

BRUGERVEJLEDNING Afd. 12

Indhold:	side.
Tv/Internet.....	2
Opvaskemaskine.....	3
Montering af køleskab.....	3
Kogezone DANSK.....	4-16
Kogezone ENGLISH.....	17-29
Ovn DANSK.....	30-36
Ovn ENGLISH.....	37-42
Emhætte.....	43-45
Ventilation.....	46
Varme.....	47
Tilslutning til vaskemaskine og tørretumbler.....	47
Betjening af vindues vendebeslag.....	48
Vedligeholdelse af div overflader mm.....	49-50

TV/INTERNET

Der er ført kabler ind til boligen fra Vejen Antenneforening samt EWII fibernet.

Den enkelte beboer skal selv kontakte og bestille TV og internet efter eget valg ved den udbyder beboeren ønsker.



I alle værelser er der monteret stik til data og forberedt til antenne.



For montering af køleskab er der stikkontakt i skabet ved siden af.

Skufferne kan løftes af, ved at trække dem ud og løfte op. For montering af skuffer trækkes skinner ud og skuffen trykkes ned.



I vaskeskabet i køkkenet er der klargjort til installation af vand og strøm til opvaskemaskine



Frigor Induktionskogeplade
IPF600

Rengøres med fugtig klud eller kogeplade rens/skraber.



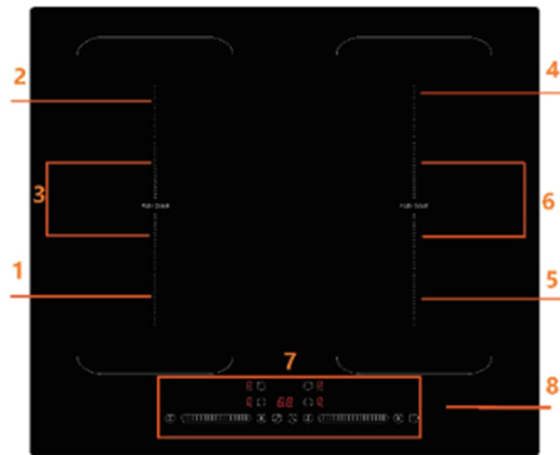


IPF600

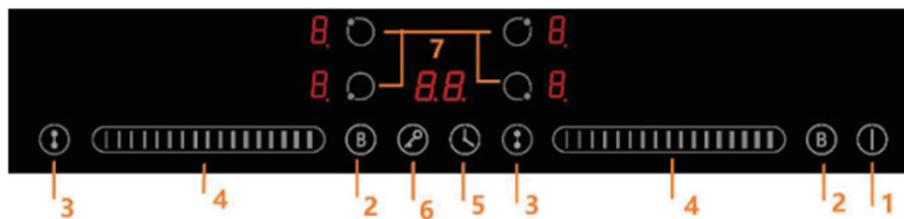
Produktoversigt:

Set fra oven:

1. Max. 1800/2000W zone
2. Max. 1900/2000W zone
3. Max. 3000/3600W zone
4. Max. 1900/2000W zone
5. Max. 1800/2000W zone
6. Max. 3000/3600W zone
7. Kontrolpanel
8. Glaskeramisk plade



Kontrolpanel:

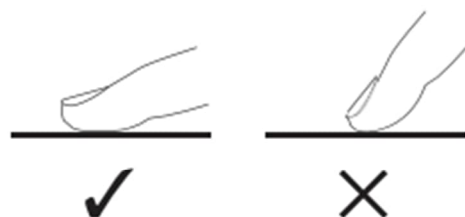


1. ON/OFF
2. PowerBoost
3. Fleksibel Zone
4. Power- / Timer-slider
5. Timer
6. Lås
7. Kogezone-vælger

Betjeningsvejledning:

Touch-kontrol:

- Betjeningselementerne reagerer på berøring, så det er ikke nødvendigt at trykke hårdt.
- Brug blommen af din finger, ikke spidsen. Se illustrationen nedenfor.
- Du hører et bip, hver gang en berøring registreres.
- Sørg for, at knapperne altid er rene og tørre, og at ingen genstande (f.eks. redskaber eller en klud) dækker dem. Selv en tynd film af vand kan gøre betjeningselementerne vanskelige at bruge.



Valg af det rigtige køkkengrej:

Brug kun køkkengrej med en bund, der er egnet til induktion.

Se efter induktionssymbolet på emballagen eller på bunden af køkkengrejet.

- Du kan tjekke, om dit køkkengrej er egnet, ved at lave en magnettest.

Bevæg en magnet mod bunden af køkkengrejet.

Hvis den tiltrækkes, er køkkengrejet egnet til induktion.

- Hvis du ikke har en magnet:

1. Hæld lidt vand i det køkkengrej, du vil teste.

2. Hvis symbolet  ikke blinker på displayet, og vandet bliver varmt, er køkkengrejet egnet til induktion.

- Brug ikke køkkengrej fremstillet af følgende materialer: rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund. Brug ikke glas, træ, porcelæn, keramik og lertøj.

- Brug ikke køkkengrej med takkede kanter eller en buet bund.

Se illustrationerne nedenfor.



Sådan bruges kogepladen:

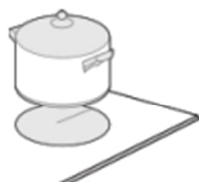
1. Start tilberedning af mad:

1. Tryk på ON/OFF-knappen i et sekund. Når du har tændt for kogepladen, bipper den en gang, og alle displays viser "-" eller "--", hvilket indikerer, at kogepladen er i standbytilstand.



2. Placer passende køkkengrej på den kogezone, du ønsker at bruge.

- Sørg for, at bunden af køkkengrejet og overfladen af kogezoneen er ren og tør.

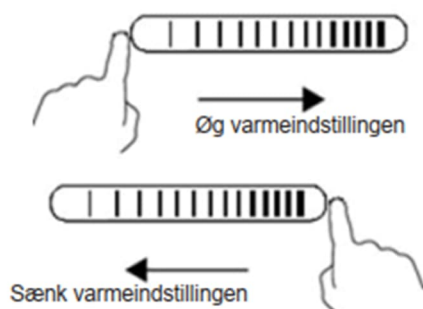


3. Tryk på kogezone-vælgeren for en given kogezone, og displayet ved siden af knappen lyser op.



4. Vælg en varmeindstilling ved at trykke på power-sliden.

- Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut efter, du har tændt for kogepladen, slukker den automatisk. Du bliver nødt til at tænde for kogepladen igen. Se trin 1.
- Du kan ændre varmeindstillingen når som helst under tilberedningen ved at skubbe fingeren op eller ned på power-sliden.



1. Hvis displayet blinker:

Det kan betyde, at:

- Køkkengrejet er ikke placeret på den korrekte kogezone eller,
- Køkkengrejet er ikke egnet til induktionskogning eller,
- Køkkengrejet er for lille eller ikke korrekt centreret på kogezone.

Der sker ingen opvarmning, medmindre der er placeret egnet køkkengrej på kogezone.

Displayet slukker automatisk efter 2 minutter, hvis der ikke er placeret egnet køkkengrej på kogepladen.

2. Efter tilberedning af mad:

1. Tryk på kogezone-vælgeren for den kogezone, du ønsker at slukke for.



2. Sluk for kogezone ved at skubbe fingeren til "0". Sørg for, at displayet også viser "0".



3. Sluk for kogepladen ved at trykke på ON/OFF-knappen.



4. Pas på varme overflader!

"H" angiver, at kogezone er varm, efter at den er blevet slukket. Det forsvinder igen, når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur.



3. Brug af PowerBoost-funktionen:

Aktivér PowerBoost-funktionen:

1. Tryk på kogezone-vælgeren for en given kogezone.



2. Tryk på PowerBoost-knappen ("B"). Sørg for, at displayet viser "P".



Annuller PowerBoost-funktionen:

1. Tryk på kogezonevælgeren for den kogezone, hvor du ønsker at annullere PowerBoost-funktionen.



2. Tryk på PowerBoost-knappen ("B") for at annullere denne funktion, og kogezoneen vender tilbage til sin tidligere indstilling.



Bemærk:

- Denne funktion er tilgængelig for alle kogezoneer.
- Kogezoneen vender tilbage til sin oprindelige varmeindstilling efter 10 minutter.
- Hvis den oprindelige varmeindstilling er 0, vil den vende tilbage til varmeindstilling 9 efter 10 minutter.

4. Fleksibel zone:

• Denne zone kan bruges som en enkelt zone eller som to uafhængige zoner alt efter dine behov.

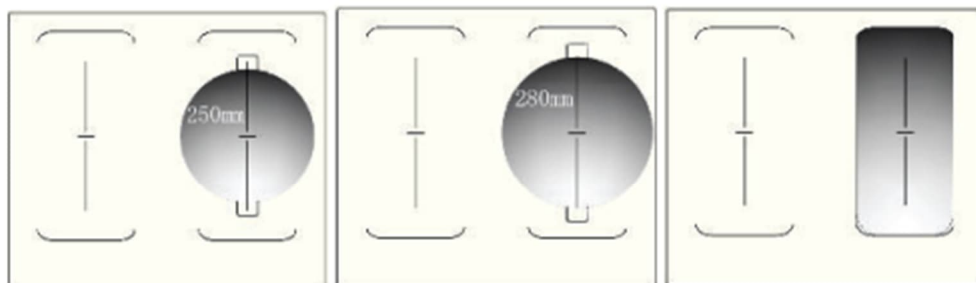
• Den fleksible zone består af to uafhængige induktorer, der kan styres separat.

Brug som enkelt zone:

• For at aktivere den fleksible zone som en enkelt stor zone skal du blot trykke på knappen Fleksibel Zone.



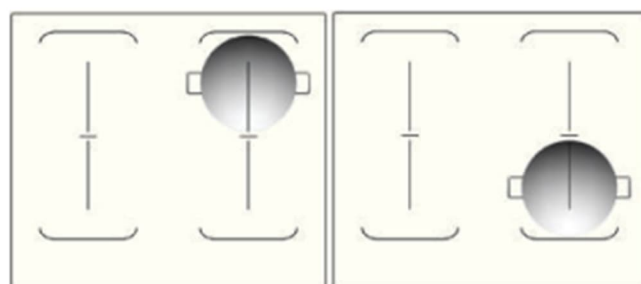
- Zonen er beregnet til køkkengrej med en diameter på 250 mm og 280 mm og kvadratisk eller ovalt køkkengrej:



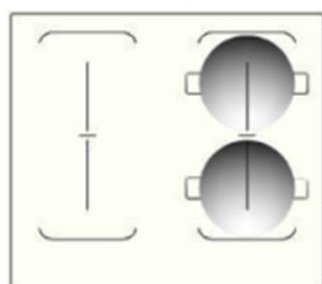
- Varmeindstillingen fungerer som for enhver anden kogezone.
- Hvis du vil tilføje andet køkkengrej, skal du trykke på den dedikerede knap igen for at registrere det ekstra køkkengrej.

Brug som to uafhængige zoner:

- Der er to muligheder for at benytte den fleksible zone som to uafhængige zoner:
1. Placer køkkengrej på enten den forreste eller bageste del af den fleksible zone:



2. Placer to stykker køkkengrej på den fleksible zone:



Bemærk:

Sørg for at køkkengrejets diameter er større end 120 mm.

6. Lås kontrolpanelet:

- Du kan låse knapperne for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. at børn ved et uheld tænder for kogezoneerne).
- Når knapperne er låst, er alle knapper undtagen ON/OFF-knappen deaktiveret.

Sådan låser du knapperne:	Tryk på knappen Lås, og hold den nede	Timerindikatoren viser "Lo"
---------------------------	---------------------------------------	-----------------------------

Sådan låser du knapperne op:	Tryk på knappen Lås, og hold den nede.
------------------------------	--

- Når kogepladen er i låst tilstand, er alle knapper deaktiveret undtagen knappen ON/OFF ①. Du kan altid tænde for induktionskogepladen med ON/OFF ① knappen, men du skal låse kogepladen op igen før næste tilberedning.

7. Timer-kontrol:

Du kan bruge timeren på denne måde:

- Du kan benytte timeren uden at time en kogezone, eller;
- Du kan indstille den til at slukke for en eller flere kogezone, når den indstillede tid er gået. Timerens maksimum er 99 min.

A: Indstil timeren uden at time en kogezone:

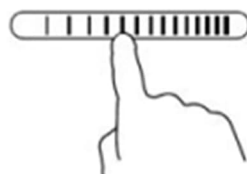
1. Tænd kogepladen.

Tryk på timer-knappen. Timeren vil nu vise "10" og "0" bør nu blinke.



2. Indstil timerens sidste ciffer ved hjælp af pover-sliden (indstil det til f.eks. "5").

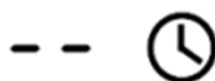
15 ⌚



3. Tryk på timer-knappen igen, og nu bør "1" blinke.



4. Indstil timerens første ciffer ved hjælp power-sliden (indstil det til f.eks. 9).



Nu er timeren indstillet og begynder automatisk at tælle ned. Timerens display bliver ved med at vise den resterende tid. Når tiden er gået, lyder der en alarm i 30 sekunder, og timerdisplayet viser "--".

B: Indstil timeren til at slukke for en eller flere kogezone: Timing af en zone:

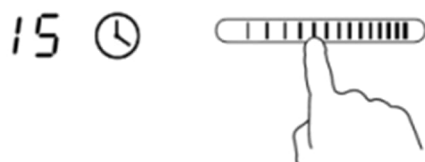
1. Tryk på kogezone-vælgeren for en given kogezone.



2. Kort efter at du har valgt kogezone, skal du trykke på timer-knappen. Timeren vil nu vise "10", og "0" bør nu blinke.



3. Indstil timerens sidste ciffer ved hjælp af power-sliden (indstil det til f.eks. "5").



4. Tryk på timer-knappen igen, og nu bør "1" blinke.



5. Indstil timerens første ciffer ved hjælp power-sliden (indstil det til f.eks. 9).



6. Nu er timeren indstillet og begynder automatisk at tælle ned. Timerens display bliver ved med at vise den resterende tid. En rød prik ved siden af varmeindstillingen blinker for at angive, at der er indstillet en timer for denne kogezone.



7. Når timeren er udløbet, slukker den tilsvarende kogezone automatisk.

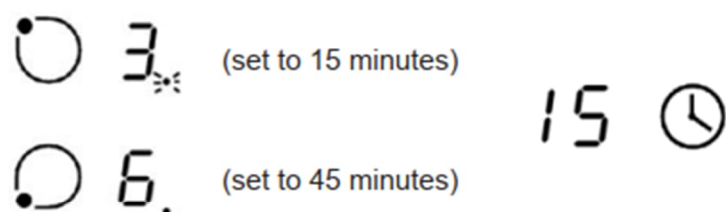


Det er kun kogezoneer med en indstillet timer, der slukkes. Andre kogezoneer fortsætter med at fungere.

Timing af flere zoner:

- Fremgangsmåden for at tage tid på flere zoner svarer til fremgangsmåden for at tage tid på én zone; gentag blot fremgangsmåden for hver kogezone, der skal tages tid på.

Når du indstiller timeren til flere kogezone samtidig, tændes den røde prik ved siden af varmeindstillingerne for de relevante kogezone. Den røde prik for kogezone med den korteste resterende tid blinker, og den resterende tid for denne kogezone vises i timeren.



- Når timeren er udløbet, slukkes den tilsvarende kogezone. Nu vises timeren for kogezone med den næstkorteste tid i timeren. Den røde prik, der svarer til denne kogezone, blinker.



- For at se den resterende tid for en given kogezone skal du trykke på den tilsvarende kogezone-vælger, og den resterende tid vil blive vist i timerdisplayet.

C: Annuller timerfunktionen:

1. Tryk på kogezone-vælgeren for den kogezone, som du vil annullere timeren for.
2. Tryk på timerknappen, og brug power-sliden til at indstille timeren til "0" for at annullere timerfunktionen.



9. Automatisk slukning:

Automatisk slukning er en sikkerhedsfunktion til din induktionskogeplade. Den slukker automatisk, hvis du skulle glemme at slukke for din kogeplade. Standardarbejdstiderne for forskellige varmeindstillinger er vist i nedenstående tabel:

Varmeindstilling:	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbejdstimer (time):	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Når køkkengrejet fjernes, holder induktionskogepladen op med at varme, og kogepladen slukker automatisk efter 1 minut.

Rengøring og vedligeholdelse:

Hvad?	Hvordan?	Det er vigtigt!
Daglig tilsmudsning af glas (fingeraftryk, mærker, pletter efterladt af mad eller ikke-sukkerholdigt spild på glasset).	1. Sluk for strømmen til kogepladen i væggen. 2. Påfør et rengøringsmiddel til kogeplader. 3. Skyl og tør af med en ren klud eller køkkenrulle. 4. Tænd for strømmen til kogepladen igen.	• Når strømmen til kogepladen slukkes i væggen, vil der ikke være nogen "varm overflade"-indikation, men kogepladen kan stadig være varm! Vær yderst forsigtig. • Kraftige skuremidler, nogle nylonskuremidler og hårde/slibende rengøringsmidler kan ridse glasoverfladen. Læs altid etiketten for at kontrollere, om dit rengøringsmiddel eller dit skuremiddel er egnet. • Efterlad aldrig rengøringsrester på kogepladen: glasset kan blive plettet.
Spildte, klistrede eller sukkerholdige pletter på glasset.	Fjern dem straks med en barberbladsskraber, der er egnet til keramiske kogeplader, men pas på varme kogepladeoverflader: 1. Sluk for strømmen til kogepladen i væggen. 2. Hold kniven i en vinkel på 30°, og skrab spildet af og skub det mod et køligt område af kogepladen. 3. Tør spildet op med en karklud eller et stykke køkkenrulle. 4. Følg trin 2 til 4 for "Daglig tilsmudsning af glas" ovenfor.	• Fjern pletter efter klistrede pletter og sukkerholdig mad eller spildte rester så hurtigt som muligt. Hvis de får lov til at køle af på glasset, kan de være svære at fjerne eller endda skade glasoverfladen permanent. • Snitfare: Når sikkerhedsdækslet er trukket tilbage, er bladet i en skraber knivskarpt. Brug den med stor forsigtighed, og opbevar den altid sikkert og uden for børns rækkevidde.
Spildte pletter på kontrolpanelet.	1. Sluk for strømmen til kogepladen i væggen. 2. Blødgør snavset og fjern det. 3. Tør kontrolpanelet af med en ren, fugtig svamp eller klud. 4. Tør området helt tørt med et stykke køkkenrulle. 5. Tænd for strømmen til kogepladen igen.	• Kogepladen kan afgive en alarm og slukke af sig selv, og kontrolpanelet fungerer måske ikke, hvis der er væske eller spildte pletter på det. Sørg for at tørre kontrolpanelet af, før du tænder for kogepladen igen.

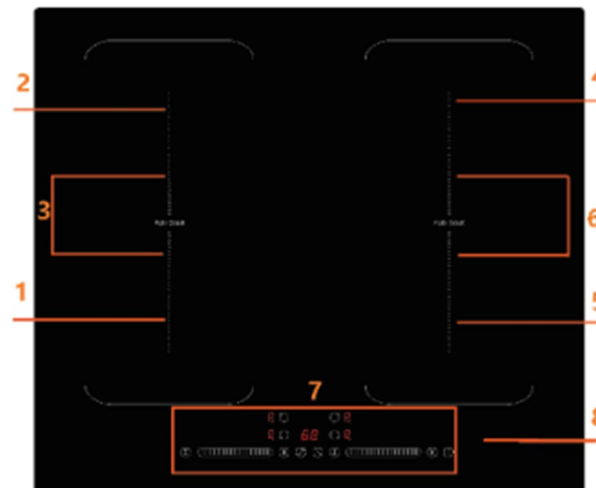


IPF600

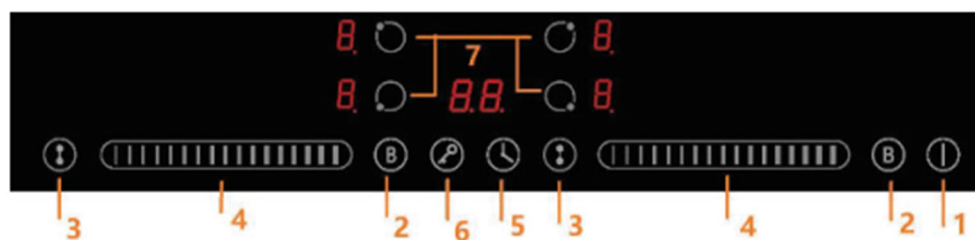
Product overview:

Top view:

1. Max. 1800/2000W zone
2. Max. 1900/2000W zone
3. Max. 3000/3600W zone
4. Max. 1900/2000W zone
5. Max. 1800/2000W zone
6. Max. 3000/3600W zone
7. Control panel
8. Glass plate



Control Panel:



1. On/Off button
2. PowerBoost
3. Flexible Zone button
4. Power / Timer slider
5. Timer button
6. Lock button
7. Cooking zone selectors



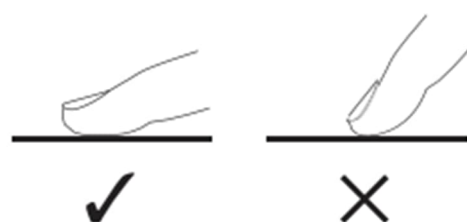
Note:

All illustrations in this manual are for illustrative purposes only. If there is a difference between the actual object and the image, the actual object will prevail.

Operations instructions:

Touch controls:

- The controls respond to touch, so it is not necessary to apply pressure.
- Use the ball of your finger, not the tip. See illustration below.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean and dry, and that no object (such as utensils or a cloth) is covering them. Even a thin film of water can make the controls difficult to use.

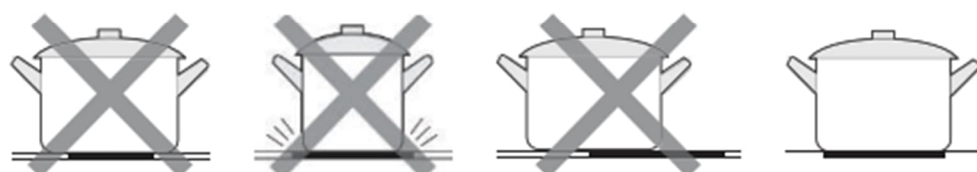


Choosing the right cookware :

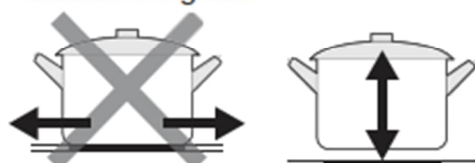
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
- Look for the induction symbol on the packaging or on the base of the cookware.
- You can check whether your cookware is suitable by doing a magnet test.
Move a magnet towards the base of the cookware.
If it is attracted, the cookware is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
1. Pour a little water into the cookware you want to test.
 2. If the symbol  does not flash on the display and the water heats up, the cookware is suitable for induction cooking.
- Do not use cookware made from the following materials: stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base. Do not use glass, wood, porcelain, ceramics and earthenware.
 - Do not use cookware with jagged edges or a curved base. See illustrations below.



- Make sure the base of your cookware is smooth, lies flat against the glass surface and is the same size as the cooking zone. Use cookware with the same diameter as the graphic of the selected zone. If you use cookware that is slightly wider than the cooking zone, you will achieve maximum energy efficiency. If you use smaller cookware, the efficiency may be lower than expected. Cookware smaller than 120 mm may not be detected by the hob. Always place the cookware in the centre of the cooking zone.



- Always lift cookware from the induction hob - do not slide them as they may scratch the glass.



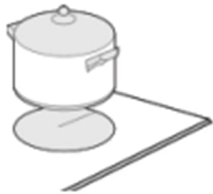
How to use the hob:

1. Start cooking:

1. Touch the ON/OFF button for one second. After turning on the hob, the buzzer sounds once and all displays show "--" or "--", indicating that the hob is in standby mode.



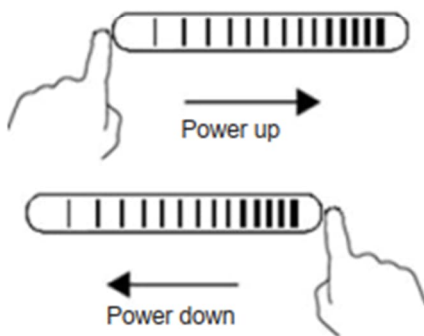
2. Place suitable cookware on the cooking zone that you wish to use.
- Make sure the bottom of the cookware and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touch the cooking zone selector for a given cooking zone and an indicator will flash next to the button.



4. Select a power setting by touching the power slider.
- If you don't choose a power setting within 1 minute from switching on the hob it will automatically switch off. You will need to switch on the hob again. See step 1.
 - You can modify the power setting at any time during cooking by sliding your finger up or down the power slider.



1. If the display flashes:

This could mean that:

- The cookware is not placed on the correct cooking zone or,
- The cookware is not suitable for induction cooking or,
- The cookware is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is suitable cookware placed on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable cookware is placed on the hob.

2. Finished cooking:

1. Touch the cooking zone selector for the cooking zone you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by sliding your finger to "0". Make sure the display also shows "0".



3. Turn the hob off by touching the ON/OFF button.



4. Beware of hot surfaces! "H" will indicate that the cooking zone is hot after it has been turned off. It will disappear again when the surface has cooled down to a safe temperature.



3.3. Using the PowerBoost Function:

Activate the PowerBoost function:

1. Touch the cooking zone selector for a given cooking zone.



2. Touch the PowerBoost ("B") button. Make sure the display shows "P".



Cancel the PowerBoost function:

1. Touch the cooking zone selector for the cooking zone for which you wish to cancel the PowerBoost function.



2. Touch the PowerBoost ("B") button to cancel this function and the cooking zone will revert to its previous setting.



Note:

- This function is available for all cooking zones.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

4. Flexible Zone:

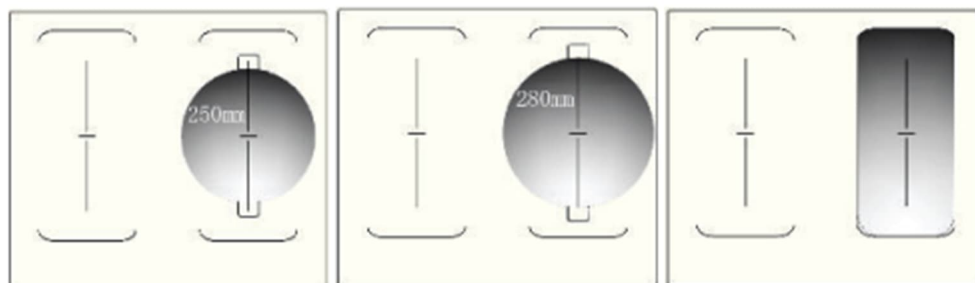
- This zone can be used as a single zone or as two independent zones according to your cooking needs.
- The flexible zone consists of two independent inductors that can be controlled separately.

Used as a single zone

- To activate the flexible zone as a single zone, touch the Flexible Zone button:



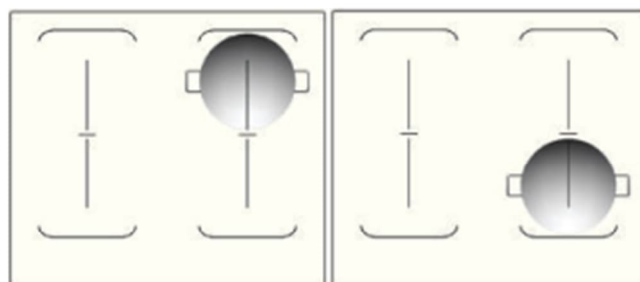
- The zone is intended for 250mm and 280mm diameter cookware and square or oval cookware.



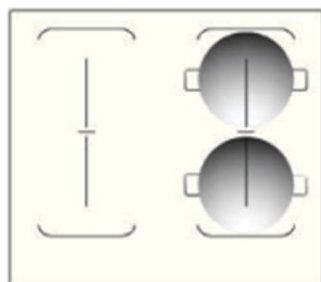
- The power setting works like for any other cooking zone.
- To add other cookware, press the dedicated button again to detect the additional cookware.

Used as two independent zones:

- To use the flexible zone as two independent zones there are two options for using it as independent zones:
1. Place cookware exclusively on either the front or the back of the flexible zone.



2. Place two pieces of cookware on the flexible zone:



Note:

Make sure the diameter of the cookware is larger than 120 mm.

6. Locking the Buttons:

- You can lock the buttons to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the buttons are locked, all the buttons except for the ON/OFF button are disabled.

To lock the buttons:	Touch and hold the lock button.	The timer indicator displays "Lo".
To unlock the buttons:	Touch and hold the lock button.	

- When the hob is in the locked mode, all the buttons are disabled except the ON/OFF ① button. You can always turn the induction hob off with the ON/OFF ① button but you must unlock the hob again before the next operation.

7. Timer control:

You can use the timer in this way:

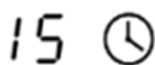
- You can use it as a timer without turning off the cooking zone(s), or;
 - You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- The timer maximum is 99 min.

A: Setting the timer without turning the cooking zones off:

1. Turn on the hob. Touch the timer button. The timer will now show "10" and the "0" should flash



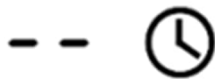
2. Set the last digit of the timer by using the power slider (e.g. set it to "5").



3. . Touch the timer button again and now the "1" should flash.



4. Set the first digit of the timer by using the power slider (e.g. set it "9").



Now the timer is set and will automatically begin to count down. The timer display will keep showing the remaining time. When the time is up, an alarm will sound for 30 seconds and the timer display will show "--".

B: Setting the timer to turn one or more cooking zones off:
Timing one zone:

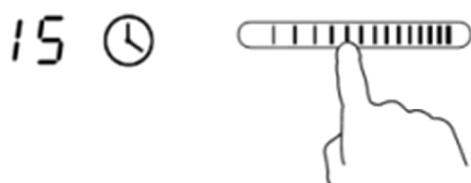
1. Touch the cooking zone selector for a given cooking zone.



2. Shortly after choosing the cooking zone, touch the timer button. The timer will now show "10" and the "0" should flash.



3. Set the last digit of the timer by using the power slider (e.g. set it to "5").



4. Touch the timer button again and now the "1" should flash.



5. Set the first digit of the timer by using the power slider (e.g. set it "9").



6. Now the timer is set and will automatically begin to count down. The timer display will keep showing the remaining time. A red dot beside the power setting will flash to indicate that a timer has been set for this cooking zone.



7. Once the timer expires, the corresponding cooking zone will automatically switch off.

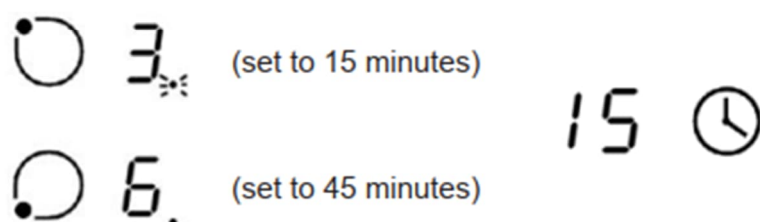


Only the cooking zone(s) with a timer set will turn off. Other cooking zones will keep operating.

Timing multiple zones:

- The steps for timing more zones are similar to the steps of timing one zone; simply repeat the steps for each cooking zone to be timed.

When you set the timer for multiple cooking zones, the red dot next the power settings of the relevant cooking zones will turn on. The red dot for the cooking zone with the shortest remaining time will flash, and the remaining time of this cooking zone will be displayed in the timer.



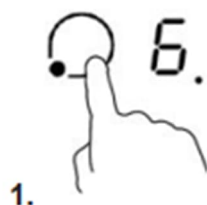
- Once the timer expires, the corresponding cooking zone will switch off. Now the timer for the cooking zone with the next shortest time will be displayed in the timer. The red dot corresponding to this cooking zone will flash.



- To see the time remaining for a given cooking zone, touch the corresponding cooking zone selector and the remaining time will be shown in the timer display.

C: Cancel the timer function:

1. Touch the cooking zone selector for the cooking zone for which you want to cancel the timer.
2. Touch the timer button and use the power slider to set the timer to "0" to cancel the timer function.



1.



2.

9. Auto shutdown:

Auto shutdown is a safety feature for your induction hob. It shuts down automatically if you ever forget to turn off your hob. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level:	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour):	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the cookware is removed, the induction hob stops heating and the hob automatically switches off after 1 minute.

Cleaning and maintenance:

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass).	1. Switch the power to the hob off at the wall. 2. Apply a cooktop cleaner. 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the hob back on.	• When the power to the hob is switched off at the wall, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass surface. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residues on the hob: the glass may become stained.
Spillovers, melts, or hot sugary spills on the glass.	Remove these immediately with a razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the hob off at the wall. 2. Hold the blade at a 30° angle and scrape the spill off and push it towards a cool area of the hob. 3. Clean the spill up with a dish cloth or a paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the control panel. I-panelet.	1. Switch the power to the hob off at the wall. 2. Soak up the spill. 3. Wipe off the control panel with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the hob back on.	• The hob may sound an alarm and turn itself off, and the control panel may not work when there is liquid on it. Make sure you wipe the control panel area dry before turning the hob back on.

Frigor OPY90BA OVN

Rengøres med fugtig klud eller
ovnrens.



DANSK VERSION

KONTROLPANEL



1. Funktionsvælger
2. Temperaturknap
3. Alarm-knap
4. Tids-knap

5. Start/pause-knap
6. Display
7. Justeringsknap

FUNKTIONSOVERSIGT

	Over- og undervarme		Grill og varmluft
	Maxi grill		Grill
	Turbo grill		Multi-tilberedning
	Bagning		Optøning
	Pizza		Pyrolytisk selvrensning
	Hurtig tilberedning		

GENEREL BRUG AF OVNEN

Indstil uret:

Når ovnen tilsluttes strøm første gang, eller efter en strømafbrydelse, vil displayet vise

»12:00«, og ikonet »« vil blinke.

Brug justeringsknappen til at indstille tiden. Når uret er stillet, gemmer ovnen automatisk tiden efter 5 sekunder. Alternativt kan man trykke på Start-knappen for at bekræfte tiden.

Indstilling af temperatur:

1. Tryk og hold  inde i 3 sekunder, hvorefter temperaturen vil blinke på displayet.
2. Brug justeringsknappen til at indstille den ønskede temperatur.

Indstilling af tilberedningstid og sluttidspunkt:

1. Tryk gentagne gange på , indtil ikonet »|>|« blinker på displayet, og brug

herefter justeringsknappen for at ændre tilberedningstiden.

2. Tryk gentagne gange på , indtil ikonet »>|« blinker på displayet, og brug justeringsknappen til at ændre sluttidspunktet for tilberedningen.
3. Brug funktionsvælgeren og  + justeringsknappen til at vælge bagefunktion og temperatur.

Når du har foretaget disse indstillinger, tryk på , og ikonerne »>|« og »>|« vil blinke, hvilket indikerer, at bageproceduren er blevet indstillet.

Efter bageproceduren er afsluttet, vil alarmen lyde og displayet blinke. Tryk på en vilkårlig knap for at slukke for alarmen.

Indstilling af tilberedningstid:

1. Tryk gentagne gange på , indtil ikonet »>|« blinker, og brug herefter justeringsknappen til at ændre tilberedningstiden.
2. Brug herefter funktionsvælgeren og  + justeringsknappen til at vælge bagefunktion og temperatur og tryk til sidst på  for at starte bageproceduren. Herefter vil ikonet »>|« blinke.

Efter bageproceduren er afsluttet, vil alarmen lyde og displayet blinke. Tryk på en vilkårlig knap for at slukke for alarmen.

OBS! Den længste bagetid, der kan vælges er 10:00 timer.

Indstilling af sluttidspunkt:

1. Tryk gentagne gange på , indtil ikonet »>|« blinker, og brug herefter justeringsknappen til at ændre sluttidspunktet for tilberedningen.
2. Brug herefter funktionsvælgeren og justeringsknappen til at vælge bagefunktion og temperatur og tryk til sidst på  for at starte bageproceduren. Herefter vil ikonet »>|« blinke.

Efter bageproceduren er afsluttet, vil alarmen lyde og displayet blinke. Tryk på en vilkårlig knap for at slukke for alarmen.

OBS! Det seneste sluttidspunkt, der kan vælges er kl. 23:59.

Man kan til enhver tid under bageproceduren trykke på  og få vist den resterende tilberedningstid og/eller sluttidspunkt for bageproceduren på displayet.

Annullér bageprocedure:

1. Enten tryk på  for at pause proceduren og sluk herefter for ovnen, eller;
2. Hvis et sluttidspunkt er valgt, tryk på  indtil ikonet »>|« blinker. Skru

herefter justeringsknappen for at ændre tilberedningstiden.

2. Tryk gentagne gange på , indtil ikonet »>|« blinker på displayet, og brug justeringsknappen til at ændre sluttidspunktet for tilberedningen.
3. Brug funktionsvælgeren og  + justeringsknappen til at vælge bagefunktion og temperatur.

Når du har foretaget disse indstillinger, tryk på , og ikonerne »>|« og »>|« vil blinke, hvilket indikerer, at bageproceduren er blevet indstillet.

Efter bageproceduren er afsluttet, vil alarmen lyde og displayet blinke. Tryk på en vilkårlig knap for at slukke for alarmen.

Indstilling af tilberedningstid:

1. Tryk gentagne gange på , indtil ikonet »>|« blinker, og brug herefter justeringsknappen til at ændre tilberedningstiden.
2. Brug herefter funktionsvælgeren og  + justeringsknappen til at vælge bagefunktion og temperatur og tryk til sidst på  for at starte bageproceduren. Herefter vil ikonet »>|« blinke.

Efter bageproceduren er afsluttet, vil alarmen lyde og displayet blinke. Tryk på en vilkårlig knap for at slukke for alarmen.

OBS! Den længste bagetid, der kan vælges er 10:00 timer.

Indstilling af sluttidspunkt:

1. Tryk gentagne gange på , indtil ikonet »>|« blinker, og brug herefter justeringsknappen til at ændre sluttidspunktet for tilberedningen.
2. Brug herefter funktionsvælgeren og justeringsknappen til at vælge bagefunktion og temperatur og tryk til sidst på  for at starte bageproceduren. Herefter vil ikonet »>|« blinke.

Efter bageproceduren er afsluttet, vil alarmen lyde og displayet blinke. Tryk på en vilkårlig knap for at slukke for alarmen.

OBS! Det seneste sluttidspunkt, der kan vælges er kl. 23:59.

Man kan til enhver tid under bageproceduren trykke på  og få vist den resterende tilberedningstid og/eller sluttidspunkt for bageproceduren på displayet.

Annulér bageprocedure:

1. Enten tryk på  for at pause proceduren og sluk herefter for ovnen, eller;
2. Hvis et sluttidspunkt er valgt, tryk på  indtil ikonet »>|« blinker. Skru

GRILL

Det øverste varmelegeme tændes. Denne funktion er velegnet til brunning af fødevarer, der ikke nødvendigvis skal være gennemstegt. Det anbefales at forvarme ovnen samt kun at benytte de to øverste hylder.

MAXI GRILL

Det øverste varmelegeme tændes. Denne funktion minder om funktionen GRILL, men er kraftigere og bedre egnet til brunning af større overflader. Det anbefales at forvarme samt kun at benytte de to øverste hylder.

TURBO GRILL

Øverste og bageste varmelegeme samt blæseren tændes. Denne funktion giver avanceret konvektionstilberedning uden behov for at vende maden, hvilket giver sprøde, velsmagende resultater på kortere tid, men med mindre brug af olie.

GRILL OG VARMLUFT

Det øverste varmelegeme samt blæseren tændes. Kombinationen af strålevarmen fra varmelegemet samt den tvungne cirkulation af luften sikrer en god brunning af overfladen samtidig med at varmen trænger helt ind i maden, men uden at overfladen brænder på.

BAGNING

Det bageste varmelegeme samt blæseren tændes. Dette sikrer en skånsom, men ensartet opvarmning. Funktionen er velegnet til bagværk der skal hæve under tilberedningen.

På grund af blæseren er det også muligt at tilberede delikate fødevarer på flere plader/riste på samme tid.

OPTØNING

Blæseren tændes og cirkulerer uopvarmet luft omkring maden. Med denne funktion halveres optøningstiden for de fleste fødevarer.

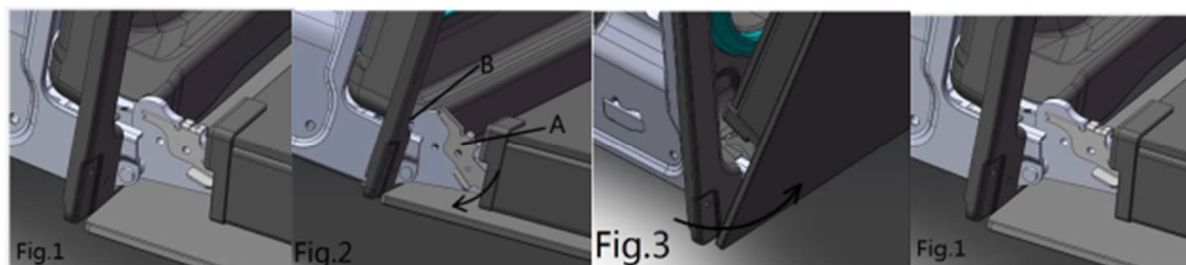
RENGØRING OG VEDLIGEHOLD

RENGØRING AF OVNLÅGEN

OBS! Ovnlågen er tung. Ved normal brug skal ovnlågen ikke fjernes, men hvis det er nødvendigt at fjerne den, f.eks. for en grundig rengøring af glasset, skal du følge disse instruktioner:

1. Åbn døren helt (Fig. 1).
2. Skub sikkerhedsklipsene (A) op i begge sider (Fig. 2).
3. Luk forsigtigt døren i igen uden at lukke den helt (Fig. 3).
4. Løft døren op og af hængslerne (Fig. 4).
5. Placer lågen på et blødt, men fast underlag for at undgå at ridse glasset.
6. Gentag ovenstående trin i omvendt rækkefølge for at montere døren igen.

OBS! Husk at sikre døren ved at vippe sikkerhedsklipsene ned igen.



BEMÆRK: Afhængig af modellen, kan udseendet på de specifikke dele afvige fra illustrationerne herover.

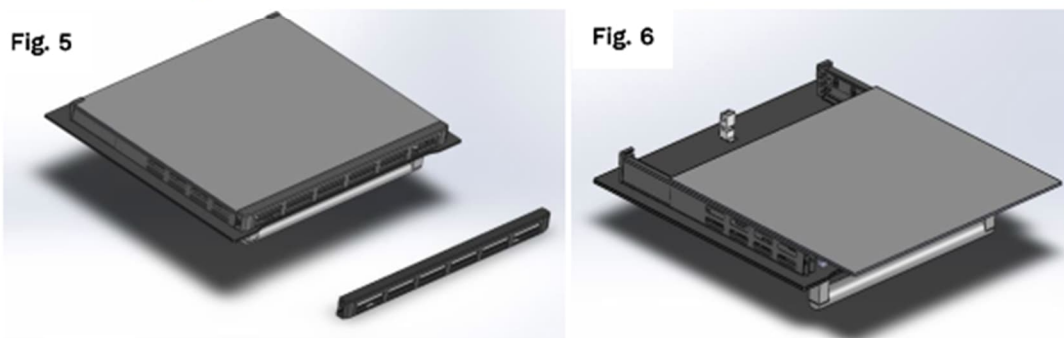
Fjernelse af ovnglasset:

1. Fjern skruerne i toplist (vist på Fig. 5) og løft forsigtigt listen af.
2. Fjern afstandsstykkerne mellem glaslagene.
3. Fjern forsigtigt det inderste lag glas (Fig. 6) og læg det på en blød overflade.
4. Er der behov for det, fjern efterfølgende det midterste lag glas.

OBS! Det yderste lag glas kan ikke fjernes.

5. Gentag ovenstående trin i modsat rækkefølge for at montere glassene igen.

OBS! Husk afstandsstykkerne mellem glaslagene, samt at fastgøre toplist med skruerne igen.



PYROLYTISK SELVRENSNING



- **ADVARSEL:** Ovnens bliver meget varm under pyrolytisk selvrensning, så der er risiko for brand inde i ovnen, da løse madrester, fedt og kødsaft kan være brandfarlige.
- **ADVARSEL:** Ovnens yderside bliver meget varm. Sørg for, at der ikke placeres noget op ad ovndøren.
- **ADVARSEL:** Rengør ikke tilbehør eller andre køkkenredskaber ved pyrolytisk selvrensning. Non-stick-belægninger kan frigive giftige gasser ved høje temperaturer.
- **ADVARSEL:** Hold børn væk fra ovnen ved pyrolytisk selvrensning.
- Af sikkerhedsmæssige årsager låses ovnen automatisk, når den begynder proceduren. Man kan først åbne døren igen, når temperaturen er faldet til under 250 °C.
- **ADVARSEL:** Forsøg aldrig på nogen måde at tvinge døren op under pyrolytisk selvrensning.
- Ovnlyset kan ikke tændes ved pyrolytisk selvrensning.

Før selvrensning

- Fjern ovnens tilbehør inklusiv hylderne.
- Tør ovnen af med en fugtig klud.
- Rengør døren og ovnens kanter omkring tætningslisten. **OBS!** Skrub ikke tætningslisten.
- Sørg for at ovndøren er lukket, før du begynder den pyrolytiske selvrensning.

Valg af intensitet:

1. Vælg pyrolytisk selvrensning med funktionsvælgeren.
2. Tryk på  for at tilgå menuen for valg af intensiteten af den pyrolytiske selvrensning.
3. Brug justeringsknappen til at vælge mellem de nedenstående tre intensiteter.
4. Vent i 5 sekunder eller tryk på  for at starte funktionen.

Niveau	Intensitet	Varighed
1	Lav	Ca. 2 timer
2	Medium	Ca. 2,5 timer
3	Høj	Ca. 3 timer

ENGLISH VERSION

CONTROL PANEL



1. Function selector
2. Temperature button
3. Alarm button
4. Timer button

5. Start/pause button
6. Display
7. Adjustment knob

FUNCTIONS OVERVIEW

	Convection		Fan assisted grill
	Maxi Grill		Grill
	Turbo grill		Multi cooking
	Baking		Defrost
	Pizza		Pyrolytic self-cleaning
	Fast cooking		

GENERAL USE OF THE OVEN

Adjusting the clock:

Once connected with electrical power, or after a power outage, the display will show

»12:00« and the icon »« will flash.

Use the adjustment knob to set the time. Wait 5 seconds or press to confirm the setting.

Setting the oven temperature:

1. Press and hold for 3 seconds, after which the temperature will flash on the display.
2. Use the adjustment knob to adjust the temperature.

Setting a cooking time and an end cooking time:

1. Repeatedly press  until the icon »|>| « flashes on the display, and then use the adjustment knob to set the cooking time.
2. Repeatedly press  until the icon »>| « flashes on the display, and press the adjustment knob to set the end cooking time.
3. Use the function selector and  + the adjustment knob to choose function and temperature.

After making these settings, press  and the icons »|>| « and »>| « will flash, which indicates the baking procedure of oven has been set.

After the baking procedure has finished, the alarm will sound and the display will be flashing. Press any button to stop the alarm.

Setting the cooking time:

1. Repeatedly press  until the icon »|>| « flashes on the display, and use the adjustment knob to set the cooking time.
2. Use the function selector and  + the adjustment knob to choose function and temperature and finally press  to initiate the baking procedure. The icon »|>| « now flashes on the display.

After the baking procedure has finished, the alarm will sound and the display will be flashing. Press any button to stop the alarm.

NOTE: The maximum cooking time that can be set is 10:00 hours.

Setting the end cooking time:

1. Repeatedly press  until the icon »>| « flashes on the display, and use the adjustment knob to set the end cooking time.
2. Use the function selector and  + the adjustment knob to choose function and temperature and finally press  to initiate the baking procedure. The icon »>| « now flashes on the display.

After the baking procedure has finished, the alarm will sound and the display will be flashing. Press any button to stop the alarm.

NOTE: The latest end cooking time that can be set is 23:59.

At any time during the baking procedure it is possible to press  and see the remaining cooking time and/or end cooking time on the display.

Cancelling the baking procedure:

1. Either press  to pause the baking procedure and then turn off the oven, or;

2. If an end cooking time has been selected, press  until the icon »|« flashes.
Turn the time down to 0 and press . Now the baking procedure is cancelled.

Timer:

1. Press  so the icon »|« on the display and then use the adjustment knob to set the timer.
2. Wait 5 seconds or press  to start the timer.

When the time is up, the alarm will sound and the display will be flashing. Press any button to stop the alarm.

NOTE: The longest timer that can be set is 23:59 hours.

FUNCTION DESCRIPTIONS

CONVECTION

This is the classic, traditional type of oven where the upper and lower heating elements are switched on. This function can be used for most cooking applications, but is especially suitable for baking cakes. With the CONVECTION function, you should only use one baking tray or rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. By placing the tray or rack at different shelf heights, you can balance the amount of heat between top and bottom depending on whether you need more or less heat from the top or bottom.

FAST COOKING

The upper and lower heating elements and fan switch on to ensure a constant heat that is evenly distributed throughout the oven. This function is recommended for quick heating of small frozen or already cooked items, for example.

MULTI COOKING

The top, bottom and rear heating elements as well as the fan switch on to ensure a constant heat that is evenly distributed throughout the oven. This function is suitable for food that needs to be browned on the surface. Furthermore, the function is suitable for cooking on several trays/racks at the same time, as long as the cooking time is identical. The fan also means that you can typically use a lower temperature setting than with the CONVECTION function.

PIZZA

The top and rear heating elements and the fan are switched on. This ensures that the heat comes mainly from the bottom and is therefore suitable for cooking, for example, pizza. As the heat distribution is not as even as with MULTI COOKING or FAST COOKING, it is recommended to use only one tray/rack at a time.

GRILL

The upper heating element is switched on. This function is suitable for browning foods that do not necessarily need to be cooked through. It is recommended to preheat the oven and only use the top two shelves.

MAXI GRILL

The upper heating element is switched on. This function is similar to the GRILL function, but is more powerful and better suited for browning larger surfaces. It is recommended to preheat and use only the top two shelves.

TURBO GRILL

Øverste og bageste varmelegeme samt blæseren tændes. Denne funktion giver avanceret konvektionstilberedning uden behov for at vende maden, hvilket giver sprøde, velsmagende resultater på kortere tid, men med mindre brug af olie.

FAN ASSISTED GRILL

The top heating element and fan are switched on. The combination of the radiant heat from the heater and the forced air circulation ensures a good browning of the surface while the heat penetrates the food completely, but without burning the surface.

BAKING

The rear heating element and fan are switched on. This ensures gentle but even heating. This function is ideal for baked goods that need to rise during cooking.

Thanks to the fan, it is also possible to cook delicate foods on several plates/racks at the same time.

DEFROST

The fan switches on and circulates unheated air around the food. This feature halves the defrosting time for most foods.

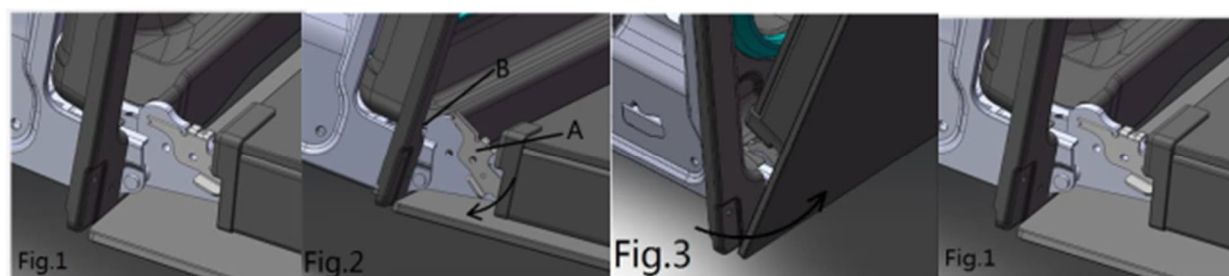
CLEANING AND MAINTENANCE

CLEANING THE OVEN DOOR

ATTENTION! The oven door is heavy. During normal use, the oven door does not need to be removed, but if it is necessary to remove it, e.g. for a thorough cleaning of the glass, follow these instructions:

1. Open the door fully (Fig. 1).
2. Push the safety clips (A) up on both sides (Fig. 2).
3. Carefully close the door again without closing it completely (Fig. 3).
4. Lift the door up and off the hinges (Fig. 4).
5. Place the door on a soft but firm surface to avoid scratching the glass.
6. Repeat the above steps in reverse order to reinstall the door.

NOTE! Remember to secure the door by tilting the safety clips back down.



NOTE: Depending on the model, the appearance of specific parts may differ from the illustrations above.

Removing the inner glass panes:

1. Unscrew the top panel (shown in Fig. 5) and carefully lift the panel off.
2. Remove the spacers between the glass layers.
3. Carefully remove the inner layer of glass (Fig. 6) and place it on a soft surface.
4. If necessary, remove the centre layer of glass afterwards.

NOTE! The outer layer of glass cannot be removed.

5. Repeat the above steps in reverse order to reinstall the glass.

NOTE! Remember the spacers between the glass layers and to reattach the top panel with the screws.

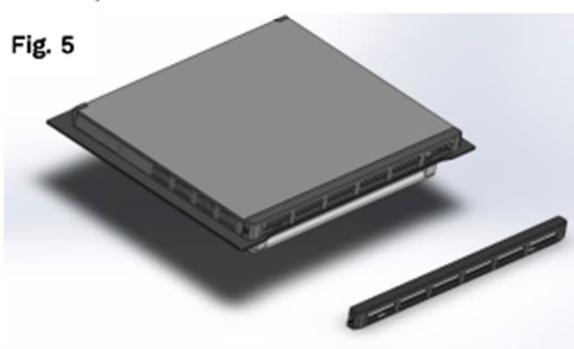


Fig. 5

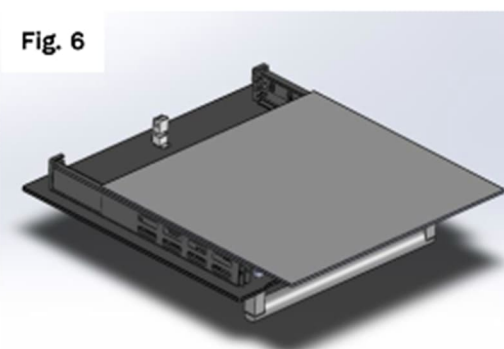


Fig. 6

Pyrolytic self-cleaning



- **WARNING:** The oven becomes very hot during pyrolytic self-cleaning, so there is a risk of fire inside the oven as loose food residues, grease and meat juices can be flammable.
- **WARNING:** The outside of the oven becomes very hot. Make sure that nothing is placed against the oven door.
- **WARNING:** Do not clean accessories or other cooking utensils by pyrolytic self-cleaning. Non-stick coatings can release toxic fumes at high temperatures.
- **WARNING:** Keep children away from the oven during pyrolytic self-cleaning.
- For safety reasons, the oven locks automatically when it starts the procedure. You can only open the door again when the temperature has dropped below 250°C.
- **WARNING:** Never attempt to force the door open in any way during pyrolytic self-cleaning.
- The oven light cannot be switched on during pyrolytic self-cleaning.

Selecting intensity:

1. Select pyrolytic self-cleaning with the function selector.
2. Press  to access the menu for selecting the intensity of the pyrolytic self-cleaning.
3. Use the adjustment knob to choose between the three intensities below.
4. Wait for 5 seconds or press  to start the function

Level	Intensity	Duration
1	Low	Approx. 2 hours
2	Medium	Approx. 2.5 hours
3	High	Approx. 3 hours

SILVERLINE SC 1153 RF FREJ

Filter tåler opvaskemaskine



Oversigt over produktet

2 Oversigt over produktet

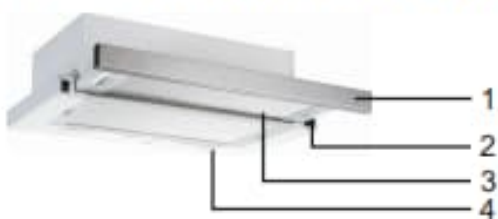


Fig. 1

- 1- Udtræksfront
- 2- Betjening
- 3- Fedtfilter
- 4- Belysning

14 Sådan betjenes produktet

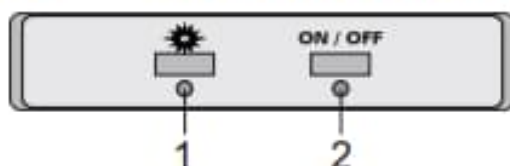


Fig. 25

Betjening af lys Knap 1
Betjening af spjæld Knap 2

Tryk på knap 1 for at tænde og slukke lyset i emhætten.

Tryk på knap 2 for at åbne og lukke spjældet.

Auto luk: Emhætten vil efter 60 min. i forceret drift automatisk slukke ved at aktivere grundugspositionen.



Hvis spjældet har stået i grundugsposition i 6 timer i træk, vil den aktivere sig selv ved at rotere en omgang. Dette gør den for at sikre sig fedt/ snavs ikke sætter sig fast og låser spjældet. Dette vil ikke aktivere lyset.

Justering af spjældet på grundugsposition

Man kan indstille spjældet i 6 forskellige punkter på grundugspositionen. Den er fabriksindstillet til position 6

For at justere spjældet på grundugspositionen skal emhætten være slukket. Tryk nu og hold "knap 1" nede i 3 sekunder. Nu skulle indikatoren oven over knappen blinke efter spjældets position. Ved position 1 blinker den 1 gang og holder en pause, ved

position 2 blinker den 2 gange og holder en pause, ved position 3 blinker den 3 gange og holder en pause og så videre. Ved hvert tryk på "knap 1" skifter spjældet position.

Når man står på den position som man ønsker, holdes "knap 1" inde igen i 3 sekunder og funktionen "finjustering" aktiveres. Herfra har man 2 muligheder; 1; Tryk og hold "knap 1" nede i 3 sek igen for at afslutte og gemme positionen eller 2; Fortsæt med at finjustere. Hvis der fortsættes for at finjustere skal nedenstående følges:

Stå på den position, der ønskes finjustering på og tryk på "knap 1" en gang for at justere imellem 2 positioner. Eksempelvis, hvis man står på position 2 og aktiverer "finjustering", så kan den justeres til position 2,3, hvorfor der skal trykkes 3 gange på "knap 1" medens man står på position 2. Indikatoren vil blinke 3 gange for at vise at man står på position 2,3. Når man står den position man ønsker, holdes "knap 1" nede i 3 sekunder for sidste gang og emhætten gemmer endelig den valgte position.

17 Udskiftning af GU10 lyskilde

▲ ADVARSEL

Afbryd emhættens el-forsyning. Lad lamperne køle ned først, da de vil kunne brænde dine hænder, når de er varme.



Ikonet angiver lyskildens max tilladte watt forbrug. Produktet må derfor bruges med 2 x max 50w GU10 lyskilder



For at finde ud af hvor mange watt effekt produktets lyskilder er på, kan dette findes inde i produktet på serie nr. etiketten.



Fig. 26: Fig 25: Udskiftning af GU10 Lyskilde

For at afmontere lyskilderne skal fedt-filterne på emhætten afmonteres først. Derefter skal man trykke forsigtigt på fatningen bagfra og ned, og samtidig tager man fat i pæren og drejer den mod urets retning for at få dem fri (Fig. 26).

Gennem denne ventil bliver den fugtige luft i badeværelse suget ud.	
--	--

Gennem denne ventil bliver frisk opvarmet luft pustet ind i lejligheden.	
---	--

I forbindelse med etablering af ventilationsanlægget er anlægget blevet indreguleret, så vi opnår de rigtige luftmængder. Det er vigtigt, at mængden af den luft der suges ud er lige så stor som den, der blæses ind. Ellers vil du opleve, at der enten er over- eller undertryk i din bolig, hvilket kan høres og føles som støj og susene ved yderdøren.

Indblæsningsventilen kan frembringe et par sorte rander på loftet, dette kommer fordi luften der blæses ind via ventilen, er lidt koldere end det du har i din bolig, derved sætter støvet fra din bolig sig i denne ring som ventilen laver i forbindelse med at luften kommer ind, det kan nemt fjernes med en fugtig klud.

YDERSTE VIGTIGT ER, at du ikke skruer ventilerne op eller i, da der så vil opstå ubalance i anlægget til gene for dig og din bolig. Ligeledes må du heller ikke forsøge at lukke ventilerne til med klude, tape eller andre materialer. Såfremt dette alligevel sker, skal anlægget indreguleres igen med deraf følgende omkostninger.

Derudover kan en nedsætning af ventilations effektivitet resultere i et dårligere indeklima med skimmelsvamp og råd til følge, hvilket igen fører til at fugtigheden i boligen kan stige.

RADIATOR THERMOSTAT.

Termostaten styrer varmen i rummet. Det er nødvendigt at aflæse et termometer for at finde den ønskede indstilling/temperatur.



THERMOSTAT GULV VARME I BADEVÆRELSE.

Termostaten styrer varmen i gulvet til ønske temperatur.



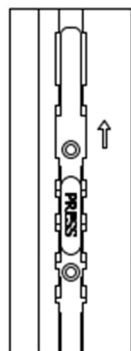
TILSLUTNING VASKEMASKINE OG TØRRETUMBLER.

Vand tilslutning og afløb til vaskemaskine samt afløb til kondens tørretumbler.



Vendebeslag - vindue

Betjening af begrænseren:



Når vinduet er lukket, er begrænseren trykket ned under aluminiumsskinnen og er ikke aktiveret.

Fig. 1

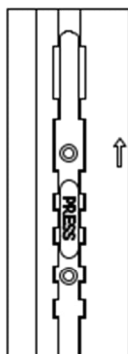


Fig. 2

Når rammen åbnes, vil den integrerede begrænserstang bevæge sig, indtil den låser ind i de første forstansede slots i aluminiumsskinnen. Rammens bevægelse er begrænset til en åbning på ca. 90 mm.

Sådan lukker du vinduet:
Når rammen trækkes tilbage, vil begrænseren automatisk låse sig uden yderligere betjening.

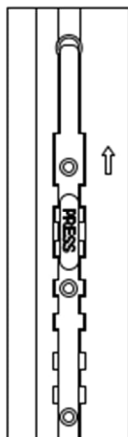


Fig. 3

Åbning ud over første position
(Se Fig. 2):

Hold rammens håndtag med den ene hånd og pres ned, indtil begrænseren er fri af de forstansede slots med den frie hånd. Rammen kan trækkes for at lukke vinduet.

For vendning og poleringsposition:

Når rammen er vendt til poleringsposition, skal du trykke ned på begrænserstangen og passere begge de forstansede begrænserpositioner i aluminiumsskinnen ved at kontrollere, at rammen ikke lukker, ved at holde vinduets håndtag med den anden hånd. Fortsæt med at åbne, indtil armens længde er nået. Fortsæt derefter med at rotere rammen ved at trække ned på rammens top.

Hold kontrol over rammens bevægelse gennem hele svinget, indtil begrænseren igen låser, som vist på Fig. 3. Rammen er nu fastholdt i rengøringsposition.

Yderligere vending til position som vist på Fig. 2 er mulig ved at trække rammen mod rammen i rengøringsretningen.

Efter rengøring presses begrænserstangen ned for at passere begge forstansede begrænserpositioner, rammen skubbes forsigtigt i retning væk fra rammen og tilbage mod begrænserpositionen.

Når vendt til en position, hvor håndtaget kan nås sikkert ved armlængde, trækkes rammen til lukket position.

Drift og vedligehold-Overflader i boliger

Overflader.	Rengøringsvejledning.	Rengøringsmiddel	Interval for rengøring
Malede lofter og vægge.	Ved partiel smuds afvaskes let med rengørings middel.	Universal rengøringsmiddel eller lign.	Efter behov.
Døre, dør-karme og fodlister.	Ved partiel smuds afvaskes let med rengørings middel.	Universal rengøringsmiddel eller lign.	Efter behov.
Skabe.	Overflader rengøres og aftørres i varmtvand tilsat universal rengøringsmiddel. Aftørres inventar i rent vand med hårdt opvredet klud.	Universal rengøringsmiddel eller lign.	Efter behov.
Vinduer.	Rengøring af dør og vinduesparti inkl. Glas indv. og udv. bør ske med jævne mellemrum. Rammer og karmflader afvaskes med vand tilsat alm rengøringsmiddel, efterfølgende aftørres alle flader og kanter med tør klud. (Se vende-beskrivelse s.48)	Universal rengøringsmiddel	Efter behov.
Vinyl "træ"gulve	Støvsugning, kost og vent gulvmoppe- gulvet støvsuges og vaskes efterbehov med hård opvredet klud/moppe.	Universal rengøringsmiddel til gulve.	Efter behov.
Gulvfliser.	Daglig rengøring for fjernelse af alm. Snavs. Gulvet vaskes.	Universal rengøringsmiddel til gulve.	Efter behov.
Væg fliser.	Daglig rengøring samt afvaskning efter behov.	Universal rengøringsmiddel.	Efter behov.
Fuger i fliser.	Såfremt fuger trænger til ekstra rengøring kan dette udføres ved anvendelse af Falla fuganet.	File fuganet, fuge og fliserens.	Efter behov.
Spejlskab.	Spejlglass rengøres med alm glas rens produkter, samt anvendelse af blød Micro fiber klud. Det skal sikres at overskydende glasrens produkter tørres bort på alle kanter, hængsler mm. Øvrigt skab rengøres i mild sæbeblanding og aftørres efterfølgende i rent vand, der skal anvendes blød klud.	Universal rengøringsmiddel samt spejl og glas rens.	Efter behov.
Vaskeskab.	Overflader rengøres og aftørres i varmt vand tilsat mild rengøringsmiddel, der bør anvendes blød fugtig klud. Efterfølgende aftørres inventar med hårdt opvredet klud.	Universal rengøringsmiddel.	Efter behov.
Håndvask i bad.	Kalkaflejringer i vasken kan minskes ved at rengøre vasken ofte, rengøres i alm sæbevand. Der må ikke anvendes skurre svamp, stærke opløsningsmidler mv. og vandet må ikke overstige 70 grader, da glaseringen i vasken vil krakelere.	Universal rengøringsmiddel.	Efter behov.

Glas brusevæg.	Rengøres ofte og aftørres efter endt brusebad. Enten med blød klud eller skraber. Der må ikke anvendes grov svamp med slibeeffekt, samt der må ikke foretages polering af glas overflader.	Universal rengøringsmiddel samt glas og spejlrens.	Daglig rengøring.
Bruse afløb.	Indbygningsvandlås tages op af gulvafløbet og tømmes samt rengøres.	Varmt vand.	Efter behov.
Terrasse og altan gulve.	Træ på terrassen rengøres efter behov. MÅ IKKE OLIE BEHANDLES ELLER MALES.	Rengøres med vand og sæbe.	Efter behov.
Glaspartier og døre.	DER MÅ IKKE MONTERES FOLIE PÅ GLASSET, DA GARANTIEN BORTFALDER.		