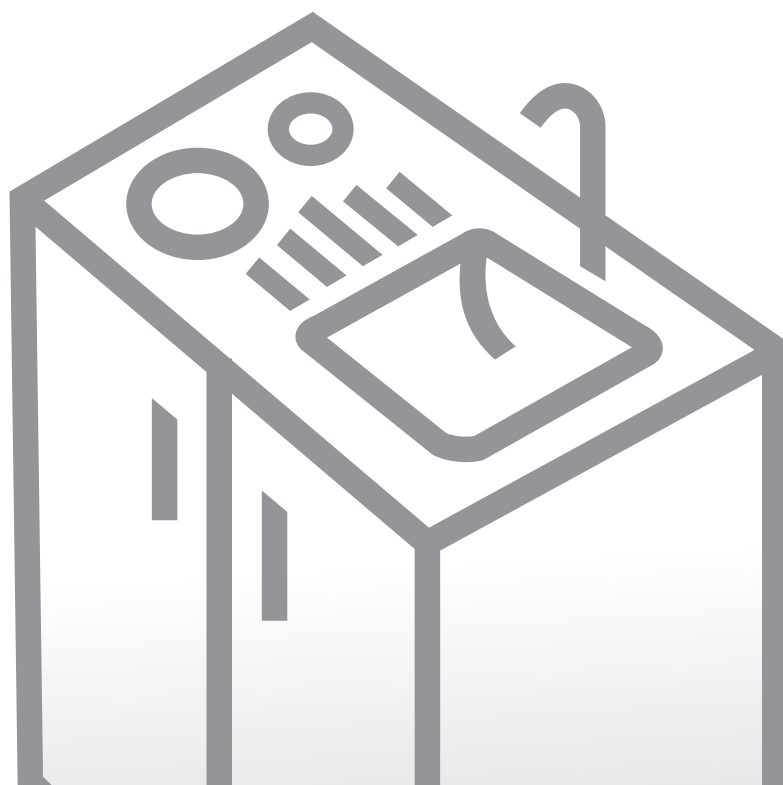


NO

## Installasjons- og bruksanvisning



**Minikjøkken**

**Gratulerer med valget av et Gorenje-produkt.  
Vi håper at du vil få glede av det i mange år fremover.**

Minikjøkkenet er beregnet for bruk i vanlige husholdninger og består av en komfyr (to kokeplater) et kjøleskap og en kjøkkenvask.

<b>Sikkerhetsregler .....</b>	<b>3</b>	<b>Beskrivelse av minikjøkkenet .....</b>	<b>8</b>
<b>Før bruk .....</b>	<b>4</b>	<b>Kokeplater .....</b>	<b>9</b>
Komfyr		Kokeplatene	
Kjøleskap		Spesiell advarsel for kokeplater	
Vi tar hensyn til miljøet		Bruk av kokeplater	
<b>Energisparetips .....</b>	<b>5</b>	Betjening av kokeplatene	
Kjøleskap		Lynplate	
Komfyr		Kontrollamper	
Tips for kjøp av kokekar		<b>Kjøleskap .....</b>	<b>10</b>
Tips for effektiv bruk av kokekarene		Kjøleskap (A)	
<b>Viktig .....</b>	<b>6</b>	Fryser (B)	
Komfyr		Betjening	
Kjøleskap		Bruk	
<b>Plassering og installering .....</b>	<b>7</b>	<b>Rengjøring og vedlikehold .....</b>	<b>14</b>
Velg riktig sted		Komfyren	
Plassering		Kjøleskapet	
Elektrisk tilkobling		Kjøkkenvasken	
Tilkobling av vannløpet		<b>Før du tilkaller service .....</b>	<b>15</b>

---

## Sikkerhetsregler

---

- Dette apparatet kan brukes bruk av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysisk, sensorisk eller psykisk kapasitet, eller mangel på erfaring og kunnskap, dersom de er instruert i bruken av apparatet på en trygg måte og forstår farene ved bruken. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- ADVARSEL: Apparatet og de tilgjengelige delene blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke kommer borti varmeelementene. Barn under åtte år må holdes på trygg avstand eller under konstant oppsyn.
- ADVARSEL: Brannfare! Ikke bruk kokesonene som lagerplass.
- ADVARSEL: Ikke gå fra koketoppen under tilberedning av mat med fett eller olje. Dette kan være farlig og føre til brann. Ikke prøv å slokke med vann hvis det skulle oppstå brann! Slå av apparatet, og dekk flammen med et lokk eller et fuktig håndkle.
- Etter bruk bør du slå av kokesonen med bryteren, ikke stol på detektoren for kokekar.
- ADVARSEL: Hvis glassflaten har sprekker, må du slå av apparatet for å unngå elektrisk støt.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på koketoppen, da de kan bli varme.
- Ikke bruk damprensere eller høytrykksrensere til å rengjøre koketoppen, da dette kan resultere i elektrisk støt.
- Apparatet er ikke beregnet på å bli styrt av et eksternt tidsur eller et eget fjernkontrollsystem.
- Ikke bruk apparatet utendørs.

## Før bruk

Denne bruksanvisningen er utarbeidet for brukeren av minikjøkkenet. Les derfor bruksanvisningen grundig og følg anvisningene for oppstilling og betjening av minikjøkkenet nøye. Vennligst vær oppmerksom på at denne bruksanvisningen gjelder flere forskjellige modeller, og at den derfor kan inneholde beskrivelser av funksjoner og tilbehør som ikke finnes på din modell.

### Komfyr

Sett kokeplatene på maksimal effekt i 3 til 5 minutter uten at det står kokekar på dem for å brenne dem rene. Dette styrker beskyttelsesbelegget på kokeplatenes overflate.

### Kjølleskap

- Før skapet tilkobles strømmettet, må det få lov å stå og hvile i ca. 2 timer for å sikre at kjøle- systemet fungerer optimalt etter transport og flytting.
- Rengjør apparatet grundig – spesielt innvendig (se "Rengjøring og vedlikehold").
- Dersom innvendig tilbehør ikke er anbrakt korrekt, skal det plasseres som beskrevet i kapitlet "Beskrivelse av apparatet" (tilbehøret kan variere avhengig av modellen).

### Vi tar hensyn til miljøet

#### Emballasje

- Produktene våre er pakket i miljøvennlig emballasje som enten kan resirkuleres eller destrueres på en miljøvennlig måte. De enkelte emballasjematerialene er tydelig merket for å gjøre dette lettere.
- Disse instruksjonene er trykt på enten resirkulert papir eller klorfritt bleket papir.
- Når du på et tidspunkt synes at apparatet er slitt opp eller ikke er nødvendig lenger, ber vi deg vennligst om ikke belaste miljøet med det. Ring nærmeste autoriserte mottaksstasjon for spesialavfall.

- Emballasjematerialene er hovedsakelig kunstige materialer som high-density polyetylen (HDPE), low-density polyetylen (LDPE), polypropylen (PP) og polystyrol (PS) samt papir, papp og tilsvarende materialer.



Symbolet på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall.

Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.

# i Energisparetips

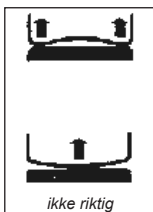
Hvis du bruker apparatet riktig og følger våre anbefalinger, kan du spare betydelig på strømregningen.

## Kjøleskap

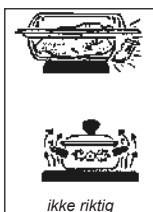
- Døren bør ikke åpnes for ofte – spesielt ikke i varmt og fuktig vær. Når du åpner døren, skal du huske å stenge den igjen så fort som mulig.
- Kontroller fra tid til annen at skapet får tilstrekkelig ventilasjon (god luftsirkulasjon rundt og bak skapet).
- Sett termostaten ned fra en høy til en lavere innstilling så snart som mulig (avhenger av hvor mange matvarer som er lagt inn i skapet, romtemperaturen m.m.).
- Før du legger inn matvarer som har vært varmet opp, må du sikre deg at de er kjølt ned til romtemperatur.
- Is og rimlag øker energiforbruket. Skapet bør derfor avrimes når rimlaget er 3-5 mm tykt.
- Kondensatoren på skapets bakside bør alltid være ren og fri for støv og smuss.

## Komfyr

Bunnen av kokekaret er for tynn og deformeres under oppvarmingen. Resultatet er for høy energiforbruk og ujevn varmfordeling.

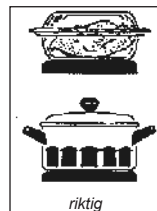


Kokekaret er for stort eller for lite. Varmebestandig glass som stikker ut over kanten av kokesonen, kan gå i stykker. Kokekar med for liten bunndiameter bruker alt for mye energi og er uøkonomisk.



Riktig størrelse på kokekaret.

Nedenfor finner du noen viktige råd om hvordan du bruker den nye komfyren din og tilbehøret slik at du sparer så mye energi som mulig.



## Følg denne generelle regelen:

Jo bedre kvaliteten på kokekarene er, jo lavere er energiforbruket!

## Tips for kjøp av kokekar

- Gode kokekar har en tykk, flat bunn. Ujevn bunn på kokekarene medfører økt energiforbruk og forlenget tilberedningstid.
- Når du kjøper nye kokekar, bør du kontrollere nøye om diameteren som oppgis, refererer til den øvre kanten eller bunnen. Bunndiameteren er som regel alltid mindre.
- Bruk av trykkoker sparer energi, da matvarene tilberedes i en lukket gryte og under trykk. Kortere tilberedningstid bidrar dessuten til å bevare vitaminene.

## Tips for effektiv bruk av kokekarene

- Best energioverføring oppnås når kokekarets bunndiameter er identisk med kokesonens diameter, og når kokekaret plasseres nøyaktig midt på kokesonen.
- Hvis diameteren er forskjellig, er det bedre at grytebunnen er litt større enn platen. Hvis grytebunnen er mindre, vil det medføre økt energitap, og eventuelt søl vil kunne brenne seg fast på platen.
- Ha lokk på gryter og panner hvis det er mulig.
- Kokekarets størrelse bør være tilpasset matmengden. Tilberedning av små mengder mat i en stor gryte medfører energitap.
- Skru ned varmen mot slutten av koketiden og slå av platen før koketiden er slutt for å utnytte restvarmen.

- Hvis du bruker trykkoker, må du sørge for at det alltid er tilstrekkelig mye vann i kokeren. For lite vann kan skade både gryten og kokesonen.
- Kokekar av varmebestandig glass kan brukes på kokesonen hvis bunndiameteren på kokekaret passer til diameteren på kokesonen. Hvis en del av kokekaret stikker ut over kanten på platen, kan glasset springe som følge av spenninger i glasset.
- Hvis du bruker spesielle typer kokekar, bør du alltid følge produsentens anvisninger.

## Viktig

- Komfyren og kjøleskapet må bare tilkobles strømmettet av en autorisert installatør.
- Eventuelle reparasjoner bør likeledes bare utføres av en fagmann.
- Denne maskinen er et avansert apparat, som utelukkende bør betjenes av personer som har lest bruksanvisningen nøye og som har vilje, forståelse og evne til nøyaktig å følge de anvisninger som er beskrevet. Således unngår man skade på både personer og apparat. Barn i nærheten av apparatet skal alltid holdes under oppsikt. La aldri barn leke med eller betjene apparatet.
- La aldri barn leke med apparatet.
- Apparatet må ikke styres av et eksternt tidsur eller et eget fjernkontrollsystem.
- Forbrenningsfare: kokeplater og kokekar kan bli svært varme. Bruk egnede klær og hansker/grytelapper når du håndterer varme deler eller kjøkkenredskaper.
- Hvis du har et annet elektrisk apparat tilkoblet en kontakt i nærheten av komfyren, må du passe på at strømledningen ikke kommer i nærheten av kokeplatene og forårsaker kortslutning.
- Denne komfyren er bare beregnet for vanlig husholdningsbruk. Bruk ikke apparatet til andre formål!

## Kjøleskap

- Dersom dette apparatet erstatter et eldre kjøleskap som fortsatt er utstyrt med en smekk- lås, ber vi deg ta av eller ødelegge låsen før du kasserer skapet slik at barn som leker, ikke kan bli sperret inne.
- Ikke rør kjøleflatene når skapet er i drift – spesielt ikke med våte hender – da huden kan klistre til de kalde flatene, og det kan gi frostskafer.
- Frys ikke ned flasker som inneholder væske, spesielt ikke med mineralvann, musserende vin, øl eller cola, da væsken utvider seg når den fryser, og glassflasker derfor lett kan springe.
- Spis ikke frosne matvarer (brød, frukt, grønnsaker) direkte fra fryseren, da det kan gi frostskafer.
- Dersom matvaren har en merkelig lukt eller farge, bør den kastes, da det er mulig at den er fordervet og derfor er farlig å spise.
- Slå av strømmen til skapet før rengjøring av skapet samt alt service- og reparasjonsarbeid på skapet og utskifting av lyspæren. Reparasjoner bør bare utføres av kvalifisert personell.

## Komfyr

- Komfyren må bare tilkobles strømmettet av en autorisert elektroinstallatør.
- Eventuelle reparasjoner utført av ukvalifiserte personer kan medføre fare for elektriske støt eller kortslutning. For å unngå skader på personer eller komfyren må du ikke prøve å utføre eventuelle reparasjoner selv. Den slags arbeid bør bare utføres av kvalifisert servicepersonell.
- Fett og olje kan begynne å brenne ved over- opphetning. Forlat derfor aldri komfyren ved fritering, smultsteking o.l.
- Advarsel: la ikke små barn oppholde seg i nærheten av komfyren; de er ikke klar over faren for forbrenninger. Større barn bør bare bruke komfyren når de er under oppsyn.

- Ikke bruk elektriske apparater som hårtørkere eller lignende til avriming av skapet, og bruk heller ikke skarpe gjenstander til å skrape bort is eller rimlag.
- Av hensyn til miljøet må du være ekstra påpas-selig med ikke å skade rørene på baksiden av skapet (kondensatorenheten eller -rørene for eksempel når du flytter skapet) eller noen del av kjølesystemet inne i skapet. Bruk ikke skarpe gjenstander til å fjerne rim i skapet. Bruk bare redskap som følger med, eller som anbefales av produsenten.
- Skapets kjølesystem er fylt med kjølemiddel og olje. Dersom skapet skades, må det håndteres forsiktig og skrotes i samsvar med gjeldende miljøregler.
- Dersom strømledningen skades, må den av sikkerhetshensyn bare utskiftes av produsent, serviceverkstedet eller en fagmann.
- Merkeplaten finnes inne i skapet eller på bakveggen.

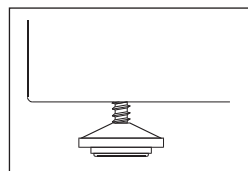
## Plassering og installering

### Velg riktig sted

Minikjøkkenet bør plasseres i et tørt og godt ventilert rom. Best egnet romtemperatur avhenger av modellen (klassen) og kan leses på typeskiltet.

Minikjøkkenet må ikke plasseres i nærheten av varmekilder (f.eks. komfyr, radiator, vannvarmere e.l.) eller utsettes for direkte sollys.

Klasse	Omgivelsestemperatur
SN (lavere enn normalt)	fra + 10°C til + 32°C
N (normalt)	fra + 16°C til + 32°C
ST (subtropisk)	fra + 16°C til + 38°C
T (tropisk)	fra + 16°C til + 43°C



### Elektrisk tilkobling

Sett støpselet fra komfyren og kjøleskapet i stikkkontakten.

Stikkkontakten må være jordet.

Standard spenning og frekvens er oppgitt på merkeplaten(e) på komfyren og kjøleskapet.

Den elektriske installasjonen og jordingen skal være utført i samsvar med gjeldende standarder og forskrifter.

Nettspenningen må ikke variere mer enn -6 til +6%.

Dersom det ikke er montert ledning med stikkontakt på minikjøkkenet, skal installasjonen inneholde en bryter som bryter på alle poler med en avstand på minst 3 mm mellom kontaktene når de står i åpen stilling. Utskifting av en skadet strømledning krever spesialutstyr og må derfor bare utføres av en autorisert elektroinstallatør.

### Plassering

- Plasser minikjøkkenet på et stabilt underlag.
- Apparatet har tre justerbare ben på forsiden. To av dem brukes til å sette kjøleskapet i vater, mens det tredje brukes til å sette hele enheten i vater.
- Det er ventilasjonsåpninger på forsiden og nær betjeningsknappene for kokeplaten slik at hele enheten kan skyves inn mot veggen.
- Minikjøkkenet tilhører brannklasse Y, som betyr at det kan bygges inn mellom to kjøkken- elementer, og at det ene av disse kan være høyere enn selve apparat, mens det andre skal være av samme høyde.

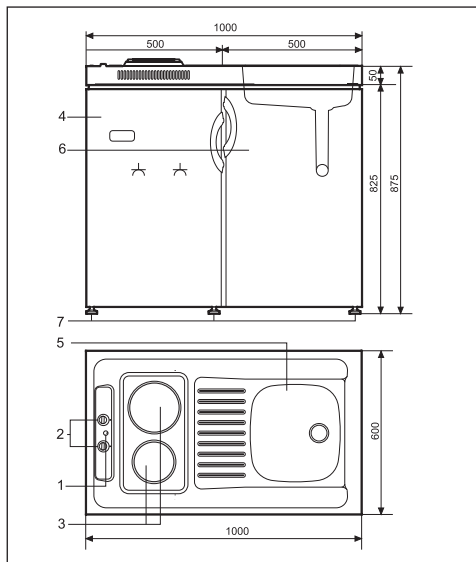
### Tilkobling av vannavløpet

Kjøkkenvasken skal tilsluttes vannavløp ifølge gjeldende forskrifter. La arbeidet utføres av en fagmann, som samtidig kan kontrollere at kjøkkenvasken er ordentlig tett.

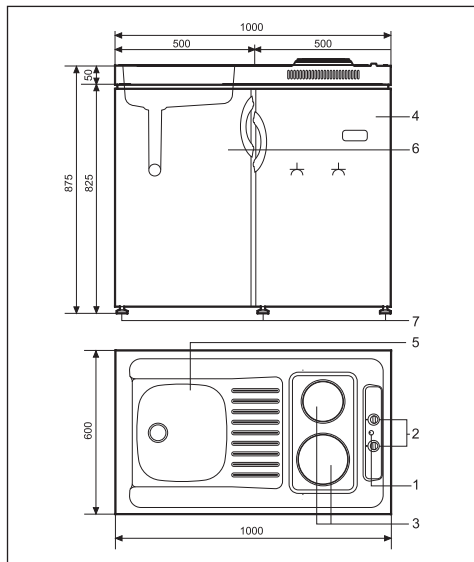
# Beskrivelse av minikjøkkenet

Komfyren i minikjøkkenet er plassert over kjøleskapet. Under kjøkkenvasken er det et skap som kan brukes til å oppbevare forskjellige husholdningsgjenstander eller plassere et avfallsstativ.

Betjeningsknappene for komfyren er plassert ved kokeplatene – minikjøkkenet leveres i en to utgaver med komfyren i hhv. høyre eller venstre side.



- 1 - Kontrolllamper
- 2 - Betjeningsknapper for kokeplatene
- 3 - Kokeplater
- 4 - Kjøleskap



- 5 - Kjøkkenvask
- 6 - Oppbevaringsrom
- 7 - Justerbare ben
- 8 - Timer



# Kokeplater

Betjeningsknappene kan enten være foran eller ved siden av kokeplatene.

Varmeeffekten er angitt på knappen med tallene 1 til 3. Stilling 1 er laveste varmeeffekt, og stilling 3 er høyeste varmeeffekt. I stillingen 0 er koke\_platene slått av. Mellominnstillingene er også angitt, og innstillingen skjer trinnvis.

## Kokeplatene

### Viktige advarsler!

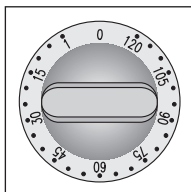
- Kokesonene bør aldri være slått på uten at det står noe på når dem. Bruk ikke kokesonene til romoppvarming.
- Hold kokesonene og grytene rene, da smuss kan ha negativ innflytelse på kokeresultatet.
- **Varm olje og fett er svært brennbar. Derfor må du være ekstra påpasselig når du lager mat med fett eller olje (for eksempel frityrsteking).**

## Spesiell advarsel for kokeplater

- Plasser aldri fuktige gryter eller dampende lokk på en kokeplate. Fuktigheten kan skade koke- platen.
- La ikke varme gryter kjøle ned på ledige koke- plater, da kondensering under grytene kan medføre korrosjon på kokeplatene.

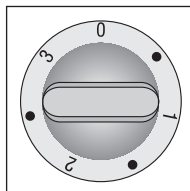
## Bruk av kokeplater

- Før du slår på kokeplatene, skal du sette timeren på den tiden du har tenkt å bruke kokeplatene i (0 – 120 min.).



## Betjening av kokeplatene

- Kokeplatene betjenes med knappene på betjeningspanelet.
- Symboler ved siden av knappene viser plasseringen av kokeplatene.
- Varmeeffekten reguleres i trinn. (0-3)
- Det anbefales å slå av platen 3-5 minutter før koke tiden er slutt for å utnytte restvarmen.
- Følg de veiledende effektinnstillingene i tabellen.



Trinn	Egnet for
<b>S</b>	
<b>0</b>	kokeplate av – bruk av restvarme
•	holde temperaturen, småkoking, mindre mengder mat (min. effekt)
<b>1</b>	småkoking
•	småkoking av større mengder, langsom steking av større stykker
<b>2</b>	steking, tilberedning av suppe
•	steking
<b>3</b>	koking, bruning, steking (maks effekt)

## Lynplate

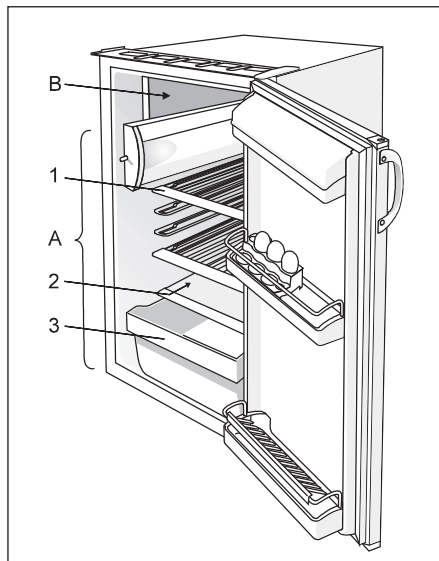
Lynplaten er kraftigere en vanlige kokeplater og blir derfor også fortere varm.

**Den er merket med en rød prikk i midten, som kan forsvinne med tiden som følge av rengjøring.**

## Kontrollamper

Kontrollampen er plassert ved siden av betjeningsknappen, og den lyser når den aktuelle kokeplaten er slått på.

# Kjøleskap



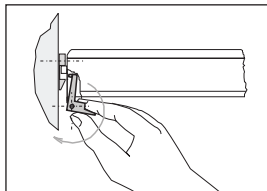
## Kjøleskap (A)

Kjøleskapet er beregnet for lagring av ferske matvarer i noen dager.

## Fryser (B)

Fryseren brukes til å fryse ned friske matvarer, og for lagring av allerede frosne matvarer.

## Åpne døren til fryseren



## Hylle (1)

(tilbehøret avhenger av modellen)

Hyllen kan settes i en hvilken som helst høyde inne i skapet. Den er sikret mot å bli trukket ut. Hvis du vil ta ut hyllen, må du først løfte den litt bakerst og deretter trekke den ut.

Glasshyller (bare noen modeller) er beskyttet med avstandsstykker av plast. Før du trekker ut hyllen, må du flytte avstandsstykkene mot deg selv. Avstandsstykkene kan også fjernes, men det er bedre å la dem bli stående hvis minikjøkkenet senere skal flyttes.

Lett bedervelige matvarer bør oppbevares bakerst, da det er det kaldeste stedet på hyllene.

## Avløp for smeltevann (2)

Kontroller med jevne mellomrom at avløpet for smeltevann ikke er tilstoppet (for eksempel av matrester o.a.). Bruk eventuelt et sugerør eller en piperenser til å rense det.

## Frukt- og grønnsakskuff (3)

Skuffen nederst under glasshyllen er hovedsakelig beregnet for lagring av frukt og grønnsaker. Her er luftfuktigheten høyere slik at disse varene ikke tørker ut.

## Innersiden av døren

Innersiden av døren består av forskjellige hyller og holdere som kan brukes til oppbevaring av egg, ost, smør og yoghurt samt mindre pakker, tuber og bokser.

Den nederste hyllen brukes til flasker.

## Innvendig belysning i kjøleskapet

Lampen inne i kjøleskapet lyser når døren åpnes. Termostatinnstillingen har ingen betydning for når lampen tenner og slukner.

## MERK:

- Apparatet kan styres med forskjellig tilbehør avhengig av modellen.
- Dørhåndtaket har forskjellig form avhengig av modellen.
- Du kan kjøpe forskjellig tilbehør (krydderboks, tubeholder eller ekstra hyller og skuffeskillere) hos autoriserte forhandlere.

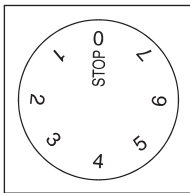
## Betjening

Temperaturen i skapet innstilles ved hjelp av en termostatknap, som er plassert øverst til høyre inne i skapet.

Skrus knappen med urviseren fra **STOP (0)** til **7** og tilbake igjen.

### Temperaturinnstilling

- Høy innstilling (nærmere **7** på knappen) gir lavere (kaldere) temperatur i alle tre avdelinger i skapet. Temperaturen i skapet kan til og med komme ned under 0°C i deler av kjøleskapet.
- Ved normal romtemperatur anbefaler vi en innstilling midt på skalaen.
- Endringer i romtemperaturen har betydning for temperaturen inne i skapet (velg ønsket innstilling med termostatkappen).
- Når knappen står på **STOP (0)**, er skapet ikke i drift (kjølesystemet er slått av), men strømforsyningen til skapet er ikke slått av (lampen lyser når du åpner døren til kjøleskapet).
- Temperaturen i kjøleskapet og fryseavdelingen avhenger også av hvor ofte døren åpnes.



## Bruk

### Lagring av ferske matvarer

Riktig bruk av skapet, riktig innpakking av matvarene, riktig temperaturinnstilling og nødvendige hygieniske tiltak har betydning for kvaliteten på nedfrysingen og lagringen av de frosne matvarene.

- Matvarene som lagres i kjøleskapet, bør være pakket inn ordentlig (i plastposer, plast- eller aluminiumsfolie, matpapir eller oppbevarings- bokser eller flasker) slik at de bevarer smaken og ikke tørker inn.
- Før du setter matvarene inn i skapet, bør du fjerne all overflødig emballasje som bare tar plass (f.eks. pappholdere til yoghurtbegere).

- Plasser matvarene systematisk og sørg for at de ikke rører hverandre (lukt/smak kan over- føres). Sørg for tilstrekkelig luftsirkulasjon rundt matvarene.
- Ikke oppbevar brennbare, flyktige eller eksplosive stoffer i skapet.
- Drikkevarer med høy alkoholprosent må være godt forseglet og plasseres stående.
- Matvarer bør ikke røre bakveggen inne i kjøleskapet!
- Varme matvarer skal kjøle ned før de settes i skapet.
- Sprø og sarte matvarer bør lagres i den kaldeste delen av kjøleskapet.
- Unngå helst å åpne døren for ofte.
- Start med å sette termostaten på en relativt lav temperaturinnstilling. Juster gradvis temperaturinnstillingen for å unngå at matvarene i kjøleskapet fryser. Bruk et termometer og mål temperaturen i de forskjellige avdelingene. Plasser termometeret i en glasskål fylt med vann. Temperaturavlesningene er mest pålitelige noen timer etter at innstillingen er foretatt.
- Noen organiske stoffer som flyktige oljer i sitron- eller appelsinskall, smørsyre o.a. kan skade plastoverflater eller gummipakninger ved langvarig kontakt.
- Ubehagelig lukt inne i kjøleskapet er tegn på at det er noe galt med matvarene, eller at kjøleskapet trenger rengjøring. Ubehagelig lukt kan fjernes eller reduseres ved å vaske skapet innvendig med en mild oppløsning av vann og eddik. Vi anbefaler også bruk av aktive kullfilter for å rense luften og nøytralisere lukt.
- Dersom du planlegger en lengre reise, må du huske å fjerne alle lett bedervelige matvarer fra skapet før du reiser.

## Lagringstid for ferske matvarer i kjøleavdelingen

Matvare	Anbefalt lagringstid (dager)													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Smør	+	+	+	+	+	+	+	=	=	=	=	=		
Egg	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	=	=	=
Kjøtt: ferskt hakket røkt	+	+	=											
	+	=												
	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	=	=	=
Fisk	+	=												
Marinade	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	=	=	=
Rotfrukter	+	+	+	+	+	+	+	+	=	=	=	=	=	=
Ost	+	+	+	+	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
Kaker	+	+	=	=	=	=								
Frukt	+	+	=	=	=	=	=	=	=	=				
Ferdigretter	+	+	=	=										

Forklaring:           + anbefalt lagringstid                           = mulig lagringstid

### Innfrysing av ferske matvarer

- Matvarer som skal fryses ned, bør være av høy kvalitet og egnet for nedfrysing.
- Bruk riktig emballasje og lukk emballasjen tett.
  - Innpakningen bør være lufttett, og den må ikke lekke, da utsiving kan være årsak til vitamintap og dehydrering av matvarene.
  - Plastfolie og fryseposer bør være myke nok til å kunne formes tett rundt matvarene.
- Pakkene bør merkes med følgende data: innhold, mengde og pakkedato.
- Det er svært viktig at matvarene fryses ned så raskt som mulig. Derfor anbefaler vi at pakkene ikke er for store, og at de får kjøle av før nedfrysing.
- Den mengden ferske matvarer som kan fryses ned på 24 timer, er oppgitt på merkeplaten (freezing capacity). Dersom det legges inne for mye på én gang, vil det påvirke tiden og temperaturen på innfrysingen, noe som på sin side medfører at kvaliteten på matvarene forringes.

### Innfrysing

- Sett termostaten på **4-6** ca. 24 timer før du skal legge inn ferske matvarer i fryseren. Legg pakkene direkte på hyllen slik at de fryser inn fort. Ca. 24 timer etter at du har lagt inn de ferske matvarene, kan du sette termostaten tilbake på normal driftsinnstilling. (Se Temperaturinnstilling) Legg de frosne matvarene ned på nederste hylle.
- Neste gang du ønsker å fryse inn ferske matvarer, gjentar du denne fremgangsmåten. Pass på at pakkene med ferske matvarer ikke rører allerede frosne varer.
- Hvis du bare skal fryse ned mindre mengder (opptil 1 kg), er det ikke nødvendig å endre termostatinnstillingen (se Temperaturinnstilling).

### Lagring av frosne matvarer

Frosne matvarer legges inn i bunnen av fryseren eller på hyllen.

## Dypfrosne matvarer

Lagringstid og anbefalt lagringstemperatur for allerede frosne matvarer er oppgitt på pakken. Følg produsentens anvisninger. Vær omhyggelig når du kjøper matvarene. Velg bare matvarer som er pakket ordentlig og merket med holdbar-hetsdato, og som oppbevares i fryser ved høyst -18°C. Kjøp ikke dypfrosne

matvarer som har et lag av rim. Det er tegn på at pakken ikke har vært lagret korrekt. Sørg for at pakkene ikke vil begynne å tine, da en temperaturøkning vil redusere kvaliteten på matvarene.

## Veiledende lagringstid for frosne matvarer

Matvare	Lagringstid (måneder)											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Grønnsaker								+	+	+		
Frukt										+	+	+
Brød, kaker			+									
Melk			+									
Ferdigretter			+									
Kjøtt: okse										+	+	+
kalv								+	+	+		
svin				+	+	+						
fjærkre								+	+	+		
vilt							+	+	+			
hakket kjøtt				+								
Røyskt pølse	+											
Fisk: mager			+									
fet	+											
Innmat		+										

## Tining av frosne matvarer

Tinte eller delvis tinte matvarer må brukes så fort som mulig. Den kalde luften gjør at matvarene holder seg, med den tilintetgjør ikke de aktive mikroorganismene, som kan gjøre maten fordervet.

Delvis tining reduserer næringsverdien, spesielt i frukt, grønnsaker og ferdigretter.

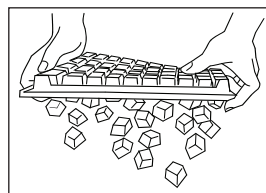
## Isbiter

Anbefalt innstilling for laging av isbiter er et sted midt på skalaen.

Fyll isbiteskålen to tredjedeler opp med kaldt vann eller annen væske som er egnet for frysing. Sett isbiteskålen inn i skinnene eller på selve kjøleplaten.

Den tiden det tar å fryse isbitene, avhenger av romtemperaturen, termostatinnstillingen og hvor ofte du åpner døren. Det tar normalt 2-6 timer (avhengig av kjøleskapmodell). I små

kjøleskap anbefaler vi at du lager et lager av isbiter (som lagres i en separat plastboks). Den letteste måten å tømme isbiteskålen på, er å snu skålen på hodet, skylle den med kaldt vann og vri den slik at isbitene faller ut.



# Rengjøring og vedlikehold

Minikjøkkenet rengjøres best med varmt vann, flytende såpe og en myk klut. Bruk ikke skurende eller skarpe gjenstander som kan ripe. Fastbrente eller inntørkede matrester bør mykes opp med vann og såpe. Deler av rustfritt stål bør behandles med spesielle rengjøringsmidler, som imidlertid ikke må brukes på aluminiumsdeler.

## Komfyren

Rens aldri ovnen med høytrykks-/damprenser eller lignende!

Slå av ovnen og la den kjøle helt av før den rengjøres.

**Kokeplatene og området rundt** rengjøres med varmt vann og mildt rengjøringsmiddel. Bløtgjør inntørkede matrester med en fuktig svamp.

**Begge kokeplatene** må gjøres grundig rene hver gang de har vært i bruk. Hvis de er litt skitne, kan de tørkes av med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel. Hvis komfyrtoppen er svært skitten, kan du bruke fin stålull dyppet i rengjøringsmiddel. Tørk av kokeplatene etter hver rengjøring.

Væsker som inneholder salt, overkok eller annet fuktig søl, kan skade kokeplatene, så de bør alltid tørkes av hver gang de har blitt rengjort.

**For å holde kokeplatene pene** kan du sette dem inn med noen få dråper symaskinolje eller bruke vanlige rengjørings- og vedlikeholdsprodukter for kokeplater som er å få i handelen. Bruk ikke smør, spekk eller lignende, da de kan forårsake korrosjon. Rengjøringsmidlet vil ha større effekt hvis kokeplaten er varm.

**Ringene rundt kokeplatene** er laget av rustfritt stål, og de kan gulne over tid på grunn av temperaturen. Det er et fysisk fenomen, og det kan delvis fjernes med vanlig metallrens. Skurende rengjøringsmidler for gryter og panner er ikke egnet til rengjøring av disse ringene, da de kan lage riper.

## Kjøleskapet

### Kjøleskap med automatisk avriming

Det er normalt ikke nødvendig å avrime kjøleskapet, da rimlaget som dannes på bakveggen inne i skapet, avrimes automatisk.

Rim kan legge seg på bakveggen inne i kjøleskapet når kompressoren går. Det smelter igjen når kompressoren stopper. Smeltevannet drypper da ned i smeltevannsrennen. Herfra ledes det gjennom avløpshullet i midten og ut i fordamperskålen over kompressoren der det fordamper.

### Manuell avriming av fryseavdelingen

Fryseavdelingen bør avrimes og vaskes når rim- og islaget er 3-5 mm tykt.

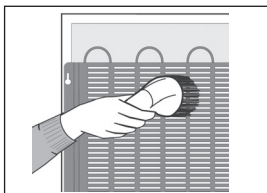
- Sett termostatknapen på **STOP (0)** og trekk ut støpselet. Pakk de dypfrosne matvarene godt inn i avispapir eller lignende og legg dem et kaldt sted.
- Plasser et egnet fat under fryseavdeling for å samle opp smeltevannet. La døren til fryseavdelingen stå åpen for å fremskynde avrimingen.
- Bruk ikke avrimingsspray, da det kan skade plastdeler og dessuten være helseskadelig.

### Rengjøring av skapet

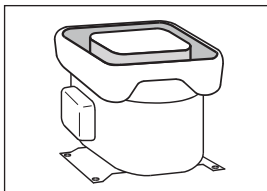
#### Trekk ut stikkkontakten før du rengjør skapet.

Bruk aldri skurende eller aggressive midler, da de vil kunne ripe eller skade overflaten. Tørk bort eventuelle rensemidler etter rengjøring.

- Vask skapet **utvendig** med vann og såpe.
- Vask lakkerte flater med en myk klut og rengjøringsmiddel som inneholder sprit (f.eks. glassrens). Du kan også bruke teknisk sprit (etanol eller isopropylalkohol).
- Bruk av skurende eller aggressive rengjøringsmidler som f.eks. rensemidler for rustfritt stål, er ikke egnet til rengjøring av plastdeler eller lakkerte flater.
- Ta ut alt **løst tilbehør** fra skapet og vask det med vann og et mildt rengjøringsmiddel. Plastdelene er ikke beregnet for vask i oppvaskmaskin.
- Vask skapet **innvendig** med lunkent vann tilsatt en skje full eller to eddik.
- Rens **kondensatoren** på baksiden med jevne mellomrom. Bruk en myk børste eller støvsuger.



- Husk også å rense fordamperskålen for smeltevann over kompressoren (den må ikke fjernes).



Sett støpselet i stikkkontakten igjen etter rengjøring og legg matvarene tilbake på plass.

## Slå av skapet når det ikke er i bruk

Dersom du ikke har tenkt å bruke skapet i en lengre periode, kan du sette termostatknappen på **STOP (0)**, slå av strømforsyningen, ta ut matvarene og avrime og vaske skapet. La døren stå på gløtt.

## Kjøkkenvasken

Kjøkkenvasken er laget av rustfritt stål og kan rengjøres med alle rengjøringsmidler som er beregnet for rustfritt stål. Følg produsentens anvisninger.

---

## ? Før du tilkaller service

---

Brukeren kan komme ut for forskjellige funksjonsfeil under bruk av apparatet. Nedenfor har vi oppført en rekke funksjonsfeil som normalt skyldes feilbetjening av apparatet, og som du derfor som regel kan rette selv.

### Apparatet virker ikke når strømmen tilkobles

- Kontroller at det er strøm i stikkkontakten, og at apparatet er slått på (termostatknappen ikke står på 0).

### Kjølesystemet går hele tiden

- Døren har blitt åpnet ofte eller har blitt stående åpen for lenge;
- døren er ikke ordentlig stengt (døren kan henge skjevt, eller tetningslisten er tilsmusset eller skadet);
- du har kanskje lagt for mange ferske matvarer inn i kjøleskapet på én gang;
- det kan også skyldes utilstrekkelig ventilasjon for kompressoren og kondensatoren (sørg for at det er tilstrekkelig ventilasjon og rens kondensatoren).

### Isbelegg på innerveggen

Så lenge smeltevannet kan renne ut gjennom smeltevannsavløpet til fordamperskålen ovenpå kompressoren, vil den automatiske avrimingen være problemfri.

Dersom isbelegget på bakveggen imidlertid øker (3-5 mm), bør skapet avrimes manuelt. Sett termostatknappen på **STOP (0)** og la døren stå åpen. Bruk ikke elektriske apparater til å fremskynde avrimingen, og bruk ikke skarpe gjenstander til å skrape bort isen. Når skapet er avrimet, kan du sette termostatknappen tilbake på sin gamle innstilling og stenge døren igjen.

Årsaken til isdannelsen kan være én av følgende:

- døren lukker ikke ordentlig tett (rengjør tetningslisten eller skift den ut om nødvendig);
- døren har blitt åpnet ofte eller har blitt stående åpen for lenge;
- matvarene som er satt inn i kjøleskapet, har vært varme;
- matvarene eller oppbevaringsbokser rører bakveggen.

## Det lekker vann ut av kjøleskapet

Dersom smeltevannsavløpet er tilstoppet, vil smeltevannsrennen løpe over, og det vil lekke vann fra kjøleskapet.

- Rens det tilstoppede avløpshullet med f.eks. et sugerør.
- Avrim skapet manuelt. Se "Isbelegg på innerveggen"

## Støy

Kjølesystemet i kjøleskapet drives av en kompressor, som lager litt støy. Hvor støyende skapet er, avhenger av hvor det er plassert, hvordan det brukes, og hvor gammelt det er.

- **Når kompressoren er i gang**, vil det kunne høres litt væskestøy, og når den er stoppet, kan den sirkulerende kjølevæsken lage noen lyder. Dette er helt normalt og har ingen innflytelse på skapets funksjon eller levetid.
- **Rett etter at skapet er tilkoblet**, kan lyden av kompressoren og kjølevæsken som sirkulerer, være litt høyere, men dette er helt normalt og har ingen innflytelse på apparatets funksjon eller levetid. Lydnivået reduseres gradvis.
- Noen ganger kan det oppstå rasle- eller brummelyder som kan virke **nokså usedvanlige** for skapet. Det skyldes ofte at skapet ikke er plassert korrekt.
  - Sjekk at skapet står vannrett på et stabilt underlag.
  - Skapet må ikke røre veggen eller kjøkkenelementer i nærheten.
  - Sjekk at skapets innvendige tilbehør sitter på plass. Kontroller samtidig at flasker, bokser og lignende ikke kan rasle mot hverandre.

## Utskifting av lyspæren

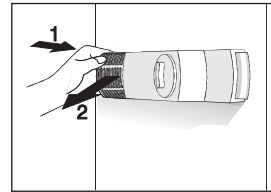
Før du bytter lyspæren, må du trekke støpselet ut av stikkkontakten.

Fjern deretter dekselet ved å trykke i pilens retning 1 og ta av plastdekselet som vist med pilen 2. Bytt pæren. Den nye pæren må maks være 15 W og skal ha E 14-sokkel.

Husk at den gamle pæren ikke hører til organisk nedbrytbart avfall.

**Lyspæren er en slitasjedel og er derfor ikke dekket av garantien.**

Dersom du har kontrollert disse tingene og skapet stadig ikke virker som det skal, bør du ta kontakt med nærmeste autoriserte servicesenter. Feilfunksjonering som skyldes feilaktig installasjon eller feilbetjening, er ikke dekket av garantien. Alle reparasjonsutgifter dekkes av bruker.



RETT TIL ENDRINGER FORBEHOLDES.



256424