



Brugsvejledning

BRUGSVEJLEDNING

INDHOLDSFORTEGNELSE

Brugs- & vedligeholdelsesvejledning	2
Køleskabslys	2
Udskiftning af lysdiodepæren (afhængigt af model)	2
Hylde	2
Luge	2
Brug af apparatet	3
Førstegangsb brug	3
Køle- og fødevareropbevaringsafdeling	3
Opbevaring af friske fødevarer og drikkevarer	3
* Fryseafdeling til opbevaring af fødevarer (Afhængigt af model)	4
Madvarernes holdbarhed ved forskellige temperaturer	4
* Sådan afrimes fryseafdelingen (afhængigt af model)	5
Driftsrelaterede lyde	5
Anbefaling når apparatet ikke er i brug	5
Rengøring og vedligeholdelse	6

Køleskabslys

Lyssystemet i køleafdelingen bruger lysdioder, der giver en bedre belysning end traditionelle lyspærer, og som har et meget lavt forbrug af energi. Kontakt servicecenter, hvis den skal udskiftes.

Vigtigt: Køleafdelingens lys tænder, når lågen åbnes.

Udskiftning af lysdiodepæren (afhængigt af model)

Før pærene udskiftes, skal stikket tages ud af stikkontakten. Følg derefter instruktionerne for den type pære, der anvendes i dit produkt. Udskift pæren med en af samme type fra vores forhandlere eller servicecentre.

Pæretype 1)

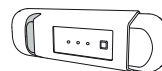
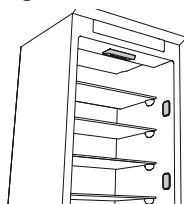
Pæren fjernes ved at dreje den mod urets retning, som vist på figuren. Vent 5 minutter, før apparatet atter tilsluttes.

Lysdiodepære (maks. 25 W)



Pæretype 2)

Hvis apparatet har LED-kontrollamper, som vist i figurerne herunder, kontaktes servicecenter i forbindelse med eventuel udskiftning. LED-pærene varer længere end de traditionelle pærer, og de forbedrer lysfunktionen i skabet og er miljøvenlige.



Hylder

Alle skuffer, dørhylder og opbevaringshylder kan fjernes.

Luge

Lågevending

Bemærk: Lågen kan vendes, så den åbner i modsatte side. Hvis serviceafdelingen udfører vending af lågen, dækkes det ikke af garantien. Følg anvisningerne i **Installationsvejledningen**.

Brug af apparatet

Førstegangsbrug

Vent mindst to timer efter installation, før apparatet forbindes til strømforsyningen. Forbind apparatet til el-forsyningen. Det starter automatisk. De ideelle opbevaringstemperaturer for madvarerne er allerede indstillet på fabrikken.

Når du har tændt for apparatet, skal du vente i 4-6 timer for at opnå den korrekte opbevaringstemperatur for et normalt fyldt apparat. Anbring det bakterie- og lugtfilteret som vist på dets emballage (hvis filteret findes). Hvis lydalarmer starter, betyder det, at temperaturalarmer har grebet ind: Tryk på knappen, for at slukke for lydalarmer.

Køle- og fødevareropbevaringsafdeling

Køleafdelingen er velegnet til opbevaring af friske mad- og drikkevarer. Afrimningen af køleafdelingen er fuldautomatisk. Dannelse af vanddråber på køleafdelingens bagvæg betyder, at den automatiske afrimning er i gang. Afrimningsvandet ledes automatisk via en afløbskanal ud i en beholder, hvor det fordamper.

Bemærk: Rumtemperaturen, hvor ofte dørene åbnes og apparatets placering kan påvirke temperaturen i de to afdelinger. Indstil temperaturen afhængigt af disse faktorer. Der kan dannes kondens i køleafdelingen, især på glashylderne, hvis luftfugtigheden er meget høj. Hvis dette skulle forekomme, anbefales det at lukke alle beholdere med væske (f.eks. gryder med suppe eller bouillon), pakke madvarer med et højt indhold af væsker ind (f.eks. grøntsager) og tænde for blæseren, hvis der er en. Alle skuffer, dørhylder og opbevaringshylder kan fjernes.

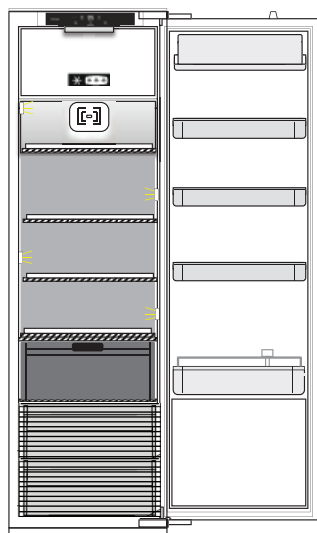
Luftventilation

Luften fra ventilatoren sikrer en bedre fordeling af temperaturen i køleafdelingerne, så madvarerne opbevares bedre, og fugtigheden reduceres. Blokér ikke ventilatorområdet.

Opbevaring af friske fødevarer og drikkevarer

Fødevarer, som afgiver store mængder ætylet gas (æbler, abrikoser, pærer, ferskner, avokadofrugter, figer, blommer, blåbær, meloner, bønner), eller dem som er følsomme overfor dette, så som frugt, grønsager og salat, bør altid opbevares separat eller indpakket, så deres holdbarhed ikke forkortes; for eksempel, bør tomater ikke opbevares sammen med kiwifrugter eller kål. Opbevar ikke fødevarer for tæt sammen for at tillade tilstrækkelig luftcirkulation. Brug genanvendelige plast-, metal-, aluminiums- og glasbeholdere og film til at pakke fødevarer ind.

Hvis der kun opbevares en lille mængde fødevarer i køleskabet, anbefaler vi at bruge hylderne lige over frugt-/grønsagsskuffen, da dette er det køligste område. Brug altid lukkede beholdere til drikkevarer og fødevarer, der kan afgive eller være behæftet med stærk lugt eller smag eller tildæk dem. Brug flaskeholderen for at undgå, at flasker vælter (tilgængelig på udvalgte modeller).



Forklaring



TEMPERERET OMRÅDE

Anbefalet til opbevaring af tropisk frugt, dåser, drikkevarer, æg, saucer, pickles, smør, marmelade



KOLDT OMRÅDE

Anbefalet til opbevaring af ost, mælk, dagligdagsvarer, delikatesser, yoghurt



KOLDESTE OMRÅDE

Anbefalet til opbevaring af pålæg, desertyer, kød og fisk



FRUGT-/GRØNSAGSSKUFFE

**

For modeller med "0 ° ZONE" AFSNIT er det "koldeste område" det fremhævede i oversigten

*** Fryseafdeling til opbevaring af fødevarer (Afhængigt af model)**

*** Fryseafdelingen giver mulighed for at opbevare frosne fødevarer i lang tid.

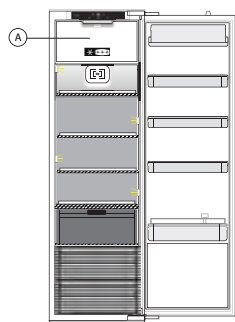
Fryseafdelingen *** tillader langvarig opbevaring af frosne madvarer og indfrysning af friske fødemadvarer. Mængden af friske madvarer, der kan indfrys på 24 timer, er angivet på typepladen. Anbring friske madvarer, der skal indfrys, midt i indfrysrummet og sørg for fri luftcirkulation mellem madvarerne. Det frarådes at fryse optøede eller delvist optøede fødevarer igen. Det er vigtigt at indpakke madvarerne, så der ikke kan trænge vand, fugt eller kondens ind.

Isterninger

Fyld isterningbakken 2/3 op med vand og anbring den i fryseren. Brug under ingen omstændigheder spidse eller skarpe ting til at løsne bakken med.

Udtagning af skufferne

Træk dem ud, til de ikke kan komme længere, løft dem lidt, og fjern dem. Man kan øge rumfanget i fryseafdelingen ved at tage skufferne ud. Kontrollér, at lågen lukkes korrekt, efter at fødevarerne igen er blevet anbragt på gitrene/hyldeerne.

**Forklaring**

A. FRYSEAFDELING (Hvis køleskabet har en)

Madvarernes holdbarhed ved forskellige temperaturer

FROSSET AFSNIT			
Produkt	Opbevaringsperiode (-12°C)	Anbefalet opbevaringsperiode (-18°C)	Opbevaringsperiode (-24°C)
Smør eller margarine	1 måned	6 måneder	9 måneder
Fisk	1 måned	1-3 måneder	6 måneder
Frugt (bortset fra citrusfrugter) & grønsager	1 måned	8-12 måneder	12 måneder
Kød- Skinke- pølse Steg (okse-svin-lam) Steg eller koteletter (okse-lam-svin)	1 måned	2 måneder 8-12 måneder 4 måneder	12 måneder
Mælk, Frisk væske, Ost, Flødeis eller sorbet	1 måned	1-3 måneder	5 måneder (anbefales ikke for flødeis)
Fjerkræ (kylling-kalkun)	1 måned	5-7 måneder	9 måneder








Madvarernes holdbarhed ved forskellige temperaturer

IKKE-FROSSET AFSNIT			
Produkt	Opbevaringsperiode 0-3°C	Opbevaringsperiode (3-6°C)	Opbevaringsperiode 6-8°C
Dåser, drinks, ær, pølser, pickles, smør, syltetøj	3-4 uger	3-4 uger	3-4 uger
Tropiske frugter	Ikke anbefalet	2-4 uger	3-4 uger
Ost, mælk, mejeriprodukter, delikatesser, yoghurt	2-5 dage	2-5 dage	2-5 dage
Pålæg, desserter, kød og fisk og hjemmelavet mad	3-5 dage	1-2 dage	Ikke anbefalet
Opbevaring af grøntsager og frugt (bortset fra tropiske frugter og citrusfrugter)	15 dage	10-12 dage	4-7 dage

*** Sådan afrimes fryseafdelingen (afhængigt af model)**

1. Det anbefales at indstille en koldere temperatur, eller tænde for funktionen Lynfrysning/Lynafkøling* mindst fire timer før madvarerne tages ud af fryseafdelingen, for at forlænge deres konservering under optøningsfasen.
2. Ved afisning skal apparatet kobles fra strømforsyningen, og alle skuffer skal tages ud. Opbevar de frosne madvarer på et koldt sted. Lad døren stå åben, således at isen på væggene kan smelte. For at forhindre vandet i at forsvinde under afisningen, anbefales det, at placere en absorberende klud i bunden af fryseren og vride den regelmæssigt.
3. Rengør fryseafdelingen indvendigt, og tør omhyggeligt efter.
4. Tænd atter for fryseren, og fyld madvarerne i.

Driftsrelaterede lyde

1. En brummetone fra kompressoren er normal når produktet er i funktion.
2. Rislen og knirken skabes af kølegassens passage i kørekredsløbet og er derfor normale lyde.
3. Der kan lyde en "knagen" når kompressoren er aktiv eller inaktiv: Dette er en normal lyd fra produktets struktur.
4. Kontrollér at hylderne i køleskabets låge og hylderne og skufferne i køleafdelingen er anbragt korrekt, for at undgå vibrationer.
5. Undlad at anbringe glasbeholdere (flasker, glaskrukker, etc.) i direkte berøring med hinanden, for at undgå vibrationer.
6. Denne anordning er udstyret med en kompressor, der virker ved en optimal hastighed, for at reducere energiforbruget. Det kan derfor ske, at kompressoren i visse situationer (om sommeren, eller hvis der fyldes store mængde fødevarer i apparatet) forøger hastigheden og derfor udsender mere støj en normalt.

Anbefaling når apparatet ikke er i brug**I tilfælde af slukning af apparatet**

Apparatet skal kobles fra strømforsyningen, tømmes, afrimes (efter behov) og rengøres.

Lad dørene stå på klem, så luften kan cirkulere i rummene. Dette vil forhindre dannelsen af mug og dårlig lugt.

I tilfælde af strømafbrydelse

Hold dørene lukket, da det holder madvarerne kolde længst muligt. Frys aldrig optøede eller delvist optøede fødevarer igen. "Blackout-alarmen" kan også blive aktiveret ved en længerevarende strømafbrydelse (i produkter med elektronik).

Rengøring og vedligeholdelse

Før enhver form for vedligeholdelse eller rengøring skal stikket tages ud af stikkontakten eller strømmen afbrydes på hovedafbryderen.

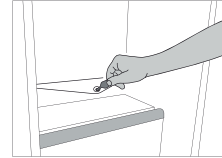
Brug aldrig skurremidler. Rengør aldrig køle-/fryseskabsdele med brændbare væsker.

Anvend ikke damprensere.

Betjeningspanelets taster og display må ikke rengøres med produkter, der indeholder alkohol eller afledte produkter, men kun med en tør klud.

Rengør apparatet regelmæssigt med en klud fugtet med en opløsning af varmt vand og lidt neutralt rengøringsmiddel, der er velegnet til indvendig rengøring af køleskabet.

For at sikre konstant og korrekt udløb af afrimningsvandet skal afløbshullet på køleskabets bagvæg nær frugt- og grønsagsskuffen, rengøres regelmæssigt indvendigt med det medfølgende værktøj.



400011398438