

Brukerveiledning

BRUKERHÅNDBOK

STIKKORDREGISTER

Bruk & Vedlikeholdsveiledning	2
Kjøleskapsbelysning	2
Utskifting av LED-lysepæren (avhengig av modell)	2
Hyller	2
Dør	2
Hvordan bruke apparatet	3
Første gangs bruk	3
Kjøleskap og oppbevaring av matvarer	3
Slik oppbevarer du fersk mat og drikke	3
* Fryserseksjon for oppbevaring av mat (Avhengig av modell)	4
Holdbarhet for mat ved forskjellige temperaturer	4
* Hvordan fryse av fryserseksjonen (avhengig av modell)	5
Funksjonslyder	5
Råd når apparatet ikke er i bruk	5
Rengjøring og vedlikehold	6

Kjøleskapsbelysning

Lys-systemet inne i kjøleskapseksjonen bruker LED-lys, disse gir bedre belysning enn de tradisjonelle lysepærene samtidig som de har et svært lavt energiforbruk. Kontakt Teknisk assistanse hvis du trenger å skifte dem.

Viktig: Lyset i kjøleseksjonen tennes når døren åpnes.

Utskifting av LED-lysepæren (avhengig av modell)

Frakoble alltid apparatet fra strømforsyningen før du skifter lysepæra. Følg deretter instruksjonene basert på lysepæretypen for produktet. Skift ut lysepæra med en med samme funksjoner, tilgjengelig fra Teknisk assistanse og autoriserte selgere.

Lystype 1)

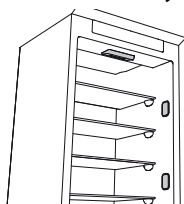
For å ta ut lysepæra skrur du den ut mot urviserne, som vist i figuren. Vent 5 minutter før du setter i apparatet igjen.

LED lysepære (maks. 25W)



Lystype 2)

Hvis produktet har LED-lys, som demonstrert i figurene nedenfor, kontakter du Teknisk assistanse hvis du trenger en ny. LED-er varer lenger enn vanlige lysepærer, forbedrer synligheten på innsiden og er miljøvennlige.



Hyller

Alle skuffer, dørhyller og hyller kan fjernes.

Dør

Omhengsling av dør

Merk: Du kan endre hvilken vei døren åpner seg. Hvis dette gjøres av serviceavdelingen, dekkes det ikke av garantien. Følg instruksene i **Installasjonsveiledningen**.

Hvordan bruke apparatet

Første gangs bruk

Vent i minst to timer, etter installasjonen, før du kople apparatet til strømmettet. Kople apparatet til strømmettet og det vil starte automatisk. De ideelle lagringstemperaturene for maten er forhåndsinnstilt ved fabrikken.

Etter at du har slått apparatet på, må du vente i 4-6 timer før den riktige oppbevaringstemperaturen nås for et normalt fullt apparat. Plasser det antibakterielle, anti-lukt filteret i vifta slik det vises på filterets pakke (hvis det er tilgjengelig). Dersom du hører lydsignalet, betyr dette at temperaturalarmen har grepet inn: trykk på knappen for å slå av de akustiske alarmene.

Kjøleskap og oppbevaring av matvarer

I kjøleseksjonen kan fersk mat og drikke oppbevares. Kjøleseksjonen avrimes fullstendig automatisk. At det av og til forekommer vandrdåper på seksjonens indre bakvegg, er et tegn på den automatiske avrimingsfasen. Smeltevannet renner ned gjennom et dreneringshull og samles deretter opp i en beholder, der det fordamper.

Merk: omgivelsestemperaturen, hvor ofte dørene åpnes og apparatets plassering kan ha innvirkning på den innvendige temperaturen i de to seksjonene. Still inn temperaturen avhengig av disse faktorene. Ved svært fuktige forhold kan det dannes kondens i kjøleseksjonen, særlig på glasshyllene. I dette tilfellet anbefales det at du lukker beholdere som inneholder væske (f.eks. en kjele med sjy), pakker inn mat med høyt vanninnhold (f.eks. grønnsaker) og slår på vifta, hvis den finnes. Alle skuffer, dørhyller og hyller kan fjernes.

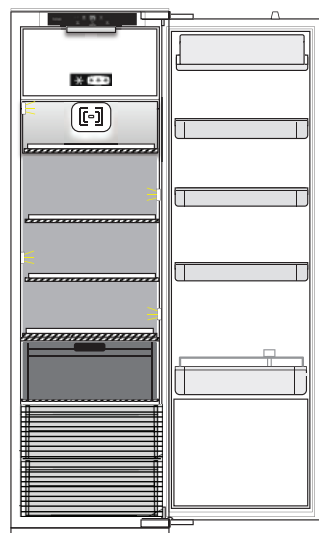
Luftventilasjon

Ventilasjonsluften gir en bedre fordeling av temperaturen inne i seksjonene og, følgelig, bedre bevaring av maten og overdreven fuktighet reduseres. Ventilasjonsområdet må aldri tildekkes.

Slik oppbevarer du fersk mat og drikke

Matvarer som frigjør store mengder etylengass (epler, aprikoser, pærer, fersken, avokado, fiken, plommer, blåbær, melon, bønner) og de som er følsomme for denne type gasser, som frukt, grønnsaker og salat, må alltid oppbevares adskilt eller pakkes inn slik at oppbevaringstiden ikke reduseres; for eksempel må aldri tomater plasseres sammen med kiwi eller kål. Ikke plassere matvarene så tett sammen at luften ikke kan sirkulere ordentlig. Bruk beholdere av plast, metall, aluminium og glass som kan resirkuleres, og pakk inn maten i plastfolie.

Hvis du kun oppbevarer noen få matvarer i kjøleskapet, anbefaler vi at du bruker hyllene like over frukt- og grønnsaksskuffen, siden dette er det kaldeste området i seksjonen. Bruk alltid lukkede beholdere til væske og matvarer med sterk lukt eller smak eller som lett trekker til seg lukt eller smak. Bruk en flaskeholder (gjelder kun enkelte modeller) for å unngå at flasker velter.



Forklaring



TEMPERERT SONE

Anbefales for oppbevaring av tropisk frukt, bokser, drikkevarer, egg, sauser, sylteagurk, smør, syltetøy



KJØLESONE

Anbefales for oppbevaring av ost, melk, meieriprodukt, delikatesser, yoghurt



DET KJØLIGSTE OMRÅDET

Anbefales for oppbevaring av kjøttpålegg, desserter, kjøtt og fisk



FRUKT OG GRØNNSAKSSKUFF

**

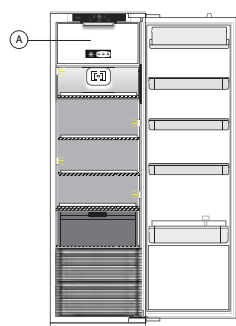
For modeller med "0 ° ZONE" SEKSJON fremheves det "kaldeste området" i tegnforklaringen

*** Fryserseksjon for oppbevaring av mat (Avhengig av modell)**

I fryserseksjonen ******* kan frossen mat lagres i lengre perioder og fersk mat kan fryses ned. Mengden ferskmat som kan fryses i løpet av 24 timer, står på servicemerket. Plasser den ferske maten i innfrysingsområdet i fryserseksjonen. La det være nok plass rundt maten til å luft kan sirkulere fritt. Vi anbefaler at du ikke fryser mat som er delvis tint, på nytt. Det er viktig å pakke inn maten på en måte som forhindrer vanninntrengning, fukt eller kondens.

Isbiter
Fyll 2/3 av isskuffen med vann og legg den tilbake i fryserseksjonen. Ikke bruk skarpe eller spisse gjenstander til å fjerne is med under noen omstendigheter.

Fjerning av skuffene
Dra skuffene ut så langt de går, løft dem oppover og ta dem ut. For å oppnå større volum, kan fryserseksjonen benyttes uten skuffer. Påse at døren er skikkelig lukket etter at du har lagt maten tilbake på ristene/hyllene.



Forklaring
A. FRYSERSEKSJON(Dersom kjøleskapet har en)

Holdbarhet for mat ved forskjellige temperaturer

FRYSERSEKSJON			
Produkt	Oppbevaringsperiode (-12°C)	Anbefalt oppbevaringsperiode (-18°C)	Oppbevaringsperiode (-24°C)
Smør eller margarin	1 måned	6 måneder	9 måneder
Fisk	1 måned	1-3 måneder	6 måneder
Frukt (bortsett fra sitrusfrukter) & Grønnsaker	1 måned	8-12 måneder	12 måneder
Kjøtt- Skinke- pølse Steker (oksekjøtt-svinekjøtt-lam) Biffer eller koteletter (oksekjøtt-lam-svinekjøtt)	1 måned	2 måneder 8-12 måneder 4 måneder	12 måneder
Melk, Frisk væske, Ost, Iskrem eller sorbett	1 måned	1-3 måneder	5 måneder (ikke anbefalt for iskrem)
Fjærkre (kylling-kalkun)	1 måned	5-7 måneder	9 måneder

Holdbarhet for mat ved forskjellige temperaturer

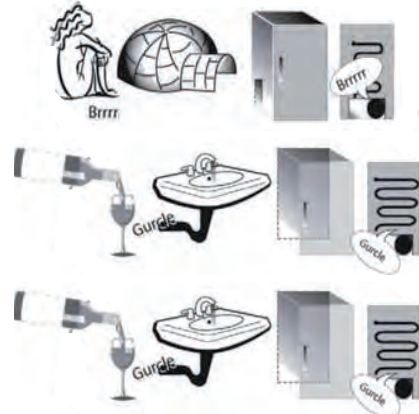
KJØLESEKSJON			
Produkt	Oppbevaringsperiode 0-3°C	Oppbevaringsperiode (3-6°C)	Oppbevaringsperiode 6-8°C
Bokser, drikker, egg, sauser, sylteagurk, smør, syltetøy	3-4 uker	3-4 uker	3-4 uker
Tropisk frukt	Anbefales ikke	2-4 uker	3-4 uker
Ost, melk, meierivarer, delikatesser, yoghurt	2-5 dager	2-5 dager	2-5 dager
Kjøttpålegg, desserter, kjøtt og fisk og hjemmelaget mat	3-5 dager	1-2 dager	Anbefales ikke
Oppbevar grønnsaker og frukt (med unntak av tropisk frukt og sitrusfrukter)	15 dager	10-12 dager	4-7 dager

* Hvordan fryse av fryserseksjonen (avhengig av modell)

1. Det anbefales å stille inn kaldere temperatur eller slå på Fast Freeze/Fast Cool* minst fire timer før du fjerner mat fra fryseren, for å forlenge bevaringen av maten i løpet opptiningen.
2. For å avrime slår du av apparatet og tar ut skuffene. Legg frossenmaten på et kjølig sted. La døren stå åpen, slik at isen kan smelte. For å forhindre av vannet renner ut under avrimingen, anbefaler vi at du plasserer en absorberende klut på gulvet i fryseseksjonen og vrir den opp med jevne mellomrom.
3. Rengjør innsiden av fryseseksjonen og tørk den nøye.
4. Slå apparatet på igjen og legg maten inn igjen.

Funksjonslyder

1. Det er normalt at kompressoren gir fra seg lyd mens produktet arbeider.
2. Gurgling og knitring genereres ved passasje av kjølegass i kjølekretsen, derfor er dette normale lyder.
3. Det er mulig å "høre" knirkelyder når kompressoren er aktive og ikke aktiv: det er en normal lyd ved produktets struktur.



4. Kontroller at balkongene på innsiden av kjøleskapsdøren, hyllene og skuffene i kjøleskapsseksjonen er riktig festet og plassert, for å unngå mulige vibrasjoner.
5. Ikke plasser glass (flasker, syltetøyglass o.l.) i direkte kontakt med hverandre for å unngå vibrasjoner.
6. Dette apparatet er utstyrt med en kompressor som arbeider ved optimal hastighet for å redusere energiforbruket til et minimum. Så kan det skje at kompressoren i visse situasjoner (om sommeren eller om store mengder mat er lagt inn i kjøleskapet/fryseren) øker hastigheten, og derfor er det mer støy enn vanlig.

Råd når apparatet ikke er i bruk

Dersom apparatet ikke blir brukt

Frakoble apparatet fra strømforsyningen, tøm det, avrim det (om nødvendig) og rengjør det.

Hold dørene litt på gløtt for å la luften sirkulere inni seksjonene. Ved å gjøre dette unngår du at det dannes mugg og vond lukt.

I tilfelle strømtilførselen avbrytes

Hold dørene lukket slik at maten holder seg kald så lenge som mulig. Ikke frys mat som er delvis tint, på nytt. Hvis det er et lengre strømbrudd, kan alarmen for langt strømbrudd også bli aktivert (i produkter med elektronikk).

Rengjøring og vedlikehold

Før du utfører rengjøring eller vedlikehold, trekk ut stikkontakten til apparatet eller koble fra strømforsyningen.

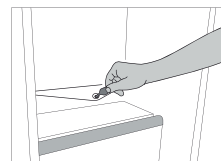
Du må aldri bruke skuremidler. Kjøleskapdeler må aldri rengjøres med brennbare væsker.

Ikke bruk damprengjøringsutstyr.

Knappene og displayet på kontrollpanelet må ikke rengjøres med alkohol eller alkoholbaserte midler, men med en tørr klut.

Rengjør apparatet en gang i blant med en klut og en oppløsning av lunke vann og nøytrale rengjøringsmidler beregnet for innvendig rengjøring av kjøleskapet.

For å sikre konstant og riktig flyt av avrimingsvannet bør du jevnlig rengjøre innsiden av drenerøret som befinner seg i bakveggen på kjøleseksjonen nær frukt- og grønnsaksskuffen, ved hjelp av det medfølgende redskapet.



400011398438