

*Anvisninger til Brug og Installation*

DK

*Installations- samt Bruksanvisningar*

S

*Veiledning ved bruk og installering*

N

**KØLE-/FRYSESKAB**

**KOMBINERAD KYL- SAMT FRYSSKÅP**

**KOMBINERT KJØLESKAP FRYSER**

***Brandt***



## KÆRE KUNDE

Vi håber, at brugsvejledningen har besvaret alle Deres spørgsmål; ellers er De velkommen til at kontakte os på nedenstående telefonnumre. Skulle der mod forventning opstå fejl, er det vigtigt, at der kun rekvireres kvalificeret hjælp og kun benyttes originale reservedele. Opgiv altid apparatets fulde type- og ident. nummer ved en reklamation. Oplysningerne findes på apparatets typeskilt.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

### SIKKERHEDSANVISNINGER

#### BLIV FORTROLIG MED APPARATET

#### ÆNDRING AF DØRENE'S ÅBNINGSRETNING

#### INSTALLATION

#### ENERGIBESPARELSE

#### ELTILSLUTNING

#### IBRUGTAGNING

#### BETJENING

#### FRYSNING

#### OPTØNING

#### AFRIMNING

#### RENGØRING

#### DRIFTSFORSTYRRELSER

## SIKKERHEDSANVISNINGER

- Sørg for, at skabets emballage fjernes på en miljømæssig forsvarlig måde.
- Køle-/fryseskabet indeholder kølemidlet Isobutan (R600a) - en meget miljøvenlig men brændbar naturgas. Ved transport og opstilling af apparatet skal der sørges for, at kølemidlets kredsløb ikke beskadiges. Går der hul på kredsløbet, hold åben ild og lignende væk og luft ud.
- Har køle-/fryseskabet synlige skader, må det ikke tilsluttes. Kontakt omgående Deres leverandør.
- Køle-/fryseskabet er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.
- Køle-/fryseskabet skal installeres og tilsluttes i henhold til anvisningerne i denne vejledning. I modsat fald bortfalder vore garantiforpligtelser.
- Tilslutningen til elinstallationen skal foretages efter givne retningslinier. Se afsnittet herom.
- **Køle-/fryseskabet overholder gældende sikkerhedsbestemmelser. Reparation på elektriske apparater må kun udføres af fagfolk. Ukyndig reparation kan medføre fare for brugeren. Sørg ligeledes for, at der kun anvendes originale reservedele for at sikre funktionen og undgå følgeskader.**
- **I tilfælde af fejl og ved reparation skal der afbrydes for strømmen. Hvis stikket tages ud af stikkontakten: Tag fat i stikket - ikke i ledningen.**
- Udtjente apparater skal straks afmonteres og gøres ubrugelige. Låse bør fjernes eller ødelægges, for at legende børn ikke udsættes for fare ved at lukke sig selv inde i skabet.
- Sørg for, at det lukkede kølesystem bag på udtjente apparater ikke beskadiges. Dette sikrer, at kølemidlet ikke slipper ud ukontrolleret. Skal et køle-/fryseskab kasseres, bør det afleveres til genbrug. Spørg Deres kommune desangående og sørg for ikke at beskadige kølerørene.
- Oplysninger om anvendte køle- og drivmidler findes på typeskiltet.

I overensstemmelse med de nyeste lovgivninger om miljø anvendes som kølemidler de såkaldte R600a eller R134a i små mængder afhængig af modellerne. Apparatets kølemiddel er angivet på pladen med betegnelserne. I tilfælde af skader på kølekredsens komponenter (f.eks. rør) i apparater med R600a skal rummet hvor apparatet er anbragt udluftes, undgå at forårsage ild eller gnister af nogen som helst slags i nogle minutter.



CE-mærkningen garanterer, at køle-/fryseskabet overholder EU retningslinierne 89/336, 73/23 og 96/57

## Beskaffelse Af Det Brugte Apparatet

Dersom dette apparat skal erstatte et andet, alt udstyr: smæklås, fjederlås, lås med nøgle, etc., før det kastes bort, bør gøres ubrugelig, eller, hvad er endnu bedre, bør døren tages af, for at undgå, at børn under lege, og dyr, kan lukke sig inde.

Træk stikket ud af stikkontakten og klip den elektriske ledning fra apparatet. Køleskabe og frysebokse indeholder kølende gasser og stoffer som kræver en tilegnet behandling mens mange materialer hvoraf apparatet er opbygget, kan bruges igen.

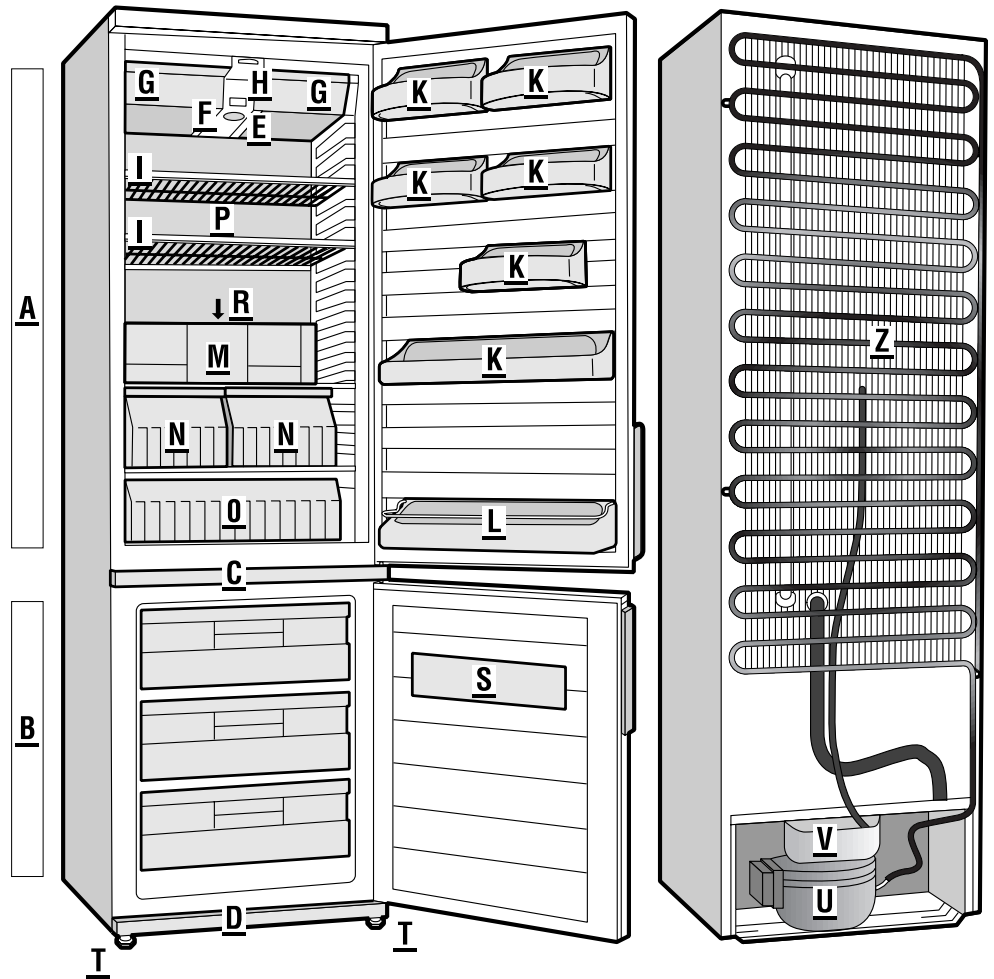
Bring apparaterne til de dertil indrettede opsamlingssteder: Deres kommune kan give Dem oplysninger angående en ekologisk korrekt bortskaffelse.

## BLIV FORTROLIG MED APPARATET

### OVERSIGT

- A Køleskab
- B Fryser
- C Mellemliggende pynteliste\*
- D Sokkel
- E Termostatregulering
- F Belysning
- G Udtrækkelige skuffer\*
- H Hurtig indfrysning kontrollampe
- I Hylder
- K Balkoner
- L Flaskeholder
- M Udluftning\*
- N Grøntsagsskuffer
- O Kød/fisk afdeling
- P Fordamper
- R Afløbsåbning
- S Opbevaringskalender
- T Skruefødder
- U Kompressor
- V Bakke til afløbsvand
- Z Kondensator

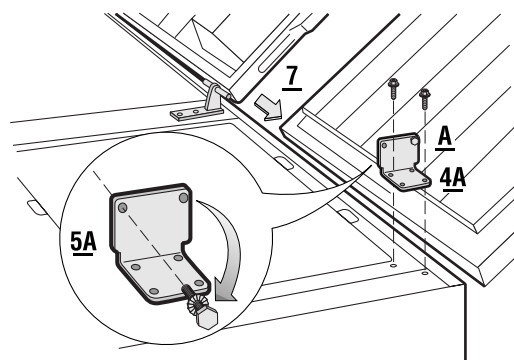
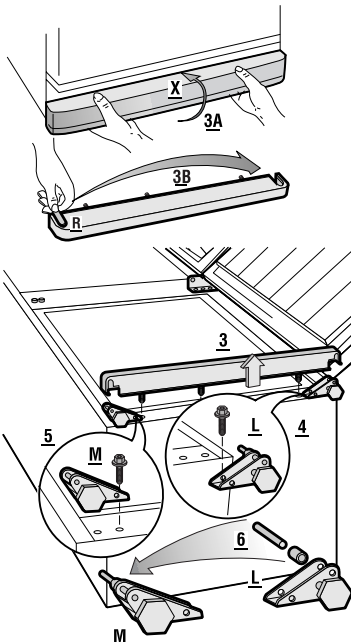
\* Findes kun i nogle modeller  
Billederne tjener kun  
brugsanvisningen



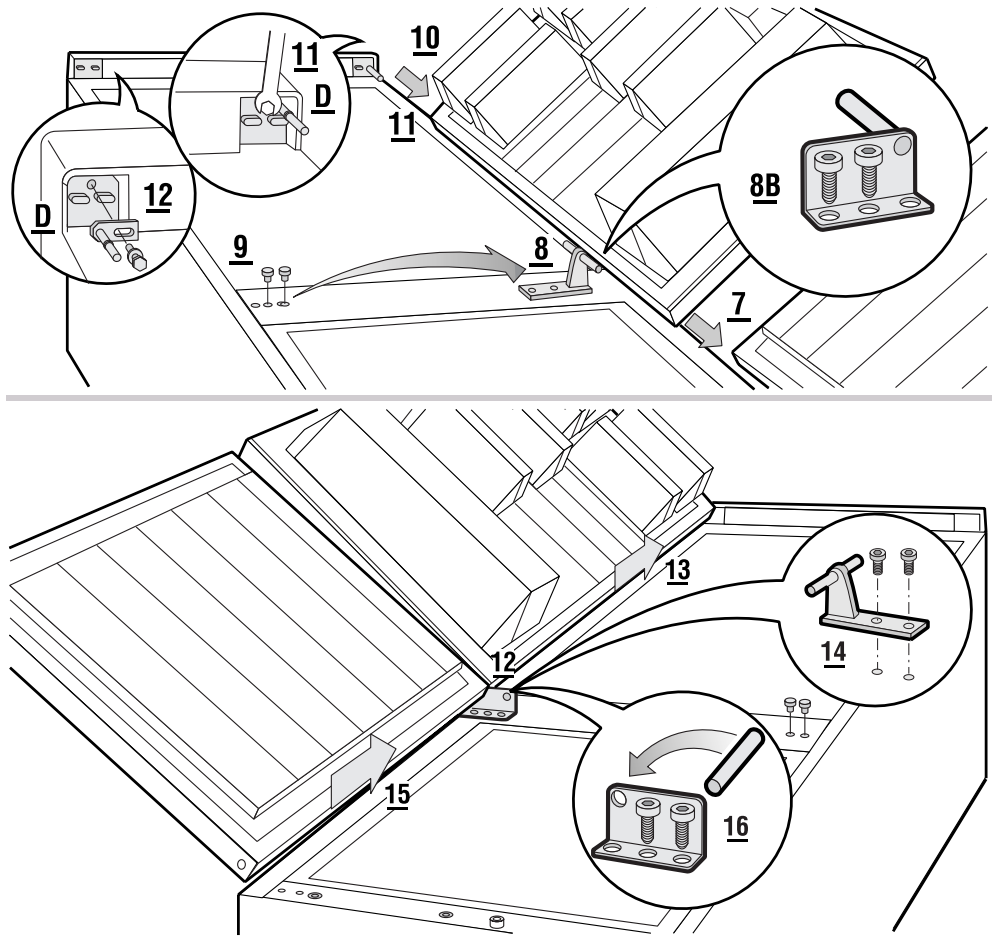
## ÆNDRING AF DØRENES ÅBNINGSRETNING

Dørenes åbning er i venstre side (hængslerne er i højre side); hvis åbningen ønskes i højre side kan dørene vendes som følger. Apparatet kan have forskellige typer hængsler: se billederne der svarer til Deres model

1. Apparatet lægges forsigtigt på bagsiden (med dørene opad).
2. Soklen fjernes (ved at trække den opad) (billede 3) eller hvis De har model X (billede 3A) fjernes soklen ved at trække befæstigelse som **R** befæstet på indersiden af soklen (i midten), nedad med hænderne og ved at dreje soklen opad for at løse den.
3. Befæstigelsen **R** fjernes fra venstre side (billede 3B) og indsættes på højre side.
4. De nederste to hængsler **L** og **M** skrues af (billede 4/5) eller hængslet **A** skrues af (billede 4A).
5. Akslen fra hængslet **L** fjernes og indsættes på **M** (billede 6), ellers skrues akslen på højre side af og skrues fast til venstre (billede 5A).
6. Døren til fryseren fjernes fra midterhængslet **P** (billede 7).

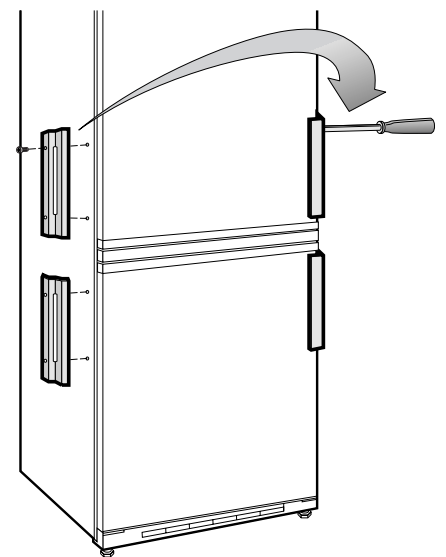
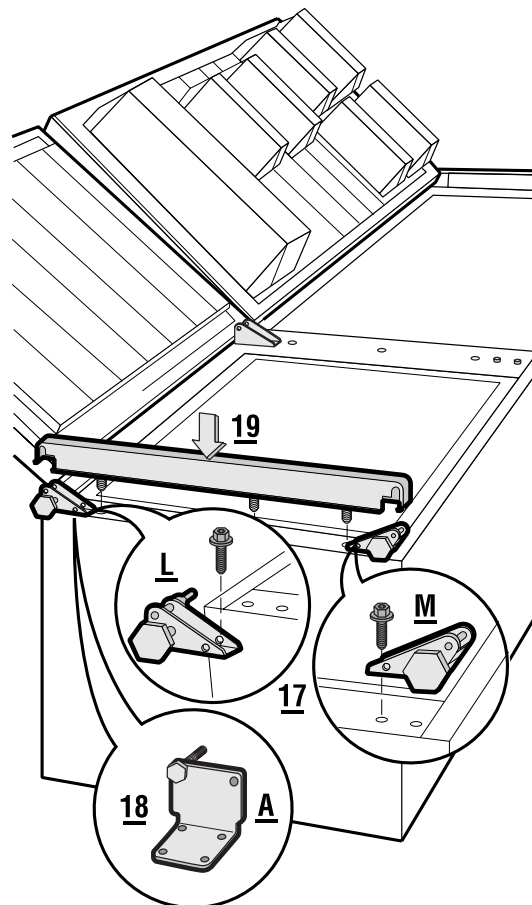


7. Hængslet skrues af (billede 8/8B) og hullerne lukkes med tapperne som fjernes fra venstre side (billede 8).
8. Køleskabsdøren fjernes fra øvre hængsel D (billede 10).
9. Hængslet D skrues af (billede 11) og monteres på venstre side (billede 12).
10. Køleskabsdøren indsættes på akslen til hængslet D (billede 13).
11. Hængslet 8 roteres 180° og monteres (billede 14), døren til fryseren indsættes igen (billede 15).
12. Akse P fjernes fra hængslet 8B, der nu er på højre side, og indsættes på venstre side (billede 16).
13. Hængslet 8B skrues fast på venstre side og døren til fryseren indsættes igen (billede 15).
14. Hængslerne L og M (billede 17), som blev ændret i punkt 4, eller nedre hængsel A (billede 18) skrues fast igen.
15. Soklen indsættes og apparatet stilles op igen (billede 19).

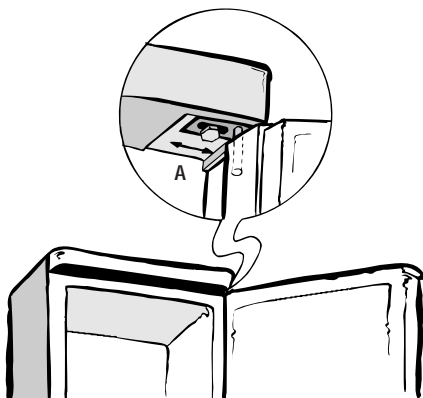
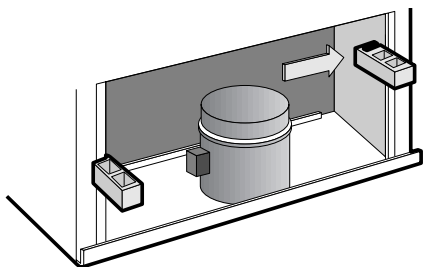


## ÆNDRING AF HÅNDTAG

Hvis apparatet har lodrette håndtager, skrues de af venstre side og skrues fast i højre side. Tapperne som lukker hullerne flyttes



## INSTALLATION



## ENERGIBESPARELSE

### Placering

Før De påbegynder installationen, bør De læse sikkerhedsanvisningerne på side 2 grundigt. Placer fryseskabet i et tørt og ventileret rum. Rummets temperatur har indvirkning på skabets strømforbrug. Skabet bør derfor

- ikke udsættes for direkte sollys,
- ikke placeres ved siden af komfur, radiator eller lignende.

Skabet må ikke stå helt ind til væggen. Benyt her afstandsholderen på skabets bagside. Indstil de to forreste fødder, så skabet hælder en lille smule bagover, dette sikrer en perfekt lukning af dørene.

Den optimale rumtemperatur for dette køle-/fryseskab er mellem 10°C og 32°C.

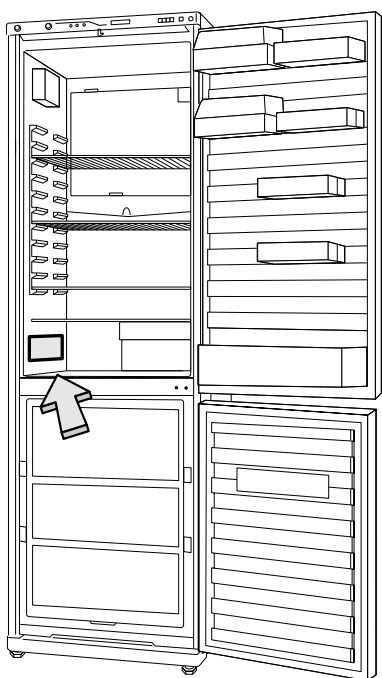
### Justering af hængsler

Det kan hænde, i følge af et tilfældig stød fremkommet under transport, at den øverste dør står ikke i linie med frontpanelet. I så fald, drej lidt på skruen som fæster boltpladen (A) på den øverste hængsel. Luk døren og opstil den i linie med frontpanelet.

Skrue skruen fast og kontrollér at pakningen er i orden og døren slutter tæt.

1. Placer køle-/fryseskabet i henhold til anvisningerne under installation.
2. Sørg for, at der ikke kommer varme ind i skabet. Lad ikke døren stå åben i længere tid, sæt ikke varme ting i skabet. Kontroller jævnligt dørpakningen. Sørg for, at døren altid lukker korrekt. Kontakt vor serviceafdeling om nødvendigt.
3. Skabet arbejder bedst, når der ikke er for meget rim/is. Sørg for at afrime skabet, når rimlaget er over 1-2 cm. Ved No-Frost apparater er afrimning ikke nødvendig. Rengør jævnligt kondensatoren bagpå skabet i henhold til anvisningerne her i vejledningen.

## ELTILSLUTNING



Strømforsyning (vekselstrøm) og spænding skal stemme overens med typeskiltet. Typeskiltet er placeret fornedet til venstre på indersiden af køleskabet. Køle-/fryseskabet skal tilsluttes en afbryder med 3 mm brydeafstand i alle poler. Installations sikringer skal være på 10A. eller mere.

Køle-/fryseskabet skal ekstrabeskyttes i henhold til stærkstrømsreglementet. Det gælder også, selvom der er tale om udskiftning af et køle-/fryseskab, der ikke har været ekstrabeskyttet. Formålet med ekstrabeskyttelse er at beskytte brugeren mod farlige elektriske stød i tilfælde af fejl.

I boliger opført efter 1. april 1975 vil alle stikkontakter i køkkenet og eventuelt bryggers være omfattet af en ekstrabeskyttelse.

I boliger opført før 1. april 1975 er ekstrabeskyttelsen i orden, hvis der er installeret HFI-afbryder, som omfatter den stikkontakt fryseskabet skal forbindes til.

I begge tilfælde skal der,

- hvis stikkontakten er for trebenet stikprop, benyttes en trebenet stikprop, og lederen med grøn/gul isolering skal tilsluttes jordklemmen, +

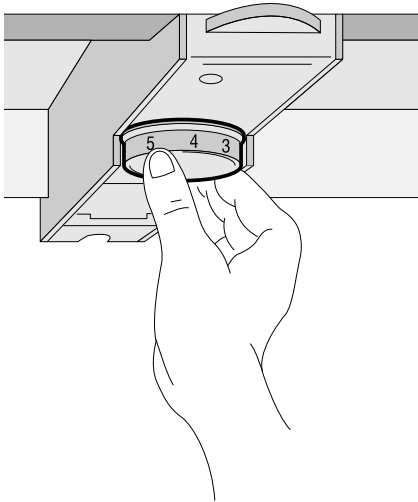
- hvis stikkontakten kun er for tobenet stikprop, benyttes en tobenet stikprop. Hvis brugeren selv monterer denne, skal lederen med grøn/gul isolering klippes af så tæt som muligt på det sted, hvor ledningen går ind i stikproppe.

I alle andre tilfælde bør De lade en autoriseret elinstallatør undersøge, hvordan De nemmest får ekstrabeskyttet køle-/fryseskabet. Elektricitetsrådet anbefaler, at den krævede ekstrabeskyttelse udføres med HFI-afbryder.

## IBRUGTAGNING

Blev skabet leveret liggende, bør det stå mindst 2 timer, før De tilslutter skabet. Rengør skabet og tilslut det i henhold til ovennævnte anvisninger. Stil termostaten på den ønskede temperatur.

## BETJENING



På grund af den naturlige luftcirkulation i køleskabets indre er der områder med forskellige temperaturer, dette er godt for opbevaringen af de forskellige madvarer. Se venligst illustrationen.

For at have mest mulig plads til rådighed i fryseafdelingen, kan De tage væk eventuelle skuffer undtagen den nederste..

**PAS PÅ:** Før De lukker fryserdøren, skal De sikre Dem, at skuffer og hylder er lukket ordentligt.

## Indstilling af køle-/fryseskabets termostatknapper

Temperaturen i køle- og fryseskabet styres af hver sin termostat. De er placeret i kontrolpanelet over døren. Man indstiller den ønskede temperatur ved at dreje på termostatknappen. Jo større tal, jo lavere bliver temperaturen i skabet. Normalt er en stilling ca. midt i passende, men dette vil være afhængigt af, hvor mange varer der er i skabet og hvor tit dørene åbnes. Rumtemperaturen har også indvirkning på temperaturen i skabet.

For at slukke skabet stilles termostaten tilbage på 0/Stop. Bemærk: Skabet er stadig spændingsførende. Ved ekstremt varme temperaturer kan det være en fordel at sætte termostaten på de lavere tal og ved ekstrem kulde på de højere tal.

Ved en meget lav stuetemperatur tilrådes det at tænde for tangenten "vinter/super".

Madvarer og emballager må ikke være i berøring med kølepladen bag i køleskabet.



## FRYSNING

### BEMÆRK:

Ved køb af frostvarer bør De sikre Dem, 1. at pakken ikke har været åbnet eller er beskadiget,

2. at der ikke hænger isdråber på pakken (tegn på, at

varen har været delvist optøet),

3. at der står pakkedato og andre relevante oplysninger

(Deres fryser er 4-stjernet).

4. at frostvarerne under transport ikke tør helt eller delvist op.

**Is, specielt sodavandsis og isterninger, må ikke spises**

**straks eller for kolde. Pga. de lave temperaturer er der fare for "forbrænding".**

Når døren er åben, stiger temperaturen i fryseren. Døren skal derfor åbnes mindst muligt og i så kort tid som muligt.

**Hold døren lukket i tilfælde af**

**strømsvigt. Det holder på kulden, og varerne optøs langsommere.**

Er varerne optøet, skal de tilberedes, før de kan fryses igen.

## Frysning

Fryseskabet kan lynfryse friske madvarer. For at opnå det bedste resultat, bør De følge nedenstående anvisninger meget nøje:

- Anvend kun varer af god kvalitet - kvalitet kan bevares ved nedfrysning, men ikke forbedres.
- Vask og klargør varerne meget omhyggeligt og læg dem i frostposer eller anden fryseegnet emballage. Luk emballagen omhyggeligt.
- Skabets maksimale indfrysningsskapacitet (...kg/24 h) står på typeskiltet. Den bør ikke overskrides.
- Pak i så små portioner som muligt for at udnytte pladsen i fryseren bedst muligt.
- Nedfrys hurtigt hver enkelt portion og læg dem så tæt på fryserens kølende sider som muligt.
- **Ved nedfrysning af flere friske madvarer bør De 24 timer før trykke på Superfrost (se oversigt over skabet).**
- I modeller med tre eller fire skuffer er lynfrys skuffen skuffe nr. 2 fra oven og i modeller med to skuffer er det den øverste.
- Mærk altid frostvarer med indhold, mængde og pakkedato.
- Friske madvarer, der nedfryses, må helst ikke komme i berøring med allerede frosne varer. Pakkerne skal være tørre for at forhindre sammenfrysning.
- Frys ikke kulsyreholdige drikke, da emballagen kan springe.
- Overhold holdbarhedstiden angivet i frysetabellerne eller på emballagen.

Rummet til hurtig nedfrysning er den første øverst i apparatet med to fryserum og den anden ovenfra i apparater med tre eller fire fryserum.

## OPTØNING

Optø altid kun den mængde, der skal bruges. Optøede madvarer bør hurtigst muligt tilberedes. Frosne madvarer kan optøs på følgende måde:

- i køleskabet; derved udnyttes kulden, som frostvaren afgiver, til at køle skabets indhold
- ved rumtemperatur
- i ovn ved 40°C/50°C eller i mikrobølgeovn
- ved direkte tilberedning

## AFRIMNING

### KØLESKABET

Afrimer automatisk. Eventuelt tøvand løber igennem en afløbsrende ud i en fordampningsskål bag på skabet, hvor vandet fordampes pga. varmen fra kompressoren. Sørg blot for, at vandet uhindret kan løbe ud igennem afløbsåbningen på bagvæggen lige over grøntsagsskuffen.

### FRYSESKABET

Bliver ikke afrimet automatisk, da frosne madvarer ikke må optøs. Det bør derfor afrimes manuelt engang imellem, da tykke lag is forhøjer energiforbruget. Vi anbefaler en afrimning to gange om året.

Tøm skabet, pak frostvarerne ind i avispapir eller tæpper og stil dem et køligt sted, indtil fryseren er afrimet. Sluk for strømmen.

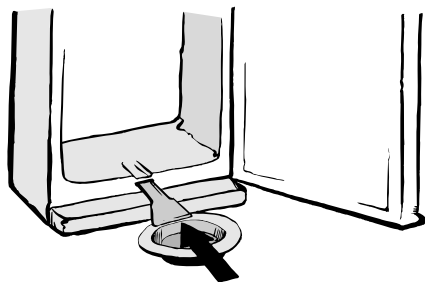
Sæt flappen A eller skraberen A1 i hullet forinden og sæt en flad skål nedenunder til opsamling af tøvandet. Når islaget begynder at tømme, kan De forsigtigt løsne det med en plastikskraber. Anvend aldrig skarpe genstande af metal, så skabet beskadiges.

For at fremskynde afrimningen kan De stille en skål/gryde med varmt, men ikke kogende vand i fryseren.

Der må aldrig anvendes elektriske varmeapparater, dampapparater, afrimningsspray, afiser, åben ild eller skarpe metalgenstande; der er fare for tilskadecomst eller beskadigelse af skabet.

Når fryseskabet er afrimet, aftørres det omhyggeligt. Derefter kan det rengøres, startes igen og frostvarerne kan lægges tilbage.

For nemmere at opsamle vandet under afrimningsprocessen indsættes den lille "plastikskovl" og en lav beholder for at opsamle vandet.



## RENGØRING

### Rengøring af skabets indre

**Ved rengøring af køle-/fryseskabet skal der slukkes for strømmen og stikket trækkes ud.**

Skabets indre og de løse hylder afvaskes jævnligt med lunkent vand tilsat lidt opvaskemiddel. Der må ikke anvendes dampapparat til rengøring.

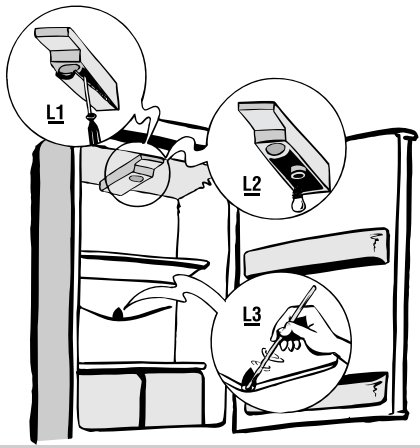
Rengøringsmidlerne må ikke anvendes koncentreret, og der må aldrig anvendes skurende eller syreholdige rengøringsmidler eller midler der indeholder opløsningsmidler. Vi anbefaler et universal rengøringsmiddel med neutral ph-værdi.

Når De efter endt rengøring lægger frostvarerne tilbage i fryseskabet, kan det være en fordel at aktivere Superfrost de første timer for at sikre, at skabet nedkøles hurtigst muligt.

### Rengøring af skabets ydre

Skabets ydersider rengøres med en blød klud og lunkent vand tilsat lidt opvaskemiddel. Kondensatorgitteret bag på køle-/fryseskabet bør rengøres af og til (anbefalet 1 gang om året) enten med en børste eller med støvsugeren. Et tykt lag støv forhøjer energiforbruget.

## DRIFTSFORSTYRRELSER



Køle-/fryseskabets konstruktion sikrer stabil drift og lang levetid. Skulle der alligevel opstå driftsforstyrrelser, beder vi Dem undersøge, om forstyrrelsen skyldes en betjeningsfejl, for i så fald dækker garantien ikke.

Følgende driftsforstyrrelser kan De ved kontrol af årsagerne selv afhjælpe:

**Mærkelige lyde:** Fødderne er ikke justeret rigtigt og skabet vibrerer.

**Fryseskabet fryser ikke hårdt nok:** Der er blevet lagt mere end den maksimalt anbefalede mængde i til nedfrysning. Døren er blevet åbnet for tit. Døren er ikke rigtig lukket.

**Skabet køler/fryser ikke:** Sidder stikket i stikkontakten? Kontroller installationens sikringer. Kontroller, om HFI-afbryderen har været aktiveret. Står termostaten på 0?

**Skabet er varmt på ydersiden:** Dette er ingen fejl - det er for at sikre, at der ikke dannes kondens på ydersiden.

**Det frosne kød har hvide striber:** Skabet fryser med for lave temperatur, eller kødet har ligget for længe (mindste holdbarhed er overskredet).

**Frostvaren er ikke frosset igennem:** Meget sukker-, fedt- og alkoholholdige varer som is og saft fryser ikke helt igennem, men vil stadig være lidt bløde.

**Rim/is i fryseren:** Døren har ikke været rigtig lukket, eller den har været åbnet for tit.

**For tykt et lag i fryseren:** Døren har ikke været rigtig lukket, eller den har været åbnet for tit. Skabet bør afrimes.

**Vanddråber eller is på køleskabets bagvæg:** Køleskabets bagvæg er en køleplade. Det er derfor normalt, at der under brug er små is- eller vanddråber at se på den. Disse forsvinder af sig selv pga. den automatiske afrimning.

**Det er svært at åbne døren:** Der vil altid være en vis modstand, når døren åbnes - især hvis den lige er blevet lukket. Dette sikrer, at døren er absolut tæt.

### Der findes vand i bunden af køleskabet

Afløbet for afrimningsvandet er tilstoppet. Afrens det ved hjælp af en lille pind

### Lyset indeni køleskabet er slukket

- Kontrollér hvad er anført i afsnittet "Ydelsen er utilstrækkelig".
- Pæren er brændt.

Udskiftelse af pæren gøres på følgende måde: træk stikket ud af stikkontakten, løft ved hjælp af en skruetrækker æsken ud, som dækker pæren (fig. L1), udskift pæren med en anden som er ligedan (max 15 Watt) (fig. L2) og tryk æsken tilbage. Den brændte pære må kun fjernes når man har en anden parat til at sætte ind.



## Fersk Kød

PRODUKT	HOLDBARHED
Lammekød i små stykker	8 måneder
Svinekød	5 måneder
Suppekød af okse, roastbeef	10 måneder
Oksesteaks, gullasch	8 måneder
Kalvesteg	8 måneder
Kalvesnitsler	10 måneder
Hakket kød	4 måneder
Indvolde	3 måneder
Pølser	2 måneder

Vi anbefaler at lade kødet optø helt, før det tilberedes. Herved undgår De, at kødet ikke har fået nok indeni, selvom det på ydersiden ser tilpas tilberedt ud. Undtaget herfra er kogt suppekød og panerede snitsler, der kan tilberedes direkte ved svag til middel varme.

## Vildt – Fjerkræ

Plukkes eller flås, renses og evt. skæres i mindre stykker, vaskes og tørres, inden det fryses ned.

PRODUKT	HOLDBARHED
And	4 måneder
Hare	6 måneder
Suppehøne	7 måneder
Gås	4 måneder
Stegekylling	10 måneder
Kalkun	6 måneder
Indvolde	3 måneder
Vildand	8 måneder
Sneppe, fasan	8 måneder
Kanin	6 måneder
Agerhøne, vagtel	8 måneder

## Fisk

PRODUKT	HOLDBARHED	FORBEREDELSE TIL NEDFRYSNING
Karpe	2 måneder	Fjern skæl, rens fisken og fjern hoved, vask og tør fisken inden frysning
Gedde, laks		
Pighvar		
Makrel		
Suder		
Forel	3 måneder	Flå fisken, rens den og fjern hoved, dyp fisken i koldt saltvand i ca. 30 sek. og tør den.
Guldbrasen		
Søtunge		

## Tilberedte Retter

Tips: Retternes holdbarhed forkortes, hvis De anvender spæk eller flæsk. Meget fedt kød bliver hurtigt harsk.

PRODUKT	HOLDBARHED	FORBEREDELSE TIL NEDFRYSNING
Gryderetter	3 måneder	ikke helt færdigkogt
Tomatsauce	3 måneder	færdigkogt
Grøntsagsretter	2 måneder	uden makaroni
Lasagne	4 måneder	ikke helt færdigbagt
Steg	2 måneder	færdigstegt
Kalveskank	1 måned	ikke færdigkogt
Grydesteg	3 måneder	ikke helt færdigstegt
Vildtragout	2 måneder	færdigkogt
Kogt fisk	2 måneder	færdigkogt
Ovnbagt fisk	2 måneder	færdigbagt
Fyldte peberfrugter, auberginer, squash (kødfyld)	2 måneder	færdigbagt
Svampe, grøntsagsblandinger	2 måneder	ikke helt færdigkogt
Kogt spinat	2 måneder	ikke helt færdigkogt
Pizza	6 måneder	færdigbagt

Læg eller sæt retterne direkte i gryden eller ovnen.

## Grøntsager

For at bevare vitaminer og mineraler anbefaler vi, at De blancherer grøntsagerne med damp. Så behøver De heller ikke vente på, at de bliver tørre igen. Grøntsagerne skal blot afkøles.

PRODUKT	HOLDBARHED	FORBEREDELSE	BLANCHERING
Asparges	12 måneder	vask og skræl	2 minutter
Kål, blomkål	6 måneder	rens og skær i stykker	2 minutter (1)
Artiskokker	12 måneder	fjern de yderste blade	6 minutter (1)
Hvide bønner	12 måneder	Bælges	3 minutter
Grønne bønner	12 måneder	vask og fjern stilken	4 minutter
Svampe	12 måneder	rens dem	2 minutter (1)
Auberginer	12 måneder	rens og skær i skiver	4 minutter (2)
Peberfrugter (3)	12 måneder	rens og skær i skiver – fjern ikke frøene.	blancheres ikke
Ærter (3)	12 måneder	Bælges og fryses i et lag, pakkes så i beholder.	blancheres ikke
Persille, basilikum	8 måneder	Vaskes	blancheres ikke
Spinat	12 måneder	Vaskes	2 minutter
Suppeurter (selleri, gulerødder, porrer m.m.)	12 måneder	vask, skær i stykker, del i portioner. Anvend ikke kartofler, da de bliver sorte.	blancheres ikke

1. Tilsæt lidt eddike eller citronsaft til kogevandet.

2. Læg grøntsagerne i salt inden kogningen.

3. Ved optøning har disse grøntsager tendens til at miste formen pga. deres høje vandindhold. Vi anbefaler derfor kun at fryse disse grøntsager, hvis de skal spises kogt/tilberedt.

Vi anbefaler, at grøntsagerne straks tilberedes uden forudgående optøning. Afkort tilberedningstiden med blancheringstiden.

## Frugt

Frugt kan inden frysning enten drysses med sukker eller overhældes med en sukkerlage, alt efter hvad frugten skal anvendes til efter frysningen.

PRODUKT	HOLDBARHED	FORBEREDELSE TIL NEDFRYSNING
Abrikoser	8 måneder	vask og fjern sten
Ananas	10 måneder	skræl og skær i skiver el. stykker
Appelsiner	10 måneder	skræl og skær i skiver el. stykker
Kirsebær	10 måneder	vask og fjern sten
Jordbær	12 måneder	vask og nip
Melon	12 måneder	skræl, fjern kerner og skær i stykker
Fersken	8 måneder	skræl, fjern sten, skær i stykker
Grapefrugt	12 måneder	skræl og skær i skiver el. stykker
Saft af citrusfrugter	10 måneder	tilsæt evt. sukker inden frysning
Blommer	12 måneder	vask og fjern sten
Vindruer	12 måneder	vask og fjern stilke
Blå-/brom-/hind-/stikkels-/solbær og ribs	10 måneder	vask og fjern stilke, drys evt. sukker på.

## Brød

kan opbevares i fryser i 2 måneder. Optøs i ikke forvarmet ovn ved 50°C.

## Smør og Ost

Smør og ost fryses i passende ugeportioner. Smør og fast ost (f.eks. parmesan) kan holde sig 8 måneder. Andre oste kan holde sig i 4 måneder. Smør og ost bør optøs i køleskabet. Pas på kondensvandet, der dannes på produktet.

## BÄSTA KUND!

Vi hoppas at bruksanvisningen har besvarat era frågor. Om så ej är fallet är ni välkommen att kontakta oss per telefon. Skulle det mot förmodan uppstå ett fel, är det viktigt att endast kvalificerad hjälp rekvideras och att endast originaldelar används vid reparation. Uppge alltid apparatens fullständiga typ- och identitetsnummer vid reklamation. Upplysningar om detta finns på apparatens typskylt. Innan ni ringer efter service, måste ni undersöka felorsaker som ni själva kan åtgärda. Oberättigat tillkallande av serviceassistens måste ni själva betala.

Reklamationsrätten gäller enligt köplagen. Denna reklamationsrätt inskränker inte er återförsäljares ansvar enligt köplagen och en reklamation till oss verkar samtidigt som en reklamation till er återförsäljare.

**Inköpsdatum skal kunna dokumenteras med hjälp av en faktura/kvitto.**

För upplysning om kundservice ber vi er vänligen att kontakta er återförsäljare.

## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SÄKERHETS NORMER

VAR FÖRTROGEN MED DIN APPARAT

DÖRRREVERSIBILITET

APPARATMONTERING

ENERGISPARING

ELANSLUTNING

STARPROCEDUR

APPARATBRUK

DJUPFRYSNING

UPPTINING

KYLSKÅPSAVFROSTNING

RENGÖRING

SMÅ HAVERIER

## SÄKERHETS NORMER

Med denna apparat kan du bevara samt nedfrysa matvaror för hushållsbruk. Allt annat bruk är olämpligt.

Installationen sker enligt denna handboks bruksanvisningar. En felaktig installation kan skada apparaten. Vid problem med apparatfunktion, kontakta en auktoriserad centralservice eller specialiserad personal.

Innan underhållsoperationer påbörjas, dra ur kontakten. Undvik att dra i sladden eller apparaten, men dra enbart ur själva kontakten.

Bevara handboken noggrant och glöm ej att ge den till en eventuell ny ägare.

I enlighet med senaste miljöskyddslagarna använder vi en mindre mängd kylmedel av typ R600a eller R134a, beroende på modell. Typ av kylmedel anges på märkplåten. För apparater med R600a rekommenderas det, vid skador på kylsystemets komponenter (rör o.s.v.), att vädra lokalen där apparaten är placerad och inte förorsaka lågor, gnistor eller andra tändningar under några minuter.

Samtliga delar i kontakt med matvaror är i enlighet med D.L. nr.108 daterad 1992/01/25 samt EEG direktiv 89/109.



CE-märket bekräftar att denna apparat är i överensstämmelse med de europeiska direktiven 89/336 (elektromagnetisk kompatibilitet), 73/23 (lågspänning) och 96/57 (energieffektivitet), samt efterföljande ändringar.

## Nedbrytning Av Begagnad Apparat

När du byter ut din gamla apparat med en ny apparat, försäkra dig att dess baklås, fjäderlås eller nyckellås är oanvändbar, innan du skrotar den. Bättre är det om du demonterar dörren, så att ingen stänger in sig (t ex djur eller barn som leker).

Dra ur kontakten från uttaget. Skär av sladden. Samtliga kylskåp och frysskåp innehåller kylgas och andra ämnen som måste nedbrytas och som innehåller annat återvinningsmaterial.

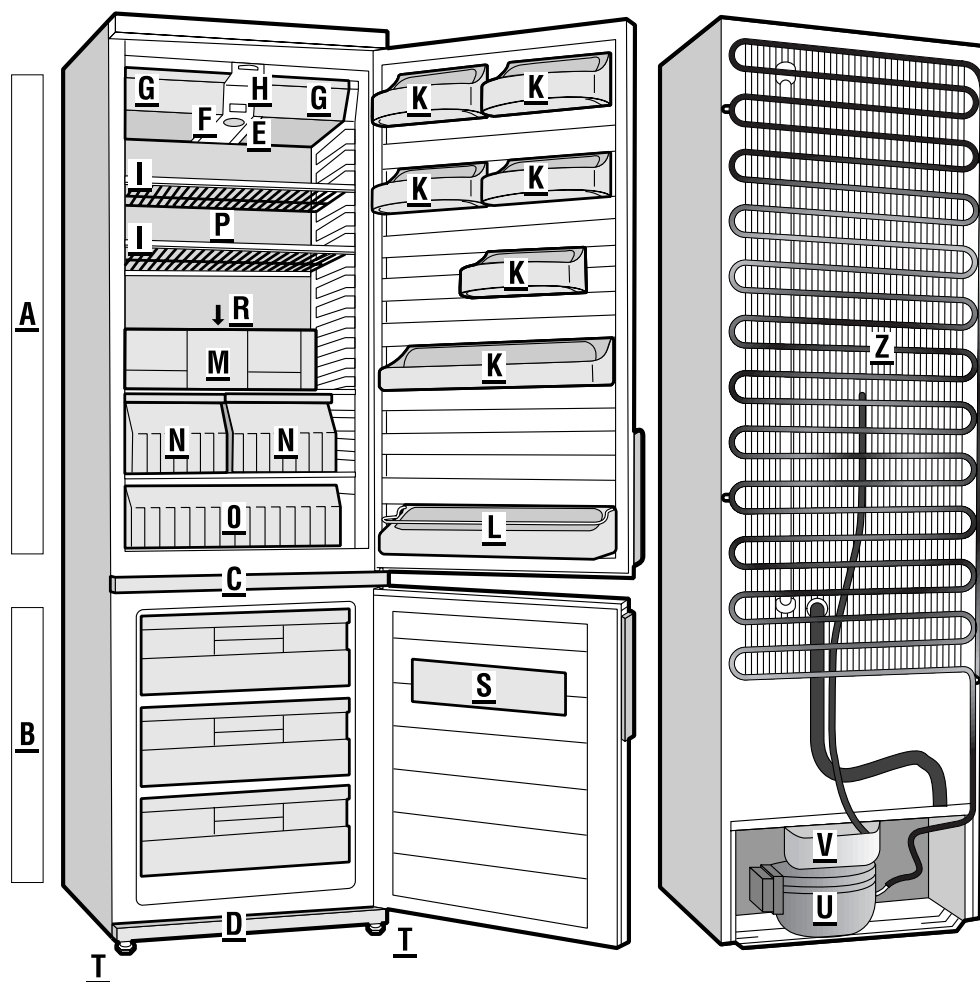
Lämna detta material i en sopstation. Din kommun kan ge dig all information om en korrekt och miljövänlig nedbrytning.

## VAR FÖRTROGEN MED DIN APPARAT

### TECKENFÖRKLARING

- A Kylskåpsdel
- B Frysskåpsdel
- C Mellanformning\*
- D Sockel
- E Termostatknopp
- F Lamplåda
- G Utdragbara behållare\*
- H Lampbrytare för snabbfrysning
- I Fack
- K Balkonger
- L Buteljställ
- M Lufttransportör\*
- N Grönsakslådor
- O Kött/fisck
- P Indunstningskärl
- R Dräneringshål för vatten
- S Bevaringskalender
- T Justerbara fötter
- U Kompressor
- V Samlingsbehållare för vatten
- Z Kondensator

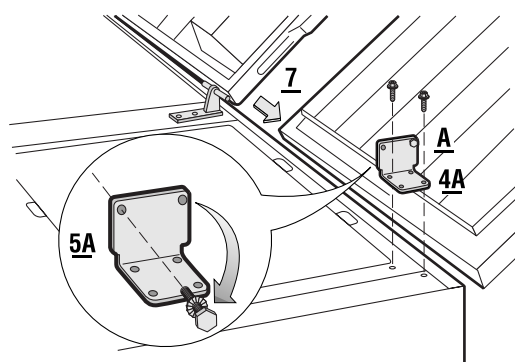
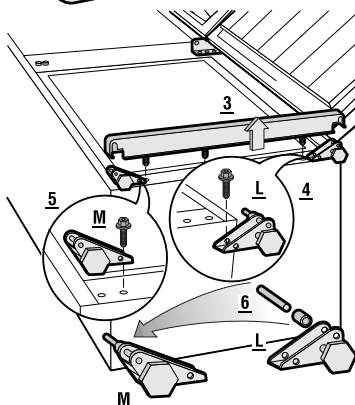
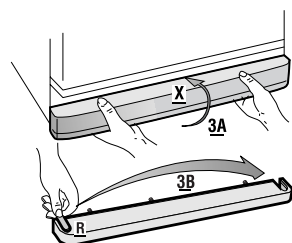
\* Installerad enbart i vissa apparater  
Enbart bild



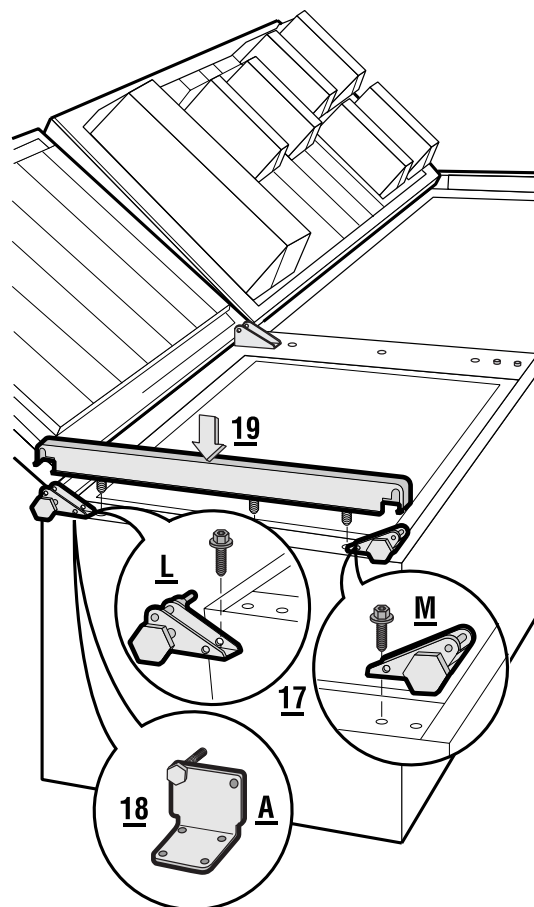
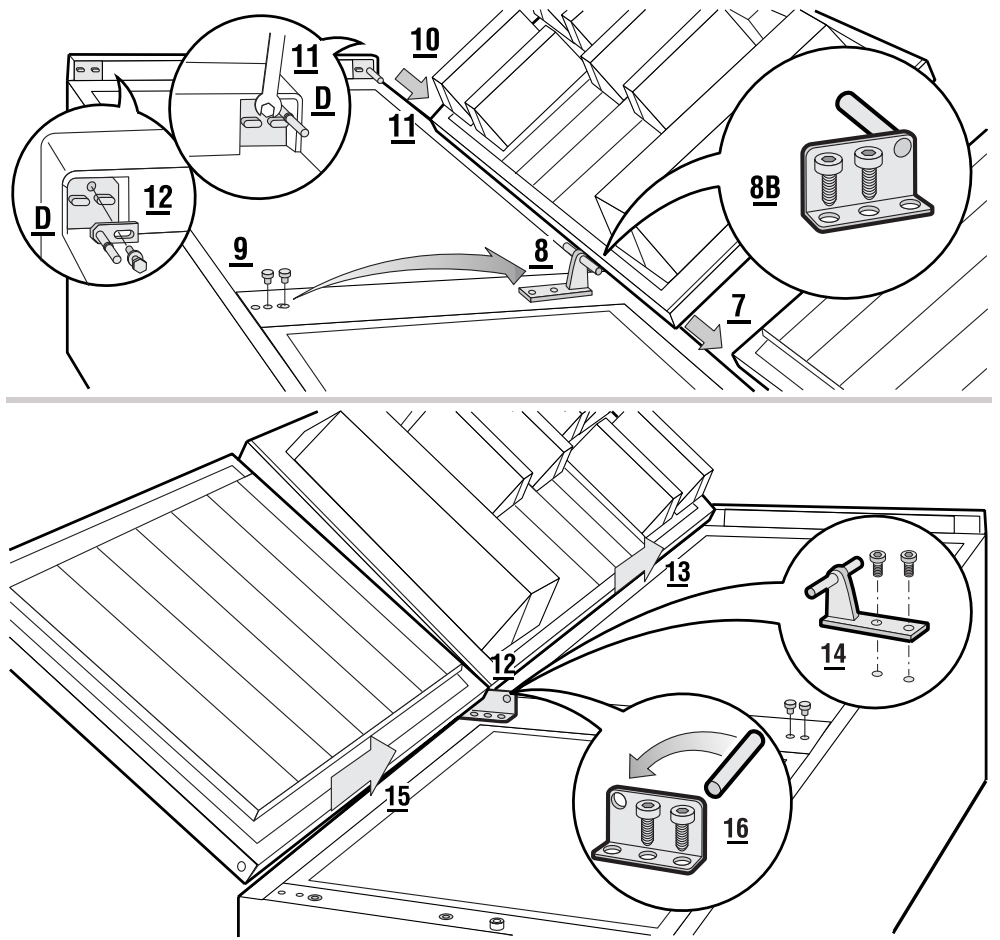
## DÖRRREVERSIBILITET

Dörröppning sker normalt på vänster sida (gångjärn på höger sida); vid behov flytta de på höger sida, med följande modifiering. Annorlunda gångjärn kan monteras på samtliga apparater. Hänvisa till bilderna som motsvarar till din apparat.

1. Luta försiktigt apparaten bakåt (dörrar fram)
2. Dra bort sockeln (med uppdragning) (bild 3) eller med typ X (bild 3A) avlägsna sockeln med handinföring underifrån och genom att dra neråt tungorna som befinner sig i dess centrum för att haka av den från samtliga stift, rotera sedan sockeln uppåt för att haka av den.
3. Avlägsna sedan tungan R (bild 3B) från dess sockeln på vänster sida och återinför den i dess korrekta position på höger sida.
4. Skruva av de två nedre gångjärn L samt M (bilder 4/5) eller skruva av gångjärn A (bild 4A)
5. Dra ur stiftet från gångjärn L och inför det i M (bild 6), eller skruva av den högra stiften och återskruva den på vänster sida (bild 5A).
6. Dra ur frysskåpsdörren från gångjärnet i mittenposition P (bild 7).

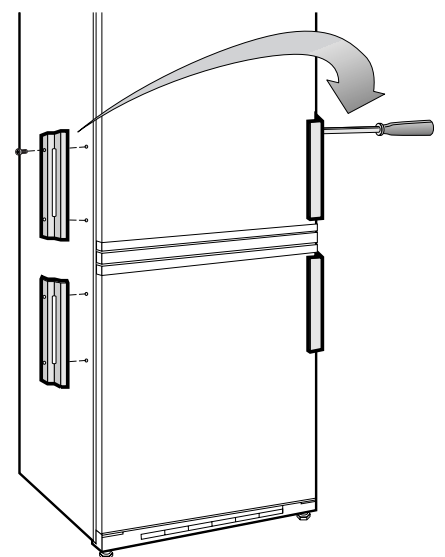


7. Skruva av gångjärnet (bilder 8/8A) samt stäng samtliga hål med vänster proppar (bild 9).
8. Dra ur frysskåpsdörren från det övre gångjärnet D (bild 10)
9. Skruva av gångjärn D (bild 11) samt montera det på vänster sida (bild 12).
10. Inför frysskåpsdörren i gångjärnsstift D (bild 13)
11. Roterar gångjärn 8 med 180° och montera det (bild 14), återinför frysskåpsdörren (bild 15).
12. Dra ur stift P från gångjärn 8B, nu monterad på höger sida, samt inför den i dess vänstra säte (bild 16).
13. Skruva åt gångjärn 8B till vänster och återinför frysskåpsdörren (bild 15).
14. Återskruva gångjärn L och M, redan modifierade i punkt 4, (bild 17), eller det nedre gångjärn A (bild 18).
15. Återmontera sockeln och ställ tillbaka apparaten (bild 19).

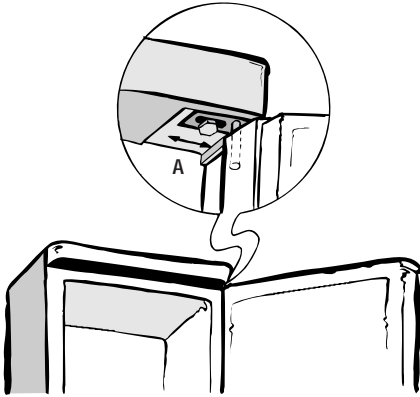
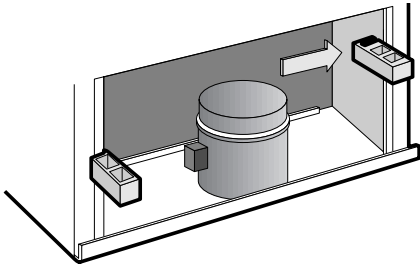


### Handtagsreversibilitet

Om din apparat har vertikala handtag skruva av dem från deras vänstra sida och återskruva dem på höger sida, genom att flytta skyddspropparna som stänger samtliga hål.



## APPARATMONTERING



När du har packat upp apparaten, kontrollera att den inte är skadad. Återförsäljaren borde omedelbart kontaktas vid närvaro av skador.

Håll samtliga förpackningsdelar, liksom plastpåsar och styrenplastslingsor, borta från barn och lämna dem inte i naturen.

Om apparaten transporterats hem till dig i horisontell position, vänta ett par timmar innan du sätter in kontakten, så att oljan kan strömma tillbaka till kompressorn.

Ställ apparaten i ett torrt och luftigt rum, välskyddad från vind.

Undvik balkonger, verandor och terrasser: värmen på sommaren och kylan på vintern kan modifiera apparatens funktion och till och med skada den.

Placera den inte i närheten av en värmekälla, liksom en ugn eller en värmeledning. Ställ inte apparaten i närheten av andra möbler, men lämna en distans på minst 3/5 cm på sidan och 10 cm ovanför. Distansera apparaten från väggen med hjälp av distanshållare, som du kan montera på baksidan.

Justera apparatens framfötter så att apparaten lutar en aning bakåt. Det förenklar dörrens stängning.

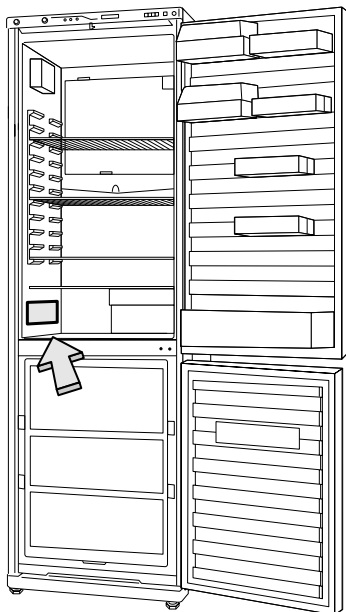
Rengör apparaten invändigt med bikarbonatsoda (1 sked i 4 liter vatten). Använd inte alkohol, polerande pulver eller tvättmedel. De kan skada apparatens ytor.

Bästa prestationsförmåga ernår denna apparat i rumstemperatur mellan 10°C samt 32°C

## ENERGISPARING

Om du vill spara energi, bör du först välja rummet där du ska placera apparaten noggrant enligt installationsanvisningar. Sedan bör du undvika värmespridning i apparatens kylfack: lämna dörren öppen så lite som möjligt. Ställ inte in varm mat, speciellt soppor eller dylikt, som orsakar stor avdunstning. Kontrollera kylskåpets dörrpackningar periodvist. Försäkra dig att dörrarna ständigt stängts ordentligt. I alla andra fall kontakta en centralservice. Bevara slutligen de delarna som överför värme i perfekt ordning: undvik bildning av rimfrost i frysen (avfrost apparaten när dess tjocklek överstiger 1-2 cm. Med "no frost"-apparater finns det inget behov av detta). Rengör kondensatorn periodvist enligt handbokens bruksanvisningar.

## ELANSLUTNING



Försäkra dig att kontaktens elspänning (Volt, V) motsvarar till vad som angivits på brickan, som du finner i din apparat.

**Om stickkontakten är inkompatibel med apparatens kontakt, använd ingen skarvsladd, multipeljack eller adapter, men be kvalificerad personal byta ut uttaget.**

Stickkontakten, som matar apparaten, måste alltid vara klar för användning även i andra fall, t ex vid rengöring och avfrostning. Vid sladdskada, byt omedelbart ut sladden genom att kontakta en specialiserade cerntralservice för dess inköp samt montering.

Denna apparats elsäkerhet garanteras enbart om den är inkopplad till en lämplig jordad anläggning enligt gällande lagar beträffande elsäkerhet.

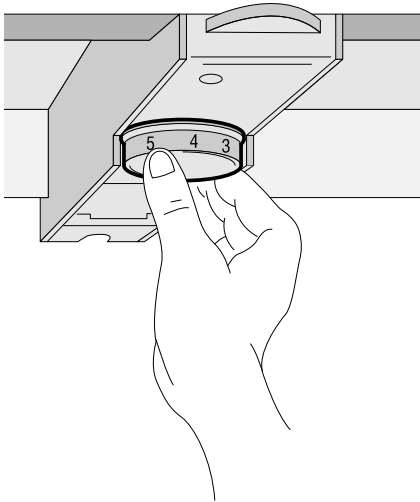
## STARPROCEDUR

Om apparaten transporterats hem till dig i horisontell position, vänta ett par timmar innan du sätter in kontakten, så att oljan kan strömma tillbaka till kompressorn.

Fortsätt med invändig rengöring (Läs Invändig Rengöring), koppla sedan din apparat till uttaget, men använd inte någon reduktor (Läs ELANSLUTNING).

Reglera termostaten på den lämpligaste bevaringspositionen (Läs APPARATBRUK).

## APPARATBRUK



För en lämplig matbevaring ställ varorna på rätt fack, eftersom det finns områden i kylskåpet som är kallare än andra.

För maximal användbar volym avlägsna eventuellt samtliga frysskåpslådor utom den första nedifrån.

**VARNING:** Innan frysskåpsdörrarna stängts, kontrollera att eventuella fällbara delar och/eller utdragslådor slagits igen ordentligt.

## Kylskåps termostatknoppsjustering

För justering av innetemperaturerna, rotera **TERMOSTATKNOPPEN** i kommandoområdet.

Position 1 motsvarar till de mildare temperaturerna, medans de högre nummrerna motsvarar till de kallare temperaturerna. Normalt är en mellantemperatur lämplig.

Om du vill avkoppla apparaten, rotera termostaten till position 0/STOPP.

**VARNING:** Apparaten står fortfarande under spänning.

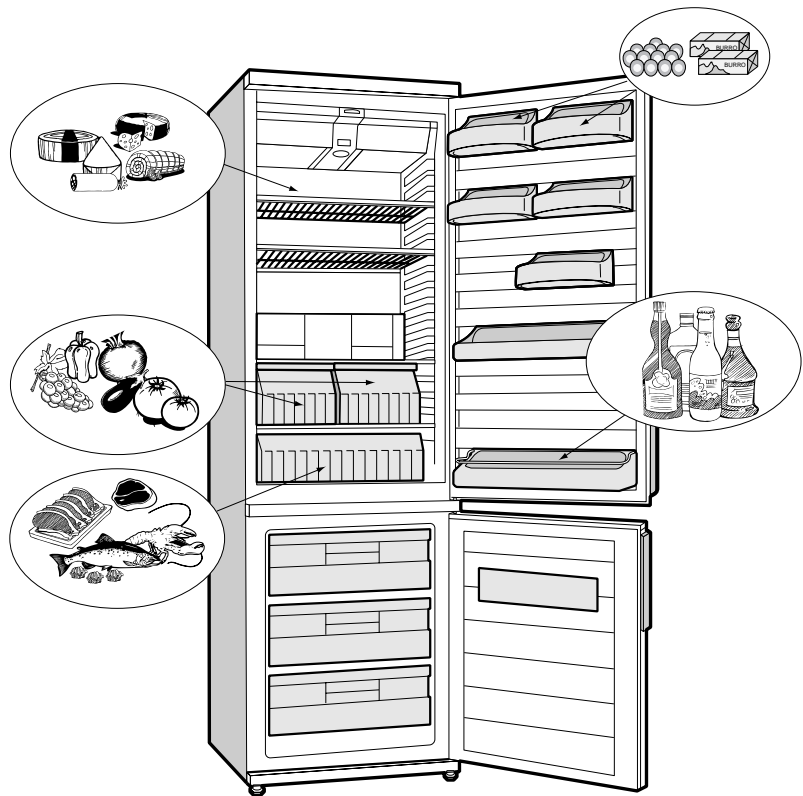
Innetemperaturerna beror på rumstemperaturerna, på hur ofta du öppnar kylskåpsdörren och på hur många matvaror du ställer in i kylskåpet. Beroende på detta, välj positionen som ger dig de effektivaste temperaturerna.

I extrema temperaturer, använd termostaten på ett annorlunda sätt.

Om rumstemperaturen är mycket varm, t ex på sommaren, är det tillrådligt att reglera termostaten på lägre nummer. Men om rumstemperaturen är kall är det tillrådligt att reglera termostaten på högre nummer.

Vid extremt höga rumstemperaturer tryck vinter/super knappen.

Förpackningar och mat placerad på samtliga kylfack borde ej röra frysfackets bakvägg.



## DJUPFRYSNING

### Viktiga upplysningar

Vid inköp av djupfrysta varor kontrollera att:

- samtliga förpackningar är ordentligt stängda, att de inte uppbrutits eller skadats;
- de inte är istäckta, dvs att de ej avfrostats, inte ens delvist;
- förpackningsdatumet samt sista utgångsdatumet, som beror på typ av apparat (din apparat är \*\*\*), angivits. de inte tinat upp på väg hem, in ens delvist.

Smaka aldrig djupfrysta varor som just uttagits från frysskåpet (glass, ispinnar, iskubar osv): den extremt låga temperaturen kan orsaka skador, möjligtvis även på tungan. Vid energibrott som varar flera timmar, överför de djupfrysta varororna i ett annat frysskåp i funktion.

**Om de djupfrysta varorna tinat upp, frys dem igen, men enbart efter matlagning!**

## Djupfrysning

Försäkra dig att bästa hälsokonditioner respekteras innan du fryser maten; djupfrysning steriliserar inte maten. Frys matvarorna i enskilda förpackningar. Inför aldrig varm eller ljum mat!

Linda in maten innan den djupfrys i plastpåsar, uvetenfolie, aluminiumfolie eller frysförpackningar (förpackningarna kan köpas och det står "lämplig för djupfrysning" på dem).

Samtliga paket och förpackningar som införs i frysskåpet borde presentera följande egenskaper:

- förpackningsdatum samt utgångsdatum;
- portionkvantitet;
- alla glasburkar borde vara typ pirex och ALDRIG helt uppfyllda (djupfrysningen uttänjar vätskor);
- paketen borde ihoppressas för invändig luftavlägsning samt vara så platta som möjligt; förpackningarna borde vara stängda för att skydda maten.

Närma aldrig färsk mat till djupfryst mat; den färska matens temperatur ökar.

**För maximal fryskapacitet vrid snabbfrysarytaren (Läs Tabellen) 24 timmar innan frysbär mat införs.**

Snabbfrysarytaren befinner sig högst upp i alla apparater med två frysfack; i apparater med tre eller fyra frysfack befinner sig snabbfrysarytaren på det andra facket uppfifrån.

Max. frysbär matkvantitet står på informationsbrickan under "Fryskapacitet/Freezing capacity (kg/24h)". Inför aldrig en större matkvantitet samtidigt. Avkoppla strömbrytaren efter djupfrysning (maximalt efter 24 timmar).

## UPPTINING

Tina upp matvaror enbart för omedelbar användning. Matvaror kan upptinas på fyra sätt:

- i kylskåpet;
- i rumstemperatur;
- i ugn på 40/50° eller i mikrovågsugn; direkt vid matlagning

Upptining i kylskåpet är långsammare, men säkrare och du sparar energi (kylan som frigörs vid upptining överförs till kylskåpet).

## KYLSKÅPSAVFROSTNING

### Kylskåpsavfrostning

Kylskåpsavfrostning sker automatiskt och vatten samlas genom ett litet dräneringsrör i en SAMLINGSBEHÅLLARE MONTERAD OVANFÖR KOMPRESSORN. Sedan avdunstar vattnet med kompressorvärmens. **Obs!** vattendroppar samt is på kylskåpets bakvägg är inget fel.

### Frysskåpsavfrostning

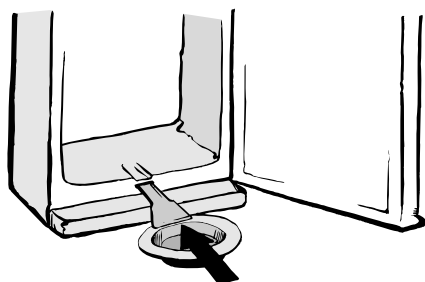
Frysavfrosta varje gång rimfrost eller is överstiger 5-6 mm i frysskåpet. Detta lager reducerar kylkapaciteten och orsakar en större energiförbrukning.

Linda in samtliga produkter som just uttagits från frysskåpet i tidningspapper, sedan i filter (du kan även använda termiska flaskor); lägg dem på ett svalt ställe eller i kylskåpet, dra ur stickkontakten.

För att förenkla avfrostningsvattensamling, inför en liten plastspade samt ställ in en låg vattensamlingsbehållare.

För att förenkla samt påskynda ismältning ställ in en varmvattenkstrull i frysskåpet och isolera den med en träbit på undersidan.

Använd aldrig elektriska element, hårtorkar eller andra elektriska apparater, knivar eller metallföremål; apparaten kan oersättligt skadas. Efter avfrostning, läs noggrant anvisningarna i kapitlet "Rengöring" för rengöring av frysskåpet och lägg tillbaka samtliga produkter i frysskåpet.





## RENGÖRING

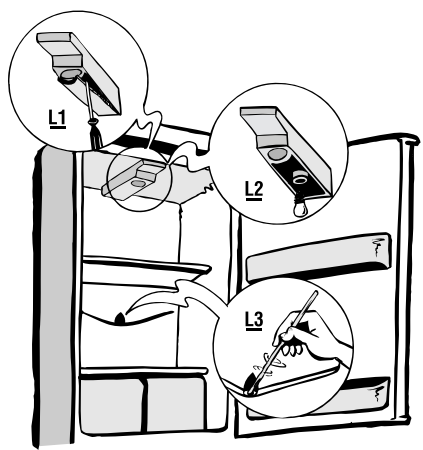
### Invändig rengöring

Innan denna operation startas, dra ur stickkontakten från uttaget. Rengör både kyl- samt frysskåpet invändigt med bikarbonatsoda (1 sked i 4 liter vatten). Använd inte **POLERANDE PULVER**. Skölj med vatten samt torka med en trasa. Inför stickkontakten i uttaget. Vrid kylskåpets termostatkноп på bevaringstemperatur. Vänta ¼ timmar innan du återställer de djupfrysta och/eller färska matvarorna på samtliga kylfack. Avkoppla snabbfrysning efter 24 timmar från dess inkoppling.

### Utvändig rengöring

Innan denna operation startas, dra ur stickkontakten från uttaget. Använd samma system samt försiktighet för utvärdig rengöring som för invändig rengöring. Kom ihåg att rengöra kondensatorn som befinner sig på apparatens baksida emellanåt. Använd en torr pensel eller en dammsugare.

## SMÅ HAVERIER



Innan du kontaktar centralservicen, kontrollera om samtliga fel kan avlägsnas med följande kontroller.

**Ovanligt buller** - Fötterna har INTE justerats på bästa sätt och frysskåpet vibrerar.

Kylkapaciteten sjunker. En större matkvantitet än den som rekommenderats har införts i frysskåpet. Dörren har öppnats alltför ofta. Dörren har inte stängts ordentligt.

**Apparaten kyler inte** - Kontrollera om stickkontakten välinförts i uttaget. Säkring i din elektriska installation har bränts. Utlösning av det centrala strömbrytarsystemet. Avkopplad termostat, termostatkноп på 0.

**Utvändig varm möbel** - Det är INGET fel, men förekommer kondensbildning på apparatens yta. Djupfrost kött har vit randning - Frysskåpstemperaturen är alltför låg eller du har inte respekterat sista förpackningsdatumet enligt mattabellerna.

**Ofullständig djupfrysning** - Det är normalt att produkter som innehåller mycket socker, fett eller alkohol liksom glass eller jus inte fryser helt, men förblir delvist mjuka.

**Vattendroppar på apparatens utvärdiga delar** - I mellansåsonger, vår samt höst, innan värmen påtänds, formas vattendroppar på apparatens utvärdiga delar (kondens). Det orsakar inget problem för apparaten och det är ingen fara för människan.

**Invändig rimfrostbildning** - Dörrarna har inte stängts ordentligt. Dörrarna har öppnats alltför ofta.

Vattendroppar eller is på kylskåpets vertikala bakvägg - Det är inget fel.

**Dörren öppnas med svårighet** - Det är normalt, speciellt om dörren just stängts, att den gör ett visst motstånd vid öppning: det är nödvändigt för att försäkra en perfekt dörrtätning. Vänta ett par minuter och öppna sedan dörren.

### Vattendroppar på kylskåpets bakfack.

Tilltäppt dräneringshål för vatten. Rensa den med hjälp av ett järnföremål (bild L3).

### Kylskåpets invändiga lampa har avkopplats.

- kontrollera samtliga punkter i "Apparaten kyler inte".
- Lampan är bränd.

Byt ut lampan på följande sätt; dra ur stickkontakten från uttaget, tvinga lamplådan (tryckmonterad) med hjälp av en skruvmejsel (bild L1); byt ut lampan med en ny lampa (max. 15 WATT) (bild L2); återmontera lampan. Avlägsna den brända lampan enbart om en ny lampa redan köpts.

## DJUPFRYSTABELLER

## Färskt kött

PRODUKT	HÅLLBARHET
Lammkött, mindre bitar	8 månader
Grisstek	5 månader
Fläskkotlett	4 månader
Kokt oxkött, rostbiff	10 månader
Oxkött, biff, kotletter, kalops	8 månader
Kalvstek	
Kalvbiff, kalvkotlett	10 månader
Köttfärs	4 månader
Inälvsmat	3 månader
Korv	2 månader

Vi rekommenderar att du låter köttet tina helt innan du tillagar det. På så sätt undviker du att köttet blir klart snabbare på utsidan än på insidan. Undantagna från denna regel är dock panerade köttskivor, som kan stekas direkt på medelhög till låg värme, samt kött som ska kokas.

## Kyckling, kanin, o.s.v.

Plocka/flå djuret, ta ur inälvorna och skär eventuellt köttet i bitar, skölj och torka av före tillagningen.

PRODUKT	HÅLLBARHET
Anka	4 månader
Kanin	6 månader
Buljonghöna	7 månader
Gås	4 månader
Kyckling	10 månader
Kalkon	6 månader
Inälvsmat	3 månader

## Vilt

Plocka/flå djuret, ta ur inälvorna och skär eventuellt köttet i bitar, skölj och torka av före tillagningen.

PRODUKT	HÅLLBARHET
And	
Morkulla	8 månader
Fasan	
Hare	6 månader
Rapphöna	8 månader
Vaktel	

## Fisk

PRODUKT	HÅLLBARHET	FÖRBEREDELSE
Karp	2 månader	Fjälla fisken, ta ut inälvorna, skär av huvudet, skölj, torka av och frys in
Gädda		
Flundra		
Lax		
Makrill		
Sutare		
Forell, laxöring	3 månader	Fjälla fisken, ta ut inälvorna, skär av huvudet, skölj, låt ligga i kallt, saltvatten i 30 sekunder, torka av och frys in
Braxen		
Sjötunga		

## Färdiglagad mat

Hållbarheten för färdiglagade rätter blir kortare om bacon eller ister används som smaksättning.

PRODUKT	HÅLLBARHET	FÖRBEREDANDE TILLAGNING
Köttstuvning	3 månader	Inte fullständig
Tomatsås		Fullständig
Grönsakssoppa	2 månader	Utan pasta
Lasagne	4 månader	Inte fullständig
Stekar	2 månader	Fullständig
Ossobuco	1 månad	Inte fullständig
Köttstuvningar	3 månader	
Viltstuvningar		
Kokt fisk	2 månader	Fullständig
Ugnstekta fisk		
Köttfyllda paprikor, auberginer, äggplantor		
Skivad, stuvad svamp, paprikaröra		
Kokt spenat		
Pizza	6 månader	Fullständig

Tillaga direkt på spisen eller i ugnen, utan upptining.

## Grönsaker

Vi rekommenderar att grönsaker förvälls genom ångkokning för att inte vitaminer och mineralämnena gå förlorade. Då behöver du inte heller vänta tills grönsakerna blivit torra innan du fryser in dem, det räcker att du låter dem svalna.

PRODUKT	HÅLLBARHET	FÖRBEREDELSE	FÖRVÄLLNINGSTID
Sparris	12 månader	Skölj, skär bort hårda delar	2 minuter
Kål, blomkål	6 månader	Skölj, skär i bitar	2 minuter (1)
Kronärtskockor	12 månader	Ansa bort de yttersta bladen	6 minuter (1)
Bönor		Sprita	3 minuter
Haricot verts		Skölj, kassera små bönor	4 minuter
Svamp		Ansa	2 minuter (1)
Auberginer		Ansa, skär i skivor	4 minuter (2)
Paprikor (3)		Skölj, skär i skivor, ta ur kärnorna	Ska inte förvällas
Ärtor, tomat (3)	Sprita och frys in genast. Fördela i ett lager i förpackningen		
Persilja, basilika	8 månader	Skölj	2 minuter
Spenat			
Grönsaksblandning för soppa (selleri, morötter, mangold, purjolök, etc.)	12 månader	Skölj, skär i mindre bitar och fördela i portionsförpackningar. Tillsätt ingen potatis till grönsaksblandningen, den blir svart	Ska inte förvällas

(1) Tillsätt lite vinäger eller citron till kokvattnet

(2) Strö lite salt över auberginerna och låt dem ligga en stund innan de förvälls.

(3) Under upptiningen blir dessa grönsaker mosiga, beroende på deras höga vattenhalt. Infrysning rekommenderas därför endast om produkterna ska förtäras kokta

Allmänt gäller att grönsakerna blir bäst om de kokas direkt, utan upptining. Tänk dock på att grönsakerna har förvällts före infrysningen och minska koktiden på lämpligt sätt.

## Frukt

Strö socker över frukten eller lägg den i en sockerlösning. Använd **circa 250 gr socker per kilo frukt**. För infrysningen används sockerlösningar med olika koncentration. Tillred lösningen genom att lösa sockret i vattnet och låta lösningen få ett uppkok. Lösningarnas koncentration:

- 30% sockerlösning, 450 gr socker per liter vatten;
- 40% sockerlösning, 650 gr socker per liter vatten;
- 50% sockerlösning, 800 gr socker per liter vatten.

För att frukten inte ska missfärgas kan du doppa den i citronsaft innan du strör över socker, eller tillsätta citronsaft till sockerlösningen. Innan frukten som ska frysas läggs in i frysen ska den ligga kallt i kylen i en timme. Sockerlösningen måste täcka frukten helt.

PRODUKT	HÅLLBARHET	FÖRBEREDELSE
Aprikoser	8 månader	Skölj, ta ur kärnan, slå över 40% sockerlösning
Ananas	10 månader	Skala, skär i skivor, slå över 50% sockerlösning
Apelsiner		Skala, skär i skivor, slå över 30% sockerlösning
Körsbär		Skölj, ta ur kärnorna, strö över socker eller slå över 30% sockerlösning
Jordgubbar	12 månader	Skölj bären, ta bort blomfästena och strö socker över bären
Melon	8 månader	Skala, skär i skivor, ta ur kärnorna, slå över 30% sockerlösning
Persikor		Skala, ta ur kärnorna, skär i skivor, slå över 50% sockerlösning
Grapefrukt	12 månader	Skala, skär i skivor, slå över 30% sockerlösning
Juice av citrusfrukt	10 månader	Pressa, ta ur kärnorna, sockra efter behag
Plommon	12 månader	Skölj, ta ur kärnorna, strö över socker eller slå över 50% sockerlösning
Vindruvor		Ta av druvorna från klasen, skölj, strö över socker eller slå över 30% sockerlösning
Blåbär, björnbär, vinbär, krusbär, hallon	10 månader	Ansa, ta bort små bär, strö över socker

## Bröd

Kan förvaras i **2 månader**. Tina brödet i ugnen på 50 °C. Sätt in brödet innan du sätter på ugnen.

## Smör och ost

Frys in smör och ost i mindre praktiska förpackningar. Smör kan lagras i **8 månader**, liksom hårdost (t.ex. parmesanost). Andra typer av ost kan lagras i **4 månader**. Tina upp produkterna i kylen. Tänk på att det bildas kondens på produkterna under upptiningen.

## KJÆRE KUNDE!

Vi håper at bruksanvisningen har besvart alle Deres spørsmål, ellers er De velkommen til å kontakte oss på nedenstående telefonnumre. Skulle det mot formodning oppstå feil, er det viktig at det kun rekvireres kvalifisert hjelp, og kun benyttes originale reservedeler. Oppgi alltid apparatets fulle type- og ident.nummer ved en reklamasjon. Opplysningene finnes på apparatets typeskilt.

Innen De tilkaller service, må De kontrollere de feilmulighetene De selv kan utbedre. Uberettiget tilkallelse av serviceassistanse, må De selv betale.

Det er reklamasjonsrett i henhold til kjøpsloven. Denne reklamasjonsretten innskrenker ikke Deres forhandlers ansvar etter kjøpsloven, og en henvendelse til oss, virker samtidig som reklamasjon overfor forhandleren.

### Kjøpsdatoen skal kunne dokumenteres ved hjelp av faktura/kvittering.

For opplysning om serviceassistanse ber vi Dem kontakte Deres forhandler.

## INNHOLDSREGISTER

SIKKERHETS NORMER
BLI KJENDT MED DERES KJØLESKAP
DÖRENE KAN HENGLES AV
INSTALLERING AV KJØLESKAPET
HVORDAN SPARE ENERGI
ELEKTRISK TILKOBLING
PROSEDYRE FOR IGANGSSETTING
BRUK AV KJØLESKAPET
DYPFrysing
OPPTINING
AVRIMING
RENGJØRING
SMÅ FEIL ELLER UREGELMESSIGHETER

## SIKKERHETS NORMER

Kjøleskapet er tilpasset konservering og nedfrysing av matvarer til hjemmebruk: enhver annen bruk er uegnet.

Installering må utføres slik det foreskrives i bruksanvisningen; feil installering kan skade kjøleskapet. Ta kontakt med våre autoriserte servicefolk, eller annet spesialisert personal, for ethvert problem som måtte oppstå.

**Kontakten skal alltid tas ut av støpselet før ethvert inngrep eller vedlikeholdsoperasjon.**

**Unngå å dra i ledningen, ta heller godt tak i kontakten.**

Ta godt vare på bruksanvisningen og gi den til den eventuelle nye eieren av kjøleskapet, i tilfelle kjøleskapet skifter eier.

For å tilfredsstille de nyeste juridiske retningslinjer med hensyn til miljøvern, benytter vi en liten mengde av frysevæskene som kalles R600a eller R134a alt avhengig av hvilke modeller det dreier seg om. Hvilken type frysevæske som er benyttet er eksplisitt oppført på informasjonsskiltet. Dersom det oppstår skader ved kjølekretsen (for eks. med slanger eller lignende) på apparat som er utstyrt med frysevæske av typen R600a, anbefales det å lufte rommet godt og å unngå å tenne på ild, fremkalle gnister eller behandle andre lett antennelige varmekilder i de nærmeste minuttene etter

De deler som kommer i kontakt med matvarene er i overensstemmelse med D.L. n. 108 av 25/01/1992 og CEE 89/109.



Merket EC viser at kjøleskapet samsvarer med de Europeiske Direktivene 89/336 (elektromagnetisk kompatibilitet) og endringer i disse med hensyn til 73/23 (lav spenning), 96/57 (energieffektivitet).

## Eliminasjon Av Brukt Hvitevare

Dersom dette kjøleskapet erstatter et tidligere kjøleskap med et lukkesystem som for eksempel en smekklås mekanisme, springfjær, annen type lås eller lignende, husk alltid på å ødelegge lukkesystemet eller demontere døren før det gamle kjøleskapet hives. På denne måten unngår man at for eksempel barn som leker, dyr eller lignende kan fanges i en felle inne i kjøleskapet.

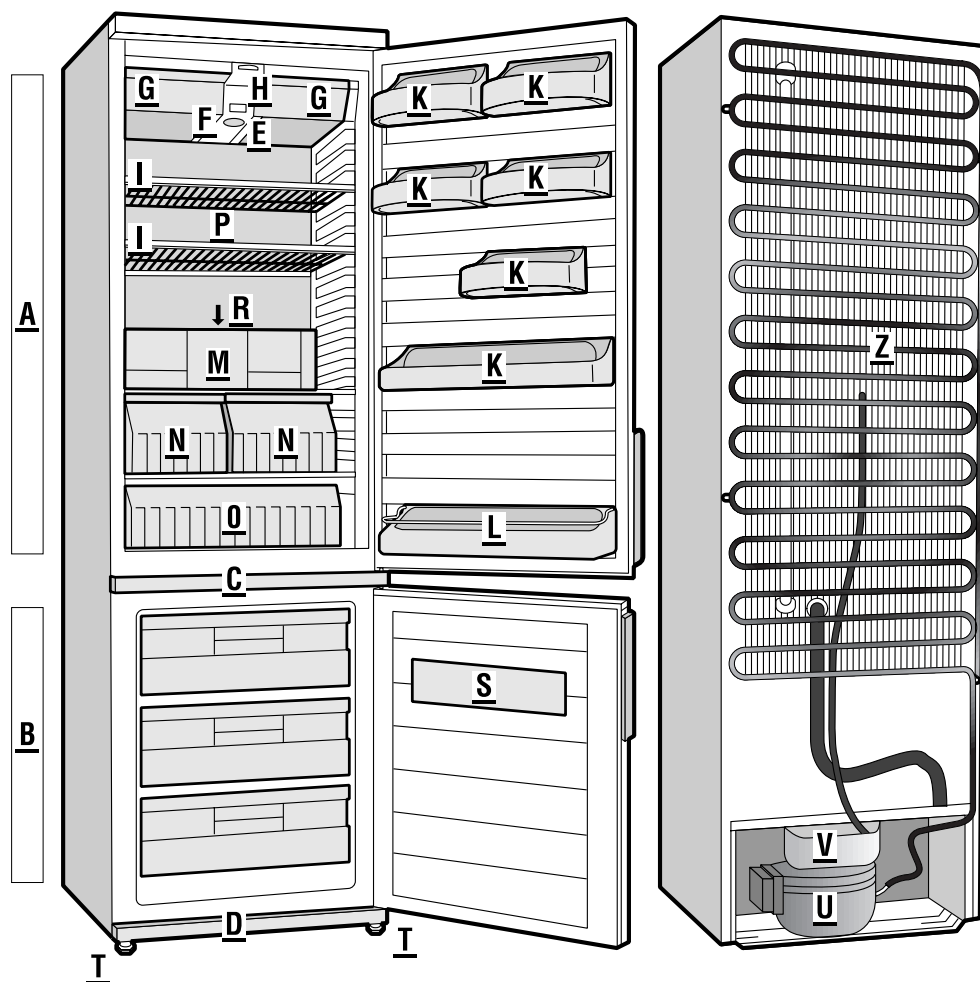
Fjern kontakten fra støpselet og kutt over ledningen for strømforsyningen. Kjøleskap og fryser inneholder kjølegasser og stoffer som må behandles som spesialavfall i tillegg til at de inneholder en rekke materialer som kan gjenvinnes. Plasser disse produktene på dertil egnede søppelplasser for behandling av spesialavfall. Deres kommune vil formidle den nødvendige informasjon for hvordan avfallet kan behandles på en økologisk korrekt måte.

## BLI KJENDT MED DERES KJØLESKAP

### TEGNFORKLARING

- A Kjøleled
- B Frysedel
- C Mellomliggende fremspring \*
- D Sokkel
- E Termostatbryter
- F Lysboks
- G Løse beholdere som kan dras ut\*
- H Opplyst bryter for hurtigfrysing
- I Hyller
- K Utspring
- L Flaskeholdere
- M Luftledsager\*
- N Grønnsakskuffer
- O Avdeling kjøtt/fisk
- P Fordamper
- R Spor for drenering av vann
- S Kalender for konservering
- T Stillbare føtter
- U Kompressor
- V Beholder for oppsamling av vann
- Z Kondensator

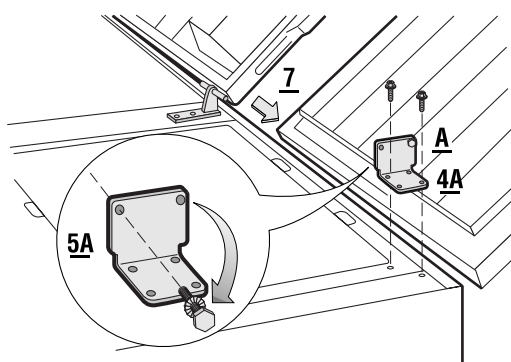
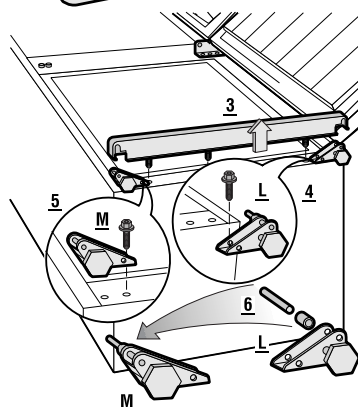
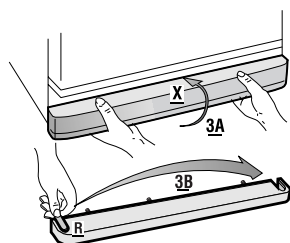
\* Tilstede kun ved noen av modellversjonene  
Tegning kun for illustrasjon



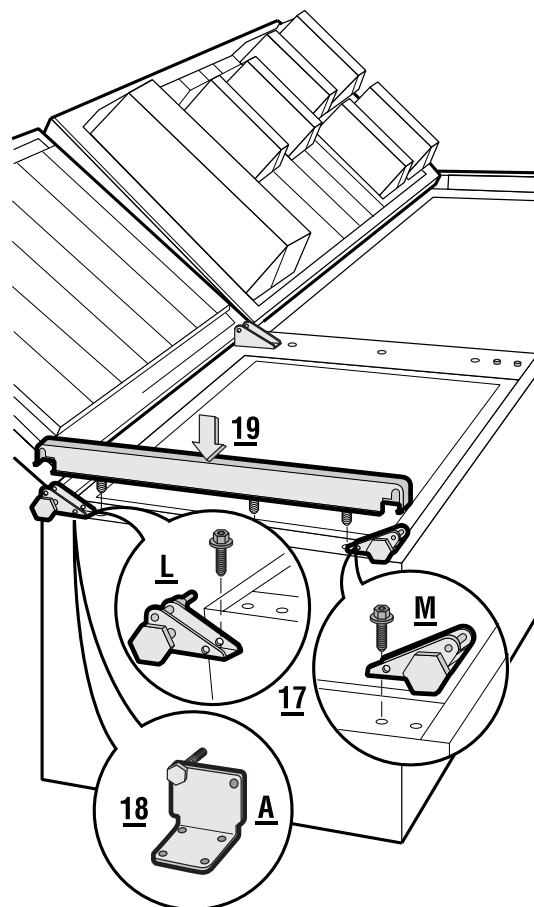
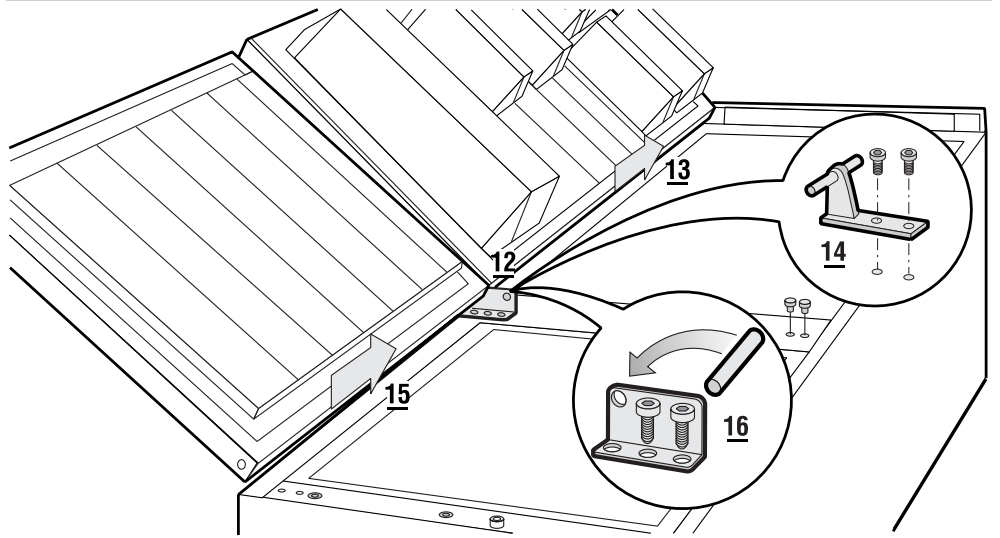
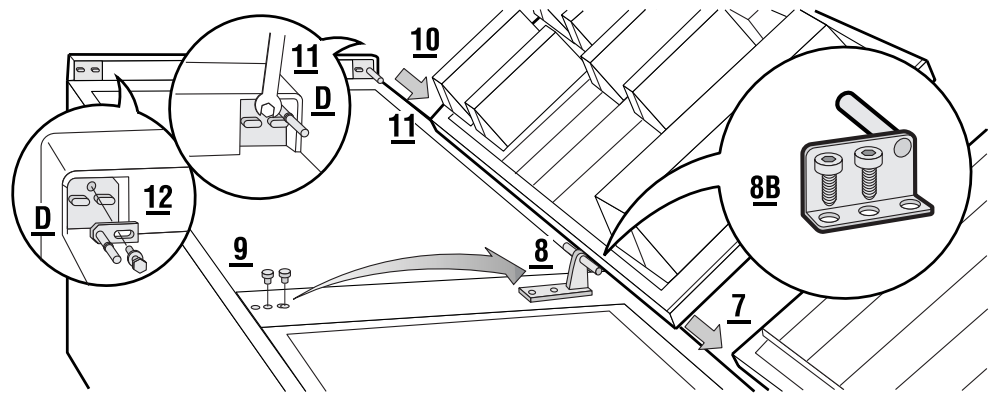
## DÖRENE KAN HENGSELES AV

Vanligvis åpnes dørene fra venstre (hengslene til høyre); dersom dere har behov for å invertere, kan dette forandres slik det spesifiseres i følgende illustrasjon. Deres kjøleskap kan ha ulike typer hengsler: ta utgangspunkt i figuren som beskriver deres modell.

1. Legg kjøleskapet forsiktig med baksiden mot gulvet (dørene oppover).
2. Fjern sokkelen (ved å løfte oppover) (fig. 3) eller dersom dere har X typen (fig. 3A), ved å føre hendene inn under denne, halvveis inne ville dere fine noen bånd, disse dras nedover, snu sokkelen oppover slik at denne kobles av.
3. Fjern båndet (R) (fig. 3B) fra sokkelen fra det venstre gjenget og før den inn igjen i det høyre gjenget.
4. Skru av de to nederste hengslene L og M (fig. 4/5) eller skru opp hengsel A (fig. 4A).
5. Fjern akslen til hengsel L og tre denne inn på M (fig. 6), eller skru opp akslen på høyre side og tre den inn på venstre side (fig. 5A).
6. Fjern døren til fryseren fra det midterste hengselet P (fig. 7).

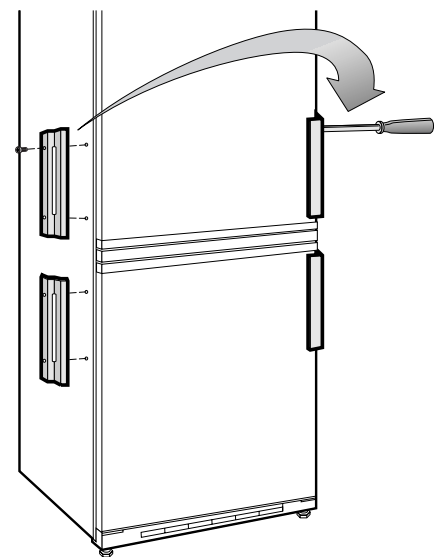


7. Skru opp hengslet (fig. 8/8B) og lukk igjen hullene med tappene som dere fjernet fra venstre side (fig. 9).
8. Fjern døren fra kjøleskapet fra øvre hengsel D (fig. 10).
9. Skru opp hengsel D (fig. 11) og monter dette til venstre (fig. 12).
10. Fest døren til kjøleskapet på akselen til hengsel D (fig. 13).
11. Snu hengsel 8 180° og monter denne (fig. 14), fest døren til fryseren (fig. 15).
12. Fjern akselen P fra hengsel 8B fra høyre side og fest denne til gjenget på venstre side (fig. 16).
13. Skru fast hengsel 8B til venstre og monter døren til fryseren (fig. 15).
14. Skru på igjen hengslene L og M som allerede er modifiserte i punkt 4, (fig. 17), og nedre hengsel A (fig. 18).
15. Monter sokkelen og sett opp kjøleskapet i vertikal posisjon (fig. 19).

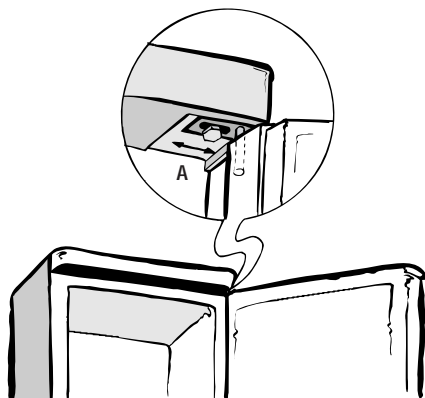
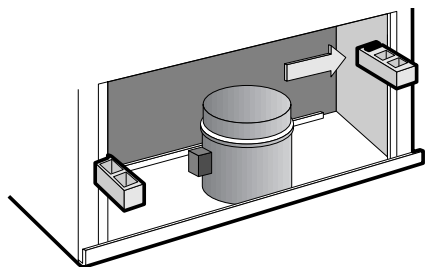


### Håndtakene kan flyttes

Dersom kjøleskapet deres har vertikale håndtak, skru disse opp på venstre side og skru de igjen på høyre side. Flytt deretter vernetappene som dekker over åpningene.



## INSTALLERING AV KJØLESKAPET



## HVORDAN SPARE ENERGI

Etter å ha fjernet emballasjen, kontroller at kjøleskapet ikke er påført skade av noe slag. Eventuelle skader må med en gang meldes til selgeren.

Kast ikke deler av emballasjen ut i naturen (plastikkposer, polystirolremser eller lignende), la heller ikke barn leke med denne emballasjen.

**Dersom kjøleskapet har ligget i horisontal stilling under transporten, bør det ventes et par timer før kontakten** settes inn i støpselet slik at oljen igjen flyter inn i kompressoren.

Plasser kjøleskapet i et tørt og luftig miljø, vernet fra sol, vind og regn.

Unngå å plassere kjøleskapet på balkonger, verandaer eller terrasser, overdrevet varme om sommeren og kulde om vinteren kan påvirke yteevnen og skade kjøleskapet.

Ikke plasser kjøleskapet ved siden av varmekilder som f.eks. kokeovn eller radiator, og hold alltid en distanse på 3/5 cm på siden og 10 cm i høyden, til andre møbler.

Hold god avstand til veggen. For å sikre distansen, monteres det en blokkering på baksiden av kjøleskapet.

**Still inn føttene fremme slik at kjøleskapet heller lett bakover. Dette forenkler lukkingen av dørene.**

Kjøleskapet rengjøres innvendig med dobbelkullsurat natron oppløst i vann (1 skje til 4 liter vann). Ikke bruk alkohol, slipende vaskepulver eller lignende, dette vil kunne ødelegge overflaten.

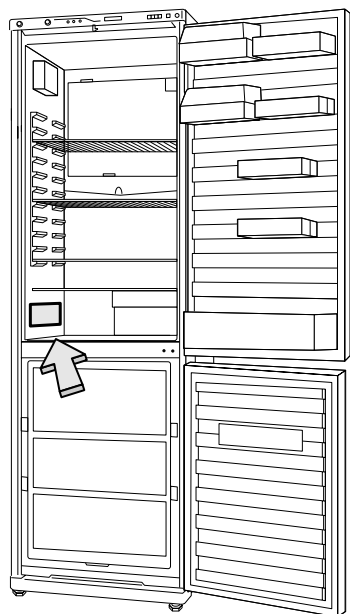
Dette kjøleskapet har maksimal yteevne dersom temperaturen i rommet befinner seg mellom 10 °C og 32 °C

### Regulering av hengslene

Som følge av støt under transporten, kan det være mulig at den øvre døren ikke er perfekt i linje med dekslet. Dersom dette er tilfellet, skru forsiktig opp skruen som fester den lille platen (A) som holder akselen til øvre hengsel. Lukk døren og sørg for at den er i linje med dekslet. Fest deretter skruene på nytt og kontroller at pakningen lukkes perfekt.

Den første betingelsen for å spare energi er riktig plassering av kjøleskapet, slik det forklares i avsnittet dedikert til installering. Andre betingelse er å hindre at varm luft kommer inn i kjøleskapet: dørene åpnes kun når det er nødvendig. Plasser ikke matvarer som ennå er varme inn i kjøleskapet, spesielt gjelder dette supper eller lignende som gir fra seg mye varme og damp. Kontroller med jevne mellomrom pakningen på dørene og forsikre dere om at dørene lukkes effektivt igjen. Dersom det motsatte viser seg å gjelde, ta kontakt med våre servicefolk. Den tredje betingelsen for å spare energi er å holde effektive de delene som skifter varmen: unngå at det oppsamles for mye rim i fryseren (avrim fryseren når islaget er mer enn 1-2 cm tykt. Dette er ikke nødvendig i et no-frost kjøleskap). Rengjør ved jevne mellomrom kondensatoren slik det fremgår senere i bruksanvisningen.

## ELEKTRISK TILKOBLING



Det er viktig å forsikre seg om at den elektriske spenningen (Volt, V) i støpselet tilsvare den spenningen som registrert på informasjonsskiltet dere finner inne i kjøleskapet.

**I de tilfeller kontakt og støpsel ikke stemmer overens er det viktig å ikke benytte seg av transformator, multiplokontakter eller skjøteledninger. Dere bør da tilkalle fagfolk som skifter ut støpselet med et egnet støpsel.**

Støpselet som gir strømforsyning til kjøleskapet, må være lett tilgjengelig med hensyn til senere inngrep (rengjøring, avriming etc.). Dersom ledningen skades, må dere med én gang sørge for å erstatte denne. Kontakt spesialiserte for kjøp og montering av ny ledning.

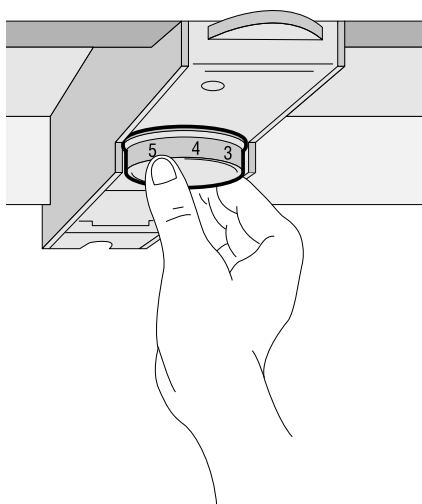
Den elektriske sikkerheten til kjøleskapet avhenger fullt og helt av at det er tilkoblet et elektrisk jordingsystem som er i overensstemmelse med gjeldende normer.

## PROSEDYRE FOR IGANGSSETTING

Dersom kjøleskapet er blitt transportert hjem til dere i horisontal stilling, vent et par timer før kontakten settes inn i støpselet slik at oljen får tid til å flyte igjennom kompressoren.

Rengjør kjøleskapet internt (se intern rengjøring), sett deretter kontakten inn i støpselet.

## BRUK AV KJØLESKAPET



Hver matvare plasseres inn i kjøleskapet med omhug. Temperaturen er kaldere på noen hyller enn på andre, slik at matvarene konserveres bedre.

For å utnytte det maksimale volum, kan eventuelle skuffer i fryseren fjernes. Dette gjelder alle skuffene bortsett fra den første, nederst i fryseren.

**ADVARSEL.** Før døren til fryseren lukkes, kontroller at eventuelle bokser og skuffer er omhyggelig lukket.

## Regulering Av Bryteren I Kjøleskapet

For å regulere temperaturen internt i kjøleskapet vri på termostat-BRYTEREN som finnes i kommandoområdet. Posisjonen 1 representerer de mindre kalde temperaturene, høyere tall representerer kaldere temperaturer. Vanligvis gir en posisjon mellom de to ytterpunktene den best egnede temperatur.

For å slå av kjøleskapet vris bryteren på termostaten inntil posisjonen 0/STOP er nådd.

**ADVARSEL: Kjøleskapet vil likevel være under spenning.**

Temperaturen inne i kjøleskapet avhenger av: romtemperaturen, hvor ofte dørene har vært oppe og mengden matvarer som er lagt inn. Dere bør velge den optimale temperaturen alt avhengig av disse faktorene. Under ekstreme miljøforhold bør termostaten benyttes på ulik måte.

Når temperaturen i miljøet rundt kjøleskapet er veldig høy, (f.eks. om sommeren) anbefales det å stille bryteren på lavere nummer mens det i motsatt fall, når miljøet rundt kjøleskapet er kaldt, anbefales å stille bryteren på høyere nummer.

Dersom temperaturen i miljøet rundt kjøleskapet er svært lav, anbefales det å slå på knappen vinter/super.

Matvarene og pakkene som finnes på hyllene inne i kjøleskapet må ikke berøre den bakre veggen.





## DYPFYSING

### Viktige anmerkninger

Dersom dere kjøper dypfryste matvarer, kontroller at:

- konfeksjonen er godt lukket, at den ikke på noen måte er skadet og at ingen tidligere har forsøkt å åpne den;
- at det ikke finnes is i pakken (dersom dette er tilfelle, betyr det at konfeksjonen tidligere har vært helt eller kun delvis opptint);
- at pakkedato og dato for maksimal holdbarhet avhengig av de forskjellige typer frysebokser (deres er \*\*\*) er registrert på konfeksjonen;
- at de dypfryste matvarene ikke tines opp (ikke engang delvis) på vei hjem fra butikken.

Ikke ha de dypfryste matvarene (is, saftis eller isbiter o.s.v.) i munnen med det samme de tas ut av fryseren: den svært lave temperaturen som matvarene har, kan medføre forfrysninger og skader på tungen. Dersom strømforsyningen uteblir i flere timer, må matvarene overføres i en fryser som fungerer.

**Dersom matvarene har blitt tint opp, kan de kun fryses ned igjen etter at de har blitt tilberedt.**

### Dypfrysing

Forbered denne operasjonen under best mulig hygieniske forhold fordi dypfrysing i seg selv ikke er steriliserende. Det anbefales at matvarene deles opp og pakkes i konfeksjoner som konsumeres til samme måltid. Ha aldri hverken varme eller lunkne matvarer inn i fryseren. Matvarene pakkes inn i plastikkposer, aluminiumsfolie eller beholdere egnet til dypfrysing, før de legges inn i fryseren. (beholdere av denne typen finnes i handel og er merket "egnet til dypfrysing")

Enhver pose, pakke eller beholder som legges inn i fryseren bør ha følgende rekvisitter:

- pakkedato og siste forbruksdato
- antall porsjoner i hver pakke
- glassene må være av typen pirex og de må ALDRI fylles helt opp (væske utvider seg ved dypfrysing);
- det anbefales å komprimere pakkene slik at disse blir flate og slik at luften går ut av dem;
- enhver konfeksjon må lukkes godt for best å verne matvarene.

Ikke legg friske matvarer ved siden av de dypfryste varene for å unngå at de siste begynner å tine.

### For å oppnå maksimal frysekapasitet må dere slå på bryteren for hurtigfrysing (se oversikten) 24 timer før matvarene som skal dypfryses, legges inn i fryseren.

For å oppnå maksimal frysekapasitet må dere slå på bryteren for hurtigfrysing (se oversikten) 24 timer før matvarene som skal dypfryses, legges inn i fryseren.

Den maksimale mengden matvarer som kan dypfryses indikeres på skiltet, "Frysekapasitet/Freezing capacity (kg/24h)". Legg aldri inn en større mengde av gangen enn det som tilrådes. Etter at varene er dypfryste (maksimalt etter 24 timer), anbefales det å slå av bryteren.

## OPPTINING

Matvarene bør tines opp rett før bruk. Opptining kan skje på fire forskjellige måter:

- € i kjøleskapet;
- € i romtemperatur;
- € i ovn på 40/50 °C eller i mikroovn;
- € direkte ved tilberedelse.

Dersom matvarene tines opp i kjøleskapet er dette den langsomste, men også den sikreste og mest energisparende metoden. Kulden som de dypfryste matvarene gir fra seg, går over i kjøleskapet.

## AVRIMING

### Avriming av kjøleskapet

Automatisk avriming. Vannet som skapes, renner ned i dreneringssporene og ut i beholderen som samler opp vannet og som befinner seg over kompressoren. Vannet damper deretter opp som følge av varmen fra kompressoren.

Merk: vandrdåper eller is nederst på de vertikale veggene i kjøleskapet, betyr ikke at kjøleskapet er defekt.

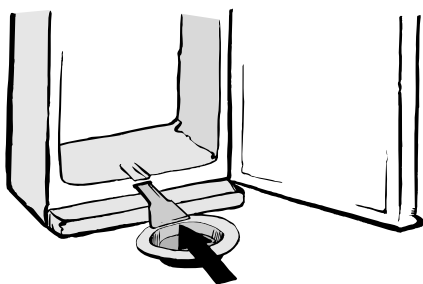
### Avriming av fryseren

Fryseren bør avrimes hver gang det dannes et lag av rim eller is som overstiger 5-6 mm. Denne dannelsen av is reduserer kjøleevnen og øker energiforbruket.

Med én gang varene tas ut av kjøleskapet, pakkes disse godt inn i avispapir, deretter pakkes de inn i tepper eller termosposer; alt plasseres i et kjølig rom eller rett og slett i kjøleskapet. Etter å ha gjennomført denne operasjonen, tas kontakten ut av støpselet.

For å fremskynde tineprosessen, kan en kjele med varmt vann plasseres inne i fryseren, plassert, isolert, på en treføl.

Bruk aldri varmeovner, phon eller annet elektrisk utstyr, kniver eller andre metallgjenstander; dere risikerer å skade kjøleskapet for alltid. Etter at rim og is er fjernet kan kjøleskapet rengjøres og matvarene settes på plass. Ved rengjøring av kjøleskapet må indikasjonene som gis i kapittelet for "Rengjøring" følges nøye.



## RENGJØRING

### Intern rengjøring

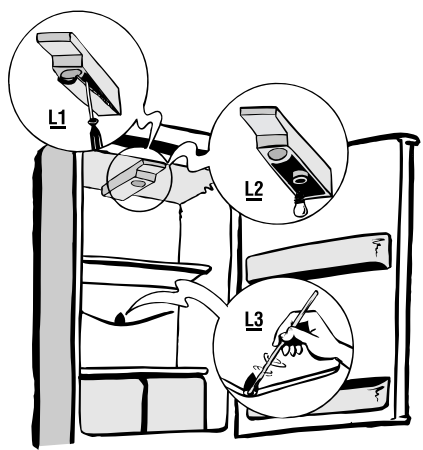
Dra alltid ut kontakten fra støpselet før enhver operasjon. Bruk dobbelkullurt natron oppløst i vann for å vaske fryseboksen innvendig (1 skje til 4 liter vann). IKKE BRUK VASKEMIDDEL SOM SLIPER OPP VEGGENE innvendig. Skyll med vann og tørk med en klut. Sett inn kontakten i støpselet. Still inn bryteren til kjøleskapet på en temperatur for konservering. Vent 3/4 time før matvarene legges inn i kjøleskapet. For å benytte fryseboksen, settes hurtigfrysingen i gang. Vent 3/4 time før dypfrosne og friske matvarer plasseres i sine respektive skuffer. Etter 24 timer slås hurtigfrysingen av.

### Ekstern rengjøring

Dra alltid ut kontakten fra støpselet før enhver operasjon. Utvendig rengjøring gjøres på samme skånsomme måte som innvendig rengjøring. Husk på at kondensatoren som finnes på baksiden av kjøleskapet av og til bør rengjøres.

Benytt enten en kost eller, enda bedre egnet, støvsugeren for å rengjøre denne.

## SMÅ FEIL ELLER UREGELMESSIGHETER



Før det ringes til serviceassistanse bør det kontrolleres om feilen kan rettes opp ved hjelp av følgende kontroller:

**Unormal lyd** - føttene er ikke godt nok festet, og fryseren vibrerer.

**Minsket kjølekraft** - Dere har fylt fryseren med mer enn det som anbefales.

Dere har åpnet døren for ofte. Døren er ikke godt nok lukket igjen.

**Kjøleskapet kjøler ikke godt nok** - Kontroller at kontakten er satt tilstrekkelig inn i støpselet. En av sikringene i det elektriske systemet har gått. Hovedbryteren til huset er slått av. Den elektriske kontrollen er utkoblet.

Kanten på baksiden av kjøleskapet er varm. Dette innebærer IKKE at det er en feil ved hvitevaren, men hjelper til å forhindre at det dannes kondens på ytersiden av kjøleskapet.

**De dypfrosne kjøttvarene har hvite striper** - Temperaturen i fryseren er for lav eller anbefalt lagringstid (se tabellen) for de forskjellige matvarer er ikke blitt fulgt.

**Ufullstendig nedfrysing** - Det er normalt at varer som inneholder mye sukker, fett eller alkohol (som for eksempel is, juice og lignende) ikke helt dypfrys og forblir delvis myke.

Vanndråper eksternt på hvitevaren. Om våren og høsten, når varmeanlegget i huset ikke er påslått, kan det samles opp dråper av vann på veggene utvendig (kondens). Dette betyr ikke at kjøleskapet ikke virker godt nok, og er heller ikke skadelig for personer.

**Dannelse av rim internt i fryseren** - Dere har ikke stengt døren godt nok. Dere har åpnet døren for ofte.

**Problematisk å åpne døren** - Det er normalt at døren kan være vanskelig å åpne, spesielt rett etter at den er lukket igjen: dette for å forsikre at døren er godt nok stengt. Det er tilstrekkelig å vente et par minutter før den åpnes på nytt

**Vanndråper på bunnen av kjølecellen.**

Sporet for dreneringen av vannet har tettet seg igjen. Rengjør ved hjelp av en liten pinne (fig. L3).

**Lyset inne i kjøleskapet er avslått**

- Kontroller punktene som er listet opp under overskriften "Kjøleskapet produserer ikke kulde".
- Lysepæren er gått.

Gå fram på følgende måte for å skifte ut lysepæren: dra kontakten ut av støpselet, skru opp skruen på dekselet som holder lysepæren på plass, fjern dette og bytt pæren ut med en tilsvarende ny pære (maksimalt 15 WATT) (fig. L1); Fest dekselet igjen. Skift ut den utgåtte pæren kun dersom dere har klar ny pære.

## DYPFRYSINGSOVERSIKT

## Ferskt kjøtt

PRODUKT	HOLDBARHET
Lammekjøtt, små stykker	8 måneder
Svinestek	5 måneder
Svinekoteletter	4 måneder
Kokt oksekjøtt, roastbiff	10 måneder
Okse, biff, T-benstek, frikassé	8 måneder
Kalvestek	8 måneder
Kalvebiff og koteletter	10 måneder
Kjøttdeig	4 måneder
Innvoller	3 måneder
Pølser	2 måneder

Det anbefales å tine kjøttet helt opp før tilberedning for å unngå ujevn steking. Frossent kjøtt stekes hurtigere utvendig enn innvendig. Unntak fra denne regelen er tynne, panerte kjøttstykker. Disse kan stekes direkte i lav/middels varm panne. Også kokt kjøtt kan tilberedes før kjøttet er fullstendig opptint.

## Fjærfe

Plukk og flå fuglen, sprett opp bringen og del eventuelt kjøttet opp i biter, deretter vaskes og tørkes kjøttet godt.

PRODUKT	HOLDBARHET
And	4 måneder
Kanin	6 måneder
Høne som det skal kokes kraft på	7 måneder
Gås	4 måneder
Kylling	10 måneder
Kalkun	6 måneder
Innvoller	3 måneder

## Vilt

Plukk/ flå fuglen, sprett opp bringen og del eventuelt opp i biter, deretter vaskes og tørkes kjøttet godt.

PRODUKT	HOLDBARHET
Villand	
Rugde	8 måneder
Fasan	
Hare	6 måneder
Rype	8 måneder
Vaktel	

## Fisk

PRODUKT	HOLDBARHET	FORBEREDELSE
Karpe	2 måneder	Skrap av skjellene, sløy fisken, skjær av hodet, vask fisken og legg den i kaldt, tørk fisken og legg den i fryseboksen.
Gjedde		
Piggvar		
Laks		
Makrell		
Suter		
Tryte	3 måneder	Skrap av skjellene, sløy fisken, skjær av hodet, vask fisken og legg den i kaldt saltet vann i 30 sekunder, tørk fisken og legg den i fryseboksen.
Ørret		
Flyndre		

## Kokt mat

Dersom flekk eller spekk er brukt under tilberedelsen av matrettene vil dette medføre at oppbevaringstiden må reduseres.

PRODUKT	HOLDBARHET	KOKING/STEKING UNDER TILBEREDELSEN AV MATVARENE
Spaghettisaus med kjøtt/ragu	3 måneder	Ikke fullstendig
Tomatsaus		Fullstendig
Grønnsaksuppe	2 måneder	Uten pasta
Lasagne	4 måneder	Ikke fullstendig
Steker	2 måneder	Fullstendig
Ossobuco – stekt kalveskank	1 måned	Ikke fullstendig
Kjøtt med saus	3 måneder	
Kjøttrett med vilt	2 måneder	Fullstendig
Kokt fisk		
Ovnstekt fisk		
Paprika, aubergine og squash fylt med kjøtt		Ikke fullstendig
Soppsaus, paprikasaus		
Kokt spinat		
Pizza	6 måneder	Fullstendig

Legges direkte i varm panne eller i ovnen uten at den på forhånd behøver opptines.

## Grønnsaker

For å unngå at vitaminene og mineralene som finnes i grønnsakene går tapt i vannet, anbefaler vi at grønnsakene forvelles ved dampkoking. På denne måten unngår en også å måtte vente til grønnsakene er tørre før de nedfryses. Det er tilstrekkelig at de er nedkjølte.

PRODUKT	HOLDBARHET	FORBEREDELSE	FORVELLINGSTID
Asparages	12 måneder	Vask og filér	2 minutter
Kålhode, blomkål	6 måneder	Vask og rens, del opp i stykker	2 minutter (1)
Artisjokker	12 måneder	Fjern de ytre bladene	6 minutter (1)
Bønner		Fjern skallet	3 minutter
Aspargesbønner		Vask og rens, fjern stilken	4 minutter
Sopp		Rens	2 minutter (1)
Aubergine		Rens, del opp	4 minutter (2)
Paprika (3)		Vask, skjær i skiver, fjern frøene	Skold ikke
Erter, Tomater (3)	Renses og fryses ned med det samme, nøye distribuert i kun ett lag. Deretter pakkes de inn.		
Kruspersille, basilikum	8 måneder	Vask	2 minutter
Spinat	12 måneder	Vask, skjær opp i biter og fordel i porsjoner. Ikke inkluder poteter, disse har lett for å bli svarte.	Skold ikke
Grønnsaksblanding til grønnsakssuppe (stangselleri, gulrot, bladgrønnsaker, purre og så videre)			

(1) Tilsett litt eddik eller sitron i kokevannet (syrilig vann).

(2) Tilsett salt før koking.

(3) Disse grønnsakene har lett for å smuldre seg opp ved nedfrysing fordi de inneholder så mye vann. Vi anbefaler derfor kun å fryse de produktene dere ønsker å koke.

Det er generelt sett mest gunstig å koke grønnsakene uten at de på forhånd tines opp. Koketiden kan reduseres fordi disse grønnsakene allerede har hatt et oppkok før de ble lagt inn i fryseren.

## Frukt

Frukt bør dekkes med sukker eller sukkerlake alt avhengig av hvilken type frukt en ønsker å fryse ned. Til konservering av frukt bør det tilsettes omtrent 250 g sukker per kg. frukt. Sukkerlaken som benyttes har forskjellig søthetsgrad, alt avhengig av hvor mye sukker som tilsettes. Den tilberedes ved å løse suktermengden opp i vannet for deretter gi blandingen et oppkok. De forskjellige blandingene er:

- 30% blanding, 450 g sukker per liter vann;
- 40% blanding, 650 g sukker per liter vann;
- 50% blanding, 800 g sukker per liter vann.

For å beholde fruktens opprinnelige farge, bør frukt dynkes med sitronsaft før sukkeret tilsettes eller sitronsaft tilsettes sukkerlaken. Porsjonene med frukt klare til nedfrysing bør stå i kjøleskapet i omtrent en time før de settes inn i fryseren. Sukkerlaken må helt dekke frukten.

PRODUKT	HOLDBARHET	FORBEREDELSE
Aprikoser	8 måneder	Vask og rens, fjern stenen, 40% sukkerlake
Ananas	10 måneder	Skrell, skjær opp i skiver, 50% sukkerlake
Appelsiner		Skrell, skjær opp i skiver, 30% sukkerlake
Moreller		Vask, fjern stenen, dekkes til med sukker eller med 30% sukkerlake
Jordbær	12 måneder	Vask, fjern stilken, dekkes til med sukker
Melon		Fjern skallet, skjær opp i skiver, fjern frøene, dekkes til med 30% sukkerlake
Fersken	8 måneder	Skrell, fjern stenen, skjær opp i skiver, dekkes til med 50% sukkerlake
Grapefrukt	12 måneder	Skrell, skjær opp i skiver, 30% sukkerlake
Juice av citrusfrukter	10 måneder	Press, fjern frøene, tilsett sukker etter behov
Plommer	12 måneder	Vask, fjern stenen, dekkes til med sukker eller med 50% sukkerlake
Druer		Skill kjernene fra druestilken, vask, dekkes til med sukker eller med 30% sukkerlake
Blåbær, bjørnebær, rips, solbær, bringebær	10 måneder	Rens, fjern stilkene, dekkes til med sukker

## Brød

Kan konserveres i inntil 2 måneder. Tines opp i ovn på 50 °C. Brødet legges inn i ovnen før ovnen er varm.

## Smør og ost

Frys ned smør og ost i porsjoner som tilsvarer en ukes forbruk. Smør kan konserveres i inntil 8 måneder, dette gjelder også for de hardere ostetyperne (for eksempel parmesanost). Andre ostetyper kan konserveres i inntil 4 måneder. Produktene bør tines opp i kjøleskap. Det gjøres oppmerksom på at det naturlig nok dannes kondens på disse produktene ved oppthining.







**Uberettiget servicetilkald:** Inden De tilkald service, må De kontrollere de fejlmuligheder, De selv kan afhjælpe. Såfremt der ikke kan konstateres fejl eller mangler, som dækkes af reklamationsretten, må De selv dække de omkostninger, der er forbundet med servicetilkaldet.

**Købeloven:** På et fabriksnyt produkt er der reklamationsret i henhold til Købeloven. En henvendelse til fabrikant/importør fratager ikke forbrugeren adgang til at gøre eventuelt købelovsansvar gældende overfor den forhandler, hvor apparatet er købt. En reklamation til fabrikant/importør virker samtidig som reklamation overfor forhandleren.

**Reklamationsret i 24 måneder** fra købsdato, der skal kunne dokumenteres ved maskinafstemplet købskvittering, faktura eller købskontrakt.

**Reklamationsretten indebærer** vederlagsfri afhjælpning af fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i een privat husholdning her i landet, såfremt fejlen ikke er selvforskyldt.

**Reklamationsretten omfatter ikke** fejl eller skader opstået på grund af misbrug, misligholdelse, overbelastning eller anden brug end angivet i vejledningen. Fejl på grund af spændingsvariation, forkert tilslutning eller andre udefra kommende forstyrrelser.

**Transportskader:** Fabrikanten/importøren påtager sig ikke nogen forpligtelser i forbindelse med transportskader og skjulte fejl efter anmærkningsfri modtagelse fra fabrikantens/importørens transportør.

For Færøerne og Grønland gælder særlige bestemmelser.

Fabrikant/importør:

**BRANDT NORDEN A/S**

Lollandsgade 4, 6400 Sønderborg

Produktinformation

7342 1810 Salgsafdelingen

Bestilling af lokal servicetekniker

7342 1840 Kundeservice

Bestilling af reservedele

7342 1840 Kundeservice

Fax servicebestilling

7342 1841

Fax reservedelsbestilling

7342 1851

E-mail servicebestilling

[kundeservice@elcobrandt.com](mailto:kundeservice@elcobrandt.com)

E-mail reservedelsbestilling

[reservedele@elcobrandt.com](mailto:reservedele@elcobrandt.com)

Brandt Norden A/S hjemmeside

[www.elcobrandt.dk](http://www.elcobrandt.dk)