

# bruksanvisning



UGN IB 60 VIT  
UGN IB 60 RF  
UGN IB 62 VIT  
UGN IB 62 RF

**Cylinda**  
år efter år

---

**Bäste kund,**

Denna bruksanvisning är avsedd att hjälpa dig i användningen av denna ugn.

Innan du använder ugnen, läs noggrant igenom denna guide som innehåller grundläggande information för riktig och säker installation, underhåll och användning. Kontakta närmaste auktoriserade service för montering av din produkt.

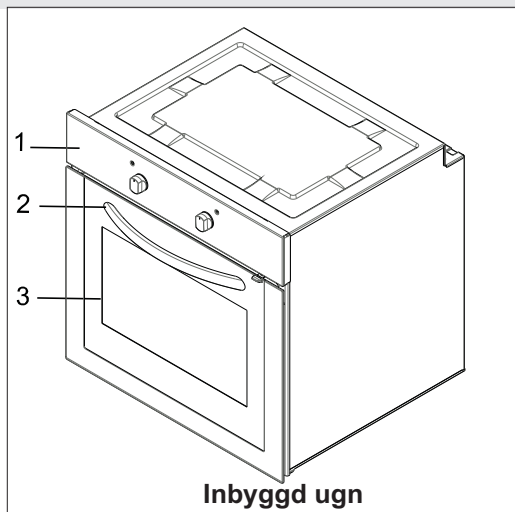


---

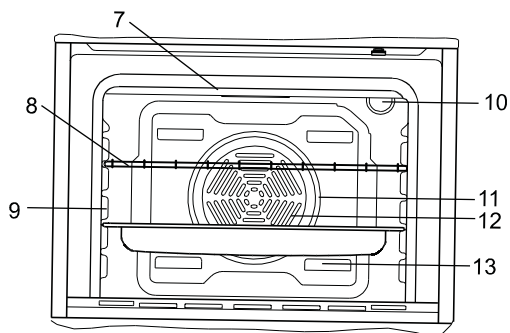
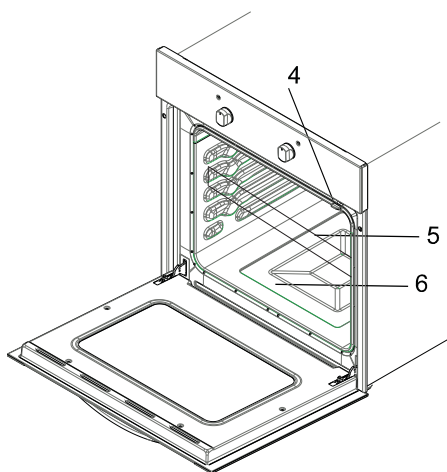
## **Innehåll**

- 1-** Presentation och produktmått
- 2-** Varningar
- 3-** Förberedelse inför installation
- 4-** Att använda ugnen
- 5-** Rengöring och underhåll
- 6-** Service och transport

## DEL 1: PRESENTATION OCH PRODUKTMÅTT



Inbyggd ugn



### KOMPONENTLISTA:

- 1- Vredpanel
- 2- Handtag
- 3- Ugnslucka
- 4- Barnspärr
- 5- Plåt
- 6- Nedre värmeelement (bakom plattan)
- 7- Övre värmeelement (bakom plattan)

- 8- Galler
- 9- Hyllor
- 10- Ugnslampa
- 11- Värmeelement av turbotyp (bakom plattan)
- 12- Fläkt (bakom plattan)
- 13- Klaffluckor för utluft

## DEL 2: VARNINGAR

### VIDTA ALLA NÖDVÄNDIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER OCH LÄS BRUKSANVISNINGEN NOGGRANT INNAN DU BÖRJAR ANVÄNDA APPARATEN

- Denna apparat har konstruerats för att användas i hem och som inbyggd utrustning.
- Kontrollera att det inte finns några skador på apparaten efter att den packats upp. Om det uppstått skador, försök inte att använda apparaten och kontakta omedelbart auktoriserad service. Förpackningsmaterialet måste direkt samlas ihop och placeras utom räckhåll.
- Apparaten måste installeras och driftsättas av en auktoriserad tekniker under de villkor som ges av tillverkaren i denna bruksanvisning. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skada som uppkommer i samband med felaktig installation.
- Innan din apparat ansluts till hemmets elnät, kontrollera att spänningen är inställda enligt typskylten som är fäst på apparaten eller förpackningen.
- Använd inte ugnen innan den är helt installerad.
- Kontrollera att alla knappar på apparaten är avstängda när apparaten inte används.
- Kontrollera att matarledningen inte är fastkilad under installationen av apparaten.
- Om strömssladden skadas måste den bytas ut av leverantören, apparatens servicerepresentant eller annan behörig person för att undvika fara.
- Innan ugnslampan byts ut måste strömmen till apparaten slås ifrån.
- Stäng av apparaten före rengöring, underhållsarbete o.dyl.
- Vissa delar på apparaten kan behålla värme under en längre tid. Vänta tills de delar som i första hand utsätts för värme svalnat innan du vidrör dem.
- Placera inte lättantändliga föremål/ämnen nära apparaten medan den används.
- När annan elektrisk utrustning används nära apparaten, var noga med att dess kablar inte kommer i kontakt med upphettade delar.
- Kontrollera att knapparna är i läget "0" (Av) när apparaten inte används.
- Din apparat behöver tillräcklig luftcirkulation medan den används. Läs noggrant igenom den del av bruksanvisningen där installationsförfarandet förklaras och kontrollera att tillämpliga villkor är uppfyllda.
- Denna bruksanvisning har iordningställt gemensamt för flera olika modeller. Några av de specifikationer som förklaras i bruksanvisningen gäller eventuellt inte för din apparat. Var uppmärksam på förklaringarna med illustrationer när du läser igenom bruksanvisningen.

- Under användning blir apparaten mycket varm. Var försiktig så att du inte kommer åt värmeelementen inuti ugnen.
- **VARNING:** Åtkomliga delar kan bli mycket varma under användningen. Småbarn måste hållas på avstånd.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med försämrade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor. Dessutom får den inte användas av personer med brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller instrueras om hur apparaten används av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn bör övervakas för att se till att de inte leker med apparaten.

**FÖR BÄSTA FUNKTION OCH SÄKERHET BÖR DU ALLTID ANVÄNDA  
ORIGINALDELAR TILL APPARATEN OCH ENDAST TILLKALLA AUKTORISERAD  
SERVICEPERSONAL OM DU BEHÖVER HJÄLP**

**Var uppmärksam på följande när du använder din apparat.**

- Var noga med att ansluta apparaten till ett jordat uttag eller en jordad ledning.
- Placera inte din apparats nätsladd i närheten av något upphettat område. Låt den inte dras förbi och i närheten av spiselhällen. Kontakta närmaste auktoriserad service i händelse av att det uppstår skador på nätsladden.
- När du använder din ugn för första gången kommer en speciell lukt ut från isoleringsmaterial och värmeelement. Innan du använder ugnen ska du därför tomköra den vid högsta temperatur under 45 minuter. Samtidigt bör du vädra ordentligt där apparaten står.
- Vidrör inte ugnens insida och värmaren då de kommer att vara mycket varma vid användning. Rör inte brännaren med handen efter att den stängts av innan den svalnat helt.
- Placera inte lättantändligt och brännbart material i ugnen. Placera inte brännbart material, inklusive trycksatta behållare, papper, plaster och tyger nära spiselhällen.
- Var försiktig när ugnen används då ugnens utsida kan vara mycket varm. Håll barn borta från ugnen.
- Låt inte barn kliva på eller sitta på ugnsluckan medan den är öppen.
- Värdena som anges i de tryckta dokumenten för produkten är värden som erhållits i laboratoriemiljö och i överensstämmelse med tillämpliga standarder. Dessa värden kan variera beroende på hur produkten används och på miljöförhållanden.

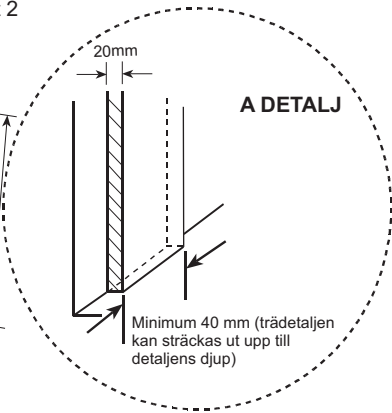
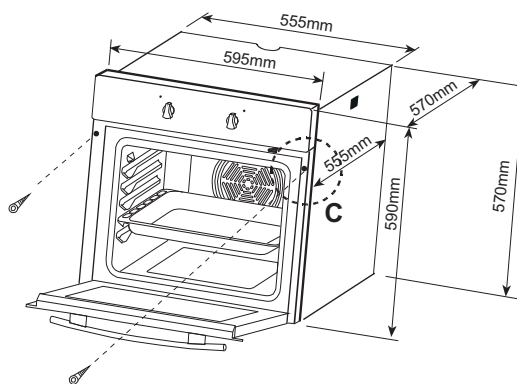
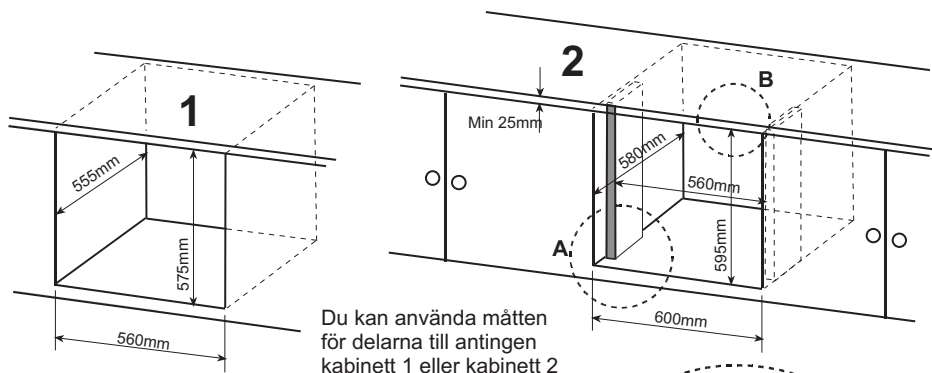
- Använd inte rengörare med grovt slipmedel eller vassa metallskrapor för att göra rent ugnsluckans glas eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.
- Använd inte ångtvätt för att göra ren ugnen.
- **VARNING:** Kontrollera att ugnen är avstängd innan lampan byts ut för att undvika eventuella elektriska stötar.

### **DEL 3: FÖRBEREDELSE INFÖR INSTALLATION OCH ANVÄNDNING**

- När en plats väljs för ugnen är det viktigt att se till att det inte finns några lättantändliga eller brännbara material i närheten, som t.ex. gardiner, olja, kläder o.dyl., vilka snabbt kan fatta eld.
- Skåp som omger ugnen måste bestå av material som motstår temperaturer över 50°C.

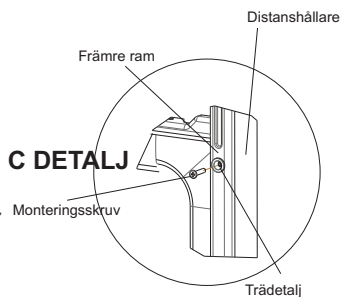
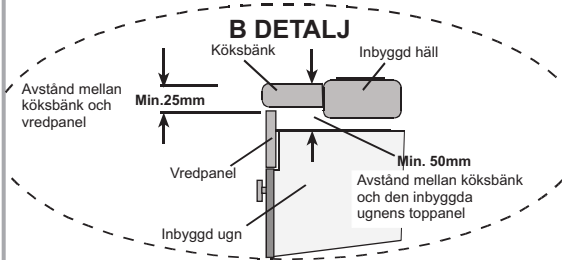
## INSTALLATION AV INBYGGD UGN

### Mått för kabinettets delar



### Produktmått

Monteringskruvar



För in ugnen i kabinettet genom att skjuta den framåt. Öppna ugnsluckan och sätt i 2 skruvar i hålen som sitter på ugnens ram. Skruva åt skruvarna medan produktens ram är i kontakt med kabinettets träyta.



Mått och material för kabinettet som ugnen installeras i måste vara de rätta och stå emot ökning i temperatur. Vid en riktig installation måste kontakt med elektriska eller isolerande delar förhindras. Isolering delar måste fästas på ett sätt så att det kan garanteras att de inte kan avlägsnas med hjälp av något verktyg. Installation av apparaten i närheten av ett kylskåp eller en frys rekommenderas inte. I annat fall kan prestandan för de ovan nämnda apparaterna påverkas negativt på grund av utstrålning värme. Kontrollera att ugnen inte är skadad när den tagits ur förpackningen. Använd inte apparaten om du misstänker att den skadats. Kontakta omedelbart auktoriserad service.

## LEDNINGSDRAGNING OCH SÄKERHET FÖR INBYGGD UGN

### Instruktionerna nedan måste följas exakt under ledningsdragnings:

- Det jordade uttaget måste vara i närheten av apparaten. Använd aldrig en förlängningskabel. Matningskabeln får inte komma i kontakt med produktens heta yta.
- Var noga med att kontakta auktoriserad service om det uppstått skador på matningskabeln. Kabeln måste bytas ut av auktoriserad service.
- Ledningsdragnings för apparaten måste utföras av auktoriserad service. En matningskabel av godkänd typ måste användas.
- Felaktig ledningsdragnings kan skada apparaten. Sådan skada täcks inte av garantin.
- Apparaten är konstruerad för att anslutas till 220-240 volt växelström. Om värdet skiljer sig från det som angetts ovan, kontakta omedelbart auktoriserad service.
- **Cylinda tillkännager att den inte tar något som helst ansvar för varje typ av skada eller förlust som uppkommit till följd av att säkerhetsföreskrifterna inte följts!**

## ANSLUTNING AV UGNEN

Ugnen har monterats med en jordad kontakt för 220-240 volts uttag.

Om brott eller skada uppstår på anslutningskabeln, kontakta i så fall en elektriker.

## ALLMÄNNA VARNINGAR OCH FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Din apparat har tillverkats i överensstämmelse med tillämpliga säkerhetsföreskrifter för elektriska apparater. Underhåll och reparationsarbeten får bara utföras av auktoriserade servicetekniker utbildade av tillverkaren. Installation och reparationsarbeten som inte utförts enligt föreskrifterna kan vara farliga.

Utsidan värms upp medan apparaten används. Elementen som värmer upp ugnens insida och den utströmmande ångan är mycket heta. Dessa delar fortsätter att bevara sin värme under en tid även om apparaten stängs av. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barn borta.

För att du ska kunna laga mat i ugnen måste inställningsknapparna för ugnsfunktion och temperatur justeras, och timern (om sådan finns) för ugnen programmeras. Annars kan ugnen inte fungera.

Placera inte något på ugnsluckan medan den är öppen eller på dragkabinettet när det är utdraget. Du kan störa apparatens balans eller ha sönder luckan/kabinettet.

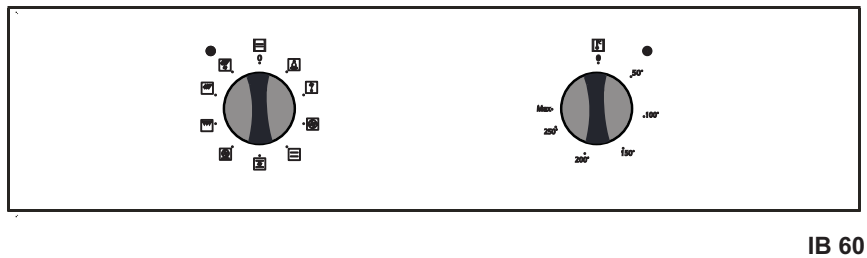
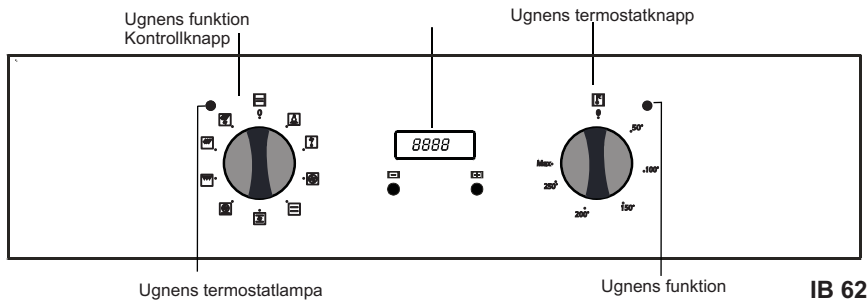
Dra ur kontakten när din apparat inte används.

- Skydda din apparat mot olika väderleksförhållanden. Låt den inte utsättas för sol, regn, snö, stoft osv.

## DEL 4: ATT ANVÄNDA UGNEN

### VREDPANELER

#### Inbyggd ugn



## ATT ANVÄNDA UGNEN

### Kontrollvred för ugsfunktion:

Med denna väljer du ugsfunktionerna (bild 11). Du måste justera knappen för funktionsval och ugnens termostatvred tillsammans till den temperatur du önskar. Detta förklaras i nästa del och i tabell 1. Annars kommer inte det valda funktionssteget fungera.

### Ugnens termostatvred:

Använd kontrollvredet för ugsfunktion. När temperaturen inne i ugnen uppnår det värde du ställt in, bryter termostaten strömkretsen och termostatlampan slocknar. När temperaturen faller nedanför det inställda värdet slås termostaten på igen och termostatlampan tänds.

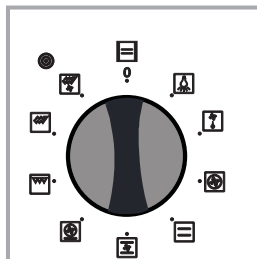


Bild 11

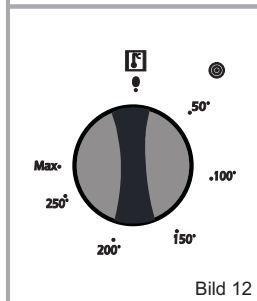











Bild 12

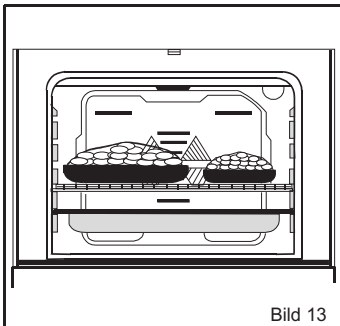
#### 4.4. ATT ANVÄNDA KONTROLLKNAPPEN FÖR UGNSFUNKTION

Tabell 1

	Ugnslampan kommer att vara tänd.
	Ugnslampan, den röda varningslampan och fläkten kommer att vara på. Tinar upp fryst mat.
	Ugnens termostat och varningslampor, fläkten och ringelementet kommer att vara på.
	Ugnens termostat och varningslampor, och de nedre och övre värmeelementen kommer att vara på.
	Ugnens termostat och varningslampor, fläkten och de nedre och övre värmeelementen kommer att vara på.
	Ugnens termostat och varningslampor, fläkten, det nedre värmeelementet och ringelementet kommer att vara på.
	Ugnens termostat och varningslampor, grillvärmaren kommer att vara på.
	Ugnens termostat och varningslampor, det övre värmeelementet, grillvärmaren kommer att vara på.
	Ugnens termostat och varningslampor, det övre värmeelementet, grillvärmaren, fläkten och stekfunktionen kommer att vara på.



#### Upptiningsfunktion:



Du kan starta upptiningen genom att lägga in den frysta maten i ugnen och ställa in knappen på den angivna symbolen. Funktionen lagar inte till eller gräddar maten, den hjälper bara till att snabbt tina upp den. Placera maten som ska tinas upp på gallret och på den tredje hyllan räknat nedifrån (bild 13). För att samla upp vattnet som bildas på grund av den smältande isen, placera en ugnsplåt på den nedre hyllan.



### **Varmluft med ringelement:**

Varmluftsfunktionen ser till att jämnt fördela värmen i ugnen. All mat på alla hyllor kommer att tillagas jämnt.

Justera knappen på termostaten till det önskade gradtalet. Vrid funktionsknappen så att den pekar på symbolen för varmluftsfunktion. När ugnslampan slocknat, placera maten i ugnen och i lämpliga behållare. Denna funktion är lämplig vid tillagning av flera olika rätter.

Om du tänker laga till mat med användning av två plåtar samtidigt: medan du ställer in tillagningstemperaturen, välj den temperatur som är lägst bland de nivåer som är lämpliga för din mat. Se tabellen. Tillagning med två plåtar fordrar extra tillagningstid jämfört med när tillagning sker med en plåt. Normalt blir inte maten på bägge plåtarna klara samtidigt. Ta därför ut plåten ur ugnen för den plåt som du uppfattar som klar, och fortsätt tillagningen för den andra plåten. Eller byt plats på de olika plåtarna mitt under tillagningen.

Stäng av kontrollknappen för ugnsfunktionen och knappen för termostaten efter tillagningen/gräddningen,



### **Under-övervärmefunktion (statisk tillagning):**

Vid denna typ av tillagning, som beskrivs som den traditionella metoden, strålar värme ut jämnt från de nedre och övre resistorerna till ugnen och garanterar jämn tillagning av den övre och undre sidan av maten som du lagar till. Justera knappen på ugnens termostat till en temperatur som rekommenderas i tillagningstabellen för den aktuella typen av tillagning. Välj önskat gradtal, kontrollampan slocknar när temperaturen är den rätta. Låt maten, som placerats i en lämplig behållare, tillagas under den rekommenderade tiden. Detta är en lämplig funktion för att göra mjuka kakor, sockerkakor, bakverk, ugnstekt pasta, lasagne, pizza.

Stäng av kontrollknappen för ugnsfunktionen och knappen för termostaten efter en tillagning/gräddning,



### **Fläkt och under-övervärmefunktionen:**

Vid denna inställning, då den varma luften strömmar från de nedre och övre värmeelementen, cirkuleras den i ugnen med hjälp av fläkten. Justera knappen på ugnens Termostat till den temperatur som rekommenderas på tillagningstabellen för den aktuella typen av tillagning. Vrid ugnsknappen så att den pekar på denna funktions symbol, Välj önskat gradtal, kontrollampan slocknar när temperaturen är den rätta.

Maten som placerats i en lämplig behållare sätts in i ugnen och funktionen startas. Inställningen ger vanligen mycket goda resultat när bakverk ska gräddas. Alla delar av maten tillagas jämnt vid denna inställning. Lämplig för tillagning med en (1) plåt.

Stäng av kontrollknappen för ugnsfunktionen och inställningsknappen för temperatur efter att tillagningen/gräddningen är klar.



#### **Varmluftsfälkten och undervärmefunktion:**

Varmluftsfälkten och undervärmefunktionen är idealisk för att grädda pizza. Medan varmluftsfälkten jämnt fördelar värmen i ugnen, ser det nedre värmeelementet till att pizzadegen gräddas. Justera ugnens funktionsknapp så att den pekar på denna funktions symbol. Välj önskat gradtal, kontrolllampan slocknar när temperaturen är den rätta. Stäng av kontrollknappen för ugnsfunktionen och knappen för termostaten efter tillagningen.

Varmluftsfälkten och undervärmefunktionen är idealisk för att grädda pizza. Medan varmluftsfälkten jämnt fördelar värmen i ugnen, ser det nedre värmeelementet till att pizzadegen gräddas..



#### **Grill- och stekfunktion :**

Funktionen används vid grillningar. Vid grillningar placeras maten på grillen som därefter placeras på den översta hyllan. Efter att ugnsplåten placerats på den 3:e hyllan kan du starta grillen. Genom att placera plåten på den 3:e hyllan samlas droppande olja upp från maten. Vid grillning måste ugnsluckan vara stängd och ugnstemperaturen justeras till 190°.

Vrid knappen för ugnens termostat så att den pekar på denna temperatur.

Stäng av kontrollknappen för ugnsfunktionen och knappen för termostaten efter tillagningen.



#### **Övervärme, grill- och stekfunktion :**

Funktionen används för snabbare grillningar och för grillningar på en större yta. Vid grillningar placeras maten på grillen, och grillen på den översta hyllan. Efter att ugnsplåten placerats på den 3:e hyllan kan du starta grillfunktionen. Genom att placera plåten på den 3:e hyllan samlas droppande olja upp från maten.

Vrid knappen för ugnens termostat så att den pekar på denna temperatur.

Stäng av kontrollknappen för ugnsfunktionen och knappen för termostaten efter tillagningen.



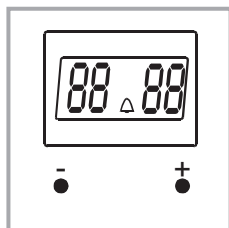
### Grill- och stekfunktion med fläkt:

Med denna funktion garanteras komplett stekning genom att fläkten, grillen och det övre värmeelementet arbetar tillsammans. Funktionen används även för snabbare grillningar och för grillningar på en större yta. Vid grillningar placeras maten på grillen som därefter placeras på den översta hyllan. Efter att ugnsplåten placerats på den 3:e hyllan kan du starta grillfunktionen. Genom att placera plåten på den 3:e hyllan samlas droppande olja upp från maten.

Vrid knappen för ugnens termostat så att den pekar på denna temperatur.

Stäng av kontrollknappen för ugnsfunktionen och knappen för termostaten efter tillagningen.

### ATT ANVÄNDA DEN DIGITALA MINUTTIMERN (Gäller enbart modell IB 62)



Tryck samtidigt på den digitala timerns (+)- och (-)-knappar. Displayen börjar blinka och du kan därefter ställa in tiden genom att använda (+)- och (-)-knapparna. När du trycker på (+)- och (-)-knapparna efter att tiden ställts in, visas (Δ) symbolen och timern är inställd på önskat sätt. Vid slutet av denna tidsperiod kommer timern att ge ifrån sig ett pip men ugnen fortsätter att vara igång. För att stänga av ugnen måste du slå ifrån ugnens omkopplare och termostat.

### LJUDJUSTERING FÖR DIGITAL TIMER (Gäller enbart modell IB 62)

Medan timern visar tiden på dagen: om knappen till vänster ("-"-knappen) hålls nedtryckt under 1-2 sek., ger timern ifrån sig ett ljudligt pip. Varje gång som "-"-knappen därefter trycks ned kommer timern att avge tre olika typer av pipjud. Såvida du inte vidrör någon annan knapp kommer timern att spara den senast valda signaltypen.

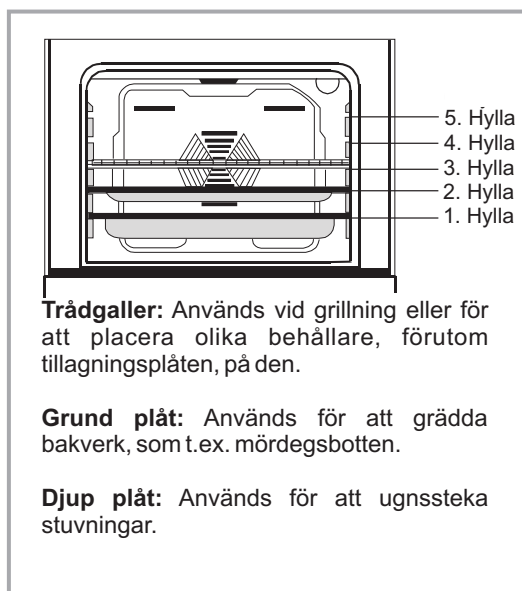


RÄTTER	VARMLUFT			NEDRE-ÖVRE			NEDRE-ÖVRE FLÅKT			GRILL		
	Termostat pos. (°C)	Hyllpos.	Tillagningstid (min)	Termostat pos. (°C)	Hyllpos.	Tillagningstid (min)	Termostat pos. (°C)	Hyllpos.	Tillagningstid (min)	Termostat pos. (°C)	Hyllpos.	Tillagningstid (min)
Matbröd	170 - 190	1 - 2 - 3	35 - 45	170 - 190	1 - 2	35 - 45	170 - 190	1 - 2	25 - 35			
Mjuk kaka	150 - 170	1 - 2 - 3	30 - 40	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Småkakor	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Köttfärslimpa										200	4	10 - 15
Soppor	175 - 200	3	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Kyckling				200	1 - 2	45 - 60	200	1 - 2	45 - 60	200	*	50 - 60
Kollett										200	3 - 4	15 - 25
Biffstek										200	4	15 - 25
Tvåplåtskaka	160 - 180	1 - 4	30 - 40									
Tvåplåtsbakverk	170 - 190	1 - 4	35 - 45									

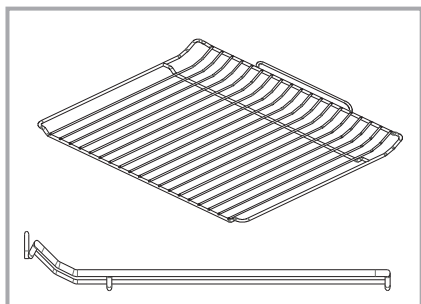
## TILLBEHÖR SOM ANVÄNDS I UGNEN

Vi rekommenderar att du använder de behållare som anges i tabellen beroende på vilken mat du ska tillaga i ugnen. Du kan även använda glasbehållare, kakformar, speciella ugnsplåtar lämpliga för användning i din ugn och som kan inhandlas i affärer. Var uppmärksam på den information som ges av tillverkaren angående detta. Om små behållare används, placera behållaren på det inre gallret så att den är precis på mitten av tråden. Informationen som ges nedan ska användas för emaljerade behållare.

Om maten som ska tillagas inte helt täcker ugnsplåten, om maten tas ut från frysen eller om plåten används för att samla upp droppande saft från mat under grillning, kan det uppstå formförändringar hos plåten på grund av de höga temperaturer som bildas under tillagningen/stekningen. Detta är normalt då fysiska förändringar kan uppstå under värmeöverföringen. Lämna inte en glasplåt eller behållare i en kall miljö direkt efter att ha tillagat i dem. Placera dem inte på kalla eller våta ytor. Låt dem istället långsamt svalna genom att placera dem på en bit torr tyg. I annat fall kan glasplåten eller behållaren gå sönder. Om du tänker grilla i din ugn bör du använda plåtgrillen som följer med din produkt (om denna utrustning ingår). Stänkande och droppande oljor kommer då inte att smutsa ned ugnen invändigt. Om du planerar att använda den stora trådgrillen, sätt in en plåt på en av de nedre hyllorna för att undvika ansamling av oljorna. För att underlätta rengöring, lägg även till lite vatten. Vid grillning, använd den 3:e eller 4:e hyllan.

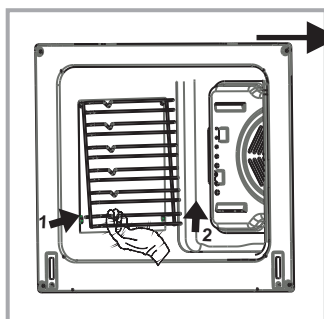


## Antitippingstråd



- För att placera gallret rätt i hålrummet, sätt in det på valfri hylla och skjut gallret upp till slutet.
- Antitippingstråden måste placeras inuti hålrummet.

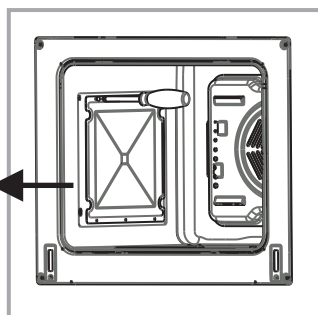
## Borttagning av gallerhylla



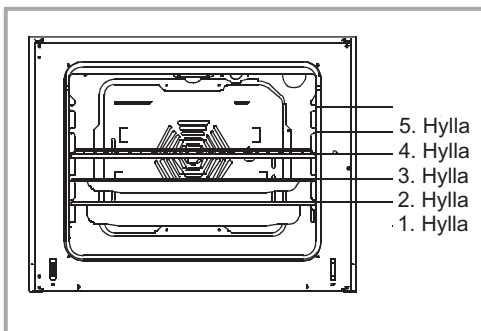
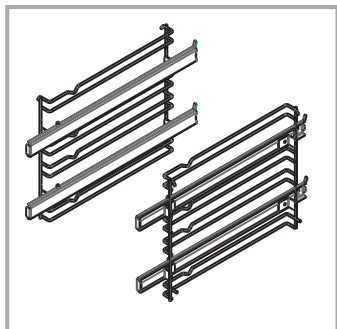
Dra ut gallerhyllan som visas på bilden. Efter att den frigjorts från klämmorna, lyft upp den.

Ta bort G-skruvarna på den katalytiskt emaljerade panelen.

## Borttagning av emaljerad panel



## Teleskopiska skenor (Gäller IB 62) Installation av hyllorna



1. Hylla
2. Hylla
3. Hylla
4. Hylla
5. Hylla

## DEL 5: RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV DIN UGN

### RENGÖRING

Innan du börjar rengöra din ugn, kontrollera att alla kontrollknappar är avstängda och att din apparat har svalnat. Dra ur apparatens elsladd från uttaget.

Använd inte rengöringsmaterial innehållande partiklar som kan repa de emaljerade och lackerade delarna i din ugn. Använd skurkräm eller flytande rengörare som inte innehåller partiklar. Eftersom de kan skada ytorna bör du inte använda kalkmedel, frätande rengöringspulver, tjock trådull eller hårda verktyg. I händelse av att överflödigt vätska som hamnat i ugnen bränns vid, kan det orsaka skador på emaljen. Torka genast upp de spillda vätskorna. Använd inte ångtvätt för att göra ren ugnen.

#### Rengöra ugnens insida

Kontrollera att elsladden inte sitter i uttaget innan du börjar rengöra ugnen. Du kommer att nå bästa resultat om du rengör ugnens insida medan ugnen fortfarande är något varm. Torka ren din ugn med ett mjukt tygstycke fuktat med utspädd såpa. Torka sedan ren den på nytt, denna gång med ett tygstycke fuktat i vatten, och torka den därefter torr. För fullständig rengöring, använd torr- eller pulverrengörare. För produkt med katalytiskt emaljerade ramar, behöver inte innerramens bakre vägg och sidoväggar rengöras. Beroende på användning kan de dock behöva bytas ut efter en viss tid.

### UNDERHÅLL

#### Byta ut ugnslampan

Dra först ur elsladden och kontrollera att ugnen är kall. Efter att locket framför lampan tagits bort, ta ut glödlampan. Sätt in den nya glödlampan, som ska klara 300°C, och på samma plats som glödlampan du tagit bort (glödlampan finns hos välsorterade butiker). Sätt därefter tillbaka skyddsglaset på sin plats. Därefter ska du kunna använda din ugn på nytt.

## DEL 6: SERVICE OCH TRANSPORT

### KONTROLLERA FÖLJANDE INNAN DU SKICKAR UGNEN PÅ SERVICE

#### Om ugnen inte fungerar:

Ugnen kan vara urkopplad, en säkring kan ha gått. För modeller med timer kanske inte klockan har ställts in.

#### Om ugnen inte värms upp:

Värmen kanske inte har justerats in med ugnens värmeomkopplare.

### **Om den invändiga lampan inte lyser:**

Kontrollera strömförsörjningen. Kontrollera om lampan är trasig. Byt lampa om det behövs och genom att följa guiden.

### **Tillagning (om den nedre och övre delen inte tillagar jämnt):**

Kontrollera hyllplaceringarna, tillagningstiderna och värmeinställningarna enligt bruksanvisningen.

***Om problemen kvarstår efter att du kontrollerat dessa punkter är du välkommen att ringa Cylinda service.***

## **INFORMATION MED AVSEENDE PÅ TRANSPORT**

### ***Vid behov av transport:***

Spara originalemballaget och använd det vid transport. Beakta transportinformationen på emballaget.

Tejpa en kartong eller ett papper på insidan av ugnsluckan mot glasskivan eftersom plåtar och galler kan skada luckan under transport.

### **Om du inte har originalemballaget kvar:**

Vidta åtgärder för de yttre ytorna (glas och lackerade ytor) för att skydda dem mot eventuella stötar.



Symbolen på produkten eller på förpackningen anger att denna produkt inte kan hanteras som vanligt hushållsavfall. Istället ska den överlämnas till tillämpligt uppsamlingsställe för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att se till att denna produkt avyttras på ett lämpligt sätt bidrar du till förebyggandet av möjliga negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kan orsakas av en olämplig avfallshantering av denna produkt. För närmare information om återvinning av denna produkt, var god kontakta ditt kommunala kontor, ditt sophanteringsbolag eller affären där du inhandlade produkten.



# service

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

# uppge

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

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

Elektroskandia Sverige AB, Cylinda, 191 83 Sollentuna

**Cylinda**  
år efter år