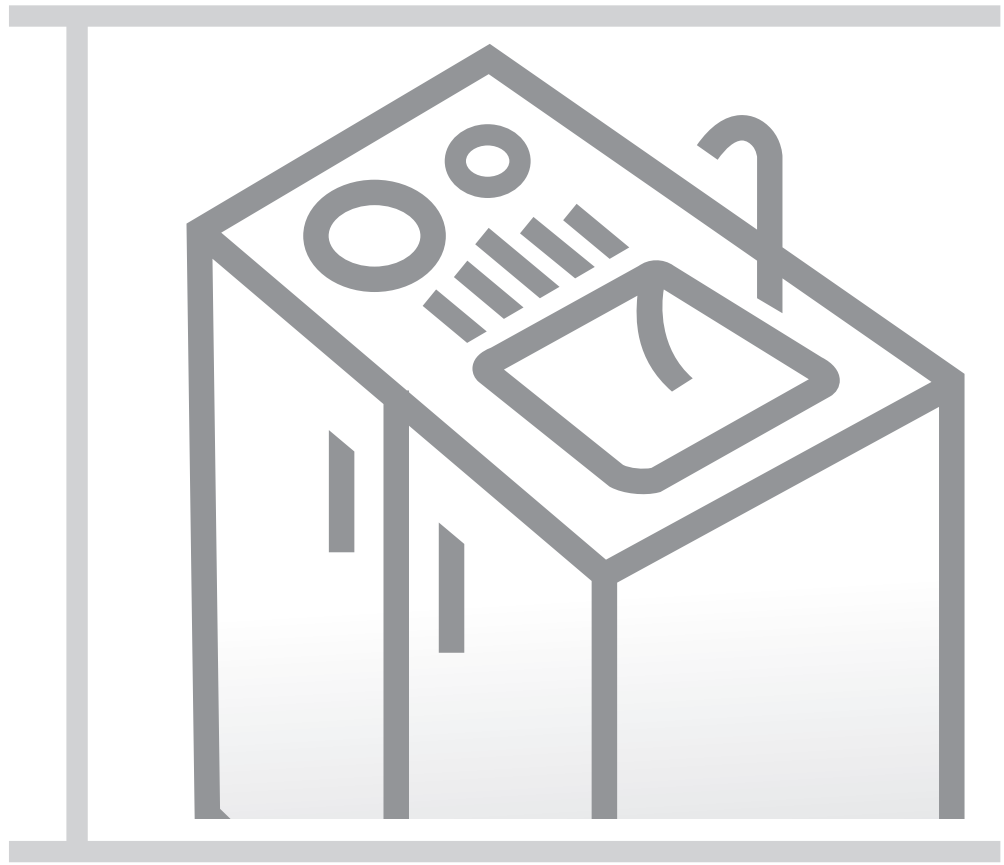


DK

Installations- og brugsanvisning



Minikøkken

Tillykke med Deres valg af et minikøkken.
Det er et meget fornuftigt valg, da et køkken fra Gorenje forener både økonomi og kvalitet i et moderne og gennemtænkt design.

Minikøkkenet er designet til brug i en almindelig husholdning og indeholder komfur (to kogeplader), køleskab og en vask.

Sikkerhedsforskrifter	3	Kogeplader.....	9
Før ibrugtagelse	4	Brug af kogeplader	
Komfur (kogeplader)		Specielle advarsler for kogeplader	
Køleskab		Brug af kogepladerne	
Vi tager hensyn til miljøet		Betjening af kogeplader	
Tips om energibesparelse	5	Ekstra hurtig kogeplade	
Køleskab		Kontrollampe	
Komfur (kogeplader)		Køleskab	10
Tip til køb af kogevej		Køleafdeling (A)	
Tip til effektiv brug af kogevej		Fryseren (B)	
Vigtigt!	6	Betjening	
Komfur (kogeplader)		Anvendelse	
Køleskab		Rengøring og vedligeholdelse	14
Placering og installation	7	Kogeplader	
Valg af den rigtige placering		Køleskab	
Placering		Vask	
Elektrisk tilslutning		Før der tilkaldes hjælp	15
Tilslutning af afløbet fra vasken			
Produktbeskrivelse	8		

Sikkerhedsforskrifter

- Apparatet kan bruges af børn over 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller kendskab, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de farer, som kan forekomme. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre det foregår under opsyn.
- ADVARSEL: Apparatets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Pas på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen. Børn yngre end 8 år skal holdes på sikker afstand eller hele tiden være under opsyn.
- ADVARSEL: Risiko for brand: Opbevar ikke noget på tilberedningsfladerne.
- ADVARSEL: Tilberedning med olie eller fedtstof uden opsyn kan være farligt og medføre brand. Forsøg aldrig at slukke ild med vand, men sluk for apparatet, og tildæk ilden med en låg eller et fugtigt klæde.
- Sluk altid for kogepladen efter brug. Forvent ikke, at kogegrejsdetektoren slukker for kogepladen.
- ADVARSEL: Hvis overfladen revner, skal apparatet slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød.
- Læg ikke metalgenstande som f.eks. knive, gaffler, skeer eller grydelåg på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet, da det kan forårsage elektrisk stød.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive styret ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Brug ikke apparatet udendørs.

Før ibrugtagelse

Denne brugervejledning er udformet til brugeren af minikøkkenet. Læs vejledningen omhyggeligt, så du kender køkkenet og kan bruge det på sikker og korrekt vis. Brugsanvisningen er gældende for flere forskellige modeller. Der vil derfor kunne forekomme funktionsbeskrivelser, der ikke passer til Deres model.



Komfur (kogeplader)

Sæt kogepladerne på maksimal effekt i tre til fem minutter uden gryder for at ryge dem rene. Formålet med dette er at forstærke den beskyttende belægning på kogepladernes overflade.

Køleskab

- Før apparatet tilsluttes, skal det hvile i 2 timer. Dette vil reducere muligheden for fejl i kølesystemet, der kan forekomme som følge af transport.
- Rengør skabet grundigt før brug, specielt indvendigt (se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse).
- I tilfælde af, at det indvendige tilbehør ikke er sat på sin rigtige plads, bør det placeres ved at følge anvisningerne under "Beskrivelse af minikøkkenet" (tilbehør kan variere fra model til model).

Vi tager hensyn til miljøet

Emballage

- Vi bruger miljøvenlig emballage til vore produkter. Derfor er de enkelte emballagematerialer tydeligt mærket.
- Vores brugsanvisninger er trykt på miljøvenligt papir.
- Når køkkenet ikke længere virker eller behøves, bør du undgå at belaste miljøet med det. Ring til den lokale autoriserede "modtagelses- eller afhentningstjeneste for brugte apparater
- De anvendte materialer er primært kunststofmaterialer som HD-polyethylen (PE- HD), LD-polyethylen (PE-LD), polypropylen (PP) og polystyrol (PS) samt papir, pap og andre lignende materialer.



Elektriske og elektronisk udstyr indeholder materiale, komponenter og stoffer, der kan være skadelige for menneskers sundhed og for miljøet, hvis kasseret elektrisk og elektronisk udstyr ikke håndteres korrekt. Elektrisk og elektronisk udstyr er mærket med nedenstående overkrydsede skraldespand. Den symboliserer, at elektriske og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men indsamles særskilt.

Alle kommuner har etableret indsamlingsordninger, hvor elektrisk og elektronisk udstyr gratis kan afleveres af borgerne på genbrugsstationer og andre indsamlingssteder eller bliver afhentet direkte fra husholdningerne. Nærmere information kan fås hos kommunens tekniske forvaltning.

i Tips om energibesparelse

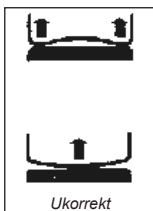
Ved korrekt brug af køkkenet og overholdelse af vores anbefalinger, kan der opnås betydelige energibesparelser.

Køleskab

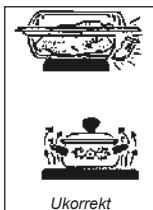
- Prøv ikke at åbne døren for ofte og specielt ikke, når vejret er fugtigt og varmt. Husk at lukke døren igen, så hurtigt som muligt, når den åbnes.
- Check regelmæssigt om apparatet får tilstrækkelig udluftning (luftcirkulation i den bageste del).
- Indstil termostaten fra højere til lavere trin, så snart dette er muligt (afhængig af øvrig rumtemperatur, hvor meget køleskabet er fyldt op osv.).
- Før ifyldning af friske fødevarer skal du sørge for, at de bliver kølet ned til rumtemperatur.
- Da rimmen øger energiforbruget, skal apparatet rengøres, så snart rimmen har nået 3-5 mm.
- Sørg for, at kondensatoren bag på altid er ren.

Komfur (kogeplader)

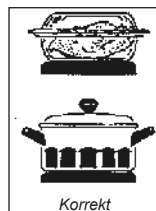
Bunden af gryden er for tynd og bøjer under opvarmningen. Resultatet er unødvendig stor energiforbrug og ujævn fordeling af varmen.



Gryden er for stor eller for lille. Temperaturbestandigt glas, der stikker ud over kanten, kan gå i stykker. Gryder med for lille bunddiameter forbruger megen unødvendig energi og er ikke økonomiske.



Passende størrelse af gryder. Nedenfor findes nogle vigtige råd til, hvordan de nye kogeplader samt tilbehøret anvendes, så der spares så meget energi som muligt.



Brug tommelfingerreglen:

Jo bedre kvalitet gryden har, jo lavere er energiforbruget.

Tip til køb af kogevej

- Kogevej af god kvalitet har tyk flad bund. En ujævn bund giver øget energiforbrug og tilberedningstid.
- Kontroller, om den anførte diameter henviser til den øverste kant eller bunden, når der købes nye gryder og pander. Den sidstnævnte er normalt mindst.
- Brug af trykkogere sparer yderligere energi, da fødevarerne tilberedes i en lukket gryde og er under tryk. Derudover bevares vitaminindholdet bedre ved kort tilberedningstid.

Tip til effektiv brug af kogevej

- Den bedste energioverførsel opnås, hvis grydens bunddiameter er identisk med kogepladens diameter, og hvis gryden placeres nøjagtigt i midten af kogepladen.
- Hvis diameteren varierer, er det altid bedre at benytte større gryder/pander end mindre. Energitabet er større, og pletter kan brændes fast på kogepladen, hvis gryden/panden er for lille.
- Anvend låg, og dæk kogevejene, hvor det er muligt.
- Grydens størrelse bør altid passe til mængden af fødevarer. Overdrevent store gryder spilder for meget energi.
- Skru ned for varmen mod slutningen af tilberedningen, og sluk helt for kogepladen, før tilberedningen er færdig, så restvarmen kan udnyttes.
- Sørg altid for rigeligt vand, når der koges i en trykkoger. For lidt vand kan medføre, at gryden og kogepladen bliver beskadiget.

- Kogegrej af temperaturbestandigt glas kan bruges på kogepladen, hvis bunddiameteren på kogegrejet svarer til diameteren på kogepladen. Hvis kogegrejet stikker ud over kanten på kogepladen, kan den gå itu som følge af den opståede varmforskel.
- Følg altid producentens anvisninger, når der bruges specielle kogegrejer.

Vigtigt!

- Mini køkkenet skal installeres af autoriseret fagmand, både hvad angår el tilslutning, vand og afløbstilslutning.
- Denne maskine er et avanceret apparat, som udelukkende bør betjenes af personer, som har læst brugsvejledningen nøje, har vilje, forståelse og evne til at følge de deri anførte anvisninger nøjagtigt. Derved undgås skader på både personer og apparat.
Hold altid øje med børn, der opholder sig i nærheden af apparatet og lad dem aldrig lege med eller betjene apparatet.
- Lad aldrig børn lege med apparatet.
- Apparatet må ikke styres af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- Strømledninger på tilstødende apparater kan blive beskadiget af kogeplader og føre til kortslutning. Hold dem derfor på sikker afstand af komfuret.
- Dette apparat er beregnet til brug i hjemmet. Brug aldrig apparatet til noget andet formål!

Køleskab

- Hvis du har et gammelt apparat, som ikke længere kan bruges, og som er forsynet med en lås, der ikke kan åbnes indefra (lås, bolt), skal du sikre, at låsen ødelægges. Dette gør det umuligt for børn at lukke sig selv inde i apparatet og blive kvalt.
- Berør ikke de afkølede overflader, mens apparatet er i drift og specielt ikke med våde hænder, da huden kan hænge fast i kolde overflader.
- Frys ikke flasker, der indeholder væske og specielt ikke mineralvand, mousserende vine, øl, cola osv., da væske udvides under frysning, og glasflasker let kan springe.
- Spis ikke frossen mad (brød, frugt, grøntsager). Det kan medføre forfrysninger.
- Hvis madvarerne får en underlig farve eller lugt, skal de kasseres, da der er stor sandsynlighed for, at de er fordærvet og dermed sundhedsfarlige.
- El tilslutningen afbrydes og stik tages ud før rengøring, udskiftning af pære og reparation. Husk, at reparationer kun må udføres af et autoriseret firma eller en autoriseret Gorenje montør.
- Afrim ikke apparatet med andre elektriske enheder (hårtørrer o.l.), og skrap aldrig isen eller frostlaget af med skarpe værktøjer.
- Af hensyn til miljøet skal der udvises ekstra forsigtighed med apparatet (kondensator og rør ved f.eks. flytning af apparatet) eller dele af apparatets indvendige kølesystem. Brug ikke skarpe objekter til afrimning af apparatet. Brug kun det vedlagte

Komfur (kogeplader)

- Apparatet må kun installeres af faguddannet personale for at undgå enhver mulig fare.
- Reparationer, der udføres af ukvalificerede personer, kan medføre stød eller kortslutning. Forsøg aldrig på selv at udføre reparationer, så eventuelle person- eller udstyrsskader undgås. Alle reparationer bør kun udføres af faguddannet personale, eller af Gorenje autoriseret serviceværksted.
- Varme fedtstoffer er stærkt brandbare, så vær ekstra forsigtig, når der tilberedes fødevarer med fedtstoffer. Stegning bør kun udføres under konstant opsyn.
- Advarsel: Lad aldrig små børn komme i nærheden af kogepladerne. De forstår ikke faren for forbrænding. Ældre børn må kun bruge komfuret under opsyn.
- **Risiko for forbrænding!** Kogeplader og madlavningstilbehør kan blive meget varme under funktion. Brug forklæde og køkkenhandsker under håndtering af varme dele eller redskaber for at undgå forbrændinger.

værktøj, eller værktøj der er anbefalet af forhandleren.

- Kølesystemet er fyldt med kølevæske og olie. Når apparatet er defekt og ikke kan bruges mere, skal det kasseres i overensstemmelse med regler om miljøbeskyttelse.

- Hvis tilslutningskablet bliver beskadiget, skal det udskiftes af autoriseret elektriker eller autoriseret Gorenje service montør, for at undgå enhver fare.
- Typeskiltet findes enten inde i apparatet eller på køle/fryseskabets bagvæg.

Placering og installation

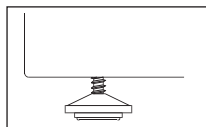
Valg af den rigtige placering

Rummet, hvori minikøkkenet placeres, skal være tørt og luftes regelmæssigt. Den bedst egnede rumtemperatur er afhængig af modellen og kan læses på typeskiltet. Køkkenet må ikke placeres i nærheden af varmeafgivende flader (f.eks. komfur, radiator, vandvarmer e.l.) eller udsættes for direkte sollys.

Type	Rumtemperatur
SN (subnormal)	fra + 10°C til + 32°C
N (normal)	fra + 16°C til + 32°C
ST (subtropisk)	fra + 16°C til + 38°C
T (tropisk)	fra + 16°C til + 43°C

Placering

- Placér apparatet på et solidt underlag.
- På apparatets forside findes tre justerbare fødder. To af disse bruges til at stille køleskabet helt lige, og den tredje bruges til at nivellere hele apparatet.
- Der findes lufthuller på forsiden og i nærheden af betjeningsknapperne til kogepladerne, så enheden kan skubbes helt ind til væggen.
- Minikøkkenet overholder krav til brandbeskyttelse i Y-klasse, hvilket betyder, at andre køkkenenheder kan placeres på begge sider af apparatet. Én af dem bør have samme højde som apparatet. Den anden kan være højere.



Elektrisk tilslutning

Tilslut strømkablet fra kogepladerne og køleskabet til strømforsyningen.

Strømkablet skal have jordforbindelse (sikkerhedsstik).

Tilslutningseffekten fremgår af typeskiltet eller typeskiltene for kogepladerne og køleskabet. Tilslutningen skal udføres i henhold til denne anvisning og efter gældende regler. Netspændingen må ikke variere mere end -6 til +6%.

I forbindelse med den elektriske installation af minikøkkenet, skal der anvendes en specialanordning til adskillelse af polerne fra hovedstrømforsyningen, når apparatet installeres permanent. Der skal minimalt være 3 mm mellem kontakterne i åben position.

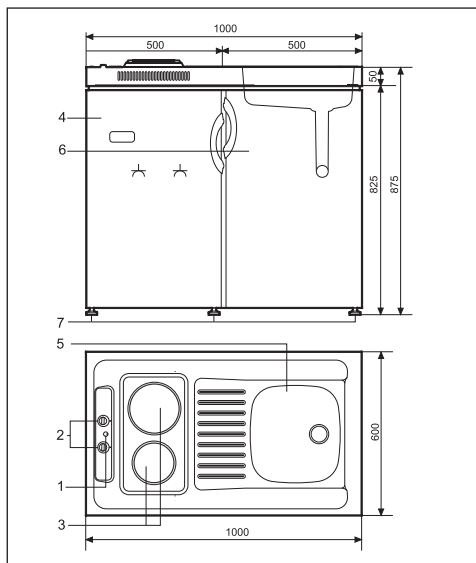
Tilslutning af afløbet fra vasken

Tilslutning af afløbet til vasken bør udføres af fagmand og ifølge nationale bestemmelser.

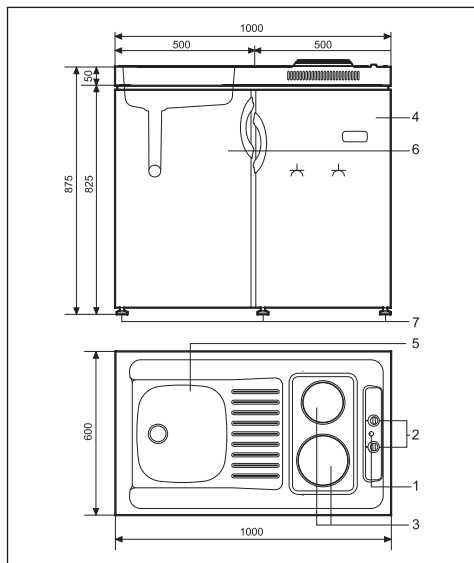
Produktbeskrivelse

Komfurdelen af minikøkkenet er placeret over køleskabet. Under vasken findes et tomt rum, som kan bruges til opbevaring af forskellige husholdningsartikler eller til montering af affaldsstativ.

Minikøkkenet med betjeningsknapper ved siden af kogepladerne er produceret i to udgaver – højrehånds og venstrehånds.



- 1 - Kontrollampe
- 2 - Betjeningsknapper til kogeplader
- 3 - Kogeplade
- 4 - Køleskab



- 5 - Vask
- 6 - Flerfunktionsområde
- 7 - Nivelleringsfødder
- 8 - Timer

Kogeplader

Betjeningsknapperne findes på toppen ved siden af kogepladerne.

Knapperne er markeret fra varmeniveau 1-3. Position 1 er lavest varme, position 3 er højeste varme, og i position 0 er kogepladen slukket. De mellemliggende trin er også markeret og indstilles trinvis.

Brug af kogeplader

Vigtige advarsler!

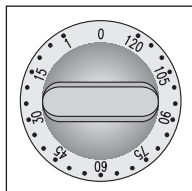
- Tænd aldrig for tomme kogeplader og kogeplader uden gryde på dem, og brug aldrig kogeplader til rumopvarmning!
- Hold kogepladerne og kogegrejet rent, da snavs kan påvirke resultatet.
- **Varme fedtstoffer er stærkt brandbare, og tilberedelse af mad med store mængder olie bør foregå under konstant opsyn.**

Specielle advarsler for kogeplader

- Anbring aldrig vådt kogegrej eller dampende låg på kogepladen. Fugtighed kan beskadige kogepladerne.
- Lad aldrig varme gryde køle af på slukkede kogeplader, da kondensvand under gryden kan medføre, at kogepladen rustner.

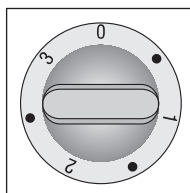
Brug af kogepladerne

- Før brug af kogepladerne, skal timeren indstilles til den tid man ønsker at anvende kogepladerne I. (0 - 120 min.)



Betjening af kogeplader

- Kogeplader kontrolleres af betjeningsknapper, der er placeret på betjeningspanelet.
- Symbolerne ved siden af knapperne angiver deres placering.
- Varmeniveau indstilles i trin (0-3).
- Det anbefales at slukke for kogepladen 3-5 minutter, før madlavningen er færdig, og benytte restvarmen.
- Her følger de anbefalede indstillinger.



Trin	Passende til
S	
0	kogeplade slukket, brug af restvarme
	• opretholder temperatur, langsom tilberedning, små fødemængder (min. styrke)
1	langsom tilberedning
	• langsom tilberedning af store mængder, langsom optøning af store stykker
2	stegning, forberedning af suppebasis
	• stegning
3	kogning, bruning, stegning (maksimal styrke)

Ekstra hurtig kogeplade

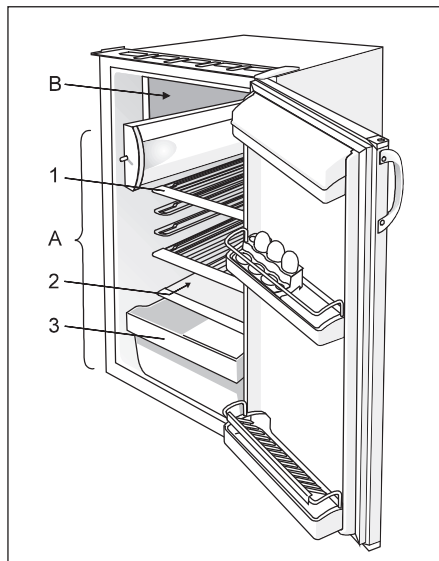
Ekspreskogepladen er mere effektiv end den almindelige, hvilket betyder, at den varmer meget hurtigere op.

Den er markeret af den røde prik i midten, der med tiden vil forsvinde, grundet rengøring.

Kontrollampe

Kontrollampen er indbygget ved siden af kogepladevælgeren, og lyser, når den relevante kogeplade er aktiv.

Køleskab



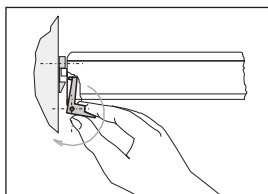
Køleafdeling (A)

Køleafdelingen bruges til opbevaring af friske fødevarer i nogle dage.

Fryseren (B)

Man anvender fryseren for at fryse friske madvarer og opbevare i forvejen frosne madvarer.

Åbning af døren til fryseren



Hylde (1)

(Antallet af hylder afhænger af modellen.)

Hyldeerne kan frit placeres i glidebanerne i apparatets indersider. Hyldeerne er fastholdt. Ved udtrækning skal den bageste del blot

løftes, og hylden trækkes så forsigtigt ud. Glashylder (kun på nogle modeller) er beskyttet med afstandsstykker i plastik. Før hylden trækkes ud, skal afstandsstykkerne trækkes hen mod åbningen. Afstandsstykkerne kan også fjernes, men det er dog bedre at beholde dem til eventuel senere transport. Let fordærvelige fødevarer skal placeres længst bagud på hylden, da dette er det koldeste sted i skabet.

Afrimningsrør (2)

Hvis der kommer vand i bunden af køleskabet, skyldes dette, at tøvandsafløbet er helt eller delvis stoppet (med. f.eks. madrester). I tilfælde af tilstopning kan tøvandsafløbet renses ved hjælp af et plastrør eller en piberenser.

Frugt- og grøntsagsskuffe (3)

Denne skuffe er placeret i bunden, under glashylden og er beregnet til opbevaring af frugt og grøntsager. Skuffen sikrer tilstrækkelig fugt, som har en gavnlig effekt på fødevarer.

Dørindretning

Døren er indrettet med forskellige hylder til opbevaring af æg, ost, smør og yoghurt såvel som små pakker, tuber, dåser o.lign. Den nederste hyldede bruges til opbevaring af flasker.

Den indvendige belysning

Lysen tændes, når døren åbnes. Belysningen er ikke afhængig af termostatindstillingen.

BEMÆRK:

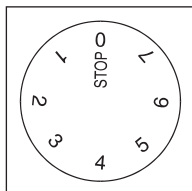
- Apparatet bliver leveret med forskelligt tilbehør afhængig af modellen.
- Håndtagene har forskellig udformning, afhængigt af modellen.
- Forskelligt tilbehør (krydderi bokse, holdere til tuber eller ekstra skillerum til hylder og skuffer) kan købes hos autoriserede forhandlere.

Betjening

Termostatknappen, som er placeret øverst til højre i apparatet, regulerer temperaturen. Termostatknappen drejes i urets retning, fra positionen **STOP (0)** til **7** og tilbage igen.

Temperaturregulering

- Højere indstillinger på betjeningsknappen (mod 7) betyder lavere temperaturer (koldere) i alle tre afdelinger af apparatet. Temperaturen inden i apparatet kan endda falde til under 0°C.
- Hvis den omgivende temperatur er normal, anbefaler vi mellemindstillingen.
- Ændringer i den omgivende temperatur påvirker temperaturen inden i apparatet (vælg korrekt indstilling af termostatknappen).
- I positionen **STOP (0)** fungerer apparatet ikke (kølesystemet er slukket), men strømmen er dog ikke afbrudt (lyset tændes, når køleskabsdøren åbnes).
- Temperaturen i køleskabet og i fryseafdelingen afhænger også af, hvor ofte døren åbnes.



Anvendelse

Opbevaring af friske fødevarer

Rigtig brug af apparatet, rigtig indpakning af madvarerne, rigtig temperaturindstilling og nødvendige hygiejniske foranstaltninger er med til at bevare kvaliteten af de opbevarede fødevarer.

- For at undgå blanding af lugt og fugtighed bør de enkelte fødevarer pakkes godt ind i plastposer, stanniol, folie, eller de skal opbevares i plastikskåle eller flasker.
- Før opbevaring i skabet bør man fjerne den unødvendige udvendige emballage.
- Fordel fødevarerne i skabet på en sådan måde at de ikke berører hinanden (berøring kan være årsag til blanding af lugt). Der skal være tilstrækkelig luftcirkulation mellem de enkelte pakker.

- Der må aldrig opbevares antændelige, dampopløselige eller let eksplosive substanser.
- Drikkevarer med høj alkoholindhold skal opbevares lodret i forseglede flasker.
- Fødevarer skal ikke berøre skabets bageste væg.
- Madvarerne bør afkøles til rumtemperatur, inden de anbringes i skabet.
- Sprøde samt delikate madvarer bør opbevares i skabets mest kølige del.
- Undgå så vidt muligt unødvendig åbning af skabets dør.
- Ved indstilling af termostat startes med de lave temperaturer. For at undgå at madvarerne bliver frosset, er det en god idé at regulere termostaten gradvist. Brug et termometer, og mål temperaturen i de enkelte afdelinger. Det bedste resultat opnås, hvis man kommer termometret i en lille glasbeholder, fyldt med vand. Temperatur- aflæsningerne er mest pålidelige nogen tid efter, at der er opnået et stabilt indeklima (natten over).
- Nogle organiske stoffer såsom citronsaft, appelsinsaft, syren i smør o.l. kan forårsage skader på plastikoverflader eller pakninger, hvis de i længere tid er i berøring med hinanden.
- Ubehagelig lugt fra skabet er tegn på fordærvede fødevarer eller behov for rengøring. Den ubehagelige lugt kan reduceres, hvis skabets indvendige dele bliver rengjorte med en mild opløsning af vand og eddike. Vi anbefaler også, at der bruges specielle luftrensere.
- Hvis du skal opholde dig udenfor hjemmet i en længere periode, bør alle letfordærlige fødevarer fjernes fra skabet.

Vejledende opbevaringstid for friske fødevarer i køleskabet

Fødevarer	Opbevaringstid - dage													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Smør	+	+	+	+	+	+	+	=	=	=	=	=		
Æg	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	=	=	=
Kød: Kød i hele stykker Hakket kød Røget kød	+	+	=											
	+	=												
	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	=	=	=
Fisk	+	=												
Marinade	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	=	=	=
Rodfrugter	+	+	+	+	+	+	+	+	=	=	=	=	=	=
Ost	+	+	+	+	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
Søde sager	+	+	=	=	=	=								
Frugt	+	+	=	=	=	=	=	=	=	=				
Kogte retter	+	+	=	=										

Signaturforklaring: + anbefalet opbevaringstid = mulig opbevaringstid

Nedfrysning og opbevaring i fryseafdelingen

- Vær omhyggelig ved udvælgelse af de fødevarer, der skal fryses ned. Der skal være tale om kvalitetsvarer, der egner sig til nedfrysning.
- Anvend korrekt forpakning, pak det rigtigt ind.
 - Pakken skal være lufttæt, og den må ikke være utæt, da enhver udsivning kan være årsag til vitamintab og dehydrering af madvarerne.
 - Folien og poserne skal være bløde for at kunne svøbes godt om fødevarerne.
- Pakkerne bør mærkes med følgende data: indhold, mængde, pakkedato.
- Det er meget vigtigt, at madvarerne bliver frosset ned så hurtigt som muligt. Vi anbefaler derfor, at pakkerne ikke er for store, og at de bliver afkølet før nedfrysning.
- Den mængde fødevarer, der kan lægges i fryseren inden for 24 timer, er angivet på typeskiltet (frysekapacitet). Hvis den ilagte mængde er for stor, reduceres kvaliteten af frysningen, og kvaliteten af de frosne fødevarer kan blive påvirket.

Fremgangsmåde ved nedfrysning

- Indstil termostaten til positionen 4-6, 24 timer før fryseren fyldes med friske fødevarer. Læg pakkerne på hylden, og lad dem fryse ned. Ca. 24 timer efter ilægning af pakkerne med friske fødevarer, skal termostaten om nødvendigt tilbagesættes til driftstemperatur (se Temperaturregulering), og de frosne pakker flyttes til nederste hynde.
- Næste gang, der skal nedfryses friske fødevarer, skal fryseprocessen gentages og der skal sørges for, at pakkerne med friske fødevarer ikke berører de frosne pakker.
- Ved nedfrysning af mindre fødemængder (op til ét kg) er det ikke nødvendigt at ændre termostatindstillingen (se Temperatur- regulering).

Opbevaring af frosne fødevarer

Frosne fødevarer kan opbevares nederst i apparatet eller på hylden.

Indkøbte, frosne fødevarer

Opbevaringsperioden såvel som den anbefalede temperatur er angivet på pakken. Følg producentens anvisninger på pakken. De skal være omhyggelig ved indkøb. Vælg kun madvarer, der er pakket rigtigt, som indeholder

de nødvendige data, og som bliver opbevaret i fryseskabe ved højst -18°C. Køb ikke færdigfrosne madvarer med islag. Dette er tegn på at pakken ikke har været opbevaret korrekt. Sørg for, at pakkerne ikke begynder at tø op, da høj temperatur reducerer madvarernes kvalitet.

Vejledende opbevaringstid for frosne fødevarer

Friske fødevarer	Opbevaringstid – måneder											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Grøntsager								+	+	+		
Frugt										+	+	+
Brød & kager			+									
Mælk			+									
Færdiglavede retter			+									
Kød: Oksekød										+	+	+
Kalvekød								+	+	+		
Svinekød				+	+	+						
Fjerkræ								+	+	+		
Vildt							+	+	+			
Småkød				+								
Røgede pølser	+											
Fisk: Fisk (flad)			+									
Fisk (tyk)	+											
Indmad		+										

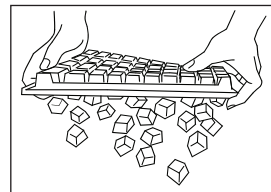
Optøning af frosne fødevarer

Optøede eller delvis optøede fødevarer skal anvendes så hurtigt som muligt. Den kolde luft bevarer fødevarerne, men den tilintetgør ikke de aktive mikroorganismer, som er med til at gøre maden fordærvelig. Delvis optøning reducerer ernæringsværdien, specielt hos frugt, grøntsager og færdigretter.

Frysning af isterninger

Den anbefalede position til frysning af isterninger er den midterste indstilling. Fyld to tredjedele af isbakken med koldt vand eller en anden væske, der skal fryses. Anbring isbakken i styrene eller på kølepladen. Den tid, det tager, før isen dannes, afhænger af den omgivende temperatur, termostatindstillingen, og på hvor ofte døren åbnes. Det tager normalt 2-6 timer (afhænger af hvilken model, der anvendes). I mindre køleskabe anbefaler vi, at du laver en portion isterninger (opbevar dem i en separat plastikkboks).

Den letteste måde at tømme isbakken på, er at vende den på hovedet, hælde koldt vand på den og vride den let (bøj den).



Rengøring og vedligeholdelse

Minikøkkenet rengøres bedst med varmt vand tilsat lidt flydende opvaskemiddel og en blød klud. Brug aldrig skurrende eller ætsende rengøringsmidler eller skarpe redskaber. Brændte eller tørre pletter bør først opløses. Dele af rustfrit stål rengøres med rensmidler til rustfrit stål. Disse midler må dog aldrig bruges til rengøring af aluminiumsdele.

Kogeplader

Rengør aldrig apparatet med varm damp under tryk!

Sluk for komfuret, og lad det køle helt af inden rengøring.

Kogeplader samt omgivende områder skal rengøres med varmt vand tilsat opvaskemiddel. Gennemblød alle indtørrede pletter med en våd svamp.

Alle kogeplader skal rengøres grundigt efter hver brug. Hvis de er let plettede, skal de aftørres med en fugtig klud med lidt opvaskemiddel på. Hvis komfuret er specielt plettet eller beskidt, skal der bruges en stålsvamp dyppet i opvaskemiddel. Efter hver rengøring, skal kogepladerne aftørres. Væsker, der indeholder salt, kogende fødevarer, der løber over og enhver anden form for fugt kan beskadige kogepladerne. Aftør dem derfor altid, til de er tørre.

Udseendet af kogepladerne kan vedligeholdes ved hjælp af et par dråber symaskineolie, der gnides ind, eller ved hjælp af normale rengørings- og vedligeholdelsesmidler, der fås i dagligvarehandlen. Brug aldrig smør, fedt o.l., da det kan fremme rust. Rengøringsmidler trænger hurtigere ind, hvis kogepladen er varm. Kogepladekanterne er lavet af rustfrit stål, og kan med tiden få en gul farve på grund af temperaturvirkningen. Dette er et fysisk fænomen, som delvist kan fjernes med almindelige rengøringsmidler. Aggressive rensmidler til gryder bør ikke bruges til rengøring af kanterne, da de kan ridse.

Køleskab

Automatisk afrimning af køleskabet

Det er normalt ikke nødvendigt at afrime køleskabet, da islag, der fæstner sig på

den indvendige bageste væg, bliver afrimet automatisk.

Der dannes rim på fordampere / køleelementet, når kompressoren arbejder, men når den ikke er i drift, løber optøningsvandet af køleelementet, ned i optøningsrenden og ud af hullet om til fordampningsbakken lige over kompressoren, hvorfra det fordamper.

Manuel afrimning af fryseafdelingen

Afrimning af fryseafdelingen bør ske, når rimlaget er nået 3-5 mm, dvs. 2-3 gange årligt.

- Drej termostatknappen til positionen **STOP (0)**, og frakobl strømforsyningen. Tøm afdelingen, og sørg for, at pakkerne ikke tør op.
- Anbring en passende beholder under fryseafdelingen for at opsamle det smeltede vand. Lad døren til afdelingen være åben for at fremskynde afrimningen.
- Undgå brugen af afrimningsspray, da det kan beskadige plastikdele og være sundheds- skadeligt.

Rengøring af apparatet

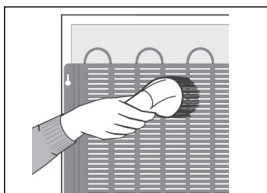
Før der går i gang med rengøringen af skabet, skal strømtilførslen afbrydes.

Undgå at bruge for stærke rengøringsmidler, da de kan ødelægge skabets overflade.

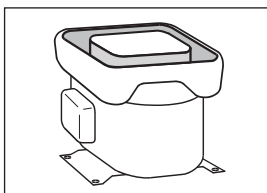
Sørg for at fjerne alle rengøringsmidler, der kan være tilovers efter rengøring.

- **Udvendigt** rengøres skabet med en opløsning af vand tilsat lidt opvaskemiddel.
- Lakerede overflader rengøres med en blød klud eventuelt et alkoholbaseret rengøringsmiddel (f.eks. glasrensere). Der kan også anvendes alkohol (ethanol eller isopropylalkohol).
- Anvendelse af slibende og specielt aggressive rengøringsmidler, f.eks. rensmiddel til rustfrit stål, må ikke anvendes til rengøring af plastikdele og behandlede dele.
- Skabets indvendige **løse tilbehør** skal udtages mens det gøres rent med en opløsning af vand og opvaskemiddel. Tilbehør af plast er ikke egnet til vask i en opvaskemaskine.
- Vask skabet **indvendigt** med lunkent vand tilsat 1-2 skedul. eddike.

- Vi anbefaler, at De en mindst en gang årligt aftørre kondensatoren bag på. De kan bruge en blød børste eller støvsuger.



- Glem ikke at rengøre opsamlerbeholderen til afrimningsvand, der findes over køleskabets kompresser (fjern ikke opsamlerbeholderen).



Efter rengøring skal apparatet atter tilsluttes strømforsyningen og fyldes med fødevarer.

Sluk apparatet hvis det ikke bruges i længere tid

Hvis apparatet ikke bruges i længere tid, skal termostatknappen indstilles til position **STOP (0)**, strømforsyningen afbrydes, apparatet tømmes helt for madvarer og afrimes og rengøres. Det er bedst at lade dørene stå på klem for ventilation.

Vask

Vasken er lavet i rustfri stål og kan rengøres med alle specielle rengøringsmidler til rustfri stål. Læs, og overhold altid de anvisninger, der opgives af producenten af rengøringsmidlet.

❓ Før der tilkaldes hjælp

I sjældne tilfælde kan der opstå problemer under brugen af produktet. Nedenfor findes en liste over nogle af de problemer, der i de fleste situationer opstår som følge af ukorrekt håndtering af enheden, og som kan håndteres af brugeren selv.

Hvis apparatet ikke virker efter tilslutning til stikkontakten.

- Kontroller, at der er strøm i stikkontakten.
- Kontroller, at stikkontakten er tændt.
- Kontroller, at termostaten er tændt.

Hvis kølesystemet kører uafbrudt.

- Døren har været åben for længe eller åbnes for ofte.
- Er døren ordentlig lukket? Er dørlisten beskadiget eller snavset?
- Er fryseafdelingen blevet overfyldt med friske madvarer?
- Utilstrækkelig udluftning af kompressoren og kondensatoren kan også være årsag til ovennævnte fejl. Sørg for, at der altid er tilstrækkelig luftcirkulation, og aftør kondensatoren ind i mellem.

- Slukker lyset når døren lukkes ?

Rimdannelse på den inderste bagvæg

Så længe optøningsvandet løber af køleelementet ned i optøningsrenden og ud af hullet i midten om til fordampningsbakken lige over kompressoren, er der sikret automatisk afrimning af apparatet.

I tilfældet af, at rimdannelsen på den inderste bagvæg øges (3-5 mm), bør den fjernes manuelt.

Sæt termostatknappen til positionen **STOP (0)**, og lad døren stå åben. Brug aldrig elektriske apparater så som hårtørrer eller varmluftsblæser til –afrimning og heller ikke skarpe eller spidse genstande.

Efter afrimning stilles termostaten igen til ønsket. Grunden til øget rimdannelse kan være følgende:

- Døren lukker ikke ordentlig. Rengør tætnings- listen, eller erstat den med en ny, hvis den er ødelagt.
- Døren har været åben for længe eller åbnes for ofte.
- Fødevarerne blev anbragt i køleskabet i varm tilstand.

- Fødevarerne eller emballagen er i berøring med den inderste bagvæg.

Vand løber ud af køleskabet

Vandet løber ud af køleskabet, når optøningsrenden er tilstoppet, eller når optøningsvandet løber over.

- Rengør det tilstoppede rør, f.eks. med et plastrør eller en piberenser.
- Afrim køleskabet manuelt. Se afsnittet om rimdannelse på inderste bagvæg.

Larm

Køle/fryseskabet arbejder ved hjælp af en kompressor, som afgiver nogen støj. Lydniveaulet varierer alt efter, hvor skabet er opstillet, hvordan det bruges, og hvor gammelt det er.

- **Når skabet kører**, høres der en susende eller boblende lyd fra den cirkulerende kølevæske. Selvom kompressoren ikke kører, vil man kunne høre lyden fra den cirkulerende væske. Dette er helt normalt, og har ingen indflydelse på apparatets funktion og levetid.
- **Lige efter tilslutning af apparatet** kan lyden af kompressoren og den cirkulerende væske være højere, men dette er også helt normalt og har ingen indflydelse på apparatets funktion og levetid. Lydniveaulet reduceres gradvis.
- Nogle gange kan der opstå raslen eller brummen, som ikke er usædvanlig for apparatet. Denne lyd skyldes oftest fejlplacering (–gælder både indvendig og udvendig).
 - Kontroller, at skabet står lige på et stabilt underlag.
 - Skabet må ikke være i berøring med de omkringstående køkkenelementer.
 - Kontroller, at skabets indvendige tilbehør er på plads.

Udskiftning af pære

Før udskiftning af pæren skal stikket tages ud af stikkontakten.

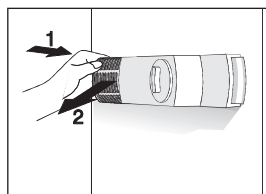
Fjern derefter lampeglasset ved at trykke i retning 1 (se tegningen) og trække i retning 2. Erstat den gamle pære med en ny (E 14-gvind, maks. 15W).

Husk, at den gamle pære ikke hører til organisk nedbrydelig affald.

Da pæren er en forbrugsvarer, er den ikke omfattet af garantien uanset produktets alder.

Når der er taget hensyn til alle ovennævnte anvisninger, og fejlen stadig forekommer, bør du ringe til den nærmeste autoriserede service.

Alle krav, der opstår som følge af ukorrekt installation eller misbrug, er ikke dækket af garantien. Alle reparationsomkostninger skal dækkes af brugeren.



DA VORE PRODUKTER HELE TIDEN ER UNDER UDVIKLING, KAN DET SKE, AT NOGLE SPECIFIKATIONER ÆNDRES EFTER TRYKNING AF DENNE BRUGSANVISNING. VI MÅ DERFOR TAGE FORBEHOLD FOR SÅDANNE ÆNDRINGER OG EVENTUELLE TRYKFEJL.



256422