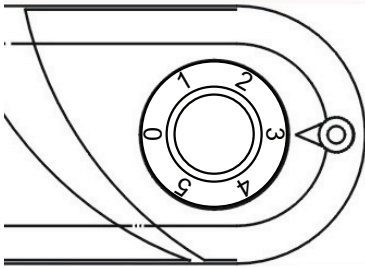


**Beschrijving****Bediening****Temperatuur instellen**

De thermostaat regelt automatisch de binnentemperatuur van de koelkast en het vriesvakje.

- De adviesstand bij normale omstandigheden is stand 3. Op stand 0 is de koelkast uitgeschakeld.
- Stel een hogere temperatuur in door de regelknop naar stand 1 of 2 te draaien.
- Stel een lagere temperatuur in door de regelknop op stand 4 of 5 te draaien.

De in te stellen temperatuur is afhankelijk van de volgende factoren:

- hoe vaak de deur wordt geopend;
- de ruimtetemperatuur op de opstellocatie;
- de aard, temperatuur en hoeveelheid levensmiddelen.

**Aanbevolen temperatuur instelling: 5 °C**

In het vriesgedeelte ontstaat dan een gemiddelde temperatuur van -18 °C . De temperatuur kan doorlopend worden veranderd.

**Let op!**

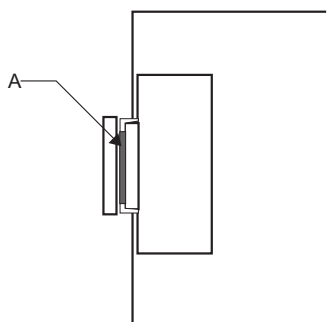
Als u het apparaat voor de eerste keer gebruikt moet u het apparaat pas vullen als de gewenste temperatuur bereikt is. Als het apparaat uitgeschakeld wordt moet u ten minste 5 minuten wachten alvorens het apparaat weer in te schakelen. Dit voorkomt schade aan de compressor.

Er kan sprake zijn van een vreemd luchtje als u het apparaat de eerste keer inschakelt. Dit verdwijnt als het apparaat gaat koelen.

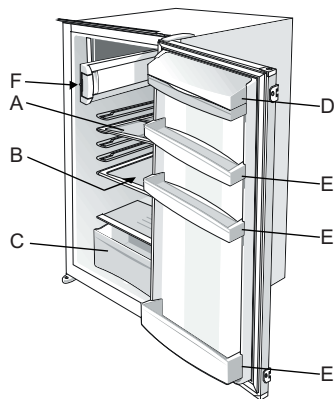
**Rode "Deur open" indicatie**

De rode "deur open" indicator (A) op de sluiting van de vriesvakdeur geeft aan of de deur goed gesloten is.

- Deur niet goed gesloten; indicator is zichtbaar;
- Deur goed gesloten; indicator is niet zichtbaar.



Let er op dat de vriesvakdeur altijd goed gesloten is. Dit voorkomt dat levensmiddelen in het vriesvak ontdooien en dat er overmatige ijsvorming ontstaat. Ook voorkomt het onnodig energieverbruik.

Levensmiddelen bewaren

- **Legplateau positie A**
  - ▷ Te gebruiken voor allerlei soorten levensmiddelen (gekookte gerechten) en dranken.
- **Legplateau positie B**
  - ▷ Te gebruiken voor o.a. vis en vlees.
- **Groentebakken C**
  - ▷ Te gebruiken voor groente en fruit.
- **Zuivelvak D**
  - ▷ Te gebruiken voor kleine zuivelproducten, zoals boter, margarine, yoghurt, kaas of slagroom.
- **Deurvakken E**
  - ▷ Te gebruiken voor o.a. flessen, melkpakken etc.
- **Vriesvak F**
  - ▷ Te gebruiken voor diepvriesproducten.



**Let op;** het bewaren van groente met een hoog watergehalte kan condensvorming veroorzaken op de glazen schappen van de groente- en fruitlade: dit beïnvloedt niet het correct functioneren van het apparaat.

**Koelgedeelte**

Het koelgedeelte wordt gebruikt om verse levensmiddelen enige dagen te bewaren.

- Leg geen levensmiddelen direct tegen de achterwand van het koelgedeelte. Laat enige ruimte tussen de diverse levensmiddelen om zo luchtcirculatie mogelijk te maken.
- Plaats geen te warme levensmiddelen of dampende vloeistoffen in de koelkast.
- Dek levensmiddelen altijd (luchtdicht) af.
- Dek kannen altijd af. Dit voorkomt overmatig vocht en ijsvorming in de koelruimte.
- Het is aan te bevelen vlees(waren) verpakt te bewaren op de glasplaat boven de groentelade, waar het het koudst is.
- Groente en fruit kunt u onverpakt bewaren in de groentelade.

**Vriesgedeelte**

Het vriesvak wordt gebruikt om verse levensmiddelen in te vriezen en om bevroren levensmiddelen te bewaren. Controleer de maximale bewaartijd die op de verpakking staat. Het vriesvak kan tevens gebruikt worden voor het maken van ijsblokjes.



- Verpak in te vriezen levensmiddelen lekvrij en luchtdicht. Ideaal zijn speciale invrieszakken.
- **Let op!** Laat in te vriezen levensmiddelen niet in contact komen met reeds bevroren levensmiddelen.
- Noteer altijd de inhoud en de invriesdatum op het pakket en overschrijd de bewaartijd niet.
- In het geval van een stroomstoring of een defect zal het vriesgedeelte voldoende koud blijven om levensmiddelen enige tijd te bewaren. Vermijd dan echter zo veel mogelijk het openen van de deur van het vriesvak om temperatuurstijging te voorkomen.
- Plaats diepvries levensmiddelen zo snel mogelijk na aankoop in het vriesvak. Als levensmiddelen ontdooid zijn mogen ze niet opnieuw ingevroren worden.
- Zet nooit warme levensmiddelen in het vriesvak.
- Controleer de verpakking van levensmiddelen op beschadigingen voordat u deze invriest.
- Stel voor het invriezen van verse levensmiddelen (max. 2 kg) de thermostaat op de hoogste stand (max. 24 uur). Stel de thermostaat terug op de normale positie zodra de levensmiddelen zijn bevroren.



**Raadpleeg de handleiding voor aanvullende gebruiksinformatie en veiligheidsinstructies.**

