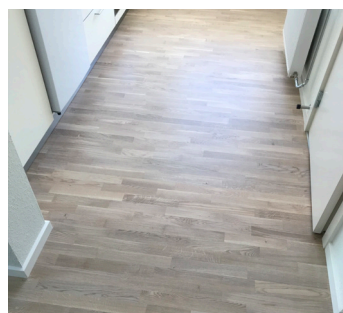
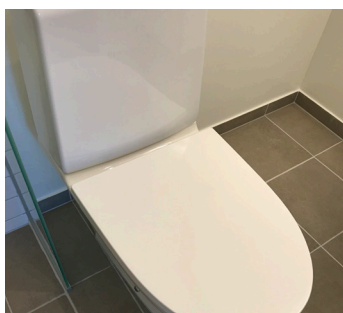
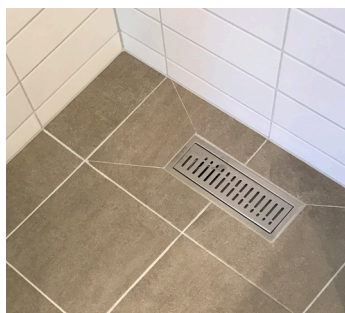
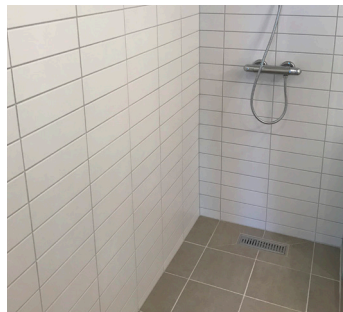
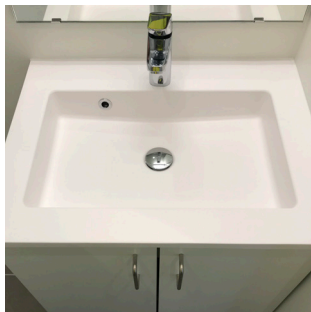




INDHOLD

Akut hjælp
Antenne og internet
Teknikskab
Fugtalarm
VVS og afløbsinstallationer
Termostat
Elektriske installationer
Ventilation og emhætte
Adgangskontrol/dørtelefon
Inventar/køkkenskabe
Malede overflader
Fliser og fuger
Trægulve
Altan
Døre og vinduer
Brugervejledninger til hvidevarer



Brugervejledning :

Højstrupparken afd. 51

Odense

Denne beboervejledning er en kort beskrivelse af, hvordan de tekniske installationer i boligen fungerer og skal betjenes af dig som beboer, samt hvordan du bedst passer på gulve, vinduer og døre mv. Her er ligeledes kort beskrevet, hvornår og hvordan dit boligselskab skal kontaktes i forbindelse med servicering af anlæg, tilslutning af hårde hvidevarer og eventuelle fejl på anlæg.

Indholdsfortegnelse

1. Akut hjælp.....	side 3
2. Antenne, internet, teknikskab og fugtalarm.....	side 4
3. VVS- og afløbsinstallationer.....	side 8
4. Elektriske installationer.....	side 12
5. Ventilation og emhætte.....	side 16
6. Adgangskontrol/dørtelefon.....	side 19
7. Inventar/køkkenskabe.....	side 24
8. Malede overflader.....	side 27
9. Fliser og fuger.....	side 28
10. Trægulve.....	side 29
11. Altan.....	side 30
12. Døre og vinduer.....	side 31
13. Brugervejledninger til hvidevarer.....	side 33

1. Akut hjælp:

FAB har besluttet at lave en ny ordning, som vi kalder **AKUT HJÆLP**.

Den nye **AKUT HJÆLP** erstatter de gamle nødhjælpslister og træder i kraft fra dags dato.

HVORNÅR KAN JEG BRUGE AKUT HJÆLP?

Du kan bruge den nye **AKUT HJÆLP**, hvis der opstår et akut problem i din bolig udenfor normal arbejdstid. Vi gør dog opmærksom på, at du inden for normal arbejdstid skal kontakte din ejendomsmester først. Er det ikke muligt at få fat i ejendomsmesteren, kan du ringe på **akut-telefonnummer**:

63 12 56 78

Vi gør opmærksom på, at det kun gælder i absolutte nødsituationer såsom:

	Sprængt vand/varmerør		Stoppet toilet		Ituslået rude, indbrud eller lignede, der giver adgang til boligen
	Brand (i tilfælde af brand - ring 112)		Ingen el i boligen (tjek først sikringerne og relæet)		Ingen varme i boligen (hvis det er mellem november og marts)

Såfremt FAB vurderer, at skaden kunne vente til ejendomsmesterens normale arbejdstid, kan du risikere selv at hæfte for udgifterne.

En vandhane der drypper, defekt ovn/kogeplade eller en sprunget sikring er ikke akutte, og du bedes derfor vente til ejendomsmesteren igen kan kontaktes.

Via **AKUT HJÆLP** vil du modtage relevant hjælp og blive viderestillet til en person, der kan hjælpe dig. Du vil derfor blive spurgt om, hvilken afdeling du bor i, og hvad din adresse er.

Opstår der uoprettelige fejl eller skader i lejlighedens installationer f.eks. RØR OG RADIATORSPRÆNGNINGER skal ejendomsmesteren kontaktes.

2. Antenne og internet:

Som beboer i Højstrupparken har du mulighed for frit at vælge imellem 2 forskellige multimedie udbydere til TV, telefon og internet.

De 2 multimedie udbydere er:

- YouSee (www.yousee.dk)
- Stofa (www.stofa.dk)

Du vælger selv, hvilken multimedie udbyder du vil have.

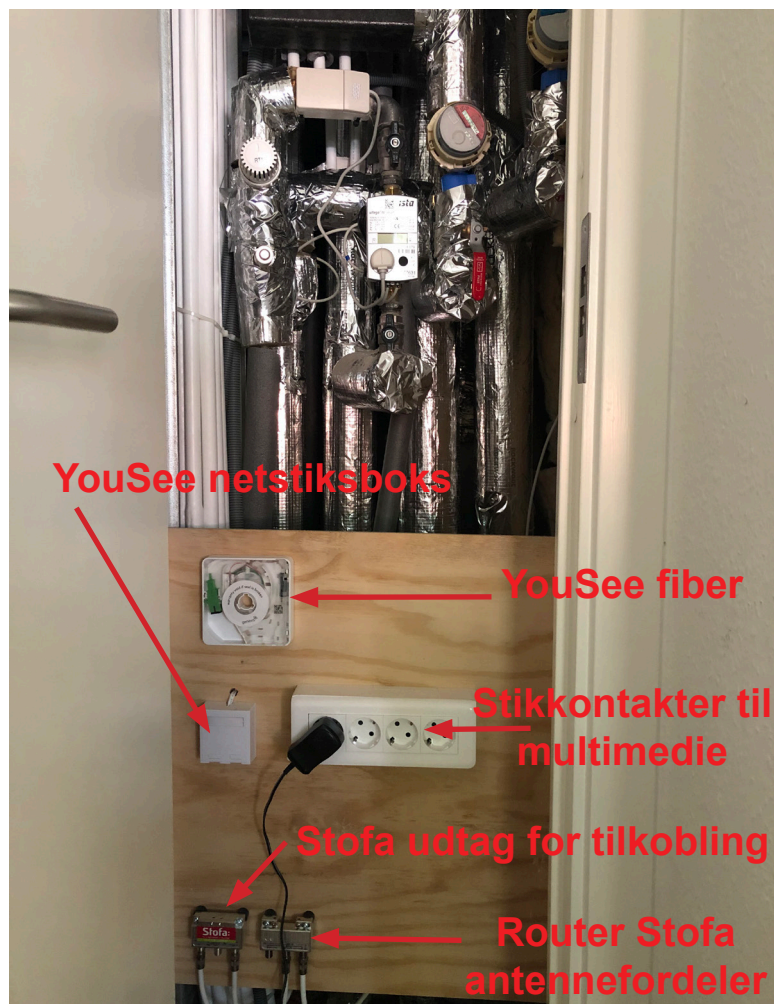
Du kontakter selv det ønskede multimedie udbyder og laver selv en aftale med dem. Det vil foregå således, at når aftalen mellem dig som beboer og din udbyder er på plads, vil din udbyder komme og tilslutte en boks til de kabler, der er forberedt med i lejligheden.

Teknikskab:

Teknikskabet med multimedie er placeret bag tekniklåge. Når du åbner dit teknikskab, sidder forbindelser til Stofa og YouSee lige indenfor lågen. Der kan være variationer i placeringen af de enkelte komponenter, men fælles for alle lejlighederne er dog, at de viste multimedie komponenter med sikkerhed er at finde i dit teknikskab, og at de ser ud som vist nedenfor. De enkelte udbydere kommer med en detaljeret vejledning i tilslutning og brug af det udstyr, som de kommer med.

YouSee: fiber er afsluttet på plade i teknikskab. Der bestilles tekniker hos YouSee ved bestilling. YouSee monterer router og tilkobler til fiberboks. Der er monteret 1 stk. netstik i stuen, som er afsluttet i teknikskab.

Stofa: der er 1 stk. antennestik i stuen. Ledning er afsluttet i fordeler på plade og er monteret. Udtag til router findes ved siden af antennefordeler.





Fugtalarm:

Hvis alarmen lyder, skal du/I kontakte ejendomsmesteren/akuttelefonen.

Tillykke med din Felson Fugtalarm

5030TI er en effektiv alarm med alle de funktioner du har brug for. Af funktioner kan blandt andet nævnes: mulighed for fravalg af akustisk alarm, drift på fast strømforsyning 12v.dc eller batteri, backupdrift på batteri i tilfælde af strømsvigt, mulighed for kabelovervågning, komfortabel vægmontering, nem adgang til skrueterminaler, smart design osv. ----- og så opfylder den naturligvis kravene til lækagealarmer og er godkendt.

Har du brug for hjælp i forbindelse med montering og tilslutning er du velkommen til at kontakte os på nedenstående Hotline.

Vejledning:

- Fjern låget og indsæt 9V. batteri eller tilslut 12v.dc til skrueterminal (hvid til + og sort til -) ønskes backupdrift på batteri i tilfælde af strømsvigt tilsluttes begge dele
- Eventuel ekstern fugtkabel/ fugtmåtte tilsluttes terminal mærket sensor. Kontakt (0-1-2) indstilles. Uden ekstern sensor vælges position 0. Med ekstern sensor vælges position 1, og hvis fugtkabel monteret med modstand er tilsluttet vælges pos. 2 (kabelovervågning)
- Relay 1: benyttes til ekstern overvågning af korrekt drift. I tilfælde af strømsvigt ved drift på 12v.dc og ved lav batterispænding gives alarm via relæ 1
- Relay 2: I tilfælde af sensoralarm aktiveres relæ 2
- Kontakt 0-1. Her kan akustisk alarm fravælges. 0 hvis akustisk alarm fravælges, 1 hvis akustisk alarm ønskes
- Diode 1: Tændes ved alarm
- Diode 2: Blink hver 45. sekund indikerer korrekt funktion
- Diode 3: Tændes hvis der er valgt kabelovervågning og denne (fugtkablet) er i dårlig forbindelse, knækker eller på anden måde mister korrekt forbindelse til fugtalarmen
- Monter låget igen og test alarmen ved at stille denne på vådserviet eller lignende og evt. ekstern sensor dryppes med få dråber vand

Har du brug for hjælp kontakt Felson Hotline på **70 20 66 76**

Med Venlig Hilsen

FELSON

Watersafe ApS





➤ FUGTALARM • 5030TI-A

Kræver du en effektiv lækagemelding?

Vandnormen gør!

Vand er den største og mest kostbare skadevolder på vore bygninger. Derfor skal vand på afveje afsløres omgående. Felson Fugtalarm gør det enkelt og effektivt.



ELEKTRONISK MELDERØR

Felson Fugtalarm anbefales af relevante myndigheder til brug i installationsskakte som alternativ til traditionelle melderør.

FUGTALARMEN UDMÆRKER SIG

ved en hurtig og effektiv alarm – også ved småt spild.

MONTERING ER HURTIG OG LET

Fugtalarmen forsynes med et batteri eller 230V stikadaptor via skrueterminal og placeres ganske enkelt i risikoområdet.

FOR ØGET SIKKERHED

kan alarmen tilsluttes ekstern strømforsyning, og alarmen afgives over relæ til ekstern overvågning, for eksempel CTS eller tyverialarm. Mulighed for backupdrift på batteri i tilfælde af strømsvigt.

TEKNIKKEN ER ENKEL

Tre guldbelagte ben detekterer vand og reagerer på mindre end to millimeter vandspejl.

FELSON FUGTALARM KAN SIKRE...

- i installationsskakte
- ved opstående kloakvand
 - i krybekældre
- ved hårde hvidevarer
- i arkivrum/serverrum
 - i teknikrum

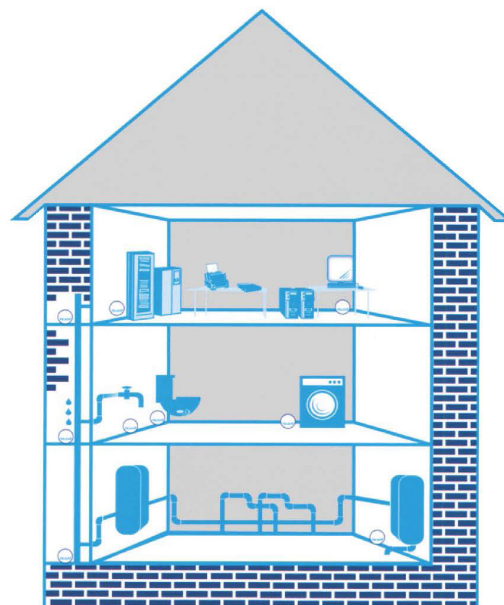
FELSON⁷
WATERSAFE



➤ FUGTALARM • 5030TI-A

INTRODUKTION

Felson Fugtalarm er en elektronisk melder med indbygget sirene og LED, der indikerer korrekt funktion. Fugtalarmen placeres for eksempel, hvor der er risiko for lækager fra rør og tekniske installationer. Fugtalarmen kan med fordel anvendes i installationsskakte, arkivrum, teknikrum, krybekældre eller i forbindelse med vandtilsluttede hårde hvidevarer. Når der opstår en lækage, vil de tre følere detektere dette og afgive alarm. Fugtalarmen kan anvendes selvstændigt eller kobles til ekstern overvågning. For optimal sikkerhed kan der vælges kabelovervågning ved brug af fugtkabel. Alarmen har desuden mulighed for backupdrift på batteri i tilfælde af strømsvigt. Indbygget akustisk alarm kan deaktiveres.



TEKNISK SPECIFIKATION

MODEL	5030TI-A
VVS NR.	466773235
TILSLUTNING	12VDC input
FORBRUG	0,36 - 0,54 W
RELÆ RATING	2 x 3A 250 VAC eller 3A 30 VDC
GODKENDELSE	CE
FUNKTIONER	Tre følere for detektering af fugt. Relæ og lydgivere aktiveres ved alarm. Lavspændingsalarm gives akustisk og via relæ, når batteri skal skiftes
LYDSTYRKE	95 dB
TEMP.OMRÅDE	0 °C ~ 45 °C
TEST	Placer Felson Fugtalarm på en våd serviet. Alarmsignal og LED vil aktiveres ved korrekt funktion
MÅL	82 x 82 mm, 34 mm høj
VÆGT	Ca. 75 gram + adapter 68 gram

FORHANDLER



Optimér mulighederne med tilbehør.

KARAKTERISTIKA

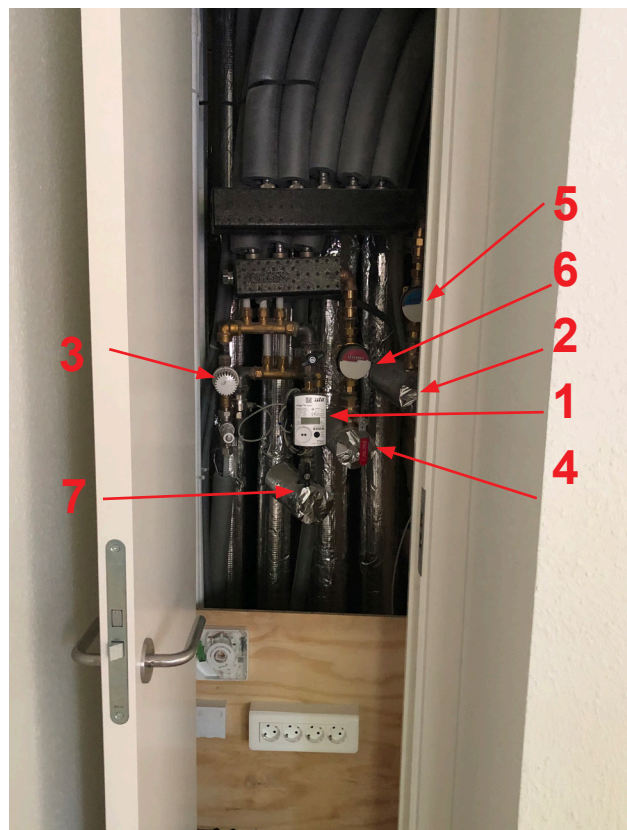
- Afslører utætheder i installationen
- Opdag skaden i tide
- Let og enkel montering
- Kompakt design, der kan placeres overalt
- Forebygger følgeskader
- CE-godkendt
- Har lokal alarmgiver (on/off indstilling)
- Inkl. 230v stikadapter
- Kan optimeres med ekstern sensor som Felson fugtkabel eller fugtmåtte
- Koster lidt + sikrer meget

3. VVS- og afløbsinstallationer:

Installationerne til koldt og varmt vand samt radiatorer og gulvvarme er placeret i teknikskab med adgang fra entre eller værelse.

Installationerne og placering af ventiler samt målere kan se anderledes ud, end det der er vist på billedet nedenfor.

1. ISTA måler forbruget af varme til radiator og gulvvarme. Måleren sidder på et beslag, så du kan tage selve måleren af og se tallene bedre.
2. Ventil til at lukke koldt brugsvand.
3. Ventil til at lukke for fremløb på radiator/gulvvarme.
4. Ventil til at lukke for varmt brugsvand.
5. Vandmåler til koldt vand.
6. Vandmåler til varmt vand.
7. Ventil må ikke benyttes.

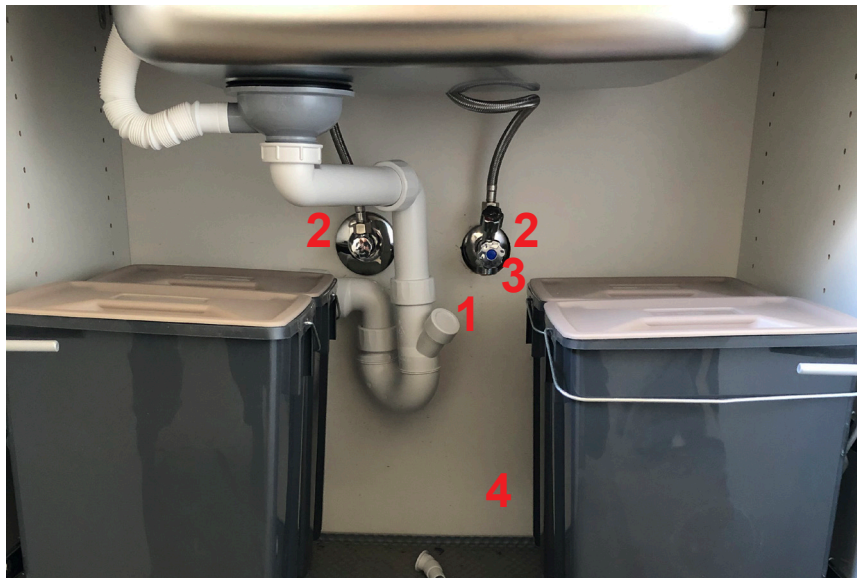


Som beboer skal du ikke foretage dig noget med vand- og varmeinstallationerne, andet end at orientere dig i teknikskabet om, hvor afbrydere til vand og varme er placeret, så du kan afbryde dem ved et eventuelt brud på rørene eller lignende.

Firmaet ISTA/Clorius aflæser vand- og varmemålerne via fjernbetjening, hvilket betyder, at der ikke længere kommer en servicetekniker rundt ved den årlige aflæsning. Det hele sker automatisk.

I skabet under køkkenvasken:

Under køkkenvasken, finder du tilslutning til koldt og varmt vand samt afløb fra køkkenvasken. Desuden er der forberedt for tilslutning af en opvaskemaskine. Hvis du skal have opvaskemaskinen monteret, skal du inden tilslutning kontakte din ejendomsmester.



1. Tilslutning af afløb fra opvaskemaskine. Husk at fjerne stopplade i afløbstilslutning.
2. Ventiler der lukker for koldt og varmt vand til håndvasken.
3. Tilslutning af vand til opvaskemaskine.
4. Tilslutning af el til opvaskemaskine.

Installationer for vaskemaskine i badeværelse:

Inden tilslutning skal du kontakte din ejendomsmester.



1. Tilslutning af afløbsslange fra vaskemaskine.
2. Vandtilslutning til vaskemaskine.
3. Tilslutning af el til vaskemaskine og tørretumbler.

Push up prop i vask i badeværelset:



For at lukke for afløbet skal den lukkes ned.



For at åbne for afløbet igen skal den trykkes på igen.

Termostat for gulvvarme i badeværelse:

Gulvvarmeterminermostaten i badeværelset kan indstilles som en almindelig radiatortermostat ved at dreje på den hvide ring med skalaen fra 1 til 5, som angivet på billedet. Som standard skal termostaten stå på 3.

Ønskes der mere eller mindre varme i gulvet på badeværelset, kan der gå op til et døgn, før der mærkes en ændring på gulvet.

Termostaten lukker selv, når den ønskede rumtemperatur er opnået og åbner igen, når temperaturen begynder at falde i rummet. Det vil sige, at gulvet ikke altid vil føles varmt. Dette gælder også for de øvrige radiatorer i lejligheden.



Termostatens skala svarer ca. til følgende rumtemperaturer:

- 1 = 12° C
- 2 = 16° C
- 3 = 20° C
- 4 = 24° C
- 5 = 28° C

Gulvvarmen er begrænset, så der ikke kan skrues for højt op, så man brænder fødderne.



Termostat for radiatorer:

På hver radiator i lejligheden sidder en termostat, der regulerer radiatorens varme efter rumtemperaturen.

Tempostatens skala svarer ca. til følgende rumtemperatur:

- 1= 12° C
- 2= 16° C
- 3= 20° C
- 4= 24° C
- 5= 28° C

Rengøring:

Blandingsbatterier:

Blandingsbatterierne ved køkkenvasken, håndvasken og bruseren rengøres med et universalt rengøringsmiddel. Der må ikke anvendes aggressive rengøringsmidler og redskaber såsom skuremiddel og skuresvampe.

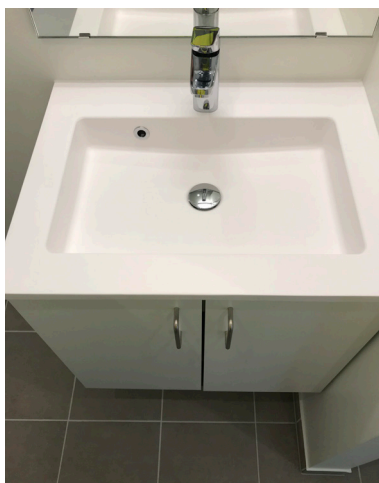
Håndvask og WC:

Den nemmeste måde at holde porcelænet pænt og blankt på sker ved at rengøre det en gang om ugen med vand og et universalt rengøringsmiddel. Anvend ALDRIG produkter med slibemidler. Anvend ikke kaustisk soda, da det ødelægger glasuren.

WC-sæde og betjeningsknap for WC:

Der kan anvendes en blød klud, opvredet i et universalt rengøringsmiddel.

Der må ikke anvendes aggressive rengøringsmidler og redskaber såsom skuremiddel og skuresvampe.



4. Elektriske installationer:

Gruppetavlen i din lejlighed er placeret i teknikskabet i entreen eller på det ene værelse.

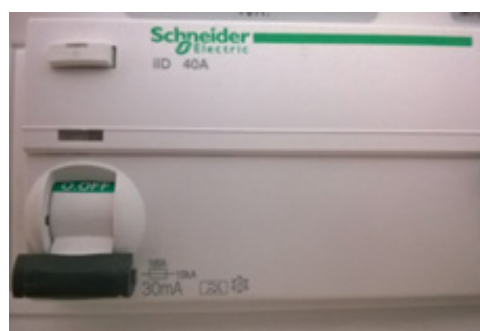
Her kan du afbryde strømmen til hele eller dele af lejlighedens stikkontakter og afbrydere. Der står under de enkelte grupper på tavlen, hvad den betjener (lys, ovn osv.). Antallet af sikringsgrupper til lys og stikkontakter er afhængig af størrelsen på din lejlighed.



Gruppetavlen er forsynet med et HPFI-relæ, der sikrer, at der ikke går overgang i de elektriske installationer. Relæet slukker for al strøm i lejligheden, hvis der sker fejl. Hvis HPFI-relæet slår fra og afbryder strømmen, kan du tænde for den igen ved at skubbe den lille sorte knap op. Herved kommer der en lille tekst frem, hvor der står "I, ON" under knappen (se foto nedenfor). Slår strømmen gentagne gange fra, skal du kontakte din ejendomsmester.



HPFI slået til



HPFI slået fra (Ingen strøm)

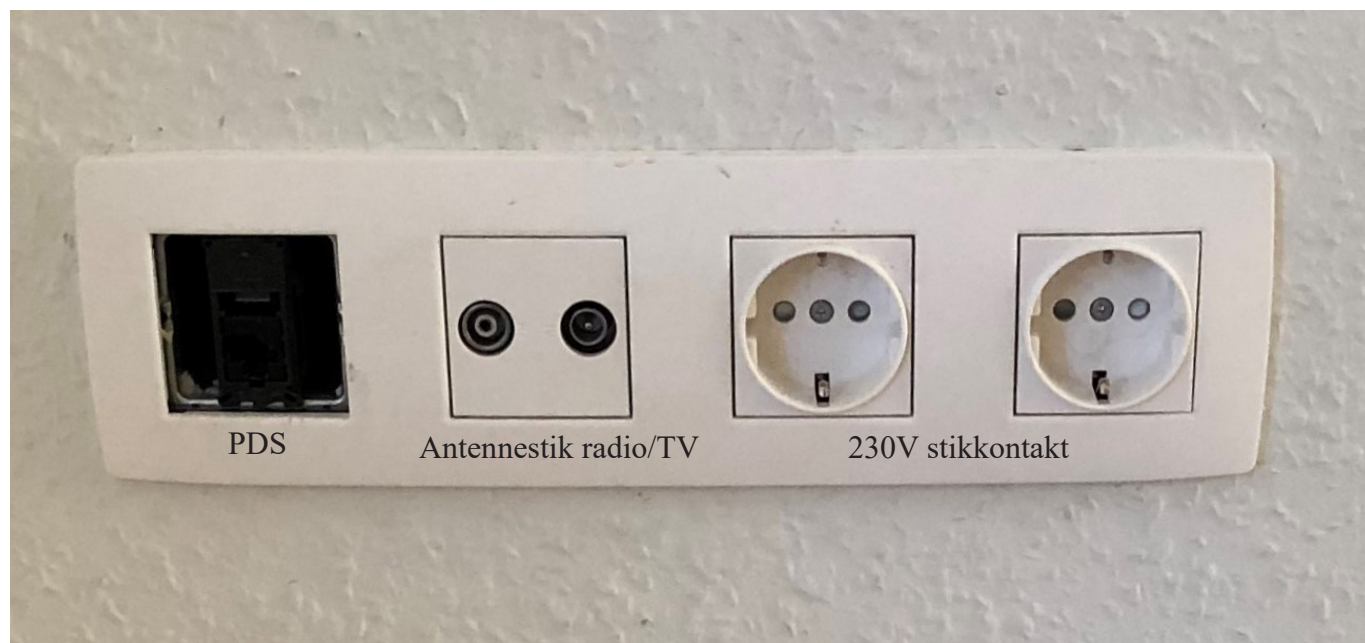
Den lille hvide knap over HPFI-relæets sorte afbryder er en prøveknop til at kontrollere, om HPFI-relæet fungerer, som det skal. Der er præget et "T" på knappen. Denne knap skal afprøves mindst en gang om året ved at trykke knappen ind i ca. 5 sekunder. Slukker strømmen ikke ved dette, skal du kontakte din ejendomsmester.

Sikringerne i gruppetavlen er alle af typen automatsikring. Automatsikringer adskiller sig fra de normale smeltesikringer ved, at man ikke skal udskifte sikringen i tilfælde af en kortslutning i installationen eller et af de apparater, du har tilsluttet. Skyldes kortslutningen et af de apparater du har tilsluttet i en stikkontakt, skal du tage apparatet ud af stikket og tænde for sikringen igen. Afbryderfunktionen på sikringerne er den samme, som beskrevet ved HPFI relæet og tændes igen på samme måde.

Panelstik:

I din lejlighed finder du panelstik, som ses her nedenfor. De 2 udtag har følgende funktioner:

1. Radio/TV-signal.
2. LAN-udtag. Hvis du ønsker direkte opkobling til internet eller netbaseret TV, som 3 af de 4 udbydere kan tilbyde, foregår det via dette udtag.



Montering af lyskilde i lampeudtag:

I alle boligens lampeudtag kan der tilsluttes en eller flere lamper.
For at sikre korrekt montering kan nedenstående vejledning følges:

Indvendige lampeudtag:

Dækkapslen fjernes ved at dreje forsigtigt på denne, i retning mod uret. Således skulle der nu være adgang til installationen.



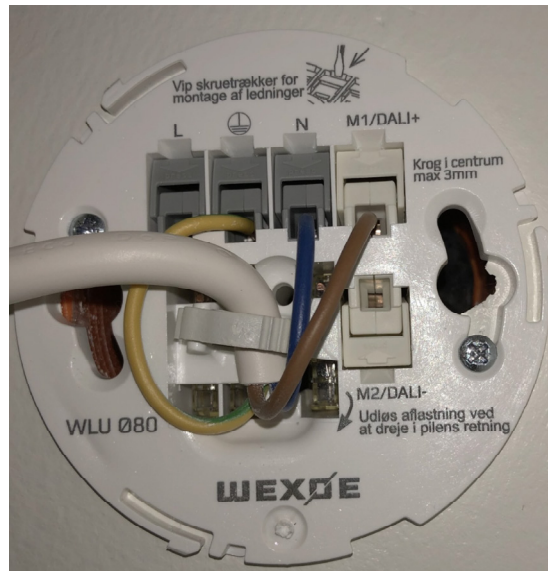
Man "frigiver" klemmerne ved at bruge en lille flad skruetrækker. Herefter tilsluttes der i følgende:

N-nul = Blå

Jord = Grøn/gul

L-Mellem/tænd= Skal ikke benyttes ved denne

M1/M2 = Brun



Vedligeholdelsesvejledning for røgalarm:

Der er monteret en røgalarm i din lejlighed.

Røgalarmen skal testes 1 gang om måneden og efter udskiftning af batteriet. Testen foretages ved at trykke på viste knap indtil en høj signaltone høres og knappen blinker (ca. 5 sekunder).

Hvis røgalarmen ikke blinker og giver signaltone under test, er den defekt og skal udskiftes.

I dette tilfælde skal du kontakte din ejendomsmester.

På alarmen er der også en lille diode, der lyser ved korrekt tilslutning af røgalarm.

I røgalarmen er der monteret et back-up batteri. Omkring 30 dage før dette batteri skal udskiftes, begynder røgalarmen at udsende en lille biplyd med jævne mellemrum.



Udskiftning af batteri:

Strømmen til røgalarmen afbrydes i gruppetavlen.

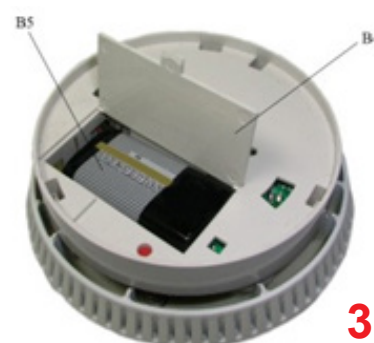
Røgalarmen er tilsluttet lysgruppe "2".

Røgalarmen drejes mod uret til den er fri af montagepladen (se billede 1). Stikket tages forsigtigt af – B3 (se billede 2). Batteridæksel åbnes – B4 (se billede 3). Batteriet tages ud og skiftes – B5 (se billede 3).

Røgalarmen samles igen og sættes på montagepladen i loftet ved at dreje med uret, til den går i hak.

Strømmen tilsluttes, og der foretages en test som beskrevet ovenfor. I røgalarmen er en funktion, så den ikke kan monteres uden batteri.

Røgalarmen rengøres med en tør klud eller støvsuges 2 gange om året.



5. Ventilation og emhætte:

Din lejlighed bliver ventileret af et ventilationsanlæg, som blæser frisk filtreret luft ind og suger fugtig luft ud, mens varmen bliver genbrugt.

Ventilationsanlægget, der er placeret i teknikskabet i opgangen, blæser frisk opvarmet luft ind i stuen og værelserne og suger fugtig luft ud fra badeværelset samt igennem emhætten i køkkenet. Den friske luft blæses ind gennem de hvide ventiler, der sidder i væggene.

En meget stor del af den varme luft, der bliver suget ud, bruges til at opvarme den friske udeluft, inden den indblæses i lejligheden. Inden luften blæses ind i din lejlighed, bliver den opvarmet til ca. 20°C, så den ikke føles kold eller giver anledning til trækgener.

Ventilationsanlægget er forsynet med effektiv varmegenvinding, der overfører varmen i udsugningsluften til indblæsningsluften. Den effektive varmegenvinding bevirker, at ventilationsanlæggets energiforbrug reduceres væsentligt, og dette giver samtidig et godt og sundt indeklima.



Ventilerne må ikke dækkes til, og der må ikke stilles møbler eller andet foran dem. Dækkes ventilerne til, ødelægges luftbalancen, hvilket kan medføre dårligt indeklima og risiko for skimmelsvamp.

Ventilerne skal gøres rent med en blød fugtig klud en gang i mellem for at sikre fuld luftgennemstrømning i ventilerne.

Indblæsningsluften ved ventilerne er ca. 20°C, men kan føles kold, hvis du holder hånden op foran dem. Dette skyldes, at luften blæses ind med høj hastighed. Det er den samme effekt, som når det blæser meget udenfor og føles koldt, selvom temperaturen er høj.

Ventilationsanlægget passer sig selv, og som beboer skal du ikke regulere på noget. Vi håber, du vil nyde det nye indeklima i lejligheden med frisk luft hele tiden.

For at få den bedste virkning ud af ventilationsanlægget, anbefales det altid at holde døre og vinduer lukkede så meget som muligt.

Oplever du problemer med ventilationsanlægget, skal du henvende dig til din ejendomsmester.

Ventilation:

Din bolig er blevet udstyret med et balanceret ventilationsanlæg – dette sørger for, at der kommer frisk luft ind, og suger fugtig luft ud, imens varmen bliver genanvendt.

Ventilationsanlægget er placeret ude i teknikrummet, sammen med resten af teknikken. Ventilationsanlægget er forsynet med en varmegenvinding, som overfører varmen fra udsugning over til indblæsningen. Det gør, at energiforbruget reduceres væsentligt, samtidig med at det giver et godt og sundt indeklima.

Ventilationsanlægget giver et bedre indeklima og derfor må du **ikke slukke for anlægget!**

I bygningsreglementet er der krav om luftskifte. Ventilationsanlægget passer sig selv, og du skal derfor ikke regulere på noget, da det er indstillet fra montør og fabrikken. Det anbefales, at døre og vinduer holdes så meget lukket som muligt, da det giver den bedste effekt. På varme sommerdage kan det dog være godt at åbne et vindue eller dør, da anlægget ikke har køl.

Frisklufttilførslen sker i alle opholdsrum, i stue samt på værelserne, ved hjælp af ventiler.

Der suges på badeværelset via kontrolventil og emhætten.

Ventilerne må **ikke** dækkes til, og der må heller **ikke** placeres/stilles møbler eller andet foran. Dækkes ventilerne til, ødelægges luftbalancen hvilket medfører dårligt indeklima. Indblæsningsluften ved ventilerne er 20 grader, men kan godt føles kold, hvis du holder en hånd op foran, dette skyldes den høje hastighed på luften.

Alle ventiler er indreguleret og indstillingen må **ikke** ændres, da det ødelægger balancen.

Ventilerne bør regelmæssigt aftørres med en fugtet klud, uden at der ændres på indstilleren af ventilen.



Indblæsningsventil



Udsugningsventil

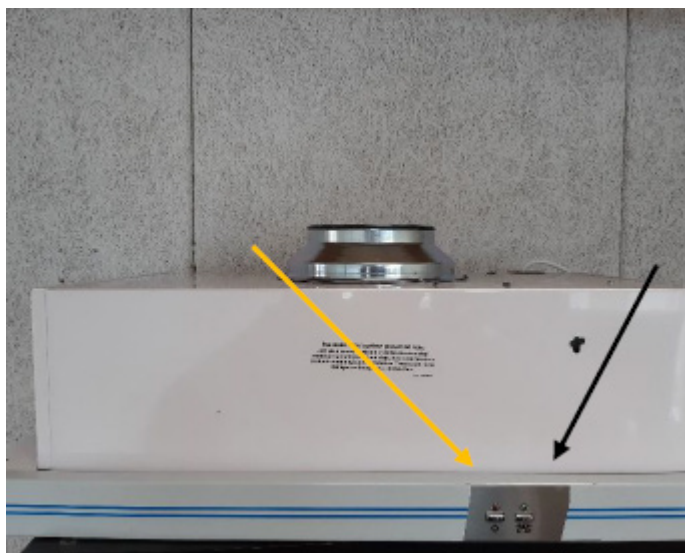


Anlæg/aggegat

Emhætte:

Alle boliger er også udstyret med en emhætte, som kører på ventilationaggregat. Det gør, at emhætten er støjsvag men stadig suger. Emhætten kan suge ekstra, hvis den tændes på forceret drift. Der anbefales at man tænder emhætten 5 minutter før madlavning, da luften allerede er begyndt at cirkulere den vej. Når man trykker på forceret drift, kan man høre at motoren åbner helt op i 5-10 sekunder, herefter kører den på maks.

Det er vigtigt, at filtre rengøres regelmæssigt, for at opnå den bedste sugesevne for emhætten. Filtrene kan let nedtages og stilles i opvaskemaskinen. Se billeder herunder.



Den gule pil viser knappen for forceret drift, og den sorte pil viser knappen, der tænder lyset.



Emhætten er monteret med to filtre, som let kan fjernes ved at trykke på de to klemmer, blå pile.



Når filtrene er fjernet, kan man rense indersiden af emhætten.



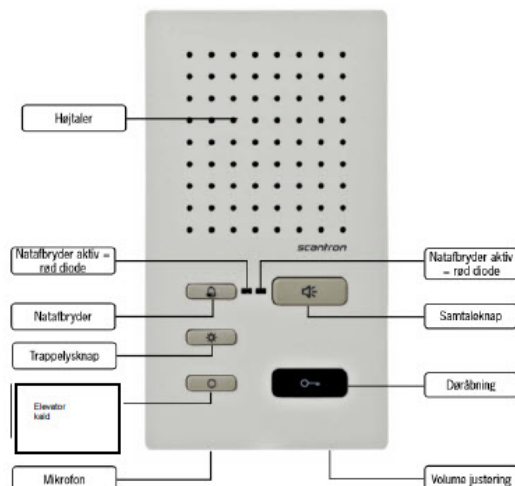
Filtrene kan herefter vaskes/rengøres, hvor efter de kan montres ved at klikke dem tilbage i de samme huller.

Problemer:

Skulle der opstå problemer eller forkomme spørgsmål med anlægget, emhætten eller ventiler, kontakt ejendomsmesteren/viceværten.

Prøv ikke selv at løse problemet, da dette kan forværre.

6. Adgangskontrol/dørtelefon:



Betjening og signalering

	Taleknap	Bruges til at åbne for en samtale med døren og til at skifte til simplex kommunikation og afslutte en samtale
	Frastilling af opkald (nødfabryder)	• Tryk kort: Nødfabryderen gøres aktiv. • Tryk i 8 sek.: Start valg af ringetone.
	Rød diode indikering	• Dioden lyser konstant: Nødfabryder aktiv • Dioden lyser med korte intervaller: Nødfabryder er deaktiveret, automatisk døråbning eller viderestilling er aktiveret (LuxPlus). • Dioden lyser med lange intervaller: Nødfabryder er aktiveret, automatisk døråbning eller viderestilling er aktiveret (LuxPlus). • Begge dioder blinker = Fejlindikation • Begge dioder lyser konstant = Valg af ringetone er aktiv.
	Grøn diode indikering	• Dioden lyser konstant: Opkald til telefonen/ kommunikation er aktiv. • Dioden blinker 3 x: Talekanalen er optaget. • Fejlindikation: Begge LED blinker. • Ringetone valg: Begge LED lyser.
	Ekstra kontrol knap	• Kontrolfunktion 8 (bruges til at aktivere relæer på anlægget som kan forbindes til andet udstyr som derefter kan betjenes via knappen). • Alternativ fordeling kan aktiveres: Internt opkald, døråbnerfunktion og viderestilling (LuxPlus). • Valg af ringetone for interne opkald.
	Trappelysknap	• Tænder trappelys (hvis anlægget er forbundet til trappelysautomaten). • Valg af ringetone for etageopkald (lejlighedsdøren)
	Døråbningsknap	• Åbner døren • Aktiverer trappelystænding for besøgende* • Valg af ringetone for opkald fra dørstationen
	Volume kontrol for • Samtalen • Ringetonerne	Justerbar i 8 trin: • Når samtalen er etableret • Når der ingen samtale er i gang (standby mode)

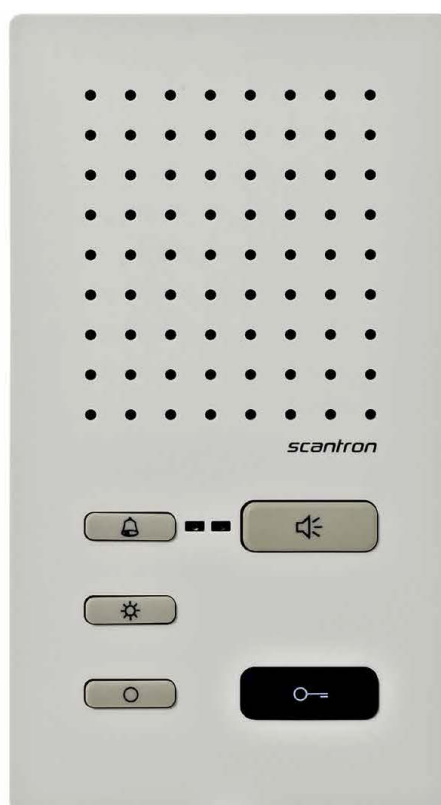
* Hvis trappelystændings-funktionen er aktiveret i dørstationen.

scantron

Manual

Stilux, Lux2 og LuxPlus hustelefon

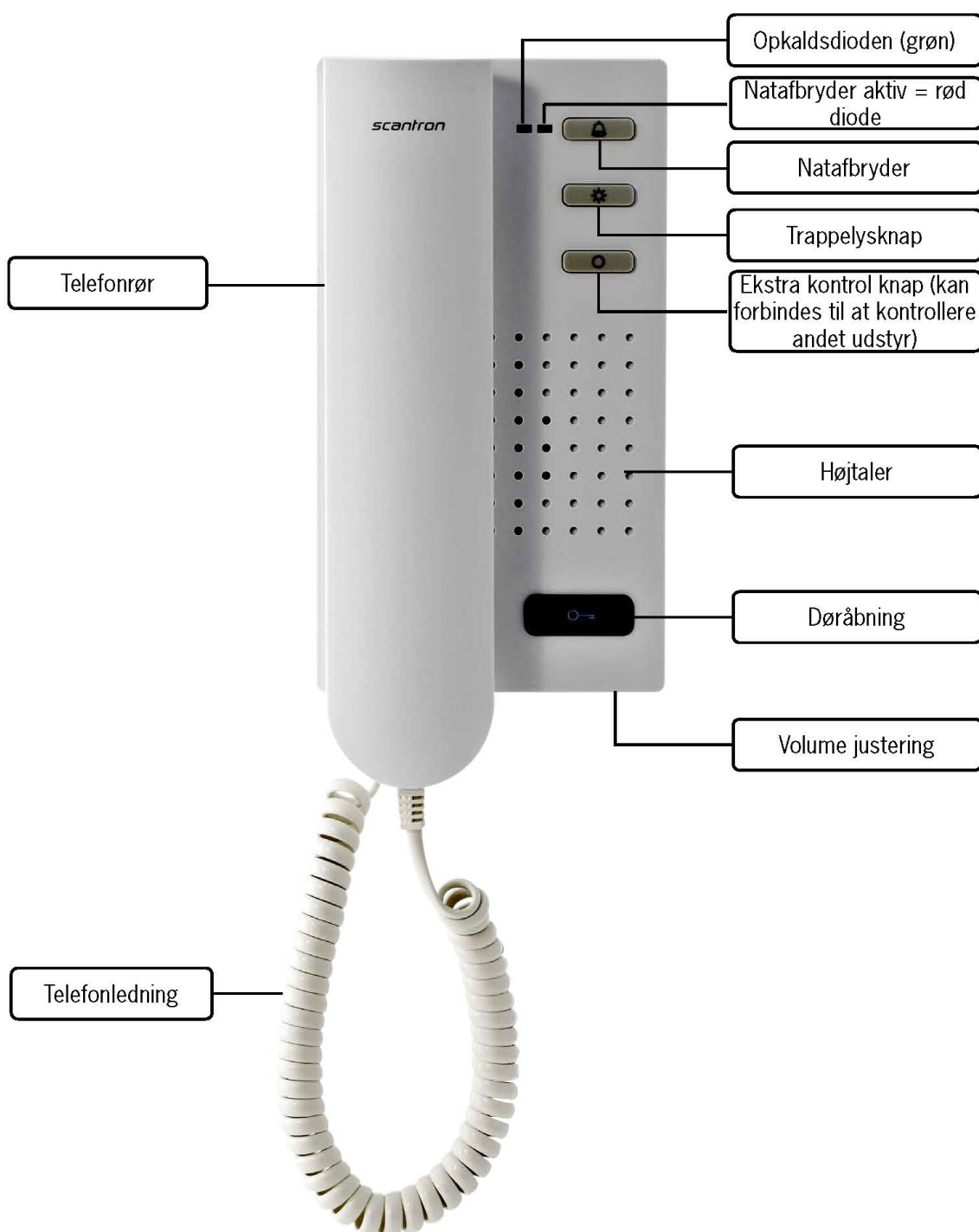
MAN4021-DK Version 1.20
Manual Stilux, Lux2 og Luxplus



Scantron A/S - 66 13 99 66 - info@scantron.dk
Gammelsø 2, 5000 Odense C

scantron

Apparatoversigt - Lux2



MAN4021-DK Version 1.20
Manual Stilux, Lux2 og Luxplus

7. Inventar/køkkenskabe:

Køkkenet er leveret af Invita. Skabene er melaminbelagt, mens låger og bordplade er laminat, der kan klare daglig aftørring med en opvreden klud samt ved brug af almindeligt rengøringsmiddel, hvor fladerne tørres efter med en tør klud.

Såfremt de ønsker at installere deres egen opvaskemaskine, så er dette også muligt i boligen. Inden tilslutning skal du kontakte din ejendomsmester.

Herunder følger en beskrivelse af, hvorledes skabet demonteres:

Skabet (billede nr. 1) mellem vasken og kogezone kan pilles ud, og der kan her installeres den ønskede opvaskemaskine. Dette kan samtidig kontrolleres ved, at sokkel (den grå plade forned) er delt.



Først pilles låge og hylder ud af skabet (billede nr. 2), således at det ikke bliver ødelagt i forbindelse med demonteringen (billed nr. 3).

Lågen kan forsigtigt "klikkes" eller skrues af.

Hylde ligger løst og kan let fjernes.



Så demonteres alle skruerne i skabet.

Disse skuer holder skabet fast til naboskabet (billede nr. 4) og bordpladen (billede nr. 5).



Husk at skabet også kan være skruet sammen fra naboskabets side.

Disse skruer skal således også fjernes (billede nr. 6).

Samt at der bag ved beslagene til lågen også sidder skruer, som skal fjernes (billede nr. 7).

I skuffen og skab ved håndvask er der 4 spande affaldssortering.



8. Malede over lader:

Lofter og vægge er generelt behandlet med en acrylplastmaling i glans 5, og de skal ikke rengøres i dagligdagen.

Mindre mærker kan aftørres med en hårdt opvredet klud med vand og eventuelt et almindeligt rengørings-middel.

Væg over køkkenbordpladen er malet i samme nuance med en glans 25. Den kan klare daglig aftørring med en opvreden klud og ved brug af et almindeligt rengøringsmiddel og vand.

Paneler og dørkarme er behandlet med acrylmaling i glans 40. De kan klare aftørring med en opvreden klud og ved brug af et almindeligt rengøringsmiddel og vand.

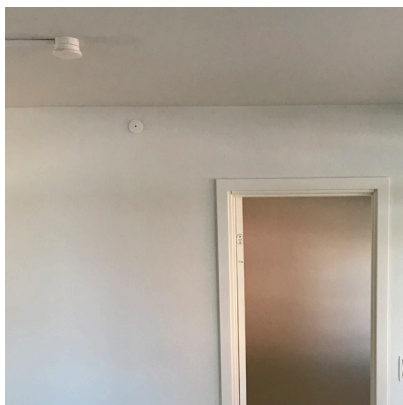
RAL 9010 på træværk (Paneler og dørkarme)

Væg og lofter er malet med produktet

"Jotun, Jota Proff Dynamic" NCS kode "Flügger 0802-Y

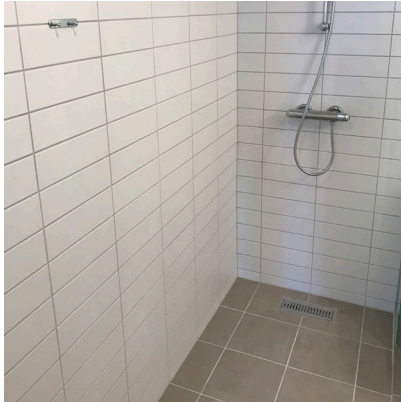
Vi anbefaler at du maler med samme produktnavn såfremt du ønsker at ramme fuldstændig samme farvenuance. Du kan på Jotun's hjemmeside finde, hvilken forhandler som har det produkt.

Vælger du andre typer maling/produkter (også indenfor samme firma) kan du risikere at farvenuancen ikke rammer 100%. men så kan man evt. forsøge sig at male en hel væg så vil det ikke blive så tydeligt.



9. Fliser og fuger:

De glaserede fliser på gulv samt vægge i brusenichen, rengøres med et almindeligt universalt rengøringsmiddel opløst som anbefales af producenten.



10. Trægulve:

Trægulvene er i massiv bøg af fabrikat Moland med en mat lakeret overflade.

Den daglige rengøring foretages ved støvsugning og aftørring, med en hårdt opvredet klud.

I tilfælde af stærk tilsmudsning rengøres gulvet med vand tilsat en egnet gulvsæbe.

Der må aldrig benyttes sulfoholdige rengøringsmidler, som opvaskemiddel og lignede.

Vigtigt!:

Brug altid så lidt vand som muligt ved rengøring.

Brug altid en godt opvredet klud eller moppe og rengøringsudstyr med lav vanddosering.

Tør spild og striber af vand op straks, så trægulvet ikke skades.

Det er vigtigt, at man husker at anvende en filtpude under stole og bordben, således at ridser undgås. Der skal anvendes et egnet beskyttelsesunderlag ved kontorstole.

Det frarådes at vedligeholde gulvet med andet end Junckers plejeprodukter

Yderligere information kan hentes på: <http://www.moland.dk/>





11. Altan:

Januar 2018

Rengøring og pleje

Wimex terrasseplanker

WPC terrasseplanker fra Wimex er ikke rengøringsfrie, men behøver kun en lille brøkdel af det rengøringsarbejde som traditionelt træ kræver. Med en beskeden indsats sikrer du at dit WPC-areal ser fint og friskt ud år efter år.

Du kommer langt med almindelig omtanke – og ganske almindelige husholdningsmidler og -redskaber.

Vi anbefaler at man som minimum 1 gang om året rengør sin terrasse.

Den bedste måde at holde udseendet på dit WPC terrassegulv intakt

Anvend følgende redskaber og midler

Almindelig blød kost, gulvskrubbe, vaffelvævet gulvklud, spand, skuresvamp og eventuelt stålborste eller sandpapir – korn 100.

Envidere kan det overvejes at anvende fx filtdupper, underskåle og drypsamlere til grill.

Brug varmt vand, flydende brun sæbe og eventuelt opvaskemiddel, rensbenzin, Rodalon eller tilsvarende.

Du skal sikre dig at organisk vækst ikke får fodfæste

Vi anbefaler at du rengør dine WPC terrasseplanker med passende mellemrum, selvom de umiddelbart ser rene ud.

Sørg for at der ikke er tilstoppede mellemrum mellem plankerne og andre bygningsdele.

Fej med almindelig kost efter behov – og/eller vask med gulvklud og gulvskrubbe, med flydende brun sæbe opløst i varmt vand. 50 ml til 5 l vand.

Opstår der miljøer med organisk begroning (grønalger og lignende) skal disse fjernes med Rodalon eller algefjerner.

Byggestøv og eventuelle skjolder efter regnvand fjernes effektivt ved at vaske med gulvklud og brun sæbe, som beskrevet ovenfor.

Du skal behandle spild af væske og fedtstoffer omgående

Sørg altid for at behandle spild omgående. Prøv først med en klud eller skuresvamp og brun sæbe eller opvaskemiddel, opløst i varmt vand.

Er pletten særlig genstridig (olie, fedt, bær, vin o.s.v.) kan man i et vist omfang fjerne og genetablere plankernes børstede overflade ved brug af enten en ren stålborste eller almindeligt sandpapir – korn 100.

NB: Der kan, ved brug af stålborste eller sandpapir, opstå nuanceforskel mellem det behandlede sted og det omkringliggende. Start derfor aldrig midt på terrassen, men prøv først på et sted med mere diskret synlighed.

Vær opmærksom på

Udendørs WPC-arealer er udsat for vejrligt året rundt. Der vil helt naturligt opstå behov for at fjerne blade, smuds og micro-organismer, som f.eks. alger.

Fysisk brug af WPC-arealer og brug af blomsterkrukker, møbler, legetøj og så videre vil helt naturligt sætte sine spor på overfladen. Spild af ting som fedtstoffer, vin, bær og lignende kan betyde pletter og skjolde. Som på de fleste overflader, vil møbler som bliver trukket frem og tilbage, efterlade sig spor i et vist omfang.

Hvis du ønsker at minimere risikoen for fysiske mærker, pletter og skjolde, skal du overveje at bruge f.eks. filtdupper under stoleben, underskåle til blomsterkrukker, bakke under grill, brug af måtter på steder som er ekstra udsatte for slid, spild og lignende.

Almindeligvis er mørke planker knapt så sarte som lyse planker, ligesom planker med få langsgående barfods-riller er nemmere at holde rene end planker med mange langsgående riller.

moland®//WIMEX

Wimex ApS / Strandvejen 16 / DK-7800 Skive
www.wimex.dk / E info@wimex.dk / T +45 8741 2200

12. Døre og vinduer:

De indvendige døre er lakeret på fabrik og kan aftørres på samme måde som panelerne.

Facadepartierne er af fabrikat Velfac Ribo.

Alle overflader er lakeret på fabrik. De kan aftørres på samme måde som panelerne.

Glasset skal pudses/vaskes med vand, tilsat lidt opvaskemiddel eller et andet mildt rengøringsmiddel uden slibeeffekt.

Yderligere information kan hentes på: www.velfac.dk.

Det anbefales at smøre dør- og vindueshængsler og lukkemekanismer efter behov, minimum 1-2 gange årligt med en syrefri olie (symaskine olie) for at sikre, at de altid glider frit og nemt.

For at sikre at de gummilister, der er på både vinder og døre, altid slutter helt tæt, kan man med fordel smøre listerne med en silikonestift. Dette gøres en gang om året, og producentens anvisninger skal følges og sikre, at der ikke kommer silikone på træværket.

For din egen sikkerhed er alle vinduerne monteret med en sikkerhedslås, der betyder, at du ikke kan åbne vinduet helt, uden at du slår låsen fra.

Det anbefales kun at slå låsen fra, når vinduerne skal vaskes udvendigt.

For at få den bedste virkning ud af ventilationsanlægget, anbefales det altid at holde døre og vinduer lukkede så meget som muligt.

Betjening af vinduer:

For at slå sikkerhedslåsen fra, skal du først åbne vinduet til det går i hak og træk det ca. 1 cm tilbage igen.

Før fingeren ind som vist på foto nedenfor og skub låsen ud og væk, så vinduet kan åbnes helt. Vinduet kan nu drejes hele vejen rundt, så du kan vaske det på den udvendige side. Når du har drejet det hele vejen rundt, går det i hak igen. Se foto nedenfor.



Sikkerhedslås slås fra

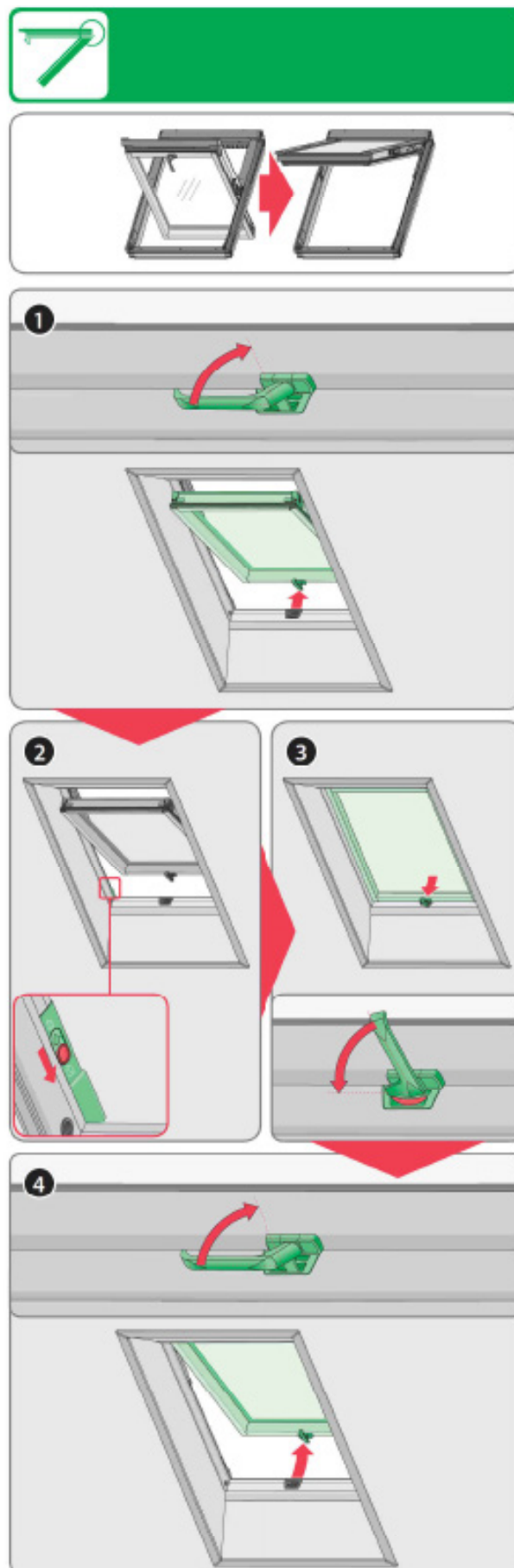
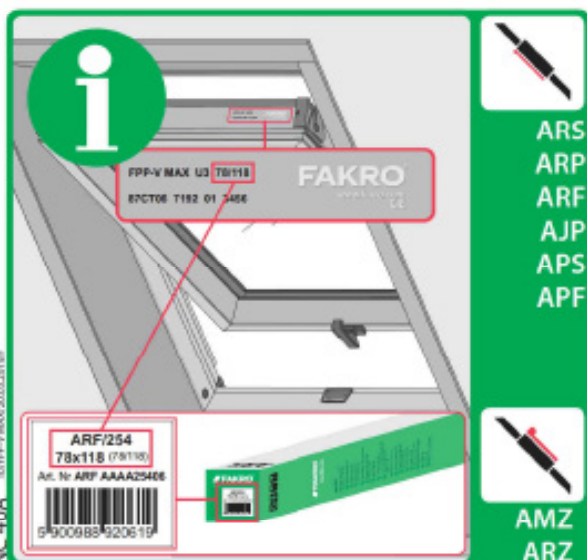
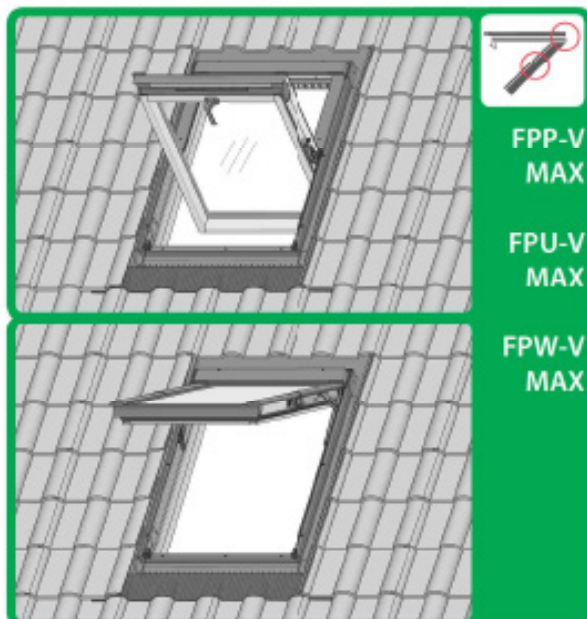


Brugervejledninger til ovenlysvinduer:

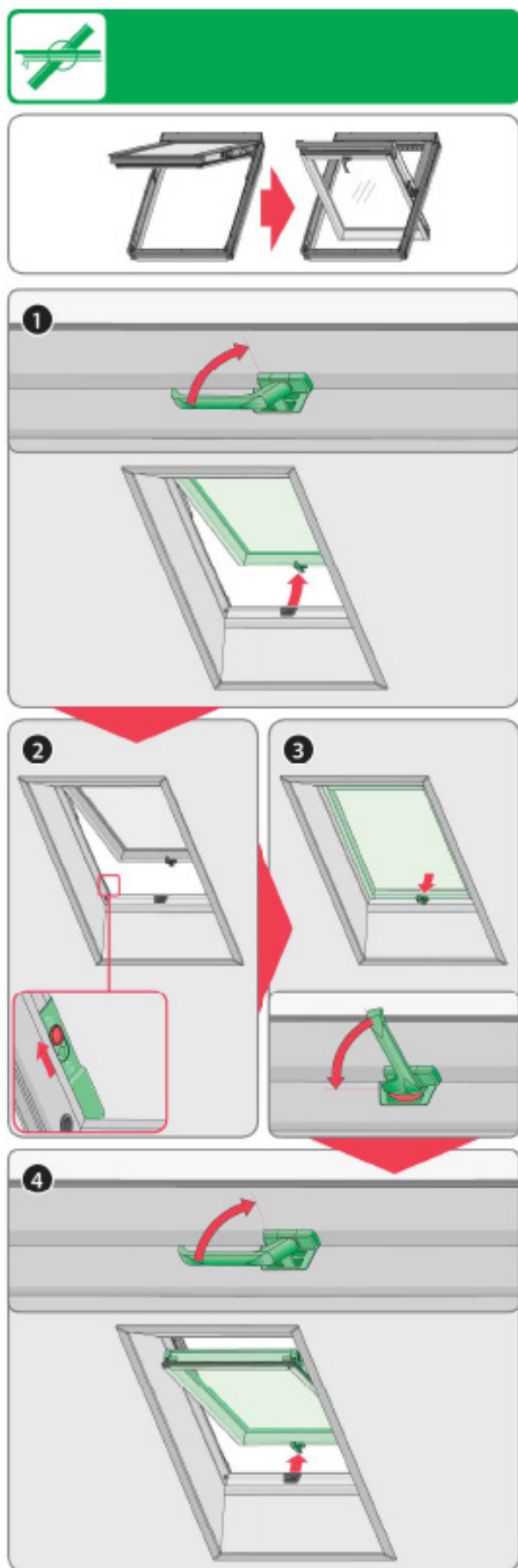


FPP-V MAX, FPU-V MAX, FPW-V MAX

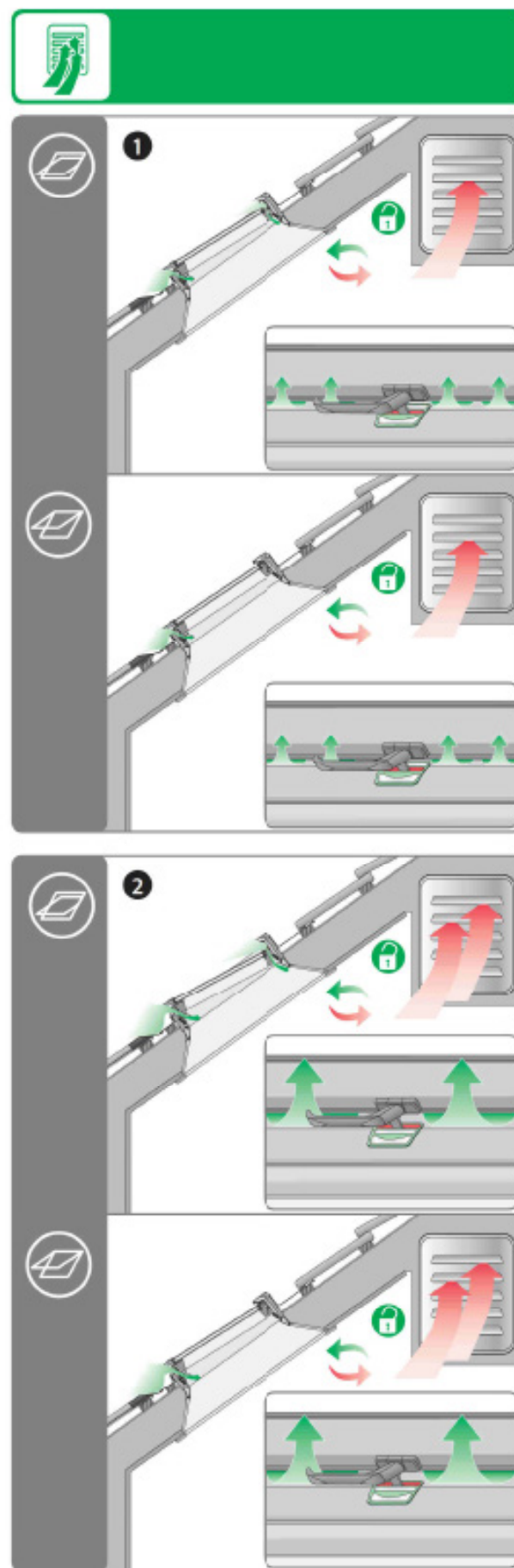
(AT) BEDIENUNGSANLEITUNG	(LV) LIETOŠANAS INSTRUKCIJA
(CH) BEDIENUNGSANLEITUNG	(LT) STOGO LANGO EKSPLOATACIJOS INSTRUKCIJA
(CZ) NÁVOD K POUŽÍVÁNÍ	(NO) BRUKSANVISNING FOR FAKRO TAKVINDU
(DE) BEDIENUNGSANLEITUNG	(NL) GEBRUIKSAANWIZING
(DK) MONTERINGSVEJLEDNING	(PL) INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
(ES) MANUAL DEL USUARIO	(RO) INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE
(FR) MANUEL D'UTILISATION	(RU) ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
(FI) KÄYTTÄJÄN OHJEET	(SE) BRUKSANVISNING FAKRO
(GB) USER MANUAL	(SK) NÁVOD K OBSLUHE
(GR) ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ	(SI) NAVODILA ZA UPORABO
(HU) HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	(UA) ІНСТРУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ
(IT) ISTRUZIONI D'USO	



Brugervejledninger til ovenlysvinduer:

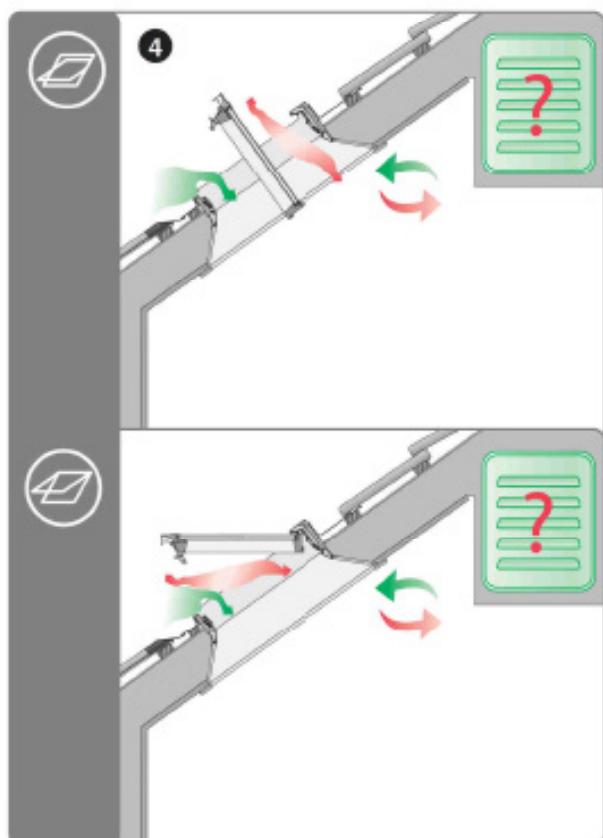
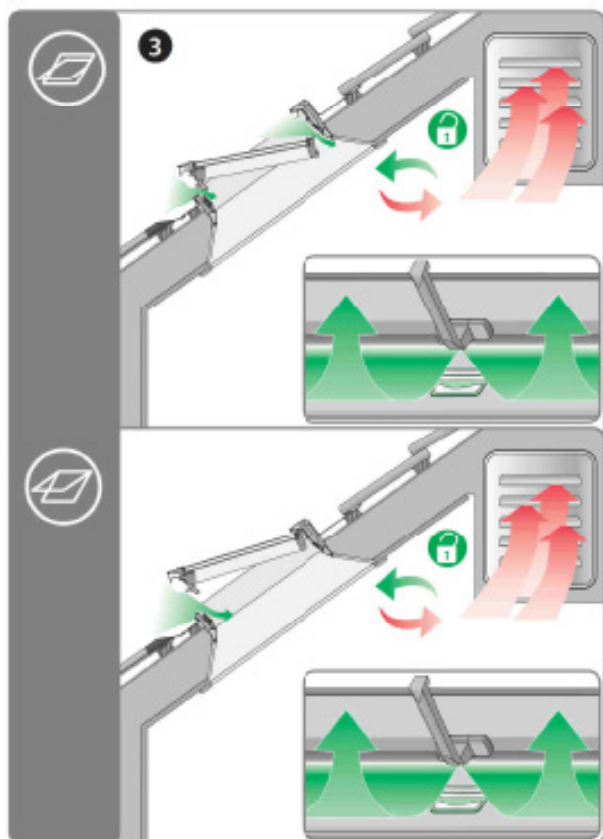


3

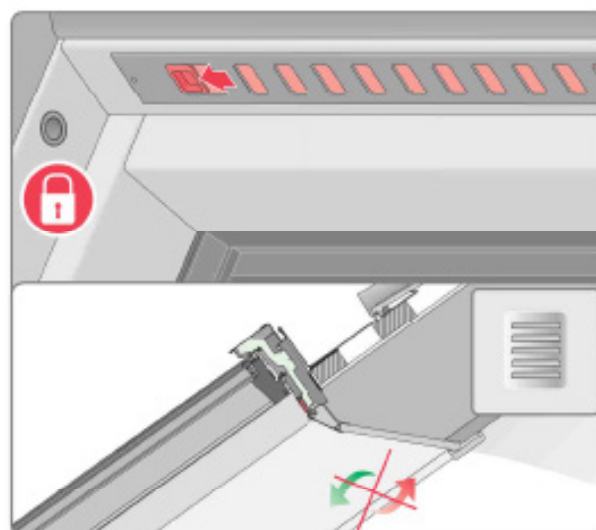
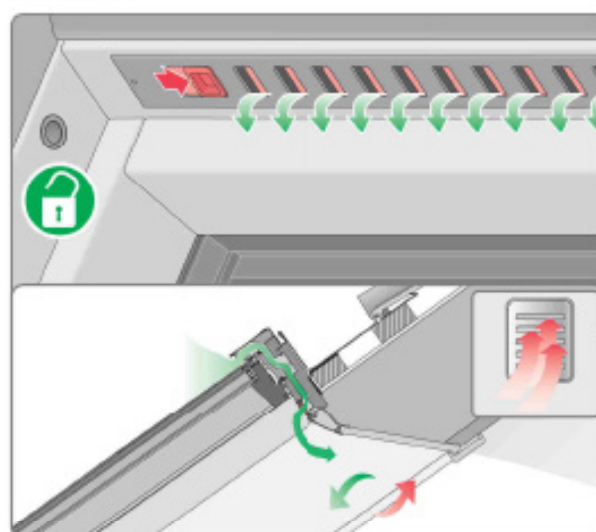
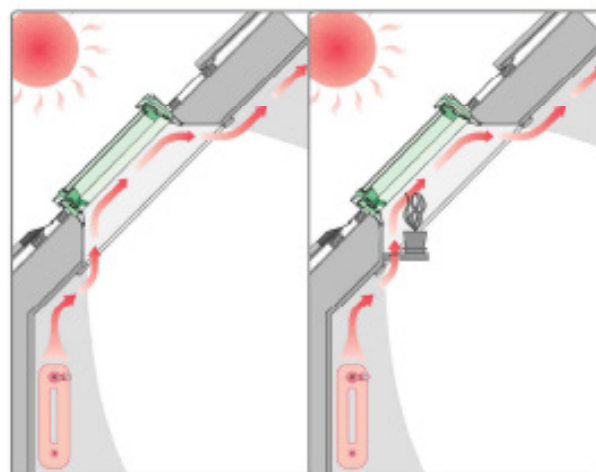


4

Brugervejledninger til ovenlysvinduer:



5



6



13. Brugervejledninger til hvidevarer:

Brugervejledninger til køl, frys, ovn og kogeplade.

Vedlagt som bilag.

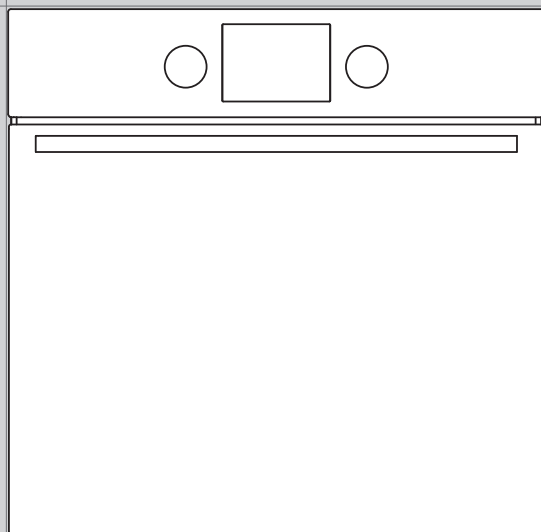


DA

DETALJERET VEJLEDNING

I BRUG AF DEN
ELEKTRISKE
PYROLYSEOVN

gorenje



Vi vil gerne takke for din tillid til os ved købet af dette apparat.

Denne vejledning vil gøre det nemmere at bruge apparatet. Vejledningen gør det muligt for dig at lære apparatet at kende så hurtigt som muligt.

Kontroller, at apparatet ikke er beskadiget ved modtagelsen. Hvis du opdager en transportskade, skal du kontakte salgsstedet eller det lager, som apparatet er afsendt fra. Telefonnummeret findes på fakturaen eller følgesedlen.

Vejledning om installation og tilslutning findes i et separat hæfte.

Vejledningerne kan også findes på vores hjemmeside:

www.gorenje.com / <http://www.gorenje.com> />



Vigtige oplysninger



Tip, note

INDHOLD

4 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER 6 Før tilslutning af apparatet 7 ELEKTRISKE PYROLYSEOVN 11 Tekniske specifikationer 12 Betjeningspanel	INTRODUKTION
14 FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG	KLARGØRING AF APPARATET FØR IBRUGTAGNING
15 TRINVIS VEJLEDNING TIL BRUG AF APPARATET (1-6) 15 Trin 1: TILSLUTNING OG INDSTILLING 16 Trin 2: VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION 18 Trin 3: VALG AF INDSTILLINGER 21 Trin 4: VALG AF YDERLIGERE INDSTILLINGER 23 Trin 5: START AF TILBEREDNINGEN 23 Trin 6: SLUKNING AF OVNEN 24 BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER	TILBEREDNINGSTRIN
39 VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING 40 Almindelig rengøring af ovnen 41 Automatisk rengøring af ovnen - 41 Pyrolyse 43 Udtagning og rengøring af skinner og teleskopskinner 44 Montering af de katalytiske indsatser 45 Afmontering og montering af ovnlågen 48 Afmontering og montering af glaspanelet i ovnlågen 49 Udskiftning af pæren	VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING
50 FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL 51 BORTSKAFFELSE	FEJLAFHJÆLPNING

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER



**LÆS VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, OG GEM DEN TIL
EVENTUEL SENERE BRUG.**

Apparatet må bruges af børn over 8 år og af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring med og viden om produktet, hvis de holdes under opsyn eller har fået vejledning i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre det foregår under opsyn.

ADVARSEL: Apparatets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Pas på ikke at berøre varmeelementerne. Børn yngre end 8 år skal holdes på sikker afstand eller hele tiden være under opsyn.

ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Hold små børn på passende afstand.

Apparatet bliver varmt under brug. Pas på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.

Anvend kun det stegetermometer, der anbefales til ovnen.

ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, så du undgår risikoen for at få stød.

Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas, da glasset kan blive ridset og senere sprænge.

Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet, da det kan forårsage elektrisk stød.

Apparatet er ikke beregnet til at blive styret ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Der skal indbygges en afbryder i det faste ledningsnet i henhold til de gældende regler.

Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af en autoriseret reparatør for at undgå farer.

Apparatet må ikke installeres bag en låge, da det medfører risiko for overophedning.

Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger. Det må ikke bruges til andre formål som eksempelvis rumopvarmning, tørring af kæledyr eller tørring af papir, krydderurter og lignende, da det kan medføre skader eller risiko for brand.

Apparatet må kun sluttes til lysnettet af en autoriseret installatør. Ændringer eller reparationer, som ikke er udført af en fagmand, kan medføre risiko for personskade eller skade på apparatet.

Hvis ledninger fra andre apparater i nærheden kommer i klemme i ovnlågen, kan de blive beskadiget, og det kan medføre kortslutning. Hold derfor altid ledninger til andre apparater på sikker afstand.

Tildæk ikke ovnvæggene med stanniol, og stil ikke noget direkte på ovnens bund. Stanniol vil forhindre luftcirkulationen i ovnen og dermed forhindre tilberedningsprocessen og skade ovnrummets emalje.

Ovnlågen bliver meget varm under brug. Nogle modeller er udstyret med et tredje lag glas i lågen for at reducere overfladetemperaturen på det udvendige glas.

Ovnlågens hængsler kan tage skade, hvis de udsættes for en tung belastning. Stil ikke tunge ting på ovnlågen, når den er åben, og læn dig ikke mod ovnlågen, når du rengør ovnrummet. Træd aldrig op på ovnlågen, når den er åben, og lad ikke børn sætte sig på den.

Produktet må ikke løftes vha. grebet på lågen.

Apparatet kan bruges sikkert både med og uden skinnerne.

Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke tildækkes eller på anden måde blokeres.

Sikker brug af ovnen under pyrolyseprogrammet

Fjern alle tilbehørsdele fra ovnen før pyrolyse: rist, rotisserisæt, bageplader, stegetermometer, wire- og teleskopskinner samt fade, som ikke er en del af ovnens tilbehør.

Spild og aftagelige dele i ovnrummet skal fjernes inden rengøringen.

Under den automatiske rengøringsproces bliver ovnen meget varm, også på ydersiden. Risiko for forbrænding! Hold børn væk fra ovnen!

Før du aktiverer det automatiske pyrolyseprogram, skal du læse anvisningerne i afsnittet Rengøring og vedligehold grundigt, så du kan anvende funktionen korrekt og sikkert!

Anbring ikke noget direkte i bunden af ovnen.

Rester af mad, fedt og stegesky kan antændes under pyrolyseprogrammet.

Risiko for brand! Fjern større madrester og andre urenheder fra ovnen før brug af pyrolysefunktionen.

Prøv ikke at åbne ovnlågen, mens det automatiske pyrolyseprogram er i gang.

Pas på, at der ikke er fremmedlegemer, som forhindrer den automatiske låsning af lågen under pyrolyseprogrammet.

I tilfælde af strømsvigt under pyrolyseprogrammet afbrydes programmet efter to minutter, og ovnlågen forbliver låst. Ovnlågen låses op cirka 30 minutter efter, at

strømforsyningen er genetableret, uanset om apparatet er kølet ned i mellemtiden.

Undgå at berøre apparatets metaldele, mens pyrolyseprogrammet er i gang!

Pyrolyserens sker ved meget høje temperaturer og kan medføre røg fra eventuelle madrester. Vi anbefaler derfor, at du sørger for god udluftning af køkkenet under pyrolyserens. Kæledyr er meget følsomme over for røg fra pyrolyserens. Vi anbefaler, at du holder kæledyr væk fra køkkenet under pyrolyserens, og at du udlufter køkkenet grundigt efter pyrolyserens.

Ovnrummet og tilbehør, som rengøres med pyrolyseprogrammet, kan blive misfarvet og miste sin glans.



Forsigtig - overfladen bliver varm under pyrolyserens.

FØR TILSLUTNING AF APPARATET:

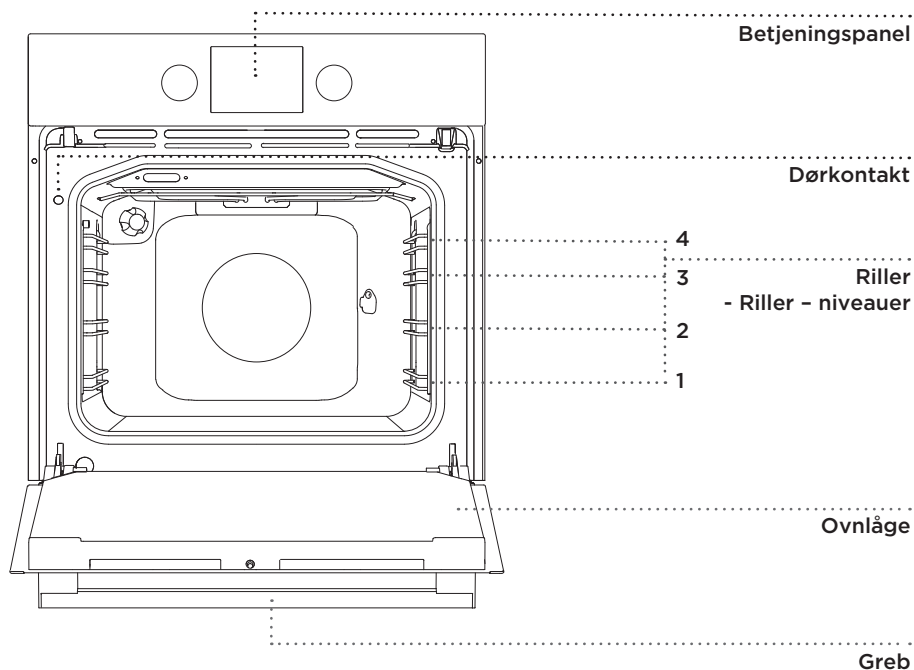


Læs vejledningen omhyggeligt, før du tilslutter apparatet. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien.

ELEKTRISKE PYROLYSEOVN

(BESKRIVELSE AF OVNE OG UdstYRET - AFHÆNGER AF MODELLEN)

Figurene illustrerer én modelvariant af apparatet (indbygningsmodel). Da vejledningen gælder for flere modeller, kan der blive beskrevet funktioner eller udstyr, som ikke findes i netop din model af apparatet.



PUSH-PULL-KNAP

Skub knappen let ind, så den "popper ud", og drej den derefter.

 Drej knappen tilbage til positionen "slukket", og tryk den ind igen. Push-pull-knappen kan kun trykkes ind igen, når kontakten er i positionen "slukket".

TRÅDSKINNER MED RILLER

Rillerne gør det muligt at anbringe maden på 4 forskellige niveauer i ovnen (bemærk, at rillerne tælles nedefra). Tredje og fjerde rille er beregnet til grillstegning.

TELESKOPSKINNER

Teleskopskinnerne kan monteres i anden, tredje eller fjerde rille.

Skinnerne kan trækkes helt eller delvist ud.

OVNLÅGEKONTAKT

Kontakten slår ovnens varmelegemer og blæseren fra, hvis lågen åbnes under tilberedningen. Når lågen lukkes igen, genoptages tilberedningen.

BLÆSER

Apparatet er forsynet med en blæser, som afkøler kabinettet og apparatets betjeningspanel.

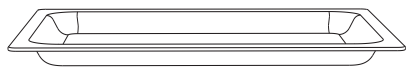
FORLÆNGET BLÆSERDRIFT

Når du slukker for ovnen, fortsætter blæseren med at køre et kort stykke tid for at afkøle ovnen.

OVNENS UDSTYR OG TILBEHØR



Fjern alt udstyr fra ovnen, herunder teleskopskinnerne, før det automatiske pyrolyseprogram køres!



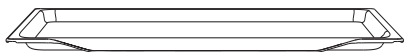
OVNFAST GLASFAD til brug med alle tilberedningsfunktioner. Det kan også bruges som serveringsfad.



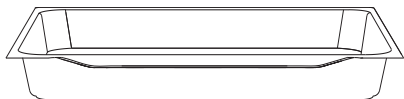
RIST TIL BRUG VED GRILLNING eller til at stille en bageform eller et ovnfast fad på.



Der er en sikkerhedstap på risten. Derfor skal du løfte risten let foran, når du trækker den ud af ovnen.



DEN LAVE BAGEPLADE er beregnet til bagning af kager og muffins.



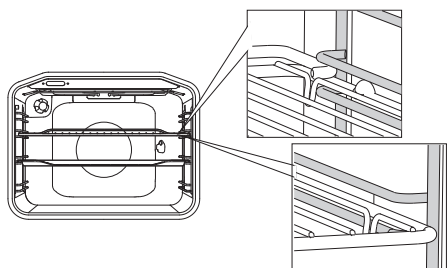
BRADEPANDEN er beregnet til stegning af kød og til bagning af kager med fugtig dej. Den kan også bruges som drypbakke.



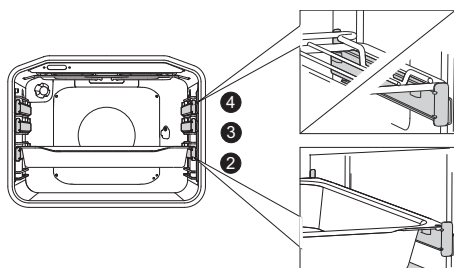
Bradepanden må aldrig anbringes på den første rille, medmindre du griller eller spydsteger kød og udelukkende bruger bradepanden som drypbakke.



Når bageudstyret varmes op, kan deres form ændre sig. Dette påvirker ikke deres funktionalitet, og deres form bliver normal igen, når de er kølet af.



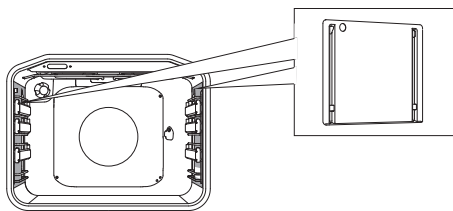
Risten eller bagepladerne skal altid skubbes ind mellem to metalskiner.



Træk først teleskopskinerne ud på en rille, og anbring risten eller bagepladen på dem. Skub dem derefter helt ind.



Luk først ovnlågen, når teleskopskinerne er kørt helt ind i ovnen.



De **KATALYTISKE INDSATSER** forhindrer at fedtstænk sætter sig fast på ovnrummets sider.



Det **ROTERENDE** drejespyd bruges til stegning af kød. Sættet består af en spydholder, et spyd med skruer og et aftageligt håndtag.



Apparatet og nogle af tilbehørsdelene bliver meget varme under tilberedning. Brug grydelapper.

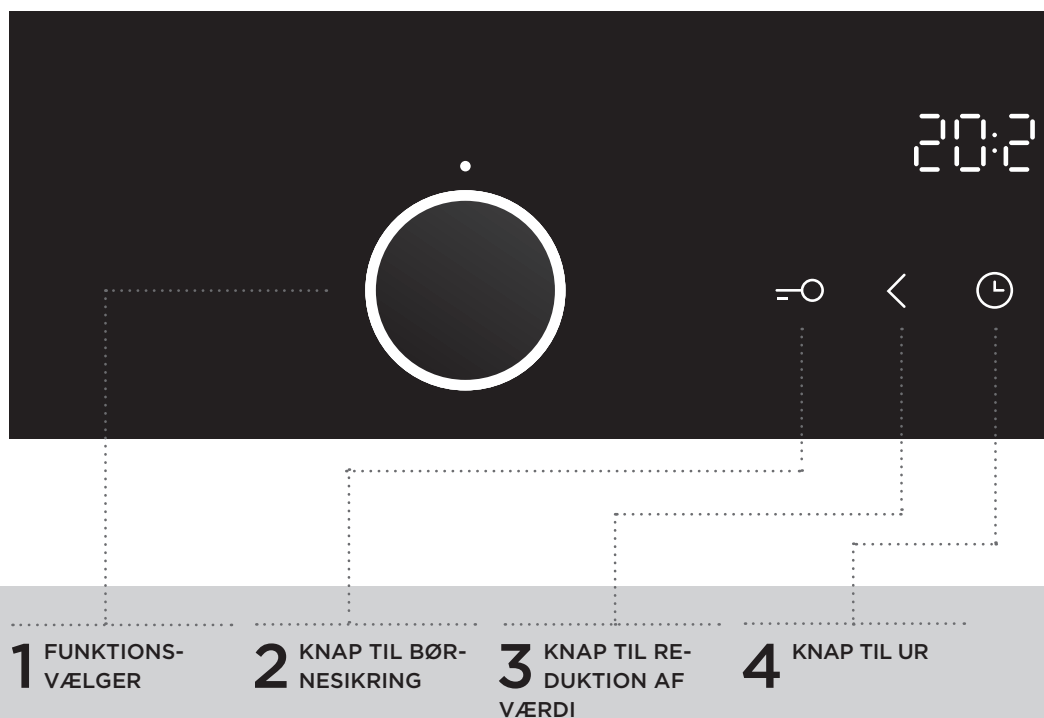
TEKNISKE SPECIFIKATIONER

(AFHÆNGER AF MODELLEN)

XXXXXX	220-240V ~	Pn _{max} : 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXXX			

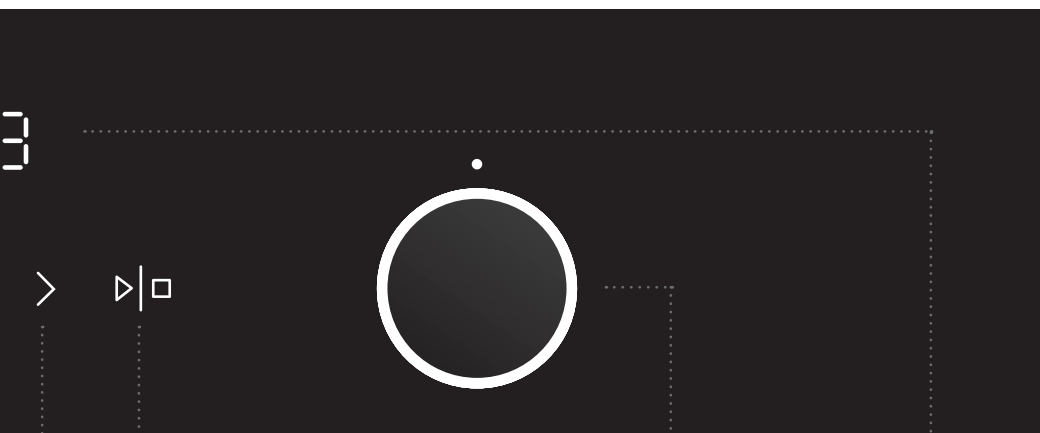
Typeskiltet er placeret på kanten af ovnen og kan ses, når du åbner ovnlågen, og det indeholder grundlæggende oplysninger om apparatet.

BETJENINGSPANEL



BEMÆRK:

Symbolerne til tilberedningsfunktionerne kan være vist på knappen eller på frontpanelet (afhænger af modellen).



5 KNAP TIL AT
ØGE VÆRDI

6 START/STOP-
KNAP TIL AT
STARTE ELLER
SÆTTE ET PRO-
GRAM PÅ PAUSE

7 TEMPERATUR-
VÆLGER

8 TIDSDISPLAY

BEMÆRK:

Knapperne reagerer bedre, hvis du berører dem med en større del af blommen på fingeren. Der lyder et kort signal, når du trykker på en knap.

FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG

Når du pakker ovnen ud, skal du fjerne alle genstande fra den, herunder emballage og transportmateriale.

Rengør alt tilbehør med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke slibende rengøringsmidler.

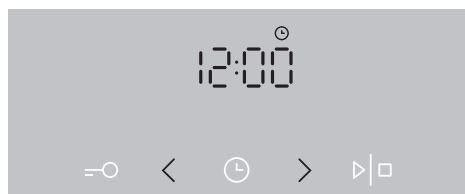
Når ovnen varmes op for første gang, vil den lugte af "ny ovn". Udluft rummet grundigt imens.

TRINVIS VEJLEDNING TIL BRUG AF APPARATET (1-6)

TRIN 1: TILSLUTNING OG INDSTILLING

Når du tilslutter apparatet, eller hvis strømmen til apparatet har været afbrudt i en længere periode, blinker 12:00 på displayet, og symbolet ☀ lyser. Indstil klokkeslættet.

INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET



1 Indstil klokkeslættet med knapperne < eller > og bekræft ved at trykke på knappen ☀.

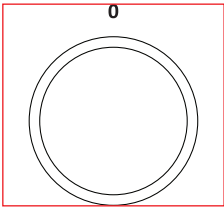
💡 Hvis du holder knappen inde, ændres værdien hurtigere.

ÆNDRING AF KLOKKESLÆTTET

Klokkeslættet kan ændres, når timerfunktionerne ikke er i brug.

Indstil det aktuelle klokkeslæt ved at trykke flere gange på urnappen for at vælge symbolet ☀.

TRIN 2: VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION



Drej knappen til venstre eller højre for at vælge tilberedningsfunktionen (se programtabel, afhænger af modellen).

 Indstillingerne kan også ændres under tilberedningen.

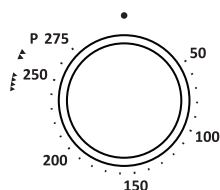
FUNKTION	BESKRIVELSE	ANBEFALET TEMPERATUR °C
TILBEREDNINGSFUNKTIONER		
»sss	HURTIG FORVARMNING Brug denne funktion, hvis du hurtigst muligt vil forvarme ovnen til den ønskede temperatur. Denne funktion er ikke beregnet til tilberedning, kun til at forvarme ovnen med. Når oven er varmet op til den angivne temperatur, er forvarmningen fuldført.	160
==	OVER- OG UNDERVARME Varmelegemerne i bunden og i loftet af ovnen udstråler varmen ensartet i ovnrummet. Bagværk eller kød kan kun tilberedes på én enkelt rille.	200
▼▼	GRILL Kun grillelementet, som er en del af den store grill, tændes. Funktionen er beregnet til grillning af pølser og sandwiches samt til ristning af brød.	230
▼▼▼	STOR GRILL Grillelementet og overvarmen tændes. Varmen udstråler direkte fra grillelementet, der er monteret i ovnrummets loft. Overvarmen tændes også for at øge effekten. Funktionen er beregnet til grillning af pølser og sandwiches samt til ristning af brød.	230
▼▼▼ ✱	GRILL MED BLÆSER Grillelementet og blæseren tændes. Denne kombination bruges til at grille kød og stege større stykker kød eller fjerkræ på en enkelt rille. Den er også velegnet til gratinering eller til brunng af skorper.	170
⊕ —	VARMLUFT OG UNDERVARME Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Denne funktion bruges til bagning af pizza, kager med fugtig dej, frugtkager, surdej og mørdej på flere riller samtidigt.	200
⊕	VARMLUFT Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i bagvæggen på ovnen får den varme luft til at cirkulere omkring stegen eller bagværket. Funktionen bruges til stegning af kød og bagning af bagværk på flere riller samtidigt.	180

FUNKTION	BESKRIVELSE	ANBEFALET TEMPERATUR °C
	UNDERVARME OG BLÆSER Denne funktion bruges til bagning af gærdej og til konservering af frugt og grønt.	180
	TALLERKENOPVARMNING Brug denne funktion, når du ønsker at forvarme service (tallerkener, kopper) før servering, så maden holder sig varm i længere tid efter servering.	60
eco	ECO-TILBEREDNING ¹⁾ Med denne indstilling optimeres energiforbruget under tilberedningen. Indstillingen bruges til stegning af kød og bagning.	160
	OPTØNING Luften cirkulerer, uden at varmelegemerne er tændt. Kun blæseren er tændt. Funktionen er velegnet til langsom optøning af frosne madvarer.	-
P	PYROLYSE Med denne funktion renses ovnen automatisk indvendigt ved så høj en temperatur, at fedtresten og andre urenheder forbrændes til aske.	-

¹⁾ Indstillingen bruges til at bestemme energiklassen iht. standarden EN 60350-1.
Ved denne indstilling vises ovnens aktuelle temperatur ikke, da der bruges en særlig driftsalgoritme samtidigt med, at ovnens restvarme udnyttes.

TRIN 3: VALG AF INDSTILLINGER

JUSTERING AF TILBEREDNINGSTEMPERATUREN



💡 Når du bruger ovnen med den store grill og grillen, skal du sætte temperaturknappen på °C .



Drej knappen for at indstille den ønskede temperatur.

Når du har tændt for apparatet ved at trykke på start/stop-knappen, vises temperaturikonet på displayet.

💡 Tænd apparatet ved at trykke på start/stop-knappen og holde den inde i ca. et sekund.

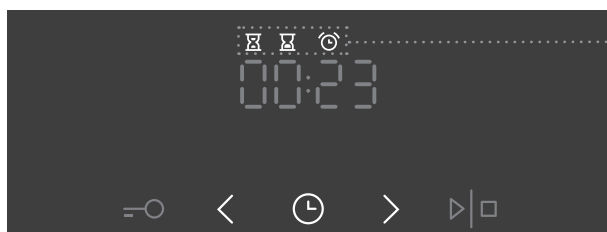
TIMERFUNKTIONER

Vælg først tilberedningsfunktion og temperatur.

Tryk flere gange på timerknappen for at vælge den ønskede timerfunktion.

Ikonet for den valgte timerfunktion tændes, og det justerbare start- og sluttidspunkt for tilberedningen blinker på displayet.

Tryk på start/stop-knappen for at starte tilberedningen. Den forløbne tilberedningstid vises på displayet.



Timerfunktionsvisning



Indstilling af tilberedningstiden

Her kan du indstille, hvor længe ovnen skal være tændt (tilberedningstiden). Indstil den ønskede tilberedningstid. Indstil først minutterne og derefter timerne. Ikonet og tilberedningstiden vises på displayet.



Indstilling af tidsforskuet start

Her kan du indstille tilberedningstiden og sluttidspunktet for tilberedningen. Kontroller forinden, at uret er indstillet korrekt!

Eksempel:

Aktuelt klokkeslæt: kl. 12:00

Tilberedningstid: 2 timer

Sluttidspunkt: 18:00

Indstil først OPERATION DURATION (ovnens tilberedningstid) til 2 timer. Tryk to gange på knappen CLOCK for at vælge END OF OPERATION (sluttidspunktet). På displayet blinker det aktuelle klokkeslæt tillagt tilberedningstiden (14.00).

Indstil, hvornår bagningen skal være afsluttet (18.00).

Tryk på start/stop-knappen for at starte tilberedningen. Symbolet lyser, og timeren afventer, at starttidspunktet nås. Ovnens tændes automatisk kl. 16:00 og slukkes på det indstillede klokkeslæt (kl. 18:00).



Indstilling af minuturet

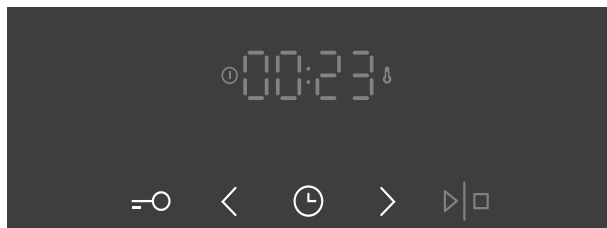
Minuturet kan bruges uafhængigt af ovnens øvrige indstillinger. Den maksimale indstilling er 24 timer. I nedtællingens sidste minut vises den resterende tid i sekunder.



Når tiden er gået, slukkes ovnen automatisk (tilberedningen er færdig). Der lyder et signal, som du kan slukke ved at trykke på en af knapperne. Det akustiske signal slukkes automatisk efter 1 minut.

Du kan annullere timerindstillinger ved at indstille tiden til "0". Du kan også hurtigt annullere alle timerindstillinger ved at trykke på knapperne < og > samtidig og holde dem inde et øjeblik.

TRIN 4: VALG AF YDERLIGERE INDSTILLINGER



Slå ekstrafunktioner til/fra ved at trykke på de relevante knapper eller en kombination af dem.

BØRNESIKRING

Slå børnesikringen til ved at trykke på knappen til børnesikring. **"Loc"** vises på displayet i ca. 5 sekunder. Tryk på knappen igen for at slå børnesikringen fra.

Hvis børnesikringen er slået til, uden at timerfunktionerne er aktive (kun klokkeslættet vises), kan ovnen ikke tændes. Hvis børnesikringen er slået til, mens en timerfunktion er aktiv, fungerer ovnen normalt, men indstillingerne kan ikke ændres.

Når børnesikring er aktiveret, kan funktionerne ændres, men ekstrafunktioner kan ikke ændres. Du kan afslutte tilberedningen ved at sætte vælgeren på "O".

Børnesikringen forbliver aktiv, når ovnen slukkes. Hvis du vil vælge en ny funktion, skal du først slå børnesikringen fra.

OVNLYS

Ovnlyset tændes automatisk, hver gang der vælges en tilberedningsfunktion.

5sek < **LYDSIGNAL**

Signalets lydstyrke kan indstilles, når timerfunktionerne ikke er i brug, og der kun vises det aktuelle klokkeslæt.

Hold knappen < nede i fem sekunder. Først vises **"bri"** på displayet, og derefter vises der to bjælker. Tryk på knapperne < og > for at vælge et af de tre lydstyrkenivauer (en, to eller tre bjælker). Indstillingen gemmes automatisk efter tre sekunder, og klokkeslættet vises igen.

5sek > **ÆNDRING AF DISPLAYETS LYSSTYRKE**

Funktionsvælgeren skal stå på "0".

Hold knappen > nede i fem sekunder. Først vises **"Vol"** på displayet, og derefter vises der to bjælker. Tryk på knapperne < og > for at justere skærmens lysstyrke (en, to eller tre bjælker). Efter 3 sekunder gemmes indstillingen.



SLÅ URVISNING TIL/FRA

Slå urvisning fra ved at holde knapperne Key og Clock inde samtidigt i 5 sekunder. "OFF" vises i nogle få sekunder, og derefter tændes ikonet ☹.

Tryk samtidigt på begge knapper, mens timerfunktionen ikke er aktiv, for at slå urvisningen til igen.

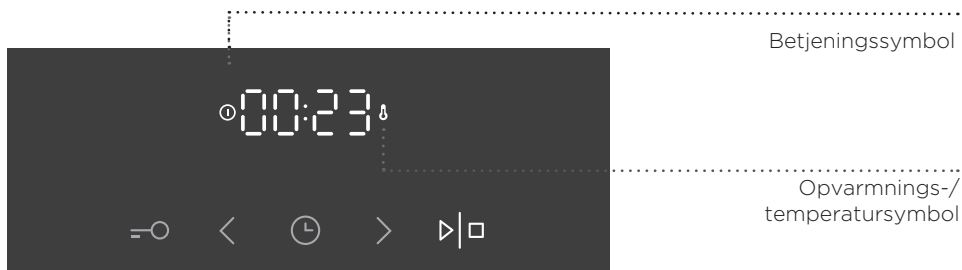


Disse indstillinger gemmes kun i nogle få minutter i tilfælde af strømsvigt, eller hvis apparatet afbrydes fra lysnettet. Alt andet end lydsignalet og børnesikringen gendannes til fabriksindstillingerne.

TRIN 5: START AF TILBEREDNINGEN

Start tilberedningen ved at trykke på knappen Start/Stop og holde den inde. Temperatur- og betjeningssymbolerne lyser.

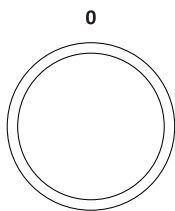
Hvis du ikke har indstillet timeren, vises tilberedningstiden på displayet.



Mens ovnen varmes op, blinker temperatursymbolet. Når ovnen opnår den indstillede temperatur, lyser symbolet, og der lyder et kort bip.

TRIN 6: SLUKNING AF OVNE

Stop tilberedningen ved at trykke på start/stop-knappen. Sæt funktionsvælgeren og temperaturvælgeren på "0".



 Når tilberedningen er afsluttet, annulleres alle timerindstillinger også, bortset fra minuturet. Klokkeslættet vises. Blæseren fortsætter med at køre i et stykke tid.

 Når du er færdig med at bruge ovnen, kan der fortsat være lidt vand tilbage i kondenskanalen (under lågen). Tør vandet væk fra kondenskanalen med en klud.

BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER

Hvis skemaet ikke indeholder den fødevare, du leder efter, skal du gå ud fra en tilsvarende fødevare.

De viste oplysninger gælder ved tilberedning på én rille.

Der angives et interval for anbefalet temperatur. Start med den laveste temperatur og øg den, hvis maden ikke brunes nok.

Tilberedningstider er vejledende og afhænger af de konkrete forhold.

Forvarm kun ovnen, hvis det tydeligt fremgår af opskriften eller af tabellerne i denne vejledning. Det kræver en del energi at varme en tom ovn op. Det kan derfor betale sig at bage flere hold kager eller flere pizzaer efter hinanden, når ovnen alligevel er varmet op.

Brug bageplader og -forme med mørk eller sort emalje eller sliplet-belægning, da disse overfører varmen særdeles godt.

Brug kun bagepapir, som kan tåle høj temperatur.

Ved tilberedning af større kødstykker, grøntsager eller kager dannes der megen damp inde i ovnen, og det kan danne kondens på ovnlågen. Det er helt normalt og har ingen negativ indvirkning på ovnens funktion. Når tilberedningen er færdig, skal du tørre ovnlågens glas af.

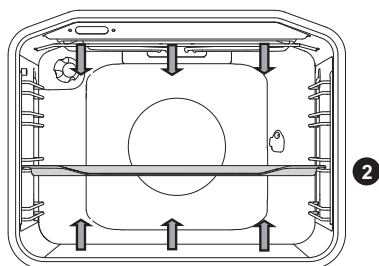
Du kan spare energi ved udnytte restvarmen og slukke ovnen cirka 10 minutter før, end at maden er tilberedt.

For at undgå kondens, må du ikke lade maden køle af i ovnen, mens den er lukket.

Standardtilberedningsniveauer og anbefalet kernetemperatur for forskellige typer kød

Madvare	Kernetemperatur (°C)	Kødets farve ved gennemskæring og kødsaftens farve
OKSEKØD		
Rød (rare)	40-45	rød kødfarve som rå kød, lille mængde kødsaft
Rosa (rosa-rød)	55-60	lys rød, stor mængde lys rød kødsaft
Rosa	65-70	rosa, lille mængde lys rosa kødsaft
Gennemstegt	75-80	jævn grålig brun, lille mængde farveløs kødsaft
KALVEKØD		
Gennemstegt	75-85	rød-brun
SVINEKØD		
Rosa	65-70	lys rosa
Gennemstegt	75-85	gul-brun
LAMMEKØD		
Gennemstegt	79	grå, rosaagtig kødsaft
FÅREKØD		
Rød (rare)	45	rød kødfarve
Rosa-rød	55-60	lys rød
Rosa	65-70	rosa i midten
Gennemstegt	80	grå
GEDEKØD		
Rosa	70	lys rosa, rosa kødsaft
Gennemstegt	82	grå, kun let rosa kødsaft
FJERKRÆ		
Gennemstegt	82	lys grå
FISK		
Gennemstegt	65-70	hvid til gråbrun

OVER- OG UNDERVARME



Varmelegemerne i bunden og loftet af ovnen udstråler varmen ensartet i ovnrummet.

Stegning af kød:

Brug kogegrej af ovnfast glas, stentøj eller støbejern eller emaljeret kogegrej. Kogegrej af rustfrit stål er ikke egnet, da det reflekterer varmen.

Brug kogegrej af ovnfast glas, stentøj eller støbejern eller emaljeret kogegrej. Kogegrej af rustfrit stål er ikke egnet, da det reflekterer varmen.

Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
KØD				
Flæskesteg	1500	2	180-200	90-110
Nakkesteg	1500	2	180-200	100-120
Rullesteg	1500	2	180-200	120-140
Farsbrød	1500	2	200-210	60-70
Oksesteg	1500	2	170-190	120-140
Kalvesteg	1500	2	180-200	90-120
Lammesteg	1500	2	180-200	80-100
Kaninsteg	1500	2	180-200	50-70
Dyrekølle	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Kylling	1500	2	190-210	70-90
FISK				
Braiseret fisk	1000 g/stk.	2	210	50-60

Brug denne funktion til tilberedning af kylling, hvis apparatet ikke har tilberedningsfunktionen .

Brug denne funktion til tilberedning af pizza, hvis apparatet ikke har tilberedningsfunktionen .

Symbolet * betyder, at ovnen skal forvarmes ved hjælp af den valgte tilberedningsfunktion.

Bagning:

Bag kun på én rille, og brug mørke bageforme eller -plader. Lyse bageforme eller -plader reflekterer varme, og derfor brunes bagværket mindre ved brug af disse. Sæt altid bageforme på risten. Hvis du bruger den medfølgende bageplade, skal du ikke bruge risten. Tilberedningstiden forkortes, hvis du forvarmer ovnen.

Madvare	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
BAGVÆRK			
Grøntsagssoufflé	2	190-200	30-35
Dessertsoufflé	2	190-200	30-35
Boller*	2	190-210	20-30
Hvidt brød *	2	180-190	50-60
Boghvedebrød *	2	180-190	50-60
Fuldkornsbrød *	2	180-190	50-60
Rugbrød *	2	180-190	50-60
Speltbrød *	2	180-190	50-60
Valnøddekage	2	170-180	50-60
Sandkage *	2	160-170	25-30
Cheesecake	2	170-180	65-75
Cupcakes	2	170-180	25-30
Små gærdejskager	2	200-210	20-30
Pirogger med kålfyld	2	185-195	25-35
Frugtkage	2	150-160	40-50
Små marengskager	2	80-90	120-130
Horn med syltetøj	2	170-180	30-40

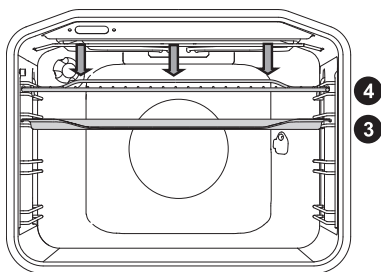
Symbolet * betyder, at ovnen skal forvarmes ved hjælp af den valgte tilberedningsfunktion.

Tips	Brug
Er kagen gennembagt?	• Stik en tandstik af træ ned i kagen oven fra. • Hvis der ikke sidder noget fast på tandstikken, når du trækker den ud igen, er kagen færdigbagt.
Falder kagen sammen?	• Kig på opskriften. • Brug mindre væske næste gang. • Overhold den angivne tid ved brug af håndmikser, blendere og lignende.
Er kagen for lys i bunden?	• Brug en mørk bageform eller -plade. • Anbring bagepladen en rille lavere, og tænd for undervarmen i den sidste del af tilberedningstiden.
Er en kage med fugtigt fyld bagt for lidt?	• Øg temperaturen, og forlæng tilberedningstiden.



Bradepanden må aldrig sættes på den nederste rille.

GRILL OG STOR GRILL



Ved brug af den store grill tændes både overvarmen og grillelementet i ovnrummets loft.

Ved grillstegning tændes både overvarmen og grillelementet i ovnrummets loft.

Maksimal tilladt temperatur: 240 °C.

Forvarm det infrarøde varmelegeme (grill) i fem minutter.

Overvåg hele tiden tilberedningen. Maden kan hurtigt blive brændt på grund af den høje temperatur.

Grillstegning er velegnet, hvis du ønsker fedtfattig tilberedning af pølser, steaks, koteletter, laksesteaks og toasts, så de bliver sprøde.

Hvis du griller direkte på risten, skal du først smøre den med olie for at undgå, at kødet brænder fast til risten. Sæt risten på den fjerde rille. Indsæt drypbakken på første eller anden rille. Hvis du griller på en bageplade, skal du sørge for tilstrækkeligt med væde på pladen til at undgå, at maden brænder eller brænder på. Vend kødet under tilberedningen.

Rengør ovnen, tilbehøret og redskaberne efter grillstegning.

Grillskema - lille grill

Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
KØD				
Oksesteak, rosa-rød	180 g/stk.	3	230	15-20
Nakkefilet	150 g/stk.	3	230	18-22
Koteletter	280 g/stk.	3	230	20-25
Grillpølser	70 g/stk.	3	230	10-15
RISTET BRØD				
Toast	/	4	230	3-6
Brød med pålæg	/	4	230	3-6

Grillskema – stor grill

Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
KØD				
Oksesteak, rød	180 g/stk.	3	230	15-20
Oksesteak, gennemstegt	180 g/stk.	3	230	18-25
Nakkefilet	150 g/stk.	3	230	20-25
Koteletter	280 g/stk.	3	230	20-25
Kalvekød	140 g/stk.	3	230	20-25
Grillpølser	70 g/stk.	3	230	10-15
Dåsebov	150 g/stk.	3	230	10-15
FISK				
Laksesteak/-filet	200 g/stk.	3	230	15-25
RISTET BRØD				
Toast	/	4	230	1-3
Brød med pålæg	/	4	230	2-5

Hvis du griller på en bageplade, skal du sørge for tilstrækkeligt med væde på pladen til at undgå, at maden branker eller brænder på. Vend kødet under tilberedningen.

Inden du griller et stykke fisk, skal du duppe det tørt med et stykke køkkenrulle. Drys med krydderier indvendigt, pensl med olie udvendigt, og anbring fisken på risten. Vend ikke fisken under grilningen.

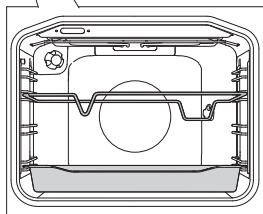
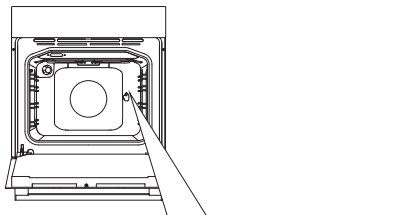


Hold altid ovnlågen lukket, når du bruger grillen.

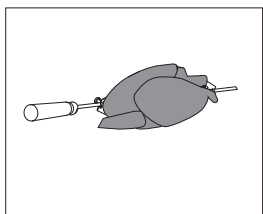
Grillelementet, risten og det øvrige tilbehør bliver meget varme under grillstegning. Brug altid grydelapper og en kødpincet/tang.

Brug af det roterende drejespyd (afhænger af modellen)

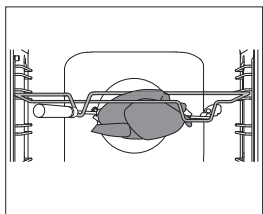
Maksimumtemperatur ved brug af det roterende drejespyd er 240 °C.



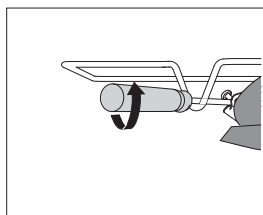
- 1** Indsæt spydholderen i den tredje rille fra bunden, og anbring bradebanden i den nederste rille som drypbakke.



- 2** Sæt kødet fast på spyddet, og stram skrueerne.



- 3** Anbring spyddets håndtag på den forreste spydholder, og sæt den spidse ende af spyddet ind i hullet til højre på ovnens indervæg (åbningen er beskyttet af en roterende plade).



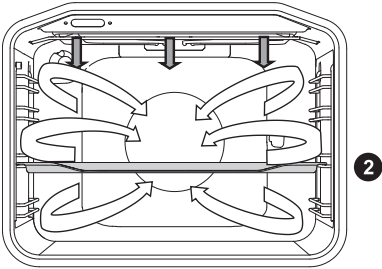
- 4** Afmonter spyddets håndtag, og luk ovnlågen.

Tænd ovnen og vælg den store grillfunktion.



Grillen kører kun, når ovnlågen er lukket.

GRILL MED BLÆSER

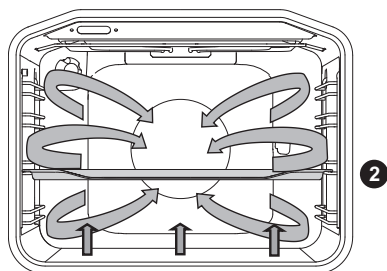


Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Funktionen er velegnet til bagning af pizza, æbletærte og frugtkager.

2 Se beskrivelsen og tippene under Over- og undervarme.

Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
KØD				
And	2000	2	150-170	80-100
Flæskesteg	1500	2	160-170	60-85
Nakkesteg	1500	2	150-160	120-160
Svineskank	1000	2	150-160	120-140
Halv kylling	700	2	190-210	50-60
Kylling	1500	2	190-210	60-90
FISK				
Ørred	200 g/stk	2	170-180	40-50

VARMLUFT OG UNDERVARME



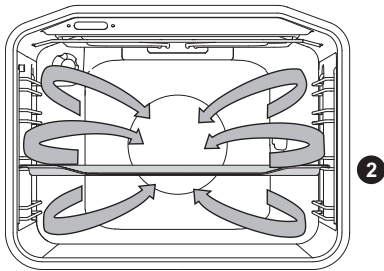
Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Funktionen er velegnet til bagning af pizza, æbletærte og frugtkager.

2 Se beskrivelsen og tippene under Over- og undervarme.

Madvare	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
Cheesecake med mørdejsbund	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, mørdej	2	180-200	35-40
Æbletærte, surdej	2	150-160	35-40
Æblestrudel, filodej	2	170-180	45-65

Symbolet * betyder, at ovnen skal forvarmes ved hjælp af den valgte tilberedningsfunktion.

VARMLUFT



Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i ovns bagvæg får den varme luft til at cirkulere omkring stegen eller bagværket.

Stegning af kød:

Brug kogegrej af ovnfast glas, stentøj eller støbejern eller emaljeret kogegrej. Kogegrej af rustfrit stål er ikke egnet, da det reflekterer varmen.

Sørg for tilstrækkelig væde ved kødet under tilberedningen, så det ikke brænder på. Vend kødet under tilberedningen. Stege bliver mere saftige, hvis du dækker dem til.

Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
KØD				
Flæskesteg med svær	1500	2	170-180	140-160
And	2000	2	160-170	120-150
Gås	4000	2	150-160	180-200
Kalkun	5000	2	150-170	180-220
Kyllingebryst	1000	3	180-200	60-70
Farseret kylling	1500	2	170-180	90-110

Bagning

Det anbefales at forvarme ovnen.

Småkager kan bages på flade bageplader i flere riller samtidig (anden og tredje rille).

Bemærk, at tilberedningstiden kan afhænge af, om der er flere bageplader i ovnen samtidig. Småkagerne på den øverste bageplade kan være færdige før småkagerne på den nederste bageplade.

Sæt altid bageforme på risten. Hvis du bruger den medfølgende bageplade, skal du ikke bruge risten.

Sørg for, at småkagerne har samme tykkelse, så de bages ensartet.

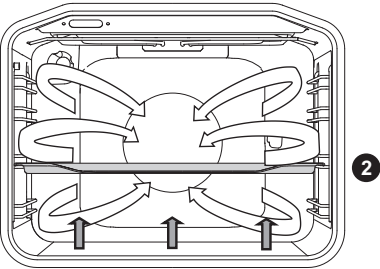
Madvare	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
BAGVÆRK			
Sandkage	2	150-160	25-35
Crumble	2	160-170	25-35
Frugtkage	2	150-160	45-65
Roulade*	2	160-170	15-25
Frugtkage med mørdej	2	160-170	50-70
Æblestrudel	2	170-180	40-60
Småkager med mørdej*	2	150-160	15-25
Småkager, pressede*	2	140-150	15-25
Småkager med surdej	2	170-180	20-35
Småkager med filodej	2	170-180	20-30
FROSNE FØDEVARER			
Strudel med æble og hytteost	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Pommes frites, ovnklare	2	170-180	20-35
Kroketter, ovnbagte	2	170-180	20-35

Symbol * betyder, at ovnen skal forvarmes ved hjælp af den valgte tilberedningsfunktion.



Bradepanden må aldrig sættes på den nederste rille.

UNDERVARME OG BLÆSER



Denne funktion bruges til bagning af gærdej og til konservering af frugt og grønt. Brug den anden rille fra bunden. Brug en flad bageplade, så den varme luft kan cirkulere over maden.

KONSERVERING

Klargør madvarerne og opbevaringsglassene som sædvanligt. Brug almindelige henkogningsglas med gummipakning og patentlåg. Brug ikke glas med skruelåg eller metallåg, og brug ikke beholdere af metal. Sørg for, at beholderne er lige store, at de indeholder det samme, og at de er lukket tæt.

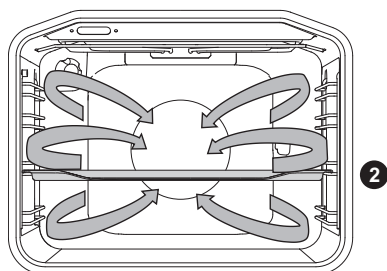
Hæld 1 liter varmt vand (ca. 70 °C) i bradepanden, og stil 6 henkogningsglas a 1 liter i bradepanden. Anbring bradepanden i ovnen på den anden rille.

Hold øje med glassene under tilberedningen. Du skal fortsætte tilberedningen, indtil maden begynder at koge, og der dannes bobler i det første glas.

Madvare	Rille (fra bun- den)	Temperatur (°C)	Simretid (min)	Temperatur og tid, efter simring er startet	Trækketid i ovnen (min)
FRUGT					
Jordbær	2	160-180	30-45	/	20-30
Frugter med sten	2	160-180	30-45	/	20-30
Frugtmos	2	160-180	30-45	/	20-30
GRØNTSAGER					
Syltede agurker	2	160-180	30-45	/	20-30
Bønner, gulerødder	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

ECO-TILBEREDNING

eco



Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i ovnens bagvæg får den varme luft til at cirkulere omkring stegen eller bagværket.

Madvare	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min.)
KØD			
Flæskesteg, 1 kg	2	180	140-160
Flæskesteg, 2 kg	2	180	150-180
Oksesteg, 1 kg	2	190	120-140
FISK			
Hel fisk, 200 g/stk.	2	180	40-50
Fiskefilet, 100 g/stk.	2	190	25-35
BAGVÆRK			
Småkager med sprøjtepose	2	160	20-25
Små cupcakes	2	170	25-35
Roulade	2	170	25-30
Frugtkage med mørdej	2	170	55-65
GRATINEREDE RETTER			
Gratinerede kartofler	2	170	40-50
Lasagne	2	180	40-50
FROSNE FØDEVARER			
Pommes frites, 1 kg	2	200	25-40
Kyllingenuggets, 0,7 kg	2	200	25-35
Fiskepinde, 0,6 kg	2	200	20-30



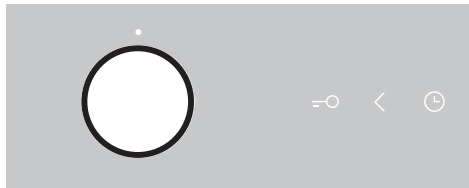
Bradepanden må aldrig sættes på den nederste rille.

OPTØNING



Med denne funktion cirkulerer luften uden tændte varmelegemer.

Du kan også optø brød og kager, kager med creme eller smørcreme, boller og rundstykker samt frosne frugter.



Sæt funktionsvælgeren på optøning.

Tryk på start/stop-knappen for at påbegynde optøningen.

I de fleste tilfælde anbefales det at tage maden ud af emballagen (husk at fjerne metalclips og lignende).

Når halvdelen af optøningstiden er gået, skal stykkerne vendes, blandes eller brækkes fra hinanden, hvis de hænger sammen.

VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING



Afbryd strømforsyningen til apparatet, og lad det køle helt af.

Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden opsyn af voksne.

Aluminiumsflader

Rengør aluminiumsflader med ikke-slibende flydende rengøringsmidler, som er specielt egnet til sådanne overflader.

Sprøjt rengøringsmidlet på en fugtig klud, og tør overfladen af. Tør efter med en opvredet klud. Sprøjt ikke rengøringsmidlet direkte på aluminiumsfladerne.

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe.

Bemærk! Overfladen må ikke komme i kontakt med ovnrens, da det kan forårsage synlig og permanent skade.

Fronter i rustfrit stål

(afhænger af modellen)

Overfladen må kun rengøres med et mildt rengøringsmiddel (sæbespåner) og en blød svamp, som ikke ridser overfladen. Brug ikke skrappe rengøringsmidler eller opløsningsmidler, da de kan beskadige overfladen.

Plastoverflader og lakerede overflader

(afhænger af modellen)

Rengør ikke knapper, greb, mærkater og typeskilte med slibende eller skrappe rengøringsmidler eller rengøringsmidler, der indeholder alkohol.

Fjern omgående eventuelle pletter med en blød klud og lidt vand for at undgå at beskadige overfladen.

Du kan også bruge rengøringsmidler beregnet til de pågældende overflader og materialer i henhold til producentens anvisninger.

Betjeningspanel:

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe.



Overflader med aluminium må ikke komme i kontakt med ovnrens, da det kan forårsage synlig og permanent skade.

ALMINDELIG RENGØRING AF OVNE

Fjern genstridigt snavs i ovnen ved hjælp af almindelige rengøringsmidler som eksempelvis ovnrens. Vask efter med rent vand for at fjerne eventuelle rester.

Rengør ovnen og tilbehøret hver gang du har brugt den, så snavset ikke brænder fast i ovnen. Du fjerner nemmest fedt ved hjælp af varmt sæbevand, mens ovnen stadig er varm.

Brug almindelige rengøringsmidler til ovn for at fjerne genstridigt snavs. Fjern alle rester af rengøringsmidler med rent vand.

Brug aldrig skrappe eller slibende rengøringsmidler, skuresvampe, rustfjerner og lignende.

Rengør tilbehøret (bageplader, bradepande, rist osv.) med varmt vand og opvaskemiddel.

Ovnen, ovnrummet og bagepladerne er belagt med en speciel emalje, som giver en glat og modstandsdygtig overflade. Denne særlige emalje gør rengøring ved almindelige stuetemperatur nemmere.

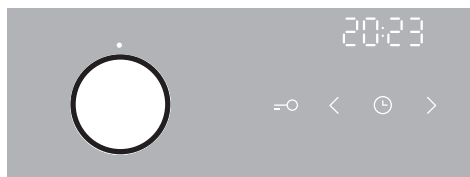
AUTOMATISK RENGØRING AF OVNE - PYROLYSE

Med denne funktion renses ovnens indvendige sider, bagepladen og bradepanden automatisk ved så høj en temperatur, at fedtresten og andre urenheder forbrændes til aske.

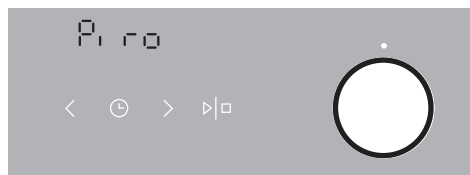
Madrester og fedt kan blive antændt under pyrolyseprocessen. Fjern derfor synligt snavs og madrester fra ovnens indvendige sider, før pyrolyseprogrammet startes.



Fjern alt udstyr fra ovnen, herunder teleskopskinnerne, før det automatiske pyrolyseprogram køres!



1 Drej funktionsvælgeren til positionen "P".



2 Drej temperaturvælgeren helt mod højre til positionen "P". "Pyro" blinker på displayet sammen med varigheden af pyrolyseprogrammet.



3 Efter et stykke tid låses ovnlågen automatisk af hensyn til din sikkerhed. "Loc" vises på displayet i ca. 3 sekunder.

Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under pyrolyseprocessen. Hæng aldrig brandbare genstande som viskestykker og lignende på apparatets frontpanel.



Prøv ikke at åbne ovnlågen, mens pyrolyseprogrammet er i gang. Programmet kan blive afbrudt. Der er risiko for forbrænding!

Apparatet kan udsende ubehagelige lugte under pyrolyserengøringen. Det anbefales derfor at lufte ud i rummet.

Når pyrolyseprogrammet er fuldført, og ovnen er kølet ned, kan du tørre asken i ovnrummet op med en fugtig klud eller en blød svamp. Undlad at skrubbe pakningen.

Ved almindelig brug af ovnen anbefaler vi, at pyrolyseprogrammet køres en gang om måneden.

RENGØRING AF BRADEPANDER OG BAGEPLADER:



Før pyrolytisk rengøring skal du montere de medfølgende skinner (afhængigt af modellen).

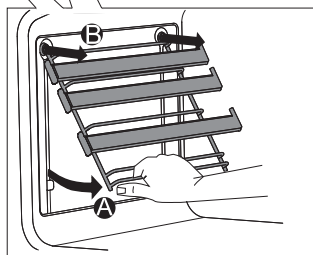
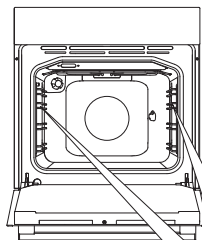
Vask bagepladerne med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel efter brug, og tør dem af med en klud. Anbring dem på 2. eller 3. rille. Anbring ikke bagepladerne eller bradepanden på 1. rille.

💡 Under pyrolyseprogrammet kan pladerne ændre farve og miste noget af deres glans. Det har ingen betydning for deres anvendelse.

💡 Ovnrummet bliver muligvis ikke helt rent, hvis den pyrolytiske rengøring gennemføres med bageplader eller bradepander i ovnen.

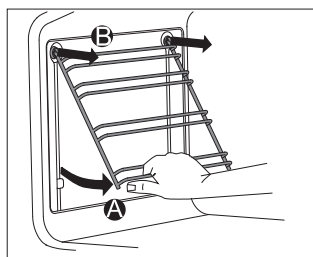
UDTAGNING OG RENGØRING AF SKINNER OG TELESKOPSKINNER

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne med.



A Hold fast i den nederste skinne, og træk skinnerne ind mod midten af ovnrummet.

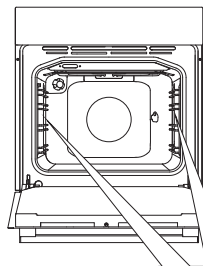
B Tag dem ud af åbningerne øverst.



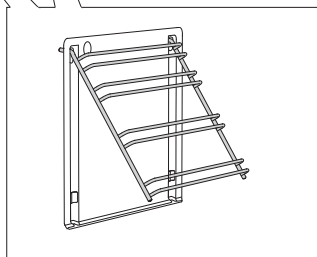
Teleskopskinnerne må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

MONTERING AF DE KATALYTISKE INDSATSER

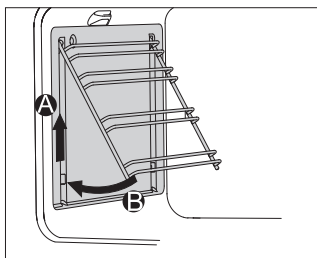
Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne med.



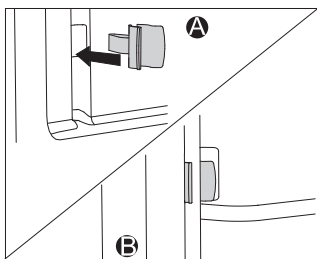
Fjern trådskeerne eller teleskopskeerne.



1 Monter skinnerne på den katalytiske indsats.



2 Hæng indsætterne i hullerne med skinnerne monteret, og træk opad.

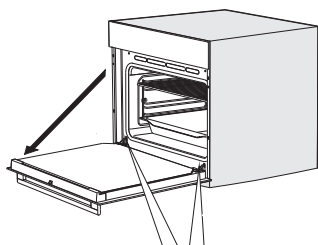


Hvis du monterer fuldt udtrækkelige skinner på de katalytiske indsætter, skal du indsætte den ene ende af den medfølgende snaplås i åbningerne nederst i væggen i ovnrummet og den anden ende af snaplåsen i skinnen. Formålet med snaplåsene er at holde skinnerne bedre på plads.

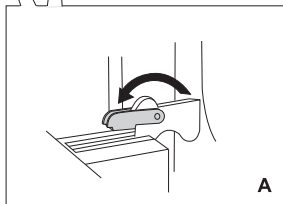


De katalytiske indsætter må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

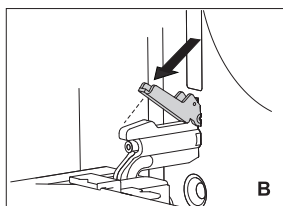
AFMONTERING OG MONTERING AF OVNLÅGEN



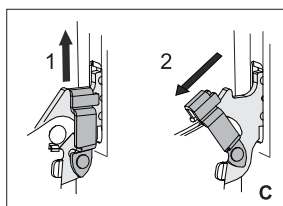
- 1** Åbn ovnlågen helt (så langt ned som muligt).



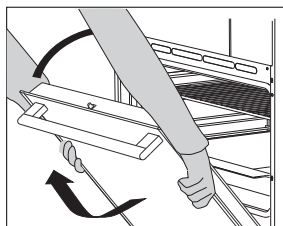
- 2** **A** Drej stoppene hele vejen tilbage (gælder låger med almindelig lukning).



- B** Hvis apparatet er forsynet med GentleClose-systemet, skal du vippe dørhængslerne tilbage til en vinkel på 90° (figur 2).



- C** Hvis apparatet er forsynet med GentleClose-systemet, skal du løfte lidt op i dørhængslerne og trække dem mod dig.

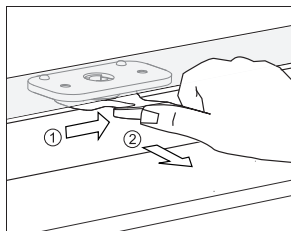


- 3** Luk derefter langsomt lågen, indtil dørhængslerne er ud for åbningerne. Løft lågen lidt op, og træk den ud fra begge hængselåbninger i apparatet. Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere lågen igen. Hvis lågen ikke kan åbnes og lukkes korrekt, skal du kontrollere, at hængselbeslagene sidder korrekt.



Når du monterer lågen igen, skal du sikre dig, at hængselbeslagene sidder korrekt omkring hængslerne for at forhindre, at hovedhængslet pludseligt lukker i, da det er forbundet med en kraftig fjeder. Hvis hovedhængslet pludseligt aktiveres, kan det medføre risiko for personskade.

OVNLÅS (afhænger af modellen)



Åbn låsen ved at presse den let til højre med tommelfingeren, mens du trækker lågen ud.



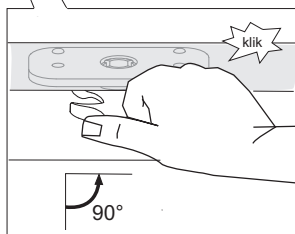
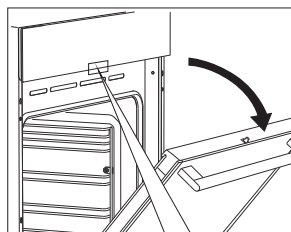
Når ovnlågen lukkes, vender låsen automatisk tilbage til den oprindelige position.

SLÅ OVNLÅSEN TIL OG FRA

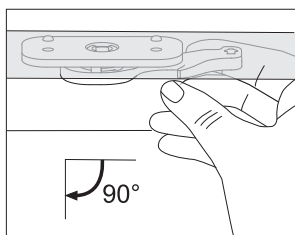


Ovnen skal være kølet helt ned.

Åbn ovnlågen helt.



Skub ovnlåsen 90 grader til højre med tommelfingeren, til du mærker et klik. Ovnlåsen er nu slået fra.



Du kan slå ovnlåsen til igen ved at åbne ovnlågen og trække i ovnlåsen med din højre pegefinger.

LÅGER MED SOFT-LUKNING (afhænger af modellen)

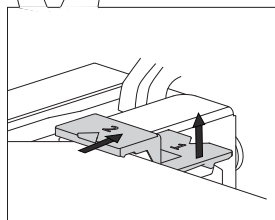
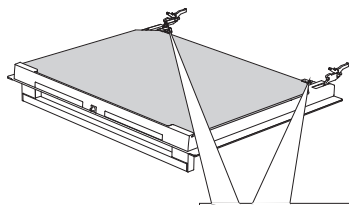
Ovnlågen er forsynet med et system, som fra en vinkel på 75 grader dæmper lukningskraften. Det får lågen til at lukke nemt, stille og blødt. Et blidt skub på lågen (frem til 15 grader i forhold til lukket position) er nok til, at lågen lukker automatisk og blødt.



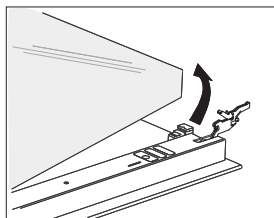
Hvis lågen skubbes hårdere i end nødvendigt, reduceres effekten af systemet, eller systemet sættes ud af funktion af hensyn til sikkerheden.

AFMONTERING OG MONTERING AF GLASPANELET I OVNLÅGEN

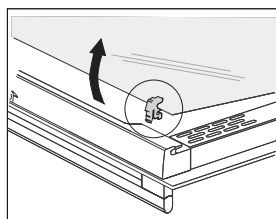
Ovnlågens glastrude kan rengøres indvendigt, men den skal først afmonteres. Tag ovnlågen af (se afsnittet Afmontering og montering af ovnlågen).



- 1** Løft beslagene på venstre og højre side af lågen lidt (til mærket "1" på beslaget), og træk dem væk fra glasset (til mærket "2" på beslaget).



- 2** Hold ved glastrudens nederste kant. Løft den lidt, så den ikke længere sidder fast i beslagene, og løft den af.



- 3** Den tredje glastrude (kun visse modeller) kan også løftes op og afmonteres. Afmonter også gummipakningerne på glastruden.

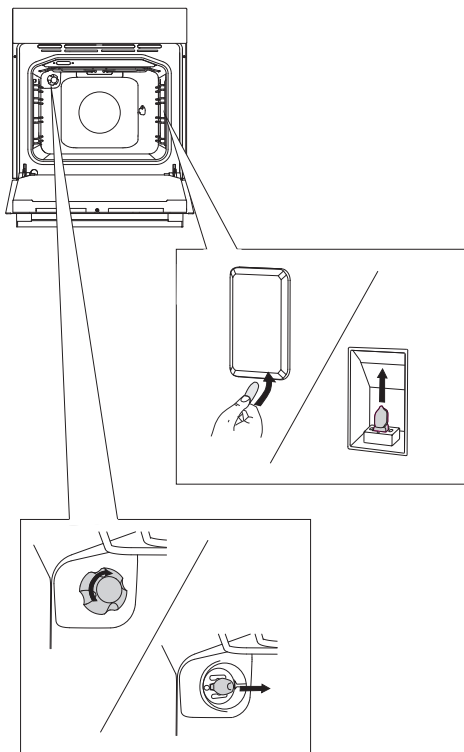


Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere glastruden igen. Markeringerne (halvcirkler) på lågen og glastruden skal passe sammen.

UDSKIFTNING AF PÆREN

Pæren er en forbrugsvare og er ikke omfattet af garantien. Tag bagepladerne, risten og skinnerne ud af ovnen, før du udskifter pæren.

(Halogenpære: G9, 230 V, 25 W, almindelig pære E14 25W 230V)



Brug en skruetrækker med lige kærvtil at vippe lampeglasset ud og tage det af. Udskift pæren.

⚡ Pas på ikke at beskadige emaljen.

Tag lampeglasset af, og skru pæren af.

⚡ Brug handsker for at undgå at brænde dig.

FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL

Problem/fejl	Årsag
Knapperne og/eller displayet reagerer ikke.	Afbryd apparatet fra lysnettet et par minutter (fjern sikringen, eller slå relæet fra), tilslut det igen, og tænd for det.
Relæet i din bolig slår tit fra.	Kontakt en servicetekniker.
Ovnlyset virker ikke.	Skift pære. Se afsnittet Rengøring og vedligehold.
Bagværk er ikke bagt nok.	Har du valgt den korrekte temperatur og tilberedningsfunktion? Er ovnlågen lukket?
Der vises en fejlkode (E1, E2, E3 osv.).	Der er fejl ved det elektroniske modul. Afbryd strømforsyningen til apparatet i nogle få minutter. Tilslut derefter apparatet igen, og indstil klokkeslættet. Hvis fejlkoden fortsat vises, skal du kontakte en reparatør.

Hvis problemet fortsat findes, efter at du har gennemgået skemaet, skal du kontakte en autoriseret installatør. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien. I sådanne tilfælde skal brugeren selv betale for reparationen.



Før reparationen påbegyndes skal du sikre dig, at apparatet er afbrudt fra lysnettet ved enten at fjerne sikringen eller ved at trække stikket ud af stikkontakten.

BORTSKAFFELSE



Emballagen er miljøvenlig og kan genbruges, deponeres eller destrueres uden at beskadige naturen. Emballagematerialerne er mærket i overensstemmelse hermed.

Dette symbol, som findes på produktet eller emballagen, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation, som er godkendt til håndtering af elektrisk og elektronisk udstyr.

Ved at bortskaffe produktet korrekt er du med til at forebygge negative effekter på miljøet og menneskers sundhed. Du kan få flere oplysninger om bortskaffelse og genvinding af produktet ved at kontakte din kommune, genbrugsstation eller forretningen, hvor du har købt produktet.

Vi tager forbehold for fejl i brugsanvisningen, og vi forbeholder os ret til at foretage ændringer.

EVP_MULTI_IL_PIROLIZA



da (09-19)

DK

**DETALJERET
BETJENINGS-
VEJLEDNING TIL
GLASKERAMISK
INDUKTIONS-
KOGEPLEDE**

gorenje

Vi vil gerne takke dig for,
at du har vist os tillid ved at købe
vores produkt.

Denne detaljerede
betjeningsvejledning gør det
nemmere at bruge apparatet.
Vejledningen gør det muligt for dig
at lære apparatet at kende så hurtigt
som muligt.

Kontroller, at apparatet ikke er
beskadiget ved modtagelsen. Hvis
du opdager en transportskade, skal
du kontakte salgsstedet eller det
lager, som apparatet er afsendt fra.
Telefonnummeret findes på fakturaen
eller følgesedlen.

Du kan også finde vejledningen på
vores hjemmeside:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Vigtige oplysninger



Tip, bemærkning

INDHOLD

4 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER	INTRODUKTION
7 INDBYGGET GLASKERAMISK INDUKTIONSKOGEPLADE	
8 Tekniske specifikationer (afhænger af modellen)	
9 FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG	KLARGØRING AF APPARATET FØR IBRUGTAGNING
10 INDUKTIONSKOGEPLADE	BRUG AF KOGEPLADEN
10 Glaskeramisk kogeplade 11 Energispareråd 11 Registrering af kogevej 12 Driftsprincip for induktionskogezone 13 Induktionskogevej	
14 BRUG AF KOGEPLADEN	
14 Betjeningspanel (afhænger af modellen) 15 Sådan tændes kogepladen 15 Sådan tændes kogezone 16 Automatisk hurtigopvarmning 17 Sammenkoblet kogezone (afhænger af modellen) 19 Power-zone med power boost-funktion 20 Børnesikring 21 Optøning/genopvarmning 22 Timerfunktioner 23 Midlertidig afbrydelse af tilberedningen med funktionen stop & go 23 Overophedningsbeskyttelse 24 Hukommelsesfunktion 25 Slukning af kogezone 25 Restvarmeindikator 26 Slukning af hele kogepladen 26 Automatisk slukning 26 Maksimal tilberedningstid 27 Brugerindstillinger	
29 VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING
31 FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL	FEJLAFHJÆLPNING
33 MONTERING AF EN GLASKERAMISK KOGEPLADE	DIVERSE
43 TILSLUTNING AF KOGEPLADEN TIL LYSNETTET	
45 BORTSKAFFELSE	

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER



LÆS VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, OG GEM DEN TIL EVENTUEL SENERE BRUG

Apparatet må bruges af børn over 8 år og af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring med og viden om produktet, hvis de holdes under opsyn eller har fået vejledning i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre det foregår under opsyn.

ADVARSEL: Apparatets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Pas på ikke at berøre varmeelementerne. Børn yngre end 8 år skal holdes på sikker afstand eller hele tiden være under opsyn.

ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Hold små børn på passende afstand.

ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, så du undgår risikoen for at få stød.

Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet, da det kan forårsage elektrisk stød.

Apparatet er ikke beregnet til at blive styret ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Der skal indbygges en afbryder i det faste ledningsnet i henhold til de gældende regler.

Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af en autoriseret reparatør for at undgå farer (gælder kun apparater, som er forsynet med ledning).

ADVARSEL: Hvis overfladen revner, skal apparatet slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød.

Eventuelt spild skal tørres af låget før åbning. Kogepladens overflade skal køle helt af, før du lukker låget.

Du må ikke stirre på kogepladens dele, da de er forsynet med halogenenheder.

ADVARSEL: Tilberedning med olie eller fedtstof uden opsyn kan være farligt og medføre brand. Forsøg ALDRIG at slukke ild med vand, men sluk for apparatet, og tildæk ilden med et låg eller et brandtæppe.

ADVARSEL: Risiko for brand: Opbevar ikke noget på kogepladen.

Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.

FORSIGTIG: Tilberedningen skal ske under opsyn. En kort tilberedning skal overvåges under hele tilberedningen.

ADVARSEL: Tilberedning med olie eller fedtstof uden opsyn kan være farligt og medføre brand.

ADVARSEL: Brug kun kogepladedæksler, som er designet af producenten eller angivet som velegnede i brugsanvisningen til apparatet. Brug af forkerte dæksler medfører risiko for ulykker.

Læg ikke metalgenstande som f.eks. knive, gafler, skeer eller grydelåg på kogepladen, da de kan blive meget varme.

Sluk altid for kogepladen efter brug. Forvent ikke, at kogegrejsdetektoren slukker for kogepladen.

Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger. Det må ikke bruges til andre formål som eksempelvis rumopvarmning, tørring af kæledyr eller tørring af papir, krydderurter og lignende, da det kan medføre skader eller risiko for brand.

Apparatet må kun sluttes til lysnettet af en autoriseret installatør. Ændringer eller reparationer, som ikke er udført af en fagmand, kan medføre risiko for personskade eller skade på apparatet.

Hvis der ser ud til at være nuanceforskelle i farverne på forskellige apparater eller enheder inden for den samme designlinje, kan det skyldes faktorer som betragtningsvinkel, baggrundens farve eller materialer eller rummets belysning.

Hvis der er en stikkontakt nær kogepladen, og et apparat er sluttet til denne stikkontakt, må dette apparats ledninger ikke komme i berøring med de varme kogezone.

Hvis **ledningen** bliver beskadiget, skal den udskiftes af en autoriseret installatør for at undgå fare.

Hvis den glaskeramiske kogeplade bruges til opbevaring, kan den blive ridset eller beskadiget. Opvarm aldrig mad i alufolie eller plastbeholdere på kogepladen. Folien eller beholderne kan smelte og forårsage brand eller skade på kogepladen.

Opbevar ikke temperaturfølsomme genstande som f.eks. rengøringsmidler, aerosoler osv. under apparatet.

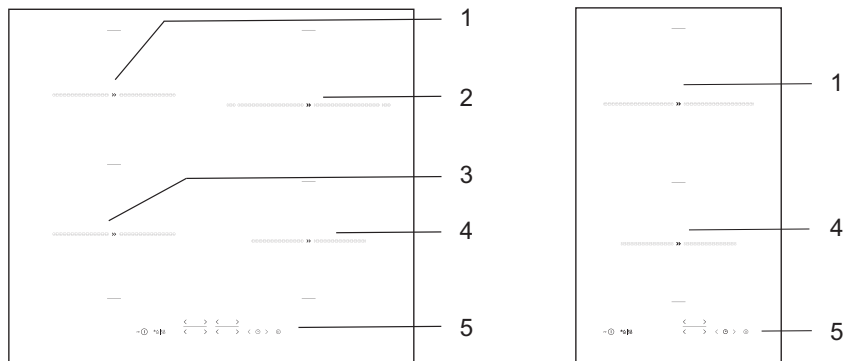


Læs vejledningen omhyggeligt, før du tilslutter apparatet. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien.

INDBYGGET GLASKERAMISK INDUKTIONSKOGEPLADE

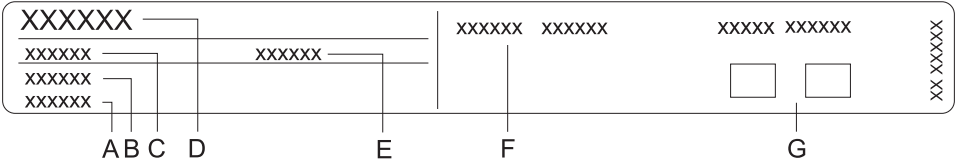
(BESKRIVELSE AF UDSTYR OG FUNKTIONER - AFHÆNGIGT AF MODELLEN)

Da vejledningen gælder for flere modeller, indeholder den muligvis beskrivelser af funktioner eller udstyr, som ikke findes på netop din model af apparatet.



TEKNISKE SPECIFIKATIONER

(AFHÆNGER AF MODELLEN)



- A Serienummer
- B Kode/id
- C Type
- D Mærke
- E Model
- F Tekniske data
- G Symboler for overholdelse af standarder

Typeskiltet med modelspecifikke oplysninger er placeret under bunden af kogepladen.

Oplysninger om apparatets type og model findes i garantibeviset.

FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG

Hvis dit komfur har en glaskeramisk overflade, skal du rengøre den med en fugtig klud tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler, som f.eks. pletfjernere, ståluld eller skuresvampe, da overfladen i så fald kan tage skade.

Når apparatet tages i brug, har det en karakteristisk "ny" lugt. Denne lugt aftager gradvist.

INDUKTIONSKOGEPLADE

GLASKERAMISK KOGEPLADE

- Kogepladen er ikke følsom over for temperaturændringer.
- Den kan også modstå for stød og slag.
- Hvis den glaskeramiske kogeplade bruges til opbevaring, kan den blive ridset eller beskadiget.
- Brug ikke den glaskeramiske kogeplade, hvis den er revnet eller beskadiget. Overfladen kan blive beskadiget, hvis der tabes en skarp genstand ned på den. Skaden kan være synlig med det samme eller først blive synlig et stykke tid efter uheldet. Hvis der er synlige revner, skal strømforsyningen til apparatet omgående afbrydes.
- Sørg for, at kogepladen og bunden af kogegrejet er ren og tør. Det tillader en bedre varmeledning og forhindrer beskadigelse af kogepladen. Stil ikke tomt kogegrej på kogezoneerne.
- Kogezonen kan beskadiges, hvis du sætter en tom gryde på den. Før du stiller en gryde på kogezonen, skal du tørre bunden af gryden af, så den er tør, hvilket sikrer varmeledningen.

TILBEREDNINGSEFFEKT

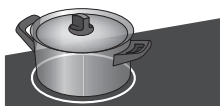
Tilberedningseffekten kan indstilles til 10 forskellige trin. Tabellen viser eksempler på brug ved de forskellige trin.

Trin	Formål
0	Slukket, brug af restvarme
1 - 2	Varmholdning, simring med små mængder mad (laveste indstilling)
3	Langsom tilberedning (når maden er brunet/kogt op)
4 - 5	Langsom tilberedning af store mængder mad, pandestegning af større stykker kød
6	Stegning og bruning
7 - 8	Stegning
9	Tilberedning af store mængder mad, stegning
P	Power boost-funktion til hurtig opstart af tilberedningen. Også velegnet til store mængder mad.

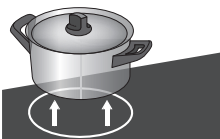
ENERGISPARERÅD

- Når du køber kogegrej, hvor diameteren er angivet, er bunden typisk smallere end toppen eller låget.
- Mad med lang tilberedningstid bør tilberedes i en trykkoger. Sørg for, at der altid er tilstrækkelig væske i trykkogeren. Hvis du stiller tomt kogegrej på kogepladen, kan det bliver overophedet og tage skade, ligesom det kan beskadige kogepladen.
- Læg låg på kogegrejet, når det er muligt. Brug kogegrej med en størrelse, som passer til den mængde mad, du vil tilberede. Det kræver mere energi at tilberede maden i en stor gryde, som kun er delvist fyldt.

REGISTRERING AF KOGEGREJ

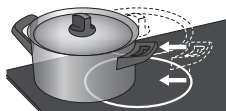


- Der er ikke noget energitab, hvis der ikke er kogegrej på kogezone, eller hvis kogegrejets bund har en diameter, som er mindre end kogezone's diameter.



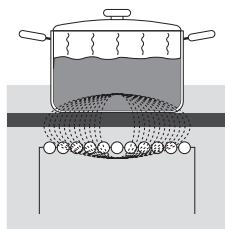
- Hvis kogegrejet er meget mindre end kogezone, er det dog ikke sikkert, at det kan registreres af kogezone. Når kogezone er aktiveret, vises symbolet  på displayet, og den valgte effektindstilling blinker på displayet.

Hvis der stilles kogegrej på induktionskogezone inden for det næste minut, registrerer kogepladen kogegrejet og tænder på den indstillede tilberedningseffekt. Når kogegrejet fjernes fra kogezone, afbrydes strømmen til kogezone.



- Kogepladen bruger kun den energi, der er nødvendig i forhold til kogegrejets faktiske størrelse, også når kogegrejets diameter er mindre end kogezone's diameter.

DRIFTSPRINCIP FOR INDUKTIONSKOGEZONER



- Kogepladen er udstyret med højeffektive induktionskogezone. Varmen dannes direkte i kogeøjets bund, hvor der er størst behov for den. Dermed undgås energitab gennem den glaskeramiske overflade. Energiforbruget er markant lavere end ved konventionelle kogezone med strålevarme.
- Den glaskeramiske kogezone opvarmes ikke direkte, men kun indirekte med varmen, som reflekteres fra kogeøjets bund. Når kogezone slukkes, kaldes denne varme for "restvarmen".
- På induktionskogezone sker opvarmningen ved hjælp af en induktionsspole, som er monteret under den glaskeramiske overflade. Når der stilles kogeøj med magnetisk metalbund på spolen, induceres en strøm i grydens bund, som derved varmes op.

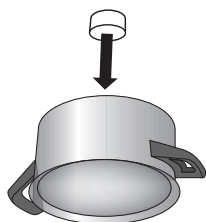


Sukker og stærkt sødede fødevarer, der spildes på kogepladen, skal øjeblikkeligt tørres af, og sukkerrester fjernes med en skraber, selv om kogezone stadig er varm. Det forebygger eventuelle skader på den glaskeramiske overflade.

Brug ikke rengøringsmidler eller lignende til at rengøre en varm glaskeramisk kogeplade, da det kan forårsage skade på overfladen.

INDUKTIONSKOGEGREJ

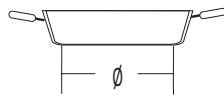
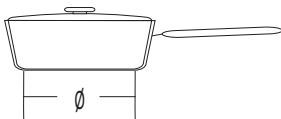
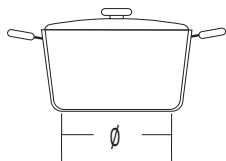
EGNET KOGEGREJ TIL INDUKTIONSKOGEPLADER



- Induktion fungerer kun, hvis du bruger egnet kogegrej.
 - Sørg for at stille kogegrejet midt på kogezone.
 - Eget kogegrej: Kogegrej af stål eller støbejern eller emaljeret kogegrej.
 - Uegnet kogegrej: Glaskogegrej samt kogegrej udført i legeringer med kobber- eller aluminiumbund.
 - Magnettest: Brug en lille magnet til at undersøge, om kogegrejets bund er magnetisk. Hvis magneten sidder fast på kogegrejets bund, er det egnet til brug på en induktionskogeplade.
- Hvis du bruger en trykkoger, skal du holde den under opsyn, indtil det ønskede tryk er nået.
Start med at indstille kogezone på maksimal tilberedningseffekt, og skru derefter ned for tilberedningseffekten på det rigtige tidspunkt. Følg de anvisninger, der fulgte med trykkogeren.
- Sørg for, at der er tilstrækkelig væske i trykkogeren eller andet kogegrej. Brug af tomt kogegrej på kogezone kan resultere i overophedning og beskadige både kogegrejet og kogezone.
 - Nogle typer kogegrejer har ikke en bund, som er 100 % magnetisk. I dette tilfælde er det kun den magnetiske del, som opvarmes, mens resten af bunden forbliver kold.
 - Følg producentens anvisninger, når du bruger særligt kogegrej.
 - Du opnår det bedste tilberedningsresultat, hvis kogegrejets magnetiske del har samme størrelse som kogezone. Hvis kogezone ikke registrerer kogegrejet, kan du prøve at anbringe det på en anden kogezone med en mindre diameter.

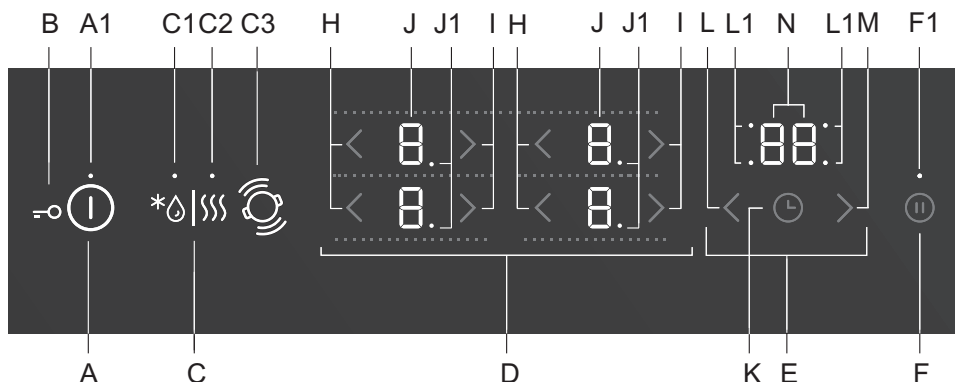
Kogezone	Minimumsdiameter
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm (octa)	Ø 110 mm
Bridge (octa)	Ø 230 mm

Kogegrejet skal have en flad bund.



BRUG AF KOGEPLADEN

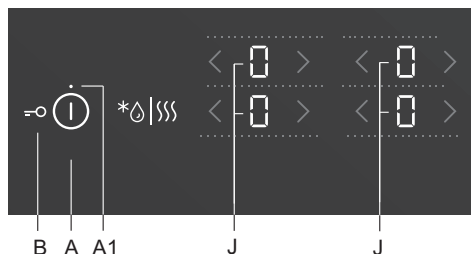
BETJENINGSPANEL (afhænger af modellen)



Sensorknapper til indstilling af kogepladen:

- A Tænd/sluk-knap til kogepladen
- A1 Indikator for børnesikring til/fra
- B Låseknap/børnesikring
- C Knap til optøning/genopvarmning
- C1 Indikator for optøning
- C2 Indikator for genopvarmning
- C3 Positionsregistrering sammen med automatisk sammenkobling af kogezoner
- D Betjeningsknapper for kogezoner
- E Timerfunktioner
- F Stop/go-funktion og hukommelsesfunktion
- F1 Indikator for stop/go-funktion og hukommelsesfunktion
- H Reducer effekttrin (-)
- I Øg effekttrin (+)
- J Displayenheder med effekttrin
- J1 Decimalpunkt, som angiver et halvt effekttrin for kogezone
- K Programtimer til/fra
- L Indstilling af programtimer (-)
- L1 Indikator for aktiv programtimer for de respektive kogezoner
- M Indstilling af programtimer (+)
- N Visning af ti

SÅDAN TÆNDES KOGEPLADEN

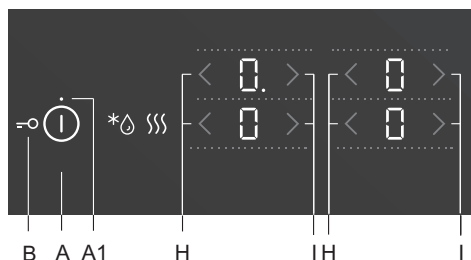


Anbring kogegejret på kogepladen. Tryk på tænd/sluk-knappen (A) for at tænde for kogepladen. "0" vises på displayenhederne for alle kogezone. Der lyder et kort alarmsignal, og indikatoren over knappen (A1) lyser.

 Hvis du ikke tænder for en kogezone inden for 10 sekunder, slukker kogepladen.

SÅDAN TÆNDES KOGEZONERNE

Du kan vælge imellem 9 eller 17 forskellige effektttrin. Hvis der er 17 effektttrin, angiver prikken på displayet et halvt trin ("8." betyder f.eks. 8,5, afhænger af modellen).



Når kogepladen er tændt, skal du tænde for den ønskede kogezone inden for 10 sekunder. Brug knapperne (H) og (I) til at vælge det ønskede effektttrin for den valgte kogezone. Hvis du først trykker på knappen (I), indstilles effektttrinnet til "9". Hvis du først trykker på knappen (H), indstilles effektttrinnet til "4".

Ændring af indstillinger for kogezone

Effektttrinnet kan til enhver tid ændres ved at trykke på knapperne (H) eller (I).

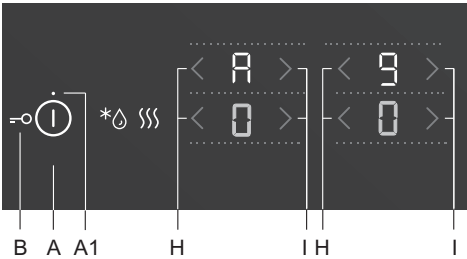
Hold knappen (H) eller (I) nede for hurtigere at ændre effektttrinnet.

AUTOMATISK HURTIGOPVARMNING

Alle kogezoneer er forsynet med en særlig funktion, som giver maksimal tilberedningseffekt ved starten af tilberedningen uanset kogezoneens indstillede effektttrin. Automatisk hurtigopvarmning øger effektttrinnet midlertidigt for at varme bunden af kogegejet hurtigt op (9). Efter kort tid ændres effektttrinnet til det indstillede niveau (1 til 8).

Automatisk hurtigopvarmning er velegnet til retter, som først skal varmes hurtigt op og derefter tilberedes i længere tid.

Automatisk hurtigopvarmning er ikke beregnet til stegning, sautering eller braisering eller til retter, som jævnligt skal omrøres eller vendes, eller til retter, som skal tilberedes i længere tid i trykkoger.



Kogepladen er tændt, og der er placeret velegnet kogegejet på en af kogezoneerne. Kogezoneen skal være slukket. "0" skal vises på displayet. Tryk på knappen (I), og hold den inde i ca. 3 sekunder, til du hører et kort bip.

"A" og "9" blinker skiftevis på displayet. Reducer effektttrinnet til det effektttrin, du vil tilberede med, når automatisk hurtigopvarmning er afsluttet. "A" og det valgte effektttrin vises skiftevis på displayet. Når tiden for automatisk hurtigopvarmning er udløbet, skifter kogezoneen automatisk til det indstillede effektttrin, som vises konstant.

SKEMA FOR AUTOMATISK HURTIGOPVARMNING

Effektttrin	1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.
Varighed af automatisk hurtigopvarmning (sec)	40	60	70	100	120	150	180	220	260	300	430	400	120	150	195	200

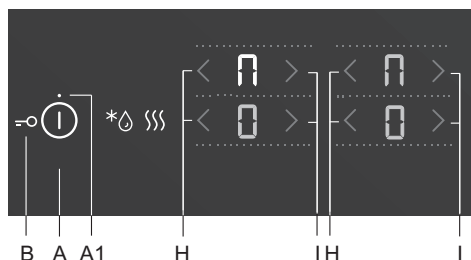
DEAKTIVERING AF AUTOMATISK HURTIGOPVARMNING

Hvis effektttrinnet reduceres, mens automatisk hurtigopvarmning er aktiveret, deaktiveres automatisk hurtigopvarmning for den pågældende kogezone.

Automatisk hurtigopvarmning deaktiveres også, hvis du slukker for den valgte kogezone ved at trykke samtidigt på knapperne (H) og (I).

SAMMENKOBLET KOGEZONE (afhænger af modellen)

- På nogle modeller er det muligt at sammenkoble to kogezone, så de fungerer som én stor kogezone. Dermed kan man eksempelvis tilberede mad i en stor oval gryde. Gryden skal være så stor, at den dækker centrum på begge kogezone.
- Maksimal grydestørrelse: 40 x 25 cm For at opnå en jævn fordeling af varmen anbefaler vi, at du bruger kogegrej med en kraftig bund. Under tilberedningen bliver kogegrejet varmt. Pas på, at du ikke brænder dig.
- Kogegrejet må ikke stå, så det dækker betjeningspanelet.



Aktivering af den sammenkoblede kogezone

- Tænd for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-knappen (A).
- Tryk samtidigt på de to sensorknapper, og hold dem inde i 3 sekunder (H). Symbolet  vises på displayet for at angive, at de to kogezone er blevet koblet sammen.
- Indstil effekttrinnet for de sammenkoblede kogezone.
- Hvis du efterfølgende vil ændre effekttrinnet for den sammenkoblede kogezone, skal du trykke på knappen (H) eller (I) for den forreste kogezone. Bemærk: Power boost-funktionen P er ikke tilgængelig for sammenkoblede kogezone. Det maksimale effekttrin er 9.

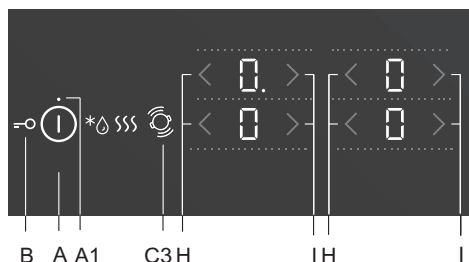
Deaktivering af den sammenkoblede kogezone

- Reducer effekttrinnet for den sammenkoblede zone til 0. Brokoblingssymbolet  slukkes, og kogezone stopper med at varme.
- Begge kogezone kan nu bruges uafhængigt af hinanden.



POSITIONSREGISTRERING SAMMEN MED AUTOMATISK

SAMMENKOBLING AF KOGEZONER (Kun nogle modeller)



Registrering af kogegrej aktiveres automatisk 10 sekunder efter, at apparatet tændes. Hvis der er kogegrej på kogepladen, vil kogepladen automatisk registrere kogegrejets position og om nødvendigt sammenkoble kogezoner afhængigt af kogegrejets størrelse. To kogezoner over for hinanden kan sammenkobles til én stor kogezone.

Symbolet  vises på displayet for at angive, at de to kogezoner er blevet koblet sammen.

- Indstil effektttrinnet for de brokoblede kogezoner.
- Hvis du efterfølgende vil ændre effektttrinnet for den sammenkoblede kogezone, skal du trykke på knappen (H) eller (I) for den forreste kogezone.

Bemærk! Power boost-funktionen P er ikke tilgængelig for sammenkoblede kogezoner. Det maksimale effektttrin er 9.

Automatisk registrering af kogegrej kan aktiveres inden for 10 sekunder ved at trykke på knappen til kogegrejsregistrering (C3). Automatisk registrering af kogegrej og automatisk sammenkobling af kogezoner kan kun fungere på kogezoner, som endnu ikke er tændt. Sammenkoblingen af kogezoner kan slås fra ved at indstille effektttrinnet til 0.

Hvis der ikke er kogegrej på kogepladen:

- Tænd for kogepladen. Alle kogezoner er indstillet til 0.
- Anbring kogegrejet på en af kogezonerne. »0« blinker på displayet for den kogezone, som du har anbragt kogegrejet på. Kogezonens effektttrin kan justeres med knapperne (H) og (I) for kogezonen. Funktionen sammenkobler automatisk kogezonerne afhængigt af kogegrejets størrelse.
- Du kan fortsætte med det næste kogegrej ved at følge ovenstående trin.

Hvis der allerede er kogegrej på kogepladen:

- Tænd for kogepladen.
- »0« blinker på displayet for den kogezone, som kogegrejet står på. Kogezonens effektttrin kan justeres med knapperne (H) og (I) for kogezonen.
- Hvis der er flere gryder eller pander på kogezonen, vil kogepladen automatisk registrere dem alle, og »0« blinker på displayene for de kogezoner, der står kogegrej på.

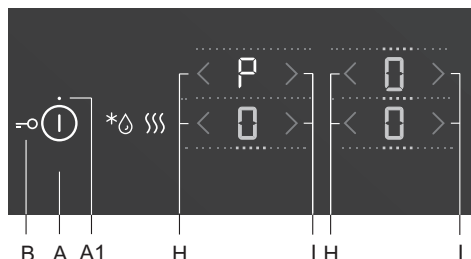
Kogezonens effektttrin kan justeres med knapperne (H) og (I) for den respektive kogezone, og herefter fortsættes med den næste kogezone.

Automatisk registrering af kogegrej inden for de første 10 sekunder kan slås helt fra med parameteren Au under brugerindstillinger. Se kapitlet "Systemindstillinger".

Funktionen kan bruges, hvis kogegrejet allerede er på kogepladen, eller hvis kogepladen er tom.

POWER-ZONE MED POWER BOOST-FUNKTION

På visse modeller er det muligt at aktivere en power boost-funktion på alle kogezone, som er angivet med "P" eller "»". Power boost kan ikke aktiveres for alle kogezone samtidigt. Funktionen muliggør hurtigere opvarmning af både kogegejet og maden. Funktionen anvendes til midlertidig tilberedning ved maksimal effekt i op til 5 minutter. Herefter reduceres effektttrinnet automatisk til effektttrin 9. Funktionen kan aktiveres igen, hvis systemet ikke er overophedet.



- Kogepladen er tændt, og der er placeret velegnet kogegejet på en af kogezoneerne.

Aktivering af power boost-funktionen

- Vælg den ønskede kogezone.
- Indstil effektttrinnet til 9, og tryk derefter på knappen (I). Symbolet »P« vises på displayet. Funktionen er aktiveret.

Deaktivering af power boost-funktionen

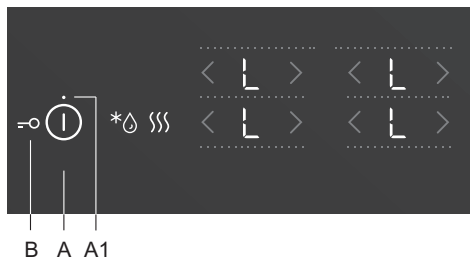
- Tryk på knappen (H). Power boost-funktionen deaktiveres, og effektttrinnet indstilles til effektttrin 9.
- Effekten kan reduceres til det ønskede niveau ved at trykke på knappen (H).



Når power boost-funktionen (P) er aktiveret, trækker den megen energi. Derfor kan kogezone bagved eller foran ikke samtidigt indstilles til maksimumeffekt, men vil være begrænset til effektttrin 9, mens power boost-funktionen er aktiveret.

BØRNESIKRING

Børnesikringen kan nemt aktiveres, så kogepladen ikke kan tændes ved et uheld.



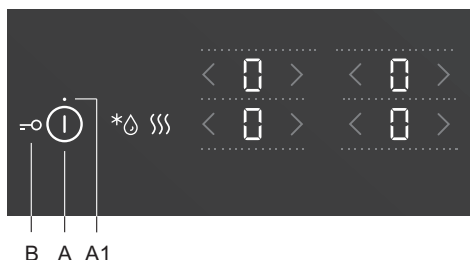
Låsning af kogepladens betjeningspanel

Kogepladen skal være slukket.

Hold tænd/sluk-knappen inde i 3 sekunder.

"L" vises i på kogezonernes display.

Kogepladen er nu låst. Kogepladen skifter automatisk til standbytilstand efter 5 sekunder.



Oplåsning af kogepladens betjeningspanel

Kogepladen låses op på samme måde, som den låses. Kogepladen skal være slukket.

Hold tænd/sluk-knappen inde i 3 sekunder.

"L" på displayene for effekttrin skifter til "O".

Kogepladen er herefter låst op og klar til brug.



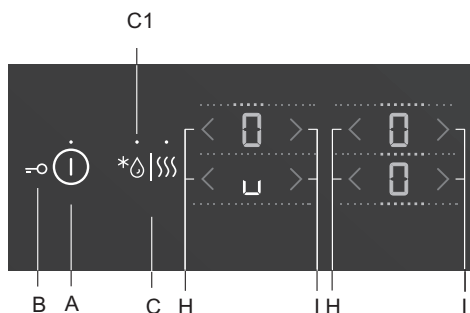
Hvis børnesikringen slås til under brugerindstillingerne (Se kapitlet "Systemindstillinger"), låses kogepladen altid automatisk, når den slukkes.



Slå låsefunktionen til inden rengøring for at forhindre, at kogepladen tændes utilsigtet.

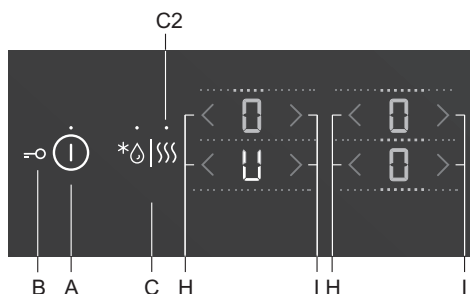
OPTØNING/GENOPVARMNING

Tryk på knappen (C) for at aktivere optønings-/genopvarmningsfunktionen. Optøning sker ved en konstant temperatur på 42 °C. Ved genopvarmning fastholdes en konstant temperatur for maden på 70 °C.



Sådan aktiveres optøningsfunktionen

Tryk på knappen (A) for at tænde for kogepladen. Anbring kogegrej med en passende størrelse på kogezone. Tryk en enkelt gang på knappen (C). Indikatoren (C1) begynder at lyse. Tryk på knappen (H) eller (I) for den valgte kogezone. Symbolet "u" vises på displayet.



Aktivering af genopvarmningsfunktionen

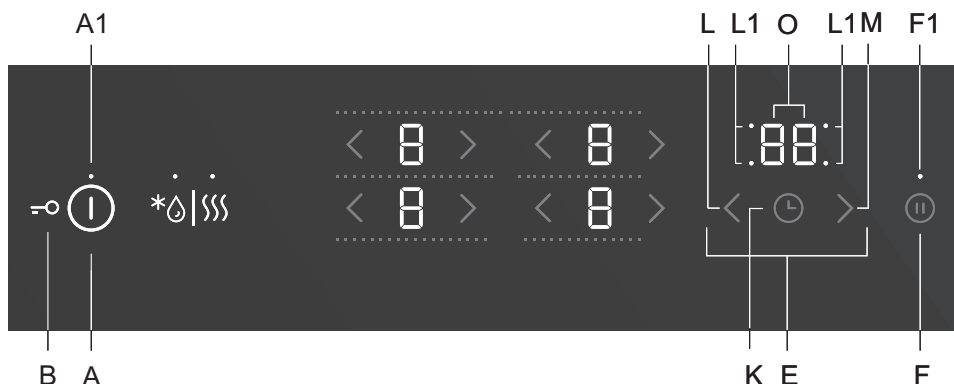
Tryk på knappen (A) for at tænde for kogepladen. Anbring kogegrej med en passende størrelse på kogezone. Tryk to gange på knappen (C). Indikatoren (C2) begynder at lyse. Tryk på knappen (H) eller (I) for den valgte kogezone. Symbolet "U" vises på displayet.

Deaktivering af optønings-/genopvarmningsfunktionen

- Tryk på knappen (H) eller (I) for den valgte kogezone.
- Kogezonen slukkes, og »O« vises på displayet.

TIMERFUNKTIONER

Tilberedningstiden kan indstilles fra 1 til 99 minutter. Denne funktion gør det muligt at benytte to forskellige metoder:



A MINUTUR

Tryk på knappen for timer/minutur (K) for at aktivere timeren. "00" vises på displayet (O).

Tryk på knapperne (L) eller (M) for at indstille nedtællingstiden fra 1 til 99 minutter.

- Når tiden er gået, lyder alarmen. Kogezonen slukkes ikke.
- Sluk for alarmen ved at trykke på en af knapperne, eller vent, til den slukker automatisk efter kort tid.
- Minuturet forbliver aktivt, selv om kogepladen slukkes ved at trykke på knappen (A).
- Under nedtællingens sidste minut vises den resterende tid i sekunder.

B SLUKNING AF DEN VALGTE KOGEZONE MED TIMER

Denne funktion gør det muligt at indstille tilberedningstiden for en valgt kogezone, hvor du allerede har indstillet effekttrinnet. Når den indstillede tid er gået, slukkes kogezone automatisk.

Tryk på knappen for timer/minutur (K) for at aktivere timeren. "00" vises på displayet (O). Tryk på knappen (K) igen. Decimalpunktet (L1) for den relevante kogezone begynder at blinke.

- Tryk på knapperne (L) eller (M) for at indstille nedtællingstiden fra 1 til 99 minutter.
- Nedtællingen begynder, når du har indstillet den ønskede værdi. Decimalpunktet (L1), der indikerer, hvilken kogezone timerfunktionen er indstillet for, bliver ved med at blinke.
- Når tiden er gået, lyder alarmen, og kogezone slukkes. "00" blinker på displayet. Sluk for alarmen ved at trykke på en af knapperne, eller vent, til den slukker automatisk efter kort tid.

Tilberedningstiden kan indstilles individuelt for hver kogezone. Hvis flere timerfunktioner er aktiveret, vises de resterende tider for de respektive kogezone skiftevis i nogle få sekunder ad gangen. En blinkende indikator angiver den relevante kogezone.

Ændring af tilberedningstiden

- Den resterende tilberedningstid kan ændres når som helst under madlavningen.
- Tryk på knappen til timeren (K) for at få vist timerindstillingen for den ønskede kogezone. Indikatoren (LI) for den pågældende kogezone blinker.
- Tryk på knappen (L) eller (M) for at indstille den nye tilberedningstid.

Visning af den resterende tilberedningstid

Hvis du har sat flere timere i gang, kan den resterende tilberedningstid vises ved at trykke på knappen (K).

Nulstilling af timer

- Vælg den ønskede timer ved at trykke på knappen (K) (se afsnittet Ændring af tilberedningstiden). Den indstillede tid vises, og indikatoren for den relevante kogezone lyser.
- Indstil værdien til »00« ved at trykke på knappen (M), eller tryk på knapperne (L) og (M) samtidigt for at nulstille værdien til »00«.

MIDLERTIDIG AFBRYDELSE AF TILBEREDNINGEN MED FUNKTIONEN STOP & GO

Funktionen STOP & GO giver dig mulighed for at afbryde tilberedningen midlertidigt, uden at alle dine tilberedningsindstillinger slettes.

Tryk på knappen STOP & GO (F) for at afbryde tilberedningen midlertidigt. Indikatoren for STOP & GO (FI) tændes over knappen. Værdierne på displayene begynder at blinke. Alle indstillinger fastfrys, og kogezonevarmerne slukkes ikke op (varmelegemerne slukkes).

Alle knapper undtagen knapperne Tænd/sluk og STOP & GO er inaktive.

Tryk på knappen STOP & GO igen for at deaktivere STOP & GO-funktionen. Indikatoren (FI) slukkes.

Hvis du ikke afbryder Stop & Go-funktionen inden for 10 minutter, slukker kogepladen automatisk.

OVEROPHEDNINGSBESKYTTELSE

- Kogepladen har en blæser, som afkøler kogepladens elektroniske komponenter under tilberedningen. Blæseren kan fortsætte med at køre i nogen tid, når tilberedningen er afsluttet.
- Induktionskogepladen har også en overophedningsbeskyttelse, som beskytter de elektroniske komponenter mod skade. Sikkerhedsmekanismen fungerer på flere måder. Hvis kogezonens temperatur stiger markant, reduceres tilberedningseffekten automatisk. Hvis dette ikke er tilstrækkeligt, reduceres tilberedningseffekten yderligere, eller kogezonevarmeren slukkes helt. I dette tilfælde vises »F2« på displayet. Kogepladen kan bruges igen, når den er kølet af.

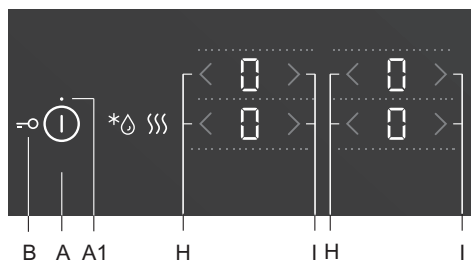
HUKOMMELSESFUNKTION

Med hukommelsesfunktionen kan du genkalde de seneste indstillinger inden for 5 sekunder efter, du har slukket for kogepladen. Dette er praktisk, hvis du utilsigtet kommer til at trykke på tænd/sluk-knappen, så kogepladen slukkes, eller hvis den slukkes automatisk på grund af spildt væske.

Når kogepladen slukkes, har du 5 sekunder til at tænde for den igen på tænd/sluk-knappen, og derefter har du yderligere 5 sekunder til at trykke på knappen STOP & GO (F) for at genkalde dine indstillinger. I løbet af disse 5 sekunder blinker indikatoren over knappen til genkald af indstillingerne.

Kogepladen genkalder alle de indstillinger, der var aktive, da der blev slukket for den.

SLUKNING AF KOGEZONER



Du kan slukke for en kogezone ved at indstille dens effekttrin til "0" med knappen (H).

Du kan slukke for en kogezone ved at trykke på knapperne (H) og (I) samtidigt. Der lyder et kort bip, og "0" vises på displayet.

Hvis effekttrinnet er indstillet til "0", slukkes kogepladen automatisk efter 10 sekunder.

RESTVARMEINDIKATOR

Den glaskeramiske kogeplade er også udstyret med et restvarmedisplay, "H". Den glaskeramiske kogezone opvarmes ikke direkte, men kun indirekte med varmen, som reflekteres fra kogegejet. Så længe symbolet "H" lyser, efter kogepladen er slukket, er der restvarme i kogezone. Du kan bruge denne restvarme til at holde maden varm eller til at optø frossen mad. Når symbolet "H" slukkes, kan kogezone stadig være varm. Vær derfor forsigtig, så du ikke brænder dig!

MAKSIMAL TILBEREDNINGSTID

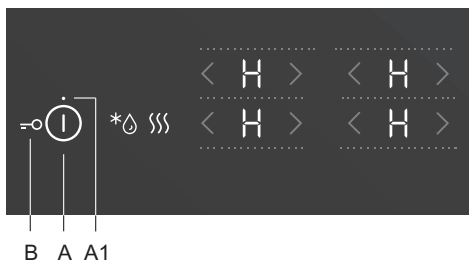
Af hensyn til sikkerheden er der en grænse for den maksimale tilberedningstid, der kan indstilles for hver enkelt kogezone. Den maksimale tilberedningstid afhænger af det senest anvendte effekttrin.

Hvis effekttrinnet er uforandret, slukkes kogezone automatisk, når den maksimale varighed for tilberedningen er nået.

Effekttrin	U	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Maksimal driftstid (i timer)	2	8	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1,5

* Efter 5 minutter reduceres effekttrinnet automatisk til 9. Efter 1,5 timer slukkes kogezone automatisk.

SLUKNING AF HELE KOGEPLADEN



Tryk på tænd/sluk-knappen (A) for at slukke hele kogepladen.

Kogepladen bipper, og alle indikatorer slukkes undtagen indikatorerne for de kogezone, der stadig er varme. Her bliver indikatoren for restvarme "H" ved med at lyse.

AUTOMATISK SLUKNING

Hvis knapperne er aktiveret i for lang tid (f.eks. på grund af væskespild eller efterladte genstande på betjeningspanelet), slukkes alle kogezone efter 10 sekunder, og symbolet  vises på displayet.

Den efterladte genstand eller den spildte væske skal fjernes fra betjeningspanelet inden for 2 minutter, da kogepladen ellers slukkes automatisk.

De seneste indstillinger kan genkaldes med hukommelsesfunktionen ved hjælp af knappen STOP & GO (F).

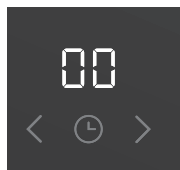
BRUGERINDSTILLINGER

INDSTILLING AF ALARMSIGNAL OG BØRNESIKRING

Du kan indstille alarmsignalets lydstyrke og varighed, apparatets samlede effekt samt børnesikringen.

Åbn menuen med parameterindstillinger ved at trykke på knappen (F), når apparatet er slukket, og hold den inde i 3 sekunder.

Den første parameter "Uo" vises på displayet og angiver alarmsignalets lydstyrke. Tryk på timerknappen (K) for at vælge parameter. Tryk på knapperne til indstilling af timeren (L) og (M) for at justere parameteren.



Uo: Lydstyrke for lydsignal og alarm

So: Alarmens varighed

Lo: Automatisk børnesikring

Au: Automatisk genkendelse af kogegej

Po: Samlet maksimal effekt



Den aktuelle parameterværdi, der er indstillet, vises på displayene for de højre kogezone. Værdien kan justeres med knapperne (H) og (I) for kogezone.

Alle parametre bekræftes og gemmes ved at holde knappen (F) inde i 2 sekunder. Der lyder et kort bip. Hvis du ikke vil gemme dine nye parameterindstillinger, kan du lukke brugerindstillingsmenuen ved at trykke på tænd/sluk-knappen.

Lydstyrke for lydsignal og alarm »Uo«

Følgende værdier kan vælges:

00 på displayet = fra (gælder ikke for alarm og fejlsignal)

01 på displayet = laveste lydstyrke

02 på displayet = middel lydstyrke

03 på displayet = højeste lydstyrke (standard)

Der lyder et kort alarmsignal med den viste lydstyrke ved hver ændring.

Varighed af alarm »So«

Følgende værdier kan vælges:

05 på displayet = 5 sekunder

1,0 på displayet = 1 minut

2,0 på displayet = 2 minutter (standard)

Børnesikring »Lo«

Hvis børnesikringen slås til under brugerindstillingerne, låses kogepladen altid automatisk, når den slukkes.

00 på displayet = fra (standard)

01 på displayet = til

Positionsregistrering med automatisk sammenkobling af kogezone »Au«

Hvis funktionen Registrering af kogevej med automatisk sammenkobling af kogezone er slået fra under Brugerindstillinger, vil apparatet altid være i manuel tilstand (der er ikke 10 sekunders automatisk genkendelse af kogevej, hver gang apparatet tændes).

0 på displayet = fra

1 på displayet = til (standard)

Samlet maksimal effekt »Po«

Hvis boligens elektriske installation har forskellige strømgrænser, er det muligt at reducere kogepladens maksimale strømforbrug:

2.3 på displayet = 2,3 kW = 10 A

2.8 på displayet = 2,8 kW = 12 A

3.0 på displayet = 3,0 kW = 13 A

3.7 på displayet = 3,7 kW = 16 A

7.4 på displayet = 7,4 kW = 2 x 16 A (standard)



Hvis effekten begrænses, er det også muligt at begrænse indstillingerne og dermed kogezonens effekt. Apparatet har et strømstyringssystem, som minimerer effekten af strømbegrænsning.

VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING



Afbryd strømforsyningen til apparatet, og lad det køle helt af.

Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden opsyn af voksne.

Rengør den glaskeramiske overflade, når den er afkølet, hver gang du har brugt den. Hvis den ikke rengøres, brænder de resterende madrester fast på den varme overflade, næste gang du bruger komfuret.

Brug regelmæssigt særlige plejemidler, der er fremstillet til at skabe en beskyttende film på overfladen af den glaskeramiske kogeplade.



Tør altid støv og andre partikler af både kogegrejets bund og den glaskeramiske overflade **før brug**, da de ellers kan ridse overfladen.

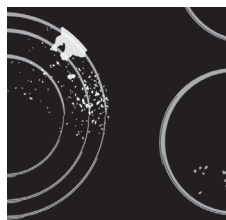
💡 Stålduld, grove skuresvampe og skuremidler kan ridse kogepladens overflade. Overfladen kan også blive beskadiget ved brug af skrappe rengøringsmidler og uegnede flydende rengøringsmidler.



Mønsteret kan slides af ved brug af skrappe eller slibende rengøringsmidler eller ved brug af kogegrej med ru eller beskadiget bund.

Brug en fugtig blød klud til at fjerne **mindre urenheder**. Tør efter med en tør klud.

Fjern eventuelle **indtørrede vandstænk** med en mild eddikeopløsning. Undgå imidlertid at bruge denne opløsning til aftørring af rammen (kun visse modeller), da det kan beskadige dens silkeagtige finish. Brug aldrig skrappe rengøringsmidler eller kalkfjerner.



Fjern **genstridigt snavs** med et specialmiddel til glaskeramiske overflader. Følg producentens anvisninger. **Sørg for at fjerne alle rester af rengøringsmidler helt efter rengøringen, da de kan beskadige den glaskeramiske overflade, når kogepladerne varmes op.**



Vanskelige og brændte pletter fjernes med en dertil beregnet skraber. Vær forsigtig, når du bruger en skraber, så du ikke kommer til skade med den.



Brug kun skraber, hvis snavset ikke kan fjernes med en våd klud eller med specielle rengøringsmidler til glaskeramiske overflader.



Hold skraberens i den **korrekte vinkel** (45° til 60°). Pres **forsigtigt** skraberens mod glasoverfladen, og skub den hen over mønstret for at fjerne snavset. Skraberens plastdele (på nogle modeller) må ikke komme i kontakt med varme kogezone.



Pres ikke skraberens vinkelret mod glasset, og rids ikke kogepladens overflade med bladet eller spidsen.

Fjern straks **sukker og sukkerholdige fødevarer** fra den glaskeramiske overflade med en skraber, også selv om kogezone stadig er varm, da sukker kan beskadige overfladen permanent.



Ændringer i de grafiske designelementers glans eller en eventuel misfarvning er ikke udtryk for beskadigelse af apparatet, men er et resultat af normal brug af kogepladen. En eventuel misfarvning opstår oftest som følge af fastbrændte madrester, men kan også skyldes brug af kogegej med f.eks. aluminiums- eller kobberbund. Det kan være meget svært at fjerne misfarvninger helt.

Bemærk: Misfarvning og lignende påvirker kun kogezonernes udseende og ikke deres funktion. Fjernelse af sådanne misfarvninger er ikke omfattet af garantien.

FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL

ÅRSAGER TIL STØJ VED INDUKTIONSTILBEREDNING

Støj og lyde	Årsag	Løsning
Induktionsgenere- ret støj	Induktionsteknologien er baseret på metaller og elektromagnetisme. Den får molekyler til at bevæge sig. Disse bevægelser omdannes til varme. Afhængigt af metallet kan det medføre let støj.	Dette er helt normalt og skyldes ikke en fejl.
Transformatoragtig brummen	Forekommer ved tilberedning ved høj effekt. Dette skyldes mængden af energi, der overføres fra kogepladen til kogegrejet.	Støjen aftager eller forsvinder, når du reducerer tilberedningseffekten.
Vibration eller lyde fra kogegrejet	Denne form for støj forekommer i kogegrej, som er fremstillet af forskellige materialer.	Den skyldes vibrationer mellem tilstødende overflader af de forskellige materialelag. Støjen afhænger af kogegrejet. Den kan variere afhængigt af mængden og typen af mad, der tilberedes.
Blæsestøj	Korrekt induktionsfunktion kræver temperaturstyring. Derfor er kogepladen forsynet med en blæser, som kører ved varierende hastighed afhængigt af den registrerede temperatur.	Blæseren kan fortsætte med at køre, efter at kogepladen er slukket, hvis temperaturen forbliver for høj.

SIKKERHEDSFUNKTIONER OG FEJLVISNING

Kogepladen er udstyret med overophedningssensorer. Disse sensorer kan automatisk slukke en hvilken som helst af kogezoneerne eller hele kogepladen midlertidigt.

Fejl, mulig årsag, afhjælpning

- Der lyder et konstant bip, og  blinker på displayet.
 - Der er spildt vand på sensoroverfladen, eller der er anbragt en genstand oven på sensorerne.
Tør overfladen af.
- »F2« vises på displayet
 - Kogezonen er overophedet. Vent, til kogezonen er kølet af.
- »F« vises på displayet
 - Dette symbol angiver, at der er opstået en fejl.



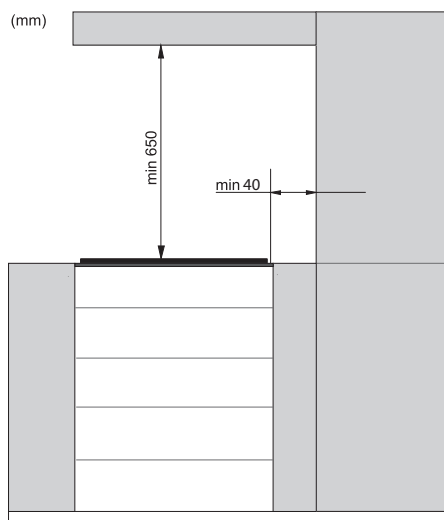
I tilfælde af fejl, eller hvis fejlindikatoren "F" ikke forsvinder, skal du afbryde strømmen til kogepladen i nogle minutter (slå sikringen fra, eller sluk på hovedkontakten). Slut derefter strøm til kogepladen igen, og tænd på hovedkontakten.

Hvis problemet fortsat findes, efter at du har gennemgået skemaet, skal du kontakte en autoriseret installatør. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien. I sådanne tilfælde skal brugeren selv betale for reparationen.

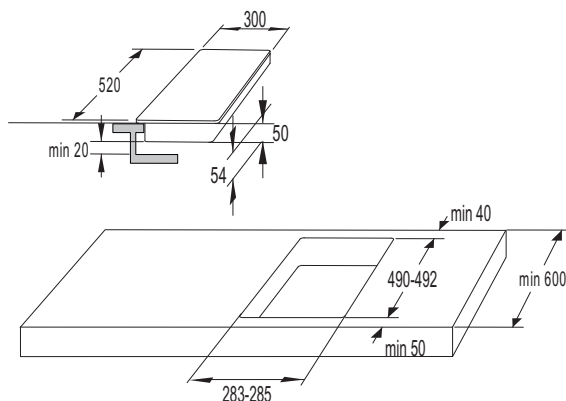


Før reparationen påbegyndes, skal du sikre dig, at strømmen til apparatet er afbrudt, ved enten at fjerne sikringen eller ved at trække stikket ud af stikkontakten.

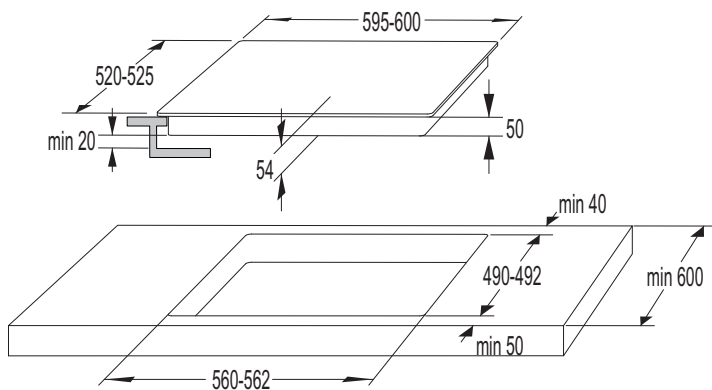
MONTERING AF EN GLASKERAMISK KOGEPLADE



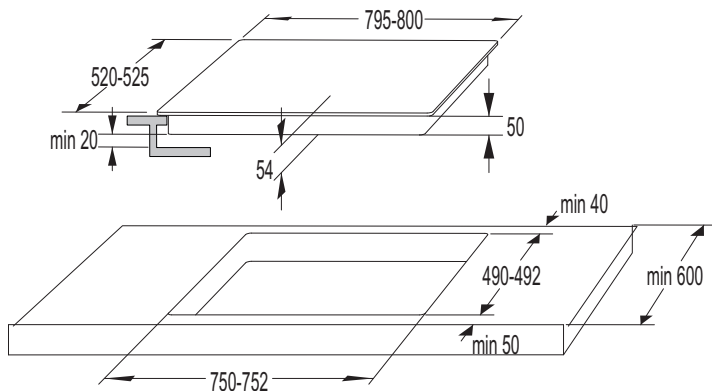
- Når den glaskeramiske kogeplade er monteret, skal de to forreste fastgørelsesbeslag være tilgængelige fra undersiden.
- Det er kun tilladt at bruge pyntelister af massivt træ bag ved kogepladen, hvis afstanden mellem pyntelisten og kogepladen svarer til den afstand, der er angivet i monteringsvejledningen.



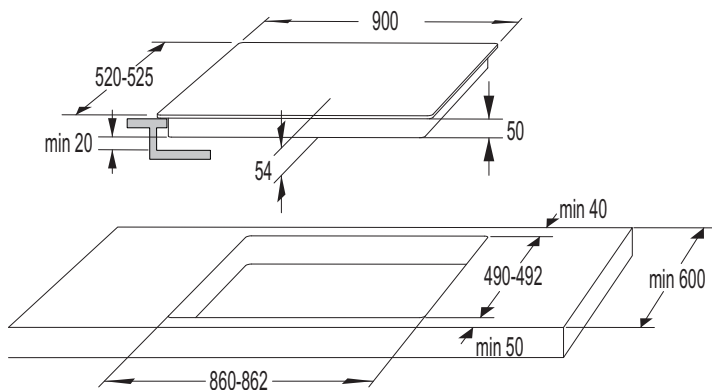
30cm



60cm



80cm



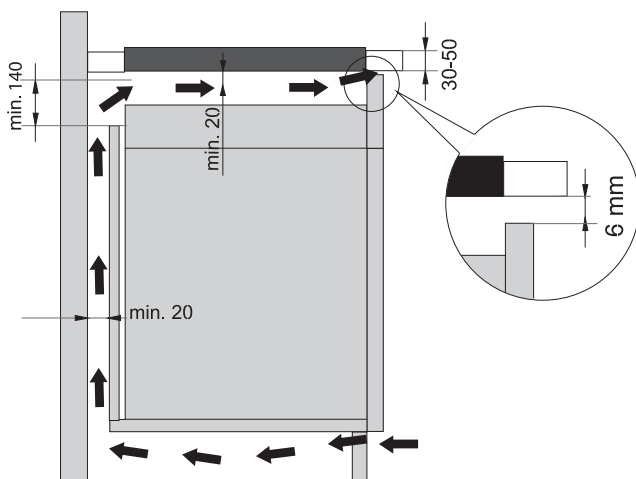
90cm

VENTILATIONSHELLER I KØKKENELEMENTET

- En forudsætning for, at induktionskogepladens elektroniske komponenter fungerer korrekt, er, at der er tilstrækkelig luftcirkulation.

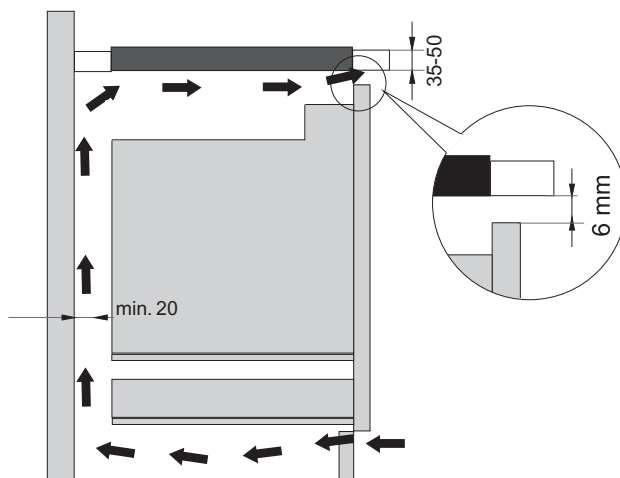
Køkkenelement med skuffe

- I køkkenelementets bagpanel skal der være en åbning med en højde på mindst 140 mm i hele køkkenelementets bredde. Derudover skal der være en åbning på mindst 6 mm i forsiden i hele køkkenelementets bredde.
- Kogepladen er udstyret med en blæser nederst. Hvis køkkenelementet har en skuffe forned, må denne ikke bruges til opbevaring af små genstande eller papir, da disse kan blive suget ind i blæseren og beskadige blæseren og kølesystemet. Desuden må skuffen ikke bruges til opbevaring af alufolie eller brændbare genstande eller væsker (som f.eks. aerosoler). Hold sådanne elementer væk fra kogepladen. Risiko for eksplosion! Der skal være en afstand på mindst 20 mm mellem skuffens indhold og blæserens indsugningsåbninger.



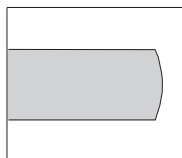
B Køkkenelement med indbygget ovn

- Det er muligt at installere en ovn under induktionskogepladen, hvis ovnen er af typen EVP4.., EVP2.. og EVP3.. med køleblæser. Før ovnen installeres, skal køkkenelementets bagpanel fjernes på det sted, hvor åbningen til installationen skal være. Derudover skal der være en åbning på mindst 6 mm i forsiden i hele køkkenelementets bredde.
- Vi kan ikke garantere en korrekt funktionsmåde for andre eventuelle apparater, som installeres under induktionskogepladen.

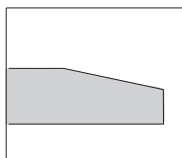


PLANLIMNING AF KOGEPLADE

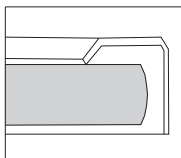
Apparater uden facetslebne kanter eller dekorationsrammer er egnede til planlimning.



børstet kant



facetkant

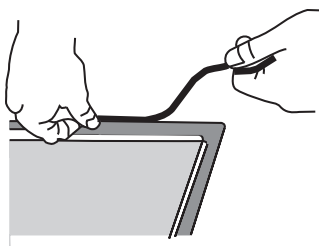


dekorationsramme

1. Installere apparatet

Apparatet må kun monteres i temperatur- og vandfaste bordplader, f.eks. af sten (marmor, granit) eller massivt træ (kanterne langs udskæringen skal forsegles. Hvis apparatet skal monteres i en bordplade af keramik, træ eller glas, skal der bruges en underamme af træ. Denne ramme medfølger ikke.

Apparatet må kun indbygges i bordplader af andre materialer, hvis bordpladeproducenten har givet udtrykkelig godkendelse til det. Sørg for, at udskæringen og apparatet passer nøjagtigt til hinanden. På den måde er det også nemt senere at løfte apparatet ud af bordpladen. Monter pakningstape langs med underkanten af glaspanelet.

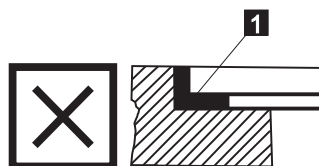
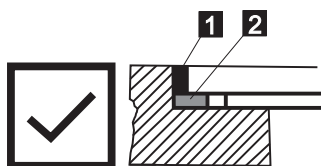


Før først ledningen gennem udskæringen. Anbring derefter apparatet over midten af udskæringen.

Slut apparatet til lysnettet (se anvisningerne om tilslutning af apparatet). Afprøv apparatets funktion, før du monterer det.

Forsegl åbningen mellem apparatet og bordpladen med silikone. Silikonen skal være varmekfast op til mindst 160 °C. Glat silikonen ud ved hjælp af et egnet værktøj.

Følg brugsanvisningen til silikonen. Tænd ikke for apparatet, før silikonen er hærdet helt.



1. Silikone, 2. pakningstape



Vær især opmærksom på indbygningsmålene ved bordplader af sten. Vælg en silikone, der er egnet til brug med den valgte bordplade - rådfør dig eventuelt med bordpladeproducenten. Hvis du bruger en uegnet silikone, kan det medføre permanent misfarvning på visse steder.

2. Udtagning af apparat til indbygning:

Afbryd strømforsyningen til apparatet.

Fjern silikonepakningen fra kanten med et egnet værktøj. Skub apparatet op nedefra, og løft det ud af bordpladen.

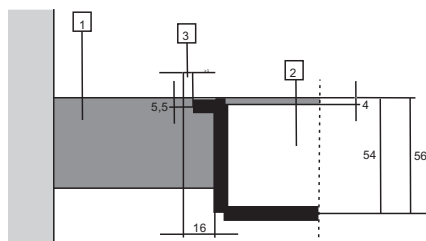


Forsøg ikke at løfte apparatet ud oppefra!



Serviceteknikeren er kun ansvarlig for at reparere eller servicere selve kogepladen. Kontakt en specialiseret køkkenforhandler vedrørende geninstallation af en planlimet kogeplade.

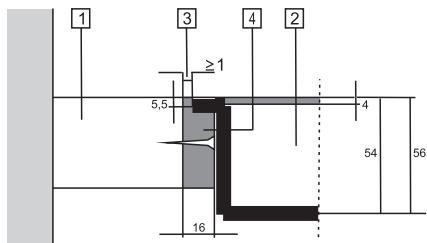
Bordplade af sten



1. Bordplade
2. Apparatet
3. Åbning

Af hensyn til fejlmarginen (tolerancen) for den glaskeramiske kogeplade og udskæringen i bordpladen, bør der være plads til en justering (min. 2 mm).

Bordplade af keramik, træ eller glas

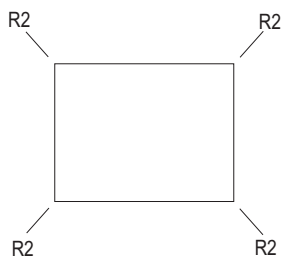


1. Bordplade
2. Apparatet
3. Åbning
4. Træramme, tykkelse 16 mm.

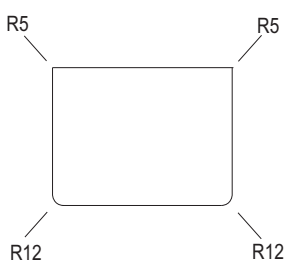
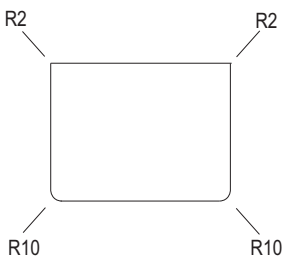
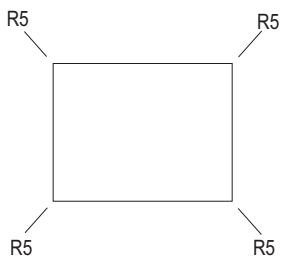
Af hensyn til fejlmarginen (tolerancen) for den glaskeramiske kogeplade og udskæringen i bordpladen, bør der være plads til en justering (min. 2 mm). Monter trærammen 5,5 mm under bordpladens overflade (se figuren).

Vær opmærksom på glaskanterne (R10, R2), når du laver udskæringen.

GLAS

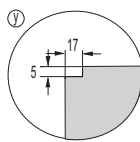
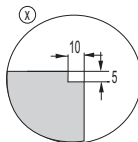
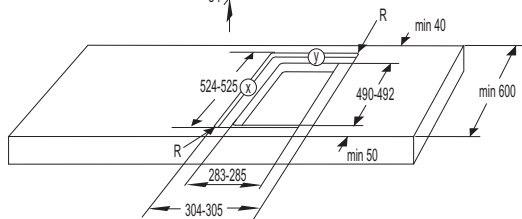
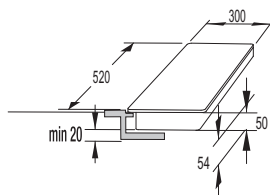


UDSKÆRING

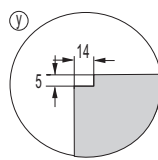
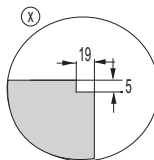
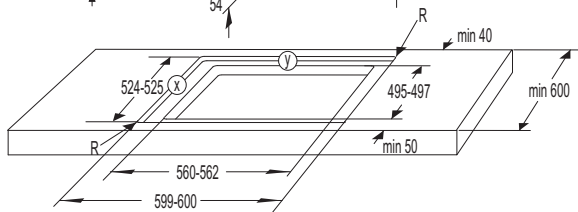
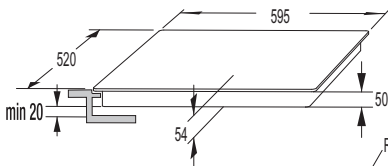


MÅL PÅ UDSKÆRINGEN I BORDPLADEN

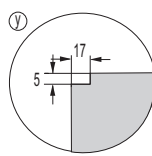
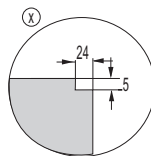
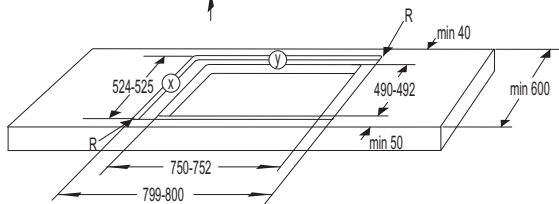
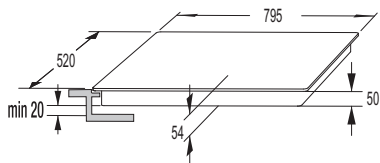
(afhænger af modellen)



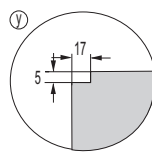
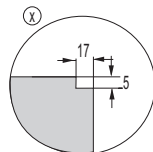
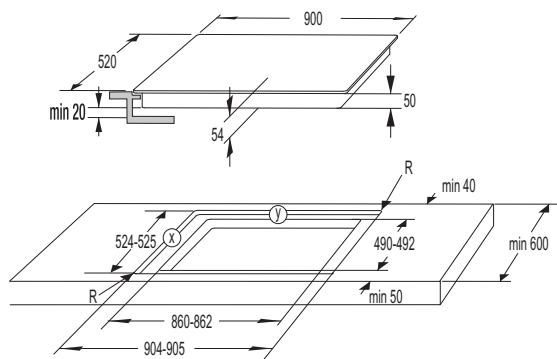
30cm



60cm



80cm



90 cm



Hvis ovnen skal installeres under en planlimet kogeplade, skal
bordpladens tykkelse mindst være 40 mm.

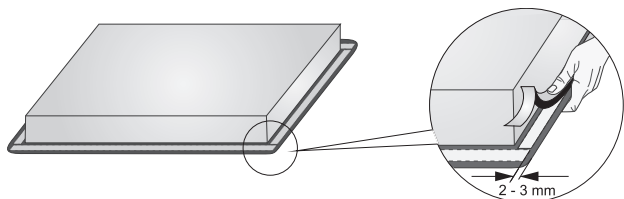
MONTERING AF SKUMPAKNINGEN



I visse apparater er pakningen allerede monteret!

Før apparatet monteres i en køkkenbordplade, skal skumpakningen, der følger med apparatet, fastgøres på undersiden af den glaskeramiske kogeplade.

- Tag den beskyttende film af pakningen.
- Fastgør pakningen på undersiden af glasset (2-3 mm fra kanten). Pakningen skal monteres langs hele glaskanten. Pakningen må ikke overlappe i hjørnerne.
- Ved montering af pakningen skal du kontrollere, at den ikke er beskadiget af eller har været i kontakt med skarpe genstande.



Monter ikke apparatet uden denne pakning!

- Bordpladen skal være fuldstændig plan.
- Beskyt de udskårne flader.

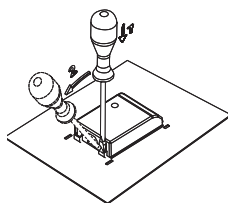
TILSLUTNING AF KOGEPLADEN TIL LYSNETTET

- Strømbeskyttelse skal opfylde gældende regler.
- Før du tilslutter apparatet, skal du kontrollere, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, svarer til spændingen i hjemmets lysnet.
- Den elektriske installation skal være udstyret med en afbryder, som kan koble alle poler i apparatet fra lysnettet, og der skal være en minimumafstand på 3 mm mellem kontakterne i åben tilstand. En sådan afbryder kan f.eks. være en sikring, en beskyttelseskontakt osv.
- Tilslutningen skal tilpasses strømstyrken og sikringerne.
- Efter montering skal strømførende og isolerede dele være beskyttet mod kontakt.



Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret installatør. Forkert tilslutning kan ødelægge dele i apparatet. I sådanne tilfælde bortfalder garantien.
Afbryd strømmen til apparatet, før der udføres reparationer eller vedligeholdelse.

TILSLUTNINGSDIAGRAM:



Jumpere (forbindelsesbroer) er placeret i den relevante åbning på klemmen.

LEDNING

Du kan bruge følgende til tilslutningen:

- PVC-isoleret ledning af typen H05 VV-F eller H05V2V2-F med grøn/gul jordledning, eller andre ledninger af samme eller bedre kvalitet.
- Udvendig kabeldiameter skal være mindst 8,00 mm

Normal tilslutning

- 2 N 380-415V ~ / 50/60 Hz
L1 L2 L3 N1 N2
L1 L2 N1
⊕
- 2 2N 220-240V ~ / 50/60 Hz
L1 L2 L3 N1 N2
L1 L2 N1 N2
⊕
- 220-240V ~ / 50/60 Hz
L1 L2 L3 N1 N2
L1 N1
⊕
- 220-240V ~ / 50/60 Hz
L1 L2 L3 N1 N2
L1 L2 N1
⊕

Speciel tilslutning:

- Enfaset tilslutning (1 1N, 220-240 V- / 50/60 Hz):
▷ Spændingen mellem fase og nulforbindelse er 220-240 V-.
Sæt en jumper mellem terminal 1 og 2 samt mellem terminal 4 og 5. Gruppen (installationen) skal have en sikring på mindst 32 A. Ledningens ledertværsnit skal være mindst 4 mm².

Før ledningen gennem en kabeltrækaflastning (klemme), der beskytter ledningen mod at blive trukket ud.

Forkert tilslutning kan ødelægge dele i apparatet. I sådanne tilfælde bortfalder garantien.

Før du tilslutter apparatet, skal du kontrollere, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, svarer til spændingen i hjemmets lysnet.

Få en professionel til at kontrollere den faktiske spænding i hjemmets lysnet (220-240 V i forhold til N) ved hjælp af egnet måleudstyr!

Til apparater med en bredde på 30 cm (to kagezoner) kan der kun laves en enkeltfaset tilslutning. Ledningens ledertværsnit skal være mindst 1,5 mm²!

BORTSKAFFELSE



Emballagen er miljøvenlig og kan genbruges, deponeres eller destrueres uden at beskadige naturen. Emballagematerialerne er mærket i overensstemmelse hermed.

Dette **symbol**, som findes på produktet eller emballagen, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation, som er godkendt til håndtering af elektrisk og elektronisk udstyr.

Ved at bortskaffe produktet korrekt er du med til at forebygge negative effekter på miljøet og menneskers sundhed. Du kan få flere oplysninger om bortskaffelse og genvinding af produktet ved at kontakte din kommune, genbrugsstation eller forretningen, hvor du har købt produktet.

Vi tager forbehold for fejl i betjeningsvejledningen, og vi forbeholder os ret til at foretage ændringer.

BI4 TI

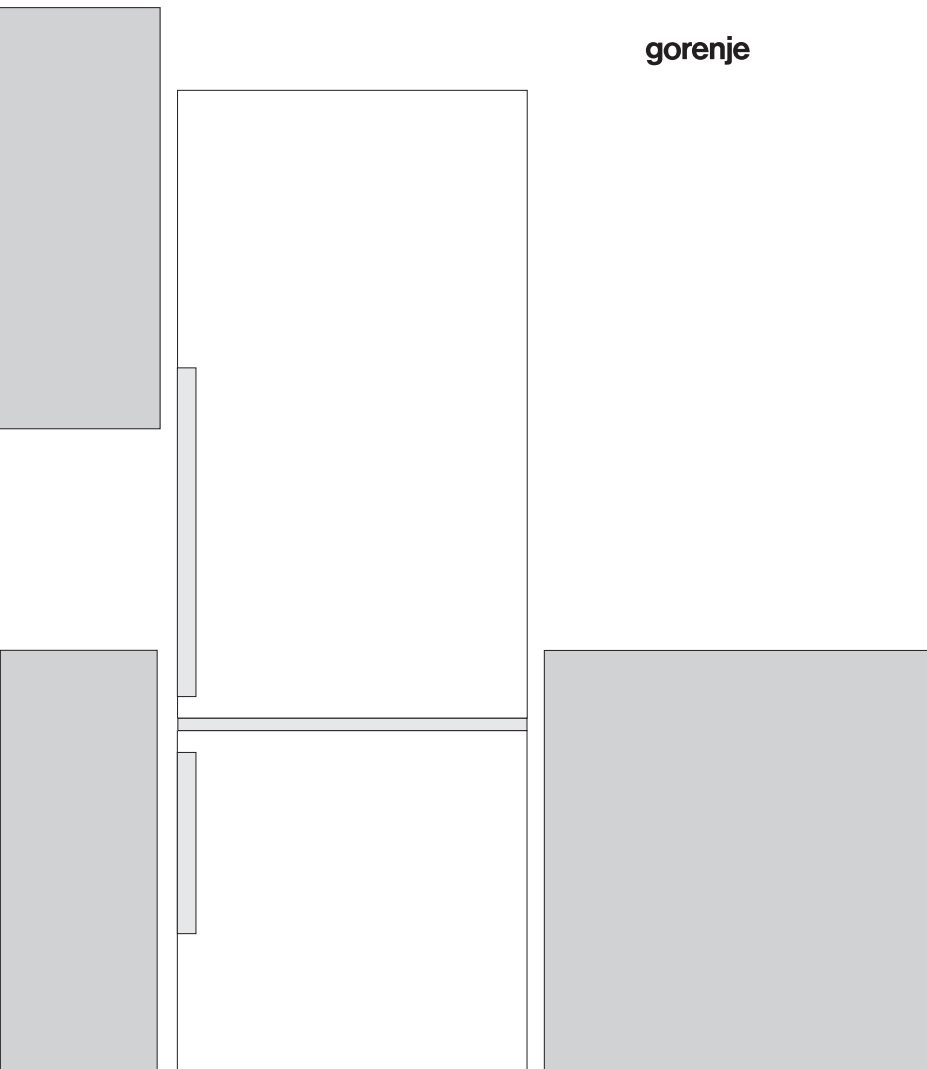


da (05-19)

DA

BRUGSANVISNING TIL KØLE-/FRYSESKAB

gorenje



Tak for den tillid, du har vist os ved at købe dette apparat. Vi ønsker dig held og lykke med dit nye apparat.

Apparatet er udelukkende beregnet til brug i husholdning.

Køle-/fryseskabet (herefter: består af to dele: Den øverste del er køleskabet, og den nederste del er fryseren.

Køleskabet er beregnet til opbevaring af ferske fødevarer ved temperaturer på over 0°C.

Fryseren er beregnet til frysning af friske fødevarer og til langtidsopbevaring af frosne fødevarer (op til et år, afhængigt af typen af fødevarer).

INDHOLD

4 VIGTIGE NOTER OG FORHOLDSREGLER	INTRODUKTION
10 SÅDAN SPARER DU ENERGI MED DIT KØLE/FRYSESKAB	
11 BESKRIVELSE AF APPARATET	BESKRIVELSE AF APPARATET
12 MONTERING OG TILSLUTNING	
15 ÆNDRE DØRENS HÆNGSLING	
17 BRUGE APPARATER MED MEKANISK INDSTILLING	
19 BRUGE APPARATER MED ELEKTRONISK INDSTILLING	
23 APPARATETS INDVENDIGE UDSKYR	
28 ANBEFALET PLACERING AF FØDEVARER I APPARATET	
29 OPBEVARING AF FØDEVARER I KØLESKABET	OPBEVARING OG INDFRYSNING FØDEVARER
31 OPBEVARING AF FØDEVARER I FRESHZONE SKUFFEN	
32 OPBEVARING AF FØDEVARER I ZEROZONE SKUFFEN	
34 INDFRYSNING OG OPBEVARING AF FROSNE FØDEVARER	
34 Indfrysningsskema 35 Vigtige advarsler om indfrysning af ferske fødevarer 35 Opbevaring af færdigfrosne fødevarer 36 Opbevaringstider for frosne fødevarer 36 Optøning af frosne fødevarer	
37 AFRIMNING AF APPARATET	AFRIMNING OG RENGØRING AF APPARATET
38 RENGØRING AF APPARATET	
39 FEJLFINDING	ANDET
41 HVIS DER FOREKOMMER STØJ FRA APPARATET	

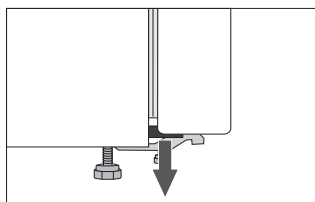
VIGTIGE NOTER OG FORHOLDSREGLER

FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG

Før apparatet sluttes til lysnettet, er det vigtigt at læse brugsanvisningen omhyggeligt. Brugsanvisningen indeholder en beskrivelse af apparatet, herunder af korrekt og sikker brug af apparatet. Brugsanvisningen gælder for flere typer/modeller. De indstillinger eller det udstyr, der beskrives i brugsanvisningen, findes derfor muligvis ikke på din specifikke model. Vi anbefaler, at du gemmer denne brugsanvisning til eventuel senere brug, og at brugsanvisningen medfølger i forbindelse med et eventuelt salg af apparatet.

Undersøg apparatet for eventuelle skader og uregelmæssigheder. I tilfælde af skader skal du kontakte den forhandler, hvor du har købt apparatet.

Lad apparatet stå oprejst i mindst 2 timer, før du tilslutter det. Dermed reduceres risikoen for fejlfunktion i kølesystemet som følge af transporten.



Der er monteret afstandsstykker på dørene. Fjern dem, og sæt de medfølgende propper i hullerne i stedet (kun visse modeller).



VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER



ADVARSEL! Risiko for brand/brændbare materialer.

Apparatet skal tilsluttes lysnettet og jordes i henhold til gældende love og regler.

ADVARSEL! Anbring ikke stikdåser eller lignende bag ved apparatet.

Tag stikket ud af stikkontakten, før apparatet rengøres.

ADVARSEL! Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af en autoriseret reparatør for at undgå farer.

ADVARSEL! Ved installation af apparatet skal du sikre dig, at ledningen ikke beskadiges eller kommer i klemme.

Hvis LED-lyset ikke fungerer, skal du kontakte en reparatør. Forsøg ikke selv at reparere LED-lyset. Der er risiko for elektrisk stød!



ADVARSEL! Undlad at bruge elektriske redskaber inde i apparatet, medmindre det udtrykkeligt anbefales af Gorenje.



ADVARSEL! Undlad at bruge mekaniske eller elektriske redskaber, når apparatet skal afrimes.



ADVARSEL! Apparatet skal opstilles som beskrevet i brugsanvisningen for at undgå ustabilitet og deraf følgende farer.

Risiko for frostskader

Rør ikke ved frosne fødevarer, og put aldrig frosne fødevarer i munden. Der er risiko for forfrysning eller frostskader.

Sikkerhed for børn og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner

Apparatet må ikke bruges af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring med og viden om apparatet, med mindre disse er under opsyn eller vejledes i brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

Hold børn under opsyn, og lad dem ikke lege med apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre det foregår under opsyn.

Fjern transportemballagen fra apparatet, og opbevar den utilgængeligt for børn.

Ved bortskaffelse af et udtjent apparat skal du trække ledningen ud af stikkontakten, afmontere døren og efterlade hylderne i apparatet. Det forhindrer, at børn ved et uheld kan lukke sig inde i apparatet.

Kun til det europæiske marked

Apparatet må bruges af børn over 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring med og viden om apparatet, hvis de holdes under opsyn eller har fået vejledning i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici.

Børn må ikke lege med apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre det foregår under opsyn.

Børn mellem 3 og 8 år må lægge ting ind i og tage ting ud af køle-/fryseskabe.

Advarsel vedrørende kølemiddel

Apparatet indeholder en lille mængde miljøvenlig, men brændbar gas af typen R600a. Beskyt kølesystemet mod skader. Udsivning af gas udgør ikke nogen miljøfare, men medfører risiko for personskade eller brand.

I tilfælde af gasudsivning skal du lufte rummet godt ud, trække stikket til apparatet ud af stikkontakten og tilkalde en servicetekniker.

VIGTIGE OPLYSNINGER OM BRUGEN AF APPARATET

ADVARSEL! Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug og tilsvarende som f.eks.:

- personalekøkkener i butikker, på kontorer og andre arbejdsmiljøer
- af gæster på hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer
- bed & breakfast
- i forbindelse med catering og på spisesteder.

 ADVARSEL! Undgå at blokere ventilationsåbningerne på apparatets kabinet og i køkkenelementerne.

Apparatet må ikke bruges udendørs, og det må ikke udsættes for regn eller fugt.

Opbevar ikke eksplosive stoffer som aerosoler med brændbar drivgas i apparatet.

Hvis apparatet ikke skal bruges i en længere periode, skal du slukke for det på den relevante knap og trække stikket ud af stikkontakten. Apparatet skal tømmes for fødevarer, afrimes og rengøres. Lad døren stå på klem.

I tilfælde af strømafbrydelse skal du undlade at åbne døren til fryseskabet, medmindre fryseren ikke har kørt i mere end 16 timer. Efter denne periode skal de frosne fødevarer bruges eller flyttes til en anden fryser.

Tekniske oplysninger på apparatet

Typeskiltet med grundlæggende oplysninger er placeret på indersiden af apparatet. Det indeholder oplysninger om spænding, brutto- og nettovolumen, kølemiddeltype og -mængde samt oplysninger om klimaklasse.

Hvis typeskiltet ikke er på det ønskede sprog, kan du udskifte det med det medfølgende.



MILJØBESKYTTELSE

Emballagen er miljøvenlig og kan genbruges, bortskaffes eller destrueres uden at skade miljøet.



Bortskaffelse af et udtjent apparat

Det udtjente apparat skal bortskaffes miljømæssig korrekt ved at indlevere det på den lokale genbrugsstation.

Gør følgende før bortskaffelse af apparatet:

- Afbryd apparatet fra lysnettet.
- Lad ikke børn lege med apparatet.



ADVARSEL! Pas på ikke at beskadige kølemiddelkredsløbet. Det beskytter også mod forurening.

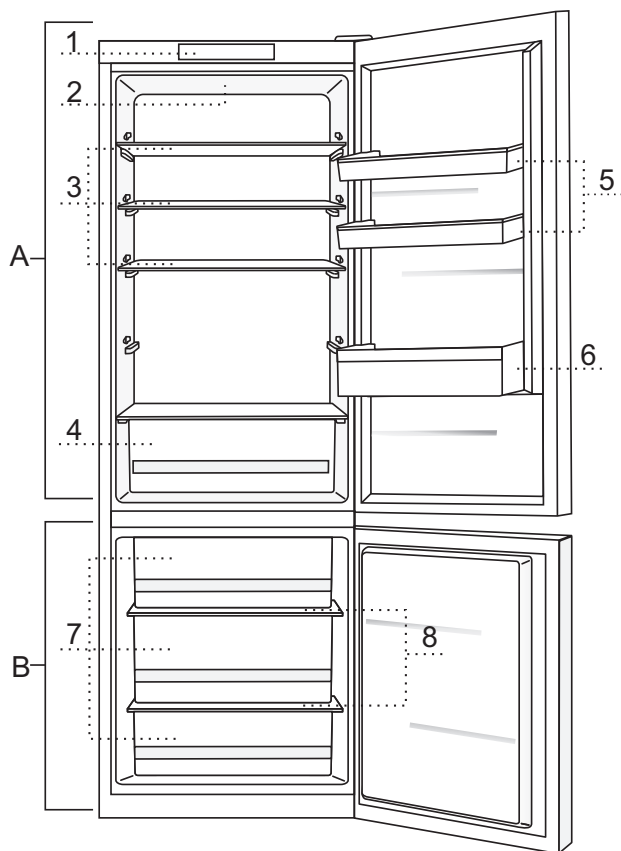


Dette symbol, som findes på produktet eller emballagen, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation, som er godkendt til håndtering af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at bortskaffe produktet korrekt er du med til at forebygge negative effekter på miljøet og menneskers sundhed. Du kan få flere oplysninger om bortskaffelse og genvinding af produktet ved at kontakte din kommune, genbrugsstation eller forretningen, hvor du har købt produktet.

SÅDAN SPARER DU ENERGI MED DIT KØLE/FRYSESKAB

- Følg monteringsanvisningerne.
- Åbn ikke apparatets dør unødigt.
- Kontroller regelmæssigt, at der er fri luftcirkulation bag apparatet.
- Sørg for altid at holde kondensatorenheden bag på apparatet ren (se afsnittet Rengøring af apparatet).
- Udskift dørpakningen så hurtigt som muligt, hvis den bliver løs eller beskadiget.
- Opbevar maden i lukkede beholdere eller anden egnet emballage.
- Lad maden køle ned til stuetemperatur, før du sætter den i køleskabet.
- Optø frosne madvarer i køleskabet.
- Tag skufferne ud af fryseren som beskrevet i brugsanvisningen for at kunne udnytte fryserens kapacitet maksimalt.
- Afrim en almindelig fryser, når islaget indvendigt i den er cirka 3-5 mm tykt.
- Sørg for, at hylderne er jævnt fordelt, og at madvarerne er anbragt, så luften kan cirkulere frit i apparatet (følg anbefalingerne om placering af madvarer i brugsanvisningen).
- Hvis køleskabet er udstyret med en blæser, må du ikke blokere dens ventilationshuller.
- Hvis du ikke har brug for, at ventilatoren eller ionisatoren kører, bør du slukke dem for at spare energi.

BESKRIVELSE AF APPARATET



A Køleskab

- 1 Betjeningspanel
- 2 LED-interiørlys i køleskab
- 3 Udtrækkelig glashylde (justerbar højde)
- 4 Frugt- og grøntsagsskuffe
- 5 Højdejusterbare dørhylde
- 6 Flaskehylde

B Fryser

- 7 Fryseskuffer
- 8 Glashylde

- Skufferne er sikret, så de ikke kan trækkes helt ud. Hvis du vil fjerne en skuffe, skal du trække den så langt ud som muligt, løfte dens forende, og trække den ud af apparatet.
- På nogle modeller er der et betjeningspanel på døren.

MONTERING OG TILSLUTNING

VALG AF PLACERING

- Anbring apparatet i et tørt og ventileret rum. Apparatet fungerer bedst inden for de temperaturområder, som er vist i det nedenstående skema. Du kan se apparatets klasse på apparatets typeskilt.

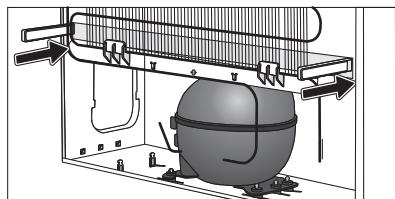
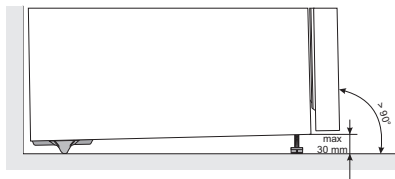
For at garantien dækker, skal produktet placeres i korrekt temperatur efter produktklasse!

Klasse	Temperatur
SN (under normalen)	fra +10°C til +32°C
N (normal)	fra +16°C til +32°C
ST (subtropisk)	fra +16°C til +38°C
T (tropisk)	fra +16°C til +43°C

Advarsel! Sørg for, at apparatet opstilles i et tilstrækkeligt stort rum. Der bør være mindst 1 m³ rum pr. 8 gram kølemiddel.

Mængden af kølemiddel er angivet på typeskiltet indvendigt i apparatet.

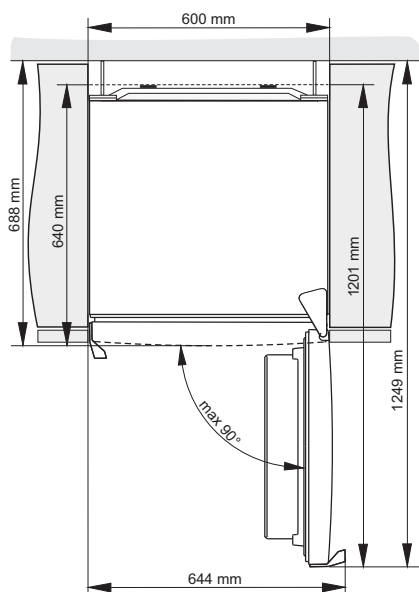
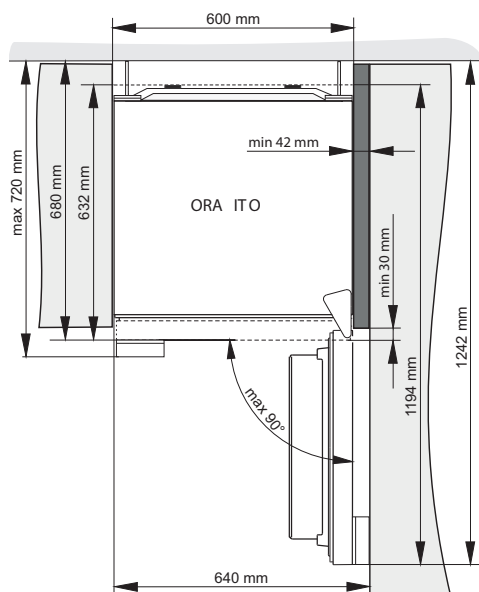
INSTALLERE APPARATET



Det kræver to personer at stille apparatet på plads, så man undgår at komme til skade, eller at apparatet eller andet bliver beskadiget.

- Apparatet skal være i vater og anbringes på et stabilt og solidt underlag. Brug de justerbare fødder på forsiden til at regulere højden, så apparatet står helt lige. Hjulene på apparatets bagside gør det nemmere at skubbe apparatet på plads (kun visse modeller).
- Der skal være et frirum på mindst 5 cm mellem apparatet og eventuelle køkkenelementer over det, så kondensatorenheden kan blive kølet tilstrækkeligt.
- Apparatet leveres med 2 afstandsstykker, som bør monteres nederst på apparatet, så det ikke kan skubbes for tæt på væggen. Apparatet kan også installeres uden afstandsstykkerne, men det kan øge strømforbruget.
- Undgå at placere apparatet i direkte sollys eller i nærheden af varmekilder. Hvis dette ikke kan undgås, skal der monteres passende isolering mellem apparatet og den tilstødende varmekilde.

- Apparatet kan stå frit eller opstilles ved siden af et køkkenelement eller en væg. Sørg for, at der er tilstrækkelig plads omkring apparatet til, at dørene kan åbnes, og skufferne og hylderne kan trækkes ud (se installationsdiagrammet).



Bemærk! Når du anbringer 2 apparater ved siden af hinanden, skal der købes og monteres et antidugsæt for at modvirke kondens.

Varenummer til bestilling:

tørt rum (relativ luftfugtighed under 60%)	Apparater med en højde på 1850 mm	Apparater med en højde på 2000 mm
METALPLADE (RUSTFRIT STÅL)	576604	576606
PLASTPLADE		
HVID	672114	672118
GRÅ	672115	672117
SORT	672116	672120
fugtigt rum (relativ luftfugtighed over 60%) *	Apparater med en højde på 1850 mm	Apparater med en højde på 2000 mm
Metalplade (rustfrit stål)	558776*	558855*

* Af sikkerhedshensyn bør apparatet kun installeres af en autoriseret hvidevaremontør!

TILSLUTNING AF APPARATET

- Slut apparatet til lysnettet ved hjælp af elledningen. Stikkontakten skal være forsynet med et jordben. Apparatets spænding og frekvens fremgår af apparatets typeskilt.
- Apparatet skal tilsluttes lysnettet og jordes i henhold til gældende love og regler. Apparatet tåler korte udsving i netspændingen, men den må ikke variere med mere end +/- 6 %.

ÆNDRE DØRENS HÆNGSLING

Nødvendigt værktøj: Ringnøgle nr. 8, stjerneskruetrækker, skruetrækker med lige kærve samt Torx 25-skruetrækker

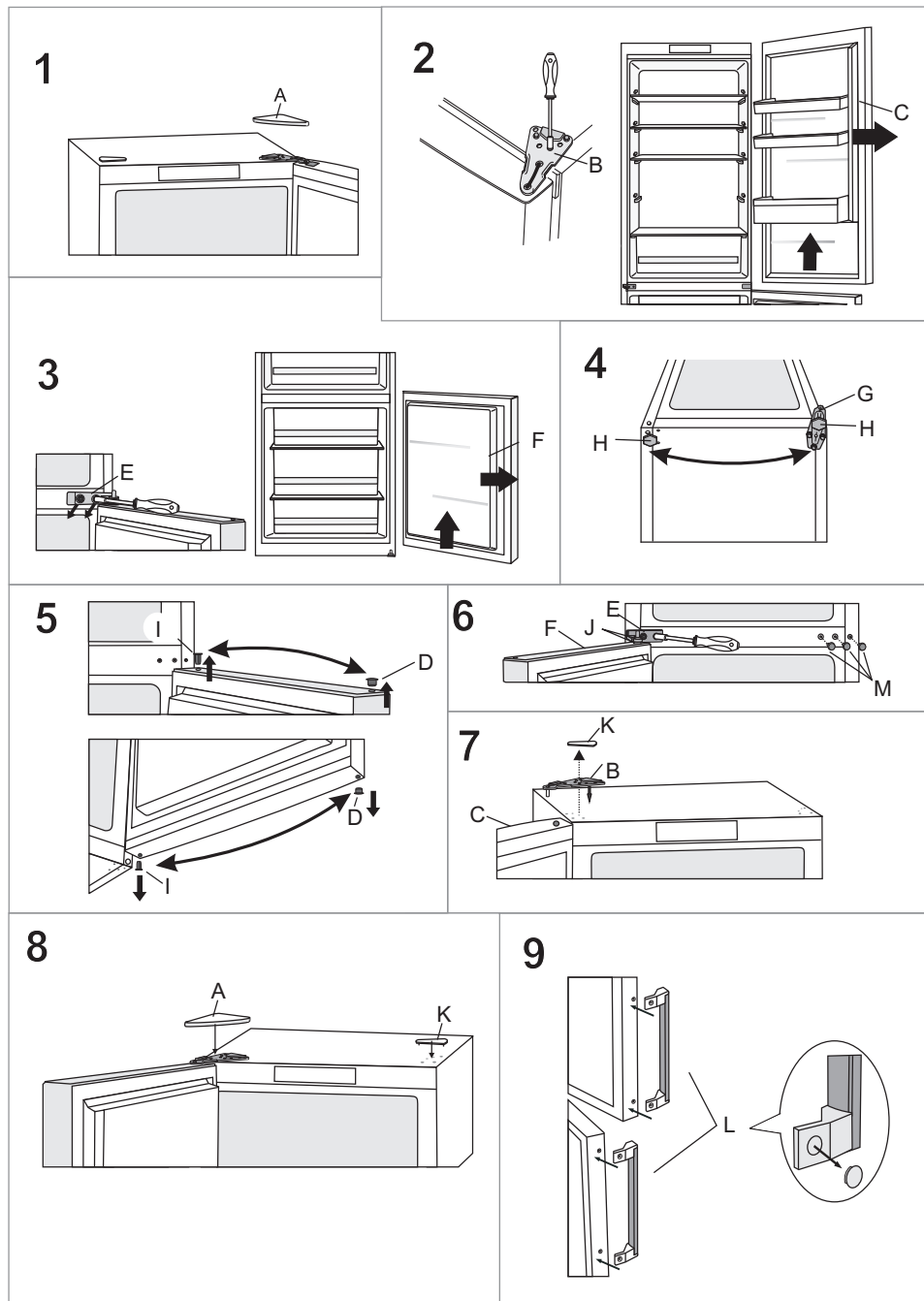
Man bør være mindst 2 personer om at ændre dørens hængsling.

1. Fjern dækslet (A) til det øverste hængsel.
2. Skru det øverste hængsel (B) af, og tag den øverste dør (C) af.
3. Fjern dækpropperne (D), skru det midterste hængsel (E) af, og løft den nederste dør (F) af det nederste hængsel (G).
4. Vip apparatet bagover (pas på ikke at presse kondensatorenheden mod bagvæggen, da det kan beskadige kølesystemet), skru det nederste hængsel (G) og foden (H) af, og monter dem på den modsatte side. Sørg for at montere skiven, så den sidder på samme måde, som før den blev afmonteret.
5. Flyt hængslerne (I) til den modsatte side.
6. Sæt det midterste hængsel (E) på den nederste dør (F), og sæt den nederste dør på det nederste hængsel (G). Skru det midterste hængsel fast (døren skal være åben imens). Husk at montere skiverne (J) og dækpropperne (M) som før.
7. Fjern blændproppen (K), sæt den øverste dør (C) på det midterste hængsel (E), og monter det øverste hængsel (B).
8. Monter dækslet (A) til det øverste hængsel og blændproppen (K).
9. Sådan flyttes grebet (L): Fjern blændpropperne, skru skruerne ud, og monter grebet på den modsatte side. Monter blændpropperne på den modsatte side.

Bemærk! Trin 9 (udskiftning af håndtag) kan springes over på apparater med integreret håndtag.

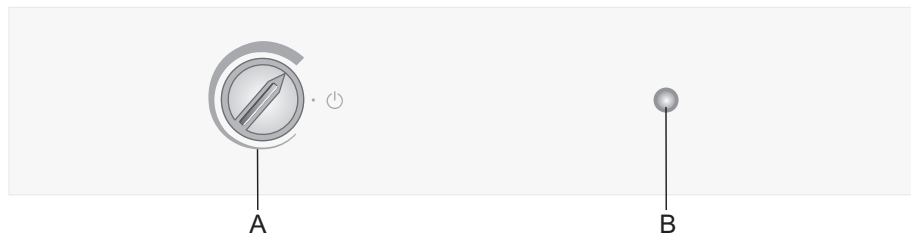


At omhængsling af døre på ORA-ITO apparater ikke er mulig.



BRUGE APPARATER MED MEKANISK INDSTILLING

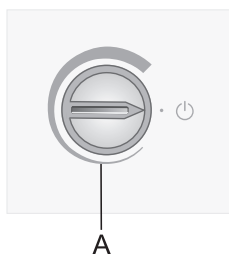
BETJENINGSPANEL 1



A Temperaturindstilling og tænd/sluk-knap

B Tænd/sluk-knap til lampe

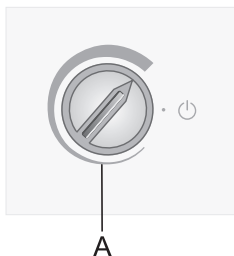
TÆNDE OG SLUKKE FOR APPARATET



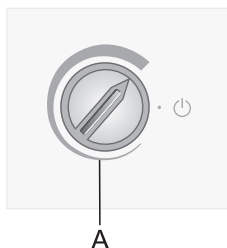
Tænde: Drej knappen **A** med uret.

Slukke: Drej knappen **A** tilbage til positionen, hvor pilen er ud for symbolet  (forsigtig: der er stadig strøm på apparatet).

JUSTERING AF TEMPERATUREN



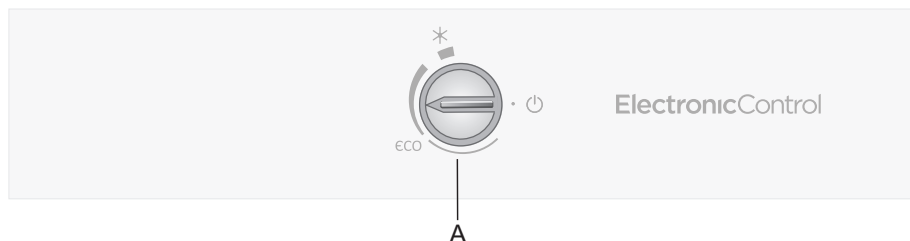
- Indstil den ønskede temperatur ved at dreje knappen **A** med uret (til højre).
- Hvis den omgivende temperatur ændrer sig, kan det også påvirke temperaturen inde i apparatet. Tilpas indstillingen ved hjælp af knappen **A**. Når knappen drejes mod den **bredere del** af symbolet, indstilles apparatet til en lavere (koldere) temperatur. Når knappen drejes mod den **smallere del** af symbolet, indstilles apparatet til en højere (varmere) temperatur.



Hvis temperaturen på opstillingsstedet er under 16°C, bør knappen **A** indstilles på **den brede del af symbolet**.

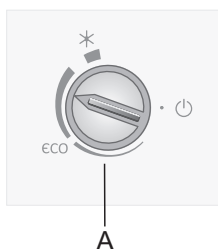
BRUGE APPARATER MED ELEKTRONISK INDSTILLING

BETJENINGSPANEL 2



A Temperaturindstilling og tænd/sluk-knap

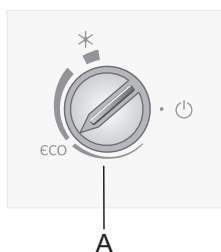
TÆNDE OG SLUKKE FOR APPARATET



Tænde: Drej knappen **A** med uret.

Slukke: Drej knappen **A**, så pilen er ud for symbolet  (forsigtig: der er stadig strøm på apparatet).

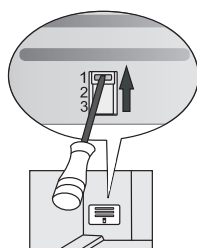
JUSTERING AF TEMPERATUREN



- Indstil den ønskede temperatur ved at dreje knappen **A** med uret (til højre).
- Det anbefales at indstille knappen **A** i positionen eco.
- Hvis den omgivende temperatur ændrer sig, kan det også påvirke temperaturen inde i apparatet. Tilpas indstillingen ved hjælp af knappen **A**. Når knappen drejes mod den **bredere del** af symbolet, indstilles apparatet til en lavere (koldere) temperatur. Når knappen drejes mod den **smallere del** af symbolet, indstilles apparatet til en højere (varmere) temperatur.



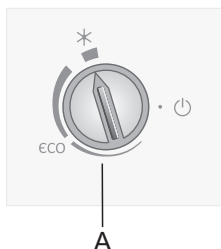
- Hvis temperaturen på opstillingsstedet er under 16°C, bør knappen **A** indstilles på **den brede del af symbolet**.



- Når den omgivende temperatur er under 16 °C, anbefaler vi, at den manuelt justerbare klap indstilles i position 1 (manuelt justerbar klap fås kun på visse modeller).

LYNFRYSEFUNKTION (KUN VISSE MODELLER)

- Brug denne funktion, når apparatet tages i brug første gang, før rengøring, og 24 timer inden skal indfryses store mængder fødevarer.

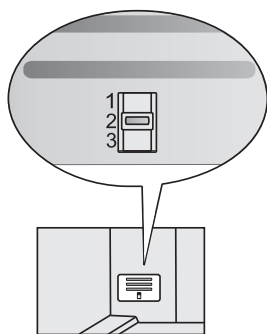


Slå lynfrysefunktionen til: Drej knappen **A** til positionen *.

Når lynfrysefunktionen er slået fra automatisk, skal du dreje knappen **A** tilbage til den ønskede position.

Hvis du ikke selv slår lynfrysefunktionen fra igen, slås den automatisk fra efter cirka 2 dage. Temperaturen indstilles da til den senest indstillede temperatur (knappen forbliver i positionen *).

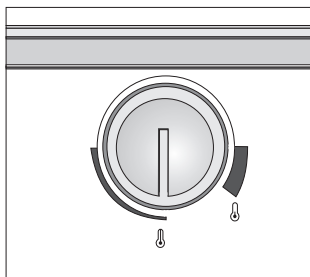
MANUELT JUSTERBAR KLAP (KUN VED VISSE NO FROST- MODELLER)



Klappen er anbragt bag frugt- og grøntsagsskuffen. Den er fra fabrikken indstillet på position 2.

Hvis det ikke er muligt at opnå den korrekte temperatur, skal den indstilles som beskrevet i afsnittet Fejlafhjælpning.

KNAP TIL INDSTILLING AF KØLESKABSTEMPERATUR (KUN VED VISSE NO FROST- MODELLER)



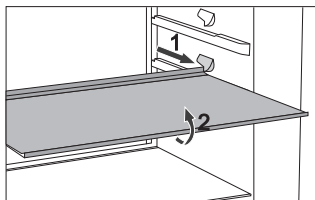
- Brug knappen til at styre indtaget af kold luft fra fryseskabet og til at opnå den ønskede temperatur i køleskabet.
 - Indstil temperaturen på knappen, som sidder indvendigt i køleskabet. Hvis den omgivende temperatur ændrer sig, kan det også påvirke temperaturen inde i apparatet. Indstil temperaturen efter det. Når knappen drejes mod den bredere del af symbolet, indstilles apparatet til en lavere (koldere) temperatur. Når knappen drejes mod den smallere del af symbolet, indstilles apparatet til en højere (varmere) temperatur.
-
- Hvis temperaturen på opstillingsstedet er under 16°C, bør knappen indstilles på den smalle del af symbolet. Hvis temperaturen på opstillingsstedet er over 32°C, bør knappen indstilles på den brede del af symbolet
 - For at holde den ønskede temperatur i ZeroZone-skuffen (kun på bestemte modeller) skal termostaten indstilles mod den tykkeste ende af mærket.

Forsigtig: Temperaturføleren er monteret bag åbningerne under knappen. Undgå at anbringe for fødevarer for tæt på dette sted.

APPARATETS INDVENDIGE UDSTYR

(* Tilbehøret afhænger af modellen)

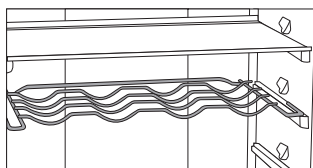
HYLDE



- Hylderne kan trækkes delvist ud for at give nemmere adgang til fødevarerne.
- Hylderne kan justeres efter behov ved hjælp af skinnerne i køleskabet. Hvis du vil tage en hylde ud af køleskabet, skal du trække den ud, til den stoppes af skinnen. Løft hyldens forreste del en anelse, og træk den helt ud.

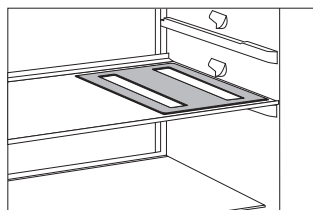
Opbevar letfordærlige fødevarer på den bageste del af hylden, hvor temperaturen er lavest.

FLASKEHYLDE*



- Til nogle modeller medfølger også en flaskeholder. Af sikkerhedshensyn kan flaskeholderen kun trækkes ud, når den er tom. Løft den en smule bagtil, og træk den ud mod dig for at tage den ud. Anbring flaskeholderen, så flaskernes længde ikke forhindrer døren i at lukke korrekt. Holderen kan maksimalt bære 9 stk. 0,75 liters flasker eller 13 kg i alt - se mærkaten på højre side indvendigt i køleskabet.
- Det er også muligt at opbevare dåser i flaskeholderen (på langs eller på tværs).

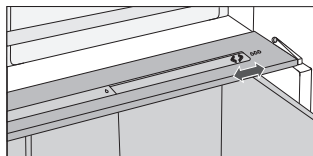
ELASTISK FLASKEMÅTTE*



- Nogle modeller er udstyret med en elastisk måtte, som flaskerne eller dåserne kan lægges på.
- Måtten kan også bruges som bordskåner.

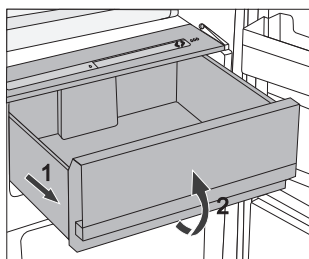
CRISPZONE - SKUFFE MED FUGTIGHEDSSTYRING TIL FRUGT OG GRØNT

- Skuffen under glashylden nederst i køleskabet er beregnet til opbevaring af frugt og grønt. Den afgiver fugt og forhindrer dermed, at fødevarerne tørrer ud. Fødevarerne skal opbevares i egnet emballage i køleskabet, så de ikke afgiver eller optager lugt. Skuffen har en indbygget fugtighedsregulator, som gør det muligt at indstille fugtigheden i forhold til mængden af opbevarede fødevarer.



Mindre mængder fødevarer - skub knappen til højre

Større mængder fødevarer - skub knappen til venstre

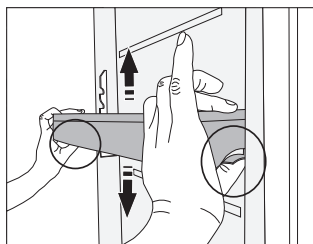


- Udtrækning af skuffen:
 - Træk skuffen så langt ud som muligt.
 - Løft derefter skuffens forende, og træk den helt ud.

INDERSIDEN AF KØLESKABSDØREN

Indersiden af køleskabsdøren er udstyret med forskellige hylder og beholdere til opbevaring af ost, smør, æg, yoghurt samt andre mindre genstande, f.eks. tuber og dåser. Der er en flaskehylde nederst i døren.

HØJDEJUSTERBARE DØRHYLDER

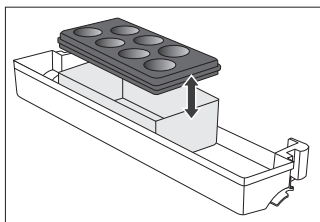


Hylernes højde kan nemt tilpasses dine ønsker, uden at de skal tages ud af apparatet.

Tryk på tapperne på begge sider af hylden, og flyt den op eller ned.

Hvis du vil tage en hylde ud af apparatet, skal du løfte den helt op og trække den ud.

OPBEVARINGSBOKS (MULTIBOX)*



- **MultiBox** opbevaringsboksen giver bekvem opbevaring af fødevarer med en stærk eller gennemtrængende lugt som f.eks. lagret ost eller skimmelost, pølser, løg, smør m.m.
- Silikonelåget giver en lufttæt forsegling, som forhindrer maden i at tørre ud og lugten i at sprede sig i apparatet.

- Silikonelåget kan også bruges som ægge- eller isterningebakke.
- Hvis det fleksible låg bruges som æggebakke, skal det stå direkte i bunden af dørhylde. Brug den nederste del af Multibox opbevaringsboksen til at opbevare fødevarer i små forpakninger - f.eks. paté, syltetøj, små tuber osv.

BLÆSER *

- Blæseren, som er monteret under køleskabets loft eller i fryseskabet, sørger for, at temperaturen fordeles mere jævnt i apparatet og reducerer kondens (dug) på fladerne indvendigt i apparatet.

IONISATOR (IONAIR)*

- **Luftionisatoren** i køleskabet holder luften frisk. Dermed holdes fødevarerne friske og velsmagende i længere tid.
- Luftionisatoren kan slås til og fra på knappen ved blæserkabinettet eller på siden af køletårnet (afhængigt af modellen).

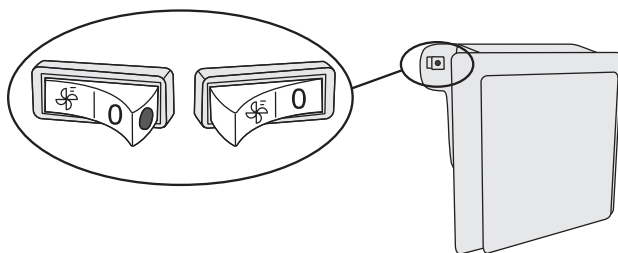
KONVENTIONELLE APPARATER

Betjeningspanel 1

Tænde og slukke for ventilatoren og ionisatoren

tænde = 

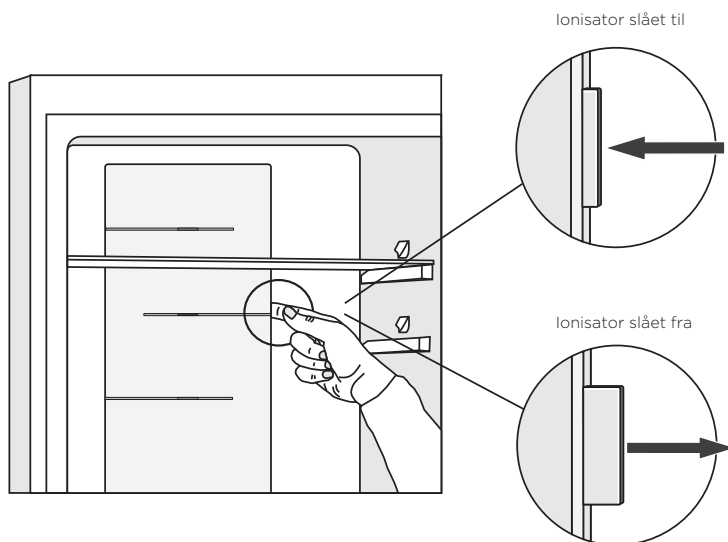
slukke = 0



Når ventilatoren og ionisatoren er slået til, er den røde prik på knappen synlig.

NO FROST-APPARATER

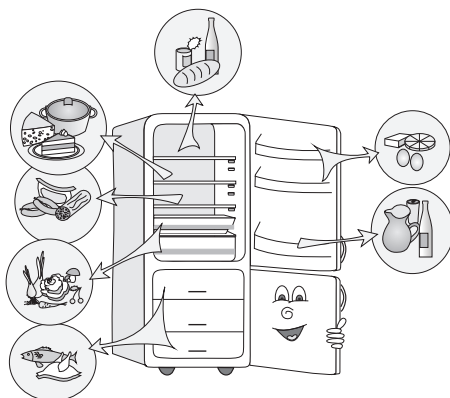
Betjeningspanel 2



ANBEFALET PLACERING AF FØDEVARER I APPARATET

Køleskabets sektioner:

- **øverste del:** konserver, brød, vin, kager osv.
- **mellemste del:** mejeriprodukter, færdigretter, desserter, sodavand, øl, tilberedte retter osv.
- **Fresh/Zero skuffe:** - kød, kødprodukter, delikatesser osv.
- **Frugt- og grøntsagsskuffe:** frisk frugt, grøntsager, salat, rodfrugter, kartofler, løg, hvidløg, tomater, tropiske frugter, kål, roer osv.



Sektioner i køleskabsdøren:

- **øverste/midterste hylde i døren:** æg, smør, ost osv.
- **nederste dørhylder:** drikkevarer, dåser, flasker osv.

Frysesektion

- Indfrysning, opbevaring af frosne fødevarer (se Indfrys og opbevare frosne fødevarer).

OPBEVARING AF FØDEVARER I KØLESKABET

VIGTIGE ADVARSLER OM FØDEVAREOPBEVARING



Sikker opbevaring af fødevarer afhænger af korrekt brug af apparatet, korrekt emballering af fødevarerne, opretholdelse af korrekt temperatur og fødevarehygiejnen generelt.

Hold øje med holdbarhedsdatoen på emballerede fødevarer.

Fødevarerne skal opbevares i lukkede beholdere eller i anden passende emballage i køleskabet, så de ikke afgiver eller optager lugt.

Opbevar ikke brændbare, flygtige eller eksplosive væsker eller materialer i køleskabet.

Drikkevarer med en høj alkoholprocent skal opbevares lodret i tætlukkede flasker.

Nogle organiske stoffer såsom flygtige olier i citron- eller appelsinskræl, syrer i smør osv. kan forårsage skader på køleskabets plastdele, hvis de er i berøring med hinanden i længere tid.

Ubehagelig lugt advarer om manglende hygiejne eller fordærvede fødevarer i apparatet (se afsnittet Rengøring af apparatet).

Fjern fordærvelige fødevarer, inden du tager væk fra apparatet i flere dage.

UNDGÅ FORURENING AF FØDEVARER

Følg disse anvisninger for at undgå forurening af fødevarer:

- Hvis døren står åben længe, kan det medføre en markant stigning af temperaturen i apparatet.
- Rengør regelmæssigt overflader, som kommer i kontakt med fødevarer. Rengør tilgængelige afløbssystemer.
- Opbevar råt kød og rå fisk i egnede beholdere i køleskabet, så det ikke kommer i kontakt med andre fødevarer eller kan dryppe på andre fødevarer.
- Hvis køle-/fryseskabet ikke skal bruges i en længere periode, skal du tømme det, slukke for det, afrime det, rengøre det, tørre det og lade det stå med åben dør for at forebygge mug i apparatet.

OPBEVARINGSTID FOR FØDEVARER

Anbefalede opbevaringstider for fødevarer i køleskabet

Fødevare	Tid
æg, marinader, røget kød	op til 10 dage
ost	op til 10 dage
rodfrugter	op til 8 dage
smør	op til 7 dage
desserter, frugt, færdigretter, råt kød	op til 2 dage
fisk, rå kødfars, skaldyr	op til 1 dag

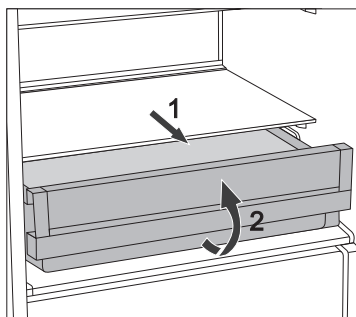
OPBEVARING AF FØDEVARER I FRESHZONE SKUFFEN

I **FreshZone** skuffen holder fødevarerne sig friske i længere tid end i et konventionelt køleskab, og smagen og næringsindholdet bevares bedre.

Skuffen forsinket udtørring og nedbrydning, så frugt og grøntsager kan holde sig friske i længere tid.

Hold skuffen tæt lukket for at opnå det bedste resultat.

- Køb altid fødevarer, som er helt friske, da dette er afgørende for kvaliteten af fødevarerne og for, hvor længe de kan holde sig i køleskabet.
- Fødevarerne skal opbevares i lukkede beholdere eller i anden passende emballage i køleskabet, så de ikke afgiver eller optager lugt.
- Tag fødevarerne ud af skuffen 30-60 minutter før, de skal bruges, så aromaen og smagen kan udfolde sig ved stuetemperatur.
- Følgende fødevarer er følsomme over for lave temperaturer og dermed ikke velegnet til at blive opbevaret i **FreshZone** skuffen: ananas, avocado, bananer, oliven, kartofler, auberginer, agurker, bønner, peberfrugter, meloner og vandmeloner, græskar, squash osv.



- Sådan tages skuffen ud:
 - Træk skuffen ud, til den ikke kan komme længere.
 - Løft dens forreste del en anelse, og træk den helt ud.

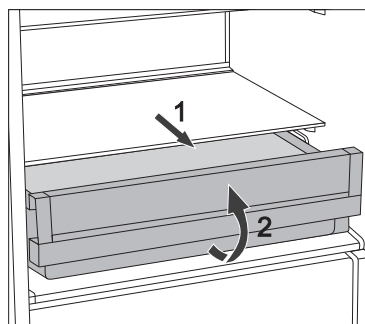
OPBEVARING AF FØDEVARER I ZEROZONE SKUFFEN

ZeroZone-skuffen gør det muligt at holde ferske fødevarer friske i op til tre gange så lang tid som i konventionelle køleskabe.

Fødevarerne holder sig friske i længere tid, og smagen og næringsindholdet bevares. Temperaturen i denne skuffe afhænger af temperaturindstillingen i køleafdelingen, den omgivende temperatur, hvor tit døren åbnes og mængden af fødevarer i apparatet. For at opnå en temperatur på omkring 0 °C i **ZeroZone**- skuffen anbefaler vi, at køleafdelingen indstilles til en temperatur på maks. 4 °C. Temperaturen i **ZeroZone**-skuffen kan falde til under 0 °C. Derfor bør temperaturfølsomme fødevarer anbringes i den øverste del af køleskabet.

Hold skuffen tæt lukket for at opnå det bedste resultat.

- Køb altid fødevarer, som er helt friske, da dette er afgørende for kvaliteten af fødevarerne og for, hvor længe de kan holde sig i køleskabet.
- Fødevarerne skal opbevares i lukkede beholdere eller i anden passende emballage i køleskabet, så de ikke afgiver eller optager lugt eller fugt.
- Tag fødevarerne ud af skuffen 30-60 minutter før, de skal bruges, så aromaen og smagen kan udfolde sig ved stuetemperatur.
- Følgende fødevarer er følsomme over for lave temperaturer og dermed ikke velegnet til at blive opbevaret i **ZeroZone** skuffen: ananas, avocado, bananer, oliven, kartofler, auberginer, agurker, bønner, peberfrugter, meloner og vandmeloner, græskar, squash osv.



- Sådan tages skuffen ud:
 - Træk skuffen ud, til den ikke kan komme længere.
 - Løft dens forreste del en anelse, og træk den helt ud.

VEJLEDENDE OPBEVARINGSTIDER I ZEROZONE SKUFFEN*

Fødevarer	Tid
Pølser, udskæringer af okse, svin og vildt, råt kød	op til 7 dage
Fjerkræ	op til 5 dage
fisk	op til 4 dage
skaldyr	op til 3 dage
Grøntsager:	
Kål, hvidløg, gulerødder,	op til 180 dage
selleri, krydderurter	op til 30 dage
grøn salat, blomkål, radicchio, rabarber	op til 21 dage
broccoli, asparges, savoykål, kinakål, kålrabi, radiser	op til 14 dage
løg, champignon, spinat, ærter	op til 7 dage
Frugt:	
æbler	op til 180 dage
pærer, kiwi	op til 120 dage
druer, kvæder	op til 90 dage
ferskner	op til 30 dage
ribs, stikkelsbær, blommer	op til 21 dage
abrikoser, blåbær, kirsebær	op til 14 dage
hindbær, jordbær	op til 3-5 dage
Andet:	
mælk	op til 7 dage
smør	op til 30 dage
ost	op til 30 dage

* afhængigt af fødevarernes friskhed og kvalitet

INDFRYSNING OG OPBEVARING AF FROSNE FØDEVARER

INDFRYSNINGSPROCEDURE



Den mængde ferske fødevarer, som må lægges i apparatet på én gang, er angivet på typeskiltet. Hvis du lægger for stor en mængde fødevarer i apparatet på én gang, forringes indfrysningsevnen, hvilket påvirker kvaliteten af de frosne fødevarer.

- Du kan tage skufferne ud af fryseren og dermed udnytte fryserens kapacitet maksimalt. Anbring maden direkte på hylderne og i bunden af fryseren. Fjern venligst ikke den nederste skuffe i NO FROST apparater af A +++ energiklasse.
- Slå lynfrysefunktionen til 24 timer forud for indfrysningen af ferske fødevarer:
 - **Betjeningspanel 1:** Drej knappen **A** mod den bredeste del af markeringen;
 - **Betjeningspanel 2:** Drej knappen **A** til positionen ✱.

Efter denne tid kan du lægge de ferske fødevarer i indfrysningsskuffen.

Kontrollér, at de ferske fødevarer ikke kommer i berøring med de frosne fødevarer. Det bedst egnede sted til indfrysning af store mængder mad er i den øverste del af fryseren.

Læg friske fødevarer jævnt i apparatet type HZS 3669, HZS 3669F, energiklasse A + og styreenhed 1.

- Hvis du skal indfryse mindre mængder ferske fødevarer (1-2 kg), er det ikke nødvendigt at bruge lynfrysefunktionen.
- Efter 24 timer kan de indfrosne fødevarer flyttes til fryseskabets opbevaringsrum. Herefter kan der om nødvendigt indfryses yderligere fødevarer.
- Når indfrysningen er gennemført, skal du dreje knappen **A** tilbage til den ønskede indstilling.

VIGTIGE ADVARSLER OM INDFRYSNING AF FERSKE FØDEVARER



Frys kun fødevarer, der er fryseegnede. Frys kun friske fødevarer af god kvalitet.

Vælg en egnet emballage, og emballer fødevarerne korrekt.

Emballagen skal være luft- og vandtæt for at forhindre tab af fugt eller vitaminer fra fødevarerne.

Skriv fødevarens navn, mængde og indfrysningsdato på hver pakke.

Det er vigtigt, at fødevarerne indfryses så hurtigt som muligt. Lav derfor små pakker. Køl fødevarerne ned inden indfrysning.

OPBEVARING AF FÆRDIGFROSNE FØDEVARER

- Følg producentens anvisninger for opbevaring og brug af frosne fødevarer. Vær opmærksom på opbevaringstemperaturen og holdbarhedsoplysningerne på fødevarernes emballage.
- Vælg kun fødevarer, som er emballeret korrekt, og som bliver opbevaret i frysediske, hvor temperaturen ikke overstiger -18 °C.
- Køb ikke færdigfrosne madvarer, som har et islag over sig. Det kan betyde, at være har været helt eller delvist tøet, og at kvaliteten derfor ikke er acceptabel.
- Beskyt fødevarerne mod optøning under transport. Hvis de udsættes for temperaturstigninger, kan fødevarerne ikke opbevares så længe, og kvaliteten forringes.

OPBEVARINGSTIDER FOR FROSNE FØDEVARER

ANBEFALET OPBEVARINGSTID I FRYSEREN

Fødevarer	Tid
frugt, oksekød	fra 10 til 12 måneder
grøntsager, kalvekød, fjerkræ	fra 8 til 10 måneder
Vildt	fra 6 til 8 måneder
Svinekød	fra 4 til 6 måneder
kødfars	4 måneder
brød, kager, færdigretter, mager fisk	3 måneder
indmad	2 måneder
røgede pølser, fed fisk	1 måned

OPTØNING AF FROSNE FØDEVARER

Dyb frost slår ikke mikroorganismer i fødevarer ihjel. Når fødevarerne optøs, genaktiveres bakterierne, og maden fordærvs hurtigt. Optøede eller delvist optøede fødevarer skal bruges så hurtigt som muligt.

Delvis optøning forringer fødevarernes næringsværdi, og det gælder især for frugt, grøntsager og færdigretter.

AFRIMNING AF APPARATET

AUTOMATISK AFRIMNING

Det er normalt ikke nødvendigt at afrime apparatet, da islag, der fæstner sig på den indvendige bageste væg, afrimes automatisk. Når kompressoren stopper, smelter isen til vand. Vandet løber gennem afrimningsrenden ned i beholderen over kompressoren, hvorfra det fordamper.

Hvis der opstår et islag på 3-5 mm indvendigt, skal du slukke for apparatet og afrime det manuelt.

AFRIME EN ALMINDELIG FRYSER

- Afrim fryseren, når islaget indvendigt i den er cirka 3-5 mm tykt.
- Slå lynfrysefunktionen til 24 timer før afrimning for at køle fødevarerne yderligere ned (se afsnittet Indfrysningprocedure).

Tøm herefter apparatet. Opbevar de frosne fødevarer, så de beskyttes mod optøning.

- Sluk for apparatet (se afsnittet Tænde og slukke for apparatet), og træk stikket ud.
- Brug ikke isfjerner eller lignende, da det kan skade apparatet eller være sundhedsskadelige.
- Brug ikke knive eller andre skarpe genstande til at fjerne is og rim, da det kan beskadige rørene i kølesystemet.
- Du kan fremskynde afrimningen ved at stille et fad med varmt vand på en af hylderne.
- Rengør og tør apparatet af indvendigt (se afsnittet Rengøring af apparatet).
- Tænd for apparatet, og drej knappen **A** til den ønskede indstilling, inden du lægger fødevarerne tilbage i apparatet.

AFRIME EN FRYSER MED NO FROST

- Fryseskabe med NO FROST afrimes automatisk. Eventuel is, som dannes på væggene, fjernes automatisk.
- Is- og frostdannelse i fryseboksen kan skyldes, at enheden bruges forkert (døren åbnes for ofte eller for længe ad gangen, døren lukkes ikke korrekt etc.). Tag i så fald stikket ud af enheden, tøm fryseren for frosne fødevarer, og opbevar dem, så de beskyttes mod optøning.
Rengør fryseren indvendigt, og tør den ren. Tænd fryseren, og vælg den ønskede indstilling, før du kommer de frosne fødevarer tilbage.

RENGØRING AF APPARATET

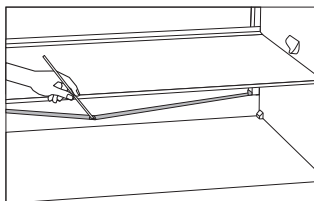
Afbryd apparatet før rengøring. Sluk for apparatet (se afsnittet Tænde og slukke for apparatet), og træk stikket ud.

- Brug en blød klud til at rengøre alle overflader. Rengøringsmidler, som indeholder **slibemiddel, syre eller opløsningsmiddel, må ikke bruges**, da de kan beskadige apparatets overflade.

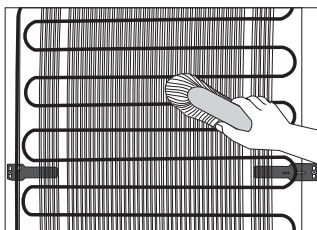
Rengør apparatetudvendigt med vand eller en mild sæbeopløsning. Lakerede flader eller aluminiumflader kan rengøres med lunkent vand tilsat lidt opvaskemiddel. Det er tilladt at bruge rengøringsmidler med et lavt alkoholindhold (f.eks. vinduesrens).

Brug ikke rengøringsmidler med alkohol til rengøring af plastdele.

Rengør apparatet indvendigt med lunkent vand, eventuelt tilsat lidt **eddike**.



- Under kølepanelet i køleskabet er der en rende og et udløbshul, som kan bortlede vand fra smeltet is. Renden og udløbshullet må ikke blokeres. Kontrollér dem regelmæssigt, og rens om nødvendigt. Brug et sugerør til at rense udløbshullet.
- En isdannelse på 3-5 mm øger strømforbruget. Fjern derfor is fra fryseren med jævne mellemrum (gælder ikke for NoFrost- frysermodeller). Brug ikke skarpe genstande, opløsningsmidler eller aerosoler.

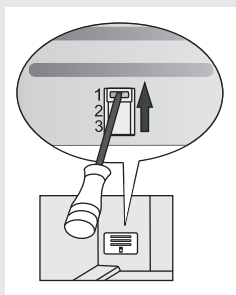


- **Kondensatorenheden** på bagsiden af apparatet skal altid holdes ren og støvfri. Fjern jævnligt støv fra kondensatorenheden med en blød børste (ikke metal) eller en støvsuger.
- Tænd apparatet igen efter endt rengøring, og læg fødevarerne på plads.

FEJLFINDING

Problem:	Årsag eller løsning
Apparatet er sluttet til, men fungerer ikke.	• Kontrollér, at apparatet og stikkontakten er tændt, og at der er strøm i stikkontakten.
Kølesystemet kører i lang tid:	• Den omgivende temperatur er for høj. • Døren åbnes for tit eller for længe ad gangen. • Døren er ikke lukket korrekt (dørpakningen er blokeret af snavs el.lign., døren er skæv, eller dørpakningen er beskadiget). • Hvis der dannes megen is (beskadiget). • Der er ilagt for mange ferske fødevarer på én gang. • Der ligger ferske fødevarer på temperaturføleren (A eller B). Sørg for, at luften kan cirkulere frit omkring temperaturføleren (kun visse modeller). • Utilstrækkelig køling af kompressor og kondensator. Kontroller luftcirkulationen bag apparatet, og rengør kondensatorenheden.
Hvis der dannes megen is indvendigt bag i køleskabet, kan det skyldes følgende:	• Døren åbnes for tit eller for længe ad gangen. • Der er sat varme fødevarer i køleskabet. • Fødevarer eller beholdere er i kontakt med køleskabets indvendige vægge. • Fødevarer eller beholdere er i kontakt med køleskabets indvendige vægge.
Is- og frostdannelse i fryseren kan skyldes følgende:	• Døren åbnes for ofte eller for længe ad gangen. • Døren er ikke lukket korrekt. • Fejl på dørpakningen. • Rens eller udskift pakningen, hvis den er beskadiget.
Kondens (dug) på hylden over skufferne:	• Dette fænomen kan ikke helt undgås i perioder med høj temperatur og luftfugtighed. Det forsvinder, når temperaturen og luftfugtigheden bliver normal. Vi anbefaler, at skufferne rengøres oftere, og at du regelmæssigt tørrer dem af. • Åbn knappen til fugtighedsstyring. • Put fødevarerne i poser eller lufttæt emballage.
Apparatet lækker vand:	• Udløbshullet eller afløbsrenden er tilstoppet, eller kondensvandet løber ud over kanten på afrinningsrenden. • Rens det tilstoppede udløbshul med et plastsugerør. • Hvis der er et tykt islag, skal du afrime apparatet manuelt (se Afrimning af apparatet).

Problem:	Årsag eller løsning
Det er svært at åbne døren:	• Det kan være svært at åbne døren lige efter, at du har lukket den. Dette skyldes, at en vis mængde kold luft trænger ud af apparatet, når døren åbnes, og erstattes af den varmere omgivende luft. Når denne luft afkøles, dannes der et vakuum, som gør døren sværere at åbne. Efter nogle få minutter er trykket udlignet, og døren kan åbnes let og ubesværet.
LED-lyset virker ikke:	• Hvis LED-lyset ikke fungerer, skal du kontakte en reparatør. • Forsøg ikke selv at reparere LED-lyset, da det medfører risiko for elektrisk stød!
Temperaturen i fryseskabet er for høj:	• Indstil den manuelle klap (bag frugt- og grøntsagsskuffen) til position 1 (kun visse modeller).



Hvis ingen af disse instruktioner afhjælper problemet, skal du kontakte et servicecenter. Oplys type, modelnummer og serienummer, som fremgår af apparatets typeskilt.

HVIS DER FOREKOMMER STØJ FRA APPARATET

Køle-/fryseskabe køles af et kompressordrevet kølesystem, som på nogle modeller suppleres af en ventilator. Der kan derfor forekomme støj, når apparatet er i drift. Støjniveauet afhænger af installationsstedet, brugsmønsteret samt af apparatets alder.

- **Når apparatet tilsluttes**, kan lyden fra kompressoren eller fra kølemidlet være højere end ellers. Dette er normalt og påvirker ikke apparatets driftslevetid. Lyden aftager med tiden.
- Usædvanlig eller ekstra høj støj ved apparatets drift skyldes ofte, at apparatet ikke er installeret korrekt.
 - Apparatet skal være i vater og anbringes på et stabilt og solidt underlag.
 - Apparatet må ikke være i kontakt med vægge eller andre møbler.
 - Kontroller, om det er genstande inde i apparatet, som forårsager støjen – f.eks. flasker eller dåser, der berører hinanden og rasler ved vibration.
- Apparatet kan midlertidigt støje mere på grund af større belastning af kølesystemet, hvis døren åbnes oftere eller i længere tid ad gangen, hvis der er lagt en stor mængde mad til nedkøling eller indfrysning i apparatet, eller hvis lynkøle- eller lynfrysefunktionen er slået til.

VI FORBEHOLDER OS RET TIL AT ÆNDRE SPECIFIKATIONERNE, UDEN AT DETTE FÅR BETYDNING FOR ENHEDENS FUNKTION.

Brugsanvisninger findes også på vores hjemmeside på www.gorenje.com

COMBI_FS600_ESSENTIAL



420977

da (08-19)