

TIPS FÖR ATT SPARA ENERGI

- Installera apparaten på en torr, välventilerad plats där den inte utsätts för direkt solljus eller andra värmekällor (t.ex. värmeelement, spisar osv.). Använd en isolerande platta vid behov.
- För att säkerställa fullgod ventilation måste det finnas tillräckligt med utrymme omkring produkten, både ovanför och på sidorna. Avståndet mellan baksidan av apparaten och väggen ska vara 50 mm. Om utrymmet är mindre ökar apparatens energiförbrukning.
- Otillräcklig ventilation på baksidan av apparaten bidrar till ökad energiförbrukning och minskad kyleffekt.
- Apparatsens innertemperatur kan variera beroende på rumstemperaturen, hur ofta dörren öppnas och på apparatens placering. Temperaturinställningen bör räkna in dessa faktorer.
- Låt varm mat och varma drycker svalna innan du placerar dem i apparaten.
- Blockera inte fläkten med matvaror.
- Kontrollera att dörrarna, särskilt frysens dörr, stängs ordentligt efter att du har lagt in matvarorna.
- Öppna inte dörren ofta.
- Placera fryst mat i kylskåpet vid upptining. Matvarornas låga temperatur hjälper till att kyla av livsmedlen i kylskåpet.
- Specialavdelningar som finns på vissa apparater (avdelning för färsk mat, låda för nollgradig förvaring) kan tas ut när de inte används.
- Placeringen av hyllorna i kylskåpet har ingen inverkan på energiförbrukningen. Matvarorna ska placeras på hyllorna på ett sådant sätt att luften kan cirkulera fritt (livsmedel ska inte läggas tätt intill varandra eller den bakre panelen).
- Du kan öka lagringsutrymmet för fryst mat genom att ta ut luckan och/eller korgen (se produktbladet) utan att det påverkar energiförbrukningen.
- Rengör kondensorn (slingan på baksidan av apparaten) regelbundet.
- Skadade eller läckande tätningar ska bytas ut så snabbt som möjligt.

TIPS FÖR LIVSMEDELSFÖRVARING

KYLDEL

Kyldelen passar utmärkt för förvaring av färska och konserverade livsmedel, färdigmat, mejeriprodukter, frukt, grönsaker och drycker.

Ventilation

- När luften cirkulerar i kyldelen bildas zoner med olika temperaturer. Temperaturen är kallast ovanför frukt- och grönsakslådan och vid den bakre panelen. Den är varmest i den övre främre delen av avdelningen.
- Otillräcklig ventilation resulterar i ökad energiförbrukning och minskad kyleffekt.

Förvaring av färska livsmedel och drycker

- Tack vare fuktighetsregleringen inuti kyldelen kan du förvara maten utan att behöva slå in den först.

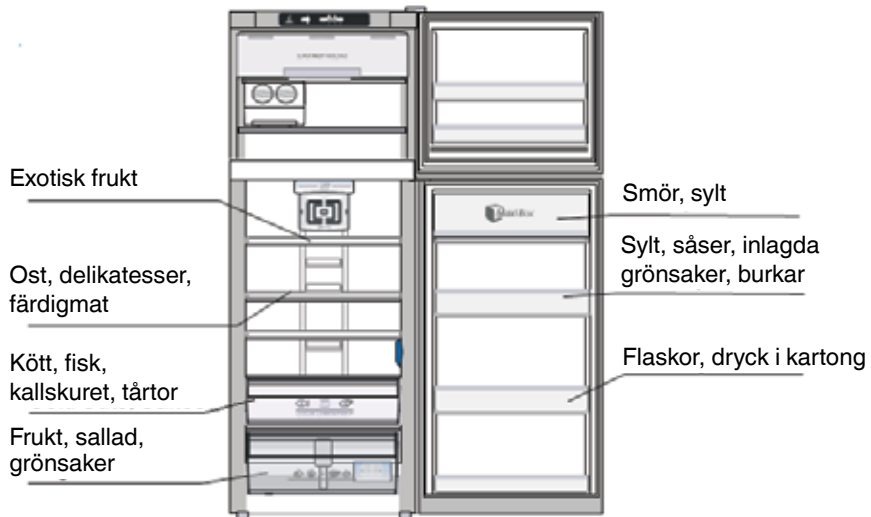
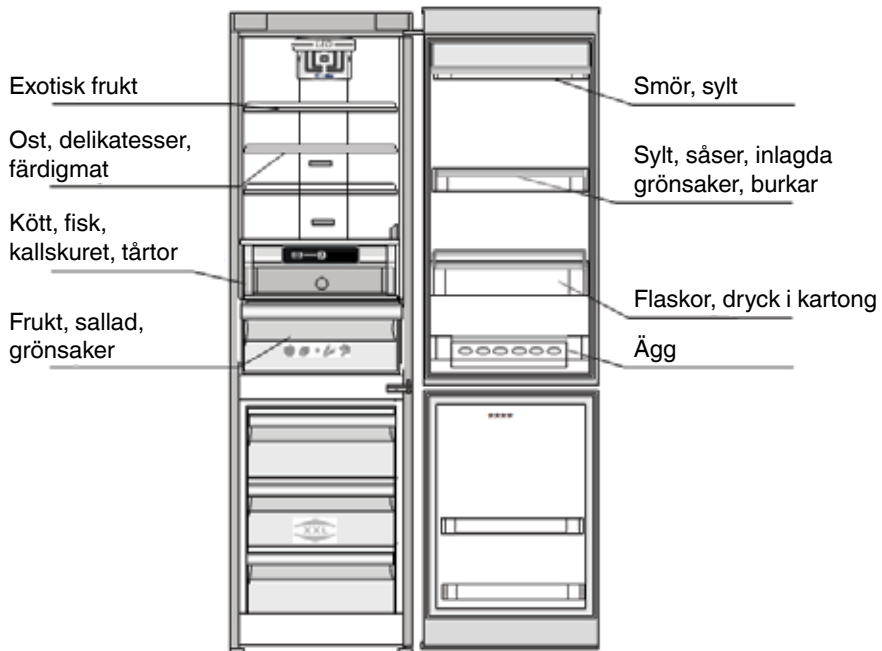
- Om du föredrar att slå in maten, använd behållare av återvinningsbart plast-, metall-, aluminium- och glasmaterial eller plastfolie för att slå in maten.
- Förvara vätskor och mat som kan ge ifrån sig eller dra åt sig lukt eller smak i stängda behållare eller täck över dem.
- Matvaror som avger etylengas och livsmedel som kan påverkas av gasen, t.ex. frukt, grönsaker och sallad, ska förvaras avskilt från varandra och slås in för att öka matens livslängd. Förvara t.ex. inte tomater tillsammans med kiwifrukt eller kål.
- Förvara inte matvaror tätt intill varandra för att luften ska kunna cirkulera fritt.
- Använd flaskhållaren för att undvika att flaskor tippar (finns på vissa modeller).
- Om du har få matvaror i kylskåpet rekommenderar vi att använda hyllorna ovanför frukt- och grönsakslådan eftersom det är den svalaste delen av kylskåpet.

TIPS FÖR LIVSMEDELSFÖRVARING

Var färska livsmedel och drycker ska förvaras

- På hyllorna: färdigmat, exotisk frukt, ost, delikatesser.
- I det svalaste området (ovanför frukt- och grönsakslådan): kött, fisk, kallskuret, tårter
- I frukt- och grönsakslådan: frukt, sallad, grönsaker.
- I dörren: smör, sylt, såser, inlagda grönsaker, burkar, flaskor, dryck i kartong, ägg.

Exempel på placering:



TIPS FÖR LIVSMEDELSFÖRVARING

Frysdelen kan användas till att förvara fryst mat, göra iskuber och frysa in färsk mat.

Mängden färsk mat som kan frysas in under en 24-timmarsperiod anges på typskylten (...kg/24h).

Om du förvarar lite mat i frysen rekommenderar vi att använda den övre eller mittre delen av frysen beroende på modell (se produktbladet för mer information om vilket område som rekommenderas för att frysa in färsk mat).

I tabellen anges rekommenderad förvaringstid för fryst mat.

LIVSMEDEL	FÖRVARINGSTID (månader)
Kött	
Nöt	8–12
Fläsk, kalv	6–9
Lamm	6–8
Kanin	4–6
Färs / inälvsmat	2–3
Korv	1–2
Fågel	
Kyckling	5–7
Kalkon	6
Krås	2–3
Kräftdjur	
Blötdjur, krabba, hummer	1–2
Krabba, hummer	1–2
Skaldjur	
Ostron utan skal	1–2
Räkor	1–2
Fisk	
Fet (lax, sill, makrill)	2–3
Mager (torsk, sjötunga)	3–4
Grytor	
Kött, fågel	2–3

LIVSMEDEL	FÖRVARINGSTID (månader)
Mejeriprodukter	
Smör	6
Ost	3
Grädde	1–2
Glass	2–3
Ägg	8
Soppor och såser	
Soppa	2–3
Köttsås	2–3
Pastej	1
Ratatouille	8
Bakverk och bröd	
Bröd	1–2
Kakor (enkel)	4
Bakverk (tårta)	2–3
Crêpes	1–2
Deg	2–3
Quiche	1–2
Pizza	1–2

FRUKT och GRÖNSAKER

LIVSMEDEL	FÖRVARINGSTID (månader)
Frukt	
Äpplen	12
Aprikoser	8
Björnbär	8–12
Svarta / röda vinbär	8–12
Körsbär	10
Persikor	10
Päron	8–12
Plommon	10
Hallon	8–12
Jordgubbar	10
Rabarber	10
Fruktjuicer (apelsin, citron, grapefrukt)	4–6

TIPS FÖR LIVSMEDELSFÖRVARING

FRUKT och GRÖNSAKER

LIVSMEDEL	FÖRVARINGSTID (månader)
Grönsaker	
Sparris	8–10
Basilika	6–8
Bönor	12
Kronärtskocka	8–10
Broccoli	8–10
Brysselkål	8–10
Blomkål	8–10
Morötter	10–12
Selleri	6–8
Svamp (champinjon)	8
Persilja	6–8
Paprika	10–12
Ärtor	12
Rosenbönor	12
Spenat	12
Tomater	8–10
Squash	8–10

Vi rekommenderar att märka den frysta maten med innehållstyp och datum. Märkningen hjälper dig att ta reda på förpackningens innehåll och matens sista förbrukningsdag.

Frys inte in upptinad mat igen.

Fryst mat: shoppingtips

Att tänka på när du köper frysta livsmedel:

- Kontrollera att förpackningen inte är skadad (fryst mat i skadade förpackningar kan ha försämrats). Om förpackningen är skrovlig eller har fuktfläckar har livsmedlet inte förvarats på optimalt sätt och det finns risk att det har börjat tina.
- Planera din runda i livsmedelsaffären så att du går till frysdysken det sista du gör och använd fryspåsar för hemtransporten.

501910601635