



Beboermappe for DOMEA Randers Kaskelotten

Denne mappe er gældende for afdeling
138-01 Kaskelotten

Information om

Normal vedligeholdelsesreglement for

Model A – med istandsættelse ved fraflytning

Normal-vedligeholdelsesreglement for Model A – med istandsættelse ved fraflytning

Normal-vedligeholdelsesreglement
udarbejdet af Boligselskabernes
Landsforening efter reglerne i lov nr. 930 af
19. december 1986 om ændring af lov om
boligbyggeri.

I. GENERELT

Reglernes ikrafttræden

1. Med virkning fra den 1. juli 1987 erstatter dette vedligeholdelsesreglement tidligere gældende reglementer.
Ændring af boligoverenskomsten
2. Vedligeholdelsesreglementet træder i stedet for eller supplerer de bestemmelser om vedligeholdelse i boperioden og istandsættelse ved fraflytning, som står i boligoverenskomsten/lejekontrakten (herefter kaldet kontrakten), og skal derfor betragtes som et tillæg til denne.
Fraflytningsordningen
3. Afdelingen overtager gradvis udgiften til den normale istandsættelse ved fraflytning – jfr. afsnit IV, stk. 1.
Overtagelsen sker i forhold til den periode, som den enkelte boligtager har haft lejemålet.
4. Afdelingen overtager udgiften til den normale istandsættelse ved fraflytning med 1% pr. måned regnet fra indflytning, dog tidligst den 1.1.84 og til lejemålets ophør.
Når der er gået 8 år og 4 måneder vil afdelingen helt have overtaget udgiften til den normale istandsættelse ved fraflytning.
5. Hvis fraflytning sker, inden afdelingen helt har overtaget udgiften til den normale istandsættelse, betaler boligtageren kun den andel, som afdelingen ikke har overtaget.
Misligholdelse
6. Istandsættelsesudgifter som følge af misligholdelse, vil blive pålagt den fraflyttende boligtager fuldt ud, uanset boperiodens længde.
Misligholdelse foreligger, når der konstateres forringelser eller skader som følge af fejlagtig brug, fejlagtig vedligeholdelse eller uforsvarlig adfærd af boligtageren, medlemmer af dennes husstand eller andre som boligtageren har givet adgang til boligen.

II. OVERTAGELSE AF BOLIGEN VED INDFLYTNING

Boligens standard

1. Ved overdragelsen til tilflytteren fremtræder lofter og vægge nyistandsat.
Kun hvor der efter selskabets skøn har været behov for det, vil træværk, inventar og gulve være istandsat.
2. Tilflytteren må acceptere, at boligen, dens træværk, inventar og tekniske installationer bærer præg af det slid, der må anses for rimelig i en bolig af den pågældende alder.
Tilflytteren må ligeledes acceptere, at der på malet træværk og inventar er anvendt farver, der ikke nødvendigvis falder i tilflytterens smag.
Grundlaget for bedømmelsen af boligens vedligeholdelsesstand fremgår af afsnit III og IV, samt den for afdelingen gældende vedligeholdelsesvejledning.
Mangler skal påtales inden 2 uger
4. Hvis tilflytteren ved overtagelsen af boligen konstaterer mangler, skal tilflytteren senest 2 uger efter overtagelsen skriftligt påtale disse.
5. Skønner selskabet, at manglen er mindre væsentlig, kan afhjælpning undlades, men manglen vil blive påført kontrakten eller et tillæg til denne, og boligtageren hæfter ikke for udbedring af denne mangel ved fraflytning.
6. At en mindre væsentlig mangel ikke afhjælpes, fritager ikke tilflytteren fra sin vedligeholdelsesforpligtelse.
7. Tilflytteren vil ikke uden forudgående skriftlig aftale med selskabet få refunderet afholdte udgifter til mangelahjælpning.

III. VEDLIGEHOLDELSE I BOPERIODEN

Boligtagerens vedligeholdelse

1. Boligtageren sørger for og afholder udgiften til at vedligeholde det lejede med hvidtning, maling, tapetsering og gulvbehandling i boperioden.
2. Boligtageren er forpligtet til at vedligeholde så ofte, at det lejede ikke forringes ud over hvad følger af almindelig slid og ælde.
Medmindre selskabet og boligtageren aftaler en ændret overfladebehandling, skal der foretages maling af flader, der ved indflytningen fremtræder malet, tapetsering af tapetserede flader etc.
Boligtageren skal udskifte revnede eller ituslåede ruder.
Afdelingens vedligeholdelse
3. Afdelingen påtager sig:

- Vedligeholdelse og fornøden udskiftning af låse, vand- og gashaner, elafbrydere, wc-kummer, cisterner, vaskekummer, badekar, køleskabe, komfurer, vaskemaskiner og lignende, der er installeret af afdelingen.
 - Reparation eller udskiftning af det faste inventar og dets tilbehør, som er installeret af eller skriftligt godkendt som overtaget af afdelingen. Desuden udskiftning af belægninger på gulve og køkkenborde, når disse belægninger er udført af eller i forvejen er skriftligt godkendt af selskabet.
4. Vedligeholdelse, reparation eller udskiftning af de i stk. 3 nævnte bygningsdele foretages af selskabet, når – og i det omfang – det herfra skønnes nødvendigt.
 5. I den enkelte afdeling kan det besluttes, at afdelingen påtager sig indvendig vedligeholdelse ud over det, der fremgår af stk. 3.
Anmeldelse af skader
 6. Såfremt der opstår skader på boligen, skal boligtageren omgående anmelde dette til selskabet.
Undlades anmeldelse, vil boligtageren blive pålagt at erstatte eventuelle merudgifter som følge af den manglende anmeldelse.

IV. VED FRAFLYTNING

Normal istandsættelse ved fraflytning

1. Ved fraflytning udføres den normale istandsættelse, der omfatter:
 - Hvidtning eller maling af lofter og overvægge; eller afvaskning af trælofter.
 - Maling af i forvejen malede vægge.
 - Tapetsering af vægge med tapet til standardpris, samt
 - Rengøring af boligen.Disse arbejder betales af fraflytteren og afdelingen efter reglerne i afsnit I, stk. 3-5.
Hvor der i forbindelse med tapetsering af vægge foretages afrensning af gammelt tapet, betales afrensningen fuldt ud af afdelingen.
2. Normal istandsættelse ved fraflytning efter pkt. 1 skal i almindelighed altid udføres, medmindre boligen for alle eller nogle af de pågældende bygningsoverflader fremtræder nyistandsat.
Syn ved fraflytning
3. I forbindelse med fraflytning skal der foretages syn af boligen. Synet foretages af en af selskabet udpeget person.
4. Når opsigelse af boligen samt oplysning om den fremtidige adresse er modtaget, gives fraflytteren med mindst 1 uges varsel oplysning om dato for syn af boligen.
Oplysning
5. Fraflytterens andel af den normale istandsættelse samt udgiften til øvrige istandsættelsesarbejder, som fraflytteren skal betale fuldt ud, vil – om muligt – blive oplyst under synet.
Hvis fraflytteren har givet oplysning om sin fremtidige adresse, skal der gives oplysning om istandsættelsens omfang og pris senest 2 uger efter synsdatoen.
Det må accepteres, at der ved den endelige afregning kan være en overskridelse af boligtagerens andel på højst 10% i forhold til den oplyste pris.
Udgifter i forbindelse med retablering af ændringer af det lejede er ikke omfattet af ovennævnte bestemmelser. Sådanne krav kan gøres gældende i fuldt omfang, uanset de forannævnte begrænsninger.
Ekstraordinær rengøring
6. Hvis der er behov for ekstraordinær rengøring af hårde hvidevarer, inventar, sanitetsgenstande m.v., betragtes dette som misligholdelse, og udgiften hertil betales fuldt ud af fraflytteren, jfr. afsnit I, pkt. 6.
Arbejdets udførelse
7. Arbejdet vil blive udført på selskabets foranledning på grundlag af synsrapporten.
Istandsættelse ved bytning
8. Ved bytning af lejligheder gælder samme bestemmelser som ved fraflytning.
Bytning eller anden overdragelse af lejligheder uden istandsættelse kan kun finde sted, hvis den tilflyttende boligtager får dispositionsret over et beløb, som på tilflytningstidspunktet svarer til udgiften til det konstaterede istandsættelsesbehov.

Lov om boligbyggeri

- § 10 Det påhviler selskabets ledelse at drage omsorg for, at selskabets ejendomme og lejlighederne holdes forsvarligt vedlige.
2. Selskabet fastsætter inden den 1. januar 1984 for samtlige afdelinger nærmere regler om lejlighedernes indvendige vedligeholdelse og istandsættelse ved fraflytning efter bestemmelserne i enten stk. 3 eller stk. 4. Der skal fastsættes ens regler for alle selskabets afdelinger.
 3. Boligtageren har pligt til at vedligeholde lejligheden med hvidtning, maling og tapetsering og skal ved fraflytning aflevere lejligheden i en sådan stand, at den fremtræder som normalt vedligeholdt. Det kan dog ikke kræves, at lejligheden afleveres i en bedre stand end den, hvori den blev overtaget ved lejemålets indgåelse. Afdelingen overtager i løbet af en periode, der højst kan andrage 10 år, gradvis boligtagernes udgifter til lejlighedens istandsættelse ved fraflytning. Ved fraflytning inden udløbet af den fastsatte periode betaler boligtageren kun den del af istandsættelsesudgifterne, som på tidspunktet for lejemålets ophør ikke er overtaget af afdelingen. Selskabets ledelse fastsætter de nærmere regler om istandsættelse ved fraflytning.
 4. Afdelingen forpligter sig til at foretage indvendig vedligeholdelse af lejlighederne. Forpligtelsen vil tillige omfatte istandsættelse af lejlighederne ved fraflytning. De nødvendige midler til udførelse af vedligeholdelse og istandsættelse af lejlighederne tilvejebringes ved boligtagernes indbetaling af beløb til en vedligeholdelseskonto for hver lejlighed samt en fælleskonto til dækning af øvrige istandsættelsesarbejder i lejlighederne. Beløbene til disse konti fastsættes af selskabets ledelse efter drøftelse med afdelingsbestyrelsen til et årligt beløb pr. kvm bruttoetageareal.
 5. Hvis afdelingen påtager sig vedligeholdelsespligten efter stk. 4, kan boligtageren kræve, at der udføres vedligeholdelse af lejligheden med hvidtning, maling og tapetsering, når det er nødvendigt og udgifterne kan afholdes af det beløb, der er til rådighed på lejlighedens vedligeholdelseskonto.
 6. Boligtageren skal uanset reglerne i stk. 3-5 om det lejedes vedligeholdelse afholde samtlige udgifter som følge af, at der er forvoldt skade på det lejede ved uforsvarlig adfærd af boligtageren, medlemmer af dennes husstand eller andre, som boligtageren har givet adgang til det lejede.
 7. Selskabets ledelse skal inden den 1. juni 1983 på et fælles møde for afdelingsbestyrelserne have forelagt forslag til beslutning om, hvilken af de i stk. 3 eller i stk. 4 anførte regler der skal gælde for boligtagernes vedligeholdelsesforpligtelser. Reglerne vedtages endeligt af selskabets øverste myndighed. Beslutningen gælder for samtlige boligtagere uanset eventuelle modstående kontraktbestemmelser.
 8. Overskrides fristen i stk. 7, træffer selskabets øverste myndighed, eventuelt på baggrund af forslag fra afdelingsbestyrelserne, beslutning om gennemførelse af ændrede regler for indvendig vedligeholdelse og istandsættelse ved fraflytning. Er sådan beslutning ikke truffet inden 1. januar 1984, kan en boligtager, der flytter efter det nævnte tidspunkt, ikke afkræves udgifter ud over, hvad der følger af stk. 6.
 9. Selskabets ledelse kan uanset bestemmelsen i stk. 2 fastsætte særlige regler for den indvendige vedligeholdelse samt istandsættelse ved fraflytning af boliger, der er indrettet til unge under uddannelse.
 10. Selskabets ledelse kan ved aftale med kommunalbestyrelsen fravige bestemmelserne i stk. 3 for boliger, der udlejes til kommunen og anvendes som kommunale pensionistboliger, jf. kap. 12 i lov om individuel boligstøtte.
 11. Boligministeren kan fastsætte nærmere regler om de i stk. 1-10 nævnte forhold.
(Gældende indtil 1/7 1987).

Gældende fra 1/7 1987

- Det påhviler selskabet at drage omsorg for, at selskabets ejendomme og lejligheder holdes forsvarligt ved lige.
2. Afdelingen foretager og afholder udgiften til vedligeholdelse og fornyelse af låse, vand- og gashaner, elafbrydere, wc-kummer, cisterner, vaskekummer, badekar, køleskabe, komfurer, vaskemaskiner og lignende installationer, medmindre forringelsen skyldes boligtagernes forsømmelse.
 3. Selskabet træffer beslutning om, hvorvidt lejlighedernes vedligeholdelse i boperioden og istandsættelse ved fraflytning skal ske efter reglerne i enten § 10a eller § 10b. Det besluttes samtidig, om der skal fastsættes ens regler for alle selskabets afdelinger. De vedtagne regler gælder for samtlige boligtagere uanset eventuelle modstående kontraktbestemmelser. Det kan ikke ved fraflytning forlanges, at lejligheden afleveres i en bedre stand end den, hvori den blev overtaget.
 4. Ændring af den efter stk. 3 vedtagne vedligeholdelses- og istandsættelsesordning kan tidligst ske, når ordningen har været i kraft i 5 år.
 5. Ved fraflytning gennemføres et syn af lejligheden, hvorunder om-

fanget af boligtagernes forpligtelser efter stk. 6 og § 10a fastlægges. Underretter selskabet ikke senest 2 uger efter synet boligtageren om istandsættelsesarbejdernes omfang, den anslåede udgift og boligtagernes andel heraf, bortfalder selskabets eventuelle krav mod boligtageren, medmindre denne er fraflyttet uden at give selskabet oplysning om den fremtidige adresse. Overskridelser, der forhøjer boligtagernes andel af den anslåede udgift med mere end 10 pct., er denne uvedkommende.

6. Boligtageren skal uanset reglerne i § 10a og 10b afholde samtlige udgifter som følge af misligholdelse, hvorved det lejede er forringet eller skadet som følge af fejlagtig brug, fejlagtig vedligeholdelse eller uforsvarlig adfærd af boligtageren, medlemmer af dennes husstand eller andre, som boligtageren har givet adgang til boligen.
7. Selskabet kan uanset bestemmelsen i stk. 3 fastsætte særlige regler om vedligeholdelse i boperioden og om istandsættelse ved fraflytning af boliger, der er indrettet til unge under uddannelse.
8. Selskabet kan ved aftale med kommunalbestyrelsen fravige bestemmelserne i stk. 2 og 3 for boliger, der udlejes til kommunen og anvendes som kommunale pensionistboliger, jf. kap. 12 i lov om individuel boligstøtte.
9. Reglerne om vedligeholdelse i boperioden og istandsættelse ved fraflytning, finder ikke anvendelse på hus eller husrum, der helt eller delvis er udlejet til andet end beboelse.

§ 10a Gældende fra 1/7 1987

Har selskabet efter § 10 stk. 3, truffet beslutning herom, sørger bolig-

tageren for og afholder udgiften til at vedligeholde lejligheden med hvidtning, maling, tapetsering og gulvbehandling i boperioden.

2. Ved fraflytning af lejligheden gennemføres for boligtagernes regning en normalistandsættelse, der omfatter nødvendig hvidtning, maling og tapetsering af vægge og lofter samt rengøring. Selskabet kan beslutte, at boligtageren i stedet betaler et af selskabet fastsat hertil svarende normalistandsættelsesbeløb. Afdelingen overtager i løbet af en periode på højst 10 år fra boligtagernes overtagelse af lejligheden gradvis boligtagernes udgift til normalistandsættelsen eller betaling af normalistandsættelsesbeløbet. Ved fraflytning inden udløbet af den fastsatte periode betaler boligtageren kun det beløb, som på det tidspunkt, hvor lejemålet ophører, ikke er overtaget af afdelingen.

§ 10b Gældende fra 1/7 1987

Har selskabet efter § 10, stk. 3, truffet beslutning herom, vedligeholder afdelingen lejligheden indvendigt med hvidtning, maling, tapetsering og gulvbehandling i boperioden. De nødvendige midler tilvejebringes ved boligtagernes indbetaling af et beløb til en vedligeholdelseskonto for lejligheden. Beløbet fastsættes af selskabets ledelse efter drøftelse med afdelingsbestyrelsen til et årligt beløb pr. kvm bruttoetageareal. Boligtageren kan forlange, at der udføres vedligeholdelse af lejligheden med hvidtning, maling, tapetsering og gulvbehandling, når det er nødvendigt og udgifterne kan dækkes af lejlighedens vedligeholdelseskonto.

2. Selskabet fastsætter regler om istandsættelse ved fraflytning. Udgiften hertil afholdes af de midler, der er hensat på en fælleskonto for afdelingen.

§ 10c Gældende fra 1/7 1987

Boligministeren fastsætter nærmere regler om de forhold, der er nævnt i § 10, § 10a og § 10b.

- § 11 Når en boligtagers rettigheder vedrørende en lejlighed ophører, tilbagebetaler selskabet det indbetalte beboerindskud (boligandel eller boligindskud) med tillæg af eventuelle senere forhøjelser. Selskabet kan stille udbetalingen helt eller delvis i bero, indtil det har modtaget indskud fra den, der overtager lejligheden.
2. Selskabet kan foretage modregning i det beløb, der er nævnt i stk. 1, for boligtagernes forpligtelser over for boligelskabet, herunder for eventuelle udgifter til det lejedes kontraktmæssige istandsættelse ved fraflytningen.
 3. Beboerindskud kan ikke indeksreguleres. Boligtagere, hvis boligoverenskomst eller lejeaftale er indgået inden 1. april 1975, bevarer dog retten til indeksregulering af deres beboerindskud til og med reguleringen på grundlag af reguleringspristallet for januar 1975.
 4. Hvis den nye boligtagers beboerindskud væsentligt overstiger indskuddet for tilsvarende lejligheder i nyt byggeri, kan selskabet nedsætte indskuddet. De hertil nødvendige midler tilvejebringes ved henlæggelser i selskabets afdelinger eller stilles til rådighed for afdelingen af selskabets dispositionsfond, jf. § 12, stk. 1.
 5. Hvis beboerindskuddet efter stk. 1 må antages ikke at kunne dække rimelige udgifter ved det lejedes kontraktmæssige istandsættelse ved fraflytning, kan selskabet med kommunalbestyrelsens godkendelse forhøje indskuddet. Ved lejerskifte indbetaler den nye boligtager det således forhøjede indskud til selskabet.
 6. Boligministeren kan fastsætte nærmere regler om de i stk. 1-5 nævnte forhold.

Manual til Danfoss Air

MAKING MODERN LIVING POSSIBLE

Danfoss



Danfoss Air
Brugermanual til Danfoss
Air a², a³, w¹ og w²

DANFOSS HEATING

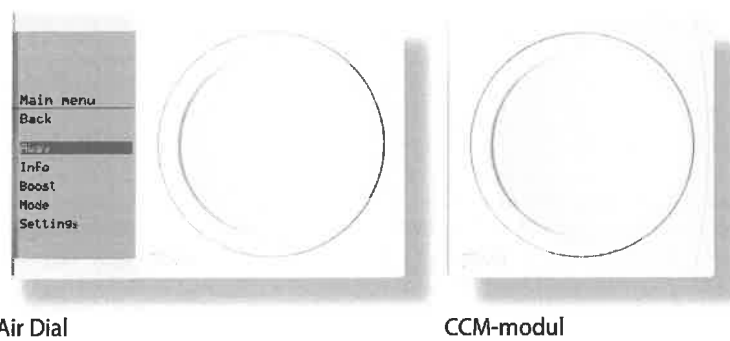
Indhold

1.0 Systemoversigt	4
2.0 Hovedfunktioner	
2.1 Bortrejst	5
2.2 Bypass	5
2.3 Info	6
2.4 Boost.....	6
2.5 Driftsform.....	6
2.6 Indstillinger	8
3.0 Vedligeholdelse	
3.1 Udskiftning af filter	12
3.2 Udskiftning af Air Dial-batterier.....	13
3.3 Rengøring af enhed	14
4.0 Ekstraudstyr	
4.1 Udskiftningsfiltre.....	16
4.2 Styring af systemet med PC	16
5.0 Fejlfinding	
.....	17

1.0 Systemoversigt

Tak, fordi du købte et Danfoss-produkt

DA



1.0 Systemoversigt

Til lykke med købet af Danfoss Air - et af markedets mest avancerede, effektive og støjsvage ventilations-systemer med varmegenvinding. På de følgende sider tager vi dig gennem de trin, der kræves for en vellykket drift af dit system, og viser dig også de få trin, der er nødvendige for at vedligeholde systemet.

Styringen af dit system er samlet i ét kontrolpanel, Danfoss Air Dial. Hele systemet styres ved at dreje og trykke på skiven, mens den nødvendige information vises på displayet.



2.0 Hovedfunktioner

2.1 Bortrejst



"Bortrejst-ikon"

Hovedmenu > Bortrejst

Anvend denne kommando, når du forlader huset i længere tid. **Bortrejst**-kommandoen reducerer systemets ventilationsydelse til et absolut minimum inden for et defineret interval. Enheden vil automatisk genoptage normal drift, når **bortrejst**-perioden er slut. Bemærk: Hvis der er installeret en varmeplade (tilbehør), slukkes den i **bortrejst**-tilstand.

DA

2.2 Bypass



"bypass-ikon"

Hovedmenu > Bypass

Bypass-funktionen åbner en gennemgang parallelt med varmeveksleren. Dette stopper varmevekslingsprocessen. Når der er åbent for **bypass**, føres udeluften direkte ind i huset. **Bypass** kan aktiveres på to måder:

1. Manuelt ved at trykke på **bypass**-kommandoen.

Dette vil starte **bypass**-funktionen i 3 timer (køretiden kan ændres i menuen **indstillinger**).

Bypass vil ikke blive aktiveret, hvis udetemperaturen er lavere end +5° C.

2. Automatisk, hvis udeluften er varmere end 16° C

(aktiveringstemperatur kan ændres i menuen **indstillinger**). **Bypass** vil automatisk lukke igen, når udelufttemperaturen falder under 15° C.

Automatisk aktivering af **bypass** er ikke mulig i **manuel** kørselstilstand.

2.0 Hovedfunktioner

2.3 Info

Hovedmenu > Info

Info-kommandoen viser en liste over din enheds aktuelle status. Her kan du se alle målte temperaturer, ventilatortrin, relativ fugtighed i rummet, og meget mere...

2.4 Boost

Hovedmenu > boost

Boost-kommandoen kan anvendes i situationer, hvor der kræves kraftigere luftstrøm end normalt. Brug den, hvis du og dine venner holder fest, hvis du laver mad, der lugter stærkt, hvis nogen ryger osv. *Boost*-funktionen er baseret på en timer, og den kører som standard i 3 timer (Varigheden af *boost* kan ændres i menuen *indstillinger*). Under *boost* kører enheden med 100 % hastighed.

2.5 Driftsform

Hovedmenu > driftsform

Når du anvender *driftsform*-kommandoen, kan du ændre, hvordan ventilationssystemet styres. Hver *driftsform* har sine unikke træk - vælg det, der passer dig bedst:



"Manuel-ikon"

Driftsform > manuel-tilstand

I *manuel-driftsform* frakobles den automatiske bypass-funktion, ugeprogrammet er ikke aktivt, og fugtføleren anvendes ikke - du styrer luftmængden selv ved at indstille det ønskede blæsertrin fra 1-10. Prøv forskellige trin, til du finder det, der giver dig den ønskede luftkvalitet (kommandoen *blæsertrin* er kun synlig på hovedmenuen, når der vælges *manuel-driftsform*).



"Behov-ikon"

Driftsform > behov

I *behov-driftsform* styrer en fugtføler, der er integreret

2.0 Hovedfunktioner

i Air-enheden, luftmængden. I perioder med lavt fugtindhold i udeluften, typisk i varmesæsonen, ***vil valg af behov-driftsform medvirke til at forhindre, at luften i huset bliver for tør om vinteren.***

I ***behov-driftsform*** reduceres luftstrømmen automatisk, så snart den relative fugtighed i rummet falder – bliver for lav. I ***behov-driftsform*** opdager systemet automatisk, om du tager brusebad, hvilket vil fremkalde en kortvarig automatisk boost.

Bemærk: Udenfor varmesæsonen, når udeluften indeholder mere fugt end i vinterperioden, vil luftstrømmen forblive stort set konstant med en ydelse, der svarer til det indregulerede grundtrin – dette sikrer maksimal komfort i den del af sæsonen, hvor varmetabet er ubetydeligt.

PROG

“Program-ikon”

Driftsform > Program-driftsform

I ***program-driftsform*** vælges en foruddefineret familieprofil. Baseret på profilen koncentrerer systemet luftstrøm til perioder, hvor husets beboere faktisk er til stede, eller hvor det er mest fornuftigt fra et ventilationssynspunkt. Hvis ingen af de fem foruddefinerede familieprofiler passer til dine krav, kan du (som freeware) downloade et pc-værktøj, der blandt andet giver dig mulighed for at oprette din egen brugerprofil (se installationsmanualen for at få flere oplysninger, eller gå til www.air.danfoss.com).

Standardprofilen er nr. 1, så denne profil er aktiv, hvis du vælger “program-driftsform”

DA

2.0 Hovedfunktioner

2.6 Indstillinger

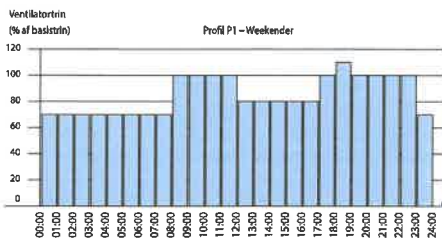
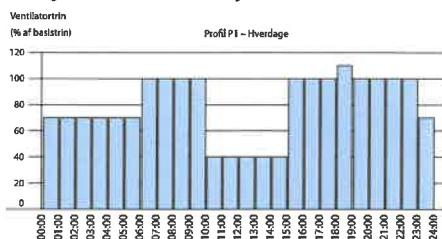
Hovedmenu > indstillinger

I menuen *indstillinger* kan du få adgang til en række *standardindstillinger* og således tilpasse systemet til dine behov. Her er de *indstillinger*, der kan ændres, samt en kort beskrivelse af den virkning, ændringen af *indstillingen* får:

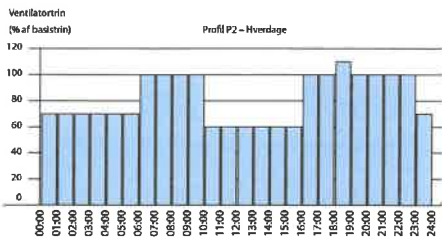
Hovedmenu > indstillinger > program > vælg profil 1-5

Fortæl systemet hvilken type familie, du har, og det vil reagere derefter.

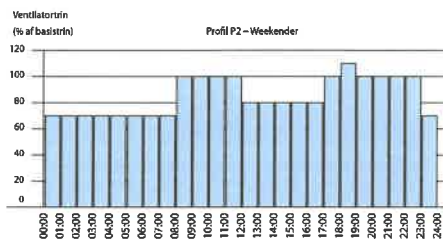
Profil 1 = Familie med børn, begge voksne har normale arbejdstider uden for hjemmet.



Profil 2 = Familie med børn, en voksen har normale arbejdstider uden for hjemmet, en voksen er hjemme om dagen.

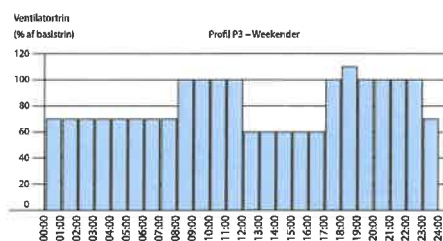
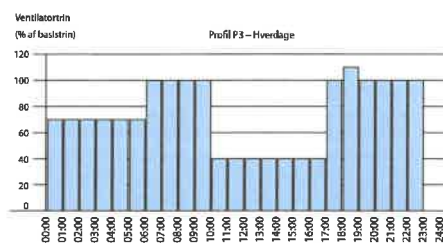


2.0 Hovedfunktioner

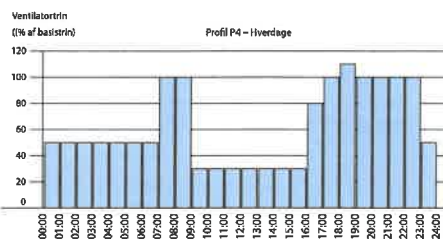


DA

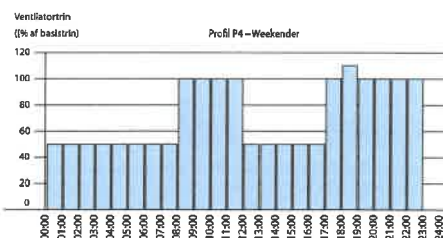
Profil 3 = Par uden børn, begge voksne har normale arbejdstider uden for hjemmet



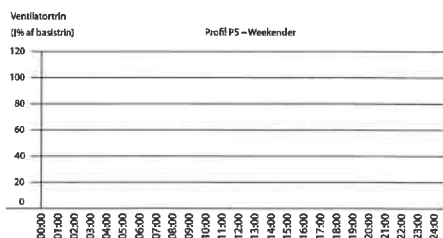
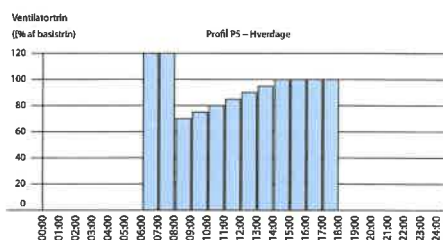
Profil 4 = Single (udearbejdende voksen), ingen er hjemme til hverdag



2.0 Hovedfunktioner



Profil 5 = Lille kommercielt anvendt kontor eller salgsområde. Åbningstider kl. 08.00 til 16.00, lukket i weekender.



Hovedmenu > indstillinger > program > vælg profil 1-5
Hvis du ikke finder en profil, der passer til dine behov, eller hvis du simpelthen gerne vil eksperimentere med profilerne, kan du downloade pc-værktøjet fra www.air.danfoss.com, hvilket vil gøre det muligt for dig at lave et program, så det passer til dine behov. Hvis der blev oprettet et brugerdefineret program med pc-værktøjet, vil det ses i menuen som:

Hovedmenu > indstillinger > vælg profil > brugerdefineret.

2.0 Hovedfunktioner

Hovedmenu > indstillinger > bypass° C

Her kan du indstille aktiveringstemperaturen for den automatiske bypass-funktion. Når udeluften når den definerede temperatur, vil bypass-funktionen starte automatisk. Når temperaturen falder under den definerede udelufttemperatur, vil den automatiske bypass-funktion stoppe igen. Et velisoleret hus kan få gavn af en lavere indstilling end normalt (standard 16° C) – men vær opmærksom på, at hvis man indstiller bypass-aktiveringen for lavt, er der risiko for træk.

DA

Hovedmenu > indstillinger > bypass-varighed

Her kan du justere driftstiden for "manuelt bypass"-funktionen (standarddriftstid er 3 timer fra aktivering).

Hovedmenu > indstillinger > boost-varighed

Her kan du justere driftstiden for "boost"-funktionen (standarddriftstid er 3 timer fra aktivering).

Hovedmenu > indstillinger > tid og dato

Her kan du justere tid og dato på dit system.

Hovedmenu > indstillinger > natkøling

Her kan du definere, om du vil have natkøling eller ej (slået fra som standard). Natkøling er en slags automatisk bypass, der kan anvendes i sommerhalvåret. Systemet detekterer, om det har været en varm dag, og kun i så tilfælde vil det blive aktiveret. Natkølingsfunktionen har mulighed for indblæsningsluft på +10° C eller højere. Funktionen kører fra kl. 24.00 til kl. 06.00 og stopper automatisk, hvis udeluften er koldere end +10° C, eller hvis udsugningslufttemperaturen falder til under +18° C.

Hovedmenu > indstillinger > gendan standard

Gendanner alle brugerindstillinger til fabriksstandardværdier. Det gemte grundtrin vil ikke blive berørt af denne funktions anvendelse.

3.0 Vedligeholdelse

3.1 Vedligeholdelse udskiftning af luftfiltre

Din Danfoss Air-enhed er konstrueret med henblik på et absolut minimum af vedligeholdelse. Vedligeholdelse begrænser sig til 1-2 filterskift om året, afhængig af luftmængden samt luftforureningsniveauet i det område hvor du bor. I industriområder og områder med højt pollental i udeluften vil filtrene hurtigere blive tilstoppet end i et typisk forstads miljø.

Når enheden afgiver filteralarm (hørbar alarm fra Air Dial + besked i displayet)

- Gå til Air-enheden
- Fjern frontpanelet – der er ikke behov for værktøj, træk bare i håndtaget og løft panelet af enheden.



- Træk filtrene ud og undersøg dem visuelt (hvis filtret kun er let snavset/misfarvet, kan du prøve at rengøre det med en støvsuger med børste – men som oftest er dette *ikke umagen værd og anbefales ikke*)



- Montér nye filtre og påsæt skumdæksler igen



- Tryk på filter reset knappen

Hvis du har købt et særligt pollenfilter, skal det indsættes i filterslidsen til højre (på alle modeller) – da dette filter filtrerer udeluften.

3.0 Vedligeholdelse

Overhold filterskiftet, så du får det maksimale ud af dit ventilationssystem. Bemærk: Ventilatorene bruger mere strøm når filtrene er sat til, så det er ikke en god ide at forsøge at spare her.

Standardfiltre og pollenfiltre klasse F7 (tilbehør) kan købes hos din installatør.

DA

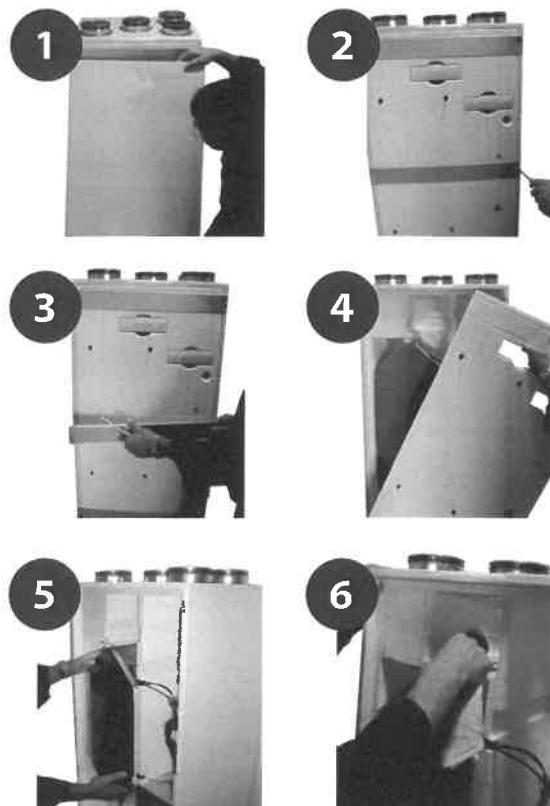
3.2 Udskiftning af Air Dial-batterier

Når AirDial skal have nye batterier, hvilket angives med en hørbar alarm – løft Air Dial ned af vægbeslaget, fjern batterierne og sæt nye batterier i. Air Dial anvender 4 x AAA-batterier.

3.0 Vedligeholdelse

3.3 Rengøring af unit'en

Unit'en bør rengøres indvendigt en gang hvert andet år. For at gøre dette afbrydes strømmen, frontpanelet fjernes, de seks skruer, der holder de tre metalskinner, skrues af (ved hjælp af korrekt størrelse torx-nøgle). Fjern derefter skumfrontpanelet, så der bliver adgang til unit'ens indvendige dele.



Træk den tykke runde pakning sidelæns ud, den sidder over varmeveksleren. Varmeveksleren kan nu trækkes forsigtigt ud af kernen. Hæld en let sæbevandsopløsning gennem de fire åbne sider på varmeveksleren (brug almindeligt opvaskemiddel). Lad den ligge i blød i 5-10 minutter, og skyl af under rindende vand. Tør varmevekslerens ydre af og sæt forsigtigt varmeveksleren ind i enheden igen.

3.0 Vedligeholdelse

Når veksleren genmonteres, skal den runde pakning sættes i til sidst, dette gøres bedst ved at "låse de to ender fast" først, og derefter skubbe den resterende del af pakningen på plads.

Rengør de indvendige sider af enheden med en våd svamp eller klud (brug en let sæbevandsopløsning).

Brug UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER opløsningsmidler til at rengøre skumdele, da opløsningsmidler kan opløse det specielle skummateriale.

Undgå vandsprøjt på hovedprintpladen. Hvis du kommer til at spilde vand på printpladen, duppes den af med en tør klud. Lad den lufttørre i min. 24 timer, før der sættes strøm til igen.

Saml enheden igen i modsat rækkefølge, sæt skumfrontpanelet tilbage på plads, fastgør det med de tre metalskinner og stram torx-skruerne. Sæt frontpanelet på igen, og du er igen klar til flere års problemfri drift.

DA

4.0 Ekstraudstyr

4.1 Erstatningsfiltre Erstatningsfiltre til din Danfoss Air-enhed kan købes hos din installatør.

Standardfiltrene, der anvendes i vore enheder, er klasse G4 til indblæsningsluft og afkastsluft. Et G4-filter yder en basisfiltrering af partikler, der er større end 10 µm. Brug dette filter til indblæsnings- og afkastsluft, hvis du ikke lider af allergi.



G4-standardfilter

Bestilling af filtre, standardfiltre

w1, G4: 089F0238
w2, G4: 089F0239
a2, G4: 089F0236
a3, G4: 089F0237

Hvis du eller medlemmer af din familie lider af **allergi**, bør I vælge det valgfrie filter F7, der effektivt filtrerer pollen fra. Afkastsluffiltret påvirker ikke indeklimaets kvalitet, så det kan forblive klasse G4.



Valgfrit F7-filter

Filterbestilling, pollenfiltre

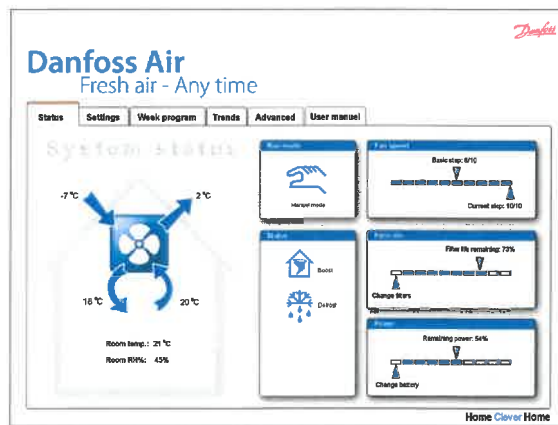
w1, F7: 089F0242 (pollenfilter)
w2, F7: 089F0243 (pollenfilter)
a2, F7: 089F0240 (pollenfilter)
a3, F7: 089F0241 (pollenfilter)
(kun til indblæsningsluft)

4.2 Styring af systemet med PC

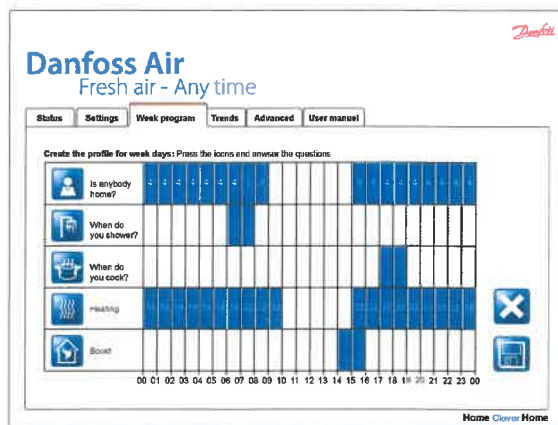
- Freeware, du kan downloade programmet gratis på www.air.danfoss.com
- Styr dit Danfoss Air System fra din PC-skærm via Ethernet (Standard for alle Danfoss Air units, uden ekstra omkostninger!)
- Lav brugertilpassede ugeprogrammer med det brugervenlige ugeredigeringsprogram.
- Overvåger og viser alle temperaturer og relativ luftfugtighed i huset på et enkelt screenshot.

4.0 Ekstraudstyr

- Se udviklingskurver for de sidste 14 dage, alle relevante følere logges hver time (kommende feature).
- Nem adgang til avancerede indstillinger, alle funktioner er beskrevet i en kort og letforståelig tekst.



DA



5.0 Fejlfinding

Symptom	Årsag	Løsningsforslag
Alarmbipper er aktiv på Air Dial-fjernbetjening + tekst i display:	Grunden til alarmen kan aflæses i displayet - tryk på eller drej skiven for komme til alarmskærmen. Alarmskærmen vil angive hvilken type alarm, det drejer sig om.	Afhængigt af alarmen – følg vejledningen som angivet herunder, og vælg "OK" for alarm på Air Dial-fjernbetjeningen.
Alarm: Filterfejl	Luftfiltre er snavsede	Udskift luftfiltre, se kapitel 3.1 for vejledning.
Alarm: Lavt batteriniveau	Batterispændingen er for lav på Air Dial-fjernbetjeningen.	Udskift batterier (4 x AAA) i Air Dial, se vejledning i kapitel 3.2.
Alarm: Ingen forbindelse til CCM	Kommunikationen mellem Air Dial-fjernbetjeningen og CCM-modulet er mislykkedes. Årsagen er typisk, at der er skabt en forhindring i nærheden af CCM-modulet. Forhindringen kan være stålrør, andre stålgjenstande, eller isoleringsmateriale, der er beklædt med aluminiumsfolie. En anden årsag kan være andre trådløse apparater, som ikke er i overensstemmelse med trådløse standarder (radiostøj).	Hvis en forhindring er blevet fundet, skal den om muligt flyttes. Hvis dette ikke kan lade sig gøre, flyttes CCM-modulet til en bedre placering med en fri "sigtelinje". Hvis fejlen opstår på grund af andre trådløse apparater i huset, så prøv på skift at slukke for dem for at finde det fejlbehæftede apparat. Hvis intet af ovenstående hjælper, bedes du kontakte din installatør.
Alarm: Ingen forbindelse via modbus	Kablet fra CCM-modulet til enheden er taget ud eller er defekt.	Tjek kablet og tilslut igen, om nødvendigt. Hvis kablet er tilsluttet, men der stadig opstår fejl - kontakt din installatør.
Alarm: Rumluft for kold	Centralvarmesystemet i bygningen leverer ikke varme. Rumtemperaturen falder, så enheden slukker for at reducere ufrivilligt varmetab. Alarm er aktiv, hvis AirDial måler en rumtemperatur under +10° C.	Tjek, om varmesystemet fungerer. Hvis problemet ikke kan løses, kontakt VVS-manden/installatøren, der har ansvaret for dit varmesystem.
Alarm: Brand	En af de fire temperaturfølere i Danfoss Air-enheden eller temperaturføleren i Air Dial-fjernbetjeningen har opdaget en temperatur, der er over +70° C! Enheden slukker og fortsætter ikke driften, før alle følere igen viser < 70° C.	Undersøg alle rum, forlad lokalerne.
Alarm: Følerfejl	En af følerne i Danfoss Air-enheden eller temperaturføleren i Air Dial er defekt.	Kontakt din installatør.

5.0 Fejlfinding

Unormalt stort negativt tryk inde i huset, døre, der binder	Afkastsluftstrømmen er større end indblæsningsluftstrømmen. Enten er afbalanceringen ikke blevet korrekt udført under indkøring af systemet (hvis der altid har været negativt tryk), eller enheden er gået i ekstrem afrimningstilstand (kan ske ved udetemperaturer < -12° C).	Der bør være en ubalance i gennemstrømningen på 4-10 % (til fordel for afkastsluften), men hvis du oplever et permanent problem med døre, der binder, skal du kontakte installatøren. Hvis problemet kun opstår under ekstreme vinterforhold, skyldes det den integrerede afrimningsregulator, der reducerer indblæsningsluften (og er således ikke en defekt, men en forventelig og meget sjælden hændelse).
Der opstår kondens i vinduesrammer	Kondens opstår på grund af lave overfladetemperaturer (dvs. kolde vinduesrammer eller vinduesglas) og fugtig luft. Det opstår typisk i områder, hvor der er en lokal høj fugtighed, dvs. badeværelser eller bryggere, hvor tøj hænger til tørre. Det er normalt, at der forekommer lidt kondens i et badeværelse efter et brusebad, men det bør forsvinde i løbet af en halv time.	Luftudskiftningshastigheden er for lav til at fjerne for megen fugt. Øg ventilatortrinet, hvis den er i manuel tilstand, eller skift til enten behov-tilstand eller program-tilstand (behov-tilstand har en automatisk "bruser-detektor"-funktion, som booster luftstrømmen, når du tager brusebad...
Støj fra enheden	Hvis det er en enhed af a-typen: Der kan ved sjældne lejligheder opstå vibration, hvis enheden er monteret direkte på loftsbjælkerne. Enheden bør monteres på en passende platform. Hvis det er en enhed af w-typen: Hvis der ikke er monteret gummiafstandsstykker i den bageste ende af enheden, eller hvis der ikke er monteret silikonestrips på vægbeslaget. En defekt ventilatorbæring vil fremkalde en "siibe-lyd".	Vedrørende modeller af a-typen: Tjek, at enheden har en platform, der er i overensstemmelse med installationsmanualen. Vedrørende modeller af w-typen: Tjek, at gummi-afstandsstykkerne og silikonestrips er monteret. Hvis ventilatorbæringen mistænkes for at være defekt, skal du kontakte din installatør.
Støj fra luftventiler	- Luftstrømmen er for høj - Trykket er for højt over ventilen - Der er ikke monteret en støjdæmper på hovedkanalen	I et korrekt dimensioneret system vil støj ikke være et problem. Hvis luftventilerne imidlertid ved et uheld er blevet lukket under rengøring, kan det være årsag til en hvæsende støj – så undgå at dreje på ventilerne, når loftet rengøres.

DA

INSTALLATØRENS STEMPEL

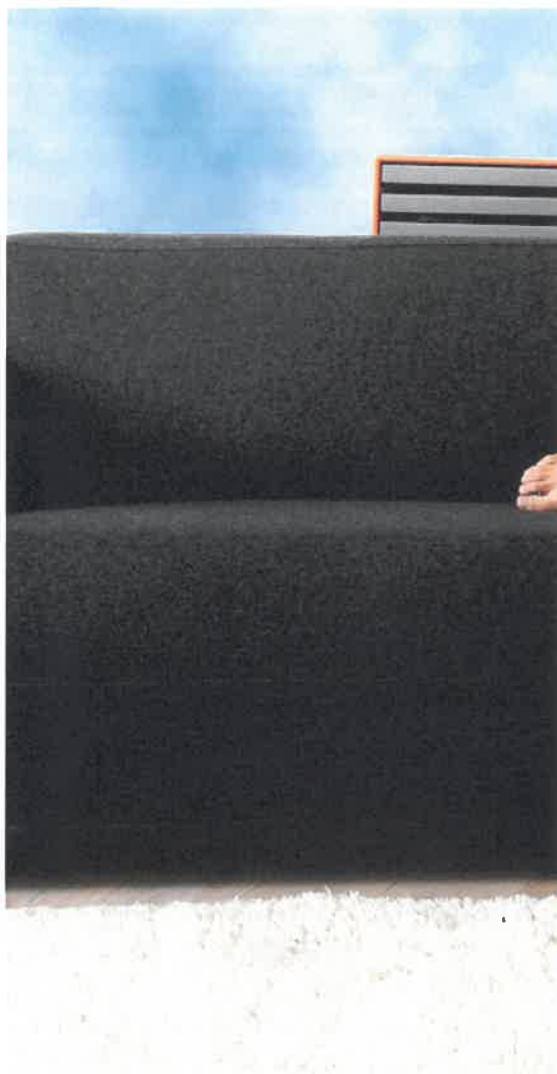


Danfoss

Danfoss A/S
Salg Danmark

Jegstrupvej 3
DK-8361 Hasselager
Telefon: 89 48 91 11
Telefax: 89 48 93 11

www.danfoss.dk



VUEWA101 A1.01

Information om varme i din bolig

Varme:

Gulvvarme i din bolig

Hele din bolig er opvarmet med gulvvarme. Styringen foregår via Uponor Kontrolenhed C-56 Radio N.

Varmen indstilles på rumføleren. Der er placeret en i hvert rum i din bolig. Denne sender signal til styringen, som er placeret i teknikskabet på badeværelset.

Veksler til varmt vand:

I teknikskabet på badeværelset er der placeret en Danfoss Redan. Denne procuderer varmt vand. Hvis det varme vand ikke er varmt nok indstilles på Styre-Ventil. Se vedlagte katalogblad.

Vandmåler:

Fjernvarme/vandmåler er en hovedmåler, der er leveret af Verdo Randers. Fjernvarmemåleren er placeret i det lille skab i stueetagen ved indgangen til boligerne i stueplan.

Vandmåleren er placeret i teknikskabet på badeværelset i din bolig.

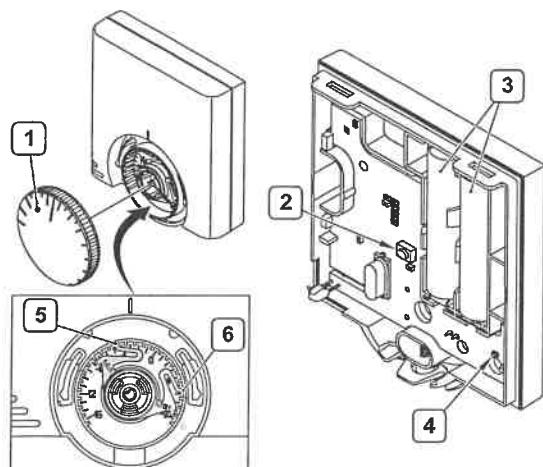
Varme og vandmåler aflæses en gang pr. år og der afregnes direkte til Verdo Randers.

Vandinstallationer

Blandingsbatterier:	Køkken Grohe Eurosmart vvs nr. 705807.504 Håndvask i badeværelse Grohe Eurosmart vvs nr. 702126.504
Termostatbatteri:	Grohetherm vvs nr. 722451.104
Håndbruser:	Grohe Tempesta Mono vvs nr. 737859.204
Sanitet:	Toilet IFØ SIGN
Vandlåse:	Dalmer
Gulvafløb:	Blygger. Rist kan demonteres og vandlås kan i boligerne på 1.sal løftes op og renses.

8.2 Betjening af Termostat T-55

Under normal funktion blinker termostatsens indikatorlampe kun én gang med hver radiotransmission. I illustrationen nedenfor vises termostatsens dele.

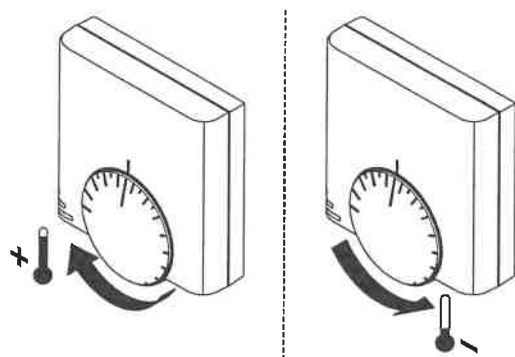


I tabellen nedenfor beskrives de nummererede varer i illustrationen.

Vare	Beskrivelse
1	Drejeskive til forudindstilling af rumtemperaturen
2	Registreringsknap
3	Batterier
4	Indikatorlampe for radiotransmission
5	Blåt ben til indstilling af minimumtemperatur
6	Rødt ben til indstilling af maksimumtemperatur

Justering af temperatur

Brug termostaten drejeskive til at justere temperaturen. I illustrationen nedenfor vises, hvordan termostatsens temperatur forudindstilles.

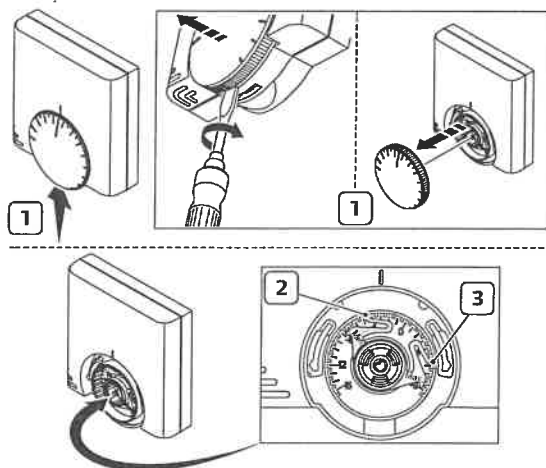


Sådan justeres termostatsens temperatur:

- Roter drejeskiven med uret for at få en højere temperatur
- Roter drejeskiven mod uret for at få en lavere temperatur

Indstilling af minimum- og maksimumtemperaturer

I illustrationen nedenfor vises, hvordan minimum- og maksimumtemperaturerne indstilles i termostaten. Hvis systemet er udstyret med Uponor Betjeningsenhed I-75/76, kan alle minimum- og maksimumindstillinger håndteres derfra, og nedenstående procedurer er ikke nødvendige.

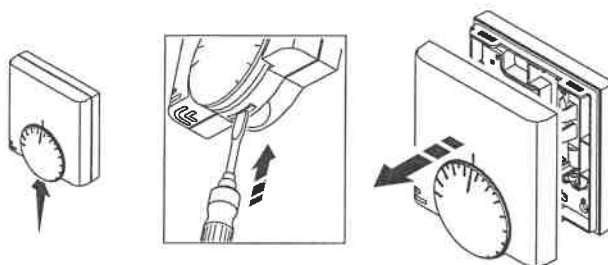


Sådan indstilles minimum- og maksimumtemperaturer:

- 1 Fjern drejeskiven med en skruetrækker.
- 2 Indstil den ønskede minimumtemperatur for rummet med det blå ben.
- 3 Indstil maksimumtemperaturen med det røde ben.

Udskiftning af batterier

Termostaterne får strøm fra batterier. Udskift termostatsens batterier, når den røde indikatorlampe inden i termostaten blinker to gange under et behov for opvarmning eller nedkøling. I illustrationen nedenfor vises, hvor termostaterne åbnes.



11. Problemer og anbefalede løsninger

I tabellen nedenfor vises problemer og alarmer, der kan forekomme med Uponor Control System, og løsninger beskrives.

Problem	Indikation	Årsager	Løsninger
Ujævn gulvtemperatur	Gulvtemperaturen ændres unormalt mellem varm og kold i opvarmningstilstand	Forsyningsvandets temperatur er for høj	Kontroller kedel eller shunt Hvis Betjeningsenhed I-75/76 er sluttet til systemet, køres testen Forsyningsdiagnosticering
Rummet er for koldt (eller for varmt i køletilstand)	Tryk på tasten + eller – for at få vist forudindstillingen af temperatur på termostaten Forudindstillingen af temperatur vises på Betjeningsenhed I-75/76 i menuen med rumoplysninger	Termostatindstillingen er for lav	Skift temperaturrens forudindstilling Brug maksimum- og minimumindstillinger til at beskytte systemet mod konsekvenserne af ufornuftige temperaturindstillinger
	Temperaturen, der vises på termostaten, falder, når termostaten flyttes	Termostaten kan være påvirket af en ekstern varmekilde	Skift termostatens placering
	Se installationsrapporten og kontrolenhed/kanal-nummerering under termostatsens låg Få termostaten til at sende, og kontroller, om de tilsvarende indikatorlamper blinker	Termostater for individuelle rum er forkert registreret	Placer termostaten i det korrekte rum, eller skift termostatsens registrering i Kontrolenhed C-55/56
	Hvidindikatoren kan ikke ses i telestatens indikatorvindue	Telestaten åbner ikke	Udskift telestat Kontakt installatør
	Den forudindstillede temperatur, der vises i menuen med rumoplysninger, er lavere end temperaturen, der er indstillet på termostaten	Forkert minimum/maksimum-begrænsning	Skift minimum/maksimum-begrænsning
	ECO i menu med rumoplysninger	ECO-tilstand	Skift ECO-profil, eller tildel en anden profil til rummet. Annuller resten af ECO-perioden ved at trykke på en termostattast
Rummet er for varmt (eller for koldt i køletilstand)	Det tilsvarende kredsløb er varmt, selv efter en lang periode uden varmekald	Telestaten lukker ikke	Kontakt installatør Kontroller, at telestaten er installeret korrekt Udskift telestaten
Gulvet er koldt	Intet varmebehov fra gulvvarmesystemet Rummet opvarmes af en anden varmekilde	Rumtemperaturen er OK, men gulvet er varmt	
Alle rum er kolde (eller varme i køletilstand)	Ferietilstand ECO-tilstand for rum i menuen med rumoplysninger	Ikon vises i Betjeningsenhed I-75/76 ECO-tilstand	Annuller ferietilstand Skift ECO-profil, eller tildel en anden profil til rummet Annuller resten af ECO-perioden ved at trykke på alle termostattaster
	Kontroller systemoplysninger og driftstilstand for Betjeningsenhed I-75/76	System i køletilstand (opvarmningstilstand)	Korrekt signal fra ekstern enhed er nødvendigt

11.2 Alarmer/problemer ved Termostat T-55

Der sendes en alarm, når der er gået mere end 3 timer, siden kontrolenheden modtog det seneste radiosignal fra termostaten.

I tabellen nedenfor vises problemer, der kan opstå i Termostat T-55.

Indikation	Årsager	Løsninger
Indikatorlampen blinker to gange	Termostats batterier er svage	Udskift batterier

11.3 Alarmer/problemer ved Termostat T-54 Institutionsmodel

Der sendes en alarm, når der er gået mere end 3 timer, siden kontrolenheden modtog det seneste radiosignal fra termostaten.





I tabellen nedenfor vises problemer, der kan opstå i Termostat T-54 Institutionsmodel.

Indikation	Årsager	Løsninger
Indikatorlampe for elnet og kanalindikatorlampe blinker	Termostats låg er åbnet	Kontroller termostatindstillinger, og udskift termostatlåg
Indikatorlampen blinker to gange	Termostats batterier er svage	Udskift batterierne

11.4 Alarmer/problemer ved Kontrolenhed C-55/56

Der sendes en alarm, når der er gået mere end 3 timer, siden kontrolenheden modtog det seneste radiosignal fra termostaten.

I tabellen nedenfor vises problemer, der kan opstå i Kontrolenhed C-55/56.

Indikation	Årsager	Løsninger
Indikatorlampe for elnet og kanalindikatorlampe i Kontrolenhed C-55/56 blinker	Antennen står forkert, eller ledningen er afbrudt	Installer antennen i korrekt position med ledning korrekt tilsluttet
Alarm i Betjeningsenhed I-75/76	Batterier i termostat er afladt	Udskift batterier
Batteriikonet  i rumoplysninger på Betjeningsenhed I-75/76		Når fejlen er rettet, viser termostatskærmen rumtemperatur, og batteriikonet  er udskiftet med 
Radioalarm i Betjeningsenhed I-75/76	Termostaten står forkert	Reducer afstanden mellem termostat og Kontrolenhed C-55/56, eller skift termostats placering i rummet
Radioikonet  i rumoplysninger på Betjeningsenhed I-75/76		
Indikatorlampe for elnet og termostats indikatorlamper i Kontrolenhed C-55/56 for tilsluttede kanaler blinker		

11.5 Kontakt installatør

Installatørens kontaktoplysninger findes i installationsrapporten i foldudsiden i dette dokument. Forbered følgende oplysninger, før en installatør kontaktes:

- Installationsrapport
- Tegninger af gulvvarmesystemet (hvis tilgængelig)
- Liste over alle alarmer inklusive tid og dato

Fejlfinding
Varmeanlæg, generelt
Kontrol
Grundlæggende

Ved driftsforstyrrelser bør man grundlæggende, inden den egentlige fejlfinding foretages, undersøge om:

- der er strøm til anlægget - pumpe og automatik (gælder ikke alle unit's)
- snavssamleren på fjernvarme fremløbsrøret er ren
- fremløbstemperaturen fra fjernvarmen er på normalt niveau (sommer, mindst 60°C, vinter mindst 70°C - vejl.)
- differenstrykket på nettet er uændret, spørg evt. fjernvarmeværket
- der er tryk på anlægget - se manometer på anlæg.


Problem
Mulig årsag
Løsning

Ingen varme

Tilstoppet snavssamler på fjernvarme - eller anlægssiden (radiatorkredsen).

Rens si / snavssamler.

Evt. filter i fjernvarmemåler tilstoppet.

Renses (i samråd med fjernvarmeværket).

Defekt eller fejlindstillet TD-regulator.

Kontrollér TD-regulatorens funktion - rens evt. ventilsædet og kapillarrør.

Termostat defekt - evt. snavs i ventilhus.

Kontrollér termostatsens funktion - rens evt. ventilsædet.

Motorventil defekt - evt. snavs i ventilhus.

Kontrollér motorventilens funktion - rens evt. ventilsædet.

Automatikken/regulatoren fejlindstillet eller defekt - evt. strømafbrydelse.

 Check, at regulatoren er korrekt indstillet - se særskilt vejledning for regulatoren.
 Check strømforsyning. Husk på store anlæg at checke alle 3 faser.
 Midlertidig indstilling af motoren til "manuel" styring - se Instruktion for varmeanlæg.

Pumpen er ude af drift.

 Kontrollér, at der er strøm til pumpen, og at den kører.
 Kontrollér, at der ikke er luft i pumpehus - se pumpemanual.

Pumpen står på for lavt "trin" (ikke alle anlægstyper).

Stil pumpen på et højere trin, jf. Instruktion for varmeanlæg.

Manglende tryk - manometer på radiatorkredsen viser lavere anlægstryk end normalt.

Fyld vand på anlægget (se afsnit om Vandpåfyldning og Anlægstryk i Instruktionen) og check evt. trykexpansionsbeholderen.

Luftlommer i anlægget.

Udluft anlægget grundigt - jf. Instruktionen.

Uens varmefordeling

Forkert indstilling af strengreguleringsventiler på stigstrengene.

Indstil strengreguleringsventiler korrekt.

Luftlommer i anlægget.

Udluft anlægget grundigt - jf. Instruktionen.

Fejlfinding
Varmt vand, generelt
Kontrol
Grundlæggende

Ved driftsforstyrrelser bør man grundlæggende, inden den egentlige fejlfinding foretages, undersøge om:

- der er strøm til anlægget - pumpe og automatik (gælder ikke alle unit's)
- snavssamleren på fjernvarme fremløbsrør er ren
- fremløbstemperaturen fra fjernvarmen er på normalt niveau (sommer, mindst 60°C, vinter mindst 70°C - vejl.)
- differenstrykket på nettet er uændret, spørg evt. fjernvarmeværket.


Anlæg med veksler eller beholder til varmt vand.

Typiske fejl på anlæg hvor varmtvandsforsyningen sker via en beholder eller en pladevarmeveksler.

Problem
Mulig årsag
Løsning

Manglende tryk på det varme vand

Snavssamler i eventuel si i koldt vandsmåler stoppet.

Rens si / snavssamler - evt. i samråd med vandforsyningen.

Lang ventetid

Cirkulationspumpe ude af drift.

Undersøg om pumpen kører - om der er strøm til pumpen.
Kontrollér, at der ikke er luft i pumpehus - se pumpemanual.

Intet varmt vand

Defekt eller fejlindstillet TD-regulator.

Kontrollér TD-regulatorens funktion - rens evt. ventil sædet og kapillarrør.

Snavssamler på fjernvarmen er stoppet.

Rens si / snavssamler.

Termostat defekt - evt. snavs i ventilhus.

Kontrollér termostats funktion - rens evt. ventil sædet.

Motorventil defekt - evt. snavs i ventilhus.

Kontrollér motorventilens funktion - rens evt. ventil sædet.

Automatikken/regulatoren fejlindstillet eller defekt - evt. strømafbrydelse.

Check, at regulatoren er korrekt indstillet - se særskilt vejledning.
Check strømforsyning, husk på store anlæg at checke alle 3 faser.
Midlertidig indstilling af motoren til "manuel" styring - se vejledning for motor i Instruktion.

For lav temperatur

Som ovenfor.

Som ovenfor.

Kontraventil på cirkulationsledning defekt (medfører opblanding - cirkulationsvandsrør bliver koldt under aftapning).

Kontraventil skiftes.

For høj temperatur

Termostat defekt - evt. snavs i ventilhus.

Kontrollér termostats funktion - rens evt. ventil sædet.

Motorventil defekt - evt. snavs i ventilhus.

Kontrollér motorventilens funktion - rens evt. ventil sædet.

Automatikken/regulatoren fejlindstillet eller defekt.

Check, at regulatoren er korrekt indstillet - se særskilt vejledning.

Information om el i din bolig

EL

Forsyning:

Boligen forsynes fra et kabelskab ved vejen, som er tilsluttet Verdo's el net.

Tlf.nr. 89 11 48 11.

Målerskab:

Måler for hver boligs el forbrug er placeret uden for ved fordøren i boligerne i stueetagen.

Elmåler aflæses en gang pr. måned og der afregnes direkte til Verdo.

Gruppetavle:

Gruppetavlen er placeret bag døren i soveværelset. Den indeholder følgende:

1 stk. 4 POL HPFI (højfølsom sikkerhedsafbryder) som er fælles for:

2 stk. 2 POL 13A gruppeafbryder for lysinstallationer (lys, stikkontakter osv.)

2 stk. 4 POL 16 A gruppeafbryder for kraftinstallationen (komfur og vaskemaskiner osv.)

1 stk. transformer for ringeklokke

1 stk. transformer for fjernvarmemåler

HPFI relæets prøveknop SKAL betjenes mindst en gang årligt. Hvis gruppeafbryderen efter en udkobling ikke kan genindkobles (dette må kun foretages en gang) kontaktes servicecenteret, som vil bestille en autoriseret el-installatør.

Røgalarm:

Røgalarmanlægget bør testes mindst en gang om måneden. Dette gøres ved at anvende testknappen, som beskrevet under "Hvordan virker røgalarmanlægget".

Hvis backupbatteriet på type Ei-146 skal udskiftes, SKAL 230 V forsyningen til detektorerne først afbrydes (f.eks. på gruppetavlen), inden afmontering foretages. Selve afmonteringen sker ved, at en skruetrækker trykkes ind i det markerede "slot" i siden på soklen, hvorefter detektoren skubbes væk i samme retning, som skruetrækkeren er skubbet ind. Anvend kun 9V batterier. Test altid alle detektorer efter batteriskift.

Strøm i udhuse:

Strømmen til udhuset forsynes fra respektive lejemål således at den enkelte beboer betaler for sit eget forbrug.

Udvendig belysning:

Udvendig belysning så som master på p plads og udhuse styres af et relæ/ur placeret i garagen på Kaskelotten 26A. Belysningen på boligerne aktiveres med en sensor. Udvendig belysning er en fælles installation.

Stærkstrømsinstallationer generelt:

A. Belysninger

Belysningsarmaturer, der tilsluttes i køkken og badeværelsesområdet, skal ekstrabeskyttes forskriftmæssigt. I tvivlstilfælde tilkaldes en autoriseret el installatør

B. B.uddrag af stærkstrømsreglement

§3 installationer i drift:

Installationer i drift skal være i overensstemmelse med de på tidspunktet for udførelsen eller de ved senere omlægninger gældende bestemmelser for installationens udførelse.

C. Ejeren (brugeren) af enhver installation (herunder også monteringsmateriale og brugsgenstande med tilhørende ledninger) skal udvise påpasselighed med hensyn til at afværge, at installationen udsættes

D. Ejeren (brugeren) er ansvarlig for installationens tilstand og vedligeholdelse. Ejeren (brugeren) skal lade fejl og mangler afhjælpe snarest muligt samt foranledige, at der hurtigst muligt træffes foranstaltninger for at hindre, at fejl eller mangler kan udgøre fare for personer eller gods

Tekniske apparater samt lamper må ikke anvendes på en sådan måde, at de kan bevirke skadelig opvarmning af omgivelserne.

Letantændelige genstande eller stoffer må ikke forefindes i farlig nærhed af lamper, maskiner og apparater.

§4 Udskiftning af sikringer og genindkobling af automatiske afbrydere:

Smeltesikringer eller automatiske afbrydere til overstrøms beskyttelse af ledninger eller brugsgenstande må kun udskiftes eller genindkobles en gang efter overbrænding eller automatisk udkobling.

Sker der straks igen en overbrænding eller automatisk udkobling, skal den eventuelle fejl fjernes, og ny sikringsudskiftning eller genindkobling må ikke foretages, før isolationsmodstanden er målt til en forskriftsmæssig værdi.

Ejeren (brugeren) af en installation skal sørge for, at der i sikringsforholdene ikke er anbragt andre genstande dertil bestemte sikringer.

Under udførelsen af arbejder i nærheden af elektriske installationer skal der udvises påpasselighed for at afværge, at disse udsættes for overlast.

Drift og vedligeholdelse:

A. Vedligeholdelse af LK FUGA afbrydere.

FUGA afbrydere kan rengøres med en hårdt opvredet klud vædet med rengøringsmiddel uden slibeeffekt og uden opløsningsmiddel.

B. Lyskilder:

Spot i loft på badeværelser:

Er af mærket Nordtronic med en 230 V halogenlyskilde med GU10 sokkel max wattage 25 W.

Lampe over spejl i badeværelse:

Er af mærket MICCI med et lysrør type TL5-14 W/830

Udskiftning af ovennævnte lyskilder, dvs. spot i badeværelse, lampe over spejl på badeværelse og lampe under køkkenskab, udskiftes af DOMEA.

C: Rensning af røgalarmer:

Røgalarmen er af typen LAP sikkerhed type Ei 146.

Advarsel: For at undgå elektrisk stød skal forbindelsen til 230 V afbrydes i gruppetavlen inden følgende rengøringsinstruktion følges.

Rengør detektoren regelmæssigt, især hvis den er placeret i støvede områder. Anvend det smalle mundstykke til støvsugeren for at fjerne støv, insekter og spindelvæv fra sider og dæksel åbninger, hvor røg og varme kan komme ind i detektoren. For at rengøre dækslet aftørres dette med en fugtig klud. Eftertør dækslet med en tør og frugfri klud.

Advarsel: Overmal aldrig detektoren!

Røgalarm:

Drifts og vedligeholdelses vejledning for bruger vedrørende Røgalarm type Ei 146.

Hvordan virker Røgalarm Ei-146?

Røgalarmen er af den optiske type, er 230 V strømforsynet og har backupbatteri. Ei 146 har et udskifteligt 9V batteri.

Detektorerne kan virke autonomt – altså detektor for detektor – eller detektorerne kan via en ekstra kabelleder virke i fællesskab. Der kan sættes cirka 12 stk. Ei 146 i et kredsløb. Det er ikke tilrådeligt at anvende fremmede typer detektorer i samme kredsløb som Ei detektorer.

Detektorerne er udstyret med en test/pauseknop (HUSH). Detektorerne er desuden forsynet med en rød lysdiode til indikering af tilstand og en grøn lysdiode til indikering af, at 230 V forsyningen er aktiv. Af hensyn til alarmering er detektoren tillige udstyret med en lyd giver.

Testfunktionen aktiveres ved at trykke på testknappen i op til 10 sekunder, hvorefter den eller de installerede detektorer vil give signal.

Pausefunktion (Hush) anvendes, hvis der er opstået en utilsigtet alarm på grund af røg fra f.eks. tobaksrygning eller madlavning. Ved denne aktivering mindskes detektorens følsomhed og alarmeringen ophører. Mens detektorens følsomhed er nedsat blinker den røde lysdiode hvert 10. sekund i stedet for som normalt hvert 40. sekund. Efter 10 minutter reetablerer detektoren sig automatisk til normal følsomhed.

Undersøg altid årsagen til en alarm og anvend først pausefunktionen, når det er sikkert, at der er tale om en utilsigtet alarm.

Den grønne lysdiode lyser, som indikation for at detektoren er tilsluttet 230 V forsyningen.

Den røde lysdiode blinker cirka hvert 40. sekund, som bekræftelse på, at detektoren fungerer.

Den røde lysdiode blinker hurtigt, når detektoren er i alarmtilstand. Hvis der er installeret flere detektorer, der er forbundet via ekstra kableder, vil kun den eller de detektorer, der er i alarmtilstand blinke, mens de øvrige kun giver lyd.

Den indbyggede lyd giver vil give advarslende bip, hvis backup batteriet er svagt (vil bippe cirka hvert 45 sekund). Hvis den gør dette i op til 20 på hinanden følgende minutter, er det tegn på, at batteriet skal skiftes.

Den indbyggede lyd giver vil give konstant lyd, når detektorens optiske funktion opfatter, at der er opstået en brand situation. Hvis flere detektorer er forbundet via ekstra kableder, vil alle detektorer give alarmeringslyd, mens kun den eller de detektorer, der har opfattet en brand situation vil blinke med den røde diode.

Information om vedligeholdelse af afløb i din bolig

Vedligeholdelse af afløb i køkken og gulvafløb i badeværelse

Afløb i køkkenvask

Det er meget vigtigt, at du tænker over, hvad du hælder ud i din køkkenvaske, da den kan stoppe. Hvis du oplever, at vandet ikke løbet så hurtigt ud i afløbet, som det plejer, er det vigtigt, at du kontakter Servicecenteret, da det kan være tegn på, at dit afløb er ved at stoppe til.

Du er selvfølgelig også velkommen til at rense afløbet under køkkenvasken, hvis du har mod på det.

Afløb i vask på badeværelse

Hvis du oplever, at vandet ikke løber så hurtigt ud i vasken på badeværelset, som det plejer, er det også vigtigt, at du kontakter servicecenteret, da det kan skyldes, at det er ved at stoppe. Du er selvfølgelig også velkommen til at rense afløbet under vasken på badeværelset, hvis du har mod på det.

Gulvafløb i badeværelse

Der er installeret Blücher Domestic gulvafløb udført i rustfrit stål i deres bolig. Gulvafløbet er godkendt i henhold til ETA-Danmarks forskrifter til kapacitet og selvrensningsevne.

Gulvafløbet har en let demonterbar vandlås med høj selvrensningsevne. Ved forekomst af mange urenheder kan det være nødvendigt at rense vandlåsen med passende interval.

Rengøring:

Ristens skruer løsnes. Fjern rist og løft vandlås op.

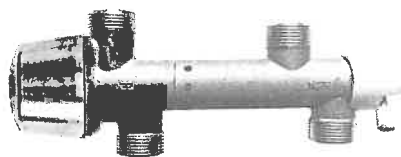
(Dette kan kun lade sig gøre, hvis du bor i en bolig på 1.sal på Kaskelotten, da boligerne i stueetagen har et andet vandlås system.)

Rengør vandlås med rengøringsmiddel efter behov

Sørg for at vandlåsens pakning er smurt med glidemiddel. Monter vandlåsen ved et let tryk og vridning af afløbets stopring. Sørg for at vandlåsens pakning slutter godt til afløbet for at undgå lugtproblemer.

Monter rist og monter skruerne

Information om vandvarmer i din bolig



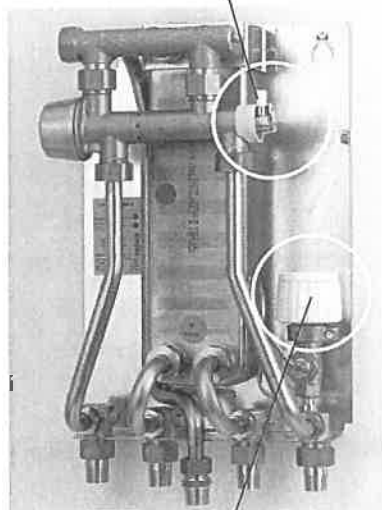
PM-regulator for varmt vand.

Varmtvandstemperaturen indstilles ved at dreje reguleringsspinden mod henholdsvis rød (varmere), eller blå (koldere). Temperaturen indstilles til 45-48°C under normal tapning (7-8 liter / min.). Temperaturen bør **aldrig** overstige 55°C for at undgå tilkalkning af vandvarmeren.

Hvis ikke temperaturen kan indstilles som ovenfor anført, kan der være behov for at ændre regulatorens grundindstilling. Se bilag "PM-Fejlfinding" under afsnit "Ændring af fabriksindstilling".



Hvor meget kan De tappe? Vandvarmeren er beregnet til under normale forhold - vedvarende - at kunne levere mindst 13 liter pr. minut á 40/45 °C, svarende til tapning fra en bruser og en køkkenhane samtidig.



Danfoss FJVR by-pass funktion (fabrikskobling).

Vandvarmeren / unit'en leveres med by-pass termostat Danfoss FJVR, således at der ved tapning straks produceres varmt vand ved vandvarmeren. Det anbefales at indstille termostaten på pos. 3. Ved lang ventetid (over 20 sekunder) på det varme vand, kan det være nødvendigt at stille termostaten højere end pos. 3.

Skalaindstilling: (vejledende)

1 = 20°C

2 = 30°C

3 = 40°C

4 = 45°C

5 = 50°C (hvis skala 1-8)



Danfoss FJVR cirkulationstermostat.

Hvis der er varmtvands-cirkulation på anlægget, fungerer termostaten som cirkulationstermostat, og temperaturen på cirkulationsvandet indstilles uafhængigt af den indstillede varmtvandstemperatur. Derved sikres varmt vand ved tapstedet uden ventetid og vandspild og dermed god komfort og fjernvarmøkonomi.

Det anbefales som vejledende at indstille termostaten på pos. 2-2,5.

Fremløbstemperaturen til tapstederne (cirkulationsvandstemperaturen i tomgang) skal typisk have en temperatur på 40°C.

Bemærk, hvis cirkulationspumpen (udenfor unit) stoppes, skal termostaten lukkes (med uret). Hvis der anvendes urstyret pumpe, anbefales det, at cirkulationsvandstemperaturen indstilles til ca. 35°C.



Information om drift og vedligehold af ind- og udvendige døre i din bolig

2006

Drift & Vedligehold

AF IND- OG UDVENDIGE DØRE



SWEDOOR-KILSGAARD

www.swedoor.dk

Rengøringsinstruktion

1

Indvendige døre og malede karme

I første omgang rengøres malede, finerede og laminatdøre med klud og varmt vand. Efter behov kan anvendes de i husholdningen normalt forekommende vaske, opvaske- og øvrige milde rengøringsmidler.

Anvend aldrig ståluld, skurepulver eller andre rengøringsmidler med slibende effekt, da det medfører slibepletter og ødelægger dørens overflade. Fedtpletter, skosvæerte og lignende tørres af med kunststof-cleener. Stærkere opløsningsmidler må ikke anvendes.

Umiddelbart efter rengøring skal overfladen – uanset anvendte metoder – altid tørres af.

Tape, klistermærker etc.

Hvis tape og klistermærker anvendes på overfladene bortfalder garanti på overfladen.

Tætningslister

Ved levering af tætningslister i døre og karme, kan det blive nødvendigt at rengøre disse på et tidspunkt. Alle forekommende milde vaske- og opvaskemidler kan anvendes.

Vigtigt

Anvend aldrig petroleumsbaserede produkter, idet der herved opstår risiko for, at gummilisten krymper.



Kære kunde

Du har valgt et vedligeholdelsesvenligt produkt.

Beslagene er af høj kvalitet, men selv kvalitetsprodukter kræver lidt smøring i ny og næ.

Generelt skal alle bevægelige dele smøres efter behov og mindst 1 gang om året. Hyppigheden afhænger af, hvor ofte elementet bliver benyttet og naturligvis spiller vejr, miljø og luftforurening osv. også en væsentlig rolle for behovet for smøring.

Hængsler

Ved gentagne åbninger smører du hængslerne. Du kan også med fordel løfte ramme af komme lidt syrefrit fedt på hængselstappene.

Topstyrede, sidestyrede og topvende vinduer

Ved disse typer vinduer er der tale om glidebeslag i falsene. Her skal du sikre dig at alle glideskinner er rene og fri for byggestøv, snavs osv. inden du begynder at smøre. Herefter smører du alle ledforbindelser mens du gentagne gange betjener vinduet. På denne måde arbejder du smøremidlet ind i alle bevægelige dele. I glideskinnerne kan anvendes stearin eller tørglidemiddel.

Kolvepaskviller (låsemekanisme)

Her skal du smøre kolver, altså den tunge der kommer ud ved betjening af grebet. Slutblikket kan også smøres let. Hvis du sprøjter smøremidlet ind hvor kolven og evt. låsepål/falle kommer ud smører du samtidig alle de indvendigt bevægelige dele.

Du får det bedste resultat, hvis du samtidig bevæger låsetøjet ud og ind.

Friktionsbremse og glidebremses

Normalt er det ikke nødvendigt at smøre disse beslag. Du skal blot sørge for at glideskinnerne er rene og fri for byggestøv, snavs osv. Hvis skinner er meget tørre og funktionen går for trægt kan der smøres ganske let med tørglidemiddel eller med en meget lille smule syrefrit smørespray.

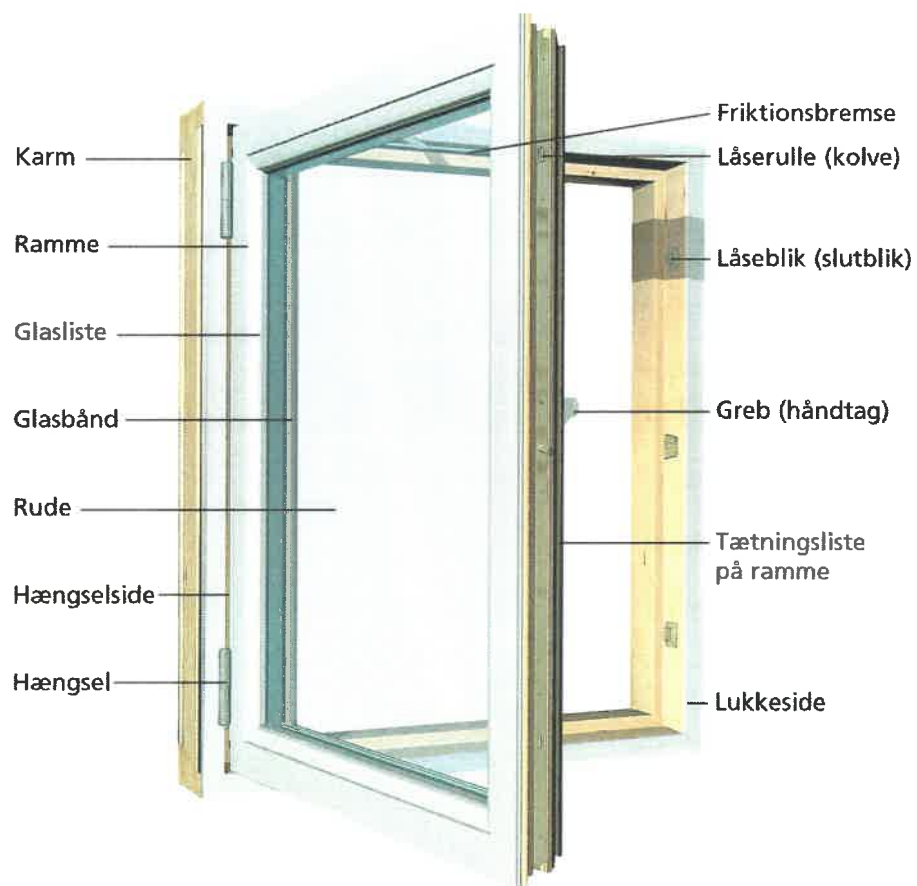
Ved at foretage denne smøring opnår du et velfungerende element i mange år fremover.

Hvis du har brug for yderligere hjælp er du velkommen til at ringe og tale med vores servicemedarbejder på tlf. 702 66 702.

Med venlig hilsen

KASTRUP Træs-Arm Industri A/S

FUNKTION *og betjening*

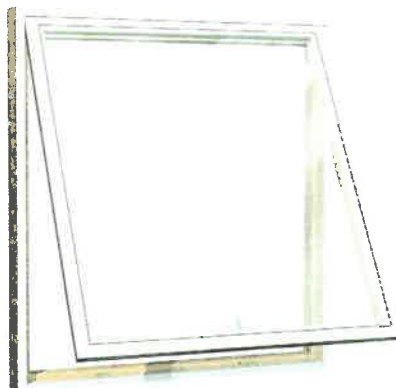


TOPHÆNGT *vindue*

Topbeslag (hængsler) finde i forskellige typer, der alle har et fast "omdrejningspunkt" nær ved rammens overkant. Ved åbning udskydes rammens nederste del, mens den øverste del bevarer sit niveau.

Betjening sker normalt med et greb, der er placeret midt på underrammen.

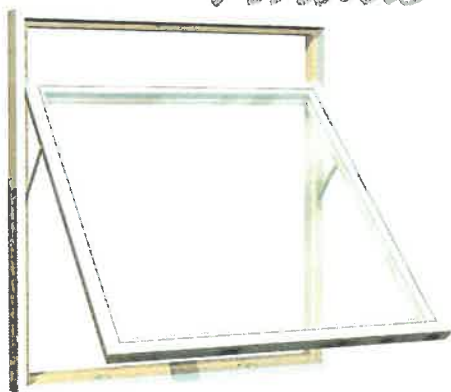
Rammen kan fastholdes i en ventilationsstilling, der forneden giver en åbning på 1-2 cm.



Vinduet kan være forsynet med udskyderstang/vinduesholder til fastholdelse af rammens stilling ved større åbning.

Det tophængte vindue er en type, der i stort omfang er afløst af det topstyrede vindue - jf. det efterfølgende.

TOPSTYRET *vindue*



Vinduets "hængsler" (topstyringsbeslag) er monteret i rammens/karmens øverste sider, og ved åbning udskydes rammens nederste del, mens den øverste rammedel samtidig bevæger sig lidt ned.

Betjening sker med et greb, der er placeret midt på underrammen.

Ved åbning kan rammen fastholdes i en ventilationsstilling, der forneden giver en åbning på 1-2 cm.

Ved større åbning styres rammen af friktionsbremser i topstyringsbeslagene. "Bremsekraften" kan ved enkle operationer justeres, og det skal i den forbindelse sikres, at friktionen er den samme i begge sider. Det skal bemærkes, at friktionsbremsen ikke sikrer rammens stilling under større vindbelastning.

SIDEBUNDHÆNGT

dør

Funktion og betjening for en sidebundhængt dør (ter-rasse- eller altandør) er principielt som beskrevet for sidebundhængt vindue.



HÆVESKYDE

dør



Et hæveskydedørsparti består af en fast og en "skydende" halvdel. Ved drejning af dørens greb hæves og frigøres dørrammen fra indgreb med karmen, og rammen kan herefter skydes forbi partiets faste del. Ved lukning og låsning skal det sikres, at dørgrebet er helt tilbage i låseposition (lodret stilling).

SKYDEKIP

dør

Den overordnede funktion er som for en hæveskydedør. For skydekipdøren begynder funktionen imidlertid med, at dørrammen frigøres og "kippes" fra karmen. Herefter udskydes rammen fornedet, og efterfølgende skydes rammen forbi partiets faste del. Ved lukning og låsning skal det sikres, at grebet er helt tilbage i låseposition.



VEDLIGEHOOLD

rengøring og smøring

Generelt om vedligehold

Der skal for vinduer og yderdøre i alle materialekategorier foretages et almindeligt vedligehold, der omfatter rengøring og smøring samt kontrol af tætningslister og glasbånd. Dette vedligehold gennemføres efter følgende retningslinjer.

Rengøring

Afhængig af orientering og placering vil der ske tilsmudsning af udvendige ramme- og karmflader. Rengøring heraf bør ske med passende mellemrum, og det foretages normalt i forbindelse med rudepudsning, hvor ramme- og karmflader afvaskes med vand tilsat alm. rengøringsmiddel. Efterfølgende aftørres flader og kanter.

Smøring

Der bør en gang om året foretages smøring af alle bevægelige dele ved hængsler og lukke- og låsebeslag. Specielt er det vigtigt, at bevægelige nitteforbindelser ved f.eks. vendebeslag renholdes og smøres mindst én gang om året.

Ved rene metalforbindelser smøres med syrefri olie, der kan påføres med oliekanne, injektionssprøjte eller fra spraydåse med tyndt rør.

Ved bevægelige forbindelser mellem metal og kunststof smøres med stearin eller specielt glidemiddel efter leverandørens anvisning. Sådanne forbindelser forekommer ved glideskinner af forskellig type,

og det er vigtigt for funktionen, at der også sikres renholdelse af skinnernes glideflader m.v.

Tætningslister og glasbånd

Sammen med den årlige smøring bør foretages eftersyn af tætningslister og glasbånd.

For tætningslister kontrolleres, at deres position og fastholdelse er i orden, samt at listerne fortsat opfylder deres tætningsfunktion. Ved de fleste elementtyper er det en enkel operation at af- og genmontere tætningslisterne, og det bør så vidt muligt altid ske i forbindelse med vedligehold af en evt. overfladebehandling. Tætningslister må aldrig overmales!

For glasbånd kontrolleres, at båndenes position og komprimering fortsat giver sikkerhed for tæthed, ligesom hjørnesamlinger skal være helt tætte. Glasbåndenes komprimering kontrolleres nemmest med et tyndt søgerblad - evt. et barberblad - der skal møde modstand ved indføring mellem glasfladen og glasbåndet.

Overfladebehandling

Med hensyn til industriel overfladebehandling af elementer med trækomponenter henvises til bilag 14 i Vinduesindustriens Tekniske Bestemmelser.

Vedligehold bør udføres efter nær-mere anvisninger fra vinduesproducenten.

Undgå fugtskader - luk vinduet op!

Luften i en lejlighed kan hurtigt blive for fugtig som følge af fx madlavning, vask, badning og vanding af pottedplanter. Den fugtige luft kan være årsag til fugtskader (mugpletter) og til sundhedsskadelige påvirkninger (husstøvmider).

Mange tror, at en lejlighed "ventilerer sig selv", men det er sjældent tilfældet. Beboerne må derfor selv sørge for, at der udluftes tilstrækkeligt til at fjerne den fugt, der opstår i lejligheden.

I nyere ejendomme findes normalt et mekanisk ventilationsanlæg, som fjerner luften fra køkken og bad gennem udsugningsventiler i eller nær loftet. Disse skal være åbne og holdes rene for at virke effektivt. Ofte findes også udeluftventiler i eller nær ved vinduerne. Herfra kommer den luft, som senere suges ud gennem køkken og bad. Disse ventiler bør altid holdes åbne.

I ældre ejendomme med "trækruder" - små ventilationsruder - kan det være nødvendigt altid at have dem på klem for at få nok friskluft.

HUSK: LUFT SÅ MEGET UD, AT DER IKKE KOMMER DUG PÅ RUDERNE.

Selv om der skal spares på varmen, må spareiveren ikke føre til fugtig rumluft og dårlig luftkvalitet. Heldigvis koster opvarmning af rimelige mængder friskluft ikke de store penge.

Der opstår færrest fugtproblemer, hvis alle rum holdes nogenlunde ensartet opvarmede.

I nyopførte lejligheder kan der forekomme byggefugt. Udluft derfor særligt meget i det første års tid efter indflytning i en ny lejlighed.

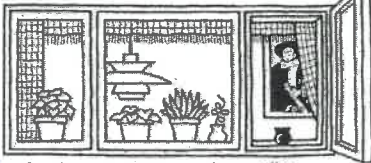
Vinduesudskiftning eller anbringelse af tætningslister på døre eller vinduer kan gøre en lejlighed så tæt, at der er behov for flere udluftninger end før.

Især hvor der ryges, er det en god idé altid at holde udeluftventiler åbne eller at lade "trækruder" stå på klem.

Kontakt i øvrigt straks vicevært eller inspektør, hvis der opstår fugtproblemer. Fejl er lettest at afhjælpe, hvis der gribes ind med det samme.

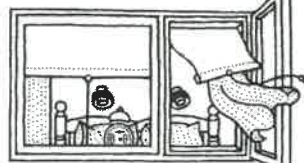
HUSK: ET GODT INDEKLIMA FORUDSÆTTER GOD VENTILATION.

i opholdsrum



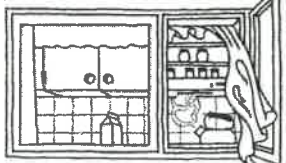
- Luft ud et par gange om dagen eller benyt udeluftventiler, hvis sådanne findes.
- Hvis ruderne begynder at dugge, så sørg for mere udluftning
- Luk ikke helt for varmen i rum, som ikke benyttes.
- Anbring ikke skabe eller større møbler helt tæt op mod en ydervæg - rumluften skal kunne cirkulere bagom, ellers kan der komme mugpletter på væggen.

i soverum



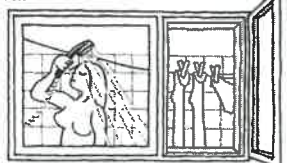
- Luft ud og sørg for, at sengetøjet bliver luftet hver morgen.
- Vend madrasserne af og til.
- Lad ikke soverum være helt uopvarmede.
- Hvis ruderne dugger, så sørg for bedre udluftning til det fri eller eventuelt til boligens andre rum.

i køkken



- Tilstop eller luk aldrig aftræksåbning eller udsugningsventil.
- Luk helt op for udsugningsventil eller lad køkkenventilator eller emhætte køre for fuld kraft under madlavning.
- Læg låg på gryder under madlavning, så kommer der ikke så megen fugtighed ud i køkkenet.
- Luft godt ud under og efter madlavning.

i baderum



- Tilstop eller luk aldrig aftræksåbning eller udsugningsventil.
- Undgå så vidt mulig tøjvask og især tøjtørring i lejligheden - men kan det ikke undgås, så benyt baderummet og sørg for god udluftning.
- Luft godt ud efter badning.
- Afkast af varm og fugtig luft fra tørretumbleren bør føres direkte til det fri.

Vedligeholdelsesvejledning fra Designa

Kaskelotten

Vedligeholdelses- vejledning



Bordplade

Pleje og vedligeholdelse



Generelt

Designas bordplader i laminat kræver kun minimal vedligeholdelse.

Designa anvender kun de bedste højtrykslaminater fra førende leverandører i Europa. Laminaterne er meget modstandsdygtige over for almindelig brug i køkkenet.

Almindelig rengøring

Til daglig rengøring anbefales varmt vand med opvaskemiddel og brug af almindelig klud.

Pletter afsat over længere tid, såsom kaffe eller the, kan normalt fjernes med et fortyndet opløsningsmiddel. Start altid med at bruge den mildeste metode. Vask altid efter med rent lunkent vand.

Undgå brug af skurepulver samt nylonsvampe, da dette vil matere pladen.

Ved grundig rengøring kan anvendes laminatrens. Det fås normalt hos materialister eller køkkenbutikker.

Stærkt farvende produkter eller blegemidler skal aftørres hurtigt for at undgå misfarvninger.

Ridser

Skår eller ridser i laminaten kan i visse tilfælde fyldes med color-core, som kan fås i et udvalg af farver.

Designa anbefaler altid brug af skærebræt.

Varmeskader

En laminatplade fra Designa tåler varme op til 170 grader C. i kort tid. En varm stegepande kan være op til 300 grader C på undersiden når den er varmest.

Designa anbefaler altid brug af varmeskåner.

Misfarvninger fra overophedning, samt brandmærker kan normalt ikke fjernes.

DESIGNA®

Låger m.m.

Pleje og vedligeholdelse



Folielåger

Folielåger er fra fabrikken belagt med en beskyttelsesfilm. Det er vigtigt at denne film først fjernes efter færdigmonteringen. Rengøres med en ren, blød microfiberklud opvredet i lun-kent sæbevand. Brug aldrig svamp, børste eller rengøringsmidler der inderholder alkohol, skuremidler eller andre opløsningsmidler.

Stålindsatse og trådvarer

Der anvendes kun forseglede trådvarer, hvilket betyder at f.eks. rustpletter ikke fremkommer. Trådvarer renses med vand og klorin, undgå ridsende rengøringsmidler.

Kuglelejer/Rullehjul og skuffeskinner

Kuglelejer/Rullehjul og skuffeskinner kræver ingen vedligeholdelse og skal ikke smøres. De kan dog smøres med almindelig symaskineolie.

Marmor-vask

Den daglige rengøring foretages med varmt vand og almindelige husholdningsrengøringsmidler. Ved kalkaflejringer kan man bruge milde afkalkningsmidler, følg brugsanvisningen.

Små ridser kan poleres / slibes væk (det er altid klogt at prøve at fjerne pletter eller ridser med blide slibemiddel først). Flydende skurepulver, Solid Art plejemiddel, Vandslibning med korn 320/600 og efterpolering med fin Scotch Brite filtsvamp.

Sorte / mørke farver er typisk mere sarte og skal behandles med omhu. Undgå vandslibning og brug af Scotch Brite filtsvampe på disse farver. Evt. montere filt puder under ting der har skarpe / ru undersider.

Produktet må ikke udsættes for stærk syre, ammoniak, afløbsrens mm. Hårfarvningsmiddel, klorin og andre skrappe produkter, kan have en blegende / afsmittende virkning omkring. Vi anbefaler at polere vasken / bordpladen efter behov med Solid Art plejemiddel. Dette giver vasken / bordpladen en smuds- og kalkafvisende overflade.

DESIGNA®

Vedligeholdelse af trægulve i din bolig



VEDLIGEHOELSE OG REPARATION AF KÄHR'S TRÆGULVE I BOLIGMILJØER

For at trægulve fra Kährs skal bibeholde deres oprindelige slidstyrke og smukke udseende skal de vedligeholdes ved at overholde en enkel fremgangsmåde.

Vi har den stærkeste gulvlak på markedet, hvilket mindsker risikoen for, at der forekommer mikrorevner – de småbitte irriterende revner, som kan opstå i laklaget, når f.eks. møbler med nedslidte fildupper trækkes hen over gulvet. Kährs lak gør de lakerede gulve nemme at holde, eftersom pletter har vanskeligt ved at bide sig fast.

Samtidig giver Kährs woodloc®-fuge tætte og næsten usynlige fuger, hvilket også er en fordel ved rengøring og vedligeholdelse. Elasticiteten i overfladebehandlingen fra Kährs er tilpasset, så de skal kunne følge træets naturlige bevægelser imellem sommer og vinter, uanset om det er lakerede eller olierede gulvbrædder. Alt dette betyder, at Kährs gulve er lette at vedligeholde.

Indfarvede produkter mister deres gamle farve ved overfladerenovering. Dette skal man tage hensyn til under vedligeholdelsen af gulvet. Vedligeholdelse foretages med ufarvet vedligeholdelsesmateriale. Der skal også tages hensyn til produkter, som har en særlig bearbejdning.

VEDLIGEHOJDELSE OG REPARATION AF LAKEREDE GULVE

Forebyggende foranstaltninger

Lakerede gulve kan gives en ekstra overfladebehandling med Kährs Lacquer. Den vigtigste grund til dette er at forhindre, at vand trænger igennem fugerne mellem brædderne via kapillarvirkning. Bemærk, at overlakering giver en mere plastikagtig overflade end et fabrikslakeret gulv, og at revner er mere synlige, fordi den lak, der bruges ved overlakering, er mindre modstandsdygtige over for revner. Overlakering udføres ikke i et støvfrit miljø, og derfor er der risiko for, at støvpartikler sætter sig fast på overfladen og danner små buler, der er synlige, når lakken tørrer.

Rengøring

Den daglige rengøring udføres med tørre metoder, f.eks. støvsugning. Om nødvendigt overtørres gulvet med en hårdt opvreden klud eller mop. Gulvet må kun fugtes let. Den vandfilm, der dannes efter gulvkluden, skal tørre inden for 1 minut. Bedste rengøringsresultat fås med Kährs Spray Cleaner. Lad heller ikke spildt vand blive liggende, især ikke på gulve af bøg eller canadisk ahorn, som er ekstra følsomme over for fugt. Hvor ofte gulvet skal overtørres med fugtig klud afhænger af anvendelse og tilsmudsningsgrad.

Pletfjerning

Fjern hurtigst muligt pletter med vand og Kährs Spray Cleaner. Hjælper dette ikke, findes herunder nogle tips til borttagning af vanskelige pletter. Men vær forsigtig med de stærke pletfjerningsmidler, eftersom for store mængder og for hård gnidning kan påvirke lakken. Når gulvet tørres over, skal det være tørt inden for 1 minut, så anvender du den rette mængde vand.

Lad heller ikke spildt vand blive liggende, især ikke på gulve af bøg eller canadisk ahorn.

Vedligeholdelse med Kährs Lacquer Refresher

For at give ny finish til et lakeret gulv, som har fået en ridset og matteret overflade, anvendes Kährs Lacquer Refresher. Den erstatter ikke overlakering, men anvendes mellem overlakeringerne. Når Kährs Lacquer Refresher anvendes på lakerede gulve, bliver det mere blankt. Jo flere lag, der lægges, jo mere blankt bliver det. Dette er især tydeligt på matterede lakgulve.

Gulvet, som skal behandles, skal være rent, frit for polish, voks og andre forureninger. Støvsug omhyggeligt, og fjern alt fedt ved at tørre gulvet over med en fugtig klud med Kährs Spray Cleaner.

1. Rengør gulvet omhyggeligt. Hvis der er snavs tilbage på gulvet, når vedligeholdelsen foretages, bliver det vanskeligt at fjerne snavset senere.
2. Ryst flasken med Kährs Lacquer Refresher, og sprøjt det direkte på gulvet. Hold flasken tæt på gulvfladen, så det ikke sprøjter ud på tidligere vedligeholdte områder.
3. Stryk Kährs Lacquer Refresher ud med en Kährs mop, svamp eller polishudstryger. Arbejd et par brædder ad gangen i brættes længderetning. Hvis gulvet er meget slidt, kan yderligere en udstrykning foretages, når den første er tørret. Lad det tørre i 30 minutter, før møbler sættes tilbage. Ved fugtig rengøring forsvinder Lacquer Refresher gradvist. En flaske Kährs Lacquer Refresher indeholder 1 liter, hvilket rækker til ca. 70 m². Anvisninger findes på emballagen.

Vær omhyggelig med at vedligeholde indfarvede produkter. Den indfarvede finish må ikke slides ned.

FABRIKSLAKEREDE FLADER

PLET

Asfalt, gummi, olie, skosvæerte, sod og indtørrede rester af chokolade eller fedt.

Farvekridt, læbestift, tusch.

Stearin, tyggegummi.

Blod.

FJERN MED

husholdningssprit, rensebenzin eller lignende.

husholdningssprit

Kølespray, eller læg en plastikpose med isterninger på pletten.

Skrab derefter forsigtigt.

Koldt vand.

OVERLAKEREDE FLADER

PLET

Asfalt, gummi, olie, skosvæerte, sod og indtørrede rester af chokolade eller fedt.

Farvekridt, læbestift, tusch.

Stearin, tyggegummi.

Blod.

FJERN MED

Terpentin

Terpentin

Kølespray, eller læg en plastikpose med isterninger på pletten.

Skrab derefter forsigtigt.

Koldt vand.

Vedligeholdelse af klinker og fliser i din bolig

Klinker og fliser på badeværelse

Klinkerne og fliserne på badeværelset er af typen porcellanato og leveret af Evers. De må ikke påføres polish eller voks.

Daglig rengøring:

Rengøres med et alkalisk rengøringsmiddel uden plejemidler.

Periodisk rengøring for kalkaflejringer:

Afhængig af vandets hårdhedsgrad og brugen af rummet, skal der regelmæssigt foretages en afkalkning af overflader, der belastes med vand, som badeværelser.

- Overfladen rengøres med et alkalisk rengøringsmiddel, f.eks. Evers Grundrens
- Der skylles efter med vand
- Overfladen påføres koncentreret Evers kalkfjerner. Lad den virke i 5 minutter. Herefter skrubbes overfladen let med en hård børste eller en ikke ridsende skuresvamp.
- Skyl og slut af med en let grundrens og efterskyllning

Gamle kalkaflejringer:

Fremgangsmåden er den samme som overfor, men det er en fordel at anvende meget varmt vand sammen med grundrensen, da det øger rengøringsmidlets effektivitet. Processen gentages indtil belægningen er væk.

Fedt og oliepletter:

Ved fedt og oliepletter anvendes et alkalisk rengøringsmiddel. Man opnår større effekt med varmt vand og længere virkningstid. Gentag processen om nødvendigt. Går pletterne ikke helt væk, kan der bruges rensebenzin, acetone eller sprit.

Blod og æggehviteoffer:

Skyl med koldt vand og rengør derefter med et alkalisk rengøringsmiddel.

Hvis fugerne bliver mørke:

Mørke fuger rengøres først med et alkalisk rengøringsmiddel og derefter med et klorholdigt middel. Skyl efter. Problemet kan delvis afhjælpes ved imprægnering af fugerne.

OBS! Tegn på mug i badeværelset skyldes ofte utilstrækkelig udluftning.

Manual til komfur



INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	8
4. FØR IBRUGTAGNING.....	8
5. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG.....	9
6. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD.....	14
7. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	15
8. OVN – DAGLIG BRUG	16
9. OVN - URFUNKTIONER.....	20
10. OVN - TIPS OG RÅD.....	22
11. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	33
12. FEJLFINDING.....	36
13. INSTALLATION.....	39
14. ENERGIEFFEKTIV.....	40

KÆRE KUNDE

Tak fordi du valgte dette produkt fra Voss-Electrolux. Vi har skabt det, så du kan nyde en uovertruffen funktionsevne i mange år med nyskabende teknologi, der gør livet lettere – funktioner, som du ikke finder i almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:
www.voss.dk



Registrere dit produkt for bedre service:
www.voss.dk


KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.

 Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og gode råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten kan ikke drages til ansvar, hvis apparatet installeres forkert og anvendelsen

forårsager skade. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet til eventuel fremtidig brug.

1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer



ADVARSEL!

Risiko for kvælning, personskade eller permanent invaliditet.

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, anbefales det, at du aktiverer den.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.

1.2 Generelt om sikkerhed

- Installation af apparatet og udskiftning af ledningen må kun foretages af en sagkyndig.
- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.
- Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.
- Forsøg aldrig at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- Opbevar ikke genstande på kogefladerne.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.

- Læg ikke metalgenstande som knive, gaffler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Hvis den glaskeramiske overflade / glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for ikke at risikere elektrisk stød.
- Efter brug skal der slukkes for kogesektionen med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
- Apparatet bliver varmt indvendigt, når det er i brug. Undlad at røre ved apparatets indvendige varmelegemer. Brug altid ovnhandsker til at tage ribber eller ovnfaste fade ud eller sætte dem i.
- Overskydende spild skal fjernes inden den pyrolytiske rensning. Tag alle dele ud af ovnen.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- Se efter, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes. Ellers er der risiko for elektrisk stød.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnruden. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler til dette apparat.
- Vær forsigtig, når du rør ved opbevaringsskuffen. Den kan blive meget varm.
- For at fjerne ovnribberne skal du først trække ovnribbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.
- Kontakt til afbrydelse skal være indbygget i den faste ledningsføring i overensstemmelse med reglerne for ledningsføring.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker.
- Apparatet må aldrig trækkes i håndtaget.
- Køkkenskabet og indhacket skal have passende mål.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Sørg for, apparatet er installeret under og opad stabile køkkenelementer.
- Apparatets dele kan være strømførende. Luk apparatet sammen med køkkenelementet for at forhindre, at de farlige dele kan berøres.
- Apparatets sider skal stå ved siden af apparater eller enheder med samme højde.
- Apparatet må ikke installeres på en platform.
- Montér ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Sørg for at montere stabiliserende midler for at forhindre, at apparatet kan væltes. Se installationsvejledningen.

2.2 Tilslutning, el



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.

- Sørg for, at de elektriske data på typeskiltet svarer til strømforsyningen. Hvis det ikke er tilfældet, skal du kontakte en elektriker.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig tilslutningskontakt.
- Brug ikke multistik-adaptore og forlængerledninger.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for maskinen ved at trække i ledningen. Tag altid fat i selve netstikket.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade og forbrændinger.
Risiko for elektrisk stød.

- Brug kun apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sluk altid apparatet efter hver brug.

- Vær forsigtig, når du åbner apparatets dør, mens apparatet er i brug. Der kan trænge meget varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezoneerne, når apparatet er i drift.
- Farvændring af emaljen forringer ikke apparatets ydeevne. Det er ikke en fejl, men en naturlig følge af at produktet har været i brug.
- Brug en dyb bradepande til fugtige kager. Frugtsaft kan lave pletter, som ikke kan fjernes.
- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegrej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegrej på den.



ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion

- Fedtstoffer og olie kan udsende brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges for første gang.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i nærheden af apparatet, når du åbner lågen.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan medføre, at der dannes en blanding af alkohol og luft.
- Sæt ikke aluminiumsfolie på apparatet eller direkte på apparatets bund.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet inden vedligeholdelse. Træk stikket ud af stikkontakten.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadiget. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Lågen er tung!
- Rester af fedt eller mad i apparatet kan skabe brand.
- Rengør jævnlige apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sørg for at tørre ovnrummet og lågen af efter hver brug. Damp, der dannes under apparatets drift, kondenserer
- Sådant undgår du at beskadige eller misfarve emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på apparatets bund.
 - Hæld aldrig vand direkte ind i det varme apparat.
 - Lad ikke fugtige fade og retter stå i apparatet efter tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer ribberne.

på ovnrummets vægge og kan forårsage korrosion. Tænd apparatet 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen.

- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

2.5 Pyrolyse



Risiko for personskade / brand / kemiske emissioner (dampe) i pyrolyse-tilstand.

- Før du udfører en pyrolytisk selvrensning eller første ibrugtagning, skal du først tage følgende ud af ovnen:
 - Alle madlavningsrester, pletter fra olie eller fedt / belægninger.
 - Alle udtagelige genstande (inkl. riste, ovnrubber osv., der fulgte med produktet), herunder evt. alle slip-let gryder, pander, bækker, redskaber osv.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger til pyrolytisk rensning.
- Hold børn væk fra apparatet, mens den pyrolytiske rensning er i gang. Apparatet bliver meget varmt, og der udledes varm luft fra de forreste køleaftæk.
- Pyrolytisk rensning sker ved en høj temperatur, der kan frigive dampe fra madlavningsrester og produktionsmaterialet, hvorfor forbrugerne på det kraftigste rådes til at:
 - Sørg for god udluftning under og efter hver pyrolytisk rensning.
 - Sørg for god udluftning under og efter første ibrugtagning med maksimal temperatur.
- I modsætning til mennesker kan visse fugle og krybdyr være ekstremt følsomme over for potentielle dampe, der udsendes under rensningen af alle pyrolytiske ovne.

- Dyr (især fugle) skal flyttes til et område med god udluftning og må ikke være i nærheden af apparatet under og efter hver pyrolytisk rensning og første ibrugtagning med maksimal temperatur.
- Små kæledyr kan også være meget følsomme over for lokale temperaturændringer i nærheden af alle pyrolytiske ovne, når den pyrolytiske selvrensning er i gang.
- Slip-let overflader på gryder, pander, bækker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolytisk rensning ved høj temperatur i alle pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe af lavt niveau.
- Dampe fra alle pyrolytiske ovne / madrester, som beskrevet, er ikke skadelige for mennesker, herunder spædbørn eller personer med fysiske lidelser.

2.6 Indvendig belysning

- Den type pære eller halogenlampe, der bruges til dette apparat, er kun beregnet til husholdningsapparater. Det må ikke bruges til anden belysning.



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Før pæren skiftes, skal apparatet afbrydes fra lysnettet.
- Brug kun pærer med samme specifikationer.

2.7 Bortskaffelse



ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

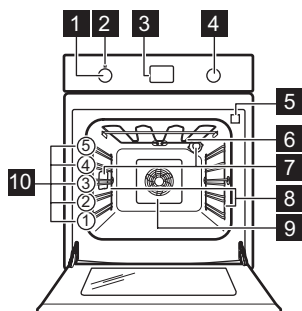
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip elledningen af, og kassér den.
- Fjern lågens lås, så børn og kæledyr ikke kan blive lukket inde i apparatet.

2.8 Service

- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

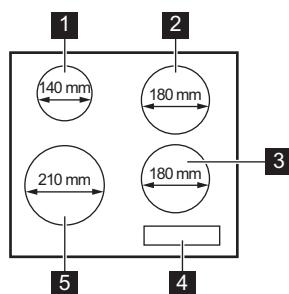
3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Oversigt over apparatet



- 1 Funktionsvælger, ovn
- 2 Effektlampe/symbol/indikator
- 3 Elektronisk programur
- 4 Termostatknop
- 5 Bøsning til termometer
- 6 Varmelegeme
- 7 Ovnperæ
- 8 Ovnribber, udtagelige
- 9 Blæser
- 10 Rillepositioner

3.2 Oversigt over kogesektionen



- 1 Induktionszone, 1400 W, med Boosterfunktion, 2500 W
- 2 Induktionszone, 1800 W, med Boosterfunktion, 2800 W
- 3 Induktionszone, 1800 W, med Boosterfunktion, 2800 W
- 4 Betjeningspanel
- 5 Induktionszone, 2300 W, med Boosterfunktion, 3600 W

3.3 Tilbehør

- **Trådrist**
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**
Til kager og lagkagebunde.
- **Grill/bradepande**
Til bagning og stegning, eller som drypbakke til opsamling af fedt.

- **Termometer**
Bruges til at måle, hvor gennemstegt kødet er.
- **Teleskop udtrækskinner**
Til riste og plader.
- **Opbevaringsskuffe**
Opbevaringsskuffen er under ovnrummet.

4. FØR IBRUGTAGNING



ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

4.1 Rengøring før ibrugtagning

Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnribber fra apparatet.



Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

Gør apparatet rent, inden du tager det i brug.

Anbring tilbehør og udtagelige ovenribber i deres oprindelige positioner.

4.2 Brug af sensorfelterne

Berør, og hold på det valgte symbol på displayet i mindst 1 sekund for at aktivere funktionen.

4.3 Indstilling af klokkeslæt

Når apparatet tilsluttes til lysnettet den første gang, tændes alle symboler i displayet i nogle sekunder. I de efterfølgende få sekunder vises softwareversionen i displayet.

Når softwareversionen forsvinder, vises **hr** og "12:00" i displayet. "12" blinker.

1. Tryk på **+** eller **-** for at indstille den aktuelle time.
2. Tryk på for at bekræfte. Det er kun nødvendigt, første gang du indstiller tiden. Den nye tid vil automatisk blive gemt efter 5 sekunder.

Displayet viser **min** og den indstillede time. "00" blinker.

3. Tryk på **+** eller **-** for at indstille de aktuelle minutter.
4. Tryk på for at bekræfte. Det er kun nødvendigt, første gang du indstiller tiden. Den nye tid vil

automatisk blive gemt efter 5 sekunder.

Displayet viser den nye tid.

Ændring af tid

Tiden kan kun ændres, når ovnen er slukket.

Tryk på en eller flere gange, indtil lampen for aktuell tid blinker i displayet.

Se under "Indstilling af tid" for at indstille en ny tid.

4.4 Forsænkbare knapper

Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Derefter kommer knappen ud.

4.5 Forvarmning

Forvarm det tomme apparat for at brænde det tiloversblevne fedt af.

1. Vælg funktionen og maks. temperatur.
2. Lad apparatet være tændt i en time.
3. Vælg funktionen og maks. temperatur.
4. Lad apparatet være tændt i 15 minutter.
5. Vælg funktionen og maks. temperatur.
6. Lad apparatet være tændt i 15 minutter.

Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Apparatet kan udsende lugt og røg. Dette er normalt. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning i rummet.

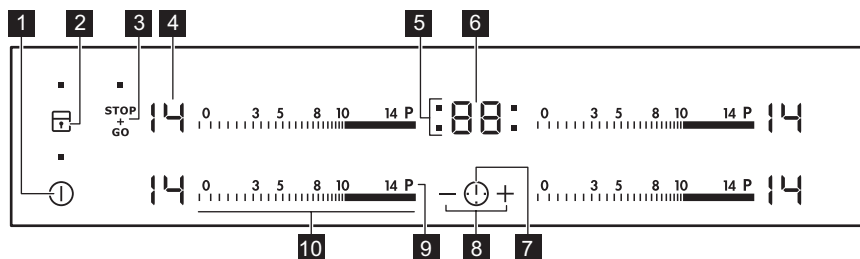
5. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Betjeningspanel, kogesektion



Brug sensorfelterne til at betjene apparatet. Display, kontrollamper og signaler viser de funktioner, der er i brug.

Sen- sorfelt	Funktion	Kommentar
1	TÆND/SLUK	Tænder/slukker for kogesektionen.
2	Lås / Børnesikring	Låser/låser op for betjeningspanelet.
3	STOP+GO	Aktiverer/deaktiverer funktionen.
4 -	Display for varmetrin	Viser varmetrinnet.
5 -	Kogezoneindikatorer for timer	Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.
6 -	Timerdisplay	Viser tiden i minutter.
7	-	Vælger kogezone.
8	-	Øger eller mindsker tiden.
9	Boosterfunktion	Aktiverer/deaktiverer funktionen.
10 -	Betjeningspanel	Indstilling af et varmetrin.

5.2 Display for varmetrin

Display	Forløb
	Kogezonen er slukket.
	Kogezonen er tændt.
	STOP+GO-funktionen er i brug.
	Opknogningsautomatik-funktionen er i brug.

Display	Førløb
	Boosterfunktion er i brug.
+ tal	Der er en funktionsfejl.
	OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): tilbereder stadig/holder varm/restvarme.
	Lås / Børnesikring-funktionen er i brug.
	Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står intet kogegrej på kogezone.
	Automatisk slukning-funktionen er i brug.

5.3 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)



ADVARSEL!



Forbrændingsrisiko ved restvarme. Indikatoren viser niveauet af restvarme.

Induktionskogezone laver den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Glaskeramikken opvarmes af varmen i kogegrejet.

5.4 Aktivering og deaktivering

Tryk på i 1 sekund for at tænde eller slukke for kogesektionen.

5.5 Automatisk slukning

Funktionen deaktiverer automatisk kogesektionen, hvis:

- alle kogezone deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der lyder et signal, og kogesektionen deaktiveres. Fjern genstanden eller rengør betjeningspanelet.
- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegryden koger tør). Lad kogezone køle af, før du igen bruger kogesektionen.

- du bruger forkert kogegrej. Symbolet lyser, og kogezone deaktiveres automatisk efter 2 minutter.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Efter et stykke tid lyser og kogesektionen deaktiveres.

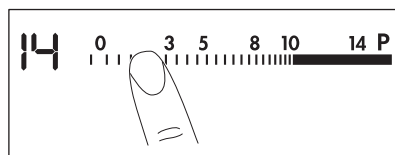
Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

Varmetrin	Kogesektionen deaktiveres efter
, 1 - 3	6 timer
4 - 7	5 timer
8 - 9	4 timer
10 - 14	1,5 time

5.6 Varmetrin

Sådan indstilles eller ændres varmetrinnet:

Tryk på betjeningspanelet ved det korrekte varmetrin, eller bevæg din finger langs betjeningspanelet, indtil du når det ønskede varmetrin.



5.7 Opkogningsautomatik

Ved at aktivere denne funktion kan du opnå et ønsket varmetrin på kortere tid. Funktionen vælger det højeste varmetrin i et stykke tid og skruer derefter ned til det ønskede niveau.



For at aktivere funktionen skal kogezoneen være kold.

Sådan aktiveres funktionen for en

kogezone: Tryk på **P** (**P** tændes). Tryk derefter straks på det ønskede varmetrin.

Efter 3 sekunder tændes **R**.

Sådan deaktiveres funktionen: Skift varmetrin.

5.8 Boosterfunktion

Funktionen tilføjer ekstra effekt til induktionszonerne. Funktionen kan aktiveres, så den kun fungerer som induktionszone i et begrænset stykke tid. Når tiden er gået, stilles induktionszonen automatisk tilbage til det højeste varmetrin.

Sådan aktiveres funktionen for en

kogezone: berør **P** . **P** lyser.


Sådan aktiveres funktionen: Skift varmetrinnet.

5.9 Timer

Nedtællingstimer

Du kan bruge funktionen til at indstille, hvor længe kogezoneen skal være tændt under én tilberedning.


Indstil først kogezoneen, og aktivér funktionen. Du kan indstille varmetrin, før eller efter funktionen aktiveres.


Sådan indstilles kogezoneen: tryk på  en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.

Sådan deaktiveres funktionen: tryk på **+** på timeren for at indstille tiden (**00 - 99** minutter). Når kontrollampen for kogezoneen begynder at blinke langsomt, er nedtællingen begyndt.

Sådan vises den resterende tid: vælg kogezoneen med . Kontrollampen for

kogezoneen begynder at blinke hurtigt. Displayet viser resttiden.

Sådan ændres tiden: vælg kogezoneen med . Tryk på **+** eller **-**.

Sådan deaktiveres funktionen: indstil kogezoneen med , og tryk på **-**. Resttiden tæller baglæns ned til **00**. Kontrollampen for kogezoneen slukkes.



Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og **00** blinker. Kogezoneen slukkes.


Sådan stoppes lyden: tryk på .

CountUp Timer (Optællingstimer)

Du kan bruge denne funktion til at holde øje med, hvor længe kogezoneen er tændt.


Sådan indstilles kogezoneen: tryk på  en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.


Sådan deaktiveres funktionen: tryk på **-** på timeren. **UP** tændes. Når kontrollampen for kogezoneen begynder at blinke langsomt, er tællingen begyndt. Displayet skifter mellem **UP** og den forløbne tid (minutter).

Sådan får du vist, hvor længe kogezoneen er tændt: vælg kogezoneen med . Kontrollampen for kogezoneen begynder at blinke hurtigt. Displayet viser, hvor længe zonen har været tændt.


Sådan deaktiveres funktionen: indstil kogezoneen med , og tryk på **+** eller **-**. Kontrollampen for kogezoneen slukkes.

Minutur

Du kan bruge timeren som et **minutur**, når kogesektionen er tændt, og kogezoneen ikke betjenes (displayet for varmetrin viser .

Sådan deaktiveres funktionen: tryk på . Tryk på **+** eller **-** på timeren for at indstille tiden. Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og **00** blinker.

Sådan stoppes lyden: tryk på .

 Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezoneerne.

5.10 STOP+GO


Funktionen indstiller alle kogezoneer til det laveste varmetrin.

Når funktionen anvendes, kan du ikke ændre varmetrinnet.

Funktionen standser ikke timer-funktionen.

Sådan aktiveres funktionen: tryk på .

 tændes.

Sådan deaktiveres funktionen: tryk på . Den foregående varmeindstilling tændes.


5.11 Lås


Du kan låse betjeningspanelet, mens kogezoneerne er i brug. Den forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet.

Indstil først varmetrinnet.

Sådan aktiveres funktionen: tryk på .




 tændes i 4 sekunder. Timeren forbliver tændt.





Sådan deaktiveres funktionen: tryk på . Den foregående varmeindstilling tændes.





 Når du slukker for kogesektionen, deaktiverer du også denne funktion.

5.12 Børnesikring






Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.



Sådan deaktiveres funktionen: Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med .


Sådan deaktiveres funktionen: Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med .


Sådan tilsidesættes funktionen til en enkelt tilberedning: Tænd for kogesektionen med .  tændes. Tryk på  i 4 sekunder. **Indstil varmetrinnet inden 10 sekunder.** Kogesektionen kan betjenes. Når du tænder for kogesektionen med , aktiveres funktionen igen.

5.13 OffSound Control (Deaktivering og aktivering af lydene)

Sluk for kogesektionen. Tryk på  i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes. Tryk på  i 3 sekunder.  eller  tændes. Tryk på  på timeren for at vælge ét af følgende:

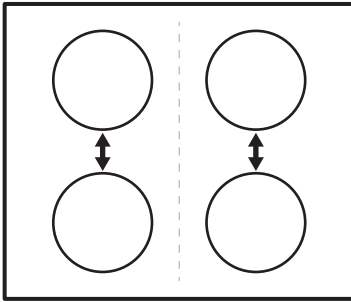
-  - lyden er slukket
 -  - lyden er tændt
- Vent, indtil kogesektionen slukkes automatisk, for at bekræfte dit valg.

Når funktionen er indstillet til , kan du kun høre lyde, når:

- Du berører 
- Minutur tæller ned
- Nedtællingstimer tæller ned
- Du anbringer noget på betjeningspanelet.

5.14 Effektstyring-funktion

- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen (se tegningen). Se billedet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk ladning.
- Funktionen fordeler effekten mellem de kogezoneer, der er tilsluttet til den samme fase.
- Funktionen aktiveres, når den samlede el-belastning af kogezoneerne, der er sluttet til en enkelt fase, overskrider.
- Funktionen reducerer effekten til de andre kogezoneer, der er tilsluttet til den samme fase.
- Varmetrindisplayet for de reducerede zoner skifter mellem to niveauer.



6. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Kogegrej



For induktionskogezone skaber et stærkt elektromagnetisk felt hurtigt varme i kogegrejet.



Brug induktionskogezoneerne med kogegrej, der er egnet hertil.

Kogegrej

- **korrekt:** støbejern, stål, emaljeret stål, rustfrit stål, sandwichbund (mærket som egnet af producenten).
- **ukorrekt:** aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

Kogegrej er egnet til induktionskogesektioner, hvis:

- vand kommer meget hurtigt i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- En magnet hæfter ved kogegrejets bund.



Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt.

Kogegrejets mål

Induktionskogezoneerne tilpasser sig til en vis grad automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

Kogezonens effektivitet er relateret til kogegrejets diameter. Kogegrej med en

mindre diameter end den minimale modtager kun en del af den effekt, kogezonen skaber.

6.2 Mindste diameter for kogegrej

Kogezone	Diameter af kogegrej (mm)
Bageste venstre	125 - 140
Bageste højre	145 - 180
Forreste højre	145 - 180
Forreste venstre	180 - 210

6.3 Lyden under drift

Hvis du kan høre:

- små knald: kogegrejet består af forskellige materialer (sandwichstruktur).
- fløjtende lyd: du bruger kogezonen på højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (sandwichstruktur).
- brummen: du bruger højt varmetrin.
- klikken: elektronikken arbejder.
- hvislen, summen: bæseren kører.

Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt.

6.4 Öko Timer (Øko-timer)

For at spare energi bør kogezonens varmelegeme slukkes, før minuturet lyder. Forskellen i betjeningstiden

afhænger af det indstillede varmetrin og varigheden af tilberedningen.


6.5 Eksempler på anvendelse

Forholdet mellem varmeindstilling og kogezonens strømforbrug er ikke lineært. Når du øger varmeindstillingen, er det

ikke proportionelt med øgningen af kogezonens strømforbrug. Dette betyder, at en kogezone med middel varmeindstilling bruger under halvdelen af dens effekt.



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
 - 1	At holde færdigtilberedt mad varm.	efter behov	Læg et låg på kogegrejet.
1 - 3	Hollandaise sauce, smelte: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.
1 - 3	Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Læg låg på under tilberedningen.
3 - 5	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter under tilberedningen.
5 - 7	Dampning af grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilføj nogle spsk. væske.
7 - 9	Dampning af kartofler.	20 - 60	Brug højest ¼ l vand til 750 g kartofler.
7 - 9	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
9 - 12	Nænsom stegning af: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vendes undervejs.
12 - 13	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.
14	Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
	Kogning af større mængder vand. Boosterfunktionen er aktiveret.		

7. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Generelle oplysninger

- Rengør altid kogesektionen efter brug.
- Brug altid kogegrej med ren bund.
- Skrammer eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogesektionens funktion.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en speciel skraber til glasset.

7.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie og sukkerholdige madvarer. Ellers kan

snavset beskadige kogesektionen. Sæt specialskraberens skråt ned på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.

- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.

8. OVN – DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Aktivering og deaktivering af ovnen











Afhænger af model, hvis apparatet har knapsymboler, indikatorer eller kontrollamper:

- Indikatoren tændes, når ovnen varmer op.
- Lampen tændes, når ovnen er i gang.
- Symbolet viser, om knappen styrer en af kogezoneerne, ovnfunktionerne eller temperaturen.

1. Drej knappen til ovnfunktionerne for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej termostatknapen for at vælge en temperatur.
3. For at slukke for ovnen drejes knapperne til ovnfunktionerne og temperaturen til sluk-positionen.

8.2 Ovnfunktioner

Symbol	Ovnfunktion	Egnet til
	Slukposition	Apparatet er slukket.
	Ovnpære	Til at tænde lyset i ovnen, uden at der vælges en ovnfunktion.
	Varmluft	Til at bage på 2 ovnriller samtidigt og tørre mad. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end over-/undervarme.

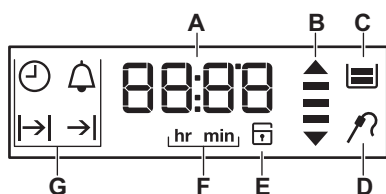
Symbol	Ovnfunktion	Egnet til
	Tærte/pizza	Til bagning på 1 ristposition med kraftigere bruning og sprød bund. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end over-undervarme.
	Over-undervarme	Til bagning og stegning af mad på 1 ovrille.
	Tørring	Til tørring af skåret frugt (f.eks. æbler, blommer, ferskner) samt grøntsager (f.eks. tomater, squash eller champignons).
	Optøning	Til optøning af frosne madvarer.
	Grillstegning	Til grillstegning af flade madvarer og til ristning af brød.
	Stor grill	Til grillstegning af store mængder flade madvarer og til toastbrød.
	Gratinerer	Til stegning af større stege eller fjerkræ på 1 ovrille. Også til at lave gratiner og til at brune.
	Pyrolytisk rensning	Til aktivering af pyrolytisk selvrensning af ovnen. Denne funktion brænder resterende snavs i ovnen af.

8.3 Køleblæser

Når apparatet er tændt, aktiveres køleblæseren automatisk for at holde


apparatets overflader kølige. Hvis du slukker for apparatet, kører blæseren videre, indtil apparatet er kølet af.


8.4 Display




- A) Timer
- B) Opvarmnings-/restvarmeindikator
- C) Vandbeholder (kun udvalgte modeller)
- D) Termometer (kun udvalgte modeller)
- E) Elektronisk lågelås (kun udvalgte modeller)
- F) Timer/minutter
- G) Urfunktioner

8.5 Knapper

Knap	Funktion	Beskrivelse
	CLOCK (UR)	Indstilling af en urfunktion.

Knap	Funktion	Beskrivelse
—	MINUS	Til indstilling af tiden.
	MINUTUR	Indstilling af MINUTUR. Hold knappen trykket ind i mere end 3 sekunder for at tænde eller slukke ovnpæren.
+	PLUS	Til indstilling af tiden.
°C	TEMPERATUR	Til at kontrollere ovnsens eller stegetermometerets temperatur (hvis relevant). Brug den kun, når en ovnfunktion er i gang.

8.6 Indikator for opvarmning



Hvis du aktiverer en ovnfunktion, tændes bjælkerne i displayet  én ad gangen. Bjælkerne viser, at ovntemperaturen stiger eller falder.

8.7 Brug af børnesikringen

Børnesikringen forhindrer utilsigtet betjening af apparatet.



Hvis pyrolysefunktionen er i drift, er lågen låst. SAFE tændes i displayet, når du drejer eller trykker på en knap.

1. Undlad at vælge ovnfunktion.
2. Tryk på og hold  og  nede samtidigt i 2 sekunder. Der udsendes et lydsignal. SAFE tændes på displayet. Gentag trin 2 for at slå børnesikringen fra.

8.8 Automatisk slukning

Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes apparatet automatisk efter et stykke tid, hvis en ovnfunktion er i gang, og du ikke ændrer nogen indstillinger.

Tryk på en vilkårlig knap efter en automatisk slukning for at tænde for apparatet igen.



Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Stegetermometer, Lys, Varighed, Sluttid.

8.9 Brug af madlavningstermometeret

Termometeret måler kernetemperaturen i kødet. Når kødet har nået den angivne temperatur, slukkes apparatet.

Der skal tages hensyn til to temperaturer:

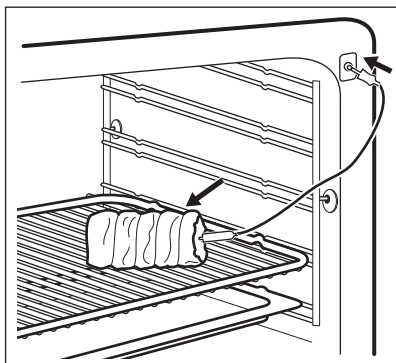
- Ovntemperaturen. Se stege-/bagetabellen.
- Centrumtemperaturen. Se tabellen for termometeret.




PAS PÅ!

Brug kun det termometer, som hører til apparatet eller et tilsvarende anskaffet som original reservedel.

1. Vælg ovnfunktion og ovntemperatur.
2. Indsæt termometerets spids ind i midten af kødet. Sørg for, at termometeret bliver siddende i kødet og i bøsningen under hele tilberedningen.
3. Sæt madlavningstermometeret stik ind i kontakten på forsiden af apparatet.



Displayet viser symbolet for termometeret og standard centrumtemperaturen. Når du bruger madlavningstermometeret for første gang, er standardcentrumtemperaturen 60 °C. Mens  blinker, kan du bruge temperaturknappen til at ændre standardcentrumtemperaturen.

- Tryk på  for at gemme den nye centrumtemperatur, eller vent 10 sekunder på, at indstillingen gemmes automatisk.

Den nye centrumtemperatur vises, når termometeret bruges næste gang. Når kødet har nået den indstillede centrumtemperatur, blinker symbolet for centrumtemperaturen og termometeret. Der udsendes et lydssignal i to minutter.

- Tryk på en vilkårlig knap eller åbn ovnlågen for at stoppe lydssignalet
- Tag termometerets stik ud af bøsningen. Tag kødet ud af ovnrummet.
- Sluk for komfuret.




ADVARSEL!

Pas på, når du trækker termometerets spids og stik ud. Madlavningstermometeret er meget varmt. Der er risiko for forbrænding.



Varighed og slut tid skal indstilles igen, hver gang termometeret sættes i stikkontakten.



Når apparatet beregner den foreløbige varighed første gang, blinker symbolet  på displayet. Når beregningen afsluttes, viser displayet tilberedningsvarigheden. Beregningerne kører i baggrunden under tilberedningen, og varigheden opdateres om nødvendigt i displayet.

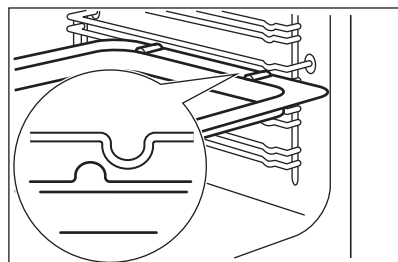
Du kan ændre centrumtemperaturen på et vilkårligt tidspunkt under tilberedningen:

- Tryk på: °C:
 - En gang – displayet viser den indstillede centrumtemperatur, som skifter hvert 10. sekund til den aktuelle centrumtemperatur.
 - To gange – displayet viser den aktuelle ovntemperatur, som skifter hvert 10. sekund til den indstillede ovntemperatur.
 - Tre gange – displayet viser den indstillede ovntemperatur.
- Drej temperaturvælgeren for at ændre temperaturen.

8.10 Indsættelse af ovntilbehør

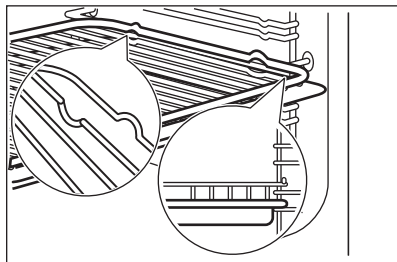
Grill/bradepande:

Skub grill/bradepanden mellem ovnrubbens skinner.



Rist og bradepande sammen:

Skub bradepanden ind mellem ovnrubbens skinner og trådristen på skinnerne ovenover.



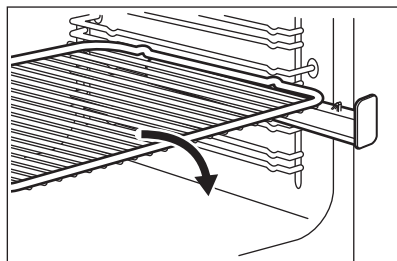
- Alt tilbehør har små fordybninger foroven på højre og venstre side for at øge sikkerheden. Fordybningerne hindrer også væltning.
- Den højre kant rundt om risten er en anordning, der forhindrer kogegrejet i at glide.

8.11 Teleskopudtræk – indsættelse af ovntilbehør

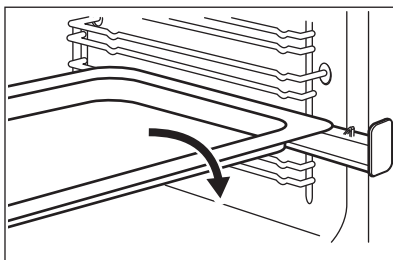


Gem installationsvejledningen til teleskopskinnerne til fremtidig brug.

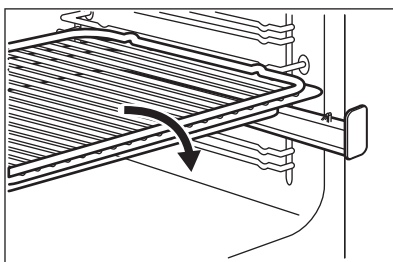
Med teleskopskinnerne er det nemmere at isætte og fjerne ovnristerne.



Anbring trådhylden på teleskopskinnerne, så fødderne vender nedad.



Anbring bagepladen eller bradepanden på teleskopskinnerne.






Læg grillristen oven på bagepladen/bradepanden. Anbring risten og bradepanden på teleskopskinnerne.



9. OVN - URFUNKTIONER

9.1 Tabel for urfunktioner









Urfunktionstast	Egnet til
 AKTUEL TID	Bruges til at indstille, ændre eller kontrollere det aktuelle klokkeslæt. Se under "Indstilling af tid"





Urfunktionstast	Egnet til
 MINUTUR	Bruges til at starte en nedtællingstid (maks. 23 t 59 minutter). Denne funktion påvirker ikke apparatets drift. MINUTURET kan aktiveres på et vilkårligt tidspunkt, også hvis apparatet er slukket.
 VARIGHED	Til indstilling af hvor længe apparatet skal være tændt. Fungerer kun, når en ovnfunktion er valgt.
 SLUTTID	Til at indstille hvornår apparatet skal slukke. Fungerer kun, når en ovnfunktion er valgt. Du kan bruge Varighed og Sluttid sammen (Udskudt start), hvis apparatet skal tændes og senere slukkes automatisk.

 Tryk på  en eller flere gange for at skifte mellem urfunktionerne.





 Tryk på  for at bekræfte indstillingerne af urfunktionerne, eller vent 5 sekunder for at bekræfte indstillingerne automatisk.

9.2 Indstilling af VARIGHED eller SLUTTID





- Tryk på  en eller flere gange, indtil displayet viser  eller 
 eller  blinker i displayet.
- Tryk på  eller  for at indstille værdierne, og tryk på  for at bekræfte.





For Varighed  skal du først indstille minutterne og derefter timerne, for Sluttid  skal du først indstille timerne og derefter minutterne. Der udsendes et lydsignal i 2 minutter, når tiden er gået. Symbolet  eller  og tidsindstillingen blinker i displayet. Ovnens slukkes.

- Drej ovenns funktionsvælger til slukpositionen.
- Tryk på en vilkårlig knap, eller åbn ovenlågen for at afbryde lydsignalet.

 Hvis du trykker på , når du indstiller timer for VARIGHED , skifter apparatet til indstillingstilstand for funktionen SLUTTID .

9.3 Indstilling af MINUTUR

- Tryk på  ^{3sec.} og "00" blinker i displayet.
- Tryk på  eller  for at indstille MINUTURET. Indstil først sekunderne, så minutterne og timerne. Først beregnes tiden i minutter og sekunder. Når den indstillede tid er over 60 minutter, vises symbolet **hr** i displayet. Apparatet beregner nu tiden i timer og minutter.
- MINUTURET starter automatisk efter 5 sekunder. Når 90% af den indstillede tid er gået, udsendes et lydsignal.
- Når den indstillede tid er gået, udsendes et lydsignal i to minutter. "00:00" og  blinker i displayet. Tryk på en vilkårlig knap eller åbn ovenlågen for at stoppe lydsignalet.

 Hvis du indstiller MINUTURET, når VARIGHED  eller SLUTTID  er aktiveret, tændes symbolet  i displayet.

9.4 Optællingstimer

Brug optællingstimeren til at holde øje med, hvor længe ovnen er tændt. Den aktiveres, når ovnen begynder at varme.

Tryk og hold på **+** og **-** for at nulstille optællingstimeren. Timeren begynder at tælle op.

i Optællingstimeren kan ikke bruges med funktionerne: Varighed **|→|**, Slut **→|**, madlavningstermometer.

10. OVN - TIPS OG RÅD



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



Tabellernes temperaturer og bagetider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt af kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

10.1 Bagning

- Din ovn kan have andre bage-/stegeegenskaber end den ovn, du havde før. Tilpas dine sædvanlige indstillinger (temperatur, tilberedningstid) og ovnriller efter tabellernes angivelser.
- Producenten anbefaler, at du bruger den laveste temperatur første gang.

- Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du bruge den opskrift, der ligner mest.
- Bagetiden kan forlænges med 10 – 15 minutter, når du bager på mere end én ribbe.
- Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt i starten. I så fald bør temperaturindstillingen ikke ændres. Forskellene udlignes under bagningen.
- Ved længere bagetider kan man slukke for ovnen cirka 10 minutter før bagetiden er slut, så restvarmen kan udnyttes.

Når du tilbereder frosne madvarer, kan pladerne i ovnen "slå sig" under bagningen. Når pladerne retter sig ud, når de er kølet af.

10.2 Bagetip

Resultat	Mulige årsager	Afhjælpning
Kagens bund er ikke brunet nok.	Forkert ovnrille.	Sæt kagen i en lavere ovnrille.
Kagen falder sammen og bliver klæg, klistret eller med vandstriber.	Der er for høj ovntemperatur.	Sænk ovntemperaturen en smule, næste gang du bager.
Kagen falder sammen og bliver klæg, klistret eller med vandstriber.	Bagetiden er for kort.	Forlæng bagetiden. Du kan ikke nedsætte bagetiden ved at vælge højere temperaturer.
Kagen falder sammen og bliver klæg, klistret eller med vandstriber.	Der er for meget væske i blandingen.	Tilsæt mindre væske. Vær påpasselig med røretiden, især hvis du bruger en røre-maskine.

Resultat	Mulige årsager	Afhjælpning
Kagen er for tør.	Der er for lav ovntemperatur.	Skru op for ovntemperaturen, næste gang du bager.
Kagen er for tør.	Bagetiden er for lang.	Indstil en kortere bagetid, næste gang du bager.
Kagen bliver ujævnt brun.	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en lavere ovntemperatur og længere bagetid.
Kagen bliver ujævnt brun.	Dejen er ujævnt fordelt.	Fordel dejen jævnt på bagepladen.
Kagen er ikke klar på den angivne bagetid.	Der er for lav ovntemperatur.	Skru en smule op for ovntemperaturen, næste gang du bager.

10.3 Bagning med varmluft

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Boller	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Fuldkorns boller	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Fyldte sandwiches	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Formbrød	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Kringler	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Hvidt brød / Rundt brød	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Fuldkorns brød	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Rugbrødsblanding	250	-	2 + 4
- bagning	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Flutes	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pandekager	150 - 160	50 - 60	3
Frugtkager	140 - 150	70 - 80	3
Muffins	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Roulade	190 - 210	6 - 15	3
Boller	185 - 195	8 - 15	2 + 4
Langt brød	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Honningkage	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Kage på fad	150 - 160	30 - 40	2 + 4

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Sandkage/Madeira kage	150 - 160	50 - 60	2
Marengs	100	90 - 120	2 + 4
Marengsbunde	100	90 - 120	2 + 4
Lagkagebunde	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Vandbakkelser	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Frugttærter, småkager af mørdej	150 - 160	præ-bagte, baser 10 - 15	2 + 4
Frugttærter, småkager af mørdej	150 - 160	slut 35 - 45	2 + 4
Frugttærter, smuldrekage	170 - 180	30 - 40	2 + 4

10.4 Bagning med over- og undervarme

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Boller	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Fuldkorns boller	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Fylde sandwiches	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabatta boller	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Foccacia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pita brød	250	5 - 15	3 - 4
Kringler	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Hvidt brød	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Fuldkorns brød	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Rugbrødsblanding	275	-	1
- bagning	190	55 - 65	1
Småt gærbrød	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Pandekager	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Kage på fad	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Sandkage/Madeira kage	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Sandwich kage, bolle	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Marengs	100	90 - 120	3 - 4

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Marengsbunde	100	90 - 120	3 - 4
Lagkagebunde	160 - 180	6 - 15	3 - 4
Vandbakkelser	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Roulade	190 - 210	10 - 12	3 - 4
Frugttærter, småkager af mørdej	175 - 200	forbagte, boller 10 - 15	3 - 4
Frugttærter, småkager af mørdej	175	slut 35 - 45	3 - 4
Frugttærter, smuldrekage	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Marcipankage i høj form	210 - 230	10 - 12	2

10.5 Pizza-tærte

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Ciabatta boller	200 - 220	10 - 20	2 - 3
Focaccia	220 - 230	10 - 20	2 - 3
Ciabatta	190 - 200	15 - 25	2 - 3
Frugttærter, småkager af mørdej	170 - 180	35 - 45	2 - 3
Frugttærter, smuldrekage	175 - 200	25 - 35	2 - 3
Pizza, hjemmelavet (tyk - med meget fyld)	180 - 200	25 - 35	1 - 2
Pizza, hjemmelavet (tynd)	200 - 230 ¹⁾	15 - 20	1 - 2
Pizza, frossen	200	15 - 20	1 - 2
Tærter, hjemmelavede - forbagning, bund	215 - 225	35 - 45	3 - 4
Tærte, hjemmelavet - færdiggørelse	215 - 225	35 - 45	3 - 4
Tærte, frossen færdigret	200	15 - 25	3 - 4

¹⁾ Forvarm ovnen.

10.6 Madlavning med varmluft

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Fisk, kogning	150 - 160	_ 1)	2 + 4
Fisk, stegning	165 - 175	_ 1)	2 + 4

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Farsbrød	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Frikadeller	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Leverpostej	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Kartoffelgratin	175	55 - 65	2 + 4
Lasagne, hjemmelavet	175	60 - 70	2 + 4
Lasagne, frossen	175	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Pastagratin	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Pizza, hjemmelavet	180 - 200	20 - 35	3
Pizza, frossen	180 - 200	15 - 25 ²⁾	2 + 4
Pommes frites, frosne	180 - 200	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Tærter, hjemmelavede - forbagning, bund	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Tærte, hjemmelavet - færdiggørelse	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Tærte, frossen færdigret	175	25 - 35 ²⁾	2 + 4

1) Ved stegning eller kogning af fisk er tilberedningstiden afhængig af fiskens tykkelse. Fisken er færdig, når fiskekødet er hvidt. Prøv at stikke ved rydbenet med en gaffel. Hvis kødet slipper let er fisken færdig.

2) Ved tilberedning på to niveauer (dobbelt portion) er tiden ca. 1/3 længere, end den er angivet på emballagen. Er der angivet 30 min, bliver tilberedningstiden ca. 30+10 = 40 min.

10.7 Madlavning med over- og undervarme

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Fisk, kogning	160 - 170	_1)	2 - 3
Fisk, stegning	180 - 200	_1)	2 - 3
Farsbrød	175 - 200	45 - 60	2 - 3
Frikadeller	175 - 200	30 - 45	3 - 4
Leverpostej	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Gratin	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Kartoffelgratin	200	55 - 65	3 - 4
Lasagne, hjemmelavet	200	50 - 60	2 - 3
Lasagne, frossen	175 - 200	30 - 45 ²⁾	3 - 4
Pastagratin	180 - 200	30 - 40	2 - 3

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pizza, hjemmelavet	220 - 230	15 - 25	2 - 3
Pizza, frossen	220 - 230	15 - 25 ²⁾	2 - 3
Pommes frites, frosne	225 - 250	20 - 30 ²⁾	3 - 4
Tærter, hjemmelavede - forbagning, bund	190 - 210	15 - 25	3 - 4
Tærte, hjemmelavet - færdiggørelse	190 - 210	20 - 30	3 - 4
Tærte, frossen færdigret	200 - 225	20 - 30 ²⁾	3 - 4

¹⁾ Ved stegning eller kogning af fisk er tilberedningstiden afhængig af fiskens tykkelse. Fisken er færdig, når fiskekødet er hvidt. Prøv at stikke ved rydbenet med en gaffel. Hvis kødet slipper let er fisken færdig.

²⁾ Ved tilberedning på to niveauer (dobbelt portion) er tiden ca. 1/3 længere, end den er angivet på emballagen. Er der angivet 30 min, bliver tilberedningstiden ca. 30+10 = 40 min.

10.8 Stegning

- Brug varmefast kogegrej til stegning (følg producentens anvisninger).
- Store stege kan steges direkte i grill / bradepanden (hvis den findes) eller på grillristen med grill / bradepanden under.
- Steg magert kød i bradepanden med låget. Det holder bedre på kødsaften.
- Alt kød, der skal have sprød skorpe/ svær, kan steges i bradepanden uden låg.
- Det anbefales, at du tilbereder kød og fisk på 1 kg og derover i apparatet.
- For at forhindre at kødsaften eller fedtstoffet brænder på på bradepanden, kan du komme lidt væske i grill / bradepanden.
- Stegen vendes efter behov (efter 1/2 - 2/3 af tilberedningstiden).
- Store stege og fjerkræ dryppes med stegeky flere gange under stegning. Det giver bedre stegningsresultater.
- Du kan slukke apparatet ca. 10 minutter før stegetiden er slut og bruge restvarmen.

10.9 Stegning med varmluft

Okseskød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Engelsk roastbeef ¹⁾	125	80 - 120	2 - 3
Culotte - brunng	200	i alt 10	2 - 3
Culotte - stegning	150	50 - 60	2 - 3
Engelsk roastbeef	160	90 - 120	1 - 2

¹⁾ Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

Kalv

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Filet ¹⁾	160	60 - 70	2 - 3

¹⁾ Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

Lammekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kølle/bov/ryg	160	80 - 100	2

Svin

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Nakkesteg af svinekød ¹⁾	175	60 - 70	2 - 3
Ribbensteg ¹⁾	175	60	2 - 3
Nakkefilet	160	90 - 120	2 - 3
Skinke	150	60 - 100	1 - 2

¹⁾ Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

Fjerkræ

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kylling, opskåret	180	55 - 65	2 - 3
And ¹⁾	150	55 - 65	2 - 3
And langtidsstegning ¹⁾	130	i alt ca. 5 timer	2 - 3
Kalkun helstegt farseret	150	50 - 60	1 - 2
Kalkunbryst	175	70 - 80	2 - 3

¹⁾ Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

10.10 Stegning med over- og undervarme

Oksekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Engelsk roastbeef ¹⁾	125	80 - 120	2 - 3
Culotte - bruning	225	i alt 10	2 - 3
Culotte - stegning	160	50 - 60	2 - 3

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Engelsk roastbeef	180	90 - 120	1 - 3

¹⁾ Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

Kalv

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Filet ¹⁾	180	60 - 70	2 - 3

¹⁾ Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

Lammekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kølle/bov/ryg	180	80 - 100	2

Svin

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Nakkesteg af svinekød ¹⁾	200	60 - 70	3
Ribbensteg ¹⁾	200	60	3
Nakkefilet	180	90 - 120	2 - 3
Skinke	160	60 - 100	1 - 2

¹⁾ Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

Fjerkræ

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kylling, opskåret	200	55 - 65	2 - 3
And ¹⁾	160	55 - 65	2 - 3
And langtidsstegning ¹⁾	130	i alt ca. 5 timer	2 - 3
Kalkun helstegt farseret	160	50 - 60	1 - 2
Kalkunbryst	200	70 - 80	2 - 3

¹⁾ Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

10.11 Bruning

Oksekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid min pr. kg. kød	Ovnrille
Culotte - bruning	200	i alt 10	2 - 3
Culotte - stegning	150	50 - 60	2 - 3
Engelsk roastbeef	160	90 - 120	1 - 2

Kalv

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Filet ¹⁾	160	60 - 70	2 - 3

¹⁾ Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

Lammekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kølle/bov/ryg	160	80 - 100	2

Svin

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Nakkesteg af svinekød ¹⁾	180	60 - 70	2 - 3
Ribbensteg ¹⁾	175	60	2 - 3
Nakkefilet	160	90 - 120	2 - 3
Skinke	150	60 - 100	1 - 2

¹⁾ Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

Fjerkræ

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kylling	180	55 - 65	2 - 3
And ¹⁾	150	55 - 65	2 - 3
And langtidsstegning ¹⁾	ikke velegnet	i alt ca. 5 timer	2 - 3
Kalkun helstegt farseret	150	50 - 60	1 - 2
Kalkunbryst	175	70 - 80	2 - 3

¹⁾ Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

10.12 Tabel for termometer

Oksekød

Madvare	Kernetemperatur (°C)	Ovnrille
Engelsk roastbeef	55 - 65	2 - 3
Culotte - brunng	55 - 65	2 - 3
Culotte - stegning	55 - 65	2 - 3
Engelsk roastbeef	75 - 80	1 - 2

Kalvekød

Madvare	Kernetemperatur (°C)	Ovnrille
Filet	65	2 - 3

Lammekød

Madvare	Kernetemperatur (°C)	Ovnrille
Kølle/bov/ryg	90	2

Svin

Madvare	Kernetemperatur (°C)	Ovnrille
Flæskesteg	80	2 - 3
Nakkefilet	75 - 80	2 - 3
Skinke	70 - 75	1 - 2

Fjerkræ

Madvare	Kernetemperatur (°C)	Ovnrille
Kalkunbryst	75 - 80	2 - 3

10.13 Generelt om grillstegning

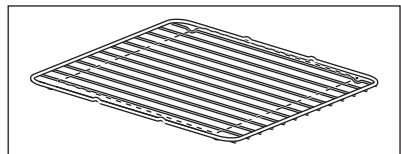


ADVARSEL!

Grill altid med ovnlågen lukket.

- **Grill altid med højeste temperaturindstilling.**
- Sæt risten i den ovnrille, der anbefales i grilltabellen.
- Sæt altid bradepanden på første ovnrille, så den kan opsamle fedtet.

- Grill kun flade stykker af kød eller fisk.
- **Forvarm altid en tom ovn i 5 minutter med grill-funktionerne.**



Ovnen griller på midten af pladen.

10.14 Grillstegning

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)		Ovnrille
		1. side	2. side	
Svinekotelet	250	7 - 9	4 - 6	3 - 4
Lammekoteletter	250	7 - 10	5 - 6	3 - 4
Kylling, opskåret	250	20 - 25	15 - 20	3 - 4
Pølser	250	3 - 5	2 - 4	3 - 4
Stegebeben, forstegte i 20 min	250	15 - 20	15 - 20	3 - 4
Fisk, skiver af torsk eller laks	250	10 - 15	5 - 10	3 - 4
Toastbrød	250	2 - 3	1 - 2	3 - 4

10.15 Tørring

Læg bagepapir på ovnsens riste.

Sådan opnår du det bedste resultat: sluk apparatet, når halvdelen af den

nødvendige tid er gået. Åbn apparatets låge, så ovnrummet kan køle ned. Efter dette kan du afslutte tørringen.

Grøntsager

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrille	
			1 rille	2 riller
Bønner	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Suppeurter	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Svampe	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4
Krydderurter	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4

Frugt

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrille	
			1 rille	2 riller
Blommer	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Abrikoser	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Æble, i skiver	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Pærer	60 - 70	6 - 9	3	2 / 4

10.16 Afrimning

- Tag maden ud af emballagen. Læg den på en tallerken.

- Dæk den ikke til med en skål eller en tallerken. Det kan forlænge optøningstiden.
- Brug ovnsens første ristposition, Den på bunden.

Madvare	Mængde	Optøningstid (min.)	Efter-optøning (min.)	Bemærkning
Kylling	1 kg	100 - 140	20 - 30	Læg en kyllingen på en omvendt underkop i en spisetallerken. Vendes undervejs.
Kød	1 kg	100 - 140	20 - 30	Vendes undervejs.
Kød	500 g	90 - 120	20 - 30	Vendes undervejs.
Ørred	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Smør	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Fløde	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Pisk fløden, mens den stadig er lidt frossen nogle steder.
Kage	1,4 kg	60	60	-

11. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

- Aftør apparatets front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
- Metalflader rengøres med et almindeligt rengøringsmiddel.
- Rengør altid apparatet indvendigt efter brug. Ophobning af fedt eller andre madrester kan medføre brand. Risikoen er højere for bradepanden.
- Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovnrensningmiddel.
- Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
- Hvis der anvendes non-stick-tilbehør: Brug ikke skrappe rengøringsmidler, skarpe genstande eller opvaskemaskine til rengøring. Det kan beskadige non-stick-belægningen.

11.2 Tilbehør af rustfrit stål eller aluminium



Rengør kun ovnlågen med en våd svamp. Tør efter med en blød klud.
Brug aldrig ståluld, syre eller slibende midler. De kan beskadige ovnens udvendige flader. Brug samme fremgangsmåde til at rengøre ovnens betjeningspanel.

11.3 Pyrolyse



PAS PÅ!

Fjern alt tilbehør og de udtagelige ovnribber fra ovnen.



Start ikke den pyrolytiske rengøring, hvis du ikke har lukket ovnlågen helt. På nogle modeller viser displayet "C3", hvis denne fejl opstår.

**ADVARSEL!**

Apparatet bliver meget varmt. Der er risiko for forbrænding.

**PAS PÅ!**

Brug ikke kogepladen på samme tid som den pyrolytiske rensningsfunktion. Det kan skade apparatet.

1. Fjern groft snavs med håndkraft.
2. Rengør lågens inderside med varmt vand, så resterne ikke brænder sig fast gennem den varme luft.
3. Vælg funktionen Pyrolyse. Se "Ovnfunktioner".
4. Når blinker, skal du trykke på eller for at vælge den ønskede procedure:

Mulighed	Beskrivelse
P1	Hvis ovnen ikke er meget snavset. Procedurens tid: 1 t 30 min.
P2	Hvis du ikke nemt kan fjerne snavset. Procedurens tid: 2 t 30 min.

Tryk på eller drej temperaturknappen for at starte proceduren.

Funktionen Slut tid kan bruges til at udskyde starten af rensningsproceduren. Ovn-pæren er slukket under pyrolyse.

5. Hvis du ønsker at ændre procedurens længde (**P1** eller **P2**), skal du trykke på for at vælge og derefter trykke på eller for at angive længden af den pyrolytiske rensning.
6. Når ovnen har nået den valgte temperatur, låses lågen. Displayet viser symbolet og stregerne på varmeindikatoren, indtil lågen låses op.

7. Når Pyrolysen er færdig, viser displayet aktuel tid. Ovnlågen forbliver låst.
8. Når apparatet er kølet af, lyder der et signal, og ovnlågen kan igen åbnes.

11.4 Husk rengøring

For at minde dig om, at der skal udføres Pyrolyse, blinker PYR i displayet i 10 sekunder, efter hver gang der tændes og slukkes for apparatet.

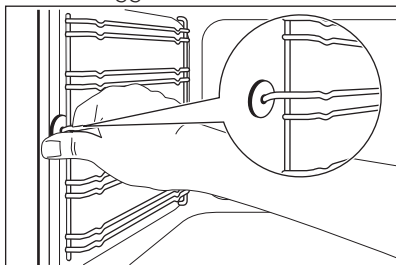
**Husk rengøring slukkes:**

- Når funktionen Pyrolyse er udført.
- Hvis du trykker på og samtidigt, mens PYR blinker på displayet.

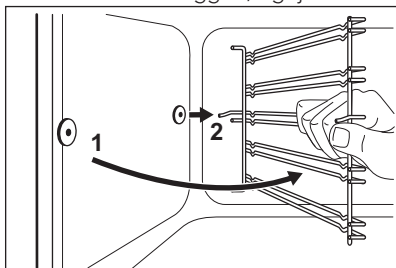
11.5 Udtagning af ovnribber

Tag ovnribberne ud for at rengøre ovnen.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



2. Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og fjern den.



Sørg for, at tappene på teleskopskinnerne vender fremad.

Montér ovnrubberne i omvendt rækkefølge.

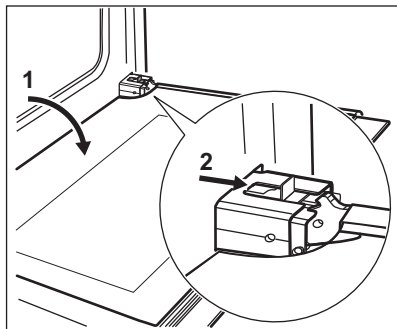


PAS PÅ!

Sørg for, at den længste fastgørelsestråd er foran. Enden af de to tråde skal pege bagud. Forkert installation kan beskadige emaljen.

11.6 Fjernelse af ovnlågen

Tag ovnlågen af for at lette rengøringen.



1. Åbn lågen helt.
2. Flyt skyderen, indtil der høres et klik.
3. Luk lågen, indtil skyderen blokerer for den.
4. Fjern lågen.
For at tage lågen af skal du trække den opad, først på den ene side, derefter den anden.

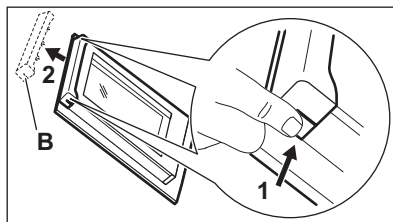
Sæt ovnlågen på plads efter rengøringen i modsat rækkefølge. Kontroller, at der høres et klik, når du trykker lågen på plads. Brug om nødvendigt lidt kraft.

11.7 Fjernelse og rengøring af lågens glas

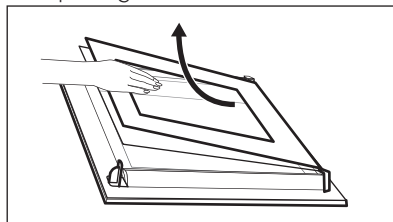


Glasset i produktet kan adskille sig med hensyn til type og form fra illustrationerne i vejledningen. Antallet af glas kan også variere.

1. Hold i begge sider af lågelisten B i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



2. Træk i lågelisten, og tag den ud.
3. Hold i overkanten af hvert enkelt af ovnlågens ovnglas, og træk dem opad og ud af skinnen.



4. Rengør lågens ovnglas.
Brug samme fremgangsmåde omvendt for at installere glasset.

11.8 Udskiftning af pæren

Læg en klud i bunden af apparatets rum. Det forhindrer, at glasset og rummet beskadiges.



ADVARSEL!

Fare for dødsfald ved elektrisk stød! Afbryd sikringen, inden du udskifter pæren.
Pæren og glasset kan blive varmt.



PAS PÅ!

Hold altid halogenpæren med en klud for at forhindre fedtresten i at brænde fast på pæren.

1. Sluk for apparatet.
2. Tag sikringerne ud på el-tavlen, eller sluk på gruppeafbryderen.

Baglampe



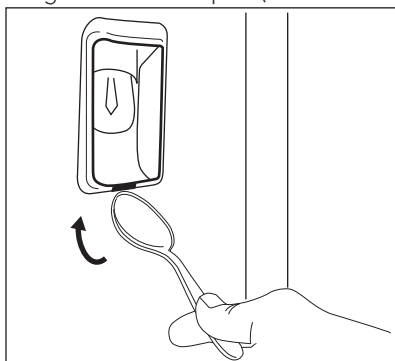
Du finder lampeglasset bagerst i ovnrummet.

1. Drej dækglasset mod uret for at fjerne det.
2. Gør glasset rent.
3. Udskift ovnpæren med en egnet 300 °C varmefast ovnpære. Brug en ovnpære af samme type.
4. Montér dækglasset.

Sidelampen

Du finder lampeglasset til venstre i ovnrummet.

1. Fjern venstre ovnribbe for at få adgang til pæren.
2. Lirk dækglasset af med en smal genstand uden spids (f.eks. en teske).



12. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvis noget går galt

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Du kan ikke tænde for apparatet.	Apparatet er ikke sluttet til en strømforsyning, eller det er forkert tilsluttet.	Kontrollér, om apparatet er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.

3. Gør glasset rent.
4. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
5. Montér dækglasset.
6. Isæt den venstre ovnribbe.

11.9 Udtagning af skuffen



ADVARSEL!



Opbevar ikke brændbare genstande (såsom rensesvampe, plasticposer, grillhandsker, papir eller rensesprays) i skuffen. Når du bruger ovnen, kan skuffen blive varm. Brandfare

Opbevaringsskuffen under ovnen kan tages ud for at lette rengøringen.

1. Træk skuffen så langt ud, den kan komme.
2. Løft lidt op i skuffen, så den kan løftes skråt opefter og ud af skinnerne.

Brug samme fremgangsmåde til at sætte skuffen i, men i omvendt rækkefølge.

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Du kan ikke tænde for apparatet.	Fejlstrømsrelæet har afbrudt strømmen.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis fejlstrømsrelæet afbryder strømmen flere gange i træk.
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Du har rørt ved 2 eller flere sensorfelte samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	STOP+GO-funktionen er i brug.	Se kapitlet "Kogesektion – Daglig brug".
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Tør betjeningspanelet af.
Der lyder et signal, og kogesektionen deaktiveres. Der udsendes et lysignal, når kogesektionen slukkes.	Du har tildækket et eller flere sensorfelter.	Flyt genstanden fra sensorfelterne.
Sektionen slukkes.	Du har lagt noget på tasterne ①.	Flyt genstanden fra tasterne.
Restvarmeindikator tændes ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkelig længe til at være varm.
Opkogningsautomatik-funktionen virker ikke.	Kogezonen er varm.	Lad kogezonen køle tilstrækkeligt af.
Opkogningsautomatik-funktionen virker ikke.	Det højeste varmetrin er valgt.	Højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.
Varmetrinnet skifter mellem to forskellige varmetrin.	Effektstyring-funktionen er i brug.	Se kapitlet "Kogesektion – Daglig brug".
Tasterne bliver varme.	Kogegrej er for stort, eller det er placeret for tæt på betjeningspanelet.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner.
Der lyder intet signal, når der trykkes på sensorfelterne.	Signalerne er slået fra.	Slå signalerne til. Se kapitlet "Kogesektion – Daglig brug".
 vises på kogesektionens display.	Automatisk slukning er i brug.	Sluk og tænd for kogesektionen.
 vises på kogesektionens display.	Børnesikring eller Lås-funktionen er i brug.	Se kapitlet "Kogesektion – Daglig brug".

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
 vises på kogesektionens display.	Der står ikke kogegrej på kogezonen.	Sæt kogegrej på kogezonen.
 vises på kogesektionens display.	Der er brugt uegnet kogegrej.	Brug egnet kogegrej. Se kapitlet "Kogesektion - Nyttige oplysninger og råd".
 vises på kogesektionens display.	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til kogezonen.	Brug kogegrej med de rette mål. Se kapitlet "Kogesektion - Nyttige oplysninger og råd".
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
Ovnen bliver ikke varm.	Uret er ikke indstillet.	Indstil uret.
Ovnen bliver ikke varm.	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger.	Se efter, om indstillingerne er rigtige.
Ovnen bliver ikke varm.	Den automatiske slukning er aktiveret.	Se under "Automatisk slukning".
Ovnen bliver ikke varm.	Børnesikringen er aktiveret.	Se under "Brug af børnesikringen".
Pæren lyser ikke.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.
Termometeret virker ikke.	Termometerets stik er ikke sat korrekt ind i bøsningen.	Sæt termometerets stik så langt ind som muligt i bøsningen.
Maden er for kort eller lang tid om at blive færdig.	Temperaturen er for lav eller for høj.	Justér om nødvendigt temperaturen. Følg vejledningen i brugsanvisningen.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Maden har stået for længe i ovnen.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15-20 minutter efter tilberedningen.
Ovndisplayet viser "C2".	Du har forsøgt at starte pyrolyse- eller optøningsfunktionen, men har ikke taget termometeret ud af bøsningen.	Tag stikket til termometeret ud af bøsningen.
Ovndisplayet viser "F102".	<ul style="list-style-type: none"> • Du har ikke lukket ovnlågen helt. • Lågelåsen er defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Luk lågen helt. • Sluk for ovnen med ejendommens/husets sikring, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. • Kontakt kundeservice, hvis displayet igen viser "F102".

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Ovnen er tændt, men bliver ikke varm. Blæseren virker ikke. Ovndisplayet viser "Demo".	Demo-funktionen er aktiveret.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for ovnen. 2. Tryk på og hold +-knappen nede. 3. Drej ovnens funktionsvælger med uret til den første funktion, når der udsendes et lydsignal. "Demo" blinker i displayet. 4. Drej ovnens funktionsvælger til slukpositionen. 5. Slip knappen +. 6. Drej temperaturvælgeren med uret i tre sekunder. Der udsendes et lydsignal tre gange. Demo-funktionen er deaktiveret.
Displayet viser en fejlkode, der ikke står i tabellen.	Der er en elektrisk fejl.	Sluk for apparatet med ejendommens/husets sikring, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. Kontakt kundeservice, hvis fejlkoden vises i displayet igen.

12.2 Serviceoplysninger

Hvis du ikke selv kan løse problemet: Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter.

De nødvendige oplysninger til servicecentret er angivet på typeskiltet.

Typeskiltet er placeret på apparatets frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. INSTALLATION



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 Tekniske data

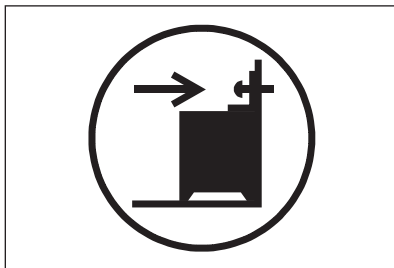
Mål	
Højde	850 - 939 mm
Bredde	596 mm
Dybde	600 mm

13.2 Toppesikring



PAS PÅ!

Monter toppesikringen for at undgå, at apparatet vælter ved ukorrekt anbringelse af genstande. Toppesikringen fungerer kun, hvis apparatet er monteret korrekt. Dit apparat har symbolerne vist på billederne (hvis relevant) for at minde dig om installationen af toppesikringen.



Sørg for at montere toppesikringen i den korrekte højde.

Se det medfølgende installationshæfte for at få mere at vide om apparatets installation.

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktoplysninger for kogesektion i overensstemmelse med EU 66/2014

Identifikation af model	ELI14370HV ELI14370RF
Type kogesektion	Kogesektion i fritstående komfur
Antal kogezoner	4
Opvarmningsteknologi	Induktion

Diameter af runde kogezone (Ø)	Forreste venstre	21,0 cm
	Bageste venstre	14,0 cm
	Forreste højre	18,0 cm
	Bageste højre	18,0 cm
Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre	173,2 vægt/kg
	Bageste venstre	170,4 vægt/kg
	Forreste højre	168,5 vægt/kg
	Bageste højre	165,7 vægt/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)		169,5 vægt/kg

DS/EN 60350-2 - Elkogeapparater til husholdning - Del 2: Kogesektioner - Metoder til måling af ydeevne.

14.2 Kogesektion - Energibesparelse

Du kan spare energi ved madlavning i hverdagen, hvis du følger nedenstående råd.

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.

- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezone, skal du stille kogegrejet på den.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezone.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

14.3 Produktkort og information for ovne i henhold til EU 65-66/2014

Leverandørens navn	Voss-Electrolux	
Identifikation af model	ELI14370HV ELI14370RF	
Energieffektivitetsindeks	102.4	
Energieffektivitetsklasse	A	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.99 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertilstanden	0.87 kWh/cyklus	
Antal ovnrør	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Volumen	72 l	
Type ovn	Ovn i fritstående komfur	
Vægt	ELI14370HV	63.0 kg
	ELI14370RF	64.0 kg

DS/EN 60350-1 - Elkogeapparater til husholdning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

14.4 Ovn - Energibesparelse


Apparatet har funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.


- **Generelle råd**
 - Sørg for, at ovnlågen er lukket korrekt, når apparatet er tændt, og hold den lukket så meget som muligt under tilberedningen.
 - Brug metalfade for at forbedre energibesparelsen.
 - Stil om muligt maden i ovnen uden at forvarme den.

- Når madlavningen tager over 30 minutter, skal ovntemperaturen reduceres mest muligt 3 - 10 minutter, før tilberedningstiden er gået, afhængigt af madlavningens varighed. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.
- Brug restvarmen til at opvarme andre madvarer.

- **Tilberedning med blæser** - brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.
- **Hold maden varm** - vælg den lavest mulige temperaturindstilling, hvis du ønsker at bruge restvarmen til at holde maden varm.

15. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater.

Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.



Manual til køleskab

da Brugsanvisning
sv Bruksanvisning
no Bruksanvisning
fi Käyttöohje



KG..V..

Køle-/ frysekombination
Kyl-/ fryskombination
Kjøle-/frysekombinasjon
Jääkaappipakastin

SIEMENS

da Indholdsfortegnelse

Sikkerheds- og advarselshenvisninger	4	Indfrysning af ferske fødevarer	11
Bortskaffelse	5	Superfrysning	12
Leveringsomfang	6	Optøning af dybfrostvarer	12
Rumtemperatur og ventilation	6	Udstyr	13
Tilslut skabet	7	Mærkatens „OK“	14
Lær skabet at kende	8	Sluk, ikke i brug	14
Tænd skabet	8	Afrimning	14
Temperaturindstilling	9	Rengør skabet	15
Rumindhold	9	Lugt	16
Køleafdeling	9	Belysning (LED)	16
Superkøling	10	Sådan sparer du energi	16
Fryseafdeling	10	Driftsstøj	17
Frysekapacitet	10	Afhjælpning af små forstyrrelser	17
Frysning og opbevaring	11	Skab-selvtest	18
		Service	19

sv Innehållsförteckning

Säkerhetsanvisningar och varningar	20	Superinfrysning	28
Råd beträffande skrotning	21	Upptining	28
Medföljer leveransen	22	Inredning	28
Observera rumstemperatur och ventilation	22	Klistermärke "OK"	29
Ansluta skåpet	23	Stänga av strömmen och ta skåpet ur drift	30
Översiktsbild	23	Avfrostning	30
Slå på skåpet	24	Rengöring och skötsel	31
Ställa in temperaturen	25	Lukter	31
Nettovolym	25	Belysning (LED)	32
Kylutrymme	25	Så här kan du spara energi	32
Superkylningen	26	Driftsljud	32
Frysutrymme	26	Enklare fel man själv kan åtgärda	33
Infrysningsskapacitet	26	Skåpets självtest	34
Infrysning och förvaring	26	Service	34
Frysa in färska livsmedel	27		

no Innehållsförteckning

Informasjon og advarsler om sikkerhet	35	Nedfrysing av ferske matvarer	42
Informasjon om avhending av apparat (skroting)	37	Superfrysing	43
Leveringsomfang	37	Tining av frosne varer	43
Ta hensyn til romtemperaturen og ventilasjonen	38	Interiøret	44
Elektrisk tilkoping	38	Klistremerke "OK"	45
Bli kjent med apparatet	39	Når apparatet skal slås av og tas ut av bruk	45
Innkopling av apparatet	39	Avriming	45
Innstilling av temperatur	40	Rengjøring av apparatet	46
Nettovolum	40	Lukt	47
Kjølerommet	40	Lys (LED)	47
Superkjøling	41	Slik kan du spare energi	47
Fryserom	41	Driftsstøy fra apparatet	48
Max. frysekapasitet	41	Små feil som du kan utbedre selv ...	49
Frysing og lagring	42	Selvtest på apparatet	50
		Kundeservice	50

fi Sisällysluettelo

Turvallisuusohjeet ja varoitukset	51	Pikapakastus	59
Kierrätysohjeet	52	Pakasteiden sulattaminen	59
Toimituskokonaisuus	53	Varustelu	59
Sijoitustilan lämpötila ja ilmankierto ..	53	Tarra »OK«	61
Laitteen sähköliitäntä	54	Laitteen kytkeminen pois toiminnasta ja väliaikainen käytöstä poisto	61
Tutustuminen laitteeseen	54	Sulatus	61
Laitteen kytkeminen toimintaan	55	Laitteen puhdistus	62
Lämpötilan säätö	56	Hajuhaitat	63
Käyttötilavuus	56	Valaisin (LED)	63
Jääkaappiosa	56	Näin voit säästää energiaa	63
Pikajäähdytys	57	Käyntiäännet	64
Pakastinosa	57	Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle	65
Maksimi pakastusteho	57	Laitteen suorittama automaattinen testaus	66
Pakastaminen ja pakasteiden säilyttäminen	57	Huoltopalvelu	66
Tuoreiden elintarvikkeiden pakastaminen	58		

Sikkerheds- og advarselshenvisninger

Før skabet tages i brug

Læs brugsanvisningen og monteringsvejledningen grundigt! De indeholder vigtige oplysninger om opstilling, brug og vedligeholdelse.

Fabrikanten hæfter ikke, hvis anvisningerne og advarslerne i brugsanvisningen ikke overholdes. Opbevar venligst brugs- og opstillingsvejledningen og øvrigt materiale til senere brug og giv dem videre til en senere ejer.

Teknisk sikkerhed

Dette skab indeholder små mængder af kølemidlet R600a, som er meget miljøvenligt, men brandbart. Ved transport og opstilling af skabet skal du være opmærksom på, at kølekredsløbet ikke er blevet beskadiget. Udsivende kølemiddel kan føre til øjenskader eller antændes.

I tilfælde af beskadigelser

- Hold åben ild og tændkilder væk fra skabet,
- luft rummet ud et par minutter,
- sluk skabet og træk stikket ud,
- kontakt en servicetekniker.

Rumstørrelsen, hvor skabet placeres, er afhængig af kølemiddelmængden i skabet. Hvis skabet lækker, kan der opstå en brandbar gas-luft-blanding, hvis opstillingsrummet er for lille.

Pr. 8 g kølemiddel skal rummet være mindst 1 m³. Kølemiddelmængden i dit skab finder du på typeskiltet inde i skabet.

Hvis strømtilslutningsledningen til dette skab beskadiges, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende, kvalificeret person. Udføres installations- og reparationsarbejde forkert, kan der opstå fare for brugeren.

Reparationer må kun udføres af producenten, kundeservice eller en lignende kvalificeret person.

Der må kun bruges originale dele fra producenten. Producenten kan kun sikre, at sikkerhedskravene opfyldes, hvis der bruges originale dele.

En forlængelse af nettilslutningsledningen må kun købes hos serviceteknikeren.

Under brug

- Der må aldrig benyttes elektriske apparater i skabet (f. eks. varmeaggregater, elektriske ismaskiner osv.). Eksplosionsfare!
- Skabet må under ingen omstændigheder afrimes eller rengøres med et damprengøringsapparat! Dampen kan komme i kontakt med elektriske dele og udløse kortslutning. Risiko for stød!
- Anvend hverken spidse eller skarpkantede genstande til at fjerne rim og islag. Kølemiddellrørerne kan blive beskadiget. Udsprøjtende kølemiddel kan antændes eller føre til øjenskader.
- Væsker i dåser og flasker med brandbare drivgasser (f. eks. spraydåser) samt eksplosive stoffer må ikke opbevares i skabet. Eksplosionsfare!
- Brug ikke sokkel, skuffer og dør som trinbræt.

- Træk stikket ud eller slå hovedafbryderen fra, før skabet afrimes og rengøres. Træk i stikket, ikke i ledningen.
- Spiritus med høj alkoholprocent må kun opbevares i tætlukkede og opretstående flasker.
- Olie og fedt må ikke komme i kontakt med plastikdelene og dørpakningen. Plastikdele og dørpakning kan blive porøse.
- Ventilations- og udluftningsåbningerne på skabet må aldrig dækkes til eller spærres.
- Dette skab må kun benyttes af personer (inkl. børn) med indskrænkede fysiske, sensoriske eller psykiske færdigheder eller manglende viden, hvis de overvåges af en person, der sørger for deres sikkerhed, eller denne person har instrueret dem i brugen af dette skab.
- Væsker i dåser og flasker (især kulsyreholdige drikkevarer) må ikke opbevares i fryseren. Flasker og dåser kan eksplodere!
- Frostvarer må aldrig tages direkte ud af fryseren og puttes i munden. Risiko for forbrænding!
- Undgå længere håndkontakt med frostvarer, is eller fordamperrør osv. Risiko for forbrænding!

Børn i husholdningen

- Emballage og emballagedele må ikke opbevares i nærheden af, hvor der er børn. De kan blive kvalt, hvis de pakker sig ind i foldekarton og folie!
- Skabet er ikke legetøj for børn!

- Hvis skabet har en dørlås: Opbevar nøglen uden for børns rækkevidde!

Generelle bestemmelser

Skabet er egnet

- til køling og indfrysning af fødevarer,
- til fremstilling af isterninger.

Dette apparat er beregnet til brug i den private husholdning og de huslige omgivelser.

Skabet er støjdæmpet iht. EF-direktiv 2004/108/EC.

Kuldekredsløbet er afprøvet for uigennemtrængelighed.

Dette produkt er i overensstemmelse med pågældende sikkerhedsbestemmelser for elektriske apparater (EN 60335-2-24).

Bortskaffelse

Bortskaffelse af emballage

Emballagen beskytter dit skab mod transportskader. Emballagen er fremstillet af miljøvenlige materialer, der kan genbruges. Vær med til at hjælpe: Bortskaf emballagen iht. gældende regler og bestemmelser.

Brug genbrugsordningerne for emballage og ældre apparater og vær med til at skåne miljøet. Er der tvivl om ordningerne og hvor genbrugspladserne er placeret, kan kommunen kontaktes.

da

Bortskaffelse af det gamle skab

Gamle skabe er ikke værdiløst affald! Desuden indeholder gamle skabe værdifulde stoffer, der kan genanvendes.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2002/96/CE om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Advarsel

Gamle apparater

1. Træk stikket ud.
2. Klip ledningen over og fjern stikket.
3. Lad hylder og beholdere blive i skabet, så børn ikke har så nemt ved at klatre ind i skabet!
4. Skabet er ikke legetøj for børn. Fare for kvælning!

Køleskabe indeholder kølemiddel og isolationsgas. Kølemiddel og gas skal bortskaffes iht. gældende regler og bestemmelser. Vær opmærksom på, at kredsløb og rør ikke bliver beskadiget under transporten til en miljøvenlig genbrugsstation.

Leveringsomfang

Kontroller alle dele for eventuelle transportskader efter udpakningen.

I tilfælde af reklamationer kontakt da forhandleren, hvor du har købt skabet, eller vores kundeservice.

Leveringen består af følgende dele:

- Gulvmodel
- Pose med monteringsmateriale
- Udstyr (modelafhængig)
- Brugsanvisning
- Monteringsvejledning
- Kundeservicehæfte
- Garantitillæg
- Informationer vedr. energiforbrug og støj

Rumtemperatur og ventilation

Rumtemperatur

Skabet er beregnet til en bestemt klimaklasse. Klimaklassen angiver, i hvilke stuetemperaturer skabet kan arbejde.

Klimaklassen fremgår af typeskiltet, billede **16**.

Klimaklasse	Tilladt stuetemperatur
SN	+10 °C til 32 °C
N	+16 °C til 32 °C
ST	+16 °C til 38 °C
T	+16 °C til 43 °C

Bemærk

Skabet er fuldt funktionsdygtigt inden for stuetemperaturgrænserne fra den angivene klimaklasse. Kører et skab fra klimaklassen SN ved koldere stuetemperaturer, kan beskadigelser på skabet udelukkes indtil en temperatur på +5 °C.

Ventilation

Billede 13

Luften på skabets bagvæg bliver varm. Den opvarmede luft skal kunne cirkulere frit. Ellers skal kompressoren yde mere. Dermed øges strømforbruget. Derfor må ventilations- og udluftningsåbninger under ingen omstændigheder tildækkes!

Tilslut skabet

Når skabet er opstillet, bør man vente i mindst 1 time, før skabet tages i brug. Under transporten kan det ske, at olien i kompressoren strømmer ind i kølesystemet.

Den indvendige side af skabet skal rengøres, før det tages i brug for første gang (se kapitel „Rengør skabet“).

Elektrisk tilslutning

Stikdåsen skal være anbragt i nærheden af skabet og være frit tilgængelig også efter opstillingen af skabet.

Skabet hører til i beskyttelsesklasse I. Skabet tilsluttes 220–240 V/50 Hz vekselstrøm via en forskriftsmæssig installeret stikkontakt med jordledning. Stikdåsen skal være sikret med en 10 til 16 A sikring.

På skabe til ikke europæiske lande skal det kontrolleres, om den angivne spænding og strøm stemmer overens med værdierne, der gælder for dit strømnet. Disse angivelser findes på typeskiltet. Billede 16.

Dette skab skal forsynes med ekstra beskyttelse iht. gældende forskrifter for stærkstrøm. Dette gælder også, når et allerede eksisterende skab skiftes, der ikke er forsynet med en ekstra beskyttelse.

Formålet med den ekstra beskyttelse er at beskytte brugeren mod farlig elektrisk stød i tilfælde af fejl.

I beboelsesejendomme, der er opført efter den 1. april 1975, er alle stikdåser i køkkener og evt. også i vaskerummet forsynet med en ekstra sikring.

I lejligheder, der er opført før den 1. april 1975, er den ekstra beskyttelse sikret, hvis stikdåsen, som skabet skal tilsluttes, er sikret med et HFI-relæ.

I begge tilfælde gælder følgende:

- Ved en stikdåse til et trebenet stik skal den grøn/gule isolering tilsluttes til jordklemmen (med mærkningen ⊕-417-IEC-5019-a).
- Ved en stikdåse til et tobenet stik skal der bruges et tobenet stik. Lederen med den grøn-gule isolering skal skæres over så tæt som muligt ved stikket.

I alle andre tilfælde bør du få en fagmand til at kontrollere, hvordan man bedst kan forsyne skabet med en ekstra beskyttelse.

Det "**Elektriske råd**" anbefaler, at den krævede beskyttelse oprettes med et HFI-relæ med en udløsende nominel værdi på 0,03 Ampere.



Advarsel

Skabet må under ingen omstændigheder tilsluttes til elektroniske energisparestik.

Vores skabe kan bruges med net- og sinusførte vekselrettere. Netførte vekselrettere bruges til fotovoltaikanlæg, der tilsluttes direkte til det offentlige strømnet. Til installation (f.eks. på skibe eller i bjerghytter), der ikke har nogen direkte tilslutning til det offentlige strømnet, skal der anvendes sinusførte vekselrettere.

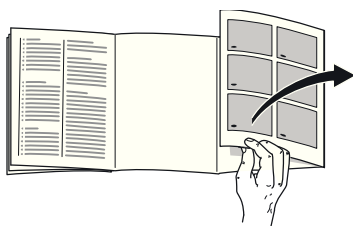
da

Advarsel

Fare for elektrisk stød!

Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik). For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stik-adapter. Denne adapter (tilladt til maks. 13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 616581).

Lær skabet at kende



Klap de sidste sider med illustrationerne ud. Denne brugsanvisning gælder for flere modeller.

Modellernes udstyr kan variere.

Illustrationerne kan afvige fra modellerne.

Billede **1**

* Ikke alle modeller.

- 1-4 Betjeningsselementer
- 5 Belysning (LED)
- 6 Glashylde i køleafdelingen
- 7 Grøntsagsbeholder
- 8 Smør og osteboks *
- 9 Dørhylde
- 10 Hylde til store flasker
- 11 Skuffe til frysevarer (lille)
- 12 Glashylde i fryseafdelingen
- 13 Skuffe til frysevarer (stor)

- 14 Afløbshul til tøvand
- 15 Skruefødder

- A Køleafdeling
- B Fryseafdeling

Betjeningsselementer

Billede **2**

- 1 **Tænd-/sluk-taste**
Benyttes til at tænde og slukke for hele skabet.
- 2 **Temperaturvisning køleafdeling**
Tallene svarer til de indstillede temperaturer i køleafdelingen i °C.
- 3 **Lampe „super“**
Lampen lyser kun, når superkøling og superfrysning er tændt.
- 4 **Temperatur-indstillingstaste køleafdeling**
Med tasten indstilles temperaturen i køleafdelingen.

Tænd skabet

Billede **2**

Tænd skabet med tænd-/sluk-tasten 1.

Temperaturvisningen 2 blinker, indtil skabet har nået den indstillede temperatur.

Skabet begynder at køle. Belysningen er tændt, når døren er åben.

Vi anbefaler en indstilling på +4 °C.

Tips i forbindelse med brug

- Efter tænding kan der gå flere timer, til de indstillede temperaturer er nået. Læg ikke fødevarer i skabet forinden.
- Mens kompressoren kører, dannes der vandperler eller rim på køleskabets bagvæg, hvilket er helt normalt. Det er ikke nødvendigt at tørre vandperlerne af eller fjerne rimlaget. Bagsiden afrimer automatisk. Vandet opfanges i afløbsrenden, Billede 14, hvorfra det ledes hen til kompressoren, hvor det fordamper.
- Skabsfronten opvarmes en smule, hvilket forhindrer dannelse af kondensvand i området omkring dørpakningen.
- Kan døren til fryseafdelingen ikke åbnes umiddelbart efter at den er blevet lukket, vent da et øjeblik, til det opståede overtryk er udlignet.
- Kølesystemet gør, at der nogle steder på fryseristerne dannes hurtigere rim. Dette påvirker dog hverken skabets funktion eller strømforbruget. Det er først nødvendigt at afrime fryseren, når der har dannet sig mere end 5 mm rim eller is på hele fryseristens overflade.

Temperaturindstilling

Billede 2

Køleafdeling

Temperaturen kan indstilles fra +2 °C til +8 °C.

Tryk på temperaturindstillingstasten 4 igen og igen, til den ønskede temperatur for køleafdelingen er indstillet.

Den sidst indstillede værdi gemmes i hukommelsen. Den indstillede temperatur vises i temperaturvisningen 2.

Fryseafdeling

Temperaturen i fryseren afhænger af temperaturen i køleafdelingen.

Koldere temperaturer i køleafdelingen fører automatisk til koldere temperaturer i fryseren.

Rumindhold

Angivelserne vedr. effektiv volumen findes på typeskiltet i skabet. Billede 16

100% udnyttelse af frysevolumen

Alle udstyrsdele kan tages ud for at få plads til den maks. mængde frysevarer. Fødevarerne kan stables direkte på hylderne og på bunden af fryseafdelingen.

Udstyrsdele tages ud

Frostvarebeholderne trækkes helt ud, den forreste del løftes op og tages ud. Billede 5

Køleafdeling

Køleafdelingen er det ideelle opbevaringssted til færdige madvarer, bagværk, konserves, kondensmælk, hård ost samt kuldemodtageligt frugt og grønt.

da

Vær opmærksom på dette under placeringen:

Fødevarer placeres godt emballeret eller godt tildækket i skabet. Derved bevares aroma, farve og friskhed. Desuden undgår man, at smagen overføres og kunststofdele misfarves.

Bemærk

Undgå at fødevarerne kommer i kontakt med bagvæggen. Ellers forringes luftcirkulationen.

Fødevarer eller emballage kan fryse fast til bagvæggen.

Læg mærke til kuldezonerne i køleafdelingen

Luftcirkulationen i køleafdelingen sørger for, at der opstår forskellige kuldezoner:

- Den koldeste zone er i udtræksbeholderen. Billede **4**

Bemærk

Den koldeste zone er velegnet til opbevaring af sarte fødevarer (f. eks. fisk, pålæg, kød).

- Varmeste zone er ved døren, helt oppe.

Bemærk

Opbevar f.eks. hård ost og smør i den varmeste zone. På den måde kan ost udvikle sin aroma, og smøret kan smøres på uden problemer.

Superkøling

Når superkøling anvendes, køles køleafdelingen så koldt som muligt i ca. 2½ dage. Herefter stilles temperaturen automatisk tilbage på den temperatur, som var indstillet før superkøling.

Superkøling tændes f. eks.

- Før ilægning af store mængder fødevarer.
- Til hurtig-køling af drikkevarer.

Tænd og sluk

Billede **2**

Tryk på temperatur-indstillingstasten 4 igen og igen, til visningen super 3 lyser. „Superkøling“ kobler automatisk fra efter 2½ dage.

Fryseafdeling

Brug fryseren

- Til opbevaring af dybfrosne madvarer.
- Til fremstilling af isterninger.
- Til indfrysning af friske levnedsmidler.

Bemærk

Sørg for at døren til fryseren altid er lukket! Hvis døren står åben, tør madvarerne op! Fryseren tiliser hurtigt. Desuden: øges strømforbruget!

Frysekapacitet

Oplysninger om den max. frysekapacitet på 24 timer findes på typeskiltet. Billede **16**

Forudsætninger for maks. frysekapacitet

- Tænd for superfrysning, før de friske fødevarer lægges ind i fryseafdelingen (se kapitel „Superfrysning“).
- Udstyrsdele tages ud
Stabl fødevarerne direkte på hylderne og på bunden af fryseafdelingen.

- Store mængder fødevarer skal helst anbringes i den øverste afdeling. Der fryses de særligt hurtigt og således også skånende.
- Friske fødevarer skal helst anbringes så tæt op ad sidevæggene.

Frysning og opbevaring

Køb af dybfrostvarer

- Emballagen må ikke være beskadiget.
- Iagttag holdbarhedsdatoen.
- Temperatur i salgskummen skal være -18 °C eller koldere.
- Dybfrostvarer skal helst transporteres i en termopose og lægges så hurtigt som muligt i fryseren.

Indfrysning af fødevarer

- Brug kun friske og fejlfrie fødevarer til indfrysning.
- Allerede frosne fødevarer må ikke komme i berøring med de friske fødevarer, der skal fryses.
- Varerne skal pakkes lufttæt, så de ikke mister deres smag eller tørrer ud.

Opbevaring af frostvarer

Skub frostvarebeholderen helt ind for at sikre en korrekt luftcirkulation.

Hvis der skal anbringes store mængder fødevarer i fryseafdelingen, kan fødevarerne anbringes direkte på glashylderne og stables nede i bunden af fryseafdelingen.

1. Hertil tages alle frostvarebeholderne ud.

2. Frostvarebeholderne trækkes helt ud, den forreste del løftes op og tages ud. Billede **5**

Indfrysning af ferske fødevarer

Brug kun friske og fejlfrie fødevarer til indfrysning.

Grøntsager bør blancheres inden frysning for at holde på næringsværdier, aroma og farve så godt som muligt. Det er ikke nødvendigt at blanchere aubergine, paprika, zucchini og spargel.

Litteratur om indfrysning og blanchering kan købes i en almindelig boghandel.

Bemærk

Allerede frosne fødevarer må ikke komme i berøring med de friske fødevarer, der skal fryses.

- Egnede frysevarer: Bagværk, fisk og alt godt fra havet, kød, vildt, fjerkræ, grøntsager, frugt, krydderurter, æg uden skal, mælkeprodukter (f. eks. ost, smør og kvark), færdigretter og madrester som f. eks. suppe, sammenkogte retter, kogt kød og fisk, kartoffelretter, gratin og søde retter.
- Ikke egnede frysevarer: Grøntsager, der normalt spises i rå tilstand (f. eks. bladsalater eller radisser), æg med skal, vindruer, hele æbler, pærer og ferskner, hårdkogte æg, yogurt, tykmælk, crème fraîche og mayonnaise.

Frysevarer pakkes ind

Varerne skal pakkes lufttæt, så de ikke mister deres smag eller tørrer ud.

1. Fødevarerne pakkes ind.
2. Tryk luften ud.
3. Pakkerne lukkes lufttæt.
4. Pakken mærkes omhyggeligt med indhold og dato.

Egnet indpakningsmateriale:

Filmfolie, alufolie og frysebeholdere. Kan købes i faghandlen.

Uegnet indpakningsmateriale:

Indpakningspapir, pergamentpapir, cellofan, affaldsposer og brugte indkøbsposer.

Egnet lukkemateriale:

Gummibånd, plastikclips, bindetråd, kuldebestandig tape eller lignende.

Ved anvendelse af film kan der anvendes en foliesvejser til lukning.

Frostvarernes holdbarhed

Holdbarheden afhænger af fødevarernes art.

Ved en temperatur på -18 °C:

- Fisk, pålæg, færdigretter og bagværk: op til 6 måneder
- Ost, fjerkræ og fisk: op til 8 måneder
- Frugt, grønt: op til 12 måneder

Superfrysning

Fødevarerne skal fryses igennem så hurtigt som muligt, så vitaminer, næringsværdier, udseende og smag bevares bedst muligt.

Tænd for superfrysning et par timer, før de friske fødevarer lægges i fryseafdelingen, for at undgå en uønsket temperaturstigning.

Normalt rækker 4-6 timer.

Skabet arbejder konstant og der opnås en meget lav temperatur i fryseafdelingen.

Skal den maks. frysekapacitet udnyttes, skal „Superfrysning“ tændes 24 timer, før de friske fødevarer lægges i skabet.

Mindre mængder fødevarer (indtil 2 kg) kan nedfryses uden aktivering af superfrysning.

Tænd og sluk

Billede 

Tryk på temperatur-indstillingstasten 4 igen og igen, til visningen super 3 lyser. „Superfrysning“ kobler automatisk fra efter 2½ dage.

Optøning af dybfrostvarer

Alt efter art og anvendelsesformål er der følgende muligheder:

- ved stuetemperatur
- i køleskabet
- i den elektriske ovn, med/uden varmluftventilator
- i mikrobølgeovnen

Pas på

Helt eller delvis optøede frysevarer må ikke fryses igen. Varerne bør laves til færdigretter (koges eller steges) og fryses igen.

Den maksimale opbevaringstid af frostvarerne gælder herefter ikke mere.

Udstyr

(ikke alle modeller)

Glashylder

Billede **6**

Hylderne i skabet kan flyttes efter behov: Træk hylden ud, løft den forreste del af hylden og tag den ud.

Grøntsagsbeholder med fugtighedsregulator

Billede **7**

Luftfugtigheden i grønssagsbeholderen kan reguleres for at skaffe et optimalt opbevaringsklima for frugt og grønt, afhængigt af den opbevarede mængde.

små mængder frugt og grønt – høj luftfugtighed

store mængder frugt og grønt – lav luftfugtighed

Bemærk

Frugt (f.eks. ananas, bananer, papaja og citrusfrugter) og grøntsager (f. eks. auberginer, agurker, squash, paprika, tomater og kartofler), der ikke kan tåle kulde, bør opbevares uden for køleskabet ved temperaturer på ca. + 8 °C for at bevare den optimale kvalitet og aroma.

Flaskehylde

Billede **8**

Flaskehylde er god til at lægge flasker på. Holderen er variabel.

Dørhylde

Billede **9**

Løft hylde op og tag den ud.

Flaskeholder

Billede **10**

Flaskeholderen forhindrer, at flaskerne vælter, når skabsdøren åbnes og lukkes.

Frostvarebeholder (stor)

Billede **11**/13

Til lagring af store fødevarer som f.eks. kalkun, and og gås.

Bemærk

Skilleplade (hvis en sådan findes) kan ikke tages ud.

Køleakkumulatoren

Billede **11**

Ved strømsvigt eller funktionsforstyrrelse forsinker køleelementet opvarmningen af frostvarerne. Den længste lagertid opnås, når fryseelementet anbringes direkte oven på fødevarerne øverst i skabet.

Køleakkumulatoren kan f. eks. også lægges i en køletaske til midlertidig køling af fødevarer.

Isterningebakke

Billede  12

1. Fyld isterningsbakken $\frac{3}{4}$ op med vand og stil den i fryseafdelingen.
2. Er isterningsbakken frosset fast, må den kun løsnes med en uskarp genstand (skaftet på en ske).
3. Hold isterningsbakken kortvarigt ind under rindende vand eller vrid den lidt for at løsne isterningerne.

Mærkatens „OK“

(ikke alle modeller)

Med „OK“-temperaturkontrollen kan temperaturer under +4 °C konstateres. Stil temperaturen trinvist koldere og koldere, hvis mærkatens ikke viser „OK“.

Bemærk

Når skabet tages i drift, kan det vare op til 12 timer, før temperaturen er nået.



Korrekt indstilling

Sluk, ikke i brug

Sluk skabet

Billede  2

Tryk på tænd-/sluk-tasten 1. Temperaturvisningen slukker, og kølemaskinen slukker.

Tag skabet ud af brug

Hvis skabet ikke skal anvendes gennem en længere periode:

1. Sluk skabet.
2. Træk netstikket ud eller slå sikringen fra.
3. Rengør skabet.
4. Lad skabsdøren stå åben.

Afrimning

Køleafdeling

Afrimning gennemføres automatisk.

Tøvandet løber via tøvandsrenderne og afløbshullet ind i skabets fordamningsområde.

Fryseafdeling

Fryseafdelingen afrimer ikke automatisk, da frysevarerne ikke må tø op. Rimlag i fryseafdelingen forringer skabets kapacitet og øger strømforbruget. Fjern derfor rimlag med regelmæssige mellemrum.



Pas på

Forsøg ikke at fjerne rimlag eller is med en kniv eller andre skarpe genstande. Kølemiddelrørene kan blive beskadiget. Udsprøjtende kølemiddel kan antændes eller føre til øjenskader.

Fremgangsmåde:

Bemærk

Superfrysning tændes ca. 4 timer før afrimning finder sted, så fødevarerne når en meget lav temperatur, hvorved de kan lagres ved rumtemperatur i længere tid.

1. Sluk for skabet til aftøning.

2. Træk netstikket ud eller slå sikringen fra.
3. Stil frysebeholderne med fødevarerne på et køligt sted. Læg køleelementerne (hvis de er vedlagt) på fødevarerne.
4. Åbn tøvandsafløbet. Billede **13**
5. Hylden til store flasker kan bruges til at opfange tøvandet. Tag hylden til store flasker ud (se kapitel Skab rengøres) og stil den ind under det åbne tøvandsafløb.
6. For at fremskynde optøningen stilles to skåle med varmt vand på underskåle i skabet.
7. Hæld det opsamlede tøvand ud efter optøning. Tør resten af vandet på bunden af fryseren op med en svamp.
8. Luk tøvandsafløbet.
9. Sæt hylden til store flasker ind i døren igen.
10. Efter aftøning: Tilslut skabet igen og tænd for det.

Rengør skabet

Pas på

- Uegnede er sand-, klorid- eller syreholdige rengørings- og opløsningsmidler.
- Brug ikke skurende eller skarpe svampe.
På de metalliske overflader kan der opstå korrosion.
- Hylder og beholdere må aldrig sættes i opvaskemaskinen.
Delene kan deformeres!

Fremgangsmåde:

1. Sluk for skabet, før det rengøres.
2. Træk netstikket ud eller slå sikringen fra!
3. Tag frostvarerne ud af skabet og læg dem på et køligt sted. Læg køleelementerne (hvis de er vedlagt) på fødevarerne.
4. Rengør skabet med en blød klud og lunkent vand, der er tilsat en smule pH-neutralt opvaskemiddel. Opvaskevandet må ikke komme i kontakt med belysningen.
5. Dørpakningen skal kun vaskes af med rent vand og derefter gnides grundigt tør.
6. Efter rengøringen: Tilslut skabet og tænd for det.
7. Læg frysevarerne på plads igen.

Udstyr

Alle variable dele i skabet kan tages ud til rengøring.

Tag glashylderne ud

Billede **6**

Løft glashylderne, træk dem frem, tryk den ned og sving den ud til siden.

Blændestykke til tøvandsafløb

Før renden til tøvandsafløb rengøres, skal glashylden over grøntsagsskuffen, billede **1**/7, fjernes fra blændstykket til tøvandsafløb.

Tag glashylden ud, løft blændstykket til tøvandsafløb og tag det ud. Billede **14**

Rengør tøvandsrenden og afløbsrør regelmæssigt med vatpinde el. lign., så tøvandet kan løbe ud.

Beholdere tages ud

Billede **5**

da

Træk beholderen helt ud, løft den forreste del op og tag den ud.

Grøntsagsskuffe

(ikke alle modeller)

Blændstykket på grønssagsskuffen kan tages af til rengøring.

Tryk på de sidevendte knapper en ad gangen og fjern i denne forbindelse blændstykket fra grønssagsskuffen.

Billede **15**

Hylder i døren tages ud

Billede **9**

Løft hylderne op og tag dem ud.

Lugt

Hvis der opstår ubehagelig lugt:

1. Sluk skabet med tænd-/sluk-tasten.
Billede **2**/1
2. Tag alle fødevarerne ud af skabet.
3. Indvendigt rum rengøres (se kapitel „Rengør skabet“).
4. Rengør alle emballager.
5. Pak stærkt lugtende fødevarer i lufttæt emballage for at forhindre lugtdannelse.
6. Tænd for fryseren igen.
7. Placer fødevarerne.
8. Kontrollér efter 24 timer, om ny lugt er opstået i skabet.

Belysning (LED)

Skabet er udstyret med en vedligeholdelsesfri LED-belysning.

Reparationer på denne belysning må kun udføres af kundeservice eller en autoriseret fagmand.

Sådan sparer du energi

- Placér skabet i et tørt, godt ventileret rum! Skabet bør ikke placeres på et sted, hvor det er udsat for direkte sollys og ikke være i nærheden af en varmekilde som ovn, radiator etc.
Brug evt. en isoleringsplade.
- Varme fødevarer og drikke afkøles, før de sættes i køleskabet.
- Læg frostvarerne til optøning i køleafdelingen og udnyt således kulden fra frostvarerne til at køle fødevarerne i køleafdelingen.
- Afrim fryseafdelingen regelmæssigt for at fjerne rimen.
Rim forringer kuldeafgivelsen til frysevarerne og øger strømforbruget.
- Sørg for, at skabet ikke åbnes mere end nødvendigt.
- Skabets bagvæg bør rengøres nu og da for at undgå øget strømforbrug.
- Hvis til stede:
Monter vægafstandsholdere for at opnå skabets dokumenterede energiforbrug (se monteringsvejledning). En reduceret vægafstand indskrænker skabets funktion. Energiforbruget kan så ændre sig minimalt. Afstanden på 75 mm må ikke overskrides.

Driftsstøj

Helt normal støj

Brummende lyd

Motorer kører (f. eks. køleaggregater, ventilator).

Boblende, surrende eller klukkende lyd

Kølemiddel strømmer gennem rørene.

Klukkende lyd

Motor, kontakt eller magnetventiler tænder/slukker.

Undgå af støj

Skabet står ikke stabilt

Stil skabet rigtigt ved hjælp af et vaterpas. Indstil skruefodderne eller læg noget ind under.

Skabet berører andre møbler

Bevæg skabet, så det ikke berører møbler eller lignende.

Beholdere eller hylder er ikke placeret rigtigt eller sidder i klemme

Kontrollér de udtagelige dele og isæt dem i givet fald rigtigt.

Berør flasker eller beholdere hinanden i apparatet?

Sørg i dette tilfælde for afstand mellem de enkelte flasker og beholdere.

Afhjælpning af små forstyrrelser

Inden du ringer til kundeservice:

Find ud af om du selv kan afhjælpe fejlen ved hjælp af nedenstående.

Vær opmærksom på, at garantien ikke gælder ved besøg for at afhjælpe betjeningsfejl/driftsstop m.m., som du selv kan afhjælpe, og at der i sådanne tilfælde opkræves normalt honorar!

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning
Temperatur afviger meget fra indstillingen.		I nogle tilfælde er det nok at slukke for skabet i 5 minutter. Er temperaturen for varm, kontrolleres efter et par timer, om en temperaturtilnærmelse har fundet sted. Er temperaturen for kold, kontrolleres temperaturen en gang til næste dag.
Ingen lampe lyser.	Strømsvigt; sikringen er slået fra; netstikket er ikke sat rigtigt i.	Sæt stikket i. Kontrollér om strømmen er tilsluttet, kontrollér sikringerne.

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning
Det er for koldt i køleafdelingen.	Temperaturen er indstillet for koldt.	Indstil temperaturen noget varmere (se kapitel „Temperatur indstilles“).
Bunden i køleafdelingen er våd.	Tøvandsrenderne eller afløbshullet er tilstoppet.	Rengør tøvandsrenderne og afløbshullet. Se „Rengør skabet“. Billede 14
Fryseafdelingen har et tykt rimlag.		Afrim fryseafdelingen (se kapitel Afrimning). Sørg altid for, at døren til fryseafdelingen er lukket rigtigt.
Temperaturen er for varm i fryseren.	Hyppig åbning af skabsdøren.	Sørg for at døren ikke åbnes mere end nødvendigt.
	Ventilations og udluftningsåbninger er dækket til.	Fjern forhindringer.
	Indfrysning af store mængder friske fødevarer.	Maks frysekapacitet må ikke overskrides.
Skabet køler ikke, temperaturindikatoren og belysningen lyser.	Udstillingsfunktion er tændt.	Start skabets selvtest (se kapitel „Skab-selvtest“). Når programmet er færdigt, springer skabet til reguleringsfunktionen.

Skab-selvtest

Skabet er udstyret med et automatisk selvtestprogram, der viser fejlkilder, der kun kan afhjælpes af kundeservice.

Skab-selvtest startes

- Sluk skabet og vent 5 minutter.
- Tænd for skabet og tryk på temperatur-indstillingstasten, billede **2/4**, i løbet af de første 10 sekunder og hold den nede i 3–5 sekunder, til 2 °C lyser i køleafdelingens temperaturvisning.

Selvtestprogrammet starter, når temperaturvisningerne lyser en ad gangen.

Viser skabet efter kort tid den temperatur, der blev indstillet før selvtesten, er det i orden.

Blinker visningen super i 10 sekunder, er der tale om en fejl.

Kontakt kundeservice.

Skab-selvtest afsluttes

Når programmet er færdigt, springer skabet til reguleringsfunktionen.

Service

En kundeservice i nærheden af dit hjem kan du finde i telefonbogen eller i kundeservicefortegnelsen. Hvis du kontakter kundeservice, bør du altid oplyse skabets produkt- (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD).

Disse angivelser findes på typeskiltet.
Billede **16**

Det er vigtigt at have produktnummer og fabrikationsnummer parat, når du henvender dig til kundeservice. Dermed kan du spare tid og penge.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

Kontaktinformationer for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

DK 44 89 89 85

Säkerhetsanvisningar och varningar

Innan skåpet tas i bruk:

Läs noggrant igenom bruks- och monteringsanvisningarna! Både anvisningar, råd och varningstexter innan skåpet installeras och tas i bruk.

På så sätt får du viktig information om hur skåpet ska installeras, användas och skötas. Spara bruks- och monteringsanvisningarna för framtida bruk och så att nästa ägare får ta del av all information.

Teknisk säkerhet

Detta skåp innehåller en liten mängd R600a som är miljövänligt men brännbart. Se till att inte någon del av kylkretsen skadas när skåpet transporteras och installeras. Kylmedel som sprutar ut kan leda till ögonskador eller antändas.

Vid skada

- Undvik öppen eld och olika typer av tändare.
- Vädra utrymmet där produkten står ordentligt under några minuter.
- Stäng av skåpet och dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Ta kontakt med service.

Ju mer kylmedel ett skåp innehåller desto större måste rummet i vilket skåpet står vara. Om rummet är för litet kan det vid en läcka på kylmedelskretsen uppstå en gas-luftblandning som kan antändas. För 8 g kylmedel måste rumsvolymen vara minst 1 m³. Kylmedelsmängden i skåpet står angiven på typskylten inuti skåpet.

Om elkabeln till detta skåp skadas, måste den bytas ut av Service eller av en person med liknande kvalifikationer. Installation och reparationer, som inte utförts på ett sakkunnigt sätt kan innebära stor fara för användaren.

Reparationer får endast utföras av tillverkaren, Service eller en person med liknande kvalifikationer.

Använd endast originaldelar från tillverkaren. Endast om du använder originaldelar, kan tillverkaren garantera att säkerhetsföreskrifterna uppfylls.

En förlängning av nätanslutningskabeln får endast göras via Service.

Vid användningen

- Använd aldrig elektriska apparater inuti kylskåpet (t.ex. värmeelement, elektrisk icemaker osv.). Explosionsrisk!
- Använd under inga omständigheter ångtvätt vid rengöring och avfrostning! Ångan kan nå spänningsförande delar av skåpet och orsaka kortslutning. Risk för stötar!
- Använd inga vassa föremål för att avlägsna frost och is. Då kan du nämligen skada kylmediumskanaler. Kylmedel som sprutar ut kan leda till ögonskador eller antändas.
- Förvara aldrig produkter som innehåller brännbara drivgaser (t.ex. gräddspray, sprayflaskor) eller explosiva gaser och vätskor i skåpet. Explosionsrisk!
- Stöd dig aldrig på dörren och använd inte sockel eller utdragslådor som trappsteg.
- Vid avfrostning och rengöring, dra ut stickkontakten ur vägguttaget eller stäng av säkringen. Dra i stickkontakten, inte i sladden.

- Starkspritflaskor bör förvaras stående och väl tillslutna.
- Se till att fett och olja inte kommer i beröring med skåpets plastdetaljer eller med tätningslisten runt dörren. Plastdetaljer eller tätningslisten runt dörren kan annars luckras upp.
- Täck inte för ventilationsöppningarna.
- Personer (inklusive barn) med begränsade fysiska, sensoriska eller psykiska förmågor eller förståndshandikappade får endast använda denna produkt under uppsikt av en person som ansvarar för deras säkerhet eller om de av denna bruksanvisning har lärt sig hur produkten ska användas.
- Förvara aldrig vätskor i flaskor eller burkar i frystrymmet (i synnerhet inte kolsyrate drycker). Flaskor eller burkar kan gå sönder!
- Stoppa aldrig djupfrysta varor i munnen direkt efter det att varan tagits ut ur frysen.
Risk för frysbrännskada!
- Undvik längre kontakt med händerna och den djupfrysta varan, is eller kylslingorna osv.
Risk för frysbrännskada!

Barn i hemmet

- Lämna inte förpackningsmaterialet åt barn.
Kvävningsrisk på grund av wellpapp och plastfolie!
- Skåpet är ingen leksak för barn!
- Förvara nyckel till skåp utrustade med lås utom räckhåll för barn.

Allmänna bestämmelser

Detta skåp är avsett

- för kylförvaring och infrysning av matvaror,
- för tillverkning av istärningar.

Detta skåp är avsett att användas i privathushåll och anpassat för hemmamiljö.

Skåpet är avstört enligt EU:s riktlinje 2004/108/EC.

Köldkretsen är testad med avseende på täthet.

Detta skåp uppfyller tillämpliga säkerhetsbestämmelser för elektriska apparater (EN 60335-2-24).

Råd beträffande skrotning

Förpackningsmaterialet

Förpackningen skyddar din produkt mot transportskador.

Allt förpackningsmaterial är skonsamt mot naturen och kan återvinnas. Hjälp till genom att ta hand om förpackningsmaterialet på ett miljöriktigt sätt.

Hör med din kommun eller ditt lokala renhållningsverk om vad som gäller.

Skrota gamla produkter

Gamla skåpet är inte värdelöst avfall! Genom miljöriktig skrotning kan värdefulla råvaror återvinnas.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Riktlinjen anger ramarna för hur skrotning och återvinning av förbrukade produkter ska hanteras inom EU.

Varning

När det gäller uttjänta kyl-/frysåp

1. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
2. Klipp av anslutningsladdan så nära skåpet som möjligt och avlägsna sladd och stickkontakt.
3. Ta inte ut hyllor och fack för att därmed försvåra för barn att klättra in i skåpet!
4. Barn får inte leka med uttjänta apparater. Kvävningsrisk!

Kyl-/frysåp innehåller kylmedel och gaser i isoleringen. Som kräver en fackmannamässig skrotning. Se till att rörledningarna inte skadas innan skåpet skrotas.

Medföljer leveransen

Kontrollera efter uppäckning att ingenting är transportskadat.

Vid eventuella anmärkningar, vänd dig till affären där du köpt produkten eller till vår serviceavdelning.

Leveransen består av följande delar:

- Fristående skåp

- Påse med monteringsmateriel
- Utrustning (modellberoende)
- Bruksanvisning
- Monteringsanvisning
- Servicehäfte
- Garantibilaga
- Information angående energiförbrukning och ljud

Observera rumstemperatur och ventilation

Rumstemperatur

Skåpet är avsett för en bestämd klimatklass. Beroende på klimatklass kan skåpet användas vid följande rumstemperaturer.

Uppgift om klimatklass står på typskylten, bild [16](#).

Klimatklass	tillåten rumstemperatur
SN	+10 °C till 32 °C
N	+16 °C till 32 °C
ST	+16 °C till 38 °C
T	+16 °C till 43 °C

Råd

Skåpet är fullt funktionsdugligt inom rumstemperaturgränserna för den angivna klimatklassen. Om skåp med klimatklass SN används vid kallare rumstemperaturer, kan skador på skåpet uteslutas till en temperatur av +5 °C.

Ventilation

Bild 3

Luften bakom skåpet värms upp och måste därför kunna ledas bort. I annat fall får kompressorn arbeta mer, vilket leder till högre strömförbrukning. Kompressorns livslängd kan också förkortas. Detta höjer strömförbrukningen. Se därför till att ventilationsöppningarna ej täcks över!

Ansluta skåpet

Efter det att skåpet ställts upp bör man vänta minst 1 timme innan det tas i bruk. Under transporten kan det förekomma att oljan i kondensorn flyttas till kylsystemet.

Rengör skåpet innan det tas i bruk. (Läs "Rengöring och skötsel".)

Elektrisk anslutning

Vägguttaget måste befinna sig nära skåpet och vara lätt tillgängligt även efter installationen av skåpet.

Produkten motsvarar skyddsklass I. Anslut skåpet till 220–240 V/50 Hz växelström via ett eluttag installerat enligt föreskrift med skyddsledare. Vägguttaget ska vara säkrat för 10 till 16 A.

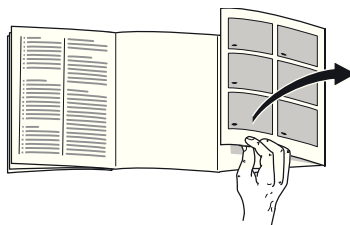
När det gäller skåp för icke-europeiska länder måste man kontrollera om den angivna spänningen och strömtypen överensstämmer med elnätet på platsen. Dessa uppgifter finner du på typskylten, bild 16

Varning

Skåpet får under inga omständigheter anslutas till elektroniska energisparkontakter.

Sinus- och nätstyrda växelriktare kan användas till våra produkter. Nätstyrda växelriktare används i solcellsanläggningar som ansluts direkt till det allmänna elnätet. Vid fristående lösningar (t.ex. fartyg eller fritidshus), som inte har någon direkt anslutning till det allmänna elnätet, måste en sinusstörd växelriktare användas.

Översiktsbild



Slå upp de sista sidorna med bilder. Denna bruksanvisning gäller för flera modeller.

De olika modellernas inredning/utrustning kan variera.

Avvikelser från bilderna kan förekomma.

Bild 1

* Endast vissa modeller.

- 1-4 Manöverpanel
- 5 Belysning (LED)
- 6 Glashylla i kylutrymmet
- 7 Grönsakslåda
- 8 Smör och ostfack *
- 9 Dörrfack
- 10 Hylla för stora flaskor
- 11 Fryslåda (liten)

- 12 Glashylla i frysutrymmet
- 13 Fryslåda (stor)
- 14 Smältvattenavlopp
- 15 Skruvfötter

- A Kylutrymme
- B Frysutrymme

Manöverpanel

Bild **2**

- 1 **Till/från-knapp**
Med denna knapp sätter man igång och stänger av hela skåpet.
- 2 **Temperaturindikator kylutrymme**
Siffrorna motsvara de inställda kylrumstemperaturerna i °C.
- 3 **Indikatorn "super"**
Den lyser när superkylningen och superinfrysningen är i drift.
- 4 **Knapp för att ställa in temperaturen i kylskåpet**
Med knappen ställs temperaturen i kylutrymmet in.

Slå på skåpet

Bild **2**

Slå på skåpet med På/Av-knappen 1. Temperaturindikatorn 2 blinkar, tills skåpet nått den inställda temperaturen. Skåpet börjar kylas. Belysningen är på när dörren är öppen. Vi rekommenderar en inställning på +4 °C.

Råd beträffande användningen

- Det kan dröja flera timmar innan den inställda temperaturen uppnås. Förvara inga matvaror i skåpet innan dess.
- Vattendroppar och frost kan bildas på kylskåpets bakre vägg när kompressorn är igång. Detta är helt normalt. Du behöver inte skrapa bort frosten eller torka bort vattendropparna. Kyldelens bakre vägg avfrostas automatiskt. Smältvattnet fångas upp i uppsamlingsrännan, bild **14**, leds till kompressorn och avdunstar där.
- Skåpets framsida blir delvis lätt uppvärmd vilket förhindrar kondens i närheten av dörrtätningen.
- Det kan vara svårt att öppna dörren till frysutrymmet igen strax efter det att du stängt den. Vänta i så fall ett slag så att det inte längre är undertryck i skåpet.
- På grund av kylsystemet kan fryselementen på många ställen snabbt täckas med rimfrost. Detta påverkar vare sig funktion eller strömförbrukning. Inte förrän samtliga ytor på fryselementen täcks av 5 mm rimfrost eller is är det dags för avfrostning.

Ställa in temperaturen

Bild **2**

Kylutrymme

Temperaturen kan ställas in från +2 °C till +8 °C.

Tryck upprepade gånger på temperaturinställningsknappen 4, tills önskad temperatur i kylutrymmet är inställd.

Det senast inställda värdet lagras. Den inställda temperaturen visas i temperaturindikatorn 2.

Frysutrymme

Temperaturen i frysutrymmet är beroende av temperaturen i kyldelen.

Lägre temperaturer i kyldelen ger också lägre temperaturer i frysdelen.

Nettovoly m

Uppgifter om nettovoly m finner du på typskylten i produkten. Bild **16**

Maximalt utnyttjande av utrymmet i frysen

För förvaring av maximal mängd frysvaror kan alla inredningsdetaljer tas ut. Matvarorna kan då staplas direkt på hyllorna och längst ned i frysutrymmet.

Ta ut inredningsdetaljer

Dra ut fryslådan tills det tar emot, lyft i framkanten och ta ut. Bild **5**

Kylutrymme

Kylutrymmet är idealiskt för förvaring av färdigmat, bakverk, konserver, kondenserad mjölk, hårda ostar, charkprodukter, mejeriprodukter, köldkänslig frukt och grönsaker.

Att tänka på när man lägger in varor

Låt helst matvarorna ligga kvar i sina originalförpackningar eller förpacka dem väl. Därigenom bevaras smakämnen, färg och färskhets. Dessutom undviker man därigenom smaköverföringar och missfärgning av plastdetaljer.

Råd

Undvik kontakt mellan matvaror och bakre vägg. Luftcirkulationen kan annars hämmas.

Matvaror eller förpackningar kan frysa fast i bakre väggen.

Observera temperaturzonerna i kylskåpet

På grund av luftcirkulationen uppstår zoner med olika temperatur i kylskåpet:

- Kallaste zonen finns i utdragslådan. Bild **4**

Råd

Förvara känsliga matvaror i den kallaste zonen (t.ex. fisk, korv, kött).

- Den varmaste zonen är högst upp i dörren.

Råd

Förvara t.ex. hårda ostar och smör i den varmaste zonen. Ost kan på så sätt vidare utveckla sin arom, smöret blir bredbart.

Superkylningen

Vid superkylning blir kylutrymmet under ca 2½ dagar maximalt kylt. Därefter ställs automatiskt om till den tidigare inställda temperaturen.

Använd superkylning t.ex.

- Innan större mängder livsmedel läggs in.
- För snabbkylning av drycker.

Slå på och stänga av

Bild 

Tryck upprepade gånger på temperaturinställningsknappen 4 tills indikatorn super 3 lyser.

Superkylningen slås automatiskt av efter ca 2½ dagar.

Frysutrymme


Använda frysutrymmet

- För förvaring av djupfrysta matvaror.
- För tillverkning av istärningar.
- För infrysning av matvaror.

Råd

Se till att dörren till frysutrymmet alltid är stängd! När luckan är öppen tinar de djupfrysta varorna. Frysutrymmet är starkt nedisat. Dessutom: energislöseri på grund av hög strömförbrukning!

Infrysningsskapacitet

Uppgifter om max. infrysningsskapacitet under 24 timmar hittar du på typskylten. Bild 

Förutsättningar för maximal infrysningsskapacitet

- Slå på superinfrysning innan de färska varorna läggs in (se kapitlet Superinfrysning).
- Ta ut inredningsdetaljerna Stapla matvarorna direkt på hyllorna och längst ner i frysutrymmet.
- Frys in större mängder matvaror företrädesvis i det översta facket. Där kommer de att frysas in snabbt och därmed också skonsamt.
- Frys om möjligt in färska matvaror nära sidoväggarna.

Infrysning och förvaring

Inköp av djupfrysta matvarorna

- Förpackningen får inte vara skadad.
- Kontrollera bäst-före-datum.
- Temperaturen i affärens frysdisk måste vara -18 °C eller kallare.
- Transportera om möjligt hem varorna i en kylväska och lägg dem snabbt i frysdelen.

Frysa in livsmedel

- Använd endast färska och felfria matvaror till infrysning.
- Matvaror som ska frysas in bör inte komma i beröring med redan djupfrysta matvaror.
- Förpacka dem lufttätt så att de inte förlorar i smak eller blir torra.

Förvaring

Skjut in fryslådan tills det tar emot för att säkerställa en felfri luftcirkulation.

Om mycket livsmedel ska förvaras, kan man lägga dem direkt på glashyllorna och stapla dem på botten av frystrymmet.

1. Dra ut alla fryslådor.
2. Dra ut fryslådan tills det tar emot, lyft i framkanten och ta ut. Bild **5**

Frysa in färska livsmedel

Använd endast färska och felfria matvaror till infrysning.

För att näringsvärde, arom och färg ska bibehållas i största möjliga utsträckning, bör grönsaker blancheras före infrysning. När det gäller aubergine, paprika, zucchini och sparris, krävs inte blanchering.

Litteratur om infrysning och blanchering finns i bokhandeln.

Råd

Matvaror som ska frysas in bör inte komma i beröring med redan djupfrysta matvaror.

- Lämpligt att frysa in är t.ex.: Bakverk, fisk, och havsfrukter, kött, vilt, fågel, grönsaker, frukt, kryddor, ägg utan skal, mjölkprodukter såsom ost, smör och kvark, färdigrätter och matrester såsom soppor, grytor, tillagat kött och fisk, potatisrätter, suffléer och efterrätter.
- Olämpligt att frysa in är t.ex.: Grönsakssorter som vanligtvis äts råa, såsom bladsallad eller rädisor, ägg med skal, vindruvor, hela äpplen, päron och persikor, hårdkokta ägg, yoghurt, filmjök, gräddfil, crème fraîche och majonnäs.

Förpacka djupfrysta varor

Förpacka dem lufttätt så att de inte förlorar i smak eller blir torra.

1. Lägg varan i förpackningen.
2. Tryck ut luften.
3. Förslut förpackningen väl.
4. Märk förpackningen med innehåll och infrysningsdatum.

Lämpliga förpackningsmaterial:

Plastfolie, aluminiumfolie, frysbäggare, fryspåsar.

Du hittar dessa produkter i fackhandeln.

Olämpliga förpackningsmaterial:

Omslagspapper, pergamentpapper, cellofan, soppsåsar, begagnade påsar.

För att försluta förpackningarna lämpar sig:

Gummiband, plastklämmor, snören, köldtålig tejp eller liknande.

Polyetenfolie och påsar kan svetsas ihop med en foliesvets.

Hållbarheten hos en djupfryst vara

Hållbarheten kommer an på vilken matvara det handlar om.

Vid en temperatur av -18 °C:

- Fisk, korv, färdiglagad mat, bakverk: upp till 6 månader
- Ost, fågel, kött: upp till 8 månader
- Grönsaker, frukt: upp till 12 månader

Superinfrysning

Matvaror bör frysas in så snabbt som möjligt för att bevara vitaminer, näringsvärde, utseende och smak.

Slå på superinfrysningen några timmar innan de färska matvarorna läggs in för att undvika en oönskad temperaturstegring.

I allmänhet räcker 4-6 timmar.

Skåpet kommer nu att vara i gång hela tiden efter det att funktionen slagits på och temperaturen inne i frysskåpet blir mycket låg.

Tänker du frysa in den maximala mängden livsmedel måste superinfrysningen kopplas in 24 timmar innan de färska matvarorna läggs in.

Mindre mängder matvaror (upp till 2 kg) kan frysas in utan att superinfrysningsfunktionen är tillslagen.

Slå på och stänga av

Bild **2**

Tryck upprepade gånger på temperaturinställningsknappen 4 tills indikatorn super 3 lyser.

Superinfrysningsfunktionen stängs automatiskt av efter 2½ dagar.

Upptining

Upptining av frysta varor kan ske på olika sätt beroende på varans art och ändamål:

- i rumstemperatur
- i kylskåp
- i ugn (med/utan varmluft)
- i mikrovågsugn



Obs

Frysgods som tinat får inte frysas in på nytt. Först efter det att varan tillagats (kokts eller stekts) kan varan på nytt frysas in.

Utnyttja inte längre den maximala förvaringstiden för frysgodset.

Inredning

(endast vissa modeller)

Glashyllor

Bild **6**

Hyllorna inuti skåpet kan vid behov flyttas: För att göra detta, dra ut hyllan, lyft i framkanten och ta ut den.

Grönsakslåda med fuktighetsreglage

Bild 7

För att få optimalt förvaringsklimat för grönsaker och frukt kan luftfuktigheten i grönsakslådan regleras allt efter mängden förvarade varor.

små mängder frukt och grönsaker – hög luftfuktighet

stora mängder frukt och grönsaker – låg luftfuktighet

Råd

Frukt som är känslig för kyla (t.ex. ananas, bananer, papayas och citrusfrukter) och grönsaker (t.ex. aubergine, gurka, zucchini, paprika, tomater och potatis) bör för optimal kvalitet och arom förvaras utanför kylskåpet vid temperaturer om ca +8 °C.

Flaskhylla

Bild 8

På flaskhyllan ligger flaskorna säkert. Fästet är reglerbart.

Dörrfack

Bild 9

Lyft hyllan uppåt och ta ut.

Flaskhållare

Bild 10

Flaskhållaren hindrar att flaskor ramlar omkull när man öppnar och stänger dörren.

Fryslåda (stor)

Bild 11/13

För lagring av skrymmande frysgods som t.ex. kalkon, änder och gäss.

Råd

Den avskiljande skivan (om sådan finns) kan inte tas ut.

Kylklamp

Bild 11

Vid ett strömavbrott eller om något fel uppstår fördröjer kylklampen uppvärmningen av de djupfrysta varorna. Den längsta förvaringstiden får man om man lägger kylklampen direkt ovanpå matvarorna i det översta facket. Kylklampen kan också användas för att tillfälligt hålla matvaror kylda. Man kan t.ex. använda den i en kylväska när så behövs.

Låda för istärningar

Bild 12

1. Fyll istärningslådan till $\frac{3}{4}$ med vatten och ställ den i frysdelen.
2. Lossa fastfrosen islåda endast med trubbigt föremål (skedskafft).
3. De färdiga istärningarna får du lättast loss om du vrider lite på lådan eller håller den under rinnande vatten.

Klistermärke "OK"

(endast vissa modeller)

Med temperaturkontrollen "OK" kan temperaturer under +4 °C fås fram. Ställ in temperaturen stegvis kallare om inte klistermärket visar "OK".

Råd

När skåpet tas i drift kan det dröja upp till 12 timmar innan temperaturen uppnås.



Korrekt inställning

Stänga av strömmen och ta skåpet ur drift

Stänga av skåpet

Bild **2**

Tryck på på/av-knappen 1. Temperaturindikatorn slocknar och kylmaskinen stängs av.

Ta skåpet ur drift

När skåpet inte ska användas under en längre tid:

1. Stänga av skåpet.
2. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget eller stäng av säkringen.
3. Rengör skåpet.
4. Låt skåpsdörren vara öppen.

Avfrostning

Kylutrymme

Avfrostningen sker automatiskt.

Smältvattnet rinner via smältvattenrännorna och smältvattenavloppet till skåpets avdunstningsområde.

Frysutrymme

Frysutrymmet har inte automatisk avfrostning eftersom de djupfrysta varorna inte får börja tina. Ett skikt av rimfrost i frysutrymmet försvårar köldavgivningen till de djupfrysta varorna och höjer strömförbrukningen. Därför bör du avlägsna frostsiktet eller avfrosta facket med jämna mellanrum.

Obs

Skrapa inte bort rimfrost eller is med kniv eller spetsigt metallföremål eftersom. Kylmedelsrören kan skadas. Kylmedel som sprutar ut kan leda till ögonskador eller antändas.

Gör så här:

Råd

Slå på superinfrysningfunktionen ca 4 timmar före själva avfrostningen. Då sjunker temperaturen inne i frysutrymmet och de frysta varorna tål längre tid i rumstemperatur.

1. Stäng av skåpet för avfrostning.
2. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget eller stäng av säkringen.
3. Ställ lådorna på kall plats. Lägg kylklamparna (om sådana finns) ovanpå matvarorna.
4. Öppna smältvattenavloppet. Bild **13**
5. För att fånga upp smältvattnet kan facket för stora flaskor användas. Ta ut facket för stora flaskor (se kapitlet Rengöring) och ställ det under det öppna smältvattenavloppet.
6. Ställ två kastruller med hett vatten på grytunderlägg inuti skåpet för att påskynda avfrostningen.
7. Töm ut smältvattnet efter avslutad avfrostning. Torka upp smältvattenresterna längst ner i frysdelen med en svamp.
8. Stäng smältvattenavloppet.
9. Sätt åter tillbaka facket för stora flaskor.
10. Anslut och slå på skåpet efter avfrostningen.

Rengöring och skötsel



Obs

- Använd inga sand-, klor- eller syrahaltiga puts- eller lösningsmedel.
- Använd inga svampar som kan repa. På de metalliska ytorna kan korrosion uppstå.
- Diska aldrig hyllor och fack i diskmaskinen.
Delarna kan deformeras!

Gör så här:

1. Stäng av skåpet före rengöringen.
2. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget eller stäng av säkringen!
3. Ta ut de frysta varorna och förvara dem på kall plats. Lägg kylklamparna (om sådana finns) ovanpå matvarorna.
4. Rengör skåpet med en mjuk trasa, ljummet vatten och ett pH-neutralt rengöringsmedel. Tvättvattnet får inte komma in i belysningen.
5. Använd endast rent vatten vid rengöring av tätningslisten och torka därefter ordentligt torrt.
6. Efter rengöringen: Anslut och slå på skåpet igen.
7. Lägg åter in de frysta varorna.

Skåpets interiör

Alla flyttbara delar kan tas ut ur skåpet för rengöring.

Ta ut glashyllorna

Bild **6**

Lyft glashyllorna, dra dem framåt, sänk och dra ut dem åt sidan.

List över smältvattenavlopp

Vid rengöring av smältvattenrännan måste glashyllan ovanför grönsakslådan, bild **1**/7, skiljas från listen över smältvattenavloppet.

Ta ut glashyllan, lyft listen över smältvattenavloppet och ta ut den.

Bild **14**

Rengör regelbundet smältvattenrännan och avloppshålet med en bomullstopp eller liknande så att smältvattnet kan rinna ut.

Ta ut lådan

Bild **5**

Dra ut facket så långt det går, lyft i framkanten och ta ut det.

Grönsakslåda

(endast vissa modeller)

Grönsakslådans front kan lossas för rengöring.

Tryck i tur och ordning på knapparna på sidan så att grönsakslådans front kan tas bort. Bild **15**

Ta ut facken i dörren

Bild **9**

Lyft facken uppåt och ta ut dem.

Lukter

Om det luktar illa:

1. Stäng av skåpet med På/Av-knappen.
Bild **2**/1
2. Ta ut alla matvaror ur skåpet.
3. Rengör innerutrymmet (se kapitlet "Rengöring och skötsel").
4. Rengör alla förpackningar.
5. Förpacka starkt luktvande matvaror lufttätt för att därmed förhindra uppkomsten av dålig lukt.

6. Slå på skåpet igen.
7. Placera matvarorna.
8. Kontrollera efter 24 timmar om det börjat lukta igen.

Belysning (LED)

Ditt skåp är utrustat med en underhållsfri LED.

Reparationer av denna belysning får endast utföras av Service eller av auktoriserad fackman.

Så här kan du spara energi

- Ställ skåpet i ett torrt rum med god ventilation. Ställ det inte i direkt solljus eller i närheten av en värmekälla (t.ex. element, spis).
Använd vid behov en isolerande skiva.
- Låt varma rätter och drycker först svalna innan du lägger in dem i skåpet.
- Lägg djupfrysta varor som ska tina i kylutrymmet för att på så sätt få nytta av kylan för kylning av matvaror.
- Avfropa frysdelen med jämna mellanrum.
Men ett tjockt frost- eller isskikt påverkar frysfackets kapacitet och gör att strömförbrukningen stiger.
- Låt skåpdörren stå öppen så kort tid som möjligt.
- Då och då bör man rengöra skåpets baksida för att spara ström.

- Om det finns:
Montera väggavståndshållare för att nå den för skåpet redovisade energiupptagningen (se monteringsanvisning). Ett reducerat väggavstånd inskränker skåpets funktion. Energiupptagningen kan då ändras obetydligt. Avståndet på 75 mm får inte överskridas.

Driftsljud

Helt normala ljud

Ett brummande ljud

Motorer går (t. ex. kylaggregat, fläkt).

Ett bubblande, surrande eller gurglande ljud

Kylmedel strömmar genom rören.

Ett klickande ljud

Motor, omkopplare eller magnetventil slår på/av.

Undvika ljudstörningar

Frysboxen står ojämnt

Justera in skåpet med hjälp av ett vattenpass. Använd skruvfötterna eller lägg något under fötterna.

Frysboxen ”ligger an”

Rucka lite på boxen så att den inte ligger an mot intilliggande möbler eller annan utrustning.

Fack eller avställningsytor vickar eller är fastklämda

Kontrollera att delar som kan tas ut sitter stadigt och inte vickar. Ta eventuellt ut och sätt tillbaka dem på nytt.

Flaskor eller kärl inuti skåpet står för nära varandra

Flytta isär flaskorna och kärlen.

Enklare fel man själv kan åtgärda

Innan du kontaktar Service.

Det är inte alltid nödvändigt att ringa till en serviceverkstad.


Kanske är det bara en småsak som behöver åtgärdas. Prova därför först om felet kan avhjälpas med hjälp av tabellen nedan. Besök av reparatör för icke garantirelaterade åtgärder betalas av den som tillkallar service.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Temperaturen avviker kraftigt från den inställda.		I några fall räcker det att stänga av skåpet i 5 minuter. Om det är för varmt, prova efter några timmar om en temparturanpassning skett. Om det är för kallt, kontrollera temperaturen igen nästa dag.
Ingen information i teckenfönstret.	Strömavbrott; säkringens har löst ut; stickproppen sitter inte fast i vägguttaget.	Anslut nätkontakten. Kontrollera om det finns ström; kontrollera säkringarna.
I kylutrymmet är det för kallt.	För låg temperatur inställd.	Ställ in högre temperatur (se kapitlet "Ställa in temperaturen").
Golvet i kylutrymmet är fuktigt.	Smältvattenrännorna eller avloppshålet är igentäppt.	Rengör smältvattenrännorna och dräneringshålet (se avsnittet "Rengöring och skötsel"). Bild 14
Frysutrymmet har ett tjockt frostskitk.		Avfropa frysutrymmet (se avsnittet Avfrostning). Se alltid till att dörren till frysutrymmet är ordentligt stängd.
Temperaturen i frysutrymmet är för v arm.	Skåpet har öppnats ofta.	Öppna inte skåpet i onödan.
	Ventilationsgallren är övertäckta.	Avlägsna hindren.
	Frysacket har fått påfyllning av en större mängd färska varor.	Frys aldrig in mer än max. tillåten mängd.
Skåpet kyler inte, temperaturindikator och belysning lyser.	Utställningsmod är påslagen.	Starta självttest för kyl/frys (se kapitlet "Självttest för kyl/frys"). När programmet är slut övergår skåpet till normaldrift.

Skåpets självtest

Skåpet har ett automatiskt självtestprogram som visar på felkällor som endast kan åtgärdas av Service.

Starta skåpets självtestprogram

1. Stäng av skåpet och vänta 5 minuter.
2. Slå på skåpet och håll inom de första 10 sekunderna temperaturinställningsknappen, bild /4, intryckt i 3–5 sekunder tills 2 °C lyser i temperaturindikatorn kylutrymme.

Självtestprogrammet startar när temperaturindikatorerna tänds i tur och ordning.

När skåpet efter en kort tid visar den temperatur som var inställd före självtestet, är allt i ordning.


Om indikatorn super blinkar under 10 sekunder handlar det om ett fel. Underrätta Service.

Avsluta skåpets självtest

När programmet är slut övergår skåpet till normaldrift.

Service

Närmaste serviceverkstad hittar du i telefonkatalogen eller i förteckningen över serviceställen. Vid kontakt med serviceverkstad, uppge alltid ypnnummer (E-Nr.) och tillverkningsnummer (FD).

Dessa uppgifter finner du på typskylten. Bild .

Hjälp oss genom att uppge dessa nummer. På så sätt slipper vi göra onödiga inställelser och du slipper kostnaderna för dessa.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

S 0771 11 22 77 local rate

Informasjon og advarsler om sikkerhet

Før apparatet blir tatt i bruk

Før du tar apparatet i bruk, må du lese nøye igjennom de informasjonene som finnes i bruks-

og monteringsanvisningen! Disse inneholder viktige råd om installasjon, bruk og vedlikehold av apparatet.

Produsenten overtar intet ansvar for skader som oppstår dersom anvisningene og advarslene ikke blir fulgt. Oppbevar alle trykksakene for senere bruk eller for en eventuell ny eier.

Teknisk sikkerhet

Dette apparatet inneholder små mengder av kjølemiddelet R 600a. Pass på at rørene på kretsløpet for kjølemiddel ikke blir skadet under transport eller montering. Dersom kjølemiddel spruter ut, kan dette føre til skader på øynene eller det kan antennes.

Ved skade

- Åpen flamme og antenningskilder må holdes borte fra apparatet.
- Rommet må luftes ut godt i noen minutter.
- Slå av apparatet og trekk ut støpselet.
- Kundeservice må informeres.

Jo mer kjølemiddel som er i skapet, jo større må rommet være hvor skapet skal stå. I små rom kan det derfor ved en eventuell lekkasje oppstå en brennbar blanding av luft og gass.

Per 8 g kuldemiddel må rommet være minst 1 m³ stort. Mengden kuldemiddel i kjøleskapet ditt står på typeskiltet på innsiden av apparatet.

Dersom strømkabelen på apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes kundeservice eller en annen kvalifisert person. Ikke sakkynndige installasjoner og reparasjoner kan føre til alvorlig fare for brukeren.

Reparasjoner må kun gjennomføres av produsenten, kundeservice eller andre kvalifiserte personer.

Det må kun brukes originale deler fra produsenten. Kun dersom disse delene blir brukt, kan produsenten garantere at sikkerhetskravene blir overholdt.

En forlengelse av strømledningen må kun kjøpes hos kundeservice.

Under bruken

- Det må aldri brukes elektriske apparater inne i dette apparatet (f. eks. varmeapparater, elektriske isberedere osv.). Fare for eksplosjon!
- Rim aldri av eller rengjør apparatet med dampvasker! Dampen kan trenge inn i de elektriske delene og kan utløse en kostslutning. Fare for elektrisk støt!
- Ikke bruk gjenstander som er spisse eller har skarpe kanter til å fjerne rim og islag. De kan ødelegge rørene for kjølemiddel. Dersom kjølemiddel spruter ut, kan dette antenne eller det kan føre til skade på øynene.

no

- Ikke lagre produkter med brennbar drivgass (f. eks. spraybokser) og ingen eksplosive stoffer i kjøleskapet. Fare for eksplosjon!
- Sokkel, uttrekk, dører osv. må ikke brukes som stignett eller som støtte.
- For avriming og rengjøring må støpselet trekkes ut eller sikringen slås av. Dra i støpselet, ikke i ledningen.
- Alkohol med høy prosent må kun lagret stående og i godt lukkede flasker.
- Deler av kunststoff og dørpakninger må ikke bli tilsmusset med fett eller olje. Kunststoff og dørpakninger blir porøs av dette.
- Ventilasjonsåpningene på apparatet må aldri dekkes til eller blokkeres.
- Personer (også barn) med innskrenket fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller som ikke har kjennskap til bruken, må kun benytte dette apparatet dersom de blir overvåket av en annen, ansvarlig person eller dersom de får anvisning i bruken av apparatet av denne personen.
- I fryserommet må det ikke lagres flasker eller bokser (særlig kullsyreholdige drikkevarer). Flasker og bokser kan sprekke!
- Ikke ta frosne varer inn i munnen straks etter de blir tatt ut av fryserommet. Fare for fryseforbrenning!
- Unngå lengere kontakt med hendene og frosne varer, is eller dampristene på fryseren osv. Fare for fryseforbrenning!

Barn i husholdningen

- Emballasjen og deler av denne må ikke være tilgjengelig for barn. Det kan oppstå fare for kvelning på grunn av kartonger som kan foldes sammen og folier!
- Apparatet er ikke noe leketøy for barn!
- Ved apparater med dørlås: Nøkkelen må oppbevares utenfor barns rekkevidde!

Generelle bestemmelser

Dette apparatet egner seg

- for nedkjøling og frysing av matvarer,
- for islaging.

Dette apparatet er beregnet for bruk i privat bolig og ellers i husholdningen.

Apparatet er fjernet for radiostøy i henhold til EU-direktivet 2004/108/EC.

Rørene for kjølemiddel er lekkasjekontrollert.

Dette produktet tilsvarer sikkerhetsbestemmelsene for elektroapparater (EN 60335-2-24).

Informasjon om avhending av apparat (skroting)

Kast av emballasje fra det nye apparatet

Emballasjen beskytter apparatet mot skader under transporten. Alle brukte materialer er miljøvennlige og kan brukes igjen. Ta hensyn til: emballasjen må avhendes på en miljøvennlig måte.

Angående aktuelle måter for skroting kan du informere deg hos din faghandel eller hos kommunen på stedet der du bor.

Skroting av gammelt apparat

Gamle apparater er ikke verdiløst avfall! Ved å levere ditt gamle apparat til en kommunal gjenbruksstasjon eller til din elektrohandler, kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.



Dette apparatet er kjennetegnet i henhold til det europeiske direktivet 2002/96/EG angående elektro- og elektroniske kuldeapparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktivet angir rammen for en EU omspennende praksis for tilbakelevering og gjenvinning av gamle apparater.

Advarsel

På gamle apparater som skal utrangeres

1. Trekk ut støpselet.
2. Skjær over kabelen og fjern den sammen med støpselet.
3. Ikke fjern hyller og beholdere for på den måten å hindre at barn kan krype inn i apparatet!
4. La ikke barn få lov å leke med utrangerte apparater. Fare for kveldning!

Kuldeapparater inneholder kjølemiddel og i isoleringen også gass. Kuldemiddel og gass må kondemneres på en sakkyndig måte. Rørene i kretsløpet for kjølemiddel må ikke skades før de når fram til et avfallsdeponi som kan kondemnere dem på en sakkyndig måte.

Leveringsomfang

Etter utpakking må du kontrollere alle delene for transportskader.

Ved reklamasjoner må du henvende deg til forhandleren hvor du har kjøpt apparatet eller til vår kundeservice.

Leveringen består av følgende deler:

- Frittstående apparat
- Pose med monteringsmateriale
- Utstyr (avhengig av modell)
- Bruksanvisning
- Monteringsanvisning
- Hefte for kundeservice
- Garanti vedlegg
- Informasjoner om energiforbruk og støy

Ta hensyn til romtemperaturen og ventilasjonen

Romtemperatur

Apparatet er konstruert for en bestemt klimaklasse. Avhengig av klimaklassen kan apparatet benyttes ved følgende romtemperaturer.

Klimaklassen er angitt på typeskiltet.

Bilde **16**

Klimaklasse	Tillatt romtemperatur
SN	+10 °C til 32 °C
N	+16 °C til 32 °C
ST	+16 °C til 38 °C
T	+16 °C til 43 °C

Henvvisning

Dette apparatet er fullt ut funksjonsdyktig innenfor grensene for romtemperatur i den angitte klimaklassen. Dersom et apparat av klimeklassen SN blir drevet ved kaldere romtemperaturer, kan skader på apparatet inntil en temperatur på +5 °C utelukkes.

Ventilasjon

Bilde **3**

Luften ved bakveggen blir oppvarmet. Den oppvarmede luften må få kunne slippe ut uhindret. Kjølemaskinen må ellers arbeide mer. Dette øker strømforbruket. Derfor: Luftesprekkene for inn- og uttak av luft må aldri dekkes til eller sperres.

Elektrisk tilkoping

Etter oppstillingen må apparatet stå loddrett i minst 1 time før det tas i bruk. Under transporten kan det forekomme at oljen som er i kompressoren har kommet inn i kuldssystemet.

Før første igangsetting må innsiden av apparatet rengjøres (se kapittel "Rengjøring av apparatet").

Elektrisk tilkoping

Stikkkontakten må være plassert i nærheten av apparatet og må være fritt tilgjengelig etter at apparatet er satt opp.

Apparatet tilsvarende beskyttelsesklasse I. Apparatet må tilkoples med 220–240 V/ 50 Hz vekselstrøm via en forskriftsmessig installert stikkontakt med vernekontakt. Stikkkontakten må være sikret med en 10 til 16 A sikring.

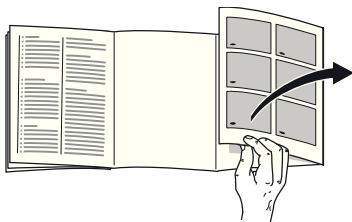
Ved apparater som skal brukes i ikke europeiske land, må det kontrolleres om den angitte spenningen og strømtypen stemmer overens med verdiene i strømmettet. Disse informasjonene finner du på typeskiltet. Bilde **16**

Advarsel

Apparatet må under ingen omstendighet koples til en elektronisk kontakt for energisparing.

For bruk at våre apparater kan det brukes en nett eller sinus ført vekselomformer. Nettførte vekselretter blir brukt ved fotovoltaik anlegg, som blir direkte tilkopleet til det offentlige strømmettet. Ved enkeltstående løsninger (f. eks. på skip eller i fjellhytter), som ikke har direkte tilkoping til en offentlig strømforsyning, må det brukes sinusførte vekselomformere.

Bli kjent med apparatet



Brett ut siden med bildene. Denne bruksanvisningen gjelder for flere modeller.

Utstyret på modellene kan variere. Det er mulig med avvik på bildene.

Bilde **1**

* Ikke ved alle modellene.

- | | |
|-----|-------------------------------|
| 1-4 | Betjeningselementer |
| 5 | Lys (LED) |
| 6 | Glasshyll i kjølerommet |
| 7 | Grønnsakbeholder |
| 8 | Smør- og ostebeholder * |
| 9 | Dørhylle |
| 10 | Hylle for store flasker |
| 11 | Skuff for frysevarer (liten) |
| 12 | Glasshyll i fryserommet |
| 13 | Skuff for frosne varer (stor) |
| 14 | Avløp for avrimingsvann |
| 15 | Skruføtter |
-
- | | |
|---|----------|
| A | Kjølerom |
| B | Fryserom |

Betjeningselementer

Bilde **2**

- 1 **På-/av-tast**
Brukes for å slå på og av hele apparatet.
- 2 **Temperaturviser for kjølerom**
Tallene på lysstreken tilsvarer kjøleromstemperaturen i °C.
- 3 **Lampen "super"**
Denne lyser kun når superkjølingen og superfrysingen er i drift.
- 4 **Innstillingstast for temperatur i kjølerommet**
Med tasten blir temperaturen i kjølerommet stilt inn.

Innkopling av apparatet

Bilde **2**

Apparatet slås på med På/Av tasten 1.

Temperaturindikasjonen 2 blinker, inntil apparatet har nådd den innstilte temperaturen.

Apparatet begynner å kjøle. Lyset er slått på når døren er åpen.

Vi anbefaler en innstilling på +4 °C.

Opplysninger om driften

- Etter innkoplingen kan det vare flere timer før den innstilte temperaturen er nådd.

Før dette må det ikke legges varer inn i apparatet.

- Når kompressoren går, danner det seg vannperler eller rim på bakveggen i kjølerommet. Dette er funksjonsbetinget. Det er ikke nødvendig å tørke eller å skrape av dette. Bakveggen rimes automatisk av. Vannet renner ned i avløpsrennen, Bilde 14, og blir ført derfra videre til kompressoren hvor det fordamper.
- Frontsiden på apparatet blir delvis lett oppvarmet, dette forhindrer at det danner seg kondensvann ved dørpakningen.
- Dersom døren på fryserommet ikke lar seg åpne straks igjen etter at den er blitt lukket, må du vente et øyeblikk inntil undertrykket som er oppstått har jevnet seg ut.
- På grunn av kulsesystemet, kan det være at det på noen steder av fryseristene danner seg ofte rim. Dette har ingen innflytelse på funksjon eller strømforbruk. Det er kun nødvendig å avrime apparatet når det har dannet seg rim eller is over hele overflaten på fryseristene som er tykkere enn 5 mm.

Innstilling av temperatur

Bilde 2

Kjølerom

Temperaturen kan innstilles fra +2 °C til +8 °C.

Innstillingstasten for temperaturen 4 trykkes flere ganger inntil den ønskede temperaturen i kjølerommet er stilt inn.

Den sist innstilte verdien blir lagret. Den innstilte temperaturen blir vist på temperaturindikasjonen 2.

Fryserom

Temperaturen i fryserommet er avhengig av temperaturen i kjøleromstemperaturen.

Kaldere kjøleromstemperatur gjør også at fryseromstemperaturen blir kaldere.

Nettovolum

Angivelser om nettovolmet finnes på typeskiltet i apparatet. Bilde 16

Fullstendig utnyttelse av frysekapasiteten

For å kunne få plass til den maksimale mengden av frysevarer, kan alle løse deler tas ut. Matvarene kan så stables direkte på hyllene og bunnen på fryserommet.

Uttak av utstyrsdelen

Trekk frysebeholderne ut inntil anslag, løft dem opp framme og ta dem ut.

Bilde 5

Kjølerommet

Kjølerommet er det ideelle oppbevaringsstedet for ferdige retter, bakst, konserver, kondensmelk, hard ost og frukt og grønnsaker som er ømfintlig overfor kulde.

Pass på når du fyller skapet

Matvarer må helst være innpakket eller godt tildekket før de legges inn i skapet. Derved holdes de ferske og beholder aroma, farge og fuktighet. Dessuten unngås det bismak og misfarging av kunststoffdelene.

Henvisning

Unngå at matvarene berører bakveggen. Ellers blir luftsirkulasjonen hindret.

Matvarer eller emballasjen kan fryse fast på bakveggen av apparatet.

Ta hensyn til kjølesonene i kjølerommet

På grunn av luftsirkulasjonen i kjølerommet oppstår det soner med forskjellig temperatur:

- Den kaldeste sonen er i beholderen som kan trekkes ut. Bilde **4**

Henvisning

I den kaldeste sonen lagres ømfintlige matvarer, (f. eks. fisk, pålegg, kjøtt).

- Den varmeste sonen er i døren helt oppe.

Henvisning

I den varmeste sonen lagres f. eks. hard ost og smør. På denne måten kan osten få utfolde sin aroma og smøret blir værende i en tilstand slik at det kan smøres på.

Superkjøling

Ved superkjøling blir kjølerommet nedkjølt så lavt som mulig i ca. 2½ dager. Deretter blir det automatisk omstilt til den temperaturen som var innstilt før superkjølingen.

Superkjøling kan brukes f. eks.

- før du fyller på store mengder av mat.
- for hurtigkjøling av drikkevarer.

Inn- og utkopling

Bilde **2**

Innstillingstasten for temperatur 4 trykkes så ofte inntil visningen super 3 lyser.

“Superkjøling” slås automatisk av etter 2½ dager.

Fryserom

Fryserommet brukes til å

- For lagring av dypfrosne varer.
- Tilberedning av isbiter.
- Fryse ned matvarer.

Henvisning

Pass på at fryserommet er skikkelig lukket. Dersom døren står åpen, tiner varene opp. Fryserommet blir sterkt iset. Dessuten: Energisløsing gir høyt strømforbruk!

Max. frysekapasitet

Informasjon om den maksimale frysekapasiteten i løpet av 24 timer finnes på typeskiltet. Bilde **16**

Forutsetninger for max. frysekapasitet

- Superfrysingen slås på før du legger inn de ferske varene (se kapittel Superfrysing).
- Uttak av utstyrsdeler
Du må staple matvarene direkte oppå hyllene og bunnen på fryserommet.
- Større mengder matvarer bør helst fryses ned i øverste rommet. Der blir de frosset ned særlig hurtig og dermed også skånsomt.

- Ferske matvarer bør helst frysas ned i nærheten av sideveggene.

Frysing og lagring

Innkjøp av dypfrosne varer

- Emballasjen må ikke være ødelagt.
- Ta hensyn til holdbarhetsdatoen.
- Temperaturen i frysedisken må være -18 °C eller kaldere.
- Transporter helst frosne ting i en isoleringspose, og legg dem straks i fryserommet.

Nedfrysing av matvarer

- For nedfrysing må du kun brukes ferske, fine matvarer.
- Mat som skal nedfrysas må ikke komme i kontakt med allerede frosne varer.
- Matvarer må pakkes lufttett, slik at de ikke mister smak eller tørker ut.

Lagring av frosne varer

Frysebeholderne skyves inn til anslag for å sikre en lytfri luftsirkulasjon.

Dersom du skal lagre store mengder matvarer, kan disse stables direkte på glasshyllene og på bunnen av fryserommet.

1. Ta ut alle frysebeholderne.
2. Trekk frysebeholderne ut inntil anslag, løft dem opp framme og ta dem ut.
Bilde **5**

Nedfrysing av ferske matvarer

For nedfrysing må du kun brukes ferske, fine matvarer.

For å kunne beholde næringsverdien, aromaen og fargen, bør grønnsaker forvelles før de blir nedfrost. Ved auberginer, paprika, zucchini og asparges er det ikke nødvendig å forvelle dem.

Litteratur om nedfrysing og forvelling finne du i bokhandelen.

Henvising

Mat som skal nedfrysas må ikke komme i kontakt med allerede frosne varer.

- Ting som egner seg for nedfrysing: Bakevarer, fisk og havfrukter, kjøtt, vilt, fjærkre, grønnsaker, frukt, urter uten skall, melkeprodukter som ost, smør eller kvarg, ferdigretter og matrester som suppe, lapskaus, kokt kjøtt og fisk, potetretter, gratenger og desserter.
- Ting som ikke egner seg for nedfrysing: Grønnsaksorter som vanligvis blir spist rå, som f. eks. bladsalat eller reddik, egg med skall, vindruer, hele epler, pærer og fersken, hardkokte egg, joghurt, surmelk, sur fløte, crème fraîche og majones.

Innpakning av frysevarer

Matvarer må pakkes lufttett, slik at de ikke mister smak eller tørker ut.

1. Legg maten inn i emballasjen.
2. Trykk ut luften.
3. Lukk pakningen lufttett.
4. Skriv på pakningen informasjon om innhold og dato for nedfrysing.

Egnet som emballasje:

Kunststofffolier, "slange"folier, plastfolie av polyetylen, aluminiumsfolie og frysebegre.

Disse produktene fåes i faghandelen.

Ikke egnet som emballasje er:

Pakkepapir, pergament papir, cellofan, bossposer og brukte handleposer.

Egnet for å lukke pakningen:

Gummiringer, kunststoffclips, bånd, klebebånd som tåler kulde eller lignende.

Poser og plastfolie kan sveises sammen med et spesielt sveiseapparat.

Holdbarhet for de frosne varene

Holdbarheten avhenger av typen matvarer.

Ved en temperatur på -18 °C:

- Fisk, pålegg, ferdigretter, bakst: inntil 6 måneder
- Ost, fjærkre, kjøtt: inntil 8 måneder
- Grønnsaker, frukt: inntil 12 måneder

Superfrysing

Matvarene bør fryses ned så fort som mulig, for at vitaminer, næringsstoffer, utseende og smak blir bibeholdt.

Slå superfrysingen på noen timer før du vil legge inn de ferske matvarene, for å unngå at temperaturen stiger.

Vanligvis rekker 4-6 timer.

Apparatet arbeider kontinuerlig etter at superfrysingen er slått på. I fryserommet oppnås det meget lave temperaturer.

Dersom den max. frysekapasiteten skal utnyttes, må superfrysingen slås på 24 timer før de ferske varene blir lagt inn.

Små mengder matvarer (inntil 2 kg) kan fryses ned uten superfrysing.

Inn- og utkopling

Bilde **2**

Innstillingstasten for temperatur 4 trykkes så ofte inntil visningen super 3 lyser.

"Superfrysing" slås automatisk av etter 2½ dager.

Tining av frosne varer

Alt etter type og hva du skal bruke dem til, kan du velge mellom følgende muligheter:

- ved romtemperatur
- i kjøleskapet
- i elektrisk stekeovn, med/uten varmluft
- i mikrobølgeovn



Obs

Varer som er delvis oppting, må ikke fryses ned igjen. Etter tilberedning til en ferdigrett (kokt eller stekt) kan de fryses ned igjen.

Den maksimale lagringstiden må i et slikt tilfelle ikke utnyttes fullt ut.

Interiøret

(ikke på alle modellene)

Glasshyll

Bilde **6**

Du kan flytte hyllene på innsiden alt etter behov: Trekk ut hyllen, løft den opp framme og ta den ut.

Grønnsakbeholder med fuktighetsregulering

Bilde **7**

For å oppnå et optimalt lagringsklima for grønnsaker og frukt, kan luftfuktigheten i grønnsakbeholderen, alt etter lagringsmengde, reguleres.

små mengder frukt og grønnsaker – høy luftfuktighet

store mengder frukt og grønnsaker – lav luftfuktighet

Henvisning

Frukt som er ømfintlig overfor kulde (f. eks. ananas, banan, papaya og sitrusfrukt) og grønnsaker (f. eks. auberginer, agurk, zucchini, paprika, tomater og poteter) bør lagres utenfor kjøleskapet ved en temperatur på ca. + 8 °C for å oppnå optimal kvalitet og aroma.

Flaskehylle

Bilde **8**

På flaskehylle kan flaskene lagres sikkert. Holderen kan varieres.

Dørhylle

Bilde **9**

Løft hyllen opp og ta den ut.

Flaskeholder

Bilde **10**

Flaskeholderen forhindrer at flasken vipper når døren åpnes eller lukkes.

Frysebeholder (stor)

Bilde **1**/13

For lagring av store ting, som f. eks. kalkun, and eller gås.

Henvisning

Skilleplaten (dersom denne finnes) kan ikke tas ut.

Kjøleelement

Bilde **11**

Ved et strømbrydd eller en feil forsinker kjøleelementene at de lagrete varene blir oppvarmet. Den lengste lagringstiden blir nådd dersom akkuet blir lagt i det øverste rommet direkte oppå varene.

Kuldeakkuet kan også tas ut og brukes for å kjøle ned matvarer f. eks. i en kjølebagg.

Isskål

Bilde **12**

1. Isskålene fylles $\frac{3}{4}$ med vann og settes inn i fryserommet.
2. En isskål som er frosset fast må kun løsnes med en rund gjenstand (treskje).
3. For løsning av isbitene holdes skålen kort under rennende vann og vris lett på.

Klistremerke “OK”

(ikke på alle modellene)

Med “OK” temperaturkontrollen kan det registreres temperaturer under +4 °C. Sett temperaturen trinnvis kaldere dersom klistremerket ikke viser “OK”.

Henvisning

Ved igangsetting av apparatet kan det vare opptil 12 timer før temperaturen er nådd.



Korrekt innstilling

Når apparatet skal slås av og tas ut av bruk

Utkopling av apparatet

Bilde **2**

Trykk På/Av tasten 1. Temperaturviseren slukkes og kompressoren slås av.

Når apparatet skal tas ut av bruk

Dersom du ikke skal bruke apparatet i lengre tid:

1. Utkopling av apparatet.
2. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen.
3. Rengjør apparatet.
4. La døren på apparatet stå litt åpen.

Avriming

Kjølerom

Avrimingen skjer automatisk.

Avrimingsvannet renner via rennen og avløpshullet og ned i fordampingsområdet på apparatet.

Fryserom

Fryserommet rimes ikke automatisk av, slik at de frosne varene ikke tiner opp. Dersom det har dannet seg et lag med rim i fryserommet, har dette dårlig innflytelse på forsyningen av kulde til de frosne varene, dessuten forhøyer dette strømforbruket. Fjern derfor regelmessig dette rimlaget.



Obs

Rimlaget eller isen må ikke skrapes av med spisse gjenstander. Du kan dermed skade rørene med kuldemiddel. Dersom kjølemiddel spruter ut, kan dette antenne eller det kan føre til skade på øynene.

Gå fram som følger:

Henvisning

Ca. 4 timer før avrimingen bør superfrysingen slås på, slik at matvarene får en meget lav temperatur og således holder seg frosne lenger når de blir lagret ved romtemperatur.

1. Slå av apparatet når det skal avrimes.
2. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen.
3. Sett fryseskuffene med matvarene på et kjølig sted. Legg kjøleelementene (dersom disse følger med) oppå varene.
4. Åpne avløpet for avrimingsvann.
Bilde **13**

5. For å oppfange avrimingsvannet, kan det brukes hyllen for store flasker. Ta ut hyllen for store flasker (se kapittel om rengjøring av apparatet) og sett den under det åpne avløpet for avrimingsvann.
6. For å påskynde avrimingen kan du sette to gryter med varmt vann på et underlag inn i apparatet.
7. Etter avrimingen må det oppsamlede vannet tømmes ut. Resten av vannet på gulvet i fryserommet tørkes opp med en klut eller svamp.
8. Lukk avløpet for avrimingsvann.
9. Sett hyllen for de store flaskene inn igjen i døren.
10. Etter avrimingen koples apparatet inn igjen og slås på.

Rengjøring av apparatet

Obs

- Ikke bruk pusse- eller løsemidler som inneholder sand, klorid eller syre.
- Ikke bruk skurende eller skrapende svamper.
På metalloverflatene kan det oppstå korrosjon.
- Hyllene og beholderne må aldri vaskes i oppvaskmaskin.
Delene kan bli deformert!

Gå fram som følger:

1. Før rengjøring må apparatet slås av.
2. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen!
3. Ta ut de frosne varene og lagre dem på et kjølig sted. Legg kjøleelementene (dersom disse følger med) oppå varene.
4. Rengjør apparatet med en myk klut, lunkent vann og litt oppvaskmiddel som er pH nøytral. Vaskevannet må ikke komme bort i belysningen.
5. Dørpakningen må kun vaskes med rent vann og tørkes godt av.
6. Etter rengjøringen må apparatet lukkes og slås på igjen.
7. Legg varene inn igjen.

Interiøret

For rengjøring kan alle de variable delene i apparatet tas ut.

Uttaking av glasshyllene

Bilde **6**

Løft opp glasshyllen, trekk dem framover, senk dem ned og sving dem ut til siden.

Blende for avløp av avrimingsvann

For rengjøring av rennen for tømming av avrimingsvannet må glasshyllen over grønnsakskuffen, bilde **11**/7, skilles fra blenden på avløpet av avrimingsvannet.

Ta ut glasshyllen, løft opp blenden på avløpet av avrimingsvannet og ta den ut.
Bilde **14**

Rengjør rennen for avløpet av avrimingsvannet og avløpshullet regelmessig med Q-tips eller lignende, slik at avrimingsvannet kan renne ut.

Ta ut beholderne

Bilde **5**

Trekk beholderne ut inntil anslag, løft dem opp framme og ta dem ut.

Grønnsakskuff

(ikke på alle modellene)

Blenden på grønnsakskuffen kan tas av for rengjøring.

Trykk knappene på siden etter hverandre, og ta av blenden på grønnsakskuffen. Bilde **15**

Når hyllene i døren skal tas ut

Bilde **9**

Løft hyllene oppover og ta dem ut.

Lukt

Dersom det oppstår ubehagelig lukt:

1. Apparatet slås av med På/Av tasten. Bilde **2/1**
2. Alle matvarer tas ut av apparatet.
3. Rengjør innsiden av apparatet (se kapittel "Rengjøring av apparatet").
4. Rengjør alle emballasjene.
5. Mat som lukter sterkt må pakkes lufttett for å forhindre at de lukter.
6. Slå apparatet på igjen.
7. Plasser matvarer.
8. Etter 24 timer må det kontrolleres om det fremdeles oppstår lukt.

Lys (LED)

Dette apparatet er utstyrt med en vedlikeholdsfritt LED belysning.

Reparasjoner på denne belysningen må kun foretas av kundeservice eller autoriserte fagfolk.

Slik kan du spare energi

- Apparatet må stilles opp i et tørt, godt ventilert rom! Stedet bør ikke være utsatt for direkte sollys og ikke i nærheten av en varmekilde (som f. eks. komfyr, varmeovn etc).
Bruk om nødvendig en isolasjonsplate.
- Varm mat og drikke må alltid avkjøles før de settes inn i skapet.
- De frosne varene legges i kjølerommet for opptining og kulden fra de frosne varene kan så brukes til å kjøle ned matvarene.
- Apparatet må avrimes regelmessig. Et rimlag i fryserommet har dårlig innflytelse på kuldeforsyningen til de frosne varene, og forhøyer dessuten strømforbruket.
- Døren på apparatet må åpnes så lite som mulig.
- Baksiden av apparatet må av og til rengjøres for å unngå for høyt strømforbruk.

no

- Dersom dette finnes:
Monter avstandsholder til veggen, for å oppnå det oppgitte energiopptaket til apparatet (se monteringsveiledningen). En redusert avstand til veggen innskrenker ikke funksjonen til apparatet.
Energiopptaket kan imidlertid da forandres litt. Avstanden på 75 mm må ikke overskrides.

Flasker eller beholdere berører hverandre

Flytt flaskene eller beholderne litt bort fra hverandre.

Driftsstøy fra apparatet

Helt normale lyder

Lav brumming

Motorene er i gang (f. eks. kompressor, ventilator).

Lav bobling, surring eller gurglelyd

Er typisk når kjølemiddelet som strømmer igjennom de tynne rørene.

Et kort klikk

Motor, bryter eller magnetventil slå på/av.

Unngå lyder

Apparatet står ujevnt

Rett inn apparatet med hjelp av et vaterpass. Bruk skrufføttene eller legg noe under apparatet.

Berøring med andre gjenstander

Flytt apparatet bort fra eventuelle møbler eller fra veggen.

Beholderne eller hyllene vakler eller klemmer

Forsøk å ta ut løse deler, og sett dem så inn igjen.

Små feil som du kan utbedre selv

Før du ringer til kundeservice:

Kontroller om du kanskje ved hjelp av de følgende råd kan utbedre feilen selv.

Montørens kostnader vil i slike tilfeller bli belastet bruker, også i garantitiden!


Feil	Mulig årsak	Hjelp
Temperaturen avviker sterkt fra innstillingen.		I noen tilfeller rekker det dersom du slår apparatet av i 5 minutter. Dersom temperaturen er for varm, må du etter noen timer kontrollere om temperaturen har utjevnet seg litt. Dersom temperaturen er for kald, må du kontrollere temperaturen igjen neste dag.
Ingen display lyser.	Strømbrydd eller sikringen er slått av. Stikkontakten sitter ikke skikkelig i.	Støpselet tilkoples. Kontroller om skapet får strøm, kontroller sikringen.
Det er for kaldt i kjølerommet.	Temperaturen er innstilt for lavt.	Still inn temperaturen høyere (se kapittel "Innstilling av temperatur").
Bunnen i kjølerommet er våt.	Rennen for avrimingsvann eller avløpshullet er tilstoppet.	Rengjør rennen for avrimingsvann og avløpshullet, (se "Rengjøring av apparatet"). Bilde 14
Fryserommet har et tykt lag med rim.		Avriming av fryserommet (se "Avriming"). Pass alltid på at fryseromsdøren er riktig lukket.
Temperaturen i fryserommet er for høy.	Døren er blitt åpnet meget ofte.	Ikke åpne døren unødige.
	Ventilasjonen er dekket til.	Fjern hindringene.
	Det er lagt store mengder ferske matvarer inn.	Ikke overskrid maks. frysekapasitet.

Feil	Mulig årsak	Hjelp
Apparatet kjøler ikke, temperaturviseren og belysningen lyser.	Utkoplingsmodus er slått på.	Start selvtesten på apparatet (se kapittel "Selvtest på apparatet"). Etter avsluttet program slås apparatet om til normal drift.

Selvtest på apparatet

Apparatet har et automatisk selvtest program som viser feilkilder som kun kan utbedres av kundeservice.

Starting av selvtesten

1. Slå av apparatet og vent i 5 minutter.
2. Slå apparatet på innen de første 10 sekundene trykker du på tasten for temperaturinnstilling, bilde /4, i 3–5 sekunder, inntil det lyser 2 °C på temperaturviseren for kjølerommet. Selvtest programmet starter temperaturviserne lyser opp etter hverandre.

Når apparatet etter kort tid viser den temperaturen som var innstilt før selvtesten, er det i orden.

Blinker viseren super i 10 sekunder, betyr dette at det er en feil. Kontakt kundeservice.

Avslutning av selvtesten

Etter avsluttet program slås apparatet om til normal drift.

Kundeservice

Adressen og telefonnummeret til kundeservice finnes i fortegnelsen over kundeservice-forhandlere eller i din lokale telefonbok. Vennligst oppgi produksjonsnummer (E-Nr.) og produktnummer (FD) ved alle henvendelser til kundeservice.

Disse informasjonene befinner seg på typeskiltet. Bilde 

Hjelp oss til å unngå unødvendige kjøreveier ved å angi produksjons- og produkt-nummer. Du sparer også således ekstra kostnader.

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

N 22 66 06 00

Turvallisuusohjeet ja varoitukset

Ennenkuin otat uuden laitteen käyttöön

Lue käyttö- ja asennusohjeet huolellisesti! Niissä on tärkeitä laitteen asennukseen, käyttöön ja huoltoon liittyviä ohjeita.

Valmistaja ei ole vastuussa, jos käyttöohjeen varoituksia ja ohjeita ei noudateta. Säilytä kaikki ohjeet huolellisesti ja muista antaa ne myös laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Tekninen turvallisuus

Laitteen jäähdytyskoneisto sisältää jonkin verran ympäristöystävällistä, mutta herkästi syttyvää kylmäainetta R600a.

Varo vaurioittamasta kuljetuksen ja asennuksen aikana jäähdytyskierron osia. Ulosroiskuva kylmäaine voi aiheuttaa silmävammoja tai syttyä tuleen.

Vauriotapauksessa

- vältä avotulta ja sytytysläheteitä laitteen lähellä,
- tuuleta huonetta hyvin muutaman minuutin ajan,
- kytke laite pois toiminnasta ja irrota verkkopistoke pistorasiasta,
- ota yhteys huoltopalveluun.

Mitä enemmän laitteessa on kylmäainetta, sitä suurempi tulee olla huoneen, johon laite sijoitetaan. Jos kylmälaite sijoitetaan liian pieneen huoneeseen, saattaa vuototapauksessa syntyä herkästi syttyvää kaasuilmasesta.

Kylmäaineen 8 g kohti sijoitustilan tulee olla vähintään 1 m³. Laitteen kylmäainemäärä on ilmoitettu laitteen sisäpuolella olevassa tyyppikilvessä.

Jos laitteen verkkoliitännäjohto vioittuu, sen saa vaihtaa ainoastaan valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat asennusoikeudet omaava henkilö. Väärin tehdyistä asennuksista ja korjauksista saattaa käyttäjälle aiheutua vakavia turvallisuusriskejä.

Korjaukset saa suorittaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat asennusoikeudet omaava henkilö.

Käytä ainoastaan valmistajan alkuperäisosa. Valmistaja takaa, että turvallisuusvaatimukset on täytetty, vain käytettäessä alkuperäisosa.

Verkkoliitännäjohtojen jatkojohtojen saa hankkia vain valtuutetusta huoltopalvelusta.

Käytön aikana

- Älä käytä kylmälaitteen sisällä sähkölaitteita (esim. lämmittimiä, sähkökäyttöisiä jääpalakoneita). Räjähdysvaara!
- Älä käytä höyrypesureita laitteen sulattamiseen tai puhdistamiseen. Höyryä voi päästä sähkölaitteisiin, jolloin seurauksena saattaa olla oikosulku. Sähköiskun vaara!
- Älä käytä teräväpäisiä tai -reunaisia esineitä huurteen ja jään poistamiseen. Kylmäainekierron putket voivat vaurioitua. Ulosroiskuva kylmäaine voi syttyä tuleen tai aiheuttaa silmävammoja.
- Älä säilytä kylmälaiteessa räjähdysalttiita aineita (esim. spraykermavaahtoa, suihkepulloja). Räjähdysvaara!
- Älä astu jalustan, ulosvedettävien osien, ovien jne. päälle äläkä nojaa niihin.

- Kun sulatat tai puhdistat kylmälaitteen, irrota ensin pistotulppa pistorasiasta tai kierrä irti sulake tai kytke sitä vastaava automaattisulake pois päältä. Vedä pistokkeesta, älä liitântäjohdosta.
- Säilytä pulloja, joissa on korkeaprosenttista alkoholia, vain pystyasennossa ja tiiviisti suljettuna.
- Varo ettei muoviosiin ja ovitiivisteeseen pääse öljyä ja rasvaa. Muoviosat ja ovitiiviste saattavat silloin haurastua.
- Älä peitä ilmankiertoaukkoja tai aseta mitään niiden eteen.
- Henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka ovat fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena tai kun he ovat saaneet opastusta laitteen käyttöön.
- Älä säilytä pakastinosassa pulloissa ja tölkeissä olevia nesteitä (etenkin jos kyseessä ovat hiilihappoiset nesteet). Pullot ja tölkit saattavat rikkoutua!
- Älä laita pakastinosasta otettuja pakasteita heti suuhun. Jäätymisvamman vaara!
- Varo koskettamasta käsin pitemmän aikaa pakasteita, jäätä, höyrystimen putkia tms. Jäätymisvamman vaara!

Lapsia koskevat varoitukset

- Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla. Kartonki ja muovi saattavat aiheuttaa väärinkäytettynä tukehtumisvaaran!
- Älä anna lasten leikkiä kylmälaitteella!
- Kun kylmälaite on lukollinen: säilytä avainta poissa lasten ulottuvilta!

Yleisiä määräyksiä

Laite soveltuu

- elintarvikkeiden säilytykseen ja pakastamiseen,
- jään valmistamiseen.

Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

Laite on radiohäiriösuojattu EU-direktiivin 2004/108/EC mukaisesti.

Laitteen jäähdytyskierron tiiviys on testattu.

Tämä tuote täyttää sähkölaitteille annettujen turvallisuusmääräysten vaatimukset (EN 60335-2-24).

Kierrätysohjeet

Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkaus suojaa laitetta kuljetusvaurioilta. Kaikki laitteen pakkauksessa käytetyt materiaalit ovat ympäristöystävällisiä ja ne voidaan kierrättää. Osallistu ympäristöystävälliseen jätehuoltoon toimittamalla pakkausmateriaali kierrätykseen.

Lähempiä tietoja hävittämismahdollisuuksista saat alan liikkeistä sekä kunnan ja kaupungin jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Käytöstä poistetun laitteen kierrätysohjeet

Käytöstä poistetut laitteet voidaan kierrättää ja toimittamalla laitteet kierrätykseen saadaan arvokkaita raaka-aineita uudelleen käytettäviksi.



Laitteessa on sähkö- ja elektroniikkaromusta annetun EU-direktiivin 2002/96/EC mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

Varoitus

Kun poistat vanhan laitteen käytöstä

1. Irrota pistotulppa pistorasiasta.
2. Katkaise liitântäjohto ja irrota se pistotulppineen.
3. Jätä kaappiin hyllyt ja laatikot, näin lasten on vaikeampi päästä sisälle kaappiin!
4. Älä anna lasten leikkiä käytöstä poistetulla laitteella. Tukehtumisvaara!

Kylmälaitteiden jäädytyskoneisto. ja eristeet on hävitettävä asianmukaisesti. Huolehdi siitä, että laitteen putket eivät vaurioidu matkalla jätehuoltopisteeseen.

Toimituskokonaisuus

Kun olet poistanut kaikki osat pakkauksesta, tarkista ettei niissä ole kuljetusvaurioita.

Ota tarvittaessa yhteyttä jälleenmyyjään, jolta hankit laitteen, tai asiakaspalveluumme.

Toimitus koostuu seuraavista osista:

- Vapaasti sijoitettava laite
- Asennustarvikepussi
- Varustelu (mallikohtainen)
- Käyttöohje
- Asennusohjeet
- Huoltovihko
- Takuukortti
- Tietoa energiankulutuksesta ja äänitasosta

Sijoitustilan lämpötila ja ilmankierto

Sijoitushuoneen lämpötila

Kylmälaite on suunniteltu määrätylle ilmastoluokalle. Ilmastoluokan mukaan vaihdellen laitetta voi käyttää paikoissa, joiden lämpötila on seuraava.

Laitteen ilmastoluokka on merkitty tyyppikilpeen, kuva [16](#).

Ilmastoluokka	Sallittu huonelämpötila
SN	+10 °C – 32 °C
N	+16 °C – 32 °C
ST	+16 °C – 38 °C
T	+16 °C – 43 °C

Huomautus

Kylmälaite toimii tehokkaasti noudatettaessa ilmoitetun ilmastoluokan lämpötilarajoja. Mikäli laitetta, jonka ilmastoluokka on SN, käytetään alhaisemmissa lämpötiloissa, niin laitteen vahingoittuminen voidaan poissulkea +5 °C lämpötilaan asti.

Ilmankierto

Kuva **3**

Kylmälaitteen takana oleva ilma lämpenee jäähdytyskoneiston ollessa toiminnassa. Lämpimän ilman on päästävä poistumaan esteettä. Muutoin jäähdytyskoneisto käy suurella teholla ja sähkönkulutus lisääntyy. Älä peitä ilmankiertoaukkoja tai aseta mitään niiden eteen!

Laitteen sähköliitäntä

Kun laite on asennettu paikalleen, odota vähintään tunti, ennen kuin kytket sen toimintaan. Mikäli kylmälaite on ollut jossain kuljetusvaiheessa vaaka-asennossa, on kompressorissa olevaa öljyä saattanut päästä jäähdytysjärjestelmään.

Puhdista laite sisältä ennen sen ottamista käyttöön ensimmäistä kertaa (katso kappale Laitteen puhdistus).

Sähköliitäntä

Pistorasian tulee sijaita lähellä laitetta ja siihen tulee päästä helposti käsiksi myös laitteen asennuksen jälkeen.

Laite täyttää suojausluokan I vaatimukset. Laitteen saa liittää 220–240 V/50 Hz vaihtovirtaan ainoastaan määrysten mukaisesti asennetun, suojajohtimella varustetun pistorasian kautta. Pistorasia tulee suojata 10–16 A sulakkeella.

Laitteissa, joita käytetään Euroopan ulkopuolisissa maissa, on tarkistettava, onko sähköverkon jännite ja virtalaji sama kuin laitteessa. Löydät nämä tiedot tyyppikilvestä. Kuva **16**

Varoitus

Laitetta ei saa missään tapauksessa liittää elektroniseen energiansäästöpiستokkeeseen.

Laitteen käyttö on mahdollista verkko- ja siniaaltoinvertterillä. Kun kyseessä ovat aurinkosähkölaitteet, jotka kytketään suoraan yleiseen sähköverkkoon, käytetään verkkoinvertteriä. Kun kytkentä yleiseen sähköverkkoon ei ole mahdollista (esim. veneessä tai mökillä), tulee käyttää siniaaltoinvertteriä.

Tutustuminen laitteeseen



Käännä esiin ohjeiden lopussa oleva kuvasivu. Käyttöohjeet pätevät eri malleille.

Varustelussa saattaa olla laitemallikohtaisia eroja.

Kuvissa saattaa olla laitemallikohtaisia eroja.

Kuva **1**

* Ei kaikissa malleissa.

- 1-4 Ohjaustaulu
- 5 Valaisin (LED)
- 6 Jääkaappiosan lasihylly
- 7 Vihanneslaatikko
- 8 Voi- ja juustolokero *
- 9 Ovihylly
- 10 Ovihylly suurille pulloille

- 11 Pakastuslaatikko (pieni)
- 12 Pakastinosan lasihylly
- 13 Pakastuslaatikko (iso)
- 14 Sulamisveden poistoaukko
- 15 Ruuvijalat

- A Jääkaappiosa
- B Pakastinosa

Ohjaustaulu

Kuva **2**

- 1 **Päälle/pois-kytkin**
Kytkintä käytetään koko laitteen päälle- ja poiskytkemiseen.
- 2 **Jääkaappiosan lämpötilanäyttö**
Numerot vastaavat viileäosaan säädettyä lämpötilaa Celsius-asteina (°C).
- 3 **Näyttö »super«**
Näyttö syttyy, kun käynnistä pikajäähdytyksen ja pikapakastuksen.
- 4 **Jääkaappiosan lämpötilavalitsin**
Tästä valitaan jääkaappiosan lämpötila.

Laitteen kytkeminen toimintaan

Kuva **2**

Käynnistä kylmälaite päälle/pois kytkimestä 1.

Lämpötilanäyttö 2 vilkkuu, kunnes kaappiin säädetty lämpötila on saavutettu.

Jäähdytyskoneisto kytkeytyy päälle. Sisävalo palaa oven ollessa auki.

Suosittelava lämpötila on +4 °C.

Käyttöä koskevia huomautuksia

- Kun kaappi on kytketty toimintaan, saattaa kestää monta tuntia, ennen kuin säädetyt lämpötilat on saavutettu. Älä sijoita kaappiin elintarvikkeita aikaisemmin.
- Kun jäähdytyskoneisto on toiminnassa, jääkaapin takaseinälle muodostuu vesipisaroita tai huurreta. Huurrekerroksen kaapiminen tai vesipisaroiden pyyhkiminen ei ole tarpeellista, koska ne poistuvat takaseinältä automaattisesti. Sulamisvesi kerääntyy sitä varten olevaan poistokouruun, kuva **14**. Sieltä sulamisvesi ohjataan jäähdytyskoneistolle, josta se haihtuu huoneilmaan.
- Kaapin sivujen osittaisella lämmittämisellä estetään kondenssiveden muodostuminen ovitiiviseen alueelle.
- Jos pakastinosan ovea ei saa heti auki sen sulkemisen jälkeen, niin odota hetki, kunnes alipaine on tasaantunut.
- Jäähdytysjärjestelmästä johtuen pakastavat ritilähyllyt saattavat paikoitellen huurtua nopeasti. Tämä ei vaikuta laitteen toimintaan eikä sähkönkulutukseen. Sulattaminen on tarpeen vasta sitten, kun pakastava ritilähylly on kokonaan huurteessa tai jääkerroksen paksuus on yli 5 mm.

Lämpötilan säätö

Kuva **2**

Jääkaappiosa

Lämpötilan voi säätää välille +2 °C – +8 °C.

Paina lämpötilavalitsinta 4 niin monta kertaa, kunnes jääkaappiosan lämpötila on haluamasi.

Viimeiseksi säädetty arvo tallentuu laitteen muistiin. Valittu lämpötila tulee näkyviin lämpötilanäyttöön 2.

Pakastinosa

Jääkaappiosan lämpötila vaikuttaa pakastinosan lämpötilaan.

Kun jääkaapissa on alhaisempi lämpötila, myös pakastinosassa on kylmempää.

Käyttötilavuus

Tiedot hyötytilavuudesta löydät laitteesi tyyppikilveltä. Kuva **16**

Koko pakastustilavuuden käyttäminen

Kun haluat sijoittaa kaappiin maksimi määrän pakasteita, voit poistaa siitä kaikki pakastuslaatikot. Sijoita sitten elintarvikkeet suoraan hyllyille ja pakastinosan pohjalle.

Pakastuslaatikoiden poistaminen

Vedä pakastuslaatikko vasteeseen asti, nosta vähän etureunasta ja poista.

Kuva **5**

Jääkaappiosa

Jääkaappiosa on ihanteellinen valmiiden ruokien, leivonnaisten, säilykkeiden, tiivistemaidon, kovan juuston sekä kylmälle herkkien hedelmien ja vihannesten säilytyspaikka.

Sijoitteluohjeita

Säilytä elintarvikkeita kaapissa pakattuina tai kannellisessa astiassa. Näin säilyvät aromi, väri, kosteus ja tuoreus. Sitäpaitsi erilaiset maut eivät pääse sekoittumaan keskenään eikä muovipintojen väri muutu.

Huomautus

Varo, että elintarvikkeet eivät kosketa takaseinää. Ilma ei silloin kierrä kaapissa tehokkaasti.

Elintarvikkeet tai pakkaukset voivat jäätyä kiinni takaseinään.

Ota huomioon jääkaappiosan kylmäalueet

Ilmankierrosta johtuen jääkaappiosassa on kylmempää ja lämpimämpää alueita:

- Kylmin alue on vetolaatikossa. Kuva **4**

Huomautus

Säilytä siinä helposti pilaantuvia elintarvikkeita (esim. kalaa, makkaraa, lihaa).

- Lämpimin alue on ovesa aivan ylhäällä.

Huomautus

Säilytä täällä esim. kovaa juustoa ja voita. Näin juuston aromi säilyy ja voi pysyä riittävän pehmeänä.

Pikajäähdytys

Kun käynnistät pikajäähdytyksen, jääkaappiosan lämpötila laskee noin 2½ vuorokaudeksi mahdollisimman alhaiseksi. Sen jälkeen jääkaappi kytkeytyy automaattisesti sille lämpötilalle, joka oli valittuna ennen pikajäähdytyksen käynnistämistä.

Käynnistä pikajäähdytys esim.

- ennen kuin sijoitat kaappiin isompia määriä elintarvikkeita.
- juomien pitää olla nopeasti kylmiä tarjoiltavaksi.

Päälle- ja poiskytkentä

Kuva 2

Paina lämpötilavalitsinta 4 niin monta kertaa, kunnes näyttö super 3 syttyy.

Pikajäähdytys kytkeytyy automaattisesti pois päältä noin 2½ vuorokauden kuluttua.

Pakastinosa

Pakastinosa on tarkoitettu

- pakasteiden säilyttämiseen.
- jääpalojen valmistamiseen.
- elintarvikkeiden pakastamiseen.

Huomautus

Varmista, että pakastinosan ovi on kunnolla kiinni! Oven ollessa auki pakasteet sulavat ja pakastinosaan muodostuu enemmän jäätä. Sitä paitsi: sähkönkulutus lisääntyy turhasta energian käytöstä!

Maksimi pakastusteho

Tiedot maksimi pakastustehosta vuorokauden (24 tunnin) aikana löydät tyyppikilvestä. Kuva 16

Maksimi pakastustehon edellytykset

- Käynnistä pikapakastus ennen tuoreiden elintarvikkeiden sijoittamista kylmälaitteeseen (katso kohta Pikapakastus).
- Pakastuslaatikoiden poistaminen Sijoiita elintarvikkeet suoraan hyllyille ja pakastinosan pohjalle.
- Kun pakastat isompia määriä elintarvikkeita, sijoita ne ylimpään lokeroon. Silloin ne pakastuvat erittäin nopeasti.
- Kun pakastat tuoreita elintarvikkeita, asettele ne mahdollisimman lähelle sivuseiniä.

Pakastaminen ja pakasteiden säilyttäminen

Pakasteiden ostaminen

- Tarkista, että myyntipakkaus on ehjä.
- Tarkista tuotteen säilyvyysaika.
- Liikkeen säiliöpakastimen lämpötilan tulee olla -18 °C tai kylmempi.
- Vie pakasteet kotiin kylmälaukussa, jos vain mahdollista, ja aseta ne heti pakastimeen.

Elintarvikkeiden pakastaminen

- Pakasta vain tuoreita ja virheettömiä elintarvikkeita.
- Vielä sulat elintarvikkeet eivät saa koskettaa jo pakastettuja elintarvikkeita.
- Pakkaa elintarvikkeet ilmatiiviisti, jotta ne eivät menetä makuaan tai kuivu.

Pakasteiden säilytys

Työnnä pakastuslaatikot vasteeseen saakka, jotta ilma kiertää tehokkaasti.

Jos pakasteita on runsaasti, voit sijoittaa elintarvikkeet suoraan lasihyllyille ja pakastinosan pohjalle.

1. Poista ensin kaikki pakastuslaatikot.
2. Vedä pakastuslaatikko vasteeseen asti, nosta vähän etureunasta ja poista. Kuva 5

Tuoreiden elintarvikkeiden pakastaminen

Pakasta vain tuoreita ja virheettömiä elintarvikkeita.

Jotta vihannesten ravintoarvo, aromi ja väri säilyvät mahdollisimman hyvänä, ne kannattaa ryöpätä ennen pakastamista. Munakoisot, paprikat, kesäkurpitsat ja parsat voit pakastaa ilman ryöppäämistä.

Pakastamisesta ja ryöppäämisestä kertovaa kirjallisuutta saat kirjakaupoista ja kirjastoista.

Huomautus

Vielä sulat elintarvikkeet eivät saa koskettaa jo pakastettuja elintarvikkeita.

- Voit pakastaa seuraavia elintarvikkeita: Leivonnaiset, kala ja äyriäiset, liha, riistaliha, linnunliha, vihannekset, hedelmät, yrtit, kananmunat ilman kuorta, meijerituotteet kuten juusto, voi ja rahka, valmisruoat ja tähteeksi jäänyt ruoka kuten keitot, pataruoat, kypsä liha ja kala, perunaruoat, laatikot ja makeat jälkiruoat.
- Et voi pakastaa seuraavia elintarvikkeita: Vihannekset, jotka tavallisesti syödään raakana, kuten lehtisalaatit tai retiisit, kuorimattomat kananmunat, viinirypäleet, kokonaiset omenat, päärynät ja persikat, kovaksi keitetyt kananmunat, jogurtti, piimä, hapankerma, ranskankerma ja majoneesi.

Pakasteiden pakkaaminen

Pakkaa elintarvikkeet ilmatiiviisti, jotta ne eivät menetä makuaan tai kuivu.

1. Aseta elintarvike pussiin tai kelmuun.
2. Poista ilma pakkauksesta.
3. Sulje pakkaus tiiviisti.
4. Merkitse pakkauksen etikettiin sisältö ja pakastuspäivämäärä.

Sopivat pakkausmateriaalit:

Muovikelmut, polyeteenistä valmistetut muovipussit, alumiinifoliot ja pakasterasiat. Näitä tuotteita saat alan myymälöistä.

Sopimattomat pakkausmateriaalit:

Käärepaperi, voipaperi, sellofaani, jättepussit tai käytetyt muovikassit.

Sulkemiseen soveltuvat:

Kuminauhat, muovikiinnittimet, naru, kylmänkestävät teipit yms.

Polyeteenipussit ja kelmut voi kuumasaumata tarkoitukseen sopivalla laitteella.

Pakasteiden säilyvyysaika

Säilyvyysaika vaihtelee pakastelajin mukaan.

Kun lämpötila on -18 °C:

- Kala, makkara, valmiit ruoat, leivonnaiset:
enintään 6 kuukautta
- Juusto, linnut, liha:
enintään 8 kuukautta
- Vihannekset, marjat/hedelmät:
enintään 12 kuukautta

Pikapakastus

Elintarvikkeiden tulee pakastua läpikotaisin mahdollisimman nopeasti, jotta niiden vitamiinit, ravintoarvo, ulkonäkö ja maku säilyvät ennallaan.

Käynnistä pikapakastus muutamaa tuntia ennen tuoreiden elintarvikkeiden sijoittamista kaappiin, jottei lämpötila nouse liikaa.

Yleensä riittää 4-6 tuntia.

Kun toiminto on käynnistetty, laite on jatkuvasti toiminnassa, jotta pakastinosan lämpötila olisi mahdollisimman alhainen.

Kun haluat pakastaa kerralla maksimimäärän pakasteita, käynnistä pikapakastus 24 tuntia ennen tuoreiden elintarvikkeiden sijoittamista kylmälaitteeseen.

Pienet määrät elintarvikkeita (max. 2 kg) voit pakastaa ilman pikapakastusta.

Päälle- ja poiskytkentä

Kuva 2

Paina lämpötilavalitsinta 4 niin monta kertaa, kunnes näyttö super 3 syttyy.

Pikapakastus kytkeytyy automaattisesti pois päältä noin 2½ vuorokauden kuluttua.

Pakasteiden sulattaminen

Pakastelajin ja käyttötarkoituksen mukaan voit valita seuraavista mahdollisuuksista:

- huoneen lämmössä
- pakastimessa
- sähkölieden uunissa, kiertoilmapuhaltimella tai ilman
- mikroaaltouunissa



Huom.

Älä pakasta enää osittain tai kokonaan sulaneita pakasteita. Valmista pakasteet ensin ruoaksi keittämällä tai paistamalla, jolloin voit pakastaa ne uudelleen.

Tällaisten pakasteiden säilyvyys ei enää vastaa maksimi säilyvyysaikaa.

Varustelu

(ei kaikissa malleissa)

Lasihyllyt

Kuva 6

Voit vaihtaa tarvittaessa sisätilan hyllyjen paikkaa: Vedä hylly ulos, nosta etureunasta ja poista.

Vihanneslaatikko, jonka ilmankosteutta voidaan säätää

Kuva **7**

Jotta edellytykset hedelmien ja vihannesten säilytykseen ovat optimaaliset, voit säätää vihanneslaatikon ilmankosteuden aina sen mukaan, kuinka paljon elintarvikkeita on laatikossa.

pienet määrät hedelmiä ja vihanneksia – suuri ilmankosteus

suuret määrät hedelmiä ja vihanneksia – alhainen ilmankosteus

Huomautus

Kylmälle arat hedelmät (kuten ananas, banaanit, papaija ja sitrushedelmät) ja vihannekset (kuten munakoisot, kurkut, kesäkurpitsa, paprika, tomaatit ja perunat) kannattaa säilyttää jääkaapin ulkopuolella noin + 8 °C lämpötilassa, jotta niiden laatu ja aromi säilyvät mahdollisimman hyvänä.

Pullohylly

Kuva **8**

Pullohyllyssä voit säilyttää pulloja turvallisesti. Voit muuttaa pidikkeen paikkaa.

Ovihylly

Kuva **9**

Nosta hyllyä ylöspäin ja poista.

Pullotilan jakaja

Kuva **10**

Jotta pullot eivät kaadu ovea avattaessa ja suljettaessa, voit varmistaa ne pullonpidikkeellä.

Pakastuslaatikko (iso)

Kuva **11**/13

Täällä säilyvät isommat pakasteet, kuten kalkkunat, ankat ja hanhet.

Huomautus

Tilanjakajaa (mikäli laitteessa) ei voi poistaa.

Kylmävaraaja

Kuva **11**

Kylmävaraaja hidastaa pakasteiden lämpenemistä sähkökatkon tai toimintahäiriön aikana. Pakasteet säilyvät parhaiten, kun kylmävaraaja asetetaan ylimpään lokeroon suoraan pakasteiden päälle.

Voit myös ottaa kylmävaraajan pois kaapista ja käyttää sitä tilapäisesti elintarvikkeiden kylmänä pitämiseen, esim. kylmälaukussa.

Jääpala-astia

Kuva **12**

1. Täytä $\frac{3}{4}$ jääpala-astiasta vedellä ja aseta se pakastinosaan.
2. Irrota mahdollisesti kiinnijäänyt jääpala-astia lusikanvarrella tms., älä käytä teräviä esineitä.
3. Jääpalat irtoavat helpommin, kun pidät jääpala-astiaa hetken juoksevan veden alla tai taivutat hieman astiaa.

Tarra »OK«

(ei kaikissa malleissa)

»OK« lämpötilan tarkastustoiminto mittaa alle +4 °C lämpötilat. Säädä lämpötila vähitellen alhaisemmaksi, jos tarraan ei tule näkyviin teksti »OK«.

Huomautus

Kun kylmälaite otetaan käyttöön, voi kestää 12 tuntia, kunnes lämpötila on oikea.



Oikea säätö

Laitteen kytkeminen pois toiminnasta ja väliaikainen käytöstä poisto

Laitteen kytkeminen pois toiminnasta

Kuva 2

Paina päälle-/pois-kytkintä 1. Lämpötilanäyttö sammuu ja jäähdytyskoneisto kytkeytyy pois toiminnasta.

Laitteen kytkeminen pois toiminnasta väliaikaisesti

Kun laite on pitempään käyttämättä:

1. Kytke laite pois toiminnasta.
 2. Irrota pistoke pistorasiasta tai kytke automaattisulake pois päältä tai kierrä sulake irti.
 3. Puhdista laite.
 4. Jätä kaapin ovi auki.
-

Sulatus

Jääkaappiosa

Kaappi on automaattisulatteinen.

Sulamisvesi ohjataan sulamisveden poistokourujen ja poistoaukon kautta laitteen taakse, josta se haihtuu huoneilmaan.

Pakastinosa

Pakastinosa ei ole automaattisulatteinen, koska pakasteet eivät saa sulaa. Huurrekerros pakastinosassa heikentää pakastustehoa ja sähkönkulutus lisääntyy. Poista huurrekerros säännöllisin välein.



Huom.

Älä poista huurrekerrosta tai jäätä veitsellä tai teräväreunaisella esineellä. Kylmäaineputket saattavat tällöin vaurioitua. Ulosroiskuva kylmäaine voi syttyä tuleen tai aiheuttaa silmävammoja.

Menettele seuraavasti:

Huomautus

Käynnistä pikapakastus noin neljä tuntia ennen sulatusta, jotta pakastimessa olevien pakasteiden lämpötila laskee mahdollisimman alhaiseksi. Tällöin niitä voi säilyttää kauemmin huoneenlämmössä.

1. Kytke kylmälaite pois toiminnasta ennen sen sulattamista.
2. Irrota pistoke pistorasiasta tai kytke automaattisulake pois päältä tai kierrä sulake irti.
3. Aseta pakastuslaatikot ja pakasteet viileään paikkaan. Aseta niiden päälle kylmävaraaja (jos se on laitteen varusteena).
4. Avaa sulamisveden poistoaukko.
Kuva 13
5. Voit käyttää isoille pulloille tarkoitettua hyllyä sulamisveden keruuastiana. Poista hylly kaapista (katso Laitteen puhdistus) ja aseta se sulamisveden poistoaukon alle.
6. Voit nopeuttaa sulamista asettamalla kaksi kuumalla vedellä täytettyä astiaa pakastimeen alustan päälle.
7. Tyhjennä sulattamisen jälkeen astia siihen kertyneestä vedestä. Pyyhi loppuvesi pois sienellä pakastinosan pohjalta.
8. Sulje sulamisveden poistoaukko.
9. Aseta pullohylly takaisin oveen.
10. Kun kaappi on sulanut, liitä se takaisin verkkovirtaan ja kytke toimintaan.

Laitteen puhdistus



Huom.

- Älä käytä hankaavia, happamia tai kloridipitoisia puhdistusaineita tai liuottimia.
- Älä käytä hankaavia tai naarmuttavia puhdistusmenetelmiä.
Metallipinnoille saattaa muodostua korroosiota.
- Älä pese hyllyjä tai rasioita astianpesukoneessa.
Osien muoto voi muuttua!

Menettele seuraavasti:

1. Kytke laite pois toiminnasta ennen puhdistamista.
2. Irrota pistoke pistorasiasta tai kytke automaattisulake pois päältä tai kierrä sulake irti!
3. Ota pakasteet pois kaapista ja säilytä niitä viileässä paikassa. Aseta niiden päälle kylmävaraaja (jos se on laitteen varusteena).
4. Puhdista laite pehmeällä liinalla ja haalealla vedellä, johon on lisätty vähän pH-arvoltaan neutraalia käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Varo, ettei pesuvettä pääse sisävalaisimeen.
5. Pyyhi ovitiiviste puhtaalla vedellä ja kuivaa huolella.
6. Puhdistuksen jälkeen: liitä laite takaisin verkkovirtaan ja kytke toimintaan.
7. Aseta pakasteet takaisin pakastinosaan.

Varustelu

Voit poistaa puhdistamista varten kaikki kylmälaitteen osat, joiden paikka on muuteltavissa.

Lasihyllyjen poistaminen

Kuva **6**

Nosta vähän lasihyllyä, vedä itseesi päin, kallista alaspäin ja poista sivukautta.

Sulamisveden poistokourun suojus

Irrota ennen sulamisveden poistokourun puhdistamista vihanneslaatikon yläpuolella oleva lasihylly, kuva **1**/7, poistokourun suojuksesta.

Poista lasihylly, nosta sulamisveden poistokourun suojusta ylöspäin ja poista.

Kuva **14**

Puhdista säännöllisesti puikoilla tms. sulamisveden poistokouru ja poistoaukko, jotta sulamisvesi pääsee poistumaan esteettä.

Laatikoiden poistaminen

Kuva **5**

Vedä laatikko vasteeseen asti, nosta vähän etureunasta ja poista.

Vihanneslaatikko

(ei kaikissa malleissa)

Voit poistaa vihanneslaatikon etulevyn puhdistamista varten.

Paina peräkkäin sivulla olevia painikkeita ja poista etulevy vihanneslaatikosta.

Kuva **15**

Ovihyllyjen poistaminen

Kuva **9**

Nosta hyllyjä ylöspäin ja poista.

Hajuhaitat

Jos kaapissa on epämiellyttävä hajua:

1. Kytke kylmälaite pois toiminnasta päälle/pois-kytkimellä. Kuva **2**/1
2. Ota kaikki elintarvikkeet pois kaapista.
3. Puhdista kaappi sisältä (katso kohta Laitteen puhdistus).
4. Puhdista kaikki pakkaukset.
5. Säilytä voimakkaantuoksuisia elintarvikkeita tiiviissä rasiassa hajun muodostumisen välttämiseksi.
6. Kytke laite toimintaan.
7. Sijoita elintarvikkeet takaisin kaappiin.
8. Tarkista vuorokauden kuluttua, onko hajua muodostunut uudelleen.

Valaisin (LED)

Kylmälaite on varustettu huoltovapaalla LED-valaisimella.

Tällaisten valaisinten korjaukset saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike tai valtuutetut alan asentajat.

Näin voit säästää energiaa

- Sijoita kylmälaite kuivaan tilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto! Kylmälaite ei saa olla alttiina suoralle auringonpaisteelle eikä lämmönlähteiden, kuten liedon, lämmittimien tms. välittömässä läheisyydessä.
Käytä tarvittaessa sopivaa eristyslevyä.
- Anna lämpimien ruokien ja juomien jäähtyä ennen kaappiin asettamista.

- Sulata pakasteet jääkaappiosassa. Näin voit käyttää pakasteista lähtevää kylmyyttä jääkaapin jäädyttämiseen.
- Sulata huurrekerros pakastinosasta säännöllisesti.
Huurrekerros heikentää pakastustehoa ja sähkönkulutus lisääntyy.
- Älä pidä kaapin ovia auki turhan kauan.
- Puhdista ajoittain laitteen takaseinä, niin välttyt lisääntyneeltä sähkönkulutukselta.
- Mikäli laitteen mukana: Asenna seinävälilevy, jotta kylmälaitteen energiankulutus vastaa ilmoitettua (katso Asennusohje). Jos laitteen ja seinän välinen tila on pienempi, se ei haittaa laitteen toimintaa. Energiankulutus saattaa tällöin muuttua jonkin verran. Etäisyys ei saa olla yli 75 mm.

Tavallisuudesta poikkeavat äänet, jotka voit poistaa helposti itse

Laite ei seiso suorassa

Suorista laite vesivaa'an avulla. Korjaa lattian epätasaisuudet säätöjalkojen avulla tai asettamalla laitteen alle sopivat alustat.

Laite »nojaa«

Siirrä laite irti viereisistä kalusteista tai laitteista.

Laatikat tai hyllyt heiluvat tai ovat juuttuneet kiinni

Tarkista, ovatko ulosvedettävät osat kunnolla paikoillaan. Korjaa tarvittaessa niiden asentoa.

Pullot tai astiat koskettavat toisiaan

Siirrä pullot ja astiat kauemmaksi toisistaan.

Käyntiäänet

Normaalit toimintaan kuuluvat äänet

Hurina

Moottorit ovat toiminnassa (esim. jäähdytyskoneisto, puhallin).

Hurina, kohina tai surin

Kylmäaine virtaa putkia pitkin.

Napsahdus

Moottori, kytkimet tai magneettiventtiilit kytkeytyvät päälle ja pois päältä.

Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle

Ennenkuin soitat huoltoon:

Tarkista seuraavien ohjeiden avulla, voitko poistaa vian itse.

Kun kyseessä ovat tällaiset pienet viat, joudut maksamaan huoltomiehen käynnistä aiheutuneet kulut myös takuuajana!


Häiriö	Mahdollinen syy	Toimenpide
Lämpötila poikkeaa hyvin paljon asetetusta lämpötilasta.		Joissakin tapauksissa riittää, kun kytket laitteen pois päältä 5 minuutiksi. Jos lämpötila on liian korkea, tarkista muutaman tunnin kuluttua, onko lämpötila lähentynyt asetettua lämpötilaa. Jos lämpötila on liian alhainen, tarkista lämpötila vielä kerran seuraavana päivänä.
Mikään näyttö ei pala.	Virtakatko, sulake on palanut; verkkopistoke ei ole kunnolla pistorasiassa.	Laita pistotulppa pistorasiaan. Tarkista, onko virtaa; tarkista sulakkeet.
Jääkaappiosassa on liian kylmää.	Lämpötila on säädetty liian alhaiseksi.	Säädä lämpimämmälle (katso Lämpötilan säätö).
Kaapin lattia on märkä.	Sulamisveden poistokourut ja poistoaukko ovat tukossa.	Puhdista sulamisveden poistokourut ja poistoaukko (katso Laitteen puhdistus). Kuva 14
Pakastinosassa on paksu huurrekerros.		Sulata pakastinosa (katso Sulatus). Muista aina varmistaa, että pakastinosan ovi on kunnolla kiinni!
Pakastinosassa on liian lämmintä.	Laitteen ovi on ollut usein auki.	Älä avaa ovea turhan usein.
	Ilmankiertoaukot on peitetty.	Poista esteet.
	Pakastettiin kerralla suurempi määrä tuoreita elintarvikkeita.	Älä ylitä maksimi määrää.

Häiriö	Mahdollinen syy	Toimenpide
Laitteen jäähdytys ei toimi, lämpötilanäyttö ja sisävalo toimivat.	Demotoiminto on kytketty toimintaan.	Käynnistä laitteen testaus (katso kohta »Laitteen suorittama automaattinen testaus«). Kun ohjelma on päättynyt, laite palautuu takaisin normaalitoimintaan.

Laitteen suorittama automaattinen testaus

Kylmälaiteessa on automaattinen testausohjelma, joka osoittaa näytössä vikälähteet, jotka saa korjata vain valtuutettu huoltopalvelu.

Testauksen käynnistys

1. Kytke kylmälaite pois päältä ja odota noin viisi minuuttia.
2. Kytke kylmälaite toimintaan ja paina ensimmäisten 10 sekunnin aikana lämpötilavalitsinta, kuva /4, 3–5 sekuntia, kunnes jääkaappiosan lämpötilanäyttöön tulee 2 °C.

Testausohjelma käynnistyy, kun lämpötilanäytöt syttyvät toinen toisensa jälkeen.

Laite on kunnossa, kun näkyviin tulee hetken kuluttua ennen automaattista testausta ollut lämpötila.

Jos näyttö super vilkkuu 10 sekunnin ajan, kyseessä on vika.


Ilmoita asiasta huoltopalvelulle.

Testauksen päättäminen

Kun ohjelma on päättynyt, laite palautuu takaisin normaalitoimintaan.

Huoltopalvelu

Sinua lähimpänä olevan kodinkonehuollon osoitteen ja puhelinnumeron löydät puhelinluettelosta tai huoltopisteiden luettelosta. Ilmoita huoltopalveluun aina laitteen tyyppinumbero (E-Nr.) ja valmistusnumero (FD).

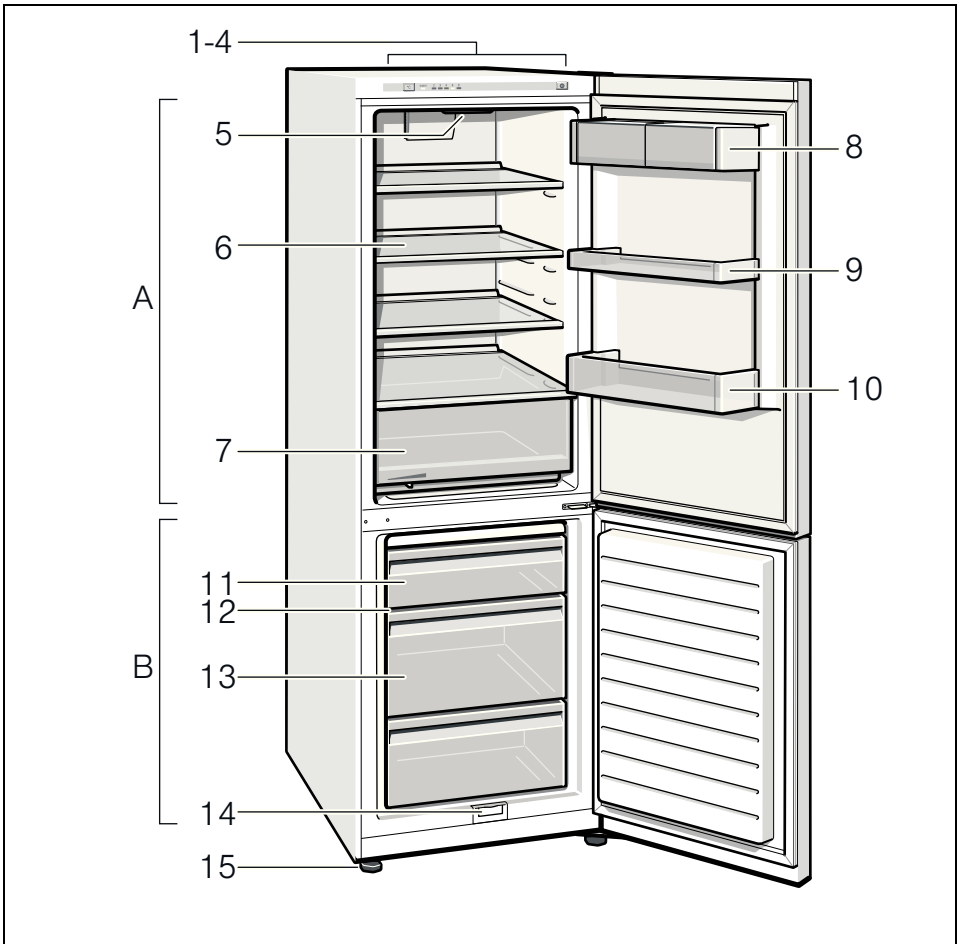
Löydät nämä tiedot laitteen tyyppikilvestä. Kuva .

Kun soitat huoltoon, muista aina ilmoittaa laitteen tyyppi- ja valmistusnumero. Näin vältyt huoltomiehen turhista käynneistä aiheutuvista lisäkuluista.

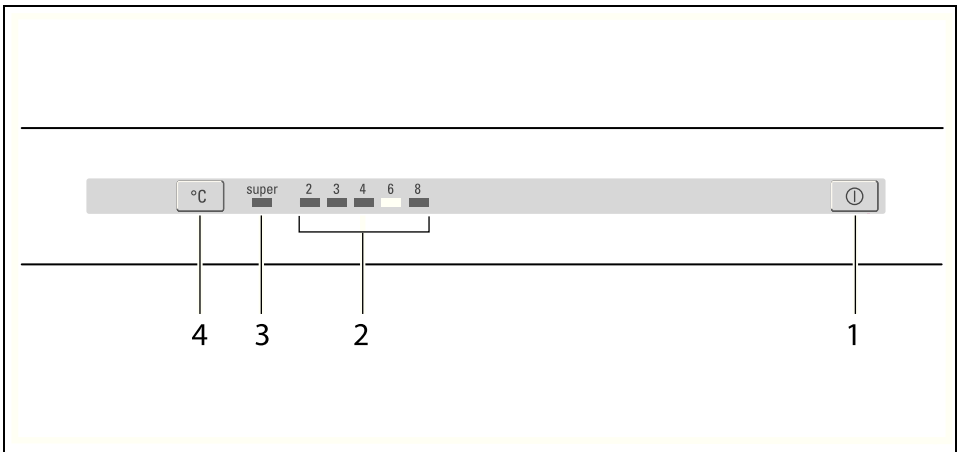
Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

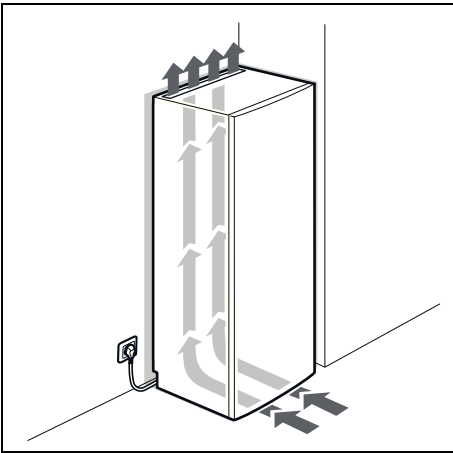
FIN	020 751 0700	Fixed line 8,21 snt/call + 6,9 snt/min (inc. VAT 22%)
		Mobile 8,21 snt /call + 14,9 snt/min (inc. VAT 22%)



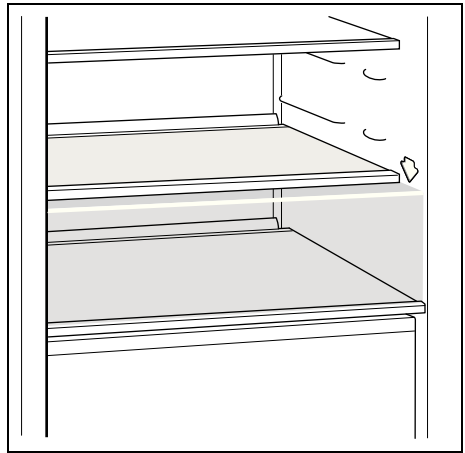
1



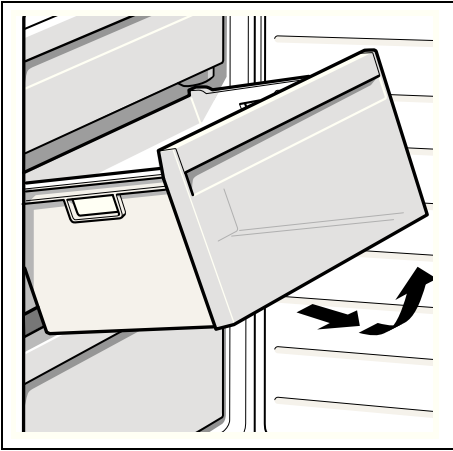
2



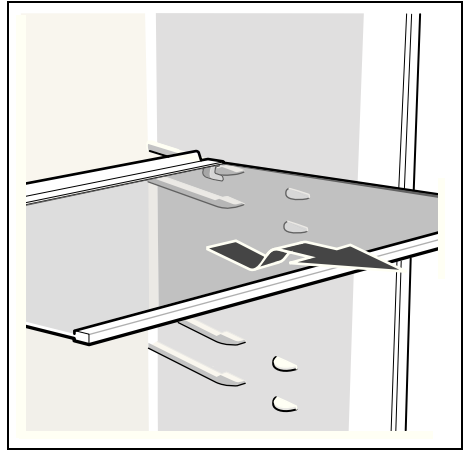
3



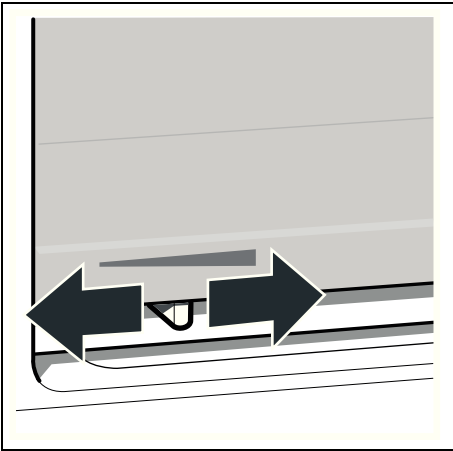
4



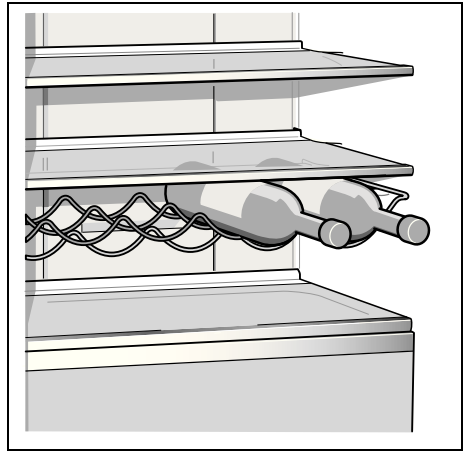
5



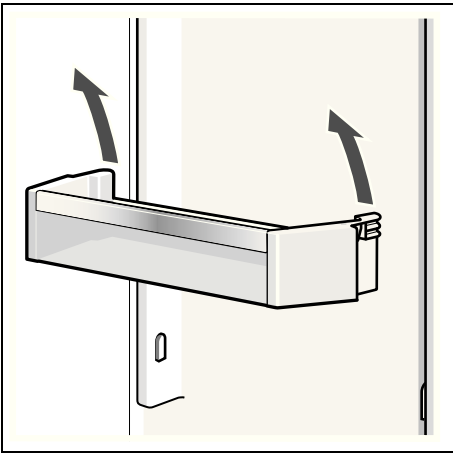
6



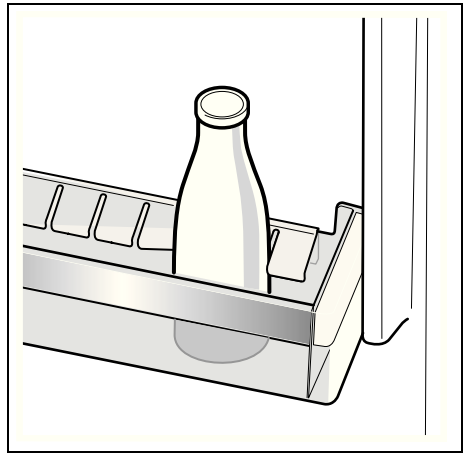
7



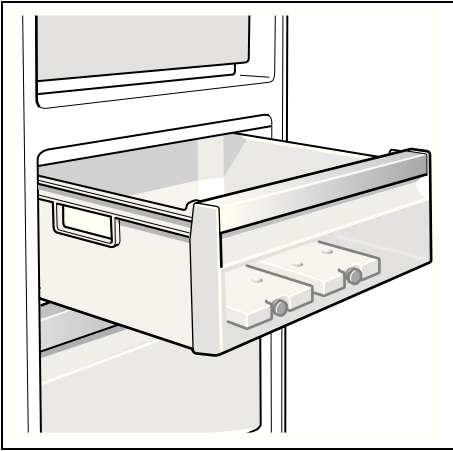
8



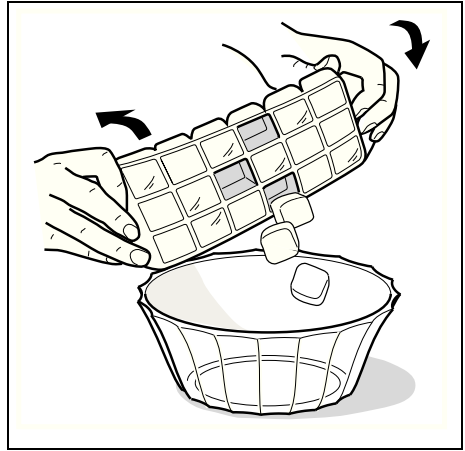
9



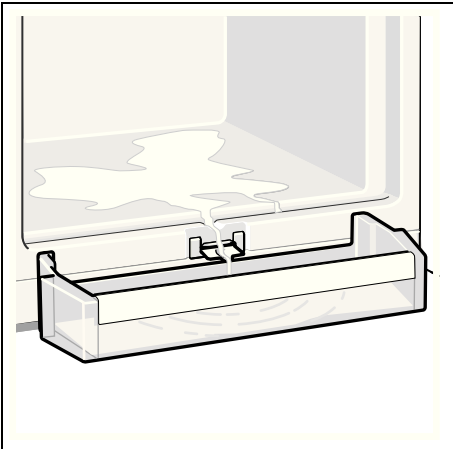
10



11



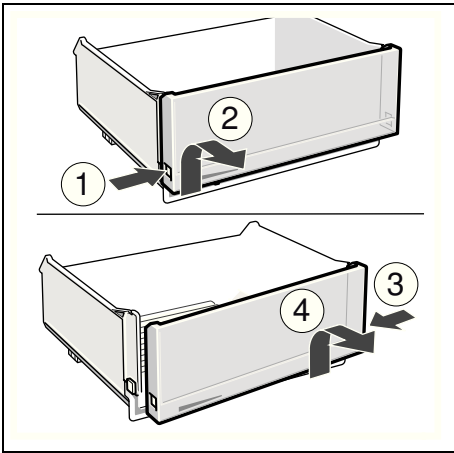
12



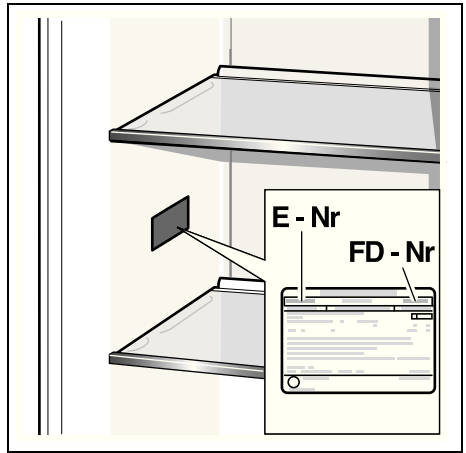
13



14



15



16

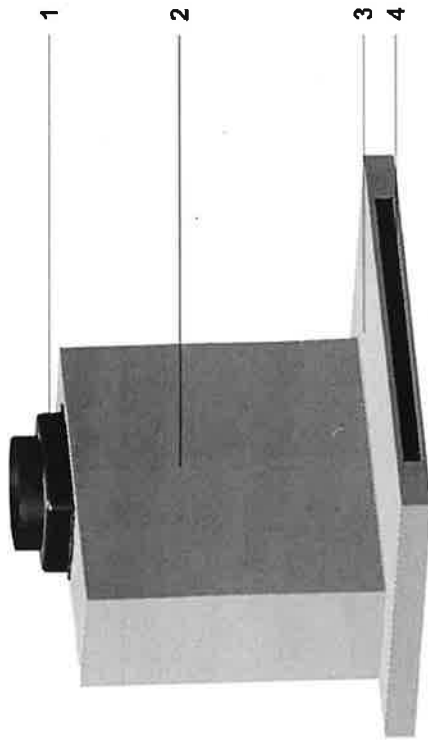
Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
Germany



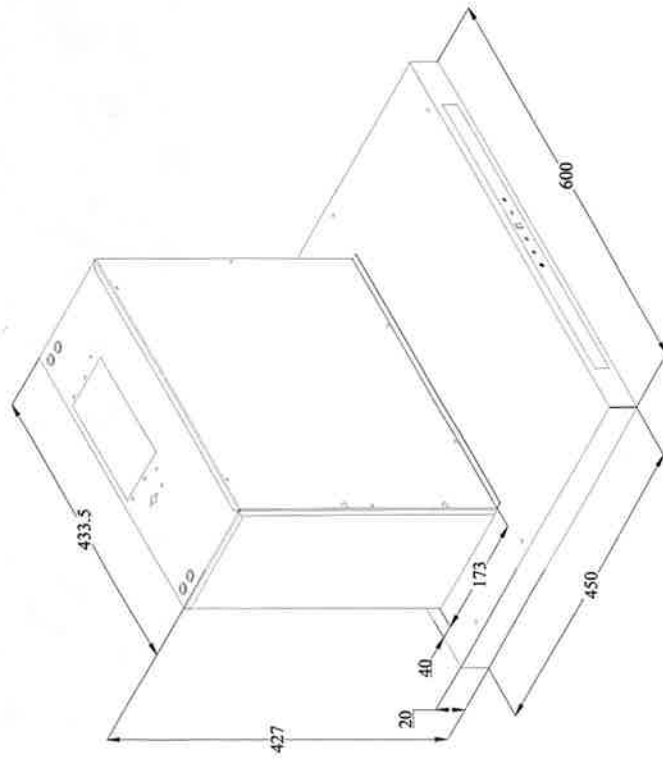
9000607552 da, fi, no, sv (9206)

Manual til emhætte

INTRODUKTION TIL PRODUKTET



- 1-Aftræksstuds
- 2-Kabinet
- 3-Frontpanel
- 4-Bejteringspanel



ADVARSLER OG SIKKERHEDFORANSTALTNINGER

- *Denne emhætte er produceret for almindelig brug i privat husholdning.
- *Produktet bruger 220-240 Volt~50-60 Hz.
- *Dette produkt skal installeres af en autoriseret montør.
- * Installation og reparation foretaget af ukyndige kan medføre forringet ydeevne, beskadigede produktet og uheld.
- *Strømforsyningskablet må ikke komme i klemme under montage. Forbindelseskablerne til apparatet må ikke placeres i i nærheden af komfurer, da det kan forårsage brand hvis kablerne smelter.
- *Sæt ikke stikket i stikkontakten før installation af produktet er fuldført.
- *Placer stikket et lettilgængeligt sted, så du kan hive den ud i tilfælde af fare.
- *Rør ikke lamperne når de har været tændt i lang tid. Lamperne kan skade din hånd, da de vil blive varme.
- *Sæt låget på gryder, pander osv. før du fjerner dem fra kogepladen.
- * Stil ikke opvarmet olie på komfuret. Kogegrej med opvarmet olie i kan gå op i flammer af sig selv.
- *Vær opmærksom på gardiner og lignende under tilberedelse af mad, såsom stegning, da olien kan blusse op.
- *Sørg for at skifte filtrene, som det er angivet. Filtre, som ikke skiftes iht. anvisningerne, risikerer at forårsage en brand pga. olie, som har samlet sig derpå.
- * Filtermaterialer, som ikke er modstandsdygtige over for flammer, må ikke anvendes i stedet for filtre.
- *Produktet må ikke anvendes uden aluminiumfilter. filtre må ikke fjernes, når produktet er tændt.
- * I tilfælde af flammer skal du slukke for strømmen til produktet og komfuret. (sluk for strømmen til produktet ved at tage det ud af stikket).
- *Produktet kan udgøre en brandrisiko, hvis det ikke rengøres med mellemrum.
- *Sluk for strømmen til produktet før vedligeholdelse. (sluk for strømmen til produktet ved at tage det ud af stikket).
- *Når emhætten og apparater, der bruger anden energi end elektricitet, betjenes på samme tid, bør det negative tryk i rummet ikke være mere end 4 pa (4 x 10 bar)
- *Hvis der er et apparat, der bruger brændstof eller luftformigt brændstof, på samme sted som din emhætte, bør dette apparats udblæsning isoleres

helt, og apparatet bør være af den hermetiske type.

*Når en luftkanal forbindes til produktet, skal du anvende rør med en diameter på 120mm eller 150mm. Luftkanalen skal være så kort som mulig og med så få bøjninger som muligt.

*Hold pakningsmaterialerne væk fra børn, da de kan være farlige for dem.

*Sørg for, at børn ikke leger med produktet. Børn må heller ikke anvende produktet.

*Hvis strømforsyningskablet bliver beskadiget, skal det udskiftes af producenten eller dennes serviceforhandler eller af en person, som er specialiseret på samme niveau, for at forhindre en farlig situation.

*I tilfælde af flammer skal du slukke for strømmen til emhætten og apparaterne og dække flammen. Brug aldrig vand til at slukke ilden.

Anvend en "MAX 6 A" sikring i din emhætte som sikkerhed.

Placering af emhætte



Figur 1

Montering af produktet:

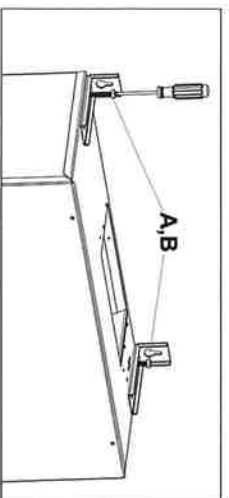
Efter installation af dit produkt, anbefales afstanden at være mellem emhætte og elkømtur mindst 65 cm og gaskømtur mindst 75 cm. Figur 1

! Installation og udpakning:

- * Kontroller dit produkt for eventuelle skader.
- * Skader, der er forårsaget under fragten, og fejl skal straks anmeldes til den fragtsvarlige
- * Hvis du bemærker nogen skade, bedes du anmeldte dette til sælger.
- * Lad ikke børn lege med emballagen!!!

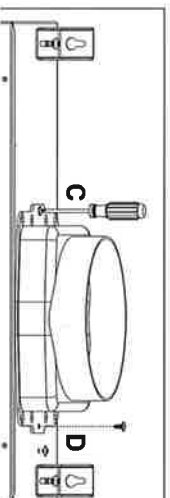
Montering af emhætte

Placere de 2 Ophængningsboeslag på punkterne A & B og skru dem derefter fast med de 2 M5 skruer. Figur 2



Figur 1

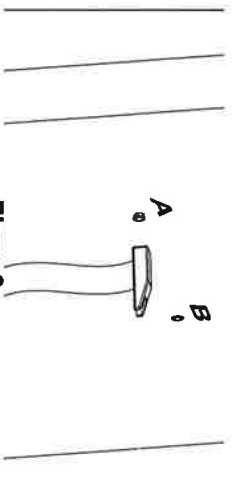
Placer aftræksstudsene ovenpå emhætten. Skru den fast vha. skruer på punkt C & D. Figur 3



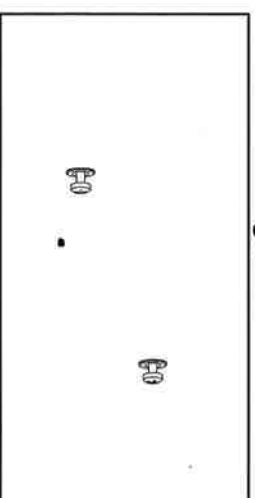
Figur 2

Boring af ophængningshuller

Fæstigør monteringskabelonen til den væg, som emhætten skal monteres på. Bor punkterne A & B ved brug af Ø 8 mm. (Figur 4)
Indsæt Ø8mm Rawplugs i de borede huller (A & B). Til hullerne bruges 5,5x60 ophængningsskruer. Lad der være 5mm afstand fra væg og skruetop (Figur 4a)

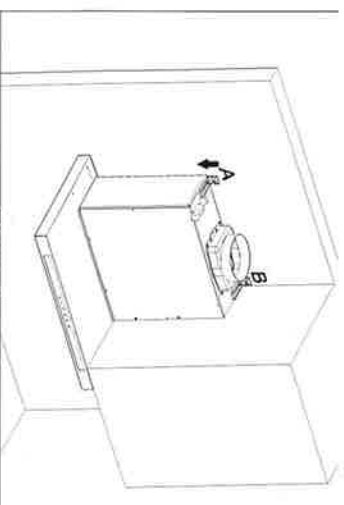


Figur 3



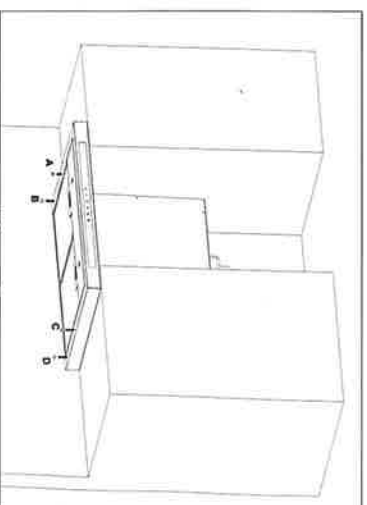
Figur 3a

Løft emhætten og placere den på væggen. Skru derefter skrueerne på væggen fast (Figur 5)



Figur 4

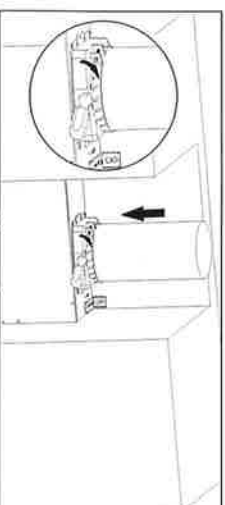
Skrú nu produktet fast via punkterne A, B, C & D under skabet. Figur 6



Figur 5

Installation af aluminiumrør:

Forbind aftrækslangen til produktets aftræksstuds og aftrækskanalen i væggen. Figur 7

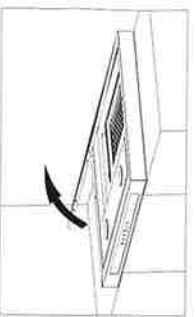


Figur 6

! Undgå flere bøjninger, da disse kan påvirke luftsuigningskapaciteten negativt.

VEDLIGEHOLDELSE

*Afbyrd strømmen til emhætten før rengøring og vedligeholdelse påbegyndes.



*Fedt og støv i luften aflejres i aluminiumfiltrerne.

*Metalfiltrerne bør derfor vaskes en gang om måneden med varmt sæbevand eller, hvis muligt, i opvaskemaskinen ved 60 grader.

*Hægt aluminiumfiltrerne af ved at trykke Fjedrelåsene for enden af filtrerne ned. Vær opmærksom på, at de rengjorte filtre skal være tørre før de påsættes emhætten.

*Emhættens ydre overflader bør rengøres med en klud fugtet med vand eller sprit.

*Undgå at elektroniske dele kommer i kontakt med vand eller lignende.

*Brug af Rustfri-rengøringsmidler der er tilgængelige på markedet vil forlænge dit produkts levetid.

Advarsel: Aluminiumfiltrerne kan vaskes i opvaskemaskinen. Farven på aluminiumfiltrerne kan ændre sig med tiden. Dette er normalt og nødvendiggør ikke udskiftning af filtrerne.

Effektiv ventilation

Hold dine køkkenvinduer lukkede for at opnå korrekt ventilation.

NBI

Vær venligst opmærksom når produktet behjenes samtidigt med et produkt, der fungerer ved brug af luft og brændstof (f.eks. varmelegeme, vandvarmer osv. der fungerer ved brug af gas, diesel, kul eller træ), da emhætten kan påvirke forbrændingen negativt, når den leder luften ud.

Denne advarsel gælder ikke ved brug uden aftræk til det fri (recirkulation).

Aktivt kulfilter

For at opnå recirkulation i hjem, hvor produktets aftræksrør ikke kan forbindes udtil, er det nødvendigt at bruge kulfilter sammen med dit produkt. Du kan købe dette tilbehør hos autoriserede forhandlere..

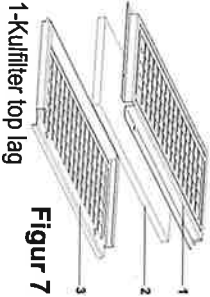
Brug af kulfilter

Inden du indsætter eller udskifter kulfilter, skal du først afbyrde strømmen til dit produkt.

Kulfilteret skal vaskes hver 3-4 måned. Den kan vaskes i opvaskemaskinen under 55 grader. Kulfilterets levetid er beregnet til max 1 år. Fedtfiltere skal altid isættes produktet, også selv hvis kulfiltere ikke anvendes. Anvend ikke produktet uden et fedtfilter

Montering af Kulfilter

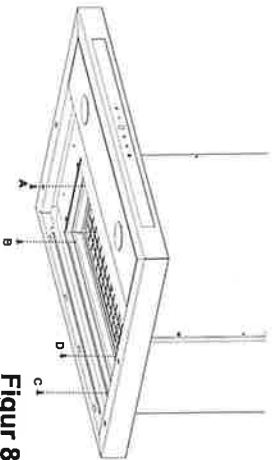
Kulfilteret består af 3 dele. (figur 8)



Figur 7

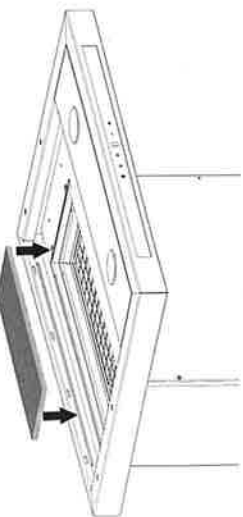
- 1-Kulfilter top lag
- 2-Kulfilter
- 3-Kulfilter bund lag

For at montere kulfilteret på produktet, skal fedtfilteret tages af. Kulfilter top laget skal nu monteres via skruer (3,5x9,5) på produktet A,B,C & D. Figur 9



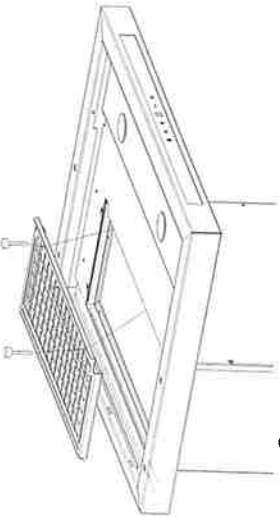
Figur 8

For at montere kulfilteret på produktet, skal fedtfilteret tages af. Kulfilter top laget skal nu monteres via skruer (3,5x9,5) på produktet A,B,C & D. Figur 9



Figur 9

Sæt nu kulfilter bund laget op. Og skru den fast ved hjælp af plastik skrueerne. Figur 11



Figur 10

Betjening



Valg af hastighed
! Produktet har 4 hastigheder. Disse kan vælges alt efter mad os styrke.

On-Off: Her kan man tænde og slukke for motoren.

Styrke Ned: Her kan man skru motorstyrken ned.

Styrke Op: Her kan man skru motor styrke op.

Timer: Ved tryk på timer knappen sættes en 15 minutters nedtælling i gang. Efter de 15 minutter slukker emhætten automatisk.

Belysning: Ved tryk på denne knap, kan lyset tændes og slukkes

Tidspunkt for rengøring af aluminiumfiltrerne:

Filtre bør rengøres, når signalet "C" vises på displayet eller (! henhold til brug) hver 2.-3. uge. For at fjerne signalet "C" efter at filtrerne er rengjort og isat tilbage på plads, skal du holde tasten nede i mere end 3 sekunder (når produktet er slukket). Bogstavet "E" vil nu vise sig på displayet og produktet fungerer som normalt. Vil du fortsætte med at anvende produktet uden at sætte signalet "C", skal du trykke på tasten, hvorefter aktivitetshastigheden kommer til syne i et sekund, hvorefter signalet "C" igen vil vises, og motoren vil fortsætte med at køre.

BEMÆRK: Signalet "C" kommer til syne efter 60 timers brug.

Betjening af betjeningspanelet

Valg af hastighed
Produktet har 3 hastigheder. Alt efter m ad os skal du vælge din sugehastighed på betjeningspanelet. De 3 hastigheder vælges på disse trin **1 2 3** Og der kan frit skiftes mellem disse trin.

Timer

Timer er en 15 minutters eftersugsfunktion. Du kan aktivere timeren på et af de tre suge hastigheder. Timer aktiveres ved at man holder et af de suge trin trykket nede i mere end 2 sekunder. Herefter kan man se at lyset blinker i det trin man har aktiveret timeren på.



Belysning

Emhætten er udstyret med belysning. Du kan aktivere lyset ved at trykke på lys ikonet **☀**

Hvis produktet ikke virker:

Før du kontakter serviceafdelingen:
Kontroller at produktet er tilsluttet strøm, og at sikringen til el-installationen fungerer. Foretag ikke noget, der kan skade produktet. Før du kontakter serviceafdelingen, bedes du tjekke emhætten i henhold til tabellen. Hvis problemet fortsætter, kontakt da sælger eller den rette serviceforhandler

	Kontroller at der er strøm tilførsel til emhætten. Strømmen skal være 220-240V						
	Kontroller emhætten står på ON						
	Kontroller lys knappen står ON						
Emhætten suger ikke	✓	✓					
Lampen virker ikke	✓		✓		✓		
Sugevinen er lav				✓		✓	
Lukten kan ikke trænge igennem (tilfødsle af ingen skorsten)				✓			✓

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Feeding Voltage	220-240 V 50Hz
Motor Isolation Class	F
Isolation Class	CLASS I

Før du kontakter serviceafdelingen

Tjek og der er strøm til emhætten.

Hvis Belysning ikke virker:

Tjek om der er strøm til emhætten og om sikringen er gået.

Tjek lamperne. Når du udfører dette skal emhættes afbrydes til strøm. Hvis lamperne er løse, skal de sættes fast. Hvis dette ikke hjælper, skal lamperne udskiftes.

Hvis emhætten ikke virker optimal og/eller laver meget larm:

- Brug helst Ø 150 aftræksrør
- Rengør fedfilterne
- Er kulfiltret udskiftet? Hvis I bruger kulfiltret, må de ikke anvendes mere end 6 måneder
- Sørg for at lukke ny luft ind i køkkenet.

Hvis ovennævnte punkter er taget i betragtning og emhætten stadig ikke fungerer optimal, skal serviceafdelingen kontaktes.

Udskiftning af pærer

Sluk for strømmen til emhætten. Tag aluminiumfiltret ud. Tag den brugte pære ud og udskift den med en ny af samme slags. (Vænt venligst til pærerne er kølet af, da de kan skade dine hænder).

Udskiftning af 20W halogenpærer

Fjern glasset, der dækker for pæren, med noget, der ikke ridseroverfladen på produktet (se figuren).

Tag den brugte pære ud ved at trække ned i den og Udskift den med en ny. **Fig. 12**



Figur 12

Farvekoder

Farvekoder for maling gældende på Kaskelotten

Lofter	Jotun orimadæk N2cs (Proff) SO 500
Vægge	Vægge – stue og værelser: Jotun 07 Proff Vægge – bad og køkken: Jotun 25 Proff
Træværk	Karme og fodlister: Jotun Proff 40