



DA

**FMG9G? 5 6**  
Betjeningsvejledning

EN

**Freezer**  
User manual

SE

**KYL/FRYSSKÅPE**  
Bruksanvisning

NO

**KOMBISKAP**  
Bruksanvisning

FI

**JÄÄKAAPPIPAKASTIN**  
Käyttöohje

**KF 311861 N X**

**KC 311186 N**

**KF 311861 N**

# Indhold

<b>Generelle advarsler .....</b>	<b>2</b>
<b>FØR APPARATET TAGES I BRUG .....</b>	<b>2</b>
Om No-Frost-teknologien .....	4
Gamle og udtjente apparater .....	4
<b>LÆS DETTE FØRST .....</b>	<b>4</b>
Sikkerhedsadvarsler .....	5
Installation og brug .....	6
Før køle fryseskabet tages i brug .....	6
Temperaturindstillinger .....	7
Køle fryseskabet .....	7
Advarsler vedrørende temperaturindstillinger .....	7
<b>OPLYSNINGER TIL BRUGEREN .....</b>	<b>7</b>
Køleskabet .....	8
<b>PLACERING AF MADVARER .....</b>	<b>8</b>
Fryseren .....	9
Afrimning .....	13
<b>RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE .....</b>	<b>13</b>
Vending af døren .....	14
<b>TRANSPORT OG FLYTNING .....</b>	<b>14</b>
<b>FØR DU KONTAKTER SERVICE .....</b>	<b>15</b>
<b>KØLE FRYSESKABETS DELE .....</b>	<b>17</b>

## **DEL 1. FØR APPARATET TAGES I BRUG**

### **Generelle advarsler**

**ADVARSEL:** Sørg for at der er tilstrækkelig plads omkring apparatet til at sikre fri luftcirkulation.

**ADVARSEL:** Brug ikke spidse eller skarpe genstande til at fremskynde afrimningsprocessen, bortset fra dem, der anbefales af producenten.

**ADVARSEL:** Brug ikke elektriske apparater inde i apparatets fødevareropbevaringsrum medmindre de er af den type, der anbefales af producenten.

**ADVARSEL:** Undgå at beskadige kølekredsløbet.

**ADVARSEL:** For at undgå fare på grund af ustabilitet ved apparatet, skal det fastmonteres i overensstemmelse med instruktionerne.

- Hvis dit apparat anvender R600a som kølemiddel (dette fremgår af køleskabets typeskilt), skal der udvises stor forsigtighed under transport og montering, da kølekredsløbet ikke må blive beskadiget. Selvom R600a er en naturlig gasart, som overholder de gældende miljøstandarder, er det vigtigt at kølekredsløbet ikke beskadiges, da R600a er en brandfarlig gasart. Skulle uheldet være ude, placeres køleskabet i sikker afstand af flammer og varmekilder, og rummet udluftes i nogle minutter.
- Opbevar ikke eksplosive stoffer såsom spraydåser med en brændbar drivgas i dette apparat.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende miljøer såsom:

- personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer, der kan sidestilles med en almindelig privat husholdning

- gårdhuse og af gæster på hoteller, moteller og andre beboelsesmæssige miljøer, der kan sidestilles med en almindelig privat husholdning
- bed & breakfast-miljøer, der kan sidestilles med en almindelig privat husholdning
- catering og lignende ikke-detailanvendelser, der kan sidestilles med en almindelig privat husholdning
- Dette apparat leveres med et stik, der er godkendt i EU, som dog ikke må anvendes i en dansk installation, da enheden derved ikke jordforbindes iht. Stærkstrømsbekendtgørelsen. Udskiftning til dansk stik skal foretages af en autoriseret elinstallatør. Alternativt kan der anvendes en adapter til overgang mellem Schuko-stikprop og dansk jordingsystem.
- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen fra 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår den involverede fare. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse af brugeren må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Hvis forsyningsledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af autoriseret elektriker, en serviceforhandler eller lignende kvalificerede personer for at undgå risici.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug i højder over 2000 m.

## DEL 2. LÆS DETTE FØRST

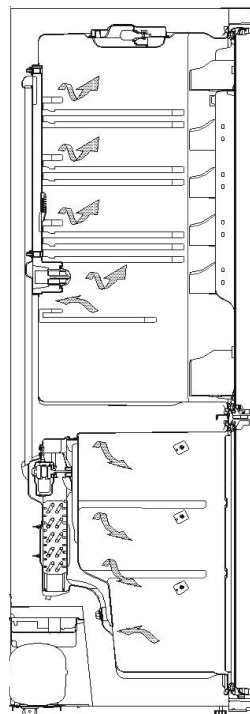
### Om No-Frost-teknologien

Et No-Frost-køle fryseskabe adskiller sig fra de statiske på grund af sin funktion. I almindelige køle fryseskabe trænger fugtig luft ind i fryseren, og vanddamp fra madvarerne fryser til is i fryseafdelingen. For at afrieme frost og is i fryseren, skal du slukke køle fryseskabet, placere de fødevarer som skal holdes nedfrosset i en separat afkølet opbevaring, og fjerne isen som samler sig i fryseren.

Situationen er helt anderledes i No-frost køle fryseskabe. Ved hjælp af ventilatoren blæses kold, tør luft igennem fryseafdelingen. Som følge af den kolde luft, som blæses igennem fryseafdelingen - selv i mellemrummene mellem hylderne - bliver madvarerne nedfrosset jævnt og korrekt. Og der vil ikke dannes is.

Inddelingen af køleafdelingen vil være næsten den samme som i fryseafdelingen. Luften fra ventilatoren øverst i køleafdelingen nedkøles mens den passerer gennem hullet bag luftkanalen. Samtidigt blæses luft ud gennem hullerne i luftkanalen, så det lykkes at gennemføre køleprocessen i køleafdelingen. Hullerne i luftkanalen er designet til en ligelig fordeling af luft i hele afdelingen. Da der ikke passerer luft mellem fryse- og køleafdelingerne, vil lugte ikke blandes.

Derfor giver dit No-frost køle fryseskab dig brugervenlighed, ud over sit enorme kapacitet og stilfulde udseende.



### Gamle og udtjente apparater

- Modellen indeholder R600a (kølemidlet isobutan), som er en naturgas der er meget miljøvenlig, men også eksplosiv. Det er vigtigt, at køleledningerne ikke beskadiges under transport og installation af apparatet. I tilfælde af en skade skal åben ild eller tændkilder undgås, og rummet hvor apparatet står skal udluftes i nogle minutter.
- Hvis dit gamle apparat har en lås, skal den ødelægges eller fjernes inden bortskaffelse, da børn ellers kan spærre sig selv inde i skabet og komme i livsfare.
- Gamle køleskabe og fryserne indeholder isoleringsmateriale og CFC-kølemidler. Sørg derfor for at bortskaffe dit gamle skab på en miljømæssig korrekt og forsvarlig måde.

### Vigtigt!

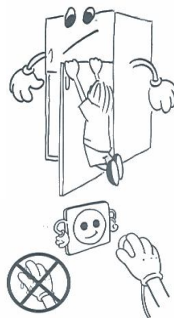
- Spørg din kommune om bortskaffelse af WEEE til genbrug, genanvendelse og retablering.
- Læs denne brugsanvisning grundigt, før du installerer og bruger produktet. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for potentielle skader der opstår, fordi der ikke udvises forsigtighed og opmærksomhed.
- Følg alle advarsler på kølefryseskabet og i brugsanvisningen, og opbevar denne på et let tilgængeligt sted til senere brug.

## Sikkerhedsadvarsler

- Brug ikke forlængerledninger eller samledåser.
- Brug aldrig et stik, der er defekt eller i dårlig stand.
- Kablet må ikke strækkes, bøjes eller beskadiges.

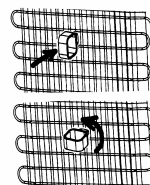
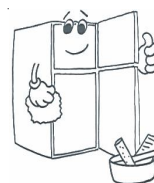


- Dette apparat er beregnet til brug for voksne. Børn må aldrig betjene produktet alene eller hænge i døren.
- Træk aldrig stikket ud af kontakten med våde hænder. Dette giver risiko for elektrisk stød!
- Læg aldrig drikkevarer med kulsyre i glasflasker eller -kander i fryseren. Flasker og glaskander kan eksplodere.
- Af sikkerhedsmæssige grunde må der aldrig lægges eksplosive eller brandfarlige materialer i køle fryseskabet. Drikkevarer med højt alkoholindhold skal placeres lodret i køleskabet med låget lukket tæt.
- Undgå fysisk kontakt, når du tager is ud af fryseren. Isen kan forårsage snit-/sårskader.
- Rør ikke ved frosne varer med våde hænder. Spis ikke is og isterninger umiddelbart efter at de er blevet taget ud af fryseren!
- Genfrys aldrig optøet mad. Dette kan udgøre en sundhedsrisiko og medføre madforgiftning.
- Undgå at tildække apparatet med stof. Dette påvirker dit apparats ydeevne.
- Fastgør tilbehøret inde i køle fryseskabet for at forhindre, at det beskadiges under transport.
- Dette køle fryseskab er ikke beregnet til brug for personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som ikke har den nødvendige erfaring og viden, medmindre de overvåges af en ansvarlig person, når de bruger køle fryseskabet. Børn skal altid være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med køle fryseskabet.
- Hvis elkablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten eller af en servicetekniker.



## Installation og brug

- Før du begynder at bruge dit køle fryseskab, bør du være opmærksom på følgende punkter:
- Driftsstrømstyrken for køle fryseskabet er 220-240 V ved 50 Hz.
- Der er monteret en særlig jordet stik på køle fryseskabets elkabel.
- Dette stik skal bruges i en særligt jordet kontakt på 16 ampere. Hvis du ikke har en sådan kontakt i dit hjem, skal den installeres af en autoriseret elektriker.
- Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader, der kan opstå i forbindelse med ikke-jordede installationer.
- Placér køle fryseskabet et sted, hvor det ikke vil blive udsat for direkte sollys.
- Køle fryseskabet skal placeres minimum 50 cm fra varmekilder som eksempelvis komfurer, ovne, radiatorer og minimum 5 cm fra elektriske ovne.
- Apparatet må ikke bruges udendørs og må ikke udsættes for regn.
- Hvis dit køle fryseskab opstilles sammen med en fryser, skal der være et mellemrum på minimum 2 cm mellem skabene for at undgå kondens på de udvendige flader.
- Placer ikke noget på køle fryseskabet, og placer køle fryseskabet på et passende sted, så der er minimum 15 cm frirum omkring det.
- Hvis du placerer køle fryseskab ved siden af et køkkenskab, skal der være minimum 2 cm mellemrum.
- Indstil afstandsmåleren (delen med sorte vinger på bagsiden) ved at dreje den 90° som vist i figuren, for at forhindre at kondensatoren rører ved væggen.
- De forreste ben er justerbare og bør indstilles i en passende højde for at give køle fryseskabet mulighed for at operere stabilt og ordentligt. Du kan justere benene ved at dreje dem med uret (eller i den modsatte retning). Dette skal gøres, før der lægges madvarer i køle fryseskabet.
- Før køle fryseskabet tages i brug, skal alle dele vaskes i varmt vand med en teskefuld natron og derefter skylles med rent vand og tørres. Anbring alle delene efter rengøring.



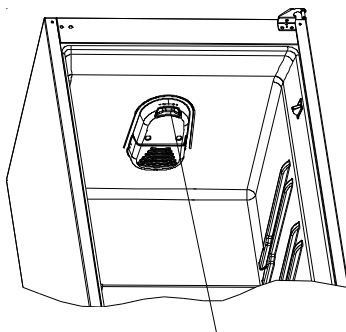
## Før køle fryseskabet tages i brug

- Når køle fryseskabet tages i brug første gang eller efter transport, skal det stå i en oprejst position i 3 timer inden det tilsluttes strømmen. Ellers kan du beskadige kompressoren.
- Køle fryseskabet kan godt lugte lidt når det tages i brug første gang, lugten vil fortage sig når køle fryseskabet påbegynder nedkøling.



## **DEL 3. OPLYSNINGER TIL BRUGEREN**

### **Temperaturindstillinger**



**Termostatknop til køle fryseskab**

### **Køle fryseskabet**

Termostaten sikrer, at temperaturindstillingerne i køle fryseskab opretholdes automatisk. Den har indstillingerne 1 til 6. Når du drejer termostatknappen fra 1 til 6, øges temperaturen. For at spare energi i vintermånederne kan du vælge en lavere temperaturværdi.

#### **Termostatknop til køle fryseskab:**

**5 - 6** : Mere køling

**3 - 5** : Normal køling

### **Advarsler vedrørende temperaturindstillinger**

- Termostatindstillingerne skal foretages ud fra, hvor ofte dørene åbnes, hvor meget mad der opbevares, og miljøet i det rum hvor køle fryseskabet er placeret.
- For at køle fryseskabet kan blive helt nedkølet når strømmen tilsluttes første gang, skal det arbejde i minimum 24 timer afhængig af rumtemperaturen.
- I denne periode må døren ikke åbnes ofte, og køle fryseskabet bør ikke fyldes med madvarer.
- Når køle fryseskabet er koblet fra kontakten, skal du vente minimum 5 minutter før du kobler det til igen for at undgå skader på kompressoren.

## **DEL 4. PLACERING AF MADVARER**

### **Køleskabet**

- For at forhindre, at der opstår fugt og lugt, skal maden lægges i køleskabet i lukket emballage eller tildækket.
- Varme mad- og drikkevarer skal køles ned til rumtemperatur, før de sættes i køleskabet.
- Madvarerne bør ikke stables mod lampen og intet bør røre ved bagvæggen
- Du kan opbevare frugter og grøntsager i grøntsagsskuffen uden emballage.
- Nedenfor er angivet nogle anbefalinger for opbevaring af mad i køleskabet.

<b>Madvare</b>	<b>Opbevaring</b>	<b>Placering i køleskabet</b>
Frugt og grønt	1 uge	I grøntsagsskuffen (uden emballage)
Fisk og kød	2-3 dage	Indpakket i plastfolie eller poser (på glashylde)
Frisk ost	3-4 dage	I den separate dørhylde
Smør, margarine	1 uge	I den separate dørhylde
Produkter på flaske, mælk og yoghurt	Iht. producentens anbefalinger	I den separate dørhylde
Æg	1 måned	I æggebakken
Tilberedt mad		På alle hylder

## Fryseren

- Brug fryseren til opbevaring af frosne madvarer i længere tid og til fremstilling af is.
- Hvis du vil bruge fryseren med maksimal frysekapacitet:

Brug indstillingen „Lynfrysning“, når du flytter frosne madvarer, som har ligget øverst, til andre skuffer. Efter 24 timer slår „Lynfrysning“ automatisk fra. Læg den mad, du vil fryse, i den øverste skuffe i fryseren uden at forlænge frysekapaciteten. (Din fryser kan fryse 13 kg ved 25° C og 7,5 kg ved 32° C). Aktiver derefter „Lynfrysning“ igen. Du kan placere maden ved siden af de øvrige frosne madvarer, når den er frosset (efter minimum 24 timer efter anden aktivering af „Lynfrysning“).

- Hvis du fryser ca. 3 kg mad:

Det er vigtigt at placere den mad, der skal fryses, separat fra andre allerede frosne madvarer. Aktiver derefter „Lynfrysning“. Du kan placere maden ved siden af allerede frosne madvarer, efter at den er nedfrosset (efter minimum 24 timer).
- Placér ikke mad, der skal fryses, ved siden af mad, der allerede er frosset.
- Den mad, der skal fryses (kød, fars, fisk etc.) bør deles op i passende portioner. På den måde undgås det at genfryse maden.
- Genfrys aldrig optøet mad. Det kan være sundhedsskadeligt og resultere i madforgiftning.
- Læg ikke tilberedt mad i fryseren, før den er afkølet. Du risikerer, at den allerede frosne mad fordærves.
- Når du køber frosne madvarer, skal du kontrollere, at de hidtil har været frosset under de rigtige forhold, og at emballagen ikke er beskadiget.
- Kontrollér datomærkningen. Hvis der ikke er datomærkning på emballagen, bør maden spises hurtigst muligt.
- Frosne madvarer, der transporteres hjem fra en butik, bør lægges på indfrysningshylden hurtigst muligt.
- Holdbarhedsdatoen på frostvarer afhænger af den omgivende temperatur, hyppigheden af åbning og lukning af døren, termostatindstillingerne, fødevaretypen og tiden mellem indkøb af fødevarer og efterfølgende placering i fryseren.
- Under langvarige strømafbrydelser må døren til fryseren ikke åbnes. Fryseren skal kunne holde madvarerne frosne i 13 timer ved en omgivende temperatur på 25°C og i ca. 10 timer ved en omgivende temperatur på 32°C. Tallet kan falde yderligere under højere temperaturer. Ved langvarige strømafbrydelser må maden ikke nedfryses igen, men skal konsumeres hurtigst muligt.

KØD OG FISK	Forberedelse	Opbevaring (måneder)	Optøningstid ved rumtemperatur (timer)
Oksekød	Indpakket i folie	6 - 10	1 - 2
Lam	Indpakket i folie	6 - 8	1 - 2
Kalv	Indpakket i folie	6 - 10	1 - 2
Stykker af kalv	I små stykker	6 - 10	1 - 2
Stykker af får	I stykker	4 - 8	2 - 3
Hakket kød	I flad pakke, ikke krydret	1 - 3	2 - 3
Indmad (stykker)	I stykker	1 - 3	1 - 2
Pølser/salami	Skal indpakkes selvom den er i folie	1 - 2	Til den er helt optøet
Kylling og kalkun	Indpakket i folie	7 - 8	10 - 12
Gås/and	Indpakket i folie	4 - 8	10
Vildt, kanin	Portioner på 2,5 kg uden ben	9 - 12	10 - 12
Ferskvandsfisk: Forel, karpe, tun, havkat	Skylles og tørres, når de er rensede og afskællet. Hale og hoved fjernes, hvis det er nødvendigt.	2	Til den er helt optøet
Saltvandsfisk: gedde, torsk, pighvar, søtunge		4 - 8	Til den er helt optøet
Fed fisk: bonito, makrel, blåbars, ansjos		2 - 4	Til den er helt optøet
Skaldyr	Renses og pakkes i poser	4 - 6	Til den er helt optøet
Kaviar	I egen emballage, aluminium- eller plastbeholder	2 - 3	Til den er helt optøet
Snegle	I saltvand, i aluminium- eller plastbeholder	3	Til den er helt optøet

**Bemærk!** Det frosne kød skal tilberedes på samme måde som fersk kød, straks når det er tøet op. Hvis kødet ikke tilberedes efter optøning, må det aldrig nedfryses igen.

<b>Frugt og grønt</b>	<b>Forberedelse</b>	<b>Opbevaring (måneder)</b>	<b>Optøning ved rumtemperatur (timer)</b>
Blomkål	Fjern blade, del blomkålen i buketter og læg den i en skål med vand tilsat en smule citron	10 - 12	Kan anvendes uden optøning
Grønne bønner, brydbønner	Skylles og skæres i mindre stykker	10 - 13	Kan anvendes uden optøning
Ærter	Bælges og skylles	12	Kan anvendes uden optøning
Svampe og asparges	Skylles og skæres i mindre stykker	6 - 9	Kan anvendes uden optøning
Kål	Rå	6 - 8	2- I rumtemperatur. Kan anvendes uden optøning
Aubergine	Skylles og skæres i små stykker på 2 cm	10 - 12	Kan anvendes uden optøning
Majs	Renses og pakkes med kolbe	12	Kan anvendes uden optøning
Gulerødder	Renses og skæres i skiver	12	Kan anvendes uden optøning
Peberfrugt	Fjern stokken, del den i to, og fjern frøene	8 - 10	Kan anvendes uden optøning
Spinat	Skylles	6 - 9	2- I rumtemperatur
Æbler og pærer	Skæres i skiver	8 - 10	5-1 køleskab
Abrikos, fersken	Halveres, og stenen tages ud	4 - 6	4- I køleskab
Jordbær, hindbær	Skylles og renses	8 - 12	2- I rumtemperatur
Tilberedt frugt	I emballage med 10 % tilsat sukker	12	4- I rumtemperatur
Blommer, kirsebær, sure kirsebær	Skylles, og stilkene fjernes	8 - 12	5-7 - I rumtemperatur

Mejeriprodukter og bagværk		Forberedelser	Opbevaring (måneder)	Opbevaringsforhold
Mælk			2 - 3	Kun homogeniseret
Ost, andre typer end hvid ost		1 skiver	6 - 8	Kan opbevares i originalemballagen i kortere tid. Ved længere tids opbevaring skal den også indpakkes i plastfolie.
Smør, margarine		1 egen emballage	6	
* ÆG	Æggehvide		10 - 12	I lukket beholder
	Blandede æg (både hvide og blomme)	Blandes godt og tilsættes en smule salt eller sukker for at forhindre fortykning	10	I lukket beholder
	Æggeblomme	Blandes godt og tilsættes en smule salt eller sukker for at forhindre fortykning	8 - 10	I lukket beholder

\* Må ikke fryses med skal. Hvide og blomme skal nedfryses hver for sig eller blandes godt.

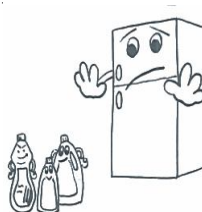
	Opbevaring (måneder)	Optøning ved rumtemperatur (timer)	Optøning i ovn (minutter)
Brød	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225° C)
Kage	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200° C)
Tærte	1- 3	2 - 3	5-10 (200-225° C)
Lagkage	1 - 1,5	1 - 1,5	5-8 (190-200° C)
Filodej	2 - 3	3 - 4	5-8 (190-200° C)
Pizza	2 - 3	2- 4	15-20 (200° C)

Smagen fra nogle krydderier i færdiglavet mad (anis, basilikum, brøndkarse, eddike, blandingskrydderi, ingefær, hvidløg, løg, sennep, timian, merian, sort peber, ) kan forandre sig og få en stærkere smag, når de opbevares i længere tid. Derfor bør madvarer, der skal fryses, kun tilsættes en lille mængde krydderi eller krydres, når den er tøet op.

Opbevaringsperioden for madvarer afhænger af det fedtstof, der bruges. Egnede olier er margarine, kalvefedt, olivenolie og smør, og uegnede olier er eksempelvis jordnøddolie og svinefedt. Mad i flydende form skal nedfryses i plastbeholdere, og andre madvarer skal nedfryses i plastfolie eller fryseposer.

## DEL 5. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

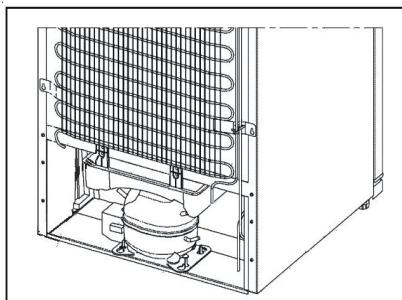
- Kontroller, at stikket er taget ud af kontakten, før du påbegynder rengøringen.
- Køle fryseskabet må ikke rengøres ved at hælde vand i det.
- Du kan aftørre køle fryseskabet indvendigt og udvendigt med varmt sæbevand og en blød klud eller en svamp.
- Tag delene ud én ad gangen, og rengør dem med sæbevand. De må ikke vaskes i opvaskemaskine.
- Brug aldrig slibende rengøringsmidler, opløsningsmidler eller opvaskemiddel, brandfarlige materialer, brændbart materiale eller materialer, der kan smelte, som f.eks. fortynder, benzin eller syre, til rengøring.
- Rengør kondensatoren (bag på køle fryseskabet) med en børste en gang årligt for at forhindre energitab og opnå forbedret ydelse.



### **KONTROLLÉR AT STIKKET ER TAGET UD AF KONTAKTEN.**

### **Afrimning**

- Apparatet afrimes helt automatisk. Det vand der dannes som følge af afrimningen passerer gennem vandopsamleren, løber ind i fordampningsbeholderen bag apparatet og fordampes der.
- Husk at tage stikket ud af kontakten, før fordampningsbeholderen rengøres.
- Tag fordampningsbeholderen ud ved at løsne skruerne som vist på illustrationen. Rengør den jævnligt med sæbevand. Med regelmæssig rengøring undgår du, at der opstår ubehagelig lugt.



## Udskiftning af LED lys

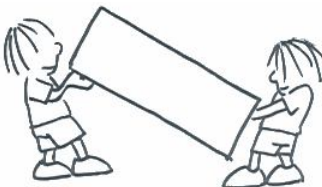
Hvis dit køleskab har LED lys, må dette kun udskiftes af en autoriseret el-installatør.

## **DEL 5. TRANSPORT OG FLYTNING**

### Transport og flytning til ny placering

- Den oprindelige pap og isolering kan eventuelt gemmes.
- Fastspænd køle fryseskabet med tykke remme, bånd eller stærke snore og følg transportvejledningen på indpakningen ved transport.
- Før transport eller flytning til nyt installationssted, skal alle bevægelige dele (f.eks. hylder og skuffer) tages ud eller fastgøres for at forhindre rystelser og deraf følgende skader.

**Vigtigt!!! Bær skabet i lodret stilling.**



### Vending af døren (gælder nogle modeller)

Kontakt Gram service, hvis du ønsker at vende døren.

## **DEL 6. FØR DU KONTAKTER GRAM SERVICE**

### **Hvis køle fryseskabet ikke fungerer:**

- Er der strømafbrydelse?
- Er stikket sat korrekt i kontakten?
- Er der sprunget en sikring?
- Er der fejl i kontakten? Dette kontrolleres ved at tilslutte køle fryseskabet i en anden kontakt, som du ved fungerer.

### **Hvis køle fryseskabet larmer meget:**

#### **Knagende lyd (isnagen):**

- Forekommer under den automatiske afrimningsproces.
- Når køle fryseskabet er nedkølet eller blevet varmt (materiale der udvider sig).

#### **Kort bankende lyd**

- Forekommer når termostaten starter og slukker kompressoren.

#### **Kompressorlyd**

- Den almindelige motorlyd. Denne lyd indikerer, at kompressoren arbejder som den skal. Når kompressoren starter, kan den lyde noget højere i en kort periode.

#### **Boblende og gurglende lyd:**

- Denne lyd forekommer, når kølevæsken løber gennem rørene i systemet.

#### **Lyd fra rindende vand:**

- Denne lyd er normal, når vand løber ned i fordampningsbeholderen under afrimning. Lyden forekommer under afrimning.

#### **Lyd af kogende vand:**

- Den normale ventilatorlyd. Lyden forekommer, når luften cirkulerer i No-frost-køle fryseskabe, og den er helt normal.

#### **Hvis køle fryseskabets kanter ved dørisoleringen er varme:**

- Navnlig i sommermånedene (når vejret er varmt) kan overfladerne blive varme, når kompressoren arbejder. Dette er helt normalt.

### **Hvis der dannes fugt indvendigt i køleskabet:**

- Er maden pakket ordentligt? Blev beholdere tørret af, før de blev lagt i køleskabet?
- Åbnes køleskabets døre ofte? Fugtighed i rummet kommer i køleskabet, når dørene åbnes. Fugtighed opbygges hurtigere, når du åbner dørene oftere, især hvis luftfugtigheden i rummet er høj.
- Det er normalt, at der dannes vanddråber på bagvæggen efter afrimningsprocessen (statiske modeller).

### **Hvis dørene ikke kan åbnes og lukkes korrekt:**

- Bliver åbning og lukning af døren forhindret af madpakker?
- Er dørhylde, hylde og skuffer placeret korrekt?
- Er dørisoleringen beskadiget?
- Står køle fryseskabet stabilt og i vater?

### Er køle fryseskabet tilstrækkelig koldt:

Køle fryseskabet er beregnet til brug ved almindelig rumtemperatur i overensstemmelse med den klassestandard, der er angivet på mærkeetiketten. Brug af køle fryseskabet i miljøer, hvor temperaturværdierne ikke er i overensstemmelse med dem, der er angivet på etiketten, anbefales ikke.

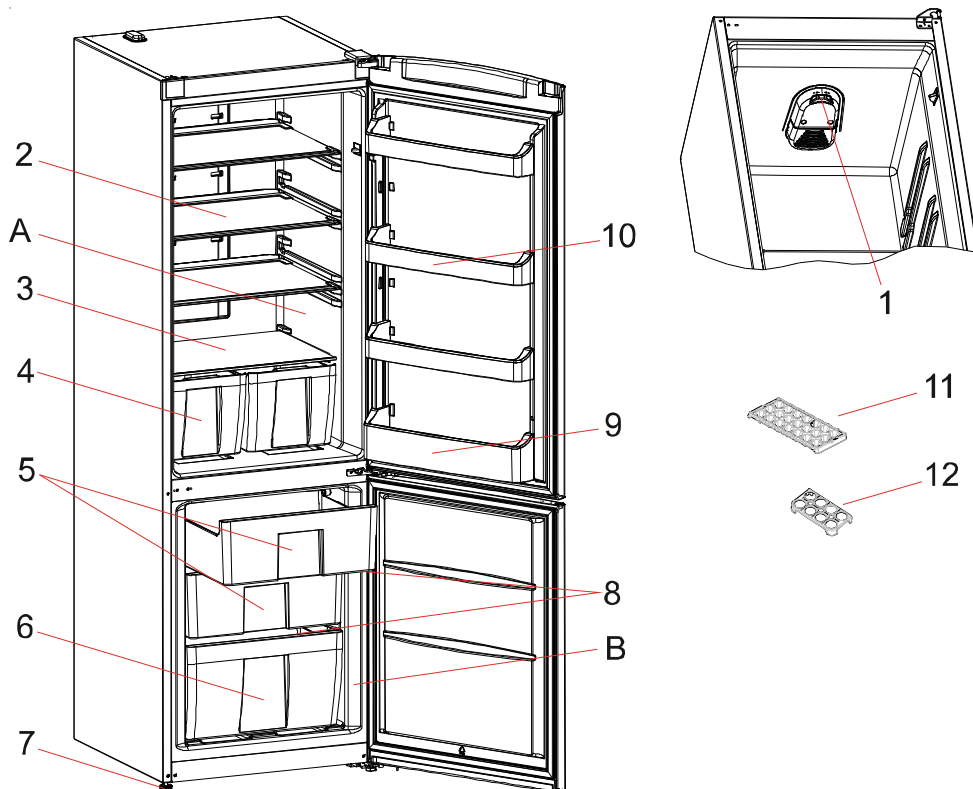
Klimaklasse	Rumtemperatur (°C)
T	Mellem 16 og 43
ST	Mellem 16 og 38
N	Mellem 16 og 32
SN	Mellem 10 og 32

Dette apparat er designet til brug ved en omgivende temperatur i et område mellem 10 °C og 43 °C.

### VIGTIGT!

- I tilfælde af en pludselig strømafbrydelse, eller hvis stikket tages ud af kontakten, kan kompressorens beskyttelsesfunktionen aktiveres, hvis gassen i kølesystemet endnu ikke er afbalanceret. Efter 5 minutter starter køle fryseskabet normalt igen. Dette er ikke en fejl.
- Hvis du ikke bruger køle fryseskabet i længere tid (f.eks. i sommerferien), bør stikket tages ud af kontakten. Rengør køle fryseskabet som beskrevet i del 4, og lad døren stå åben for at undgå fugt og ubehagelig lugt.
- Hvis der forsat er problemer med køle fryseskabet, selvom du har fulgt kravene i advarslerne, skal du kontakte den nærmeste servicetekniker.

## DEL 7. KØLEFRYSESKABETS DELE



Denne illustration har kun beregnet til at give en oversigt over køle fryseskabets dele. Delene kan variere fra model til model.

A) Køleskab

B) Fryser

1. Termostat

2. Glashylde i køleskab

3. Glashylde over grøntsagsskuffen

4. Grøntsagsskuffe

5. Fryseskuffe

6. Fryseskuffe

7. Justeringsfødder

8. Glashylder til fryser

9. Flaskehylde

10. Flytbar dørhylde

11. Isterningbakke

12. Æggehoder

# Index

<b>BEFORE USING THE APPLIANCE .....</b>	<b>19</b>
General warnings .....	19
Old and out-of-order fridges or freezers .....	21
Safety warnings .....	21
Installing and operating your fridge freezer .....	22
Before using your fridge freezer .....	23
<b>USAGE INFORMATION .....</b>	<b>23</b>
Information on No-Frost technology .....	23
Temperature settings .....	24
Warnings about temperature adjustments .....	24
<b>PLACING THE FOOD .....</b>	<b>25</b>
Cooling compartment .....	25
The deep freeze compartment .....	25
<b>CLEANING AND MAINTENANCE .....</b>	<b>30</b>
Defrosting .....	31
Replacing the Bulb .....	31
<b>TRANSPORT AND CHANGING OF INSTALLATION POSITION .....</b>	<b>32</b>
Transportation and changing of installation position .....	32
Repositioning the door .....	32
<b>BEFORE CALLING SERVICE .....</b>	<b>32</b>
Tips for saving energy .....	35
<b>THE PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS .....</b>	<b>36</b>

- The operating instructions apply to several models. Differences may therefore occur.

### General warnings

**WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

**WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

**WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

**WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.

**WARNING:** In order to avoid any hazards resulting from the instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the following instructions:

- If your appliance uses R600a as a refrigerant (this information will be provided on the label of the cooler) you should take care during transportation and installation to prevent the cooler elements from being damaged. R600a is an environmentally friendly and natural gas, but it is explosive. In the event of a leak due to damage of the cooler elements, move your fridge away from open flames or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.
- While carrying and positioning the fridge, do not damage the cooler gas circuit.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended to be used in household and domestic applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.

- farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments.
- bed and breakfast type environments;
- catering and similar non-retail applications.
- If the socket does not match the refrigerator plug, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- A specially grounded plug has been connected to the power cable of your refrigerator. This plug should be used with a specially grounded socket of 16 amperes. If there is no such socket in your house, please have one installed by an authorised electrician.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service agent or similar qualified persons, in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use at altitudes exceeding 2000 m.

## Old and out-of-order fridges or freezers



- If your old fridge has a lock, break or remove the lock before discarding it, because children may get trapped inside it and may cause an accident.
- Old fridges and freezers may contain isolation material and refrigerant with CFC or HFC. Therefore, take care not to harm environment when you are discarding your old fridges.

Please ask your municipal authority about the disposal of the WEEE reuse, recycle and recovery purposes.

### Notes:

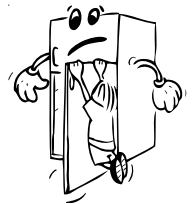
- Please read the instruction manual carefully before installing and using your appliance. **We are not responsible for the damage occurred due to misuse.**
- Follow all instructions on your appliance and instruction manual, and keep this manual in a safe place to resolve the problems that may occur in the future.
- This appliance is produced to be used in homes and it can only be used in domestic environments and for the specified purposes. It is not suitable for commercial or common use. Such use will cause the guarantee of the appliance to be cancelled and our company will not be responsible for losses incurred.
- This appliance is produced to be used in houses and it is only suitable for cooling / storing food. It is not suitable for commercial or common use and/or for storing substances except for food. Our company is not responsible for losses to be incurred in the contrary case.

### Safety warnings

- Do not connect your Fridge Freezer to the mains electricity supply using an extension lead.
- Do not plug in damaged, torn or old plugs.
- Do not pull, bend or damage the cord.



- This appliance is designed for use by adults, do not allow children to play with the appliance or let them hang off the door.
- Never touch the power cord/plug with wet hands as this could cause a short circuit or electric shock.
- Do not place glass bottles or beverage cans in the ice-making compartment as they can burst as the contents freeze.
- Do not place explosive or flammable material in your fridge. Place drinks with high alcohol content vertically in the fridge compartment and make sure that their tops are tightly closed.
- When removing ice from the ice-making compartment, do not touch it. Ice may cause frost burns and/or cuts.



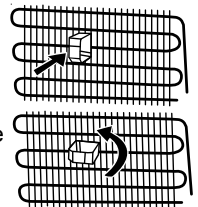
- Do not touch frozen goods with wet hands. Do not eat ice-cream or ice cubes immediately after you have taken them out of the ice-making compartment.
- Do not re-freeze frozen goods after they have melted. This may cause health issues such as food poisoning.
- Do not cover the body or top of fridge with lace. This affects the performance of your fridge.
- Secure any accessories in the fridge during transportation to prevent damage to the accessories.



## Installing and operating your fridge

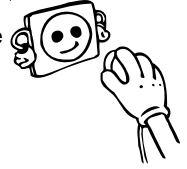
*Before using your fridge, you should pay attention to the following points:*

- The operating voltage for your fridge is 220-240 V at 50Hz.
- We do not accept responsibility for any damages that occur due to ungrounded usage.
- Place your fridge where it will not be exposed to direct sunlight.
- Your appliance should be at least 50 cm away from stoves, gas ovens and heater cores, and at least 5 cm away from electrical ovens.
- Your fridge should never be used outdoors or exposed to rain.
- When your fridge is placed next to a deep freezer, there should be at least 2 cm between them to prevent humidity forming on the outer surface.
- Do not place anything on your fridge, and install your fridge in a suitable place so that at least 15 cm of free space is available above it.
- Do not place heavy items on the appliance.
- Use the adjustable front legs to make sure your appliance is level and stable. You can adjust the legs by turning them in either direction. This should be done before placing food in the fridge.
- Before using your fridge, wipe all parts with a solution of warm water and a teaspoon of sodium bicarbonate, then rinse with clean water and dry. Place all parts in the fridge after cleaning.
- Install the plastic distance guide (the part with black vanes at the rear) by turning it 90° (as shown in the figure) to prevent the condenser from touching the wall.
- The refrigerator should be placed against a wall with a free space not exceeding 75 mm.



## Before Using your Fridge

- When using your fridge for the first time, or after transportation, keep it in an upright position for at least 3 hours before plugging into the mains. This allows efficient operation and prevents damage to the compressor.
- Your fridge may have a smell when it is operated for the first time. This is normal and the smell will fade away when your fridge starts to cool.



## CHAPTER 2. USAGE INFORMATION

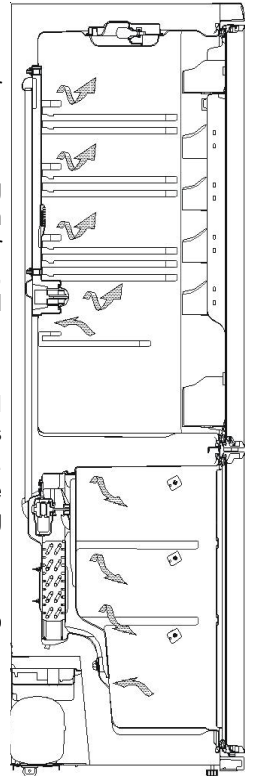
### Information on No-Frost technology

No-frost refrigerators differ from other static refrigerators in their operating principle.

In normal fridges, the humidity entering the fridge due to opening the door and the humidity inherent in the food causes freezing in the freezer department. To defrost the frost and ice in the freezer compartment, you are periodically required to turn off the fridge, place the food that needs to be kept frozen in a separately cooled container and remove the ice gathered in the freezer department.

The situation is completely different in no-frost fridges. Dry and cold air is blown into the fridge and freezer compartments homogeneously and evenly from several points via a blower fan. Cold air dispersed homogeneously and evenly between the shelves cools all of your food equally and uniformly, thus preventing humidity and freezing.

Therefore your no-frost fridge allows you ease of use, in addition to its huge capacity and stylish appearance.



## Temperature Settings

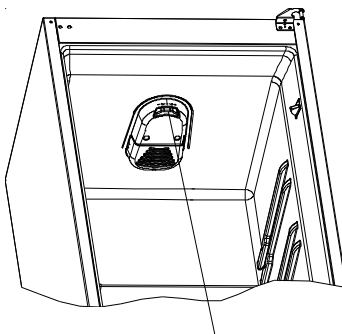
### Cooling compartment

The thermostat ensures that the temperature settings in the cooling and freezing compartments of your refrigerator are controlled automatically. It may be used to set to any value ranging from 1 to 6. As you turn the thermostat setting knob from 1 to 6, the amount of cooling increases.

### Cooling compartment thermostat knob:

**5 - 6** : For more cooling.

**3 - 5** : For normal use.



**Thermostat knob**

### Warnings about Temperature Adjustments

- It is not recommended that you operate your fridge in environments colder than 10°C in terms of its efficiency.
- The thermostat should be set according to the frequency of door openings and the quantity of food kept inside the fridge.
- When you first switch on the appliance, you should ideally try to run it without any food in for 24 hours and not open the door. If you need to use it straight away, try not to put a large quantity of food inside.
- A 5 minute delay function is included to prevent damage to the compressor of your fridge, when you unplug it and then plug it in again to operate it, or when an energy breakdown occurs. Your fridge will start to operate normally after 5 minutes.
- Your fridge is designed to operate in the ambient temperature intervals stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. It is not recommended that your fridge is operated in the environments which are out of the stated temperature intervals. This will reduce the cooling efficiency of the fridge.
- This appliance is designed for use at an ambient temperature within the 16°C - 43°C range.

<b><i>Climate Class</i></b>	<b><i>Ambient</i></b>
<b>T</b>	16 to 43 °C
<b>ST</b>	16 to 38 °C
<b>N</b>	16 to 32 °C
<b>SN</b>	10 to 32 °C

## **CHAPTER 3. PLACING THE FOOD**

### **Cooling Compartment**

- To prevent humidification and odor formation, the food should be placed in the refrigerator in closed or covered containers.
- Hot foods and drinks should be cooled to room temperatures before being placed in the refrigerator.
- Please do not prop packaged food and containers against the lamp or cover of the cooling compartment.
- Fruits and vegetables may be placed directly in the vegetable holder without being wrapped separately.
- Some recommendations have been specified below for the placement and storage of your food in the cooling compartment.

<b>Food</b>	<b>Maximum Storing time</b>	<b>Where to place in the fridge department</b>
<b>Vegetables and fruits</b>	1 week	Vegetable bin
<b>Meat and fish</b>	2 - 3 Days	Wrapped in plastic foil or bags or in a meat container (on the glass shelf)
<b>Fresh cheese</b>	3 - 4 Days	In the special door shelf
<b>Butter and margarine</b>	1 week	In the special door shelf
<b>Bottled products milk and yoghurt</b>	Until the expiry date recommended by the producer	In the special door shelf
<b>Eggs</b>	1 month	In the egg shelf
<b>Cooked food</b>		All shelves

**NOTE:** Potatoes, onions and garlic should not be stored in the refrigerator. Meat should never be refrozen after it is thawed if it has not been cooked before refreezing.

### **The Deep Freeze Compartment**

- Use the deep freeze compartment of your refrigerator for storing the frozen food for a long time and for producing ice.
- To get maximum capacity for freezer compartment, please just use glass shelves for upper and middle section. For bottom section, please use lower basket.
- Place the food you would like to freeze initially in the upper shelf of the deep freeze section in such a way that it shall not exceed the declared freezing capacity of your refrigerator. You may place your food next to the other frozen foods after they are frozen (for at least 24 hours).
- It is recommended to keep thermostat set at level 3,5.
- It is recommended that the food which is being newly frozen be kept separate from the already frozen food.

- Foods should be frozen in single portion sized containers.
- Do not refreeze the frozen food once it is thawed. It may pose a danger to your health as it might cause problems like food poisoning.
- Do not place hot meals in your deep freeze until they cool down. You could cause the other food frozen beforehand in the deep freeze compartment to become spoiled.
- As you buy frozen food, make sure it was frozen under appropriate conditions and that the packaging is not torn.
- While storing frozen food, the storage conditions on the package should certainly be observed. If there are no instructions, the food has to be consumed in the shortest possible period of time.
- Frozen food has to be transported before it thaws and it should be placed in the fast freezing shelf as soon as possible. Please do not use the door shelves for fast freezing purposes.
- If the frozen food package has been humidified and it has a foul odor, the food might have previously been stored under unsuitable conditions and become spoiled. Please do not buy such food!
- The storage durations of frozen food change depending on the environmental temperatures, the frequent opening and closing of the doors, thermostat settings, food types, and the period of time that elapsed from when the food was acquired to the time it entered the freezer. Always abide by the instructions on the package and never exceed the storage duration.
- During extended power outages, please do not open the door of the deep freeze compartment. This preservation time period decreases the higher the ambient environmental temperatures are. During longer lasting power cuts, you should not refreeze your food.

Some recommendations have been specified on pages 10, 11 and 12 for the placement and storage of your food in the deep freeze compartment.

<b>Meat and fish</b>	<b>Preparation</b>	<b>Maximum Storing time (month)</b>
<b>Steak</b>	Wrapping in a foil	6 - 8
<b>Lamb meat</b>	Wrapping in a foil	6 - 8
<b>Veal roast</b>	Wrapping in a foil	6 - 8
<b>Veal cubes</b>	In small pieces	6 - 8
<b>Lamb cubes</b>	In pieces	4 - 8
<b>Minced meat</b>	In packages without using spices	1 - 3
<b>Giblets (pieces)</b>	In pieces	1 - 3
<b>Bologna sausage/salami</b>	Should be packaged even if it has membrane	
<b>Chicken and turkey</b>	Wrapping in a foil	4 - 6
<b>Goose and Duck</b>	Wrapping in a foil	4 - 6
<b>Deer, Rabbit, Wild Boar</b>	In 2.5 kg portions and as fillets	6 - 8
<b>Freshwater fishes (Salmon, Carp, Crane, Siluroidea)</b>	After cleaning the bowels and scales of the fish, wash and dry it; and if necessary, cut off the tail and head.	2
<b>Lean fish; bass, turbot, flounder</b>		4
<b>Fatty fishes (Tunny, Mackarel, bluefish, anchovy)</b>		2 - 4
<b>Shellfish</b>	Cleaned and in bags	4 - 6
<b>Caviar</b>	In its package, aluminium or plastic container	2 - 3
<b>Snails</b>	In salty water, aluminum or plastic container	3

**Note:** *Frozen foods, when thawed, should be cooked just like fresh foods. If they are not cooked after being thawed they must NEVER be re-frozen.*

<b>Vegetables and Fruits</b>	<b>Preparation</b>	<b>Maximum Storing time (months)</b>
<b>String beans and beans</b>	Wash and cut into small pieces and boil in water	10 - 13
<b>Beans</b>	Hull and wash and boil in water	12
<b>Cabbage</b>	Cleaned and boil in water	6 - 8
<b>Carrot</b>	Clean and cut to slices and boil in water	12
<b>Pepper</b>	Cut the stem, cut into two pieces, remove the core and boil in water	8 - 10
<b>Spinach</b>	Washed and boil in water	6 - 9
<b>Cauliflower</b>	Take the leaves apart, cut the heart into pieces, and leave it in water with a little lemon juice for a while	10 - 12
<b>Eggplant</b>	Cut to pieces of 2cm after washing	10 - 12
<b>Corn</b>	Clean and pack with its stem or as sweet corn	12
<b>Apple and pear</b>	Peel and slice	8 - 10
<b>Apricot and Peach</b>	Cut into two pieces and remove the stone	4 - 6
<b>Strawberry and Blackberry</b>	Wash and hull	8 - 12
<b>Cooked fruits</b>	Adding 10 % of sugar in the container	12
<b>Plum, cherry, sourberry</b>	Wash and hull the stems	8 - 12

Dairy Products	Preparation	Maximum Storing time (months)	Storing Conditions
<b>Packet (Homogenize) Milk</b>	In its own packet	2-3	Pure Milk – In its own packet
<b>Cheese-excluding white cheese</b>	In slices	6-8	Original package may be used for short storing period. It should be wrapped in foil for longer periods.
<b>Butter, margarine</b>	In its package	6	

	Maximum Storing time (months)	Thawing time in room temperature (hours)	Thawing time in oven (minutes)
<b>Bread</b>	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
<b>Biscuits</b>	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
<b>Pastry</b>	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
<b>Pie</b>	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
<b>Phyllo dough</b>	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
<b>Pizza</b>	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

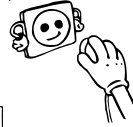
The taste of some spices found in cooked dishes (anise, basilica, watercress, vinegar, assorted spices, ginger, garlic, onion, mustard, thyme, marjoram, black pepper, etc.) changes and they assume a strong taste when they are stored for a long period. Therefore, the frozen food should be added little amount of spices or the desired spice should be added after the food has been thawed.

The storage period of food is dependent on the oil used. The suitable oils are margarine, calf fat, olive oil and butter and the unsuitable oils are peanut oil and pig fat.

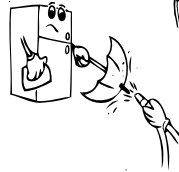
The food in liquid form should be frozen in plastic cups and the other food should be frozen in plastic folios or bags.

## CHAPTER 4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Disconnect the unit from the power supply before cleaning.

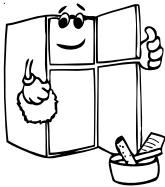
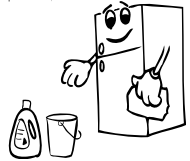


- Do not clean the appliance by pouring water.



- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.

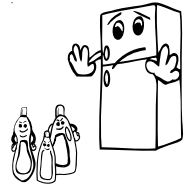
- The refrigerator should be cleaned periodically using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.



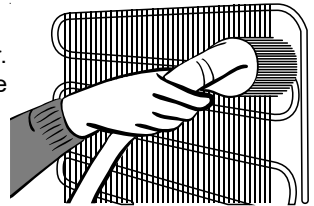
- Clean the accessories separately with soap and water. Do not clean them in the dishwasher.



- Do not use abrasive products, detergents or soaps. After washing, rinse with clean water and dry carefully. When you have finished cleaning, reconnect the plug to the mains supply with dry hands.



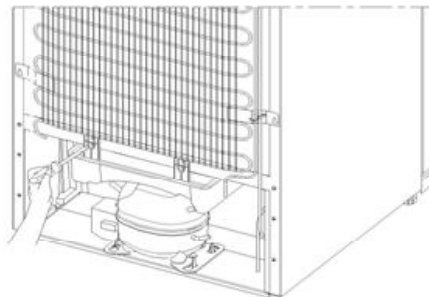
- Clean the condenser with a broom at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.



**THE POWER SUPPLY MUST BE DISCONNECTED.**

## Defrosting

- Your refrigerator performs automatic defrosting. The water formed as a result of defrosting passes through the water collection spout, flows into the vaporisation container behind your refrigerator and evaporates there.
- ***Make sure you have disconnected the plug of your refrigerator before cleaning the vaporisation container.***
- Remove the vaporisation container from its position by removing the screws as indicated. Clean it with soapy water at specific time intervals. This will prevent odours from forming.



## Replacing LED Lighting

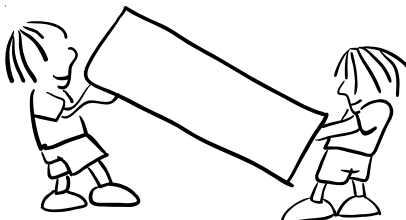
If your refrigerator has LED lighting contact the help desk as this should be changed by authorized personnel only.

## **CHAPTER 5. TRANSPORTATION AND CHANGING OF INSTALLATION POSITION**

### **Transportation and Changing of Installation Position**

- The original packages and foamed polystyrene (PS) can be retained if required.
- During transportation, the appliance should be secured with a wide string or a strong rope. The instructions written on the corrugated box must be followed while transporting.
- Before transporting or changing the installation position, all the moving objects (ie,shelves,crisper...) should be taken out or fixed with bands in order to prevent them from getting damaged.

***Carry your fridge in the upright position.***



### **Repositioning the door**

- It is not possible to change the opening direction of your refrigerator door, if the door handle on your refrigerator is installed from the front surface of the door.
- It is possible to change the opening direction of the door on models without any handles.
- If the door opening direction of your refrigerator may be changed, you should contact the Gram Service to have the opening direction changed.

## **CHAPTER 6. BEFORE CALLING SERVICE**

### **If your refrigerator is not working:**

- Is there an electrical failure?
- Has the plug been correctly connected to the socket?
- Has there been a blow-out in the fuse or breaker of the electrical circuit to which the plug has been connected?
- Are there any faults with the socket? For this purpose, try the plug of your refrigerator by connecting it to a socket which you are sure is working.

### **If your refrigerator does not get cold enough:**

- Is the thermostat set in the coldest position?
- Are the doors of your refrigerator opened very frequently and do they remain open for long periods of time?
- Do the doors of your refrigerator fully closed and are the door gaskets sealing correctly?
- Are any containers or dishes placed in your refrigerator contacting the back wall in such a way that they are obstructing the air circulation?
- Is your refrigerator over-filled?
- Is there enough space between your refrigerator and the back and side walls?

**If the food in the Cooling/Freezing compartment is colder than necessary:**

- Has a suitable temperature setting be made? (Are the thermostat knobs in the position "5"?)
- Is there too much newly placed food in the deep freeze compartment?

If there is, the compressor shall operate longer for freezing it; hence it may also possibly be cooling the food in the cooling compartment more than necessary.

**If your refrigerator is operating noisily:**

The compressor shall from time to time energize to ensure that the adjusted coolness level remain fixed. The noises that may be heard from the refrigerator at that time are normal as required by function.

Once the required coolness level has been achieved, the noises should automatically diminish.

**If there is still noise:**

- Has your refrigerator been leveled? Have the feet been adjusted and set?
- Is there anything behind your refrigerator?
- Are the shelves or the plates on the shelves of your fridge vibrating? If so, then rearrange the shelves and/or plates.
- Are the goods placed in your fridge vibrating? Secure them or rearrange on the shelf.

**Crackling (Ice Cracking) Noise:**

- It is heard during the automatic defrosting process as the ice which has formed on the cooling coil melts and falls into the drain trough.
- Once the device has been cooled or heated (the expansions and contractions of the actual product material).

**Short Cracking Noise:** It is heard when the thermostat turns the compressor on and off.

**Compressor Noise:**

- It is a normal engine noise. This noise indicates that the compressor is operating normally.
- As the compressor is being energized, it might run a bit more noisily for a short period of time.

**Bubbling and gurgling sound:** This noise is emitted as the coolant fluid flows through the pipes within the system.

**Water flowing sound:** This is the normal sound of water flowing into the drain trough during the defrosting process.

**Air blowing sound:** It is the normal fan sound. This sound may be heard due to air circulation in No Frost refrigerators when the system is operating normally.

**If the edges of the refrigerator cabinet contacted by the door seal are hot:**

- Especially in summer months (in hot weather), there might be warming of the surfaces contacted by the seal on the refrigerator. This is normal.

**If there is moisture on the inner parts of your refrigerator:**

- Has the food been properly packaged and sealed? Have the containers been well dried before they were put into the refrigerator?
- Are the doors of the refrigerator opened very frequently? Once the door is opened, the humidity found in the air in the room enters the refrigerator. Especially if the humidity levels in the room are very high. The more frequently the door is opened, the faster will be the humidification.
- It is normal to have water drops formed on the back wall following the automatic defrosting process (In Static Models).

**If the doors are not being properly closed:**

- Are food packages preventing the doors from being closed?
- Have the door compartments, shelves and drawers properly placed?
- Are the door seals defective or torn?
- Is your refrigerator standing on level ground?

**IMPORTANT NOTES:**

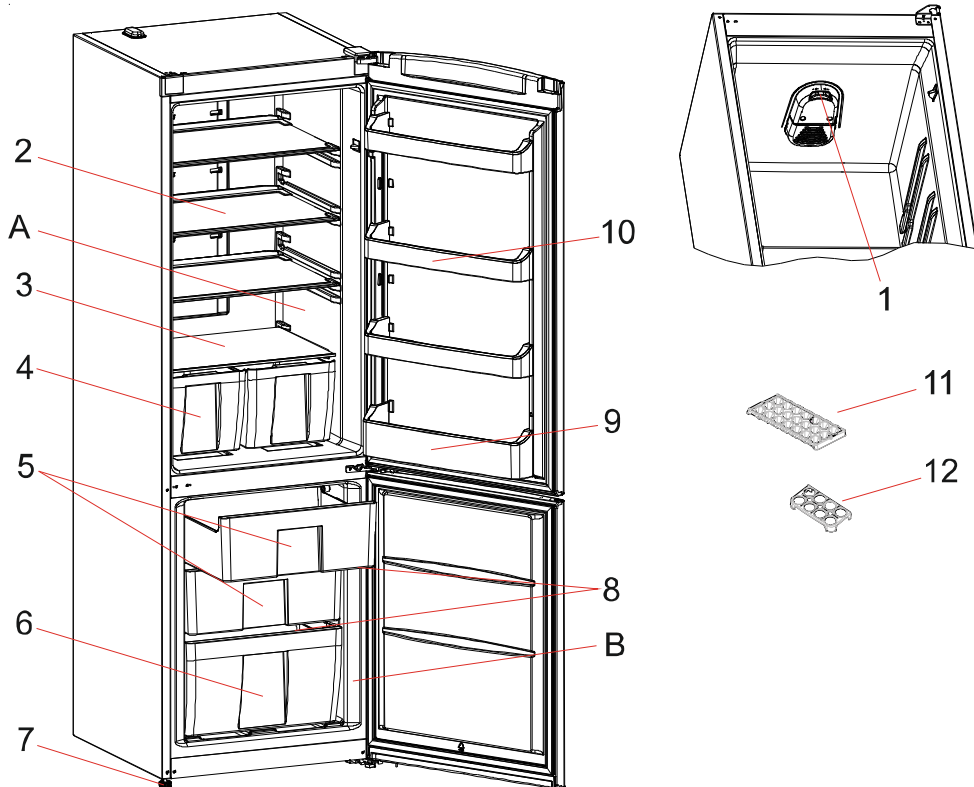
- In case of a sudden power loss or disconnecting and reconnecting of the plug to the electrical socket, the compressor protective thermal element will be opened as the pressure of the gas in the cooling system of your refrigerator has not yet been balanced. 4 or 5 minutes later, your refrigerator will start to operate; this is normal.
- If you won't be using your refrigerator for a long time (such as on summer holidays), please disconnect the plug from the socket. Clean your refrigerator as per Part 4 of this document and leave the door open to prevent any humidification or odor formation.
- If the problem persists after you have followed all the instructions above, please consult to the nearest Authorized Service.
- The appliance you have purchased is designed for home type use and can be used only at home and for the stated purposes. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer use the appliance in a way that does not comply with these features, we emphasize that the producer and the dealer shall not be responsible for any repair and failure within the guarantee period.

## Tips For Saving Energy

1. Install the appliance in a cool, well ventilated room , but not in direct sunlight and not near a heat source (radiator, cooker.. etc). Otherwise use an insulating plate.
2. Allow warm food and drinks to cool down outside the appliance.
3. When thawing frozen food, place it in the refrigerator compartment. The low temperature of the frozen food will help to cool the refrigerator compartment when it is thawing. This will help to save energy. If the frozen food is put out, it results in a waste of energy.
4. Cover drinks or other liquids when placing them in the appliance. Otherwise humidity increases in the appliance. Therefore, the working time gets longer. Also covering drinks and other liquids helps to preserve smell and taste.
5. Try to avoid keeping the doors open for long periods or opening the doors too frequently as warm air will enter the cabinet and cause the compressor to switch on unnecessarily often.
6. Keep the covers of the different temperature compartments (crisper, chiller ...etc ) closed
7. Door gasket must be clean and pliable. Replace gaskets if worn.

## CHAPTER 8.

## THE PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS



This presentation is only for information about the parts of the appliance.  
Parts may vary according to the appliance model.

A) Fridge compartment  
B) Freezer compartment

- |                   |                          |                  |
|-------------------|--------------------------|------------------|
| 1) Thermostat     | 5) Middle baskets        | 9) Bottle holder |
| 2) Fridge shelves | 6) Lower basket          | 10) Upper shelf  |
| 3) Crisper cover  | 7) Leveling feet         | 11) Ice box      |
| 4) Crispers       | 8) Freezer glass shelves | 12) Egg holder   |

# INDEX

<b>FÖRE ANVÄNDNING AV KYL/FRYSSKÅP .....</b>	<b>38</b>
Allmänna varningar .....	38
Om No Frost-teknologin .....	40
Gamla och trasiga kyl/frys-skåp .....	40
<b>INNAN DU BÖRJAR .....</b>	<b>40</b>
SÄKERHETS VARNINGAR .....	41
Installation och användning .....	42
Innan du börjar använda apparaten .....	42
Temperaturinställningar .....	43
Varningar gällande temperaturinställningar .....	43
<b>ANVÄNDARINFORMATION .....</b>	<b>43</b>
Kylutrymmet.....	44
<b>MATPLACERING .....</b>	<b>44</b>
Frysutrymmet .....	45
Avfrostning .....	49
<b>RENGÖRING OCH UNDERHÅLL .....</b>	<b>49</b>
Byte av glödlampa .....	50
Byte av dörröppningsriktning .....	50
<b>TRANSPORT OCH OMLACERING .....</b>	<b>50</b>
<b>INNAN DU KONTAKTAR SERVICE .....</b>	<b>51</b>
<b>APPARATENS DELAR .....</b>	<b>53</b>

## **DEL - 1 FÖRE ANVÄNDNING AV KYL-/FRYSSKÅPET**

### **Allmänna varningar**

**VARNING:** Håll ventilationsöppningar i apparatens hölje eller inbyggnadsstruktur oblockerade.

**VARNING:** Använd inte mekaniska enheter eller andra metoder för att snabba upp avfrostningen, förutom de som rekommenderas av tillverkaren.

**VARNING:** Använd inte elektriska apparater inuti apparatens fack för matförvaring, såvida de inte är av den sorten som rekommenderas av tillverkaren.

**VARNING:** Skada inte kylkretsen.

**VARNING:** För att undvika risker på grund av instabilitet i apparaten, måste den fästas enligt instruktionerna.

- Modellen innehåller R600a (kylmediumet isobutan), vilket är en naturgas som är väldigt miljövänlig men också explosiv. Vid transport och installation av enheten måste hänsyn tas så att kylsystemet tar skada. Om skada uppstår; undvik öppen låga eller tändningskälla och ventiler rummet där enheten står under några minuter.
- Förvara inte explosiva ämnen såsom aerosol-flaskor med lättantändliga bränslen i den här apparaten.
- Den här apparaten är avsedd att användas i hemmabruk och liknande tillämpningar så som:
  - personalkök i affärer, kontor och andra arbetsmiljöer, som kan jämföras med vanligt hushåll.
  - stugor och av kunder på hotell, motell och andra miljöer för boendeformer, som kan jämföras med vanligt hushåll.
  - vandrarhemslignande miljöer, som kan jämföras med vanligt hushåll.

- kartering och liknande icke-återförsäljande tillämpningar, som kan jämföras med vanligt hushåll.
- Apparaten är försedd med en plugg som godkänts inom EU, som inte får användas i en dansk installation, eftersom enheten därmed inte är jordad i enlighet med Lokalt regelverk. Byte av en dansk kontakt måste utföras av en behörig elektriker. Alternativt kan du använda en adapter för övergången mellan Schuko-pluggen och det danska jordsystemet.
- Den här utrustningen kan användas av barn från 8 års ålder och äldre, samt personer mer fysisk, sensorisk eller mental nedsättningskapacitet eller har brist på erfarenhet och kunskap om de har någon som övervakar eller om de fått instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och förstå de faror som innefattas. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll vid användning, får inte utföras av barn utan övervakning.
- Om elsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller en servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Denna apparat är inte avsedd att användas på höjder över 2000 m.

## DEL 2. INNAN DU BÖRJAR

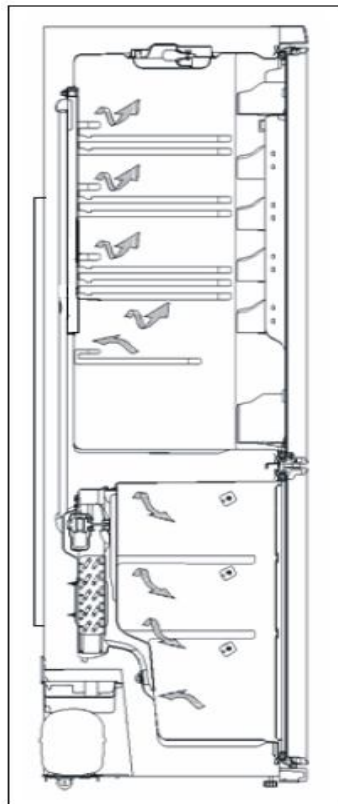
### Om No Frost-teknologin

No frost-kylskåp skiljer sig från statiska kylskåp på grund av dess funktion.

I normala kylskåp orsakar fukten som skapas när frysdörren öppnas, och fukten som avges från maten, isbildning i frysen.

I no-frost-apparater å andra sidan, är situationen annorlunda. Torr och kall luft blåses in i kyl- och frysdelen homogent med hjälp av en fläkt. Tack vare den kalla luften som distribueras jämnt mellan hyllorna blir temperaturen jämn och kall och ingen fukt eller isbildning tillåts.

Därför erbjuder din no-frost-apparat enkel användning och ger tillsammans med dess stora volym och estetiska uttryck en kvalitetsprodukt.



### Gamla och trasiga kylskåp

- Modellen innehåller R600a (kylmediumet isobutan), vilket är en naturgas som är väldigt miljövänlig men också explosiv. Vid transport och installation av enheten måste hänsyn tas så att ingen av kylledningarna tar skada. Om skada uppstår; undvik öppen låga eller tändningskälla och ventiler rummet där enheten står under några minuter.
- Om denna apparat ska ersätta en gammal, utrustad med ett lås, spärr eller liknande, se till att följa säkerhetsanvisningarna för att undvika att barn blir inlåsta utrustningen och för att undvika olyckor.
- Gamla kylar och frysar innehåller en kylgas som består av isoleringsmaterial och CFC. Se därför till att du iakttar försiktighet och tar hänsyn till miljön när du kasserar din gamla apparat.

### VIKTIG INFORMATION:

Läs denna användarmanual ordentligt innan du installerar och använder produkten. Vårt företag kan inte hållas ansvariga för potentiella skador som uppstår på grund av brist på försiktighet och uppmärksamhet.

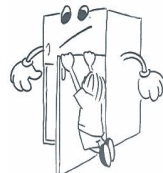
Observera alla varningar på enheten och i användarmanualen och håll denna manual lättillgänglig om framtida problem uppstår.

## SÄKERHETSVARNINGAR

- Använd inte förlängningskablar eller skarvdosor.
- Använd aldrig en kontakt som är trasig eller dålig i eluttaget.
- Dra, böj eller skada inte kabeln.

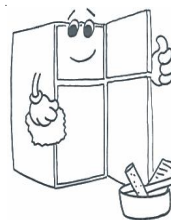
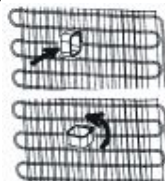


- Denna produkt är designad för vuxna; låt aldrig barn handha apparaten själva, eller hänga i dörren.
- Dra aldrig ut kontakten ur vägguttaget med våta händer då detta kan orsaka elektriska stötar!
- Placera aldrig kolsyrade drycker i glasflaskor eller kannor i frysutrymmet. Flaskor och kannor kan explodera.
- För din säkerhet, placera aldrig explosiva eller brandfarliga material i apparaten. Drycker med hög alkoholhalt ska placeras i kylvikten med locket ordentligt förslutet och i vertikalt läge.
- Undvik fysisk kontakt när du tar ut is tillverkad i frysen; isen kan orsaka skär-/sårskador.
- Rör aldrig den frusna maten med händerna! Är inte glass och isbitar omedelbart efter du har tagit ut dem ur frysen!
- Återfrys aldrig mat som tinats. Detta kan vara en hälsofara och leda till matförgiftning.
- Täck aldrig över kylvikten med trasor, bordsdukar etc. Detta påverkar apparatens prestanda på ett negativt sätt.
- Se till att säkra tillbehören inne i apparaten för att förhindra att de skada transport.
- Denna apparat är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn), med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor, eller personer med brist på erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller instrueras av en ansvarig person angående användning av apparaten. Barn ska alltid övervakas för att tillse att de inte leker med apparaten.
- Om strömkabeln är skadad måste den bytas av tillverkaren eller av en servicetekniker.



## Installation och användning

- Arbetsströmstyrkan på din apparat är 220-240 V and 50 Hz.
- En särskild jordad kontakt har anslutits till strömkabeln på din apparat.
- Denna kontakt ska användas i ett speciellt jordat uttag på 16 ampere. Om inget sådant uttag finns i ditt hem måste du få det installerat av en auktoriserad elektriker.
- Vårt företag kan inte hållas ansvarigt för skador som kan uppstå i samband med ojordade installationer.
- Placera din apparat på en lämplig plats där den inte utsätts för direkt solljus.
- Apparaten ska placeras minst 50 cm från varma källor såsom spisar, ugnar, radiatorer och minst 5 cm från elektriska ugnar.
- Ditt kyl/frysåp får inte användas utomhus och får inte utsättas för regn.
- Om ditt kyl/frysåp byggs ihop med en frys är det nödvändigt att lämna ett utrymme på minst 2 cm mellan apparaterna för att undvika kondens på de yttre ytorna.
- Placera inga tunga objekt på apparaten och placera apparaten på en lämplig plats så att ett utrymme på minst 15 cm lämnas ovanför den.
- Om du placerar ditt kyl/frysåp bredvid kökskabinettet ska du lämna ett utrymme på minst 2 cm.
- För att förhindra kondensatorn (den svarta komponenten på baksidan med flänsar) från att nudda väggen, sätt på plaststödet och rotera 90°.
- För att garantera en jämn och vibrationsfri användning av ditt kyl/frysåp använder du de främre fötterna för att skapa korrekt höjd och balans. Du kan göra detta genom att skruva de justerbara fötterna medsols (eller motsols). Denna process ska utföras innan livsmedel placeras i kyl/frysåpet
- Innan du använder apparaten ska alla delar torkas med varmt vatten till vilket du tillsätter en tesked bikarbonat, och sköjer sedan med rent vatten och torkar. När rengöringsprocessen är slutförd placerar du tillbaks alla delar.



## Innan du börjar använda apparaten

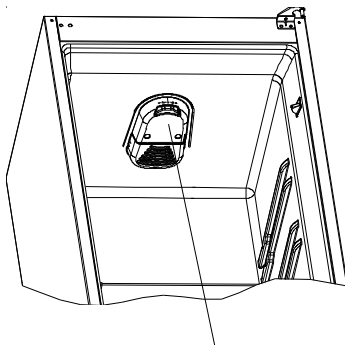
- Innan du använder apparaten första gången och för att uppnå optimal funktion, låt ditt kylåp stå avstängt under 3 timmar (i vertikal position) och anslut sedan till eluttaget. Annars kan du skada kompressorn.
- Första gången du startar apparaten kan en lätt lukt kännas. Denna lukt försvinner dock när kylåpet börjar kyla.



## **DEL 3. ANVÄNDARINFORMATION**

### **Temperaturinställningar**

#### **Kyl- och frystermostatknopp**



#### **Kylutrymmesthermostatknopp:**

#### **Kylutrymmet**

Ser till att temperaturinställningarna i kyl- och frysutrymmena sköts automatiskt. Kan ställas in mellan värdena 1 och 6. När du vrider på termostatknoppen från 1 till 6 ökar temperaturen. För att spara energy under vintermånaderna kan du välja ett lägre temperaturvärde.

#### **Kylutrymmesthermostatknopp;**

5-6 : För mer kyla.

3-5 : För normal kyla.

### **Varningar gällande temperaturinställningar**

- Termostatinställningarna ska göras med hänsyn tagen till hur ofta dörren öppnas, hur mycket mat som förvaras och i rumsmiljön där apparaten är placerad.
- För att apparaten ska kylas helt efter att den första gången anslutits till vägguttaget, ska den arbeta i minst 24 timmar beroende på rumstemperaturen.
- Under denna tid ska inte dörren öppnas frekvent och apparaten bör inte fyllas med mat.
- När du kopplat ur apparaten från vägguttaget, ska du vänta i minst 5 minuter innan du kopplar in apparaten igen, så att inga skador uppstår på kompressorn.

## **DEL 4. MATPLACERING**

### **Kylutrymmet**

- För att förhindra att fukt och lukt uppstår ska maten placeras i kylan i förslutna förpackningar eller övertäckt.
- Varm mat och dryck ska kylas ner i rumstemperatur innan den placeras i kylan.
- Stapla inte förpackningarna mot lampan och kylanläggningen.
- Frukt och grönsaker: Kan placeras i krispern direkt utan att de behöver paketeras.
- Vissa rekommendationer har specificerats nedan vad gäller förvaring av mat i kylan.

<b>Mat</b>	<b>Förvaringstid</b>	<b>Placering i kylan</b>
Frukt och Grönsaker	1 vecka	I krispern (utan paketering)
Fisk och kött	2-3 dagar	Förpackad i plastfolie eller i påsar, (på glashylla)
Färskt ost	3-4 dagar	I den särskilda dörrhyllan
Smör, margarin	1 vecka	I den särskilda dörrhyllan
Buteljerade produkter, Mjölk och youghurt	Tid som rekommenderas av tillverkaren	I den särskilda dörrhyllan
Ägg	1 månad	I ägghållaren
Tillagad mat		På varje hylla

## Frysutrymmet

- Använd frysen för förvaring av frusen mat under lång tid och för tillverkning av is.
- Om du ska använda apparaten med maximal fryskapacitet:

Använd läget "Snabbfrys" när du flyttar fryst mat som legat i den övre delen till andra korgar. Efter 24 timmar lämnar din frys "Snabbfrys" automatiskt. Placera maten du vill frysa till den översta korgen i frysen utan förlänga fryskapaciteten. (Din frys har möjligheten att frysa 13 kg vid - 25°C och 7.5 kg vid - 32°C) Aktivera sedan "Snabbfrys" igen. Du kan placera maten bredvid den andra frysta maten efter att den blivit fryst (efter minst 24 timmar efter den andra aktiveringen av "Snabbfrys").

- Om du fryser cirka 3 kg mat:

Det är viktigt att placera maten som ska frysas separat från annan redan fryst mat och sedan aktivera "Snabbfrys". Du kan placera maten bredvid redan fryset mat efter att den är nedfrost (efter minst 24 timmar).

- Placera inte mat du ska frysa bredvid redan fryst mat.
- Maten du ska frysa (kött, färst, fisk etc) blir bäst om den delas upp i sådan portioner som sedan ska konsumeras. Detta för att undvika omfrysning.
- Frys aldrig om redan upptinad mat. Detta kan vara skadligt för din hälsa och leda till matförgiftning.
- Placera ingen varm mat i frysen före den kallnat. Du riskerar att få den andra frysta maten dålig.
- När du köper fryst mat, se till att den tidigare varit fryst under riktiga förhållanden och att förpackningen inte är skadad.
- Kontrollera datumet på förpackningen. Saknar förpackningen datummärkning bör maten konsumeras så snart som möjligt.
- Fryst mat som fraktats hem från affären bör läggas på snabbfryshyllan så snart som möjligt.
- Om du i affären känner att förpackningen du vill köpa är fuktig och luktar, kan maten har varit fryst på ett undermåligt sätt och bör därför inte köpas!
- Lagrinstiden för fryst mat varierar beroende på den omkringvarande temperaturen, frekvent öppnande och stängande av dörrar, termostatinställningar, livsmedelstyg och tiden det tog från affären tills maten hamnade i frysen.
- Under långvariga strömavbrott får du inte öppna dörren till frysen. Apparaten ska kunna hålla maten fryst i 13 timmar i en omkringvarande rumstemperatur på 25°C och i ca 10 timmar i en rumstemperatur på 32°C. Detta värde kan minska under högre temperaturer. Under längre strömavbrott får du inte frysa om maten utan den måste konsumeras så snart som möjligt.
- Vissa rekommendationer finns specificerade på sidorna 8, 9 och 10 för placering och förvaring av mat i frysen.

KÖTT OCH FISK	Förberedelse	Lagring (månader)	Upptiningstid i rumstemperatur (timmar)
Biff	Förpackad i folie	6-10	1-2
Lamm	Förpackad i folie	6-8	1-2
Kalv	Förpackad i folie	6-10	1-2
Kalvdelar	I små delar	6-10	1-2
Färdelar	I delar	4-8	2-3
Köttfärs	I platt förpackning, okryddat	1-3	2-3
Inälvsmat (delar)	I delar	1-3	1-2
Korv / salami	Måste förpackas även om den är folietäckt	1-2	Tills den är väl upptinad
Kyckling och kalkon	Förpackad i folie	7-8	10-12
Gås / anka	Förpackad i folie	4-8	10
Vilt, björn, kanin	Portioner på 2.5 kg och utan ben	9-12	10-12
Färskvattensfisk; forell, karp, tonfisk, kattfisk	Tvättas och torkas efter att de rensats inuti och skalats, svans och huvud ska skäras bort om nödvändigt.	2	Tills den är väl upptinad
Saltvattenfisk; havsgädda, piggvar, sjötunga		4-8	Tills den är väl upptinad
Fet fisk; mkrill, blåfisk, ansjovis		2-4	Tills den är väl upptinad
Kräftdjur	Rensas och förpackas i påsar	4-6	Tills den är väl upptinad
Kaviar	I egen förpackning, i aluminium- eller plastburk	2-3	Tills den är väl upptinad
Sniglar	I saltvatten, i aluminium- eller plastburk	3	Tills den är väl upptinad

**Notera:** Det frusna köttet ska tillagas på samma sätt som färskt kött så fort det tinat. Om köttet inte tillagas efter upptining får det aldrig frysas igen.

<b>Frukt och grönsaker</b>	<b>Förberedelse</b>	<b>Lagringstid (månader)</b>	<b>Upptining i rumstemperatur (timmar)</b>
Blomkål	Avlägsna löv, dela i bitar och förvara den så länge i en skål med vatten med lite citron	10-12	Kan användas utan att tinas
Gröna bönor	Tvätta och skär i små delar	10-13	Kan användas utan att tinas
Ärtor	Skala och tvätta dem	12	Kan användas utan att tinas
Svamp och sparris	Tvätta och skär i små	6-9	Kan användas utan att tinas
Kål	Rå	6-8	2- I rumstemperatur. Kan användas utan att tinas
Äggplanta	Skär i små delar på 2 cm efter tvätt	10-12	Kan användas utan att tinas
Majs	Rengör och förpacka med stammen	12	Kan användas utan att tinas
Morot	Rengör och skär i skivor	12	Kan användas utan att tinas
Peppar	Ta bort stammen, dela i två och avlägsna fröerna	8-10	Kan användas utan att tinas
Spensat	Tvättad	6-9	2- I rumstemperatur
Äpplen och päron	Skiva	8-10	5- I kylskåp
Aprikos, persika	Halvera och avlägsna fröerna	4-6	4- I kylskåp
Jordgubbar, hallon	Tvätta och rengör dem	8-12	2- I rumstemperatur
Tillagad frukt	I förpackning med 10 % tillsatt socker	12	4- I rumstemperatur
Plommon, körsbär, sura körsbä	Tvätta dem och ta bort stammarna	8-12	5-7 – I rumstemperatur

Mejeriprodukter och bak		Förberedelser	Lagringstid (månader)	Lagringsförhållanden
Mjök			2-3	Endast homogena
Ost – annan än vit ost		I skivor	6-8	Kan lämnas i originalförpackning under kortare tid. Ska också slås in i plastfolie för långtidsförvaring.
Smör, margarin		I egen förpackning	6	
Ägg*	Ägg vita		10-12	I stängd behållare
	Äggmix (vita-gula)	Blandas väl, en nypa salt eller socker adderas för att förhindra förtjockning	10	I stängd behållare
	Äggula	Blandas väl, en nypa salt eller socker adderas för att förhindra förtjockning	8-10	I stängd behållare

\* Ska inte frysas med skal. Vita och gula ska frysas separat eller vara väl blandade.

	Lagringstid (månader)	Uptining i rumstemperatur (timmar)	Uptining i ugn (minuter)
Bröd	4-6	2-3	4-5 (220-225 <sup>0</sup> C)
Kakor	3-6	1,5	5-8 (190-200 <sup>0</sup> C)
Paj	1-3	2-3	5-10 (200-225 <sup>0</sup> C)
Tårta	1-1,5	3-4	5-8 (190-200 <sup>0</sup> C)
Philodeg	2-3	1-1,5	5-8 (190-200 <sup>0</sup> C)
Pizza	2-3	2-4	15-20 (200 <sup>0</sup> C)

Smaken från vissa kryddor i färdiglagad mat (anis, basilika, vattenkrasse, vinäger, blandade kryddor, ingefära, vitlök, lök, senap, timjan, mejram, svartpeppar, korv.) kan ändras då de antar en starkare smak när de lagras under längre perioder. Därför bör fryst mat bli kryddad med en liten mängd kryddor eller kryddas när den tinats.

Lagringsperioden på mat är beroende på oljan som används. Lämpliga oljor är margarin, kalvfett, olivolja och smör och olämpliga oljor är till exempel jordnötsoolja och grisfett. Mat i flytande form ska frysas i plastförpackningar och annan mat ska frysas i plastfolie eller fryspåsar.

## DEL 5. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Se till att du kopplat bort apparaten från vägguttaget innan du börjar rengöra.



- Rengör inte apparaten genom att hålla vatten i den.



- Du kan torka de inre och yttre delarna av apparaten genom att använda varmt såpvatten tillsammans med en mjuk trasa eller svamp.



- Ta ur delarna en och en och rengör dem med såpvatten. Diska dem inte i diskmaskin.



- Använd inga slipande rengöringsmedel, lösningsmedel eller diskmedel, aldrig brandfarliga material, brännbart material, eller smältande material såsom tinner, bensin eller syra för rengöringsändamål.

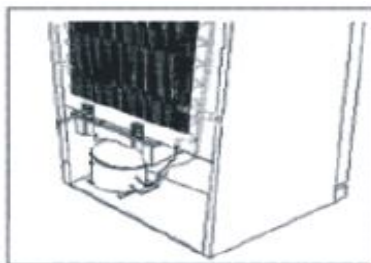
- Rengör kondensatorn (på baksidan av apparaten) med borste en gång om året för att förhindra energiförlust och för ökad prestanda.



**SE TÝLL ATT APPARATEN ÄR BORTKOPPLAD FRÅN VÄGGUTTAGET.**

### Avfrostning

- Ditt kylskåp avfrostar helt automatiskt. Vattnet som uppkommer som ett resultat av avfrostningen passerar genom vattenuppsamlaren, rinner in i förångningsbehållaren bakom kylskåpet och förångas där.
- Se till att koppla bort apparaten från vägguttaget innan du rengör förångningsbehållaren.



- Ta ut förångningsbehållaren genom att lossa skruvarna enligt illustrationen. Rengör regelbundet med såpvatten. Med regelbunden rengöring undviker du uppkomsten av dålig lukt.

### Byte av LED-belysning

Om kylskåpet har LED-belysning som behöver bytas ska helpdesk kontaktas eftersom det endast är behörig personal som ska utföra detta.

### Byte av LED-belysning

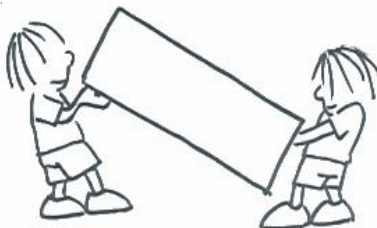
Om kylskåpet har LED-belysning som behöver bytas ska helpdesk kontaktas eftersom det endast är behörig personal som ska utföra detta.

## DEL 5. TRANSPORT OCH OMLACERING

### Transport och byte av placering

- Originalkartongerna och isoleringen kan sparas om detta behövs.
- Under transporten ska apparaten säkras med ett brett band eller starkt rep. Reglerna på den korrugerade lådan måste följas under transport.
- Före transport eller byte av installationsplats måste alla rörliga delar (till exempel hyllor och krisper) tas ur eller fixeras för att förhindra skakning och därmed skador.

Bär ditt kyl-/frys-kåp i upprätt position.



### Byte av dörröppningsriktning (Gäller vissa modeller)

Vid behov av byte av dörröppningsriktning, kontakta Gram service

## **DEL 6. INNAN DU KONTAKTAR GRAM SERVICE**

### **Om din apparat inte fungerar;**

- Är det strömavbrott?
- Är kontakten ansluten ordentligt till vägguttaget?
- Har en säkring gått?
- Är det något fel på eluttaget? För att kontrollera detta, koppla in apparaten i ett annat eluttag som du vet fungerar.

### **Om apparaten låter mycket:**

#### **Knakande ljud (Isknak):**

- Hörs under den automatiska avfrostningsprocessen.
- När apparaten har kylts ner eller blivit varm (expanderande material).

#### **Kort knackande ljud**

- Hörs när termostaten startar och stänger av kompressorn.

#### **Kompressorljud**

- Är det normala motorljudet. Detta ljud indikerar att kompressorn arbetar som den ska. När kompressorn startar kan den låta något högre under en kortare stund.

### **Bubblande och sörplande ljud:**

- Ljudet hörs när kylvätskan rinner genom rören i systemet.

### **Ljud från rinnande vatten:**

- Detta är ett normalt ljud när vatten rinner ner i förångningsbehållaren under avfrostningsprocessen. Ljudet kan höras under avfrostningsprocessen.

### **Kokande vattenljud:**

- Är det normala fläktljudet. Ljudet kan höras när luften cirkulerar i No frost-kylskåp och är helt normalt.

### **Om kanterna på kylan vid dörrisoleringen är varma;**

- Särskilt under sommarmånaderna (vid varm väderlek), kan det bli varmt på ytorna när kompressorn arbetar och detta är fullt normalt.

### **Om fukt bildas på de inre delarna av kylan;**

- Har maten förpackats ordentligt? Har förpackningarna torkats innan de placerades i apparaten?
- Öppnas dörrarna väldigt ofta? När apparatens dörr öppna kommer fukt som finns i

rummet in i apparaten. Särskilt om luftfuktigheten i rummet är hög bildas fukt fortare ju oftare dörren öppnas.

- Det är normalt att vattendroppar formas på den bakre väggen efter avfrostningsprocessen. (Statiska modeller)

#### **Om dörrarna inte öppnas och stängs ordentligt:**

- Förhindrar matförpackningarna i apparaten dörrarna från att stängas ordentligt?
- Har dörrhyllorna, hyllor och lådor placerats ordentligt?
- Har dörrisoleringen skadats?
- Står kylskåpet stadigt och jämnt?

#### **Är apparaten tillräckligt kall;**

Apparaten har designats för att fungera i normal rumstemperatur i enlighet med den klasstandard som uppges på informationsetiketten. Användning av apparaten i miljöer vars temperaturvärden inte överensstämmer med de som uppges på etiketten rekommenderas inte.

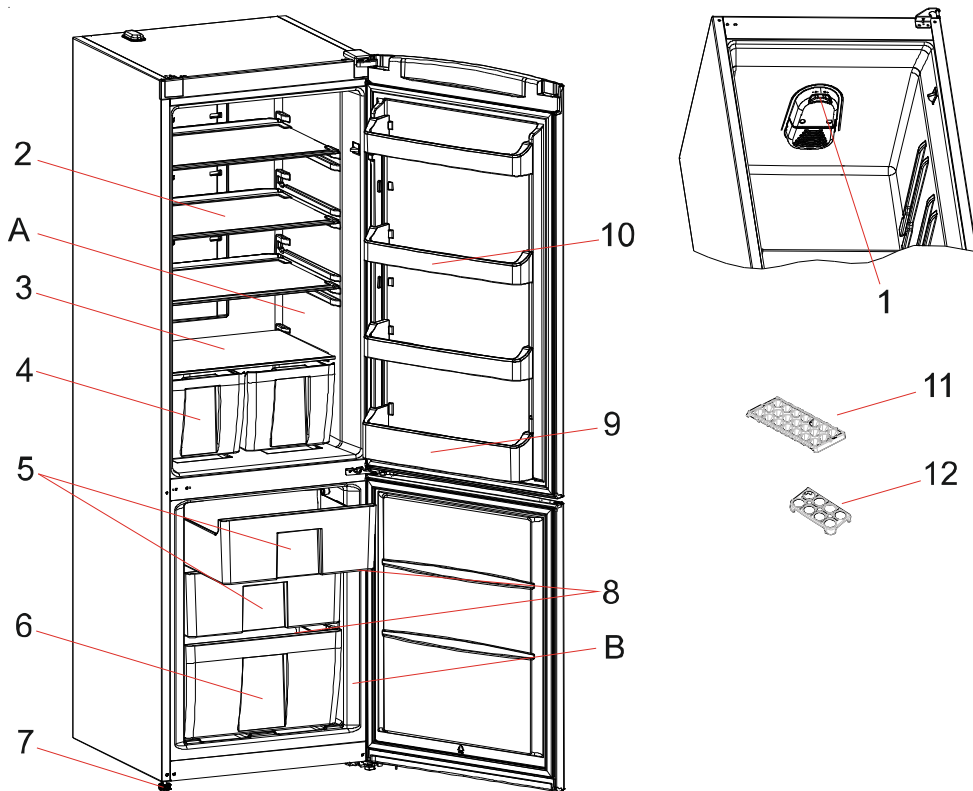
<b>Klimatklass</b>	<b>Rumstemperatur (°C)</b>
<b>T</b>	Mellan 16 och 43 (°C)
<b>ST</b>	Mellan 16 och 38 (°C)
<b>N</b>	Mellan 16 och 32 (°C)
<b>SN</b>	Mellan 10 och 32 (°C)

Enheten är utformad för användning i en omgivande temperatur inom intervallet 16°C till 43°C.

#### **VIKTIG INFORMATION:**

- I händelse av plötsligt strömavbrott eller att kontakten dras ut ur eluttaget kan kompressorskyddsfunktionen aktiveras då gasen i kylsystemet ännu inte är balanserad. 5 minuter senare kommer din apparat att starta normalt igen; detta är inget att oroa sig för.
- Om du inte använder din apparat under en längre tid (till exempel under sommarsemestern), koppla då ur apparaten från eluttaget. Rengör apparaten enligt beskrivningarna i Del 4 och lämna dörren öppen för att undvika uppkomsten av fukt och dålig lukt.
- **Om det fortfarande är problem med apparaten, trots att du har följt kraven i varningarna, kontakta då närmaste auktoriserade serviceställe.**

## DEL 7. APPARATENS DELAR



Denna presentation är endast avsedd för information om apparatens delar.

Delarna kan variera beroende på modell.

A) Kylskåp

B) Frysskåp

1. Termostat

2. Kylglashylla

3. Glas ovanför grönsaksbehållaren

4. Grönsakslåda

5. Fryslådor

6. Fryslåda

7. Justerbara inställningsben

8. Fryshylla

9. Flaskhållare

10. Flyttbar hylla

11. Isbricka

12. Ägghållare

# Innholdsfortegnelse

<b>FØR DU BRUKER APPARATET .....</b>	<b>55</b>
Generelle advarsler .....	55
Om No Frost-teknologien .....	57
Gamle og ødelagte kombiskap .....	57
<b>FØR DU BEGYNNER.....</b>	<b>57</b>
Sikkerhetsanvisninger .....	58
Installasjon og bruk .....	59
Før du begynner å bruke skapet .....	59
Temperaturinnstillinger .....	60
Advarsler vedrørende temperaturinnstillinger .....	60
<b>INFORMASJON TIL BRUKEREN .....</b>	<b>60</b>
Kjølerommet .....	61
<b>PLASSERING AV MATVARER .....</b>	<b>61</b>
Fryserommet .....	62
Avriming .....	66
<b>RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD .....</b>	<b>66</b>
Skifte av lyspære .....	67
Omhengsling av dører .....	67
<b>TRANSPORT OG FLYTTING .....</b>	<b>67</b>
<b>FØR DU KONTAKTER GRAM SERVICE .....</b>	<b>68</b>
<b>SKAPETS DELER .....</b>	<b>70</b>

## **DEL 1. FØR DU BRUKER APPARATET**

### **Generelle advarsler**

**ADVARSEL:** Hold ventileringsåpninger, i apparatets kabinett eller i den innebygde strukturen, fri for hindringer.

**ADVARSEL:** Ikke bruk mekaniske enheter eller andre måter for å akselerere avisningsprosessen, annet enn det som er anbefalt av produsenten.

**ADVARSEL:** Ikke bruk elektriske apparater inne i matvarekammerne i apparatet, med mindre de er av en type som er anbefalt av produsenten.

**ADVARSEL:** Ikke skad kjølekretsen.

**ADVARSEL:** For å unngå fare forårsaket av et ustabilt apparat, må det fikses slik det står i instruksjonene.

- Dersom apparatet bruker R600a som et kjølemiddel - kan du få denne informasjonen fra kjølerens etikett - du bør være forsiktig under frakt og installasjon for å hindre skade på kjøleelementene. Selv om R600a er en miljøvennlig og naturlig gass. Siden den er eksplosiv må du, dersom det er en lekkasje, flytte kombiskapet ditt fra åpen flamme eller varmekilder, og ventilere rommet der apparatet står i noen få minutter.

- Mens du bærer og setter på plass kombiskapet, ikke ødelegg kjølegasskretsen.

- Ikke lagre eksplosivt materiale slik som aerosol-kanner med flammende drivstoff i dette apparatet.

- Apparatet er ment å brukes i husholdninger og lignende apparater som;

- personalkjøkken i butikker, kontor og andre jobbsteder, sm kan sidestilles med vanlig husholdning.

- gårdshus og klienter på hotell, motell og andre overnattingssteder, sm kan sidestilles med vanlig husholdning.

- hærberger og lignende, sm kan sidestilles med vanlig husholdning.
- catering og lignende ikke-detalj apparater, sm kan sidestilles med vanlig husholdning.
- Apparatet er utstyrt med et EU-godkjent støpsel som ikke må brukes i en dansk installasjon, da enheten ikke er jordet for en slik. Lokale forskrifter. Ombygging til et dansk støpsel skal utføres av en kvalifisert elektriker. Du kan også bruke en adapter som overgang mellom Schuko-støpselet og det danske jordingsssystemet.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og personer med redusert helse eller med mangel på erfaring og kunnskap dersom de har tilsyn eller blir instruert i riktig og sikker bruk, og forstår faren som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Vasking og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Dersom ledningen er skadet, må den skiftes av produsenten, dens serviceagent eller lignende kvalifisert personell for å unngå fare.
- Dette apparatet skal ikke brukes i høyder som overstiger 2000 moh.

## DEL 2. FØR DU BEGYNNER

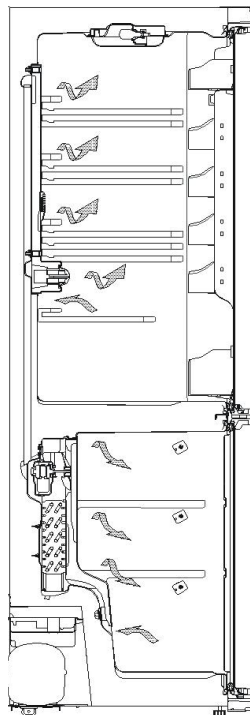
### Om No Frost-teknologien

No Frost-skapene skiller seg fra statiske kjøleskap når det gjelder måten å fungere på.

I normale kjøleskap forårsaker fuktigheten som dannes når døren til fryseren åpnes og fuktigheten som matvarene avgir, isdannelse i fryseren.

I No Frost-skapene derimot, er situasjonen annerledes. Tørr og kald luft blåses jevnt inn i kjøle- og frysedelen ved hjelp av en vifte. Fordi kaldluften distribueres jevnt mellom hyllene, blir temperaturen jevn og kald og det dannes ingen fuktighet eller is.

Derfor er No Frost-skapet brukervennlig, og sammen med sitt store volum og estetiske uttrykk representerer det et kvalitetsprodukt.



### Gamle og ødelagte kombiskap

- Modellen inneholder R600a (kjølemiddelet isobutan), som er en veldig miljøvennlig, men også eksplosiv naturgass. Vær forsiktig ved transport og installasjon av skapet, slik at ingen av kjølerørene tar skade. Ved eventuell skade må du unngå åpen ild eller gnisdannelser og sørge for god ventilasjon i rommet hvor skapet er plassert.
- Hvis dette skapet skal erstatte et gammelt skap utstyrt med lås, sperre eller lignende, må sikkerhetsanvisningene følges for å unngå at barn blir låst inne i skapet og på den måten hindre ulykker.
- Gamle kjøleskap og fryserer inneholder en kjølegass som består av isoleringsmateriale og CFC. Sørg derfor for å opptre varsomt og ta hensyn til miljøet når du kasserer det gamle skapet.

### Viktig informasjon:

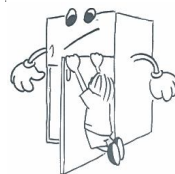
- Vennligst les bruksanvisningen nøye før du installerer og bruker apparatet ditt. Vi er ikke ansvarlige for skade som oppstår grunnet feil bruk.
- Følg alle instruksjonene på apparatet ditt og i bruksanvisningen, og oppbevar denne bruksanvisningen på et trygt sted for å løse problemer som kan oppstå i fremtiden.

## Sikkerhetsanvisninger

- Ikke bruk skjøteledning.
- Ikke bruk støpsler som er skadet eller ikke sitter ordentlig i stikkontakten.
- Ikke trekk i, bøyd eller skad kabelen.

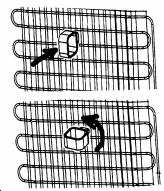
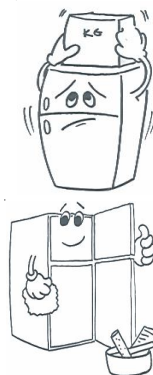


- Dette produktet er beregnet på voksne. Ikke la barn håndtere produktet alene eller henge i døren.
- Ikke trekk i støpselet med våte hender, da dette kan forårsake elektrisk støt!
- Ikke plasser kullsyreholdige drikker i glassflasker eller bokser i fryserommet. Flasker og bokser kan eksplodere.
- Av sikkerhetsmessige hensyn må du ikke plassere eksplosive eller brannfarlige stoffer i skapet. Drikker med høy alkoholprosent skal lukkes forsvarlig og plasseres i vertikal stilling i kjøledelen.
- Unngå fysisk kontakt når du tar ut isbiter fra frysedelen – isen kan gi sårskader.
- Ikke rør frose varer med våte hender! Ikke spis iskrem og iskuber rett etter du har tatt dem ut fra fryseren!
- Ikke frys mat som er tint, på nytt. Det kan være helsefarlig og forårsake matforgiftning.
- Ikke tildekk skapet med kluter, duker og så videre. Det virker negativt inn på skapets ytelse.
- Sørg for å sikre tilbehøret inne i skapet for å hindre skader under transport.
- Dette skapet er ikke beregnet på bruk av personer (deriblant barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer uten erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn av eller har fått instruksjon av en ansvarlig person vedrørende bruk. Hold alltid tilsyn med barn for å hindre at de leker med skapet.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den skiftes av produsenten eller en servicetekniker.



## Installasjon og bruk

- Før du begynner å bruke kombiskapet ditt bør du legge merke til følgende punkter:
- Skapet er beregnet på 220-240 V 50 Hz.
- Det er montert et spesielt jordet støpsel på skapets strømkabel.
- Dette støpselet skal brukes i en spesiell jordet stikkontakt med 16 ampere. Har du ikke en slik kontakt, må du få den installert av en autorisert elektriker.
- Vårt selskap kan ikke holdes ansvarlig for skader som kan oppstå i forbindelse med ujordete installasjoner.
- Plasser skapet på et hensiktsmessig sted hvor det ikke er utsatt for direkte sollys.
- Skapet skal plasseres minst 50 cm fra varmekilder som komfyrer, ovner eller radiatorer og minst 5 cm fra elektriske ovner.
- Skapet må ikke brukes utendørs og må ikke utsettes for regn.
- Hvis skapet bygges inn sammen med en fryser, må det være en avstand på minst 2 cm mellom skapene for å unngå kondens på de utvendige flatene.
- Ikke plasser tunge gjenstander oppå skapet, og plasser skapet på et hensiktsmessig sted med en avstand på minst 15 cm over.
- Hvis skapet plasseres ved siden av et kjøkkenskap, må det være en avstand på minst 2 cm.
- For å hindre at kondensatoren (den svarte komponenten på baksiden med ribber) berører veggen, bør du montere plastbeskyttelsen og rotere 90°.
- For å hindre vibrasjoner i skapet, benytter du de fremre føttene til høyde og balanse. Det gjøres ved å skru de regulerbare føttene med klokken (eller mot klokken). Dette må gjøres før du plasseres matvarer i skapet.
- Før du tar skapet i bruk, skal alle delene vaskes i varmt vann tilsatt en teskje bikarbonat, skylles med rent vann og tørkes. Sett alle delene på plass igjen etter at de er rengjort.



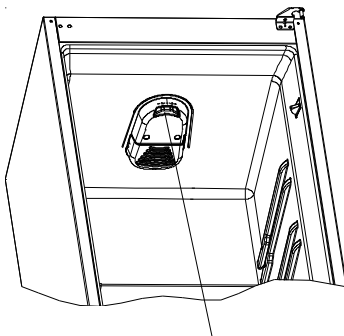
## Før du begynner å bruke skapet

- Når det brukes for første gang eller etter transport, la kombiskapet ditt stå oppreist i 3 timer før du plugges det inn for best bruk. Ellers kan du skade kompressoren.
- Kombiskapet ditt kan lukte litt når det brukes første gang; lukten vil gradvis forsvinne når kombiskapet ditt begynner å kjøle.



## **DEL 3. INFORMASJON TIL BRUKEREN**

### **Temperaturinnstillinger**



**Termostatbryter kjølerom**

#### **Kjølerommet**

Sørger for at temperaturen i kjøle- og fryserommet reguleres automatisk. Kan stilles inn mellom 1 og 6. Når du dreier termostatbryteren fra 1 til 6, øker temperaturen. For å spare energi i vintermånedene kan du velge en lavere temperaturverdi.

#### **Termostatbryter kjølerom**

**5 - 6** : For mer kulde.

**3 - 5** : For normal kulde.

### **Advarsler vedrørende temperaturinnstillinger**

- Ved innstilling av termostaten må du ta hensyn til hvor ofte døren åpnes, hvor mye mat som oppbevares samt omgivelsene i rommet hvor skapet står.
- For at skapet skal avkjøles helt etter at det er koblet til strømforsyningen for første gang, må det gå i minst 24 timer avhengig av romtemperaturen.
- I løpet av denne perioden bør døren ikke åpnes for ofte, og skapet bør ikke fylles med matvarer.
- Når du trekker støpselet ut av stikkontakten, skal du vente i minst 5 minutter før du setter i støpselet igjen, slik at det ikke oppstår skader på kompressoren.

## DEL 4. Plassering av matvarer

### Kjølerommet

- For å hindre at det dannes fuktighet og vond lukt skal maten plasseres i kjøleskapet i lukket emballasje eller godt tildekket.
- Varme matvarer og drikker skal avkjøles i romtemperatur før de legges i kjøleskapet.
- Unngå å stable emballasjen mot belysningen og bakveggen
- Frukt og grønnsaker: Kan legges direkte i grønnsakskuffen uten å pakkes.
- Nedenfor følger noen tips når det gjelder oppbevaring av matvarer i kjøleskapet.

Matvarer	Oppbevaringstid	Plassering i kjøleskapet
Frukt og grønnsaker	1 uke	I grønnsakskuffen (uten emballasje)
Fisk og kjøtt	2-3 dager	Pakket i plastfolie eller poser, evt. i kjøttboks (på glasshylle)
Fersk ost	3-4 dager	I den egne hyllen i døren
Smør, margarin	1 uke	I den egne hyllen i døren
Tappede produkter som melk, yoghurt osv.	Den tiden som anbefales av produsenten	I den egne hyllen i døren
Egg	1 måned	I eggholderen
Tilberedt mat		På hver hylle

## Fryserommet

- Bruk fryseren til oppbevaring av frosne mat over lengre tid samt til å lage isbiter.
- Hvis du skal bruke skapet med maksimal frysekapasitet:

Bruk hurtiginnfrysingsfunksjonen når du flytter frosne matvarer som har ligget i den øvre delen, til andre kurver. Etter 24 timer avbrytes hurtiginnfrysingsfunksjonen automatisk. Plasser maten du vil fryse, i den øverste kurven i frysedelen uten å forlenge frysekapasiteten. (Fryseren har kapasitet til å fryse 13 kg ved -25 °C og 7,5 kg ved -32 °C). Aktiver deretter hurtiginnfrysingsfunksjonen igjen. Du kan plassere matvarene ved siden av de andre frosne matvarene når de har frosset (etter minst 24 timer etter andre gangs aktivering av hurtiginnfrysingsfunksjonen).

- Hvis du fryser ca. 3 kg matvarer:

Det er viktig å plassere matvarene som skal fryses vekk fra matvarer som allerede er frosne, og deretter aktivere hurtiginnfrysingsfunksjonen. Du kan plassere matvarene ved siden av allerede frosne matvarer etter at de er frosset (etter minst 24 timer).

- Ikke plasser matvarer som skal fryses ved siden av matvarer som allerede er frosne.
- Matvarene som skal fryses (kjøtt, fisk osv.) blir best hvis de deles opp i serveringsporsjoner. Dette for å unngå at matvarene fryses på nytt.
- Ikke frys mat som er tint, på nytt. Det kan være helsefarlig og forårsake matforgiftning.
- Ikke legg varme matvarer i fryseren før de er avkjølt. De andre frosne matvarene kan da bli forringet.
- Når du kjøper frosne matvarer, må du kontrollere at de har vært frosset under korrekte forhold samt at emballasjen er uskadd.
- Kontroller datoen på emballasjen. Mangler emballasjen datomerking, bør maten spises snarest mulig.
- Frosne matvarer som er transportert hjem fra butikken, bør legges på hurtiginnfrysingshyllene snarest mulig. Ikke bruk hyllene i døren til nedfrysing.
- Lagringstiden for frosne matvarer varierer avhengig av omgivelsestemperatur, hyppig åpning og lukking av dører, termostatinnstillinger, type matvarer samt tiden det tok fra butikken til maten havnet i fryseren.
- Under langvarige strømbrydd bør du ikke åpne døren til fryseren. Skapet skal kunne holde matvarene frosne i 13 timer i en romtemperatur på 25°C og i ca. 10 timer i en romtemperatur på 32°C. Tiden minker ved høyere temperaturer. Under lengre strømbrydd må du ikke fryse ned maten igjen, men bruke den snarest mulig.

KJØTT OG FISK	Klargjøring	Oppbevaring (måned)	Opptiningstid i romtemperatur (timer)
Biff	Pakket i folie	6 - 10	1 - 2
Lam	Pakket i folie	6 - 8	1 - 2
Kalv	Pakket i folie	6 - 10	1 - 2
Kalvestykker	I små stykker	6 - 10	1 - 2
Lammestykker	I stykker	4 - 8	2 - 3
Kjøttdeig	Flatpakket, ukrydret	1 - 3	2 - 3
Innmat (stykker) (delar)	I stykker	1 - 3	1 - 2
Pølse/salami	Må emballeres selv om den er dekket med folie	1 - 2	Til den er ordentlig tint
Kylling og kalkun	Pakket i folie	7 - 8	10 - 12
Gås/and	Pakket i folie	4 - 8	10
Vilt, bjørn, kanin	Porsjoner på 2,5 kg, uten bein	9 - 12	10 - 12
Ferskvannsfisk	Vaskes og tørkes etter at den er sløyd. Hale og hode fjernes om nødvendig.	2	Til den er ordentlig tint
Saltvannsfisk		4 - 8	Til den er ordentlig tint
Fet fisk (f.eks. makrell og ansjos)		2 - 4	Til den er ordentlig tint
Skalldyr	Renses og pakkes i poser	4 - 6	Til den er ordentlig tint
Kaviar	I egen pakning, i aluminiums- eller plastboks	2 - 3	Til den er ordentlig tint
Snegler	I saltvann, i aluminiums- eller plastboks	3	Til den er ordentlig tint

**Merk:** Det frosne kjøttet må tilberedes på samme måte som ferskt kjøtt straks det er tint. Hvis kjøttet ikke tilberedes etter opptining, må det ikke fryses ned igjen.

<b>Frukt og grønnsaker:</b>	<b>Klargjøring</b>	<b>Oppbevaringstid (måned er)</b>	<b>Opptiningstid i romtemperatur (timer)</b>
Blomkål	Deles i biter etter at bladene er fjernet og oppbevares midlertidig i en bolle med vann og litt sitron	10 - 12	Kan brukes rett fra frossen tilstand
Grønne bønner	Vaskes og skjæres i mindre biter	10 - 13	Kan brukes rett fra frossen tilstand
Erter	Renses og vaskes	12	Kan brukes rett fra frossen tilstand
Sopp og asparges	Vaskes og skjæres i mindre biter	6 - 9	Kan brukes rett fra frossen tilstand
Kai	Rå	6 - 8	2-1 romtemperatur. Kan brukes rett fra frossen tilstand
Aubergine	Vaskes og skjæres i 2 cm deler	10 - 12	Kan brukes rett fra frossen tilstand
Mais	Renses og pakkes i hele kolber	12	Kan brukes rett fra frossen tilstand
Gulrot	Renses og skjæres i skiver	12	Kan brukes rett fra frossen tilstand
Paprika	Deles i to etter at frøstol og frø er fjernet	8 - 10	Kan brukes rett fra frossen tilstand
Spinat	Vaskes	6 - 9	2-1 romtemperatur
Epler og pærer	Skives	8 - 10	5-1 kjøleskap
Aprikos, fersken	Deles i to etter at steinen er fjernet	4 - 6	4-1 kjøleskap
Jordbær, bringebær	Vaskes og renses	8 - 12	2-1 romtemperatur
Tilberedt frukt	I emballasje med 10 % tilsatt sukker	12	4-1 romtemperatur
Plommer, moreller, kirsebær	Vaskes og renses	8 - 12	5-7 -1 romtemperatur

Meieriprodukter og bakverk		Klargjøring	Oppbevaringstid (mnd)	Oppbevaringsforhold
Melk			2 - 3	Bare homogene
Ost – andre typer enn gulost		I skiver	6 - 8	Kan ligge i originalemballasje en kort stund. Må pakkes i plastfolie ved langtidsoppbevaring.
Smør, margarin		I egen emballasje	6	
* EGGE	EGGEHVI		10 - 12	I lukket beholder
	EGGEBLANDING (hvite/plomme)	Blandes godt og tilsettes en klype salt eller sukker for å hindre at blandingen tykner	10	I lukket beholder
	EGGEPLOMME	Blandes godt og tilsettes en klype salt eller sukker for å hindre at den tykner	8 - 10	I lukket beholder

\* Må ikke fryses med skall. Hvite og plomme skal fryses hver for seg eller være godt blandet.

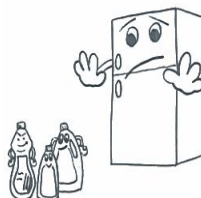
	Oppbevaringstid (måneder)	Optimingstid i romtemperatur (timer)	Optimingstid i ovn (minutter)
Brød	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225°C)
Formkaker	3 - 6	1 - 1,5	5-8(190-200°C)
Pai	1 - 3	2 - 3	5-10(200-225°C)
Bløtkake	1 - 1,5	3 - 4	5-8(190-200°C)
Filodeig	2 - 3	1 - 1,5	5-8(190-200°C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200°C)

Smaken av visse typer krydder i ferdiglaget mat (anis, basilikum, blandingskrydder, ingefær, hvitløk, løk, sennep, timian, merian, svart pepper) kan endre seg og bli sterkere når de oppbevares over lengre perioder. Derfor bør frossen mat krydres forsiktig eller krydres etter at den er tint.

Lagringstiden for matvarer avhenger av fettstoffet som benyttes. Hensiktsmessige fettstoffer er margarin, kalvefett, olivenolje og smør. Lite hensiktsmessige fettstoffer er for eksempel jordnøttolje og svinefett. Mat i flytende form skal fryses i plastemballasje og andre typer matvarer skal fryses i plastfolie eller fryseposer.

## DEL 5. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

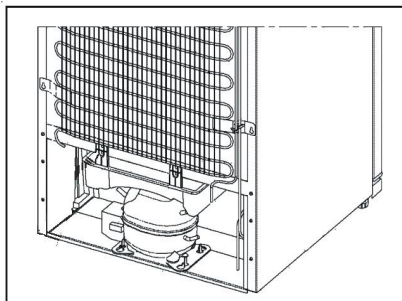
- Sørg for å koble skapet fra strømforsyningen før du starter rengjøring.
- Ikke rengjør skapet ved å helle vann i det.
- Du kan tørke av skapet innvendig og utvendig med varmt såpevann og en myk klut eller svamp.
- Ta ut delene og rengjør dem med såpevann. Ikke kjør dem i oppvaskmaskin.
- Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, løsemidler eller oppvaskmidler, brannfarlige stoffer, brennbare stoffer eller oppløsende stoffer som tynner, bensin eller syrer beregnet på rensing.
- Rengjør kondensatoren (på baksiden av skapet) med børste en gang i året for å hindre energitap og øke ytelsen.



**SØRG FOR AT SKAPET ER KOBLET FRA STRØMFORSYNINGEN.**

### Avriming

- Skapet avrimes automatisk. Vannet som oppstår som følge av avrimingen, passerer gjennom vannoppsamleren, renner ned i fordampingsbeholderen bak skapet og fordampes der.
- Sørg for å koble skapet fra strømforsyningen før du rengjør fordampingsbeholderen.
- Ta ut fordampingsbeholderen ved å løsne skruene som vist i figuren. Rengjør regelmessig med såpevann. Med regelmessig rengjøring unngår du at det oppstår vond lukt.



## Å skifte ut LED-lys

Dersom kjøleskapet ditt har LED-belysning, vennligst kontakt kundeservice, ettersom lyset kun bør skiftes ut av berettigede fagfolk.

## **DEL 5. TRANSPORT OG FLYTTING**

### Transport og skifte av plassering

- Ta vare på originalkartongene og isoleringen hvis det er nødvendig.
- Under transport skal skapet festes med et bredt bånd eller solid tau. Reglene på pappesken må følges under transport.
- Før transport eller skifte av installasjonssted må alle bevegelige deler (for eksempel hyller og skuffer) tas ut eller festes for å hindre risting og derav følgende skader.

Bær kombiskapet stående.



### **Omhengsling av dører (Gjelder visse modeller)**

Kontakt Gram service hvis du trenger å hengsle om dørene.

## **DEL 6. FØR DU KONTAKTER GRAM SERVICE**

### **Hvis skapet ikke fungerer:**

- Er det strømbrudd?
- Er støpselet satt ordentlig inn i stikkkontakten?
- Er det en sikring som har gått?
- Er det feil på stikkkontakten? Dette kontrollerer du vet å sette støpselet i en annen stikkontakt som du vet fungerer.

### **Hvis skapet støyer mye:**

#### **Knasende lyd:**

- Høres under den automatiske avrimingen.
- Når skapet har kjølt ned eller blitt varmt (ekspanderende materiale).

#### **Kort bankelyd:**

- Høres når termostaten starter og stopper kompressoren.

#### **Kompressorlyd:**

- Den normale motorlyden. Denne lyden angir at kompressoren arbeider som den skal. Når kompressoren starter, kan den lage litt mer lyd en kort stund.

#### **Boblende og surklende lyd:**

- Lyden høres når kjølevæsken renner gjennom rørene i systemet.

#### **Lyd fra rennende vann:**

- Dette er en normal lyd når det renner vann ned i fordampingsbeholderen under avriming. Lyden kan høres under avrimingen.

#### **Lyden av kokende vann:**

- Den normale viftelyden. Lyden kan høres når luften sirkulerer i No Frost-skap.

### **Hvis kantene på skapet ved dørisoleringen er varme:**

- Særlig i sommermånedene (når det er varmt i været) kan flatene bli varme når kompressoren går. Dette er helt normalt.

### **Hvis det dannes fukt på de innvendige delene av kjøleskapet:**

- Er maten pakket ordentlig? Har emballasjen tørket før den er plassert i skapet?
- Åpnes dørene ofte? Når døren til skapet åpnes, trenger fuktighet fra rommet inn i skapet. Særlig hvis luftfuktigheten i rommet er høy, dannes det fuktighet fortere jo oftere døren åpnes.
- Det er normalt at det dannes vanndråper på bakveggen etter avriming. (Statistiske modeller)

### Hvis dørene ikke åpnes og lukkes ordentlig:

- Hindrer matvarenes emballasje at dørene lukkes ordentlig?
- Er hyllene i dørene, de øvrige hyllene og skuffene plassert riktig?
- Er dørisoleringen skadet?
- Står skapet stødig og plant?

### Er skapet tilstrekkelig kaldt:

Skapet er beregnet på bruk i normal romtemperatur i overensstemmelse med den klassen som er angitt på informasjonsetiketten. Bruk av skapet i omgivelser hvor temperaturen ikke er i overensstemmelse med det som er angitt på etiketten, anbefales ikke.

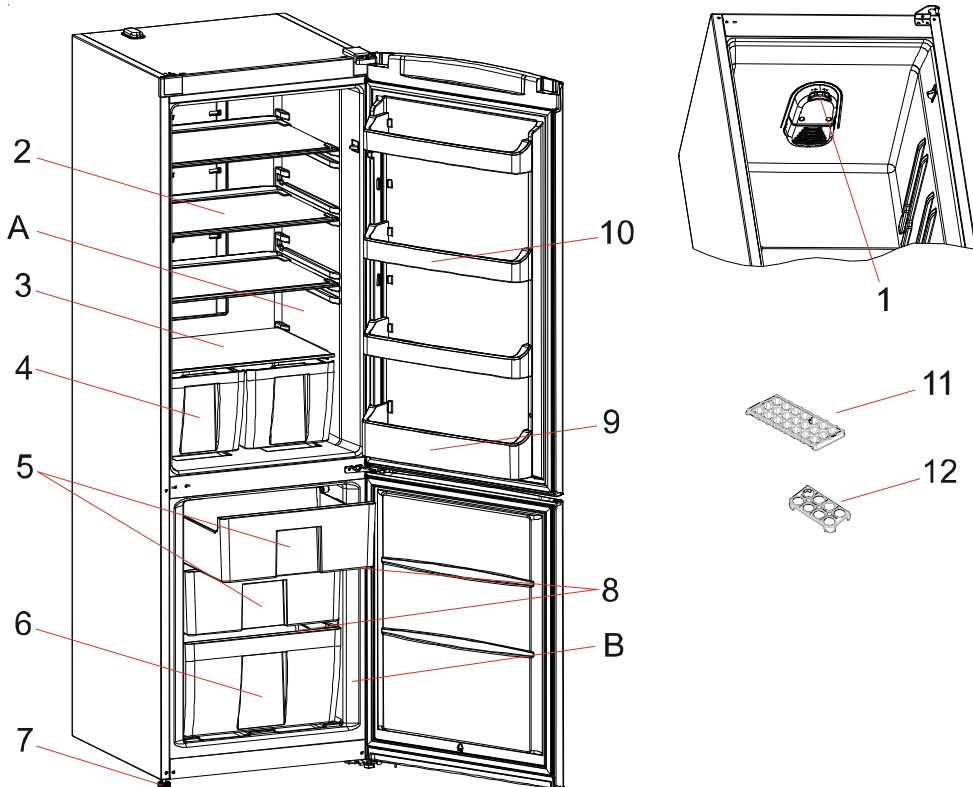
Klimaklasse	Romtemperatur (°C)
T	Mellom 16 og 43
ST	Mellom 16 og 38
N	Mellom 16 og 32
SN	Mellom 10 og 32

Dette apparatet er beregnet for bruk i en omgivelsestemperatur i 16°C - 43°C.

### VIKTIG INFORMASJON:

- Ved et eventuelt plutselig strømbrydd eller hvis støpselet trekkes ut av stikkkontakten, kan beskyttelsesfunksjonen for kompressoren aktiveres før gassen i kjølesystemet er balansert. 5 minutter senere vil skapet starte normalt igjen – dette er ingenting å bekymre seg for.
- Hvis du ikke bruker skapet over lengre tid (for eksempel i sommerferien), bør du koble det fra strømforsyningen. Rengjør skapet ifølge anvisningene i del 4, og la døren stå åpen for å unngå at det dannes fuktighet og vond lukt.
- Hvis du fremdeles opplever problemer med skapet selv om du har fulgt alle anvisninger, bør du kontakte nærmeste servicested.

## DEL 7. SKAPETS DELER



Denne illustrasjonen er bare ment som informasjon om skapets deler.  
Delene kan variere avhengig av modell.

**A)** Fryser

**B)** Kjøledele

1. Termostat

2. Glasshylle

3. Glasshylle over grønnsakskuffen

4. Grønnsakskuff

5. Fryseskuff

6. Fryseskuff

7. Justerbare ben

8. Frysehylle

9. Flaskeholder

10. Flyttbar hylle

11. Isteringsbrett

12. Eggholder

# Sisältö

<b>ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÖNOTTOA .....</b>	<b>72</b>
No Frost -teknologiasta .....	74
Vanhat ja toimimattomat jääkaappipakastimet .....	74
<b>ENNEN LAITTEENKÄYTTÖÄ .....</b>	<b>74</b>
Turvaohjeet .....	75
Laitteen asentaminen ja käyttö .....	76
Ennen jääkaappipakastimen käyttöönottoa .....	76
Lämpötila-asetukset .....	77
Lämpötila-asetuksia koskevat varoitukset .....	77
<b>LÄMPÖTILA-ASETUKSET .....</b>	<b>77</b>
Jääkaappiosasto .....	78
<b>RUOAN SIJOITTELU .....</b>	<b>78</b>
Pakastinosasto .....	79
Sulattaminen .....	83
<b>PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO .....</b>	<b>83</b>
Lampun vaihto .....	84
Oven kätisyyden vaihto .....	84
<b>OVEN KÄTISYYDEN VAIHTO JA KULJETUS .....</b>	<b>84</b>
<b>ENNEN YHTEYDENOTTOA GRAM-HUOLTOON .....</b>	<b>85</b>
<b>LAITTEEN OSAT JA OSASTOT .....</b>	<b>87</b>

# ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÖNOTTOA

## Yleisiä varoituksia

**VAROITUS:** Huolehdi siitä, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa vapaan ilmanvaihdon takaamiseksi.

**VAROITUS:** Älä käytä teräviä esineitä tai muita kuin valmistajan suosittelemia keinoja nopeuttaaksesi sulatusta.

**VAROITUS:** Älä käytä sähkölaitteita elintarvikkeiden säilytyslokeroissa, jos valmistaja ei erikseen suosittele tätä.

**VAROITUS:** Älä vahingoita laitteen kylmäainekiertoa.

**VAROITUS:** Vältäaksesi laitteen epävakaudesta johtuvan vaaran, se tulee kiinnittää ohjeiden mukaisesti.

- . Jos mallissa käytetään jäähdytysnesteenä R600a:ta (käy ilmi jääkaapin tyyppikilvestä), laitteen kuljetuksessa ja asennuksessa on oltava erityisen varovainen, jottei jäähdytysjärjestelmä vaurioidu. Vaikka R600a on voimassa olevat ympäristöstandardit täyttävää luonnollista kaasua, on tärkeää, ettei jäähdytysjärjestelmä vaurioidu, koska R600a on tulenarkaa kaasua. Mikäli vahinko on tapahtunut, jääkaappi on sijoitettava turvallisen etäisyyden päähän liekeistä ja lämmönlähteistä ja huonetta on tuuletettava muutaman minuutin ajan.
- . Älä vahingoita laitteen kylmäkiertoa kuljetuksen ja uudelleensijoittamisen aikana.
- . Älä aseta räjähtäviä aineita kuten aerosolitölkkejä jotka sisältävät herkästi syttyviä aineita laitteen sisään.
- . Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöä ja muita samankaltaisia sovelluksia varten, kuten:
  - keittiöhenkilöstön tiloihin kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä
  - maatilamajoitusta ja hotelleja, motelleja tai muita asuinympäristöjä varten

## ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÖNOTTOA

- aamiaismajoitustyyppisiä ympäristöjä varten;
- Ateriapalveluja ja muita samankaltaisia ei-kaupallisia sovelluksia varten
- . Jos laitteen verkkojohto ei sovi käytettyyn pistorasiaan, se tulee korvata valmistajan, huoltoliikkeen tai muun valtuutetun henkilön toimesta vaaran välttämiseksi.
- . Laitteen verkkojohto sisältää maadoitetun pistokkeen. Verkkojohto tulee liittää maadoitettuun pistorasiaan joka on suojattu 16 ampeerin sulakkeella. Jos asunnossasi ei ole tämänkaltaista pistorasiaa, pyydä valtuutettua sähkömiestä asentamaan se.
- . Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole aikaisempaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen käytössä turvallisella tavalla ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei tule antaa leikkia laitteen kanssa. Lasten ei tule antaa puhdistaa ja huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- . Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, se tulee korvata valmistajan, huoltoliikkeen tai muun valtuutetun henkilön toimesta vaaran välttämiseksi.
- . Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi yli 2000 m korkeudessa.

## **OSA 1. ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ**

### **No Frost -teknologiasta**

No frost -jääkaappipakastimet ovat toimintaperiaatteeltaan erilaisia verrattuina staattisiin jääkaappeihin.

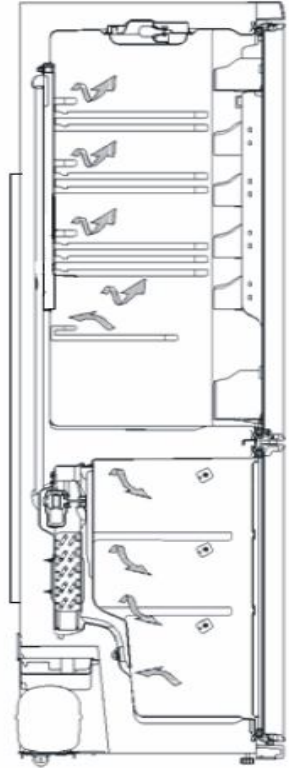
Tavallisissa jääkaappipakastimissa pakastusosastoon pääsee kosteaa ilmaa ja elintarvikkeista erittyvä vesihöyry muuttuu pakastusosastossa jääksi. Huurtuneen jään sulattamiseksi laite

täytyy sammuttaa, pakastettuina pidettävät ruoat on purettava ja asetettava erikseen kylmään paikkaan.

No Frost -jääkaappipakastinta käytettäessä tilanne täysin erilainen. Pakastusosastoon - myös hyllyjen väliin - puhalletaan tuulettimen avulla kylmää ja kuivaa ilmaa, jonka ansiosta elintarvikkeet jäätyvät tasaisesti, kuten kuuluukin, eikä jäätä muodostu.

Jääkaappiosaston rakenne on lähes samanlainen kuin pakastusosaston. Jääkaappiosaston yläosan tuulettimesta tuleva ilma jäähtyy sen kulkiessa ilmakehän takaosassa olevan aukon läpi. Samanaikaisesti ilmaa puhalletaan ulos ilmakehän aukoista, jolloin jääkaappiosasto jäähtyy. Ilmakehän aukot on suunniteltu niin, että ilma jakaantuu niistä tasaisesti koko osastoon. Koska jääkaappi- ja pakastusosaston välillä ei kulje ilmaa, hajut eivät sekotu.

No frost -jääkaappipakastin on siis tilavuutensa ja miellyttävän ulkomuotonsa lisäksi myös helppokäyttöinen.



### **Vanhat ja toimimattomat jääkaappipakastimet**

- Mallissa, jossa on R600a:ta (jähdytysneste isobutaani): tämä on ympäristöystävällistä luonnonkaasua, mutta myös tulenarkaa. Kun laitetta kuljetetaan ja asennetaan, on huolehdittava siitä, ettei mikään jäähdytyslaitteen osa vaurioidu. Mikäli vaurio on tapahtunut, vältä avotulta ja kipinöiviä lähteitä ja tuuleta huone, johon laite on sijoitettu, muutaman minuutin ajan.
- Vanhat jääkaapit ja pakastimet sisältävät eristysmateriaaleja ja CFC-kylmäaineita. Huolehdi tämän vuoksi siitä, että hävität vanhan laitteesi ympäristöä säästävällä ja asianmukaisella tavalla.

#### **Tärkeää:**

Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistajaa ei voida pitää vastuussa virheellisestä käytöstä aiheutuvista mahdollisista vahingoista.

Huomioi kaikki laitteessa ja käyttöohjeessa olevat varoitukset ja säilytä tämä vihko tulevaisuudessa mahdollisesti ilmenevien ongelmien ratkaisemiseksi.

## Turvaohjeet

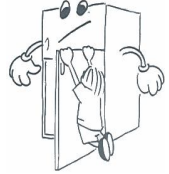
- Älä käytä haaroitettua pistorasiaa tai jatkojohtoa.
- Älä työnnä pistorasiaan pistoketta, jonka johto on vahingoittunut, rikki tai kulunut.
- Älä koskaan vedä, taivuta tai vahingoita johtoa.



- Tämä laite on suunniteltu aikuisten käytettäväksi; älä anna lasten leikkiä laitteella tai riippua painollaan ovessa.
- Älä koskaan ota pistoketta pistorasiasta märillä käsillä, sillä se voi aiheuttaa sähköiskun!
- Älä koskaan aseta lasipulloissa ja tölkeissä olevia hapollisia juomia pakastinosastoon. Pullot ja tölkit saattavat räjähtää.
- Älä sijoita mitään räjähtäviä tai helposti syttyviä aineita jääkaappipakastimeen

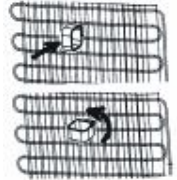
oman turvallisuutesi vuoksi. Sijoita korkean alkoholipitoisuuden sisältävät juomat laitteen jääkaappiosastoon korkit tiukasti suljettuina ja pystyasennossa.

- Varo käsikontaktia ottaessasi ulos pakastinosiossa valmistettua jäätä; jää saattaa aiheuttaa palovammoja ja/tai haavoja.
- Älä koskaan ota pakasteita märkiin käsiin! Älä syö jäätelöä ja jääpaloja välittömästi otettuasi ne pakastinosiosta!
- Älä pakasta uudelleen jo kerran sulatettuja pakasteita. Tämä saattaa aiheuttaa terveysriskin, jonka saattaa johtaa ruokamyrkytyksen kaltaisiin haittoihin.
- Älä peitä laitetta kankaalla, jottei toimintateho heikkene.
- Varmista laitteen sisällä olevien varusteiden paikallaan pysyminen, jotta ne eivät vahingoitu laitetta siirtäessä.
- Laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (lapset mukaan lukien), joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joiden kokemus ja tietotaso ovat puutteellisia, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö opasta tai valvo heitä laitteen käytössä. Lapsia tulisi valvoa, jotta varmistetaan, että he eivät leiki laitteella.
- Jos verkkovirtajohto on vahingoittunut, tulee se vaihtaa valmistajan, huoltoedustajan tai määrätyn henkilön toimesta.



## Laitteen asentaminen ja käyttö

- Laitteen käyttöjännite on 220–240 V ja 50 Hz.
- Laitteen virtajohtoon on liitetty maadoitettu pistoke.
- Tätä pistoketta tulee käyttää maadoitetussa 16 ampeerin pistorasiassa. Jos talossasi ei ole tällaista pistorasiata, anna valtuutetun sähköasentajan asentaa sellainen.
- Valmistajaa ei voida pitää vastuussa vahingoista, jotka mahdollisesti seuraavat maadoitusasennuksen puuttumisesta.
- Sijoita laite sellaiseen paikkaan, että se ei altistu suoraan auringonvalolle.
- Sen tulisi sijaita vähintään 50 cm:n päässä lämmön lähteistä kuten keittimistä, uuneista, siipijäähdyttimistä ja liesistä sekä vähintään 5 cm:n päässä sähköuuneista.
- Laitetta ei tule käyttää ulkoilmassa eikä se saa jäädä sateeseen.
- Jos laite on erillisen pakastimen kanssa rinnakkain, tulee niiden väliin jättää vähintään 2 cm ulkopintojen kondensoitumisen estämiseksi.
- Älä aseta jääkaappipakastimen päälle mitään ja sijoita se sopivaan paikkaan siten, että sen ympärille jää vähintään 15 cm vapaata tilaa.
- Jos aiot sijoittaa laitteen keittiökaappien viereen, jätä ainakin 2 cm tilaa niiden välille.
- Asenna etäisyydensäädin (musta osa, jossa on raitoja) kiertämällä sitä kuvan mukaisesti 90° siten, ettei lauhdutin ole kiinni seinässä.
- Säädettävät etujalat on asetettava sopivalle korkeudelle siten, että laite toimii vakaasti ja asianmukaisella tavalla. Tämä voidaan tehdä kääntämällä säädettäviä jalkoja myötöpäivään (tai vastapäivään). Tämä toimenpide tulee tehdä ennen ruoan laittamista laitteen sisään.
- Ennen laitteen käyttämistä pyyhi kaikki sen osat lämpimällä vedellä, johon on lisätty yksi teelusikallinen ruokasoodaa, sitten pyyhi se puhtaalla vedellä ja kuivaa. Kun laite on puhdistettu, sijoita kaikki osat takaisin paikoilleen.



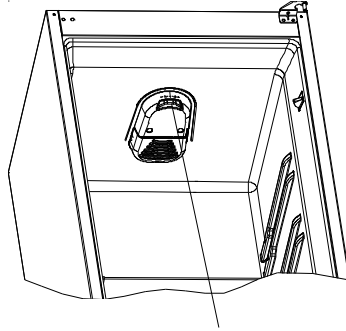
## Ennen laitteen käyttöönottoa

- Otettaessa laite käyttöön ensimmäistä kertaa sekä kuljetuksen jälkeen pystyasennossa 3 tunnin ajan ennen sähkövirtaan kytkemistä. Eli kompressori saattaa vahingoittua.
- Ensimmäisen kerran laitetta käytettäessä saattaa esiintyä hajua. Hajun laitealkaa kylmetä.



## **OSA 2. LÄMPÖTILA-ASETUKSET**

### **Lämpötila-asetukset**



**Jääkaappiakastimen termostaattinuppi:**

### **Jääkaappiakastin**

Termostaatti takaa, että jääkaappiakastimen lämpötila-asetukset toimivat automaattisesti. Termostaatin voi säätää mihin tahansa asentoon 1 ja 6 välillä. Kun käännät termostaattinuppia 1:stä 6:een, jäähtymisaste nousee. Säästäaksesi energiaa talvikuukausien aikana, voit käyttää laitetta alemmassa lämpötilassa.

### **Jääkaappiakastimen termostaattinuppi:**

- 5 - 6 :** Nostaa jäähtymisastetta.
- 3 - 5 :** Normaaliin käyttöön.

### **Lämpötila-asetuksia koskevat varoitukset**

- Termostaatin asetukset tulisi tehdä ottaen huomioon kuinka usein jääkaappiakastimen ovi avataan ja suljetaan, kuinka paljon ruokaa lokerot sisältävät ja missä ympäristössä laite sijaitsee.
- Jotta jääkaappiakastin on täydellisesti jäähtynyt ensimmäisen verkkovirtaan kytkemisen jälkeen, sen tulee toimia taukoamatta 24 tunnin ajan riippuen ympäristössä vallitsevasta lämpötilasta.
- Tänä aikana älä avaa ja sulje jääkaappiakastimen ovia turhan usein äläkä täytä sitä liikaa.
- Kun haluat käyttää laitetta sen jälkeen kun se on kytketty irti verkkovirrasta, odota vähintään 5 minuuttia ennen kuin kytket pistokkeen takaisin pistorasiaan, jotta kompressori ei vahingoitu.

## **OSA 3. RUOAN SIJOITTELU**

### **Jääkaappiosasto**

- Jotta kostuminen ja hajun muodostus estetään, tulisi ruoka laittaa jääkaappiin umpinaisissa kipoissa tai suojus päällä.
- Kuuma ruoka ja juomat tulisi myös jäähdyttää huoneenlämmössä ennen jääkaappiin laittamista.
- Älä aseta paketoituja ruokia ja säilytysastioita jääkaappiosaston lampua tai takaseinää vasten.
- Hedelmiä ja vihanneksia voi säilyttää vihanneslaatikossa ilman pakkausta.
- Alla on joitakin suosituksia ruoan sijoitteluun ja säilytykseen jääkaappiosastossa.

<b>Ruoka</b>	<b>Säilytysaika</b>	<b>Sijoitus jääkaappiosastossa</b>
Hedelmät ja vihannekset	1 viikko	Vihanneslaatikko (ilman pakkausta)
Kala ja liha	2-3 päivää	Käärittynä kelmuun tai pusseissa, (lasihyllyllä)
Tuorejuusto	3-4 päivää	Erityinen ovihylly
Voi, margariini	1 viikko	Erityinen ovihylly
Pullotetut tuotteet, maito ja jogurtti	Valmistajan suosittelema aika	Erityinen ovihylly
Munat	1 kuukausi	Munalokerohylly
Kypsennetty ruoka		Kaikki hyllyt

## Pakastinosasto

- Käytä pakastinosastoa ainoastaan pitkäaikaiseen pakasteiden säilyttämiseen ja jään valmistamiseen.
- Jos käytät laitetta pakastuksen maksimikapasiteetilla:

Käytä pikapakastustilaa, kun ylälokerossa olleet pakasteet on siirretty muihin lokeroihin. 24 tunnin kuluttua laite poistuu automaattisesti pikapakastustilasta. Aseta pakastettavat ruoat pakastinosaston ylälokeroon ylittämättä laitteen pakastuskapasiteettia. (Laitteen pakastuskapasiteetti on 13 kg 25 °C:ssä ja 7,5 kg 32 °C:ssä.) Kytke sen jälkeen pikapakastustila jälleen päälle. Voit sijoittaa ruoat muiden pakasteiden lähelle kun se on jäänyt (vähintään 24 tuntia siitä, kun pikapakastustila kytkettiin toisen kerran päälle).

- Jos aiot pakastaa n. 3 kg ruokaa:

Riittää, että sijoitat ruoan erilleen muista pakasteista ja kytket päälle pikapakastustilan. Voit sijoittaa ruoan muiden pakasteiden lähelle sen jäädyttyä (viimeistään 24 tunnin kuluttua).

- Älä sijoita pakastettavaa ruokaa jo aiemmin pakastetun ruoan viereen.
- Pakastettava ruoka (liha, jauheliha, kala, jne.) tulisi pakastaa jakamalla ne annoksiin, jotka voidaan käyttää kerralla.
- Älä pakasta uudelleen jo kerran sulanutta ruokaa. Tämä aiheuttaa terveysriskin, joka saattaa johtaa ruokamyrkytyksen kaltaisiin ongelmiin.
- Älä laita vastavalmistettuja aterioita pakastimeen ennen kuin ne ovat jäähtyneet. Se saattaa johtaa aikaisemmin pakastettujen ruokien pilaantumiseen.
- Kun ostat pakasteita, varmista että ne on pakastettu asianmukaisissa oloissa eikä pakkaus ole rikki.
- Pakasteita säilyttäessä tulee erityisesti huomioida pakkauksen säilytysohjeet. Mikäli mitään ohjeita ei ole, tulee ruoka syödä mahdollisimman nopeasti.
- Pakasteet tulee kuljettaa niitä turmelematta ja laittaa pikapakastushyllyyn mahdollisimman pian.
- Pakasteiden säilyvyys riippuu ympäristön lämpötilasta, oven avaamistiheydestä, termostaatin asetuksista, ruoan tyypistä sekä ajasta, joka kuluu ruoan ostamisen ja sen pakastimeen laittamisen välillä.
- Älä avaa pakastinlokeroa pitkään kestävien sähkökatkojen aikana. Pakasteet säilyvät jääkaapissa noin 13 tunnin ajan ympäristön lämpötilan ollessa 25 °C ja noin 10 tuntia ympäristön lämpötilan ollessa 32 °C. Tämä aika lyhenee korkeammassa ympäristön lämpötiloissa. Pidempien sähkökatkosten aikana ruokaa ei tule pakastaa uudestaan ja se tulee käyttää mahdollisimman nopeasti.
- Sivuilla 8, 9 ja 10 on annettu joitakin suosituksia ruokien sijoitteluun ja säilytykseen pakastinosastossa.

LIHA JA KALA	Valmistelu	Säilytys-aika (kuukautta)	Sulamisaika huoneenlämmössä (tuntia)
Häränpihvi	Kääritynä folioon	6-10	1-2
Lampaanliha	Kääritynä folioon	6-8	1-2
Paahtopaisti	Kääritynä folioon	6-10	1-2
Nauhanlihapatat	Pieninä paloina	6-10	1-2
Jauheliha	Tiiviissä pakkauksessa maustamattomana	1-3	2-3
Sisäelimet (pala)	Paloina	1-3	1-2
Makkara/salami	Täytyy pakata vaikka muovikuorinen	1-2	Kunnes kunnolla sulanut
Broileri ja kalkkuna	Kääritynä folioon	7-8	10-12
Hanhi/sorsa	Kääritynä folioon	4-8	10
Hirvi, villisika, jänis	2.5 kg paloina ja luuttomana	9-12	10-12
Makeanveden kala, taimen, karppi, tonnikala, kissakala	Perkauksen ja suomustuksen jälkeen kunnollinen kuivaus, pyrstö ja pää poistetaan tarvittaessa	2	Kunnes kunnolla sulanut
Vähärasvainen kala; meriahven, piikkikampela, meriantura		4-8	Kunnes kunnolla sulanut
Rasvainen kala; makrilli, anjovis		2-4	Kunnes kunnolla sulanut
Äyriäiset	Puhdistettuina ja pakattuina pusseihin	4-6	Kunnes kunnolla sulanut
Kaviaari	Omassa pakkauksessaan, alumiini- tai muovirasiassa	2-3	Kunnes kunnolla sulanut
Etana	Suolavedessä, alumiini- tai muovirasiassa	3	Kunnes kunnolla sulanut

**Huom:** Pakastettu liha tulee sulatuksen jälkeen kypsentää samalla tavalla kuin tuore liha. Mikäli lihaa ei kypsennetä sulatuksen jälkeen sitä ei saa enää pakastaa.

<b>HEDELMÄT JA VIHANNEKSET</b>	<b>Valmistelu</b>	<b>Säilytys-aika (kuukautta)</b>	<b>Sulamisaika huoneenlämmössä (tuntia)</b>
Kukkakaali	Poista lehdet, paloittele ja anna liota jonkin aikaa vedessä, johon on lisätty vähän sitruunaa	10-12	Voidaan käyttää sulattamattomana
Vihreät pavut	Huuhtele ja leikkaa pieniksi paloiksi	10-13	Voidaan käyttää sulattamattomana
Herneet	Poista paloista ja huuhtele	12	Voidaan käyttää sulattamattomana
Sienet ja parsakaali	Huuhtele/puhdista ja leikkaa pieniksi paloiksi	6-9	Voidaan käyttää sulattamattomana
Keräkaali	Raakana	6-8	2
Munakoiso	Huuhtele ja leikkaa 2 cm kuutioiksi	10-12	Voidaan käyttää sulattamattomana
Maissi	Puhdista ja pakkaa kokonaisena tai jyvinä	12	Voidaan käyttää sulattamattomana
Porkkana	Puhdista ja siivuta	12	Voidaan käyttää sulattamattomana
Pippuri	Poista kanta, halkaise ja poista siemenet	8-10	Voidaan käyttää sulattamattomana
Pinaatti	Huuhdeltuna	6-9	2 - Huoneenlämmössä
Omena ja päärynä	Viipaloi	8-10	5 - Jääkaapissa
Aprikoosi, persikka	Halkaise ja poista siemenet	4-6	4 - Jääkaapissa
Mansikka, vadelma	Puhdista	8-12	2 - Huoneenlämmössä
Keitetyt hedelmät	Astiassa, lisää 10% sokeria	12	4 - Huoneenlämmössä
Luumut, kirsikat, hapankirsikat	Huuhtele ja poista kannat	8-12	5-7 - Huoneenlämmössä

Meijerituotteet ja leivonnaiset		Valmistelu	Säilytys-aika (kk)	Säilytysolosuhteet
Maito			2-3	Vain homogenisoitu
Juusto - muu kuin pehmeä juusto		Siivuinä	6-8	Omassa pakkauksessaan lyhyen aikaa. Pidempiaikaisessa säilytyksessä käärittävä muovikelmuun.
Voi, margariini		Omassa pakkauksessaan	6	
Kanamunat*	Valkuainen		10-12	Suljetussa astiassa
	Vatkattu muna (valk. + kelt.)	Sekoitetaan hyvin, paksuuntumisen estämiseksi lisätään ripaus suolaa tai sokeria	10	Suljetussa astiassa
	Munan keltuainen	Sekoitetaan hyvin, paksuuntumisen estämiseksi lisätään ripaus suolaa tai sokeria	8-10	Suljetussa astiassa

\* Kanamunia ei tulisi pakastaa kokonaisina. Valkuainen ja keltuainen tulisi pakastaa erillisinä tai kunnolla vatkattuina.

	Säilytysaika kuukautta)	Sulamisaika huoneenlämmössä (tuntia)	Sulamisaika uunissa (minuuttia)
Leipä	4-6	2-3	4-5 (220-225 <sup>0</sup> C)
Pikkuleivät	3-6	1,5	5-8 (190-200 <sup>0</sup> C)
Piiras	1-3	2-3	5-10 (200-225 <sup>0</sup> C)
Torttu	1-1,5	3-4	5-8 (190-200 <sup>0</sup> C)
Täytetty leivonnainen	2-3	1-1,5	5-8 (190-200 <sup>0</sup> C)
Pitsa	2-3	2-4	15-20 (200 <sup>0</sup> C)

Joidenkin ruuissa käytettävien mausteiden (anis, basilika, vesikrassi, etikka, maustesekoitteet, inkivääri, valkosipuli, sipuli, sinappi, timjami, meirami, musta pippuri) maku muuttuu pakastuksen aikana ja maku voi olla voimakas pitkän säilytysajan jälkeen. Tästä syystä pakastettavaan ruokaan kannattaa laittaa vain vähän mausteita tai lisätä mausteet ruokaan vasta sulattamisen jälkeen.

Ruuan säilytysaika riippuu käytettävästä öljystä tai rasvasta. Sopivia ovat margariini, nautanrasva, oliiviöljy ja voi kun taas sopimattomia ovat pähkinäöljy ja sianrasva. Nestemäinen ruoka tulisi pakastaa kannellisessa muoviasiassa ja muut ruuat muovifoliossa tai muovipusseissa.

## OSA 4. PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

- Irrota laite sähköverkosta puhdistuksen ajaksi.



- Älä puhdista laitetta juoksevalla vedellä.



- Sisäpinnat on puhdistettava ajoittain haalealla vedellä, johon on sekoitettu hieman ruokasoodaa (natriumbikarbonaattia).



- Puhdista hyllyt ja muut irrotettavat osat erikseen miedolla pesuaineliuksella. Älä tiskaa niitä astianpesukoneessa.



- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, liuottimia tai voimakkaita pesuaineita. Huuhtele puhdistuksen jälkeen puhtaalla vedellä ja pyyhi kuivaksi. Kun puhdistus on suoritettu, työnnä verkkopistoke pistorasiaan kuivin käsin.



- Laitteen takana oleva nesteytinsäleikkö on puhdistettava harjalla tai imurilla vähintään kaksi kertaa vuodessa energian kulutuksen vähentämiseksi ja laitteen tehokkuuden säilyttämiseksi.

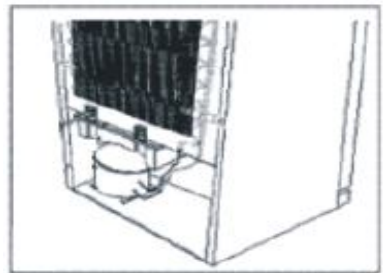
### **IRROTA VERKKOPISTOKE PISTORASIESTA ENNEN PUHDISTAMISTA.**

## Sulattaminen

- Laitteen sulatus tapahtuu automaattisesti käytön aikana. Sulamisvesi valuu poistoputken kautta laitteen takana olevaan haihdutusastiaan ja haihtuu siitä automaattisesti.

- Irrota laite sähköverkosta ennen haihdutusastian puhdistamista.

- Irrota haihdutusastia avaamalla sen kiinnitysruuvit yllä olevassa kuvassa esitetyllä tavalla. Puhdista astia säännöllisin väliajoin miedolla tiskiainevedellä. Tällä tavalla estät mahdollisen hajujen muodostumisen.



## LED-valaisimen vaihtaminen

Jos laitteessa on LED-valaisin, sen saa vaihtaa vain valtuutettu sähköasentaja.

## OSA 5. OVEN KÄTISYYDEN VAIHTO JA KULJETUS

### Kuljetus ja sijoituspaikan vaihto

- Käytä alkuperäistä pakkausmateriaalia, mikäli se on tallella.
- Jääkaappipakastin on kiinnitettävä kuljetuksen ajaksi paksuilla hihnoilla, siteillä tai vahvoilla köysillä, ja pakkauksessa olevaa kuljetusohjetta on noudatettava.
- Ennen laitteen kuljettamista tai siirtämistä toiseen paikkaan kaikki sen sisällä olevat irtonaiset osat (hyllyt, laatikot, jne.) on otettava ulos laitteesta tai sidottava paikalleen tärisevän estämiseksi.

***Tärkeää! Kanna jääkaappipakastinta pystyasennossa.***



### Oven kätsyyden vaihto (Eräät mallit)

Jos haluat muuttaa oven kätsyyden (avautumissuunnan) , ota yhteys GRAM-huoltoon.

## **OSA 6. ENNEN YHTEYDENOTTOA GRAM-HUOLTOON**

### **Ellei laite toimi:**

- Ovatko sähköt poikki?
- Onko pistoke liitetty oikein pistorasiaan?
- Onko pistokkeeseen liittyvän pistorasian sulake tai pääsulake palanut?
- Onko pistorasiassa jokin vika? Tarkista tämä kytkemällä laite varmasti toimivaan pistorasiaan.

### **Valvontavaroitukset;**

Mikäli jääkaappi- ja pakastinosastojen lämpötilat eivät ole sopivilla tasoilla tai laitteessa on ongelma, laite varoittaa tästä. Varoituskoodit näkyvät jääkaappi- ja pakastinosastojen asetusnäytöillä.

### **Jos laite toimii äänekkäästi;**

#### **Raksahtava (jään raksahtelu) ääni:**

- Kuuluu automaattisen sulatuksen aikana.
- Kun laite on kylmentynyt tai kuumentunut (laitteen materiaalin laajeneminen).

#### **Lyhyt raksahtava ääni**

- Kuuluu termostaatin kytkiessä kompressorin päälle ja pois päältä.

#### **Kompressorin ääni**

- Normaali moottorin ääni. Tämä ääni tarkoittaa, että kompressorin toimii normaalisti. Ääni voi olla hetkellisesti hieman voimakkaampi, kun kompressorin kytkeytyy päälle.

#### **Pulputtava ja kurluttava ääni:**

- Tämä ääni syntyy, kun jäähdyttävä neste virtaa järjestelmän putkissa.

#### **Veden virtauksen ääni:**

- Tämä on normaali ääni veden virratessa haihdutusastiaan sulatuksen aikana. Ääni saattaa kuulua, kun laitteen sulatusprosessi on käynnissä.

#### **Puhallusääni:**

- Normaali tuulettimen ääni. Ääni saattaa kuulua No Frost -laitteiden ilmavirtauksesta järjestelmän toimiessa normaalisti.

### **Jos oven tiivisteeseen koskettavat kylmäkaapin reunat ovat kuumentuneet;**

- Erityisesti kesäkuukausina (kuumalla ilmalla) kylmäkaapin tiivistettä koskettavat pinnat saattavat kuumentua kompressorin toimiessa, mikä on melko normaalia.

### **Jos jääkaapin sisäosissa on kosteutta;**

- Onko ruoka pakattu asianmukaisesti? Onko pakkaukset kuivattu hyvin ennen jääkaappiin laittamista?
- Avataanko jääkaapin ovia usein? Kun ovi avataan, ilman kosteus pääsee jääkaappiin. Erityisesti silloin kun huoneen kosteuspitoisuus on korkea, kosteutta muodostuu sitä nopeammin mitä useammin ovi avataan.
- On normaalia, että takaseinään muodostuu vesipisaroita automaattisen sulatuksen seurauksena (staattisissa malleissa)

### **Jos ovet eivät avaudu ja sulkeudu kunnolla:**

- Estävätkö ruokapakkaukset ovien sulkeutumista ja avautumista?
- Onko oven lokerot, hyllyt ja laatikot kunnolla asetettu?
- Ovatko oven tiivisteet olleet viallisia tai rikkiinäisiä?
- Onko laite tasaisella alustalla?

**Jos Jääkaappiakastin ei kylmene tarpeeksi;**

Jääkaappiakastini on suunniteltu toimimaan standardeissa määriteltyjen ympäristön lämpötilojen sisällä arvokilvessä mainitun ilmastoluokan mukaan. Laitteen käyttöä ympäristössä, jonka lämpötila ei ole määritelmien mukainen, ei suositella jäähdytyksen tehokkuuden kannalta.

Ilmastoluokka	Ympäristön lämpötila (°C)
T	18 ja 43 välillä
ST	18 ja 38 välillä
N	16 ja 32 välillä
SN	10 ja 32 välillä

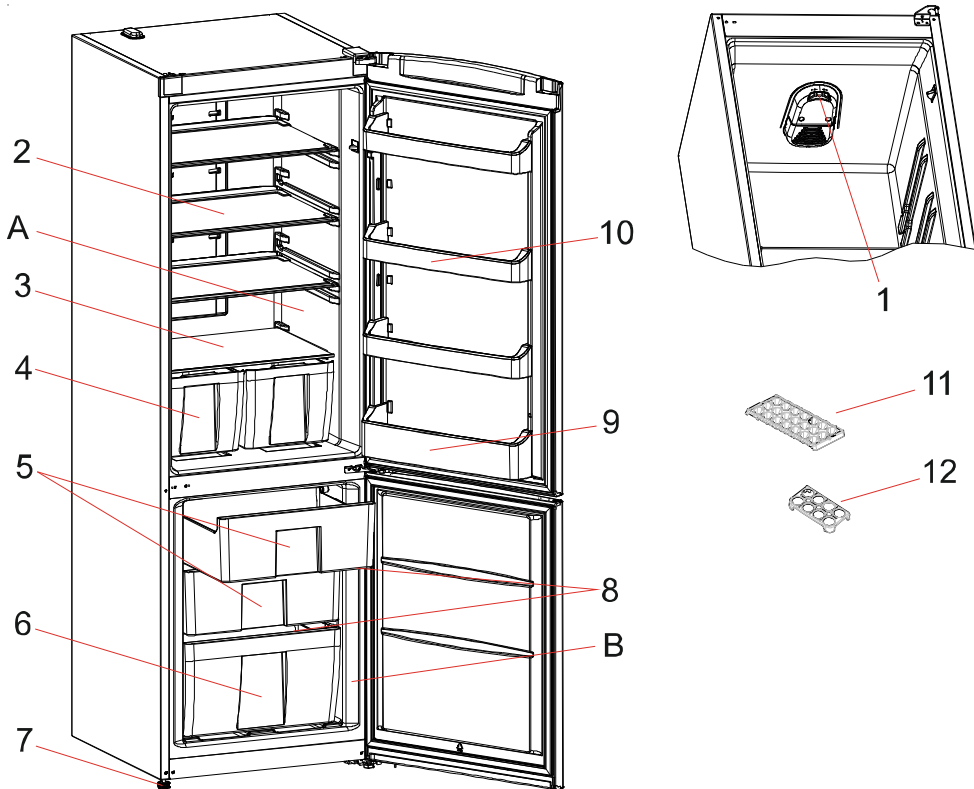
Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi 10 - 43 °C:een ympäröivässä lämpötilassa.

**TÄRKEÄÄ:**

- Yhtäkkisen sähkökatkoksen tai pistokkeen pistorasiasta irrottamisen tai siihen kytkemisen tapauksessa kompressorin suojaustoiminto aktivoituu, koska kaasun paine laite jäähdytysjärjestelmässä ei ole vielä tasoittunut. 5 minuuttia myöhemmin laite jatkaa toimintaansa eikä huoleen ole syytä.
- Jos et aio käyttää laite pitkään aikaan (esimerkiksi kesälomien aikana), irrota se pistorasiasta. Puhdista laite osan 4 mukaisesti ja jätä ovi auki kostumisen ja pahojen hajujen välttämiseksi.

**Jos laitteessa ilmenee edelleen ongelmia, vaikka olet toiminut kaikkien näiden varoitusten edellyttämällä tavalla, käänny lähimmän valtuutetun huollon puoleen.**

## OSA 7. LAITTEEN OSAT JA OSASTOT



Tämä esitys on tarkoitettu vain tiedoksi laitteen osista.  
Osat saattavat vaihdella laitteen mallin mukaan.

- |                    |  |                             |
|--------------------|--|-----------------------------|
| A) Jääkaappiosasto | 1. Termostaatti                          | 7. Säädettävät asennusjalat |
| B) Pakastusosasto  | 2. Jäähdyttävä lasihylly                 | 8. Pakastimen lasihyllyt    |
|                    | 3. Vihanneslaatikon yllä oleva lasihylly | 9. Pullohylly               |
|                    | 4. Vihanneslaatikko                      | 10. Siirrettävä ovihylly    |
|                    | 5. Pakastin laatikon                     | 11. Jääpalalokero           |
|                    | 6. Pakastin laatikon                     | 12. Munalokero              |

**NO**

Gram A/S

[www.gram.no](http://www.gram.no)

**SE**

Gram A/S

[www.gram.se](http://www.gram.se)

**FI**

Gram A/S

[www.gram.fi](http://www.gram.fi)



Gram A/S  
Gejlhavegård 2B  
DK-6000 Kolding  
[www.gram.dk](http://www.gram.dk)

(52264318)

(01.10.2018)