

Brandt

NL GEBRUIKS - EN INSTALLATIEHANDLEIDING
DA INSTALLATIONS - OG BETJENINGSVEJLEDNING

Diepvrieskast Fryseskab



1 Veiligheid en milieu	
• Veiligheidsvoorschriften	4
• Milieuvriendelijk en spaarzaam.....	5
2 Beschrijving van het apparaat	
3 Eerste installatie	
• Omkeren van de openingsrichting van de deur	7
• Installatie van het apparaat	9
• Elektrische aansluiting	10
4 Gebruik van de diepvrieskast	
• Instellen van de temperatuur van de diepvrieskast	11
• Twist Ice (naar gelang het model)	12
• Specifieke zones van de vrieskast.....	13
• Ingevroren producten/diepvries producten	14
• Bereiding van de in te vriezen voedingsmiddelen	14
• Gids voor het invriezen van voedingsmiddelen.....	15
• Schikken van de producten in de diepvrieskast	18
• Snel invriezen.....	18
• Ontdooien van voedingsmiddelen	19
• Ontdooien van de diepvrieskast	19
5 Normaal onderhoud van het apparaat	
• Reinigen van het apparaat.....	20
• Vervangen van het lampje (naar gelang het model).....	20
6 Geluiden, problemen of kleine storingen	
• Normale geluiden tijdens de werking van het apparaat	21
• Problemen of kleine storingen.....	21

De gebruiks- en installatiehandleiding van de diepvrieskast is geldig voor meerdere modellen. Het is mogelijk dat er kleine verschillen (details en uitrusting) zijn tussen uw model en het in deze handleiding beschreven apparaat.

U zult in deze handleiding vaak de volgende symbolen aantreffen :



Verplichte veiligheidsvoorschriften



Pas op, gas kan vlam vatten



Gevaar voor elektrische schokken



Tips en belangrijke informatie

Brandt

Geachte klant,

*U hebt een **diepvriezer BRANDT** aangeschaft. Wij willen u hier graag voor bedanken.*

Wij hebben bij het ontwerpen van dit apparaat gebruik gemaakt van onze passie en onze knowhow om zo goed mogelijk aan uw wensen te voldoen. Wij hebben het zo ontworpen dat het ook altijd eenvoudig is te gebruiken; innovatief en hoge prestaties leverend.

*In het gamma van **BRANDT** producten vindt u ook een ruime keuze aan vaatwassers, wasmachine en droogtrommel, koelkastvans, fornuizen en ovens, kookplaten en afzuigdampkappen, die u kunt afstemmen op uw nieuwe **diepvriezer BRANDT**.*

Kijk ook op onze site www.brandt.com, daar vindt u al onze producten en nuttige en aanvullende informatie.

BRANDT

Wij streven voortdurend naar verbetering van onze producten. Daarom behouden we ons het recht voor om aan de technische, functionele of esthetische kenmerken van onze producten wijzigingen aan te brengen die in verband staan met technische ontwikkelingen.



Belangrijk:

Vóór installatie en gebruik van uw apparaat deze installatie- en gebruiksgids aandachtig lezen. U zult snel gewend raken aan de werking.

www.brandt.com



Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en ontworpen voor het bewaren en invriezen van voedingsmiddelen.

⚠️ Neem altijd de hierna beschreven veiligheidsvoorschriften in acht. Wij zijn niet aansprakelijk en de garantie vervalt indien deze voorschriften niet worden nageleefd en daardoor materiële schade of lichamelijke letsel ontstaat.

- Dit apparaat is niet ontworpen om te worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of personen zonder ervaring of kennis behalve indien zij onder toezicht staan of middels iemand die voor hun veiligheid verantwoordelijk is, vooraf instructies hebben ontvangen wat betreft het gebruik van het apparaat.

- Dit apparaat dient overeenkomstig de aanwijzingen in deze gebruiks- en installatiehandleiding geïnstalleerd, en zonodig bevestigd, en gebruikt worden teneinde beschadiging en gevaarlijke toestanden als gevolg van een onjuiste installatie of onstabiele plaatsing te voorkomen.

⚠️ Indien het apparaat horizontaal naar uw woning werd vervoerd moet u het eerst ongeveer 2 uur verticaal plaatsen alvorens het aan te sluiten. Het is immers mogelijk dat een kleine hoeveelheid olie in het koelcircuit terecht is gekomen. Door de ijskast verticaal te plaatsen zal de olie terug naar de motor kunnen vloeien. Indien u de ijskast meteen na het een horizontaal transport aansluit, kan dit mogelijk schade veroorzaken.

- Indien uw apparaat van wieltjes is voorzien, mag u nooit vergeten dat deze wieltjes alleen maar dienen om het vervoer over hele kleine afstanden te vergemakkelijken en om het apparaat moeiteloos op de juiste plaats te installeren. U mag het apparaat niet over langere afstanden op de wieltjes vervoeren.

- Reinig uw ijskast een eerste maal (zie hoofdstuk "Installatie van het apparaat") alvorens hem op het stroomnet aan te sluiten. En als u later de ijskast wilt reinigen of repareren, moet u altijd eerst de steker uit de contactdoos halen. Nooit trekken aan het netsnoer, altijd de steker beetpakken.

- Plaats nooit flessen of potten met vloeistof in de diepvrieskast. Dit is wel mogelijk als ze maar voor 2/3 zijn gevuld : door het invriezen zet de vloeistof uit en zou de fles of de pot kunnen barsten.

- Voedingsmiddelen alleen ontdooien volgens de manier en methodes beschreven in deze handleiding, gebruik geen andere middelen om het ontdooien sneller te laten verlopen.

- Gebruik in de vakjes bestemd voor het bewaren van ingevroren voedingsmiddelen geen elektrische apparaten behoudens indien anders aangegeven door de fabrikant.

- Laat nooit kinderen met de ijskast spelen, en zorg ervoor dat huisdieren op een afstand blijven.

- Versleten apparaat dienen onbruikbaar te worden gemaakt. Trek de steker uit de contactdoos en knip de voedingskabel vlak bij het apparaat af. Zorg ervoor dat de deur van de ijskast niet meer kan worden gesloten of verwijder hem om te voorkomen dat een kind of huisdier zichzelf in de ijskast opsluit.

- Indien er zich een (onverwacht) voorval voordoet en u het probleem niet met de tips in deze handleiding kunt oplossen (zie hoofdstuk "geluiden, problemen of kleine storingen") moet u contact opnemen met een erkende service-dienst van Brandt of een erkende vakman.

⚠️ Het koelcircuit van de ijskast bevat koel isobutaan (R600a), dit is een natuurlijk en niet schadelijk gas maar het is wel ontvlambaar. Tijdens het vervoer en de installatie van het apparaat moet u controleren of de componenten van het koelcircuit niet zijn beschadigd. In geval van beschadiging, moet u het apparaat uit de buurt van vlammen en warmtebronnen houden en het vertrek waar het staat goed ventileren.

Enkele tips om het energieverbruik van de apparat tot een minimum te beperken :

- Installeer de ijskast op een geschikte plaats (zie hoofdstuk "Installatie van het apparaat").

- Laat de deur zo kort mogelijk open staan. Plaats nooit nog warme voedingsmiddelen in de diepvrieskast, en met name soep of andere bereidingen die veel stoom afgeven.

- Controleer of het apparaat optimaal werkt door de diepvrieskast regelmatig te ontdooien (ontdooien zodra het laagje ijs 5-6 mm dik is) en door de condensor periodiek schoon te maken (zie hoofdstuk "Normaal onderhoud van het apparaat").

- Controleer regelmatig de afdichtingen van deur en controleer of ze naar behoren sluit. Indien dit niet het geval is, contact opnemen met de servicedienst.

Overeenkomstig de meest recente wettelijke milieubepalingen bevat uw apparaat geen C.F.C. maar een koelgas dat men R600a noemt. Het juiste type koelgas gebruikt voor uw apparaat staat duidelijk vermeld op het typeplaatje in de ijskast, onderaan de linkerwand.

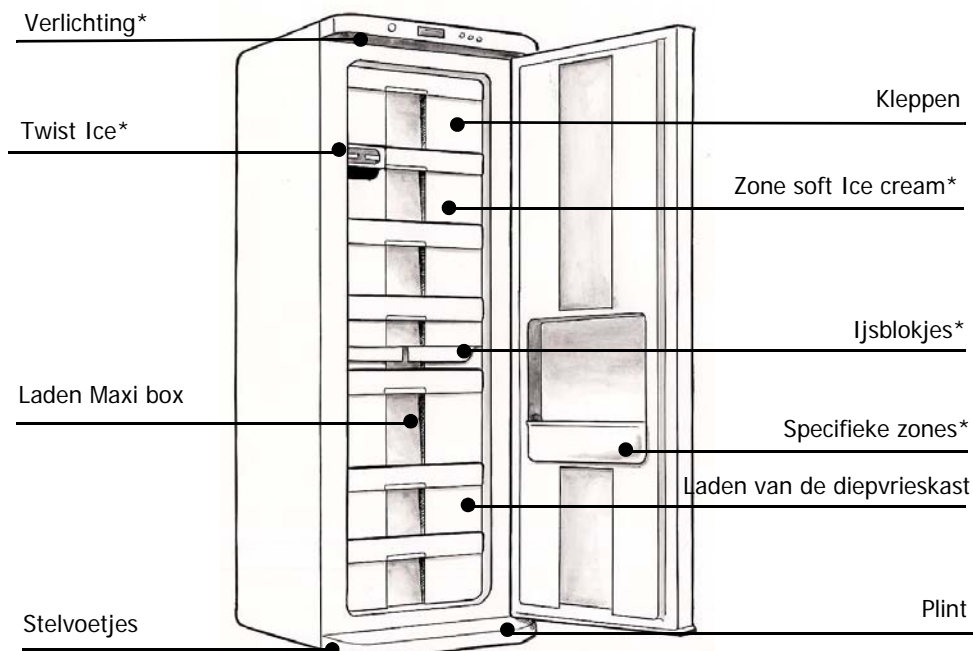
R600a is een niet schadelijk gas dat de ozonlaag niet aantast en dat praktisch geen invloed heeft op het kaseffect.

MILIEUBESCHERMING

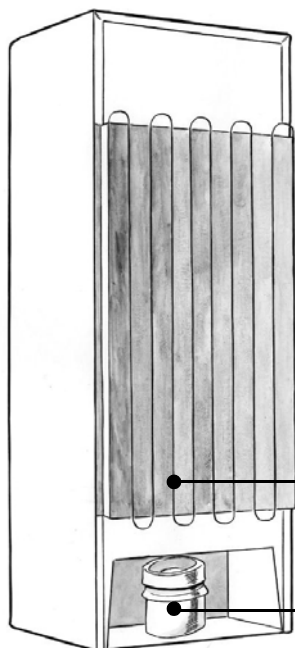
Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.



Uw apparaat bevat tevens vele recycleerbare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden in de lidstaten van de Europese Unie. De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/CE betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten. Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.



* naar gelang het model



i De gebruiks- en installatiehandleiding van de diepvrieskast is geldig voor meerdere modellen. Het is mogelijk dat er kleine verschillen (details en uitrusting) zijn tussen uw model en het in deze handleiding beschreven apparaat

Condensor

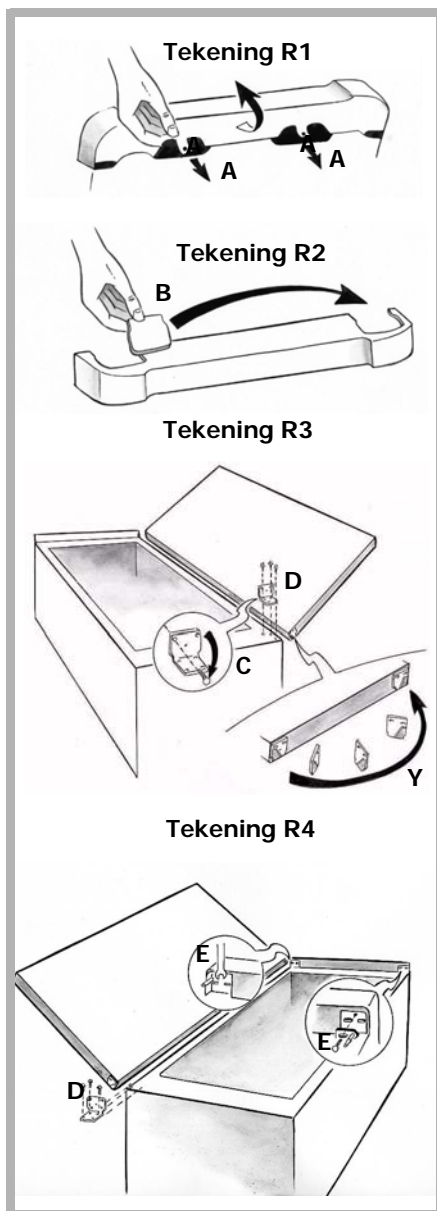
Motor

De deuren gaan normaal gesproken naar links toe open (scharnier rechts): indien u wenst dat de deur naar rechts toe open gaat, kunt u hem omzetten. Hiervoor de hieronder gegeven instructies opvolgen. Voor een juiste installatie, raden wij u aan de deze instructies en de volgorde van de volgende handelingen strikt in acht te nemen.

1. Leg het apparaat voorzichtig op zijn achterkant
2. De plint verwijderen door aan de tongetjes **A** op de onderzijde te trekken en door de plint naar boven toe te draaien om hem volledig te kunnen verwijderen (tekening R1). Haal het afdekplaatje **B** van de linkerkant af en plaats het op de opening aan de rechterzijde (tekening R2).
3. Haal de stift uit het scharnier aan de onderzijde en haal hem uit zijn opening **C**, haal de plastic stut eruit die zich tussen de deur en het scharnier op de stift bevindt, schroef het scharnier aan de onderzijde **D** los, draai de stift vast in de linkeropening van het scharnier (tekening R3).
4. Haal de deur van het apparaat af (tekening R3).
5. ** Draai de metalen stut **Y** los (tekening R3) die zich bevindt aan de onderzijde rechts.
6. ** Draai de stut **Y** om (tekening R3) en schroef hem vast op de onderzijde links.
7. ** De plastic stift **F** halen uit de linker scharnier boven (tekening R4).
8. Verwijder de stut en de pen **E** uit de scharnier aan de bovenkant en haal hem uit zijn opening rechts (tekening R4).
9. Schroef de pen **E** vast in de opening rechts (door hem 180° te laten draaien), op het scharnier aan de bovenkant (tekening R4).
10. ** De plastic stift **F** terug schroeven op de scharnier boven (tekening R4).
11. Zet de deur in het apparaat op het bovenste scharnier, aan de linker kant (tekening R4).
12. Steek het scharnier **D** aan de onderkant in de deur controleer of de stutten van plastic wel naar behoren in de pennen zijn aangebracht.
13. Schroef het onderste scharnier **D** vast.
14. Breng de plint nu weer op zijn plaats aan en zet het apparaat terug in de verticale stand.

(** punten 5,6,7 en 10: alleen bij bepaalde modellen).

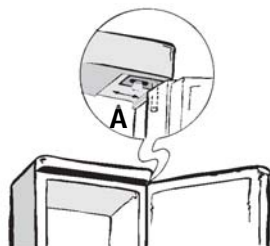
⚠ Twee uren wachten alvorens de koelkast aan te zetten.



Bijstellen van het scharnier

Het kan voorkomen dat de bovenkant van de deur niet helemaal in lijn staat met de bovenste rand (tekening R5). In dit geval moet u de bevestigings-schroef van het afdekplaatje (A) op het bovenste scharnier iets losschroeven. Dan opnieuw aandraaien en controleren of de afdichting hermetisch is.

Tekening R5



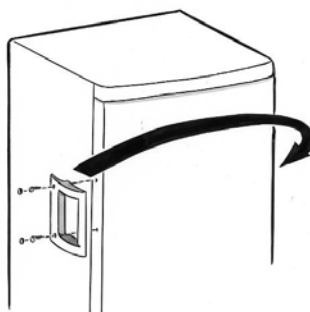
Omzetten van het handvat

Schroef het handvat aan de linkerkant los en breng het naar aan de rechterzijde (tekening R6). Gebruik het handvat om de stand van de nieuwe gaten te bepalen (diameter 2.5 mm) waar het handvat vastgezet moet worden.

Als de deuren al van gaten aan beide kanten zijn voorzien:

Haal de dopjes weg die de schroeven van het handvat afdekken evenals die aan de andere zijde die op de voorgeboorde gaatjes zijn aangebracht. Schroef het handvat los en zet het aan de andere zijde (tekening R6). Schroef het handvat dan vast en zet de dopjes op de schroeven en de gaatjes aan de zijde waar u het handvat zojuist hebt verwijderd.

Tekening R6



⚠ De installatie van uw ijskast - diepvrieskast dient volgens de aanwijzingen in deze gebruiks- en installatiehandleiding te gebeuren. Bij een onjuiste installatie of verkeerd gebruik garanderen wij u geen optimale bewaring van de voedingsmiddelen en minimaal energieverbruik.

- Plaats het apparaat in een droge en geventileerde ruimte.

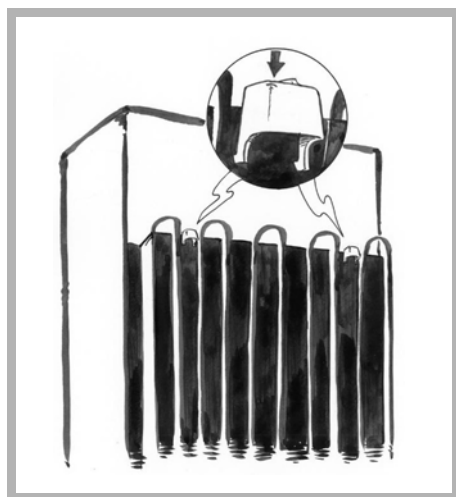
- Het apparaat niet plaatsen op een balkon, terras of veranda : het apparaat zal tijdens de zomer aan te hoge temperaturen en tijdens de winter aan te lage temperaturen worden blootgesteld en kan mogelijk beschadigingen oplopen.

- Plaats het apparaat niet in de buurt van een warmtebron zoals een oven of een radiator.

- Het apparaat werkt optimaal bij een bepaalde omgevingstemperatuur. Technisch gezien spreekt men van een apparaat voor een bepaalde "klimaatklasse". Deze klimaatklasse staat duidelijk vermeld op het typeplaatje in de apparaat, onderaan de linker wand. Buiten het vermelde temperatuurbereik zal het apparaat niet optimaal werken.

- U moet tussen uw koelkast en de overige meubels op zijn minst 3 tot 5 cm open laten aan de zijkanten en 10 cm tussen de koelkast en de muur plus 10 cm er boven om een goede luchtcirculatie om het apparaat heen veilig te stellen.

- Gebruik de afstandstukken (zie zakje met toebehoren) om het apparaat op de juiste afstand van de muur te installeren. Deze afstandstukken moet u op de achterwand van het apparaat bevestigen (zie tekening).



Klimaatklasse	Omgevingstemperatuur
N	van +16°C tot +32°C
N-ST	van +16°C tot +38°C
N-T	van +16°C tot +43°C
SN	van +10°C tot +32°C
SN-ST	van +10°C tot +38°C
SN-T	van +10°C tot +43°C
ST	van +18°C tot +38°C
T	van +18°C tot +43°C

i Na de installatie van het apparaat stelt u de poten zo af dat de ijskast iets naar achteren overhelt. Daardoor zal de deur makkelijker sluiten.

⚠ Alvorens voedingsmiddelen in het apparaat te plaatsen, moet u eerst de binnenzijde en de buitenkant van het apparaat schoonmaken met in water opgelost natriumbicarbonaat (1 soeplepel natriumbicarbonaat op 4 liter water). Gebruik geen alcoholhoudende producten, schuurpoeder of reinigingsmiddelen die de oppervlaktes kunnen aantasten. Zie hoofdstuk "Reiniging van het apparaat" voor aanvullende inlichtingen .

⚠ Voor uw eigen veiligheid moet u de hierna staande aanwijzingen in acht nemen.
De elektrische installatie moet voldoen aan de norm NC C 15 100, met name wat betreft de aarding.

Voedingskabel 3 x 2,5 mm² enkelfase 230 V voor aansluiting op :

- een enkelfase teller 230V-50Hz
- een differentieelschakelaar en een zekering (10 of 16A naar gelang model)

Wij zijn niet aansprakelijk voor ongevallen voortvloeiende uit een onjuiste elektrische installatie.

⚠ Tips voor de elektrische installatie van het apparaat:

- Gebruik geen verlengkabel, adapter of meervoudige contactdoos.
- Verwijder nooit de aardaansluiting.
- De contactdoos moet altijd makkelijk bereikbaar zijn en blijven maar buiten het bereik van kinderen.

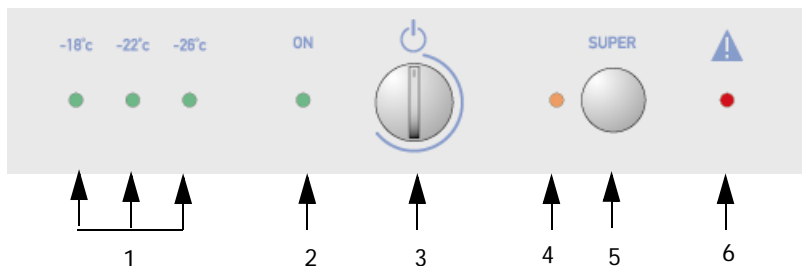
⚠ Neem in geval van twijfel contact op met uw installateur.

Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen CEE/73/23 (richtlijn lage spanning), CEE/89/336 (elektromagnetische compatibiliteit) en CEE/96/57 (energie efficiëntie) en aan de wijzigingen die hieraan zijn aangebracht.

⚠ Indien het apparaat horizontaal naar uw woning werd vervoerd moet u het eerst ongeveer 2 uur verticaal plaatsen alvorens het aan te sluiten. Het is immers mogelijk dat een kleine hoeveelheid olie in het koelcircuit terecht is gekomen. Door de ijskast verticaal te plaatsen zal de olie terug naar de motor kunnen vloeien. Indien u de ijskast meteen na het een horizontaal transport aansluit, kan dit mogelijk schade veroorzaken.

⚠ Reinig uw ijskast een eerste maal (zie hoofdstuk "Installatie van het apparaat") alvorens hem op het stroomnet aan te sluiten. En als u later de ijskast wilt reinigen of repareren, moet u altijd eerst de steker uit de contactdoos halen. Nooit trekken aan het netsnoer, altijd de steker beetpakken.


⚠ In geval van beschadiging moet de voedingskabel worden vervangen door de servicedienst of door iemand met dezelfde kwalificaties om ieder gevaar te voorkomen.



Werking van de elektronische componenten

- 1) Temperatuur controlelampjes : -18°C ; -22°C ; -26°C
- 2) Groen controlelampje : werking
- 3) Thermostaat : instellen van de temperatuur
- 4) Geel controlelampje : snel invriezen
- 5) Toets snel invriezen
- 6) Rood controlelampje : temperatuuralarm

Instellen van de temperatuur

Als u het apparaat in werking stelt, moet u de thermostaat op de middenstand zetten (het controlelampje "ON" brandt evenals één van de controlelampjes die de geselecteerde temperatuur aangeven). Als de thermostaat op de stand  staat, is de vrieskast uit (het groene controlelampje "on" brandt niet).

Temperatuur alarm

Als het rode controlelampje oplicht wil dit zeggen dat de temperatuur in de vrieskast te hoog is (naar aanleiding van een stroomonderbreking, storing enz.): u moet dan de thermostaat op een lagere temperatuur zetten of op de toets snel invriezen en kijken of de voedingsmiddelen die in de vrieskast liggen niet ontdooid zijn.

Als u grote hoeveelheden verse voedingsmiddelen in de vrieskast legt kan het zijn dat het rode controlelampje eventjes oplicht, dit is normaal.

Probleem sonde

Als de temperatuur controlelampjes (-18°C, -22°C, -26°C) en het controlelampje "ON" knipperen, wil dit zeggen dat de temperatuursonde defect is. **Neem contact op met de servicedienst.**

 Als de deur van de ijskast lang open blijft staan, zal de temperatuur in de vrieskast oplopen.

 De interne temperatuur van de diepvrieskast hangt in hoge mate af van de omgevingstemperatuur, van het aantal keren dat de deur wordt opengedaan, van de hoeveelheid en de temperatuur van de voedingsmiddelen die u in de diepvrieskast plaatst.

Uw vrieskast is mogelijk voorzien van de functie "twist ice".

Deze uitrusting maakt het mogelijk 24 ijsblokjes tegelijk te maken. Verwijder de ijsblokade **A** door aan de vier zijden te trekken.

- Vul de ijsblokjesbak (tekening R1) voor driekwart met water. Door de bakjes niet helemaal te vullen kunnen de ijsblokjes er makkelijker uit gehaald worden en voorkomt men dat water uit de bak in de vrieskast valt.

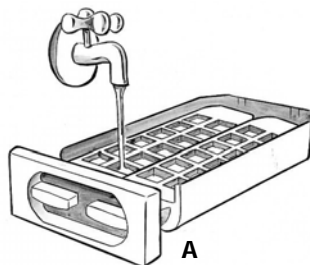
- Breng de lade **A** met de met water gevulde bakjes voor de ijsblokjes terug in zijn opening (tekening R2) en duw hem helemaal naar achteren totaan de aanslag.

- Wacht op zijn minst twee uur, draai dan de handvaten **B** (tekening R3) met de klok mee totdat u voelt dat u de eindstand bij het draaien iets forceert: door deze beweging worden de bakjes waarin de ijsblokjes zitten iets vervormd waardoor zij vallen in het reservoir **C** (tekening R4) dat zich er vlak onder bevindt.

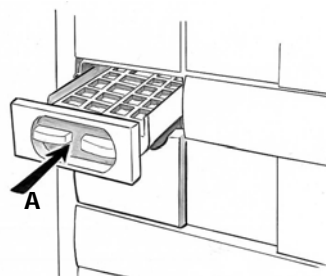
- Laat de handvaten teruggaan naar hun oorspronkelijke stand en herhaal de handeling meerdere malen totdat alle ijsblokjes in het reservoir **C** (tekening R4) zijn gevallen.

- U kunt u het reservoir van ijsblokjes eruit halen door aan het handvat te trekken. De ijsblokjes zijn klaar voor gebruik. Zeg het reservoir **C** terug in zijn opening door het tot aan de aanslag naar achteren te drukken.

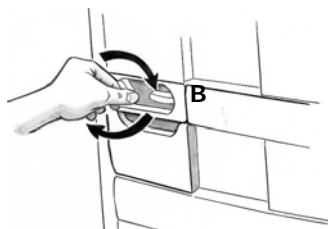
Tekening R1



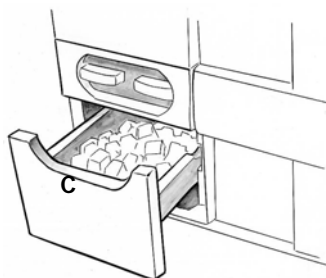
Tekening R2



Tekening R3



Tekening R4



Uw vrieskast is mogelijk voorzien van specifieke zones bestemd voor het bewaren van bepaalde voedingsmiddelen:

Ondiepe bak voor kwetsbare vruchten*

Verwijderbare bak (tekening R1) die op ongeacht welke lade met standaard breedte kan worden geplaatst. In deze bak kunt u kleine voedingswaren en kwetsbare vruchten zoals aalbessen, zwarte bessen enz... plaatsen.

Ingerichte binnenzijde*

Deze zone bevindt zich aan de binnenzijde van de deur van de vrieskast (tekening R2) en kan gebruikt worden voor het opslaan van diepvries kruiden, diepvries pizzadozen, en gesealde pizza's; u kunt hier eveneens ijsjes op een stokje bewaren na ze uit hun verpakking gehaald te hebben.

Eutectische bakken*

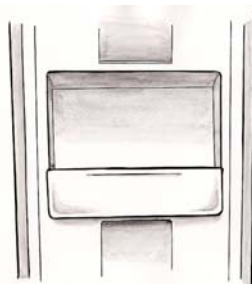
Dit apparaat wordt geleverd met eutectische bakken (tekening R3) die ten doen hebben de autonomie te verhogen in geval van stroomonderbreking en het energieverbruik terug te brengen. Het is beter de bakken bovenaan het apparaat te plaatsen.

* = naar gelang het model

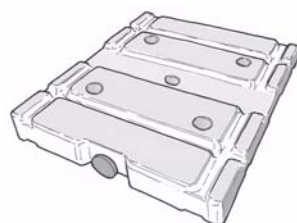
Tekening R1



Tekening R2



Tekening R3



In dit huishoudapparaat kunt u voedingsmiddelen invriezen : het apparaat doet de temperatuur van deze voedingsmiddelen snel dalen en u kunt ze zo langer bewaren.

Het diepvriezen is een industrieel procédé, het is sneller en intenser dan het invriezen thuis. De producten die u in de winkels koopt zijn diepvriesproducten.

Bereiding van de in te vriezen voedingsmiddelen

⚠ Invriezen is geen sterilisatie. Het is dan ook belangrijk dat u tijdens de bereiding van de in te vriezen voedingsmiddelen enkele gezondheidsmaatregelen in acht neemt. Was de handen voordat u aan de voedingsmiddelen komt, maakt net gebruikt keukengerei schoon voordat u het opnieuw gaat gebruiken.

Vries alleen verse voedingsmiddelen van goede kwaliteit in. Zie de tabel "Gids voor het invriezen van voedingsmiddelen" om te kijken welke producten u kunt invriezen en hoelang u ze kunt bewaren.

Blancheer fruit en groente voor ze in te vriezen zodat ze hun kleur, smaak, aroma en vitaminen behouden : dompel ze enkele ogenblikken in kokend water.

Verdeel de in te vriezen voedingsmiddelen in kleine individuele porties voldoende voor een maaltijd. Kleine porties worden sneller tot de kern ingevroren.

Verpak de voedingsmiddelen hermetisch om te voorkomen dat ze hun smaak verliezen of uitdrogen. Gebruik hiervoor plastic zakjes, polyethyleen folie, aluminium folie of speciale invriesbakjes.

Bij gebruik van plastic zakjes, moet u ze samendrukken om de lucht eruit te persen alvorens ze hermetisch af te sluiten.

⚠ Plaats nooit flessen of potten met vloeistof in de diepvrieskast behalve indien ze slechts voor 2/3 zijn gevuld. Tijdens het invriezen zet de vloeistof uit met het risico dat de fles of de pot gaat barsten.

Noteer op de verpakking :

- de datum van invriezen
- de uiterste houdbaarheidsdatum
- het type voedingsmiddel
- het aantal porties

Als u diepvriesproducten koopt, doe deze dan als laatste in uw wagentje bij het boodschappen doen.

Controleer:

- of de verpakking niet is beschadigd
- of ze niet bedekt zijn met een laagje ijs (dit wil zeggen dat ze gedeeltelijk ontdooid zijn geweest)

Doe ze in een thermoszak of in krantenpapier, neem ze snel mee naar huis en berg ze onmiddellijk op.

Vers vlees

Product	Goed voor
Lamsvlees kleine stukjes	8 maanden
Gebakken varkensvlees	5 maanden
Varkenskoteletten	4 maanden
Gekookt rundvlees, rosbeef	10 maanden
Biefstuk, entrecôte, rundvlees in saus, gebakken kalfsvlees	8 maanden
Kalfsbiefstuk, kalfskotelet	10 maanden
Tartaar, gehakt	4 maanden
Orgaanvlees	3 maanden
Worst	2 maanden

Wij raden u aan het vlees helemaal te ontdooien alvorens het te bereiden om te voorkomen dat het sneller van buiten dan van binnen gaar wordt, met uitzondering van kleine stukjes gepaneerd vlees, u kunt deze rechtstreeks op een zachte / matige pit braden, en van gekookt vlees.

Pluimvee, konijnen

Bereid ze naar behoren voor, geplukt, gevild, de ingewanden eruit gehaald en eventueel in stukjes gesneden, gewassen en gedroogd.

Product	Goed voor
Eend	4 maanden
Konijn	6 maanden
Bouillonkip	7 maanden
Gans	4 maanden
Jonge kip	10 maanden
Kalkoen	6 maanden
Orgaanvlees	3 maanden

Wild

Bereid het naar behoren voor, geplukt, gevild, de ingewanden eruit gehaald en eventueel in stukjes gesneden, gewassen en gedroogd.

Product	Goed voor
Wilde eend, snip, fazant	8 maanden
Haas	6 maanden
Patrijs, kwartel	8 maanden

Vis

Product	Goed voor	Bereiding
Karper	2 maanden	Schubben, legen, de kop eraf halen. Wassen, drogen en diepvriezen
Baars		
Tarbot		
Zalm		
Makreel		
Zeelt		
Forel	3 maanden	Schubben, legen, de kop eraf halen, 30 seconden in gezout koud water leggen, drogen en diepvriezen.
Goudbrasem		
Tong		

Bereide voedingsmiddelen

De houdbaarheidsduur van kant- en klaargerechten is minder lang als u spek of bacon gebruikt om de gerechten pittiger te maken.

Product	Goed voor	Gaarheid van de bereiding
Saus met vleesjus	3 maanden	half gaar
Tomatensaus		medium
Minestrone met groente	2 maanden	zonder pasta
Lasagnes	4 maanden	half gaar
Rollades	2 maanden	medium
Kalfsschenkel	1 maanden	half gaar
Vlees met saus	3 maanden	
Ragout van wildbraad	2 maanden	medium
In water gekookte vis, vis in de oven	2 maanden	half gaar
Paprika, aubergine, courgette gevuld met vlees		
Gebakken champignons met knoflook en pieterselie, paprika ratatouille		
In water gekookte spinazie		
Pizza	6 maanden	medium

Zet ze rechtstreeks op de pit of in de oven zonder ze te ontdooien.

Groente

Wij raden u aan de groente met stoom te blancheren zodat ze hun vitaminen en hun minerale zout niet verliezen in het kookwater. U hoeft dan niet te wachten tot ze droog zijn om ze in te vriezen, u moet ze wel laten afkoelen.

Product	Goed voor	Bereiding	Blancheertijd
Asperges	12 maanden	Wassen en draden verwijderen	2 minuten
Kool, bloemkool	6 maanden	Schoonmaken, in stukjes snijden	2 minuten (1)
Artisjokken	12 maanden	Bladeren aan de buitenkant verwijderen	6 minuten (1)
Bonen		Doppen	3 minuten
Sperziebonen		Wassen, steeltjes eraf halen	4 minuten
Paddestoelen		Schoonmaken	2 minuten (1)
Aubergines		Wassen, in stukjes snijden	4 minuten (2)
Paprika's (3)		Wassen, in stukjes snijden, pitten eruit halen	niet blancheren
Doperwtten, Tomaten (3)		Doppen en onmiddellijk invriezen door ze plat te leggen en ze in te pakken	
Pieterselie, basilicum	8 maanden	Wassen	2 minuten
Spinazie	12 maanden		
Jardinière voor minestrone (selderij, worteltjes, snijbiet, prei, enz.)		Wassen, in stukjes snijden, in porties verdelen. Geen aard-appelen erbij doen, zij worden zwart	niet blancheren

(1) Een scheutje azijn en citroen toevoegen aan het kookwater (zuur water).

(2) Inzouten voor het koken.

(3) Bij en het ontdooien worden deze groente pap aangezien zij veel water bevatten. Wij raden u dan ook aan ze alleen in te vriezen als u ze gekookt wenst te eten.

In het algemeen zijn groenten lekkerder als ze meteen, dwz zonder ontdooien, worden gekookt. Hou rekening met een kortere kooktijd, de blancheertijd telt ook mee.

Fruit

Fruit moet worden bedekt met suiker of siroop naar gelang het geval. De hoeveelheid suiker die moet worden gebruikt voor de bewaring bedraagt ongeveer 250 g voor 1 kg vruchten. De hoeveelheid benodigde siroop is afwisselend: men bereid ze door water met suiker te laten inkoken. De verschillende concentraties zijn als volgt.

- Oplossing van 30%, 450 g suiker per liter water
- Oplossing van 40%, 650 g suiker per liter water
- Oplossing van 50%, 800 g suiker per liter water.

Om de kleur van het fruit te bewaren, moet u ze in citroensap leggen alvorens ze met suiker te bedekken of het citroensap in de siroop gieten. De bakjes voor het invriezen van fruit moeten één uur in de ijskast geplaatst worden alvorens ze in de diepvrieskast te zetten. De vruchten moeten volledig met siroop bedekt zijn.

Product	Goed voor	Bereiding
Abrikozen	8 maanden	Wassen, pitten eruit halen, siroop 30%
Ananas	10 maanden	Pellen, in plakken snijden, siroop 50%
Sinaasappelen		Pellen, in plakken snijden, siroop 30%
Kersen		Wassen, pitten eruit halen, bedekken met suiker op siroop 30%
Aardbeien	12 maanden	Wassen, steeltje eraf halen en bedekken met suiker
Meloen		Pellen, in plakken snijden, pitten verwijderen, bedekken met siroop 30%
Perzikken	8 maanden	Pellen, pit eruit halen, in plakken snijden en bedekken met siroop 50%
Grapefruit	12 maanden	Pellen, in plakken snijden, siroop 30%
Citrusvruchtensap	10 maanden	Persen, pitten verwijderen, zoeten naar wens
Pruimen	12 maanden	Wassen, pit eruit halen, bedekken met suiker op siroop 50%
Druiven		De druiven van de tros afhalen, wassen, bedekken met suiker op siroop 30%
Zwarte bessen, bramen, rode bessen, frambozen aalbessen	10 maanden	Wassen, steeltjes verwijderen, bedekken met suiker

Brood

Brood kan **2 maanden** bewaard worden. Ontdooien in een oven op 50°C, de oven pas aansteken als het brood erin ligt.

Boter en kaas

Boter en kaas invriezen na ze in stukjes genoeg voor uw wekelijkse consumptie gesneden te hebben. Boter en harde kaas (zoals Parmesan bv) kunnen 8 maanden bewaard worden. Overige kaassoorten 4 maanden. Ze in de ijskast laten ontdooien, let op de condensatie die zich zal vormen op deze producten.

Plaats nooit verse producten naast al ingevroren producten om te voorkomen dat de temperaturen van deze reeds ingevroren producten oploopt.

- i** Het maximale gewicht dat u per 24 uur kunt invriezen staat vermeld op het typeplaatje (links onderaan de wand van uw ijskast) met de titel "CAPACITE DE CONGELATION / FREEZING CAPACITY (kg/24 h)".

Snel invriezen

De functie "Super Freeze" of snel invriezen maakt het mogelijk de temperatuur van de vrieskast snel te laten dalen zodat u sneller een grote hoeveelheid verse producten kunt invriezen (zie § "inwerkingstelling en instelling van het apparaat")

Deze functie moet handmatig uitgezet worden, hij gaat automatisch uit na 52 uur.

U kunt de in te vriezen producten in alle vakken van de vrieskast leggen zij het echter:

- met het oog op een snelle invriezing raden wij u aan de producten op het eerste of tweede niveau te plaatsen.

Op deze manier profiteert u van het maximale invriesvermogen.

- Indien uw apparaat is voorzien van de Twist Ice en/of de zone voor roomijs (op het tweede niveau), raden wij u aan de in te vriezen producten te leggen op het eerste en derde niveau (zie tekening).

- i** De producten moeten zo snel mogelijk tot in de kern ingevroren worden zodat zij hun vitaminen, hun voedingswaarde, hun aspect en hun smaak behouden.



U kunt de voedingsmiddelen op vijf verschillende manieren ontdooien:

- door ze enkele uren te plaatsen in de ijskast
- door ze zachtjes te laten ontdooien bij omgevingstemperatuur
- in een traditionele oven op lage temperatuur (40/50°C)
- in de magnetronoven
- door ze rechtstreeks te koken of te braden of bakken

Ontdooien in de ijskast is de langzaamste maar beste manier.

⚠ U mag nooit of te nimmer zelfs gedeeltelijk ontdooide producten opnieuw invriezen zonder ze opnieuw op een of andere manier bereid te hebben.


⚠ Wij raden u af producten die net uit de diepvrieskast zijn gehaald naar de mond te brengen (ijs, ijsblokjes ..): zij hebben immers een uiterst lage temperatuur en u zou brandwonden door kou kunnen oplopen.

Het is beter ingevroren of diepvriesproducten niet aan te raken: zij zouden aan uw hand kunnen blijven kleven. Wij raden u aan alleen producten die u meteen wenst te gebruiken te ontdooien.

Ontdooien van de diepvrieskast

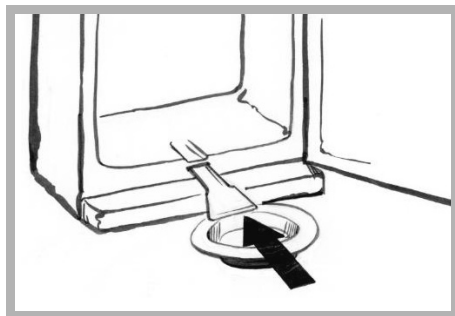
U moet de diepvrieskast ontdooien als er een laagje ijs van 5 tot 6 mm dik op de wanden staat. Een zodanig laagje ijs verhindert de goede werking van de diepvrieskast, is nadelig voor zijn prestatievermogen en zijn energieverbruik.

Haal alle producten uit de diepvrieskast. Plaats ze in thermoszakken of verpak ze in krantenpapier en leg ze in een koele ruimte.

Zet het apparaat uit door de thermostaat op stand . Te zetten. Laat de deur van de apparaat open staan.

Zet een pan met warm water op een houten plankje of een onderzetter in de diepvrieskast om het ontdooien sneller te laten gaan.

Zet het gootje in een opvangbak laag op de grond zoals aangegeven in de tekening.



⚠ Gebruik hoe dan ook nooit een radiator, een föhn of een ander elektrisch apparaat, noch messen of andere metalen voorwerpen om het ontdooien te versnellen, u zou het apparaat onherstelbaar kunnen beschadigen.

Maak de diepvrieskast (zie hoofdstuk "Reinigen van het apparaat") schoon alvorens de thermostaat weer in te stellen zoals aangegeven in het hoofdstuk "Afstellen van de temperatuur" en de producten weer op hun plaats te brengen.

- ⚠ Alvorens tot de onderhoudswerkzaamheden over te gaan, de stekker uit de contactdoos halen, niet aan het snoer trekken om de stekker uit de contactdoos te halen maar de stekker zelf beetpakken.**

Reinigen van het apparaat

- ⚠ Om hygiënische redenen en met het oog op het veilige behoud van uw voedingsmiddelen, raden wij u aan het apparaat regelmatige schoon te maken en te desinfecteren.**

Haal alle producten uit het apparaat. Doe ze in thermoszakken of verpak ze in krantenpapier en leg ze in een koele ruimte.

De binnen- en buitenkant van het apparaat schoonmaken met in water opgelost natriumbicarbonaat (1 soeplepel op 4 liter water). Gebruik geen alcoholhoudende producten, schuurpoeder of reinigingsmiddelen die de oppervlaktes kunnen aantasten.

- ⚠ Gebruik geen hoge druk reiniger met stoomstraal. De warme stoom zou de oppervlaktes en het elektrische circuit kunnen beschadigen. Er bestaat dan gevaar voor elektrocutie.**

Afspoelen met water, afdrogen met een doek.

Niet vergeten van tijd tot tijd de condensor schoon te maken die zich aan de achterzijde van het apparaat bevindt (zie hoofdstuk "beschrijving van het apparaat"). Gebruik hiervoor een droge kwast of, nog beter, de stofzuigerr.

Het apparaat weer aansluiten, zonodig de temperatuur bijstellen zoals aangegeven in het hoofdstuk "Afstellen van de temperatuur" en druk op de toets "snel invriezen".

$\frac{3}{4}$ wachten voordat u de producten weer in het apparaat plaatst.

Na 24 uur de functie "snel invriezen" uitschakelen.

Vervangen van het lampje (naar gelang het model)

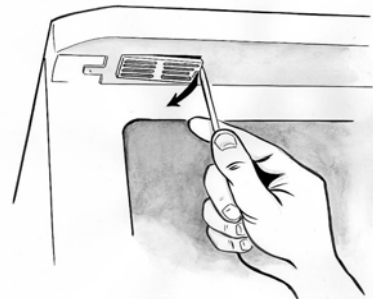
- ⚠ De stekker van het apparaat uit de contactdoos halen.**

Uw apparaat is mogelijk uitgerust met een lampje, dit bevindt zich onder het bedieningspaneel. Om het gloeilampje te vervangen moet u als volgt te werk gaan :

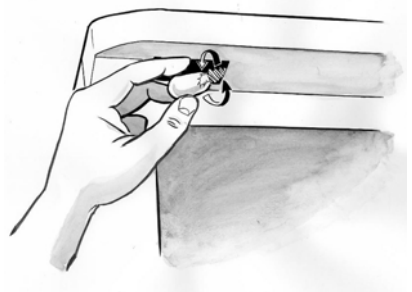
- Verwijder het plaatje met een puntig voorwerp (platte schroevendraaier, mes) door het achter het tongetje te steken en het los te klippen (tekening R1).

- Dan is de gloeilamp zichtbaar. U moet hem losdraaien en vervangen door een nieuwe (tekening R2). Dan het plaatje weer op zijn plaats brengen door de hierboven aangegeven handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

tekening R1



tekening R2



Normale geluiden tijdens de werking van het apparaat

Om ervoor te zorgen dat de temperatuur constant blijft, schakelt het apparaat regelmatig zijn motor in. De geluiden die hieruit voortvloeien zijn heel normale geluiden tijdens de werking van het apparaat, ze verminderen automatisch zodra de ijskast de gewenste temperatuur heeft bereikt. Deze geluiden zijn als volgt:

GELUID	OORZAAK
Brommend geluid	Motorgeluid. Dit brommend geluid van de motor kan tijdelijk wat sterker zijn wanneer de motor op gang komt.
Borrelend of licht brommend geluid	Dit geluid wordt veroorzaakt door de doorstroming van de koelvloeistof in de leidingen van de apparaat.
Klikkend geluid	Dit geluid is te horen als de elektronische kaart wordt ingeschakeld of de motor wordt uitgeschakeld.

Problemen of kleine storingen

Tijdens het gebruik van uw apparaat kunnen er zich kleine incidenten voordoen. Alvorens contact op te nemen met de servicedienst, kunt u aan de hand van de hierna volgende gids kijken of u het probleem niet zelf kunt oplossen:

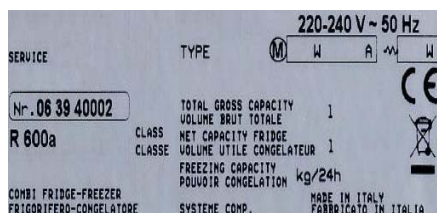
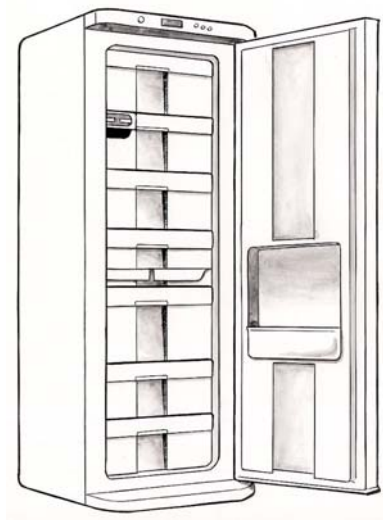
INCIDENT	TIP
Abnormaal geluid	<ul style="list-style-type: none"> - controleer of de pootjes van het apparaat naar behoren zijn afgesteld en of het stabiel staat. - controleer of het apparaat niet tegen een muur leunt. - controleer of alle losse onderdelen (bakken, rekjes ...) naar behoren op hun plaats zitten. - controleer of de flessen of bakken die u in het apparaat zijn geplaatst niet tegen elkaar aan komen.
De diepvrieskast produceert niet voldoende kou	<ul style="list-style-type: none"> - controleer of de temperatuur correct is ingesteld (zie hoofdstuk "Afstellen van de temperatuur"). - indien u een grote hoeveelheid producten in de diepvrieskast hebt geplaatst, moet u de temperatuur bijstellen zoals aangegeven in het hoofdstuk "Afstellen van de temperatuur". - vermijd de deur van het apparaat te vaak te openen en laat hem vooral niet open staan.
Het apparaat produceert helemaal geen kou	<ul style="list-style-type: none"> - controleer of de elektronische kaart is aangezet. - controleer of het apparaat wel is aangesloten. - controleer of de hoofdschakelaar van uw woning niet is afgesprongen en of de zekering niet is gesprongen of losgekomen.

INCIDENT	TIP
Er vormt zich ijs in het apparaat	- Vermijd de deur van het apparaat al te vaak te openen en laat hem vooral niet open staan.
De buitenwanden zijn warm	- Dit is normaal en heeft ten doel te voorkomen dat er zich damp vormt op de buitenkant van het apparaat.
Er staan waterdruppeltjes op de buitenwand van het apparaat	- Als de verwarming in uw woning niet aan staat (in het voorjaar en het najaar bijvoorbeeld) en als de omgevingstemperatuur een hoge vochtigheidsgraad heeft, kan het gebeuren dat er wat damp condenseert op de buitenkant van het apparaat. Dit is niet gevaarlijk en het apparaat zal normaal blijven werken.
Op de achterwand van het apparaat vormen zich waterdruppeltjes of ijs	- Dit is normaal. Dit is een bijzonder koude en vochtige plek van het apparaat, druppeltjes water en ijs condenseren hier tijdens de normale werking van het apparaat. Het ijs wordt regelmatig verwijderd tijdens het automatische ontdooien van de diepvrieskast.
Bepaalde producten worden niet helemaal ingevroren	- Het is normaal dat voedingsmiddelen met veel suiker, vet of alcohol niet helemaal ingevroren worden en deels zacht blijven (ijs, vruchtensap ...).
Op het ingevroren vlees zijn witte strepen te zien	- Controleer of de temperatuur van het apparaat correct is afgesteld en niet op een te lage temperatuur staat (zie hoofdstuk "Afstellen van de temperatuur"). - Controleer of u dit vlees niet te lang hebt bewaard in de diepvrieskast aan de hand van de tabel in het hoofdstuk "Gids voor het invriezen van voedingsmiddelen".
De deur gaat moeilijk open	- Het is normaal dat de deur een beetje weerstand biedt bij het openen, met name als u hem net hebt dichtgedaan: er ontstaat dan in het apparaat een kleine depressie die ten doel heeft de luchtdichtheid van de deur te verzekeren. U moet dan enkele ogenblikken wachten alvorens de deur opnieuw te openen.
Het lampje in de apparaat is uit	- Controleer of het apparaat wel is aangesloten. - Controleer of de hoofdschakelaar van uw woning niet is afgesprongen, of een zekering niet is gesprongen of losgekomen - Controleer of de gloeilamp niet stuk is en zie in dat geval het hoofdstuk "Vervangen van de gloeilamp".
	- Als de temperatuur controlelampjes (-18°C, -22°C, -26°C) en het controlelampje "ON" knipperen, wil dit zeggen dat de temperatuursonde defect is.
	- Dit symbool steekt zich aan om u mede te delen dat de temperatuur te hoog is. Regelt de thermostaat op een koudere temperatuur.

De eventuele ingrepen in de machine moeten worden uitgevoerd :

- of door uw vakhandelaar,
- of door een andere gekwalificeerd technicus van dit merk.

Tijdens het telefoneren, dient u de complete referentie op te geven van uw machine (model, type, serienummer). Deze informatie staat op het typeplaatje op de machine.



Brandt Appliances - SAS au capital de 4.000.000 euros, RCS Nanterre sous le n 440 302 347

174.6121.0

1 Sikkerhed og miljø	
• Sikkerhedsregler	27
• Miljøhensyn og energibesparelser	28
2 Beskrivelse af apparatet	
3 Sådan installeres fryseskabet første gang	
• Ændring af dørens åbningsretning	30
• Installation af apparatet.....	32
• Eltilslutning	33
4 Sådan bruges fryseren	
• Indstilling af fryseren temperatur	34
• Twist Ice (afhængigt af model).....	35
• Specifikke zoner i fryseren (afhængigt af model)	36
• Frosne produkter / dybfrosne produkter	37
• Forberedelse af de madvarer, som skal indfryses.....	37
• Råd om indfrysning af madvarer	38
• Placering af madvarerne i fryseren	41
• Hurtig indfrysning.....	41
• Optøning af madvarer	42
• Afrimning af fryseren.....	42
5 Almindelig vedligeholdelse af apparatet	
• Rengøring af apparatet.....	43
• Skift af pære (afhængigt af model)	43
6 Lyde, gener eller små fejl	
• Normale funktionslyde.....	44
• Gener eller små fejl	44

Denne installations- og betjeningsvejledning gælder for flere fryseskab modeller. Der kan således forekomme små forskelle mellem visse detaljer og udstyr på Deres apparat, og de der bliver beskrevet i vejledningen.

I vejledningen vil disse symboler blive brugt med følgende betydning:



Sikkerhedsregler som skal overholdes



Fare for brand af en gasart



Elektrisk fare



Vigtige råd og oplysninger

Brandt

Kære kunde,

Tak, fordi du har købt **fryseskab BRANDT**.

Til udarbejdelse af dette apparat har vi brugt al vor knowhow og bestræbt os på at opfylde alle kundens krav. Samtidig med at apparatet er både nyskabende og højt ydende, har vi sørget for, at det altid er brugervenligt.

Den brede vifte af produkter fra **BRANDT** tilbyder ligeledes et stort udvalg af opvaskemaskiner, vaskemaskiner og tørretumblere, køle, komfurer og ovne, kogeplader og emhætter, som du kan sammensætte med nye **fryseskab BRANDT**.

Du kan også finde os på www.brandt.com, hvor du kan se alle vores produkter, samt få andre nyttige oplysninger.

BRANDT

Med en konstant forbedring af vores produkter for øje forbeholder vi os ret til ændringer af de tekniske, funktionelle og æstetiske egenskaber i forbindelse med den teknologiske udvikling.



Vigtigt:

Inden apparatet tages i brug, bør du læse denne installations- og brugervejledning grundigt, så du hurtigt kan sætte dig ind i dets funktion.

www.brandt.com



Dette apparat er udelukkende beregnet til privat brug og er udarbejdet til at opbevare og fryse madvarer.

⚠ Følgende sikkerhedsregler skal overholdes. Vi frasiger os ansvar og garantipligt for materielle eller korporelle skader opstået, fordi disse anbefalinger ikke er blevet overholdt.

- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn), som ikke har deres fulde fysiske, sanselige eller mentale evner, eller personer uden erfaring med eller kendskab til anvendelse af maskinen, undtagen hvis de har været under opsyn eller er blevet oplært af en person med sikkerhedsansvar vedrørende brug af apparatet.

- Apparatet skal installeres, fastgøres om nødvendigt, og anvendes i overensstemmelse med anbefalingerne i denne installations- og betjeningsvejledning for at undgå skader og fare forårsaget af eventuel ustabil anbringelse eller forkert installation.

⚠ Er apparatet blevet transporteret i vandret position, skal det anbringes lodret. Derefter bør man vente to timer med at tilslutte det. Der kan være løbet lidt olie ud af kølekredsløbet, og det skal have tid til at løbe tilbage til motoren, inden apparatet tilsluttes, ellers kan det lide skade.

- Er apparatet forsynet med hjul, bør man huske på, at de kun er beregnet til at lette små bevægelser. Brug dem ikke til at flytte køleskabet over større afstande.

- Gør køleskabet rent en første gang, inden det tilsluttes elnettet (se afsnittet "Installation af køle-/fryseskabet"). Stikket skal trækkes ud af stikkontakten, inden der foretages nogen form for vedligeholdelse. Træk ikke i ledningen, men tag fat i selve stikket for at trække det ud af stikkontakten.

- Der må aldrig kommes flasker eller glas indeholdende væske i fryseren, med mindre de kun er fyldt 2/3 op: Ved nedfrysning udvider væske sig, og beholderen risikerer at sprænge.

- Brug ikke andre metoder end anvist i denne vejledning til at fremskynde afrimning.

- Brug ikke elektriske apparater inde i boksene beregnet til at opbevare dybfrosne madvarer, med mindre producenten har anbefalet det.

- Lad ikke børn lege med apparatet, og hold husdyr væk fra det.

- Kasserede apparater skal straks gøres ubrugelige. Træk stikket ud af stikkontakten, og klip ledningen over helt inde ved apparatet. Gør det umuligt at bruge døren, eller tag den helt af for at undgå, at et barn eller et dyr ved leg skulle blive låst inde i det.

- Skulle der opstå problemer, som ikke kan løses ved hjælp af vore råd (se afsnittet "Lyde, gener eller små fejl"), bedes De udelukkende kontakte vore autoriserede serviceafdelinger eller en kvalificeret reparatør.

⚠ Kølekredsløbet i køle-/fryseskabet indeholder kølende isobutan (R600a), som er en naturlig ikke forurenende gasart, der dog er brandfarlig. Sørg for, at ingen af kølekredsløbets komponenter beskadiges under transport og installation. Skulle der opstå skade, skal køle-/fryseskabet holdes væk fra åbne flammer og alle varme- eller antændelseskilder, og rummet skal udluftes.

Sådan begrænses apparatet elforbrug:

- Anbring fryseskabet et hensigtsmæssigt sted (se afsnittet "Installation af apparatet").

- Døren skal kun være åbne så kort tid som muligt. Kom ikke madvarer, som endnu er varme eller fryseren, specielt hvis det er suppe eller andre retter, som afgiver meget damp.

- Sørg for at holde apparatet i optimal funktion ved ikke at lade for meget rim hobe sig op i fryseren (der afrimes, når rimmen er mere end 5-6 mm tyk), samt ved at gøre kondensatoren ren med jævne mellemrum (se afsnittet "Almindelig vedligeholdelse af apparatet").

- Kontrollér gummilisterne i døren jævnlige, og sørg for, at de altid kan lukkes effektivt. Er det ikke tilfældet, bedes De kontakte serviceafdelingen.

I overensstemmelse med de seneste love vedrørende miljøhensyn, indeholder apparatet ikke C.F.C., men en kølende gasart kaldet R600a. Den nøjagtige gasart står tydeligt anført på typepladen, som findes på køleskabets inderside, nederst til venstre.

R600a er en ikke forurenende gasart, som ikke ødelægger ozonlaget, og således ikke medvirker til at øge drivhuseffekten.

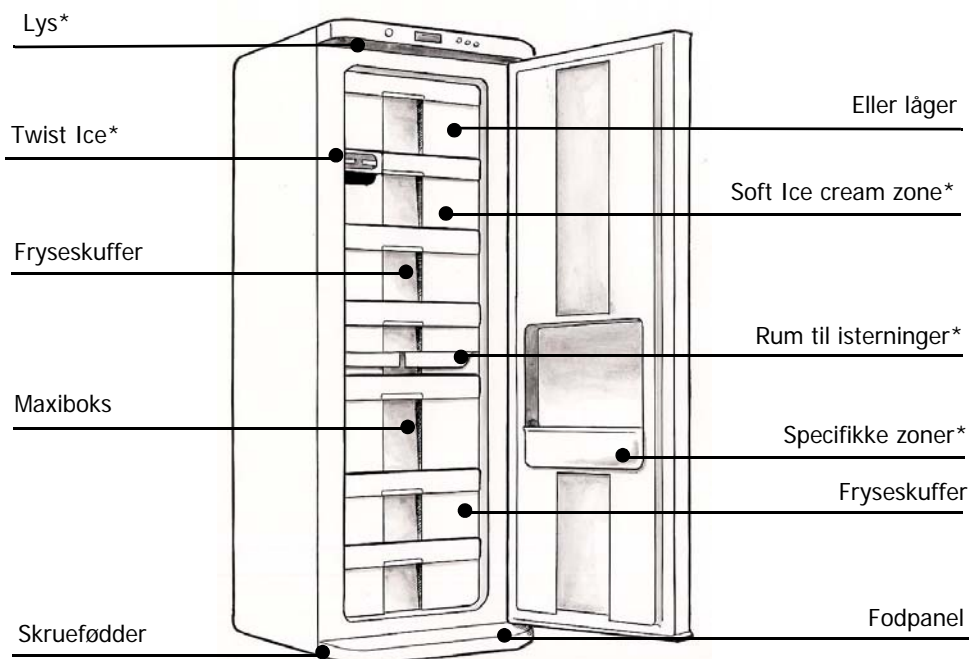
MILJØBESKYTTELSE

Emballagematerialer til dette apparat kan genbruges. Du kan sørge for dette og dermed beskytte miljøet ved at deponere dem på genbrugspladsen.

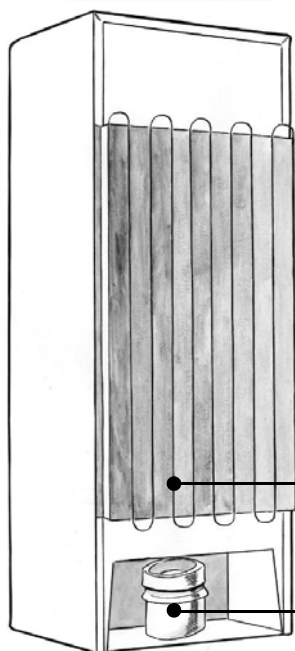


Apparatet indeholder ligeledes flere genanvendelige materialer. Dette angives med den illustrerede tegning for at vise, at brugte apparater i EU-landene ikke må blandes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Genvinding af apparaterne, som fabrikanten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Kontakt Rådhuset eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater skal afleveres.

Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet.



* Afhængigt af model



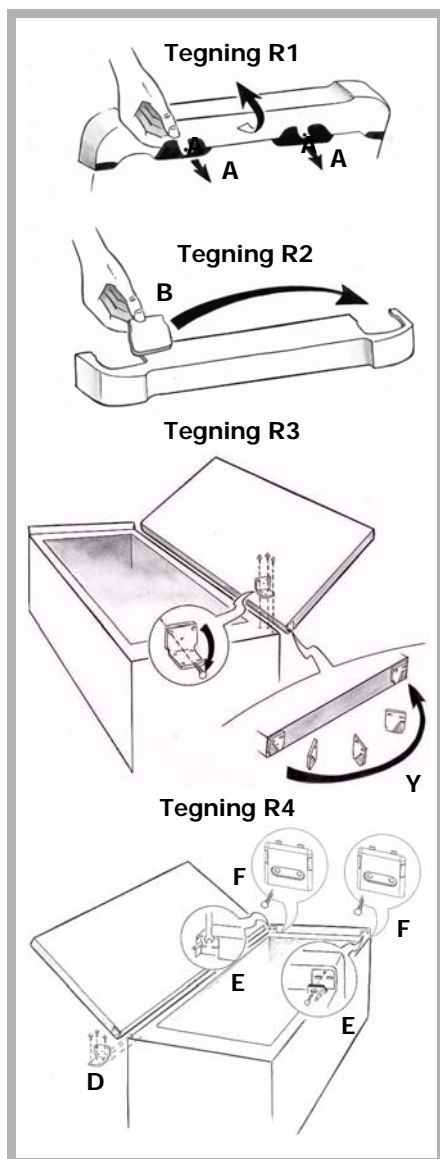
i Denne installations- og betjeningsvejledning gælder for flere fryseskab modeller. Der kan således forekomme små forskelle mellem visse detaljer og udstyr på Deres apparat, og de der er beskrevet i vejledningen.

Normalt åbnes dørene i venstre side (sat på hængslerne i højre side); ønskes det, kan døren åbnes i højre side. Dørens åbningsretning kan ændres ved at følge nedenstående anvisninger. For at sikre en korrekt montering af døren er det vigtigt at følge anvisningerne meget nøje og at udføre punkterne i den rigtige rækkefølge:

1. Og vip køle-/fryseskabet forsigtigt bagover.
2. Tag fodpanelet af ved at trække i tapperne **A** på den nederste del og derefter vippe det opad, så det gøres frit (tegning R1). Tag hulskjuleren **B** af i venstre side, og sæt den i hullet i højre side (tegning R2).
3. Skru stiften af det nederste hængsel, og tag det ud af fordybningen **C**, tag plastikstykket, som er anbragt mellem døren og hængslet på stiften, skru det nederste hængsel **D** af, og skru stiften i hullet i venstre side på hængslet (tegning R3).
4. Tag døren af (tegning R3).
5. ** Løsn metal fyldestykket **Y** (tegning R3), som sidder nederst i højre side.
6. ** Vend fyldestykket **Y** (tegning R3), og skru det på nederst i venstre side.
7. ** Tag plastikstykket **F** ud af hængslet for oven i venstre side (tegning R4).
8. Fjern skiven og stiften **E** fra det øverste hængsel, og tag den ud af pladsen i højre side (tegning R4).
9. Skru stiften **E** i igen (ved at dreje den 180°) i hullet i højre side af det øverste hængsel (tegning R4).
10. ** Skru plastikstykket **F** på hængslet for oven i højre side (tegning R4).
11. Sæt døren i det øverste hængsel i venstre side (tegning R4).
12. Sæt det nederste hængsel **D** i døren, og sørg for, at plastikskiverne bliver sat rigtigt på stifterne.
13. Skru det nederste hængsel **D** på apparatet.
14. Sæt fodlisten på igen, og vip apparatet tilbage i lodret stilling.

(** punkt 5,6,7,10: Kun på visse modeller)

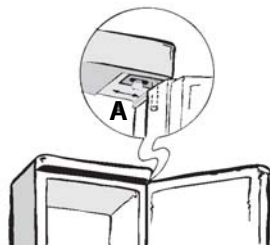
⚠ Vent to timer med at tænde for apparatet kabet igen.



Justering af hængslet

Det hænder, at døren og panelet over døren ikke er anbragt i helt lige linie i forhold til hinanden (tegning R5). I så fald løsnes skruen lidt, der fastholder skjuleren (A) på det øverste hængsel. Skru den lidt fast igen og kontrollér, om tætningslisten er helt tæt.

Tegning R5



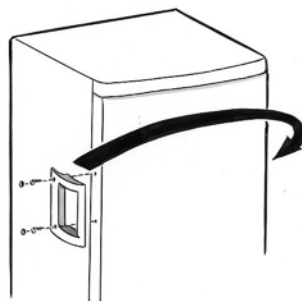
Flytbart håndtag

Skrue håndtaget af i venstre side, og sæt det på i højre (tegning R6). Brug håndtaget til at finde afmærkningen til de nye huller (2,5 mm i diameter) til fastgørelse af håndtaget.

Hvis dørene allerede har huller i begge sider:

Tag de propper af, som skjuler håndtagets skruer, samt de propper, som skjuler hullerne i modsatte side. Skru håndtaget af, og sæt det på i den anden side (tegning R6). Skru håndtaget fast, og sæt propperne i, så de skjuler skruerne og hullerne.

Tegning R6



⚠ Det er kun ved at foretage en korrekt installation, som overholder de anbefalinger, der er givet i denne "installations- og betjeningsvejledning", at det er muligt at opbevare madvarer under gode betingelser samt at opnå et optimeret elforbrug.

- Anbring apparatet i et tørt og ventileret rum.

- Undgå at anbringe det på balkoner, verandaer og terrasser: For høj sommervarme og stærk vinterkulde kan forhindre apparatet i at fungere rigtigt eller endda beskadige det.

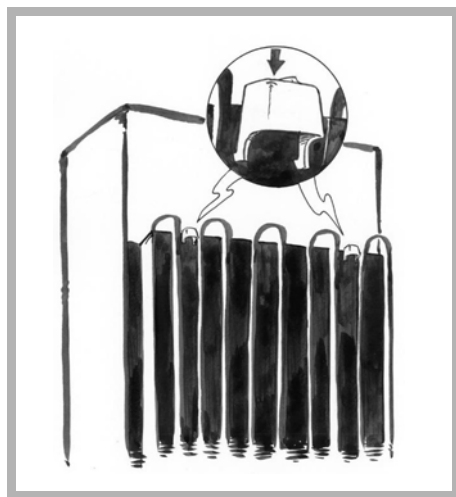
- Apparatet må ikke placeres i nærheden af en varmekilde som f.eks. en ovn eller en radiator.

- Apparatet er beregnet til at fungere optimalt ved stuetemperatur. Det kaldes, at det er beregnet til en vis klimaklasse. Denne står tydeligt anført på typepladen, som sidder inde i apparatet nederst på venstre sidevæg. Over og under disse temperaturer kan apparatets ydeevne mindskes.

Klimaklasse	Stuetemperatur
N	fra +16°C til +32°C
N-ST	fra +16°C til +38°C
N-T	fra +16°C til +43°C
SN	fra +10°C til +32°C
SN-ST	fra +10°C til +38°C
SN-T	fra +10°C til +43°C
ST	fra +18°C til +38°C
T	fra +18°C til +43°C


- Sørg for at bevare en afstand på 3-5 cm langs siderne mellem køleskabet og de andre møbler, eller på 10 cm, hvis køleskabet står tæt op ad en væg, og på 10 cm over køleskabet for at sikre en god luftcirkulation omkring hele apparatet.

- Anbring apparatet i en passende afstand fra væggen ved hjælp af de afstandsstykker, der medfølger i posen med tilbehør. Afstandsstykkerne skal monteres bag på apparatet (se tegning).



i Når apparatet er installeret, indstilles benene, så apparatet hælder en smule bagover: Det vil lette lukning af døren.

⚠ Inden der anbringes madvarer i apparatet, skal det rengøres ind- og udvendigt med natron opløst i vand (1 spiseskefuld natron til 4 liter vand). Der må ikke benyttes alkohol, skurepulver eller rengøringsmidler, som kan ødelægge overfladerne. Se afsnittet "Rengøring af apparatet".

 Af sikkerhedsmæssige årsager, er det bydende nødvendigt at overholde følgende anbefalinger.

Elinstallationen skal overholde den franske standard NF C 15-100, **specielt hvad angår jordforbindelse.**

En 3x2,5mm² enfaset linie på 230V tilsluttet:

- en enfaset måler 230V-50Hz
- en differentialafbryder og en sikring (10 eller 16A afhængigt af model).


Vi kan ikke betragtes som ansvarlige for ulykker forårsaget af en forkert elinstallation.


 Råd til den elektriske installation af køle-/fryseskabet:


- Brug ikke forlængerledning, adapter eller multistikdåse.
- Fjern aldrig jordforbindelsen .
- Stikket skal være let at komme til, men befinde sig utilgængeligt for børn.

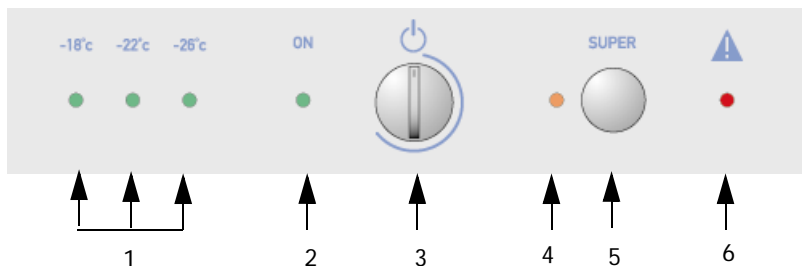
 Har De tvivlsspørgsmål, bedes De kontakte en elinstallatør.

Apparatet overholder det europæiske direktiv CEE/73/23 (lavspændingsdirektiv-et) og CEE/89/336 (elektromagnetisk kompatibilitet) samt CEE/96/57 (energi effektivitet) og de tilhørende ændringer.

 Er apparatet blevet transporteret i vandret position, skal det anbringes lodret. Derefter bør man vente to timer med at tilslutte det. Der kan være løbet lidt olie ud af kølekredsløbet, og det skal have tid til at løbe tilbage til motoren, inden apparatet tilsluttes, ellers kan det lide skade.

 Gør køleskabet rent en første gang, inden det tilsluttes elnettet (se afsnittet "Installation af køle-/fryseskabet"). Stikket skal trækkes ud af stikkontakten, inden der foretages nogen form for vedligeholdelse. Træk ikke i ledningen, men tag fat i selve stikket for at trække det ud af stikkontakten.


 "Hvis fødekabelet bliver beskadiget, skal det skiftes ud af den tekniske service eller af en person med samme kvalifikationer, så enhver risiko undgås".



Elektronisk funktion

- 1) Temperatur kontrollamperne : -18°C ; -22°C ; -26°C
- 2) Grøn kontrollampe : start
- 3) Termostat : temperaturindstilling
- 4) Gulkontrollampe : hurtig indfrysning
- 5) Knap til hurtig indfrysning
- 6) Rød kontrollampe: Temperaturalarm

Temperaturindstilling

Når der tændes for apparatet, skal termostaten stilles på en middelposition (kontrollampen "on" lyser, samt de kontrollamper, der viser den valgte temperatur). Når termostaten står på , er fryseren slukket (den grønne kontrollampe "on" er slukket).

Temperaturalarm

Når den røde kontrollampe lyser, viser det, at temperaturen inde i fryseren er for høj (f.eks. ved strømsvigt, funktionsforstyrrelser osv.): Indstil termostaten på en koldere temperatur eller på lynindfrysning, og undersøg, om madvarerne i fryseren er tøet op.

Den røde kontrollampe kan være tændt i kort tid efter, at der er lagt store mængder friske madvarer i fryseren, uden at det er tegn på funktionsforstyrrelse.

Problem med føleren

Hvis temperatur kontrollamperne (-18°, -22°, -26°) og "On" blinker, betyder det, at temperaturføleren er defekt. **Ring efter service.**

- ⚠ Står køleskabsdøren åben i længere tid, vil temperaturen i fryseren stige.
- ⚠ Temperaturen inde i fryseskabet hænger tæt sammen med rumtemperaturen, hvor tit døren åbnes, samt hvor meget mad der er i fryseskabet, og hvilken temperatur de havde, da de blev sat i fryseskabet.

Fryseren kan forsynes med "Twist ice" funktionen.

Dette udstyr er beregnet til at fremstille 24 isterninger på én gang. Tag isterningskuffen A ud ved at trække i de fire sider.

- Fyld isterningbakken (Tegning R1) $\frac{3}{4}$ op med vand. Det er nemmere at få isterningerne ud af bakken, når den ikke er fyldt helt, og desuden undgås det på denne måde at spilde vand, når skuffen trækkes ud og ind.

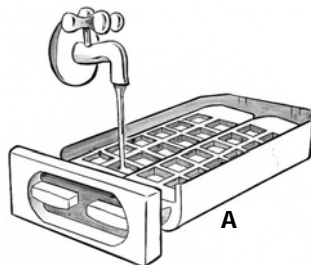
- Sæt skuffen **A** i igen (Tegning R2) med isterningbakken fyldt med vand, og skub den godt i bund.

- Vent minimum 2 timer, og drej derefter håndtagene **B** (Tegning R3) med uret, indtil der sidst i rotationen skal bruges lidt flere kræfter. Dette er for at deformere isterningbakkerne lidt, så isterningerne smutter ud og falder ned i opsamlingsskuffen **C** (Tegning R4) lige under dem.

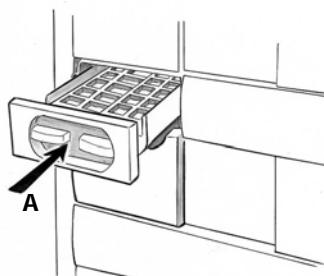
- Lad håndtagene vende tilbage til udgangspositionen, og gentag operationen flere gange, indtil alle isterningerne er faldet ned i opsamlingsskuffen **C** (Tegning R4).

- Nu kan opsamlingsskuffen trækkes ud ved hjælp af håndtaget. Isterningerne er klar til brug. Sæt opsamlingsskuffen **C** i igen, og skub den helt i bund.

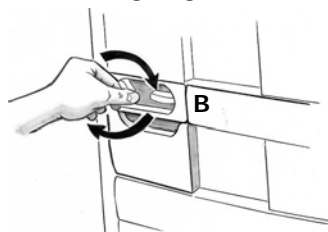
tegning R1



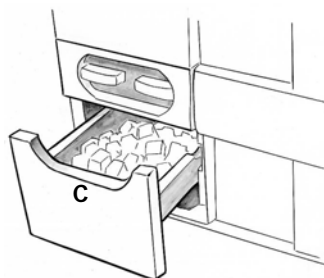
tegning R2



tegning R3



tegning R4



Specifikke zoner i fryseren (afhængigt af model) **DA**

Fryseren kan udstyres med specifikke zoner, som er specielt beregnet til opbevaring af visse madvarer:

Bakke til søde frugter

Aftagelig bakke (Tegning R1), som kan placeres hvor som helst på en skuffe i standardbredde. I denne bakke kan der opbevares små madvarer, søde frugter som f. eks. stikkelsbær og blåbær.

Udvendig dør

Denne zone befinder sig i fryserens udvendige dør (Tegning R2). Den kan bruges til opbevaring af krydderurter og dybfrosne krydderier, dybfrosne pizza pakker eller pizzaer i vakuumballage. Den kan ligeledes bruges til at opbevare ispinde, som er taget ud af kartonemballagen.

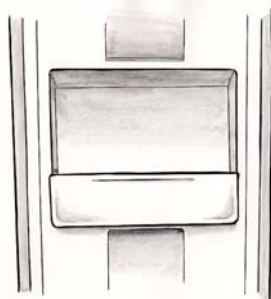
Eutektiske fryseelementer

Dette apparat leveres med eutektiske fryseelementer (tegning R3), der er beregnet til at forlænge frysekapaciteten ved strømafbrydelser samt at mindske energiforbruget. Fryseelementerne skal helst placeres for oven i apparatet.

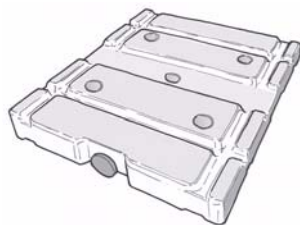
Tegning R1



Tegning R2



Tegning R3



Køle-/fryseskabet til husholdningsbrug giver mulighed for at **fryse** madvarer: Det nedsætter madvarernes temperatur hurtigt og helt igennem, så de kan opbevares i længere tid.

Dybfrysning er en hurtigere og mere intensiv industriel metode end husholdningsmetoden. De produkter, som kan købes i handlen, er dybfrosne.

Forberedelse af de madvarer, som skal indfryses

⚠ Nedfrysning steriliserer ikke madvarer. Derfor er det vigtigt at overholde et par enkle regler for hygiejne under forberedelsen af de produkter, som skal fryses: Vask hænder, inden der røres ved madvarerne, gør køkkengrej rent, som lige er blevet brugt, inden det tages i brug igen.

Frys kun madvarer, som er friske og af bedste kvalitet. Brug oversigten "Råd om indfrysning af madvarer" til at finde oplysninger om, hvilke produkter der kan fryses, og hvor lang tid, de kan opbevares.

Frugt og grøntsager skal blanches, inden de fryses ned, for at de kan bevare farve, smag og vitaminer: Kom dem i kogende vand et par minutter.

Del madvarerne op i portioner, som hver svarer til den mængde, der skal bruges til et måltid. Desuden fryser små portioner hurtigere helt igennem.

Emballagen skal lukkes helt tæt omkring madvarerne, så de ikke mister smag og udtør-

rer. Brug plastikposer, polyætylen film, stanniol eller bokse egnet til nedfrysning.

Hvis der bruges plastikposer, skal luften klemmes ud, inden de lukkes.

⚠ Kom aldrig flasker eller glas med væsker i fryseren, med mindre de kun er 2/3 fyldt: Ved nedfrysning udvides væske, og beholderen risikerer at sprænge.

- Nedfrysningsdato
- Sidste holdbarhedsdato
- Madvaretype
- Antal portioner

Hvis De køber dybfrosne produkter, skal de kommes i indkøbsvognen til sidst. Se godt efter, at:

- Emballagen ikke er gået i stykker
- At de ikke er dækket af rim (det betyder, at de har været delvist optøet)

Kom dem i en termopose eller i avispapir, transportér dem hurtigt hjem, og kom dem straks i fryseren.

Friskt kød

Produkt	Holdbarhed
Lam i små stykker	8 måneder
Svinesteg	5 måneder
Svinekoteletter	4 måneder
Kogt oksekød, roastbeef	10 måneder
Oksesteaks, entrecote, i sauce, kalvesteg	8 måneder
Kalvesteaks, koteletter	10 måneder
Hakket kød	4 måneder
Indvolde	3 måneder
Pølser	2 måneder

Det tilrådes at tø kød helt op, inden det tilberedes for at undgå, at det steges hurtigere udenpå end indeni, med undtagelse af små panerede stykker, som kan steges direkte ved svag varme, samt kogt kød.

Fjerkræ

Fjerkræ skal være plukket/flået, tømt for indvolde, eventuelt skåret i stykker, vasket og tørret

Produkt	Holdbarhed
And	4 måneder
Kanin	6 måneder
Høne til bouillon	7 måneder
Gås	4 måneder
Kylling	10 måneder
Kalkun	6 måneder
Indvolde	3 måneder

Vildt

Vildt skal være plukket/flået, tømt for indvolde, eventuelt skåret i stykker, vasket og tørret.

Produkt	Holdbarhed
Vildand, sneppe, fasan	8 måneder
Hare	6 måneder
Agerhøne, vagtel	8 måneder

Fisk

Produkt	Holdbarhed	Forberedelse
Karpe	2 måneder	Fisken skrabes, tømmes for indvolde, og hovedet skæres af. Vaskes, tørres og indfryses.
Gedde		
Pighvar		
Laks		
Makrel		
Suder		
Ørred		
Guldbransen	3 måneder	Fisken skrabes, tømmes for indvolde, og hovedet skæres af. Den kommes 30 sekunder i koldt saltet vand, tørres af og indfryses.
Søtunge		

Tilberedte retter

Opbevaringstiden for tilberedte retter mindskes, hvis der er brugt flæsk eller bacon til at give retten smag.

Produkt	Holdbarhed	Forberedende opvarmning
Sovs på basis af kødsaft	3 måneder	Koges halvt
Tomatsovs		Opvarmes passende
Minestrone med grøntsager	2 måneder	Uden pasta
Lasagne	4 måneder	Bages halvt
Stege	2 måneder	Opvarmes passende
Tværstykker af kalvekølle	1 måned	Koges halvt
Kød i sovs	3 måneder	
Vildtragout	2 måneder	Opvarmes passende
Fisk kogt i vand, ovnstegt fisk	2 måneder	Koges/bages halvt
Kødfarseret peberfrugt, aubergine eller squash		
Champignon svitset med hvidløg og persille, ratatouille af peberfrugter		
Spinat kogt i vand		
Pizza	6 måneder	Opvarmes passende

Varm retterne direkte på komfuret eller i ovnen uden optøning først

Grøntsager

Det tilrådes at blanchere grøntsagerne med damp, så de ikke mister hverken vitaminer eller mineralsalte under kogningen. Desuden er det på denne måde ikke nødvendigt at vente på, at de bliver tørre, inden de indfryses. De skal blot køle af.

Produkt	Holdbarhed	Forberedelse	Blancheringstid
Asperges	12 måneder	Vask og fjern trådene	2 minutter
Kål, blomkål	6 måneder	Vask og skær i stykker	2 minutter (1)
Artiskokker	12 måneder	Fjern de omgivende blade	6 minutter (1)
Bønner		Bælges	3 minutter
Grønne bønner		Vask og skær enderne af	4 minutter
Champignons		Vask	2 minutter (1)
Auberginer		Vask og skær i skiver	4 minutter (2)
Peberfrugter (3)		Vask, skær i skiver, fjern kerner	Blancheres ikke
Ærter, tomater (3)	8 måneder	Bælges og fryses straks i et enkelt lag og pakkes ind.	
Persille, basilikum		Vask	2 minutter
Spinat	12 måneder	Vask, skær i stykker og del op i portioner. Kom ikke kartofler i, de bliver ellers sorte.	Blancheres ikke
Minestrone grøntsagsblanding (selleri, gulrødder, sølvbede, porrer, osv.)			

(1) Kom lidt vineddike eller citron i kogevandet (syrligt vand).

(2) Nedsaltes inden kogning.

(3) Når disse grøntsager tør op, falder de sammen, for de indeholder meget vand. Det tilrådes derfor kun at tømme dem op, hvis de skal koges/bages.

I almindelighed bliver grøntsager lækrest, når de koges direkte uden først at blive tøet op. Kogetiden mindskes alt efter blancheringstiden.

Frugt

Frugt skal dækkes med sukker eller en sukkeropløsning alt efter typen. Der skal bruges **250 gr. til 1 kg frugt**. Sukkeropløsninger bruges i forskellige procentforhold. De fremstilles ved at koge vand med sukker i følgende koncentrationer:

- 30 % opløsning, 450 gr. sukker pr. liter vand;
- 40 % opløsning, 650 gr. sukker pr. liter vand;
- 50 % opløsning, 800 gr. sukker pr. liter vand;

For ikke at forringe frugternes farve hældes der lidt citronsaft over, inden de dækkes med sukker, eller der kommes lidt citronsaft i sukkeropløsningen. Beholderne med frugt skal stå en time i køleskabet, inden de kommes i fryseren. Frugterne skal være dækket helt af sukkeropløsningen.

Produkt	Holdbarhed	Forberedelse
Abrikoser	8 måneder	Vask, tag sten ud, 30% sukkeropløsning
Ananas	10 måneder	Skræl, skær i skiver, 50% sukkeropløsning
Appelsiner		Skræl, skær i skiver, 30% sukkeropløsning
Kirsebær		Vask, tag sten ud, dæk med sukker eller en 30% sukkeropløsning
Jordbær	12 måneder	Vask, fjern stikle og dæk med sukker
Melon		Skræl, skær i skiver, tag kerner ud, hæld en 30% sukkeropløsning over
Ferskner	8 måneder	Skræl, tag sten ud, skær i skiver, hæld en 50% sukkeropløsning over
Grapefrugt	12 måneder	Skræl, skær i skiver, 30% sukkeropløsning
Citrusfrugtsaft	10 måneder	Pres, fjern kerner, kom sukker på efter behag
Blommer	12 måneder	Vask, tag sten ud, dæk med sukker eller 50% sukkeropløsning
Druer		Pil druerne af klasen, vask, dæk med sukker eller 30% sukkeropløsning
Blåbær, brombær, solbær, hindbær, ribs	10 måneder	Vask, fjern stilke og dæk med sukker

Brød

Kan opbevares **2 måneder**. Optøs i ovnen ved 50°C, som tændes efter at brødet er kommet i.

Smør og ost

Frys smør og ost ved at dele dem op i portioner svarende til en uges forbrug. Smør og hårde oste (f.eks. parmesan) kan opbevares i **8 måneder**, andre oste i **4 måneder**. De skal optøs i køleskabet, idet der holdes øje med det kondensvand, disse produkter danner.

Friske madvarer må ikke anbringes ved siden af allerede indfrosne produkter for ikke at skabe en temperaturstigning af disse.

- i** Den maksimale vægt af madvarer, der kan indfrys på 24 timer, er angivet på typepladen (som sidder inde i køleskabet nederst på venstre sidevæg) som "INDFRYSNINGSKAPACITET/FREEZING CAPACITY (kg/24h)".

Hurtig indfrysning

Funktionen "Super Freeze" eller lynindfrysning giver mulighed for at sænke fryserens temperatur maksimalt meget hurtigt for at kunne indfryse en stor mængde friske madvarer hurtigere (se § "Ibrugtagning og indstillinger").

Der slukkes manuelt eller automatisk for SF funktionen 52 timer senere.

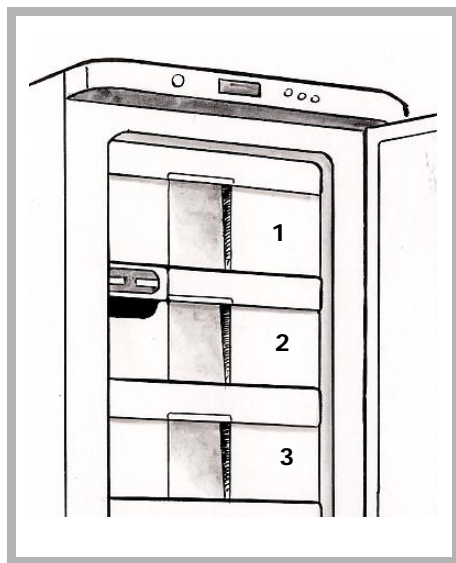
De madvarer, som skal indfrys, kan placeres hvor som helst i fryseren. Dog skal det nævnes, at:

- hvis det ønskes at opnå en hurtigere indfrysning, tilrådes det at placere madvarerne på det første eller det andet niveau.

Sådan udnyttes frysekapaciteten maksimalt.

Når fryseren er udstyret med Twist Ice og/eller har en iszone (på andet niveau), tilrådes det at anbringe madvarerne, som skal indfrys, på første og tredje niveau (se tegningen).

- i** Madvarerne skal frys helt igennem så hurtigt som muligt for at de kan bevare vitaminer, næringsværdi, udseende og smag.



Madvarer kan optøs på fem forskellige måder:

- ved først at stille dem nogle timer i køleskabet
- ved at lade dem tø langsomt op ved stuetemperatur
- i almindelig ovn ved meget lav temperatur (40/50°C)
- i mikrobølgeovn
- ved at koge/bage dem direkte

Optøning i køleskabet er den mest langsomme, men sikreste optøningsmetode.


⚠ Madvarer som er optøet, eller kun delvist optøet, må aldrig genindfryses uden først at være tilberedt.

⚠ Det frarådes at komme produkter i munden, som lige er kommet ud af fryseren (is, isterninger osv.): De har en meget lav temperatur, og risikerer at forårsage frostsår. Udgå at røre ved frosne eller dybfrosne varer med våde hænder: De risikerer at klæbe sig fast. Det tilrådes kun at optø madvarer til brug umiddelbart efter.

Afrimning af fryseren

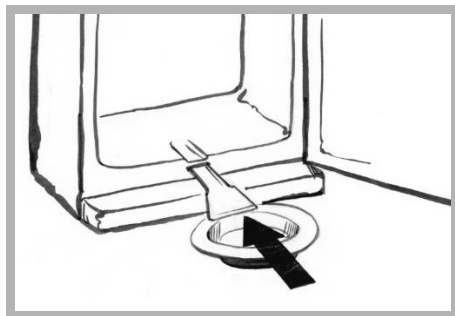
Fryseren skal afrimes, når der er dannet et lag rim på 5-6 mm inde i fryseren. Denne tykkelse af rim forhindrer fryseren i at fungere korrekt, og skaber et større energiforbrug.

Tøm fryseren helt, og kom de frosne varer i fryseposer eller avispapir. Anbring dem et køligt sted.

Sluk for fryseren ved at stille termostaten på . Lad apparatet dørl stå åben.

Anbring en gryde med varmt vand på et lille træbræt eller en bordskåner, og sæt det ind i fryseren for at fremskynde afrimningen.

Sæt afløbskanalen i, og anbring en bakke under den som vist på tegningen.



⚠ Der må under ingen omstændigheder benyttes radiator, føntørrer eller andre elektriske apparater, samt knive eller metalgenstande for at fremskynde afrimningen, for det kan forvolde uoprettelige skader på fryseren.

Gør fryseren ren (Se afsnittet "Rengøring af apparatet"), inden termostaten indstilles igen som anført i afsnittet "Indstilling af temperatur", og kom de frosne produkter i den igen.

- ⚠ Før enhver form for vedligeholdelse skal stikket tages ud af stikkontakten. Træk ikke i ledningen, men tag direkte fat i stikket for at trække det ud.**

Rengøring af apparatet

- ⚠ For at sikre bedre hygiejne og sikker opbevaring af madvarer tilrådes det at rengøre og desinficere apparatet jævnligt.**

Tøm apparatet, og kom indholdet i termoposer eller avispapir, som anbringes et køligt sted.

Rengør apparatet ind- og udvendigt med natron opløst i vand (1 spiseske til 4 liter vand). Brug ikke alkohol, skurepulver eller rengøringsmidler, som kan ødelægge overfladerne.

- ⚠ Der må ikke benyttes damptrykrenser. Den brandvarme damp kan ødelægge overfladerne og de elektriske kredsløb. Der er direkte risiko for dødeligt elektrisk stød.**

Skyl med rent vand, og tør efter med en klud.

Husk en gang imellem at rengøre kondensatoren, som sidder bag på apparatet (se afsnittet "Beskrivelse af apparatet"). Brug en tør børste til det, eller endnu bedre, støvsugeren.

Tilslut apparatet igen, og justér om nødvendigt temperatur som anvist i afsnittet "Indstilling af temperatur", og tryk på knappen "Hurtig indfrysning".

Vent tre kvarter med at sætte madvarerne på plads igen i apparatet.

Stand "hurtig indfrysning" 24 timer senere.r.

Skift af pære (afhængigt af model)

- ⚠ Træk stikket ud af stikkontakten.**

Apparatet har en lampe, som sidder under styrepanelet.

Pæren skiftes sådan:

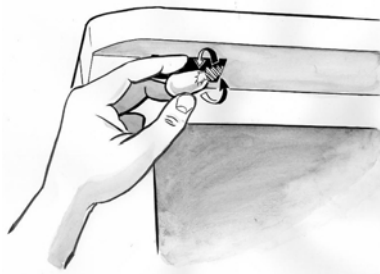
- Tag beskyttelsesgitteret af med et spidst redskab (en skruetrækker eller en kniv) ved at lette på det ved tappen (Tegning R1).

- Pæren kan ses. Skru pæren af, og skift den ud med en ny (Tegning R2). Sæt derefter beskyttelsesgitteret på igen ved at gentage samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge.

Tegning R1



Tegning R2



Normale funktionslyde

For at apparatet temperatur kan forblive konstant, går motoren i gang med jævne mellemrum. De lyde det forårsager er helt normale funktionslyde, og de vil automatisk blive kortere, så snart apparatet har nået den ønskede temperatur. Det drejer sig om følgende lyde:

LYD	ÅRSAG
Brummen	Stammer fra motoren. Denne brummen kan ind imellem blive stærkere, lige når motoren går i gang.
Gurglende lyde eller let brummen	Stammer fra kølevæsken, som cirkulere i apparatet ør.
Klik	Der høres altid små klik, når elektroniske kort starter eller standser motoren.

Gener eller små fejl

Der kan opstå fejl ved benyttelse af apparatet. Inden serviceafdelingen kontaktes, bedes De først undersøge, om De selv kan løse dem ved hjælp af følgende vejledning:

PROBLEM	RÅD
Ualmindelige lyde	<ul style="list-style-type: none"> - Undersøg om apparatet ben er indstillet rigtigt, og om det står stabilt. - Undersøg, om apparatet rører ved væggen. - Undersøg, om alle flytbare dele (bokse, hylde osv.) sidder som de skal. - Undersøg, om flasker eller beholdere anbragt i apparatet rører ved hinanden.
Fryseskabet producerer ikke nok kulde	<ul style="list-style-type: none"> - Undersøg, om temperaturen er indstillet som vist i afsnittet "Indstilling af temperatur". - Hvis der lige er anbragt en stor mængde madvarer i fryseskabet, sørg da for at justere temperaturen igen som vist i afsnittet "Indstilling af temperatur". - Sørg for ikke at åbne fryseskabsdøren alt for tit eller at lade den stå åben.
Fryseskabet producerer slet ikke kulde	<ul style="list-style-type: none"> - Undersøg, om der er tændt for det elektroniske kort. - Undersøg, om apparatet stik er sat i stikkontakten. - Undersøg, om elnettets hovedafbryder ikke er slået fra, om sikringen er gået eller den har løsnet sig.

PROBLEM	RÅD
Der dannes rim inde i apparatet	- Sørg for ikke at åbne døren for tit eller at lade den stå åben.
Ydersiderne er varme	- Det er helt normalt, for det hindrer, at der dannes dug uden på apparatet.
Der dannes vanddråber på apparatet yderside	- Når der ikke er tændt for varmen i huset (f.eks. om foråret og om efteråret) og rummets luft er lidt fugtig, kan det ske at der dannes lidt kondensvand uden på apparatet. Det er ikke farligt, og apparatet fortsætter med at fungere korrekt.
Der dannes små vand eller rimdråber på apparatet bagvæg	- Det er helt normalt, for det er et specielt koldt og fugtigt sted i apparatet, hvor vanddråber og rim kondenseres under apparatet normale funktion.
Visse madvarer fryser ikke helt	- Det er normalt, at madvarer, som indeholder meget sukker, fedt eller alkohol ikke fryser helt og forbliver bløde til dels (is, frugtsaft osv.)
Det frosne kød har hvide striber	- Undersøg, om temperatur er indstillet rigtigt og ikke på en for lav temperatur (se afsnittet "Indstilling af temperatur"). - Undersøg, om kødet ikke har været opbevaret for længe i fryseren, ved at benytte skemaet "Råd om indfrysning af madvarer".
Det er svært at åbne døren	- Det er normalt, at døren er lidt svær at åbne, især hvis den lige er blevet lukket: Der dannes et lille undertryk, som skal sikre, at døren er helt tæt. Vent et par minutter med at lukke den op igen.
Lyset i apparatet er slukket	- Undersøg, om apparatet stik er sat i stikkontakten. - Undersøg, om elnettets hovedafbryder ikke er slået fra, om sikringen er gået eller den har løsnet sig. - Undersøg, om pæren er sprunget, og se afsnittet "Udskiftning af pære".
	- Hvis temperatur kontrollamperne (-18°C, -22°C, -26°C) og "On" blinker, betyder det, at temperaturføleren er defekt. Ring efter service.
	- Dette symbol kommer viser det, at temperaturen inde i fryseren er for høj. Indstil termostaten på en koldere temperatur eller på lynindfrysning.

Eventuel vedligeholdelse af apparatet skal foretages:

- enten af Deres forhandler,
- eller af en kvalificeret fagmand, som er anerkendt til dette mærke.

Når De ringer op, skal De angive apparatets fulde reference (model, type, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet, der sidder på apparatet.

