

# bruksanvisning



**KF 5200D A+**

**Cylinda**  
år efter år

## Innehåll:

Innan du använder skåpet första gången .....	2
Beskrivning av kyl/frys .....	3
Så används kylen .....	4
Användning av frysen .....	5
Så frostar man av frysen .....	6
Cylindas frystips .....	7
Installation .....	9
Ändring av dörrhängning .....	12
Cylinda ljudguide .....	14
Tekniska data .....	14
Cylinda energispartips.....	14
Om skåpet inte fungerar .....	15
Konsumentservice .....	16

---

## Innan du använder skåpet första gången - tänk på det här:

### EFTER TRANSPORT

Om skåpet legat ned under transport skall det stå upprätt i minst en timme innan strömmen slås på.

### SKÅPET MÅSTE STÅ PLANT

Det blir kallt inne i skåpet genom att ett kylämne, en gas, går runt i ett kretslopp. För att kretsloppet ska resultera i bästa möjliga kyl/frysformåga är det ett krav att skåpet står absolut plant. Hur man justerar skåpet vid eventuell lutning framgår av sid 13.

### TVÄTTA AV SKÅPET

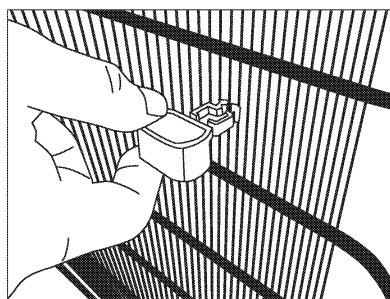
Tvätta skåp och dörrar ut- och invändigt med en svag lösning av vatten och diskmedel och en mjuk trasa. Torka sedan torrt. Använd aldrig repande skurmedel eller stålull.

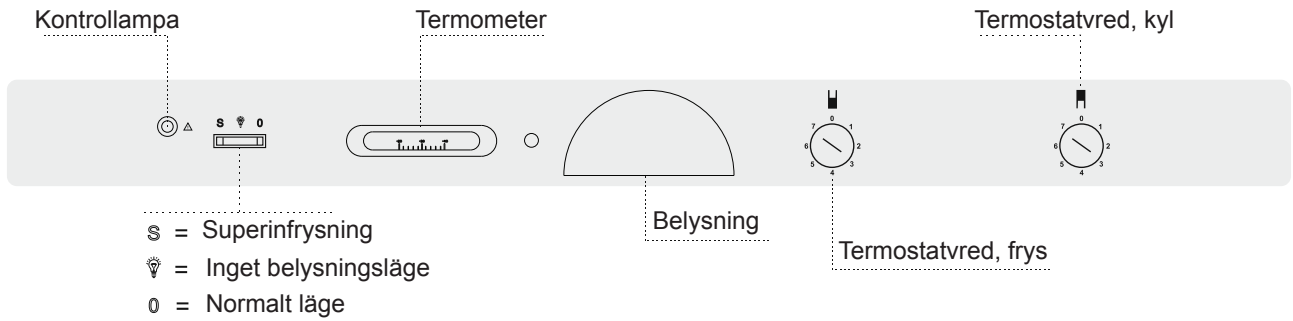
### OBS! UTTAGET MÅSTE VARA SKYDDSJORDAT

Skåpet har sladd med jordad stickpropp för anslutning till 1-fas 230 V.

### Montera distanserna

Montera de två medföljande distanserna enligt bild för att säkerställa luftcirkulationen.





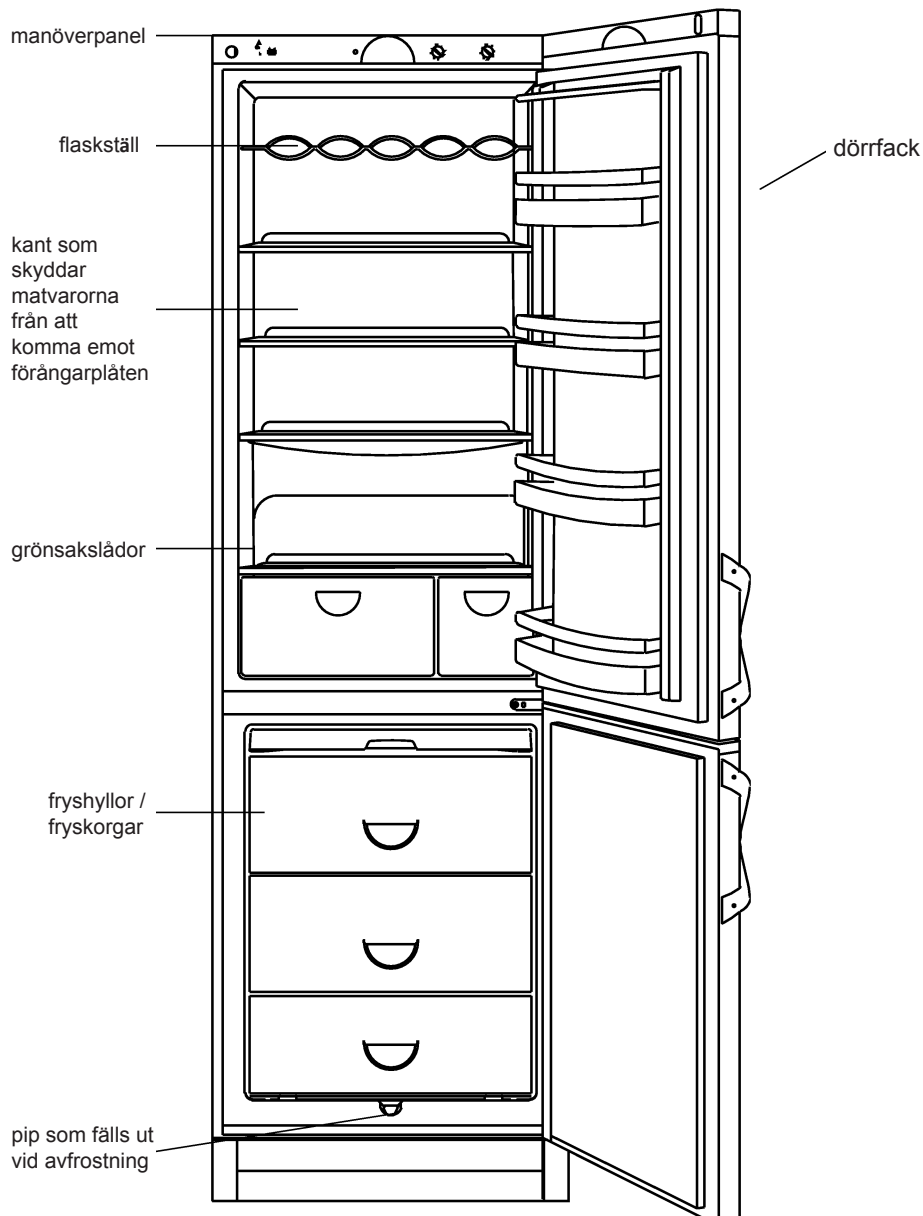
\*) Det är normalt att lampan lyser första gången skåpet sätts på och den lyser också under infrysning.

När knappen Superinfrysning är intryckt kommer funktionen Superinfrysning aktiveras i 24 timmar. Utrustningen kommer automatiskt återgå till tidigare arbetsvillkor efter 24 timmar.

### Inget ljusläge

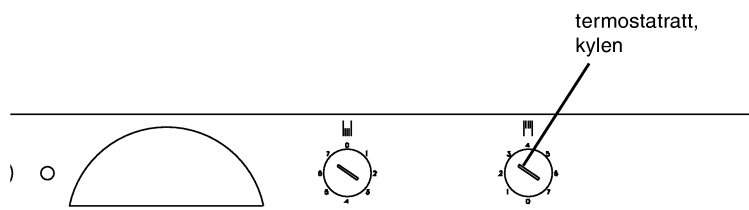
Indikatorn tänds med rött sken om temperaturen i frysen är för hög. Indikatorn fortsätter lysa med rött sken så länge temperaturen i frysen är för hög.

Om det omgivande ljuset är tillräckligt ljust kan användaren stänga enhetens lampa genom att aktivera det här läget. Det här läget kan användas för energibesparing.



## Så används kylan

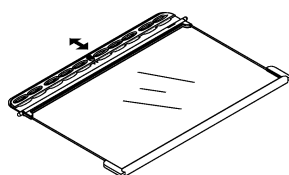
Termostaten kan ställas in i steg från 1 till 7 (kallast). Pröva dig fram till en passande inställning. Börja med 4 och justera tills lämplig temperatur uppnåtts. Normal förvaringstemperatur för kylvaror är +5°C. Kontrollera temperaturen genom att ställa in ett glas vatten med en termometer mitt i skåpet under ca 12 timmar. Medeltemperaturen är i regel +5°C mitt i skåpet.



Det här bör förvaras i kylan...

Alla mjölkprodukter, ost, ägg, majonnäs, smör, margarin, kött, fisk, kolonialvaror, färdigmat.

Varor som rå potatis, bananer, tomater och gurka tål inte alltför låga temperaturer. De förvaras därför bäst i grönsakslådorna under glasskivan eller högst upp i skåpet, dock inte mot kylplattan längst bak i skåpet.



Temperaturreglering i grönsakslådan:

Spjället ovanför grönsakslådan gör det möjligt att reglera såväl temperaturen som fuktigheten i lådorna.

- Öppet spjäll sänker temperaturen och fuktigheten.
- Stängt spjäll ökar temperaturen och fuktigheten.

## Avfrostning

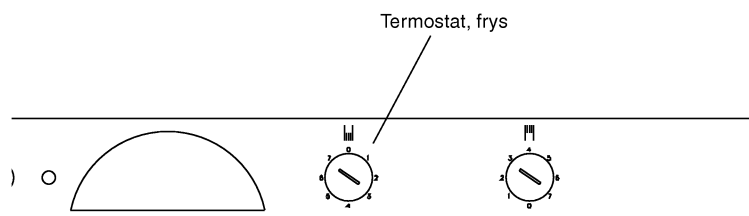
Kylskåpet avfrostas automatiskt. Smältvattnet rinner ner genom ett inbyggt rör, samlas upp i en skål och förångas.

Ett par gånger om året bör lite rodalon eller liknande hällas i smältvattenrännan så att eventuell smuts upplöses.

# Användning av frysen

## 1. HÅLL RÄTT FÖRVARINGSTEMPERATUR

Temperaturen kan ställas i lägen från 1 till 7 (max.).  
-18°C är den optimala förvaringstemperaturen. (Tänk på att en lägre temperatur förbrukar mer energi).



## Tänk på...

### - att frysa in varan i rätt skick

Olika matvaror kräver olika behandling före infrysningen. Se lagringstabellen på sid 10-12. Emballera väl.

Pressa ur luften ur paketen så att varorna inte torkar ut på ytan.

### - att inte lägga in varma varor

För att infrysningen ska ske så snabbt som möjligt bör de varor som ska frysas ha högst rumstemperatur.

Ställer man in en varmare förpackning bidrar detta till isbildning på väggar och förpackningar, dessutom går det åt extra mycket energi för att nå optimal förvaringstemperatur.

## 2. LÄGG MATVARORNA PÅ EN FRYSHYLLA

Frys in varorna glest, så går infrysningen snabbast.

### - ATT FRYSA IN VARAN I RÄTT SKICK

Olika matvaror kräver olika behandling före infrysningen. Se lagringstabellen på sid 10-12. Emballera väl. Pressa ur luften ur paketen så att varorna inte torkar ut på ytan.

### - ATT INTE FRYSA IN FÖR MYCKET I TAGET

Lägg inte ner allt på en gång! Om man ska frysa ner mycket, är det klokare att förvara varorna i kylskåpet och successivt paketera och lägga dem i frysen. Läger man i onödigt mycket på en gång höjs temperaturen i skåpet och varornas kvalitet kan påverkas.

### - ATT INTE LÄGGA IN VARMA VAROR

För att infrysningen ska ske så snabbt som möjligt bör de varor som ska frysas ha högst rumstemperatur. Ställer man in en varmare förpackning bidrar detta till isbildning på väggar och förpackningar. Dessutom går det åt extra mycket energi för att nå optimal.

### Så här mycket kan du frysa in i Cylinda



Modell	Total nyttovol. (frys)	Per dygn
KF5200D	101liter	14 kg
KF5200DRF		

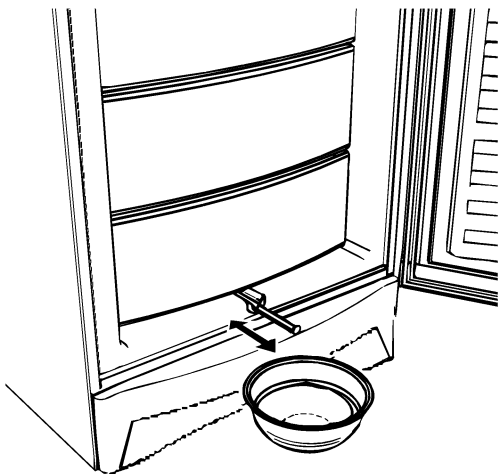
## Avfrostning av frysen

Varorna och fuktigheten i luften Orsakar såsmåningom ett tunt lager frost eller is i skåpet. Ett tunt lager av frost eller is nedsätter inte frysens funktion, men ju mer beläggning, desto större blir energiförbrukningen. Lite lös frost kan man skrapa bort med en plast- eller träskrapa. Använd aldrig kniv eller andra skarpa verktyg då de kan skada invändiga detaljer i skåpet.

När frost- och isbildningen är 4-5 mm, måste dock frysen avfrostas.

### GÖR SÅ HÄR:

1. Slå ifrån frysen genom att vrida termostaten till »0«.
2. Dra ut avrinningsanordningen längst ner i skåpet och placera en skål under den. Om den är fastfrysens, lägg en trasa som doppats i varmvatten ovanpå den under ett par minuter.
3. Ta ut matvarorna. Förvara dem i kylskåpet eller insvepta i tidningar så att de hålls så kalla som möjligt.
4. Sätt in en skål med varmt (inte kokande) vatten i frysen.
5. Håll skåpet under uppsikt under upptiningsprocessen för att hindra att vatten av misstag kommer på golvet, man bör också lägga trasor runt skålen som skydd för is och stänk. När isen smält, rengör frysen med vatten och lite diskmedel. Torka med en mjuk trasa.
6. Ställ in termostaten igen. Slå på infrysningskontakten om det är många varor som ska läggas tillbaka i skåpet. (om en sådan finns)
7. Varorna kan läggas in igen ca. 5 minuter efter det att skåpet startats igen.
8. Slå ifrån infrysningskontakten efter 24 timmar. (om en sådan finns).



Vid avfrostning drar man ut avrinningsröret.

## Underhåll

OBS: Slå ifrån skåpet genom att vrida termostaten till »0« innan skåpet rengörs.

Vid rengöring av skåpet används en mild lösning av vatten och diskmedel och en mjuk trasa.

Glöm inte att rengöra smältvattenrännan i kyldelen. Håll lite svag klorin eller liknande i rännan.

Efter rengöring av dörrens tätninglist bör du kontrollera att den fortfarande sluter tätt. En trasig list måste bytas.

För att kylsystemet ska fungera optimalt måste då och då göra rent rörsystemet och kompressorn på skåpets baksida med en borste eller dammsugare.

Eventuellt kan du dammsuga bakom fotpanelen.

Om skåpet inte används under mer än 2 dygn ska strömmen brytas, och dörrarna bör stå öppna för ventilering så att inte dålig lukt uppstår.



### VARNING!

Använd inte elektriska apparater, knivar eller andra vassa föremål för att påskynda avfrostningen. Det är farligt.

## Byte av glödlampa

Dra ur stickkontakten.  
Lampan byts som en vanlig glödlampa.

Lampans beteckning: 12W E14.

OBS:  
Lampan får inte vara större än 12W.

## Belysning

Skåpet är försett med en anordning som släcker lampan om dörren står öppen / på glänt onormalt länge.

Om dörren hålls stängd under några minuter upphävs funktionen, och lampan tänds på normalt sätt igen.

## Viktigt!

Om nätsladden skadas ska den ersättas med motsvarande typ, som levereras av tillverkaren eller dennes servicerepresentant.

## Cylindas frystips

Kött går utmärkt att frysa in, och det kan göras på många olika sätt. Frys inte in alltför stora portioner. Temperaturen i frysen kan då stiga och köttets kvalitet försämras.

Det är praktiskt att skära upp köttet i de portioner som man tänker använda vid själva tillagningen. Kött som kommer från egen slakt eller från jakt ska möras före infrysning.

(Det kött vi köper är alltid mörat).  
Undvik att frysa in lättsaltat kött och kolonialvaror.!

Uppgifterna kommer  
från Djupfrysingsbyrå  
och Allt om Mat.

### Kött och fågel

Biff	<i>Rå, hel</i>		6-8 mån
Enkelbiff	<i>Rå</i>		10-12 mån
Entrecote	<i>Rå</i>		10-12 mån
Filé	<i>Rå, hel eller i bitar</i>	Nöt	6 mån
		Gris	10-12 mån
Gås	<i>Rå, hel, urtagen</i>		6 mån
Hare	<i>Rå, flådd, urtagen hel eller i bitar</i>		12 mån
Höns	<i>Urtaget</i>		6 mån
Kalkon	<i>Urtagen</i>		6 mån
Kalvbog	<i>Rå, hel eller i bitar</i>		12 mån
Kanin	<i>Rå, flådd och urtagen</i>		12 mån
Kotlettrad	<i>Rå, i bitar</i>		
		Gris	3 mån
		Kalv	10-12 mån
		Ren	12 mån
		Rådjur	12 mån
Kyckling	<i>Urtagen</i>		6 mån
Lammkött			6-12 mån
Lever	<i>Rå, stuvad</i>		6-8 mån
Njure	<i>Rå</i>		4 mån
Nötkött			6-12 mån
Revbensspäll			12 mån
Rostbiff	<i>Rå, stekt</i>		10-12 mån
Ren			12 mån
Rådjur			12 mån
Älg			1 år

Detta är de lagringstider som experter rekommenderar för olika matvaror. Mat som ligger längre i frysen blir inte hälsovådlig, men smaken försämras.

Kom ihåg att när maten tinats upp ska den behandlas som färskvara.

## Fisk och skaldjur

Aborre	<i>Urtagen, rå, hel eller i filéer</i>	8 mån
Braxen	<i>Urtagen, rå, hel eller i filéer</i>	8 mån
Fiskpinnar		4-6 mån
Forell	<i>Urtagen, rå, hel eller i filéer</i>	4-6 mån
	<i>Rökt</i>	1 mån
Gädda	<i>Rå, urtagen hel eller i bitar</i>	8 mån
Gös	<i>Rå, urtagen, hel eller i skivor</i>	8 mån
Hummer	<i>Kokas i spad</i>	3 mån
Krabba	<i>Kokas och fryses utan spad</i>	6 mån
Kräfter	<i>Kokas i spad</i>	12 mån
Lax	<i>Rå, urtagen, i bitar</i>	3 mån
	<i>Rökt</i>	2 mån
Lutfisk		12 mån
Piggvar	<i>Rå, urtagen, i bitar</i>	6 mån
Räkor	<i>Kokas i spad, fryses med eller utan spad</i>	6 mån
Sill	<i>Urtagen, rå</i>	3 mån
Spätta	<i>Rå, urtagen, hel, eller i bitar</i>	6 mån
Strömning	<i>Urtagen och ev. urbenad</i>	3 mån
Torsk	<i>Urtagen, rå, hel eller i bitar</i>	8-12 mån
Ål	<i>Rå</i>	3 mån
	<i>Rökt</i>	1 mån
Öring	<i>Urtagen, rå, hel eller i bitar</i>	3 mån

Fisk kan frysas på olika sätt.

Längsta hållbarheten får fisken om den fryses in färsk och hel men urtagen.

## Frukt och bär

Apelsin	<i>Pressad</i>	12 mån
Aprikos	<i>Skållas, skalas, urkärnas</i>	12 mån
Björnbär		12 mån
Blåbär		12 mån
Hallon		10-12 mån
Hjortron		12 mån
Jordgubbar		10-12 mån
Krusbär	<i>Kokas i sockerlag</i>	12 mån
Körsbär	<i>Urkärnas</i>	12 mån
Lingon		12 mån
Persikor	<i>Skållas, urkärnas, i sockerlag</i>	12 mån
Plommon	<i>Skållas, skalas, halveras, urkärnas, i sockerlag</i>	12 mån
Päron	<i>Kokas i sockerlag</i>	12 mån
Rabarber		12 mån
Slånbär		12 mån
Smultron	<i>Sockrade</i>	6 mån
Vinbär	<i>Repade eller i klasar</i>	12 mån
Äpple	<i>Skalas, urkärnas, halveras och förvälls i sockerlag</i>	12 mån

Frukt och bär är idealiska varor att frysa

De ska alltid frysas in torr-sockrade eller i sockerlag.

## Färdiglagat

Buljong		6 mån
Fisk, kokt eller i block		10-12 mån
Fiskpinnar		4-6 mån
Fiskrätter, gratänger, soppor		4-6 mån
Grönsaksrätter		6 mån
Hamburgare		3-4 mån
Janssons frestelse		3 mån
Kötträtter med helt kött		4-6 mån
Kött rätter med malet kött		3-4 mån
Pizza		3-6 mån
Pommes frites		6 mån

Det är både praktiskt och ekonomiskt att frysa in färdiglagad mat från seriematlagning och långkok.

Tänk på att lagringstiden blir kortare ju mer fett maten innehåller.

Charkvaror bör inte frysas.

## Bröd och bakverk

Matbröd		6 mån
Ostkaka		6 mån
Paj	<i>Gräddad eller ogräddad</i>	3 mån
Pepparkaksdeg		6 mån
Rulltårta		6 mån
Smördegspattor		6 mån
Småkakor		3 mån
Sockerkaka		3 mån
Tårta		3 mån
Vetebröd	<i>Färdiggräddat</i>	3-6 mån
Wienerbröd	<i>Färdiggräddade</i>	3 mån

Bröd och bakverk passar utmärkt att frysa in gärna skivat.

Tänk på att lagringstiden blir kortare ju mer fett det är i brödet.



## Grönsaker, svamp

Aubergine	Förvälls	12 mån
Blomkål	Delas, förvälls	10-12 mån
Broccoli	Förvälls	10-12 mån
Brysselkål	Förvälls	12 mån
Bönor	Förvälls	12 mån
Dill	Hackas (undantag hela dillkronor)	10-12 mån
Gräslök	Hackas	10-12 mån
Grönkål	Förvälls	12 mån
Haricot Verts	Förvälls	12 mån
Juice		12 mån
Kålrot	Förvälls i bitar	12 mån
Lök	Hackas, förvälls	12 mån
Majskolvar	Förvälls	12 mån
Mangold	Förvälls	12 mån
Morötter	Förvälls	12 mån
Nässlor	Förvälls, hackas	12 mån
Paprika	Förvälls	12 mån
Pepparrot	Förpackas rå i alu-folie	12 mån
Persilja	Hackas	12 mån
Purjolök	Stora bitar, förvälls småstrimlad fryses rå	12 mån
Rabarber	Råa, osockrade eller lätt sockrade	12 mån
Rödbetor	Späda, kokas skalas	12 mån
Selleri	Förvälls	12 mån
Spenat	Förvälls	12 mån
Squash	Förvälls	12 mån
Ärter	Förvälls	12 mån
Svamp	Förvälls Smörfräst	10-12 mån 6 mån

De allra flesta grönsaker kan frysas in, liksom all slags svamp

Vissa grönsaker förlorar fräschhet om de fryses.

Mjölksprodukter kan bli vattniga och flockiga.

Det går inte att frysa in rätter med gelantin.

Charkvaror bör inte frysas.

## Varor som ej bör/behöver frysas

Aladåb	Ost som är grynpipeg
Avocado	(Fet ost går däremot bra)
Banan	Pepparkakor
Gelé	Rädisor
Gurka	Sallad (färsk)
Marmelad	Skorpor
Mjölksprodukter	Surkål
Omelett	Tomat
	Ägg

## Installation

### PLACERING

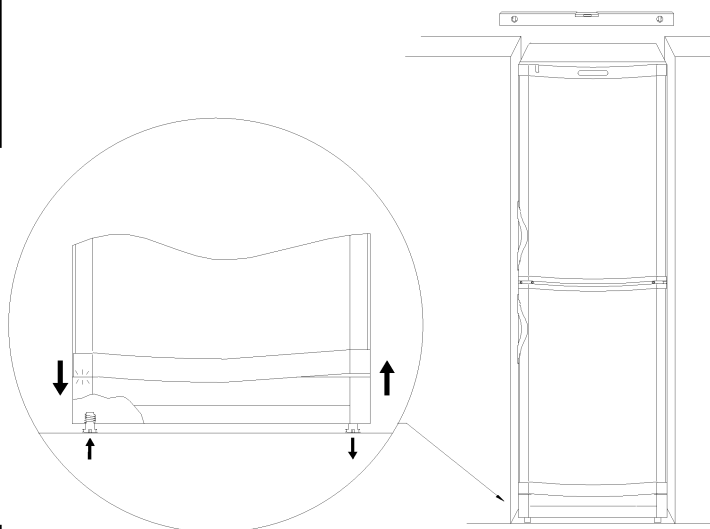
Placera skåpet på ett torrt underlag och så att det inte utsätts för direkt solljus eller värme från annan värme-källa.

Skåpet ska stå stadigt och plant, vilket lätt kan justeras in med hjälp av de inställbara fötterna på sockeln.

Skåpet bör inte luta mot en vägg på gångjärnssidan. Om skåpet står på en matta eller ett trägolv bör man efter

### SKÅPET MÅSTE STÅ RAKT

Kontrollera med ett vattenpass att skåpet står rakt.



### JUSTERING AV DÖRR

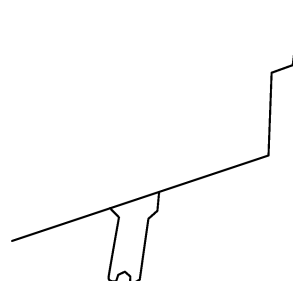
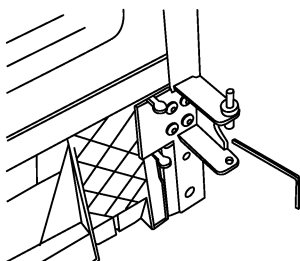
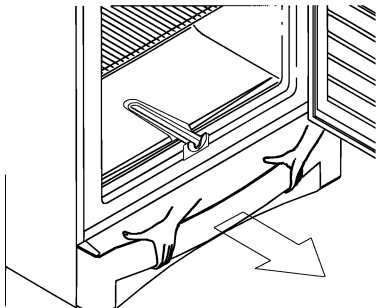
Om dörren stöter mot sparksockeln kan du avhjälpa det genom att justera fötterna enligt ritningen.

### OM SKÅPET STÅR OJÄMNT:

Ta tag i front-panelen nedtill och lyft uppåt utåt. När panelen är borttagen kan man justera fötterna.

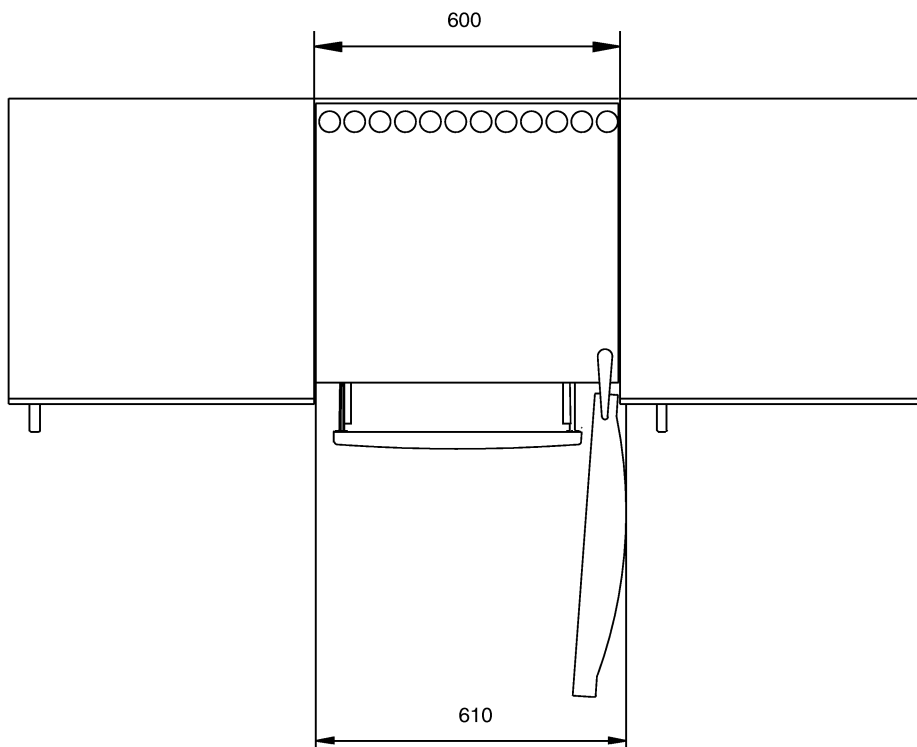
Justera genom att vrida de 4 fötterna med en 13 mm skiftnuckel. Kontrollera gärna med vattenpass att skåpet står jämnt. Sätt tillbaka frontpanelen genom att fästa i ovankant och sedan trycka den på plats.

Om så behövs, justera de bakre fötterna innan skåpet monteras i sitt läge. Finjustering av fötterna görs framifrån med fotpanelen demonterad.



### SKÅPET SETT FRÅN OVAN

Rekommenderat avstånd till vägg på gångjärnssida för att kunna placera om hyllor och dra ut backar är 25 mm.

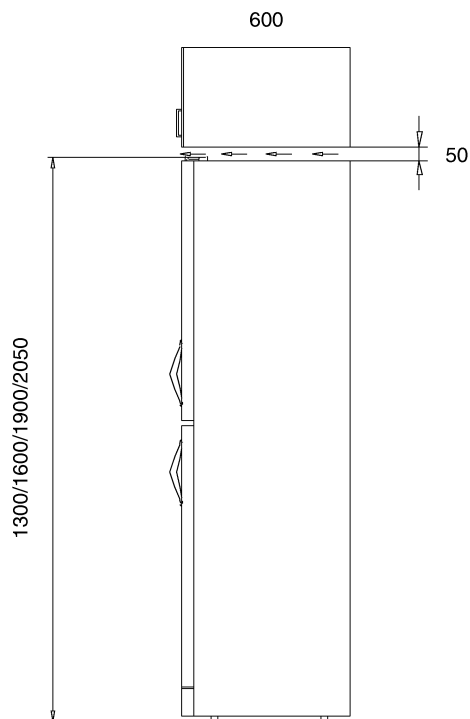
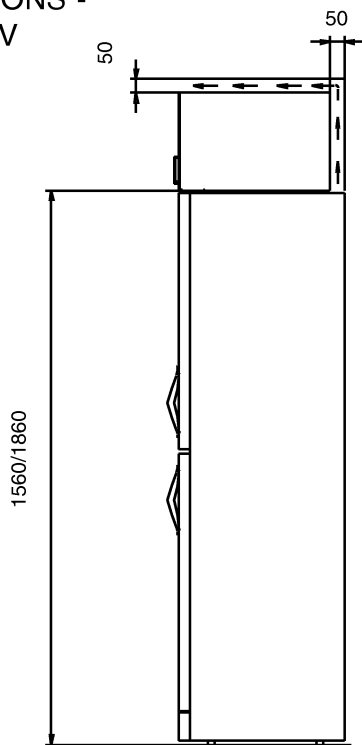


## FRISTÅENDE ELLER INBYGGNAD

Skåpet kan användas fristående eller byggas in. Beakta eventuella lokala föreskrifter som finns för installation av skåpet. Måtten för inbyggnad framgår av skisserna. Ventilationen i Cylindas kylprodukter är anpassad till de förutsättningar som råder med moderna träöverskåp som har indragen rygg. Överskåp i plåt, monteras direkt på produkten.

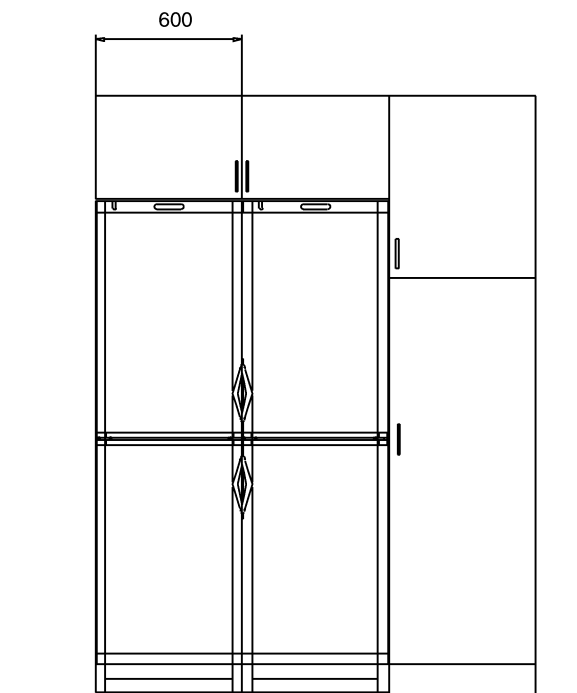
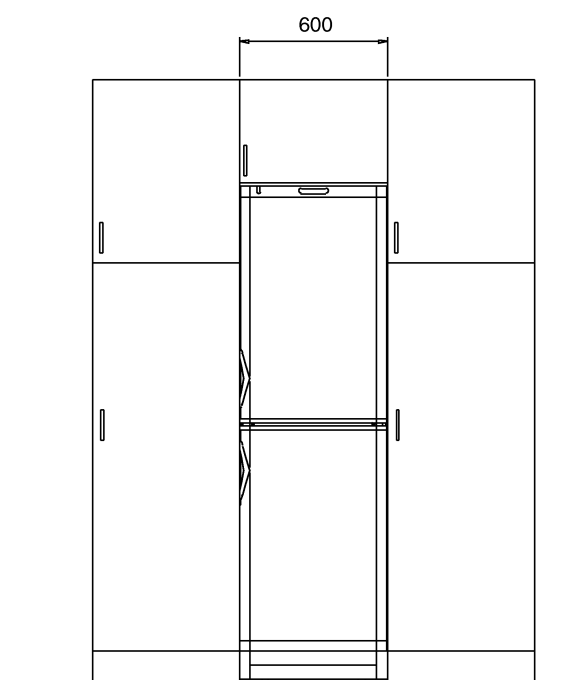
Omgivningstemperatur där skåpet står, skall vara 16-32°.

## INSTALLATIONS- ALTERNATIV



## TVÅ SKÅP INTILL VARANDRA

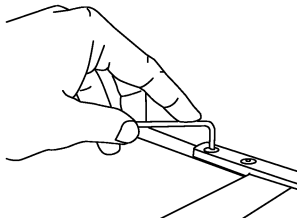
Om två sat KF5200D - KF5200DRF placeras intill varandra skall en luftspalt om minst 30 mm finnas mellan skåpen. Dessa skåp har inbyggd, dammskyddad kondensor.



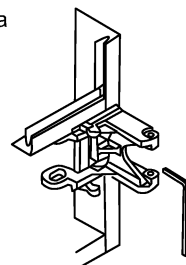
# Omhängning av dörrar

Dörrarna kan växlas från högerhängning till vänsterhängning (eller tvärtom) på följande sätt:

- ① Det överste gångjärnet avlägnas. Dette används senare som översta gångjärn på motsatt sida. Lyft av den översta dörren.

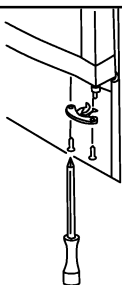


- ⑥ Justering av nedre dörren. De 2 skruvarna i botten-gångjärnet lossas på nytt och gångjärnet skjuts i önskad riktning. Skruvarna dras åt och fotpanelen monteras.

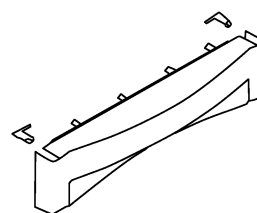


- ② På de apparater som har en dörrstängare på överdelen:

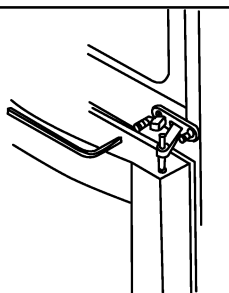
Dörrstängaren avlägnas och återmonteras på den motsatta sidan.



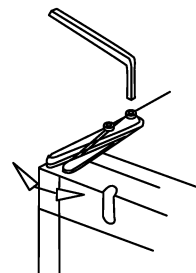
- ⑦ Fotpanelen sätts tillbaka och blindpluggen monteras på motsatt sida.



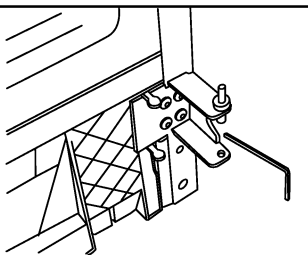
- ③ Det mittersta gångjärnet demonteras. Lyft bort den nedre dörren. Sätt tillbaka gångjärnsskruvarna. Gäller endast 2-dörrars modeller.



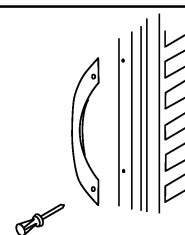
- ⑧ Justering av övre dörren; Skruvarna i gångjärnet över dörren lossas och gångjärnet vrids i önskad riktning. Skruvarna dras åt igen.



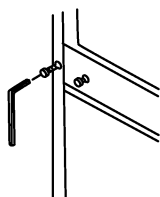
- ④ Fotpanelen avlägsnas (se sid. 15). Bottengångjärnet demonteras med de 2 skruvarna, gångjärnet vänds 180° och monteras på motsatt sida.

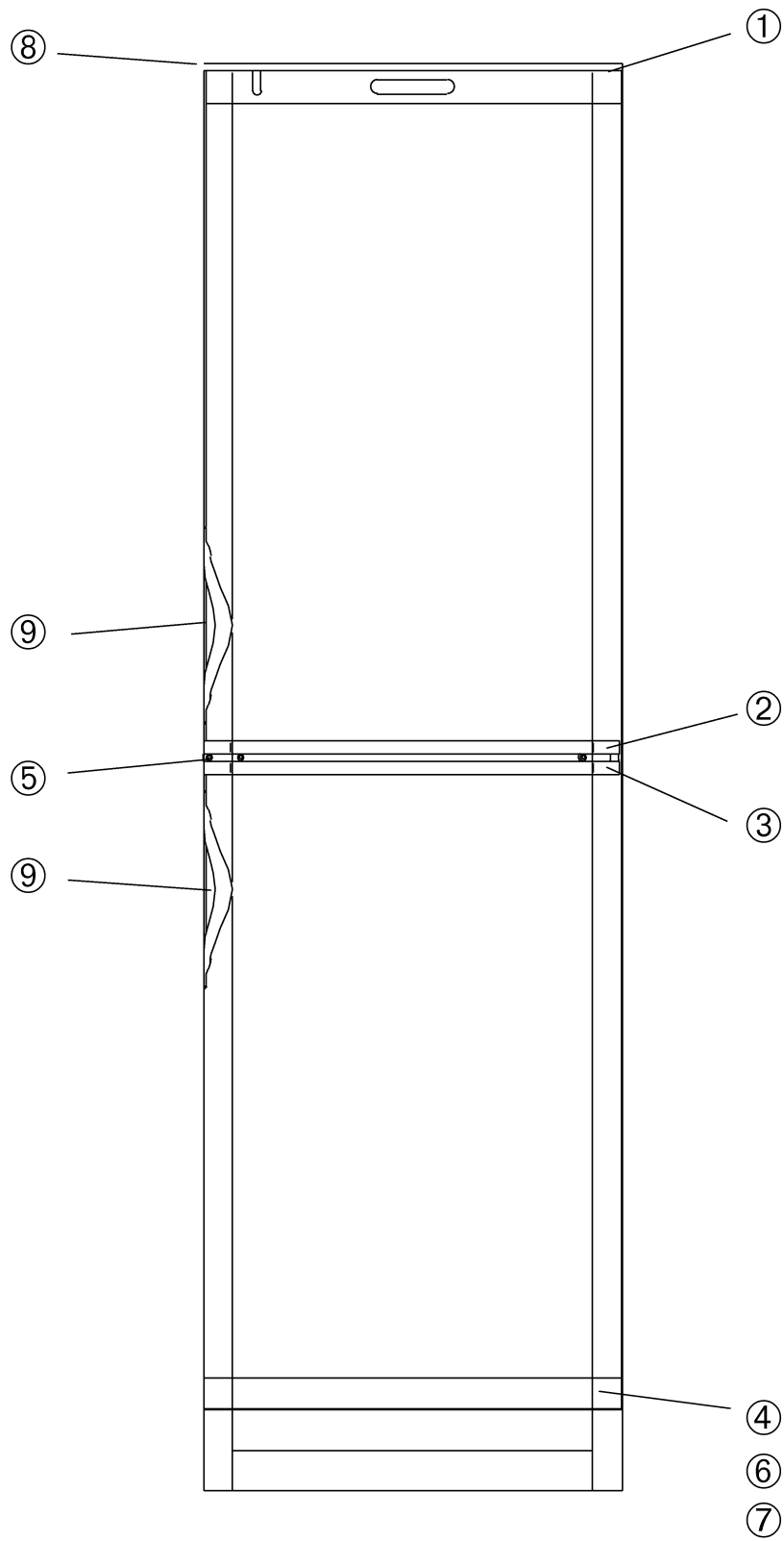


- ⑨ Handtaget flyttas. Täckpluggarna sätts i handtagshålen.



- ⑤ Skruvarna i mitten på den nya gångjärnsidan demonteras. Den nedre dörren monteras och det mittersta gångjärnet skruvas fast. Montera den övre dörren och skruva fast det övre gångjärnet. Gäller endast 2-dörrars modeller.





## Cylinda ljudguide

Detta skåp har ett freonfritt köldmedium. De nya gaserna som ersatt freonet är positiva för miljön men har tyvärr den egenskapen att de har en högre förmåga att leda ljud. Jämfört med Ditt gamla skåp kan ljudnivån därför uppfattas som högre. *Detta är helt normalt.*

### CHECKLISTA

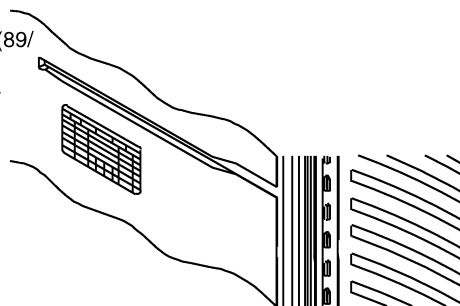
- Kontrollera att skåpet står plant, samt att hyllor och korgar är korrekt insatta
- Försök undvika att placera skåpet *för* tätt intill annat föremål, t ex diskbänk.
- Har skåpet rörslangor på baksidan, kontrollera att de inte ligger emot varandra (frilägg rören från varandra).
- Placera skåpet svalt - inte i direkt solljus.
- Använd skåpet effektivt. Onödigt öppnande av dörrarna ger extra arbete för kompressorn som ska hålla temperaturen. Ljud uppstår alltid när kompressorn arbetar.

### NORMALA LJUDKÄLLOR

- Ett klickande ljud kan höras när termostaten slår till och från.
- Susande eller svagt bubblande ljud kan höras från kylsystemet när köldmediet pumpas runt i skåpet.
- Droppande ljud beror på smältvatten som via en slang rinner ned i skålen.
- Surrande eller pulserande ljud kan höras från kompressorns motor och pump.

### TEKNISKA DATA

Denna apparat uppfyller bestämmelserna i följande direktiv: EMC-direktivet (89/336) och lågspänningsdirektivet (72/73) med tillägg;  
Hushållsapparater som säljs inom EU uppfyller dessutom energieffektivitetsdirektivet (96/57) med tillägg.  
Typskylten, som är placerad inne i apparaten, innehåller diverse teknisk information samt typ- och serienummer.



### Cylinda energispartips

- Låt mat och dryck kylas av utanför apparaten.
- Placera maten i kylskåpsutrymmet vid upptining av frusen mat. Den låga temperaturen hos den frusna maten hjälper till att kyla kylskåpsutrymmet när maten tinar upp. Vilket ger en energibesparing. Om den frusna maten tas ut orsakar den ett slöseri med energi.
- Vid inställning av drycker och flytande föda måste de täckas över. I annat fall ökar fuktigheten i apparaten. Vilket medför att funktionstiden blir längre. Att täcka över drycker och flytande föda hjälper också till att bevara lukt och smak.
- Öppna och stäng apparatens dörr så snabbt som möjligt vid inställning av mat och dryck.
- Låt locken vara på i apparaten för varje utrymme med annan temperatur.  
(grönsaks-, kylfack, osv).
- Dörrtätningen måste vara ren och mjuk. Ersätt tätningar om de är utslitna.
- Rengör emellanåt apparatens baksida med en dammsugare eller målarpensel för att förhindra en ökad energiförbrukning.



### VARNING!

Eftersom köldmediet i denna apparat är en brandfarlig gas (Isobutan R600a) bör stor försiktighet iakttas vid transport, upppackning och installation. Följ tillverkarens rekommendationer för avfrostning, och använd inte mekaniska verktyg eller andra konstlade sätt för att påskynda avfrostningen. Service får endast utföras av ett kvalificerat servicecenter.

## Om skåpet inte fungerar

Om man är osäker på om skåpet fungerar eller inte, kan man testa det på följande sätt:

Stäng av skåpet i 15 minuter.

Slå sedan på det igen. Om det 5 min därefter märks en lätt frostbeläggning på frysens hyllor resp. på kylens kylelement (metallstycket baktill inne i skåpet) så fungerar skåpet.

Innan service beställs, kontrollera först följande:

- 1 Står skåpet rakt?
- 2 Är stickproppen isatt?
- 3 Har en säkring ("propp") gått?
- 4 Är det elavbrott?
- 5 Är temperaturvredet riktigt inställt?

Oavsett av vilken orsak skåpet inte fungerar, undvik att öppna dörrarna så att kylan släpps ut.

## Säkerhet Viktigt!

Ett kasserat skåp kan vara farligt för barn vid lek.

Ta bort dörrarna eller placera skåpet så att barn inte kan komma åt det.

### Är apparaten tillräckligt kall;

Apparaten har designats för att fungera i normal rumstemperatur i enlighet med den klimatklass som uppges på skåpets typskylt. Användning av apparaten i miljöer vars temperaturvärden inte överensstämmer med de som uppges på etiketten rekommenderas inte.

<b>Klimatklasser</b>	<b>Rumstemperatur (°C)</b>
<b>T</b>	Mellan 16 och 43 (°C)
<b>ST</b>	Mellan 16 och 38 (°C)
<b>N</b>	Mellan 16 och 32 (°C)
<b>SN</b>	Mellan 10 och 32 (°C)

(\*) Uppfyller standarderna TS EN ISO 15502, Tropisk klass har definierats endast för rumstemperaturer mellan 16°C och 43°C.



# service

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

# uppge

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

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

Elektroskandia Sverige AB, Cylinda, 191 83 Sollentuna

**Cylinda**  
år efter år

52158637