

bruksanvisning

Ugn



IBU 91 RFS
IBU 91 V

Cylinda
år efter år

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 fransäger 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 personrum 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 teknik. 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 sågdam. 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 flerpoleg 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.

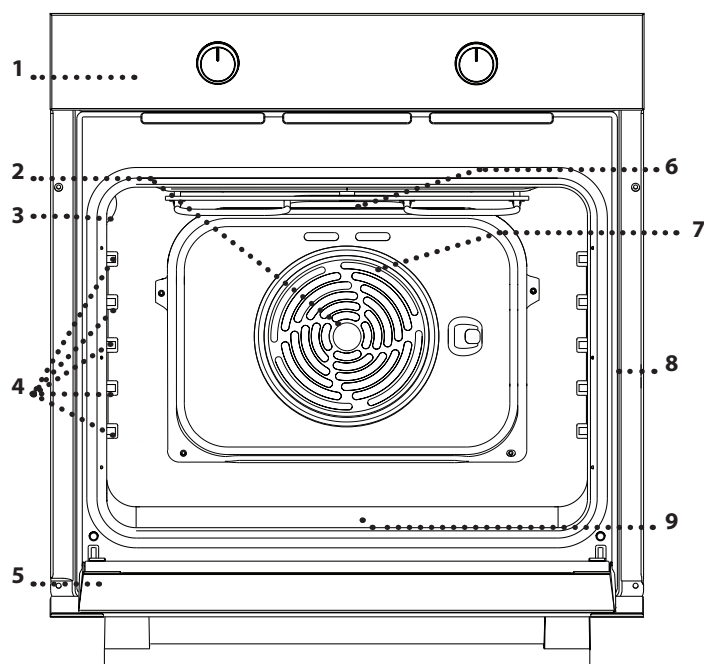
MILJÖRÅD

Förvärm bara ugnen om detta specificeras i tillagningstabellen eller i ditt recept. Använd mörka eller svartlackerade ugnsglas 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

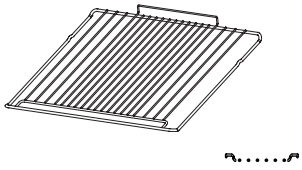
Vrid för att välja önskad temperatur när de valda funktionerna aktiveras.

3. LAMPA TERMOSTAT/ FÖRVÄRMNING

Tänds under uppvärmningsfasen.
Släcks när önskad temperatur har uppnåtts.

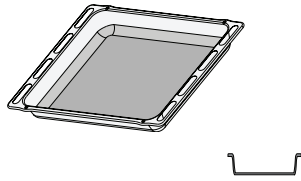
TILLBEHÖR

UGNSGALLER



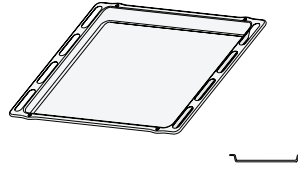
Gallret kan användas för att grilla mat eller som underlägg för grytor, kakformar och andra ugnsfasta matlagningskärl. Perfekt för griljering av bröd, kött, fisk grönsaker.

LÅNGPANNA



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

BAKPLÅT

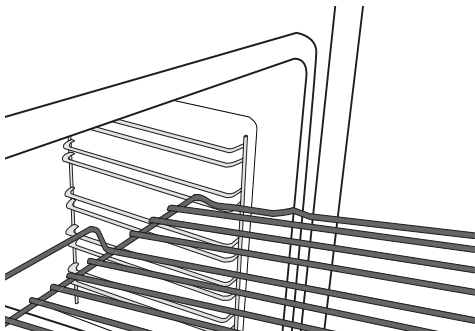


Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk, etc.

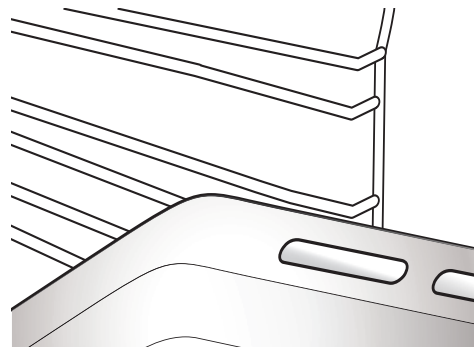
Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör kan köpas separat. Vänd dig till Cylinda-kundservice.

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.

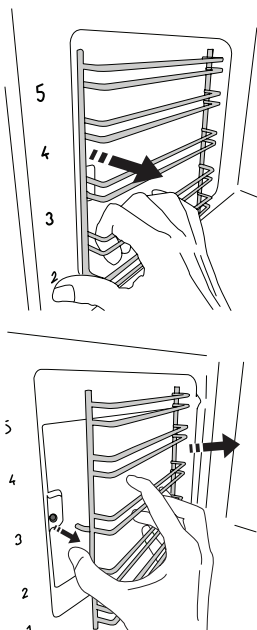


- Övriga tillbehör, såsom bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

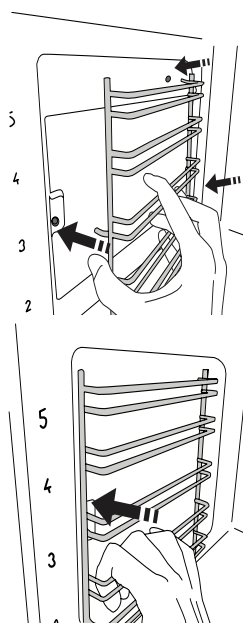


TA BORT OCH MONTERA SIDOSTEGARNA

- **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

0 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 tårter 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.

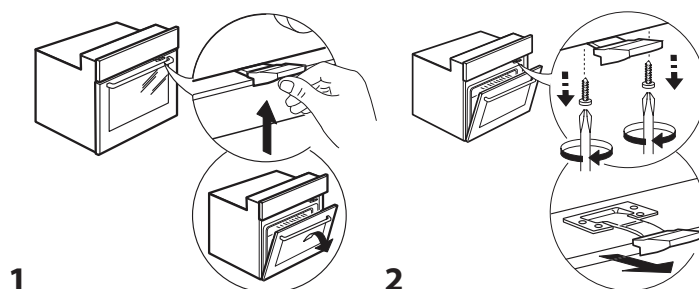
VARMLUFT
För tillagning av olika maträtter som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) på samma gång. Funktionen gör det möjligt att tillaga olika slags mat utan risk att de drar åt sig lukt från varandra.

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).



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 termostatsens lysdiod för att signalera att förvärmningsfasen har börjat.

I slutet av fasen släcks termostatsens 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/smördegshakning		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.

- Luckan kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att underlätta rengöring av glaset.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

TILLBEHÖR

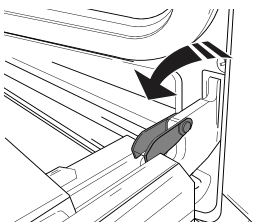
Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

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.

BORTTAGNING OCH TILLBAKAMONTERING AV LUCKAN

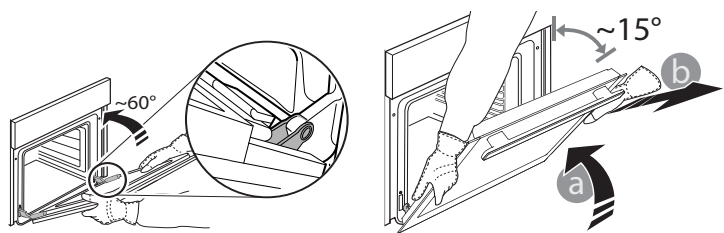
1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



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.

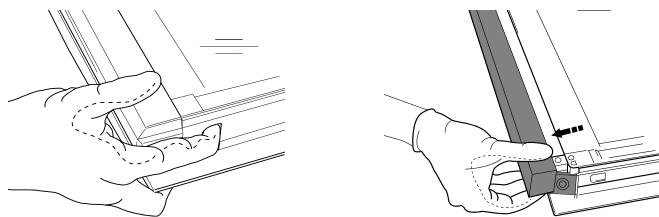
3. Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

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.

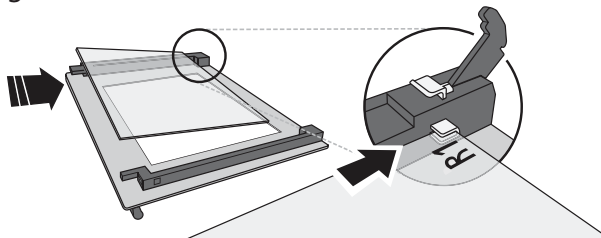
CLICK & CLEAN – RENGÖRING AV GLASET

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 mellanglasets (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	Strömvavbrott 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

 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:

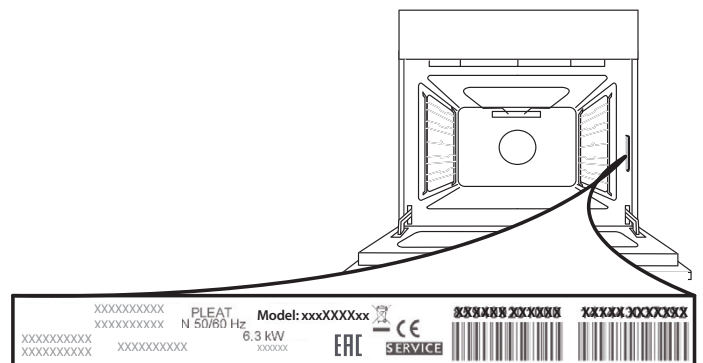
1. Kontrollera om problemet kan lösas på egen hand med de åtgärder som beskrivs i tabellen Felsökning.

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 uppges:

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



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

Se det medföljande garantihäftet för mer information om garantin.



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

uppgge

- 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