

ENERGISPARINGSTIPS

- Plasser apparatet i et tørt rom med god ventilasjon, i god avstand fra varmekilder (f.eks. radiator, komfyr o.l.) og et sted hvor det ikke utsettes for direkte sollys. Bruk en isolasjonsplate om nødvendig.
- La det være et mellomrom på alle sider av og over apparatet slik at luften kan sirkulere fritt. Avstanden mellom baksiden av apparatet og veggen må være 50 mm. Er avstanden kortere, økes apparatets energiforbruk.
- Utilstrekkelig ventilasjon på baksiden av apparatet øker energiforbruket og gir redusert avkjøling.
- Temperaturen inni apparatet kan påvirkes av omgivelsestemperaturen, hvor ofte dørene åpnes og hvor apparatet er installert. Temperaturreguleringen bør ta disse faktorene med i betraktning.
- Kjøl ned varm mat og drikke før de settes inn i apparatet.
- Ikke blokker viften med matvarer.
- Kontroller at døren kan lukkes ordentlig, når matvarene er satt inn. Dette gjelder særlig døren til fryseren.
- Åpne døren så lite som mulig.
- Sett mat som skal tines, i kjøleskapet. De frosne produktene er med på å kjøle ned matvarene i kjøleskapet.
- Hvis apparatet har flere seksjoner (f.eks. ferskvarerseksjon og nullgradersboks), kan disse fjernes hvis de ikke brukes.
- Hylleplasseringen i kjøleskapet har ingenting å si for hvor energieffektivt kjøleskapet er. Matvarene bør plasseres slik at luften kan sirkulere effektivt (matvarene bør ikke være i kontakt med hverandre og bør ikke stå helt inn mot bakveggen).
- Du kan øke kapasiteten i fryseren ved å fjerne klaffen og/eller kurven (se produktarket) uten at dette gir økt energiforbruk.
- Kjølerøret (rørkeiilen bak på apparatet) bør rengjøres regelmessig.
- Skadde eller utette pakninger må skiftes så snart som mulig.

TIPS TIL OPPBEVARING AV MAT

KJØLESKAPSSEKSJON

Kjøleskapsseksjonen egner seg utmerket til oppbevaring av ferdigmat, ferskvarer, konservert mat, melkeprodukter, frukt, grønnsaker og drikkevarer.

Ventilering

- Den naturlige luftsirkulasjonen i kjøleskapsseksjonen gir soner med ulike temperaturer. Det er kaldest like over frukt- og grønnsaksskuffen og inne ved bakveggen. Det er varmest helt øverst mot døren.
- Utilstrekkelig ventilasjon gir økt energiforbruk og dårligere kjøling.

Slik oppbevarer du ferskmat og drikkevarer

- Fuktighetskontrollen på innsiden av kjøleskapsseksjonen gjør at du ikke trenger å pakke inn maten før du setter den i kjøleskapet.

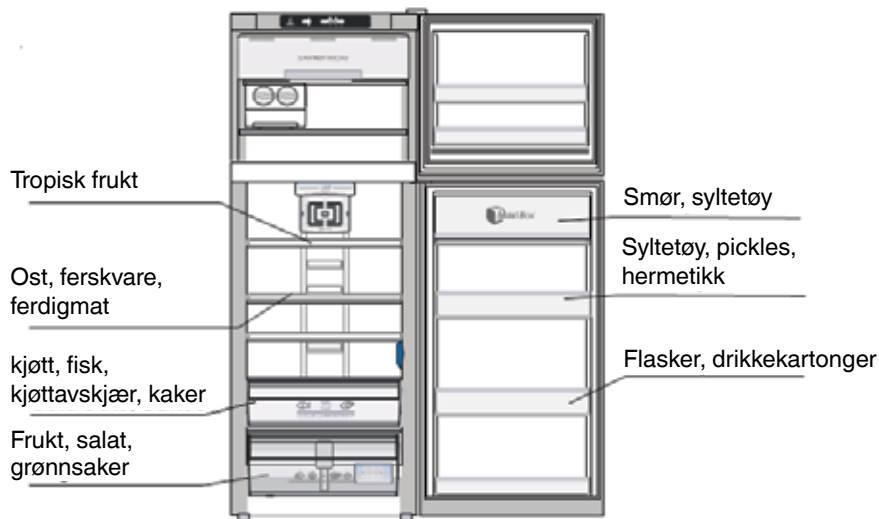
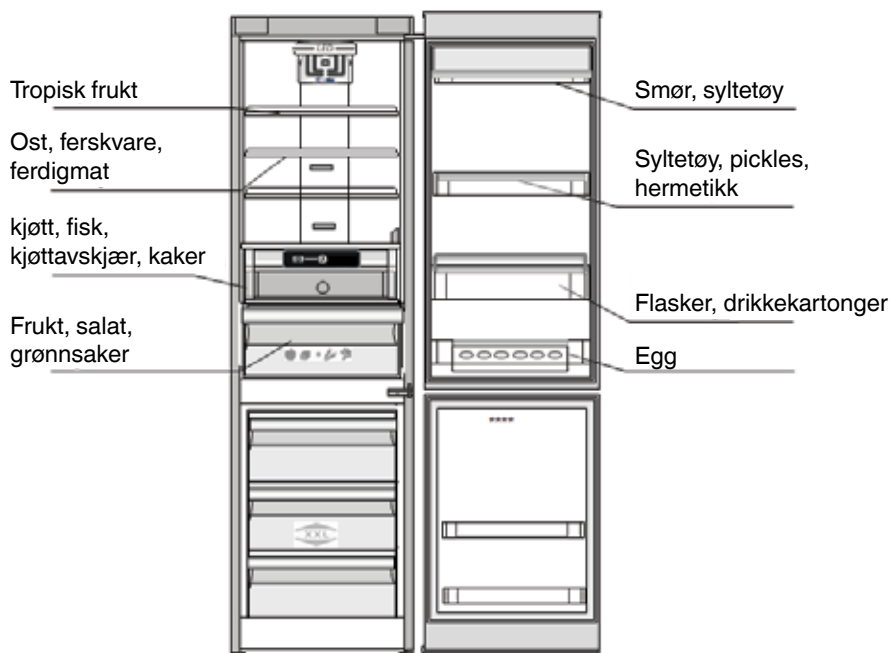
- Hvis du foretrekker å pakke inn matvarene, bør du bruke beholdere av resirkulert plast, metall, aluminium eller glass, og plastfolie.
- Bruk alltid lukkede beholdere til væske og matvarer med sterk lukt eller smak eller som lett trekker til seg lukt eller smak.
- Matvarer som skiller ut store mengder etylengass eller er svært følsomme for denne gassen, f.eks. frukt, grønnsaker og salat, bør alltid oppbevares atskilt eller innpakket, slik at de holder seg friske lengre. Tomater bør for eksempel ikke oppbevares sammen med kiwifrukt eller kål.
- Ikke sett matvarene så tett sammen at luften ikke kan sirkulere ordentlig.
- Bruk en flaskeholder (gjelder kun enkelte modeller) for å unngå at flasker velter.
- 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.

TIPS TIL OPPBEVARING AV MAT

Hvor bør du oppbevare ferskmat og drikkevarer?

- På hyllene i kjøleskapet: ferdigmat, tropisk frukt, ost, ferskvare.
- I de kaldeste områdene (like over frukt- og grønnsaksskuffen): kjøtt, fisk, kjøttavskjær, kaker.
- I frukt- og grønnsaksskuffen: frukt, salat, grønnsaker.
- I dørhyllene: smør, syltetøy, pickles, hermetikk, flasker, drikkekartonger, egg.

Eksempel på plassering av matvarer:



TIPS TIL OPPBEVARING AV MAT

I fryseseksjonen kan du oppbevare frossenmat, lage isbiter og fryse fersk mat.

På merkeplaten står det oppgitt hvor mange kilo fersk mat som kan fryses i løpet av 24 timer (... kg/24h).

Hvis du bare har noen få matvarer i fryseren, anbefaler vi at du benytter de kaldeste områdene i fryseseksjonen, dvs. enten de øverste eller midterste hyllene, avhengig av hvilken modell du har (se informasjonen på produktarket om hvilket område som bør brukes til frysing av fersk mat).

Tabellen viser anbefalt oppbevaringstid for frossenmat.

MATVARER	OPPBEVARINGSTID (måned)
Kjøtt	
Storfe	8–12
Svin, kalv	6–9
Lam	6–8
Kanin	4–6
Kjøttdeig/innmat	2–3
Pølser	1–2
Fjørfe	
Kylling	5–7
Kalkun	6
Krås	2–3
Krepsedyr	
Skjell, krabbe, hummer	1–2
Krabbe, hummer	1–2
Skalldyr	
Østers uten skjell	1–2
Reker	1–2
Fisk	
«fet fisk» (laks, sild, makrell)	2–3
«mager fisk» (torsk, flyndre)	3–4
Gryteretter	
Kjøtt, fjørfe	2–3

MATVARER	OPPBEVARINGSTID (måned)
Melkeprodukter	
Smør	6
Ost	3
Kremfløte	1–2
Iskrem	2–3
Egg	8
Supper og sauser	
Suppe	2–3
Kjøttsaus	2–3
Paté/posteier	1
Grønnsaksgryte	8
Brød og kaker	
Brød	1–2
Kaker (uten fyll)	4
Kaker (med fyll)	2–3
Pannekaker	1–2
Rå deig	2–3
Pai	1–2
Pizza	1–2

FRUKT og GRØNNSAKER

MATVARER	OPPBEVARINGSTID (måned)
Frukt	
Eple	12
Aprikos	8
Bjørnebær	8–12
Solbær, rips	8–12
Kirsebær, moreller	10
Fersken	10
Pære	8–12
Plomme	10
Bringebær	8–12
Jordbær	10
Rabarbra	10
Fruksaft (appelsin, sitron, grapefrukt)	4–6

TIPS TIL OPPBEVARING AV MAT

FRUKT og GRØNNSAKER

MATVARER	OPPBEVARINGSTID (måned)
Grønnsaker	
Asparges	8–10
Basilikum	6–8
Bønner	12
Artisjokk	8–10
Brokkoli	8–10
Rosenkål	8–10
Blomkål	8–10
Gulrøtter	10–12
Selleri	6–8
Sopp (sjampinjong)	8
Persille	6–8
Paprika	10–12
Erter	12
Prydbønne	12
Spinat	12
Tomat	8–10
Squash	8–10

Vi anbefaler at du merker og setter dato på alle frysevarer. Det gjør det lettere å finne riktige matvarer og bruke dem før holdbarhetsdatoen går ut.

Matvarer som har vært tint, må ikke fryses på nytt.

Frossenmat: handletips

Ved innkjøp av frossenmat:

- Kontroller at emballasjen ikke er skadet (hvis emballasjen er skadet, kan maten ha tatt skade). Hvis emballasjen er oppsvulmet eller har fuktflekker, kan det hende at produktet ikke har vært oppbevart under optimale forhold, og at det har begynt å tine.
- Vent med å legge frossenmat i handlevognen til du er nesten ferdig med å handle, og transporter den i en kjølepose.

501910601635