

bruksanvisning/ user manual



IBU 96 RFS
IBU 96/1 VIT

Cylinda
år efter år

SVENSKA	3
ENGLISH	29

SVENSKA

MILJÖ OCH SÄKERHET, ANVÄNDNING OCH

SKÖTSEL och INSTALLATIONSANVISNINGAR

Innehållsförteckning

Miljö och säkerhet

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	4
MILJÖSKYDD	6
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE	6

Användning och skötsel

BESKRIVNING AV PRODUKTEN	7
KONTROLLPANEL	8
BESKRIVNING AV DISPLAYEN	8
TILLBEHÖR.	9
SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR.	9
TA BORT OCH SÄTTA TILLBAKA SIDOSTEGARNA	10
MONTERING AV UTRAGBARA SKENOR.	11
FUNKTIONER	12
ANVÄNDNING AV UGNEN	14
FÖRSTA ANVÄNDNING	14
DAGLIG ANVÄNDNING	15
GODA RÅD	18
TILLAGNINGSTABELL	19
TESTADE RECEPT	22
RENGÖRING	23
UNDERHÅLL	24
TA AV UGNSLUCKAN	24
SÄTTA TILLBAKA UGNSLUCKAN	25
ATT BYTA GLÖDLAMPA	26
FELSÖKNING	27
PRODUKTBLAD	28
KUNDSERVICE	28
Installationsanvisningar	55

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

VIKTIGT ATT LÄSA OCH FÖLJA

Innan du använder apparaten ska du läsa dessa säkerhetsanvisningar. Förvara dem för framtida bruk. I dessa instruktioner och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsföreskrifter som måste iaktas hela tiden.

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för underlåtenhet att följa dessa säkerhetsinstruktioner, för olämplig användning av apparaten eller vid felaktig inställning av kontrollerna.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Mycket små (0-3 år) och små barn (3-8 år) ska hållas borta från apparaten om de inte övervakas kontinuerligt.

Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap får lov att använda produkten om de hålls under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur produkten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

WARNING! Apparaten och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Därför ska barn under 8 år hållas på avstånd såvida de inte övervakas kontinuerligt.

WARNING! Undvik att röra vid värmeelementen eller den invändiga ytan - risk för brännskador.

Lämna aldrig apparaten utan uppsyn då du torkar mat. Om apparaten är lämplig för användning med termometer, använd endast den termometer som rekommenderas för denna ugn.

Håll kläder eller andra brännbara material borta från apparaten tills alla komponenter har svalnat helt.

Överhettad fett och olja kan lätt fatta eld. Var alltid vaksam när du lagar mat som är rik på fett, olja eller när du tillsätter alkohol (t.ex. rom, konjak, vin) - brandfara.

Använd grytlappar för att ta ut kokkärl och tillbehör och var noga med att inte vidröra värmeelementen.

När du är klar med matlagningen, öppna luckan försiktigt för att gradvis släppa ut den varma luften eller ångan innan du öppnar den helt.

Täck inte varmluftsventilerna på framsidan av ugnen.

TILLÅTEN ANVÄNDNING

FÖRSIKTIGHET: Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrt system.

Denna apparat är avsett endast för hemmabruk, inte för professionellt bruk.

Använd inte apparaten utomhus.

Förvara inte explosiva eller brandfarliga ämnen såsom aerosolburkar och placera eller använd inte bensin eller andra lättantändliga material i eller i närheten av apparaten: Om produkten skulle slås på av misstag kan materialet fatta eld. Ingen annan användning är tillåten (t.ex. för att värma rummet).

INSTALLATION

För att hantera och installera apparaten krävs minst två personer. Använd skyddshandskar för att packa upp och installera apparaten. Installation och reparationer ska utföras av en kvalificerad tekniker enligt tillverkarens anvisningar och lokala

säkerhetsbestämmelser.

Reparera eller byt inte ut delar på produkten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen. Installationen får inte utföras av barn. Håll barn borta under installationen. Håll förpackningsmaterial (plastpåsar, delar i styrenplast, o.s.v.) utom räckhåll för barn, under och efter installationen. När produkten har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten. Kontakta din återförsäljare eller närmaste kundservice om du upptäcker något problem. Apparaten måste kopplas bort från strömförsörjningen innan någon installationsåtgärd utförs. Se till att nätkabeln inte kommer i kläm och skadas av apparaten under installationen.

Aktivera apparaten endast när installationen har slutförts.

Apparatens undersida ska inte längre vara tillgänglig efter installation.

Utför alla utskärningar på inbyggnadsmöbeln innan du för in apparaten, och avlägsna sågspån och sågdamm noggrant.

Blockera inte minimigapet mellan bänkskivan och den övre kanten av ugnen.

Ta inte ut ugnen från dess polystyrenskum förrän den ska installeras.

Installera inte apparaten bakom en dekorativ lucka - Risk för brand.

ELEKTRISKA VARNINGAR

För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetskrav krävs att en enpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd används och att apparaten jordas.

Om strömkabeln är skadad, byt ut den med en likadan. Byte av strömkabel skall utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i

enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser. Kontakta Cylinda service. Det måste vara möjligt att skilja apparaten från elnätet, antingen genom att ta ut stickkontakten från eluttaget eller genom att bryta eluttagets strömförsörjning med hjälp av en flerpölig strömbrytare som är installerad i enlighet med nationella säkerhetsföreskrifter. Typskylten sitter på framkanten av ugnsutrymmet (syns när luckan är öppen). Om strömkabeln behöver bytas ut, kontakta Cylinda service. Om den monterade kontakten inte passar ditt uttag, kontakta en kvalificerad tekniker. Nätkabeln måste vara tillräckligt lång för att kunna ansluta apparaten till huvudströmförsörjningen när den har installerats på avsedd plats. Dra inte i nätkabeln. Använd inte förlängningssladdar, grenuttag eller adaptrar. Använd inte produkten om nätkabeln eller stickkontakten är skadad, om produkten inte fungerar som den ska eller om den har skadats på något sätt, t. ex. efter att ha fallit ned på golvet. Håll nätkabeln borta från heta ytor. När installationen är klar ska inte användaren kunna få åtkomst till de elektriska komponenterna. Vidrör aldrig apparaten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Använd aldrig ångtvätt för att rengöra den.

VARNING! Kontrollera att apparaten är avstängd innan du byter ut lampan för att undvika elektrisk stöt.

Använd inga starka, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra apparatens glaslucka eftersom de kan repa ytan så att glaset splittras.

Skyddshandskar för rengöring och underhåll.

Apparaten måste kopplas bort från strömförsörjningen innan någon form av underhåll utförs. Se till att apparaten svalnat innan du utför någon form av rengöring eller underhåll.


MILJÖSKYDD

ÅTERVINNING AV FÖRPACKNINGSMATERIALET

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningssymbolen . De olika delarna av förpackningsmaterialet måste därför kasseras på ett ansvarsfullt sätt enligt gällande lokala bestämmelser om avfallshantering.


KASSERING AV HUSHÅLLSAPPARATER

Gör produkten obrukbar innan den skrotas genom att klippa av nätkabeln. Avlägsna även dörrar och hyllor (om sådana finns) så att barn inte kan klättra in och bli inestängda i produkten.

Denna apparat är tillverkad av material som kan återanvändas  eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering.

För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades. Denna apparat är märkt i enlighet med direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

Genom att säkerställa att apparaten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kan orsakas av olämplig avfallshantering av denna apparat.

Symbolen  på produkten eller i medföljande dokument anger att denna produkt inte får kasseras som hushållsavfall, utan ska lämnas in till en miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

MILJÖRÅD

Förvärm bara ugnen om detta specificeras i tillagningstabellen eller i ditt recept.

Använd mörka eller svartlackerade ugnformar och bakplåtar, eftersom dessa absorberar värme mycket bättre än andra matlagingskärl.

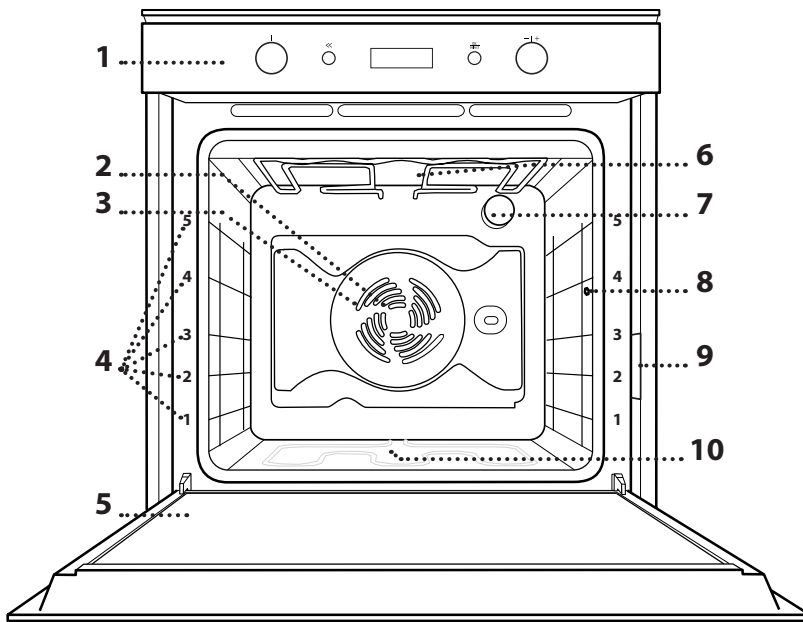
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Denna apparat har utformats, tillverkats och marknadsförts i enlighet med kraven i följande EU-direktiv: LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU och RoHS 2011/65/EU.

Denna apparat är avsedd att komma i kontakt med livsmedel och följer EU-direktivet  nr 1935/2004.

Denna produkt uppfyller kraven i de europeiska ekodesignförordningarna 65/2014 och 66/2014 i enlighet med den europeiska standarden EN 60350-1.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Runt värmeelement
(dolt)
4. Sidostegar
(nivån anges på ugnens framsida)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/
grillelement
7. Lampa
8. Stektermometers kontakt
9. Identifieringsskylt
(ska inte tas bort)
10. Nedre värmeelement
(dolt)

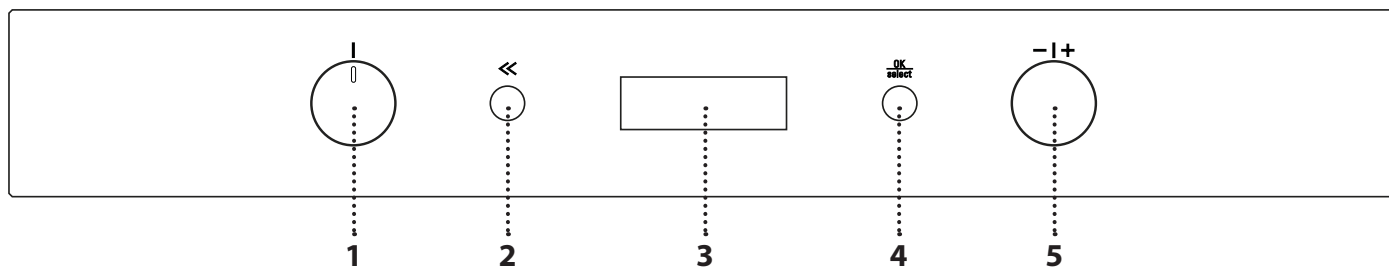
Observera:

Under tillagning kan kylfläkten slås på och av för att minska energiförbrukningen.

I slutet av tillagningen, när ugnen stängts av, kan det hända att kylfläkten fortsätter att vara igång en stund.

När ugnsluckan öppnas under tillagning stängs värmeelementen av.

KONTROLLPANEL



1. FUNKTIONSVRED

För att sätta på ugnen genom att välja en funktion. Vrid till läget "0" för att stänga av ugnen.

2. TILLBAKA

För att gå tillbaka till föregående inställningsmeny.

3. DISPLAY

4. BEKRÄFTA-KNAPP

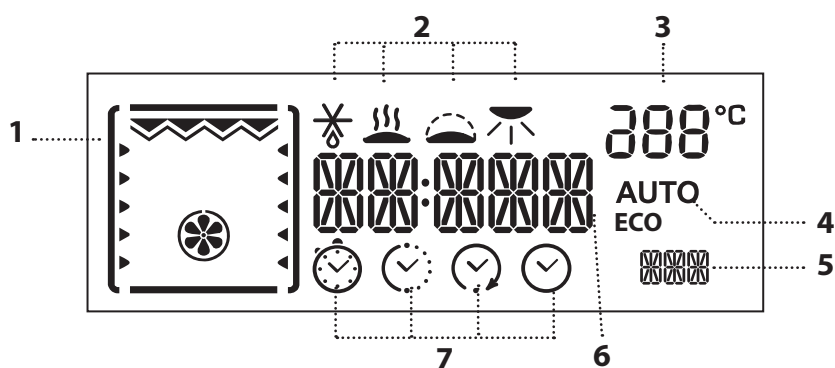
För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde.

5. JUSTERINGSVRED

För att bläddra i menyerna och tillämpa eller ändra inställningarna.

Observera: Alla vred aktiveras genom tryck. Tryck i mitten på vredet för att frigöra den från fästet.

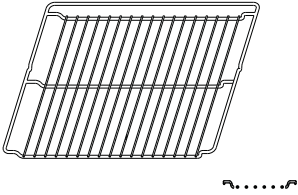
BESKRIVNING AV DISPLAYEN



1. Symbol för den valda funktionen, indikationer för tillagningsgrad.
2. Funktioner: defrost (upptining), keep warm (varmhållning), rising (jäsnings), browning (grilljera), cleaning (rengöra).
3. Funktionsinställningar (temperatur, grillnivå o.s.v.).
4. Automatisk funktion.
5. Funktionsvisare, förvärmning.
6. Digital display
7. Inställningar: timer, tillagningstid, fördröjd starttid och klockan.

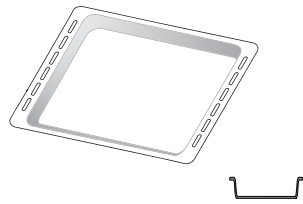
TILLBEHÖR

UGNSGALLER



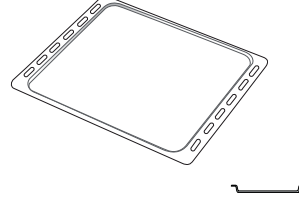
Används för att tillaga mat eller som stöd till ugnsgallrar, bakformar och andra ugnssäkra kärl.

LÅNGPANNA



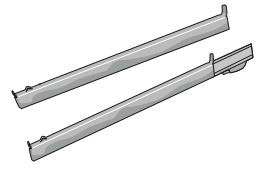
Används som ugnsplåt för tillagning av kött, fisk, grönsaker, tunnbröd etc. eller för att samla upp köttsafter placerad under gallret.

BAKPLÅT



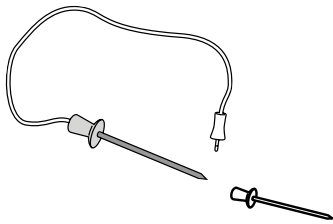
Används för att baka bröd och bakverk, men även för kött, inbakad fisk, etc.

UTDRAGBARA SKENOR



Dessa gör det lättare att sätta in och ta ut tillbehören från ugnen.

STEKTERMOMETER

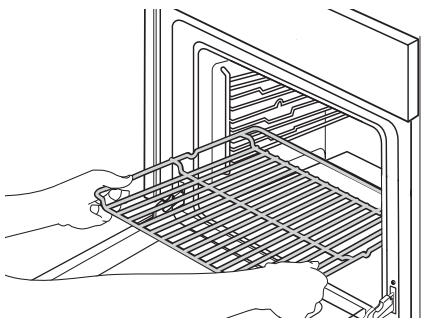


För att mäta kärntemperaturen på maten under tillagningen.

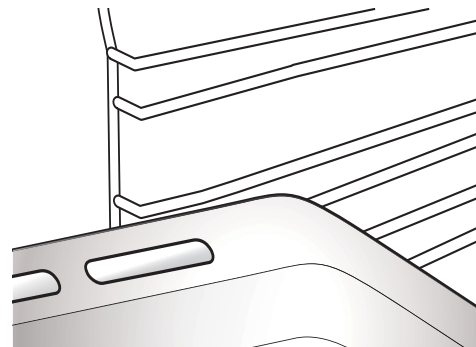
Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör som inte medföljer kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

1. Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över sidostegarna och se till att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

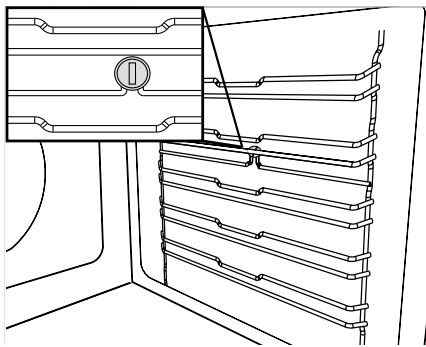


2. Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

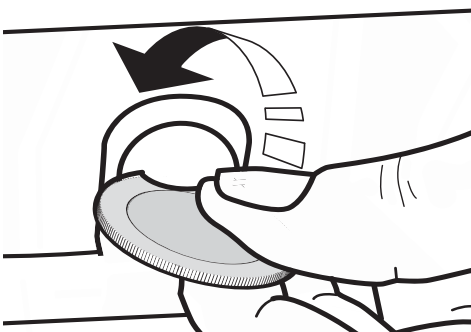


TA BORT OCH SÄTTA TILLBAKA SIDOSTEGARNA

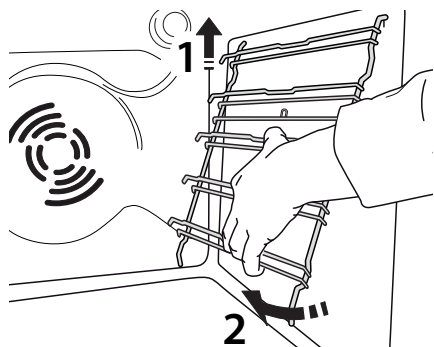
1. Sidostegarna kan vara försedda med två fästskruvar för bättre stabilitet.



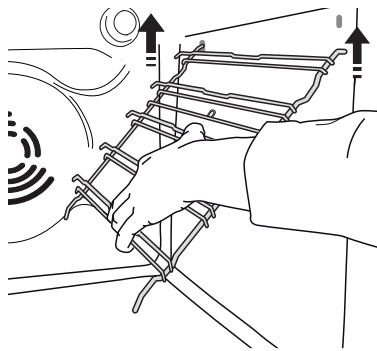
2. Ta bort skruvarna på båda sidorna med hjälp av ett mynt eller ett verktyg.



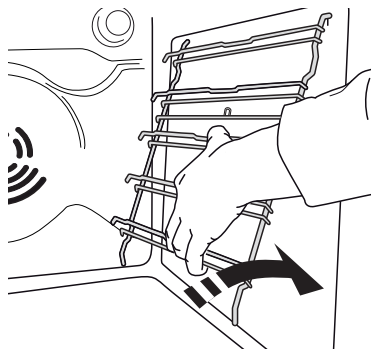
3. För att ta bort sidostegarna, lyft upp dem (1) och ta försiktigt ut den undre delen från dess fäste (2): sidostegarna kan nu tas bort.



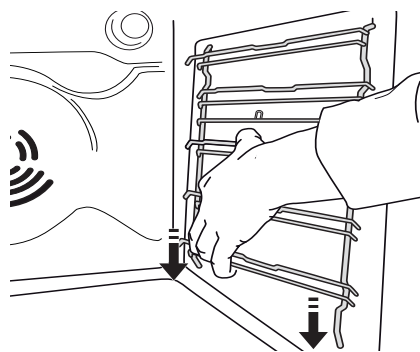
4. För att montera tillbaka sidostegarna, passa först in dem i deras övre fäste.



5. Fortsätt att hålla dem uppe medan du skjuter in dem i ugnsutrymmet.



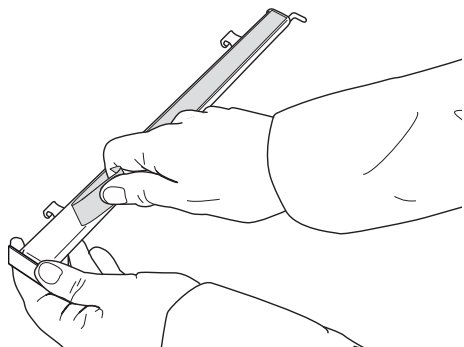
6. Sänk ned dem i det nedre fästet. Montera fästskruvarna.



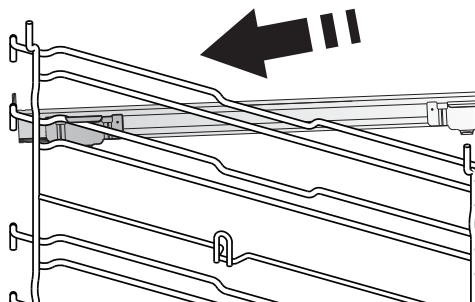
MONTERING AV UTDRAGBARA SKENOR

Observera: Det kan hända att de utdragbara skenorna redan är monterade på sidostegen: För att ta bort dem, frigör först den nedre klämman och dra sedan ut dem.

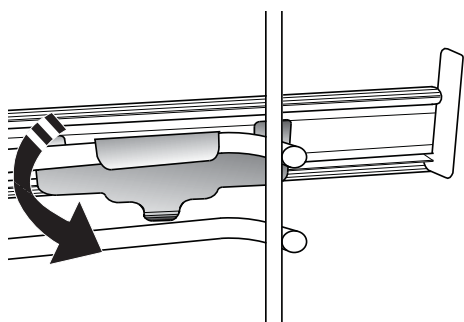
1. Ta bort sidostegarna.
2. Ta av skyddsplasten från skenorna.



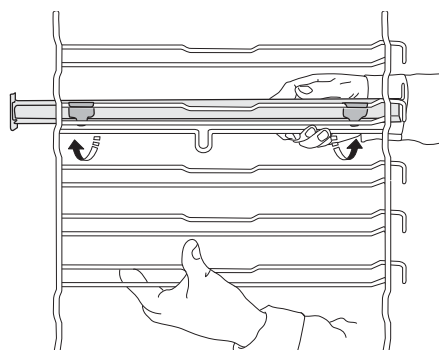
3. Fäst den utdragbara skenans övre klämma på sidostegen och låt den glida så långt som möjligt. Sänk ner den andra klämman på plats.



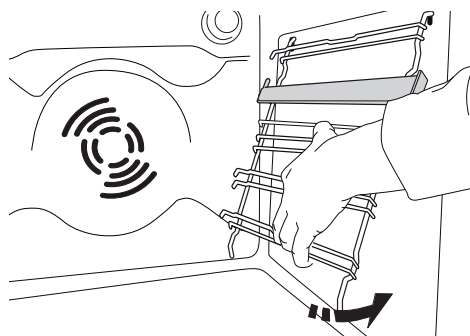
4. För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Se till att skenorna kan röra sig fritt.



5. Upprepa dessa steg på den andra sidostegen på samma nivå. De utdragbara skenorna kan monteras på alla nivåer.



6. Sätt tillbaka sidostegarna.



7. Placera tillbehören på de utdragbara skenorna.



FUNKTIONER



OFF

För att stänga av ugnen.



LIGHT (BELYSNING)

För att tända och släcka lampan inuti ugnen. Denna funktion aktiverar inte tillagningen.



CONVENTIONAL (ÖVER/UNDERVÄRME)

För tillagning av alla slags rätter på en enda fals.



CONVECTION BAKE (ÖVER/UNDERV.& - FLÄKT)

För tillagning av kött eller för att baka kakor med flytande innehåll på en enda fals.



FORCED AIR (VARMLUFT)

För tillagning av olika maträtter som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) på samma gång. Funktionen gör det möjligt att tillaga olika slags mat utan risk att de drar åt sig lukt från varandra.



GRILL

För att grilla stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vid grillning av kött rekommenderar vi att använda en långpanna för att samla upp stekskyn: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.



TURBO GRILL

För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten. Det roterande grillspettet (om sådant finns) kan användas med den här funktionen.



MAXI COOKING (MAX TILLAGNING)

För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Använd den 1:a eller den 2:a falsen, beroende på köttstyckets storlek. Du behöver inte värma upp ugnen. Vi råder till att vända köttet under tillagningen så att det bryns jämnt på båda sidorna. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.



FAST PREHEATING (SNABBUPPVÄRMNING)

För snabbare uppvärmning av ugnen.



ECO FORCED AIR (EKO VARMLUFT)*

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, återkommande luftcirkulation hindras maten från att torka ut alltför mycket. När denna funktion används kommer ECO-lampan att vara släckt under tillagningen, men kan sättas på tillfälligt genom att trycka på ^{OK}select. För att använda ECO-funktionen och således minska elförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.



INSTÄLLNINGAR

Om du vill ändra ugnens inställningar (klocka, språk, ljudsignalens volym, bakgrundsbelysning, Eco-läge).

Observera: När Eco-läget är aktivt kommer displayens bakgrundsbelysning att sänkas och lampan släckas för att spara energi.

* Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014



AUTOMATISK

MEAT (KÖTT)

Denna funktion väljer automatiskt bästa temperatur och tillagningsmetod för kött (nöt, kalv, fläsk, lamm o.s.v.). Det går att ändra temperatur inom ett visst intervall för en perfekt anpassning till olika recept och din egen smak. Denna funktion aktiverar fläkten då och då med låg hastighet för att undvika att köttet torkar ut. Använd den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.

POULTRY (FÅGEL)

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för fågel. Det går att ändra temperatur inom ett visst intervall för en perfekt anpassning till olika recept och din egen smak. Denna funktion aktiverar fläkten då och då med låg hastighet för att undvika att köttet torkar ut. Använd den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.

CASSEROLE (GRYTOR)

Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att laga maträtter gjorda av pasta (lasagne, cannelloni osv.). Det går att ändra temperatur inom ett visst intervall för en perfekt anpassning till olika recept och din egen smak. Använd den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.

BREAD (BRÖD)

Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att baka olika slags bröd (baguette, småfranskor, limpor osv.). Det går att ändra temperatur inom ett visst intervall för en perfekt anpassning till olika recept och din egen smak. Använd den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.

PIZZA

Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att baka olika slags pizza (tunn pizza, tjock pizza, tunnbröd osv.). Det går att ändra temperatur inom ett visst intervall för en perfekt anpassning till olika recept och din egen smak. Använd den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.

PASTRY (BAKVERK)

Denna funktion väljer automatiskt bästa temperatur och tillagningsmetod för alla slags bakverk (vetebröd, fylld kaka, rulltårta o.s.v.). Det går att ändra temperatur inom ett visst intervall för en perfekt anpassning till olika recept och din egen smak. Använd 2:a eller 3:e ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.

RISING (JÄSNING)

För att hjälpa söta eller salta degar att jäsa på ett effektivt sätt. Placera degen på den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.

WARM KEEPING (VARMHÅLLNING)

För att hålla nytillagade rätter varma och knapriga (t.ex.: kött, friterad mat, pajer). Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Funktionen kan inte aktiveras om temperaturen i ugnen överstiger 65 °C.

SLOW COOKING (LÅNGKOK)

För långsam tillagning av kött (vid 90 °C) och fisk (vid 85 °C). Denna funktion lagar maten försiktigt så att de förblir möra och saftiga. Tack vare de låga temperaturerna bryns inte maten på utsidan och resultatet liknar det för ångkokning. Vi rekommenderar att först bryna stekarna i stekpannan för att få en stekyta som hjälper till att hålla kvar de naturliga köttsafterna. Tillagningstiden varierar från två timmar för 300 g fisk till fyra eller fem timmar för 3 kg fisk. Tillagningstiden varierar från 4 timmar för köttstycken på 1 kg till 6-7 timmar för köttstycken på 3 kg. För bästa resultat ska du inte öppna ugnsluckan under tillagning eftersom värmen då försvinner ut. Använd kötttermometern (i förekommande fall) eller en vanlig ugnstermometer för att mäta matens temperatur. För försiktig tillagning av kött (vid 90 °C) och fisk (vid 85 °C).

ANVÄNDNING AV UGNEN

! Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.

FÖRSTA ANVÄNDNING

1. VÄLJ SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången: "ENGLISH" rullar på displayen.



Vrid *justeringsvredet* för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk.

Tryck på **OK** select för att bekräfta valet.

Observera: Språket kan också ändras senare i meny "Settings".

2. STÄLLA KLOCKAN

När du har valt språket ska du ställa in aktuell tid: På displayen blinkar de två siffrorna för timmen.



Vrid *justeringsvredet* för att ställa in rätt timme och tryck på **OK** select: På displayen blinkar de två siffrorna för minuterna.



Vrid *justeringsvredet* för att ställa in minuterna och tryck på **OK** select för att bekräfta.

Observera: Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott.

3. BRÄNNA UR UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida.

Värm ugnen till 200°C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. "Forced Air" eller "Convection Bake").

Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi råder till att vädra rummet efter att ha använt apparaten första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Vrid *funktionsvredet* för att sätta på ugnen och visa önskad funktion på displayen. På displayen visas funktionens ikon och dess basinställningar.



För att välja ett objekt från menyn (displayen visar det första tillgängliga objektet), vrid *justeringsvredet* tills önskat objekt visas.

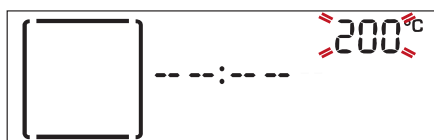


Tryck på **OK select** för att bekräfta valet. Displayen visar basinställningarna.

2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens.

TEMPERATUR/GRILLNIVÅ




När värdet blinkar på displayen, vrid *justeringsvredet* för att ändra det. Tryck sedan på **OK select** för att bekräfta och fortsätt för att ändra nästa inställning (om möjligt).

Observera: När funktionen har aktiverats går det att ändra temperaturen med hjälp av *justeringsvredet*.

TIDSLÄNGD




När ikonen  blinkar på displayen, använd *justeringsvredet* för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på **OK select** för att bekräfta.

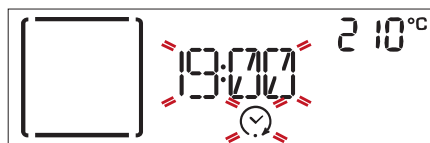
Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt: Tryck på **OK select** för att bekräfta och starta funktionen.

I så fall kan du inte ställa in sluttiden genom att programmera en fördröjd start.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på **<<**: använd *justeringsvredet* för att ändra den och tryck sedan på **OK select** för att bekräfta.

INSTÄLLNING AV TILLAGNINGENS SLUTTID (FÖRDRÖJD START)

I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess sluttid. Displayen visar sluttiden och ikonen  blinkar.



Vrid *justeringsvredet* för att ställa in tiden du vill att tillagningen ska vara klar på och tryck sedan på **OK select** för att bekräfta och starta funktionen.

Sätt in maten i ugnen och stäng luckan. Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.



Anmärkning: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas. Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

Under väntetiden kan du använda *justeringsvredet* för att ändra den programmerade sluttiden eller trycka på **<<** för att ändra inställningarna.

3. AKTIVERA FUNKTIONEN

När du har angivit alla inställningar som behövs, tryck på knappen **OK select** för att bekräfta tillagningens sluttid och aktivera funktionen.

Observera: När tillagningen har startat kommer displayen att rekommendera den mest lämpliga nivån för varje funktion.



Du kan vrida *funktionsvredet* till 0 för att när som helst pausa den aktiverade funktionen.

4. FÖRVÄRMNING

Vissa funktioner inkluderar en förvärmningsfas: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur:



Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen.

Observera: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att avbrytas tillfälligt. Tillagningstiden inkluderar inte en förvärmningsfas. Du kan alltid ändra temperaturen som du vill att ugnen ska uppnå med *justeringsvredet*.

5. TILLAGNING KLAR

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.



Tryck på *OK select* för att fortsätta tillagningen i manuellt läge (utan en programmerad tillagningstid) eller använd *justeringsvredet* för att förlänga tillagningstiden genom att ställa in en ny tid. I båda fallen bibehålls temperaturen eller grillnivån.

GRILJERA

Vissa funktioner i ugnen gör att du kan griljera matens yta genom att aktivera grillen när tillagningen är klar.




När displayen visar det avsedda meddelandet, tryck på *OK select* om du önskar starta en femminuters bryningscykel.



Du kan stoppa funktionen när som helst genom att vrida *justeringsvredet* till 0 för att stänga av ugnen.

. TIMER

När ugnen är avstängd kan displayen användas som timer. För att aktivera denna funktion, se till att ugnen är avstängd och vrid sedan *justeringsvredet*: Ikonen  blinkar på displayen.



Vrid *justeringsvredet* för att ställa in önskad tidslängd och tryck sedan på *OK select* igen för att aktivera timern. En akustisk signal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner den valda tiden.



Observera: Timern aktiverar inte någon av tillagningscyklerna. Använd *justeringsvredet* för att ändra timerns inställda tid. Tryck på *←* för att stänga av timern när som helst.

När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

Vrid *funktionsvredet* för att sätta på ugnen och välj sedan önskad funktion.

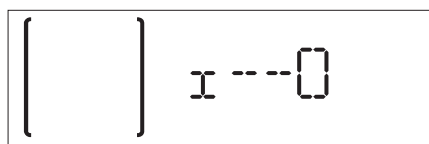
När funktionen har startat fortsätter timern att räkna ned tiden utan någon inverkan på själva funktionen.



För att stänga av timern, vrid *funktionsvredet* till 0 för att stoppa funktionen som är aktiv för tillfället och tryck sedan på *←*.

. KNAPPLÅS

För att låsa knappsatsen, tryck samtidigt på *OK select* och *←* håll dem nedtryckta i minst fem sekunder.



Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.

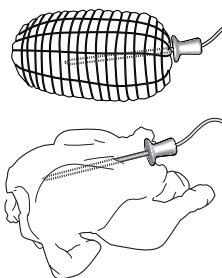
Observera: Denna funktion kan även aktiveras under tillagning. Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att vrida *funktionsvredet* till 0.

. ANVÄNDA STEKTERMOMETERN

Med stektermometern kan du mäta kärntemperaturen på maten under tillagningen för att försäkra dig om att optimal temperatur uppnås.

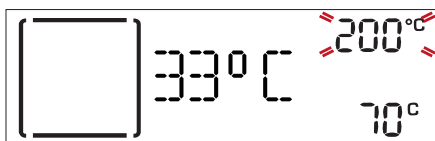
Ugnens temperatur varierar beroende på funktionen som har valts, men tillagningen programmeras alltid så att den är klar när den angivna temperaturen har uppnåtts.

Sätt in termometern djupt in i köttet, undvik ben eller feta områden. För kyckling ska termometern föras in i mitten av bröstet. Undvik ihåliga områden. Sätt in maten i ugnen och anslut kontakten till den befintliga anslutningen på ugnsutrymmets högra sida.



När termometern har satts in avges en ljudsignal och "Probe" (stektermometer) visas på displayen. Välj önskad funktion bland de som är kompatibla (conventional (över/undervärme), convection bake (Över/underv.& fläkt), forced air (varmluft), turbogrill, maxi cooking (max tillagning), eco forced air (eko varmluft), meat (kött), poultry (fågel), slow cooking (långkok)): På displayen visas temperaturen som mäts av termometern (stort), inställd temperatur i ugnsutrymmet (upptill) och inställd temperatur för kärnan på köttet (nedtill).

Observera: En ljudsignal och ett meddelande talar om ifall användning av termometern inte är kompatibel med den valda funktionen. I så fall, ta bort termometern eller välj en annan funktion.



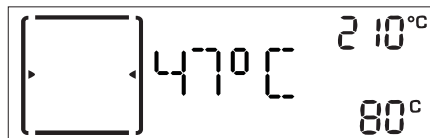
Vrid först på *justeringsvredet* för att ändra temperaturen i ugnsutrymmet och tryck sedan på **OK select** för att bekräfta.

Vrid sedan på *justeringsvredet* för att ändra önskad kärntemperatur och tryck sedan på **OK select** för att bekräfta och aktivera funktionen.

Eftersom tillagningen är programmerad att vara klar när önskad temperatur har uppnåtts går det inte att ställa in tillagningstiden eller ställa in en bestämd sluttid för tillagningen.

Observera: För att ändra inställningarna följaktligen, vrid på *justeringsvredet* för ugnstemperaturen och tryck på **◀** för att aktivera justering av termometers temperatur.

När termometern har satts in raderas eventuella förvärmningsfaser (om programmerade) och tillagningen startar omgående.



Anmärk: Belysningen förblir tänd tills termometern tas bort. Om termometern tas bort under tillagningen visar displayen tillagningstiden.

En ljudsignal avges och displayen visar när termometern har nått önskad temperatur. Sedan avbryts tillagningen.



GODA RÅD

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inkluderar inte uppvärmningen (där sådan krävs).

Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används.

Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna.

Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

"Forced Air" (Varmluft) gör det möjligt att tillaga olika livsmedel (såsom fisk och grönsaker) på olika nivåer i ugnen samtidigt.

Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

EFTERRÄTTER

Baka bakverk med över- och undervärme på en enda ugnsfals.

Använd bakformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret.

För tillagning på flera nivåer, välj funktionen "Forced Air" (Varmluft) och placera ugnsfornarna på olika ugnsfalsar för att underlätta cirkulationen av varmluft.

För att se om ett jäst bakverk är färdiggräddat, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut ren är kakan färdig.

Om du använder teflonformar ska du inte smörja kanterna eftersom kakan då kanske inte jäser jämnt på sidorna.

Om bakverket "sväller" under gräddningen, använd en lägre temperatur nästa gång och minska eventuellt mängden tillsatt vätska eller blanda smeten mer försiktigt.

För efterrätter med flytande fyllning (cheesecake eller fruktpaj) ska funktionen "Convection Bake" (Över/underv.& fläkt) användas.

Om bakverket får en fuktig botten, byt till lägre ugnsfals och sprid ströbröd på botten av formen innan du tillsätter smeten.

PIZZA

Smörj bakplåtarna en aning för att pizzan ska få en knaprig botten.

Sprid ut mozzarellaost över pizzan då den gräddats 2/3 av tiden.

JÄSNING

Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som ska jäsas innan du placerar den i ugnen.

Degens jäsningsstid med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med jäsnings i rumstemperatur (20- 25 °C).

Jäsningsstiden för pizza är ungefär en timme för 1 kg deg.

KÖTT















































Använd alla typer av bakplåtar eller glasformar som passar för storleken på det köttstycke som ska tillagas.









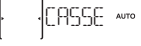

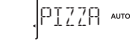
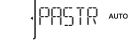






När du steker kött är det bra om du håller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. När steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.


















När du ska grilla kött blir tillagningen mer jämn om du använder bitar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns på ytan, placera dem på större avstånd från grillen genom att sätta gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet när 2/3 av tiden har gått.











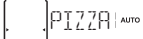







För att samla upp köttsaften, placera en långpanna med en halvliter vatten under gallret där köttet ligger. Fyll på om nödvändigt.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TILLAGNINGSTID (Min.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Tårtor	 PASTR AUTO	-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Ja	160 - 180	30 - 90	4  1 
Fylld tårta (cheesecake, äppelstrudel, frukt paj)	 PASTR AUTO	-	160 - 200	30 - 85	3 
		Ja	160 - 200	35 - 90	4  1 
Småkakor	 PASTR AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3 
		Ja	160 - 170	20 - 45	4  1 
		Ja	160 - 170	20 - 45 ***	5  3  1 
Petit-chouer		Ja	180 - 200	30 - 40	3 
		Ja	180 - 190	35 - 45	4  1 
		Ja	180 - 190	35 - 45 ***	5  3  1 
Maränger		Ja	90	110 - 150	3 
		Ja	90	130 - 150	4  1 
		Ja	90	140 - 160 ***	5  3  1 
Pizza (Tunn, tjock, tunnbröd)	 PIZZA AUTO	-	220 - 250	20 - 40	2 
		Ja	220 - 240	20 - 40	4  1 
		Ja	220 - 240	25 - 50 ***	5  3  1 

MANUELLA FUNKTIONER	 Conventional (Över/undervärme)	 Grill	 Turbo Grill	 Forced Air (Varmluft)	 Convection Bake (Över/underv.& fläkt)	 Eco Forced Air (Eco Varmluft)
AUTOMATISKA FUNKTIONER	 MEAT AUTO Meat (Kött)	 POULT AUTO Poultry (Kyckling)	 CASSE AUTO Casserole (Grytor)	 BREAD AUTO Bread (Bröd)	 PIZZA AUTO Pizza	 PASTR AUTO Pastry (Bakverk)
TILLBEHÖR	 Gallerhylla	 Bakplåt eller kakform på galler	 Långpanna / bakplåt / ugnsfast form på galler	 Långpanna	 Långpanna med 500 ml vatten	 Bakplåt

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TILLAGNINGSTID (Min.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Brödlimpa 1 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Brödbullar		-	180 - 220	30 - 50	2
Bröd		Ja	180 - 200	30 - 60	4 1
Fryst pizza		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
Middagspajer (grönsakspaj, quiche)		Ja	180 - 190	40 - 55	2 / 3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1
Vol-au-vent/mördegsbakning		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1
Lasagne/sufflé		-	190 - 200	40 - 65	3
Gratinerad pasta/cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3
Lamm / kalv / nötkött / fläsk 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Fågel / kanin / anka 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3
Kalkon/gås 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk (hel eller filé)		Ja	180 - 200	40 - 60	3

MANUELLA FUNKTIONER						
	Conventional (Över/undervärme)	Grill	Turbo Grill	Forced Air (Varmluft)	Convection Bake (Över/underv.& fläkt)	Eco Forced Air (Eco Varmluft)
AUTOMATISKA FUNKTIONER						
	Meat (Kött)	Poultry (Kyckling)	Casserole (Grytor)	Bread (Bröd)	Pizza	Pastry (Bakverk)
TILLBEHÖR						
	Gallerhylla	Bakplåt eller kakform på galler	Långpanna / bakplåt / ugnsfast form på galler	Långpanna	Långpanna med 500 ml vatten	Bakplåt

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TILLAGNINGSTID (Min.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergin)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Rostat bröd		-	3 (Hög)	3 - 6	5
Fiskfiléer / skivor		-	2 (Medel)	20-30 *	4 3
Korv / grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	2 - 3 (Medelhög)	15 - 30 *	5 4
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	2 (Medel)	55 - 70 **	2 1
Rostbiff, blodig 1 kg		-	2 (Medel)	35 - 50 **	3
Lammlägg/fläsklägg		-	2 (Medel)	60 - 90 **	3
Ugnsbakad potatis		-	2 (Medel)	35 - 55 **	3
Grönsaksgratäng		-	3 (Hög)	10 - 25	3
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 ***	4 1
Kött och potatis		Ja	200	45 - 100 ***	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 ***	4 1
Komplett måltid: fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 ***	5 3 1
Fyllda ugnstekta stekar		-	200	80 - 120 ***	3
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	200	50 - 100 ***	3

* Vänd maten efter halva tiden.















** Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).

*** Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

MANUELLA FUNKTIONER	Conventional (Över/undervärme)	Grill	Turbo Grill	Forced Air (Varmluft)	Convection Bake (Över/underv.& fläkt)	Eco Forced Air (Eco Varmluft)
AUTOMATISKA FUNKTIONER	MEAT AUTO Meat (Kött)	POULT AUTO Poultry (Kyckling)	CASSE AUTO Casserole (Grytor)	BREAD AUTO Bread (Bröd)	PIZZA AUTO Pizza	PASTR AUTO Pastry (Bakverk)
TILLBEHÖR	Gallerhylla	Bakplåt eller kakform på galler	Långpanna / bakplåt / ugnsfast form på galler	Långpanna	Långpanna med 500 ml vatten	Bakplåt

TESTADE RECEPT







Sammanställd för certifikatutfärdare enligt standard IEC 60350-1

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	NIVÅ	TEMP. (°C)	TILLAGNINGSTID (Min)	TILLBEHÖR* OCH ANMÄRKNINGAR
Mördegskakor		Ja	3	150	30 - 40	Långpanna/bakplåt
		Ja	3	150	25 - 35	Långpanna/bakplåt
		Ja	1 - 4	150	25 - 35	Ugnsfals 4: Bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
Rulltårta		Ja	3	170	20 - 30	Långpanna/bakplåt
		Ja	3	160	20 - 30	Långpanna/bakplåt
		Ja	1 - 4	160	25 - 35	Ugnsfals 4: Bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
Sockerkaka utan fett		Ja	2	170	30 - 40	Tårtform på galler
		Ja	2	160	30 - 40	Tårtform på galler
		Ja	1 - 4	160	35 - 45	Ugnsfals 4: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
2 äppelpajer		Ja	2	185	70 - 90	Tårtform på galler
		Ja	2	175	70 - 90	Tårtform på galler
		Ja	1 - 4	175	75 - 95	Ugnsfals 4: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
Rostat bröd		-	5	3 (Hög)	4 - 6	Galler
Hamburgare		-	5	3 (Hög)	18 - 30	Ugnsfals 5: Galler (vänd efter halva tiden)
						Ugnsfals 4: Långpanna med vatten

* Tillbehör som inte medföljer kan köpas från Cylinda kundservice.

Energiklass (i enlighet med standard IEC 60350-1):
Se den specifika tabellen för att utföra testet.

Riktlinjerna i tabellen avser inte användning med rörliga skenor. Du måste testa olika temperaturer och tillagningstider osv. utan de rörliga skenorna.

MANUELLA FUNKTIONER						
	Conventional (Över/undervärme)	Grill	Turbo Grill	Forced Air (Varmluft)	Convection Bake (Över/underv.& fläkt)	Eco Forced Air (Eco Varmluft)

RENGÖRING

Använd inte ångrengöringsutrustning.

Använd skyddshandskar under alla åtgärder.

Åtgärderna ska utföras med kall ugn.

Koppla bort ugnen från elnätet.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

UTSIDAN

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma.

Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

RENGÖRING AV DEN BAKRE VÄGGEN OCH DE KATALYTISKA PANELERNA

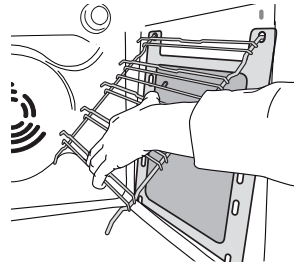
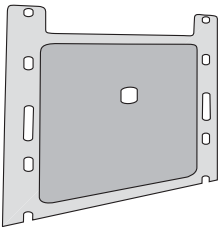
Denna ugn är försedd med särskilda katalytiska paneler som underlättar rengöringen av ugnstrymmet tack vare deras självrengörande beläggning, vilken är porös och kapabel att absorbera fett och smuts. Dessa paneler är monterade på sidostegarna: När sidostegarna placeras och sedan monteras tillbaka ska man kontrollera att hakarna längst upp är införda i de avsedda hålen i panelerna.

För bästa bruk av de katalytiska panelernas självrengörande egenskaper rekommenderar vi att värma ugnen till 200°C i ungefär en timme med funktionen "Över/underv.& fläkt". Ugnen ska vara tom när detta görs.

Låt sedan ugnen svalna innan kvarvarande matrester avlägsnas med en icke-repande svamp.

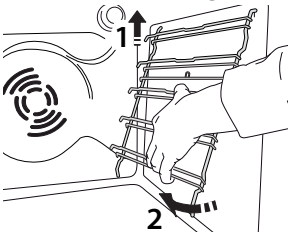
Observera: Använd aldrig slipande eller frätande rengöringsmedel, hårda borstar, stålull eller ugnrensningsspray, eftersom dessa kan skada de katalytiska panelernas förmåga till självrengöring.

Kontakta vår kundservice om du behöver ersättningspaneler.

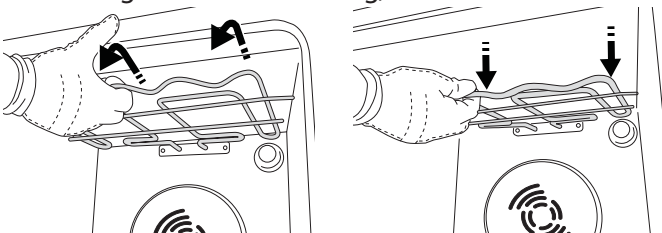


SÄNKA VÄRMEELEMENTET

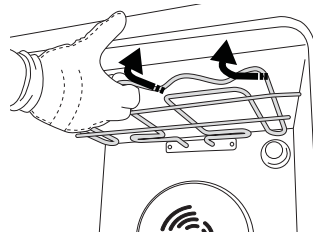
1. Ta bort sidostegarna.



2. Dra ut grillelementet en aning, och sänk det.



3. För att sätta tillbaka elementet, lyft det, dra det en aning mot dig, och se till att det vilar i sina sidostöd.



UNDERHÅLL

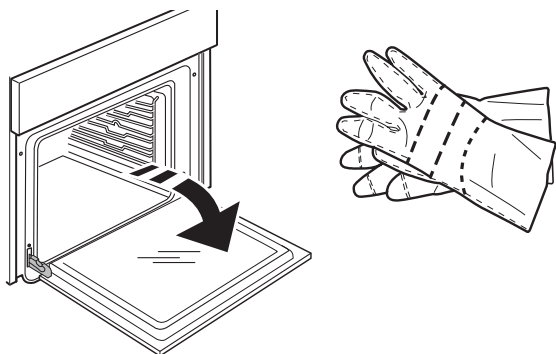
Använd skyddshandskar när detta görs.

Åtgärderna ska utföras med kall ugn.

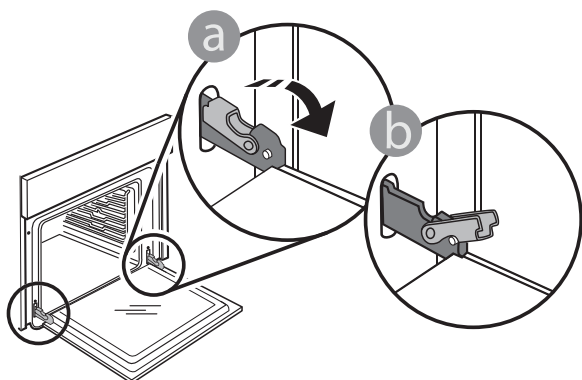
Koppla bort ugnen från elnätet.

TA AV UGNSLUCKAN

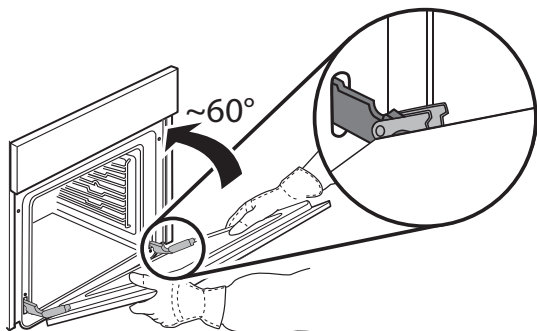
1. Öppna ugnsluckan helt.



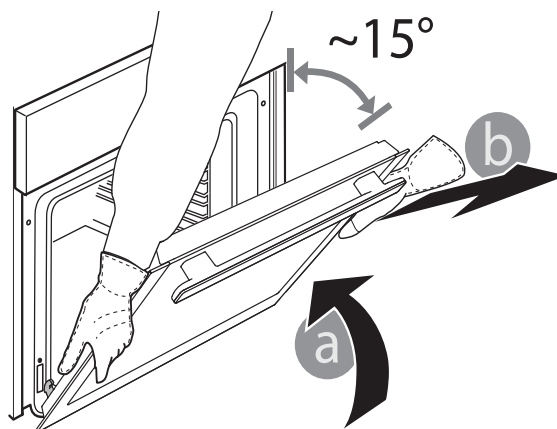
2. Sänk spärrarna så långt ner som möjligt.



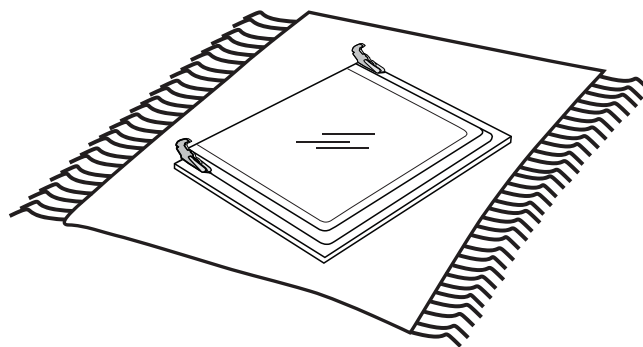
3. Stäng luckan så mycket som det går.



4. Ta ett fast tag i dörren med båda händerna - håll inte i handtaget.
Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet.

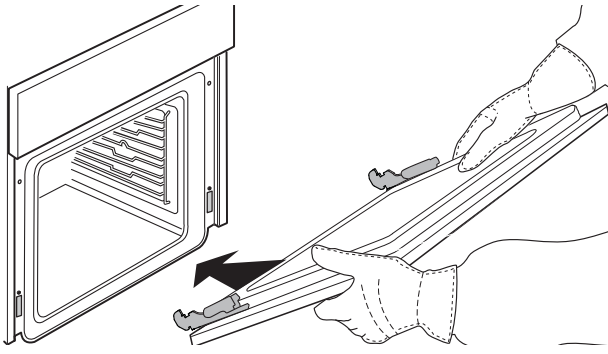


5. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

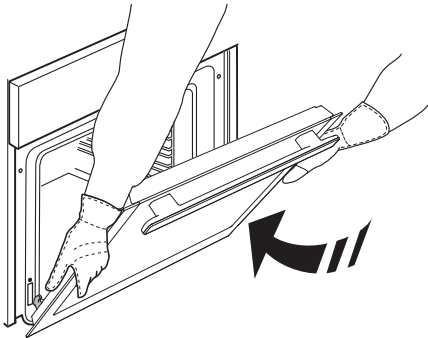


SÄTTA TILLBAKA UGNSLUCKAN

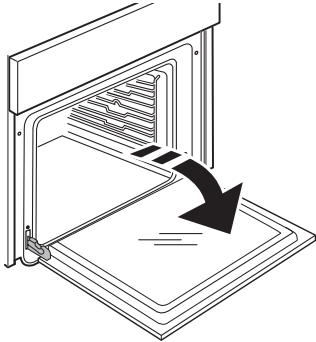
1. Flytta luckan mot ugnen medan gångjärnens krokar ställs i höjd med deras fästen.



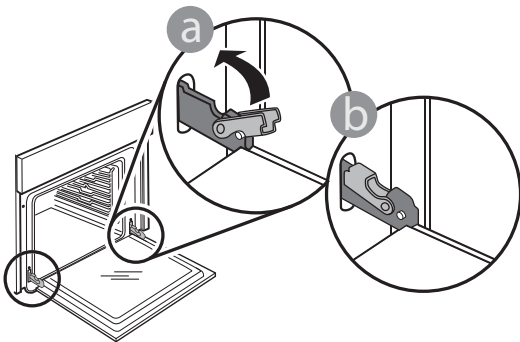
2. Säkra den övre delen i dess fäste.



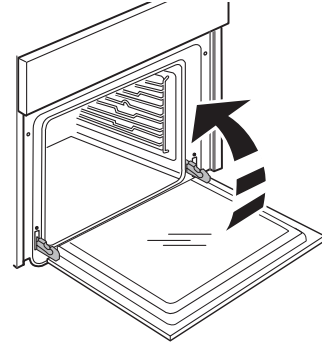
3. Sänk luckan och öppna den sedan helt.



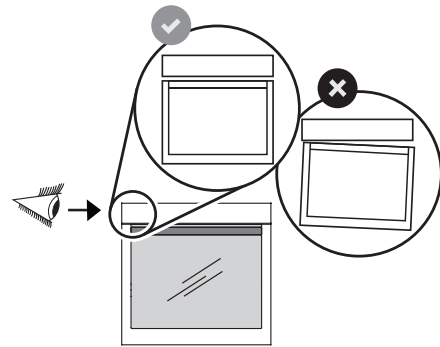
4. Sänk spärrarna till ursprungligt läge: Se till att du sänker dem helt.



5. Tryck försiktigt för att kontrollera att hakarna är i rätt läge.

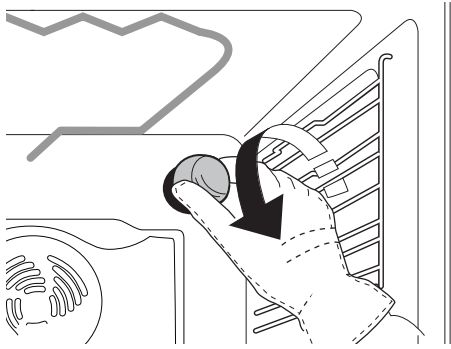


6. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan: Dörren kan skadas om den inte fungerar som den ska.



ATT BYTA GLÖDLAMPA

1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Skruva av locket från lampan, byt ut glödlampan och skruva tillbaka locket på lampan.



3. Anslut ugnen till elnätet igen.

Anmärk: Använd endast halogenlampor av typ 20-40 W/230 V, typ G9, T300 °C.

Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009).

Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice.

- Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän lamplocket har satts tillbaka på plats.

FELSÖKNING


Eventuella problem som inträffar eller fel som uppstår kan oftast lösas på ett enkelt sätt. Innan du kontaktar kundservice, läs i tabellen nedan för att se om du kan lösa problemet själv. Om problemet kvarstår, kontakta närmaste kundservice.



Läs säkerhetsinstruktionerna noggrant innan någon av åtgärderna nedan utförs

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Frånkopplad från elnätet. Felfunktion.	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och starta den igen för att se om problemet kvarstår.
Ugnen värms inte upp.	Vald funktion.	Välj en annan funktion. Stäng av ugnen och starta den igen för att se om problemet kvarstår.
	Öppen lucka.	Stäng luckan och kontrollera om felet kvarstår.
Klockan blinkar.	Strömavbrott.	Klockan behöver ställas in för att ugnen åter ska fungera. Följ instruktionerna i avsnittet "Första användning".
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer.	Fel.	Kontakta närmaste kundservice och ange felkoden efter bokstaven "F".
Luckan stängs inte korrekt.	Säkerhetsspärrarna är i fel läge.	Kontrollera att säkerhetsspärrarna är i rätt läge genom att följa instruktionerna för att ta bort och sätta tillbaka luckan i avsnittet "Underhåll".
Tillagningen startar inte och/eller en ljudsignal avges.	Den valda funktionen är inte kompatibel med åtgärden som du vill utföra.	Välj funktionen igen. Ta bort stektermometern och sätt sedan in den igen.
Lampan släcks under tillagningen.	Eko-läget aktiverat.	Gå till menyn "SETTING" för att avaktivera ECO-läget.
	Funktionen "Eco forced air" aktiverat.	Välj en annan funktion.
Lampan fungerar inte.	Lampan behöver bytas ut.	Följ instruktionerna för byte av glödlampa i avsnittet "Underhåll".
Displayens bakgrundsbelysning är reducerad.	Eko-läget aktiverat.	Gå till menyn "SETTING" för att avaktivera ECO-läget.
Ugnen avger ljud även när den är avstängd.	Kylfläkten är på.	Öppna luckan eller vänta tills kylningsprocessen är klar.

PRODUKTBLAD

 Produktens fullständiga specifikationer, inklusive energieffektivitetskvoten för denna ugn, kan läsas och laddas ner från vår webbplats www.cylinda.se

KUNDSERVICE

INNAN DU KONTAKTAR KUNDSERVICE:

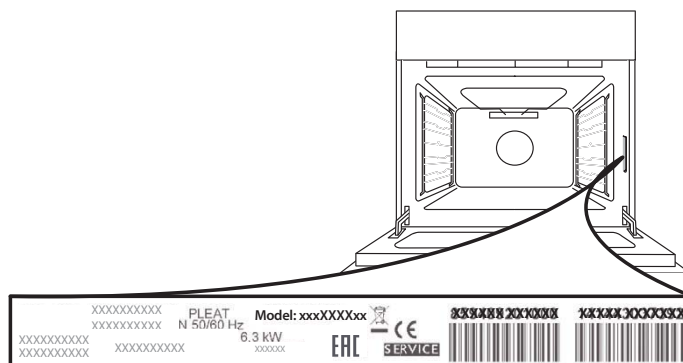
1. Kontrollera om problemet kan lösas på egen hand med de åtgärder som beskrivs i tabellen Felsökning.

2. Stäng av ugnen och starta den igen för att se om problemet kvarstår.

OM FELET KVARSTÅR EFTER ATT HA UTFÖRT ALLA NÖDVÄNDIGA KONTROLLER, KONTAKTA NÄRMASTE KUNDSERVICE.

För att få service, ring numret som anges på garantihäftet som medföljer produkten eller följ instruktionerna som anges på vår webbsida. Förbered dig att uppges:

- En kort beskrivning av felet.
- Exakt modell på din produkt.
- Servicekoden (numret som följer ordet SERVICE på typskylten som finns på produkten. Denna sitter på höger innerkant och syns när luckan är öppen).
- Servicekoden står även i garantihäftet.
- Din fullständiga adress.
- Ett kontakttelefonnummer.



Observera: Om reparation krävs, kontakta en auktoriserad serviceverkstad som garanterar användning av originaldelar och korrekt utförd reparation.

Se det medföljande garantihäftet för mer information om garantin.

ENGLISH

HEALTH & SAFETY, USE & CARE

and INSTALLATION GUIDE

<i>Index</i>	
Health and Safety guide	
SAFETY INSTRUCTIONS	30
SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT	32
DECLARATION OF CONFORMITY	32
Use and Care guide	
PRODUCT DESCRIPTION	33
CONTROL PANEL	34
DESCRIPTION OF DISPLAY	34
ACCESSORIES	35
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES	35
REMOVE AND REINSTALL THE SHELF GUIDES	36
FITTING THE SLIDING RUNNERS	37
FUNCTIONS	38
HOW TO USE THE OVEN	40
USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME	40
DAILY USE	41
USEFUL TIPS	44
COOKING TABLE	45
TESTED RECIPES	48
CLEANING	49
MAINTENANCE	50
REMOVING THE DOOR	50
REFITTING THE DOOR	51
REPLACING THE LIGHT	52
TROUBLESHOOTING	53
PRODUCT FICHE	54
AFTER-SALES SERVICE	54
Installation guide	55

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Before using the appliance read these safety instructions. Keep them for future reference. These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

SAFETY WARNINGS

Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use, children less than 8 year of age shall be kept away unless continuously supervised.

WARNING: Avoid touching heating elements or interior surface - risk of burns. Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use the temperature probe recommended for this oven. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely. Overheated oils and fats catch

fire easily. Always be vigilant when cooking food rich in fat, oil or when adding alcohol (e.g. rum, cognac, wine) - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements. At the end of cooking, exercise caution when opening the door, by letting the hot air or steam exit gradually before accessing the appliance. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven.

PERMITTED USE

CAUTION: The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote controlled system.

This appliance is solely for domestic, not professional use. Do not use the appliance outdoors.

Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.

No other use is permitted (e.g. heating rooms).

INSTALLATION

The appliance must be handled and installed by two or more persons. Use protective gloves to unpack and install the appliance.

Installation and repairs must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Children should not perform installation operations. Keep children away during installation. Keep the packaging

materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, during and after the installation. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service.

The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation.

During installation, make sure the appliance does not damage the power cable.

Only activate the appliance when the installation has been completed.

After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible.

Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and carefully remove all wood chips and sawdust.

Do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

Only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

Do not install the appliance behind a decorative door - Risk of fire.

ELECTRICAL WARNINGS

For installation to comply with current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3 mm is required and the appliance must be earthed.

If the power cable is damaged, replace with an identical one.

The power cable must only be replaced by a qualified technician in compliance with the manufacturer instruction and current safety regulations. Contact an authorized service center.

It must be possible to

disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by means of an accessible multi-pole switch installed upstream of the socket in conformity with national electrical safety standards.

The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

In case of replacement of power cable, contact an authorized service center.

If the fitted plug is not suitable for your socket outlet, contact a qualified technician.

The power cable must be long enough to connect the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply. Do not pull the power supply cable.

Do not use extension leads, multiple sockets or adapters.

Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Keep the cord away from hot surfaces.

The electrical components must not be accessible to the user after installation.

Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.

CLEANING AND MAINTENANCE

Never use steam cleaning equipment.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the appliance door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.


Wear protective gloves for cleaning and maintenance.

The appliance must be disconnected from the power supply before any maintenance operation.

Ensure the appliance is cooled down before carrying out any cleaning or maintenance operation.


SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.


SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES


When scrapping the appliance, make it unusable by cutting off the power cable and removing the doors and shelves (if present) so that children cannot easily climb inside and become trapped.

This appliance is manufactured with recyclable  or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.

For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchase the appliance.

This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. 


The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking moduls as they absorb heat far better.

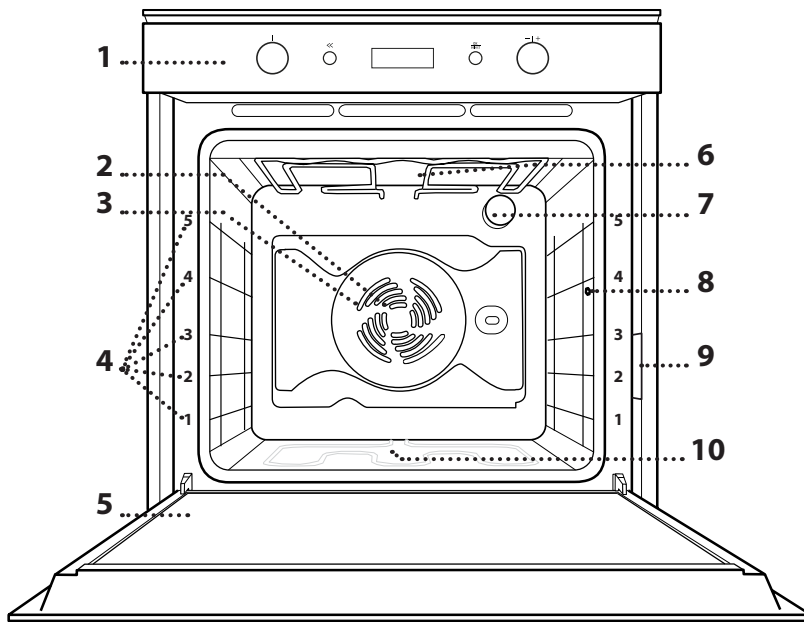
DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance has been designed, constructed and distributed in compliance with the requirements of European Directives: LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU and RoHS 2011/65/EU.

This appliance, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation  n. 1935/2004.

This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n. 65/2014, and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (non-visible)
4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Lamp
8. Meat probe insert point
9. Identification plate (do not remove)
10. Bottom heating element (non-visible)

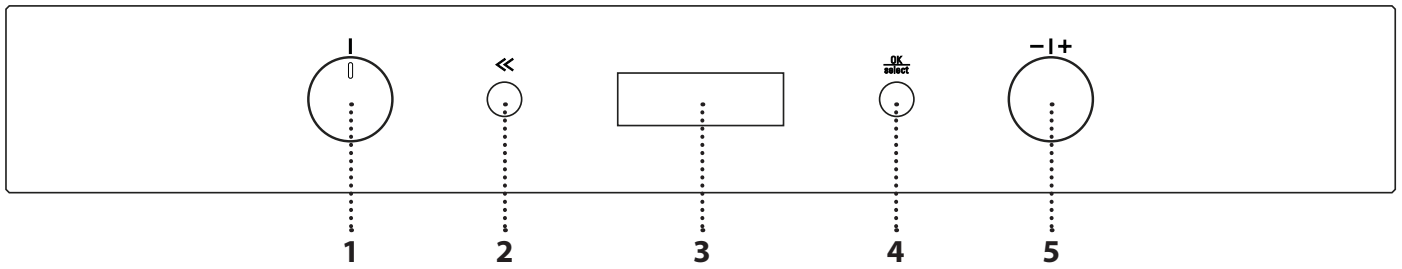
Please note:

The cooling fan may switch itself on every so often during cooking in order to reduce energy consumption.

Once cooking is complete and the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a certain period of time.

When the oven door is opened during cooking, the heating elements switch off.

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the "0" position to switch the oven off.

2. BACK

For returning to the previous settings menu.

3. DISPLAY

4. CONFIRMATION BUTTON

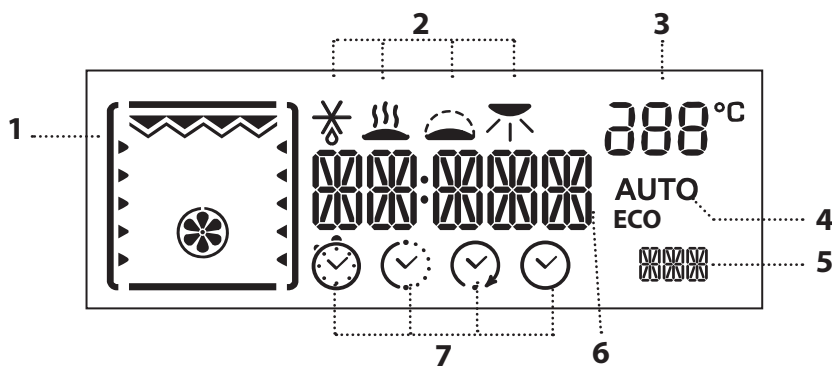
For confirming a selected function or a set value.

5. ADJUSTMENT KNOB

For scrolling through the menus and applying or changing settings.

Please note: All knobs are push-activated knobs. Push down on the centre of the knob to release it from its seating.

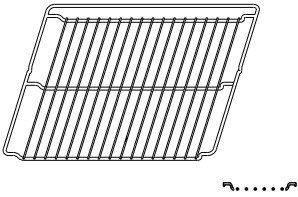
DESCRIPTION OF DISPLAY



1. Symbol for the selected function, indications for the cooking level.
2. Functions: defrost, keep warm, rising, browning, cleaning.
3. Function settings (temperature, grill level, etc.).
4. Automatic function.
5. Function indicator, preheating.
6. Digital display
7. Settings: timer, cooking time, delayed start time and clock.

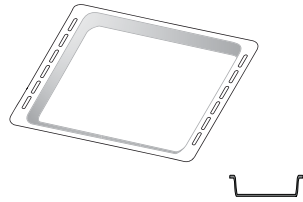
ACCESSORIES

WIRE SHELF



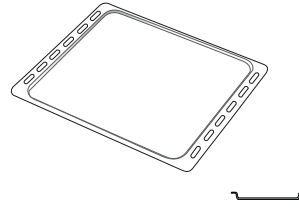
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other oven proof items of cookware.

DRIP TRAY



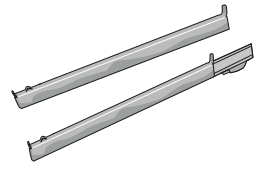
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, flatbread, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY



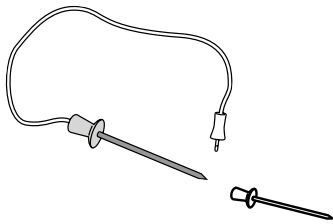
Use for cooking all bread and pastry products, but also for meat, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS



These make it easier to place accessories in and remove accessories from the oven.

MEAT PROBE

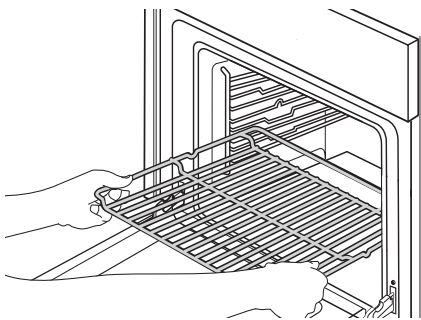


For measuring the core temperature of food during cooking.

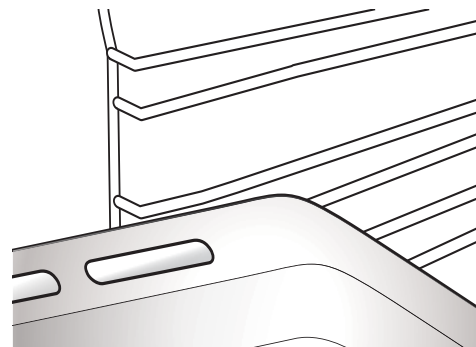
The number of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

1. Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

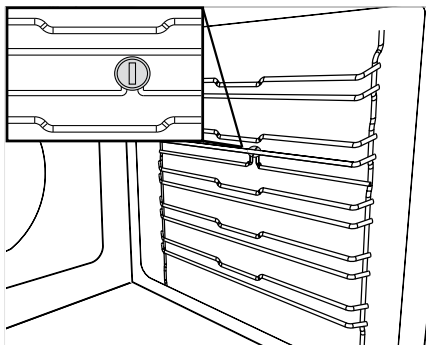


2. Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

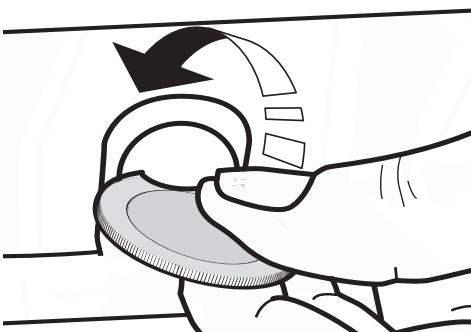


REMOVE AND REINSTALL THE SHELF GUIDES

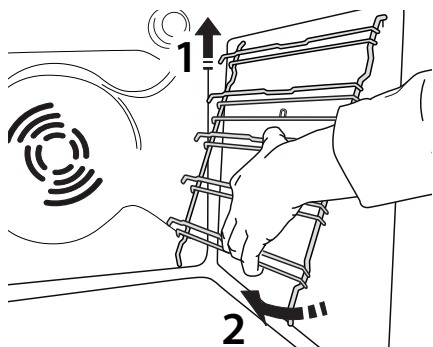
1. The shelf guides can be equipped with two fixing screws for optimum stability.



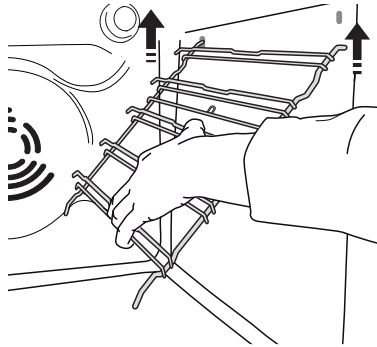
2. Remove the screws on both sides with the aid of a coin or a tool.



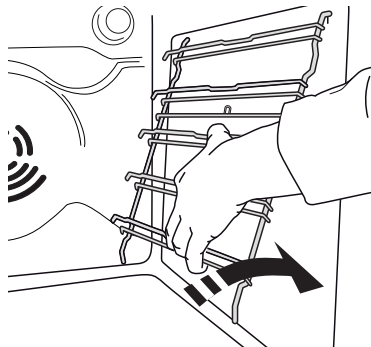
3. To remove the shelf guides, lift the guides up (1) and then gently pull the lower part out its seating (2): the shelf guides can now be removed.



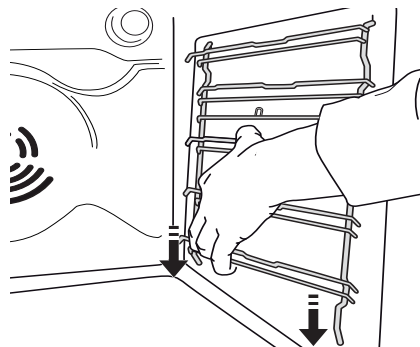
4. To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating.



5. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment.



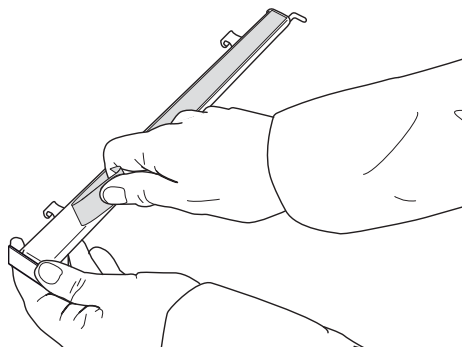
6. Lower them into position in the lower seating. Refit the fixing screws.



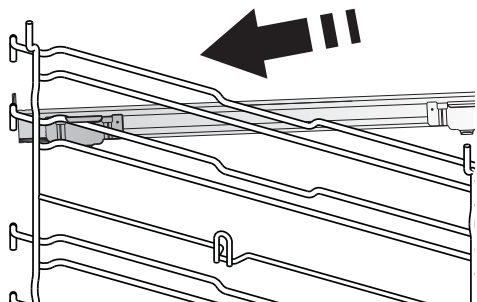
FITTING THE SLIDING RUNNERS

Please note: The sliding runners can be already mounted on the shelf guides: to remove them, pull outward, releasing first the lower clip.

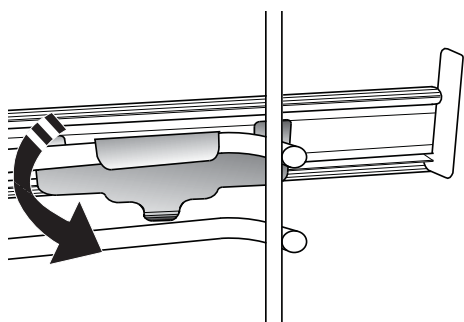
1. Remove the shelf guides.
2. Take the protective plastic off the sliding runners.



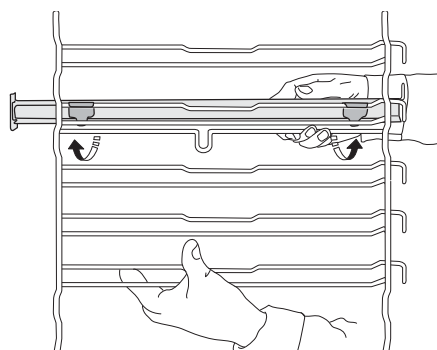
3. Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go; lower the other clip into position.



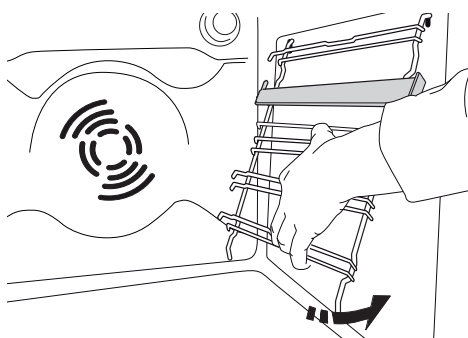
4. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely.



5. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level. The sliding runners can be fitted on any level.



6. Reposition the shelf guides.



7. Rest the accessories on the sliding runners.



FUNCTIONS



OFF

For switching off the oven.



LIGHT

For switching the light inside the oven on and off. This function does not activate cooking.



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



CONVECTION BAKE

For cooking meat or baking cakes with liquid centre on a single shelf.



FORCED AIR

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.



GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.



TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water. The turnspit (if provided) can be used with this function.



MAXI COOKING

For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). Use the 1st or 2nd shelves, depending on the size of the joint. The oven does not have to be preheated. We suggest turning the meat during cooking to obtain uniform browning on both sides. It is advisable to baste the meat every now and again so that it does not become too dry.



FAST PREHEATING

For preheating the oven quickly.



ECO FORCED AIR*

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this function is in use, the ECO light will remain switched off throughout cooking but can be switched back on temporarily by pressing



To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.



SETTINGS

For changing the oven settings (time, language, audible signal volume, brightness, ECO mode).

Please note: When Eco mode is active, the brightness of the display will be reduced and the light switches off to save energy.

* Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014



AUTOMATIC

MEAT AUTO MEAT

This function automatically selects the best temperature and cooking method for meat (beef, veal, pork, lamb, etc.). The temperature may be modified within a given range to perfectly suit different recipes and personal tastes. This function intermittently activates the fan at low speed to prevent the food from drying out too much. Use the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.

POULT AUTO POULTRY

This function automatically selects the best temperature and cooking method for poultry. The temperature may be modified within a given range to perfectly suit different recipes and personal tastes. This function intermittently activates the fan at low speed to prevent the food from drying out too much. Use the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.

CASSE AUTO CASSEROLE

The function automatically selects the best cooking mode and temperature for baking any dish prepared with pasta (lasagne, cannelloni, etc.). The temperature may be modified within a given range to perfectly suit different recipes and personal tastes. Use the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.

BREAD AUTO BREAD

The function automatically selects the best cooking mode and temperature for baking any type of bread (baguettes, bread rolls, sandwich loaf, etc.). The temperature may be modified within a given range to perfectly suit different recipes and personal tastes. Use the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.

PIZZA AUTO PIZZA

The function automatically selects the best cooking mode and temperature for baking any type of pizza (thin pizza, home-style pizza, flatbread, etc.). The temperature may be modified within a given range to perfectly suit different recipes and personal tastes. Use the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.

PASTR AUTO PASTRY

This function automatically selects the best temperature and cooking method for all kinds of pastries (leavened cakes, filled cakes, tarts, etc.). The temperature may be modified within a given range to perfectly suit different recipes and personal tastes. Use the 2nd or 3rd shelf. The oven does not have to be preheated.

RISIN AUTO RISING

For helping sweet or savoury dough to rise effectively. Place the dough on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

WARM AUTO WARM KEEPING

For keeping just-cooked food hot and crisp (e.g: meat, fried food or flans). Place the food on the middle shelf. The function will not activate if the compartment temperature is above 65°C.

SLOW AUTO SLOW COOKING

For gently cooking meat (at 90 °C) and fish (at 85 °C). This function cooks food slowly to make sure that it stays tender and succulent. Thanks to the low temperature, the food does not brown on the outside and the end result is similar to steam cooking.

We recommend searing roast meat in a pan first to brown the meat and help seal in its natural juices. Cooking times range from two hours for fish weighing 300 g to four or five hours for fish weighing 3 kg. Times range from 4 hours for 1 kg joints of meat to 6-7 hours for 3 kg joints of meat. For best results, do not open the oven door while cooking is in progress, as this will allow the heat to escape. Use the meat probe (if available) or a standard oven thermometer for measuring the temperature of food. For gently cooking meat (at 90 °C) and fish (at 85 °C).

HOW TO USE THE OVEN

! Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. PLEASE SELECT LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "ENGLISH" will scroll along the display.

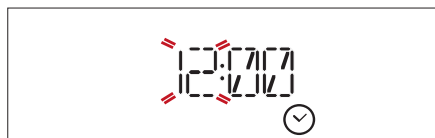


Turn the *adjustment knob* to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press **OK select** to confirm your selection.

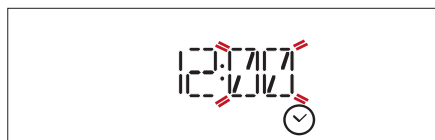
Please note: The language can subsequently be changed from the "Settings" menu.

2. SET THE TIME

After selecting the language, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Turn the *adjustment knob* to set the correct hour and press **OK select**: The two digits for the minutes will flash on the display.



Turn the *adjustment knob* to set the minutes and press **OK select** to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages.

3. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: This is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

Follow the instructions for setting the function correctly.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Turn the *selection knob* to switch on the oven and show the function you require on the display: The display will show the icon for the function and its basic settings.



To select an item from the menu (the display will show the first available item), turn the *adjustment knob* until the item you require is shown.

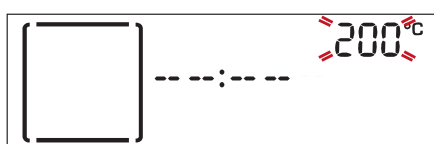


Press $\frac{OK}{select}$ to confirm selection: the display will show the basic settings.

2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence.

TEMPERATURE/GRILL LEVEL



When the value flashes on the display, turn the *adjustment knob* to change it, then press $\frac{OK}{select}$ to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

Please note: Once the function has been activated, the temperature can be changed using the *adjustment knob*.

DURATION



When the \odot icon flashes on the display, use the *adjustment knob* to set the cooking time you require and then press $\frac{OK}{select}$ to confirm.

You do not have TO set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press $\frac{OK}{select}$ to confirm and start the function.

In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing \llcorner : use the *adjustment knob* to amend it and then press $\frac{OK}{select}$ to confirm.

SETTING THE END COOKING TIME (DELAYED START)

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time.

The display shows the end time while the \odot icon flashes.



Turn the *adjustment knob* to set the time you want cooking to end, then press $\frac{OK}{select}$ to confirm and start the function.

Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.



Notes: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

During the waiting time, you can use the *adjustment knob* to amend the programmed end time or press \llcorner to change the settings.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press $\frac{OK}{select}$ to confirm the time that cooking will end and activate the function.

Please note: Once cooking has started, the display will recommend the most suitable level for each function.



You can turn the *selection knob* to 0 to pause the function that has been activated at any time.

4. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature:



At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach using the *adjustment knob*.

5. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



Press **OK select** to continue cooking in manual mode (without a programmed cooking time) or turn the *adjustment knob* to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the temperature or the grill level settings will be retained.

BROWNING

Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.




When the display shows the relevant message, if required press **OK select** to start a five-minute browning cycle.



You can stop the function at any time by turning the *selection knob* to 0 to switch the oven off.

. TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and turn the *adjustment knob*: The  icon will flash on the display.



Turn the *adjustment knob* to set the length of time you require and then press **OK select** again to activate the timer.

An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time.



Please note: The timer does not activate any of the cooking cycles.

Use the *adjustment knob* to change the time set on the timer; press **<<** to switch the timer off at any time.

Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

Turn the *selection knob* to switch on the oven and then select the function your require.

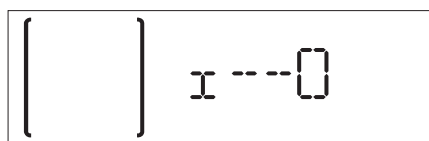
Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.



To switch off the timer, turn the selection knob to 0 to stop the function that is currently active and then press **<<**.

. KEY LOCK

To lock the keypad, press and hold **OK select** and **<<** at the same time for at least five seconds.



Do this again to unlock the keypad.

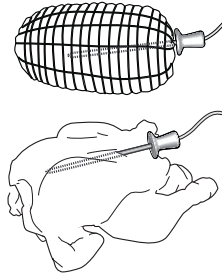
Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by turning the *selection knob* to 0.

. USING THE MEAT PROBE

Using the probe enables you to measure the core temperature of the meat during cooking to ensure that it reaches the optimum temperature.

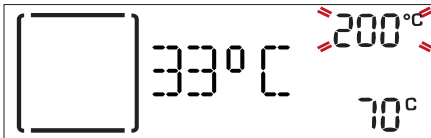
The temperature of the oven varies according to the function that you have selected, but cooking is always programmed to finish once the specified temperature has been reached.

Insert the food probe deep into the meat, avoiding bones or fatty areas. For poultry, insert the probe lengthways into the centre of the breast, avoiding hollow areas. Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the right-hand side of the oven's cooking compartment.



Once you have inserted the probe, an audible signal is activated and "Probe" appears on the display. Select the function you require from those that are compatible (conventional, convection bake, forced air, turbogrill, maxi cooking, eco forced air, meat, poultry, slow cooking): The display shows the temperature measured by the probe (large), the setpoint temperature for the oven cooking compartment (top) and the setpoint temperature for the core of the meat (bottom).

Please note: An audible signal and a message will tell you if use of the probe is not compatible with the function you have selected. If this is the case, remove the probe or select a different function.



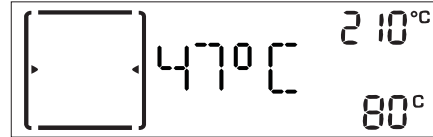
Turn the *adjustment knob* to change the temperature of the cooking compartment first, then press $\frac{OK}{select}$ to confirm.

Turn the *adjustment knob* to change the required core temperature, then press $\frac{OK}{select}$ to confirm and activate the function.

As cooking is programmed to finish once the required temperature has been reached, it is not possible to set the cooking time or set a specific time for cooking to end.

Please note: To change the settings subsequently, turn the *adjustment knob* for the oven temperature and press \llcorner to activate adjustment of the probe temperature.

Once the probe is inserted, any preheating phases (if programmed) will be cancelled and cooking will start immediately.



Please note: The light will remain on until the probe is removed.

If the probe is removed during cooking, the display will show the cooking time.

An audible signal will sound and the display will indicate when the probe has reached the required temperature. Cooking will then be stopped.



USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use when cooking different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required).

Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used.

Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings.

Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

The "Forced Air" function enables you to cook different foods (such as fish and vegetables) on different shelves at the same time.

Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

DESSERTS

Cook delicate desserts on one shelf only with the conventional function.

Use dark-coloured metal baking pans and always place them on the wire shelf supplied.

To cook on more than one shelf, select the "Forced Air" function and position the cake tins on different shelves to facilitate the circulation of hot air.

To check whether a leavened cake is fully cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.

If using non-stick baking pans, do not butter the edges as the dessert may not rise evenly around the edges.

If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently.

Desserts with moist fillings (cheesecake or fruit pies) require the use of the Convection Bake function.

If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

PIZZA

Lightly grease the baking plates to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two-thirds of the way through cooking.

RISING

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven.

Dough rising time with this function is reduced by approximately one third compared to rising at room temperature (20 - 25°C).

The rising time for pizza starts at around one hour for 1 kg of dough.

MEAT















































Use any kind of baking plate or Pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked.









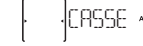

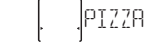







For roast meat, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.


















When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two-thirds of the way through cooking.



















To collect the cooking juices, place a drip tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.







































COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes	 PASTR AUTO	-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Yes	160 - 180	30 - 90	4  1 
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)	 PASTR AUTO	-	160 - 200	30 - 85	3 
		Yes	160 - 200	35 - 90	4  1 
Biscuits/tartlets	 PASTR AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3 
		Yes	160 - 170	20 - 45	4  1 
		Yes	160 - 170	20 - 45 ***	5  3  1 
Choux buns		Yes	180 - 200	30 - 40	3 
		Yes	180 - 190	35 - 45	4  1 
		Yes	180 - 190	35 - 45 ***	5  3  1 
Meringues		Yes	90	110 - 150	3 
		Yes	90	130 - 150	4  1 
		Yes	90	140 - 160 ***	5  3  1 
Pizza (thin, thick, flatbread)	 PIZZA AUTO	-	220 - 250	20 - 40	2 
		Yes	220 - 240	20 - 40	4  1 
		Yes	220 - 240	25 - 50 ***	5  3  1 

MANUAL FUNCTIONS	 Conventional	 Grill	 Turbo Grill	 Forced Air	 Convection Bake	 Eco Forced Air
AUTOMATIC FUNCTIONS	 MEAT AUTO Meat	 POULT AUTO Poultry	 CASSE AUTO Casserole	 BREAD AUTO Bread	 PIZZA AUTO Pizza	 PASTR AUTO Pastry
ACCESSORIES	 Wire shelf	 Oven tray or cake tin on the wire shelf	 Drip tray / Baking tray / oven tray on wire shelf	 Drip tray	 Drip tray with 500 ml of water	 Baking tray

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Bread loaf 1 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Rolls		-	180 - 220	30 - 50	2
Bread		Yes	180 - 200	30 - 60	4 1
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	3
		Yes	250	10 - 20	4 1
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	40 - 55	2 / 3
		Yes	180 - 190	45 - 60	4 1
		Yes	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3
		Yes	180 - 190	20 - 40	4 1
		Yes	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1
Lasagne / soufflé		-	190 - 200	40 - 65	3
Baked pasta / cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Poultry / rabbit / duck 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	3



















MANUAL FUNCTIONS						
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convection Bake	Eco Forced Air
AUTOMATIC FUNCTIONS						
	Meat	Poultry	Casserole	Bread	Pizza	Pastry
ACCESSORIES						
	Wire shelf	Oven tray or cake tin on the wire shelf	Drip tray / Baking tray / oven tray on wire shelf	Drip tray	Dripping pan with 500 ml water	Baking tray

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 60	2 
Toasted bread		-	3 (High)	3 - 6	5 
Fish fillets / slices		-	2 (Medium)	20-30 *	4  3 
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	2 - 3 (Medium-High)	15 - 30 *	5  4 
Roast chicken 1-1.3 kg		-	2 (Medium)	55 - 70 **	2  1 
Rare roast beef 1 kg		-	2 (Medium)	35 - 50 **	3 
Leg of lamb / knuckle		-	2 (Medium)	60 - 90 **	3 
Roast potatoes		-	2 (Medium)	35 - 55 **	3 
Vegetable gratin		-	3 (High)	10 - 25	3 
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4  1 
Meat and potatoes		Yes	200	45 - 100 ***	4  1 
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4  1 
Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	190	40 - 120 ***	5  3  1 
Stuffed roasting joints		-	200	80 - 120 ***	3 
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)		-	200	50 - 100 ***	3 

* Turn food halfway through cooking.















** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

MANUAL FUNCTIONS	 Conventional	 Grill	 Turbo Grill	 Forced Air	 Convection Bake	 Eco Forced Air
AUTOMATIC FUNCTIONS	 MEAT AUTO Meat	 POULT AUTO Poultry	 CASSE AUTO Casserole	 BREAD AUTO Bread	 PIZZA AUTO Pizza	 PASTR AUTO Pastry
ACCESSORIES	 Wire shelf	 Oven tray or cake tin on the wire shelf	 Drip tray / Baking tray / oven tray on wire shelf	 Drip tray	 Dripping pan with 500 ml water	 Baking tray

TESTED RECIPES

Compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	LEVEL	TEMP. (°C)	COOK TIME (Min.)	ACCESSORIES* AND NOTES
Shortbread		Yes	3	150	30 - 40	Drip tray/baking tray
		Yes	3	150	25 - 35	Drip tray/baking tray
		Yes	1 - 4	150	25 - 35	Shelf 4: baking tray Shelf 1: Drip tray/baking tray
Small cakes		Yes	3	170	20 - 30	Drip tray/baking tray
		Yes	3	160	20 - 30	Drip tray/baking tray
		Yes	1 - 4	160	25 - 35	Shelf 4: baking tray Shelf 1: Drip tray/baking tray
Fatless sponge cake		Yes	2	170	30 - 40	Cake tin on wire shelf
		Yes	2	160	30 - 40	Cake tin on wire shelf
		Yes	1 - 4	160	35 - 45	Shelf 4: Cake tin on wire shelf Shelf 1: Cake tin on wire shelf
2 Apple pies		Yes	2	185	70 - 90	Cake tin on wire shelf
		Yes	2	175	70 - 90	Cake tin on wire shelf
		Yes	1 - 4	175	75 - 95	Shelf 4: Cake tin on wire shelf Shelf 1: Cake tin on wire shelf
Toast		-	5	3 (High)	4 - 6	Wire shelf
Hamburgers		-	5	3 (High)	18 - 30	Shelf 5: Wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 4: drip tray with water

* You can obtain any accessories that are not supplied from our After-sales service.

The guidelines in the table are not intended for use with the sliding runners. You will need to test different temperatures and cooking times, etc. without the sliding runners.

Energy efficiency class (in accordance with the IEC 60350-1 standard): Refer to the specific table to conduct the test.

MANUAL FUNCTIONS						
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convection Bake	Eco Forced Air

CLEANING

Do not use steam cleaning equipment.

Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations with the oven cold.

Disconnect the oven from the power supply.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot.

Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

CLEANING THE REAR WALL AND THE CATALYTIC PANELS

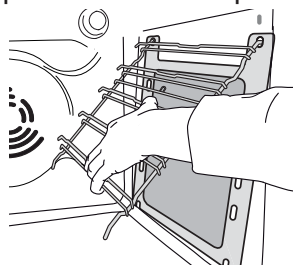
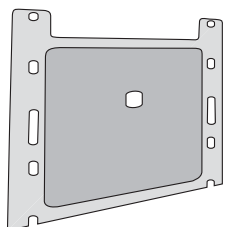
This oven is equipped with special catalytic panels that facilitate cleaning of the cooking compartment thanks to their special self-cleaning coating, which is highly porous and able to absorb grease and grime. These panels are fitted to the shelf guides: When repositioning and then refitting the shelf guides, make sure that the hooks at the top are slotted into the appropriate holes in the panels.

To make best use of the catalytic panels' self-cleaning properties, we recommend heating the oven to 200 °C for around one hour using the "Convection Bake" function. The oven must be empty during this time.

Then leave the oven to cool down before removing any remaining food residues using a non-abrasive sponge.

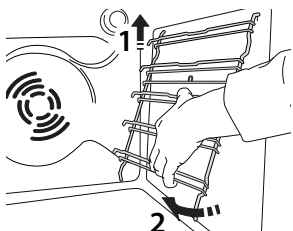
Please note: Using corrosive or abrasive cleaning agents, stiff brushes, pan scourers or oven sprays could damage the catalytic surface and compromise its self-cleaning properties.

Please contact our After-sales Service if you require replacement panels.

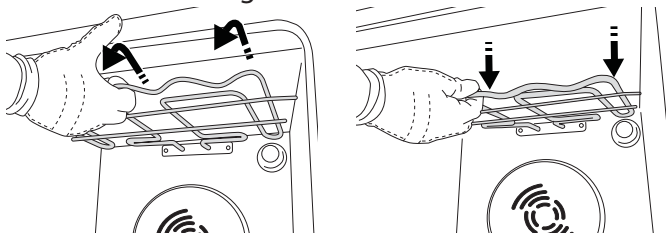


LOWER THE TOP HEATING ELEMENT

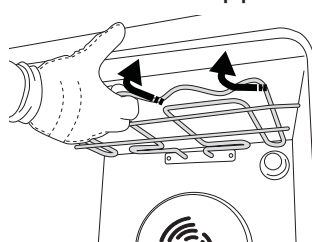
1. Remove the lateral shelf guides.



2. Pull the heating element out a little and lower it.



3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.



MAINTENANCE

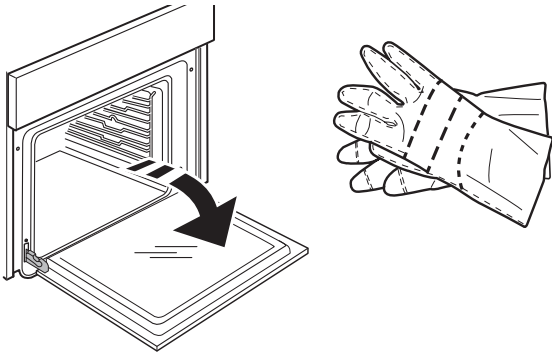
Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations with the oven cold.

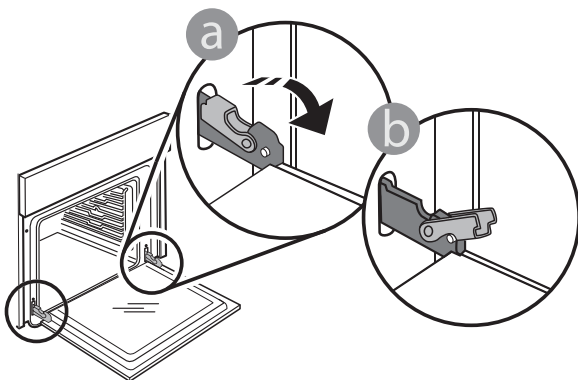
Disconnect the oven from the power supply.

REMOVING THE DOOR

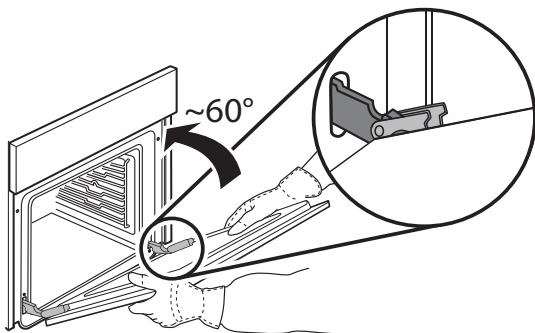
1. Open the door fully.



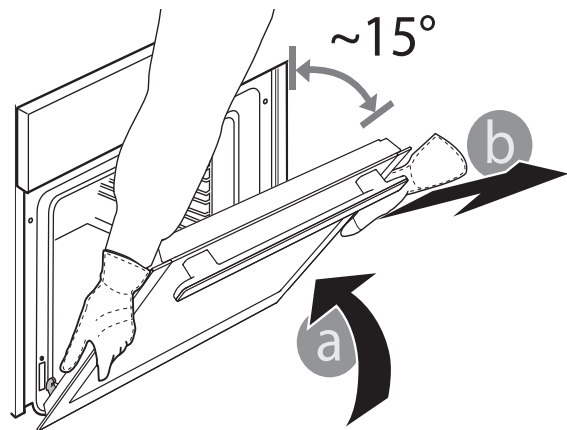
2. Lower the catches as far as possible.



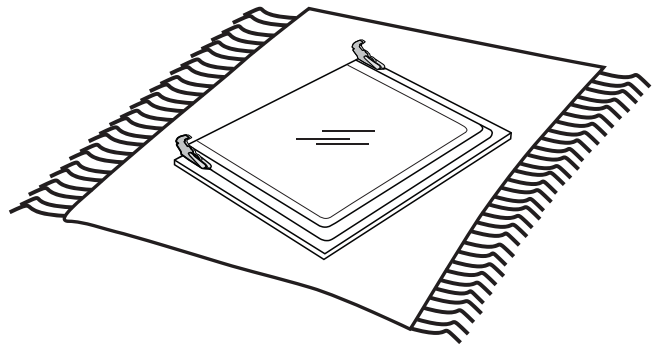
3. Close the door as much as you can.



4. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating.

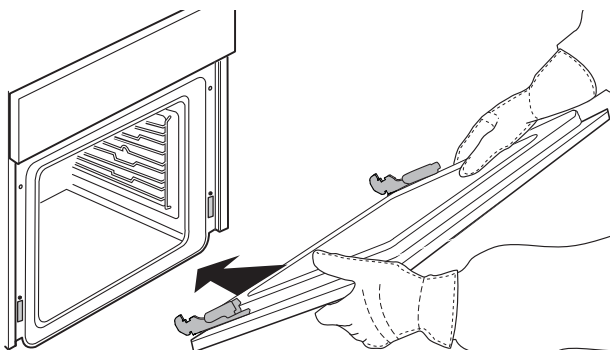


5. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

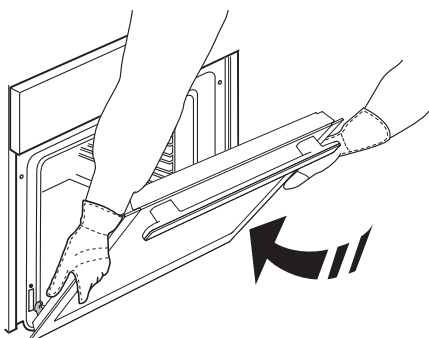


REFITTING THE DOOR

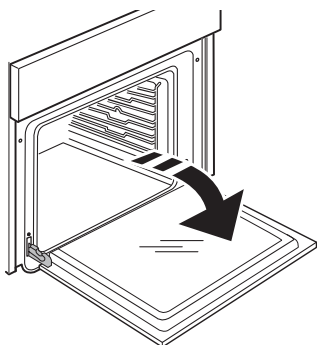
1. Move the door towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating.



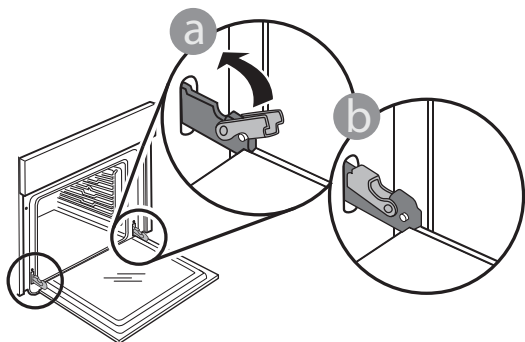
2. Secure the upper part into its seating.



3. Lower the door and then open it fully.

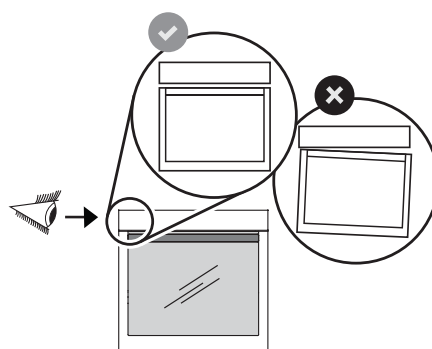
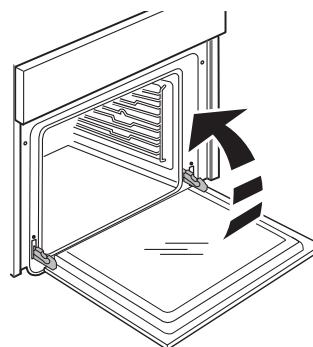


4. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.



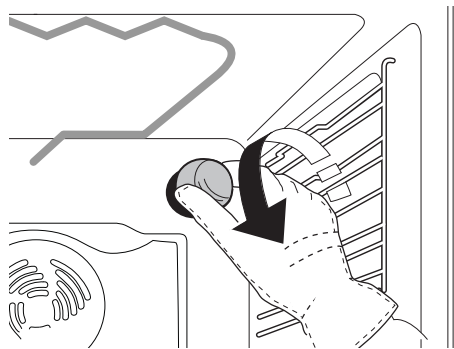
5. Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.

6. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.



REPLACING THE LIGHT

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.



3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 20-40 W/230 V type G9, T300 °C halogen bulbs.

The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

Light bulbs are available from our After-sales Service.

- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

TROUBLESHOOTING

Any problems that arise or faults that occur can often be resolved easily. Before contacting the After-sales Service, check the following table to see whether you can resolve the problem yourself.


If the problem persists, contact your nearest After-sales Service Centre.



Read the safety instructions carefully before carrying out any of the following work

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains. Malfunction.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the problem persists.
The oven is not heating up.	Function selected.	Select a different function. Turn off the oven and restart it to see if the problem persists.
	Door open.	Close the door and see if the fault persists.
The time is flashing.	Power cut.	You need to reset the time: Follow the instructions given in the "Using the appliance for the first time" section.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Fault.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The door will not close properly.	The safety catches are in the wrong position.	Make sure that the safety catches are in the correct position by following the instructions for removing and refitting the door in the "Maintenance" section.
Cooking will not start and/or an audible signal sounds.	The selected function is not compatible with the action you wish to perform.	Select the function again. Remove and then reinsert the meat probe.
The light switches off during cooking.	ECO mode activated.	Go to the "SETTING" menu to deactivate ECO mode.
	"Eco forced air" function selected.	Select a different function.
The light is not working.	The bulb needs replacing.	Follow the instructions for replacing the bulb given in the "Maintenance" section.
The brightness of the display is reduced.	ECO mode activated.	Go to the "SETTING" menu to deactivate ECO mode.
The oven makes noise even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or wait until the cooling process has finished.

PRODUCT FICHE

 [www](http://www.cylinda.se) A complete product specification, including the energy efficiency ratings for this oven, can be read and downloaded from our website www.cylinda.se

AFTER-SALES SERVICE

BEFORE CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE:

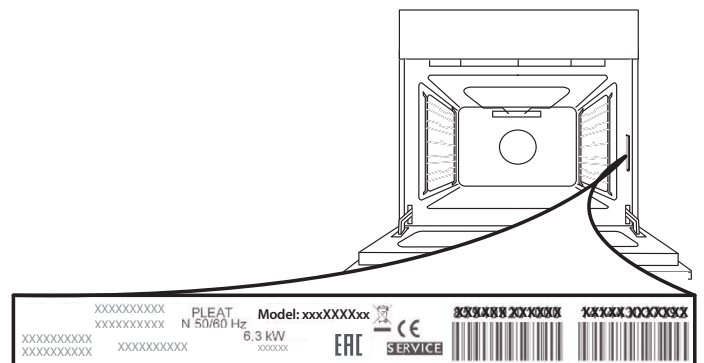
1. check whether you can resolve the problem yourself using any of the measures described in the Troubleshooting table;

.....
2. turn off the oven and restart it to see if the problem persists.

IF THE FAULT PERSISTS AFTER HAVING PERFORMED ALL OF THE NECESSARY CHECKS, CONTACT YOUR NEAREST AFTER-SALES SERVICE CENTRE.

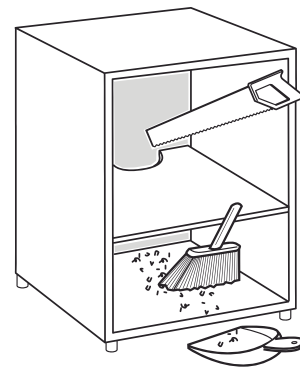
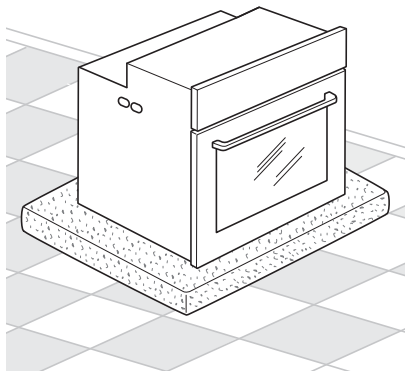
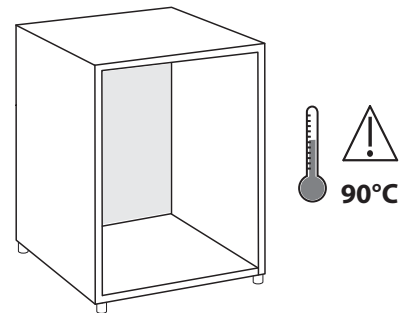
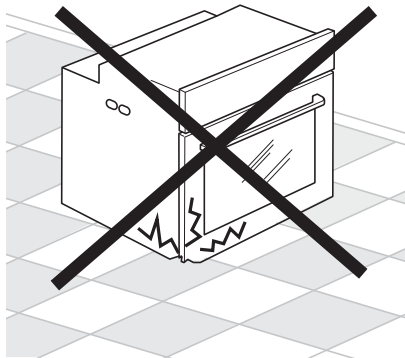
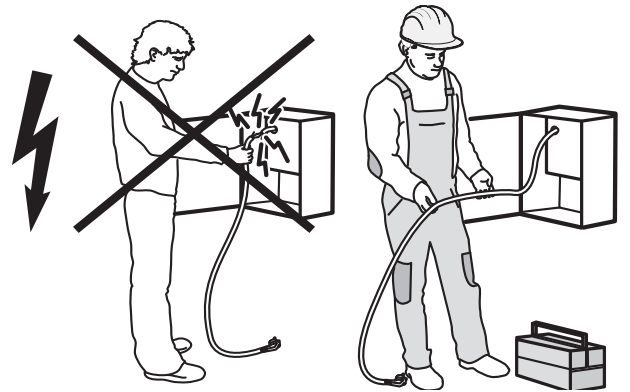
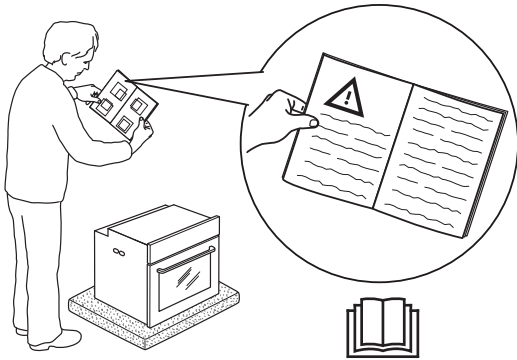
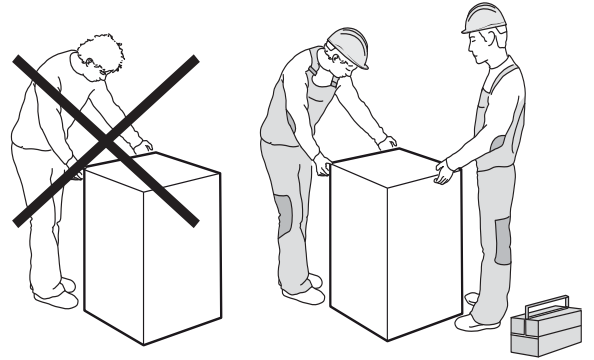
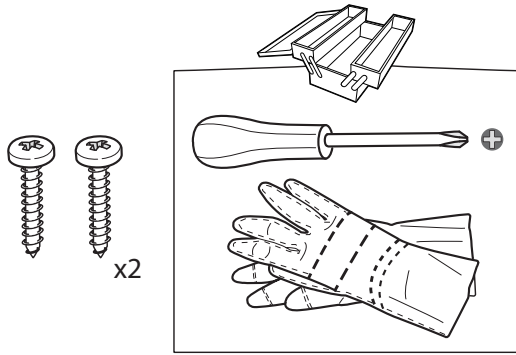
To receive assistance, call the number given on the warranty leaflet enclosed with the product or follow the instructions on our website. Be prepared to provide:

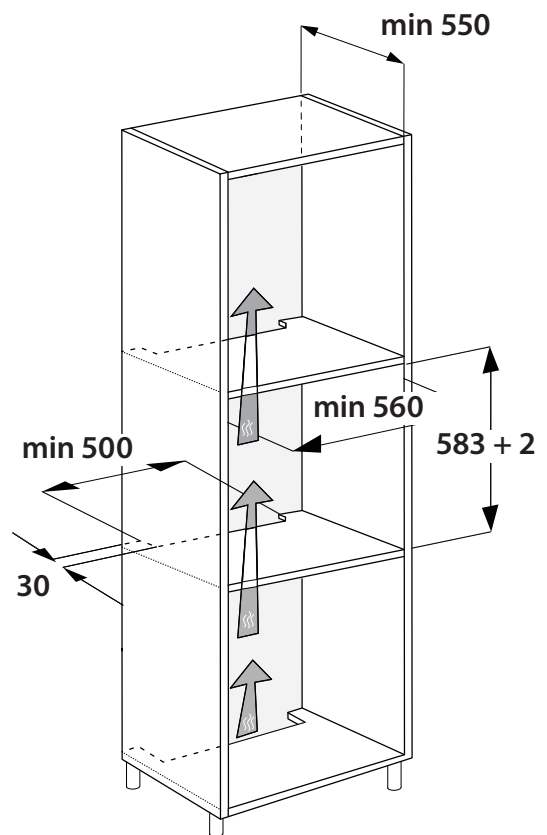
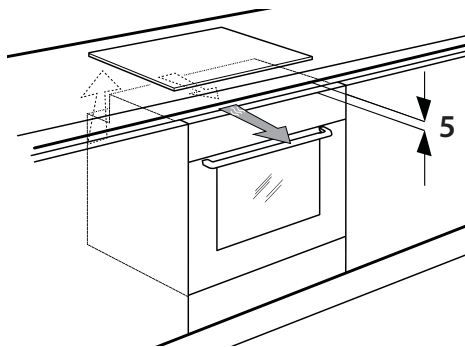
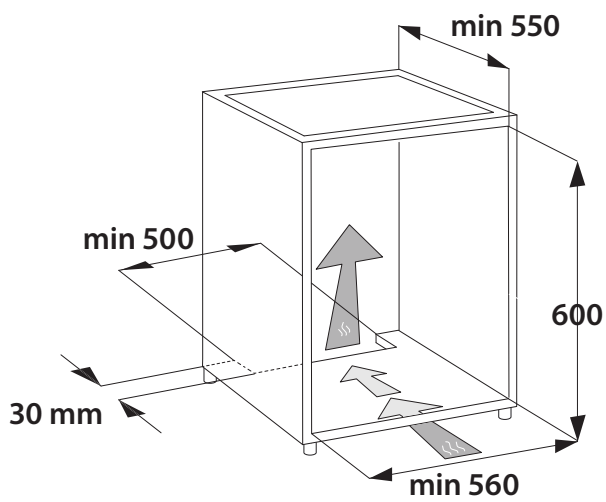
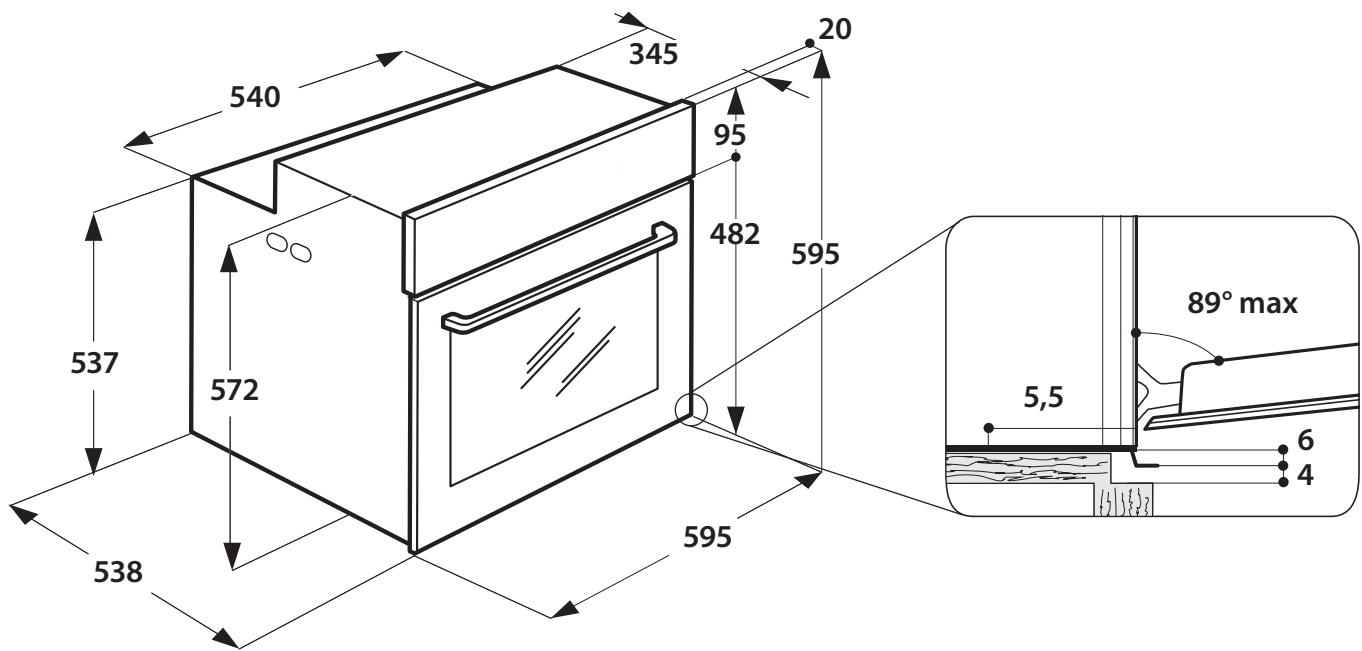
- a brief description of the fault;
- the exact type of model of your product;
- the assistance code (the number following the word SERVICE on the identification plate attached to the product; this can be seen on the right-hand inside edge when the oven door is open);
- the assistance code is also provided in your warranty leaflet;
- your full address;
- a contact telephone number.

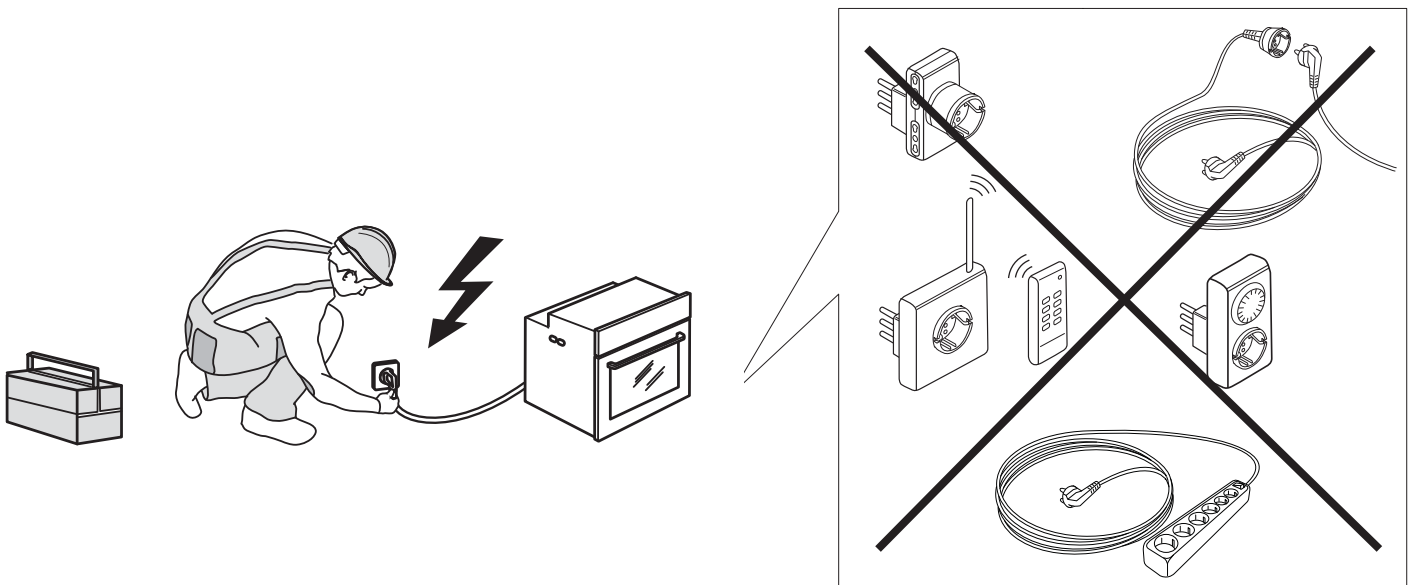
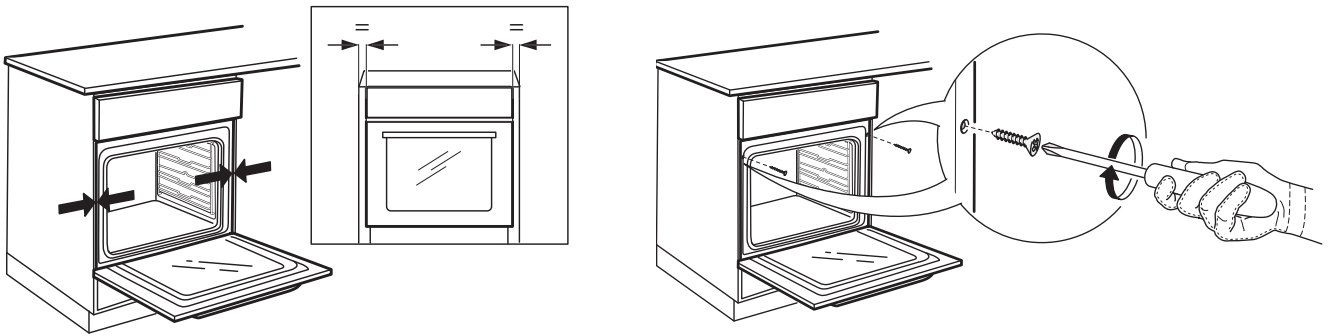
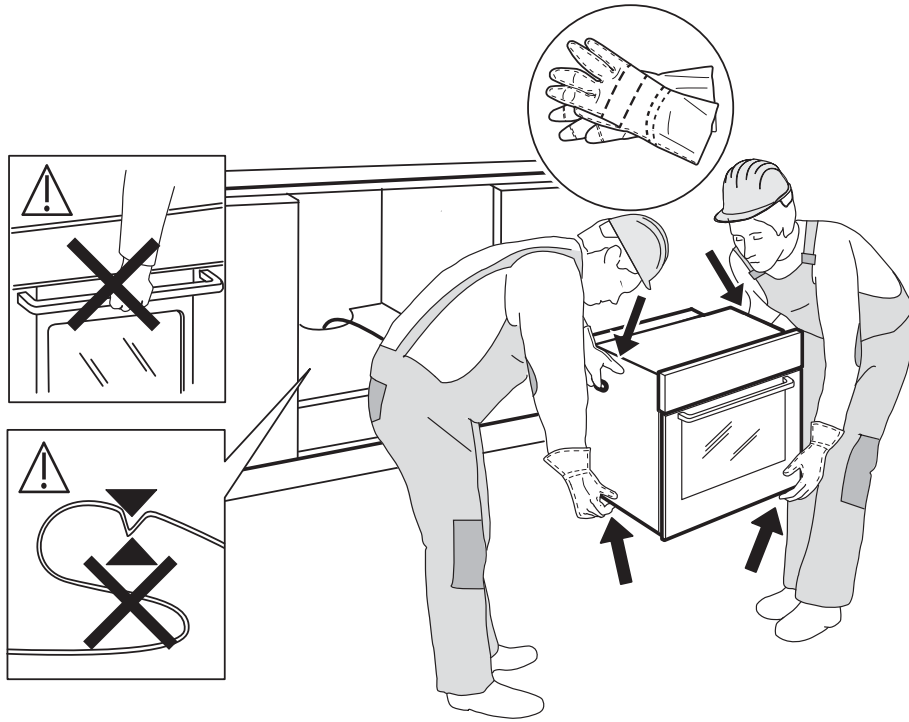


Please note: If repairs are required, contact an authorised service centre that is guaranteed to use original spare parts and perform repairs correctly.

Please refer to the enclosed warranty leaflet for more information on the warranty.









service

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

uppge

- Maskintyp / Model code
- Problembeskrivning / Problem description
- Serienummer / Serial number
- Namn och adress / Name and address
- Inköpsdatum / Purchase date
- Ditt telefonnummer / Phone number



400011036091