Bopärm Vegabacken

Slättö Förvaltning AB

Vardövägen 44-48, Haninge
Vardövägen 49-53, Haninge

Navigationsmeny

Badrum	**Beslag**	**Bredband TV Telefoni**	**Dörrar Fönster**
El	**Kakel Klinker Parkettgolv**	**Kök**	**Snickerier**
Upphängning	**Ventilation**	**Vitvaror**	**VVS**
Väggar Tak	**Inomhusklimat**		

Vänligen kontakta oss vid eventuella frågor!

SLÄTTÖ

Med vänlig hälsning,
Uthyrningen på Slättö Förvaltning
uthyrning@slatto.se

Bopärm Vegabacken

Slättö Förvaltning AB

Vardövägen 44-48, Haninge
Vardövägen 49-53, Haninge

Badrum

Instruktioner för skötsel

Vänligen kontakta oss vid eventuella frågor!

SLÄTTÖ

Med vänlig hälsning,
Uthyrningen på Slättö Förvaltning
uthyrning@slatto.se

INSTRUKTIONER FÖR SKÖTSEL & UNDERHÅLL

PART™

- FÖRORD
- BORRINSTRUKTIONER
- SKÖTSELANVISNING BADRUMSINREDNING
- SKÖTSELANVISNING PORSLIN, DUSCHAR ETC
- SKÖTSELANVISNINGAR FÖR GOLVBRUNNAR
- SKÖTSELANVISNINGAR KROMADE YTOR
- SKÖTSELANVISNING KAKEL / KLINKER

FÖRORD

Denna drift- och skötselanvisning 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 vädring 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 klinkerfogar, 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 toalettrengöringsmedel! Dessa utvecklar MYCKET giftiga gaser!

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

SKÖTSELANVISNING BADRUMSINREDNING

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, fanérade 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 milt 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

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- /fanérbelagd fukttrög spånskiva. Melaminskiktet är tåligt, lätt att rengöra och resistent mot olikakemikalier.
Även MDF-board är lätt att rengöra, men är inte lika resistent mot kemikalier. Särskilt inte de kemikalier som innehåller syror. Fanérskiktet är mattlackerat för att vara fuktavvisande, slitstark och lätt att hålla rent.

PORSLINSTVÄTTSTÄLL

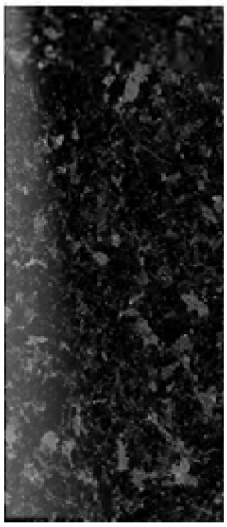
Porslin är ett keramiskt material som är levande i tillverkningsprocessen och därför kan mindre buktighet eller skevhet förekomma. Varje tvättställ genomgår en kvalitetskontroll och granskas för att hålla de toleranser som angetts. Porslinstvättstället har en glaserad yta som är lätt att hålla ren. Ytan 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 lacknafta. 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 fabrikantens anvisningar.
Massivt trä är ett levande material, och därför rör det sig med årstidernas växlingar.
Upp till ± 2,5mm 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 bensin 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 laminatytan** somt ex skurpulver, stålull, nylonsvamp eller liknande. Detta kan repa ytan. Vid envisa fläckar går det bra att använda medel som T-sprit, laminatcleaner eller aceton. Undvik att koncentrerade mineralsyror och starkt färgande ämnen såsom jod, vätesuperoxid och bläck kommer i beröring med plastlaminatytan. 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 laminatytan. 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.

SKÖTSELANVISNING PORSLIN, DUSCHAR, ROSTFRITT ETC.

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. De finns på Gula Sidorna i telefonkatalogen under rubrik “Rörarbeten”.
I hus som står ouppvärmt vintertid skall WC-stolens spolcistern tömmas och torkas torr. Häll 3-4 deciliter frostskyddsvätska i vattenlåset och täck vattenspegeln med matolja eller plastfolie för att förhindra avdunstning.

EMALJERADE PRODUKTER

Badkar, duschkar, 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 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.
Lyftgångjärn för duschväggar ska smörjas in med vattenfast fett en gång om året. Släplister är förbrukningsmaterial som inte omfattas av den normala produktgarantin.

ROSTFRIA DISK- OCH TVÄTTBÄNKAR

Den rostfria plåtytan bör torkas ren after varje användning med fuktig svamp eller trasa, som eventuellt doppats i diskmedelslösning som sedan sköljes bort. Torrtorka 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 torrtorkas.

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 bänkplanet, däremot kan fibersvampen med fördel användas i disklåda och slasktratt.
Skärbrädan och beredningsbrädan av teak eller bok bör före första användning behandlas med matolja. Upprepa “oljebehandlingen” några gånger per år. Vänd brädan ibland så att båda sidor används lika mycket. Rengöring av brädan sker bäst med diskmedel och diskborste samt noggrann efterskölјning och avtorkning.

SKÖTSELANVISNINGAR FÖR GOLVBRUNNAR & VATTENLÅS

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 vattenlåsinsatsen. 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 vattenlåsinsatser. 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, torrtorka stålytan med en torr mjuk putsduk. I de fall missfärgningar uppkommer efter torkningar 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 förkommande), 10% ättiksprit, utspädd salpetersyra(en del HNO3 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 torrtorkning 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 torrtorkning 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 HNO3, 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 vattenlåsinsats gäller samma instruktion som för plastbrunnar.

VATTENLÅS, TVÄTTSTÄLLS-/DISK- & TVÄTTMASKINSANSLUTNINGAR

Skötsel: Använd ett skonsamt tvåltvättmedel vid rengöring, typ diskmedel
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, efterskölјning med rent vatten och polering med torr trasa. **Man får absolut inte använda kalklösande, sura- eller sandhaltiga skurmedel.** För att avlägsna kalkfläckar, använd hushållsättika och spola efter med vatten.

SKÖTSELANVISNING KAKEL / KLINKER

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

För rengöring användes ett alkaliskt sanitetsrengöringsmedel.
pH brukslösning: 6.5 - 7.4
Använd alltid skyddshandskar vid arbete med rengöringsmedel.
LÄGRE ELLER HÖGRE pH KAN MEDFÖRA SKADOR PÅ KONSTRUKTIONEN

Bopärm Vegabacken

Slättö Förvaltning AB

Vardövägen 44-48, Haninge
Vardövägen 49-53, Haninge

Beslag

Väggbeslag, produktblad

Vänligen kontakta oss vid eventuella frågor!

SLÄTTÖ

Med vänlig hälsning,
Uthyrningen på Slättö Förvaltning
uthyrning@slatto.se

VÄGGBESLAG H1

Art. nr	22013818
Bredd	30
Ytbehandling	Pulverlackad
Färg	Vit
Längd	150
Material	Stål
Enh.	Styck

Väggbeslag. Hållare för gardinbeslag.

KONTAKT
020-221 221
info@bbgruppen.se

Bopärm Vegabacken

Slättö Förvaltning AB

Vardövägen 44-48, Haninge
Vardövägen 49-53, Haninge

Bredband, TV telefoni

Kom i gång-guide för bredband med wifi-router
Telia TV, Bredband 1
Telia TV, Bredband 2
Installation av tv-box via fiber

Vänligen kontakta oss vid eventuella frågor!

SLÄTTÖ

Med vänlig hälsning,
Uthyrningen på Slättö Förvaltning
uthyrning@slatto.se

Kom i gång-guide för bredband med wifi-router

I den här guiden visar vi dig hur du kopplar in och kommer igång med din wifi-router i tre enkla steg.

Det spelar ingen roll om du ansluter via fiber, stadsnät med medieomvandlare, mobilnätet med yttermottagare eller via telejacket. Guiden täcker alla bitar.

Innan du börjar behöver du packa upp och ha all utrustning redo!

Guidens innehåll:

1. Inkoppling av nätverkssladdar
2. Inkoppling av strömsladd och uppstart
3. Anslut trådlöst eller med nätverkssladd

Koppla in din utrustning

1

Fiber

- Sätt den medföljande nätverkssladden från routerns WAN-uttag till det inkommande fiberuttaget

Stadsnät med medieomvandlare

- Sätt den medföljande nätverkssladden från routerns WAN-uttag till din medieomvandlare

Telejack

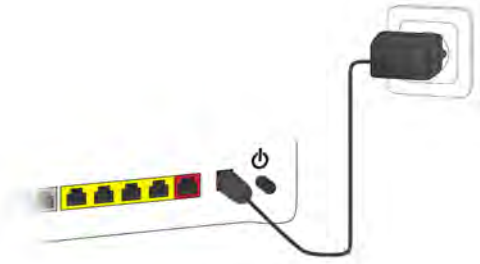
- Sätt teleproppen i ditt telefonjack och anslut sladden till routerns grå port

Sätt sedan in strömsladden från ett eluttag till routern.

2

Starta din router
Starta routern och vänta i upp till 15 minuter. Första gången du startar tar det lite extra tid. Allt kopplas upp och synkas - gå vidare till nästa steg medan du väntar.

En indikation på att det fungerar är att "internet-lampan" (exempelvis en jordglob) på framsidan av routern lyser eller blinkar grönt.



3

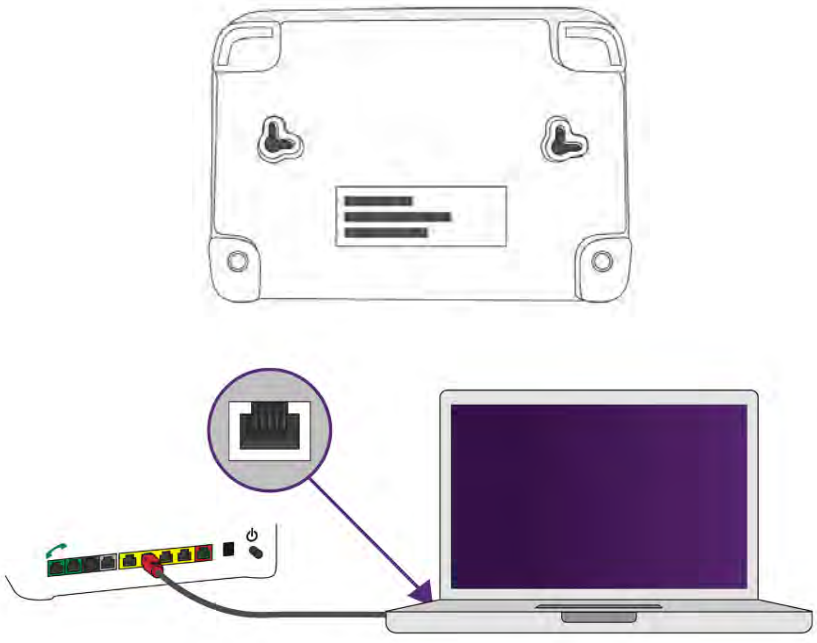
Anslut till din router

Anslut trådlöst

På routern sitter en klisterlapp med ditt nätverksnamn (Network Name) och lösenord (Wireless key) som du behöver för att logga in på ditt wifi och surfa trådlöst.

Anslut med nätverkssladd

Koppla in en nätverkssladd från någon av routerns LAN-portar till din dator.



4

Klar!

Nu är det bara att börja surfa!

Hej!

Bredband 100/100, Tv & Streaming Start och Telefoni från Telia ingår i ditt boende.

Aktivera dina tjänster

1. Gå in på **telia.se/aktivera**
2. Fyll i din adress för att se tjänsterna som ingår.
   Här kan du antingen aktivera de tjänster som ingår, välja till fler tv-kanaler eller bredband utifrån ditt behov. Efter att du har aktiverat dina tjänster kommer dina inloggningsuppgifter du behöver att skickas till dig.

Kom igång med dina tjänster

1. Din utrustning får du av din hyresvärd. och när du har dina inloggningsuppgifter kan du komma igång med dina tjänster.
   På **telia.se/komigang** hittar du enkla manualer för hur du gör detta. Behöver du hjälp, kontakta oss på 020-20 20 70.
2. De inlogningsuppgifter du behöver för att komma igång med tv-tjänsten, hittar du även på **telia.se/mitt-telia**.
3. På **telia.se/mitt-telia** kommer du också igång med streamingtjänsten Telia Play. Du får tillgång till ditt tv-innehåll i alla dina skärmar var du vill hemma, på semesterresan och i hela EU/EES. Streama säsonger av dina favoritserier, den bästa sporten och de senaste filmerna.
4. När du har genomfört aktiveringen och utrustningen är inkopplad kan du börja använda dina tjänster.

Detta ingår i ditt boende

Bredband	Tv & Streaming*	Telia Play	Telefoni
100/100	Start	Ja	Ja

*Se vilka kanaler och playtjänster som ingår i våra olika tv- och streamingpaket på **telia.se/tvpaket.**

Vill du beställa fler tjänster

Det finns många möjligheter att njuta av mer tv & streaming, sport, serier, film. Eller varför inte utforska möjligheterna med Telias bredbandshastigheter och smarta tilläggstjänster? Efter att du har aktiverat tjänsterna som ingår i ditt boende kan du anpassa dina tjänster på **telia.se/mitt-telia**.

Hos oss är det säkert

Det ska vara tryggt och säkert när du kontaktar oss.
Därför legitimerar vi alltid våra kunder i butik, via telefon eller på **telia.se**. På så sätt vet vi att vi pratar med rätt person.

Om du inte har möjlighet att legitimera dig med bank-id rekommenderar vi att du snarast möjligt beställer en personlig kod att legitimera dig med. Läs mer på **telia.se/id**.

Har du frågor eller funderingar är du alltid välkommen att besöka våra butiker eller ringa oss på 020-20 20 70.

Mer information

Gå in på **telia.se/merinfo** eller scanna QR-koden för att läsa mer.

Bra att tänka på innan du flyttar ut

- För att undvika onödiga fakturor kontaktar du oss på 90 200 så hjälper vi dig att flytta med eller avsluta dina tjänster.
- Efter beställd flytt eller avslut av tjänster lämnar du kvar utrustningen från Telia i bostaden.

Telia Sverige AB
Org.nr: 556430-0142
Säte: Stockholm

Tel: 020-20 20 70
www.telia.se

TSP-4784_3-2209

2023-02-21
A-002340
Vegabacken 2

Hej!

Bredband 100/100, Tv & Streaming Start och Telefoni från Telia ingår i ditt boende.

Aktivera dina tjänster

1. Gå in på **telia.se/aktivera**
2. Fyll i din adress för att se tjänsterna som ingår.
   Här kan du antingen aktivera de tjänster som ingår, välja till fler tv-kanaler eller bredband utifrån ditt behov. Efter att du har aktiverat dina tjänster kommer dina inloggningsuppgifter du behöver att skickas till dig.

Kom igång med dina tjänster

1. Din utrustning får du av din hyresvärd. och när du har dina inloggningsuppgifter kan du komma igång med dina tjänster.
   På **telia.se/komigang** hittar du enkla manualer för hur du gör detta. Behöver du hjälp, kontakta oss på 020-20 20 70.
2. De inlogningsuppgifter du behöver för att komma igång med tv-tjänsten, hittar du även på **telia.se/mitt-telia**.
3. På **telia.se/mitt-telia** kommer du också igång med streamingtjänsten Telia Play. Du får tillgång till ditt tv-innehåll i alla dina skärmar var du vill hemma, på semesterresan och i hela EU/EES. Streama säsonger av dina favoritserier, den bästa sporten och de senaste filmerna.
4. När du har genomfört aktiveringen och utrustningen är inkopplad kan du börja använda dina tjänster.

Detta ingår i ditt boende

Bredband	Tv & Streaming*	Telia Play	Telefoni
100/100	Start	Ja	Ja

*Se vilka kanaler och playtjänster som ingår i våra olika tv- och streamingpaket på **telia.se/tvpaket.**

Vill du beställa fler tjänster

Det finns många möjligheter att njuta av mer tv & streaming, sport, serier, film. Eller varför inte utforska möjligheterna med Telias bredbandshastigheter och smarta tilläggstjänster? Efter att du har aktiverat tjänsterna som ingår i ditt boende kan du anpassa dina tjänster på **telia.se/mitt-telia**.

Hos oss är det säkert

Det ska vara tryggt och säkert när du kontaktar oss.
Därför legitimerar vi alltid våra kunder i butik, via telefon eller på **telia.se**. På så sätt vet vi att vi pratar med rätt person.

Om du inte har möjlighet att legitimera dig med bank-id rekommenderar vi att du snarast möjligt beställer en personlig kod att legitimera dig med. Läs mer på **telia.se/id**.

Har du frågor eller funderingar är du alltid välkommen att besöka våra butiker eller ringa oss på 020-20 20 70.

Mer information

Gå in på **telia.se/merinfo** eller scanna QR-koden för att läsa mer.

Bra att tänka på innan du flyttar ut

- För att undvika onödiga fakturor kontaktar du oss på 90 200 så hjälper vi dig att flytta med eller avsluta dina tjänster.
- Efter beställd flytt eller avslut av tjänster lämnar du kvar utrustningen från Telia i bostaden.

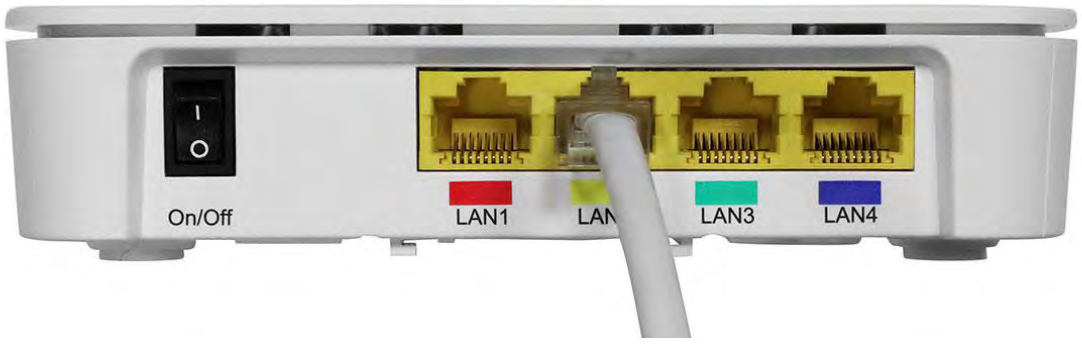
KOPPLA IN TV FRÅN TELIA VIA FIBER MED BREDBANDSSWITCH

Det här behöver du:

- Tv-box med tillhörande strömadapter
- Bredbandsswitch
- Nätverkskabel
- HDMI-kabel

1. Koppla tv-boxen till bredbandsswitchen

Koppla nätverkskabeln från nätverksuttaget på din tv-box (bild 1) till det gula nätverksuttaget på din bredbandsswitch märkt Lan2 eller 2X (bild 2).



2. Koppla in HDMI-kabeln från tv-boxen till din tv

Koppla kabeln från uttaget märkt HDMI på tv-boxen till ett HDMI-uttag på tv:n. Om du har flera HDMI-uttag på din tv, notera vilket nummer det är på uttaget du väljer då du senare ska välja denna källa med fjärrkontrollen.

3. Starta tv-boxen

Koppla in strömsladden till tv-boxen och sätt in kontakten i ditt strömuttag. Boxen startar automatiskt.

4. Starta din tv

Starta din tv och välj den källa du kopplade in HDMI-kabeln i. Detta gör du med hjälp av fjärrkontrollen, ofta heter denna knapp ”source”, ”källa”, ”input” eller ”av” men det kan variera mellan olika fjärrkontroller.
När du valt rätt källa (oftast HDMI1, HDMI2 eller HDMI3) ska du få upp en bild som visar att tv-tjänsten håller på att starta upp.

5. Aktivera tv-tjänsten

När välkomstsidan visas är det dags att aktivera tjänsten. Om välkomstsidan inte visas utan istället fastnar i uppstarten, testa starta om tv-boxen genom att dra ut strömkabeln, vänta några sekunder, och koppla in den igen. Om det fortfarande inte fungerar, gå till www.telia.se och gör en felsökning.

6. Skriv in din identifikationskod och kontrollkod

Identifikationskoden och kontrollkoden ska du antingen ha fått via brev eller via sms beroende på vilket alternativ du valde vid beställningen. Du kan alltid hitta dina tv-koder på Mitt Telia under **Mina koder**.

Skriv in koderna och klicka på OK, din tv är nu aktiverad.

Bopärm Vegabacken

Slättö Förvaltning AB

Vardövägen 44-48, Haninge
Vardövägen 49-53, Haninge

Dörrar, fönster

Skötselinstruktion, fönster
Skötselinstruktion, tamburdörrar
Serviceläge, ytterdörr

Vänligen kontakta oss vid eventuella frågor!

SLÄTTÖ

Med vänlig hälsning,
Uthyrningen på Slättö Förvaltning
uthyrning@slatto.se

Drift & Underhåll

Produktserien Kvillsfors
NorDan AB

Innehållsförteckning

Underhåll och hantering

Skötselsanvisningar och justering av gångjärn ..... sid 3
Underhåll av spanjolett och fönsterbroms..... sid 4
Information rengöring av glas ..... sid 5
Underhåll träytor..... sid 5
Underhåll av aluminiumprofiler ..... sid 5
Spärranordningar på fönster och fönsterdörr..... sid 5
Montering/demontering av löstagbar spröjs..... sid 6
Delning av koppelbeslag..... sid 7
Justering av gångjärn på inåtgående produkter ..... sid 6
Info Kipp/dreh beslag ..... sid 6
Kipp/dreh beslag..... sid 7
Användningsinstruktion Kipp-Dreh fönster.....9
Information saxbeslag underkantshängda fönster .sid 10
Information angående persienner .....sid 11
Underhåll av glas .....sid 14
Kondens på glas .....sid 17
Branschorganisationer - internetadresser.....sid 19
Källförteckning och referenslitteratur .....sid 20
Underhållsdokumentation.....sid 21

Underhållsföreskrifter

Skötselsanvisningar gångjärn

Smörj gångjärnen minst 1 gång per år. Använd ett vattenfritt mineralsmörjfett eller syntetiskt smörjfett. Olja ska inte användas annat än i de fall då fett absolut inte låter sig appliceras. Det är viktigt att "rätt" fett används, eftersom yttrycken i framförallt tappbärande gångjärn kan bli mycket höga.

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

Vid synliga korrosionsangrepp på gångjärnsytorna skall du putsa bort det med tvållösning eller autosol och sedan behandla ytan med en ättiksbaserad silikonlösning.

Skruva till gångjärn i nyinstallerade fönster/dörrar, måste alltid efterdras 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).

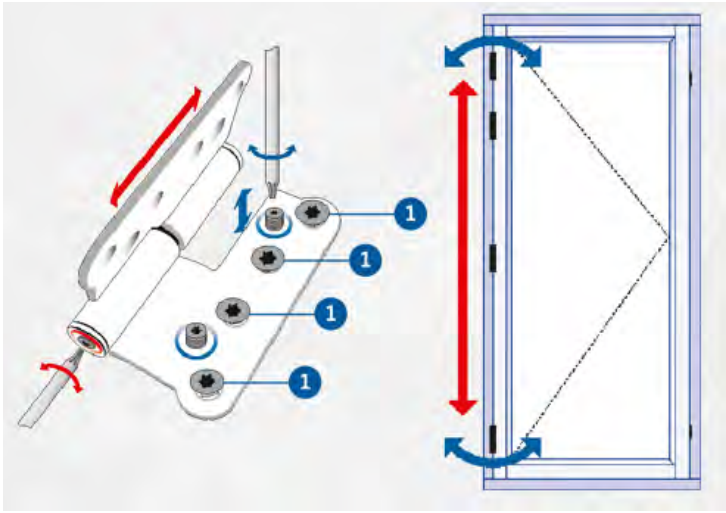
Horisontell justering (Blå pilar)

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.

Höjdjustering sker med skruv på undersida karmdel

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 skall kolvar och låshusets rörliga delar, smörjas med några droppar olja 1 gång per år.

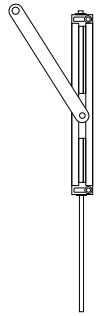
Dörr/fönsterbroms

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

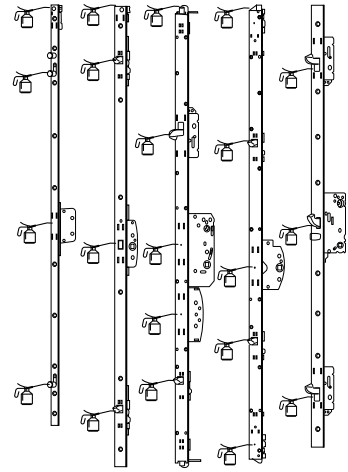
Smörj vid behov överföringen mellan spanjolett och låsaxel.

För information om funktionen av säkerhetspärren Fix 4570 se sidan 23 (broms Fix 150S/160S).

Dörr/ fönsterbroms



Spanjoletter



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

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.

Underhåll av aluminiumprofiler

Anodiserade och lackade aluminiumprofiler är näst intill underhållsfria. Rengör dock aluminiumprofilerna en till två gånger om året med vatten och neutralt tvättmedel.

Använd **inte** följande:

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

Utåtgående 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.

Manöveranordning 4570

Nyckel

Bricka 4575

Spärranordning Fix 184

För fönster och fönsterdörr.

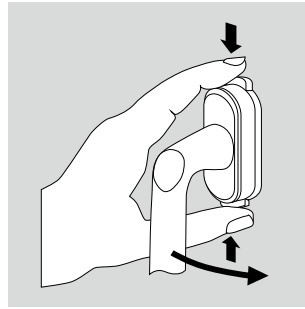
Montering

- Monteras på fönster eller fönsterdörr.
- För barnskyddande montage ska Fix 184 monteras så att luftspalten mellan karm och båge blir max 100 mm.
- Montera belaget 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

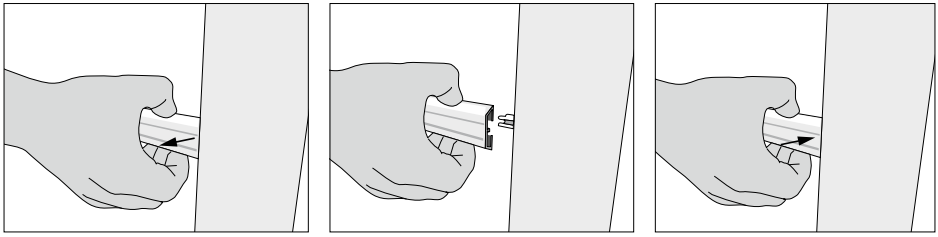


Montering/demontering av löstagbar spröjs

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

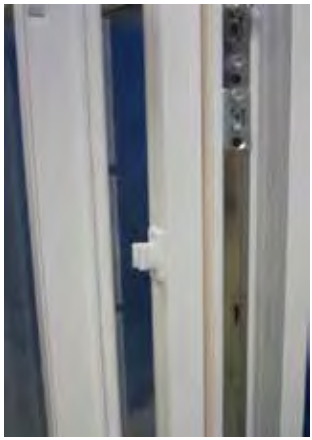
Greppa med fingrarna runt spröjsen och dra den utåt, c:a 50mm in från änden.

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.



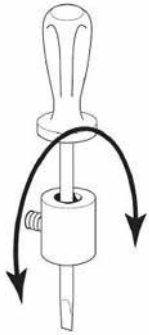
Vid sammankoppling av koppelbeslag, tryck aluminiumbågen mot träbågen.

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 bågarna 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 skall 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 fastskruvade och att defekta delar byts ut vid behov ( ).
4. Om dessa delar ej är utrustade med plastöverdrag, kontrollera att övre gångjärnets låssprint är nertryckt.
5. Rengör fönster/fönsterdörrar endast med milt rengöringsmedel (neutralt PH). Man bör aldrig använda aggressiva rengöringsmedel. De stör beslagens rostskyddsmedel.

För bevarande av ytbehandlingens 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:

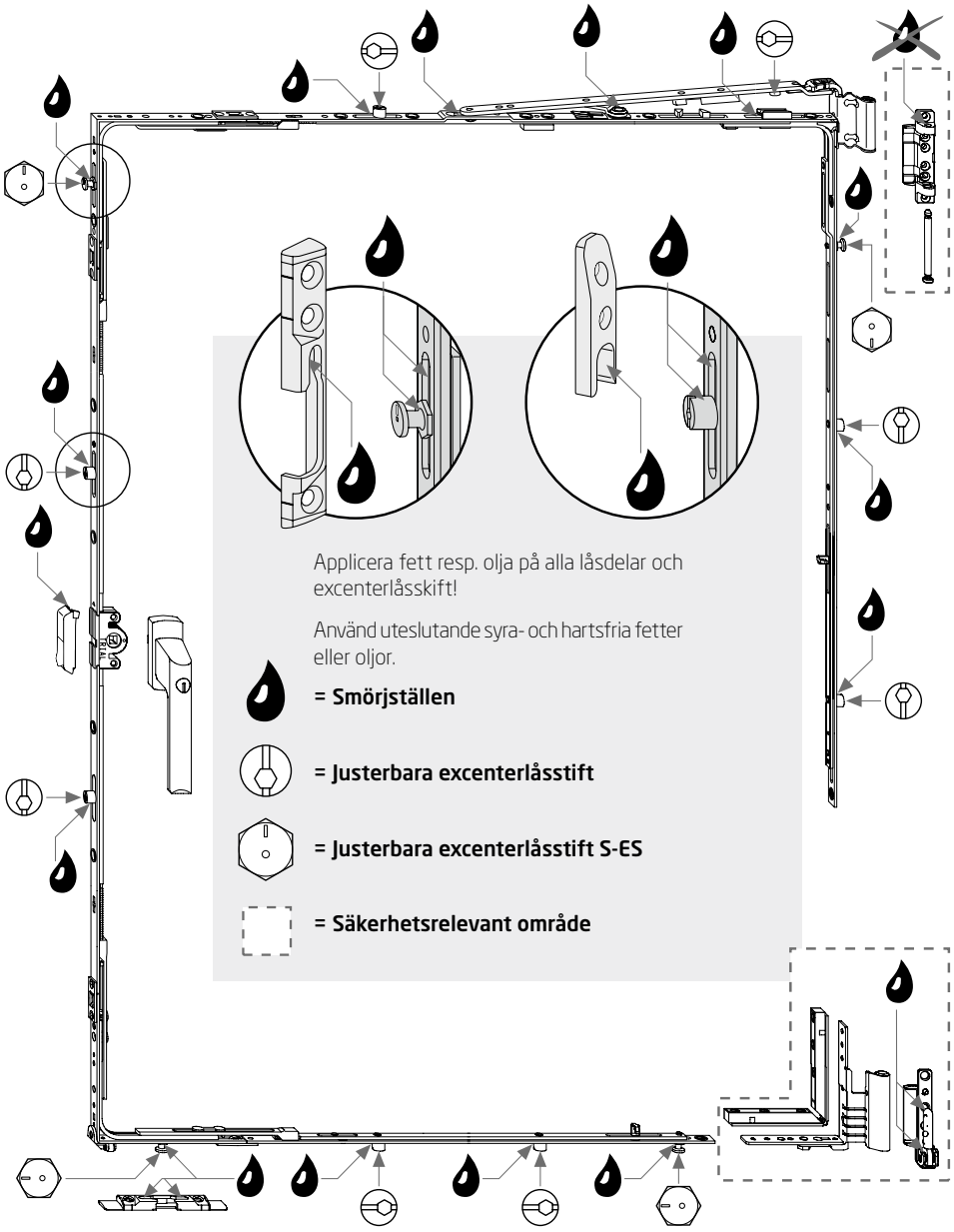
- utbyte av beslagsdelar
- inpassning och borttagning av fönsterbågar
- all beslagsjustering - speciellt justering av gångjärn och saxbeslag

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

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

Kipp/dreh beslag

Underhållsföreskrifter:



Applicera fett resp. olja på alla låsdelar och excenterlåsskift!

Använd uteslutande syra- och hartsfria fetter eller oljor.

= Smörjställen

= Justerbara excenterlåsstift

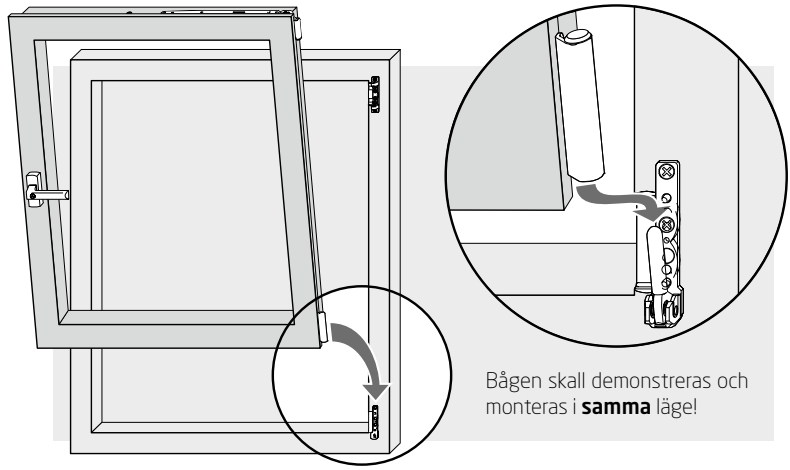
= Justerbara excenterlåsstift S-ES

= Säkerhetsrelevant område

Kipp/dreh beslag

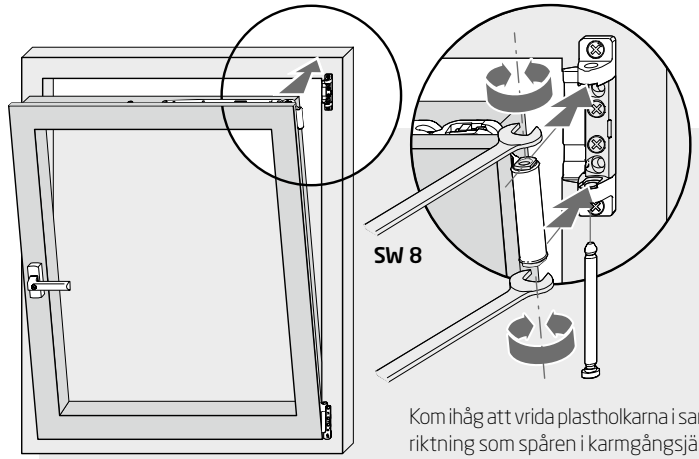
Bågens demontering och montering i fönster

1. Nedre gångjärnsfästet



Bågen skall demonstreras och monteras i **samma** läge!

2. Övre friktionsgångjärnet



Kom ihåg att vrida plastholkarna i samma riktning som spåren i karmgångsjärnet!

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.

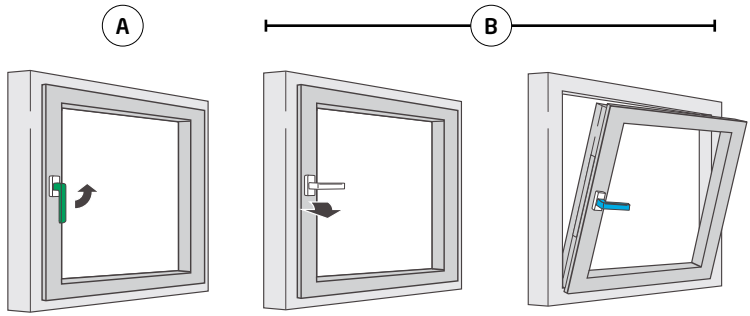
A Handtag rakt nedåt, fönstret är stängt

B Vrid handtag upp till horisontellt läge, B, eller "kl 1500 eller 0900" – fönstret kan nu öppnas i överkant för vädring.

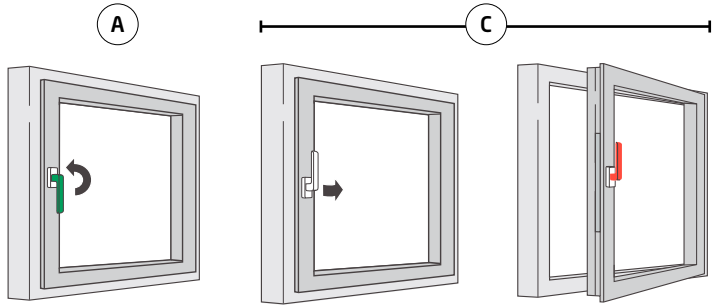
C Tryck bågen mot karmen, vrid handtaget uppåt till C, eller "kl 1200" – dvs rakt upp. Nu kan fönsterbågen öppnas i sidohängt läge för putsning. Se nedersta bilden. För att stänga fönstret, tryck bågen mot karmen, vrid ner handtaget till A läget.

För skötsel och justermöjligheter, se separat instruktion.

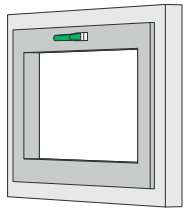
Vädringsläge



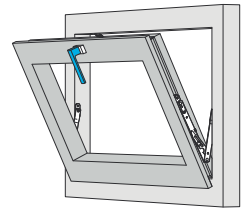
Öppet läge



Information saxbeslag underkantshängda fönster

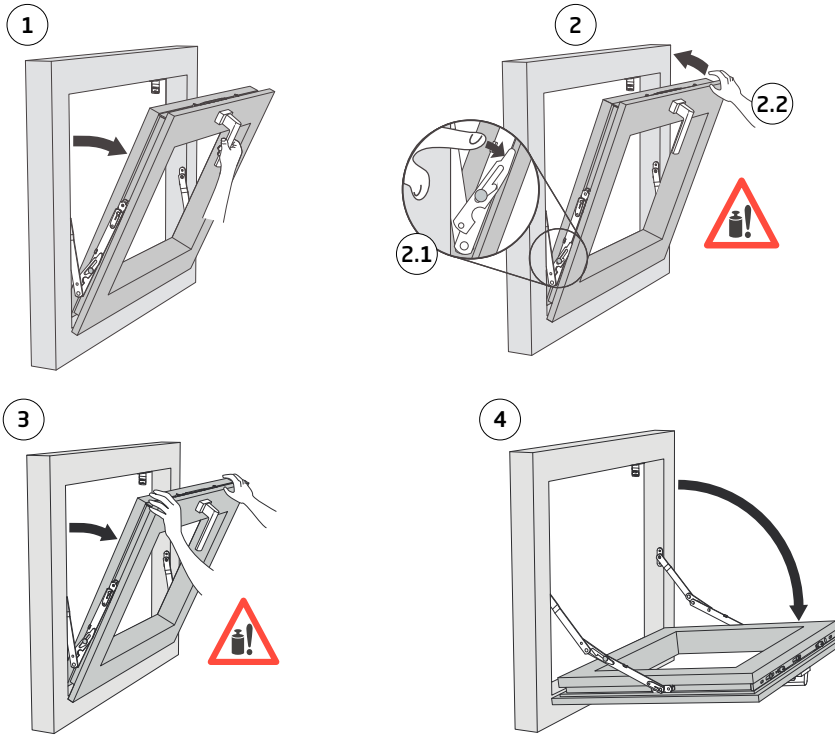


Stängt läge



Vädringsläge

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



Information angående persienner

Frihängande persienner

Vid frihängande persienn så monterar vi från fabrik en linsamlare (säkerhetsklocka) som håller ihop alla linorna från persienn, och den monteras 10 cm från överlistens underkant. Linsamlaren utlöser vid max 6kg tryck (enligt EN-13 120) så att det inte finns någon stryprisk. Linsamlaren som monteras på fönstret skall ta hand om all lina vid uppdragen persienn och skall 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 nersläppt eller helt uppdragen. Är persiennen/mörkläggningsgardinen nersläppt en bit på fönstret, och solen ligger på mot fönstret, kan glaset spricka pga. de stora temperaturskillnaderna som kan uppkomma på glaset. Detta omfattas ej av glasgarantin.

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 nersläppt eller helt uppdragen. Är persiennen/mörkläggningsgardinen nersläppt en bit på fönstret, och solen ligger på mot fönstret, kan glaset spricka pga. de stora temperaturskillnaderna som kan uppkomma på glaset. Detta omfattas ej av glasgarantin.

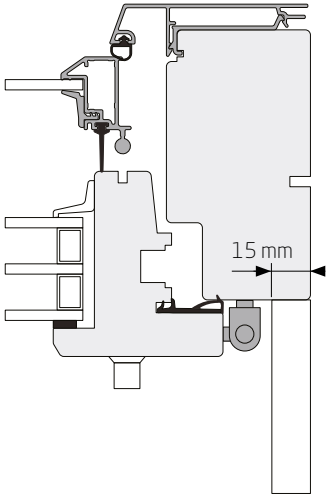
Ta alltid kontakt med NorDan AB, för att få information om hur persiennerna ska monteras för att undvika problem.

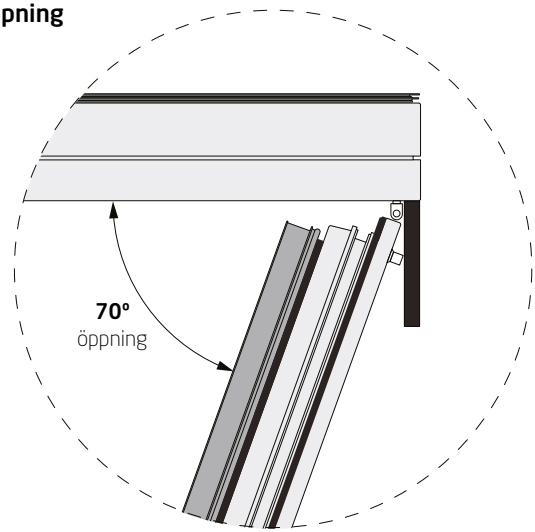
Underhåll av persienn

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

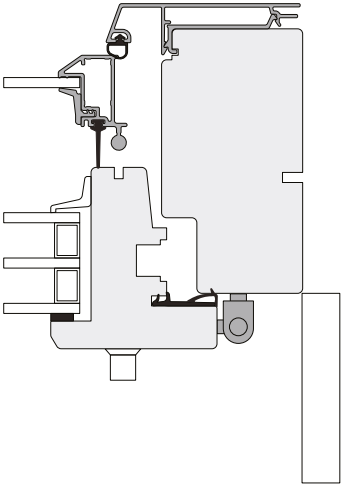
Operationsvinkel med inåtgående sidohängda produkter, bultgångjärn och mellanglaspersienn samt smyg

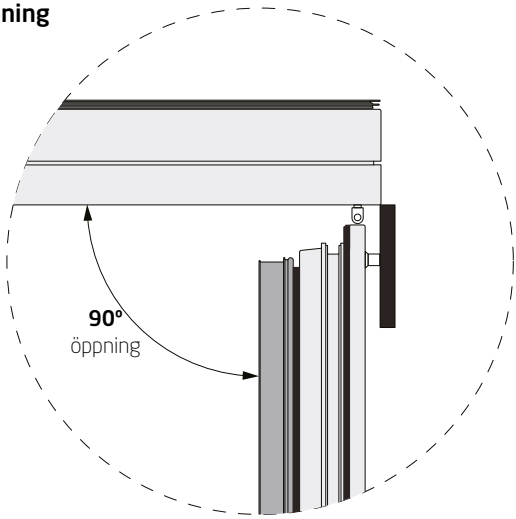
Följande montage av smyg ger 70° öppning





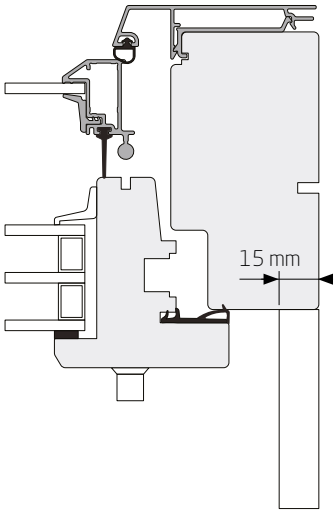
Följande montage av smyg ger 90° öppning

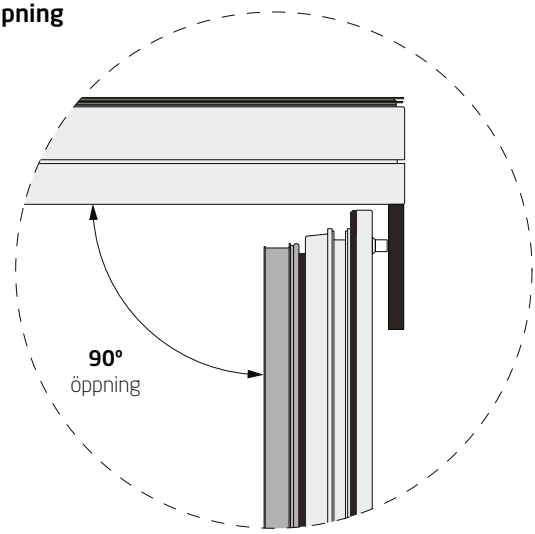




Operationsvinkel med inåtgående produkter, dolda gångjärn och mellanglaspersienn samt smyg

Följande montage av smyg ger 90° öppning





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 skivan noggrant med kallt vatten.
- Ev torkning skall 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 skivan med varmt vatten med en mild såplösning efter borttagandet av färgen eller oljan.
- Skölj skivan noggrant i kallt vatten.
- Rostfläckar kan tas bort med oxalsyralösning (10%).

Tänk på att inte:

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

Information om glas och isolerglas

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 distanslisten, som är bockad i alla fyra hörnen, och med polysulfid eller polyuretan som slutförsegling runt rutans kanter. Isolerrutorna monteras i falsar som skyddar kantförseglingen mot UV-strålning.

Repor i glas

Glas har en hård yta, men den kan skadas av exempelvis felaktig rengöring. Ytskador som kan hänföras till rengöring omfattas inte av någon garanti.

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. Denna typ av ytskador omfattas inte av någon garanti.

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, orsakas av kritiska temperaturskillnader i glaset, kan bero på:

- Utvändiga persienner delvis nere.
- Invändig avskärmning (persienn/rullgardin) ligger nära glaset och ger dålig luftning.
- 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.

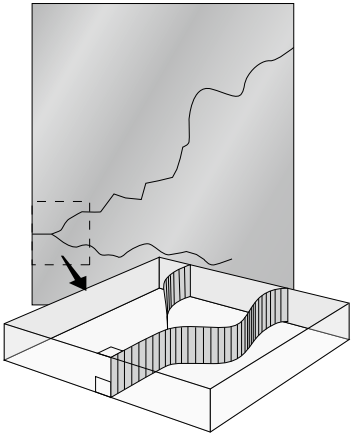


Bild på termisk spricka i glas. (Pilkington AB)

Ingen av dessa brottskador omfattas av någon garanti.

Punktfel i glas

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

Tillåtna punktfel: Rutstorlek < 5 m² 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.

Besiktning av glas utförs så här:

Betraktelseavstånd 3 m i normalt dagsljus, som definieras som dagsljus utan direkt solljus eller släpljus som förstärker eventuella fel.

Orenheter och andra fel som inte är tydligt synliga i normalt dagsljus från detta avstånd är inte berättigad grund för reklamation och ersättning.

Orenheter och andra fel som bara är synliga under viss årstid, i ett bestämt ljus eller på bestämd tidpunkt på dagen, accepteras inte som reklamation.

Riktlinjer för kvalitetsbedömning och reklamationshantering av planglas hanteras i Planglasföreningens utgåva november 2016

Kondens på glas

Kondens bildas när glasets yttemperatur 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

Gamla fönster får ibland, främst under den kalla årstiden, kondens på det inre glaset. Detta beror på att fönstret isolerar dåligt och att det inre glaset är mycket kallare än luften i rummet. När varm och fuktig inneluft 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 förhindrar 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 glaset 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, ventilera 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 glaset blir mycket kallare än i fönster med sämre isoleringsförmåga. När det är kallt och stjärnklart, förlorar det yttre glaset 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 yttemperatur 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 och minskar snabbt efter cirka klockan 06.00.

Åtgärder:

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

Åtgärd

Datum:	

Åtgärd

Datum:	

Åtgärd

Datum:	

Kvillsfors

NorDan

NorDan AB

Grebbestadsvägen 8
457 91 TANUMSHEDE
Tel: +46 (0) 10 130 00 00
Fax: +46 (0) 10 130 00 05

Säker Bostad AB - Skötselinstruktioner dörrar

ALLMÄNT

Dörrar kräver ett visst löpande underhåll med jämna mellanrum för att bibehålla samma funktion under många år. Omfattningen av tekniskt underhåll beror på hur ofta dörren öppnas / stängs, samt med vilken kraft man slår igen dörren. Även omgivande klimat kan påverka dörrens behov av underhåll.
Tekniskt underhåll omfattar inspektion, smörjning, rengöring samt justering av dörren. Underhållet består av översyn, smörjning, rengöring samt justering vid behov.

MANUELL & ÅRLIG KONTROLL

**Kontroll eller underhåll av dörrens konstruktion behöver ej göras under de första 12 månaderna som följer efter installation.*

1. Kontroll av mellanrum mellan karm och dörrblad bör utföras. Maximalt godkänt glapp uppgår till 6mm. Kontrollera och justera slutbleck om nödvändigt.

2. Kontrollera att tätningslister samt brandtätningslister är fortsatt korrekt anslutna i dörr och karm, samt är oskadda. Om så ej är fallet, bör de lister som är skadade alternativt ej korrekt anslutna till dörr bytas ut.

3. Kontrollera att gångjärn samt dess infästningar är intakta. Smörj gångjärnshanen enligt instruktion nedan.

4. Kontrollera att lås fungerar felfritt och utan motstånd, om inte följ instruktion för smörjning nedan.
   Översyn av låskista. Om kolvarna kärvar skall dessa smörjas.
   Kontrollera att alla beslagens skruvar är åtdragna ordentligt (använd ej skruvdragare)

5. Kontrollera att cylinder och cylinderbehör inte kärvar. Om så är fallet, justera skruvarna för att uppnå önskad effekt. Eventuellt behöver detta smörjas upp enligt nedan instruktion.

6. Om säkerhetsdörren har dörrstängare, skall funktionen och fastsättningen för denna kontrolleras. Justera vid behov. Kontrollera så att den inte läcker olja, om så är fallet skall dörrstängaren bytas.

7. Rengöring av säkerhetsdörr och karm i färdigmålat utförande, görs med milt rengöringsmedel och trasa.

SMÖRJNING GÅNGJÄRN

Allmänt
Använd ett vattenfritt mineralsmörjfett eller syntetiskt fett. Undvik att använda olja.
Välj en bra fett-kvalité för att undvika konsekvenser som i längden kan bli mycket dyrare.

Smörjning av gångjärnen
Smörjning bör utföras på gångjärnshane samt i hålen på gångjärn anslutna i dörrblad. Lyft dörren några millimeter och smörj där det är nödvändigt. Höj och sänk dörren lite, samt öppna och stäng några gånger, så att fettet sprider sig. Använd helst fett avsett för just gångjärn.

SMÖRJNING LÅSENHETER
Enligt låstillverkarens rekommendationer.

ASSA-lås / Dorma-lås,
Assa : Instruktioner hittas här
Dorma: Instruktioner hittas här

Mottura tillhållarlås,
behöver ALDRIG någon smörjning, hur mycket det än används.

Vid andra fabrikat hänvisas till tillverkarens hemsida.

RENGÖRING

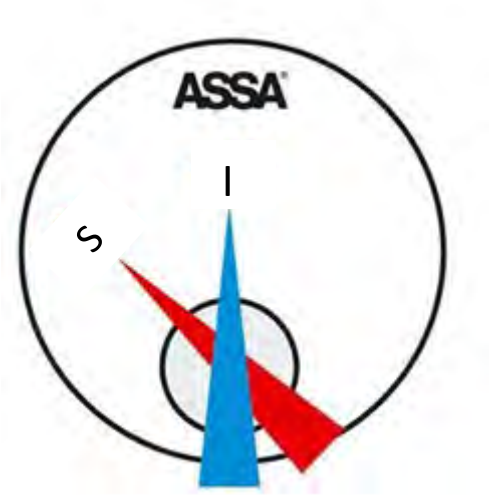
Målade ytor
Säkerhetsdörrar anpassade för utomhusbruk med målade / lackerade paneler kan i vissa fall behöva en lättare polering. Detta gäller framförallt ljusa kulörer.
Efter några, år om det behövs, kan ommålning av dörrpanelen utföras med samma sorts färg som ursprungskulören. Viktigt att använda vattenfast färg och att vara noga med grundarbetet. Utförs lämpligen av erfaren och utbildad målare. Paneler som målats om bör ej poleras.

PVC Laminerade ytor
Rengör laminerade paneler med vanligt milt rengöringsmedel, vid svårare fläckar kan sprit användas ex. T-röd. Vid rengöring av paneler med textur kan en mjuk borste användas.

Säker Bostad erbjuder service och underhållsarbeten mot debitering. Kontakta oss på telefon 08-40025190 eller via E-post service@sakerbostad.se för att boka en tid.

Instruktion: Lås i serviceläge

Vid besiktning eller besök av hantverkare för åtgärd när du inte är hemma behöver du sätta låset i serviceläge.
Att sätta dörren i serviceläge innebär att man låser dörren och i stället för att dra ut nyckeln i det vanliga "I"-läget så drar man ut nyckeln i "S"-läget.



Serviceläget innebär att dörren är låst precis som vanligt, men att en person med servicenyckel kan då öppna dörren.

Tänk på att om du har hantverkare med servicenyckel i lägenheten och du lämnar lägenheten under besöket behöver du sätta låset i serviceläget. Även om hantverkaren har en servicenyckel, så kan de inte låsa din dörr när de väl ska lämna lägenheten om du inte först har lämnat dörren i serviceläge.

Bopärm Vegabacken

Slättö Förvaltning AB

Vardövägen 44-48, Haninge
Vardövägen 49-53, Haninge

El

Test av jordfelsbrytare

Vänligen kontakta oss vid eventuella frågor!

SLÄTTÖ

Med vänlig hälsning,
Uthyrningen på Slättö Förvaltning
uthyrning@slatto.se

Jordfelsbrytaren - din säkerhet

Jordfelsbrytaren är en billig livförsäkring som även skyddar mot elbränder. Den bryter strömmen snabbt vid jordfel både i elanläggningen och i anslutna produkter. Kom ihåg att jordfelsbrytaren ska testas minst två gånger per år.

Testa din jordfelsbrytare regelbundet

En jordfelsbrytare håller inte för evigt. Alla jordfelsbrytare har en testknapp, i detta fall märkt T för test, som används för att kontrollera funktionen. Testa din jordfelsbrytare minst två gånger per år, gärna oftare. När du trycker på testknappen ska strömmen i lägenheten brytas. Om strömmen inte bryts bör du genast kontakta fastighetsägaren.

Slår jordfelsbrytaren ifrån?

Slår jordfelsbrytaren ifrån utan att du vet orsaken? Det kan bero på flera saker. Tänk efter om du just kopplat in eller hanterat någon elprodukt. Kanske använde du en produkt på fel sätt? Dra ur eller koppla ifrån produkten och återställ jordfelsbrytaren. Se till att den felaktiga produkten repareras eller kastas.

Går det inte att återställa jordfelsbrytaren trots att du har kopplat ur produkten, slå ifrån alla automatsäkringar i elcentralen. Återställ jordfelsbrytaren och sedan slå till automatsäkringarna en efter en. Om jordfelsbrytaren löser ut när slagit till en viss automatsäkring, finns felet troligen i den del av elanläggningen som skyddas av just den automatsäkringen. Slå ifrån automatsäkringen igen och återställ jordfelsbrytaren. Därefter slå till de övriga automatsäkringarna.

Kontakta fastighetsägaren för att kontrollera elanläggningen och åtgärda eventuella fel.

Bopärm Vegabacken

Slättö Förvaltning AB

Vardövägen 44-48, Haninge
Vardövägen 49-53, Haninge

Kakel, klinker, parkettgolv

Skötselråd, kakel och klinker
Skötselråd, parkett

Vänligen kontakta oss vid eventuella frågor!

SLÄTTÖ

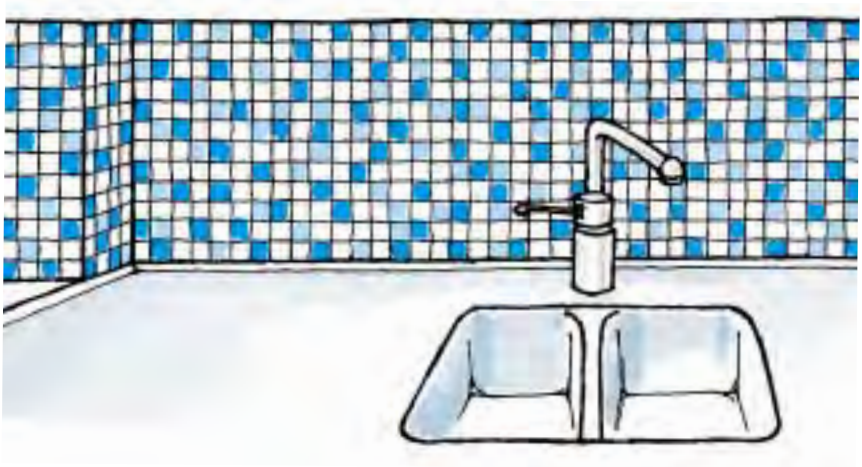
Med vänlig hälsning,
Uthyrningen på Slättö Förvaltning
uthyrning@slatto.se

SKÖTSEL-ANVISNINGAR

FÖR VÄGGBEKLÄDNADER OCH GOLVBELÄGGNINGAR AV KERAMISKA PLATTOR

Byggkeramik Rådet

Högbergsgatan 27, 116 20 Stockholm
Telefon 08-641 21 25. Fax 08-702 20 15



Beklädnader och beläggningar av keramiska plattor har mycket lång livslängd, i de flesta fall längre än byggnadens egen. Väggar och golv med keramiska plattor är underhållsfria. Normalt krävs endast regelbunden städning anpassad till aktuell nedsmutsning och avtorkning vid spill och liknande.

I denna skrift redovisas förslag och rekommendationer på hur väggar och golv med keramiska plattor kan skötas på bästa sätt. Anvisningarna är utarbetade av Byggkeramikrådets Tekniska Kommitté och är en generell vägledning. Se även rekommendationer som respektive tillverkare lämnar för sina produkter.

Materialfakta

Keramiska beklädnader och beläggningar består av keramiska plattor, monterade på underlaget med fästmassa eller bruk, samt fogar mellan plattorna fyllda med fogmassa.

Plattorna tillverkas av lera som formas, torkas och bränns. Det finns både glaserade och oglaserade plattor. Produkterna klassificeras genom svensk och europeisk standard efter formningsmetod och plattornas vattenabsorption, som är ett mått på det keramiska godsets porositet. Många andra egenskaper hos materialet sammanhänger med porositeten.

Vanligt förekommande benämningar på olika typer av keramiska plattor är kakel, klinker, mosaik, granitkeramik och cottoplattor (”terracottaplattor”).

Kakelplattor: Tillverkas av leror som ger relativt poröst gods. Vattenabsorptionen är 10 – 20 %. Kakelplattor är alltid glaserade. De är i huvudsak avsedda för väggbeklädnader inomhus.

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

Mosaik: Glaserade eller oglaserade klinkerplattor i små format, som vid tillverkningen monterats på nät eller papper i form av ark.

”Granitkeramik”: Tätsintrade klinkerplattor som med hjälp av avancerad tillverkningsteknik får extremt låg porositet. Vattenabsorptionen är ofta under 0,5 %. Plattorna är vanligtvis oglaserade men förekommer även glaserade och polerade. De kan tillverkas i stora format med mycket god måttnoggrannhet.

Cottoplattor, ”terracottaplattor”: En speciell typ av plattor som ofta har mycket hög porositet. Vattenabsorptionen är vanligtvis 6 – 10 %, men kan även vara upp till 20 %. Cottoplattor är oglaserade. De har en rustik karaktär med relativt låg måttnoggrannhet.

Fogmassor utgörs vanligtvis av cementbundna finkorniga massor som efter blandning med vatten breds ut över beklädnaden/beläggningen med gummispackel så att fogarna fylls. Överskottsmassa skrapas av och fogarna bearbetas med vatten och svamp så att fogytorna får en jämn och slät yta. Den cementbundna massan får efter härdningen en viss porositet som medför att vätska kan sugas upp i fogen.

Andra typer av fogmassor är baserade på bindemedel av härdplaster, till exempel epoxi. De appliceras huvudsakligen på samma sätt som cementbundna massor men ger nästan helt täta fogar med mycket låg porositet och hög motståndskraft mot kemikalier.

För rörelsefogar används mjukfogmassor. I våtutrymmen används vanligen silikonbaserade massor med egenskaper som medför viss risk för påväxt av mögelsporer och andra mikroorganismer.

Materialval

För golvytor som kommer att utsättas för hög smutsbelastning bör oglaserade klinkerplattor med låg vattenabsorption, under 3 %, väljas. Oglaserade plattor med hög porositet bör undvikas. Undersök därför plattornas lämplighet för aktuell smutsbelastning. Alternativt kan glaserade plattor väljas med hänsyn tagen till eventuell halkrisk och förekommande trafikbelastning.

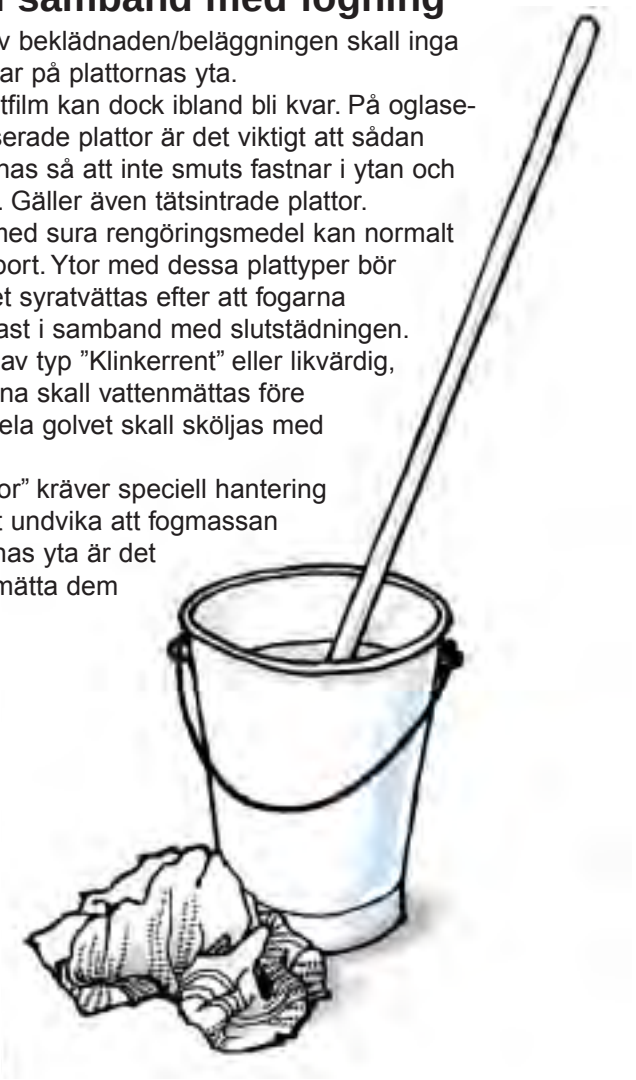
Rengöring och efterbehandling i byggskedet

Rengöring i samband med fogning

Efter avtvättning av beklädnaden/beläggningen skall inga fogrester finnas kvar på plattornas yta.

En tunn cementfilm kan dock ibland bli kvar. På oglaserade eller mattglaserade plattor är det viktigt att sådan cementfilm avlägsnas så att inte smuts fastnar i ytan och skötseln försvåras. Gäller även tätsintrade plattor. Genom tvättning med sura rengöringsmedel kan normalt cementfilmen tas bort. Ytor med dessa plattyper bör därför i normalfallet syratvättas efter att fogarna hårdnat, dock senast i samband med slutstädningen. Använd produkter av typ ”Klinkerrent” eller likvärdig, sur produkt. Fogarna skall vattenmättas före rengöringen och hela golvet skall sköljas med rent vatten efteråt.

”Terracottaplattor” kräver speciell hantering vid fogning. För att undvika att fogmassan tränger in i plattornas yta är det lämpligt att vattenmätta dem före fogningen.

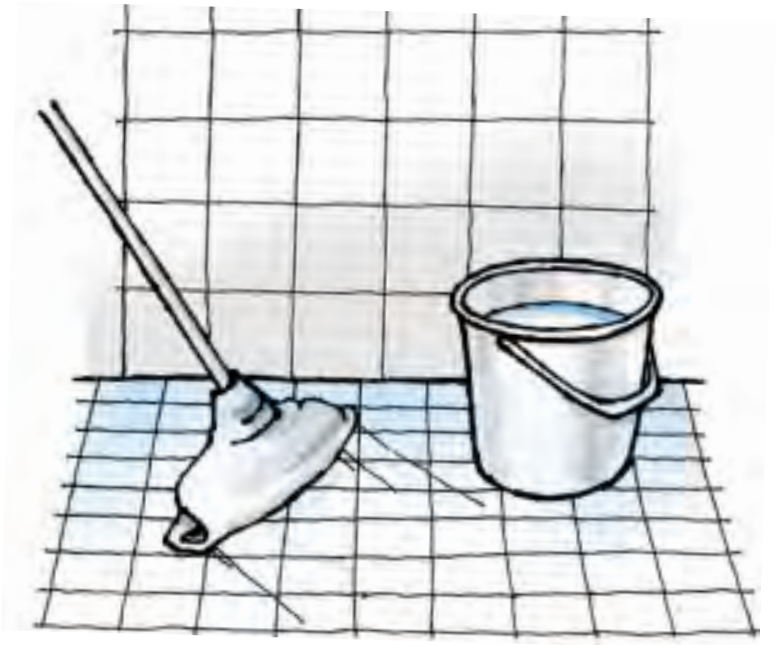


Efterbehandling av golvbeläggningar

Beläggningar med oglaserade, ej tätsintrade keramiska plattor i torra utrymmen kan efterbehandlas med klinkerolja. Oljan ger ett visst skydd mot att vatten och smuts tränger in i ytan, vilket underlättar städning och rengöring senare i bruksskedet. Behandlingen medför att plattorna får en djupare lyster och något mörkare färgton.Tätsintrade eller glaserade plattor skall inte efterbehandlas.

Terracottaplattor skall i regel efterbehandlas. Följ tillverkarens anvisningar som ofta innebär impregnering och därefter behandling med flytande vaxprodukt. Observera att plattor som har vattenmättats inför fogningen behöver torka 1 – 2 dagar innan efterbehandlingen kan göras.

Bonvaxer eller andra produkter som inte är uttalat avsedda för keramiska plattor skall inte i något skede användas vid behandling av keramiska golv.



Efterbehandling av väggbeklädnader

Tätsintrade eller glaserade plattor skall inte efterbehandlas. Oglaserade plattor på utsatta väggytor i t.ex. kök kan efterbehandlas med klinkerolja.

Rengöring av keramiska väggar och golv

Väggar

Beklädnader med kakelplattor eller glaserade klinkerplattor rengörs i första hand med vatten, eventuellt med neutralt eller svagt alkaliskt rengöringsmedel – diskmedel eller ”Allrengöring”. Vid kraftig nedsmutsning används i första hand mekanisk bearbetning med skursvamp eller skurborste kompletterat med alkaliskt rengöringsmedel – ”Allrengöring”. Speciell uppmärksamhet bör ägnas åt fogarna som smutsas lättast beroende på porositeten. Eventuella mjukfogar bör torkas rena så att smuts inte fastnar i fogmaterialet.

Kalkavlagringar, som bildats på grund av kalkhaltigt vatten avlägsnas enklast med svagt surt rengöringsmedel, t.ex. ättiksyra (ättiksprit). Fogarna vattenmättas före tvättningen.

Observera att vissa kakelplattor kan ha glasyrer eller speciella dekorer som inte tål mekanisk bearbetning och kan vara känsliga för starkt sura rengöringsmedel. Kontrollera med leverantören före rengöring.

Avsluta all rengöring med att noga skölja med rent vatten och mjuk svamp. Torka med torr trasa.

Golv – torra utrymmen

Rengöringen av keramiska golv anpassas till ytornas smutsbelastning.

Den dagliga rengöringen kan normalt bestå av torrmoppning som avlägsnar partiklar och damm.

Oglaserade, ej tätsintrade plattor

För att få bort smuts som fastnat i beläggningens yta görs våtrengöring med vatten och återfettande rengöringsmedel/såplösning, normalt en gång per vecka. Behandling med såplösning ger på sikt effekt som liknar den man uppnår genom efterbehandling med klinkerolja.

Efter längre tids användning av golvet utan städning, eller efter särskilt kraftig nedsmutsning, görs våtrengöring med vatten och alkaliskt rengöringsmedel – ”Allrengöring”/”Grovrengöring”. Skölj med rent vatten efteråt.

Glaserade plattor, mosaik och tätsintrade plattor ”granitkeramik”

För att få bort smuts som fastnat i beläggningens yta görs en våtrengöring med vatten och svagt alkaliskt rengöringsmedel – ”Allrengöring”. Såplösning skall inte användas. Den ger en tunn beläggning på plattornas täta yta där smutsen lätt får fäste.

Efter längre tids användning av golvet utan städning, eller efter särskilt kraftig nedsmutsning, görs våtrengöring med vatten och alkaliskt rengöringsmedel – ”Allrengöring”/”Grovrengöring”. Skölj med rent vatten efteråt.

Golv – våta utrymmen

(Badanläggningar, storkök, livsmedelsindustrier etc.)
Samtliga nämnda plattyper för golv i torra utrymmen kan också förekomma i våta miljöer. Plattor avsedda för våta golv har ofta en strukturerad yta som ger ett visst halkskydd.

Ett effektivt sätt att rengöra sådana plattor är behandling med högtrycksspruta. Trycket i sprutan bör inte överstiga 5 MPa (50 bar). Vid högre tryck finns risk att fogarna skadas. Munstycket skall vinklas ca 45 grader och hållas ungefär 20 cm från golvytan. Om alkaliskt rengöringsmedel används bör detta påföras golvet i torrt tillstånd. Sura rengöringsmedel måste däremot spridas ut på redan fuktiga ytor, annars finns det risk att cementbunden fogmassa skadas.

Cementbundna fogar har en viss porositet och kan ibland, på fuktiga golvytor, vara grogrund för mögeltillväxt. Detta motverkas bäst genom återkommande rengöring med alkaliskt rengöringsmedel och god ventilation av utrymmet.

Fläckborttagning

Spill och läckage skall alltid torkas upp med trasa eller mjuk svamp så snart som möjligt. Vid rengöring med starka kemikalier är det lämpligt att alltid börja med väl utspädd lösning och vid behov öka koncentrationen. Prova rengöringseffekten på liten och helst undanskymd yta. Kontrollera att rengöringsmetoden inte skadar den keramiska beläggningen/beklädnaden.

Här följer några vanligen förekommande föroreningar och förslag på lämplig typ av rengöringsmedel:

- Livsmedelsfett, öl, vin, glass, hudfett, oljefilm, smörjfet, metallskrap av aluminium
  Alkaliskt rengöringsmedel – ”Allrengöring” eller ”Grovrengöring”, soda eller kaustiksodalösningar.
  Observera att alkaliska rengöringsmedel är avfettande och därmed uttorkande för huden. Skydda ögon, slemhinnor och hud.
- Kalkutfällningar, cement och bruk, rostfläckar, metallskrap av stål
  Sura rengöringsmedel – ”Klinkerrent”, ättiksyra/ättiksprit, ”Murtvätt”.
- Färgspill av oljefärg/alkydfärg, motorolja, asfaltfläckar
  Lösningsmedel – lacknafta, T-grön
- Gummi, stearin, parafin
  Lösningsmedel – aceton, sprit, T-röd, rengöringsbensin
- Färgspill akrylatfärg
  Vatten – utspädning av färgen med mycket vatten och upptorkning
- Färgfläckar som torkat
  Mekanisk rengöring – skrapning med rakblad
  Färgborttagningsmedel
- Kraftigt färgande vätskor, t.ex. rödvin och rödbetsspad
  Alkaliskt och blekande rengöringsmedel – ”Klorin” i spädning efter tillverkarens rekommendation för fläckborttagning

Byggkeramik Rådet

Högbergsgatan 27, 116 20 Stockholm
Telefon 08-641 21 25. Fax 08-702 20 15
E-post: info@bkr.se
Hemsida: www.bkr.se

SKÖTSELRÅD LACKERADE TRÄGOLV FÖR BOSTÄDER

Utgivna av Golvbranschen, GBR

Fäst den här skötselanvisningen på insidan av städskåpet.

ALLMÄNNA RÅD

Stoppa smutsen redan i entrén! Ha därför alltid en ordentlig avtorkningsmatta innanför ytterdörren och om möjligt även utanför. Skydda trägolvet mot alla former av vatten, torka upp eventuellt spill omedelbart. Möbler skall vara försedda med möbeltassar av plast eller filt (ej metall) för att undvika repor och märken från möbelben. Tassarna ska hållas rena.

RÄTT TEMPERATUR OCH LUFTFUKTIGHET

Trä är ett naturmaterial som rör sig i takt med naturliga skiftningar av den relativa fuktigheten. På sommaren sväller det och på vintern krymper det. Brädorna kan kupa eller skåla sig, där upp till 0,4 mm inte är ovanligt. Det finns toleranser som tillåter upp till 0,2% av brädans bredd. När träet krymper, syns detta som springor mellan bräderna. För att motverka alltför stora rörelser och därmed skador på golvet skall rumstemperaturen hållas inom **15-25°C** och den relativ fuktigheten mellan **30-60%** . Vissa träslag som bok och lönn kan vara känsligare för klimatvariationer än andra. Tänk på att golvvärme torkar ut trägolvet mer än t ex element. Vid golvvärme får golvets yttemperatur aldrig överstiga **27°C** . Relativ luftfuktighet i inomhusluften ökar då människor vistas i rummet och utför vardaglig aktivitet såsom matlagning, duschning etc. Gröna växter och t ex akvarium ger dessutom ett fukttillskott till luften. Den relativa luftfuktigheten kan också höjas med hjälp av luftfuktare.

STÄDNING

Gör till daglig rutin att avlägsna synlig smuts såsom smulor, sandkorn och dylikt. Dammsugning med fast borstmunstycke avlägsnar de flesta torra partiklar. Fukttorkning med en hårt urvriden microfiberduk (mopp) utföres vid behov. I vattnet kan tillsättas några droppar milt syntetiskt rengöringsmedel, typ handdiskmedel utan ammoniak.

Använd aldrig våta rengöringsmetoder på ett trägolv!

RENOVERING

De flesta trägolv kan renoveras upprepade gånger så länge som det finns en tillräckligt tjock slityta. I regel slipas hela golvet till rent trä för att omlackeras. På så sätt erhålls samma nyans och glans på golvet. För ett bra resultat förutsätts att golvets underlag är stabilt och att slitskiktets stavar sitter väl förankrat i underlaget.

Begränsade skador kan punktlagas, men kan ge en synlig övergång mellan det gamla golvet och lagningen. Slitskador som smårepor kan slipas med fint slippapper och överlackeras. Vid enstaka djupa repor/intryck kan en slitytestav eller lamellbräda bytas ut.

För att förlänga lackytans livslängd kan underhåll göras med en underhållslack/refresher. Detta ger extra skydd och lyster. Riktvärde för golv i hemmiljö är 1-2 gånger per år, eller efter behov. Underhållslack har en halkhämmande effekt och innehåller inget vax vilket möjliggör för en framtida överlackning. Om trägolvet behandlats med vax eller polish måste golvet slipas till trärent före omlackeringen.

FLÄCKBORTTAGNING

Avlägsna fläckar innan de hunnit torka in i lacken och eftertorka om nödvändigt med rent vatten. Använd en väl urvriden trasa.

Ett lackerat trägolv skadas av mycket och hett vatten, starka rengöringsmedel som t ex Perkloretylen, thinner, aceton och T-sprit. Använd därför dessa fläckborttagningsmedel med stor försiktighet. OBS! Slipning med stålull och skurnylon kan repa lacken.

FLÄCKNYCKEL

Fläck av:	Tas bort med:
Choklad, fett, frukt, glass, grädde, juice, kaffe, läsk, saft, te, vin, ägg, öl, exkrementer, kräkningar, urin	Neutralt eller svagt alkaliskt rengöringsmedel utan ammoniak utspätt i ljummet vatten
Asfalt, gummi, olja, skokräm, sot, svårare fläckar av choklad och fett	Tvättnafta, lacknafta
Färgkritor, läppstift, tusch	T-sprit 50%
Stearin, tuggummi	Kylspraya eller lägg en plast påse med isbitar på fläcken. Skrapa sedan försiktigt.
Blod	Kallt vatten

GOLV BRANSCHEN

GBR:s skötselråd reviderade 2010. © Copyright GBR, E-Print AB 2015

Bopärm Vegabacken

Slättö Förvaltning AB

Vardövägen 44-48, Haninge
Vardövägen 49-53, Haninge

Kök

Drift och underhåll, kök

Vänligen kontakta oss vid eventuella frågor!

SLÄTTÖ

Med vänlig hälsning,
Uthyrningen på Slättö Förvaltning
uthyrning@slatto.se

SKÖTSELANVISNING KÖK

Det färdiga köket består av levande material, som kräver riktig skötsel för att kunna hålla länge och se vackert ut. Ett levande material åldras bl.a. genom att skifta färg över tiden. Vissa träslag blir mörkare och andra ljusare. Olika ytor kräver lite olika skötsel. Leta under respektive rubrik tills du hittar det/de ytmaterial som gäller för just ditt kök. Det finns också information kring ett antal vanliga frågor.

MELAMINYTOR (LUCKOR, STOMMAR OCH TILLBEHÖR)

Skåpstommarna och många av våra luckor är uppbyggda av melaminbelagd spånskiva. Denna skiva tål fukt men inte i alltför hög utsträckning, d v s 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. Placering av t ex en kaffebryggare så att varm ånga strömmar upp mot ett väggskåps undersida (gäller även ljusramplist eller en luckas kant) bör undvikas. Rengör med vatten och diskmedel. Svåra fläckar tas bort med T-röd. Undvik att öppna en varm diskmaskin. Ångan kan skada luckan.

MÅLADE OCH FANERADE YTOR (LUCKOR, STOMMAR OCH TILLBEHÖR)

Målade och fanerade ytor rengörs med en fuktig trasa och milt diskmedel som man normalt använder i hushållet. Använd inte skurpulver eller liknande medel som innehåller slipmedel, alkohol och andra repande partiklar, inte heller thinner eller ammoniak. Liksom stommarna måste även luckorna, speciellt kanterna, torkas av efter att de har utsatts för vattenspill.

Kraftig rökning och vitmålade kök hör inte ihop. Nikotinet gör att luckorna gulnar, ingen vit färg motstår detta. Fanérade ytor behöver hållas torra och befriade från fett och rengöringsmedel. Detta gäller speciellt ljusa fanér. Eftersom fanér är mer eller mindre poriga skall man vara sparsam med vatten vid rengöring så att fukt inte tränger in i faneret.

Vid den dagliga rengöringen används vatten och tvållösning enligt ovanstående.

Viktigt! Alkoholhaltigt rengöringsmedel inte ska användas.

Undvik att öppna en varm diskmaskin. Ångan kan skada luckan.

FOLIERADE YTOR (LUCKOR OCH TILLBEHÖR)

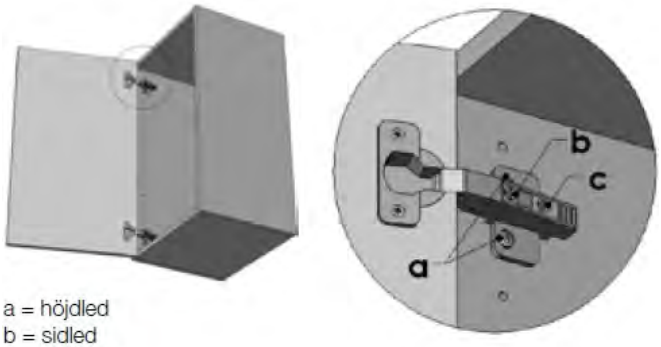
För att stärka luckans ytskikt och göra den tåligare mot repor utförs följande behandling innan användning: Ta bort skyddsfilmen när luckor och lådor har monterats. Torka av den högblanka ytan med en mjuk trasa som fuktats med en tvållösning (max 1% tvål) och låt luckan torka. Efter 24 timmar får avtorkningen sin effekt. Vid den dagliga rengöringen används vatten och tvållösning enligt ovanstående. **Viktigt!** Alkoholhaltigt rengöringsmedel inte ska användas. Undvik att öppna en varm diskmaskin. Ångan kan skada luckan.

GÅNGJÄRN OCH KLAFFGÅNGJÄRN

Gångjärnen på luckorna kan behöva justeras efter en tids användning.

GÅNGJÄRN

Gångjärn med olika öppningsvinklar ser olika ut. Justeringskruvarna har samma placering oavsett gångjärnens utseende.

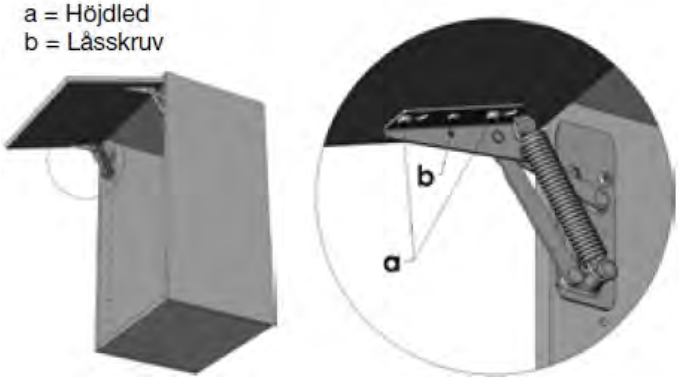


a = höjdled
b = sidled
c = djupled

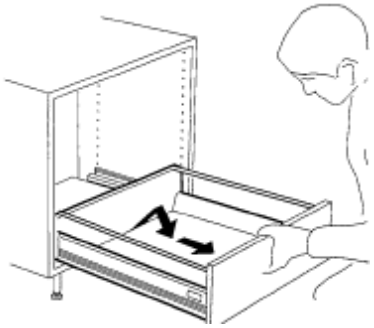
KLAFFGÅNGJÄRN

Klaffgångjärnen är avsedda för fronter upp till höjden 316 mm.
Endast justering i höjdled kan göras.
Obs! Efter frontens justering ska skruvarnas (a) dras åt.
Lås fast frontens position med bifogade träskruvar (b).

a = Höjdled
b = Låsskruv

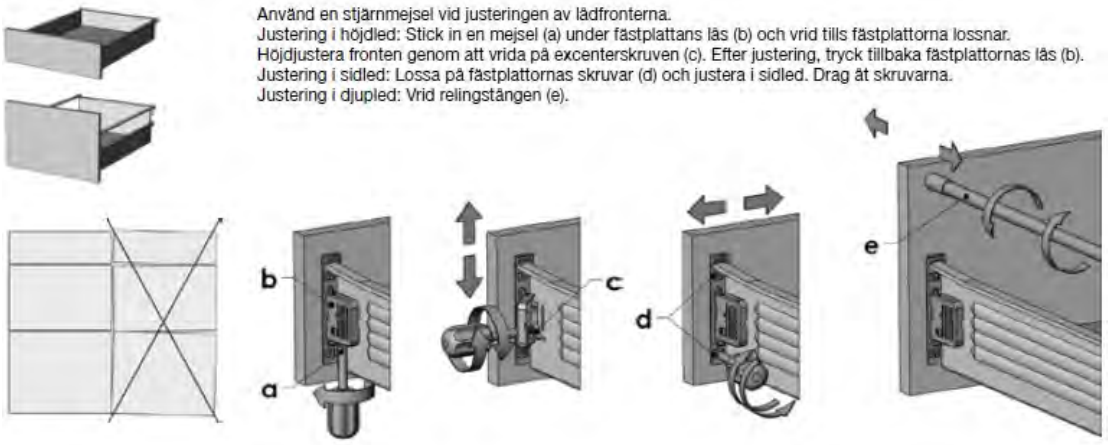


HUR MAN TAR UR/SÄTTER TILLBAKS TANDEMBOXLÅDORNA UR SKÅPEN

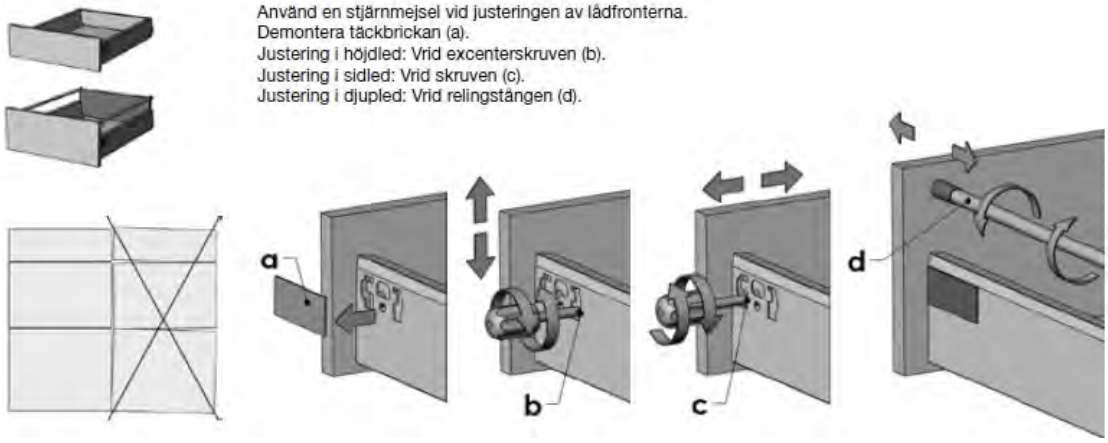


JUSTERING AV LÅDFRONTER

METABOXLÅDA



TANDEMBOXLÅDA



STENSKIVOR

Alla stenskivor är impregnerade vid leverans och kräver väldigt lite underhåll.
Granit är en hård bergart och behöver bara impregneras vart femte år.
Den är väldigt tålig mot fläckar, repor och fukt, och klarar upp till 250 graders värme.
Marmor och kalksten är porösare än granit. De klarar fukt och värme lika bra men är mycket känsligare för repor och fläckar så man bör avlägsna spill från ytan omedelbart, framför allt från sura vätskor, som t.ex saft från frukt, bär eller vin eftersom det inte är möjligt att ta bort missfärgningar som trängt ner i skivan. Impregnering bör ske en gång om året.
Och sen har vi kvartskomposit, som består av ca 95 % naturlig kvarts som blandas med färgpigment och bindemedel. Kvarts är en av naturens hårdaste mineraler, så en bänkskiva i kvartskomposit är mycket reptålig. Den finmalda kvartsen ger också en väldigt tät yta som är väldigt tålig mot fläckar och fukt och behöver därför inte heller impregneras eller underhållas.
Däremot tål kvartskompositen bara 150 graders värme eftersom den innehåller bindemedel.

PORSLIN OCH ROSTFRITT SANITETSPORSLIN

Våra tvättställ har en glaserad yta. Denna är lätt att hålla ren och är beständig mot de flesta kemikalier. 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.

ROSTFRIA DISK- OCH TVÄTTBÄNKAR

Vad är rostfritt stål?

Våra diskbänkar är till största del tillverkat av rostfritt kromnickelstål 18/8.

18/8 är grundat på legeringens innehåll d.v.s. 18 % krom och 8 % nickel. Resterande är i princip järn. Kromet ger rostfritt de egenskaper som gör det motståndskraftigt mot korrosionsangrepp. Nickel används för att ytterligare förstärka stålets beständighet mot angrepp. En annan fördel med nickel är att materialet blir mjukare och är då lättare att bearbeta, ex. bockning.
Med rostfritt menas att materialet har en hög korrosionsbeständighet men däremot INTE att det aldrig kan rosta. Rostfritt stål 18/8 är normalt sett inte magnetiskt men kan vid kallbearbetning i produktion bli magnetiskt, ex. vid pressning av hoar och diskbänkens kanter. Detta påverkar dock inte korrosionsbeständigheten.

Ytan:
Hoarna blir efter pressning polerade med vax och hampaborstar för att få en hård och blank yta. Poleringen görs inte enbart för utseendet utan är också viktigt för korrosionsmotståndet.
För de diskbänkar som har en avställningsyta, ex. heltäckande bänkar, kommer ytan färdigslipad från stålverket, och direkt efter slipning läggs skyddsplast på ytan som sedan sitter kvar under hela tillverkningsprocessen av diskbänken fram tills leverans på byggarbetsplatsen.

Skyddsplast:
För de diskbänkar som på byggarbetsplatsen exponeras för solljus och värme så kan det uppstå problem med att avlägsna skyddsplasten, samt att limrester kan bli kvar på diskbänksplanet.
I svårare fall så blir plasten spröd och lossnar i småbitar.
Så snart som möjligt efter avslutad installation av diskbänken bör plasten därför avlägsnas.
I de fall där plasten är svår att avlägsna, använd naglarna för att plocka bort plastrester (ej skarpa verktyg), och för limrester använd *Lim & Klotterborttagare* som går att finna i färgfackhandeln.

Repor:
Alla rostfria diskbänkar kommer med tiden att slitas, få repor olika mycket beroende på skötsel och handhavande.
Den slipade avställningsytan utsätts ofta för slitage som syns mera väl om reporna går tvärs emot slipriktningen från tillverkningen. Tänk därför på att inte skjuta ex. en gryta, mugg eller en tallrik på avställningsytan. Lyft på och lyft av!
Glaserat porslin har ofta en rå yta undertill som ger repor.
Repor som uppstår kan därför aldrig anses som en reklamation utan skall istället kopplas till skötsel och handhavande av diskbänken.

Korrosionbeständighet:
Det anses att korrosionsbeständigheten beror på en osynlig hinna på plåtens yta – kromoxid, som bildas. Det fordras närvaro av syre för att kromoxidskiktet skall uppkomma och även syre för att underhålla skiktet. Vid ogynnsamma förhållande, d.v.s. när syret inte kan reagera med kromet på diskbänkens yta kan rost uppstå. Detta kan hända om diskbänken inte rengörs efter användning, ex. matrester som får ligger kvar under en längre tid, framförallt om det är frätande livsmedel såsom ketchup, senap, salt, ättika etc.
Konservburkar och järngrytor som ställs på en blöt diskbänk ex. över natten kan ge rostfläckar.
En djupare repa från verktyg, ex. under byggtiden kan också ge rostskador, likaså om stålull används för att polera upp ytan.
Rost eller missfärgningar som uppstår kan därför aldrig anses som en reklamation, utan skall istället kopplas till skötsel och handhavande av diskbänken.

Daglig rengöring:
För att undvika rost och missfärgningar, rengör ytan med såpa eller diskmedel och vatten direkt efter användning, och torka sedan torrt.
Använd inte rengöringsmedel med slipmedel eller stålull. Detta förstör det skyddande skiktet på diskbänkens yta, vilket riskerar ge rostfläckar.

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 glaskeramikhällar).
Använd små mängder av medlet och gnid ytan mycket försiktigt bara på fläcken.
Om det är fråga om en avställningsyta skall ytan alltid gnidas i längdriktningen. 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 glaskeramikhällar, se ovanstående instruktion).

Rengöring av hoar:
Någon gång emellanåt kan det vara motiverat med att rengöra hoarna invändigt för att få bort missfärgningar och matt yta samt maskera bort mindre repor i ytskiktet.
Detta görs med en Scotch-Brite™ svamp modell ”Kök”, blå svamp med blått ytskikt. Utförs med cirkulerande rörelse med ex. Jif Cream.

Slipning av avställningsyta på heltäckande diskbänk:
Små reporna i ytskiktet som inte har gått så djupt kan maskeras bort genom att slipa planet med en Scotch-Brite™ svamp modell ”Grov”, gul svamp med grönt ytskikt:
Slipning utförs med torr svamp, för svampen med ett jämnt yttryck i längdledd på diskbänken, raka drag i riktning från gavel till gavel. Under inga omständigheter får svampen föras på tvären mot den slipade ytans ytstruktur. Hela planet skall bearbetas, och med så lika anbringat tryck som möjligt för att uppnå en jämn ytfinish. Avsluta med en grundlig såprengöring .
Denna behandling kan utföras vid enstaka tillfällen för att restaurera ytskiktet, observera att det är en slipande åtgärd som rekommenderas sparsamt! Repor kommer alltid att uppstå på en diskbänk och när allt kommer omkring så är en diskbänk ett bruksföremål som kommer att ”slitas in” och få en ålderns patina.

Bopärm Vegabacken

Slättö Förvaltning AB

Vardövägen 44-48, Haninge
Vardövägen 49-53, Haninge

Snickerier

Skötselinstruktion, sockel och foder

Vänligen kontakta oss vid eventuella frågor!

SLÄTTÖ

Med vänlig hälsning,
Uthyrningen på Slättö Förvaltning
uthyrning@slatto.se

Drift och Skötselinstruktion för lister och foder

Målad produkt

Användning och skötsel
Vid användning inomhus i torr miljö har produkterna en mycket lång livslängd. Produkterna rengörs med fuktad trasa och ett milt tvåltvättmedel avpassat för målade ytor. Vatten i alltför stor mängd skall undvikas.

Återanvändning
Produkterna kan återanvändas om de demonteras skonsamt.

Avfall
När produkten är uttjänt rekommenderas att den förbränns i en förbränningspanna godkänd för målat trä.

Övermålning
Tvätta med en ordinär Målartvätt och mattslipa. Grunda med grundfärg avsedd för inomhusmålning av snickerier. Färdigstryk 2 ggr med en snickerifärg avsedd för målning inomhus. Välja själv det glanstal som du vill ha.

Referenser
Ansvarig för informationen är Tomas Wümer, Kvalitets- och Miljöansvarig Södra Interiör AB.

Postadress
Södra Interiör AB
Box 39
372 21 RONNEBY
http://www.sodrainterior.se

Telefon
0457-380 00
Fax
0457-380 06

Organisationsnr:
556095-2417
VAT-Nr : SE556095241701

Bopärm Vegabacken

Slättö Förvaltning AB

Vardövägen 44-48, Haninge
Vardövägen 49-53, Haninge

Upphängning

Borrguide

Vänligen kontakta oss vid eventuella frågor!

SLÄTTÖ

Med vänlig hälsning,
Uthyrningen på Slättö Förvaltning
uthyrning@slatto.se

Upphängningsguide Sveavikenbostad

Montering på vägg:

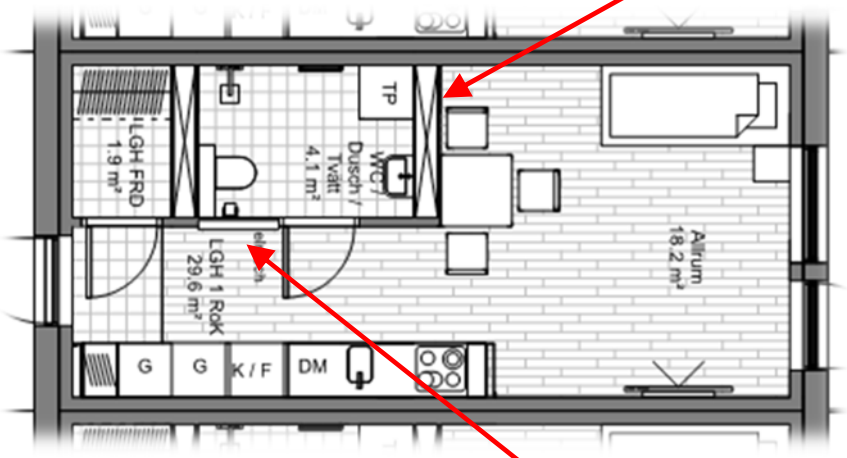
För infästning av hyllor, tavlor, gardiner, TV-stativ och liknande produkter, får skruvar (spikar) vara max 60 mm långa användas.

- Vägg vid el-skåp (el-central) får inga skruvar (spikar) fästas in.

Montering tak:

I tak får endast befintliga krokar nyttjas. I tak får ej montering av egna krokar ske. Max belastning på befintliga krokar är 15 kg.

Ett exempel på en typ lägenhet



Schaktvägg: installationer innanför väggen

El-central: Vägg innehåller elkablar
Inget får monteras på denna väggen

Bopärm Vegabacken

Slättö Förvaltning AB

Vardövägen 44-48, Haninge
Vardövägen 49-53, Haninge

Ventilation

Bruksanvisning, spiskåpa (kök)

Vänligen kontakta oss vid eventuella frågor!

SLÄTTÖ

Med vänlig hälsning,
Uthyrningen på Slättö Förvaltning
uthyrning@slatto.se

Swegon CASA

Bostadens ventilation och användning av spiskåpan

Med Smart spiskåpan kan bostadens ventilation styras samt att os och ånga från matlagning effektivt evakueras.

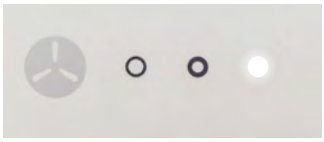
Fettfiltren ska rengöras ca två gånger per månad!

Val av driftläge för ventilationen

Växla driftläge genom tryckning på spiskåpans knapp .

Hemma

Normalt luftflöde. Skall alltid användas då det finns människor i bostaden.



Forcering

Högt luftflöde. Används när ventilationsbehovet ökar, till exempel i samband med matlagning, bad eller torkning av tvätt, eller om ovanligt många personer befinner sig i bostaden. Tidsinställd till 60 minuter, därefter återgår hastigheten till Hemma-läget.

Borta

Lågt luftflöde. Kan användas när bostaden är tom och inga människor vistas i huset/lägenheten.

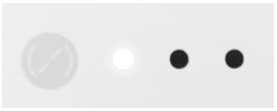
Fuktautomatik

Forcerar ventilationen automatiskt så att överflödig fukt avlägsnas ur bostaden. Indikeringslampan för nästa driftläge lyser svagt när automatiken forcerar ventilationen.

Matlagningsläge

Tryck på knappen för matlagningsläge, så att lukter och os från matlagningen försvinner via spiskåpan! Funktionen är tidsstyrd för (öppethållning) - aktivering i 30, 60 eller 120 minuter. Genom en långvarig tryckning på knappen väljs 10 timmars sommarnattkyla, så att mer sval nattluft kan föras in i bostaden. **Observera att funktionen inte ska användas under uppvärmningssäsongen!**

30 min.



60 min.

120 min.

10 h

Sommarnattkyla

Belysningsknapp

Tänd belysningen genom tryckning på knappen . Du kan justera ljusstyrkan genom en långvarig tryckning. Lyft fingret från knappen när ljusstyrkan är lagom.

Larm

Om ventilationsaggregatet upptäcker ett kritiskt larm blinkar spiskåpans signallampor tre gånger med 30 sekunders mellanrum.
OBS! I spiskåpan indikeras servicepåminnelsen med en blinkande signallampa.

Mer information

Bostadens ventilation (video)

Användning och service av spiskåpan (video)

www.casahelp.se

Swegon

Bopärm Vegabacken

Slättö Förvaltning AB

Vardövägen 44-48, Haninge
Vardövägen 49-53, Haninge

Vitvaror

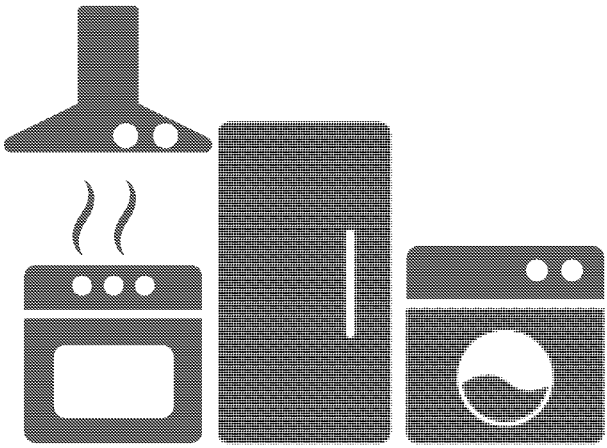
Bruksanvisning, induktionshäll
Bruksanvisning, kyl och frys
Bruksanvisning, torktumlare, TK4270
Bruksanvisning, tvättmaskin
Bruksanvisning, ugn, IBU 91
Instruktioner för felanmälan av vitvaror från Cylinda
Indusktionshäll och kokkärl (kök)

Vänligen kontakta oss vid eventuella frågor!

SLÄTTÖ

Med vänlig hälsning,
Uthyrningen på Slättö Förvaltning
uthyrning@slatto.se

Bruksanvisning
User manual



IHI5260T

Cylinda
är efter är

185.9289.17/R.AB/11.08.2021/ 7779120234 /4-1

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

CE

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

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, produkt etiketterna, 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 modifikationer 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.
- VARNING 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 alkoholanvändning.
- Brandfarliga föremål som förvaras i tillagning området kan fatta eld. Förvara aldrig brandfarliga föremål i tillagning området.
- Gjutjärn, aluminium eller köksredskap med skadade / grova bottendelar 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 mobil telefoner, 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 avfallshantera det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

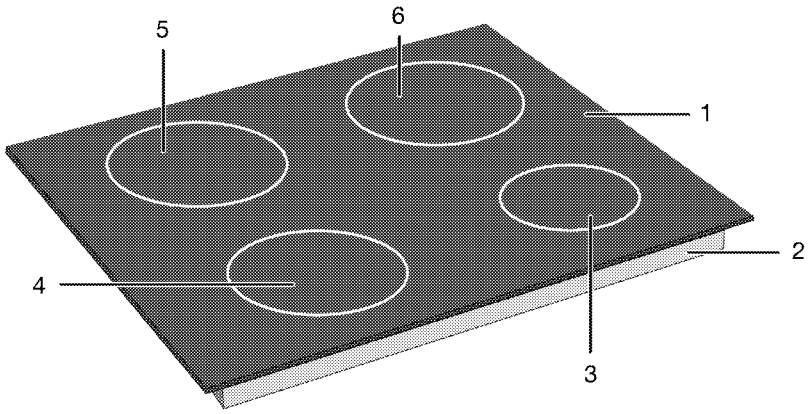
Rekommendationer för energibesparing

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

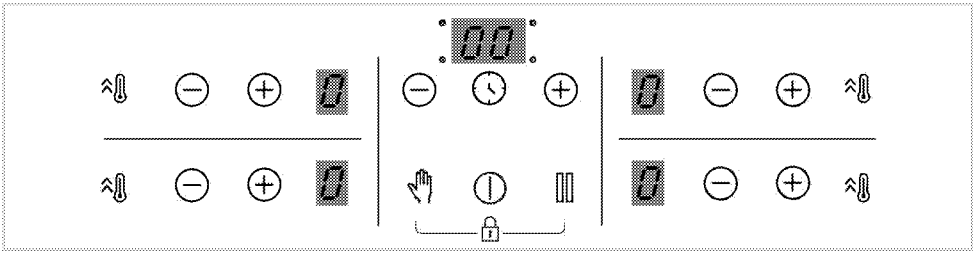


1 Glasmatlagningsyta
2 Nedre hölje
3 Induktionsmatlagningszon
4 Induktionsmatlagningszon
5 Induktionsmatlagningszon
6 Induktionsmatlagningszon

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

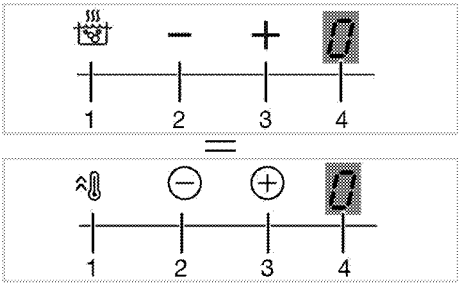


Nycklar

- : På/av-tangent
- : Timerknapp
- : Snabbvärmningsknapp/Hög effektinställning (booster) knapp
- : Rengöringslås knapp
- : Stoppknapp
- : Öka nyckeln
- : Minska tangenten

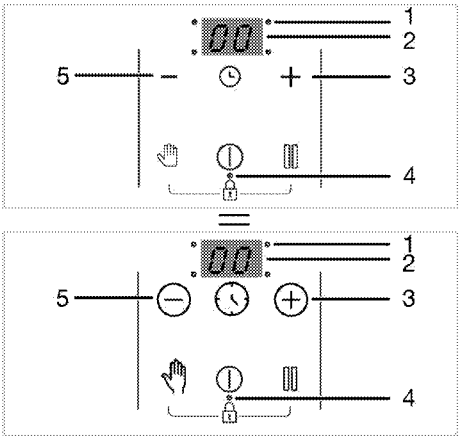
Symboler

- : Knapplåssymbol



Matlagningszonens skärm

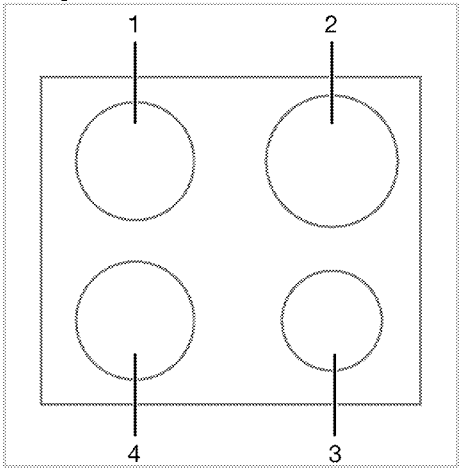
1 Snabbvärmningsknapp/Hög effektinställning (booster) knapp
2 Temperatur minskningsknapp
3 Temperatur ökningsknapp
4 Den relevanta matlagningszonens temperaturindikator



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 tätningspackning fäst vid produkten, överväg bredd- och djupmåtten 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^2
Totala strömförbrukning	max. 7,2 kW
Brännare	
Bakre vänster	Induktionsmatlagningszon
Mått	180 mm
Makt	2000W / Booster: 2300 W
Främre vänster	Induktionsmatlagningszon
Mått	180 mm
Makt	2000W / Booster: 2300 W
Främre höger	Induktionsmatlagningszon
Mått	145 mm
Makt	1600 W / Booster: 1800 W
Bakre höger	Induktionsmatlagningszon
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 produk tetiketterna 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.

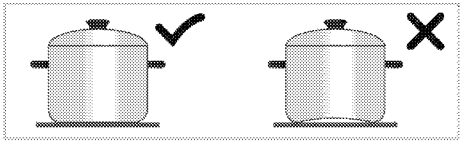
Kastruller/pannor

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. Kokkärlens / kokkärlens basdiameter ska matcha induktionszonen. Föreslagna storlekar är presenterade nedan.

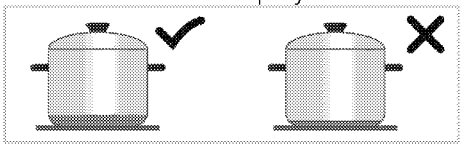
Lämpliga kastruller/pannor:
- Gjutjärnskastruller/-pannor
- Emaljerade kastruller/pannor
- Stål och rostfria stålkastruller/pannor Med märkning eller varning om lämplighet för induktionsmatlagning).

Olämpliga kastruller/pannor:
- Aluminiumkastruller/-pannor
- Kopparkastruller/-pannor
- Mässingskastruller/-pannor
- Glaskastruller/-pannor
- Lergods
- Keramiska och porslin

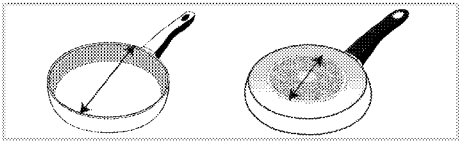
Rekommendationer:
- Använd bara kastruller/pannor med platt botten. Använd inte kastruller/pannor med konvex eller konkav botten.



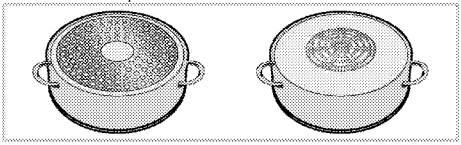
- Använd bara kastruller/pannor med tjock, behandlad botten. Om kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagningsytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras. Vassa kanter kan skrapa ytan.



- 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 kanske inte större induktionshällar dessa kastruller/pannor. Därför ska kokplattan väljas enligt den ferromagnetiska fältets storlek.



- Vissa kastrullers/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 kastrullers/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 "⊔" inte blinkar när kastrullen placeras på induktionshällen och kokplattan slås på.

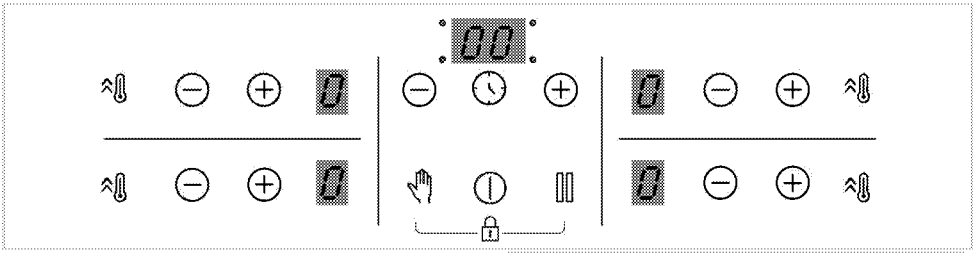
Rekommendationer för kastrull-/pannstorlek

Matlagningszonens 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
Matlagningszon 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

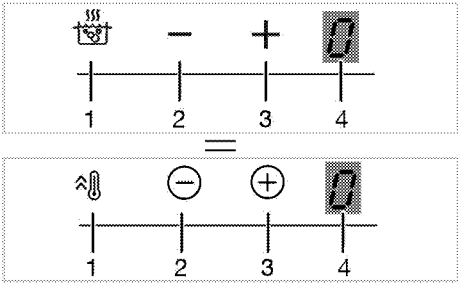


Nycklar

- : På/av-tangent
- : Timerknapp
- : Snabbvärmningsknapp/Hög effektinställning (booster) knapp
- : Rengöringslås knapp
- : Stoppknapp
- : Öka nyckeln
- : Minska tangenten

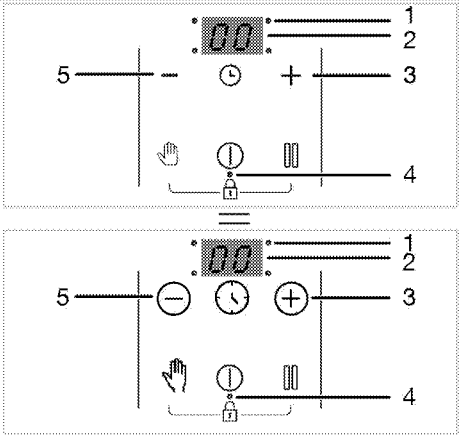
Symboler

- : 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

Den här produkten styrs med en pekkontrollspanel. Varje åtgärd du gör på touchpanelen bekräftas med en ljudsignal.

Håll alltid kontrollpanelen ren och torr. Fuktiga och smutsiga ytor kan orsaka problem med funktionerna.

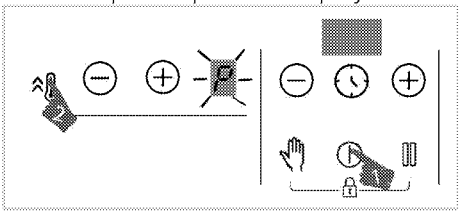
Om ingen användning sker inom 10 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.

Om ingen knapp trycks ner under en längre tid kommer hällen av säkerhetsskäl automatiskt att slås av.

Slå på hällen:

1. Slå på hällen genom att trycka på ⏻-knappen.

"0" visas på alla plattors displayer.



Slå av tillagningszonerna:

En aktiv tillagningszon kan stängas av på 3 olika sätt:

1. **Genom att trycka på ⏻-knappen**

Tryck på knappen ⏻.

2. **Genom att temperaturen faller till nivån "0";**

Du kan stänga av tillagningszonen genom att justera temperaturinställningen till **"0"** läget.

3. **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 ljudlarmet.

4. **Genom att trycka på zon ⊖/⊕-knapparna samtidigt för den önskade tillagningszonen;**

Du kan stänga av den aktuella tillagningszonen genom att trycka på ⊖/⊕-knapparna samtidigt.

Om symbolen **"H"** eller **"h"** är tänd när hällen stängts av innebär det att tillagningszonen fortfarande är varm. Vidrör inte tillagningszonerna.

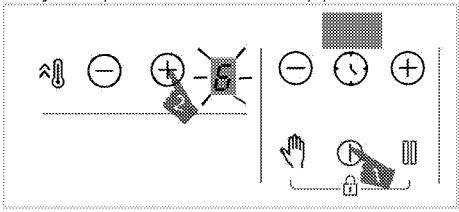
Restvärmeindikator

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.

När strömmen stängs av tänds inte restvärmeindikatorn och användaren varnas inte för heta tillagningszoner.

Justera temperaturnivån

1. Slå på hällen genom att trycka på ⏻-knappen.
2. Justera önskad temperatur genom att trycka på zon-⊖/⊕-knapparna.



» Den relevanta tillagningszonen kommer att fungera på temperaturnivån som är inställd.

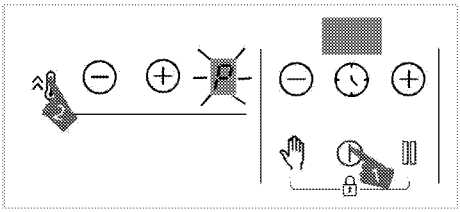
Den yttre delen av tillagningszonen (av induktionshällstyp) på 280 mm (om produkten är utrustad med en sådan) aktiveras endast om en kastrull stor nog att täcka tillagningszonen placeras på tillagningszonen och temperaturen är satt till en nivå högre än 8.

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.

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.

Om någon knapp trycks in när barnlåsfunktionen är aktiv hörs två ljudsignaler och **"L"**-knappen blinkar på alla tillagningszoners 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.

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.

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.

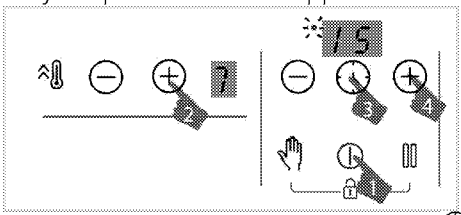
» Ljuset för knappen stängs av och kontrollpanelen låses upp.

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 ⊖/⊕-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.

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.

Du kan se resterande tillagningstid genom att trycka på ⏲-knappen för alla tillagningszoner. För varje tryck kommer olika zontimervärden visas. Slutligen visas det minsta timervärdet igen.

Timer kan inte ställas in utan att välja tillagninszon och dess temperaturvärde

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 ⊖/⊕-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 zonens ⊖/⊕-knappar samtidigt:

1. Tryck på den aktuella zonens ⊖/⊕-knappar samtidigt.

» Decimalpunktsymbolen för den relaterade zonen slås av permanent och timern avbryts.

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.

Om timern ställs in för valfri platta kommer den att fortsätta arbeta under stoppet.

1. Tryck på ▯-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 ▯-knappen igen för att köra om alla plattor med de tidigare inställningarna.

Effekthanteringsfunktion

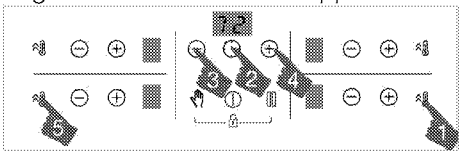
Apparaten är utrustad med effekthanteringsfunktion. Du kan justera den totala effekten kokplattan utnyttjar med denna funktion.
Effekthanteringsfunktionen har 8 nivåer till förfogande.

Effekthanteringsfunktion - Totaleffektsnivåer som kan ställas in

Effekthanteringsfunktionens skärmindikator	Totaleffekt
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, timer ⊕ knapp och till slut höger främre zonens ^🌡 knapp.



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.

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.

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.

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 kärl som placeras på den. Energin genereras bara på de ställen där kärlet kommer i kontakt med plattan och därmed minimeras energiförbrukningen.

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 pekkontrollspanelen är exponerad för stora mängder ångor kan hela kontrollsystemet avaktiveras och avge felsignaler.

Håll ytan på pekkontrollspanelen 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 krukan 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 av rester av rester 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.

- Huvudsäkringen 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.*
- Kokkärlet är inte lämpligt. >>> *Kolla din gryta.*

"▬" symbolen visas på matlagningszonens skärm.

- Du har inte placerat grytan i den aktiva matlagningszonen. >>> **Kontrollera om det finns en gryta i matlagningszonen.**
- Din gryta är inte anpassad för matlagning på induktionsplattor. >>> *Kontrollera att kokkärlet är kompatibelt med induktionshällen.*
- Kokkärlet är inte centrerad korrekt eller bottenytan på grytan är inte tillräckligt bred för matlagningszonen. >>> *Välj en gryta som är tillräckligt bred och centrera den i matlagningszonen ordentligt.*
- Kokkärlet eller matlagningszonen är överhettad. >>> *Tillåt dem att svalna.*

Vald matlagningszon stängs plötsligt av under användning.

- Matlagningstiden för den valda matlagningszonen 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 matlagningszonen är på.

- Din gryta är inte anpassad för matlagning på induktionsplattor. >>> *Kontrollera att kokkärlet är kompatibelt med induktionshällen.*
- Kokkärlet är inte centrerad korrekt eller bottenytan på grytan är inte tillräckligt bred för matlagningszonen. >>> *Välj en gryta som är tillräckligt bred och centrera den i matlagningszonen 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 kokkärlet är tillverkad av flera lager av olika material.
- **Vinande:** Ett vinande kan höras, när två matlagningszoner på kokplattans samma sida används med olika matlagningsnivåer.

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 sensorns 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/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

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 Instructions10

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 hob25

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.

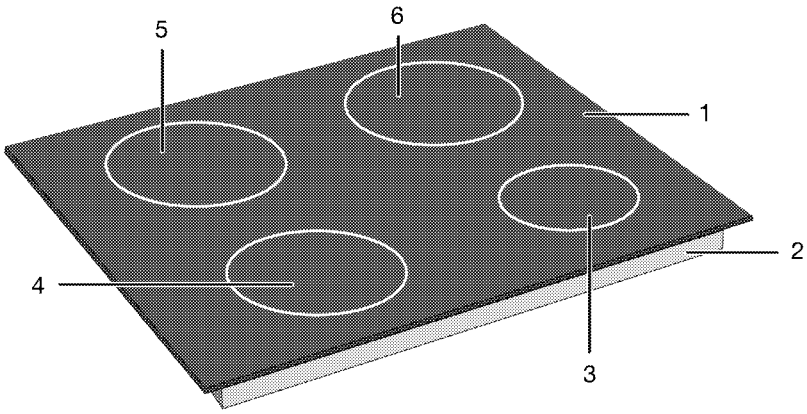
Recommendations for energy saving

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

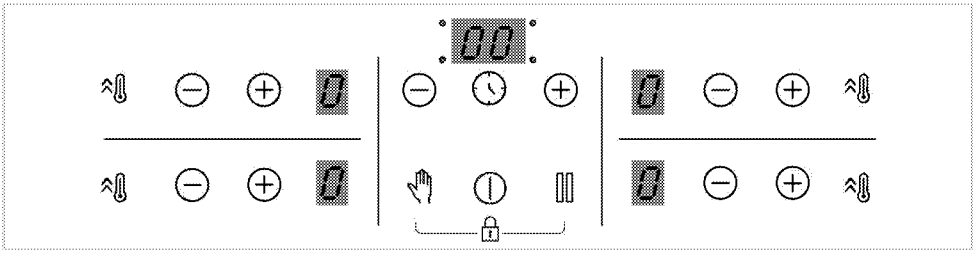


1 Glass cooking surface
2 Lower housing
3 Induction cooking zone
4 Induction cooking zone
5 Induction cooking zone
6 Induction cooking zone

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

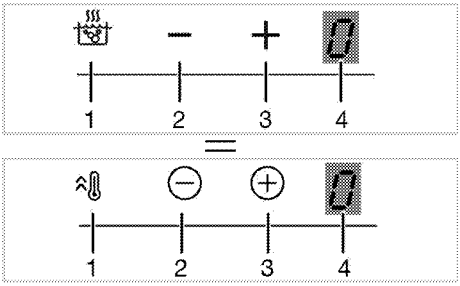


Keys

- : On/Off key
- : Timer key
- : Quick Heating key/High power setting (booster) key
- : Cleaning lock key
- : Stop key
- : Increase key
- : Decrease key

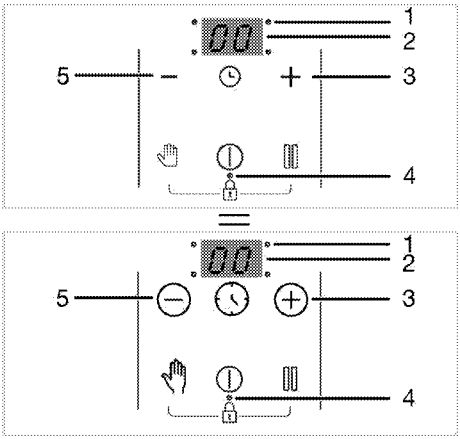
Symbols

- : Key lock symbol



Cooking zone display

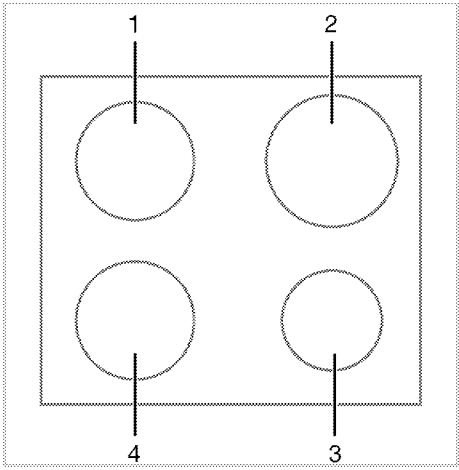
1 Quick Heating key/High power setting (booster) key
2 Temperature decrease key
3 Temperature increase key
4 Temperature indicator of the relevant cooking zone



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^2
Total power consumption	max. 7,2 kW
Burners	
Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2000W / Booster: 2300 W
Front left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2000W / Booster: 2300 W
Front right	Induction cooking zone
Dimension	145 mm
Power	1600 W / Booster: 1800 W
Rear right	Induction cooking zone
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 to 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:

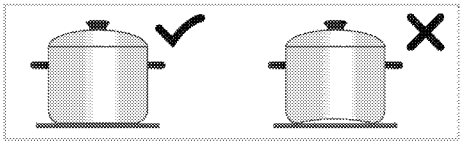
- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable pots/pans:

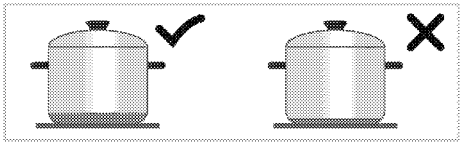
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

Recommendations:

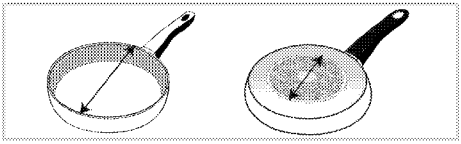
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



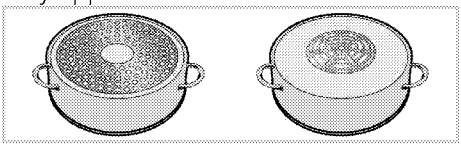
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



- 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 "⊔" does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

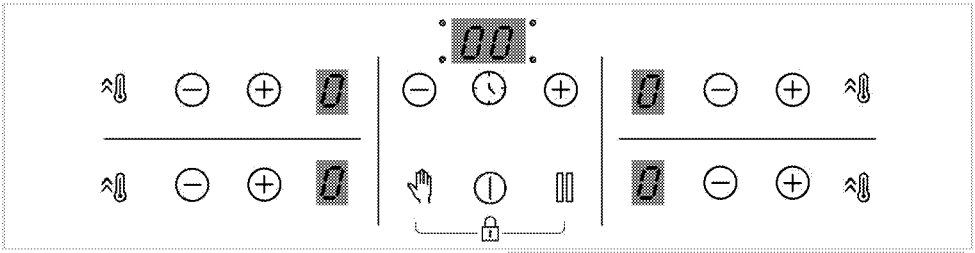
Recommended cooking pots/pans sizes

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

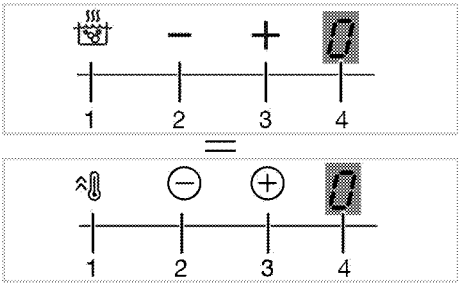


Keys

: On/Off key
: Timer key
: Quick Heating key/High power setting (booster) key
: Cleaning lock key
: Stop key
: Increase key
: Decrease key

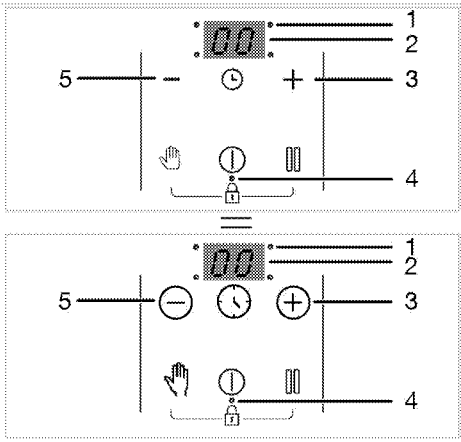
Symbols

: 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

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.

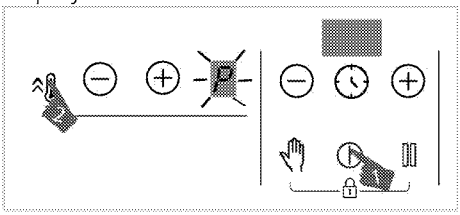
Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

The hob will automatically return to Standby mode if no operation is performed within 10 seconds..

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.

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

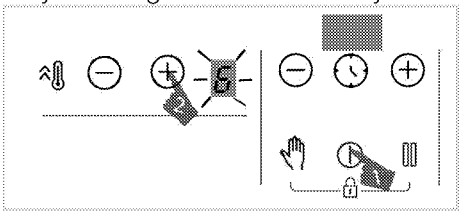
If "H" symbol is flashing on the cooking zone display, it means that the hob is still hot and can be used to keep a small amount of food warm. The symbol will soon turn to "h" symbol, which means it is less hot.

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.

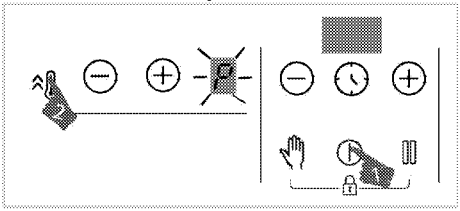
The outer section of the 280 mm induction hob cooking zone (if your product is equipped with a 280 mm induction hob cooking zone) is activated only when a saucepan large enough to cover the cooking zone is placed on the cooking zone and the temperature is set to a level higher than 8.

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 prencible 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.

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.

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.

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.

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.

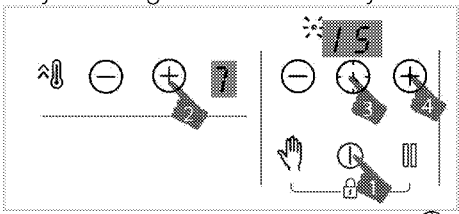
» The light of the key will go out and the control panel will get unlocked.

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 ⊖/⊕ 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.

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.

You can see the remaining cooking time by touching the ⏲ key of all cooking zone. For each touching, different zone timer value is displayed. Finally, the minimum timer value is displayed again.

Timer cannot be set without selecting the cooking zone and its temperature value

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 ⊖/⊕ 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 ⊖/⊕ keys simultaneously:

1. Touch the related zone ⊖/⊕ keys simultaneously.

» Decimal point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.

After this step, the temperature level of the related zone will be **"0"** also with the timer level.

Stop function

You can decrase operating temperature level of the cooking zones to minimum level (level 1) by means of this function.

If the timer is set for any cooking zone, it will continue operating during stoppage.

1. Touch the ▯▯ key when any of the cooking zones is operating.

All operating cooking zones will operate at minimum level (level 1). "□" symbol will appear on the display of the active cooking zones.

2. Touch the ▯▯ key again to reoperate all cooking zones with their previous settings.

Power management function

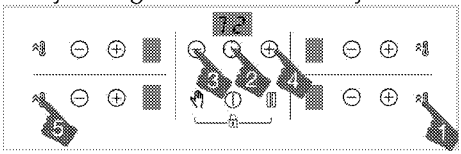
Your appliance is equipped with a power management function. You may change the total power that may be drawn by the hob with this function. There are 8 levels available for the power management function.

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 overflown 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 / Visit 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

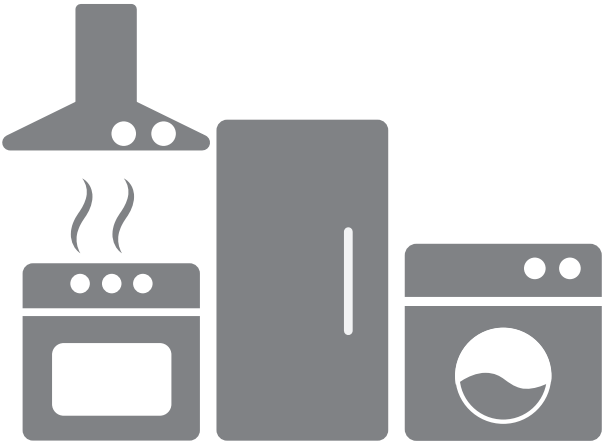
Kontakta oss / Contact us

www.cylinda.se

Cylinda
är efter är

Elektroskandia Sverige AB, Cylinda, 191 83 Sollentua

Bruksanvisning
User manual



KF2385NHE
KF2385NVE
KF2385NHRFE

Cylinda
år efter år

Innehåll

INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN 3
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

DELARNA I KYLSKÅPET OCH FACKEN 10

OLIKA FUNKTIONER OCH MÖJLIGHETER 12
Display och kontrollpanel 12
Använda kylen/frysen 12
Frysens temperaturinställningar 12
Kylens temperaturinställningar 12
Superfrysningsläge 12
Varningar om temperaturinställningar 14
Viktiga installationsanvisningar 15

TILLBEHÖR 16
Fryslåda 16
Kylhylla 16
Fryslåda 16
Fuktregulatorn 17
Jonisator 17
Justerbar dörrhylla 18
Justerbar glashylla 18

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 19
Avfrostning 20
Byte av LED-belysning 20

PLACERA MATEN I KYLEN 21
Kylutrymme 21
Frysutrymme 22

TRANSPORT OCH FLYTTNING 27

Ompositionering av dörren 27

INNAN DU KALLAR PÅ SERVICE EFTER FÖRSÄLJNING 28

TIPS FÖR ATT SPARA ENERGI 32

TEKNISKA DATA 33

INFORMATION FÖR TESTINSTITUT 34

KUNDVÅRD OCH SERVICE 35

BRAND

Varning! Brandfara / brandfarligt material

Allmänna varningar

VARNING: Håll ventilationsöppningarna i kylen fria från blockering.

VARNING: Använd inte mekaniska anordningar eller andra hjälpmedel för att påskynda avfrostningen.

VARNING: Använd inte andra elektriska apparater inuti kylen.

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 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 kylen, skada inte kylgaskretsen.
- Förvara inte någon behållare med brännbart material, såsom sprayburkar eller brandsläckarpåfyllningspatroner i närheten av kylen.
- Denna enhet är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som;
  - arbetsmiljöer där kan jämföras med en vanlig privathushåll

- 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 strömsladden 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

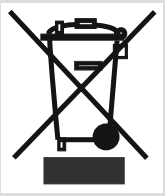
på ett säkert sätt om inte kontinuerlig tillsyn ges.

- 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 förfryst 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.

INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN



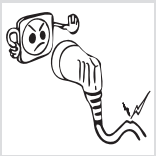
Kylskåp som är gamla eller i olag

- 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:

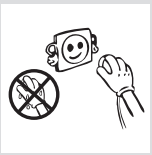
- Läs igenom bruksanvisningen noga innan du installerar och använder apparaten. Vi är inte ansvariga för de skador som uppstått på grund av felaktig användning.
- Följ alla instruktioner på apparaten och bruksanvisningen och förvara bruksanvisningen på en säker plats för att lösa de problem som kan uppstå 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.

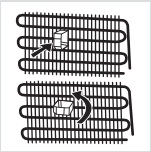


Inställning och användning av ditt kylskåp

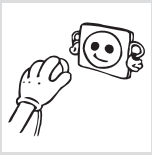
Innan du börjar använda ditt kylskåp, bör du uppmärksamma följande punkter:

- 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.

INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN



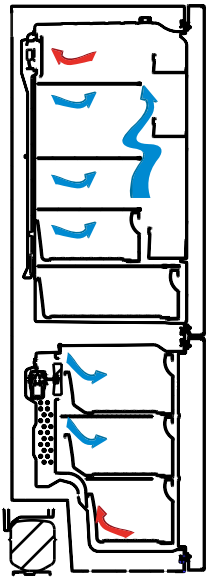
- Placera ingenting på ditt kylskåp, och installera kylskåpet på en lämplig plats, så att minst 5 cm ventilationsutrymme finns på ovansidan.
- De justerbara frambenen ska stabiliseras på en lämplig höjd så att kylskåpet står på ett stabilt och korrekt sätt. Du kan justera benen genom att vrida dem medurs (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 tillsätts 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

- När det används för första gången eller efter transport, ställ ditt kylskåp i upprätt läge i 3 timmar och koppla in det för att möjliggöra effektiv drift. Annars kan du skada kompressorn.
- 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 avffrostning, 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.

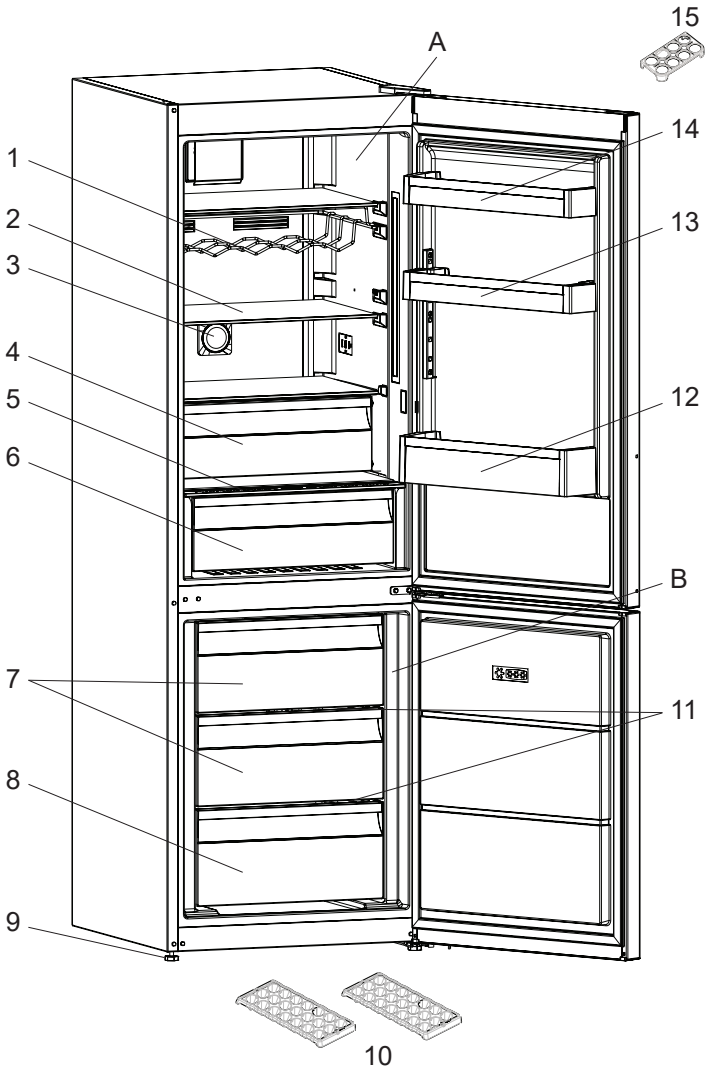
Situationen är helt annorlunda i frysutrymmen som är utrustade med den nya generationens kylteknik. Med hjälp av fläkten, blåses kall och torr luft som genom frysutrymmet. Som en följd av den kalla luften som blåses lätt genom hela utrymmet - även i utrymmena mellan hyllorna - fryses livsmedel jämnt 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.

DELARNA I KYLSKÅPET OCH FACKEN

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

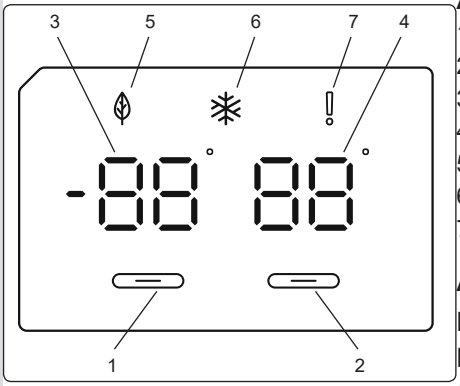
Allmänna anmärkningar

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.

OLIKA FUNKTIONER OCH MÖJLIGHETER

Display och kontrollpanel



Använda kontrollpanelen

1. Aktiverar frysens inställningar.
2. Aktiverar kylens inställningar.
3. Frysens värdeinställningsskärm.
4. Kylens värdeinställningsskärm.
5. Ekonomilägessymbol
6. Superfrysningssymbol
7. Larmsymbol.

Använda kylen/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 °C på frysindikeringsindikatorn och +4 °C på kylindikeringsindikatorn.

Frysens temperaturinställningar

- Startvärdet för temperatur för frysinställningsindikatorn är -18 °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 °C, -18 °C, -20 °C, -22 °C, -24 °C).
- Om du fortsätter trycka på knappen startar den igen från -16 °C.

OBSERVERA: Ekonomiläge aktiveras automatiskt när frysfackets temperatur är inställd på -18 °C.

Kylens temperaturinställningar

- Startvärdet för temperatur för kylens inställningsindikator är +4 °C.
- Tryck på kyl-knappen en gång.
- Varje gång du trycker på samma knapp kommer en lägre temperatur att ställas in (+8 °C, +6 °C, +5 °C, +4 °, +2 °C).
- Om du fortsätter trycka på knappen startar den igen från +8 °C.

Superfrysningsläge

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 °C.

OLIKA FUNKTIONER OCH MÖJLIGHETER

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 frysfackets 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.

Viktiga installationsanvisningar

Denna apparat är konstruerad för att arbeta under svåra klimatförhållanden (upp till 43 °C) och är utrustad med "frysskold"-teknik som säkerställer att frysta livsmedel i frysen inte tinas även om omgivningstemperaturen blir så låg som -15 °C. Så du kan installera din apparat utan att oroa dig för att frysta livsmedel i frysen förstörs. När den omgivande temperaturen återgått till den normala kan apparaten användas som normalt.

TILLBEHÖR

Fryslåda

Fryslådan tillåter att livsmedel bevaras mer regelbundet.

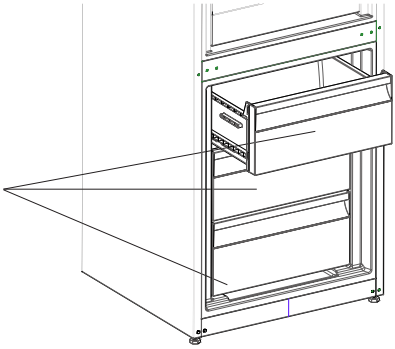
Ta bort fryslådan;

- Dra ut den så långt som möjligt
- Dra ut den främre delen av lådan uppåt och utåt.

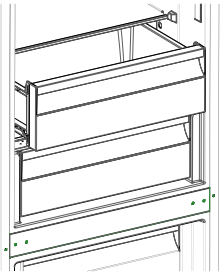
! Gör samma operation omvänt för att återställa lådan.

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.

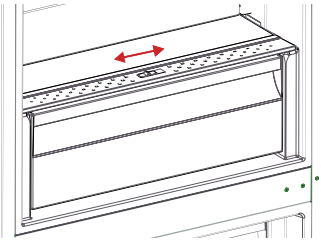
(Vatten fryser vid 0 °C, men livsmedel som innehåller salt eller socker kräver sänkta temperaturer för att frysa).

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 grönsaksförförvaringsutrymmet öppnas. Med hjälp av detta kommer luften i utrymmet och fuktighetshalten att kontrolleras och hållbarhetstiden kommer att ökas.

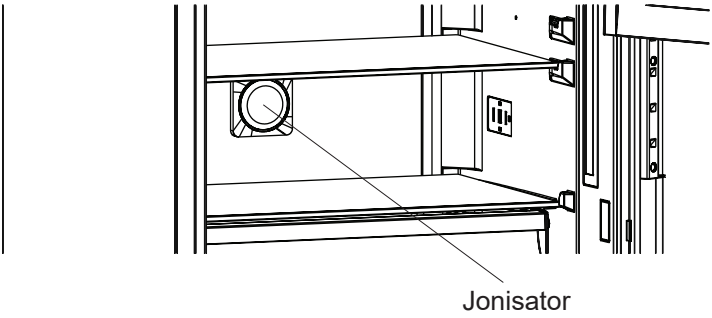
Om du ser någon kondens på glashyllan, kan du ställa in fuktregleringskontrollen i öppet läge.

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.



TILLBEHÖR

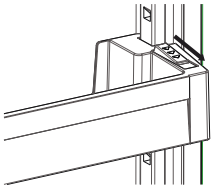


Fig. -1

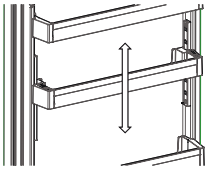


Fig. -2

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.

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.

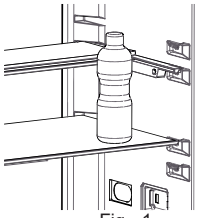


Fig. -1

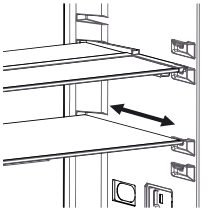


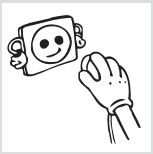
Fig. -2

Justerbar glashylla

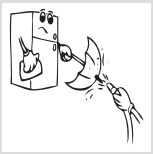
Justerbar glashylla: mekanismen ger mer förvaringsutrymme med en enkel rörelse.

- För att täcka glashyllan, tryck in den.
- Du kan förvara din mat som du vill i det extra utrymmet du får.
- För att sätta tillbaka hyllan i sitt ursprungliga läge, dra den mot dig.

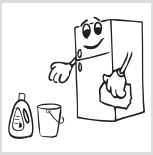
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL



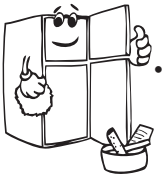
- ***Se till att koppla ur kylskåpet innan du börjar att rengöra det.***



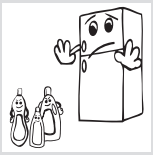
- Rengör inte kylskåpet i rinnande vatten.



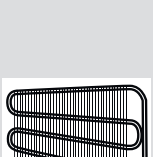
- Du kan torka de inre och yttre sidorna med en mjuk trasa eller en svamp med milt rengöringsmedel.



- Ta bort delarna var för sig och rengör med milt rengöringsmedel. Tvätta inte i tvättmaskin



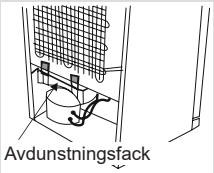
- Använd aldrig brandfarliga, explosiva eller frätande material som förtunningsmedel, gas eller syra för rengöring.



- 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.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL



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.

PLACERA MATEN I KYLEN

Kylutrymme

- För normala driftsförhållanden, kommer att justera temperaturen i kyldelen av kylen till 4°C att vara tillräckligt
- För att minska luftfuktigheten och därav följande ökning av frost placera aldrig vätskor i oförseglade behållare i kylen. Frost tenderar att koncentreras till de kallaste delarna av förångaren och kommer med tiden att kräva mer frekvent avfrostning.
- Placera aldrig varm mat i kylen. 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 grönsakförvaringsutrymmet 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 kylen omedelbart, låt den svalna utanför. Varma 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 kylen i slutna behållare eller täckas för att förhindra fukt och lukt.

PLACERA MATEN I KYLSKÅPET

Livsmedel	Largingstid	Var den ska placeras i kyldelen
Grönsaker och frukt:	1 vecka	Grönsakslådan (utan att vara förpackad)
Kött och fisk	2 - 3 dagar	Inlindade i plastfolie, i plastpåsar eller köttförpackning (på glashyllan)
Färskost	3 - 4 dagar	I specialhyllan i dörren
Smör och margarin	1 vecka	I specialhyllan i dörren
Produkter i flaska **Mjölk och yoghurt**	Tills utgångsdatumet rekommenderat av producenten	I specialhyllan i dörren
Ägg	1 månad	I ägghyllan
Lagad mat		Alla hyllor

Frysutrymme

- Använd frysutrymmet i ditt kylskåp för förvaring av frysta livsmedel för en lång tid och för framställning av is.
- För att få maximal kapacitet för frysutrymmet, 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 frysta 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 jordnötsolja och grisfett.
- Livsmedel i flytande form bör frysas i plastskålar och annan mat bör frysas i plastfolie eller plastpåsar.

PLACERA MATEN I KYLSKÅPET

Kött och fisk	Förberedelse	Lagringstid (månader)	Tiningsperiod i rumstemperatur (timmar) -timmar-
Stek	I plastfolie	6-10	1-2
Lammkött	I plastfolie	6-8	1-2
Kalvstek	I plastfolie	6-10	1-2
Tärnat kalvkött	I små bitar	6-10	1-2
Lam i bitar	I bitar	4-8	2-3
Köttfärs	I förpackning utan kryddor	1-3	2-3
Inälvsmat (bitar)	I bitar	1-3	1-2
Prickig korv/salami	Ska förpackas även om de har skinn		Tills den är tinad
Kyckling och kalkon	I plastfolie	7-8	10-12
Gås och anka	I plastfolie	4-8	10
Rådjur, kanin, vildsvin	i portioner på 2,5 kg och som filéer	9-12	10-12
Färskvattensfisk (lax, karp, mal)	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
Mager fisk; abborre, piggvar, flundra		4-8	Enheten är helt tinad
Fet fisk (tonfisk, makrill, lax, ansjovis)		2-4	Enheten är helt tinad
Skaldjur	Rengjord och i påsar	4-6	Enheten är helt tinad
Kaviar	I sin förpackning, aluminium- eller plastbehållare	2-3	Enheten är helt tinad
Sniglar	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.*

PLACERA MATEN I KYLSKÅPET

Grönsaker och frukt	Förberedelse	Lagringstid	Tiningsperiod i rums-temperatur (timmar) -timmar-
Blomkål	Ta bort bladen, skär kålen i bitar och låt den ligga i vatten med lite citronjuice en stund	10 - 12	Kan användas fryst
Brytbönor och bönor	Skölj och skär i små bitar	10 - 13	Kan användas fryst
Bönor	Snoppa och tvätta	12	Kan användas fryst
Svamp och sparris	Skölj och skär i små bitar	6 - 9	Kan användas fryst
Kål	Rengjord	6 - 8	2
Äggplanta	Skär i bitar på 2 cm efter sköljning	10 - 12	Separera dem från varandra
Majs	Skölj och packa med eller utan kolv	12	Kan användas fryst
Morot	Skölj och skär i skivor	12	Kan användas fryst
Paprika	Skär av stjälken, dela på hälften och ta ur kärnhuset	8 - 10	Kan användas fryst
Spenat	Sköljd	6 - 9	2
Äpplen och päron	Skala och skiva	8 - 10	(I kylen) 5
Aprikos och persika	Dela på hälften och ta ur kärnan	4 - 6	(I kylen) 4
Jordgubbar och björnbär	Tvätta och snoppa	8 - 12	2
Kokade frukter	Tillsätt 10 % socker i behållaren	12	4
Plommon, körsbär, krusbär	Skölj och ta av stjälkarna	8 - 12	5 - 7

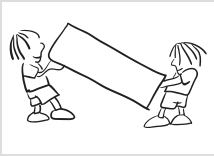
PLACERA MATEN I KYLSKÅPET

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.	I en försluten behållare
	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.	

(*) Ska aldrig frysas med skal. Gula och vita ska frysas separat eller helt mixade.

	Largingstid (månader)	Tiningsperiod i rumstemperatur (timmar)	Tiningstid i ugn (minuter)
Bröd	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
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)

- 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.

INNAN DU KALLAR PÅ SERVICE EFTER FÖRSÄLJNING

Kolla varningarna;

Ditt kylskåp varnar dig om temperaturen för kylen 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.	- Det är inget fel på enheten. Det här felmeddelandet förhindrar att kompressorn skadas. - Spänningen måste ökas så att den når önskad nivå igen. Om varningen fortsätter att visas måste du kontakta en auktoriserad tekniker.
E09	Frysdelen är inte tillräckligt kall.	Detta händer ofta efter långvariga strömavbrott.	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. 2. Ta bort eventuella produkter som har tinat medan felet kvarstod. De kan användas inom en kort tidsperiod. 3. Lägg inte in några färska matvaror i frysdelen förrän den korrekta temperaturen har uppnåtts och felet har lösts. Om varningen fortsätter att visas måste du kontakta en auktoriserad tekniker.
E10	Kylskåpsdelen är inte tillräckligt kall.	**Detta händer ofta efter:** - Långvariga strömavbrott. - Varm mat har placerats i kylskåpet.	1. Ställ in en kallare temperatur i kylskåpet eller aktivera superkylning. Felkoden bör försvinna när den önskade temperaturen har uppnåtts. Håll dörrarna stängda för att uppnå den korrekta temperaturen snabbare. 2. Töm ytan framför luftkanalshålen och undvik att placera mat nära sensorn. Om varningen fortsätter att visas måste du kontakta en auktoriserad tekniker.

TYP AV FEL	BETYDELSE	VARFÖR	VAD DU BÖR GÖRA
E11	Kylskåpsdelen är för kall.	Olika orsaker	1. Kontrollera om superkylningsläget är aktiverat. 2. ?Sänk temperaturen i kylskåpsdelen. 3. Kontrollera om ventilerna är rena och inte igensatta. Om varningen fortsätter att visas måste du kontakta en auktoriserad tekniker.

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 kyler 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 kylsavdelningen, eftersom det kommer att fungera länger 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 forpackad? 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 statiska modeller).

Om dörrarna inte öppnas och stängs ordentligt;

- Förhindrar matförpackningar stängning av dörren?
- 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.

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* 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.

KUNDVÅRD 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. Kan ändras utan föregående meddelande.

Få användningsråd, broschyrer, felsökning, service och reparationsinformation:

Besök vår webbplats på:

www.cylinda.se

Index

BEFORE USING THE APPLIANCE..... 39
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
THE PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS 47
THE VARIOUS FUNCTION AND POSSIBILITIES 49
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 Controler 53
Natural Ion Tech / Ionisier 54
Maxi-fresh preserver..... 54
Adjustable Door Shelf 55
Adjustable Glass Shelf..... 55
CLEANING AND MAINTENANCE..... 56
Defrosting 57
ARRANGING FOOD IN THE APPLIANCE..... 58
Refrigerator compartment..... 58
Freezer compartment 59
TRANSPORTATION AND CHANGING OF INSTALLATION

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.

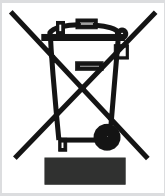
To avoid contamination of food, please respect the following instructions:

- 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.

- 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.

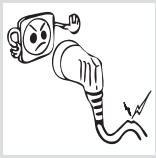


Please ask your municipal authority about the disposal of the WEEE reuse, recycle and recovery purposes.

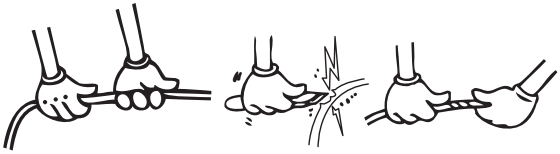
Notes:

- 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.

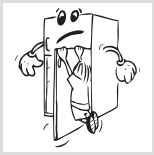
Safety warnings

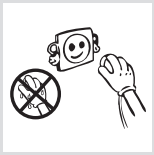


- Do not connect your fridge freezer to the mains electricity supply using an extension lead.
- Do not plug in damaged, torn or old plugs.
- Do not pull, bend or damage the cord.



BEFORE USING THE APPLIANCE





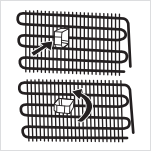
- This appliance is designed for use by adults, do not allow children to play with the appliance or let them hang off the door.
- Never touch the power cord/plug with wet hands as this could cause a short circuit or electric shock.
- Do not place glass bottles or beverage cans in the ice-making compartment 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:

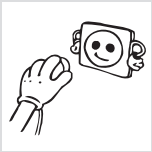
- The operating voltage for your fridge is 220-240 V at 50Hz.
- We do not accept responsibility for any damages that occur due to ungrounded usage.
- Place your fridge where it will not be exposed to direct sunlight.
- Your appliance should be at least 50 cm away from stoves, gas ovens and heater cores, and at least 5 cm away from electrical ovens.
- Your fridge should never be used outdoors or exposed to rain.

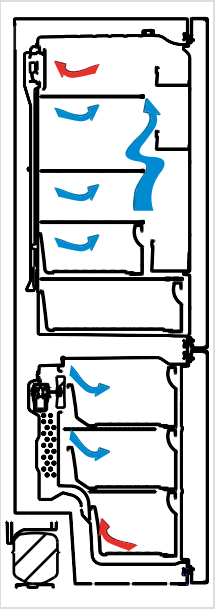
- Do not place anything on your fridge, and install your fridge in a suitable place so that at least 5 cm of free space is available above it.
- Use the adjustable front legs to make sure your appliance is level and stable. You can adjust the legs by turning them in either direction. This should be done 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

- When using your fridge for the first time, or after transportation, keep it in an upright position for at least 3 hours before plugging into the mains. This allows efficient operation and prevents damage to the compressor.
- 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.

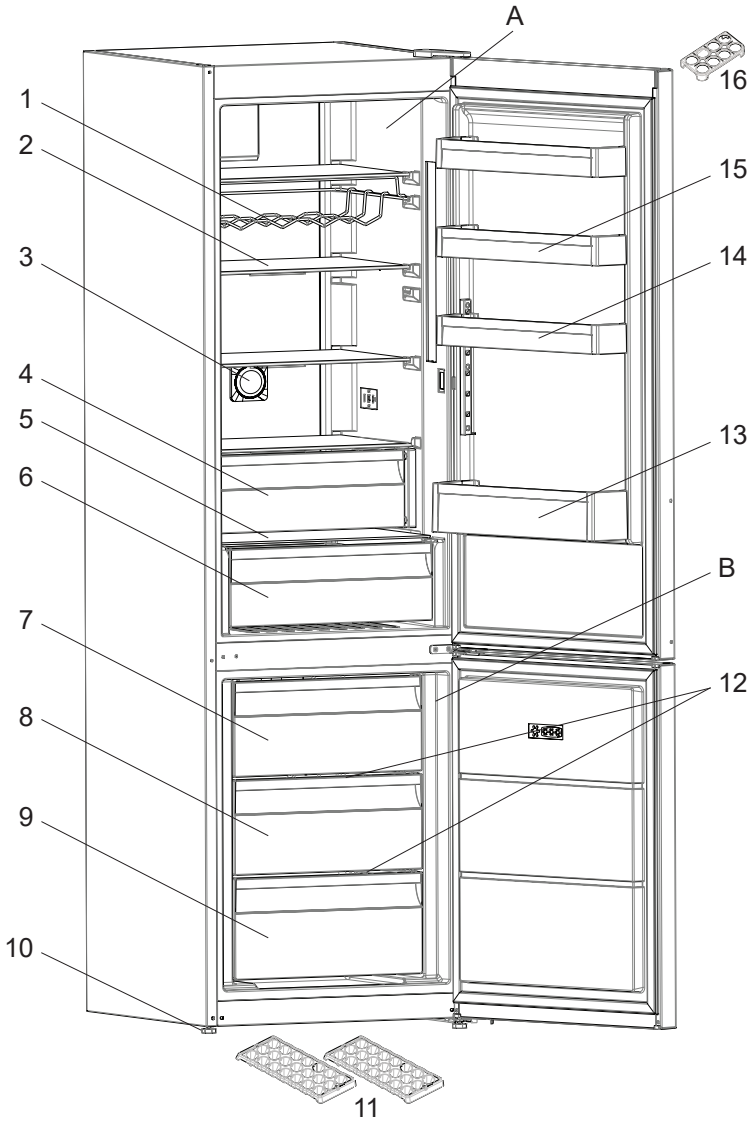
In the fridges with new generation cooling technology, situation in the freezer compartment is completely different. With the aid of fan, cold and dry air is blown out through many points into the freezer compartment. As a result of the homogenously blown cold air, even in the spaces between shelves, 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.

THE PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS

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

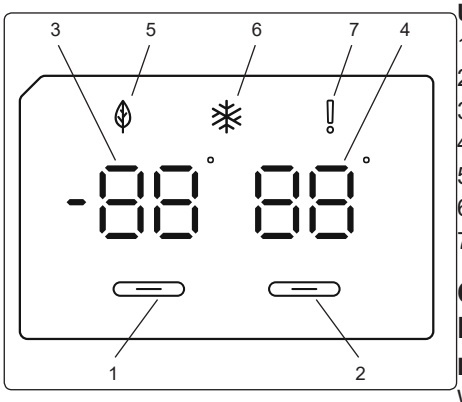
This presentation is only for information about the parts of the appliance. Parts may vary according to the appliance model.

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

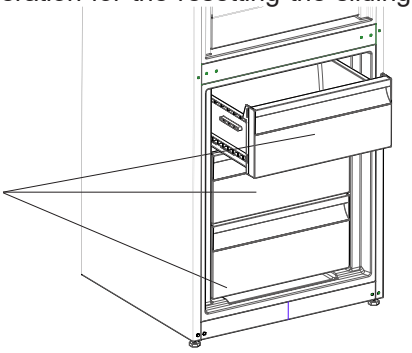
The freezer box allows foods are maintained more regularly.

Removing The freezer box;

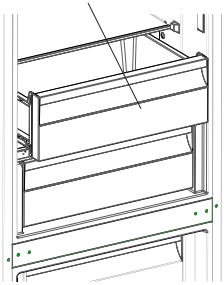
- Pull the box out as far as possible
- Pull the front of box up and out.

! Make the inverse of the same operation for the resetting the sliding compartment.

Note: Always Keep the handle of box while removing the box.



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)

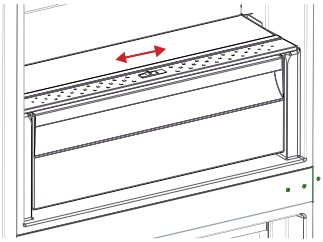
Normally people use the chiller compartment for raw fish, lightly pickled, rice, etc...

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 Controler



When the humidity controler 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.

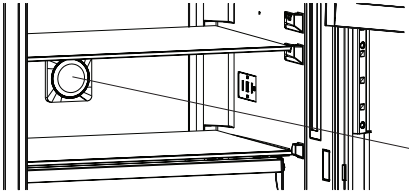
THE VARIOUS FUNCTION AND POSSIBILITIES

Natural Ion Tech / Ionisier (In some models)

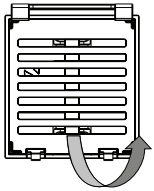
Natural Ion Tech spreads negative ions which neutralize particles of unpleasant smell and dust in the air.

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.

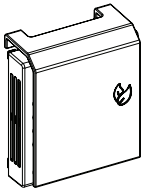


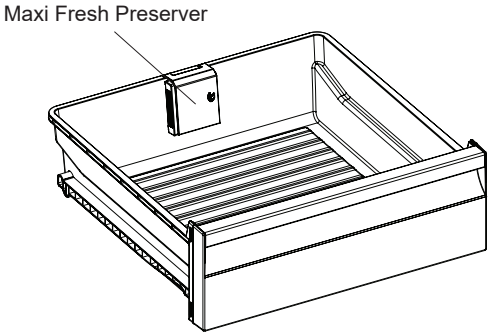
Maxi-fresh preserver (In some models)



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.





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.

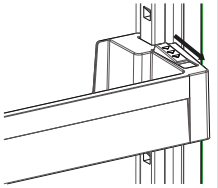


Figure -1

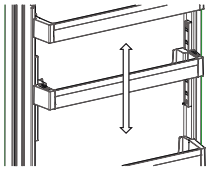


Figure -2

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.

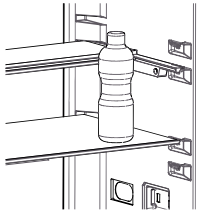


Figure -1

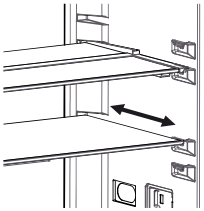
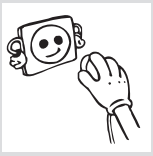


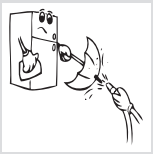
Figure -2

Visual and text descriptions on the accessories section may vary according to the model of your appliance.

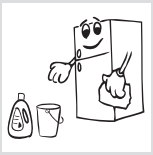
CLEANING AND MAINTENANCE



- **Disconnect the unit from the power supply before cleaning.**

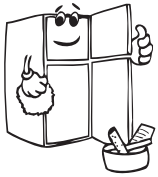


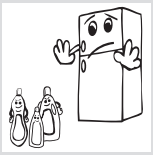
- Do not clean the appliance by pouring water.
- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.



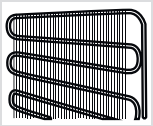
- The refrigerator should be cleaned periodically using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.

- 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 plugto the mains supply with dry hands.



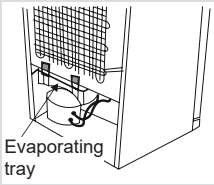
- Clean the condenser with a broom at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.

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.

ARRANGING FOOD IN THE APPLIANCE

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
Vegetables and fruits	1 week	Vegetable bin
Meat and fish	2 - 3 Days	Wrapped in plastic foil or bags or in a meat container (on the glass shelf)
Fresh cheese	3 - 4 Days	In special door shelf
Butter and margarine	1 week	In special door shelf
Bottled products milk and yoghurt	Until the expiry date recommended by the producer	In special door shelf
Eggs	1 month	In the egg shelf
Cooked food		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.

ARRANGING FOOD IN THE APPLIANCE

- 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)
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
Fresshwater fishes (Salmon, Carp, Crane, Siluroidea)	After cleaning the bowels and scales of the fish, wash and dry it; and if necessary, cut 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
Snail	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.*

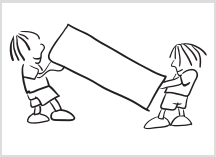
ARRANGING FOOD IN THE APPLIANCE

Vegetables and Fruits	Preparation	Maximum Storing time (months)
String beans and beans	Wash and cut to small pieces and boil in water	10 - 13
Beans	Hull and wash and boil in water	12
Cabbage	Cleaned and boil in water	6 - 8
Carrot	Clean and cut to slices and boil in water	12
Pepper	Cut the stem, cut into two pieces and remove the core and boil in water	8 - 10
Spinach	Washed and boil in water	6 - 9
Cauliflower	Take the leaves apart, cut the heart into pieces, and leave it in water with a little lemon juice for a while	10 - 12
Eggplant	Cut to pieces of 2cm after washing	10 - 12
Corn	Clean and pack with its stem or as sweet corn	12
Apple and pear	Peel and slice	8 - 10
Apricot and Peach	Cut into two pieces and remove the stone	4 - 6
Strawberry and Blackberry	Wash and hull	8 - 12
Cooked fruits	Adding 10 % of sugar in the container	12
Plum, cherry, sourberry	Wash and hull the stems	8 - 12

Dairy Products	Preparation	Maximum Storing time (months)	Storing Conditions
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	

	Maximum Storing time (months)	Thawing time in room temperature (hours)	Thawing time in oven (minutes)
Bread	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Biscuits	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pastry	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Pie	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Phyllo dough	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

TRANSPORTATION AND CHANGING OF INSTALLATION POSITION



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.

BEFORE CALLING YOUR AFTER SALES SERVICE

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.	- This is not a device failure, this error helps to prevent damages to the compressor. - The voltage needs to be increased back to required levels If this warning continues an authorised technician needs to be contacted.
E09	Freezer compartment is not cold enough	Likely to occur after long term power failure.	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. 2. Remove any products which have thawed/defrosted during this error. They can be used within a short period of time. 3. Do not add any fresh produce to the freezer compartment until the correct temperature has been reached and the error is no longer. If this warning continues an authorised technician needs to be contacted.

BEFORE CALLING YOUR AFTER SALES SERVICE

ERROR TYPE	MEANING	WHY	WHAT TO DO
E10	Fridge compartment is not cold enough	**Likely to occur after:** - Long term power failure. - Hot food has been left in the fridge.	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. 2. Please empty the location at the front area of air duct channel holes and avoid putting food close to the sensor. If this warning continues an authorised technician needs to be contacted.
E11	Fridge compartment is too cold	Various	1. Check is Super Cool mode is activated 2. Reduce the fridge compartment temperature 3. Check to see if vents are clear and not clogged If this warning continues an authorised technician needs to be contacted.

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.

BEFORE CALLING YOUR AFTER SALES SERVICE

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.

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 (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.

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 for detailed information about the energy label.

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.

CUSTOMER CARE AND SERVICE

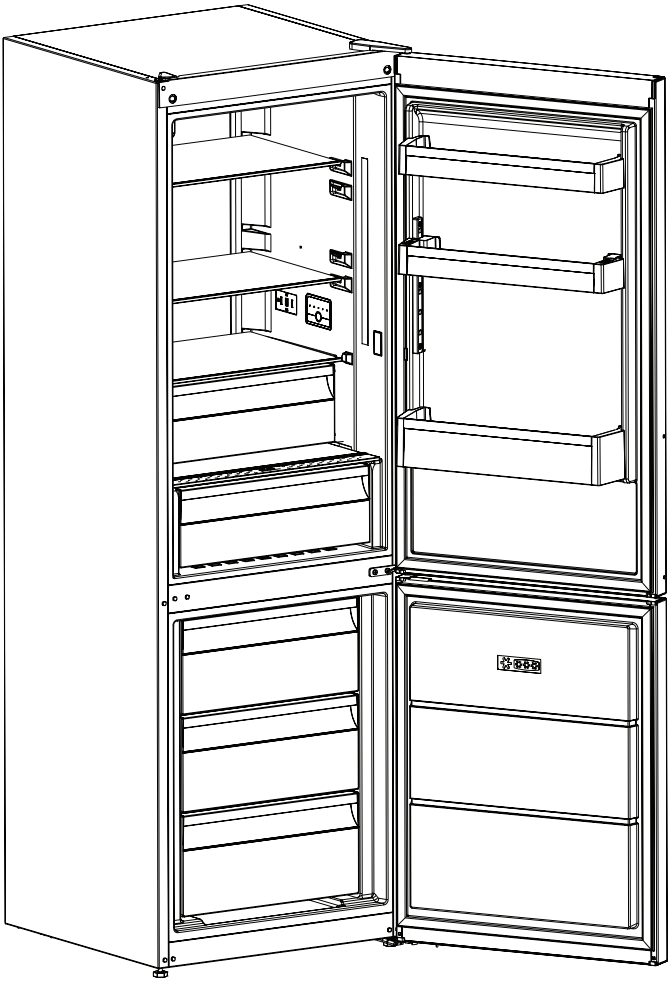
Always use original spare parts.

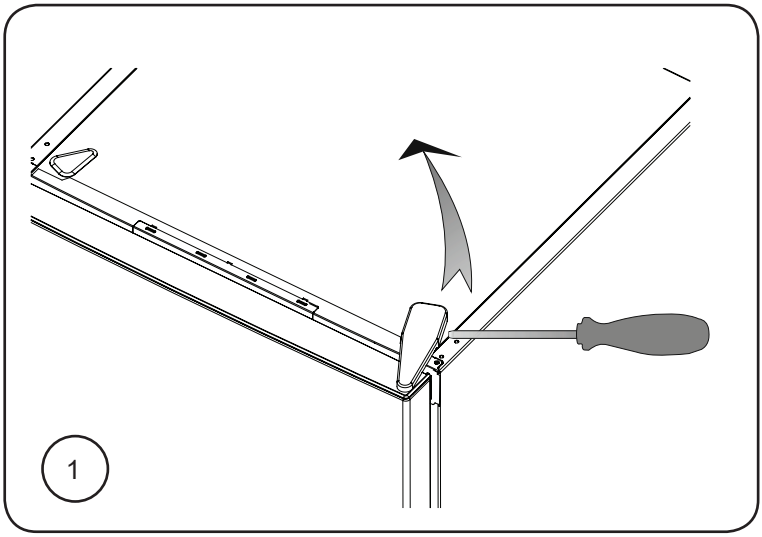
When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, Serial Number and Service Index.

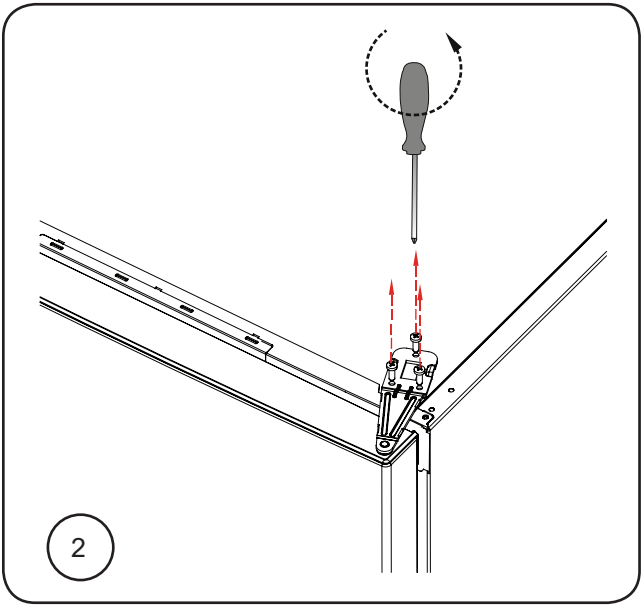
The information can be found on the rating plate. Subject to change without notice.

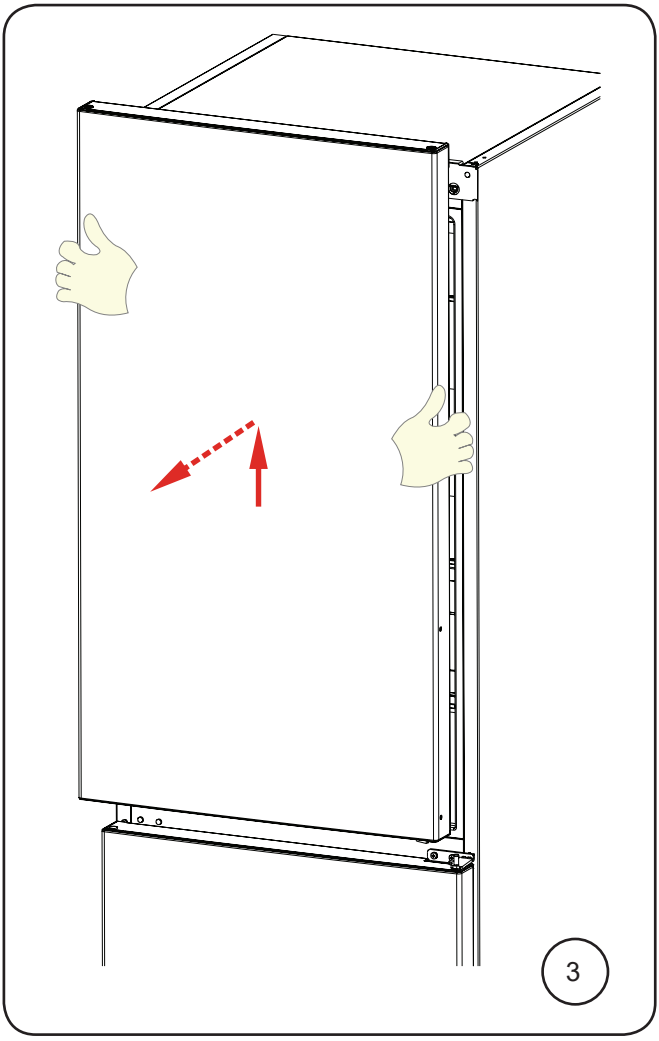
The original spare parts for some specific components are available for a minimum of 7 or 10 years, based on the type of component, from the placing on the market of the last unit of the model.

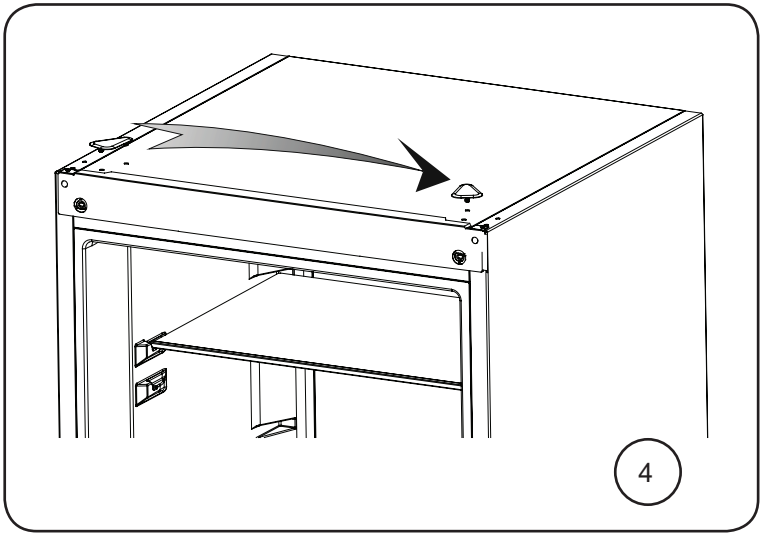
Visit our website to:
www.cylinda.se

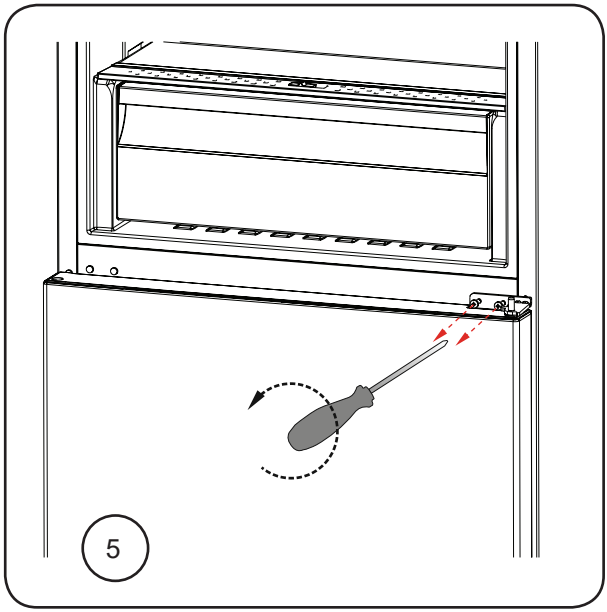


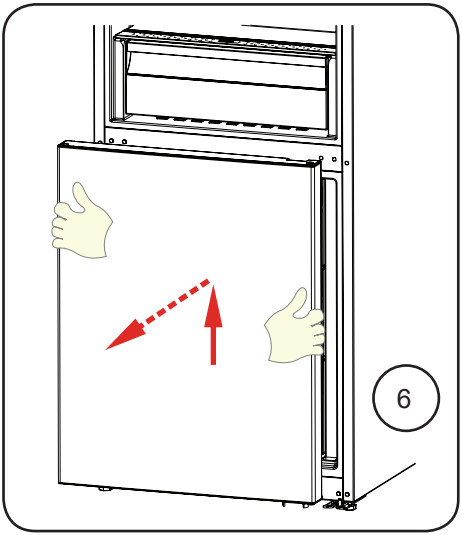

1

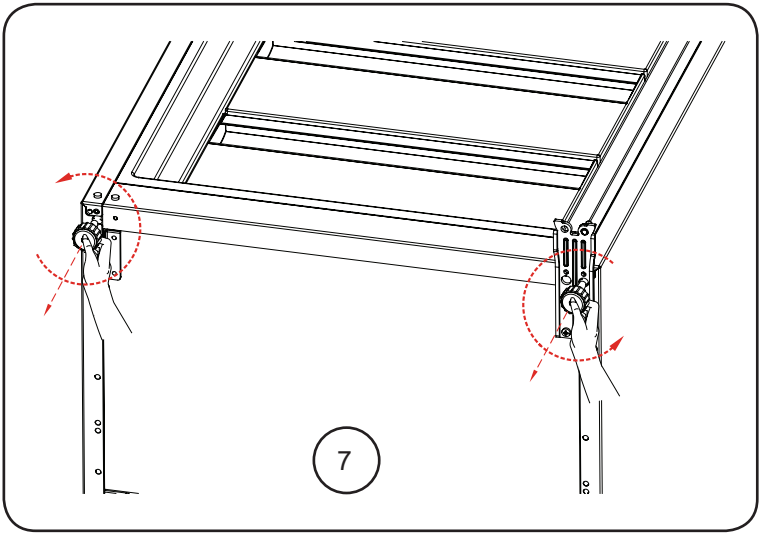

2

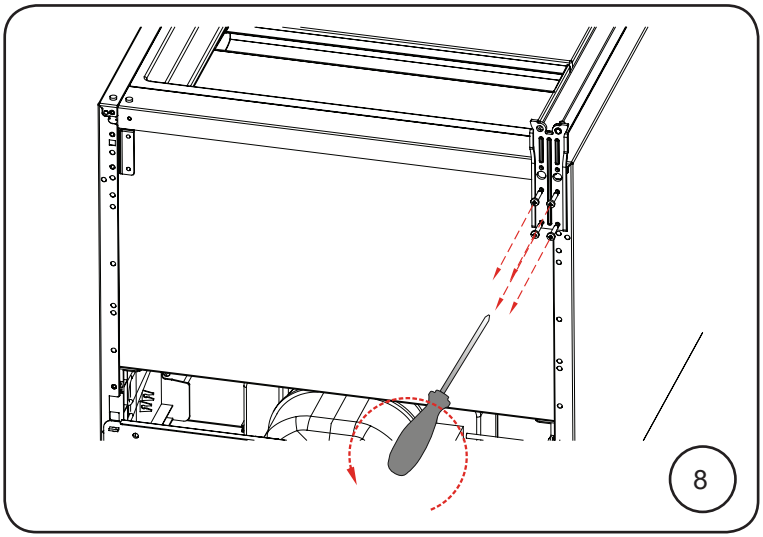

3

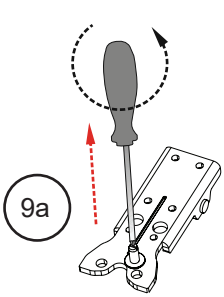

4

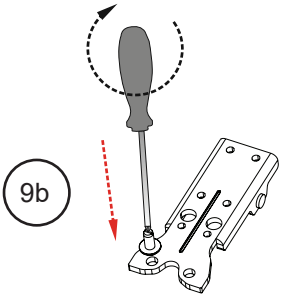

5

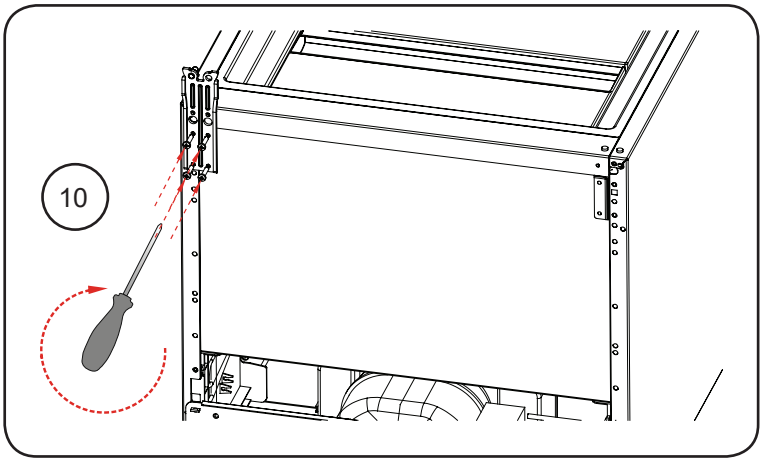

6

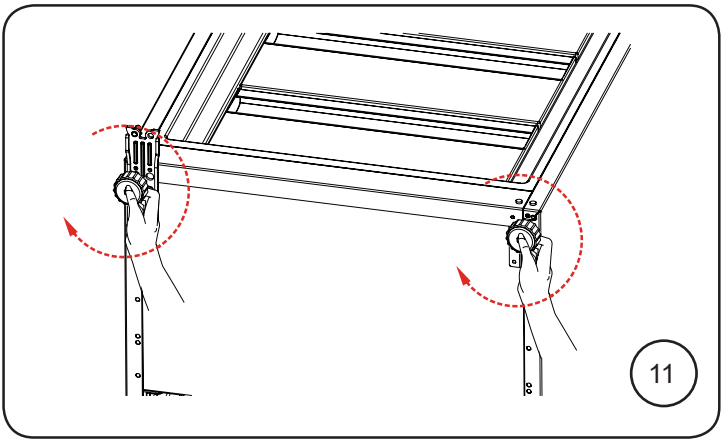

7

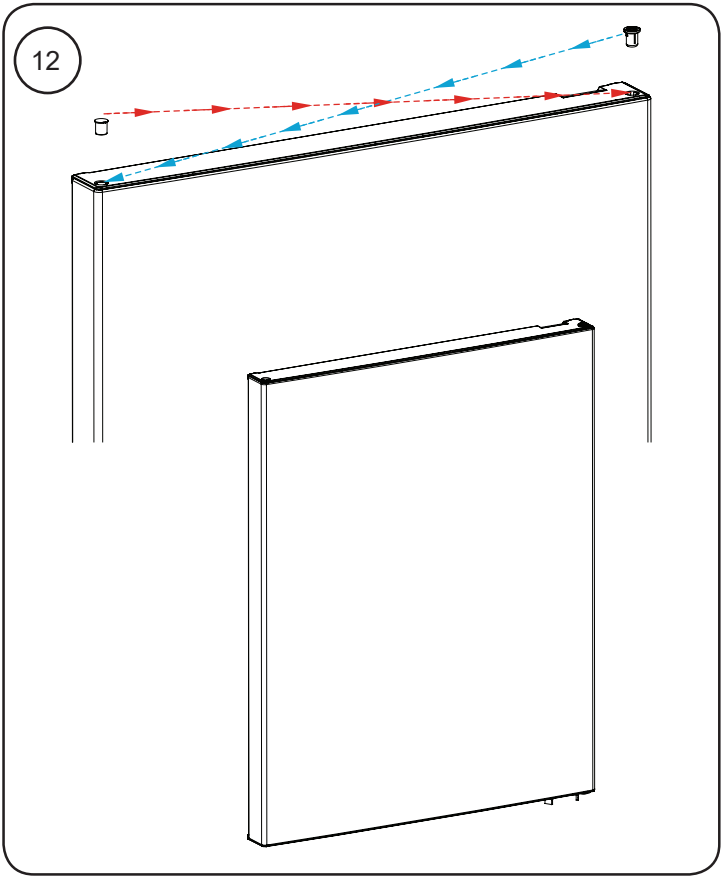

8

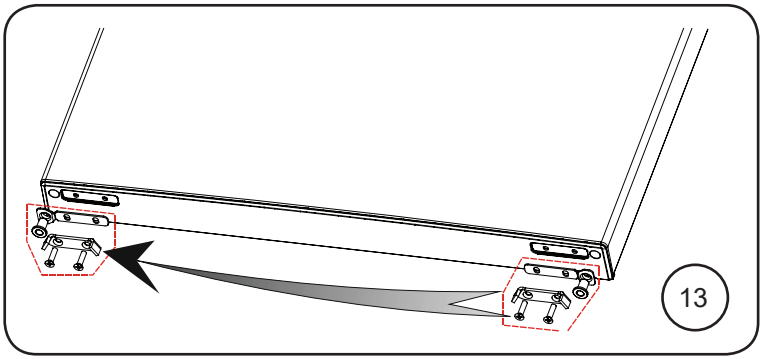

9a

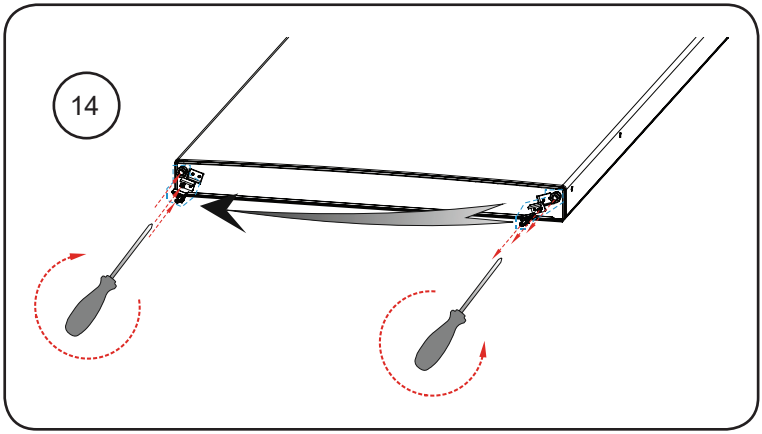

9b

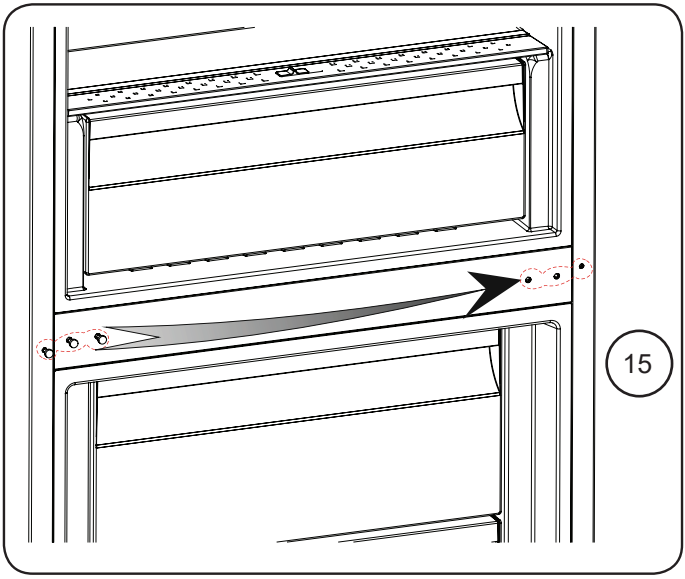

10

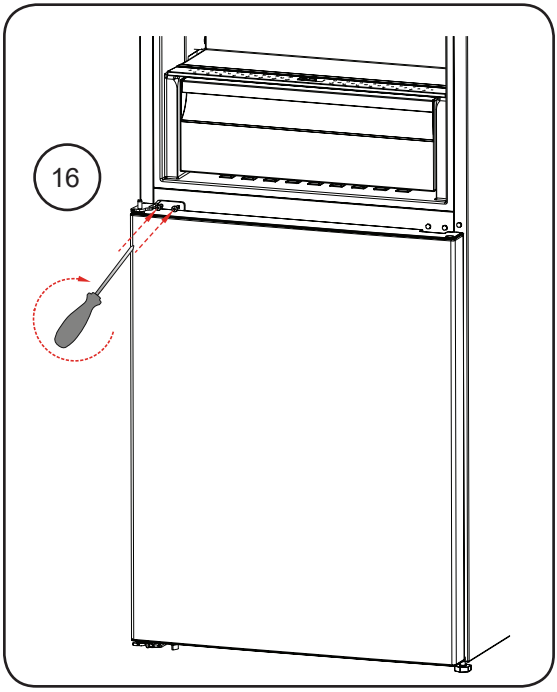

11

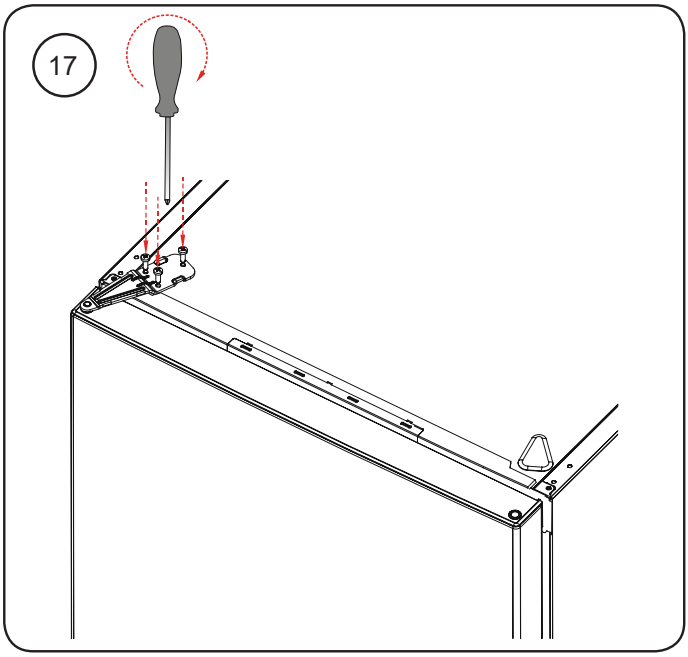

12

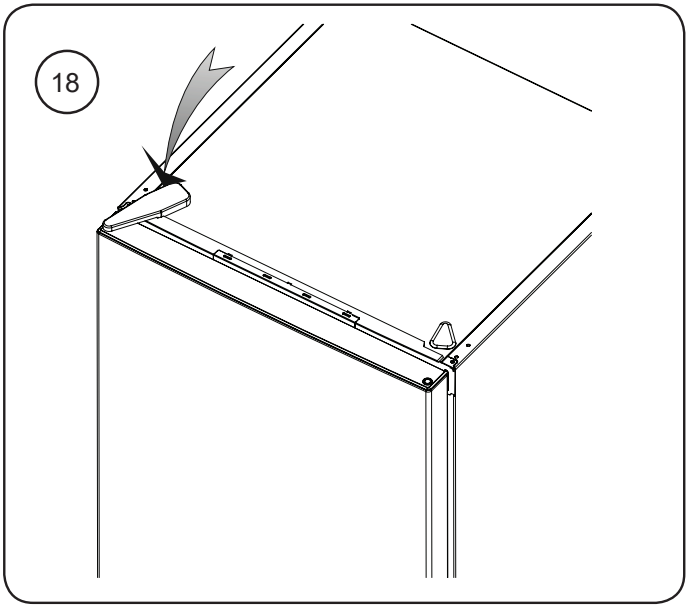

13

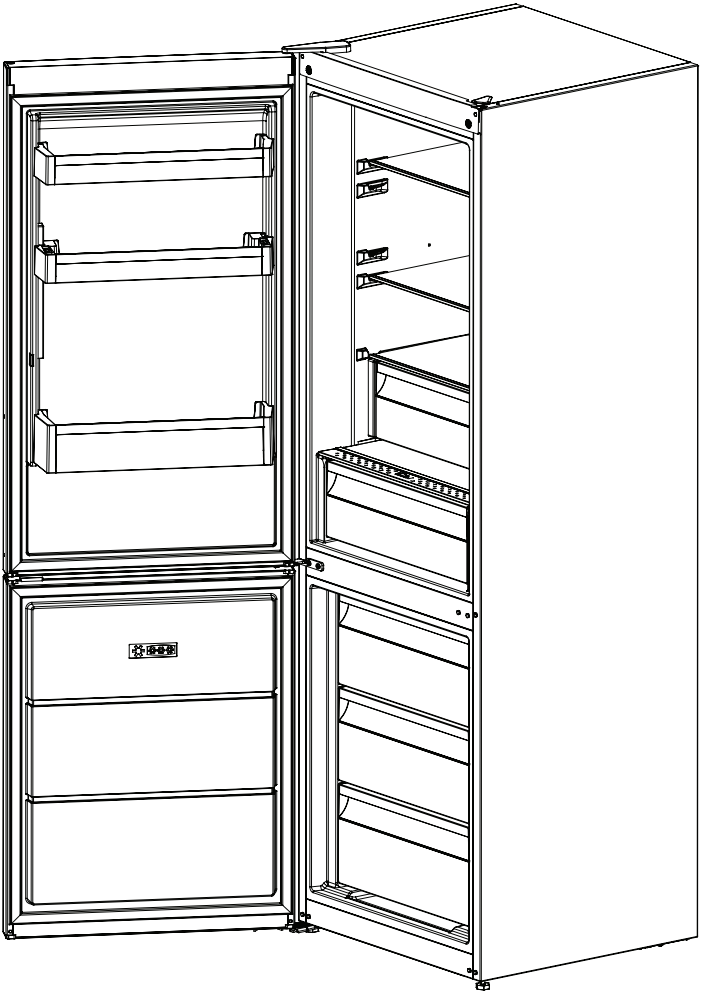

14

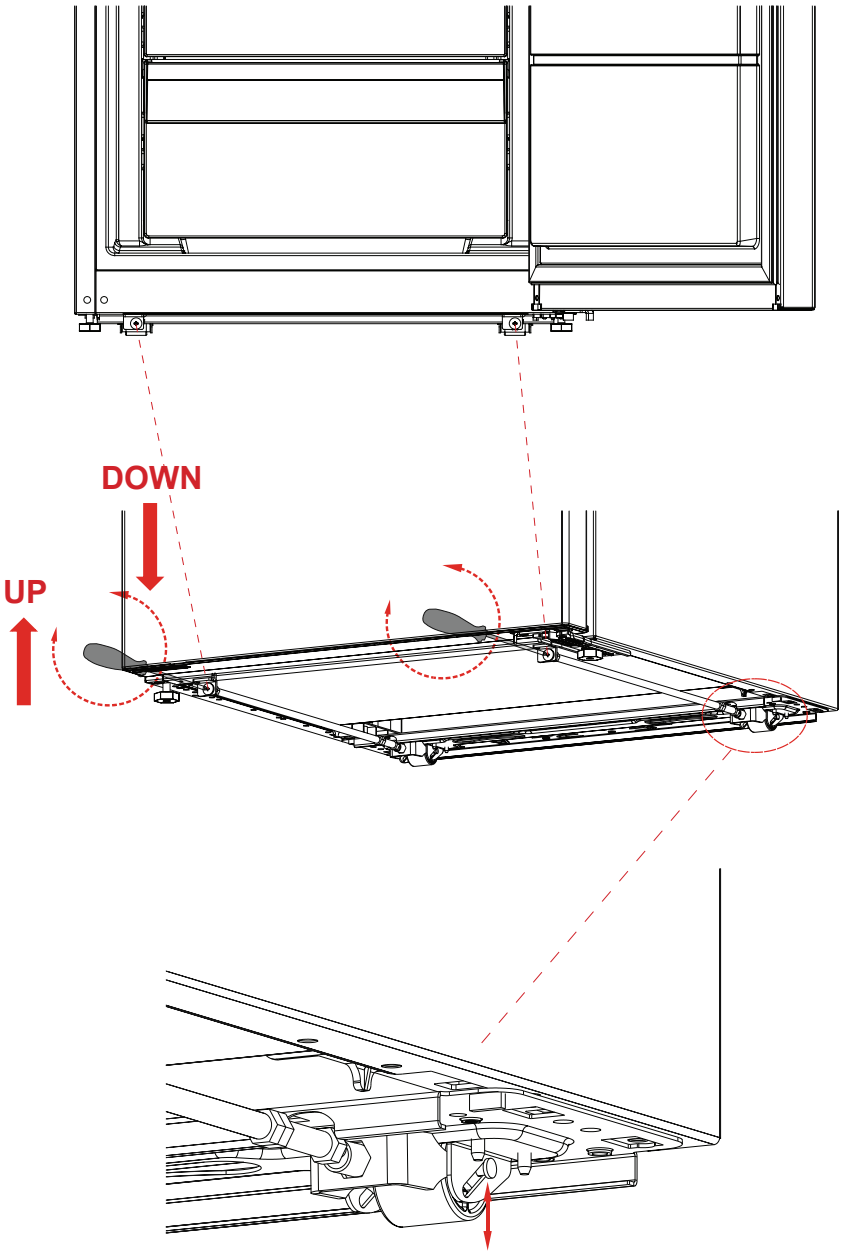

15


16


17


18




DOWN
UP

SE

Service: Vi har service i hela Sverige. Besök 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

UK

Service: Nationwide service in Sweden
Visit 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

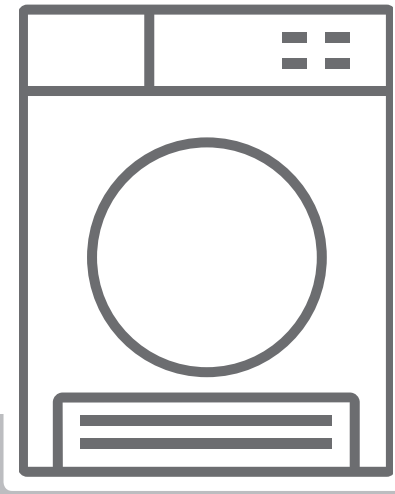
Cylinda
år efter år

Elektroskandia Sverige AB, Cylinda, 191 83 Sollentua

52319021

Cylinda

SV **Torktumlare / Bruksanvisning**



TK 4270

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

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSANVISNINGAR 3
1.1. Elsäkerhet 3
1.2. Barnsäkerhet 4
1.3. Produktsäkerhet 5
1.4. Korrekt användning 6
1.5. Installera ovanpå en tvättmaskin 7
2. INSTALLATION 9
2.1. Avlägsna säkerhetsanordningen 9
2.1.1. Anslutning till avlopp (med valfri tömningsslang) 9
2.2. Justera fötterna 9
2.3. Elanslutning 10
2.4. Installation under arbetsbänk 10
3. ÖVERSIKT 10
4. FÖRBEREDA TVÄTTEN 11
4.1. Sortera tvätten som ska torkas 11
4.2. Förbereda tvätten som ska torkas 12
4.3. Lastkapacitet 12
5. ANVÄNDA TORKTUMLAREN 13
5.1. Kontrollpanel 13
5.1.1. Programvalsreglage 13
5.1.2. Elektronisk indikator och ytterligare funktioner 13
5.2. Programval och förbrukningstabell 14
5.2.1. Hjälpfunktioner 15
5.2.2. Starta programmet 16
5.2.3. Programförlopp 17
6. RENGÖRING OCH SKÖTSEL 19
6.1. Rengöra luddfiltret 19
6.2. Tömma vattenbehållaren 19
6.3. Rengöra kondensorn 20
6.4. Rengöra fuktsensorn 20
6.5. Rengöra luckans insida 21
7. TEKNISKA SPECIFIKATIONER 22
8. FELSÖKNING 23
9. MILJÖSKYDD OCH INFORMATION OM EMBALLAGE 25
9.1. Information om emballage 25
10. BESKRIVNING AV ENERGIMÄRKNING OCH ENERGISPARANDE 25
10.1. Energimärkning 25
10.2. Energieffektivitet 26

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 häll 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.

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. 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 kabeln eller kontakten är skadad måste den bytas ut, vilket endast får göras av kvalificerad personal.

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

1.2. Barnsäkerhet

- 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.
- 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.

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. Torktumlaren 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 torktumlaren 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 torktumlaren (det här gäller inte apparater som är avsedda att ha en ventil till byggnadens utsida).

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

- Den maximala lastkapaciteten är 7 kg (torr tvätt).
- Installera inte torktumlaren i rum där det förekommer en risk för frysning. Frystemperaturer påverkar torktumlarens prestanda negativt. Kondensering som fryser i pumpen och slangen kan orsaka skador.

1.5. Installera ovanpå en tvättmaskin

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

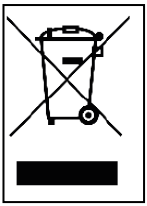
⚠ **OBSERVERA:** Torktumlaren kan endast placeras på tvättmaskiner som har samma kapacitet eller högre.

- Om torktumlaren ska användas på tvättmaskinen måste en fästanordning 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.

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.

2. INSTALLATION

- Innan du installerar 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.

2.1. Avlägsna säkerhetsanordningen

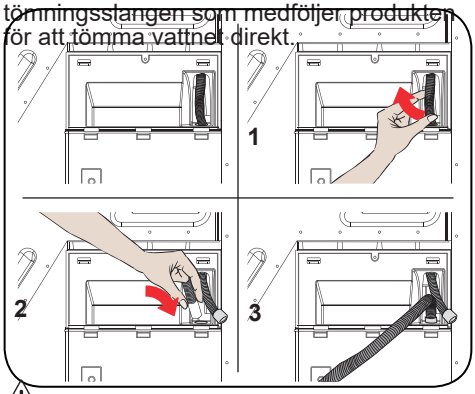
Öppna luckan.Håll i nylonet som innehåller polystyrendelen i trumman. Dra nylonet mot dig och avlägsna transportsäkerhetsanordningen.Kontrollera att det inte finns några delar kvar av transportsäkerhetsanordningen i trumman.

2.1.1. Anslutning till avlopp (med valfri tömningsslang)

1. I produkter med en kondensorenhet samlas vatten i vattenbehållaren under torkprocessen.

2. Du måste tömma vattenbehållaren **efter varje användning**.

3. Istället för att regelbundet tömma vattenbehållaren kan du även använda tömningsslangen som medföljer produkten för att tömma vattnet direkt.



⚠ **OBSERVERA:** Slangen måste anslutas på ett sätt så att den inte kan lossna. Om slangen 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: Avloppslangen 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.
- Rotera 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.

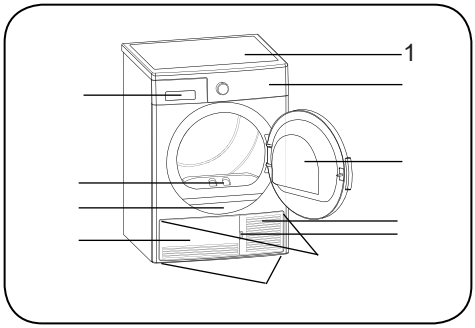
- Torktumlaren är inställd på 220–240 V och 50 Hz.
- Torktumlarens nätkabel är utrustad med en specialkontakt. Den här kontakten måste anslutas till ett jordat uttag som skyddas med en säkring på 10 A enligt märkplåten. Säkringens aktuella värde för kraftledningen där uttaget är anslutet bör också vara 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 spänningsvärden 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. Sockelns öppningsfack
5. Sockel
6. Justerbara fötter
7. Sockelskydd
8. Märkplåt
9. Luddfilter
10. Fackskydd
11. Ventilationsgaller

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 tvättyper 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	Dropptorka	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!

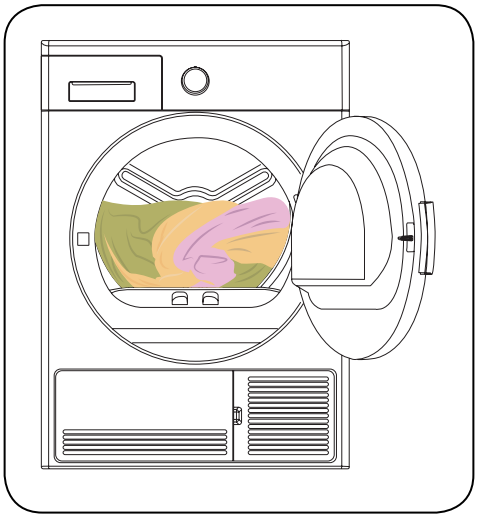
Avlägsna alla föremål från fickor, till exempel tändare och tändstickor.

OBSERVERA: Torktumlarens trumma och tvätten kan skadas.

- Kläderna kan eventuellt ha trasslats ihop när de tvättades. Separera dem innan du lägger in dem i torktumlaren.
- Ta bort eventuella föremål från fickorna och tänk på följande:
- Knyt ihop tygbälten, förklädesband och liknande, eller använd en tvättpåse.
- Stäng blixtlås, spännen och fästen, och knäpp 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, **krymper 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.

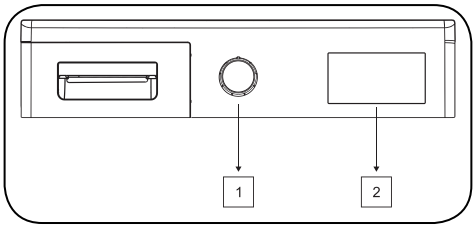


VIKTIGT: Torktumlaren bör inte fyllas på med mer tvätt än vad som visas. Om torktumlaren överlastas försämras torkningen och tvätten kan skadas.

Tvätt	Torrvikt (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

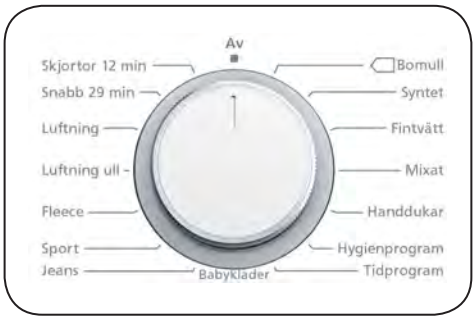


1. Programvalsreglage

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 kondensorrengöring	
extra torr	
skåptorr	
stryktorr	
Extra Torkning 1	
Extra Torkning 2	
Extra Torkning 3	
Extra Torkning 4	
Fördröjd Start	
Antiskrynkling 60‘	
Antiskrynkling 120‘	

Fintvätt torkning	
Avbryt ljudvarning	
Start och paus	
Display för torkfaser	
Torkning	
Stryktorr	
Skåptorr	
Slut	
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.	
Energiförbrukningsdisplay	
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.	

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 torkningslampan tänds.

Program	Last (kg)	Tvätt-maskinens centrifugeringshastighet	Ungefärlig kvarvarande fuktighet	Tid (minuter)
Bomull+ skåptorrt	7	1000	60%	128
Syntet+ skåptorrt	3,5	800	40%	53
Fintvätt	2	600	50%	44
Mixat	4	1000	60%	90
Handdukar	3	1000	60%	71
Hygienprogram	3	1000	60%	85
Tidprogram	-	-	-	-
Babykläder	3	1000	60%	78
Jeans	4	1000	60%	93
Sport	4	800	40%	57
Fleece	2	800	40%	42
Luftning ull	-	-	-	5
Luftning	-	-	-	10
Snabb 29 min	1	1200	50%	29
Skjortor 12 min	0,5	1200	50%	12

Energiförbrukningsvärden				
Program	**Last (kg)**	**Tvätt-maskinens centrifugeringshastighet**	**Ungefärlig kvarvarande fuktighet**	**Energiförbrukningsvärden (kWh)**
Bomull+ skåptorrt	7	1000	60%	4.15
Bomull+ stryktorrt	7	1000	60%	3.40
Syntet+ skåptorrt	3.5	800	40%	1.42
Energiförbrukning i avstängt läge P_O (W)				0,5
Energiförbrukning i aktivt läge P_L (W)				1,0

Programmet Bomull, skåpstorrt 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

I den här tabellen sammanfattas de alternativ som kan väljas i programmen.

Alternativ	Beskrivning
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	Torktumlaren avger en ljudvarning när knapparna trycks in, när programvalsknappen vrids och när programmet avslutas. För att avbryta ljudsignalen, tryck och håll in ”antiskrynkelalternativet” 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 alternativtangenten 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/Fleece	Detta program är lämpligt för utomhuskläder, vattentäta jackor, jackor med innerfoder etc.
Ylleuppfräschning	Fräscha upp ylle innebär att vatten avlägsnas efter tvätt genom att trumman snurrar långsamt vid låg temperatur.
Fräscha upp	Alternativ för tidstorkning väljs från 10 minuter till 150 minuter utan att ge varm luft, uppfräschning görs och dålig lukt kan elimineras.
Express 29 min	1 kg syntet skjortor som centrifugerats med hög hastighet i tvättmaskinen torkas i 29 minuter.
Skjortor 12 min	2 till 3 skjortor är klara för strykning på 12 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 kondensorrengöring. 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	✓	✓
Babykläder	✓	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓
Jeans	✓	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓
Sport	✓	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓
Utomhuskläder/ Fleece	✓	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓
Ylleuppfräschning	X	✓	✓	✓	X	X	X	✓	X
Fräscha upp	X	✓	✓	✓	X	✓	X	✓	X
Express 29 min	✓	✓	✓	✓	X	X	X	✓	X
Skjortor 12 min	✓	✓	✓	✓	X	X	X	✓	X
X	Ej valbart								
✓	Valbart								

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

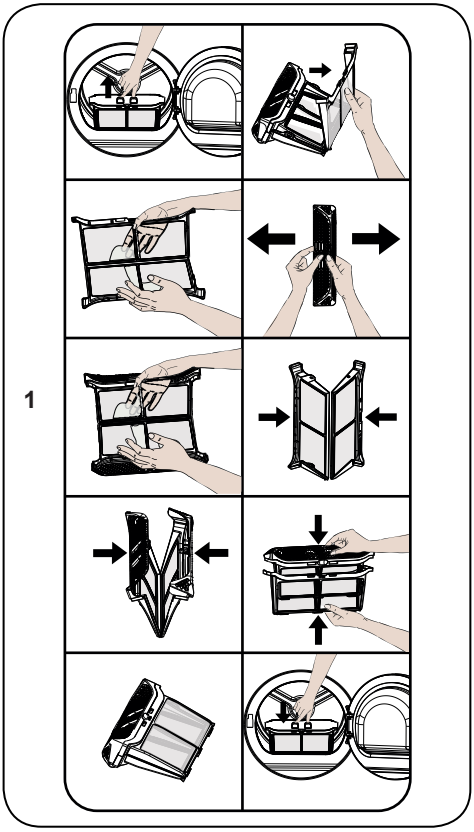
6. RENGÖRING OCH SKÖTSEL

VIKTIGT: Rengör inte torktumlaren med industriella kemikalier. Använd inte en torktumlare som har rengjorts med industriella kemikalier.

6.1. Rengöra luddfiltret

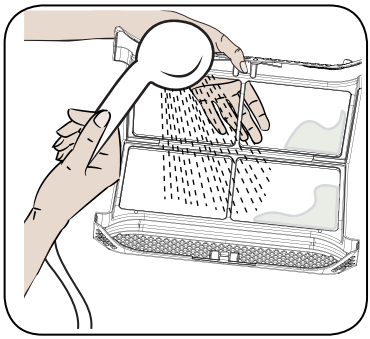
VIKTIGT: GLÖM INTE ATT RENGÖRA LUDDFILTREN EFTER VARJE PROGRAM

Så här rengör du luddfiltren:

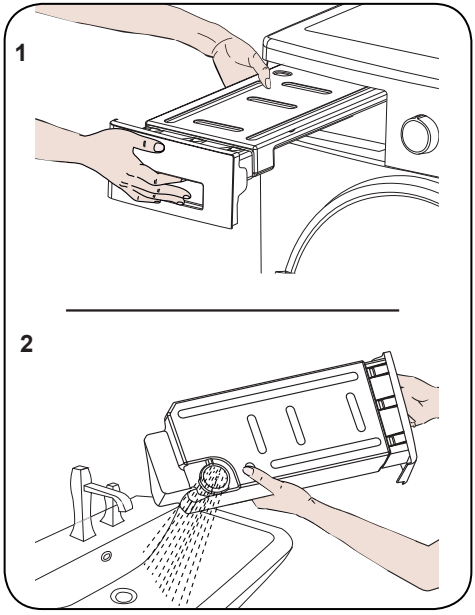


1. Öppna luckan.
2. Dra upp luddfiltren och ta loss dem.
3. Öppna det yttre filtret
4. Rengör det yttre filtret med händerna eller en mjuk trasa.
5. Öppna det inre filtret
6. Rengör det inre filtret med händerna eller en mjuk trasa
7. Stäng filtren och passa krokarna
8. Placera det inre filtret i det 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.

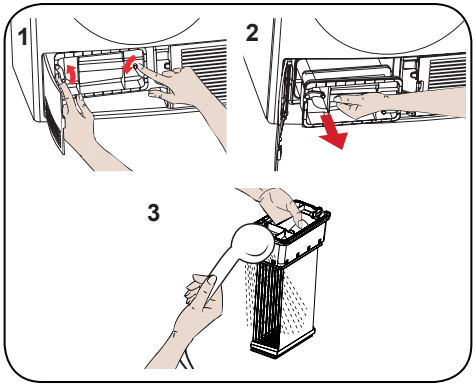
VIKTIGT: Ta aldrig ut vattenbehållaren när ett program är igång. Det kondenserade vattnet i vattenbehållaren är inte drickbart.

VIKTIGT: GLÖM INTE ATT TÖMMA VATTENBEHÅLLAREN EFTER VARJE PROGRAM.

6.3. Rengöra kondensorn

VIKTIGT: Rengör kondensorn när varningen om kondensorrengöring visas.

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



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

1. Öppna sockeln och lossa kondensorns två spärrar.

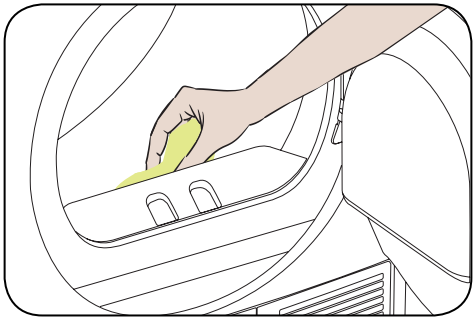
2. Håll i kondensorns plastdel och dra ut den.

3. Rengör kondensorn med ett duschmunstycke och vänta tills vattnet har runnit av.

4. Sätt tillbaka kondensorn helt och lås fast den med de två spärrarna.

5. Stäng sockelskyddet

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.

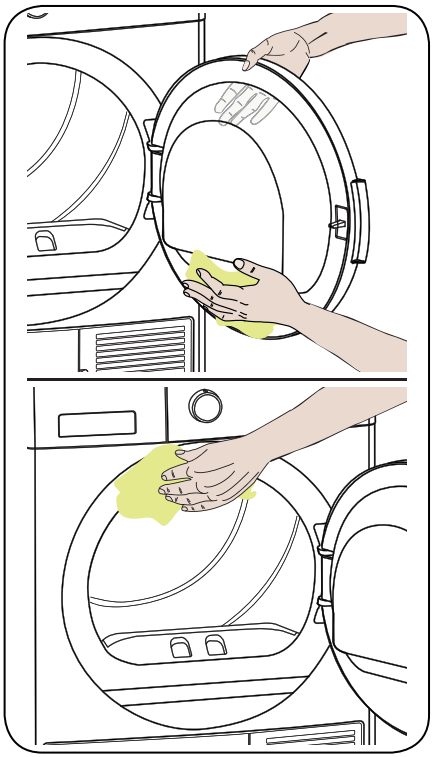
VIKTIGT: Använd inga metallverktyg när du rengör sensorns metallytor.

⚠ **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	TK 4270
Höjd	Min: 845 mm/Max: 855 mm*
Bredd	596 mm
Djup	563 mm
Tvättkapacitet (max)	7 kg**
Nettovikt (med plastlucka)	35,2 kg
Nettovikt (med glaslucka)	37,5 kg
Spänning	220–240 V
Effekt	2200 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 torktumlaren används.

8. FELSÖKNING

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

⚠ **VARNING:** 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.
	Kondensorn kan vara igensatt.	Rengör kondensorn.
	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 torktumlaren.	Överlasta inte torktumlaren.
	Tvätten kan vara otillräckligt centrifugerad.	Välj en högre centrifugeringshastighet på tvättmaskinen.
Tvätten är fuktig när torkningen är klar.	⚠ Tvätt som tas ut ur torktumlaren när den är varm i slutet av torkprocessen känns ofta fuktigare.	
	Det program som används kanske inte är lämpligt för tvättypen.	Läs skötselråden på plaggen, välj ett lämpligt program för tvättypen och använd tidsprogram.
	Luddfiltrets yta kan vara igensatt.	Tvätta filtret i ljummet vatten.
	Kondensorn kan vara igensatt.	Rengör kondensorn.
	Det kan vara för mycket tvätt i torktumlaren.	Överlasta inte torktumlaren.
	Tvätten kan vara otillräckligt centrifugerad.	Välj en högre centrifugeringshastighet på tvättmaskinen.
Det går inte att öppna torktumlaren och det går inte att starta programmet. Torktumlaren aktiveras inte när den justeras.	Torktumlaren 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 torktumlaren 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 tvättypen.	Läs skötselråden på plaggen och välj ett lämpligt program för tvättypen.
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.
Symbolen för filterrengöring visas.	Luddfiltret kan vara smutsigt.	Rengör filtret.
Varningssymbolen för kondensorrengöring är på.	Kondensorn kan vara smutsig.	Rengör kondensorn.
Symbolen för filterrengöring blinkar.	Filtersätet kan vara igensatt av ludd.	Rengör filtersätet.
	Luddfiltrets yta kan vara igensatt av en avlagring.	Tvätta filtret i ljummet vatten.
	Kondensorn kan vara igensatt.	Rengör kondensorn.
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.
Programmet kan inte startas och kondensorvarningslampan blinkar.	Kondensorn kanske inte är ordentligt fäst.	Sätt fast kondensorn.

8.1. AUTOMATISKA FELVARNINGAR OCH VAD SOM BÖR GÖRAS

Torktumlaren 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.
E8	Spänningsvariationer kan förekomma i elnätet. Vänta tills spänningen är som mest lämplig inom driftsområdet.

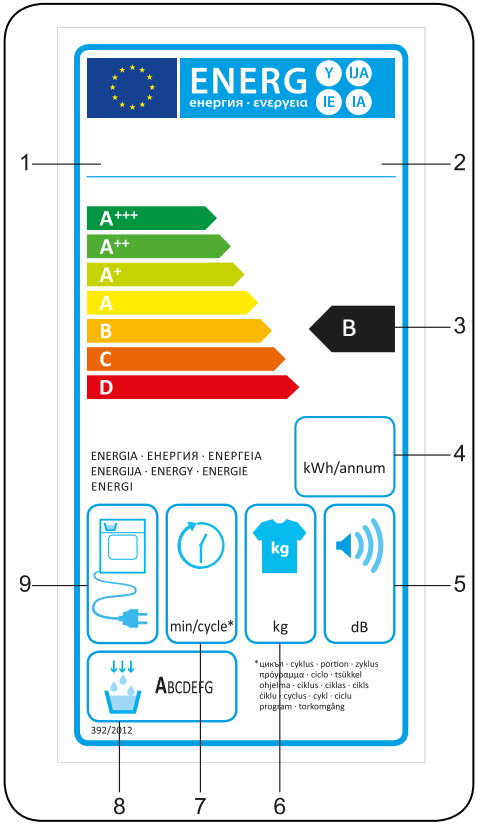
9. MILJÖSKYDD OCH INFORMATION OM EMBALLAGE

9.1. 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.

10. BESKRIVNING AV ENERGIMÄRKNING OCH ENERGISPARANDE

10.1. Energimärkning



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

10.2. Energieffektivitet

- Kör torktumlaren 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 torktumlaren 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 kondensor måste kondensorn rengöras minst en gång i månaden eller efter 30 torkningar.
- Under torkning måste utrymmet där torktumlaren är installerad vara väl ventilerat.

PRODUKTFAKTABLAD	
Följer kommissionens delegerade förordning (EU) nr 392/2012	
Leverantörens namn eller varumärke	Cylinda
Modellnamn	TK 4270
Nominell tvättkapacitet (kg)	7
Torktumlartyp	Condenser
Energieffektivitetsklass (1)	B
Årlig energiförbrukning (kWh) (2)	504
Automatisk eller icke-automatisk	Automatic
Energiförbrukning med standardprogrammet för bomull med fullastad torktumlare (kWh)	4,15
Energiförbrukning med standardprogrammet för bomull med delvis lastad torktumlare (kWh)	2,33
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)	n/a
Standardprogram för bomull (3)	
Energiförbrukning med standardprogrammet för bomull med fullastad torktumlare, T_{torr} (min.)	128
Energiförbrukning med standardprogrammet för bomull med delvis lastad torktumlare, $T_{torr1/2}$ (min.)	76
Viktad programtid med standardprogrammet för bomull med fullastad eller delvis lastad torktumlare (T_t)	98
Effektivitetsklass för kondensering (4)	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 (5)	65
Inbyggd	No

(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.

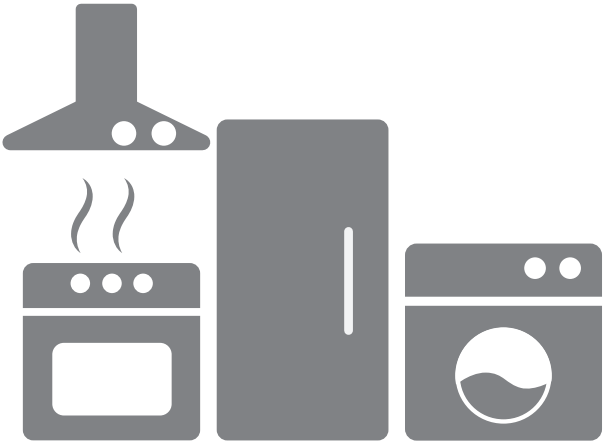
(3) Programmet Bomull, skåpstorrt med fullastad eller delvis lastad torktumlare är standardprogrammet som informationen på etiketten och faktabladet avser. Programmet är lämpligt för torkning av vanlig, blöt bomullstvätt och det mest effektiva programmet med avseende på energiförbrukning för bomull

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

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

52312899-200521-00

Washing Machine
User manual



FT4374B

Cylinda
en enklare vardag

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on 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
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS

1.SAFETY INSTRUCTIONS 1
1.1 General Safety Warnings 2
1.2 During Use 7
1.3 Packaging and Environment..... .8
1.4 Savings Information..... .8
1.5 CE Declaration of conformity 8
1.6 Disposal of your old machine 9
2.TECHNICAL SPECIFICATIONS ..... .10
2.1 General Appearance..... .10
2.2 Technical Specifications ..... .10
3.INSTALLATION..... .11
3.1 Removing the Transit Bolts..... .11
3.2 Adjusting the Feet / Adjusting Adjustable Stays..... .11
3.3 Electrical Connection..... .11
3.4 Water Inlet Hose Connection..... .12
3.5 Water Discharge Connection..... .13
4.CONTROL PANEL OVERVIEW..... .13
4.1 Detergent Drawer ..... .13
4.2 Sections ..... .14
4.3 Program Dial..... .14
4.4 Electronic Display ..... .14
5.USING YOUR WASHING MACHINE..... .15
5.1 Preparing Your Laundry..... .15
5.2 Putting Laundry in the Machine ..... .15
5.3 Adding Detergent to the Machine ..... .16
5.4 Operating Your Machine ..... .16
5.5 Selecting a Programme..... .16
5.6 Half-Load Detection System..... .16
5.7 Auxiliary Functions ..... .17
5.8 Auxiliary functions ..... .19
5.9 Child Lock ..... .20
5.10 If you want to pause/cancel a running program or add laundry: ..... .21
5.11 Program End..... .21
6.PROGRAMME TABLE..... .22
7.1 Warning ..... .24
7.2 Water Inlet Filters ..... .24
7.3 Pump Filter .25
7.4 Detergent Drawer ..... .25
8.Body / Drum ..... .26
9.TROUBLESHOOTING..... .27
10.AUTOMATIC FAULT WARNINGS AND WHAT TO DO ..... .28

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Operating voltage / frequency	(220-240) V~/50Hz
Total current (A)	10
Water pressure (Mpa)	Maximum 1 Mpa / Minimum 0. 1Mpa
Total power (W)	2200
Maximum washing capacity (dry laundry) (kg)	7

- Do not install your machine on a carpet or such grounds that would prevent the ventilation of its base.
- The appliance is not intended for use by people (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.
- Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.
- Call the nearest authorized service centre for a replacement if the power cord malfunctions.
- Use only the new water inlet hose coming with your machine when making water inlet connections to your machine. Never use old, used or damaged water inlet hoses.
- Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

NOTE: For a softcopy of this user manual, please contact the following address: “washingmachine@standardtest. info”. In your e-mail, please provide the model name and serial number (20 digits) which you can find on the appliance door.

Read this user manual carefully.

Your machine is for domestic use only. Using it for commercial purposes will cause your warranty to be cancelled.

This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 General Safety Warnings

- The necessary ambient temperature for operation of your Washing Machine is 15-25 °C.
- Where the temperature is below 0 °C, hoses may split or the electronic card may not operate correctly.
- Please ensure that garments loaded into your Washing Machine are free from foreign objects such as nails, needles, lighters and coins.
- **It is recommended that for your first wash, you select the 90˚ Cotton programme without laundry and half fill compartment II of the detergent drawer with a suitable detergent.**
- Residue may build up on detergent and softeners

exposed to air for a long period of time. Only put softener or detergent in the drawer at the beginning of each wash.

- Unplug your Washing Machine and switch off the water supply if the Washing Machine is left unused for a long time. We also recommend that you leave the door open to prevent build up of humidity inside the Washing Machine.
- Some water may be left in your Washing Machine as a result of quality checks during production. This will not affect the operation of your Washing Machine.
- The packaging of the machine could be hazardous to children. Do not allow children to play with the packaging or small parts from the Washing Machine.
- Keep the packaging materials in a place where children cannot reach them, or dispose of them appropriately.
- Use pre-wash programs only for very dirty laundry.

⚠Never open the detergent drawer while the machine is running.

- In the event of a breakdown, unplug the machine from the mains supply and turn the water supply off. Do not attempt to carry out any repairs. Always contact an authorised service agent.
- Do not exceed the maximum load for the washing programme you have chosen.

⚠Never force the door open when your Washing Machine is running.

- Washing laundry containing flour may damage

your machine.

- Please follow the manufacturers' instructions regarding the use of fabric conditioner or any similar products that you intend to use in your Washing Machine.
- Make sure that the door of your Washing Machine is not restricted and can be opened fully.

Install your machine in a location that can be fully ventilated and preferably has constant air circulation.

Door emergency opening function

When the machine is running, any power cut or when the program is not yet complete, the door will remain locked.

To open the door;

1. Please turn off the machine. Take off the power plug from the mains socket.
2. To drain the waste water, follow the instructions given in cleaning the pump filter section on page 27
3. Pull the down the emergency opening mechanism with the help of a tool and open the door at the same time.
4. Doors, move the emergency opening handle to the open position after being closed again, if the door remains locked.

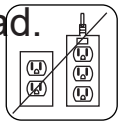
⚠**Read these warnings. Follow the advice given to protect yourself and others from risks and fatal injuries.**

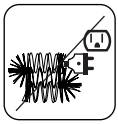
RISK OF BURNS

⚠Do not touch the drain hose or any discharged

water while your Washing Machine is running. The high temperatures involved pose a burn risk.

⚠⚠RISK OF DEATH FROM ELECTRICAL CURRENT





- Do not connect your Washing Machine to the mains electricity supply using an extension lead.
- Do not insert a damaged plug into a socket.
- Never remove the plug from the socket by pulling the cord. Always hold the plug.
- Never touch the power cord/plug with wet hands as this could cause a short circuit or electric shock.
- Do not touch your Washing Machine if your hands or feet are wet.
- A damaged power cord/plug can cause fire or give you an electric shock. When damaged it must be replaced, this should only be done by qualified personnel.

⚠Risk of flooding

- Check the speed of water flow before placing the drain hose in a sink.
- Take necessary measures to prevent the hose from slipping.
- Water flow may dislodge the hose if it is not properly secured. Make sure the plug in your sink does not block the plug hole.

⚠Danger of Fire

- Do not store inflammable liquids near your machine.
- The sulphur content of paint removers may cause corrosion. Never use paint removing materials in

your machine.

- Never use products that contain solvents in your machine.
- Please ensure that garments loaded into your Washing Machine are free from foreign objects such as nails, needles, lighters and coins.

Risk of fire and explosion

⚠Risk of falling and injury

- Do not climb on your Washing Machine.
- Make sure hoses and cables do not cause a trip hazard.
- Do not turn your Washing Machine upside down or on its side.
- Do not lift your Washing Machine using the door or detergent drawer.

⚠The machine must be carried by at least 2 people.

⚠Child safety

- Do not leave children unattended near the machine. Children might lock themselves in the machine resulting in risk of death.
- Do not allow children to touch the glass door during operation. The surface becomes extremely hot and may cause damage to skin.
- Keep packaging material away from children.
- Poisoning and irritation may occur if detergent and cleaning materials are consumed or come into contact with the skin and eyes. Keep cleaning materials out of the reach of children.

1.2 During Use

- Keep pets away from your machine.
- Please check the packaging of your machine before installation and the outer surface of the machine once the packaging has been removed. Do not operate the machine if it appears damaged or if the packaging has been opened.
- Your machine must only be installed by an authorised service agent. Installation by anyone other than an authorised agent may cause your warranty to be void.
- This appliance can be used by children aged 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 done by children without supervision.
- Only use your machine for laundry that is labelled as suitable for washing by the manufacturer.
- **Before operating the washing machine, remove the 4 transit bolts and rubber spacers from the rear of the machine. If the bolts are not removed they may cause heavy vibration, noise and malfunction of the machine and cause the guarantee to be void.**
- Your warranty does not cover damage caused by external factors such as fire, flooding and other sources of damage.
- Please do not throw away this user manual; keep it for future reference and pass it onto the next

owner.

NOTE: Specifications for the machine may vary depending on the product purchased.

Replacement of drive belt, only by authorized service.

Only original spare belt: 42006396 Optibelt 6 EPJ 1236

1.3 Packaging and Environment

Removal of packaging materials

Packaging materials protect your machine from any damage that might occur during transportation. The packaging materials are environmentally friendly as they are recyclable. Use of recycled material reduces raw material consumption and decreases waste production.

1.4 Savings Information

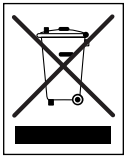
Some important information to get the most efficient use out of your machine:

- Do not exceed the maximum load for the washing programme you have chosen. This will allow your machine to run in energy saving mode.
- Do not use the pre-wash feature for lightly soiled laundry. This will help you save on the amount of electricity and water consumed.

1.5 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.

1.6 Disposal of your old machine



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.

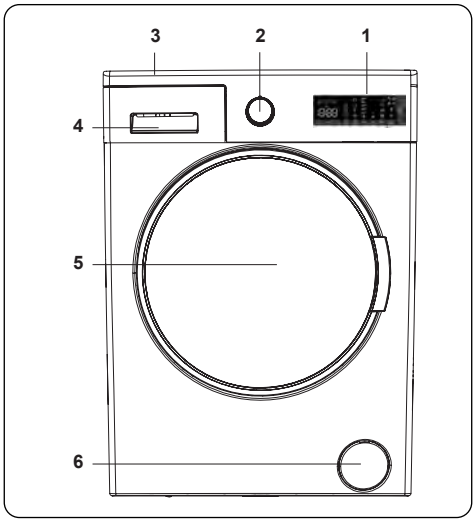
Compliance with WEEE Directive:

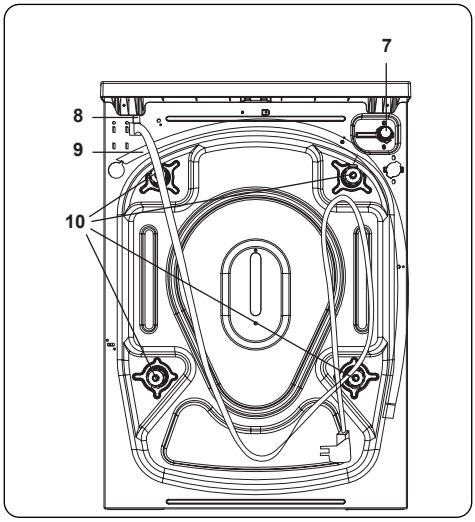
This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the 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.

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

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS





2.1 General Appearance

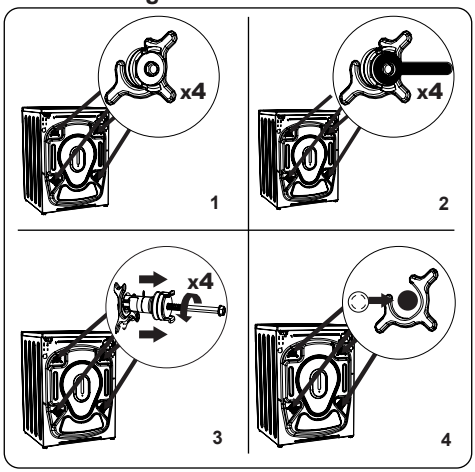
1. Electronic Display
2. Programme Dial
3. Upper Tray
4. Detergent Drawer
5. Drum
6. Pump Filter Cover
7. Water Inlet Valve
8. Power Cable
9. Discharging Hose
10. Transit Bolts

2.2 Technical Specifications

Operating voltage / frequency (V/Hz)	(220-240) V~/50Hz
Total current (A)	10
Water pressure (Mpa)	Maximum: 1 Mpa Minimum : 0.1 Mpa
Total power (W)	2200
Maximum dry laundry capacity (kg)	7
Spinning revolution (rev / min)	1400
Programme number	15
Dimensions (mm) Height Width Depth	 845 597 527

3. INSTALLATION

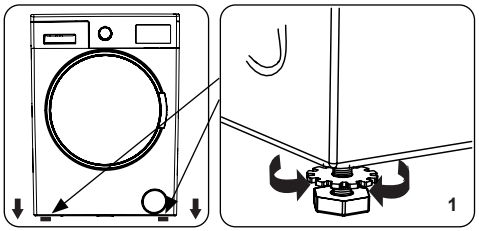
3.1 Removing the Transit Bolts



1. Before operating the washing machine, remove the 4 transit bolts and rubber spacers from the rear of the machine. If the bolts are not removed, they may cause heavy vibration, noise and malfunction of the machine and void the warranty.
2. Loosen the transit bolts by turning them anticlockwise with an appropriate spanner.
3. Remove the transit bolts with a straight pull.
4. Fit the plastic blanking caps supplied in the accessories bag into the gaps left by the removal of the transit bolts. The transit bolts should be stored for future use.

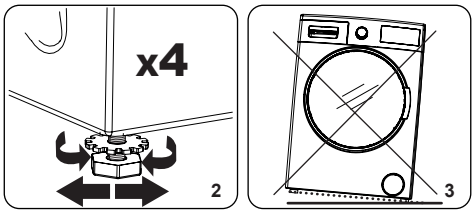
NOTE: Remove the transit bolts before using the machine for the first time. Faults occurring due to the machine being operated with transit bolts fitted are out of the scope of the warranty.

3.2 Adjusting the Feet / Adjusting Adjustable Stays



1. Do not install your machine on a surface (such as carpet) that would prevent ventilation at the base.

- To ensure silent and vibration-free operation of your machine, install it on a firm surface.
- You can level your machine using the adjustable feet.
- Loosen the plastic locking nut.



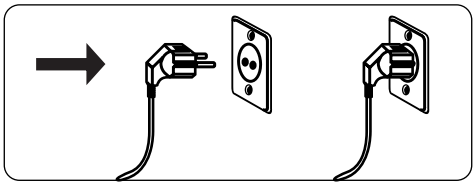
2. To increase the height of the machine, turn the feet clockwise. To decrease the height of the machine, turn the feet anticlockwise.

- Once the machine is level, tighten the locking nuts by turning them clockwise.

3. Never insert cardboard, wood or other similar materials under the machine to level it.

- When cleaning the ground on which the machine is located, take care not to disturb the level of the machine.

3.3 Electrical Connection

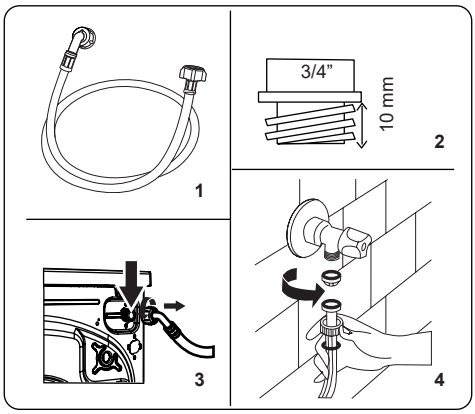


- Your Washing Machine requires a 220-240V, 50 mains supply.

- The mains cord of your washing machine is equipped with an earthed plug. This plug should always be inserted to an earthed socket of 10 amps.
- If you do not have a suitable socket and fuse conforming with this, please ensure the work is carried out by a qualified electrician.
- We do not take responsibility for damage that occurs due to the use of ungrounded equipment.

NOTE: Operating your machine with low voltage will cause the life cycle of your machine to be reduced and its performance to be restricted.

3.4 Water Inlet Hose Connection



1. Your machine may have either a single water inlet connection (cold) or double water inlet connection (hot and cold) depending on the machine specifications. The white capped hose should be connected to cold water inlet and red capped hose to the hot water inlet (if applicable).

- To prevent water leaks at the joints, either 1 or 2 nuts (depending on your machine's specifications) are supplied in the packaging with the hose. Fit these nuts to the end(s) of the water inlet hose that connect to the water supply.

2. Connect new water inlet hoses to a ¾ ″, threaded tap.

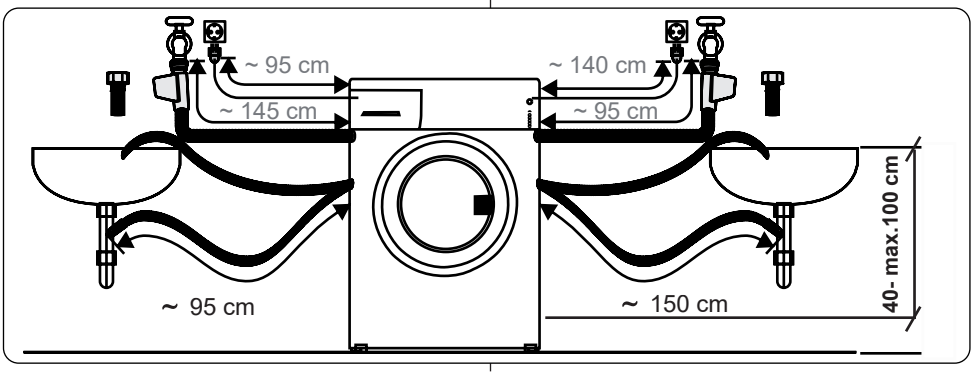
- Connect the white capped end of the water inlet hose to the white water inlet valve on the rear side of the machine and the red capped end of the hose to the red water inlet valve (if applicable).
- Hand tighten the connections. If in any doubt, consult a qualified plumber.
- Water flow with pressure of 0. 1-1 Mpa will allow your machine to operate at optimum efficiency (pressure of 0. 1 Mpa means that more than 8 litres of water per minute will flow through a fully opened tap).

3. Once you have made all of the connections, carefully turn the water supply on and check for leaks.

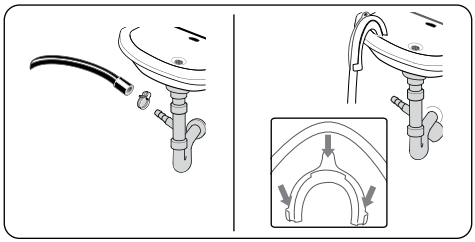
4. Ensure that the new water inlet hoses are not trapped, kinked, twisted, folded or crushed.

- If your machine has a hot water inlet connection, the temperature of the hot water supply should not be higher than 70°C.

NOTE: Your Washing Machine must only be connected to your water supply using the supplied new fill hose. Old hoses must not be reused.

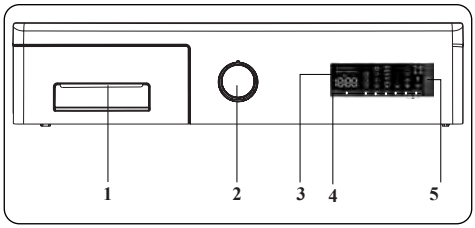


3.5 Water Discharge Connection



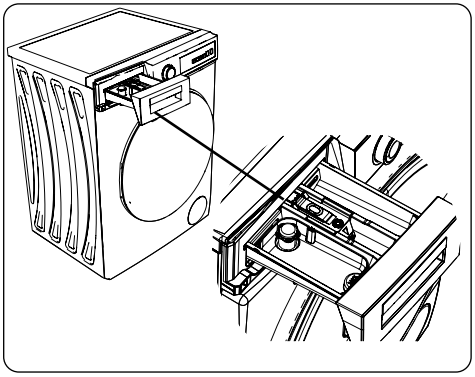
- Connect the water drain hose to a standpipe or to the outlet elbow of a household sink, using additional equipment.
- Never attempt to extend the water drain hose.
- Do not put the water drain hose from your machine into a container, bucket or bathtub.
- Make sure that the water drain hose is not bent, buckled, crushed or extended.
- The water drain hose must be installed at a maximum height of 100 cm from the ground.

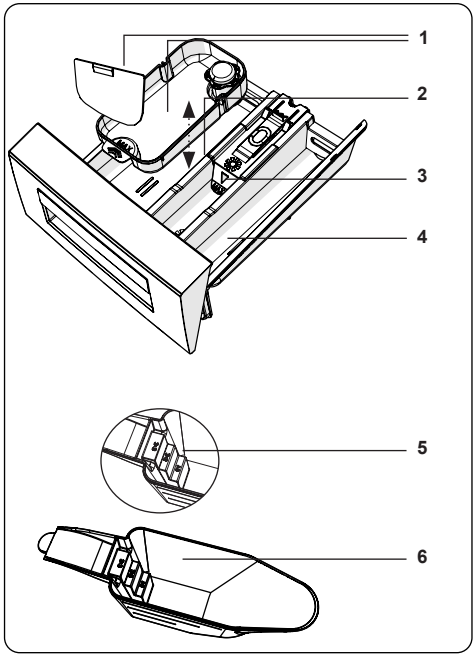
4. CONTROL PANEL OVERVIEW



1. Detergent Drawer
2. Programme Dial
3. Electronic Display
4. Additional Functions Button
5. Start/Pause Button

4.1 Detergent Drawer



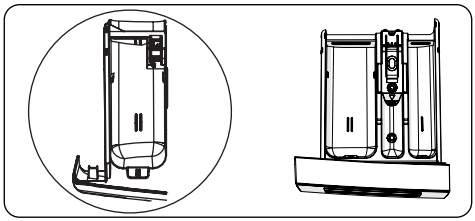


1. Liquid Detergent Attachments
2. Main Wash Detergent Compartment
3. Softener Compartment
4. Pre-Wash Detergent Compartment
5. Powder Detergent Levels
6. Powder Detergent Scoop (*)

(*) Specifications may vary depending on the machine purchased.

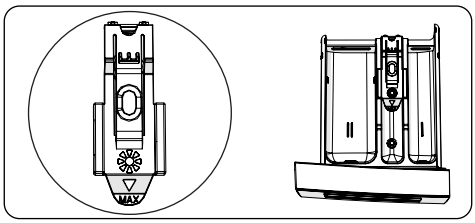
4.2 Sections

Main wash detergent compartment:



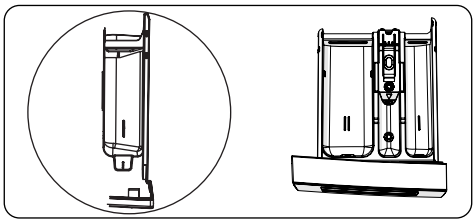
This compartment is for liquid or powder detergents or limescale remover. The fluid detergent level plate will be supplied inside your machine. (*)

Fabric conditioner, starch, detergent compartment:



This compartment is for softeners, conditioners or starch. Follow the instructions on the packaging. If softeners leave residue after use, try diluting them or using a liquid softener.

Pre-wash detergent compartment:



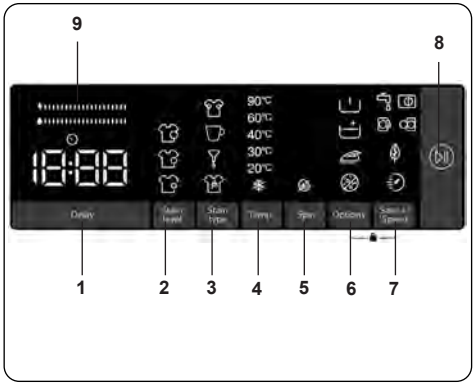
This compartment should be used only when the pre-wash feature is selected. We recommend that the pre-wash feature is used only for very dirty laundry.

(*) Specifications may vary depending on the machine purchased.

4.3 Program Dial

- To select the desired programme, turn the programme dial either clockwise or anti-clockwise until the marker on the programme dial points to the chosen programme.
- Make sure that the programme dial is set exactly to the programme you want.

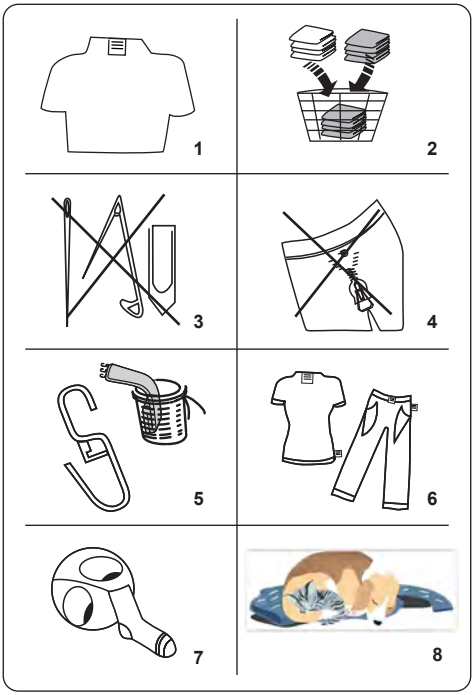
4.4 Electronic Display



1. Delayed start auxiliary function
2. Selecting the level of soiling
3. Stain selection
4. Selecting the washing water temperature
5. Spin speed selection
6. Options (prewash, Extra rinse, Easy ironing, Anti-allergy, auxiliary function)
7. Save+ / Speed (Eco washing, Quick Wash auxiliary function)
8. Start Pause Button
9. Energy/Water Efficiency Bar

5. USING YOUR WASHING MACHINE

5.1 Preparing Your Laundry



1. Follow the instructions given in the care labels on the clothing.

- Separate your laundry according to type (cotton, synthetic, sensitive, wool etc.), washing temperature (cold, 30°, 40°, 60°, 90°) and the degree of dirtiness (slightly stained, stained, highly stained).

2. Never wash coloured and white laundry together.

- Dark textiles may contain excess dye and should be washed separately several times.

3. Ensure that there are no metallic materials on your laundry or in the pockets; if so, remove them.

CAUTION: Any malfunctions which occur due to foreign materials damaging your machine are not covered by the warranty.

4. Close zips and fasten any hooks and eyes.

5. Remove the metallic or plastic hooks of curtains or place them in a washing net or bag.

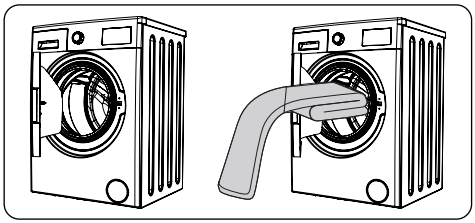
6. Reverse textiles such as pants, knitwear, t-shirts and sweat shirts.

7. Wash socks, handkerchiefs and other small items in a washing net.

8. If you have animals, Brush dog or cat hair from the clothes before washing, these will otherwise get stuck in the fan and worsen the drying result.

Can be bleached	Do not bleach	Normal washing
Maximum ironing temperature 150°C	Maximum ironing temperature 200°C	Do not iron
Cn be dry cleaned	No dry cleaning	Dry flat
Drip dry	Hang to dry	Do not tumble dry
(F) Dry cleaning in gas oil, pure alcohol and R113 is allowed	(F) Perchloroethylene R11, R13, Petroleum	(A) Perchlorinetyhlene R11, R113, Gas oil

5.2 Putting Laundry in the Machine



- Open the door of your machine.
- Spread your laundry evenly in the machine.

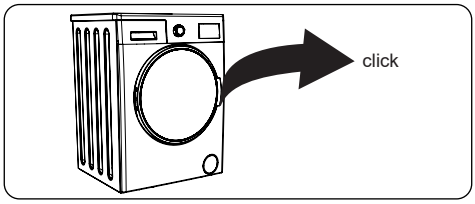
NOTE: Take care not to exceed the maximum load of the drum as this will

give poor wash results and cause creasing. Refer to the washing programme tables for information on load capacities.

The following table shows approximate weights of typical laundry items:

LAUNDRY TYPE	WEIGHT (gr)
Towel	200
Linen	500
Bathrobe	1200
Quilt cover	700
Pillow slip	200
Underwear	100
Tablecloth	250

- Load each item of laundry separately.
- Check that no items of laundry are trapped between the rubber seal and the door.
- Gently push the door until it clicks shut.



- Make sure the door is fully closed, otherwise the programme will not start.

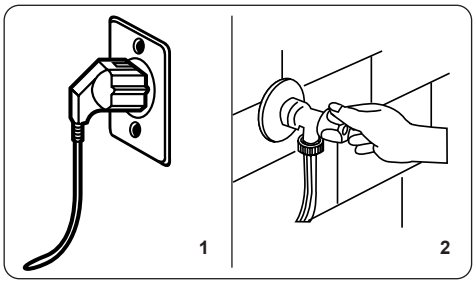
5.3 Adding Detergent to the Machine

The amount of detergent you will need to put in your machine will depend on the following criteria:

- If your clothes are only slightly soiled, do not pre-wash. Put a small amount of detergent (as specified by the manufacturer) into compartment II of the detergent drawer.
- If your clothes are excessively soiled, select a programme with pre-wash and put ¼ of the detergent to be used into compartment I of the detergent drawer and the rest in compartment II.
- Use detergents produced for automatic washing machines. Follow the manufacturer's instructions on the amount of detergent to use.
- In areas of hard water, more detergent will be required.
- The amount of the detergent required will increase with higher washing loads.
- Put softener in the middle compartment of the detergent drawer. Do not exceed the MAX level.
- Thick softeners may cause clogging of the drawer and should be diluted.
- It is possible to use fluid detergents in all programmes without a pre-wash. To do this, slide the fluid detergent level plate (*) into the guides in compartment II of the detergent drawer. Use the lines on the plate as a guide to fill the drawer to the required level.

(*) Specifications may vary depending on the machine purchased.

5.4 Operating Your Machine



1. Plug your machine in to the mains supply.
2. Turn on the water supply.

- Open the machine door.
- Evenly spread your laundry in the machine.
- Gently push the door until it clicks shut.

5.5 Selecting a Programme

Use the programme tables to select the most appropriate programme for your laundry.

5.6 Half-Load Detection System

Your machine features a half-load detection system.

If you put less than half the maximum load of laundry into your machine it will automatically set the half-load function, regardless of the programme you selected. This means that the selected programme will take less time to complete and will use

less water and energy.

(*) Model Dependant

5.7 Auxiliary Functions

Before starting the program,

you can select auxiliary functions if you wish so.

• Press the key of the auxiliary function you want to select.

• If the symbol of the auxiliary function is continuously on in the electronic display, the selected auxiliary function will be enabled.

• If the symbol of the auxiliary function

is flashing in the electronic display, the selected auxiliary function will not be enabled.

Reason for not enabling the function:

- That auxiliary function might not be available for the selected washing program.
- The machine might have passed the step where that auxiliary function could be applied.
- The auxiliary function might be incompatible with another auxiliary function you have previously selected.

1. Delayed start auxiliary function

You can use this auxiliary function to delay the start time of the washing cycle for 1 to 23 hours.

To use the delay function:

- Press the delay key once.
- "1h" will be displayed. will turn on in the electronic display.
- Press the delay key until you reach the time after which you want the machine to start the washing cycle.
- If you have skipped the delay time you would like to set, you can keep pressing the delay key until you reach that time again.
- To use the time delay function, you need to press the Start/Pause key to start the machine.

Note: After selecting the delay function, you can select other functions without touching the "Start/Pause" key, and then you can touch the "Start/Pause" key to enable time delay.

To cancel the delay function:

- If you did not press the Start/Pause key, keep touching the delay key until the electronic display shows the duration of the program you have selected. Once you see the program time on the electronic display, this means that the delay has been cancelled.
- If you have pressed the Start/Pause key to start the machine, you just need to touch the delay key once. will go off on the electronic display, press "Start/Pause" key to start the washing cycle.

2. Selecting the level of soiling

You can wash your laundries in shorter or longer durations, at lower or higher temperatures by selecting a soiling level depending on the soiling level on your laundries.

Soiling levels are automatically set in some programs. You can make changes at your discretion.

Note: If there are no changes in the level when you touch the soiling level key, it

means there is no soiling level selection in the program you have selected.

3. Stain selection

You can make use of these auxiliary functions on washing depending on the types of stains.

Warning: Do not let the stains on your laundries to get dry and stuck in order for the auxiliary function dedicated for soiling level selection to fully perform its functions. Clean the solids beforehand.

Warning: Press on the newly formed stains on your laundries with a piece of cloth before starting to wash them in your product. Do not scrub!

Your washing machine adjusts the washing temperature, drum rotation, and number and duration of rinse automatically according to the type of stain.

For example, the stain removal methods of your washing machine are as follows:

Blood stain: Auxiliary function for blood stain combined with the selected washing program will work for cleansing the stained surfaces by dissolving the blood stains in cold water and then the selected washing program will be activated.

Egg stain: The function will work for cleansing the stain for a while by softening the egg remains in lukewarm water, and then the combined washing program will complete the washing process by picking up where the function has left off.

For any other stain selection, similar stain removal solutions are available.

(*) The appliance specifications may vary depending on the purchased product.

Note: Before starting your machine, you can switch between stain types. Once you have started the machine, you cannot cancel or change the selected stain type. You can cancel the washing program of your machine, and select the correct stain type and restart the program. If the desired results could not be achieved with the set stain selection at the end of washing, you may have selected the wrong type; restart the washing cycle with the correct stain selection to remove the stain.

4. Selecting the washing water temperature

You can use the washing water temperature setting key to set the temperature of the washing water for your laundry.

- When you select a new program, the selected program's maximum temperature will be displayed on the washing water temperature display.
- You can press the washing water temperature setting key to decrease the washing water temperature gradually between the maximum water temperature of the selected program and cold water wash (❄).
- If you have skipped the washing water temperature you wanted to set, keep pressing the washing water temperature key to find the desired temperature again.

5. Spin speed selection

You can use the speed setting key to set the spin speed for your laundry. When you select a new program, the selected program's maximum spin speed will be displayed on the spin speed display.

You can press the spin speed setting key to decrease the spin speed gradually between the selected program's maximum spin

speed and the spin cancelled (⊘) option.

If you have skipped the spin speed you wanted to set, you can keep pressing the spin speed key to find the desired speed again.

5.8 Auxiliary functions

You can use auxiliary functions to make the best washing selection for your laundry. To do this, you can touch the options key on the display panel to enable the following:

1. Prewash auxiliary function
2. Extra rinse auxiliary function
3. Easy ironing auxiliary function
4. Anti-allergy auxiliary function.

1. Prewash auxiliary function

You can use this auxiliary function to perform pre-wash before the main wash cycle for your highly soiled laundry. When you use this function, you need to add detergent into the prewash dispenser of the detergent drawer. To enable the prewash auxiliary function, press the options key until the prewash symbol turns on. If the prewash LED is constantly on in the electronic display, it means that the auxiliary function is selected.

Note: When you want to select the prewash auxiliary function, if does not appear on the display, this means that this feature is not available in the selected washing program.

2. Extra rinse auxiliary function

You can use this auxiliary function for extra rinsing on your laundry. To enable the extra rinse function, keep pressing the options key until the extra rinse symbol turns on. If the extra rinse LED is constantly on in the electronic display, it means that the auxiliary function is selected.

Note: When you want to select the extra rinse auxiliary function, if does not appear on the display, this means that this feature is not available in the selected washing program.

3. Easy ironing auxiliary function

This auxiliary function allows you to have less creased clothes after washing. To enable the easy ironing auxiliary function, press the options key until the easy ironing symbol turns on. If the easy ironing LED is constantly on in the electronic display, it means that the auxiliary function is selected.

Note: When you want to select the easy ironing auxiliary function, if does not appear on the display, this means that this feature is not available in the selected washing program.

4. Anti-allergy auxiliary function

You can use this auxiliary function to add another rinse cycle for your laundry. Your machine will use hot water in all rinsing steps. (It is recommended for sensitive skin clothing, baby clothes and underclothes). To enable the anti-allergy auxiliary function, keep pressing the options key until the anti-allergy function symbol turns on. If the anti-allergy LED is constantly on in the electronic display, it means that the auxiliary function is selected.

Note: When you want to select the anti-allergy auxiliary function, if does not appear on the display, this means that this feature is not available in the selected washing program.

5. Eco/Quick Wash auxiliary function

Eco washing auxiliary function:

If you select this auxiliary function, your machine will slightly extend the duration of the washing program. However, it will use less energy and water for the washing cycle. To enable this function, you can touch the Eco/Quick Wash selection key on the display panel to turn on the LED light of the symbol .

Quick Wash auxiliary function:

If you select this auxiliary function, your machine will shorten the duration of the washing program. (It is recommended to load the machine with half or less than half of the capacity of the selected washing program.) To enable this function, you can touch the Eco/Quick Wash selection key on the display panel to turn on the LED light of the symbol .

NOTE: If you load the machine with half or less than half of the laundry capacity of the selected washing program, the machine will detect it thanks to the half load detection system, and this way, it will wash your laundry with less energy and less water in a shorter time. When your machine detects half load, LED light of the symbol will automatically turn on in the display panel.

(*) The appliance specifications may vary depending on the purchased product.

- **Energy/Water Efficiency Bar:**

" " is an efficiency indicator comprising 2 bars. The energy/water efficiency bar shows the amount of energy and water consumption. The bigger the bar is, the more energy or water consumption you will have. The energy/water efficiency bar might extend or shorten depending on the selected program's duration, temperature setting, spin speed and other auxiliary functions.

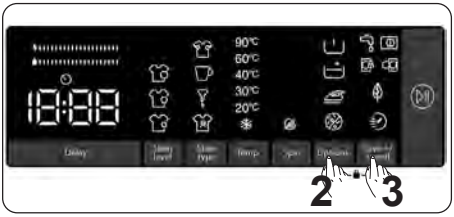
Start/Pause button

By pressing on the Start/Pause button, you may start the programme you have selected or suspend a running programme. If you switch your machine to the standby mode, the Start/Pause led on the electronic display will blink.

5.9 Child Lock

The Child Lock function allows you to lock the buttons so that the wash cycle you have chosen cannot be changed unintentionally.

To activate child lock, press and hold button 2 and 3 simultaneously for at least 3 seconds. ''CL'' will flash on the electronic display for 2 seconds when the child lock is activated.



If any button is pressed or selected programme is changed by the programme dial while the child lock is active, the “CL” symbol will flash on the electronic display for 2 seconds.

If the child lock function is active and a programme is running, when the programme dial is turned to the “Off” position and another programme is selected the previously selected programme continues from where it was left.

To deactivate the child lock, press and hold button 2 and 3 simultaneously for at least 3 seconds until the “CL” symbol on the electronic display disappears.

Note: Door remains unlocked in case when child lock is active and electricity is cut off

5.10 If you want to pause/cancel a running program or add laundry:

- ⏯ symbol key allows you to pause or restart the selected program. When you want to add laundry, you can use this function.
- Touch ⏯ symbol button for this. If is displayed on the screen, you can open the loading door and add laundry.
- If is displayed on the screen, the step where you can add laundry has passed.
- If you want to cancel a running program, turn the program knob to “CANCEL” position. Your machine will stop washing process and the program will be cancelled. To drain the water in the machine, turn the program knob to any program position. Your machine will drain the water and cancel the program. You can select a new program and start the machine.

5.11 Program End

Your machine will automatically stop when the selected program ends.

- “End” will appear on the electronic display.
- You can open the door and take out the laundry. After taking out the laundry, leave the door open so that the inside of the machine can dry.
- Turn the program knob to CANCEL position.
- Unplug the machine.
- Turn off the water tap.

6. PROGRAMME TABLE

Programme	Washing temperature (°C)	Maximum dry laundry amount (kg)	Detergent compartment	Programme duration (Min.)	Laundry type / Descriptions
COTTON	*60 - 90	7,0	2	145	Very dirty, cotton and flax textiles. (Underwear, linen, tablecloth, towel (maximum 3,5 kg), bedclothes, etc.)
ECO 40-60	*40 - 60	7,0	2	208	Dirty cotton and flax textiles. (Underwear, linen, tablecloth, towel (maximum 3,5 kg), bedclothes, etc.)
COTTON Pre-Wash	*60 - 40 - 30 - “- -C”	7,0	1&2	164	Dirty cotton and flax textiles. (Underwear, linen, tablecloth, towel (maximum 3,5 kg), bedclothes, etc.)
COTTON 20	*20- “- -C”	3,5	2	59	Less dirty, cotton and linen textiles. (Underwear, bedsheet, tablecloth, towel (max.2,0 kg) bedcloth, etc.)
COLOURS	*40 - 30 - “- -C”	3,5	2	130	Less dirty, cotton and linen textiles. (Underwear, bedsheet, tablecloth, towel (max. 2,0 kg) bedcloth, etc.)
WOOL	*30 - “- -C”	2,5	2	39	Woollen laundries with machine wash labels.
RINSE	*“- -C”	7,0	-	30	Provides an additional rinse to any type of laundry after the washing cycle.
ALLERGY SAFE	*60 - 40 - 30 - “- -C”	3,5	2	212	Baby laundry
Spin/Drain	*“- -C”	7,0	-	17	You can use this program for any type of laundry if you want an additional spin step after the washing cycle./ You can use the drain program to drain the water accumulated inside the machine (adding or remov ing laundry). To enable the drain program, turn the program knob to the spin/drain program. After you select “spin cancelled” using the auxiliary function key, the program will start to run.
HAND WASH	*30 - “- -C”	2,5	2	90	Laundry recommended for hand wash or sensitive laundry.
Easy Care / Outdoor	* 40 - 30 - “- -C”	3,5	2	110	Very dirty or synthetic-mixed textiles. (Nylon socks, shirts, blouses, synthetic-including trousers etc.)
Mixed	*40 - 30 - “- -C”	3,5	2	105	Dirty cotton, synthetics, colour and flax textiles can be washed together.
Jeans / Dark Garments	*30 - “- -C”	3,5	2	96	Black and dark items made of cotton, mixed fibre or jeans. Wash inside out., Jeans often contains excess dye and may run during the first few washes. Wash light and dark coloured items separately
(**) FAST 60' 60°C	*60 - 40 - 30 - “- -C”	3,0	2	60	Dirty, cotton, coloured and linen textiles washed at 60°C in 60 minutes.
(***) Rapid 15 '	*30 - “- -C”	2,0	2	15	In a short time of 15 minutes, Lightly soiled, cotton, colored and linen textiles your can wash.

NOTE: PROGRAMME DURATION MAY CHANGE ACCORDING TO THE AMOUNT OF LAUNDRY, TAP WATER, AMBIENT TEMPERATURE AND SELECTED ADDITIONAL FUNCTIONS.

(*) Washing water temperature of the programme is the factory default.

(**) If your machine has the rapid wash auxiliary function, you can enable the quick wash option on the display panel and load the machine with 2 kg or less laundry to wash it in 30 minutes.

(***) Due to the short washing time of this programme, we recommend that less detergent is used. The programme may last longer than 15 minutes if your machine detects an uneven load. You can open the door of your machine 2 minutes after the completion of a washing operation. (The 2 minute period is not included in the programme duration).

According to regulation 1015/2010 and 1061/2010, the programme 1 and the programme 2 are respectively the 'Standard 60°C cotton programme' and the 'Standard 40°C cotton programme'.

The Eco 40-60 programme is able to clean normally soiled cotton laundry declared to be washable at 40°C or 60°C, together in the same cycle, and that this programme is used to assess the compiance with the EU ecodesign legislation.

- The most efficient programmes in terms of energy consumption are generally those that perform at lower temperatures and longer duration.
- Loading the household washing machine up to the capacity indicated by the manufacturer for the respective programmes will contribute to energy and water savings.
- Program duration, energy consumption and water consumption values may vary according to wash load weight and type, selected extra functions, tap water and ambient temperature.
- It's recommended to use liquid detergent for the washing programmes at low temperature.
- The amount of detergent to be used may vary depending on the amount of laundry and the level of dirtiness of the laundry. Please follow the detergent manufacturers' recommendations for the amount of the detergent to be used.
- The noise and remaining moisture content are influenced by the spinning speed. The higher spinning speed in the spinning phase, the higher noise and the lower remaining moisture content.
- You can access the product database where the model information is stored by reading the QR code on the energy label.

Programme Name	Rated Capacity kg	Energy Consumption kWh/cycle			Programme Duration Hours:Minutes			Water Consumption Litres/Cycle			max. Temperature °C			Remaining Moisture Content % 1400 Rpm		
		Rated Capacity	1/2 Load	1/4 Load	Rated Capacity	1/2 Load	1/4 Load	Rated Capacity	1/2 Load	1/4 Load	Rated Capacity	1/2 Load	1/4 Load	Rated Capacity	1/2 Load	1/4 Load
Cotton 90	7	2,25			03:13			70			81			53%		
Cotton 60	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%
Easy Care / Outdoor	3,5	0,58			01:50			42			42			53%		
Fast 60	3	1,00			01:00			32			58			53%		
Cotton 20	3,5	0,12			00:59			27			20			53%		

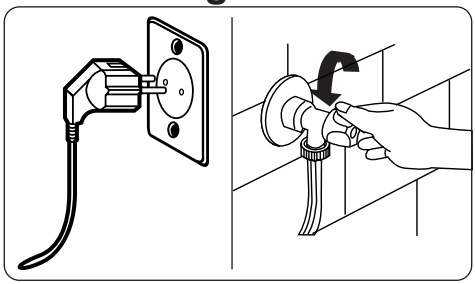
6.1 Important Informations

- Use detergents, softeners and other additives suitable for automatic washing machines only. Excessive foam has occurred and automatic foam absorption system has been activated due to too much detergent usage.
- We recommend that periodic cleaning for washing machine every 2 months. For periodic cleaning please use Drum Clean programme. If your machine do not have Drum Clean programme, use Cottons-90 programme. When required, use limescale removers manufactured specifically for washing machines only.
- Never force the door open when your Washing Machine is running. You can open the door of your machine 2 minutes after the completion of a washing operation. *
- Never force the door open when your Washing Machine is running. The door will open immediately after the washing cycle has ended. *
- The installation and repairing procedures should always carried out by the Authorised Service Agent in order to avoid possible risks. The manufacturer shall not be held liable for damages that may arise from procedures carried out by unauthorised persons.

(*) Specifications may vary depending on the machine purchased.

7. CLEANING AND MAINTENANCE

7.1 Warning



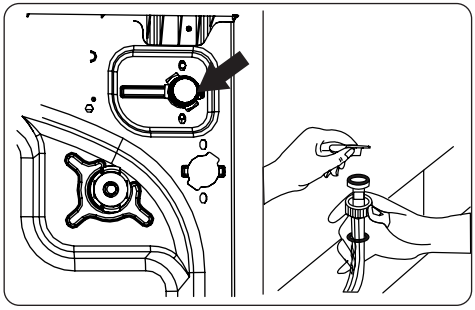
Turn your mains power supply off and remove the plug from the socket before carrying out maintenance and cleaning of your machine.

Turn off the water supply before starting maintenance and cleaning of your machine.

⚠**CAUTION:** Do not use solvents, abrasive cleaners, glass cleaners or all-purpose cleaning agents to clean your Washing Machine. They may damage the plastic surfaces and other components with the chemicals they contain.

7.2 Water Inlet Filters

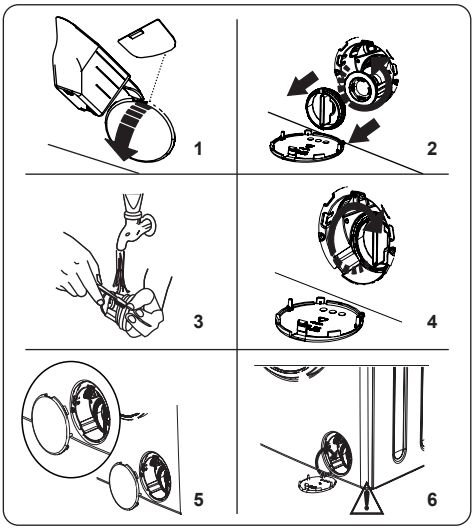
Water inlet filters prevent dirt and foreign materials from entering your machine. We recommend that these filters are cleaned when your machine is unable to receive sufficient water, although your water supply is on and the tap is open. We recommend that you clean your water inlet filters every 2 months.



- Unscrew the water inlet hose(s) from the Washing Machine.
- To remove the water inlet filter from the water inlet valve, use a pair of long-nosed pliers to gently pull on the plastic bar in the filter.
- A second water inlet filter is located in the tap end of the water inlet hose. To remove the second water inlet filter, use a pair of long-nosed pliers to gently pull on the plastic bar in the filter.
- Clean the filter thoroughly with a soft brush and wash with soapy water and rinse thoroughly. Re-insert the filter by gently pushing it back into place.

⚠**CAUTION:** The filters at the water inlet valve may become clogged due to water quality or lack of required maintenance and may break down.
This may cause a water leak. Any such breakdowns are out of the scope of the warranty.

7.3 Pump Filter



The pump filter system in your Washing Machine prolongs the life of the pump by preventing lint from entering your machine.
We recommend that you clean the pump filter every 2 months.

The pump filter is located behind the cover on the front-lower right corner.

To clean the pump filter:

1. You may use the washing powder spade (*) supplied with your machine or liquid detergent level plate to open the pump cover.
2. Lodge the end of the powder spade or liquid detergent level plate in the opening of the cover and gently press backwards. The cover will open.

- Before opening the filter cover, place a container under the filter cover to collect any water left in the machine.
- Loosen the filter by turning anticlockwise and remove by pulling. Wait for the water to drain.

NOTE: Depending on the amount of water inside the machine, you may have to empty the water collection container a few times.

3. Remove any foreign materials from the filter with a soft brush.
4. After cleaning, re-fit the filter by inserting it and turning clockwise.
5. When closing the pump cover, ensure that the mountings inside the cover meet the holes on the front panel side.
6. Close the filter cover.

WARNING: The water in the pump may be hot, wait until it has cooled down before carrying out any cleaning or maintenance.

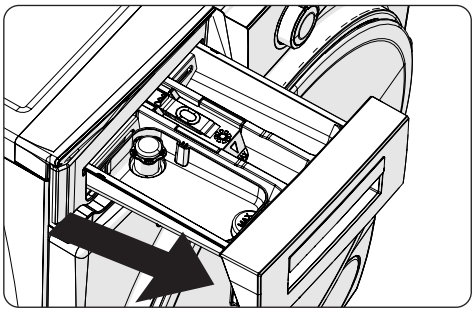
(*) Specifications may vary depending on the machine purchased.

7.4 Detergent Drawer

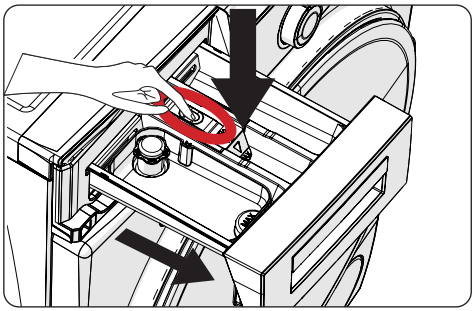
The use of detergent may cause residual build up in the detergent drawer over time. We recommend that you remove the drawer every 2 months to clean the accumulated residue.

To remove the detergent drawer:

- Pull the drawer forwards until it is fully extended.

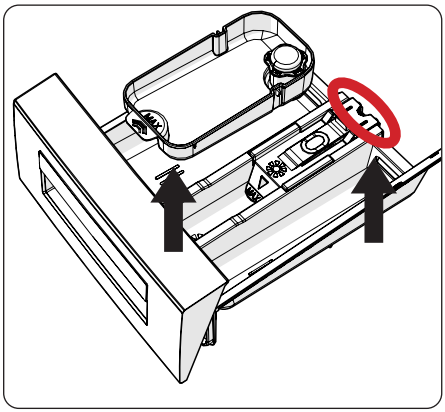


- Press the region shown below inside the detergent drawer you have pulled all the way back, and continue pulling and remove the detergent drawer from its place



- Remove the detergent drawer and

disassemble the flush stopper. Clean thoroughly to completely remove any softener residue. Refit the flush stopper after cleaning and check that it is seated properly.



- Rinse with a brush and lots of water.
- Collect the residues inside the detergent drawer slot so that they don't fall inside your machine.
- Dry the detergent drawer with a towel or dry cloth and place it back

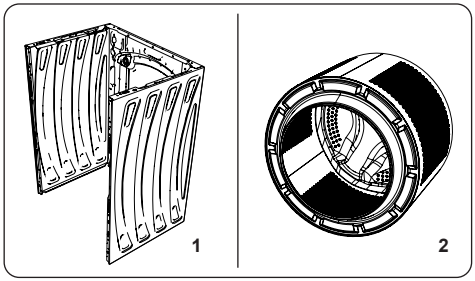
⚠ Do not wash your detergent drawer in a dishwasher.

Liquid detergent apparatus(*)

For the cleaning and maintenance of the liquid level detergent apparatus, remove the apparatus from its location as shown in the picture below, and thoroughly clean the remaining detergent residues. Replace the apparatus. Make sure that no residual material remains inside the siphon.

(*) Specifications may vary depending on the machine purchased.

8. Body / Drum



1. Body

Use a mild, non-abrasive cleaning agent, or soap and water, to clean the external casing. Wipe dry with a soft cloth.

2. Drum

Do not leave metallic objects such as needles, paper clips, coins etc. in your machine. These objects lead to the formation of rust stains in the drum. To clean such rust stains, use a non-chlorine cleaning agent and follow the instructions of manufacturer of the cleaning agent. Never use wire wool or similar hard objects for cleaning rust stains.

9. TROUBLESHOOTING

Repair of your machine should be carried out by an authorised service company. If your machine requires repair or if you cannot solve an issue with the information provided below, then you should:

- Unplug your machine from the mains power supply.
- Turn off the water supply.

FAULT	POSSIBLE CAUSE	TROUBLESHOOTING
Your machine does not start.	Machine not plugged in.	Plug machine in.
	Fuses are faulty.	Replace the fuses.
	No mains power supply.	Check mains power.
	Start/Pause button not pressed.	Press the Start/Pause button.
	Programme dial 'stop' position.	Turn the programme dial to the desired position.
	The machine door is not completely closed.	Close the machine door.
Your machine does not intake water.	Water tap is turned off.	Turn tap on.
	Water inlet hose may be twisted.	Check water inlet hose and untwist.
	Water inlet hose clogged.	Clean water inlet hose filters. (*)
	Inlet filter clogged.	Clean the inlet filters. (*)
	The machine door is not completely closed.	Close the machine door.
Your machine does not discharge water.	Drain hose clogged or twisted.	Check the drain hose, then either clean or untwist.
	Pump filter clogged.	Clean the pump filter. (*)
	Laundry is too tighly packed together in the drum.	Spread your laundry in the machine evenly.
Your machine vibrates.	The feet have not been adjusted.	Adjust the feet. (**)
	Transit bolts fitted for transportation have not been removed.	Remove the transit bolts from the machine. (**)
	Small load in the drum.	This will not prevent operation of your machine.
	Your machine is overloaded with laundry or laundry is unevenly spread.	Do not overload the drum. Spread laundry evenly in the drum.
Excessive foam is formed in the detergent drawer.	Excessive amount of detergent used.	Press the Start/Pause button. To stop the foam, dilute one tablespoon of softener into 1/2 litre of water and pour into the detergent drawer. Press the Start/Pause button after 5-10 mins.
	Wrong detergent used.	Only use detergents produced for automatic Washing Machines.
Unsatisfactory washing result.	Your washing is too dirty for the programme selected.	Use the information in the programme tables to select the most appropriate programme.
	Amount of detergent used insufficient.	Use the amount of detergent as instructed on the packaging.
	There is too much laundry in your machine.	Check that the maximum capacity for the selected programme has not been exceeded.

FAULT	POSSIBLE CAUSE	TROUBLESHOOTING
Unsatisfactory washing result.	Hard water.	Increase the amount of detergent following the manufacturer's instructions.
	Your laundry is too tightly packed together in the drum.	Check that your laundry is spread out.
As soon as the machine is loaded with water, water discharges.	The end of water drain hose is too low for the machine.	Check that the drain hose is at a suitable height. (**) .
No water appears in the drum during washing.	No fault. Water is in the unseen part of the drum.	. . . . .
Laundry has detergent residue.	Non-dissolving particles of some detergents may appear on your laundry as white spots.	Perform an extra rinse, or clean your laundry with a brush after it dries.
Grey spots appear on the laundry.	There is untreated oil, cream or ointment on your laundry.	Use the amount of detergent as instructed on the packaging in the next wash.
The spin cycle does not take place or takes place later than expected.	No fault. The Unbalanced load control system has been activated.	The Unbalanced load control system will try to spread your laundry. The spinning cycle will begin once your laundry is spread. Load the drum evenly for the next wash.

(*) See the chapter regarding maintenance and cleaning of your machine.

(**) See the chapter regarding installation of your machine.

10. AUTOMATIC FAULT WARNINGS AND WHAT TO DO

Your Washing Machine is equipped with a built-in fault detection system, indicated by a combination of flashing wash operation lights. The most common failure codes are shown below.

TROUBLE CODE	POSSIBLE FAULT	WHAT TO DO
E01	The door of your machine is not shut properly.	Shut the door properly until you hear a click. If your machine persists to indicate fault, turn off your machine, unplug it and contact the nearest authorised service agent immediately.
E02	The water pressure or the water level inside the machine may be low.	Check the tap is fully turned on. Mains water may be cut-off. If the problem still continues, your machine will stop after a while automatically. Unplug the machine, turn off your tap and contact the nearest authorised service agent.
E03	The pump is faulty or pump filter is clogged or electrical connection of the pump is faulty.	Clean the pump filter. If the problem persists, contact the nearest authorised service agent. (*)
E04	Your machine has excessive amount of water.	Your machine will discharge water by itself. Once the water has drained, turn off your machine and unplug it. Turn off the tap and contact the nearest authorised service agent.

(*) See the chapter regarding maintenance and cleaning of your machine.

10 years
The minimum period which must supply the spare parts for the household washing machine is 10 years.

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: Mallinumero, Sarjanumero, Ostopäivä, Ongelman kuvaus, Nimi ja osoite, Puhelinnumero

SE

Service: Vi har service i hela Sverige. Besök 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

UK

Service: Nationwide service in Sweden
Visit 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

Cylinda
en enklare vardag

Elektroskandia Sverige AB, Cylinda, 191 83 Sollentua

52383181

bruksanvisning/
user manual

IBU 91 RFS
IBU 91 V

Cylinda
år efter år

SVENSKA. 3
ENGLISH 16

SVENSKA
MILJÖ OCH SÄKERHET, ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL och **INSTALLATIONSANVISNINGAR**

Innehållsförteckning

Miljö och säkerhet

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER **6**

Användning och skötsel

BESKRIVNING AV PRODUKTEN 8
KONTROLLPANEL 8
TILLBEHÖR 9
SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR 9
TA BORT OCH MONTERA SIDOSTEGARNA 10
FUNKTIONER 11
LUCKLÅS 11
FÖRSTA ANVÄNDNING 12
DAGLIG ANVÄNDNING 12
TILLAGNINGSTABELL 13
GODA RÅD 15
UNDERHÅLL OCH RENGÖRING 15
FELSÖKNING 16
PRODUKTBLAD 17
CYLINDA-KUNDSERVICE 17

Installationsanvisningar 29

Innan du använder apparaten ska du läsa dessa säkerhetsanvisningar. Förvara dem till hands för framtida bruk.
I dessa instruktioner och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsföreskrifter som måste iakttas hela tiden. Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för underlåtenhet att följa dessa säkerhetsinstruktioner, för olämplig användning av apparaten eller vid felaktig inställning av kontrollerna.
⚠ Mycket små barn (0-3 år) ska hållas på avstånd från apparaten. Små barn (3–8 år) ska hållas på avstånd från apparaten såvida de inte hålls under uppsikt. Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap får lov att använda produkten om de hålls under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur produkten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
⚠ VARNING: Denna produkt och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Var noga med att inte vidröra värmeelementen. Barn under 8 års ålder ska hållas på avstånd förutom om de hålls under ständig tillsyn.
⚠ Lämna aldrig apparaten utan uppsyn då du torkar mat. Om apparaten är avsedd att användas med termometer, använd endast den termometer som rekommenderas för denna ugn – risk för brand.
⚠ Håll kläder eller andra brännbara material borta från apparaten tills alla komponenter har svalnat helt – risk för brand. Var alltid uppmärksam när du lagar mat som innehåller mycket fett eller olja och vid tillsättning av alkoholhaltiga drycker – risk för brand. Använd handskar för att ta ut kärl och tillbehör. När matlagningen är färdig, öppna luckan försiktigt och låt varm luft eller ånga ta sig ut gradvis innan du sträcker in händerna – risk för brännskador. Täck inte över varmluftsventilerna på framsidan av ugnen – risk för brand.
⚠ Var försiktig när luckan är öppen eller i det nedre läget så att du inte stöter emot luckan.

TILLÅTEN ANVÄNDNING

⚠ FÖRSIKTIGHET: Apparaten är inte avsedd att användas med en extern omkopplingsanordning, såsom en timer, eller ett separat fjärrstyrt system.
⚠ Den här apparaten är avsedd för hushållsbruk och liknande typ av användning, som t.ex: I personalrum i butiker, kontor och andra arbetsplatser I fritidshus Av kunder på hotell, motell och andra inkvarteringsanläggningar.
⚠ Ingen annan användning är tillåten (t.ex. för att värma rummet).
⚠ Denna apparat är inte avsedd för yrkesmässig användning. Använd inte apparaten utomhus.
⚠ Förvara inte explosiva eller brandfarliga ämnen (t.ex. bensin- eller sprayburkar) inuti eller nära apparaten – risk för brand.

INSTALLATION

⚠ Apparaten ska hanteras och installeras av minst två personer – risk för skada. Använd skyddshandskar vid uppackning och installation – risk för skärskada.
⚠ Installationen (inklusive eventuell vattentillförsel och elanslutningar) och reparationer får bara utföras av kvalificerad tekniker. Reparera eller byt inte ut delar på produkten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen. Håll barn på säkert avstånd från installationsplatsen. När produkten har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten. Kontakta din återförsäljare eller närmaste Cylinda-kundservice om du upptäcker något problem. Efter installationen ska förpackningsmaterialet (delar av plast, frigolit osv.) förvaras utom räckhåll för barn – risk för kvävning. Apparaten ska kopplas bort från strömförsörjningen innan någon installationsåtgärd utförs – risk för elchock. Se till att apparaten inte skadar nätkabeln under installationen – risk för brand eller elchock. Aktivera apparaten endast när installationen har slutförts.
⚠ Utför alla utskärningar på inbyggnadsmöbeln innan du för in apparaten och avlägsna allt sågspån och sågdamm. Blockera inte minimiutrymmet mellan bänkskivan och den övre kanten av ugnen – risk för brand.
Ta inte ut ugnen från dess polystyrenskum förrän den ska installeras.
⚠ Efter installationen ska apparatens undersida inte längre vara tillgänglig – risk för brännskada.
⚠ Montera inte apparaten bakom en dekorlucka – risk för brand.

ELEKTRISKA VARNINGAR

⚠ Typskylten sitter på framkanten av ugnsutrymmet (syns när luckan är öppen).
⚠ Det måste alltid kunna gå att koppla bort apparaten från elnätet, antingen genom att ta ut stickproppen från eluttaget, om åtkomligt, eller med hjälp av en flerpolig strömbrytare som installeras före eluttaget i enlighet med kabeldragningsreglerna. Dessutom ska apparaten jordas i enlighet med nationella elstandarder.
⚠ Använd inte förlängningskablar, grenuttag eller adaptrar. När installationen är klar ska inte användaren kunna få åtkomst till de elektriska

komponenterna. Använd inte apparaten om du är våt eller barfota. Använd inte denna apparat om nätkabeln eller stickkontakten är skadad, om den inte fungerar som den ska eller om den har skadats eller fallit ned på golvet.

⚠ Om elsladden är skadad ska den bytas ut mot en likadan av tillverkaren, dess servicepersonal eller liknande kvalificerad tekniker för att undvika fara – risk för elstöt.

⚠ Kontakta Cylinda-kundservice om en strömkabel måste bytas.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

⚠ VARNING: Försäkra dig om att apparaten är avstängd och bortkopplad från elnätet innan något underhållsarbete påbörjas – risk för elstöt. Använd aldrig ångtvätt – risk för elstöt.

⚠ Använd inte starka slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas eftersom de kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset spricker.

⚠ Se till att apparaten har svalnat innan du utför någon form av rengöring eller underhåll. – risk för brännskada.

⚠ VARNING: Stäng av apparaten innan lampan byts ut – risk för elstöt.

ÅTERVINNING AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100 %, vilket framgår av återvinningssymbolen ♻. Därför ska de olika delarna av förpackningen kasseras på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med gällande lokala bestämmelser för avfallshantering.

KASSERING AV GAMLA HUSHÅLLSAPPARATER

Denna apparat är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där apparaten inhandlades. Denna apparat är märkt i enlighet med direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Genom att säkerställa att denna produkt återvinns på ett korrekt sätt hjälper du till att förhindra negativa konsekvenser på miljön och människors hälsa.

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

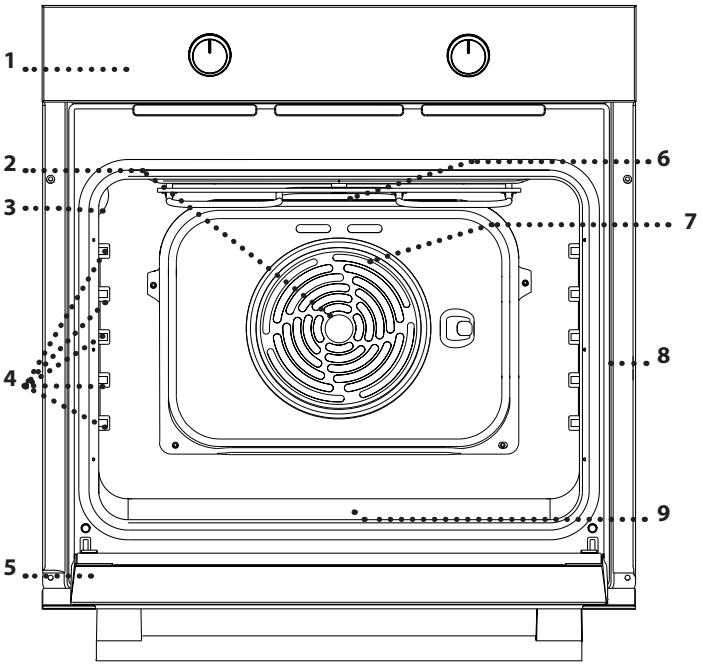
MILJÖRÅD

Förvärm bara ugnen om detta specificeras i tillagningstabellen eller i ditt recept. Använd mörka eller svartlackerade ugnsformar eftersom de absorberar värme mycket bättre. Om en maträtt kräver långkok kommer den att fortsätta tillagas även när ugnen är avstängd.

FÖRSÄKRAN OM EKODESIGN

Denna produkt uppfyller de ekologiska designkraven i de europeiska bestämmelserna 65/2014 och 66/2014 enligt den europeiska standarden EN 60350-1.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Lampa
4. Sidostegar
   (nivån anges på väggen i ugnsutrymmet)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/ grillelement
7. Runt värmeelement (dolt)
8. Identifieringsskylt
   (ska inte tas bort)
9. Undre värmeelement
   (dolt)

KONTROLLPANEL

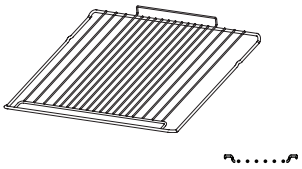
1. FUNKTIONSVRED
För att sätta på ugnen genom att välja en funktion.
Vrid till läget 0 för att stänga av ugnen.

2. TERMOSTATVRED
Vrid för att välja önskad temperatur när de valda funktionerna aktiveras.

3. LAMPA TERMOSTAT/ FÖRVÄRMNING
Tänds under uppvärmningsfasen. Släcks när önskad temperatur har uppnåtts.

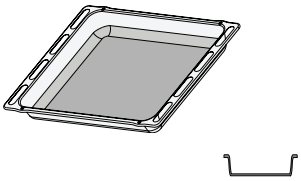
TILLBEHÖR

UGNSGALLER



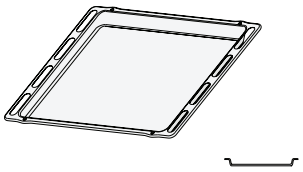
Gallret kan användas för att grilla mat eller som underlägg för grytor, kakformar och andra ugnsfasta matlagningskärl. Perfekt för griljering av bröd, kött, fisk grönsaker.

LÅNGPANNA



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

BAKPLÅT

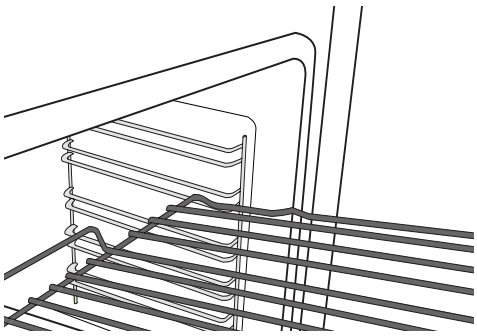


Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk, etc.

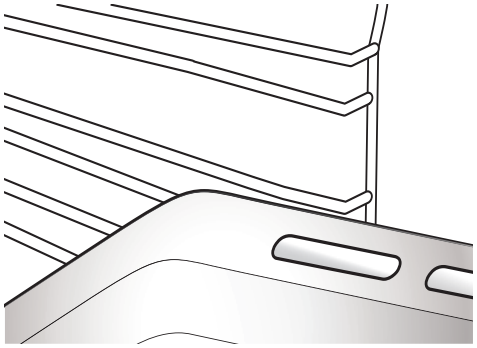
Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.
Andra tillbehör kan köpas separat. Vänd dig till Cylinda-kundservice.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

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

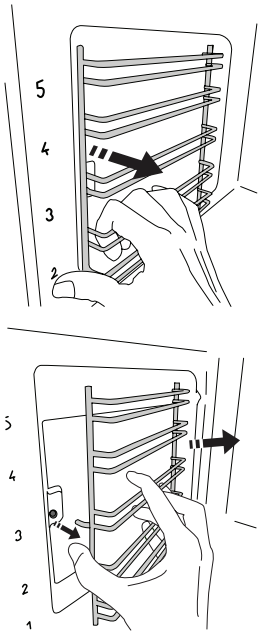


- Övriga tillbehör, såsom bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

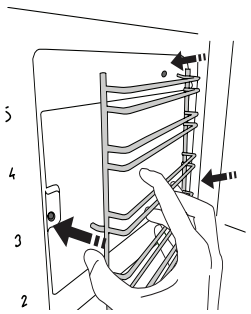


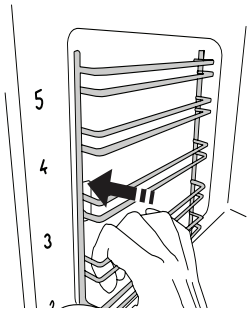
TA BORT OCH MONTERA SIDOSTEGARNA

- **Så här tar du bort sidostegarna**: Ta tag i stegens ytterdel och dra den mot dig för att få ut stödet och de två innerstiften från utrymmet.



- **Så här sätter du tillbaka sidostegarna**: Sätt dem nära hålet och börja med att föra in de två stiften i deras utrymmen. Placera sedan ytterdelen nära dess utrymme, för in stödet och tryck in ordentligt så att sidostegen fäster.





FUNKTIONER

AV
För att stänga av ugnen.

BELYSNING
För att tända belysningen i ugnsutrymmet.

ÖVER/UNDERVÄRME
För tillagning av alla slags rätter på en enda fals. Vi rekommenderar att använda den 2:a ugnsfalsen.

ÖVER/UNDERV.& FLÄKT
För att grädda tårtor med flytande fyllning på en enda fals. Denna funktion kan även användas för tillagning på två falsar. Byt plats på maträtterna under tillagningstiden för att få en jämnare tillagning.

GRILL
För att grilla stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vid grillning av kött rekommenderar vi att använda en långpanna för att samla upp stekskyn: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.

TURBOGRILL
För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

TINAR UPP
För att tina frysta matvaror snabbare.

UNDERVÄRME
Används för att bryna rättens undersida. Denna funktion rekommenderas också för långkok, för att slutföra tillagning av saftiga rätter och för att göra såser tjockare.

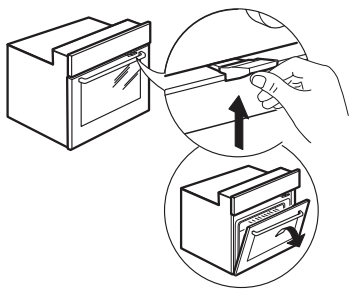
VARMLUFT
För tillagning av olika maträtter som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) på samma gång. Funktionen gör det möjligt att tillaga olika slags mat utan risk att de drar åt sig lukt från varandra.

BRÖD
Används för att baka bröd av olika typ och storlek. Vi rekommenderar att använda den 2:a ugnsfalsen.

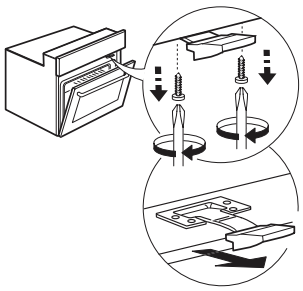
LUCKLÅS

Stäng luckan för att använda lucklåset. För att öppna luckan med lucklåset, se bild 1.

Luckspärren kan avlägsnas genom att följa bildsekvensen (*se bild 2*).



1



2

FÖRSTA ANVÄNDNING

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

Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida.
Värm ugnen till 250 °C i cirka en timme, helst med funktionen "Varmluft". Ugnen ska vara tom när detta görs.
Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

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

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION
För att välja en funktion, vrid *funktionsvredet* till symbolen för önskad funktion:

2. AKTIVERA EN FUNKTION
MANUELL
För att starta den valda funktionen, vrid *termostatvredet* för att ställa in önskad temperatur.

För att avbryta funktionen när som helst stänger du av ugnen och vrider *funktionsvredet* och *termostatvredet* till 0 och ⬮.

3. FÖRVÄRMNING
När funktionen har aktiverats tänds termostatens lysdiod för att signalera att förvärmningsfasen har börjat.
I slutet av fasen släcks termostatens lysdiod för att ange att ugnen har uppnått den inställda temperaturen: Lägg in maten och fortskrid med tillagningen.

Observera: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRM-NING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Tårtor		Ja	150–170	30–90	2
		Ja	160–180	30–90	4 1
Tårtor med fyllning (cheese cake, äppelstrudel, fruktpaj)		Ja	160–200	35–90	2
		Ja	160–200	40–90	4 2
Småkakor		Ja	160–180	15–35	2/3
		Ja	150–170	20–45	4 2
		Ja	150–170	20–45	5 3 1
Petit-chouer		Ja	180–200	40–60	2
		Ja	170–190	35–50	4 2
Maränger		Ja	90	150–200	2
		Ja	90	140–200	4 2
		Ja	90	140–200	5 3 1
Pizza/Bröd		Ja	220–250	10–25	1/2
		Ja	200–240	20–45	4 2
Småbröd (80 g)		Ja	180–200	30–45	2
Brödlimpa (500 g)		Ja	180	50–70	1/2
Bröd		Ja	180–200	30–80	4 2
Fryst pizza		Ja	250	10–20	2
		Ja	230–250	10–25	4 2
Middagspajer (grönsakspaj, quiche)		Ja	180–200	30–45	2
		Ja	180–200	35–50	4 2
		Ja	180–200	35–50	5 3 1
Vol-au-vent/smördegsbakning		Ja	190–200	20–30	2
		Ja	180–190	20–40	4 2
		Ja	180–190	20–40	5 3 1
Lasagne/Ugnsbakad pasta/ Cannelloni/Brylépudding		Ja	190–200	45–65	2

TILLBEHÖR	Galler	Bakplåt eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt/ ugnsfast form på galler	Långpanna	Långpanna med 200 ml vatten	Bakplåt

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRM-NING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Lamm/kalv/nöt/fläsk 1 kg		Ja	190–200	80–110	2
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg		Ja	180–190	110–150	2
Kyckling/kanin/anka 1 kg		Ja	200–230	50–100	2
Kalkon/gås 3 kg		Ja	180–200	150–200	2
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk 0,5 kg (Filé, hel)		Ja	170–190	30–45	2
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180–200	50–70	2
Rostat bröd		5’	250	2–6	5
Fiskfiléer/skivor		5’	250	15–30 *	4 3
Korv/grillspett/revbensspjäll/ hamburgare		5’	250	15–30 *	5 4
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	200–220	60–80 **	3 1
Rostbiff, blodig 1 kg		-	200	35–50 **	3
Lammlägg/fläsklägg		-	200	60–90 **	3
Ugnsbakad potatis		-	200–220	35–55 **	3
Grönsaksgratäng		-	200–220	25–55	3
Kött och potatis		Ja	190–200	45–100 ***	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30–50 ***	4 1
Lasagne och kött		Ja	200	50–100 ***	4 2
Komplett måltid Fruktpaj (Nivå 5)/ Lasagne (Nivå 3)/Kött (Nivå 1)		Ja	180–190	40 -120 ***	5 3 1

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

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

FUNKTIONER	Över/undervärme	Grill	Turbo Grill	Varmluft	Över/underv.& fläkt	Bröd

GODA RÅD

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN
Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inbegriper inte uppvärmningen (där sådan krävs). Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall.

Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT
Med funktionen Varmluft kan du tillaga olika sorters mat samtidigt (t.ex. fisk och grönsaker) på olika nivåer. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Använd inte ångrengöringsutrustning.

Använd skyddshandskar under alla åtgärder.

Åtgärderna ska utföras med kall ugn.

Koppla bort apparaten från elnätet.

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

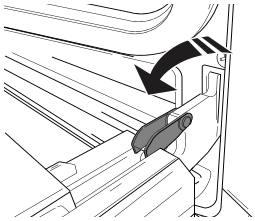
INRE OCH YTTRE YTOR
- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart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

INSIDAN
- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka upp eventuell kondens som bildas vid tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.
- Luckan kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att underlätta rengöring av glaset.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

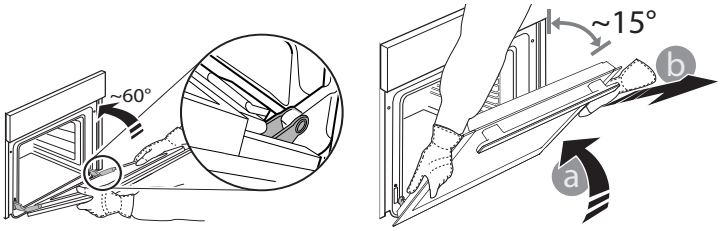
TILLBEHÖR
Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

BORTTAGNING OCH TILLBAKAMONTERING AV LUCKAN

1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



2. Stäng luckan så mycket som det går.
Ta ett fast tag i dörren med båda händerna–håll inte i handtaget.
Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt (a) tills den lossnar från fästet (b).



Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

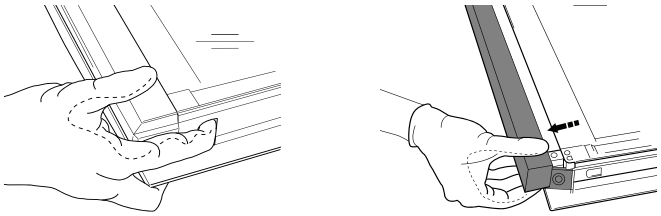
3. Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt.
Sänk spärrarna till ursprungligt läge: Se till att du sänker dem helt.

5. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan.

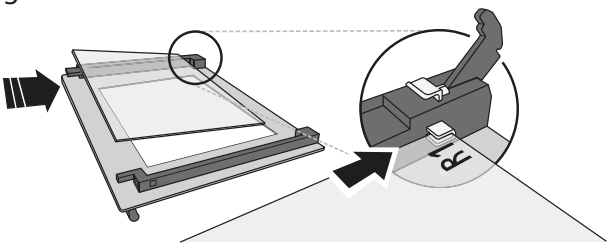
CLICK & CLEAN – RENGÖRING AV GLASET

1. Efter att luckan har tagits bort och lagts ned på en mjuk yta med handtaget nedåt, tryck samtidigt på de två låsklämmorna och ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig.



2. Lyft upp och håll glasrutorna stadigt med båda händerna, ta bort dem och lägg ner dem på en mjuk yta innan du rengör dem.

3. Montera först mellanglaset (märkt med "1R") innan den inre glasrutan monteras: För att sätta tillbaka glasrutorna korrekt, kontrollera att märket "1R" är synligt i det vänstra hörnet. Sätt först in glasets långsida som indikeras av "1R" i dess hållare (a) och sänk det sedan på plats (b). Gör på samma sätt för båda glasrutorna.



4. Sätt in den övre kanten: Ett klickljud anger att det är korrekt insatt. Försäkra dig om att tätningen är säker innan luckan monteras tillbaka.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Ugnen fungerar inte	Strömavbrott Frånkopplad från elnätet	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår

PRODUKTBLAD

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

CYLINDA-KUNDSERVICE

INNAN DU KONTAKTAR KUNDSERVICE:

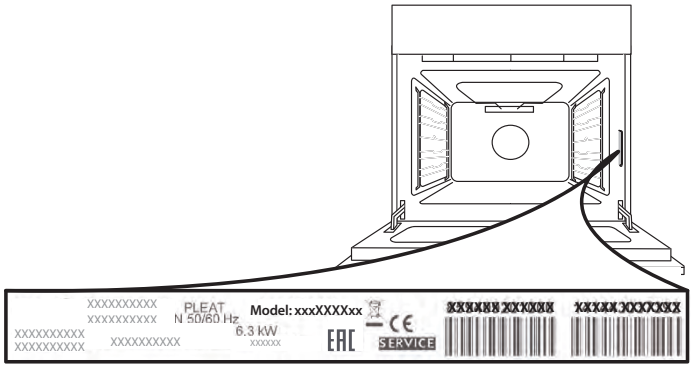
1. Kontrollera om problemet kan lösas på egen hand med de åtgärder som beskrivs i tabellen Felsökning.

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

OM FELET KVARSTÅR ÄVEN EFTER ATT DU HAR UTFÖRT ALLA NÖDVÄNDIGA KONTROLLER, KONTAKTA NÄRMASTE CYLINDA-KUNDSERVICE.

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

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



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

Se det medföljande garantihäftet för mer information om garantin.

ENGLISH
HEALTH & SAFETY, **USE & CARE** and **INSTALLATION** GUIDE

Index

Health and Safety guide

SAFETY INSTRUCTIONS **4**

Use and Care guide

PRODUCT DESCRIPTION 6
CONTROL PANEL 6
ACCESSORIES 7
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES 7
REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES 8
FUNCTIONS 9
DOOR LOCK DEVICE 9
USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME 10
DAILY USE 10
COOKING TABLE 11
USEFUL TIPS 13
MAINTENANCE AND CLEANING 13
TROUBLESHOOTING 14
PRODUCT FICHE 15
CYLINDA SERVICE 15

Installation guide 29

SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.
These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.
⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.
⚠ Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.
⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.
⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door.

PERMITTED USE

⚠ CAUTION: The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.
⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.
⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).
⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.
⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.
⚠ Installation, including water supply (if any) and electrical connections, and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest Cylinda Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.
⚠ Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust. Do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven - risk of burns.
Do not remove the oven from its polystyrene foam base until the time of installation.
⚠ After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible - risk of burn.
⚠ Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).
⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.
⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable 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 with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electrical shock.

⚠ In case of replacement of power cable, contact Cylinda Service.

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ WARNING: Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.

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

⚠ Ensure the appliance is cooled down before any cleaning or maintenance. - risk of burn.

⚠ WARNING: Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electrical shock.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

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

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

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

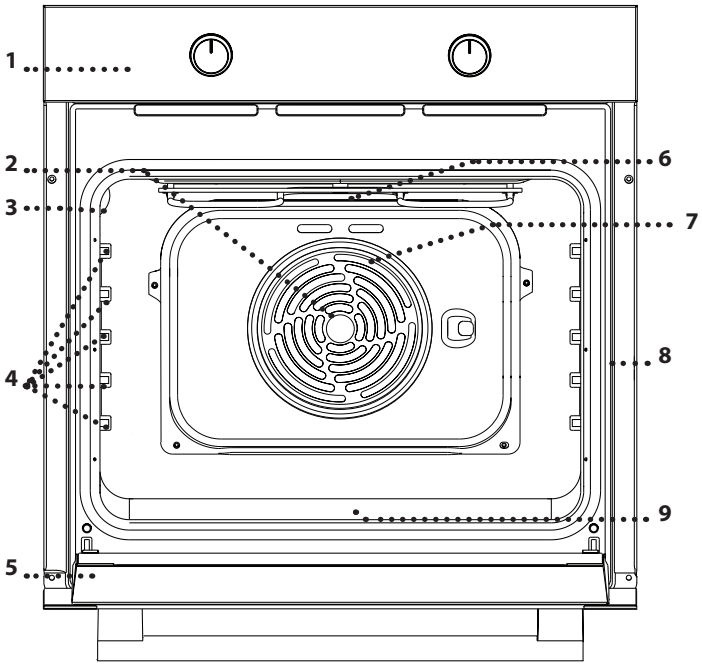
ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

ECO DESIGN DECLARATION

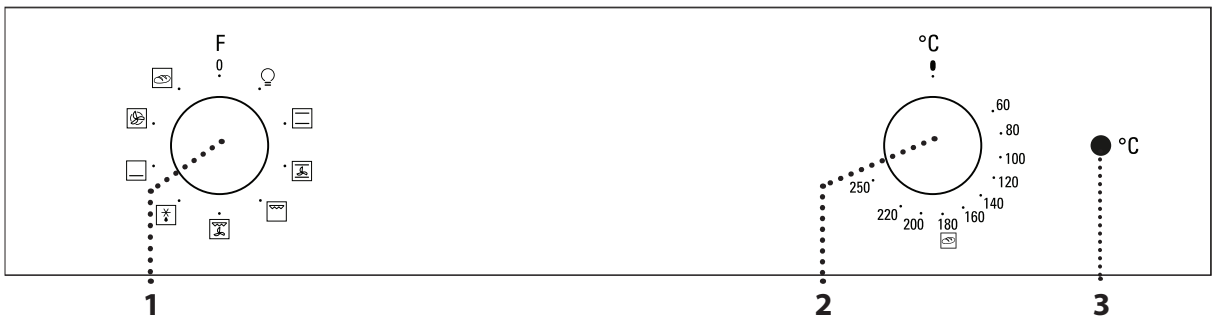
This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n.65/2014 and 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Shelf guides
   (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Upper heating element / grill
7. Circular heating element
   (not visible)
8. Identification plate
   (do not remove)
9. Bottom heating element
   (not visible)

CONTROL PANEL



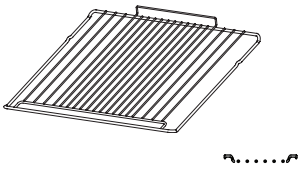
1. SELECTION KNOB
For switching the oven on by selecting a function.
Turn to the 0 position to switch the oven off.

2. THERMOSTAT KNOB
Turn to select the temperature you require when activating the selected function.

3. LED THERMOSTAT / PREHEATING
Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature is reached.

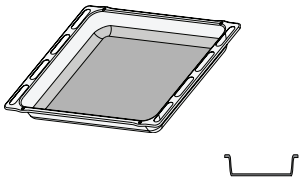
ACCESSORIES

WIRE SHELF



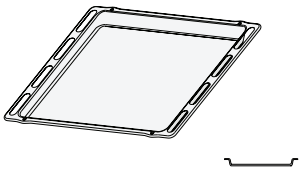
The wire shelf can be used to grill food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof cooking receptacles. Useful for grilling bread, meat, fish and vegetables.

DRIP TRAY



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

BAKING TRAY

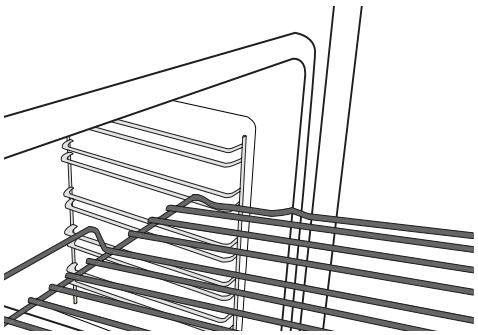


Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillotte, etc.

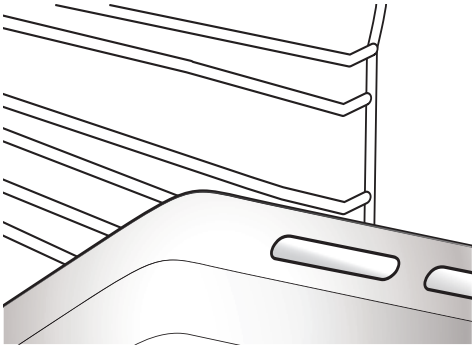
The number of accessories may vary depending on which model is purchased.
Other accessories can be purchased separately from the Cylinda Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

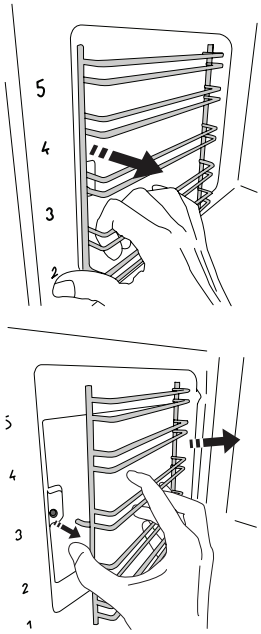


- The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

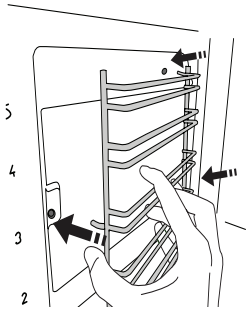


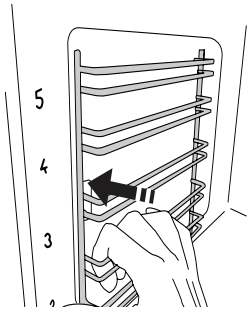
REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- **To remove the shelf guides**, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.



- **To reposition the shelf guides**, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.





FUNCTIONS

OFF
For switching off the oven.

LIGHT
For switching on the light in the compartment.

CONVENTIONAL
For cooking any kind of dish on one shelf only. It is best to use the 2nd shelf.

CONVECTION BAKE
For baking cakes with juicy fillings on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly.

GRILL
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

TURBO GRILL
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

DEFROSTING
For defrosting food more quickly.

LOWER HEATING
Useful for browning the base of the dish. This function is recommended also for slow-cooking, for finishing the cooking of juicy dishes, and making sauce concentrates.

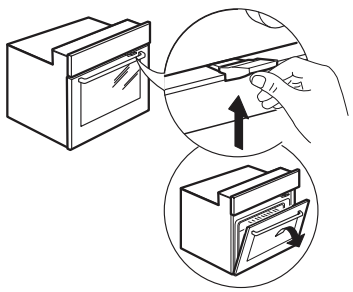
FORCED AIR
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

BREAD
To bake different types and sizes of bread. It is best to use the 2nd shelf.

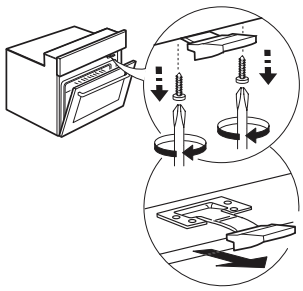
DOOR LOCK DEVICE

When keeping door lock installed, door must be manually closed. To open the door with the door lock device see Fig. 1.

The door safety device can be removed by following the sequence of images (*see Fig. 2*).



1



2

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

.HEAT THE OVEN
A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.
Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.
Heat the oven to 250° C for about one hour, preferably using the “Forced Air” function. The oven must be empty during this time.
Follow the instructions for setting the function correctly.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION
To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require:.

2. ACTIVATE A FUNCTION
MANUAL
To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.

To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to 0 and ●.

3. PREHEATING
Once the function has been activated, the LED thermostat will switch on signalling that the preheating process has begun.
At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating that the oven has reached the set temperature: At this point, place the food inside and proceed with cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	150 - 170	30 - 90	2
		Yes	160 - 180	30 - 90	4 1
Filled cakes (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2
		Yes	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits / tartlets		Yes	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Yes	150 - 170	20 - 45	4 2
		Yes	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Choux buns		Yes	180 - 200	40 - 60	2
		Yes	170 - 190	35 - 50	4 2
Meringues		Yes	90	150 - 200	2
		Yes	90	140 - 200	4 2
		Yes	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / Bread		Yes	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Yes	200 - 240	20 - 45	4 2
Small bread 80 g		Yes	180 - 200	30 - 45	2
Bread loaf 500 g		Yes	180	50 - 70	1 / 2
Bread		Yes	180 - 200	30 - 80	4 2
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	2
		Yes	230 - 250	10 - 25	4 2
Savoury cake (vegetable pie,quiche)		Yes	180 - 200	30 - 45	2
		Yes	180 - 200	35 - 50	4 2
		Yes	180 - 200	35 - 50	5 3 1
Vol-au-vent / Puff pastry cakes		Yes	190 - 200	20 - 30	2
		Yes	180 - 190	20 - 40	4 2
		Yes	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2

ACCESSORIES	Rack	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Drip tray / Baking tray / Baking tray on wire shelf	Drip tray	Drip tray with 200 ml of water	Baking tray

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	2
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	2
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2
Turkey / goose 3 kg		Yes	180 - 200	150 - 200	2
Baked fish / en papillote 0,5 kg (Fillet, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	2
Toasted bread		5′	250	2 - 6	5
Fish fillets / slices		5′	250	15 - 30 *	4 3
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		5′	250	15 - 30 *	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Roast beef rare 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Leg of lamb / knuckle		-	200	60 - 90 **	3
Roast potatoes		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Vegetable gratin		-	200 - 220	25 - 55	3
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4 1
Lasagna and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4 2
Complete meal Fruit tart (Level 5) / Lasagna (Level 3) / Meat (Level 1)		Yes	180 - 190	40 -120 ***	5 3 1

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

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

FUNCTIONS	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convection Bake	Bread

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE
The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food. Cooking times start from the moment the food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays.

You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME
Using the "Forced Air" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), on different levels. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

MAINTENANCE AND CLEANING

Do not use steam cleaning equipment.

Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations with the oven cold.

Disconnect the appliance from the power supply.

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

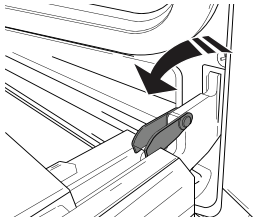
EXTERIOR SURFACES
- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance,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

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

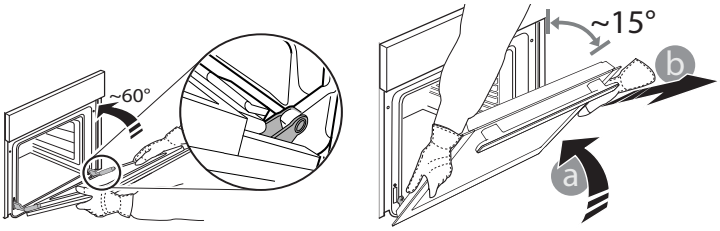
ACCESSORIES
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

1. **To remove the door**, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can.
Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.
Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



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

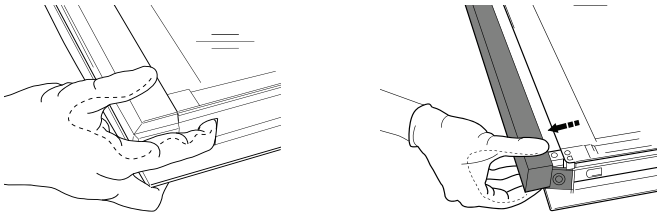
3. **Refit the door** by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

4. Lower the door and then open it fully.
Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

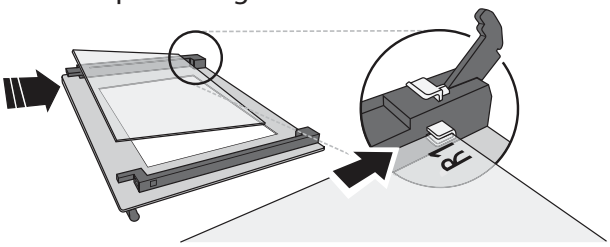
CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS

1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



2. Firmly hold the panes of glass with both hands, remove them and place them on a soft surface before cleaning.

3. Refit the intermediate pane (marked with “1R”) before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the “1R” mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass indicated by “1R” into the support seats (a), then lower it into position (b). Repeat this procedure for both panes of glass.



4. Refit the upper edge: a click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work	Power cut Disconnection from the mains	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists

PRODUCT FICHE

www A complete product specification, including the energy efficiency ratings for this oven, can be read and downloaded from our website **www.cylinda.se**

CYLINDA SERVICE

BEFORE CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE:

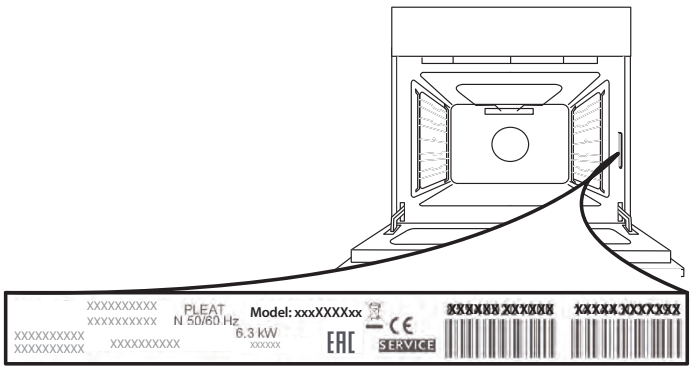
1. check whether you can resolve the problem yourself using any of the measures described in the Troubleshooting table;

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

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

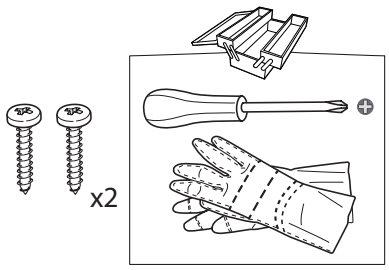
To receive assistance, call the number given on the warranty leaflet enclosed with the product or follow the instructions on our website. Be prepared to provide:

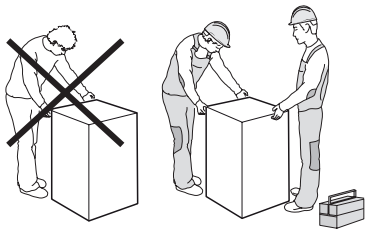
- a brief description of the fault;
- the exact type of model of your product;
- the assistance code (the number following the word SERVICE on the identification plate attached to the product; this can be seen on the right-hand inside edge when the oven door is open);
- the assistance code is also provided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

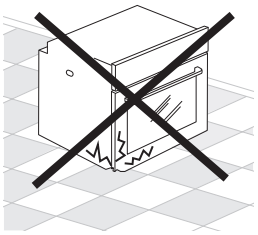


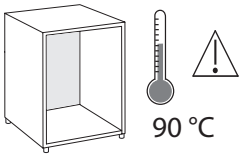
Please note: If repairs are required, contact a Cylinda service centre that is guaranteed to use original spare parts and perform repairs correctly.

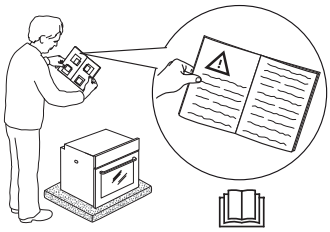
Please refer to the enclosed warranty leaflet for more information on the warranty.

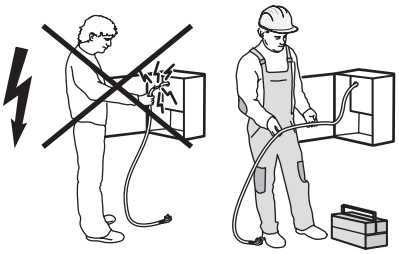

x2

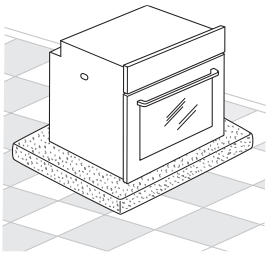


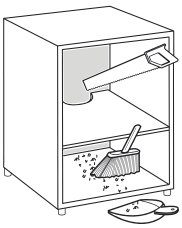


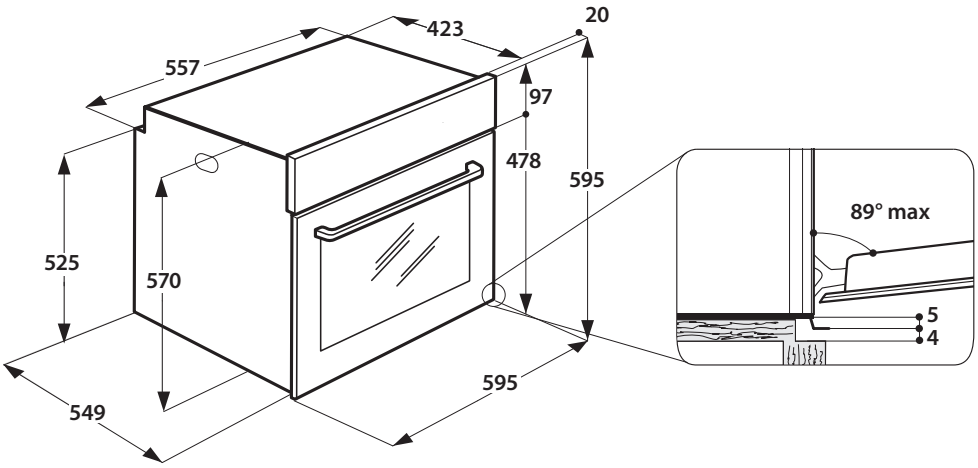

90 °C

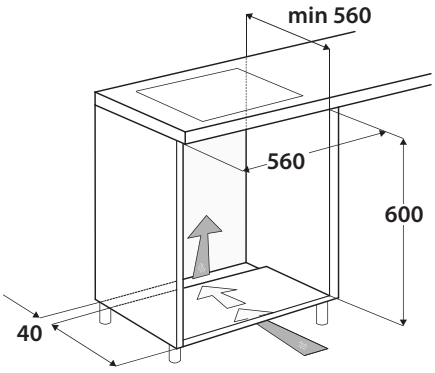


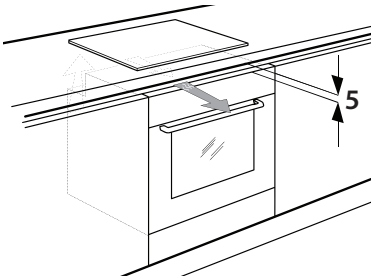


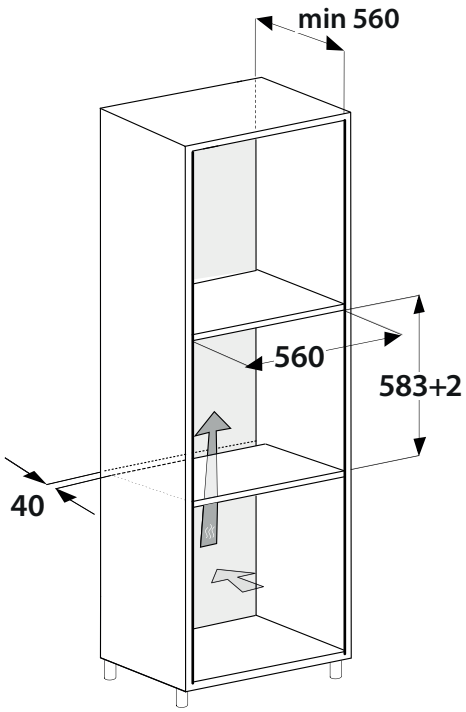


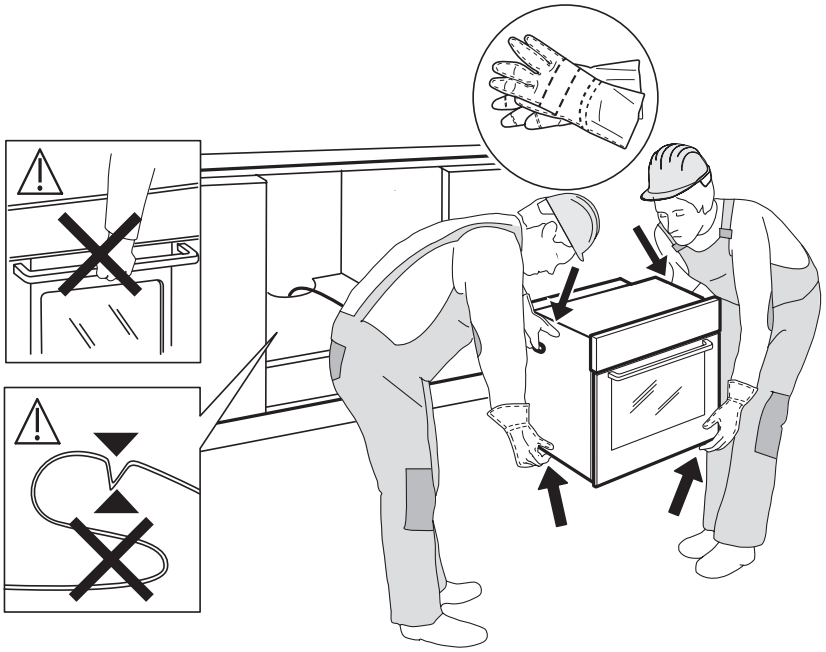


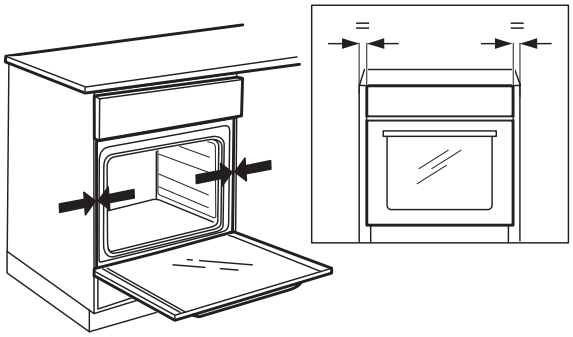

423
20
557
97
478
595
525
570
89° max
5
4
549
595

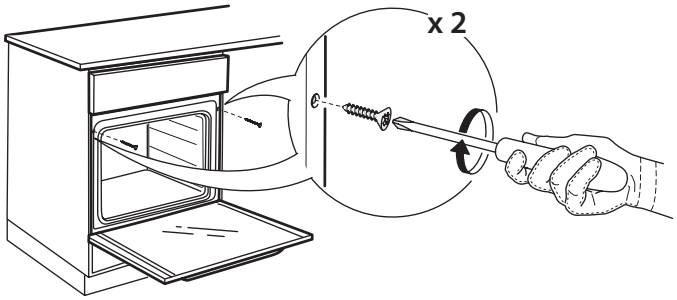

min 560
560
600
40

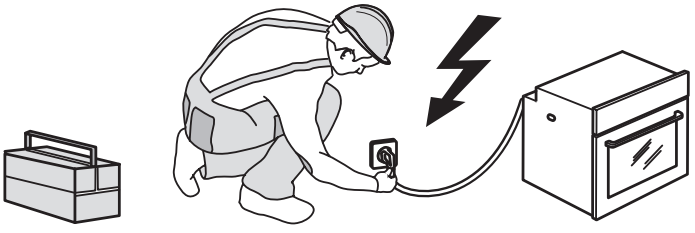

5

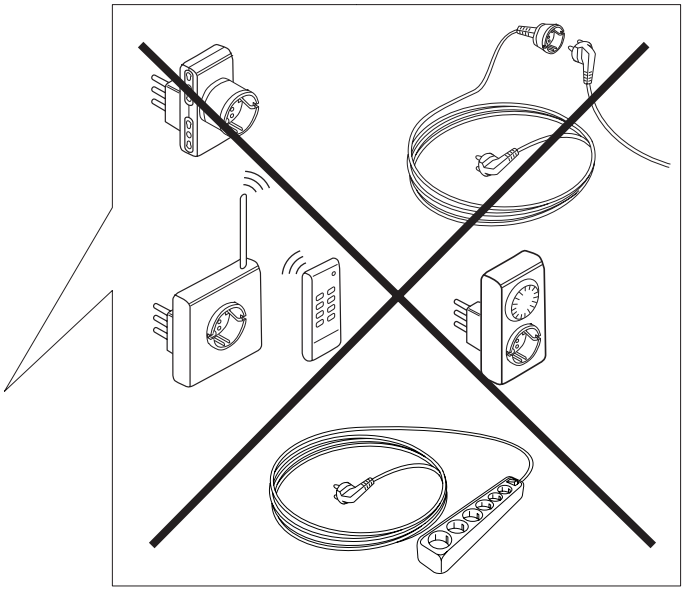

min 560
560
583+2
40






x 2





service

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

uppge

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

400011206168

Elektroskandia Sverige AB, Cylinda, 191 83 Sollentuna

Cylinda
år efter år

Instruktioner för felanmälan av vitvaror från Cylinda.

Felanmälan ska göras direkt till Cylinda, detta görs på cylinda.se/bokaservice

Innan du gör en felanmälan och bokar ett servicebesök bör du se efter i Cylindas produktassistent om felet du upplevt skall felanmälas, följ QR-koden nedan alternativt gå in på cylinda.se/support för att komma åt denna.

Du hittar placeringen av serienumret till din vitvara enligt guiden på efterföljande sidor i detta dokument.

Typskyltsplacering av Cylindaprodukter

Cylinda
år efter år

KÖKSPRODUKTER

Cylinda
år efter år

Spishäll

Typskylten för hällar sitter på hällen undersida.

(Kan vara svårt för kund att komma åt den efter montering pga. svår placering.)

Hällar 500-serien

Modellbeteckning: IHI 560 (även på produktens framsida, nedre vänstra hörnet)

Product No: 10641784

Serienummer: 006417.... (20 siffror)

Hällar 600-serien

Modellbeteckning: IHI 665 (även på produktens framsida, nedre vänstra hörnet)

Product Code: 23102

Serienummer: 751623.... (14 siffror)

Hällar 700-serien

Modellbeteckning: IHI 765 (även på produktens framsida, nedre vänstra hörnet)

Product Code: 857975161000

Serienummer: 141304... (12 siffror)

Cylinda
år efter år

Ugn

Typskylten för ugnar sitter på ugnschassit innanför luckan.

Ugnar 50-serien

Modellbeteckning: IBU 50 vit

Product Code: Inte på typskylten

Serienummer: 16-400298-11 (10 siffror)

Ugnar 60-serien

Modellbeteckning: IB 60 vit

Product Code: Inte på typskylten

Serienummer: 006228... (20 siffror)

Ugnar 80-serien

Modellbeteckning: IBU 86P RF

Product Code: 857910...

Serienummer: 1412030... (12 siffror)

Cylinda
år efter år

Kyla

Typskylten för kylfrysar 5000-serien sitter i kyldelen på innerväggens nedre högra sida.

Kylfrys 5000-serien
Modellbeteckning: KFZ 5185D
Product Code: 10665713
Serienummer: 32400082 (8 siffror)

Typskylten för kylfrysar 4000, 2000 & 1000-serien sitter i kyldelen på innerväggens nedre vänstra sida.

Kylfrys 1000, 2000 & 4000-serien
Modellbeteckning: KF 1185-1
Product Code: 10651771
Serienummer: 1165177134... (22 siffror)

Tvättmaskin

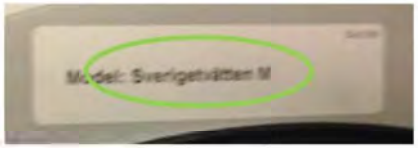
Typskylten för tvättmaskiner sitter innanför dörren.

Tvättmaskiner Sverigeprodukterna, 700 & 400-serien

Modellbeteckning: Sverigetvätten M eller Sverigetvätten O

Product Code: 92031700 (8 siffror) eller 481629/01 (8 siffror)

Serienummer: 130311120875 (12 siffror) eller 40301214 (8 siffror)

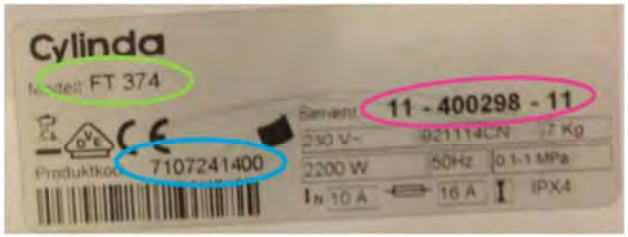


Tvättmaskin 300-serien och 5000-serien

Modellbeteckning: FT 374

Product Code: 7107241400

Serienummer: 11-400298-11 (10 siffror)

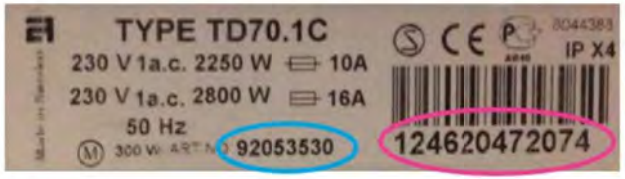


Cylinda
år efter år

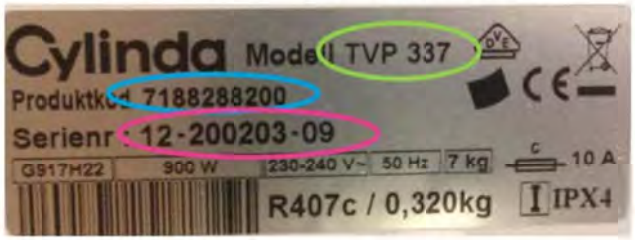
Torktumlare

Typskylten för torktumlare sitter innanför dörren.

Torktumlare Sverigeprodukterna, 700 & 400-serien
Modellbeteckning: Sitter på panelen på maskinen.
Product Code: 92053530 eller 445922/01 (8 siffror)
Serienummer: 124620... (12 siffror) eller 34810000 (8 siffror)



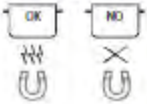
Torktumlare 300-serien och 5000-serien
Modellbeteckning: TVP 337
Product Code: 7188288200
Serienummer: 12-200203-09 (10 siffror)



Cylinda
år efter år

TILLBEHÖR

STEKPANNOR OCH KASTRULLER



Använd bara stekpannor och kastruller gjorda av ferromagnetiskt material som passar för användning på induktionshäll:

- kastruller och stekpannor i emaljerat stål
- kastruller och stekpannor i gjutjärn
- speciella kastruller och stekpannor gjorda av ferromagnetiskt material som är lämpligt för induktionskokning

För att fastställa om kastrullen kan användas, se om symbolen finns (står vanligtvis på dess botten). Använd annars en magnet för att se om kastrullen är magnetisk.
Plattans kvalitet och struktur påverkar tillagningen. Plattans diameter motsvarar inte helt den ferromagnetiska ytans diameter.

På vissa kastruller och stekpannor är endast en del av bottnen av ferromagnetiskt material och övriga delar av annat material som inte är lämpligt för induktionskokning. Dessa områden kan värmas upp på olika nivåer eller med lägre temperaturer. I vissa fall där bottnen är tillverkad av icke-ferromagnetiska material, kanske kokplattan inte känner igen kärlet och därför inte kopplar på kokzonen.

För att säkerställa optimal effektivet ska man alltid använda kastruller och stekpannor med platt botten som fördelar värmen jämnt. Om bottnen är ojämn inverkar det på effekten och värmeledningen.

Tomma kastruller och kastruller med tunn botten

Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på hällen när den är på. Hällen är försedd med ett inre säkerhetssystem som övervakar temperaturen hela tiden och aktiverar funktionen "automatisk avstängning" när hög temperatur detekteras. Om kastrullen är tom eller har tunn botten kan temperaturen höjas väldigt snabbt och funktionen "automatisk avstängning" kanske inte utlöser omgående, vilket kan skada kastrullen eller spishällen. Om detta inträffar ska du inte röra någonting, utan bara vänta tills delarna svalnar.
Om felmeddelanden visas, ring servicecentret.

Minsta diameter på kastrullens/stekpannans botten för olika kokzoner

Använd kokkärl med en lämplig minsta diameter (se ritning nedan) för att säkerställa korrekt drift av spisen.
Använd alltid den kokzon som bäst motsvarar den minsta diametern på kokokärlets botten.
Placera kokkärlet så att det är i mitten på kokzonen som används.
Vi rekommenderar inte att använda kokkärl som överstiger kokzonens omkrets.

ADAPTER FÖR KASTRULLER/STEKPANNOR SOM ÄR OLÄMPLIGA FÖR INDUKTION

Genom att använda detta tillbehör kan man använda kastruller och stekpannor som inte är lämpliga för induktionshällar. Det är viktigt att komma ihåg att användning av adapter påverkar effektiviteten och därmed den tid som behövs för att värma maten. Dess användning bör begränsas eftersom temperaturerna som uppnås på dess yta beror avsevärt på den kastrull / stekpanna som används, dess flathet och typen av mat som tillagas. Att använda en kastrull eller stekpanna med en mindre diameter än adapterskivan kan orsaka att det bildas värme som inte överförs till kastrullen eller stekpannan och det ka svärta både kokplattan och skivan. Anpassa diametern på dina kastruller/stekpannor och kokplattan till diametern på adaptern.

FÖRSTA ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

POWER MANAGEMENT (STÄLLA IN EFFEKTNIVÅ)

När spishällen köps är den inställd på högsta möjliga effekt. Justera inställningen i förhållande till gränserna för elsystemet i ditt hem enligt beskrivningen i följande stycke.

OBS: Beroende på vilken effekt som är vald för spishällen kan vissa av kokzonens effektnivåer och funktioner (t.ex. kokning eller snabb återuppvärmning) automatiskt begränsas för att förhindra att den valda gränsen överskrids.

För att ställa in spishällens effektnivå:

Efter att ha anslutit produkten till elnätet kan du ställa in effektnivån inom 60 sekunder.
Tryck på knappen "+" och håll den intryckt i minst 3 sekunder. På displayen visas "PL".
Tryck på för att bekräfta. Den senaste valda effekten visas åter på displayen.
Använd knapparna "+" och "–" för att välja önskad effektnivå. Tillgängliga effektnivåer är: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Bekräfta med knappen .

Den valda effektnivån stannar kvar i minnet även om strömmen bryts.
För att ändra effektnivån ska man koppla bort apparaten från elnätet i minst 60 sekunder och sedan ansluta den igen och upprepa stegen ovan.

Om ett fel uppstår under inställningssekvensen visas symbolen "EE" och en ljudsignal avges. Om detta händer, upprepa förfarandet.
Kontakta kundtjänst om problemet kvarstår.

AKTIVERA/AVAKTIVERA LJUDSIGNALEN

För att aktivera/avaktivera ljudsignalen:

- Anslut kokplattan till elnätet;
- Vänta på påslagssekvensen;
- Tryck på knapparna "+" och samtidigt i åtminstone 5 sekunder inom 60 sekunder.

DEMOLÄGE (återuppvärmning avaktiverad, se avsnitt i "Felsökning")

För att koppla på och från demoläget:

- Anslut kokplattan till elnätet;
- Vänta på påslagssekvensen;
- Tryck på valknapparna för kokzonen uppe till vänster och uppe till höger samtidigt i åtminstone 3 sekunder inom 60 sekunder (såsom visas nedan);
- På displayen visas "DE".

Bopärm Vegabacken

Slättö Förvaltning AB

Vardövägen 44-48, Haninge
Vardövägen 49-53, Haninge

VVS

Skötselanvisning, badrum och golvbrunn
Vattenlås, Flexi Pung (badrum)
Palcon golvvärme

Vänligen kontakta oss vid eventuella frågor!

SLÄTTÖ

Med vänlig hälsning,
Uthyrningen på Slättö Förvaltning
uthyrning@slatto.se

Skötselanvisning golvbrunnar och golvrännor	Vedligeholdelsesanvisning til gulvafløb og gulvrender
Maintenance of gullies and stainless steel channels	Vedlikeholdsanvisning for gulvsluk og gulvrenner
Pflegeanleitung Bodenabläufe und Bodenrinnen	Lattiakaivojen ja -kourujen huolto-ohje

PURUS

SE

Allmän skötsel
Purus golvbrunnar tillverkas i plast, rostfritt stål samt gjutjärn och Purus golvrännor i rostfritt stål. Hur regelbundet rengöringen bör ske beror på hur frekvent brunnen används samt vattnets smutshalt.

För att rengöra brunnen måste vattenlåset avlägsnas om det sitter ett sådant i, eventuell kärvhet beror på hur länge insatsen suttit orörd. Inled med att spola brunnen med varmt vatten, rengör sedan med ett milt bakteriedödande rengöringsmedel tillsammans med en diskborste. Skölj slutningen noggrant bort rengöringsmedlet.

Använd inte stålull, kemisk propplösare, kaustiksoda eller liknande vid rengöring av våra produkter.

Vattenlås
De vattenlås som är delbara ska delas, delarna ska sedan rengöras seperat och monteras ihop igen.

Har du ett mekaniskt luktstopp NOOD eller ett Ran vattenlås så är dessa inte delbara. Här får man hålla isär delarna, spola dem under varmt vatten och skrubba med diskborste tillsammans med ett milt rengöringsmedel.

Vid återmontering av vattenlåsinsatsen är det viktigt att packningen sitter i sitt spår, annars kan avloppslukt sippra igenom springan. För att underlätta monteringen kan man smörja packningen med exempelvis tvållösning.

Rostfria ytor
Var noga att avlägsna järnhaltiga föremål som exempelvis hårspännen om de finns på den rostfria ytan för de kan missfärga och orsaka korrosionsangrepp, det innebär inte att det rostfria stålet korroderat.

Har det uppstått rostbeläggningar på ytan, kan man vanligtvis avlägsna dem om man gnider lätt på ytan med en fuktat putsduk och ett milt skurpulver. Skölj sedan med kallt vatten och torka torrt med en mjuk putsduk.

Badhus
I lokaler med klor- och salthaltigt vatten är miljön aggressiv mot rostfritt stål, därför rekommenderar vi att syrafast material används. Produkterna skall dagligen spolas av med färskvatten samt tömmas på järnhaltiga föremål. Vid behov eller minst en gång per månad skall produkten rengöras med Scotch-Brite eller motsvarande. Tänk på att rengöringen skall ske i plåtens slipriktning.

Gjutjärn
Alla gjutjärnsbrunnar är belagda med epoxy lack in och utvändigt. Om lacken nöts av eller skadas på annat sätt behöver lackytan återställas för bibehållet korrosionsskydd.

EN

General maintenance
Purus' floor gullies are made of plastic, stainless steel, cast iron and Purus' floor channels are made of stainless steel. The regularity of cleaning depends on how frequently the floor gully is used and how dirty the water is.

In order to clean the gully, the water trap, if there is one, needs to be removed. It may be hard to remove depending on how long it has been in place. Begin by rinsing the gully with warm water followed by cleaning with a mild bactericidal cleaning agent using a washing up brush. Finish by carefully rinsing off the cleaning agent. Do not use steel wool, chemical drain cleaner, caustic soda, bleach, bleach-based cleaning products or similar when cleaning any of our products.

Water trap
The water trap, which can be dismantled, should be dismantled. The parts should then be cleaned separately and then reassembled. If you have a mechanical NOOD no-odour trap or Ran water trap, these cannot be taken apart. In this case, gently ease the parts apart as much as possible, rinse with warm water and scrub with a washing up brush together with a mild cleaning agent.

It is important when reassembling the water trap insert that the gasket sits in its groove, as otherwise drain odours could seep through the gap. The gasket may have to be lubricated with for example a soap solution to facilitate installation.

Stainless steel surfaces
Make sure to remove objects containing iron, for example hair clips, found on the stainless steel surface as they can discolour it and cause corrosion. This does not mean that the stainless steel has corroded.

If rust coatings have appeared on the surface, you can usually remove them by rubbing lightly on the surface with a damp cloth and a mild scouring powder. Then rinse with cold water and dry with a soft cloth.

Swimming pools
In rooms with chlorine-saline water, the environment is aggressive to stainless steel, therefore we recommend that acid-resistant materials are used. The products must be washed daily with fresh water and emptied of ferrous objects. If necessary or at least once a month, the product must be cleaned with Scotch-Brite or equivalent. Keep in mind that the cleaning must take place in the grinding direction of the plate.

Cast iron
All cast iron drains are coated in an epoxy coating inside and outside. If the coating is worn or damaged in any other way, the coated surface needs to be redone to keep it protected from corrosion.

DE

Allgemeine Pflege
Purus Bodenabläufe werden aus Kunststoff, Edelstahl und Gusseisen gefertigt. Purus Bodenrinnen werden aus Edelstahl gefertigt. Wie oft die Reinigung erfolgen muss, hängt davon ab, wie oft der Ablauf verwendet wird und wie verunreinigt das Wasser ist. Um den Ablauf zu reinigen, muss der Siphon entfernt werden, falls ein solcher verbaut ist. Wenn der Ablauf lange nicht gereinigt wurde, kann er etwas festsitzen. Spülen Sie den Ablauf zunächst mit warmem Wasser aus. Reinigen Sie ihn dann mit einer Spülbürste und einem antibakteriellen Reinigungsmittel. Spülen Sie im Abschluss den Ablauf gründlich frei von Reinigungsmittel. Verwenden Sie für die Reinigung unserer Produkte keine Stahlwolle, keine chemischen Rohrfreimittel, kein Ätznatron oder Ähnliches.

Siphon
Die Siphons, die aus Einzelteilen bestehen, müssen zerlegt, und die Teile anschließend separat gereinigt werden. Bauen Sie alle Teile anschließend wieder zusammen. Falls Sie einen mechanischen Geruchsstopp NOOD, oder einen Ran Siphon haben, haben diese keine Einzelteile. Diese spülen SIe unter warmem Wasser, und reinigen sie mit einer Geschirrspülbürste und einem milden Reinigungsmittel. Wenn der Einsatz des Siphons wieder montiert wird, ist es wichtig, dass die Dichtung in ihrer Nut sitzt. Andernfalls kann es sein, dass Gerüche aus dem Abfluss durch den Schlitz gelangen. Um die Montage zu erleichtern, kann man die Dichtung beispielsweise mit einer Seifenlösung schmieren.

Edelstahlflächen
Eisenhaltige Gegenstände, wie z.B. Haarspangen müssen sorgfältig entfernt werden, falls sich solche auf der Edelstahlfläche befinden. Sie können zu Verfärbungen führen und Korrosionsangriffe verursachen. Es bedeutet jedoch nicht, dass der Edelstahl korrodiert. Wenn Rostbeläge auf der Oberfläche entstanden sind, lassen sich diese normalerweise entfernen, indem man mit einem angefeuchteten Tuch und einem milden Scheuerpulver leicht über die Oberfläche reibt. Danach mit kaltem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Badehaus
In Räumen mit chlorhaltigem Salzwasser ist die Umgebung für Edelstahl aggressiv. Daher empfehlen wir die Verwendung von säurefesten Materialien. Die Produkte müssen täglich mit frischem Wasser gewaschen und von eisenhaltigen Gegenständen geleert werden. Bei Bedarf, oder mindestens einmal im Monat muss das Produkt mit Scotch-Brite, oder einem ähnlichen Gerät gereinigt werden. Beachten Sie, dass die Reinigung in Schleifrichtung der Platte erfolgen muss.

Gusseisen
Alle Gusseisenabläufe haben innen und außen eine Epoxyd-Beschichtung. Wenn der Lack abgenutzt oder auf andere Art beschädigt wird, muss die Lackoberfläche erneuert werden, um den Korrosionsschutz zu erhalten.

Skötselanvisning golvbrunnar och golvrännor	Vedligeholdelsesanvisning til gulvafløb og gulvrender
Maintenance of gullies and stainless steel channels	Vedlikeholdsanvisning for gulvsluk og gulvrenner
Pflegeanleitung Bodenabläufe und Bodenrinnen	Lattiakaivojen ja -kourujen huolto-ohje

PURUS

NO

Generell vedlikehold
Purus gulvsluk fremstilles i plast, rustfritt stål, og støpejern, og Purus gulvrenner fremstilles i stål. Hvor regelmessig rengjøringen bør foretas, avhenger av hvor ofte sluket brukes og av smussinnholdet i vannet.

For å rengjøre brønnen må vannlåsen demonteres hvis den er låst, hvor fast den sitter avhenger av hvor lenge den har stått urørt. Begynn med å spyle sluket med varmt vann, og vask deretter med en oppvaskkost og et mildt, bakteriedrepende rengjøringsmiddel. Avslutt med å skylle vekk rengjøringsmiddelet grundig. Ikke bruk stålull, kjemiske avløpsåpnere, kaustisk soda eller lignende ved rengjøring av våre produkter.

Vannlås
Delbare vannlåser skal deles, og delene rengjøres deretter separat før de monteres sammen igjen. Hvis du har en NOOD mekanisk luktstopp eller en Ran vannlås, er de ikke delbare. Da må delene holdes fra hverandre, spyles under varmt vann og skrubbe med oppvaskkost og et mildt rengjøringsmiddel.

Ved tilbakemontering av vannlåsinnsatsen er det viktig at pakningen sitter riktig i sporet, ellers kan det sive ut lukt fra avløpet. Pakningen kan smøres med for eksempel en såpeblanding for å gjøre monteringen lettere.

Rustfrie overflater
Vær nøye med å fjerne jernholdige gjenstander, for eksempel hårspenner. Hvis slike gjenstander blir liggende på rustfrie overflater, kan de forårsake misfarging og korrosjonsangrep. Det innebærer ikke at det rustfrie stålet korroderes.

Hvis det har oppstått rustbelegg på overflaten, kan man vanligvis fjerne det ved å gni lett på overflaten med en fuktig klut og et mildt rengjøringsmiddel. Skyll deretter med kaldt vann og tørk med en myk klut til overflaten er tørr.

Svømmehaller o.l.
I lokaler med klor eller saltholdig vann er miljøet aggressivt mot rustfritt stål. Derfor anbefaler vi å benytte materiale i syrefast kvalitet. Produktene må daglig rengjøres/spyles med rent vann (ferskvann) og jernholdig støv og smuss fjernes. Ved behov eller minst en gang pr. måned skal produktet rengjøres med f.eks. Scotch Brite svamp eller tilsvarende. Vær obs på at rengjøringen foretas i materialets sliperetning.

Støpejern
Alle støpejernsluk er belagt med epoksylakk både innvendig og utvendig. Dersom lakken slites av eller skades på annen måte, må lakkoverflaten repareres for å opprettholde korrosjonsbeskyttelsen.

DK

Generel vedligeholdelse
Purus gulvafløb fremstilles i plast, rustfrit stål og støbejern, mens Purus gulvrender fremstilles i rustfrit stål. Rengøringens regelmæssighed skal fastlægges på grundlag af afløbets brugshyppighed og vandets indhold af urenheder.

Rengøring af afløbet kræver afmontering af vandlåsen, hvis en sådan er monteret. Delene kan binde, hvis indsatsen har været urørt i længere tid. Begynd med at skylle afløbet med varmt vand, og rengør derefter med et mildt bakteriedræbende rengøringsmiddel og en opvaskebørste. Skyl til sidst omhyggeligt rengøringsmidlet væk. Der må ikke benyttes ståluld, kemisk afløbsrens, kaustisk soda eller lignende til rengøring af nogen af vores produkter.

Vandlås
Vandlåse, der kan skilles ad, skal adskilles, og delene skal derefter rengøres separat og bygges sammen igen. Hvis du har et mekanisk lugtstop NOOD eller en Ran vandlås, kan de ikke adskilles. Her er det nødvendigt at holde delene fra hinanden, skylle dem under varmt vand og skrubbe med opvaskebørste ved brug af et mildt rengøringsmiddel. Ved genmontering af vandlåsindsatsen er det vigtigt, at pakningen kommer til at sidde i det tilhørende spor, da der ellers kan trænge afløbslugt igennem eventuelle åbninger. Monteringen kan lettes ved at smøre pakningen med f.eks. sæbe.

Rustfri overflader
Vær omhyggelig med at fjerne jernholdige genstande som f.eks. hårspænder, hvis sådanne er i kontakt med overflader i rustfrit stål, da de kan misfarve og forårsage korrosionsangreb, hvilket dog ikke betyder at det rustfrie stål er korroderet.

Hvis der er dannet rustbelægninger på overfladen, kan de normalt fjernes ved, at der gnides let på overfladen med en fugtig klud og mildt skurepulver. Skyl derefter med koldt vand, og tør af med en blød klud.

Svømmehaller
I svømmehaller og lign. hvor der er klor og saltholdig vand som angriber rustfri stål, anbefales det at bruge syrefast materialer. Produkterne skal dagligt skylles med rent/ferskvand og tømmes for eventuelle jernholdige fremmedlegemer. Efter behov eller mindst en gang om måneden skal produktet rengøres med Scotch-Brite eller tilsvarende, rengøringen skal altid ske i stålets sliberetning.

Støbejern
Alle støbejernsafløb er overfladebehandlet med epoxylak indvendigt og udvendigt. Hvis lakken er slidt af eller beskadiget på anden måde, skal lakoverfladen retableres, for at korrosionsbeskyttelsen kan bibeholdes.

FI

Yleishuolto
Purus-lattiakaivot valmistetaan muovista, ruostumattomasta teräksestä tai valuraudasta ja Purus-lattiakourut ruostumattomasta teräksestä. Se, kuinka usein puhdistus on tehtävä, riippuu kaivon käyttötiheydestä sekä veden likaisuudesta.

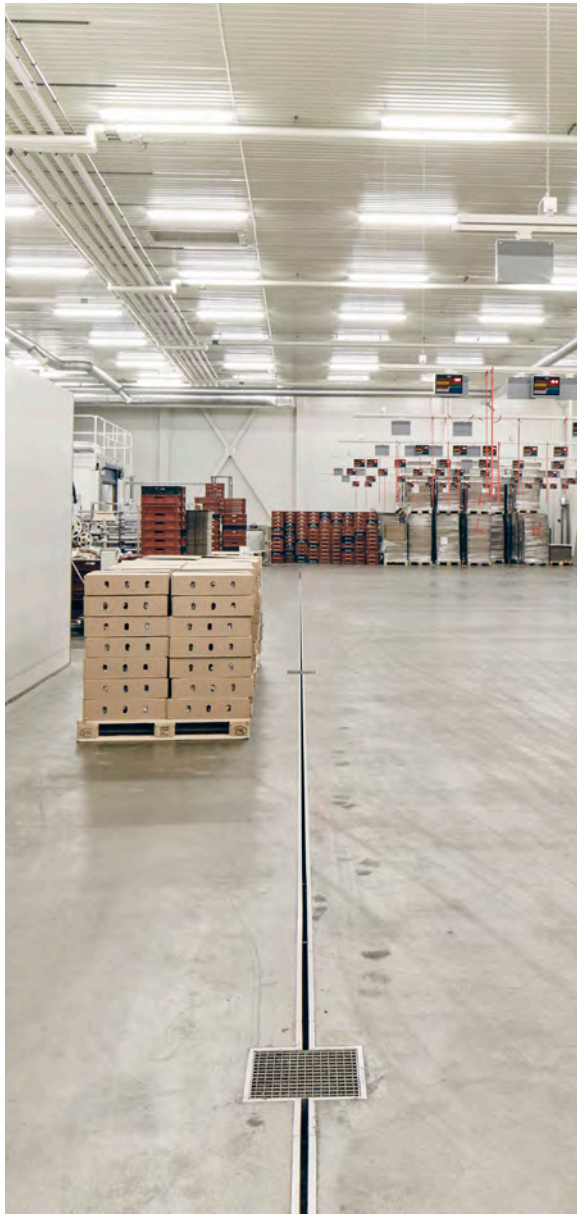
Kaivon puhdistamiseksi on irrotettava mahdollinen vesilukko, joka voi olla aika tiukasti kiinni kaivossa riippuen siitä milloin vesilukko on viimeksi nostettu pois kaivosta. Aloita huuhtelemalla kaivo lämpimällä vedellä, puhdista sitten miedolla bakteereja tappavalla puhdistusaineella ja tiskiharjalla. Huuhdo lopuksi puhdistusaine pois huolellisesti. Älä käytä tuotteidemme puhdistuksessa teräsvillaa, kemiallisia viemärinpuhdistusaineita, kaustista soodaa tai vastaavia.

Vesilukot
Kaksiosaisten vesilukkojen osat irroitetaan toisistaan ja puhdistetaan erikseen. Pesun jälkeen vesilukko kootaan uudelleen. Mekaaninen NOOD-erikoisvesilukko ja Ran-vesilukko ei pysty kahteen osaan purkamaan. Näiden osalta osia on pideltävä erillään, ne on huuhdeltava lämpimällä vedellä ja pestävä tiskiharjalla ja miedolla puhdistusaineella. Vesilukon uudelleen asentamisessa on tärkeää, että tiiviste pysyy paikoillaan, muutoin vvesilukko ei pidä viemärihajut poissa. Asennuksen helpottamiseksi tiiviste voidaan voidella esimerkiksi saippualiuoksella.

Ruostumattomat pinnat
Muista poistaa ruostumattomalta pinnalta kaikki rautapitoiset esineet, kuten hiuspinnit, sillä ne voivat värjätä ja aiheuttaa korroosiota teräksessä. Tämä ei kuitenkaan tarkoita, että ruostumaton teräs syöpyisi. Jos pinnalle on ilmestynyt ruostetta, se voidaan yleensä poistaa kostutetulla puhdistusliinalla ja miedolla hankausjauheella kevyesti hankaamalla. Huuhtele tämän jälkeen kylmällä vedellä ja kuivaa täysin kuivaksi pehmeällä puhdistusliinalla.

Kylpylät / Uimahallit
Klooripitoinen vesi on aggressiivinen ympäristö ruostumattomalle teräkselle. Siksi suosittelemme, että näissä tiloissa käytetään haponkestäviä materiaaleja. HST-tuotteet on huuhdeltava päivittäin puhtaalla (kloorittomalla) vedellä ja tyhjennettävä rautapitoisista esineistä. Tarvittaessa tai vähintään kerran kuukaudessa tuotteet on puhdistettava Scotch-Britella tai vastaavalla. Huomioi, että tuotteet puhdistetaan teräslevyn harjauspinnan suuntaisesti.

Valurauta
Kaikkien valurautakaivojen sisä- ja ulkopuolella on epoksilakkapinnoite. Jos lakka kuluu tai vaurioituu muulla tavoin, lakkapinta on lakattava uudelleen korroosiosuojauksen säilyttämiseksi.



DRIFT OCH SKÖTSELINSTRUKTION

Vakuumventil

Extra tillbehör

VATTENLÅS FLEXI PUNG

Komplett med rör och golvhuv

RSK 807 3653 // NRF 451 6595 Art.nr 43210 40mm vit
RSK 807 3655 Art.nr 43215 40mm förkromad
RSK 807 4887 // NRF 451 6049 Art.nr 43218 40mm koppar

Vattenlås, Flexivinkeln och golvhuv är tillverkade i PP (Polypropen) och rör i ABS (AkrylButadienStyren) Förkromningen är av elektrolytisk typ (äkta krom).
Kopparytan kommer med tiden att framkalla en naturlig ärgning/oxidering i kontakt med syre och vatten.
Vid rengöring av ytan, torka försiktigt med en mjuk trasa och vatten.

Användningsområde:

Pungvattenlås för t.ex. handfat till golv.
¾” (Ø21mm) anslutning för t.ex. tvättmaskin eller vacuumventil (extra tillbehör RSK 313 1134)

Montering:

Tag reda på ev. krav som gäller för ev håltagning av tätskikt etc.

Produkten är ej monterad som på bild, från fabrik.

- Mät ut din installation.
- Vid behov kapas röret med ett rakt (vinkelrät) snitt med fintandad såg eller annan lämplig utrustning. Rörändens ytterdiameter ska fasas samt rengöras från kapspånor.
  Det går att kapa i båda ändar. Det ska minst vara 40mm kvar för instick i låset.
  Tänk på att det är svårare att kapa ett kromat rör. Sågbladet bör fixeras så att det inte ”hoppar” och repar ytan.
- Montera pungvattenlås mot bottenventil.
- Montera huv på rör och anslut mot golv sedan mot punglås och dra åt.
- Efter montage, känn att produkten sitter fast samt verifiera att installationen är tät!

Slanganslutning:

Man kan ansluta t.ex. en tvättmaskin via slanganslutningsnippeln, se grön ram.
Observera att det inte är något hål i nippeln utan det måste borras/skäras vid installation.

- Säkra alltid en anslutning med slangklämma.
- Efter montage, känn att produkten sitter fast samt verifiera att installationen är tät !

Vakuumventil:

Det måste alltid finnas vatten i låset. I de fall lukt förekommer kan man avhjälpa detta med en vakuumventil (extra tillbehör RSK 313 1134) som monteras på slangnippeln, se gul ram

- Efter montage, känn att produkten sitter fast samt verifiera att installationen är tät !

Rengöring:

(I de fall lukt förekommer kan det bero på att vattnet dunstat och låset är torrt)
Ingen speciell skötsel ska behövas, annat än att delarna torkas av med trasa och vatten.
Vid behov kan man dock demontera och göra rent invändigt enligt nedan.

- Skruva loss den lekande muttern från tvättställets bottenventil, se röd pil.
- Vinkla ut låset från bottenventilen.
  (Ev. måste man lossa muttern mot Ø40 röret något för att kunna vinkla ut låset)
- Skruva loss koppen, se blå pil.
- Rengör kopp och hus (huset sitter kvar på röret) med borste.
- Återmontera delarna i omvänd ordning.
  OBS Det sitter en o-ring i koppen (lite dolt i ett spår) som inte får skadas.
- Testa att produkten är tät !

Det är viktigt att det finns vatten i låset, pga att det kan komma lukt upp annars.

Tänk på att plastgängor är mjuka. Var noggrann att gängan löper in rätt och att den inte skär.
Använd ej för mycket kraft (OBS Inga verktyg)

Sväljkapacitet 0,6liter/sek.

Max användningstemperatur kontinuerligt 80°, tillfälligt 90°
Både PP och ABS har bra beständighet mot de flesta kemikalier, såsom olja, bensin och tensider.

DRIFT

1. Power on/Off
Tryck på för att starta/stänga av strömmen.

2. Sätta tempratur
När strömmen är på, tryck **+ -** för att sätta tempraturen
När strömmen är på, tryck och håll **+ -** för att ändra den inställda tempraturen automatiskt. RT kommer att blinka

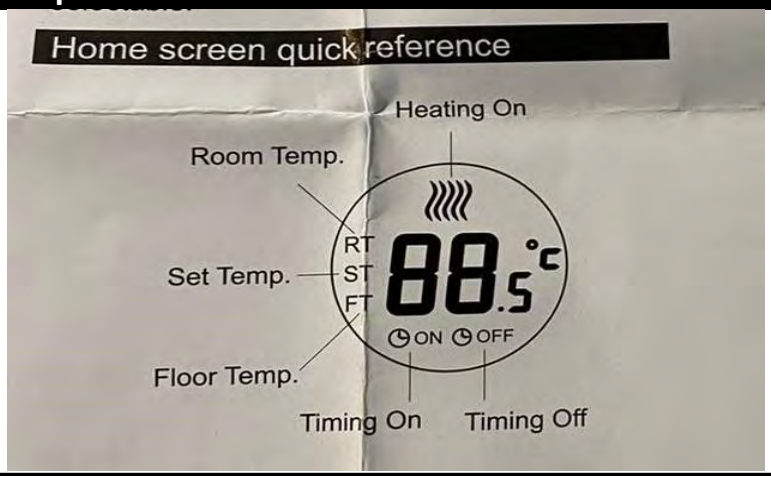
3. Sätta golv tempratur
När strömmen är på, tryck för att sätta golvtempratur
När strömmen är på, tryck och håll
för att ändra golvets tempratur automatiskt. FT kommer att blinka

4. Sätta av timer
När strömmen är på, tryck 2 gånger för att ställa av timer
Tryck **+ -** för att sätta tiden OFF kommer att blinka

5. Sätta på timer
När strömmen är av, tryck för att sätta på timerna.
Tryck **+ -** för att sätta tiden. ON kommer blinka.

6. Hur man går in på avancerade inställningar
När strömmen är av, tryck och håll
i 7 sekunder till de avancerade inställningarna
för att ändra funktionerna. Tryck **+ -** för att sätta relativt värde.

Snabbreferens på hemskärmen



Bopärm Vegabacken

Slättö Förvaltning AB

Vardövägen 44-48, Haninge
Vardövägen 49-53, Haninge

Väggar, tak

Skötselråd, väggar och tak, Flügger

Vänligen kontakta oss vid eventuella frågor!

SLÄTTÖ

Med vänlig hälsning,
Uthyrningen på Slättö Förvaltning
uthyrning@slatto.se

Flügger Skötselråd

För dina behandlade ytor

Användningsområde / Inomhus och utomhus

Flügger

Innehåll

FLÜGGER SKÖTSELRÅD - FÖR DINA BEHANDLADE YTOR

Målade våtrum	Sidan 3
Tapetserade ytor	Sidan 3
Övriga ytor inomhus	Sidan 4
Träfasader	Sidan 4
Mineraliska fasader	Sidan 5
Oljade träytor	Sidan 5
Produkter	Sidan 6

Senast uppdaterad / 01.01.14

Flügger Skötselråd

MÅLADE VÅTRUM

Dina väggar har målats med Flügger Våtrumstäck, som efter genomtorkning är både slitstark och vattentät. Den första veckan bör du undvika att spola vatten direkt på väggen. Först efter en vecka har färgens goda vattentäthet och slitstyrka utvecklats fullt ut.

Allmänna råd

Se till att täta skruvhål och genomföringar etc när du t ex satt upp en ny krok eller hylla. Använd Aqua-seal, ett speciellt tätningsmedel för våtrum som är övermålningsbart. Se till att ventilationen fungerar så att luftfuktigheten hålls nere. Ha för vana att efter duschning föra bort vattnet från golvet med gummiskrapa. Dra ej för duschdraperi. Ställ dörren på glänt!

Tvätta ytan med vatten och allrengöringsmedel. Vi rekommenderar Fluren 32 Allrent, som inte innehåller slipmedel, vilket man skall undvika. Tvätta alltid nedifrån och uppåt. Grovrengöring rekommenderas med jämna intervaller. Kalkavlagringar, tvålrester etc avlägsnas med ett surt rengöringsmedel. Speciellt viktigt är detta vid utsatta lägen som duschplatsen, vid och under badkar och tvättställ. Badkarsfronter bör lyftas bort så att golv och väggar blir åtkomliga. Vi rekommenderar Fluren 33 Kalkbort. Tvätta alltid nedifrån och uppåt. Observera dock att sura medel alltid är aggressiva. Polerade stengolv, t ex marmor, matteras mycket fort. Efterskölj därför noga.

TAPETSERADE YTOR

På tapetens etikett kan du se vilken tvättbarhet tapeten har. Tapetens tvättbarhet förklaras med följande symboler.

Lätt avtokning med urvriden trasa

Tvättbar med mild tvållösning på fuktig svamp

Hög tvättbarhet, kan tvättas med diskmedel på trasa

Tvättbar med borste. Hög slitstyrka. Rengörs med diskmedel och en mjuk borste.

Fig. 1 Tapetens tvättbarhet

Flügger Skötselråd

ÖVRIGA YTOR INOMHUS

I tak används normalt färg med låg glans exempelvis Flutex 2S. Matta ytor är alltid känsliga för tvättning eller mekanisk åverkan. Mindre missfärgningar eller repor kan man försöka avlägsna med ett vitt radergummi. Har ytan varit utsatt för damm eller sot ger ommålning det bästa resultatet. Högre glans ger normalt större tålighet. Väggar målas därför lämpligast med exempelvis väggfärg Flutex 7S eller 20S. Där extra höga krav på rengöring och slitstyrka ställs, används Dekso 5 eller 25.

Snickerier är oftast målade med Flügger Interior High Finish eller Easy Finish, vattenburna akrylatlackfärger. Färgfilmen är torr efter några timmar, men speciellt på mörka, brutna kulörer tar genomhärdningen flera dygn. Brutna kulörer kan färga av sig innan färgen är helt genomhärdad.

Allmänna råd

Ett allrengöringsmedel räcker normalt långt. Vi rekommenderar Fluren 32 Allrent, som inte innehåller slipmedel, vilket man bör undvika på målade ytor. Rostfläckar avlägsnas med Fluren 33 Kalkbort. Undvik rengöringsmedel som innehåller slipmedel och starka lösningsmedel.

TRÄFASADER

Din träfasad har målats med en täckande färg, en täcklasyr eller en lasyr. Alla Flüggers produkter har till främsta uppgift att skydda träet från påverkan från naturens krafter. Din fasad kommer hålla i många år, men du bör ge färgen lite hjälp på traven.
En yta utomhus blir med åren kraftigt nedsmutsad, titta bara på dina fönster. De tvättar du säkert ett par gånger om året, men fasaden kanske inte får samma behandling.

Allmänna råd

Eventuell påväxt avlägsnas med hjälp av Flügger Facade Anti-green. Lägg på medlet, låt det verka 2-4 dagar och tvätta därefter med vatten och en mjuk borste.
Periodisk rengöring av fasaden ska utföras efter behov. Applicera Flügger Facade Clean förtunnad 1:50, låt det verka 5-20 minuter, bearbeta med borste och skölj rent med vatten. Var noga med att använda en mild lösning, då en stark lösning kan göra åverkan på färgfilmen. Soluppvärmda ytor ska tillåtas svalna innan rengöringsmedlet appliceras.
Fasaden bör kontrolleras löpande för att hålla utkik efter sprickbildning och begynnande flagning. Punktreparation kan göras genom att skrapa upp eventuella sprickor och bättringsmåla.
Laserade ytor kräver tätare underhåll än en målad yta. Använd inte färglös lasyr som avslutande behandling

Flügger Skötselråd

MINERALISKA FASADER

Din fasad består av puts, betong, fibercementskivor eller tegel och är övermålad. Den är målad med Flügger Facade Silikat, Flügger Facade Beton, Flügger Facade Impredur, Flügger Facade Zero eller Flügger Facade Universal. Flüggers produkter för mineraliska fasader har som syfte att skydda underlaget och ge fasaden en vacker yta. En mineralisk fasad har normalt sett längre underhållsintervaller än träfasader, men du bör ge färgen lite hjälp på traven.

En yta utomhus blir med åren kraftigt nedsmutsad, titta bara på dina fönster. De tvättar du säkert ett par gånger om året, men fasaden kanske inte får samma behandling.

Allmänna råd

Eventuell påväxt avlägsnas med hjälp av Flügger Facade Anti-green. Lägg på medlet, låt det verka 2-4 dagar och tvätta därefter med vatten och en mjuk borste.

Periodisk rengöring av fasaden ska utföras efter behov. Applicera Flügger Facade Clean förtunnad 1:50, låt det verka 5-20 minuter, bearbeta med borste och skölj rent med vatten. Var noga med att använda en mild lösning, då en stark lösning kan göra åverkan på färgfilmen. Soluppvärmda ytor ska tillåtas svalna innan rengöringsmedlet appliceras.

Fasaden bör kontrolleras löpande för att hålla utkik efter sprickbildning och begynnande flagning. Punktreparation kan göras genom att skrapa upp eventuella sprickor och bättringsmåla.

OLJADE TRÄYTOR

Du har en terrass, en ytterdörr, utemöbler eller annan träyta som är oljad. Oljan ger ett väderskydd och gör ytan vattenavvisande. En oljad yta har en begränsad hållbarhet och behandlingen måste upprepas med jämna mellanrum. Hållbarheten varierar beroende på hur väderutsatt ytan är.

Allmänna råd

Ytorna bör kontrolleras löpande för att hålla utkik efter påväxt och nedsmutsning. Periodisk rengöring av oljade träytor ska utföras efter behov. Eventuell påväxt avlägsnas med hjälp av Flügger Facade Anti-green. Lägg på medlet, låt det verka 2-4 dagar och tvätta därefter med vatten och en borste.

Tryckimpregnerat virke rengörs enligt följande: applicera Flügger Trallrent A, låt medlet verka 10 minuter, bearbeta med borste och skölj rent med vatten, var noga med att avlägsna all smuts och alla rengöringsmedelsrester. Applicera medlet på en mindre yta åt gången för att uppnå ett jämnt resultat. Soluppvärmda ytor ska tillåtas svalna innan rengöringsmedlet appliceras. När ytan är helt torr kan en ny inoljning göras.

Exotiskt trä rengörs enligt följande: fukta först ytan som ska rengöras, applicera Flügger Teak- och Trärens B, låt medlet verka ca 15 minuter, bearbeta med borste och skölj rent med vatten. Applicera medlet på en mindre yta åt gången för att uppnå ett jämnt resultat. Soluppvärmda ytor ska tillåtas svalna innan rengöringsmedlet appliceras. När ytan är helt torr kan en ny inoljning göras.

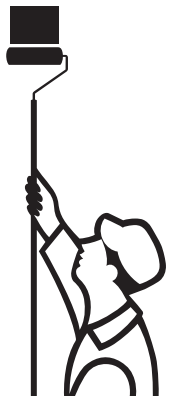
Flügger Teak- och Trärens B finns i en konsumentversion med högre pH då det enligt svensk lag är förbjudet att sälja produkter med extremt lågt pH-värde till konsumenter.

Flügger Skötselråd

PRODUKTER

De rengöringsprodukter som omnämnts I denna skrift är: Flügger Fluren 32 Allrent, Flügger Fluren 33 Kalkbort, Flügger Facade Anti-green, Flügger Facade Clean, Flügger Trallrent A, Flügger Teak- och Trärens B (konsument). För mer information om dessa produkter, vänligen besök www.flugger.se.

Flügger
flugger.se



Bopärm Vegabacken

Slättö Förvaltning AB

Vardövägen 44-48, Haninge
Vardövägen 49-53, Haninge

Inomhusklimat

Inomhusklimat vid varma sommardagar

Vänligen kontakta oss vid eventuella frågor!

SLÄTTÖ

Med vänlig hälsning,
Uthyrningen på Slättö Förvaltning
uthyrning@slatto.se

SLÄTTÖ

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 torka. 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,
Uthyrningen på Slättö Förvaltning
uthyrning@slatto.se