

Brugsanvisning

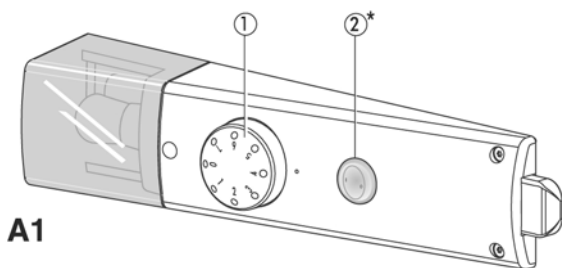
DK



CUN3021

LIEBHERR

Oversigt over køle-/fryseskabet



A1

Betjenings- og kontrolfunktioner

Fig. A1

1. Tænd/Sluk-knap og temperaturvælger.
" 1 " = Varm.
" 7 " = Kold.
Vi anbefaler en indstilling på " 3 " eller " 4 ".
2. CoolPlus-knap*. Funktionen bør aktiveres, når den omgivende temperatur er +18°C eller lavere.

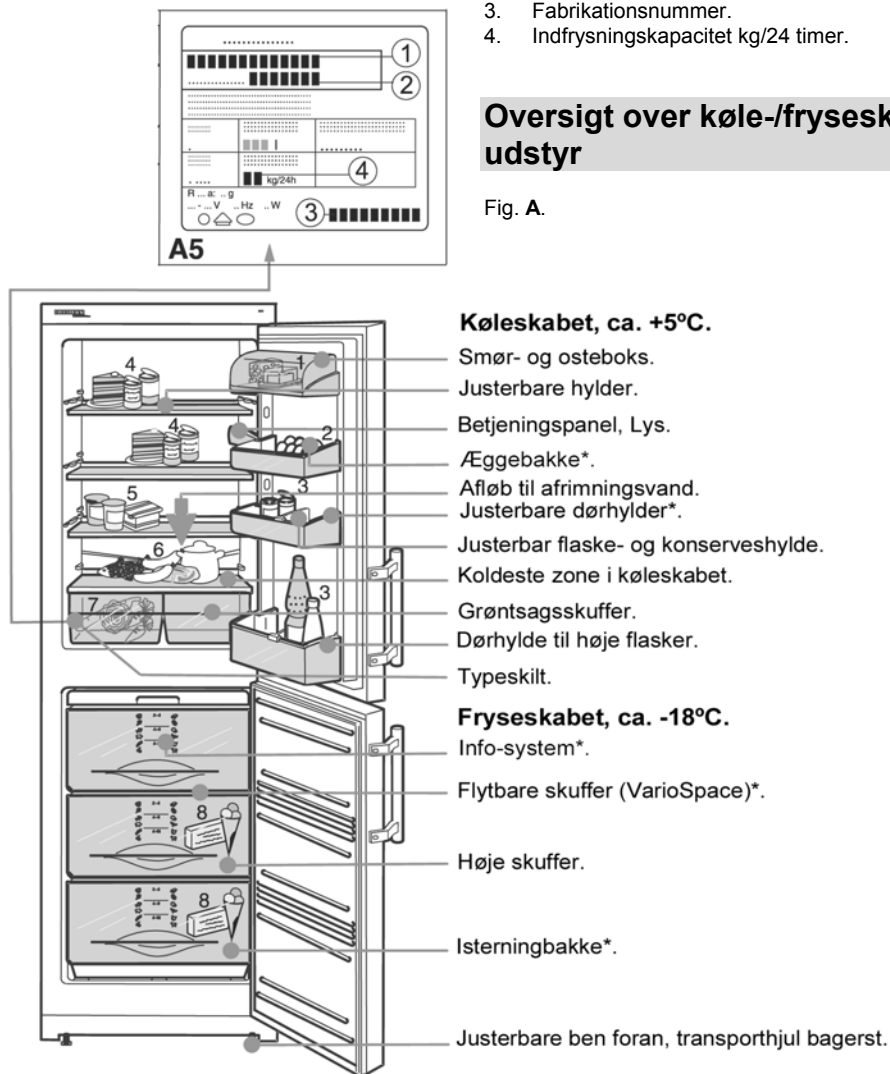
Typeskilt

Fig. A5.

1. Model.
2. Servicenummer.
3. Fabrikationsnummer.
4. Indfrysningskapacitet kg/24 timer.

Oversigt over køle-/fryseskab og udstyr

Fig. A.



A

Indholdsfortegnelse

Brugsanvisning:

Oversigt over køle-/fryseskabet	1
Betjenings- og kontrolfunktioner	1
Oversigt over køle-/fryseskab og udstyr	1
Sikkerhedsforanstaltninger	2
▪ Bortskaffelse af emballage	2
▪ Gamle køle-/fryseskabe	2
▪ Teknisk sikkerhed	2
▪ Sikkerhed ved brug	3
▪ Opstilling	3
▪ Tekniske data	3
▪ Tilslutning	3
▪ Energibesparelse	3
Køle-/fryseskabet tages i brug	4
• Køle-/fryseskabet tændes/slukkes	4
• Indstilling af temperaturen	4
• CoolPlus*	4
• Råd om opbevaring og køling	4
• Eksempel på placering i skabet	4
Fryseskabet	4
• Isterninger	4
• Frysning af friske madvarer	4
• Råd om opbevaring og indfrysning	4
Udstyr og Lys	5
• Info-system*	5
• Hylde flyttes	5
• Lys	5
Afrimning	5
Rengøring	6
Fejlsøgningsoversigt	6
Service og typeskilt	6
Garanti	7
Autoriserede servicecentre	7

Installationsanvisning:

Hængslingside ændres	8
Opstilling mellem køkkenmoduler	8
Illustrationer	8

Sikkerhedsforanstaltninger

Læs venligst brugsanvisningen inden køle-/fryseskabet tages i brug. På den måde beskytter du dig selv og undgår skade på køle-/fryseskabet.

Gem denne brugsanvisning, så du kan drage nytte af den ved evt. senere spørgsmål. Hvis skabet overdrages/sælges skal brugsanvisningen følge køle-/fryseskabet og gives til den nye ejer.

OBS: Brugsanvisningen gælder for flere modeller. Der kan derfor forekomme afvigelser.

Bortskaffelse af emballage

Emballagen, som beskytter skabet og tilbehøret mod eventuelle transportskader, er fremstillet af følgende genanvendelige materialer:

- Bølgepap.
- Formdele af opskummet, freon-frit polystyren (PS).
- Folie og poser er fremstillet af polyethylen (PE).
- Bånd der er fremstillet af polypropylen (PP).

OBS: Emballagen bør afleveres på nærmeste genbrugsplads, så materialerne kan blive genanvendt.

OBS: Lad aldrig børn lege med emballagen. Fare for kvælning.

Gamle køle-/fryseskabe

Gamle køle-/fryseskabe indeholder materialer, som kan genbruges. Man bør derfor aflevere det gamle køle-/fryseskab på nærmeste genbrugsplads.

- Gamle køle-/fryseskabe gøres ubrugelige ved at trække stikket ud og klippe ledningen af helt inde ved produktet.
- Børnesikringer og dørlåse bør fjernes, så legende børn ikke kan lukke sig inde i køle-/fryseskabet og blive kvalt.
- Pas på ikke at beskadige kølesystemet, inden køle-/fryseskabet afleveres på nærmeste genbrugsplads. Herved forhindres unødvendig udsivning af kølemiddel og olie.
- Oplysninger omkring det anvendte kølemiddel findes på typeskiltet. Varmeisoleringsmateriale er PU med pentan.
- Oplysning omkring nærmeste genbrugsplads indhentes på det lokale kommunekontor.

Teknisk sikkerhed

- For at undgå person- og materialeskader skal køle-/fryseskabet være emballeret under transport. Udpakning og opstilling bør foretages af 2 personer.
- Det anvendte kølemiddel R 600a er miljøvenligt, men også brandbart.
- Undgå at beskadige rørene til kølesystemet, da kølemidlet kan løbe ud og forårsage skader på øjne. Der er ydermere risiko for at kølemidlet kan antændes.
- Hvis der siver kølemiddel ud fra køle-/fryseskabet skal åben ild og andre antændelseskilder i nærheden slukkes. Træk stikket ud og luft godt ud i rummet.
- Før du tager køle-/fryseskabet i brug, skal du omhyggeligt fjerne alt emballage og undersøge, om skabet er beskadiget. Hvis skabet er beskadiget, eller hvis du er i tvivl om, at køle-/fryseskabet har en skade, skal du kontakte en autoriseret servicemontør. Du må IKKE tage skabet i brug, hvis det er beskadiget.
- En skade skal straks anmeldes til den butik, hvor du har købt køle-/fryseskabet.
- For at kunne sikre en sikker drift af køle-/fryseskabet må det kun tilsluttes og monteres som beskrevet i denne brugsanvisning.
- I tilfælde af fejl afbrydes strømmen til køle-/fryseskabet. Træk stikket ud (undlad at trække i ledningen) eller skru sikringen ud.

- Reparation af køle-/fryseskabet skal foretages af en autoriseret servicemontør. Reparationer, der er foretaget af usagkyndige, kan medføre betydelig risiko for brugeren. Dette gælder også for udskiftning af ledningen.
- Anvend aldrig et beskadiget kabel eller stik.
Fare for brand og elektrisk stød!
- Berør aldrig kablet eller andre elektriske komponenter med våde hænder.
Fare for elektrisk stød!
- Forsøg ikke at beskadige, modificere, bøje, strække eller vride kablet. Hvis kablet bliver klemt kan det blive beskadiget. Fare for elektrisk stød og brand!

Opstilling

- Sørg for at rørene ikke bliver beskadiget under opstillingen af køle-/fryseskabet.
- Rummet, hvori køle-/fryseskabet skal opstilles skal ifølge norm EN 378 have en volumen på 1m³ pr. 8g kølemiddel R 600a, så der i tilfælde af lækage på kølemiddelsystemet ikke kan opstå en antændelig gas/luftblanding. Kølemiddelmængden er opgivet på typeskiltet, som findes på indersiden af køle-/fryseskabet.
- Køle-/fryseskabet må ikke opstilles på et sted med direkte sollys, ved siden af et komfur, et varmeapparat eller lignende, eller på et fugtigt sted.
- Køle-/fryseskabet opstilles, og hvis det er nødvendigt justeres benene med den medfølgende gaffelnøgle.
- Ventilationsgitterne må ikke tildækkes eller blokeres. Sørg for en god ventilation i rummet.
- Varmeafgivende apparater som fx mikrobølgeovne, brødrister eller lignende må ikke stilles oven på køle-/fryseskabet.
- Når dørene åbnes første gang skifter håndtaget fra transportstilling til normal stilling, og der høres et klik.
- Alle transportsikringsdele fjernes, folie eller afstandsdele trækkes af hylderne, hvorefter disse anbringes i de ønskede højder.
- Beskyttelsesfolie fra pynteliste, front og sidevægge fjernes.

Tekniske data

Energiklasse	A
Energiforbrug pr. år.....	350,4kWh
Rumindhold køl netto.....	195 liter
Rumindhold frys netto.....	79 liter
Totalt rumindhold	274 liter
Stjernemarkering.....	* ** **
Optøningstid ved strømafbrydelse	30 timer
Indfrysningkapacitet (24 timer).....	10kg
Højde	178,9cm
Bredde	55,2cm
Dybde.....	62,8cm
EI-tilslutning.....	230V ~ 50Hz, 10A

Tilslutning

Sørg for at tilslutningsforholdene på tilslutningsstedet stemmer overens med angivelserne på typeskiltet. Typeskiltet er placeret på indersiden af køle-/fryseskabet.

- Køle-/fryseskabet må kun tilsluttes en reglementeret elinstallation.
- Køle-/fryseskabet skal ekstrabeskyttes (jordforbindes) jf. Stærkstrømsreglementet.
Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig for skader opstået pga. manglende eller beskadiget jordforbindelse.
- Stikkontakten må ikke være placeret bag skabet, og skal være lettilgængelig.
- Køle-/fryseskabet må ikke tilsluttes sammen med andre apparater via en forlængerledning. Fare for overophedning.
- Ledningen tages af ledningsholderen, og holderen fjernes, da der ellers kan opstå vibrationsstøj.

OBS: Lad køle-/fryseskabet stå i 3 timer efter transport inden tilslutning, så kompressorolien kan nå at stabilisere sig.

Klimaklasse

Køle-/fryseskabet er beregnet til indfrysning og opbevaring af madvarer samt fremstilling af isterninger, til opstilling i private husholdninger.

Energiforbrug og effektivitet er afhængig af den omgivende temperatur. Køle-/fryseskabet bør derfor ikke opstilles, så det kommer i direkte kontakt med ovne, kogeplader, radiatorer eller sollys.

Køle-/fryseskabet er beregnet til en bestemt klimaklasse (rumtemperaturområde), hvis grænser absolut skal overholdes. Oplysningerne omkring klimaklasse findes på skabets typeskilt.

Klimaklasse	Omgivende temperatur
SN	+10°C til 32°C
N	+16°C til 32°C
ST	+18°C til 38°C
T	+18°C til 43°C

Sikkerhed ved brug

- Opbevar aldrig eksplosive stoffer i køle-/fryseskabet.
Fare for eksplosion!
- Stærk alkohol skal stå oprejst og være tæt lukket.
Fare for eksplosion!
- Berør ikke frysevarer med våde hænder. Hænderne kan fryse fast.
Fare for kvæstelser!
- Tag aldrig isterninger eller is – specielt ikke sodavandsis – direkte fra fryseskabet i munden. Pga. den meget lave temperatur kan læber og tunge fryse fast. Fare for kvæstelser!
- Opbevar aldrig dåser eller flasker med kulsyreholdige væsker i fryseskabet. Dåser og flasker kan eksplodere.
- Flasker, der ligges i fryseskabet til lynkøling, skal tages ud efter 1 time.
Flasker kan eksplodere.
- Elektriske apparater fx damprengøringsapparater, varmeapparater eller lignende må ikke anvendes i køle-/fryseskabet.
- Sokkel, skuffer og døre må ikke anvendes som trinbræt eller støtte.
- Børn må ikke lege med køle-/fryseskabet (fx sætte sig i skuffer eller hænge på dørene).
- Der kan være risiko for madforgiftning ved at spise madvarer, som har ligget for længe i køle-/fryseskabet. Hvor længe madvarerne kan opbevares i køle-/fryseskabet er bl.a. afhængig af:
 - Friskhed
 - Kvalitet
 - Temperaturen i skabet
 Vær opmærksom på fødevarerproducentens anvisninger og datomærkning.

Energibesparelse

- Åbn kun dørene, når det er nødvendigt.
- Undlad at lade dørene stå åbne i lang tid ad gangen.
- Undlad at stille varmt mad i køle-/fryseskabet.
- Optø frosne madvarer i køleskabet. Kulden fra de frosne varer kan hjælpe med nedkøling.
- Sørg for at der er god plads til ventilation.
- Overskrid ikke fødevarerproducenternes anvisninger og datomærkning.

Køle-/fryseskabet tages i brug

Det anbefales, at køle-/fryseskabet rengøres, inden det tages i brug. Se afsnittet "Rengøring". Køle-/fryseskabet tændes ca. 2 timer, inden der lægges madvarer i det.

Køle-/fryseskabet tændes og slukkes

Fig. A1.

Køle-/fryseskabet tændes:

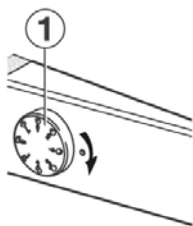
Temperaturvælgeren 1 drejes med uret hen på 4.

Køle-/fryseskabet og lyset tændes.

Køle-/fryseskabet slukkes:

Temperaturvælgeren 1 drejes hen på "0".

Køle-/fryseskabet og lyset slukkes.



Indstilling af temperaturen

Temperaturvælgeren 1 drejes med uret til den ønskede indstilling.

Temperaturvælgerens indstillinger betyder:

- Indstilling 1 = varmest, laveste køleeffekt.
- Indstilling 7 = koldest, højeste køleeffekt.

Vi anbefaler en indstilling på +5°C i køleskabet, og -18°C i fryseskabet. For at sikre at temperaturen i fryseskabet holdes, anbefaler vi en indstilling mellem 4 og 7.

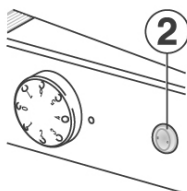
OBS: Temperaturen i køle-/fryseskabet afhænger af, hvor ofte dørene er blevet åbnet, fordelingen af madvarerne i køle-/fryseskabet samt af rumtemperaturen på opstillingsstedet. Det kan være nødvendigt at justere temperaturen.

CoolPlus*

Fig. A2 (2)

Funktionen anvendes i følgende situationer:

- Til hurtig indfrysning af friske madvarer.
- Når den omgivende temperatur er +18°C eller lavere. Tryk på CoolPlus-knappen (2). Kontrollampen tænder. Denne funktion sikrer, at den korrekte temperatur i fryseskabet holdes.



Ved normal omgivende temperatur (over +18°C) skal funktionen ikke aktiveres, idet energiforbruget vil stige unødvendigt.

Råd om opbevaring og køling

På grund af den naturlige luftcirkulation i køleskabet er der temperaturområder, hvor de forskellige madvarer holder sig bedst. Der er koldest umiddelbart over grøntsagsskufferne og ved bagvæggen (ideel til opbevaring af kød og pølser). Der er varmest i det øverste forreste område og i døren (ideel til opbevaring af smør og ost). Anbring varer på vist på fig. B.

- Der skal være luft mellem madvarerne. Overfyld ikke skabet. Ventilationsgitteret* på bagvæggen må ikke tildækkes, da dette er vigtigt for, at køle-/fryseskabet kan fungere korrekt.
- Madvarer, som afgiver eller optager lugt eller smag samt væsker, skal altid opbevares i lukkede beholdere eller være tildækket.
- Madvarer, som afgiver ethylgas, eller er følsomme overfor det (fx frugt, grøntsager og salat), skal altid opbevares separat eller pakkes ind for ikke at reducere holdbarhedstiden. Fx må tomater ikke anbringes sammen med kiwi eller kål.

Eksempel på placering i skabet

Fig. A.

1. Smør og ost.
2. Æg.
3. Drikkevarer, dåser, flasker.
4. Konserver, bagværk.
5. Mejeriprodukter.
6. Kød, pølse, fisk og færdiglavede retter.
7. Salat, frugt, grøntsager.
8. Frosne madvarer, isterninger.

Fryseskabet

Fryseskabet er beregnet til indfrysning og opbevaring af madvarer og fremstilling af isterninger, til opstilling i private husholdninger.

OBS: Temperaturen i fryseskabet kan variere, hvis den måles med fx et termometer. Hvis fryseskabet er fyldt, har det dog ikke nogen særlig indflydelse på frysevarerne. Frysevarernes kerntemperatur ligger på et gennemsnit af temperaturudsvingene.

Isterninger

Isterningbakken fyldes ¾ med vand og anbringes i skabet.

Isterningerne kan enten løsnes ved at vride bakken eller holde den under rindende vand et kort stykke tid.

Frysning af friske madvarer

Friske madvarer skal indfryses så hurtigt som muligt. Derved bevares madvarernes næringsværdi, vitaminer, udseende og smag bedst. Gør følgende ved indfrysning af en større mængde madvarer:

- Ca. 24 timer inden de friske madvarer placeres i fryseskabet:
 - Indstil temperaturen på en middeltemperatur eller koldere (ca. 6).
 - Tryk på CoolPlus-knappen* (2). Derved får allerede frosne madvarer en kuldereserve.
- De friske madvarer anbringes i fryseskabet. Max indfrysningkapacitet pr. døgn er angivet på typeskiltet. De friske madvarer bredes så vidt muligt ud nederst i fryseskabet. For at undgå at de allerede frosne madvarer tør op, må de friske madvarer ikke komme i berøring med disse.
- Efter 24 timer er de friske madvarer gennemfrosset.
 - Temperaturvælgeren drejes tilbage på den sædvanlige position.
 - Sluk for CoolPlus* ved at trykke på CoolPlus-knappen* (2). CoolPlus* skal kun forblive tændt, hvis den omgivende temperatur er under +18°C. Indfrysningen er afsluttet, og kompressoren arbejder igen på normal drift.

Råd om indfrysning og opbevaring

- **Følgende madvarer kan indfryses:** Kød, vildt, fjerkræ, friskfanget fisk, grøntsager, frugt, mejeriprodukter, brød, bagværk og færdigretter.
- **Følgende madvarer kan ikke indfryses:** Hovedsalat, radiser, vindruer, hele æbler og pærer og fedt kød.
- Følgende emballageformer kan bruges til indfrysning: fryseposer, beholdere af kunststof, metal og aluminium.
- Friske madvarer, der skal indfryses, må ikke komme i kontakt med frosne madvarer. Emballagen skal altid være tør udenpå for at undgå, at madvarerne hænger sammen.
- Madvarer skal altid være forsynet med dato og indhold. For at undgå at madvarernes kvalitet forringes, må den anbefalede opbevaringstid ikke overskrides.

- Friske madvarer pakkes i portioner, der passer til husholdningens behov. Når madvarerne pakkes, skal følgende mængdeangivelser pr. portion overholdes for at opnå et hurtigt indfrysingsresultat:
 - Frugt og grøntsager: max. 1kg.
 - Kød: max. 2,5kg.
- Når grøntsagerne er vasket og fordelt i portioner, blancheres de (de ligger i kogende vand i 2-3 minutter, hvorefter de tages op og afkøles i koldt vand). Hvis grøntsagerne blancheres i en trykkoger eller en mikrobølgeovn, følges den fremgangsmåde, der er beskrevet i den tilhørende brugsanvisning.
- Friske madvarer eller blancherede grøntsager skal ikke saltes eller krydres, før de indfryses, da nogle krydderier kan påvirke madvarernes smag. Andre retter bør kun saltes og krydres let.
- Flasker og dåser med kulsyreholdige drikkevarer må ikke indfryses, da de kan springe. Hvis du ønsker at nedkøle drikkevarer, må flaskerne højst ligge i fryseskabet i en time.
- Frysevarer af samme slags bør anbringes i samme skuffe for at undgå, at døren holdes åben unødvendigt længe, mens du leder efter de ønskede frysevarer.
- Hver skuffe kan indeholde op til 25kg frosne madvarer. Madvarerne kan ligges direkte på frysehyldeerne for at opnå en maksimal udnyttelse af pladsen i fryseskabet. Skufferne trækkes ud indtil stoppunktet og løftes op.
- VarioSpace* muliggør en indfrysning af store stykker kød eller hele kyllinger, ænder etc. uden at skulle dele dem i flere stykker, inden de anbringes i fryseskabet.
- For at lave plads i fryseskabet tages en skuffe og en hylde ud. **OBS:** Den nederste skuffe må ikke tages ud til dette formål.

Udtagning af skuffe, fig. G1:

Træk skuffen ud til stoppunktet, og løft den op.

Udtagning af hylde, fig. G2:

Løft fronten op, og træk den ud.

Isætning: Skuffe og hylde isættes i modsat rækkefølge.

OBS: Hvis skufferne flyttes, må ventilationsåbningerne på bagvæggen ikke dækkes.



- **Optøning:** Tag kun madvarer ud, der umiddelbart skal bruges. Optøede madvarer skal tilberedes så hurtigt som muligt.
- Frosne madvarer kan tøs op:
 - i en traditionel ovn eller varmluftsovn.
 - i en mikrobølgeovn.
 - ved stuetemperatur.
 - i køleskabet: Den kulde som de frosne madvarer afgiver, bruges til at køle madvarerne i køleskabet.
 - Stykker af fladt kød og fisk kan tilberedes let optøende.
 - Grøntsager kan tilberedes frosne (kogetiden halveres i forhold til friske grøntsager).

Udstyr og Lys

Info-system*

Tallene mellem symbolerne angiver madvarernes holdbarhedstid i måneder. De anbefalede opbevaringstider er kun vejledende. Kvaliteten og forbehandlingen af madvarerne er afgørende for, om det er den laveste eller højeste værdi, der er gældende. Hvis der er tale om madvarer med et højt fedtindhold, er det altid de laveste holdbarhedstider, der gælder.

Færdiglavede retter	2 - 6	Pølser
Is		Brød
Fisk	4 - 8	Champignon
Gris		Vildt
Grøntsager	6 - 12	Fjerkræ
Frugt		Oksekød
G		

Hylde flyttes

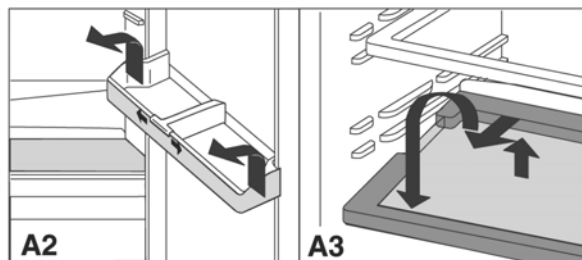
Hyldeerne og dørhyldeerne kan flyttes efter behov og anbringes i den ønskede afstand.

Dørhylde flyttes: Fig. A2: Dørhyldeerne skubbes opad, tages ud fremad. Isæt dem i omvendt rækkefølge

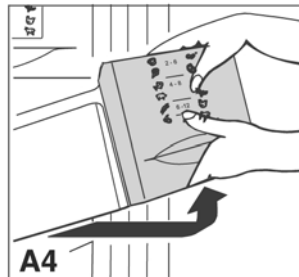
Flaskeholderen kan anbringes, så flaskerne ikke vælter, når døren åbnes eller lukkes. Tag altid fat i plastikhåndtaget.

Hylde flyttes: Fig. A3: Hylden løftes opad, trækkes frem og tages ud.

- For at undgå at madvarerne fryser fast til bagvæggen, skal kanten bagerst på hylden vende opad.



Fryseskuffer flyttes: Fig. A4: Skufferne trækkes ud til stoppunktet og løftes ud.

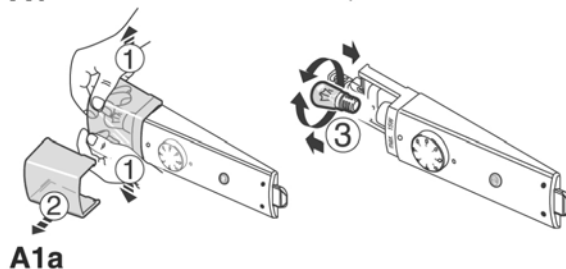


Lys

Hvis lyset i køleskabet ikke tænder, når døren åbnes, kan pæren være defekt.

Skift pæren:

- **Pæren:** max 15W. Spændingen skal stemme overens med angivelserne på typeskiltet. Fatning: E 14.
- Sluk for skabet – træk stikket ud eller skru sikringen ud.
- **Fig. A1a:** Stik nogle fingre ind i lampeafdækningen (1), skub det forreste område op, og træk afdækningen af (2).
- **Fig. A1a:** Skift pæren (3). Friktion fra pakningen gør, at det kræver lidt mere kraft at skrue pæren ud. Den nye pære skal sidde korrekt.
- Sæt afdækningen på plads igen.

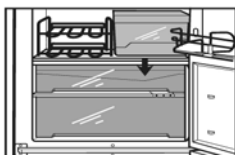


Afrimning

No-Frost systemet afrimer køle-/fryseskabet automatisk.

Køleskab

Køleskabet afrimes automatisk. Fugtigheden på bagvæggen løber via afløbet til afrimningsvandet ned i en vandfordampningsskål uden for kølerummet. Afrimningsvandet fordamper på grund af varmen fra kompressoren. Vanddråber på bagvæggen er funktionelt betinget og helt normalt.



Sørg for at afløbsåbningen på bagvæggen ikke blokeres, fig. A. Rengør med jævne mellemrum afløbsåbningen. Anvend en tynd genstand til rengøringen – fx en vatpind.

Fryseskab

Den fugtighed, som opstår i fryseskabet, sætter sig på kølefladen, afrimes jævnlige og fordamper.

Rengøring

OBS: Afbryd strømmen inden rengøring. Træk stikket ud eller skru sikringen ud.

- Køle-/fryseskabet vaskes både indvendigt og udvendigt med lunkent vand tilsat lidt opvaskemiddel. Udstyret rengøres på samme måde. Der må ikke anvendes damprengøringsapparater, da det kan medføre både personskade og skade på køle-/fryseskabet.
- Anvend aldrig køkkensvampe med skurende effekt, koncentrerede rengøringsmidler, rengøringsmidler med slibe effekt eller syreholdige rengøringsmidler og kemiske opløsningsmidler.
- Det anbefales at bruge en blød klud og et mildt universalrengøringsmiddel med neutral PH-værdi.
- Hylde og dørhylde kan skilles ad ved rengøring. Lister og sidedele fjernes fra glashylderne. Alle beskyttelsesfolier fjernes.
- Der må ikke komme vand i afløbsrenden, i ventilationsgitterne og i de elektroniske dele. Efter rengøring tørres køle-/fryseskabet af med en tør klud.
- Typeskiltet, der sidder indvendigt i køle-/fryseskabet, må ikke beskadiges eller fjernes, da det bruges ved eventuelle reparationer.
- Afløbsåbningen i bagvæggen over grøntsagsskufferne skal rengøres jævnlige, evt. med en vatpind (se fig. A).
- Ventilationsåbningerne rengøres jævnlige med en pensel eller støvsuger. Støvaflejninger forhøjer energiforbruget.
- Pas på ikke at beskadige ledninger eller andre dele.
- Derefter tændes der igen for køle-/fryseskabet, og madvarerne lægges på plads.

Hvis køle-/fryseskabet ikke skal bruges i længere tid, skal det tømmes for madvarer. Stikket trækkes ud, og køle-/fryseskabet rengøres som beskrevet. Døre til køle-/fryseskabet skal stå åbne for at undgå, at der opstår lugtgener.

Fejlsøgningsoversigt

Køle-/fryseskabet er konstrueret og produceret med vægt på driftssikkerhed og lang levetid. Skulle der alligevel opstå driftsforstyrrelser, skal du i første omgang undersøge, om fejlen eventuelt kan skyldes en mindre betjeningsfejl, inden du kontakter service, da du i sådanne tilfælde skal betale for servicebesøget, også inden for reklamationsfristen.

Følgende småfejl kan du selv udbedre ved at efterprøve mulige fejlårsager:

Fejl	Mulig årsag og afhjælpning
Køle-/fryseskabet virker ikke.	<ul style="list-style-type: none">▪ Er der tændt for køle-/fryseskabet?▪ Er stikket sat i?▪ Er sikringen intakt?
Lys i køle-/fryseskabet virker ikke.	<ul style="list-style-type: none">▪ Er der tændt for køle-/fryseskabet?▪ Pæren er defekt. Pæren skiftes som beskrevet i afsnittet "Lys".
Køle-/fryseskabet støjer for meget.	<ul style="list-style-type: none">▪ Står køle-/fryseskabet stabilt?▪ Forplanter vibrationer fra køle-/fryseskabet sig til skabe eller lign.? Køle-/fryseskabet flyttes evt. lidt og benene justeres. Sørg for at flasker og beholdere ikke står for tæt sammen. <p>Følgende lyde er normale: <i>Strømningslyde</i> (boblen og rislen). Disse lyde kommer fra kølemidlet, der flyder i kølesystemet. <i>Et kort klik</i>. Denne lyd høres altid, når køleaggregatet kobles til og fra. <i>Motorbrummen</i>. Denne er kortvarigt noget højere, når køleaggregatet kobles til. <i>En let summen</i>: Høres når ventilatoren er aktiveret.</p>
Temperaturen er for høj.	<ul style="list-style-type: none">▪ Er temperaturindstillingen korrekt?▪ Er der blevet lagt en stor mængde madvarer i skabet?▪ Er dørene ordentlig lukket?▪ Viser det separate installerede termometer den korrekte temperatur?▪ Virker ventilationssystemet?▪ Står skabet i nærheden af andre varmeafgivende apparater?▪ Rengør ventilationsgitteret.

Service og typeskilt

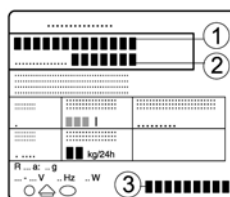
Hvis fejlen ikke skyldes en af ovennævnte årsager, og hvis du ikke selv kan udbedre fejlen, skal du kontakte service (se afsnittet "Autoriserede servicecentre").

Du skal oplyse følgende: Model (1), Servicenummer (2) og Fabrikationsnummer (3).

Disse oplysninger fremgår af typeskiltet, og gør det muligt for servicecentret at yde en hurtig og effektiv service.

Typeskiltet sidder indvendigt i køle-/fryseskabet til venstre.

Sørg for at holde dørene til køle-/fryseskabet lukket, indtil servicemontøren kommer for at holde madvarerne så kolde som muligt.



Garanti

Der ydes 2 års reklamationsret på fabrikations- og materialefejl på dit nye køle-/fryseskab, gældende fra den dokumenterede købsdato. Garantien omfatter materialer, arbejds løn og kørsel. Ved henvendelse om service bør du oplyse skabets navn og serienummer. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Skriv evt. oplysningerne ned her i brugsanvisningen, så du har dem ved hånden. Det gør det lettere for servicemontøren at finde de rigtige reservedele

Garantien dækker ikke

Fejl og skader, som ikke skyldes fabrikations- og materialefejl. Hvis der er brugt uoriginale reservedele. Hvis anvisningerne i brugsanvisningen ikke er fulgt. Hvis ikke installationen er sket som anvist.

Transportskader

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er primært en sag mellem kunden og forhandleren. I tilfælde, hvor kunden selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav kunne afvises.

Ubegrundede servicebesøg

Hvis du tilkalder en servicemontør, og det viser sig, at du selv kunne have rettet fejlen, ved fx at følge anvisningerne her i brugsanvisningen eller ved at skifte en sikring i sikringskabet, påhviler det dig selv at betale for servicebesøget.

Erhvervskøb

Erhvervskøb er ethvert køb af apparater, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervslignende formål (restaurant, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere. I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

Autoriserede servicecentre

Nordjysk Hvidevare Service, tlf. 98 18 22 54

Dækker følgende postnumre:
7700-7790 9400-9493 9800-9881
7900-7990 9690 9900-9990
9300-9382 9700-9760

Dansk Køle- og Vaskeservice, tlf. 98 31 90 28

Dækker følgende postnumre:
8900-8990 9500-9575
9000-9293 9600-9681

CJ Hvidevareservice ApS, tlf. 86 47 77 77

Dækker følgende postnumre:
8000-8100 8500-8592 8700
8200-8270 8641-8643 8732-8752
8300-8382 8654-8680 8850-8883
8400-8472

AP Hvidevare Service, tlf. 96 94 60 70

Dækker følgende postnumre:
6900-6990 7800-7884 8765-8766
7260-7280 8600-8632 8800
7323-7362 8653 8830-8840
7400-7680

Kvik Hvidevareservice, tlf. 75 56 99 99

Dækker følgende postnumre:
6000-6064 6640 8721-8723
6091-6094 7000-7184 8762-8763
6560-6622 7300-7321 8781-8783

Service-Centralen Brændekilde ApS, tlf. 65 96 13 40

Dækker følgende postnumre:
5000-5985

Vestjysk Servicecenter, tlf. 75 26 91 90

Dækker følgende postnumre:
6240 6623-6630 6800-6893
6261 6650-6690 7190-7250
6510-6520 6700-6792

Storms Hvidevareservice, tlf. 74 41 50 05

Dækker følgende postnumre:
6100-6230 6300-6392 6400-6470
6270-6280 6500 6534-6541

Hornshøj Hvidevareservice, tlf. 57 61 06 06

Dækker følgende postnumre:
4000 syd for city 4600-4690
4060 4300-4390 4700
4100-4190 4400-4490 4731-4733
4200-4295 4500-4593 4736

Scandia Serviceteknik A/S, tlf. 43 20 27 00

Dækker følgende postnumre:
1000-1473 2000-2990 4040-4050
1501-1799 3000-3670 4070
1800-1974 4000 city 4300 Orø

LF Servicecenter ApS, tlf. 54 85 70 66

Dækker følgende postnumre:
4720 4750-4793 4900-4990
4734-4735 4800-4895

BMMF Hvidevare Service, tlf. 56 95 26 63

Dækker følgende postnumre:
3700-3790

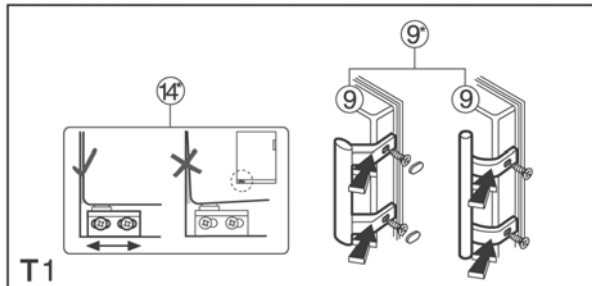
Opstillingsmål

Køle-/fryseskabets mål fremgår af fig. S.

OBS: Dette køle-/fryseskab må ikke opstilles side-by-side med andre køle-/fryseskabe. Dette er meget vigtigt for at undgå dannelse af kondensvand og fjernelse heraf. Nærmere oplysninger hentes hos forhandleren.

Hængslingside ændres

Hængslingsiden kan ændres efter behov. Følg fremgangsmåden i fig. T/T1.



Opstilling mellem køkkenmoduler

Fig. U.

- Køle-/fryseskabet kan opstilles mellem køkkenmoduler. For at udligne en evt. højdeforskel kan der monteres et overskab (1) over køle-/fryseskabet. Af hensyn til den nødvendige ventilation skal der være en udluftningskakt på mindst 50mm dybde bag overskabet i hele skabets bredde. Ventilationsarealet under loftet skal være mindst 300cm². Jo større ventilationsarealet er, desto mere energibesparende arbejder køle-/fryseskabet.
- Hvis køle-/fryseskabet opstilles op til en væg (4), skal der være mindst 30mm mellem køle-/fryseskabet og væggen på hængslingsiden (af hensyn til håndtagene ved åben dør).
- Hvis skabet skal forbindes med tilstødende enheder eller der skal monteres et afstandsstykke mellem skabet og væggen, skal man være opmærksom på følgende:
 - Sørg for at dørene kan åbnes og lukkes.
 - Bor ikke huller indenfor de markerede områder (fig. U).
 - Påfør køkkenlågerne med metalskruer (10mm gevind).

- | | |
|---------------------|--------------------|
| (1) Overskab | (3) Køkkenskabsvæg |
| (2) Køle-/fryseskab | (4) Væg |

Producenten arbejder løbende på at videreudvikle samtlige typer og modeller og forbeholder sig retten til at indføre ændringer med hensyn til form, udstyr og teknik.

