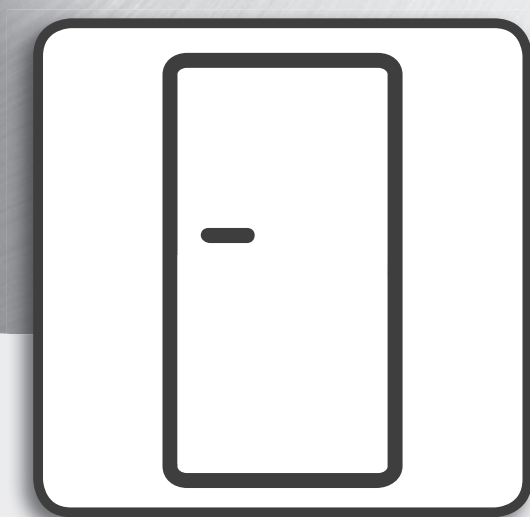




**Handleiding**

---

# HANDLEIDING

---

INDEX

**Gebruiks- en Onderhoudsgids** ..... **2**

**Koelkastverlichting** ..... **2**

Het ledlampje vervangen (afhankelijk van het model) ..... 2

Schappen ..... 2

Deur ..... 2

**Gebruik van het apparaat** ..... **3**

Eerste gebruik ..... 3

Koelvak en bewaren voedsel ..... 3

Verse etenswaren en dranken bewaren ..... 3

\* Voedselopslag in het diepvriescompartiment (afhankelijk van het model) ..... 4

Houdbaarheidsperiode voedingsmiddelen bij verschillende temperaturen ..... 4

\* Ontdooien van het diepvriescompartiment (afhankelijk van het model) ..... 5

Functionele geluiden ..... 5

Aanbevelingen wanneer het apparaat niet wordt gebruikt ..... 5

**Reinigen en onderhoud** ..... **6**

## Koelkastverlichting

Het verlichtingssysteem in het koelkastcompartiment maakt gebruik van ledverlichting voor een betere verlichting dan de traditionele lampjes en een zeer laag energieverbruik. Neem contact op met het Technische Servicecentrum als u een vervanging nodig heeft.

**Belangrijk:** De binnenvverlichting van het koelkastcompartiment gaat branden wanneer de deur van de koelkast geopend wordt.

### Het ledlampje vervangen (afhankelijk van het model)

Trek eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het lampje vervangt. Volg daarna de instructies op basis van het type lampje voor uw product. Vervang het lampje door een nieuw lampje met dezelfde specificaties, verkrijgbaar bij het Technische Servicecentrum en erkende verkooppunten.

Lamptype 1)

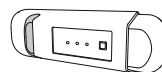
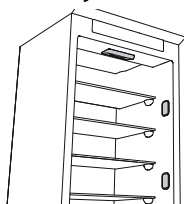
Schroef het lampje linksom los om het te verwijderen, zoals aangegeven in de afbeelding. Wacht 5 minuten voordat u het apparaat weer aansluit.

led-lampje (max. 25W)



Lamptype 2)

Als het product is uitgerust met Led-lampjes, zoals aangegeven in de onderstaande afbeeldingen, neemt dan contact op met het Technische Servicecentrum indien vervanging nodig is. Led-lampjes gaan langer mee dan traditionele lampjes, verbeteren het zicht in het apparaat en zijn milieuvriendelijk.



## Schappen

Alle laden, deurvakken en schappen kunnen worden verwijderd.

## Deur

### Omkeren van de deur

Opmerking: De richting waarin de deur opengaat, kan worden veranderd. Indien deze actie wordt uitgevoerd door Consumentenservice valt dit niet onder de garantie. Volg de instructies in **Installatiegids**.

# Gebruik van het apparaat

## Eerste gebruik

Wacht minstens twee uren na de installatie vooraleer het apparaat aan te sluiten op het stopcontact. Nadat de stekker in het stopcontact is gestoken, begint het apparaat automatisch te werken. De ideale opslagtemperaturen voor etenswaar zijn vooraf in de fabriek afgesteld.

Na het inschakelen van het apparaat dient u 4-6 uur te wachten tot de juiste opslagtemperatuur voor een normaal gevuld apparaat is bereikt. Breng het antibacteriële filter tegen onaangename geuren op de ventilator aan, zoals aangeduid in de filterverpakking (indien aanwezig). Als het geluidssignaal afgaat, betekent dit dat het temperatuuralarm in werking is getreden: druk op de knop om de geluidsalarmen uit te schakelen.

## Koelvak en bewaren voedsel

In het koelkastcompartiment kunnen verse etenswaar en dranken bewaard worden. Het ontdooien van het koelkastcompartiment vindt geheel automatisch plaats. De aanwezigheid van waterdruppels op de achterste binnenwand van het koelkastcompartiment is een teken van de automatische ontdooifase. Het dooiwater loopt weg in een afvoeropening en vervolgens in een bak, waar het verdampt.

Opmerking: de omgevingstemperatuur, hoe vaak de deur wordt geopend en de plaats van het apparaat kan een invloed hebben op de interne temperatuur van de twee vakken. Stel de temperatuur in aan de hand van deze factoren. Bij veel vocht in het koelkastcompartiment kan er condensvorming ontstaan, vooral op de glasplaten. In dit geval wordt geadviseerd dat u vloeistoffen in open pannen afsluit (bijv. een pan bouillon), etenswaar met een hoog watergehalte (bijv. groenten) in folie wikkelt en de ventilator inschakelt (indien hiermee uitgerust). Alle laden, deurvakken en schappen kunnen worden verwijderd.

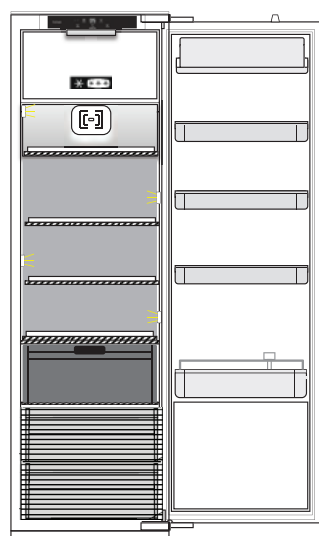
### Ventilatie

Dankzij de ventilatielucht is er een betere temperatuurverdeling in de compartimenten zodat het voedsel beter bewaard blijft en de vochtigheid verlaagd wordt. Zorg dat ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.

## Verse etenswaren en dranken bewaren

Levensmiddelen die een grote hoeveelheid ethyleengas afgeven en de levensmiddelen die gevoelig zijn voor dit gas, zoals fruit, groenten en salade, moeten altijd worden zodanig worden gescheiden of verpakt dat de houdbaarheid niet achteruit gaat; bijvoorbeeld geen tomaten samen met kiwi's of kool bewaren. Bewaar verschillende etenswaar niet te dicht bij elkaar om voor voldoende luchtcirculatie te zorgen. Gebruik houders van recyclebaar plastic, metaal, aluminium en glas, of wikkel de levensmiddelen in folie.

Indien u een kleine hoeveelheid etenswaar in de koelkast opslaat, raden wij aan de platen boven de crisperlade voor groente en fruit te gebruiken, aangezien dit de koelste plek in het koelvak is. Gebruik altijd afsluitbare houders voor vloeistoffen en etenswaar die geuren of smaken kunnen afgeven of opnemen, of dek de vloeistoffen of etenswaar af. Om te voorkomen dat flessen omvallen, kunt u gebruik maken van de flessenhouder (beschikbaar op bepaalde modellen).



### Legenda



#### GEMATIGDE ZONE

Aanbevolen voor het bewaren van tropisch fruit, blikjes, dranken, eieren, sauzen, augurken, boter, jam



#### KOELZONE

Aanbevolen voor het bewaren van kaas, melk, zuivelproducten, delicatessen, yoghurt



#### KOUDSTE ZONE

Aanbevolen voor het bewaren van vleeswaren, desserts, vlees en vis



#### GROENTE- EN FRUITLADE

\*\*

Voor modellen met "0 ° ZONE" COMPARTIMENT is de "koudste zone" de zone die in de legenda wordt aangegeven

## \* Voedselopslag in het diepvriescompartiment (afhankelijk van het model)

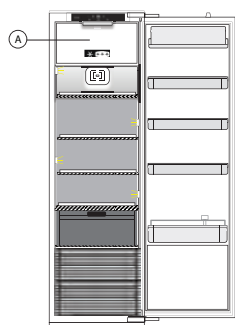
Met het diepvriescompartiment **✱ \*\*\*** kan bevroren voedsel lang worden bewaard en kunnen verse voedingswaren worden ingevroren. De hoeveelheid verse etenswaar die in 24 uur kan worden ingevroren, staat aangegeven op het typeplaatje. Schik de verse etenswaar in het vriesvak in het diepvriescompartiment (zie de Beknopte Handleiding) en zorg voor voldoende ruimte rondom elke verpakking zodat de lucht kan circuleren. Geadviseerd wordt gedeeltelijk ontdooide etenswaar niet opnieuw in te vriezen. Het is belangrijk om etenswaar zodanig te verpakken dat het binnendringen van water, vocht of condens wordt voorkomen.

### Ijsblokjes

Vul het ijsbakje voor 2/3 met water en plaats het in het diepvriescompartiment. Gebruik nooit puntige of scherpe voorwerpen om het ijs te verwijderen.

### De laden verwijderen

Trek de laden zo ver mogelijk uit, til ze op en neem ze uit. Voor een groter volume kan het diepvriescompartiment gebruikt worden zonder de laden. Zorg ervoor dat de deur goed is gesloten nadat u het voedsel terug op de roosters/schappen hebt gelegd.



### Legenda

**A.** DIEPVRIESCOMPARTIMENT (als de koelkast er een heeft)

## Houdbaarheidsperiode voedingsmiddelen bij verschillende temperaturen

| DIEPVRIESVAK                                                                               |                       |                                        |                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------|--------------------------------------|
| Product                                                                                    | Bewaarperiode (-12°C) | Aanbevolen bewaarperiode (-18°C)       | Bewaarperiode (-24°C)                |
| Boter of margarine                                                                         | 1 maand               | 6 maanden                              | 9 maanden                            |
| Vis                                                                                        | 1 maand               | 1-3 maanden                            | 6 maanden                            |
| Vruchten (met uitzondering van citrusvruchten) & Groenten                                  | 1 maand               | 8-12 maanden                           | 12 maanden                           |
| Vlees- ham- worst<br>Gebraad (rund-varken-lam)<br>Biefstuk of koteletten (rund-lam-varken) | 1 maand               | 2 maanden<br>8-12 maanden<br>4 maanden | 12 maanden                           |
| Melk, verse vloeistoffen, kaas, ijs of sorbet                                              | 1 maand               | 1-3 maanden                            | 5 maanden (niet aanbevolen voor ijs) |
| Gevogelte (kip-kalkoen)                                                                    | 1 maand               | 5-7 maanden                            | 9 maanden                            |

## Houdbaarheidsperiode voedingsmiddelen bij verschillende temperaturen

| KOELVAK                                                        |                     |                       |                     |
|----------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------|---------------------|
| Product                                                        | Bewaarperiode 0-3°C | Bewaarperiode (3-6°C) | Bewaarperiode 6-8°C |
| Blikjes, dranken, eieren, sauzen, augurken, boter, jam         | 3-4 weken           | 3-4 weken             | 3-4 weken           |
| Tropisch fruit                                                 | Niet aanbevolen     | 2-4 weken             | 3-4 weken           |
| Bewaar kaas, melk, zuivelproducten, delicatessen, yoghurt      | 2-5 dagen           | 2-5 dagen             | 2-5 dagen           |
| Koude vleeswaren, desserts, vlees en vis en zelfbereid voedsel | 3-5 dagen           | 1-2 dagen             | Niet aanbevolen     |

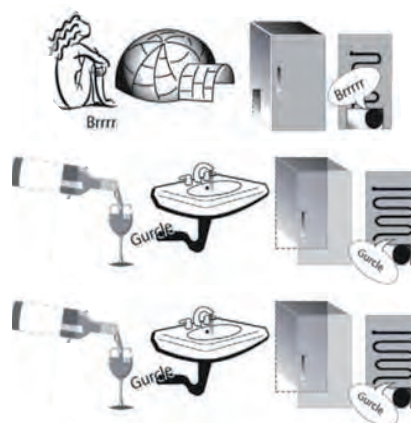
| KOELVAK                                                                          |                     |                       |                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------|---------------------|
| Product                                                                          | Bewaarperiode 0-3°C | Bewaarperiode (3-6°C) | Bewaarperiode 6-8°C |
| Bewaar groenten en fruit (met uitzondering van tropisch fruit en citrusvruchten) | 15 dagen            | 10-12 dagen           | 4-7 dagen           |

### \* Ontdooien van het diepvriescompartiment (afhankelijk van het model)

1. Het wordt aanbevolen de temperatuur kouder in te stellen of Snelvriezen/Snelkoelen\* te selecteren minstens vier uur vooraleer het voedsel uit het vriesvak te halen, om de bewaartijd in de ontdooiingsfase te verlengen.
2. Om het compartiment te ontdooien, schakelt u het apparaat uit en verwijdt u de laden. Plaats de ingevroren etenswaar op een koele plek. Laat de deur open, zodat het ijs kan smelten. Om te voorkomen dat er tijdens het ontdooien water wegloopt, wordt geadviseerd een absorberende doek onderin het diepvriescompartiment te leggen en regelmatig uit te wringen.
3. Maak de binnenkant van het diepvriescompartiment schoon en droog zorgvuldig.
4. Schakel het apparaat weer in en plaats de etenswaar terug.

### Functionele geluiden

1. Tijdens de werking van het product is het normaal dat de compressor af en toe een zoemend geluid afgeeft.
2. Borrelende en krakende geluiden zijn veroorzaakt door de passage van het koelgas in de koelleidingen. Dit zijn normale geluiden.
3. Het is normaal krakende geluiden te "horen" wanneer de compressor actief of niet actief is: Dit is een normaal geluid van de structuur van het product.



4. Controleer of de vakken aan de binnenkant van de koelkastdeur, de schappen en de laden in het koelvak vastzitten en correct geplaatst zijn, om trillingen te voorkomen.
5. Plaats geen glazen recipiënten (flessen, potten, enz.) in rechtstreeks contact met elkaar, om trillingen te voorkomen.
6. Dit apparaat is uitgerust met een compressor die werkt aan een optimale snelheid om het energieverbruik te optimaliseren. Het kan dus gebeuren dat in bepaalde situaties (in de zomer of wanneer grote hoeveelheden voedsel ingebracht worden) de compressor de snelheid opdrijft en dus ook meer geluiden voortbrengt.

### Aanbevelingen wanneer het apparaat niet wordt gebruikt

#### Bij geen gebruik

Ontkoppel het apparaat van het elektriciteitsnet en leeg, ontdooi (indien nodig) en reinig het apparaat.

Laat de deuren op een kier staan, zodat lucht in de compartimenten kan circuleren. Hierdoor voorkomt u de ontwikkeling van schimmel en onaangename geuren.

#### Bij een stroomstoring

Houd de deuren gesloten, zodat de etenswaar zo lang mogelijk koel blijft. Vries gedeeltelijk ontdooide etenswaar niet opnieuw in. Bij een langdurige stroomstoring is het mogelijk dat het blackout-alarm geactiveerd wordt (bij producten met elektronica).

## Reinigen en onderhoud

**Trek de stekker uit het stopcontact of sluit de stroomtoevoer af voordat u met reinigings- of onderhoudswerkzaamheden begint.**

**Gebruik geen reinigings- of schuurmiddelen. Maak de onderdelen van de koelkast nooit schoon met licht ontvlambare vloeistoffen.**

**Gebruik geen stoomreinigers.**

**De toetsen en het display van het bedieningspaneel mogen niet gereinigd worden met middelen op basis van alcohol of daarvan afgeleide stoffen; gebruik in plaats daarvan een droge doek.**

Maak het apparaat regelmatig schoon met een doek met een oplossing van lauw water en een neutraal schoonmaakmiddel dat geschikt is voor het reinigen van de binnenkant van een koelkast.

Om de constante en correcte afvoer van het dooiwater te garanderen, dient u de binnenkant van de afvoer in de achterwand van het koelkastcompartiment, in de buurt van de groenten- en fruitlade, schoon te maken met behulp van het bijgeleverde gereedschap.

