

FØR DU BRUKER VINSKAPET

Apparatet som du har kjøpt er et vinskap (wine cellar), som kun er beregnet på oppbevaring av vin.


For at du skal kunne bruke apparatet på best mulig måte må du lese nøye bruksanvisningen hvor du finner beskrivelsen av apparatet, og råd for oppbevaring av vin.

Ta vare på heftet for fremtidige behov.

1. Når du har pakket ut apparatet må du kontrollere at det ikke er skadet, og at døren lukker seg skikkelig. Gi beskjed til forhandleren om eventuelle skader innen 24 timer fra apparatet ble levert.
2. Det anbefales å vente minst to timer før apparatet settes igang, slik at kjølekretsen virker maksimalt.
3. Installasjon og elektrisk tilkobling må utføres av en kvalifisert elektriker ifølge produsentens anvisninger og gjeldende forskrifter.

MILJØVENNLIG BRUK


1. Emballasjen

Emballasjen består av 100 % resirkulerbart materiale og er merket med resirkuleringssymbolet . Kildesorter i henhold til de lokale forskriftene. Emballasjen (plastposter, polystyrendeler osv.) må holdes utenfor barns rekkevidde.

2. Kassering/Avhending

Apparatet er fremstilt av resirkulerbart materiale.

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EF om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Forsikre deg om at dette apparatet blir avhendet på korrekt vis, slik at det ikke kan utgjøre noen helse- eller miljørisiko.

Symbolet  på apparatet eller på dokumentene som følger med det, viser at dette apparatet ikke må behandles som husholdningsavfall. Lever det til et autorisert mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

Før apparatet kastes må du sørge for at det ikke kan tas i bruk igjen ved å klippe av nettleidningen. Fjern også dørene og hyllene, slik at ikke barn kan stenge seg inne i apparatet.

Ved endt livstid må apparatet tas hånd om ifølge de lokale renovasjonsforskriftene og leveres til et autorisert mottak. La det aldri stå uten tilsyn selv noen få dager, da det kan utgjøre en fare for barn.

For nærmere informasjon om håndtering, kassering og resirkulering av dette apparatet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du anskaffet det.

Informasjon:

Dette apparatet er KFK-fritt. Kjølekretsen inneholder R134a (HFC) eller R600a (HC), se typeskiltet inni apparatet.

For apparatene med isobutan (R600a): Isobutan er en naturgass som ikke påvirker miljøet, men den er brannfarlig. Derfor er det helt nødvendig å kontrollere at kjølekretsens rør ikke er skadet.

Overensstemmelseserklæring

- Dette apparatet er utformet, fremstilt og markedsført i samsvar med:
 - kravene til sikkerhet i direktivet "Lav spenning" 2006/95/EU (som erstatter 73/23/EØF og påfølgende endringer);
 - kravene til beskyttelse i EMC-direktivet 2004/108/EØF, endret i EU-direktiv 93/68/EØF.

Apparatets elektriske sikkerhet er kun garantert når det er koblet til et forskriftsmessig, jordet elektrisk anlegg.



GENERELLE RÅD

- Bruk vinskabet kun til oppbevaring av vin og aldri til oppbevaring av matvarer.
- Pass på at ikke ventilasjonsåpningene på apparatet tildekkes eller tettes igjen.
- For å unngå at barn setter seg fast eller kveles inni apparatet må du ikke tillate dem å leke eller gjemme seg inni apparatet.
- Før enhver form for rengjøring eller vedlikehold av apparatet må apparatet frakobles strømmettet.
- Utskifting av nettledningen må kun utføres av kvalifisert personale.
- Ikke oppbevar eksplosive stoffer i apparatet.
- Vær forsiktig ved flytting av kjøleskapet, slik at det ikke oppstår skader på gulvet (f. eks. parkett).
- Ikke bruk enkle eller doble adaptere, eller forlengelsesledninger.
- Apparatet må ikke brukes av små barn eller personer som har behov for konstant tilsyn.
- Unngå å skade kjølekreten.
- Bruk aldri elektriske apparater inne i apparatet, med mindre disse er godkjent av produsenten.
- Plasser apparatet på et tørt sted med god ventilasjon. Apparatet er beregnet på bruk ved bestemte omgivelsestemperaturer, i henhold til klimaklassen som er oppgitt på typeskiltet. Det kan hende apparatet ikke fungerer korrekt dersom omgivelsestemperaturen over lengre tid er lavere eller høyere enn de temperaturer apparatet er beregnet for.

Klimaklasse	Omg. temp. (°C)	Omg. temp. (°F)
SN	Fra 10 til 32	Fra 50 til 90
N	Fra 16 til 32	Fra 61 til 90
ST	Fra 16 til 38	Fra 61 til 100
T	Fra 16 til 43	Fra 61 til 110

Viktig:

- Hvis det legges inn store vinmengder, kan det gå flere dager før man oppnår en konstant temperatur.
- Obs! Oppbevaringstemperaturen må aldri synke under 6 °C.
- Når apparatet er igang, vil det på veggene innvendig dannes duggråper eller rim. Dette er helt normalt. Det er ikke nødvendig å skrape vekk rimet eller tørke av dugget. Bakveggen avrimes automatisk. Smeltevannet renner ned gjennom et dreneringshull, og samles deretter opp i en skål, der det fordampes.
- Treristene gjør det enkelt å oppbevare flaskene på en ryddig måte. Maks. vekt den enkelte hylle kan bære er 40 kg.

Under plassering bør du huske på følgende

- Plasser flaskene i midten av risten.
- Når du lukker døren, må du passe på så ikke flaskene kommer borti glassdøren.
- Advarsel: Sprit skal oppbevares hermetisk lukket og i vertikal posisjon.
- Som følge av luftsirkulasjonen i apparatet dannes det forskjellige temperatursoner: De kaldeste sonene er nær bakveggen, de varmeste sonene er nær døren.
- Vin på flasker skal alltid oppbevares uten emballasje og ikke i kasser eller kartonger.

PLASSERING AV VINEN

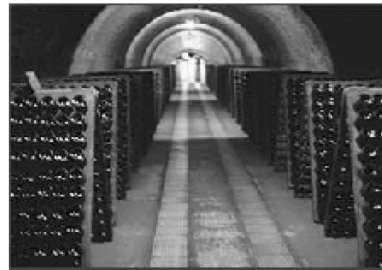
Oppbevaring av vin

Som kjent kan vin oppbevares over tid. Dersom de plasseres på et egnet sted, kan hvitviner oppbevares i ca. to år fra innhøstingsdatoen, men det anbefales likevel å benytte dem innen et år. Lette rødviner kan derimot oppbevares inntil to år, mens noen av de fylldige rødvinene kan tåle ti års lagring og rosinvin faktisk opptil tyve år. Når du kjøper en vinflaske, bør du umiddelbart legge den i en vinkjeller eller et annet egnet sted. I prosessen fra dyrking av vinen til modning, innhøsting og vinlagring, er tre faktorer avgjørende: lys, luftfuktighet og omgivelsestemperatur. For at vinskaken skal kunne modne fullstendig og for å holde på vinen sine gode aroma, er det viktig at vinen oppbevares på en perfekt måte, der følgende tre faktorer spiller inn.



Oppbevaringssted

Ikke alle har et underjordisk lokale som kan gjøres om til vinkjeller. Først nylig har teknologien greid å fremstille et effektivt alternativ til en klassisk vinkjeller. Vinskapet du har kjøpt er et spesialapparat beregnet på plassering og oppbevaring av vin på korrekt vis. I dette apparatet skal det nemlig ikke oppbevares frukt, grønnsaker og bokser, men kun de vinflaskene du foretrekker. På denne måten er det selv uten en egnet kjeller mulig å modne, oppbevare korrekt og smake på enhver type vin.



Oppbevaringsmåte

En viktig regel ved oppbevaring av din yndlingsvin er å plassere vinflaskene på siden eller på skrå, slik at vinen i flasken holder korken fuktig. Mange tror at dette fører til den klassiske "korksmaken". Men i virkeligheten er det viktig at vinen er i kontakt med korken, slik at denne holder seg elastisk og kan fungere optimalt.

Hvis det er lett å få tak i flaskene som skal benyttes, unngår du dessuten å bevege eller riste på andre flasker, noe som kan føre til at bunnfallet settes i bevegelse og det estetiske aspektet ved vinen over tid kan forringes. Beveg derfor flaskene så lite som mulig og la vinen få hvile. Unngå også at flaskene kommer borti bakveggen, da det kan ha negativ innvirkning på avrimingen og også skade etikettene på flaskene på grunn av vandrdåpene som oppstår under avriming. Hyllene der flaskene plasseres må være av tre, et materiale som effektivt absorberer eventuelle vibrasjoner og holder flasken unna veggen som overfører varme eller kulde. Det er også meget viktig å holde vinflaskene unna stoffer eller steder preget av sterk lukt, da sistnevnte lett kan overføres til vinen.

Temperatur

Temperaturen utgjør en viktig faktor i hele vinen sin levetid og er helt avgjørende for om vinen i flaskene skal modne på best mulig måte. For best mulig oppbevaring, bør temperaturen holdes konstant mellom 8 og 12 °C. Det er meget viktig å unngå brå og store temperatursvingninger: for høye temperaturer gjør at væske utvider seg og fremskynder vinen sine modningsprosesser, mens en temperatur som er for lav (under 4-5 °C) kan føre til utfelling av tartrater, noe som kan gi vinen et mindre tiltalende utseende. I de ekstreme tilfellene hvor temperaturen synker under 0 °C, kan vinen fryse og føre til at korken eksploderer.

Korken

Korken er en viktig del av flasken: kvaliteten på den, som er valgt av vinprodusenten, er meget viktig for korrekt modning av vinen. At korken er i perfekt stand også på flasken vi kjøper, avhenger kun av bruks- og lagringsstandardene som benyttes av produsenten eller den som tapper vinen på flasker.

LAGRE FLASKENE

Standard lagring med 36 flasker

Hvis du ønsker å plassere vinflaskene slik at de er synlige og lett å ta ut, anbefaler vi konfigurasjonen for 36 flasker (Bordeauxtypen eller blandet Bordeaux- og Alsacetypen).

Plasser maks. 6 flasker i de dertil bestemte nisjene i hver av de 5 trehyllene. Ytterligere 6 flasker kan plasseres i åpningene på bunnen av vinskabet. Totalt er det plass til 36 flasker.

Trehyllene har et blokkeringsystem som hindrer at flaskene trekkes ut tilfeldig og dermed faller ned. Vi råder deg til å lagre de største flaskene (Alsacetypen) i liggende posisjon.

Lagring av champagneflasker

Champagneflaskene er mye større enn vanlige vinflasker og må plasseres på bunnen av vinskabet (maks. 5 flasker).

Hvis du ønsker å lagre flere champagneflasker, må du fjerne den 5. hyllen og flaskene må plasseres oppå flaskene på bunnen av vinskabet, men omvendt. På denne måten er det mulig å lagre opptil 9 champagneflasker.

Trekke ut trehyllene

Gjør som følger for å trekke ut trehyllene:

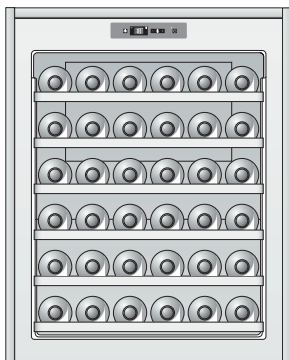
1. Ta tak i fremsiden av hyllen med en hånd.
2. Trekk hyllen sakte ut mot deg, ca. 1/3 av hele hyllen.

Hvis du har få flasker

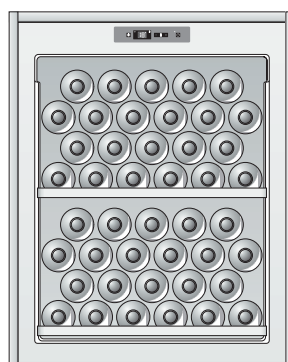
Hvis antall flasker ikke er tilstrekkelig til å fylle vinskabet, anbefaler vi deg å fordele flaskene på alle hyllene, og unngå at alle plasseres enten oppe eller nede. For at flaskene skal være mer synlige fra utsiden anbefaler vi å plassere dem midt på hyllene.

LAGRE FLASKENE

Mulige konfigurasjoner for lagring av flaskene



STANDARD
36 flasker (100 % liggende)
5 rister i bruk



OPPBEVARING
44 flasker (100 % liggende)
1 rist i bruk



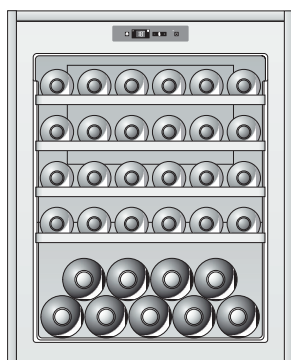
SERVICE
42 flasker (50 %
liggende og 50 % stående)
3 rister i bruk

} 4 rekker (6x4)



MAKS. LAGRING
46 flasker (48 %
liggende og 52 % stående)
1 rist i bruk

} 4 rekker (6x4)



**LAGRING MED
CHAMPAGNEFLASKER**

Du må ikke i noen tilfeller trekke ut mer enn en glidehylle om gangen.

TABELL OVER OPTIMALE SERVERINGSTEMPERATURER FOR VIN

I tabellen finner du en oversikt over de anbefalte serveringstemperaturene for vin.

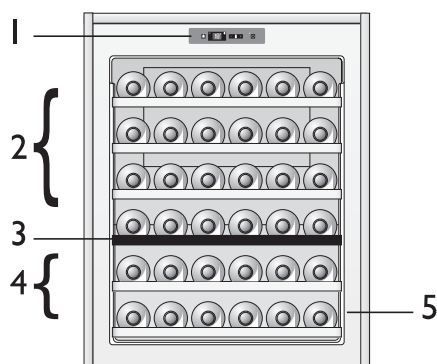
Dersom vinen skal serveres ved en temperatur som er høyere enn den som er innstilt i vinskabet, anbefales det å la den stå utenfor til den når riktig temperatur.

Barolo	17° C
Barbaresco	17° C
Beaujolais	13° C
Hvit tørr bordeaux	8° C
Rød bordeaux	17° C
Hvit bourgogne	11° C
Rød bourgogne	18° C
Brunello	17° C
Champagne	6° C
Klassisk Chianti	16° C
Dessertvin fra Pantelleria	6° C
Rosévin fra Provence	12° C
Tørr og søt musserende vin	6° C

Verdicchio	8° C
Hvitviner fra Trentino	11° C
Hvitviner fra Franciacorta	11° C
Tørre hvitviner	8° C
Viner fra Friuli	11° C
Viner fra Rhône	15° C
Tørre hvitviner fra Loire	10° C
Sterkviner fra Loire	7° C
Rødviner fra Loire	14° C
Sterke dessertviner	8-18° C
Noveau-viner	12° C
Lette røde viner, med lavt tannininnhold	14° C
Middels strukturerte røde viner, med betydelig tannininnhold	16° C

BESKRIVELSE AV APPARATET

1. Elektronisk betjeningspanel
2. Øvre seksjon med rister
3. Utrekkelig skillevegg (sort)
4. Nedre seksjon
5. Typeskilt



BRUK AV APPARATET

Klargjøring av apparatet

Igangsetting av apparatet

Sett støpselet i stikkontakten for å sette igang apparatet, og juster temperaturen på frontpanelet. En grønn indikatorlampe lyser når apparatet er slått på.

Inne i apparatet er det en lampe som ikke tennes automatisk når døren åpnes. Den kan slås på etter behov ved å trykke på knappen på betjeningspanelet.

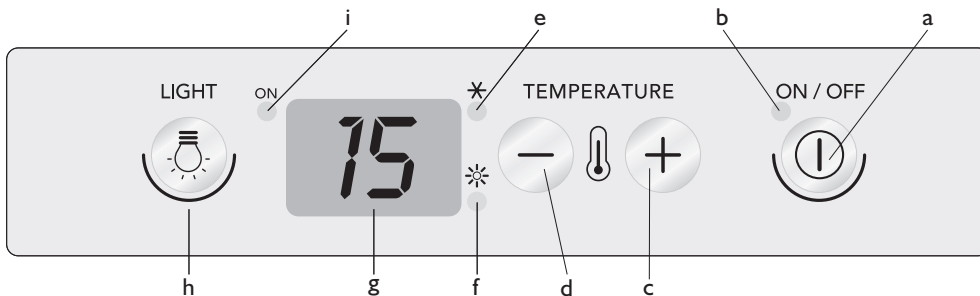
Justere temperaturen

For at apparatet skal fungere korrekt, anbefaler vi å justere temperaturen i følge indikasjonene i avsnittet "Introduksjon til vin".

Merk:

Omgivelsestemperaturen, hvor ofte døren åpnes og plasseringen av apparatet kan påvirke de innvendige temperaturene.

Beskrivelse av betjeningspanelet



- a) På / av-tast : slå på / av apparatet
- b) Driftsindikator
- c) Tast (+) for å øke temperaturen (maks. + 18 °C)
- d) Tast (-) for å senke temperaturen (min + 6 °C)
- e) Indikatorlampe for aktivert avkjøling
- f) Indikatorlampe for aktivert oppvarming
- g) Display for temperatur i seksjonen
- h) Tast for innvendig lys
- i) Indikatorlampe for innvendig lys

Bruk av vinskabet med to temperatursoner eller med en enkel sone

Vinskabet er beregnet på bruk med to temperatursoner, eller, som et alternativ avhengig av kundens behov, med en enkel temperaturzone. Ved bruk med to temperaturer må den sorte flaskeholderen plasseres på skinnene på fjerde hylle (ovenfra), og deretter innstilles ønsket temperatur i øvre sone. Når ønsket temperatur er nådd, må du huske at temperaturen i den nedre seksjonen vil være cirka 6 grader høyere enn den som er innstilt (temperaturen i den nedre sonen kan ikke stilles inn separat).

Merk:

For korrekt oppbevaring av vinen, anbefaler vi å stille inn temperaturen på termostaten på 10 °C (øvre seksjon), for å oppnå en temperatur på 15-16 °C. Ved bruk med en enkel temperaturzone, må den sorte flaskeholderen fjernes og byttes ut med den vedlagte risten (av samme type som de andre trefargede ristene som allerede er montert). Det anbefales å oppbevare risten som ikke brukes på et tørt og kjølig sted for å unngå at den skades av fuktighet eller vær og vind, og dermed blir ubrukelig i fremtiden.

Justere temperaturen

Temperaturen i apparatet er innstilt fra fabrikk på 15 °C (øvre seksjon).

Dersom det er nødvendig, kan temperaturen i den øvre seksjonen endres som følger:

1. Når apparatet kobles til strømmettet, viser displayet temperaturen som er innstilt inne i seksjonen.
2. Trykk på tasten (+) i cirka et sekund; indikatorlampen begynner å blinke.
3. Trykk på tastene (+) eller (-) til du oppnår ønsket temperatur.
4. Vent i 5 sekunder til indikatoren lyser fast; temperaturen er innstilt.
5. Vent til temperaturen er korrekt og sett vinflaskene inn i vinskabet. Lyset inni tennes ikke (eller det slår seg av midlertidig) når temperaturen inni overstiger 24 °C. Dette skjer for at den innstilte temperaturen skal nås hurtigere.

Temperaturkontroll

Øvre sone: Temperaturen i den øvre sonen er alltid synlig på kontrolldisplayet.

Nedre sone: Temperaturen i den nedre sonen kan ikke justeres separat, men er cirka 5 -6 °C høyere enn i den øvre sonen. For å se temperaturen i den nedre sonen må du trykke på knappen (-) i et sekund og temperaturen i den nedre sonen vises i tre sekunder. Denne operasjonen kan utføres flere ganger for å kontrollere temperaturen i den nedre sonen.

Dersom du gjør vinkjelleren om til en enkel sone ved å fjerne skilleveggen, er det nok å kontrollere temperaturen på kontrolldisplayet, uten å trykke på noen knapper.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Før enhver form for rengjøring eller vedlikehold av apparatet må apparatet frakobles strømmettet.

Avriming av vinskabet skjer automatisk.

- Tidvis dannelse av vandrdåper på bakveggen inne i apparatet viser at apparatet er i ferd med å avrime seg. Smeltevannet renner ned gjennom et dreneringshull, og samles deretter opp i en skål, der det fordamper.

Ved behov...

1. Tøm vinskabet helt.
 2. Trekk støpslet ut av stikkontakten.
 3. La døren stå litt åpen (3-4 mm) når apparatet ikke er i funksjon, slik at det ikke dannes sopp, dårlige lukter eller korrosjon.
 4. Rengjør apparatet.
- Apparatet må rengjøres jevnlig innvendig med en svamp dyppet i lunkent vann og/eller nøytralt vaskemiddel. Skyll og tørk med en myk klut. Ikke bruk slipemidler.
 - Rengjør utsiden av apparatet med en myk, fuktig klut. Benytt ikke etsende midler eller stålull, og heller ikke løsemidler (f.eks. aceton, terpentin) eller eddik.
 - Det utvendige glasset rengjøres med et hvilket som helst spesifikt rengjøringsmiddel. Innvendig benyttes derimot kun en fuktig klut uten noe rengjøringsmiddel, for ikke å innvirke på oppbevaringen av vinen.

Rengjøring av risten

Korrekt rengjøring av eikeristene skjer ved hjelp av en fuktig klut. Pass på at du ikke ødelegger tetningslisten når risten tas ut av apparatet. Det lønner seg derfor å åpne døren så mye som mulig.

Utskifting av LED-pærene

Henvend deg til kundeservice når du må skifte ut LED-pærene.

Ikke stirr direkte på lyspæren, det kan være skadelig for øynene.

FEILSØKINGSLISTE

Før du tar kontakt med Service

Årsakene til funksjonsproblemer er små ting du kan finne ut av uten bruk av verktøy.

Det er vanlig at apparatet lager litt støy fordi viftene og kompressorene tennes og slukkes automatisk.

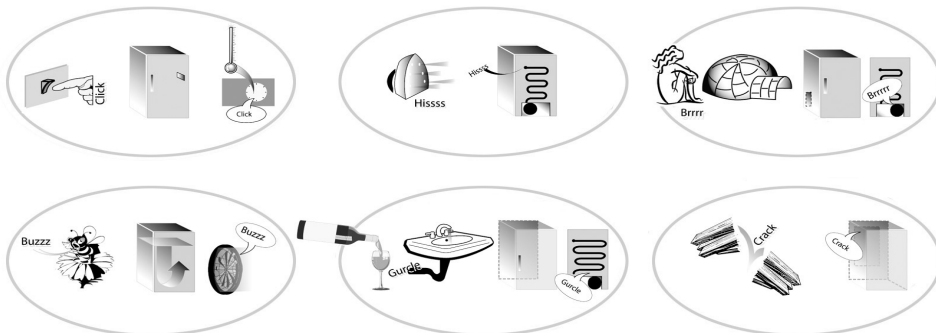
Litt av støyen kan reduseres:

- ved å nivellere apparatet og installere det på en jevn overflate,
- ved å flytte apparatet slik at det ikke kommer i kontakt med møblene,
- ved å kontrollere at de interne delene er plasserte på rett måte,
- ved å kontrollere at flaskene og beholderne ikke kommer borti hverandre.

Mulig funksjonsstøy:

- en hvislelyd når apparatet starter første gang, eller etter at det har vært ute av drift i lengre tid,
- en gurglelyd når kjølevæsken renner inn i rørene,
- en surrelyd når viften trer i funksjon,
- en knitrellyd når kompressoren starter,
- et plutselig rykk når kompressoren tennes og slukkes.

Hvis du hører disse lydene...



...dette er et levende produkt!!!

FEILSØKINGSLISTE

1. Apparatet fungerer ikke.

- Har strømmen gått?
- Har du satt støpselet skikkelig inn i stikkkontakten?
- Er den topolete nettbryteren innkoblet?
- Fungerer beskyttelsene til det elektriske systemet i hjemmet ditt riktig?
- Er nettleddningen ødelagt?

2. Temperaturen i vinskapet er ikke lav nok.

- Lukkes døren skikkelig?
- Ligger flaskene slik at døren ikke lukkes ordentlig?
- Er apparatet plassert nær en varmekilde?
- Har du stilt temperaturen inn på rett måte?

- Er luftsirkulasjonen gjennom ventilasjonsåpningene tilstoppet?

3. Temperaturen i vinskapet er for høy.

- Har du stilt temperaturen inn på rett måte?

4. Apparatet lager mye støy.

- Er apparatet riktig installert?
- Berører rørene bak på apparatet hverandre eller vibrerer de?

5. Det er vann i bunnen av apparatet.

- Er dreneringshullet for smeltevann tilstoppet?

REPARASJONSINSTRUKSER

For å endre temperaturinnstillingene, må man gå frem på følgende måte:

- Trykk på knappene "+" og "-" for valg av temperatur, inntil "bOF" vises på displayet
- Gå inn i innstillingsmenyen ved å trykke på knappen "+". "Cnf" vil vises. Hold knappen "+" inne til "hyl" blinker (første parameter)
- Løp gjennom parametermenyen med knappen "-" inntil "OF1" vises på displayet
- Trykk på knappen "+" for å få tilgang til endring av parameter

- Med knappene "+" og "-" kan du endre temperaturinnstillingene
- Vent til displayet slutter å blinke og går tilbake til driftstemperaturen
- Trykk nå på knappene "+" og "-" til ordet "bON" forsvinner fra displayet. Da blokkeres tilgangen til menyen og de valgte parameterinnstillingene vil lagres

SERVICE

Før Service kontaktes:

Sett apparatet igang igjen for å se om problemet er løst. Hvis problemet vedvarer, frakobles apparatet strømmettet igjen, og forsøket gjentas etter en time.

Hvis du har utført kontrollene som vi har listet opp i feilsøkinglisten, og du har startet apparatet igjen, men apparatet fortsetter å fungere på feil måte, ta kontakt med Service og forklar hva som er feil. Du må oppgi følgende:

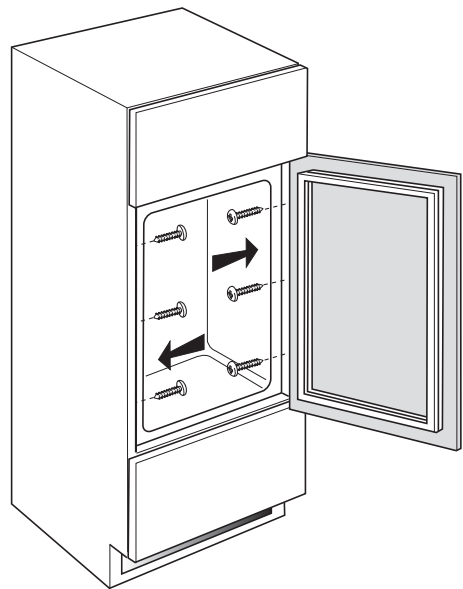
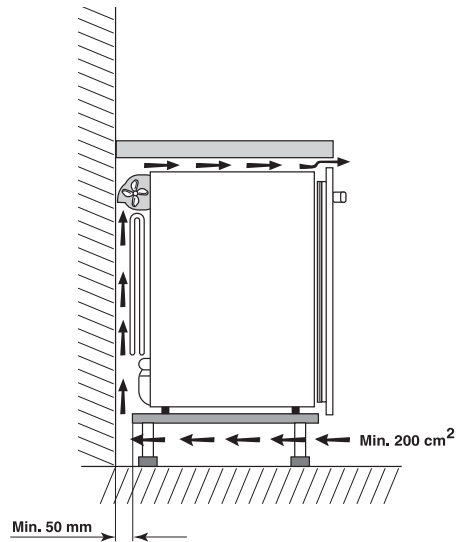
- type apparat og serienummeret (oppført på typeskiltet),
- hva som er feil,
- modell,
- servicenummer (tallet som står etter ordet SERVICE på typeskiltet inne i apparatet),
- din adresse,
- ditt telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

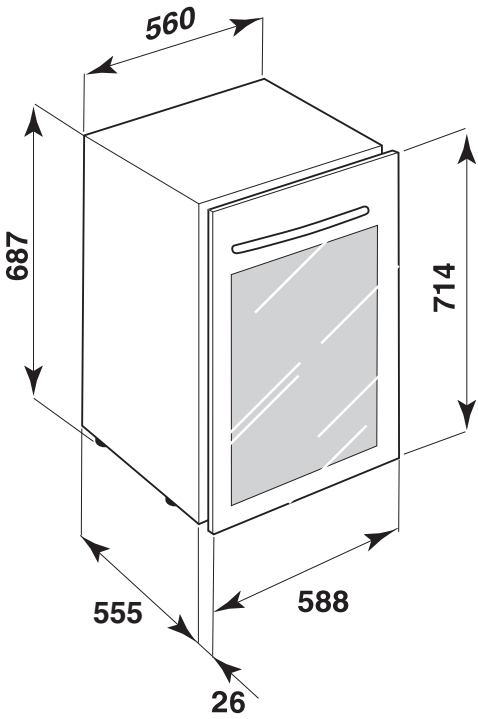
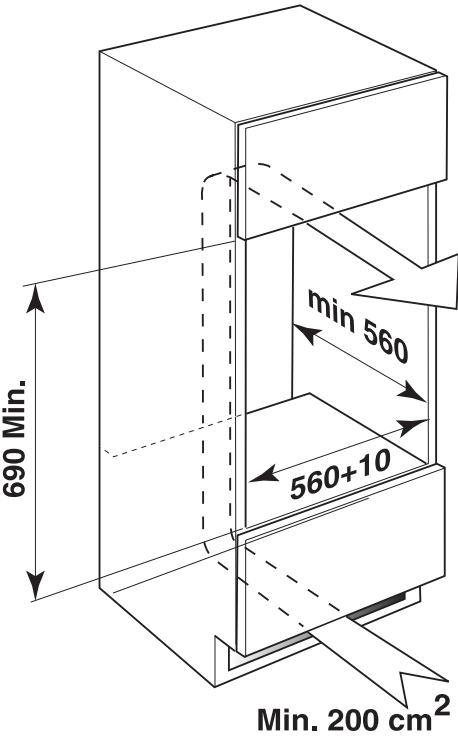


INSTALLASJON

- Installer apparatet slik at ventilasjonen blir korrekt som vist på figurene.
- Døren på dette vinskabet kan ikke omhengsles.
- Ikke plasser apparatet i nærheten av en varmekilde.
- Unngå å plassere apparatet i et varmt rom, i direkte sollys eller nær en varmekilde (ovner, komfyrer) for å unngå et høyt strømforbruk.
- Dersom dette ikke er mulig, bør følgende sikkerhetsavstander overholdes:
 - 30 cm fra olje- eller vedkomfyrer;
 - 3 cm fra elektriske komfyrer og/eller gasskomfyrer.
- Plasser apparatet på et tørt og ventilert sted.
- Rengjør apparatet innvendig (se avsnittet Rengjøring og vedlikehold).
- Sett inn tilbehøret som følger med.



INSTALLASJON



INSTALLASJON

A) Plassering ved siden av kjøkkenenheter eller -skap

For at døren skal kunne åpnes 90°, må produktet installeres med en avstand på minst 3,5 mm mellom sideflensene og dørene på kjøkkenenheter/-skaper på sidene eller elektriske apparater (som vist i figur 1).

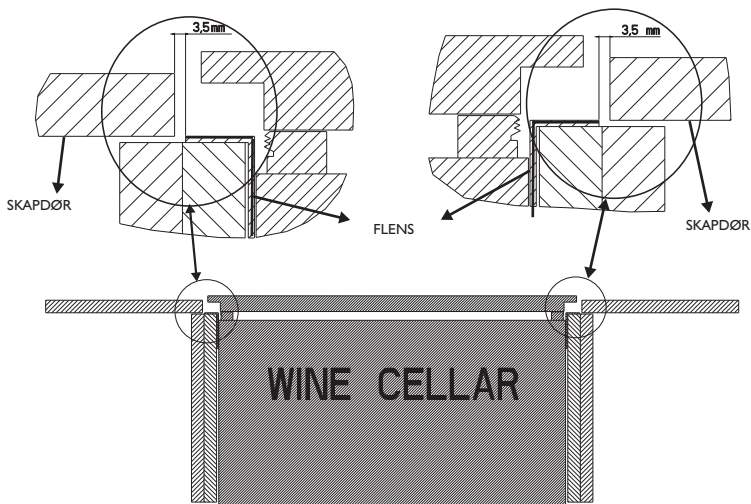


Fig. 1

B) Plassering inntil en vegg

Dersom håndtaket stikker ut og d døren skal kunne åpnes 90°, må produktet installeres med en avstand på minst 60 mm mellom sideflensen og veggen (som vist i figur 2).

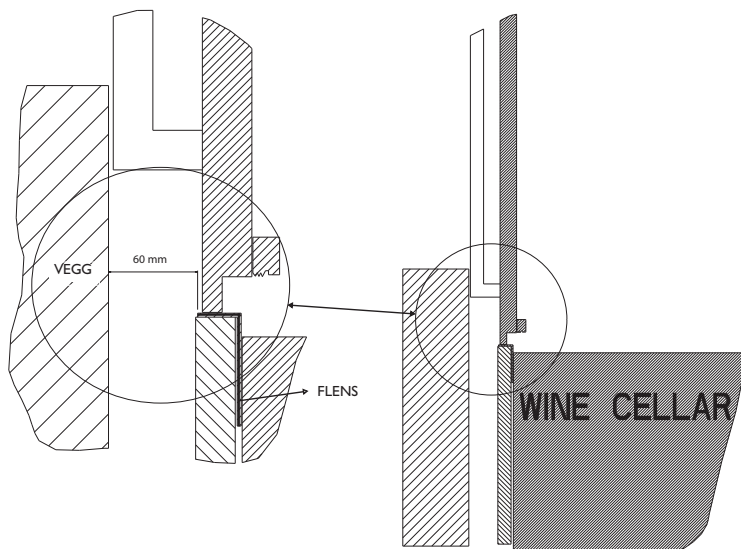


Fig. 2

Elektrisk tilkobling

- Elektrisk tilkobling må skje i henhold til gjeldende forskrifter.
- Spenning og strømforbruk er oppgitt på typeskiltet, som sitter inne i apparatet.
- Det er påbudt å jorde apparatet.
- Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle skader på personer, dyr eller gjenstander, hvis rådene og forholdsreglene listet ovenfor ikke overholdes.
- Dersom støpslet og stikkkontakten ikke passer sammen, må stikkkontakten skiftes ut av en kvalifisert elektriker.
- Ikke bruk enkle eller doble adaptere, eller forlengelsesledninger.

Elektrisk frakobling

Apparatet må kunne frakobles strømmettet enten ved å trekke ut støpselet eller med en topolet nettbryter (plassert før stikkkontakten).