

---

# Køleguide: Den rigtige temperatur

---

Madvarer – køling og frysning

**LIEBHERR**

Køl og Frys



BioFresh 0°C

## Korrekt køling – intensiv glæde.

”Ingen nydelse er midlertidig, for indtrykket som den efterlader, er blivende”, vidste allerede Johann Wolfgang von Goethe. For at skabe en langvarig nydelsesoplevelse udvikler Liebherr teknologier, så madvarer bevarer deres aroma, vitaminer og flotte form i længere tid. Uanset om det drejer sig om køling, frysning eller opbevaring – det afgørende er samspillet mellem konstante temperaturer og en luftfugtighed, som er tilpasset forrådene.



## Indhold

### Rigtig køling – intensiv nydelse

Den rigtige temperatur til alle madvarer

Overblik over BioFresh-tilbehør

Kød og mælkeprodukter

Frugt og grøntsager

Fisk

### Korrekt frysning – innovativ teknologi

FrostSafe: Holder kulden i fryserummet

SuperFrost: Nedfrysning gjort nemt

DuoCooling: Den perfekte kombination

Sådan fryser du dit festmåltid korrekt ned

Pak maden korrekt ind.

### Tjekliste til fryser: Overblik over retter

#### Optøning på den nemme måde

Hvor ofte skal du afrime din fryser?

Hvad skal man gøre med den frosne mad, mens man afrimer?

Sådan fremskyndes afrimningsprocessen.

NoFrost: Aldrig mere afrimning

#### Energiklasserne: Hvad betyder de?

## Hver fødevarer skal have den rigtige temperatur.

Samspelet mellem luftfugtighed og temperatur er nøglen til en lang opbevaring, der bevarer de nærende stoffer i maden. I den forbindelse er kravene til madvarer helt forskellige. Skinke af høj kvalitet modnes i tør bjergluft, mangoer vokser ved høj luftfugtighed, ost udvikler sin aroma i kølige huler.

## Overblik over BioFresh-tilbehør.

Med rummene, der kan reguleres fleksibelt, har BioFresh optimale opbevaringsbetingelser for alle fødevarer kategorier. Læs her, hvilke temperaturer og BioFresh-tilbehør der er bedst til hvilke madvarer.

### Kød og mælkeprodukter

Kødprodukter er meget krævende, når det drejer sig om temperatur og luftfugtighed. I BioFresh Meat & Dairy-skuffe finder du de ideelle omgivelser. Lav luftfugtighed og en temperatur lige over frysepunktet forringer mikroorganismers aktivitet betydeligt og sørger for ekstra lang holdbarhed. Klimabetingelserne er også optimale for mælk, ost og yoghurt.



### Frugt og grøntsager

Det høje vandindhold i frugt og grøntsager kræver en opbevaring ved høj luftfugtighed. BioFresh Fruit & Vegetable-skuffe skaber det ideelle klima og bruger præcis elektronik til at sikre en konstant temperatur på lidt over 0 °C. De ideelle opbevaringsbetingelser forhindrer ikke kun uønsket frysning af fødevarer, de beskytter også mod udtørring og bevarer de værdifulde næringsstoffer så vidt muligt.



### Fisk

Fisk og skaldyr opbevares hos forhandleren på is – af god grund, da deres opbevaringstemperatur ideelt ligger ved frysepunktet. BioFresh-skuffen er indstillet på 0 °C og egner sig til opbevaring af fisk. Ål, laks og sandart holder endnu længere med BioFresh Professional med Fish & Seafood-skuffe. Takket være individuel styring kan temperaturen i denne klimazone sænkes til præcist -2 °C. Kombineret med indstillingen Meat & Dairy-skuffe forbliver fisken frisk betydeligt længere.



## Korrekt frysning – innovativ teknologi.

Nedfrysningen af madvarer forlænger ikke kun deres holdbarhed: Jo friskere og hurtigere varerne dybfryses, desto flere vitaminer og mineraler bibeholdes. Derfor nedfryses f.eks. fisk friskfanget på åbent hav. På grund af "chokfrysningen" har den selv efter optøningen en højere grad af friskhed end fisk, der købes ved disken i supermarkedet efter lange transportveje. I øvrigt: I modsætning til nedfrysningen bør optøningen foretages langsomt og skånende – helst i køleskabet. Læs mere om det innovative frysetilbehør her.



### FrostSafe: Holder kulden i fryserummet.

Hver gang fryseskabet åbnes, slipper der kulde ud. Det forøger ikke kun energiforbruget. Det medfører temperaturudsving, der påvirker forrådenes kvalitet. Skuffer kan her være en hjælp. Takket være de ekstra høje og komplet lukkede skuffer slipper der ved FrostSafe betydeligt mindre kulde ud end i almindelige fryserum.

### SuperFrost: Nedfrysning gjort nemt.

SuperFrost-automatikken gør nedfrysningen til en enkel og energibesparende fornøjelse. Den overtager den hurtige sænkning af temperaturen ned til -32 °C og sørger dermed for kuldereserven for en nedfrysning, der skåner vitaminerne. Så snart nedfrysningen er afsluttet, skifter SuperFrost-automatikken tilbage til normal funktion og bidrager dermed til strømbesparelse.

### DuoCooling: Den perfekte kombination.

Med DuoCooling-teknologi kan temperaturen på køle-/frysekombinationerne indstilles og styres præcist og uafhængigt i køle- og frysedelene. Denne funktion er tilvejebragt af anordninger, som har deres egen temperaturregulering til styring af temperaturen i køleskab og fryser. DuoCooling forhindrer, at lugt fra opbevaret mad overføres fra frysedelen til køleskabet og omvendt. Dette forhindrer også madvarerne i at tørre ud.

### Sådan fryser du dit måltid korrekt.

På helligdage kan folk lide at spise store mængder mad sammen med familien. Men hvor skal man stille resterne fra måltidet? En mulighed: Frys det ned! Find ud af, hvordan du korrekt fryser gryderetter, kød, saucer og supper ned, og hvad du skal tænke på, når du afrimer.

#### Forbered maden grundigt.

- Kød: Lad det køle af, og lad det hvile, skær det ud efter behov.
- Grøntsager: Rengør, skyl, hak og blanchér, lad det køle ned hurtigt.
- Frugt: Skyl, fjern frø eller skræl, frys med eller uden sukkerlage.

#### Pak i korrekte mængder.

- Grøntsager og frugter op til maks. 1 kg pr. pakke
- Kød op til maks. 3 kg pr. pakke
- Fødevarer op til maks. 1 kg pr. pakke

## Pak maden korrekt ind.

Brug kun faste fødevarer såsom kød, grøntsager, brød eller bagværk i passende emballage til optøning og tilberedning i mikrobølgeovn. Fyld flydende og bløde fødevarer såsom juice, supper, blød frugt i forskårne eller faste beholdere, som kan komme i mikrobølgeovnen.



### Tjekliste til fryser: Overblik over retter

Retter	Klargøring	Opbevaringstid i frysedelen
Gryderetter	Forfryses rå eller kogt i formen, fjernes fra formen og omvikles i folie	2-3 måneder
Stegning	Fryses hele eller i skiver, læg folie mellem skiverne	3 måneder
Gryderetter	Koges kun kort, pakkes i portioner i robuste beholdere eller fryseposer	3 måneder
Gås/and	Fjernes, klagøres og pakkes, så de er klar til madlavning	2-4 måneder
Gullasch	Pakkes i portioner op til maks. 3 kg	3-6 måneder
Kanin	Tages ud, pakkes hele eller adskilte	8 måneder
Hamburgerryg i skiver	Opdeles og pakkes i portioner på højst 3 kg	2-3 måneder
Melboller	Tilberedes hel og fyldes i faste beholdere eller fryseposer	3 måneder
Oksekød	Pakkes fladt med maksimalt 6-8 stykker, indsæt folie i mellem	9-12 måneder
Rødkål	Velegnet til frysning	8-10 måneder
Svinekød	Magert kød kan opbevares længere end fedt kød. Pakkes i stykker, der ikke er tungere end 3 kg	4-7 måneder
Supper	Forfryses i suppeportioner uden fedt, hvis det er muligt, og pakkes derefter i folie	4-6 måneder

## Optøning på den nemme måde.

Fugt kondenserer som udgangspunkt på det koldeste sted. Du kender måske fænomenet, hvor der kommer dug på vinduesruderne i lejligheden. Årsagen er, at vinduerne normalt er den koldeste del af lejligheden. På samme måde kondenserer fugt i fryseren på en såkaldt fordampner – et rørsystem, som kølemidlet strømmer igennem. I ældre fryserne løber fordamperrørene gennem de bunde, hvor fryseskufferne er. Der dannes derfor is omkring aluminiumsbundene med fordamperrørene: Afrimning ville være nødvendig!



## Hvorfor er afrimning nødvendig?

Først og fremmest er spørgsmålet, hvorfor du overhovedet skal afrime fryseren? Der kommer fugt ind i apparat både gennem maden og gennem regelmæssig åbning af døren. Denne fugt sætter sig derefter inde i fryseren i form af is og rim, hvilket gør det vanskeligt at trække skufferne ud. Derudover kræver rimdannelse mere energi, der skal bruges for at kunne holde den ønskede temperatur konstant på lang sigt. Dette resulterer i øget strømforbrug.

### Hvor ofte skal du afrime din fryser?

For at forhindre isdannelse og dermed holde energiforbruget så lavt som muligt anbefales det at afrime fryseren 1-2 gange om året. Afhængigt af hvor meget fugtighed der er på det sted, hvor fryseren er installeret, kan det også være nødvendigt at afrime apparatet oftere. Når du afrimer regelmæssigt, hjælper du også fryseren til at fungere med sin fulde kapacitet på lang sigt.

### Hvad skal man gøre med den frosne mad, mens man afrimer?

Før du begynder at afrime dit fryseskab, skal du tage de opbevarede fødevarer ud. Du kan pakke madvarer i aviser og derefter opbevare dem på et køligt sted. Eller du kan opbevare din mad sammen med ispakker i skufferne på din fryser så længe som muligt. Og hvis du har et apparat med en SuperFrost-funktion, skal du aktivere den omkring 24 timer før afrimningsprocessen. Dette sænker temperaturen fra de sædvanlige -18 °C til maksimal kølekapacitet. Dette giver dig mulighed for at forsinke afrimningsprocessen af fødevarer lidt.

### Sådan fremskyndes afrimningsprocessen.

Vi anbefaler at slukke for apparatet og koble det fra strømforsyningen inden afrimning. Når du indleder afrimningsprocessen, skal du lade fryserens dør være lukket, så isen kan tø langsomt. Du kan fremskynde denne proces ved at placere en skål varmt vand inde i apparatet og holde døren lukket, så varmen kan virke hurtigere. Som følge heraf smelter isen hurtigere, og du kan lettere fjerne isen, som også har sat sig på sidevæggene. Det er bedst at indsamle kondens og overskydende is med en svamp eller klud. Dette forhindrer, at der kommer for meget kondensvand ud på dit gulv.

### NoFrost: Aldrig mere afrimning

Hvis du ikke er i humør til tidskrævende afrimning, anbefaler vi fryserne med NoFrost-teknologi. Så hører den irriterende afrimning nemlig fortiden til. Takket være NoFrost-teknologien fryses den frosne mad med afkølet cirkulerende luft, og fugtigheden fjernes. I den forbindelse er fryserummet altid isfrit, og madvarerne dækkes ikke af rim.

For at du ikke er nødt til at afrime igen og igen, gør NoFrost-funktionen dette automatisk. Så snart fordamperen danner et islag, starter en sensor afrimningen. Ventilatoren frakobles, fordamperrørene opvarmes, og islaget smelter, uden at temperaturen i fryserummet selv stiger. Apparatet forbliver isfrit og energiforbruget konstant. Og du skal aldrig rime af igen.



## Energiklasserne: Hvad betyder de?

For at sikre, at et køleskab eller fryser kører optimalt når som helst og hvor som helst, angives der information om energiklassen. Dette er placeret på typepladen og giver information om de omgivelsestemperaturer, hvor et apparat ideelt kan anvendes.

Mærkningen af apparaterne viser, hvor egnede de er til forskellige omgivelsestemperaturer. Ved hjælp af mærkningen kan du som kunde se, hvilket omgivelsestemperaturområde som apparaterne kræver for at kunne overholde de krævede opbevaringstemperaturer.

Du har måske et andet køleskab eller en fryser i udhuset eller i garagen. Om vinteren kan der selvfølgelig blive koldere end +10 °C. I sådan en situation er angivelsen af energiklassen meget vigtig. Fordi dette kan have indflydelse på dit apparats funktion og levetid eller endda dets energieffektivitet.

Hvis du har et apparat, der er designet til SN-T-området, bør du ikke bruge den ved omgivelsestemperaturer lavere end +10 °C. Årsag: Strømningsadfærden (viskositet) for olien i kompressoren falder. Olien kan blive tyktflydende, hvilket betyder, at optimal "smøring" ikke længere garanteres og kan beskadige kompressoren.

I henhold til DIN EN ISO 15502 er følgende klasser derfor obligatoriske for alle køleskabe og fryser:

<b>SN</b>	Subnormal	Velegnet til omgivelsestemperaturer fra 10 °C til 32 °C
<b>N</b>	Normal	Velegnet til temperaturer fra 16 °C til 32 °C
<b>ST</b>	Subtropisk	Velegnet til omgivelsestemperaturer fra 16 °C til 38 °C
<b>T</b>	Tropisk	Velegnet til temperaturer på 16 °C til 43 °C

## Om os.

**Køleskabe og fryseskabe af høj kvalitet samt digitale løsninger for større komfort i hverdagen.**

Siden 1954 har Liebherr udviklet og produceret køleskabe og fryseskabe til en lang række kundebehov. Produktporteføljen spænder fra køle-/fryseskab over klassiske dybfrysere til de nyeste indbyggede apparater. Liebherr tilbyder også passende apparater til vin- og cigarelskere. Ud over et omfattende udvalg af køleskabe og fryseskabe til privat brug tilbyder Liebherr også køleskabe og fryseskabe af høj kvalitet til professionel brug. Uanset om det drejer sig om bagerier og konditorier, laboratorier, fødevareforhandlere, drikkevare- og fryseindustrien eller i hotel- og cateringbranchen tilbyder Liebherr den rigtige løsning til individuelle opbevaringsbehov til alle behov. Næsten alle fritstående og indbyggede apparater er netværkskompatible og kan integreres i eksisterende SmartHome-løsninger.