

# Bopärm Kristineberg

*Slättö Förvaltning AB*

Kristinebergsvägen 13, Vallentuna

Kristinebergsvägen 15, Vallentuna

Kristinebergsvägen 17, Vallentuna

## Navigationsmeny

**Badrum**

**Bredband  
TV  
Telefoni**

**Dörrar  
Fönster  
Balkong**

**EI**

**Inomhusklimat**

**Kakel  
Klinker  
Parkettgolv**

**Kök**

**Målade ytor**

**Passagesystem  
Lås**

Vänligen kontakta oss vid eventuella frågor!

# SLÄTTÖ

Med vänlig hälsning,  
Slättö Förvaltning  
[kristineberg@slatto.se](mailto:kristineberg@slatto.se)

# Bopärm Kristineberg

*Slättö Förvaltning AB*

Kristinebergsvägen 13, Vallentuna  
Kristinebergsvägen 15, Vallentuna  
Kristinebergsvägen 17, Vallentuna

## Badrum

Bruksanvisning, tvättmaskin, FT4374B

Bruksanvisning, mikrovågsugn, IM 5131S RF & IM 5131S V

Bruksanvisning, torktumlare, TVP 4272

Instruktioner för skötsel & underhåll

Borrinstruktioner

Skötselanvisning, badrumsinredning, speglar

Skötselanvisning, porslin, duschar

Skötselanvisning, golvbrunnar

Skötselanvisning, kromade ytor

Skötselanvisning, kakel, klinker, fogar

Skötselanvisning, kulventiler i takbox, väggbox

Vänligen kontakta oss vid eventuella frågor!

## SLÄTTÖ

Med vänlig hälsning,  
Slättö Förvaltning  
[kristineberg@slatto.se](mailto:kristineberg@slatto.se)



# Tvättmaskin

# Bruksanvisning

---



---






**FT4374B**

**Cylinda**  
en enklare vardag

## Tack för att du har valt den här produkten!

Den här bruksanvisningen innehåller viktig säkerhetsinformation och anvisningar om hur du använder och underhåller maskinen.

Läs bruksanvisningen noga innan du använder maskinen, och behåll boken för framtida bruk.

Ikon	Typ	Betydelse
	<b>VARNING</b>	Risk för allvarliga personskador eller dödsfall
	<b>RISK FÖR ELEKTRISKA STÖTAR</b>	Risk farlig spänning
	<b>BRAND</b>	Varning; Brandrisk / brandfarliga material
	<b>VAR FÖRSIKTIG!</b>	Risk för personskada eller egendomsskada
	<b>VIKTIGT / OBS</b>	Använda systemet korrekt

# INNEHÅLL

<b>1.SÄKERHETSANVISNINGAR</b> .....	<b>1</b>
1.1 Allmänna säkerhetsvarningar .....	2
1.2 Vid användning .....	6
1.3 Förpackning och miljö.....	8
1.4 Besparingsinformation.....	8
<b>1.5 CE-försäkran om överensstämmelse</b> .....	<b>9</b>
<b>1.6 Kassering av din gamla maskin</b> .....	<b>9</b>
<b>2.TEKNISKA SPECIFIKATIONER</b> .....	<b>10</b>
2.1 Produktens allmänna utseende .....	10
2.2 Tekniska specifikationer.....	10
<b>3.INSTALLATION</b> .....	<b>11</b>
3.1 Ta bort transportbultarna .....	11
3.2 Justera fötterna / Justera justerbara stoppar.....	11
3.3 Elanslutning.....	11
3.4 Vatteninlopps slangens anslutning .....	12
3.5 Vattenuttömningsanslutning .....	13
<b>4.KONTROLLPANELÖVERSIKT</b> .....	<b>13</b>
4.1 Tvättmedelsfack .....	13
4.2 Avsnitt .....	14
4.3 Programreglage.....	14
4.4 Elektronisk display.....	14
<b>5.ANVÄNDA DIN TVÄTTMASKIN</b> .....	<b>15</b>
5.1 Förbered din tvätt .....	15
5.2 Lägga in tvätt i maskinen.....	15
5.3 Tillägga tvättmedel i maskinen .....	16
5.4 Använda din maskin .....	16
5.5 Välja ett program .....	16
5.6 Halvlastdetektionssystem .....	16
5.7 Hjälpfunktioner .....	17
<b>5.8 Hjälpfunktioner</b> .....	<b>19</b>
5.9 Barnlås .....	21
5.10 Om du vill pausa / avbryta ett program som körs eller lägga till tvätt: .....	21
5.11 Programslut .....	21
<b>6.PROGRAMTABELL</b> .....	<b>22</b>
7.1 Varning .....	24
7.2 Vatteninloppsfilter .....	24
7.3 Pumpfilter .....	25
7.4 Tvättmedelsfack .....	25
<b>8.Kropp / Trumma</b> .....	<b>26</b>
<b>9.FELSÖKNING</b> .....	<b>27</b>
<b>10.AUTOMATISKA FELVARNINGAR OCH VAD SOM BÖR GÖRAS</b> .....	<b>28</b>

# 1. SÄKERHETSANVISNINGAR

Driftspänning / frekvens	(220-240) V~/50 Hz
Full ström (A)	10
Vattentryck (MPa)	Högst 1 MPa / Lägst 0,1 MPa
Full effekt (W)	2200
Maximal tvättkapacitet (torr tvätt) (kg)	7

- Installera inte maskinen på en matta eller ytor som skulle kunna hindra ventilationen vid basen.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn under 3 år bör hållas borta om de inte kontinuerligt övervakas.
- Ring närmaste auktoriserade service för ett utbyte om nätsladden har ett fel.
- Använd endast den nya tillloppsslangen som kommer med maskinen samtidigt som inloppsvattenanslutningarna för din maskin. Använd aldrig gamla, använda eller skadade inloppsvattenslangar.
- Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte göras av barn utan tillsyn.

**OBSERVERA:** För en kopia av denna bruksanvisning, vänligen kontakta följande adress: "washingmachine@standardtest.info". Vänligen ange modellnamn och serienummer (20 siffror) i ditt e-postmeddelande. Du hittar dessa uppgifter på apparatens lucka.

**Läs denna bruksanvisning noggrant.**

**Din maskin är endast avsedd för hushållsbruk. Kommersiell användning kommer att orsaka annullering av din garanti.**



**Den här bruksanvisningen har utarbetats för mer än en modell. Därför kanske din apparat inte har alla de funktioner som beskrivs. Av detta skäl är det viktigt att särskilt uppmärksamma alla figurer när du läser bruksanvisningen.**

## **1.1 Allmänna säkerhetsvarningar**


- Den nödvändiga omgivningstemperaturen för drift av din tvättmaskin är 15-35 °C.
- Om temperaturen är under 0 °C kan slangarna spricka eller det elektroniska kortet kanske inte fungerar korrekt.
- Se till att plagg som lastats i din tvättmaskin är fria från främmande föremål som spikar, nålar, tändare och mynt.
- **För din första tvätt rekommenderas att du väljer 90° bomullsprogrammet utan tvätt och halvt fyllt fack II på tvättmedelslådan med ett lämpligt tvättmedel.**
- Rester av tvättmedel och sköljmedel kan byggas upp vid exponering av luft under en lång tid.

Lägg bara till sköljmedel eller tvättmedel i facket i början av varje tvätt.

- Koppla från tvättmaskinen och stäng av vattentillförseln om tvättmaskinen lämnas oanvänd under lång tid. Vi rekommenderar också att du lämnar luckan öppen för att förhindra uppbyggnad av fukt i tvättmaskinen.
- Lite vatten kan finnas kvar i din tvättmaskin som ett resultat av kvalitetskontroller under produktionen. Detta påverkar inte din tvättmaskins drift.
- Maskinens förpackning kan vara farlig för barn. Låt inte barn leka med förpackningen eller små delar från tvättmaskinen.
- Förvara förpackningarna på ett ställe där barnen inte kommer åt dem och sortera och avfallshantera dem i enlighet med lokala avfallsdirektiv.
- Använd förtvättprogram bara för mycket smutsig tvätt.

 Öppna aldrig tvättmedelsfacket medan maskinen är i drift!

- I händelse av haverier, koppla ur maskinen från strömförsörjningen och stäng av vattenförsörjningen. Försök inte utföra några reparationer. Kontakta alltid en auktoriserad serviceagent.
- Överskrid inte den maximala belastningen för det tvättprogram du har valt.

 Tvinga aldrig luckan att öppnas när maskinen är igång.

- Att tvätta tvätt som innehåller mjöl kan skada din

maskin.

- Följ tillverkarens anvisningar om användning av sköljmedel eller liknande produkter som du tänker använda i din tvättmaskin.
- Se till att dörren till din tvättmaskin inte hindras och kan öppnas helt.

Installera din maskin på en plats som kan vara helt ventilerad och helst med konstant luftcirkulation.

### **Nödöppningsfunktion för lucka**

Vid eventuellt strömavbrott eller när programmet är ännu inte komplett när maskinen körs förblir luckan låst.

För att öppna luckan;

1. Stäng av maskinen. Dra ut strömkontakten ur vägguttaget.
2. För att tömma avloppsvattnet, följ instruktionerna som ges i rengöring av pumpfiltret på sidan 27
3. Dra ner nödöppningsmekanismen med hjälp av ett verktyg och öppna luckan samtidigt.
4. Luckor, nödöppningshandtaget bör växlas till öppet läge efter att ha stängts igen, om luckan förblir låst.



**⚠ Läs dessa varningar. Följ råd som ges för att skydda dig själv och andra från risker och dödliga skador.**

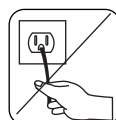
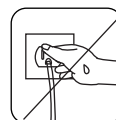
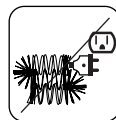
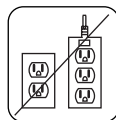
### **RISK FÖR BRÄNSKADOR**

**⚠** Rör inte vid avloppsslangen eller utsläppt vatten medan din tvättmaskin är igång. De förekommande höga temperaturerna utgör en risk för brännskador.

**⚠⚡ RISK FÖR DÖDSFALL PÅ GRUND AV**

## ELEKTRISK STRÖM

- Anslut inte din tvättmaskin till elnätet med en förlängningskabel.
- Sätt inte in en skadad kontakt i ett uttag.
- Ta aldrig ut kontakten från uttaget genom att dra i sladden. Håll alltid i kontakten.
- Vidrör aldrig nätsladden / kontakten med våta händer eftersom det kan orsaka kortslutning eller elektrisk stöt.
- Vidrör inte vid tvättmaskinen om dina händer eller fötter är våta.
- En skadad kabel/kontakt kan orsaka brand eller ge dig en elektrisk stöt. Om kabeln eller kontakten är skadad måste den bytas ut, vilket endast får göras av kvalificerad personal.
- Produktgaranti gäller även vid fast installation enl. elsäkerhetsverkets regler



### **Risk för översvämning**

- Kontrollera vattenflödets hastighet innan du placerar avloppsslangen i en diskho.
- Vidta nödvändiga åtgärder för att förhindra glidning av din slang.
- Vattenflödet kan lossa slangen om den inte är ordentligt fäst. Se till att proppen i diskhon inte blockerar utloppshålet.

### **Brandfara**

- Förvara inte brandfarliga vätskor i närheten av din maskin.
- Svavelhalten i färgborttagningsmedel kan orsaka korrosion. Använd aldrig färgborttagningsmedel i



maskinen.

- Använd aldrig produkter som innehåller lösningsmedel i din maskin.
- Se till att plagg som lastats i din tvättmaskin är fria från främmande föremål som spikar, nålar, tändare och mynt.

## **Brand- och explosionsrisk**

### **⚠ Risk för fall och personskada**

- Klättra inte på din tvättmaskin.
- Se till att slangar och kablar inte orsakar snubblingsrisk.
- Vänd inte tvättmaskinen upp och ner, eller på sidan.
- Lyft inte din tvättmaskin med hjälp av luckan eller tvättmedelsfacket.

### **⚠ Maskinen måste bäras av minst 2 personer.**



### **⚠ Barnsäkerhet**

- Lämna inte barn utan uppsikt i närheten av maskinen. Barn kan råka låsa in sig i maskinen vilket kan leda till dödsrisk.
- Låt inte barn röra vid glasluckan vid användning. Ytan blir mycket het och kan orsaka hudskador.
- Håll barn borta från förpackningsmaterial.
- Förgiftning och irritation kan uppstå om tvättmedel eller rengöringsmedel konsumeras eller kommer i kontakt med hud eller ögon. Förvara rengöringsmedel oåtkomligt för barn



## 1.2 Vid användning

- Håll husdjur borta från maskinen.
- Kontrollera din maskins förpackning innan installationen, och den yttre ytan av maskinen efter att förpackningen tagits bort. Använd inte maskinen om den verkar skadad eller om förpackningen har öppnats.
- Din maskin får endast installeras enligt elsäkerhetsverkets regler Installation på annat sätt kan göra att garantin upphör att gälla.
- Den här enheten kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga eller brist på erfarenheter och kunskaper, om de har genomgått utbildning eller övervakas gällande användningen av enheten på ett säkert sätt och förstår de faror som är inbegripna. Barn bör inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte göras av barn utan tillsyn.
- Använd din maskin bara för tvätt som har angetts som lämpliga för tvätt av tillverkaren.
- **Innan du använder tvättmaskinen, ta bort de 4 transportbultarna och gummidistanserna från baksidan av maskinen. Om bultarna inte tas bort kan de orsaka kraftig vibration, buller och fel på maskinen och orsaka att garantin ogiltigförklaras.**
- Din garanti täcker inte skador orsakade av externa faktorer som brand, översvämningar och andra typer av skador.
- Kasta inte bort den här bruksanvisningen; spara den för framtida bruk, och lämna över den till nästa ägare.

**OBSERVERA:** Maskinspecifikationer kan variera beroende på vilken produkt som köpts.

Byte av drivrem, endast av auktoriserad service.

Endast originalreservdrivrem: 42006396 Optibelt 6 EPJ 1236

## 1.3 Förpackning och miljö

### Borttagning av förpackningsmaterial

Förpackningsmaterial skyddar din maskin från eventuella skador som kan uppstå under transporten. Förpackningsmaterial är miljövänliga eftersom de är återvinningsbara. Användning av återvunnet material minskar råvaruförbrukningen och minskar avfallsproduktionen.

## 1.4 Besparingsinformation

Lite viktig information för att få en effektiv användning av din maskin:

- Överskrid inte den maximala belastningen för det tvättprogram du har valt. Detta gör att din maskin kan köras i energisparläge.
- Använd inte förtvättfunktionen för lätt smutsad tvätt. Detta hjälper dig att spara på mängden el och vatten som konsumeras.

## 1.5 CE-försäkran om överensstämmelse

Vi deklarerar att våra produkter uppfyller gällande europeiska direktiv, beslut och bestämmelser samt kraven som anges i hänvisade standarder.

## 1.6 Kassering av din gamla maskin



Symbolen på produkten eller på dess förpackning indikerar att den här produkten inte får behandlas som hushållsavfall. Istället ska den överlämnas till lämplig insamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att se till att denna produkt kastas på rätt sätt hjälper du till att förhindra eventuella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, vilket annars kan orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt. För mer detaljerad information om

återvinning av denna produkt, kontakta din lokala kommun, din hushållsavfallstjänst eller butiken där du köpte produkten.

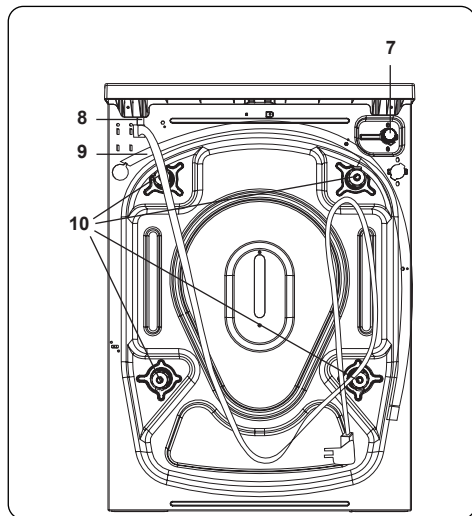
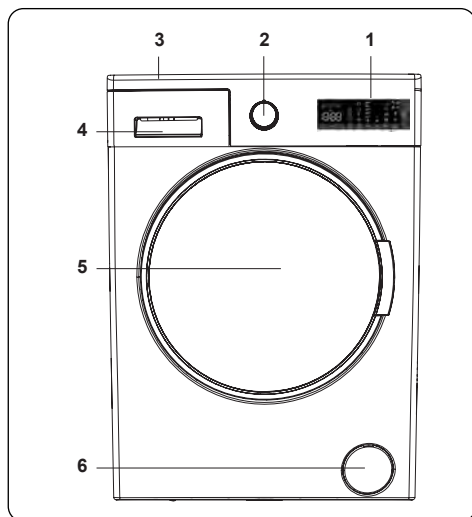
### Överensstämmelse med WEEE-direktivet:

Den här produkten överensstämmer med EU:s WEEE-direktiv (2012/19/EU). Den här produkten har en klassificeringssymbol för avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Denna produkt har tillverkats med högkvalitativa delar och material som kan återanvändas och är lämpliga för återvinning. Kassera inte avfallsprodukten tillsammans med normalt hushållsavfall och annat avfall vid slutet av dess livslängd. Ta den till en insamlingscentral för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta dina lokala myndigheter för mer information om dessa insamlingscentra.

### Överensstämmelse med RoHS-direktivet:

Produkten du har köpt överensstämmer med EU:s RoHS-direktiv (2011/65/EU). Det innehåller inga skadliga och förbjudna material som anges i direktivet.

## 2. TEKNISKA SPECIFIKATIONER



### 2.1 Produktens allmänna utseende

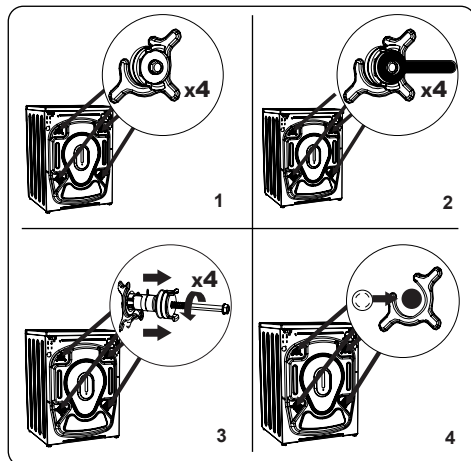
1. Elektronisk display
2. Programreglage
3. Övre fack
4. Tvättmedelsfack
5. Trumma
6. Pumpfilterskydd
7. Vatteninloppsventil
8. Strömkabel
9. Uttömningssläng
10. Transportbultar

## 2.2 Tekniska specifikationer

Driftspänning / frekvens (V/Hz)	(220-240) V~/50 Hz
Full ström (A)	10
Vattentryck (MPa)	Maximum: 1 Mpa Minimum : 0,1 Mpa
Full effekt (W)	2200
Maxvikt för torr tvätt (kg)	7
Centrifugeringshastighet (varv/min)	1400
Programnummer	15
Mått (mm)	
Höjd	845
Bredd	597
Djup	527

### 3. INSTALLATION

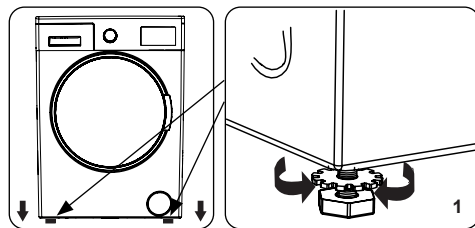
#### 3.1 Ta bort transportbultarna



1. Innan du använder tvättmaskinen, ta bort de 4 transportbultarna och gummistanserna från baksidan av maskinen. Om bultarna inte tas bort kan de orsaka kraftig vibration, buller och fel på maskinen och orsaka att garantin ogiltigförklaras.
2. Lossa transportbultarna genom att vrida dem moturs med en lämplig nyckel.
3. Ta bort transportbultarna med en rak dragning.
4. Sätt i plasttäcklocken som medföljer i tillbehörspåsen i de hål som kvarstår efter avlägsnande av transportbultarna. Transportbultarna ska sparas för framtida bruk.

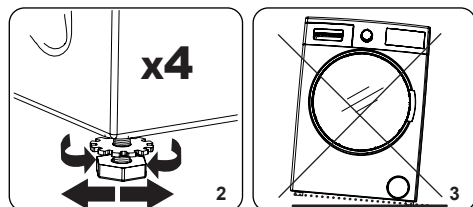
**OBSERVERA:** Ta bort transportbultarna innan du använder maskinen för första gången. Fel som uppstår på grund av att maskinen körs med transportbultar är utanför garantins omfattning.

#### 3.2 Justera fötterna / Justera justerbara stoppar



1. Installera inte din maskin på en yta (till exempel matta) som kan förhindra ventilation vid basen.

  - För att säkerställa tyst och vibrationsfri drift av din maskin, installera den på en fast yta.
  - Du kan få rätt balans på din maskin med de justerbara fötterna.
  - Lossa plastlåsmuttern.



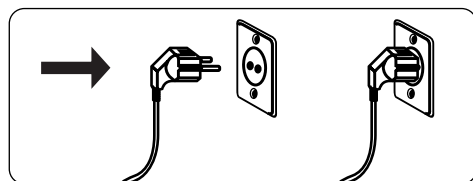
2. För att höja maskinens höjd, vrid fötterna medurs. För att sänka maskinens höjd, vrid fötterna moturs.

  - När maskinen är balanserad, dra åt låsmutterna genom att vrida dem medurs. Använd ett vattenpass så maskinen står i våg.

3. Sätt aldrig in kartong, trä eller annat liknande material under maskinen för att nivåjustera den.

  - När du rengör underlaget som maskinen står på, se till att inte rubba maskinens nivå.

#### 3.3 Elanslutning



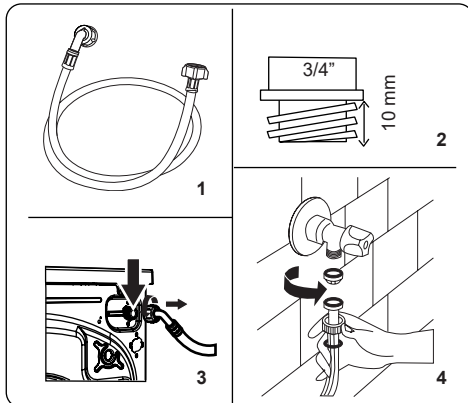
- Din tvättmaskin kräver en 220-240V, 50

strömförsörjning.

- Nätsladden till din tvättmaskin är utrustad med en jordad kontakt. Denna kontakt ska alltid sättas in till ett jordat uttag på 10 ampere.
- Om du inte har ett lämpligt uttag och säkring i enlighet med detta, se till att arbetet utförs av en kvalificerad elektriker.
- Vi tar inte ansvar för skador som uppstår på grund av användning av ej jordad utrustning.

**OBSERVERA:** Drift av maskinen med låg spänning kommer att orsaka att livscykeln för din maskin minskas och att dess prestanda begränsas.

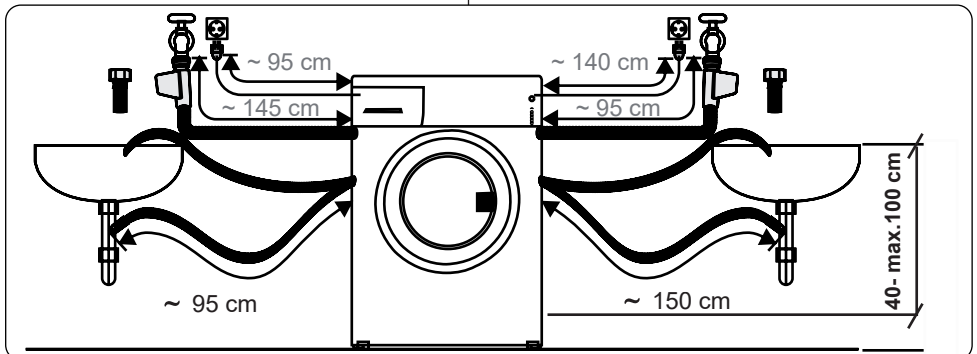
### 3.4 Vatteninloppsslangens anslutning



1. Din maskin kan ha antingen en enda vatteninloppsanslutning (kall) eller dubbla vatteninloppsanslutningar (varm och kall) beroende på maskinens

specifikationer. Vitmarkerad slang ska kopplas till kallvatteninlopp och rödmarkerad slang till varmvatteninloppet (i förekommande fall).

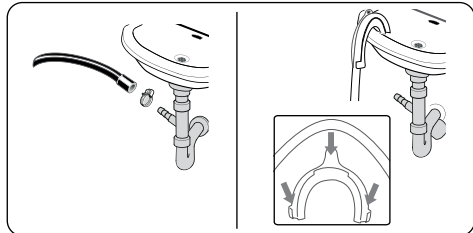
- För att förhindra vattenläckage vid kopplingarna, levereras antingen 1 eller 2 muttrar (beroende på maskinens specifikationer) i förpackningen med slangen. Montera dessa muttrar på änden av vatteninloppsslangen som ansluts till vattentillförseln.
2. Anslut nya inloppsvattenslangar till en  $\frac{3}{4}$ " , gängad kran. Övergång från  $\frac{3}{4}$ " till  $\frac{1}{2}$ " medföljer.
  - Anslut den vitmarkerade änden av vatteninloppsslangen till den vita inloppsvattenventilen på baksidan av maskinen och den rödmarkerade änden av slangen till den röda vatteninloppsventilen (i förekommande fall).
  - Dra åt anslutningarna för hand. Om du är osäker, kontakta en kvalificerad rörmokare.
  - Vattenflöde med tryck på 0,1-1 MPa gör att din maskin kan arbeta med optimal verkningsgrad (tryck på 0,1 MPa betyder att mer än 8 liter vatten per minut kommer att rinna genom en helt öppen kran).
3. När du har gjort alla anslutningar, vrid försiktigt på vattenförsörjningen och kontrollera om det finns läckor.
  4. Se till att de nya vatteninloppsslangarna inte sitter fast, är böjda, vridna, vikta eller klämda.
  - Om din maskin har en varmvatteninloppsanslutning bör temperaturen på



varmvattenförsörjningen inte vara högre än 70 °C.

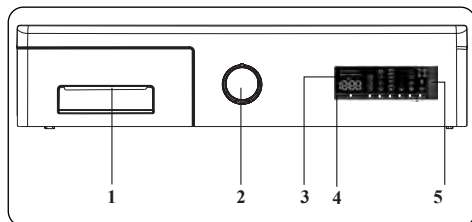
**OBSERVERA:** Din tvättmaskin får endast anslutas till din vattentillförsel med den medföljande nya påfyllningsslangen. Gamla slangar får inte återanvändas.

### 3.5 Vattenuttömningsanslutning



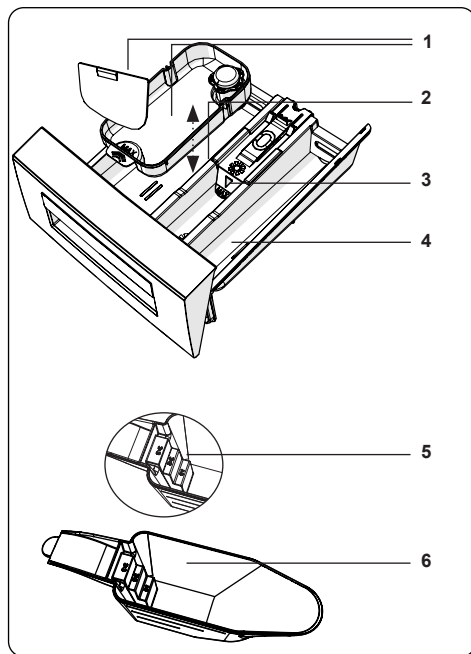
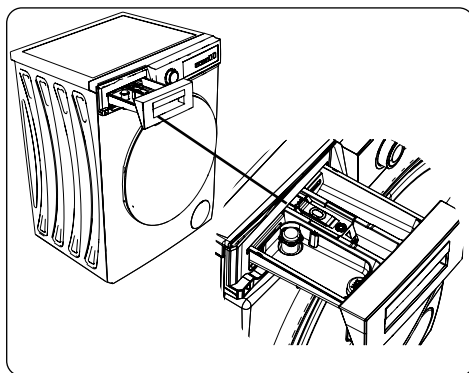
- Anslut vattenavloppsslangen till ett stativrör eller till utloppskröken i en vask med hjälp av extra utrustning.
- Försök aldrig att förlänga vattenavloppsslangen.
- Dra inte slangarna från din maskin till en behållare, hink eller badkar.
- Se till att vattenavloppsslangen inte är böjd, bockad, klämd eller förlängd.
- Vattenavloppsslangen för högst installeras på en höjd av 100 cm från underlaget.

## 4. KONTROLLPANELÖVERSIKT



1. Tvättmedelsfack
2. Programreglage
3. Elektronisk display
4. Ytterligare funktionsknappar
5. Knappen Start/Paus

### 4.1 Tvättmedelsfack



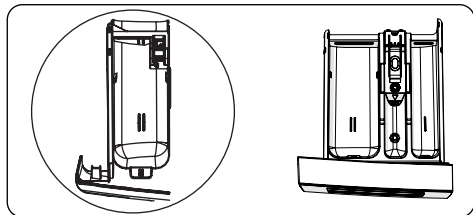
1. Anordning för flytande tvättmedel
2. Huvudtvättmedelsfack
3. Mjukmedelsfack
4. Förtvättmedelsfack
5. Pulvertvättmedelsnivå
6. Pulvertvättmedelsspade

(\*) Specifikationer kan variera beroende på vilken maskin som köpts.



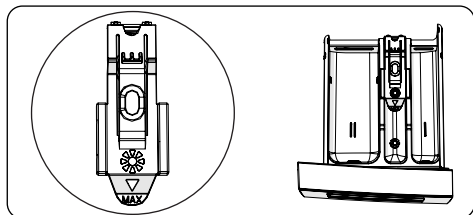
## 4.2 Avsnitt

### Huvudtvättmedelsfack:



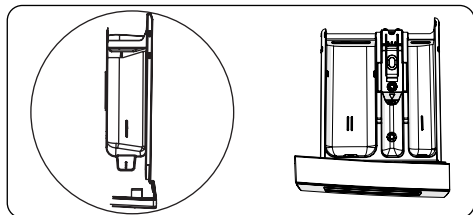
Detta fack är avsett för flytande eller pulvertvättmedel eller kalkborttagningsmedel. Nivåplattan för vätsketvättmedel kommer att levereras inuti din maskin. (\*)

### Sköljmedels-, stärkelse- och tvättmedelsfack:



Detta fack är för sköljmedel. Följ anvisningarna på förpackningen. Om sköljmedel lämnar rester efter användning, prova att späda ut det eller använda ett mer flytande sköljmedel.

### Förtvättmedelsfack:



Detta fack ska endast användas när förtvättfunktionen är vald. Vi rekommenderar att förtvättfunktionen endast används för mycket smutsig tvätt.

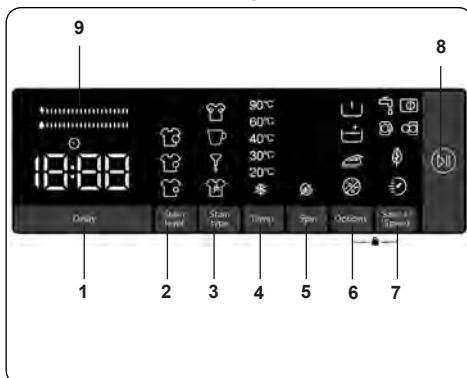
(\*) Specifikationer kan variera beroende på vilken maskin som köpts.

## 4.3 Programreglage



- För att välja önskat program, vrid programreglaget antingen medurs eller moturs tills markören på programratten pekar på det valda programmet.
- Se till att programreglaget är exakt på det program som du vill välja.

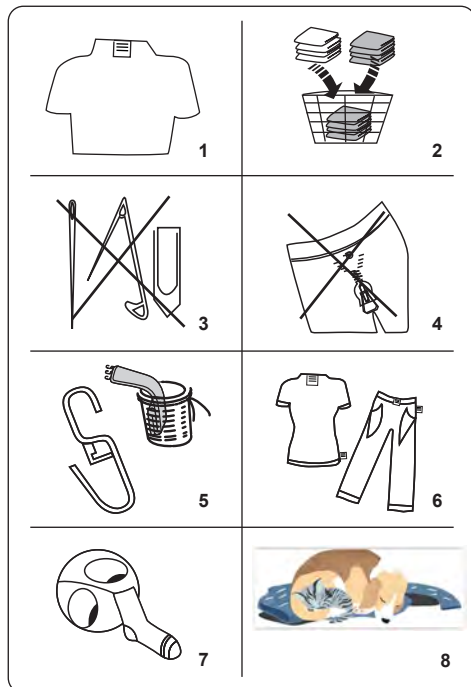
## 4.4 Elektronisk display



1. Fördröjd start hjälpfunktion
2. Välj nedsmutsningsgrad.
3. Fläckval
4. Välja tvättvattentemperatur
5. Val av centrifugeringshastighet
6. Alternativ (förtvätt, extra sköljning, lätt strykning, anti-allergi, hjälpfunktion)
7. Spara + / hastighet (eko-tvätt, snabbtvättshjälpfunktion)
8. Knappen Start/Paus
9. Energi-/vattenaktivitetsfält

## 5. ANVÄNDA DIN TVÄTTMASKIN

### 5.1 Förbered din tvätt



1. Följ anvisningarna i vårdetiketterna på kläderna.
  - Separera din tvätt enligt dess typ (bomull, syntet, känslig, ylle etc.), dess temperaturer (kallt, 30°, 40°, 60°, 90°) och nedsmutsningsgrad (något smutsig, smutsig, mycket smutsig).
2. Tvätta aldrig färgad och vit tvätt tillsammans.
  - Mörka textilier kan innehålla överskotts-färgämnen och bör tvättas separat flera gånger.
3. Se till att det inte finns några metalliska material i din tvätt eller i fickorna; om så är fallet, avlägsna dem.



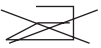


### **VAR FÖRSIKTIG!**

Eventuella fel som uppstår på grund av främmande material som skadar din maskin täcks inte av garantin.

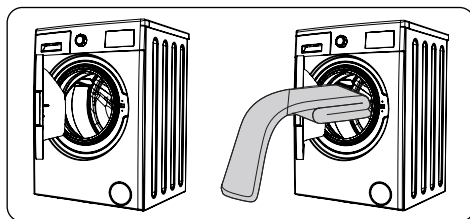
4. Stäng dragkedjor och fäst eventuella krokar och öglor.
5. Ta bort metall- eller plastkrokar från

gardiner eller placera dem i en tvättpåse eller nät.

6. Vänd textilier såsom byxor, stickade plagg, t-shirts och sportkläder ut och in.
7. Tvätta strumpor, näsdukar och andra små föremål i ett tvättnät.
8. Om du har djur, borsta av hund eller katthår från kläderna innan tvätt, dessa fastnar annars i fläkten och försämrar torkresultatet.

 Kan blekas	 Blek inte	 Normal tvätt
 Högsta stryktemperatur 150 °C	 Högsta stryktemperatur 200 °C	 Stryk inte
 Kan kemtvättas	 Ingen kemtvätt	 Torka plant
 Dropptorka	 Hängtorka	 Torktumla inte
 Kemtvätt i gasolja, ren alkohol och R113 är tillåtet	 Perkloroetylen R11, R13, bensin	 Perkloroetylen R11, R113, gasolja

### 5.2 Lägg in tvätt i maskinen



- Öppna maskinens lucka.
- Sprid din tvätt jämnt i maskinen.

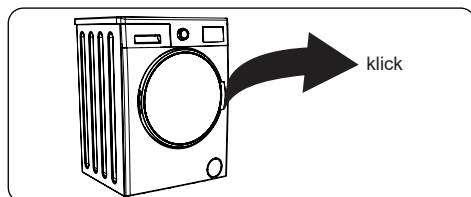
 **OBSERVERA:** Var noga med att inte överskrida trummans

maximala belastning eftersom det ger dåligt tvättresultat och orsakar veck. Se tvättprogramtabellerna för information om lastkapacitet.

Följande tabell visar ungefärliga vikter för typiska tvättartiklar:

TYP AV TVÄTT	VIKT (gr)
Badhandduk	200
Linne	500
Badrock	1200
Påslakan	700
Örngott	200
Underkläder	100
Bordsduk	250

- Lägg varje tvättplagg separat.
- Kontrollera att inga tvättartiklar fastnar mellan gummitätningen och dörren.
- Tryck försiktigt på luckan tills den stängs med ett klick.



- Se till att luckan är helt stängd, annars startar inte programmet.

### 5.3 Tillägga tvättmedel i maskinen

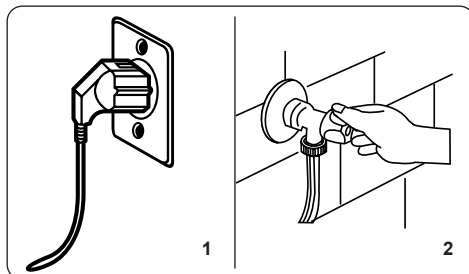
Mängden tvättmedel du behöver tillsätta din maskin kommer att bero på följande kriterier:

- Om dina kläder bara är lätt smutsade, ska du inte använda förtvätt. Tillsätt en liten mängd tvättmedel (såsom anges av tillverkaren) i fack II i tvättmedelsfacket.
- Om dina kläder är mycket smutsiga, välj ett program med förtvätt och tillsätt  $\frac{1}{4}$  av tvättmedlet som ska användas i fack I i tvättmedelsfacket och resten i fack II.
- Använd tvättmedel som tillverkats för automatiska tvättmaskiner. Följ tillverkarens anvisningar avseende mängden tvättmedel som ska användas.
- I områden med hårt vatten krävs mer tvättmedel.

- Mängden tvättmedel som krävs kommer att öka med större tvättlast.
- Tillsätt sköljmedel i det mellersta facket i tvättmedelsfacket. Överskrid inte MAX-nivån.
- Tjockt sköljmedel kan orsaka tilltäppning av lådan och bör spädas ut.
- Det är möjligt att använda flytande tvättmedel i alla program utan förtvätt. För att göra detta, skjut in nivåplattan för flytande tvättmedel (\*) i guiderna i fack II i tvättmedelsfacket. Använd linjerna på plattan som vägledning för att fylla facket till önskad nivå.

(\*) Specifikationer kan variera beroende på vilken maskin som köpts.

### 5.4 Använda din maskin



1. Anslut din maskin till elnätet.
  2. Slå på vattenförsörjningen.
- Öppna maskinluckan.
  - Sprid din tvätt jämnt i maskinen.
  - Tryck försiktigt på luckan tills den stängs med ett klick.

### 5.5 Välja ett program

Använd programtabellerna för att välja det lämpligaste programmet för din tvätt.

### 5.6 Halvlastdetektionssystem

Maskinen har ett halvlastdetektionssystem.

Om du lägger mindre än hälften av den maximala tvättbelastningen i din maskin kommer den automatiskt att ställa in halvbelastningsfunktionen, oavsett vilket program du valt. Detta innebär att det valda programmet tar mindre tid att slutföra och kommer att använda mindre vatten och energi.

## 5.7 Hjälpfunktioner



Innan programmet startas kan du välja hjälpfunktioner om du så önskar.

- Tryck på knappen för hjälpfunktionen du vill välja.
- Om symbolen för hjälpfunktionen kontinuerligt lyser på den elektroniska displayen kommer den valda hjälpfunktionen att aktiveras.
- Om symbolen för hjälpfunktionen blinkar på den elektroniska displayen kommer den valda hjälpfunktionen inte att aktiveras.

### Anledning till att inte aktivera funktionen:

- Den hjälpfunktionen kanske inte är tillgänglig för det valda tvättprogrammet.
- Maskinen kan ha passerat steget där den hjälpfunktionen kunde tillämpas.
- Extrafunktionen kan vara inkompatibel med en annan hjälpfunktion som du tidigare har valt.

### 1. Fördröjd start hjälpfunktion



Du kan använda denna hjälpfunktion för att fördröja starttiden för tvättcykeln i 1 till 23 timmar.

Så här använder du fördröjningsfunktionen:

- Tryck på fördröjningsknappen en gång.
- "1h" kommer visas.  kommer tändas på den elektroniska displayen.
- Tryck på fördröjningsknappen tills du når den tid efter vilken du vill att maskinen

ska starta tvättcykeln.

- Om du har hoppat över den fördröjningstid du vill ställa in, kan du fortsätta trycka på fördröjningsknappen tills du når den tiden igen.
- För att använda tidsfördröjningsfunktionen måste du trycka på Start / Paus-knappen för att starta maskinen.

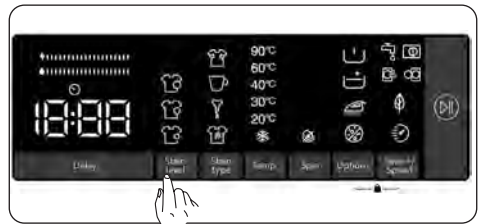


**Obs:** När du har valt fördröjningsfunktion kan du välja andra funktioner utan att trycka på knappen "Start / paus" och sedan trycka på "Start / paus"-knappen för att aktivera tidsfördröjning.

### Så här avbryter du fördröjningsfunktionen:

- Om du inte tryckte på start / pausknappen, fortsatt att trycka på fördröjningsknappen tills den elektroniska displayen visar varaktigheten för programmet du har valt. När du ser programtiden på den elektroniska displayen betyder det att fördröjningen har avbrutits.
- Om du har tryckt på Start / Paus-knappen för att starta maskinen, behöver du bara trycka på fördröjningsknappen en gång. kommer att slockna på den elektroniska displayen, tryck på "Start / Paus"-knappen för att starta tvättcykeln.

### 2. Välj nedsmutsningsgrad.



Du kan tvätta din tvätt under kortare eller längre tid, vid lägre eller högre temperaturer genom att välja en smutsnivå beroende på smutsnivån på din tvätt.

Smutsnivåerna ställs in automatiskt i vissa program. Du kan göra ändringar efter eget tycke.



**OBS:** Om det inte finns några förändringar i nivån när du trycker på nedsmutsningsnivåknappen, betyder det att det inte finns något nedsmutsningsnivåval i programmet du har valt.

### 3. Fläckval



Du kan använda dessa hjälpfunktioner vid tvätt beroende på fläcktyper.

**Varning: Låt inte fläckarna på din tvätt torka in och fastna för att hjälpfunktionen avsedd för nedsmutsningsnivåval ska kunna utföra sina funktioner. Rengör fasta ämnen i förväg.**

**Varning: Tryck på de nybildade fläckarna på tvätten med en tygbit innan du börjar tvätta dem i din produkt. Skrubba inte!**

Din tvättmaskin justerar tvätttemperaturen, trumrotationen och antalet och varaktigheten av sköljningar automatiskt beroende på fläcktyp.

Till exempel är fläckborttagningsmetoderna för din tvättmaskin följande:

**Blodfläck:** Hjälpfunktionen för blodfläckar i kombination med det valda tvättprogrammet fungerar för att rengöra de fläckade ytorna genom att lösa upp blodfläckarna i kallt vatten och sedan aktivera det valda tvättprogrammet.

**Äggfläck:** Funktionen fungerar för att rengöra fläcken en stund genom att mjukgöra äggresterna i ljummet vatten, och sedan kommer det kombinerade tvättprogrammet att slutföra tvättprocessen genom att påbörja upp där funktionen har slutat.

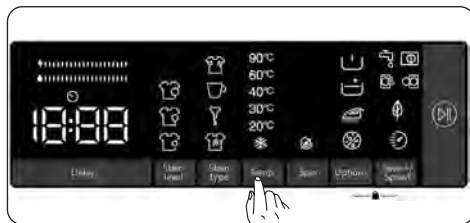
För andra fläckval, finns andra liknande fläckborttagningslösningar.

(\*) Apparaterns specifikationer kan variera beroende på den köpta produkten.

**OBS:** Innan du startar din maskin kan du växla mellan fläcktyper. När du har startat maskinen kan du inte avbryta eller ändra vald fläcktyp. Du kan avbryta tvättprogrammet på din maskin och välja rätt fläcktyp och starta om programmet. Om önskat resultat inte uppnås med det valda fläckvalet i slutet av tvättningen, kanske du

har valt fel fläcktyp; starta om tvättcykeln än en gång med rätt fläckval för att ta bort fläcken.

### 4. Välja tvättvattentemperatur



Du kan använda inställningsnyckeln för tvättvattentemperatur för att ställa in temperaturen på tvättvattnet för din tvätt.

- När du väljer ett nytt program visas det valda programmets maximala temperatur på tvättvattentemperaturdisplayen.
- Du kan gradvis minska tvättvattnets temperatur mellan den maximala temperaturen för det valda programmet och kall tvätt genom att trycka på tvättvattentemperaturinställningsknappen (\*).
- Om du har hoppat över tvättvattentemperaturen som du vill ställa in, fortsätter du att trycka på tvättvattentemperaturknappen för att hitta önskad temperatur igen.

### 5. Val av centrifugeringshastighet



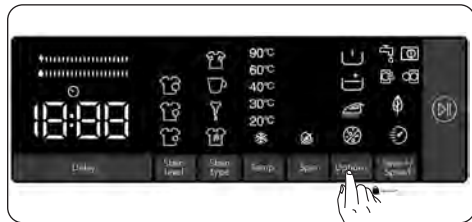
Du kan använda hastighetsinställningsknappen för att ställa in centrifugeringshastigheten för din tvätt. När du väljer ett nytt program kommer det valda programmets maximala varvtal att visas på centrifugeringshastighetsdisplayen.

Du kan trycka på inställningsknappen för centrifugeringshastighet för att minska rotationshastigheten gradvis mellan det valda programmets maximala

rotationshastighet och alternativet centrifugering avbruten (⊘).

Om du har hoppat över den centrifugeringshastighet du ville ställa in kan du fortsätta trycka på centrifugeringshastighetsknappen för att hitta önskad hastighet igen.

## 5.8 Hjälpfunktioner



Du kan använda hjälpfunktioner för att göra det bästa tvättvalet för din tvätt. För att göra detta kan du trycka på alternativknappen på displaypanelen för att aktivera följande:

1. Hjälpfunktion för förvätt
2. Extra sköljning hjälpfunktion
3. Hjälpfunktion för enkel strykning
4. Hjälpfunktion för anti-allergi

### 1. Hjälpfunktion för förvätt



Du kan använda denna hjälpfunktion för att utföra förvätt innan huvudtvättcykeln för din hårt smutsade tvätt. När du använder den här funktionen måste du tillsätta tvättmedel i tvättmedelsfacket förvättssack. För att aktivera förvätt-hjälpfunktionen, tryck på alternativknappen tills förvättssymbolen slås på. Om LED för förvätt alltid är på på den elektroniska displayen betyder det att hjälpfunktionen är vald.

**OBS:** Om du vill välja hjälpfunktionen för förvätt, om inte visas på skärmen betyder det att den här funktionen inte är

tillgänglig i det valda tvättprogrammet.

### 2. Hjälpfunktion för extra sköljning



Du kan använda denna hjälpfunktion för extra sköljning av tvätten. För att aktivera extra sköljning, fortsätt att trycka på alternativknappen tills symbolen för extra sköljning slås på. Om LED för extra sköljning alltid är påslagen på den elektroniska displayen betyder det att hjälpfunktionen är vald.

**OBS:** Om du vill välja hjälpfunktionen för extra sköljning, om inte visas på skärmen betyder det att den här funktionen inte är tillgänglig i det valda tvättprogrammet.

### 3. Hjälpfunktion för enkel strykning





Denna hjälpfunktion gör att du kan ha mindre skrynkliga kläder efter tvätt. För att aktivera hjälpfunktionen för enkel strykning, tryck på alternativknappen tills symbolen för enkel strykning slås på. Om LED för enkel strykning alltid är påslagen på den elektroniska displayen betyder det att hjälpfunktionen är vald.



**OBS:** Om du vill välja hjälpfunktionen för lätt strykning, om inte visas på skärmen betyder det att den här funktionen inte är tillgänglig i det valda tvättprogrammet.



#### 4. Hjälpfunktion för anti-allergi




Du kan använda denna hjälpfunktion för att lägga till ytterligare en sköljcykel för din tvätt. Din maskin kommer att använda varmt vatten i alla sköljsteg. (Det rekommenderas för kläder för känslig hud, babykläder och underkläder). För att aktivera hjälpfunktionen för anti-allergi, fortsätt att trycka på alternativknappen tills symbolen för antiallergifunktionen  slås på. Om anti-allergi-LED  alltid är på på den elektroniska displayen betyder det att hjälpfunktionen är vald.

 **OBS:** Om du vill välja antiallergihjälpfunktionen, om  inte visas på skärmen betyder det att den här funktionen inte är tillgänglig i det valda tvättprogrammet.

#### 5. Eko / snabbtvättshjälpfunktion





 **Hjälpfunktion för extra sköljning:**

Om du väljer denna hjälpfunktion förlänger din maskin tvättprogrammet något. Det kommer dock att använda mindre energi och vatten för tvättcykeln. För att aktivera den här funktionen kan du trycka på valknappen för Eko / Snabbtvätt på displaypanelen för att tända symbolens LED-lampa .

 **Hjälpfunktion för snabbtvätt:**

Om du väljer denna hjälpfunktion kommer maskinen att förkorta tvättprogrammet.

(Det rekommenderas att ladda maskinen med hälften eller mindre än hälften av kapaciteten för det valda tvättprogrammet.) För att aktivera den här funktionen kan du trycka på valknappen för Eko / Snabbtvätt på displaypanelen för att tända symbolens LED-lampa .

 **OBSERVERA:** Om du laddar maskinen med hälften eller mindre än hälften av tvättkapaciteten för det valda tvättprogrammet, kommer maskinen att upptäcka det tack vare detekteringssystemet för halv belastning, och på detta sätt tvättar du din tvätt med mindre energi och mindre vatten under kortare tid. När din maskin detekterar halv last, tänds LED-lampan för symbolen  automatiskt på displaypanelen.

(\* ) Apparatus specifikationer kan variera beroende på den köpta produkten.

#### • Energi-/vatteneffektivitetsfält:

"....." är en effektivitetsindikator innefattande 2 fält. Energi- / vatteneffektivitetsfältet visar mängden energi- och vattenförbrukning. Ju större fältet är, desto mer energi- eller vattenförbrukning kommer du att ha. Energi- / vatteneffektivitetsfältet kan förlängas eller förkortas beroende på det valda programmens varaktighet, temperaturinställning, centrifugeringshastighet och andra hjälpfunktioner.

#### Knappen Start/Paus



Genom att trycka på Start / Paus-knappen kan du starta programmet som du har valt eller avbryta ett pågående program. Om du växlar maskinen till vänteläge, böjar Start / Paus-lysdioden på den elektroniska displayen att blinka.

## 5.9 Barnlås

Barnlåsfunktionen låter dig låsa knapparna så att tvättcykeln du har valt inte kan ändras oavsiktligt.

För att aktivera barnlåset, tryck och håll in knapp 2 och 3 samtidigt i minst 3 sekunder tills "CL" -symbolen på den elektroniska displayen börjar blinka i 2 sekunder då barnlåset är aktiverat.



Om någon knapp trycks in eller valt program ändras med programreglaget medan barnlåset är aktivt blinkar "CL" -symbolen på den elektroniska displayen i 2 sekunder.

Om programreglaget ställs på "Av"-läge och ett annat program väljs medan barnlåsfunktionen är aktiverad och ett program körs, fortsätter det tidigare valda programmet där det slutade.

För att inaktivera barnlåset, tryck och håll in knapp 2 och 3 samtidigt i minst 3 sekunder tills "CL" -symbolen på den elektroniska displayen försvinner.



**OBS:** Luckan förblir olåst om barnlåset är aktivt och strömmen stängs av

## 5.10 Om du vill pausa / avbryta ett program som körs eller lägga till tvätt:

- symbolknappen låter dig pausa eller starta om det valda programmet. Du kan använda denna hjälpfunktion när du vill lägga till mer tvätt i maskinen.
- Tryck på -symbolknappen för detta. Om visas på skärmen kan du öppna lastluckan och lägga till tvätt.
- Om visas på skärmen har steget där du kan lägga till tvätt passerats.
- Om du vill avbryta ett program som körs, vrid programreglaget till "Stäng av"-läget. Maskinen stoppar

tvättprocessen och programmet avbryts. För att tappa ur vattnet i maskinen, vrid programreglaget till vilket program som helst. Din maskin tappar ur vattnet och avbryter programmet. Du kan välja ett nytt program och starta maskinen.

## 5.11 Programslut



Din maskin stoppar automatiskt när det valda programmet avslutas.

- "Slut" kommer att visas på den elektroniska displayen.
- Du kan öppna luckan och ta ut tvätten. När du har tagit ut tvätten, låt dörren stå öppen så att maskinens insida kan torka.
- Vrid programreglaget till "Stäng av"-läget.
- Koppla ur maskinen.
- Stäng av vattenkranen.



## 6. PROGRAMTABELL

Program	Temperatur på tvättvatten (°C)	Maxvikt för torr tvätt (kg)	Tvättmedelsfack	Programlängd (min)	Typ av tvätt / Beskrivningar
BOMULL	*60 - 90	7,0	2	145	Mycket smutsiga bomulls- och linnertextilier. (Underkläder, linne, bordsduk, badhandduk (maximalt 3,5 kg), sängkläder etc.)
EKO 40-60	*40 - 60	7,0	2	208	Smutsiga bomulls- och linnertextilier. (Underkläder, linne, bordsduk, badhandduk (maximalt 3,5 kg), sängkläder etc.)
Förtvätt Bomull	*60 - 40 - 30 - "- -C"	7,0	1&2	164	Smutsiga bomulls- och linnertextilier. (Underkläder, linne, bordsduk, badhandduk (maximalt 3,5 kg), sängkläder etc.)
BOMULL 20°C	*20- "- -C"	3,5	2	59	Mindre smutsade bomulls- och linnertextilier. (Underkläder, lakan, bordsduk, badhandduk (max. 2,0 kg) sängkläder, etc.
Färger	*40 - 30 - "- -C"	3,5	2	130	Mindre smutsade bomulls- och linnertextilier. (Underkläder, lakan, bordsduk, badhandduk (max. 2,0 kg) sängkläder, etc.
YLLE	*30 - "- -C"	2,5	2	39	Ylletvätt med maskintvättetiketter.
SKÖLJNING	** - -C"	7,0	-	30	Tillhandahåller ytterligare sköljning till alla typer av tvätt efter tvättcykeln.
ALLERGISÄKER	*60 - 40 - 30 - "- -C"	3,5	2	212	Babytvätt
Centrifugering/ tömning	** - -C"	7,0	-	17	Du kan använda detta program för alla typer av tvätt om du vill ha ett ytterligare centrifugeringssteg efter tvättcykeln. Du kan använda tömningsprogrammet för att tappa ut det vatten som samlats inne i maskinen (lägga till eller ta bort tvätt). För att aktivera tömningsprogrammet, vrid programvredet till centrifugerings- / tömningsprogrammet. När du har valt "centrifugering avbruten" med hjälp av funktionsknappen kommer programmet att börja köras.
ÖMTÄLIG / HANDTVÄTT	*30 - "- -C"	2,5	2	90	Tvätt som rekommenderas för handtvätt eller känslig tvätt.
ENKEL SKÖTSEL / Utomhuskläder	* 40 - 30 - "- -C"	3,5	2	110	Mycket smutsiga eller syntetblandade textilier. (Nylonstrumpor, skjortor, blusar, syntetiska textilier inklusive byxor etc.)
Blandad	*40 - 30 - "- -C"	3,5	2	105	Smutsiga, bomullstextilier, syntet, färgade eller linnertextilier kan tvättas tillsammans.
Jeans	*30 - "- -C"	3,5	2	96	Svarta och mörka plagg av bomull, blandad fiber eller jeans. Tvätta ut- och in. Jeans innehåller ofta överflödigt färgämne och kan färga under de första tvättningarna. Tvätta objekt med ljusa och mörka färger separat
(**) Snabb 60' 60°C	*60 - 40 - 30 - "- -C"	3,0	2	60	Smutsiga, bomulls-, färgade och linnertextilier tvättas vid 60 °C i 60 minuter.
(***) Snabb 15 min.	*30 - "- -C"	2,0	2	15	Du kan snabbtvätta lätt smutsade plagg, färgade plagg, bomulls- och linnertextilier på så lite som 15 minuter.



**OBSERVERA: PROGRAMTID KAN ÄNDRAS BEROENDE PÅ MÄNGDEN TVÄTT, KRANVATTEN, OMGIVNINGSTEMPERATUR OCH VALDA HJÄLPFUNKTIONER.**

**(\*) Programmets tvättvattentemperatur är fabriksstandard.**

**(\*\*) Om din maskin har snabbvätthjälpfunktionen kan du aktivera snabbvättalternativet på displaypanelen och ladda maskinen med 2 kg eller mindre tvätt för att tvätta den på 30 minuter.**

**(\*\*\*) På grund av den korta tvättiden för detta program rekommenderar vi att mindre tvättmedel används. Programmet kan vara längre än 15 minuter om din maskin detekterar en ojämn last. Du kan öppna luckan till din maskin 2 minuter efter avslutad tvättoperation. (Denna 2-minutersperiod ingår inte i programvaraktigheten).**

Enligt föreskrifterna 1015/2010 och 1061/2010 är programmet 1 och programmet 2 "Standard 60 °C bomullsprogram" respektive "Standard 40 °C bomullsprogram".

Eko-40-60-programmet kan rengöra normalt smutsad bomullstvätt som anges tvättbar vid 40 °C eller 60 °C, tillsammans i samma cykel, och detta är det program som används för att bedöma efterlevnaden av EU:s lagstiftning om ekodesign.

- De mest effektiva programmen när det gäller energiförbrukning är i allmänhet de som körs vid lägre temperaturer och under längre tid.
- Att ladda hushållstvättmaskinen upp till den kapacitet som tillverkaren anger för respektive program kommer att bidra till energi- och vattenbesparingar.
- Programvaraktighet, energiförbrukning och vattenförbrukningsvärden kan variera beroende på tvättens lastvikt och typ, valda extrafunktioner, kranvatten och omgivningstemperatur.
- Det rekommenderas att använda flytande tvättmedel för tvättprogrammen vid låg temperatur. Mängden tvättmedel som ska användas kan variera beroende på tvättmängden och tvättens smutsgrad. Följ tvättmedeltillverkarens rekommendationer för mängden tvättmedel som ska användas.
- Buller och återstående fukttinnehåll påverkas av centrifugeringshastigheten. Ju högre centrifugeringshastighet i centrifugeringsfasen, desto högre buller och lägre resterande fukttinnehåll.
- Du kan få åtkomst till produkt databasen där modellinformationen lagras genom att läsa av QR-koden på energimärket.

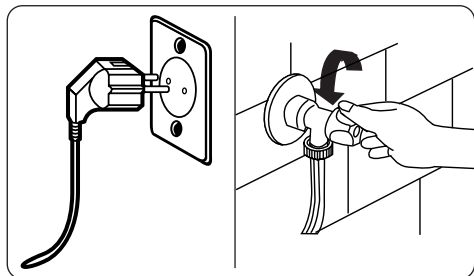
Programnamn	Nominell tvättkapacitet kg	Energiförbrukning kWh/cykel			Programlängd Timmar: Minuter			Vattenförbrukning Liter/cykel			Max. Temperatur °C			Återstående fukttinnehåll % 1400 varv/minut		
		Nominell tvättkapacitet	1/2 last	1/4 last	Nominell tvättkapacitet	1/2 last	1/4 last	Nominell tvättkapacitet	1/2 last	1/4 last	Nominell tvättkapacitet	1/2 last	1/4 last	Nominell tvättkapacitet	1/2 last	1/4 last
Bomull 90°C	7	2,25			03:13			70			81			53%		
Bomull 60°C	7	0,68			02:25			36			57			53%		
Eco 40-60	7	0,84	0,35	0,22	03:28	02:42	02:42	51	30	28	42	27	23	53%	53%	53%
ENKEL SKÖTSEL / Utomhuskläder	3,5	0,58			01:50			42			42			53%		
Snabb 60'	3	1,00			01:00			32			58			53%		
Bomull 20°C	3,5	0,12			00:59			27			20			53%		

## 6.1 Viktig information

- Använd tvättmedel, mjukgörare och andra tillsatser som endast är lämpliga för automatiska tvättmaskiner. För mycket skum har bildats och det automatiska skumabsorptionssystemet har aktiverats på grund av för mycket tvättmedel.
- Vi rekommenderar periodisk rengöring för tvättmaskinen varannan månad. För periodisk rengöring, använd trumrengöringsprogrammet. Om din maskin inte har trumrengöringsprogram, använd bomull-90-programmet. Använd vid behov kalkborttagningsmedel som är tillverkat specifikt för tvättmaskiner.
- Tvinga aldrig luckan att öppnas när maskinen är igång. Du kan öppna luckan till din maskin 2 minuter efter avslutad tvättoperation. \*
- Tvinga aldrig luckan att öppnas när maskinen är igång. Luckan öppnas omedelbart efter att tvättcykeln har avslutats. \*
- Installations- och reparationsförfaranden bör alltid utföras av en auktoriserad serviceagent för att undvika möjliga risker. Tillverkaren ska inte hållas ansvarig för skador som kan uppstå genom förfaranden som utförs av obehöriga personer.
- (\*) Specifikationer kan variera beroende på vilken maskin som köpts.

# 7. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

## 7.1 Varning



Stäng av nätspänningen och ta ut kontakten ur uttaget innan du utför underhåll och rengöring av din maskin.

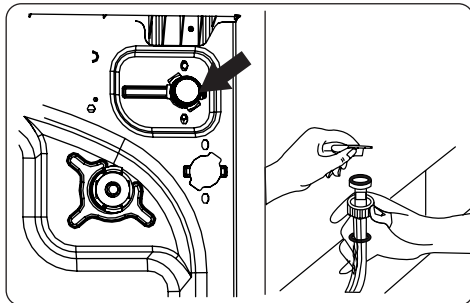
Stäng av vattentillförseln innan du startar underhåll och rengöring av din maskin.

### **⚠ VAR FÖRSIKTIG!**

Använd inte lösningsmedel, rengöringsmedel, glasrengöringsmedel eller allrengöringsmedel för att rengöra din tvättmaskin. De kan skada plastytorna och andra komponenter på grund av kemikalierna som de innehåller.

## 7.2 Vatteninloppsfilter

Vatteninloppsfilter förhindrar smuts och främmande material från att komma in i din maskin. Vi rekommenderar att dessa filter rengörs när din maskin inte kan ta emot tillräckligt med vatten, även om din vattenförsörjning är på och kranen är öppen. Vi rekommenderar att du rengör dina vatteninloppsfilter varannan månad.

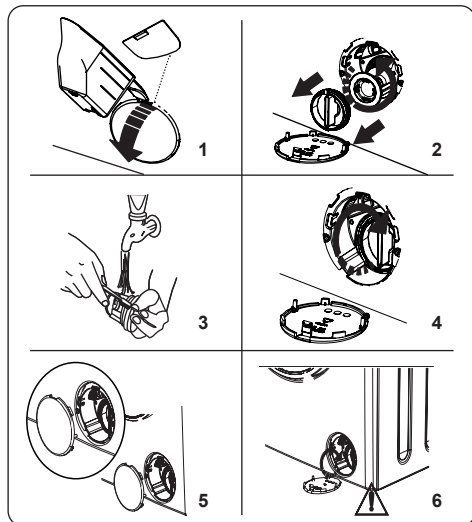


- Skruva loss vatteninlopps slangarna från tvättmaskinen.
- För att ta bort vatteninloppsfiltret från vatteninloppsventilen, använd en näbbtång för att dra försiktigt i plaststången i filtret.
- Ett andra vatteninloppsfilter är beläget i kranänden på vatteninloppsslangen. För att ta bort det andra vatteninloppsfiltret, använd en näbbtång för att dra försiktigt i plaststången i filtret.
- Rengör filtret noggrant med en mjuk borste och tvätta med tvålvatten och skölj noggrant. Sätt tillbaka filtret genom att försiktigt trycka tillbaka det på plats.

### **⚠ VAR FÖRSIKTIG!**

Filtren vid vatteninloppsventilen kan bli igensatt på grund av vattenkvalitet eller brist på nödvändigt underhåll och kan gå sönder. Detta kan orsaka vattenläckage. Eventuella sådana skador faller utanför garantins omfattning.

### 7.3 Pumpfilter



Pumpfilteranläggningen i din tvättmaskin förlänger pumpens livslängd genom att förhindra att ludd kommer in i din maskin. Vi rekommenderar att du rengör pumpfiltret en gång varannan månad.

Pumpfiltret är placerat bakom locket i det främre nedre högra hörnet.

För att rengöra pumpfiltret:

1. Du kan använda tvättmedelsspaden (\*) som medföljer din maskin eller nivåplattan för flytande tvättmedel för att öppna pumphölet.
2. Sätt änden på tvättmedelsspaden eller nivåplattan för flytande tvättmedel i locket öppning och tryck försiktigt bakåt. Locket kommer öppnas.
  - Innan du öppnar filterkåpan, placera en behållare under filterkåpan för att samla upp eventuellt vatten som finns kvar i maskinen.
  - Lossa filtret genom att vrida moturs och ta bort det genom att dra. Vänta tills vattnet rinner ut.

### OBSERVERA:

Beroende på mängden vatten inne i maskinen kan du behöva tömma vattenuppsamlingsbehållaren några gånger.

3. Ta bort främmande föremål från filtret med en mjuk borste.

4. Efter rengöring, sätt tillbaka filtret genom att sätta in det och vrida medurs.
5. När du stänger pumphölet, se till att fästena inuti hölet möter hålen på frontpanelens sida.
6. Stäng filterhöljet.

**! VARNING:** Vattnet i pumpen kan vara varmt, vänta tills det har svalnat innan du utför rengöring eller underhåll.

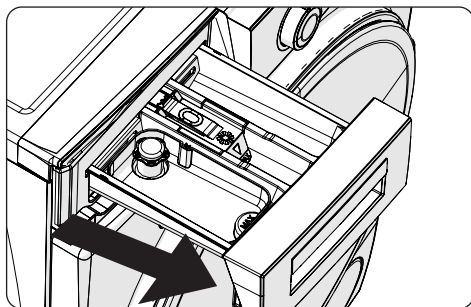
(\*) Specifikationer kan variera beroende på vilken maskin som köpts.

### 7.4 Tvättmedelsfack

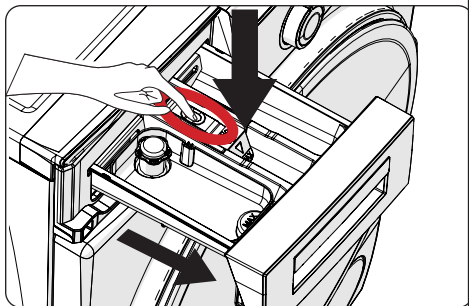
Användning av tvättmedel kan orsaka uppbyggnad av rester i tvättmedelsfacket över tid. Vi rekommenderar att du tar bort facket varannan månad för att rengöra de ackumulerade resterna.

För att ta bort tvättmedelsfacket:

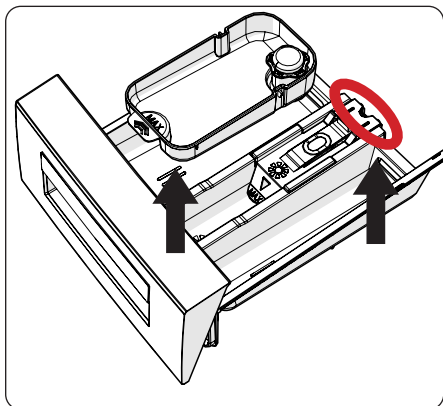
- Dra facket framåt tills det är helt utdraget.



- Tryck på området som visas nedan inuti tvättmedelsfacket du har dragit hela vägen ut och fortsätt att dra och ta bort tvättmedelsfacket från dess plats



- Ta bort tvättmedelsfacket och demontera spolproppen. Rengör noggrant för att ta bort alla mjukgöringsrester helt. Sätt tillbaka spolproppen efter rengöring och kontrollera att den sitter ordentligt.



- Skölj med en borste och mycket vatten.
- Samla upp resterna inne i spåret för tvättmedelsfacket så att de inte faller ner inuti din maskin.
- Torka tvättmedelsfacket med en handduk eller torr trasa och sätt tillbaka det

**!** Tvätta inte tvättmedelsfacket i diskmaskin.

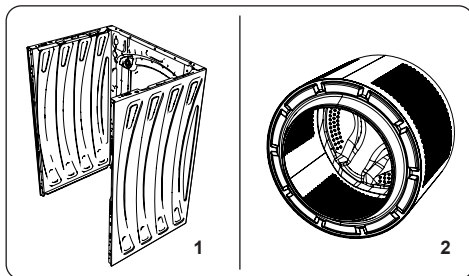
#### Anordning för flytande tvättmedel(\*)

För rengöring och underhåll av nivåanordningen för flytande tvättmedel, ta bort anordningen från dess plats såsom visas på bilden nedan och rengör noggrant de kvarvarande tvättmedelsresterna. Byt ut anordningen. Se till att inget återstående material finns

kvar i sifonen.

(\*) Specifikationer kan variera beroende på vilken maskin som köpts.

## 8. Kropp / Trumma



### 1. Kropp

Använd ett mildt, icke-slipande rengöringsmedel eller tvål och vatten för att rengöra det yttre höljet. Torka av med en mjuk trasa.

### 2. Trumma

Lämna inte metallföremål som nålar, gem, mynt etc. i din maskin. Dessa objekt leder till bildning av rostfläckar i trumman. För att rengöra dessa rostfläckar, använd ett rengöringsmedel utan klor och följ instruktionerna från rengöringsmedlets tillverkare. Använd aldrig stålull eller liknande hårda föremål för att rengöra rostfläckar.

## 9. FELSÖKNING

Reparation av din maskin ska utföras av ett auktoriserat serviceföretag. Om din maskin kräver reparation eller om du inte kan lösa ett problem med informationen nedan bör du:

- Koppla bort maskinen från nätspänningen.
- Stänga av vattenförsörjningen.

FEL	MÖJLIG ORSAK	FELSÖKNING
Maskinen startar inte.	Maskinen är inte ansluten.	Koppla in maskinen.
	Säkringarna är felaktiga.	Byt säkringarna.
	Ingen nätström.	Kontrollera strömtillförseln.
	Start/Paus-knapp inte intryckt.	Tryck på Start/Paus-knappen.
	Programreglage i "stopp"-läget.	Vrid programreglaget till önskad position.
	Maskinluckan är inte helt stängd.	Stäng maskinluckan.
Maskinen tar inte in vatten.	Vattenkranen är avstängd.	Vrid på kranen.
	Vatteninloppsslangen kan vara böjd.	Kontrollera vatteninloppsslangen och tvinna upp den.
	Vatteninloppsslangen är tilltäppt.	Rengör vatteninloppsslangens filter. (*)
	Inloppsfilter är igensatt.	Rengör inloppsfiltern. (*)
	Maskinluckan är inte helt stängd.	Stäng maskinluckan.
Maskinen tömmer inte ut vattnet.	Avtappningsslangen igensatt eller vriden.	Kontrollera avtappningsslangen, och rengör sedan eller tvinna upp.
	Pumpfiltret är igensatt.	Rengör pumpfiltret. (*)
	Tvätten är för tätt packad i trumman.	Sprid din tvätt jämnt i maskinen.
Din tvättmaskin vibrerar.	Fötterna har inte justerats.	Justera fötterna. (**)
	Transportbultar monterade för transport har inte tagits bort.	Ta bort transportbultarna från maskinen. (**)
	Liten last i trumman.	Detta kommer inte att förhindra drift av din maskin.
	Din maskin är överbelastad med tvätt eller tvätt ojämnt utspridd.	Överlasta inte trumman. Sprid din tvätt jämnt i trumman.
För mycket skum har bildats i tvättmedelsfacket.	För mycket tvättmedel har använts.	Tryck på Start/Paus-knappen. För att stoppa skummet, späd ut en matsked sköljmedel i 1/2 liter vatten och håll i tvättmedelsfacket. Tryck på Start/Paus-knappen efter 5-10 minuter.
	Fel tvättmedel har använts.	Använd bara tvättmedel som tillverkats för automatiska tvättmaskiner.
Otillfredsställande tvättresultat.	Din tvätt är för smutsig för det valda programmet.	Använd informationen i programtabellerna för att välja det lämpligaste programmet.
	För lite tvättmedel har använts.	Använd mängden tvättmedel enligt anvisningarna på förpackningen.
	Det finns för mycket tvätt i din maskin.	Kontrollera att den maximala kapaciteten för det valda programmet inte har överskridits.



FEL	MÖJLIG ORSAK	FELSÖKNING
Ottillfredsställande tvättresultat.	Hårt vatten.	Öka mängden tvättmedel enligt tillverkarens anvisningar.
	Tvätten är för tätt packad i trumman.	Kontrollera att din tvätt är utspridd.
Så snart maskinen är laddad med vatten, rinner vattnet ut igen.	Änden av vattenuttömningsslangen är för låg för maskinen.	Kontrollera att uttömningsslangen är i lämplig höjd. (**).
Inget vatten syns i trumman under tvättningen.	Inget fel. Vatten är i den osynliga delen av trumman.	.....
Tvätten har tvättmedelrester.	Icke-upplösningsbara partiklar från vissa tvättmedel kan fastna på tvätten i form av vita fläckar.	Utför en extra sköljning, eller rengör tvätten med en borste efter att den har torkat.
Grå fläckar syns på tvätten.	Det finns obehandlad olja, kräm eller salva på din tvätt.	Använd mängden tvättmedel enligt anvisningarna på förpackningen i nästa tvätt.
Centrifugeringscykeln sker inte eller äger rum senare än väntat.	Inget fel. Kontrollsystemet för obalanserad last har aktiverats.	Kontrollsystemet för obalanserad last kommer att försöka sprida din tvätt jämnt. Centrifugeringscykeln börjar när din tvätt är utspridd. Ladda trumman jämnt för nästa tvätt.

(\* Se kapitlet avseende underhåll och rengöring av maskinen.

(\* Se kapitlet avseende installation av maskinen.

## 10. AUTOMATISKA FELVARNINGAR OCH VAD SOM BÖR GÖRAS

Din tvättmaskin är utrustad med ett inbyggt feldetekteringssystem, indikerat av en kombination av blinkande tvättfunktionslampor. De vanligaste felkoderna visas nedan.

FELKOD	MÖJLIGT FEL	VAD DU BÖR GÖRA
E01 	Din maskins lucka är inte ordentligt stängd.	Stäng luckan ordentligt tills du hör ett klick. Om din maskin fortsätter att indikera fel, stäng av maskinen, dra ur kontakten och kontakta närmaste auktoriserade serviceagent omedelbart.
E02 	Vattentrycket eller vattennivån i maskinen kan vara lågt.	Kontrollera att kranen är helt öppen. Vattenförsörjningen kan vara avstängd. Om problemet fortsätter, kommer maskinen att stanna automatiskt efter ett tag. Koppla ur maskinen, stäng av kranen och kontakta närmaste auktoriserade serviceagent.
E03 	Pumpen är defekt eller pumpfiltret är igensatt eller den elektriska anslutningen av pumpen är defekt.	Rengör pumpfiltret. Om problemet kvarstår, kontakta närmaste auktoriserade serviceagent. (*)
E04	Maskinen har för mycket vatten.	Maskinen kommer att tömma vattnet av sig själv. När vattnet har tappats ur, stäng av maskinen och koppla ur den. Stäng av kranen och kontakta närmaste auktoriserade serviceagent.

(\* Se kapitlet avseende underhåll och rengöring av maskinen.



## NO

**Service:** Kontakt butikken der du kjøpte produktet så de kan henvise deg til lokal service

**Oppgi:** Produkttype, Serienummer, Kjøpsdato, Problembeskrivelse, Navn og adresse, Telefonnummer

## DK

**Service:** Kontakt butikken hvor købet blev foretaget

og få info om service kontakt  
**Nødvendig information:** Model navn, Serienummer (står på typeskiltet), Kjøpsdato, Beskrivelse af problemet, Navn og adresse, Telefonnummer

## FI

**Huolto:** Ota yhteyttä myymälään, josta ostit tuotteen, niin saat lisätietoja lähimmästä huoltoliikkeestä

**Tarvittavat tiedot:** Mallinnumero, Sarjanumero, Ostopäivä, Ongelman kuvaus, Nimi ja osoite, Puhelinnumero

## SE

**Service:** Vi har service i hela Sverige. Besök [www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)  
Ring 0771-25 25 00  
(endast lokaltaxa)

**Uppge:** Maskintyp, serienummer, inköpsdatum, problembeskrivning, namn och adress, ditt telefonnummer

**Kontakta oss:**  
[www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)

## UK

**Service:** Nationwide service in Sweden  
Visit [www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)  
Call 0771-25 25 00

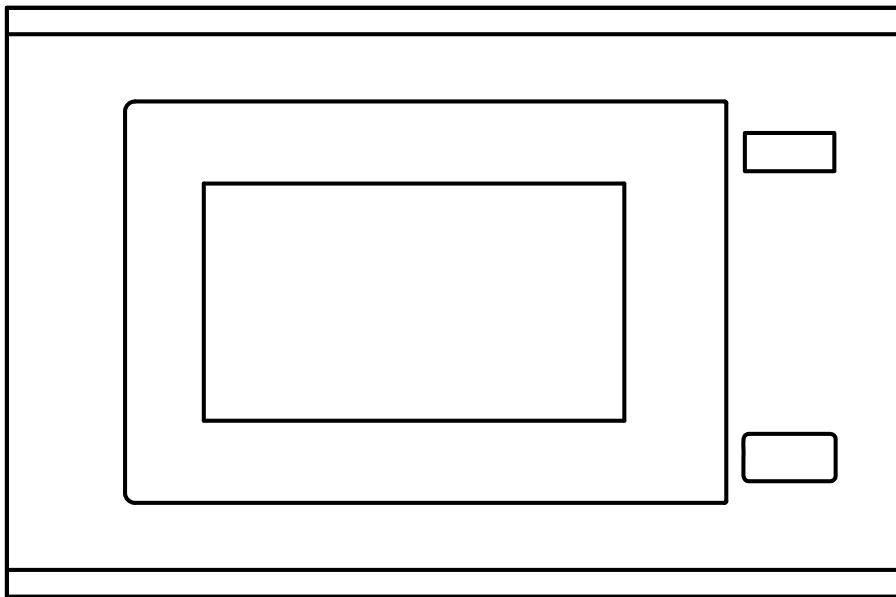
**Declare:** Model code, Serial number, Purchase date, Problem description, Name and address, Phone number

**Contact us:**  
[www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)

**Cylinda**  
en enklare vardag

52383176

# Mikrovågsugn Instruktioner



Modell: IM 5131S RF & IM 5131S V

Läs dessa instruktioner noga innan du installerar och använder ugnen

# Innehåll

<b>INNEHÅLL</b> .....	<b>1</b>
<b>SPECIFIKATIONER</b> .....	<b>1</b>
<b>FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR ATT FÖRHINDRA MÖJLIG EXPONERING AV MIKROVÅGOR</b> .....	<b>2</b>
<b>SÄKERHETS INSTRUKTIONER</b> .....	<b>2</b>
<b>INSTALLATIONS GUIDE</b> .....	<b>4</b>
<b>ELANSLUTNING</b> .....	<b>5</b>
<b>RADIOSTÖRNINGAR</b> .....	<b>5</b>
<b>INNAN DU KONTAKTAR SERVICE</b> .....	<b>6</b>
<b>FÖR BÄSTA TILLAGNING</b> .....	<b>6</b>
<b>GUIDE FÖR MATLAGNINGSREDSKAP</b> .....	<b>6</b>
<b>PRODUKT DIAGRAM</b> .....	<b>7</b>
<b>KONTROLLPANEL</b> .....	<b>8</b>
<b>ANVÄNDNING</b> .....	<b>9</b>
SNABBSTART .....	9
TILLAGNING .....	9
UPPTINING .....	10
ENERGISPAR FUNKTION/ SLÄCKA DISPLAYEN .....	10
BARNSPÄRR .....	10
AUTOPROGRAM .....	10
<b>RENGÖRING OCH SKÖTSEL</b> .....	<b>12</b>
<b>INSTALLATIONS INSTRUKTIONER</b> .....	<b>13</b>

# Specifikationer

Elförbrukning	230V/50Hz, 1200W(mikrovågor)
Output	700W
Frekvens	2450MHz
Yttermått	382mm(H)×595mm(B)×316mm(D)
Ugnens innermått	198mm(H)×315mm(B)×297mm(D)
Kapacitet	20 Liter
Vik	12.5 kg

# FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR ATT FÖRHINDRA MÖJLIG EXPONERING AV MIKROVÅGOR

1. Försök aldrig använda ugnen med dörren öppen, eftersom öppningen kan leda till skadlig exponering av mikrovågor. Det är viktigt att inte bryta eller manipulera med säkerhetslåsen.
2. Placera inga föremål mellan ugnens framsida och dörr, eller låt smust eller matrester samlas på tätande ytor.
3. Använd inte ugnen om den är skadad. Det är mycket viktigt att ugnsdörren stängs ordentligt och att det inte finns några skador på
  - a) Dörr (inklusive eventuella bucklor)
  - b) Gångjärn och spärrar (trasiga eller lösa)
  - c) Dörrtätningar och tätningsytor.
4. Ugnen får inte justeras eller repareras av någon utom av kvalificerad servicepersonal.

## SÄKERHETS INSTRUKTIONER

Vid användning av elektriska apparater ska grundläggande säkerhetsanvisningar följas, inklusive följande för att minimera risken för brännskador, elektrisk stöt, eldsvåda, skada på personer eller exponering av för hög dos med mikrovågor:

1. Läs igenom hela bruksanvisningen innan apparaten tas i bruk.
2. Apparaten får endast användas för det den är avsedd för och enligt det som beskrivs i bruksanvisningen. Använd inte frätande kemikalier eller gaser i denna apparat. Ugnen är speciellt anpassad för att värma, tina, tillaga eller torka livsmedel. Den är inte utformad för yrkesmässigt bruk som till exempel industriell- eller laboratorieanvändning.
3. Ugnen får inte startas om den är tom.
4. Använd inte ugnen om den har en skadad anslutningskabel eller elkontakt, om den inte fungerar, fullt ut eller om den har tappats. Om anslutningskabeln skadats, måste den ersättas av leverantören, auktoriserat serviceställe eller av fackman för att undvika fara.

5. VARNING: Barn får inte själva använda ugnen utan tillräckliga instruktioner, annars tillsammans med vuxen.
6. För att minimera brandrisken i ugnsutrymmet:
  - När mat värms i plast- eller pappersförpackning, ska ugnen kontrolleras ofta. Det finns risk för gnistbildning.
  - Ta bort metalltrådsförslutningar från pappers- och plastpåsar innan de läggs in i ugnen.
  - Om rök uppstår, stäng av eller dra ur anslutningskabeln till apparaten och håll luckan stängd för att kväva eventuella lågor.
  - Använd inte ugnsutrymmet för förvaring. Lämna inte kvar papper, matlagingsredskap eller mat i ugnsutrymmet när ugnen inte används.
  - Ugnen skall användas för att värma, tina, tillaga eller torka livsmedel. Den får inte användas för att värma annat som textilier eller liknande, risk för skada eller brand.
7. VARNING: Vätska eller annan mat får inte värmas i förslutna behållare eftersom de kan explodera.
8. Mikrovågsuppvärmning av drycker kan resultera i fördröjd explosiv kokning, därför måste försiktighet iakttas när behållaren tas ut och hanteras.
9. Friter inte mat i ugnen. Het olja kan skada ugnsdelar och redskap och kan även resultera i brännskador på huden.
10. Råa ägg eller oskalade hårdkokta ägg ska inte värmas i mikrougn eftersom de kan explodera även efter att ugnen slagits av.
11. Stick hål i mat som har tjockt skal såsom potatis, hela squash, äpplen och kastanjer innan tillagning.
12. Innehållet i nappflaska och barnmatsburk ska röras om eller skakas och temperaturen måste kontrolleras innan servering för att undvika brännskador.
13. Köksredskap kan bli varma på grund av att värmen överförs från uppvärmd mat. Ugnshandskar eller grytlapp kan behövas för att ta i redskapen.
14. Kontrollera kokkärl och redskap så att de är mikrovågssäkra.
15. VARNING: Det är riskabelt för annan än kvalificerad fackman att utföra service eller reparation som innebär att chassi och plåtar som skyddar mot mikrovågor avlägsnas.
16. Denna product är en Grupp 2 Klass B ISM-utrustning. Grupp 2-definitione som alla innehåller ISM (industriell, vetenskaplig och medicinsk) utrustning där radiofrekvent energi genereras avsiktligt och/eller används som elektromagnetisk strålning för behandling av material och gnistskärningsutrustning. Klass B-utrustning är utrustning som är anpassad för användning i hemmiljö och i miljöer direktkopplade till lågspänningsnät som

- levereras till byggnader avsedda för bostadsändamål.
17. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk- eller mental kapacitet eller om de saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte fått vägledning och instruktioner om hur apparaten används av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
  18. Barn ska hållas under uppsikt för att försäkras om att de inte leker med apparaten.
  19. Ugnen skall placeras fritt från andra föremål.
  20. VARNING: Placera inte ugnen ovanför annan värmealstrande apparat. Ugnen kan gå sönder och garantin kommer inte att gälla.
  21. Ugnsdörren kan bli het när ugnen är påslagen. Risk för brännskador.
  22. Ugnens alla åtkomliga delar kan bli mycket heta. Risk för brännskador.
  23. Ugnen blir mycket het när den är påslagen. Var försiktig använd ugnshandskar.
  24. Ugnens baksida skall placeras mot en vägg.
  25. VARNING: Om ugnslockets tätlistor är skadade får inte ugnen användas. Kontakta din leverantör.
  26. Ugnen får inte kopplas mot timer, tidsinställning eller fjärrkontroll.
  27. Transportsäkra den roterande tallriken innan du flyttar mikrovågsugnen.
  28. OBSERVERA: Det är farligt att själv reparera ugnen. Kontakta alltid behörig fackman eller din leverantör.
  29. Använd alltid ugnshandskar eller grytlapp för din egen säkerhet.
  30. OBSERVERA: Akta dig för heta stänk när du öppnar lock eller lättar på folie på dina kärl.

## Installations Guide

1. Se till att allt förpackningsmaterial tas bort inuti mikrovågsugnen.
2. VARNING! - Kontrollera ugnen för eventuella skador, till exempel felinställda eller böjda dörrar, skadade dörrtätningar och tätningsyta, trasiga eller lösa dörrgångjärn och spärrar och bucklor i hålrummet eller på dörren. Om det finns skador, använd inte ugnen och kontakta Cylinda service.
3. Denna mikrovågsugn måste placeras på en plan, stabil yta för att kunna klara av den tyngsta maten som kan komma tillredas i ugnen.
4. Placera inte ugnen där värme, fukt eller hög luftfuktighet alstras eller nära brännbara material.
5. Använd inte ugnen utan glasbricka, rullstöd och axel i rätt läge.
6. Se till att nätsladden är oskadad och inte går under ugnen eller över någon varm eller skarp yta



7. Elkontakten måste vara lättillgänglig så att den lätt kan kopplas loss vid en nödsituation.
8. Använd inte ugnen utomhus.

## Elanslutning

Denna apparat måste vara jordad. Ugnen är utrustad med en sladd med en jordningstråd med en jordningskontakt. Det måste anslutas till ett vägguttag som är korrekt installerad och jordad. I händelse av en elektrisk kortslutning minskar jordningen risken för elektrisk chock genom att tillhandahålla en utsläppstråd för den elektriska strömmen. Att använda högspänning är farligt och kan leda till brand eller annan olycka som kan orsaka ugnsskador.

**WARNING!** - Felaktig användning av jordningskontakten kan leda till risk för elektriska stötar.

Notera:

1. Om du har några frågor om jordning eller elektriska instruktioner, kontakta en kvalificerad elektriker eller serviceperson.
2. Varken tillverkaren eller återförsäljaren kan ta något ansvar för skador på ugnen eller personskada till följd av att de elektriska anslutningsförfarandena inte följs. Ledningarna i kabeln är färgade i enlighet med följande kod:

**Grön och Gul = JORD**

**Blå = NEUTRAL**

**Brun = LEDARE**

## Radiostörningar

Användning av mikrovågsugnen kan orsaka störningar på din radio, TV eller liknande utrustning. När det finns störningar kan det minskas eller elimineras genom att vidta följande åtgärder:

1. Rengör ugnens dörr och tätningssyta.
2. Rikta om den mottagande antennen på radio eller tv.
3. Flytta mikrovågsugnen i förhållande till mottagaren.
4. Flytta mikrovågsugnen från mottagaren.
5. Anslut mikrovågsugnen till ett annat uttag så att den och den andra mottagaren finns på olika el zoner.

# Innan du kontaktar service

Innan du kontaktar om service, kontrollera först nedanstående:

Kontrollera att ugnen är ordentligt ansluten. Om inte, ta ut kontakten från uttaget, vänta i 10 sekunder och koppla in den igen ordentligt.

Kontrollera om en propp har gått eller en säkring utlösts eller om huvudströmbrytaren. Om dessa verkar fungera korrekt testas du uttaget med en annan apparat.

Kontrollera att kontrollpanelen är korrekt programmerad och timern är inställd.

Kontrollera att dörren är ordentligt stängd genom att låsa dörrlåssystemet. Om dörren inte är ordentligt stängd fungerar inte mikrovågorna inuti ugnen.

OM INGET AV OVANSTÅENDE FÖRBÄTTRAR SITUATIONEN, KONTAKTA CYLINDA SERVICE. PRÖVA INTE ATT JUSTERA ELLER REPARERA UGNEN PÅ EGEN HAND.

## För bästa tillagning

1. Ordna maten rätt. Placera tjockaste områden mot utsidan av skålen.
2. Titta på tillagningstiden. Koka under den kortaste tiden som anges och tillsätt mer efter behov. Mat som är kraftigt överkokt kan röka eller i värsta fall antända.
3. Täck maten under matlagningen. Skydd förhindrar skvätt och hjälper livsmedel att bli jämnt tillagat.
4. Vänd maten en gång under tillagningen för att förbättra tillagning av sådana livsmedel som kyckling och hamburgare. Stora föremål som t.ex. en stek måste vändas minst en gång.
5. Flytta runt mat som köttbullar halvvägs genom tillagning både från topp till botten och från mitten av skålen till ytterkant.

## Guide för matlagningsredskap

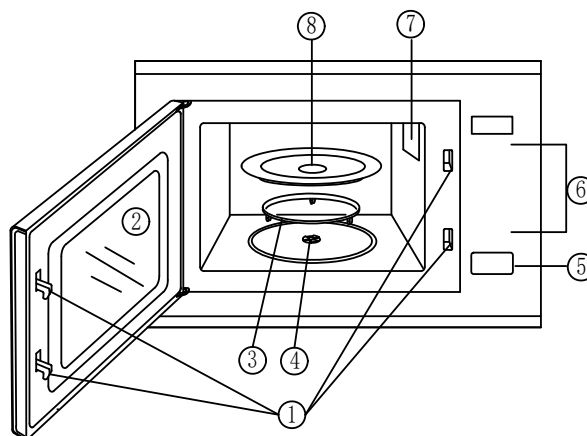
1. Mikrovågor kan inte tränga igenom metall. Använd endast redskap som är lämpliga för användning i mikrovågsugnar. Metallbehållare för mat och dryck är inte tillåtna under tillagning. Detta krav gäller inte om tillverkaren anger storlek och form på en metallbehållare som är lämpliga för mikrovågsugn.
2. Mikrovågor kan inte tränga igenom metall, så metallredskap eller skålar med metalldetaljer bör inte användas.
3. Använd inte återvunnet papper under mikrovågsugnen, eftersom de kan innehålla små metallfragment som kan orsaka gnistor och / eller bränder.
4. Vi rekommenderar runda / ovala former snarare än kvadratiska / avlånga, eftersom maten i hörnen tenderar att överkoka.

5. Smala remsor av aluminiumfolie kan användas för att förhindra överkokning av utsatta områden. Men var försiktig och använd inte för mycket och håll ett avstånd på 2,5 cm mellan folie och ugnens innanmäte. Listan nedan är en allmän guide som hjälper dig att välja rätt redskap.

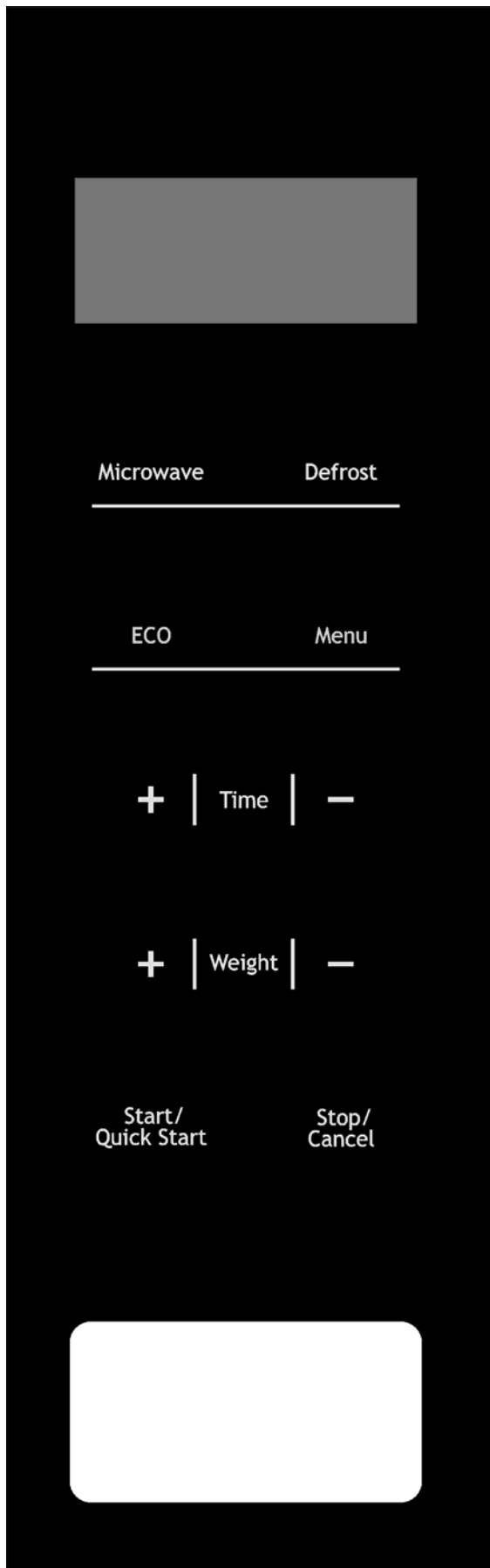
Kokkärl	Mikrovågsugn
Värmebeständigt glas	Ja
Icke värmebeständigt glas	Nej
Värmebeständig keramik	Ja
Mikrovågsugn-säker plast	Yes
Kökspapper	Yes
Metallfat	Nej
Metallskålar	Nej
Aluminiumfolie & foliebehållare	Nej

## Produkt Diagram

1. Dörrlåssystem
2. Ugnsfönster
3. Tallriksstöd
4. Den roterande tallriksens axel
5. Dörröppningsknapp
6. Kontrollpanelen
7. Mikrovågsledare
- (ta inte bort glimmerplattan som täcker vågledaren)
8. Glasplatta



# Kontrollpanel



- **DISPLAY (Kontrollpanel)**

Tillagningstid, effekt, indikatorer och timer visas

- **MICROWAVE (Mikrovåg)**

Tryck för att välja mikrovågseffektnivå.

- **DEFROST (Upptining)**

Tryck för att ställa in upptiningsprogram baserat på vikt.

- **ECO (Eko)**

Används för att ställa in energisparläge.

- **MENU (Meny)**

Tryck för att välja automatisk tillagningsmeny.

- **TIME+/- (Tid)**

Tryck för att ange tid.

- **WEIGHT+/- (Vikt)**

Tryck för att ange vikt på maten eller portioner.

- **START/QUICK START (Snabb start)**

Tryck för att starta matlagningsprogrammet. Quick Start: Tryck 1, 2 eller fler gånger för att ställa in tillagningstid direkt på maxeffekt.

- **STOP/CANCEL (Stopp / avbryt)**

Tryck för att avbryta inställningen eller återställa ugnen innan du ställer in ett tillagningsprogram. Tryck en gång för att tillfälligt avbryta tillagningen, eller två gånger för att avbryta tillagningen helt.

# Användning

När ugnen först anslutits visar displayen "0000".

Om inställnings processen bryts inom cirka 60 sekunder, återgår ugnen till standby läge.

Om du trycker på STOP / CANCEL-knappen en gång under tillagning kommer programmet att pausas, tryck sedan på START / QUICK START-knappen igen för att återuppta, men om du trycker på STOP / CANCEL avbryts programmet. Efter programslut piper ljudsignalen tills du trycker på STOP / CANCEL-knappen eller öppnar dörren. Om ingenting görs på två minuter kommer ugnen att återgå till viloläge.

Inför tillagning så kommer ugnen pipa en gång om ändring/inställning kan göras. Men om du trycker på en knapp som inte kan utföra en inställning så piper ugnen två gånger för att visa att inget kan regleras.

## SNABBSTART

Använd den här funktionen för att bekvämt programmera ugnen till mikrovågsugn med 100% effekt. I standby-läge, tryck på START / QUICK START-knappen i snabb följd för att ställa vald tillagningstid (varje tryck ger 30 sekunder ända upp till 95 minuter). Ugnen startar då automatiskt.

## TILLAGNING

1. In vänteläge, tryck på MICROWAVE knappen upprepade gånger för att välja effektnivå.
2. Tryck TIME+/- knapparna för att ställa in tillagningstiden. Den kortaste är 10 sekunder och den längsta tiden 95 minuter.
3. Tryck START/QUICK START knappen för att bekräfta valet.

**Tryck MICROWAVE knappen upprepade gånger för att välja effektnivå:**

Tryck MICROWAVE	Power (Display)	Tryck MICROWAVE	Power (Display)
1 gång	100%(P100)	6 gånger	50%(P-50)
2 gånger	90%(P-90)	7 gånger	40%(P-40)
3 gånger	80%(P-80)	8 gånger	30%(P-30)
4 gånger	70%(P-70)	9 gånger	20%(P-20)
5 gånger	60%(P-60)	10 gånger	10%(P-10)

**OBS!** Under tillagning eller pausläge kan du trycka på MICROWAVE för att kontrollera effekten, och under tillagningen kan du förlänga tillagningstiden genom att trycka på START / QUICK START-knappen (varje tryck ger 30 sekunder upp till 95 minuter). Om du vill ställa in 100% effektnivå, kan du ignorera steg 1 ovan.

## UPPTINING

---

Avfrostningstid och effektnivå ställs automatiskt in när matens vikt har programmerats. Den frysta vikten sträcker sig från 100 g till 1800 g.

1. I vänteläge trycker du på DEFROST-knappen en gång.
2. Tryck på DEFROST-knappen upprepade gånger eller tryck på WEIGHT +/- knappen för att ange vikten.
3. Tryck på START / QUICK START-knappen.

OBS! Under avfrostningsprogrammet kommer systemet att pausa under programmet för att påminna dig om att vända på maten, tryck sedan på START / QUICK START igen för att återuppta avfrostningen.

## ENERGISPAR FUNKTION/ SLÄCKA DISPLAYEN

---

Ställ in Eco läge:

I standby-läge, tryck på ECO-knappen en gång, då kommer displayen visa ECO i 3 sekunder sen slocknar displayen. Du kan fortfarande ställa in ugnsfunktionen i energisparläge. I standby-läget med energisparläge inställt i mer än 10 sekunder så slocknar displayen.

Avbryta Eco läge:

I standby-läge, tryck på ECO-knappen en gång för att avbryta energisparläge.

## BARNSPÄRR

---

För att förhindra små barn att starta mikron.

- Barnspärren aktiveras automatiskt om ugnen inte används på 1 minut. Då kommer ugnen pipa och en låssymbol visas i displayen. Om man efter denna minut trycker på valfri knapp händer ingenting
- För att släppa loss barnspärren så behöver man bara öppna eller stänga ugnsluckan. Då kan man återigen använda ugnen. Ugnen kan aldrig startas i öppet läge.

## AUTOPROGRAM

---

För mat eller följande tillagningsläge är det inte nödvändigt att programmera tillagningstiden och effekten. Det räcker med att ange vilken typ av mat du vill laga samt matens vikt eller anta portioner.

1. I vänteläge, tryck upprepade gånger på MENU-knappen för att val av mat.
2. Tryck på WEIGHT +/- knappen för att ange matens vikt eller antal portioner.
3. Tryck på START / QUICK START-knappen.

**Meny för autoprogram:**

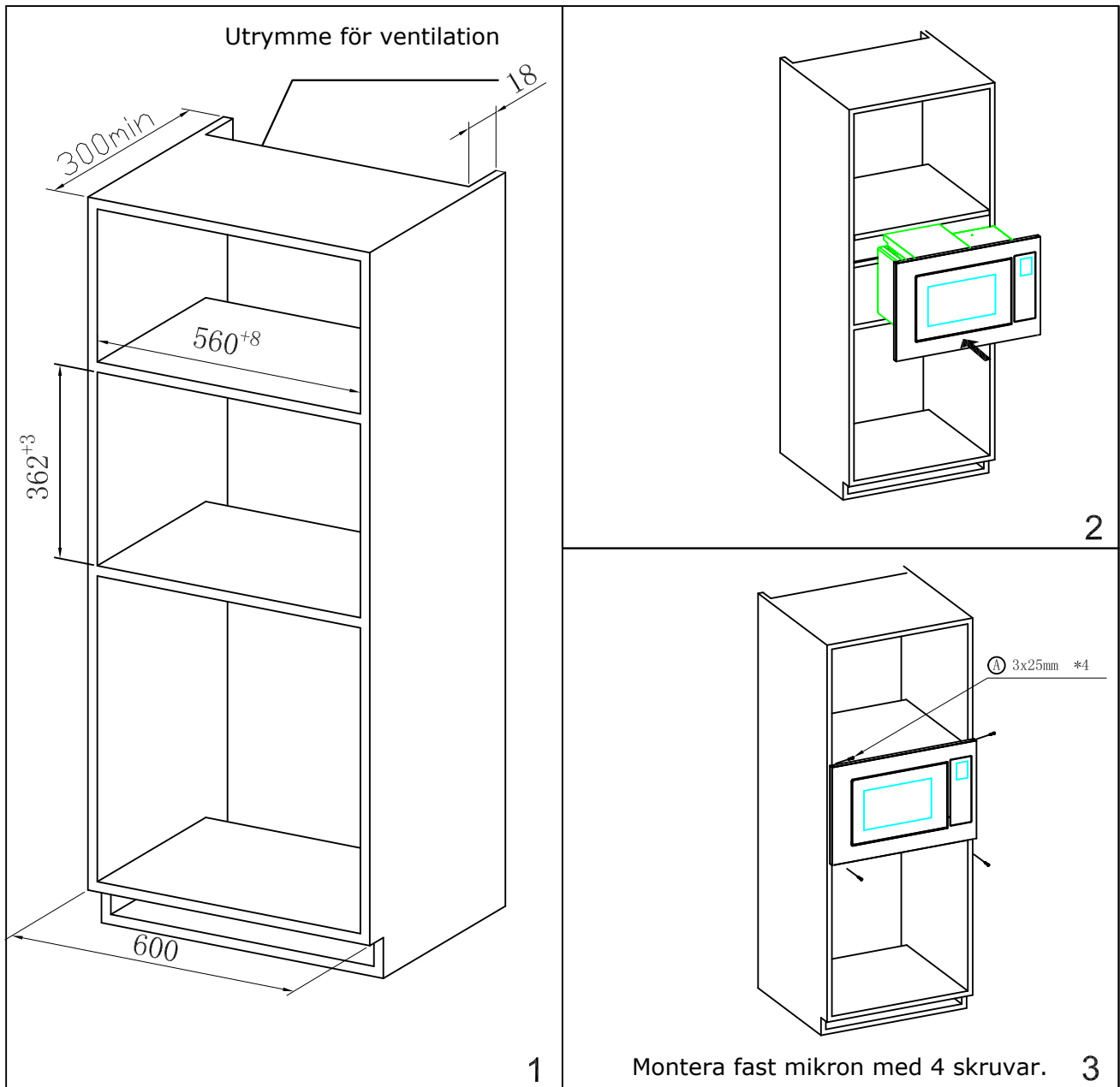
Kod	Mat	Notera
P 1	Dryck (200 ml/kopp, 1-3 koppar)	<p>Resultatet av autoprogrammen beror på faktorer som matens form och storlek och vikt, din personliga preferens för vissa livsmedels "färdignivå", samt till och med hur du placerar maten i ugnen. Om du tycker att resultatet inte är bra nog, vänligen justera tillagningstiden lite därefter.</p>
P 2	Ris (150-600 g)	
P 3	Spaghetti (100-300 g)	
P 4	Uppvärmning (200-800 g)	
P 5	Färska grönsaker (200-600 g)	
P 6	Fisk (200-600 g)	
P 7	Lunch/Middag (250-500 g)	

# RENGÖRING OCH SKÖTSEL

1. Stäng av ugnen och dra ut stickkontakten från vägguttaget innan rengöring.
2. Håll insidan av ugnen ren. När mat stänker eller utspilld vätska fastnar på ugnsväggarna, torka med en fuktig trasa. Milt diskmedel kan användas om ugnen blir väldigt smutsig. Undvik att använda spray och andra starka rengöringsmedel som kan ge fläckar, ränder eller göra ytan på luckans fönster matt.
3. De yttre ytorna ska rengöras med en fuktig trasa. För att undvika skador på de rörliga delarna inuti ugnen, får vatten inte sippra in i ventilationsöppningarna.
4. Torka av lucka och fönster på båda sidor samt lucktätningar och intilliggande delar ofta med en fuktig trasa för att ta bort spill eller stänk. Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel.
5. En ångtvätt får inte användas.
6. Manöverpanelen får inte bli våt. Rengör med mjuk, fuktig trasa. När manöverpanelen rengöras, ska luckan lämnas öppen så att ugnen inte startas av olyckshändelse.
7. Om ånga ackumuleras invändigt eller runt utsidan av ugnsluckan, torkas det av med mjuk trasa. Ånga kan uppstå när ugnen används under förhållanden med hög fuktighet. Detta är normalt.
8. Det är nödvändigt att då och då ta bort glasbrickan för rengöring. Tvätta brickan i varmt såpvatten eller i diskmaskin.
9. Bäraren för tallriken och ugnsbotten ska rengöras regelbundet för att undvika oljud. Torka bara av bottenytan i ugnen med ett mildt rengöringsmedel. Bäraren ska tvättas med mildt såpvatten eller i diskmaskin. När bäraren tagits bort från ugnsbotten för rengöring ska den alltid sättas tillbaka på rätt plats omedelbart efter att du är klar.
10. Ta bort dålig lukt från din ugn genom att blanda en kopp vatten med saften och skalet från en citron i en djup skål för mikrovågsugn, och kör den i mikrougnen i fem minuter på hög effekt. Torka därefter noggrant torrt med en mjuk trasa.
11. Behöver ugnslampan bytas, kontakta din återförsäljare för hjälp.
12. Ugnen ska rengöras regelbundet och matrester ska tas bort. Om ugnen inte sköts och hålls i rent skick, kan det leda till att ytan förstörs och till att apparatens livslängd förkortas, vilket kan resultera i elektrisk fara.
13. Kasta inte denna apparat i hushållssoporna. Den ska lämnas in på en återvinningsstation.



# INSTALLATIONS INSTRUKTIONER



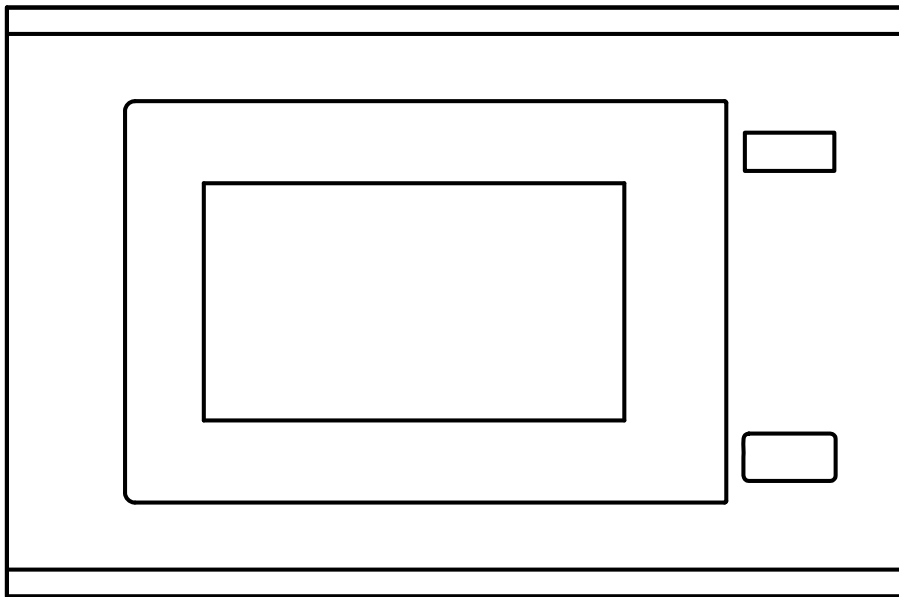
1

2

3

Montera fast mikron med 4 skruvar.

# Microwave Oven Instructions



Model: IM 5131S RF & IM 5131S V

Please read these instructions carefully before installing and operating the oven

# Content

<b>CONTENT</b> .....	<b>1</b>
<b>SPECIFICATIONS</b> .....	<b>1</b>
<b>PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY</b> .....	<b>2</b>
<b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</b> .....	<b>2</b>
<b>INSTALLATION GUIDE</b> .....	<b>5</b>
<b>GROUNDING INSTRUCTIONS</b> .....	<b>6</b>
<b>RADIO INTERFERENCE</b> .....	<b>6</b>
<b>BEFORE CALLING FOR SERVICE</b> .....	<b>7</b>
<b>COOKING TECHNIQUES</b> .....	<b>7</b>
<b>COOKING UTENSILS GUIDE</b> .....	<b>7</b>
<b>PRODUCT DIAGRAM</b> .....	<b>8</b>
<b>CONTROL PANEL</b> .....	<b>9</b>
<b>OPERATION INSTRUCTIONS</b> .....	<b>10</b>
EXPRESS COOKING.....	10
MICROWAVE COOKING.....	10
DEFROST .....	11
POWER SAVING FUNCTION .....	11
CHILD LOCK.....	11
AUTO COOK .....	12
<b>CLEANING AND CARE</b> .....	<b>13</b>
<b>INSTALLATION MANUAL</b> .....	<b>16</b>

# Specifications

Power Consumption	230V/50Hz, 1200W(microwave)
Output	700W
Operation Frequency	2450MHz
Outside Dimensions	382mm(H)×595mm(W)×316mm(D)
Oven Cavity Dimensions	198mm(H)×315mm(W)×297mm(D)
Oven Capacity	Compact 20Litres
Net Weight	Approx.12.5kg

# PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

1. Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
2. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
3. Do not operate the oven if it is damaged. It is very important that the oven door close properly and that there is no damage to the
  - a) Door (including any dents),
  - b) Hinges and latches (broken or loosened),
  - c) Door seals and sealing surfaces.
4. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except qualified service personnel.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliance basic safety precautions should be followed, including the following:

**WARNING!**--To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using the appliance and keep for future reference.
2. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
3. Do not operate the oven when empty.
4. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

5. **WARNING!**--Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
6. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - When heating food in plastic or paper container, check the oven frequently to the possibility of ignition.
  - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
  - If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
  - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
  - The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
7. **WARNING!**--Liquid or other food must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
8. Microwave heating of beverage can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handle the container.
9. Do not fry food in the oven. Hot oil can damage oven parts and utensils and even result in skin burns.
10. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.
11. Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squashes, apples and chestnuts before cooking.
12. The contents of feeding bottles and baby jars should be stirred or shaken and the temperature should be checked before serving in order to avoid burns.
13. Cooking utensils may become hot because of heat transferred from the heated food. Potholders may be needed to handle the utensil.
14. Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave oven.
15. **WARNING!**--It is hazardous for anyone other than a trained person to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy.
16. This Microwave complies with EN 55011/CISPR 11, in this standard it belong to Class B Group 2 classification. Group 2 equipment: group 2 contains all ISM RF equipment in which radio-frequency energy in the frequency range 9 kHz to 400 GHz is intentionally generated and used or only used locally, in the form of

electromagnetic radiation, inductive and/or capacitive coupling, for the treatment of material, for inspection/analysis purposes, or for transfer of electromagnetic energy. Class B equipment is equipment suitable for use in locations in residential environments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

17. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
18. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
19. The microwave oven is only used in freestanding.
20. **WARNING!**--Do not install oven over a range cook top or other heat-producing appliance. if installed could be damaged and the warranty would be avoid .
21. The microwave oven shall be placed in a cabinet.
22. The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
23. **WARNING!**--Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
24. During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid pressing heating elements inside the oven, for cooking ranged and ovens.
25. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
26. The appliance shall be placed against a wall.
27. Appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
28. **WARNING!**--If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
29. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
30. The microwave oven is for household use only and not for commercial use.
31. Never remove the distance holder in the back or on the sides, as it ensures a minimum distance from the wall for air circulation.
32. Please secure the turntable before you move the appliance to avoid damages.
33. **CAUTION!**--It is dangerous to repair or maintain the appliance by no other than a specialist because under these circumstances the cover have to be removed which assures protection against microwave radiation. This applies to changing

the power cord or the lighting as well. Send the appliance in these cases to our service centre.

34. The microwave oven is intended for defrosting, cooking and steaming of food only.
35. Use gloves if you remove any heated food.
36. Caution! Steam will escape, when opening lids or wrapping foil.
37. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
38. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

## Installation Guide

1. Make sure that all the packing materials are removed from the inside of the door.
2. **WARNING!**--Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surface, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact qualified service personnel.
3. This microwave oven must be placed on a flat, stable surface to hold its weight and the heaviest food likely to be cooked in the oven.
4. Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near combustible materials.
5. Do not operate the oven without glass tray, roller support, and shaft in their proper positions.
6. Make sure that the power supply cord is undamaged and does not run under the oven or over any hot or sharp surface.
7. The socket must be readily accessible so that it can be easily unplugged in an emergency.
8. Do not use the oven outdoors.

# GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. It is recommended that a separate circuit serving only the oven be provided. Using a high voltage is dangerous and may result in a fire or other accident causing oven damage.

**WARNING!**--Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

Note:

1. If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.
2. Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

The wires in this cable main are colored in accordance with the following code:

**Green and Yellow = EARTH**

**Blue = NEUTRAL**

**Brown = LIVE**

## Radio Interference

Operation of the microwave oven can cause interference to your radio, TV, or similar equipment. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:

1. Clean door and sealing surface of the oven.
2. Reorient the receiving antenna of radio or television.
3. Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
4. Move the microwave oven away from the receiver.
5. Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.



# Before Calling For Service

Before asking for service, please check each item below:

- Check to ensure the oven is plugged in securely. If not, remove the plug from the outlet, wait 10 seconds, and plug it in again securely.
- Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance.
- Check to ensure the control panel is programmed correctly and the timer is set.
- Check to ensure the door is securely closed, engaging the door lock system. If the door is not properly closed, the microwave energy will not flow inside.

IF NONE OF THE ABOVE RECTIFIES THE SITUATION, THEN CONTACT A QUALIFIED TECHNICIAN. DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE OVEN YOURSELF.

# Cooking Techniques

1. Arrange food carefully. Place thickest areas towards outside of dish.
2. Watch cooking time. Cook for the shortest amount of time indicated and add more as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
3. Cover foods while cooking. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly.
4. Turn foods over once during microwave cooking to speed cooking of such foods as chicken and hamburgers. Large items like roasts must be turned over at least once.
5. Rearrange foods such as meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.

# Cooking Utensils Guide

1. Microwave cannot penetrate metal. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.
2. Microwave cannot penetrate metal, so metal utensils or dishes with metallic trim should not be used.

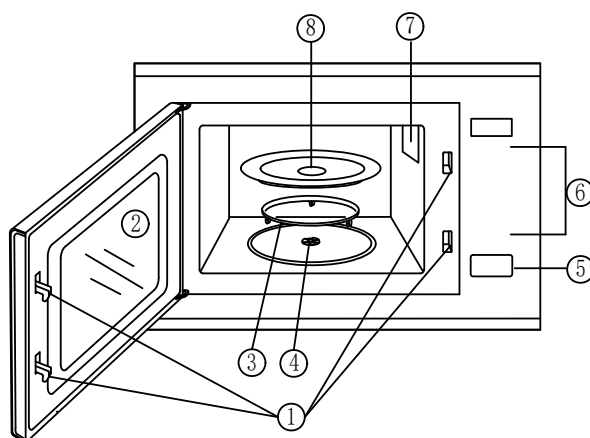
3. Do not use recycled paper products when microwave cooking, as they may contain small metal fragments which may cause sparks and/or fires.
4. Round /oval dishes rather than square/oblong ones are recommend, as food in corners tends to overcook.
5. Narrow strips of aluminum foil may be used to prevent overcooking of exposed areas. But be careful don't use too much and keep a distance of 1 inch (2.54cm) between foil and cavity.

The list below is a general guide to help you select the correct utensils.

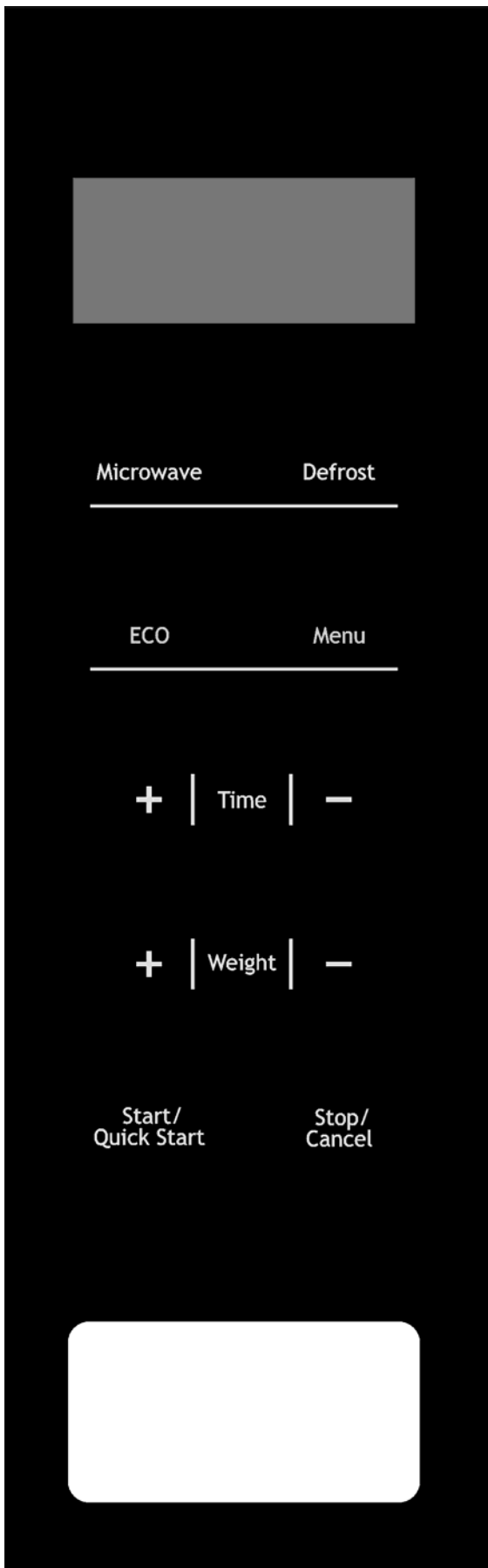
Cookware	Microwave Cooking
Heat-Resistant Glass	Yes
Non Heat-Resistant Glass	No
Heat-Resistant Ceramics	Yes
Microwave-Safe Plastic Dish	Yes
Kitchen Paper	Yes
Metal Tray	No
Metal Rack	No
Aluminum Foil & Foil Containers	No

## Product Diagram

1. Door Safety Lock System
2. Oven Window
3. Roller Ring
4. Shaft
5. Door Release Button
6. Control Panel
7. Wave Guide (Please do not remove the mica plate covering the wave guide)
8. Glass Tray



# Control Panel



- **DISPLAY**

Cooking time, power, indicators and present time are displayed.

- **MICROWAVE**

Press to select microwave power level.

- **DEFROST**

Press to set defrost program based on the weight.

- **ECO**

Use to set power saving mode.

- **MENU**

Press to select auto cook menu.

- **TIME+/-**

Press to enter time.

- **WEIGHT+/-**

Press to enter food weight or servings.

- **START/QUICK START**

Press to start cooking program.

Simply press it a number of times to set cooking time and cook immediately at full power level.

- **STOP/CANCEL**

Press to cancel setting or reset the oven before setting a cooking program.

Press once to temporarily stop cooking, or twice to cancel cooking altogether.

# Operation Instructions

- When the oven first plugged in, the display will show "0000".
- In the process of setting, broken about 60 seconds the oven will return to standby mode.
- During cooking, if press STOP/CANCEL pad once, the program will be paused, then press START/QUICK START pad to resume, but if you press STOP/CANCEL, the program will be cancelled.
- After cooking end, beep will sound until user press STOP/CANCEL pad or open the door. if there has no operation in two minutes, the oven will to return to standby mode.
- In the process of operation, press a valid pad, the buzzer rings once, but if press a invalid pad, the buzzer rings twice.

## EXPRESS COOKING

Use this feature to program the oven to microwave food at 100% power conveniently. In standby mode, press START/QUICK START pad in quick succession to set the cooking time (each press for 30 seconds, and up to 95 minutes). The oven will start working automatically.

## MICROWAVE COOKING

1. In standby mode, press MICROWAVE pad repeatedly to select power level.
2. Press TIME+/- pads to set cooking time. The shortest time is 10 seconds and the longest time is 95 minutes.
3. Press START/QUICK START pad to confirm.

**Press MICROWAVE pad repeatedly to select power level:**

Press MICROWAVE	Power(Display)	Press MICROWAVE	Power(Display)
Once	100%(P100)	6 times	50%(P-50)
Twice	90%(P-90)	7 times	40%(P-40)
3 times	80%(P-80)	8 times	30%(P-30)
4 times	70%(P-70)	9 times	20%(P-20)
5 times	60%(P-60)	10 times	10%(P-10)

**NOTE:** During cooking or pausing state, you can press MICROWAVE to check the cooking power, and during cooking, you can add the cooking time by pressing START/QUICK START pad (each press for 30 seconds, and up to 95 minutes).If you want to set 100% power level, you can omit the step 1 given above.

## DEFROST

---

The defrosting time and power level are automatically set once the food weight is programmed. The frozen food weight ranges from 100 g to 1800 g.

1. In standby mode, press DEFROST pad once.
2. Press DEFROST pad repeatedly or press WEIGHT+/- pads to enter food weight.
3. Press START/QUICK START pad.

**NOTE:** During defrosting program, the system will pause to remind user to turn food over, and then press START/QUICK START to resume the defrosting.

## POWER SAVING FUNCTION

---

To set: In standby mode, press ECO pad once, the display will show ECO for 3 seconds and the display will go out. You can set the oven function in power saving mode. In the standby mode of power saving mode more than 10 seconds, the display will go out.

To cancel: In standby mode, press ECO pad once to cancel the power saving function.

## CHILD LOCK

---

The lock prevents unsupervised operation by children.

- To set the child proof lock: In standby mode, if there is not any operation within one minute, then a beep will sound, lock indication appears on the display for 3 seconds. In the lock state, all pads are disabled.
- To cancel the child proof lock: In child lock mode, open or close the oven door to cancel the program.

## AUTO COOK

---

For food or the following cooking mode, it is not necessary to program the cooking time and power. It is sufficient to indicate the type of food that you wish to cook as well as the weight or servings of the food.

1. In standby mode, press MENU pad repeatedly to select food code.
2. Press WEIGHT+/- pads to enter food weight or servings.
3. Press START/QUICK START pad.

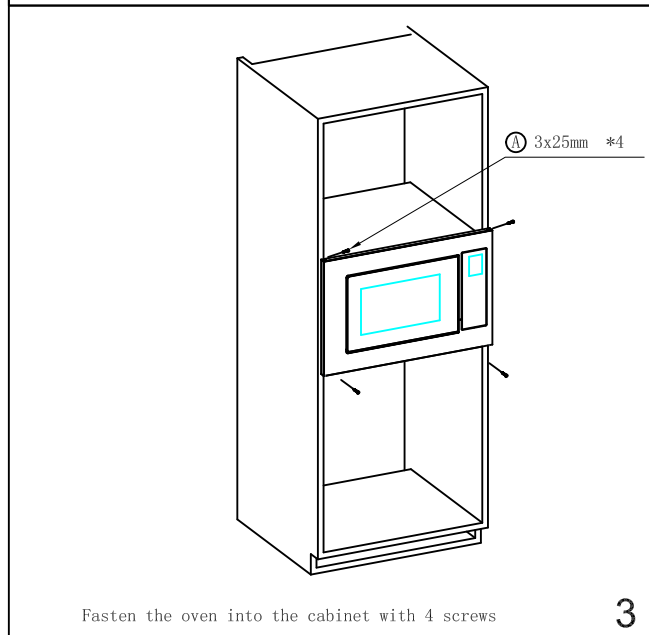
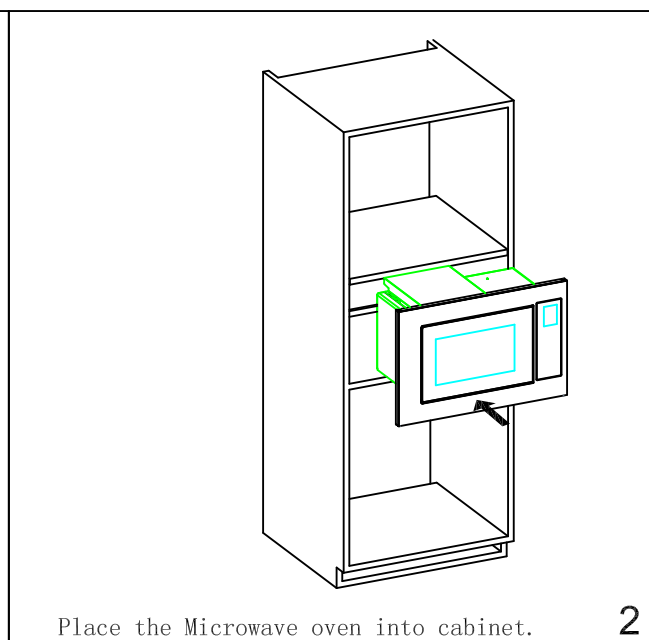
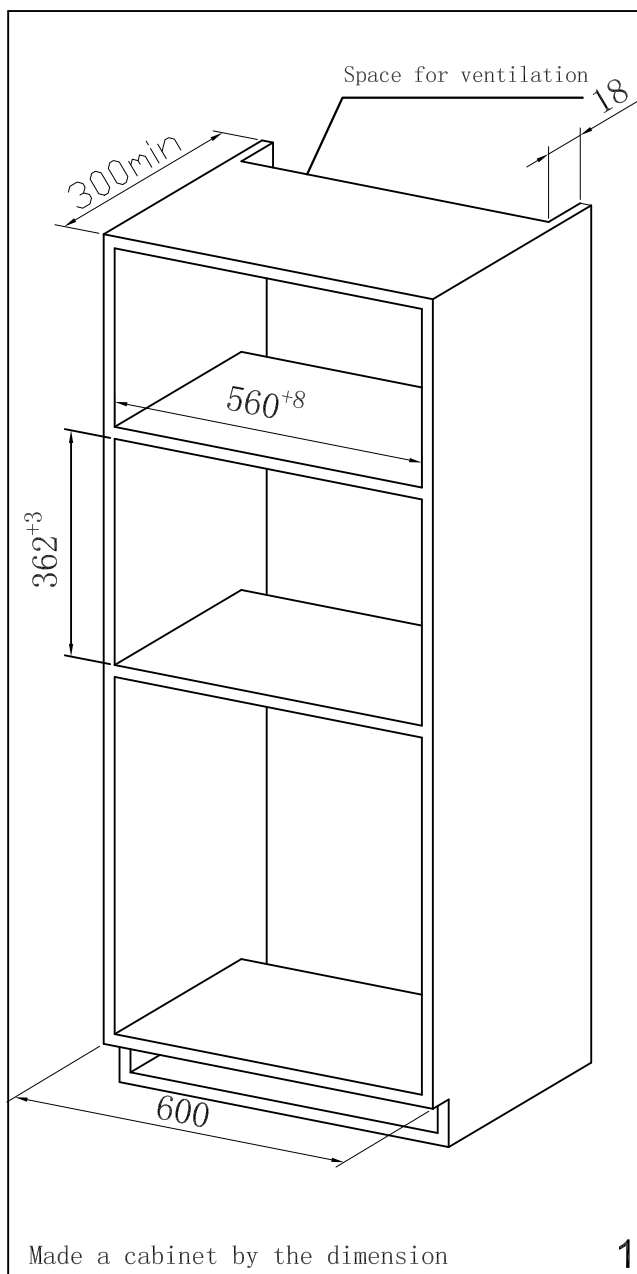
### Auto cook menus:

Code	Food	Note
P 1	Beverage (200 ml/cup, 1-3 cups)	The result of auto cooking depends on factors such as voltage fluctuation, the shape and size of food, your personal preference as to the doneness of certain foods and even how well you happen to place food in the oven. If you find the result at any rate not quite satisfactory, please adjust the cooking time a little bit accordingly.
P 2	Rice (150-600 g)	
P 3	Spaghetti (100-300 g)	
P 4	Auto Reheat (200-800 g)	
P 5	Fresh Vegetable (200-600 g)	
P 6	Fish (200-600 g)	
P 7	Dinner Entree (250-500 g)	

# Cleaning and Care

1. Turn off the oven and unplug the power cord from the wall when cleaning.
2. Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergents may be used if the oven gets very dirty. Avoid using spray or other harsh cleaners. They may stain, streak or dull the door surface.
3. The outside of the oven should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
4. Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or splatters. Do not use abrasive cleaner.
5. A steam cleaner is not be used.
6. Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.
7. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity condition. And it is normal.
8. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
9. The roller ring and oven floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent. The roller ring may be washed in mild, soapy water or in a dishwasher. When removing the roller ring, be sure to replace it in the proper position.
10. Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a microwaveable bowl. Microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
11. If the light bulb burns out, please contact customer service to have it replaced.
12. The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surface that could adversely affect the life of the unit and could possibly result in a hazardous situation.
13. Please do not dispose of this appliance into the domestic rubbish bin; it should be disposed to the particular disposal center provided by the municipalities.

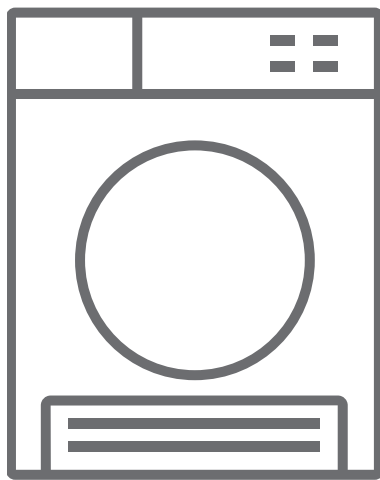
# Installation Manual





# Cylinda

SV Torktumlare / Bruksanvisning










TVP 4272

## Tack för att du har valt den här produkten!

Den här bruksanvisningen innehåller viktig säkerhetsinformation och anvisningar om hur du använder och underhåller maskinen.

Läs bruksanvisningen noga innan du använder maskinen, och behåll den för framtida bruk.

Ikon	Text	Beskrivning
	<b>VARNING</b>	Risk för allvarliga personskador eller dödsfall
	<b>RISK FÖR ELEKTRISKA STÖTAR</b>	Farlig spänning
	<b>BRAND</b>	Brandrisk
	<b>OBSERVERA</b>	Risk för personskador eller materiella skador
	<b>VIKTIGT/OBS</b>	Information om rätt användning
	Läs anvisningarna.	
	Het yta	

# INNEHÅLL

<b>1. SÄKERHETSANVISNINGAR .....</b>	<b>5</b>
1.1. Elsäkerhet.....	5
1.2. Barnsäkerhet.....	6
1.3. Produktsäkerhet .....	7
1.4. Korrekt användning .....	8
1.5. Installera ovanpå en tvättmaskin.....	9
<b>2. INSTALLATION.....</b>	<b>11</b>
2.1. Anslutning till avlopp (med valfri tömningsslang).....	11
2.1.1. Ansluta avloppsslangen.....	11
2.2. Justera fötterna.....	11
2.3. Elanslutning .....	11
2.4. Installation under arbetsbänk .....	11
<b>3. ÖVERSIKT .....</b>	<b>12</b>
<b>4. FÖRBEREDA TVÄTTEN .....</b>	<b>13</b>
4.1. Sortera tvätten som ska torkas.....	13
4.2. Förbereda tvätten som ska torkas .....	14
4.3. Lastkapacitet .....	14
<b>5. ANVÄNDA TORKTUMLAREN .....</b>	<b>15</b>
5.1. Kontrollpanel.....	15
5.1.1. Programvalsreglage .....	15
5.1.2. Elektronisk indikator och ytterligare funktioner .....	15
5.2. Programval och förbrukningstabell .....	16
5.2.1. Hjälpfunktioner.....	17
5.2.2. Starta programmet.....	18
5.2.3. Programförlopp.....	19
5.3. Information om trumbelysning .....	19
<b>6. RENGÖRING OCH SKÖTSEL .....</b>	<b>21</b>
6.1. Rengöra luddfiltret .....	21
6.2. Tömma vattenbehållaren.....	21
6.3. Rengöra värmeväxlaren .....	22
6.4. Rengöra fuktsensorn .....	22
6.5. Rengöra luckans insida .....	23
<b>7. TEKNISKA SPECIFIKATIONER.....</b>	<b>24</b>
<b>8. FELSÖKNING .....</b>	<b>25</b>

<b>9. AUTOMATISKA FELVARNINGAR OCH VAD SOM BÖR GÖRAS.....</b>	<b>27</b>
<b>10. MILJÖSKYDD OCH INFORMATION OM EMBALLAGE .....</b>	<b>28</b>
10.1. Information om emballage .....	28
<b>11. BESKRIVNING AV ENERGIMÄRKNING OCH ENERGISPARANDE.....</b>	<b>28</b>
11.1. Energimärkning.....	28
11.2. Energieffektivitet .....	29

## INNAN DU ANVÄNDER MASKINEN

- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna inblandade. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte göras av barn utan tillsyn.
- Den här torktumlaren är endast avsedd för hushållsanvändning och inomhusbruk. Garantin gäller inte vid kommersiellt bruk.
- Använd endast den här produkten för tvätt med en etikett som anger att den är lämplig att torktumla.
- Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppstår på grund av felaktig användning eller transport.
- Låt inte golvbeläggningar blockera ventilöppningarna.
- Maskinen bör endast installeras och repareras av en auktoriserad reparatör. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppstår av icke auktoriserade reparationer.

**⚠ VARNING:** Spruta aldrig och håll aldrig vatten på torktumlaren för att tvätta den! Det förekommer risk för elektriska stötar!

- Lämna minst 3 cm utrymme runt produktens sidor och baksida, samt ovanför om du tänker placera apparaten under en arbetsbänk.
- Eventuell montering/nedmontering för installation under arbetsbänk måste utföras av auktoriserad servicepersonal.
- Kontrollera produkten avseende synliga skador före

installation. Installera aldrig och använd aldrig en skadad produkt.

- Håll husdjur borta från torktumlaren.
- Mjukmedel eller liknande produkter ska användas i enlighet med tillverkarens anvisningar.
- Avlägsna alla föremål från fickor, till exempel tändare och tändstickor.
- Apparaten får inte installeras bakom en låsbar dörr, en skjutdörr eller en dörr med gångjärn på motsatta sidan jämfört med torktumlaren om det förhindrar att luckan kan öppnas fullständigt.

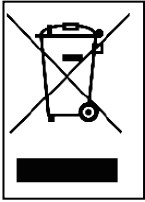
**⚠ VARNING:** Håll ventilationsöppningar fria från hinder i apparatens hölje eller inbyggda struktur.

- Innan du kontaktar den lokala auktoriserade serviceleverantören för installation av torktumlaren, ska du kontrollera informationen i bruksanvisningen för att se till att elinstallationen och avloppet är lämpliga. Om de inte är det, ska du kontakta en kvalificerad elektriker och en rörmokare så att de kan göra nödvändiga justeringar.
- Det är kundens ansvar att förbereda torktumlarens installationsplats, samt el- och avloppsinstallation. Kontrollera om det finns några skador på torktumlaren före installation. Om det finns några skador ska den inte installeras. Skadade produkter kan medföra en hälsorisk.
- Installera torktumlaren på en stabil och plan yta.
- Kör torktumlaren i en dammfri miljö där det finns bra luftventilation.
- Utrymmet mellan torktumlaren och golvet **får inte** minskas med föremål som heltäckningsmattor, trä eller tejp.
- **Blockera inte ventilationsgallren** som sitter på torktumlarens sockel.
- Apparaten får inte installeras bakom en låsbar dörr,

en skjutdörr eller en dörr med gångjärn på motsatta sidan jämfört med torktumlaren om det förhindrar att luckan kan öppnas fullständigt.

- När torktumlaren har installerats måste anslutningarna vara stabila. När torktumlaren installeras, ska du se till att baksidan inte lutar mot något (t.ex. en kran eller ett uttag).
- Torktumlarens drifttemperatur är +5 °C till +35 °C. Om torktumlaren körs utanför det här temperaturintervallet kan prestandan påverkas negativt och produkten löper risk för skador.
- Var försiktig när du bär produkten eftersom den är tung. Bär alltid skyddshandskar.
- Produkten bör alltid installeras mot en vägg.
- Produktens baksida bör placeras mot en vägg.
- När produkten har placerats på en stabil yta ska du använda ett vattenpass för att kontrollera att den är helt stabil. Om den inte är det ska du justera fötterna tills den är stabil. Upprepa den här processen varje gång du flyttar produkten.
- Placera inte torktumlaren på strömsladden.

## Kassering av den gamla produkten



Den här produkten överensstämmer med EU:s WEEE-direktiv (2013/19/EU). Den här produkten har en klassificeringssymbol för avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

Den här symbolen, som finns på produkten eller informationsetiketten, anger att den här produkten inte får kasseras med annat hushållsavfall när den har nått slutet på sin livslängd. I syfte att förhindra potentiella miljöskador och hälsorisker från okontrollerat bortskaffande av avfall, ska den här produkten hållas separat från andra typer av avfall. Se till att den återvinns på ett ansvarsfullt sätt för att främja hållbar återanvändning av materiella tillgångar. Kontakta återförsäljaren eller lokala myndigheter för att få information om hur och var du kan lämna produkten för miljövänlig återvinning. Den här produkten får inte blandas med annat kommersiellt avfall för återvinning.





# 1. SÄKERHETSANVISNINGAR

Det här avsnittet innehåller säkerhetsanvisningar som bidrar till att skydda dig från risk för personskador eller skador på egendom. Om dessa anvisningar inte följs gäller inte eventuella garantier.

## 1.1. Elsäkerhet

- Apparaten får inte få ström genom en extern omkopplingsenhet, till exempel en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås av och på av en enhet.
- Rör inte vid strömkontakten med våta händer. Dra alltid i kontakten för att koppla från produkten, annars förekommer det risk för elektriska stötar.
- Anslut torktumlaren till en jordad kontakt med säkringsskydd. Jordanslutningen måste installeras av en kvalificerad tekniker. Vårt företag kan inte hållas ansvarigt för skador/förlust som uppstår på grund av att torktumlaren har använts utan en jordanslutning enligt lokala föreskrifter.
- Spänningen och godtagbart säkringsskydd anges på märkplåten. **(Mer information om märkplåten finns i Översikt)**
- Spännings- och frekvensvärden som anges på märkplåten måste stämma överens med nätspännings- och frekvensvärdet i ditt hus.
- Koppla från torktumlaren om den inte används under en längre period, samt före installation, underhåll, rengöring och reparation, annars kan torktumlaren skadas.
- Det måste gå att när som helst få åtkomst till vägguttaget efter installationen.

 En skadad kabel/kontakt kan orsaka brand eller ge dig en elektrisk stöt. Om den är skadad måste den bytas ut. Detta får endast utföras av kvalificerad personal.

 Undvik risk för brand eller elektriska stötar genom att inte använda förlängningssladdar, grenuttag eller adaptrar för att ansluta torktummlaren till nätspänningen.

## **1.2. Barnsäkerhet**


- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna inblandade. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte göras av barn utan tillsyn.
- Lämna inte barn utan uppsikt i närheten av maskinen.
- Barn kan råka låsa in sig i maskinen vilket kan leda till dödsrisk.
- Låt inte barn röra vid glasluckan vid användning. Ytan blir väldigt het och kan orsaka hudskador.
- Håll barn borta från förpackningsmaterial.
- Förgiftning och irritation kan uppstå om tvättmedel eller rengöringsmedel konsumeras eller kommer i kontakt med hud eller ögon.
- Håll barn borta från rengöringsmedel. Elektriska produkter utgör en fara för barn.
- Håll barn borta från produkten medan den är igång.

- Förhindra att barn avbryter torkcykeln genom att använda barnlåset så att programmet som körs inte kan ändras.
- Låt inte barn sitta på, klättra på eller krypa in i produkten.

### 1.3. Produktsäkerhet

 **På grund av brandrisk får följande tvättgods och produkter ALDRIG torkas i torktumlaren:**

- Torka inte smutsig tvätt i torktumlaren.
- Föremål som har smutsats ner med ämnen som matlagningsolja, aceton, alkohol, bensin, fotogen, fläckborttagningsmedel, terpentin, vax och vaxborttagningsmedel måste tvättas i varmt vatten med extra tvättmedel innan de torktumlas.
- Rengöringsdukar och mattor som har rester av brandfarliga rengöringsmedel eller aceton, gas, bensin, fläckborttagningsmedel, terpentin, stearin, vax, vaxborttagningsmedel eller kemikalier.
- Tvätt som har rester av hårsprej, nagellacksborttagningsmedel eller liknande ämnen.
- Tvätt där industrikemikalier har använts för rengöring (till exempel kemtvätt).
- Tvätt som har någon form av skum, svamp, gummi eller gummiliknande delar eller accessoarer. Här ingår även latexskumsvamp, duschmössor, vattentätt tyg, formsydda kläder och skumkuddar.
- Föremål med fyllning och skadade föremål (kuddar eller jackor). Skum som sticker ut ur sådana föremål kan fatta eld under torkprocessen.
- Användning av torktumlaren i miljöer med mjöl eller koldamm kan orsaka en explosion.


 **OBSERVERA:** Underkläder med byglar ska inte torktumlas. Torktumlaren kan skadas om byglarna lossnar under torkningen.

 **BRAND:R290**


## **Brandrisk och risk för skador!**

Den här produkten innehåller miljövänlig men brandfarlig R290-gas. Håll öppna lågor och eldkällor borta från produkten.

### **1.4. Korrekt användning**


 **OBSERVERA:** Stoppa aldrig en torktumlare innan torkcykeln är klar såvida du inte avlägsnar all tvätt snabbt och sprider ut den så att värmen skingras.

 **OBSERVERA:** Se till att husdjur inte kan ta sig in i torktumlaren. Kontrollera insidan av torktumlaren innan du använder den.


 **OBSERVERA:** Det kan förekomma överhettning av kläder i torktumlaren om du avbryter programmet eller om strömmen skulle gå när torktumlaren är igång. Den här koncentrationen av värme kan orsaka självantändning, så aktivera alltid uppfräschningsprogrammet för att låta tvätten svalna, eller ta snabbt ut all tvätt för att hänga upp den och låta värmen skingras.

- Använd endast torktumlaren för hushållstorkning och för att torka tvättgods med en etikett som anger att de är lämpliga att torktumlas. All annan användning ingår inte i omfattningen av avsedd användning och är förbjuden.
- Garantin gäller inte vid något kommersiellt bruk.
- Den här apparaten är endast avsedd att användas i ett hushåll, och bör placeras på en plan och stabil yta.

- Luta dig inte mot eller sitt på torktumlarens lucka. Torktummlaren kan tippa över.
- I syfte att hålla en temperatur som inte skadar tvätten (dvs. för att förhindra att tvätten fattar eld), inleds en kylningsprocess efter uppvärmningsprocessen. När den är klar slutar programmet. När programmet är slut ska du alltid ta ut tvätten direkt.


 **OBSERVERA:** Använd aldrig torktummlaren utan ett luddfilter eller med ett skadat luddfilter.


- Luddfilter måste rengöras **efter varje användning** enligt beskrivningen i **Rengöra luddfiltret**.
- Luddfilter måste torkas efter att de har rengjorts med vatten. Våta filter kan leda till funktionsfel under torkprocessen.
- Låt inte ludd samlas runt torktummlaren (det här gäller inte apparater som är avsedda att ha en ventil till byggnadens utsida).

 **VIKTIGT:** Utrymmet mellan torktummlaren och golvet får inte minskas med föremål som heltäckningsmattor, trä eller panel, annars går det inte att säkerställa ett tillräckligt luftintag till maskinen.

- Installera inte torktummlaren i rum där det förekommer en risk för frysning. Frystemperaturer påverkar torktummlarens prestanda negativt. Kondenserat vatten som fryser i pumpen och slangen kan orsaka skador.

### 1.5. Installera ovanpå en tvättmaskin

 **OBSERVERA:** Det går inte att placera en tvättmaskin ovanpå torktummlaren. Observera nedanstående varningar när du installerar torktummlaren på en tvättmaskin.

 **OBSERVERA:** Torktumlaren kan endast placeras på tvättmaskiner som har samma kapacitet eller högre.

- Om torktumlaren ska användas på tvättmaskinen måste en fästordning användas mellan de två produkterna.
- När torktumlaren placeras på tvättmaskinen kan den totala vikten av dessa produkter uppgå till nästan 150 kg (när de är fullastade). Placera produkterna på ett stadigt golv som klarar av belastningen!

•

#### **CE-försäkran om överensstämmelse**

Vi deklarerar att våra produkter uppfyller gällande europeiska direktiv, beslut och bestämmelser samt kraven som anges i hänvisade standarder.

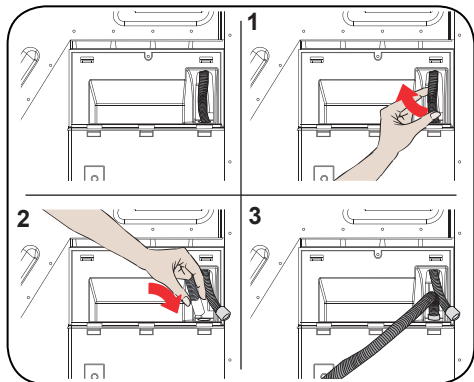
## 2. INSTALLATION

### 2.1. Anslutning till avlopp (med valfri tömningsslang)

I produkter med en värmepumpsenhet samlas vatten i vattenbehållaren under torkprocessen. Du måste tömma vattenbehållaren efter varje torkprocess. Istället för att regelbundet tömma vattenbehållaren kan du även använda tömningsslangen (som kan köpas) för att tömma vattnet direkt.

#### 2.1.1. Ansluta avloppsslangen

1. Dra fram slangens ände från torktumlarens baksida. Använd inte några verktyg för att ta fram slangens.
2. Montera ena änden av avloppsslangen på den plats där du tog bort slangens.
3. Fäst den andra änden av avloppsslangen direkt till avloppet eller vasken.



**⚠ OBSERVERA:** Slangen måste anslutas på ett sätt så att den inte kan lossna. Om slangens lossnar när vattnet håller på att rinna ut kan det leda till översvämning.

**🖐 VIKTIGT:** Avloppsslangen måste monteras på en höjd som inte överstiger 80 cm.

**🖐 VIKTIGT:** Avloppsslangen får inte böjas mellan avloppet och produkten, och den får inte heller vikas eller vara på en plats där man går.

### 2.2. Justera fötterna

- Torktumlaren måste vara stabil och balanserad på fötterna för att minska buller och vibrationer. Justera fötterna för att se till att produkten är balanserad.
- Roter fötterna till höger och vänster tills torktumlaren står jämnt och stadigt.

**🖐 VIKTIGT:** Avlägsna aldrig de justerbara fötterna.

### 2.3. Elanslutning

**⚠ OBSERVERA:** Det förekommer risk för brand och elektriska stötar.

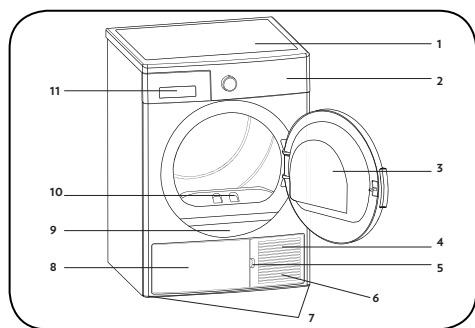
- Torktumlaren är inställd på 220–240 V och 50 Hz.
- Torktumlarens nätkabel är utrustad med en specialkontakt. Den här kontakten måste anslutas till ett jordat uttag som skyddas med en säkring på 10 A enligt märkplåten. Säkringens aktuella värde för kraftledningen där uttaget är anslutet bör också vara 10 A. Rådfråga en kvalificerad elektriker om du inte har ett sådant uttag eller en sådan säkring.
- Vårt företag kan inte hållas ansvarigt för skador som uppstår från användning utan jordning.

**🖐 VIKTIGT:** Om maskinen används vid låga spänningvärden förkortas livslängden och maskinens prestanda försämras.

### 2.4. Installation under arbetsbänk

- Lämna minst 3 cm utrymme runt produktens sidor och baksida, samt under arbetsbänken om du tänker installera produkten under en arbetsbänk.
- Eventuell montering/nedmontering för installation under arbetsbänk måste utföras av auktoriserad servicepersonal.

### 3. ÖVERSIKT



1. Toppskiva
2. Kontrollpanel
3. Lucka
4. Sockel
5. Sockelns öppningsfack
6. Ventilationsgaller
7. Justerbara fötter
8. Sockelskydd
9. Märkplåt
10. Luddfilter
11. Fackskydd



















## 4. FÖRBEREDA TVÄTTEN

### 4.1. Sortera tvätten som ska torkas

Följ anvisningarna på etiketterna i tvätten som ska torkas. Torktumla endast tvätt som har text eller en symbol som anger att den kan torktumlas.

- Använd endast produkten med de lastmängder och tvätttyper som anges i 4.3. Lastkapacitet.

 Lämplig för torktumling	 Behöver inte strykas	 Skonsam torkning	 Inte lämplig att torktumla
 Torktumla ej	 Kemtvätta ej	 Vid valfri temperatur	 Vid höga temperaturer
 Vid medelhöga temperaturer	 Vid låga temperaturer	 Utan värme	 Hängtorka
 Torka plant	 Droptorka	 Torka plant i skuggan	 Lämplig för kemtvätt

Torka inte tunna tyger och tyger med flera eller tjocka lager tillsammans eftersom de torkar olika fort. Därför är det bäst att torka kläder som har samma struktur och typ av tyg tillsammans. På så sätt får du ett jämnare resultat. Om du tycker att tvätten fortfarande är våt kan du välja ett tidsprogram för ytterligare torkning.


Torka stora (t.ex. täcken) och små storlekar separat så att tvätten inte är fuktig.

 **VIKTIGT: Ömtåligt tyg, broderat tyg, ylle/silke, kläder som är gjorda av ömtåligt eller dyrt tyg, vattentäta kläder och tyllgardiner är inte lämpliga att torktumlas.**

## 4.2. Förbereda tvätten som ska torkas

### Risk för explosion och brand!

Avlägsna alla föremål från fickor, till exempel tändare och tändstickor.


 **OBSERVERA:** Torktumlarens trumma och tvätten kan skadas.

- Kläderna kan eventuellt ha trasslats ihop när de tvättades. Separera dem innan du lägger in dem i torktummlaren.
- Ta bort eventuella föremål från fickorna och tänk på följande:
- Knyt ihop tygbälten, förklädesband och liknande, eller använd en tvättpåse.
- Stäng blyxtlås, spännen och fästen, och knapp knapparna på överdrag.
- Bäst torkresultat får du om du sorterar tvätten enligt textiltyp och torkprogram.
- Ta bort klämmor och liknande metalldelar från kläderna.
- Vävd textil, som t-shirtar och stickade kläder, **krämper vanligtvis första gången de torkas**. Använd ett skonsamt program.
- **Övertorka inte syntetmaterial. Då blir det skrynkligt.**
- När du tvättar tvätten som ska torkas, ska du justera mängden sköljmedel enligt information från tvättmaskinens tillverkare.

## 4.3. Lastkapacitet

Följ anvisningarna i Programval och förbrukningstabell. **(Se: 5.2 Programval och förbrukningstabell)**. Fyll inte på produkten med mer tvätt än de kapacitetsvärden som anges i tabellen.

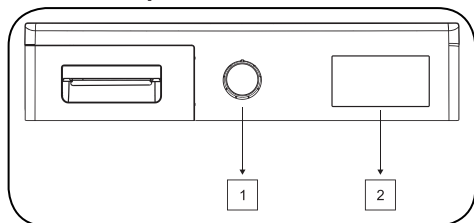


 **VIKTIGT:** Torktummlaren bör inte fyllas på med mer tvätt än vad som visas. Om torktummlaren överlastas försämras torkningen och tvätten kan skadas.

Tvätt	Torrsvikt (gr)
Lakan (dubbla)	725
Örngott	240
Badhandduk	700
Handduk	225
Skjorta	190
Bomullsskjorta	200
Jeans	650
Byxor	400
T-shirt	120

## 5. ANVÄNDA TORKTUMLAREN

### 5.1. Kontrollpanel



1. Programvalsreglage

2. Elektronisk indikator och ytterligare funktioner

#### 5.1.1. Programvalsreglage

Använd programvalsreglaget för att välja önskat torkprogram



### 5.1.2. Elektronisk indikator och ytterligare funktioner



#### Symboler på visningspanelen:

Varningsindikator för vattenbehållaren	
Varningsindikator för luddfilter	
Varningsindikator för kondensrengöring	
extra torr	
skåptorr	
stryktorr	
Extra Torkning 1	
Extra Torkning 2	
Extra Torkning 3	
Extra Torkning 4	
Fördröjd Start	
Antiskrynklning 60'	
Antiskrynklning 120'	

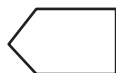
Fintvätt torkning	
Avbryt ljudvarning	
Start och paus	
<b>Display för torkfaser</b>	
Torkning	
Stryktorr	
Skåptorr	
Slut	
<p>Den elektroniska displayen visar torkstegen under hela programmet. Varje gång ett programsteg startar tänds den relevanta torkstegslampan. När torksteget är slut slocknar den relevanta torkstegslampan.</p>	
<p><b>Energiförbrukningsdisplay</b></p> 	
<p>Energiförbrukningsdisplayen visar energiförbrukningen för det valda programmet. Ju större display, desto mer energiförbrukning. Energiförbrukningsnivån ökar eller minskar beroende på typ av tyg, det valda programmets varaktighet, torknivån och rotationshastigheten.</p>	

## 5.2. Programval och förbrukningstabell

Tryck på Start/Paus-knappen för att starta programmet. Start/Paus-lampan tänds för att visa att programmet har startat och den återstående tiden för programmet visas på skärmen.

Program	Last (kg)	Tvätt- maskinens centrifugeringshastighet	Ungefärlig kvarvarande fuktighet	Tid (minuter)
Bomull+skåptorrt	7	1000	60%	155
Syntet+ skåptorrt	3,5	800	40%	68
Fintvätt	2	600	50%	55
Mixat	4	1000	60%	112
Handdukar	3	1000	60%	167
Hygienprogram	3	1000	60%	78
Tidprogram	-	-	-	-
Babykläder	3	1000	60%	78
Jeans	4	1000	60%	110
Sport	4	800	40%	103
Fleece	2	800	40%	68
Luftning ull	-	-	-	5
Luftning	-	-	-	10
Snabb 34 min	1	1200	50%	34
Skjortor 20 min	0,5	1200	50%	20

Energiförbrukningsvärden				
Program	Last (kg)	Tvätt- maskinens centrifugeringshastighet	Ungefärlig kvarvarande fuktighet	Energiförbrukningsvärden (kWh)
Bomull+ skåptorrt	7	1000	60%	1,70
Bomull+ stryktorrt	7	1000	60%	1,50
Syntet+ skåptorrt	3,5	800	40%	0,76
Energiförbrukning i avstängt läge P <sub>0</sub> (W)				0,5
Energiförbrukning i aktivt läge P <sub>L</sub> (W)				1



Programmet Bomull, skåptorrt är standardprogrammet och kan köras med full eller halvfull maskin. Uppgifterna på etiketten och faktabladet gäller för detta program. Det är det mest energieffektiva programmet för att torka normalblöta bomullskläder.

\*Energimärkningen gäller standardprogram (EN 61121:2013)

Alla värden i tabellen har fastställts enligt standarden EN 61121:2013. Förbrukningsvärdena kan avvika från värdena i tabellen beroende på textiltyp, centrifugeringshastighet, miljöförhållanden och spänning.

## 5.2.1. Hjälpfunktioner


The table that summarises the options that can be selected in programmes is given below.

Torkmål	Välj det torkmål som är lämpligt för din tvätt som ska torkas. Välj Extra torr för tjock och flerlagrig tvätt som tar tid att torka. Välj Skåptorr för vanlig enkellagrig tvätt. Välj Stryktorr för tvätt som du vill lämna fuktig, klar för strykning.
Torknivå	Fuktnivån som erhålls efter torkning kan ökas med ytterligare 3 nivåer utöver standardinställningen. På detta sätt säkerställs att tvätten är torrare. Nivåer som kan väljas bortsett från standardinställningen (Nivå 1) 2 (låg), 3 (medium), 4 (hög). När du har gjort ett val tänds motsvarande lampa.
Fintvätt torkning*	Ömtåliga tyger torkas under längre tid vid låga temperaturer.
Fördröjd start	Du kan fördröja programstart genom att välja en tid mellan 1 och 23 timmar. Du kan trycka på Start / Paus för att aktivera önskad fördröjningstid. När tiden har gått startar det valda programmet automatiskt. Under fördröjningstiden går det fortfarande att aktivera/inaktivera alternativ som är kompatibla med programmet. Om du trycker in knappen Fördröjd start under lång tid kommer fördröjningstiden att ändras kontinuerligt.
Avbryt ljudvarning	Torktumblaren avger en ljudvarning när knapparna trycks in, när programvalsknappen vrids och när programmet avslutas. För att avbryta ljudsignalen, tryck och håll in "antiskrynkelnalternativet" i tre sekunder. När du trycker på den här knappen kommer du att höra en ljudvarning som indikerar att alternativet har aktiverats och de angivna ljudvarningarna kommer att avbrytas.
Torktid	Om programvredet vrids till Tidtorkning, kan du trycka på alternativtangents Tidtorkning för att välja det och trycka på Start / Paus för att starta programmet.
Barnlås	Det finns ett barnlås för att förhindra att programflödet ändras av att någon trycker på knappar medan programmet pågår. Aktivera barnlåset genom att hålla in knapparna "Antiskrynkling" och "Alternativ" samtidigt i tre sekunder. När barnlåset är aktivt fungerar inga knappar. När programmet är slut inaktiveras barnlåset automatiskt. När barnlåset aktiveras / inaktiveras blinkar "CL" på displayen i 2 sekunder och en ljudvarning hörs. Varning! Om du vrider på programvalsreglaget när maskinen är igång eller barnlåset är aktivt, hörs en ljudsignal. Det inställda programmet fortsätter även om du ställer programvalsreglaget på ett annat program. För att kunna välja ett annat program måste du stänga av barnlåset och sedan ställa programvalsreglaget på "Avbryt". Sedan kan du välja och starta önskat program.
Antiskrynkling*	Om du inte öppnar maskinens lucka i slutet av programmet, kommer antiskrynkling-alternativet att vara aktivt i 60 minuter. När antiskrynkling-alternativet är valt kommer antiskrynkling att vara aktivt i 120 minuter.
Centrifugeringshastighetsval	För att tvätten ska torkas, ställ in centrifugeringshastigheten på tvättmaskinen där du tvättade tvätten. På detta sätt säkerställs det att den uppskattade torktiden visas mer exakt.
*Alternativ varierar beroende på modell.	

## 5.2.2. Starta programmet

Start/Paus-lampan blinkar när du väljer program. Tryck på Start/Paus-knappen för att starta programmet. Start/Paus-lampan tänds för att visa att programmet har startat och torkningslampan tänds.

Program	Beskrivning
Bomull	Detta program torkar bomullstvätt inklusive sängkläder, örngott, pyjamas, underkläder, dukar etc.
Syntet	Det här programmet torkar syntetmaterial, t.ex. skjortor, t-shirtar och blusar, vid lägre temperatur än bomullsprogrammet.
Fintvätt	Det här programmet torkar tunna plagg som skjortor, blusar och silkesplagg vid låg temperatur så att de är klara att användas.
Blandat	Det här programmet torkar plagg som är en kombination av bomull och syntet och som inte färgar av sig så att de är klara att användas.
Handdukar	Detta program torkar tjock bomullstvätt som handdukar, badrockar osv.
Hygien	Detta program är lämpligt för tyger som behöver möta hygienkrav.
Torktid	För att nå rätt torknivå vid låg temperatur kan du använda tidsprogrammen från 10–150 minuter. Oavsett torknivå stannar programmet efter önskad tid.
Babykläder	Det här programmet torkar ömtåliga babykläder vid låg temperatur så att de är klara att användas.
Jeans	Det här programmet används för att torka jeans.
Sport	Sportprogrammet används för syntetiska sportplagg som shorts och t-shirtar vid låg temperatur.
Utomhuskläder	Detta program är lämpligt för utomhuskläder, vattentäta jackor, jackor med innerfoder etc.
Ylleuppfrysning	Fräscha upp ylle innebär att vatten avlägsnas efter tvätt genom att trumman snurrar långsamt vid låg temperatur.
Fräscha upp	Alternativ för tidsstorkning väljs från 10 minuter till 150 minuter utan att ge varm luft, uppfrysning görs och dålig lukt kan elimineras.
Express 34 min	1 kg syntet som centrifugerats med hög hastighet i tvättmaskinen torkas i 34 minuter.
Skjortor 20 min	2 till 3 skjortor är klara för strykning på 20 minuter.

 **VIKTIGT:** Öppna inte luckan när ett program är igång. Stäng luckan snabbt igen om du ändå måste öppna den.

### 5.2.3. Programförlopp


#### Under programmet


Om du öppnar luckan medan programmet är igång byter maskinen till standbyläge. När du har stängt luckan igen trycker du på Start/Paus-knappen för att återuppta programmet igen.

Öppna inte luckan när ett program är igång. Stäng luckan snabbt igen om du ändå måste öppna den.

#### Programmets slut

När programmet är slut tänds lamporna för Start/Paus, vattenbehållarens nivå, filterrengöring och varmeveksler. Dessutom hörs en ljudsignal när programmet är slut. Du kan då ta ut tvätten och göra maskinen klar för ny tvätt.

 **VIKTIGT:** Rengör luddfiltret efter varje program. Töm vattenbehållaren efter varje program.

 **VIKTIGT:** Om du inte tar ut tvätten när programmet är slut aktiveras automatiskt en antiskrynkelfas i en timme. I det programmet roteras trumman regelbundet för att förhindra att tvätten blir skrynklig.

### 5.3. Information om trumbelysning

- Den här produkten inkluderar en LED-belysning i trumman. Belysningen tänds automatiskt när du öppnar luckan. Och släcks efter en stund automatiskt.
- Det är inte ett justerbart alternativ för användare att öppna eller stänga den.
- Försök inte att byta ut eller modifiera LED-belysningen.



PROGRAM	ALTERNATIV								
	Fuktnivå	Fördröjd start	Summer för avbruten funktion	Barnlås	Fintvätt	Torktid	Torknivå	Skrynkelfritt	Varvtal tvättmaskin
Bomull	✓	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓
Syntet	✓	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓
Fintvätt	✓	✓	✓	✓	✓	X	X	✓	✓
Blandat	✓	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓
Handdukar	✓	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓
Hygien	✓	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓
Torktid	X	✓	✓	✓	X	✓	X	✓	X
Babykläder	✓	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓
Jeans	✓	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓
Sport	✓	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓
Utomhuskläder/ Fleece	✓	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓
Ylleuppfrysning	X	✓	✓	✓	X	X	X	✓	X
Fräscha upp	X	✓	✓	✓	X	✓	X	✓	X
Express 34 min	✓	✓	✓	✓	X	X	X	✓	X
Skjortor 20 min	✓	✓	✓	✓	X	X	X	✓	X
X	Ej valbart								
✓	Valbart								

⚠ **UPPMÄRKSAMHET:** Alternativet "Delikat" och "Torkningsnivå" kan inte väljas samtidigt i något program.

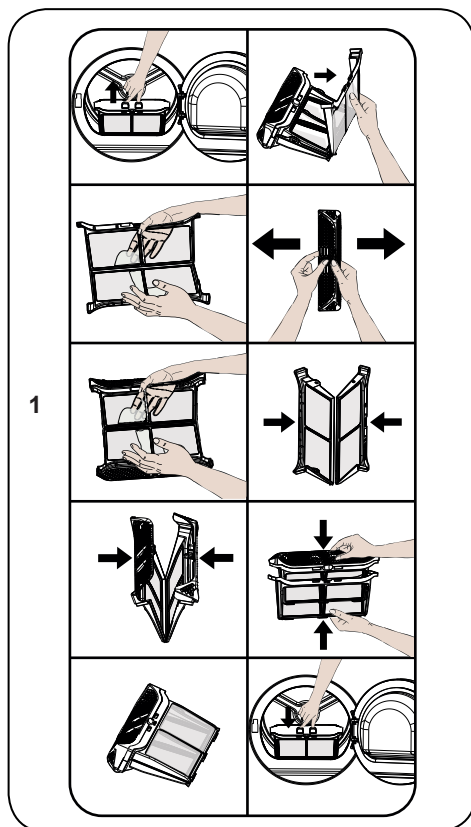
## 6. RENGÖRING OCH SKÖTSEL

**VIKTIGT:** Rengör inte torktumblaren med industriella kemikalier. Använd inte en torktumblare som har rengjorts med industriella kemikalier.

### 6.1. Rengöra luddfiltret

**VIKTIGT:** GLÖM INTE ATT RENGÖRA LUDDFILTREN EFTER VARJE PROGRAM

Så här rengör du luddfiltren:



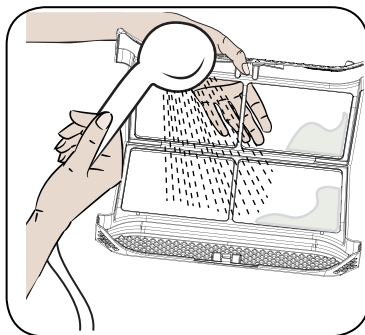
1. Öppna luckan.
2. Dra upp luddfiltren och ta loss dem.
3. Öppna det yttre filtret
4. Rengör det yttre filtret med händerna eller en mjuk trasa.
5. Öppna det inre filtret
6. Rengör det inre filtret med händerna eller en mjuk trasa

7. Stäng filtren och passa krokarna

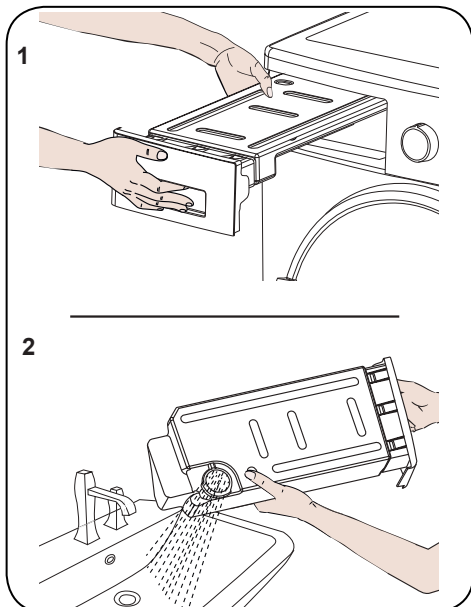
8. Placera det inre filtret i det yttre filtret

9. Sätt tillbaka luddfiltret

Om ett lager blockerar filterytan efter en tids användning tvättar du bort det med varmt vatten. Torka filtret ordentligt innan du sätter tillbaka det.



### 6.2. Tömma vattenbehållaren



1. Dra i fackskyddet och avlägsna försiktigt vattenbehållaren.
2. Häll ut vattnet i behållaren.
3. Om det finns ludd i behållarens avtappningshål rengör du det med vatten.
4. Sätt tillbaka vattenbehållaren.

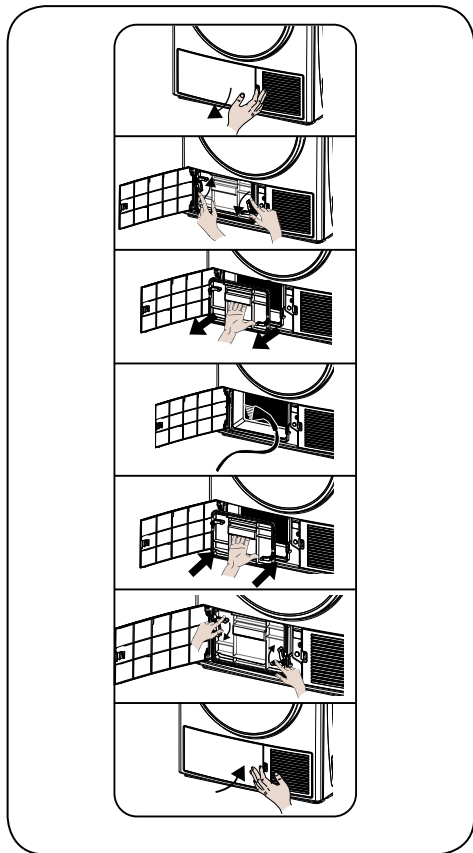
**VIKTIGT:** Ta aldrig ut vattenbehållaren när ett program är igång. Det kondenserade vattnet i vattenbehållaren är inte drickbart.

**VIKTIGT:** GLÖM INTE ATT TÖMMA VATTENBEHÅLLAREN EFTER VARJE PROGRAM.

### 6.3. Rengöra värmeväxlaren

**VIKTIGT:** Rengör värmeväxlaren när varningen om värmeväxlarrengöring visas.

**VIKTIGT:** ÄVEN OM VARNINGSLAMPAN FÖR VÄRMEVÄXLARRENGÖRING INTE LYSER: RENGÖR VÄRMEVÄXLAREN EFTER VAR 30:E TORKNING ELLER EN GÅNG I MÅNADEN.

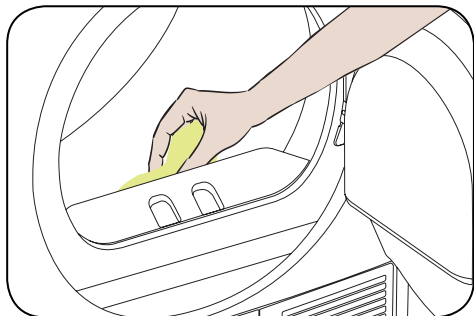


Öppna luckan och vänta tills maskinen har svalnat efter en torkning.

1. Öppna sparkplåtens skydd så som visas.
2. Lås upp växlarskyddet genom att vrida i den riktning som visas med pilarna.
3. Ta ut växlarskyddet så som visas.
4. Rengör växlarens främre yta så som visas.
5. Fäst växlarskyddet så som visas.
6. Lås växlarskyddet genom att vrida i den riktning som visas med pilarna.
7. Stäng sparkplåtens skydd så som visas.

**⚠ VARNING:** RENGÖR INTE MED OSKYDDADE HÄNDER, EFTERSOM VÄXLARENS FENOR ÄR VASSA. DE KAN SKADA DINA HÄNDER.

### 6.4. Rengöra fuktsensorn



Inuti maskinen finns fuktsensorer som avgör om tvätten är torr eller inte.

Så här rengör du sensorerna:

1. Öppna luckan på maskinen.
2. Öppna luckan och vänta tills maskinen har svalnat om den fortfarande är varm efter en torkning.

3. Använd en mjuk trasa fuktad med vinäger och torka av metallytorna på sensorn. Torka sedan av dem.

**VIKTIGT:** RENGÖR SENSORS METALLYTOR FYRA GÅNGER OM ÅRET.

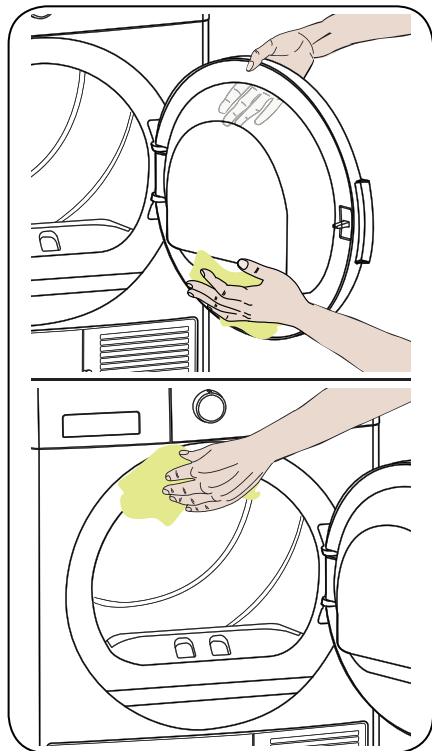
**VIKTIGT:** Använd inga metallverktyg när du rengör sensorns metallytor.

**⚠ VARNING:** Använd inga lösningsmedel, rengöringsmedel eller liknande när du rengör sensorerna. Det kan orsaka brand eller explosion.

## 6.5. Rengöra luckans insida

**⚠ VIKTIGT: GLÖM INTE ATT RENGÖRA LUCKANS INSIDA EFTER VARJE TORKNING.**

Öppna luckan på torktumlaren och torka av alla invändiga ytor och packningen med en mjuk, fuktig trasa.

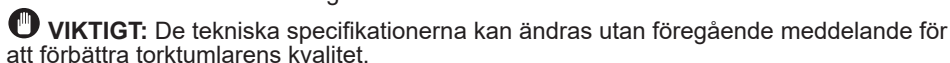


## 7. TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Märke	Cylinda
Modellnamn	TVP 4272
Höjd	Min: 845 mm / Max: 855 mm*
Bredd	596 mm
Djup	563 mm
Tvättkapacitet (max)	7 kg**
Nettovikt (med plastlucka)	44,8 kg
Nettovikt (med glaslucka)	46,8 kg
Spänning	220-240 V
Effekt	1000 W

\*Minsta höjd: Höjd utan justerbara fötter. \*Största höjd: Höjd med justerbara fötter maximalt utdragna.

\*\*Vikt för torr tvätt före tvättning.

 **VIKTIGT:** De tekniska specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra torktumlarens kvalitet.

 **VIKTIGT:** De angivna värdena har uppmätts i laboratoriemiljö enligt gällande standard. Värdena kan ändras beroende på miljöförhållanden och hur torktumslaren används.

 **OBSERVERA:**

1. Av säkerhetsskäl krävs enligt lagen ett rum på minst 1 m<sup>3</sup> per 8 g köldmedium för utrustning av den här typen. För 150 g propan är minsta tillåtna rumstorlek 18,75 m<sup>3</sup>.

2. Kylvätska: Risk för brand/risk för förgiftning/risk för materiella skador och skador på apparaten. Apparaten innehåller R290, ett köldmedium som är miljövänligt men brandfarligt. Om det inte avfallshanteras korrekt kan detta leda till brand eller förgiftning. Kassera apparaten korrekt, och skada inte rören i kylkretsen.

- Typ av köldmedium: R290
- Mängd gas: 150 g
- ODP (ozonnedbrytningspotential): 0
- GWP (global uppvärmningspotential): 3

1. Risk för explosion eller brand. Ta ut eventuella cigarettändare och tändstickor ur fickorna.

2. Placera inte torktumslaren nära öppen eld och antändningskällor.

## 8. FELSÖKNING

Torktumblaren är utrustad med system som hela tiden utför kontroller under torkprocessen för att kunna vidta nödvändiga åtgärder och varna dig vid ett eventuellt fel.

**⚠️ WARNING:** Om problemet kvarstår efter att du har utfört stegen i det här avsnittet kontaktar du återförsäljaren eller en auktoriserad serviceleverantör. Försök aldrig att reparera en produkt som inte fungerar.

PROBLEM	ORSAK	LÖSNING
Torkprocessen tar lång tid.	Luddfiltrets yta kan vara igensatt.	Tvätta filtret i ljummet vatten.
	Värmeväxlaren kan vara igensatt.	Rengör varmeveksler
	Ventilationsgallren på maskinens framsida kan vara stängda.	Öppna dörren eller fönstren så att rumstemperaturen inte blir för hög.
	Det kan finnas ett lager kalk på fuktsensorn.	Rengör fuktsensorn.
	Det kan vara för mycket tvätt i torktumblaren.	Överlasta inte torktumblaren.
	Tvätten kan vara otillräckligt centrifugerad.	Välj en högre centrifugeringshastighet på tvättmaskinen.
Tvätten är fuktig när torkningen är klar.	⚠️ Tvätt som tas ut ur torktumblaren när den är varm i slutet av torkprocessen känns ofta fuktigare.	
	Det program som används kanske inte är lämpligt för tvätttypen.	Läs skötselråden på plaggen, välj ett lämpligt program för tvätttypen och använd tidsprogram.
	Luddfiltrets yta kan vara igensatt.	Tvätta filtret i ljummet vatten.
	Värmeväxlaren kan vara igensatt.	Rengör varmeveksler
	Det kan vara för mycket tvätt i torktumblaren.	Överlasta inte torktumblaren.
	Tvätten kan vara otillräckligt centrifugerad.	Välj en högre centrifugeringshastighet på tvättmaskinen.
Det går inte att öppna torktumblaren och det går inte att starta programmet. Torktumblaren aktiveras inte när den justeras.	Torktumblaren är kanske inte inkopplad.	Kontrollera att kontakten sitter i uttaget.
	Luckan kan vara öppen.	Kontrollera att luckan är ordentligt stängd.
	Du kanske inte har valt ett program eller tryckt på Start/Paus-knappen.	Kontrollera att du har valt ett program och att torktumblaren inte är i standbyläge (paus).
	Barnlåset kan vara aktiverat.	Inaktivera barnlåset.
Programmet har avbrutits utan orsak.	Luckan kanske inte är ordentligt stängd.	Kontrollera att luckan är ordentligt stängd.
	Det kan ha varit strömavbrott.	Tryck på Start/Paus-knappen för att starta programmet.
	Vattenbehållaren kan vara full.	Töm vattenbehållaren.

PROBLEM	ORSAK	LÖSNING
Kläderna har krympt, blivit luddiga eller förvrängts.	Det program som används kanske inte är lämpligt för tvätttypen.	Läs skötselråden på plaggen och välj ett lämpligt program för tvätttypen.
Det läcker vatten från luckan.	Det kan finnas ludd på luckans insida och på luckans packning.	Rengör luckans insida och luckans packning.
Luckan öppnas av sig själv.	Luckan kanske inte är ordentligt stängd.	Tryck på luckan tills du hör att den är stängd.
Symbolen för vattenbehållaren visas eller blinkar.	Vattenbehållaren kan vara full.	Töm vattenbehållaren.
	Avloppsslangen kan vara böjd.	Kontrollera avloppsslangen om maskinen är kopplad direkt till avloppet.
Varningssymbolen för värmeväxlaren visas.	Luddfiltret kan vara smutsigt.	Rengör filtret.
	Filtersätet kan vara igensatt av ludd.	Rengör filtersätet.
	Luddfiltrets yta kan vara igensatt av en avlagring.	Tvätta filtret i ljummet vatten.
Varningssymbolen för värmeväxlaren visas.	Värmeväxlaren kan behöva rengöras.	Rengör värmeväxlaren.
Varningssymbolen för filter- och värmeväxlaren blinkar.	Filterfästet kan vara igensatt av ludd.	Rengör filterfästet.
	Det kan finnas ett skikt som orsakar hinder på luddfiltrets yta.	Tvätta filtret med ljummet vatten.
	Värmeväxlaren kan vara igensatt.	Rengör värmeväxlaren.
Programmet kan inte startas och filtervarningslampan blinkar	Filter kanske inte är ordentligt fäst.	Sätt fast filtret.
	Filtervarningslampan blinkar även om filtret är anslutet.	Ring den tekniska serviceleverantören.

## 9. AUTOMATISKA FELVARNINGAR OCH VAD SOM BÖR GÖRAS

Torktumblaren är utrustad med ett inbyggt feldetekteringssystem, som indikerar med en kombination av blinkande driftslampor. De vanligaste felkoderna visas nedan.

Felkod	Lösning
E0	Kontakta närmaste auktoriserad servicepersonal.
E3 / 	Töm vattenbehållaren. Om detta inte löser problemet kontaktar du närmaste auktoriserad servicepersonal.
E4	Kontakta närmaste auktoriserad servicepersonal.
E5	Kontakta närmaste auktoriserad servicepersonal.
E6	Kontakta närmaste auktoriserad servicepersonal.
E7	Kontakta närmaste auktoriserad servicepersonal.
E8	Spänningsvariationer kan förekomma i elnätet. Vänta tills spänningen är som mest lämplig inom driftsområdet.



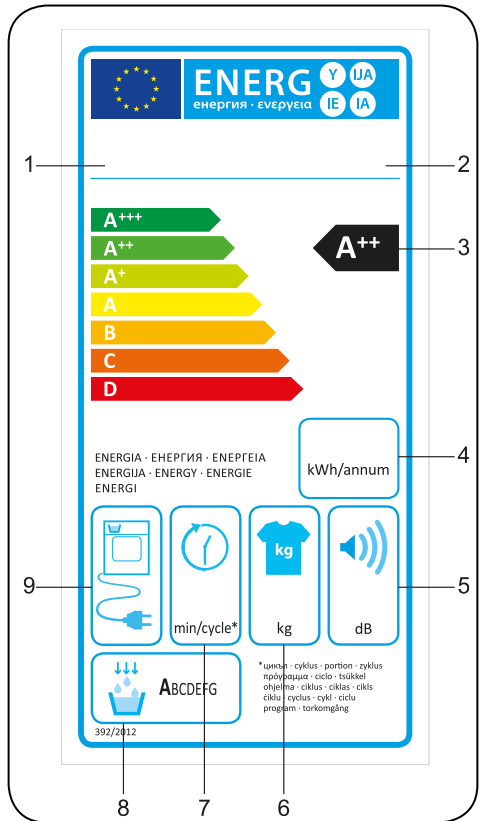
## 10. MILJÖSKYDD OCH INFORMATION OM EMBALLAGE

### 10.1. Information om emballage

Produktförpackningen är tillverkad av återvinningsbara material. Släng inte emballaget med hushållssopor eller annat avfall. Ta det i stället till den återvinningsplats som anvisas av lokala myndigheter.

## 11. BESKRIVNING AV ENERGIMÄRKNING OCH ENERGISPARANDE

### 11.1. Energimärkning



1. Varumärke
2. Modell
3. Energiklass
4. Årlig energiförbrukning
5. Buller under torkning
6. Maxvikt för torr tvätt
7. Cykeltid för Bomull, skåpstorr
8. Effektivitetsklass för kondensering
9. Maskinteknik

## 11.2. Energieffektivitet

- Kör torktummlaren fullastad, men överlasta den inte.
- Tvätten ska tvättas med högsta möjliga centrifugeringshastighet. Det förkortar torktiden och energiförbrukningen.
- Torka tvätt av samma typ tillsammans.
- Följ rekommendationerna i bruksanvisningen när du väljer program.
- Lämna fritt utrymme framför och bakom torktummlaren så att luften kan cirkulera. Täck inte för gallren på maskinens framsida.
- Öppna inte luckan på maskinen när torkning pågår om det inte är absolut nödvändigt. Stäng luckan snabbt igen om du ändå måste öppna den.
- Lägg inte in ny (blöt) tvätt under torkning.
- Hår och ludd som lossnar från tvätten och blandas i luften samlas upp av luddfiltren. Rengör filtren före och efter varje användning.
- På modeller med värmepump måste värmeväxlaren rengöras minst en gång i månaden eller efter 30 torkningar.
- Under torkning måste utrymmet där torktummlaren är installerad vara väl ventilerat.

**PRODUKTFAKTABLAD**

Följer kommissionens delegerade förordning (EU) nr 392/2012

Leverantörens namn eller varumärke	Cylinda
Modellnamn	TVP 4272
Nominell tvättkapacitet (kg)	7
Torktumslartyp	Värmeveksler
Energieffektivitetsklass <sup>(1)</sup>	A++
Årlig energiförbrukning (kWh) <sup>(2)</sup>	211
Automatisk eller icke-automatisk	Automatisk
Energiförbrukning med standardprogrammet för bomull med fullastad torktumlare (kWh)	1,7
Energiförbrukning med standardprogrammet för bomull med delvis lastad torktumlare (kWh)	0,96
Energiförbrukning i avstängt läge med standardprogrammet för bomull med fullastad torktumlare $P_o$ (W)	0,5
Energiförbrukning i aktivt läge med standardprogrammet för bomull med fullastad torktumlare $P_L$ (W)	1
Tidslängd för aktivt läge (min)	ej tillämpligt
Standardprogram för bomull <sup>(3)</sup>	
Energiförbrukning med standardprogrammet för bomull med fullastad torktumlare, $T_{torr}$ (min.)	155
Energiförbrukning med standardprogrammet för bomull med delvis lastad torktumlare, $T_{torr1/2}$ (min.)	95
Viktad programtid med standardprogrammet för bomull med fullastad eller delvis lastad torktumlare ( $T_p$ )	121
Effektivitetsklass för kondensering <sup>(4)</sup>	B
Genomsnittlig energiförbrukning med standardprogrammet för bomull med fullastad torktumlare $C_{torr}$	81%
Genomsnittlig energiförbrukning med standardprogrammet för bomull med delvis lastad torktumlare $C_{torr1/2}$	81%
Genomsnittlig energiförbrukning med standardprogrammet för bomull med fullastad och delvis lastad torktumlare $C_t$	81%
Ljudeffektsnivå med standardprogrammet för bomull med fullastad torktumlare <sup>(5)</sup>	65
Inbyggd	Nej

(1) Skalan går från A+++ (mest effektiv) till D (minst effektiv)

(2) Energiförbrukning baserat på 160 torkningscykler med standardprogrammet för bomull med fullastad eller delvis lastad torktumlare, samt förbrukningen vid lågenergilägen. Faktisk energiförbrukning per cykel beror på hur maskinen används.

(3) Programmet Bomull, skåpstortt med fullastad eller delvis lastad torktumlare är standardprogrammet som informationen på etiketten och faktabladet avser. Programmet är lämpligt för torkning av vanlig, blöt bomullstvätt och det mest effektiva programmet med avseende på energiförbrukning för bomull

(4) Skalan går från G (minst effektiv) till A (mest effektiv)

(5) Viktat medelvärde – L wA uttryckt i dB(A) re 1 pW



52312912-200512-00



- ▶ FÖRORD
- ▶ BORRINSTRUKTIONER
- ▶ SKÖTSELANVISNING BADRUMSINREDNING, SPEGLAR
- ▶ SKÖTSELANVISNING PORSLIN, DUSCHAR ETC
- ▶ SKÖTSELANVISNINGAR FÖR GOLVBRUNNAR
- ▶ SKÖTSELANVISNINGAR KROMADE YTOR
- ▶ SKÖTSELANVISNING KAKEL / KLINKER / FOGAR
- ▶ SKÖTSELANVISNING KULVENTILER I TAKBOX / VÄGGBOX

## FÖRORD

Denna drift- och skötselansvisning omfattar rengöring och allmänt underhåll av badrumsmodulens ingående komponenter.

I övrigt hänvisas till tillverkarens specifikationer och datablad.

### ABM 07 - "Allmänna bestämmelser för köp av varor i yrkesmässig byggverksamhet"

Säljaren ansvarar inte för sådant som beror på felaktig montering eller installation, bristande underhåll, felaktig skötsel, vanvård, onormalt brukande eller annat som kan hänföras till köparen. Köparen är skyldig att följa och dokumentera avtalade underhålls- och skötselåtgärder. Om säljaren under garantitiden har uppfattningen att han inte ansvarar för påtalat fel åligger det honom att visa att varan är kontraktsenlig eller göra sannolikt att det påtalade felet beror på något på köparens sida.

### Rengöring

För att säkerställa och bevara ett rent och hygieniskt intryck av badrumsmodulen, är det nödvändigt med regelbunden rengöring.

En förutsättning är också att lämpliga och miljövänliga rengöringsmedel används.

I samband med rengöring bör också vattenlås efterfyllas med vatten (golvbrunnar, WC och tvättställ) för att undvika kloaklukt.

### Generellt

Badrumsmodulen är enklast att hålla rent efter det dagliga bruket.

En gång i veckan bör WC, tvättställ och ev. badkar rengöras.

Golvet skuras lämpligen vid samma tillfälle.

När behovet uppstår rengörs kakel, porslin samt avlopp och liknande.

Daglig vådring av badrummet bör eftersträvas samt efter användande av dusch eller bad.

### Kalkavlagringar

Vattnets innehåll av kalk är en av anledningarna till svårigheterna med att få badrummet att bevaras rent och hygieniskt. När vatten avdunstar lämnar kalken rester efter sig i form av avlagringar. Tjocka kalkavlagringar kan vara ett stort problem att avlägsna.

I svåra fall används lämpligen ättika, 32% ättiksyra eller fosfathaltiga rengöringsmedel.

O.B.S! Vissa komponenter i badrummet är känsliga för syror och får EJ utsättas för dessa! T ex kakel- och klinckerfogar, marmor, granit, vissa porslinstyper, vissa typer av kranar och liknande – se tillverkarens specifikationer! Rengör dessa för hand och om nödvändigt med fosfathaltiga rengöringsmedel.

Där ättiksyra kan användas, kan man doppa toalettpapper i ättika eller ättiksyra och lägga på kalkbeläggningarna. Alternativt kan man lägga munstycken, duschhuvud och liknande i ättiksyra. Efter användning av 32% ättiksyra skall rikligt med vatten användas för att skölja rent. Koncentrerad syra i avloppet kan skada avloppssystemet.

### Rengöringsmedel och rengöring

I möjligaste mån bör man undvika att använda syror och andra kraftiga rengöringsmedel.

Dessa måste användas med eftertanke! Överdrivet användande av rengöringsmedel kan skada kloaksystemet och innebär en hög belastning för miljön.

**O.B.S! använd ALDRIG syror med klorhaltiga rengöringsmedel t ex toalettrensmedel! Dessa utvecklar MYCKET giftiga gaser!**

När det är genomförbart – använd handkraft eller mekanisk rengöring ex v med en fuktig skurborste, roterande rensborste, spolslang, tvålfingor o dylikt.

## BORRINSTRUKTIONER



**O.B.S!** Det finns zoner i väggen där det **INTE** får borraras på grund av rördragning i väggen! Detta gäller såväl el- som vattenrör. Se ritning för respektive badrumstyp (ritning finns hos fastighetsförvaltare).

Vi föreslår att krokar och övrig utrustning i första hand skall limmas fast på kaklet. Om borrning erfordras skall nedanstående instruktion följas!

För infästning av inredningsdetaljer i badrummets väggar skall nedanstående instruktioner beaktas. Badrummets vägg består av tre olika material: 7mm kakel, 1mm aluzink plåt och 9mm gips.

Montering av väggskåp kan ske med samma metod som ovan. För montering av kommoder och tyngre högskåp skall stödben eller en avbärarlist monteras under skåpet (se skåplev.anvisning).

För eventuellt byte av kakelplatta kontakta fastighetsförvaltare.

Infästning mot golv får endast ske med lim. (Ej borrning).



[ Bild 1.]  
Märk ut önskat läge på detaljen (lämpligast mitt i kakelplattan) förborra genom väggens alla material med 5.5mm borrar typ Wedevåg hårdmetall.



[ Bild 2.]  
7 mm borrar endast genom kakel (använd kakelbollar) Våtrumssilikon i hålet.



[ Bild 3.]  
Montera plastplugg avsedd för 5.5mm hål.



[ Bild 4.]  
**VIKTIGT!**  
Våtrumssilikon i pluggen och runt hålet.



[ Bild 5.]  
Detaljen monteras med lämplig skruv, rostfri eller mässing  $\varnothing$  3.5 - 5mm.



[ Bild 6.]  
Detaljen på plats.



**BADRUMSMÖBLER** utsätts givetvis för mer fukt än möbler i övriga rum i hemmet.

Badrumsmöbler är anpassade för badrummet och gjorda i fukttåliga material, både på in- och utsidan. Men även om badrumsmöbler är det, bör de inte utsättas för vatten eller extremt hög luftfuktighet. Därför **SKALL** blöta fläckar, även vanligt vatten, torkas upp så snart som möjligt för att undvika att fukt tränger in i skarvar. Se även till att badrummet har god ventilation! Vårda din badrumsmöbel med omsorg, så kommer den att skänka trivsel i många år framöver.

## LUCKOR

Folierade, fanéerade och massiva luckor. Samtliga har ett förstklassigt ytskikt.

För rengöring av målade ytor används lämpligen en fuktig trasa och vanligt rengöringsmedel. Lackerade träluckor rengörs bäst med en fuktig trasa och mildt diskmedel. Om din badrumsmöbel behöver extra rengöring så undvik preparat som har en slipande effekt eftersom det lätt kan bli repor och onödigt slitage på ytan. Använd istället t.ex. en blandning av 1 del aceton och 3 delar T-sprit.

## SPEGLAR / GLASYTOR

Skötselråd för speglar och spegelskåp:

Till speglar och glasytor använder du glasputsmedel och trasa.

Till aluminium och kromade ytor använder du en lätt fuktad trasa med mild diskmedelsblandning (1/8).

Flytande rengöringsmedel. Använd vatten och en mjuk tvättsvamp och torka med en gummiskrapa, fuktad trasa, hushållspapper eller duk.

Speciella putsmedel kan göra spegelytorna feta eller orsaka ränder.

## STOMMAR

Stommarna görs av lackerad MDF-board eller melamin- /fanéerbelagd fukttrog spånskiva. Melaminskiktet är tåligt, lätt att rengöra och resistent mot olika kemikalier.

Även MDF-board är lätt att rengöra, men är inte lika resistent mot kemikalier. Särskilt inte de kemikalier som innehåller syror. Fanéerskiktet är mattlackerat för att vara fuktavvisande, slitstarkt och lätt att hålla rent.

## PORSLINSTVÄTTSTÄLL

Porslin är ett keramiskt material som är levande i tillverkningsprocessen och därför kan mindre buktighet eller skevhet förekomma. Varje tvättställ genomgår en kvalitetskontroll och granskas för att hålla de toleranser som angetts. Porslinstvättstället har en glaserad yta som är lätt att hålla ren. Ytan är beständig mot de flesta kemikalier med undantag för starka syror (t.ex. saltsyra och svavelsyra) och starka alkalier (t.ex. kaustiksoda). Rengör ditt porslinstvättställ regelbundet med vanligt rengöringsmedel.

## GJUTMARMORTVÄTTSTÄLL

Tvättställ av gjutmarmor består i huvudsak av krossade mineraler med bindemedel, en stenprodukt som är naturnära och miljöanpassad. Rengör tvättstället med tvål och vatten eller vanligt ph-neutralt rengöringsmedel (pH brukslösning: 6.5 - 7.4). För att undvika missfärgningar så är det viktigt att gjutmarmortvättstället inte kommer i kontakt med t.ex. syror, ammoniak, starka rengöringsmedel, hårfärgningsmedel eller klorin. Undvik att gjutmarmortvättstället utsätts för vatten som överstiger +65 C, då det finns risk för sprickbildning i ytskiktet.

## ATT TÄNKA PÅ!

Om ditt gjutmarmortvättställ behöver extra rengöring använd inte rengöringsmedel med slipmedel, polera istället tvättstället med speciellt tvättställspolish som finns hos återförsäljaren och vaxa sedan. Om ytskiktet av någon anledning skulle bli repigt eller nermattat, polera och vaxa enligt ovan. Djupare repor kan först försiktigt slipas med våtslipspapper (ca 1200 korn).

Om en djupare skada uppstått kan återförsäljaren hjälpa dig med en lagningssats.

## STENSKIVOR

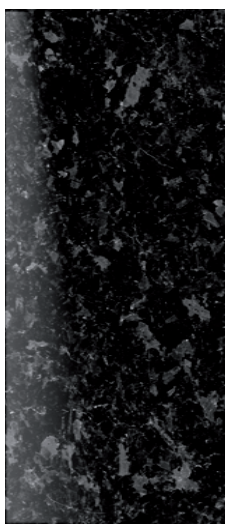
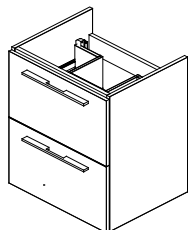
Sten är ett naturmaterial. Vid rengöring räcker det i allmänhet med en fuktig trasa. Syntetiska material kan göra ytan matt och på sikt skada stenskivan. Vid behov av rengöringsmedel, använd såpa eller de specialmedel som finns för rengöring av sten. Sten har en viss absorptionsförmåga, se därför till att den inte utsätts för färgade vätskor som kan tränga ner i stenskivan (t.ex. kaffe, vin, saft, olja). Om man spiller bör detta torkas bort direkt. Stenskivan har en polerad yta. Ytan kan mattas av sura föreningar som t ex fruktjuice, vin och ättika.

## BÄNKSKIVA AV GRANIT

Granit är ett naturmaterial som skiftar i utseende från gång till gång. De flesta sorter skiftar dock inte nämnvärt i utseende. När det gäller vissa granitsorter så förekommer det stick (sprickor). Detta är naturligt för vissa sorter och försämrar ej kvaliteten. I alla granitsorter finns det porer (hål) i ytan. I en del graniter finns det mer och i en del knappt alls. Detta försämrar dock ej kvaliteten. Porer är mer vanligt än ovanligt hos graniter. Granit är till skillnad från marmor och kalksten ett mycket tätt material, men man bör ej låta fettfläckar ligga någon längre tid på stenen, då dessa kan tränga ner i skivan. Till skillnad från vatten som förångas kan fettfläckar bli permanenta. Stenskivorna kräver för övrigt ingen speciell skötsel utan rengör med vanligt diskmedel och vatten.

## ATT TÄNKA PÅ!

Om man har fått matta fläckar på stenskivan, kan man polera upp dessa med stenglans eller bivax löst i lackolja. Är fläckarna kraftiga kan man behöva slipa ytan först. Detta kan man göra med pimpstenspulver på en tvålfuktad trasa eller med en nylonsvamp.





## BÄNKSKIVOR I MASSIVT TRÄ, BOK, EK, KÖRSBÄR OCH VALNÖT

Observera att all behandling och allt underhåll skall utföras på torra skivor.

Oljade skivor skall omedelbart efter montering behandlas med olja, torkad olja eller rå kallpressad linolja på samtliga sidor och kanter. Lägg på flödigt och arbeta in oljan med trasa. För extra len ytan använd mjuk slipkloss (extra fin). Oljan skall ligga på i ca. 30 minuter. Gnugga sedan ytorna torra med en luddfri trasa. Var försiktig så olja inte kommer i kontakt med annat än bänkskivan.

Upprepa behandlingen minst en gång första veckan, därefter en gång i veckan i tre veckor. Upprepa efter en månad, tre månader, sex månader. Därefter behandlas bänkskivan med olja en eller två gånger om året eller när skivorna ser torra ut. Varning! De trasor och svampar du använt kan självantända då oljan oxiderar! Blöt med vatten och slå in i lufttätt eller elda under kontrollerade former!



## OM OLYCKAN ÄR FRAMME

Om ytan på din massiva träskiva har skadats eller missfärgats kan du alltid slipa bänkskivan. Det är ju just det som är fördelen med massivträ. Men efter en sådan slipning måste en vaxad skiva behandlas med primer och vax som om den var obehandlad. Det material du behöver hittar du hos din byggmaterialhandlare eller färghandlare. Slagmärken och repor kan många gånger repareras med varmt vatten, som får träet att svälla och återta sin form. Detta är lättast med trä som behandlats med rå linolja och svårast med en vaxad yta, men det kan alltid vara värt ett försök.

Har du slipat ytan, kan du alltid byta från olja till vax eller tvärtom, men ytan måste behandlas som om den var obehandlad. Väljer du olja, behandlar du enligt det schema som beskrivits tidigare. Väljer du vax, följer du fabrikkantens anvisningar.

Massivt trä är ett levande material, och därför rör det sig med årstidernas växlingar.

Upp till  $\pm 2,5$ mm i djupled.

## MÅLADE OCH MELAMIN-/FOLIEBELAGDA YTOR

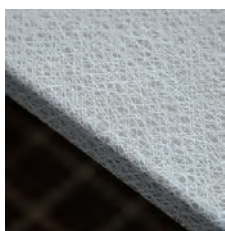
Rengörs med milda och i hushåll vanligt förekommande rengöringsmedel. Använd en fuktig trasa med rengöringsmedel. Eftertorka med enbart vattenfuktad trasa så att rengöringsmedlet avlägsnas. Torka sedan med torr trasa. Använd ALDRIG rengöringsmedel innehållande ammoniak, stålull eller liknande som har slipande effekt. Lacknafta eller bensen kan användas för borttagning av svåra fläckar. Tänk på att alltid torka av under diskbänkskåp och luckornas kanter. De är inte avsedda att klara vatten som blir stående.



## BÄNKSKIVOR BELAGDA MED LAMINAT

Rengör med alla i hushållet normalt förekommande rengöringsmedel. Vid rengöring använd ALDRIG några slipande rengöringsmedel på laminatyten som t ex skurpulver, stålull, nylonsvamp eller liknande. Detta kan repa ytan. Vid envisa fläckar går det bra att använda medel som T-sprit, laminatcleaner eller acetone. Undvik att koncentrerade mineralsyror och starkt färgande ämnen såsom jod, vätesuperoxid och bläck kommer i beröring med plastlaminatyten. Dessa ämnen förorsakar frätskador eller missfärgningar.

Viktigt att vatten inte blir stående mellan bänkskiva och spis eller bänkskiva mot diskbänk. Laminatbänkskivor tål värme upp till max 180°. Kastruller och stekpannor som tas direkt från spisen kan ha en temperatur ända upp till 350°, keramikhällar ger ännu högre värme. Använd därför alltid underlägg när du ställer kastruller och stekpannor på bänkskivan. Om du har en spishäll som är infälld i skivan, måste du tänka på att kokkärl alltid står helt på hällen och inte delvis över laminatyten. Laminat är hårt, men mörka och/eller blanka ytor är känsliga för repor. Vanliga köksredskap åstadkommer normalt ingen skada, men ytan kan repas av keramiska kärl och vassa verktyg. Skär aldrig direkt mot bänkskivan, utan använd alltid skärbräda.







## SANITETSPORSLIN

Vanliga WC-stolar, bidéer och tvättställ har en glaserad yta. Glaserade ytor är lätta att hålla rena och är beständiga mot de flesta kemikalier. Gör rent ofta så uppstår aldrig rengöringsproblem. Använd vanliga rengöringsmedel. Rengöringsredskap som innehåller hårda slipmedel, såsom stålull och grön fibersvamp, skall inte användas. **Starka syror, t.ex. saltsyra och svavelsyra och starka alkalier, t.ex. kaustiksoda bör inte användas.**

Droppande kranar och rinnande WC-stolar bör snarast repareras. För reparation eller köp av reservdelar anlitar Du en VVS-entreprenör eller VVS-butik.

I hus som står uppvärmt vintertid skall WC-stolens spolcistern tömmas och torkas torr. Håll 3-4 deciliter frostskyddsvätska i vattenlåset och täck vattenspegeln med matolja eller plastfolie för att förhindra avdunstning.



## EMALJERADE PRODUKTER

Badkar, duschar, vissa diskbänkar och plåttvättställ har en emaljerad yta. Emaljerade ytor är lätta att hålla rena och är beständiga mot de flesta kemikalier. Gör rent ofta så uppstår aldrig rengöringsproblem. Använd vanliga rengöringsmedel. **Rengöringsredskap som innehåller hårda slipmedel, såsom stålull och grön fibersvamp, skall inte användas. Starka syror, t.ex. saltsyra och svavelsyra och starka alkalier, t.ex. kaustiksoda bör inte användas.**

Droppande kranar bör snarast repareras. För reparation eller köp av reservdelar anlitar Du en VVS-entreprenör eller VVS-butik. De finns på Gula Sidorna i telefonkatalogen under rubrik "Rörarbeten". Emaljen tål klädtvätt med vanliga tvättmedel men man måste vara försiktig med blötläggning under lång tid eftersom vissa medel innehåller aggressiva ämnen som kan skada emaljen. Detsamma gäller fotoframkallning, färgning av textilier och hårfärgning.

## DUSCHKABINER OCH DUSCHVÄGGAR

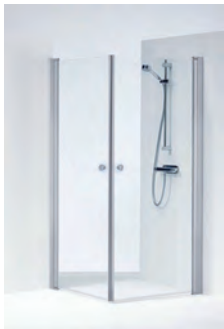
Stommen består av aluminiumprofiler i vitlackerat utförande. Vägg- och dörrskivor är av styren eller härdat glas. Duschkabinens kar är av emaljerad stålplåt. Gör rent ofta så uppstår aldrig rengöringsproblem. Använd vanliga rengöringsmedel. Rengöringsredskap som innehåller hårda slipmedel, såsom stålull och grön fibersvamp, får inte användas. Detsamma gäller starka syror, t.ex. saltsyra och svavelsyra och starka alkalier, t.ex. kaustiksoda samt lösningsmedel såsom aceton, thinner och tri. Använd en fönsterskrapa i duschen. Dra av både väggar och golv efter varje duschning. För att undvika kondens och mögelbildning i duschrummet kan vi rekommendera god ventilation, t.ex. med hjälp av en badrumsfläkt.

**Gummilister anses som förbrukningsmaterial och omfattas inte av den normala produktgarantin. Lister går att hitta hos duschväggstillverkarens återförsäljare.**

**Duschdörrarnas rörliga delar ska smörjas med vattenfast fett.**

**Även låsskruvar ska kontrolleras, och vid behov efterdras.**

**Ovanstående åtgärder ska utföras minst 1 gång per år, för att Garantin ska gälla.**



## ROSTFRIA DISK- OCH TVÄTTBÄNKAR

Den rostfria plåtytan bör torkas ren efter varje användning med fuktig svamp eller trasa, som eventuellt doppats i diskmedelslösning som sedan sköljes bort. Torrorka efter. Matta partier på plåten får tillbaka sin lyster om man strör på lite krita och gnuggar med mjuk trasa. Efter all rengöring skall plåtytan sköljas med vatten och torrorkas.

**Hantera inte syror och andra aggressiva ämnen på disk- eller tvättbänken.**

**Även inläggningsspad, sockrade och saltade vätskor, som får torka in kan ge fläckar som är svåra att avlägsna.** Använd inte stålull eller fibersvamp på bänkan, däremot kan fibersvampen med fördel användas i disklåda och slasktratt.

Skärbrådan och beredningsbrådan av teak eller bok bör före första användning behandlas med matolja. Upprepa "olja-behandlingen" några gånger per år. Vänd brådan ibland så att båda sidor används lika mycket. Rengöring av brådan sker bäst med diskmedel och diskborste samt noggrann eftersköljning och avtorkning.



## SKÖTSEL & RENGÖRING AV INNERTAK, SKÅP & LUCKOR MED PULVERLACKERADE YTOR

För skåp med stommar, dörrar och underrede av pulverlackerad stålplåt rekommenderar vi torra städmetoder så som torkning med torr trasa, torkmoppning eller dammsugning. Vid speciella behov kan rengöring göras med fuktig mjuk trasa med såpa, tvål eller syntetiskt tvättmedel. I de fall då fuktig städning används rekommenderar vi eftertorkning med torr trasa så att all fukt och eventuellt rengöringsmedel försvinner vilket annars tenderar att lämna fläckar kvar på ytan.

**OBS! Vi avråder starkt från användandet av stålull, skursvampar eller liknande, då detta medför risk för att ytan repas.**



## NORMALSKÖTSEL

Golvbrunnen bör rengöras regelbundet för att fungera på bästa sätt. Intervallet beror på hur ofta brunnen används och på vattnets smutshalt. Purus golvbrunnar är självrensande.

Vid uttorkning kan beläggning uppstå i vattenlåsansatsen. Gör rent med bakteriedödande medel (t.ex. maskindiskmedel) och skölj ordentligt efteråt. Bakteriedödande medel fungerar även förebyggande mot beläggningar och odörer.

Tips: För bättre hygien – spola fem sekunder med kallt vatten i brunnen efter dusch.



## PLASTBRUNNAR

Alla Purus plastbrunnar har urtagbara vattenlåsansatser. Fäll upp bygeln och drag upp insatsen. Eventuell kärvhet beror på hur länge insatsen har suttit orörd. När insatsen är urtagen kan hela brunnen göras ren. Dela insatsen genom att dra isär över- och underdel. Rengör delarna och sätt ihop insatsen igen. När insatsen sätts tillbaka är det viktigt att tätningsringen verkligen sitter i sitt spår. Avloppsluft kan annars tränga upp genom springan. Fukta tätningsringen med tvållösning så går montaget lättare.



## ROSTFRIA BRUNNAR

Strö något torrt pulverformigt rengöringsmedel, t.ex. diskpulver eller milt skurpulver på ytan. Gnid pulvret lätt mot stålytan med en fuktad putsduk eller svamp. Avlägsna rengöringsmedlet noggrant med kallt vatten, torka stålytan med en torr mjuk putsduk. I de fall missfärgningar uppkommer efter torkning är detta indikation på att ytan inte har blivit ren, varför behandling måste upprepas. Vid kraftigt nedsmutsad yta kan flera behandlingar erfordras.

Kalkbeläggningar som uppkommer genom vattnets indunstning på materialytan kan avlägsnas med någon av följande lösningar. Ättiksprit (den i handeln förekommande), 10% ättiksprit, utspädd salpetersyra (en del HNO<sub>3</sub> tillsättes 4 delar vatten).

**O.B.S! Vid behandling med salpetersyra bör god ventilation ombesörjas. För övrigt gäller samma föreskrifter som för handhavandet av starka syror. Efter behandlingen med någon av ovanstående lösningar sköljs ytan noggrant med kallt vatten varefter torkning med mjuk putsduk görs. Använd skyddshandskar!**

Rostbeläggningar som ej har stått kvar längre tid på den rostfria ytan, kan normalt avlägsnas genom användandet av ett milt skurpulver. Det torra skurpulvret gnides lätt mot stålytan med en fuktad putsduk varefter sköljning med kallt vatten och torkning med mjuk putsduk görs.

Har rostbeläggningar tillåtits att under en längre tid intorka på det rostfria materialet inträffar vanligen en viss inbränning av korrosionsprodukterna i den rostfria ytan och resulterar i kvarstående missfärgningar efter det att rosten avlägsnats enligt ovan. I sådana fall rekommenderas alternativt borstning med torra nylonfiberborstar eller avrostning med utspädd salpetersyra HNO<sub>3</sub>, utspädd med 4 delar vatten. Sköljning och torkning enligt ovan.



## GJUTJÄRNSBRUNNAR

Alla Purus gjutjärnsbrunnar är belagda invändigt för att undvika korrosion.

För gjutna brunnar med urtagbar vattenlåsansats gäller samma instruktion som för plastbrunnar.



## VATTENLÅS, TVÄTTSTÄLLS-/DISK- & TVÄTTMASKINSANSLUTNINGAR

Skötsel: Vid rengöring av vattenlåsen skall endast tvåtvätt-medel användas, i annat fall kan ytskiktet bli matt. Detta gäller både vita och metalliserade vattenlås. Rengöring: Vattenlåset går att plocka isär. Underdelen skruvas bort.



## SKÖTSELANVISNINGAR KROMADE YTOR



### RENGÖRING

För rengöring av kromade ytor eller ytor med rostfritt utseende bör man använda neutrala eller lätt basiska (pH 6-9) rengöringsmedel i flytande form i kombination med en mjuk trasa. Exempel på rengöringsmedel är tvållösningar eller diskmedel (ej maskindiskmedel). Använd ej organiska lösningsmedel, alkoholbaserade rengöringsmedel, frätande rengöringsmedel eller rengöringsmedel med slipmedel. För svåra kalkfläckar rekommenderas hushållsättika (ej ren ättika). Undvik kontakt med aluminiumklorider (ex deodorant).

Färgytbehandling bevaras bäst genom rengöring med mjuk trasa och tvållösning, eftersköljning med rent vatten och polering med torr trasa. **Man får absolut inte använda kalklösande, starkt sura- eller sandhaltiga skurmedel. För att avlägsna kalkfläckar, använd hushållsättika och spola efter med vatten.**

## SKÖTSELANVISNING KAKEL / KLINKER / FOGAR



### REPARATION

För reparation av membran, klinker, kakel (fliser), fogar och elastiska fogar bör fackman tillkallas.

I samband med leverans, medlevererar PARTAB till beställaren, en mindre mängd kakel samt klinker för eventuella framtida reparationsarbeten.

### ANSVARSFÖRHÅLLANDE

Under ansvars- eller garantiperioden skall reparationer och utbyten utföras i samråd med PARTAB i annat fall upphör PARTAB:s garantier att gälla.

### RENGÖRING

Alla typer av keramiska plattor kan rengöras med vatten och ett neutralt eller svagt alkaliskt rengöringsmedel (pH 7,5 – 9,5), så kallat allrengöringsmedel.

**Lägre eller högre pH kan medföra skador på konstruktionen!  
Använd alltid skyddshandskar vid arbete med rengöringsmedel.**

Fogar i våtutrymmen kan över tiden få en beläggning av tvål- och hudrester i dusch/bad område. Beläggningen är grogrund för mögelpåväxt. Mjukfogar av silikonmaterial kan i sig själva utgöra grogrund för mögelpåväxt. Fogar i dessa områden måste därför regelbundet rengöras med svagt eller medelstarkt alkaliskt rengöringsmedel i vatten och med efterföljande sköljning med rent vatten.

## SKÖTSELANVISNING KULVENTILER I TAKBOX / VÄGGBOX



Fabrikaten på dessa ventiler kan variera - principen är dock den samma.

Ett korrekt monterat och injusterat värmesystem är i stort sett underhållsfritt.

Följande kontrollåtgärder bör dock utföras:

Inspektera fördelaren regelbundet och kontrollera att inget droppläckage förekommer. Även ett litet droppläckage måste åtgärdas omgående.

**Kontrollera någon gång under året avstängnings- och eventuella reglerventiler genom att öppna och stänga dem.**



Avfall vid rivnings- och demonteringsarbeten kan omhändertas i den normala byggavfallshantering. Inga detaljer i systemet är klassade som farligt avfall.

# Bopärm Kristineberg

*Slättö Förvaltning AB*

Kristinebergsvägen 13, Vallentuna

Kristinebergsvägen 15, Vallentuna

Kristinebergsvägen 17, Vallentuna

# Bredband, TV, telefoni

Infoblad TV och Bredband - Telia

Vänligen kontakta oss vid eventuella frågor!

# SLÄTTÖ

Med vänlig hälsning,

*Slättö Förvaltning*

[kristineberg@slatto.se](mailto:kristineberg@slatto.se)

# Grattis!

Du får tillgång till Bredband 100/100, Tv & Streaming Start och Telefoni från Telia.



Bredband Telia 100/100	Tv och streaming* Start	Telia Play Ja	Telefoni Ja
------------------------------	----------------------------	------------------	----------------

\*Se vilka kanaler och streamingtjänster som ingår i våra olika tv- och streamingpaket på [telia.se/merinfo](https://telia.se/merinfo).

## Kom igång med dina tjänster

1. Gå in på [telia.se/aktivera](https://telia.se/aktivera) fyll i din adress. Här kan du också välja till fler tv-kanaler eller bredband utifrån ditt behov. Inloggningsuppgifterna hittar du även på [telia.se/mitt-telia](https://telia.se/mitt-telia).

På [telia.se/komigang](https://telia.se/komigang) hittar du enkla manualer för hur du kopplar in din utrustning och kommer igång med dina tjänster. Behöver du hjälp, kontakta oss på 020-20 20 70.

2. Med streamingtjänsten Telia Play får du tillgång till ditt tv-innehåll i alla dina skärmar - hemma, på semesterresan och i hela EU/EES. På [telia.se/mitt-telia](https://telia.se/mitt-telia) aktiverar du ett konto för att komma igång.
3. När du har aktiverat tjänsterna och utrustningen är inkopplad kan du börja använda dina tjänster.



## Hos oss är det säkert

Vi legitimerar alltid våra kunder i butik, via telefon eller på [telia.se](https://telia.se).

Om du inte har möjlighet att legitimera dig med bank-id rekommenderar vi att du snarast möjligt beställer en personlig kod. Läs mer på [telia.se/id](https://telia.se/id) eller ring oss på 020-20 20 70.



## Erbjudanden och mer information

Gå in på [telia.se/merinfo](https://telia.se/merinfo) eller scanna QR-koden för att läsa mer och beställa fler tjänster.



## Support

Du kan felsöka, felanmäla och lösa problem online med vår automatiska felsökare.

Gå in på [telia.se/fixa](https://telia.se/fixa) eller scanna QR-koden.



## Innan du flyttar ut

När du flyttar behöver du avaktivera dina fibertjänster så att den som flyttar in på adressen kan aktivera tjänsterna i sitt namn. Kontakta oss på 020-20 20 70 så hjälper vi dig att flytta med eller avsluta dina tjänster. På så sätt undviker du även onödiga fakturor.

Efter beställd flytt eller avslut av tjänster lämnar du kvar utrustningen från Telia i bostaden.

# Bopärm Kristineberg

*Slättö Förvaltning AB*

Kristinebergsvägen 13, Vallentuna

Kristinebergsvägen 15, Vallentuna

Kristinebergsvägen 17, Vallentuna

# Dörrar, fönster, balkong

Spärranordning Fix 184

Handtagsspärr Hoppe KISI

Spärranordning Fix 92

Montering/demontering av löstagbar spröjs

Delning av koppelbeslag på inåtgående fönster och fönsterdörr

Delning av koppelbeslag på utåtgående fönsterdörr

Inåtgående sidohängda fönster/dörr

Info Kipp/dreh beslag

Användningsinstruktion Kipp-Dreh fönster

Information saxbeslag underkantshängda fönster

Information angående persienner

**Vänligen kontakta oss vid eventuella frågor!**

# SLÄTTÖ

**Med vänlig hälsning,**

*Slättö Förvaltning*

[kristineberg@slatto.se](mailto:kristineberg@slatto.se)

# DRIFT & UNDERHÅLL

## PRODUKTSERIE KVILLSFORS



PROJEKTNAMN:

PROJEKTNUMMER:







# INNEHÅLLS- FÖRTECKNING



## UNDERHÅLLSFÖRESKRIFTER

Allmänt om underhåll .....	4
Ytbehandling .....	4
Glas .....	6
Aluminium .....	9
Beslag & tillbehör .....	9

## ANVÄNDARINFORMATION

Spärranordning Fix 184 .....	13
Handtagsspärr Hoppe KISI .....	13
Spärranordning Fix 92 .....	13
Montering/demontering av löstagbar spröjs .....	13
Delning av koppelbeslag på inåtgående fönster och fönsterdörr ....	14
Delning av koppelbeslag på utåtgående fönsterdörr. ....	14
Inåtgående sidohängda fönster/dörr .....	15
Info Kipp/dreh beslag .....	15
Användningsinstruktion Kipp-Dreh fönster .....	19
Information saxbeslag underkantshängda fönster .....	20
Information angående persienner .....	23

# UNDERHÅLLSFÖRESKRIFTER

## Allmänt om underhåll

Hur ofta du måste underhålla dina produkter beror på dina bostadsförhållanden. Det varierar med klimat, nederbörd och luftfuktighet, luftföroreningar, mögel- och algangrepp, temperaturväxlingar, var byggnaden ligger, produktens placering i vägg, i vilket väderstreck produkten exponeras. Produkter i samma byggnad kräver alltså olika mått av underhåll.

Därför måste du regelbundet se över dina produkter. Hur ofta? Ja, det är bara du själv som kan bedöma utefter dina bostadsförhållanden. Vår rekommendation är en översyn minst 1 gång/år. Det bästa är att försöka göra det till en rutin, t.ex. när du rengör dina produkter och putsar glas då kan du passa på att se över vilket underhållsbehov dina produkter har.

Ska produkterna skyddas med plast vid putsning/målning av omkringliggande byggelement ska en tejp anpassad för ändamålet användas, denna ska avlägsnas direkt efter att arbetet är slutfört.

Alla beslag och tätningsslister som ingår i produkten ska inte övermålas.

Funktioner/prestanda försämras vid övermålnings. Däremot ska de underhållas enligt våra underhållsföreskrifter. Om det uppkommer föroreningar på produkt så bör de omgäende avlägsnas för att minska risken för följdskador.

## Ytbehandling

### Vid leverans:

Samtliga täckmålade produkter är grundmålade och toppmålade på fabrik.

### Underhåll/skötsel:

Målade ytor ska rengöras med ljummet vatten och såpa minst två gånger per år beroende av hur utsatt ytan är för sol, regn och vind, samt att man behandlar en målad produkt minst två gånger per år med ett flytande bilvax, samt att vid utsatt exponering använd en lackrengöring i samband med underhåll och skötsel. Vid eventuella mögelangrepp använd ett rengöringsmedel som tar bort mögelsporer, inte ett medel som kan repa eller lösa upp ytan. Använd därför inte lösningsmedel, stålull etc. Kontroll av eventuella lackskador och sprickor ska göras kontinuerligt. Har lackskador eller sprickor uppstått ska dessa lagas omgäende så att inte fukt tränger in i konstruktionen. Var noga med att kontrollera glaslister och dekorlister på produkten. Bättringsfärg kan köpas hos närmaste färghandel. Rekommenderar akrylat eller alkyd fönster/snickerifärg halvblank som bättringsfärg.

**OBS! Täckmålade produkter i annan färg än vit ska underhållas mer noggrant pga. blekning av solljus.**

Tätningsslister av silikon mellan karm och dörr/båge får inte målas eller oljas över.

Tätningfunktionen och materialens elasticitet försämras vid övermålnings.

**OBS! Glöm inte att behandla även över- och underkant på bågen/dörrbladet.**

Färg kan påverkas av sol, regn och vind men detta påverkar inte produktens täthet eller funktion, och är därför är inget fall för reklamation. Därför är det väldigt noga att regelbundet behandla produkten med en extra skyddande ytbehandling.

### Glasad produkt:

Regelbunden kontroll av fogens tätthet mellan glas och glaslist ska göras. Om otäthet i fogen uppstår på utsidan underhålls toppförseglingen/fogen med silikon/fogmassa. Vid onormalt stora rörelser, beror på hur utsatt produkten sitter, kan fickor och otätheter uppkomma i den utvändiga fogen i botten. Detta åtgärdas genom att lägga på ny toppförsegling (silikonfogmassa).

## Underhåll träytor

Invändigt målade och laserade träytor fordrar normalt inget underhåll.

Vid behov rengörs dessa ytor med vatten och rengöringsmedel med neutralt PH.

Om skador på ytskiktet uppstått använd endast akrylatfärg.

### INSTRUKTION - MÅLA OM UTVÄNDIGA YTOR

1. Kontrollera att ytan är torr.
2. Borsta av smuts och damm som sitter löst.
3. Skrapa bort sprucken eller lös färg, skrapa bort kåda som kan ha trängt fram.
4. Slipa bort poröst trä med fint slippapper.
5. Slipa hela fönstret med fint sandpapper, så att färgen ser matt ut.
6. Borsta av spån och slipdamm.
7. Tvätta fönstret med målartvätt enligt tillverkarens instruktioner.
8. Har det blivit springor i t.ex. hörnfogar på båge och karm eller vid fönsterblecket ska du laga dem med plastisk tätmassa. Undvik fogmassor som inte tillåter övermålning.
9. Grundmåla träena ytor med grundfärg (alkyd) enligt tillverkarens instruktioner.
10. Färdigmåla med fönster/snickerifärg alkyd eller

akrylat halvblank enligt tillverkarens instruktioner.

11. Var särskilt noga med att stryka på rikligt med färg vid fönstrets nedre delar, på ändträ och vid hörnfogar.

### INSTRUKTION - MÅLA OM INVÄNDIGA YTOR

Normalt behöver du bara rengöra invändiga ytor. Tvätta ytan med vatten och mildt rengöringsmedel.

Om behov finns:

1. Slipa med fint sandpapper och ta bort slipdammet.
2. Grundmåla träena ytor med en grundfärg (alkyd) enligt tillverkarens instruktioner.
3. Färdigmåla med fönster/snickerifärg alkyd eller akrylat halvblank enligt tillverkarens instruktioner.

## Underhåll av laserade trädetaljer

- Utvändigt används en oljealkydlasyr (polymeriserad olja) som är ett vattenavvisande elastiskt skydd och som har god följsamhet med träets rörelser. När det gäller pigmenteringsgraden ska du rådfråga din färgleverantör. Det går även att använda en opigmenterad polymeriserad olja, men mindre mängd pigment ger sämre skydd mot solens UV-strålar och om träet börjar gråna har ytbehandlingen tappat sin skyddseffekt.
- Kontrollera dina laserade fönster ordentligt åtminstone en gång varje år.
- Om utvändiga ytor visar tecken på uttorkning, t.ex. ytsprickor, matthet eller grånad, ska du åtgärda skadan.
- Laserade fönster i utsatta lägen behöver underhållas åtminstone 1 gång/år.

## **INSTRUKTION - LASERA UTVÄNDIGA YTOR**

1. Slipa ytan med fint slippapper och skrapa bort eventuellt framträngande kåda.
2. Borsta av slipdamm och smuts som sitter löst.
3. Tvätta ytan med en trasa indränkt i lacknфта.
4. Laga eventuella sprickor, t.ex. i hörnfogar eller vid fönsterbleck, med plastisk tätmassa.
5. Stryk träytorna med pigmenterad oljealkydlasyr (polymeriserad olja) med hjälp av trasa, svamp eller pensel.
6. Om ytan ser torr ut, stryk en andra gång med samma oljealkydlasyr (polymeriserad olja).

## **Underhåll av trösklar**

Tröskeln är ytbehandlad på fabrik med en färglös alkydolja för utomhusbruk.

Trösklar utsätts ofta för hårt slitage vilket gör att behovet av regelbundet underhåll är stort. Genom att regelbundet rengöra och olja in tröskeln, skyddas den från inträngande fukt och behåller sin lyster. Om underhållet blir eftersatt tappar tröskeln sin lyster och blir gråaktig. Då kan tröskeln behöva slipas med sandpapper innan den oljas in på nytt.

## **Glas**

Vanligt planglas tillverkas av sand, soda och kalk med små tillsatser av magnesium, aluminium och järn, samt luttringsmedel för att homogenisera glassmältan. Glas är ett fast material men har en helt oordnad molekylstruktur som gör att ljus och solenergi kan passera och vi kan se igenom det. Detta gör glaset unikt i förhållande till andra material. Klart floatglas släpper igenom upp till 88% av den totala solenergin och 91% av dagsljuset.

En isolerruta består vanligtvis av två eller tre glas, distanslister och gas i mellanrummen. Rutorna pressas samman med butyl på sidorna av distanslistan, som är bockad i alla fyra hörnen, och med polysul-

fid eller polyuretan som slutförsegling runt rutans kanter. Isolerrutorna monteras i falsar som skyddar kantförseglingen mot UV-strålning.

## **Information rengöring av glas**

- Glas ska skyddas från föroreningar orsakade av byggmaterial och byggmetoder under byggtiden. För glas som angränsar till betong, krävs extra varsamhet, då betong har slipande och etsande egenskaper på glas.
- Glasytan ska vara fri från löst sittande grus och skräp, innan rengöringen påbörjas, detta för att undvika repning.
- Använd endast milda tvätt- och rengöringsmedel som är avsedda för glas. Använd rikligt med vatten.
- Starka eller slipande rengöringsmedel, ska aldrig användas för rengöring av glas.
- Rengöringsutrustningen, putsduk mm, ska vara rena, för att undvika repning.
- Glas ska inte rengöras vid höga temperaturer eller i direkt solljus.
- **Metallskrapor eller rakblad får aldrig användas på glas!**

## **Skötsel av självrengörande glas**

Självrengörande glas har en ytbeläggning som minskar behovet av rengöring. När beläggningen exponeras för dagsljus och normal luftfuktighet bildas ett aktivt ytskikt som ger glaset två nya egenskaper. Dels luckrar det upp och bryter ner organiska smutspartiklar och dels försvinner ytspänningarna så att regnvatten lätt kan skölja rent glaset.

Vid kraftig nedsmutsning och långvarig torka eller på ytor dit regnvattnet inte når kan det bli nödvändigt att tvätta. Oftast räcker det att spola med vatten, men du kan också använda en mjuk trasa och ljummen tvålvattenlösning.

Även om beläggningen är hård kan ytan repas, använd därför aldrig några vassa föremål, stålull eller

rengöringsmedel med slipverkan.

### Allmän rengöring av polykarbonatglas

- Använd ljummet vatten med en mild såplösning eller hushållsrengöringsmedel, typ Ajax.
- Använd mjuka svampar och trasor.
- Skölj glaset noggrant med kallt vatten.
- Ev torkning ska göras med mjuka luddfria trasor, typ sämskskinn.

### Särskild rengöring av polykarbonatglas

- Färska färgstänk eller olja kan avlägsnas genom att lätt gnugga med en mjuk trasa med isopropanol.
- Tvätta glaset med varmt vatten med en mild såplösning efter borttagandet av färgen eller oljan.
- Skölj glaset noggrant i kallt vatten.
- Rostfläckar kan tas bort med oxalsyralösning (10%).

### Tänk på att inte:

- Använda nötande eller starkt alkaliska rengöringsmedel.
- Skrapa aldrig glaset med skrapor, rakblad eller andra skarpa instrument.

## Andra ytskador

Avrinning från betong och murbruk samt från kemikaliehaltig luft, kan etsa glasytan så att den blir matt. Svetssprut och sprut från vinkelslip bränner fast i glaset och orsakar ytskador

## Brott i glas

Yttre påkänning som stöt, slag eller vibration eller ändringar i byggnadens konstruktion som följd av rörelser i grunden eller byggnaden kan medföra brott i glas.

Termiskt brott, orsakat av kritiska temperaturskillnader i glaset, kan bero på:

- Utvändiga persienner delvis nere.
- Invändig avskärmning (persienn/rullgardin) ligger

nära glaset och ger dålig lufttning.

- Invändig avskärmning (persienn/rullgardin) täcker bara del av glaset.
- Film/etiketter som pålimmats på en större del av glasytan.
- Tillfälligt material som läggs mot rutan (isolering etc.).
- Värmeelement, som används i närheten av glaset.

Termisk överbelastning orsakar sprickor som utgår från glaskanten och är i rät vinkel både mot glaskanten och glasytan.

## Punktfel i glas

Glas är en naturprodukt. Även om råmaterialen rengörs noggrant, kan det inte undgåas att orenheter, i enskilda fall kan ge upphov till punktfel i glaset.

Tillåtna punktfel: Rutstorlek <5 m<sup>2</sup> max 1 st. < 3 mm /enkelglas.

Vid flerglasenheter (ex. isolerglas) multipliceras tillåtna fel med antal glas.

Exempel: I en 2-glas isolerruta får det vara två stycken punktfel <3 mm, i en 3-glasruta får det finnas tre stycken sådana fel.

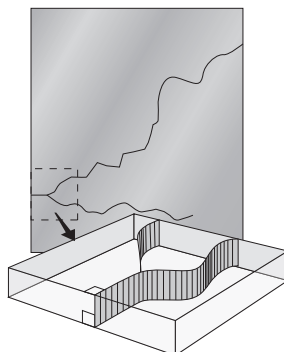


Bild på termisk spricka i glas.  
(Pilkington AB)

## Kondens på glas

Kondens bildas när glasets ytemperatur är lägre än daggpunktstemperaturen hos den omgivande luften. Vid hög luftfuktighet och kalla glasytor ökar risken för kondens. Den kan bildas på såväl in- och utsidorna som mellan glasen.

### Invändig kondens

Fönster får ibland, främst under den kalla årstiden, kondens på det inre glasets. Detta beror på att fönstret isolerar dåligt och att det inre glasets är mycket kallare än luften i rummet. När varm och fuktig ineluft träffar kallt glas uppkommer kondensutfällning. Andra orsaker till invändig kondens kan vara dålig ventilation, hög luftfuktighet eller till exempel gardiner eller fönsterbänkar som hindrar luftcirkulationen intill fönstret. Fönster är konstruerade för att klara regn och fukt på utsidan men inte för att motstå långvarig kontakt med fukt på insidan. Om invändig kondens förekommer under lång tid, kan fönstret ta skada.

Isolerrutor med distanslister i standardutförande ger köldbryggor i randzonen, vilket bidrar till att kondens kan uppstå. Även isbildning kan förekomma i ogynnsamma lägen.

Åtgärder:

- Montera fönstret så nära innerväggen som möjligt.
- Radiatorer under fönstret.
- Kontrollera ventilationen och öka luftcirkulationen.
- Se till så att fönsterbänkar och gardiner inte hindrar luftcirkulationen.

### Kondens mellan glasen

Om varm och fuktig luft från rummet läcker ut genom otätheter i ett kopplat fönster uppkommer kondens på insidan av det yttre glasets som är kallt. En orsak kan vara att huset har övertryck så att luften går ut genom fönstren i stället för genom ventilationskanalerna. Sådana fönster kan också ha bristfällig

tätning mellan karmen och innerbågen som kan bero på felaktigt montage. Även hål för persiennsnören kan orsaka mellanglaskondens. Har man fått kondens mellan glasen i ett kopplat fönster, kan det ta lång tid innan den försvinner, då fukten tas upp i trävirket som sedan avdunstar under dagen och ger kondensutfällning.

När mellanglaskondens uppstår i isolerrutor, beror detta på att fukt trängt in genom förseglingen. Kondensen bildas vanligen mitt på rutan.

Åtgärder:

- Kontrollera ventilationen så övertryck inte råder i huset/lägenheten
- Kontrollera tätningslister och fönstermontaget.
- Om kondens har uppstått, ventiler ordentligt mellan bågarna så fukten i trädetaljerna försvinner, detta kan ta lång tid att bli av med.

### Utvändig kondens

Energieffektiva fönster hindrar rumsvärmen från att stråla ut vilket gör att det yttre glasets blir mycket kallare än i fönster med sämre isoleringsförmåga. När det är kallt och stjärnklart, förlorar det yttre glasets värme genom utstrålning mot natthimlen. Temperaturen på det yttre glasets yta sjunker under lufttemperatur och under luftens daggpunkt. Om luftfuktigheten samtidigt är hög, sker kondensutfällning mot den kalla rutan. Om glasets ytemperatur sjunker under noll grader kan iskristaller bildas på rutan vilket kan inträffa under höst och vår när det är mycket fuktigt ute och natthimlen är stjärnklar. Omfattningen av den utvändiga kondensen beror, förutom av klimatet, även på byggnadens utformning och dess omgivning. Det kan innebära att på samma fasad, kan vissa fönster ha kondens, samtidigt som andra inte har det.

Utvändig kondens är inget skadligt utan endast ett bevis på fönstrets goda isoleringsförmåga. Den försvinner frampå morgontimmarna när det ljusnar

och solen åter börjar värma.

Fenomenet uppkommer oftast under höstmånaderna augusti, september och oktober men kan också förekomma några enstaka timmar under våren. Kondensen uppstår främst under dygnets första timmar.

Åtgärder:

- Montera utvändiga markiser.
- Se till så att glasrutan är ren, kondens uppkommer oftare om rutan är smutsig.

## Aluminium

Aluminiumskiktet är ytbehandlat genom pulverlackering eller anodisering som ger ett hårt ytskikt med god korrosionsbeständighet. Materialet är i stort sett underhållsfritt. Underhållsarbetet består av att hålla ytan ren.

- Ytan ska hållas ren. Tvätta ytan med vatten och lämpligt rengöringsmedel.

### **Använd inte följande:**

- Alkaliska medel med högt pH-värde
- Rengöringsmedel med sliptillsatser
- Slipande tvättsvampar typ kökssvamp

Ett tips är att vaxa och polera ytan med ett bilvax för att få ett vattenavstötande skydd och som gör det lätt att hålla rent ytan.

## Beslag & tillbehör

Beslagen på produkten måste, liksom annan teknisk utrustning, skötas om för att fungera väl. Här följer några punkter på hur du förlänger livslängden på din produkt och dina beslag.

Beroende hur och var produkten är monterad i väggen, väderstreck, byggnadens lokalisering och byggnadens funktion påverkas ytorna olika. Därför kan produkter i samma fastighet behöva underhållas med olika intervall. Alla beslag som ingår i produkten är ytbehandlade och bör inte övermålas. Funktionen

försämrans vid övermålning. Däremot ska de underhållas enligt våra underhållsföreskrifter.

### **Lackerade beslag**

Produkter med en pulverlackerad eller förzinkad yta torkas av med en fuktig trasa doppad i varmt vatten eller ett mildt rengöringsmedel. Torka ytan med en torr trasa efteråt för att undvika ränder och kalkfläckar. Använd inte lösningsmedel, vassa föremål eller rengöringsmedel med slipmedel på pulverlackerade eller förzinkade ytor.

Rostfria beslag: Läs avsnitt "Skötsel och underhåll av rostfria artiklar", (sid 32).

## Skötselsanvisningar gångjärn

Smörj tappan på gångjärnet minst 1 gång per år med vaselinspray alternativt paraffinolja.

Förebygg korrosionsangrepp genom allmän renhållning av gångjärnsytorna. Använd en vanlig köksvamp med lite diskmedel.

Skruva till gångjärn i nyinstallerade dörrar, måste alltid efterdrags efter några månader när träet i karm och dörr har torkat.

### Efterjustering av justerbara gångjärn

Om karmen har monterats korrekt, så kan små justeringar göras genom att dra åt eller lossa skruvarna med ett Torx verktyg (TX20).

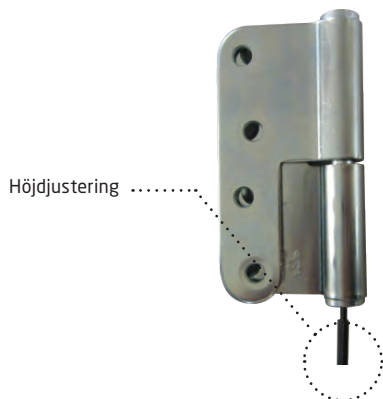
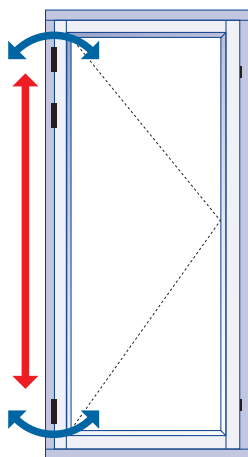
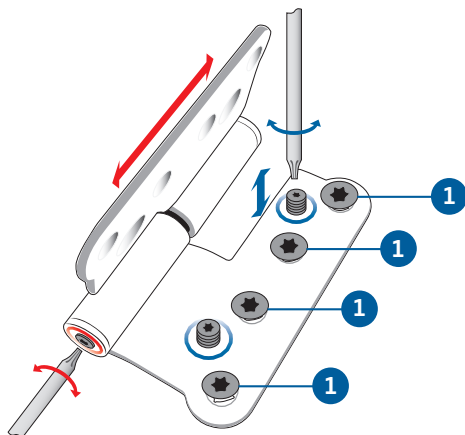
#### Horisontell justering (Blå pilar)

Vid horisontell justering av gångjärnen, se de blå markeringarna, måste gångjärnsskruvarna lossas lite (nr 1). Justering bör göras så att bågens last delas lika mellan alla gångjärn.

OBS: Glöm ej dra åt när justeringen är utförd!

#### Vertikal justering (Röda pilar)

Vid vertikal justering av gångjärnen, se de röda markeringarna. Justering bör göras så att bågens last delas lika mellan alla gångjärn.



### Gångjärn 3278 vid utåtgående fönsterdörrar

(Gäller för FD:ar som levererats t o m V44 2020)  
Höjdjustering sker med skruv på undersida karmdel.



## Skötsel och Underhåll av rostfria artiklar

### Vad kan orsaka rost och fläckar på rostfritt stål?

- Aggressiva miljöer där förorenad- och salthaltig luft förekommer, såsom havsnära byggnader, vägar/tunnlar, industrier, storstäder, etc.
- Montage där rostfritt stål har direktkontakt med olegerat stål.
- Fuktiga miljöer där olika järnpartiklar förekommer.
- Avsningsmedel, saltlösningar, rester av klorhaltiga rengöringsmedel.

Även om rostfritt stål är motståndskraftiga i varierande grad mot korrosion är de inte underhållsfria och det innebär inte att korrosion ej kan uppstå, en annan benämning för rostfritt är rosttrögt stål. Därför är det viktigt att regelbundet kontrollera och underhålla artiklarna. Underhållsintervall baseras på miljöpåverkan enligt punkterna ovan.

Tvätta rosttröga artiklar med vanligt vatten några gånger per år för att undvika missfärgningar eller rost. Om den rosttröga artikeln fått fläckar eller missfärgningar, som inte går att avlägsna med normal vattentvättning, kan följande rengöringsmetoder rekommenderas:

### Enkla fläckar och fingeravtryck:

- För borstade ytor rekommenderar vi vanligt tvålatten och efterpolering med torr och mjuk bomullstrasa.
- För glansiga ytor kan vanligt fönsterputsmedel användas (utan innehåll av klorider)
- Generellt, och för både matta och glansiga ytor kan vid missfärgningar ett "krämigt" putsmedel användas.

### För svårt eftersatta ytor:

- Här rekommenderas ett metallputsmedel t.ex.

Autosol eller lackrubbing.

- Ett mått av försiktighet rekommenderas då högglangspolerade ytor kan repas av polermedel.
- Vid användande av kemikalier måste man efter-skölja noggrant med vatten och sedan torka med torr bomullstrasa.

**OBS! Var varsam så att inte målade ytor i närheten av rosttröga artiklar tar skada vid skötsel och underhåll.**

## Underhåll av låscylindrar

**Gäller fönster och fönsterdörrar som är utrustade med låscylindrar.**

En smörjning strax före vinterns ankomst är att rekommendera. Smörjningen förhindrar kondens- och isbildning. Kontrollera också de nycklar som används mycket. De slits och fungerar sämre och bör således bytas.

- Använd låsspray, inte olja eller fett. Lås som används mycket frekvent eller är extremt väderutsatta bör smörjas oftare.

## Underhåll av tätningsslister

Tätningsslister ska hållas rena. Torka av tätningsslister vid behov. Skadade tätningsslister ger luftläckage och ska bytas.

## Spanjolett

Spanjoletten smörjs och funktionstestas på fabrik före leverans till kund. Normalt ska manövrering med handtaget kunna ske utan något större motstånd.

För att bibehålla en god funktion ska kolvar och låshusets rörliga delar, smörjas med några droppar olja 1 gång per år.

## Dörr/fönsterbroms

Fönsterbromsen behöver normalt inget underhåll. Se dock till så att bromslådan är fri från smuts så att bromsarmen kan löpa fritt.

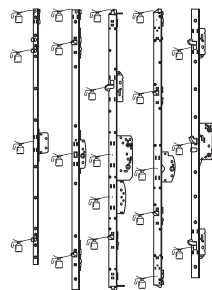
Smörj vid behov överföringen mellan spanjolett och låsaxel.

För information om funktionen av säkerhetsspärren Fix 4570 se nedan (broms Fix 150S/160S).

Dörr/  
fönsterbroms

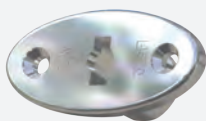


Spanjoletter



Dörr/fönsterbromsdelar torkas rena med en trasa, ska ej smörjas eftersom det försämrar friktion.

# ANVÄNDARINFORMATION



Manöveranordning 4570



Nyckel



Bricka 4575

## Inåtgående fönster/fönsterdörr utrustad med spärranordning

### För barnskyddande funktion

- Tag bort bricka 4575 genom att vrida den 90 grader.

### För tillfällig bortkoppling av barnskydd

- Sätt i nyckeln och vrid 90 grader.
- Öppna bågen förbi spärrläge.
- Vrid tillbaka och ta ur nyckeln.
- Vid stängning har barnskyddet åter aktiverats.

Broms Fix 150S/160S är typgodkänd som barnskyddande spärranordning.

## Spärranordning Fix 184

### För fönster och fönsterdörr.

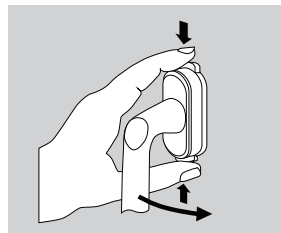
- Monteras på fönster eller fönsterdörr.
- För barnskyddande montage ska Fix 184 monteras så att luftspalten mellan karm och båge blir max 100 mm.
- Montera beslaget 200 mm över handtaget.
- Använd träskruv 3,5 x 40 mm



## Handtagsspärr Hoppe KISI

Manövrering av handtagsspärr Hoppe KISI

- Tryck in båda knapparna samtidigt.
- Håll knapparna intryckta och vrid handtaget



## Spärranordning Fix 92

Beslaget har ett fast vädringsläge, som träder i funktion automatiskt när fönstret öppnas. För att stänga fönstret, ska armen tryckas åt sidan samtidigt som bågen förs mot stängning.

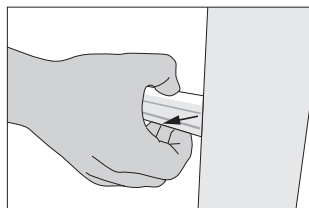
För större öppning än 100 mm, kan beslaget frikopplas genom att armen, i ett speciellt läge, trycks åt sidan. Funktionen återtas automatiskt när fönstret stängs.



## Montering/demontering av löstagbar spröjs

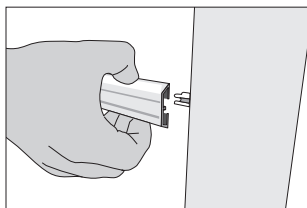
### Gäller produkter med löstagbara aluminiumspröjsar.

Vår spröjsinfästning gör det enkelt att montera/demontera löstagbara aluminiumspröjsar. T.ex. vid fönsterputsning underlättar det att plocka bort spröjsen. Hur du gör framgår av illustrationerna nedan:



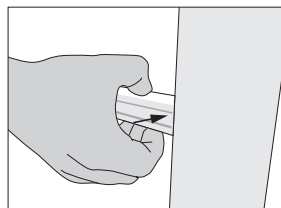
### Öppna

Greppa med fingrarna runt spröjsen och dra den utåt, c:a 50mm in från änden.



### Stäng

Fixera spröjsen mitt över spröjsfästet tryck fast spröjsen mot varje fäste tills de snäpper fast.



## Delning av koppelbeslag på inåtgående fönster och fönsterdörr



Vid delning av koppelbeslag, dra aluminiumbågen från träbågen.



Vid sammankoppling av koppelbeslag, tryck aluminiumbågen mot träbågen.

## Delning av koppelbeslag på utåtgående fönsterdörr.

- Öppna bågen så att koppelbeslaget blir åtkomligt.
- Vrid armen på alla koppelbeslag uppåt.
- Dela nu ytter- och innerbågen.
- När bågen ska sammankopplas igen, så förs bågen samman, och armen på alla koppelbeslag vrids nedåt.



Koppelbeslag

## Inåtgående sidohängda fönster/dörr

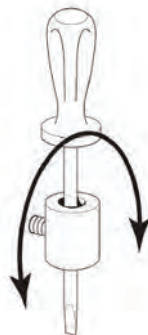
Inåtgående produkter med bultgångjärn kan enkelt efterjusteras.

### Gör så här:

1. Ta bort gångjärnssprinten.
2. Vrid gångjärnets cylindriska del ett eller flera varv.
3. Sätt tillbaka sprinten.

Ett halvt varv ger ca ½-1mm justering av bågens läge i förhållande till karmen.

Normalt så behöver inte bågen lyftas av utan det räcker med att ta ett gångjärn i taget.



## Info Kipp/dreh beslag

### Var vänligen beakta

Era fönster/fönsterdörrar är försedda med ett SIEGENIA-beslag av hög kvalitet. För att dess friktionsfria och klanderfria funktion ska bibehållas, måste följande underhållsarbeten utföras minst **en gång per år**:

1. Smörj alla rörliga delar och låsställen med fett eller olja. (🔥)
2. Använd uteslutande syra- och hartsfria fetter eller oljor.
3. Kontrollera att alla säkerhetsrelevanta beslagsdelar sitter stadigt fast och inte är slitna. Se till att fästskruvarna är stadigt fästskruvade och att defekta delar byts ut vid behov (☐).
4. Kontrollera att övre gångjärnets låssprint är nertryckt.
5. Rengör fönster/fönsterdörrar endast med mildt rengöringsmedel (neutralt PH). Man bör aldrig använda aggressiva rengöringsmedel. De stör beslagens rostskyddsmedel.

För bevarande av ytbehandlingsens kondition, rekommenderas följande åtgärd:

6. Efter rengöring av beslagsdelar, behandlas dessa med t.ex. Symaskinsolja.

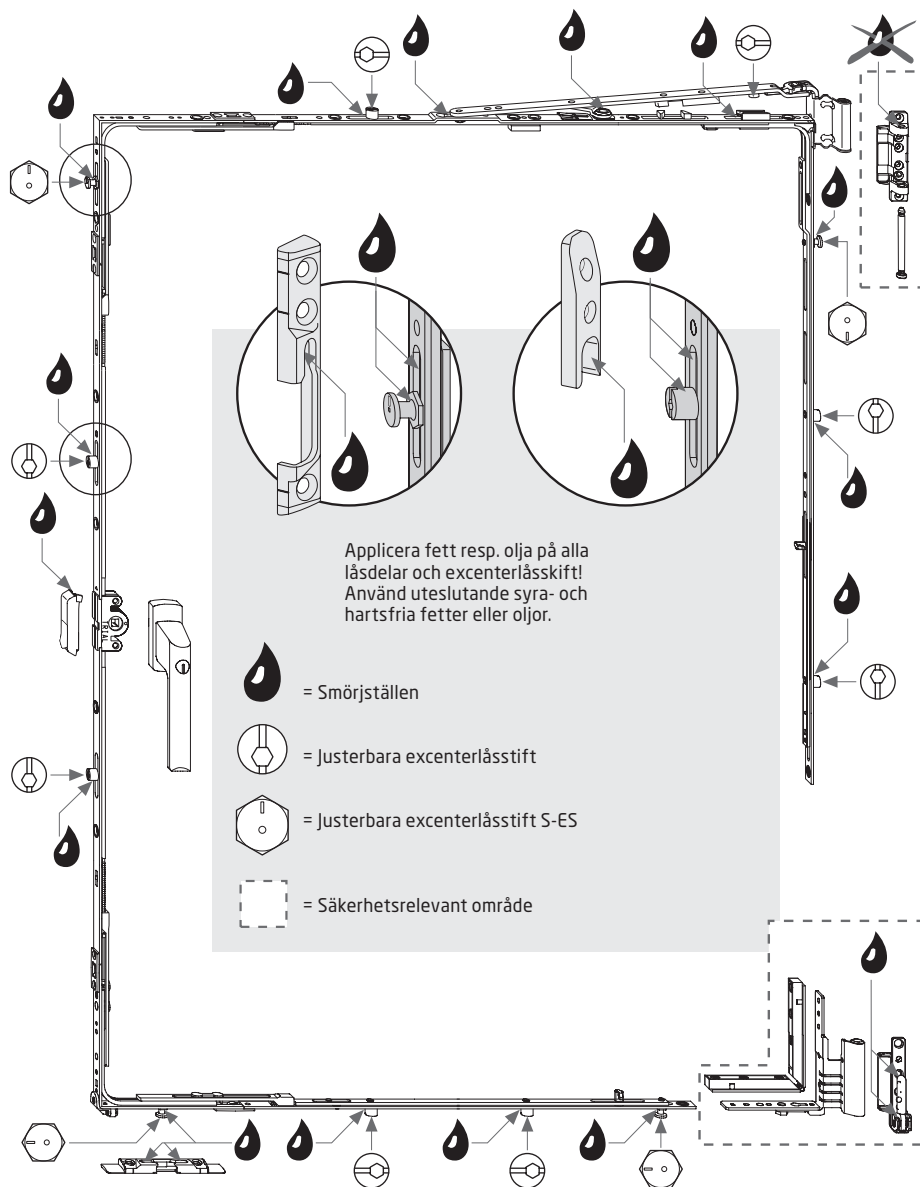
**Observera!** Följande arbeten får utföras endast av en specialfirma för fönster:

- utbyte av beslagsdelar
- inpassning och borttagning av fönsterbågar
- all beslagsjustering - speciellt justering av gångjärn och saxbeslag

Om ni målar eller laserar fönster/fönsterdörrar se till att hålla beslagsdelar rena från färg/lasyr.

Dessa underhållsföreskrifter gäller även för motsvarande beslag och fönstertyper som inte beskrivs separat i denna anvisning.

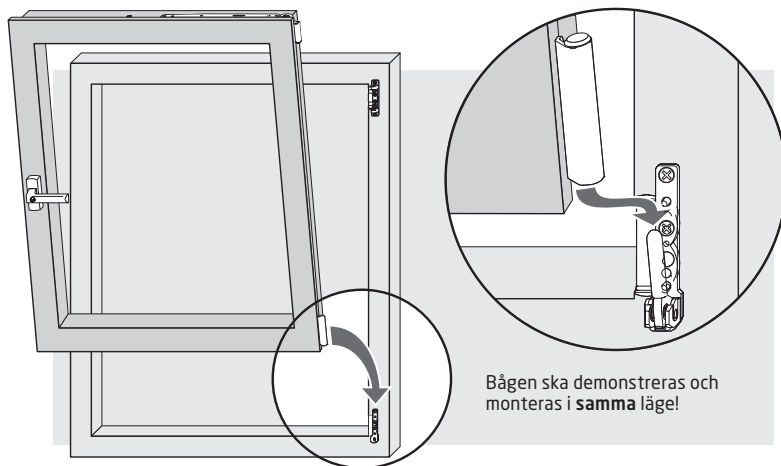
## Kipp/dreh beslag



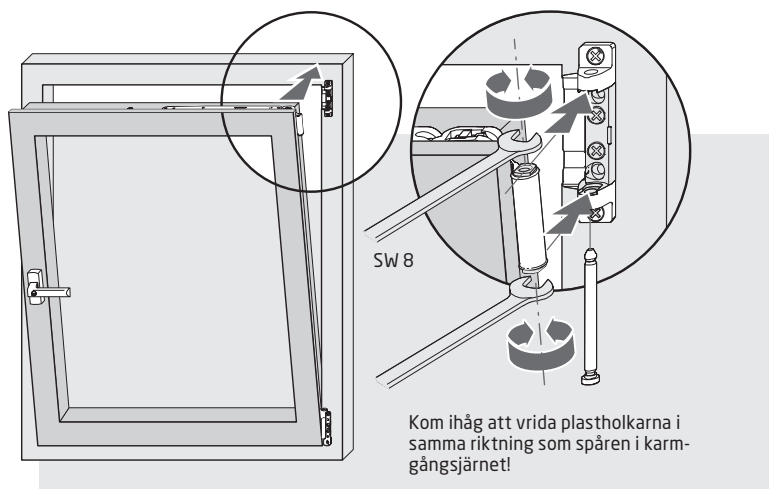
## Kipp/dreh beslag

### Bågens demontering och montering i fönster

#### 1. Nedre gångjärnsfästet



#### 2. Övre friktionsgångjärnet

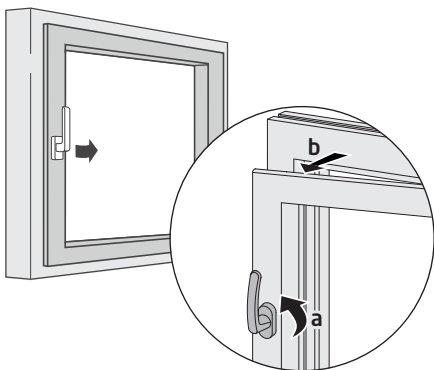


## Kipp/dreh dolt beslag

### Bågens demontering och montering i fönster

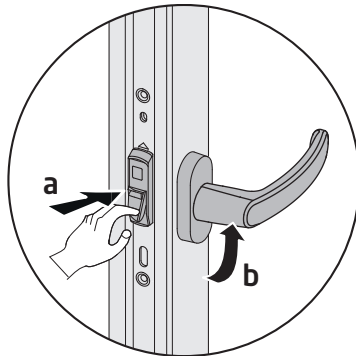
#### Öppna fönster

- Vrid handtaget 180°
- Öppna bågen



#### Frigör handtaget

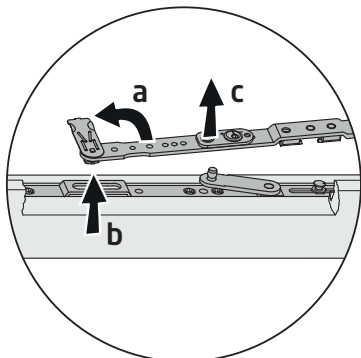
- Tryck in spärren på beslaget
- Vrid tillbaka handtaget 90°



#### Koppla av den övre beslagsarmen

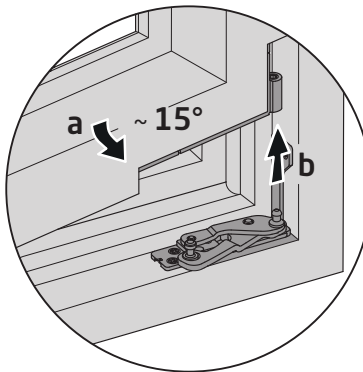
För följande steg i instruktionen krävs det två personer. En som håller bågen och en som kopplar loss beslagsarmen

- Vrid låbbygeln 90°
- Frigör beslagsarmen från bågbeslaget.
- Vik in beslagsarmen så att den inte är i vägen eller skadar bågen i nästa moment.



#### Frigör handtaget

- Vik försiktigt ut bågens övre hörn ca 15°
- Lyft försiktigt upp bågen som då frigörs från det nedre beslaget.





## Användningsinstruktion Kipp-Dreh fönster

Detta fönster är försett med Kipp-Dreh beslag, även kallat två-vägsfönster. Det kan öppnas underkantshängt, för vädring och sidohängt för putsning. Se bilder.

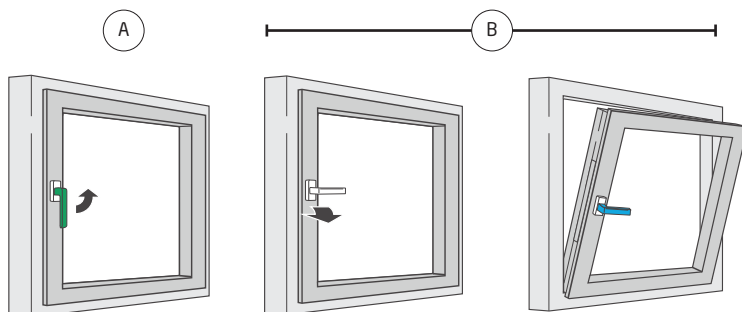
A. Handtag rakt nedåt, fönstret är stängt

B. Vrid handtag upp till horisontellt läge, B, eller "kl. 15:00 eller 09:00" – fönstret kan nu öppnas i överkant för vädring.

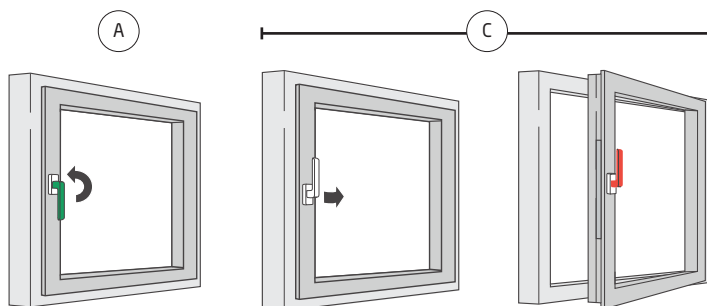
C. Tryck bågen mot karmen, vrid handtaget uppåt till C, eller "kl. 12:00" – dvs rakt upp. Nu kan fönsterbågen öppnas i sidohängt läge för putsning. Se nedersta bilden. För att stänga fönstret, tryck bågen mot karmen, vrid ner handtaget till A läget.

För skötsel och justermöjligheter, se separat instruktion.

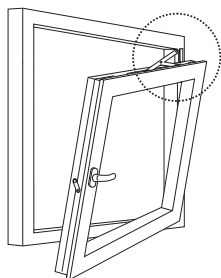
### Vädringsläge



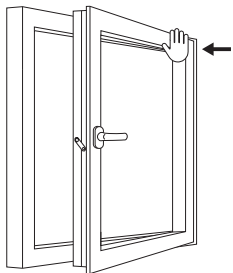
### Öppet läge



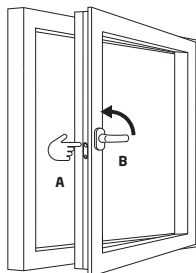
## Hur bågen fixeras ifall den hamnar emellan de båda lägena



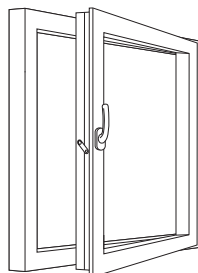
1. Om fönstret hamnar emellan de två lägena kan man enkelt återställa bågens position.



2. Tryck in bågens övre hörn i position

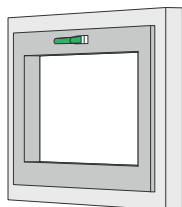


3. Tryck in säkerhets-spärren (A) och för upp handtaget i 180° (B)

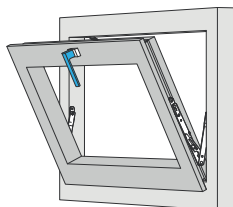


4. Nu är bågen på plats och kan hanteras som vanligt.

## Information saxbeslag underkantshängda fönster



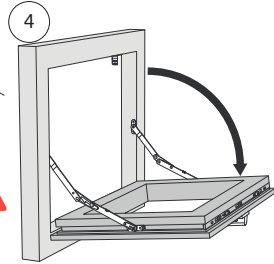
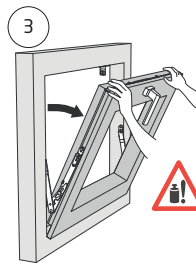
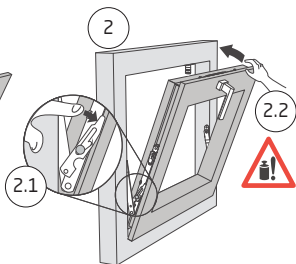
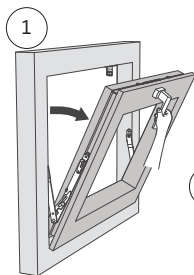
Stängt läge



Vädringsläge

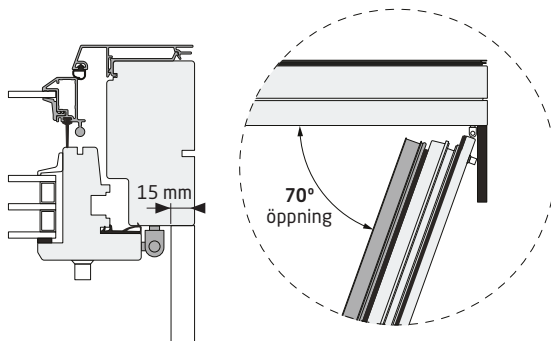


**OBS!** För din egen säkerhet ska fönstret endast vara i vädringsläge eller i stängt läge med låst handtag.

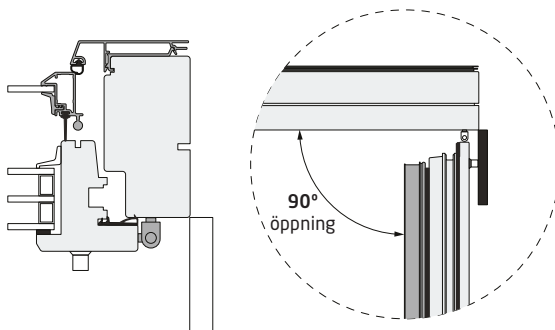


## Operationsvinkel med inåtgående sidohängda produkter, bultgångjärn och mellanglasersienn samt smyg

Följande montage av smyg ger 70° öppning

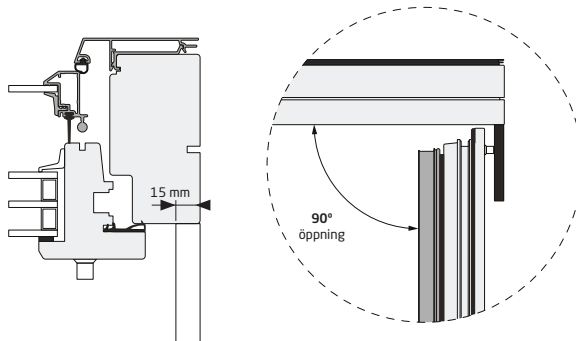


Följande montage av smyg ger 90° öppning



## Operationsvinkel med inåtgående produkter, dolda gångjärn och mellanglasersienn samt smyg

Följande montage av smyg ger 90° öppning





## Information angående persienner

### Frihängande persienner

Vid frihängande persienn monteras i fabrik linsamlare och säkerhetsklocka. Linsamlaren håller ihop linorna från persiennen. Säkerhetsklockan utlöser vid max 6kg tryck (enligt EN-13 120) så att det inte finns någon stryprisk. Linsamlaren som monteras på fönstret ska ta hand om all lina vid uppdragen persienn och ska monteras minst 150 cm över golv.

Undvik att använda mörka persienner/mörkläggningsgardiner. Detta kan ge upphov till hög värme, vilket kan leda till att glaset spricker. Monteras mörka frihängande persienner/mörkläggningsgardiner, var noga med att det finns utrymme (minst 50 mm) mellan persienn/mörkläggningsgardin och glaset.

Persiennen/mörkläggningsgardinen ska alltid vara helt nerläppt eller helt uppdragen. Är persiennen/mörkläggningsgardinen nerläppt en bit på fönstret, och solen ligger på mot fönstret, kan glaset spricka pga. de stora temperaturskillnaderna som kan uppkomma på glaset.

### Mellanglaspersienn

Använd aldrig mörka persienner/mörkläggningsgardiner som mellanglaspersienn. Detta kan ge upphov till hög värme, vilket kan leda till att glaset spricker eller att andra ingående delar i fönstret kan förstöras.

Persiennen/mörkläggningsgardinen ska alltid vara helt nerläppt eller helt uppdragen. Är persiennen/mörkläggningsgardinen nerläppt en bit på fönstret, och solen ligger på mot fönstret, kan glaset spricka pga. de stora temperaturskillnaderna som kan uppkomma på glaset.

Ta alltid kontakt med NorDan AB, för att få information om hur persiennerna ska monteras för att undvika problem.

### Underhåll av persienn

Sköt om och rengör persiennen: torka med torr trasa, det är allt underhåll som behövs.

### Åtgärd


**Datum:**

--

### Åtgärd


**Datum:**

--

### Åtgärd


**Datum:**

--

**Åtgärd**

<b>Datum:</b>	

**Åtgärd**

<b>Datum:</b>	

**Åtgärd**

<b>Datum:</b>	



**NorDan AB**

Grebbestadsvägen 8

457 91 TANUMSHEDE

Tel: +46 (0) 10 130 00 00



# Bopärm Kristineberg

*Slättö Förvaltning AB*

Kristinebergsvägen 13, Vallentuna  
Kristinebergsvägen 15, Vallentuna  
Kristinebergsvägen 17, Vallentuna

# EI

Infoblad - Spara el i vardagen

Vänligen kontakta oss vid eventuella frågor!

# SLÄTTÖ

Med vänlig hälsning,  
*Slättö Förvaltning*  
[kristineberg@slatto.se](mailto:kristineberg@slatto.se)

# Spara el i vardagen

Har du funderat på hur du kan minska din energiförbrukning? Det finns mycket du kan göra för att minska användningen av el i din lägenhet. Här följer några exempel:

## Belysning

---

- ✓ Byt till effektiv och bra belysning som LED-lampor.
- ✓ Släck lampan när ljuset inte behövs.

## Uppvärmning

---

- ✓ Tänk på att inte placera stora möbler eller tjocka gardiner precis framför elementen, då sprids inte värmen som den ska.
- ✓ Vid eventuell vädring – öppna mycket och vädra under en kort stund, i stället för att vädra lite under lång tid.

## Elektroniska apparater

---

- ✓ Dra ur batteriladdare, till exempel till mobilen, när de inte används.
- ✓ Ställ in datorn så att den går ner i viloläge när den inte används på ett tag.
- ✓ Stäng av datorn helt när du är klar med den för dagen.
- ✓ Många elektroniska apparater drar mycket energi även när de står i standby. Stäng därför av apparaterna helt.

## Badrummet

---

- ✓ Ta korta duschar.
- ✓ Stäng av duschen under tiden du tvålar in och schamponerar.
- ✓ Stäng av kranen när du borstar tänderna.

## Köket

---

- ✓ Ställ in rätt temperatur i kyl och frys, +4 grader i kylan och -18 grader i frysen, då får du bra matförvaring och lägre energianvändning.
- ✓ Använd vattenkokare när du ska koka upp vatten, det går snabbt och du sparar energi.
- ✓ Diska i diskmaskin, om du har en, det sparar energi jämfört med att diska för hand, undvik att skölja disken i varmt vatten innan du sätter in den i maskinen. Tänk på att alltid kontakta din hyresvärd innan köp och installation av diskmaskin.
- ✓ Frosta av frysen med jämna mellanrum.
- ✓ Sätt lock på kastrullen, då använder du bara en tredjedel så mycket energi jämfört med om du inte använder lock.

## Tvättstugan

---

- ✓ Tvätta i 40 grader i stället för 60 grader om det är möjligt, det kan nästan halvera energianvändningen.
- ✓ En torktumlare använder två till fyra gånger mer energi än en tvättmaskin. Lufttorka därför tvätten om det är möjligt.
- ✓ Tvätta i fylld maskin.

# Bopärm Kristineberg

*Slättö Förvaltning AB*

Kristinebergsvägen 13, Vallentuna

Kristinebergsvägen 15, Vallentuna

Kristinebergsvägen 17, Vallentuna

# Inomhusklimat

Infoblad - Inomhusklimat vid varma sommardagar

Vänligen kontakta oss vid eventuella frågor!

# SLÄTTÖ

**Med vänlig hälsning,**

*Slättö Förvaltning*

[kristineberg@slatto.se](mailto:kristineberg@slatto.se)

# Inomhusklimat vid varma sommardagar

Sommaren är en tid av sol och värme och under vissa perioder kan din lägenhet bli varmare än vanligt då fastigheten inte är beskaffad med kyla eller yttre solavskärmning. Under sommarmånaderna är det enligt folkhälsomyndigheten okej att i en lägenhet varaktigt ha 26 grader utan att fel föreligger (28 grader under några få dagar om det föreligger extrema väderförhållanden). Noterar vi en avvikande varaktig temperatur kommer vi givetvis se över någon form av åtgärd. I dagsläget finns ingen anledning till oro för att fastigheten skulle ha ett avvikande inomhusklimat sett till jämförbara objekt med liknande förutsättningar.

## Följande är några bra råd som du som hyresgäst kan göra för att mildra värmen inomhus:

- Under mycket varma sommardagar bör fönster, persienner, gardiner och balkongdörrar vara stängda och fördragna då solen är uppe.
- Vädra ut lägenheten på natten, när det är svalare ute. Ett tips är att även öppna upp skåpluckor och garderober under natten för att släppa ut värme som byggts upp under dagen.
- Låt inte fönster vara öppna under längre tid utan skapa ett korsdrag under en kort tid (då detta kan leda till att du värmer upp lägenheten istället för tvärt om)
- Försök om möjligt att hålla innerdörrar öppna. Det gör att värme/kyla sprids ut jämnare vilket minskar risken för att konstruktionen värms upp och därigenom avger värme när utomhustemperaturen börjar sjunka.
- Stäng av eller dra ur sladden till apparater som genererar värme, exempelvis tv, dator eller stereo. Om du till exempel har två st datorer igång så avger de ganska mycket värme. Många föremål genererar värme även i stand by-läge. Även belysning alstrar värme.
- Lägg is i en skål eller en långpanna och ställ den framför en fläkt. När isen smälter kyler den av luften och ger lindrande svalka.
- Skölj handlederna med kallt vatten eller ta ett kallt fotbad. Tänk på att vara sparsam med vatten när det är torra. Att blöta en snusnäsduk i kallt vatten och binda runt huvudet lindrar också.
- Och sist men inte minst, drick ordentligt med vatten! Vid extrema temperaturer behöver kroppen extremt mycket vatten!

**Vänligen kontakta oss vid eventuella frågor!**

## SLÄTTÖ

**Med vänlig hälsning,**

*Slättö Förvaltning*

[tallbohov@slatto.se](mailto:tallbohov@slatto.se)

# Bopärm Kristineberg

*Slättö Förvaltning AB*

Kristinebergsvägen 13, Vallentuna

Kristinebergsvägen 15, Vallentuna

Kristinebergsvägen 17, Vallentuna

# Kakel, klinker, parkettgolv

Produktblad och skötselanvisning, kakel och klinker

Produktblad och skötselanvisning, parkettgolv

Vänligen kontakta oss vid eventuella frågor!

# SLÄTTÖ

Med vänlig hälsning,

*Slättö Förvaltning*

[kristineberg@slatto.se](mailto:kristineberg@slatto.se)

# Skötsel av kakel och klinker

I denna folder redovisas råd och rekommendationer om hur ytskikt med keramiska plattor på bästa sätt kan underhållas.

bygg  
keramik  
rådet







## Råd och rekommendationer

Väggar och golv med keramiska plattor är i princip underhållsfria. Ytskikt av keramiska plattor har mycket lång livslängd, i de flesta fall längre än byggnadens egen. Normalt krävs endast regelbunden städning anpassad till nedsmutsningen och avtorkning vid spill. Informationen är utarbetad av Byggekamikerådet och är en generell vägledning. För mer detaljerad vägledning för specifika keramiska plattor och/eller förutsättningar hänvisas till respektive leverantörs information.



## Råd om kemiska produkter

### Välj rätt rengöringsmedel!

Vanliga städ och skötselprodukter finns hos dagligvaruhandeln. Speciella rengöringsprodukter finns hos fackhandeln. När du väljer en rengörings- och skötselprodukt du inte har tidigare erfarenhet av bör du:

- klargöra produktens kemiska innehåll och sammansättning.
- inhämta råd från keramik eller stenvareleverantören, särskilt om de kemiska ämnena är starkt sura eller starkt alkaliska.
- välja miljövänliga produkter. Det finns miljömärkta produkter för nästan alla applikationer.
- så långt som möjligt undvika att använda kemikalier som är märkta som skadliga för miljön eller är irriterande för hud och andningsvägar.
- alltid läsa tillverkarens bruksanvisning innan användning.

### Använd produkten på rätt sätt!

Använd inte starka rengöringsmedel utan att kontrollera att ytan tål det. Applicera medlet först på ett litet, om möjligt undanskymt, fält för att se effekt och effektivitet.

Följ bruksanvisningen och tillverkarens råd om rekommenderade blandningsförhållanden. Om effektiviteten är bra kanske man kan minska blandningsförhållandet lite? Det sparar miljön och minskar kostnaderna.

Läs hälsofarliga etiketten och följ instruktionerna för skyddsåtgärder. Många rengörings- och skötselprodukter måste användas med försiktighet. Alla produkter märkta *Frätande* eller *Mycket frätande* kräver användning av handskar som nödvändig skyddsutrustning.



# Byggstädning

På golv generellt finns det en risk att bristande rengöring i byggskedet lämnar kvar en hinna av fogmassa/cement, som inte alltid är skönjbar för ögat. Detta visar sig först efter några månaders normal städning och då i form av allt sämre möjlighet att få golvet rent. Smutsen löses, men omfördelas och blir kvar och byggs på i den råa ytan som hinnan av fogmassa medför. Detta problem måste lösas i två steg. Först måste golvet noggrant rengöras med vatten och grovrengöringsmedel i en eller flera behandlingar, med efterföljande sköljning med rent vatten.

Därefter ska golvet rengöras med vatten och medelstarkt surt rengöringsmedel i en eller flera behandlingar och med efterföljande noggrann sköljning med rent vatten. Om i stället endast vatten och surt rengöringsmedel används förmår inte rengöringsmedlet tränga igenom smutsskiktet som bildats och lösa upp cementhinnan. Surt rengöringsmedel kan inte användas på keramiska plattor med dekorerings eller ytbeläggning som innehåller metall, eftersom det sura rengöringsmedlet då kan ge skador på metallen.



# Daglig rengöring/veckostädning

Alla typer av keramiska plattor kan rengöras med vatten och ett neutralt eller svagt alkaliskt rengöringsmedel (pH 7,5 – 9,5), så kallat all-rengöringsmedel. Ta för vana att skrapa bort vattenpölar eftersom kalkrikt vatten kan lämna fläckar. Kalkavlämningar avlägsnas med svagt surt rengöringsmedel.

## Väggar

Rengörs med vättorkning med fiberduk eller motsvarande och eventuell eftertorkning.

## Golv

Daglig rengöring görs normalt med torrmoppning för att samla upp partiklar och damm.

Veckorengöring görs med våt moppning med vatten och neutralt eller svagt alkaliskt rengöringsmedel. Alternativt används i offentlig miljö

städmaskin, avsedd för daglig städning och rent vatten utan rengöringsmedel. Kvarstående vatten på keramiken skrapas av för att undvika fläckar.

Oglaserade våtpressade keramiska plattor med viss öppen porositet i ytan, skönjbart vattenabsorberande, kan alternativt rengöras med vatten och såplösning. Såplösningen kan till en del tränga in i denna typ av plattor och fungera som skydd mot framtida nedsmutsning.

Observera dock att såpa aldrig får användas på andra tätare eller glaserade typer av plattor. Såpalösningen lägger sig på dessa typer av plattor som en fet hinna och skapar ökad nedsmutsning och försvärad rengöring. Har detta felaktigt gjorts måste fetthinnan av såpa rengöras med vatten och medelstarkt alkaliskt rengöringsmedel (pH 9,5 – 12), så kallat grovrengöringsmedel, i en eller flera behandlingar.

# Rengöring av specifik nedsmutsning och/eller fläckar

## Väggar

I våtutrymmen kan kalkavsättningar på plattor och fogar bildas över tid i områden med kalkrikt vatten. Kalken kan avlägsnas med vättorkning med vatten och medelstarkt surt rengöringsmedel (pH 2 – 5). Inför sådan rengöring måste fogarna alltid mättas med vatten innan behandlingen så att inte surt vatten tränger in i fogarna och löser upp cementen i fogmassan. Efter behandlingen är det viktigt att ytorna sköljs rikligt/mycket noggrant med rent vatten.

## Golv

På golv i våtutrymmen kan på samma sätt som väggar, kalkavsättningar bildas och detta behandlas på samma sätt som för väggar. Möjligen med extra uppmärksamhet på vattenmättnaden av fogarna före behandlingen och på rengöringen med rent vatten efter behandlingen, så att inget surt rengöringsmedel påverkar fogarna.

## Fogar

### Cementfogar i våtutrymmen

Kan över tid få en beläggning av tvål och avlagringar i området för dusch/bad. Beläggningen är grogrund för mögelpåväxt. Därför måste regelbunden rengöring utföras med mildt alkaliskt rengöringsmedel och med efterföljande sköljning med rent vatten

### Mjukfogar av silikonmaterial

Mjukfogar i våtrum används för att ta upp rörelser. Även dessa rengöres vid behov med mildt alkaliskt rengöringsmedel och efterföljande sköljning med rent vatten.

## Golvbrunn

Vattenlås i golvbrunnen rengörs efter behov för att undvika lukt och mögelpåväxt. Med mjuk borste och mildt alkaliskt rengöringsmedel i vatten och med efterföljande sköljning med rent vatten. Var mycket försiktig så att skada inte uppstår på brunnsmanschett och klämring.

## Några vanligen förekommande föroreningar och förslag på lämplig typ av rengöringsmedel

- **Livsmedelsfläckar, öl/vin, fett eller metallskrap av aluminium (lätmetall)** tas bort med alkaliskt rengöringsmedel. såsom allrengöring, grovrengöringsmedel eller målarsoda.
- **Maskinoljefläckar, asfaltfläckar, skrapmärken av gummi eller stearin/paraffin** tas bort med organiskt lösningsmedel såsom lacknafta, aceton, teknisk alkohol (T-röd) eller rengöringsbensin.
- **Rostfläckar, kalkfläckar eller skrapmärken av stål/järn** tas bort med surt rengöringsmedel i vatten, såsom "Klinkerrent", ättiksyra/ättiksprit eller citronsyra.
- **Färgfläckar** som torkat tas bort mekaniskt med rakblad eventuellt kombinerat med värmepistol. Kraftigt färgade fläckar kan blekas med hjälp av kloridhaltiga rengöringsmedel såsom Kloren.



# Materialfakta

## Keramiska plattor

Keramiska beklädnader består av keramiska plattor monterade på underlaget med fästmassa eller bruk, samt fogar mellan plattorna fyllda med fogmassa. Vanligt förekommande benämningar på olika typer av keramiska plattor är kakel, klinker, granitkeramik, mosaik och terrakotta.

### Kakelplattor

Tillverkas av lera som ger relativt poröst gods. Vattenabsorption (ett mått på porositet) är 10–20%. Kakelplattor är alltid glaserade. De är avsedda för väggbeklädnader och används endast inomhus i vårt klimat.

### Klinkerplattor

Tillverkas av leror som ger lägre vattenabsorption än ca 10%, vanligtvis mellan 0 och ca 6%. Klinkerplattor förekommer som både glaserade och oglaserade. De används som golvbeläggningar och väggbeklädnader.

### ”Granitkeramik”

Klinkerplattor i porslinskvalitet som med hjälp av avancerad tillverkningsteknik får mycket låg porositet. Vattenabsorptionen är under 0,5%. Plattorna kan vara oglaserade, glaserade eller polerade.

### Mosaik

Glaserade eller oglaserade klinkerplattor i små format, som levereras och monteras i form av ark, normalt 30x30 cm. Arken sammanhålls vanligen av nät på baksidan. Mosaik förekommer även i andra material, t.ex. glas, metall och natursten.

### Cottoplattor, ”terracotta”

En speciell typ av plattor som ofta har mycket hög porositet, ibland upp till 20%. Cottoplattor är oglaserade. De har rustik karaktär och kräver normalt ytbehandling vid montering och användning.

Fogning och läggning av cottoplattor på golv fodrar alltid speciella åtgärder inför fogningen för att rester av fogmassan inte skall sugas in i de oftast mycket porösa plattorna. Därför rekommenderas att man följer anvisningarna från tillverkaren av de specifika cottoplattor som används.

## Övriga material

Andra hårda material som inte är sintrade kräver andra monterings- och skötselanvisningar. Kontrollera alltid med din leverantör för val av fästmassa och skötsel innan montage, efterbehandling och löpande underhåll.

## Natursten

Kan till exempel vara marmor, kalksten, och granit. Behandlas och monteras enligt leverantörens anvisning. Se mer på [www.sten.se](http://www.sten.se)

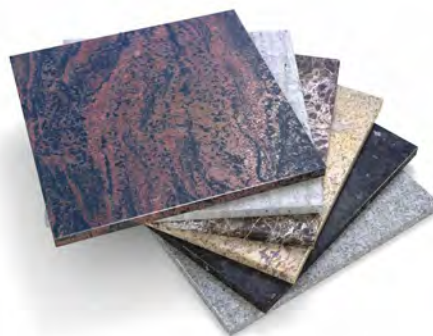
**Varning!** Marmor och kalksten skadas av syror och sura rengöringsmedel (pH lägre än 7), även fogbruket angrips av syror.

## Marrakesh

En hydraulisk bunden platta som ska behandlas enligt leverantörens anvisning. Detta för att motverka missfärgning och inträngning av fukt som kan orsaka missfärgning utfällningar mm.

## Moderna cementbundna fogmassor

Har oftast en vattenavvisande karaktär, som påtagligt minskar risken för mögelpåväxt och minskar rengöringsbehovet över tid.





# Efterbehandlingar

Generellt behöver inte keramiska plattor efterbehandlas.

Tätsintrade plattor av alla slag och glaserade plattor får på inga villkor efterbehandlas. Oglaserade klinkerplattor med viss porositet kan behandlas med speciella så kallade sealers. Äldre golv med denna typ av plattor kan även ha behandlats med så kallad klinkerolja.

Cottoplattor behöver oftast ha en ytbehandling, för att inte smutsas för hårt, vilket vanligtvis görs i form av en behandling hos tillverkaren. Om inte detta förfarande används

ska efterbehandling göras enligt tillverkarens rekommendation.

Golvårdsvaxer av olika slag avsedda för andra golvmaterial ska aldrig användas till keramiska plattor. Fläckar och spill ska alltid torkas upp med en trasa eller mjuk svamp så snart som möjligt. Vid rengöring med starka kemikalier bör man alltid börja med väl utspädd lösning och vid behov öka koncentrationen. Prova rengöringseffekten på en liten och helst undanskymd yta. Kontrollera att rengöringsmetoden inte skadar den keramiska beläggningen/beklädnaden.

## Se även:

[www.sten.se](http://www.sten.se)

[www.stadbranschensverige.se](http://www.stadbranschensverige.se)





**bygg  
keramik  
rådet**

Byggkeramikrådet, Högbergsgatan 27, 116 20 Stockholm  
Tel. 08-641 21 25  
info@bkr.se [www.bkr.se](http://www.bkr.se)

# Kährs®

QUALITY IN WOOD SINCE 1857

## UNDERHÅLLSHANDBOK

---

### BOSTÄDER

# INNEHÅLL

**UNDERHÅLL AV KÄHRS TRÄGOLV I BOSTÄDER SIDA 3**

**UNDERHÅLLSGUIDE FÖR BOSTÄDER – ÖVERSIKT SIDA 4**

**UNDERHÅLL AV LACKADE GOLV SIDA 5**

Daglig rengöring  
Vanligt underhåll  
Fläckborttagning  
Underhåll vid behov  
Renovering (överlackering)  
Totalrenovering

**UNDERHÅLL AV OLJADE GOLV SIDA 9**

Efter läggningen  
Daglig rengöring  
Vanligt underhåll  
Fläckborttagning  
Underhåll vid behov  
Renovering  
Renovering av infärgade golv  
Totalrenovering

**RENGÖRINGS- OCH UNDERHÅLLSPRODUKTER SIDA 12**





## UNDERHÅLL AV KÄHRS TRÄGOLV I BOSTÄDER

För att Kährs trägolv ska behålla sin tålighet och sitt vackra utseende bör de underhållas med några enkla metoder. Vi har en mycket slitstark ytbehandling, vilket minskar risken för mikrorepor – de små och irriterande repor som kan uppstå när till exempel möbler med slitna tassar dras över golvet. Med Kährs ytbehandlingar blir ytan enkel att underhålla eftersom fläckarna får svårt att få fäste.

Samtidigt ger Kährs Woodloc® och Woodloc® 5S täta och knappt synliga fogar, vilket också underlättar rengöring och underhåll. Kährs ytbehandling är framtagen för att följa träets naturliga rörelser mellan sommar och vinter, oavsett om brädorna är lackade eller oljade. Detta innebär att ett golv från Kährs är enkelt att underhålla.



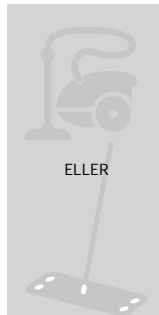
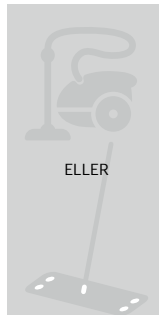



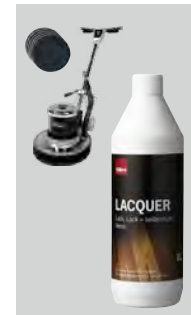












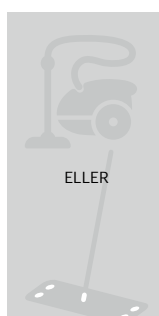
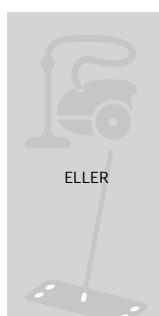







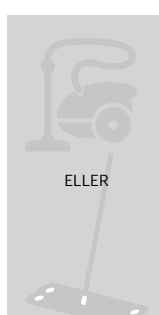
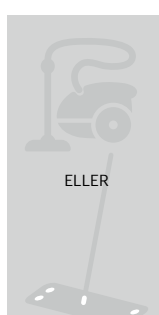



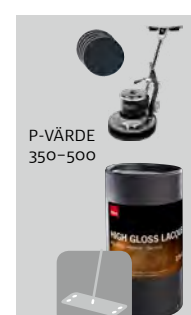


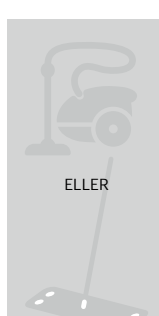
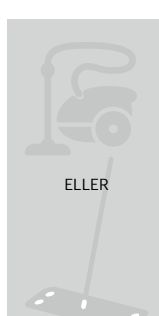




Infärgade och rökta golv förlorar sin design när ytan slipas. Var därför extra nog med underhåll av dessa golv så att golvets design bevaras.

Det är den relativa fuktigheten (RF) som styr hur träbaserade golvmaterial påverkas. RF ska ligga mellan 30–60% för att golvmaterial ska fungera som avsett. På vintern när RF sjunker vill träfiberna dra ihop sig vilket kan göra att golvbrädorna blir konkava och springor visar sig mellan bräderna. Då krävs att fuktighet tillförs till luften genom t ex en luftfuktare. På sommaren med hög RF i luften (>60%) sker det omvända och golvet blir konvext och sväller vilket kan orsaka att golvet knarrar när man går på det. Vid en hög relativ fuktighet kan också bestående formförändringar hos trägolvet uppstå. Rums- och materialtemperaturen ska alltid vara mellan 15–25°C.

De här principerna gäller alla träbaserade golvmaterial. Det är inte bara trägolv som trivs bäst i en RF mellan 30–60%. Även vi människor får en bättre inomhusluft med en relativ luftfuktighet inom detta intervall.



## UNDERHÅLLSGUIDE FÖR BOSTÄDER - ÖVERSIKT

	EFTER LÄGGNINGEN	VARJE DAG	REGLBUNDET	VID BEHOV	RENOVERING	TOTALRENOVERING
LACKADE GOLV	 ELLER 	 ELLER 		 ELLER 		
MATTLACKADE GOLV	 ELLER 	 ELLER 		 ELLER 		
ULTRAMATT LACKADE GOLV	 ELLER 	 ELLER 		 ELLER 	 KONTAKTA DIN LOKALA ÅTERFÖRSÄLJARE	 KONTAKTA DIN LOKALA ÅTERFÖRSÄLJARE
HÖGGLANSLACKADE GOLV	 ELLER 	 ELLER 		 ELLER 		
OLJADE GOLV		 ELLER 				 KONTAKTA DIN LOKALA ÅTERFÖRSÄLJARE

## UNDERHÅLL AV LACKADE GOLV



### DAGLIG RENGÖRING

Vid daglig rengöring används torra metoder, till exempel dammsugare och mikromopp.

Placera en dörrmatta både utanför och innanför ytterdörren, så slipper du få in smuts och grus som annars kan slita onödigt hårt på golven. Sätt tassor på möblerna (dock ej metalltassar som ger fläckar och repor på trägolv) så undviker du onödiga märken och repor i golvet.



### VANLIGT UNDERHÅLL

Rengör ytan från smuts och skräp som kan repa ytan genom att dammsuga eller tormoppa. Späd ut rengöringsmedlet i ljummet vatten enligt doseringsinformationen på flaskan – eller använd färdigblandad Kährs Spray Cleaner. Använd aldrig såpa vid rengöring av trägolv. Då kan en fet hinna bildas på golvet som gör golvet svårare att hålla rent.

Fukttorka golvet vid behov med en väl urvriden mopp eller skurduk. Golvet får bara fuktas lätt. Den vattenfilm som bildas ska torka inom 1 minut. Låt inte heller vattenspill ligga kvar, i synnerhet inte på golv av bok och hard maple (kanadensisk lönn), som är extra känsliga för fukt. Hur ofta golvet måste fukttorkas beror på användning och nedsmutsning.

**Obs! Håll aldrig vatten på trägolv. Använd en trasa som fuktats med vatten och sedan vridits ur.**



### FLÄCKBORTTAGNING

Ta bort fläckar så snabbt som möjligt enligt anvisningarna nedan.

Var dock försiktig med starka fläckborttagningsmedel, eftersom stora mängder och hård gnidning kan påverka ytbehandlingen.

### FABRIKSLACKAD YTBEHANDLING

FLÄCKAR AV	AVLÄGSNAS MED
Asfalt, gummi, olja, skokräm, sot och torkade rester av choklad eller fett.	Rengöringssprit, tvättbensin eller liknande.
Vaxkrita, läppstift, filtpennor.	Rengöringssprit.
Stearin, tuggummi.	Frysprej eller en plastpåse med iskuber på fläcken. Skrapa sedan försiktigt bort fläcken.
Blod.	Kallt vatten.

### ÖVERLACKAD YTBEHANDLING

FLÄCKAR AV	AVLÄGSNAS MED
Asfalt, gummi, olja, skokräm, sot och torkade rester av choklad eller fett.	Lacknafta.
Vaxkrita, läppstift, filtpennor.	Lacknafta.
Stearin, tuggummi.	Frysprej eller en plastpåse med iskuber på fläcken. Skrapa sedan försiktigt bort fläcken.
Blod.	Kallt vatten.

## UNDERHÅLL AV LACKADE GOLV



### UNDERHÅLL VID BEHOV

Kährs Lackrefresher och Mattlackrefresher är enkla att använda för att fräscha upp lackade trägolv. Produkterna används för att återställa ytan i ett nedmattat lackat golv och ger ett skyddande lager som förenklar städning och underhåll. Refreshern är inte ett substitut för omlackering utan används mellan varje ny lackering.

Kährs Lackrefresher passar till lackade och höggjanslackade golv.



För mattlackade och ultramatt lackade golv används Kährs Mattlackrefresher.

**Observera! Vid användning av Kährs Lackrefresher på lackade golv höjs glansvärdet. Ju fler skikt man lägger, desto högre grans får golvet. Detta blir extra tydligt på mattlackade och ultramatt lackade golv.**

Golvet som ska behandlas ska vara rent och fritt från polish, vax och andra föroreningar.

Dammsug noggrant och fukttorka golvet med Kährs Cleaner för att avlägsna alla spår av fett. Använd inte såpa som kan skapa en hinna på golvet.

ELLER



Späd ut Kährs Cleaner i ljummet vatten enligt doseringsinformationen. Torka sedan av ytan med en väl urvriden mopp eller trasa.

Om golvet är mycket smutsigt rengöras golvet först med Kährs Remover.

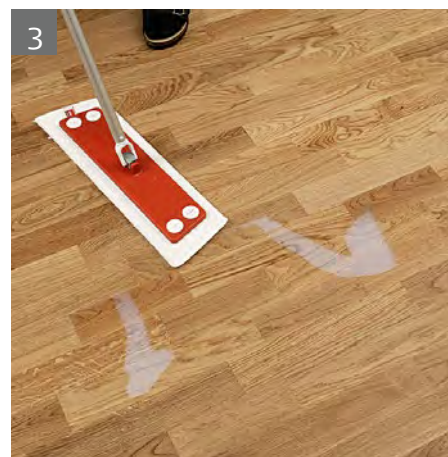
Grovrengöring med Kährs Remover:  
50-100 ml/10 liter vatten

1. Sprid ut blandningen med en svamp eller trasa. Använd så lite av blandningen som möjligt.
2. Låt verka i ett par minuter och arbeta sedan in den i materialet med en skurborste.
3. Tvätta golvet med rent vatten och en lätt fuktad trasa. Använd så lite vatten som möjligt. Var försiktig med golv av bok, eftersom för mycket fukt kan skada kortsidorna av brädorna eller stavarna.

Golvet kan nu behandlas med Kährs Lackrefresher.

1. Sprid ut Lackrefresher med en svamp eller trasa.
2. Låt medlet verka i minst 45 minuter innan du sätter tillbaka möblerna. För tyngre föremål och mattor ska medlet härdas i minst 24 timmar. Bra ventilation och normal rumstemperatur (20 °C) ger kortast möjliga torktid.
3. Låt golvet torka ett par timmar utan att det används.

Var noga med att underhålla infärgade produkter i tid, så att den infärgade ytan inte nöts ned.



## UNDERHÅLL AV LACKADE GOLV

### RENOVERING (ÖVERLACKERING)

Det finns tre metoder för överlackering: en för golv med lack, en för golv med mattlack och en



För lackade golv

#### För lackade Kährsgolv:

Ytan som ska behandlas måste vara fri från damm, smuts och andra främmande material. Om golvytan är mycket smutsig kan du använda en roterande skurborste (för screeding) för att se till att golvet är fritt från fett och smuts.

Golvets temperatur bör ligga mellan 14 °C och 28 °C. Det bästa är en golvtemperatur på 20 °C och en relativ luftfuktighet på 55 %.

Skaka behållaren innan användning, öppna och låt medlet avluftas innan det appliceras. Testa alltid ytbehandlingen på ett mindre område för att kontrollera färgen och fästförmågan.

för golv med höglanslack. Välj den metod som matchar golvets ytbehandling. För ultramatt lackade golv, kontakta Kährs för rådgivning.

#### Rekommenderad applicering:

1 lager, täckning 0,1 l/m<sup>2</sup>.  
Applicera med rulle, borste eller påstrykare.

Du kan gå på golvet 8 timmar efter den sista appliceringen. Ytan klarar lättare möbler efter 24 timmar. För tyngre föremål och mattor måste medlet härdas i minst fyra dagar.

Låt det gå minst 3 veckor innan du använder starka basiska rengöringsmedel.



För mattlackade golv

#### För Kährsgolv med mattlack:

Ytan som ska behandlas måste vara fri från damm, smuts och andra främmande material.

Använd först Kährs Remove för tyngre rengöring eller för att avlägsna Kährs Lackrefresher eller vaxbaserad polish.

#### Rekommenderad dosering:

Grovrengöring: 50–100 ml/10 l vatten.  
Borttagning av polish: 500–1 000 ml/10 l vatten.

#### Användning

Sprid ut blandningen med en svamp eller trasa. Använd så lite av blandningen som möjligt.

Låt verka i ett par minuter och arbeta sedan in den i materialet med en skurborste.

Tvätta golvet med rent vatten och en lätt fuktad trasa. Använd så lite vatten som möjligt. Var försiktig med golv av bok, eftersom för mycket fukt kan skada kortsidorna av brädorna eller stavarna.

När golvet är helt torrt är det dags att överlackera med Kährs Mattlack.

Tillsätt härdaren till lacken och blanda noga innan användning. Öppna och låt medlet avluftas innan det appliceras (10 minuter). Måste användas inom 4 timmar.

Testa alltid ytbehandlingen på ett mindre område för att kontrollera färgen och fästförmågan.

#### Rekommenderad applicering:

1 lager, täckning 0,1 l/m<sup>2</sup>.  
Applicera med rulle, borste eller påstrykare.

Du kan gå på golvet 8 timmar efter den sista appliceringen. Ytan klarar lättare möbler efter 24 timmar. För tyngre föremål och mattor måste medlet härdas i minst fyra dagar.

Låt det gå minst 3 veckor innan du använder basiska rengöringsmedel.

## UNDERHÅLL AV LACKADE GOLV



För högglosslackerade golv

### För Kährs golv med högglosslack:

Ytan som ska behandlas måste vara fri från damm, smuts och andra främmande material. Om golvytan är mycket smutsig kan du använda en roterande skurborste (för screeding) för att se till att golvet är fritt från fett och smuts. Avjämningskvaliteten bör vara P 350–P 500.

Golvets temperatur bör ligga mellan 14 °C och 28 °C. Det bästa är en golvtemperatur på 20 °C och en relativ luftfuktighet på 55 %.

Skaka behållaren innan användning, öppna och låt medlet avluftas innan det appliceras. Testa

alltid ytbehandlingen på ett mindre område för att kontrollera färgen och fästförmågan.

### Rekommenderad applicering:

1 lager, täckning 0,1 l/m<sup>2</sup>.  
Applicera med rulle, borste eller påstrykare.

Du kan gå på golvet 8 timmar efter den sista appliceringen. Ytan klarar lättare möbler efter 24 timmar. För tyngre föremål och mattor måste medlet härddas i minst fyra dagar.

Låt det gå minst 3 veckor innan du använder basiska rengöringsmedel.



### TOTALRENOVERING

Om golvet är mycket slitet eller av andra skäl behöver renoveras går det utmärkt att maskinslipa till rent trä och ytbehandla på nytt med Kährs lack eller mattlack.

**Obs! En totalrenovering ändrar utseendet radikalt för infärgade produkter samt golv med fasade kanter och/eller borstad yta.**

Ytan som ska behandlas måste slipas och vara fri från damm, smuts och andra främmande material.

Golvets temperatur bör inte vara under 14 °C eller överskrida 28 °C. Det bästa är en golvtemperatur på 20 °C och en relativ luftfuktighet på 55 %.

Skaka behållaren innan användning, öppna och låt medlet avluftas innan det appliceras. Testa alltid ytbehandlingen på ett mindre område för att kontrollera färgen och fästförmågan.

### Rekommenderad applicering:

3–5 lager.  
Applicera med rulle, borste eller påstrykare.

Mellanslipa golvet efter varje lager. Den minsta rekommenderade tjockleken för täckningen är 0,50 l/m<sup>2</sup>, total mängd. Var mycket försiktig när golvytan används under de fyra första veckorna.

Du kan gå på golvet 8 timmar efter den sista appliceringen. Ytan klarar lättare möbler efter 24 timmar. För tyngre föremål och mattor måste medlet härddas i minst fyra dagar.

Låt det gå minst 3 veckor innan du använder starka basiska rengöringsmedel.

**! Eventuell golvvärme måste vara avslagen när överlackering görs.**

**Obs! Kährs Linnea kan inte slipas.**



## UNDERHÅLL AV OLJADE GOLV



### EFTER LÄGGNINGEN

Det första underhållet med Satin Oil ska ske omedelbart efter att golvet installerats. Detta innebär att golvet från början har en skyddande beläggning som hindrar vatten från att tränga ned mellan bräderna och att golvet behåller sin lättstädade och vackra yta.

#### Rekommenderad dosering:

1 l Kährs Satin Oil per 200–300 m<sup>2</sup>

Mer information finns i Underhåll vid behov på sidan 10

Placera en dörrmatta både utanför och innanför ytterdörren, så slipper du få in smuts och grus som annars kan slita onödigt hårt på golven. Sätt tassar på möblerna (dock ej metalltassar som ger fläckar och repor på trägolv) så undviker du onödiga märken och repor i golvet.

Klar Kährs Satin Oil finns i två varianter:

- Kährs Satin Oil
- Kährs Satin Oil Matt

Kontakta Kährs för rådgivning om vilken olja som ska användas till vilket golv.



ELLER

### DAGLIG RENGÖRING

Vid daglig rengöring används torra metoder, till exempel dammsugare och mikromopp.



### VANLIGT UNDERHÅLL

Rengör ytan från smuts och skräp som kan repa ytan genom att dammsuga eller tormoppa. Späd ut rengöringsmedlet i ljummet vatten enligt doseringsinformationen på flaskan – eller använd det färdigblandade Kährs Spray Cleaner. Använd aldrig såpa vid rengöring av trägolv. Då kan en fet hinna bildas på golvet som gör golvet svårare att hålla rent.

Fukttorka golvet vid behov med en väl urvriden mopp eller golvtrasa. Golvet får bara fuktas lätt. Den vattenfilm som bildas efter skurduken ska torka inom 1 minut. Låt inte heller vattenspill ligga kvar, i synnerhet inte på golv av bok och hard maple (kanadensisk lönn), som är extra känsliga för fukt. Hur ofta golvet måste fukttorkas beror på användning och nedsmutsning.



### FLÄCKBORTTAGNING

Ta bort fläckar så snabbt som möjligt enligt anvisningarna nedan.

Var dock försiktig med starka fläckborttagningsmedel, eftersom stora mängder och hård gnidning kan påverka ytbehandlingen.

FLÄCKAR AV	AVLÄGSNAS MED
Asfalt, gummi, olja, skokräm, sot och torkade rester av choklad eller fett.	Rengöringssprit, tvättbensin eller liknande.
Vaxkrita, läppstift, filtpennor.	Rengöringssprit.
Stearin, tuggummi.	Frysprej eller en plastpåse med iskuber på fläcken. Skrapa sedan försiktigt bort fläcken.
Blod.	Kallt vatten.

## UNDERHÅLL AV OLJADE GOLV



### UNDERHÅLL VID BEHOV

Hur ofta golvet måste underhållas beror bland annat på användning, rengöring, exponering för direkt solljus osv. Om du genomför underhållsbehandlingarna lite oftare under det första året får golvet en extra stark, fuktbeständig yta som är lätt att rengöra. Efter detta utförs underhållet normalt sett minst två gånger om året. Kom ihåg att områden som utsätts för större slitage än resten av golvet kan behandlas för sig. Ju oftare underhållet utförs, desto bättre blir resultatet. Ytan som ska underhållas måste vara torr och fri från damm och smuts.

#### Instruktion

1. Dammsug golvet noga.
2. Rengör golven med Kährs Cleaner och en mikromopp. Följ instruktionerna för Kährs Cleaner. Använd endast fukttorkning, ytan bör vara torr igen inom en minut. För mycket smutsiga golv ersätter du mikromoppen med en sträv borste.
3. Ta bort medlet och smutsen med en urvriden trasa.
4. Rengör ytan med en torr trasa och låt golvet torka i 30 minuter. För mycket smutsiga golv eller golv med kraftig struktur kan det vara nödvändigt att upprepa steg 2-4.



### RENOVERING

Efter långvarig användning kan det vara nödvändigt att renovera ytan och ersätta den med en ny oljebehandling.

1. Applicera Kährs Cleaner jämnt på ytan.
2. Rengör ytan med Kährs mikromopp. Skrubba tills smutsen har lösts upp. För mycket smutsiga golv ersätter du mikromoppen med en sträv borste.
3. Ta bort medlet och smutsen med en urvriden trasa.
4. Rengör ytan med en torr trasa och låt golvet torka i 30 minuter.

För mycket smutsiga golv eller golv med kraftig struktur kan det vara nödvändigt att upprepa steg 1, 2 och 3.

5. Applicera Kährs Satin Oil på ytan. Sprid ut oljan jämnt med Kährs mikromopp. Detta görs genom att skrubba både längs med och tvärs över golvbrädan tills lagret blivit tunt och jämnt.

5. Applicera ett tunt lager Kährs Satin Oil på ytan och sprid ut den jämnt med en mikromopp från Kährs eller en torr trasa genom att skrubba längs med strukturen. Polera igen med en ny mikromopp efter 10-15 minuter så att inga klubbiga delar finns kvar. Tänk på att två tunna lager olja ger bättre resultat än ett tjockt lager. Om du använder för mycket olja blir ytan klubbig.

När golvet har torkat i 5 timmar kan du använda det försiktigt, men det tar 12 timmar innan du kan flytta tillbaka lättare möbler. Vänta 24 timmar innan du flyttar tillbaka mattor och tyngre möbler.

#### Rekommenderad dosering

Lätt till normalt nedsmutsade golv: 100 ml (1 dl) Kährs Satin Oil per 200-300 m<sup>2</sup>

Klar Kährs Satin Oil finns i två varianter:

- Kährs Satin Oil
- Kährs Satin Oil Matt

Kontakta Kährs för rådgivning om vilken olja som ska användas till vilket golv.

6. Låt ytan vila i 10-15 minuter.

För ytor med stort slitage kan det vara nödvändigt att upprepa steg 5 och 6.

7. Polera ytan med en ny, torr mikromopp. Detta görs för att säkerställa att oljan har spridits ut ordentligt.

Tänk på att två tunna lager olja ger bättre resultat än ett tjockt lager. Om du använder för mycket olja blir ytan klubbig.

#### Rekommenderad dosering

100 ml (1 dl) Kährs Satin Oil per 30 m<sup>2</sup>

Klar Kährs Satin Oil finns i två varianter:

- Kährs Satin Oil
- Kährs Satin Oil Matt

Kontakta Kährs för rådgivning om vilken olja som ska användas till vilket golv.

## UNDERHÅLL AV OLJADE GOLV



### RENOVERING AV INFÄRGADE GOLV

Efter långvarig användning kan det vara nödvändigt att renovera ytbehandlingen och ersätta den med en ny behandling med pigmenterad Satin Oil.

1. Applicera Kährs Cleaner jämnt på ytan.
2. Rengör ytan med Kährs mikromopp. Skrubba tills smutsen har lösts upp. För mycket smutsiga golv ersätter du mikromoppen med en sträv borste.
3. Ta bort medlet och smutsen med en urvriden trasa.
4. Rengör ytan med en torr trasa och låt golvet torka i 30 minuter.

För mycket smutsiga golv eller golv med kraftig struktur kan det vara nödvändigt att upprepa steg 1, 2 och 3.

5. Applicera Kährs pigmenterade Satin Oil på ytan. Sprid ut oljan jämnt med Kährs mikromopp. Detta görs genom att skrubba längs med och tvärs över golvbrädan tills lagret blivit tunt och jämnt.
6. Låt ytan vila i 10-15 minuter.

Om en starkare omfärgning krävs upprepar du steg 5 och 6. Detta kan göras maximalt 3 gånger, eftersom för tjocka lager ger en klabbig yta.

Polera ytan med en ny, torr mikromopp. Detta görs för att säkerställa att oljan har spridits ut ordentligt.

Tänk på att två tunna lager olja ger bättre resultat än ett tjockt lager. Om du använder för mycket olja blir ytan klabbig.

#### Rekommenderad dosering

100 ml (1 dl) pigmenterad Kährs Satin Oil per 200-300 m<sup>2</sup>



### TOTALRENOVERING

Om golvet är mycket slitet eller av andra skäl behöver renoveras går det utmärkt att maskinslipa till rent trä och ytbehandla på nytt.

**Obs!** En totalrenovering ändrar utseendet radikalt för infärgade produkter samt golv med fasade kanter och/eller borstad yta.

**Obs!** Vid användning av Kährs Satin Oil finns risk för självantändning vid kontakt med organiska material (t.ex. bomullstrasor, sågspån, absorberande isoleringsmaterial etc.) på grund av självtorkande oljeinnehåll. Trasor och andra organiska material som dränkts i olja måste läggas i vatten omedelbart efter användning för att undvika självantändning.



## RENGÖRINGS- OCH UNDERHÅLLSPRODUKTER

### KÄHRS CLEANER 1,0 LITER

– effektiv cleaner för lackade och oljade golv

Kährs Cleaner är en effektiv och miljövänlig produkt som är särskilt utformad för rengöring av trä- och laminatgolv. Innehåller inga organiska lösningsmedel eller pigment. Koncentrerad.

Artikelnr. 710518



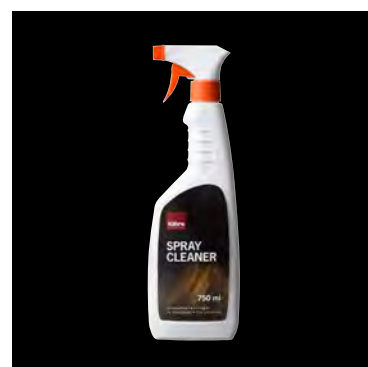
### KÄHRS SPRAY CLEANER 0,75 LITER

– effektiv cleaner för lackade och oljade golv

Kährs Cleaner är en effektiv och miljövänlig produkt som är särskilt utformad för rengöring av trä- och laminatgolv.

Innehåller inga organiska lösningsmedel eller pigment. För normal daglig rengöring. Färdig att använda.

Artikelnr. 710529



### KÄHRS REMOVER 1,0 LITER

– effektiv borttagning av polish och lackrefresher

Kährs Remover är en borttagare för polish och lackrefresher från trägolv. Kährs Remover kan även användas för grovrengöring. Dosering borttagning polermedel 50–100 ml/10 l vatten, dosering grovrengöring 500–1000 ml/10 l vatten.

Artikelnr. 710523



### KÄHRS LACKREFRESHER 1,0 LITER

– återställer ytan på ett lackat golv

Kährs Lackrefresher är enkel att använda för att fräscha upp lackade trägolv. Produkten används för att återställa ytan i ett nedmattat lackat golv och ger ett skyddande lager som förenklar städning och underhåll. Kährs Lackrefresher används på lackade och högglanslackade golv. Dosering ca. 60 m<sup>2</sup>/l.

Artikelnr. 710522



**KÄHRS MATTLACKREFRESHER 1,0 LITER**

– återställer ytan på ett mattlackat golv

Kährs Mattlackrefresher är enkel att använda för att fräscha upp lackade trägolv. Produkten används för att återställa ytan i ett nedmattat lackat golv och ger ett skyddande lager som förenklar städning och underhåll. Kährs Mattlackrefresher används på mattlackade och ultramatt lackade golv. Dosering ca. 60 m<sup>2</sup>/l.

Artikelnr. 710541

**KÄHRS LACK**

– golvytbehandling

Kährs lack är en enkomponents vattenbaserad polyuretan-/akrylatytbehandling för trä- och parkettgolv. Lämplig för överlackering av lackade Kährsgolv. Applicera med rulle, borste eller påstrykare. Denna ytbehandling har utmärkt hållbarhet och är mycket tålig mot mekaniskt slitage och rengöringsmedel som är vanliga i hemmet. Kährs lack är lämplig för användning i bostäder och kommersiella lokaler. För Kährs mattlackade golv eller sportgolv används Kährs Mattlack.

Artikelnr. 1,0 liter: 710521

Artikelnr. 5,0 liter: 710519

**KÄHRS MATTLACK 1,0 LITER**

– golvytbehandling

Kährs mattlack är en tvåkomponents vattenbaserad polyuretanytbehandling för trägolv. Lämplig för överlackering av mattlackade golv från Kährs. Applicera med rulle, borste eller påstrykare. Denna ytbehandling har utmärkt hållbarhet och är mycket tålig mot mekaniskt slitage och rengöringsmedel som är vanliga i hemmet. Kährs mattlack är lämplig för användning i bostäder och kommersiella lokaler samt i sporthallar.

Artikelnr. 710618

**KÄHRS HÖGGLANSLACK 1,0 LITER**

– golvytbehandling

Kährs högglanslack är en tvåkomponents vattenbaserad polyuretanytbehandling för trä- och parkettgolv. Lämplig för överlackering av högglanslackade golv från Kährs. Applicera med rulle, borste eller påstrykare. Denna ytbehandling har utmärkt hållbarhet och är mycket tålig mot mekaniskt slitage och rengöringsmedel som är vanliga i hemmet. Kährs högglansiga lack är lämplig för användning i bostäder och kommersiella lokaler.

Artikelnr. 710630

**SATIN OIL 1,0 LITER**

– klar underhållsolja

Kährs Satin Oil är en oxidativ härdande underhållsolja för periodiskt underhåll och grovren- göring av oljade trä- och parkettgolv. Det första underhållet med Satin Oil ska ske omedelbart efter att golvet installerats. Detta innebär att golvet från början har en skyddande beläggning som hindrar vatten från att tränga ned mellan bräderna och att golvet behåller sin lättstädade och vackra yta. Rekommenderad dosering efter läggning 1 l Kährs Satin Oil per 200–300 m<sup>2</sup>, normalt till lätt smutsade golv 100 ml (1 dl) Kährs Satin Oil per 30 m<sup>2</sup>.

Artikelnr. 710553



**SATIN OIL MATT 1 LITER**

– klar underhållsolja

Kährs Satin Oil är en oxidativ härdande underhållsolja för periodiskt underhåll och grovren-  
göring av oljade trä- och parkettgolv. Det första underhållet med Satin Oil ska ske omedelbart  
efter att golvet installerats. Detta innebär att golvet från början har en skyddande  
beläggning som hindrar vatten från att tränga ned mellan bräderna och att golvet behåller  
sin lättstädade och vackra yta. Rekommenderad dosering efter läggning 1 l Kährs Satin Oil  
per 200–300 m<sup>2</sup>, normalt till lätt smutsade golv 100 ml (1 dl) Kährs Satin Oil per 30 m<sup>2</sup>.

Artikelnr. 710592

**PIGMENTERAD SATIN OIL 1,0 LITER**

– infärgad underhållsolja

Kährs pigmenterade Satin Oil är en härdande uretanolja för underhåll av trägolv. Satin Oil ger  
golvet ett skyddande oljelager med vacker lyster. Satin Oil skyddar genom att tränga ned i  
golvet yta. Rekommenderad dosering (1 dl) Kährs Satin Oil per 30 m<sup>2</sup>.

Artikelnr. 710585 Satin Oil mörkbrun, matchar till exempel Romanov  
Artikelnr. 710586 Satin Oil mörkgrå, matchar till exempel Ulf  
Artikelnr. 710587 Satin Oil gråbrun, matchar till exempel Sture  
Artikelnr. 710588 Satin Oil vit, matchar till exempel Olof  
Artikelnr. 710589 Satin Oil vit, matchar till exempel Gustaf  
Artikelnr. 710641 Satin Oil Matt brun, matchar till exempel Sevede  
Artikelnr. 710642 Satin Oil Matt mörkbrun, matchar till exempel Tveta  
Artikelnr. 710643 Satin Oil Matt grå, matchar till exempel Handbörd  
Artikelnr. 710644 Satin Oil Matt gråbrun, matchar till exempel Möre  
Artikelnr. 710645 Satin Oil Matt gråbrun, matchar till exempel Ydre  
Artikelnr. 710646 Satin Oil Matt gråvit, matchar till exempel Kinda  
Artikelnr. 710647 Satin Oil Matt ljusbrun, matchar till exempel Vedbo/Finnveden  
Artikelnr. 710648 Satin Oil Matt vit, matchar till exempel Aspeland  
Artikelnr. 710649 Satin Oil Matt vit, matchar till exempel Vista

**SPRAYMOPPKIT**

Komplett rengöringssats för fuktorkning av olika typer av golv. Lämplig för både lackade och  
oljade trägolv. Praktisk och ekonomisk användning med avtryckarstyrd applikation av cleaner.  
Satsen innehåller: Mopphållare med ergonomiskt skaft, utbytbar Spray Cleaner refill på 0,75  
liter, 1 liter Spray Cleaner, 3-delad mikrofibernopp av hög kvalitet med kardborrefästen.

Artikelnr. 710574

**SPRAYMOPP CLEANER 0,75 LITER**

Refillpaket för spraymoppkit

Artikelnr. 710576



### KÄHRS UNDERHÅLLSKIT

Den perfekta heltäckande rengöringslösningen för ditt Kährs-golv. Kitet innehåller en 0,75-litersflaska med Spray Cleaner, en torkmopp och golvskydd.



### KÄHRS MOP REFILL

Ersättningsdyna för Kährsmoppen. Går att maskintvätta.

Artikelnr. 710512



# Bopärm Kristineberg

*Slättö Förvaltning AB*

Kristinebergsvägen 13, Vallentuna  
Kristinebergsvägen 15, Vallentuna  
Kristinebergsvägen 17, Vallentuna

## Kök

Bruksanvisning, ugn, IBU5310RF  
Bruksanvisning, spisfläkt, F 60 U  
Bruksanvisning, diskmaskin, DM3220RFD  
Bruksanvisning, spishäll, IHI5260T  
Bruksanvisning, frys, F2385XNVRFE  
Bruksanvisning, kyl, K2385XRFHE  
Bruksanvisning, kyl/frys, KF2385XNHE  
Bopärm Marbodal

Vänligen kontakta oss vid eventuella frågor!

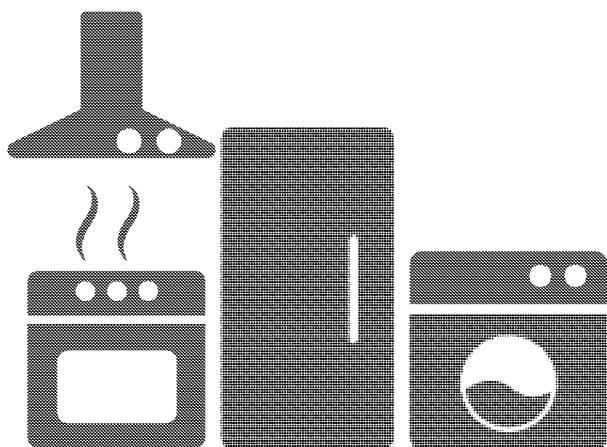
## SLÄTTÖ

Med vänlig hälsning,  
*Slättö Förvaltning*  
[kristineberg@slatto.se](mailto:kristineberg@slatto.se)

# Bruksanvisning

# User manual

---



---

**IBU5310RF**

**Cylinda**  
en enklare vardag

## Bästa kund,

### Läs den här manualen noggrant innan produkten används.

Cylinda tack för att du valt den här produkten. Vi vill att din produkt, som tillverkas med hög kvalitet och teknik, ska ge dig bästa möjliga effektivitet. För att göra detta ska du noggrant läsa den här manualen och all annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten och spara den som referens. Om du ger produkten till någon annan ska du även ge manualen till den nya användaren. Följ instruktionerna och ta hänsyn till all information och alla varningar som anges i användarmanualen.

Beakta all information och alla varningar i användarmanualen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå.

Spara den här användarmanualen. Om du ger produkten till någon annan ska du även ge manualen till den nya användaren.

Användarmanualen innehåller följande symboler:



Risk som kan leda till dödsfall eller skador.

**OBS!** Risk som kan leda till materiella skador på produkten eller dess omgivning.



Risk som kan leda till brännskador vid kontakt med heta ytor.



Viktig information eller användningsråd.



Läs användarmanualen.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

**1 Säkerhetsanvisningar 4**

Syftet med användningen.....	4
Säkerhet för barn, utsatta personer och husdjur.....	4
Elsäkerhet.....	5
Transportsäkerhet.....	7
Säkerhet vid installation.....	7
Säker användning.....	7
Temperaturvarningar.....	8
Användning av tillbehör.....	8
Säkerhet vid matlagning.....	8
Underhålls- och rengöringssäkerhet.....	9

**2 Miljöanvisningar 10**

Avfallsförordning.....	10
I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter.....	10
Förpackningsinformation.....	10
Rekommendationer för energibesparing.....	10

**3 Din produkt 11**

Produktintroduktion.....	11
Introduktion och användning av produktens kontrollpanel.....	12
Ugnskontroll.....	12
Funktioner för ugnsdrift.....	13
Produkttillbehör.....	14
Användning av produkttillbehör.....	15
Tekniska specifikationer.....	17

**4 Första användningen 18**

Första rengöringen.....	18
-------------------------	----

**5 Hur man använder ugnen 19**

Allmän information om ugnsanvändning.....	19
Användning av ugns kontrollenhet.....	19

**6 Allmän information om matlagning 20**

Allmänna varningar om tillagning i ugnen.....	20
Bakverk och mat i ugnen.....	20
Kött, fisk och fågel.....	22
Grill.....	23
Testmat.....	24

**7 Skötsel och underhåll 25**

Allmän information om rengöring.....	25
Rengöring av tillbehör.....	26
Rengöring av kontrollpanelen.....	26
Rengöring av ugnens insida (tillagningsområde).....	26
Enkel ångrengöring.....	26
Rengöring av ugnsluckan.....	27
Borttagning av ugnsluckans innerglas.....	29
Rengöring av ugnslampa.....	29

**8 Felsökning 31**



## 1 Säkerhetsanvisningar

- Det här avsnittet innehåller säkerhetsinstruktioner som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
- Om produkten överläts till en annan person eller används i andra hand ska användarmanualen, produktetiketter, andra relevanta dokument och tillbehör levereras tillsammans med produkten.
- Vårt företag kan inte hållas ansvarigt för eventuella skador som kan uppstå till följd av att dessa anvisningar inte följs.
- Om dessa anvisningar inte följs, upphör all garanti att gälla.
- ⚠ Låt alltid tillverkaren, den auktoriserade serviceverkstaden eller en av importören angiven person utföra installations- och reparationsarbeten.
- ⚠ Använd endast originalreservdelar och -tillbehör.
- ⚠ Försök inte att reparera eller byta ut någon del av produkten om det inte tydligt anges i användarmanualen.
- ⚠ Gör inga tekniska ändringar på produkten.
- ⚠ **Syftet med användningen**
  - Den här produkten är avsedd för hemmabruk. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
  - Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhusmiljöer. Apparaten är avsedd att användas i hushålls- och personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
  - **WARNING:** Produkten får endast användas för matlagning. Den får inte användas för olika ändamål, t.ex. för att värma upp rummet.
  - Ugnen kan användas för att tina, baka, steka och grilla mat.
  - Denna produkt får inte användas för uppvärmning, tallriksvärmning eller för att hänga handdukar eller kläder på handtaget för torkning.
- ⚠ **Säkerhet för barn, utsatta personer och husdjur**
  - Denna produkt kan användas av barn från 8 år och äldre och personer som

- är underutvecklade i fråga om fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller instrueras beträffande säker användning och faror med produkten.
- Barn får inte leka med produkten. Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.
  - Denna produkt får inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga (inklusive barn), om de inte hålls under uppsikt eller får nödvändiga instruktioner.
  - Barn bör övervakas så att de inte leker med produkten.
  - Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller gå in i produkten.
  - Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
  - **WARNING:** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll alltid barn borta från produkten.
  - Förvara förpackningsmaterialet utom

- räckhåll för barn. Det finns risk för skador och kvävning.
- När luckan är öppen får du inte ställa tunga föremål på den eller låta barn sitta på den. Du kan få ugnen att tippa över eller skada luckans gångjärn.
  - **(Det är inte alla produkter som levereras med en stickpropp, så om din produkt HAR en stickpropp)** För barnens säkerhet ska du koppla ur strömkontakten och göra produkten obrukbar innan produkten kasseras.

### **Elsäkerhet**

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som motsvarar den strömstyrka som anges på typskylten. Låt en kvalificerad elektriker utföra jordinstallationen. Använd inte produkten utan att den är jordad i enlighet med lokala/nationella bestämmelser.
- Produktens stickkontakt eller elanslutning ska vara placerad på ett lättillgängligt ställe (där den inte påverkas av spisens låga). Om detta inte är möjligt ska det finnas en mekanism (säkring, strömbrytare etc.) på den

- elektriska installationen som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska bestämmelserna och som skiljer alla poler från nätet.
- Produkten får inte anslutas till eluttaget under installation, reparation och transport.
  - Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typskylten.
  - **(Det är inte alla produkter som levereras med en sladd, så om din produkt INTE har en sladd)** Använd endast den anslutningskabel som anges i avsnittet "Tekniska specifikationer".
  - Kläm inte fast nätsladden under och bakom produkten. Placera inga tunga föremål på sladden. Strömsladden får inte böjas, krossas eller komma i kontakt med någon värmekälla.
  - När ugnen är i drift blir även baksidan varm. Strömkablarna får inte vifröra baksidan, då kan anslutningarna skadas.
  - Kläm inte in elkablarna i ugnsluckan och för dem inte över heta ytor. Det kan leda till att ugnen kortsluts och

fattar eld på grund av att kabeln smälter.

- Använd enbart originalkabeln. Använd inte avklippta eller skadade kablar eller förlängningskablar.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad service eller en person som anges av importföretaget för att förhindra eventuella faror.
- **WARNING:** Innan du byter ugnslampan måste du koppla bort produkten från elnätet för att undvika risken för elektriska stötar. Stäng av produkten eller stäng av säkringen i säkringsfacket.

**(Det är inte alla produkter som levereras med en stickpropp, så om din produkt HAR en stickpropp)**

- Anslut inte produkten till ett uttag som är löst, har lossnat ur sitt uttag, är trasigt, smutsigt, oljigt, med risk för vattenkontakt (t.ex. vatten som kan läcka från bänken).
- Vidrör aldrig kontakten med våta händer! Håll inte i sladden för att dra ut kontakten, utan alltid i själva kontakten.
- Se till att produktkontakten är ordentligt inkopplad i

uttaget för att undvika ljusbågar.

### **Transportsäkerhet**

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar den.
- Produkten är tung, det krävs minst två personer att bära den.
- Använd inte luckan och/eller handtaget för att transportera eller flytta produkten.
- Lägg inga andra föremål på produkten och bär produkten upprätt.
- När du ska transportera produkten ska du slå in den med bubbelplast eller tjock kartong och tejpa fast den ordentligt. Fäst produkten ordentligt med tejp för att förhindra att produktens löstagbara eller rörliga delar eller produkten skadas.
- Kontrollera produktens övergripande utseende för att upptäcka eventuella skador som kan ha uppstått under transporten.

### **Säkerhet vid installation**

- Innan produkten installeras ska du kontrollera att den inte är skadad. Installera inte produkten om den är skadad.

- Installera inte produkten i närheten av värmekällor (radiatorer, kaminer etc.).
- Håll alla ventilationskanaler öppna runt produkten.
- För att undvika överhettning bör produkten inte installeras bakom dekorativa luckor.

### **Säker användning**

- Se till att produkten stängs av efter varje användning.
- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla bort den eller stänga av säkringen från säkringsfacket.
- Använd inte en defekt eller skadad produkt. Koppla i förekommande fall bort produktens el- eller gasanslutningar och kontakta auktoriserad service.
- Använd inte produkten om luckans främre glas är borttaget eller trasigt.
- Klättra inte på produkten för att nå något eller av någon annan anledning.
- Använd inte produkten i situationer som kan påverka ditt omdöme, till exempel om du tar droger och/eller dricker alkohol.
- Brandfarliga föremål som förvaras i

matlagningsområdet kan börja brinna. Förvara aldrig brandfarliga föremål i matlagningsområdet.

- Ugnshandtaget är ingen handdukstork. När du använder produkten får du inte hänga upp handdukar, handskar eller liknande textilier på handtaget.
- Luckans gångjärn rör sig och dras åt när dörren öppnas och stängs. När du öppnar/stänger luckan får du inte hålla i delen med gångjärnen.

### **Temperaturvarningar**

- **WARNING:** När produkten är i drift kommer de exponerade delarna att bli varma. Vidrör inte produkten och värmeelementen. Barn under 8 år bör inte befinna sig i närheten av produkten utan en vuxen.
- Placera inte brännbara/explosiva material i närheten av produkten, eftersom kanterna blir varma när den är i drift.
- Eftersom ånga kan fly ut ska du hålla dig borta när du öppnar ugnsluckan. Ångan kan bränna din hand, ditt ansikte och/eller dina ögon.

- Produkten kan bli varm under användning. Rör inte de varma utrymmena, ugnens inre delar, värmeelementen osv.
- Använd alltid värmebeständiga ugnshandskar när du placerar maten i den heta ugnen, tar bort maten osv.

### **Användning av tillbehör**

- Det är viktigt att gallret och brickan placeras korrekt på ugns-gallret. Detaljerad information finns i avsnittet "Användning av tillbehör".
- Tillbehör kan skada luckans glas när du stänger produktluckan. Skjut alltid tillbehören till slutet av matlagningsområdet.

### **Säkerhet vid matlagning**

- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol förångas vid höga temperaturer och kan fatta eld när den utsätts för heta ytor, vilket kan orsaka en brand.
- Matavfall, olja etc. i matlagningsområdet kan fatta eld. Ta bort grov smuts före tillagning.
- Matförgiftningsfara: Förvara inte mat i ugnen i mer än en

- timme före och efter tillagningen. Annars kan det orsaka matförgiftning eller sjukdomar.
- Värm inte slutna plåtburkar och glasburkar. Uppbyggt tryck kan få burken att spricka.
  - Lägg smörpappret i en ugnform eller på ugnstillbehöret (tråg, trådgaller osv.) med mat och sätt in det i den förvärmade ugnen. Ta bort alla överflödiga bitar av smörpapper som hänger från tillbehöret eller behållaren för att undvika risken att de kommer i kontakt med ugnens värmeelement. Använd aldrig smörpapper i en ugnstemperatur som är högre än den högsta temperatur som anges på det smörpapper du använder. Lägg aldrig smörpapper på ugnsbotten.
  - Placera inte bakformar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Den samlade värmen kan skada ugnens botten.

- Håll ugnsluckan stängd under grillning. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Mat som inte lämpar sig för grillning utgör en brandfara. Grilla endast mat som lämpar sig för kraftig grilleld. Placera inte heller maten för långt bak i grillen. Detta är det hetaste området och fet mat kan fatta eld.



### **Underhålls- och rengöringssäkerhet**

- Vänta tills produkten har svalnat innan du rengör den. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det finns en risk för elektrisk stöt!
- Rengör inte produkten med ångrengörare eftersom detta kan orsaka elektriska stötar.
- Använd inte starka slipmedel, metallskrapor, stålull eller blekmedel för att rengöra glaset på ugnens främre lucka eller (om sådant finns) glaset på ugnens övre lucka. Dessa material kan orsaka repor och skador på glasytor.

## 2 Miljöanvisningar

### **Avfallsförordning**

#### **I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter**



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU).

Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE).

Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

Lämpligt avfallshantering av begagnad apparat hjälper till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.

#### **I enlighet med RoHS-direktivet:**

Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

### **Förpackningsinformation**

- Produktens förpackningsmaterial tillverkas av återvinningsbara material i enlighet med våra nationella

miljöbestämmelser. Släng inte förpackningsmaterialet tillsammans med hushållsavfall eller annat avfall. Ta dem till de insamlingsställen för förpackningsmaterial som utsetts av de lokala myndigheterna.

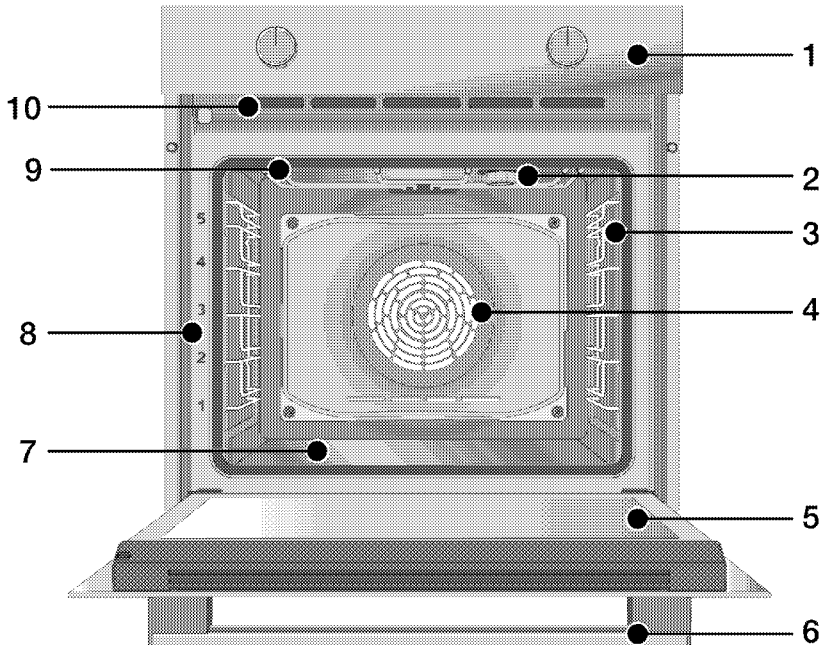
### **Rekommendationer för energibesparing**

Information om energieffektivitet enligt EU 66/2014 finns på produktbladet som medföljer produkten. Följande råd hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

- Tina frysta livsmedel före tillagning.
- I ugnen bör du använda mörka eller emaljerade behållare som släpper igenom värmen bättre.
- Stäng av produkten 5-10 minuter före matlagningens sluttid för längre matlagning. Nu kan du spara upp till 20 % el genom att använda värme.
- Om det anges i receptet eller användarmanualen ska du alltid förvärma ugnen. Öppna inte ugnsluckan ofta under tillagningen.
- Försök att tillaga mer än en maträtt åt gången i ugnen. Du kan laga mat samtidigt genom att placera två matlagningsbehållare på trådgallret. Om du dessutom tillagar dina måltider efter varandra sparar du energi eftersom ugnen inte förlorar sin värme.

## 3 Din produkt

### Produktintroduktion



- 1 Kontrollpanel
- 2 Lampa\*
- 3 Hyllor\*\*
- 4 Fläktmotor (bakom stålplåt)
- 5 Lucka
- 6 Handtag
- 7 Undervärmare (bottenplatta av stål)
- 8 Hyllpositioner
- 9 Övervärmare
- 10 Ventilationshål

\* Det beror på modellen. Din produkt kanske inte har någon lampa, eller så kan lampans typ och placering skilja sig från bilden.

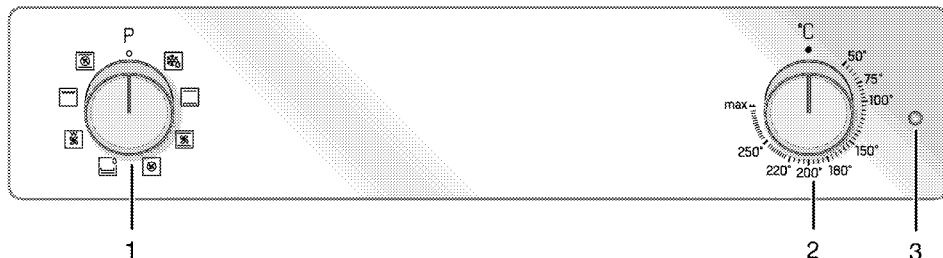
\*\* Det beror på modellen. Din produkt kanske saknar hyllor. På bilden visas hyllor som exempel.



## Introduktion och användning av produktens kontrollpanel

I det här avsnittet hittar du en översikt över och grundläggande användningsområden för produktens kontrollpanel. Skillnader kan förekomma i bilder och vissa funktioner beroende på produkttyp.

### Ugnskontroll



- 1 Funktionsvred
- 2 Temperaturvred
- 3 Termostatlampan

Om det finns rattar som styr produkten kan dessa rattar (s) vara infällda i panelen som kommer ut när de trycks in på vissa modeller. För inställningar som ska göras med dessa rattar, tryck först in den aktuella ratten och dra ut vredet. När du har gjort justeringen trycker du in den igen och byter ut vredet.

### Funktionsvred

Du kan välja ugnsfunktioner med funktion valsratten. Sväng vänster / höger från stängt (övre) läge för att välja.

### Temperaturvred










Du kan välja den temperatur du vill tillaga med temperaturratten. Vrid medurs från det stängda (övre) läget för att välja.

### Temperatur indikator

Du kan förstå ugnens inre temperatur från temperatur lampan. Temperatur lampan sitter på kontrollpanelen. Temperatur lampan tänds när produkten startar och temperatur lampan släcks när den når den inställda temperaturen. När temperaturen inuti ugnen sjunker under den inställda temperaturen tänds temperatur lampan igen.

## Funktioner för ugnsdrift

I funktionstabellen visas de funktioner som du kan använda i ugnen och de högsta och lägsta temperaturer som kan ställas in för dessa funktioner. Ordningen av driftslägena som visas här kan skilja sig från ordningsföljden på din produkt.

Funktions- symbol	Funktionsbeskriv- ning	Temperaturinte- rval (°C)	Beskrivning och användning
	Användning med fläkt	-	Ugnen är inte uppvärmd. Bara fläkten (på den bakre väggen) fungerar. Fryst mat med granulat tinas långsamt upp i rumstemperatur, tillagad mat kyls ned. Det tar längre tid att tina en hel köttbit än livsmedel med spannmål.
	Över- och undervärme	*	Maten värms upp både uppfifrån och nerifrån samtidigt. Lämplig för kakor och grytor i bakformar eller kakor och bakverk. Tillagningen sker med ett enda tråg.
 	Undervärme	*	Endast undervärmen är på. Den är lämplig för mat som behöver brynas i botten. Den här funktionen används också för enkel ångrengöring.
	Fläktassisterad över-/undervärme	*	Den varma luften som värms upp av de övre och undre värmarna fördelas jämnt och snabbt i hela ugnen med hjälp av fläkten. Tillagningen sker med ett enda tråg.
	Fläktvärme	*	Den varma luften som värms upp av fläktvärmaren fördelas jämnt och snabbt i hela ugnen med hjälp av fläkten. Den är lämplig för tillagning av mat i flera tråg på olika hyllnivåer.
	"3D"-funktion	*	Övervärme, undervärme och fläktvärme är igång. Alla delar av produkten tillagas jämnt och snabbt. Tillagningen sker med ett enda tråg.
	Full grill	*	Den stora grillen i ugnstaket är igång. Den är lämplig för att grilla större mängder.
	Fläktassisterad låg grill	*	Den varma luften som värms upp av den lilla grillen fördelas snabbt i ugnen med hjälp av fläkten. Den är lämplig för att grilla mindre mängder.

\* Din produkt fungerar inom det temperaturområde som anges på temperaturvredet.

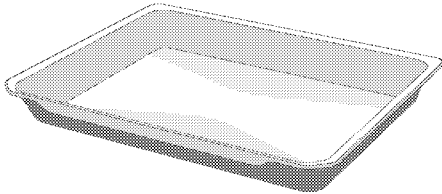
## Produkttillbehör

Det finns olika tillbehör till din produkt. I det här avsnittet finns en beskrivning av tillbehören och hur de ska användas på rätt sätt. Beroende på produktmodell varierar det medföljande tillbehöret. Alla tillbehör som beskrivs i manualen kanske inte finns tillgängliga för din produkt.

---

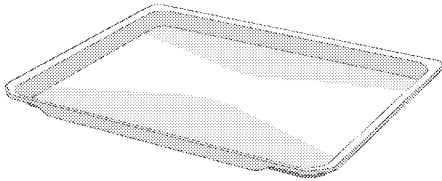
**OBS!** : Trågen i din produkt kan deformeras på grund av temperaturen. Detta påverkar inte funktionen. Deformationen försvinner när tråget svalnar.

---



### Djupt tråg

Används för bakverk, stekning av stora bitar, saftig mat eller för att samla upp flödande oljor vid grillning.

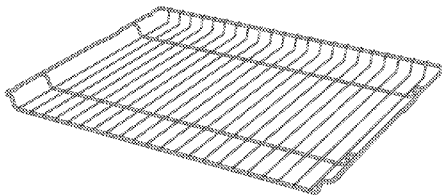


### Baktråg

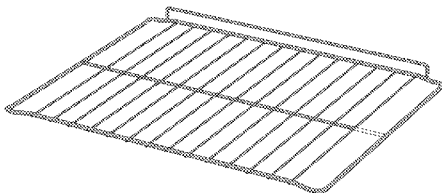
Används för bakverk som kakor och kex.

---

### Modeller med hyllor:



### Modeller utan hyllor:



### Galler

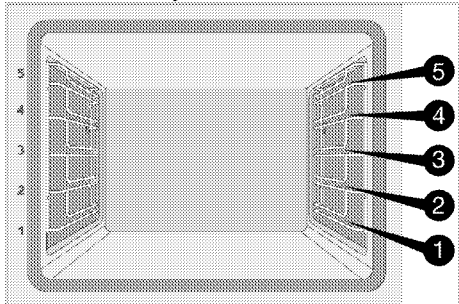
Används för att steka eller placera maten som ska bakas, stekas och gräddas på önskad hylla.

## Användning av produkttillbehör

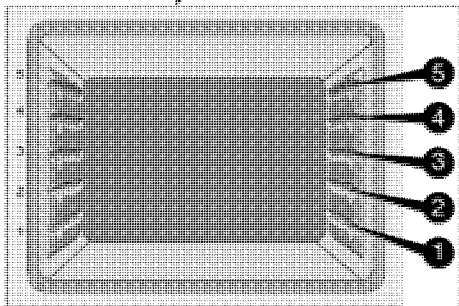
### Tillagningshyllor

Det finns 5 nivåer av hyllplacering i matlagingsområdet. Du kan också se hyllornas ordning i siffrorna på ugnens främre ram.

### Modeller med hyllor



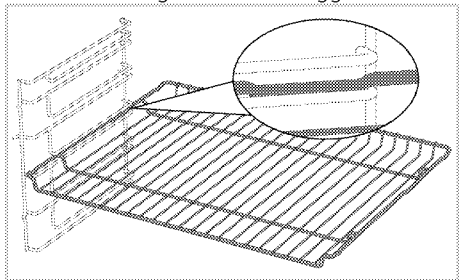
### Modeller utan hyllor



### Placera ugnsgallret på hyllorna

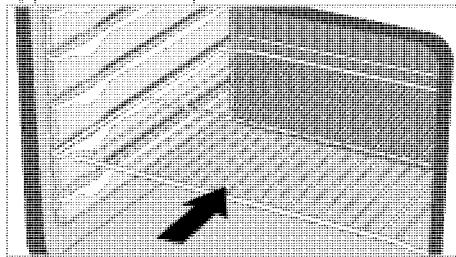
#### Modeller med hyllor:

Det är viktigt att placera gallret på hyllorna på rätt sätt. När du placerar gallret på önskad hylla måste den öppna delen vara på framsidan. För bättre tillagning måste gallret säkras med stoppet på hyllan. Det får inte passera över stoppet för att komma i kontakt med ugnens bakre vägg.



#### Modeller utan hyllor:

Det är viktigt att placera gallret på sidohyllorna på rätt sätt. Gallret har en riktning när det placeras på hyllan. När du placerar gallret på önskad hylla måste den öppna delen vara på framsidan.



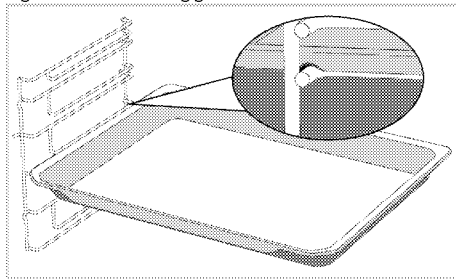
### Placera tråget på hyllorna

#### Modeller med hyllor:

Det är också viktigt att placera trågen på sidohyllorna på rätt sätt.

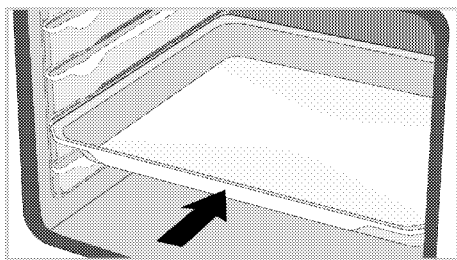
När du placerar tråget på den önskade hyllan måste den sida som är avsedd att hålla det vara på framsidan.

För bättre tillagning måste tråget säkras med stoppet på hyllan. Det får inte passera över stoppet för att komma i kontakt med ugnens bakre vägg.



#### Modeller utan hyllor:

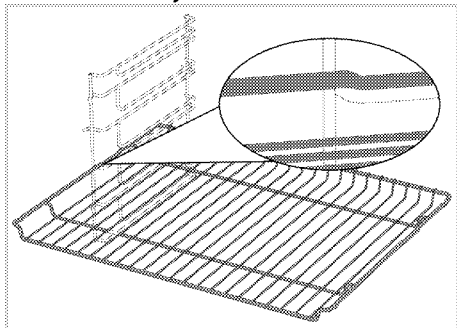
Det är också viktigt att placera trågen på sidohyllorna på rätt sätt. Tråget har en riktning när det placeras på hyllan. När du placerar tråget på den önskade hyllan måste den sida som är avsedd att hålla det vara på framsidan.



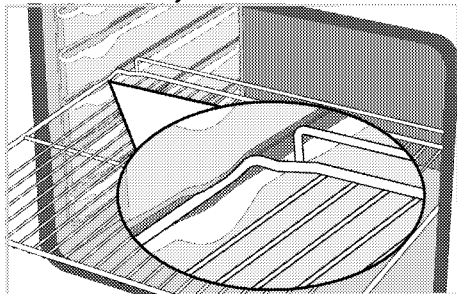
### Stoppfunktion för gallret

Det finns en stoppfunktion som förhindrar att gallret tippar ut ur hyllan. Med den här funktionen kan du enkelt och säkert ta ut din mat. När du tar bort gallret kan du dra det framåt tills det når stoppet. Du måste passera över stoppet för att ta bort det helt och hållet.

### Modeller med hyllor



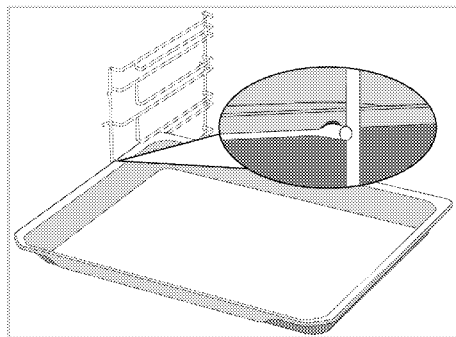
### Modeller utan hyllor



### Stoppfunktion för tråget - Modeller med hyllor

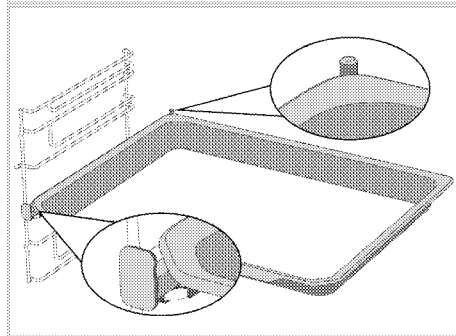
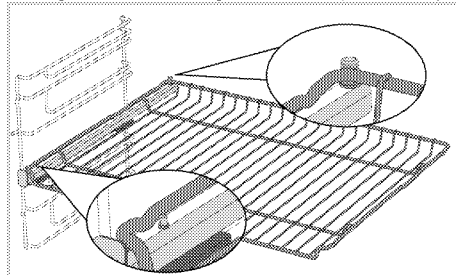
Det finns också en stoppfunktion som förhindrar att tråget tippar ut ur hyllan. När du tar bort tråget frigör du den från det bakre låset och drar det mot dig själv tills det kommer fram till stoppet. Du måste

passera över stoppet för att ta bort det helt och hållet.



### Placera gallret och tråget på de teleskopiska skenorna på rätt sätt - Modeller med hyllor och teleskopskenor

Tack vare de teleskopiska skenorna är det lätt att montera och ta bort tråg eller gallret. När du använder tråg och galler med teleskopskenan ska du se till att stiften på fram- och baksidan av teleskopskenan vilar mot gallrets och trågets kanter (se bilden).



## Tekniska specifikationer

### Allmänna specifikationer

Produktens yttermått (höjd/bredd/djup)	595 mm/594 mm/567 mm
Ugnens installationsmått (höjd/bredd/djup)	590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Spänning/frekvens	220-240 V~, 50 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används / lämpar sig för användning i produkten	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Total strömförbrukning	2,6 kW
Ugnstyp	Multifunktionsugn

# Grunder: Information om energimärkning av elektriska ugnar ges i enlighet med standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Dessa värden bestäms under standardbelastning med funktionerna för uppvärmning av botten och topp eller fläktassisterad uppvärmning (i förekommande fall).

Energieffektivitetsklassen bestäms enligt följande prioritering beroende på om de relevanta funktionerna finns i produkten eller inte: 1-Eco fläktvärme, 2-Fläktvärme 3- Fläktassisterad låg grill, 4-Över- och undervärme.



Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.



Bilderna i den här manualen är schematiska och stämmer kanske inte exakt överens med din produkt.



De värden som anges på produktetiketter eller i den dokumentation som medföljer produkten har tagits fram under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

## 4 Första användningen

Innan du börjar använda produkten rekommenderas att du gör följande i följande avsnitt.

### Första rengöringen

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial.
2. Avlägsna alla tillbehör från ugnen som medföljer produkten.
3. Slå på produkten i 30 minuter och stäng sedan av den. På så sätt bränns och rengörs rester och lager som kan ha blivit kvar i ugnen under tillverkningen
4. När du använder produkten ska du välja den högsta temperaturen och den driftsfunktion som alla värmare i produkten använder. Se "Funktioner för ugnsdrift". I följande avsnitt lär du dig använda ugnen.
5. Vänta på att ugnen ska kallna.

6. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka torrt med en trasa.

### Innan tillbehör används;

Rengör tillbehören som du tar ut ur ugnen med rengöringsvatten och en mjuk rengöringssvamp.

**OBS!** Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.

**OBS!** Doft och rök kan utvecklas under ett par timmar vid första användningen. Detta är normalt. Se till att rummet är välventilerat så att rök och lukt försvinner. Undvik direkt inandning av röken och den lukt som den sänder.

## 5 Hur man använder ugnen

### Allmän information om ugsanvändning

#### Kylfläkt (De kanske inte finns på din produkt.)

Din produkt har en kylfläkt. Kylfläkten aktiveras automatiskt vid behov och kyler både produktens framsida och möbeln. Den avaktiveras automatiskt när kylprocessen är avslutad. Het luft kommer ut genom ugnsluckan. Täck inte dessa ventilationsöppningar med något. Annars kan ugnen överhettas.

Kylfläkten fortsätter att fungera under ugsndrift eller efter att ugnen stängts av (ca 20-30 minuter). Om du lagar mat genom att programmera ugnstidsklockan stängs kylfläkten av i slutet av tillagningstiden tillsammans med övriga funktioner. Användaren kan inte bestämma drifttiden för kylfläkten. Den startar och stängs av automatiskt. Detta är inget fel.

#### Ugsnbelysning

Ugsnslampan tänds när ugnen börjar tillagningen. I vissa modeller är lampan på under tillagningen, medan den i vissa modeller släcks efter en viss tid.

### Användning av ugnens kontrollenhet

#### Starta ugnen

När du väljer en funktion som du vill laga mat med, med hjälp av funktionsvals-vredet och ställer in en viss temperatur med hjälp av temperaturvredet, börjar ugnen att arbeta.

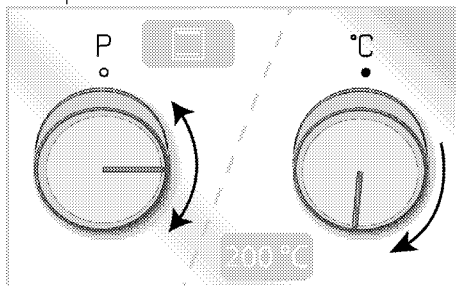
#### Stäng av ugnen

Du kan stänga av ugnen genom att vrida funktionsvals-vredet och temperaturvredet till avstängningsläget (uppåt).

#### Val av temperatur och ugsfunktion

Du kan laga mat med manuell styrning (under din egen kontroll) genom att välja temperatur och funktion som är specifik för din mat.

Exempel:



1. Välj den tillagningsfunktion du vill använda med hjälp av funktionsvals-vredet.
  2. Ställ in den temperatur du vill använda med temperaturvredet.
- » Ugnen börjar genast arbeta med den valda funktionen och temperaturen, och temperaturlampan lyser. När temperaturen i ugnen nått den inställda temperaturen släcks temperaturlampan. Ugnen stängs inte av automatiskt när den har börjat laga mat. Du måste själv kontrollera matlagningen och stänga av ugnen. När matlagningen är klar stänger du av ugnen genom att vrida funktionsvals-vredet och temperaturvredet till avstängningsläget (uppåt).



## 6 Allmän information om matlagning

Det här avsnittet beskriver tips om beredning och tillagning av din mat. Du kan dessutom hitta några av de rätter som testats som producenter och de lämpligaste beredningarna för dessa. Det anges också vilka ugnsställningar och tillbehör som är lämpliga för dessa rätter.

### Allmänna varningar om tillagning i ugnen.

- När ugnsluckan öppnas under eller efter matlagning kan det uppstå het ånga. Ångan kan bränna din hand, ditt ansikte och/eller dina ögon. Håll dig borta från ugnsluckan när den öppnas.
- Den intensiva ånga som genereras under tillagningen kan på grund av temperaturskillnaden bilda kondenserade vattendroppar på ugnens insida och utsida och på möbelns övre delar. Detta är en normal och fysisk företeelse.
- De värden för tillagningstemperatur och tillagningstid som anges för livsmedel kan variera beroende på receptet och mängden. Därför anges dessa värden som intervall.
- Ta alltid bort oanvända tillbehör från ugnen innan du börjar laga mat. Tillbehör som blir kvar i ugnen kan förhindra att maten tillagas med rätt värden.
- När det gäller livsmedel som du tillagar enligt ditt eget recept kan du hänvisa till liknande livsmedel som anges i matlagningstabellerna.
- Genom att använda de medföljande tillbehören uppnår du bästa möjliga matlagningresultat. Följ alltid de varningar och den information som tillverkaren tillhandahåller för de externa kokkärl som du ska använda.
- Klipp det smörpapper som du ska använda i matlagningen i lämpliga storlekar för den behållare du ska tillaga i. Smörpapper som löper över från kärlet kan skapa risk för brännskador och påverka kvaliteten på din matlagning. Använd det smörpapper som du kommer att använda i det angivna temperaturområdet.

- För god tillagning bör du placera maten på rätt rekommenderad hylla. Ändra inte placeringen under tillagningen.

### Bakverk och mat i ugnen

#### Allmän information

- Vi rekommenderar att du använder tillbehören till produkten för att uppnå ett bra matlagningresultat. Om du ska använda externa kokkärl ska du föredra mörka, non-stick och värmebeständiga kokkärl.
- Om förvärmning rekommenderas i matlagningstabellen, se till att du sätter in maten i ugnen efter förvärmning.
- Om du ska laga mat med kokkärl på grillgallret ska du placera det i mitten av gallret, inte nära den bakre väggen.
- Alla råvaror som används vid beredning av bakverk ska vara färskt och ha rumstemperatur.
- Produkternas tillagningsstatus kan variera beroende på mängden mat och storleken på kokkärlet.
- Metall-, keramik- och glasformar förlänger tillagningstiden och bakverkets undersida bryns inte jämnt.
- Om du använder smörpapper under tillagningen kan det förekomma lite brunfärgning på matens undersida. I så fall kan du behöva förlänga tillagningstiden med cirka 10 minuter.
- De värden som anges i matlagningstabellerna är fastställda som ett resultat av de tester som utförts i våra laboratorier. De värden som passar dig kan skilja sig från dessa.
- Placera maten på lämplig hylla som rekommenderas i matlagningstabellen. Ugnens nedersta hylla kallas hylla 1.

#### Tips för att baka kakor

- Om kakan är för torr, höj temperaturen med 10 °C och förkorta gräddningstiden.
- Om kakan är fuktig kan du använda en mindre mängd vätska eller sänka temperaturen med 10 °C.
- Om toppen av kakan är bränd, placera den på den nedre hyllan, sänk temperaturen och förläng gräddningstiden.
- Om den är väl tillagad inuti men kladdig på utsidan, använd mindre mängd vätska,

sänk temperaturen och förläng tillagningstiden.

- Om bakverket är brynt på ytan men inte i botten, se till att den mängd sås du använder till bakverket inte är för mycket i botten. För att få en jämn färg bör du försöka fördela såsen jämnt mellan degplattorna och bakverket.
- Grädda bakverket i den position och temperatur som passar till storleken. Om botten fortfarande inte är tillräckligt brynt, placera den på en nedre hylla för nästa tillagning.

## Tips för att tillaga bakverk

- Om bakverket är för torrt, öka temperaturen med 10 °C och förkorta tillagningstiden. Blötlägg degplattorna med en sås bestående av mjölk, olja, ägg och yoghurtblandning.
- Om bakverket tillagas långsamt, se till att tjockleken på bakverket som du har berett inte svämmas över formen.

## Arbetsbord för bakverk och ugnsmat

### Förslag för matlagning med ett enda tråg

Kakor	Tillbehör som användas	Överföringsn	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefärlig)
Kakor i tråg	Standardtråg*	Över- och undervärme	3	180	30 ... 40
Kakor i form	Kakfdorm på galler**	Fläktvärme	2	180	30 ... 40
	Standardtråg*	Över- och undervärme	3	160	25 ... 35
Små kakor	Standardtråg*	Fläktvärme	<b>Modeller med hyllor: 3</b> <b>Modeller utan hyllor: 2</b>	150	25 ... 35
	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämman på galler**	Över- och undervärme		2	160
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämman på galler**	Fläktvärme	2	160	30 ... 40
	Baktråg*	Över- och undervärme	3	170	25 ... 35
Småkaka	Baktråg*	Fläktvärme	3	170	20 ... 30
	Bakverk av deg	Standardtråg*	Fläktassisterad över-/undervärme	2	200
Standardtråg*		Fläktvärme	2	180	35 ... 45
Fylliga bakverk	Standardtråg*	Över- och undervärme	2	200	20 ... 30
	Standardtråg*	Fläktvärme	3	180	20 ... 30
Helt bröd	Standardtråg*	Över- och undervärme	3	200	30 ... 40
	Standardtråg*	Fläktvärme	3	200	30 ... 40
Lasagne	Rektangulär form av glas/metall på galler**	Över- och undervärme	2 eller 3	200	30 ... 40
Äppelpaj	Rund kakform i svart metall, 20 cm i diameter på galler**	Över- och undervärme	2	180	50 ... 70
	Rund kakform i svart metall, 20 cm i diameter på galler**	Fläktvärme	2	170	50 ... 70
Pizza	Standardtråg*	Över- och undervärme	2	200 ... 220	10 ... 20

Förvärmning rekommenderas för alla livsmedel.

\* Dessa tillbehör kanske inte ingår i produkten.

\*\* Dessa tillbehör ingår inte i produkten. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

## Förslag för matlagning med två tråg

Mat	Tillbehör att användas	Driftfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
Små kakor	2_Standardtråg* 4_Baktråg*	Fläktvärme	2_4	Modeller med hyllor: 150 Modeller utan hyllor: 140	Modeller med hyllor: 25 ... 40 Modeller utan hyllor: 30 ... 45
Småkaka	2_Standardtråg* 4_Baktråg*	Fläktvärme	2_4	170	25 ... 35
Bakverk av deg	1_Standardtråg* 4_Baktråg*	Fläktvärme	1_4	180	35 ... 45
Fylliga bakverk	2_Standardtråg* 4_Baktråg*	Fläktvärme	2_4	180	20 ... 30

Förvärmning rekommenderas för alla livsmedel.

\* Dessa tillbehör kanske inte ingår i produkten.

\*\* Dessa tillbehör ingår inte i produkten. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

### Kött, fisk och fågel

#### De viktigaste punkterna för stekning

- Om du kryddar den med citronsaft och peppar innan du tillagar kyckling, kalkon och stora köttbitar förhöjer du tillagningsresultatet.
- Det tar 15-30 minuter längre tid att tillaga urbenat kött än filé genom stekning.
- Du bör räkna med 4 till 5 minuters tillagningstid per centimeter köttjocklek.

- Lämna köttet i ugnen i ungefär 10 minuter när tillagningstiden är klar. Köttets saft fördelas bättre i det stekta köttet och kommer inte ut när köttet skärs upp.
- Fisken ska placeras på en hylla på medelhög eller låg nivå i en värmebeständig platta.
- Tillaga de maträtter som rekommenderas i matlagningstabellen med ett enda tråg.

### Arbetsbord för kött, fisk och fjäderfä

Mat	Tillbehör att användas	Driftfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
Biff (hel) / stek (1 kg)	Standardtråg*	Fläktassisterad över-/undervärme	3	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	60 ... 80
Lammlägg (1.5 - 2.0 kg)	Standardtråg*	Fläktassisterad över-/undervärme	3	15 min. 250/max, sedan 170	110 ... 120
Stekt kyckling (1.8 - 2 kg)	Galler* Placera ett tråg på en lägre hylla	Fläktassisterad över-/undervärme	2	15 min. 250/max, sedan 190	60 ... 80
	Galler* Placera ett tråg på en lägre hylla	Fläktvärme	2	200 ... 220	60 ... 80
	Galler* Placera ett tråg på en lägre hylla	"3D"-funktion	2	15 min. 250/max, sedan 190	60 ... 80
Kalkon (5.5 kg)	Standardtråg*	Fläktassisterad över-/undervärme	1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
	Standardtråg*	"3D"-funktion	1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Galler* Placera ett tråg på en lägre hylla	Fläktassisterad över-/undervärme	3	200	20 ... 30
	Galler* Placera ett tråg på en lägre hylla	"3D"-funktion	3	200	20 ... 30

Mat	Tillbehör att användas	Driftfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
-----	------------------------	---------------	--------------	-----------------	--------------------------------

Förvärmning rekommenderas för alla livsmedel.

\* Dessa tillbehör kanske inte ingår i produkten.

\*\* Dessa tillbehör ingår inte i produkten. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

## Grill

Rött kött, fisk och fågelkött blir snabbt bruna när de grillas, får en vacker skorpa och torkar inte ut. Filékött, spettekött, korb och saftiga grönsaker (tomater, lök osv.) lämpar sig särskilt bra för grillning.

### Allmänna varningar

- Mat som inte lämpar sig för grillning utgör en brandfara. Grilla endast mat som lämpar sig för kraftig grilleld. Placera inte heller maten för långt bak i grillen. Detta är det hetaste området och fet mat kan fatta eld.
- **Håll ugnsluckan stängd under grillning. Grilla aldrig med ugnsluckan öppen. Heta ytor kan orsaka brännskador!**

### Grillens nyckelpunkter

- Förbered så långt det går mat av samma tjocklek och vikt för grillen.
- Placera bitarna som ska grillas på trädgallret eller grillträget genom att fördela dem så att de inte överskrider värmarens mått.
- Beroende på hur tjocka bitarna som ska grillas är, kan tillagningstiderna i tabellen variera beroende på tjocklek.
- Skjut grillgallret eller grillträget till önskad nivå i ugnen. Om du lagar mat på grillgallret kan du flytta ugnstråget till den nedre hyllan för att samla upp oljorna. Det ugnstråg som du ska använda ska vara så stort att det täcker hela grillytan. Detta tråg kanske inte medföljer produkten. Håll lite vatten i ugnstråget för att underlätta rengöringen.

## Grillbord

Mat	Tillbehör att användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
Fisk	Galler	4 - 5	250	20 ... 25
Kycklingdelar	Galler	4 - 5	250	25 ... 35
Köttbullar (nötkött) - 12 stycken	Galler	4	250	20 ... 30
Lammkotlett	Galler	4 - 5	250	20 ... 25
Biff - (skivat)	Galler	4 - 5	250	25 ... 30
Kalvkotlett	Galler	4 - 5	250	25 ... 30
Vegetarisk gratäng	Galler	4 - 5	220	20 ... 30
Rostat bröd	Galler	4	250	1 ... 4

Det rekommenderas att förvärma i 5 minuter för all grillad mat.

Vänd matvarorna efter 1/2 av den totala grilltiden.

### Fläktassisterad låg grill

Mat	Tillbehör att användas	Driftfunktion	Hyllposition (top)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
Fisk	Galler	Fläktassisterad låg grill	4	200	30 ... 35
Kycklingdelar	Galler	Fläktassisterad låg grill	4	250	25 ... 35
Köttbullar (nötkött) - 12 stycken	Galler	Fläktassisterad låg grill	4	250	30 ... 40
Biff (hel) / stek (1 kg)	Galler Placera ett tråg på en lägre hylla	Fläktassisterad låg grill	3	15 min. 250, sedan 180 ... 190	90 ... 110

Förvärm inte all grillad mat på det här grillbordet.

## Testmat

- Livsmedlen i denna matlagningstabell är tillagade enligt standarden EN 60350-1 för att underlätta testning av produkten för kontrollinstitut.

## Arbetsbord för test av mat

### Förslag för matlagning med ett enda tråg

Mat	Tillbehör att användas	Driftfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
Mördegskaka (söt kaka)	Standardtråg*	Över- och undervärme	3	140	20 ... 30
	Standardtråg*	Fläktvärme	<b>Modeller med hyllor: 3</b> <b>Modeller utan hyllor: 2</b>	140	15 ... 25
Små kakor	Standardtråg*	Över- och undervärme	3	160	25 ... 35
	Standardtråg*	Fläktvärme	<b>Modeller med hyllor: 3</b> <b>Modeller utan hyllor: 2</b>	150	25 ... 35
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämman på galler**	Över- och undervärme	2	160	30 ... 40
	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämman på galler**	Fläktvärme	2	160	30 ... 40
Äppelpaj	Rund kakform i svart metall, 20 cm i diameter på galler**	Över- och undervärme	2	180	50 ... 70
	Rund kakform i svart metall, 20 cm i diameter på galler**	Fläktvärme	2	170	50 ... 70

Förvärmning rekommenderas för alla livsmedel.

\* Dessa tillbehör kanske inte ingår i produkten.

\*\* Dessa tillbehör ingår inte i produkten. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

### Förslag för matlagning med två tråg

Mat	Tillbehör att användas	Driftfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
Mördegskaka (söt kaka)	2-Standardtråg* 4-Baktråg*	Fläktvärme	2 - 4	140	15 ... 25
Små kakor	2-Standardtråg* 4-Baktråg*	Fläktvärme	2 - 4	<b>Modeller med hyllor: 150</b> <b>Modeller utan hyllor: 140</b>	<b>Modeller med hyllor: 25 ... 40</b> <b>Modeller utan hyllor: 30 ... 45</b>

Förvärmning rekommenderas för alla livsmedel.

\* Dessa tillbehör kanske inte ingår i produkten.

\*\* Dessa tillbehör ingår inte i produkten. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

## Grill

Mat	Tillbehör att användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
Pöstar bröd	Galler	4	250	1 ... 4
Köttbullar (nötkött) - 12 stycken	Galler	4	250	20 ... 30

Vänd matvarorna efter 1/2 av den totala grilltiden.

Det rekommenderas att förvärma i 5 minuter för all grillad mat.

## 7 Skötsel och underhåll

### Allmän information om rengöring

#### ⚠ Allmänna varningar

- Vänta tills produkten har svalnat innan du rengör den. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Använd inte rengöringsmedlen direkt på de varma ytorna. Det kan orsaka permanenta fläckar.
- Apparaten ska rengöras noggrant och torkas efter varje användning. Matrester ska därför vara lätta att rengöra och dessa rester ska förhindras att brinna när apparaten används igen senare. På så sätt förlängs apparatens livslängd och ofta förekommande problem minskar.
- Använd inte ångrengöringsprodukter.
- Vissa rengöringsmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer, avkalkningsmedel eller vassa föremål under rengöringen.
- Det behövs inget särskilt rengöringsmedel för rengöring efter varje användning. Rengör apparaten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka med en torr mikrofiberduk.
- Se till att du torkar bort all kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under matlagningen.
- Rengör inte någon del av apparaten i en diskmaskin.

### Rostfritt stål och rostfria ytor

- Använd inte sura eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfritt stål eller rostfria ytor och handtag.
- Rostfritt stål eller rostfria ytor kan ändra färg med tiden. Detta är normalt. Efter varje användning ska du rengöra med ett rengöringsmedel som är lämpligt för det rostfria stålet eller den rostfria ytan.
- Rengör med en mjuk tvålduk och ett flytande (icke repande) rengöringsmedel som lämpar sig för rostfria ytor, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse-, mjölk- och proteinfläckar på rostfria ytor och glasytor omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under lång tid.

### Emaljierade ytor

- Rengör emaljtorna efter varje användning med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Om din produkt har en funktion för enkel ångrengöring kan du göra enkel ångrengöring för lätt, icke-permanent smuts. (Se avsnittet "Enkel ångrengöring")
- För ihållande fläckar kan du använda det rengöringsmedel för ugnar och grillar som rekommenderas på produktvarumärkets webbplats och en skrapfri skurplatta. Använd inte ett externt ugnrengöringsmedel.
- Ugnen måste svalna för att kunna rengöras i matlagingsområdet. Rengöring på heta ytor ska skapa både brandrisk och skada emaljtjan.

### Katalytiska ytor

- Sidoväggarna i matlagingsområdet får endast vara täckta med emalj eller katalytiska väggar. Det varierar mellan modeller.
- De katalytiska väggarna har en lätt matt och porös yta. Ugnens katalytiska väggar får inte rengöras.
- Katalytiska ytor absorberar olja tack vare sin porösa struktur och börjar glänsa när ytan är mättad med olja, i detta fall rekommenderas det att byta ut delarna.

### Glasytor

- När du rengör glasytor får du inte använda skrapor av hård metall eller slipande rengöringsmedel. De kan skada glasytan.
- Rengör apparaten med diskmedel, varmt vatten och en mikrofiberduk som är avsedd för glasytor och torka den med en torr mikrofiberduk.
- Om det finns rester av rengöringsmedel efter rengöring, torka av med kallt vatten och torka med en ren och torr mikrofiberduk. Rester av rengöringsmedel kan skada glasytan nästa gång.
- Under inga omständigheter får torkade rester på glasytan rengöras med tandade knivar, stålull eller liknande skrapverktyg.
- Du kan ta bort kalkfläckar (gula fläckar) på glasytan med ett kommersiellt tillgängligt

avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som vinäger eller citronsaft.

- Om ytan är mycket smutsig, applicera rengöringsmedlet på fläcken med en svamp och vänta länge på att det ska verka ordentligt. Rengör därefter glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

### Plastdelar och målade ytor

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Använd inte hårda metallskrapor och slipande rengöringsmedel. Det kan skada ytorna.
- Se till att leder till apparatens komponenter inte lämnas fuktiga och med rengöringsmedel. Annars kan korrosion uppstå på dessa leder.

### Rengöring av tillbehör

Om inget annat anges i manualen får tillbehören inte diskas i diskmaskin.

### Rengöring av kontrollpanelen

- Vid rengöring av paneler med vred, torka av panelen och vredet med en fuktig mjuk trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort vreden och packningarna på undersidan för att rengöra kontrollpanelen. Kontrollpanelen och vredena kan då skadas.
- Använd inte rengöringsmedel för rostfritt stål runt vreden när du rengör rostfria paneler med vred. Indikatorerna runt vreden kan försvinna.
- Rengör pekkontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en knapplåsfunktion ska du aktivera knapplåset innan du rengör kontrollpanelen. Felaktig detektering kan annars uppstå på knapparna.

### Rengöring av ugnens insida (tillagningsområde)

Följ de rengöringssteg som beskrivs i avsnittet "Allmän information om rengöring" beroende på yttyperna i ugnen.

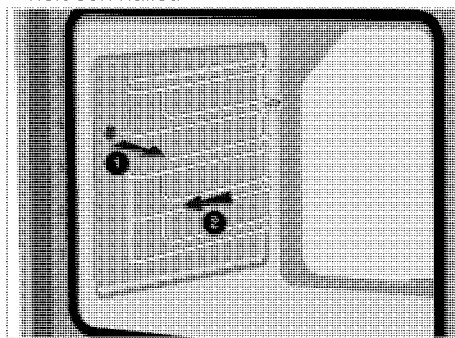
### Rengöring av ugnens sidoväggar

Sidoväggarna i matlagningsområdet får endast vara täckta med emalj eller katalytiska väggar. Det varierar mellan modeller. Om det finns en katalytisk vägg, se avsnittet "Katalytiska väggar" för mer information.

Om din produkt är en modell med sidohyllor ska du ta bort sidohyllorna innan du rengör sidoväggarna. Slutför sedan rengöringen enligt beskrivningen i avsnittet "Allmän information om rengöring" beroende på typ av sidoväggyta.

### Avlägsning av sidohyllor:

1. Ta bort framsidan av sidohyllan genom att dra den på sidoväggen i motsatt riktning.
2. Dra sidohyllan mot dig för att ta bort den helt och hållet.



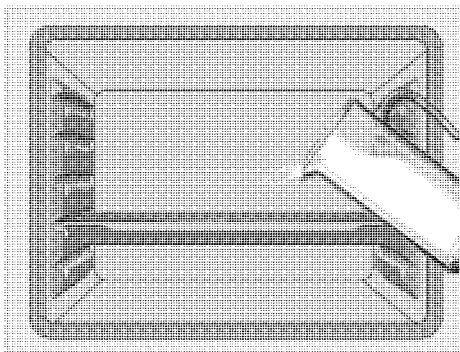
3. För att återfästa hyllorna måste de förfaranden som tillämpades när de togs bort upprepas från slutet till början.

### Enkel ångrengöring

Det varierar beroende på produktmodell. De kanske inte finns tillgängligt på din produkt.

Det gör rengöringen enkel eftersom smutsen (som inte har väntat för länge) mjukas upp av ångan som bildas i ugnen och vattendropparna som kondenserar på ugnens inre ytor.

1. Ta ur alla tillbehör som finns i ugnen.
2. Häll 500 ml vatten i ugnstråget och placera det på andra hyllan i ugnen.



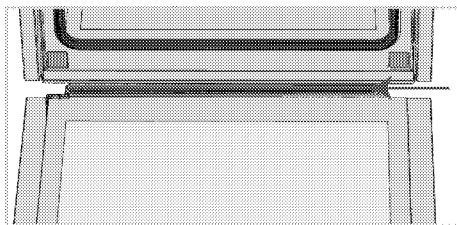
3. Ställ in ugnen på lätt ångrengöring och kör vid 100 °C i 15 minuter.

Öppna luckan omedelbart och torka av ugnens insida med en fuktig svamp eller trasa. När du öppnar luckan kommer ånga att strömma ut. Detta kan leda till risk för brännskador. Var försiktig när du öppnar ugnsluckan.

Använd varmt vatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp för att rengöra den kvarvarande smutsen och torka av den med en torr trasa.

**i** Under det enkla ångrengöringsläget kommer det vatten som finns i bassängen i botten av ugnen för att mjuka upp lätt bildade rester/smuts i ugnsutrymmet att avdunsta och kondensera i ugnsutrymmet och på ugnsluckans innerglas, och därför kan det droppa vatten när ugnsluckan öppnas. Torka bort kondensvattnet så snart ugnsluckan öppnas.

Det varierar beroende på produktmodell. De kanske inte finns tillgängligt på din produkt. Efter kondensering i ugnen kan det finnas vatten eller fukt i bassängkanalen under ugnen. Efter användning ska du rengöra denna bassängkanal med en fuktig trasa och sedan torka den.



## Rengöring av ugnsluckan

**i** Använd inte starka slipmedel, metallskrapor, stålull eller blekmedel för att rengöra ugnsluckan och glaset.

Du kan ta bort ugnsluckan och glaset för att rengöra dem. Hur du tar bort luckorna och rutorna förklaras i avsnitten "Ta bort ugnsluckan" och "Ta bort luckans innerglas". När du har tagit bort de inre rutorna på luckan ska du rengöra dem med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa. Torka glaset med vinäger och skölj det sedan mot kalkrester som kan uppstå på ugnsglaset.

## Borttagning av ugnsluckan

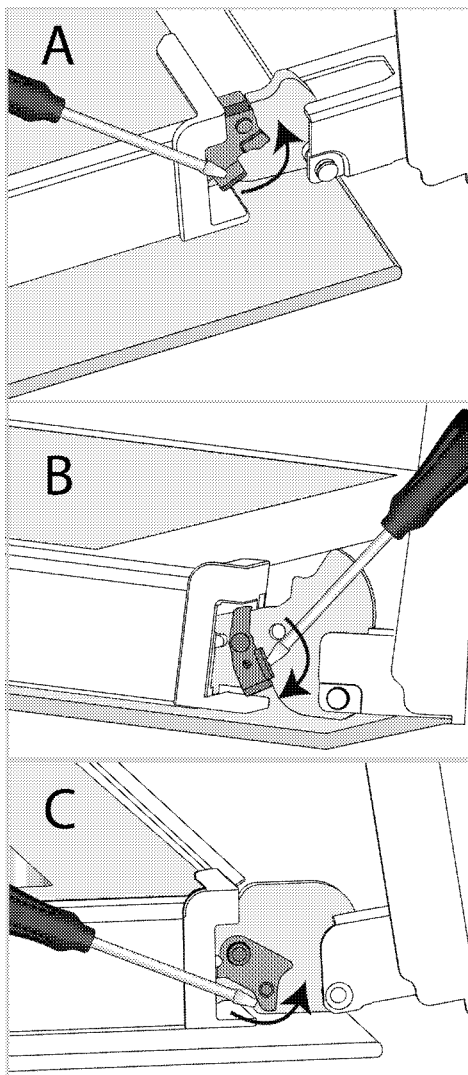
1. Öppna ugnsluckan.
2. Öppna clipsen i gångjärnsfästet till höger och vänster på framluckan genom att trycka nedåt enligt bilden.

Gångjärntypen (A), (B), (C) varierar beroende på produktmodell. Bilderna nedan visar hur du öppnar alla typer av gångjärn.

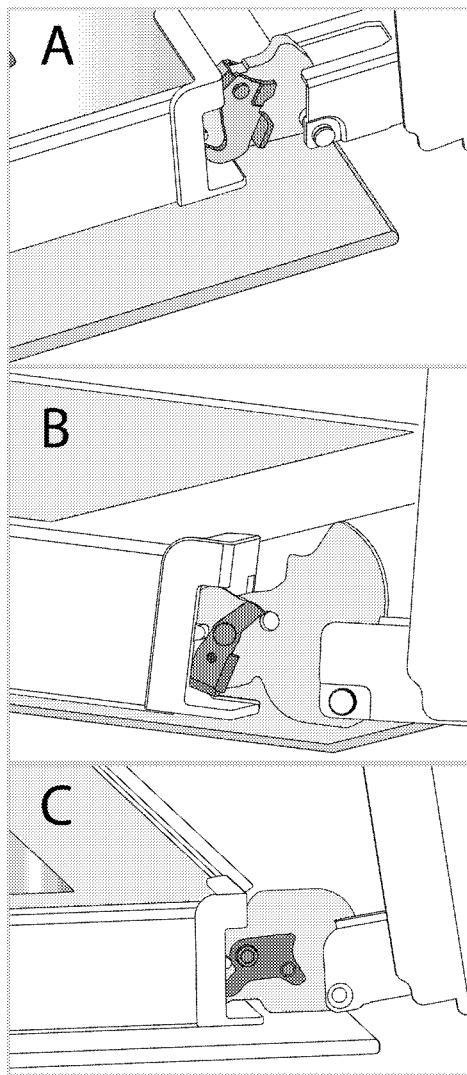
Gångjärn av (A)-typ finns för normala luckor. Gångjärn av (B)-typ finns för mjukt stängande luckor.

Gångjärn av (C)-typ finns för luckor med mjuk öppning/stängning.

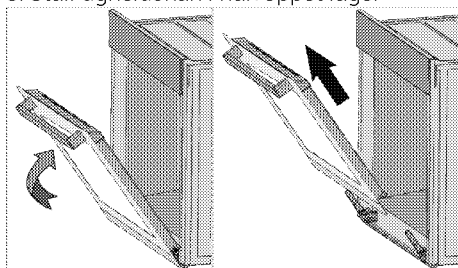




Gångjärnslås - stängt läge



Gångjärnslås - öppet läge  
3. Ställ ugnsluckan i halvöppet läge.



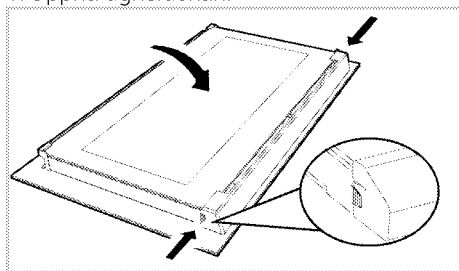
4. Dra den borttagna luckan uppåt för att frigöra den från de högra och vänstra gångjärnen och ta bort den.

**i** För att återfästa luckan måste de förfaranden som tillämpades när den togs bort upprepas från slutet till början. När du monterar luckan, se till att du stänger clipsen på gångjärnsfästet.

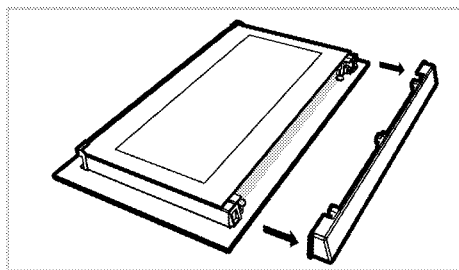
## Borttagning av ugnsluckans innerglas

Det inre glaslet på produktens främre lucka kan tas bort för rengöring.

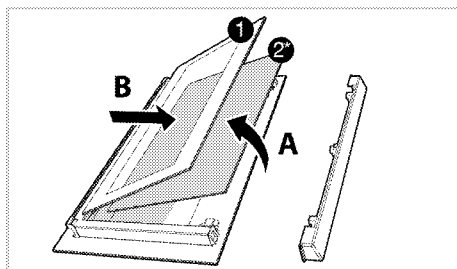
1. Öppna ugnsluckan.



2. Dra plastdetaljen, som sitter på den övre delen av den främre luckan, mot dig själv genom att samtidigt trycka på tryckpunkterna på båda sidor av detaljen och ta bort den.



3. Lyft enligt bilden försiktigt det inre glaslet (1) mot 'A' och ta sedan bort det genom att dra det mot 'B'.



- 1 Innersta glaspanelen
- 2\* Inre glaspanel (De kanske inte finns på din produkt.)
4. Om din produkt har ett innerglas (2) upprepar du samma process för att ta bort det (2).
5. Det första steget i omgrupperingen av luckan är att återmontera innerglaset (2). Placera glasets avfasade kant så att den möter plastspårets avfasade kant. (Om din produkt har ett innerglas). Det inre glaslet (2) måste fästas i plastspåret närmast det innersta glaslet (1).
6. När du återmonterar det innersta glaslet (1) ska du vara uppmärksam på att placera den tryckta sidan av glaslet på det innersta glaslet. Det är viktigt att placera de nedre hörnen på det innersta glaslet (1) så att de möter de nedre plastspåren.
7. Skjut plastdetaljen mot ramen tills ett "klick" hörs.

## Rengöring av ugnslampa

Om glasskyddet till ugnslampan i matlagningsområdet blir smutsig, rengör den med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr trasa. Om lampan i ugnen inte fungerar kan du byta ut lampan i ugnen genom att följa de följande avsnitten.

## Byte av av ugnslampa

### ⚠ Allmänna varningar

- För att undvika risken för elektriska stötar innan du byter ut ugnslampan, koppla bort den elektriska kontakten och vänta tills ugnen har svalnat. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- I denna ugn används en glödlampa med en effekt på mindre än 40 W, en höjd på mindre än 60 mm och en diameter på

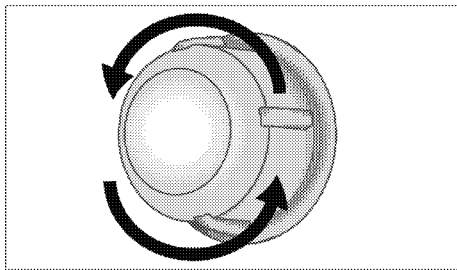
mindre än 30 mm eller en halogenlampa med sockel typ G9 med en effekt på mindre än 60 W. Lamporna är lämpliga för drift vid temperaturer över 300 °C.

Ugnslampor kan erhållas från auktoriserade serviceagenturer eller tekniker med licens.

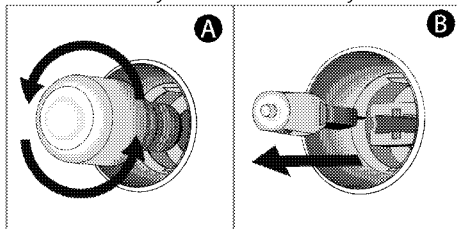
- Lampans placering kan skilja sig från den som visas på bilden.
- Lampan som används i den här produkten är inte lämplig för belysning av rum i hemmet. Syftet med lampan är att hjälpa användaren att se livsmedelsprodukter.
- Lamporna som används i den här produkten måste tåla extrema fysiska förhållanden, t.ex. temperaturer över 50 °C.

### Om du ugn har en rund lampa,

1. Koppla bort produkten från elnätet.
2. Ta bort glasskyddet genom att vrida det moturs.



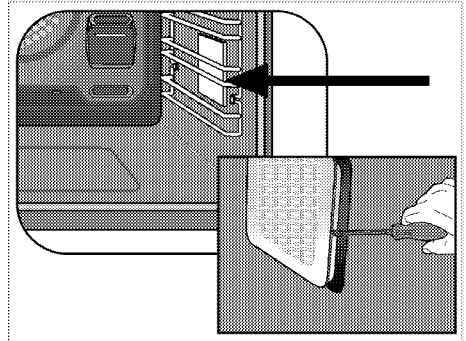
3. Om din ugnslampa är av typ (A) som visas i figuren nedan, vrid ugnslampan enligt figuren och byt ut den mot en ny. Om typ (B) är en modell, dra ut den enligt bilden och byt ut den mot en ny.



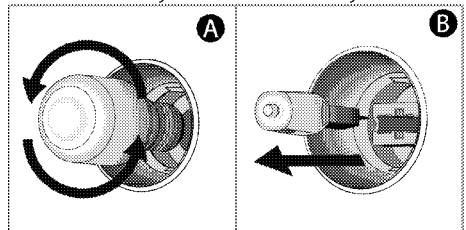
4. Montera tillbaka glasskyddet.

### Om du ugn har en fyrkantig lampa,

1. Koppla bort produkten från elnätet.
2. Ta bort ugnsgallren enligt beskrivningen.



3. Lyft lampans glasskydd med en skruvmejsel.
4. Om din ugnslampa är av typ (A) som visas i figuren nedan, vrid ugnslampan enligt figuren och byt ut den mot en ny. Om typ (B) är en modell, dra ut den enligt bilden och byt ut den mot en ny.



5. Montera tillbaka glasskyddet och ugnsgallren.

## 8 Felsökning

Kontakta en auktoriserad serviceagent eller tekniker med licens eller den återförsäljare där du köpte produkten om du inte kan åtgärda problemet trots att du har följt instruktionerna i det här avsnittet. Försök aldrig att reparera en defekt produkt själv.

### Ugnen avger ånga när den används.

- Det är normalt att ånga läcker ut under drift. >>> *Detta innebär inget fel.*

### Vattendroppar uppstår under tillagning.

- Den ånga som uppstår vid tillagningen kan kondensera och bilda vattendroppar när den träffar kalla ytor på produkten. >>> *Detta innebär inget fel.*

### Produkten avger metall ljud vid uppvärmning och kylning.

- När metalldelarna värms upp kan de expandera och orsaka ljud. >>> *Detta innebär inget fel.*

### Produkten fungerar inte.

- Nätsäkring är defekt eller har löst ut. >>> *Kontrollera säkringarna i säkringsskåpet. Byt om nödvändigt ut eller återställ dem.*
- Produkten är inte ansluten till ett (jordat) uttag. >>> *Kontrollera kontaktens anslutning.*
- Knappar/vred på kontrollpanelen fungerar inte. >>> *Om din produkt är utrustad med kanplåsfunktion kan knapplåset vara aktiverat. Avaktivera det.*

### Ugnsbelysningen fungerar inte.

- Ugnslampan är trasig. >>> *Byt ut ugnslampan.*
- Strömmen är bruten. >>> *Kontrollera om ström finns. Kontrollera säkringarna i säkringsskåpet. Byt om nödvändigt ut eller återställ säkringarna.*

### Ugnen blir inte varm.

- Den kanske inte är inställd på en viss matlagningsfunktion och/eller temperatur. >>> *Ställ in ugnen på en viss matlagningsfunktion och/eller temperatur.*
- Strömmen är bruten. >>> *Kontrollera om ström finns. Kontrollera säkringarna i säkringsskåpet. Byt om nödvändigt ut eller återställ säkringarna.*

**Dear Customer,**

**Please read this manual before using the product.**

Cylinda thank you for choosing the product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. To do this, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product and keep it as a reference. If you give the product to someone else, give the manual with it. Follow the instructions, taking into account all the information and warnings stated in the user manual.

Heed all information and warnings in the user manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user manual. If you give the product to someone else, give the manual with it.

The user manual contains the following symbols:



Hazard that may result in death or injury.

**NOTICE** Hazard that may result in material damage to the product or its environment.



Hazard that may result in burns due to contact with hot surfaces.



Important information or useful usage tips.



Read the user manual.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

# TABLE OF CONTENTS

## **1 Safety instructions 4**

Purpose of usage .....	4
Child, vulnerable person and pet safety .....	4
Electrical safety .....	5
Transportation safety .....	7
Installation safety .....	7
Safety of use .....	7
Temperature warnings .....	8
Accessory use .....	8
Cooking safety .....	8
Maintenance and cleaning safety .....	9

## **2 Environmental Instructions 10**

Waste regulation .....	10
Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product .....	10
Package information .....	10
Recommendations for energy saving .....	10

## **3 Your product 11**

Product introduction .....	11
Product control panel introduction and usage .....	12
Oven control .....	12
Oven operating functions .....	13
Product accessories .....	14
Use of product accessories .....	15
Technical specifications .....	18

## **4 First use 19**

First cleaning .....	19
----------------------	----

## **5 How to operate the oven 20**

General information on oven usage .....	20
Operation of the oven control unit .....	20

## **6 General information about cooking 21**

General warnings about cooking in the oven .....	21
Pastries and oven food .....	21
Meat, Fish and Poultry .....	23
Grill .....	24
Test foods .....	25

## **7 Maintenance and care 27**

General cleaning information .....	27
Cleaning the accessories .....	28
Cleaning the control panel .....	28
Cleaning the inside of the oven (cooking area) .....	28
Easy Steam Cleaning .....	28
Cleaning the oven door .....	29
Removing the inner glass of the oven door .....	31
Cleaning the oven lamp .....	31

## **8 Troubleshooting 33**

## **1 Safety instructions**

- This section contains safety instructions that will help prevent any risks of personal injuries or material damage.
- If the product is transferred to another person or used second hand, the operating manual, product labels, other relevant documents and accessories should be delivered with the product.
- Our company shall not be held responsible for any damage that may occur as a result of failure to comply with these instructions.
- Failure to comply with these instructions shall render any warranty void.
- **⚠** Always have the installation and repair work performed by the manufacturer, the authorized service or a person specified by the importer.
- **⚠** Use genuine spare parts and accessories only.
- **⚠** Do not attempt to repair or replace any part of the product unless it is clearly specified in the operating manual.
- **⚠** Do not perform technical modifications on the product.

### **⚠ Purpose of usage**

- This product is designed for home use. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoor environments. The appliance is intended to be used in household and staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- **WARNING:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product; should not be used for heating, plate heating, hanging towels or clothes on the handle for drying.

### **⚠ Child, vulnerable person and pet safety**

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or

lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- **WARNING:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of

children. There is a hazard of injury and suffocation.

- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- **(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)** For the safety of children, disconnect the power plug and make the product inoperable before disposing of the product.



### **Electrical safety**

- Connect the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the product should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the stove). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch,



switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- The product must not be connected into the outlet during installation, repair, and transportation.
- Connect the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- **(Not all products are supplied with a supply cord, so if your product DOES NOT have a supply cord)** Use only the connecting cable specified in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cord under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cord. The power cord should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- While the oven is operating, its back surface also gets hot. Power cords must not touch the back surface, connections may be damaged.

- Do not jam the electric cables into the oven door and pass them over hot surfaces. You may cause the oven to short circuit and catch fire as a result of the cable melting.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or extension leads.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- **WARNING:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Switch off the product or turn off the fuse from the fuse box.

**(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)**

- Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).

- Never touch the plug with wet hands! To unplug, do not hold the cord, always hold the plug.
- Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.

### **Transportation safety**

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not put other items on the product and carry the product upright.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from damage.
- Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.

### **Installation safety**

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.
- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).
- Keep all ventilation ducts open around the product.
- To prevent overheating, the product should not be installed behind decorative doors.

### **Safety of use**

- Make sure that the product is turned off after each use.
- If you do not use the product for a long time, disconnect it or turn off the fuse from the fuse box.
- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- Do not use the product with the front door glass removed or broken.
- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.

- Do not use the product in situations that may affect your judgment, such as drug intake and / or alcohol use.
- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles.
- The hinges of the product door move and tighten when opening and closing the door. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.
- The product may be hot during use. Do not touch the hot compartments, the interior parts of the oven, the heating elements, etc.
- When placing food in the hot oven, removing the food, etc. always use heat resistant oven gloves.

### **Temperature warnings**

- **WARNING:** While the product is operating, exposed parts will be hot. Do not touch the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the edges will be hot while it is operating.
- As steam may be exhaled, keep away while opening the oven door. The steam may burn your hand, face and / or eyes.

### **Accessory use**

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section "Usage of accessories".
- Accessories can damage the door glass when closing the product door. Always push the accessories to the end of the cooking area.

### **Cooking safety**

- Be careful when using alcohol in your food. Alcohol evaporates at high temperatures and may catch fire when exposed to hot surfaces, causing a fire.
- Food waste, oil, etc. in the cooking area may catch fire. Before cooking, remove such coarse dirt.
- Food Poisoning Hazard: Do not keep food in the oven for more than an hour before

and after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.

- Do not heat closed tin cans and glass jars. Built up pressure may cause the jar to burst.
- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven. Remove any excessive pieces of greaseproof paper hanging from the accessory or container to avoid the risk of touching the oven heating elements. Never use greaseproof paper at an oven temperature higher than the maximum use temperature specified on the greaseproof paper you are using. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place baking trays, plates or aluminum foil directly on the bottom of the oven. The accumulated heat can damage the base of the oven.

- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.



### **Maintenance and cleaning safety**

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is an electric shock hazard!
- Do not clean the product with steam cleaners as this may cause electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass / (if present) oven upper door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.

## 2 Environmental Instructions

### Waste regulation

#### Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU).

This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

#### Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

#### Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials

in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

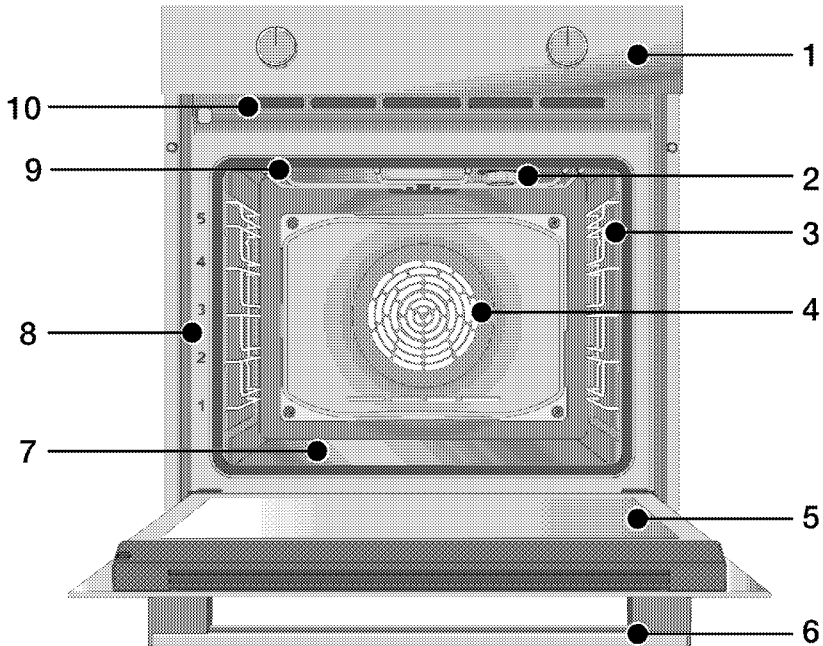
### Recommendations for energy saving

Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before cooking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of cooking for prolonged cooking. Now you can save up to 20% electricity by using heat.
- If specified in the recipe or user manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You can cook at the same time by placing two cooking containers on the wire shelf. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.

## 3 Your product

### Product introduction



- 1 Control panel
- 2 Lamp\*
- 3 Wire shelves\*\*
- 4 Fan motor (behind steel plate)
- 5 Door
- 6 Handle
- 7 Bottom heater (bottom steel plate)
- 8 Shelf positions
- 9 Top heater
- 10 Ventilation holes

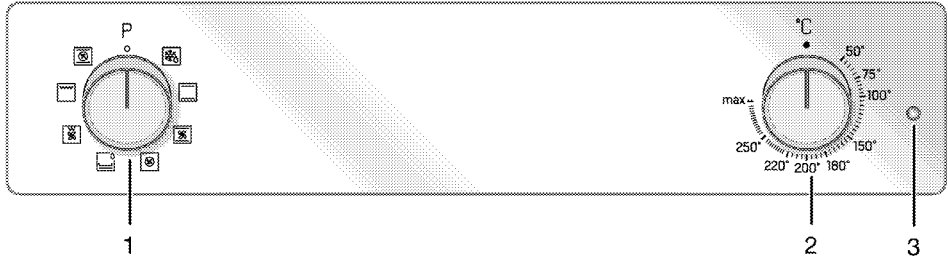
\* It depends on the model. Your product may not have a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

\*\* It depends on the model. Your product may be without wire shelves. In the illustration, wire shelves are shown as examples.

## Product control panel introduction and usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

### Oven control



- 1 Function selection knob
- 2 Temperature knob
- 3 Thermostat lamp

If there are knob (s) controlling your product, these knob (s) may be recessed in the panel that come out when pressed in on some models. For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, press it in again and replace the knob.

#### Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.

#### Temperature knob









You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.

#### Temperature indicator

You can understand the oven interior temperature from the temperature lamp. The temperature lamp is located on the control panel. The temperature lamp turns on when the product starts, and the temperature lamp turns off when it reaches the set temperature. When the temperature inside the oven drops below the set temperature, the temperature lamp turns on again.

## Oven operating functions

On the function table; the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Operating with fan	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to thaw a whole piece of meat is longer than the food with grains.
	Top and bottom heating	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes and stews in baking molds or cakes and pastries. Cooking is done with a single tray.
	Bottom heating	*	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom. This function should also be used for easy steam cleaning.
	Fan assisted bottom/top heating	*	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Fan Heating	*	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking of your food at different shelf levels.
	"3D" function	*	Upper heating, lower heating and fan heating work. All parts of the product are cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.
	Full grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Fan assisted low grill	*	The hot air heated by the small grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling smaller amounts.

\* Your product operates in the temperature range specified on the temperature knob.



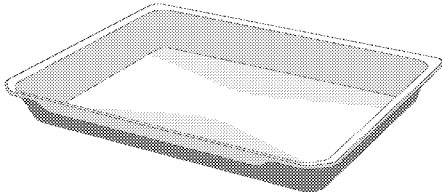
## Product accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user guide may not be available in your product.

---

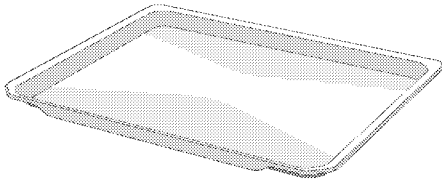
**NOTICE :** The trays in your product may be deformed by the effect of the temperature. This has no effect on the function. Deformation disappears when the tray cools down.

---



### Deep tray

It is used for pastries, frying large pieces, juicy food or for the collection of flowing oils when grilling.

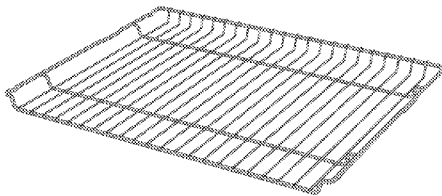


### Pastry tray

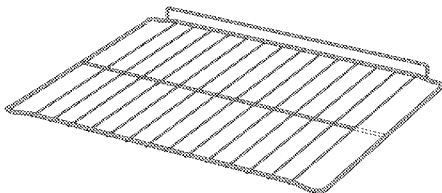
It is used for pastries such as cookies and biscuits.

---

### Models with wire shelves:



### Models without wire shelves:



### Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

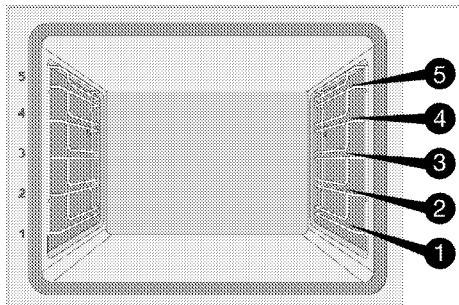
---

## Use of product accessories

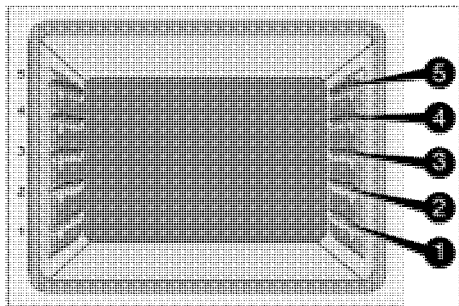
### Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

#### Models with wire shelves



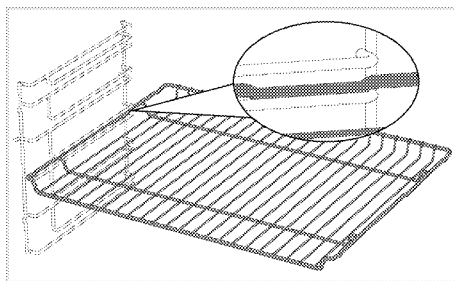
#### Models without wire shelves



### Placing the wire grill on the cooking shelves

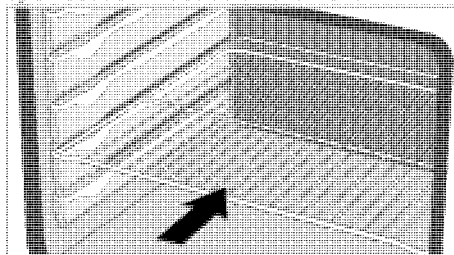
#### Models with wire shelves:

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured with the stopper on the wire shelf. It must not pass over the stopper to contact with the rear wall of the oven.



#### Models without wire shelves:

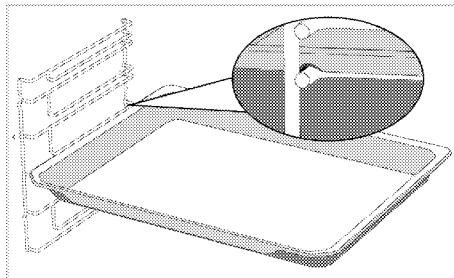
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



### Placing the tray on the cooking shelves

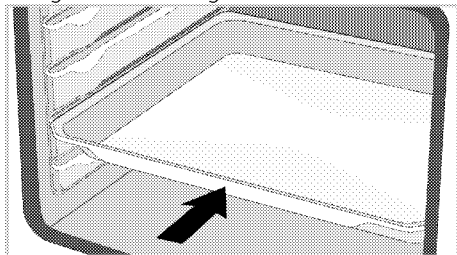
#### Models with wire shelves:

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured with the stopper on the wire shelf. It must not pass over the stopper to contact with the rear wall of the oven.



### Models without wire shelves:

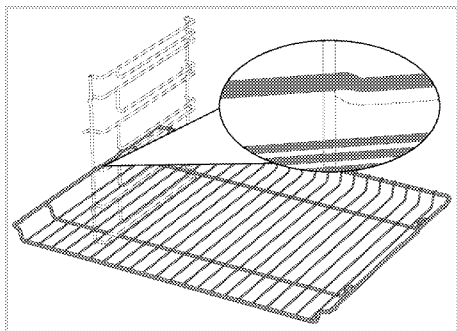
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



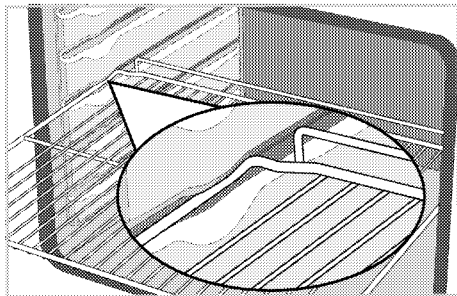
### Stopper function of the wire grill

There is a stopper function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopper. You must pass over the stopper to remove it completely.

### Models with wire shelves



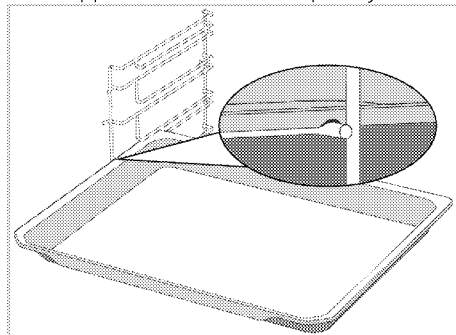
### Models without wire shelves



### Stopper function of the wire grill tray -

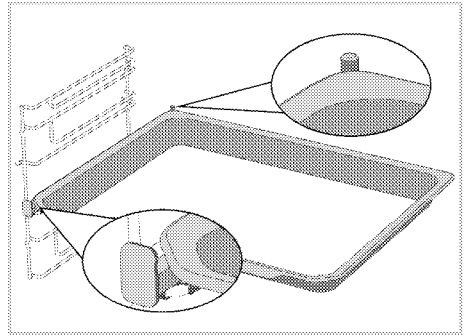
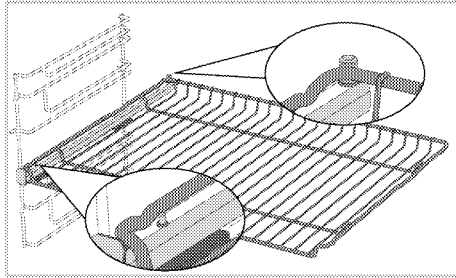
### Models with wire shelves

There is also a stopper function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear lock and pull it towards yourself until it reaches the stopper. You must pass over the stopper to remove it completely.



**Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-Models with wire shelves and telescopic rails**

Thanks to telescopic rails, trays or the wire grill can be easily installed and removed. When using trays and wire grills with the telescopic rail, care should be taken that the pins, on the front and back of the telescopic rails, rest against the edges of the grill and the tray (shown in the figure).



## Technical specifications

### General specifications

Product external dimensions (height/width/depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Oven installation dimensions (height/width/depth)	590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Voltage / frequency	220-240 V~; 50 Hz
Cable type and cross section used / suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Total power consumption	2.6 kW
Oven type	Multifunction oven

# Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions. Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not: 1-Eco fan heating, 2-Fan Heating 3- Fan assisted low grill, 4-Top and bottom heating.



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

## 4 First use

Before you start using your product, it is recommended to do the following in the following sections.

### First cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided within the product.
3. Turn the product on for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating functions". You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

### Before using the accessories;

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

**NOTICE** The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

**NOTICE** Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

## 5 How to operate the oven

### General information on oven usage

#### Cooling fan (It may not exist on your product.)

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Do not cover these ventilation openings with anything. Otherwise, the oven may overheat.

The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the cooking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

#### Oven lighting

The oven lamp is turned on when the oven starts cooking. In some models, the lamp is on during cooking, while in some models it turns off after a certain time.

### Operation of the oven control unit

#### Turning on the oven

When you select a operating function you want to cook with using the function selection knob and set a certain temperature with using the temperature knob, the oven starts operating.

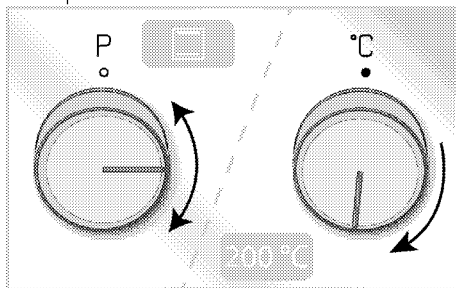
#### Turning off the oven

You can turn the oven off by turning the function selection knob and temperature knob to the off (up) position.

#### Selecting the temperature and oven operating function

You can cook by making the manual control (under your control) by selecting the temperature and operating function specific to your food.

Example:



1. Select the operating function you want to cook using the function selection knob.
2. Set the temperature you want to cook using the temperature knob.
  - » Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the temperature lamp will light up. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the temperature lamp turns off. The oven does not switch off automatically after starting cooking. You have to control cooking yourself and turn it off. When your cooking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.

## 6 General information about cooking

This section describes tips on preparing and cooking your food.

In addition, you can also find some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods.

Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

### General warnings about cooking in the oven

- While opening the oven door during or after cooking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and / or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during cooking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your cooking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good cooking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during cooking.

### Pastries and oven food

#### General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you are going to use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you are going to cook using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the products may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass molds extend the cooking time and the bottom surface of pastry foods do not brown evenly.
- If you use cooking paper during cooking, a little browning may be observed on the bottom surface of the food. In this case, you may need to extend your cooking time about 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

#### Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10 ° C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10 ° C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If it is cooked well inside but the outside is sticky, use a smaller amount of liquid, reduce the temperature and increase the cooking time.



## Tips for cooking pastries

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 ° C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that

the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.

- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

## Cooking table for pastries and oven food

### Suggestions for cooking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Cakes in tray	Standard tray*	Top and bottom heating	3	180	30 ... 40
Cakes in mold	Cake mold on wire grill**	Fan Heating	2	180	30 ... 40
	Standard tray*	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Small cakes	Standard tray*	Fan Heating	<b>Models with wire shelves: 3</b>	150	25 ... 35
			<b>Models without wire shelves: 2</b>		
Sponge cake	Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill**	Top and bottom heating	2	160	30 ... 40
	Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill**	Fan Heating	2	160	30 ... 40
Cookie	Pastry tray*	Top and bottom heating	3	170	25 ... 35
	Pastry tray*	Fan Heating	3	170	20 ... 30
Dough pastry	Standard tray*	Fan assisted bottom/top heating	2	200	35 ... 45
	Standard tray*	Fan Heating	2	180	35 ... 45
Rich pastry	Standard tray*	Top and bottom heating	2	200	20 ... 30
	Standard tray*	Fan Heating	3	180	20 ... 30
Whole bread	Standard tray*	Top and bottom heating	3	200	30 ... 40
	Standard tray*	Fan Heating	3	200	30 ... 40
Lasagna	Glass / metal rectangular mold on wire grill**	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 ... 40
Apple pie	Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**	Top and bottom heating	2	180	50 ... 70
	Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**	Fan Heating	2	170	50 ... 70

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Pizza	Standard tray*	Top and bottom heating	2	200 ... 220	10 ... 20

Preheating is recommended for all food.

\* These accessories may not be included with your product.

\*\* These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

### Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Small cakes	2 _ Standard tray*	Fan Heating	2 _ 4	150	Models with wire shelves: 25 ... 40
	4 _ Pastry tray*				Models without wire shelves: 30 ... 45
Cookie	2 _ Standard tray* 4 _ Pastry tray*	Fan Heating	2 _ 4	170	25 ... 35
Dough pastry	1 _ Standard tray* 4 _ Pastry tray*	Fan Heating	1 _ 4	180	35 ... 45
Rich pastry	2 _ Standard tray* 4 _ Pastry tray*	Fan Heating	2 _ 4	180	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

\* These accessories may not be included with your product.

\*\* These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

### Meat, Fish and Poultry

#### The key points on roasting

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking all chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by roasting.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimeter of the meat thickness.
- After the cooking time is over, leave the meat in the oven for about 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on a medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the foods recommended in the cooking table with a single tray.

### Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray*	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1.5 - 2.0 kg)	Standard tray*	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/max, then 170	110 ... 120
Roasted chicken (1.8-2 kg)	Wire grill* Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/max, then 190	60 ... 80
	Wire grill* Place one tray on a lower shelf	Fan Heating	2	200 ... 220	60 ... 80
	Wire grill* Place one tray on a lower shelf	"3D" function	2	15 mins. 250/max, then 190	60 ... 80

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Turkey (5.5 kg)	Standard tray*	Fan assisted bottom/top heating	1	25 mins. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	Standard tray*	"3D" function	1	25 mins. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill* Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20 ... 30
	Wire grill* Place one tray on a lower shelf	"3D" function	3	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

\* These accessories may not be included with your product.

\*\* These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## Grill

Red meat, fish and poultry meat will quickly turn brown when grilled, hold a beautiful crust and do not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

### General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

### The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you are going to slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be included with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

## Grilling table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 35
Meatball (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (sliced)	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 4

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

## Fan assisted low grill

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	Fan assisted low grill	4	200	30 ... 35
Chicken pieces	Wire grill	Fan assisted low grill	4	250	25 ... 35
Meatball (beef) - 12 pieces	Wire grill	Fan assisted low grill	4	250	30 ... 40
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Wire grill Place one tray on a lower shelf	Fan assisted low grill	3	15 mins. 250, then 180 ... 190	90 ... 110

Do not preheat for all grilled food in this grill table.

### Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to

facilitate testing of the product for control institutes.

### Cooking table for test foods

#### Suggestions for cooking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray*	Top and bottom heating	3	140	20 ... 30
	Standard tray*	Fan Heating	3 <b>Models with wire shelves:</b> 3 <b>Models without wire shelves:</b> 2	140	15 ... 25
Small cakes	Standard tray*	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
	Standard tray*	Fan Heating	3 <b>Models with wire shelves:</b> 3 <b>Models without wire shelves:</b> 2	150	25 ... 35
Sponge cake	Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill**	Top and bottom heating	2	160	30 ... 40
	Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill**	Fan Heating	2	160	30 ... 40
Apple pie	Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**	Top and bottom heating	2	180	50 ... 70
	Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**	Fan Heating	2	170	50 ... 70

Preheating is recommended for all food.

\* These accessories may not be included with your product.

\*\* These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	2-Standard tray* 4-Pastry tray*	Fan Heating	2 - 4	140	15 ... 25
Small cakes	2-Standard tray* 4-Pastry tray*	Fan Heating	2 - 4	<b>Models with wire shelves:</b> 150 <b>Models without wire shelves:</b> 140	<b>Models with wire shelves:</b> 25 ... 40 <b>Models without wire shelves:</b> 30 ... 45

Preheating is recommended for all food.

\* These accessories may not be included with your product.

\*\* These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 4
Meatball (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250	20 ... 30

Turn the food after 1/2 of the total grilling time.

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

## 7 Maintenance and care

### General cleaning information

#### ⚠ General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause a permanent stains.
- The appliance shall be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the appliance is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, descalers or sharp objects during cleaning.
- There is no need for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

#### Inox and stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless or inox surfaces and handles.
- Stainless or inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the inox-stainless and glass surfaces immediately without waiting.

Stains may rust under long periods of time.

#### Enamelled surfaces

- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See the "Easy steam cleaning" section)
- For persistent stains, the oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.
- The oven must cool down for cleaning in the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage with enamel surface.

#### Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

#### Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent residue may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be

cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.

- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

### Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. It may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the appliance are not left as damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

### Cleaning the accessories

Unless otherwise stated in the user manual, do not wash the product accessories in the dishwasher.

### Cleaning the control panel

- When cleaning the panels with knob control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the control panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knobs. The indicators around the knobs may be deleted.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

### Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General cleaning information" section according to the surface types in your oven.

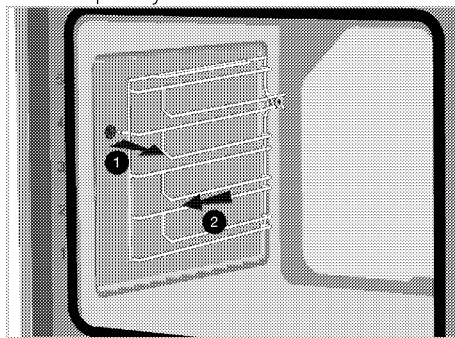
### Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic walls" section for information.

If your product is a side rack model, remove the side racks before cleaning your side walls. Then complete the cleaning as described in the "General cleaning information" section according to the side wall surface type.

### To remove the side racks:

1. Remove the front of the side rack by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the side rack towards you to remove it completely.



3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

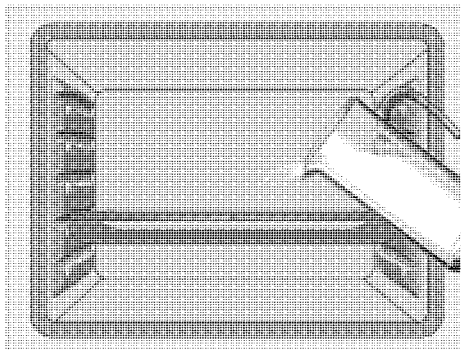
### Easy Steam Cleaning

**It varies depending on the product model. It may not be available on your product.**

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.

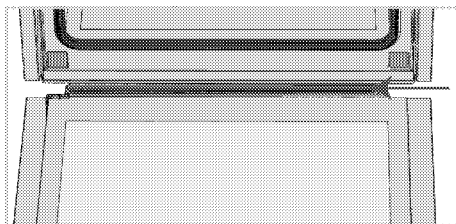
2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Set the oven to easy steam cleaning mode and run at 100°C for 15 minutes. Open the door immediately and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth. When opening the door, steam will escape. This can create a risk of burning. Be careful when opening the oven door. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

**i** During the easy steam cleaning mode, water that is in the pool at the base of the oven to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

It varies depending on the product model. It may not be available on your product. After condensation in the oven, there might be water or moisture in the pool channel under the oven. After use, clean this pool channel with a damp cloth and then dry it.



## Cleaning the oven door

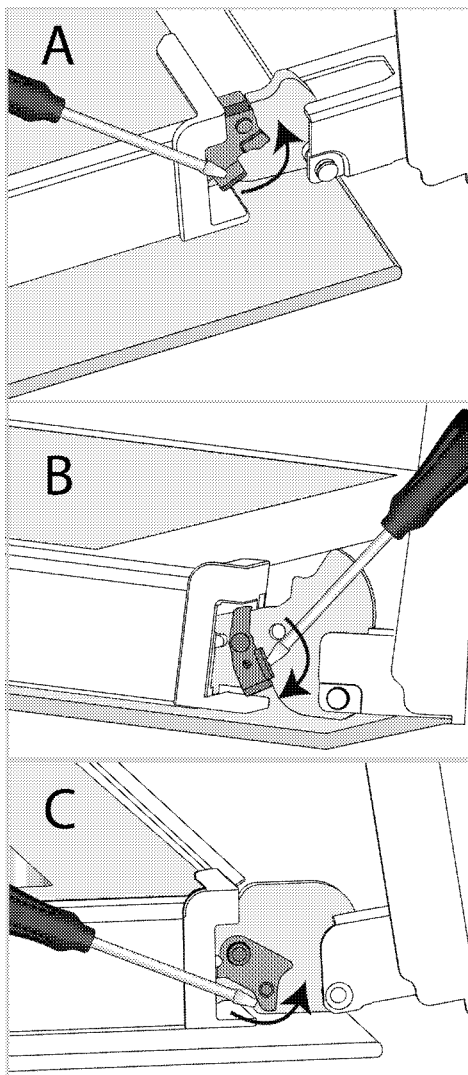
**i** Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. Wipe the glass with vinegar and then rinse it against lime residues that may occur on the oven glass.

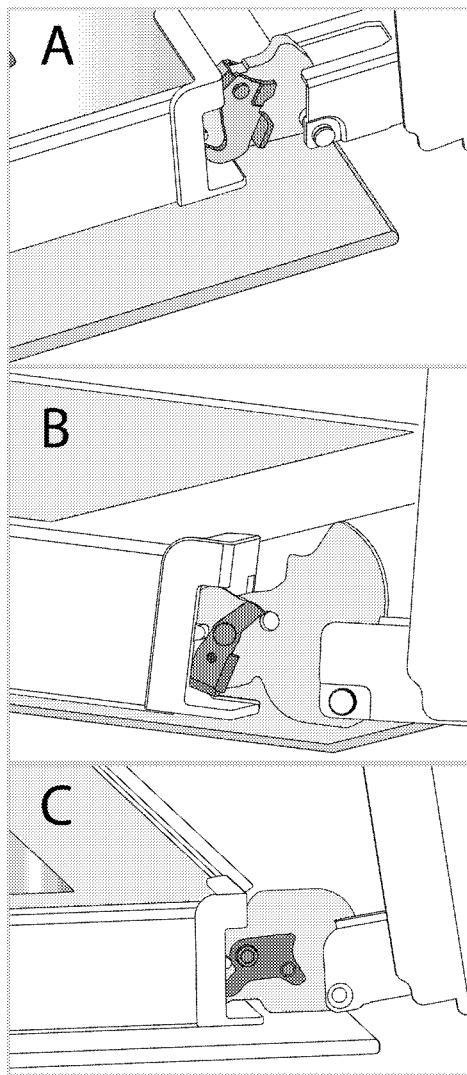
## Removing the oven door

1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pressing downwards as shown in the figure. The hinge type (A), (B), (C) varies according to the product model. The figures below show how to open all hinge types. (A) type hinge is available in normal door types. (B) type hinge is available in soft closing door types. (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.



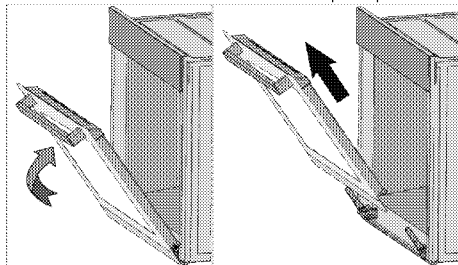


Hinge lock - closed position



Hinge lock - open position

3. Get the oven door to a half-open position.



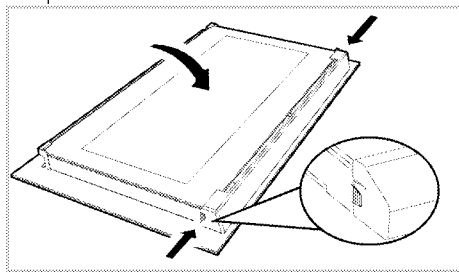
4. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

**i** To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

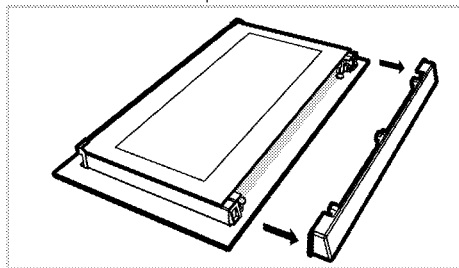
## Removing the inner glass of the oven door

Inner glass of the product's front door of may be removed for cleaning.

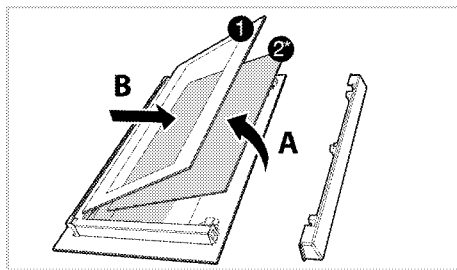
1. Open the oven door.



2. Pull the plastic component, attached on the upper section of the front door, towards yourself by simultaneously pressing on the pressure points on both sides of the component and remove it.



3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards 'A' and then, remove it by pulling towards 'B'.



1 Innermost glass panel

2\* Inner glass panel (It may not exist on your product.)

4. If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
5. The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the beveled edge of the glass to meet the beveled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
6. While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.
7. Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

## Cleaning the oven lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

## Replacing the oven lamp

### ⚠ General warnings

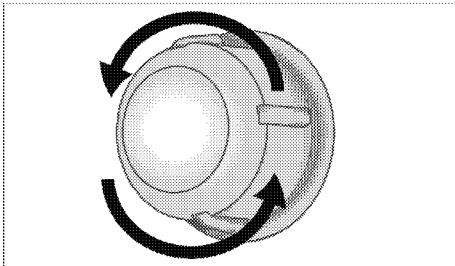
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the electrical connector and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used.

The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.

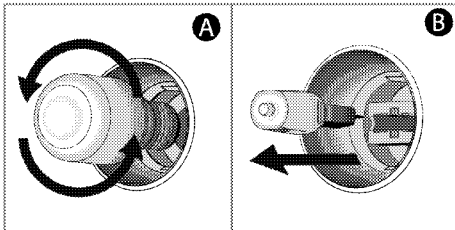
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 ° C.

**If your oven has a round lamp,**

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counterclockwise.



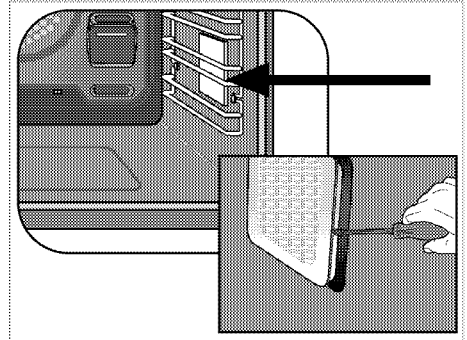
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If type (B) is a model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



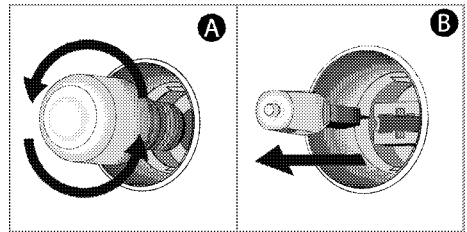
4. Refit the glass cover.

**If your oven has a square lamp,**

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the wire shelves according to the description.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver.
4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If type (B) is a model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

## 8 Troubleshooting

Consult the Authorised Service Agent or technician with license or the dealer where you have purchased the product if you cannot remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

### Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

### Water drops occur during cooking.

- The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. >>> *This is not a fault.*

### Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

### Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *If your product equipped with key lock function, keylock may be enabled. Please disable it.*

### Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

### Oven does not heat.

- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
  - Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*
-

# Service

Vi har service i hela Sverige/ Nationwide service in Sweden

Besök [www.cylinda.se](http://www.cylinda.se) / Visit [www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)

Ring 0771-25 25 00 (endast lokaltaxa) / Call 0771-25 25 00

# Uppge / Declare

Maskintyp / Model code

Serienummer / Serial number

Inköpsdatum / Purchase date

Problembeskrivning / Problem description

Namn och adress / Name and address

Ditt telefonnummer / Phone number

# Kontakta oss / Contact us

[www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)

**Cylinda**  
en enklare vardag

# bruksanvisning



**Spisfläkt F 60 U**

**Cylinda**  
år efter år

# INNEHÅLL

SE

SÄKERHETSFORESKRIFTER .....	3
EGENSKAPER .....	6
INSTALLATION .....	7
ANVÄNDNING .....	9
UNDERHÅLL .....	10

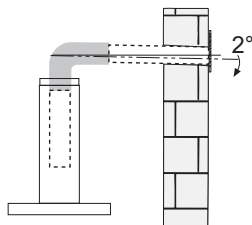
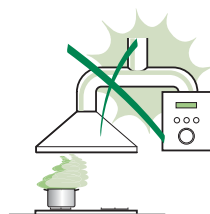
## REKOMMENDATIONER OCH TIPS

---

- △ Bruksanvisningen refererar till olika modeller av denna apparat. Med anledning av detta kan det finnas beskrivningar av enskilda egenskaper som inte gäller den specifika apparaten.

### SÄKERHETSFORESKRIFTER

- Tillverkaren ansvarar inte för eventuella skador som orsakas av felaktig installation eller användning.
- Avståndet mellan spis och produkt måste vara minst 50 cm. Vid gasspis ökas avståndet till 65 cm. Om högre monteringshöjd rekommenderas av gasspisens tillverkare skall hänsyn tas till detta.
- Kontrollera att nätspänningen motsvarar den som anges på märkplåten inuti köksfläkten.
- För apparater i klass I, säkerställ att bostadens elsystem har en lämplig jordanslutning. Anslut köksfläkten till en kanal med en min. rördiameter på 120 mm. Sträckan där matos avleds ska vara så kort som möjligt. Avledning av utblåsningsluften skall utföras i enlighet med föreskrifter utfärdade av berörd myndighet.
- Anslut inte fläkten till rökgaskanaler för förbränningsrök från värmepannor, öppna spisar o.s.v.
- Om köksfläkten används i kombination med andra apparater som inte är eldrivna (t.ex. gasdrivna apparater), ska du sörja för en tillräcklig ventilation av lokalen för att förhindra returflöde av förbränningsgas.
- Om elkabeln skadas, ska den bytas av tillverkaren eller av servicecentret för att undvika varje risk.
- "WARNING! De åtkomliga delarna kan bli mycket varma under användningen av spisar, matlagningsapparater o.dyl."
- Det föreligger brandrisk om rengöringen inte utförs enligt instruktionerna.

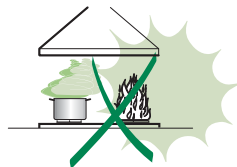




- Använd endast skruvar och beslag som är lämpliga för köksfläkten.  
**Obs!** Om det inte installeras skruvar och fästaneländningar som överensstämmer med dessa anvisningar kan det leda till risk för elektrisk stöt.

## ANVÄNDNING

- Köksfläkten har uteslutande konstruerats för hushållsbruk, för att avlägsna matos i köket.
- Använd aldrig köksfläkten för andra ändamål än vad den är konstruerad för.
- Se till att det aldrig uppkommer höga lågor under köksfläkten när den är igång.
- Justera lågans styrka så att den endast berör kokkärlets botten och inte slår upp utmed dess sidor.
- Fritöserna ska kontrolleras hela tiden under användningen. Den överhettade oljan kan ta eld.
- Att flambra under produkten är inte tillåtet. Det finns risk för eldsvåda.
- Denna apparat får användas av barn (över 8 år), personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funktionsförmåga eller personer som saknar erfarenhet eller kunskap om hur den används, under förutsättning att de övervakas av någon som kan ansvara för deras säkerhet eller som har lärt dem hur apparaten används på ett säkert sätt och gjort dem medvetna om riskerna. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn av en vuxen.




- **WARNING!** De åtkomliga delarna kan bli mycket varma under användningen av spisar, matlagingsapparater o.dyl.

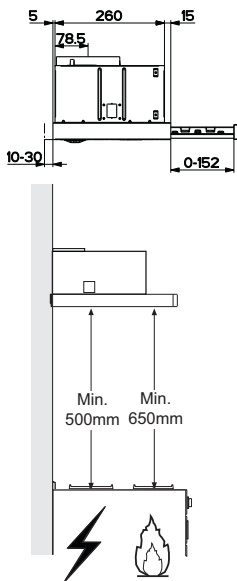
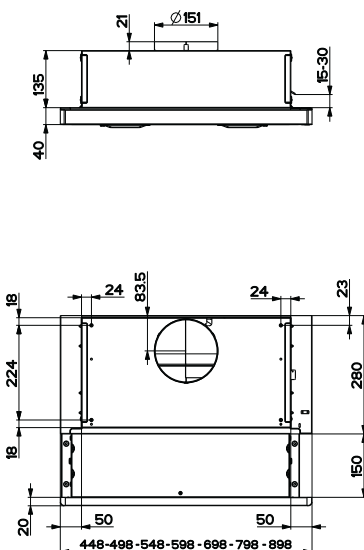
## UNDERHÅLL

- Stäng av eller frånkoppla apparaten från elnätet före rengöring eller underhåll.
- Rengör och/eller byt ut filtren efter den angivna tidsperioden (brandrisk).
- Fettfiltren ska rengöras varannan månad eller oftare vid intensiv användning. De kan diskas i diskmaskin.
- Det aktiva kolfiltret (tillbehör) kan varken diskas eller regenereras. Filtret ska bytas cirka var 4:e månad eller oftare vid intensiv användning.
- "Det föreligger brandrisk om rengöringen inte utförs enligt instruktionerna."
- Rengör köksfläkten med en fuktig trasa och ett neutralt flytande rengöringsmedel.



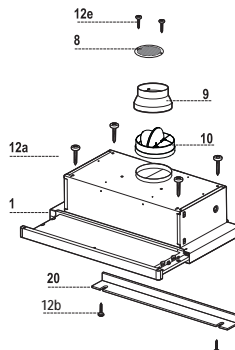
Symbolen  på apparaten eller emballaget anger att apparaten inte får hanteras som hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på en uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att apparaten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuella negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om apparaten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning av apparaten bör du kontakta lokala myndigheter, sophämtningstjänsten eller affären där du köpte apparaten.

# TEKNISKA UPPGIFTER



## Komponenter

Ref.	Antal	Produktkomponenter
1	1	Köksfläktstomme komplett med: Reglage, Belysning, Fläktenhet, Filter
8	1	Riktningsgaller luftutsläpp
9	1	Reduktions-stos ø 150-120 mm
10	1	Stos ø 150 med backventil D.150
20	1	Stängningsprofil
Ref.	Antal	Installationskomponenter
12a	4	Skrubar 4,2 x 44,4
12b	2	Skrubar 4,2 x 12,7
12e	2	Skrubar 2,9 x 9,5
Antal	Dokumentation	
1	Bruksanvisning	



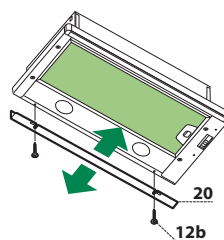
# INSTALLATION

## INSTALLATION

- Se separat monteringsanvisning med tillhörande konsoler.

## TÄTNINGSPROFIL

- Utrymmet emellan köksfläkten och väggen kan tätas genom att applicera den medföljande profilen **20** med de **12b** skruvarna.



## Anslutningar

### ANSLUTNING TILL FRÅNLUFTSKANAL

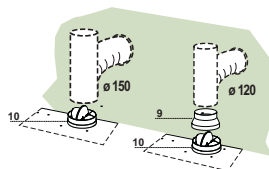
Anslut spisfläkten med rör eller böjlig slang med en diameter på 150 eller 120 mm, valet lämnas åt installatören.

#### Anslutning till slang $\varnothing$ 150

- Sätt i flänsen  $\varnothing$  150 **10** på utgången av köksfläktstommen.
- Fäst slangen med lämpliga slangklämmor. Nödvändigt material medföljer inte.

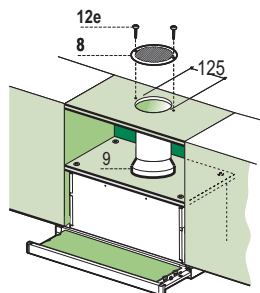
#### Anslutning till slang $\varnothing$ 120

- För anslutning med en slang med 120 mm diameter, sätt i reduktionsflänsen **9** på den tidigare installerade  $\varnothing$  150 flänsen.
- Fäst slangen med lämpliga slangklämmor. Nödvändigt material medföljer inte.
- I båda fallen avlägsna eventuella kolfilter (tillbehör).



### ANSLUTNING VID ANVÄNDNING AV KOLFILTER

- Sätt i reduktionsflänsen **9** på köksfläktsstommens utsläpp.
- Anslut flänsen till utsläppshålet på hyllan ovanför köksfläkten med rör eller böjlig slang  $\varnothing 120$  mm.
- Fäst slangen med lämpliga slangklämmor. Nödvändigt material medföljer ej.
- Fäst riktningsgallret **8** på utsläppet med de 2 medföljande skruvarna **12e** (2,9 x 9,5).
- Säkerställ att kolfiltren är isatta.

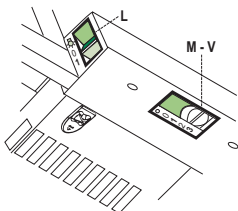


### ELEKTRISK ANSLUTNING

- Anslut spisfläkten till eluttaget.
- Efter att ha installerat spisfläkten är det nödvändigt att dra ut fronten helt tills du hör klicket för ändstoppet.

## Kontrollpanel

---



- L** Belysning Tänder och släcker belysningen.  
**M** Motor Startar och stänger av fläktmotorn.  
**V** Hastighet Bestämmer drifhastigheten.

1. Min. hastighet, lämpligt för ett kontinuerligt luftutbyte speciellt tystgående, när det finns litet matos.
2. Medelhastighet, lämplig för den största delen av användningar, för dess optimala kapacitet av behandlad luft och bullernivå.
3. Maximal hastighet lämplig att hålla stånd mot matos. även under längre perioder.

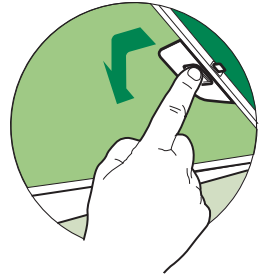
Starta gärna fläkten innan matlagning, för att undvika att os sprids i rummet. Anpassa fläktens hastighet till typ av matlagning. Låt gärna fläkten arbeta på låg hastighet efter matlagning. Vid behov, utnyttja fläktens låga hastighet även när ugnen används.

# UNDERHÅLL

## Fettfilter

### RENGÖRING AV FETTFILTER

- Filtren kan diskas i diskmaskin. De ska diskas varannan månad eller oftare vid intensiv användning.
- Dra ut fronten.
- Ta bort ett filter i taget genom att lossa hakarna.
- Diska filtren utan att böja dem. Låt filtren torka före återmonteringen. (En eventuell färgförändring på filtrets övre yta, som kan inträffa med tiden, reducerar absolut inte filtrets effektivitet.)
- Montera filtren på nytt. Se till att handtaget vänder mot den synliga utsidan.

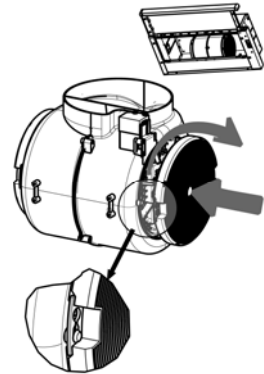


## Kolfilter (tillbehör)

### BYTE

**Varning:** Släck belysningen och vänta tills lamporna har kylts av innan du utför bytet av luftfiltret.

- Filtren kan inte diskas eller regenereras. Filtren ska bytas var 4:e månad eller oftare vid, intensiv användning.
- Dra ut fronten.
- Avlägsna fettfiltren.
- Ta bort kolfiltret genom att lossa hakarna.
- Montera de nya filtren.
- Montera fettfiltren på nytt.



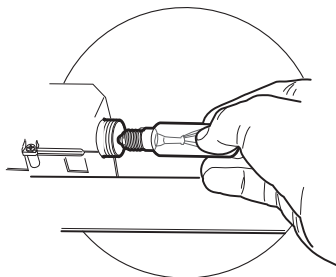
## Belysning



### BYTE AV LAMPA

**Varning:** Släck belysningen och vänta tills lamporna har kylts av.

**28W-40W lampor.**

- Ta bort fettfiltren.
- Skruva ur glödlamporna och ersätt dem med nya med samma data.
- Sätt tillbaka fettfiltren.



Lampa	Förbrukning (W)	Socket	Spänning (V)	Mått (mm)	ILCOS art.nr
	28	E14	220-240	104 x 35	HSGSB/C/UB-28-220/240-E14
	28	E14	230	85x25	HDG-28-230-E14-25





# 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

# Bruksanvisning

---



---

DM3220RFD  
DM3220D

**Cylinda**  
*år efter år*

**Bästa kund,  
Läs denna bruksanvisning innan du använder produkten.**

Tack för att du valt denna produkt från . Vi hoppas att du får de bästa resultaten från din produkt som har tillverkats med hög kvalitet och modern teknik. Läs därför hela bruksanvisningen och alla andra medföljande dokument innan du använder produkten. Följ alla varningar och all information i bruksanvisningen. På så sätt kan du skydda dig själv och din produkt mot potentiella faror.

Behåll bruksanvisningen. Om du överlämnar produkten till någon annan, ge också bruksanvisningen.

Följande symboler används i bruksanvisningen och på förpackningen:



Fara som kan leda till dödsfall eller personskada.

**OBS** Fara som kan leda till skador på produkten eller dess omgivning.



Viktig information eller användbara tips om användning.



Läs bruksanvisningen.

# INNEHÅLL

## 1 SÄKERHETSINSTRUKTIONER 4

Avsedd användning.....	4
Säkerhet för barn, utsatta personer och husdjur.....	4
Elektrisk säkerhet.....	5
Transportsäkerhet.....	5
Installationssäkerhet.....	6
Driftsäkerhet.....	7
Underhålls- och rengöringssäkerhet.....	8
Innerbelysning.....	8

## 2 MILJÖINSTRUKTIONER 8

Överensstämmelse med WEEE-direktivet och bortskaftande av avfallsprodukter.....	8
Förpackningsinformation.....	9
Tekniska specifikationer.....	10

## 3 DIN DISKMASKIN 11

Översikt.....	11
---------------	----

## 4 INSTALLATION 12

Lämplig installationsplats.....	12
Ansluta vattenförsörjningen.....	12
Aquasafe+.....	13
Anslutning till avloppet.....	14
Justering av fötterna.....	14
Elektrisk anslutning.....	14

## 5 FÖRBEREDELSE 15

Tips för energisparande.....	15
Avhärldningssystem.....	15
Justera vattenavhärldningssystemet.....	15
Tillsätta salt.....	16
Diskmedel.....	16
Diskmedelstabletter.....	18
Spolglans.....	18
Föremål som inte är lämpade att diska i diskmaskin.....	19
Placering av disken i diskmaskinen.....	19
Bestickkorg.....	21
Bestickkorg.....	21
Infällbara nedre korggaller.....	22
Infällbara nedre korggaller.....	22
Tray Wash stöd.....	23
SoftTouch Accessory.....	23
Lower Basket Glass Holder.....	23
Nedre universalkorg/höjjusterbart galler.....	24
Stor flaskkorg.....	25
Övre korghöjd med ställbar nivå.....	25
Övre korgens multifunktionsrack.....	25
Justering av överkorgens höjd.....	26

Justering av övre korgens höjd.....	27
Övre korgens multifunktionsrervishållare.....	28
Brickstöd.....	28
Överkorgens fällbara trådar.....	29
Justera höjden på den övre tomma korgen.....	29
Övre bestickkorg.....	30
Övre bestickkorg.....	30

## 6 ANVÄNDNING AV PRODUKTEN 31

Knappar.....	31
Start / Paus / Avbryt-knapp.....	31
Programväljarknappar.....	31
Förberedning av maskinen.....	31
Val av program.....	31
Hjälpfunktioner.....	31
Programmering av disktiden.....	34
Starta programmet.....	35
Barn (Knapp) Lås.....	35
Avbryta programmet.....	35
Salt indikator (S).....	36
Spolglans indikator (☼).....	36
Programavslutning.....	36
Varning för avbrytning av vattenförsörjningen.....	36
Varning för överlopp.....	36
Justering av mängden spolglans.....	36
Maskinrengöring.....	37

## 7 UNDERHÅLL OCH RENGÖRING 38

Rengöring av produktens yttre yta.....	38
Rengöring av maskinens insida.....	38
Rengöring av filter.....	38
Rengöring av slangfilter.....	39
Rengöring av fläkthjul.....	40
Undre fläkthjul.....	40
Övre fläkthjul.....	40

## 8 FELSÖKNING 41

## 1-Säkerhetsinstruktioner

- Det här avsnittet innehåller säkerhetsinstruktioner som hjälper dig att skydda dig mot risker för personskada eller egendomsskador.
- Vårt företag ska inte ansvara för skador som kan uppstå när dessa instruktioner inte följs.

**!** Installations- och reparationsförfaranden måste alltid utföras av tillverkaren, auktoriserad serviceagent eller en kvalificerad person som anges av importören.

**!** Använd endast originaldelar och originaltillbehör.

**!** Reparera eller byt inte ut någon del av produkten såvida det inte uttryckligen anges i bruksanvisningen.

**!** Gör inga tekniska ändringar av produkten.

### Avsedd användning

**!** Denna produkt är designad för att användas i hus och platser inomhus. Till exempel:

- Personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
- Bondgårdar;
- Områden som används av kunder på hotell, motell och andra typer av boende;
- Bed & breakfast-liknande hotell, pensionat.

**!** Den här produkten får endast användas för hushållsdisk.

**!** Denna produkt är inte lämplig för kommersiell eller kollektiv användning.

•

### Säkerhet för barn, utsatta personer och husdjur

**!** Denna produkt kan användas av barn som är minst 8 år gamla och av personer vars fysiska, sensoriska eller mentala förmågor inte är helt utvecklade eller som saknar erfarenhet och kunskap, under förutsättning att de övervakas eller utbildas om säker användning av produkten och riskerna det medför.

**!** Barn under 3 år måste hållas borta från produkten såvida de inte kontinuerligt övervakas.

**!** Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller gå in i produkten.

**!** Glöm inte att stänga luckan till produkten när du lämnar rummet där den finns. Barn och husdjur kan bli inlåsta i produkten och kvävas.

**!** Rengöring och underhållsarbeten bör inte utföras av barn om de inte övervakas av någon.

- ⚠ Håll förpackningsmaterial borta från barn. Det finns skade- och kvävningsrisk.
- ⚠ Förvara alla diskmedel och tillsatser som används med produkten på ett säkert ställe utom räckhåll för barn.
- ⚠ För barns säkerhet, kapa strömkabeln och bryt sönder låsmekanismen så att den inte fungerar innan du kasserar produkten.

### Elektrisk säkerhet

- ⚠ Produkten måste kopplas från kontakten under installation, underhåll, rengöring, reparation och flyttning.
- ⚠ Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av en kvalificerad person som anges av tillverkaren, auktoriserad serviceagent eller importör för att undvika potentiella faror.
- ⚠ Pressa inte in kabeln under eller bakom produkten. Placera inte tunga föremål på strömkabeln. Strömkabeln får inte böjas för hårt, klämmas fast eller komma i kontakt med några värmekällor.
- ⚠ Använd inte förlängningssladdar, grenuttag eller adaptrar för att använda produkten.
- ⚠ Kontakten måste vara lättillgänglig. Om detta inte är möjligt måste den elektriska installationen

där produkten är ansluten innehålla en anordning som överensstämmer med de elektriska bestämmelserna och kopplar bort alla poler från nätet.

- ⚠ Rör inte kontakten med våta händer.
- ⚠ Ta bort kontakten från uttaget genom att ta tag i kontakten och inte i kabeln.

### Transportsäkerhet

- ⚠ Innan du transporterar produkten, koppla ur den och koppla från dess dränerings- och vattentillförselanslutningar. Töm ur det kvarvarande vattnet i produkten helt.
- ⚠ Produkten är tung, flytta inte på den på egen hand.

**OBS** Håll inte produkten i luckan eller panelen för att flytta den.

**OBS** Om du behöver flytta produkten, gör det i upprätt läge och håll i den bakifrån. Att luta produkten framåt kan leda till att de elektroniska delarna i den blir våta och skadade.

**OBS** Se till att slangarna inte böjs, pressas eller kläms när du placerar produkten på plats efter installations- eller rengöringsförfaranden.

## Installationssäkerhet

- För att göra produkten redo för användning, läs igenom informationen i bruksanvisningen och installationsinstruktionerna och se till att el, vattenförsörjning och dräneringssystem är lämpliga. Om de inte är det, tillkalla en kvalificerad tekniker och rörmokare för att göra nödvändiga arrangemang. Dessa procedurer är under kundens ansvar.
  - Innan installationen ska du kontrollera om produkten har några defekter. Om produkten är skadad, installera den inte.
  - Installera inte produkten i miljöer där temperaturen faller under 0° C.
- ⚠** Placera inte produkten på mattor eller liknande ytor. Detta kan orsaka brandrisk eftersom produkten inte kommer att ventileras underifrån.
- ⚠** Placera produkten på en ren, plan och stabil yta och nivellera den med de justerbara fötterna. Om fötterna inte justeras ordentligt stängs inte luckan helt och orsakar att varm ånga släpps ut. Annars kan det orsaka allvarliga brännskador och andra personskador och skada dina möbler.
- ⚠** Installera inte produkten i närheten av värmekällor (värmare, spis etc.) eller under en spishäll.
- Om produkten ska användas i en garderob / skåp / modul, håll dörrarna till garderoben / skåpet / modulen öppna under drift i fall där det inte finns några öppningar som ger tillräcklig luftcirkulation.
- ⚠** Anslut produkten till ett jordat uttag skyddat med en säkring med aktuella värden enligt produktens etikett. Låt en behörig elektriker utföra jordningsinstallationen. Använd inte produkten utan att jordningen har utförts enligt lokala/nationella bestämmelser.
- ⚠** Anslut produkten i ett uttag som överensstämmer med spännings- och frekvensvärden som anges på produktens etikett.
- ⚠** Anslut inte produkten i uttag som är lösa, förskjutna, trasiga, smutsiga, oljiga eller med risk för att komma i kontakt med vatten, till exempel på platser där det kan finnas vattenläcka från bänkskiva.
- OBS** Du måste använda den nya slanguppsättningen som medföljer produkten. Återanvänd ej den gamla slanguppsättningen. Gör inga slangförlängningar.

**OBS** Anslut vatteninloppsslangen direkt till vattenkranen. Trycket från kranen bör vara minst 0,03 MPa (0,3 bar) och maximalt 1 MPa (10 bar). Om vattentrycket överstiger 1 MPa (10 bar) bör en tryckavlastningsventil installeras däremellan.

⚠ Dra strömkabeln och slangarna på ett sådant sätt att de inte orsakar risk för snubbling.

## Driftsäkerhet

- Endast diskmedel, spolglans och tillsatser säkra för diskmaskin får användas.
- ⚠ Använd aldrig kemiska lösningsmedel i produkten. De medför explosionsrisk.
- ⚠ Diskvattnet inuti produkten är inte drickbart.
- ⚠ Diskmedel för diskmaskiner har högt alkalinnehåll och kan vara mycket farliga vid intag. Undvik att låta dem komma i kontakt med hud och ögon och håll barn borta från produkten när luckan är öppen. Se till att diskmedelsbehållaren är tom när diskcykeln är klar.
- ⚠ När du drar ut de övre och nedre korgarna helt, kommer produktens lucka att bära hela korgarnas vikt. Sitt inte eller lägg andra tyngder på luckan, annars kan produkten välta.

ⓘ Produktens maximala diskcapacitet anges i avsnittet benämnt "**Tekniska specifikationer**".

- ⚠ För att förhindra eventuella skador ska du alltid placera vassa och spetsiga föremål såsom gafflar, brödknivar osv. upp och ner så att deras spetsiga ändar pekar nedåt eller så att de ligger horisontellt i diskorgen.
- ⚠ Öppna produktens lucka försiktigt om du behöver göra det när produkten körs. Var försiktig med het ånga som kan komma ut eller varmt vatten som kan läcka.
- ⚠ Starta inte en trasig eller skadad produkt. Koppla ur produkten (eller stäng av säkringen den är ansluten till), stäng av vattenkranen och tillkalla den auktoriserade serviceagenten.
- ⚠ Placera inte brandkällor (tända ljus, cigaretter osv.) på eller i närheten av produkten. Förvara inte brännbara/brandfarliga ämnen i närheten av produkten.
- ⚠ Klättra inte upp på produkten.
  - Koppla ur produkten och stäng kranen om du inte kommer att använda den på länge.



## Underhålls- och rengöringssäkerhet

**⚠** Rengör inte produkten genom att sprida eller hälla vatten på den.

**⚠** Använd inte vassa eller slipande verktyg när du rengör produkten. Använd inte hemrengöringsprodukter, tvättmedel, gas, bensin, förtunningsmedel, alkohol, lack etc.

**OBS** Glöm inte att återinstallera produktens filter efter du rengjort det. Annars kommer pumpar att bli igensatta och produkten skadas.

## Innerbelysning

**⚠** Beroende på modell på din produkt, kontakta den auktoriserade serviceagenten när det krävs för att byta LED/lampa som används för belysning.

## 2-Miljöinstruktioner

### Överensstämmelse med WEEE-direktivet och bortskaffande av avfallsprodukter

Denna produkt överensstämmer med EU:s WEEE-direktiv (2012/19/EU). Denna produkt bär en klassificeringssymbol för kassering av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).



Denna symbol indikerar att denna produkt inte får kasseras med annat hushållsavfall i slutet av dess livslängd.

**■** Begagnade enheter måste returneras till den officiella insamlingsplatsen för återvinning av elektriska och elektroniska enheter. Kontakta dina lokala myndigheter eller återförsäljaren där produkten köpts för att hitta dessa insamlingsssystem. Varje hushåll spelar en viktig roll i återställande och återvinning av gamla apparater. Lämplig avfallshantering av begagnad apparater hjälper till att förhindra eventuella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.

## **Överensstämmelse med RoHS-direktivet**

Produkten du har köpt uppfyller EU:s RoHS-direktiv (2011/65/EU). Den innehåller inte farliga eller förbjudna material som specificeras i direktivet.

## **Förpackningsinformation**



Produktens  
förpackningsmaterial  
tillverkas av  
återvinningsbart material i


enlighet med våra nationella miljöregler. Kassera inte förpackningsmaterialet tillsammans med hushållsavfall eller annat avfall. Ta det till de insamlingsställen för förpackningsmaterial som lokala myndigheter har utsett.

## Anmärkning för testinstitutioner:

Uppgifter som krävs för prestandatester tillhandahålls på begäran. Förfrågningar kan e-postas till följande adress:  
**dishwasher@standardloading.com**

Glöm inte att ange koden, lagernumret och serienumret för den produkt som ska testas i ditt e-postmeddelande tillsammans med din kontaktinformation. Produktens kod, lagernummer och serienummer finns på typetiketten fäst vid luckans sidovägg.

## Överensstämmelse med standarder och testdata/EG-försäkran om överensstämmelse

 Utvecklings-, produktions- och försäljningssteg av denna produkt överensstämmer med säkerhetsreglerna som ingår i alla gällande EU-förordningar.

2014/35/EU, 2014/30/EU, 93/68/EC, IEC 60436/EN 60436

- i** Modellinformationen som lagras i produkt databasen kan nås genom att gå in på följande webbplats och söka efter din modellidentifikator (\*) som finns på energimärket.

<https://eprel.ec.europa.eu/>



XXXXXXXXXX (\*)



## Tekniska specifikationer

Maximal diskkapacitet (kontrollera energimärket och tabellen Programdata och genomsnittliga förbrukningsvärden som finns i Snabbguiden).
--

Höjd (se installationsdokument för installation)
--

Bredd: 60
-----------

Djup: 57
----------

Effektingång: 220-240 V, 50 Hz *
----------------------------------

Total effekt 1800-2100 W *
----------------------------

Uppvärmningseffekt: 1800 W *
------------------------------

Total ström: 10 A *
---------------------

Pumpeffekt: 90 - 125 W *
--------------------------

Dräneringspumpeffekt: 30 W *
------------------------------

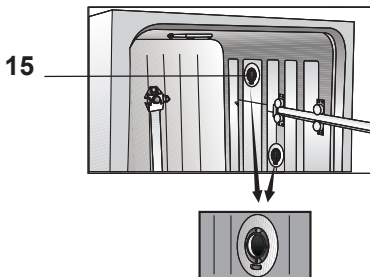
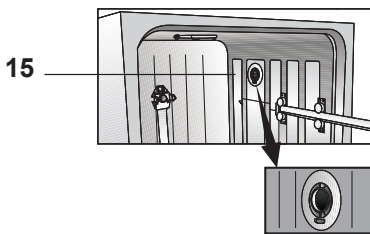
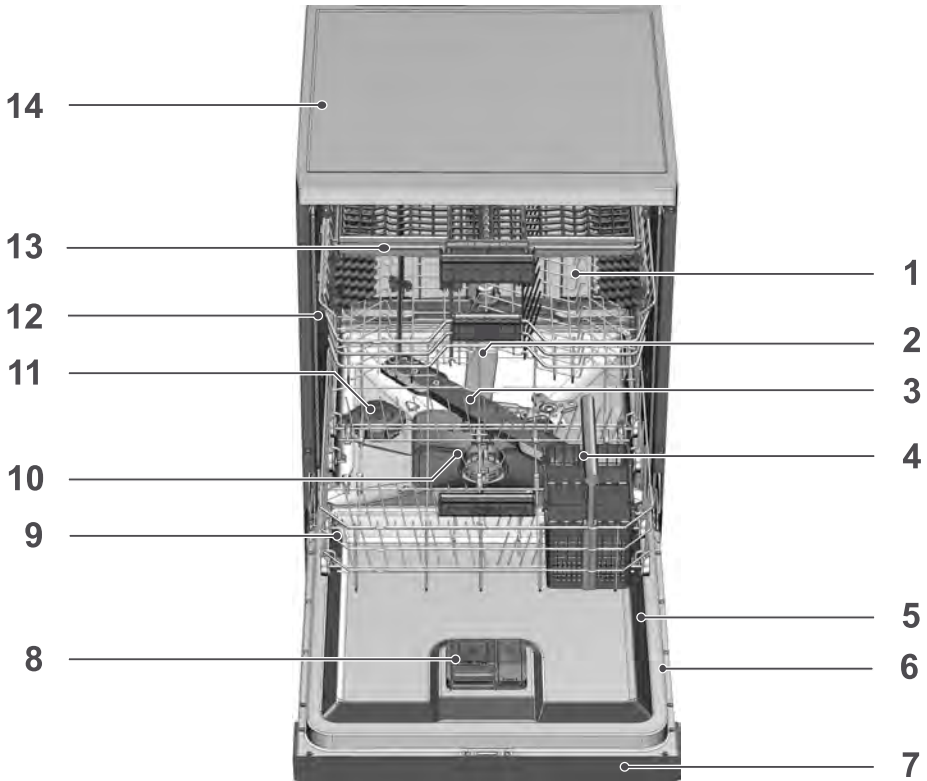
* För detaljerade elektriska värden, se typetiketten på maskinluckan.
---

Vattentryck 0,3 –10 bar (= 3 – 100 N/cm <sup>2</sup> = 0,03-1,0 Mpa)
---

- i** Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.
- i** Figurerna i denna manual är schematiska och kanske inte matchar produkten exakt.
- i** Värden som anges på märkningen av produkten eller i de tryckta dokument som medföljer produkten erhålls i laboratorium baserat på relevanta standarder. Dessa värden kan variera beroende på produktens användning och omgivningsförhållanden.

# 3-Din diskmaskin

## Översikt



1. Överkorg
2. Övre spolarm
3. Undre spolarm
4. Korg för bestick (beroende på modell)
5. Dörr
6. Klassetikett
7. Kontrollpanel
8. Diskmedelsfacket
9. Lägre korgen
10. Filter
11. Lock för saltbehållaren
12. Skena för överkorgen
13. Övre bestickkorg (beroende på modell)
14. Stående på bordsskiva (beroende på modell)
15. Fläkttorrsystem (beroende på modell)

## 4-Installation

**!** Läs avsnittet "Säkerhetsinstruktioner" först!

Installationsförfaranden måste alltid utföras av tillverkaren, auktoriserad serviceagent eller en kvalificerad person som anges av importören. För att göra produkten redo för användning, se till att el, kranvattenförsörjning och vattenavloppssystem är lämpliga innan du ringer till en auktoriserad serviceagent. Om de inte är det, tillkalla en kvalificerad tekniker och rörmokare för att göra nödvändiga arrangemang.

**i** Förberedelse av platsen och el-, kranvattens- och avloppsvatteninstallationer på installationsplatsen är under kundens ansvar.

**!** Installation och elektriska anslutningar måste utföras av auktoriserad serviceagent. Tillverkaren ska inte hållas ansvarig för skador till följd av processer som utförs av obehöriga personer.

**!** Innan installationen ska du kontrollera om produkten har några defekter. Om produkten är skadad, installera den inte. Skadade produkter orsakar risker för din säkerhet.

**i** Se till att vatteninloppet och utloppsslångarna inte är vikta, klämda eller tillplattade när du skjuter in produkten på plats efter installation eller rengöring.

**i** Apparatus framsida får inte tas bort på fristående modeller eller modeller under diskbank. Garantin upphör om detta görs.

När du placerar produkten, se till att du inte skadar golv, väggar, rörledningar etc. Håll inte produkten i luckan eller panelen för att flytta den.

## Lämplig installationsplats

**i** I det område där denna produkt är installerad får det inte finnas en låsbar, skjutbar eller gångjärnsdörr som begränsar full öppning av produktens lucka.

**i** Se till att du väljer en plats som gör att du kan lasta i och ur diskarna på ett snabbt och bekvämt sätt.

- Placera produkten på ett stabilt och plant golv som har tillräcklig lastkapacitet! Produkten måste installeras på en plan yta för att luckan ska stängas ordentligt och säkert.
- Installera inte produkten på platser där temperaturen kan sjunka under 0° C.
- Placera produkten på ett hårt golv. Placera den inte på ett långhårig matta eller liknande ytor.

**!** Placera inte produkten på strömkabeln.

- Se till att du väljer en plats som gör att du kan lasta i och ur diskarna på ett snabbt och bekvämt sätt.
- Installera produkten på en plats nära kranen och avloppshålet. Välj installationsplats genom att tänka på att den inte kommer att ändras efter anslutningarna har gjorts.

## Ansluta vattenförsörjningen

**i** Vi rekommenderar att du installerar ett filter vid vatteninloppet för att förhindra att smuts (sand, lera, rost) i vattenförsörjningen eller vatteninstallationen i ditt hem skadar maskinen eller disken.

**Tillåten vattentemperatur: upp till 25° C (60° C för produkter utrustade med Aquasafe+, vänligen se avsnittet Aquasafe+)**

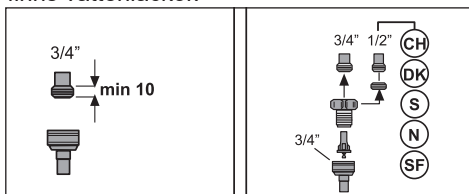
Diskmaskinen får inte anslutas till öppna varmvattenanordningar eller genomströmmande vattenvärmare.

**OBS** Använd inte en gammal eller begagnad vatteninloppsslang på den nya produkten. Använd den nya vatteninloppsslangen som medföljer produkten. Gör inga slangförlängningar.

**OBS** Anslut vatteninloppsslangen direkt till vattenkranen. Trycket från kranen bör vara minst 0,3 bar och maximalt 10 bar. Om vattentrycket överstiger 10 bar bör en tryckavlastningsventil installeras däremellan.

**OBS** Vattentillförseln och dräneringsslangarna måste vara ordentligt fästa och förbli oskadade.

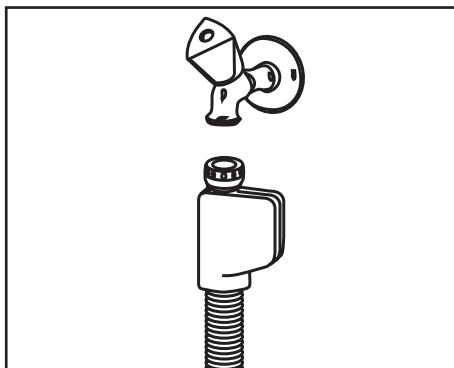
**OBS** Öppna kranarna helt efter att ha gjort anslutningarna för att kontrollera om det finns vattenläckor.



## Aquasafe+

(beroende på modellen)

Systemet Aquasafe+ skyddar mot vattenläckor som kan uppstå vid slangens inlopp. Vattenkontakt med systemets ventilbox måste undvikas för att förhindra skador på det elektriska systemet.

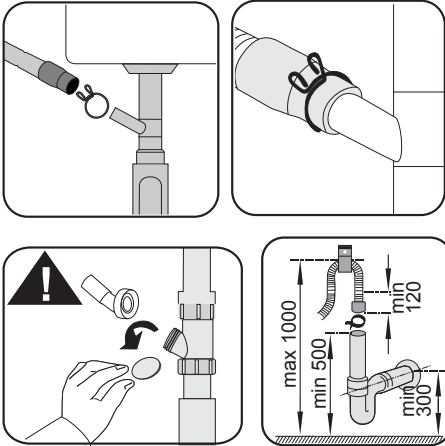


**⚠** Eftersom slanguppsättningen innehåller elektriska anslutningar och enheter ska du aldrig förkorta eller förlänga slangen med förlängningsslangar.

**⚠** Om systemet Aquasafe+ är skadat, koppla ur produkten och kontakta den auktoriserade serviceagenten.

## Anslutning till avloppet

Vattenutsläppsslang kan anslutas direkt till dräneringshålet eller vaskens avlopp. Se installationshandboken som medföljer din maskin för detaljerad information.



- i** Avloppsröret måste vara anslutet till avloppssystemet och det ska inte anslutas till något ytvatten.

## Justering av fötterna

Om produktens lucka inte kan stängas ordentligt eller om produkten gungar när du trycker på den lätt, måste du justera fötterna på produkten. Justera fötterna på produkten såsom illustreras i installationshandboken som medföljer produkten.

- !** Ånga kan komma ut om diskmaskinens lucka inte är korrekt inställd. Varm ånga kan orsaka allvarliga brännskador och andra personskador och skada dina möbler.

## Elektrisk anslutning

- !** Anslut produkten till ett jordat uttag skyddat med en säkring som uppfyller värdena i tabellen "Tekniska specifikationer". Vårt företag är inte ansvarigt för skador som uppstår när produkten används utan jordning i enlighet med lokala bestämmelser.
- Anslutningar måste följa nationella bestämmelser.
- Strömkabelns kontakt måste vara lättillgänglig efter installationen.
- Anslut produkten till ett jordat uttag som är skyddat med en säkring på 10 ampere.
- Den angivna spänningen måste vara lika med din nätspänning.
- !** Gör inte anslutningar via förlängningskablar eller grenkontakter.
- !** Skadade strömkablar måste bytas ut av en auktoriserad serviceagent.

## 5- Förberedelse

**!** Läs avsnittet "Säkerhetsinstruktioner" först!

### Tips för energisparande

Följande information hjälper dig att använda produkten på ett ekologiskt och energieffektivt sätt.

Torka bort alla grövre matrester på disken innan du placerar den i maskinen.

**i** Manuell försköljning av porslin och köksredskap leder till ökad vatten- och energiförbrukning och rekommenderas inte.

**i** Tvätt av porslin och köksredskap i en hushållsdiskmaskin förbrukar vanligtvis mindre energi och vatten i användningsfasen än handdisk när hushållsdiskmaskinen används enligt tillverkarens anvisningar.

Fyll maskinen helt innan du använder den. Använd tabellen "Programdata och genomsnittliga förbrukningsvärden" som finns i Snabbguiden för att välja program. Använd inte mer diskmedel än vad som rekommenderas på diskmedelsförpackningen.

### Avhärdningssystem

Produkten är utrustad med ett vattenavhärdningssystem som minskar hårdheten hos inkommande vatten. Detta system mjukar matarvattnet till en nivå som gör det möjligt att diska med erforderlig kvalitet.

**i** Tillförselvattnets hårdhet måste mjukas upp om det är över 7°dH. Annars kommer joner som skapar hårdheten att ackumuleras på ytan av disken och kan negativt påverka diskings-, sköljnings- och torkningsprestanda hos produkten.

## Justera vattenavhärdningssystemet

Diskresultatet förbättras när vattenavhärdningssystemet ställs in korrekt.

**i** Läs "Snabbguide - Justera avhärdningssystem" innan detta avsnitt!

Regenereringen av avhärdningssystemet kan göras i alla program under torkningssteget. När regenerering sker ökar programmets längd, energi- och vattenförbrukning.

För regenereringsprocess; regenereringscykelns frekvens, maximal ytterligare varaktighet, vatten- och energiförbrukning anges i tabellen nedan beroende på Eco 50° C-programmets vattenförbrukning, när diskmaskinen körs under standardförhållanden med 14 dH vattenförsörjning under Eco 50° C-programmet:

Eco 50° C vattenförbrukning (l)	Regenerering efter ... cykler	Ytterligare varaktighet (min)	Ytterligare vattenförbrukning (l)	Ytterligare energiförbrukning (kWh)
12,3-14,7	5	5	3,0	0,05
9,6-12,2	6	5	3,0	0,05
9,0-9,5	7	5	3,0	0,05
8,0-9,0	8	5	3,0	0,05
7,0-7,9	9	5	3,0	0,05



För diskmaskinens vattenförbrukning i Eco 50° C-programmet, titta i tabellen Programdata och genomsnittliga förbrukningsvärden i Snabbguiden.

## Tillsätta salt

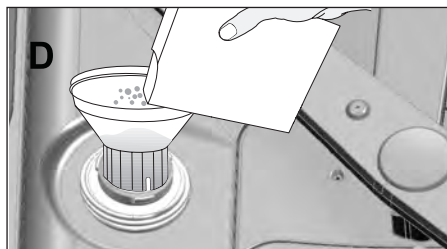
Avhårdaren måste regenereras för att produkten kontinuerligt ska fungera med samma prestanda. Diskmaskinssalt används av detta skäl.

- i** Använd endast speciella mjukalter som tagits fram särskilt för diskmaskiner i maskinen.
  - i** Det rekommenderas att använda granulär- eller pulverformade mjukgörande salter i vattenavhårdningssystemet. Använd inte salter som inte är helt lösliga i vatten, såsom bordssalt eller vanligt salt. Annars kan systemets prestanda försämrans med tiden.
  - i** Saltbehållaren kommer fyllas med vatten när du startar produkten. Av denna anledning, tillsätt salt innan maskinen används.
1. Ta först ut den nedre korgen för att lägga till mjukgörande salt.
  2. Vrid saltbehållarlocket moturs för att öppna det (A).



3. Tillsätt 1 liter vatten till maskinens saltbehållare endast vid första användningen.

4. Fyll saltbehållaren med salt genom att använda salttratt (D). Rör om med en sked för att påskynda upplösningshastigheten av saltet i vattnet.



- i** Du kan tillsätta ca 2 kg mjukgörande salt i saltbehållaren.
5. Sätt tillbaka locket och skruva åt det när behållaren är full.
- i** Du måste tillsätta salt precis innan du startar maskinen. Då spolas det överfyllda saltvattnet bort omedelbart, vilket förebygger risken för korrosion i maskinen. Om du inte ska diska något direkt efter påfyllningen kör du maskinen tom på det kortaste programmet.
  - i** Eftersom olika märken av salt på marknaden har olika partikelstorlekar och eftersom vattenhårdheten kan variera, kan upplösningen av saltet i vatten ta ett par timmar. Därför förblir saltindikatorn på en stund efter att du har tillsatt saltet i maskinen.

## Diskmedel

Du kan använda pulver, flytande/ geldiskmedel och tabletter i maskinen.

- ⚠** Använd endast diskmedel som producerats speciellt för användning i diskmaskiner. Vi rekommenderar att du inte använder diskmedel som innehåller klor och fosfat eftersom de är skadliga för miljön.

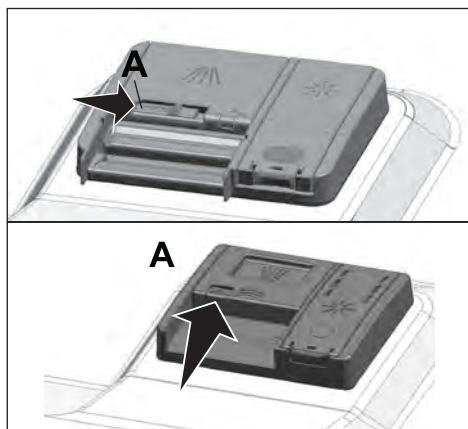
## Tillsätta diskmedel

**i** Var uppmärksam på varningarna på diskmedelsförpackningen för att få bättre disk- och torkresultat. Kontakta diskmedelstillverkaren för ytterligare frågor.

**!** Placera inte lösningsmedel i tvättmedelsfacket. Det finns explosionsrisk!

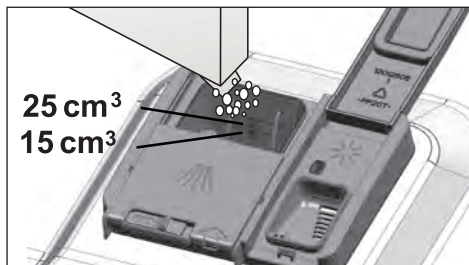
Fyll diskmedel i diskmedelsfacket precis innan maskinen används enligt bilden nedan.

1. Tryck spärren till höger för att öppna locket till diskmedelsfacket (A) (beror på modell).

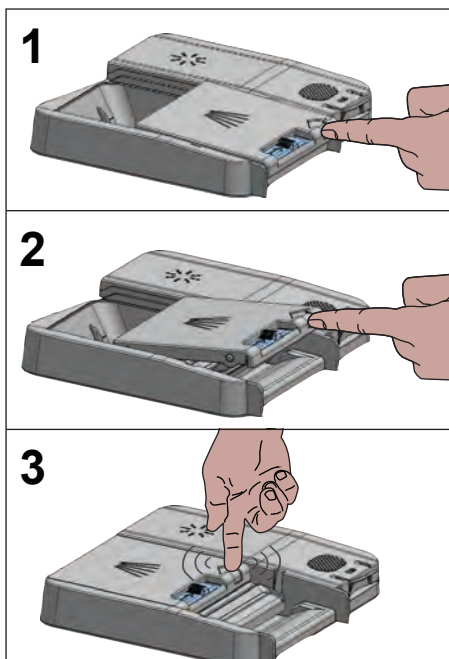


2. Lägg i rekommenderad mängd diskmedel som pulver, flytande/gel eller tablett i diskmedelsfacket.

**i** Inne i diskmedelsfacket finns markeringar som hjälper dig att använda lämplig mängd pulverdiskmedel. När det är helt fullt kommer tvättmedelsfacket innehålla 45 cm<sup>3</sup> diskmedel. Fyll diskmedel upp till 15 cm<sup>3</sup> eller 25 cm<sup>3</sup> nivå-märkena på diskmedelsfacket i enlighet med hur full maskinen är och / eller nedsmutsningsgraden av disken. En tablett räcker om du använder diskmedelstabletter.



3. Tryck på diskmedelsfackets lock för att stänga det. Ett "klick" hörs när locket stängs.

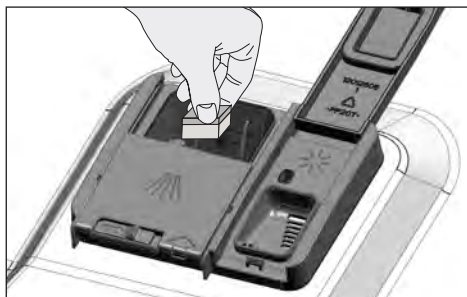


**i** Använd pulver- eller flytande/ geltvättmedel i korta program utan fördisk eftersom lösligheten hos tablettvättmedel förändras beroende på temperatur och tid.

## Diskmedelstabletter

Förutom de konventionella tabletdiskmedlen finns också kommersiellt tillgängliga diskmedelstabletter som uppvisar vattenmjukgörande salter och/ eller spolglanseffekt. Vissa typer av dessa diskmedel kan också innehålla komponenter för speciella ändamål som skydd för glas och rostfritt stål. Dessa tabletter har effekt upp till en viss vattenhårdehetsgrad (21°dH). Vattenmjukgörande salt och spolglans måste också användas tillsammans med diskmedel om vattnets hårdehetsgrad är över nämnd nivå.

- i** Du får bästa möjliga diskresultat genom att använda diskmedel, spolglans och vattenavhårdande salt individuellt.



- i** Följ instruktionerna från diskmedelstillverkaren på förpackningen vid användning av tabletdiskmedel.
- i** Kontakta diskmedelstillverkaren om din disk är våt och/eller om du upptäcker kalkfläckar, i synnerhet på dina glas, efter diskprogrammets slut vid användning av tabletdiskmedel.

## När du byter till pulverdiskmedel från tabletdiskmedel:

1. Kontrollera att salt- och spolglansbehållarna är fulla.
2. Ställ in vattnets hårdhet på den högsta nivån och kör diskmaskinen tom.
3. Efter den tomma diskcykeln granskar du manualen och justerar vattnets hårdehetsnivå efter vattenförsörjningen.
4. Ange lämpliga spolglansinställningar.

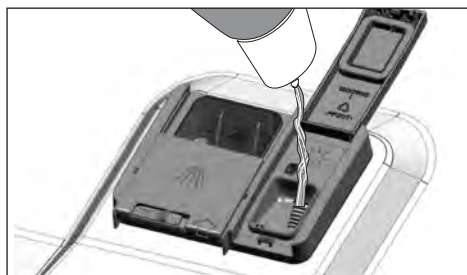
## Spolglans

- i** Spolglansen som används i diskmaskiner är en speciell kombination som syftar till att öka torkeffektiviteten och förhindra vatten- eller kalkfläckar på diskgodset. Av denna anledning måste man vara uppmärksam på att ha spolglans i behållaren för spolglans och att endast använda spolglans producerat speciellt för diskmaskiner.

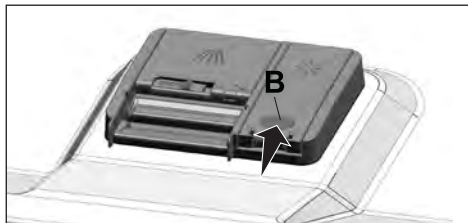
1. Öppna locket på spolglansbehållaren med hjälp av spärren.



2. Fyll behållaren till "MAX"-nivå.



3. Tryck lätt på punkt (B) på behållarens lock för att stänga det.



4. Om det finns fläckar på porslin efter disk, måste nivån höjas och om det finns ett blått spår efter att ha handtorkat dem, måste den sänkas. Detta är i läge 3 som fabriksinställning.

**i** Justering av spolglans beskrivs under "Justering av mängden spolglans" i avsnittet för att köra maskinen.

**i** Torka rent spilld spolglans utanför behållaren. Spolglans som spillts av misstag kommer att orsaka skumning och så småningom kommer det att försämra tvättresultatet.

### Föremål som inte är lämpade att diska i diskmaskin

- Diska aldrig disk nedsmutsad av cigarettaska, ljusrester, polermedel, färgämnen, kemikalier osv. i diskmaskinen.
- Diska inte bordssilver och bestick med trä- eller benhandtag, limmade bitar eller bitar som inte är resistent mot värme, samt koppar- eller tennpläterade behållare i diskmaskinen.

**i** Dekorativa tryck på porslin samt aluminium- och silverföremål kan få missfärgningar eller fläckas efter disk i diskmaskinen precis som vid handdisk. Vissa känsliga glastyper och kristaller kan bli matta över tiden. Vi rekommenderar starkt att du kontrollerar om det porslin du ska köpa kan diskas i diskmaskinen.

### Placering av disken i diskmaskinen

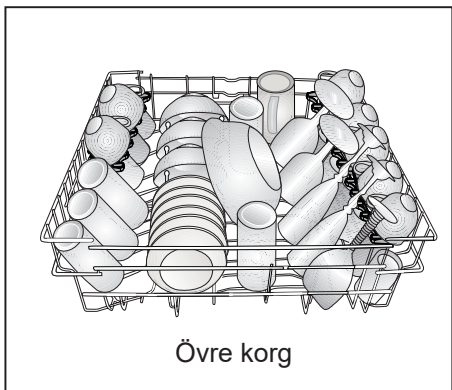
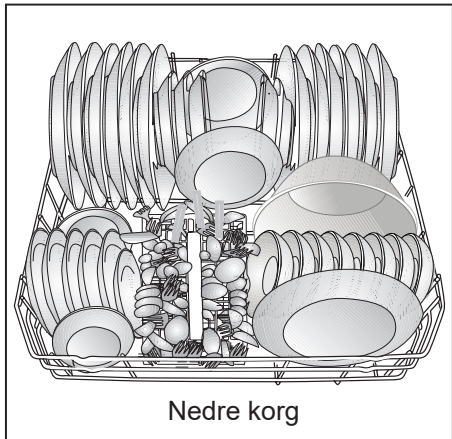
Beroende på diskmaskinens kapacitet kan du använda diskmaskinen på ett optimalt sätt med avseende på energiförbrukning och disk- och torkresultat om du placerar disken på ett ordnat sätt.

- Torka bort alla grova matrester (ben, frön, osv.) på disken innan du placerar den i diskmaskinen.
- Placera tunna, smala föremål i mellansektionerna av korgarna om möjligt.
- Placera starkt nedsmutsade och större föremål i underkorgen och mindre, känsliga och lätta föremål i överkorgen.
- Placera ihåliga föremål som skålar, glas och kastruller upp och ner i diskmaskinen. Detta hindrar vatten från att samlas i djupa håligheter.

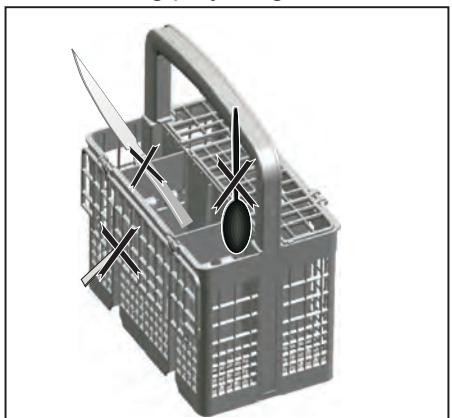
**⚠** För att förhindra eventuella skador ska du alltid placera vassa och spetsiga föremål såsom gafflar, brödknivar osv. upp och ner så att deras spetsiga ändar pekar nedåt eller så att de ligger horisontellt i diskkorgen.

Töm disken i underkorgen först och sedan disken i den övre korgen.

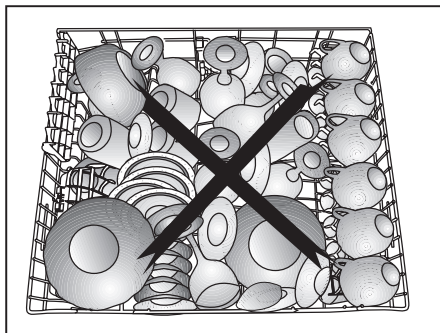
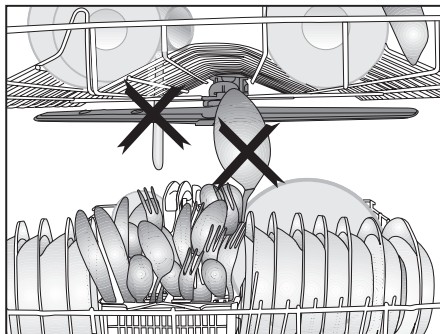
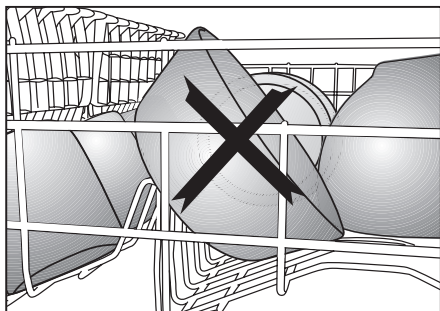
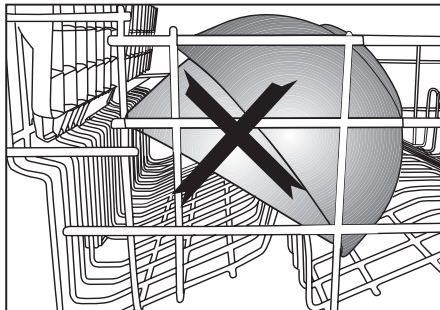
Förslag på att fylla på diskmaskinen



Felaktig påfyllning av disk



Felaktig påfyllning av disk



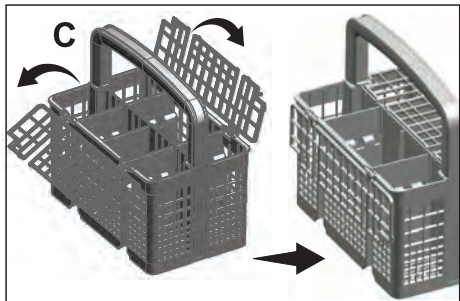


## Bestickkorg

(modellberoende)

Bestickkorgen är utformad för att diska exempelvis gaffel, kniv etc.

Eftersom bestickkorgen kan flyttas (A, B) kan du skapa ett bredare mellanrum mellan disken i nedre och övre korgen och få mer plats.

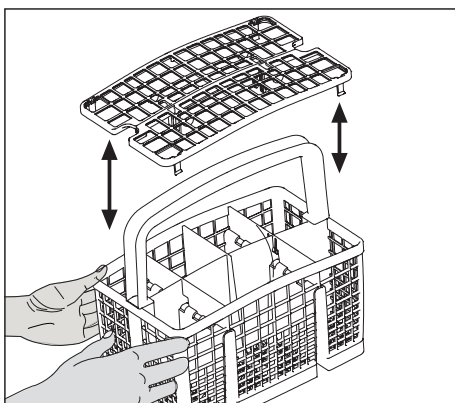
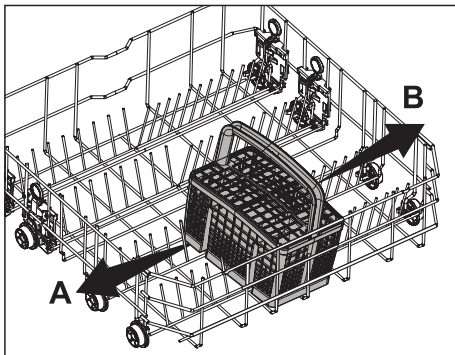


## Bestickkorg

(modellberoende)

Bestickkorgen är utformad för att diska exempelvis gaffel, kniv etc.

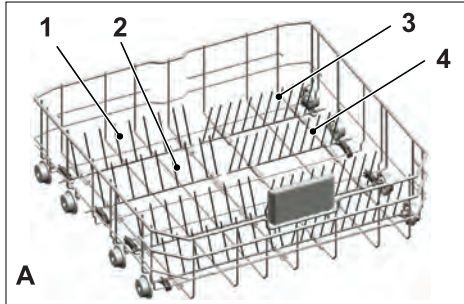
Eftersom bestickkorgen kan flyttas (A, B) kan du skapa ett bredare mellanrum mellan disken i nedre och övre korgen och få mer plats.



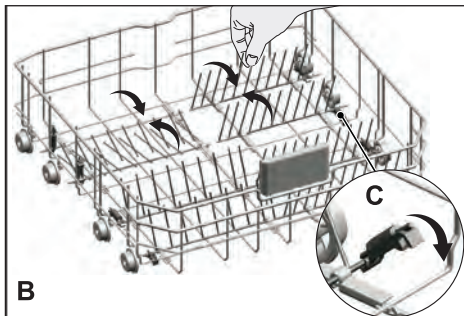
## Infällbara nedre korggaller

(modellberoende)

De sexdelade fällbara gallren (A) som ligger i nedre korgen på maskinen är utformade för enkel placering av stora föremål, såsom pannor, kastruller etc. Du kan skapa mer plats genom att fälla ned varje galler separat eller alla på en gång.



Om du vill fälla ihop korgarna till horisontal position ska du först greppa tag i dem och föra dem i riktning (B). Om du vill föra tillbaka gallren till vertikal position lyfter du dem bara uppåt. Infällbara galler klickar på plats igen (C).

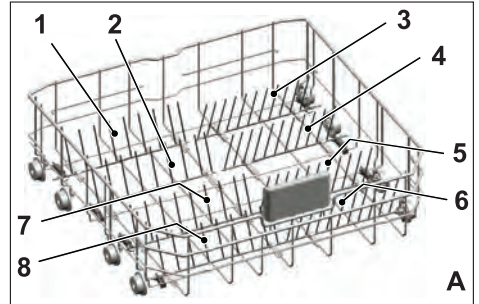


- i** Om du sätter i gallren i horisontal position genom att hålla i dem längst ut kan göra att de böjs. Det är därför bra att lägga in gallren i mitten i horisontal eller vertikal position genom att hålla i mitten av dem och trycka i pilens riktning.

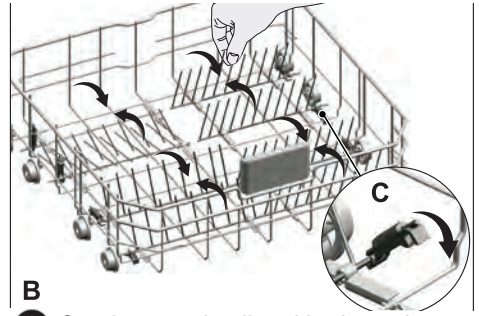
## Infällbara nedre korggaller

(modellberoende)

De sexdelade fällbara gallren (A) som ligger i nedre korgen på maskinen är utformade för enkel placering av stora föremål, såsom pannor, kastruller etc. Du kan skapa mer plats genom att fälla ned varje galler separat eller alla på en gång.



Om du vill fälla ihop korgarna till horisontal position ska du först greppa tag i dem och föra dem i riktning (B). Om du vill föra tillbaka gallren till vertikal position lyfter du dem bara uppåt. Infällbara galler klickar på plats igen (C).



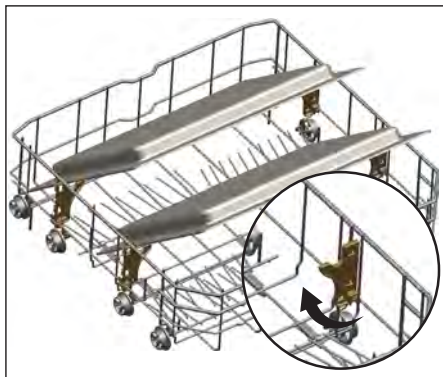
- i** Om du sätter i gallren i horisontal position genom att hålla i dem längst ut kan göra att de böjs. Det är därför bra att lägga in gallren i mitten i horisontal eller vertikal position genom att hålla i mitten av dem och trycka i pilens riktning.

## Tray Wash stöd

(modellberoende)

Använd stöden för att tvätta brickor i den nedre korgen.

Se avsnittet Hjälpfunktioner för lämpligt program och funktionsval.



## SoftTouch Accessory

(modellberoende)

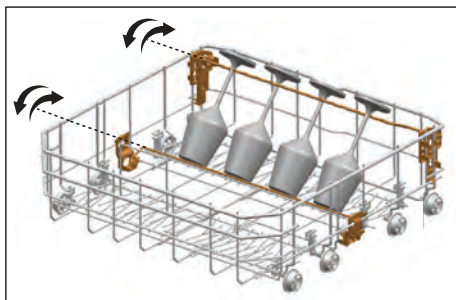
SoftTouch Accessory finns i nedre korgen på maskinen och gör det möjligt att diska ömtåliga glas på ett säkert sätt.



## Lower Basket Glass Holder

(modellberoende)

Lower Basket Glass Holder finns i maskinens nedre korg och möjliggör säker diskning av stora och höga glas.

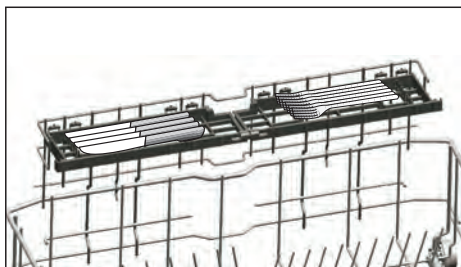
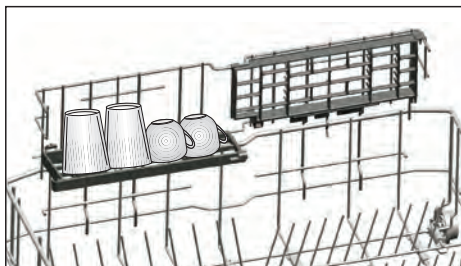




## Nedre universalkorg/ höjjusterbart galler

(modellberoende)

Det här tillbehöret som finns i nedre korgen på maskinen gör det möjligt för dig att diska föremål, såsom extra långa glas och brödknivar.

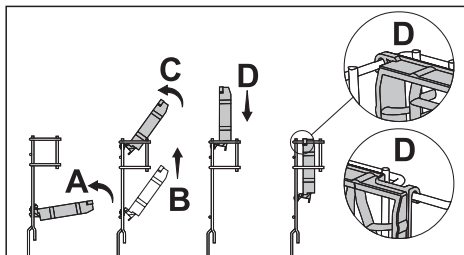


**i** Du kan använda gallren enligt önskemål genom att flytta dem till nedre eller övre positionen, eller stänga dem för att få mer plats i nedre korgen.

**i** Se till att propellern inte vidrör disken du har placerat på korgarna.

Så här stänger du korgarna:

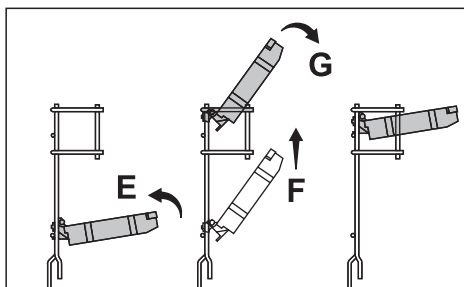
1. Fäll ihop korg (A).
2. För den uppåt (B).
3. Placera den i vertikal position (C).
4. För den nedåt och lås fast med spärrhakarna (D).



**i** Du kan öppna spärrhakarna på samma sätt fast omvänt.

Justera korgarnas höjd:

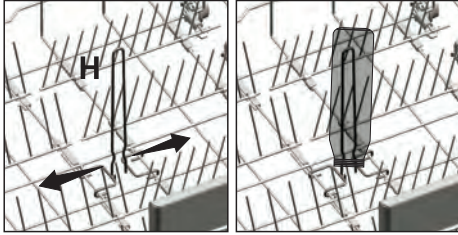
1. Fäll ihop korg (E).
2. För den uppåt (F).
3. Öppna korgen på önskad nivå (G).



## Stor flaskkorg

(modellberoende)

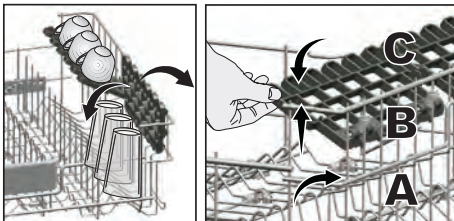
Den stora flaskkorgen gör det enklare att diska långa föremål med bred öppning. Du kan ta ut flaskkorgen från korgen när den inte används genom att dra i båda sidorna (H).



## Övre korghöjd med ställbar nivå

(modellberoende)

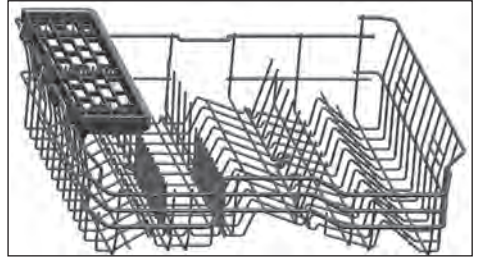
Använd de övre och nedre delarna på de höjdställda spåren i övre korgen på maskinen genom att föra dem uppåt och nedåt enligt glasens höjd, koppar etc. (A, B, C).



## Övre korgens multifunktionsrack

(modellberoende)

Med detta tillbehör som finns på den övre korgen i maskinen kan du enkelt tvätta föremål såsom extra långa slevar och brödknivar.



Du kan lyfta upp den övre korgens multifunktionsrack för att ta bort det om du inte vill använda det.



Om du vill använda den övre korgens multifunktionsrack igen, kan du enkelt koppla det till sidosektionen på överkorgen.



## Justering av överkorgens höjd

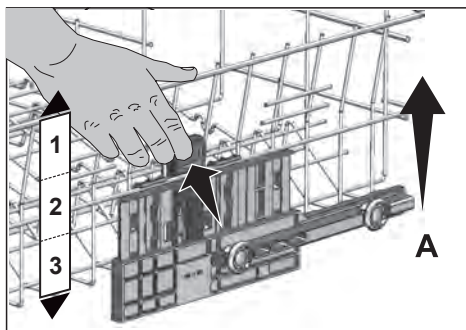
(modellberoende)

Höjdjusteringsmekanismen för överkorgen har utformats för att du ska kunna skapa stora utrymmen i de nedre eller övre delarna av din maskin beroende på dina behov genom att justera höjden uppåt eller neråt medan din korg är tom eller fylld.

Tack vare denna mekanism, kan du använda din korg i tre olika lägen, nämligen lägre, mellersta och övre läget (1, 2, 3).

1. För att höja korgen, håll i den övre korgens trådar med båda händerna medan korgen är i det nedersta läget och dra upp dem (A).
2. Du kommer att höra ett "klick" från höger och vänster mekanismer, vilket indikerar att korgen har nått nästa nivå. Lossa korgen.

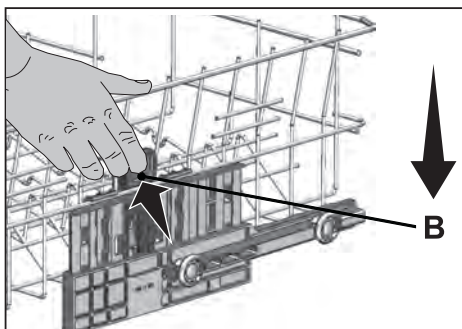
Repetera proceduren om höjden inte är tillräcklig.



För att sänka korgen, när den är i det översta läget;

1. Håll överkorgens trådar med båda händerna, lyfta upp korgen något och samtidigt tryck på och lossa spärrarna såsom visas i figuren (B).
2. Sänk korgen från den aktuella positionen till den lägre.
3. Lossa korgen efter att den har nått en nivå lägre.

Repetera proceduren om höjden inte är tillräcklig.



- i** Rörelsemekanismen kanske inte fungerar korrekt om den övre korgen är överfylld eller om viktfordelningen inte är balanserad. Vid stora tyngder finns det risk för ett fall en nivå ner.
- i** Se till att inställningsmekanismen har samma positioner på höger och vänster sida av den övre korgen.

## Justering av övre korgens höjd

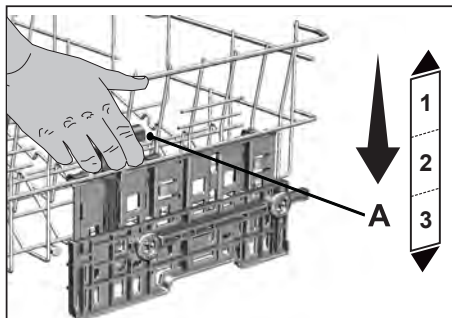
(beroende på modell)

Övre korgens höjjusteringsmekanism är utformad så, att du kan skapa stor yta i maskinens övre eller undre utrymme genom att justera korgen uppåt eller nedåt, när den är tom eller fylld.

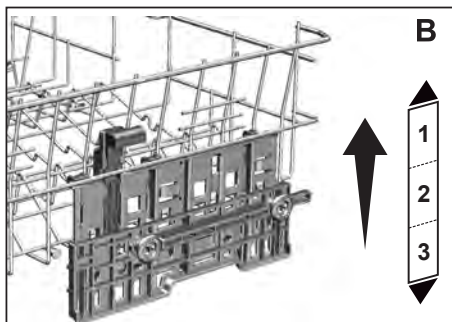
Tack vare denna mekanism kan man använda korgen i tre olika positioner, nämligen lägre, mellan eller övre position. Sänk korgen på följande sätt, när den är i sitt översta läge.

1. Håll i övre korgens pinnat och lyft mekanismens handtag uppåt, som visats i bild (A).
2. Sänk korgen till nästa lägre position.
3. Släpp korgen, när den fastnar i nästa lägre position.

Upprepa denna procedur, om höjden inte är tillräcklig.



1. Lyft korgen genom att hålla i korgen pinnar och dra korgen uppåt med båda händerna, när korgen är i lägsta positionen (B).
2. Släpp korgen när den fastnar i nästa övre position med ett "klick", som kan höras från den högra eller vänstra mekanismen.



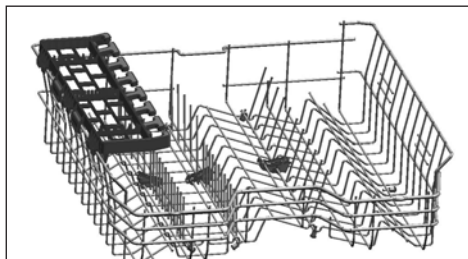
Upprepa denna procedur, om höjden inte är tillräcklig.

- i** Mekanismen fungerar kanske inte ordentligt, om den övre korgen är överfylld eller i obalans. Den kan även falla till nästa lägre position, om den är tung.
- i** Kontrollera, att justeringsmekanismen på höger och vänster sida av korgen är riktade med varandra.

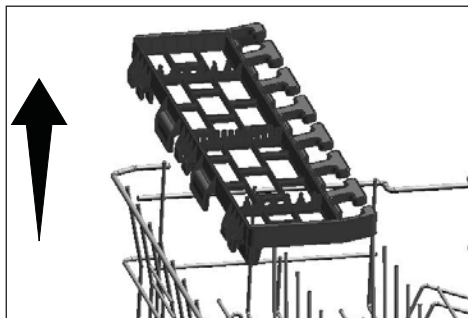
## Övre korgens multifunktionsservishållare

(modellberoende)

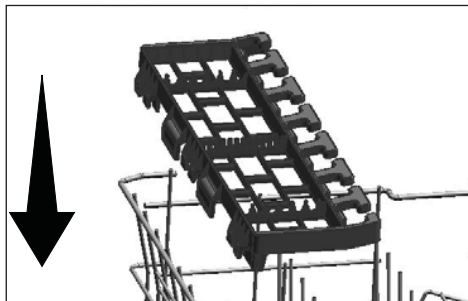
Tack vare enhetens övre korgens multifunktionsservishållare, kan du placera och diska långa fat och köksutensilier. Även vinglashållaren på denna utrustningens framsida underlättar placering av glas med fot i den övre korgen.



Du kan ta bort övre korgens multifunktionsservishållare genom att lyfta den uppåt, när den inte används.



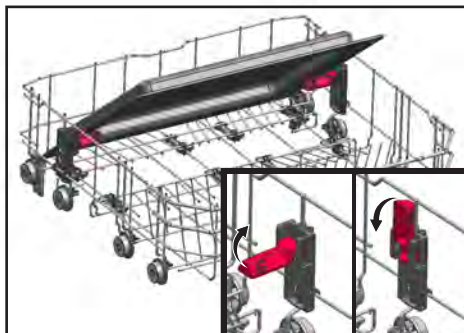
Du kan installera övre korgens multifunktionsservishållare i övre korgens sida.



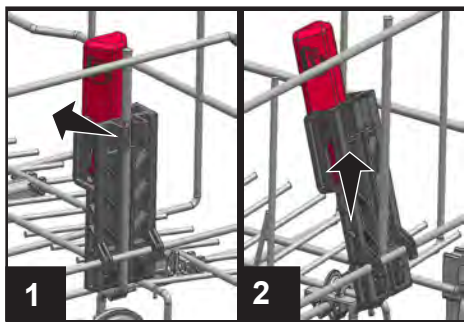
## Brickstöd

(modellberoende)

Du kan använda brickstödet, om du vill diska brickor i den nedre korgen. Se korrekt program och funktion i sektionen Extrafunktioner. Denna del kan fällas ner när den inte används, för att underlätta placeringen av disken.



Delen kan även tas bort vid behov, som visats i bild 1 och 2.



**i** Brickstöden ska tas bort som visats i bild 1 och 2 under funktionstesterna, som ska utföras enligt standard.

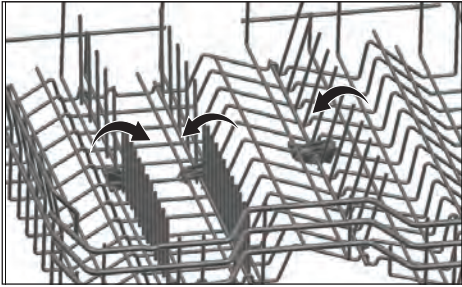


## Överkorgens fällbara trådar

(modellberoende)

Du kan använda hopfällbara trådar när du behöver ett större utrymme för din disk i den övre korgen i maskinen.

För att dra trådarna till horisontellt läge, ta tag i dem från mellanposition och skjut dem i pilens riktning enligt figuren. Placera stor disk på det nyskapade området. För att få trådarna tillbaka till vertikalt läge, lyft bara upp dem.



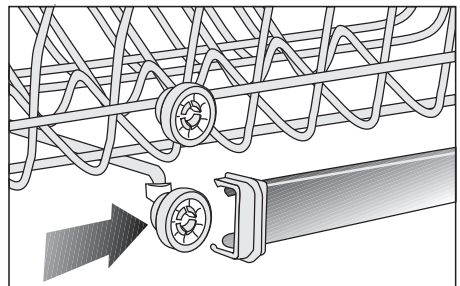
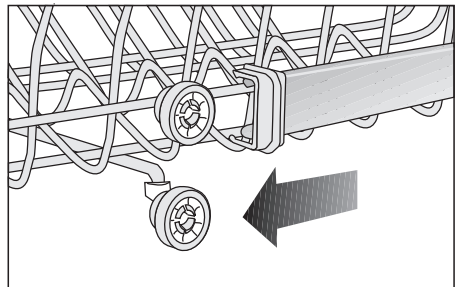
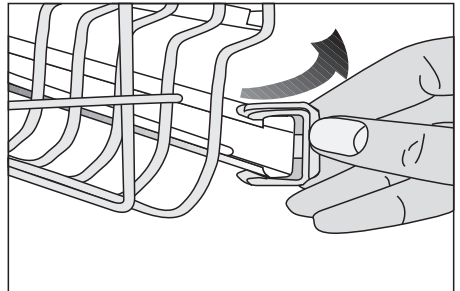
**i** När man drar trådarna till horisontellt läge genom att hålla dem i spetsarna, kan det hända att de böjs. Håll därför trådarna i mitten medan de förs till horisontell eller vertikal position.

## Justera höjden på den övre tomma korgen

(modellberoende)

Du kan justera höjden på övre korgen i enlighet med storleken på disken som ska fyllas på. Använd rullspåren för att ändra korgens höjd.

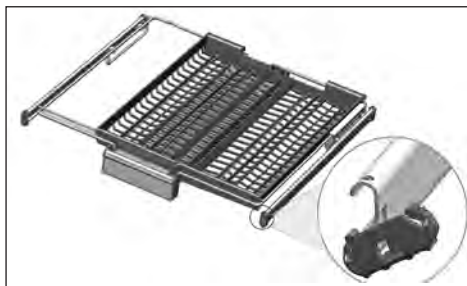
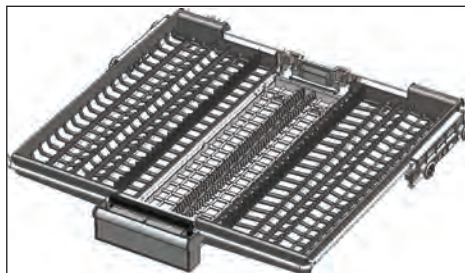
1. Vrid stoppen i sluten av övre korgspåren genom att vrida dem åt sidan.
2. Ta ut korgen.
3. Ändra rullspårens position, placera korgarna i spåren och stäng stoppen.



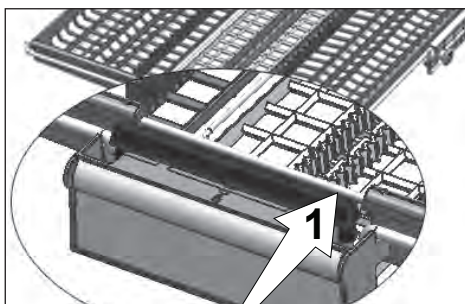
## Övre bestickkorg

(modellberoende)

Den övre bestickkorgen är utformad för att tvätta bestick såsom gafflar, skedar och etc. genom att placera dem mellan stängerna på korgen.



När mittenfacket är i det nedre läget, kan du fylla upp med långa / höga föremål såsom kaffekoppar, slevar osv i facket. När sidofacken luta mot två sidoväggar kan handtaget dras för att göra att det mellersta facket höjs och systemet låses.

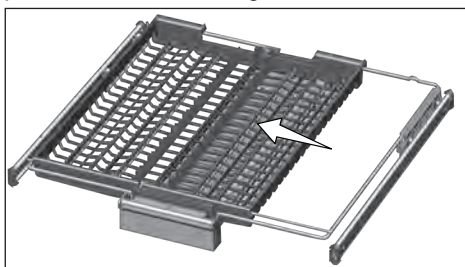


Att skjuta stängen (1) på handtaget på modeller med partiell rörelsefunktion gör att det centrala facket på korgen kommer till det nedre läget och systemet låses upp. Höger och vänster fack kan således användas som rörliga delar. Det fria utrymmet som möjliggörs av sidofacken gör att långa förmål kan placeras i den övre korgen.


## Övre bestickkorg


(modellberoende)

Den övre bestickkorgen är utformad för att tvätta bestick såsom gafflar, skedar och etc. genom att placera dem mellan stängerna på korgen.



## 6-Användning av produkten

 Läs avsnittet "Säkerhetsinstruktioner" först!

 Läs "Snabbguide" innan detta avsnitt.

### Knappar

#### På/Av-knapp

Den används för att slå eller stänga av maskinen.

Maskinen slås på med ekonomi-programmet i På-läge och siffran för ekonomin programmet visas på program-indikatorn. I Av-läge kommer indikatorerna på displayen släckas.

#### Start / Paus / Avbryt-knapp

Den används för att starta, pausa eller avbryta ett valt program eller en funktion.

#### Programväljarknappar

De används för att välja det diskprogram som du fastställt från tabellen "Programdata och genomsnittsförbrukningsvärden".

#### Fördröjningsknapp

Den bör pressas för att inställa tidsfördröjningen.

#### Förberedning av maskinen




1. Öppna diskmaskinens dörr.
2. Sätt in disken i enlighet med instruktionerna i bruksanvisningen.
3. Se till att de övre och undre skovelhjulen roterar fritt.
4. Håll tillräcklig mängd diskmedel i diskmedelsfacket.
5. Kontrollera om salt- och spolglansindikatorerna tänds och tillsätt salt och/eller spolglans om det behövs.
6. Stäng diskmaskinens dörr.

### Val av program

1. Tryck på På/Av-knappen för att växla PÅ din maskin.
2. Se tabellen för "Programdata och genomsnittsförbrukningsvärden" för att bestämma ett lämpligt diskprogram för din disk.
3. Tryck på Programvalsknapparna tills numret på det program du valt visas på programindikatorn. Använd P+ för att byta till nästa program, och P- för att byta till det föregående.

### Hjälpfunktioner

Diskprogrammen är utformade för att få bästa rengöringseffekt, med tanke på typen av smuts, nedsmutsningsgrad och egenskaperna hos den disk som ska diskas. Hjälpfunktioner finns för att du ska kunna spara tid, vatten och energi och för att utföra en mer bekväm diskning med villkor som är specifika för dig.

-  Hjälpfunktioner kan orsaka förändringar i programlängden.
-  Vissa extrafunktioner kan inte användas tillsammans.
-  Hjälpfunktioner är inte lämpliga för alla diskprogram. Indikatorn för hjälpfunktioner som inte är kompatibla med programmet kommer inte att vara aktiv.

### För att lägga till hjälpfunktioner till programmet

1. Välj önskat diskprogram genom att trycka på programvalsknappen.
2. I det valda diskprogrammet, om en hjälpfunktion är vald, visas dess symbol på displayen. Om funktionsknappen trycks in igen försvinner symbolen och valet avbryts.
3. Valet kommer att avbrytas när du trycker på funktionsknappen igen.



## Halv-last funktion

(beror på modellen)

Den används för att köra maskinen utan att ladda den helt.

1. Lägg din disk i maskinen som du vill.
2. Slå på maskinen genom att trycka på På/Av-knappen för att spara ändringarna.
3. Välj önskat program och tryck på halv-last knappen. Halv-last indikatorn tänds på displayen i indikatorn för vald funktion.
4. Starta programmet genom att trycka på Start / Paus / Avbryt.

- i** Med halv-last funktionen kan du spara både vatten och ström när du använder de nedre och övre korgarna i maskinen.

## Extra Torkning Funktion

(beror på modellen)

Den ger överlägsen torkprestanda.

## Tidspar Funktion

(beror på modellen)

Det förkortar tiden för disktiden som valts och minskar vattenförbrukningen genom att möjliggöra diskning under högre tryck.

## Multi-tab funktion

(beror på modellen)

Den här funktionen erbjuder bättre torkningsprestanda med universalmedel, såsom 2 i 1, 3 i 1, 4 i 1, 5 i 1, allt i ett etc. beroende på vattnets hårdhet.

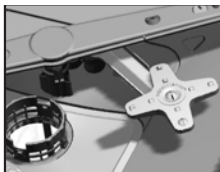
- i** Om du har använt Multi-tab funktioner under det senast använda diskprogrammet förblir Multi-tab funktionen aktiv i nästa diskprogram du väljer.
- i** Multi-tab funktion kan orsaka ändringar i programlängden.

## Extra Sköljning Funktion

(beror på modellen)

Beroende på typen av använt diskmedel kan diskmedlet avlägsna fläckar från disken och erbjuda optimal sköljfunktion.

## AqualIntense Funktion



(beror på modellen)

AqualIntense impellern som sitter under den nedre impellern hjälper dig tvätta hårt smutsad

disk som placeras på högra sidan av den nedre korgen. Det ger bättre resultat att placera den mest nedsmutsade disken till höger i främre delen.

- i** Försök inte att avlägsna AqualIntense impeller!

## Extra Undertryck Funktion

(beror på modellen)

Den här funktionen driver den nedre rotorn med högt tryck och högre hastighet för att tillåta bättre diskning av exempelvis kastruller och formar med intorkade matrester.

## IonGuard Funktion

(beror på modellen)

Tryck på IonGuard Funktionsknappen på panelen för att aktivera IonGuard funktionen. När funktionen är på, aktiveras systemet med jämna mellanrum och förhindrar att det bildas dålig lukt från smutsig disk som placeras i maskinen. Om denna funktion är vald, kommer den att aktiveras när produkten är avstängd och indikatorn IonGuard på panelen blinkar, ett ventilationsljud kan då höras, det är normalt. Tills funktionsvalet är inaktiverat, aktiveras systemet automatiskt intermittent.

## Auto Tablet-funktion

(beror på modellen)

Auto Tablet är en funktion som detekterar användning av kombinationsdiskmedelstabletter automatiskt.

- i** Torkprestanda hos dessa typer av diskmedel förbättras genom att justera temperaturen och varaktighet i enlighet därmed. Tack vare denna funktion finns det ingen anledning att trycka på någon knapp om en tabletdiskmedel används.

Funktionen kan aktiveras om automatisk detektion önskas.

### För att aktivera / avaktivera:

- När du har slagit på maskinen, tryck på tidsfördröjnings- och P+ knapparna samtidigt. Fortsätt att trycka tills nedräkningen 3, 2, 1 är klar på displayen.
- Tryck på P+ för att aktivera a: läget. Automatisk diskmedeldetekteringsfunktion är avaktiverad vid "a:0" och aktiverad vid "a:1". Ställ in önskat läge genom att trycka på tidsfördröjningsknappen.
- Stäng av maskinen med On/Off-knappen (På/Av-knappen) för att spara ändringarna.

## Golv belysning

### Varning för att visa att maskinen just nu diskar.

(beror på modellen)

Maskinen reflekterar ett riktat mot golvet under diskprocessen. Detta ljus släcks när disken är klar.

- i** Golv belysningen aktiveras automatiskt när diskprogrammet startar och lyser tills slutet av programmet.
- i** Golv belysningen kan inte avbrytas av användaren.

## Innerbelysning

(beror på modellen)

Vissa modeller har innerbelysning för att lysa upp insidan när luckan öppnas.

- Efter att du har slagit på maskinen trycker du på knapparna Time Delay (Tidsfördröjning) och P/P+ samtidigt. Fortsätt att trycka tills nedräkningen 3, 2, 1 är klar på skärmen.
- Tryck knappen P / P+ för att flytta till positionen L: på displayen. Innerbelysningen är avstängd i positionen "L:0" och påslagen i positionen "L:1". Ställ in önskat läge genom att trycka på Time Delay-knappen.
- Stäng av maskinen med På/Av-knappen för att spara ändringarna.

## SelfDry

(avhengig av modellen)

Tack vare "SelfDry" funktionen på maskinen, kan torkningseffektiviteten förbättras och energi sparas. Två alternativ finns, nämligen "AV" och "PÅ".

Su kan använda undermenyn inställningar till att ändra "SelfDry" inställningarna. När denna funktion aktiveras, öppnas maskinens lucka automatiskt, när tvättcykeln avslutas.

- i** Automatisk dörröppning öppnar luckorna när tvättcykeln avslutats med "dörrens öppningsskaft". Detta tar ca. 2 minuter. Försök inte att stänga luckan vis strömavbrott, när skaften rör sig utåt. Funktionen ska avslutas och skaften returneras, när strömmen kommer tillbaka.
- i** SelfDry funktionen kan ändra cykelns tid.

## Ändring av SelfDry inställningar

1. Tryck på fördröjning och P/P+ knappen samtidigt på maskinen. Tryck tills nedräkning på skärmen visas som 3, 2, 1, är färdig.
2. Tryck på P / P+ knappen och flytta till position 0: på skärmen.. "0: 0" positionen visar att SelfDry funktionen är av "0: 1" positionen visar, att den är på. Välj önskad position med fördröjningsknappen.
3. Stäng av maskinen med On/Off knappen för att spara inställningarna.

## EverClean Filter

(avhengig av modellen)

Med den här funktionen rengörs mikrofiltret av ett speciellt system i slutet av tvättprogrammet och är förberedd för användning för nästa användning av maskinen. Den här rengöringsprocessen ökar rengöringsperioden för mikrofiltret från 2 veckor till 3 månader och ökar därmed tvättfunktionen. Vi rekommenderar användning av den här funktionen i varje tvättprogram för att få ut maximalt av den.

## Programmering av disktiden

### Tidsfördröjning

Om en ekonomisk eltariff tillämpas i din region, kan du använda tidsfördröjningsfunktionen för att diska under lämpliga timmar.

Du kan fördröja starten av det valda programmet upp till 24 timmar. Tidsfördröjning kan inte ställas in efter att programmet startat.

1. Tryck på tidsfördröjningsknappen efter att ha valt diskprogrammet och andra hjälpfunktioner.
2. När du trycker på tidsfördröjningsknappen, visas "0:30" på displayens informationslinje och tidsfördröjningsindikatorn börjar blinka.

3. Ställ in önskad tid genom att trycka på tidsfördröjningsknappen. Du ökar tiden med steg på 30 minuter upp till 6 timmar, och efter det i steg på 1 timme upp till 24 timmar varje gång du trycker på knappen.
4. Tryck på Start / Paus / Avbryt knappen för att starta nedräkningen för tidsfördröjningen. Tidsfördröjningsindikatorn och Start/ Paus-indikatorn lyser oavbrutet fram till slutet av perioden. Tidsfördröjning visas på displayens informationslinje. Valt program kommer att starta så snart nedräkningen är över.

## Ändra inställningarna medan tidsfördröjningsfunktionen är aktiverad

Medan tidsfördröjningsfunktionen är aktiverad, kan du inte göra ändringar i diskprogrammet, hjälpfunktionerna eller fördröjningstiden.

**i** Program och hjälpfunktioner kan inte ställas in/ändras efter att programmet har startat.

## För att avbryta tidsfördröjningsfunktionen

1. Tryck och håll ner Start/Paus/Avbryt knappen i 3 sekunder.
  2. När Start/Paus/Avbryt knappen trycks och hålls ner, visas "3", "2", "1" på displayen. Tidsfördröjningsindikatorn släcks vid slutet av den inställda avrbytningsprocessen och fördröjningsprocessen avbryts.
- i** Du kan välja och starta ett nytt program efter att ha avbrutit den inställda tidsfördröjningsfunktionen.
- i** Tidsfördröjningsfunktionen kan inte ställas in efter att programmet startat.

## Starta programmet

För att starta maskinen efter att du valt programmet och hjälpfunktionerna, tryck på Start/Paus/Avbryt.

När programmet startar hörs en melodi spelas och den beräknade tiden som återstår innan slutet av programmet visas på displayen. Start/Paus/Avbryt indikatorn börjar lysa kontinuerligt.

**i** Maskinen utför avhårdning av vattnet beroende på ledningsvattnets hårdhetsgrad. Den återstående tiden som visas mot slutet av vissa program kan skilja sig från den tid som anges i början på grund av denna process. Den totala tiden kan också förändras medan programmet körs beroende på omgivningstemperaturen där maskinen är installerad, temperaturen på vattnet som försörjas och mängden disk.

**i** Var uppmärksam att inte öppna dörren medan maskinen är igång. Stanna maskinen genom att trycka på Start/Paus/Avbryt knappen om du måste öppna dörren. Öppna sedan luckan på maskinen. Det kan släppas ut ånga när du öppnar dörren till din maskin; var försiktig. Stäng dörren på maskinen och tryck på Start/Paus/Avbryt-knappen igen. Programmet återupptar då där det slutat.

**i** Maskinen kommer att förbli tyst i pausläge under en tid för att helt avlägsna vattnet i maskinen och på diskgodset och att för att rengöra avhårdaren, och sedan fortsätter den att köra i torkläge.

## Barn (Knapp) Lås

Du kan förhindra att andra personer avbryter och ändrar programcykeln och tidsfördröjningen medan maskinen är igång.

## För att aktivera barnlåset:

1. Tryck på Barn (Knapp) Lås knapparna samtidigt och håll dem intryckta i 3 sekunder.

2. "3", "2", "1" visas på displayen och knapplåset är aktiverat.

**i** Barnlås förhindrar det valda programmet eller funktioner från att ändras och inaktiverar Start/Paus/Avbryt.

**i** Barnlås låser inte dörren på maskinen.

**i** Om du stänger av maskinen med hjälp av På/Av-knappen i slutet av programmet, kommer barnlåset avaktiveras automatiskt

**i** För energibesparing, är produkten automatiskt avstängd efter slutförandet av programmet eller om programmet inte startas.

## För att avaktivera barnlåset:

1. Tryck på Barn (Knapp) Lås knapparna samtidigt och håll dem intryckta i 3 sekunder.

2. "3", "2", "1" visas på displayen och knapplåset är avaktiverat.

## Avbryta programmet

1. Tryck på Start/Paus/Cancel knappen och håll den intryckt i 3 sekunder.

2. Släpp knappen när Start/Paus-indikatorn börjar blinka. För ett par minuter utför maskinen de åtgärder som krävs för att avbryta programmet.

**i** Det kan finnas rester av diskmedel eller sköljmedel kvar i maskinen och/eller på bitarna som spolats beroende på i vilket steg det program du har avbrutit var.

## Salt indikator (S)

Kontrollera salt indikatorn på displayen för att se om det finns tillräcklig mängd mjukgörande salt i diskmaskinen eller inte. Du måste fylla på saltbehållaren med salt när salt indikatorns varningsignal visas på displayen på din maskin.

**i** Justering av vattenhårdheten förklaras i avsnittet om avhärdning.

## Spolglans indikator (✱)

Kontrollera spolglansindikatorn på displayen för att se om det finns tillräcklig mängd spolglans i diskmaskinen eller inte. Du måste fylla på behållaren med spolglans när indikatorns varningsignal visas på displayen på din maskin.

## Justering av mängden spolglans

1. När du har slagit på maskinen, tryck på tidsfördröjnings- och P+/P knapparna samtidigt. Fortsätt att trycka tills nedräkningen 3, 2, 1 är slutförd på displayen.
  2. Tryck P+/P för att flytta till positionen (P) på displayen.
  3. Ställ in lämpligt läge genom att trycka på fördröjd start-knappen.
  4. Tryck på På-/av-knappen för att spara inställningarna.
- 1 dos spolglans fördelas i P:1-positionen.  
2 doser spolglans fördelas i P:2-positionen.  
3 doser spolglans fördelas i P:3-positionen.  
4 doser spolglans fördelas i P:4-positionen.

## Programavslutning

Programavslutningsindikatorn tänds när diskprogrammet är slut.

1. Tryck på På/Av-knappen för att växla AV din maskin.
2. Stäng diskmaskinens kran.
3. Koppla bort maskinen från eluttaget.

**i** För energibesparing, är produkten automatiskt avstängd efter slutförandet av programmet eller om programmet inte startas.

**i** Lämna din disk i maskinen i ca 15 minuter för att kyla ner den efter att den diskats.

## Varning för avbrytning av vattenförsörjningen

Om kranvatten-försörjningen avbryts eller tappvatteninloppet stängs av, kan maskinen kan inte ta in vatten och E:02-symbolen börjar blinka på programindikatorn. Så länge problemet fortsätter, pausas diskprogrammet och vatteninloppet kontrolleras regelbundet av maskinen; när vatteninloppet är återställt försvinner E:02 symbolen efter ett tag och diskprogrammet fortsätter.

## Varning för överlopp

Om maskinen tar in för mycket vatten eller det finns läckage på någon av komponenterna då upptäcker maskinen detta och E:01-symbolen blinkar på programindikatorn. Så länge överloppet fortsätter, förblir säkerhetsalgoritmen aktiv och försöker att ladda ur vattnet. Om överloppet är slut och säkerheten kan garanteras på nytt, kommer E:01-symbolen att försvinna. Om E:01 inte försvinner, finns det ett permanent fel. I detta fall bör auktoriserad service kontaktas.

## Maskinrengöring





(beror på modellen)

Detta program rekommenderas att drivas varje 1-2 månader för maskinrengöring och nödvändig hygien. Programmet bör drivas medan maskinen är tom.

För att uppnå en effektiv resultat, rekommenderas att använda tillsammans med speciella maskinrengöringsmedel.

- i** Använd inte maskinrengöringsprogram för att diska. Eftersom det verkar i höga temperaturer, är det skadligt för disken.

## 7-Underhåll och rengöring

-  Läs avsnittet "Säkerhetsinstruktioner" först!
-  Koppla bort produkten och stäng kranen innan rengöring påbörjas.
-  Använd inte slipande rengöringsmedel.
-  Rengör filter och fläkthjul minst en gång i veckan för att maskinen ska fungera effektivt.

Livslängden hos produkten utökas och får ofta mindre problem om den rengörs med jämna mellanrum.

### Rengöring av produktens yttre yta

**OBS** Rengör utsidan och produktens luckpackningar försiktigt med ett mildt rengöringsmaterial och fuktig trasa. Torka av "Kontrollpanelen" endast med en fuktad trasa.

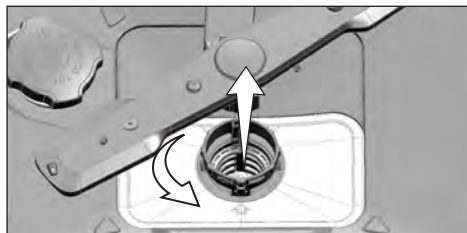
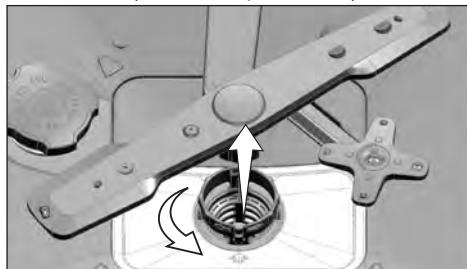
### Rengöring av maskinens insida

- Rengör maskinens inre genom att köra maskinen med programmet som körs med högsta möjliga temperatur med diskmedel eller speciella maskinrengöringsmedel varje månad. Denna åtgärd hjälper till att ta bort rester och kalk från maskinens inre.
- Om vatten finns kvar i maskinen, dränera vattnet genom att följa procedurerna under rubriken "Avbryta ett program". Om vattnet inte kan släppas ut, ta bort filtren såsom anges i avsnittet "Rengöring av filter" och kontrollera om det finns några överblivna avsättningar som har samlats på botten av maskinen, och som blockerar vattenvägen. Rengör vid behov.

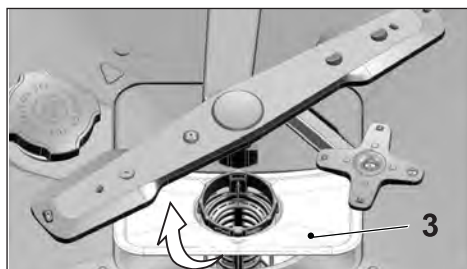
### Rengöring av filter

Rengör filtren minst en gång i veckan för att maskinen ska fungera effektivt. Kontrollera om det finns matrester kvar på filtren. Om det finns matrester kvar på filtren, ta bort filtren och rengör väl under rinnande vatten.

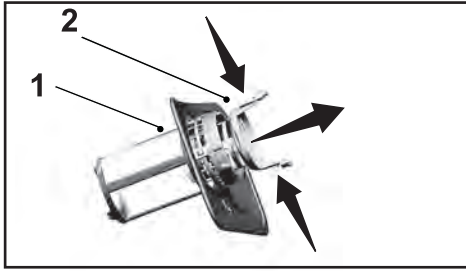
1. Vrid mikrofilter- (1) och grovfilter- (2) enheten moturs och dra ut den från sin hållare (beroende på modell).



2. Dra ut metall-/plastfiltret (3) från hållaren.



3. Tryck de två spärrarna på grovfiltret inåt och separera grovfiltret från enheten.



4. Rengör alla tre filtren under kranvatten med hjälp av en borste.
5. Placera metall-/plastfiltret.
6. Placera grovfiltret i mikrofiltret. Säkerställ att det är ordentligt infäst. Vrid grovfiltret medurs tills ett "klick" hörs.

**i** Använd inte diskmaskinen utan filter.

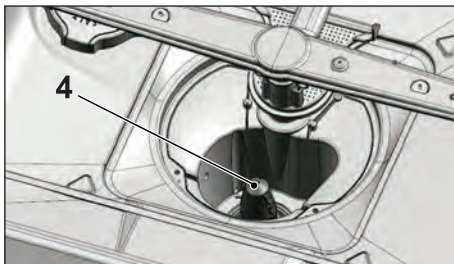
**i** Felaktig placering av filtren minskar tvätteffekten.

### Mikrofilterrengöringsmekanism

(beroende på modell)

**i** Filterrenheten ökar med 80 % med det mikrofilterrengöringssystem som finns på maskinen.

**i** Om din maskin har automatisk filterrengöringsfunktion, ta inte bort mikrofilterrengöringsmekanismen (4) för rengöring.

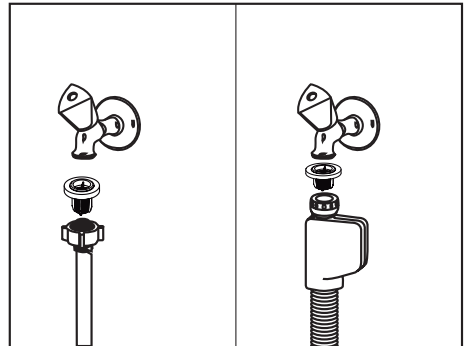


### Rengöring av slangfilter

Skador på maskinen som kan orsakas av föroreningar som kommer från vattenförsörjningssystemet eller din egen vatteninstallation (som sand, smuts, rost etc.) kan förhindras med hjälp av filtret fäst på vatteninlopps-slangen. Kontrollera filtret och slangen regelbundet och rengör dem vid behov.

1. Stäng av kranen och ta bort slangen.
2. Rengör filtret under rinnande kranvatten efter att ha tagit bort det.
3. Placera det rengjorda filtret tillbaka på sin plats i slangen.
4. Installera slangen till kranen.

(beroende på modell)





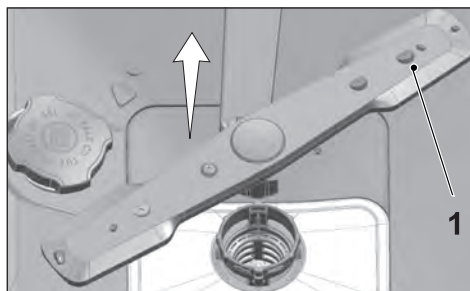
## Rengöring av fläkthjul

Rengör fläkthjulen minst en gång i veckan för att maskinen ska fungera effektivt.

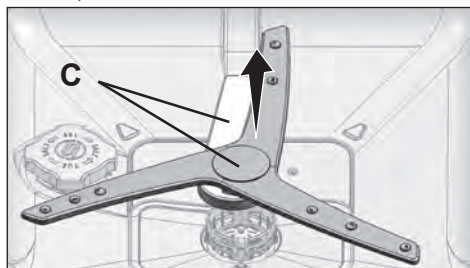
### Undre fläkthjul

Kontrollera om hålen på det nedre fläkthjulet (1) är igensatta. Om de är igensatta, ta bort och rengör fläkthjulet. Du kan dra upp det nedre fläkthjulet för att ta bort det.

(beroende på modell)



Kontrollera om hålen på den nedre fläkthjulsmonteringen är igensatta. Om de är igensatta, ta bort och rengör fläkthjulsmonteringen (beroende på modell).



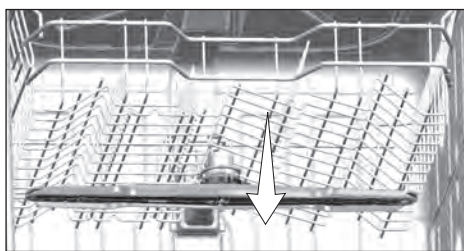
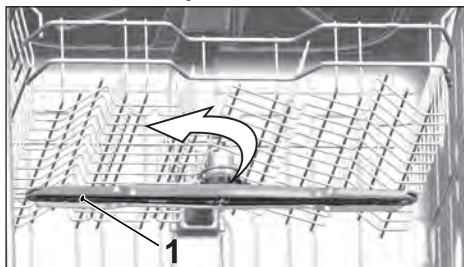
För att ta bort och rengöra fläkthjulet och den nedre delen tillsammans håller du på punkterna visade i figuren (C) med en hand och drar upp för att ta bort. Efter rengöring följer du dessa steg i omvänd ordning för att återinstallera fläkthjulsmonteringen.



- i** Försök inte att rotera fläkthjulet genom att hålla i dess ändar. Försök att rotera ändsektionerna kan orsaka att växelsystemet i fläkthjulet går sönder.

### Övre fläkthjul

Kontrollera om hålen på det övre fläkthjulet (1) är igensatta. Om de är igensatta, ta bort och rengör fläkthjulet. Vrid muttern åt vänster för att ta bort det övre fläkthjulet. Se till att muttern dras åt väl vid installation av det övre fläkthjulet.



## 8-Felsökning

### Maskinen startar inte.

- Strömkabeln är urkopplad. >>> Kontrollera om strömkabeln är inkopplad.
- Säkringen har gått. >>> Kontrollera säkringarna i huset.
- Vattnet kommer inte in. >>> Kontrollera att vattenkranen är öppen.
- Maskinens lucka är öppen. >>> Se till att du har stängt maskinens lucka.
- På-/Av-knappen är inte intryckt. >>> Se till att du har maskinen påslagen genom att trycka på På-/Av-knappen.

### Disken blir inte ren

- Disken har inte placerats på rätt sätt i maskinen. >>> Fyll på disken så som beskrivs i bruksanvisningen.
- Det valda programmet passar inte. >>> Välj ett program med en högre temperatur och cykeltid.
- Spolarmarna sitter fast. >>> Innan du startar programmet ska du rotera nedre och övre spolarmarna för hand för att se till att de roterar fritt.
- Spolarmshål är igensatta. >>> Nedre och övre spolarmshål kan bli igensatta med matrester, såsom citronkärnor. Rensa spolarmarna enligt bilden i avsnittet "Rengöring och skötsel".
- Filtren är igensatta. >>> Kontrollera om filtersystemet är rent. Rensa filtersystemet regelbundet enligt bilden i avsnittet "Rengöring och skötsel".
- Filtren installeras korrekt. >>> Kontrollera filtersystemet och se till att det installeras korrekt,
- Korgarna är överfyllda. >>> Fyll inte på för mycket i korgarna.
- Diskmedlet förvaras under dåliga förhållanden. >>> Om du använder pulverdiskmedel ska du inte förvara det på fuktiga platser. Förvara dem i en tillsluten behållare, om möjligt. För enkel förvaring rekommenderar vi att du använder disktabletter.
- Diskmedlet är otillräckligt. >>> Om du använder diskmedel, justera mängden diskmedel i enlighet med smutsgrad på disk och/eller programdefinitioner. Vi rekommenderar att du använder tabletter för optimalt resultat.
- Vi rekommenderar inte spolglans. >>> Kontrollera spolglansindikatorn och tillsätt medel vid behov. Öka inställningen för spolglans om det finns tillräckligt mycket spolglans i maskinen.
- Locket till facket är öppet. >>> Kontrollera att facket stängs ordentligt efter att du har tillsatt spolglans.

### Disken torkar inte i slutet av programmet

- Disken har inte placerats på rätt sätt i maskinen. >>> Placera disken på ett sätt så att inget vatten samlas i dem.

- Vi rekommenderar inte spolglans. >>> Kontrollera spolglansindikatorn och tillsätt medel vid behov. Öka inställningen för spolglans om det finns tillräckligt mycket spolglans i maskinen.
- Maskinen töms direkt efter att programmet är klart. >>> Plocka inte ur maskinen direkt efter att den har kört klart. Plocka ur disken efter att delarna svalnat. Börja plocka ur från nedre korgen. På det sättet hindrar du att det blir kvar vattendroppar i övre korgen.
- Det valda programmet passar inte. >>> Eftersom temperaturen är låg i korta program blir även torkprestandan låg. Välj längre program för högre torkprestanda.
- Ytan på bestick försämras. >>> Den önskade diskprestandan går inte att få på köksbestick med försämrade ytor och det rekommenderas heller inte att du använder sådana. Dessutom kan inte vattnet flöda effektivt på slitna ytor. Vi rekommenderar inte användning av sådana föremål i diskmaskinen.
- **i** Det är normalt att man upplever problem med torkningen på artiklar i teflon. Detta associeras med teflonstrukturen. Eftersom ytbehandlingen i teflon och vatten varierar kan vattendroppar ligga kvar på teflonytan.

#### **Te, kaffe och läppstift fastnar och sitter kvar på porlin och bestick.**

- Det valda programmet passar inte. >>> Välj ett program med en högre temperatur och cykeltid.
- Ytan på bestick försämras. >>> Te- och kaffebläckor och andra torra fläckor kanske inte går bort i diskmaskinen när de har trängt in i slitna ytor. Den önskade diskprestandan går inte att få på köksbestick med försämrade ytor och det rekommenderas heller inte att du använder sådana. Vi rekommenderar inte användning av sådana föremål i diskmaskinen.
- Diskmedlet förvaras under dåliga förhållanden. >>> Om du använder pulverdiskmedel ska du inte förvara det på fuktiga platser. Förvara dem i en tillsluten behållare, om möjligt. För enkel förvaring rekommenderar vi att du använder disktabletter.

#### **Avlagringar som ligger kvar på tallrikar och glas får ett dimmigt utseende**

- Vi rekommenderar inte spolglans. >>> Kontrollera spolglansindikatorn och tillsätt medel vid behov. Öka inställningen för spolglans om det finns tillräckligt mycket spolglans i maskinen.
- Vattnets hårdhetsnivåinställning är låg eller så är salthalten otillräcklig >>> Mät hårdheten i vattentillförseln och kontrollera vattnets hårdhetsinställning.
- Det finns saltläckage. >>> Se till att inte spilla salt runt påfyllningshålet när du håller i salt. Se till att saltbehållarens lock sitter ordentligt fast efter att du har fyllt på salt. Kör fördiskprogrammet för att avlägsna salt som du har spilt inuti maskinen. Eftersom saltgranulat som ligger kvar under locket löses upp under fördisken kan det göra att locket lossnar, så kontrollera locket en gång till i slutet av programmet.

## Det är en annorlunda lukt i maskinen

- **i** En ny maskin har en speciell lukt. Den försvinner efter några diskningar.
- Filtren är igensatta. >>> Kontrollera om filtersystemet är rent. Rensa filtersystemet regelbundet enligt bilden i avsnittet "Rengöring och skötsel".
- Smutsig disk ligger kvar i diskmaskinen i 2-3 dagar. >>> Om du inte startar maskinen direkt efter att du har satt i disk i den ska du skölja bort rester på disken och kör fördiskprogrammet utan diskmedel varannan dag. I så fall ska du inte stänga luckan helt, för att undvika att det bildas dålig lukt i maskinen. Du kan också använda vanliga luktborttagare och maskinrengörare som finns att köpa i butik.

## Rost, missfärgning och slitna ytor på disk

- Det finns saltläckage. >>> Salt kan orsaka oxidering på metallytorna. Se till att inte spillta salt runt påfyllningshålet när du häller i salt. Se till att saltbehållarens lock sitter ordentligt fast efter att du har fyllt på salt. Kör fördiskprogrammet för att avlägsna salt som du har spillt inuti maskinen. Eftersom saltgranulat som ligger kvar under locket löses upp under fördisken kan det göra att locket lossnar, så kontrollera locket en gång till i slutet av programmet.
- Matrester med salt ligger kvar på disken under lång tid. >>> Om bestick med intorkade matrester blir stående i maskinen måste smutsen sköljas bort eller disken diskas utan att vänta.
- Den elektriska installationen är inte jordad. >>>Kontrollera om diskmaskinen är ansluten till en jordad ledning. Annars kan det bildas statisk elektricitet i produkten till följd av att det bildas porer på metalldelarna, vilket tar bort den skyddande ytan och orsaka missfärgning.
- Intensivrengörare, såsom blekmedel, används. >>> Skyddshöljet på metallytorna skadas och tappar effekt över tid när de kommer i kontakt med rengöringsmedel, såsom blekmedel. Diska inte disken med blekmedel.
- Metallföremål, speciellt knivar, som används i andra syften än avsedda. >>> Skyddshöljet i knivarnas kanter kan skadas när de används i andra syften, exempelvis för att öppna konservburkar. Använd inte metallbestick för ej avsedda syften.
- Bestick tillverkas i lågkvalitativt rostfritt stål. >>> Korrosion på sådana föremål är oundviklig; de ska inte diskas i diskmaskiner.
- Köksbestick och porslin som redan är korroderade diskas i diskmaskinen. >>> Rost på korroderade föremål kan överföras till andra ytor i rostfritt stål och orsaka korrosion på de ytorna också. Sådana föremål får inte diskas i diskmaskinen.

## Diskmedel ligger kvar i diskmedelsfacket.

- Diskmedlet var fuktigt när det tillsattes medel. >>> Se till att diskmedelsfacket är helt torrt innan du fyller på diskmedel.
- Diskmedlet tillsattes långt före diskprocessen. >>> Se till tillsätta diskmedel strax innan du startar maskinen.

- Öppning av locket till diskmedelsfacket är blockerat under diskningen. >>> Placera disken på ett sådant sätt att den inte hindrar locket till diskmedelsbehållaren från att öppnas och så att vattnet förs in i maskinen från rotorerna.
- Diskmedlet förvaras under dåliga förhållanden. >>> Om du använder pulverdiskmedel ska du inte förvara det på fuktiga platser. Förvara dem i en tillsluten behållare, om möjligt. För enkel förvaring rekommenderar vi att du använder disktabletter.
- Spolarmshålen är igensatta. >>> Nedre och övre spolarmshålen kan bli igensatta med matrester, såsom citronkärnor. Rensa spolarmarna enligt bilden i avsnittet "Rengöring och skötsel".

### **Dekorationer och utsmyckningar på köksförråd raderas.**

- **i** Dekorerat glas och dekorerat porsling passar inte för diskning i maskin. Glastillverkare och porslinstillverkare rekommenderar inte att dessa ska diskas i diskmaskin.

### **Disken blir repad.**

- **i** Köksförråd som innehåller aluminium ska inte diskas i diskmaskinen.
- Det finns saltläckage. >>> Se till att inte spilla salt runt påfyllningshålet när du häller i salt. Salt som har spillts ut kan orsaka repbildning. Se till att saltbehållarens lock sitter ordentligt fast efter att du har fyllt på salt. Kör fördiskprogrammet för att avlägsna salt som du har spillt inuti maskinen. Eftersom saltgranulat som ligger kvar under locket löses upp under fördisken kan det göra att locket lossnar, så kontrollera locket en gång till i slutet av programmet.
- Vattnets hårdhetsnivåinställning är låg eller så är salthalten otillräcklig >>> Mät hårdheten i vattentillförseln och kontrollera vattnets hårdhetsinställning.
- Disken har inte placerats på rätt sätt i maskinen. >>> När du placerar glas och tallriker etc. i korgen ska du inte luta dem mot annan disk utan mot kanterna i korgen eller glasstöden. Om glaset slår emot varandra eller mot annan disk på grund av vattenpåverkan kan det orsaka att de går sönder eller repas i ytorna.

### **Det finns en smutsrand kvar på glaset som påminner om mjölkfläckar och inte kan tas bort för hand. En blåaktig/regnbågsaktig hinna syns när glaset hålls mot ljuset.**

- Utökad spolglans används. >>>Lägre inställning för spolglans Rengör från utspilld spolglans när du tillsätter spolglans.
- Korrosion har bildats på glaset på grund av mjukt vatten. >>> Mät hårdheten i vattentillförseln och kontrollera inställningen för vattnets hårdhet. Om inloppsvattnet är mjukt (<5dH), ska du inte använda salt. Välj program som diskar i högre temperaturer (t.ex. 60-65°C). Du kan också använda diskmedel med glasskydd som går att köpa i butik.

### **Det bildas skum i maskinen.**

- Disken diskas med handdiskmedel, men har inte sköljts innan den placeras i maskinen. >>> Handdiskmedel innehåller ingen skumhämmare. Det finns inget behov av att diska med handdiskmedel innan disken placeras i maskinen. Skrapa av hårt sittande smuts på ytorna med en bit papper eller en gaffel.

- Spolglans har spillts i maskinen när spolglans har tillsatts. >>> Var försiktig så att du inte spiller spolglans i maskinen när du fyller på den. Torka bort utspillt medel med hjälp av en papperstrasa.
- Locket på spolglansbehållaren har lämnats öppet. >>> Se till att locket på spolglansbehållaren stängs efter att spolglans har tillsatts.

#### **Köksförråd är sönder.**

- Disken har inte placerats på rätt sätt i maskinen. >>> Fyll på disken så som beskrivs i bruksanvisningen.
- Korgarna är överfulla. >>> Fyll inte på för mycket i korgarna.

#### **Vatten blir kvar i diskmaskinen i slutet av programmet.**

- Filtren är igensatta. >>> Kontrollera om filtersystemet är rent. Rensa filtersystemet regelbundet enligt bilden i avsnittet "Rengöring och skötsel".
  - Utsläppsslangen är igensatt/blockerad. >>> Kontrollera utsläppsslangen. Ta bort utsläppsslangen, rensa stoppet och sätt i den igen så som visas i bruksanvisningen.
- i** Om du inte kan eliminera problemet trots att du följer instruktionerna i det här avsnittet ska du kontakta din återförsäljare eller ett behörigt serviceombud. Försök aldrig reparera en produkt som inte fungerar.

# Service

Vi har service i hela Sverige

Besök [www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)

Ring 0771-25 25 00 (endast lokaltaxa)

# Uppge

Maskintyp

Serienummer

Inköpsdatum

Problembeskrivning

Namn och adress

Ditt telefonnummer

# Kontakta oss

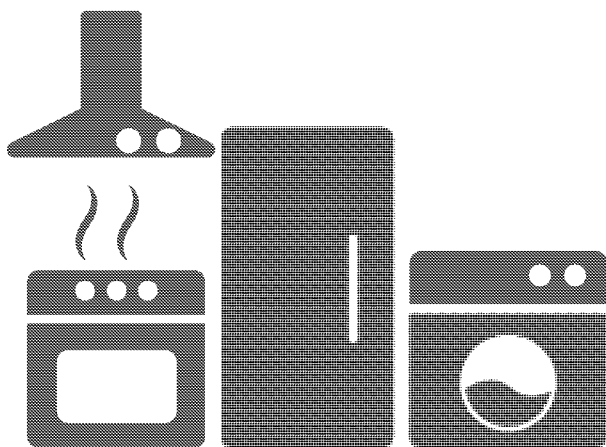
[www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)

**Cylinda**  
*år efter år*

# Bruksanvisning

# User manual

---



---

**IHI5260T**

**Cylinda**  
*är efter är*



# Kära kund,

## Läs den här handboken innan du använder produkten.

Cylinda Tack för att du valde produkten. Vi vill att din produkt, tillverkad med hög kvalitet och teknik, ska erbjuda dig bästa effektivitet. För att göra detta, noggrant läsa denna handbok och annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten och behålla den som referens. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den. Följ instruktionerna, med hänsyn till all information och varningar som anges i bruksanvisningen.

Ta till sig all information och alla varningar i bruksanvisningen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå.

Förvara bruksanvisningen. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den.

Bruksanvisningen innehåller följande symboler:



Fara som kan leda till dödsfall eller personskador.

**MÄRKER** Fara som kan leda till materiella skador på produkten eller dess omgivning.



Fara som kan leda till brännskador på grund av kontakt med heta ytor.



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

**1 Säkerhetsanvisningar 4**

Syftet med användningen .....	4
Barn, utsatt person och djursäkerhet .....	4
Elsäkerhet .....	5
Transportsäkerhet .....	6
Installation säkerhet .....	6
Användningssäkerhet .....	7
Temperaturvarningar .....	7
Användning av tillbehör .....	8
Matlagning säkerhet .....	8
Induktion .....	8
Underhålls- och rengöringssäkerhet .....	9

**2 Miljöinstruktioners 10**

Reglering av avfall .....	10
I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter .....	10
Avfallshantering av emballage .....	10
Rekommendationer för energibesparing ..	10

**3 Din produkt 11**

Produkt introduktion .....	11
Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen .....	11
Kontroll av kokplattan .....	11
Allmän information om kokplattan .....	12
Tekniska specifikationer .....	13

**4 Första användningen 14**

Första rengöring .....	14
------------------------	----

**5 Så här använder du hällen 15**

Allmän information om användning av kokplattan .....	15
Kontrollpanel .....	18

**6 Allmän information om matlagning 25**

Allmänna varningar om matlagning på kokplattan .....	25
---	----

**7 Underhåll och rengöring 26**

Allmän rengöringsinformation .....	26
Rengöring av kokplattan .....	27
Rengöring av kontrollpanelen .....	27

**8 Felsökning 28**

## 1 Säkerhetsanvisningar

- Detta avsnitt innehåller säkerhetsanvisningar som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
- Om produkten överförs till en annan person eller används i andra hand ska bruksanvisningen, produktetiketterna, andra relevanta dokument och tillbehör levereras tillsammans med produkten.
- Vårt företag skall inte hållas ansvarigt för eventuella skador som kan uppstå till följd av underlåtenhet att följa dessa instruktioner.
- Underlåtenhet att följa dessa instruktioner ska göra garantin ogiltig.
- ⚠ Låt alltid tillverkaren, den auktoriserade tjänsten eller en person som anges av importören utföra installations- och reparationsarbetet.
- ⚠ Använd endast originalreservdelar och tillbehör.
- ⚠ Försök inte reparera eller byta ut någon del av produkten om den inte är

tydligt specificerad i bruksanvisningen.

- ⚠ Utför inte tekniska modifieringar på produkten.

### ⚠ Syftet med användningen

- Denna produkt är avsedd för hemmabruk. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
- Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhus miljöer. Apparaten är avsedd att användas i hushålls- och personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
- **VARNING** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.

### ⚠ Barn, utsatt person och djursäkerhet

- Denna produkt kan användas av barn 8 år och äldre, och personer som är underutvecklade i fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller brist på erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller

utbildas om säker användning och risker av produkten.

- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av användare bör inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.
- Denna produkt bör inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (inklusive barn), såvida de inte hålls under övervakning eller får nödvändiga instruktioner.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.
- Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller komma in i produkten.
- Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
- Vrid handtaget på kastruller och stekpannor på sidan av arbetsbänken så att barn inte kan ta tag och bränna.
- **WARNING** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll barn borta från produkten.

- Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för person- och kvävning.
- (Om din produkt har en kontakt) För barnens säkerhet, koppla bort stickkontakten och gör produkten obrukbar innan produkten kasseras.



### Elsäkerhet

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som matchar de aktuella klassificeringarna som anges på typetiketten. Har jordning installationen gjord av en behörig elektriker. Använd inte produkten utan jordning i enlighet med lokala/nationella föreskrifter.
- Kontakten eller den elektriska anslutningen av produkten bör vara på en lättillgänglig plats (där den inte kommer att påverkas av spisens låga). Om detta inte är möjligt bör det finnas en mekanism (säkring, brytare, brytare etc.) på den elektriska installation som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska föreskrifterna och separera alla poler från nätet.

- Produkten får inte anslutas till uttaget under installation, reparation och transport.
- Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typetiketten.
- (Om din produkt inte har en nätsladd) Använd endast den anslutningskabel som anges i avsnittet "Tekniska specifikationer" .
- Stäng inte av nätsladden under och bakom produkten. Placera inte ett tungt föremål på nätsladden. Nätsladden får inte böjas, krossas och komma i kontakt med någon värmekälla.
- Använd endast originalkabeln. Använd inte kapade eller skadade kablar eller förlängningsledningar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad tjänst eller en person som skall specificeras av importföretaget för att förhindra eventuella faror. (Om din produkt har en kontakt)
- Anslut inte produkten till ett uttag som är löst, har kommit ut ur sitt uttag, är trasig,

smutsig, fet, med risk för vattenkontakt (t.ex. vatten som kan läcka ut från disken).

- Rör aldrig kontakten med våta händer! Om du vill dra ur håller du inte i sladden och håller alltid i kontakten.
- Se till att produkt kontakten är ordentligt ansluten till uttaget för att undvika ljusbågar.



### **Transportsäkerhet**

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar produkten.
- När du behöver transportera produkten, linda in den med bubbelplast förpackningsmaterial eller tjock kartong och tejpa den tätt. Fäst produkten ordentligt med tejp för att förhindra att produktens eller de rörliga delarna av produkten och produkten skadas.
- Kontrollera produktens allmänna utseende för eventuella skador som kan ha uppstått under transporten.



### **Installation säkerhet**

- Kontrollera om det finns några skador på produkten

innan produkten installeras.  
Om produkten är skadad ska den inte installeras.

- Installera inte produkten i närheten av värmekällor (radiatorer, spisar etc.).
- Håll alla ventilationskanaler öppna runt produkten.



### **Användningssäkerhet**

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla ur den eller stänga av säkringen från säkringsskåpet.
- Använd inte defekt eller skadad produkt. Om någon, koppla bort produktens el-/gasanslutningar och ring den auktoriserade tjänsten.
- **VARNING** Om ugnsytan är sprucken ska du koppla bort produkten från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar.
- Klättra inte på produkten för att nå något eller av någon annan anledning.
- Använd inte produkten i situationer som kan påverka ditt omdöme, såsom

drogintag och/ eller alkohol användning.

- Brandfarliga föremål som förvaras i tillagning området kan fatta eld. Förvara aldrig brandfarliga föremål i tillagning området.
- Gjutjärn, aluminium eller köksredskap med skadade / grova botten delar kan leda till repor på glasytan. Vid byte av köksredskap, lyft alltid behållarna, skjut inte på ytan.
- Ångtryck från ugnsytan och fukt kan orsaka att grytan glider eller hoppar. Av denna anledning, se till att botten av potten och spisen ytan är alltid torr.
- Denna produkt är inte lämplig för användning med en fjärrkontroll eller en extern klocka.



### **Temperaturvarningar**

- **VARNING** Medan produkten är i drift blir de exponerade delarna varma. Rör inte produkten och värmeelementen. Barn under 8 år ska inte föras i närheten av produkten utan en vuxen.
- Placera inte brandfarliga/explosiva material i närheten av

produkten, eftersom kanterna blir varma när de är i drift.

- **VARNING** Brandrisk: Sätt inte upp några material på ugnen för förvaring.

### **Användning av tillbehör**

- **VARNING** Använd endast ett ugnsskåp som utformats av tillverkaren av produkten eller som tillverkats enligt de standarder som anges av tillverkaren. Felaktig förvaringsväska kan orsaka olyckor.

### **Matlagning säkerhet**

- **VARNING** Tillagningen måste observeras. Kortsiktiga tillagningsprocesser måste observeras kontinuerligt.
- **VARNING** Vid fast eller flytande olja matlagning, är det farligt att lämna ugnen och detta kan orsaka brand. Försök **ALDRIG** att släcka elden med vatten; Koppla bort produkten från elnätet och täck sedan lågorna med ett lock eller brandskydd (etc.).
- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga temperaturer och kan fatta

eld när de utsätts för heta ytor, vilket orsakar brand.

### **Induktion**

- De elektriskt manövrerade värmeplattorna i ugnen är utrustade med avancerad "Induktionsteknik". På induktionsplattorna, som sparar tid och energi, måste köksredskap som är lämpliga för induktionskokning användas. annars fungerar inte värmeplattan. Detaljerad information finns i avsnittet "Pot selection". ,
- Eftersom induktionsspisen skapar ett magnetfält kan det ha skadliga effekter för personer som använder enheter som pacemakers eller insulinpumpar.
- Stäng värmeplattan från kontrollpanelen efter användning, lita inte på kruksensorn.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras i värmeplattan eftersom de kommer att bli varma.
- Metallföremål som förvaras i lådor under ugnen kan bli mycket varma under lång och intensiv användning. Förvara

inte metallföremål i lådor under ugnen.

- Lägg inte elektroniska produkter som mobiltelefoner, surfplattor, datorer i induktionskokaren. Dina produkter kan skadas.



### **Underhålls- och rengöringssäkerhet**

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!

- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det finns en elektrisk stötrisk!
- Rengör inte produkten med ångtvättar eftersom detta kan orsaka elektriska stötar.
- Salt, sockerrester på botten av köksredskap eller sådana partiklar på glasytan kan orsaka glaset att repa och spricka. Se till att botten är ren innan du placerar köksredskapen. Håll glaskeramiken ren.



## 2 Miljöinstruktioners

### Reglering av avfall

#### I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU). Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE).

Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation. Lämpligt avfallshantering av begagnad apparat hjälper till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.

#### I enlighet med RoHS-direktivet:

Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

### Avfallshantering av emballage

- Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utom räckhåll för barn. Emballaget till den här produkten är tillverkat av återvinningsbart material. Sortera och avfallshandera det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

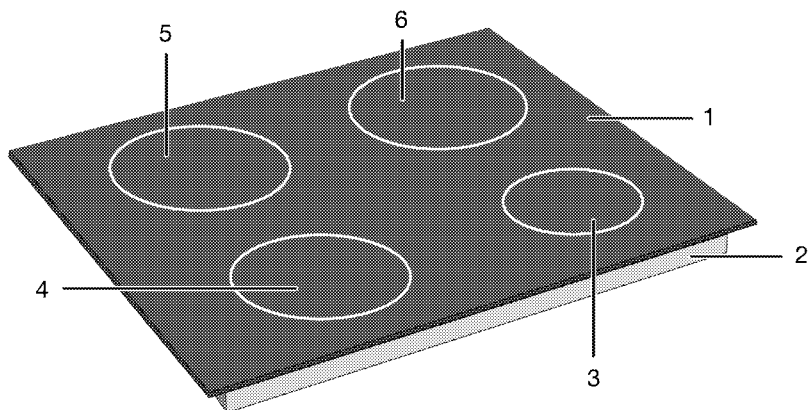
### Rekommendationer för energibesparing

Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

- Tina fryst mat före tillagning.
- Stäng av produkten 5 till 10 minuter före tillagningstiden för långvarig tillagning. Nu kan du spara upp till 20% el med hjälp av värme.
- Använd kastruller/stekpannor med storlek och lock som passar värmeplattan. Välj alltid rätt storlek potten för dina måltider. Mer än nödvändig energi behövs för behållare av fel storlek.
- Håll ugnen matlagning områden och baser potten ren. Smuts minskar värmeöverföringen mellan tillagningsområdet och grytan.

## 3 Din produkt

### Produkt introduktion

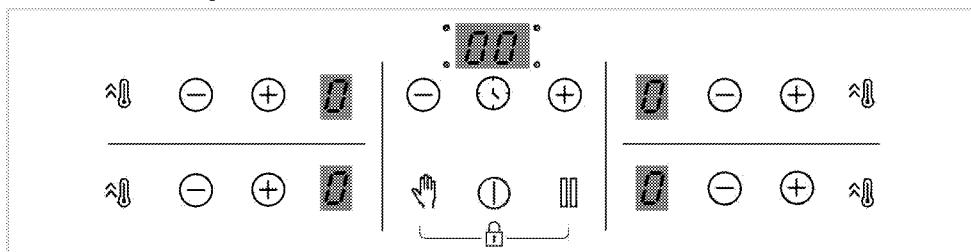


- |                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| 1 Glasmatlagningsyta       | 4 Induktionsmatlagningszon |
| 2 Nedre hölje              | 5 Induktionsmatlagningszon |
| 3 Induktionsmatlagningszon | 6 Induktionsmatlagningszon |

### Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen

I det här avsnittet hittar du översikten och de grundläggande användningsområdena för produktens kontrollpanel. Det kan finnas skillnader i bilder och vissa funktioner beroende på vilken typ av produkt.

#### Kontroll av kokplattan

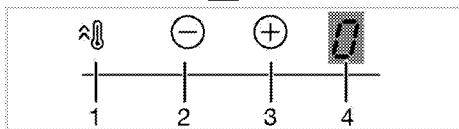
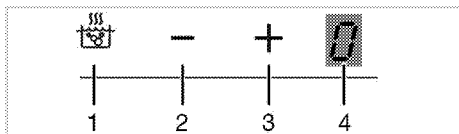


#### Nycklar

- ⓘ : På/av-tangent
- 🕒 : Timerknapp
- ⚡ : Snabbvärmningsknapp/Hög effektinställning (booster) knapp
- 👉 : Rengöringslås knapp
- ⏏ : Stoppknapp
- ⊕ : Öka nyckeln
- ⊖ : Minska tangenten

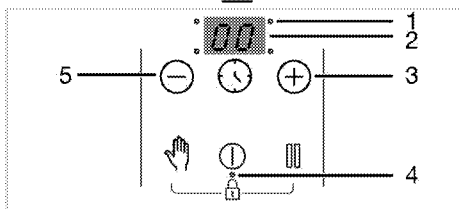
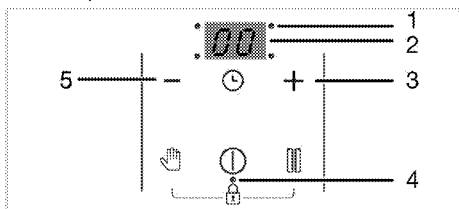
#### Symboler

- 🔒 : Knapplåssymbol



Matlagningszonens skärm

- 1 Snabbvärmningsknapp/Hög effektinställning (booster) knapp
- 2 Temperatur minskningsknapp
- 3 Temperatur ökningsknapp
- 4 Den relevanta matlagningszonens temperaturindikator

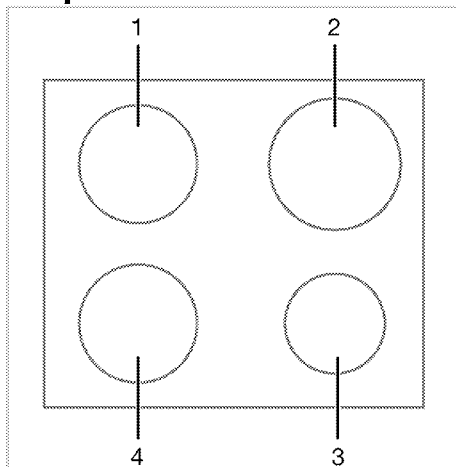


Timerindikator

- 1 Användningspunktens LED för timer
- 2 Timerindikator
- 3 Timer ökningsknapp

- 4 Användningspunktens LED för knapplås/barnlås
- 5 Timer minskningsknapp

## Allmän information om kokplattan



- 1 Bakre vänster - Induktionsmatlagningszon
- 2 Bakre höger - Induktionsmatlagningszon
- 3 Främre höger - Induktionsmatlagningszon
- 4 Främre vänster - Induktionsmatlagningszon

# Tekniska specifikationer

## Allmänna specifikationer

Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup)	52 mm*/580 mm/510 mm (För modeller som levereras med monteringsfjädrar och tätningsspäckning fäst vid produkten, överväg bredd- och djupmått som 10 mm mer än dessa mått.)
Hobinstallationsdimensioner (bredd/djup)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Spänning / frekvens	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ;~50 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Totala strömförbrukning	max. 7,2 kW

## Brännare

Bakre vänster	<b>Induktionsmatlagningsson</b>
Mått	180 mm
Makt	2000W / Booster: 2300 W
Främre vänster	<b>Induktionsmatlagningsson</b>
Mått	180 mm
Makt	2000W / Booster: 2300 W
Främre höger	<b>Induktionsmatlagningsson</b>
Mått	145 mm
Makt	1600 W / Booster: 1800 W
Bakre höger	<b>Induktionsmatlagningsson</b>
Mått	210 mm
Makt	2000 W / Booster: 2300 W

\* Hällens höjd som anges i det tekniska bordet är produktens bastäckningshöjd.



Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.



Siffrorna i den här handboken är schematiska och kanske inte exakt matchar din produkt.



Värden som anges på produkttiketterna eller i den dokumentation som åtföljer den erhålls under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

## 4 Första användningen

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

### Första rengöring

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka med en trasa.

**MÄRKER** Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.

**MÄRKER** Doft och rök kan utvecklas under ett par timmar vid första användningen. Detta är normalt. Se till att rummet är välventilerat så att rök och lukt försvinner. Undvik direkt inandning av röken och den lukt som den sänder.

## 5 Så här använder du hällen

### Allmän information om användning av kokplattan

#### Allmänna varningar

- Låt inte några objekt falla på ugnen. Även små föremål, så som saltkar, kan skada ugnen. Använd inte skadade ugnar. Vatten kan sippra igenom sprickorna och orsaka kortslutning. Om ytan är skadad på nåt sätt (t ex. synliga sprickor), stäng av säkringen först och ring sedan auktoriserad service för att koppla ur produkten för att minska risken för elchock.
- Använd inte obalanserade kastruller/pannor eller såna som kan välta lätt.
- Värm inte tomma kastruller/pannor. Kastrullen och produkten kan skadas.
- Stäng alltid av kokplattans brännare efter användning.
- Produkten skadas, om kokplattan används utan kastrull/panna. Stäng alltid av kokplattorna efter användning.
- Efter varje användning blir matlagningsytan het, så lägg inte plastkrukorna / kokkärlarna på matlagningsytan. Ta bort dylik material från ytan omedelbart.
- Plötsliga temperaturförändringar på glasytans yta kan orsaka skada. Var försiktig så att du inte släpper ut kalla vätskor under tillagningen.
- Lägg passlig mängd mat i kastrullen eller pannan. På detta sätt kan du förhindra maten från att koka över och undvika onödig rengöring.
- Placera inte kastrull- eller pannlock på brännare/zoner.
- Placera kastrullen centrerad över brännare/zon. Om du vill placera kastrullen på en annan brännare/zon, dra inte den mot önskad brännare, lyft

upp den istället först och placera den sedan på en annan brännare.

#### Induktionshällens funktionsprincip

Induktionshällen är som en öppen krets. Kretsen slutförs när en gryta / kokkärl som är lämpliga för induktionskokning placeras på den och ett elektroniskt system under glasytan genererar ett magnetfält. Krukorna / kokkärlens metallbotten värms upp genom att ta energi från detta magnetfält. På detta sätt genereras inte värmen i kokplattans yta, utan direkt på kastrullen/pannan på den. Glasytan värms upp från värmen från kastrullen/pannan.

#### Fördelar med induktionskokning

Induktionshällar erbjuder några fördelar då värmen överförs direkt till kastrullen/pannan.

- Mat som kokar över bränns inte fast snabbt, då glasmatlagningsytan inte värms upp direkt. Rengöring av den är lättare.
- Tillagningen är snabbare, då värmen genereras direkt på kastrullen/pannan. Detta sparar tid och energi jämfört med andra typer av kokplattor.
- Då värmen ges direkt till kastrullen/pannan, uppstår ingen värmeförlust, och tillagningen blir effektivare.
- Det faktum att värmeöverföringen slutar och matlagningsytan inte värms direkt när kastrullen/pannan tas bort från matlagningsytan, ger en säkrare användning mot möjliga olyckor under matlagningen.

#### Säker användning:

- Välj inte höga värmenivåer när kastruller/pannor som inte fastnar, som belagts med lite olja eller används utan olja (teflon-typ).

- Använd inte glasmatlagningsytor som avställningsytor eller som skärbräda.
- Placera inte metallobjekt så som bestick eller lock på hällens yta. De kan bli extremt varma.
- Använd aldrig aluminiumfolie under matlagningen. Placera aldrig mat inslagen i aluminiumfolie på induktionshällen.
- Håll magnetiska föremål, så som kreditkort eller tejp på avstånd från kokplattan under användning.
- Om ugn finns under kokplattan och den används, kan kokplattans sensor minska matlagningsnivån eller stänga av kokplattan.
- Kokplattan har en automatisk avstängningssystem. Mer information om detta system finns i följande kapitel. Om emellertid kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagningsytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras.

### Kastruller/pannor

Man ska använda ferromagnetiska, kvalitetskastruller/-pannor, som är utrustade med etikett eller varning, om att den lämpar sig bara för induktionsmatlagning. Generellt sett ger högre järninnehåll i kastruller/pannor bättre prestation. Kockärlens / kockkärlens basdiameter ska matcha induktionszonen. Föreslagna storlekar är presenterade nedan.

### Lämpliga kastruller/pannor:

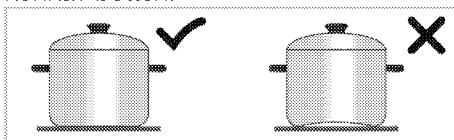
- Gjutjärnskastruller/-pannor
- Emailjerade kastruller/pannor
- Stål och rostfria stålkastruller/pannor  
Med märkning eller varning om lämplighet för induktionsmatlagning).

### Olämpliga kastruller/pannor:

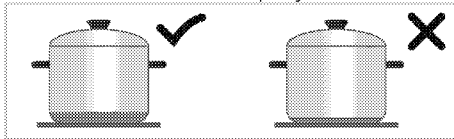
- Aluminiumkastruller/-pannor
- Kopparkastruller/-pannor
- Mässingskastruller/-pannor
- Glaskastruller/-pannor
- Lergods
- Keramiska och porslin

### Rekommendationer:

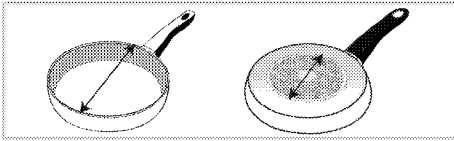
- Använd bara kastruller/pannor med platt botten. Använd inte kastruller/pannor med konvex eller konkav botten.



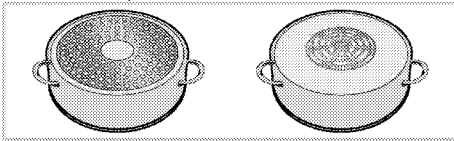
- Använd bara kastruller/pannor med tjock, behandlad botten. Om kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagningsytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras. Vassa kanter kan skrapa ytan.



- Vissa kastrullers/pannors botten har mindre ferromagnetisk fält än dess verkliga diameter. Bara denna område värms av kokplattan. Värmen fördelas därmed inte jämnt och matlagningseffekten försämras. Dessutom detekterar dessa större induktionshållar dessa kastruller/pannor. Därför ska kokplattan väljas enligt den ferromagnetiska fältets storlek.



- Vissa kastruller/pannors botten kan innehålla icke-ferromagnetiska material, så som aluminium. Dessa kastruller/pannor värms inte tillräckligt eller induktionshällen detekterar inte dessa alls. I vissa fall kan en dålig kastruller/pannors visas.



### Test av kastruller/pannor

Testa om kastrullen lämpar sig för användning med induktionshäll på följande sätt.

1. Den är kompatibel, om kastrullens botten kan hålla en magnet.
2. Den är kompatibel, om "L" inte blinkar när kastrullen placeras på induktionshällen och kokplattan slås på.

### Rekommendationer för kastrull-/pannstorlek

Matlagningssonens diameter - mm	Kastrullens diameter - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Matlagningsszon med bred (flexi) yta	bredd 230 - längd 390

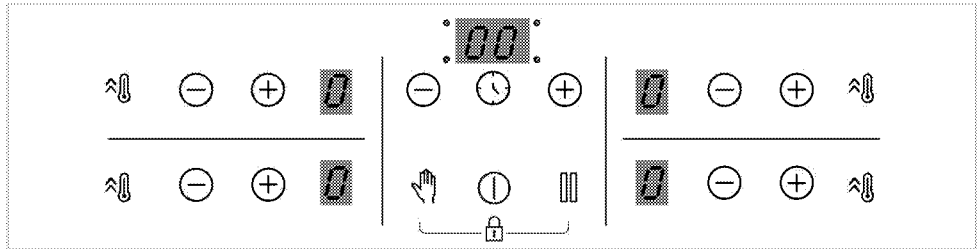
Detektering av kastruller/pannor av induktionshällen beror på den ferromagnetiska diametern och materialet i kastrullens/pannans botten. För att försäkra kastrullens/pannans detektering och uppnå effektiv matlagning, ska kastrull/panna väljas enligt kokplattans storlek. Kastrull-/pannstorlek som rekommenderas för

kokplattans storlek har presenterats ovan.

Kokbeteendet kan variera beroende på grytans typer, grytans storlek och kokzonens storlek. För ett mer homogent kokbeteende kan en stegvis större kokzon användas. Att använda en större kokzon orsakar inte slöseri med energi på induktionshällar, eftersom värmen bara skapas i det aktuella grytområdet.



# Kontrollpanel

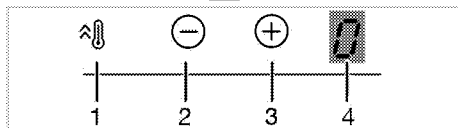
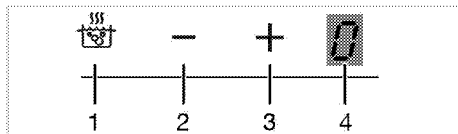


## Nycklar

- ⏻ : På/av-tangent
- 🕒 : Timerknapp
- 🔥 : Snabbvärmningsknapp/Hög effektinställning (booster) knapp
- 👉 : Rengöringslås knapp
- ⏹ : Stoppknapp
- ⊕ : Öka nyckeln
- ⊖ : Minska tangenten

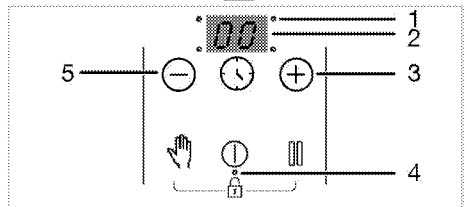
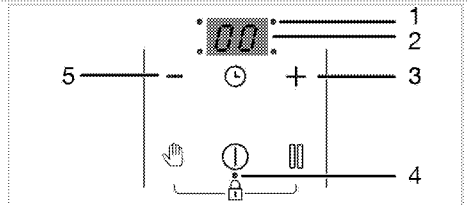
## Symboler

- 🔒 : Knapplåssymbol



## Matlagningszonens skärm

- 1 Snabbvärmningsknapp/Hög effektinställning (booster) knapp
- 2 Temperatur minskningsknapp
- 3 Temperatur ökningsknapp
- 4 Den relevanta matlagningszonens temperaturindikator



## Timerindikator

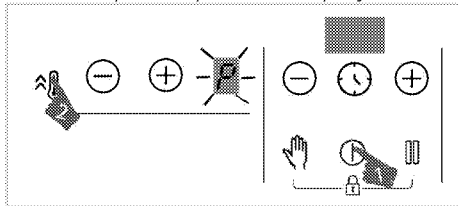
- 1 Användningspunktens LED för timer
- 2 Timerindikator
- 3 Timer ökningsknapp
- 4 Användningspunktens LED för knapplås/barnlås
- 5 Timer minskningsknapp

## Generella varningar för kontrollpanelen

- i** Den här produkten styrs med en pekkontrollspanel. Varje åtgärd du gör på touchpanelen bekräftas med en ljudsignal.
- i** Håll alltid kontrollpanelen ren och torr. Fuktiga och smutsiga ytor kan orsaka problem med funktionerna.
- i** Om ingen användning sker inom 10 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.
- i** Om ingen knapp trycks ner under en längre tid kommer hällen av säkerhetsskäl automatiskt att slås av.

### Slå på hällen:

- Slå på hällen genom att trycka på  $\ominus$ -knappen.  
"0" visas på alla plattors displayer.



### Slå av tillagningszonerna:

En aktiv tillagningszon kan stängas av på 3 olika sätt:

- Genom att trycka på  $\ominus$ -knappen**  
Tryck på knappen  $\ominus$ .
- Genom att temperaturen faller till nivån "0";**

Du kan stänga av tillagningszonen genom att justera temperaturinställningen till "0" läget.

- Genom att använda avstängningsfunktionen på timerläget för vald tillagningszon;**  
När tiden är över kommer timern att stänga av tillagningszonen som är

kopplad till den. "0" eller "00" kommer att visas på relevant display.  
Dessutom hörs ett ljudalarm när tiden är över. Tryck på valfri knapp på kontrollpanelen för att tysta ljudalarmet.

### 4. Genom att trycka på zon $\ominus/\oplus$ -knapparna samtidigt för den önskade tillagningszonen;

Du kan stänga av den aktuella tillagningszonen genom att trycka på  $\ominus/\oplus$ -knapparna samtidigt.

- i** Om symbolen "H" eller "h" är tänd när hällen stängts av innebär det att tillagningszonen fortfarande är varm. Vidrör inte tillagningszonerna.

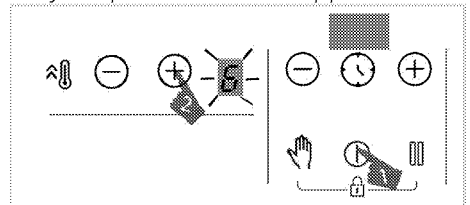
### Restvärmeindikator

Om symbolen "H" blinkar på displayen för tillagningszonen innebär det att kokplattan fortfarande kan vara varm och kan användas för att hålla en liten mängd mat varm. Den här symbolen omvandlas snart till symbolen "h" som står för mindre het.

- i** När strömmen stängs av tänds inte restvärmeindikatorn och användaren varnas inte för heta tillagningszoner.

### Justera temperaturnivån

- Slå på hällen genom att trycka på  $\ominus$ -knappen.
- Justera önskad temperatur genom att trycka på zon- $\ominus/\oplus$ -knapparna.





» Den relevanta tillagningszonen kommer att fungera på temperaturnivån som är inställd.

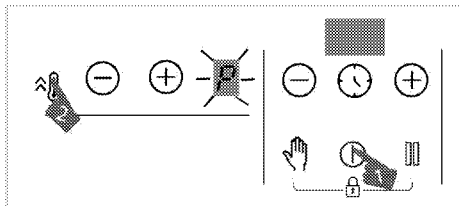
**i** Den yttre delen av tillagningszonen (av induktionshällstyp) på 280 mm (om produkten är utrustad med en sådan) aktiveras endast om en kastrull stor nog att täcka tillagningszonen placeras på tillagningszonen och temperaturen är satt till en nivå högre än 8.

### Högeffektinställning (SNABBSTART)

Använd dig av snabbstartsfunktionen för en snabb uppvärmning. Denna funktion är inte avsedd att användas vid en längre koktid. Snabbstartsfunktionen finns inte alltid tillgänglig på alla plattor.



### Välja högeffektinställning (SNABBSTART):

1. Slå på hällen genom att trycka på -knappen.
2. Tryck på knappen  för den aktuella zonen.



» Den valda tillagningszonen går på maximal effekt och "P"-symbolen kommer synas på tillagningszonens display. Plattan slår av snabbstartsfunktionen och fortsätter att vara påslagen på läge "9".

### Stänga av högeffektinställning (SNABBSTART) i förtid:

Du kan också slå av snabbuppvärmningsfunktionen genom att trycka på knappen  eller  när du vill. Plattan slår av snabbstartsfunktionen och fortsätter att vara påslagen på läge "9".


### Arbetsprincip med 2 zoner som ligger i samma vertikala riktning:


Om en zon är inställd på booster-nivå och den andra zonen, som ligger i samma vertikala riktning är inställd på större än nivå 6 (7, 8 och 9), sjunker den första zonen till nivå 9 och den andra zonen kan ställas in större än nivå 6 (7, 8 och 9). Om den andra zonen är inställd på booster-nivå, kommer första zonen falla till nivå 6.

### Rengöringslås

Rengöringslåset förhindrar användning av alla knappar på kontrollpanelen i 20 sekunder medan hällen är på för att göra det möjligt att snabbt rengöra hällen. Produkten drar ingen ström under den här perioden.


### Aktivera rengöringslåset

1. Tryck och håll in knappen  tills en enkel ljudsignal hörs när en tillagningszon slås på.

En nedräkning som börjar på 20 visas på timerdisplayen på hällen. Ingen av knapparna på kontrollpanelen fungerar under den här tiden förutom .

### Inaktivera rengöringslåset

Du behöver inte trycka på någon knapp för att avaktivera rengöringslåset. Hällen avger en ljudsignal efter 20 sekunder och rengöringslåset avaktiveras automatiskt.

**i** Om du vill inaktivera rengöringslåset tidigare ska du trycka och hålla ned knappen  tills två signalljud hörs.

### Barnlås

När tillagningszonerna är avslagna kan du skydda hällen med barnlåset för att förhindra att barn slår på tillagningszonerna. Du kan aktivera eller avaktivera barnlåset endast när tillagningszoner är avstängda (i vänteläge).



## Aktivera barnlåset


1. Tryck och håll in knapparna  och  samtidigt tills **en enkel ljudsignal** hörs när hällen är i standby-läge.

Barnlåset kommer att aktiveras. "L" kommer att visas på alla plattors display en stund och decimaltecknet för -tangenten kommer slås på.

**i** Om någon knapp trycks in när barnlåsfunktionen är aktiv hörs två ljudsignaler och "L"-knappen blinkar på alla tillagningszoner display.

## Inaktivera barnlåset

1. Tryck och håll in knapparna  och  samtidigt tills **två ljudsignaler** hörs när barnlåset är aktivt.




» Barnlåsfunktionen kommer att inaktiveras. "L" visas på displayen för alla tillagningszoner och indikatorn för -knappen släcks.



## Knapplås

Du kan aktivera knapplåset för att undvika att förhindra att funktionerna ändras av misstag när hällen används.



**i** Knapplåset kommer att avbrytas i händelse av strömavbrott.

## Aktivera knapplåset

1. Tryck och håll in knapparna  och  samtidigt tills **en enkel ljudsignal** hörs. Knapplåset kommer aktiveras och decimalpunkten för knappen  kommer slås på efter blinkningarna.

**i** Du kan bara aktivera knapplåset i användningsläge. När knapplåset aktiveras blir bara knappen  funktionsduglig. När du trycker på någon annan knapp börjar decimalpunkten för knappen  att blinka för att indikera att knapplåset är aktivt. Om du stänger av hällen när knapparna är låsta, måste du avaktivera knapplåset för att kunna slå på hällen igen. När du trycker på någon knapp utan att inaktivera knapplåset kommer "L" att blinka för alla tillagningszoner för att indikera att knapplåset är aktivt. Inaktivera knapplåset för att slå på hällen.

## Inaktivera knapplåset




1. Tryck och håll in knapparna  och  samtidigt tills **två ljudsignaler** hörs när knapplåset är aktivt.

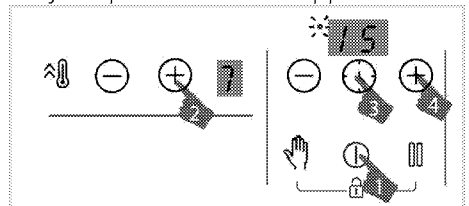
» Ljuset för knappen  stängs av och kontrollpanelen låses upp.

## Timerfunktion

Denna funktion gör det lättare för dig att laga mat. Du kommer inte att behöva titta på hällen under hela tillagningstiden. Tillagningszonen stängs av automatiskt i slutet av den tidsperiod du har ställt in.

## Aktivera timern

1. Slå på hällen genom att trycka på -knappen.
2. Justera önskad temperatur genom att trycka på zon-/-knapparna.



3. Aktivera timern genom att trycka på -knappen. "00"-symbol och

decimalpunkt för vald zon kommer blinka på timerdisplayen.

4. Ställ in önskad period genom att trycka på  $\ominus/\oplus$ -knapparna.
5. Inställningen kommer att aktiveras efter 10 sekunder. Decimalpunkt för vald zon kommer blinka på timerdisplayen.
6. Upprepa åtgärderna ovan för andra tillagningszoner för vilka du vill ställa in timern.

**i** Om mer än ett timervärde är inställt på olika zoner, visas zontimern som har minsta timervärde på timerdisplayen och decimalpunkten för den zonen blinkar. Decimalpunkterna för de andra zonerna lyser kontinuerligt.

**i** Du kan se resterande tillagningstid genom att trycka på  $\text{⌚}$ -knappen för alla tillagningszoner. För varje tryck kommer olika zontimervärden visas. Slutligen visas det minsta timervärdet igen.

**i** Timer kan inte ställas in utan att välja tillagningszon och dess temperaturvärde

**i** Timern kan bara ställas in för plattor som redan är påslagna.

### Inaktivera timern

När den inställda tidsperioden är slut, kommer hällen att stängas av automatiskt och den kommer att ge ett signalljud. Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen. Om du inte trycker på någon knapp avbryts signalljudet efter några minuter.

### Inaktivera timers tidigare

Om du slår av timern tidigare fortsätter hällen arbeta med den inställda temperaturen tills den stängs av. Du kan avaktivera timern tidigare på två olika sätt:

### Inaktivera timern för den aktuella zonen genom att låta värdet falla ned till "00":

1. Tryck på timerns  $\ominus/\oplus$ -knappar tills "00" visas på displayen för den tillagningszon för vilken timern är påslagen.
  - » Decimalpunktsymbolen för den relaterade zonen slås av permanent och timern avbryts.

### Inaktivera timern för den aktuella zonen genom att röra den aktuella zonen $\ominus/\oplus$ -knappar samtidigt:

1. Tryck på den aktuella zonen  $\ominus/\oplus$ -knappar samtidigt.
  - » Decimalpunktsymbolen för den relaterade zonen slås av permanent och timern avbryts.

**i** Efter detta steg kommer temperaturnivån för aktuell zon vara "0" även med timernivån.

### Stoppfunktion

Du kan minska drifttemperaturnivån för tillagningszonerna till minsta nivå (nivå 1) med hjälp av denna funktion.

**i** Om timern ställs in för valfri platta kommer den att fortsätta arbeta under stoppet.

1. Tryck på  $\text{⏏}$ -knappen när någon tillagningszon är påslagen.

Alla aktiva tillagningszoner kommer fungera på miniminivå (nivå 1). "□"-symbolen kommer synas på displayen för de aktiva tillagningszonerna.

2. Tryck på  $\text{⏏}$ -knappen igen för att köra om alla plattor med de tidigare inställningarna.

### Effekthanteringsfunktion







Apparaten är utrustad med effekthanteringsfunktion. Du kan justera den totala effekten kokplattan utnyttjar med denna funktion.

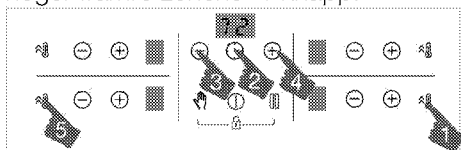
Effekthanteringsfunktionen har 8 nivåer till förfogande.



Effekthanteringsfunktion -  
Totaleffektsnivåer som kan ställas in

Effekthanteringsfunktionen skärmindikator	Totaleffekt t
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Ändra totaleffekten:

1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen. Stäng av kokplattan genom att trycka på  knappen igen.
2. Tryck sedan på respektive  knapp på höger främre zon,  knapp, timer  knapp och till slut höger främre zonen .



3. Inställd effekthanteringsnivå visas i timerskärmen.
4. Tryck på  knappen för att byta nivå och ställ in önskad totaleffektsvärde.
5. Bekräfta inställning genom att trycka på  knappen och stäng av kokplattan. Inställd totaleffektsvärde aktiveras.

- i** Temperaturnivåerna som getts kokplattan kan variera enligt inställd totaleffektsnivå. Temperaturnivån som ges till kokplattan reduceras automatiskt enligt effektinställningen som kokplattan utför. Detta är inte ett fel.

- i** Om annan knapp än i den specificerade sekvensen trycks in när effektnivån ändras, kan inte inställningen göras. Inställningen måste börjas om från steg ett.

### Använda induktionsplattorna på ett säkert och effektivt sätt

**Funktionsprincip:** Induktionshällen värmer direkt kokkärlet som en principfunktion. Därför har den en hel del fördelar jämfört med andra typer av hällar. Den arbetar effektivare och hällens yta är svalare.

Din induktionshäll är utrustad med ett överlägset säkerhetssystem som ger dig maximal användarsäkerhet.

- i** Hällen kan utrustas med induktionsplattor med en diameter på 145, 180, 210 och 280 mm beroende på modell. Tack vare induktionsfunktionen känner varje tillagningszon av varje kärle som placeras på den. Energin genereras bara på de ställen där kärlet kommer i kontakt med plattan och därmed minimeras energiförbrukningen.

- i** Produkten kan starta stopp när den arbetar i nivåer från 1 till 7, särskilt med köksredskap med liten diameter och när vattenolja är liten. Detta är inte ett fel.

### Automatisk avstängningssystem

Hällen har en automatisk avstängningssystem. Om en eller flera matlagningszoner är på, stängs matlagningszonen av automatiskt efter en viss tid (se tabell-1). Om kokplattan har en timer, stängs även timerskärmen av.

Tidsgränsen för automatisk avstängning beror på vald temperaturnivå.

Maximianvändningsperiod används för denna temperaturnivå.

Matlagningszonen kan användas igen, efter att den stängts av automatiskt, som beskrivits ovan.

**Tabell -1** Automatiska avstängningsperioder

Temperaturnivå	Automatiska avstängningsperioder - timmar
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minuter
P (Snabbstart)	10 minuter (*)
(*) Hällen kommer sänkas till nivå 9 efter 10 minuter	

### Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med sensorer som säkerställer skydd mot överhettning. Följande måste beaktas vid överhettning:



- Den använda tillagningszonen kan stängas av.
- Den valda nivån kan falla till nivå 7 från en högre nivå.

### Säkerhetssystem för överkokning

Hällen är utrustad med ett säkerhetssystem för överkokning. Om det är något som kokar över på kontrollpanelen stänger systemet av strömmen omedelbart och slår av hällen. "E" lyser som varning på indikatorn under tiden.

### Exakt ströminställning

Induktionshällen reagerar direkt som användningsprincip. Den ändrar effektinställningarna mycket snabbt. Alltså kan du undvika att ett kokkärl (innehållande vatten, mjölk eller dylikt) kokar över även när det är på väg att göra det.

-  Om ytan på pekkontrollpanelen är exponerad för stora mängder ångor kan hela kontrollsystemet avaktiveras och avge felsignaler.
-  Håll ytan på pekkontrollpanelen ren. Felaktig användning kan observeras.

## 6 Allmän information om matlagning

I det här avsnittet beskrivs tips om hur du lagar och lagar mat.

### Allmänna varningar om matlagning på kokplattan

- Fyll aldrig pannan mer än en tredje del med olja. Lämna inte oljan att värmas utan uppsikt. Het olja kan vara en brandfara. Släck aldrig möjlig brand med vatten! Om oljan tänds, täck lågan med en blöt täcke eller annan tyg. Stäng ugnen och kontakta brandkåren när det är säkert att göra så.
- Ta bort överflödigt vatten från maten och lägg den i den varma oljan försiktigt. Tina fryst mat innan tillagning.
- När du värmer olja, se till att krukans du använder är torr och håll locket öppet.
- Se rekommendationer om matlagning och energibesparing i sektionen "Miljöinstruktioner".
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.



## 7 Underhåll och rengöring

### Allmän rengöringsinformation

#### ⚠ Allmänna varningar

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Applicera inte rengöringsmedlet direkt på heta ytor. Detta kan orsaka permanenta fläckar.
- Enheten ska rengöras och torkas grundligt efter varje användning. Således rengörs matrester lätt och dessa rester förhindras från att brännas när produkten används igen senare. Således förlängs produktens användningstid och återkommande problem kan undvikas.
- Använd inte ångrengöring produkter för rengöring.
- Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer, kalkbortagningsmedel eller vassa föremål under rengöring.
- Inga speciella rengöringsmedel behövs för rengöring efter varje användning. Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Var noga med att helt torka av eventuell kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under tillagningen.
- Tvätta inte nån av apparatens delar i diskmaskin.

#### Angående kokplatta:

- Surt smuts, så som mjölk, tomatsås och olja kan orsaka permanenta fläckar på kokplattan och brännarens

delar. Ta bort spilld vätska omedelbart när kokplattan har svalnat.

#### Inox och rostfria ytor

- Använd inte syra eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfria ytor eller inoxytor och handtag.
- Rostfria och inoxytornas färg kan ändras med tiden. Det är normalt. Rengör efter varje användning med för rostfria eller inoxytor lämplig rengöringsmedel.
- Rengör med en mjuk tvålduk och för inoxytor lämplig flytande (icke-repor) rengöringsmedel, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse- och protein fläckar på inox-rostfria och glasytorna omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.

#### Glasytor

- Vid rengöring av glasytor ska du inte använda hårda metallskrapor och slipande rengöringsmaterial. De kan skada glasytan.
- Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en för glasytor lämplig mikrofibertrasa och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Om det finns kvarvarande rengöringsmedel efter rengöring, torka av det med kallt vatten och torka det med en ren och torr mikrofibertrasa. Rester av rester av resthalter av resthalter kan skada glasytan nästa gång.
- De uttorkade återstoden på glasytan får under inga omständigheter skalas av med tandade knivar, stålull eller liknande verktyg.
- Du kan ta bort kalciumfläckar (gula fläckar) på glasytan med kommersiellt tillgängliga avkalkningsmedel, med ett

avkalkningsmedel som ättika eller citronsaft.

- Om ytan är kraftigt nedsmutsad, applicera rengöringsmedel på fläcken med en svamp och vänta länge på att den ska fungera korrekt. Rengör sedan glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

### **Plastdelar och målade ytor**

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Använd inte hårdmetallskrapor och slipande rengöringsmedel. Det kan skada ytorna.
- Kontrollera, att produktens komponenters skarvar inte lämnas våta och med rengöringsmedelsrester. Annars kan rost uppstå i dessa skarvar rosta.

## **Rengöring av kokplattan**

### **Glasmatlagningsyta**

Följ glasytans rengöringsinstruktioner i "Allmän rengöringsinformation" sektionen för rengöring av kokplattans glasyta. I speciella fall kan du följa rengöringsinstruktionerna nedan.

- Sockerbaserad mat, så som chokladsås, stärkelse och sirap ska

tas bort omedelbart utan att vänta att ytan svalnar. Annars kan glasmatlagningsytan skadas permanent.

- Använd inte rengöringsmedel till rengöring när kokplattan är het, annars kan permanenta fläckar bildas.

## **Rengöring av kontrollpanelen**

- Vid rengöring av kontrollpanelerna med kontrollratt, ska du torka av panelen och rattarna med en fuktig mjuk trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort rattarna och packningarna under för att rengöra panelen. Kontrollpanelen och rattarna kan bli skadade.
- När inox-panelerna med kontrollratt rengörs, använd inte inox-rengöringsmedel runt rattarna. Märkningarna runt rattarna kan försvinna.
- Rengör berörings kontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en nyckellås funktion ställer du in nyckellåset innan du rengör kontrollpanelen. Annars kan felaktig identifiering uppstå på tangenterna.

## 8 Felsökning

Kontakta auktoriserad serviceagent eller tekniker med licens eller återförsäljaren där du köpte produkten om problemet inte kan avhjälpas trots att du har genomfört instruktionerna i det här avsnittet. Försök aldrig själv reparera en defekt produkt.

### Produkten fungerar inte.

- Huvudsäkringens är defekt eller har utlösts. >>> *Kontrollera säkringar i säkringsskåpet. Byt ut eller återställ vid behov.*
- Produkten är inte ansluten till (jordat) uttag. >>> *Kontrollera stickkontakten.*
- Knappar/vred/tangenter på kontrollpanelen fungerar inte. >>> *Om produkten är utrustad med funktionen knapplås kan det vara aktiverat. Inaktivera det.*
- Om skärmen inte tänds när du slår på spishällen igen. >>> *Koppla bort apparaten vid strömbrytaren. Vänta i minst 20 sekunder och anslut den sedan igen.*
- Skyddet mot överhettning är aktivt. >>> *Tillåt spishällen att svalna.*
- Kockkäret är inte lämpligt. >>> *Kolla din gryta.*

### symbolen visas på matlagningssonens skärm.

- Du har inte placerat grytan i den aktiva matlagningssonen. >>> **Kontrollera om det finns en gryta i matlagningssonen.**
- Din gryta är inte anpassad för matlagning på induktionsplattor. >>> *Kontrollera att kockkaret är kompatibelt med induktionshällen.*
- Kockkaret är inte centrerat korrekt eller bottenytan på grytan är inte tillräckligt bred för matlagningssonen. >>> *Välj en gryta som är tillräckligt bred och centrera den i matlagningssonen ordentligt.*
- Kockkaret eller matlagningssonen är överhettad. >>> *Tillåt dem att svalna.*

### Vald matlagningsson stängs plötsligt av under användning.

- Matlagningstiden för den valda matlagningssonen kan vara över. >>> *Du kan ställa in en ny matlagningstid eller avsluta matlagningen.*
- Skyddet mot överhettning är aktivt. >>> *Tillåt spishällen att svalna.*
- Ett objekt kanske täcker pekkontrollpanelen. >>> *Ta bort objektet på panelen.*

### Grytan blir inte varm även om matlagningssonen är på.

- Din gryta är inte anpassad för matlagning på induktionsplattor. >>> *Kontrollera att kockkaret är kompatibelt med induktionshällen.*
- Kockkaret är inte centrerat korrekt eller bottenytan på grytan är inte tillräckligt bred för matlagningssonen. >>> *Välj en gryta som är tillräckligt bred och centrera den i matlagningssonen ordentligt.*

### Kylfläkten fortsätter att vara igång även om spishällen är avstängd.

- Detta är inget fel. Kylfläkten fortsätter att vara igång tills elektroniken i spishällen svalnar till en lämplig temperatur.

## Ljud från kokplattan under matlagning

Ljud kan höras från kokplattan under användning. Dessa ljud beror på kokkärlets komposition. Dessa ljud är normala, de betyder inte att det finns något fel och är en del av induktionsteknologin.

### Möjliga ljud och deras orsaker

- **Fläktljud:** Kokplattan är utrustad med en fläkt, som aktiveras automatiskt enligt apparatens temperatur. Fläkten har olika funktionsnivåer och fungerar med dessa enligt temperaturen.
- **Lågt surr, så som ljudet från en transformator.** Detta beror på induktionsteknologins natur. När värme överförs direkt i kokkärlets botten, kan detta surrljud höras beroende på kokkärlets material. Därför kan olika ljud höras från olika kokkärl.
- **Sprakande:** Orsaken till detta är strukturen och materialet i kokkärlets botten. Sprakande kan höras, om kokkärllet är tillverkad av flera lager av olika material.
- **Vinande:** Ett vinande kan höras, när två matlagingszoner på kokplattans samma sida används med olika matlagingsnivåer.

### Felkoder/orsaker och möjliga åtgärder

Felkoder	Felets orsaker	Möjliga åtgärder
E 22 E 26	Induktionshällen överhettad.	Stäng av induktionshällen och låt den svalna. Felet är åtgärdad, när hällens temperatur sjunker under gränsvärdena.
E 46	En eller flera knappar har tryckt i över 10 sekunder. Ett föremål har lämnats på kontrollpanelen eller kontrollen är utsatt för ånga.	Problemet löses genom att ta bort handen från hällen. Problemet löses när kontrollpanelen rengörs.
E 47	En olämplig kastrull används till matlagning.	Felet åtgärdas, när för induktionsmatlagning lämplig kastrull används.
E 1 - E 15	Kommunikationsfel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 16 - E 21	Fel i temperatursensorn i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.

Felkoder	Felets orsaker	Möjliga åtgärder
E 23 E 24	Programfel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 25	Fläktens funktionsfel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 31 - E 45	Elektronikkortets hårdvarufel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 48 E 49 E 51	Sensorfel i induktionshällen.	Sensorenheten ska vara kompatibel med användningsförhållandena. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 52 - E 57	Hög temperatur fel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och låt den svalna. Felet är åtgärdad, när sensorsns temperatur sjunker under gränsvärdena. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.



## Dear Customer,

### Please read this manual before using the product.

Cylinda thank you for choosing the product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. To do this, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product and keep it as a reference. If you give the product to someone else, give the manual with it. Follow the instructions, taking into account all the information and warnings stated in the user manual.

Heed all information and warnings in the user manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The user manual contains the following symbols:



Hazard that may result in death or injury.

**NOTICE** Hazard that may result in material damage to the product or its environment.



Hazard that may result in burns due to contact with hot surfaces.



Important information or useful usage tips.



Read the user manual.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

## TABLE OF CONTENTS

### **1 Safety instructions 4**

Purpose of usage.....	4
Child, vulnerable person and pet safety.....	4
Electrical safety.....	5
Transportation safety.....	6
Installation safety.....	7
Safety of use.....	7
Temperature warnings.....	7
Accessory use.....	8
Cooking safety.....	8
Induction.....	8
Maintenance and cleaning safety.....	9

### **2 Environmental Instructions 10**

Waste regulation.....	10
Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product.....	10
Package information.....	10
Recommendations for energy saving.....	10

### **3 Your product 11**

Product introduction.....	11
Product control panel introduction and usage .....	11
Hob control.....	11
General information on hob.....	12
Technical specifications.....	13

### **4 First use 14**

First cleaning.....	14
---------------------	----

### **5 How to use the hob 15**

General information on hob usage.....	15
Control panel.....	18

### **6 General information about cooking 25**

General warnings about cooking with hob	25
---	----






### **7 Maintenance and care 26**


General cleaning information.....	26
Cleaning the hob.....	27
Cleaning the control panel.....	27

### **8 Troubleshooting 28**



## 1 Safety instructions

- This section contains safety instructions that will help prevent any risks of personal injuries or material damage.
  - If the product is transferred to another person or used second hand, the operating manual, product labels, other relevant documents and accessories should be delivered with the product.
  - Our company shall not be held responsible for any damage that may occur as a result of failure to comply with these instructions.
  - Failure to comply with these instructions shall render any warranty void.
  -  Always have the installation and repair work performed by the manufacturer, the authorized service or a person specified by the importer.
  -  Use genuine spare parts and accessories only.
  -  Do not attempt to repair or replace any part of the product unless it is clearly specified in the operating manual.
  -  Do not perform technical modifications on the product.
-  **Purpose of usage**
- This product is designed for home use. It is not suitable for commercial use.
  - Do not use the product in gardens, balconies or other outdoor environments. The appliance is intended to be used in household and staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - **WARNING:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
-  **Child, vulnerable person and pet safety**
- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
  - This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
  - Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
  - Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
  - Do not put objects that children may reach on the product.
  - Turn the handle of the pots and pans to the side of the workbench so that children can not grab and burn.
  - **WARNING:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
  - Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
  - **(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)** For the safety of children, disconnect the power plug and make the product inoperable before disposing of the product.
-  **Electrical safety**
- Connect the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
  - The plug or the electrical connection of the product should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the stove). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in

compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- The product must not be connected into the outlet during installation, repair, and transportation.
- Connect the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- **(Not all products are supplied with a supply cord, so if your product DOES NOT have a supply cord)**  
Use only the connecting cable specified in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cord under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cord. The power cord should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or extension leads.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer

company in order to prevent possible dangers.

**(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)**

- Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).
- Never touch the plug with wet hands! To unplug, do not hold the cord, always hold the plug.
- Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.



### **Transportation safety**

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from damage.

- Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.

### **Installation safety**

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.
- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).
- Keep all ventilation ducts open around the product.

### **Safety of use**

- Make sure that the product is turned off after each use.
- If you do not use the product for a long time, disconnect it or turn off the fuse from the fuse box.
- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- **WARNING:** If the oven surface is cracked, disconnect the product from

the mains to avoid the risk of electric shock.

- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
- Do not use the product in situations that may affect your judgment, such as drug intake and / or alcohol use.
- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- Cast iron, aluminum or cookware with damaged / rough bottom parts may lead to scratching the glass surface. When replacing cookware, always raise the containers, do not slide on the surface.
- Vapor pressure from the oven surface and moisture can cause the pot to slide or hop. For this reason, make sure that the bottom of the pot and the cooker surface are always dry.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

### **Temperature warnings**

- **WARNING:** While the product is operating,

exposed parts will be hot. Do not touch the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the edges will be hot while it is operating.
- **WARNING:** Fire hazard: Do not put any materials on the oven for storing.



### **Accessory use**

- **WARNING:** Use only a oven safekeeping case designed by the manufacturer of the product or manufactured to standards specified by the manufacturer. Improper oven safekeeping case may cause accidents.



### **Cooking safety**

- **WARNING:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water,

but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- Be careful when using alcohol in your food. Alcohol evaporates at high temperatures and may catch fire when exposed to hot surfaces, causing a fire.



### **Induction**

- The electrically operated hotplates of your oven are equipped with advanced "Induction" technology. On the induction hotplates, which save time and energy, cookware suitable for induction cooking must be used; otherwise the hotplate will not work. For detailed information, see the section "Pot selection". ,
- Since the induction cooker creates a magnetic field, it can have harmful effects for people who use devices such as pacemakers or insulin pumps.
- Close the hotplate from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should

not be placed in the hotplate as they will get hot.

- Metal items stored in drawers under the oven may become very hot during long and intensive use. Do not store metal objects in drawers under the oven.
- Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction cooker. Your product may be damaged.



### **Maintenance and cleaning safety**

- Wait for the product to cool before cleaning the product.

Hot surfaces may cause burns!

- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is an electric shock hazard!
- Do not clean the product with steam cleaners as this may cause electric shock.
- Salt, sugar residues on the bottom of the cookware or such particles on the glass surface can cause the glass to scratch and crack. Make sure that the bottom is clean before placing the cookware. Keep the glass ceramic surface clean.

## 2 Environmental Instructions

### Waste regulation

#### Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

#### Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

### Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

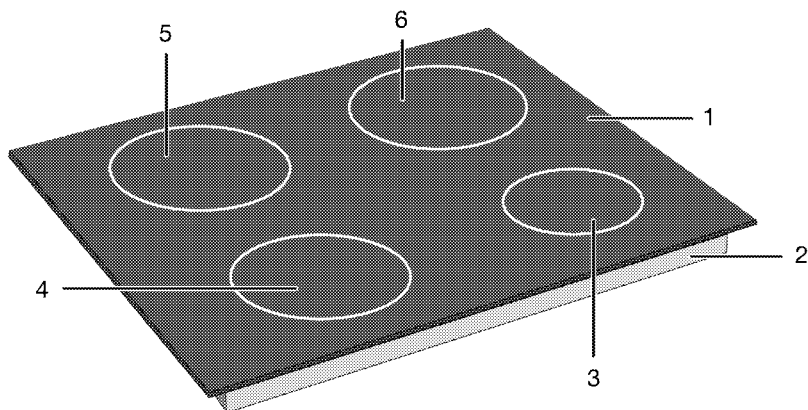
### Recommendations for energy saving

The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before cooking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of cooking for prolonged cooking. Now you can save up to 20% electricity by using heat.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hotplate. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep oven cooking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the cooking area and the pot base.

## 3 Your product

### Product introduction



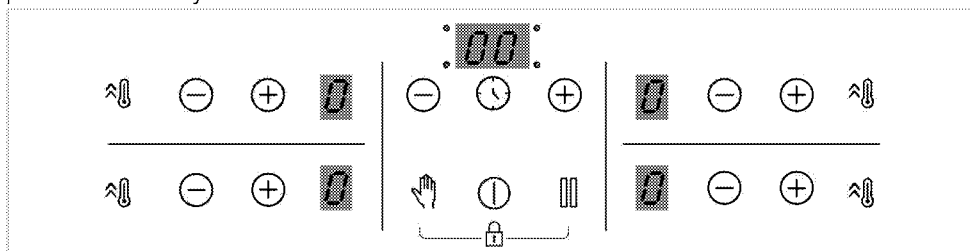
- |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| 1 Glass cooking surface  | 4 Induction cooking zone |
| 2 Lower housing          | 5 Induction cooking zone |
| 3 Induction cooking zone | 6 Induction cooking zone |

### Product control panel introduction and usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in

images and some features depending on the type of product.

#### Hob control



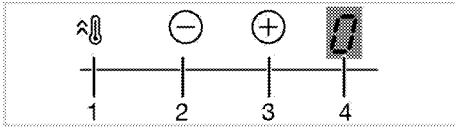
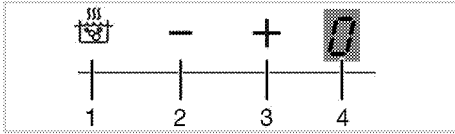
#### Keys

- ⏻ : On/Off key
- ⌚ : Timer key
- 🔥 : Quick Heating key/High power setting (booster) key
- 👉 : Cleaning lock key
- ⏹ : Stop key
- ⊕ : Increase key
- ⊖ : Decrease key

#### Symbols

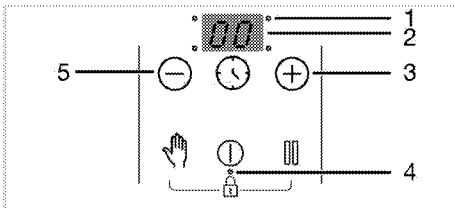
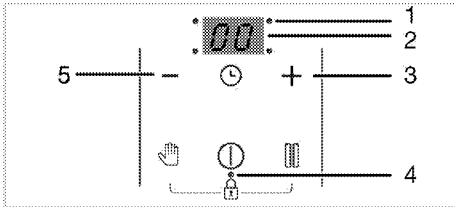
- 🔒 : Key lock symbol





### Cooking zone display

- 1 Quick Heating key/High power setting (booster) key
- 2 Temperature decrease key
- 3 Temperature increase key
- 4 Temperature indicator of the relevant cooking zone

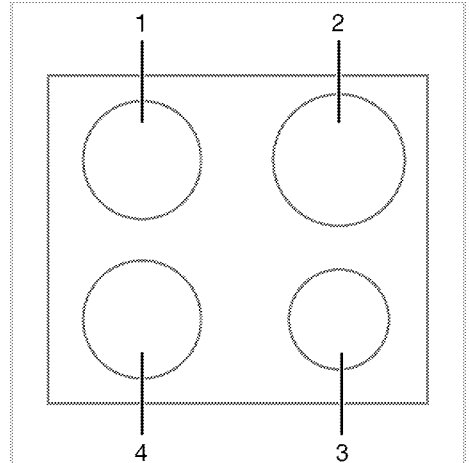


### Timer indicator

- 1 Operation point LED for the timer

- 2 Timer indicator
- 3 Timer increase key
- 4 Operation point LED for the Key lock/Child lock
- 5 Timer decrease key

### General information on hob



- 1 Rear left - Induction cooking zone
- 2 Rear right - Induction cooking zone
- 3 Front right - Induction cooking zone
- 4 Front left - Induction cooking zone

## Technical specifications

### General specifications

Product external dimensions (height/width/depth)	52 mm*/580 mm/510 mm (For models that come with mounting springs and sealing gasket attached to the product, consider the width and depth measurements as 10 mm more than these measurements.)
Hob installation dimensions (width/depth)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Voltage / frequency	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ;~50 Hz
Cable type and cross section used / suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Total power consumption	max. 7,2 kW

### Burners

Rear left	<b>Induction cooking zone</b>
Dimension	180 mm
Power	2000W / Booster: 2300 W
Front left	<b>Induction cooking zone</b>
Dimension	180 mm
Power	2000W / Booster: 2300 W
Front right	<b>Induction cooking zone</b>
Dimension	145 mm
Power	1600 W / Booster: 1800 W
Rear right	<b>Induction cooking zone</b>
Dimension	210 mm
Power	2000 W / Booster: 2300 W

\* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

## 4 First use

Before you start using your product, it is recommended to do the following in the following sections.

### First cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

**NOTICE** The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

**NOTICE** Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

## **5 How to use the hob**

### **General information on hob usage**

#### **General warnings**

- Do not let any objects fall on the oven. Even small objects such as saltshakers may damage the oven. Do not use cracked ovens. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.

- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

#### **Operating principle of the induction hob**

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking pots/pans suitable for induction cooking is placed on it and an electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The metal base of the pots/pans is heated by taking energy from this magnetic field. Thus, the heat is not generated on the surface of the hob, but directly on the pots/pans above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking pots/pans.

#### **Advantages of cooking with induction**

- Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cooking pots/pans.
- Foods that overflow during cooking do not burn rapidly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
  - Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
  - As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.
  - The fact that the heat transfer stops and the cooking surface is not heated directly when the cooking pots/pans is removed from the cooking surface provides a safer use against possible accidents while cooking.

### For a safe operation:

- Do not select high heating levels when using non-sticking cooking pots/pans coated with little amount of oil or used without oil (teflon type).
- Do not use glass cooking surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Do not place metal objects such as cutlery or pot lids on your hob as they may get hot.
- Never use aluminium foil for cooking. Never place food wrapped in aluminium foil on the induction zone.
- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- If there is an oven under your hob and it is being operated, the sensors on the hob may reduce the cooking level or turn off the hob.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

### Cooking pots/pans

You shall use ferromagnetic, quality cooking pots/pans which bear a label or warning that it is compatible for induction cooking only with your induction hob. Generally, the higher the iron content, the better the cooking pots/pans shall perform. The base diameter of the cooking pots/pans shall match the induction zone. Suggested dimensions are listed below.

### Suitable pots/pans:

- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans

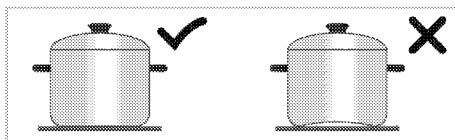
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

### Unsuitable pots/pans:

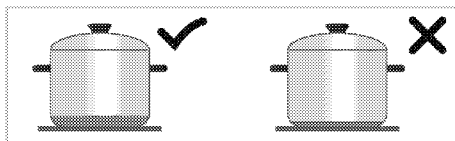
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

### Recommendations:

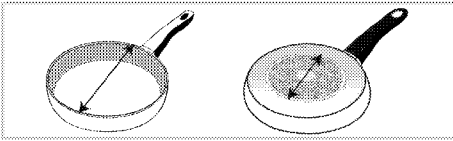
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



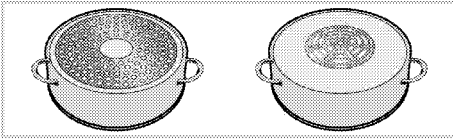
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus, the cooking hob shall be selected according to the size of the ferromagnetic field.



- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.



### Cooking pots/pans test

Test whether your pot is compatible with cooking with an induction hob using the methods below.

1. It is compatible if the base of your pot holds a magnet.
2. It is compatible if "L" does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

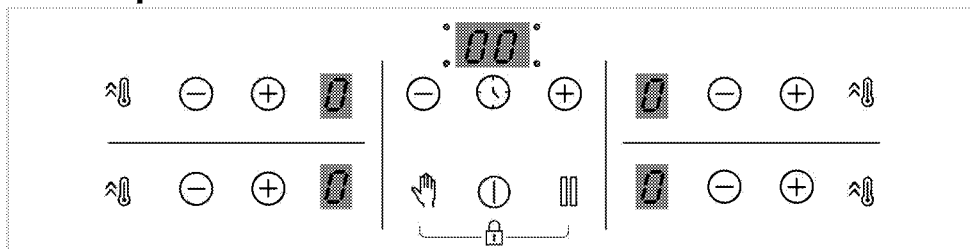
### Recommended cooking pots/pans sizes

Diameter of cooking zone - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Cooking zone with wide (flexi) surface	width 230 - length 390

The detection of cooking pots/pans by the induction hobs depend on the diameter and material of the ferromagnetic in the base of the pots/pans. To ensure detection of the cooking pots/pans and achieve an efficient cooking, the cooking pots/pans shall be selected as per the size of your hob. The cooking pots/pans sizes recommended for hob sizes are given above.

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cooking zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

## Control panel

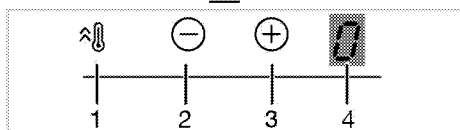
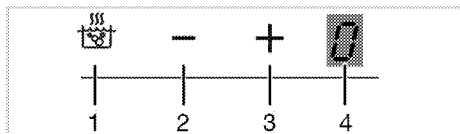


### Keys

- ⏻ : On/Off key
- ⌚ : Timer key
- 🔥 : Quick Heating key/High power setting (booster) key
- 👉 : Cleaning lock key
- ⏹ : Stop key
- ⊕ : Increase key
- ⊖ : Decrease key

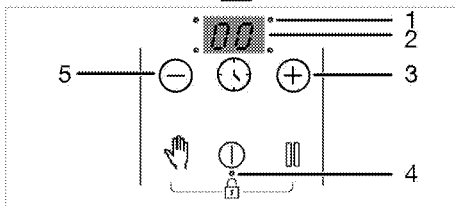
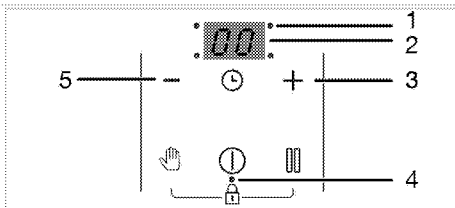
### Symbols

- 🔒 : Key lock symbol



### Cooking zone display

- 1 Quick Heating key/High power setting (booster) key
- 2 Temperature decrease key
- 3 Temperature increase key
- 4 Temperature indicator of the relevant cooking zone




### Timer indicator

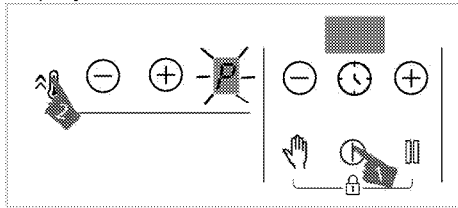
- 1 Operation point LED for the timer
- 2 Timer indicator
- 3 Timer increase key
- 4 Operation point LED for the Key lock/Child lock
- 5 Timer decrease key

## General warnings for the control panel

- i** This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.
- i** Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.
- i** The hob will automatically return to Standby mode if no operation is performed within 10 seconds..
- i** The product will switch itself off for safety reasons if no key is touched for a long time.



### Switching on the hob:

1. Switch on the hob by touching  key. "0" appears on all the cooking zones display.





### Switching off the cooking zone:



An active cooking zone can be switched off in 3 different ways:

1. **By touching the  key**  
Touch the  key.
2. **By dropping the temperature to "0" level;**  
You can switch off the cooking zone by adjusting the temperature setting to "0" level.
3. **By using the switching off function on the timer for the desired cooking zone;**  
When the time is over, the timer will switch off the cooking zone assigned to

it. "0" or "00" will appear on related display.

When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.

4. **By touching the zone / keys simultaneously for the desired cooking zone;**

You can switch off the related cooking zone by touching its / keys simultaneously.




- i** If "H" or "h" is on after the cooking zone has been switched off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch the cooking zones.

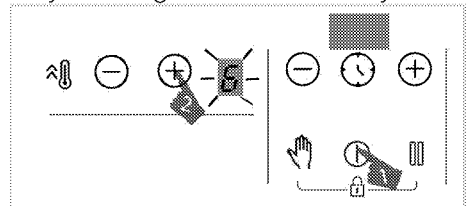
### Residual heat indicator

If "H" symbol is flashing on the cooking zone display, it means that the hob is still hot and can be used to keep a small amount of food warm. The symbol will soon turn to "h" symbol, which means it is less hot.

- i** When the electricity is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

### Adjusting the temperature level

1. Switch on the hob by touching  key.
2. Adjust the desired temperature level by touching the zone / keys.



» The relevant cooking zone will start to operate at the set temperature level.





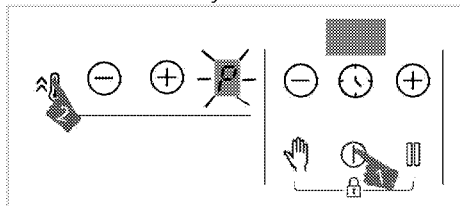
**i** The outer section of the 280 mm induction hob cooking zone (if your product is equipped with a 280 mm induction hob cooking zone) is activated only when a saucepan large enough to cover the cooking zone is placed on the cooking zone and the temperature is set to a level higher than 8.

### High power setting (BOOSTER)

You can use booster function for rapid heating. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones.



#### Selecting the high power setting (BOOSTER):

1. Switch on the hob by touching  key.
2. Touch the  key of related zone.



» Selected cooking zone will operate with maximum power and "P" symbol will appear on the cooking zone display. Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".

#### Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:

You can switch off the high power setting anytime you want by touching the  or  key.

Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".

#### Working principle of 2 zones which are located same vertical direction:



If one zone is set to level booster and than the other zone, which is located

same vertical direction set to bigger than level 6 (7, 8 and 9), first zone drops to level 9 and the other zone can be set bigger than level 6 (7, 8 and 9). If the second zone is set to level booster, first zone drops to level 6.

### Cleaning lock


The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds while the hob is switched on to allow the user to make a short cleaning. Product will not draw any power throughout this time.

#### Activating the cleaning lock

1. Touch and hold the  key until a **single signal sound** is heard when any cooking zone is switched on. A countdown begins from 20 on the timer display of the hob. None of the keys on the panel will function except the  key throughout this period.

#### Deactivating the cleaning lock



You do not have to press any key to deactivate the cleaning lock. The hob will give a signal audio signal after 20 seconds and the cleaning lock will automatically be deactivated.


**i** If you want to deactivate the cleaning lock earlier, touch and hold the  key until **two signal sound** is heard.

### Child Lock

When the cooking zones are switched off, you can protect the hob with the child lock to prevent children from switching on the cooking zones. You can activate or deactivate the child lock only when the cooking zones are switched off (in the standby mode).




#### Activating the child lock

1. Touch and hold the both  and  keys simultaneously until a **single signal sound** is heard when the hob is in the standby mode.

The child lock will be activated. "L" will be displayed on all cooking zones display for a while and the decimal point of the  key will be turned on.

- i** If any key is pressed when the child lock function is active, two signal sound will be heard and "L" will blink on all cooking zones display.

### Deactivating the child lock




1. Touch and hold the both  and  keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the child lock is active.  
» The child lock function will be deactivated. "L" will blink on all cooking zones display and the light of the  key goes out.



### Key Lock

You can activate the key lock in order to prevent the functions from being changed by mistake while the hob is operating.




- i** Key lock will be cancelled in case of power failure.

### Activating the key lock

1. Touch and hold the both  and  keys simultaneously until **a single signal sound** is heard.  
The Key lock will be activated and the decimal point of the  key will be turned on after blinking.

- i** You can activate the key lock in the operation mode only. Only the  key will be functional when the key lock is active. When you touch any other button, the decimal point of the  key will blink to indicate that the key lock is active. If you switch the hob off when the keys are locked, you must deactivate the key lock in order to be able to switch on the hob again. If you touch any button without deactivating key lock, "L" will blink on all cooking zones display to indicate that the key lock is active. Deactivate the key lock to turn on the hob again.




### Deactivating the key lock

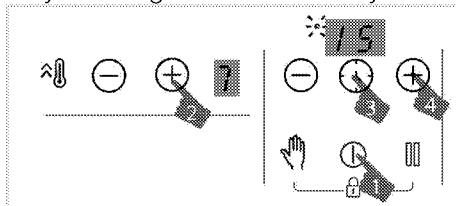
1. Touch the both  and  keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the key lock is active.  
» The light of the  key will go out and the control panel will get unlocked.


### Timer function

This function makes it easier for you to cook. You will not have to watch the hob for the whole cooking period. The cooking zone will be switched off automatically at the end of the time period you have set.

### Activating the timer

1. Switch on the hob by touching  key.
2. Adjust the desired temperature level by touching the zone  /  keys.



3. Activate the timer by touching the  key. "00" symbol and decimal point of

selected zone will blink on timer display.

4. Set the desired duration by touching the timer  $\ominus/\oplus$  keys.
5. After 10 second, the setting will be activated. Decimal point of selected zone will blink on timer display.
6. In order to set the timers of the other cooking zones, repeat the process explained above.

**i** If more than one timer value are set to different zones, the zone timer which has minimum timer value is displayed on the timer display and the decimal point for that zone blinks. The decimal points of the other zones illuminate continuously.

**i** You can see the remaining cooking time by touching the  $\text{⌚}$  key of all cooking zone. For each touching, different zone timer value is displayed. Finally, the minimum timer value is displayed again.

**i** Timer cannot be set without selecting the cooking zone and its temperature value

**i** The timer can only be set for the operating cooking zones.

### Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give audible signal sound. Press any key to silence the audible signal sound. If you do not press any key, the signal sound will be cancel after a few minutes.

### Deactivating the timers earlier

If you deactivate the timer earlier, the hob will keep on operating at the set temperature until it is switched off. You can deactivate the timer earlier in two different ways:

### Deactivating the timer for related zone by dropping its value to "00":

1. Touch the timer  $\ominus/\oplus$  keys until "00" appears on the display of the cooking zone whose timer is active.
  - » Decimal point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.

### Deactivating the timer for related zone by touching the related zone $\ominus/\oplus$ keys simultaneously:

1. Touch the related zone  $\ominus/\oplus$  keys simultaneously.
  - » Decimal point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.

**i** After this step, the temperature level of the related zone will be "0" also with the timer level.

### Stop function

You can decrease operating temperature level of the cooking zones to minimum level (level 1) by means of this function.

**i** If the timer is set for any cooking zone, it will continue operating during stoppage.

1. Touch the  $\text{⏏}$  key when any of the cooking zones is operating.

All operating cooking zones will operate at minimum level (level 1). " $\text{⏏}$ " symbol will appear on the display of the active cooking zones.

2. Touch the  $\text{⏏}$  key again to reoperate all cooking zones with their previous settings.








### Power management function

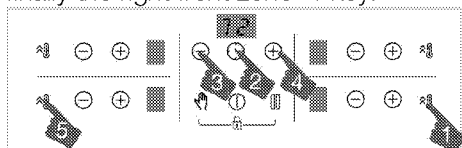
Your appliance is equipped with a power management function. You may change the total power that may be drawn by the hob with this function. There are 8 levels available for the power management function.



Power management function - Total power levels that may be set


Power management display indicator	Total power
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW


To change the total power;

1. Turn the hob on by touching the  key. Turn off the hob on by touching the  again.
2. Then touch respectively the  key of the right front zone, the  key, the timer  key, the timer  key, and finally the right front zone  key.



3. The power management level set is displayed on the timer display.
4. Touch the  key to switch between levels and set the total power value you want to set.
5. Confirm the setting by touching the  key and turn off the hob. Total power value you have set shall be activated.


 The temperature levels you may assign to the hobs may vary as per the total power level set. The temperature level provided to the hob be reduced automatically as per the power setting to be performed by the hob. This is not an error.


 If a key other than the specified sequence is touched while changing the power level, the setting cannot be made. You have to repeat the steps from the beginning to make the setting.

## Using induction cooking zones safely and efficiently

**Operating principles:** Induction hob directly heats the cooking vessel as a matter of principle. Therefore, it has a lot of advantages as compared with other hob types. It operates more efficiently and the hob surface is colder.

Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum safe usage.

 Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm depending on the model. Each cooking zone automatically detects the vessel placed on it thanks to the induction feature. Energy is generated only where the vessel comes into contact with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

 The product might start-stop when it is operating on levels from 1 to 7, especially with cookware with a small diameter and when water-oil is little. This is not a fault.

## Automatic turning off system

The hob control has an automatic turn off system. If one or more hob zone(s) are left on, the hob zone turns off automatically after a while (See Table-1). In case of a timer assigned to the hob, the timer screen is turned off then, too. The time limit for automatic turn off depends on the selected temperature

level. Maximum operating period is applied for this temperature level. The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

**Table-1:** Automatic turning off periods

Temperature level	Automatic turning off periods - hours
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minutes
P (Booster )	10 minutes (*)
(*) The hob will drop to level 9 after 10 minutes	

### Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors which provide protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Operating cooking zone may get switched off.



- Selected level may drop to level 7 from higher level.

### Overflow safety system

Your hob is equipped with an overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, the system will cut the power connection immediately and switch off your hob. "E" warning appears on the indicator during this period.

### Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as an operating principle. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.

-  If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give error signal.
-  Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

## **6 General information about cooking**

This section describes tips on preparing and cooking your food.

### **General warnings about cooking with hob**

- Never fill the pan with more than a third of oil. Do not leave while heating the oil. Excessively heated oil is a fire hazard. Never try to extinguish a possible fire with water! When the oil catches fire, cover it with a fire blanket or a wet cloth. When it is safe, turn off the oven and call the fire department.
- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the “Environmental Instructions” section.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

## 7 Maintenance and care

### General cleaning information

#### **▲ General warnings**

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause a permanent stains.
- The appliance shall be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the appliance is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, descalers or sharp objects during cleaning.
- There is no need for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

#### **For the hob:**

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the cookers and components of the burners, clean any overflow fluids

immediately after cooling down the cooker by turning it off.

#### **Inox and stainless surfaces**

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless or inox surfaces and handles.
- Stainless or inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the inox-stainless and glass surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

#### **Glass surfaces**

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent residue may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available

descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.

- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

### **Plastic parts and painted surfaces**

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. It may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the appliance are not left as damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

## **Cleaning the hob**

### **Glass cooking surface**

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be

cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.

- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

### **Cleaning the control panel**

- When cleaning the panels with knob control, wipe the panel and knobss with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the control panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knobs. The indicators around the knobs may be deleted.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.



## 8 Troubleshooting

Consult the Authorised Service Agent or technician with license or the dealer where you have purchased the product if you cannot remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

### Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *If your product equipped with key lock function, keylock may be enabled. Please disable it.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait minimum 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

### symbol appears on the cooking zone display.

- You have not placed the pot on the active cooking zone. >>> **Check if there is a pot on the cooking zone.**
- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> *Check if your cooking pot is compatible with induction hob.*
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> *Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.*
- Cooking pot or cooking zone is overheated. >>> *Allow them to cool down.*

### Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

- Cooking time for the selected cooking zone may be over. >>> *You may set a new cooking time or finish cooking.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- An object may be covering the touch control panel. >>> *Remove the object on the panel.*

### The pot does not get warm even if the cooking zone is on.

- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> *Check if your cooking pot is compatible with induction hob.*
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> *Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.*

### Cooling fan continues operating although the hob is turned off.

- This is not a fault. Cooling fan will continue operating until the electronics in the hob cools down to a suitable temperature.

## Noise from the cooker during cooking

Some sounds may be heard from the cooker while cooking. These sounds are due to the composition of the cooking vessel. These sounds are normal, they are not a malfunction and they are a part of induction technology.

### Possible noises and reasons

- **Fan noise:** The cooker is equipped with a fan that activates automatically according to the temperature of the appliance. The fan has various operating levels and operates at different levels as per the temperature.
- **Lower buzz like the operating noise of a transformer:** This is due to the nature of the induction technology. As the heat is transmitted directly to the base of the cooking vessel, such buzz sounds may be heard as per the material of the cooking vessel. Thus, different noises may be heard with different cookware.
- **Cracking noise:** The reason of this is the structure and material of the base of the cooking vessel. A cracking sound may be heard if the cooking vessel is made of various layers with different materials.
- **Whining noise:** A whining sound may be heard when two cooking zones on the same side of the cooker are used to cook with different cooking levels.

### Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 22 E 26	Induction hob is overheated.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.
E 46	One or more keys are kept pressed for more than 10 seconds. An object is left on the control panel or the control is exposed to vapour.	The problem shall be resolved when you remove your hand from the hob. The problem shall be resolved when the control panel is cleaned.
E 47	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
E 1 - E 15	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 16 - E 21	Temperature sensor error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 23 E 24	Software error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 25	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 31 - E 45	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 48 E 49 E 51	Sensor error on induction hob.	Sensor equipment shall be rendered compatible for the operating conditions. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 52 - E 57	High temperature error on induction hob.	Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the sensor comes down below the limits. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.







# Service

Vi har service i hela Sverige/ Nationwide service in Sweden

Besök [www.cylinda.se](http://www.cylinda.se) / Visit [www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)

Ring 0771-25 25 00 (endast lokaltaxa) / Call 0771-25 25 00

## Uppge / Declare

Maskintyp / Model code

Serienummer / Serial number

Inköpsdatum / Purchase date

Problembeskrivning / Problem description

Namn och adress / Name and address

Ditt telefonnummer / Phone number

## Kontakta oss / Contact us

[www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)

**Cylinda**  
*är efter in*

# Bruksanvisning

# User manual

---



---

F2385XNVRFE

**Cylinda**  
en enklare vardag





<b>SE</b>	<b>BRAND</b>	<b>Varning! Brandfara / brandfarligt material</b>
-----------	--------------	---

# Innehållsförteckning

<b>INNAN DU ANVÄNDER DIN FRYS</b> .....	<b>3</b>
Allmänna varningar .....	3
Kylskåp och frysar som är gamla eller ur funktion.....	6
Säkerhetsvarningar .....	6
Inställning och användning av din frys .....	7
Innan du använder din frys.....	8
Information om No-Frost teknologin .....	8
<b>ANVÄNDA DIN FRYS</b> .....	<b>9</b>
Kontrollpanel .....	9
Temperaturinställningsknapp för frys.....	9
Larmlampa .....	9
Superfrysningsläge.....	9
Frysens temperaturinställningar .....	10
Varningar om temperaturinställningar.....	10
Tillbehör.....	11
Göra iskuber.....	11
Is-kubsfack .....	11
<b>PLACERING AV LIVSMEDEL</b> .....	<b>12</b>
<b>RENGÖRING OCH UNDERHÅLL</b> .....	<b>15</b>
Avfrostning.....	15
Byte av LED-belysning .....	15
<b>TRANSPORT OCH FLYTTNING</b> .....	<b>16</b>
<b>INNAN DU KALLAR SERVICE</b> .....	<b>16</b>
Tips för att spara energi.....	18
<b>DELARNA I KYLSKÅPET OCH FACKEN</b> .....	<b>19</b>
<b>TEKNISKA DATA</b> .....	<b>20</b>
<b>INFORMATION FÖR TESTINSTITUT</b> .....	<b>20</b>
<b>KUNDEVÅRD OCH SERVICE</b> .....	<b>20</b>

## Allmänna varningar

**! VARNING:** Håll ventilationsöppningarna, i apparatens hölje eller i den inbyggda strukturen, fria från hinder.

**! VARNING:** Använd inte mekaniska enheter eller andra sätt att påskynda avfrostningsprocessen, än de som rekommenderas av tillverkaren.

**! VARNING:** Använd inte elektriska apparater inne i förvaring av livsmedel fack i apparaten, om de inte är av den typ som rekommenderas av tillverkaren.

**! VARNING:** Skada inte kylkretsen.

**! VARNING:** För att undvika fara på grund av ostabilitet i apparaten, måste den fastställas i enlighet med instruktionerna.

**! VARNING:** När du positionerar apparaten ser du till att sladden inte är klämd eller skadad.

**! VARNING:** Anslut inte flera bärbara uttag eller bärbara nätaggregat på baksidan av apparaten.

 Om din apparat använder R600a som köldmedium - se informationen som du kan hitta på skåpets typskylt - du bör vara försiktig vid transport och installation för att förhindra att apparatens kylningsdelar skadas. Även om R600a är en miljövänlig gas och naturgas. Eftersom den är explosiv, bör du, i händelse av ett läckage som kan ha uppstått på grund av en skada i kylningsdelarna, flytta ditt kylskåp utom räckhåll för öppen eld eller värmekällor, gör skåpet strömlöst och ventiler rummet där apparaten är placerad, några minuter.

- Under transport och positionering av kylskåpet, undvik skador på kylargaskretsen.
- Förvara inga explosiva ämnen såsom aerosolburkar med en brandfarlig drivgas i denna apparat.

- Denna apparat är avsedd för användning i hushåll och liknande applikationer såsom;
  - personalköksområden i butiker, kontor och andra arbetsplatser
  - bondgårdar och av kunder på hotell, motell och andra typer av bostäder
  - bed and breakfast bostäder;
  - catering och liknande miljöer
- Om uttaget inte matchar kylskåpskontakten, måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- En speciellt jordad kontakt har anslutits till ditt kylskåps strömkabel. Denna kontakt bör användas med ett speciellt jordat uttag på 10 ampere. Om det inte finns något sådant uttag i ditt hus, se till att det installeras av en behörig elektriker.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår faran den innebär. Låt inte barn leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll, får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Barn i åldrarna 3 till 8 år får fylla upp och ta ur kylskåp. Barn förväntas inte utföra rengöring eller användarunderhåll av apparaten, mycket små barn (0-3 år) förväntas inte använda apparater, små barn (3-8 år) förväntas inte använda apparater säkert om inte kontinuerlig tillsyn ges, äldre barn (8-14 år) och människor med nedsatt fysiskt eller mental förmåga kan använda apparater på ett säkert sätt efter att ha fått lämplig tillsyn eller instruktioner om användning av apparaten. Människor med stor nedsatt fysisk eller mental förmåga förväntas inte använda apparater om inte kontinuerlig tillsyn ges.

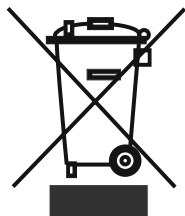
- Om sladden är skadad måste den bytas av tillverkaren eller en servicetekniker eller en kvalificerad fackman, för att undvika all risk.
- Denna apparat är inte avsedd att användas på höjder över 2000 m.

**För att undvika kontamination av mat, följ följande instruktioner:**

- Att hålla dörren öppen under långa perioder kan orsaka en signifikant ökning av temperaturen i apparatens fack.
- Rengör regelbundet ytor som kan komma i kontakt med mat och tillgängliga avloppssystem.
- Förvara rått kött och rå fisk i lämpliga behållare i kylskåpet, så att det inte kommer i kontakt med eller droppar på annan mat.
- Tvåstjärniga fack för fryst mat är lämpliga för förvaring av förfrost mat, förvaring eller tillagning av glass och för att göra iskuber.
- En-, två- och tre-stjärniga fack är inte lämpliga för infrysning av färsk mat.
- Om kylaggregatet lämnas tomt under långa perioder, stäng av det, frosta av, rengör, torka och låt dörren stå öppen för att förhindra mögelutveckling i apparaten.

## Kylskåp och fryisar som är gamla eller ur funktion

- Om ditt gamla kylskåp har ett lås, bryt eller ta bort låset innan du slänger det, eftersom barn kan bli instängda och det kan orsaka en olycka.
- Gamla kylar och fryisar innehåller isoleringsmaterial och köldmedium med CFC. Se därför till att inte skada miljön när du kasserar ditt gamla kylskåp.



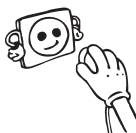
Fråga din kommun om omhändertagande av WEEE för återanvändning och återvinningsändamål.

### Observera:

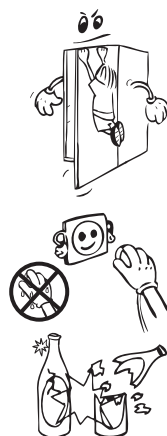
- Läs igenom bruksanvisningen noga innan du installerar och använder apparaten. Vi är inte ansvariga för de skador som uppstått på grund av felaktig användning.
- Följ alla instruktioner på apparaten och bruksanvisningen och förvara bruksanvisningen på en säker plats för att lösa de problem som kan uppstå i framtiden.
- Denna apparat är gjord för att kunna användas i hus och den kan bara användas i hus och för avsedda ändamål. Den är inte lämplig för kommersiellt eller gemensamt bruk. Sådan användning medför att garantin på apparaten ska annulleras och att vårt företag inte är ansvarigt för de förluster som har inträffat.
- Denna apparat är gjord för att kunna användas i hus och den kan bara användas i hus och för avsedda ändamål. Den är inte lämplig för kommersiellt eller gemensamt bruk och/eller för förvaring av ämnen förutom mat. Vårt företag är inte ansvarigt för de förluster som uppstått i motsatta fall.

### Säkerhetsvarningar

- Använd inte fler-uttag eller förlängningsladd.
- Anslut inte skadade, trasiga eller gamla pluggar.
- Dra inte i, böj inte och skada inte sladden.



- Denna apparat är avsedd att användas av vuxna, låt inte barn leka med apparaten eller hänga över dörren.
- Sätt inte in och dra inte ut kontakten ur uttaget med våta händer för att undvika elektrisk stöt!
- Placera inte glasflaskor eller dryckesburkar i frysavdelningen. Flaskor och burkar kan explodera.
- Placera inte explosivt eller brandfarligt material i ditt kylskåp för din säkerhet.
- När du tar is från frysavdelningen, rör det inte, is kan orsaka is-brännskador och / eller nedskärningar.



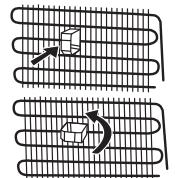
- Rör inte frusen mat med våta händer! Ät inte glass och isbitar direkt efter att du tagit dem ur frysavdelningen!
- Frys inte frusna varor igen efter att ha de har tinat. Detta kan orsaka hälsoproblem som matförgiftning.
- Frys inte frusna varor igen efter att ha de har tinat. Detta kan orsaka hälsoproblem som matförgiftning.
- Fäst tillbehören i frysen under transport för att undvika skador på tillbehören.
- När dörren till frysen är stängd, kommer vakuum att uppstå. Vänta ungefär 1 minut innan du öppnar den igen.
- Dörrar som öppnas lätt är fakultativa för denna apparat. Med denna apparat kan lite kondens uppstå kring detta område och du kan ta bort det.
- Använd inte en adapter.



## Inställning och användning av din frys

Innan du börjar använda din frys, bör du uppmärksamma följande punkter:

- Driftspänningen för din frys är av 220-240 V vid 50 Hz
- Nätsladden för din frys har en jordad kontakt. Denna kontakt bör användas med ett jordat uttag med säkring på minimum 10 ampere. Om du inte har ett uttag som passar detta, var god få det gjort av en behörig elektriker.
- Vi tar inte ansvar för de skador som uppstår på grund av ojordad användning.
- Placera frysen på en plats där den inte utsätts för direkt solljus.
- Apparaten bör vara minst 50 cm från spisar, gasugnar och värme-kärnor, och bör vara minst 5 cm från elektriska ugnar.
- Din frys bör aldrig användas utomhus eller lämnas under regn.
- Se till att det finns en ventilationsspalt upptill på minst 5 cm
- De justerbara frambenen bör justeras för att se till att din apparat är jämn och stabil. Du kan justera benen genom att vrida dem medurs (eller i motsatt riktning). Detta bör göras innan du placerar mat i frysen.
- Innan du använder din frys, torka av alla delar med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel, och skölj sedan med rent vatten och torka. Placera alla delar efter rengöring.
- Montera avståndsjusteringsplasten genom att vrida den i 90°, såsom visas på figuren, för att förhindra kondensorn att vidröra väggen.
- Denna apparat är konstruerad för att arbeta under svåra klimatförhållanden (upp till 43 °C eller 110 °F).



## Innan du använder din frys

- Om produkten förflyttats i liggande position eller om skåpet lutats vid tex omhängning av dörr. Säkerställ då att produkten får stå upprätt i minst 4 timmar innan den installeras i elnätet.
- Din frys kan lukta när den används för första gången; lukten kommer att försvinna efter en kort tids användning av skåpet.

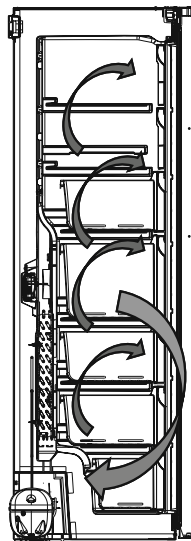


## Information om No-Frost teknologin

No-frost frysar skiljer sig från andra statiska frysar i sitt arbetssätt

I normala frysar kommer luftfuktigheten in i frysen på grund av dörröppningar och den inneboende fuktigheten i maten orsakar frost i frysavdelningen. För att tina frost och is i frysen, bör du med jämna mellanrum stänga av frysen, placera mat som måste förvaras fryst i en separat kyld behållare och ta bort isen som samlats i frysacket.

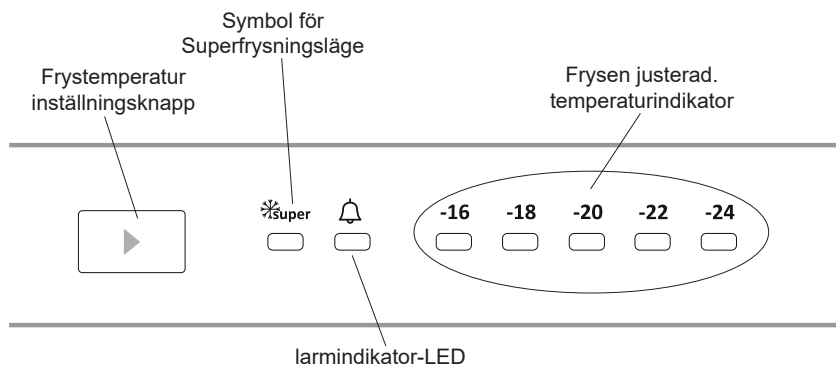
Situationen är helt annorlunda i no-frost frysar. Torr och kall luft blåses in i frysens utrymme, homogent och jämnt, från flera punkter via en fläkt. Kall luft sprids homogent och jämnt mellan hyllorna och kyler all din mat lika och jämnt, vilket förhindrar fukt och frysning.





## DEL - 2 ANVÄNDA DIN FRYS

### Kontrollpanel



### Temperaturinställningsknapp för frys

Denna knapp gör det möjligt att ställa in temperaturen i frysen. För att ställa in värden för fryspartition, tryck på denna knappen. Använd också denna knapp för att aktivera SF-läge.

### Larmlampa

I händelse av ett problem med frysen kommer LED-larmet att lysa rött

### Ljus (i förekommande fall)

När produkten ansluts för första gången kan interiörens lampor tändas 1 minut sent på grund av öppningstester

### Superfrysningsläge

#### Hur används det ?

- För att frysa stora mängder mat.
- För att frysa in snabbmat.
- För att snabbt frysa mat.
- För att lagra säsongsbetonad mat under lång tid.

#### Hur ska det användas?

- Tryck temperaturinställningsknappen tills superfrysningslampan tänds.
- I detta läge kommer superfrysnings-LED att lysa.
- När du fryser färsk mat står den maximala mängden färsk mat (i kg) som kan frysas på 24 timmar på produktens etikett.
- För optimal apparat-prestanda vid maximal fryskapacitet, ställ in apparaten till aktivt SF-läge 24 timmar innan du sätter in färsk mat i frysen.
- Superfrysläge: Detta alternativ ska slås på 24 timmar innan den färskan maten placeras i frysen. Efter 54 timmar återgår det till det normala inställda värdet.

#### I detta läge:

Om du trycker på temperaturinställningsknappen kommer läget att avbrytas och inställningen kommer att återställas från -16.

## Frysens temperaturinställningar

- Den initiala temperaturen hos inställningsskärmen är -18°C.
- Tryck frysinställningsknappen en gång.
- Varje gång du trycker på knappen kommer inställningstemperaturen minska (-16°C, -18°C, -20°C,.. superfrysning).
- Om du trycker frysinställningsknappen tills superfrysningssymbolen visas på din frys

Inställningsskärm och du inte trycker på någon knapp under 3 sekunder, Superfrysning kommer blinka.

- Om du fortsätter trycka kommer den starta om från senaste värdet.

## Varningar om temperaturinställningar

- Du bör inte gå över till en annan justering innan du slutför en justering
- Temperaturjusteringar bör göras enligt frekvensen av dörröppningar och mängden livsmedel som förvaras i kylskåpet och omgivningstemperatur där frysen är.
- Din frys bör drivas upp till 24 timmar beroende på omgivningstemperaturen, utan avbrott efter att ha inkopplats tills den har svalnat helt.
- Öppna inte frysdörrarna ofta och placera inte mycket mat i frysen under denna period.
- En 5 minuters fördröjningsfunktion används för att förhindra skador på kompressorn i frysen, när du tar ut kontakten och kopplar sedan in den igen för att använda den eller när ett elavbrott sker. Din frys börjar fungera normalt igen efter 5 minuter.
- Din frys är tänkt för att fungera i omgivningstemperaturintervallerna som anges i standarderna, i enlighet med den klimatklass som anges i informationsetiketten. Vi rekommenderar inte att använda din frys utoanför angivna temperatur-värdegränser när det gäller kylningseffektivitet.
- Din frys är konstruerad att arbeta vid omgivande temperaturer mellan 10 °C - 43 °C.

### Climate class and meaning:

**T (tropical):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 43 °C.

**ST (subtropical):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 38 °C.

**N (temperate):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C.

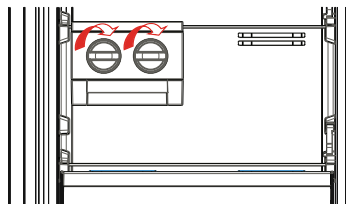
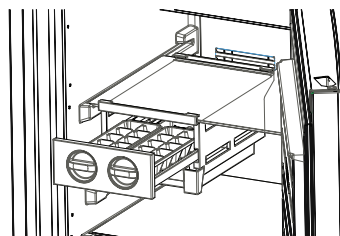
**SN (extended temperate):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C.

## Tillbehör

### Göra iskuber ( Vissa modeller )

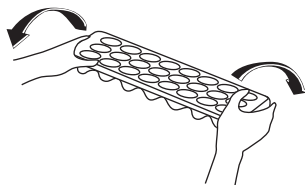
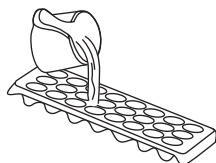
- Ta ut isfacket
- Fyll i vatten i nivå med en linje.
- Placera isfacket i hållaren
- När iskuberna har bildats vrider du på den övre spaken för att släppa ned dem i isboxen.

**Fyll inte isboxen med vatten för att göra is. Den kan gå sönder.**



### Is-kubsfack ( Vissa modeller )

- Öppna frysskåpet och ta fram is-kubsfacket.
- Fyll isbrickan med vatten och placera i frysskåpet.



## **DEL - 3**   **PLACERING AV LIVSMEDEL**

- Frysutrymmet används för att frysa färsk mat, för att lagra frysta livsmedel under den tid som anges på förpackningen och för att göra isbitar.
- Lägg inte in färsk eller varm mat bredvid frusen mat eftersom den frusna maten kan tina.
- När du fryser färsk mat (t.ex. kött, fisk och färs), dela upp den i så stora portioner som du kommer att använda åt gången.
- Lagra fryst mat: instruktionerna som visas på förpackningen på fryst mat ska alltid följas noggrant. Om det inte finns någon information på förpackningen ska maten lagras max 3 månader från inköpsdatumet.
- Maxlast: Om du vill lagra stora mängder mat och använda frysens maximala nettokapacitet kan du ta bort alla lådorna men behålla frontpanelerna. På så sätt kan du lagra skrymmande föremål direkt på hyllorna
- Vid köp av fryst mat, se till att den har frysts vid lämpliga temperaturer och att förpackningen är intakt.
- Fryst mat bör transporteras korrekt i lämpliga behållare för att kvaliteten på maten ska vara intakt bör återföras till frysavdelningen på apparaten, på kortast möjliga tid.
- Om en förpackning med fryst mat visar tecken på fuktighet och onormal svullnad är det troligt att den tidigare har lagrats vid otillräcklig temperatur och att innehållet har försämrats.
- Lagringstiden för frusen mat beror på rumstemperatur, termostatinställningar, hur ofta dörren har öppnats, vilken typ av mat och den tid det tog att transportera produkten från affären till hemmet. Följ alltid anvisningarna som är tryckta på förpackningen och överskrid aldrig den angivna maximala förvaringslängden.

### **Om du vill använda frysens maximala fryskapacitet:**

- När du fryser färsk mat står den maximala mängden färsk mat (i kg) som kan frysas på 24 timmar på produktens etikett (din frys har kapacitet att frysa in 25 kg vid 25 °C omgivningstemperatur).
- För optimal prestanda för att nå maximal fryskapacitet, aktivera superfrysläget (SF) under 24 timmar innan du lägger in färsk mat i frysen.
- Efter att ha satt in färsk mat i frysen är normalt 24 timmar tillräckligt för att djupfrysa. Superfrysläget avaktiveras automatiskt inom 2-3 dagar för att spara energi.

### **Om du vill frysa in mindre mängder mat (upp till 3 kg) i din frys:**

- Du kan placera din mat utan att röra andra redan frysta livsmedel och aktivera "Snabbfrysningläget". Du kan ställa din mat bredvid annan fryst mat när den är helt fryst (efter minst 24 timmar).
- Återfrys inte frysta varor efter att ha de har tinat. Detta kan orsaka hälsoproblem, såsom matförgiftning.
- Låt varm mat svalna helt innan den placeras i frysen.
- Vid köp av fryst mat, se till att den har frysts vid lämpliga temperaturer och att förpackningen är intakt.

### **Övrigt**

Om det finns ett strömavbrott eller fel, öppna inte dörren. Detta kommer att bidra till att upprätthålla temperaturen i frysen, och försäkra att livsmedlen bevaras ca 15 timmar i en omgivningstemperatur av 25 °C. Återfrys inte mat som tinas eller som redan har tinats. Dessa livsmedel måste tillagas och ätas.

	Maximal förvaringstid (månader)	Upptiningstid i rumstemperatur (timmar)	Upptiningstid i ugn (minuter)
Bröd	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225°C)
Små-kakor	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200°C)
Bakverk	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225°C)
Paj	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200°C)
Filodeg	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200°C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200°C)

Kött och fisk	Förberedning	Maximal förvaringstid (månader)
Nötkött	Förpackad i folie	6 - 8
Lammkött	Förpackad i folie	6 - 8
Kalvstek	Förpackad i folie	6 - 8
Kalvtärningar	I små bitar	6 - 8
Lammtärningar	I bitar	4 - 8
Köttfärs	I förpackningar utan att använda kryddor	1 - 3
Inälvor (stycken)	I bitar	1 - 3
Bologna korv/salami	Bör förpackas även om den har ett membran	
Kyckling och kalkon	Förpackad i folie	4 - 6
Gås och anka	Förpackad i folie	4 - 6
Rådjur, kanin, vildsvin	I 2,5 kg portioner och i filéer	6 - 8
Sötvattnensfiskar (lax, karp, kran, silur)	Efter att ha rensat bort tarmarna och skalorna av fisken, tvätta och torka; och vid behov kapa svansen och huvudet.	2
Mager fisk; havsabborre, piggar, flundra		4
Fet fisk (Torsk, mackrill, tunfisk, ansjovis)		2 - 4
Skaldjur	Rensad och i plastpåsar	4 - 6
Kaviar	I sin förpackning, i en aluminium- eller behållare	2 - 3
Snigel	I salt vatten, i en aluminium- eller plastkopp	3



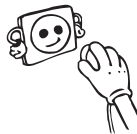
**Observera:** Fryst kött ska kokas som färskt kött efter att ha tinats. Om det inte tillagas efter att ha tinats får det aldrig frysas igen.

<b>Grönsaker och frukt</b>	<b>Förberedning</b>	<b>Maximal förvaringstid (månader)</b>
<b>Skärböner och böner</b>	Tvätta och skär i små bitar och koka i vatten	10 - 13
<b>Böner</b>	Rensa och tvätta och koka i vatten	12
<b>Kål</b>	Tvätta och koka i vatten	6 - 8
<b>Morot</b>	Tvätta och skär i skivor och koka i vatten	12
<b>Paprika</b>	Skär av stjälken, skär i två halvor och ta bort kärnan och koka i vatten	8 - 10
<b>Spenat</b>	Tvätta och koka i vatten	6 - 9
<b>Blomkål</b>	Ta bladen isär, skär hjärtat i bitar, och låt ligga i blöt i vatten med lite citronsaft en stund	10 - 12
<b>Äggplanta</b>	Skär i 2cm stora bitar efter att ha tvättat den	10 - 12
<b>Majs</b>	Rengör och förpacka med sin stam eller som sockermajs	12
<b>Äpplen och päron</b>	Skala och skiva	8 - 10
<b>Aprikos och persika</b>	Skär i två halvor och ta bort kärnan	4 - 6
<b>Jorgubbar och björnbär</b>	Tvätta och rensa	8 - 12
<b>Kokad frukt</b>	Tillägg 10 % socker i behållaren	12
<b>Plommon, körsbär, sura bär</b>	Tvätta och rensa stjälkarna	8 - 12

<b>Mejeriprodukter</b>	<b>Förberedning</b>	<b>Maximal förvaringstid (månader)</b>	<b>Förvaringsvillkor</b>
Förpackning (homogeniserad) mjölk	I sin egen förpackning	2 - 3	Ren mjölk - I sitt eget paket
Ost - förutom vit ost	I skivor	6 - 8	Originalförpackningen kan användas för kortvarig lagring Bör svepas in i folie för längre perioder.
Smör, margarin	I sin egen förpackning	6	

## DEL - 4 RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

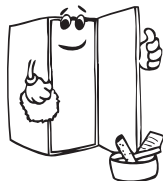
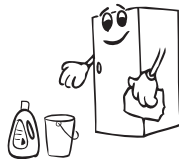
- Se till att koppla ur kylskåpet innan du börjar att rengöra det.



- Rengör inte kylskåpet i rinnande vatten.



- Du kan torka de inre och yttre sidorna med en mjuk trasa, svamp och ett mildt rengöringsmedel.



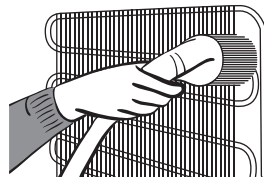
- Ta bort delarna var för sig och rengör med ett mildt rengöringsmedel. Tvätta inte i diskmaskinen.



- Använd aldrig brandfarliga, explosiva eller frätande material som förtunningsmedel, gas eller syra för rengöring.



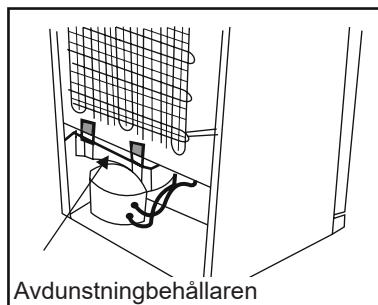
- Du bör rengöra kondensorn med en borste minst en gång om året för att få en effektiv energibesparing och ökad produktivitet.



**Se till att ditt skåp är urkopplat vid rengöring.**

### Avfrostning

Din frys avfrostas automatiskt. Vattnet som produceras av avfrostning rinner i avdunstningsbehållaren som passerar genom vattensamlingskåran, och avdunstar där av sig själv.



### Byte av LED-belysning

Om kylskåpet har LED-belysning som behöver bytas ska service kontaktas eftersom det endast är behörig personal som ska utföra detta.

## DEL - 5 TRANSPORT OCH FLYTTNING

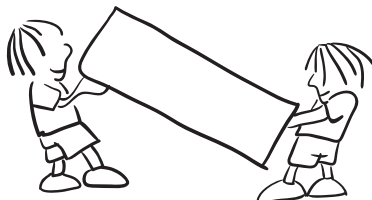
- Originalförpackningen och skum kan förvaras för återtransport (valfritt).
- Du bör fästa ditt kylskåp med tjock förpackning, band eller starka rep och följa instruktionerna för transporter som finns på förpackningen för återtransport.
- Ta bort rörliga delar (hyllor, tillbehör, grönsaksåldor osv.) eller fixera dem i kylskåpet mot stötar, med hjälp av band innan flyttning och transport.

Bär ditt kylskåp i upprätt läge.

Omhängning av dörr:


Hör av dig till auktoriserad service för kostnadsförslag.

Instruktioner finns i slutet av manualen.



## DEL - 6 INNAN DU KALLAR SERVICE

Din frys är utrustad med ett inbyggt feldetektionssystem, som kan ge dig vägledning om din frys inte fungerar som förväntat. Vid eventuella fel visas en kod på kontrollpanelen. De vanligaste felkoderna visas nedan.

Larmindikator- LED slås på	TYP AV FEL	VARFÖR	VAD BÖR DU GÖRA
	"Fel Varning"	Det finns någon(ra) del (ar) som är ur funktion eller det finns ett fel i kylningsprocessen	Kontrollera om dörren är öppen eller inte. Om dörren inte är öppen, ring service för att få hjälp så fort som möjligt.

**Kontrollera varningar;**

**Om frysen inte fungerar;**

- Är det strömavbrott?
- Är kontakten korrekt ansluten till uttaget?
- Har säkringen för det uttag som kontakten är kopplad till eller huvudsäkringen löst ut?
- Finns det något fel vid uttaget? För att kontrollera detta, anslut din frys till ett känt fungerande uttag.

**Om frysen inte kyler tillräckligt;**

- Är temperaturinställningen korrekt?
- Öppnas dörren till frysen ofta och lämnas den öppen länge?
- Är frys dörren ordentligt stängd?
- Placerade du en skål eller mat i frysen så att den får kontakt med den bakre väggen i frysen så att luftcirkulationen förhindras?
- Är din frys överdrivet fylld?
- Finns det tillräckligt avstånd mellan frysen och bak- och sidoväggarna?
- Är omgivningstemperaturen inom intervallet som anges i bruksanvisningen?



### **Om maten i frysen är överkyld**

- Är temperaturinställningen korrekt?
- Har mycket mat nyligen placerats i frysen?

### **Om din frys fungerar för bullrigt;**

För att bibehålla inställd kylningsnivå, kan kompressorn aktiveras från gång till annan. Ljud från din frys vid denna tidpunkt är normalt och beror på dess funktion. När krävd kylningsnivå har uppnåtts, sänks ljudnivån automatiskt. Om ljuden kvarstår;

- Är enheten stabil? Är benen justerade?
- Finns det något bakom din frys?
- Vibrerar hyllorna eller skålar på hyllorna? Omplacera hyllorna och/eller skålar om så är fallet.
- Vibrerar föremål placerade på frysen?

### **Normala ljud;**

#### **Knakande (issprickning) ljud:**

- Under automatisk avfrostning.
- När enheten kyls eller värms upp (på grund expansion i enhetens material).

**Kort knakande:** Hörs när termostaten stänger av/på kompressorn.

**Kompressorljud (normalt motorljud):** Detta ljud betyder att kompressorn fungerar normalt. Kompressorn kan orsaka mer buller under en kort tid när den är aktiverad.

**Bubblande ljud och plask:** Detta ljud orsakas av flödet av köldmedel i rören i systemet.

**Vattenflödesljud:** Normalt flöde av vatten som rinner till förångningsbehållaren under avfrostning. Detta ljud kan höras under avfrostning.

**Luftinblåsningssljud (normalt fläktljud):** Detta ljud kan höras i No Frost frys under normal användning av systemet på grund av luftcirkulationen.

### **Om luftfuktighet byggs upp inuti frysen;**

- Har maten blivit ordentligt förpackad? Har behållarna blivit väl torkade innan de placerades i frysen?
- Öppnas frysens dörr väldigt ofta? När dörren öppnas kommer luften i rummet in i frysen? Speciellt om luftfuktigheten i rummet är för hög, ju oftare dörren öppnas, ju snabbare kommer luftfuktigheten att öka.

### **Om dörrarna inte öppnas och stängs ordentligt;**

- Förhindrar matförpackningarna stängning av dörren?
- Är frysdörren, korgar och är islådor placerade korrekt?
- Är dörrpackningen sönder eller sönderriven?
- Är din enhet placerad på en plan yta?

### **Om kanterna på fryskabinettet som dörren har kontakt med är varma;**

Speciellt på sommaren (varmt väder), kan ytorna med gemensamma kontaktpunkter bli varmare under kompressorns drift, detta är normalt.

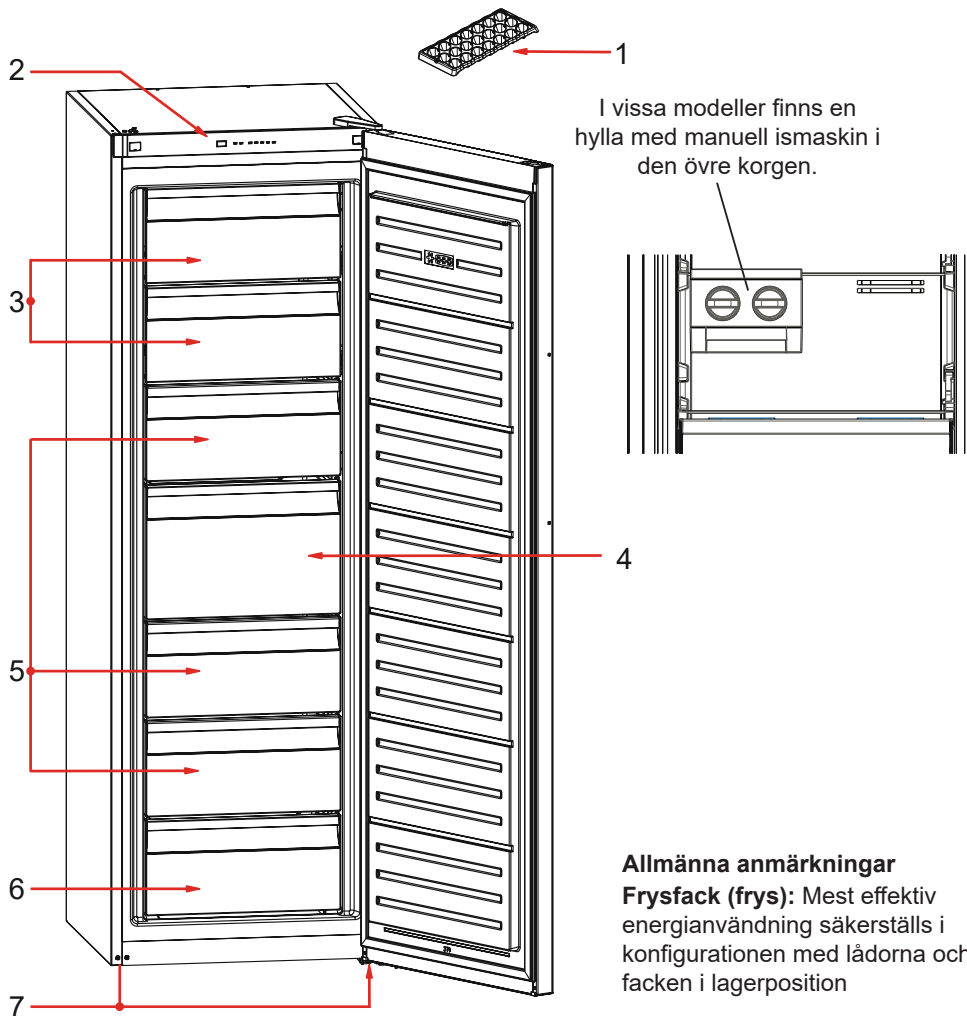
## **VIKTIGA ANMÄRKNINGAR:**

- Kompressorns skyddstermosäkring kommer att lösa ut efter plötsliga strömavbrott eller efter urkoppling av enheten, eftersom gasen i kylsystemet inte är stabiliserad. Detta är helt normalt, och frysen startar om efter 4 eller 5 minuter.
- Kylanheten i frysen är gömd i den bakre väggen. Därför, kan vattendroppar eller is uppstå på den bakre ytan av din frys på grund av kompressordrift i angivna intervall. Detta är normalt. Det finns inte något behov att utföra en avfrostning, om det inte är väldigt mycket is.
- Om du inte kommer att använda frysen under lång tid (t.ex. under sommaresemestern) koppla ur den. Rengör din frys enligt del 4 och lämna dörren öppen för att förhindra fukt och lukt.
- Enheten du har köpt är avsedd för hemanvändning och kan användas endast i hemmet och för angivna ändamål. Den är inte lämplig för kommersiell eller offentlig användning. Om konsumenten använder enheten på ett sätt som inte överensstämmer med dessa funktioner, betonar vi att tillverkaren och återförsäljaren inte hålls ansvariga för eventuella reparationer och fel inom garantitiden.
- Om problemet kvarstår efter att du har följt alla instruktioner ovan, kontakta en auktoriserad serviceleverantör.

## **Tips för att spara energi**

- Installera inte enheten nära värmeproducerande apparater. Såsom spis, ugn, diskmaskin eller element, och placera enheten i den svalaste delen av rummet.
- Placera enheten i ett väl ventilerat rum och se till att enhetens luftöppningar inte hindras.
- Låt alltid varm mat svalna till rumstemperatur innan den placeras i frysen.
- Försök att undvika att hålla dörren öppen under långa perioder eller öppna dörren för ofta eftersom varm luft kommer in i skåpet och orsakar att kompressorn slår på onödigt ofta.
- Se till att det inte finns något som hindrar dörren från att stängas ordentligt.
- Täck livsmedlen innan du placerar dem i frysen. Detta minskar fuktupbyggnaden inuti enheten.
- Se avsnittet "temperaturinställningar" för den föreslagna temperaturkontrollinställning en.
- Blockera inte kalluftsventilerna. Det orsakar att frysen är igång längre och använder mer energi.
- Håll frysen full.
- Ställ frysen i nivå så att dörren stängs ordentligt.
- Med jämna mellanrum, rengör baksidan av apparaten med en dammsugare eller borste för att förhindra en ökad energiförbrukning.
- Håll dörrens packningar rena och böjliga. Byt packningar om de är slitna.

## DEL - 6 DELARNA I KYLSKÅPET OCH FACKEN



Denna presentation är endast information om apparatens olika delar.  
Delarna kan variera beroende på apparatens modell.

- 1. Ismagasin \*
- 2. Kontrollpanel
- 3. Frysdörr
- 4. Stor fryslåda

- 5. Fryslådor
- 6. Nedre fryslåda
- 7. Justerbara fötter
- \* Vissa modeller

## **DEL - 8**   **TEKNISKA DATA**

Den tekniska informationen finns på typskylten på apparatens innersida och på energimärkningen.

QR-koden på energimärkningen som levereras med apparaten ger en webblänk till informationen relaterad till apparatens prestanda i EU EPREL-databasen.

Behåll energimärkningen som referens tillsammans med bruksanvisningen och alla andra dokument som medföljer denna apparat.

Det är också möjligt att hitta samma information hos EPREL via länken <https://eprel.ec.europa.eu> och modellnamnet och produktnumret som du hittar på apparatens typskylt.

Se länken [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu) för detaljerad information om energimärkningen.

## **DEL - 9**   **INFORMATION FÖR TESTINSTITUT**

Installation och förberedelse av apparaten för eventuell EcoDesign-verifiering ska överensstämma med EN 62552. Ventilationskrav, fördjupningsdimensioner och minsta bakre spel ska vara som anges i denna bruksanvisning vid DEL 1. Kontakta tillverkaren för ytterligare information, inklusive lastplaner.

## **DEL - 10**   **KUNDEVÅRD OCH SERVICE**

Använd alltid endast originaldelar. När du kontaktar vårt auktoriserade servicecenter, se till att du har följande information tillgänglig: Modell, PNC, serienummer. Informationen finns på typskylten. Varning / Försiktighet - säkerhetsinformation Allmän information och tips Miljöinformation Kan ändras utan föregående meddelande.

Få användningsråd, broschyrer, felsökning, service och reparationsinformation:

Besök vår webbplats på:

[www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)



EN

FIRE

**Warning;** Risk of fire / flammable materials


# Index


<b>BEFORE USING YOUR FREEZER .....</b>	<b>23</b>
General Safety Warnings .....	23
During Usage .....	27
Installation warnings .....	28
Before using your freezer .....	29
Information on No-Frost technology .....	29
<b>USAGE INFORMATION.....</b>	<b>30</b>
Display and Control Panel.....	30
Operating your Freezer .....	30
Alarm light .....	30
Freezer Temperature Set Button .....	30
Super Freezer Mode .....	30
Freezer Temperature Settings.....	31
Warnings about temperature adjustments.....	31
Accessories .....	32
Making Ice Cubes.....	32
Ice tray.....	32
<b>PLACING THE FOOD.....</b>	<b>33</b>
<b>CLEANING AND MAINTENANCE .....</b>	<b>37</b>
Defrosting .....	37
Replacing LED lighting .....	37
<b>TRANSPORTATION AND CHANGING OF INSTALLATION POSITION</b>	
<b>38</b>	
Repositioning the door .....	38
<b>BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE.....</b>	<b>38</b>
Tips for saving energy .....	40
<b>THE PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS ....</b>	<b>41</b>
<b>TECHNICAL DATA .....</b>	<b>42</b>
<b>INFORMATION FOR TEST INSTITUTES.....</b>	<b>42</b>
<b>CUSTOMER CARE AND SERVICE .....</b>	<b>42</b>


## **PART - 1. BEFORE USING YOUR FREEZER**

### **General Safety Warnings**


**Read this user manual carefully.**


 **WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.


 **WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.


 **WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

 **WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.

 **WARNING:** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.

 **WARNING:** Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

 **WARNING:** In order to avoid any hazards resulting from the instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions.

 If your appliance uses R600a as a refrigerant (this information will be provided on the label of the cooler) you should take care during transportation and installation to prevent the cooler elements from being damaged. R600a is an environmentally friendly and natural gas, but it is explosive. In the event of a leak due to damage of the cooler elements, move your fridge away from open flames or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.

- While carrying and positioning the fridge, do not damage the cooler gas circuit.

- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended to be used in household and domestic applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments.
  - bed and breakfast type environments;
  - catering and similar non-retail applications.
- If the socket does not match the refrigerator plug, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- A specially grounded plug has been connected to the power cable of your refrigerator. This plug should be used with a specially grounded socket of 10 amperes. If there is no such socket in your house, please have one installed by an authorised electrician.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances. Children are not expected to perform cleaning or user maintenance of the appliance, very young children (0-3 years old) are not expected to use appliances, young children (3-8 years old) are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given, older children (8-14 years old) and vulnerable people can



use appliances safely after they have been given appropriate supervision or instruction concerning use of the appliance. Very vulnerable people are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service agent or similar qualified persons, in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use at altitudes exceeding 2000 m.

**To avoid contamination of food, please respect the following instructions:**

- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems
- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
- Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice cream and making ice cubes.
- One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.
- If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

## Old and Out-of-order Fridges

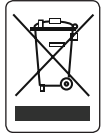
- If your old fridge or freezer has a lock, break or remove the lock before discarding it, because children may get trapped inside it and may cause an accident.
- Old fridges and freezers contain isolation material and refrigerant with CFC. Therefore, take care not to harm environment when you are discarding your old fridges.

## CE Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

## Disposal of your old appliance

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. 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. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



## Packaging and the Environment

Packaging materials protect your machine from damage that may occur during transportation. The packaging materials are environmentally friendly as they are recyclable. The use of recycled material reduces raw material consumption and therefore decreases waste production.

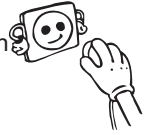


## Notes:

- Please read the instruction manual carefully before installing and using your appliance. We are not responsible for the damage occurred due to misuse.
- Follow all instructions on your appliance and instruction manual, and keep this manual in a safe place to resolve the problems that may occur in the future.
- This appliance is produced to be used in homes and it can only be used in domestic environments and for the specified purposes. It is not suitable for commercial or common use. Such use will cause the guarantee of the appliance to be cancelled and our company will not be responsible for any losses incurred.
- This appliance is produced to be used in houses and it is only suitable for cooling / storing foods. It is not suitable for commercial or common use and/or for storing substances except for food. Our company is not responsible for any losses incurred by inappropriate usage of the appliance.

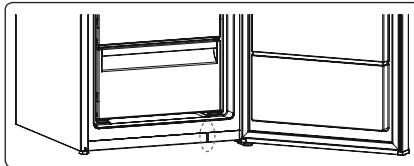
## During Usage

- Do not connect your freezer to the mains electricity supply using an extension lead.
- Do not use damaged, torn or old plugs.
- Do not pull, bend or damage the cord.
- Do not use plug adapter.
- This appliance is designed for use by adults. Do not allow children to play with the appliance or hang off the door.
- Never touch the power cord/plug with wet hands. This may cause a short circuit or electric shock.
- Do not place glass bottles or cans in your freezer as they will burst when the contents freeze.
- Do not place explosive or flammable material in your freezer.
- When removing ice from the ice-making compartment, do not touch it. Ice may cause frost burns and/or cuts.
- Do not touch frozen goods with wet hands. Do not eat ice-cream or ice cubes immediately after they are removed from the ice-making compartment.
- Do not re-freeze thawed frozen food. This may cause health issues such as food poisoning.



When the door of the freezer is closed, a vacuum seal will form. Wait for 1 minute before reopening it.

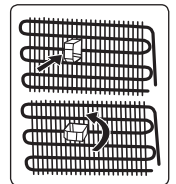
This application is optional for easy opening of the door. With this application, a little condensation may occur around this area and you may remove it.



## Installation warnings

Before using your freezer for the first time, please pay attention to the following points:

- The operating voltage for your freezer is 220-240 V at 50Hz.
- The plug must be accessible after installation.
- Your freezer may have an odour when it is operated for the first time. This is normal and the odour will fade when your freezer starts to cool.
- Before connecting your freezer, ensure that the information on the data plate (voltage and connected load) matches that of the mains electricity supply. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Insert the plug into a socket with an efficient ground connection. If the socket has no ground contact or the plug does not match, we recommend you consult a qualified electrician for assistance.
- The appliance must be connected with a properly installed fused socket. The power supply (AC) and voltage at the operating point must match with the details on the name plate of the appliance (the name plate is located on the inside left of the appliance).
- We do not accept responsibility for any damages that occur due to ungrounded usage.
- Place your freezer where it will not be exposed to direct sunlight.
- Your freezer must never be used outdoors or exposed to rain.
- Your appliance must be at least 50 cm away from stoves, gas ovens and heater cores, and at least 5 cm away from electrical ovens.
- Do not cover the body or top of freezer with lace. This will affect the performance of your freezer.
- Clearance of at least 5 cm is required at the top of your appliance. Do not place anything on top of your appliance.
- Do not place heavy items on the appliance.
- Clean the appliance thoroughly before use (see Cleaning and Maintenance).
- Before using your freezer, wipe all parts with a solution of warm water and a teaspoon of sodium bicarbonate. Then, rinse with clean water and dry. Return all parts to the freezer after cleaning.
- Use the adjustable front legs to make sure your appliance is level and stable. You can adjust the legs by turning them in either direction. This must be done before placing food in the appliance.
- Install the two plastic distance guides (the parts on the black vanes -condenser- at the rear) by turning it 90° (as shown in the figure) to prevent the condenser from touching the wall.
- The distance between the appliance and back wall must be a maximum of 75 mm.



## Before using your freezer

- At first installation if the product has been transported in horizontal position or after reversing the door hanging, wait at least 24 hours before connecting the appliance to the power supply.
- Your freezer may have a smell when it is operated for the first time. This is normal and the smell will fade away when your freezer starts to cool.



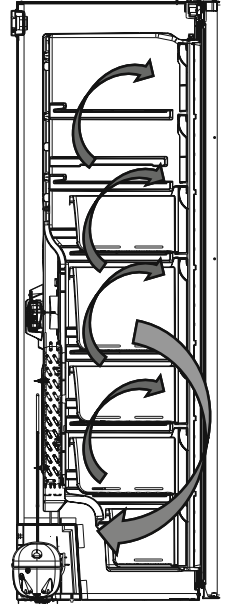
## Information on No-Frost technology

No-frost freezers differ from other static freezers in their operating principle.

In normal freezers, the humidity entering the freezer due to opening the door and the humidity inherent in the food causes freezing in the freezer compartment. To defrost the frost and ice in the freezer compartment, you are periodically required to turn off the freezer, place the food that needs to be kept frozen in a separately cooled container and remove the ice gathered in the freezer compartment.

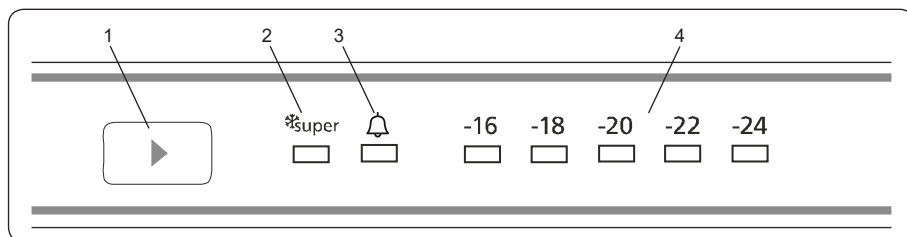
The situation is completely different in no-frost freezers. Dry and cold air is blown into the freezer compartment homogeneously and evenly from several points via a blower fan. Cold air dispersed homogeneously and evenly between the shelves cools all of your food equally and uniformly, thus preventing humidity and freezing.

Therefore your no-frost freezer allows you ease of use, in addition to its huge capacity and stylish appearance.



## PART - 2. USAGE INFORMATION

### Display and Control Panel



#### Lighting (If available)

When the product is plugged in for the first time, the interior lights may turn on 1 minute late due to opening tests.

#### Using the Control Panel

1. Freezer temperature set button
2. Super freeze symbol (Super freeze LED)
3. Alarm symbol (Alarm LED)
4. Freezer adjusted temperature indicator

### Operating your Freezer

#### Alarm light

In case of a problem within the freezer, the alarm led will release red light.

#### Freezer Temperature Set Button

This button allows setting temperature of the freezer. In order to set values for freezer partition, press this button. Use this button also to activate super freeze mode.

#### Super Freezer Mode

##### When Would It Be Used?

- To freeze huge quantities of food.
- To freeze fast food.
- To freeze food quickly.
- To store seasonal food for a long time.

##### How To Use?

- Press temperature set button until super freezing light comes on.
- Super freezing led will light during this mode.
- Maximum amount of fresh food (in kilograms) to be frozen within 24 hours is shown on the appliance label.
- For optimal appliance performance in maximum freezer capacity, set the appliance to active super freeze mode 24 hours before you put the fresh food into the freezer.

##### During This Mode:

If you press temperature set button, the mode will be cancelled and the setting will be restored from -16.

## Freezer Temperature Settings

- The initial temperature of the setting display is -18 °C.
- Press freezer setting button once.
- Every time you press the button, the setting temperature will decrease. (-16 °C, -18 °C, -20 °C,... super freezing)
- If you press freezer setting button until super freezer symbol is displayed on freezer.
- Settings display and you do not press any button within the following 3 seconds, super freezing will blink.
- If you keep on pressing, it will restart from last value.

## Recommended Temperature Values for Freezer

When to adjust	Inner Temperature
For minimum freezing capacity	-16 °C, -18 °C
In normal usage	-18 °C, -20 °C, -22 °C
For maximum freezing capacity	-24 °C

## Warnings about temperature adjustments

- It is not recommended that you operate your fridge in environments colder than 10°C in terms of its efficiency.
- Temperature adjustments should be made according to the frequency of door openings and the quantity of food kept inside the fridge.
- Do not pass to another adjustment before completing an adjustment.
- Your fridge should be operated up to 24 hours according to the ambient temperature without interruption after being plugged in to be completely cooled. Do not open doors of your fridge frequently and do not place much food inside it in this period.
- A 5 minute delaying function is applied to prevent damage to the compressor of your fridge, when you take the plug off and then plug it on again to operate it or when an energy breakdown occurs. Your fridge will start to operate normally after 5 minutes.
- Your fridge is designed to operate in the ambient temperature intervals stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. We do not recommend operating your fridge out of stated temperatures value limits in terms of cooling effectiveness.
- This appliance is designed for use at an ambient temperature within the 10°C - 43°C range.

### Climate class and meaning:

**T (tropical):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 43 °C.

**ST (subtropical):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 38 °C.

**N (temperate):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C.

**SN (extended temperate):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C.

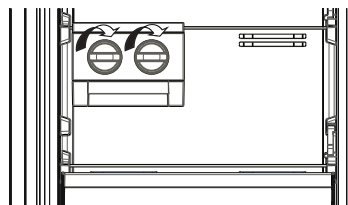
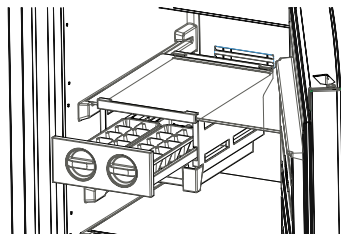
## Important installation instructions

This appliance is designed to work in difficult climate conditions (up to 43 degrees C or 110 degrees F) and is powered with 'Freezer Shield' technology which ensures that the frozen food in the freezer will not defrost even if the ambient temperature falls as low as -15 °C. So you may then install your appliance in an unheated room without having to worry about frozen food in the freezer being spoilt. When the ambient temperature returns to normal, you may continue using the appliance as usual.

## Accessories

### Making Ice Cubes (In some models)

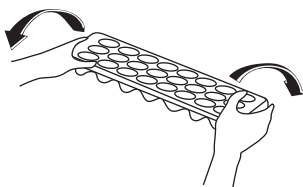
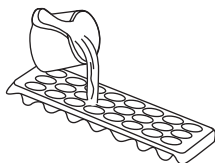
- Pull the lever towards you and remove the ice maker tray
- Fill with water to the level of line
- Hold the left end of the lever and set the ice-tray on the icebox
- When ice cubes are formed, twist the lever to drop ice cubes into the ice box.



***Do not fill the icebox with water in order to make ice. It can break.***

### Ice tray (In some models)

- Fill the ice tray with water and place in freezer compartment.
- After the water completely turned into ice, you can twist the tray as shown below to get the ice cube.





## **PART - 3. PLACING THE FOOD**

- The freezer compartment is used for freezing fresh food, for storing frozen foods for the period of time indicated on packaging and for making ice cubes..
- Do not put fresh and warm food next to frozen food as it can thaw the frozen food.
- While freezing fresh foods (i.e. meat, fish and mincemeat) divide them in portions you will use in a single serving.
- For storing frozen foods, the instructions shown on frozen food packages should always be followed carefully. If no information is provided, food should not be stored for more than 3 months from the purchased date.
- **Maximum load:** if you want to store large quantities of food and use the maximum net capacity of the freezer, you can remove all the sliding drawers but you should keep the upper shelf flaps. Thanks to this, it is possible to store bulky items directly on the shelves.
- When buying frozen food ensure that these have been frozen at suitable temperatures and that the packing is intact.
- Frozen food should be transported in appropriate containers to maintain the quality of the food and should be returned to the freezing surfaces of the unit in the shortest possible time.
- If a package of frozen food shows signs of humidity and abnormal swelling it is probable that it has been previously stored at an unsuitable temperature and that the contents have deteriorated..
- The storage life of frozen foods depends on the room temperature, thermostat setting, how often the door is opened, the type of food and the length of time required to transport the product from the shop to your home. Always follow the instructions printed on the packaging and never exceed the maximum storage life indicated.

### **If you would use maximum freezing capacity of your freezer:**

- While freezing fresh foods, the maximum amount of fresh food (in kg) that can be frozen in 24 hours is indicated on the appliance label. (your refrigerator has the capacity to freeze 25 kg at 25°C ambient)
- For optimum appliance performance to reach maximum freezing capacity, activate Super Freeze (SF) mode 24 hours before placing fresh food into the freezer.
- After placing fresh food into the freezer, 24 hours is generally sufficient for freezing. "Super Freeze" mode will be deactivated automatically in 2-3 days to save energy.

### **If you would freeze a small amount (up to 3 kg) in your freezer:**

- Place your food without touching already frozen food and activate "Fast Freezing" mode. You can put your food next to other frozen food after it is completely frozen (after minimum 24 hours).
- Do not re-freeze frozen food after it has thawed. This may cause health issues, such as food poisoning.
- Allow hot food to completely cool down before placing it in the freezer.
- When buying frozen food ensure that these have been frozen at suitable temperatures and that the packing is intact.

<b>Dairy Products</b>	<b>Preparation</b>	<b>Maximum Storing time (months)</b>	<b>Storing Conditions</b>
Packet (Homogenize) Milk	In its own packet	2 - 3	Pure Milk – In its own packet
Cheese-excluding white cheese	In slices	6 - 8	Original package may be used for short storing period. It should be wrapped in foil for longer periods.
Butter, margarine	In its package	6	

	<b>Maximum Storing time (months)</b>	<b>Thawing time in room temperature (hours)</b>	<b>Thawing time in oven (minutes)</b>
<b>Bread</b>	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
<b>Biscuits</b>	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
<b>Pastry</b>	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
<b>Pie</b>	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
<b>Phyllo dough</b>	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
<b>Pizza</b>	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Meat and fish	Preparation	Maximum Storing time (month)
Steak	Wrapping in a foil	6 - 8
Lamb meat	Wrapping in a foil	6 - 8
Veal roast	Wrapping in a foil	6 - 8
Veal cubes	In small pieces	6 - 8
Lamb cubes	In pieces	4 - 8
Minced meat	In packages without using spices	1 - 3
Giblets (pieces)	In pieces	1 - 3
Bologna sausage/salami	Should be packaged even if it has membrane	
Chicken and turkey	Wrapping in a foil	4 - 6
Goose and Duck	Wrapping in a foil	4 - 6
Deer, Rabbit, Wild Boar	In 2.5 kg portions and as fillets	6 - 8
Freshwater fishes (Salmon, Carp, Crane, Siluroidea)	After cleaning the bowels and scales of the fish, wash and dry it; and if necessary, cut off the tail and head.	2
Lean fish; bass, turbot, flounder		4
Fatty fishes (Tunny, Mackarel, bluefish, anchovy)		2 - 4
Shellfish	Cleaned and in bags	4 - 6
Caviar	In its package, aluminium or plastic container	2 - 3
Snails	In salty water, aluminum or plastic container	3



**Note:** *Frozen meat should be cooked as fresh meat after being thawed. If the meat is not cooked after being thawed, it must not be re-frozen.*

<b>Vegetables and Fruits</b>	<b>Preparation</b>	<b>Maximum Storing time (months)</b>
<b>String beans and beans</b>	Wash and cut into small pieces and boil in water	10 - 13
<b>Beans</b>	Hull and wash and boil in water	12
<b>Cabbage</b>	Cleaned and boil in water	6 - 8
<b>Carrot</b>	Clean and cut to slices and boil in water	12
<b>Pepper</b>	Cut the stem, cut into two pieces, remove the core and boil in water	8 - 10
<b>Spinach</b>	Washed and boil in water	6 - 9
<b>Cauliflower</b>	Take the leaves apart, cut the heart into pieces, and leave it in water with a little lemon juice for a while	10 - 12
<b>Eggplant</b>	Cut to pieces of 2cm after washing	10 - 12
<b>Corn</b>	Clean and pack with its stem or as sweet corn	12
<b>Apple and pear</b>	Peel and slice	8 - 10
<b>Apricot and Peach</b>	Cut into two pieces and remove the stone	4 - 6
<b>Strawberry and Blackberry</b>	Wash and hull	8 - 12
<b>Cooked fruits</b>	Adding 10 % of sugar in the container	12
<b>Plum, cherry, sourberry</b>	Wash and hull the stems	8 - 12

## PART - 4. CLEANING AND MAINTENANCE

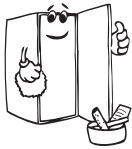
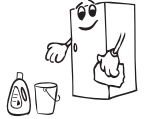
- **Disconnect the unit from the power supply before cleaning.**



- Do not clean the appliance by pouring water.



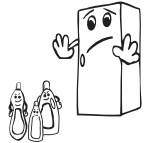
- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.
- The freezer should be cleaned periodically using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.



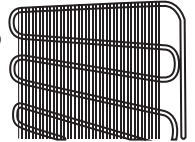
- Clean the accessories separately with soap and water. Do not clean them in the dishwasher.



- Do not use abrasive products, detergents or soaps. After washing, rinse with clean water and dry carefully. When you have finished cleaning, reconnect the plug to the mains supply with dry hands.



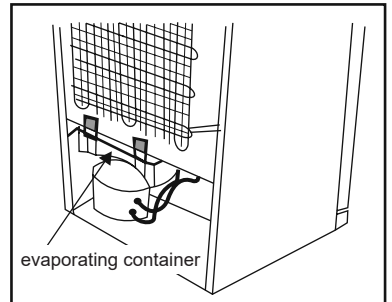
- Clean the condenser with a broom at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.



### THE POWER SUPPLY MUST BE DISCONNECTED.

### Defrosting

Your freezer has fully automatic defrosting. The water formed as a result of defrosting passes through the water collection spout, flows into the vaporisation container below the condenser and evaporates there.

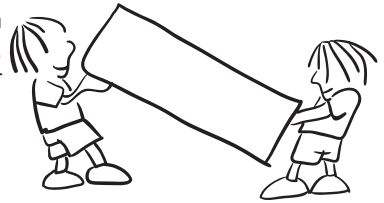


### Replacing LED lighting

If your refrigerator has LED lighting, contact the help desk as this should be changed by authorized personnel only.

## PART - 5. TRANSPORTATION AND CHANGING OF INSTALLATION POSITION

- The original packages and foamed polystyrene (PS) can be retained if required.
- During transportation, the appliance should be secured with a wide string or a strong rope. The instructions written on the corrugated box must be followed while transporting.
- Before transporting or changing the installation position, all the moving objects (ie, drawer, Ice trays, ...) should be taken out or fixed with bands in order to prevent them from getting damaged.



**Carry your freezer in the upright position.**


### Repositioning the door

- It is not possible to change the opening direction of your freezer door, if the door handle on your freezer are installed from the front surface of the door.
- It is possible to change the opening direction of the door on models without any handle.
- If the door opening direction of your freezer may be changed, you should contact the nearest authorised service to have the opening direction changed.

## PART - 6. BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE

### Errors

Your freezer will warn you if the temperatures for the freezer is at improper levels or if a problem occurs with the appliance. In case of a problem within the freezer, the alarm led will release red light.

Alarm indicator LED is turning on	MEANING	WHY	WHAT TO DO
	"Failure" Warning	There is/are some part(s) out of order or there is a failure in the cooling process. The product is plugged for the first time or a long-time power interruption for 1 hour.	Check the door is open or not and check if the product working 1 hour. If the door is not open and the product had worked 1 hour, call service for assistance as soon as possible.

If you are experiencing a problem with your freezer, please check the following before contacting the after-sales service.

### Your freezer is not operating

#### Check if:

- There is power
- The plug is correctly placed in the socket
- The plug fuse or the mains fuse has blown
- The socket is faulty. Examine this by plugging your freezer into a working socket.

### What to do if your appliance performs poorly;

#### Check that;

- You have not overloaded the appliance,

- The freezer temperature set to -16,
- The doors are closed perfectly,
- There is no dust on the condenser,
- There is enough place at the rear and side walls.

## **Your freezer is operating noisily**

### **Normal noises**

#### **Cracking (ice cracking) noise occurs:**

- During automatic defrosting
- When the appliance is cooled or warmed (due to expansion of appliance material).

**Short cracking noise occurs:** When the thermostat switches the compressor on/off.

**Motor noise:** Indicates the compressor is operating normally. The compressor may cause more noise for a short time when it is first activated.

**Bubbling noise and splash occurs:** Due to the flow of the refrigerant in the tubes of the system.

**Water flowing noise occurs:** Due to water flowing to the evaporation container. This noise is normal during defrosting.

**Air blowing noise occurs:** In No-Frost freezers during normal operation of the system due to the circulation of air.

## **The edges of the freezer in contact with the door joint are warm**

Especially during summer (warm seasons), the surfaces in contact with the door joint may become warmer during the operation of the compressor, this is normal.

## **The door does not open or close properly**

### **Check if:**

- There is food or packaging preventing the door from closing
- The door joints are broken or torn
- Your freezer is on a level surface.

### **Important Notes:**

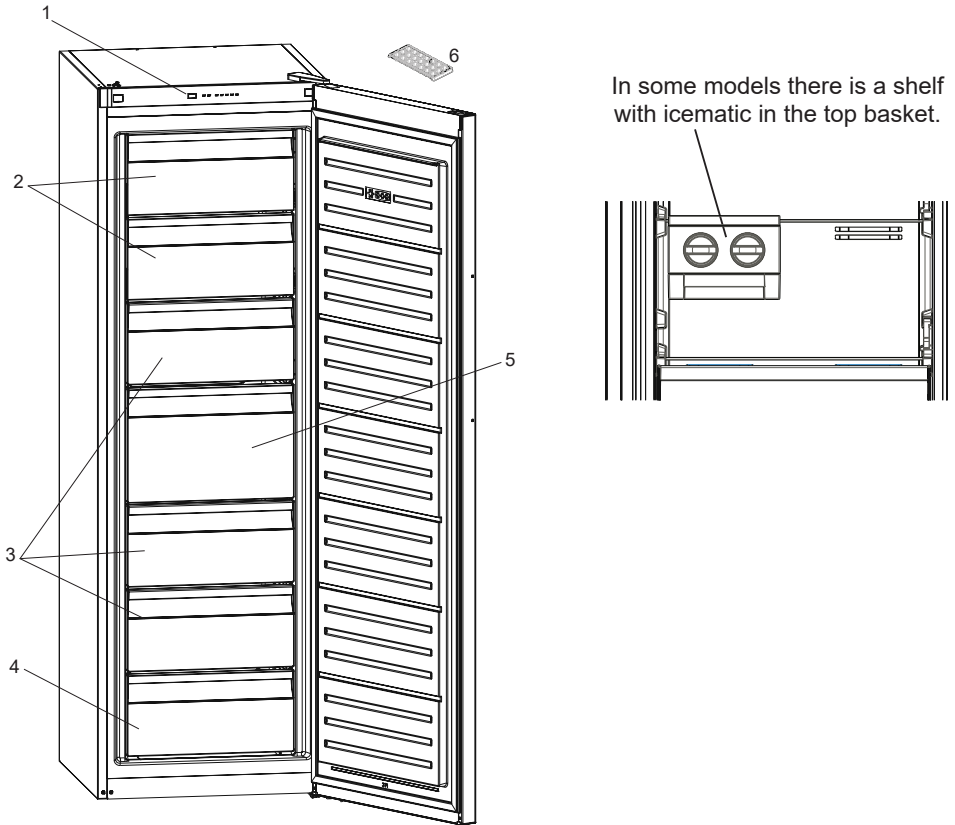
- In the case of a power failure, or if the appliance is unplugged and plugged in again, the gas in the cooling system of your freezer will destabilise, causing the compressor protective thermal element to open. Your freezer will start to operate normally after 5 minutes.
- If the appliance will not be used for a long period of time (such as during holidays), disconnect the plug. Defrost and clean the freezer, leaving the door open to prevent the formation of mildew and odour.
- If the problem persists after you have followed all the instructions above, please consult the nearest Authorised Service Centre.
- This appliance is designed for domestic use and for the stated purposes only. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer uses the appliance in a way that does not comply with these instructions, we emphasise that the manufacturer and the dealer will not be responsible for any repair or failure within the guarantee period.

## **Tips for saving energy**

1. Install the appliance in a cool, well-ventilated room, but not in direct sunlight and not near a heat source (such as a radiator or oven) otherwise an insulating plate should be used.
2. Allow warm food and drinks to cool before placing them inside the appliance.
3. Drinks or other liquids should be covered when inside the appliance. If left uncovered, the humidity inside the appliance will increase, therefore the appliance uses more energy. Keeping drinks and other liquids covered helps preserve their smell and taste.
4. Avoid keeping the doors open for long periods and opening the doors too frequently as warm air will enter the appliance and cause the compressor to switch on unnecessarily often.
5. The door gasket must be clean and pliable. In case of wear, if your gasket is detachable, replace the gasket. If not detachable, you have to replace the door.



## PART - 7. THE PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS



This presentation is only for information about the parts of the appliance.  
Parts may vary according to the appliance model.

1. Control panel
2. Freezer flaps
3. Freezer drawers

4. Freezer bottom drawer
5. Freezer big drawer
6. Ice tray *\*(In some models)*

\* In some models

### General notes

**Freezer Compartment (Freezer):** Most Efficient use of energy is ensured in the configuration with the drawers and bins are on stock position.

## **PART - 8. TECHNICAL DATA**

The technical information is situated in the rating plate on the internal side of the appliance and on the energy label.

The QR code on the energy label supplied with the appliance provides a web link to the information related to the performance of the appliance in the EU EPREL database.

Keep the energy label for reference together with the user manual and all other documents provided with this appliance.

It is also possible to find the same information in EPREL using the link <https://eprel.ec.europa.eu> and the model name and product number that you find on the rating plate of the appliance. See the link [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu) for detailed information about the energy label.

## **PART - 9. INFORMATION FOR TEST INSTITUTES**

Installation and preparation of the appliance for any EcoDesign verification shall be compliant with EN 62552. Please contact the manufacturer for any other further information, including loading plans.

## **PART - 10. CUSTOMER CARE AND SERVICE**

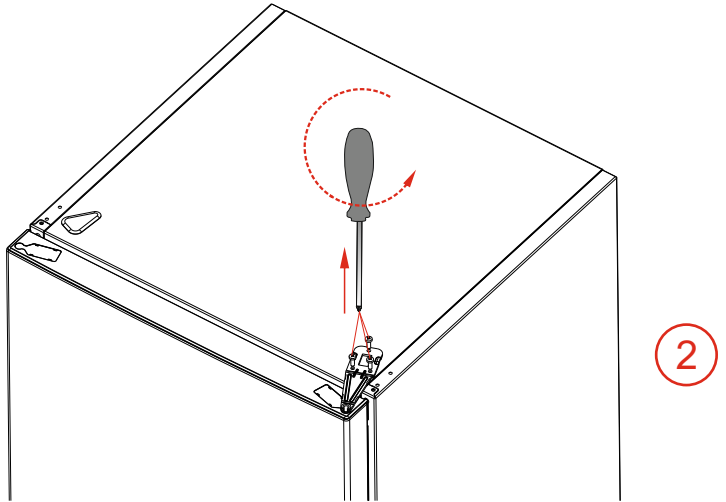
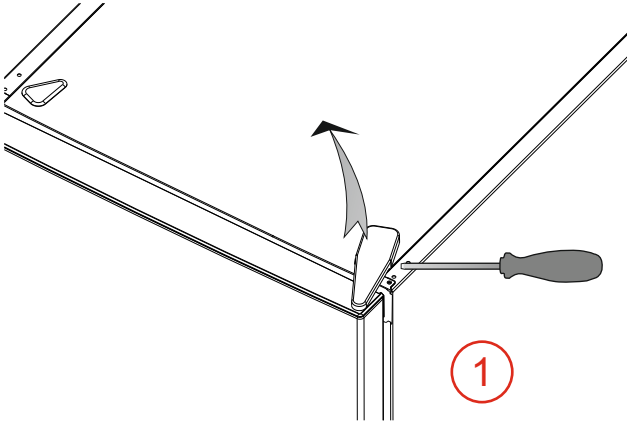
Always use original spare parts.

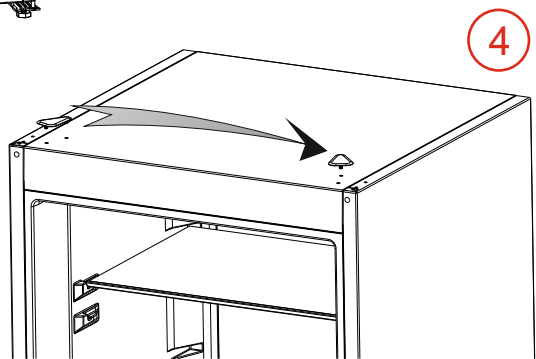
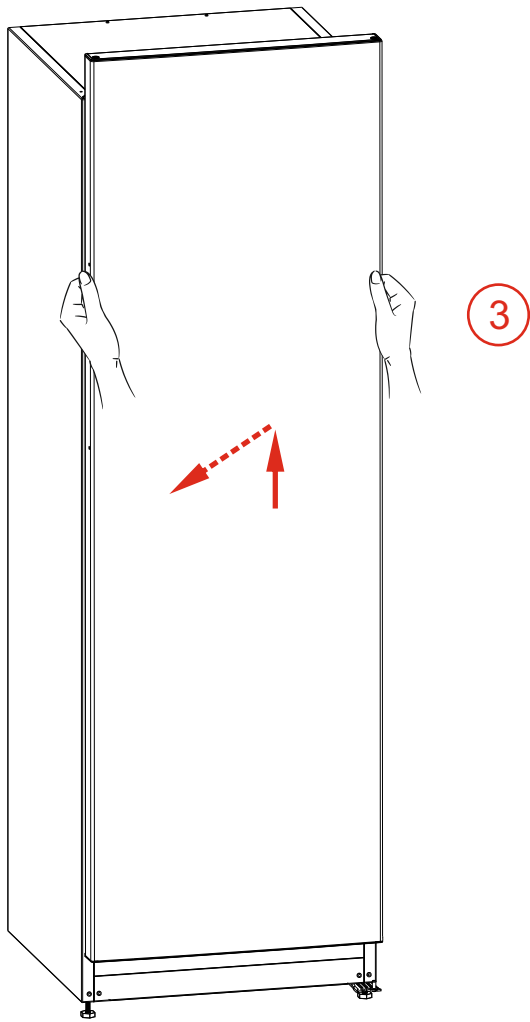
When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, Serial Number and Service Index.

The information can be found on the rating plate. Subject to change without notice.

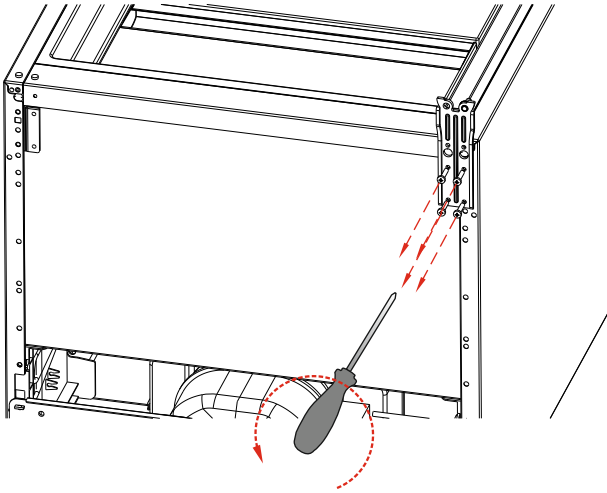
The original spare parts for some specific components are available for a minimum of 7 or 10 years, based on the type of component, from the placing on the market of the last unit of the model.

Visit our website to:  
[www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)

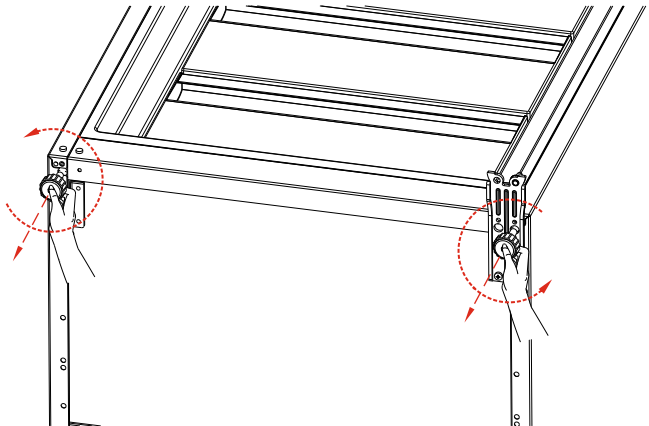


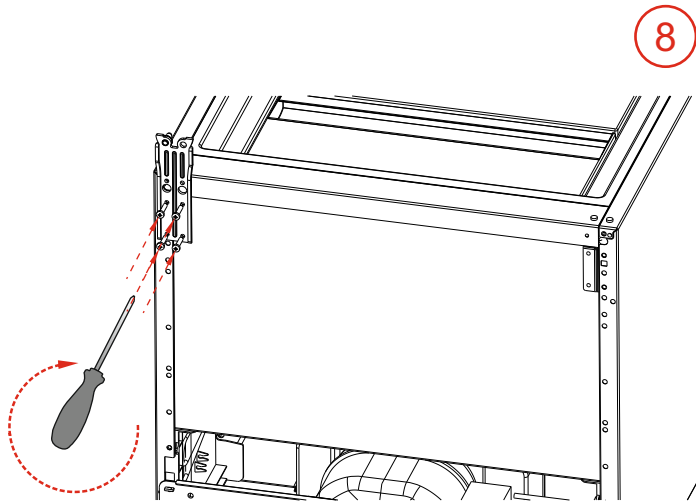
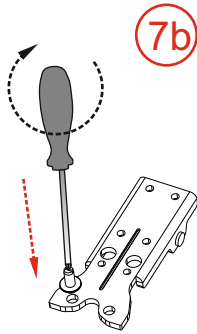
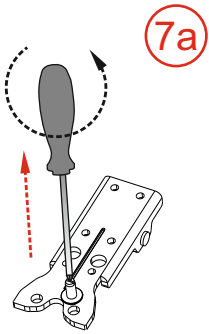


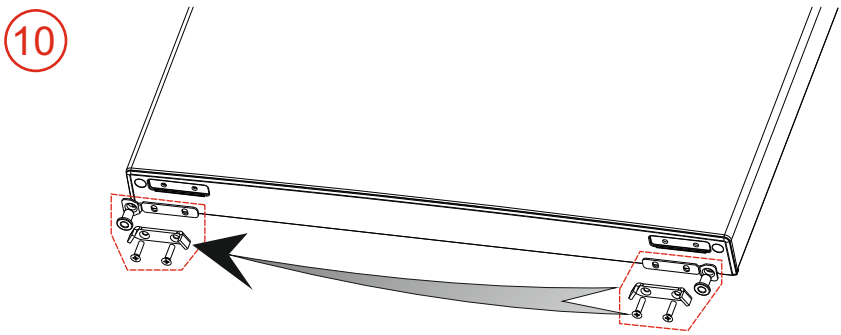
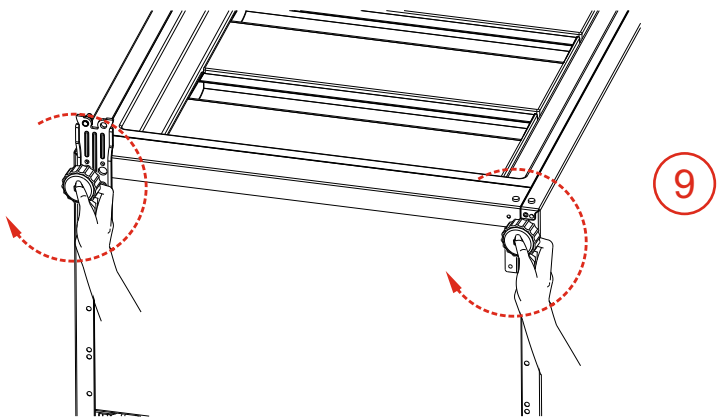
5

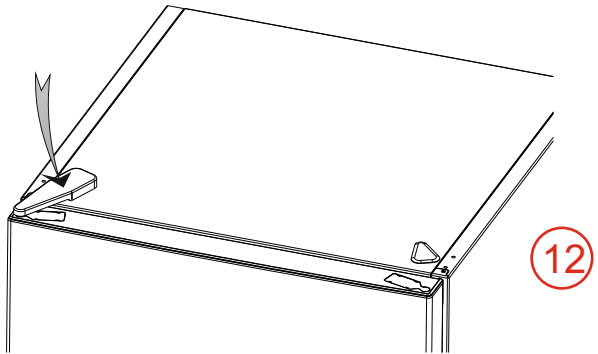
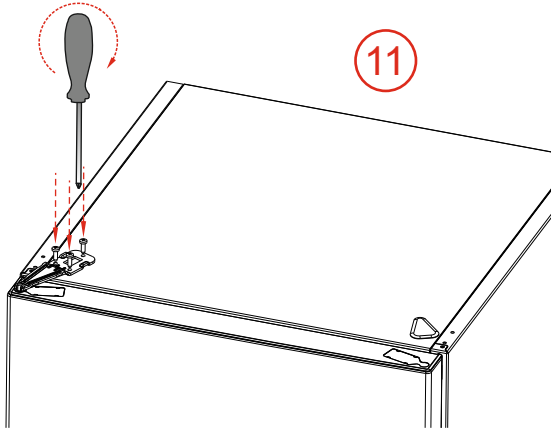


6















# Service

Vi har service i hela Sverige/ Nationwide service in Sweden

Besök [www.cylinda.se](http://www.cylinda.se) / Visit [www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)

Ring 0771-25 25 00 (endast lokaltaxa) / Call 0771-25 25 00

## Uppge / Declare

Maskintyp / Model code

Serienummer / Serial number

Inköpsdatum / Purchase date

Problembeskrivning / Problem description

Namn och adress / Name and address

Ditt telefonnummer / Phone number

## Kontakta oss / Contact us

[www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)

# Bruksanvisning

# User manual

---



---

**K2385XRFHE**

**Cylinda**  
en enklare vardag



## Tack för att du valt denna produkt.

Denna bruksanvisning innehåller viktig säkerhetsinformation och instruktioner avseende drift och underhåll av din apparat.

Var god och läs den här bruksanvisningen innan du använder din apparat och behåll den här boken för framtida referens.

Ikon	Typ	Betydelse
	VARNING	Risk för allvarlig skada eller dödsfall
	RISK FÖR ELEKTRISK STÖT	Risk för farlig spänning
	BRAND	<b>Varning:</b> Brandfara / brandfarligt material
	FÖRSIKTIGHET	Fara för person- eller egendomsskada
	VIKTIGT / OBSERVERA	Korrekt drift av systemet

# INNEHÅLL

<b>1 SÄKERHETSANVISNINGAR</b> .....	<b>3</b>
1.1 Allmänna säkerhetsvarningar .....	3
1.2 Installationsvarningar.....	7
1.3 Vid användning.....	7
<b>2 BESKRIVNING AV APPARATEN</b> .....	<b>9</b>
<b>3 ANVÄNDA APPARATEN</b> .....	<b>10</b>
3.1 Information om No-Frost-tekniken .....	10
3.2 Display och kontrollpanel.....	11
3.3 Användning av ditt kylskåp .....	11
3.3.1 Knapp för inställning av kylskåpstemperatur .....	11
3.3.2 Larmsymbol (larm-LED) .....	11
3.3.3 Superkylningsläge .....	11
3.3.4 Kylskåpets temperaturinställningar.....	11
3.3.5 Standbyläge.....	11
3.4 Temperaturinställningsvarningar.....	12
3.5 Tillbehör.....	12
3.5.1 Flaskhållaren ( <i>I vissa modeller</i> ).....	<b>12</b>
3.5.2 Förvaringslåda.....	13
3.5.3 Fuktreklage ( <i>I vissa modeller</i> ) .....	<b>13</b>
3.5.4 Justerbar dörrhylla ( <i>I vissa modeller</i> ) .....	<b>13</b>
3.5.5 Justerbar glashylla ( <i>I vissa modeller</i> ) .....	<b>14</b>
<b>4 LIVSMEDELSFÖRVARING</b> .....	<b>14</b>
4.1 Kylskåpsutrymmet .....	14
4.2 Avfrostning.....	15
<b>5 TRANSPORT OCH FLYTTNING</b> .....	<b>16</b>
5.1 Transport och byte av installationsplats .....	16
5.2 Omplacering av dörr .....	16
<b>6 INNAN DU RINGER SERVICE</b> .....	<b>16</b>
<b>7 TIPS FÖR ATT SPARA ENERGI</b> .....	<b>17</b>
<b>8 TEKNISKA DATA</b> .....	<b>18</b>
<b>9 INFORMATION FÖR TESTINSTITUT</b> .....	<b>18</b>
<b>10 KUNDEVÅRD OCH SERVICE</b> .....	<b>18</b>

# 1 SÄKERHETSANVISNINGAR

## 1.1 Allmänna säkerhetsvarningar

Läs denna bruksanvisning noggrant.

**⚠ VARNING!** Håll ventilationsöppningarna, i apparatens hölje eller i den inbyggda strukturen, fria från hinder.

**⚠ VARNING!** Använd inte mekaniska enheter eller andra sätt att påskynda avfrostningsprocessen, än de som rekommenderas av tillverkaren.

**⚠ VARNING!** Använd inte elektriska apparater inne i förvaring av livsmedel fack i apparaten, om de inte är av den typ som rekommenderas av tillverkaren.

**⚠ VARNING!** Skada inte kylkretsen.

**⚠ VARNING:** När du positionerar apparaten ser du till att sladden inte är klämd eller skadad.

**⚠ VARNING:** Anslut inte flera bärbara uttag eller bärbara nätaggregat på baksidan av apparaten.

**⚠ VARNING!** För att undvika fara på grund av instabilitet i apparaten, måste den fixeras i enlighet med instruktionerna.

**⚠** Om din apparat använder R600a som köldmedium (denna information finns på kylskåpets etikett) du bör vara försiktig vid transport och installation för att förhindra att apparatens kylningsdelar skadas. R600a är en miljövänlig gas och naturgas, men den är explosiv. I händelse av ett läckage som kan ha uppstått på grund av en skada i kylningsdelarna, flytta



ditt kylskåp utom räckhåll för öppen eld eller värmekällor och ventiler rummet där apparaten är placerad, några minuter.

- Under transport och positionering av kylskåpet, undvik skador på kylargaskretsen.
- Förvara inga explosiva ämnen såsom aerosolburkar med en brandfarlig drivgas i denna apparat.
- Denna apparat är avsedd för användning i hushåll och liknande applikationer såsom:
  - personalköksområden i butiker, kontor och andra arbetsplatser
  - bondgårdar och av kunder på hotell, motell och andra typer av bostäder
  - bed and breakfast-bostäder
  - catering och liknande icke-butiksapplikationer.
- Om uttaget inte matchar kylskåpskontakten, måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- En speciellt jordad kontakt har anslutits till ditt kylskåps strömkabel. Denna kontakt bör användas med ett speciellt jordat uttag på 10 ampere. Om det inte finns något sådant uttag i ditt hus, se till att det installeras av en behörig elektriker.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och

förstår faran den innebär. Låt inte barn leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

- Barn i åldrarna 3 till 8 år får fylla upp och ta ur kylskåp. Barn förväntas inte utföra rengöring eller användarunderhåll av apparaten, mycket små barn (0-3 år) förväntas inte använda apparater, små barn (3-8 år) förväntas inte använda apparater säkert om inte kontinuerlig tillsyn ges, äldre barn (8-14 år) och sårbara personer kan använda apparater på ett säkert sätt efter att ha fått lämplig tillsyn eller instruktioner om användning av apparaten. Mycket sårbara personer förväntas inte använda apparater på ett säkert sätt om inte kontinuerlig tillsyn ges.
- Om sladden är skadad måste den bytas av tillverkaren eller en servicetekniker eller en kvalificerad fackman, för att undvika alla eventuella risker.
- Denna apparat är inte avsedd att användas på höjder över 2000 m.

## **För att undvika kontamination av mat, följ följande instruktioner:**

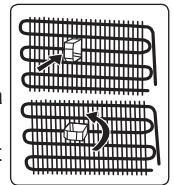
- Att hålla dörren öppen under långa perioder kan orsaka en signifikant ökning av temperaturen i apparatens fack.
- Rengör regelbundet ytor som kan komma i kontakt med mat och tillgängliga avloppssystem.
- Förvara rått kött och rå fisk i lämpliga behållare i kylskåpet, så att det inte kommer i kontakt med eller droppar på annan mat.
- Tvåstjärniga fack för fryst mat är lämpliga för förvaring av förfrost mat, förvaring eller tillagning av glass och för att göra iskuber.
- En-, två- och tre-stjärniga fack är inte lämpliga för infrysning av färsk mat.
- Om kylaggregatet lämnas tomt under långa perioder, stäng av det, frosta av, rengör, torka och låt dörren stå öppen för att förhindra mögelutveckling i apparaten.

## 1.2 Installationsvarningar

Innan du använder kylskåpet för första gången, var uppmärksam på följande punkter:

- Driftspänningen för ditt kylskåp är av 220-240 V vid 50 Hz
- Kontakten måste vara tillgänglig efter installationen.
- Om produkten förflyttats i liggande position eller om skåpet lutats vid tex omhängning av dörr. Säkerställ då att produkten får stå upprätt i minst 4 timmar innan den installeras i elnätet.
- Ditt kylskåp kan ha en lukt när det används för första gången. Detta är normalt och lukten försvinner i takt med att ditt kylskåp börjar svalna.
- Innan du ansluter kylan, se till att informationen på typskylten (spänning och ansluten belastning) överensstämmer med strömförsörjningen. Vid eventuell osäkerhet, kontakta en kvalificerad elektriker.
- Sätt i kontakten i ett uttag med effektiv jordning. Om uttaget inte har någon jordkontakt eller kontakten inte matchar, rekommenderar vi att du konsulterar en kvalificerad elektriker för hjälp.
- Apparaten måste anslutas med ett korrekt installerat säkrat uttag. Strömförsörjningen (AC) och spänningen vid arbetspunkten måste stämma överens med informationen på apparatens typskylt (typskylten finns på insidan till vänster om apparaten).
- Vi accepterar inte ansvar för eventuella skador som uppstår på grund av ojordad användning.
- Placera kylskåpet på en plats där det inte utsätts för direkt solljus.
- Ditt kylskåp får aldrig användas utomhus eller utsättas för regn.
- Apparaten måste vara minst 50 cm från spisar, gasugnar och värmekällor, och bör vara minst 5 cm från elektriska ugnar.
- Täck inte kylskåpet eller dess övre del. Detta påverkar ditt kylskåps prestanda.

- Fritt utrymme på minst 50 mm krävs ovanför apparaten. Placera ingenting ovanpå apparaten.
- Placera inte tunga föremål på apparaten.
- Rengör apparaten noggrant innan användning (se Rengöring och underhåll).
- Torka av alla delar med en lösning av varmt vatten och en tesked natriumbikarbonat innan du använder kylan. Skölj sedan med rent vatten och torka. Sätt tillbaka alla delar i kylan efter rengöring.
- Använd de justerbara frambenen för att se till att din apparat är stabil. Du kan justera benen genom att vrida dem i vardera riktningen. Detta bör göras innan du placerar mat i apparaten.
- Installera de två avståndsguiderna av plast (delarna på de svarta skovlarna - kondensator - på baksidan) genom att vrida dem 90° (såsom visas på bilden) för att förhindra att kondensorn kommer i kontakt med väggen.
- Avståndet mellan apparaten och bakväggen får vara högst 75 mm.

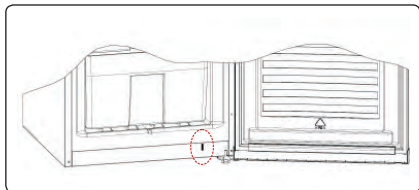


## 1.3 Vid användning

- Anslut inte kylskåpet till elnätet med en förlängningskabel.
- Använd inte skadade, trasiga eller gamla pluggar.
- Dra inte i, böj inte och skada inte sladden.
- Använd inte en adapter.
- Denna apparat är konstruerad för användning av vuxna. Låt inte barn leka med apparaten eller hänga på dörren.
- Rör aldrig vid nätsladden/kontakten med våta händer. Detta kan orsaka kortslutning eller elstötar.
- Placera inte explosivt eller brandfarligt material i din kyl. Placera drycker med hög alkoholhalt vertikalt i kylskåpet och se till att locken är tätt stängda.

När dörren till kylen är stängd, kommer en vakuumpätning att uppstå. Vänta 1 minut innan du öppnar den igen.

Dörrar som öppnas lätt är tillval för denna apparat. Med denna apparat kan lite kondens uppstå kring detta område och du kan ta bort det.



### Kylskåp som är gamla eller ur funktion

- Om ditt gamla kylskåp eller frys har ett lås, bryt eller ta bort låset innan du slänger det, eftersom barn kan bli instängda och det kan orsaka en olycka.
- Gamla kylar och frysar innehåller isoleringsmaterial och köldmedium med CFC. Var därför observant så att du inte skadar miljön när du kasserar dina gamla kylskåp.

### CE-försäkran om överensstämmelse

Vi förklarar härmed att våra produkter uppfyller de tillämpliga europeiska direktiven, besluten och förordningarna och de krav som anges i de refererade standarderna.

### Kassering av din gamla apparat

Symbolen på produkten eller på förpackningen indikerar att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. Istället ska den överlämnas till lämplig insamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att se till att denna produkt kasseras på rätt sätt hjälper du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kan orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, vänligen kontakta din lokala kommun, din hushållsavfallstjänst eller butiken där du köpte produkten.



### Förpackningar och miljön

Förpackningsmaterial skyddar din maskin från skador som kan uppstå under transport.

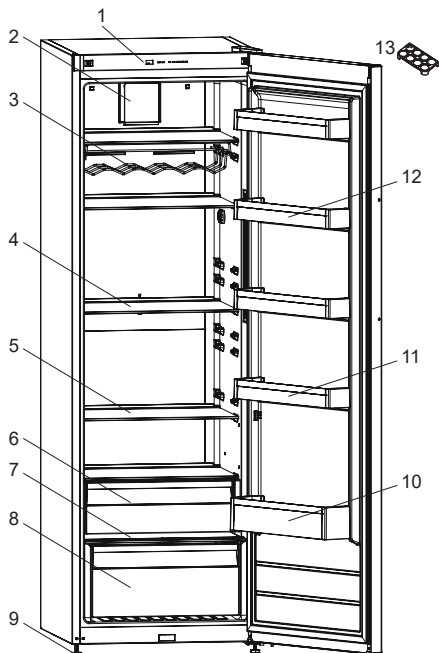



Förpackningsmaterialen är miljövänliga eftersom de är återvinningsbara. Användningen av återvunnet material minskar förbrukningen av råvaror och minskar därför avfallsproduktionen.

### Observera:

- Läs igenom bruksanvisningen noga innan du installerar och använder apparaten. Vi är inte ansvariga för de skador som uppstått på grund av felaktig användning.
- Följ alla instruktioner på apparaten och bruksanvisningen och förvara bruksanvisningen på en säker plats för att lösa de problem som kan uppstå i framtiden.
- Denna apparat är gjord för att kunna användas i hus och den kan bara användas för hemmabruk och för avsedda ändamål. Den är inte lämplig för kommersiellt eller gemensamt bruk. Sådan användning medför att garantin på apparaten inte gäller och att vårt företag inte är ansvarigt för eventuella förluster som har inträffat.
- Denna apparat är gjord för att kunna användas i hus och den är endast lämplig för att kyla/förvara livsmedel. Den är inte lämplig för kommersiellt eller gemensamt bruk och/eller för förvaring av ämnen förutom mat. Vårt företag ansvarar inte för eventuella förluster till följd av olämplig användning av apparaten.

## 2 BESKRIVNING AV APPARATEN



 Denna presentation är endast information om apparatens olika delar. Delarna kan variera beroende på apparatens modell.

- 1) Kontrollpanel
- 2) Turbofläkt\*
- 3) Flaskhylla
- 4) Kylskåpshyllor
- 5) Justerbar glashylla\*
- 6) Kylningshylla\*
- 7) Skydd för grönsakslåda
- 8) Grönsakshylla
- 9) Nivåjusteringsfötter
- 10) Flaskhylla
- 11) Justerbar dörrhylla\*/dörrhylla
- 12) Dörrhyllor
- 13) Ägghållare

\* På vissa modeller

### Allmänna anmärkningar:

#### Fack för färsk mat (kyl):

Mest effektiv energianvändning säkerställs i konfigurationen med lådorna i apparatens nedre del, och hyllorna jämnt fördelade, placering av dörrfack påverkar inte energiförbrukningen.

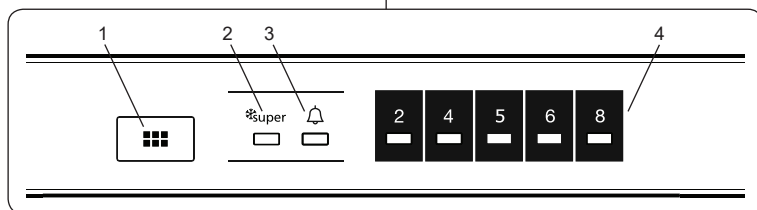
## 3 ANVÄNDA APPARATEN

### 3.1 Information om No-Frost-tekniken

No-frost-kylskåp skiljer sig från andra statiska kylskåp i sin funktion.

I normala kylskåp kommer luftfuktigheten in i kylskåpet på grund av dörröppningar och att den inneboende fuktigheten i maten orsakar frysning i på baksidan av luftkanalen. För att tina frost och is i frysen på baksidan av luftkanalen bör du med jämna mellanrum stänga av kylskåpet och placera mat som måste förvaras kylt separat kylt. Situationen är helt annorlunda i no-frost kylskåp. Torr och kall luft blåses in i kylskåpets utrymme, fint och jämnt, från flera punkter via en fläkt. Kall luft sprids jämnt mellan hyllorna och kyler all din mat lika och jämnt, vilket förhindrar fukt och frysning. Därför är ditt no-frost kylskåp lätt att använda.

## 3.2 Display och kontrollpanel



### Använda kontrollpanelen

1. Kylskåpstemperatur inställningsknapp
2. Superkylningssymbol (Superkylning-LED)
3. Larmsymbol (larm-LED)
4. Kylskåpsjusterad temperaturindikator

### 3.3 Användning av ditt kylskåp

#### Ljus (i förekommande fall)

När produkten ansluts för första gången kan interiörens lampor tändas 1 minut sent på grund av öppningstester.

#### 3.3.1 Knapp för inställning av kylskåpstemperatur

Denna knapp gör det möjligt att ställa in temperaturen i kylskåpet. För att ställa in värden för kylskåpspartition, tryck på denna knappen. Använd också denna knapp för att aktivera superkylningssläge.

#### 3.3.2 Larmsymbol (larm-LED)

I händelse av ett problem med kylskåpet kommer led-larmet att lysa rött.

#### 3.3.3 Superkylningssläge

##### När används det?

- För att kyla stora mängder mat.
- För att kyla snabbmat.
- För att kyla mat snabbt.
- För att lagra säsongsbetonad mat under lång tid.


##### Hur ska det användas?

- Tryck temperaturinställningsknappen tills superkylningsslampan tänds.
- I detta läge kommer superkylningsslampan att lysa.
- För optimal prestanda med maximal

kylkapacitet, ställ in apparaten till aktivt superkylningssläge 6 timmar innan du sätter in färsk mat i kylskåpet.

#### I detta läge:

Om du trycker på temperaturinställningsknappen kommer läget att avbrytas och inställningen kommer att återställas från 2.

 Superkylningssläget avstängs automatiskt efter 6 timmar eller när kylningssensortemperaturen sjunker under 2 °C.

#### 3.3.4 Kylskåpets temperaturinställningar

- Den initiala temperaturen hos inställningsskärmen är 5 °C.
- Tryck kylskåpsinställningsknappen en gång.
- Varje gång du trycker på knappen kommer inställningstemperaturen öka. (2 °C, 4 °C, 5 °C, 6 °C, 8 °C, superkylning)
- Om du trycker på kylskåpsinställningsknappen tills superkylningssymbolen visas på kylskåpet.
- Inställningsskärm och du inte trycker på någon knapp inom följande 3 sekunder.
- Kommer superkylning att blinka.
- Om du fortsätter trycka kommer den starta om från senaste värdet.

#### 3.3.5 Standbyläge

##### För att aktivera

Ställ in "2" som inställt värde och tryck på inställningsknappen tills alla lysdioder blinkar tre gånger.

##### Så här fungerar det

I standbyläge kommer alla komponenter



inaktiveras. Om användaren trycker på inställningsknappen i standbyläge blinkar alla lysdioder tre gånger för att visa standbyläge är aktivt.

### För att inaktivera

Tryck och håll in inställningsknappen tills displayen återgår till normal funktion. När läget är avaktiverat kanske "Larm LED" tänds på displayen eftersom produkten kan vara het. "Larm LED" stängs av när produkten når normal temperatur.

## 3.4 Temperaturinställningsvarningar

- Din apparat är avsett att fungera i omgivningstemperaturintervallen som anges i standarderna, i enlighet med den klimatklass som anges på informationsetiketten. Det rekommenderas inte att kylskåpet drivs i miljöer som ligger utanför de angivna temperaturintervallen. Detta minskar kylningseffektiviteten hos apparaten.
- Temperaturjusteringar ska göras enligt frekvensen av dörröppningar och mängden livsmedel som förvaras i kylskåpet samt omgivningstemperaturen där apparaten är.
- När apparaten först slås på, låt den gå i 24 timmar för att nå drifttemperaturen. Öppna inte dörren under den här tiden och förvara inte en stor mängd mat.
- En 5 minuters fördröjningsfunktion används för att förhindra skada på apparatens kompressor vid anslutning eller bortkoppling av huvudström, eller när ett strömavbrott uppstår. Din apparat börjar fungera normalt igen efter 5 minuter.



Skafferier (kylare) har inget frysfack men kan kyla ner till 4 - 6 °C.

### Klimatklass och betydelse:

**T (tropiskt):** Denna kylskåpsenhet är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer från 16 °C till 43 °C.

**ST (subtropiskt):** Denna kylskåpsenhet är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer från 16 °C till 38

°C.

**N (tempererat):** Denna kylskåpsenhet är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer från 16 °C till 32 °C.

**SN (utökad tempererat):** Denna kylskåpsenhet är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer från 10° C till 32° C.

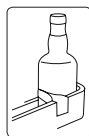
### Turbofläkten (om tillgänglig)

Blockera inte luftinlopp och utloppsöppningar vid förvaring av mat, eftersom luftcirkulationen levererad av turbofläkten försämras.

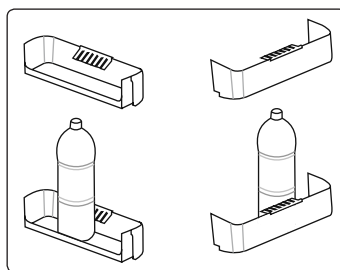
## 3.5 Tillbehör

**Bilder och textbeskrivningar i avsnittet tillbehör kan variera i enlighet med modellen av din apparat.**

### 3.5.1 Flaskhållaren (I vissa modeller)

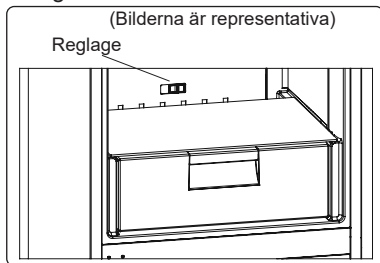



Använd flaskhållaren för att hindra flaskor från att glida eller falla omkull.



### 3.5.2 Förvaringslåda

Du kan justera och använda den här avdelningen för 2 olika funktioner.




 Ditt kylskåp levereras till dig med det visade skyddet i öppet läge. Den deklarerade energiförbrukningen och volymen är i enlighet med produktens kylningsfackalternativ.


#### Om du vill använda som kallt utrymme:

Om du vill använda det här utrymmet som 0 kallt utrymme måste du ta reglaget (som det visas på bild) från stängt till öppet läge.

#### Att använda som grönsakshylla:

Om du vill använda den här delen som grönsakshylla måste du ta reglaget (som det visas på bild) från stängt till öppet läge.

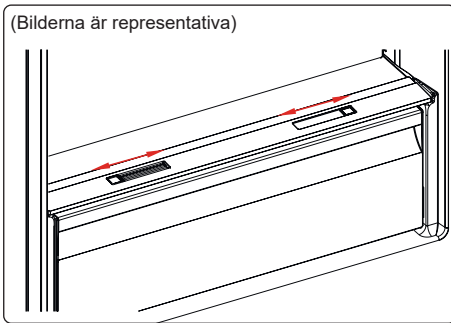
 När denna avdelning används som extra kallt utrymme, förvaras mat i kylarfacket istället för frysen eller kylskåpet med bättre färskhet och smak längre, samtidigt som den behåller sitt fräscha utseende. När kylbrickan blir smutsig kan du ta ut den och diska av med vatten. Vatten fryser vid 0 °C, men mat som innehåller salt eller socker fryser vid lägre temperaturer än så. Kylningsfacket kan användas för att lagra livsmedel som rå fisk, lätt inlagd mat, ris och så vidare.

 Dra kylningshyllan mot dig. Locket öppnas automatiskt.

**Lägg inte mat du vill frysa eller isbrickor (för att göra is) i kylfacket.**

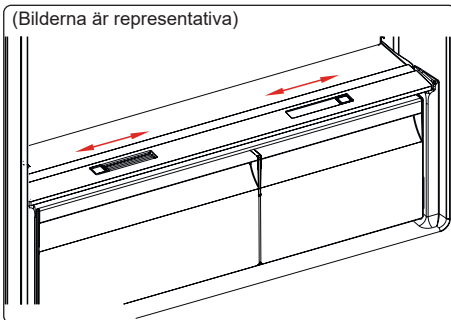
### 3.5.3 Fuktreglage (I vissa modeller)

(Bilderna är representativa)



eller

(Bilderna är representativa)



Om grönsakslådan är helt full bör fuktreglaget som finns på framsidan av grönsakslådan öppnas. Detta gör att luften och luftfuktigheten i grönsakslådan kan kontrolleras för att öka livslängden på maten där.

Reglage, placerad bakom hyllan, måste öppnas om det finns kondens på glashyllan.

### 3.5.4 Justerbar dörrhylla (I vissa modeller)

För att få de lagerutrymmen som behövs går det att göra sex olika höjdjusteringar med justerbar dörrhylla.

För att ändra position på den justerbara dörrhyllan:

Håll i botten på dörrhyllan och dra

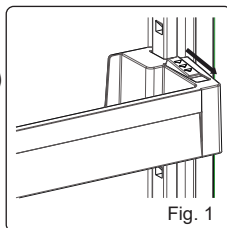


Fig. 1

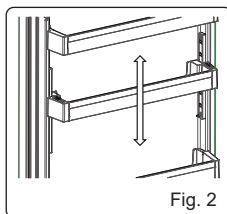



Fig. 2

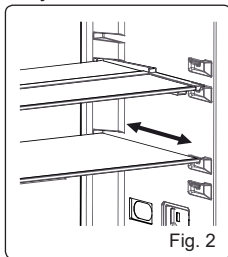
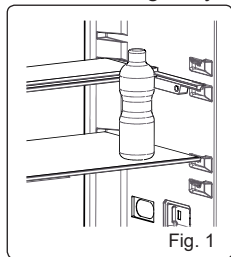
knapparna på sidan av hyllan i pilens riktning. (Fig. 1)

Placera dörrhyllan på den höjd du vill genom att flytta den upp och ner. När du har fått den önskade positionen för dörrhyllan släpper du knapparna på sidan (Fig.2). Innan du frigör själva dörren för du upp och ner för att se till att dörrhyllan sitter som den ska.

 **Observera:** Innan du flyttar en fullastad dörrhylla måste du hålla i hyllan genom att stödja dess botten. Annars kan dörrhyllan falla av spåren på grund av tyngden. Det kan leda till skada på dörrhyllan eller hyllspåren.

### 3.5.5 Justerbar glashylla (I vissa modeller)

Mekanism för justerbar glashylla ger mer förvaringsutrymme med en enkel rörelse. För att täcka glashyllan, tryck in den.



Du kan förvara din mat som du vill i det extra utrymme du får. För att sätta tillbaka hyllan i sitt ursprungliga läge, dra den mot dig.

***Bilder och textbeskrivningar i avsnittet tillbehör kan variera i enlighet med modellen av din apparat.***

## 4 LIVSMEDELSFÖRVARING

### 4.1 Kylskåpsutrymmet

För normala driftförhållanden ställer du in temperaturen för frysacket på +4 eller +6 °C.

- För att minska fukt och undvika det

påföljande bildandet av frost bör du alltid förvara vätskor i täta behållare i kylskåpet. Frost tenderar att koncentrera sig på de kallaste delarna av vätskan som förångas och med tiden kommer apparaten behöva mer frekvent avfrostning.


- Kokta rätter måste förbli täckta när de placeras i kylskåpet. Placera inte varma rätter i kylskåpet. Placera dem när de är kalla, annars kommer temperaturen/fuktigheten inuti kylskåpet kommer att stiga och reducera kylskåpets effektivitet.
  - Se till att inga föremål är i direktkontakt med apparatens bakre vägg, eftersom frost kommer att utvecklas och förpackningen kommer att fastna. Öppna inte kylskåpsdörren ofta.
  - Vi rekommenderar att kött och ren fisk förpackas löst och förvaras på glashyllan strax ovanför grönsakslådan där luften är svalare, eftersom detta ger de bästa förvaringsförhållandena.
  - Förvara lösa frukt- och grönsaksprodukter i grönsakslådorna.
  - Att lagra frukt och grönsaker separat hjälper till att förhindra att etlenkänsliga grönsaker (gröna blad, broccoli, moröt, etc.) påverkas frukter som frigör eten (banan, persika, aprikos, fikon etc.).
  - Lägg inte in våta grönsaker i kylan.
  - Lagringstiden för livsmedel beror på den ursprungliga kvaliteten på maten och en oavbruten kylcykel innan kylförvaringen.
  - Vatten som läcker från kött kan förorena andra produkter i kylan. Du bör förpacka köttprodukter och rengöra eventuella läckage på hyllorna.
  - Placera inte mat i luftflödespassagen.
  - Konsumera förpackade livsmedel innan rekommenderat utgångsdatum.
- Låt inte mat komma i kontakt med temperatursensorn, som är placerad i kylskåpsutrymmet för att hålla utrymmet vid optimal temperatur.
- För normala arbetsförhållanden räcker det att justera temperaturen i kylskåpet till +4° C.

- Kylfackets temperatur bör ligga i intervallet 0-8 °C, färska livsmedel under 0 °C fryser och ruttnar, bakteriebelastningen ökar över 8 °C och livsmedel förstörs.
- Lägg inte varm mat i kylan omedelbart, låt den svalna utanför. Varmas livsmedel ökar temperaturen i ditt kylskåp och orsakar matförgiftning och onödigt förstörande av maten.
- Kött, fisk etc. bör förvaras i kylfacket och grönsaksfacket föredras för grönsaker (i förekommande fall).
- För att förhindra korskontaminering ska inte köttprodukter lagras tillsammans med frukt och grönsaker.
- Livsmedel bör placeras i kylan i slutna behållare eller täckas för att förhindra fukt och lukt.


Tabellen nedan är en snabbguide för att visa dig det mest effektiva sättet att lagra de viktigaste livsmedelsgrupperna i kylskåpet.


Mat	Maximal lagringstid	Hur och var lagring bör ske
Grönsaker och frukt	1 vecka	Grönsakslåda
Kött och fisk	2 - 3 dagar	Slå in i plastfolie, påsar eller i en köttbehållare och förvara på glashyllan
Färsk ost	3 - 4 dagar	På den indikerade dörrhyllan
Smör och margarin	1 vecka	På den indikerade dörrhyllan
Buteljerade produkter, t.ex. mjölk och yoghurt	Fram till det utgångsdatum som rekommenderas av tillverkaren	På den avsedda dörrhyllan
Ägg	1 månad	På den avsedda ägghyllan
Lagad mat	2 dagar	Alla kylhyllor


#### OBSERVERA:

-  Potatis, lök och vitlök bör inte förvaras i kylskåpet

#### RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

-  Koppla bort enheten från strömkällan före rengöring.

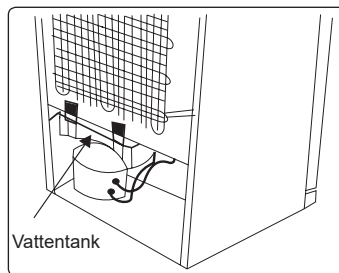
-  Tvätta inte apparaten genom att hålla vatten på den.

-  Använd inte slipande produkter, tvättmedel eller tvålar för rengöring av apparaten. Efter rengöringen sköljer du noggrant med rent vatten. När du är klar med rengöringen, anslut kontakten till elnätet med torra händer.

- Se till att inget vatten kommer in i lamphöljet och andra elektriska komponenter.
- Apparaten bör rengöras med jämna mellanrum med en lösning av bikarbonat och ljummet vatten
- Rengör tillbehören separat för hand med tvål och vatten. Tvätta inte tillbehören i diskmaskin.
- Rengör kondensorn med en borste minst två gånger om året. Detta hjälper dig att spara energikostnader och öka produktiviteten.

-   **Strömförsörjningen måste kopplas bort under rengöringen.**

#### 4.2 Avfrostning




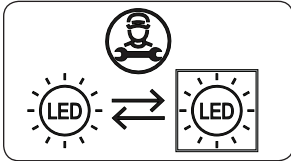
- Din apparat genomför automatisk avfrostning. Det vatten som samlas som ett resultat av avfrostning passerar genom vattenuppsamlingspipen, strömmar in i vattentanken bakom apparaten och avdunstar där.
- Se till att du har kopplat bort kontakten till din apparat innan du rengör vattentanken.
- Ta bort den från positionen genom att ta bort skruvarna (om den har skruvar). Rengör den med tvål och vatten vid specifika tidsintervall. Det hindrar att

odörer bildas.

## Byte av LED-belysning

Om du ska byta någon LED-lampa kontaktar du närmast auktoriserat servicecenter

 **Observera:** Antal och placering av LED-listerna kan ändras beroende på modell.



## Om produkten är utrustad med LED-lampa

Denna produkt innehåller en ljuskälla i energieffektivitetsklass <E>.

## Om produkten är utrustad med LED-remsor eller LED-kort


Se instruktion i slutet av manualen

Denna produkt innehåller en ljuskälla i energieffektivitetsklass <F>.

## 5 TRANSPORT OCH FLYTTNING

### 5.1 Transport och byte av installationsplats

- Originalförpackningen och skum kan förvaras för återtransport (valfritt).
- Fäst din apparat med tjocka förpackningar, band eller starka rep och följ instruktionerna för transporter som finns på förpackningen.
- Ta bort alla rörliga delar eller fixera dem i kylskåpet mot stötar med hjälp av band innan flyttning och transport.


 Bär alltid apparaten i upprätt läge.

### 5.2 Omplacering av dörr

## 6 INNAN DU RINGER SERVICE

### Fel

Din apparat varnar dig om temperaturen är på felaktiga nivåer eller om ett problem inträffar med apparaten. I händelse av ett problem med apparaten kommer LED-larmet att lysa rött.

Larmindikator- LED slås på	BETYDELSE	VARFÖR	VAD BÖR DU GÖRA
	Felvarningar	Det finns någon/några del(ar) som är ur funktion eller det finns ett fel i kylningsprocessen. Produkten är ansluten för första gången eller efter ett strömavbrott på mer än 1 timme.	Kontrollera om dörren är öppen eller inte och kontrollera om produkten fungerar under 1 timme. Om dörren inte är öppen och produkten fungerade under 1 timme, ring service för att få hjälp så fort som möjligt.

Om du upplever problem med din **kylskåp** kontrollerar du följande innan du kontaktar service efter försäljning.

### Din apparat fungerar inte

#### Kontrollera om:

- Strömmen är påslagen
- Kontakten är korrekt ansluten till uttaget
- Säkringen eller huvudsäkringen har gått
- Uttaget fungerar inte. För att kontrollera detta, anslut en annan fungerande apparat till samma uttag.

## Apparaten fungerar dåligt

### Kontrollera om:

- Apparaten är överbelastad
- Apparatus dörr stängs ordentligt
- Det finns damm i kondensorn
- Det finns tillräckligt med plats runt bak- och sidoväggarna.

### Din apparat fungerar bullrigt

#### Normala ljud

#### Krackningsljud förekommer:

- Under automatisk avfrostning
- När apparaten kyls eller värms (på grund av expansion av apparatus material).

#### Kort krackningsljud förekommer:

När termostaten slår på/stänger av kompressorn.

**Motorbuller:** Indikerar att kompressorn fungerar normalt. Kompressorn kan låta mer under en kort tid när den först aktiveras.

#### Bubblande ljud och plask

**förekommer:** Orsakas av flödet av kylmediet i rören i systemet.

#### Ljud av flödande vatten förekommer:

På grund av att vatten rinner till avdunstningsbehållaren. Detta ljud är normalt under avfrostningen.

#### Ljud av luft som blåser förekommer:

len del modeller under normal drift av systemet på grund av luftcirkulationen.

### Kanterna till apparaten i kontakt med dörrtätningen är varma

Speciellt under sommar (varma säsonger) kan ytorna i kontakt med dörrtätningen bli varmare under drift av kompressorn, vilket är normalt.

### Det finns ackumulerad fuktighet i apparaten

#### Kontrollera om:

- All mat är ordentligt förpackad. Behållare måste vara torra innan de placeras i **kyl**en.
- **Apparatus** dörr öppnas ofta. Fuktigheten i rummet kommer in i **kylskåpet** när dörrarna öppnas. Fuktighet bildas snabbare kommer när

du öppnar dörrarna oftare, speciellt om luftfuktigheten i rummet är hög.

### Dörren öppnas eller stängs inte ordentligt

#### Kontrollera om:

- Det finns mat eller förpackningar som förhindrar att dörren stängs
- Dörrtätningarna är slitna eller sönder
- Din **apparat** finns på en platt yta.

#### Rekommendationer

- Om apparaten stängs av eller kopplas ur, vänta minst 5 minuter innan du kopplar in apparaten eller startar om den för att förhindra skador på kompressorn.
- Om du inte kommer att använda apparaten under en längre tid (t.ex. under sommarlov) kopplar du ur den. Rengör apparaten enligt instruktionerna i avsnittet om rengöring och lämna dörren öppen för att förhindra fukt och lukt.
- Om problemet kvarstår efter att du har följt alla instruktioner ovan, kontakta närmaste auktoriserade servicecenter.
- Apparaten du köpt är endast avsedd för hushållsbruk. Den är inte lämplig för kommersiellt eller gemensamt bruk. Om konsumenten använder apparaten på ett sätt som inte överensstämmer med detta, betonar vi att tillverkaren och återförsäljaren inte är ansvariga för reparationer och fel inom garantiperioden.

## 7 TIPS FÖR ATT SPARA ENERGI

1. Installera apparaten i ett svalt, väl ventilerat rum men inte i direkt solljus och inte i närheten av en värmekälla (t.ex. ett element eller ugn), i annat fall bör en isoleringsplatta användas.
2. Låt varm mat och dryck svalna innan de placeras i apparaten.
3. Place upptinningsmat i kylskåpsutrymmet om det finns tillgängligt. Den frusna matens låga temperatur kommer att hjälpa till att kyla kylutrymmet när den

- tinat. Det sparar energi. Frusen mat lämnad att tina upp utanför apparaten medför slöseri med energi.
4. Drycker eller andra vätskor bör täckas över inne i apparaten. Om den inte täcks ökar luftfuktigheten inuti apparaten och därför använder apparaten mer energi. Att hålla drycker och annan vätska täckta hjälper till att bevara deras doft och smak.
  5. Undvik att hålla dörrarna öppna under långa perioder eller öppna dörrarna för ofta för att undvika att varm luft kommer in i apparaten och orsakar att kompressorn slås på onödigt ofta.
  6. Håll locken stängda i alla fack med olika temperaturer i apparaten (grönsakslåda, och kyl om tillgänglig).
  7. Dörrtätningen måste vara ren och böjbar. I händelse av slitage, byt ut korgen

## 8 TEKNISKA DATA

Den tekniska informationen finns på typskylten på apparatens innersida och på energimärkningen.

QR-koden på energimärkningen som levereras med apparaten ger en webblänk till informationen relaterad till apparatens prestanda i EU EPREL-databasen. Behåll energimärkningen som referens tillsammans med bruksanvisningen och alla andra dokument som medföljer denna apparat.

Det är också möjligt att hitta samma information hos EPREL via länken <https://eprel.ec.europa.eu> och modellnamnet och produktnumret som du hittar på apparatens typskylt.

Se länken [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu) för detaljerad information om energimärkningen.

## 9 INFORMATION FÖR TESTINSTITUT

Installation och förberedelse av apparaten för eventuell EcoDesign-verifiering ska överensstämja med EN 62552. Ventilationskrav, fördjupningsdimensioner och minsta bakre spel ska vara som anges i denna bruksanvisning vid DEL 2. Kontakta tillverkaren för ytterligare information, inklusive lastplaner.

## 10 KUNDVÅRD OCH SERVICE






Använd alltid endast originaldelar. När du kontaktar vårt auktoriserade servicecenter, se till att du har följande information tillgänglig: Modell, serienummer. Informationen finns på typskylten. Du hittar klassificeringsetiketten i kylskåpsdelen på vänster nedre sida. Originalreservdelarna för vissa specifika komponenter finns tillgängliga i minst 7 eller 10 år, baserat på typen av komponent, från det att den sista enheten av modellen släppts ut på marknaden.

Besök vår webbplats på:  
[www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)

### Thank you for choosing this product.

This user manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this user manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	<b>WARNING</b>	Serious injury or death risk
	<b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b>	Dangerous voltage risk
	<b>FIRE</b>	Warning; Risk of fire / flammable materials
	<b>CAUTION</b>	Injury or property damage risk
	<b>IMPORTANT</b>	Operating the system correctly



# CONTENTS

<b>1 SAFETY INSTRUCTIONS</b> .....	<b>21</b>
1.1 General Safety Warnings .....	21
1.2 Installation warnings .....	25
1.3 During Usage.....	25
<b>2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>27</b>
<b>3 USING THE APPLIANCE</b> .....	<b>27</b>
3.1 Information on No-Frost technology .....	27
3.2 Display and Control Panel .....	28
3.3 Operating your Fridge.....	28
3.3.1 Fridge Temperature Set Button .....	28
3.3.2 Alarm symbol (Alarm LED) .....	28
3.3.3 Super Cooling Mode.....	28
3.3.4 Fridge Temperature Settings .....	28
3.4 Temperature Settings Warnings .....	28
3.4.1 Stand-By Mode.....	29
3.5 Accessories .....	29
3.5.1 The Bottle Holder ( <i>In some models</i> ).....	<b>29</b>
3.5.2 The Storage Box.....	29
3.5.3 The Fresh Dial ( <i>In some models</i> ) .....	<b>30</b>
3.5.4 Adjustable Door Shelf ( <i>In some models</i> ) .....	<b>30</b>
3.5.5 Adjustable Glass Shelf ( <i>In some models</i> ).....	<b>30</b>
<b>4 FOOD STORAGE</b> .....	<b>31</b>
4.1 Refrigerator Compartment.....	31
<b>5 CLEANING AND MAINTENANCE</b> .....	<b>32</b>
5.1 Defrosting .....	32
<b>6 SHIPMENT AND REPOSITIONING</b> .....	<b>33</b>
6.1 Transportation and Changing Positioning .....	33
6.2 Repositioning the Door.....	33
<b>7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE</b> .....	<b>33</b>
<b>8 TIPS FOR SAVING ENERGY</b> .....	<b>35</b>
<b>9 TECHNICAL DATA</b> .....	<b>35</b>
<b>10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES</b> .....	<b>35</b>
<b>11 CUSTOMER CARE AND SERVICE</b> .....	<b>35</b>

# 1 SAFETY INSTRUCTIONS

## 1.1 General Safety Warnings

**Read this user manual carefully.**

**⚠ WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

**⚠ WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

**⚠ WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

**⚠ WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.

**⚠ WARNING:** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.

**⚠ WARNING:** Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

**⚠ WARNING:** In order to avoid any hazards resulting from the instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions.

**⚠** If your appliance uses R600a as a refrigerant (this information will be provided on the label of the cooler) you should take care during transportation and installation to prevent the cooler elements from being damaged. R600a is an environmentally friendly and

natural gas, but it is explosive. In the event of a leak due to damage of the cooler elements, move your fridge away from open flames or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.

- While carrying and positioning the fridge, do not damage the cooler gas circuit.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended to be used in household and domestic applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments.
  - bed and breakfast type environments;
  - catering and similar non-retail applications.
- If the socket does not match the refrigerator plug, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- A specially grounded plug has been connected to the power cable of your refrigerator. This plug should be used with a specially grounded socket of 10 amperes. If there is no such socket in your house, please have one installed by an authorised electrician.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances. Children are not expected to perform cleaning or user maintenance of the appliance, very young children (0-3 years old) are not expected to use appliances, young children (3-8 years old) are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given, older children (8-14 years old) and vulnerable people can use appliances safely after they have been given appropriate supervision or instruction concerning use of the appliance. Very vulnerable people are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service agent or similar qualified persons, in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use at altitudes exceeding 2000 m.

## **To avoid contamination of food, please respect the following instructions:**

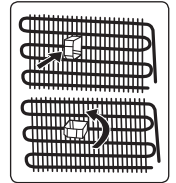
- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems
- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
- Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice cream and making ice cubes.
- One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.
- If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

## 1.2 Installation warnings

Before using your fridge for the first time, please pay attention to the following points:

- The operating voltage for your fridge is 220-240 V at 50Hz.
- The plug must be accessible after installation.
- At first installation if the product has been transported in horizontal position or after reversing the door hanging, wait at least 4 hours before connecting the appliance to the power supply.
- Your fridge may have an odour when it is operated for the first time. This is normal and the odour will fade when your fridge starts to cool.
- Before connecting your fridge, ensure that the information on the data plate (voltage and connected load) matches that of the mains electricity supply. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Insert the plug into a socket with an efficient ground connection. If the socket has no ground contact or the plug does not match, we recommend you consult a qualified electrician for assistance.
- The appliance must be connected with a properly installed fused socket. The power supply (AC) and voltage at the operating point must match with the details on the name plate of the appliance (the name plate is located on the inside left of the appliance).
- We do not accept responsibility for any damages that occur due to ungrounded usage.
- Place your fridge where it will not be exposed to direct sunlight.
- Your fridge must never be used outdoors or exposed to rain.
- Your appliance must be at least 50 cm away from stoves, gas ovens and heater cores, and at least 5 cm away from electrical ovens.
- If your fridge is placed next to a deep freezer, there must be at least 2 cm between them to prevent humidity forming on the outer surface.

- Do not cover the body or top of fridge with lace. This will affect the performance of your fridge.
- Clearance of at least 50 mm is required at the top of your appliance. Do not place anything on top of your appliance.
- Do not place heavy items on the appliance.
- Clean the appliance thoroughly before use (see Cleaning and Maintenance).
- Before using your fridge, wipe all parts with a solution of warm water and a teaspoon of sodium bicarbonate. Then, rinse with clean water and dry. Return all parts to the fridge after cleaning.
- Use the adjustable front legs to make sure your appliance is level and stable. You can adjust the legs by turning them in either direction. This must be done before placing food in the appliance.
- Install the two plastic distance guides (the parts on the black vanes -condenser- at the rear) by turning it 90° (as shown in the figure) to prevent the condenser from touching the wall.
- The distance between the appliance and back wall must be a maximum of 75 mm.

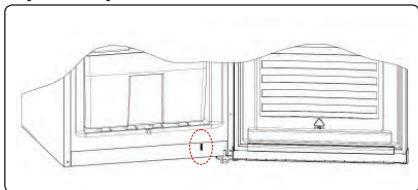


## 1.3 During Usage

- Do not connect your fridge to the mains electricity supply using an extension lead.
- Do not use damaged, torn or old plugs.
- Do not pull, bend or damage the cord.
- Do not use plug adapter.
- This appliance is designed for use by adults. Do not allow children to play with the appliance or hang off the door.
- Never touch the power cord/plug with wet hands. This may cause a short circuit or electric shock.
- Do not place explosive or flammable material in your fridge. Place drinks with high alcohol content vertically in the fridge compartment and make sure their tops are tightly closed.

When the door of the fridge is closed, a vacuum seal will form. Wait for 1 minute before reopening it.

This application is optional for easy opening of the door. With this application, a little condensation may occur around this area and you may remove it.



### Old and Out-of-order Fridges

- If your old fridge or freezer has a lock, break or remove the lock before discarding it, because children may get trapped inside it and may cause an accident.
- Old fridges and freezers contain isolation material and refrigerant with CFC. Therefore, take care not to harm environment when you are discarding your old fridges.

### CE Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

### Disposal of your old appliance

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. 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. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



### Packaging and the Environment

Packaging materials protect your machine from damage that may occur during transportation.

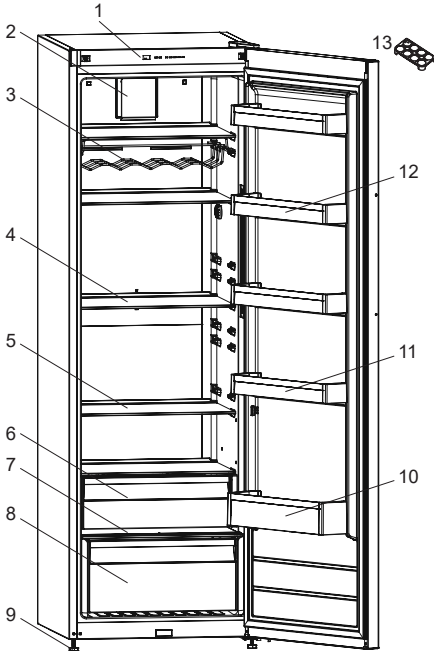



The packaging materials are environmentally friendly as they are recyclable. The use of recycled material reduces raw material consumption and therefore decreases waste production.

### Notes:

- Please read the instruction manual carefully before installing and using your appliance. We are not responsible for the damage occurred due to misuse.
- Follow all instructions on your appliance and instruction manual, and keep this manual in a safe place to resolve the problems that may occur in the future.
- This appliance is produced to be used in homes and it can only be used in domestic environments and for the specified purposes. It is not suitable for commercial or common use. Such use will cause the guarantee of the appliance to be cancelled and our company will not be responsible for any losses incurred.
- This appliance is produced to be used in houses and it is only suitable for cooling / storing foods. It is not suitable for commercial or common use and/or for storing substances except for food. Our company is not responsible for any losses incurred by inappropriate usage of the appliance.

## 2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



 This presentation is only for information about the parts of the appliance. Parts may vary according to the appliance model.

- 1) Control panel
- 2) Turbo fan \*
- 3) Wine rack (Bottle shelf) \*
- 4) Refrigerator shelves
- 5) Adjustable glass shelf \*
- 6) Chiller shelf \*
- 7) Crisper cover
- 8) Crisper
- 9) Levelling feet
- 10) Bottle shelf
- 11) Adjustable Door Shelf \* / Door Shelf
- 12) Door shelves
- 13) Egg holder

*\* In some models*

### General notes:

**Fresh Food Compartment (Fridge):** Most efficient use of energy is ensured in the configuration with the drawers in the bottom part of the appliance, and shelves evenly distributed, position of door bins does not affect energy consumption.

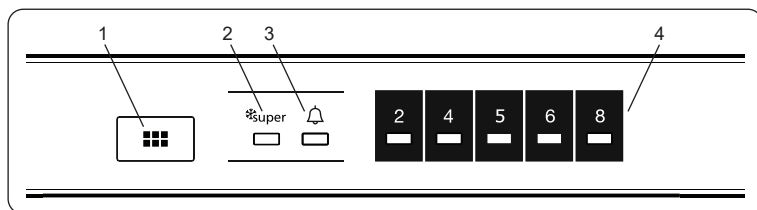
## 3 USING THE APPLIANCE

### 3.1 Information on No-Frost technology

No-frost refrigerators differ from other static refrigerators in their operating principle. In normal refrigerators the humidity entering the refrigerators due to opening the door and the humidity inherent in the food causes freezing in the backside of air duct. To defrost the frost and ice in the backside of air duct, you are periodically required to turn off the refrigerator, place the food that needs to be kept cooled in a separately cooled. The situation is completely different in no-frost refrigerators. Dry and cold air is blown into the refrigerator compartment homogeneously and evenly from several points via a blower fan. Cold air dispersed homogeneously and evenly between the shelves cools all of your food equally and uniformly, thus preventing humidity and freezing. Therefore your no-frost refrigerators allows you ease of use, in addition to its huge capacity and stylish appearance.



## 3.2 Display and Control Panel



### Using the Control Panel

1. Fridge temperature set button
2. Super cooling symbol (Super cooling LED)
3. Alarm symbol (Alarm LED)
4. Fridge adjusted temperature indicator

## 3.3 Operating your Fridge

### Lighting (If available)

When the product is plugged in for the first time, the interior lights may turn on 1 minute late due to opening tests.

#### 3.3.1 Fridge Temperature Set Button

This button allows setting temperature of the fridge. In order to set values for fridge partition, press this button. Use this button also to activate super cooling mode.

#### 3.3.2 Alarm symbol (Alarm LED)

In case of a problem within the fridge, the alarm led will release red light.

#### 3.3.3 Super Cooling Mode

##### When would it be used?


- To cooling huge quantities of food.
- To cooling fast food.
- To cooling food quickly.
- To store seasonal food for a long time.

##### How to use?

- Press temperature set button until super cooling light comes on.
- Super cooling led will light during this mode.
- For optimal appliance performance in maximum cooling capacity, set the appliance to active super cooling mode 6 hours before you put the fresh food into the fridge.

### During this mode:

If you press temperature set button, the mode will be cancelled and the setting will be restored from 2.

 The super cooling mode will be cancelled automatically after 6 hours or when cooling sensor temperature falls below 2 °C.

### 3.3.4 Fridge Temperature Settings


- The initial temperature of the setting display is 5 °C.
- Press fridge setting button once.
- Every time you press the button, the setting temperature will increase. (2 °C, 4 °C, 5 °C, 6 °C, 8 °C, Super cooling)
- If you press fridge setting button until super cooling symbol is displayed on your fridge.
- Settings display and you do not press any button within the following 3 seconds.
- Super cooling will blink.
- If you keep on pressing, it will restart from last value.

### 3.4 Temperature Settings Warnings

- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature ranges stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. It is not recommended that your fridge is operated in the environments which are outside of the stated temperature ranges. This will reduce the cooling efficiency of the appliance.
- Temperature adjustments should be made according to the frequency of door openings, the quantity of food kept inside the appliance and the ambient

temperature in the location of your appliance.

- When the appliance is first switched on, allow it to run for 24 hours in order to reach operating temperature. During this time, do not open the door and do not keep a large quantity of food inside.
- A 5 minute delay function is applied to prevent damage to the compressor of your appliance when connecting or disconnecting to mains, or when an energy breakdown occurs. Your appliance will begin to operate normally after 5 minutes.

 Larders (coolers) have not any freezer compartment but can cool up to 4 - 6 °C.

### 3.4.1 Stand-By Mode

How To Activate ?

Set “2” set value and push set button until all leds are blink three times.

How It Works?

In stand-by mode; all components will be disabled. If user push set button while in stand-by mode, all leds will blink three times to show stand-by mode is active.

How To Deactivate ?

Push and hold set button until display returns to normal working. After the mode is deactivated, the “Alarm LED” may light on the display because the product may be hot. The “Alarm LED” will turn off when the product reaches normal temperature.

### Climate class and meaning:

**T (tropical):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 43 °C.

**ST (subtropical):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 38 °C.

**N (temperate):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C.

**SN (extended temperate):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from

10 °C to 32 °C.

### The Turbo Fan (if available)

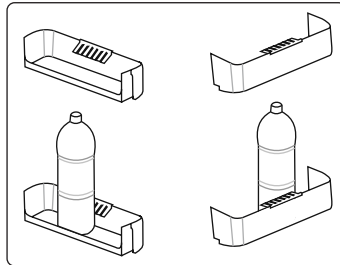
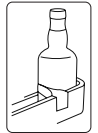
Do not block the air inlet and outlet openings when storing food, otherwise air circulation provided by the turbo fan will be impaired.

## 3.5 Accessories

**Visual and text descriptions in the accessories section may vary according to the model of your appliance.**

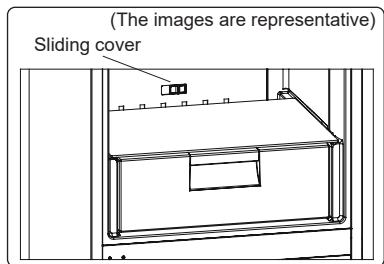
### 3.5.1 The Bottle Holder (In some models)


Use the bottle holder to prevent bottles from slipping or falling over.



### 3.5.2 The Storage Box

You can adjust and use this department for 2 different functions.




 Your fridge is delivered to you with the cover shown in the open position. Declared energy consumption and volume are defined according to the Chiller option of the product.


### To use for 0 °C department:

If you want to use this compartment as a 0 °C box, you must take the sliding cover (indicated in the picture) from the closed position to the open position.

### To use for Crisper department:

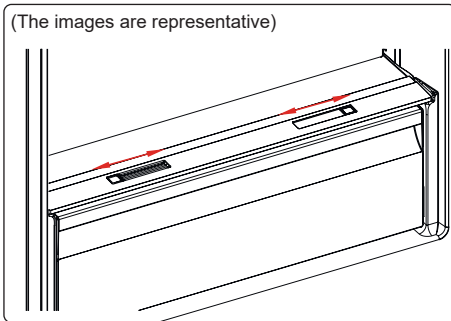
If you want to use this compartment as a Crisper, you must take the sliding cover (indicated in the picture) from the open position to the closed position.

 While this department is used as a 0 °C department, keeping food in the Chiller, compartment instead of the freezer or refrigerator compartments, allows food to retain freshness and flavour for longer, while preserving its fresh appearance. When the Chiller tray becomes dirty, remove it and wash with water. Water freezes at 0°C, but food containing salt or sugar freezes at temperatures lower than this. The Chiller compartment can be used for storing foods such as raw fish, lightly pickled food, rice, and so on.

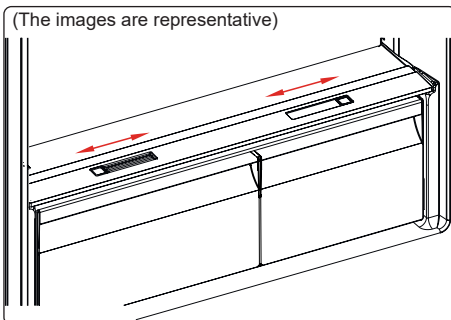
 Pull the chiller shelf out towards you. The cover will open automatically.

**Do not put food you want to freeze or ice trays (to make ice) in this compartment.**

### 3.5.3 The Fresh Dial (In some models)



or



If the crisper is full, the fresh dial located in front of the crisper should be opened.

This allows the air in the crisper and the humidity rate to be controlled, to increase the life of food within.

The dial, located behind the shelf, must be opened if any condensation is seen on the glass shelf.

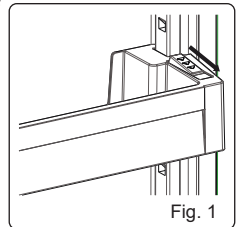
### 3.5.4 Adjustable Door Shelf (In some models)

Six different height adjustments can be made to provide storage areas that you need by adjustable door shelf.

To change the position of adjustable door shelf ;

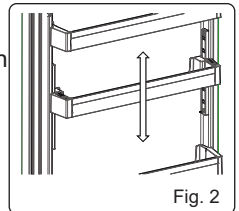
Hold the bottom of the shelf and pull the buttons on the side of the door shelf direction of arrow.


(Fig.1)



Position door shelf the height you need by moving up and down.

After you get the position that you want the door shelf, release the buttons on the side of the door shelf (Fig.2) Before releasing the door shelf, move up down and make sure the door shelf is fixed.



 **Note:** Before moving door shelf is loaded, you must hold the shelf by supporting the bottom. Otherwise, door shelf could fall off the rails due to the weight. So damage may occur on the door shelf or rails.

### 3.5.5 Adjustable Glass Shelf (In some models)

Adjustable glass shelf mechanism provides higher storage spaces with a simple movement. To cover the glass shelf, push it.

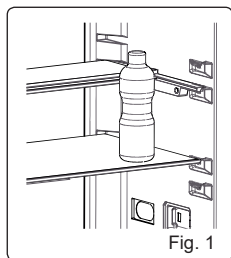


Fig. 1

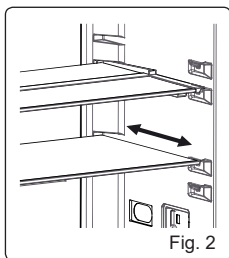


Fig. 2

You can load your food as you want in the resulting extra space. To bring the shelf in its original position, pull it toward you.

***Visual and text descriptions in the accessories section may vary according to the model of your appliance.***

## 4 FOOD STORAGE

### 4.1 Refrigerator Compartment

For normal operating conditions, set the temperature of the cooler compartment to +4 or +6 °C.

- To reduce humidity and avoid the consequent formation of frost, always store liquids in sealed containers in the refrigerator. Frost tends to concentrate in the coldest parts of the evaporating liquid and, in time, your appliance will require more frequent defrosting.
- Cooked dishes must remain covered when they are kept in the fridge. Do not place warm foods in fridge. Place them when they are cool, otherwise the temperature/humidity inside the fridge will increase, reducing the fridge's efficiency.
- Make sure no items are in direct contact with the rear wall of the appliance as frost will develop and packaging will stick to it. Do not open the refrigerator door frequently.
- We recommend that meat and clean fish are loosely wrapped and stored on the glass shelf just above the vegetable bin where the air is cooler, as this provides

the best storage conditions.

- Store loose fruit and vegetable items in the crisper containers.
- Storing fruit and vegetables separately helps prevent ethylene-sensitive vegetables (green leaves, broccoli, carrot, etc.) being affected by ethylene-releaser fruits (banana, peach, apricot, fig etc.).
- Do not put wet vegetables into the refrigerator.
- Storage time for all food products depends on the initial quality of the food and an uninterrupted refrigeration cycle before refrigerator storage.
- Water leaking from meat may contaminate other products in the refrigerator. You should package meat products and clean any leakages on the shelves.
- Do not put food in front of the air flow passage.
- Consume packaged foods before the recommended expiry date.

Do not allow food to come into contact with the temperature sensor, which is located in the refrigerator compartment, in order to keep the refrigerator compartment at optimum temperature.

- For normal working conditions, it will be sufficient to adjust the temperature setting of your refrigerator to +4 °C.
- The temperature of the fridge compartment should be in the range of 0-8 °C, fresh foods below 0 °C are iced and rotted, bacterial load increases above 8 °C, and spoils.
- Do not put hot food in the refrigerator immediately, wait for the temperature to pass outside. Hot foods increase the degree of your refrigerator and cause food poisoning and unnecessary spoiling of the food.
- Meat, fish, etc. should be store in the chiller compartment of the food, and the vegetable compartment is preferred for vegetables. (if available)
- To prevent cross contamination, meat products and fruit vegetables are not

stored together.

- Foods should be placed in the refrigerator in closed containers or covered to prevent moisture and odors.




The table below is a quick guide to show you the most efficient way to store the major food groups in your refrigerator compartment.

Food	Maximum storage time	How and where to store
Vegetables and fruits	1 week	Vegetable bin
Meat and fish	2 - 3 days	Wrap in plastic foil, bags, or in a meat container and store on the glass shelf
Fresh cheese	3 - 4 days	On the designated door shelf
Butter and margarine	1 week	On the designated door shelf
Bottled products e.g. milk and yoghurt	Until the expiry date recommended by the producer	On the designated door shelf
Eggs	1 month	On the designated egg shelf
Cooked food	2 days	All shelves

**NOTE:**

- Potatoes, onions and garlic should not be stored in the refrigerator.

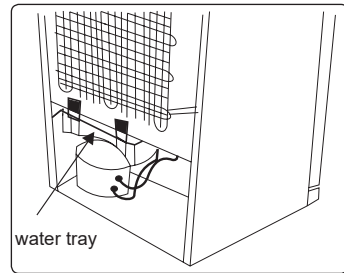
## 5 CLEANING AND MAINTENANCE

-  Disconnect the unit from the power supply before cleaning.
-  Do not wash your appliance by pouring water on it.
-  Do not use abrasive products, detergents or soaps for cleaning the appliance. After washing, rinse with clean water and dry carefully. When you have finished cleaning, reconnect the plug to the mains supply with dry hands.
- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.

- The appliance should be cleaned regularly using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.
- Clean the accessories separately by hand with soap and water. Do not wash accessories in a dish washer.
- Clean the condenser with a brush at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.

 **The power supply must be disconnected during cleaning.**


### 5.1 Defrosting

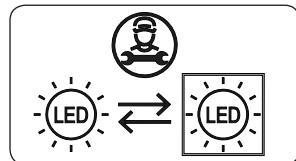


- Your appliance performs automatic defrosting. The water formed as a result of defrosting passes through the water collection spout, flows into the water tray behind your appliance and evaporates there.
- Make sure you have disconnected the plug of your appliance before cleaning the water tray.
- Remove the water tray from its position by removing the screws (if it has screws). Clean it with soapy water at specific time intervals. This will prevent odours from forming.

### Replacing LED Lighting

To replace any of the LEDs, please contact the nearest Authorised Service Centre.

-  **Note:** The numbers and location of the LED strips may change according to the model.



### If product equipped with LED lamp

This product contains a light source of energy efficiency class <E>.


### If product equipped with LED Strip(s) or LED card(s)

This product contains a light source of energy efficiency class <F>.

## 6 SHIPMENT AND REPOSITIONING

### 6.1 Transportation and Changing Positioning

- The original packaging and foam may be kept for re-transportation (optional).
- Fasten your appliance with thick packaging, bands or strong cords and follow the instructions for transportation on the packaging.
- Remove all movable parts or fix them into the appliance against shocks using bands when re-positioning or transporting.

 Always carry your appliance in the upright position.


### 6.2 Repositioning the Door

- It is not possible to change the opening direction of your appliance door if door handles are installed on the front surface of the appliance door.
- It is possible to change the opening direction of the door on models with handle on the side of the door or without handles.
- If the door-opening direction of your appliance can be changed, contact the nearest Authorised Service Centre to change the opening direction.

## 7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE

### Errors

Your appliance will warn you if the temperature(s) is/are at improper levels or if a problem occurs with the appliance. In case of a problem within the appliance, the alarm led will release red light.

Alarm indicator LED is turning on	MEANING	WHY	WHAT TO DO
	"Failure" Warning	There is/are some part(s) out of order or there is a failure in the cooling process. The product is plugged for the first time or a long-time power interruption for 1 hour.	Check the door is open or not and check if the product working 1 hour. If the door is not open and the product had worked 1 hour, call service for assistance as soon as possible.

If you are experiencing a problem with your **appliance**, please check the following before contacting the after-sales service.

### Your appliance is not operating

#### Check if:

- There is power

- The plug is correctly placed in the socket
- The plug fuse or the mains fuse has blown
- The socket is defective. To check this, plug another working appliance into the same socket.

### **The appliance performs poorly**

#### **Check if:**

- The appliance is overloaded
- The appliance door is closed properly
- There is any dust on the condenser
- There is enough space near the rear and side walls.

### **Your appliance is operating noisily**

#### **Normal noises**

##### **Cracking noise occurs:**

- During automatic defrosting
- When the appliance is cooled or warmed (due to expansion of appliance material).

**Short cracking noise occurs:** When the thermostat switches the compressor on/off.

**Motor noise:** Indicates the compressor is operating normally. The compressor may cause more noise for a short time when it is first activated.

**Bubbling noise and splash occurs:** Due to the flow of the refrigerant in the tubes of the system.

**Water flowing noise occurs:** Due to water flowing to the evaporation container. This noise is normal during defrosting.

**Air blowing noise occurs:** In some models during normal operation of the system due to the circulation of air.

### **The edges of the appliance in contact with the door joint are warm**

Especially during summer (warm seasons), the surfaces in contact with the door joint may become warmer during the operation of the compressor, this is normal.

### **There is a build-up of humidity inside the appliance**

#### **Check if:**

- All food is packed properly. Containers

must be dry before being placed in the **appliance**.

- The **appliance** door is opened frequently. Humidity of the room enters the **appliance** when the doors are opened. Humidity increases faster when the doors are opened more frequently, especially if the humidity of the room is high.

### **The door does not open or close properly**

#### **Check if:**

- There is food or packaging preventing the door from closing
- The door joints are broken or torn
- Your **appliance** is on a level surface.

#### **Recommendations**

- If the appliance is switched off or unplugged, wait at least 5 minutes before plugging the appliance in or restarting it in order to prevent damage to the compressor.
- If you will not use your appliance for a long time (e.g. in summer holidays) unplug it. Clean your appliance according to chapter cleaning and leave the door open to prevent humidity and smell.
- If a problem persists after you have followed all the above instructions, please consult the nearest authorised service centre.
- The appliance you have purchased is designed for domestic use only. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer uses the appliance in a way that does not comply with this, we emphasise that the manufacturer and the dealer will not be responsible for any repair and failure within the guarantee period.



## 8 TIPS FOR SAVING ENERGY

1. Install the appliance in a cool, well-ventilated room, but not in direct sunlight and not near a heat source (such as a radiator or oven) otherwise an insulating plate should be used.
2. Allow warm food and drinks to cool before placing them inside the appliance.
3. Place thawing food in the refrigerator compartment if available. The low temperature of the frozen food will help cool the refrigerator compartment while the food is thawing. This will save energy. Frozen food left to thaw outside of the appliance will result in a waste of energy.
4. Drinks or other liquids should be covered when inside the appliance. If left uncovered, the humidity inside the appliance will increase, therefore the appliance uses more energy. Keeping drinks and other liquids covered helps preserve their smell and taste.
5. Avoid keeping the doors open for long periods and opening the doors too frequently as warm air will enter the appliance and cause the compressor to switch on unnecessarily often.
6. Keep the covers of the different temperature compartments (such as the crisper and chiller if available) closed.
7. The door gasket must be clean and pliable. In case of wear, replace the gasket.

## 9 TECHNICAL DATA

The technical information is situated in the rating plate on the internal side of the appliance and on the energy label.

The QR code on the energy label supplied with the appliance provides a web link to the information related to the performance of the appliance in the EU EPREL database.

Keep the energy label for reference together with the user manual and all other documents provided with this appliance.

It is also possible to find the same

information in EPREL using the link <https://eprel.ec.europa.eu> and the model name and product number that you find on the rating plate, the appliance.

See the link [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu) for detailed information about the energy label.

## 10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES

Appliance for any EcoDesign verification shall be compliant with EN 62552.

Ventilation requirements, recess dimensions and minimum rear clearances shall be as stated in this User Manual at Chapter 2. Please contact the manufacturer for any other further information, including loading plans.

## 11 CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

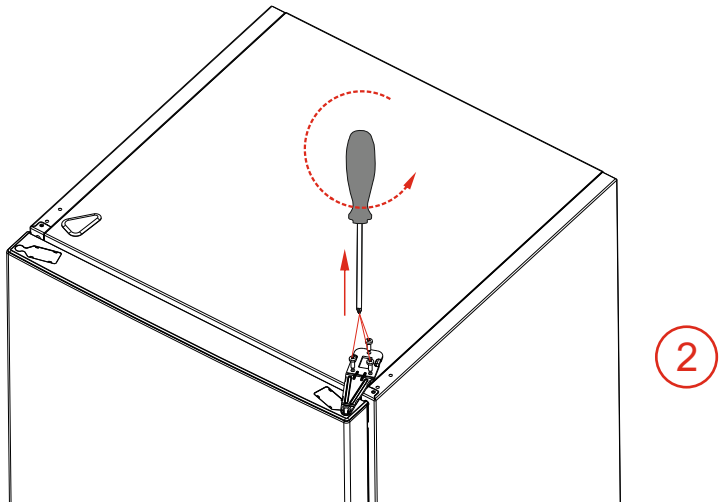
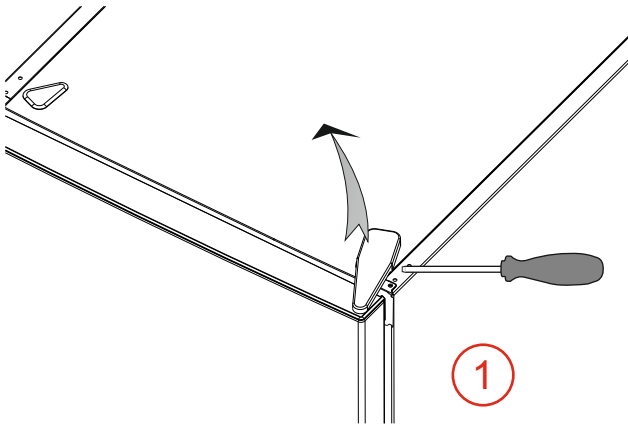
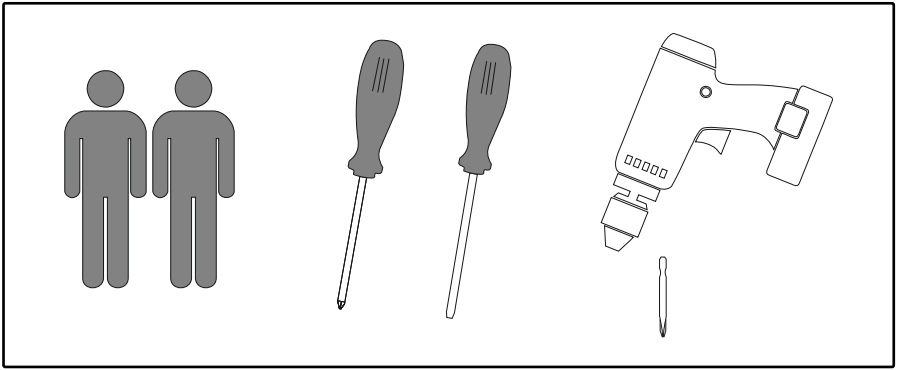
When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, Serial Number and Service Index.

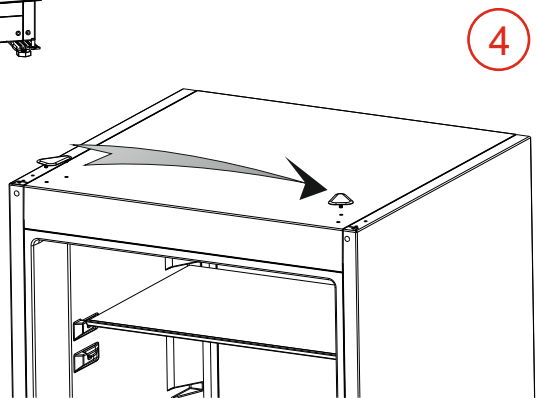
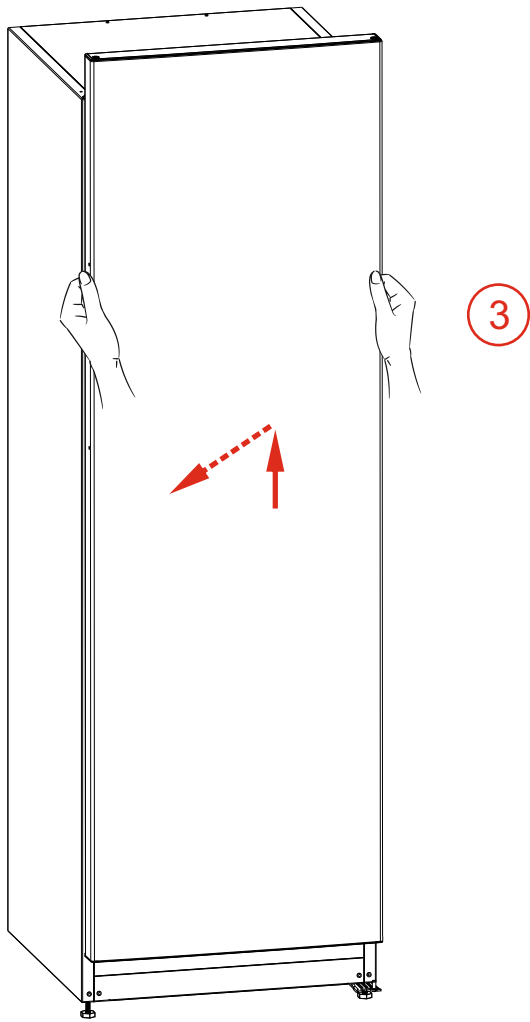
The information can be found on the rating plate. You can find the rating label inside the fridge zone on the left lower side.

The original spare parts for some specific components are available for a minimum of 7 or 10 years, based on the type of component, from the placing on the market of the last unit of the model.

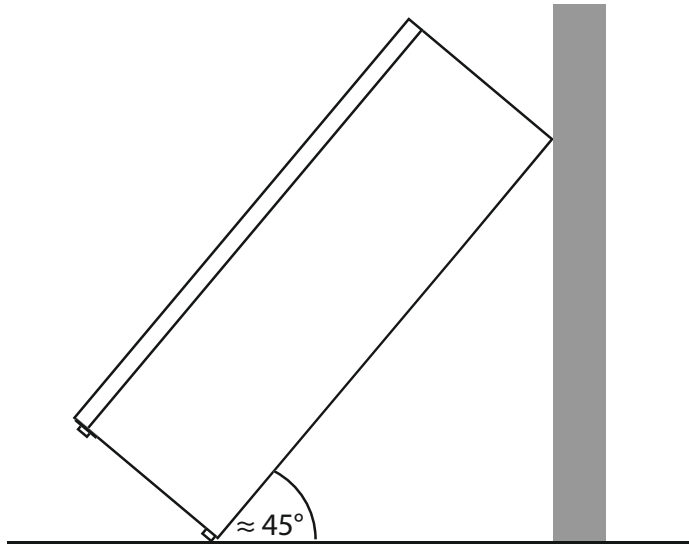
Visit our website to:  
[www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)



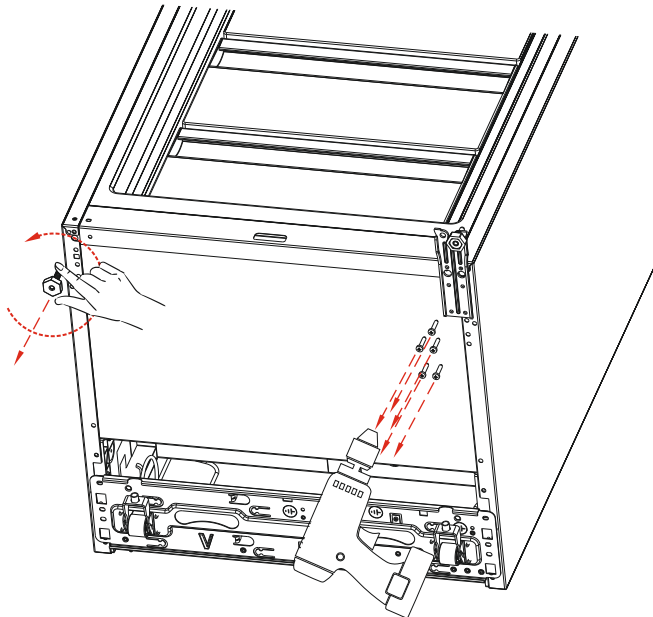


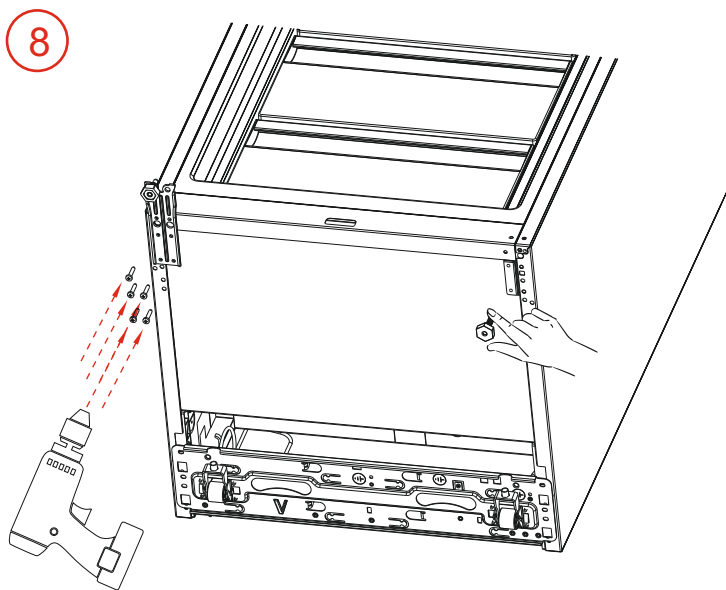
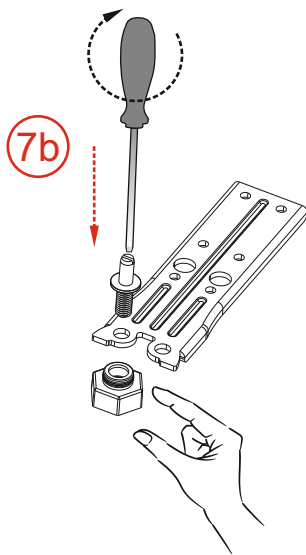
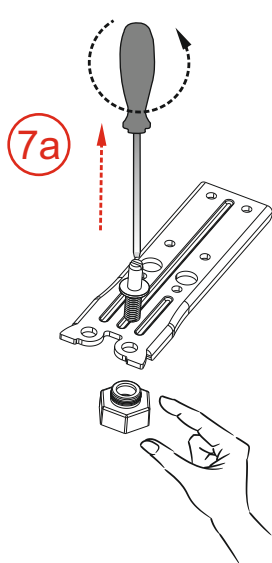


5

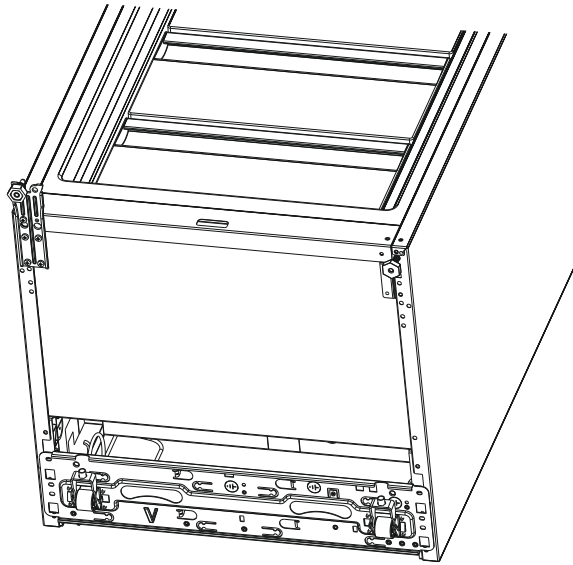


6

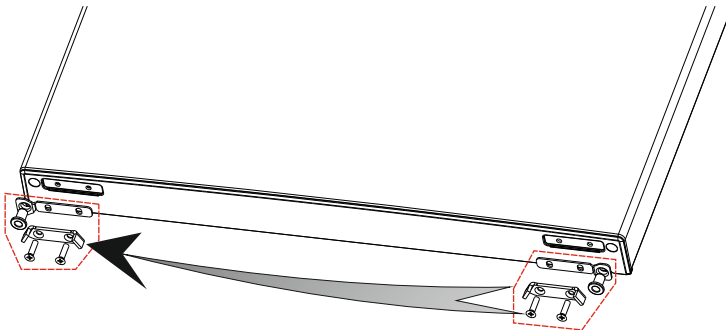


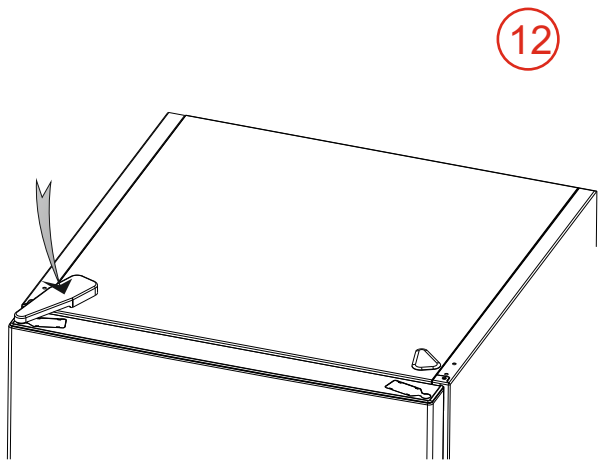
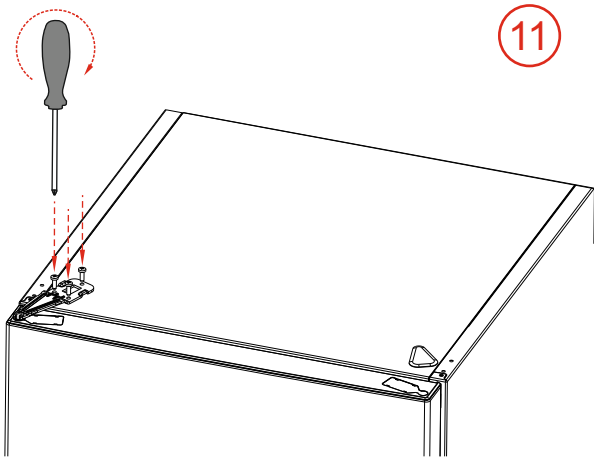


9



10





# Service

Vi har service i hela Sverige/ Nationwide service in Sweden

Besök [www.cylinda.se](http://www.cylinda.se) / Visit [www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)

Ring 0771-25 25 00 (endast lokaltaxa) / Call 0771-25 25 00

## Uppge / Declare

Maskintyp / Model code

Serienummer / Serial number

Inköpsdatum / Purchase date

Problembeskrivning / Problem description

Namn och adress / Name and address

Ditt telefonnummer / Phone number

## Kontakta oss / Contact us

[www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)

**Cylinda**  
en enklare vardag

52450065

# Bruksanvisning

# User manual

---



---

**KF2385XNHE**

**Cylinda**  
en enklare vardag



# Innehåll

<b>INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN .....</b>	<b>3</b>
Allmänna varningar .....	3
Säkerhetsvarningar .....	6
Inställning och användning av ditt kylskåp .....	7
Innan du använder ditt kylskåp .....	8
Information om den nya generationens kylteknik .....	9
<b>DELARNA I KYLSKÅPET OCH FACKEN .....</b>	<b>10</b>
<b>OLIKA FUNKTIONER OCH MÖJLIGHETER .....</b>	<b>12</b>
Display och kontrollpanel .....	12
Använda kylan/frysen .....	12
Frysens temperaturinställningar .....	12
Kylens temperaturinställningar .....	12
Superfrysningsläge .....	12
Varningar om temperaturinställningar .....	14
Viktiga installationsanvisningar .....	15
<b>TILLBEHÖR .....</b>	<b>16</b>
Fryslåda .....	16
Kylhylla .....	16
Fryslåda .....	16
Fuktregulatorn .....	17
Jonisator .....	17
Justerbar dörrhylla .....	18
Justerbar glashylla .....	18
<b>RENGÖRING OCH UNDERHÅLL .....</b>	<b>19</b>
Avfrostning .....	20
Byte av LED-belysning .....	20
<b>PLACERA MATEN I KYLEN .....</b>	<b>21</b>
Kylutrymme .....	21
Frysutrymme .....	22
<b>TRANSPORT OCH FLYTTNING .....</b>	<b>27</b>

Ompositionering av dörren .....	27
<b>INNAN DU KALLAR PÅ SERVICE EFTER FÖRSÄLJNING .....</b>	<b>28</b>
<b>TIPS FÖR ATT SPARA ENERGI.....</b>	<b>32</b>
<b>TEKNISKA DATA .....</b>	<b>33</b>
<b>INFORMATION FÖR TESTINSTITUT .....</b>	<b>34</b>
<b>KUNDVÅRD OCH SERVICE .....</b>	<b>35</b>





**BRAND**


**Varning!** Brandfara / brandfarligt material


## Allmänna varningar


 **WARNING:** Håll ventilationsöppningarna i kylan fria från blockering.


 **WARNING:** Använd inte mekaniska anordningar eller andra hjälpmedel för att påskynda avfrostningen.


 **WARNING:** Använd inte andra elektriska apparater inuti kylan.

 **WARNING:** Skada inte kylkretsen.

 **WARNING:** När du positionerar apparaten ser du till att sladden inte är klämd eller skadad.

 **WARNING:** Anslut inte flera bärbara uttag eller bärbara nätaggregat på baksidan av apparaten.

 **WARNING:** För att undvika personskada eller skador måste enheten installeras enligt tillverkarens instruktioner.

 Den lilla mängden köldmedium som används i denna kyl är miljövänliga R600a (en isobutan) och är brandfarlig och explosiv om den antänds i slutna förhållanden.

- Vid bärande och placering av kylan, skada inte kylgaskretsen.
- Förvara inte någon behållare med brännbart material, såsom sprayburkar eller brandsläckarpåfyllningspatroner i närheten av kylan.
- Denna enhet är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som;
  - arbetsmiljöer där kan jämföras med en vanlig privathushåll

## INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN

- lantbruk och av gäster på hotell, motell och andra bostadsmiljöer där kan jämföras med en vanlig privathushåll
- vandrarhemsliknande miljöer som kan jämföras med en vanlig privathushåll;
- catering och liknande verksamhet som kan jämföras med en vanlig privathushåll
- En speciell jordad kontakt har kopplats till strömledaren till ditt kylskåp. Denna kontakt ska användas i ett speciellt jordat 10-ampereuttag. Om det inte finns något sådant uttag i ditt hem ska ett installeras av en auktoriserad elektriker.
- Enheten kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller får instruktioner angående användning av enheten på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn skall inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn utan övervakning.
- Barn i åldrarna 3 till 8 år får fylla upp och ta ur kylskåp. Barn förväntas inte utföra rengöring eller användarunderhåll av apparaten, mycket små barn (0-3 år) förväntas inte använda apparater, små barn (3-8 år) förväntas inte använda apparater säkert om inte kontinuerlig tillsyn ges, äldre barn (8-14 år) och sårbara människor kan använda apparater på ett säkert sätt efter att ha fått lämplig tillsyn eller instruktioner om användning av apparaten. Mycket sårbara människor förväntas inte använda apparater

på ett säkert sätt om inte kontinuerlig tillsyn ges.

- En skadad strömsladd/kontakt kan orsaka brand eller ge dig en elektrisk stöt. När den är skadad måste den bytas, detta bör endast utföras av kvalificerad personal.
- Denna apparat är inte avsedd att användas på höjder över 2000 m.

### **För att undvika kontamination av mat, följ följande instruktioner:**

- Att hålla dörren öppen under långa perioder kan orsaka en signifikant ökning av temperaturen i apparatens fack.
- Rengör regelbundet ytor som kan komma i kontakt med mat och tillgängliga avloppssystem.
- Förvara rått kött och rå fisk i lämpliga behållare i kylskåpet, så att det inte kommer i kontakt med eller droppar på annan mat.
- Tvåstjärniga fack för fryst mat är lämpliga för förvaring av förfrysad mat, förvaring eller tillagning av glass och för att göra iskuber.
- En-, två- och tre-stjärniga fack är inte lämpliga för infrysning av färsk mat.
- Om kylaggregatet lämnas tomt under långa perioder, stäng av det, frosta av, rengör, torka och låt dörren stå öppen för att förhindra mögelutveckling i apparaten.



### Kylskåp som är gamla eller i olag

- Om ditt gamla kylskåp har ett lås, bryt eller ta bort låset innan du slänger det, eftersom barn bli instängda och det kan orsaka en olycka.
- Gamla kylar och frysar innehåller isoleringsmaterial och köldmedium med CFC. Se därför till att inte skada miljön när du kasserar ditt gamla kylskåp.

Fråga din kommun om omhändertagande av WEEE för återanvändning och återvinningsändamål.

### Observera:

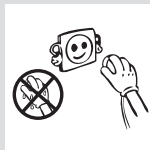
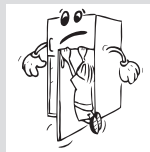
- Läs igenom bruksanvisningen noga innan du installerar och använder apparaten. Vi är inte ansvariga för de skador som uppstått på grund av felaktig användning.
- Följ alla instruktioner på apparaten och bruksanvisningen och förvara bruksanvisningen på en säker plats för att lösa de problem som kan uppstå i framtiden.
- Denna apparat är gjord för att kunna användas i hus och den kan bara användas i hus och för avsedda ändamål. Den är inte lämplig för kommersiellt eller gemensamt bruk. Sådan användning medför att garantin på apparaten ska annulleras och att vårt företag inte är ansvarigt för de förluster som har inträffat.
- Denna apparat är gjord för att kunna användas i hus och den passar bara för kylning / förvaring av mat. Den är inte lämplig för kommersiellt eller gemensamt bruk och/eller för förvaring av ämnen förutom mat. Vårt företag är inte ansvarigt för de förluster som uppstått i motsatta fall.

### Säkerhetsvarningar

- Använd inte fleruttag eller förlängningssladd.
- Anslut inte skadade, trasiga eller gamla pluggar.
- Dra inte i, böj inte och skada inte sladden.



- Den här apparaten är avsedd att användas av vuxna, låt inte barn leka med apparaten eller hänga över dörren.
- Sätt inte in och dra inte ut kontakten ur uttaget med våta händer för att undvika elektrisk stöt!
- Placera inte glasflaskor eller dryckesburkar i frysavdelningen. Flaskor och burkar kan explodera.
- Placera inte explosivt eller brandfarligt material i ditt kylskåp för din säkerhet. Placera drycker med högre alkoholhalt vertikalt och stäng dem tätt i kylavdelningen.
- När du tar is från frysavdelningen, rör det inte, is kan orsaka is-brännskador och / eller nedskärningar.
- Rör inte frusen mat med våta händer! Ät inte glass och isbitar direkt efter att du tagit dem ur frysen!
- Frys inte frysta varor igen efter att ha de har smält. Detta kan orsaka hälsoproblem som matförgiftning.
- Täck inte kylskåpet eller dess övre del. Detta påverkar ditt kylskåps prestanda.
- Fäst tillbehören i kylskåpet under transport för att undvika skador på tillbehören.
- Använd inte en adapter.

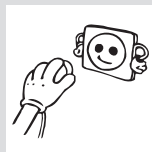
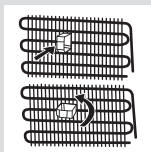


## Inställning och användning av ditt kylskåp

*Innan du börjar använda ditt kylskåp, bör du uppmärksamma följande punkter:*

- Driftspänningen för ditt kylskåp är av 220-240 V vid 50 Hz
- Vi tar inte ansvar för de skador som uppstår på grund av ojordad användning.
- Placera kylskåpet på en plats där det inte utsätts för direkt solljus.
- Apparaten bör vara minst 50 cm från spisar, gasugnar och värmekärnor, och bör vara minst 5 cm från elektriska ugnar.
- Ditt kylskåp bör aldrig användas utomhus eller lämnas under regn.
- När kylskåpet är placerade intill en frys bör det finnas plats mellan dem för att förhindra att fukt bildas på utsidan.





- Placera ingenting på ditt kylskåp, och installera kylskåpet på en lämplig plats, så att minst 5 cm ventilationsutrymme finns på ovansidan.
- De justerbara frambenen ska stabiliseras på en lämplig höjd så att kylskåpet står på ett stabilt och korrekt sätt. Du kan justera benen genom att vrida dem medurs (eller i motsatt riktning). Detta bör göras innan du placerar mat i kylskåpet.
- Innan du använder ditt kylskåp, torka av alla delar med varmt vatten som tillsatts med en tesked natriumbikarbonat, och skölj sedan med rent vatten och torka. Placera alla delar efter rengöring.
- Montera avståndsjusteringsplasten (delen med svarta skövlar baktill) genom att vrida den i 90°, såsom visas på figuren, för att förhindra kondensorn att vidröra väggen.

### Innan du använder ditt kylskåp

- Om produkten förflyttats i liggande position eller om skåpet lutats vid tex omhängning av dörr. Säkerställ då att produkten får stå upprätt i minst 4 timmar innan den installeras i elnätet.
- Ditt kylskåp kan lukta när det används för första gången; lukten kommer att blekna bort när kylskåpet börjar kyla.



### Information om den nya generationens kylteknik

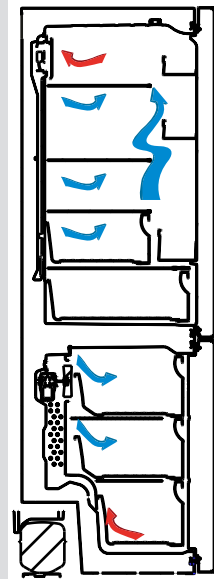
Kyl och frysar med den nya generationens kylteknik har ett annat driftssystem än statiska kyl och frysar. I normala kyl och frysar, förvandlas fuktig luft som kommer in i frysen och vattenångan som kommer från livsmedlen, till frost i frysutrymmet. För att smälta denna frost, med andra ord avfrostning, måste kylen vara frånkopplad. För att hålla livsmedlen kalla under avfrostningsperioden, måste användaren lagra livsmedlen på annat håll och användaren måste ta bort återstående is och ackumulerad frost.

Situationen är helt annorlunda i frysutrymmen som är utrustade med den nya generationens kylteknik. Med hjälp av fläkten, blåses kall och torr luft som genom frysutrymmet. Som en följd av den kalla luften som blåses lätt genom hela utrymmet - även i utrymmena mellan hyllorna - fryses livsmedel jämnt och korrekt. Och det blir ingen frost.

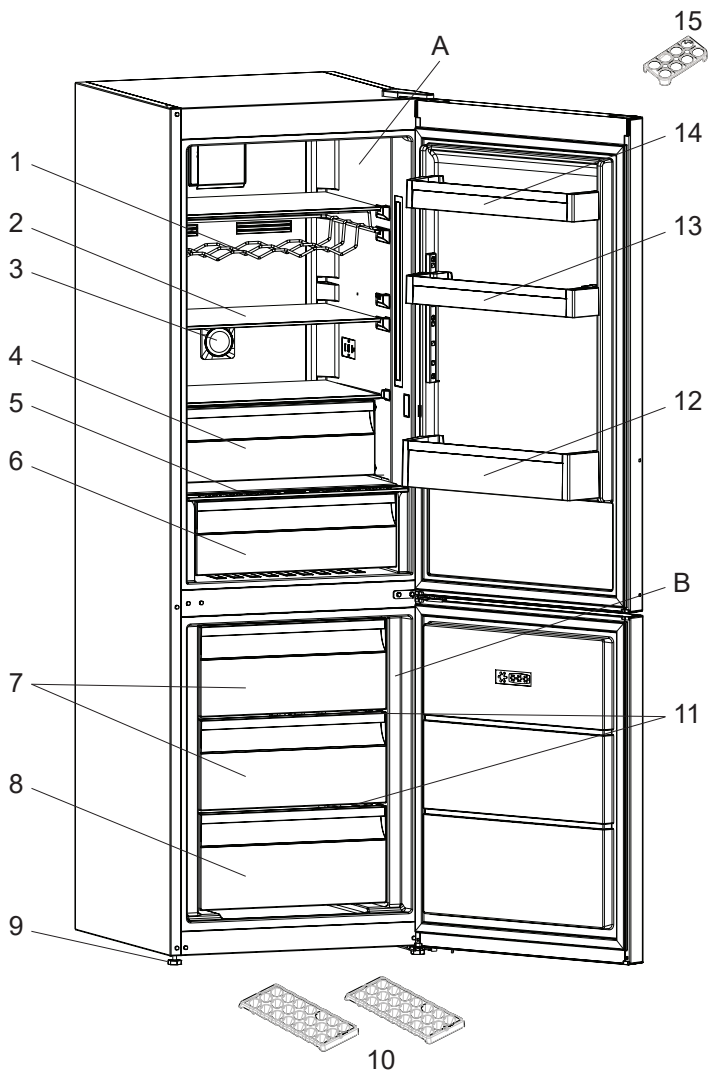
Konfigurationen i kylutrymmet kommer att vara nästan samma som frysutrymmet. Luften från fläkten som finns i toppen av kylutrymmet kyls samtidigt som den passerar genom mellanrummet bakom luftkanalen. Samtidigt blåses luft ut genom hålen på luftkanalen, så att kylningsprocessen slutförs i kylutrymmet. Hålen på luftkanalen är utformade för jämn luftfördelning över hela utrymmet.

Eftersom ingen luft passerar mellan frysen och kylutrymmet kommer lukter inte blandas.

Som ett resultat, din kyl med den nya generationens kylteknik är enkel att använda och den ger dig en tillgång till en enorm volym och estetiskt utseende.



## DELARNA I KYLSKÅPET OCH FACKEN



Denna presentation är endast information om apparatens olika delar. Delarna kan variera beroende på apparatens modell.

A) Kylutrymme

B) Frysutrymme

1) Flaskhylla \*

2) Hyllor\*

3) Jonisator \*

4) Nollzon \*

5) Grönsaksutrymmeslock

6) Grönsaksutrymme

7) Fryslåda

8) Undre fryslåda

9) Justerbara fötter

10) Iskubsform

11) Glashyllor i frysen

12) Flaskhylla

13) Justerbar glashylla

14) Dörrhylla

15) Äggbehållare

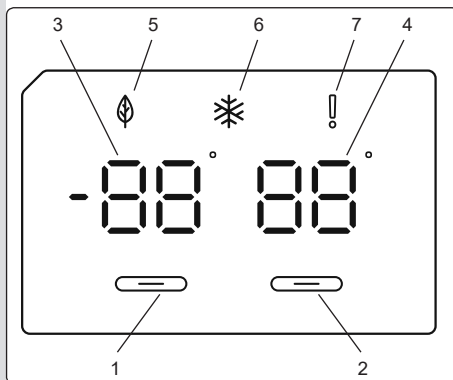
\* I vissa modeller

### Allmänna anmärkningar

**Fack för färsk mat (kyl):** Mest effektiv energianvändning säkerställs i konfigurationen med lådorna i apparatens nedre del, och hyllorna jämnt fördelade, placering av dörrfack påverkar inte energiförbrukningen.

**Frysfack (frys):** Mest effektiv energianvändning säkerställs i konfigurationen med lådorna och facken i lagerposition.

## Display och kontrollpanel



### Använda kontrollpanelen

1. Aktiverar frysens inställningar.
2. Aktiverar kylens inställningar.
3. Frysens värdeinställningsskärm.
4. Kylens värdeinställningsskärm.
5. Ekonomilägesymbol
6. Superfrysningssymbol
7. Larmsymbol.

### Använda kyllen/frysen

#### Ljus (i förekommande fall)

När produkten ansluts för första gången kan interiörens lampor

tändas 1 minut sent på grund av öppningstester.

När du har anslutit produkten kommer alla symboler att visas i 2 sekunder och initialvärdena visas som  $-18\text{ °C}$  på frysendikeringsindikatorn och  $+4\text{ °C}$  på kylindikeringsindikatorn.

### Frysens temperaturinställningar

- Startvärdet för temperatur för frysinställningsindikatorn är  $-18\text{ °C}$ .
- Tryck en gång på frysinställningsknappen.

När du först trycker på denna knapp blinkar det föregående värdet på skärmen.

- Varje gång du trycker på samma knapp kommer en lägre temperatur att ställas in ( $-16\text{ °C}$ ,  $-18\text{ °C}$ ,  $-20\text{ °C}$ ,  $-22\text{ °C}$ ,  $-24\text{ °C}$ ).
- Om du fortsätter trycka på knappen startar den igen från  $-16\text{ °C}$ .

**OBSERVERA:** Ekonomiläge aktiveras automatiskt när frysfacketts temperatur är inställd på  $-18\text{ °C}$ .



### Kylens temperaturinställningar

- Startvärdet för temperatur för kylens inställningsindikator är  $+4\text{ °C}$ .
- Tryck på kyl-knappen en gång.
- Varje gång du trycker på samma knapp kommer en lägre temperatur att ställas in ( $+8\text{ °C}$ ,  $+6\text{ °C}$ ,  $+5\text{ °C}$ ,  $+4\text{ °C}$ ,  $+2\text{ °C}$ ).
- Om du fortsätter trycka på knappen startar den igen från  $+8\text{ °C}$ .

### Superfrysningssläge

Ändamål

- Fryser in en stor mängd mat som inte får plats på hyllan för snabbfrysning.
- Fryser in tillagade livsmedel.
- Fryser snabbt in färsk mat så att den inte blir dålig.

### Hur ska det användas

För att aktivera superfrysningsläget, håll ner frysfackets temperaturinställningsknapp i 3 sekunder. När superfrysningsläget har ställts in kommer superfrysningssymbolen på indikatorn tändas och maskinen avger en ljudsignal som bekräftar att läget är aktivt.



### Under superfrysningsläget:

- Kylens temperatur kan justeras. I så fall fortsätter superfrysningsläget.
- Ekonomiläge kan inte väljas.
- Superfrysningsläget kan avbrytas på samma sätt som det aktiverades.

### Observera:

- När du fryser färsk mat står den maximala mängden färsk mat (i kg) som kan frysas på 24 timmar på produktens etikett.
- För optimal apparat-prestanda avseende maximal fryskapacitet, aktivera superfrysläge 3 timmar innan du sätter in färsk mat i frysen.



Superfrysningsläget stängs automatiskt av efter 24 timmar eller när fryssensortemperaturen sjunker under  $-32\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

**Varningar om temperaturinställningar**

- Dina temperaturjusteringar tas inte bort när en ett elavbrott sker.
- Det rekommenderas inte att du använder ditt kylskåp i miljöer kallare än 10°C gällande effektivitet.
- Temperaturjusteringar bör göras enligt frekvensen av dörröppningar och mängden livsmedel som förvaras i kylskåpet.
- Du du slutföra justering innan du påbörjar ny justering.
- Ditt kylskåp bör drivas upp till 24 timmar beroende på omgivningstemperaturen, utan avbrott efter att ha inkopplats tills dess har svalnat helt. Öppna inte kylskåpsdörrarna ofta och placera inte mycket mat i kylskåpet under denna period.
- En 5 minuters fördröjningsfunktion används för att förhindra skador på kompressorn i kylskåpet, när du tar ut kontakten och kopplar sedan in den igen för att använda den eller när ett elavbrott sker. Ditt kylskåp börjar fungera normalt igen efter 5 minuter.
- Ditt kylskåp är tänkt för att fungera i temperaturintervall i omgivning som anges i standarderna, i enlighet med den klimatklass som anges i informationsetiketten. Vi rekommenderar inte att använda ditt kylskåp utom angivna temperatur-värdegränser när det gäller kylningseffektivitet.
- Apparaten är utformad för att användas vid en omgivningstemperatur inom intervallen 10°C - 43°C.

**Observera:** Om temperaturen i omgivningen är över 38°C kan frysfacket temperatur inte justeras till -22°C och -24°C. Den kan endast anpassas till de värden på -16°C, -18°C, -20°C.

**Klimatklass och betydelse:**

**T (tropiskt):** Denna kylskåpsenhet är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer från 16° C till 43° C.

**ST (subtropiskt):** Denna kylskåpsenhet är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer från 16° C till 38° C.

**N (tempererat):** Denna kylskåpsenhet är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer från 16° C till 32° C.

**SN (utökad tempererat):** Denna kylskåpsenhet är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer från 10° C till 32° C.

## Fryslåda

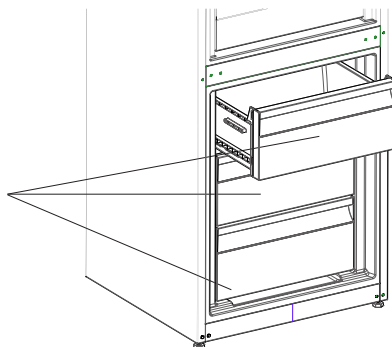
Fryslådan tillåter att livsmedel bevaras mer regelbundet.

### Ta bort fryslådan;

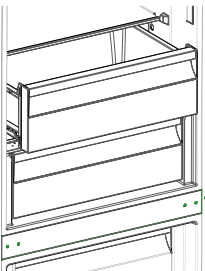
- Dra ut den så långt som möjligt
- Dra ut den främre delen av lådan uppåt och utåt.
- ! Gör samma operation omvänt för att återställa lådan.

**Observera:** Håll alltid handtaget på lådan när du drar ut den.

Fryslåda



## Kylhylla (I vissa modeller)



Att förvara mat i kylningsutrymmet istället för frysen eller kylskåpet låter maten behålla färskhet och smak längre, samtidigt som man bevarar dess fräscha utseende. Om kylningsbrickan blir smutsig, ta bort den och tvätta med vatten.

(Vatten fryser vid 0 °C, men livsmedel som innehåller salt eller socker kräver sänkta temperaturer för att frysa).

Normalt använder människor kylningsutrymmet för rå fisk, ris, etc...

*Placera inte mat du vill frysa eller islådor för att göra is här.*

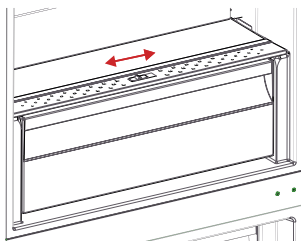
- Att ta bort grönsaksutrymmeshyllan
- Dra grönsaksutrymmeshyllan ut mot dig genom att skjuta den på spåren.
- Dra upp grönsaksutrymmeshyllan från spåret för att ta bort den.



### Fuktregulatorn (I vissa modeller)

När fuktregulatorn är i stängt läge kan färsk frukt och grönsaker förvaras längre.

Om grönsaksförvaringsutrymmet är helt fullt bör fräschhetsratten på framsidan av grönsaksförvaringsutrymmet öppnas. Med hjälp av detta kommer luften i utrymmet och fuktighetshalten att kontrolleras och hållbarhetstiden kommer att ökas.



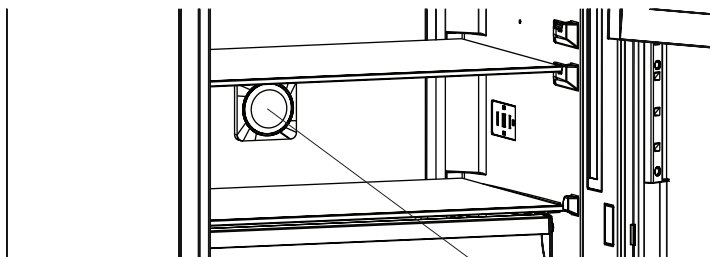
Om du ser någon kondens på glashyllan, kan du ställa in fuktregleringskontrollen i öppet läge.

### Jonisator

Jonisator sprider negativa joner som neutraliserar partiklar av obehaglig lukt och damm i luften.

Genom att ta bort dessa partiklar från luften i kylskåpet förbättrar den luftkvaliteten och eliminerar lukter.

- Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.
- Placeringen av din jonisatorenhet kan variera från produkt till produkt.



Jonisator

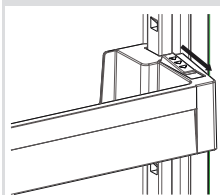


Fig. -1

### Justerbar dörrhylla

För att få de lagerutrymmen som behövs går det att göra sex olika höjdjusteringar med justerbar dörrhylla.

För att ändra justerbara dörrhyllans läge

håller du i botten av hyllan och drar knapparna på sidan av dörrhyllan i pilens riktning. (Fig. 1)

Placera dörrhyllan på den höjd du vill genom att flytta den upp och ner.

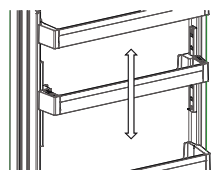


Fig. -2

När dörrhyllan är i önskat läge släpper du knapparna på dess sida (fig. 2). Flytta på dörrhyllan upp och ner innan du släpper för att säkerställa att den sitter fast.

**Observera:** Innan du flyttar en fullastad dörrhylla måste du hålla i hyllan genom att stödja dess botten. Annars kan dörrhyllan fall av hyllspåren på grund av tyngden. Detta kan leda till skada på dörrhyllan eller hyllspåren.

### Justerbar glashylla

Justerbar glashylla: mekanismen ger mer förvaringsutrymme med en enkel rörelse.

- För att täcka glashyllan, tryck in den.
- Du kan förvara din mat som du vill i det extra utrymme du får.
- För att sätta tillbaka hyllan i sitt ursprungliga läge, dra den mot dig.

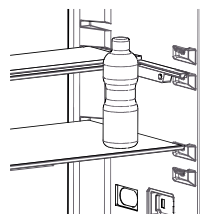


Fig. -1

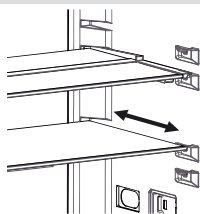
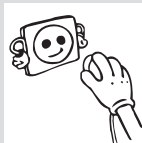
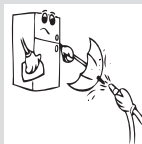


Fig. -2

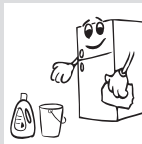
- **Se till att koppla ur kylskåpet innan du börjar att rengöra det.**



- Rengör inte kylskåpet i rinnande vatten.



- Du kan torka de inre och yttre sidorna med en mjuk trasa eller en svamp med mildt rengöringsmedel.



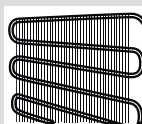
- Ta bort delarna var för sig och rengör med mildt rengöringsmedel. Tvätta inte i tvättmaskin



- Använd aldrig brandfarliga, explosiva eller frätande material som förtunningsmedel, gas eller syra för rengöring.



- Du bör rengöra kondensorn med en borste minst en gång om året för att få en effektiv energibesparing och ökad produktivitet.



**Se till att ditt kylskåp är urkopplat vid rengöring.**



### **Avfrostning**

Kylskåpet gör helautomatisk avfrostning. Det vatten som samlas som ett resultat av avfrostning passerar genom vattenuppsamlingspipen, strömmar in i förångsbehållaren bakom kylskåpet och avdunstar sig där.

### **Byte av LED-belysning**

Om kylskåpet har LED-belysning som behöver bytas ska service kontaktas eftersom det endast är behörig personal som ska utföra detta.

### Kylutrymme

- För normala driftsförhållanden, kommer att justera temperaturen i kyldelen av kylan till 4°C att vara tillräckligt
- För att minska luftfuktigheten och därav följande ökning av frost placera aldrig vätskor i förseglade behållare i kylan. Frost tenderar att koncentreras till de kallaste delarna av förångaren och kommer med tiden att kräva mer frekvent avfrostning.
- Placera aldrig varm mat i kylan. Varm mat ska svalna vid rumstemperatur och bör arrangeras för att säkerställa tillräcklig luftcirkulation i kylutrymmet.
- Ingenting bör beröra den bakre väggen eftersom det orsakar frost och paketen kan fastna på den bakre väggen. Öppna inte kylskåpsdörren alltför ofta.
- Arrangera kött och rensad fisk (insvept i förpackningar eller plastfilm) som du kommer att använda i 1-2 dagar, i den nedre delen av kylutrymmet (som ligger över grönsaksförvaringsutrymmet) eftersom det är den kallaste delen och kommer att säkerställa bästa förvaringsförhållanden.
- Du kan placera frukt och grönsaker i grönsaksförvaringsutrymmet utan förpackning.
- För normala arbetsförhållanden räcker det att justera temperaturen i kylskåpet till +4° C.
- Kylfackets temperatur bör ligga i intervallet 0-8° C, färska livsmedel under 0° C fryser och ruttnar, bakteriebelastningen ökar över 8° C och livsmedel förstörs.
- Lägg inte varm mat i kylan omedelbart, låt den svalna utanför. Varm livsmedel ökar temperaturen i ditt kylskåp och orsakar matförgiftning och onödigt förstörande av maten.
- Kött, fisk etc. bör förvaras i kylfacket och grönsaksfacket föredras för grönsaker (i förekommande fall).
- För att förhindra korskontaminering ska inte köttprodukter lagras tillsammans med frukt och grönsaker.
- Livsmedel bör placeras i kylan i slutna behållare eller täckas för att förhindra fukt och lukt.

Livsmedel	Lagringstid	Var den ska placeras i kyldelen
<b>Grönsaker och frukt:</b>	1 vecka	Grönsakslådan (utan att vara förpackad)
<b>Kött och fisk</b>	2 - 3 dagar	Inlindade i plastfolie, i plastpåsar eller köttförpackning (på glashyllan)
<b>Färskost</b>	3 - 4 dagar	I specialhyllan i dörren
<b>Smör och margarin</b>	1 vecka	I specialhyllan i dörren
<b>Produkter i flaska Mjök och yoghurt</b>	Tills utgångsdatumet rekommenderat av producenten	I specialhyllan i dörren
<b>Ägg</b>	1 månad	I ägghyllan
<b>Lagad mat</b>		Alla hyllor

## Frysutrymme

- Använd frysutrymme i ditt kylskåp för förvaring av frysta livsmedel för en lång tid och för framställning av is.
- För att få maximal kapacitet för frysutrymme, använd bara glashyllorna för övre och mellersta delen. För bottensektionen, använd underkorgen.
- Placera inte mat du skall frysa in i närheten av redan frusen mat.
- Du bör frysa maten som ska frysas (kött, köttfärs, fisk etc.) genom att dela in dem i delar på ett sådant sätt att de kan konsumeras en gång.
- Återfrys inte den frysta maten när den tinats. Det kan innebära en fara för din hälsa eftersom det kan orsaka problem som matförgiftning.
- Placera inte varma rätter i frysen innan de blir kalla. Det kan orsaka andra livsmedel frysa på förhand i frysen att ruttna.
- När du köper fryst mat, se till att de frystes under lämpliga förhållanden och att förpackningen inte är sönder.
- När du förvarar frusen mat bör förvaringsförhållandena på förpackningen absolut följas. Om det inte finns någon förklaring bör maten konsumeras på kortast möjliga tid.
- Om det har kommit fukt i den frysta matförpackningen och det luktar illa kan maten ha lagrats under olämpliga förhållanden tidigare och ruttnat. Köp inte den här typen av livsmedel!

- Förvaringstider för frysta livsmedel ändras beroende på den omgivande temperaturen, frekvent öppning och stängning av dörrarna, termostatinställningar, typ av mat och den tid som förflutit från inköpstiden för maten till den tidpunkt då den placeras i frysen. Följ alltid anvisningarna på förpackningen och överskrid aldrig den angivna förvaringstiden.
- Observera att; om du vill öppna igen omedelbart efter att du stängt frysdörren, kommer den inte att öppnas lätt. Det är helt normalt! Efter att det uppnått jämviktsförhållande, kommer dörren att öppnas lätt.

### **Viktig anmärkning:**

- Frysta livsmedel, när de tinats upp, bör tillagas precis som färskvaror. Om de inte tillagas efter att ha tinats upp får de ALDRIG frysas in igen.
- Smaken av vissa kryddor som finns i tillagade rätter (anis, basilika, vattenkrasse, vinäger, diverse kryddor, ingefära, vitlök, lök, senap, timjan, mejram, svartpeppar, etc.) förändras och de antar en stark smak när de förvaras under en lång period. Därför, lägg bara till en liten mängd kryddor om du planerar att frysa in, eller så bör önskad krydda läggas till efter att maten har tinats.
- Förvaringsperioden för mat är beroende av den olja som används. Lämpliga oljor är margarin, kalvfett, olivolja och smör och olämpliga oljor är jordnötssolja och gräsfett.
- Livsmedel i flytande form bör frysas i plastskålar och annan mat bör frysas i plastfolie eller plastpåsar.

Kött och fisk	Förberedelse	Lagringstid (månader)	Tiningsperiod i rumstemperatur (timmar) -timmar-
<b>Stek</b>	I plastfolie	6-10	1-2
<b>Lammkött</b>	I plastfolie	6-8	1-2
<b>Kalvstek</b>	I plastfolie	6-10	1-2
<b>Tärnat kalvkött</b>	I små bitar	6-10	1-2
<b>Lam i bitar</b>	I bitar	4-8	2-3
<b>Köttfärs</b>	I förpackning utan kryddor	1-3	2-3
<b>Inälvsmat (bitar)</b>	I bitar	1-3	1-2
<b>Prickig korv/salami</b>	Ska förpackas även om de har skinn		Tills den är tinad
<b>Kyckling och kalkon</b>	I plastfolie	7-8	10-12
<b>Gås och anka</b>	I plastfolie	4-8	10
<b>Rådjur, kanin, vildsvin</b>	i portioner på 2,5 kg och som filéer	9-12	10-12
<b>Färskvattensfisk (lax, karp, mal)</b>	Efter att ha fjällat och rensat fisken, tvätta och torka den; och, om så behövs, skär av fenor och huvud.	2	Enheten är helt tinad
<b>Mager fisk; abborre, piggvar, flundra</b>		4-8	Enheten är helt tinad
<b>Fet fisk (tonfisk, makrill, lax, ansjovis)</b>		2-4	Enheten är helt tinad
<b>Skaldjur</b>	Rengjord och i påsar	4-6	Enheten är helt tinad
<b>Kaviar</b>	I sin förpackning, aluminium- eller plastbehållare	2-3	Enheten är helt tinad
<b>Sniglar</b>	I saltvatten, aluminium- eller plastbehållare	3	Enheten är helt tinad

**Anm:** Fryst mat ska tillagas som färs efter att den har tinat. Om köttet inte tillagas efter att det tinats så får det aldrig frysas igen.



Grönsaker och frukt	Förberedelse	Lagringstid	Tiningsperiod i rums-temperatur (timmar) -timmar-
<b>Blomkål</b>	Ta bort bladen, skär kålen i bitar och låt den ligga i vatten med lite citronjuice en stund	10 - 12	Kan användas fryst
<b>Brytbönor och bönor</b>	Skölj och skär i små bitar	10 - 13	Kan användas fryst
<b>Bönor</b>	Snoppa och tvätta	12	Kan användas fryst
<b>Svamp och sparris</b>	Skölj och skär i små bitar	6 - 9	Kan användas fryst
<b>Kål</b>	Rengjord	6 - 8	2
<b>Äggplanta</b>	Skär i bitar på 2 cm efter sköljning	10 - 12	Separera dem från varandra
<b>Majs</b>	Skölj och packa med eller utan kolv	12	Kan användas fryst
<b>Morot</b>	Skölj och skär i skivor	12	Kan användas fryst
<b>Paprika</b>	Skär av stjälken, dela på hälften och ta ur kärnhuset	8 - 10	Kan användas fryst
<b>Spemat</b>	Sköljd	6 - 9	2
<b>Äpplen och päron</b>	Skala och skiva	8 - 10	(I kylan) 5
<b>Aprikos och persika</b>	Dela på hälften och ta ur kärnan	4 - 6	(I kylan) 4
<b>Jordgubbar och björnbär</b>	Tvätta och snoppa	8 - 12	2
<b>Kokade frukter</b>	Tillsätt 10 % socker i behållaren	12	4
<b>Plommon, körsbär, krusbär</b>	Skölj och ta av stjälkarna	8 - 12	5 - 7

Mejeriprodukter, bakverk		Förberedelse	Förvaringstid (månader)	Förvaringsvillkor
Mjölkpaket (homogeniserad)		I sitt eget paket	2 - 3	Ren mjölk - i sin egen förpackning
Ost - undantag för vit ost		I skivor	6 - 8	Originalförpackningen kan användas för kortvarig förvaring. Den ska plastas in för längre perioder.
Smör, margarin		I sin förpackning	6	
Ägg (*)	Äggvita		10 - 12	30 gr av det är lika med en äggula.
	Äggmix (vita och gula)	Helt mixad kan du tillsätta en nypa salt för att förhindra att det tjocknar	10	50 gr av det är lika med en äggula.
	Gula	Helt mixad kan du tillsätta en nypa salt eller socker för att förhindra att det tjocknar	8 - 10	20 gr av det är lika med en äggula.

I en försluten behållare

(\*) Ska aldrig frysas med skal. Gula och vita ska frysas separat eller helt mixade.

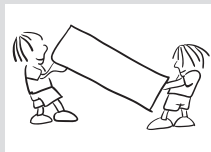
	Largingstid (månader)	Tiningsperiod i rumstemperatur (timmar)	Tiningstid i ugn (minuter)
<b>Bröd</b>	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
<b>Kakor</b>	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
<b>Bakverk</b>	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
<b>Paj</b>	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
<b>Filodeg</b>	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
<b>Pizza</b>	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

- Originalförpackningen och skum kan förvaras för återtransport (valfritt).
- Du bör fästa ditt kylskåp med tjockt band, band eller starka rep och följa instruktionerna för transporter som finns på förpackningen för återtransport.
- Ta bort rörliga delar (hyllor, tillbehör, grönsakskorgar osv.) Eller fixera dem i kylskåpet mot stötar, med hjälp av band innan flyttning och transport.

***Bär ditt kylskåp i upprätt läge.***

### **Ompositionering av dörren**

- Det är inte möjligt att byta öppningsriktning för kylskåpets dörr, om dörrhandtagen är installerade på ditt kylskåp från den främre delen av dörren.
- Det är möjligt att byta öppningsriktning för kylskåpets dörr, om modellen inte har dörrhandtag.
- Om riktningen på dörren som öppnar ditt kylskåp kan ändras, bör du kontakta närmaste auktoriserade service för att förändra öppningsriktningen.



## Kolla varningarna;

Ditt kylskåp varnar dig om temperaturen för kylan och frysen är i felaktiga nivåer eller när ett problem inträffar i apparaten. Varning koder visas då i frysens eller kylens indikator.

TYP AV FEL	BETYDELSE	VARFÖR	VAD DU BÖR GÖRA
E01	Sensorvarning		Ring servicetjänsten för att få hjälp så fort som möjligt.
E02			
E03			
E06			
E07			
E08	Varning för låg spänning	Strömtillförseln till enheten har sjunkit under 170 W.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Det är inget fel på enheten. Det här felmeddelandet förhindrar att kompressorn skadas.</li> <li>- Spänningen måste ökas så att den når önskad nivå igen.</li> </ul> <p>Om varningen fortsätter att visas måste du kontakta en auktoriserad tekniker.</p>
E09	Frysdelen är inte tillräckligt kall.	Detta händer ofta efter långvariga strömbrott.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ställ in en kallare temperatur i frysen eller aktivera superfrysning. Felkoden bör försvinna när den önskade temperaturen har uppnåtts. Håll dörrarna stängda för att uppnå den korrekta temperaturen snabbare.</li> <li>2. Ta bort eventuella produkter som har tinat medan felet kvarstod. De kan användas inom en kort tidsperiod.</li> <li>3. Lägg inte in några färska matvaror i frysdelen förrän den korrekta temperaturen har uppnåtts och felet har lösts.</li> </ol> <p>Om varningen fortsätter att visas måste du kontakta en auktoriserad tekniker.</p>
E10	Kylskåpsdelen är inte tillräckligt kall.	<p><b>Detta händer ofta efter:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Långvariga strömbrott.</li> <li>- Varm mat har placerats i kylskåpet.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ställ in en kallare temperatur i kylskåpet eller aktivera superkyllning. Felkoden bör försvinna när den önskade temperaturen har uppnåtts. Håll dörrarna stängda för att uppnå den korrekta temperaturen snabbare.</li> <li>2. Töm ytan framför luftkanalshålen och undvik att placera mat nära sensorn.</li> </ol> <p>Om varningen fortsätter att visas måste du kontakta en auktoriserad tekniker.</p>

TYP AV FEL	BETYDELSE	VARFÖR	VAD DU BÖR GÖRA
E11	Kylskåpsdelen är för kall.	Olika orsaker	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kontrollera om superkylningsläget är aktiverat.</li> <li>2. ?Sänk temperaturen i kylskåpsdelen.</li> <li>3. Kontrollera om ventilerna är rena och inte igensatta.</li> </ol> <p>Om varningen fortsätter att visas måste du kontakta en auktoriserad tekniker.</p>

## Om kylskåpet inte fungerar;

- Är det strömavbrott?
- Är kontakten korrekt ansluten till uttaget?
- Har säkringen för uttaget i vilket kontakten är kopplad eller huvudsäkringen blåst?
- Har uttaget något fel? För att kontrollera detta, anslut ditt kylskåp till ett uttag som du är säker på att det fungerar.

## Om kylskåpet inte kylar tillräckligt;

- Är temperaturregleringen rätt?
- Är dörren till kylskåpet ofta öppnad och lämnad öppen under en längre tid?
- Är dörren till kylskåpet ordentligt stängd?
- Har du ställt in en maträtt eller mat i kylskåpet som kommit i kontakt med den bakre väggen i kylskåpet och som därmed förhindrar luftflödet?
- Är din kyl överdrivet fylld?
- Är avståndet mellan ditt kylskåp och bak- och sidoväggarna tillräckligt stort?
- Är omgivningstemperaturen inom leden av värden som anges i bruksanvisningen?

## Om maten i kylskåpet kyls för mycket

- Är temperaturregleringen rätt?
- Har du nyligen ställt in det mycket mat i frysavdelningen? I så fall kan ditt kylskåp överkyla maten i kylavdelningen, eftersom det kommer att fungera längre för att kyla maten.

## Om ditt kylskåp fungerar för ljudligt;

För att bibehålla den inställda nivån nedkylning kan kompressorn aktiveras från tid till annan. Ljud från kylskåpet vid denna tid är normalt

## INNAN DU KALLAR PÅ SERVICE EFTER FÖRSÄLJNING

och beror på att den fungerar. När den avkylningsnivån som krävs har uppnåtts, kommer ljudet automatiskt att minska. Om ljudet fortsätter;

- Är din apparat stabil? Är benen justerade?
- Finns det något bakom ditt kylskåp?
- Vibrerar hyllorna eller faten med rätterna? Placera om hyllorna och / eller rätterna om detta är fallet.
- Vibrerar de föremål som placerats på ditt kylskåp?

### **Normala ljud;**

#### **Knackande (Is knackning) ljud:**

- Under automatisk avfrostning.
- När apparaten kyls eller värms (på grund av expansion av apparatens material).

**Kort knackning:** Hörs när termostaten kopplar kompressorn på / av.

**Kompressor ljud (normalt motorljud):** Detta ljud innebär att kompressorn fungerar normalt. Kompressor kan göra mer ljud under en kort tid när den är aktiverad.

**Bubblande ljud och plask:** Detta ljud orsakas av flödet av kylmediet i rören i systemet.

**Vattenflöde ljud:** Normalt ljud från vatten som rinner till avdunstningsbehållaren under avfrostning. Detta ljud kan höras under avfrostning.

**Blås ljud (normalt fläktljud):** Detta ljud kan höras i No-Frost kylskåp under normal drift av systemet på grund av luftcirkulationen.

### **Om fukt bildas inne i kylskåpet**

- Är all mat ordentligt förpackad? Har behållarna torkats innan du lagt dem i kylskåpet?
- Öppnas kylskåpets dörrar ofta? Fuktigheten i rummet kommer in i kylskåpet när dörrarna öppnas. Fuktighet bildas snabbare kommer när du öppnar dörrarna oftare, speciellt om luftfuktigheten i rummet är hög.
- Vattendroppar som samlas på den bakre väggen efter automatisk avfrostning är normalt (i statistiska modeller).

### **Om dörrarna inte öppnas och stängs ordentligt;**

- Förhindrar matförpackningar stängning av dörrarna?
- Är dörrfack, hyllor och lådor rätt placerade?

- Är dörr tätningarna slitna eller sönder?
- Är ditt kylskåp på en jämn yta?

### **Om kanterna på kylskåpet som har fast kontakt med dörrtätningen är varma;**

Speciellt på sommaren (varmt väder), kan ytorna som är i kontakt med tätningen bli varmare på grund av drift av kompressorn, det är normalt.

### **VIKTIGA ANMÄRKNINGAR:**

- Kompressorskyddsfunktionen kommer att aktiveras efter plötsliga strömavbrott eller utkoppling av apparaten, eftersom gasen i kylsystemet inte är stabiliserad än. Ditt kylskåp börjar fungera normalt igen efter 5 minuter, det behöver du inte oroa dig för.
- Om du inte kommer att använda kylskåpet under en längre tid (t.ex. under sommarlovet) koppla ur den. Rengör kylskåpet enligt instruktionerna i del 4 och lämna dörren öppen för att förhindra fukt och lukt.
- Om problemet kvarstår efter att du har följt alla instruktioner ovan, se till närmaste auktoriserad service.
- Apparaten du har köpt är avsedd för hembruk och kan användas bara hemma och för det angivna syftet. Den är inte lämplig för kommersiellt eller gemensamt bruk. Om konsumenten använder apparaten på ett sätt som inte överensstämmer med de beskrivna funktionerna, betonar vi att tillverkaren och återförsäljaren inte är ansvariga för reparationer och fel inom garantiperioden.
- Livslängden på din apparat som anges och förklaras av Institutionen för branschen är av 10 år (perioden för att erhålla delar som behövs för att apparaten skall fungera väl).

## TIPS FÖR ATT SPARA ENERGI

- 1–** Installera apparaten i ett svalt, väl ventilerat rum, men inte i direkt solljus och inte i närheten av en värmekälla (element, spis etc. ..). Använd annars en isoleringsplatta.
- 2–** Låt varm mat och dryck svalna utanför apparaten.
- 3–** Vid upptining av fryst mat, placera den i kylskåpet. Den frysta matens låga temperatur kommer att hjälpa till att kyla kylutrymmet när den tinar. Så det orsakar energibesparing. Om den frysta maten tas ut, orsakar det slöseri med energi
- 4–** När du placerar drycker och slask måste de täckas. Annars ökar fuktigheten i apparaten. Då blir arbetstiden längre. Dessutom hjälper täckandet av drycker och slask till att bevara lukt och smak
- 5–** När du placerar mat och dryck, öppna luckan så lite tid som möjligt.
- 6–** Håll locken stängda i alla fack med olika temperaturer i apparaten (grönsakslåda, kyl ... etc).
- 7–** Dörrtätningen måste vara ren och smidig. Byt ut tätningarna om de är slitna.



Den tekniska informationen finns på typskylten på apparatens innersida och på energimärkningen.

QR-koden på energimärkningen som levereras med apparaten ger en webblänk till informationen relaterad till apparatens prestanda i EU EPREL-databasen.

Behåll energimärkningen som referens tillsammans med bruksanvisningen och alla andra dokument som medföljer denna apparat.

Det är också möjligt att hitta samma information hos EPREL via länken <https://eprel.ec.europa.eu> och modellnamnet och produktnumret som du hittar på apparatens typskylt.

Se länken [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu) för detaljerad information om energimärkningen.

## INFORMATION FÖR TESTINSTITUT

Installation och förberedelse av apparaten för eventuell EcoDesign-verifiering ska överensstämma med EN 62552. Ventilationskrav, fördjupningsdimensioner och minsta bakre spel ska vara som anges i denna bruksanvisning vid DEL 2. Kontakta tillverkaren för ytterligare information, inklusive lastplaner.

Använd alltid endast originaldelar.

När du kontaktar vårt auktoriserade servicecenter, se till att du har följande information tillgänglig: Modell, PNC, serienummer.

Informationen finns på typskylten. Kan ändras utan föregående meddelande.

Få användningsråd, broschyrer, felsökning, service och reparationsinformation:

Besök vår webbplats på:

[www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)



# Index

<b>BEFORE USING THE APPLIANCE.....</b>	<b>39</b>
General warnings.....	39
Old and out-of-order fridges.....	43
Safety warnings .....	43
Installing and operating your fridge.....	44
Before Using your Fridge.....	45
Information about New Generation Cooling Technology .....	46
<b>THE PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS .....</b>	<b>47</b>
<b>THE VARIOUS FUNCTION AND POSSIBILITIES .....</b>	<b>49</b>
Display and Control Panel .....	49
Operating your Fridge Freezer .....	49
Freezer Temperature Settings .....	49
Cooler Temperature Settings .....	49
Super Freeze Mode .....	49
Warnings about Temperature Adjustments.....	51
Accessories .....	52
Freezer box.....	52
Chiller Shelf .....	53
Humidity Controller .....	53
Natural Ion Tech / Ionisier .....	54
Maxi-fresh preserver .....	54
Adjustable Door Shelf .....	55
Adjustable Glass Shelf.....	55
<b>CLEANING AND MAINTENANCE.....</b>	<b>56</b>
Defrosting .....	57
<b>ARRANGING FOOD IN THE APPLIANCE.....</b>	<b>58</b>
Refrigerator compartment.....	58
Freezer compartment .....	59
<b>TRANSPORTATION AND CHANGING OF INSTALLATION</b>	

**POSITION..... 64**  
    Repositioning the door..... 64

**BEFORE CALLING YOUR AFTER SALES SERVICE ... 65**

**TIPS FOR SAVING ENERGY..... 69**

**TECHNICAL DATA..... 70**

**INFORMATION FOR TEST INSTITUTES ..... 71**

**CUSTOMER CARE AND SERVICE..... 72**

*The operating instructions apply to several models. Differences may therefore occur.*



**FIRE**

Warning; Risk of fire / flammable materials

## General warnings

**⚠ WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

**⚠ WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

**⚠ WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

**⚠ WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.

**⚠ WARNING:** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.

**⚠ WARNING:** Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

**⚠ WARNING:** In order to avoid any hazards resulting from the instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the following instructions:

**⚠** If your appliance uses R600a as a refrigerant (this information will be provided on the label of the cooler) you should take care during transportation and installation to prevent the cooler elements from being damaged. R600a is an environmentally friendly and natural gas, but it is explosive. In the event of a leak due to damage of the cooler elements, move your fridge away from open flames or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.

**BEFORE USING THE APPLIANCE**

- While carrying and positioning the fridge, do not damage the cooler gas circuit.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended to be used in household and domestic applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments.
  - bed and breakfast type environments;
  - catering and similar non-retail applications.
- If the socket does not match the refrigerator plug, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- A specially grounded plug has been connected to the power cable of your refrigerator. This plug should be used with a specially grounded socket of 10 amperes. If there is no such socket in your house, please have one installed by an authorised electrician.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances. Children are not expected to perform cleaning or user maintenance of the appliance, very young children (0-3 years old) are not expected to use appliances, young children (3-8 years old) are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given, older children (8-14 years old) and vulnerable people can use appliances safely after they have been given appropriate supervision or instruction concerning use of the appliance. Very vulnerable people are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service agent or similar qualified persons, in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use at altitudes exceeding 2000 m.

**To avoid contamination of food, please respect the following instructions:**

- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems.
- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
- Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice cream and making ice cubes.

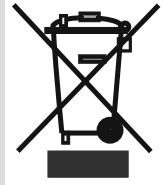
## BEFORE USING THE APPLIANCE

- One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.
- If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

### Old and out-of-order fridges

- If your old fridge has a lock, break or remove the lock before discarding it, because children may get trapped inside it and may cause an accident.
- Old fridges and freezers may contain isolation material and refrigerant with CFC or HFC. Therefore, take care not to harm environment when you are discarding your old fridges.

Please ask your municipal authority about the disposal of the WEEE reuse, recycle and recovery purposes.

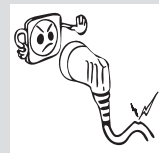


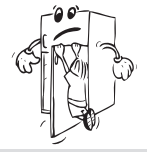
### Notes:

- Please read the instruction manual carefully before installing and using your appliance. **We are not responsible for the damage occurred due to misuse.**
- Follow all instructions on your appliance and instruction manual, and keep this manual in a safe place to resolve the problems that may occur in the future.
- This appliance is produced to be used in homes and it can only be used in domestic environments and for the specified purposes. It is not suitable for commercial or common use. Such use will cause the guarantee of the appliance to be cancelled and our company will not be responsible for losses incurred.
- This appliance is produced to be used in houses and it is only suitable for cooling / storing food. It is not suitable for commercial or common use and/or for storing substances except for food. Our company is not responsible for losses to be incurred in the contrary case.

### Safety warnings

- Do not connect your fridge freezer to the mains electricity supply using an extension lead.
- Do not plug in damaged, torn or old plugs.
- Do not pull, bend or damage the cord.





- This appliance is designed for use by adults, do not allow children to play with the appliance or let them hang off the door.
- Never touch the power cord/plug with wet hands as this could cause a short circuit or electric shock.
- Do not place glass bottles or beverage cans in the ice-making compartment as they can burst as the contents freeze.
- Do not place explosive or flammable material in your fridge. Place drinks with high alcohol content vertically in the fridge compartment and make sure that their tops are tightly closed.
- When removing ice from the ice-making compartment, do not touch it. Ice may cause frost burns and/or cuts.
- Do not touch frozen goods with wet hands. Do not eat ice-cream or ice cubes immediately after you have taken them out of the ice-making compartment.
- Do not re-freeze frozen goods after they have melted. This may cause health issues such as food poisoning.
- Do not cover the body or top of fridge with lace. This affects the performance of your fridge.
- Secure any accessories in the fridge during transportation to prevent damage to the accessories.
- Do not use plug adapter.

### Installing and operating your fridge

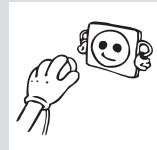
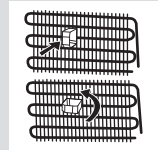
*Before using your fridge, you should pay attention to the following points:*

- The operating voltage for your fridge is 220-240 V at 50Hz.
- We do not accept responsibility for any damages that occur due to ungrounded usage.
- Place your fridge where it will not be exposed to direct sunlight.
- Your appliance should be at least 50 cm away from stoves, gas ovens and heater cores, and at least 5 cm away from electrical ovens.
- Your fridge should never be used outdoors or exposed to rain.

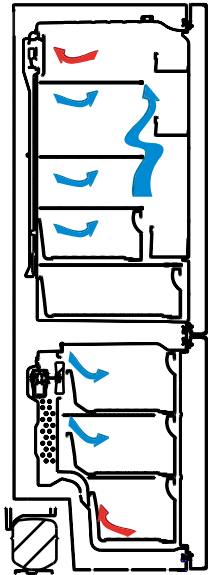
- Do not place anything on your fridge, and install your fridge in a suitable place so that at least 5 cm of free space is available above it.
- Use the adjustable front legs to make sure your appliance is level and stable. You can adjust the legs by turning them in either direction. This should be done before placing food in the fridge.
- Before using your fridge, wipe all parts with a solution of warm water and a teaspoon of sodium bicarbonate, then rinse with clean water and dry. Place all parts in the fridge after cleaning.
- Install the plastic distance guide (the part with black vanes at the rear) by turning it 90° (as shown in the figure) to prevent the condenser from touching the wall.

### Before Using your Fridge

- At first installation if the product has been transported in horizontal position or after reversing the door hanging, wait at least 4 hours before connecting the appliance to the power supply.
- Your fridge may have a smell when it is operated for the first time. This is normal and the smell will fade away when your fridge starts to cool.



### Information about New Generation Cooling Technology



Fridges with new generation cooling technology have a different working system than static fridges. In normal fridges, humid air that enters into fridge and the water vapor that comes out from the foods, accumulates frost formation in freezer compartment. In order to melt this frost, in other words defrost, the fridge has to be stopped. During the stopping period, to keep the foods cold, user has to extract the food to outside of fridge and user has to clear the ice during this period.

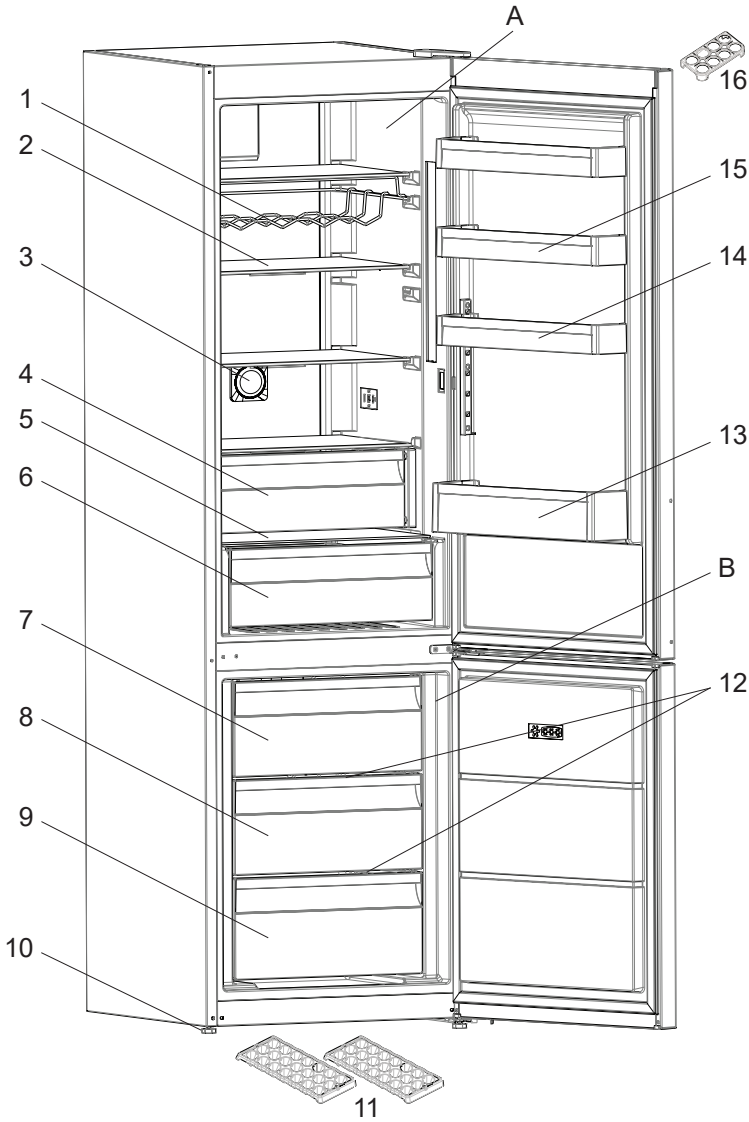
In the fridges with new generation cooling technology, situation in the freezer compartment is completely different. With the aid of fan, cold and dry air is blown out through many points into the freezer compartment. As a result of the homogenously blown cold air, even in the spaces between shelves, foods are frozen equally and correctly. On the other hand there will be no frost formation.

In the refrigerator compartment, there will be nearly same configuration with freezer compartment. Air, that is emitted with the fan, located at the top of refrigerator compartment, is cooled while passing through the gap behind the air duct. At the same time, air is blown out through the holes on the air duct so that cooling process is successfully completed in the refrigerator compartment. Holes on the air duct are designed such that the air distribution becomes homogenous in this compartment.

As there is no air passage between freezer and refrigerator compartment, there will be no odor mixing.

As a result of these, your fridge with new generation cooling technology, gives you, ease of use beside the huge volume and esthetic appearance.

# THE PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS



This presentation is only for information about the parts of the appliance. Parts may vary according to the appliance model.

- A) Fridge compartment
  - B) Freezer compartment
- 
- 1) Wine rack \*
  - 2) Fridge shelves
  - 3) Ionisier \*
  - 4) Chiller \*
  - 5) Crisper cover
  - 6) Crisper
  - 7) Freezer top basket
  - 8) Freezer middle basket
  - 9) Freezer bottom basket
  - 10) Leveling feets
  - 11) Ice trays
  - 12) Freezer glass shelves
  - 13) Bottle shelf
  - 14) Adjustable door shelf \* / Door shelf
  - 15) Upper door shelves
  - 16) Egg holder

\* In some models

This presentation is only for information about the parts of the appliance. Parts may vary according to the appliance model.

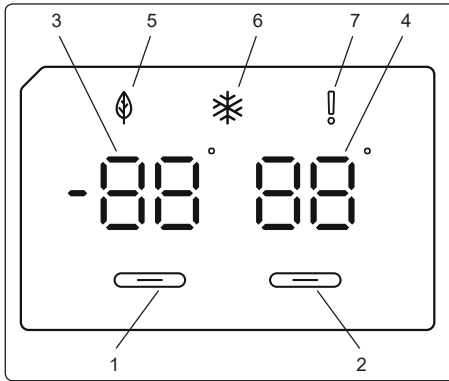
**General notes:**

**Fresh Food Compartment (Fridge):** Most efficient use of energy is ensured in the configuration with the drawers in the bottom part of the appliance, and shelves evenly distributed, position of door bins does not affect energy consumption.

**Freezer Compartment (Freezer):** Most Efficient use of energy is ensured in the configuration with the drawers and bins are on stock position.



## Display and Control Panel



### Using the Control Panel

1. Enables the setting of the freezer.
2. Enables the setting of the cooler.
3. Freezer set value screen.
4. Cooler set value screen.
5. Economy mode symbol.
6. Super freeze symbol.
7. Alarm symbol.

## Operating your Fridge Freezer

### Lighting (If available)

When the product is plugged in for the first time, the interior lights may turn on 1 minute late due to opening tests. Once you have plugged in the product, all symbols will be displayed for 2 seconds and the initial values will be shown as -18 °C on the freezer adjustment indicator, and +4 °C on the fridge adjustment indicator.

### Freezer Temperature Settings

- The initial temperature value for the freezer setting indicator is -18 °C.
- Press the freezer set button once.

When you first press the button, the previous value will blink on the screen.

- Whenever you press the same button, a lower temperature will be set (-16 °C, -18 °C, -20 °C, -22 °C or -24 °C).
- If you continue to press the button, it will restart from -16 °C.

**NOTE:** Eco mode gets activated automatically when the temperature of the freezer compartment is set to -18°C.



### Cooler Temperature Settings

- The initial temperature value for the cooler setting indicator is +4 °C.
- Press the cooler button once.
- Whenever you press the button, a lower temperature will be set (+8 °C, +6 °C, +5 °C, +4 °C, or +2 °C).
- If you continue to press the button, it will restart from +8 °C.

### Super Freeze Mode

#### Purpose

- To freeze a large quantity of food that cannot fit on the fast freeze

- shelf.
- To freeze prepared foods.
- To freeze fresh food quickly to retain freshness.

**How to use**

To enable the super freeze mode, press and hold the freezer temperature setting button for 3 seconds. Once the super freeze mode has been set, the super freeze symbol on the indicator will be lit and the machine will beep to confirm the mode has been switched on.

**During Super Freeze Mode:**

- The temperature of the Cooler may be adjusted. In this case, Super Freeze mode will continue.
- Economy mode cannot be selected.
- Super Freeze mode can be cancelled in the same way it is selected.

**Notes:**

- The maximum amount of fresh food (in kilograms) that can be frozen within 24 hours is shown on the appliance label.
- For optimal appliance performance in maximum freezer capacity, activate super freeze mode 3 hours before you put fresh food into the freezer.



Super freeze mode will automatically cancel after 24 hours, depending on the environmental temperature or when the freezer sensor reaches a sufficiently low temperature.

## Warnings about Temperature Adjustments

- Temperature adjustments should be made according to the frequency of door openings and the quantity of food kept inside the fridge.
- Do not pass to another adjustment before completing an adjustment.
- Your fridge should be operated up to 24 hours according to the ambient temperature without interruption after being plugged in to be completely cooled. Do not open doors of your fridge frequently and do not place much food inside it in this period.
- A 5 minute delaying function is applied to prevent damage to the compressor of your fridge, when you take the plug off and then plug it on again to operate it or when an energy breakdown occurs. Your fridge will start to operate normally after 5 minutes.
- Your fridge is designed to operate in the ambient temperature intervals stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. We do not recommend operating your fridge out of stated temperatures value limits in terms of cooling effectiveness.
- This appliance is designed for use at an ambient temperature within the 10°C - 43°C range.

### Climate class and meaning:

**T (tropical):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 43 °C.

**ST (subtropical):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 38 °C.

**N (temperate):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C.

**SN (extended temperate):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C.

### Important installation instructions

This appliance is designed to work in difficult climate conditions (up to 43 degrees C or 110 degrees F) and is powered with 'Freezer Shield' technology which ensures that the frozen food in the freezer will not defrost even if the ambient temperature falls as low as -15 °C. So you may then install your appliance in an unheated room without having to worry about frozen food in the freezer being spoilt. When the ambient temperature returns to normal, you may continue using the appliance as usual.

## Accessories

### Freezer box

The freezer box allows foods are maintained more regularly.

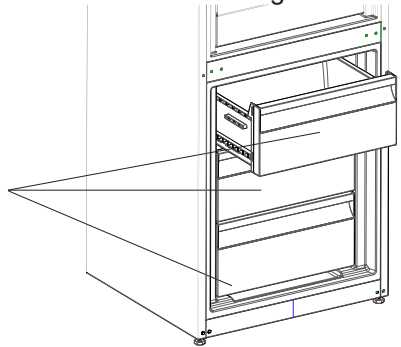
#### Removing The freezer box;

- Pull the box out as far as possible
- Pull the front of box up and out.

! Make the inverse of the same operation for the resetting the sliding compartment.

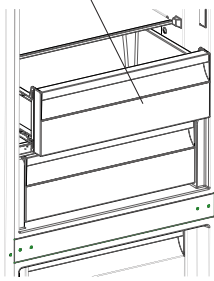
**Note:** Always Keep the handle of box while removing the box.

Freezer boxes



## Chiller Shelf

(In some models)



Keeping food in the Chiller compartment instead of the freezer or refrigerator compartment allows food retain freshness and flavour longer, while preserving its fresh appearance. When chiller tray becomes dirty, remove it and wash it with water.

(Water freezes at 0°C, but foods containing salt or sugar freeze at temperature lower than that)

Normally people use the chiller compartment for raw fish, lightly pickled, rice, etc...

***Do not put foods you want to freeze or ice trays in order to make ice.***

## Removing the Chiller shelf

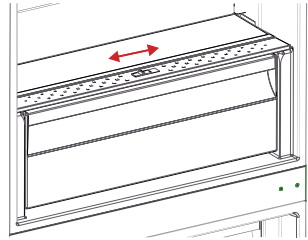
- Pull the chiller shelf out toward you by sliding on rails.
- Pull the chiller shelf up from rail to remove.

## Humidity Controller

When the humidity controller in the closed position, it allows fresh fruit and vegetables to be stored longer.

In case of the crisper is totally full, the fresh dial is located in front of crisper, should be opened. By means of this the air in the crisper and humidity rate will be controlled and endurance life will be increased.

If you see any condensation on glass shelf, humidity control should be taken into the open positions.

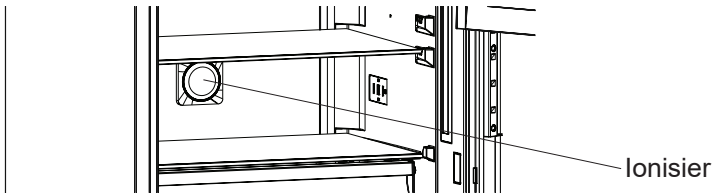


**Natural Ion Tech / Ioniser (In some models)**

Natural Ion Tech spreads negative ions which neutralize particles of unpleasant smell and dust in the air.

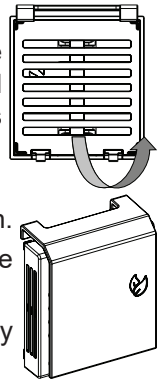
By removing these particles from the air in the refrigerator, Natural Ion Tech improves air quality and eliminates odours.

- This feature is optional. It may not exist on your product.
- The location of your ioniser device may vary from product to product.

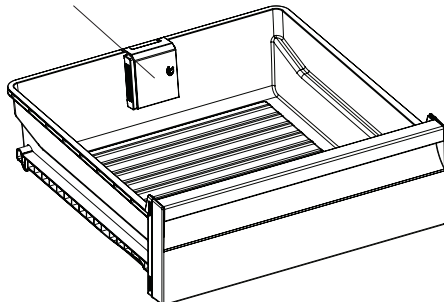
**Maxi-fresh preserver (In some models)**

Maxi Fresh Preserver technology helps to remove ethylene gas (a bioproduct released naturally from fresh foods) and unpleasant odors from the crisper. In this way, food stays fresh for a longer time.

- Maxi Fresh Preserver must be cleaned once in a year. The filter should be waited for 2 hours at 65°C in a oven.
- To clean the filter, please remove the back cover of the filter box by pulling it in the direction of the arrow.
- The filter should not be washed with water or any detergent.



Maxi Fresh Preserver



## Adjustable Door Shelf (In some models)

Six different height adjustments can be made to provide storage areas that you need by adjustable door shelf.

To change the position of adjustable door shelf ;

Hold the bottom of the shelf and pull the buttons on the side of the door shelf direction of arrow (Fig.1).

Position door shelf the height you need by moving up and down. After you get the position that you want the door shelf, release the buttons on the side of the door shelf (Fig.2) Before releasing the door shelf, move up down and make sure the door shelf is fixed.

**Note:** Before moving door shelf is loaded, you must hold the shelf by supporting the bottom. Otherwise, door shelf could fall off the rails due to the weight. So damage may occur on the door shelf or rails.

## Adjustable Glass Shelf (In some models)

Adjustable glass shelf mechanism provides higher storage spaces with a simple movement. To cover the glass shelf, push it.

You can load your food as you want in the resulting extra space. To bring the shelf in its original position, pull it toward you.

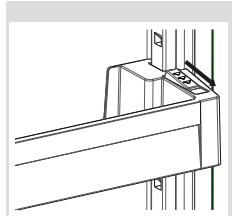


Figure -1

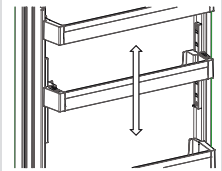


Figure -2

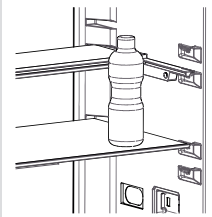


Figure -1

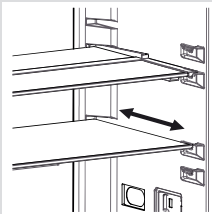
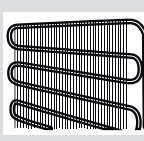
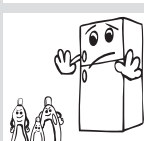


Figure -2

Visual and text descriptions on the accessories section may vary according to the model of your appliance.

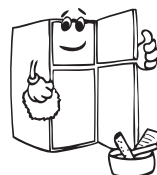


- **Disconnect the unit from the power supply before cleaning.**

- Do not clean the appliance by pouring water.
- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.

- The refrigerator should be cleaned periodically using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.

- Clean the accessories separately with soap and water. Do not clean them in the dishwasher.



- Do not use abrasive products, detergents or soaps. After washing, rinse with clean water and dry carefully. When you have finished cleaning, reconnect the plug to the mains supply with dry hands.

- Clean the condenser with a broom at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.

**THE POWER SUPPLY MUST BE DISCONNECTED.**



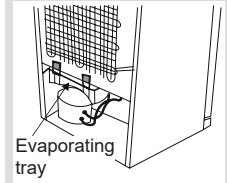
## Defrosting

Your refrigerator performs automatic defrosting. The water formed as a result of defrosting passes through the water collection spout, flows into the vaporisation container behind your refrigerator and evaporates there.

- Make sure you have disconnected the plug of your refrigerator before cleaning the vaporisation container.
- Remove the vaporisation container from its position by removing the screws as indicated. Clean it with soapy water at specific time intervals. This will prevent odours from forming.

## Replacing LED Lighting

If your refrigerator has LED lighting contact the help desk as this should be changed by authorized personnel only.



**Refrigerator compartment**

- For normal operating conditions, adjusting the temperature value of the cooler partition of the fridge to 4°C will be enough.
- To reduce humidity and consequent increase of frost never place liquids in unsealed containers in the refrigerator. Frost tends to concentrate in the coldest parts of the evaporator and in time will require more frequent defrosting.
- Never place warm food in the refrigerator. Warm food should be allowed to cool at room temperature and should be arranged to ensure adequate air circulation in the refrigerator compartment.
- Nothing should touch on the back wall as it will cause frost and the packages can stick on the back wall. Do not open the refrigerator door too frequently.
- Arrange the meat and cleaned fish(wrapped in packages or sheets of plastic) which you will use in 1-2 days,in the bottom section of the refrigerator compartment(that is above the crisper) as this is the coldest section and will ensure the best storing conditions.
- You can put the fruits and vegetables into crisper without packing.
- For normal working conditions, it will be sufficient to adjust the temperature setting of your refrigerator to +4 °C.
- The temperature of the fridge compartment should be in the range of 0-8 °C, fresh foods below 0 °C are iced and rotted, bacterial load increases above 8 °C, and spoils.
- Do not put hot food in the refrigerator immediately, wait for the temperature to pass outside. Hot foods increase the degree of your refrigerator and cause food poisoning and unnecessary spoiling of the food.
- Meat, fish, etc. should be store in the chiller compartment of the food, and the vegetable compartment is preferred for vegetables. (if available)
- To prevent cross contamination, meat products and fruit vegetables are not stored together.
- Foods should be placed in the refrigerator in closed containers or covered to prevent moisture and odors.

Some recommendations have been specified below for the placement and storage of your food in the cooling compartment.

**NOTE:** Potatoes, onions and garlic should not be stored in the refrigerator.

Food	Maximum Storing time	Where to place in the fridge department
<b>Vegetables and fruits</b>	1 week	Vegetable bin
<b>Meat and fish</b>	2 - 3 Days	Wrapped in plastic foil or bags or in a meat container (on the glass shelf)
<b>Fresh cheese</b>	3 - 4 Days	In special door shelf
<b>Butter and margarine</b>	1 week	In special door shelf
<b>Bottled products milk and yoghurt</b>	Until the expiry date recommended by the producer	In special door shelf
<b>Eggs</b>	1 month	In the egg shelf
<b>Cooked food</b>		All shelves

### Freezer compartment

- Please use the deep freeze compartment of your refrigerator for storing the frozen food for a long time and for producing ice.
- To get maximum capacity for freezer compartment, please just use glass shelves for upper and middle section. For bottom section, please use lower basket.
- Please do not place the food you shall newly freeze nearby the already frozen food.
- You should freeze the food to be frozen (meat, minced meat, fish, etc.) by dividing them into portions in such a way that they can be consumed once.
- Please do not refreeze the frozen food once they are thawed. It may pose a danger for your health since it might cause problems such as food poisoning.
- Do not place the hot meals in your deep freeze before they become cold. You would cause the other food frozen beforehand in the deep freeze to become putrefied.
- When you buy frozen food, makes sure that they were frozen under appropriate conditions and the package is not torn.
- While storing the frozen food, the storage conditions on the package should certainly be observed. If there is not any explanation, the food must be consumed within the shortest time possible.

- If there had been humidification in the frozen food package and it has a foul smell, the food might have been stored under unsuitable conditions previously and gone rotten. Do not purchase this type of foods!
- The storage durations of frozen food change depending on the ambient temperature, the frequent opening and closing of the doors, thermostat settings, food type and the time elapsed from the purchase time of the food to the time it is placed into the freezer. Always abide by the instructions on the package and never exceed the indicated storage duration.
- During long lasting power failures, please do not open the door of the deep freeze compartment. During longer power failures, do not refreeze your food and consume them as soon as possible.

**Not that;** if you want to open again immediately after closing the freezer door, it will not be opened easily. It's quite normal! After reaching equilibrium condition, the door will be opened easily.

**Important note:**

- *Frozen foods, when thawed, should be cooked just like fresh foods. If they are not cooked after being thawed they must NEVER be re-frozen.*
- The taste of some spices found in cooked dishes (anise, basilica, watercress, vinegar, assorted spices, ginger, garlic, onion, mustard, thyme, marjoram, black pepper, etc.) changes and they assume a strong taste when they are stored for a long period. Therefore, the frozen food should be added little amount of spices or the desired spice should be added after the food has been thawed.
- The storage period of food is dependent on the oil used. The suitable oils are margarine, calf fat, olive oil and butter and the unsuitable oils are peanut oil and pig fat.
- The food in liquid form should be frozen in plastic cups and the other food should be frozen in plastic folios or bags.

Some recommendations have been specified on pages 29, 30 and 31 for the placement and storage of your food in the deep freeze compartment.

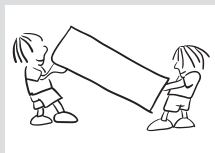
Meat and fish	Preparation	Maximum Storing time (month)
<b>Steak</b>	Wrapping in a foil	6 - 8
<b>Lamb meat</b>	Wrapping in a foil	6 - 8
<b>Veal roast</b>	Wrapping in a foil	6 - 8
<b>Veal cubes</b>	In small pieces	6 - 8
<b>Lamb cubes</b>	In pieces	4 - 8
<b>Minced meat</b>	In packages without using spices	1 - 3
<b>GIBLETS (pieces)</b>	In pieces	1 - 3
<b>Bologna sausage/ salami</b>	Should be packaged even if it has membrane	
<b>Chicken and turkey</b>	Wrapping in a foil	4 - 6
<b>Goose and Duck</b>	Wrapping in a foil	4 - 6
<b>Deer, Rabbit, Wild Boar</b>	In 2.5 kg portions and as fillets	6 - 8
<b>Freshwater fishes (Salmon, Carp, Crane, Siluroidea)</b>	After cleaning the bowels and scales of the fish, wash and dry it; and if necessary, cut the tail and head.	2
<b>Lean fish; bass, turbot, flounder</b>		4
<b>Fatty fishes (Tunny, Mackarel, bluefish, anchovy)</b>		2 - 4
<b>Shellfish</b>	Cleaned and in bags	4 - 6
<b>Caviar</b>	In its package, aluminium or plastic container	2 - 3
<b>Snail</b>	In salty water, aluminum or plastic container	3

**Note:** Frozen meat should be cooked as fresh meat after being thawed. If the meat is not cooked after being thawed, it should never be frozen again.

<b>Vegetables and Fruits</b>	<b>Preparation</b>	<b>Maximum Storing time (months)</b>
<b>String beans and beans</b>	Wash and cut to small pieces and boil in water	10 - 13
<b>Beans</b>	Hull and wash and boil in water	12
<b>Cabbage</b>	Cleaned and boil in water	6 - 8
<b>Carrot</b>	Clean and cut to slices and boil in water	12
<b>Pepper</b>	Cut the stem, cut into two pieces and remove the core and boil in water	8 - 10
<b>Spinach</b>	Washed and boil in water	6 - 9
<b>Cauliflower</b>	Take the leaves apart, cut the heart into pieces, and leave it in water with a little lemon juice for a while	10 - 12
<b>Eggplant</b>	Cut to pieces of 2cm after washing	10 - 12
<b>Corn</b>	Clean and pack with its stem or as sweet corn	12
<b>Apple and pear</b>	Peel and slice	8 - 10
<b>Apricot and Peach</b>	Cut into two pieces and remove the stone	4 - 6
<b>Strawberry and Blackberry</b>	Wash and hull	8 - 12
<b>Cooked fruits</b>	Adding 10 % of sugar in the container	12
<b>Plum, cherry, sourberry</b>	Wash and hull the stems	8 - 12

<b>Dairy Products</b>	<b>Preparation</b>	<b>Maximum Storing time (months)</b>	<b>Storing Conditions</b>
Packet (Homogenize) Milk	In its own packet	2 - 3	Pure Milk – In its own packet
Cheese-excluding white cheese	In slices	6 - 8	Original package may be used for short storing period. It should be wrapped in foil for longer periods.
Butter, margarine	In its package	6	

	<b>Maximum Storing time (months)</b>	<b>Thawing time in room temperature (hours)</b>	<b>Thawing time in oven (minutes)</b>
<b>Bread</b>	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
<b>Biscuits</b>	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
<b>Pastry</b>	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
<b>Pie</b>	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
<b>Phyllo dough</b>	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
<b>Pizza</b>	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)



### **Transportation and Changing of Installation Position**

- The original packages and foamed polystyrene (PS) can be retained if required.
- During transportation, the appliance should be secured with a wide string or a strong rope. The instructions written on the corrugated box must be followed while transporting.
- Before transporting or changing the installation position, all the moving objects (ie,shelves,crisper...) should be taken out or fixed with bands in order to prevent them from getting damaged.

### **Repositioning the door**

- It is not possible to change the opening direction of your refrigerator door, if the door handle on your refrigerator is installed from the front surface of the door.
- It is possible to change the opening direction of the door on models without any handles.
- If the door opening direction of your refrigerator may be changed, you should contact the nearest Authorised Service Agent to have the opening direction changed.



## Check Warnings;

Your fridge warns you if the temperatures for cooler and freezer are in improper levels or when a problem occurs in the appliance. Warning codes are displayed in the Freezer and Cooler Indicators.

ERROR TYPE	MEANING	WHY	WHAT TO DO
E01	Sensor warning		Call Service for assistance as soon as possible.
E02	Sensor warning		Call Service for assistance as soon as possible.
E03	Sensor warning		Call Service for assistance as soon as possible.
E06	Sensor warning		Call Service for assistance as soon as possible.
E07	Sensor warning		Call Service for assistance as soon as possible.
E08	Low Voltage Warning	Power supply to the device has dropped to below 170 V.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- This is not a device failure, this error helps to prevent damages to the compressor.</li> <li>- The voltage needs to be increased back to required levels</li> </ul> <p>If this warning continues an authorised technician needs to be contacted.</p>
E09	Freezer compartment is not cold enough	Likely to occur after long term power failure.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Set the freezer temperature to a colder value or set Super Freeze. This should remove the error code once the required temperature has been reached. Keep doors closed to improve time taken to reach the correct temperature.</li> <li>2. Remove any products which have thawed/defrosted during this error. They can be used within a short period of time.</li> <li>3. Do not add any fresh produce to the freezer compartment until the correct temperature has been reached and the error is no longer.</li> </ol> <p>If this warning continues an authorised technician needs to be contacted.</p>

ERROR TYPE	MEANING	WHY	WHAT TO DO
E10	Fridge compartment is not cold enough	<p><b>Likely to occur after:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Long term power failure.</li> <li>- Hot food has been left in the fridge.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Set the fridge temperature to a colder value or set Super Cool. This should remove the error code once the required temperature has been reached. Keep doors closed to improve time taken to reach the correct temperature.</li> <li>2. Please empty the location at the front area of air duct channel holes and avoid putting food close to the sensor.</li> </ol> <p>If this warning continues an authorised technician needs to be contacted.</p>
E11	Fridge compartment is too cold	Various	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check is Super Cool mode is activated</li> <li>2. Reduce the fridge compartment temperature</li> <li>3. Check to see if vents are clear and not clogged</li> </ol> <p>If this warning continues an authorised technician needs to be contacted.</p>

### If your fridge is not operating;

- Is there a power failure?
- Is the plug connected to the socket correctly?
- Is the fuse of the socket to which the plug is connected or the main fuse blown?
- Is there any failure at the socket? To check this, plug your refrigerator to a socket this is surely operating.

### If your fridge is not cooling enough;

- Is the temperature adjustment right?
- Is the door of your fridge opened frequently and left open for a long while?
- Is the door of fridge closed properly?
- Did you put a dish or food on your fridge so that it contacts the rear wall of your fridge so as to prevent the air circulation?
- Is your fridge filled excessively?
- Is there adequate distance between your fridge and the rear and side walls?

- Is the ambient temperature within the range of values specified in the operating manual?

### **If the food in your refrigerator compartment is over cooled**

- Is the temperature adjustment right?
- Are there many food recently put inside the freezer compartment?  
If so, your fridge may over cool the food inside the refrigerator compartment as it will operate longer to cool these food.

### **If your fridge is operating too loudly;**

To maintain the set cooling level, compressor may be activated from time to time. Noises from your fridge at this time are normal and due to its function. When the required cooling level is reached, noises will be decreased automatically. If the noises persist;

- Is your appliance stable? Are the legs adjusted?
- Is there anything behind your fridge?
- Are the shelves or dishes on the shelves vibrating? Re-place the shelves and/or dishes if this is the case.
- Are the items placed on your fridge vibrating?

### **Normal Noises;**

#### **Cracking (Ice cracking) Noise:**

- During automatic defrosting.
- When the appliance is cooled or warmed (due to expansion of appliance material).

**Short cracking:** Heard when the thermostat switches the compressor on/off.

**Compressor noise (Normal motor noise):** This noise means that the compressor operates normally Compressor may cause more noise for a short time when it is activated.

**Bubbling noise and splash:** This noise is caused by the flow of the refrigerant in the tubes of the system.

**Water flow noise:** Normal flow noise of water flowing to the evaporation container during defrosting. This noise can be heard during defrosting.

**Air Blowing Noise (Normal fan noise):** This noise can be heard in No-Frost fridge during normal operation of the system due to the circulation of air.

**If humidity builds up inside the fridge;**

- Are all food packed properly? Are the containers dried before placing them in the fridge?
- Are the fridge doors opened frequently? Humidity of the room gets in the fridge when the doors are opened. Humidity build up will be faster when you open the doors more frequently, especially if the humidity of the room is high.

**If the doors are not opened and closed properly;**

- Do the food packages prevent closing of the door?
- Are the door compartments, shelves and drawers placed properly?
- Are door gaskets broken or torn?
- Is your fridge on a level surface?

**If the edges of fridge cabinet that the door joint contact are warm;**

Especially in summer (hot weather), the surfaces that the joint contact may get warmer during the operation of the compressor, this is normal.

**IMPORTANT NOTES:**

- Compressor protection function will be activated after sudden power breakdowns or after unplugging the appliance, because the gas in the cooling system is not stabilized yet. Your fridge will start after 5 minutes, there is nothing to worry about.
- If you will not use your fridge for a long time (e.g. in summer holidays) unplug it. Clean your fridge according to Part 4 and leave the door open to prevent humidity and smell.
- If the problem persists after you have followed all the instructions above, please consult to the nearest authorized service.
- The appliance you bought is designed for home type use and can be used only at home and for the stated purposes. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer use the appliance in a way that does not comply with these features, we emphasize that the producer and the dealer shall not be responsible for any repair and failure within the guarantee period.

1. Install the appliance in a cool, well ventilated room , but not in direct sunlight and not near a heat source (radiator, cooker.. etc). Otherwise use an insulating plate.
2. Allow warm food and drinks to cool down outside the appliance.
3. When thawing frozen food, place it in the refrigerator compartment. The low temperature of the frozen food will help to cool the refrigerator compartment when it is thawing. This will help to save energy. If the frozen food is put out, it results in a waste of energy.
4. Cover drinks or other liquids when placing them in the appliance. Otherwise humidity increases in the appliance. Therefore, the working time gets longer. Also covering drinks and other liquids helps to preserve smell and taste.
5. Try to avoid keeping the doors open for long periods or opening the doors too frequently as warm air will enter the cabinet and cause the compressor to switch on unnecessarily often.
6. Keep the covers of the different temperature compartments (crisper, chiller ...etc ) closed
7. Door gasket must be clean and pliable. Replace gaskets if worn.

The technical information is situated in the rating plate on the internal side of the appliance and on the energy label.

The QR code on the energy label supplied with the appliance provides a web link to the information related to the performance of the appliance in the EU EPREL database.

Keep the energy label for reference together with the user manual and all other documents provided with this appliance.

It is also possible to find the same information in EPREL using the link <https://eprel.ec.europa.eu> and the model name and product number that you find on the rating plate of the appliance.

See the link [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu) for detailed information about the energy label.

Appliance for any EcoDesign verification shall be compliant with EN 62552.

Ventilation requirements, recess dimensions and minimum rear clearances shall be as stated in this User Manual at **Chapter 2**. Please contact the manufacturer for any other further information, including loading plans.

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, Serial Number and Service Index.

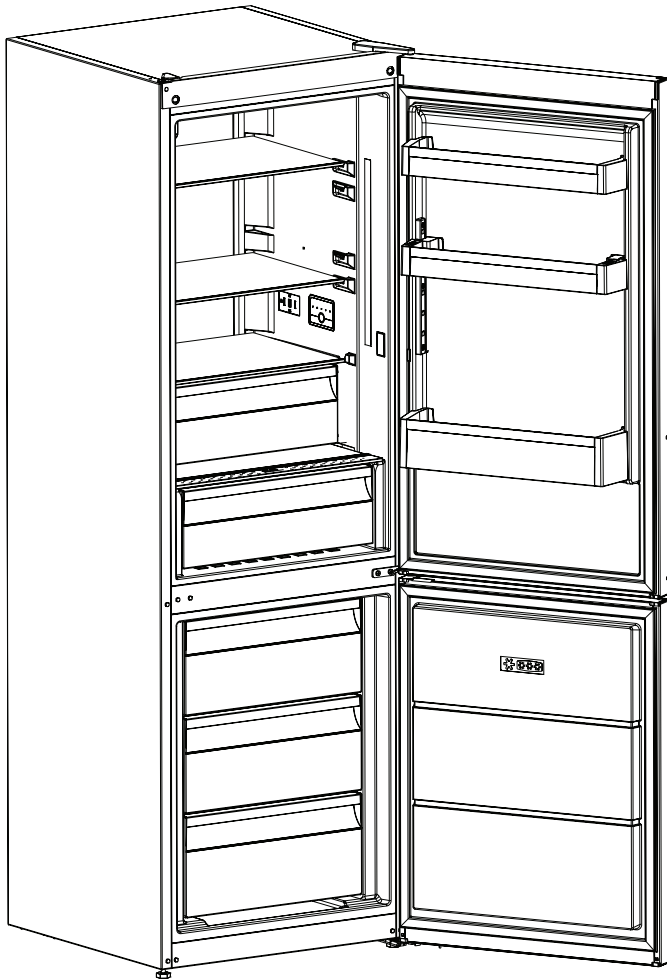
The information can be found on the rating plate. Subject to change without notice.

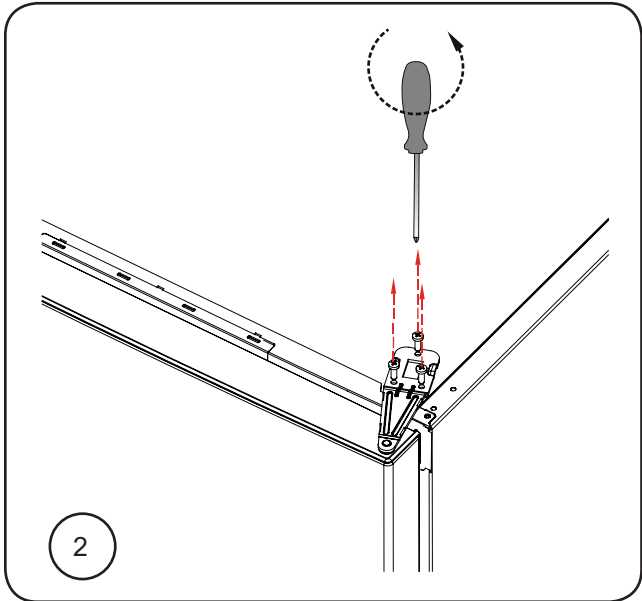
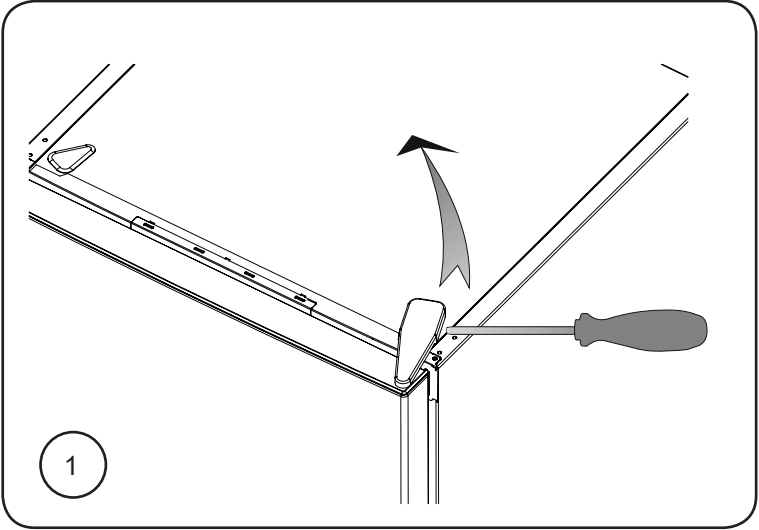
The original spare parts for some specific components are available for a minimum of 7 or 10 years, based on the type of component, from the placing on the market of the last unit of the model.

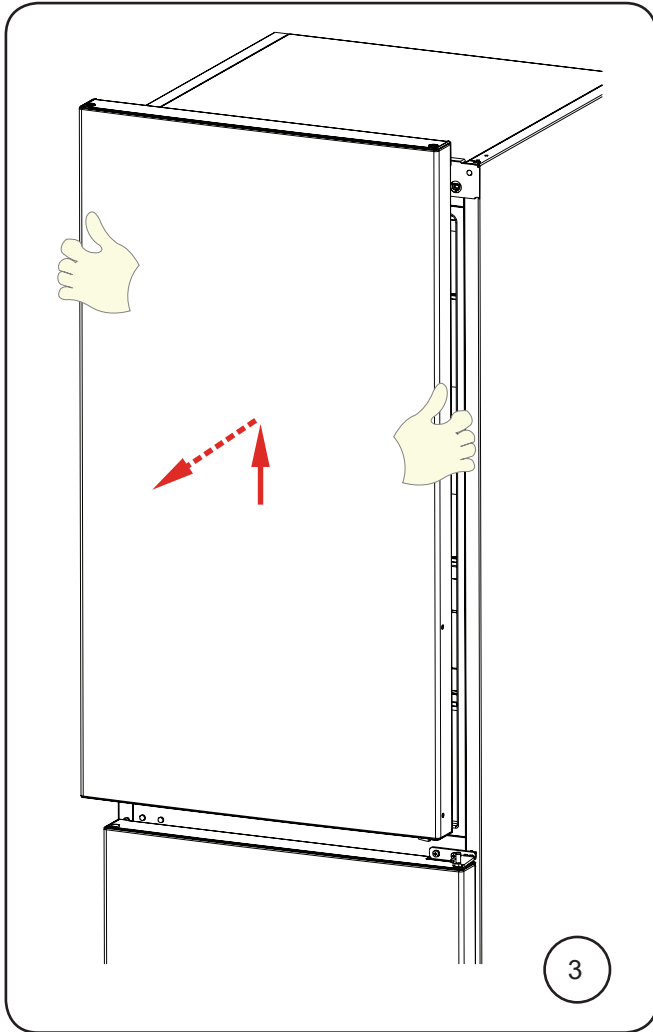
Visit our website to:

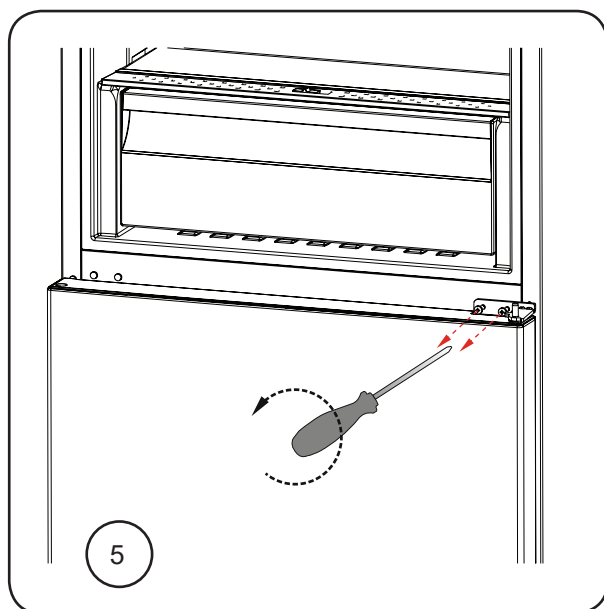
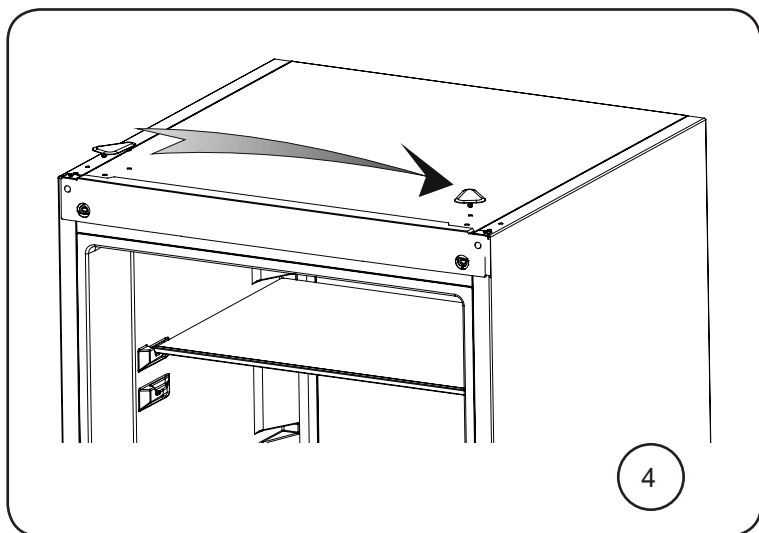
[www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)

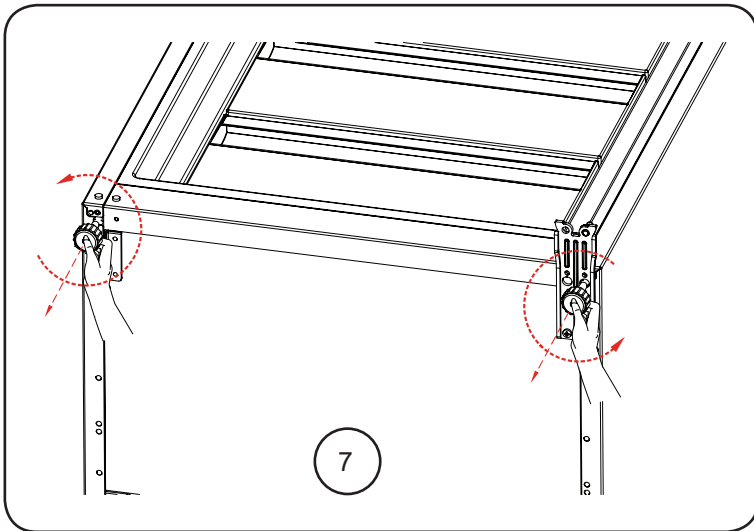
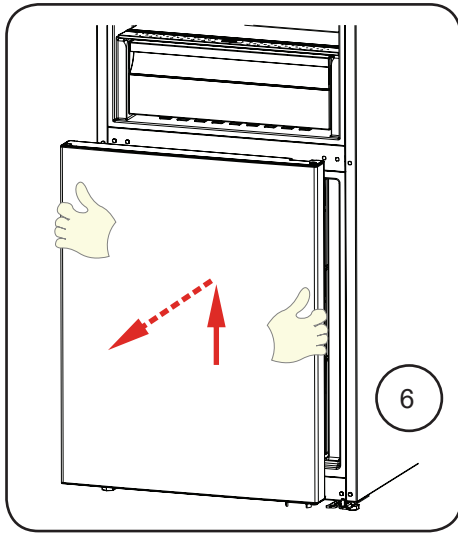


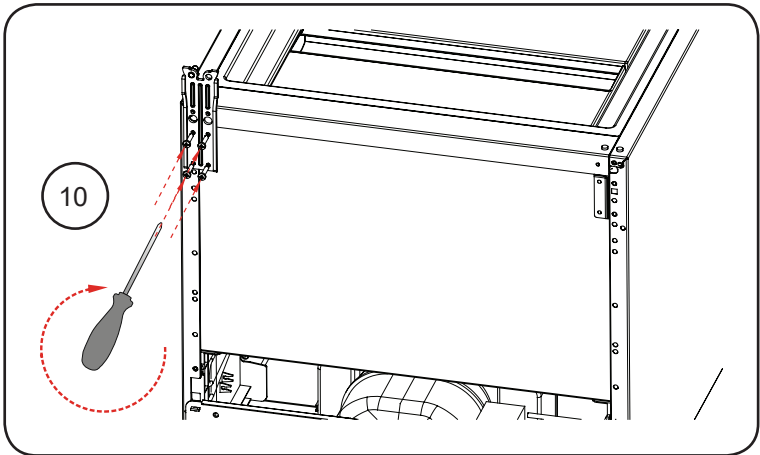
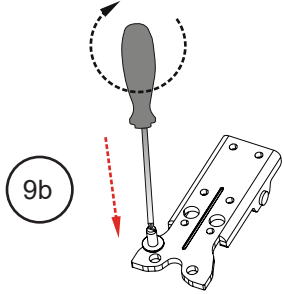
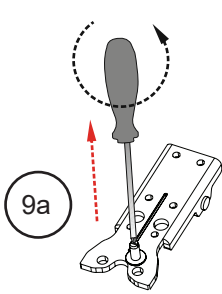
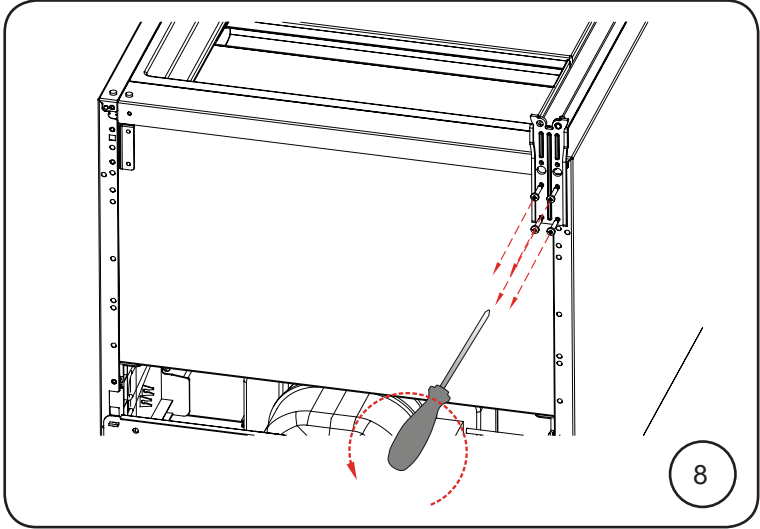


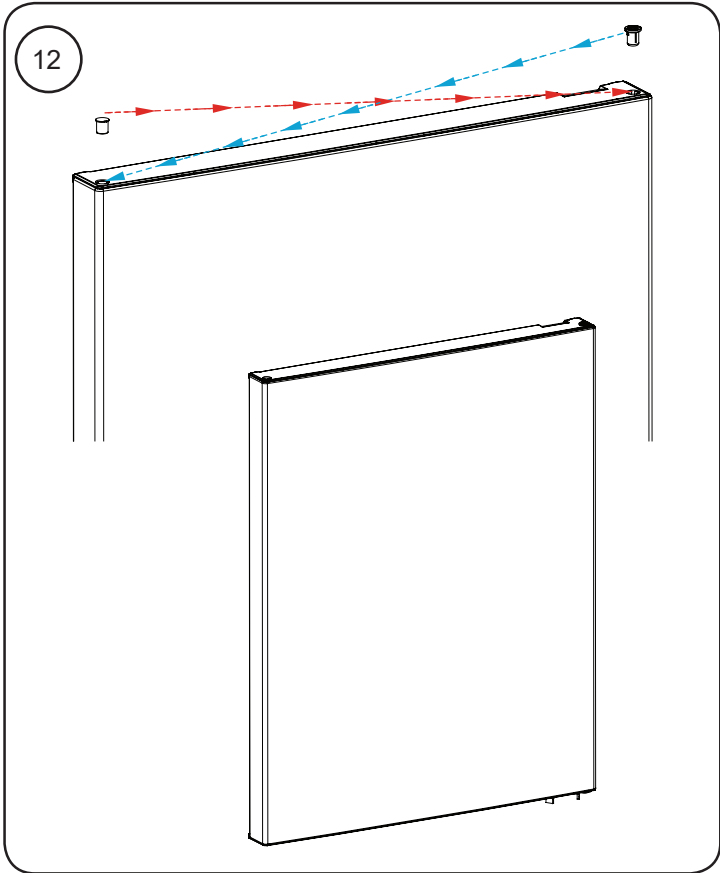
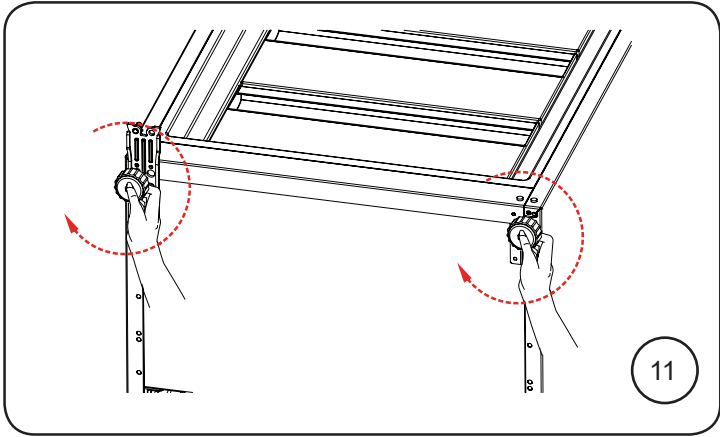


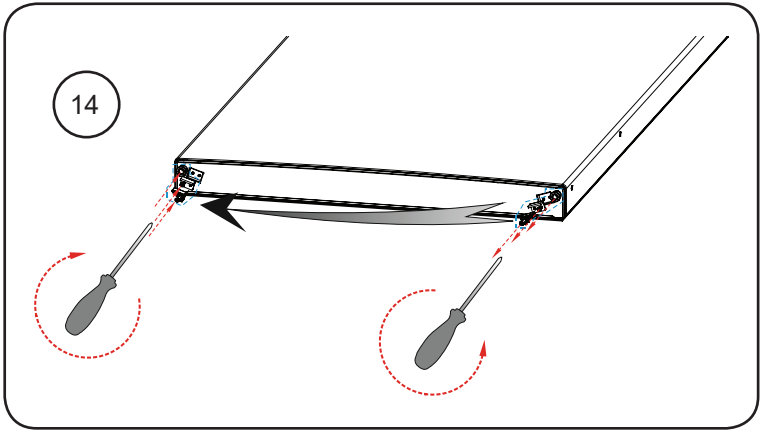
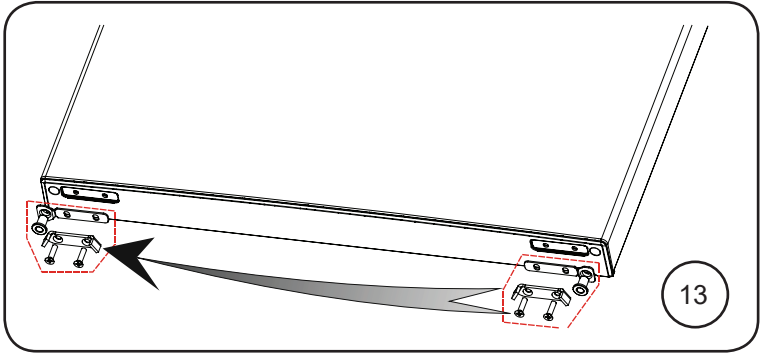




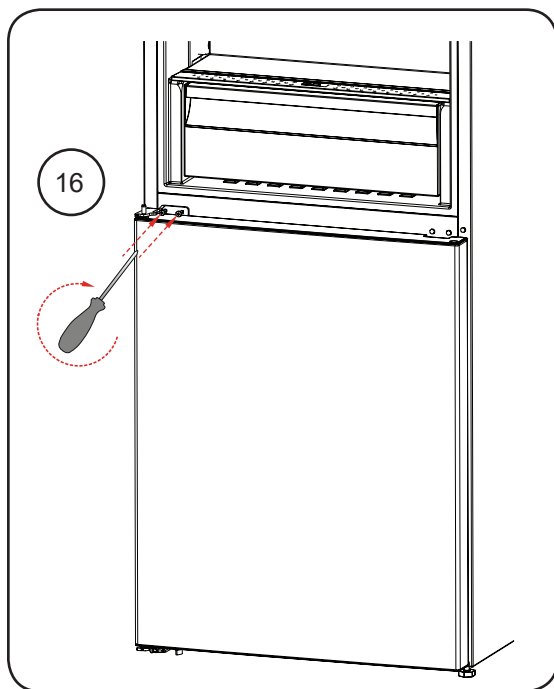
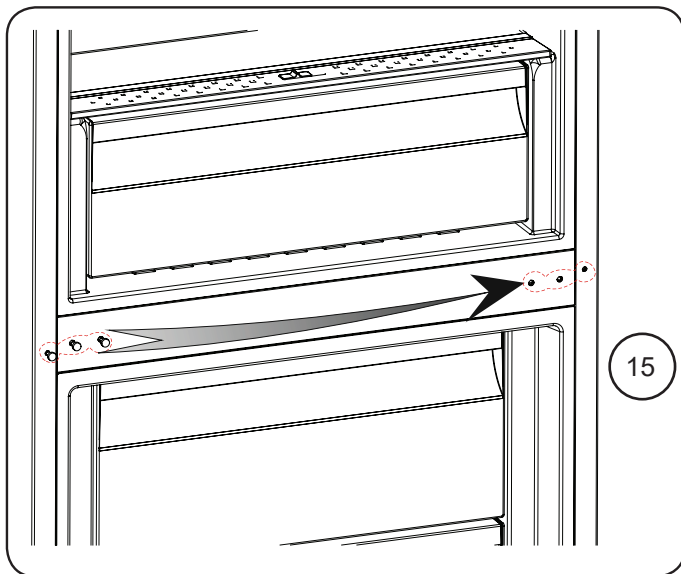


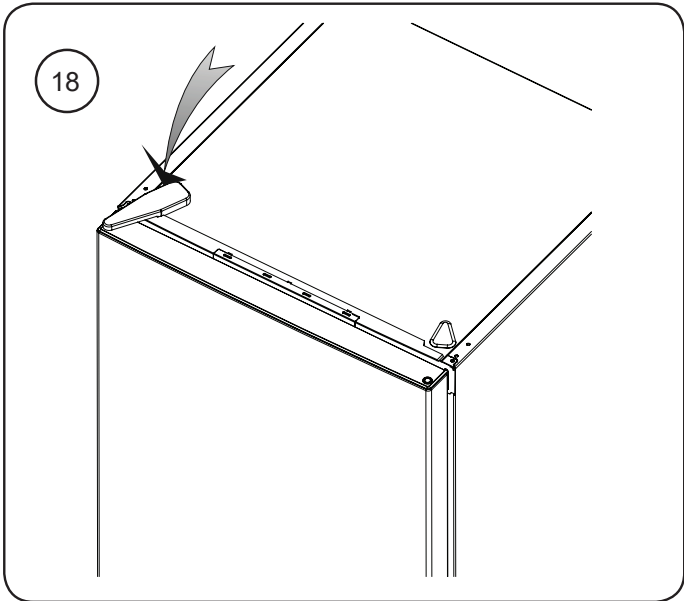
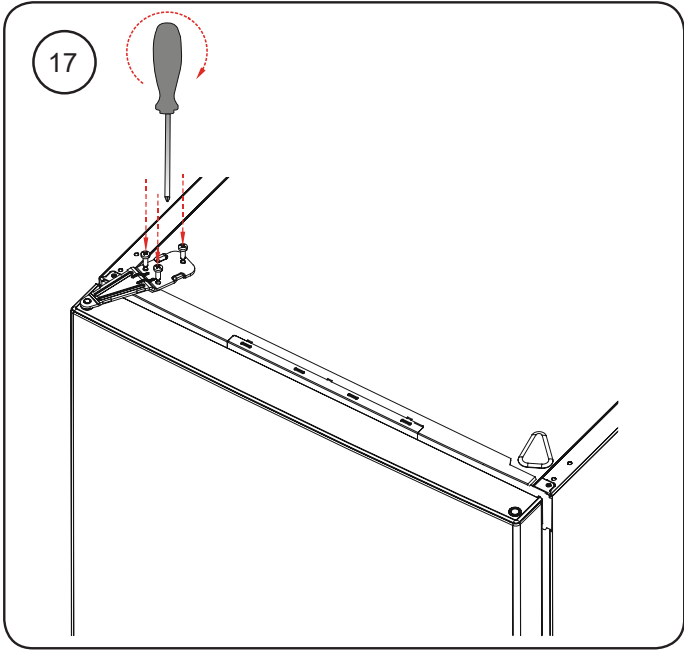


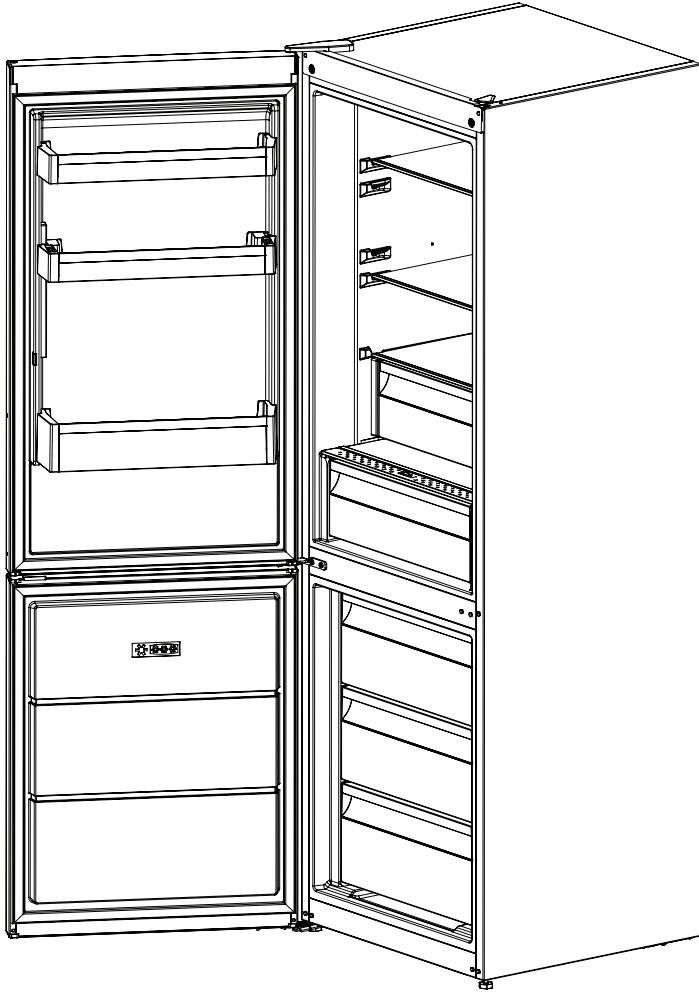


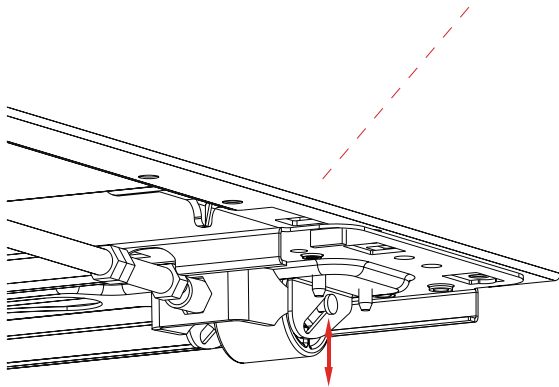
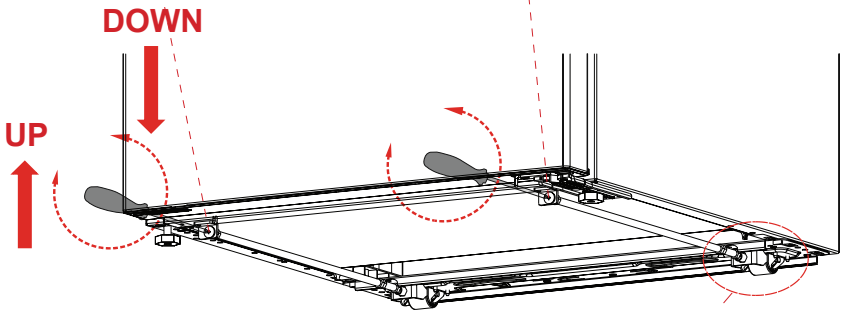
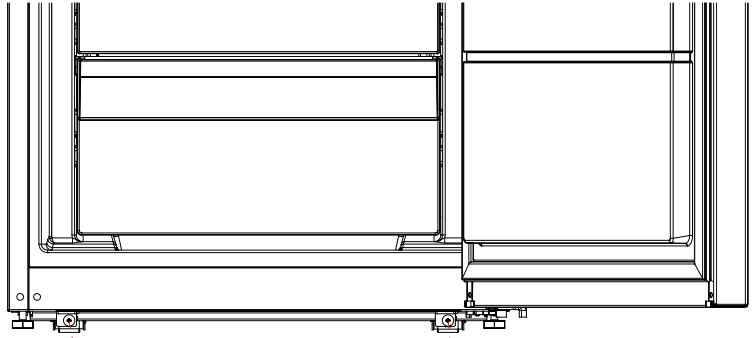
















# Service

Vi har service i hela Sverige/ Nationwide service in Sweden

Besök [www.cylinda.se](http://www.cylinda.se) / Visit [www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)

Ring 0771-25 25 00 (endast lokaltaxa) / Call 0771-25 25 00

## Uppge / Declare

Maskintyp / Model code

Serienummer / Serial number

Inköpsdatum / Purchase date

Problembeskrivning / Problem description

Namn och adress / Name and address

Ditt telefonnummer / Phone number

## Kontakta oss / Contact us

[www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)

# Bopärm



**MARBODAL**





# Innehålls- förteckning

- |    |   |    |  |
|----|---|----|--|
| 3  | VÄLKOMMEN HEM!  | 13 | DISKHOAR                                       |
| 4  | SKÖTSELRÅD FÖR KÖKSLUCKOR, SKÅP & BÄNKSSKIVOR                 | 14 | KNOPPAR, HANDTAG, KONSOLER & BEN I METALL      |
| 6  | LUCKOR, STOMMAR & TILLBEHÖR                                   | 15 | JUSTERING AV GÅNGJÄRN                          |
| 7  | BÄNKSKIVOR I LAMINAT/CORESTONE/<br>KOMPAKTLAMINAT & MASSIVTRÄ | 16 | JUSTERING AV KLAFFGÅNGJÄRN                     |
| 9  | BÄNKSKIVOR I STEN   | 17 | JUSTERING AV TANDEMBOX-LÅDOR                   |
| 11 | BÄNKSKIVOR I KERAMIK  | 18 | JUSTERING AV V8-LÅDOR                          |
| 12 | ROSTFRI DISKHO & ROSTFRIA BÄNKSKIVOR                          | 19 | SKJUTDÖRRAR                                    |
|    |   | 20 | NÄR DET TILL SLUT ÄR DAGS ATT<br>BYTA UT KÖKET |



# Välkommen hem!

Tack för att ni valt ett kök från Marbodal. Nu när ert köksliv får en omstart i ett Marbodalkök är det några saker som vi vill påminna er om för att köket ska hålla sig lika fint och funktionellt i många år framöver. Ett tips är att se över förvaring och lådinredningar när ni flyttat in alla redskap och porslin. Att skapa ordning och reda i skåp och lådor ger dig ett bättre flyt i köket och håller köket mer organiserat. Tveka inte att ta kontakt med oss om du vill komplettera din inredning. Ta hand om ditt kök och läs på om våra skötselråd. Torka av ytor från fukt, justera gångjärn och lådor samt använd rätt rengöringsprodukter på skåp och bänkskivor.

Vi hoppas att ni får många trevliga stunder i ert Marbodalkök.



## Skötselråd för köksluckor, skåp och bänkskivor

För rengöring av skåp, luckor och bänkar använder du en fuktig trasa och när det behövs, ett mildt diskmedel eller såpa. Eftertorka med en ren torr, trasa - rengöringsmedel som t.ex alkohol, thinner och ammoniak, eller produkter som kan orsaka repor, skall inte användas.

Ånga från exempelvis vattenkokare och diskmaskin kan i värsta fall orsaka skador på köksluckor och skåp. Köksmaskiner som avger mycket ånga skall därför inte placeras under skåpen. Om du måste öppna diskmaskinen innan disken är klar rekommenderar vi att du öppnar luckan helt. Skulle en lucka eller ett skåp utsättas för mycket vatten är det viktigt att du genast torkar av med en torr trasa.

När du behöver placera varma kastruller, stekpannor eller liknande på din köksbänk används grytunderlägg för att undvika skador.

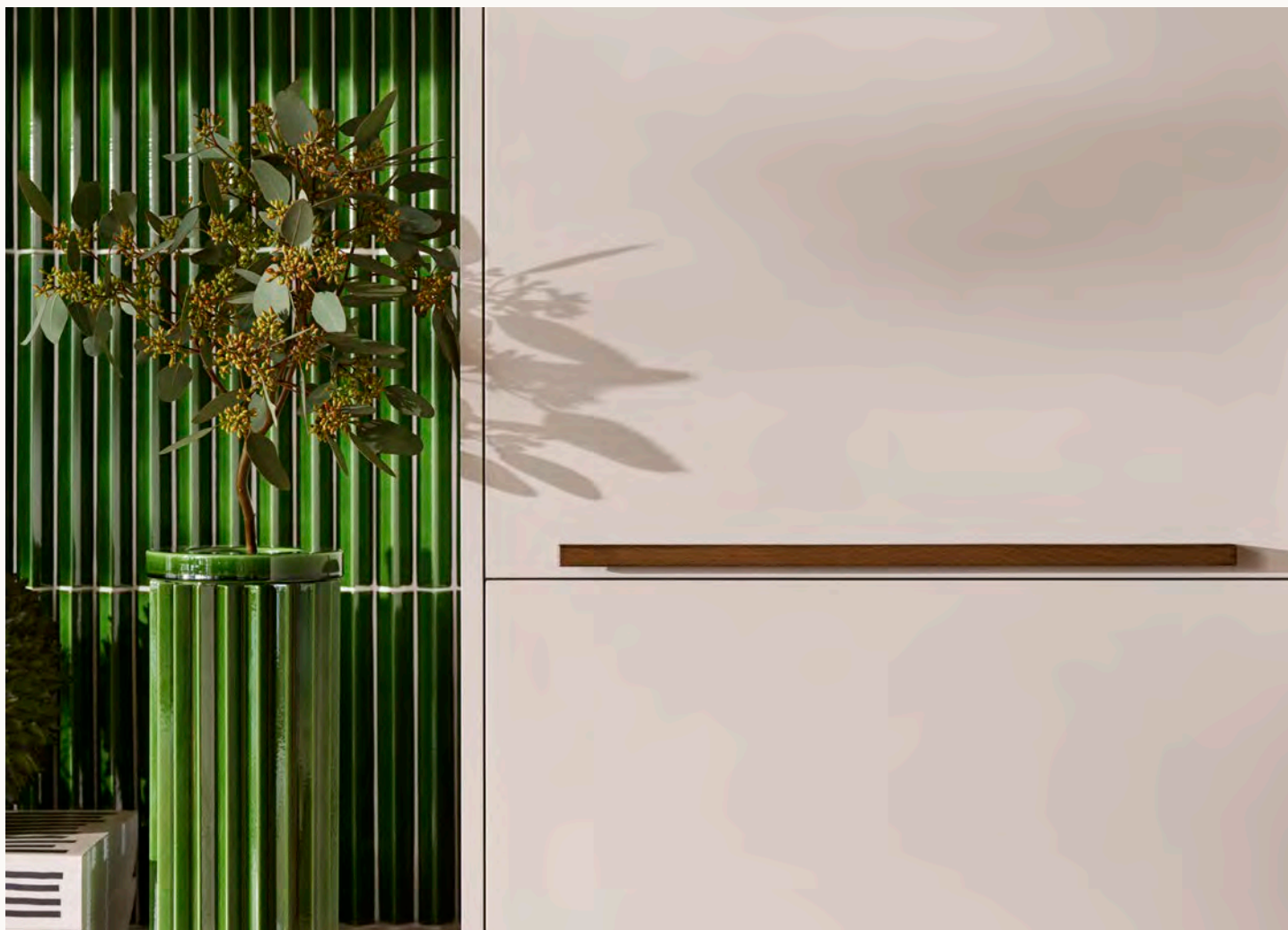
## Care instructions for kitchen doors, cabinets and worktops

When cleaning cabinets, doors and worktops, use a damp cloth and mild detergent or soap, if needed. Dry off with a clean dry cloth - cleaning agents such as alcohol, thinner and ammonia, or products that may cause scratches, must not be used.

Steam from electric kettles and dishwashers can, in the worst cases, cause damage to kitchen doors and cabinets. Kitchen appliances that generate a lot of steam should therefore not be positioned below cabinets - if you need to open the dishwasher before the cycle is complete, we recommend that you open the door fully. It is important to wipe up any substantial water spills onto doors or cabinets immediately with a dry cloth.

When you need to place hot saucepans, frying pans or similar on your worktop, use a protective pad to prevent damage.





#### EFTERJUSTERING

Efterdra skruvar till lådskenor, gångjärn och beslag vid behov, dra inte med för högt moment. Justera luckor vid behov.

#### VIKTIGT OM VATTEN / ÅNGA & KÖKSSNICKERIER

Undvik att öppna en varm diskmaskin, ångan kan skada köksnickerierna. Om du måste öppna diskmaskinen innan disken är klar rekommenderar vi att du öppnar luckan helt. Stommar och luckor ska omedelbart torkas av med en torr trasa efter att de har utsatts för ånga och vattenspill.

OBS! Placera inte köksapparater som avger mycket värme

(t.ex. brödrost, kaffebryggare, vattenkokare eller liknande) så att ånga kan strömma upp mot belysning eller underkant på skåp och luckor.

#### VÅRT SVANENMÄRKTA SORTIMENT

Ett kök som är inrett med Svanenmärkta produkter är inte bara ett omsorgsfullt val för miljön. Det är också ett smart val då köket klarar hårda funktions- och kvalitetskrav. Merparten av Marbodals fronter är Svanenmärkta så även skåpstommar och laminatbänkskivor. Beroende på tillval kan det finnas delar i ditt kök som inte är Svanenmärkta.



# Luckor, stommar & tillbehör

## MÅLADE YTOR

Målade ytor skall endast rengöras med fuktig trasa och mildt diskmedel, därefter torkas ytan torr. Viktigt att ytorna hålls torra och befriade från fett och rengöringsmedel. Vid slagmärken/skador skall de omgående lagas med bättringsfärg för att förhindra att obehandlade ytor utsätts för fukt och därmed vatteninträning. Vid applicering av bättringsfärg blir slutresultatet bättre genom att bygga upp det i tunna lager istället för att täcka skadan på en gång med mycket färg. Tobaksrök och vitmålade kök hör inte ihop. Nikotinet gör att luckorna gulnar, ingen vit färg motstår detta. Använd aldrig rengöringsmedel som innehåller slipmedel, alkohol, thinner, ammoniak eller andra repande partiklar.

## MELAMINYTOR

Skåpstommarna och många av våra luckor är uppbyggda av melaminbelagd spånskiva (MFC). Denna skiva tål fukt men inte i alltför hög utsträckning, dvs vatten får inte bli stående så att det kan tränga in i befintliga skarvar mellan plana ytor och kanter. Det är därför viktigt att man torkar av sina snickerier med en torr trasa omedelbart vid vattenspill t.ex. på diskbänkskåpet eller badrumsskåpet efter disk respektive tvätt. Rengör med vatten och mildt diskmedel. Svåra fläckar tas bort med T-röd.

## HÖGTRYCKSLAMINAT

Ytor i högtryckslaminat ska endast rengöras med fuktig trasa och mildt diskmedel, därefter torkas ytan torr. Använd aldrig andra rengöringsmedel som innehåller slipmedel, alkohol, thinner, ammoniak eller andra repande partiklar. Stommar och luckor ska omedelbart torkas av med torr trasa efter de utsätts för vattenspill.

## MASSIVA OCH FANERADE YTOR

Massiva och fanerade ytor skall endast rengöras med fuktig trasa och mildt diskmedel, därefter torkas ytan torr. Viktigt att ytorna hålls torra och befriade från fett och rengöringsmedel. Fanerade ytor och massiva ytor är mer eller mindre poriga och därför skall man vara sparsam med vatten vid rengöring så att fukt inte tränger in i porerna. Använd aldrig rengöringsmedel som innehåller slipmedel, alkohol, thinner, ammoniak eller andra repande partiklar.

## FOLIERADE YTOR

Vid den dagliga rengöringen används vatten och tvållösning enligt ovanstående. Använd aldrig rengöringsmedel som innehåller slipmedel, alkohol, thinner, ammoniak eller andra repande partiklar.



# Bänkskivor i laminat/ corestone/kompakt- laminat & massivträ

## BÄNKSKIVOR LAMINAT & KOMPAKTLAMINAT

Laminaten tål vanliga hushållskemikalier men inte påverkan från frätande kemikalier (t.ex. avkalkningspreparat, ugnrensmedel, propplösare, klor, cellulosaförtunnare, aceton). Om sådana preparat spills på ytan bör de omedelbart avlägsnas och bänkskivan sköljas med vatten. Skulle olyckan vara framme och laminatbänkskivan ha haft långvarig kontakt med ovanstående preparat eller liknande medel, kan laminatskivan få fläckar som inte går bort. Starkt färgade livsmedel och liknande kan missfärga laminaten, diskmedel, glas som är fuktiga på undersidan och liknande.

På bänkskivor med laminatkantlist eller träkantlist är det viktigt att undvika att fukt tränger in i skarvarna. Undvik att öppna en varm diskmaskin. Fuktspärr ska monteras ovanför diskmaskinen för att avhjälpa problem med värme och fukt.

Använd alltid grytunderlägg att ställa varma kastruller, stekpannor och långpannor på. Var också uppmärksam på placeringen av köksapparater som avger mycket värme (t.ex. brödrost, kaffebryggare, vattenkokare eller liknande). Framförallt är det viktigt att dessa inte placeras direkt på en fog på bänkskivan då värmen kan orsaka skador på fogen. Använd alltid en skärbräda för att skära eller hacka mat. Om en heltäckande rostfri diskbänk möter en laminatbänkskiva är det viktigt med en silikontätning mellan materialen.

## BÄNKSKIVOR CORESTONE

Använd alltid grytunderlägg att ställa varma kastruller, stekpannor och långpannor på. Var också uppmärksam på placeringen

av köksapparater som avger mycket värme (t.ex. brödrost, kaffebryggare, vattenkokare eller liknande). Framförallt är det viktigt att dessa inte placeras direkt på en fog på bänkskivan då värmen kan orsaka skador på fogen. Använd alltid en skärbräda för att skära eller hacka mat.

### Daglig rengöring:

Vid daglig rengöring rekommenderas att en fuktig trasa används, eventuellt med ett mildt rengöringsmedel. Det går också att använda rengöringssetet för CoreStone, som kan köpas i butiken där bänkskivan köptes.

Intorkade fläckar eller medel som färgar, t.ex. fruktsaft, kaffe, te, tas bort med en mjuk svamp och flytande rengöringsmedel (utan skurmedel). Efter varje rengöring torkas skivan grundligt av med rent vatten. Svårare fläckar tas bort med klorinrengöringsmedel och en mjuk svamp eller borste. Kalkfläckar avlägsnas med ättiksrengöringsmedel, ren ättika eller ett avkalkningsmedel. Efter varje rengöring torkas skivan grundligt av med rent vatten.

### Tänk på:

Skivan är beständig mot hushållskemikalier och desinficeringsmedel, men observera ändå att en längre tids påverkan av aggressiva ämnen (t.ex. ugn- och avloppsrengöringsmedel, vätesuperoxid, borttagningsmedel för nagellack, förtunning, aceton, terpentiner, klor eller desinficeringsmedel) kan lämna märken. Dessa ska därför omgående torkas bort varpå bänkskivan rengörs grundligt med tvållösning.

## BÄNKSKIVOR MASSIV TRÄ

Bänkskivor av massivträ är ett levande material som vid förändrad luftfuktighet torkar ut om det inte ytbehandlas. När det gäller



massiva bänkskivor är det väldigt viktigt att dessa monteras och sköts på föreskrivet sätt för att t.ex. undvika att skivorna slår sig.

Observera att all behandling och allt underhåll skall utföras på torra skivor. Låt aldrig vatten stå på skivan, då kommer träet att svälla och i värsta fall även spricka. Kaffebryggare kan också ställa till problem. En del kaffebryggare blir mycket varma på undersidan vilket torkar ut träet. Det kan ge fläckar och sprickor. En kaffebryggare, liksom frityrgrutor och andra varma apparater, ska för säkerhets skull alltid stå på ett underlägg. Skär aldrig direkt på en bänkskiva i massiv trä om det inte är en så kallad huggkubb.

Innan du monterar din massiva bänkskiva: Det är av största vikt att du oljar in skivorna rejält med bifogad olja innan monteringen. Detta gäller för såväl över- som undersidan. En hårdvaxolja behöver inte oljas innan monteringen. Den är redan behandlad. Däremot ska den underhållas regelbundet.

#### HÅRDVAXOLJADE MASSIVA BÄNKSIVOR

Tänk på att skydda skivornas yta ordentligt vid montage, kakling osv. Om ytan skadats eller påverkats måste skivorna, innan de tas i bruk, behandlas med hårdvaxolja. Eftersom varje skiva (liksom varje stav i varje skiva) är unik, krävs olika mängd hårdvaxolja för att mätta ytan och bygga ett fullgott ytskikt. Detta framträder först efter en tids användning. Därför är det särskilt viktigt att du under första året kontrollerar om dina skivor behöver underhållas med hårdvaxolja. Detta gäller även när ytan blivit sliten eller skadad.

#### Gör så här:

Slipa vid behov med fint sandpapper eller slipsvamp. Torka rent. Lägg på ett tunt lager hårdvaxolja. Torka i träets längdriktning med torr trasa. Se till att en tunn film uppstår. Låt torka i minst åtta timmar.

Vid hårt sliten skiva eller om ytan slipats trären upprepas behandlingen ytterligare två gånger. Var försiktig så att hårdvaxoljan inte kommer i kontakt med något annat än bänkskivan. Om så sker, torka bort direkt! Intorkad hårdvaxolja är mycket svår att avlägsna!

Hårdvaxolja i burk har en begränsad hållbarhet och bör därför förbrukas inom ett år. Skruva alltid på korken ordentligt. De trasor och svampar du använt kan självantända då oljan oxiderar! Blöt med vatten och slå in lufttätt eller elda under kontrollerade former!

#### BÄNKSIVOR I TRÄ MED INFÄRGAD HÅRDVAXOLJA

Två olika sorters hårdvaxoljor kan behövas vid underhåll av en vitpigmenterad hårdvaxoljad träskiva. LiGna hårdvaxolja och

pigmenterad hårdvaxolja. Till normalt underhåll används LiGna hårdvaxolja enligt ovan. Om skivan skulle skadas eller ytan slipas ner så mycket att träets naturliga färg framträder, används den pigmenterade hårdvaxoljan som grundbehandling på det skadade stället. Ovanpå denna grundbehandling läggs sedan LiGna hårdvaxolja enligt ovan. Skivan är behandlad med tre tunna lager LiGna hårdvaxolja när den lämnar fabriken.

#### OLJADE MASSIVA BÄNKSIVOR

Första tidens behandling av oljade bänkskivor är oerhört viktig för att de ska förbli lättskötta och snygga under en lång tid framöver. Bänkskivans fibrer behöver mättas med olja för att skivan skall bli formstabil samt motstå fukt och smuts. Detta sker med upprepade behandlingar och tar cirka ett år. När detta är klart har du fått en helt underbar naturprodukt.

Efter montering oljas samtliga sidor och kanter med träolja (en högraffinerad kallpressad och rå linolja). Lägg på ett ordentligt lager och arbeta in oljan med trasa. För extra len yta använder du mjuk slipkloss (extra fin). Glöm inte kanterna! Låt oljan ligga på i 30 minuter. Fördela emellanåt överskottet till de delar som suger upp mycket. Gnugga sedan ytorna torra med en luddfri trasa. Upprepa behandlingen ytterligare en gång första veckan, därefter en gång i veckan under tre veckor. Upprepa efter en månad, tre månader och sex månader. Behandla sedan med olja och trasa en eller två gånger om året.

Var försiktig så att oljan inte kommer i kontakt med annat än bänkskivan, om så sker torka bort direkt! Intorkad olja är mycket svår att avlägsna! Om inte ytan torkas helt torr efter en halvtimme utan får ligga länge så torkar den till en kladdig, seg yta som är mycket svår att få bort. Den trasa eller svamp som du använt kan självantända då oljan oxiderar! Blöt med vatten och slå in lufttätt eller elda under kontrollerade former!

Efter en oljebehandling kan olja tränga upp i flera dagar och skada tidningar och böcker! Har det kommit smuts ner i träets porer, använder du mjuk slipkloss (extra fin). En del starka rengöringsmedel löser olja. Då blir ytan ljus och sträv. Behandla med olja omedelbart som beskrivits ovan och försök hitta ett rengöringsmedel som inte löser olja.

#### OM OLYCKAN ÄR FRAMME

En träyta tål inte att du ställer heta kärl på den. Starka rengöringsmedel liksom andra starka vätskor som alkohol kan också påverka skivan. Om ytan har skadats eller missfärgats kan du alltid slipa bänkskivan. Det är just det som är fördelen med massivt trä. Efter en sådan slipning måste du ytbehandla från grunden igen. Det material som behövs finns hos våra återförsäljare. Slagmärken kan många gånger repareras med hjälp av varmt vatten som får träet att svälla och återta sin form.



# Bänkskivor i sten

Bänkskivor i sten är extremt hållbara och praktiska. Deras egenskaper kan dock variera mellan olika typer av material (granit/kalksten/marmor), typ av färg (ljus/mörk/tät/strukturerad) och yta (polerad, matt eller satäng).

## GRANIT

- Var aktsam med att använda skurmedel, framförallt på polerade (blanka) ytor.
- Ta bort smuts snarast.
- Använd alltid ett underlägg för kastruller och eldfasta formar. Använd alltid en skärbräda för att skära t.ex. grönsaker och kött.
- Undvik kontakt med aceton och med extremt aggressiva rengöringsmedel, t.ex. metallrengöringsmedel, wc-rengöringsmedel och andra medel med ett pH-värde på 10.
- Stå aldrig på bänkskivan eller anslutande diskbänk.
- Låt vattnet från den underbyggda diskmaskinen avdunsta med stängd lucka.

### Innan första användningen:

Avlägsna eventuella silikonrester med en plastskrapa, rengör arbetsbänken grundligt en gång med AquaClean och applicera därefter ett impregneringslager med AquaSeal.

### DAGLIG RENGÖRING:

- Använd en fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel.
- Borttagning av besvärliga fläckar: använd vit Cif Cream med en fuktig trasa (ingen skursvamp).
- Regelbunden rengöring med AquaClean förstärker den

fläckavvisande effekten. Dessutom bör ett nytt impregneringslager med AquaSeal appliceras varje år.

## KALKSTEN & MARMOR

- Mycket försiktig användning av skurmedel, dessa kan göra repor i din arbetsbänk.
- Avlägsna kraftig nedsmutsning så fort som möjligt. Undvik att få fläckar av till synes ofarliga produkter som läsk, citronsaft, yoghurt eller rödvin. Dessa ger bestående skada i ytan.
- Använd alltid ett underlägg för kastruller och eldfasta formar. Använd alltid en skärbräda för att skära t.ex. grönsaker och kött.
- Undvik kontakt med aceton och med extremt aggressiva rengöringsmedel, t.ex. metallrengöringsmedel, wc-rengöringsmedel och andra medel med ett pH-värde på 8.
- Stå aldrig på bänkskivan eller anslutande diskbänk.
- Låt vattnet från den underbyggda diskmaskinen avdunsta med stängd lucka.

### Innan första användningen:

Avlägsna eventuella silikonrester med en plastskrapa, rengör arbetsbänken grundligt en gång med AquaClean och applicera därefter ett impregneringslager med AquaSeal.

### DAGLIG RENGÖRING:

- Använd en fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel.
- Många fläckar som en gång har trängt in i kalkstenen eller marmorn är mycket svåra att avlägsna eftersom inga





syrehaltiga medel kan användas. Vi rekommenderar en regelbunden intensiv rengöring av din arbetsbänk med hjälp av AquaClean.

- Regelbunden rengöring med AquaClean förstärker den fläckavvisande effekten. Dessutom bör ett nytt impregneringslager med AquaSeal appliceras varje halvår.

#### KVARTSKOMPOSIT

- Var försiktig med användningen av skurmedel, särskilt vid polerade (blanka) material.
- Avlägsna kraftig nedsmutsning så fort som möjligt.
- Använd alltid ett underlägg för kastruller och eldfasta formar. Använd alltid en skärbräda för att skära t.ex. grönsaker och kött.
- Undvik kontakt med aceton och med extremt aggressiva rengöringsmedel, t.ex. metallrengöringsmedel, wc-rengöringsmedel och andra medel med ett pH-värde på 10.

- Stå aldrig på bänkskivan eller anslutande diskbänk.
- Låt vattnet från den underbyggda diskmaskinen avdunsta med stängd lucka.

#### Innan första användningen:

Avlägsna eventuella silikonrester med en plastskrapa och rengör arbetsbänken grundligt en gång med Jetstone Cleaner.

#### DAGLIG RENGÖRING:

- Använd en fuktig trasa med ett mildt rengöringsmedel.
- Några gånger per år: använd Jetstone Cleaner med en fuktig trasa eller liten svamp (ingen skursvamp) för en mer intensiv rengöring.
- Avlägsna svåra fläckar: använd Jetstone Cleaner med en fuktig trasa eller liten svamp (ingen liten skursvamp).



# Bänkskivor i keramik

Keramik är en industriellt tillverkad produkt, med lera som huvudkomponent, som pressas under extremt högt tryck och sedan bränns vid hög temperatur. Det är en vidareutvecklad version av materialet som är känt från klinkerindustrin.

Keramiken är tålig mot fläckar. Och om en envis fläck ändå uppstår, är det vanligtvis lätt att ta bort den. Keramik är mer känslig för skador vid slag och spetsiga belastningar, var därför alltid uppmärksam på skarpa och/eller tunga föremål som kan falla ner på bänken.

## **Innan första användningen:**

Rengör noga med Jetstone Cleaner.

## **DAGLIG RENGÖRING**

- Torka av med fuktig trasa och mildt rengöringsmedel.
- Ta bort smuts snarast.
- Några gånger per år: använd Jetstone Cleaner med en fuktig trasa eller liten svamp (ingen skursvamp) för en mer intensiv rengöring.

## **ALLMÄNNA TIPS FÖR ANVÄNDNING OCH RENGÖRING:**

- Använd slipande rengöringsmedel med måtta, i synnerhet på polerade (högblanka) material.
- Använd alltid underlägg till varma grytor.
- Undvik kontakt med aceton och med frätande rengöringsmedel som t.ex. metallpolish, propplösare och andra frätande ämnen.
- Stå aldrig på bänkskivan.



# Rostfri diskho & rostfria bänkskivor

För att din rostfria diskho och/eller diskbänk ska behålla sin ursprungliga kvalitet rekommenderar vi regelbunden rengöring. Torka alltid av diskhon/diskbänken efter användning med diskmedel och rent vatten. Skölj noga och torka. Glöm inte att också rengöra alla lösa delar, t.ex. avloppsgaller.

- Låt inte vatten eller andra vätskor torka in, för att undvika att en grå beläggning bildas på ytan.
- Även om rostfritt stål tål hård behandling kan vassa föremål lätt repa materialet. Efter en tids användning utjämnas dessa repor utan att produkten mister sin glans.
- Använd aldrig skurpulver eller stålull för att rengöra ytan. Förutom repor kan även rostangrepp bildas.
- Undvik att klorlösningar kommer i kontakt med rostfritt stål.
- Silverpolish kan lämna fläckar som inte kan tas bort.
- Matvaror som innehåller syror eller andra ämnen som kan angripa rostfritt stål måste snabbt torkas bort (t.ex. juicer, salt, ättika, ketchup, senap eller majonnäs) annars finns risk för korrosion/rostangrepp.

**Borttagning av rostfläckar och missfärgningar:** Om rost eller missfärgning har uppstått på ytan kan den tas bort med rengöringsmedel utan slipmedel (t.ex. Jif Cream eller liknade medel för rengöring av glaskeramikhållar). Använd små mängder av medlet och gnid ytan mycket försiktigt bara på fläcken. Hoarna skall gnuggas med cirkulerande rörelser inuti.

**Borttagning av kalk- och saltfläckar:** Kalk- och salthaltigt vatten som torkar in kan ge fläckar som ger en matt yta. Dessa kan

tas bort med hjälp av rengöringsmedel utan slipmedel (t.ex. Jif Cream eller liknade medel för rengöring av glaskeramikhållar, se ovanstående instruktion). Med rostfritt menas att materialet har en hög korrosionsbeständighet men däremot INTE att det aldrig kan rosta. Konservburkar och järngrytor som ställs i en blöt diskho exempelvis över natten kan ge rostfläckar. Rost eller missfärgningar som uppstår kan därför aldrig anses som en reklamation, utan skall istället kopplas till skötsel och handhavande av diskbänken.





# Diskhoar

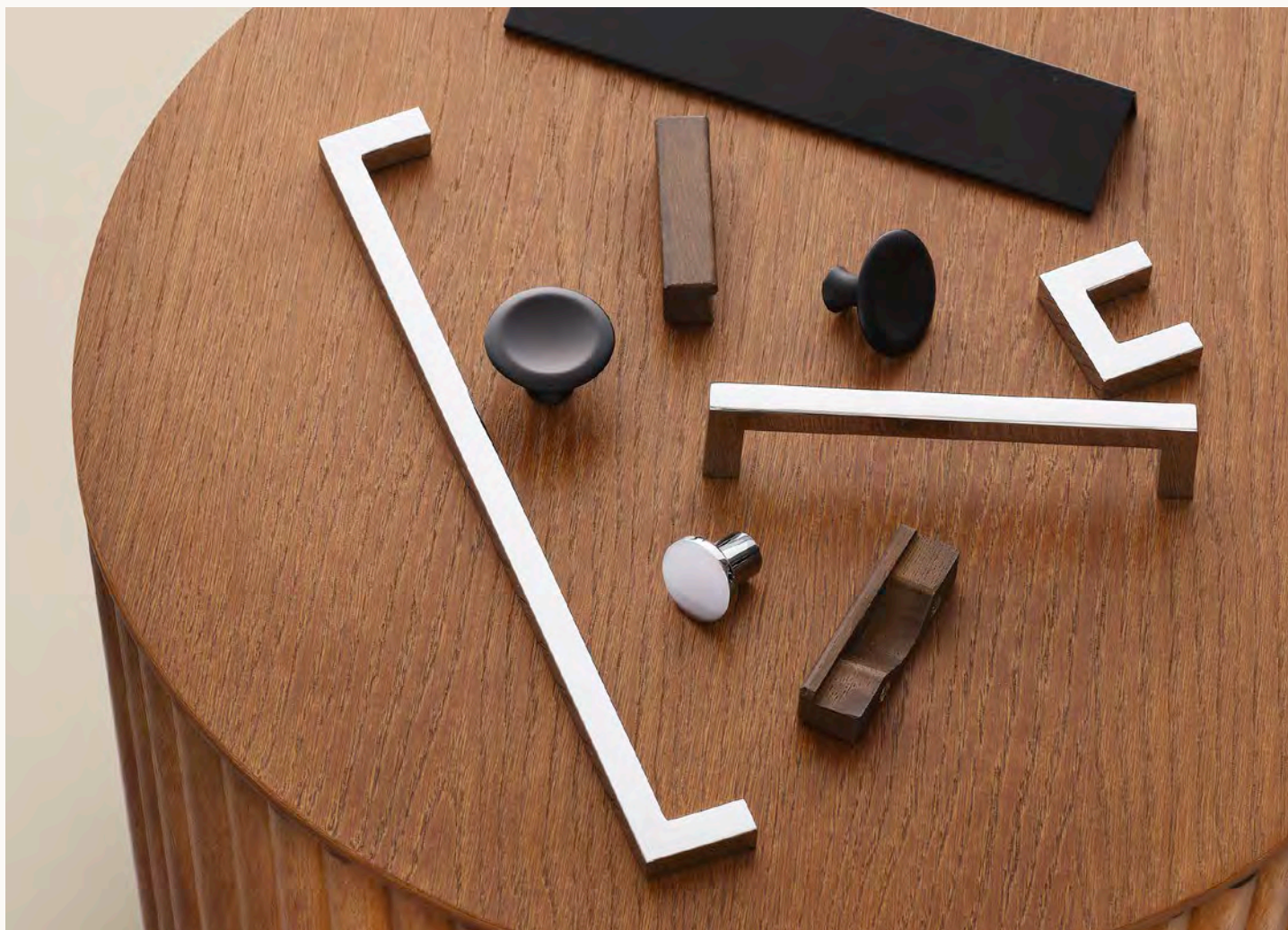
## DISKHO I KOMPOSIT

För daglig rengöring, använd diskborste och diskmedel och skölj noggrant. Använd inte frätande medel, skurpulver, blekmedel eller avloppsrensare.

Missfärgning av kompositvaskar är mer vanligt i områden med "hårt" vatten p.g.a. kalkets tendens att missfärga vasken. Därför är det inte vasken, utan kalket som blivit missfärgat av te, kaffe etc. Använd kalkspray som du låter torka, rengör sedan med en tvätt-svamp. Är vasken hårt angripen av kalk kan man fylla upp vasken med varmt vatten och låta det stå över natten. Gör därefter rent med en tvätt-svamp och skölj sedan av med vatten.

## DISKHO I PORSLIN

Våra diskhoar i porslin har en glaserad yta. Denna är lätt att hålla ren och är beständig mot de flesta kemikalier. Använd rengöringsmedel utan slipmedel. Rengöringsredskap som innehåller hårda slipmedel, såsom stålull och grön fibersvamp, skall inte användas. Starka syror, t.ex. saltsyra och svavelsyra, och starka alkalier, t.ex. kaustiksoda, bör inte användas. Droppande kranar bör snarast repareras.



# Knoppar, handtag, konsoler & ben i metall

Rengör med fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel. Läder rengöres med fuktig och ordentligt urkramad trasa. Därefter ska lädret torka och sedan impregneras med lämplig produkt för lädervård som innehåller vax. Naturfärgat läder är känsligt mot vatten och mörknar med tiden.

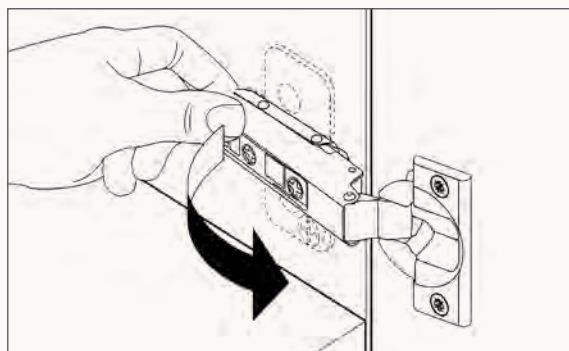
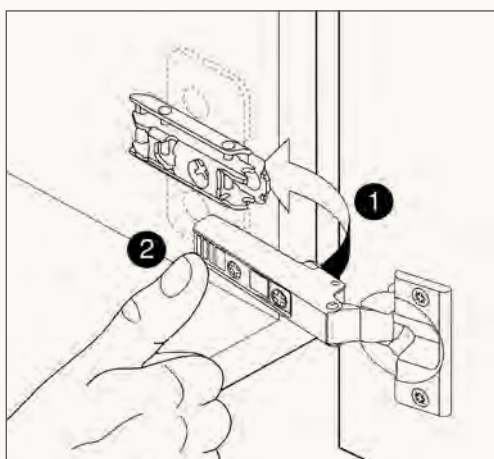
Metallytorna rengörs med en fuktig trasa och mildt diskmedel som man normalt använder i hushållet. Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel, alkohol eller andra repande partiklar, inte heller thinner eller ammoniak.



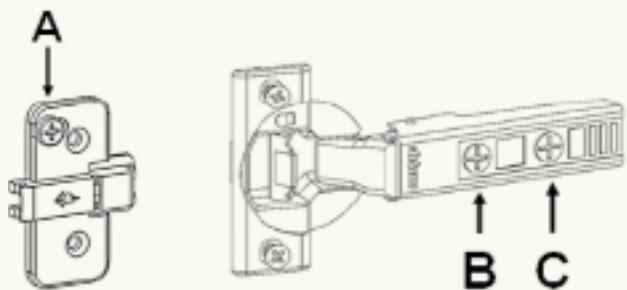


## Justering av gångjärn

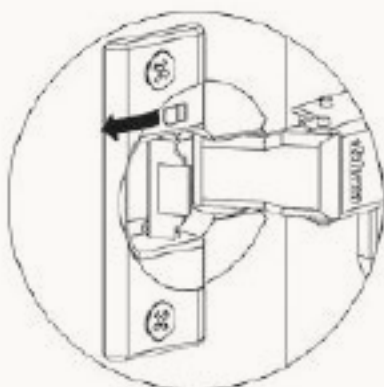
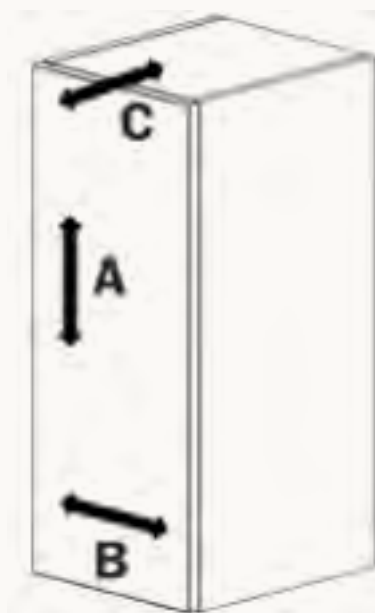
Gångjärnen på luckorna kan behöva justeras efter en tids användning. Nedan visas hur man justerar, hur man tar bort och hur man sätter fast luckan igen, samt hur man aktiverar/avaktiverar dämpningen om man vill:



För att demontera köksluckan, tryck med pekfingeret in det metallclips som sitter i bakkant på gångjärnet.



- A. Justerar luckan i höjdlöd
- B. Justerar luckan i sidled
- C. Justerar luckan i djupled

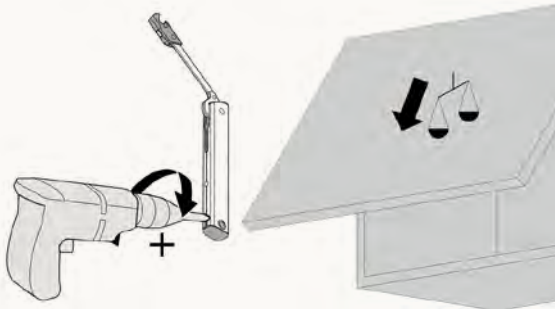


Avaktivera dämpning genom att skjuta det gråa plastreglaget bakåt.

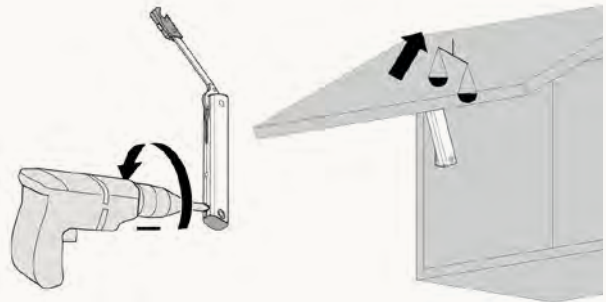
Aktivera dämpning genom att skjuta det gråa plastreglaget framåt.



## Justering av klaffgångjärn



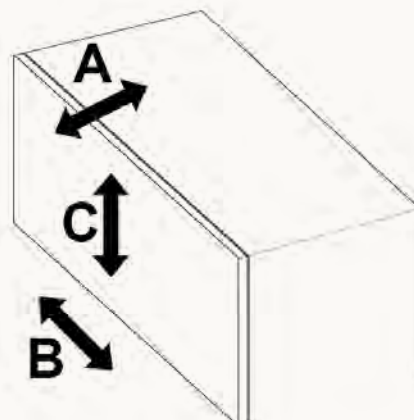
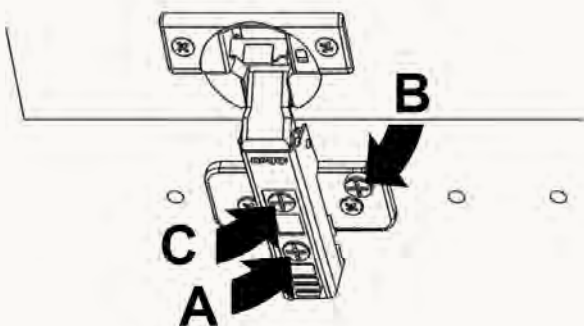
För att justera luckan uppåt, vrid skruven åt höger.



För att justera luckan nedåt, vrid skruven åt vänster.  
Vid korrekt injustering skall luckan stanna där du släpper den.

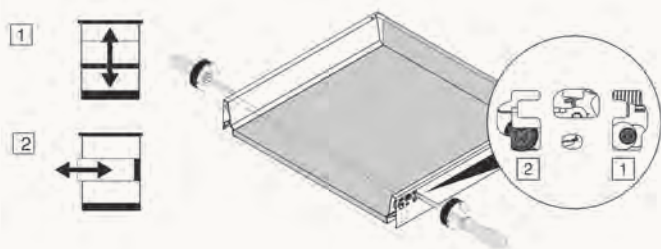


- A. Justerar luckan i djupled
- B. Justerar luckan i sidled
- C. Justerar luckan i höjdlid





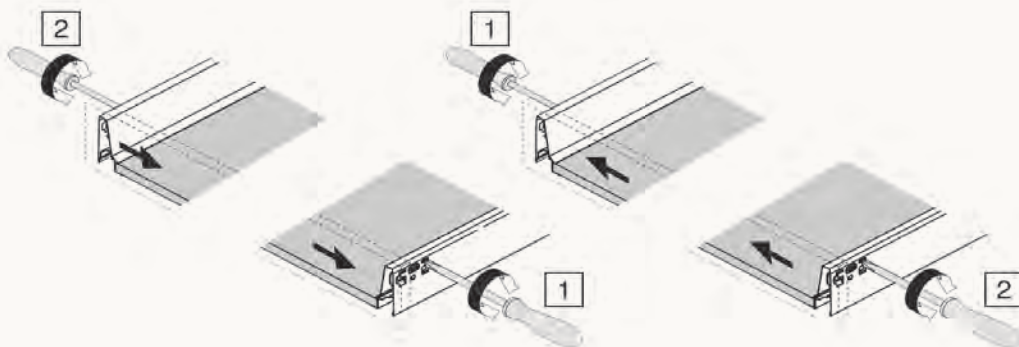
# Justering av Tandembox-lådor



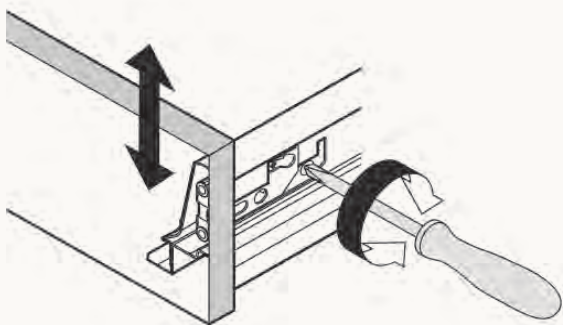
Justering av front:

1. Justerar lådfronten i sidled.
2. Justerar lådfronten i höjddled.
3. Justerar lutning på lådan.
4. Demontering av front.

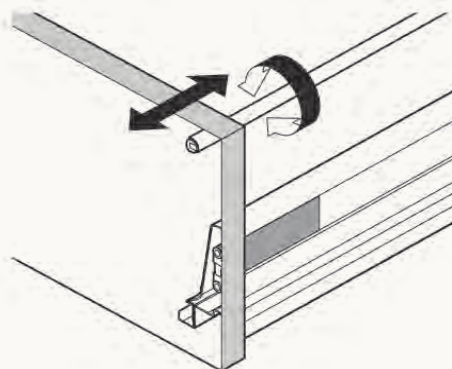
## 1. Justering lådfront i sidled



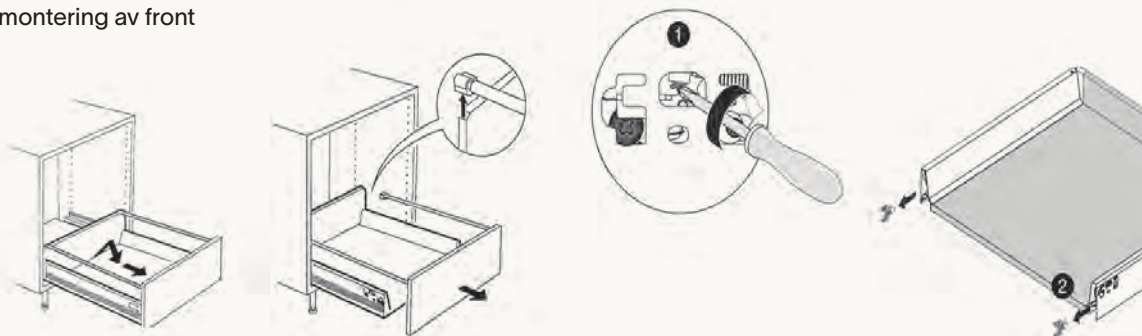
## 2. Justering lådfront i höjddled



## 3. Justerar lutning på låda



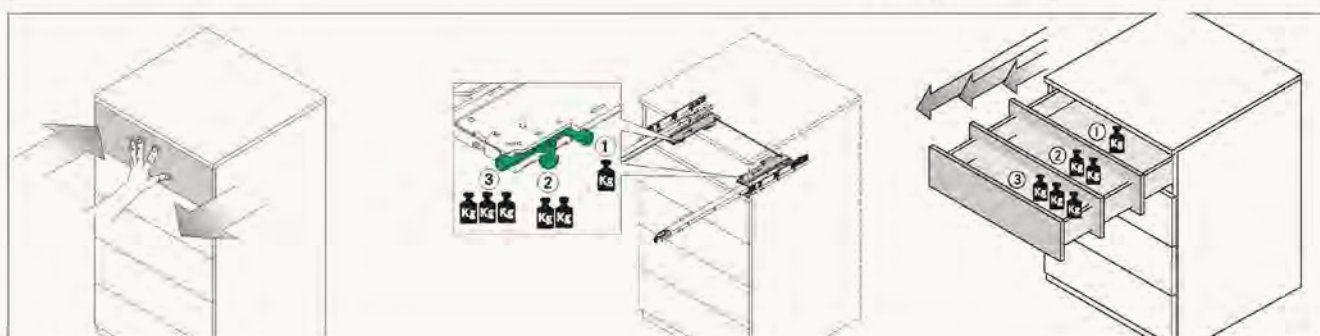
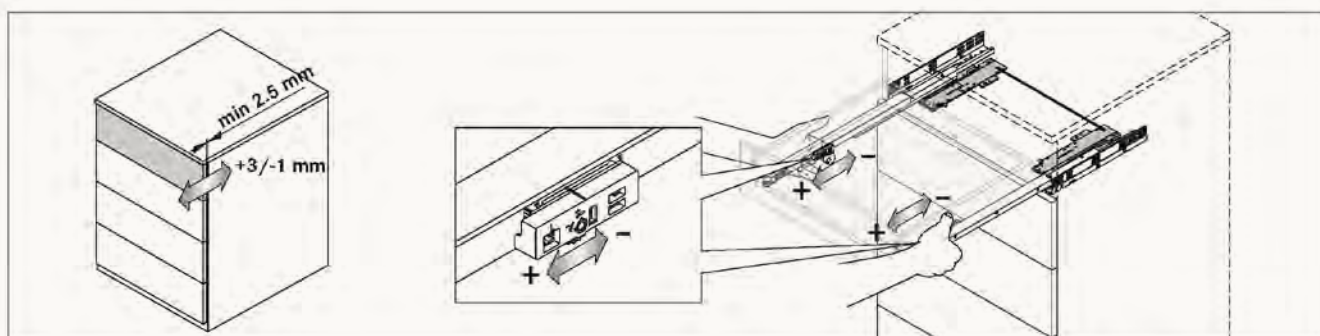
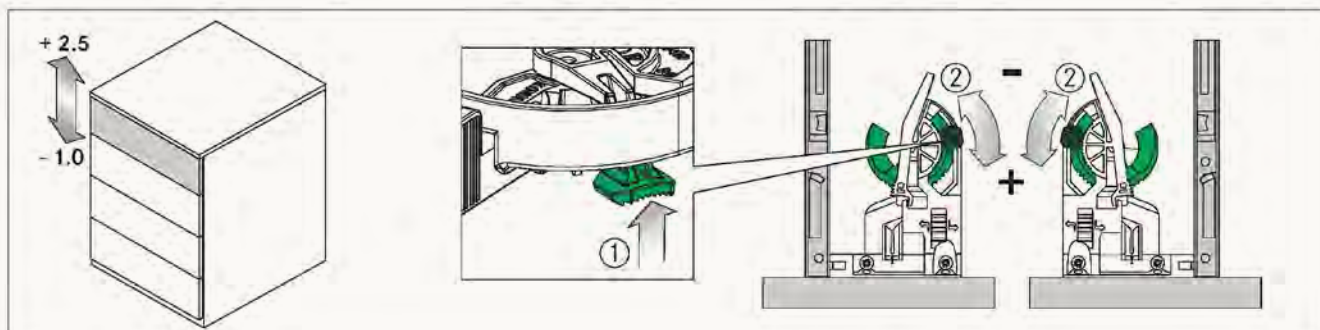
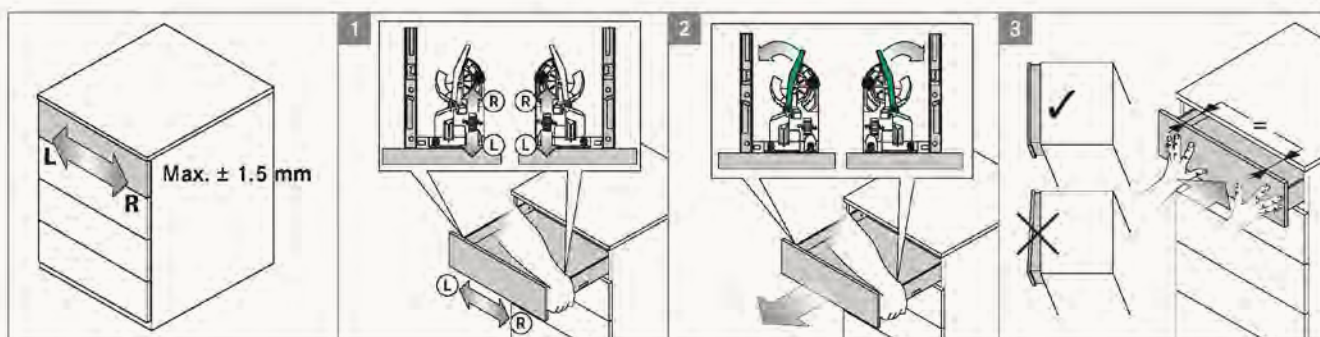
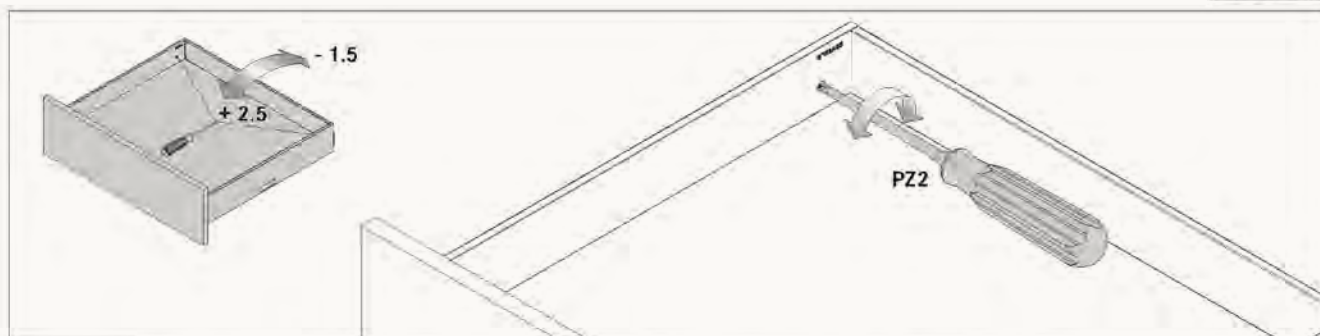
## 4. Demontering av front







# Justering av V8-lådor





# Skjutdörrar

## **DÖRRAR SOM ÄR BELAGDA MED MELAMIN (FROST, EK STRUKTUR OCH RÖKT EK)**

Melamin-beläggningen har en motståndskraftig yta. Den dagliga rengöringen utförs genom att torka med en trasa urvriden i vatten innehållande ett vanligt mildt rengöringsmedel (max. 1tsk. per. liter vatten). Torka torrt med en trasa urvriden i vatten, mikrofiberduk rekommenderas. Färgade märken från skor eller liknande kan försiktigt avlägsnas med tvättspnit. Torka av med en fuktig trasa. Behandla inte dina skåp med några av de olika möbelvårdsmedel som finns tillgängliga, en del av dessa ändrar ytornas karaktär. Rengöringsmedel som innehåller ammoniak bör endast användas efter utspädning med vatten. Produkter som avger ånga får inte ställas i närheten av skåpen.

## **GLASYTOR (MÅLAT GLAS VIT DIAMANT OCH SILVERSPGEL)**

Rengöring utförs med en trasa fuktad i vatten som innehåller ett vanligt mildt rengöringsmedel (max. 1tsk. per. liter vatten).

## **INREDNING OCH LÅDOR SOM ÄR BELAGDA MED MELAMIN (FROST, EK STRUKTUR OCH RÖKT EK)**

Ytorna på hyllorna består av melamin som är mycket slitstarkt. Rengöring utförs med en trasa fuktad i vatten som innehåller ett vanligt mildt rengöringsmedel (max. 1tsk. per. liter vatten). Särskilt svåra fläckar kan avlägsnas varsamt med tvättspnit.

## **RÖRLIGA DELAR**

Tophjul och bottenhjul på skjutdörrar, lådskenor till utdrag m.m. rengörs under normal daglig rengöring med en dammsugare. Regelbunden smörjning av de rörliga delarna med syrafri olja (symaskinsolja) erfordras. Observera att utspilld olja måste torkas

bort omedelbart. Olja kan ge fettfläckar som kan vara svåra att ta bort efteråt.

## **ALUMINIUM**

Aluminium rengörs med ljummet vatten och urvriden trasa. Polera med en torr luddfri bomullstrasa eller mikrofiberduk. Observera att aluminium inte tål syra så använd därför inte produkter med syra.

## **BOTTENSKENA**

För att undvika felaktiga golvhjul och dörrar som går dåligt måste bottenkennan dammsugas regelbundet. En skursvamp kan med fördel användas för att avlägsna smuts från spåret i golvskenan. Märken/fläckar efter dammsugarens plasthuvud kan tas bort med vanligt suddgummi.

## **HÖJDJUSTERING**

Man kan behöva ändra höjden i efterhand, särskilt på dörrar med mjukstängning. Eftersom innermåttan kan ändras med tiden är det viktigt att justera de nedre hjulen vid flera tillfällen.



# Marbodal RE:NEW

Ge ditt gamla Marbodalkök ett nytt liv. Behåll det du gillar. Byt det du behöver. Vi erbjuder byte av allt från luckor och knoppar till bänkskivor och vitvaror på befintliga köksstommar. RE:NEW är ett enkelt och smidigt sätt för dig att ge ditt kök en ny design. Ett nytt liv. På ett hållbart sätt.

## När det till slut är dags att byta ut köket

Våra kök består av material som går att separera vid återvinning. Du kan i vissa fall behöva verktyg som hjälper dig att separera materialen. Innan du åker till återvinningsstationen bör du tänka på att det finns möjlighet att återanvända produkten i en annan miljö. Väljer du att lämna materialet till återvinningsstationen bör du säkerställa vilka regler för återvinning som gäller i just din kommun. Generellt sorteras materialen enligt följande:

### KÖKSDETALJ

Stommar  
Gångjärn, skruvar, beslag  
Knoppar/Handtag  
Lådskenor  
Kranar  
Diskho i rostfritt  
Diskho i porslin  
Diskho i komposit  
Vattenlås  
Stativ  
Lådor  
Luckor/dekordetaljer i fanér/massivträ  
Luckor/dekordetaljer i MDF  
Luckor/dekordetaljer i melaminbelagd spånskiva (MFC)  
Luckor & dekordetaljer i högtryckslaminat (HPL)  
Bänkskiva i laminat  
Bänkskiva i massivträ  
Bänkskiva i kvartskomposit  
Bänkskiva i rostfritt  
Bänkskiva i sten/kvartskomposit  
Bänkskiva i keramik  
Glashyllor/glas till vitrinluckor  
Skåpsinredning i plast  
Skåpsinredning i metall  
Belysning  
Emballage av wellpapp  
Emballage av plast  
SJ-pall  
Vitvaror

### SORTERAS SOM

Trä  
Metall  
Metall  
Metall  
Metall  
Metall  
Sten/porslin  
Sten/porslin  
Plast  
Metall  
Metall och trä  
Trä  
Trä  
Trä  
Trä  
Trä  
Trä  
Sten/porslin  
Metall och om möjligt särskilja trädetaljer  
Sten/porslin  
Sten/porslin  
Glas  
Brännbart  
Metall  
Elektronik/lysrör  
Wellpapper/kartong  
Mjukplast  
Trä  
Elektronik/vitvaror

**MARBODAL**

# Bopärm Kristineberg

*Slättö Förvaltning AB*

Kristinebergsvägen 13, Vallentuna

Kristinebergsvägen 15, Vallentuna

Kristinebergsvägen 17, Vallentuna

## Målade ytor

Skötselanvisning, målade ytor

Vänligen kontakta oss vid eventuella frågor!

# SLÄTTÖ

**Med vänlig hälsning,**

*Slättö Förvaltning*

[kristineberg@slatto.se](mailto:kristineberg@slatto.se)

# Stil Måleri AB

## Skötselråd

för målade väggar och tak

Var försiktig med nymålade ytor. Färgernas slutliga goda egenskaper uppnås först efter ett par veckor, varför försiktighet bör beaktas när det gäller slitage, repkänslighet och uppglansning. Efter härdningstiden använd handdiskmedel alternativt allrengörningsmedel som inte innehåller lösningsmedel. Använd aldrig sprit eller starka lösningsmedel.

## Matta vägg- och takfärger.

**NORMAL RENGÖRNING:** Matta ytor är generellt känsliga för uppglansning om man gnider på ytan. Kan också bli flammig, framför allt vid kraftig tvättning. Vid rengörning torka därför av ytan försiktigt med en väl urvriden trasa.

## Halvmatt och halvblanka färger.

**NORMAL RENGÖRNING:** Gör ren ytan med handdiskmedel alternativt allrengörningsmedel. Tvätta alltid nedifrån och upp. Skölj med vatten och ventiler därefter för att minska fuktigheten i luften.

**FLÄCKBORTAGNING:** Handdiskmedel alternativt allrengörningsmedel. Med utspädd ättiksyra (matättika) avlägsnar man rostfläckar. Svart missfärgningar kan uppstå när man gnider mot färgytan. Radera bort dem med ett suddgummi.

## För Snickerier målade med lackfärg

Var försiktig med nymålade ytor. Färgen slutliga goda egenskaper uppnås först efter några veckor, varför försiktighet bör beaktas när det gäller slitage, repkänslighet och uppglansning. Ställytor bör inte belastas under härdningstiden. Latexfärg är termoplastisk d v s mjuknar och är känsligt för värme, fukt och belastning. Skador kan därför uppkomma på ställytor av t ex plastföremål, tungt eller fuktigt husgeråd. Använd aldrig sprit eller starka lösningsmedel.

**RENGÖRNING:** Använd handdiskmedel alternativt allrengörningsmedel som inte innehåller lösningsmedel. Tvätta alltid nedifrån och upp. Skölj riktigt med vatten och ventiler därefter för att minska fuktigheten i luften.

**FLÄCKBORTAGNING:** Handdiskmedel alternativt allrengörningsmedel. Med utspädd ättiksyra (matättika) avlägsnar man rostfläckar. Svart missfärgningar kan uppstå när man gnider mot färgytan. Radera bort dem med ett suddgummi.

# Bopärm Kristineberg

*Slättö Förvaltning AB*

Kristinebergsvägen 13, Vallentuna

Kristinebergsvägen 15, Vallentuna

Kristinebergsvägen 17, Vallentuna

# Passagesystem, lås

Bruksanvisning, iLOQ S5-nyckel

Serviceläge, iLOQ

Vänligen kontakta oss vid eventuella frågor!

# SLÄTTÖ

Med vänlig hälsning,

*Slättö Förvaltning*

[kristineberg@slatto.se](mailto:kristineberg@slatto.se)

## Bruksanvisning för iLOQ Nyckel

För att låsa upp cylindern, sätt i nyckeln helt och vrid om nyckeln, om cylindern inte öppnar ta ur nyckeln och för in den på nytt, denna gång något långsammare.

För alltid in nyckeln mjuk och försiktigt. Elektrisk energi genereras när nyckeln förs in i cylindern, om rörelsen är för snabb förblir cylindern i låst läge.

Använd inte våld och böj inte heller nyckeln när den förs in i cylindern.

Kontakttråden i nyckelns metall-del måste hållas ren och slät. Om den blir smutsig, putsa den med en mjuk duk. Byt ut nyckeln om kontakttråden skadats.

### Varning

Använd inte en iLOQ-nyckel för något annat ändamål än de som nämns i denna bruksanvisning. Om nyckeln används för något annat ändamål, kan den skadas och bli obrukbar.

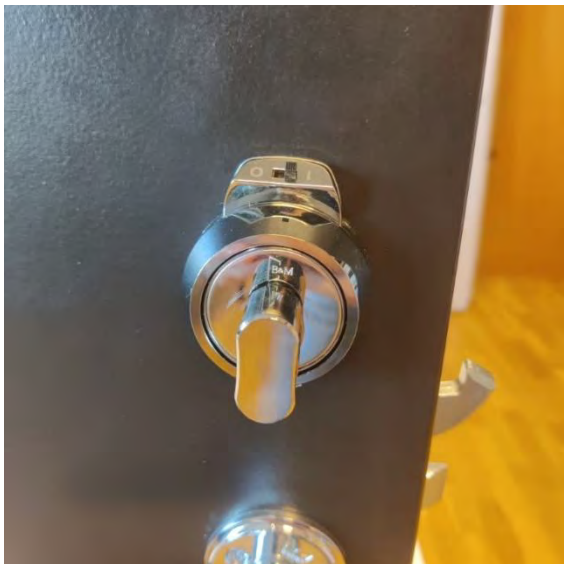




## Information gällande villkorsknapp för låscylindern

Slättö har beslutat att samtliga lägenheter ska få en så kallad villkorsknapp installerad på sin låscylinder, detta möjliggör för dig som boende att ställa ditt lås i serviceläge och därmed tillåta entreprenörer eller fastighetsskötare att kunna låsa upp din lägenhetsdörr med en servicenyckel.

**Villkorsknapp i läge ON (1)**  
**Cylinder är i serviceläge -**  
**Låset går att öppna med servicenyckel**



**Villkorsknapp i läge OFF (0)**  
**Cylinder är ej i serviceläge**  
**Låset går inte att öppna med servicenyckel**

