MECANIQUE COMBINE RÉFRIGÉRATEUR/CONGELATEUR FROID VENTILE

Guide D'utilisation

MECHANISCHE NO FROST COMBI KOELKAST

Handleiding

Sommaire

AVANT D'UTILISER VOTRE REFRIGERATEUR 2

Instructions de sécurité 3
Avertissement de securite 4
Installation et fonctionnement de votre réfrigérateur 5
Avant de commencer à utiliser votre réfrigérateur 6

UTILISATION DES INFORMATIONS 7

Réglages de la température 7
Avertissements relatifs aux réglages de la température 7

RANGEMENT DES ALIMENTS 8

Compartiment réfrigérateur 8
Le compartiment congélateur 9

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 15

Degivrage 14
Remplacement de l'ampoule 14

TRANSPORT ET DEPLACEMENT 15

Changement de la Direction d'Ouverture de la porte 15

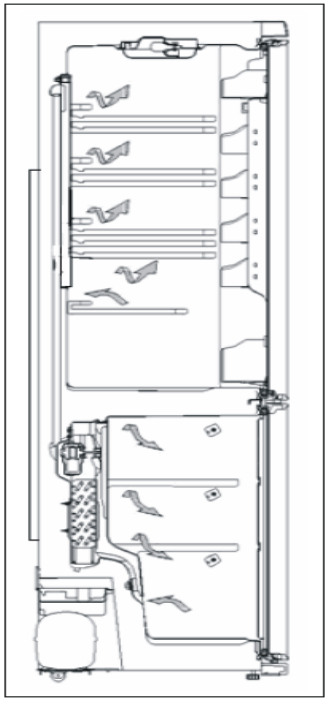
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRES-VENTE 15

PIÈCES DU RÉFRIGÉRATEUR ET COMPARTIMENTS 19

PARTIE 1. AVANT D'UTILISER VOTRE REFRIGERATEUR

Informations relatives a la technologie froid ventile

Les réfrigérateurs froid ventilé se démarquent des autres réfrigérateurs statiques de par leur système opérationnel.



Dans des réfrigérateurs normaux, à l'intérieur du compartiment réfrigérateur, l'humidité qui provient de l'aliment humide, qui pénètre dans le réfrigérateur pendant les mouvements de la porte, entraîne un givrage à l'intérieur du compartiment réfrigérateur.

Pour faire fondre la boule de neige et la couche de givre qui se sont formées, il est indispensable de suivre certains procédés comme par exemple éteindre le réfrigérateur, sortir l'aliment qui doit rester froid pendant ce procédé, enlever le givre qui s'est accumulé.

Pour ce qui est des réfrigérateurs anti-givre, le procédé est complètement différent de celui qui se déroule dans le compartiment congélateur. La pièce sèche et froide est déclenchée de façon homogène au niveau de nombreux points en direction des sections de réfrigération et de congélation au moyen du ventilateur. L'air froid est distribué de façon homogène jusque dans les recoins des étagères. Cette mesure vise non seulement à s'assurer que la totalité de votre aliment est réfrigérée de manière équitable et convenable, mais ne favorise pas l'humidification et le givrage. Le compartiment congélateur est réfrigéré de manière statique.

Dans ces conditions, votre réfrigérateur à froid ventilé vous apporte, en plus de son grand volume et de son attrait esthétique, un confort remarquable.

Instructions de sécurité

- Si le modèle contient le R600a, voir plaque signalétique qui se trouve sous le réfrigérant (l'isobutane du dispositif de refroidissement), un gaz naturel très écologique mais aussi combustible. Vous devez être prudent lors du transport et de l'installation du dispositif pour vous assurer qu'aucun des composants du circuit de refroidissement n'est endommagé. En cas de dommage, évitez les flammes nues ou les sources d'allumage, ventilez la chambre dans laquelle le dispositif se trouve pendant quelques minutes.

Avertissement : Ne bloquez pas les ouvertures situées dans l'appareil ou dans la structure.

- N'utilisez pas des instruments mécaniques ou autres voies artificielles pour accélérer le processus de dégivrage.
- N'utilisez pas des appareils électriques dans le réfrigérateur ou dans le compartiment congélateur de l'appareil.
- Si cet appareil sert à remplacer un vieux réfrigérateur comportant un cadenas, cassez ou retirez le cadenas, mesure de sécurité, avant de le garder pour éviter que les enfants ne s'y enferment pendant leurs jeux.
- Les vieux réfrigérateurs et congélateurs contiennent des gaz isolants et réfrigérants qui doivent être éliminés convenablement. Assignez entièrement la mise au rebus des appareils au service d'élimination d'ordures de votre localité et contactez l'autorité locale ou votre fournisseur en cas de questions. Veuillez vous assurer que le tuyau d'alimentation de votre unité frigorifique n'est pas endommagé avant que le service d'élimination de déchet ne le récupère.

Remarque importante:

Lisez attentivement ce livret avant d'installer et de mettre en marche l'appareil. Le fabricant n'assume aucune responsabilité quant à une mauvaise installation et utilisation tel que le livret le décrit.

Avertissement de securite

Avertissement : N'utilisez pas d'appareils mécaniques ou d'autres moyens artificiels pour accélérer le processus de décongélation. N'utilisez pas d'appareils électriques dans l'espace de stockage des aliments de l'appareil. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation de l'appareil. N'endommagez pas le circuit de liquide réfrigérant du réfrigérateur.

- Veuillez ne pas utiliser de prise multivoies ni de rallonge.
- Veuillez ne pas insérer de fiche de câble endommagée, déchirée ou usée à l'intérieur de la prise.
- Veuillez ne jamais tirer, plier, ou endommager le câble.

- Le présent produit a été conçu pour être utilisé par des adultes. En conséquence, veuillez ne pas laisser les enfants s'en servir pour jouer, ni utiliser sa porte comme balançoire.
- Ne jamais débrancher la fiche de sa prise avec des mains humides pour éviter de provoquer un choc électrique !
- Veuillez ne jamais mettre de boissons acides à l'intérieur des bouteilles et canettes cassables dans le compartiment congélateur de votre réfrigérateur. Ces bouteilles et canettes peuvent s'éclater.
- Pour votre sécurité, veuillez ne pas introduire de matériaux explosifs ni inflammables à l'intérieur de votre réfrigérateur. Mettez les boissons à fort contenu alcoolique dans le compartiment réfrigérateur de votre appareil en prenant soin de bien en refermer les bouches et de les positionner verticalement.
- Eviter tout contact manuel au moment où vous enlevez le glaçon issu du compartiment congélateur, car ce glaçon peut provoquer des brûlures et/ou des coupures.

- Ne jamais toucher aux aliments congelés avec les mains nues ! Ne consommez pas la glace et les cristaux de glace aussitôt que vous les avez enlevés du compartiment congélateur !
- Ne congelez pas à nouveau les aliments déjà congelés une fois que ceux-ci se sont dégelés. Ce geste pourrait représenter un danger pour votre santé dans la mesure où vous courrez le risque d'être victime d'une intoxication alimentaire.
- Veuillez ne pas couvrir le réfrigérateur, encore moins le dessus de l'appareil avec un morceau de tissu ou tout autre vêtement. Ceci aura une incidence sur le rendement de votre réfrigérateur.
- Fixez les accessoires à l'intérieur du produit de sorte qu'ils ne subissent aucun dommage pendant le transport.

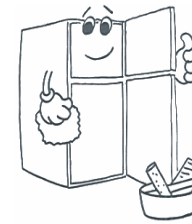
- Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son prestataire de service, ou encore par un professionnel agrée.
- L'utilisation du présent produit n'est pas destinée aux personnes (y compris les enfants) ne disposant pas de toutes leurs potentialités physiques, sensorielles, mentales, ou encore ne jouissant pas d'une certaine expérience et de connaissances appropriées, à moins d'avoir été sous un éventuel contrôle, ou d'avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil auprès d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent se faire aider pour s'assurer qu'ils ne s'en servent pas pour jouer.
- Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son prestataire de service, ou encore par un professionnel agrée.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants inclus) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou bien manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabriquant ou par un agent de maintenance ou une personne dûment qualifiée.

Installation et fonctionnement de votre réfrigérateur

Avant d'utiliser votre réfrigérateur, vous devez d'abord prêter attention aux points suivants :

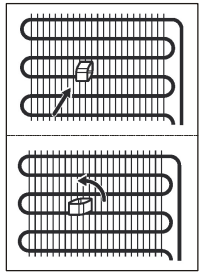
- La tension de fonctionnement de l'appareil est de 220-240 V et 50 Hz.
- Une prise spéciale a été reliée au câble réseau de votre réfrigérateur. Cette prise doit être utilisée avec une prise spécialement mise à la terre, ayant une valeur d'au moins 16 ampères. Si vous ne disposez pas d'une telle prise, veuillez l'obtenir auprès d'un électricien qualifié.

- **La responsabilité de notre société ne saurait être engagée pour des dommages pouvant survenir d'une utilisation effectuée sans mise à la terre.**
- Positionnez votre réfrigérateur de sorte qu'il ne soit pas directement exposé à la lumière du soleil.



- Il doit être séparé par une distance d'au moins 50 cm entre les sources de chaleur telles que les cuisinières, les fours, les radiateurs d'aile, et autres réchauds, et de 5 cm au moins des fours électriques.
- Votre réfrigérateur ne doit pas être utilisé en plein air et ne doit pas rester sous le soleil.
- Si ce dernier est juxtaposé à un congélateur, il est indispensable de prévoir un espace d'au moins 2 cm entre les deux appareils pour éviter toute condensation de l'humidité à la surface externe.
- Veuillez ne pas mettre d'objets sur votre réfrigérateur et positionnez-le dans un endroit convenable de sorte qu'il puisse y avoir un vide d'au moins 15 cm au-dessus.
- Si vous voulez le positionner tout près de la cuisine, veuillez laissez un espace d'au moins 2 cm entre les deux.

- Pour éviter que le condensateur (partie à ailettes noire à l'arrière) ne repose sur le mur, reliez l'élément plastique fourni, pour un réglage à distance, en le tournant à 90°.



- Pour veiller à obtenir un bon fonctionnement dépourvu de toute vibration, les pieds réglables avant doivent être ajustés à la hauteur appropriée et mutuellement équilibrée. Vous pouvez y parvenir en tournant les pieds réglables dans le sens des aiguilles d'une montre (ou dans le sens inverse). Cette procédure doit être effectuée avant de placer les denrées dans le réfrigérateur.
- Avant d'utiliser votre réfrigérateur, nettoyez toutes ses pièces avec de l'eau chaude dans laquelle vous devez ajouter une cuillerée de soda, puis rincez avec de l'eau propre et séchez. A l'issue du processus de nettoyage, remettez toutes les pièces en place.

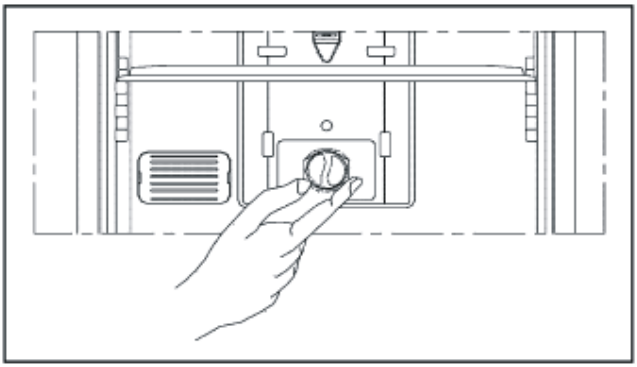
Avant de commencer à utiliser votre réfrigérateur

- Lors de la première utilisation ou pour assurer un fonctionnement efficace de l'appareil selon les procédés de DEPLACEMENT, laissez votre appareil se reposer pendant 3 heures (en position verticale), puis insérez la fiche dans la prise. Sinon, vous endommagerez le compresseur.
- Vous pourrez sentir une odeur la première fois que vous faites fonctionner votre réfrigérateur ; cette odeur disparaîtra une fois que la réfrigération commencera.

PARTIE 2. UTILISATION DES INFORMATIONS

Réglages de la température

Bouton du thermostat du réfrigérateur et du congélateur



Thermostat du compartiment de réfrigération
Il veille à ce que les réglages de température à l'intérieur des compartiments réfrigérateur et congélateur du réfrigérateur se fassent automatiquement. Il peut être réglé à n'importe quelle valeur comprise entre 1 et 6. Le degré de réfrigération augmente à mesure que vous tournez le bouton du thermostat de 1 à 6. Pour économiser de l'énergie en hiver, vous pouvez faire fonctionner votre appareil dans une position inférieure.

Bouton de thermostat du compartiment réfrigérateur;
5-6 : Pour plus de réfrigération.

3-5 : Pour une utilisation normale.

1-3 : Pour moins de réfrigération.

Avertissements relatifs aux réglages de la température

- **Le réglage du thermostat doit être effectué en tenant compte des paramètres suivants :la fréquence d'ouverture et de fermeture de la porte du congélateur, la quantité d'aliments conservée, et l'environnement dans lequel le réfrigérateur se trouve.**
- **Pour que le réfrigérateur soit complètement refroidi après son premier branchement à la prise, il doit fonctionner sans interruption pendant 24 heures selon l'environnement et la température.**
- **Pendant cette période de temps, ne pas ouvrir et fermer les portes de votre appareil avec une certaine fréquence et ne pas le remplir à l'excès.**
- Lorsque vous souhaiterez faire fonctionner à nouveau votre réfrigérateur après avoir débranché sa fiche de la prise, patientez pendant au moins 5 minutes avant d'insérer à nouveau la prise de sorte que le compresseur n'encourre aucun dommage.

PARTIE 3. RANGEMENT DES ALIMENTS

Compartiment réfrigérateur

- Pour éviter l'humidification et la formation des odeurs, l'aliment doit être mis dans le réfrigérateur dans des tasses fermées ou la partie supérieure de ces tasses couvertes.
- L'aliment chaud et les boissons doivent également être refroidis à température ambiante avant leur introduction dans le réfrigérateur.
- Veuillez ne pas mettre les aliments et les tasses emballés contre la lampe et couvrir le compartiment réfrigérateur.
- Les fruits et légumes peuvent directement être placés dans le compartiment prévu à cet effet sans être emballé séparément.

Quelques recommandations ont été spécifiées ci-dessous pour la disposition et le stockage des aliments dans le compartiment réfrigérateur.

Denrées	Durée de conservation	Emplacement dans lequel il sera mis dans le compartiment réfrigérateur
Fruits et légumes	1 semaine	Dans le bac à légumes (sans emballage)
Poissons et viandes	2-3 Jours	Emballé dans un sac ou sachet plastique ou à l'intérieur d'un boîtier à viandes (sur la clayette en verre)
Fromage frais	3-4 Jours	Dans la clayette spéciale de la porte
Beurre, margarine	1 semaine	Dans la clayette spéciale de la porte
Produits embouteillés, lait et yaourt	Période recommandée par le fabricant	Dans la clayette spéciale de la porte
Œufs	1 Mois	Dans la clayette pour support à oeufs
Aliments cuits		Dans toutes les clayettes

EVITER: Les patates, oignions, et ails ne doivent pas être conservés dans le réfrigérateur. La viande ne doit jamais avoir été congelée après dégivrage si elle n'avait pas été cuite.

Le compartiment congélateur

- Veuillez utiliser le compartiment congélateur de votre réfrigérateur pour conserver l'aliment surgelé pendant longtemps et pour produire de la glace.
- Veuillez mettre l'aliment à surgeler en premier lieu dans le panier supérieur du congélateur de sorte qu'il ne dépasse pas la capacité de congélation stipulée de votre réfrigérateur. Vous pouvez mettre votre aliment tout près de l'autre aliment congelé après congélation de ce dernier (pendant au moins 24 heures).
- Il est conseillé de garder le thermostat au niveau 5.
- Veuillez ne pas mettre l'aliment à congeler tout près de ceux qui l'ont déjà été.
- Vous devez congeler les aliments qui doivent l'être (viande, viande découpée, poisson, etc.) en les divisant en portions de sorte qu'ils soient consommés en une seule fois.
- Veuillez ne pas congeler à nouveau les aliments déjà congelés une fois que ceux-ci se sont dégelés. Ce geste pourrait représenter un danger pour votre santé dans la mesure où vous courrez le risque d'être victime d'une intoxication alimentaire.
- Ne mettez pas d'aliments chauds dans votre congélateur avant que ceux-ci ne se soient refroidis. Vous provoquerez ainsi la putréfaction des autres aliments déjà congelés à l'intérieur du congélateur.
- Lorsque vous achetez des aliments congelés, assurez-vous qu'ils ont été conservés dans des conditions adéquates et que leur emballage n'est pas déchiré.
- Lors de la conservation de l'aliment congelé, les conditions de conservation figurant sur le conditionnement doivent sans doute être observées. En l'absence d'instructions, l'aliment doit être consommé dans l'intervalle de temps le plus court possible.
- L'aliment congelé doit être transporté avant tout pourrissement et mis sur l'étagère de congélation rapide dès que possible. Veuillez ne pas utiliser les étagères de la porte à des fins de congélation.
- Si l'emballage de l'aliment congelé a été humidifié et dégage une odeur entêtante, ceci pourrait donner à penser que l'aliment a été conservé par le passé en deçà de bonnes conditions et a pourri. Veuillez ne pas acheter de tels aliments !
- Les durées de conservation des aliments congelés changent selon la température de l'environnement, les ouvertures et fermetures fréquentes de la porte, les réglages du thermostat, le type d'aliment, et la période de temps écoulée à partir du moment où l'aliment a été acheté jusqu'à celui où il s'est retrouvé dans le congélateur. Veuillez toujours respecter les instructions figurant sur le conditionnement et ne jamais dépasser la durée de conservation.
- Pendant des coupures de courant prolongées, veuillez ne pas ouvrir la porte du compartiment congélateur. Votre réfrigérateur préservera vos aliments congelés sous une température de 25°C pendant environ 13 heures. Cette valeur chute dans des températures environnementales élevées. Au cours des coupures de courant prolongées, ne congelez pas à nouveau vos aliments et consommez-les dès que possible.

Quelques recommandations ont été spécifiées aux pages 9, 10, et 11 en ce qui concerne la disposition et la conservation de vos aliments dans le compartiment congélateur.

VIANDES ET POISSONS	Préparation	Durée de conservation (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)
Bifteck	Emballé dans un sachet	6 - 10	1 - 2
Viande d'agneau	Emballé dans un sachet	6 - 8	1 - 2
Rôti de veau	Emballé dans un sachet	6 - 10	1 - 2
Cubes de veau	En petits morceaux	6 - 10	1 - 2
Cubes de brebis	En morceaux	4 - 8	2 - 3
Viande découpée	En forme de paquets aplatis aux extrémités sans être épicés	1 - 3	2 - 3
Abats (entiers)	En morceaux	1 - 3	1 - 2
Saucisse/salami	Il doit être emballé même s'il est pelliculé	1 - 2	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Poulet et dinde	Emballé dans un sachet	7 - 8	10 - 12
Oie/canard	Emballé dans un sachet	4 - 8	10
Chevreuil, sanglier, lapin	Portions de 2,5 kg et sans os	9 - 12	10 - 12
Poisson d'eau douce truite, carpe, thon, silure	Il doit être lavé et séché après un bon nettoyage et écaillage à l'intérieur. De même, la queue et les parties de tête doivent être coupées à l'endroit nécessaire.	2	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Poisson maigre, bars, turbots, soles		4 - 8	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Poissons gras, bonites, maquereaux, morues, anchois		2 - 4	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Crustacés	Nettoyés et ensachés	4 - 6	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Caviar	Dans son emballage, à l'intérieur d'une tasse en aluminium ou en plastique	2 - 3	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Escargot	Dans de l'eau salée, à l'intérieur d'une tasse en aluminium ou en plastique	3	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré

Remarque: Les aliments congelés doivent être cuisinés comme des produits frais une fois décongelés. Si la viande n'a pas été cuite après dégivrage, il ne sera plus jamais congelé.

FRUITS ET LEGUMES	Préparation	Durée de conservation (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)
Choux-fleurs	Retirez les feuilles, divisez-les en parties et conservez-les dans de l'eau contenant un peu de citron	10 - 12	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Haricots verts, haricots à écosser	Lavez-les et coupez-les en tous petits morceaux	10 - 13	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Pois	Écaillez et lavez-les	12	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Champignons et asperges	Lavez-les et coupez-les en tous petits morceaux	6 - 9	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Choux	Proprement	6 - 8	2-A température ambiante
Aubergines	Coupez en morceaux de 2 cm après le lavage	10 - 12	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Maïs	Nettoyez-le et nettoyez ses grains ou avec son épi	12	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Carottes	Nettoyez-les et coupez-les en morceaux	12	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Piments	Pour enlever la tige, divisez-la en deux et séparez-en les graines	8 - 10	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Epinards	lavés	6 - 9	2-A température ambiante
Pommes et poires	Découpez-les tout en épluchant leurs peaux	8 - 10	5-Dans le réfrigérateur
Abricots, pêches	Divisez-les en deux parties égales et enlevez-en les noyaux	4 - 6	4-Dans le réfrigérateur
Fraises, framboises	Lavez et nettoyez-les	8 - 12	2-A température ambiante
Fruits cuits	A l'intérieur d'une tasse avec 10% de sucre	12	4-A température ambiante
Prunes, cerises, cerises griottes	Lavez-les et enlevez-en les tiges	8 - 12	5-7 – Dans la température ambiante

Produits laitiers et pâtisseries		Préparation	Durée de conservation (mois)	Conditions de conservation
Lait			2 - 3	Homogènes uniquement
Fromages – autres que les fromages blancs		En forme de tranches	6 - 8	Ils peuvent être conservés dans leurs emballages originaux pour une période de conservation courte Ils doivent par ailleurs être emballés dans un sachet plastique pour une conservation à long terme.
Butter, Margarine		Dans son emballage	6	
Oeufs*	**Blancs d'oeuf**		10 - 12	Dans une tasse fermée
	Oeufs battus (jaune - blanc)	Bien mélangés, une pincée de sel ou de sucre pour éviter que l'aliment ne devienne trop épais	10	Dans une tasse fermée
	Jaune d'oeufs	Bien mélangés, une pincée de sel ou de sucre pour éviter que l'aliment ne devienne trop épais	8 - 10	Dans une tasse fermée

* Les oeufs doivent être congelés avec la coquille. Le blanc et le jaune de l'œuf doivent être conservés séparément ou bien mélangés.

	Durée de conservation (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)	Durée de décongélation dans le four (en minutes)
Pain	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225^{0}C)
Biscuits	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200^{0}C)
Tarte	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225^{0}C)
Tourte	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200^{0}C)
Pâtisserie phyllo	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200^{0}C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200^{0}C)

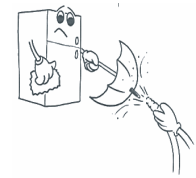
Le goût de certaines épices découvertes dans des aliments cuisinés (anis, basilique, cresson de fontaine, vinaigre, épices assorties, gingembre, ail, oignon, moutarde, thym, marjolaine, poivre noir, saucisse, etc.) change et ils prennent un goût fort. Ainsi, l'aliment congelé doit recevoir une petite quantité d'épices ou l'épice souhaitée doit être ajoutée après dégivrage dudit aliment.

La période de conservation de l'aliment dépend de l'huile utilisée. Les huiles appropriées sont les suivantes : la margarine, le veau blanc, l'huile d'olive et de beurre. De l'autre côté, les huiles non convenables sont les huiles d'arachide, les huiles de beurre, et la graisse de porc.

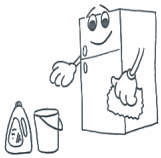
Les aliments en liquide doivent être congelés dans des tasses en plastique et les autres types d'aliment en sachets ou en sacs plastiques.

PARTIE 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

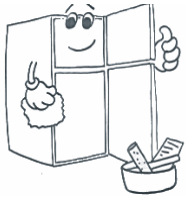
- Assurez-vous d'avoir débranché la fiche de la prise avant le début du nettoyage.



- Veuillez ne pas nettoyer le réfrigérateur en y versant de l'eau.

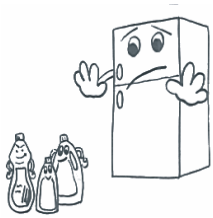


- Vous pouvez nettoyer les parties internes et externes de votre appareil avec de l'eau chaude et savonneuse et à l'aide d'un tissu ou d'une éponge douce.



- Veuillez retirer les pièces les unes après les autres, et nettoyez-les à l'eau savonneuse.

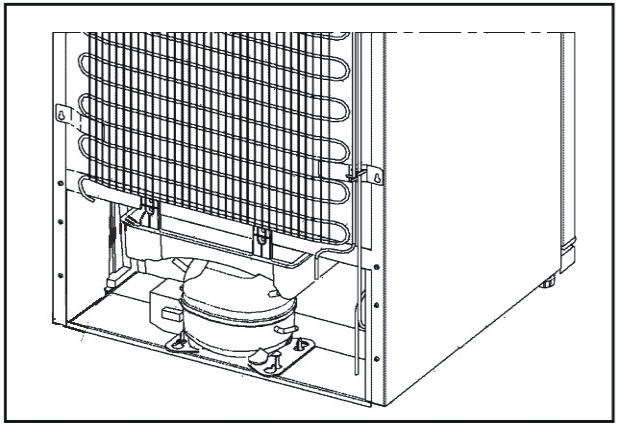
- Ne les nettoyez pas à l'intérieur d'un lave-vaisselle.



- Ne plus jamais utiliser des matériaux inflammables, combustibles ou dissolvants comme le diluant, l'essence, l'acide, à des fins de nettoyage.

- Pendant que vous suivez cette procédure, veuillez vous assurer que la fiche a été débranchée de la prise.

Degivrage



- Votre réfrigérateur effectue un dégivrage entièrement automatique. L'eau accumulée par suite de dégivrage traverse le compartiment de récupération d'eau, s'écoule vers le conteneur de vaporisation situé à l'arrière de votre réfrigérateur et s'y évapore seule.

Remplacement de l'ampoule

Pour remplacer l'ampoule dans les compartiments congélateur et réfrigérateur ;

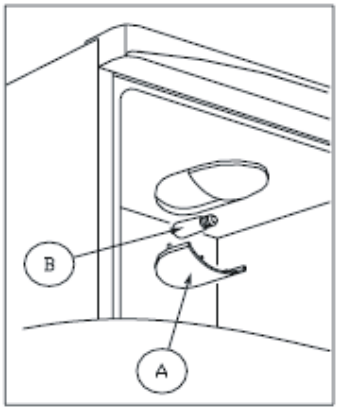
1- Débranchez l'appareil de la prise et tournez le bouton du thermostat vers la position « 0 ».

2- Enlevez le couvercle du boîtier des fixations qui se trouvent en dessous au moyen d'un tournevis.

3- Remplacez-le avec une nouvelle ampoule dont la puissance ne dépasse pas 15 Watts.

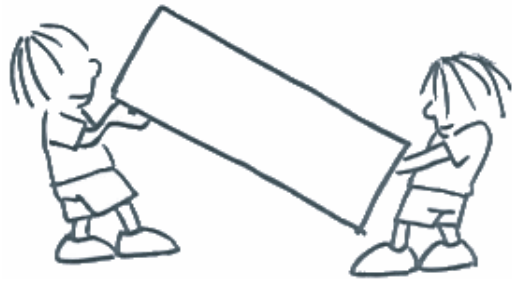
4- Réinstallez le couvercle.

5-Branchez la fiche après avoir attendu 5 minutes ou restaurez le thermostat à sa position initiale.



PARTIE 5. TRANSPORT ET DEPLACEMENT

- Les emballages originaux et les mousses peuvent être conservés pour un éventuel nouveau transport (tel que souhaité).
- En cas de re-transport, vous devez attacher votre réfrigérateur avec un matériau d'emballage épais, des bandes adhésives, et des fils. N'oubliez pas de vous conformer à la réglementation relative au transport mentionnée dans l'emballage.
- Lors du déplacement ou du transport, enlevez d'abord les pièces mobiles qui se trouvent à l'intérieur de l'appareil (étagères, accessoires, compartiment légumes, etc.) ou reliez-les à l'aide du ruban adhésif à la plaque intérieure du réfrigérateur afin de les protéger contre les chocs.
- Veuillez prêter attention pour que votre réfrigérateur soit transporté verticalement.



Changement de la Direction d'Ouverture de la porte

(Dans certains modèles)

Au cas où vous auriez besoin de changer la direction d'ouverture de la porte, s'il vous plait consulter votre service d'après-vente domestique.

PARTIE 6. AVANT D'APPELER LE SERVICE APRES-VENTE

Si votre réfrigérateur ne fonctionne pas ;

- Connaît-il une panne électrique?
- La fiche a t-elle été correctement branchée dans la prise ?
- Le fusible auquel une prise a été branchée ou alors le fusible principal a –t-il connu une explosion ?
- La prise connaît elle des défectuosités? Si tel est le cas, essayez la prise de votre réfrigérateur en la branchant à une autre prise dont vous êtes sûr qu'elle marche.

Si les tâches de réfrigération ne sont pas suffisamment effectuées par votre appareil :

- Les réglages du thermostat sont ils à la position « 1 » ?
- Les portes de votre réfrigérateur s'ouvrent-elles très souvent et restent ouvertes pendant longtemps ?
- Les portes de votre réfrigérateur se ferment-elles entièrement ?
- Des tasses ou vaisselles ont-elles été placées dans votre réfrigérateur, de sorte que leur contact avec le mur arrière obstrue la circulation de l'air ?
- Votre réfrigérateur est-il exagérément plein?
- Y a-t-il suffisamment d'espace entre votre réfrigérateur, l'arrière et les parois intérieures ?
- Votre réfrigérateur a été conçu de manière à fonctionner dans la plage de température environnementale dans les normes conformément à la classe du climat mentionnée dans l'étiquette de l'information. Le fonctionnement de l'appareil dans des environnements ayant des valeurs de température non conformes à celles spécifiées n'est pas recommandé pour une réfrigération efficace.

Classe Climatique	Température ambiante (°C)
T	Entre 16 et 43
ST	Entre 16 et 38
N	Entre 16 et 32
SN	Entre 10 et 32

Si le compartiment Réfrigérateur/Congélateur est plus froid qu'il le faut;

- Le réglage de température approprié a-t-il été effectué? Les boutons du thermostat sont ils à la position « 5 » ?
- Y a t-il un excès d'aliments nouvellement introduits dans le compartiment Congélateur ?
- Si tel est le cas, le compresseur prendra plus de temps pour le congeler; en conséquence, il peut également être en train de réfrigérer les aliments dans le compartiment Réfrigérateur plus qu'il ne le faut.

Si le réfrigérateur fonctionne en émettant un bruit ;

Le compresseur interviendra, de temps à autre, pour s'assurer que le niveau de fraîcheur réglé reste fixé. Les bruits perceptibles à partir du réfrigérateur à ce moment précis sont normaux selon la fonction requise.

Une fois le niveau de fraîcheur requis atteint, les bruits diminueront automatiquement. Si le bruit persiste :

- Votre appareil a-t-il été bien équilibré ? Ses pieds ont-ils été réglés ?
- Y a-t-il quelque chose derrière votre appareil ?
- Les étagères ou les assiettes qui s'y trouvent tremblent-elles ? Dans une telle situation, disposez à nouveau les étagères et/ ou les assiettes.
- Les objets sont-ils posés sur ce qui tremble?

Bruits normaux

Crépitement (cliquetis de glace) :

- Ce bruit se fait entendre pendant le processus de dégivrage.
- Une fois l'appareil refroidi ou chauffé (les dilatations dans le matériel).

Court bruit de crépitement

- Ce bruit se fait entendre lorsque le thermostat active et désactive le compresseur.

Bruit émis par le compresseur

- C'est le bruit normal du moteur. Ce bruit indique que le compresseur fonctionne normalement.
- Lors de l'introduction du compresseur, il pourrait fonctionner avec un peu plus de bruit pendant une courte période.

Bouillonnement et gargouillis:

- Le bruit est émis à mesure que le liquide de refroidissement s'écoule à travers les tuyaux contenus dans le système.

Bruit d'écoulement d'eau:

- Il s'agit dans ce cas du bruit normal de l'eau qui s'écoule vers le récipient de vaporisation pendant le processus de dégivrage. Ce bruit est perceptible pendant le processus de dégivrage effectué à l'intérieur de l'appareil.
- Bruit d'écoulement d'eau semblable à celui du vent :
- C'est le bruit normal du ventilateur. Ce bruit peut être entendu à cause de la circulation de l'air dans les réfrigérateurs à froid ventilé pendant le fonctionnement normal du système.

Si les angles de la carrosserie du réfrigérateur contacté par le joint de la porte sont chauds ;

- Surtout en été (en temps chauds), il pourrait y avoir du chauffage sur les surfaces contactées par le joint sur le réfrigérateur, ce qui est tout à fait normal.

Si vous remarquez une humidification dans les parties internes de votre réfrigérateur ;

- L'aliment a-t-il été bien emballé ? Les tasses ont-elles été bien séchées avant d'être mises dans le réfrigérateur?
- Les portes du réfrigérateur sont-elles ouvertes assez régulièrement? Une fois la porte ouverte, l'humidité retrouvée dans l'air de la pièce pénètre dans le réfrigérateur. Surtout si le taux d'humidité contenu dans la pièce est trop élevé, plus la porte est ouverte fréquemment, plus rapidement aura lieu l'humidification.
- Il n'est pas surprenant de voir des gouttes d'eau se former à l'arrière du mur à la suite du processus de dégivrage automatique (dans des modèles statiques).

Si les portes ne s'ouvrent et ne se referment pas correctement

- Les emballages d'aliments empêchent-ils les portes de se refermer ?
- Les compartiments de la porte, les étagères, et les tiroirs ont-ils été bien fixés ?
- Les joints de la porte ont-ils été défectueux ou usés ?
- Votre réfrigérateur est-il positionné sur une surface plane ?

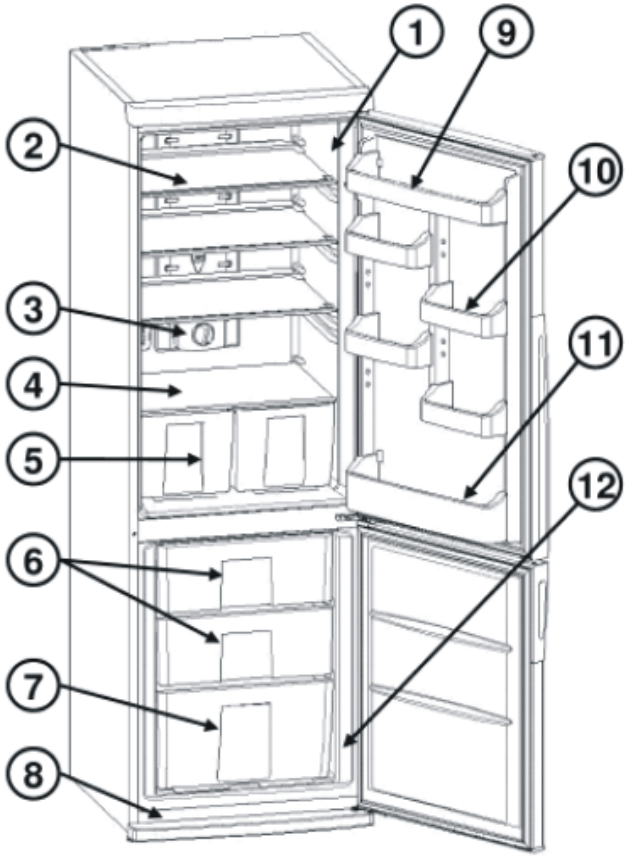
REMARQUE IMPORTANTE :

- En cas de coupure brusque de courant ou de débranchements et de branchements de la prise, l'élément thermique qui protège le compresseur sera éjecté dans la mesure où la pression du gaz contenu dans le système de refroidissement de votre réfrigérateur n'a pas encore été équilibré. 4-5 minutes plus tard, votre réfrigérateur ne commencera pas encore à fonctionner. Ne vous en faites pas pour autant.
- Si vous n'allez pas vous servir de votre appareil pendant longtemps (comme pendant les vacances d'été par exemple), veuillez débrancher la fiche de la prise. Nettoyez-le comme prescrit dans la partie 4 et laissez la porte ouverte pour éviter toute humidification et formation d'odeur.
- Si le problème persiste en dépit du respect de toutes ces règles à observer, veuillez consulter le service après-vente agrée de le plus proche.
- Le cycle de vie déterminé et proclamé par le ministère de l'Industrie (la période au cours de laquelle des pièces de rechange sont disponibles pour jouer leur rôle) est de 10 ans.

Informations relatives à la conformité

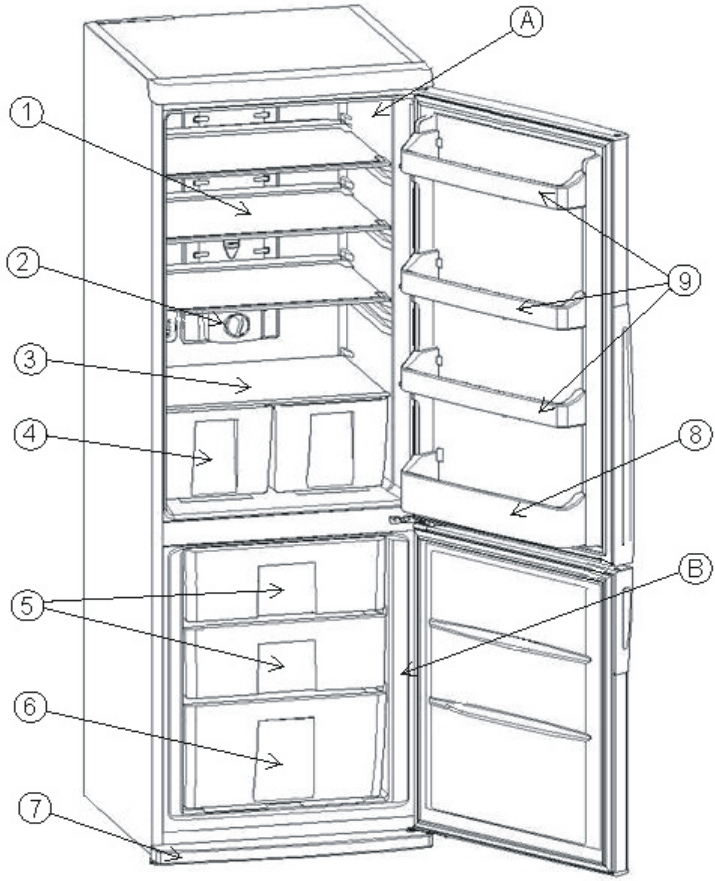
- La classe tropicale est définie pour les températures environnementales comprises entre 16°C et 43°C conformément aux normes TS EN ISO 15502.
- L'appareil a été fabriqué en conformité avec les normes E N1 55 02, IE C6 03 35 -1 / IEC60335-2-24, 2004/108/EC.

PARTIE 7. PIÈCES DU RÉFRIGÉRATEUR ET COMPARTIMENTS



Cette présentation ne sert que de renseignement sur les parties de l'appareil, Celles-ci pourraient varier en fonction du modèle de l'appareil.

1) Compartiment Réfrigérateur
2) Etagère en verre du compartiment Réfrigérateur
3) Thermostat
4) Verre au-dessus du compartiment Légumes
5) Compartiment Légumes
6) Panier du milieu
7) Panier inférieur
8) Plaque de protection
9) Etagère supérieure
10) Etagère mobile
11) Clayette porte-bouteille
12) Compartiment Congélateur



Cette présentation ne sert que de renseignement sur les parties de l'appareil, Celles-ci pourraient varier en fonction du modèle de l'appareil.

A) Compartiment Réfrigérateur
B) Compartiment Congélateur
1) Etagère en verre du compartiment Réfrigérateur
2) Thermostat
3) Verre au-dessus du compartiment Légumes
4) Compartiment Légumes
5) Panier du milieu
6) Panier inférieur
7) Plaque de protection
8) Clayette porte-bouteille
9) Etagère supérieure

Inhoud

VOORDAT UW DE KOELKAST GEBRUIKT 22

Informatie over de No-frost technologie 22
Veiligheidsmaatregelen 23
Aanbevelingen 24
Het apparaat installeren en aanzetten 24
Voordat u het apparaat aanzet 25

DE DIVERSE FUNCTIES EN DE MOGELIJKHEDEN 26

Temperatuurinstellingen 26
Waarschuwingen voor temperatuurinstellingen 26

HET PLAATSEN VAN LEVENSMIDDELEN 27

Koelgedeelte 27
Het diepvriesgedeelte 28

REINIGING EN ONDERHOUD 32

Ontdooien 32
Voor het vervangen van de lamp in de koelkast 33

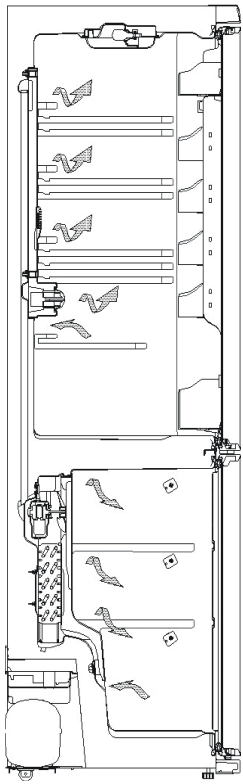
VERVOEREN EN VERPLAATSEN 33

Draairichting van de deur wijzigen 33

ALVORENS CONTACT OP TE NEMEN MET DE KLANTENSERVICE 34

DE ONDERDELEN VAN HET APPARAAT EN DE 37

Informatie over de No-frost technologie



No-Frost koelkasten verschillen van andere statische koelkasten wat betreft hun werkingssysteem.

In het diepvriesgedeelte van een normale koelkast, maakt de vochtigheid van levensmiddelen in de koelkast tijdens het openen van de deur dat er ijsvorming aan de binnenzijde van het diepvriesgedeelte optreedt.

Om gevormd ijs en sneeuw te ontdooien, moeten stappen worden ondernomen als het uitschakelen van de koelkast, het uitnemen van levensmiddelen die koud moeten blijven en het verwijderen van opgehoopt ijs.

In het geval van een No Frost koelkast is dit volledig anders. Door de ventilator wordt op veel punten, gelijkmatig, droge en koude lucht geblazen doorheen de koelen diepvriesgedeeltes. De koude lucht die gelijkmatig wordt verspreid, zelfs in de binnenruimte tussen de plateaus, zorgt er niet alleen voor dat al uw levensmiddelen gelijkmatig en correct worden gekoeld, maar ook dat er geen condens- of ijsvorming kan optreden.

Naast volume en esthetisch uiterlijk, biedt uw No Frost koelkast daarom een geweldig gebruiksgemak.

Veiligheidsmaatregelen

- Dit model bevat R600a - zie hiervoor het naamplaatje in de koelkast - (het koelmiddel isobuthaan), aardgas dat zeer milieuvriendelijk is, maar ook ontvlambaar. Bij het vervoer en het installeren van het apparaat moet er goed op worden gelet dat de componenten van het koelcircuit niet beschadigd raken. In het geval van beschadiging moet men open vuur of ontstekingsbronnen vermijden en de ruimte waar het apparaat staat een aantal minuten goed ventileren.
- **Let op:** Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen in de ombouw van het apparaat of de constructie waarin het apparaat wordt ingebouwd niet afgedekt worden.
- Gebruik geen mechanische apparatuur of andere kunstmatige middelen om het proces van ontdooien te versnellen.
- Gebruik geen elektrische apparatuur in het koel- en het vriezercompartiment van het apparaat.
- Als dit apparaat een oude koelkast met een slot vervangt, verwijder het slot dan of breek het open als veiligheidsmaatregel, zodat spelende kinderen zichzelf niet kunnen opsluiten.
- Oude koelkasten en vriezers bevatten isolatiegassen en koelmiddelen die op de juiste wijze moeten worden afgevoerd. Laat de verwijdering van uw oude apparaat over aan de plaatselijke afvalverwijderingsdienst en neem contact op met de plaatselijke overheid of uw leverancier wanneer u vragen heeft. Let er goed op dat het koelbuizenwerk niet beschadigd raakt voordat het apparaat wordt opgehaald door de juiste afvalverwijderingsdienst.

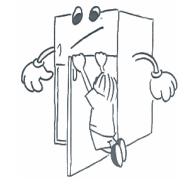
Belangrijk:

Lees deze gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat installeert en inschakelt. De fabrikant is niet aansprakelijk voor een onjuiste installatie en onjuist gebruik (zie gebruiksaanwijzing).

Aanbevelingen

Waarschuwing: Gebruik geen andere mechanische toestellen of anderen middelen om het ontdooiingproces te versnellen. Gebruik geen elektrische toestellen in de bewaarladen van het toestel. Houd de ventilatieopeningen van het toestel vrij. Beschadig het koelcircuit van de koelkast niet.

- Geen adapters of parallelle schakelingen gebruiken die oververhitting of brand kunnen veroorzaken.
- Geen oude, gedraaide stroomkabels gebruiken.
- De kabels niet draaien of buigen.



- Kinderen niet met het apparaat laten spelen. Kinderen NOOIT op lades/boorden laten zitten of aan de deur laten hangen.
- De stekker niet met natte handen in het stopcontact steken.

- Geen houders (glazen flessen of blikken) met vloeistoffen, en in het bijzonder gashoudende vloeistoffen, in de vriezer plaatsen; bij bevriezing kunnen deze barsten.
- Flessen met dranken met een hoog alcoholpercentage dienen goed afgesloten en rechtop in de koelkast te worden geplaatst.

- De koeloppervlakken niet aanraken, vooral niet met natte handen; deze oppervlakken zijn zo koud dat dit pijnlijk kan zijn en brandwonden kan veroorzaken.
- Us dat net uit de vriezer is genomen niet opeten.

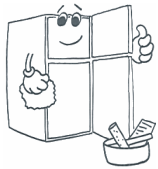
- Indien de elektriciteitskabel beschadigd is, dient deze door de fabrikant of reparateur of een bevoegde technicus te worden vervangen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inbegrepen kinderen) met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies kregen betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat.
- Indien de elektriciteitskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant of service agent of een aangeduide persoon.

Het apparaat installeren en aanzetten

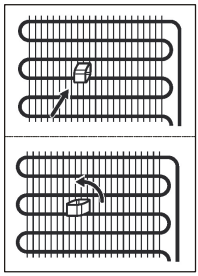
- Dit apparaat werkt op 220-240V en 50Hz.
- Vervanging van de elektriciteitskabel dient te gebeurden door een bevoegde technicus.
- Controleer voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt of het voltage dat is aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met de spanning van de bedrading in uw woning.

- Indien de stekker van uw koelkast niet in uw stopcontact past, dient u deze te vervangen door een passende stekker (minimaal 16A)
- Sluit de stekker aan op een stopcontact met voldoende aarding. Als uw stopcontact niet geaard is, raden wij u aan een elektricien in te schakelen.

- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor het niet maken van een aardverbinding zoals aangegeven in deze gebruiksaanwijzing.
- Dit apparaat niet in direct zonlicht plaatsen.
- Niet in de open lucht gebruiken en niet blootstellen aan regen.



- De koelkast uit de buurt van warmtebronnen en op een plaats met goede ventilatie plaatsen. De koelkast dient op minimaal 50cm afstand van radiatoren, gas- of kolenkachels te worden geplaatst en op 5cm afstand van elektrische kachels.
- Houd boven de koelkast een ruimte van minimaal 15cm vrij.
- Om te voorkomen dat de condensator (zwarte gevleugelde deel aan de achterzijde) tegen de muur rust, plaatst u een plastic afstandsstuk voordat u de koelkast 90° draait.



- Geen zware voorwerpen of een grote hoeveelheid voorwerpen boven op de koelkast plaatsen.
- Indien dit apparaat naast een andere koelkast of vriezer wordt geplaatst, dient u een minimale onderlinge afstand van 2cm aan te houden; dit om condensatie te voorkomen.
- Het apparaat dient stevig en waterpas op de vloer te staan. Gebruik de twee stelvoetjes aan de voorzijde om een schuin lopende vloer te compenseren.
- Om luchtcirculatie onder het apparaat mogelijk te maken, dient de ruimte onder het apparaat open te worden gelaten. Sluit deze ruimte niet af met vloerbedekking, etc.
- De buitenkant van het apparaat en de accessoires binnenin moeten worden gereinigd met water en vloeibare zeep; de binnenzijde van het apparaat met soda en lauw water. Alle accessoires laten drogen en vervolgens terugplaatsen.

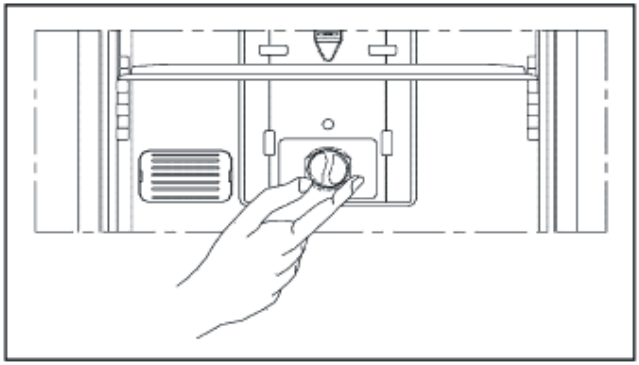
Voordat u het apparaat aanzet

- Voor een goede werking dient u 3 uur te wachten voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt.
- Wanneer u het apparaat voor de eerste maal aanzet kunt u een bepaalde geur ruiken. Deze geur verdwijnt vanzelf als het apparaat begint te koelen.

DEEL 2 DE DIVERSE FUNCTIES EN DE MOGELIJKHEDEN

Temperatuurinstellingen

Thermostaatknop van de koelkast en vriezer



Koelgedeelte

Garandeert dat de temperatuurinstellingen in het koel- en vriesgedeelte van uw koelkast automatisch worden uitgevoerd. De knop kan worden ingesteld op een waarde van 1 tot 6. Naarmate u de thermostaatknop van 1 naar 6 draait, daalt de temperatuur in het apparaat. Om in de wintermaanden energie te besparen, kunt u de koelkasttemperatuur in een lagere positie zetten.

Thermostaatknop koelgedeelte;

5 - 6 : Voor extra koeling.

3 - 5 : Voor normaal gebruik.

1 - 3 : Voor minder koeling.

Waarschuwingen voor temperatuurinstellingen

- De thermostaatinstelling dient met inachtneming van hoe vaak de deur van de koelkast en vriezer wordt geopend worden uitgevoerd, als ook de hoeveelheid levensmiddelen die worden opgeslagen en de omgeving waarin de koelkast zich bevindt.
- Om de koelkast na de eerste aansluiting op het stopcontact volledig te laten afkoelen, dient deze - afhankelijk van de omgevingstemperatuur -de eerste 24 uur leeg te draaien.
- Tijdens deze periode dient u de deuren van uw koelkast niet frequent te openen en de koelkast niet overmatig te vullen.
- Als u de koelkast opnieuw wilt inschakelen nadat de stekker uit het stopcontact werd genomen, dient u minimaal 5 minuten te wachten voordat u de stekker opnieuw insteekt. Dit voorkomt beschadiging van de compressor.

DEEL 3 HET PLAATSEN VAN LEVENSMIDDELEN

Koelgedeelte

- Om condens- en geurvorming te voorkomen, dienen levensmiddelen in gesloten of afgedekte bakjes in de koelkast te worden geplaatst.
- Warme levensmiddelen en dranken dienen eerst tot kamertemperatuur te worden afgekoeld voordat ze in de koelkast worden geplaatst.
- Plaats geen verpakte levensmiddelen en bakjes tegen de lamp en deksel van het koelgedeelte.
- Fruit en groenten kunnen direct in de groentelade worden geplaatst zonder dat deze apart moeten worden ingepakt.
- Hieronder staan enkele aanbevelingen met betrekking tot het plaatsen en bewaren van uw levensmiddelen in het koelgedeelte.

Levensmiddel	Bewaartermijn	Plaats waar deze in het koelgedeelte worden geplaatst
Fruit en groenten	1 week	In de groentelade (zonder extra verpakking)
Vis en vlees	2-3 dagen	Verpakt in plastic folie of zakje of in vleesdoosje (op glazen plateau)
Verse kaas	3-4 dagen	In het speciale deurvak
Boter, margarine	1 week	In het speciale deurvak
Producten in flessen,	Door de fabrikant aangeraden periode	In het speciale deurvak
Melk en yoghurt	1 maand	In de eierhouder
Eieren		Op ieder plateau

NIET DOEN: Geen aardappelen, uien of knoflook in de koelkast bewaren. Vlees dat niet werd bereid na ontdooien niet weer invriezen.

Het diepvriesgedeelte

- Gebruik het diepvriesgedeelte van uw koelkast voor het langdurig bewaren van ingevroren levensmiddelen en het maken van ijs.
- Plaats de levensmiddelen die u wilt invriezen eerst in de bovenste lade van de diepvriezer zodat de vriescapaciteit van uw koelkast niet wordt overschreden. U kunt uw levensmiddelen naast reeds ingevroren levensmiddelen plaatsen wanneer deze etenswaren (minimaal 24 uur) zijn ingevroren.
- Het verdient aanbeveling om de thermostaat op niveau 5 te houden.
- Zorg ervoor dat in te vriezen levensmiddelen niet tegen reeds ingevroren levensmiddelen aan komen te liggen.
- U dient de levensmiddelen die u wilt invriezen (vlees, stukjes vlees, vis enz.) te verdelen in porties die u per keer kunt consumeren.
- Vries ontdooide levensmiddelen niet opnieuw in. Dit kan uw gezondheid in gevaar brengen omdat het problemen als voedselvergiftiging kan veroorzaken.
- Plaats geen warme maaltijden in uw diepvriezer voordat deze zijn afgekoeld. Hierdoor kunnen reeds ingevroren levensmiddelen in de diepvriezer gaan ontdooien en rotten.
- Indien u reeds ingevroren levensmiddelen koopt, controleer of deze onder de juiste omstandigheden werden ingevroren en of de verpakking niet is beschadigd.
- Bij het bewaren van ingevroren levensmiddelen, dient u de bewaaromstandigheden zoals vermeld op de verpakking in acht te nemen. Mochten er geen instructies vermeld staan, dan dienen de levensmiddelen binnen de korst mogelijke tijdsperiode geconsumeerd te worden.
- Bevroren levensmiddelen dienen te worden verplaatst voordat ze ontdooien en dienen zo snel mogelijk in de snelvrieslade te worden geplaatst. Gebruik de deurschappen niet voor het invriezen.
- Als de verpakking van ingevroren levensmiddelen vochtig is geworden of een geur afgeeft, kan het zijn dat deze producten onder ongunstige omstandigheden werden opgeslagen en zijn gaan rotten. Deze soort levensmiddelen niet kopen!
- De bewaartermijn van ingevroren levensmiddelen is afhankelijk van de omgevingstemperatuur, het frequent openen en sluiten van de deuren, thermostaatinstellingen, soort levensmiddel en de tijdsduur die is verstreken sinds de levensmiddelen werden gekocht tot het moment waar op ze in de vriezer werden geplaatst. Neem altijd de aanwijzingen op de verpakking in acht en overschrijd nooit de bewaartermijn.
- Tijdens langere perioden van stroomstoring, de deur of het diepvriesgedeelte niet openen. In een omgevingstemperatuur van 25°C handhaaft uw koelkast uw ingevroren levensmiddelen gedurende 13 uur. In hogere omgevingstemperaturen neemt deze periode af. In geval van stroomstoringen die langer duren, dient u de levensmiddelen niet opnieuw in te vriezen maar zo snel mogelijk te consumeren.

Op pagina 29, 30 en 31 staan enkele aanbevelingen vermeld met betrekking tot het plaatsen en bewaren van uw levensmiddelen in het diepvriesgedeelte.

VIS EN VLEES	Voorbereiden	Bewaartermijn (in maanden)	ontdooien op kamertemperatuur (in uren)
Biefstuk	In folie verpakt	6-10	1-2
Lamsvlees	In folie verpakt	6-8	1-2
Kalfsbraadstuk	In folie verpakt	6-10	1-2
Kalfsvlees in blokjes	In kleine stukjes	6-10	1-2
Schapenvlees in blokjes	In kleine stukjes	4-8	2-3
Gehakt	In platte pakjes en zonder kruiden	1-3	2-3
Slachtafval	In kleine stukjes	1-3	1-2
Worst / salami	Moet worden verpakt zelfs wanneer dit een velletje heeft	1-2	Totdat goed ontdooid
Kip en kalkoen	In folie verpakt	7-8	10-12
Gans/eend	In folie verpakt	4-8	10
Hert, wild zwijn, konijn	In porties van 2.5 kg zonder beenderen	9-12	10-12
Hert, wild zwijn, konijn	Moet worden gewassen en gedroogd nadat werd schoongemaakt aan binnenkant en van schubben ontdaan. Kop- en staartdelen dienen indien nodig te worden verwijderd.	2	Totdat goed ontdooid
Zoetwatervis; forel, karper, tonijn, meerval		4-8	Totdat goed ontdooid
Vette vis; boniter, makreel, zeeforel, ansjovis		2-4	Totdat goed ontdooid
Schaaldieren	Schoongemaakt en in zakken verpakt	4-6	Totdat goed ontdooid
Kaviaar	In verpakking in aluminium of plastic bakje	2-3	Totdat goed ontdooid
Slakken	In zout water, in aluminium of plastic bakje	3	Totdat goed ontdooid

Opmerkingen: Ingevroren dienen net als vers vlees onmiddellijk te worden bereid nadat ze werden ontdooid.

Als vlees niet is bereid na te zijn ontdooid, mag dit niet opnieuw worden ingevroren.

FRUIT EN GROENTEN	Voorbereiden	Bewaartermijn (in maanden)	Periode voor ontdooien op kamertemperatuur (in uren)
Bloemkool	Verwijder de bladeren, verdeel kool in stukken en houd deze in water met een beetje citroen	10-12	Kan worden gebruikt zonder te zijn ontdooid
Groene bonen, snijbonen	Wassen en in kleine stukjes snijden	10-13	Kan worden gebruikt zonder te zijn ontdooid
Erwten	Schoonmaken en wassen	12	Kan worden gebruikt zonder te zijn ontdooid
Champignons en asperges	Wassen en in kleine stukjes snijden	6-9	Kan worden gebruikt zonder te zijn ontdooid
Kool	Schoongemaakt	6-8	2-Op kamertemperatuur
Aubergine	Wassen en in stukken van 2 cm snijden	10-12	Kan worden gebruikt zonder te zijn ontdooid
Maïs	Schoonmaken en als kolf of korrels bewaren	12	Kan worden gebruikt zonder te zijn ontdooid
Wortel	Wassen en in plakjes snijden	12	Kan worden gebruikt zonder te zijn ontdooid
Paprika	Steel verwijderen, in twee delen en zaadlijsten verwijderen	8-10	Kan worden gebruikt zonder te zijn ontdooid
Spinazie	Gewassen	6-9	2-Op kamertemperatuur
Appel en peer	In stukjes en schil verwijderd	8-10	5-In de koelkast
Abrikoos, perzik	In twee delen en zaden verwijderen	4-6	4-In de koelkast
Aardbei, framboos	Schoonmaken en wassen	8-12	2-Op kamertemperatuur
Bereide vruchten	In bakje met 10% aan suiker toegevoegd	12	4-Op kamertemperatuur
Pruimen, kersen, zure bessen	Wassen en steeltjes verwijderen	8-12	5-7 - Op kamertemperatuur

Melkproducten en deegwaren		Voorbereiden	Bewaartermijn (in maanden)	Bewaarwijze
Melk			2-3	Alleen homogene melk
Kaas - anders dan witte kaas		In plakken	6-8	Kunnen gedurende korte tijd in originele verpakking worden opgeslagen. Dienen voor langere bewaartermijn in plastic folie te worden verpakt.
Boter, margarine		In eigen verpakking	6	
Eieren*	Eiwit		10-12	In een afgesloten bakje
	Eimengsel (eiwit en eigeel)	Als goed gemixt dan zout of suiker toevoegen om te voorkomen dat het dik wordt	10	In een afgesloten bakje
	Eigeel	Als goed gemixt dan zout of suiker toevoegen om te voorkomen dat het dik wordt	8-10	In een afgesloten bakje

* Mag niet me eierschaal worden ingevroren. Het eigeel en eiwit moeten apart worden ingevroren of zeer goed zijn gemixt.

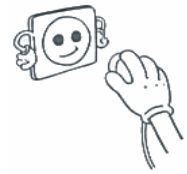
	Bewaartermijn (in maanden)	Periode voor ontdooien op kamertemperatuur (in uren)	Periode voor ontdooien in de oven (in minuten)
Brood	4-6	2-3	4-5 (220-225°C)
Koekjes	3-6	1-1,5	5-8 (190-200°C)
Pastei	1-3	2-3	5-10 (200-225°C)
Taart	1-1,5	3-4	5-8 (190-200°C)
Bladerdeeg	2-3	1-1,5	5-8 (190-200°C)
Pizza	2-3	2-4	15-20 (200°C)

De smaak van bepaalde kruiden in bereide schotels (anijs, basilicum, waterkers, azijn, gemengde kruiden, gember, knoflook, ui, mosterd, tijm, majoraan, zwarte peper, worst enz.) verandert en neemt toe in sterkte. Aan ingevroren levensmiddelen dienen derhalve weinig kruiden worden toegevoegd of de gewenste kruiden dienen pas na ontdooien aan de levensmiddelen te worden toegevoegd.

De bewaarperiode van de levensmiddelen is afhankelijk van de gebruikte olie. Geschikte olie is onder andere margarine, kalfsvet, olijfolie en boter. Ongeschikte oliën zijn pindakaas en varkensvet.

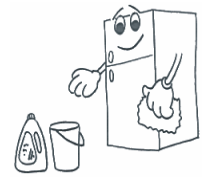
Maaltijden in vloeibare vorm dienen in plastic bakjes te worden ingevroren. Andere levensmiddelen dienen in plastic folie of zakjes te worden ingevroren.

DEEL 4 REINIGING EN ONDERHOUD



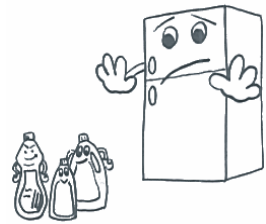
- Haal voordat u gaat schoonmaken de stekker van het apparaat uit het stopcontact

- Tijdens het schoonmaken geen water over het apparaat heen gieten.



- Het koel- en vriesgedeelte dienen regelmatig te worden schoongemaakt met een oplossing van soda en lauw water.

- Maak de accessoires afzonderlijk schoon met zeep en water. De accessoires niet in de vaatwasser plaatsen.



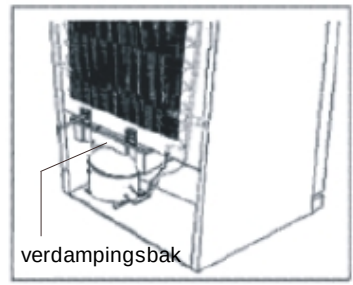
- Gebruik geen schurende producten, schoonmaakmiddelen of zeepproducten. Na het afwassen met schoon water naspoelen en zorgvuldig afdrogen. Wanneer u klaar bent met schoonmaken de stekker met droge handen weer in het stopcontact steken.

- Maak de condensor minimaal eenmaal per jaar schoon met een veger om energie te besparen en de productiviteit te verhogen.

DE STEKKER MOET HIERVOOR UIT HET STOPCONTACT WORDEN VERWIJDERD.

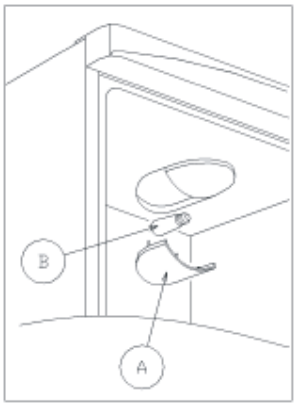
Ontdooien

- Ontdooien gebeurt volledig automatisch terwijl de koelkast in werking is; het dooiwater wordt opgevangen in de condenswaterbak en verdampt automatisch.



Voor het vervangen van de lamp in de koelkast

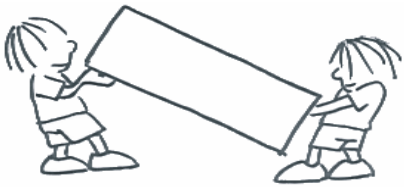
1. Verbreek eerst de aansluiting met het elektriciteitsnet.
2. Druk op de haakjes aan de zijkant van de afdekking van de lamp en verwijder de afdekking (A).
3. Vervang de oude gloeilamp (B) door een nieuwe lamp van niet meer dan 15 W.
4. Plaats de afdekking van de lamp terug, wacht 5 minuten en steek vervolgens de stekker weer in het stopcontact.



DEEL 5 VERVOEREN EN VERPLAATSEN

Vervoeren en verplaatsen

- De originele verpakking en piepschuim bewaren.
- Tijdens het vervoeren moet het apparaat worden vastgezet met een brede band of sterk touw. De voorschriften op de doos moeten tijdens het vervoeren worden gerespecteerd.
- Alvorens het apparaat te vervoeren of verplaatsen, moeten alle losse onderdelen (d.w.z. de schappen, lades, etc.) uit het apparaat worden genomen of worden vastgezet om trillen of schudden te voorkomen.



Draairichting van de deur wijzigen (In bepaalde modellen)

Indien u de richting waarin de deur opengaat wilt veranderen, wordt u verzocht contact op te nemen met onze klantenservice.

DEEL 6 ALVORENS CONTACT OP TE NEMEN MET DE KLANTENSERVICE

Als uw koelkast niet werkt;

- Doet zich een elektrische storing voor?
- Is de stekker correct in het stopcontact gestoken?
- Is de zekering waarop de stekker is aangesloten of de hoofdzekering gesprongen?
- Is er een defect in het stopcontact? Om dit te controleren probeert u de stekker van uw koelkast uit door deze in een ander stopcontact te steken waarvan u weet dat het werkt.

Als uw koelkast niet genoeg koelt:

- Staat de thermostaatinstelling op stand ‘1’?
- Worden de deuren van uw koelkast regelmatig geopend of staan deze gedurende langere tijd open?
- Sluiten de deuren van uw koelkast volledig?
- Staan er bakjes of schotels in uw koelkast die contact maken met de achterzijde waardoor de luchtcirculatie wordt verhinderd?
- Is uw koelkast extreem volgeladen?
- Is er voldoende ruimte tussen uw koelkast en de achter- en zijmuren?
- Uw koelkast is ontworpen om te werken in een omgevingstemperatuur zoals gespecificeerd in de normen volgens de klimaatklasse die op het typeplaatje staat vermeld. Het wordt niet aanbevolen om de koelkast te gebruiken in omgevingen met een temperatuurwaarden die buiten de gespecificeerde klimaatklasse valt.

Klimaatklasse	Omgevingstemperatuur (°C)
T	Tussen 16°C en 43°C
ST	Tussen 16°C en 38°C
N	Tussen 16°C en 32°C
SN	Tussen 10°C en 32°C

Als de levensmiddelen in het koel-/diepvriesgedeelte kouder zijn dan noodzakelijk;

- Is de juiste temperatuur ingesteld? (Staat de thermostaatknoop in stand ‘5’?)
- Zijn er weinig recent geplaatste levensmiddelen in het diepvriesgedeelte?

In dat geval zal de compressor niet langer werken om in te vriezen; het kan zijn dat levensmiddelen meer dan nodig in het koelgedeelte gekoeld worden.

Als uw koelkast geluiden maakt;

- De compressor zal van tijd tot tijd werken om te zorgen dat het correcte koelniveau gehandhaafd blijft. Het geluid dat uw koelkast op zo’n moment maakt is normaal en nodig voor de werking.
- Wanneer het gewenste koelniveau is bereikt, nemen de geluiden automatisch af. Als het geluid aanhoudt:

- Staat uw toestel stabiel en waterpas? Zijn de stelvoeten goed ingesteld?
- Staat er iets achter uw apparaat?
- Trillen de plateaus of de borden op de plateaus van uw apparaat? In dat geval dient u de plateaus en/of borden te verplaatsen.
- Staan er voorwerpen op uw apparaat die trillen?

Normaal geluid

Kraken van ijs:

- Wordt gehoord tijdens het automatisch ontdooiproces.
- Wanneer het apparaat gekoeld of verwarmd wordt (uitzetten van het materiaal van het apparaat).

Kort krakend geluid

- Wordt gehoord wanneer de compressor door de thermostaat wordt in- en uitgeschakeld.

Geluid van de compressor

- Normaal motorgeluid. Geeft aan dat de compressor normaal werkt.
- Als de compressor voor de eerste keer werkt, kan het geluid gedurende korte tijd wat harder zijn.

Borrelend en pruttelend geluid:

- Dit geluid wordt veroorzaakt door de koelvloeistoffen in de systeemleidingen.

Geluid van stromend water:

- Dit is het normale geluid van water dat tijdens het ontdooiproces naar de verdampingsbak stroomt. Dit geluid kan zich voordoen tijdens het ontdooiproces.

Geluid van blazend water:

- Normaal ventilatorgeluid. Dit geluid kan zich voordoen als gevolg van de luchtcirculatie in No Frost koelkasten. Het systeem werkt normaal.

Als de randen van de koelkast bij de deurnaad warm zijn;

- Speciaal in de zomermaanden (tijdens warm weer) kan het zijn dat de oppervlakken die in aanraking komen met de afdichting van de koelkast warm worden. Dit is normaal.

Als zich condensvorming voordoet aan de binnenzijde van uw koelkast;

- Zijn de levensmiddelen correct verpakt? Zijn de bakjes goed afgedroogd voordat deze in de koelkast werden geplaatst?
- Werden de deuren van de koelkast regelmatig geopend? Als de deur geopend wordt, kan vochtigheid in de kamerlucht in de koelkast terechtkomen. Wanneer de luchtvochtigheid hoog is, kan het regelmatig openen van de koelkastdeur condensvorming veroorzaken.
- Het is normaal om waterdruppels aan de achterzijde aan te treffen. Dit is gevolg van het automatische ontdooiproces (in statische modellen).

Als de deuren niet goed openen en sluiten:

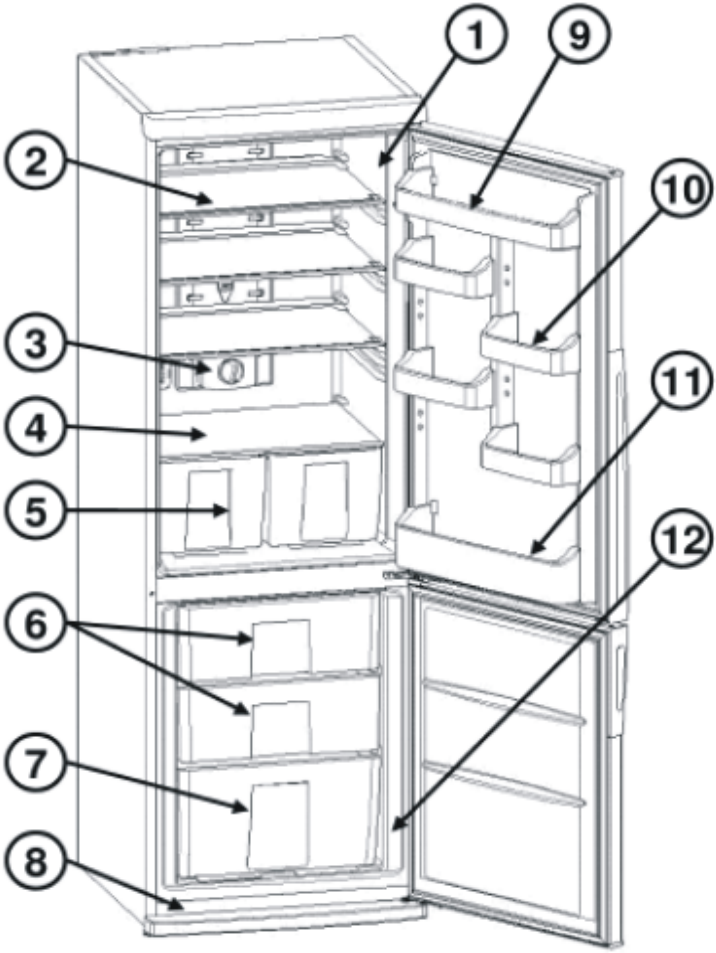
- Verhinderen pakketten levensmiddelen dat de deuren sluiten?
- Zijn de deurdelen, plateaus en lades correct geplaatst?
- Is de afdichting van de deur defect of versleten?
- Staat uw koelkast op een gelijkmatige ondergrond?

BELANGRIJKE OPMERKINGEN:

- In geval van een plotselinge stroomstoring of afsluiting en verbinding van de stekker in het stopcontact, wordt het beschermende thermische element van de compressor uitgestoten omdat de druk van het gas in het koelsysteem van uw koelkast niet in balans is. 4 tot 5 minuten later zal de koelkast gaan werken; u dient zich hier geen zorgen over te maken.
- Als u de koelkast gedurende langere tijd niet gebruikt (bijvoorbeeld tijdens zomervakantie) gelieve de stekker uit het stopcontact te trekken. Reinig uw koelkast zoals vermeld in Deel 4 en laat de deur open staan om condens- en geurvorming te voorkomen.
- Mocht bovenstaande het probleem met uw koelkast niet verhelpen, gelieve contact op te nemen met de dichtstbijzijnde geautoriseerde servicedienst.

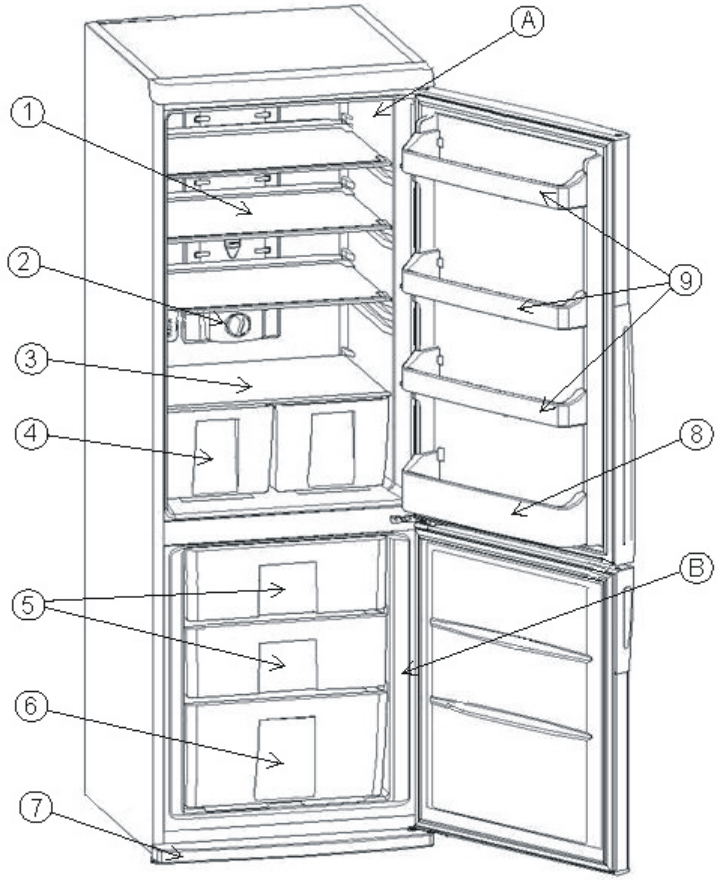
- Tropische klimaatklasse wordt beschreven als tussen 16°C en 43°C omgevingstemperaturen in overeenstemming met EN ISO15502 normen.
- Het toestel is conform met EN15502, IEC60335-1 / IEC60335-2-24, 2004/108/EC normen.

DEEL 7 DE ONDERDELEN VAN HET APPARAAT EN DE



Deze presentatie is alleen bedoeld als informatie over de onderdelen van het apparaat. Onderdelen kunnen afhankelijk van het toestelmodel variëren.

1) Koelgedeelte
2) Glazen plateau van koelgedeelte
3) Thermostaat
4) Glas boven de groentelade
5) Groentelade
6) Middenlade
7) Onderlade
8) Snackplateau
9) Bovenste plateau
10) Beweegbaar plateau
11) Flessenhouder
12) Diepvriesgedeelte



Deze presentatie is alleen bedoeld als informatie over de onderdelen van het apparaat. Onderdelen kunnen afhankelijk van het toestelmodel variëren.

A) Koelgedeelte
B) Diepvriesgedeelte
1) Glazen plateau van koelgedeelte
2) Thermostaat
3) Glas boven de groentelade
4) Groentelade
5) Middenlade
6) Onderlade
7) Snackplateau
8) Flessenhouder
9) Bovenste plateau

52039541