

TIRSBÆK BAKKER
ØsterBo Gårdhavehuse
12.10.2015



TYPE B SNIT AA 1:100



Ikke målbar.

I denne Brugervejledning kan du finde vejledninger for vej 12, 13, 14. Du skal derfor huske at tjekke mærke på hårde hvidevarer i forhold til hvad der er installeret i lejemål.

SIEMENS



Indbygningsovn

HB23AB.21S

siemens-home.com/welcome

da Brugsanvisning

Register
your
product
online

Indholdsfortegnelse

Vigtige sikkerhedsanvisninger	4
Årsager til skader.....	5
Deres nye ovn	6
Betjeningsfelt	6
Taster og display	6
Funktionsvælger.....	6
Temperaturvælger.....	6
Ovnrum	7
Tilbehør	7
Sætte tilbehør ind.....	7
Ekstra tilbehør.....	7
Varer fra kundeservice.....	9
Dørsikring	9
Inden den første ibrugtagning	9
Indstille klokkeslæt	9
Opvarme ovnen.....	9
Rense tilbehør	9
Indstille ovnen	9
Ovnfunktion og temperatur	9
Lynopvarmning.....	10
Indstille tidsfunktioner	10
Minutur	10
Tilberedningstid.....	10
Slut-tid	11
Klokkeslæt.....	11
Børnesikring	12
Ændring af grundindstillinger	12
Pleje og rengøring	12
Rengøringsmiddel.....	12
Afmontere/montere ribberammer.....	13
Klappe grill-varmelegemet ned	13
Afmontere/montere ovndør.....	14
Afmontage/montage af glasruder i ovndør	14
En fejl, hvad gør man?	15
Fejltabel	15
Udskifte ovnlampepære i ovnloft	15
Glasafdækning	15
Kundeservice	16
E-nummer og FD-nummer.....	16
Tips om energibesparelse og miljøhensyn	16
Energibesparelse	16
Miljøvenlig bortskaffelse	16
Testet i vores prøvekøkken	16
Kager og bagværk.....	16
Bagetips.....	19
Kød, fjerkræ, fisk.....	19
Stege- og grilltips.....	22
Gratiner, tærter, toast.....	22
Færdigretter	22
Specielle retter.....	23
Optøning	23
Tørring.....	24
Henkogning.....	24
Akrylamid i levnedsmidler	25
Prøveretter	25
Bagning.....	25

Grilning.....	26
---------------	----

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: www.siemens.com og Online-Shop: www.siemens-eshop.com

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Dette apparat er udelukkende beregnet til indbygning. Overhold den specielle montagevejledning.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelse ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger.

Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsyn, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 2000 meter over havets overflade.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsyn.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

Sørg for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen. Se *beskrivelsen af tilbehøret* i brugsanvisningen.

Brandfare!

- Brændbare genstande, som opbevares i ovnen, kan blive antændt. Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet, træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringskabet.
- Der opstår trækluft, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt. Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning. Stil altid et fad eller en bageform oven på bagepapiret. Brug ikke større stykker bagepapir end nødvendigt. Bagepapiret må ikke stikke ud over kanten på tilbehøret.

Fare for forbrænding!

- Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Tilbehør eller service bliver meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.
- Alkoholdampe kan antændes i det varme ovnrum. Tilbered aldrig retter med højt indhold af alkohol. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Luk apparatets dør forsigtigt op.

Fare for skoldning!

- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme ovnrum. Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.

Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.

Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Ved udskiftning af pæren i ovnbelysningen er alle kontakterne i lampens fatning strømførende. Træk derfor netstikket ud af kontakten, inden pæren skiftes, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.

Fare for forbrænding!

Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen. Rør aldrig ved ovndøren. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

Årsager til skader

Pas på!

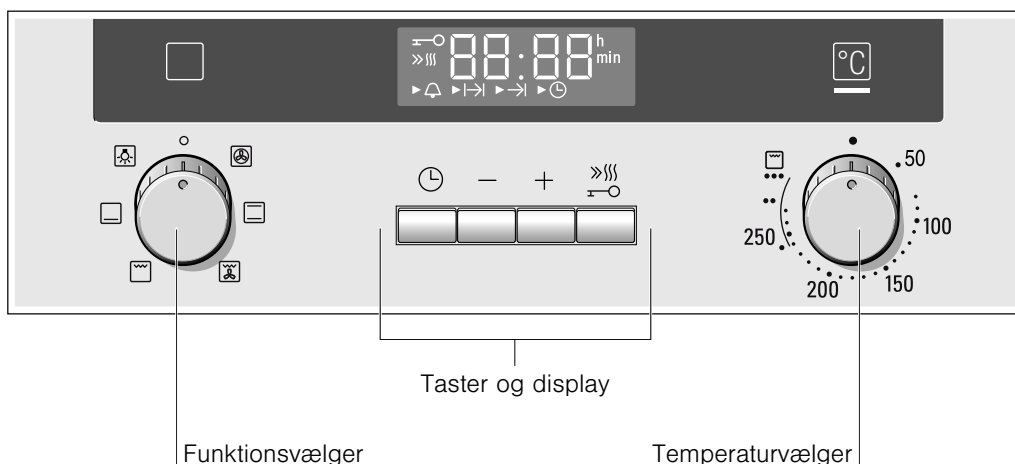
- Tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden: Sæt ikke tilbehør på ovnbunden. Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir. Sæt ikke fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til mere end 50°C. Der sker en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.
- Vand i det varme ovnrum: Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår vanddamp. Emaljen kan blive beskadiget pga. at de store temperaturforskelle.
- Fugtige fødevarer: Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i det lukkede ovnrum. Emaljen bliver beskadiget.
- Frugtsaft: Læg ikke for meget på bagepladen, når De bager frugtkager med meget fugtigt fyld. Dryp af frugtsaft fra bagepladen forårsager pletter, som ikke kan fjernes igen. Brug om muligt universalbradepanden, som er dybere.
- Afkøling med åben ovndør: Lad altid apparatet køle af med lukket dør. Selv om ovndøren kun er åben med en lille spalte, kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget.
- Meget snavset dørtætning: Hvis dørtætningen er meget snavset, kan apparatets dør ikke lukkes korrekt under brugen. Forsiderne på de tilstødende skabelementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren.
- Apparatets dør som sidde- eller aflægningsplads: Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på eller til at læne sig op ad. Brug ikke apparatets dør som frasætningsplads for service eller tilbehør.
- Sætte tilbehør ind: Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes. Sørg derfor altid for at skyde tilbehøret helt ind i ovnen til anslaget.
- Transport af apparatet: Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.

Deres nye ovn

Her lærer De Deres nye ovn at kende. Betjeningsfeltet og de enkelte betjeningslementer bliver forklaret. Der er oplysninger om ovnrummet og om tilbehøret.

Betjeningsfelt

Her vises en oversigt over betjeningsfeltet. Samtlige symboler vises aldrig på en gang i displayet. Alt efter apparattype kan der være enkelte afvigelser.



Betjeningsknapper

Betjeningsknapperne kan forsænkes. Tryk på betjeningsknappen i nulstilling for at få den til at gå i eller ud af hak.

Taster og display

Der kan indstilles forskellige ekstrafunktioner med tasterne. I displayet vises de indstillede værdier.

Tast	Anvendelse
Tidsfunktioner	Vælg Minutur , Varighed , Sluttid eller Klokkeslæt .
- Minus	Reducere indstillingsværdier.
+ Plus	Forøge indstillingsværdier.
Lynopvarmning	Særlig hurtig opvarmning af ovnen.
Børnesikring	Aktivere / deaktivere låsning af ovnfunktioner.

Den tidsfunktion, der vises i forgrunden i displayet, markeres med en pil ► foran det pågældende symbol. Undtagelse: Ved klokkeslættet lyser symbolet kun, når det ændres.

Funktionsvælger

Ovnfunktionen indstilles med funktionsvælgeren.

Position	Anvendelse
Nulstilling	Ovnen er slukket.
3D-varmluft*	Til kager og bagværk i et til tre lag. Ventilatoren fordeler varmen fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
Over-/undervarme	Til kager, gratiner og stege af magert kød, f.eks. oksekød eller vildt, i et lag. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.
Varmluft/impulsgrill	Stegning af kød, fjerkræ og hel fisk. Grill-varmelegemet og ventilatoren bliver skiftevis tændt og slukket. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.

* En ovnfunktion, som bliver brugt til fastlæggelse af energiklassen iht. EN50304.

Position	Anvendelse
Grill, stor flade	Grillning af steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Hele fladen under grill-varmelegemet bliver varm.
Undervarme	Til henkogning og efterbagning eller efterbruning. Varmen kommer nedefra.
Ovnlampe	Tænd for ovnlampen.

* En ovnfunktion, som bliver brugt til fastlæggelse af energiklassen iht. EN50304.

Når De indstiller, bliver lampen i ovnrummet tændt.

Temperaturvælger

Temperaturen eller grilltrinnet indstilles med temperaturvælgeren.


Position	Betydning
Nulstilling	Ovnen varmer ikke.
50-270	Temperaturområde
, ,	Grilltrin
	Grilltrin til Grillning, stor flade .
	= Trin 1, svag
	= Trin 2, mellem
	= Trin 3, kraftig

Når ovnen varmer, lyser indikatorlampen over temperaturvælgeren. I opvarmningspauserne slukker den.

Ovnrum

Ovnlampen er placeret inde i ovnrummet. Ovnen bliver beskyttet mod overophedning af en køleventilator.

Ovnlampe

Ovnlampen i ovnrummet er tændt, når ovnen er i brug. Når funktionsvælgeren placeres på position , bliver ovnlampen tændt, uden at ovnen varmer.

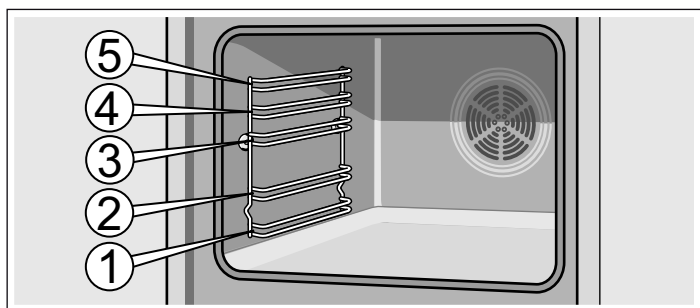
Tilbehør

Det leverede tilbehør er velegnet til mange forskellige retter. Sørg altid for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen.

For at visse retter kan lykkes endnu bedre, og det kan blive endnu behageligere at arbejde med ovnen, findes der et udvalg af specialtilbehør.

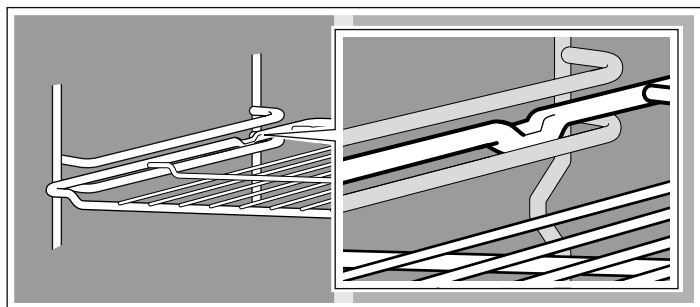
Sætte tilbehør ind

Tilbehøret kan sættes ind i 5 forskellige riller i ovnrummet. Skyd altid tilbehøret helt ind til anslaget, så det ikke rører ved ruden i døren.



Tilbehøret kan trækkes ca. halvt ud, før det går i indgreb. På den måde er det let at tage retterne ud.

Vær opmærksom på, at udbugtningen på tilbehøret skal vende bagud, når det sættes ind i ovnen. Ellers går det ikke i indgreb.



Køleventilator

Køleventilatoren tændes og slukkes efter behov. Den varme luft kommer ud via døren. Pas på! Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Ovnen bliver i givet fald overophedet.

Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid efter, at der er slukket for ovnen, så den hurtigere kan køle af.


Bemærk: Når tilbehøret bliver varmt, kan det ændre form. Når det er afkølet igen, forsvinder deformationen. Dette har ingen indflydelse på funktionen.

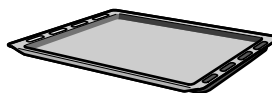
De kan købe supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet. Angiv HZ-nummeret.



Rist

Til fade, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.

Sæt risten ind med den åbne side mod ovndøren og krumningen nedad .



Emaljeret bageplade

Til kager og småkager.

Sæt bagepladen ind med den skrå side mod ovndøren.



Universalbradepande

Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Den kan også bruges som fedtopsamlingsbakke, når De griller direkte på risten.

Sæt universalbradepanden ind med den skrå side mod ovndøren.

Ekstra tilbehør

Ekstra tilbehør kan købes hos kundeservice eller hos forhandlere. Der findes et stort udvalg af tilbehør til Deres ovn i vores brochurer eller på internettet. Tilgængeligheden og muligheden for at bestille ekstra tilbehør online varierer, alt efter hvor i verden De befinder Dem. Nærmere oplysninger finder De i salgsmaterialet.

Ikke alt ekstratilbehør passer til alle apparater. Ved køb skal De altid angive den nøjagtige betegnelse (E-nr.) på Deres apparat.

Ekstra tilbehør	HZ-nummer	Anvendelse
Rist	HZ334000	Til fade, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.
Emaljeret bageplade	HZ331003	Til kager og småkager. Sæt bagepladen ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.
Universalbradepande	HZ332003	Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Den kan også bruges som fedtopsamlingsbakke, når De griller direkte på risten. Sæt universalbradepanden ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.
Rist	HZ324000	Til stegning. Sæt altid risten på universalbradepanden. Afdrypende fedt og kødsaften opsamles derved.

Ekstra tilbehør	HZ-nummer	Anvendelse
Grillplade	HZ325000	Til grillning i stedet for risten eller som beskyttelse mod stænk, så ovnen ikke bliver så kraftigt tilsmudset. Anvend kun grillpladen i universalbradepanden. Grillning på grillpladen: Må kun anvendes i rillerne 1, 2 og 3. Grillplade som beskyttelse mod stænk: Skub universalbradepanden med grillplade ind under risten.
Pizzaplade	HZ317000	Ideel til pizza, dybfrostprodukter og store runde kager. De kan anvende pizzapladen i stedet for universalbradepanden. Sæt pladen på risten, og brug angivelserne i tabellerne til vejledning.
Bagesten	HZ327000	Bagestenen er fremragende til tilberedning af hjemmelavet brød, rundstykker og pizzaer, som skal have sprød bund. Bagestenen skal altid forvarmes til den anbefalede temperatur.
Emaljeret bageplade med slip-let-belægning	HZ331011	Kager og småkager er lettere at løsne fra bagepladen. Sæt bagepladen ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.
Universalbradepande med slip-let-belægning	HZ332011	Fugtige kager, bagværk, dybfrostretter og store stege er lette at løsne fra universalbradepanden. Skub universalbradepanden ind i ovnen med den skrå side hen imod ovndøren.
Professionel bradepande med rist	HZ333003	Særligt velegnet til tilberedning af store mængder.
Låg til professionel bradepande	HZ333001	Med låget bliver den professionelle bradepande til en professionel stegegyde.
Glasstegefad	HZ915001	Glasstegefadet er velegnet til gryderetter og gratiner, som tilberedes i ovnen. Det er især velegnet til program- eller stegeautomatikken.
Teleskopudtræk		
Dobbelt	HZ338250	Med udtræksskinnerne i rille 2 og 3 kan De trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper.
Tredobbelt	HZ338352	Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan De trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper. Det 3-dobbelte udtræk er ikke beregnet til brug med apparater med roterende grillspid.
3-dobbelt fuldt udtræk	HZ338356	Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan tilbehøret trækkes helt ud, uden at det vipper. Det 3-dobbelte fulde udtræk er ikke beregnet til brug med apparater med roterende grillspid.
3-dobbelt fuldt udtræk med stopfunktion	HZ338357	Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan tilbehøret trækkes helt ud, uden at det vipper. Udtræksskinnerne går i indgreb, så tilbehøret er let at lægge på. Det 3-dobbelte fulde udtræk med stopfunktion er ikke beregnet til brug med apparater med roterende grillspid.
Selvrensende sidevægge		
Apparater med ovnlampe	HZ339020	De kan eftermontere sidevæggene, så ovnrummet af sig selv bliver renset under brugen af ovnen.
Selvrensende loft og sidevægge		
Apparater med bageovnslampe og sammenklappeligt grillvarmelegeme	HZ329020	De kan eftermontere loft og sidevægge, så ovnrummet af sig selv bliver renset under brugen af ovnen.
Apparater med to bageovnslamper og sammenklappeligt grillvarmelegeme	HZ329022	De kan eftermontere loft og sidevægge, så ovnrummet af sig selv bliver renset under brugen af ovnen.
Apparater med en bageovnslampe, sammenklappeligt grillvarmelegeme og stegetermometer	HZ329027	De kan eftermontere loft og sidevægge, så ovnrummet af sig selv bliver renset under brugen af ovnen.
Apparater med to bageovnslamper, sammenklappeligt grillvarmelegeme og stegetermometer	HZ329028	De kan eftermontere loft og sidevægge, så ovnrummet af sig selv bliver renset under brugen af ovnen.
Fedtfiltre	HZ329000	Der kan eftermonteres et fedtfiltre i ovnen. Fedtfiltret filtrerer fedtpartiklerne bort i aftræksluften og reducerer lugtgener. Kun til apparater med 6, 7 eller 8 som andet ciffer i apparatets E-nr. (f.eks. HB38AB570)
System-dampkoger	HZ24D300	Til skånsom tilberedelse af grønsager og fisk.

Varer fra kundeservice

De kan købe de rigtige pleje- og rengøringsmidler og andet tilbehør til Deres husholdningsapparater hos kundeservice, i

Klude til vedligeholdelse af overflader af rustfrit stål	Varenr. 311134	Formindsker afsætning af smuds. Med den specielle olieimprægnering bliver overfladerne på apparater af rustfrit stål plejet optimalt.
Rense-gel til ovn/grill	Varenr. 463582	Til rengøring af ovnrummet. Gelen er lugtfri.
Mikrofiberklud med rudestruktur	Varenr. 460770	Særligt velegnet til rengøring af sarte overflader, som f.eks. glas, glaskeramik, rustfrit stål og aluminium. Mikrofiberkluden fjerner både vandigt og fedtholdigt smuds i samme arbejdsgang.
Dørsikring	Varenr. 612594	Forhindrer børn i at åbne ovndøren. Afhængigt af døren skrues sikringen på forskelligt. Se det ark, som følger med dørsikringen.

Dørsikring

Der følger en dørsikring med apparatet. Den bliver fastgjort på ovnen. Følg monteringsvejledningen.

Tryk dørsikringen opad for at åbne den. Afhængigt af døren skrues sikringen på forskelligt. Se det ark, som følger med


specialforretninger eller i e-shoppen for de enkelte lande på Internettet. Hertil skal de respektive varenumre angives.


dørsikringen. Vær opmærksom på, at ovndøren skal gå i indgreb, når den lukkes.

Inden den første ibrugtagning

Her findes alle oplysninger om, hvad De skal gøre, inden De tilbereder retter i ovnen for første gang. Læs først kapitlet *Sikkerhedsanvisninger*.

Indstille klokkeslæt

Efter tilslutning blinker symbolet  og tre nuller i displayet. Indstil klokkeslættet.


1. Tryk på tasten .

I displayet vises klokkeslættet 12:00. Tidssymbolerne lyser, og pilen  er placeret foran .


2. Indstil klokkeslættet med tasten **+** eller **-**.

Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

Opvarme ovnen

De kan fjerne lugten af ny ovn ved at opvarme den tomme, lukkede ovn. Det er bedst at opvarme ovnen i en time med over-/undervarme  på 240 °C. Pas på, at der ikke er rester af emballage i ovnen.

Luft ud i køkkenet under opvarmningen af ovnen.

1. Stil funktionsvælgeren på over-/undervarme .

2. Indstil til 240 °C med temperaturvælgeren.

Sluk ovnen efter en time. Dette gøres ved at dreje funktionsvælgeren hen på position nul.


Rense tilbehør

Rengør tilbehøret grundigt i varmt opvaskevand og en blød opvaskesvamp, inden De bruger det første gang.

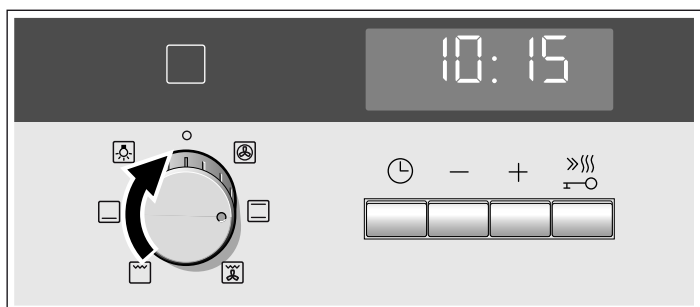
Indstille ovnen

Ovnen kan indstilles på flere forskellige måder. Her bliver beskrevet, hvordan De kan indstille den ønskede ovnfunktion og temperatur samt grilltrin. Ovnen kan indstilles til en tilberedningstid og en slut-tid for retten. Se vedr. dette i kapitlet *Indstille tidsfunktioner*.

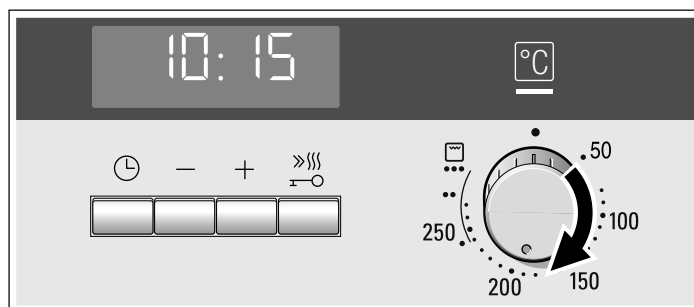
Ovnfunktion og temperatur

Eksempel på billedet: Over-/undervarme  ved 190 °C.

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.



2. Indstil den ønskede temperatur eller det ønskede grilltrin med temperaturvælgeren.



Ovnen begynder at varme.

Slukke ovnen

Drej funktionsvælgeren til position nul.

Ændre indstillinger

De kan når som helst ændre temperatur eller grilltrin med den pågældende vælgerknop.

Lynopvarmning

Med lynopvarmning når ovnen den indstillede temperatur særlig hurtigt.


Anvend lynopvarmningen ved en indstillet temperatur på over 100 °C. Følgende ovnfunktioner er egnede:

- 3D-varmluft 
- Over-/undervarme 


Sæt først retten i ovnen, når lynopvarmningen er afsluttet, fordi retten derved bliver mere ensartet tilberedt.

1. Indstil ovnfunktion og temperatur.

2. Tryk kort på tasten .

I displayet lyser symbolet . Ovnen begynder at varme.






Lynopvarmning er afsluttet

Der lyder et signal. Symbolet  slukkes i displayet. Sæt retten i ovnen.

Afbryde lynopvarmning


Tryk på tasten . Symbolet  slukkes i displayet.



Indstille tidsfunktioner

Ovnen har forskellige tidsfunktioner. Luk menuen op med tasten , hvorefter der kan skiftes mellem de enkelte funktioner. Så længe det er muligt at indstille, lyser alle tidssymboler. Pilen  viser, hvilken tidsfunktion De befinder Dem i. Når pilen  er placeret foran tidssymbolet, kan en indstillet tidsfunktion ændres direkte med tasten  eller .


Minutur


De kan bruge minuturet som et separat køkken-minutur. Det fungerer uafhængigt af ovnen. Minuturet har sit eget signal. På den måde kan De høre, om det er minuturet eller en tilberedningstid, der er udløbet.


1. Tryk en gang på tasten .

Tidssymbolerne lyser i displayet, og pilen  er placeret foran .


2. Indstil tiden på minuturet med tasten  eller .

Foreslået værdi med tasten  = 10 minutter



Foreslået værdi med tasten  = 5 minutter

Efter nogle sekunder aktiveres den indstillede tid. Minuturet starter. I displayet lyser symbolet , og den indstillede tid på minuturet tælles ned. De andre tidssymboler slukkes.


Indstillet tid på minutur er gået

Der lyder et signal. I displayet står der 0:00. Sluk for minuturet med tasten .


Ændre indstillet tid på minutur







Korriger tiden på minuturet med tasten  eller . Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

Slette tiden på minutur

Nulstil tiden på minuturet til 0:00 med tasten . Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Minuturet er deaktiveret.

Vise tidsindstillinger

Hvis der er indstillet flere tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Pilen  er placeret foran den aktive tidsfunktion.

Tryk så mange gange på tasten  for at vise minuturet , tilberedningstiden , slut-tiden  eller klokkeslættet , at pilen  er placeret foran det ønskede symbol. Den respektive værdi bliver vist i displayet i nogle sekunder.

Tilberedningstid



De kan indstille en tilberedningstid for retten på ovnen. Når tilberedningstiden er udløbet, slukker ovnen automatisk. De behøver ikke at afbryde andre aktiviteter for at slukke for ovnen. Tilberedningstiden bliver aldrig overskredet ved et uheld.

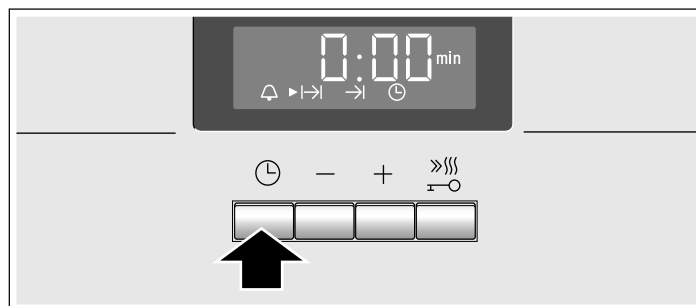
Det viste eksempel: Tilberedningstid 45 minutter.

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.

2. Indstil den ønskede temperatur eller det ønskede grilltrin med temperaturvælgeren.

3. Tryk to gange på tasten .

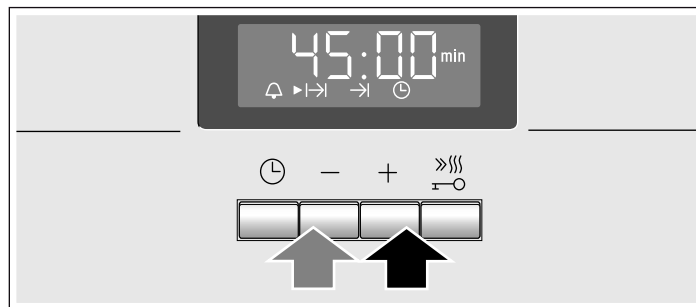
I displayet står der 0:00. Tidssymbolerne lyser, og pilen  er placeret foran .




4. Indstil tilberedningstiden med tasten  eller .





Foreslået værdi med tasten  = 30 minutter

Foreslået værdi med tasten  = 10 minutter






Efter nogle få sekunder starter ovnen. I displayet ses, hvordan tilberedningstiden tæller ned, og symbolet  lyser. De andre tidssymboler slukkes.



Tilberedningstiden er slut

Der lyder et signal. Ovnen holder op med at varme. I displayet står der 0:00. Tryk på tasten . Indstil en tilberedningstid igen med tasten  eller . Eller tryk to gange på tasten , og drej funktionsvælgeren hen på position nul. Ovnen er slukket.

Ændre tilberedningstid

Korriger tilberedningstiden med tasten  eller . Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Tryk forinden på tasten , hvis minuturet er indstillet.

Slette tilberedningstid

Stil tilberedningstiden tilbage til 0:00 med tasten . Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Tilberedningstiden er slettet. Tryk forinden på tasten , hvis minuturet er indstillet.

Vise tidsindstillinger

Hvis der er indstillet flere tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Pilen ► er placeret foran den aktive tidsfunktion.

Tryk så mange gange på tasten ⏸ for at vise minuturet ⏰, tilberedningstiden I→I, slut-tiden →I eller klokkeslættet ⌚, at pilen ► er placeret foran det ønskede symbol. Den respektive værdi bliver vist i displayet i nogle sekunder.

Slut-tid

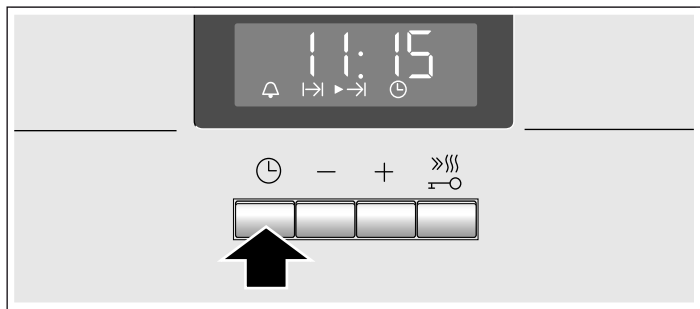
De kan udskyde tidspunktet for, hvornår en ret skal være færdig. Ovnens starter automatisk, og tilberedningen er færdig på det ønskede tidspunkt. De kan f.eks. sætte retten ind i ovnrummet om morgenen og indstille, så den er færdig ved middagstid.

Vær opmærksom på, at fødevarer ikke må stå så længe i ovnen, at de bliver fordærvet.

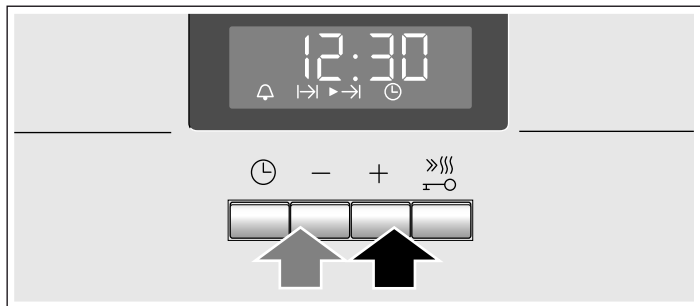
Det viste eksempel: Klokken er 10:30, tilberedningstiden er 45 minutter, og ovnen skal være færdig med tilberedningen klokken 12:30.

1. Indstil funktionsvælgeren.
2. Indstil temperaturvælgeren.
3. Tryk to gange på tasten ⏸.
4. Indstil tilberedningstiden med tasten + eller -.
5. Tryk på tasten ⏸.

Pilen ► er placeret foran →I. Det tidspunkt, hvor retten vil være færdig, bliver vist.



6. Forskyd slut-tiden til et senere tidspunkt med tasten + eller -.



Efter få sekunder gemmer ovnen indstillingerne og skifter om til vente-position. I displayet vises det klokkeslæt, hvor retten er færdig, og pilen ► er placeret foran symbolet →I. Symbol ⏰ og ⌚ slukkes. Når ovnen starter, tælles tilberedningstiden ned i displayet, og pilen ► er placeret foran symbolet I→I. Symbolet →I slukker.

Tilberedningstiden er slut

Der lyder et signal. Ovnens holder op med at varme. I displayet står der 0:00. Tryk på tasten ⏸. Indstil en tilberedningstid igen med tasten + eller -. Eller tryk to gange på tasten ⏸, og drej funktionsvælgeren hen på position nul. Ovnens er slukket.

Ændre slut-tid

Korriger slut-tiden med tasten + eller -. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Tryk forinden to gange på tasten ⏸, hvis minuturet er indstillet. Slut-tiden må ikke ændres, når den indstillede tilberedningstid er begyndt. Resultatet af tilberedningen bliver i givet fald ikke korrekt.

Slette slut-tid

Stil slut-tiden tilbage til det aktuelle klokkeslæt med tasten -. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Ovnens starter. Tryk forinden to gange på tasten ⏸, hvis minuturet er indstillet.

Vise tidsindstillinger

Hvis der er indstillet flere tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Pilen ► er placeret foran den aktive tidsfunktion.

Tryk så mange gange på tasten ⏸ for at vise minuturet ⏰, tilberedningstiden I→I, slut-tiden →I eller klokkeslættet ⌚, at pilen ► er placeret foran det ønskede symbol. Den respektive værdi bliver vist i displayet i nogle sekunder.

Klokkeslæt

Efter tilslutning eller efter en strømafbrydelse blinker symbolet ⌚ og tre nuller i displayet. Indstil klokkeslættet.

1. Tryk på tasten ⏸.
I displayet vises klokkeslættet 12:00. Tidssymbolerne lyser, og pilen ► er placeret foran ⌚.
2. Indstil klokkeslættet med tasten + eller -.
Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

Ændre klokkeslæt

Der må ikke være indstillet andre tidsfunktioner.

1. Tryk fire gange på tasten ⏸.
Tidssymbolerne lyser i displayet, og pilen ► er placeret foran ⌚.
2. Korriger klokkeslættet med tasten + eller -.
Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

Skjule klokkeslæt

De kan skjule klokkeslættet. Se vedr. dette i kapitlet *Ændre grundindstillinger*.

Børnesikring

For at børn ikke utilsigtet skal kunne tænde for ovnen, er den forsynet med en børnesikring.

Ovnen reagerer ikke på indstillinger. Minutur og klokkeslæt kan indstilles, selv om børnesikringen er aktiveret.


Hvis der er indstillet en ovnfunktion, temperatur eller grilltrin, afbryder børnesikringen opvarmningen.

Bemærk: Ovnens børnesikring har ingen indflydelse på en evt. tilsluttet kogetop.

Aktivere børnesikring


Der må ikke være indstillet varighed eller sluttid.

Tryk på tasten  i ca. fire sekunder.

I displayet vises symbolet . Børnesikringen er aktiveret.


Deaktivere børnesikring

Tryk på tasten  i ca. fire sekunder.

Symbolet  i displayet slukkes. Børnesikringen er deaktiveret.

Ændring af grundindstillinger

Ovnen har forskellige grundindstillinger. Disse indstillinger kan tilpasses efter eget ønske og behov.

Grundindstilling	Valg 1	Valg 2	Valg 3
c1 Visning af klokkeslæt altid*		kun med tasten 	-
c2 Varighed af signal efter udløb af tilberedningstid eller tid på minutur	ca. 10 sek.	ca. 2 min.*	ca. 5 min.
c3 Ventetid, indtil en indstilling aktiveres	ca. 2 sek.	ca. 5 sek.*	ca. 10 sek.

* Fabriksindstilling




Der må ikke være indstillet andre tidsfunktioner.

1. Hold tasten  nede i ca. 4 sekunder.

I displayet vises den aktuelle grundindstilling for visning af klokkeslæt, f.eks. c1 1 for valg af 1.

2. Korrigér grundindstillingen med tasten  eller .

3. Bekræft med tasten .

I displayet vises den næste grundindstilling. De kan gennemgå alle indstillingsniveauerne med tasten  og foretage ændringer med tasten  eller .

4. Hold til sidst tasten  nede i ca. 4 sekunder.

Alle grundindstillingerne er aktiveret.

De kan altid ændre grundindstillingerne igen.

Pleje og rengøring

Med omhyggelig pleje og rengøring kan De bevare Deres ovn smuk og funktionsdygtig i lang tid. Her bliver beskrevet, hvordan ovnen plejes og rengøres rigtigt.

Anvisninger

- De små farveforskelle på ovnens front skyldes forskellige materialer som glas, kunststof eller metal.
- Skygger på glaseruden, der virker som striber, er lysreflekser fra ovnlampen.
- Emalje indbrændes ved meget høje temperaturer. Derved kan der opstå små farveforskelle. Det er normalt og har ingen indflydelse på funktionen. Det er ikke muligt at emaljere kanter på tynde bageplader helt. De kan derfor være ru. Korrosionsbeskyttelsen bliver ikke forringet af dette.

Rengøringsmiddel

Overhold anvisningerne i tabellen, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget pga. forkerte rengøringsmidler. Anvend

- ikke aggressive eller skurende rengøringsmidler,
- aldrig rengøringsmidler med højt indhold af alkohol,
- aldrig hårde skure- eller rengøringssvampe
- ikke højtryksrenser eller dampstråler.

Vask nye rengøringssvampe grundigt inden brug.

Område	Rengøringsmiddel
Betjeningsfelt	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend aldrig glasrengøringsmiddel eller glasskraber.
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger, som er beregnet til brug på varme overflader. Påfør plejemidlet i et ganske tyndt lag med en blød klud.
Glasruderne i ovndøren	Glasrengøringsmiddel: Rengør med en blød klud. Brug aldrig en glasskraber.

Område	Rengøringsmiddel
Glasafdækning over ovnlampe	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringsvamp til rengøringen.
Pakning Må ikke fjernes!	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringsvamp til rengøringen. Der må ikke skures.
Ribberammer	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskevamp eller -børste.
Teleskopudtræk	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskevamp eller -børste. Fjern ikke smørefedt fra udtræksskin- nerne. Det er bedst at rengøre dem, når de er skubbet sammen. Må ikke lægges i blød eller rengøres i opvaskemaskine.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskevamp eller -børste.

Rengøre selvrensende flader i ovnrummet

Bagvæggen i ovnen er beklædt med et højporøst keramisk lag. Stænk fra stegning og bagning bliver opsuget af denne belægning og nedbrudt, når ovnen er i brug. Jo højere temperatur og jo længere ovnen er i drift, desto bedre bliver resultatet.

Gør følgende, hvis der stadig er tilsmudsninger at se, når ovnen har været i brug flere gange:

1. Rengør ovnbund, loft og sidevægge grundigt.
2. Indstil 3Dvarmluft .

3. Opvarm den tomme ovn med lukket dør ved maksimal temperatur i ca. 2 timer.

Derved bliver keramikbelægningen regenereret. Fjern brune eller hvide rester med vand og en blød svamp, når ovnrummet er kølet af.

En svag misfarvning af belægningen har ingen indflydelse på selvrensingen.

Pas på!

- Brug aldrig skurende rengøringsmidler. Dette laver ridser i den højporøse belægning eller ødelægger den.
- De selvrensende flader må aldrig behandles med midler til ovnrens. Hvis der ved et uheld skulle komme ovnrens på, skal ovnrensen straks fjernes med en svamp og rigeligt vand.

Rengøre ovnens bund, loft og sidevægge

Brug en opvaskevamp med varmt opvaskevand eller eddikevand.

Anvend en fin stålsvamp eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning. Må kun anvendes i en kold ovn. De selvrensende flader må aldrig behandles med stålsvampe eller midler til ovnrens.

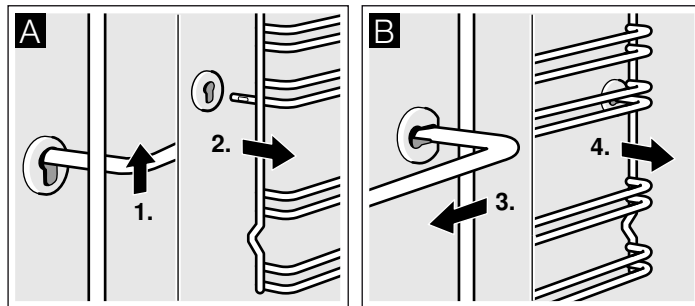
Afmontere/montere ribberammer

Ribberammerne kan tages ud, når de skal rengøres. Ovnens skal være kold.

Tage ribberammen af

1. Løft ribberammen op foran,
2. og hængt den af (figur A).
3. Træk derefter hele ribberammen fremad

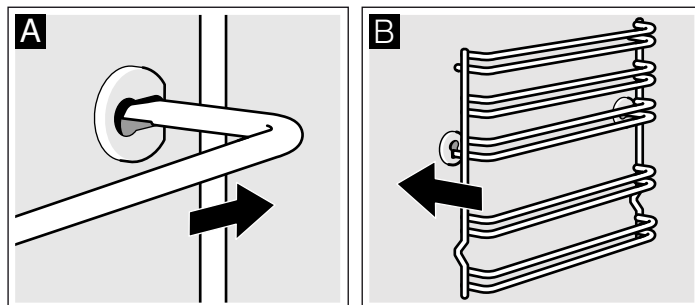
4. og ud (figur B).



Rengør ribberammen med opvaskemiddel og en opvaskevamp. Anvend en børste til hårdnakket smuds.

Sætte ribberammer på plads

1. Stik først ribberammen ind i den bagerste bøsning, og tryk den lidt bagud (figur A),
2. og hængt den derefter ind i den forreste bøsning (figur B).



Ribberammerne er udformet, så de passer i hhv. højre og venstre side. Vær opmærksom på, at rille 1 og 2 skal være nede og rille 3, 4 og 5 skal være oppe, som vist i figur B.

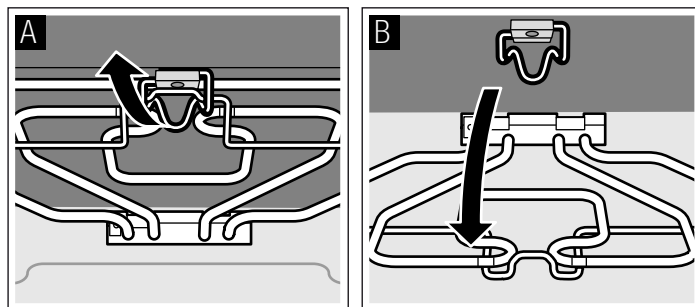
Klappe grill-varmelegemet ned

Grill-varmelegemet kan klappes ned, så loftet i ovnen kan rengøres.

Fare for forbrænding!

Ovnens skal være kold.

1. Træk holdebøjlen på grill-varmelegemet fremad, og tryk den opad, indtil den går i indgreb med et klik (figur A).
2. Hold i grillvarmelegemet, og vip det ned (figur B).

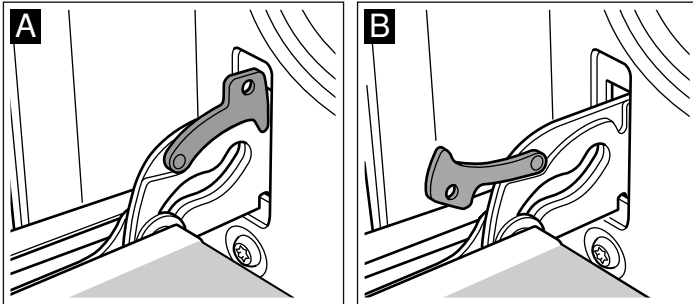


3. Klap grill-varmelegemet op igen efter rengøringen, og hold det fast.
4. Træk holdebøjlen ned, og lad den gå i indgreb med et klik.

Afmontere/montere ovndør

Ved rengøring og når glasruderne i ovndøren skal afmonteres, kan ovndøren tages af.

Der er placeret en låsepal ovndørens hængsler. Når låsepalerne er vippet ned, (figur A), er ovndøren låst fast. Så kan den ikke tages af. Når ovndøren skal tages af, og låsearmene er vippet op, (figur B), er hængslerne sikret. De kan ikke smække i.

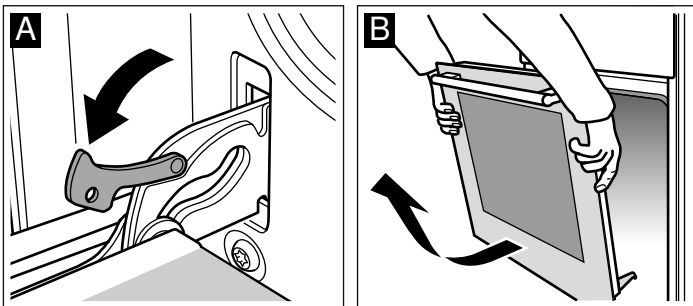


⚠ Fare for tilskadekomst!

Når hængslerne ikke er sikret, kan de smække i med stor kraft. Sørg for, at låsepalerne altid er helt vippet ned hhv. helt vippet op, når ovndøren skal tages af.

Tage døren af

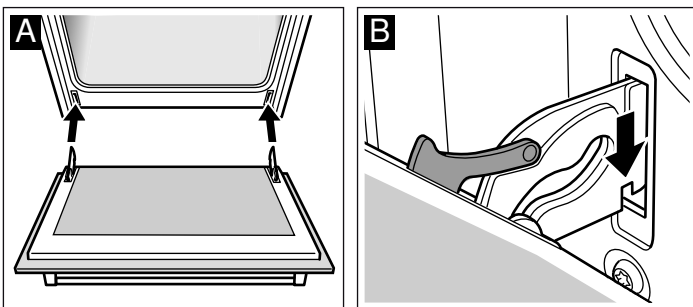
1. Luk ovndøren helt op.
2. Vip de to låsepaler i venstre og højre side op (figur A).
3. Luk ovndøren i til anslaget. Tag fat i døren med begge hænder i venstre og højre side. Luk den lidt mere, og træk ud (figur B).



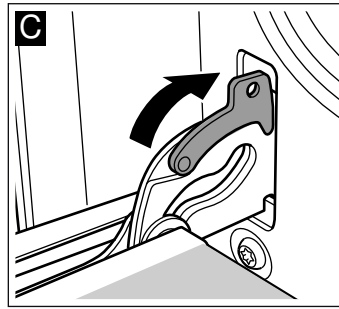
Sætte døren på

Sæt ovndøren på igen i omvendt rækkefølge.

1. Når ovndøren sættes på plads, skal begge hængsler føres lige ind i åbningerne (figur A).
2. Kærven på hængslerne skal gå i indgreb på begge sider (figur B).



3. Vip begge låsepaler ned igen (figur C). Luk ovndøren.



⚠ Fare for tilskadekomst!

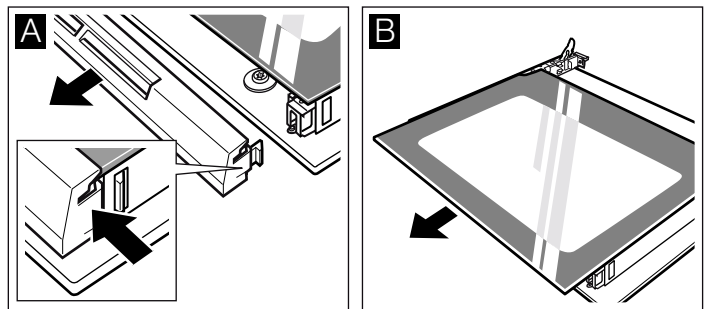
Hvis ovndøren falder ud ved et uheld, eller hvis et hængsel smækker i, må de ikke tage fat i hængslet. Kontakt kundeservice.

Afmontage/montage af glasruder i ovndør

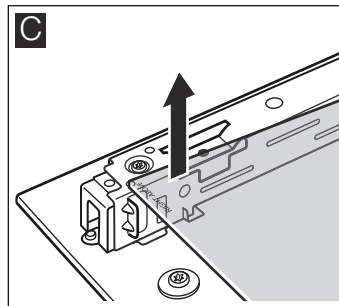
Glasruderne i ovndøren kan afmonteres, så de er lettere at rengøre.

Afmontage

1. Tag ovndøren af, og læg den på et viskestykke med håndtaget nedad.
2. Træk afdækningen foroven på ovndøren af. Tryk lasken ind med fingrene i højre og venstre side (figur A).
3. Løft den øverste glasrude, og træk den ud (figur B).



4. Løft glasruden, og træk den ud (figur C).



Rengør glasruderne med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

⚠ Fare for tilskadekomst!

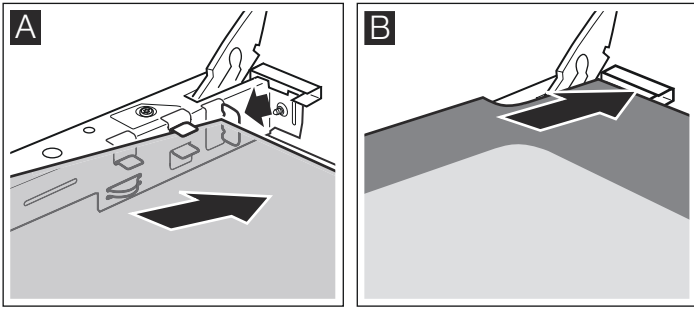
Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.

Montage

Sørg for ved montagen, at teksten "right above" står på hovedet nederst til venstre.

1. Skyd glasruden skråt ind og bagud (figur A).

2. Skyd den øverste glasrude skråt ind og bagud i de to holdere. Den glatte flade skal vende udad. (Figur B).



3. Sæt afdækningen på, og tryk den fast.

4. Sæt ovndøren på plads.

Ovnen må først bruges, når glasruderne er monteret korrekt igen.

En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, er årsagen ofte en bagatel. Se efter i tabellen, inden De kontakter kundeservice. Måske kan De selv afhjælpe fejlen.

Fejltabel

Hvis det skulle ske, at en ret ikke lykkes helt som forventet, kan De prøve at læse kapitlet *Testet i vores prøvekøkken*. Der findes mange tips og anvisninger om tilberedningen.

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning / anvisning
Ovnen fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Kontroller om sikringen i sikringskabet er i orden.
	Strømafbrydelse.	Kontroller, om belysningen i køkkenet eller andre køkkenapparater fungerer.
I displayet lyser ☹ og nogle nuller.	Strømafbrydelse.	Indstil klokkeslættet igen.
Ovnen varmer ikke.	Støv på kontakterne.	Drej betjeningsknapperne frem og tilbage et par gange.

Fejlmeddelelser

Hvis der vises en fejlmeddelelse med **E** i displayet, skal der trykkes på tasten ☹. Fejlmeddelelsen slukkes. Indstillede tidsfunktioner bliver slettet. Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen ikke slukkes.

Ved følgende fejlmeddelelse kan De måske selv afhjælpe fejlen.

Fejlmeddelelse	Mulig årsag	Afhjælpning / anvisning
EO11	Der er blevet trykket for længe på en tast, eller en tast er dækket til.	Tryk på alle tasterne en ad gangen. Se efter, om der er en tast, der har sat sig fast, er tildækket eller tilsudset.

⚠ Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer.

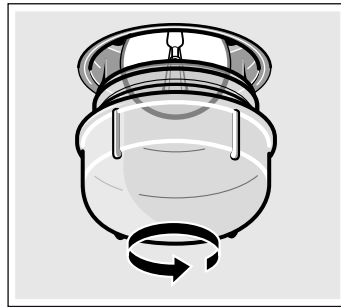
Udskifte ovnlampepære i ovnloft

Hvis ovnbelysningen ikke mere virker, skal pæren skiftes ud. Der kan købes temperaturbestandige reservepærer, 40 watt, hos kundeservice eller hos forhandleren. Anvend kun denne type pærer.

⚠ Fare for elektrisk stød!

Slå sikringen i sikringskabet fra.

1. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.
2. Skru glasafdækningen af mod venstre, og tag den ud.



3. Udskift pæren med en pære af samme type.
4. Skru glasafdækningen på igen.
5. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

Glasafdækning

Hvis en glasafdækning er blevet beskadiget, skal den udskiftes. Der fås glasafdækninger af den rigtige type hos kundeservice. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. for apparatet.

Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødige teknikerbesøg.

E-nummer og FD-nummer

Ved opkald er det vigtigt, at De oplyser produktnummeret (E-nr.) og produktionsnummeret (FD-nr.), så vi kan servicere Dem på kvalificeret vis. Typeskiltet med numrene findes til højre på siden af ovndøren. Det er en god ide at skrive apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så det er let at finde oplysningerne frem, hvis det skulle blive nødvendigt.

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Kundeservice

Bemærk, at serviceteknikerens besøg i tilfælde af fejlbetjening ikke er gratis, heller ikke i garantitiden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

Stol på producentens kompetence. På den måde sikres det, at reparationer udføres af uddannede serviceteknikere, som ligger inde med de originale reservedele, der passer til det pågældende apparat.

Tips om energibesparelse og miljøhensyn

Her findes tips om, hvordan De kan spare på energien ved bagning og stegning, og om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.

Energibesparelse

- Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning.
- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme. De optager varmen særligt godt.
- Luk ovndøren op så sjældent som muligt under tilberedning, bagning og stegning.
- Det er bedst at bage flere kager lige efter hinanden. Så er ovnen stadig varm. På den måde reduceres bagetiden for den næste kage. De kan også sætte 2 firkantforme ind ved siden af hinanden.

- Ved længere tilberedningstider kan man slukke for ovnen 10 minutter, før tilberedningstiden er slut og derved udnytte restvarmen til færdigt tilberedningen.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Testet i vores prøvekøkken

Her finder De et udvalg af retter og de optimale indstillinger til disse. Der er også angivet, hvilken ovnfunktion og temperatur der er bedst egnet til den pågældende ret. De får oplysninger om det rigtige tilbehør samt om den rille, der skal anvendes. Der er også tips om fade og beholdere samt om tilberedningen.

Anvisninger

- Angivelserne i tabellen gælder altid for isætning i en kold og tom ovn.
Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i tabellerne. Læg først bagepapir på tilbehøret efter forvarmningen.
- Tidsangivelserne i tabellerne er retningsgivende værdier. De afhænger af fødevarernes kvalitet og beskaffenhed.
- Anvend det leverede tilbehør. Der kan fås ekstra tilbehør i specialbutikker eller hos kundeservice.
Tag alt tilbehør og service, der ikke skal bruges, ud af ovnen, inden den benyttes.
- Brug altid grydelapper, når De tager varmt tilbehør eller fade ud af ovnen.

Kager og bagværk

Bage i et lag

Kager bliver bedst ved bagning med over-/undervarme .

Hvis De bager med 3D-varmluft , skal De anvende følgende riller til tilbehøret:

- Kager i form: rille 2
- Kager på plade: rille 3

Bage i flere lag

Anvend 3D-varmluft .

Riller ved bagning i 2 lag:

- Universalbradepande: højde 3
- Bageplade: højde 1

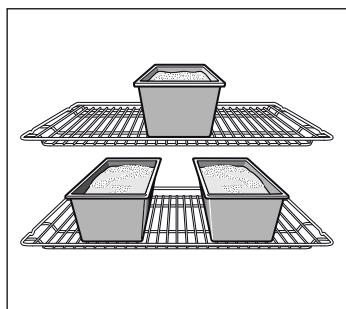
Riller ved bagning i 3 lag:

- Bageplade: højde 5
- Universalbradepande: højde 3
- Bageplade: højde 1

Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

I tabellerne findes forslag til mange forskellige retter.

Hvis De anvender 3 firkantede forme samtidig, skal de placeres på ristene som vist på figuren.



Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnede.

Kager i form	Form	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Rørekage, enkel	Randform/firkantet form	2	☼	160-180	50-60
	3 firkantede forme	3+1	☼	140-160	60-80
Rørekage, fin	Randform/firkantet form	2	☐	150-170	65-75
Tærtebund, rørekage	Tærteform	3	☐	160-180	20-30
Frugtkage, fin, rørt kagedej	Spring-/randform	2	☐	160-180	50-60
Lagkagebund, 2 æg (foropvarmning)	Tærteform	2	☐	160-180	20-30
Spansk lagkage, 6 æg (foropvarmning)	Springform	2	☐	160-180	40-50
Mørdejsbund med kant	Springform	1	☐	170-190	25-35
Frugt- eller kvarktærte, mørdejsbund*	Springform	1	☐	170-190	70-90
Wähe (schweizisk tærte)	Pizzaplate	1	☐	220-240	35-45
Formkage	Rund kageform	2	☐	150-170	60-70
Pizza, tynd bund med lidt fyld (forvarmning)	Pizzaplate	1	☐	250-270	10-15
Krydret bagværk*	Springform	1	☐	180-200	45-55

* Lad kagen køle af i ca. 20 minutter i den slukkede ovn med lukket dør.

Kager på plade	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Rørekage med tørt fyld	Bageplade	2	☐	170-190	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☼	150-170	35-45
Rørekage med fugtigt fyld, frugt	Universalbradepande	2	☐	180-200	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☼	140-160	40-50
Gærdej med tørt fyld	Bageplade	3	☐	170-190	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☼	150-170	35-45
Gærdej, saftigt fyld, frugt	Universalbradepande	3	☐	160-180	40-50
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☼	150-170	50-60
Mørdej med tørt fyld	Bageplade	2	☐	170-190	20-30
Mørdej, saftigt fyld, frugt	Universalbradepande	2	☐	170-190	60-70
Wähe (schweizisk tærte)	Universalbradepande	1	☐	210-230	40-50
Roulade (forvarm ovnen)	Bageplade	2	☐	170-190	15-20
Fletbrød af 500 g mel	Bageplade	2	☐	170-190	25-35
Julekage, "Stollen" af 500 g mel	Bageplade	3	☐	160-180	60-70

Ved lyse bageforme af tyndt metal eller glasforme bliver bagetiderne forlænget, og kagerne bliver ikke så jævnt bagt.

Hvis De ønsker at anvende forme af silikone, skal De bruge producentens angivelser og opskrifter som vejledning. Silikoneforme er ofte mindre end normale forme. Derfor kan dejmængder og angivelser i opskrifterne være anderledes.

Tabeller

I tabellerne findes de bedst egnede ovnfunktioner til de forskellige slags kager og bagværk. Temperatur og bagetid afhænger af dejens mængde og beskaffenhed. Derfor er der angivet intervaller i tabellerne. Prøv først med den laveste værdi. En lav temperatur giver en jævnere bagning. Hvis det er nødvendigt, kan De indstille en højere temperatur næste gang.

Bagetiden bliver reduceret med ca. 5 til 10 minutter, hvis ovnen forvarmes.

Der findes yderligere oplysninger under *Bagetips* efter tabellerne.

Kager på plade	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Julekage, "Stollen" af 1 kg mel	Bageplade	3	☐	140-160	90-100
Strudel (tysk æblerulle), sød	Universalbradepande	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Bageplade	2	☐	210-230	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	180-200	40-50
Flammkuchen (forvarmning)	Universalbradepande	2	☐	250-270	10-15
Burek	Universalbradepande	2	☐	180-200	40-50

Små kager	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Småkager	Bageplade	3	☉	140-160	15-25
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	130-150	25-35
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1	☉	130-150	30-40
Sprøjtede småkager (forvarmning)	Bageplade	3	☐	140-150	30-40
	Bageplade	3	☉	140-150	30-40
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	140-150	30-45
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1	☉	130-140	40-55
Makroner	Bageplade	2	☐	100-120	30-40
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	100-120	35-45
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1	☉	100-120	40-50
Marengs	Bageplade	3	☉	80-100	100-150
Muffins	Rist med muffinplade	2	☐	170-190	20-25
	2 riste med muffinplader	3+1	☉	160-180	25-35
Vandbakkelsesdej	Bageplade	2	☐	210-230	30-40
Butterdej	Bageplade	3	☉	180-200	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	180-200	25-35
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1	☉	170-190	35-45
Bagværk, gærdej	Bageplade	2	☐	180-200	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	160-180	25-35



Brød og rundstykker

Ved brødbagning skal ovnen forvarmes, hvis intet andet er angivet.

Hæld aldrig vand i den varme ovn.

Brød og rundstykker	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Gærbrød af 1,2 kg mel	Universalbradepande	2	☐	270	5
				200	30-40
Surbrød af 1,2 kg mel	Universalbradepande	2	☐	270	8
				200	35-45
Fladbrød	Universalbradepande	2	☐	270	10-15
Rundstykker (uden forvarmning)	Bageplade	3	☐	200-220	20-30
Boller af gærdej, søde	Bageplade	3	☐	180-200	15-20
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	160-180	20-30

Bagetips

De vil bage efter egen opskrift.	Brug anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne.
Sådan konstateres, om en rørekage er gennembagt.	en tynd træpind ned i det højeste sted på kagen ca. 10 minutter, før bagetiden i opskriften er gået. Hvis der ikke klæber dej ved træpinden, er kagen færdig.
Kagen falder sammen.	Brug mindre væde næste gang, eller indstil ovntemperaturen ca. 10 grader lavere. Overhold de angivne røretider i opskriften.
Kagen er hævet i midten men er lav langs kanten.	Undlad at smøre springformens kant. Efter bagningen løsnes kagen forsigtigt med en kniv.
Kagen er blevet for mørk foroven.	Placer den lavere i ovnen, vælg en lavere temperatur, og bag kagen lidt længere.
Kagen er for tør.	Stik små huller i den færdige kage med en tandstikker. Dryp derefter kagen med frugtsaft eller noget alkoholholdigt. Vælg næste gang en temperatur, som er 10 grader højere, og reducer bagetiden.
Brødet eller kagen (f.eks. ostekage) ser fin ud, men er klæg indvendig (for fedtet, gennemtrukket med vandede lag).	Anvend lidt mindre væde næste gang, og bag kagen lidt længere ved lavere temperatur. Forbag bunden ved kager med fugtigt fyld. Drys bunden med mandler eller rasp, og læg derefter fyldet på. Overhold opskrifter og bagetider.
Bagværket er ikke blevet bagt jævnt.	Vælg en lidt lavere temperatur, så bliver bagværket bagt mere jævnt. Bag sart bagværk med over-/undervarme  i et lag. Hvis bagepapiret stikker ud over kanten, kan det forringe luftcirkulationen. Klip derfor altid bagepapiret til, så det passer til bagepladens størrelse.
Frugtkagen er for lys i bunden.	Sæt kagen en rille lavere næste gang.
Frugtsaften løber over.	Brug evt. den dybere universalbradepande næste gang.
Småt bagværk af gærdej klæber sammen under bagningen.	Der skal være ca. 2 cm fri plads omkring hver kage. Så er der tilstrækkelig plads til, at hvert stykke bagværk kan hæve og blive brunet hele vejen rundt.
De har bagt i flere lag. På den øverste plade er bagværket mørkere end på den nederste.	Brug altid 3D-varmluft  ved bagning i flere lag. Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
Ved bagning af saftige kager opstår der kondensvand.	Der kan opstå vanddamp under bagningen. Den kommer ud over døren. Vanddampen kan samle sig på betjeningsfeltet eller på forsiden af køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand. Dette er fysisk betinget.

Kød, fjerkræ, fisk

Forme og tilbehør

De kan bruge alle slags varmebestandige fade og gryder. Til store stege er universalbradepanden også velegnet.

Fade og beholdere af glas er mest velegnet. Vær opmærksom på, at låget passer til stegegyden og slutter tæt.

Ved emaljerede stegegyder skal der tilsættes lidt mere væde.

Ved stegegyder af rustfrit stål bliver kødet ikke brunet så kraftigt og lidt mindre gennemstegt. Forlæng tilberedningstiderne.

Oplysninger i tabellerne:

Fade uden låg = åben

Fade med låg = lukket

Placer altid fadet/gryden midt på risten.

Stil altid varmt glasservice på en tør varmebriks. Hvis underlaget er vådt eller koldt, kan glasset springe.

Stegning

Tilsæt lidt væde til magert kød. Bunden af fadet skal være dækket med ca. 1/2 cm væde.

Ved grydestege skal der tilsættes rigeligt væde. Bunden af fadet skal være dækket med 1 - 2 væde.

Mængden af væden afhænger af kødets art og fadets materiale. Ved tilberedning af kød i en emaljeret stegegyde skal der bruges lidt mere væde end ved fade af glas.

Stegegyder af rustfrit stål er kun betinget egnede. Kødet bliver tilberedt langsommere og bliver mindre brunet. Vælg en højere temperatur og/eller en længere tilberedningstid.

Grilning

Ved grilning skal ovnen forvarmes i ca. 3 minutter, inden grillmaden lægges ind i ovnen.

Under grilning skal ovnen altid være lukket.

Grillstykkerne skal så vidt muligt være lige tykke. På den måde bliver de ensartet stegt og forbliver saftige.

Vend grillstykkerne efter 2/3 af tilberedningstiden.

Steaks skal først saltes efter grilningen.

Læg grillstykkerne direkte på risten. Et enkelt grillstykke bliver bedst, hvis det lægges midt på risten.

Sæt også universalbradepanden ind i rille 1. Her opsamles saften fra kødet, så ovnen ikke bliver så snavset.

Sæt ikke bagepladen eller universalbradepanden ind højere end rille 4 eller 5. Pga. af den kraftige varme kan tilbehøret slå sig og beskadige ovnen, når det tages ud.

Grill-elementet tænder og slukker med jævne mellemrum. Dette er normalt. Hvor ofte det sker, afhænger af det indstillede grilltrin.

Kød

Vend kødstykkerne efter halvdelen af tiden.

Når stegen er færdig, skal den helst hvile i ca. 10 minutter i den slukkede ovn med lukket ovndør. På den måde bliver saften bedre fordelt i kødet.

Pak roastbeef ind i alufolie efter tilberedningen, og lad den hvile i ovnen i 10 minutter.

Skær ridser over kryds i sværen på flæskesteg, og læg den i fadet med sværen nedad først.

Kød	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Oksekød						
Oksegrydesteg	1,0 kg	Med låg	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Oksefilet, medium	1,0 kg	Uden låg	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	Uden låg	1		220-240	60
Steak, 3 cm tyk, medium		rist + universalbradepande	5+1		3	15
Kalvekød						
Kalvesteg	1,0 kg	Uden låg	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalveskank	1,5 kg	Uden låg	2		210-230	140
Svinekød						
Steg uden svær (f.eks. nakkekam)	1,0 kg	Uden låg	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Steg med svær (f.eks. bov)	1,0 kg	Uden låg	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Svinefilet	500 g	rist + universalbradepande	3+1		220-230	30
Flæskesteg, mager	1,0 kg	Uden låg	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Hamburgerryg med ben	1,0 kg	Med låg	2		200-220	70
Steak, 2 cm tyk		rist + universalbradepande	5+1		3	20
Svinemedaljoner, 3 cm tykke		rist + universalbradepande	5+1		3	10
Lammekød						
Lammeryg med ben	1,5 kg	Uden låg	2		190	60
Lammekølle uden ben, medium	1,5 kg	Uden låg	1		150-170	120
Vildt						
Dyreryg med ben	1,5 kg	Uden låg	2		200-220	50
Rådyrkølle uden ben	1,5 kg	Med låg	2		210-230	100
Vildsvinesteg	1,5 kg	Med låg	2		180-200	140
Hjortesteg	1,5 kg	Med låg	2		180-200	130
Kanin	2,0 kg	Med låg	2		220-240	60
Hakket kød						
Forloren hare	af 500 g kød	Uden låg	1		180-200	80

Pølser

Kød	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Pølser		rist + universalbrædepande	4+1		3	15

Fjerkræ

Vægtangivelserne i tabellen gælder for fjerkræ uden fyld, der er gjort i stand til stegning.

Læg først helt fjerkræ med brystsidens nedad på risten. Vend efter $\frac{2}{3}$ af den angivne tid.

Vend stege, som f.eks. kalkunrullesteg eller kalkunbryst, efter halvdelen af den angivne tid. Vend fjerkræstykker efter $\frac{2}{3}$ af tiden.

Ved stegning af and eller gås skal De huske at prikke huller i huden under vingerne, så fedtet kan løbe fra.

Fjerkræ bliver særligt brunt og sprødt, hvis man pensler det med smør, saltvand eller appelsinsaft hen mod slutningen af stegetiden.

Fjerkræ	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Kylling, hel	1,2 kg	Rist	2		200-220	60-70
Poulard, hel	1,6 kg	Rist	2		190-210	80-90
Kyllinger, halve	500 g pr. stk.	Rist	2		220-240	40-50
Kyllingestykker	150 g pr. stk.	Rist	3		210-230	30-40
Kyllingestykker	300 g pr. stk.	Rist	3		220-240	35-45
Kyllingebryst	200 g pr. stk.	Rist	2		3	30-40
And, hel	2,0 kg	Rist	2		190-210	100-110
Andebryst	300 g pr. stk.	Rist	3		240-260	30-40
Gås, hel	3,5-4,0 kg	Rist	2		170-190	120-140
Gåselår	400 g pr. stk.	Rist	3		220-240	50-60
Lille kalkun, hel	3,0 kg	Rist	2		180-200	80-100
Kalkunrullesteg	1,5 kg	Uden låg	1		190-210	110-130
Kalkunbryst	1,0 kg	Med låg	2		180-200	80-90
Kalkunlår	1,0 kg	Rist	2		180-200	90-100

Fisk

Vend fisk i stykker efter $\frac{2}{3}$ af tiden.

Det er ikke nødvendigt at vende hele fisk. Læg hele fisk i ovnen i svømmestilling med rygfinnen opad. Placer en kartoffel, hvor

den ene side er skåret af, eller en lille ovnfast form i fiskens bugåbning, så den står stabilt.

Tilsæt ved dampning nogle spiseskefulde væde til fiskefileter.

Fisk	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Fisk, hel	ca. 300 g pr. stk.	Rist	2		2	20-25
	1,0 kg	Rist	2		210-230	45-55
	1,5 kg	Rist	2		180-200	60-70
	2,0 kg	Med låg	2		180-200	70-80
Fiskekotelet, 3 cm tyk		Rist	3		2	20-25
Fiskefilet		Med låg	2		210-230	20-30

Stege- og grilltips

Stegens vægt er ikke angivet i tabellen.	Vælg angivelserne svarende til den næstlaveste vægt, og forlæng tilberedningstiden.
De ønsker at finde ud af, om stegen er færdig.	Benyt et stegetermometer (fås i specialbutikker), eller prøv med en ske. Tryk på stegen med en ske. Hvis stegen føles fast, er den færdig. Giver stegen efter, skal den tilberedes lidt længere.
Stegen er for mørk, og sværen er visse steder blevet branket.	Kontroller rillehøjde og temperatur.
Stegen ser fin ud, men skyen er branket.	Vælg næste gang et mindre stegefad, eller tilsæt mere væde.
Stegen ser fin ud, men skyen er for lys og vandet.	Vælg et større stegefad næste gang, og tilsæt mindre væde.
Der dannes damp, når der hældes væske på stegen.	Det er fysisk betinget og normalt. Størstedelen af vanddampen ledes ud gennem udluftningen. Vanddampen kan sætte sig forside af apparatet eller på køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand.

Gratiner, tærter, toast

Stil altid fæde og beholdere på risten.

Hvis De griller direkte på risten uden at bruge et fad, skal De også sætte universalbradepanden ind i rille 1. Så bevares ovnen ren.

Tilberedningstiden for en gratin eller tærte afhænger af fadets størrelse og gratinens/tærtens højde. Angivelserne i tabellen er kun vejledende.

Ret	Tilbehør og fæde	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Tærter / gratiner					
Tærte, sød	Tærteform	2	☐	180-200	50-60
Soufflé	Tærteform	2	☐	170-190	35-45
	Portionsforme	2	☐	190-210	25-30
Pastatærte	Tærteform	2	☐	200-220	40-50
Lasagne	Tærteform	2	☐	180-200	40-50
Gratin					
Kartoffelgratin, rå ingredienser, maks. 4 cm høj	1 gratinform	2	☒	160-180	60-80
	2 tærteforme	1+3	☒	150-170	60-80
Toast					
4 stk., gratineret	Rist	3	☒	160-170	10-15
12 stk., gratineret	Rist	3	☒	160-170	15-20

Færdigretter

Følg producentens anvisninger på emballagen.

Kontroller, at bagepapiret kan tåle de angivne temperaturer, når De lægger bagepapir på tilbehøret. Tilpas papiret efter rettens størrelse.

Resultatet af tilberedningen er meget afhængig af levedsmidlerne. Der kan være tale om misfarvninger og ujævnheder allerede ved den utilberedte vare.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Pizza, dybfrossen					
Pizza med tynd bund	Universalbradepande	2	☐	190-210	15-25
	Universalbradepande + rist	3+1	☒	180-200	20-30
Pizza med tyk bund	Universalbradepande	2	☐	180-200	20-30
	Universalbradepande + rist	3+1	☒	170-190	25-35
Pizza-baguette	Universalbradepande	3	☐	180-200	20-30
Minipizza	Universalbradepande	3	☐	190-210	10-20
Pizza, kold					
Pizza (forvarmning)	Universalbradepande	3	☐	190-210	10-15

Kartoffelprodukter, dybfrost

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Pommes frites	Universalbradepande	3	☐	190-210	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☑	180-200	30-40
Kroketter	Universalbradepande	3	☐	200-220	20-25
Rösti, fyldte kartoffelkroketter	Universalbradepande	3	☐	210-230	15-25
Bagværk, dybfrost					
Rundstykker, baguettes	Universalbradepande	3	☐	170-190	10-20
Saltkringler (ubagte)	Universalbradepande	3	☐	210-230	15-25
Bagværk, forbagt					
Rundstykker, flutes	Universalbradepande	3	☐	190-210	10-20
	Universalbradepande + rist	3+1	☑	160-180	20-25
Stegeretter, dybfrost					
Fiskepinde	Universalbradepande	2	☐	220-240	10-20
Kyllingesticks, kyllinge-nuggets	Universalbradepande	3	☐	200-220	15-25
Strudel (tysk æblerulle), dybfrost					
Strudel (tysk æblerulle)	Universalbradepande	3	☐	200-220	35-40

Specielle retter

Ved lave temperaturer lykkes med 3D-varmluft ☑ cremet yoghurt lige så godt som blød gærdej.

Tag først tilbehør, gitter og teleskopudtræk ud af ovnrummet.

Tilberede yoghurt

1. Kog 1 liter mælk (3,5 % fedt) op, og lad den køle af til 40 °C.
2. Rør 150 g yoghurt (køleskabstemperatur) i.
3. Hæld yoghurtmassen over i kopper eller små glas med skruelåg, og dæk til med plastfolie.

4. Forvarm ovnrummet som angivet.

5. Stil kopperne eller glassene på bunden af ovnen, og tilbered som angivet.

Hævning af gærdej

1. Tilbered gærdejen som normalt, hæld den i en varrefast skål af keramik, og dæk den til.
2. Forvarm ovnrummet som angivet.
3. Sluk for ovnen, og stil dejen ind i den slukkede ovn til hævnning.

Ret	Forme og tilbehør	Ovnfunktion	Temperatur	Varighed
Yoghurt	Kopper eller glas med skruelåg	☑	Forvarm til 50 °C 50 °C	5 min. 8 timer
Hævning af gærdej	Varmebestandigt fad	☑	Forvarm til 50 °C Sluk ovnen, og anbring gærdejen i ovnen	5-10 min. 20-30 min.

Optøning

Optøningstiderne afhænger af fødevarernes art og mængde. Følg producentens anvisninger på emballagen.

Tag frosne fødevarer ud af emballagen, og stil dem på risten i et egnet fad.

Læg fjerkræ med brystsidens nedad på en tallerken.

Dybfrostvarer	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur
F.eks. kager med flødeskum, kager med smørcreme, kager med chokolade- eller sukkerglasur, frugt, kylling, pølser og kød, brød, rundstykker, kager og andet bagværk	Rist	1	☑	Temperaturvælgeren er slået fra

Tørring

Med 3D-varmluft  kan De tørre madvarer med fremragende resultater.




Brug kun fejlfri frugt og grøntsager, og vask alt grundigt.

Lad frugt/grøntsager dryppe godt af, og tør dem af.

Læg bagepapir på universalbradepanden og risten.

Vend meget saftig frugt eller grøntsager flere gange.

De tørrede frugter eller grøntsager skal løsnes fra papiret straks efter tørringen.

Frugt og krydderurter	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur	Varighed
600 g æbleringe	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 5 timer
800 g pæreblade	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 8 timer
1,5 kg sveskeblommer eller blommer	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 8-10 timer
200 g køkkenurter, rensede	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 1½ timer

Henkogning

Henkogning kræver, at glas og gummiringe er rene og intakte. Brug så vidt muligt glas af samme størrelse. Angivelserne i tabellerne er udregnet i forhold til runde enlittersglas.

Pas på!

Brug ikke glas, der er større eller højere end det. Lågene kan springe.

Anvend kun helt frisk frugt og grøntsager. Vask frugt og grøntsager grundigt.

De angivne tider i tabellerne er vejledende. De kan påvirkes af rumtemperaturen, antallet af glas samt af indholdets mængde og temperatur. Inden De ændrer på indstillingen eller slukker, skal De kontrollere, at der dannes rigeligt med luftbobler i glassene.

Forberedelse

1. Fyld glassene, undgå at fylde dem for meget op.
2. Vask glaskanterne af, de skal være rene.

3. Læg en våd gummiring og et låg på hvert glas.

4. Luk glassene med klemmer.

Stil ikke mere end seks glas ind i ovnen.

Indstilling

1. Sæt universalbradepanden i rille 2. Stil glassene, så de ikke rører ved hinanden.
2. Hæld ½ liter varmt vand (ca. 80 °C) i universalbradepanden.
3. Luk ovndøren.
4. Indstil undervarme .
5. Stil temperaturen på 170 til 180 °C.

Henkogning

Frugt

Efter ca. 40 - 50 minutter begynder små luftbobler at stige op med kort mellemrum. Sluk for ovnen.

Tag glassene ud af ovnrummet efter 25 til 35 minutters eftervarme. Ved en længere afkøling i ovnen kan der dannes bakterier, og risikoen for, at den henkogte frugt syrner, forøges.

Frugt i enlittersglas	Efter dannelse af bobler	Eftervarme
Æbler, ribs, jordbær	sluk ovnen	ca. 25 minutter
Kirsebær, abrikoser, ferskener, stikkelsbær	sluk ovnen	ca. 30 minutter
Æblemos, pærer, blommer	sluk ovnen	ca. 35 minutter

Grøntsager

Så snart der stiger små bobler op i glassene, skal temperaturen

sættes ned til 120 til 140 °C. Alt efter grøntsagstypen ca. 35 til 70 minutter. Sluk derefter for ovnen, og brug eftervarmen.

Grøntsager med kold lage i enlittersglas	Efter dannelse af bobler	Eftervarme
Agurker	-	ca. 35 minutter
Rødbeder	ca. 35 minutter	ca. 30 minutter
Rosenkål	ca. 45 minutter	ca. 30 minutter
Bønner, kålrabi, rødkål	ca. 60 minutter	ca. 30 minutter
Ærter	ca. 70 minutter	ca. 30 minutter

Tage glassene ud

Tag glassene ud af ovnen efter henkogningen.

Pas på!

Stil ikke de varme glas på et koldt eller vådt underlag. De kan springe.

Akrylamid i levnedsmidler

Akrylamid opstår primært i korn- og kartoffelprodukter, som bliver tilberedt ved meget høje temperaturer. Det drejer sig

f.eks. om kartoffelchips, pommes frites, toast, rundstykker, brød eller fint bagværk (kiks, honningkager, spekulatius).

Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold

Generelt

- Hold tilberedningstiden så kort som muligt.
- Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune.
- Ved stegning dannes der mindre akrylamid i store stykker.

Bagning

Med over-/undervarme maks. 200 °C.
Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 180 °C.

Småkager

Med over-/undervarme maks. 190 °C.
Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 170 °C.
Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af akrylamid.

Pommes frites i ovn

Fordel dem jævnt og i ét lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade, så pommes fritene ikke bliver tørre

Prøveretter

Disse tabeller er blevet fremstillet til brug for forskellige prøvningsinstitutter for at lette kontrol og test af de forskellige apparater.

I henhold til EN 50304/EN 60350 (2009) og IEC 60350.

Bagning

Bagning i 2 lag:

Sæt altid universalbradepanden ind over bagepladen.

Bagning i 3 lag:

Sæt universalbradepanden ind i midten.

Sprøjtede småkager:

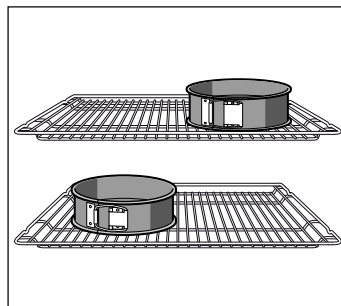
Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

Æblekage med låg, bagt i 1 lag:


Placer mørke springforme forskudt i forhold til hinanden.

Æblekage med låg, bagt i 2 lag:











Sæt mørke springforme forskudt over hinanden, se billedet.





Kager i springforme af hvidblik:

Bag med over-/undervarme  i 1 lag. Anvend universalbradepanden i stedet for risten, og sæt springformene på den.

Bemærk: Anvend først den laveste af de angivne temperaturer ved bagningen.

Ret	Tilbehør og forme	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Sprøjtede småkager (forvarmning*)	Bageplade	3		140-150	30-40
	Bageplade	3		140-150	30-40
	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-150	30-45
	2 bageplader + universalbradepande	5+3+1		130-140	40-55
Småkager (forvarmning*)	Bageplade	3		150-170	20-35
	Bageplade	3		150-170	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-160	30-45
	2 bageplader + universalbradepande	5+3+1		130-150	35-55
Vandbiskuit (forvarmning*)	Springform på rist	2		160-170	30-40
Vandbiskuit	Springform på rist	2		160-170	30-45



* Anvend ikke lynopvarmningen til forvarmning.

Ret	Tilbehør og forme	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Æbletærte med låg	Rist + 2 springforme Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 riste + 2 springforme Ø 20 cm	3+1		170-190	70-100

* Anvend ikke lynopvarmningen til forvarmning.

Grilning

Hvis De lægger madvarer direkte på risten, skal De også sætte universalbradepanden ind i rille 1. Her opsamles væden, så ovnen ikke bliver så tilsmudset.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Grilltrin	Varighed i minutter
Ristning af toast Forvarmning i 10 minutter	Rist	5		3	1/2-2
Hamburgerbøffer, 12 stk.* uden forvarmning	rist + universalbradepande	4+1		3	25-30

* Vend efter 2/3 af tiden



BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

siemens-home.com



9000734977 920126

SIEMENS



Køle-/ frysekombination

Kyl-/ fryskombination

Kjøle-/frysekombinasjon

Jääkaappipakastin

KG..V..

siemens-home.bsh-group.com/welcome

da Brugsanvisning
sv Bruksanvisning
no Bruksanvisning
fi Käyttöohje

Register
your
product
online

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

En forlængelse af nettilslutningsledningen må kun købes hos serviceteknikeren.

Under brug

- Der må aldrig benyttes elektriske apparater i dette apparatet (f. eks. varmeapparater, elektriske ismaskiner osv.). Eksplosionsfare!
- Apparatet må aldrig afrimes eller rengøres med et damprengøringsapparat! Dampen kan komme i kontakt med elektriske dele og udløse kortslutning. Fare for elektrisk stød!
- Anvend hverken spidse eller skarpe genstande til at fjerne rim- og islag. Dermed kan du beskadige kølemiddelrørene. Udsivende kølemiddel kan antændes eller føre til øjenskader.
- Opbevar ikke produkter med brandbare drivgasser (f.eks. spraydåser) og ikke eksplosive stoffer. Eksplosionsfare!
- Anvend ikke sokkel, skuffer og dør som trinbræt eller støtte.
- For afrimning og rengøring træk netstikket ud eller slå sikringen fra. Træk i netstikket, ikke i tilslutningskablet.
- Spiritus med høj alkoholprocent må kun opbevares i tætlukkede og opretstående flasker.
- Plastikdele og dørpakning må ikke komme i kontakt med olie eller fedt. Plastikdele og dørpakning bliver ellers porøse.
- Ventilations- og udluftningsåbningerne på apparatet må aldrig dækkes til eller spærres.

■ **Undgå risici for børn og personer, der er i fare:**

Personer, der er i fare er børn, personer med nedsatte fysiske, psykiske eller sansemæssige evner, samt personer, der ikke råder over tilstrækkelig viden om en sikker brug af apparatet.

Sikr, at børn og personer, der er i fare, har forstået farerne.

En sikkerhedsansvarlig person skal overvåge eller vejlede børn og personer, der er i fare, når de bruger apparatet.

Lad kun børn, der er fyldt 8 år, bruge apparatet.

Overvåg børn under rengørings- og vedligeholdelsesarbejde.

Lad aldrig børn lege med apparatet.

- Opbevar ikke væsker i flasker og dåser (især kulsyreholdige drikkevarer) i fryseafdelingen. Flasker og dåser kan eksplodere!
- Frostvarer, der tages ud af fryseafdelingen, må aldrig puttes direkte i munden. Fare for forbrænding!
- Undgå længere håndkontakt med frostvarer, is eller fordamperrør osv. Fare for forbrænding!

Børn i husholdningen

- Emballage og emballagedele må ikke opbevares i nærheden af, hvor der er børn. De kan blive kvalt, hvis de pakker sig ind i foldekartoner og folie!
- Skabet er ikke legetøj for børn!
- Hvis skabet har en dørlås: Opbevar nøglen uden for børns rækkevidde!

Generelle bestemmelser

Skabet er egnet

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

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

Skabet er støjdæmpet iht. EF-direktiv 2004/108/EC. Kuldekredsløbet er afprøvet for uigennemtrængelighed.

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

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 2000 meter over havets overflade.

Bortskaffelse

Bortskaffelse af emballage

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

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

Bortskaffelse af det gamle skab

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



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Advarsel

Gamle apparater

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

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

Leveringsomfang

Kontroller alle dele for eventuelle transportskader efter udpakningen.

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

Leveringen består af følgende dele:

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

Opstillingssted

Placér skabet i et tørt, godt ventileret rum. Skabet bør ikke placeres et sted, hvor det er udsat for direkte sollys, og det må ikke være i nærheden af en varmekilde som komfur, radiator osv. Hvis det ikke kan undgås at placere skabet ved siden af en varmekilde, skal der anvendes en egnet isoleringsplade eller følgende mindstef afstand skal overholdes til varmekilden:

- Til elektro- og gaskomfurer 3 cm.
- Til brændeovn 30 cm.

Gulvet på opstillingsstedet må ikke kunne give efter. Forstærk evt. gulvet. Evt. ujævnheder udlignes ved at lægge noget ind under.

Vægafstand

Billede **3**

Skabet har ikke brug for nogen vægafstand i siden. Beholderne og hylderne kan alligevel trækkes helt ud.

Skift af døranslag

(om nødvendigt)

Om nødvendigt: Vi anbefaler at lade vor kundeservice ændre dørens åbningsretning. Omkostningerne for skift af et døranslag kan du få oplyst hos den ansvarlige kundeservice.

Advarsel

Skabet må ikke være forbundet med strømnettet, når dørhængslerne flyttes. Træk stikket ud forinden. Læg tilstrækkeligt polstermateriale ind under, så bagsiden af skabet ikke beskadiges. Læg skabet forsigtigt på ryggen.

Bemærk

Lægges skabet på ryggen, må vægafstandsholderen ikke være monteret.

Rumtemperatur og ventilation

Rumtemperatur

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

Klimaklassen fremgår af typeskiltet, billede **18**.

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

Bemærk

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

Ventilation

Billede 4

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

Tilslut skabet

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

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

Elektrisk tilslutning

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

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

På skabe til ikke europæiske lande skal det kontrolleres, om den angivne spænding og strøm stemmer overens med værdierne, der gælder for dit strømnet. Disse angivelser findes på typeskiltet. Billede 18.

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

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

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

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

I begge tilfælde gælder følgende:

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

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

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

da

Advarsel

Skabet må under ingen omstændigheder tilsluttes til elektroniske energisparestik.

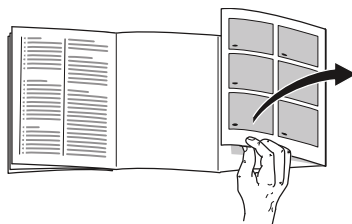
Vores skabe kan bruges med net- og sinusførte vekselrettere. Netførte vekselrettere bruges til fotovoltaikanlæg, der tilsluttes direkte til det offentlige strømnet. Til installation (f.eks. på skibe eller i bjerghytter), der ikke har nogen direkte tilslutning til det offentlige strømnet, skal der anvendes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

Advarsel

Fare for elektrisk stød!

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

Lær skabet at kende



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

Modellernes udstyr kan variere.

Illustrationerne kan afvige fra modellerne.

Billede **1**

* Ikke alle modeller.

- 1–4 Betjeningselementer
 - 5 Belysning (LED)
 - 6 Glashylde i køleafdelingen
 - 7 Grøntsagsbeholder
 - 8 Smør og osteboks *
 - 9 Æggeindsats*
 - 10 Hylde til store flasker
 - 11 Skuffe til frysevarer (lille)
 - 12 Glashylde i fryseafdelingen
 - 13 Skuffe til frysevarer (stor)
 - 14 Afløbshul til tøvand
 - 15 Skruefødder
-
- A Køleafdeling
 - B Fryseafdeling

Betjeningselementer

Billede 2

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

Tænd for apparatet

Billede 2

Tænd apparatet med tænd-/sluk-tasten 1.

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

Vi anbefaler en indstilling på +4 °C.

Tips i forbindelse med brug

- Efter tænding kan der gå flere timer, til de indstillede temperaturer er nået.
Læg ikke fødevarer i skabet forinden.
- Mens kompressoren kører, dannes der vandperler eller rim på køleskabets bagvæg, hvilket er helt normalt. Det er ikke nødvendigt at tørre vandperlerne af eller fjerne rimlaget. Bagsiden afrimer automatisk. Vandet opfanges i afløbsrenden, Billede 14, hvorfra det ledes hen til kompressoren, hvor det fordamper.

- Skabsfronten opvarmes en smule, hvilket forhindrer dannelse af kondensvand i området omkring dørpakningen.
- Kan døren til fryseafdelingen ikke åbnes umiddelbart efter at den er blevet lukket, vent da et øjeblik, til det opståede overtryk er udlignet.
- Kølesystemet gør, at der nogle steder på fryseristerne dannes hurtigere rim. Dette påvirker dog hverken skabets funktion eller strømforbruget. Det er først nødvendigt at afrime fryseren, når der har dannet sig mere end 5 mm rim eller is på hele fryseristens overflade.

Temperaturindstilling

Billede 2

Køleafdeling

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

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

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

Fryseafdeling

Temperaturen i fryseren afhænger af temperaturen i køleafdelingen.

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

Rumindhold

Angivelserne vedr. effektiv volumen findes på typeskiltet i skabet. Billede **18**

100% udnyttelse af frysevolumen

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

Udstyrsdele tages ud

Frostvarebeholderne trækkes helt ud, den forreste del løftes op og tages ud. Billede **15**

Køleafdeling

Køleafdelingen er det ideelle opbevaringssted til kød, pålæg, fisk, mælkeprodukter, æg, færdigretter og bagværk.

Vær opmærksom på følgende under ilægningen

- Læg friske, ikke beskadigede fødevarer i apparatet. På den måde bevares kvalitet og friskhed i længere tid.
- Ved færdigprodukter og påfyldte varer skal producentens mindste holdbarhedsdato eller forbrugsdatoen overholdes.

- For at bevare aroma, farve og friskhed skal fødevarerne placeres godt emballeret eller tildækket. Derved undgås smagsoverførsel og misfarvning af plastdelene i køleafdelingen.
- Varme retter og drikke må først afkøles, før de sættes i apparatet.

Bemærk

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

Fødevarer eller emballage kan fryse fast til bagvæggen.

Læg mærke til kuldezonerne i køleafdelingen

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

- Varmeste zone er ved døren, helt oppe.

Bemærk

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

- Den koldeste zone er i udtræksbeholderen.

Bemærk

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

Grøntsagsbeholder med fugtighedsregulator

Billede **12**

Luffugtigheden i grøntsagsbeholderen kan reguleres for at skaffe et optimalt opbevaringsklima for frugt og grønt, afhængigt af den opbevarede mængde:

- små mængder frugt og grønt – høj luffugtighed
- store mængder frugt og grønt – lav luffugtighed

Henvisninger

- Kuldemodtagelig frugt (f.eks. ananas, bananer, papaja og citrusfrugter) og grøntsager (f. eks. auberginer, agurker, squash, paprika, tomat og kartofler), bør opbevares uden for køleskabet ved temperaturer på ca. +8 °C til +12 °C for at bevare den optimale kvalitet og aroma.
- Kondensvand kan dannes i grøntsagsbeholderen afhængigt af, hvad der opbevares og hvor meget der opbevares. Fjern kondensvandet med en tør klud og tilpas luffugtigheden i grøntsagsbeholderen vha. fugtighedsregulatoren.

Fryseafdeling

Brug fryseren

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

Bemærk

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

Frysekapacitet

Oplysninger om den max. frysekapacitet på 24 timer findes på typeskiltet.

Billede **18**

Forudsætninger for maks. frysekapacitet

- Tænd for superfrysning, før de friske fødevarer lægges ind i fryseafdelingen (se kapitel „Superfrysning“).
- Udstyrsdele tages ud. Stabl fødevarerne direkte på hylderne og på bunden af fryseafdelingen.
- Store mængder fødevarer skal helst anbringes i den øverste afdeling. Der fryses de særligt hurtigt og således også skånende.
- Friske fødevarer skal helst anbringes så tæt op ad sidevæggene.

Frysning og opbevaring

Køb af dybfrostvarer

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

Indfrysning af fødevarer

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

Opbevaring af frostvarer

Skub frostvarebeholderen helt ind for at sikre en korrekt luftcirkulation.

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

1. Hertil tages alle frostvarebeholderne ud.
2. Frostvarebeholderne trækkes helt ud, den forreste del løftes op og tages ud.
Billede **15**

Indfrysning af ferske fødevarer

Brug kun friske og fejlfrie fødevarer til indfrysning.

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

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

Bemærk

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

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

Frysevarer pakkes ind

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

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

Egnet indpakningsmateriale:

Filmfolie, alufolie og frysebeholdere. Kan købes i faghandlen.

Uegnet indpakningsmateriale:

Indpakningspapir, pergamentpapir, cellofan, affaldsposer og brugte indkøbsposer.

Egnet lukkemateriale:

Gummibånd, plastikclips, bindetråd, kuldebestandig tape eller lignende.

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

Frostvarernes holdbarhed

Holdbarheden afhænger af fødevarernes art.

Ved en temperatur på -18 °C:

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

Superfrysning

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

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

Normalt rækker 4–6 timer.

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

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

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

Tænd og sluk

Billede **2**

Tryk på temperatur-indstillingstasten 4 igen og igen, til visningen super 3 lyser.

„Superfrysning“ kobler automatisk fra efter 2½ dage.

Optøning af dybfrostvarer

Alt efter art og anvendelsesformål er der følgende muligheder:

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

Pas på

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

Den maksimale opbevaringstid af frostvarerne gælder herefter ikke mere.

Udstyr

(ikke alle modeller)

Smør og osteboks

Smørrummet åbnes ved at trykke let på smørrummets klap.

Løft rummet fornedet og tag det ud til rengøring.

Justerbar dørhylde „EasyLift”

Billede **5**

Hylde kan indstilles i højden, uden at den skal tages ud.

Tryk samtidigt på knapperne på siden af hylde for at bevæge hylde nedad. Den kan bevæges opad uden tryk på knapperne.

Flaskeholder

Billede **7**

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

Glashylde

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

Variabel hylde

Billede **8**

Hylde kan klappes ned efter behov: Træk hylde frem, tryk den ned og tryk den bagud.

Den er egnet til opbevaring af fødevarer og flasker.

Udtræksbeholder

Fig. **9**

Beholderen kan tages ud til ilægning eller udtagning. Løft hertil beholderen og træk den ud. Beholderens holder er variabel.

Flaskehylde

Billede **10**

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

Indsats til grøntsagsbeholder

Fig. **11**

Indsatsen kan tages ud.

Frostvarebeholder (stor)

Billede **11**/13

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

Bemærk

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

Isterningebakke

Billede **16**

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

Køleakkumulatoren

Ved strømsvigt eller funktionsforstyrrelse forsinker køleakkumulatoren opvarmningen af frostvarerne. Den længste lagertid opnås ved at anbringe køleelementet på fødevarerne i det øverste rum.

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

Mærkaten „OK“

(ikke alle modeller)

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

Bemærk

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



Korrekt indstilling

Sluk, ikke i brug

Apparatet slukkes

Fig. **2**

Tryk på tænd-/sluk-tasten 1. Temperaturvisningen 2 slukker, og kompressoren slukker.

Tag skabet ud af brug

Hvis skabet ikke skal anvendes gennem en længere periode:

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

Afrimning

Køleafdeling

Afrimning gennemføres automatisk. Tøvandet løber via tøvandsrenderne og afløbshullet ind i skabets fordampningsområde.

Fryseafdeling

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

Pas på

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

Fremgangsmåde:

Bemærk

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

1. Sluk for skabet til aftøning.
2. Træk netstikket ud eller slå sikringen fra.
3. Stil frysebeholderne med fødevarerne på et køligt sted. Læg køleelementerne (hvis de er vedlagt) på fødevarerne.
4. Åbn tøvandsafløbet. Billede **17**
5. Hylden til store flasker kan bruges til at opfange tøvand. Tag hylden til store flasker ud (se kapitel Skab rengøres) og stil den ind under det åbne tøvandsafløb.
6. For at fremskynde optøningen stilles to skåle med varmt vand på underskåle i skabet.
7. Hæld det opsamlede tøvand ud efter optøning. Tør resten af vandet på bunden af fryseren op med en svamp.
8. Luk tøvandsafløbet.
9. Sæt hylden til store flasker ind i døren igen.
10. Efter aftøning: Tilslut skabet igen og tænd for det.

Rengør apparatet

Pas på

- Brug ikke sand-, klorid- eller syreholdige rengørings- og opløsningsmidler.
- Brug ikke skurende eller skarpe svampe.
På de metalliske overflader kan det blive ridset.
- Hylder og beholdere må aldrig vaskes i opvaskemaskinen.
Delene kan deformeres!

Fremgangsmåde:

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

Udstyr

Alle variable dele i skabet kan tages ud til rengøring.

Hylder i døren tages ud

Billede **6**

Løft hylderne op og tag dem ud.

Tag glashylderne ud

Træk hylden ud, løft den forreste del af hylden og tag den ud.

Udtræksbeholder tages ud

Løft beholderen og træk den ud.

Blændstykke til tøvandsafløb

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

1. Tag den glashylden ud.
2. Løft blændstykket til tøvandsafløb og tag det ud. Billede **14**

Bemærk

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

Grøntsagsskuffe

(ikke alle modeller)

Blændstykket på grøntsagsskuffen kan tages af til rengøring.

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

Billede **13**

Beholdere tages ud

Billede **15**

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

Lugt

Hvis der opstår ubehagelig lugt:

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

Belysning (LED)

Skabet er udstyret med en vedligeholdelsesfri LED-belysning.

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

Sådan sparer du energi

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

Driftsstøj

Helt normal støj

Brummende lyd

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

Boblende, surrende eller klukkende lyd

Kølemiddel strømmer gennem rørene.

Klikkende lyd

Motor, kontakt eller magnetventiler tænder/slukker.

Undgå af støj

Skabet står ikke stabilt

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

Skabet berører andre møbler

Bevæg skabet, så det ikke berører møbler eller lignende.

Beholdere eller hylder er ikke placeret rigtigt eller sidder i klemme

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

Berør flasker eller beholdere hinanden i apparatet?

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

Afhjælpning af små forstyrrelser

Inden du ringer til kundeservice:

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

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

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning
Temperatur afviger meget fra indstillingen.		I nogle tilfælde er det nok at slukke for skabet i 5 minutter. Er temperaturen for varm, kontrolleres efter et par timer, om en temperaturtilnærmelse har fundet sted. Er temperaturen for kold, kontrolleres temperaturen en gang til næste dag.
Ingen lampe lyser.	Strømsvigt; sikringen er slået fra; netstikket er ikke sat rigtigt i.	Sæt stikket i. Kontrollér om strømmen er tilsluttet, kontrollér sikringerne.
Det er for koldt i køleafdelingen.	Temperaturen er indstillet for koldt.	Indstil temperaturen noget varmere (se kapitel „Temperatur indstilles“).
Bunden i køleafdelingen er våd.	Tøvandsrenderne eller afløbshullet er tilstoppet.	Rengør tøvandsrenderne og afløbshullet. Se „Rengør skabet“. Billede 14
Temperaturen er for varm i fryseren.	Hyppig åbning af skabsdøren.	Sørg for at døren ikke åbnes mere end nødvendigt.
	Ventilations og udluftningsåbningerne er dækket til.	Fjern forhindringer.
	Indfrysning af store mængder friske fødevarer.	Maks frysekapacitet må ikke overskrides.
Skabet køler ikke, temperaturindikatoren og belysningen lyser.	Udstillingsfunktion er tændt.	Start skabets selvtest (se kapitel „Skabselvtest“). Når programmet er færdigt, springer skabet til reguleringsfunktionen.

Skab-selvtest

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

Apparat-selvtest startes

Fig. 2

1. Sluk apparatet med tænd-/sluk-tasten 1 og vent 5 minutter.
2. Tænd apparatet med tænd-/sluk-tasten 1 og tryk på temperatur-indstillingstasten 4 i løbet af de første 10 sekunder og hold den nede i 3-5 sekunder, til 2 °C lyser i temperaturvisning 2.

Selvtestprogrammet starter, når temperaturvisningerne lyser opp efter hinanden.

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

Blinker visningen „super“ 3 i 10 sekunder, er der tale om en fejl. Kontakt kundeservice.

Skab-selvtest afsluttes

Når programmet er færdigt, springer skabet til reguleringsfunktionen.

Service

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

Disse angivelser findes på typeskiltet. Billede 18

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

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

Kontaktinformationer for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

DK 44 89 89 85

SIEMENS



Fläkt

Avtrekkshette

Liesituuletin

Emhætte

siemens-home.com/welcome

[sv] Bruks- och monteringsanvisning2
[no]Bruks- og monteringsveiledning16
[fi] Käyttö- ja asennusohje30
[da] Brugs- og monteringsvejledning	...44

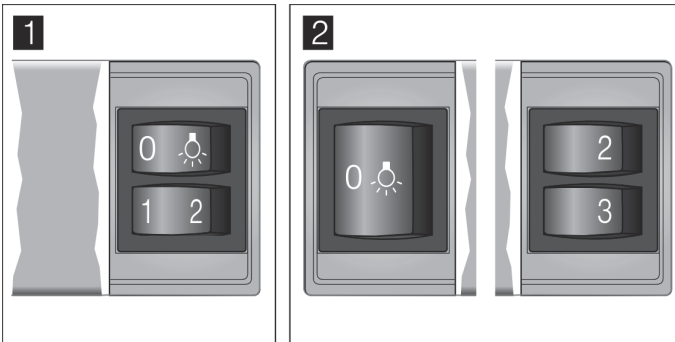
Register
your
product
online


Betjening af maskinen

Denne anvisning gælder for flere modeller. Det kan være, at specielle udstyrsdetaljer er beskrevet, som ikke findes på emhætten.

Bemærk: Tænd for emhætten, før De begynder at lave mad, og sluk først for den igen et par minutter efter, at De er færdig med at lave mad. På denne måde fjernes køkkendunsten mest effektivt.

Betjeningsfelt ved variant 1 og 2



Forklaring	
0, 	Lys, tænd/sluk
1	Ventilationstrin 1
2	Ventilationstrin 2
3	Ventilationstrin 3

Indstille ventilationstrin

Tænde

Træk filterudtrækket ud. Ventilatoren starter på det valgte trin.

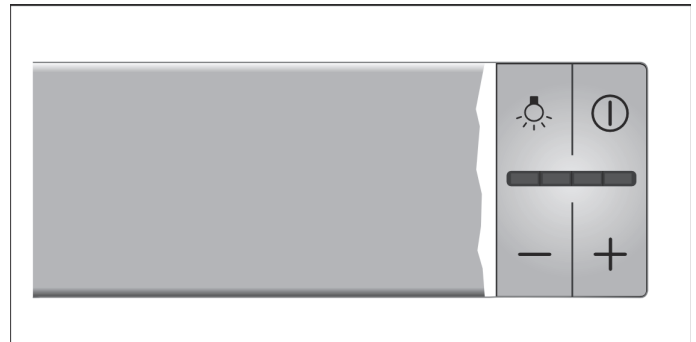
Tryk på tasten 1, 2 eller 3 for at ændre ventilationens styrke.



Slukke

Skyd filterudtrækket ind til anslaget.

Bemærk: Når filterudtrækket trækkes ud igen, starter ventilatoren på det sidst valgte ventilationstrin.


Betjeningsfelt ved variant 3



Forklaring	
	Lys, tænd/sluk
	Ventilator, tænd/sluk
-	Reducere ventilationstrin
+	Forøge ventilationstrin/intensivt trin

Indstille ventilationstrin

Tænde

Træk filterudtrækket ud, og tryk på tasten . Ventilatoren starter på trin 2.

Tryk på tasten + eller - for at ændre ventilationens styrke.

Slukke

Tryk på tasten . Skyd filterudtrækket ind.

Intensivt trin

Ved særlig kraftig lugt- eller dampudvikling kan intensivtrinnet anvendes.

Tryk på tasten +, til alle LED'erne i displayet lyser. Det intensive trin bliver aktiveret.

Efter ca. 6 minutter skifter elektronikken automatisk tilbage til et lavere ventilationstrin. Tryk på tasten -, til det ønskede ventilationstrin er nået, hvis det intensive trin skal afsluttes, inden den forindstillede tid er gået.

Driftstiden er begrænset. Emhætten skifter herefter automatisk ned til et lavere ventilationstrin. Der kan når som helst skiftes til et lavere trin manuelt.


Ventilatorefterløb

Hvis filterudtrækket skydes ind, mens emhætten er i drift, bliver efterløbet aktiveret.

Efter ca. 10 minutter slukkes ventilatoren automatisk.

Belysning

Belysningen kan tændes / slukkes uafhængigt af ventilationen.

Tryk på tasten .

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ Advarsel

Fare for forbrænding!

Apparatet bliver meget varmt under brugen, især i området omkring belysningen. Lad apparatet køle af, inden det rengøres.

⚠ Advarsel

Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Rengør kun emhætten med en fugtig klud. Træk netstikket ud af kontakten inden rengøring, eller slå sikringen fra i sikringskabet.

⚠ Advarsel

Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.

⚠ Advarsel

Fare for tilskadekomst!

Komponenterne indvendig i emhætten kan have skarpe kanter. Brug beskyttelseshandsker.

Rengøringsmidler

Følg anvisningerne i tabellen, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget pga. forkerte rengøringsmidler. Anvend:

- aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler,
- aldrig rengøringsmidler med højt indhold af alkohol,
- aldrig hårde skure- eller rengøringssvampe,
- ikke højtryksrensere eller damprensere.

Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.

Følg de anvisninger og advarsler, som er vedlagt rengøringsmidlerne.

Område	Rengøringsmiddel
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Overflader af rustfrit stål må kun rengøres i slibningens retning. Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger. Påfør plejemidlet i et ganske tyndt lag med en blød klud.
Lakerede overflader	Varmt opvaskevand: Rengør med en fugtig rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ikke rengøringsmidler til rustfrit stål.
Aluminium og kunststof	Glasrengøringsmiddel: Rengør med en blød klud.

Område	Rengøringsmiddel
Glas	Glasrengøringsmiddel: Rengør med en blød klud. Brug ikke en glasskraber.
Betjeningselementer	Varmt opvaskevand: Rengør med en fugtig rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Fare for elektrisk stød som følge af indtrængende væde. Fare for beskadigelse af elektronikken som følge af indtrængende væde. Betjeningselementer må aldrig rengøres med en våd klud. Anvend ikke rengøringsmidler til rustfrit stål.

Metalfedtfiltre rengøres

Denne anvisning gælder for flere modeller. Det kan være, at specielle udstyrsdetaljer er beskrevet, som ikke findes på emhætten.

⚠ Advarsel

Brandfare!

Fedtaflejringer i fedtfilteret kan blive antændt.

Rengør fedtfilteret mindst hver 2. måned .

Anvend aldrig emhætten uden fedtfilter.

Anvisninger

- Brug ikke skrappe, syre- eller ludholdige rengøringsmidler.
- Når metalfedtfiltrene rengøres, skal du også rengøre metalfedtfiltrenes holder i emhætten med en fugtig klud.
- Metalfedtfiltrene kan du rengøre i opvaskemaskinen eller i hånden.

Manuelt:

Bemærk: Brug et specielt fedtopløsende middel til meget fastsiddende snavs. Det kan bestilles i online-shoppen.

- Opblød metalfedtfiltrene i varmt opvaskevand.
- Rengør filtrene med en børste, og skyl dem herefter godt af.
- Lad metalfedtfiltrene dryppe godt af.

I opvaskemaskinen:

Bemærk: Stilles filteret i opvaskemaskinen, kan der opstå lette misfarvninger. Det påvirker ikke metalfedtfiltrenes funktion.

- Sørg for, at meget snavsede metalfedtfiltre ikke opvaskes sammen med service.
- Stil metalfedtfiltrene løst ind i opvaskemaskinen. Metalfedtfiltrene må ikke klemmes fast.

Afmontere metalfedtfiltret

1. Luk låseanordningen op, og klap metalfedtfiltret ned. Hold samtidigt den anden hånd under metalfedtfiltret.
2. Tag metalfedtfiltret ud af holderen.



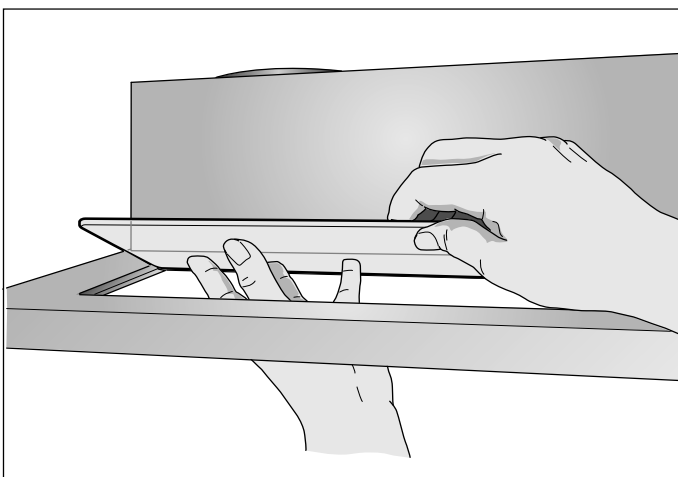
Anvisninger

- Der kan ansamle sig fedt nederst i metalfedtfiltret.
- Hold derfor metalfedtfiltret vandret for at undgå, at der drypper fedt ned.

3. Rengør metalfedtfiltret.

Ved apparater med glasplade i filterudtrækket:

- Glaspladen kan let tages ud og kan rengøres i opvaskemaskinen.
- Løft forsigtigt glaspladen for at tage den af.



Montere metalfedtfiltret

1. Sæt metalfedtfiltret i. Hold samtidig med den anden hånd under metalfedtfiltret.
2. Klap metalfedtfiltret opad, og lad låseanordningen gå i indgreb.

? Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

Tit kan De selv afhjælpe fejl, der opstår. Vær opmærksom på følgende henvisninger, inden De ringer til kundeservicen.

⚠ Advarsel

Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Fejltabel

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning
Apparatet fungerer ikke	Stikket er ikke sat i stikkontakten	Tilslut apparatet til strømnettet
	Strømafbrydelse	Kontroller, om der er andre køkkenapparater, der fungerer
	Sikring defekt	Kontroller om apparatets sikring i sikringskabet er i orden
Belysningen fungerer ikke.	Pærerne er defekte.	Udskift pærerne, se kapitlet "Udskifte pærer".

Skifte pærer

Denne anvisning gælder for flere modeller. Det kan være, at specielle udstyrsdetaljer er beskrevet, som ikke findes på emhætten.

⚠ Advarsel

Fare for forbrænding!

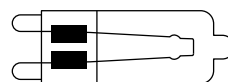
Halogenpærerne bliver meget varme, når de er tændt. Der er stadig fare for forbrænding et stykke tid efter, at de er blevet slukket. Lad halogenpærerne køle ned, inden de udskiftes.

⚠ Advarsel

Fare for elektrisk stød!

Ved udskiftning af pærer er kontakterne i lampefatningerne strømførende. Træk derfor netstikket ud af kontakten, inden pæren skiftes, eller slå sikringen fra i sikringskabet.

Vigtigt! Anvend kun pærer af samme type og med samme effekt.

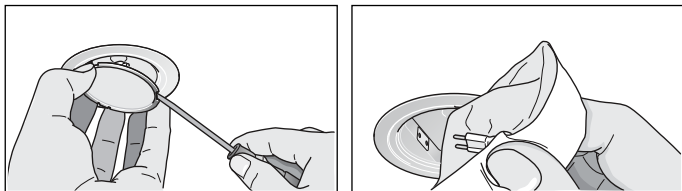


HSGST/C/UB-20-230-G9

Skifte halogenlamper

Bemærk: Halogenlampernes glaskolbe må ikke berøres, når de sættes i. Brug en ren klud til at sætte halogenlamperne i med.

1. Fjern forsigtigt lamperingen med etegnet værktøj.
2. Træk lampen ud og sæt en ny lampe i af samme type.



3. Sæt lampeglasset i.
4. Sæt stikket i, eller tænd for sikringen igen.

LED-lamper

Defekte LED-lamper må kun skiftes af producenten, dens kundeservice eller af en koncessioneret fagmand (el-installatør).

Advarsel


Fare for tilskadekomst!

Lys fra LED-pærer er meget skarpt og kan forårsage øjenskader (risikogruppe 1). Se aldrig direkte ind i en tændt LED-pære længere end 100 sekunder.

Kundeservice

Opgiv altid modelnummer (E-nr.) og fabriktionsnummer (FD-nr.) for apparatet ved kontakt med kundeservice, så spørgsmål kan besvares målrettet. Typeskiltet med numrene findes inde i apparatet (metalfedtfilteret skal tages ud, før numrene er synlige).

Det er en god ide at skrive apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så det er let at finde oplysningerne frem, hvis det skulle blive nødvendigt.

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice 	

Vær opmærksom på, at det også indenfor garantiperioden ikke er gratis at få besøg af en tekniker fra kundeservice, hvis det viser sig, at apparatet er blevet betjent forkert.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl DK 44 89 89 85

Stol på producentens kompetence. På den måde sikres det, at reparationer udføres af uddannede serviceteknikere, som ligger inde med de originale reservedele, der passer til det pågældende apparat.

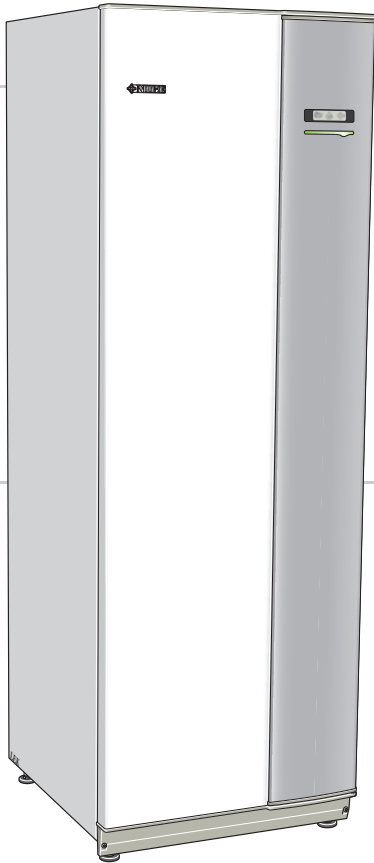
Tilbehør

(ikke indeholdt i leveringen)

Bemærk: Denne anvisning gælder for flere modeller. Det er muligt, at der er anført ekstra tilbehør, som ikke passer til det aktuelle apparat.

Bemærk: Overhold monteringsvejledningen for tilbehøret.

Tilbehør	Bestillingsnr.
Nødvendigt udstyr:	
Starter-sæt til recirkulationsdrift	LZ45450
Udskiftningsfilter til starter-sæt	LZ45510
Nødvendigt udstyr:	
CleanAir recirkulationsmodul	LZ46800
Udskiftningsfilter til CleanAir recirkulationsmodul	LZ46810
Gribestykke 60 cm:	
Rustfrit stål	LZ46550
Hvid	LZ46520
Sort	LZ46560
Sort, design	LZ46850
Gribestykke 90 cm:	
Rustfrit stål	LZ49550
Hvid	LZ49520
Sort	LZ49560
Sort, design	LZ49850

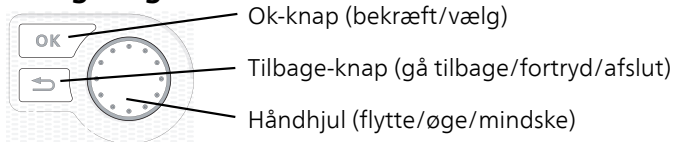


Brugerhåndbog
NIBE F1255
Jordvarmepumpe

UHB DK 1644-6
231520

Kvikguide

Navigation



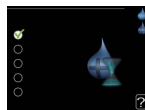
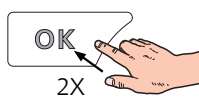
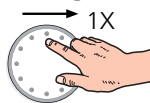
Der findes en detaljeret forklaring af knappernes funktioner på side 13. Hvordan du bladrer blandt menuer og foretager forskellige indstillinger er beskrevet på side 17.

Indstilling af indeklimaet



Du får adgang til indstilling af indetemperaturen ved at trykke to gange på OK-knappen, når du står i udgangspositionen i hovedmenuen. Læs mere om, hvordan indstillingen udføres på side 27.

Forøgelse af mængden af varmt vand



For midlertidigt at øge mængden af varmt vand drejer du først på håndhjulet for at markere menu 2 (vanddråben) og trykker derefter to gange på OK-knappen. Læs mere om, hvordan indstillingen udføres på side 45.

Ved komfortforstyrrelse

Hvis du kommer ud for en eller anden form for komfortforstyrrelse, findes der nogle tiltag, du selv kan udføre, inden du er nødt til at kontakte din installatør. Se side 75 for instruktioner.

Indholdsfortegnelse

1	Vigtig information	4
	Anlæggets data	4
	Sikkerhedsinformation	5
	Serienummer	6
	Landespecifik information	7
	F1255 – Et godt valg	8
2	Varmepumpen – husets hjerte	10
	Varmepumpens funktion	11
	Kontakt med F1255	12
	Vedligeholdelse af F1255	22
3	F1255 – til tjeneste for dig	26
	Indstilling af indeklimaet	26
	Indstilling af varmtvandskapaciteten	45
	Få information	50
	Tilpasning af varmepumpen	53
4	Afvigelse af ønsket temperatur	74
	Håndtering af alarm	74
	Fejlsøgning	75
	Kun el-tilskudsvarme	78
5	Tekniske oplysninger	79
6	Ordliste	80
	Stikordsregister	85
	Kontaktoplysninger	87

1 Vigtig information

Anlæggets data

Produkt	F1255
Serienummer	
Installationsdato	
Montør	
Type brine – Blandingsforhold/frysepunkt	
Aktiv borehulsdybde/kollektorlængde	

Nr.	Benævnelse	Fabr. indst.	Indstillet	✓	Tilbehør
1.9.1.1	varmekurve (forskydning)	0			
1.9.1.1	varmekurve (kurvehældning)	7			

Serienummer skal altid oplyses

Det erklæres hermed, at installationen er foretaget iht. anvisningerne i NIBEs installatørhåndbog samt gældende regler på området.

Dato _____ Under-
skrift _____

Sikkerhedsinformation

Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og opefter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske og psykiske funktionsevner samt med manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller har fået vejledning vedrørende brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn uden overvågning.

Med forbehold for konstruktionsændringer.

©NIBE 2016.

BEMÆRK

Start ikke varmepumpen, hvis der er risiko for at vandet i systemet er frosset.

BEMÆRK

Hvis forsyningskablet er beskadiget, må det kun udskiftes af NIBE, deres servicerepræsentant eller lignende kvalificeret personale for at undgå eventuel fare og skade.

Systemtryk	Maks.	Min.
Brine	0,45 MPa (4,5 bar)	0,05 MPa (0,5 bar)
Varmebærer	0,45 MPa (4,5 bar)	0,05 MPa (0,5 bar)

Symboler



BEMÆRK

Dette symbol betyder fare for maskine eller mennesker.



HUSK!

Dette symbol markerer vigtig information om, hvad du skal tænke på, når du vedligeholder dit anlæg.



TIP!

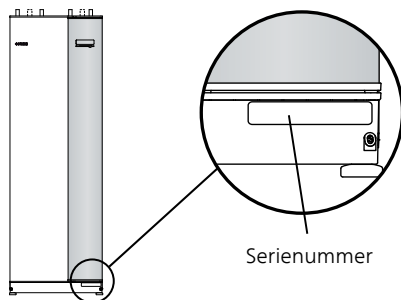
Dette symbol markerer tip, der letter betjeningen af produktet.

Mærkning

CE-mærkningen betyder, at NIBE viser en forsikring om, at produktet opfylder alle de bestemmelser, der stilles til produktet iht. relevante EU-direktiver. CE-mærket er obligatorisk for de fleste produkter, der sælges i EU, uanset hvor de er fremstillet.

Serienummer

Serienummeret findes nederst til højre på frontdækslet og i info-menuen (menu 3.1).



HUSK!

Du skal bruge produktets serienummer (14 cifre) i forbindelse med service og support.

Landespecifik information

Danmark

Alt vedrørende idriftsætning, indregulering og et årligt serviceeftersyn af produktet skal overlades til montør fra kompetent firma, til fabrikantens egne montører eller til et af fabrikanten godkendt servicefirma.

Et hvert indgreb i kølemiddelsystemet kun må foretages af en montør, der som minimum har erhvervet certifikat II, af fabrikantens egne montører eller et af fabrikanten godkendt servicefirma. Firmaet skal være registreret/godkendt hos KMØ (Kølebranchens Miljøordning).

F1255 – Et godt valg

F1255 indgår i en ny generation af varmepumper, der er udviklet til så effektivt som muligt at forsyne dit hus med billig og miljøvenlig varme og/eller køling. Med indbygget varmtvandsbeholder, el-patron, cirkulationspumpe og styresystem opnås en driftssikker og økonomisk varmeproduktion.

Varmepumpen kan tilsluttes et valgfrit lavtempereret varmedistributions-system med radiatorer, konvektorer eller gulvvarme. Den er også forberedt til tilslutning til flere forskellige produkter og tilbehør, f.eks. ekstra varmtvandsbeholder, ventilationsgenvinding, pool, frikøling og klimaanlæg med forskellige temperaturer.

For F1255-6 1x230V eller 3x230V kan en el-patron på 4,5 kW gå i gang automatisk, hvis der sker noget uforudset, eller som nøddrift (fabriksindstilling 3,5 kW).

For F1255-121x230V kan en el-patron på 7 kW gå i gang automatisk, hvis der sker noget uforudset, eller som nøddrift (fabriksindstilling 6 kW).

For F1255-123x230V kan en el-patron på 9 kW gå i gang automatisk, hvis der sker noget uforudset, eller som nøddrift (fabriksindstilling 6 kW).

For F1255-63x400V kan en el-patron på 6,5 kW gå i gang automatisk, hvis der sker noget uforudset, eller som nøddrift (fabriksindstilling 3,5 kW).

For F1255-12 & -16 3x400V kan en el-patron på 7 kW (kan kobles om til 9 kW) gå i gang automatisk, hvis der sker noget uforudset, eller som nøddrift (fabriksindstilling 6 kW).

F1255 er udstyret med computerstyring for at give dig god komfort, god økonomi og sikker drift. Tydelige oplysninger om tilstand, driftstid og alle temperaturer i varmepumpen vises på det store og tydelige display. Det betyder f.eks., at eksterne anlægstermometre ikke er nødvendige.

F1255 udmærker sig ved følgende egenskaber:

▪ **Inverterstyret kompressor**

Varmepumpen har en inverterstyret kompressor, der på en optimal og økonomisk måde tilpasser sig automatisk efter dit hus og forsyner dit anlæg med ny energi.

▪ **Indbygget varmtvandsbeholder**

I varmepumpen er der indbygget en varmtvandsbeholder, som er isoleret med miljøvenlig celleplast for at sikre minimalt varmetab.

▪ **Tidsplan for indendørskomfort og varmtvand**

Der kan lægges en tidsplan for varme og varmt vand samt eventuel køling og ventilation for hver ugedag eller for længere perioder (f.eks. ferie).

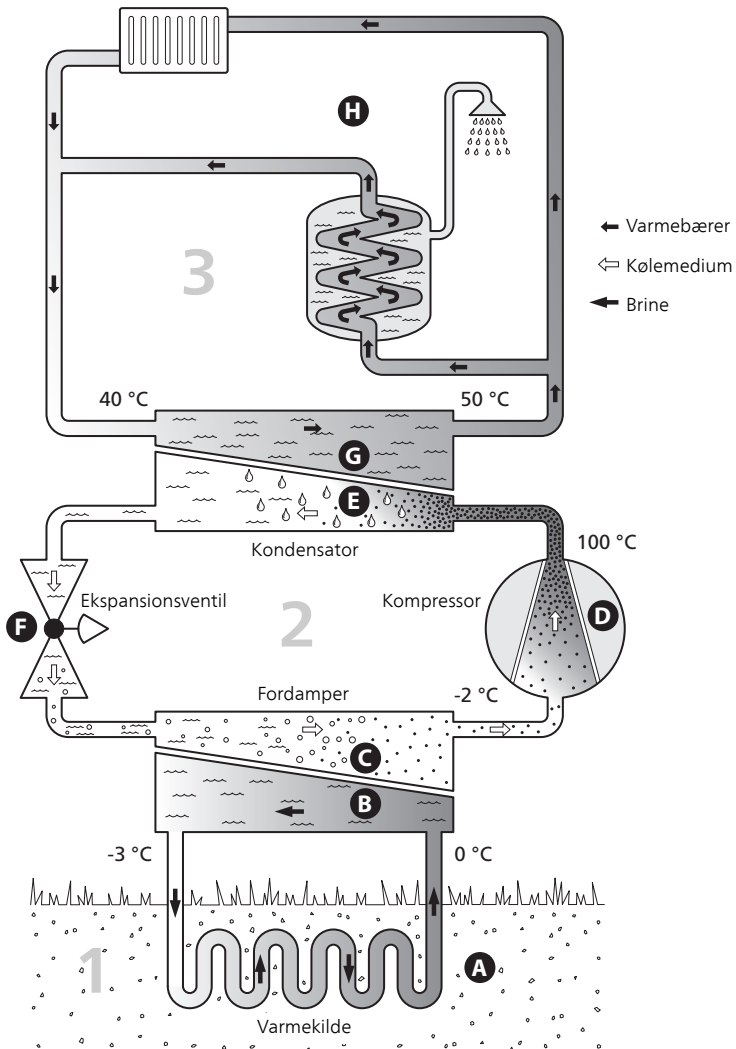
- ***Display med brugeranvisninger***

På varmepumpen er der et stort display med let forståelige menuer, der letter indstillingen af et behagelig indeklima.

- ***Simpel fejlsøgning***

Hvis der opstår en fejl, vises det i klartekst på varmepumpens display, hvad der er sket, og hvordan fejlen afhjælpes.

2 Varmepumpen – husets hjerte



Temperaturerne er kun eksempler og kan variere afhængigt af installation og årstid.

Varmepumpens funktion

En varmepumpe kan udnytte lagret solvarme fra jorden, undergrunden eller vand til opvarmning af et hus. Omdannelsen af energi, der er lagret i naturen, til opvarmning sker i tre forskellige kredsløb. I brinekredsen (1) hentes der gratis varmeenergi fra omgivelserne, som transporteres til varmepumpen. I kølemedierekredsløbet (2) hæver varmepumpen den indhentede varmes lave temperatur til en høj temperatur. I varmebærerkredsløbet (3) distribueres varmen ud i huset.

Temperaturerne nedenfor er kun eksempler og kan variere afhængigt af installation og årstid.

Kuldebærerkredsløbet

- A** I en slange, kollektor, cirkulerer en frostsikret væske, brine, fra varmepumpen ud til varmekilden (jorden/undergrunden/søen). Energien fra varmekilden optages, idet den opvarmer brinen nogle grader, fra ca. $-3\text{ }^{\circ}\text{C}$ til ca. $0\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- B** Kollektoren fører derefter brinen til varmepumpens fordamper. Her afgiver væsken varmeenergi, og temperaturen falder et par grader. Derefter føres væsken tilbage til varmekilden for at opsamle energi igen.

Kølemedierekredsløbet

- C** Varmepumpen omfatter desuden et lukket system, hvor der cirkulerer en anden væske, et kølemedie, der også passerer fordamperen. Kølemediet har et meget lavt kogepunkt. I fordamperen tager kølemediet mod varmeenergi fra brinen og begynder at koge.
- D** Den gas, der dannes ved kogningen, føres ind i en elektrisk drevet kompressor. Når gassen komprimeres, stiger trykket, og gassens temperatur øges kraftigt, fra ca. $5\text{ }^{\circ}\text{C}$ til ca. $100\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- E** Fra kompressoren presses gassen ind i en varmeveksler, kondensator, hvor den afgiver sin varmeenergi til husets varmesystem, hvorved gassen nedkøles og kondenserer til væske igen.
- F** Da trykket stadig er højt, føres kølemediet gennem en ekspansionsventil, hvor trykket sænkes, så kølemediet kommer ned på den oprindelige temperatur igen. Kølemediet har nu gennemgået cyklussen. Det føres ind i fordamperen igen, og processen gentages.

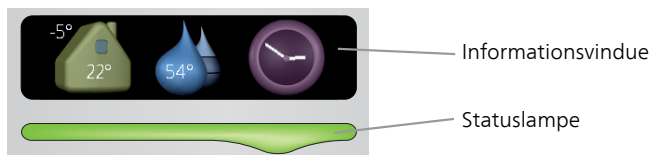
Varmebærerkredsløbet

- G** Den varmeenergi, som kølemediet afgiver i kondensatoren, optages af varmepumpens kedel.
- H** Varmebæreren cirkulerer i et lukket system og transporterer det opvarmede vands varmeenergi til husets varmtvandsbeholder og radiatorer/varmeslanger.

Kontakt med F1255

Ekstern information

Når varmepumpens låge er lukket, kan du få information via et informationsvindue og en statuslampe.



Informationsvindue

I informationsvinduet vises en del af det display, der findes på displayenheden (sidder bag på lågen til varmepumpen). Informationsvinduet kan vise forskellige informationer, f.eks. temperatur, klokkeslæt, status mm.

Du bestemmer selv, hvad der skal vises i informationsvinduet. Din egen kombination af informationer indstilles på displayenheden. Disse informationer er specifikke for informationsvinduet, og de forsvinder, når lågen til varmepumpen åbnes.

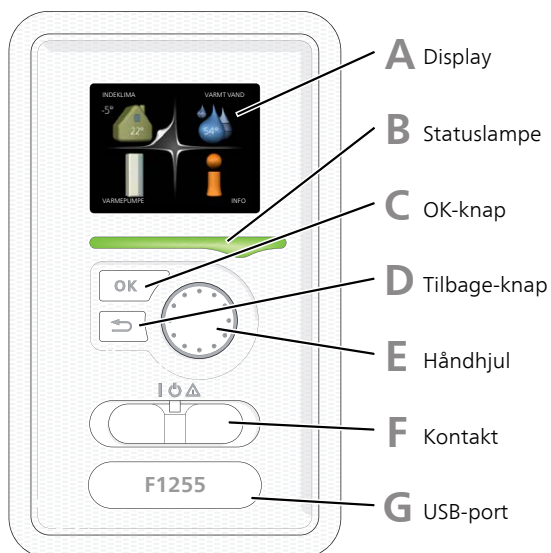
Instruktioner for, hvordan informationsvinduet indstilles, findes på side 67.

Statuslampe

Statuslampen viser varmepumpens status: grønt konstant lys betyder normal funktion, gult konstant lys betyder nøddrift aktiveret, og rødt konstant lys betyder udløst alarm.

Håndtering af alarm er beskrevet på side 74.

Displayenhed



Bag varmepumpens låge sidder der en displayenhed, som kan anvendes til kommunikation med F1255. Det er her, du:

- starter, deaktiverer eller sætter varmepumpen i nøddrift.
- indstiller indeklima og varmt vand og tilpasser varmepumpen efter dine ønsker.
- får information om indstillinger, status og hændelser
- ser forskellige alarmtyper og får anvisninger om, hvordan de skal afhjælpes

A *Display*

På displayet vises anvisninger, indstillinger og driftsinformationer. Du kan nemt navigere mellem forskellige menuer og muligheder for at indstille den komfort eller få de informationer, du ønsker.

B *Statuslampe*

Statuslampen viser varmepumpens status. Den:

- lyser grønt ved normal funktion.
- lyser gult, når nøddrift er aktiveret.
- lyser rødt i tilfælde af udløst alarm.

C

OK-knap

OK-knappen bruges til følgende:

- bekræft valg af undermenu/alternativ/indstillet værdi/side i startguiden.

D

Tilbage-knap

Tilbage-knappen anvendes til at:

- Tilbage til forrige menu.
- fortryde en indstilling, som ikke er bekræftet.

E

Håndhjul

Håndhjulet kan drejes til højre eller venstre. Du kan:

- flyt rundt i menuerne og mellem de forskellige alternativer.
- Øg eller reducer værdierne.
- Skift side i visning af flere sider (f.eks. hjælpetekster og serviceinfo).

F

Kontakt

Kontakten har tre positioner:

- Tændt (I)
- Standby (⏻)
- Nøddrift (⚠)

Nøddrift må kun anvendes i tilfælde af fejl i varmepumpen. I denne indstilling slukkes kompressoren, og el-patronen går i gang. Varmepumpens display er slukket, og statuslampen lyser gult.

G

USB-port

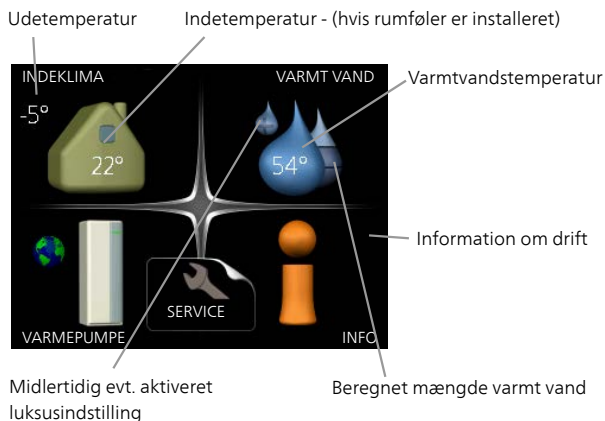
USB-porten er skjult under plastskiven med produktnavnet.

USB-porten benyttes til at opgradere softwaren.

Gå ind på www.nibeuplink.com, og klik på fanen "Software" for at downloade den seneste software til anlægget.

Menusystem

Når lågen til varmepumpen åbnes, vises menusystemets fire hovedmenuer samt grundinformationen på displayet.



Menu 1

INDEKLIMA

Indstilling af og tidsplan for indeklimaet. Se side 26.

Menu 2

VARMT VAND

Indstilling af og tidsplan for varmtvandsproduktionen. Se side 45.

Menu 3

INFO

Visning af temperatur og andre driftsinformationer samt adgang til alarmloggen. Se side 50.

Menu 4

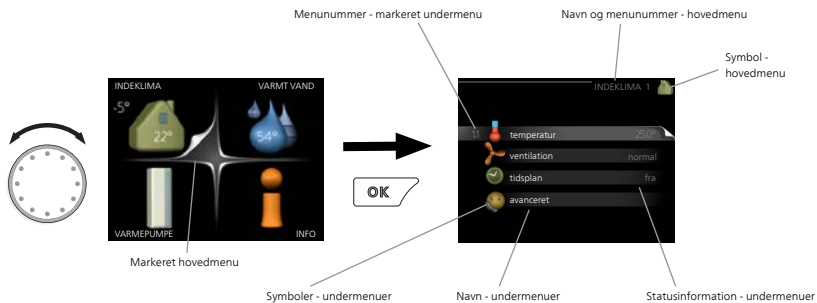
VARMEPUMPE

Indstilling af tid, dato, sprog, display, driftsindstilling mm. Se side 53.

Symboler på displayet

Følgende symboler kan dukke op på displayet under drift.

Symbol	Beskrivelse
	Dette symbol vises ved informationstegnet, hvis der findes information i menu 3.1, som du bør være opmærksom på.
	Disse to symboler viser, om kompressoren eller tilskud er blokeret i F1255. Disse kan f.eks. være blokeret afhængigt af, hvilken driftsindstilling der er valgt i menu 4.2, hvis blokering er planlagt i menu 4.9.5, eller hvis der er opstået en alarm, der blokerer en af dem.
	Blokering af kompressor.
	Blokering af tilskudsvarme.
	Dette symbol viser, om periodisk forøgelse eller luksusindstilling for varmtvand er aktiveret.
	Dette symbol viser, om "ferieindstilling" er aktiv i menu 4.7.
	Dette symbol viser, om F1255 har kontakt med NIBE Uplink.
	Dette symbol viser aktuel blæserhastighed, hvis hastigheden er ændret i forhold til normalindstillingen. Tilbehøret NIBE FLM er påkrævet.
	Dette symbol viser, om poolopvarmning er aktiv. Tilbehør er nødvendigt.
	Dette symbol viser, om køling er aktiv. Tilbehør er nødvendigt.



Betjening

For at flytte markøren drejes håndhjulet til højre eller venstre. Den markerede position er hvid og/eller har en opadvendt fane.



Valg af menu

Vælg en hovedmenu for at komme videre i menu-systemet ved at markere den og derefter trykke på OK-knappen. Det åbner et nyt vindue med undermenuer.

Vælg en af undermenuerne ved at markere den. Tryk derefter på OK-knappen.

Vælg alternativ



Alternativ

I en menu med alternativer vises det valgte alternativ med et grønt flueben.

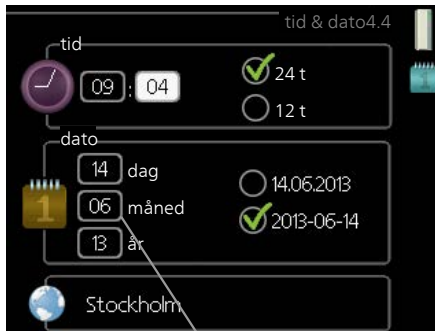


Vælg et andet alternativ:

1. Markér det alternativ, du ønsker skal gælde. Et af alternativerne er forvalgt (hvidt).
2. Tryk på OK-knappen for at bekræfte det valgte alternativ. Det valgte alternativ får et grønt flueben.



Indstilling af en værdi

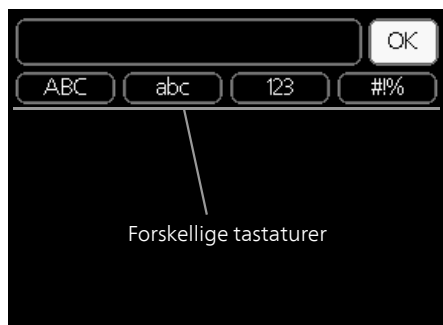


Værdi, der skal ændres

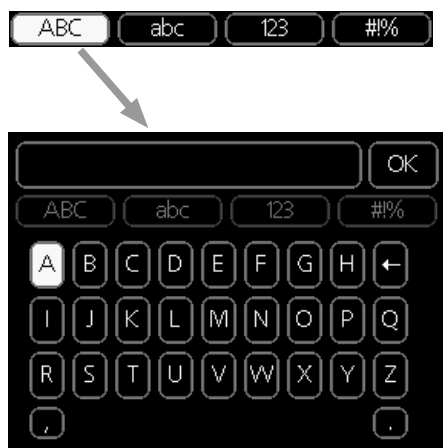
Indstilling af en værdi:

1. Markér den værdi ved hjælp af håndhjulet, som du vil indstille. 01
2. Tryk på OK-knappen. Værdiens baggrund bliver grøn, og det betyder, at du er kommet til indstillingspositionen. 01
3. Drej håndhjulet til højre for at øge værdien eller til venstre for at reducere den. 04
4. Tryk på OK-knappen for at bekræfte den indstillede værdi. Tryk på Tilbage-knappen for at fortryde og gå tilbage til den oprindelige værdi. 04

Benyt det virtuelle tastatur



I visse menuer, hvor det kan være nødvendigt at indtaste tekst, findes der et virtuelt tastatur.

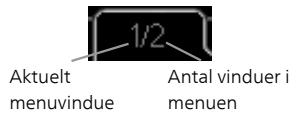


Afhængigt af menuen får du adgang til forskellige tegnsæt, som du vælger ved hjælp af drejknappen. Vil du skifte til et andet tegnsæt, trykker du på tilbage-knappen. Hvis en menu kun har ét tegnsæt, vises tastaturet umiddelbart.

Når du har skrevet færdig, markerer du "OK", og trykker på OK-knappen.

Gennemse mellem vinduer

En menu kan bestå af flere vinduer. Drej håndhjulet for at bladre mellem vinduerne.



Bladre mellem vinduer i startguiden



Pil til at bladre blandt vinduerne i startguiden

1. Drej håndhjulet, indtil en af pilene i øverste venstre hjørne (ved sidenummeret) bliver markeret.
2. Tryk på OK-knappen for at springe mellem punkterne i startguiden.

Hjælpemenu



Mange menuer har et symbol, der viser, at der er adgang til ekstra hjælp.

For at åbne hjælpeteksten:

1. Marker hjælpesymbolet ved at dreje på håndhjulet.
2. Tryk på OK-knappen.

Hjælpeteksten består ofte af flere vinduer, som du kan bladre imellem ved hjælp af håndhjulet.

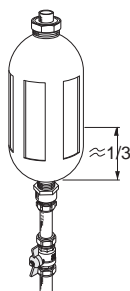
Vedligeholdelse af F1255

Regelmæssige eftersyn

Din varmepumpe er i princippet vedligeholdelsesfri og kræver derfor minimal pasning af dig efter igangsætningen. Det anbefales dog at efterse anlægget regelmæssigt.

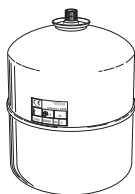
Hvis der sker noget unormalt, vises meddelelse om driftsforstyrrelse i form af forskellige alarmtekster på displayet. Se alarmhåndtering på side 74.

Niveaubeholder



Brinen, der henter varmen op fra jorden, cirkulerer i et lukket system og forbruges normalt ikke. De fleste installationer omfatter en niveaubeholder, hvor man kan kontrollere, at der er væske nok på systemet. Hvis du er i tvivl om, hvor niveaubeholderen sidder, kan du spørge din installatør. Niveauet kan variere lidt på grund af væskens temperatur. Ligger niveauet under $1/3$ kræves der påfyldning. Kontakt eventuelt din installatør for at få hjælp til påfyldningen.

Ekspansionsbeholder



Brinen, der henter varmen op fra jorden, cirkulerer i et lukket system og forbruges normalt ikke. I en del installationer findes der en ekspansionsbeholder i stedet for en niveaubeholder (f.eks. hvor varmepumpen ikke er det højeste punkt i brinesystemet), hvor man kan kontrollere trykket i systemet. Hvis du er i tvivl om, hvor ekspansionsbeholderen sidder, kan du spørge din installatør. Trykket kan variere lidt på grund af væskens temperatur. Trykket bør ikke være mindre end 0,5 bar. Kontakt din installatør for at få hjælp til eventuel påfyldning.

Sikkerhedsventil

Sikkerhedsventilens funktion skal kontrolleres regelmæssigt. Du finder sikkerhedsventilen på indgående rør (koldt vand) til varmtvandsbeholderen. Kontrollen skal foretages på følgende måde:

1. Åbn ventilen ved at dreje håndhjulet forsigtigt mod uret.
2. Kontrollér, at der strømmer vand gennem ventilen.

3. Luk ventilen ved at slippe den. Hvis den ikke lukker automatisk, når du slipper den, skal den drejes lidt mod uret.

Sparetip

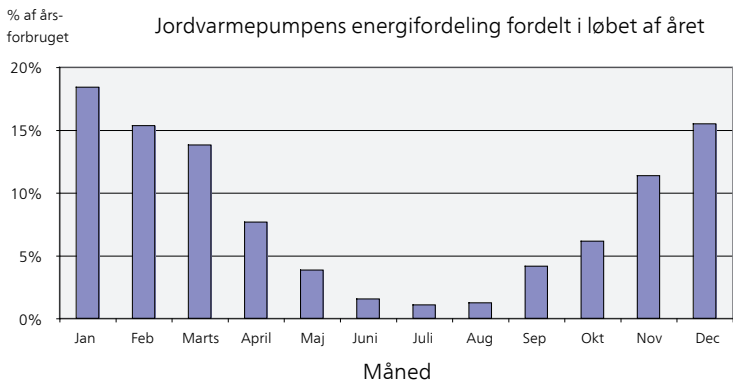
Din varmepumpeinstallation skal give varme og varmt vand. Det vil den gøre ud fra de foretagne styreindstillinger.

Faktorer, der påvirker energiforbruget er f.eks. indetemperatur, varmtvandsforbrug, hvor godt huset er isoleret, samt om huset har mange store vinduesflader. En anden faktor er husets placering, er der f.eks. meget vind på stedet.

Husk også på at:

- Åbne termostatventilerne helt (undtagen i de rum, der af forskellige årsager ønskes køligere, f.eks. soveværelser). Termostaterne opbremser flowet i varmesystemet, hvilket varmepumpen vil kompensere for med en højere temperatur. Den vil så arbejde mere og dermed også bruge mere el-energi.
- Du kan sænke temperaturen, når du er bortrejst, ved at planlægge en "ferieindstilling" i menu 4.7. Se side 68 for instrukser.
- Hvis du aktiverer "Varmtvand Økonomi" anvendes der mindre energi.

El-forbrug



Når indetemperaturen øges en grad, stiger energiforbruget med ca. 5 %.

Husholdning

Man har længe antaget, at en gennemsnitlig husholdning har et elektricitetsforbrug på omtrent 5000 kWh husholdnings-el/år. I dag ligger tallet ofte på 6000-12000 kWh/år.

Apparat	Normal effekt (W)		Skønnet årsforbrug (kWh)
	Drift	Standby	
Tv (drift: 5 t/døgn, standby: 19 t/døgn)	200	2	380
Digitalboks (drift: 5 t/døgn, standby: 19 t/døgn)	11	10	90
Dvd (Drift: 2 t/uge)	15	5	45
Spillekonsoller (drift: 6 t/uge)	160	2	67
Radio/stereo (drift: 3 t/døgn)	40	1	50
Computer inkl. skærm (drift: 3 t/døgn, standby 21 t/døgn)	100	2	120
Glødelampe (drift 8 t/døgn)	60	-	175
Spotlight, Halogen (drift 8 t/døgn)	20	-	58
Køleskab (drift: 24 t/døgn)	100	-	165
Fryser (drift: 24 t/døgn)	120	-	380
Komfur, kogeplader (drift: 40 min./døgn)	1500	-	365
Komfur, ovn (drift: 2 t/uge)	3000	-	310
Opvaskemaskine, koldt vandstilslutning (drift: 1 gang/døgn)	2000	-	730
Vaskemaskine (drift: 1 gang/døgn)	2000	-	730
Tørretumbler (drift: 1 gang/døgn)	2000	-	730
Støvsuger (drift: 2 t/uge)	1000	-	100
Motorvarmer (drift: 1 t/døgn, 4 måneder om året)	400	-	50
Kabinevarmer (drift: 1 t/døgn, 4 måneder om året)	800	-	100

Disse værdier er omtrentlige eksempelverdier.

Eksempel: En familie med 2 børn bor i en villa med 1 fladskærms-tv, 1 digitalboks, 1 dvd-afspiller, 1 spillekonsol, 2 computere, 3 stereoanlæg, 2 glødepærer på toiletet, 2 glødepærer på badeværelset, 4 glødepærer i køkkenet, 3 glødepærer udendørs, vaskemaskine, tørretumbler, opvaskemaskine, køleskab, fryser, komfur, støvsuger, motorvarmer = 6240 kWh husholdnings-el/år.

Energimåler

Gør det til en god vane at aflæse energimålerne regelmæssigt, gerne en gang om måneden. På den måde vil du hurtigt opdage, om el-forbruget ændrer sig.

Nybyggede huse har ofte dobbelte energimålere. Brug eventuelt differencen til at beregne din husholdnings el-forbrug.

Nybyggeri

Nybyggede huse gennemgår en tørreproces det første år. Huset kan her forbruge væsentligt mere energi, end det vil gøre senere. Efter 1-2 år bør man igen justere varmekurven, forskydning af varmekurven samt husets termostatventiler, da varmesystemet som regel kræver en lavere temperatur, når tørreprocessen er afsluttet.

3 F1255 – til tjeneste for dig

Indstilling af indeklimaet

Oversigt

Undermenuer

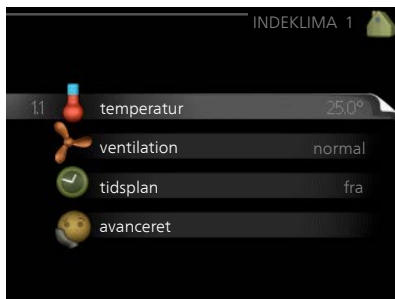
Til menuen **INDEKLIMA** er der flere undermenuer. Til højre for menuerne på displayet vises der statusinformationer for den viste menu.

temperatur Indstilling af temperatur til klimaanlæg. Statusinformationen viser de indstillede værdier for klimaanlægget.

ventilation Indstilling af ventilatorhastighed. Statusinformationen viser den valgte indstilling. Denne menu vises kun, når udsugningsmodulet er tilsluttet (tilbehør).

tidsplan Tidsplan for varme, køling og ventilation. Statusinformationen "indstillet" vises, hvis du har indstillet en tidsplan, der bare ikke er aktiv lige nu. "ferieindstilling" vises, hvis en ferieplan er aktiv samtidig med en tidsplan (da feriefunktionen har højere prioritet). "aktiv" vises, hvis en del af tidsplanen er aktiv, ellers vises " fra".

avanceret Indstilling af varmekurve, justering med ydre kontakt, minimumsværdi for fremløbstemperatur, rumføler, kølefunktion og +Adjust.



temperatur

Hvis huset har flere klimaanlæg, vises det på displayet med et separat termometer for hvert anlæg.

I menu 1.1 vælger du mellem opvarmning og køling, og i næste menu "varme/køling" indstiller du derefter den ønskede temperatur.

Indstilling af temperaturen (med rumføler installeret og aktiveret):

varme

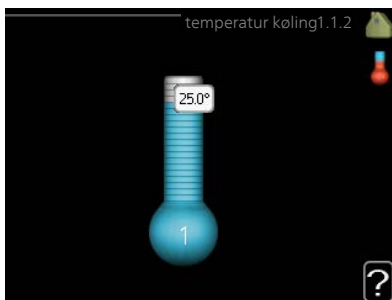
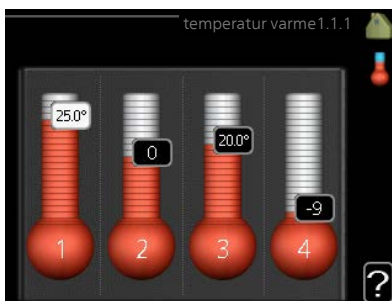
Indstillingsområde: 5 – 30 °C

Fabriksindstilling: 20

køling(tilbehør påkrævet)

Indstillingsområde: 5 – 30 °C

Fabriksindstilling: 25



Værdien på displayet vises som en temperatur i °C, hvis klimaanlægget styres af en rumføler.



HUSK!

Et trægt varmesystem som f.eks. gulvvarme kan være uegnet til styring med varmepumpens rumføler.

Rumtemperaturen ændres ved at indstille den ønskede temperatur på displayet ved hjælp af håndhjulet. Bekræft den nye indstilling ved at trykke på OK-knappen. Den nye temperatur vises til højre for symbolet på displayet.

Indstilling af temperaturen (uden aktiveret rumføler):

Indstillingsområde: -10 til +10

Fabriksindstilling: 0

Displayet viser den indstillede varmeværdi (kurveforskydning). For at øge eller sænke indetemperaturen skal du øge eller reducere værdien på displayet.

Anvend håndhjulet til indstilling af en ny værdi. Bekræft den nye indstilling ved at trykke på OK-knappen.

Det antal trin, som værdien skal ændres for at medføre en grads forandring af indetemperaturen, afhænger af husets varmeanlæg. Almindeligvis er det tilstrækkeligt med ét trin, men i visse tilfælde kan der være behov for flere trin.

Indstil den ønskede værdi. Den nye værdi vises på højre side af symbolet på displayet.



HUSK!

En forøgelse af rumtemperaturen kan bremses af termostaterne på radiatorerne eller gulvvarmen. Åbn derfor termoventilerne helt, bortset fra i de rum, hvor du ønsker en lavere temperatur, f.eks. i soveværelser.



TIP!

Vent et døgn, før du foretager en ny indstilling, så rumtemperaturen når at stabilisere sig.

Øg kurvens hældning et trin i menu 1.9.1.1, hvis det er koldt udenfor, og rumtemperaturen er for lav.

Sænk kurvens hældning et trin i menu 1.9.1.1, hvis det er koldt udenfor, og rumtemperaturen er for høj.

Hæv værdien et trin i menu 1.1.1, hvis det er varmt udenfor, og rumtemperaturen er for lav.

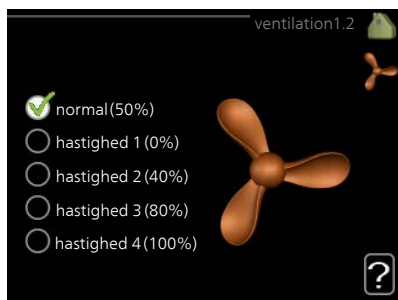
Sænk værdien et trin i menu 1.1.1, hvis det er varmt udenfor, og rumtemperaturen er for høj.

Menu 1.2

ventilation (tilbehør er nødvendigt)

Indstillingsområde: normal samt hastighed 1-4

Fabriksindstilling: normal



Her kan du midlertidigt hæve eller reducere ventilationen i huset.

Når du har valgt en ny hastighed, begynder et ur at tælle ned. Når tiden er gået, går ventilationshastigheden tilbage til normalindstillingen.

De forskellige returtider kan om nødvendigt ændres i menu 1.9.6.



TIP!

Ved behov for ændringer i længere perioder skal du anvende feriefunktionen eller tidsplanen.

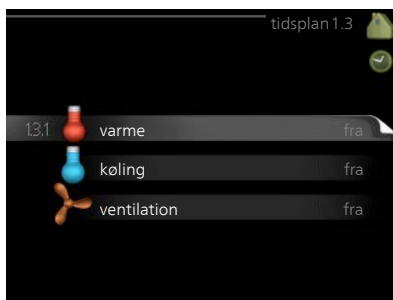
Menu 1.3

tidsplan

I menuen **tidsplan** lægges der en tidsplan for indeklimaet (varme/køling/ventilation) for hver ugedag.

Man kan også lægge en tidsplan for en længere tid i en valgbar periode (ferie) i menu 4.7.

Plan: Her vælges den plan, der skal ændres.



Skemaindstilling

Disse indstillinger kan foretages for den pågældende plan (Menu 1.3.1, 1.3.2 og 1.3.3):

Aktiveret: Her aktiveres tidsplanen for den valgte periode. Indstillede tider påvirkes ikke af deaktivering.

System: Her vælges, hvilket klimaanlæg den aktuelle tidsplan gælder for. Dette alternativ vises kun, hvis der findes mere end ét klimaanlæg.

Dag: Her vælges den dag/de dage i ugen, hvor tidsplanen skal gælde. For at slette tidsplanen en bestemt dag skal tiden for den pågældende dag nulstilles ved at indstille starttiden til det samme som stoptiden. Hvis linjen "alle" anvendes, indstilles alle dagene i perioden efter den linje.

Tidsperiode: Her vælges starttid og stoptid for tidsplanens valgte dag.

Justering: Se den pågældende undermenu.

Konflikt: Hvis to forskellige indstillinger kolliderer, markeres det med et rødt udbråbstegn.



TIP!

Hvis du vil lægge en tilsvarende tidsplan for alle ugens dage, kan du begynde med at sætte et flueben i "alle" og derefter ændre de ønskede dage.



TIP!

For at få perioden til at strække sig over midnat, indstiller du det således, at stoptiden er tidligere end starttiden. Du standser tidsplanen ved indstillet stoptid dagen efter.

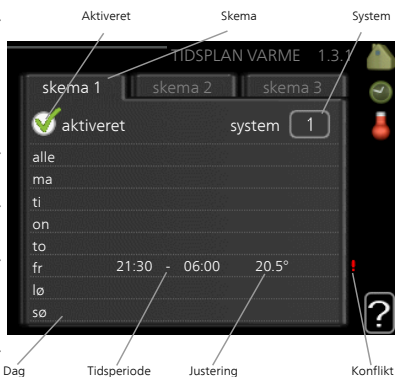
Tidsplanen starter altid den dag, hvor starttiden er indstillet.

Menu 1.3.1

varme

Her kan du lægge en tidsplan for stigning eller reduktion af temperaturen i huset i op til tre forskellige perioder om dagen. Hvis der er installeret og aktiveret en rumføler, indstilles den ønskede rumtemperatur (°C) for perioden. Uden en aktiveret rumføler indstilles ønsket ændring (af indstillingen i menu 1.1). For en grads ændring af rumtemperaturen kræves almindeligvis ét trin, men i visse tilfælde kan der være behov for flere trin.

Justering: Her indstilles det, hvor meget varmekurven skal ændres i forhold til menu 1.1 i tidsplanen. Hvis der er installeret rumføler, indstilles den ønskede rumtemperatur i °C.



HUSK!

Forandring af temperaturen i huset tager lang tid. F.eks. vil korte perioder kombineret med gulvarme ikke give en mærkbar forandring i rumtemperaturen.

Menu 1.3.2

køling (tilbehør er nødvendigt)

Her kan du lægge en tidsplan, når køling er tilladt i boligen i op til to forskellige tidsperioder pr. dag.

Justering: Her planlægger du, hvornår køling ikke skal være tilladt.



ventilation (tilbehør er nødvendigt)

Her kan du lægge en tidsplan for stigning eller reduktion af ventilationen i huset i op til to forskellige perioder om dagen.

Justering: Her indstilles den ønskede ventilatorhastighed.



HUSK!

En kraftig forandring over længere tid kan medføre et dårligt indeklima samt eventuelt forringet driftsøkonomi.

avanceret

Menu **avanceret** har orange tekst og er beregnet til avancerede brugere. Denne menu har flere undermenuer.

kurve Indstilling af kurvens hældning for henholdsvis opvarmning og køling.

ekstern justering Indstilling af varmekurvens forskydning, når ydre kontakt er tilsluttet.

min. fremløbtemp. Indstilling af den mindst tilladte fremløbstemperatur.

rumfølerindstillinger Indstillinger for rumføleren.

køleindstillinger Indstillinger for køling.

ventilatorreturtid Indstillinger af ventilatorreturtider ved midlertidig hastighedsændring af ventilationen.

egen kurve Indstilling af egen kurve for henholdsvis opvarmning og køling.

punktforskydning Indstilling af forskydning af henholdsvis varme- og kølekurve ved en specifik udetemperatur.

natkøling Indstilling af natkøling.

+Adjust Indstilling af, hvor stor indvirkning +Adjust skal have på den beregnede fremløbstemperatur for gulvvarme. Jo højere værdi, desto større indvirkning.



kurve

varmekurve

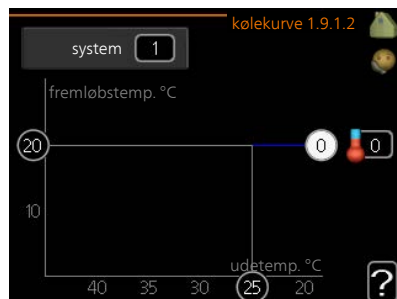
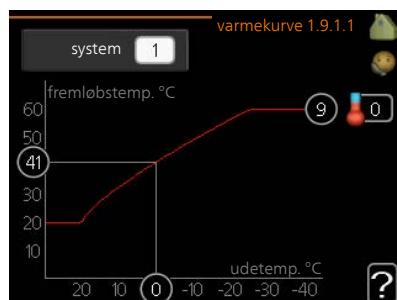
Indstillingsområde: 0 – 15

Fabriksindstilling: 9

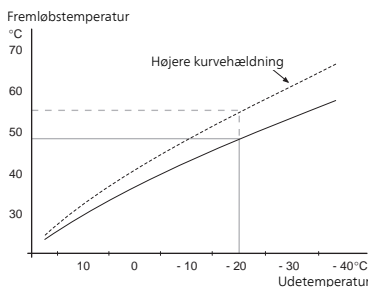
kølekurve (tilbehør er nødvendigt)

Indstillingsområde: 0 – 9

Fabriksindstilling: 0



I menuen **kurve** kan du vælge varme eller køling. I næste menu (varmekurve/kølekurve) ses henholdsvis den såkaldte varme- og kølekurve for dit hus. Kurvens opgave er at sikre en ensartet indetemperatur uanset udetemperaturen og dermed tilsikre en energibesparende drift. Det er ud fra disse kurver, at varmepumpens computerstyring fastlægger temperaturen på vandet til systemet, fremløbstemperaturen, og dermed indetemperaturen. Du kan her vælge kurve og endvidere aflæse, hvordan fremløbstemperaturen ændres ved forskellige udetemperaturer. Cifret til højre for "system" viser, hvilket system du har valgt varme-/kølekurve for.



Kurvehældning

Henholdsvis varme- og kølekurvens hældning viser, hvor mange grader fremløbstemperaturen skal øges/sænkes, når udetemperaturen falder/stiger. En stejlere kurvehældning medfører en højere fremløbstemperatur for varme eller en lavere fremløbstemperatur for køling ved en bestemt udetemperatur.

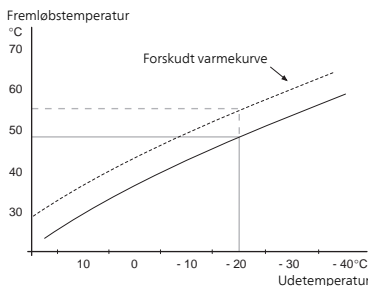
Den optimale kurvehældning afhænger af stedets klimaforhold, om huset har radiatorer eller gulvarme, og hvor godt huset er isoleret.

Kurven indstilles, når anlægget installeres, men skal eventuelt efterjusteres. Derefter er det normalt ikke nødvendigt at ændre kurven.



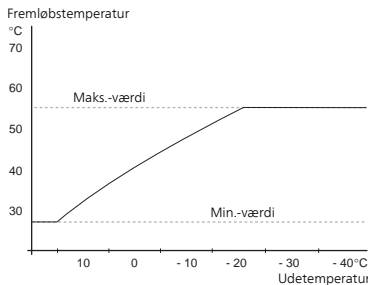
HUSK!

Ved finjustering af indetemperaturen skal kurven i stedet forskydes opad eller nedad, hvilket foretages i menu 1.1 **temperatur**.



Kurveforskydning

En forskydning af kurven betyder, at fremløbstemperaturen ændres lige meget for alle udetemperaturer, f.eks. at en kurveforskydning på +2 trin øger fremløbstemperaturen med 5 °C ved alle udetemperaturer.



Fremløbstemperatur – maks.- og min.-værdier

Da fremløbstemperaturen ikke kan beregnes højere end den indstillede maks.-værdi eller lavere end den indstillede min.-værdi, flader varmekurven ud ved disse temperaturer.



HUSK!

Ved gulvvarmesystemer, skal **maks. fremløbstemp.** indstilles mellem 35 og 45 °C.

Ved gulvkøling skal min. fremløbstemp. begrænses for at undgå kondens.

Forhør dig om maks. overfladetemperatur for dit gulv hos din montør/gulvleverandør.

Tallet længst ude på kurven angiver kurvens hældning. Tallet ved siden af termometeret angiver kurveforskydningen. Anvend håndhjulet til indstilling af en ny værdi. Bekræft den nye indstilling ved at trykke på OK-knappen.

Kurve 0 er en egen kurve genereret i menu 1.9.7.

Valg af en anden kurve (kurvehældning):

BEMÆRK

Hvis der kun er ét klimaanlæg, er kurvens nummer allerede markeret, når menuvinduet åbnes.

1. Vælg det klimaanlæg (hvis der er mere end ét), som kurven skal ændres for.
2. Når du har bekræftet valg af klimaanlægget, bliver kurvens nummer markeret.
3. Tryk på OK-knappen for at åbne for indstillingen.
4. Vælg en ny kurve. Kurverne er nummereret fra 0 til 15, idet et højere tal giver stejlere hældning og højere fremløbstemperatur. Kurve 0 indebærer at **egen kurve** (menu 1.9.7) benyttes.
5. Tryk på OK-knappen for at afslutte indstillingen.

For at aflæse en kurve:

1. Drej håndhjulet, så ringen på akslen med udetemperaturen markeres.
2. Tryk på OK-knappen.
3. Følg den grå linje op til kurven og ud til venstre for at aflæse værdien for fremløbstemperaturen ved valgt udetemperatur.
4. Du kan nu foretage aflæsninger af forskellige temperaturer ved at dreje håndhjulet til højre eller venstre og aflæse fremløbstemperaturen.
5. Tryk på OK- eller Tilbage-knappen for at forlade aflæsningen.



TIP!

Vent et døgn, før du foretager en ny indstilling, så rumtemperaturen når at stabilisere sig.

Øg kurvens hældning et trin, hvis det er koldt udenfor, og rumtemperaturen er for lav.

Sænk kurvens hældning et trin, hvis det er koldt udenfor, og rumtemperaturen er for høj.

Øg kurvens forskydning et trin, hvis det er varmt udenfor, og rumtemperaturen er for lav.

Sænk kurvens forskydning et trin, hvis det er varmt udenfor, og rumtemperaturen er for høj.

Menu
1.9.2

ekstern justering

klimaanlæg

Indstillingsområde: -10 til +10 eller ønsket rumtemperatur, hvis der er installeret en rumføler.

Fabriksindstilling: 0



Ved at tilslutte en udvendig kontakt, f.eks. en rumtermostat eller et koblingsur, kan man midlertidigt eller periodisk hæve eller sænke rumtemperaturen under opvarmningen. Varmekurvets forskydning ændres med det antal trin, der er valgt i menuen, når kontakten er slået til. Hvis rumføleren er installeret og aktiveret, indstilles den ønskede rumtemperatur (°C).

Hvis der findes mere end ét klimaanlæg kan indstillingen foretages separat for hvert system.

Menu
1.9.3

min. fremløbtemp.

varme

Indstillingsområde: 5-70 °C

Fabriksindstilling: 20 °C

køling (tilbehør er påkrævet)

Indstillingsområdet kan variere, afhængigt af hvilket tilbehør der benyttes.

Fabriksindstilling: 18 °C



I menu 1.9.3 vælger du opvarmning eller køling, i næste menu (min. fremledn.temp.varme/køling) indstiller du den laveste temperatur på fremløbstemperaturen til klimaanlægget. Det betyder, at F1255 aldrig beregner en lavere temperatur end den, der er indstillet her.

Hvis der findes mere end ét klimaanlæg kan indstillingen foretages for hvert anlæg.



TIP!

Hvis man f.eks. har en kælder, hvor man altid vil have lidt varme på, også om sommeren, kan man øge værdien.

Det kan også være nødvendigt at hæve værdien i "stop af varme" menu 4.9.2 "autoindstilling".

rumfølerindstillinger

faktor system

varme

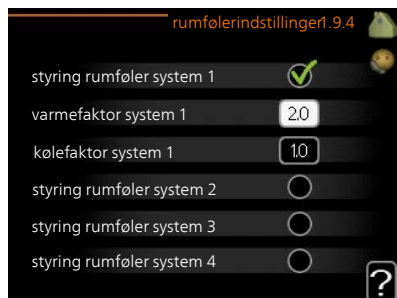
Indstillingsområde: 0,0 - 6,0

Fabriksindstilling varme: 2,0

køling (tilbehør er nødvendigt)

Indstillingsområde: 0,0 - 6,0

Fabriksindstilling køling: 1,0



Her kan du aktivere rumføler til styring af rumtemperaturen.



HUSK!

Et trægt varmesystem som f.eks. gulvvarme kan være uegnet til styring med varmepumpens rumføler.

Du kan også indstille en faktor (en matematisk værdi), der bestemmer, hvor meget en henholdsvis over- og undertemperatur (forskellen mellem den ønskede og den aktuelle rumtemperatur) skal påvirke fremløbstemperaturen ud til klimaanlægget. En højere værdi giver en større og hurtigere forandring af varmekurvens indstillede forskydning.



BEMÆRK

En for højt indstillet værdi på "faktor system" kan (afhængigt af dit klimaanlæg) give en ustabil rumtemperatur.

Hvis der er installeret flere klimaanlæg, kan ovenstående indstillinger foretages for de pågældende systemer.

køleindstillinger (tilbehør er påkrævet)

varme/køling føl.

Fabriksindstilling: ingen føler valgt

ønskeværdi køle-/varmeføler

Indstillingsområde: 5 - 40 °C

Fabriksindstilling: 21

varme ved rumundertemp

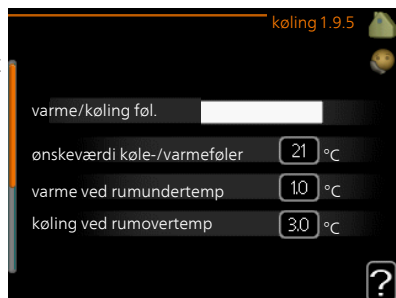
Indstillingsområde: 0,5 - 10,0 °C

Fabriksindstilling: 1,0

køling ved rumovertemp

Indstillingsområde: 0,5 - 10,0 °C

Fabriksindstilling: 3,0



start passiv køling

Indstillingsområde: 10 – 200

Fabriksindstilling: 30 GM

start aktiv køling

Indstillingsområde: 30 – 300 GM

Fabriksindstilling: 30 GM

gradminutter køling

Indstillingsområde: -3000 - 3000 kølegradminutter

Fabriksindstilling: 0

kompressorhastighed

Indstillingsområde: 1 – 100 %

Fabriksindstilling: 1

tid mellem køling og varme

Indstillingsområde: 0 – 48 h

Fabriksindstilling: 2

Du kan anvende F1255 til køling af huset i årets varme periode.



HUSK!

Nogle indstillingsmuligheder vises kun, når den pågældende funktion er installeret og aktiveret i F1255.

varme/køling føl.

En ekstra temperaturføler kan tilsluttes F1255 for at afgøre, hvornår tiden er inde til at skifte mellem køle- og varmedrift.

Når der er installeret flere varme-/kølefølere, kan du vælge, hvilken føler der skal være styrende.



HUSK!

Når varme-/kuldeføler BT74 er tilsluttet og aktiveret i menu 5.4, kan der ikke længere vælges en anden føler i menu 1.9.5.

ønskeværdi køle-/varmeføler

Her indstiller du, ved hvilken indendørstemperatur F1255 skal skifte mellem henholdsvis varme- og køledrift.

varme ved rumundertemp

Her indstiller du, hvor langt ned rumtemperaturen må falde under den ønskede temperatur, før F1255 skifter til varmedrift.

køling ved rumovertemp

Her indstiller du, hvor højt rumtemperaturen må stige over den ønskede temperatur, før F1255 skifter til køledrift.

start passiv køling

Her indstiller du, hvornår passiv køling skal startes.

Gradminutter er et mål for det aktuelle varmebehov i huset, og dette mål bestemmer, hvornår kompressor, køledrift eller tilskud skal startes/stoppes.

start aktiv køling

Her indstiller du, hvornår aktiv køling skal startes.

Gradminutter er et mål for det aktuelle varmebehov i huset, og dette mål bestemmer, hvornår kompressor, køledrift eller tilskud skal startes/stoppes.

kompressorhastighed

Her indstiller du, hvilken hastighed kompressoren skal have ved aktiv køling. Indstillet værdi svarer til en del af tilgængelig effekt.

gradminutter køling

Dette valg findes kun, når tilsluttet tilbehør selv tæller kølegradminutter. Når der er indstillet en minimums- eller maksimumsværdi, vil systemet automatisk indstille virkelig værdi i forhold til antallet af kompressorer, der kører køling.

tid mellem køling og varme

Dette valg findes kun ved køling 2-rørssystem.

Her indstiller du, hvor længe F1255 skal vente, inden den skifter til varmedrift, når kølebehovet er ophørt eller omvendt.

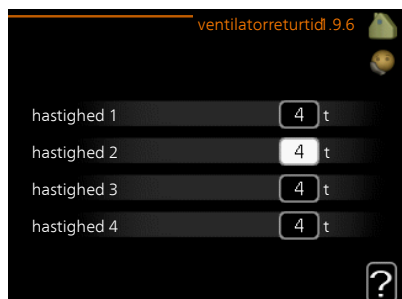
Menu
1.9.6

ventilatorreturtid (tilbehør er nødvendigt)

hastighed 1-4

Indstillingsområde: 1 – 99 h

Fabriksindstilling: 4 h



Her vælger du en returtid for midlertidig hastighedsændring (hastighed 1-4) for ventilationen i menu 1.2.

Returtid er den tid, det tager, før ventilationshastigheden går tilbage til normal.

egen kurve

fremløbstemp.

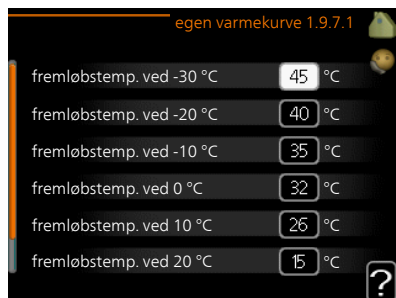
varme

Indstillingsområde: 5 – 70 °C

køling (tilbehør er nødvendigt)

Indstillingsområdet kan variere, afhængigt af hvilket tilbehør der benyttes.

Indstillingsområde: -5 – 40 °C



Her kan du ved særlige behov oprette din egen henholdsvis varme- eller kølekurve ved at indstille ønskede fremløbstemperaturer ved forskellige udetemperaturer.



HUSK!

Kurve 0 i menu 1.9.1 skal vælges for, at egen kurve gælder.

punktforskydning

udetemperaturpunkt

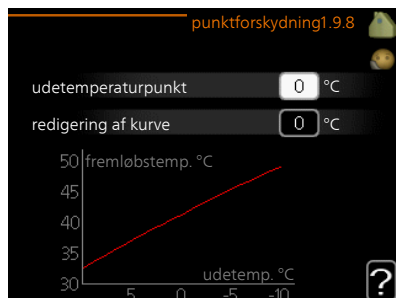
Indstillingsområde: -40 – 30 °C

Fabriksindstilling: 0 °C

redigering af kurve

Indstillingsområde: -10 – 10 °C

Fabriksindstilling: 0 °C



Her kan du vælge en forandring af varmekurven ved en bestemt udetemperatur. For en grads ændring af rumtemperaturen kræves almindeligvis ét trin, men i visse tilfælde kan der være behov for flere trin.

Varmekurven påvirkes ved $\pm 5\text{ }^{\circ}\text{C}$ fra indstillet udetemperaturpunkt.

Det er vigtigt, at den korrekte varmekurve er valgt, så rumtemperaturen for øvrigt føles ensartet.



TIP!

Hvis det føles koldt i huset ved f.eks. $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$, indstilles "udetemperaturpunkt" til "-2", og "redigering af kurve" øges, indtil den ønskede rumtemperatur bevares.



HUSK!

Vent et døgn, før du foretager en ny indstilling, så rumtemperaturen når at stabilisere sig.

Menu
1.9.9

natkøling (tilbehør er nødvendigt)

starttemp. udsugningsluft

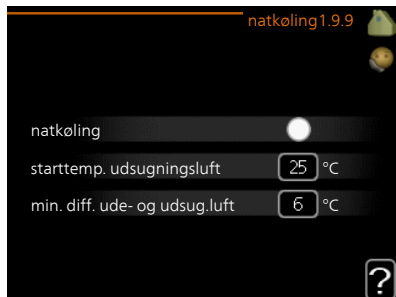
Indstillingsområde: $20 - 30\text{ }^{\circ}\text{C}$

Fabriksindstilling: $25\text{ }^{\circ}\text{C}$

min. diff. ude- og udsug.luft

Indstillingsområde: $3 - 10\text{ }^{\circ}\text{C}$

Fabriksindstilling: $6\text{ }^{\circ}\text{C}$



Her kan du aktivere natkøling.

Når temperaturen i huset er høj, og udetemperaturen er lav, kan der opnås en kølende effekt ved at forcere ventilationen.

Hvis temperaturforskellen mellem udsugningsluft- og udetemperaturen er større end den indstillede værdi ("min. diff. ude- og udsug.luft") og udsugningslufttemperaturen samtidig er højere end den indstillede værdi ("starttemp. udsugningsluft") kører ventilationen på hastighed 4, indtil et af vilkårene ikke længere er opfyldt.



HUSK!

Natkøling kan kun aktiveres, når husvarme er deaktiveret. Dette foretages i menu 4.2.

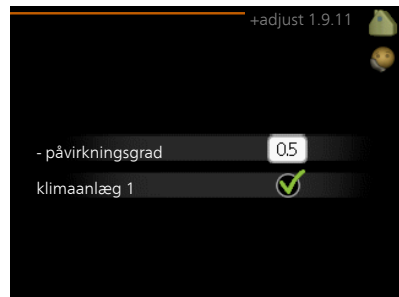
Menu
1.9.11

+Adjust

- påvirkningsgrad

Indstillingsområde: 0,1 – 1,0

Fabriksindstilling: 0,5



Ved hjælp af +Adjust kommunikerer anlægget med gulvvarmens styrecentral* og tilpasser varmekurven og beregnet fremløbstemperatur efter gulvvarmesystemets genindkobling.

Her aktiverer du de klimaanlæg, du ønsker, at +Adjust skal påvirke. Du kan også indstille, hvor stor indvirkning +Adjust skal have på den beregnede fremløbstemperatur. Jo højere værdi, desto større indvirkning.

*Understøttelse af +Adjust er påkrævet



BEMÆRK

+Adjust skal først vælges i menu 5.4 "softindgange/-udgange".

Menu
1.9.12

FLM-køling (tilbehør er nødvendigt)

rum-børværdi

Indstillingsområde: 20 – 30 °C

Fabriksindstilling: 21 °C

køling ved rumovertemp

Indstillingsområde: 3 – 10 °C

Fabriksindstilling: 3 °C



Når du har aktiveret FLM-køling i menu 5.3.1, indstiller du den ønskede rumtemperatur i denne menu. Du vælger også ved hvilken temperatur, kølingen skal starte.

FLM-køling starter, når rumtemperaturen kommer over indstillet rum-børværdi + køling ved rumovertemp.

FLM-køling stopper, når rumtemperaturen kommer under rum-børværdi.

Hvis du har flere FLM-systemer, kan du indstille disse værdier for hvert enkelt.

Indstilling af varmtvandskapaciteten

Oversigt

Undermenuer

Til menuen **VARMT VAND** er der flere undermenuer. Til højre for menuerne på displayet vises der statusinformationer for den viste menu.

midlert. luksusindst. Aktivering af midlertidig forøgelse af varmtvandstemperaturen. Statusinformationen viser "fra" eller hvor lang tid der er tilbage af den midlertidige temperaturforøgelse.

komfortdrift Indstilling af varmtvandskomfort. Statusinformationen viser, hvilken indstilling der er valgt, "økonomi", "normal" eller "Luksus".

tidsplan Tidsplan for varmtvandskomfort. Statusinformationen "indstillet" vises, hvis du har indstillet tidsplan, men den netop nu ikke er aktiv, "ferieindstilling" vises, hvis ferieindstilling er aktiv samtidig med tidsplan (i og med at feriefunktionen er prioriteret), "aktiv" vises, hvis en del af tidsplanen er aktiv, ellers vises "fra".

avanceret Indstilling af periodisk forøgelse af varmtvandstemperaturen.



Menu
2.1

midlert. luksusindst.

Indstillingsområde: 3, 6 og 12 timer, samt positionerne "fra" og "engangshævning"

Fabriksindstilling: "fra"



I tilfælde af et midlertidigt øget varmtvandsbehov kan du vælge at øge varmtvandstemperaturen til luksusindstillingen i en periode i denne menu.



HUSK!

Hvis komfortdrift "Luksus" er valgt i menu 2.2, kan der ikke foretages yderligere forøgelse.

Funktionen aktiveres med det samme, når en tidsperiode vælges, og bekræftes ved at trykke på OK-knappen. Til højre vises den resterende tid for den valgte indstilling.

Når tiden er gået, går F1255 tilbage til den indstillede position i menu 2.2. Vælg "fra" for at slukke for **midlert. luksusindst.**.

Menu
2.2

komfortdrift

Indstillingsområde: økonomi, normal, Luksus

Fabriksindstilling: normal



Forskellen mellem de forskellige indstillinger er temperaturen på det varme brugsvand. En højere temperatur medfører, at det varme vand rækker længere.

økonomi: Denne indstilling giver mindre varmt vand end de øvrige, men er samtidig mere økonomisk. Denne indstilling kan anvendes i mindre husholdninger med et lavt varmtvandsbehov.

normal: Den normale position giver mere varmt vand og passer til de fleste husholdninger.

Luksus: Luksusindstillingen giver størst mulig mængde varmt vand. I denne indstilling kan el-patronen til dels anvendes til opvarmning af det varme vand op, hvilket giver øgede driftsomkostninger.

tidsplan

Her kan du lægge en tidsplan for, hvilken varmtvandskomfort varmepumpen skal anvende i op til to forskellige perioder om dagen.

Tidsplan aktiveres/deaktiveres ved at sætte/fjerne fluebenet ud for "aktiveret". Indstillede tider påvirkes ikke af deaktivering.

Skema: Her vælges det skema, der skal ændres.

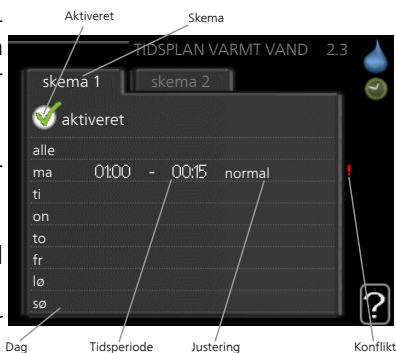
Aktiveret: Her aktiveres tidsplanen for den valgte periode. Indstillede tider påvirkes ikke af deaktivering.

Dag: Her vælges den dag/de dage i ugen, hvor tidsplanen skal gælde. For at slette tidsplanen en bestemt dag skal tiden for den pågældende dag nulstilles ved at indstille starttiden til det samme som stoptiden. Hvis linjen "alle" anvendes, indstilles alle dagene i perioden efter den linje.

Tidsperiode: Her vælges starttid og stoptid for tidsplanens valgte dag.

Justering: Her indstilles den varmtvandskomfort, der skal gælde under tidsplanen.

Konflikt: Hvis to forskellige indstillinger kolliderer, markeres det med et rødt udbråbstejn.



TIP!

Hvis du vil lægge en tilsvarende tidsplan for alle ugens dage, kan du begynde med at sætte et flueben i "alle" og derefter ændre de ønskede dage.



TIP!

For at få perioden til at strække sig over midnat, indstiller du det således, at stoptiden er tidligere end starttiden. Du standser tidsplanen ved indstillet stoptid dagen efter.

Tidsplanen starter altid den dag, hvor starttiden er indstillet.

Menu
2.9

avanceret

Menu **avanceret** har orange tekst og er beregnet til avancerede brugere. Denne menu har flere undermenuer.



Menu
2.9.1

periodisk forøgelse

periode

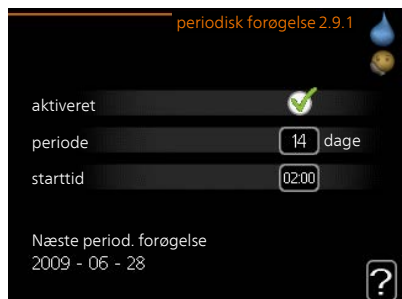
Indstillingsområde: 1 - 90 dage

Fabriksindstilling: 14 dage

starttid

Indstillingsområde: 00:00 - 23:00

Fabriksindstilling: 00:00



For at forhindre bakterietilvækst i varmtvandsbeholderen kan kompressoren og el-patronen i kort tid og med jævne mellemrum øge temperaturen på det varme vand.

Du kan indstille, hvor lang tid der skal gå mellem forøgelsen af varmtvandstemperaturen. Tiden kan indstilles mellem 1 og 90 døgn. Fabriksindstillingen er 14 døgn. Sæt/fjern flueben for "aktiveret" for at aktivere/deaktivere funktionen.

varmtvandscirk.

driftstid

Indstillingsområde: 1 - 60 min.

Fabriksindstilling: 60 min.

stilstandstid

Indstillingsområde: 0 - 60 min.

Fabriksindstilling: 0 min.



Her kan du indstille varmtvandscirkulation i op til tre perioder pr. døgn. I de indstillede perioder vil varmtvandscirkulationspumpen køre i henhold til ovenstående indstillinger.

"driftstid" bestemmer, hvor længe varmtvandscirkulationspumpen skal køre hver gang.

"stilstandstid" bestemmer, hvor længe varmtvandscirkulationspumpen skal stå stille mellem hver kørsel.

Varmtvandscirkulation aktiveres i menu 5.4 "AUX-ind- og udgange".

Få information

Oversigt

Undermenuer

Der er flere undermenuer til menuen **INFO**. I disse menuer kan der ikke foretages indstillinger, da de kun er til visning af information. Til højre for menuerne på displayet vises der statusinformationer for den pågældende menu.

serviceinfo viser temperaturniveauer og indstillinger i anlægget.

kompressorinfo viser driftstider, antal starter m.m. for kompressoren i varmepumpen.

ekstra info viser information om tilskudsvarmens driftstider m.m.

alarmlog viser de seneste alarmer og information om varmepumpen i tilfælde af alarm.

indetemperaturlog middeltemperaturen indendørs uge for uge for det seneste år.



Menu
3.1

serviceinfo

Her får du information om varmepumpens aktuelle driftsstatus (f.eks. aktuelle temperaturer osv.). Der kan ikke foretages ændringer.

Informationen vises på flere sider. Drej håndhjulet for at bladere mellem siderne.

På en side vises en QR-kode. Denne QR-kode indeholder blandt andet serienummer, produktnavn og begrænsede driftsdata.



Symboler i denne menu:



Kompressor



Varme



Tilskudsvarme



Varmtvand



Kuldebærerpumpe (blå)



Varmebærerpumpe (orange)



Køling



Pool



Ventilation

Menu
3.2

kompressorinfo

Her får du information om kompressorens driftsstatus og statistik. Der kan ikke foretages ændringer.

Informationen vises på flere sider. Drej håndhjulet for at bladre mellem siderne.



Menu
3.3

ekstra info

Her får du information om tilskudsvarmens indstillinger, driftsstatus og statistik. Der kan ikke foretages ændringer.

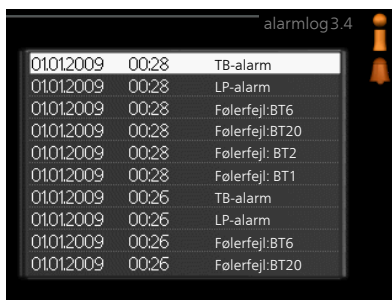
Informationen vises på flere sider. Drej håndhjulet for at bladre mellem siderne.



alarmlog

For at lette fejlsøgningen gemmes varmepumpens driftsstatus i tilfælde af alarm her. Du kan se informationen for de seneste 10 alarmer.

For at se driftsstatus i tilfælde af alarm skal alarmer markeres. Tryk derefter på OK-knappen.



01012009	00:28	TB-alarm
01012009	00:28	LP-alarm
01012009	00:28	Følerfejl:BT6
01012009	00:28	Følerfejl:BT20
01012009	00:28	Følerfejl: BT2
01012009	00:28	Følerfejl: BT1
01012009	00:26	TB-alarm
01012009	00:26	LP-alarm
01012009	00:26	Følerfejl:BT6
01012009	00:26	Følerfejl:BT20



Niveauovervågning KB	
udetemperatur	-5.6 °C
fremløbstemp.	30.5 °C
returtemp.	25.0 °C
varmtvand påfyldning	49.0 °C
brine ind	6.2 °C
brine ud	3.9 °C
kondensator frem	30.5 °C
driftstid	0 min.
driftsindstilling	varme

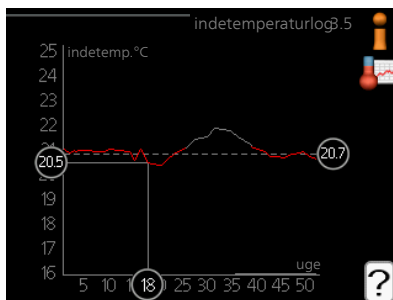
Information om en alarm.

indetemperaturlog

Her kan du se middeltemperaturen indendørs uge for uge for det seneste år. Den stiplede linje viser middeltemperaturen for året.

Middelindetemperaturen vises kun, hvis rumføler/rumenhed er installeret.

Hvis der er installeret et udsugningsmodul (NIBE FLM) vises udsugningsluftens temperatur.



Aflæsning af en middeltemperatur

1. Drej håndhjulet, så ringen på akse med ugenummer markeres.
2. Tryk på OK-knappen.
3. Følg den grå linje op til grafen og ud til venstre for at aflæse værdien for middeltemperaturen indendørs ved valgt uge.
4. Du kan nu foretage aflæsninger for forskellige uger ved at dreje håndhjulet til højre eller venstre og aflæse middeltemperaturen.
5. Tryk på OK- eller Tilbage-knappen for at forlade aflæsningen.

Tilpasning af varmepumpen

Oversigt

Undermenuer

Til menuen **VARMEPUMPE** er der flere undermenuer. Til højre for menuerne på displayet vises der statusinformationer for den viste menu.

plusfunktioner Indstillingerne til evt. installerede ekstra funktioner i varmesystemet.

driftsindstilling Aktivering af manuel eller automatisk drift. Statusinformationerne viser den valgte drift.

mine ikoner Indstillingerne for, hvilke ikoner i varmepumpens brugerinterface, der skal vises i dækslet, når lågen er lukket.

tid & dato Indstilling af aktuel tid og dato.

sprog Her vælger du det sprog, som informationerne på displayet skal vises på. Statusinformationerne viser det valgte sprog.

ferieindstilling Ferieindstilling for varme, varmtvand og ventilation. Statusinformationen "indstillet" vises, hvis du har indstillet ferieindstilling, men den netop nu ikke er aktiv, "aktiv" viser, hvis en del af ferieindstillingen er aktiv, ellers vises " fra".

avanceret Indstillinger af varmepumpens funktion.



Menu
4.1

plusfunktioner

I dennes undermenuer foretager du indstillinger for eventuelle installerede ekstrarfunktioner til F1255.



pool (tilbehør er nødvendigt)

starttemperatur

Indstillingsområde: 5,0 - 80,0 °C

Fabriksindstilling: 22,0 °C

stoptemperatur

Indstillingsområde: 5,0 - 80,0 °C

Fabriksindstilling: 24,0 °C

kompressorhastighed

Indstillingsområde: 1 - 100 %

Fabriksindstilling: 1 %



Her vælger du, om poolstyringen skal være aktiveret og inden for hvilke temperaturer (start- og stoptemperatur), der skal ske poolopvarmning.

Du kan også indstille, hvilken hastighed kompressoren skal have ved poolopvarmning. Indstillet værdi svarer til en del af tilgængelig effekt.

Når pooltemperaturen er faldet under den indstillede starttemperatur, og der ikke er noget varmtvands- eller varmebehov, begynder F1255 poolopvarmning.

Fjern flueben ud for "aktiveret" for at slå poolopvarmningen fra.



HUSK!

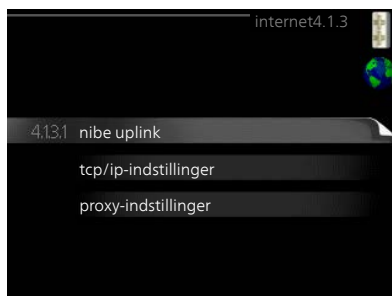
Starttemperaturen kan ikke indstilles på en værdi, der er højere end stoptemperaturen.

internet

Her foretager du indstillinger for kobling af F1255 til internettet.

BEMÆRK

For at disse funktioner kan fungere, skal netværkskabel være tilsluttet.



NIBE Uplink™

Her kan du håndtere anlæggets tilslutning mod NIBE Uplink (www.nibeuplink.com) samt få et overblik over, hvor mange brugere der er tilsluttet anlægget via internettet.

En tilsluttet bruger har en brugerkonto i NIBE Uplink, som har fået tilladelse til at styre og/eller overvåge dit anlæg.

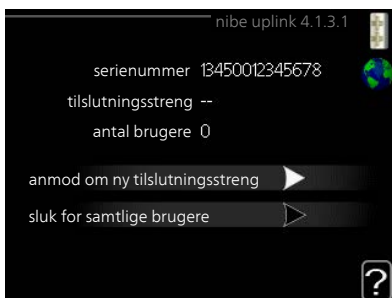
Anmod om ny tilslutningsstreng

For at kunne tilslutte en brugerkonto på NIBE Uplink til dit anlæg skal du anmode om en unik tilslutningsstreng.

1. Markér "anmod om ny tilslutningsstreng", og tryk på OK-knappen.
2. Anlægget kommunikerer nu med NIBE Uplink for at fastlægge en tilslutningsstreng.
3. Når der er genereret en tilslutningsstreng, vises den i denne menu ved "tilslutningsstreng" og den er gyldig i 60 minutter.

Sluk for samtlige brugere

1. Markér "sluk for samtlige brugere", og tryk på OK-knappen.
2. Anlægget kommunikerer nu med NIBE Uplink for at frigøre dit anlæg fra alle brugere, der er tilsluttet via internettet.



BEMÆRK

Når du har slukket for alle brugere, kan ingen af dem overvåge eller styre dit anlæg via NIBE Uplink uden at anmode om en ny tilslutningsstreng.

tcp/ip-indstillinger

Her kan du indstille tcp/ip-indstillinger for dit anlæg.

Automatisk indstilling (DHCP)

1. Sæt fluebenen ud for "automatisk". Anlægget får nu tcp/ip-indstillingerne ved hjælp af DHCP.
2. Markér "bekræft", og tryk på OK-knappen.



Manuel indstilling

1. Fjern markering ud for "automatisk", du får nu adgang til flere indstillingsmuligheder.

2. Markér "ip-adresse", og tryk på OK-knappen.
3. Indlæs korrekte oplysninger via de virtuelle knapper.
4. Markér "OK", og tryk på OK-knappen.
5. Gentag 1-3 for "netmaske", "gateway" og "dns".
6. Markér "bekræft", og tryk på OK-knappen.



HUSK!

Uden korrekte tcp/ip-indstillinger, kan anlægget ikke tilsluttes internettet. Hvis du er usikker vedrørende indstillinger, så benyt automatisk indstilling, eller kontakt din netværksadministrator (eller tilsvarende) for yderligere oplysninger.



TIP!

Alle indstillinger, som er foretaget efter åbning af menuen kan tilbagesendes ved at markere "nulstil", og trykke på OK-knappen.

Menu 4.1.3.9

proxy-indstillinger

Her kan du indstille proxy-indstillinger for dit anlæg.

Proxyindstillinger benyttes for at angive tilslutningsinformation til en mellemliggende server (proxyserver), som findes mellem anlægget og internettet. Disse indstillinger benyttes først og fremmest, når anlægget tilsluttes internettet via et virksomhedsnetværk. Anlægget støtter proxy-autentificering af typen HTTP Basic og HTTP Digest.

Hvis du er usikker vedrørende indstillinger, så kontakt din netværksadministrator (eller tilsvarende) for yderligere oplysninger.



Indstilling

1. Sæt fluebenen ud for "benyt proxy", hvis du skal benytte dig af proxy.
2. Markér "server", og tryk på OK-knappen.
3. Indlæs korrekte oplysninger via de virtuelle knapper.
4. Markér "OK", og tryk på OK-knappen.
5. Gentag 1-3 for "port", "brugernavn" og "adgangskode".
6. Markér "bekræft", og tryk på OK-knappen.



TIP!

Alle indstillinger, som er foretaget efter åbning af menuen kan tilbagesendes ved at markere "nulstil", og trykke på OK-knappen.

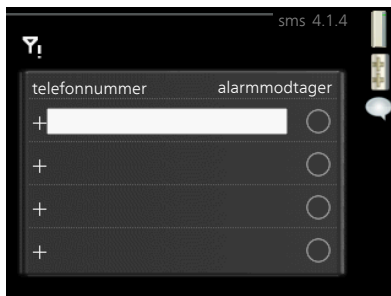
Menu 4.1.4

sms (tilbehør er nødvendigt)

Her foretager du indstillinger for tilbehøret SMS 40.

Tilføj de mobilnumre, der skal have adgang til at ændre og få status fra varmepumpen. Mobilnumre skal inkludere landekode, f.eks. +45XXXXXXXX.

Hvis du ønsker at få en sms-besked ved alarm, markerer du feltet til højre for telefonnummeret.



BEMÆRK

Det angivne telefonnummer skal kunne modtage sms-beskeder.

Menu 4.1.5

SG Ready

Denne funktion kan kun benyttes i elnet, der understøtter "SG Ready"-standarden.

Her foretager du indstillinger for funktionen "SG Ready".

påvirk rumtemperatur

Her vælger du, om rumtemperaturen må påvirkes ved aktivering af "SG Ready".



Ved lavprisindstilling på "SG Ready" øges parallelforskydningen for indetemperaturen med "+1". Hvis der er installeret og aktiveret en rumføler, øges i stedet den ønskede rumtemperatur med 1 °C.

Ved overkapacitetsindstilling på "SG Ready" øges parallelforskydningen for indetemperaturen med "+2". Hvis der er installeret og aktiveret en rumføler, øges i stedet den ønskede rumtemperatur med 2 °C.

påvirk varmtvand

Her vælger du, om varmtvandstemperaturen må påvirkes ved aktivering af "SG Ready".

Ved lavprisindstilling på "SG Ready" sættes stoptemperaturen på varmtvandet så højt som muligt ved kun kompressordrift (el-patron tillades ikke).

Ved overkapacitetsindstilling på "SG Ready" sættes varmtvandet i "Luksus" (el-patron tillades).

påvirk køling (tilbehør er nødvendigt)

Her vælger du, om rumtemperaturen ved køledrift må påvirkes ved aktivering af "SG Ready".

Ved lavprisindstilling på "SG Ready" og køledrift påvirkes indetemperaturen ikke.

Ved overkapacitetsindstilling på "SG Ready" og køledrift mindskes parallelforskydningen for indetemperaturen med "-1". Hvis der er installeret og aktiveret en rumføler, mindskes i stedet den ønskede rumtemperatur med 1 °C.

påvirk pooltemperatur(tilbehør påkrævet)

Her vælger du, om pooltemperaturen må påvirkes ved aktivering af "SG Ready".

Ved lavprisindstilling på "SG Ready" øges den ønskede pooltemperatur (start- og stoptemperatur) med 1 °C.

Ved overkapacitetsindstilling på "SG Ready" øges den ønskede pooltemperatur (start- og stoptemperatur) med 2 °C.

BEMÆRK

Funktionen skal være tilsluttet og aktiveret i din F1255.

Smart price adaption™

aktiveret

Denne funktion kan kun benyttes, hvis du har en timeprisbaseret el-aftale hos en el-leverandør, der understøtter Smart price adaption™ og du har en aktiveret NIBE Uplink konto.

område

Her angiver du hvor (hvilken zone) varmepumpen er opstillet i.

Kontakt din el-leverandør for at finde ud af hvilket zoneciffer, du skal anføre.

påvirk rumtemperatur

Indstillingsområde: 1 - 10

Fabriksindstilling: 5

påvirk varmtvand

Indstillingsområde: 1 - 4

Fabriksindstilling: 2

påvirk pooltemperatur

Indstillingsområde: 1 - 10

Fabriksindstilling: 2

påvirk køling

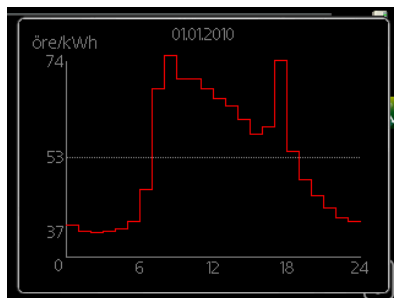
Indstillingsområde: 1 - 10

Fabriksindstilling: 3



el-prisoversigt

Her kan du få information om, hvordan el-prisen varierer i op til tre døgn.



I menu Smart price adaption™ angiver du, i hvilket område varmepumpen befinder sig og vælger, hvor stor rolle el-prisen skal spille. Jo højere værdi, desto større indvirkning har el-prisen, og besparelsen bliver dermed større, men samtidig opstår også en øget risiko for, at komforten påvirkes.

Smart price adaption™ tilpasser en del af varmepumpens forbrug i løbet af døgnet til de klokkeslæt, der har den laveste el-pris, hvilket kan give en besparelse, hvis der benyttes en timeprisbaseret el-aftale. Funktionen bygger på, at timepriser for det kommende døgn hentes via NIBE Uplink, og derfor kræves der en internettilslutning og en konto hos NIBE Uplink.

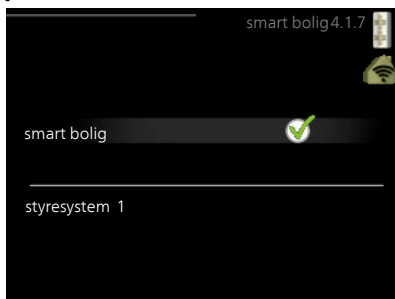
Fjern flueben ved "aktiveret" for at slå Smart price adaption™ fra.

Menu
4.1.7

smart bolig(tilbehør påkrævet)

Når du har et smart bolig-system, der kan kommunikere med NIBE Uplink, kan du ved at aktivere smart bolig-funktionen i denne menu styre din varmepumpe via en app.

Ved at lade tilsluttede enheder kommunikere med NIBE Uplink bliver dit varmesystem en naturlig del af din smart bolig, og giver dig mulighed for at optimere systemets drift.



HUSK!

smart bolig-funktionen kræver NIBE Uplink for at fungere.

smart energy source™

indstillinger

indst. pris

CO2 impact*

tarifperioder, elpris

tarifperiode, fast eludgift.**

tarifperiode, ekst. shuntst.

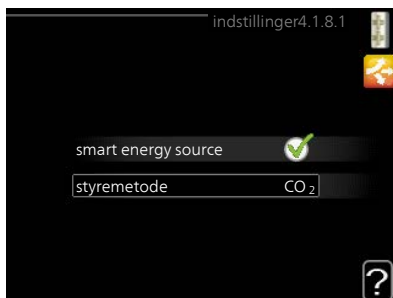
tarifperiode, ekst. trinst.

tarifperioder, OPT10

Funktionen prioriterer, hvordan/i hvilket omfang hver tilsluttet energikilde skal anvendes. Her kan du vælge, om systemet skal benytte den aktuelt billigste energikilde. Du kan også vælge, at systemet skal benytte den aktuelt mest kuldioxid-neutrale energikilde.

*Vælg styremetode "CO₂" under indstillinger for at få denne menu frem.

**Vælg "spot" under indst. pris for at få denne menu frem.



indstillinger

smart energy source™

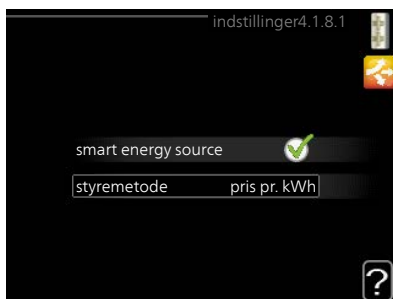
Indstillingsområde: Til/Fra

Fabriksindstilling: Fra

styremetode

Indstillingsområde: Pris/CO₂

Fabriksindstilling: Pris



indst. pris

pris, elektricitet

Indstillingsområde: spot, tarif, fast pris

Fabriksindstilling: fast pris

Indstillingsområde fast pris:
0–100 000*

pris, eksternt shuntet tilsl.

Indstillingsområde: tarif, fast pris

Fabriksindstilling: fast pris

Indstillingsområde fast pris:
0–100 000*

pris, eksternt trinstyret tilsl.

Indstillingsområde: tarif, fast pris

Fabriksindstilling: fast pris

Indstillingsområde fast pris:
0–100 000*

pris, OPT-styret tilsl.

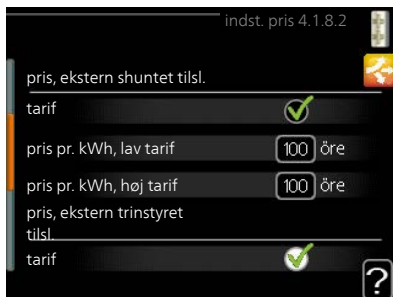
Indstillingsområde: tarif, fast pris

Fabriksindstilling: fast pris

Indstillingsområde fast pris:
0–100 000*

Her vælger du, om systemet skal styre på spotpris, tarifstyring eller en fast pris. Indstillingen foretages for hver enkelt energikilde. Spotpris kan kun benyttes, hvis du har en timeprisbaseret el-aftale hos din el-leverandør.

*Valutaen varierer afhængigt af det valgte land.



CO2 impact

CO2, electricity

Indstillingsområde: 0–5

Fabriksindstilling: 2,5

CO2, ext. shunted contr. add.

Indstillingsområde: 0–5

Fabriksindstilling: 1

CO2, ext. step contr. add.

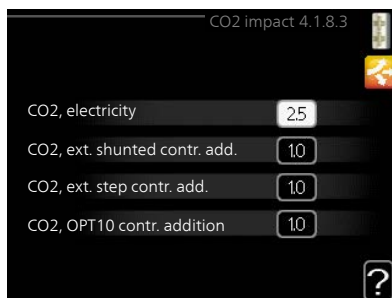
Indstillingsområde: 0–5

Fabriksindstilling: 1

CO2, OPT10 contr. addition

Indstillingsområde: 0–5

Fabriksindstilling: 1



Her indstiller du, hvor stor kuldioxidpåvirkningen er for den pågældende energikilde,

Kuldioxidpåvirkning er forskellig for forskellige energikilder. Energien fra f.eks. solceller og vindkraftværker kan betragtes som kuldioxidneutrale, og skal derfor have en lav CO₂-påvirkning. Energien fra fossilt brændstof kan betragtes at have en højere kuldioxidpåvirkning, og skal derfor have en højere CO₂-påvirkning.

tarifperioder, elpris

Her kan du tarifstyre el-tilskuddet.

Indstil de lavere tarifperioder. Det er muligt at indstille to forskellige dato-perioder pr. år. Inden for disse perioder er der mulighed for at indstille op til fire forskellige perioder på hverdage (mandage til fredage) eller fire forskellige perioder i weekender (lørdage og søndage).



Menu
4.1.8.5

tarifperiode, fast eludgift.

Her kan du tarifstyre den faste el-udgift.

Indstil de lavere tarifperioder. Det er muligt at indstille to forskellige dato-perioder pr. år. Inden for disse perioder er der mulighed for at indstille op til fire forskellige perioder på hverdage (mandage til fredage) eller fire forskellige perioder i weekender (lørdage og søndage).

tarifperiode, fast eludgift 4.1.8.5

dato dato

perioder med lav tarif

startdato 1 jan

stopdato 31 dec

ugedage hverdage

periode

periode

periode

periode

Menu
4.1.8.6

tarifperiode, ekst. shuntst.

Her kan du tarifstyre dit eksterne shuntede tilskud.

Indstil de lavere tarifperioder. Det er muligt at indstille to forskellige dato-perioder pr. år. Inden for disse perioder er der mulighed for at indstille op til fire forskellige perioder på hverdage (mandage til fredage) eller fire forskellige perioder i weekender (lørdage og søndage).

tarifperiode, ekst. shuntst. 4.1.8.6

dato dato

perioder med lav tarif

startdato 1 jan

stopdato 31 dec

ugedage hverdage

periode

periode

periode

periode

Menu
4.1.8.7

tarifperiode, ekst. trinst.

Her kan du tarifstyre dit eksterne trin-styrede tilskud.

Indstil de lavere tarifperioder. Det er muligt at indstille to forskellige dato-perioder pr. år. Inden for disse perioder er der mulighed for at indstille op til fire forskellige perioder på hverdage (mandage til fredage) eller fire forskellige perioder i weekender (lørdage og søndage).

tarifperiode, ekst. trinst. 4.1.8.7

dato dato

perioder med lav tarif

startdato 1 jan

stopdato 31 dec

ugedage hverdage

periode

periode

periode

periode

tarifperioder, OPT10

Her kan du tarifstyre dit OPT 10-styrede tilskud.

Indstil de lavere tarifperioder. Det er muligt at indstille to forskellige dato-perioder pr. år. Inden for disse perioder er der mulighed for at indstille op til fire forskellige perioder på hverdage (mandage til fredage) eller fire forskellige perioder i weekender (lørdage og søndage).



driftsindstilling

driftsindstilling

Indstillingsområde: auto, manuelt, kun tilskud

Fabriksindstilling: auto

funktioner

Indstillingsområde: kompressor, tilskudsvarme, varme, køling



Varmepumpens driftsposition er normalt indstillet i "auto". Du kan også indstille varmpumpen i "kun tilskud", hvis der kun anvendes tilskudsvarme, eller "manuelt", hvor du selv vælger de tilladte funktioner.

Skift driftsindstilling ved at markere den ønskede position, og tryk på OK-knappen. Når en driftsindstilling er valgt, vises, hvad der er tilladt i varmpumpen (overstreget = ikke tilladt) og valgbare alternativer til højre. For at vælge, hvilke valgbare funktioner der skal tillades eller ej, markerer du funktionen ved hjælp af håndhjulet og trykker på OK-knappen.

Driftsindstilling auto

I denne driftsindstilling vælger varmpumpen automatisk, hvilke funktioner der skal tillades.

Driftsindstilling manuelt

I denne driftsindstilling kan du selv vælge, hvilke funktioner der skal tillades. Du kan ikke fravælge "kompressor" i manuel drift.

Driftsindstilling kun tilskud

I denne driftsindstilling er kompressoren ikke aktiv, kun tilskudsvarme benyttes.



HUSK!

Hvis du vælger "kun tilskud", bliver kompressoren fravalgt og du får øgede driftsomkostninger.

Funktioner

"**kompressor**" er den, der producerer varmt vand og varme til huset. Fravælges "kompressor" vises dette med et symbol i hovedmenuen på varme-pumpesymbolet. Du kan ikke fravælge "kompressor" i manuel drift.

"**tilskudsvarme**" er det, der hjælper kompressoren med at varme huset og/eller det varme vand op, når den ikke kan opfylde hele behovet alene.

"**varme**" medfører, at huset opvarmes. Funktionen kan fravælges, når du ikke vil have varmen til at køre.

"**køling**" medfører, at huset køles, når vejret er varmt. Funktionen kan fravælges, når du ikke vil have køleanlægget til at køre. Dette alternativ kræver, at tilbehør til køling forefindes.



HUSK!

Hvis du fravælger "tilskudsvarme" kan det medføre, at huset ikke bliver tilstrækkeligt opvarmet.

Menu
4.3

mine ikoner

Her kan du vælge de ikoner, der skal være synlige, når lågen til F1255 er lukket. Du kan vælge op til 3 ikoner. Hvis du vælger flere, vil det først valgte ikon forsvinde. Ikonerne vises i den valgte rækkefølge.



Menu
4.4



tid & dato

Her indstiller du klokkeslæt, dato, visning og tidszone.

TIP!

Klokkeslæt og dato indstilles automatisk, hvis varmepumpen er tilsluttet NIBE Uplink. For at få det korrekte klokkeslæt, skal tidszonen indstilles.



Menu
4.6

sprog

Her vælger du det sprog, som informationerne på displayet skal vises på.



Menu
4.7

ferieindstilling

Du kan lægge en tidsplan for sænkning af varme og varmtvandstemperatur for at sænke energiforbruget i ferien. Der kan også lægges en tidsplan for køling, ventilation og pool, hvis funktionerne er tilsluttede.

Hvis der er installeret og aktiveret en rumføler, indstilles den ønskede rumtemperatur (°C) for perioden. Denne indstilling gælder for alle klimaanlæg med rumføler.

Hvis rumføleren ikke er aktiveret, indstilles den ønskede forskydning af varmekurven. For en grads ændring af rumtemperaturen kræves almindeligvis ét trin, men i visse tilfælde kan der være behov for flere trin. Denne indstilling gælder for alle klimaanlæg uden rumføler.

Ferieindstillingen starter kl. 00:00 på startdatoen og standser kl. 23:59 på stopdatoen.



**TIP!**

Afslut ferieindstillingen ca. et døgn, før du kommer hjem, så rumtemperatur og varmtvandstemperatur når at stabilisere sig.

**TIP!**

Indstil ferieindstillingen i forvejen, og aktiver den lige før afrejsen for at bevare komforten.

**HUSK!**

Hvis du vælger at slukke for varmtvandsproduktionen i ferien, blokeres "periodisk forøgelse" (forhindrer bakterietilvækst) i denne periode. "periodisk forøgelse" startes i forbindelse med, at ferieindstillingen afsluttes.

Menu
4.9

avanceret

Menu **avanceret** har orange tekst og er beregnet til avancerede brugere. Denne menu har flere undermenuer.

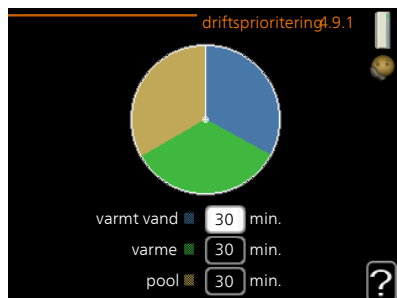


driftsprioritering

driftsprioritering

Indstillingsområde: 0 til 180 min

Fabriksindstilling: 30 min.



Her vælger du, hvor lang tid varmepumpen skal køre for hvert behov, hvis der opstår to eller flere behov samtidig. Hvis der kun er et behov, arbejder varmepumpen med det behov.

Viseren markerer, hvor varmepumpen befinder sig i cyklusen.

Vælges 0 minutter, medfører det, at behovet ikke er højt prioriteret, men at systemet kun aktiveres, når der ikke er noget andre behov.

autoindstilling

start af køling (tilbehør er nødvendigt)

Indstillingsområde: -20 – 40 °C

Fabriksindstilling: 25

stop af varme

Indstillingsområde: -20 – 40 °C

Fabriksindstilling: 17

stop af tilskudsvarme

Indstillingsområde: -25 – 40 °C

Fabriksindstilling: 5

filtreringstid

Indstillingsområde: 0 – 48 h

Fabriksindstilling: 24 h



Når driften er indstillet til "auto", vælger varmepumpen selv, afhængigt af middeludetemperaturen, hvornår start og stop af tilskud og varmeproduktion skal tillades. Hvis du har tilbehør til køling, eller hvis varmepumpen har en indbygget funktion til køling, kan du også vælge starttemperatur for køling.

I denne menu vælger du disse middeludetemperaturer.

Du kan også indstille, hvor lang tid (filtreringstid) middeltemperaturen skal måles. Hvis du vælger 0, betyder det, at den aktuelle udetemperatur anvendes.



HUSK!

"stop af tilskudsvarme" må ikke indstilles højere end "stop af varme".



HUSK!

I systemer, hvor varme og køling deler samme rør, kan "stop af varme" ikke indstilles højere end "start af køling" hvis der ikke findes en køle-/varmeføler.

Menu
4.9.3

gradminutindstilling

aktuel værdi

Indstillingsområde: -3000 – 3000

start kompressor

Indstillingsområde: -1000 – -30

Fabriksindstilling: -60

startdifference tilskud

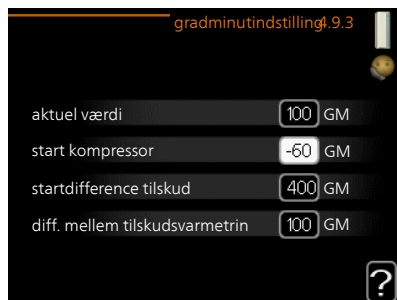
Indstillingsområde: 100 – 1000

Fabriksindstilling: 400

diff. mellem tilskudsvarmetrin

Indstillingsområde: 0 – 1000

Fabriksindstilling: 100



Gradminutter er et mål for det aktuelle varmebehov i huset, og dette mål bestemmer, hvornår kompressor eller tilskudsvarme skal starte/stoppe.



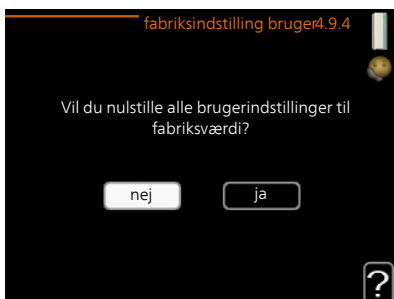
HUSK!

Højere værdi på "start kompressor" kan give flere kompressorstarter, og det giver øget slitage på kompressoren. For lav værdi kan give uensartet indetemperatur.

Menu
4.9.4

fabriksindstilling bruger

Her kan du stille alle indstillinger, som er tilgængelige for brugeren (inkl. avanceret-menuerne), tilbage til fabriksværdierne.



HUSK!

Efter fabriksindstillingen skal personlige indstillinger som f.eks. varmekurve osv. indstilles igen.

Menu
4.9.5

tidsplan blokering

Her kan du lægge en tidsplan for eventuel blokering af kompressor og/eller tilskudsvarme i varmepumpen i op til to forskellige tidsperioder.

Når tidsplanen er aktiv, vises det aktuelle blokeringssymbol i hovedmenuen på varmepumpesymbolet.

Skema: Her vælges den periode, der skal ændres.

Aktiveret: Her aktiveres tidsplanen for den valgte periode. Indstillede tider påvirkes ikke af deaktivering.

Dag: Her vælges den dag/de dage i ugen, hvor tidsplanen skal gælde. For at slette tidsplanen en bestemt dag skal tiden for den pågældende dag nulstilles ved at indstille starttiden til det samme som stoptiden. Hvis linjen "alle" anvendes, indstilles alle dagene i perioden efter den linje.

Tidsperiode: Her vælges starttid og stoptid for tidsplanens valgte dag.

Blokering: Her vælges den ønskede blokering.

Konflikt: Hvis to forskellige indstillinger kolliderer, markeres det med et rødt udbråbtegn.





Blokering af kompressor.



Blokering af tilskudsvarme.



TIP!

Hvis du vil lægge en tilsvarende tidsplan for alle ugens dage, kan du begynde med at sætte et flueben i "alle" og derefter ændre de ønskede dage.



TIP!

For at få perioden til at strække sig over midnat, indstiller du det således, at stoptiden er tidligere end starttiden. Du standser tidsplanen ved indstillet stoptid dagen efter.

Tidsplanen starter altid den dag, hvor starttiden er indstillet.



HUSK!

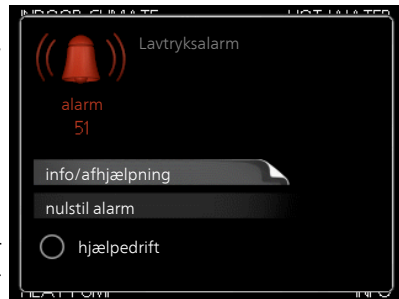
Langvarig blokering kan medføre forringet komfort og driftsøkonomi.

4 Afvigelse af ønsket temperatur

I fleste tilfælde udløser varmepumpen alarm i tilfælde af driftsforstyrrelse og viser instruktioner om afhjælpning på displayet. Se side 74 for oplysninger om, hvordan du håndterer en alarm. Brug følgende fejlsøgningsskema, hvis driftsforstyrrelsen ikke vises på displayet, eller hvis displayet er slukket.

Håndtering af alarm

Ved alarm er der opstået en eller anden driftsforstyrrelse, hvilket vises ved, at statuslampen ikke længere lyser konstant grønt, men i stedet lyser konstant rødt. Der vises endvidere en alarmklokke i informationsvinduet.



Alarm

Ved alarm med rød statuslampe er der opstået en driftsforstyrrelse, som varmepumpen ikke selv kan afhjælte. På displayet kan du, ved at dreje på håndhjulet og trykke på OK-knappen, se, hvilken type alarm, det drejer sig om og nulstille alarmen. Du kan også vælge, at sætte varmepumpen i hjælpedrift.

info/afhjælpning Her kan du læse, hvad alarmen skyldes og få tips om, hvad du kan gøre for at afhjælte problemet, der forårsagede alarmen.

nulstil alarm I mange tilfælde er det nok at vælge "nulstil alarm" for at afhjælte problemet, der forårsagede alarmen. Hvis statuslampen lyser grønt, når du har valgt "nulstil alarm" er alarmen afhjulpet. Hvis den fortsat lyser rød, og menuen "alarm" vises på displayet, eksisterer det problem, der forårsagede alarmen, fortsat. Hvis alarmen forsvinder og vender tilbage igen senere, skal du kontakte montøren.

hjælpedrift "hjælpedrift" er en form for nøddrift. Det indebærer, at varmepumpen producerer varme og/eller varmt vand, selv om der forefindes et problem. Dette kan indebære, at varmepumpens kompressor ikke er i drift. Det er i så fald el-patronen, der producerer varme og/eller varmt vand.



HUSK!

At vælge "hjælpedrift" er ikke det samme som at afhjælte det problem, der forårsagede alarmen. Statuslampen vil derfor fortsat lyse rødt.

Hvis alarmen ikke nulstilles, skal du kontakte montøren for yderligere oplysninger om afhjælpning.

BEMÆRK

Opgiv altid produktets serienummer (14 cifre), når du anmelder en fejl.

Fejlsøgning

Hvis en driftsforstyrrelse ikke vises på displayet, kan følgende tip anvendes:

Grundlæggende forholdsregler

Begynd med at kontrollere følgende mulige fejlkilder:

- Kontaktens position.
- Husets gruppe- og hovedsikringer.
- Husets HPFI-relæ.
- Korrekt indstillet effektovervågning (hvis den er installeret).

Lav temperatur på det varme vand eller manglende varmt vand

- Lukket eller droslet påfyldningsventil
 - Åbn ventilen.
- Varmepumpen i forkert driftsindstilling.
 - Hvis positionen "manuelt" er valgt, vælg også "tilskudsvarme".
- Stort varmtvandsforbrug.
 - Vent til det varme vand er blevet opvarmet. Midlertidigt øget varmtvandskapacitet (midlert. luksusindst.) kan aktiveres i menu 2.1.
- For lav varmtvandsindstilling.
 - Gå ind i menu 2.2, og vælg drift med højere komfort.
- For lav eller ingen driftsprioritering af varmt vand.
 - Gå ind i menu 4.9.1, og øg tidsrummet for, hvornår varmtvand skal driftsprioriteres.

Lav rumtemperatur

- Lukkede termostater i flere rum.
 - Indstil termostaterne på maks. i så mange rum som muligt. Juster rumtemperaturen på menu 1.1 i stedet for at slukke på termostaterne.

- Varmepumpen i forkert driftsindstilling.
 - Gå ind i menu 4.2. Hvis position "auto" er valgt, vælg da en højere værdi på "stop af varme" i menu 4.9.2.
 - Hvis positionen "manuelt" er valgt, vælg også "varme". Hvis det ikke er nok, vælg da også "tilskudsvarme".
- For lavt indstillet værdi på varmeautomatikken.
 - Gå ind i menu 1.1 "temperatur", og øg varmekurvens forskydning. Hvis rumtemperaturen stadig er lav i koldt vejr, kan det være nødvendigt at opjustere kurvens hældning i menu 1.9.1 "varmekurve".
- For lav eller ingen driftsprioritering af varme.
 - Gå ind i menu 4.9.1, og øg tidsrummet for, hvornår varme skal driftsprioriteres.
- "Ferieindstilling" aktiveret i menu 4.7.
 - Gå ind i menu 4.7 og vælg "Fra".
- Ekstern kontakt til ændring af rumvarme aktiveret.
 - Kontrollér eventuelle eksterne kontakter.
- Luft i klimaanlægget.
 - Udluft klimaanlægget .
- Lukkede ventiler
 - Åbn ventilerne (kontakt din installatør for hjælp med at finde disse).

Høj rumtemperatur

- For højt indstillet værdi på varmeautomatikken.
 - Gå ind i menu 1.1 (temperatur), og sænk varmekurvens forskydning. Hvis rumtemperaturen stadig er høj i koldt vejr, kan det være nødvendigt at nedjustere kurvens hældning i menu 1.9.1 (varmekurve).
- Ekstern kontakt til ændring af rumvarme aktiveret.
 - Kontrollér eventuelle eksterne kontakter.

Uensartet rumtemperatur

- Forkert indstillet varmekurve.
 - Finjuster varmekurven i menu 1.9.1..
- For højt indstillet værdi på "dT ved DUT".
 - Kontakt montøren.
- Ujævnt flow over radiatorerne.
 - Kontakt montøren.

Lavt systemtryk

- For lidt vand i klimaanlægget.
 - Fyld vand i klimaanlægget.

Lav eller manglende ventilation

Denne del af fejlsøgningskapitlet gælder kun, hvis tilbehøret NIBE FLM er installeret.

- Filter tilstoppet.
 - tilstoppet.
- Ventilationen er ikke justeret.
 - Bestil justering af ventilationen.
- Lukket, for hårdt droslet eller tilstoppet udsugning.
- Ventilatorhastighed i reduceret position.
 - Gå ind i menu 1.2, og vælg "normal".
- Ekstern kontakt til ændring af ventilatorhastighed aktiveret.
 - Kontrollér eventuelle eksterne kontakter.

Høj eller forstyrrende ventilation

Denne del af fejlsøgningskapitlet gælder kun, hvis tilbehøret NIBE FLM er installeret.

- Filter tilstoppet.
 - tilstoppet.
- Ventilationen er ikke justeret.
 - Bestil justering af ventilationen.
- Ventilatorhastighed i forceret position.
 - Gå ind i menu 1.2, og vælg "normal".
- Ekstern kontakt til ændring af ventilatorhastighed aktiveret.
 - Kontrollér eventuelle eksterne kontakter.

Kompressoren starter ikke

- Der er ikke noget varmebehov.
 - Varmepumpen kalder hverken på varme eller varmt vand.
- Temperaturvilkår udløst.
 - Vent, indtil temperaturvilkåret er nulstillet.
- Mindste tid mellem kompressorstarter er ikke opnået.
 - Vent 30 minutter, og kontroller derefter, om kompressoren er startet.

- Alarm udløst.
 - Følg anvisningerne på displayet.

Hvinende lyd i radiatorerne

- Lukkede termostater i rummene og forkert indstillet varmekurve.
 - Indstil termostaterne på maksimum i så mange rum som muligt.
Finjuster varmekurven via menu 1.1 i stedet for at lukke termostaterne.
- For højt indstillet cirkulationspumpehastighed.
 - Kontakt montøren.
- Ujævnt flow over radiatorerne.
 - Kontakt montøren.

Klukkende lyd

Denne del af fejlsøgningskapitlet gælder kun, hvis tilbehøret NIBE FLM er installeret.

- For lidt vand i vandlåsen.
 - Fyld vand i vandlåsen.
- Lukket vandlås.
 - Kontroller og juster kondensvandslangen.

Kun el-tilskudsvarme

Hvis du ikke kan afhjælpe fejlen, og der ikke er varme på i huset, kan du, mens du afventer hjælp, sætte varmepumpen i positionen "kun tilskud". Det medfører, at varmepumpen kun anvender el-patronen til opvarmning af huset.

Indstil varmepumpen til tilskudsvarme

1. Gå til menu 4.2 driftsindstilling.
2. Marker "kun tilskud" ved hjælp af håndhjulet, og tryk derefter på OK-knappen.
3. Tryk på Tilbage-knappen for at gå tilbage til hovedmenuerne.

5 Tekniske oplysninger

Du kan finde detaljerede tekniske data for dette produkt i installatørhåndbogen (www.volundvt.dk).

6 Ordliste

Afvigelse af ønsket temperatur

Komfortforstyrrelse er ensbetydende med uønskede ændringer i varmtvandskomforten/indeklimaet, f.eks. hvis det varme vands temperatur er for lav, eller hvis indetemperaturen ikke ligger på det ønskede niveau.

En driftsforstyrrelse i varmepumpen kan nogle gange mærkes i form af en komfortforstyrrelse.

I de fleste tilfælde udløser varmepumpen alarm i tilfælde af driftsforstyrrelse og viser instruktioner om afhjælpning på displayet.

Beregnet fremløbstemperatur

Den temperatur, som varmepumpen beregner, at varmesystemet skal bruge for, at det skal blive rimeligt varmt i huset. Jo koldere det er udenfor, jo højere bliver den beregnede fremløbstemperatur.

Blandingsventil

En ventil, der blander koldt vand med det varme vand, som forlader varmtvandsbeholderen.

Blæserkonvektor

En type konvektor, men med en tilskudsventilator, der blæser varme eller køling ud i huset.

Brine

Frostsikret væske, f.eks. etanol eller glykol blandet med vand, der transporterer varmeenergi fra varmekilden (jorden/undergrunden/søen) til varmepumpen.

Brinesiden

Brineslanger med evt. borehuller samt fordampere udgør brinesiden.

Cirkulationspumpe

Pumpe, som cirkulerer væske i et rørsystem.

COP

Hvis der står, at en varmepumpe har COP 5, betyder dette, at du kun betaler for en femtedel af dit varmebehov. Det er altså varmepumpens virkningsgrad. Denne måles ud fra forskellige måleværdier, f.eks.: 0 / 35, hvor 0 står for, hvor mange grader den indgående kuldebærer har, og hvor 35 står for, hvor mange grader fremløbstemperaturen holder.

DUT, dimensioneret udetemperatur

Den dimensionerede udetemperatur afhænger af, hvor man bor. Jo lavere den dimensionerede udetemperatur er, jo lavere værdi skal man vælge ved "valg af varmekurve".

Ekspansionsbeholder

Beholder med brine eller varmemættelsesvæske har til opgave at regulere trykket i brine- eller varmemættelsesystemet.

Ekspansionsventil

Ventil, der sænker kølemediets tryk, hvilket får kølemediets temperatur til at falde.

El-tilskudsvarme

Det er den el, som f.eks. en el-patron bidrager med på årets absolut koldeste dage for at dække det opvarmningsbehov, som varmepumpen ikke kan dække.

Filtreringstid

Angiver den tid, middeludetemperaturen beregnes på.

Fordamper

En varmeveksler, hvor kølemediet fordampes ved at optage varmeenergi fra brinen, der derved nedkøles.

Fremløb

Den ledning, som transporterer det opvarmede vand fra varmepumpen ud til husets varmesystem (radiatorer/varmeslanger).

Fremløbstemperatur

Temperaturen på det opvarmede vand, som varmepumpen sender ud i varmesystemet. Jo koldere det er udenfor, jo højere bliver fremløbstemperaturen.

Frikøling

Den kolde brine fra kollektor/borehul benyttes til at køle huset.

Klimaanlæg

Klimaanlæg kan også kaldes varme- og/eller kølesystemer. Huset opvarmes eller køles ved hjælp af radiatorer (elementer), slanger i gulvet eller blæserkonvektorer.

Kollektor

Slange, hvor brinen cirkulerer i et lukket system mellem varmekilden og varmepumpen.

Kompressor

Komprimerer (sammentrykker) det gasformige kølemedie. Når kølemediet sammentrykkes, stiger trykket og temperaturen.

Kondensator

Varmevekslere, hvor det varme gasformige kølemedie kondenserer (nedkøles og bliver til væske) og dermed afgiver varmeenergi til husets varme- og varmtvandssystem.

Konvektor

Fungerer på omtrent samme måde som en radiator, men med den forskel, at luften blæses ud. Dette gør, at man kan anvende konvektoren til enten at opvarme eller afkøle boligen.

Kølemedium

Medium, der cirkulerer i et lukket kredsløb i varmepumpen, og som skiftevis fordampes og kondenserer som følge af trykforandringer. Ved fordampning optager kølemediet varmeenergi, og ved kondensation afgiver det varmeenergi.

Niveaubeholder

Delvis gennemsigtig beholder med brine, som har til opgave at regulere trykket i brinesystemet. Når brinetemperaturen stiger eller falder, ændrer trykket i systemet sig og dermed også niveauet i niveaubeholderen.

Niveauovervågning

Tilbehør, der registrer niveauet i niveaubeholderen og udløser alarm, hvis det bliver for lavt.

Nøddrift

En position, som man kan vælge med kontakten, hvis der er opstået en fejl, der medfører, at kompressoren ikke kører. Når varmepumpen står i nøddrift, opvarmes huset og/eller det varme vand ved hjælp af en el-patron.

Omskiftventil

En ventil, der kan sende væske i to forskellige retninger. Det er en omskiftventil, der sikrer, at væske sendes til klimaanlægget, når varmepumpen producerer varme til huset, og til varmtvandsbeholderen, når varmepumpen producerer varmt vand.

Passiv kulde

Se "Frikøling".

Pressostat

Trykovervågningen, der udløser alarm og/eller stopper kompressoren, hvis trykket i systemet går ud over de tilladte værdier. En højtrykspressostat udløses, hvis kondenseringstrykket er for højt. En lavtrykspressostat udløses, hvis fordampningstrykket er for lavt.

Radiator

Et andet ord for element. For at kunne anvendes sammen med F1255 skal de være fyldt med vand.

Returløb

Den ledning, der transporterer det opvarmede vandet tilbage til varmepumpen fra husets varmesystem (radiatorer/varmeslanger).

Returløbstemperatur

Temperaturen på det vand, der vender tilbage til varmepumpen, efter at have afgivet varmeenergi til radiatorer/varmeslanger.

Rumføler

En føler, der er placeret indendørs. Denne føler registrerer for varmepumpen, hvor varmt det er indenfor.

Sikkerhedsventil

En ventil, der åbnes og slipper lidt væske ud, hvis trykket bliver for højt.

Spiralbeholder

En varmtvandsbeholder med en rørs spiral i. Vandet i rørs spiral opvarmer vandet i varmtvandsbeholderen.

Tilskudsvarme

Tilskudsvarme er den varme, der produceres ud over det, kompressoren i din varmepumpe leverer. Tilskudsvarme kan f.eks. være el-patron, el-kasette, gas-/olie-/pille-/fastbrændselsfy eller fjernvarme.

Udeføler

En føler, der er placeret udendørs. Denne føler registrerer for varmepumpen, hvor varmt det er udenfor.

Varmebærersiden

Rør til husets klimaanlæg samt kondensatoren udgør varmbærersiden.

Varmefaktor

Mål for, hvor meget varmeenergi varmepumpen afgiver i forhold til den el-energi, den behøver til driften. Et andet ord herfor er COP.

Varmekurve

Varmekurven afgør, hvor meget varme varmepumpen skal producere, bl.a. afhængig af udetemperaturen. Valg af en høj værdi medfører, at varmepumpen skal producere meget varme, når det er koldt udenfor, for at det bliver rimeligt varmt indendørs.

Varmeveksler

Anordning, der overfører varmeenergi fra et medium til et andet uden at blande medierne. Eksempler på forskellige varmevekslere er fordampere og kondensatorer.

Varmt brugsvand

Det vand man f.eks. anvender til brusebad.

Virkningsgrad

Et mål for, hvor effektiv varmepumpen er. Jo højere værdi, jo bedre.

7 Stikordsregister

A

Afvigelse af ønsket temperatur, 74
Alarm, 74
Anlæggets data, 4

B

Benyt det virtuelle tastatur, 20
Betjening, 17
Bladre mellem vinduer, 21

D

Display, 13
Displayenhed, 13
 Display, 13
 Håndhjul, 14
 Kontakt, 14
 OK-knap, 14
 Statuslampe, 13
 Tilbage-knap, 14

E

Ekstern information, 12
 Informationsvindue, 12
 Statuslampe, 12
El-forbrug, 23

F

F1255 – Et godt valg, 8
F1255 – til tjeneste for dig, 26
 Få information, 50
 Indstilling af indeklimaet, 26
 Indstilling af varmtvandskapaciteten, 45
 Tilpasning af varmepumpen, 53
Fejlsøgning, 75
Få information, 50

H

Hjælpe-menu, 21
Håndhjul, 14
Håndtering af alarm, 74

I

Indstilling af en værdi, 19
Indstilling af indeklimaet, 26
Indstilling af varmtvandskapaciteten, 45
Informationsvindue, 12

K

Komfortforstyrrelse
 Alarm, 74
 Fejlsøgning, 75
 Håndtering af alarm, 74
 Kun el-tilskudsvarme, 78
Kontakt, 14
Kontakt med F1255, 12
 Displayenhed, 13
 Ekstern information, 12
 Menusystem, 15
Kun el-tilskudsvarme, 78

M

Menusystem, 15
 Benyt det virtuelle tastatur, 20
 Betjening, 17
 Bladre mellem vinduer, 21
 Hjælpe-menu, 21
 Indstilling af en værdi, 19
 Valg af alternativ, 18
 Valg af menu, 17

O

OK-knap, 14
Ordlister, 80

R

Regelmæssige eftersyn, 22

S

Serienummer, 6
Sparetip, 23
 El-forbrug, 23
Statuslampe, 12–13

T

Tekniske oplysninger, 79
Tilbage-knap, 14
Tilpasning af varmepumpen, 53

V

Valg af alternativ, 18
Valg af menu, 17
Varmepumpen – husets hjerte, 10
Varmepumpens funktion, 11
Vedligeholdelse af F1255, 22
 Regelmæssige eftersyn, 22
 Sparetip, 23