

Brandt

DA INSTALLATIONS - OG BETJENINGSVEJLEDNING
NL GEBRUIKS - EN INSTALLATIEHANDLEIDING
CS NÁVOD K INSTALACI A K POUŽITÍ

**Køle-/Fryseskab
Ijskast - Diepvrieskast
Kombinovaná mraznicka s chladnickou**



Kære kunde,

Tak fordi De valgte et **Brandt køle-/fryseskab**.

Vore forskere har udviklet en ny type apparater, som skal gøre livet nemmere for brugeren.

De nye Brandt køleskabe opbevarer madvarer bedst muligt og imødekommer Deres vaner og behov: Rummene er indrettet, så man har stor frihed til at placere madvarerne optimalt, og køleskabets design er enkelt og smidigt med enestående funktionskvaliteter.

I serien af Brandt produkter findes ligeledes et stort udvalg af opvaskemaskiner, vaskemaskiner og tørretumblere, fryserne, komfurer og ovne, kogeplader og emhætter, som kan benyttes sammen med Deres nye **Brandt køle-/fryseskab**.

Vor kundeservice ønsker til stadighed at opfylde Deres krav og ønsker i forbindelse med vore produkter og står naturligvis til Deres rådighed for at svare på eventuelle spørgsmål og lytte til forslag (samlet i et afsnit sidst i denne vejledning).

Brandt er altid først med innovation og bidrager således til at forbedre livskvaliteten ved at tilbyde produkter med stadig større ydeevne, som er lette og sikre at bruge.


Brandt


Før apparatet tages i brug bedes De læse denne installations- og betjeningsvejledning grundigt, så De hurtigt kan blive fortrolig med køle-/fryseskabets funktioner.

1 Sikkerhed og miljø	
• Sikkerhedsregler	4
• Miljøhensyn og energibesparelser	5
• BIO CARE - Anti-bakterie sidevægge.....	5
2 Beskrivelse af køle-/fryseskabet	
3 Sådan installeres køle-/fryseskabet første gang	
• Ændring af dørenes åbningsretning.....	7
• Installation af køle-/fryseskabet	9
• Etilslutning	10
4 Sådan bruges køleskabet	
• Ibrugtagning og indstilling af køle-/fryseskabet.....	11
• Koldluft eller reguleret kulde (afhængigt af model)	13
• Forberedelse af de madvarer, som skal i køleskabet	14
• Sådan anbringes de forskellige madvarer i køleskabet.....	14
• Køleskabets hylder og bokse kan flyttes rundt	15
• Maxi-fresh skuffe (afhængigt af model).....	15
• Automatisk afrimning af køleskabet.....	15
5 Sådan bruges fryseren	
• Frosne produkter / dybfrosne produkter	16
• Forberedelse af de madvarer, som skal indfryses.....	16
• Råd om indfrysning af madvarer	17
• Placering af madvarerne i fryseren.....	20
• Hurtig indfrysning.....	20
• Optøning af madvarer	21
• Afrimning af fryseren.....	21
6 Almindelig vedligeholdelse af apparatet	
• Rengøring af apparatet.....	22
• Skift af pære.....	23
7 Lyde, gener eller små fejl	
• Normale funktionslyde.....	24
• Gener eller små fejl.....	24


Denne installations- og betjeningsvejledning gælder for flere køle-/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**

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.

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 apparatets elforbrug:

- Anbring køle-/fryseskabet et hensigtsmæssigt sted (se afsnittet "Installation af køle-/fryseskabet").
- Dørene skal kun være åbne så kort tid som muligt. Kom ikke madvarer, som endnu er varme, i køleskabet eller fryseren, specielt hvis det er suppe eller andre retter, som afgiver meget damp.
- Sørg for at holde køle-/fryseskabet 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 dørene jævnlige, og sørg for, at de altid kan lukkes effektivt. Er det ikke tilfældet, bedes De kontakte serviceafdelingen.

Emballagen og alle apparatets dele er fremstillet af genbrugsmaterialer. Det skal der tages højde for, når de bortskaffes. Spørg forhandleren eller den lokale affaldsstation om, hvordan apparatet bortskaffes mest hensigtsmæssigt og miljøvenligt.

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.

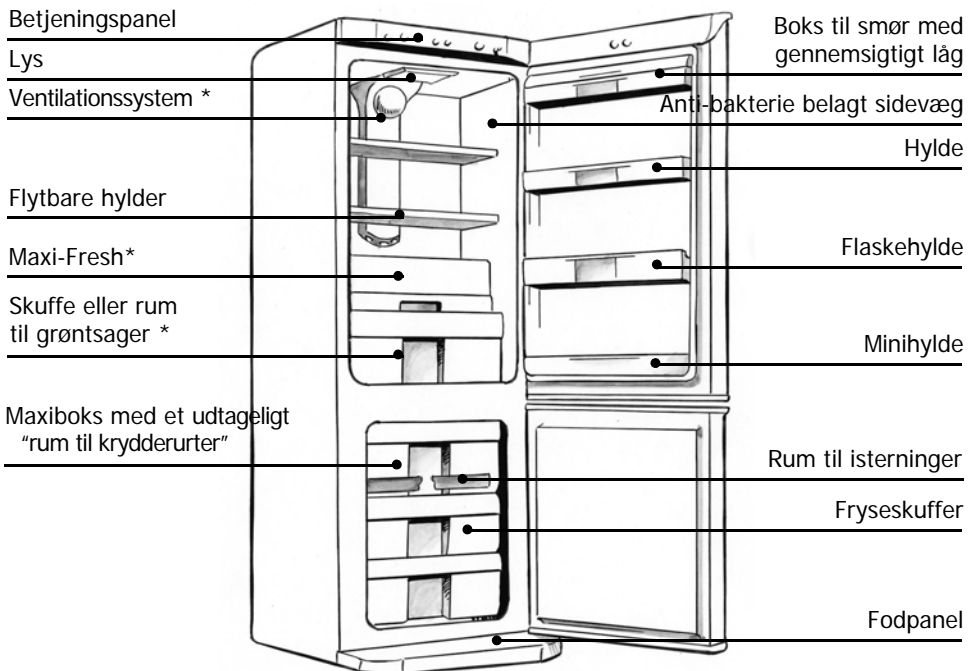
BIOCARE - Anti-bakterie sidevægge

Biocare er en speciel belægning på køleskabets indersider bestående af sølvioner, som forhindrer bakterier i at udvikle sig.

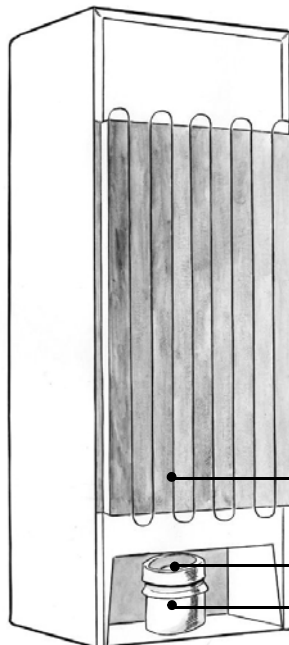
Anti-bakterie belægningen kræver ingen speciel behandling, og den forbliver aktiv i hele apparatets levetid.

Køle-/fryseskabet skal selvfølgelig rengøres jævnlige.

Se afsnittet "Rengøring af apparatet".



* Afhængigt af model



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

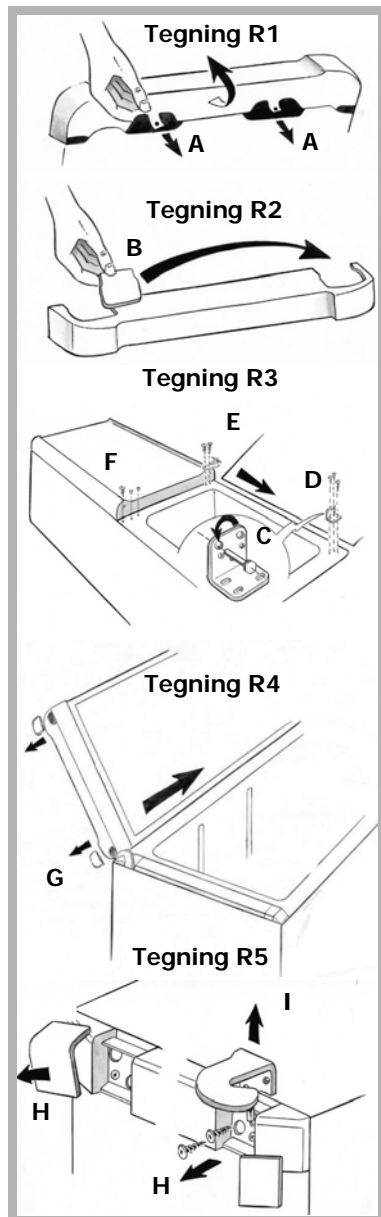
Kondensator

Vandbakke

Motor

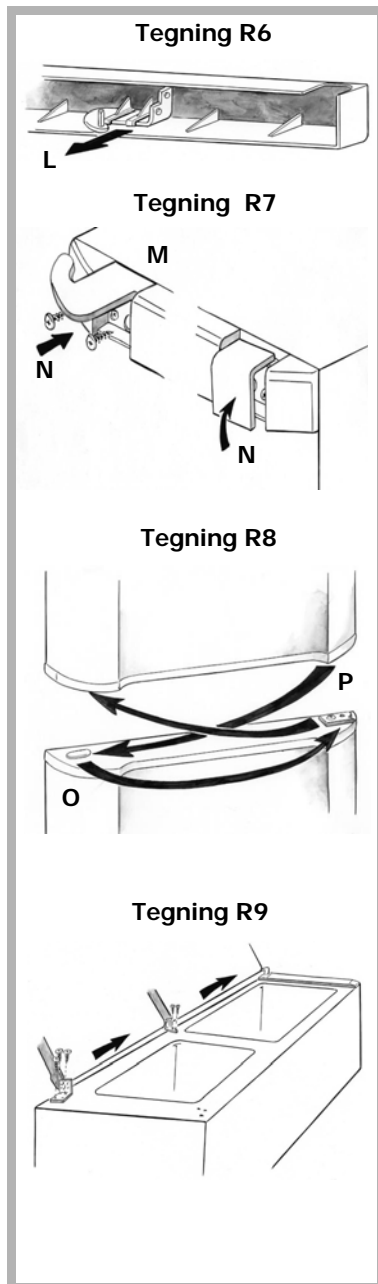
Normalt åbnes dørene i venstre side (sat på hængslerne i højre side); ønskes det, kan døren åbnes i højre side. Dørens åbningsretning kan ændres ved at følge nedenstående anvisninger. For at sikre en korrekt montering af døren er det vigtigt at følge anvisningerne meget nøje og at udføre punkterne i 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 (R3). Tag hulskjuleren **B** af i venstre side, og sæt den i hullet i højre side (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 (R3).
4. Tag døren af fryseren (R3).
5. Skru det midterste hængsel **E** af, og pas på ikke at miste de plastikstykker, der er sat på stiften (R3).
6. Fjern hulskjulerne **G**, som sidder oven på køleskabsdøren(R4).
7. Gør køleskabsdøren fri af det øverste hængsel (R4).
8. Tag skruen af, og fjern hulskjulerne på den midterste del af apparatets venstre side, og sæt dem i hullerne på højre side af apparatet .
9. Tag hulskjulerne **H** af panelet (R5).
10. Skru det øverste hængsel **I** i højre side løst, og tag det af (R5).



11. Det øverste venstre hængsel **L** er anbragt inde i fodpanelet (R6). Tag det ud, og placér det i fordybningen i venstre side af panelet **M**. Skru det fast med de 2 skruer (R7).
12. Sæt de to hulskjulere **N** i, og gør dem fast på panelet (R7).
13. For at det øverste højre hængsel ikke skal blive væk du kan måske få brug for det på et senere tidspunkt kan det opbevares i fordybningen i fodpanelet (R6).
14. Tag hulskjuleren **O** på venstre side af fryserens dør (R8).
15. Skru stopblokken af metal **P** af i højre side af køleskabsdøren, vend den, og skru den på i venstre side af fryserens dør, idet hullet i pladen placeres i linie med pladen på døren (R13). Skru stopblokken af metal **P** i højre side af fryserens dør, vend den, og skru den på i venstre side af køleskabsdøren, idet hullet i pladen placeres i linie med pladen på døren (R8).
16. Sæt hulskjuleren **O**, som før sad i venstre side af fryserens dør, i højre side af samme dør (R8).
17. Sæt køleskabsdøren i det øverste hængsel (R9).
18. Sæt det midterste hængsel i, og skru det fast, imens det kontrolleres, at plastikstykkerne er sat rigtigt på stiftene (R9).
19. Sæt fryserens dør i det midterste hængsel (R9).
20. Sæt det nederste hængsel i fryseren, imens det kontrolleres, at plastikstykket er sat rigtigt på stiftet mellem hængslet og døren. Skru hængslet fast (R9).
21. Sæt fodpanelet på igen.
22. Sæt listen bag på døren fast .
23. Anbring køle-/fryseskabet på højkant igen.

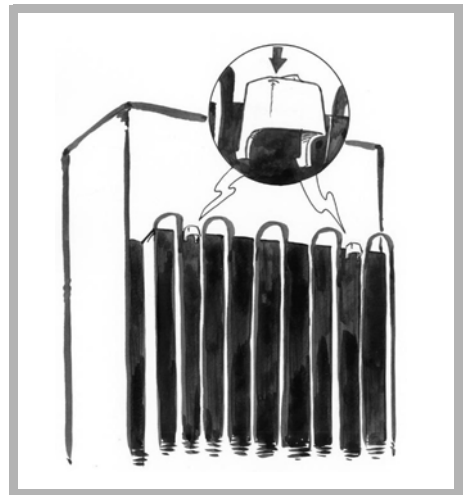
NB: Vent to timer med at tænde for køle-/fryseskabet igen.



⚠ 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 køle-/fryseskabet i et tørt og ventileret rum.
- Undgå at anbringe det på balkoner, verandaer og terrasser: For høj sommervarme og stærk vinterkulde kan forhindre køle-/fryseskabet i at fungere rigtigt eller endda beskadige det.
- Køle-/fryseskabet må ikke placeres i nærheden af en varmekilde som f.eks. en ovn eller en radiator.
- Køle-/fryseskabet 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 kølskabet nederst på venstre sidevæg. Over og under disse temperaturer kan apparatets ydeevne mindskes.
- Der skal overholdes en minimumsafstand mellem køle-/fryseskabet og de omgivende møbler på 3-5 cm langs siderne og 10 cm over det for at sikre en god luftcirkulation omkring 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 køle-/fryseskabet (se tegning).

Klimaklasse	Stuetemperatur
SN	de +10 °C à +32 °C
SN/ST	de +10 °C à +38 °C
N	de +16 °C à +32 °C
T	de +18 °C à +43 °C
ST	de +18 °C à +38 °C



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

⚠ Inden der anbringes madvarer i køle-/fryseskabet, 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.

- Elinstallation 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: :

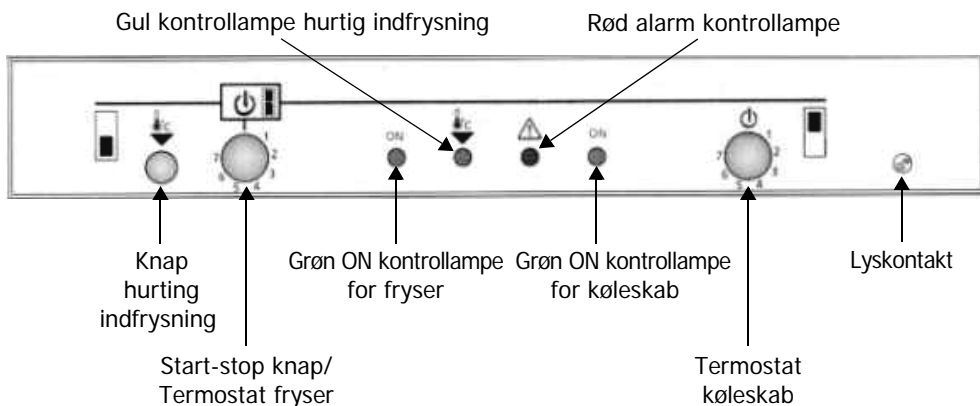
- Brug ikke forlængerledning, adapter eller multistikdåse.
- Fjern aldrig jordforbindelsen .
- Stikket skal være let at komme til, men befinde sig utilgængeligt for børn.

 Har De tvivlsspørgsmål, bedes De kontakte en elinstallatør.

Apparatet overholder det europæiske direktiv CEE/73/23 (lavspændingsdirektivet) 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.



Sådan tændes apparatet og indstilles fryser termostaten

Drej "Start/stop knappen" for at tænde for hele apparatet.

Når det ønskes at slukke for apparatet (inklusive køleskabet), drejes knappen over på position igen.

Fryserens temperatur indstilles ved at dreje samme knap "Termostat fryser". Position 1 er den højeste temperatur og position 7 den laveste. I almindelighed tilrådes det at benytte en mellemgigende position.

Grøn "on" kontrollampe

Denne kontrollampe tænder, når der tændes for køle-/fryseskabet.

⚠ ADVARSEL! Når termostaten er på position , og "on" kontrollampen er slukket, er køle-/fryseskabet stadig strømførende.

Inden der foretages nogen form for indgreb på køle-/fryseskabet, skal stikket trækkes ud af stikkontakten.

Knap "hurtig indfrysning"

"Hurtig indfrysning" funktionen giver mulighed for at sænke fryserens temperatur maksimalt meget hurtigt, så der kan indfryses en stor mængde friske madvarer på kort tid.

Tryk på knappen "Hurtig indfrysning", 24 timer før madvarerne kommer i fryseren.

Funktionen hører automatisk op 52 timer senere, med mindre det ikke ønskes at stoppe den manuelt inden.

Gul kontrollampe "hurtig indfrysning"

Denne kontrollampe bekræfter, at funktionen "hurtig indfrysning" er aktiveret.

Rød kontrollampe "alarm"

Denne kontrollampe signalerer, at fryserens temperatur er blevet for høj (f.eks. som følge af en strømafbrydelse, en skade osv.).

Undersøg, om madvarerne i fryseren er tøet op, helt eller delvist, og aktivér funktionen "hurtig indfrysning".

Hold døren lukket. Ca. 2 timer senere kontrolleres det, at den røde alarmlampe er slukket igen. Derefter indstilles termostaten igen, eventuelt lidt koldere. Hvis kontrollampen stadig er tændt, tilkaldes service.

Den røde kontrollampe kan tænde i en kort periode: Under hurtig indfrysning, når døren har været åben i for lang tid, eller når der kommer store mængder friske madvarer i fryseren.


Indstilling af køleskabets termostat

Køleskabets termostat indstilles ved at dreje på knappen "Termostat køleskab", som sidder på betjeningspanelet. Position 1 er den højeste temperatur, og position 7 den laveste.

Når der tændes for køle-/fryseskabet, skal termostaten indstilles på en mellem position.

4 timer efter at der er tændt for køle-/fryseskabet, eller der er foretaget en ændring af termostatindstillingen, se på temperaturviseren (Tegning 1):

- Hvis displayet stadig er sort, skal temperaturen mindskes gradvist ved at vælge et større tal omkring termostaten, og kontrollér temperaturviseren igen 4 timer senere. Gentag dette, så længe der er behov for det.
- Hvis viseren bliver grøn, og signalet "OK" ses, er køleskabets temperatur indstillet korrekt.

Positionen  slukker for køleskabet, men fryseren fungerer stadig.

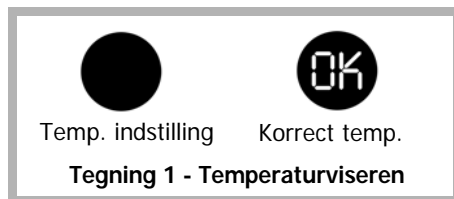
Grøn "on" kontrollampe

Denne kontrollampe tænder, når der tændes for køleskabet.

Temperaturviser og "kold zone" signal



Dette symbol findes inde i køleskabet. Det viser tydeligt den koldeste zone i køleskabet: Her er temperaturen mindre end eller lig med +4°C. I denne zone findes ligeledes en temperaturviser, så temperaturindstillingen kan kontrolleres:



⚠ Står køleskabsdøren åben i længere tid, vil temperaturen i køleskabet stige. For at kende den korrekte temperatur, skal den aflæses i de første 30 sekunder efter dørens åbning.

ADVARSEL ! Temperaturerne inde i køleskabet hænger tæt sammen med rumtemperaturen, hvor tit døren åbnes, samt hvor meget mad der er i køleskabet. Afhængigt af årsagen vælges den position, som giver den mest passende temperatur. Under ekstreme temperaturforhold tilrådes det at bruge termostaten på en anden måde. Når rumtemperaturen er meget høj (f.eks. om sommeren) tilrådes det at stille termostaten på den laveste position. Omvendt tilrådes det at stille termostaten på den højeste position, hvis rumtemperaturen er meget lav.

Lyskontakt

Lyset inde i køleskabet kan slukkes ved at trække i denne knap.

i Denne betjeningsvejledning gælder for flere forskellige modeller. Deres køle-/fryseskabet er forsynet enten med den ene eller den anden funktion. De kan hurtigt finde ud af hvilken ved at sammenligne Deres model med illustrationerne på denne side.

Køle-/fryseskabet er forsynet med et koldluft ventileringssystem:

- **Koldluft (A):** Ventilationen får kold luft til at cirkulere i køleskabet, så temperaturen fordeles mere jævnt og der ikke skabes kondensvand på glashylderne.
- **Reguleret kulde (B):** Ved hjælp af fordelingssøjlen ledes luften ind på alle niveauer, så der opnås en meget ensartet temperatur og ikke skabes kondensvand på hylderne.

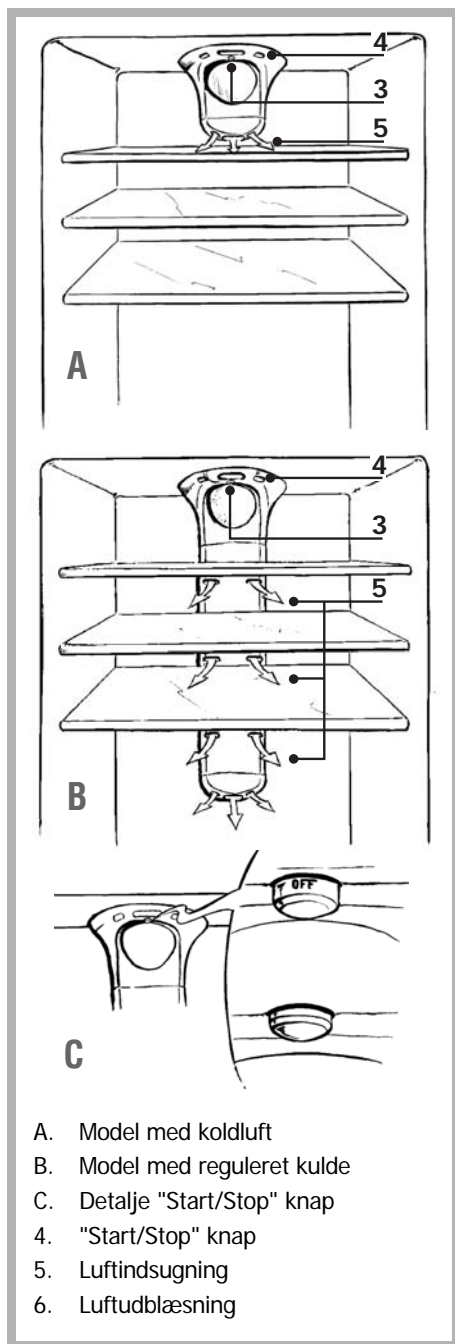
Ud over disse fordele i hverdagen tilrådes det at anvende ventilationen:

- under ekstreme klimatiske forhold (f.eks. ved hedebølge)
- hvis der lige er stillet en stor mængde madvarer i køleskabet.

Sådan tændes der for ventilationen:

Tryk på start knappen (Tegning C)

i Ventilatoren fungerer ikke uafbrudt. Hvor vidt der tændes for den, afhænger af temperaturen inde i køleskabet. Det er derfor helt normalt, at den kun er i gang en gang imellem, selv om start knappen er korrekt trykket ned.



- Model med koldluft
- Model med reguleret kulde
- Detalje "Start/Stop" knap
- "Start/Stop" knap
- Luftindsugning
- Luftudblæsning

Inden madvarerne kommes i køleskabet :

Pak friske madvarer godt ind: Sådan bevarer de deres smag, farve, fugtindhold og friskhed. Det undgås også at visse madvarer kommer til at smage af andre. Kun grøntsager, frugt og salat kan opbevares uden emballage i grøntsagsskuffen.

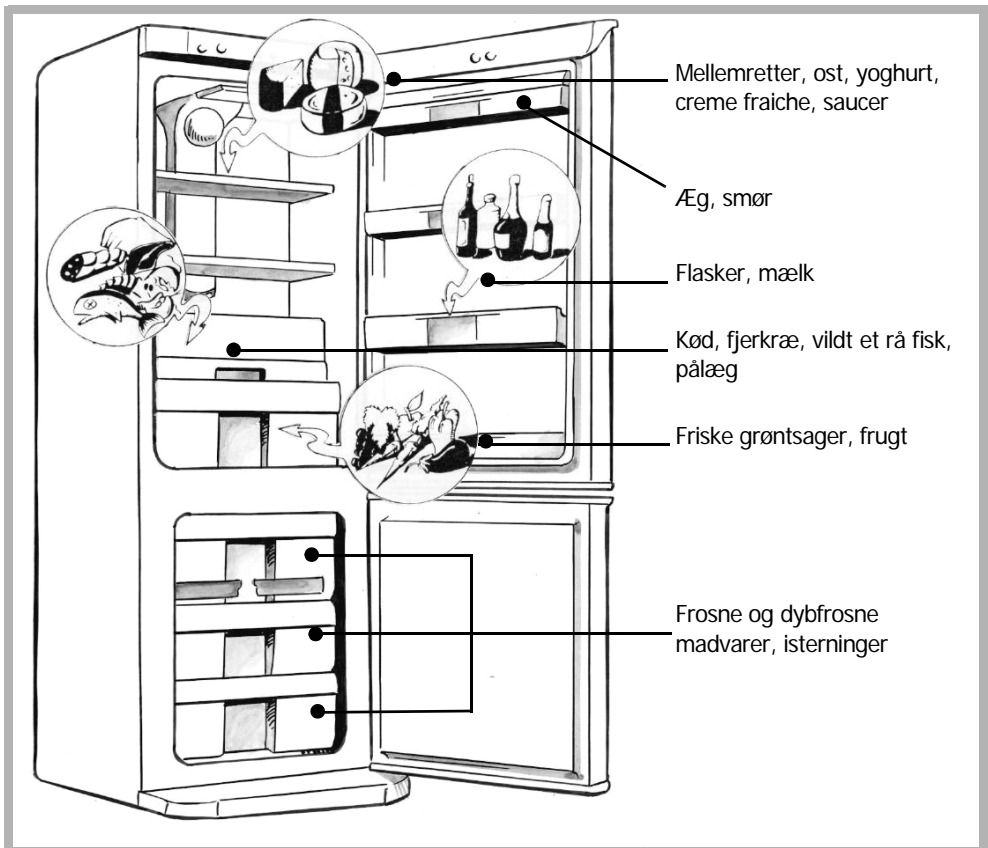
Lad varme retter og drikke køle af udenfor køleskabet.

Fjern kartonemballage omkring yoghurt plastikbøtter.

Kontroller holdbarhedsdatoerne på de købte varer. Den må ikke være overskredet.

Sådan anbringes de forskellige madvarer i køleskabet

⚠ Temperaturen er ikke lige lav i hele køleskabet. Visse zoner er koldere end andre, og madvarerne skal opbevares alt efter, hvilken zone der er mest hensigtsmæssig, så de opbevares længst og mest sikkert.



Sådan anbringes de forskellige madvarer i køleskabet **DA**

Lad der være lidt afstand mellem madvarerne, så luften kan cirkulere frit og for at undgå sammenblanding af de forskellige produkter.

Sørg for, at emballage og madvarer ikke er i kontakt med bagvæggen: Det er et specielt koldt og fugtigt sted i køleskabet, hvor vanddråber og rim kondenseres under køleskabets normale funktion.

"Kold zone" signal



Den mest kolde zone, som signaleres af dette logo, er beregnet til delikate madvarer, som er sarte og hurtigt bliver for gamle: Kød, fjerkræ, fisk, pålæg, færdigretter, blandet salat, retter og kager på basis af æg eller fløde, frisk pasta, tærtedej, pizza/quiche, friske produkter og ost af frisk mælk, grøntsager klar til brug solgt i plastikemballage samt generelt alle friske produkter som har en holdbarhedsdato, der kræver en opbevaringstemperatur på mindre end eller lig med +4°C.

Køleskabets hylder og bokse kan flyttes rundt

Køle-/fryseskabet er indrettet, så det er nemt at anbringe madvarerne. Hylder og bokse kan flyttes rundt alt efter behov.

Maxi-fresh skuffe (afhængigt af model)

Maxi-fresh skuffen anbefales til opbevaring af fisk og kød.

Den kan flyttes rundt på forskellige steder i køleskabet, hvis koldt reguleringen benyttes (se afsnittet "Koldluft eller reguleret kulde").

Automatisk afrimning af køleskabet

Afrimning af køleskabet er helt automatisk. Vandet fra afrimningen løber ned i en bakke, som sidder på motoren. Varmen fra motoren får dette vand til at fordampe.

i Det er helt normalt, at der dannes små vanddråber eller rim på køleskabets bagvæg. Det er et specielt koldt og fugtigt sted i køleskabet, hvor vanddråber og rim kondenseres under køleskabets normale funktion. Rimen forsvinder igen med jævne mellemrum under faserne med automatisk afrimning af køleskabet.

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 blancheres, 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 udtørres. 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.

Følg altid anvisningerne om sidste holdbarhedsdato. Køle-/fryseskabet har et fryserum, som gør det muligt at opbevare dybfrosne varer optimalt.

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	3 måneder	Fisken skrabes, tømmes for indvolde, og hovedet skæres af. Den kommes 30 sekunder i koldt saltet vand, tørres af og indfryses.
Guldbransen		
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 måneder	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
Asparges	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)	Bælges og fryses straks i et enkelt lag og pakkes ind.		
Persille, basilikum	8 måneder	Vask	2 minutter
Spinat			
Minestrone grøntsagsblanding (selleri, gulrødder, sølvbede, porrer, osv.)	12 måneder	Vask, skær i stykker og del op i portioner. Kom ikke kartofler i, de bliver ellers sorte.	Blancheres ikke

(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 tøm 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	10måneder	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		Vask, fjern stilke og dæk med sukker
Melon	12måneder	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	12måneder	Skræl, skær i skiver, 30% sukkeropløsning
Citrusfrugtsaft	10måneder	Pres, fjern kerner, kom sukker på efter behag
Blommer	12måneder	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	10måneder	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 indfryses på 24 timer, er angivet på typepladen (som sidder inde i køleskabet nederst på venstre sidevæg) som "INDFRYSNINGSKAPACITET / FREEZING CAPACITY (kg/24h)".

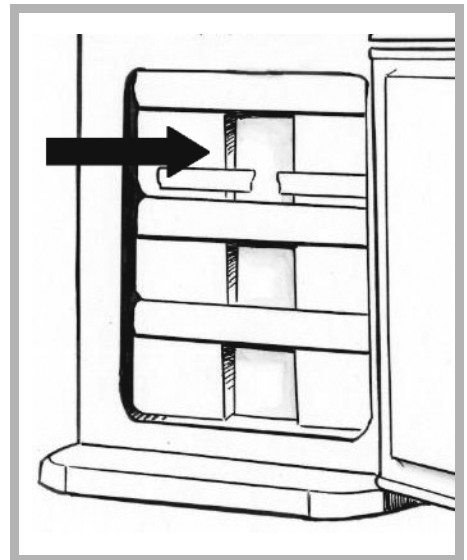
Hurtig indfrysning

Funktionen "hurtig indfrysning" giver mulighed for at sænke fryserens temperatur maksimalt meget hurtigt, så der kan indfryses en stor mængde friske madvarer på kort tid (se § "Ibrugtagning og indstilling af køle-/fryseskabet").

Madvarerne kan anbringes i alle indfrysningsskuffene. Ønskes der en hurtig indfrysning helt igennem, tilrådes det dog at anbringe madvarerne i fryserens "hurtig indfrysningssone", dvs. i den øverste skuffe (se Tegning).

Den hurtige indfrysning hører op af sig selv efter 52 timer. Den kan også stoppes manuelt ved at trykke på knappen igen (den gule lampe slukker).

i Madvarerne skal fryses 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 tøm 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.

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

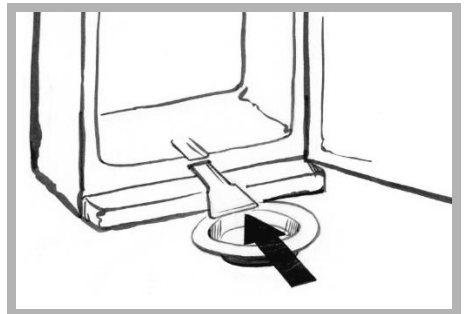
på . Lad fryserens dør stå åben.


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.

 **Madvarer som er optøet, eller kun delvist optøet, må aldrig genindfrys 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**



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

- ⚠ 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 køle-/fryseskabet jævnligt: Køleskabet én gang om måneden, og fryseren hver gang den afrimes.**

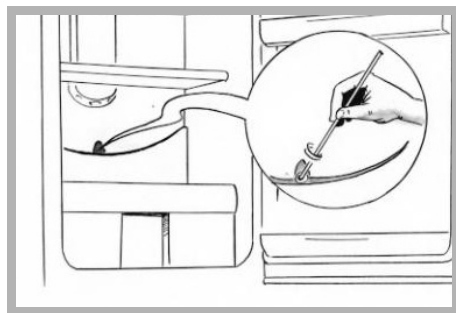
Tøm køle-/fryseskabet, og kom indholdet i termoposer eller avispapir, som anbringes et køligt sted.

Rengør køle-/fryseskabet 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.

Kontrollér med jævne mellemrum, at hullet til udledning af afrimningsvand ikke er tilstoppet, og gør det rent med en lille pind som vist på tegningen.



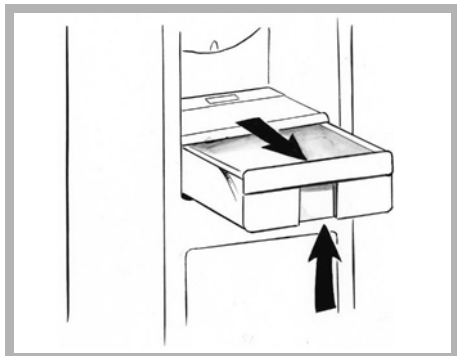
Husk en gang imellem at rengøre kondensatoren, som sidder bag på køle-/fryseskabet (se afsnittet "Beskrivelse af køle-/fryseskabet"). Brug en tør børste til det, eller endnu bedre, støvsugeren.

Tilslut køle-/fryseskabet igen, og justér om nødvendigt køleskabets termostat som anvist i afsnittet "Indstilling af køleskabets temperatur", og tryk på knappen "Hurtig indfrysning".

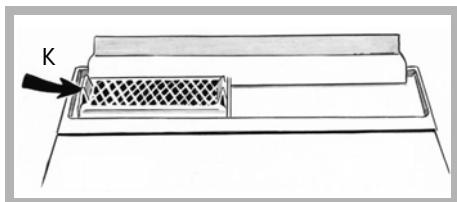
Vent tre kvarter med at sætte madvarerne på plads igen i køle-/fryseskabet.

Stands "hurtig indfrysning" 24 timer senere.

Skuffen til frugt og grønsager er udstyret med et filter, som kontrollerer fugtniveauet, så det holdes tilpasset til optimal bevaring af disse madvarer.



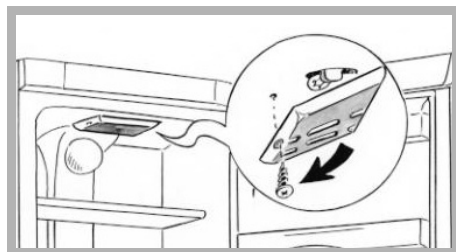
Sådan rengøres filteret: Tag det øverste af grøntsagsskuffen af, afmonter låget, fjern "K" filteret og vask det under vandhanen. Glidkurven kan tages af sådan: Træk kurven så langt ud som muligt, løft den bageste ende op, og træk den ud.



Skift af pære

⚠ Træk stikket ud af stikkontakten.

- Dévissez la vis qui maintient le plafonnier.
- Tag lampeglasset af, og skift pæren ud med én af samme model (15 WATT maks.). Sæt lampeglasset på igen, og spænd skruen.




Normale funktionslyde

For at køle-/fryseskabets 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 køle-/fryseskabet 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 kølekredsløbets rør
Klik	Der høres altid små klik, når termostaten starter eller standser motoren
Let baggrundsstøj	Hvis køle-/fryseskabet har en ventilator (afhængigt af model), kan luften, som cirkulerer inde i apparatet, skabe en let baggrundsstøj

Gener eller små fejl

Der kan opstå fejl ved benyttelse af køle-/fryseskabet. I den 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 køle-/fryseskabets ben er indstillet rigtigt, og om det står stabilt - Undersøg, om køle-/fryseskabet rører ved væggen - Undersøg, om alle flytbare dele (bokse, hylder osv.) sidder som de skal - Undersøg, om flasker eller beholdere anbragt i køle-/fryseskabet rører ved hinanden
Køleskabet producerer ikke nok kulde	<ul style="list-style-type: none"> - Undersøg, om termostaten er indstillet som anvist i afsnittet "Indstilling af køleskabets temperatur" - Hvis der lige er anbragt en stor mængde madvarer i køleskabet, sørg da for at justere termostaten igen som vist i afsnittet "Indstilling af køleskabets temperatur" - Sørg for ikke at åbne køleskabsdøren alt for tit eller at lade den stå åben
Køle-/fryseskabet producerer slet ikke kulde	<ul style="list-style-type: none"> - Undersøg, om termostaten ikke står på  - Undersøg, om køle-/fryseskabets 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 køleskabet	- 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 køle-/fryseskabet
Der dannes vanddråber på køle-/fryseskabets 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 køle-/fryseskabet. Det er ikke farligt, og køle-/fryseskabet fortsætter med at fungere korrekt
Der dannes små vand eller rimdråber på køleskabets bagvæg	- Det er helt normalt, for det er et specielt koldt og fugtigt sted i køleskabet, hvor vanddråber og rim kondenseres under køleskabets normale funktion. Rimen forsvinder igen med jævne mellemrum under faserne med automatisk afrimning af køleskabet
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.)
Der står dråber i bunden af køleskabet	- Undersøg, om hullet til udledning af afrimningsvandet er tilstoppet. I så fald skal det renses ved hjælp af en lille pind eller en metaltråd som anført i kapitlet "Almindelig vedligeholdelse af apparatet"
Det frosne kød har hvide striber	- Undersøg, om termostaten er indstillet rigtigt og ikke på en for lav temperatur (se afsnittet "Indstilling af køleskabets 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 sikres, at døren er helt tæt. Vent et par minutter med at lukke den op igen
Lyset i køleskabet er slukket	- Undersøg, om termostaten står på  - Undersøg, om køle-/fryseskabets 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".

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.

COMBI FRIDGE - FREEZER REFRIGERATEUR-CONGELATEUR		CE
TYPE MODÈLE	CLASS CLASSE	SERIAL NUMMER
TOTAL GROSS CAPACITY ↓ VOLUME BRUT TOTAL		NET CAPACITY FREEZER ↓ VOLUME UTILE CONGELATEUR ↓
R 600a	NOMINAL VOLTAGE TENSIONE NOMINALE	
(M) — μ — A	~	— μ — A
FREEZING CAPACITY kg/24h POUVOIR DE CONGELATION		MADE IN ITALY FABRIQUE EN ITALIE
SYSTEME COMP.		COD.

