

## **Brugsvejledning**

---

# BRUGSVEJLEDNING

---

## INDHOLDSFORTEGNELSE

<b>Brugs- &amp; vedligeholdelsesvejledning</b> .....	<b>2</b>
<b>Generelle oplysninger</b> .....	<b>2</b>
Lysdiode-belysning .....	2
Lyssystemer (afhængigt af model) .....	2
Hylde og hylde i døren .....	2
Luge .....	2
<b>Brug af apparatet</b> .....	<b>3</b>
Førstegangsbrug .....	3
Køle- og fødevareropbevaringsafdeling .....	3
Opbevaring af friske fødevarer og drikkevarer .....	3
Fryse- og fødevareropbevaringsafdeling .....	3
Udtagning af fryseskuffens beholder .....	3
Tips til indfrysning og opbevaring af friske madvarer .....	3
Frosne fødevarer: indkøbstips .....	4
Madvarernes holdbarhed ved forskellige temperaturer .....	4
Driftsrelaterede lyde .....	4
Anbefaling når apparatet ikke er i brug .....	5
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....	<b>6</b>
<b>Udskiftning af pakning</b> .....	<b>7</b>
<b>Overdreven dosering</b> .....	<b>8</b>


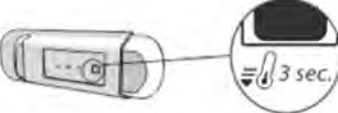
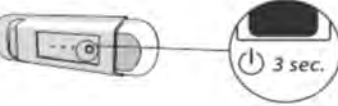




## Generelle oplysninger

### Lysdiode-belysning

Hvis lysdiode-belysningssystemet ikke fungerer, skal det udskiftes af serviceafdelingen.

**Vigtigt:** Køleafdelingens lys tænder, når lågen åbnes. Hvis lågen holdes åben i mere end 8 minutter, slukkes lyset automatisk.

### Lyssystemer (afhængigt af model)

	Dette produkt indeholder en lyskilde med energiklasse F
	Dette produkt indeholder en lyskilde med energiklasse G
	Dette produkt indeholder en lyskilde med energiklasse G
	Dette produkt indeholder en lyskilde med energiklasse G
	Dette produkt indeholder en lyskilde med energiklasse G
	Dette produkt indeholder en lyskilde med energiklasse F
	Dette produkt indeholder en lyskilde med energiklasse G

### Hylde og hylder i døren

Alle hylder, klapper og kurve kan tages ud. Mængden af disse komponenter kan variere i funktion af modellen.

### Luge

#### Lågevendning

Bemærk: Hvis det er nødvendigt at vende den retning, som dørene åbnes i, bedes du kontakte centret for Teknisk assistance.

## Brug af apparatet

### Førstegangsbrug

Efter installationen skal du vente mindst to timer, før du tilslutter apparatet til strømforsyningen. Når det er tilsluttet, vil det automatisk begynde at fungere. De ideelle temperaturindstillinger er forudindstillet fra fabrikken af. Efter at have tændt for apparatet, skal du vente 4-6 timer, før det har opnået den korrekte temperatur for opbevaring af madvarer.

### 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

Den naturlige luftcirkulation i køleskabet danner zoner med forskellige temperaturer. Utilstrækkelig ventilation resulterer i en stigning i energiforbruget og en reduktion af køleeffektiviteten.

### Opbevaring af friske fødevarer og drikkevarer

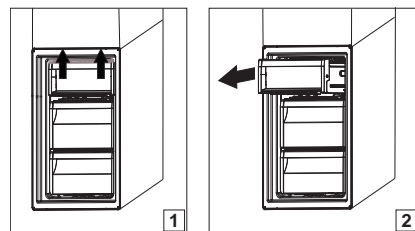
Fødevarer, som afgiver store mængder ætylet gas (æbler, abrikoser, pærer, ferskner, avokadofrugter, figer, blommer, blåbær, meloner, bønner), eller dem som er følsomme overfor dette, så som frugt, grøntsager og salat, bør altid opbevares separat eller indpakket, så deres holdbarhed ikke forkortes; for 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-/grøntsagsskuffen, 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).

### Fryse - og fødevareropbevaringsafdeling

Fryseafdelingen tillader opbevaring af frosne madvarer og indfrysning af friske fødemadvarer. Mængden af friske madvarer, der kan indfrysnes i løbet af et specifikt tidsrum, er anført på typepladen. Anbring friske madvarer, der skal indfrysnes, midt i indfrysningsrummet og sørg for fri luftcirkulation mellem dem. Undgå at anbringe friske madvarer i direkte berøring med frosne madvarer. Grænserne for fyldning er betinget af kurve, flapper, skuffer, hylder etc. Kontrollér, at disse komponenter stadig er nemme at lukke, efter at de er blevet fyldt. Fryseafdelingen kan anvendes uden skuffer, for at optimere indfrysningshastigheden og få mere opbevaringsplads.

### Udtagning af fryseskuffens beholder

- Åbn fryserens låge.
- Træk den øvre beholders højre og venstre hjørner (1) opad.
- Tag skuffen ud (2).
- Installér den øvre beholder i den omvendte rækkefølge.



### Tips til indfrysning og opbevaring af friske madvarer

- Vi anbefaler, at mærke og datere alle dine frosne fødevarer. Med en mærkat er det lettere at identificere dine fødevarer og vide, hvornår de skal bruges, før deres kvalitet forringes. Nedfrys ikke optøede fødevarer.
- Før indfrysningen skal de friske madvarer pakkes i: Stanniol, plastfilm, vandtætte plastbeholdere, polyætylenbeholdere m. låg eller fryseemballage, som er egnet til de pågældende madvarer.
- Madvarerne skal være friske, modne og af bedste kvalitet.
- Frugt og grønt skal indfrysnes så hurtigt som muligt efter høsten for at bevare næringsstofferne, konsistensen, farverne og smagen af de pågældende madvarer så intakte som muligt. Visse kødtyper, især vildt, skal hænge før indfrysning.
- Varm mad skal køle af, før det placeres i fryseren.
- Helt eller delvist optøede madvarer bør anvendes straks. Frys ikke optøede madvarer ned igen, medmindre de først er blevet tilberedt. Optøede madvarer kan indfrysnes efter tilberedning.
- Frys ikke flasker med væske.

**Frosne fødevarer: indkøbstips**

Ved køb af frostvarer skal man:

- Sikre sig, at emballagen eller pakken er intakt, da varen kan forringes. Hvis en pakke er bulet eller har fugtige pletter, har den ikke været opbevaret under optimale betingelser og kan have været udsat for delvis optøning.
- Under indkøb bør de frosne fødevarer vælges i slutningen af indkøbsturen, og transporteres i en isoleret køletaske.
- Kom varerne i fryseren umiddelbart efter hjemkomsten.
- Hvis en madvare har været optøet, også kun delvist, må den ikke nedfryses igen. Brug den inden 24 timer.
- Undgå eller begræns temperaturudsving mest muligt. Overhold udløbsdatoen på emballagen.
- Følg altid anvisningerne på emballagen vedrørende opbevaring af frostvarer.

**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
Frukt (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

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, delikatessevarer, 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

**Driftsrelaterede lyde**

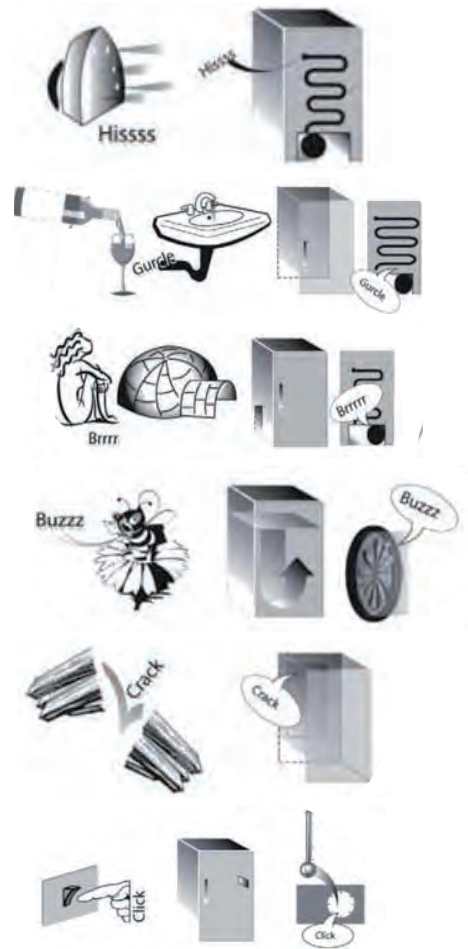
Det er normalt, at der høres forskellige lyde fra dine apparater, da de har en række blæsere og motorer til at regulere funktioner, der automatisk tændes og slukkes.

### Nogle af de funktionelle lyde kan reduceres ved at:

- Sætte apparatet i vater og opstille det på en jævn overflade.
- Undgå kontakt mellem apparatet og andre køkkenelementer.
- Kontrollere, at de interne dele er placeret korrekt.
- Sørge for, at flasker og beholdere ikke berører hinanden.

### Nogle af de funktionelle lyde der kan høres

1. En hvislende lyd, når apparatet tændes første gang eller efter en lang pause.
2. En gurglende lyd, når kølevæsken kommer ind i rørene.
3. BRRR lyden kommer fra kompressoren.
4. En summende lyd, når vandventilen eller ventilatoren går i gang.
5. En knagende lyd, når kompressoren starter.
6. KLIKKET kommer fra termostaten, der justerer kompressorfunktionens hyppighed.



## 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 skuremidler. 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.**

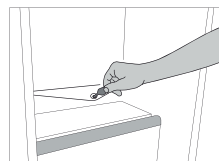
- ▶ Rengør apparatet regelmæssigt med en svamp fugtet med en opløsning af lunkent vand og neutralt rengøringsmiddel beregnet til køleskabe.
- ▶ Rengør apparatets yderside og dørpakningen med en fugtig klud og tør af med en blød klud.
- ▶ Rengør kondensatoren på bagsiden af apparatet med støvsugeren eller en børste.



### **Vigtigt:**

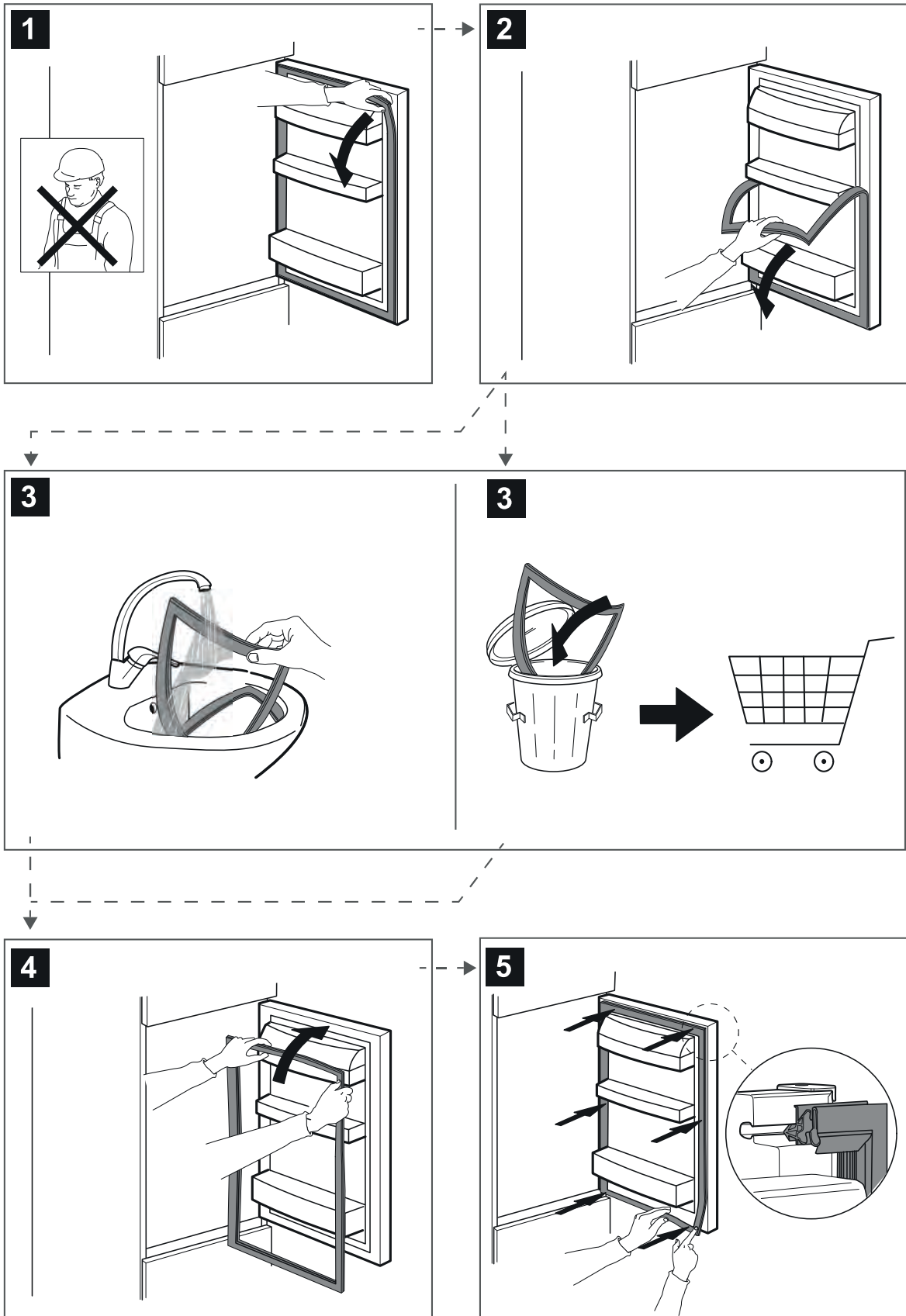
- ▶ Betjeningspanelets taster og display må ikke rengøres med produkter, der indeholder alkohol eller afledte produkter, men kun med en tør klud.
- ▶ Kølesystemets kølerør er placeret nær afrimningsbakken, og de kan blive varme. Rengør dem regelmæssigt med støvsugeren.

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\*.



\* Kun disponibel på visse modeller

# Udskiftning af pakning





## Overdreven dosering

### INDEN EFTERSALGSSERVICE KONTAKTES

1. Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i afsnittet **FEJLFINDING**.
2. programmet kører ikke.

### KONTAKT DEN NÆRMESTE SERVICEAFDELING, HVIS FEJLEN STADIG FOREKOMMER EFTER DE OVENSTÅENDE KONTROLLER

Ring til det viste nummer i garantihæftet, for at anmode om assistance.

Når man kontakter vores kundeservice, skal man altid formidle:

- En kort beskrivelse af fejlen;
- Apparatets type og model



- Servicenummeret (nummeret står efter ordet Service på typepladen). Servicenummeret står også i garantibeviset;
- din fulde adresse,
- Tøm altid vandet ud, før du åbner lågen.



Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, kontaktes en autoriseret eftersalgsservice (som garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation).

Reservedele vil stå til rådighed i en periode på op til 7 eller op til 10 år, i overensstemmelse med Forordningens specifikke krav.



400011548596