

Pelgrim

HANDLEBOK START FIBING
MANUAL THE SLE
ANLEIDING TUNPK
NOTIE DICTIC
SLEUTELUTILISATION

PK6200

PK6170

PK6173

PK6220

PK6223

PK6304

PV6144



INHOUD

VEILIGHEID	
Waar u op moet letten	2 - 3
BEDIENING	
Gebruiksmogelijkheden met aantal sterren	4
Toestelinformatie	5
TOEPASSING	
Eerste gebruik, temperaturen	5
Koeladviezen	6
Invriesadviezen	7
De juiste verpakking	7
INVRIEZEN EN BEWAREN	
Gevogelte, wild	7
Vis/Kant en klare maaltijden	8
Brood, gebak en zuivel	8
Fruit	9
Vlees	9
Groente	9
ONTDOOIEN	
Vlees, vis, gevogelte, groente, fruit, zuivel, brood, kant en klare gerechten	10
ONDERHOUD	
Het ontdooien van de verdampers/vriesvak	11
Koelgedeelte schoonmaken	11
Vriesgedeelte schoonmaken	12
VOOR DE INSTALLATEUR	
Installatievoorschriften	13
Techn. gegevens	13
Installatie en afstellen van deuren	14
SERVICE EN GARANTIE	15



CONTENTS

SAFETY	
Precautions you must take	16
CONTROLS	
Possible uses and Stars symbols	17
Appliance information	18
USE	
First use, temperatures	18
Cooling advice	19
Freezing advice	19
The right wrapping	19
FREEZING AND STORING	
Poultry and Game	20
Fish/Pre-cooked meals	20
Bread, Pastries and Dairy Products	21
Fruit	21
Meat	21
Vegetables	22
DEFROSTING	
Meat, Fish, Poultry, Vegetables, Fruit, Dairy Products, Bread, Pre-cooked dishes	22
MAINTENANCE	
Defrosting the evaporator/freezing compartment	23
Cleaning the fridge compartment	23
Cleaning the freezer compartment	23
FOR THE FITTER	
Installations regulations	24
Technical information	24
Mounting and hanging the doors	25
SERVICE AND GUARANTEE	26

EINHALT■ **SICHERHEIT**

Worauf Sie achten
müssen 27

■ **BEDIENUNG**

Gebrauchsmöglichkeiten
bei verschiedener
Sterneanzahl 28
Geräteinformation 28

■ **ANWENDUNG**

Erster Gebrauch,
Temperaturen 29
Kühladvis 30
Gefrieravise 31
Die richtige Verpackung 31

■ **EINFRIEREN UND
AUFBEWAHREN**

Geflügel, Wild 31
Fisch/Fertigmahlzeiten 32
Brot, Gebäck und
Molkereiprodukte 32
Obst, Fleisch 33
Gemüse 34

■ **AUFTAUEN**

Fleisch, Fisch, Geflügel,
Gemüse, Obst,
Molkereiprodukte, Brot,
Fertiggerichte 34

■ **WARTUNG**

Das Auftauen von
Verdampfer/Gefrierfach 35
Kühlteil/Gefrierteil
säubern 35

■ **FÜR DEN INSTALLATEUR**

Installationsvorschriften 36
Technische Daten 37
Installation und Abstellen
der Türen 37/38

■ **SERVICE UND GARANTIE** 39■ **SECURITE**

Recommandations 40

■ **FONCTIONNEMENT**

Possibilités par nombre
d'étoiles 41
Présentation de l'appareil 42

■ **UTILISATION**

Mise en service, réglage de
la température 43
La réfrigération de produits
alimentaires 44
La congélation de produits
alimentaires 44
Le bon emballage 44

■ **CONGELER ET CONSERVER**

Volailles, gibiers 44
Poissons / plats préparé 45
Pain, gâteaux, produits
laitiers 45
Fruits, Viandes 46
Légumes 47

■ **DECONGELER**

Viandes, poissons, volailles,
gibiers, fruits, légumes,
produits laitiers, pain,
plats préparés 47

■ **ENTRETIEN**

Dégivrage de l'évaporateur
et du compartiment
congélateur 48
Nettoyage du compartiment
réfrigérateur 48
Nettoyage du compar-
timent conservateur 49

■ **POUR L'INSTALLATEUR**

Conseils d'installation 49
Fiche technique 50
Installation et réglage
des portes 51

■ **SERVICE ET GARANTIE** 52

WAAR U OP MOET LETTEN

- Laat het toestel aansluiten door een erkend installateur (zie hoofdstuk "VOOR DE INSTALLATEUR")
- Bij reparatie of schoonmaakbeurten moet het toestel stroomloos gemaakt worden. Neem de steker uit de kontaktdoos of draai de schakelaar in de meterkast op nul.
- Gedurende stroomuitval de deur niet openen. Bij een uitval van meer dan 8 uur raden wij u aan deze diepvriesprodukten in korte tijd te consumeren.

WAAR U OP MOET LETTEN

- Invriezen kan uitsluitend in een ****kast en let op de bewaartijden (zie blz. 7 t/m 9, tabellen).
- Na verloop van tijd ontstaat rijp (ijsafzetting) op de wanden van het vriesvak. Dit is normaal! Het moet echter wel regelmatig worden verwijderd anders neemt het energieverbruik onnodig toe (zie blz. 11).
- Als etenswaren ontdooid zijn geweest, dan mogen deze etenswaren nooit opnieuw ingevroren worden.
- Indien de **reuk** of de **kleur** van welk levensmiddel dan ook twijfelachtig zou zijn, gooi het in de afvalcontainer!
- Ingevroren levensmiddelen eten (brood, fruit of groente) kan gevaarlijk zijn!
- Plaats geen flessen met koolzuurhoudende frisdrank in het vriesvak, deze kunnen uit elkaar spatten.
- Wanneer de vriezer in bedrijf is, moet u vooral niet met vochtige handen de koelplaat aanraken, omdat de huid vast plakt op de koude plaat.
- Als het ijsbakje vastgevroren is, nooit het bakje met een mes losmaken.

WAAR U OP *MOET* LETTEN BIJ HET INVRIEZEN

- Op de verpakking van diepvriesprodukten staat altijd aangegeven de **uiterste datum** van de bewaartijd, wij adviseren u deze datum niet te overschrijden.
- Let op, vergeet niet de produkten te merken: **soort-hoeveelheid-invriesdatum-vervaldatum**.
- Vlees en wild moeten eerst goed bestorven zijn!
- Alleen verse en rijpe levensmiddelen garanderen kwaliteit.
- Groente en fruit direkt na de oogst invriezen, dan blijven de voedingsstoffen, kleur en smaak behouden.
- Geen warme levensmiddelen invriezen.
- Maak zoveel mogelijk platte pakjes, deze bevriezen en ontdooien ook sneller.
- Vloeibare en crème-achtige levensmiddelen zetten uit gedurende het invriezen, niet tot de rand vullen.
- Leg de levensmiddelen niet tegen de achterwand van de koelruimte aan (geïntegreerde verdampers).

GEBRUIKSMOGELIJKHEDEN met aantal "STERREN"

De temperatuur in het vriesvak wordt aangegeven met een, twee, drie of vier sterren. Elke ster geeft een vries-temperatuur aan van **-6** graden Cel.

gebruiksmogelijkheden	*	**	***	****
temperatuur in vrieskast	-6	-12	-18	-18
invriezen	nee	nee	nee	ja
ijsblokjes maken	ja	ja	ja	ja
bewaren consumptie-ijs	enkele uren	een week	ja	ja
bewaren van diepvries producten	nee	max. 4 weken	enkele mnd.	enkele mnd.
invriezen van verse levensmiddelen	nee	nee	nee	ja

TOESTELINFORMATIE

De temperatuurinstelling van de koelkast of koel-/vrieskasten.

(fig. 3)

Afhankelijk van het model is de knopaanduiding voorzien van een "nul" of "stop" stand en van de cijfers 1 (minst koud) t/m 7 of 8 (meest koud).

De temperatuurinstelling van de vrieskast.

(fig.4)

- **aan/uit schakelaar (A)**
voor het onderbreken van de stroom tijdens schoonmaken van de vrieskast.
- **snelvriesknop geel (B)**
Voor het invriezen van verse producten
- **alarm lampje rood (C)**
Licht op, als de vrieskast aangesloten wordt, tijdens het invriezen van verse producten, de deur te lang open staat of als de kast defekt is.
- **bedrijfslampje groen (D)**
Licht op, als de vrieskast aangesloten en in bedrijf is.
- **snelvries lamp geel (E)**
Licht op, als de vrieskast aangesloten en in bedrijf is in de stand snelvriezen.
- **thermostaat (F)**
de knopaanduiding is voorzien van een "nul" of "stop" stand en van de cijfers 1 (minst koud) t/m 5 (meest koud).

TOESTELINFORMATIE

de deurvakken anders indelen

Afhankelijk van wat u wilt koelen, kunnen de vakken versteld worden. Deurvak naar boven duwen en uit nemen.

Het schap boven de groentebak moet blijven liggen!

Om de ruimte optimaal te benutten, kunnen de roosters/schappen versteld worden. Let er op, dat de levensmiddelen niet tegen de achterwand aanliggen.

HET EERSTE GEBRUIK

Omdat de kast nieuw is zult u een "nieuwigheidsluchtje" waarnemen, dit is normaal! Deze geur is eenvoudig weg te nemen door het interieur van de kast met een lauw sopje af te nemen. Met schoon water nabehandelen en vooral goed droog zemen! Het interieur van de kast moet volkomen droog zijn.

Nadat de steker met de wandkontaktdoos is verbonden, opent u de deur van het koelgedeelte om te controleren of de binnen verlichting aan gaat en uit gaat als de deur op een kier na gesloten wordt. Draai nu de thermostaat-knop rechtsom (uit de nulstand), u hoort dat de koelkast in werking is.

de temperatuurregeling

Draai de thermostaatknop aanvankelijk in de "middenstand". Bij het instellen of corrigeren van de temperatuur, duurt het 24 uur voordat de temperatuur is gestabiliseerd.

TEMPERATUREN

beïnvloeding van koelruimte door

- De omgevingstemperatuur.
- Aantal keren openen van de deur.
- Hoeveelheid voedsel.
- De plaats van opstelling.

temperatuurkontrolle/test

- Leg een pak melk op het bovenste rek van de koelruimte in de kast. Controleer na een dag of de melk goed van temperatuur is, zonodig de temp. bijstellen.
- Leg een pak roomijs in het midden van het vriesvak. Controleer na een dag of het ijs te hard of te zacht is, zonodig de temperatuur bijstellen.

KOELEN VAN LEVENSMIDDELEN

let op de volgende regels

- Plaats nooit warm voedsel in de koeldeelruimte, voedsel afdekken met een deksel of folie.
- Roosters niet afdekken i.v.m. de luchtcirkulatie.
- Verpak vers vlees of vis in plastic folie en leg dit op de koudste plaats, direkt boven de groenteladen.
- Vlees niet langer dan twee dagen in de koelruimte bewaren.
- Fruit en groente goed schoon en droog maken en in de groentelade leggen, eventueel in folie verpakken.
- Boter en kaas in gesloten dozen bewaren of in aluminiumfolie verpakken.

energiebesparing

- Koelkast niet te vol pakken.
- Voedsel afdekken om vocht in de kast te beperken.
- Flessen en pakjes droog in de kast zetten.
- Deur z.s.m. sluiten, vooral bij warm en vochtig weer.

INVRIEZEN VAN LEVENS- MIDDELEN

Modellen met een **** **vriesvak** zijn geschikt om **verse levensmiddelen** in te vriezen en te bewaren. U hoeft de thermostaatknop niet op een koudere stand in te stellen!

Let op de volgende regels

- Vries alleen levensmiddelen in van goede kwaliteit, vers en goed schoongemaakt.
- De levensmiddelen in handzame porties verdelen, verpakken en zoveel mogelijk de lucht verwijderen.
- De houdbaarheid van mager vlees is groter dan vet vlees ook zout is niet gunstig voor de houdbaarheid.
- Plaats levensmiddelen, die ingevroren moeten worden, direkt in het voorvriesvak of op koudegeleidende schappen.

Een juiste verpakking is erg belangrijk

- **Plastic zakjes**, slangen en folie speciaal voor diepvries gebruiken. Geschikt voor groente, brood, gebak, vlees en fruit.
- **Aluminium folie** (extra sterk), geschikt voor gevogelte, cake of taart.
- **Kunststof en aluminium bakjes**, geschikt voor vloeistoffen, zacht fruit, kant en klare gerechten.

- **Afsluitmateriaal**, gebruik plastic clips, rubber ringen, plakband.
- **Invriestijd**, na 24 uur is het einde van het invriezen bereikt.

INVRIEZEN EN BEWAREN

gevogelte - wild

Vlees moet altijd na het slachten besterven (rijpen). Het kan rauw, gebraden en gekookt ingevroren worden. Hoe magerder, des te langer is de bewaartijd

Gevogelte/wild	max. bewaartijd
kip panklaar*	9 - 12 mnd.
poularde, braadkuiken*	8 - 10 mnd.
eend panklaar*	5 - 7 mnd.
gans panklaar*	6 - 8 mnd.
kalkoen, fazant, eend*	8 - 10 mnd.
haas vet*	4 - 7 mnd.
ree, max. stuk van 2,5 kg*	8 - 10 mnd.

* In folie verpakken, wild laten besterven en panklaar maken.

INVRIEZEN EN BEWAREN

vis

Zo vers mogelijk invriezen, liefst direkt na de vangst. Eerst de vis panklaar maken.

Vis/Schelp-en Schaaldieren	max. be- waartijd
zoutwatervis*	4 - 6 mnd.
kabeljauw, schol, schelvis*	4 - 6 mnd.
forel*	4 - 6 mnd.
karper, aal, haring, makreel*	2 - 4 mnd.
snoek, zeelt*	3 - 6 mnd.
kreeft, krab, garn. (rauw verpakken)	2 - 3 mnd.
moss., slakken (koken, uit de schaal)	2 - 3 mnd.
* Vers en panklaar verpakken.	

Kant en Klare Gerechten voor 2/3 garen en vooral snel laten afkoelen. De bewaartijd van magere gerechten is natuurlijk veel langer.

Kant-en klare gerechten	max. be- waartijd
ovenshotels, vlees met saus, gehaktballen*, frites, goulash, soep	2 - 3 mnd.
* Niet geheel gaar invriezen.	

Brood en gebak zeer vers invriezen. Taarten worden zonder verpakking en garnering bevroren. Pas als ze stevig zijn verpakken. In bevroren toestand garneren, dan pas ontdooien. Gistdeeg moet na het ontdooien weer opnieuw rijzen.

Brood-en Gebak	max. be- waartijd
broodjes	1 - 2 mnd.
roomtaart, pizza, witbrood deeg, tarwebrood	2 - 3 mnd.
taartbodem, soezewn	2 - 4 mnd.
vruchtenkoek, vlaai, gistgebak	3 - 4 mnd.
bladerdeeg	3 - 5 mnd.
roerdeeg	3 - 5 mnd.
zandgebak	2 - 6 mnd.
	4 - 6 mnd.

Alleen kaas, kwark, room en fabrieksboter zijn geschikt om in te vriezen.

Zuivel- produkten	max. be- waartijd
zoete room, kaasplakjes	2 - 4 mnd.
zachte kaassoorten, margarine	4 - 6 mnd.
kwark, boter	8 - 10 mnd.

Fruit wordt rauw ingevroren. Men kan met of zonder suikeroplossing invriezen. De suikeroplossing voorkomt, dat steenvruchten bruin worden. Fruit dat bestemd is voor taartvulling, moet u invriezen zonder suiker.

Recept

1 ltr water, 400-700 gram suiker, 1,5 gram citroenzuur samen aan de kook brengen. Afkoelen en over het fruit gieten.

Fruit	max. bewaartijd
alle soorten bessen aardbeien, frambozen, vruchtesap	10-12 mnd. 10-14 mnd.
vruchtenmoes, peren, appelmoes	8-10 mnd.
abrikozen, zoete kersen	8-12 mnd.
perziken, pruimen, zure kersen	10-12 mnd.
kiwi's	0- 3 mnd.

Vlees	max. bewaartijd
rundvlees	
stuk van 2,5 kg	10-12 mnd.
biefstuk, steak*	9-11 mnd.
	10-12 mnd.
goulash	6- 9 mnd.
varkensvlees	
vet stuk van 2,5 kg	3- 5 mnd.
mager stuk van 2,5 kg	5- 7 mnd.
schnitzel, karbonade*	3- 6 mnd.
filet (steak)*	4- 6 mnd.
gehakt (plat verpakken)	
worst	
worst vet	1- 2 mnd.
worst mager	2- 4 mnd.
kalfsvlees	
stuk van 2,5 kg	6- 9 mnd.
schnitzel, karbonade*	6- 8 mnd.
filet*	6- 8 mnd.
schape-/lamsvlees	
vet stuk van 2,5 kg	7- 9 mnd.
mager stuk van 2,5 kg	9-11 mnd.
koteletten*	7- 8 mnd.
steak*	8-10 mnd.
organvlees	
lever	1- 2 mnd.
tong	3- 4 mnd.
nierjes, long	2- 3 mnd.
* Folie tussen de plakken leggen	

Behalve wassen en schoonmaken moeten groenten **geblancheerd** worden. Hierbij wordt de groente korte tijd in kokend water gedompeld om daarna snel **af te schrikken** in koud water.

Groente	max. bewaartijd
artisjokken, groentesap	
paddestoelen	6- 8 mnd.
paprika's, peterselie, selderij, venkel	6- 8 mnd.
asperges	7- 9 mnd.
aubergine, alle koolsoorten, prei	8-10 mnd.
komkommer, schorseneren, courgettes	5- 7 mnd.
kruiden, tomaten	6-10 mnd.
tomatenpuree, spruiten	
wortelen	10-12 mnd.
spinazie, bieten	10-12 mnd.
Komkommers en tomaten zijn beperkt geschikt. Uien, radijs en aardappelen zijn niet geschikt.	

ZO MOET U ONTDOOIEN

- **Grote stukken vlees**, kunnen het beste ontdooid worden in de koelruimte van de koelkast of in de magnetron. U kunt ingevroren vlees ook in een gesloten pan braden, dan wordt de bereidingstijd met 1/3 tot 1/2 verlengd t.o.v. vers of ontdooid vlees.
- **Kleine stukken vlees**, zijn goed te braden al is het vlees slechts gedeeltelijk ontdooid. U moet dan wel rekening houden met een langere braadtijd en met lagere temperatuur.
- **Grote vissen**, moet u eerst ontdooien dan pas braden of stoven.
- **Kleine vissen**, ca 10 minuten in heet water leggen niet koken, dan braden of stoven.
- **Gevogelte**, eerst ontdooien en let op voor salmonella, dooiwater weggooien! (Wild en stukken gevogelte zie "vlees").
- **Groente**, niet ontdooien omdat smaak, vitamine en mineralen behouden blijven. De kooktijden zijn 1/3 korter dan bij verse groente.
- **Fruit**, ontdooien voor taartvulling of bevroren voor compote.
- **Zuivelprodukten**, ontdooien bij kamertemperatuur.
- **Brood / gebak**, ontdooien bij kamertemp. of met de magnetron.
- **Broodjes of droog gebak**, kunt u beter even verhitten.
- **Kant en klare maaltijden**, langzaam verhitten of met de magnetron.

ONTDOOIEN EN REINIGEN

ontdooien van het vriesvak

Na verloop van tijd ontstaat rijp (ijsafzetting) op de wanden van het vriesvak. Dit is normaal! Het moet echter wel regelmatig worden verwijderd anders neemt het energieverbruik onnodig toe.

automatische ontdooiing

(alleen de koelruimte)

Het ontdooien van de verdampers aan de achterzijde van de koelruimte gebeurt automatisch, ook het water verdampt automatisch.

Het *** sterren vriesvak moet af en toe ontdooit worden. Draai de thermostaatknop op stand "o" (stop), wikkel de diepvriesproducten in enkele lagen krantenpapier. Zet een opvangbakje op het bovenste rooster. *Laat de deuren open!* Als de rijplaag verdwenen is, vriesvak drogen.

REINIGEN VAN KOELGEDEELTE

- Eerst de kast stroomloos maken (stekker uit de wandkontaktdoos verwijderen).
- Verwijder alle spijzen en drank uit de kast.
- Reinig het interieur van de kast met een sopje, daarna met schoon water afnemen en goed droog wrijven.

koelkast tijdelijk buiten gebruik

- Koelkast eerst grondig schoonmaken!
- Laat de deur(en) open staan! Zo voorkomt u onaangename geur.

verwijderen van de rijplaag

Bij kasten met een vriesvak of voorvriesvak kunt u bij rijpvorming aan de voorkant deze rijp verwijderen met een kunststof schraper. Het is dus niet nodig de hele kast te ontdooien!

Minstens een maal per jaar, of als er zich een rijplaag van ca 4 mm gevormd heeft, moet het vriesgedeelte ontdooit worden.

VRIESGEDEELTE ONTDOOIEN EN REINIGEN

- Schakel het vriesgedeelte voor ca 12 uur op snelvriezen om een koudereserve op te bouwen.
- Eerst de kast stroomloos maken (stekker uit de wandkontaktdoos verwijderen).
- Verpak de diepvriesproducten in enkele lagen krantenpapier en leg deze op een koele plaats (bijv. in het koelgedeelte).
- Bij de ****kasten alle laden uit de kast nemen. Het ontdooien kunt u bespoedigen door een schaal heet water in de kast



te zetten.

- Reinig het interieur van de kast en de accessoires met een sopje, daarna met schoon water afnemen en goed droog wrijven.
- Vriesgedeelte weer in gebruik nemen en na ca 30 min. de diepvriesprodukten weer in het vriesgedeelte leggen.

INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

algemeen

De aansluiting van dit toestel op het elektriciteitsnet moet worden uitgevoerd door een erkend installateur, die de juiste veiligheidsvoorschriften kent en toepast.

transport

Indien de kast "liggend" werd vervoerd, dan mag de kast pas na een halve dag in gebruik genomen worden. Dit moet, omdat de koelvloeistof weer terug moet vloeien naar de compressor.

plakband verwijderen

De deur is meestal met plakband geborgd. Resten kunt u verwijderen met een sopje of met wasbenzine.

plaatsing

"Niet" direct naast een verwarmingsbron (oven) of in de zon. Het toestel functioneert het beste bij een omgevingstemperatuur van 16-32 graden Celsius.

ventilatie

Het koelaggregaat behoeft geen onderhoud, wel is een goede ventilatie vereist!

In een hoge keukenkast moet in de sokkel en bij het plafond een opening aanwezig zijn. De afmetingen van deze openingen zijn vermeld bij de desbetreffende tekeningen.

voorbereiding

De keukenkast moet in alle richtingen haaks en waterpas staan, om er voor te zorgen dat het sluiten van de deur van het koel- of diepvriestoestel perfect functioneert.

TECHNISCHE GEGEVENS

MODELLEN

PK	PK	PK	PK	PK	PK	PK	PV
6200	6170	6173	6220	6223	6304	6144	

sterren

koelvolumen ltr

179

147

114

219

183

204

vriesvolumen ltr

18

18

56

80

invriescap.24/h

3kg

10 kg

spanning 230V - 50Hz

RECHTS OF LINKS DRAAIENDE DEUR

(fig.2)

Leg het toestel op de rug, zodanig dat het aggregaat aan de achterzijde niet wordt ingedrukt (gebruik opvulmateriaal).

kast met 2 deuren

- Demonteer scharnier aan de onderzijde en verwijder de vriesdeur.
- Demonteer het middenscharnier en verwijder de koeldeur.

kast met 1 deur

- Demonteer het scharnier aan de onderzijde en verwijder de deur.
- De afdekdoppen verwisselen met scharnierbussen.
- De scharnier pennen verplaatsen naar de tegenovergestelde kant.

Deur plaatsen

- Scharnier op de tegenovergestelde kant bevestigen.
- Bevestig het ventilatierooster (fig.5).

vriesvak

- Verwijder de kunststof klemmen.
- Draai de deur om en bevestig klemmen aan de andere zijde.

BEVESTIGING VAN DE DEURGELEIDERS

(fig.1)

- Plaats het toestel in de nisruimte, zodanig dat de aanslag van het ventilatierooster beneden tegen de nisruimte aansluit.
- Daar, waar de deuraanslag zich bevindt, moet het toestel strak tegen de kastwand geplaatst worden.
- Monteer de deurhaak (A) op de koelkastdeur.
- Open de koelkast- of vrieskastdeur en keukenkastdeur ca. 90 graden.
- De deurgeleider +/- 25 mm in de deurhaak A schuiven.
- Bepaal de positie van de bevestigingsgaatjes voor deurgeleider B.
- Bevestig deurgeleider B aan de keukenkastdeur.
- Met 2 houtschroeven het bovenprofiel vastschroeven. De modellen kunnen ook vastgeschroefd worden via het ventilatierooster.
- De spleet tussen toestel en kast (tegenover het deurscharnier) afwerken met de meegeleverde kunststof strip.

Pelgrim

GARANTIECERTIFICAAT

- Pelgrim geeft 1 jaar garantie op het toestel, indien het vakkundig door een erkende installateur is aangesloten in overeenstemming met de installatievoorschriften.
- Pelgrim verplicht zich gedurende 1 jaar na de aankoopdatum gratis onderdelen te vervangen en geen arbeidsloon + voorrijkosten te berekenen.
- Onder de garantie vallen alle gebreken die een gevolg zijn van konstruktiefouten of foutieve onderdelen.
- Bij serviceverlening moeten koopbon en garantiecertificaat getoond worden.
- Gebruiks-/installatiefouten vallen buiten de garantie.

Naam en adres installateur: _____

Aankoopdatum: _____

Plak hier de sticker met het typenummer van uw toestel.



PRECAUTIONS YOU MUST TAKE

- Have the appliance installed by a qualified fitter (see chapter "FOR THE FITTER").
- When repairing or cleaning, the electricity should be disconnected from the appliance. Remove the plug from the wall socket or switch off the electricity at the mains.
- In the event of a power-cut do not open the door. Should the power-cut last longer than 8 hours, we advise you to consume the frozen products within a short time.

PRECAUTIONS YOU MUST TAKE

- Products can only be frozen in a **** compartment, note the storage times (see tables on pages 20-22).
- After a period of time frost (ice deposit) will form on the walls of the freezer compartment. This is normal! However it must be removed regularly as it will otherwise cause an unnecessary increase in the power consumption (see pp. 23).
- Once food has been defrosted it must never be refrozen.
- Should the **smell** or the **colour** of any food at all be doubtful in any way, throw it away!

- Eating frozen food (bread, fruit or vegetables) can be dangerous!
- Do not put bottles of carbonated drinks in the freezer, they can explode.
- When the freezer is operational, you must be careful not to touch the cooling plate with wet hands because the skin will stick to the plate.
- Should the ice cube tray freeze onto the compartment, never loosen it with a knife.

PRECAUTIONS YOU SHOULD TAKE WHEN FREEZING

- On the wrappers of frozen food an eat-by date is always given. We advise you not to exceed this date.
- N.B.: do not forget to mark the products: **sort - quantity - freezing date - eat-by date**
- Meat and game should be well-hung before freezing!
- Only fresh and ripe foods will guarantee quality.
- Freeze fruit and vegetables immediately after picking, this will retain the nutritional value, colour and flavour.
- Do not freeze warm food.
- Where possible, make flat packs, these will both freeze and defrost more quickly.

- Liquid and creamy foods will expand upon freezing do not fill the container to the brim.
- Do not place food against the back panel of the fridge compartment (integrated evaporator).

POSSIBLE USES AND STAR SYMBOLS

The temperature of the freezing compartment is indicated by one, two, three or four stars. Each star represents a freezing temperature of **-6°C**.

Possible uses	*	**	***	****
temperature in freezer	-6	-12	-18	-18
freezing	no	no	no	yes
making ice cubes	yes	yes	yes	yes
storing ice cream	a few hours	a week	yes	yes
storing frozen products	no	max. 4 weeks	a few months	a few months
freezing fresh food	no	no	no	yes

the temperature setting in the fridge and fridge/freezer

Depending on the model, the dial will have a "nil" or "stop" setting and numbers from 1 (least cold) to 7 or 8 (coldest)

the temperature setting for the freezer

- **on/off switch** (A)
to interrupt the power supply when cleaning the freezer.
- **yellow fast-freeze button** (B)
for freezing fresh products
- **red alarm light** (C)
lights up when the freezer is first switched on, when freezing fresh foods, when the door has been open for too long or if the freezer is defective.
- **green operational light** (D)
lights up when the freezer is switched on and operational.
- **yellow operational light** (E)
lights up when fast freeze button is switched on.
- **thermostat** (F)
setting between 1 (least cold) and 5 (coldest).



APPLIANCE INFORMATION

arrange the door compartments differently

The door compartments can be adjusted depending on what you want to cool. Push the compartment up and remove it.

The shelf above the crisper must stay in position!

For an optimal use of the space, the racks/shelves can be adjusted.

N.B.: do not place any food against the back of the fridge.

USING YOUR FRIDGE/FREEZER FOR THE FIRST TIME

Because the fridge/freezer is new you will notice a "new smell", this is normal! This smell is easy to remove simply by wiping the interior with luke-warm soapy water. Rinse with clean water and, most important, wipe it dry! The inside of the fridge should be completely dry.

After plugging the fridge in, open the door to check that the light goes on when the fridge is opened, and off again if the door is almost closed. Now turn the thermostat to the right (ON), you will hear that the fridge starts to work.

temperature control

Turn the thermostat initially to a "medium setting". Once the temperature has been set or adjusted it will take 24 hours for the temperature to stabilise.

TEMPERATURES

the temperature of the fridge will be influenced by:

- The ambient temperature.
- How often the door is opened.
- The quantity of food stored in the fridge. The position of the fridge.

temperature check/test

- Put a carton of milk on the top rack in the fridge. Check a day later whether or not the milk is still the right temperature; adjust the temperature as required.
- Put a pack of ice cream in the middle of the freezer compartment. Check a day later whether the ice cream is too hard/soft; adjust the temperature as required.

REFRIGERATING FOOD

note the following rules:

- Never put warm food in the fridge, cover food with a lid or foil/cling film.
- Do not cover the racks, because of the air circulation.
- Wrap fresh meat or fish in cling film and put it in the coldest part of the fridge, immediately above the crispers.
- Do not store meat in the fridge for longer than two days.
- Clean and dry fruit and vegetables well and store them, wrapped if necessary, in the crisper.
- Keep butter and cheese in sealed containers or wrapped in aluminium foil.

energy saving

- Do not overfill the fridge.
- Cover food to limit the moisture in the fridge.
- Bottles and cartons should always be dry before being placed in the fridge.
- Close the door as soon as possible, especially in hot and humid weather.

FREEZING FOOD

Models with a **** **freezer compartment** are suitable for freezing and storing **fresh foods**.

There is no need to increase the thermostat setting (colder).

Note the following rules:

- Freeze only good quality foods that have been cleaned properly.
- Divide the food into handy portions, wrap, and remove as much air as possible.
- The storage life of lean meat is much longer than that of fatty meat, and salt can shorten the storage life.
- Place food to be frozen directly in the pre-freeze compartment or on the cold-conducting shelves.

the correct wrapping is very important

freezer bags, and freezer foil, suitable for vegetables, bread, pastries, meat and fruit.



aluminium foil (extra strong), suitable for poultry, cakes and gateaux.

plastic or aluminium containers, suitable for liquids, soft fruits and pre-cooked dishes.

sealing

use plastic ties, rubber bands, freezer tape.

freezing time

the food is completely frozen after 24 hours.

FREEZING AND STORING

poultry - game

After slaughtering meat must always be well hung. It can then be frozen raw or cooked. The leaner the meat the longer the storage life.

POULTRY/GAME	max. storage life
oven-ready chicken	* 9-12 months
poularde, spring chicken	* 8-10 months
oven-ready duck	* 5- 7 months
oven-ready goose	* 6- 8 months
turkey, pheasant, duck	* 8-10 months
hare, fatty	* 4- 7 months
venison, joint of max. 2.5kg	* 8-10 months

*wrap in foil, game should be hung and prepared ready to cook.

FREEZING AND STORING

fish

Freeze fish as fresh as possible, preferably immediately after catching. Clean and prepare the fish first.

FISH AND SHELLFISH	max. storage life
salt water fish	* 4-6 months
cod, plaice, haddock	* 4-6 months
trout	* 4-6 months
carp, eel, herring, mackerel	* 2-4 months
pike, tench	* 3-6 months
lobster, crab, prawns/ shrimps (pack raw)	* 2-3 months
mussels, snails (boil, without shells)	* 2-3 months

* wrap fresh and ready-to-cook

pre-cooked dishes

Pre-cooked dishes should be 2/3 cooked and, most important, cooled quickly. The storage life for lean dishes is naturally much longer.

PRE-COOKED DISHES	max. storage life
casseroles, meat with sauce	
meatballs*, chips, goulash,	
soup	* 2-3 months

* freeze not completely cooked

Bread, cakes and pastries should be extremely fresh when frozen. Gateaux are pre-frozen unwrapped and undecorated. Wrap them once they are firm. Decorate when frozen and then defrost. After defrosting, yeast dough should be risen again.

BREAD, CAKES AND PASTRIES	max. storage life
bread rolls	1-2 months
cream gateaux, pizza, white bread	2-3 months
dough, brown bread	2-4 months
sponge cakes, choux pastries	3-4 months
fruit cakes, flans, yeast confectionery	3-5 months
puff, short crust pastries	3-5 months
whisked sponges	2-6 months
shortbread	4-6 months

Only cheese, curd cheese, cream and factory-made butter are suitable for freezing.

DAIRY PRODUCTS	max. storage life
sweetened cream, sliced cheese	2- 4 months
soft cheeses, margarine	4- 6 months
curd cheese, butter	8-10 months

Fruit is frozen raw. This can be done with or without sugar solution. A sugar solution prevent stoned fruit from going brown. Fruit intended for flan fillings should be frozen without sugar.

recipe

Bring 1 litre water, 400-700 gr. sugar, 1.5 gr. lemon juice to the boil together. Allow to cool and pour over the fruit.

FRUIT	max. storage life
currants, all sorts	10-12 months
strawberries, raspberries, fruit juice	10-14 months
fruit puree, pears, apple sauce	8-10 months
apricots, sweet cherries	8-12 months
peaches, plums, sour cherries	10-12 months
kiwis	0- 3 months

MEAT	max. storage life
beef	
joint of 2.5 kg	10-12 months
steak	* 9-11 months
goulash	6- 9 months
pork	
fatty joint of 2.5 kg	3- 5 months
lean joint of 2.5 kg	5- 7 months
schnitzels, chops	* 3- 6 months
filet (steak)	* 4- 6 months
minced beef/pork (pack flat)	1- 3 months
sausages	
fatty sausages	1- 2 months
lean sausages	2- 4 months
veal	
joint of 2.5 kg	6- 9 months
schnitzels, chops	* 6- 8 months
filet	* 6- 8 months
mutton/lamb	
fatty joint of 2.5 kg	7- 9 months
lean joint of 2.5 kg	9-11 months
cutlets	* 7- 8 months
steak	* 8-10 months
offal	
liver	1- 2 months
tongue	3- 4 months
kidneys, lung	2- 3 months

* wrap with foil/cling film in between slices



Not only should vegetables be washed and prepared but also **blanched**. This entails briefly plunging the vegetables in boiling water and then quickly **shocking** them with cold water.

VEGETABLES	max. storage life
artichokes, vegetable juice, mushrooms	6- 8 months
peppers, parsley, celery, fennel	6- 8 months
asparagus	7- 9 months
aubergines, all cabbages, cauliflower, leeks	8-10 months
cucumbers, salsify, courgettes	5- 7 months
herbs, tomatoes	6-10 months
tomato puree, sprouts, carrots	10-12 months
spinach, beetroot	10-12 months

Cucumbers and tomatoes are only suitable to a certain degree. Onions, radishes and potatoes are not suitable for freezing.

HOW TO DEFROST

- **large joints** are best defrosted in the fridge or the microwave. frozen meat can also be cooked in a closed pan. The cooking time will then be increased by 1/3 to 1/2 compared to fresh or defrosted meat.

- **small joints** can easily be cooked, even if the meat is only partially defrosted. You must allow a longer cooking time and a lower temperature.
- **large fish** must be defrosted before frying or poaching.
- **small fish** should be placed in hot, not boiling, water for approx. 10 mins, and then fried or poached.
- **poultry** should always be completely defrosted, beware of salmonella, always throw the defrosted liquids away! (for game and joints of poultry see "meat").
- **vegetables** should not be defrosted, this will retain flavour, vitamins and minerals. Cooking time is approx. 1/3 shorter than for fresh vegetables.
- **fruit** should be defrosted for flan fillings or used frozen for stewing.
- **dairy products** should be defrosted at room temperature.
- **bread and pastries** should be defrosted at room temperature or in the microwave.
- **bread rolls or dry pastries** are best heated briefly
- **pre-cooked meals:** heat slowly or in the microwave.

DEFROSTING AND CLEANING

defrosting the freezer compartment

After a period of time frost (ice deposit) will form on the walls of the freezer compartment. This is normal! However it must be removed regularly as it will otherwise cause an unnecessary increase in the power consumption.

automatic defrosting (fridge compartment only).

The evaporator on the back of the fridge compartment will defrost automatically, the water will also evaporate automatically.

The **** freezer compartment must be defrosted occasionally. Turn the thermostat dial to "0" (stop), wrap frozen products in a few layers of newspaper. Put the drip tray on the top rack. Leave the door open! Dry the freezer compartment once the ice deposit has disappeared.

DEFROSTING AND CLEANING

defrosting the fridge compartment

- First disconnect the electricity (take the plug out of the socket).
- Remove all food and drink from the fridge.

- Clean the inside of the fridge with soapy water, then rinse with clean water and dry well.

the fridge is temporarily out of use

- Clean the fridge thoroughly
- Leave the door(s) open! This will prevent unpleasant smells.

removing the ice layer

Ice deposit that forms on the front of a the freezer compartment in a fridge can be removed with a plastic scraper. It is not necessary to defrost the whole fridge.

The freezer compartment should be defrosted at least once a year or if an ice deposit of 4 cm has formed.

DEFROSTING AND CLEANING THE FREEZER SECTION

- Switch the freezer section to fast-freeze for 12 hours to build up a cold reserve.
- Disconnect the electricity (take the plug out of the socket).
- Wrap the frozen products in a few layers of newspaper and put them in a cool place (in the fridge section for example).



- Remove all the drawers from the **** freezers. Putting a dish of hot water in the freezer will speed up the defrosting process.
- Clean the inside of the freezer and the accessories with soapy water. Rinse with clean water and wipe dry.
- Switch the freezer section back on. After 30 minutes the frozen products may be replaced in the freezer.

INSTALLATION REGULATIONS

general

The connection of this appliance to the electricity mains must be carried out by a qualified fitter who is familiar with, and applies the relevant safety regulations.

transport

If the fridge has been transported lying down, it may not be used for 12 hours. This is because the coolant must flow back to the compressor.

remove sticky tape

The door is usually sealed with sticky tape. Any residue can be removed with soapy water or benzine.

position

"Do not" stand the fridge immediately next to a heat source (oven) or in the sun. The appliance functions best at an ambient temperature of between 16 and 32°C.

ventilation

The cooling unit requires no maintenance, however good ventilation is needed!

In a high kitchen cupboard, there must be openings in the plinth and near the ceiling. The dimensions of these openings are given in the relevant drawings.

TECHNICAL INFORMATION							
MODELS	PK 6200	PK 6170	PK 6173	PK 6220	PK 6223	PK 6304	PV 6144
stars			***		***	****	****
fridge volumes ltr	179	147	114	219	183	204	---
freezer volume ltr	---	---	18	---	18	56	80
freezing cap.24/h	---	---	---	---	---	3kg	10 kg
Voltage 230V - 50Hz							



preparation

The kitchen cupboard should be square in all directions and stand absolutely level, to ensure that the door of the fridge or freezer closes perfectly.

RIGHT OR LEFT OPENING DOOR

Lay the appliance on its back, in such a way that the cooling unit on the back is not dented. (use filling material).

2-door appliance

- Disassemble the hinge (1) at the bottom and remove the freezer door (5).
- Disassemble the middle hinge (7) and remove the fridge door (9).

1-door appliance

- Remove the hinge (D) at the bottom and remove the door.
- Change the caps (E) for knuckles (A).
- Move the knuckle bolts (D) to the opposite side.
- Hang the door.
- Mount the hinge on the opposite side.
- Mount the ventilation grill.

freezer compartment

- Remove the plastic clips (B).
- Turn the door round and fix the clips (B) on the other side.

MOUNTING THE DOOR GUIDES

- Position the appliance in the recess, so that the bottom of the ventilation grill rabbet falls against the recess.
- The side of the appliance to which the rabbet is fitted should be placed tightly against the side of the kitchen cupboard.
- Mount the door hook (A) to the fridge door.
- Open the fridge or freezer door and the kitchen cupboard to approx. 90 degrees.
- Slide the door guide ± 25 mm into the door hook (A).
- Determine the position of the mounting holes for the door guide (B).
- Using 2 wood screws fasten the top profile.
- The appliances can also be anchored via the ventilation grill.
- Finish the gap between the appliance and the cupboard with the plastic strip provided.



GUARANTEE CERTIFICATE

- Pelgrim gives a 1 year guarantee on the appliance, provided it is professionally installed by a qualified fitter in accordance with the installation instructions.
- Pelgrim is obliged for the period of 1 year purchase date to replace parts free of charge.
- For the period of 1 year from purchase date no charges will be made for house calls or labour.
- This guarantee covers all defects caused by manufacturing fault or defective parts.
- When service is required, purchase receipt and guarantee certificate must be presented.
- Defects caused by incorrect installation or use are not covered by this guarantee.

Name and address of fitter: _____

Purchase date: _____

Stick your appliance sticker with type number here.

WORAUF SIE ACHTEN MÜSSEN

- Lassen Sie das Gerät durch einen zugelassenen Installateur anschließen (siehe Kapitel "FÜR DEN INSTALLATEUR")
- Bei Reparaturen oder bei der Reinigung muß das Gerät stromlos gemacht werden. Nehmen Sie den Stecker aus der Steckdose oder drehen Sie den Schalter im Schaltschrank auf Null.
- Bei Stromausfall die Tür nicht öffnen. Bei einem Ausfall von mehr als 8 Stunden geben wir Ihnen den Rat, die Gefrierprodukte in kurzer Zeit zu konsumieren.

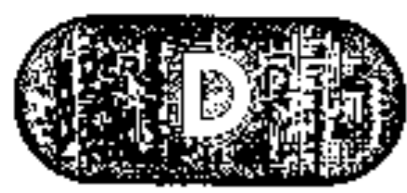
WORAUF SIE ACHTEN MÜSSEN

- Einfrieren ist ausschließlich in einem ****Gefrierschrank, möglich, achten Sie bitte auf die Aufbewahrungszeiten (siehe Seiten 31-34, Tabellen).
- Nach einiger Zeit entsteht Reif (Eisablagerung) an den Wänden des Gefrierfachs. Das ist normal! Diese Eisablagerung muß aber regelmäßig entfernt werden, sonst wird der Energieverbrauch unnötig erhöht. (Siehe Seiten 35)
- Wenn Lebensmittel bereits aufgetaut waren, dürfen Sie diese nicht wieder einfrieren.

- Wenn der **Geruch** oder die **Farbe** eines Lebensmittels Zweifel aufruft, werfen Sie es besser in den Abfalleimer!
- Befrorene Lebensmittel essen (Brot, Obst oder Gemüse) kann gefährlich sein!
- Legen Sie keine Flaschen mit kohlsäurehaltigem Frischgetränk ins Gefrierfach. Diese können explodieren.
- Wenn das Gefriergerät in Betrieb ist, bitte die Kühlplatte nicht mit feuchten Händen anfassen, weil die Haut auf der kalten Platte festklebt.
- Ist die Eisschale festgefroren, diese niemals mit einem Messer lösen.

WORAUF SIE BEIM EINFRIEREN ACHTEN MÜSSEN

- Auf der Verpackung von Gefrierprodukten ist immer das äußerste Aufbewahrungdatum angegeben. Wir empfehlen Ihnen, dieses Datum nicht zu überschreiten.
- Denken Sie daran die Produkte zu markieren: **Sorte-Menge-Einfrierdatum-Verfalldatum.**
- Fleisch und Wild muß erst gut abgehangen sein!
- Nur frische und reife Lebensmittel geben eine gute Garantie für Qualität.



- Gemüse und Obst sofort nach der Ernte einfrieren, dann bleiben Nährstoffe, Farbe und Geschmack erhalten.
- Keine warmen Lebensmittel einfrieren.
- Machen Sie nach Möglichkeit flache Päckchen, diese gefrieren schneller und tauen auch schneller auf.
- Flüssige und cremartige Lebensmittel dehnen sich während des Einfrierens aus, darum die Gefäße nicht bis zum Rand füllen.
- Legen Sie die Lebensmittel nicht an die Rückwand des Kühlraumes. (Integrierter Verdampfer)

Gebrauchsmöglichkeiten	*	**	***	****
Temperatur im Gefrierfach	-6	-12	-18	-18
Einfrieren	nein	nein	nein	ja
Eisstücke machen	ja	ja	ja	ja
Bewahren von Speiseeis	einige Stunden	eine Woche	ja	ja
Bewahren von Tiefkühlprodukten	nein	max.4 Wochen	einige Monate	einige Monate
Einfrieren von frischen Lebensmitteln	nein	nein	nein	ja

GEBRAUCHSMÖGLICHKEITEN
bei unterschiedlicher Anzahl der "STERNE"

Die Temperatur im Gefrierfach wird mit ein, zwei, drei oder vier Sternen angegeben. Jeder Stern gibt eine Gefriertemperatur von -6° an.

GERÄTEINFORMATION

die Temperatureinstellung eines Kühlschranks oder Kühl/Gefrierschranks.

Abhängig vom Modell ist der Einstellknopf mit einer "Null" oder einem "Stop" - Stand und mit den Zahlen 1 (min. kalt) bis 7 oder 8 (am kältesten) versehen.

die Temperatureinstellung des Gefrierschranks

- **An/Aus-Schalter (A)** für die Unterbrechung des Stromes während der Reinigung des Gefrierschranks.

- **Schnellgefrierknopf gelb (B)**
Zum Einfrieren von frischen Produkten
- **Alarmlampe rot (C)**
diese leuchtet auf, wenn der Gefrierschrank angeschlossen wird, während des Einfrierens von frischen Produkten, wenn die Tür zu lang geöffnet bleibt oder wenn der Gefrierschrank defekt ist.
- **Betriebslampe grün (D)**
diese leuchtet auf, wenn der Gefrierschrank angeschlossen und in Betrieb ist.

Schnellgefrierlampe (E)
diese leuchtet auf, wenn der Knopf (B) bedient ist.

Thermostat (F)
Einstellknopf zwischen 1 (min. kalt) und 5 (am kaltesten).

GERÄTEINFORMATION

die Türfächer anders einteilen
Abhängig von den Dingen, die Sie kühlen wollen, können die Fächer verstellt werden. Türfächer nach oben drücken und herausnehmen.

Das Fach über der Gemüschale muß liegen bleiben!

Für eine optimale Benutzung können die Roste/Regale verstellt werden.

Achten Sie bitte darauf, daß die Lebensmittel nicht an die Rückwand gedrückt werden.

DER ERSTE GEBRAUCH

Weil der Kühl- oder Gefrierschrank neu ist, werden Sie einen bestimmten Geruch wahrnehmen, der neuen Geräten "Eigen" ist. Das ist ganz normal! Dieser Geruch verschwindet automatisch, wenn Sie den Innenraum des Gefrierschranks mit warmer Seifenlauge abwaschen. Mit klarem Wasser nachbehandeln und vor allen Dingen gut trocknen! Der Innenraum des Kühl/Gefrierschranks muß vollkommen trocken sein.

Nachdem der Stecker mit der Wandsteckdose verbunden ist, öffnen Sie die Tür des Kühlteils und kontrollieren Sie, ob sich die Innenbeleuchtung ein- und



ausschaltet, wenn die Tür bis auf einen kleinen Spalt geschlossen wird. Drehen Sie nun den Thermostatknopf rechtsherum (aus dem Nullstand) und Sie hören, daß der Kühl/Gefrierschrank in Betrieb ist.

Die Temperaturregelung

Drehen Sie den Thermostatknopf am Anfang in den "mittleren

Stand". Beim Einstellen oder Korrigieren der Temperatur dauert es 24 Stunden, bevor sich die Temperatur stabilisiert hat.

TEMPERATUREN

Beeinflussung des Kühlraumes durch

- Die Umgebungstemperatur.
- Häufigkeit des Türöffnens.
- Menge der Lebensmittel.
- Standplatz

Temperaturkontrolle/Test

- Legen Sie ein Paket Milch auf das oberste Regal im Kühlraum. Kontrollieren Sie nach einem Tag, ob die Milch eine gute Temperatur hat. Falls nötig, die Temperatur beistellen.
- Legen Sie ein Paket Sahneeis in die Mitte des Gefrierfachs. Kontrollieren Sie nach einem Tag, ob das Eis zu hart oder zu weich ist. Falls nötig, die Temperatur beistellen.

KÜHLEN VON LEBENSMITTELN

Beachten Sie bitte die folgenden Regeln:

- Setzen Sie niemals warme Speisen in den Kühlraum, Speisen mit einem Deckel oder mit Folie abdecken.
- Roste bezüglich der Luftzirkulation nicht abdecken.
- Verpacken Sie frisches Fleisch oder Fisch in Plastikfolie und legen Sie dieses auf den kältesten Platz, direkt über dem Gemüsefach.
- Fleisch nicht länger als zwei Tage im Kühlraum aufbewahren.
- Obst und Gemüse gut säubern und trocknen und in das Gemüsefach legen, eventuell in Folie verpacken.
- Butter und Käse in geschlossenen Dosen aufbewahren oder in Aluminiumfolie verpacken.

Energieersparung

- Kühlschranks nicht zu voll packen.
- Speisen abdecken, um die Feuchtigkeit im Kühlschrank einzuschränken.
- Flaschen und Pakete trocken in den Kühlschrank stellen.
- Tür, vor allem bei warmem und feuchtem Wetter so schnell wie möglich wieder schließen.

EINFRIEREN VON LEBENSMITTELN

Modelle mit einem ****

Gefrierfach sind geeignet **frische Lebensmittel** einzufrieren und zu bewahren. Sie brauchen den Thermostatknopf nicht auf einen kälteren Stand einzustellen!

Achten Sie bitte auf die folgenden Regeln

- Nur Lebensmittel von guter Qualität frisch und gut gesäubert einfrieren.
- Die Lebensmittel in handliche Portionen verteilen verpacken und die Luft herausdrücken.
- Die Haltbarkeit von magerem Fleisch ist größer als die von fettem Fleisch. Auch Salz ist nicht günstig für die Haltbarkeit.
- Legen Sie Lebensmittel, die Sie einfrieren wollen direkt in das Vorgefrierfach oder auf kälte leitende Regale.

Die richtige Verpackung ist sehr wichtig.

- **Plastiktüten**, Schläuche und Folien, die zum Einfrieren geeignet sind, gebrauchen. Geeignet für Gemüse, Brot, Gebäck, Fleisch und Obst.
- **Aluminiumfolie** (extra stark), geeignet für Geflügel, Kuchen oder Torte.

- **Kunststoff- und Aluminiumschalen**, geeignet für Flüssigkeiten, weiches Obst, Fertiggerichte.
- **Verschlussmaterial**, Gebrauchen Sie Plastikverschlüsse, Gummiringe, Klebeband.
- **Gefrierzeit**
Nach 24 Stunden ist das Ende des Einfrierens erreicht.

EINFRIEREN UND AUFBEWAHREN

Geflügel - Wild

Fleisch muß nach dem Schlachten abgehangen sein. Es kann roh, gebraten und gekocht eingefroren werden. Je magerer, um so länger ist die Aufbewahrungszeit.

GEFLÜGEL/WILD	max. Aufbewahrungszeit
Huhn, bratfertig	* 9 - 12 Monate
Poularde, junges	
Masthuhn	* 8 - 10 Monate
Ente, bratfertig	* 5 - 7 Monate
Gans, bratfertig	* 6 - 8 Monate
Pute, Fasan, Ente	* 8 - 10 Monate
Hase, fett	* 4 - 7 Monate
Reh, max. Stück von 2,5 kg	* 8 - 10 Monate
* In Folie verpacken, Wild abhängen lassen und bratfertig machen.	



EINFRIEREN UND AUFBEWAHREN

Fisch

Sehr frisch einfrieren, am besten sofort nach dem Fangen. Erst den Fisch bratfertig machen.

Fisch/Muschel- und Schalentiere	max. Aufbewahrungszeit
Salzwasserfisch Kabeljau, Scholle, Schellfisch	* 4 - 6 Monate
Forelle	* 4 - 6 Monate
Karpfen, Aal, Hering, Makrele	* 2 - 4 Monate
Hecht, Schleie	* 3 - 6 Monate
Krebse, Krabben, Garnelen (roh verpack.)	* 2 - 3 Monate
Muscheln, Schnecken (kochen ohne Schale)	* 2 - 3 Monate

* frisch und gebrauchsfertig verpacken

Fertiggerichte zu 2/3 vorgaren und schnell abkühlen lassen. Die Aufbewahrungszeit von mageren Gerichten ist natürlich viel länger

FERTIGGERICHTE	max. Aufbewahrungszeit
Aufläufe, Fleisch mit Soße Frikadellen*, Pommes Frites, Gulasch, Suppe	* 2 - 3 Monate

* nicht ganz gar einfrieren

Brot und Gebäck sehr frisch einfrieren. Torten werden ohne Verpackung und Garnierung vorgefroren. Erst wenn sie fest sind, werden sie verpackt. In befrorenem Zustand garnieren, dann erst auftauen, Hefeteig muß nach dem Auftauen noch einmal "Aufgehen".

BROT UND GEBÄCK	max. Aufbewahrungszeit
Brötchen	1 - 2 Monate
Sahnetorte, Pizza, Weißbrot	2 - 3 Monate
Teig, Weizenbrot	2 - 4 Monate
Tortenboden, Windbeutel	3 - 4 Monate
Obstkuchen, Obsttorte, Hefegebäck	3 - 5 Monate
Rührteig	2 - 6 Monate
Sandgebäck	4 - 6 Monate

Nur Käse, Quark, Sahne und Fabriksbutter sind für das Einfrieren geeignet.

MOLKEREIPRODUKTE	max. Aufbewahrungszeit
Süße Sahne, Käsescheiben	2 - 4 Monate
weiche Käsesorten, Margarine	4 - 6 Monate
Quark, Butter	8 - 10 Monate

EINFRIEREN UND AUFBEWAHREN

Obst wird roh eingefroren. Man kann es mit oder ohne aufgelösten Zucker einfrieren. Durch die Zuckerlösung kann man verhindern, daß Steinobst braun wird. Obst, welches zur Füllung von Torten gebraucht werden soll, müssen Sie ohne Zucker einfrieren.

Rezept

1 Ltr. Wasser, 400-700 Gr.
Zucker, 1,5 Gr. Zitronensäure.
Die Zutaten zum Kochen bringen, abkühlen lassen und über das Obst gießen.

OBST	max. Aufbewahrungszeit
Verschiedene Beerensorten	10-12 Monate
Erdbeeren, Himbeeren,	
Fruchtsäfte	10-14 Monate
Obstkompott, Birnen,	
Apfelmus	8-10 Monate
Aprikosen, süße Kirschen	12 Monate
Pfirsiche, Pflaumen,	
saure Kirschen	10-12 Monate
Kiwis	0- 3 Monate

FLEISH max. Aufbewahrungszeit

Rindfleisch

ein Stück von 2,5 kg	10 - 12 Monate
Deutsches Beefsteak,	
Beefsteak,*	9 - 11 Monate
Gulasch	6 - 9 Monate

Schweinefleisch

fettes Stück von 2,5 kg	3 - 5 Monate
mageres Stück von 2,5 kg	5 - 7 Monate
Schnitzel, Kotelett*	3 - 6 Monate
Filet (Steak)*	4 - 6 Monate

Gehacktes

(platt verpacken)	1 - 3 Monate
-------------------	--------------

Wurst

fette Wurst	1 - 2 Monate
magere Wurst	2 - 4 Monate

Kalbfleisch

ein Stück von 2,5 kg	6 - 9 Monate
Schnitzel, Kotelett*	6 - 8 Monate
Filet*	6 - 8 Monate

Schafs/Lammfleisch

fettes Stück von 2,5 kg	7 - 9 Monate
mageres Stück von 2,5 kg	9 - 11 Monate
Koteletts*	7 - 8 Monate
Steak*	8 - 10 Monate

Innere Organe

Leber	1 - 2 Monate
Zunge	3 - 4 Monate
Nieren, Lunge	2 - 3 Monate

* Folie zwischen die Päckchen legen

Außer, daß Gemüse gewaschen und geputzt wird, muß es auch noch **blanchiert werden**. Hierbei wird das Gemüse für kurze Zeit in kochendes Wasser getaucht. Danach schnell unter kaltem Wasser **abschrecken**.

GEMÜSE	max. Aufbewahrungszeit
Artischocken, Gemüsesaft, Pilze	6 - 8 Monate
Paprikas, Petersilie, Sellerie, Venchel	6 - 8 Monate
Spargel	7 - 9 Monate
Auberginen, alle Kohlsorten, Porree	8 - 10 Monate
Gurken, Schwarzwurzeln, Courgette	5 - 7 Monate
Kräuter, Tomaten	6 - 10 Monate
Tomatenpüree, Rosenkohl, Möhren	10 - 12 Monate
Spinat, Rote Beete	10 - 12 Monate

Gurken und Tomaten sind nur beschränkt geeignet.
Zwiebeln, Radieschen,
Kartoffeln sind ungeeignet.

SO WIRD AUFGETAUT

- **Große Stücke Fleisch**, können am besten im Kühlraum des Kühlschranks oder in der Mikrowelle aufgetaut werden. Sie können eingefrorenes Fleisch auch in einem geschlossenen Topf braten, dann wird die Zubereitungszeit gegenüber frischem oder aufgetautem Fleisch mit 1/3 bis 1/2 erhöht.
- **Kleine Stücke Fleisch**, kann man sehr gut in teilweise aufgetautem Zustand braten. Sie müssen dann wohl mit einer längeren Bratzeit und einer niedrigeren Temperatur rechnen.

- **Große Fische** müssen Sie erst auftauen und dann braten oder dünsten.
- **Kleine Fische** ca. 10 Minuten in heißes Wasser legen - nicht kochen - dann braten oder dünsten.
- **Geflügel** erst auftauen - denken Sie an die Salmonellenbakterie . Das Auftauwasser weggießen! (Wild und Geflügelstücke siehe "Fleisch")
- **Gemüse** nicht auftauen, weil der Geschmack, die Vitamine und Mineralien so erhalten bleiben. Die Kochzeiten sind 1/3 kürzer als bei frischem Gemüse.
- **Obst** für die Tortenfüllung auftauen, für Kompott ist das nicht nötig.
- **Molkereiprodukte** bei Zimmertemperatur auftauen.
- **Brot/Gebäck** bei Zimmertemperatur oder in der Mikrowelle auftauen.
- **Brötchen oder trockenes Gebäck** können Sie am besten eben erhitzen.
- **Fertiggerichte** langsam erhitzen oder in den Mikrowellenofen stellen.

ABTAUEN UND REINIGEN

Abtauen des Gefrierfachs

Nach einiger Zeit entsteht Reif (Eisbildung) an den Wänden des Gefrierfachs. Das ist ganz normal, muß jedoch regelmäßig entfernt werden, da der Energieverbrauch sonst unnötig zunimmt.

Automatisches Abtauen

(nur der Kühlraum)

Das Abtauen des Verdampfers an der Rückseite des Kühlraums geschieht automatisch, auch das Wasser verdampft automatisch.

Das ***sterne Gefrierfach muß ab und zu abgetaut werden. Drehen Sie den Thermostatknopf auf Stand "0" (Stop), wickeln Sie die Tiefkühlprodukte in einige Lagen Zeitungspapier. Stellen Sie eine Auffangschale auf den obersten Rost, lassen Sie die Türen offen! Wenn das Eis verschwunden ist, das Gefrierfach gut trocknen.

REINIGEN DES KÜHLTEILS

- Erst den Kühlschrank stromfrei machen (den Stecker aus der Wandsteckdose ziehen).
- Entfernen Sie alle Speisen und Getränke aus dem Kühlschrank.

- Reinigen Sie die Inneneinrichtung mit Seifenlauge, danach mit klarem Wasser abspülen und gut trockenreiben.

Kühlschrank zeitweilig nicht in Gebrauch

- Kühlschrank erst gut säubern!
- Lassen Sie die Tür(en) offen stehen! So verhindern Sie unangenehme Gerüche.

Entfernen des Eisanschlags

Bei Kühlschränken mit einem Gefrierfach oder Vorgefrierfach können Sie die Eisbildung an der Vorderseite mit einem Kunststoffschaber entfernen. Es ist also nicht nötig, den ganzen Kühlschrank abzutauen!

Mindestens einmal im Jahr, oder wenn sich eine Eislage von ca. 4 mm gebildet hat, muß der Gefrierteil abgetaut werden.

GEFRIERTEIL ABTAUEN UND REINIGEN

- Schalten Sie den Gefrierteil für ca. 12 Stunden auf Schnellgefrieren, um eine Kältereserve aufzubauen.
- Erst das Gerät stromlos machen (Stecker aus der Wandsteckdose ziehen).



- Verpacken Sie die Tiefkühlprodukte in einige Lagen Zeitungspapier und legen Sie diese auf einen kühlen Platz (z. B. in den Kühlteil des Kühlschranks).
- Beim ***schränk alle Schubladen herausnehmen. Das Abtauen können Sie beschleunigen, wenn Sie eine Schale mit heißem Wasser in den Schrank stellen.
- Reinigen Sie den Innenteil und die Abstellflächen mit Seifenlauge. Danach mit klarem Wasser abnehmen und gut trockenreiben.
- Gefrierteil wieder in Gebrauch nehmen und nach ca. 30 Minuten die Tiefkühlprodukte wieder hineinlegen.

INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN

Allgemeines

Der Anschluß dieses Gerätes an das Elektrizitätsnetz muß durch einen zugelassenen Installateur, mit Beachtung aller Sicherheitsvorschriften, geschehen.

Transport

Falls der Kühlschrank liegend transportiert wird, darf er erst nach einem halben Tag in Gebrauch genommen werden. Dies ist nötig, weil die Kühlflüssigkeit wieder in den Kompressor zurückfließen muß.

Klebeband entfernen

Die Tür ist meistens mit Klebeband abgesichert. Die Reste hiervon können mit Seifenlauge oder mit Waschbenzinentfernt werden.

Standplatz

"Nicht" direkt neben einem Wärmebrunnen (Ofen) oder in der Sonne aufstellen. Das Gerät funktioniert am besten bei einer Umgebungstemperatur von 16-32°.

Ventilation

Das Kühlaggregat hat keine Wartung nötig, wohl aber eine gute Ventilation!

Bei einem hohen Küchenschrank muß im Sockel und an der Decke eine Öffnung vorhanden sein.

Die Abmessungen dieser Öffnungen sind auf den dies bezüglichen Zeichnungen angegeben.

TECHNISCHE DATEN							
MODELLE	PK	PK	PK	PK	PK	PK	PV
	6200	6170	6173	6220	6223	6304	6144
Sterne			***		***	****	****
Kühlvolumen ltr	179	147	114	219	183	204	---
Gefriervolumen ltr	---	---	18	---	18	56	80
Einfrierkap. 24/Std.	---	---	---	---	---	3kg	10 kg
230V - 50Hz							

Vorbereitung

Damit das Schließen der Tür des Kühl/Gefrierschranks perfekt funktioniert, muß der Küchenschrank winkel- und waage recht aufgestellt werden.

RECHTS ODER LINKSDREHENDE TÜR

Legen Sie das Gerät auf den Rücken und zwar so, daß das Aggregat an der Rückseite nicht eingedrückt wird.
(Gebrauchen Sie Füllmaterial)

Schrank mit 2 Türen

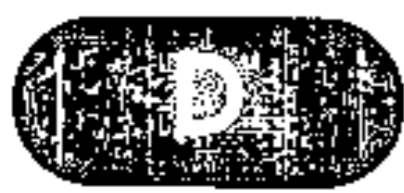
- Demontieren Sie Scharnier (1) an der Unterseite und entfernen Sie die Gefriertür (5).
- Demontieren Sie das mittlere Scharnier (7) und entfernen Sie die Kühltür (9).

Schrank mit 1 Tür

- Demontieren Sie das Scharnier (D) an der Unterseite und entfernen Sie die Tür.
- Die Abdeckplättchen (E) mit Scharnierbuchsen (A) austauschen.
- Die Scharnierstifte (D) an der gegenübergestellten Seite anbringen.
- Tür anbringen.
- Scharnier (D) an der gegenüberliegenden Seite befestigen.
- Befestigen Sie den Ventilationsrost.

Gefrierfach

- Entfernen Sie die Kunststoffklemmen (B)
- Drehen Sie die Tür um und befestigen Sie die Klemmen (B) auf der anderen Seite.



BEFESTIGUNG DER TÜRGLEITER

- Stellen Sie das Gerät in die Nische des Küchenblocks, so, daß der untere Ventilationsrost an den Nischenraum anschließt .
- An der Stelle, an der sich die Anschlagpunkte der Tür befinden, muß das Gerät gut an die Schrankwand gestellt werden.
- Montieren Sie die Türhaken (A) auf die Kühlschranktür.
- Öffnen Sie die Kühl- oder Gefrierschranktür ca. 90 Grad.
- Den Türgleiter +/- 25 mm in den Türhaken (A) schieben
- Bestimmen Sie die Position der Befestigungslöcher für die Türgleiter B.
- Befestigen Sie die Türgleiter B an der Küchenschranktür.
- Mit 2 Holzschrauben das Oberprofil festschrauben. Die Modelle können auch beim Ventilationsrost festgeschraubt werden.
- Den offenstehenden Raum zwischen Gerät und Schrank (gegenüber des Türscharniers) mit der mitgelieferten Kunststoffstrippe schließen.

Pelgrim

GARANTIEZERTIFIKAT

- Pelgrim gibt 1 Jahr Garantie auf dieses Gerät, falls es fachkundig durch einen anerkannten Installateur und in Übereinstimmung mit den Installationsvorschriften angeschlossen wurde.
- Pelgrim verpflichtet sich, 1 Jahr lang nach Ankaufdatum kostenlos Ersatzteile auszuwechseln.
- Jahr lang nach Ankaufdatum werden keine Fahrtkosten und kein Arbeitslohn berechnet.
- Unter die Garantie fallen alle Reparaturen, infolge von Konstruktionsfehlern oder fehlerhaften Ersatzteilen.
- Beim Service müssen Zahlungsbeweis und Garantiezertifikat vorgezeigt werden.
- Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch-/Installation entstanden sind, gehören nicht zur Garantie.

Name und Adresse Installateur: _____

Ankaufdatum: _____

Kleben Sie hier den Aufkleber mit der Typennummer Ihres Apparates auf.





RECOMMANDATIONS

- Faites installer votre réfrigérateur/congélateur par un installateur agréé (voir le chapitre "POUR L'INSTALLATEUR").
- Avant de réparer ou de nettoyer l'appareil, couper le courant. Débrancher la fiche de prise de courant ou mettre le disjoncteur en position d'interruption du courant.
- Ne pas ouvrir la porte du réfrigérateur pendant une rupture de courant. En cas de rupture de courant de plus de 8 heures, nous vous conseillons de consommer rapidement les produits surgelés stockés dans le compartiment conservateur.

RECOMMANDATIONS

- Vous ne pouvez congeler des produits que dans les réfrigérateurs/congélateurs avec 4 étoiles. N'oubliez pas de vérifier la durée de conservation des produits (voir tableaux, page 44 à 47).
- Après un certain temps de fonctionnement, une couche de givre ou de glace se forme sur les parois du compartiment congélateur.

Ceci est tout à fait normal. Il est toutefois nécessaire d'enlever cette couche de givre régulièrement pour éviter une augmentation inutile de la consommation d'énergie (voir page 48).

- * Ne jamais recongeler des aliments décongelés.
- Si la couleur ou l'odeur d'un aliment quelconque vous paraît suspecte, jetez le immédiatement à la poubelle.
- Il peut être dangereux de manger des aliments encore congelés (pain, fruits ou légumes)!
- Ne pas placer de bouteilles contenant de la boisson gazeuse dans le compartiment congélateur. Celles-ci pourraient exploser.
- Lorsque le compartiment congélateur est en marche, ne pas toucher la plaque de refroidissement si vos mains sont mouillées car votre peau collerait immédiatement à la plaque.
- Ne jamais utiliser de couteau pour décoller le bac à glaçons du compartiment conservateur.



CONSEILS DE CONGELATION

- Nous vous conseillons de ne jamais garder vos produits surgelés plus longtemps qu'indiqué sur l'emballage.
- Attention, ne pas oublier de marquer vos produits: sorte-quantité-date de congélation-date limite de consommation.
- Faire faisander poissons et gibiers avant de les congeler.
- Seuls les produits alimentaires frais et murs permettent l'obtention d'un résultat de qualité.
- Congeler les fruits et légumes directement après la récolte afin qu'ils conservent leur goût, leur couleur et leurs substances nutritives.
- Ne pas congeler d'aliments chauds.
- Pour faciliter la congélation et la décongélation des aliments, faire des paquets plats.
- Les produits alimentaires liquides et crémeux se dilatent pendant la congélation. Ne pas remplir les récipients à ras bord.
- Ne pas placer d'aliments contre la paroi arrière du compartiment réfrigérateur (évaporateur intégré).

POSSIBILITES PAR NOMBRE D'ETOILES

La température dans le compartiment conservateur dépend du nombre d'étoiles (1, 2, 3 ou 4 étoiles). Chaque étoile correspond à une température de **-6°C**.

<i>possibilités d'utilisation</i>	*	**	***	****
<i>température dans le compartiment conservateur</i>	-6	-12	-18	-18
<i>congélation</i>	non	non	non	oui
<i>fabrication de glaçons</i>	oui	oui	oui	oui
<i>conservation de crème glacée</i>	quelques	une heure	oui	oui
<i>conservation de produits surgelés</i>	non	max. 4 semaines	quelques mois	quelques mois
<i>congélation de produits frais</i>	non	non	non	oui



PRESENTATION DE L'APPAREIL

Réglage de la température du réfrigérateur ou réfrigérateur/congélateur

En fonction du modèle, le thermostat comprend la position "zéro" ou "stop" ainsi que des chiffres de 1 (température la plus élevée) à 7 ou 8 (température la plus basse) pour le réglage de la température interne.

Réglage de la température du congélateur

bouton marche/arrêt (A)

Pour couper le courant avant nettoyage du congélateur.

bouton congélation rapide (jaune) (B)

Pour la congélation de produits frais.

Témoin de froid intérieur (rouge) (C)

Ce témoin s'allume lors de la mise en service du congélateur, de la congélation de produits frais et lorsque la porte reste trop longtemps ouverte ou que l'appareil est en panne.

Témoin de fonctionnement (vert) (D)

Allumé, ce témoin indique que l'appareil a été mis en service et fonctionne correctement.

PRESENTATION DE L'APPAREIL

Changer l'emplacement des balconnets

En fonction des produits à stocker, il est possible de changer l'emplacement des balconnets. Pour les enlever, il suffit de les pousser vers le haut.

La plaque de verre placée au dessus du bac à légumes doit rester en place

Pour une utilisation optimale de l'espace, il est possible de déplacer les clayettes ou plaques support. Attention de ne pas placer de produits alimentaires contre la paroi arrière du réfrigérateur.

MISE EN SERVICE

Il est recommandé de procéder à un nettoyage de l'intérieur de l'appareil avant la première mise en service. Utiliser de l'eau tiède et un produit pour vaisselle courant. Rincer ensuite à l'eau claire et surtout bien essuyer à l'aide d'un chiffon sec. L'intérieur de l'appareil doit être parfaitement sec.

Après avoir branché l'appareil, contrôler si la lampe s'allume lorsque la porte du compartiment réfrigérateur est ouverte et si elle s'éteint lorsque la porte est fermée. Tourner le bouton du thermostat vers la droite

(pour le sortir de la position "zéro"). Vous entendrez alors que l'appareil se met à réfrigérer.

Réglage de la température

Placer le thermostat en position 4. En cas de changement de position, il faut compter 24 heures avant que la température se stabilise.

TEMPERATURES

la température du compartiment réfrigérateur peut être influencée par:

- la température ambiante
- l'ouverture plus ou moins fréquente de la porte
- la quantité d'aliments stockés
- l'endroit où l'appareil est installé

Contrôle de la température / test

- Placer une brique de lait sur la clayette supérieur du compartiment réfrigérateur. Le lendemain, contrôler la température du lait et, si nécessaire, ajuster la température.
- Placer une barquette de crème glacée au milieu du compartiment congélateur. Le lendemain, regarder si la crème glacée est trop dure ou trop molle et, si nécessai-

re, ajuster la température.

CONSEILS DE RANGEMENT DANS LE COMPARTIMENT REFRIGERATEUR

Observer les règles suivantes

- Ne jamais placer d'aliments chauds dans le compartiment réfrigérateur. Couvrir les aliments avec du papier aluminium ou un couvercle.
- Ne pas recouvrir les clayettes afin de permettre une bonne circulation de l'air.
- Emballer la viande fraîche et le poisson dans du film alimentaire et les placer dans la zone la plus froide, juste au dessus du bac à légumes.
- Bien laver et essuyer les fruits et légumes avant de les placer dans le bac à légumes. Les envelopper éventuellement dans du film alimentaire.

Economies d'énergie

- Ne pas trop charger votre réfrigérateur.
- Emballer ou couvrir les aliments afin de limiter la formation de givre.
- Essuyer les bouteilles et briques avant de les placer dans le réfrigérateur.
- Refermer la porte le plus rapidement possible, surtout lorsqu'il fait chaud et humide.

LA CONGELATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Il est possible de congeler et de conserver des produits alimentaires frais dans le compartiment congélateur des modèles 4 étoiles. Il n'est pas nécessaire pour cela de sélectionner la température la plus basse.

Observer les règles suivantes

Ne congeler que des aliments de première qualité, frais et bien lavés.

Faire des petites portions, emballer les aliments et faire partir le plus d'air possible.

La viande maigre se conserve plus longtemps que la viande grasse. Le sel réduit la durée de conservation.

Placer les aliments qui doivent être congelés dans le compartiment pré-congélation.

Il est important de choisir le bon emballage

- **sacs en plastique** et films alimentaires à congélation pour les fruits, les légumes, le pain, les pâtisseries et la viande.
- **papier aluminium** (extra résistant) pour la volaille, les cakes et tartes.

- **barquettes en aluminium** et en plastique pour les aliments liquides, les fruits mous, les plats préparés.

fermeture des emballages:

utiliser des clips en plastique, des joints en caoutchouc et du ruban adhésif

temps de congélation

le temps de congélation nécessaire est de 24 heures.

CONGELER ET CONSERVER

volailles et gibiers

Toujours faire faisander la viande avant de la congeler. Elle peut être congelée crue ou cuite. Plus la viande est maigre, plus la durée de conservation est longue.

VOLAILLES/ GIBIERS

durée max. de conservation

poulet prêt à cuire	9 - 12 mois
canard prêt à cuire	5 - 7 mois
oie prête à cuire	6 - 8 mois
dinde, faisan, canard	8- 10 mois
lièvre gras	4 - 7 mois
chevreuil (morceaux de 2,5 kg max)	8- 10 mois

* Emballer dans du film, laisser faisander et congeler prêt(e) à cuire

CONGELER ET CONSERVER

poisson

Congeler le poisson le plus rapidement possible, de préférence juste après la capture. Le poisson doit être congelé prêt à cuire.

POISSON/ FRUITS DE MER	duree max. de conservation
poisson d'eau douce*	4-6 mois
morue, carrelet, aiglefin*	4-6 mois
truite*	4-6 mois
carpe, anguille, hareng, maquereau*	2-4 mois
brochet, tanche*	3-6 mois
homard, crabe, crevettes (emballés crus)*	2-3 mois
moules, escargots (faire cuire, congeler sans carapace)*	2-3 mois

* congeler ces aliments frais et prêts à cuire

Faire cuire les plats préparés pour 2/3 et les faire refroidir rapidement. Les plats préparés les moins gras se conservent le plus longtemps.

PLATS PREPARES	duree max. de conservation
plats à cuire au four, viandes en sauce, boulettes de viande hachée, frites, goulasch, soupe	2-3 mois

* Ne pas faire cuire complètement ces aliments (2/3)

CONGELER ET CONSERVER

Toujours congeler les pâtisseries et le pain lorsqu'ils sont très frais. D'abord congeler la pâte à tarte étalée, puis, lorsqu'elle est suffisamment dure, l'emballer. Garnir le fond de tarte avant qu'il ne décongèle. Faire lever de nouveau la pâte à pain une fois qu'elle est décongelée.

PAIN ET PATISSERIES	duree max. de conservation
petits pains	1-2 mois
tarte à la crème, pizza, pain blanc	2-3 mois
pâte, pain de froment	2-4 mois
fonds de tarte, choux	3-4 mois
gâteaux et tartes aux fruits	3-5 mois
pâte feuilletée	3-5 mois
pâte brisée	2-6 mois
pâte sablée	4-6 mois

Produits laitiers: seuls le fromage, le fromage blanc, la crème et le beurre industriel peuvent être congelés.

PRODUITS LAI TIERS	duree max. de conservation
crème sucrée, tranchettes de fromage	2- 4 mois
fromage à pâte molle, margarine	4- 6 mois
fromage blanc, beurre	8-10 mois

CONGELER ET CONSERVER

Les fruits doivent être congelés crus, avec ou sans solution sucrée. La solution sucrée permet d'éviter que les fruits à noyau noircissent. Les fruits que vous désirez utiliser pour garnir une tarte doivent être congelés sans sucre.

Recette

Faire bouillir 1 litre d'eau, 400-700 gr de sucre et 1,5 gr de jus de citron. Laisser refroidir puis verser sur les fruits.

FRUITS	duree max. de conservation
baies	10-12 mois
fraises, framboises, jus de fruits	10-14 mois
compote de fruits, poires, compote de pommes	8-10 mois
abricots, cerises sucrées	8-12 mois
poires, prunes, cerises amères	10-12 mois
kiwis	0- 3 mois

VIANDE	duree max. de conservation
viande de boeuf	
morceaux de 2,5 kg	10-12 mois
beefsteak*	9-11 mois
goulasch	6- 9 mois
viande de porc	
morceaux gras de 2,5 kg	3- 5 mois
morceaux maigres de 2,5 kg	5- 7 mois
escalopes, côtelettes*	3- 6 mois
filet (steak)*	4- 6 mois
viande hachée	
(emballer à plat)	1- 3 mois
saucisse	
saucisse grasse	1- 2 mois
saucisse maigre	2- 4 mois
viande de veau	
morceaux de 2,5 kg	6- 9 mois
escalopes, côtelettes*	6- 8 mois
filet*	6- 8 mois
viande d'agneau/de mouton	
morceaux gras de 2,5 kg	7- 9 mois
morceaux maigres de 2,5 kg	9-11 mois
côtelettes	7- 8 mois
steak	8-10 mois
organes	
foie	1- 2 mois
langue	3- 4 mois
rognons	2- 3 mois
* placer un morceau de film alimentaire entre les tranches	

Avant d'être congelés, les légumes doivent être lavés et **blanchis**, c'est à dire plongés quelques minutes dans de l'eau bouillante puis dans de l'eau froide.

LEGUMES	duree max. de conservation
artichauts, jus de légumes, champignons	6- 8 mois
poivrons, persil, sellerie, fenouil	6- 8 mois
asperges	7- 9 mois
aubergines, choux, poireaux	8-10 mois
concombres, courgettes	5- 7 mois
herbes, tomates	6-10 mois
purée de tomates, choux de Bruxelles, carottes	10-12 mois
épinards, betteraves	10-12 mois

Les concombres et tomates restent des produits difficiles à congeler. Oignons, radis, et pommes de terre ne peuvent pas être congelés

COMMENT DECONGELER

gros morceaux de viande:

- Faire décongeler les gros morceaux de viande dans le compartiment réfrigérateur ou dans un four à micro-ondes. Vous pouvez également faire cuire de la viande congelée dans un fait-tout, à condition de ne pas oublier le couvercle. Pour faire cuire de la viande congelée, il faut 30% à 50% de temps en plus que pour de la viande fraîche ou décongelée.

petits morceaux de viande:

- Il est tout à fait possible de les faire cuire même s'ils ne sont pas complètement décongelés. Ils doivent cependant cuire plus longtemps et à une température moins élevée que la viande fraîche.

gros poissons:

- attendre qu'ils soient complètement décongelés avant de les faire cuire ou de les faire mijoter.

petits poissons:

- les faire décongeler pendant environ 10 minutes dans de l'eau chaude, puis les faire frire ou mijoter.

volaille:

- Toujours attendre que la volaille soit bien décongelée. Attention à la Salmonelle! Toujours jeter l'eau décongelée. (voir le tableau "viande" pour le gibier et les morceaux de volaille).

légumes:

- Ne pas décongeler les légumes afin de conserver le goût, les vitamines et les minéraux. Réduire le temps de cuisson de 30% par rapport aux légumes frais.

fruits:

- Les faire décongeler pour garnir une tarte, mais pas pour faire de la compote.

Produits laitiers:

- Faire décongeler les produits laitiers à température ambiante.

Pains / pâtisseries:

- Les faire décongeler à température ambiante ou dans le four à micro-ondes.

Petits pains ou gâteaux secs:

- Nous vous conseillons de les faire chauffer dans votre four.

Plats préparés:

- Les faire chauffer doucement, ou les passer au four à micro-ondes.

Dégivrage automatique

- (seulement pour le compartiment réfrigérateur)
- Le dégivrage de l'évaporateur sur la paroi arrière du compartiment réfrigérateur se fait automatiquement. L'eau s'évapore également automatiquement.
- Le compartiment conservateur 3 étoiles doit être dégivré de temps en temps. Placer le thermostat en position "zéro" (stop), envelopper les produits surgelés dans plusieurs couches de papier journal. Placer un petit récipient sur la clayette supérieure afin de récupérer l'eau de dégivrage. Laisser la porte ouverte! Lorsque le dégivrage est terminé, sécher le compartiment conservateur.

DEGIVRAGE ET NETTOYAGE**Dégivrage du compartiment congélateur**

- Après un certain temps de fonctionnement, une couche de givre ou de glace se forme sur les parois du compartiment congélateur. Ceci est tout à fait normal. Il est toutefois nécessaire d'enlever cette couche de givre régulièrement pour éviter une augmentation inutile de la consommation d'énergie.

NETTOYAGE DU COMPARTIMENT REFRIGERATEUR

Commencer par débrancher l'appareil.

Sortir toutes les boissons et denrées du réfrigérateur.

Nettoyer l'intérieur du réfrigérateur à l'eau savonneuse, puis rincer à l'eau claire et bien essuyer.

Arrêt prolongé du réfrigérateur

En cas d'arrêt prolongé, bien nettoyer le réfrigérateur avant la remise en service.

Maintenir la (les) porte(s) ouverte(s) pour éviter la formation de mauvaises odeurs.

Enlever la couche de givre

Il n'est pas nécessaire de faire dégivrer les réfrigérateurs avec compartiment congélateur ou compartiment pour congélation rapide en cas de formation de givre sur la paroi avant.

Vous pouvez utiliser un grattoir en plastique.

Faire dégivrer le compartiment congélateur au moins une fois par an ou à chaque fois que l'épaisseur de la couche de givre est d'environ 4 mm.

DEGIVRAGE ET NETTOYAGE DU COMPARTIMENT CONGELATEUR

Mettre le thermostat en position congélation rapide pendant douze heures afin de créer une réserve de froid.

Commencer par arrêter le réfrigérateur (en retirant la fiche de la prise de courant).

- Emballer les produits surgelés dans plusieurs couches de papier journal et les placer dans un endroit frais (par

exemple dans le compartiment réfrigérateur).

- Pour les réfrigérateurs/congélateurs avec quatre étoiles, enlever tous les tiroirs. Pour accélérer le dégivrage, placer un récipient contenant de l'eau chaude dans le compartiment.
- Nettoyer l'intérieur du compartiment congélateur et les accessoires à l'eau savonneuse, puis rincer à l'eau claire et bien essuyer le tout.
- Remettre le compartiment congélateur en service et, au bout de 30 minutes, remettre les produits surgelés en place.

CONSEILS D'INSTALLATION

Généralités

Cet appareil doit être installé par un installateur agréé qui connaît et applique les normes de sécurité en vigueur.

Transport

Si le réfrigérateur a été transporté à plat, attendre une demi-journée pour la mise en service de l'appareil, ceci afin de permettre au liquide de refroidissement de regagner le compresseur.

Comment enlever le ruban adhésif

La porte d'un réfrigérateur est souvent fermée à l'aide de ruban adhésif. Enlever les derniers morceaux à l'aide de benzine de dégraissage ou à l'eau savonneuse.

Placement

Ne pas placer le réfrigérateur juste à côté d'une source de chaleur (four) ou au soleil. L'appareil fonctionne le mieux dans un endroit où la température est comprise entre 16°C et 32°C.

Ventilation

Le groupe de réfrigération ne demande pas d'entretien, mais une bonne ventilation est requise!

Pour les réfrigérateurs/congélateurs hauts, il est nécessaire de pratiquer une ouverture dans le socle et au plafond.

Les dimensions de ces ouvertures sont indiquées sur les schémas livrés avec les appareils.

FICHE TECHNIQUE							
MODELES	PK 6200	PK 6170	PK 6173	PK 6220	PK 6223	PK 6304	PV 6144
étoiles			***		***	****	****
volume de compartiment réfrigérateur (litres)	179	147	114	219	183	204	---
volume de compartiment congélateur (litres)	---	---	18	---	18	56	80
capacité de congélation (24 heures)	---	---	---	---	---	3kg	10 kg
tension d'alimentation 230V - 50Hz							

Préparation

Pour que la porte du compartiment réfrigérateur et/ou congélateur ferme parfaitement, il faut absolument que l'appareil soit placé bien perpendiculairement par rapport au mur et qu'il soit à niveau.

PORTE OUVRANT SUR LA DROITE OU SUR LA GAUCHE

Placer la paroi arrière du réfrigérateur sur le sol de manière à ne pas appuyer sur le groupe de réfrigération.

Réfrigérateur à 2 portes

Dévisser la charnière (1) du bas et enlever la porte du compartiment congélateur (5).

Dévisser la charnière située à mi-hauteur (7) et enlever la porte du compartiment réfrigérateur (9).

Réfrigérateur à 1 porte

Dévisser la charnière (D) du bas et enlever la porte.

Enlever les caches (E) et les remplacer par les supports de charnière (A).

Placer les axes de charnière (D) sur le côté opposé de l'appareil.

Mettre la porte en place.

Fixer la charnière (D) sur le côté opposé.

Fixer la grille de ventilation.

Compartiment congélateur

Enlever les fixations en plastique (B).

Tourner la porte et placer les fixations en plastique de l'autre côté de l'appareil.

FIXATION DES GUIDES DE PORTE

Placer le réfrigérateur dans la niche prévue à cet effet de manière à ce que l'arrêt de la grille de ventilation vienne se placer contre le mur en bas de la niche.

Placer l'appareil contre la paroi de l'élément de cuisine à l'endroit où se trouve la butée de la porte.

Monter le support pour habillage (A) sur la porte du réfrigérateur.

Ouvrir la porte du réfrigérateur ou congélateur et l'habillage de manière à former un angle à 90°.

Enfoncer le guide de la porte d'environ 25 mm dans le support pour habillage A.

Déterminer la position des trous nécessaires à la fixation du guide de porte B.

Fixer le guide de porte à la plaque d'habillage.

Visser le profil supérieur à l'aide de deux vis à bois. Il est également possible de fixer les modèles par la grille de ventilation.

Cacher l'espace entre le réfrigérateur et la plaque d'habillage (en face de la charnière de la porte) à l'aide du couvre-joint en plastique fourni.

Pelgrim

CERTIFICAT DE GARANTIE

- Pelgrim confère une année de garantie sur l'appareil à condition que celui-ci ait été raccordé selon les règles de l'art par un installateur agréé conformément aux prescriptions d'installation.
- Pelgrim s'engage à remplacer gratuitement et ce pendant 1 année à dater de l'achat les pièces.
- Pendant l'année suivant la date de l'achat il ne sera pas porté en compte de frais de déplacement ni de main-d'oeuvre.
- Tombent sous la garantie tous les vices et dysfonctionnements résultant de fautes de construction ou de pièces défectueuses.
- Pour toute intervention du service après-vente, le bon d'achat et le certificat de garantie devront être produits.
- Les fautes d'installation et d'utilisation ne sont pas couvertes par la présente garantie.

Nom et adresse de l'installateur: _____

Date d'achat: _____

Collez ici l'autocollant avec le numéro de type de votre appareil.

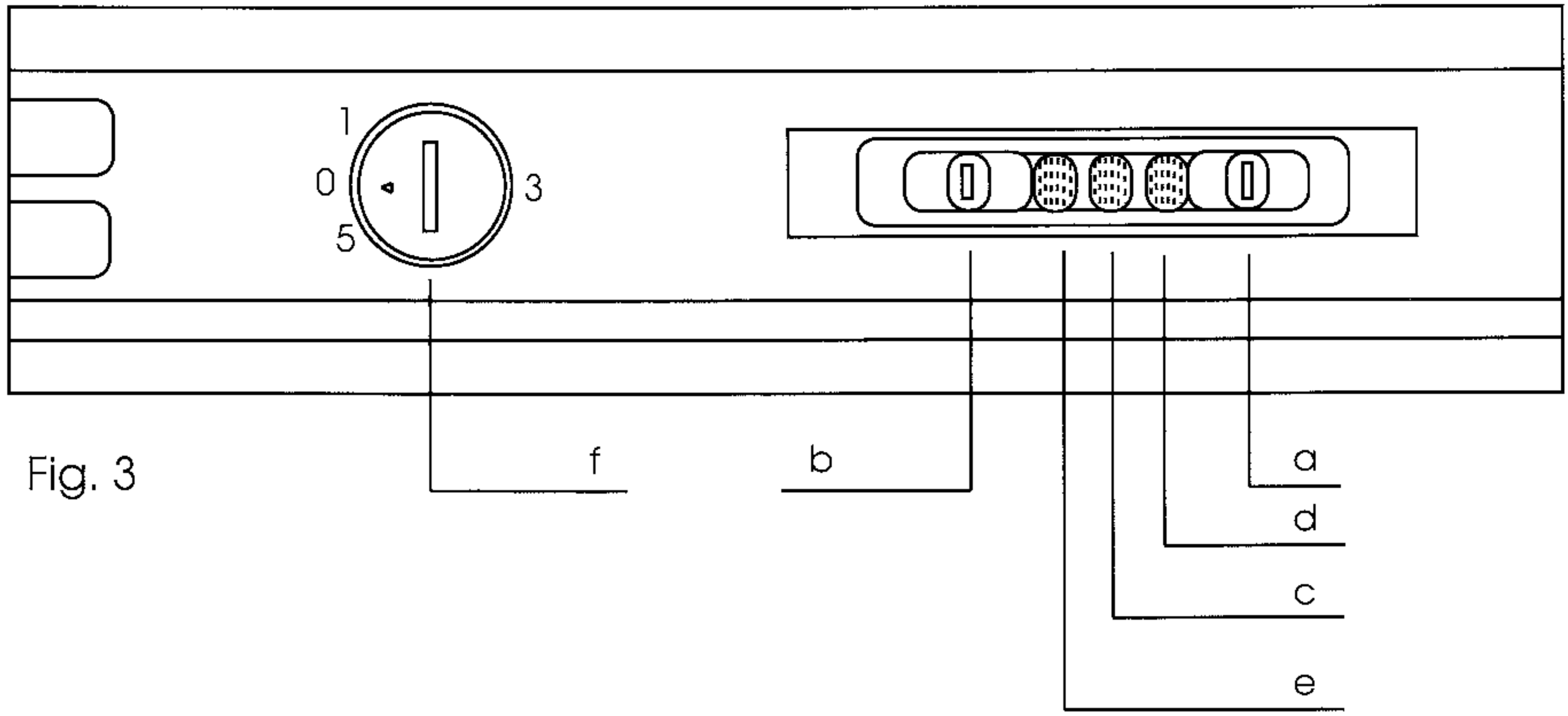


Fig. 3

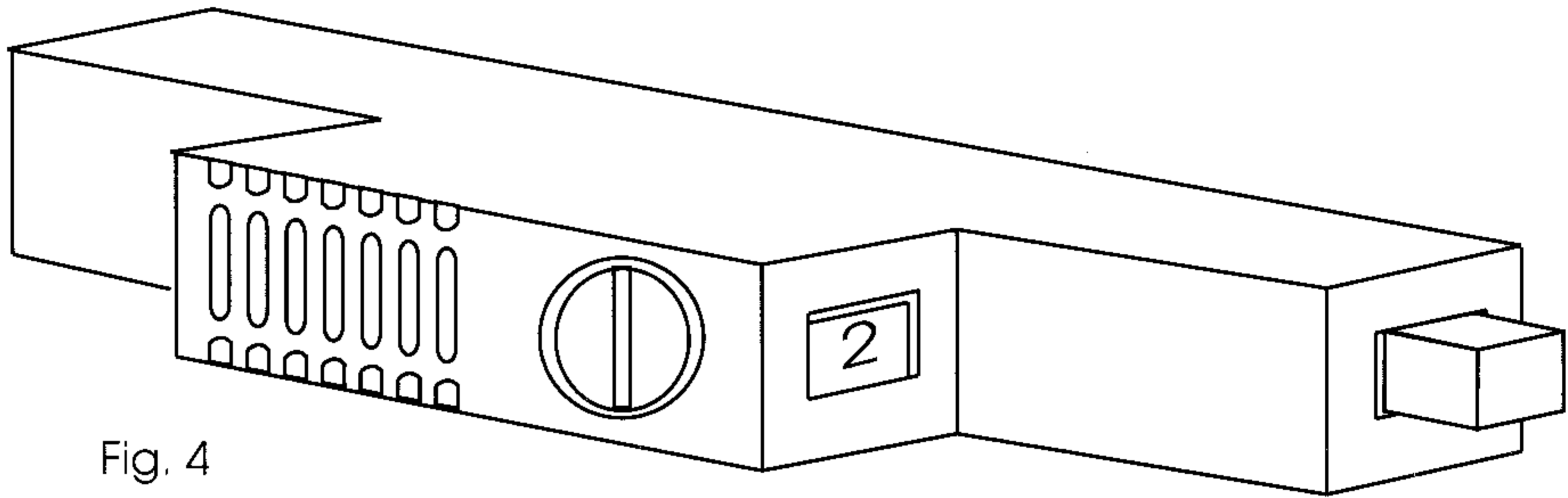


Fig. 4

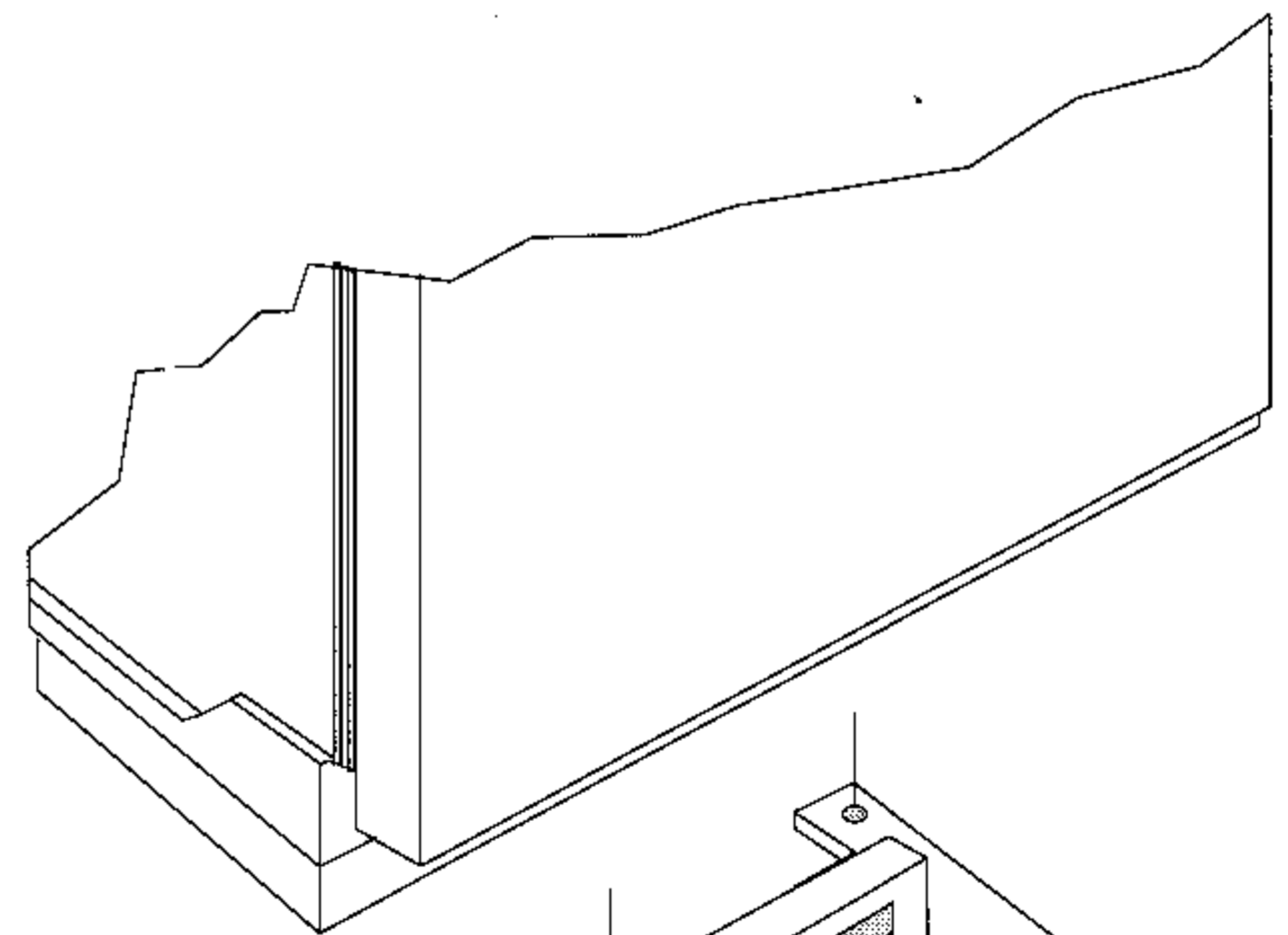
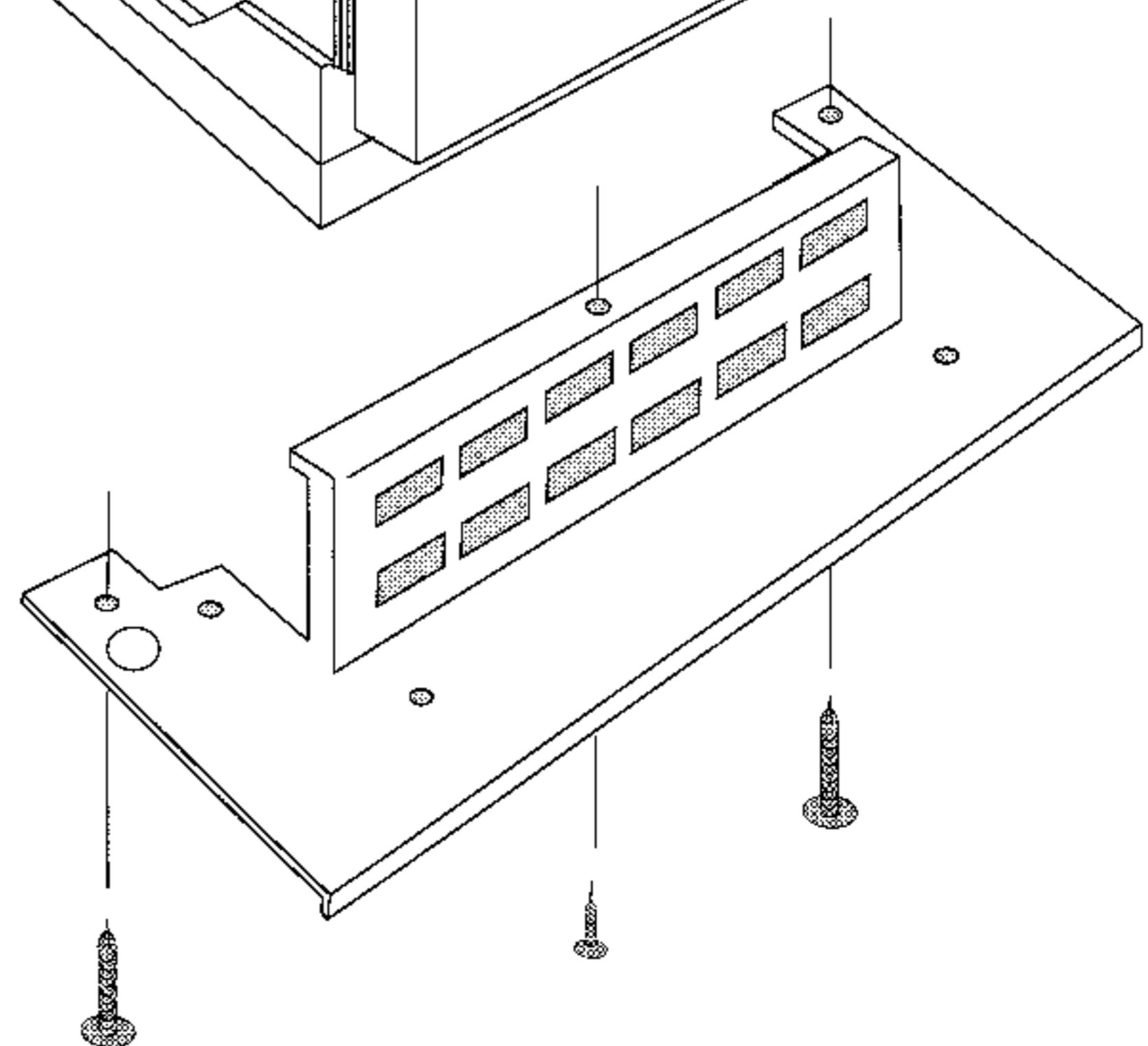


Fig. 5



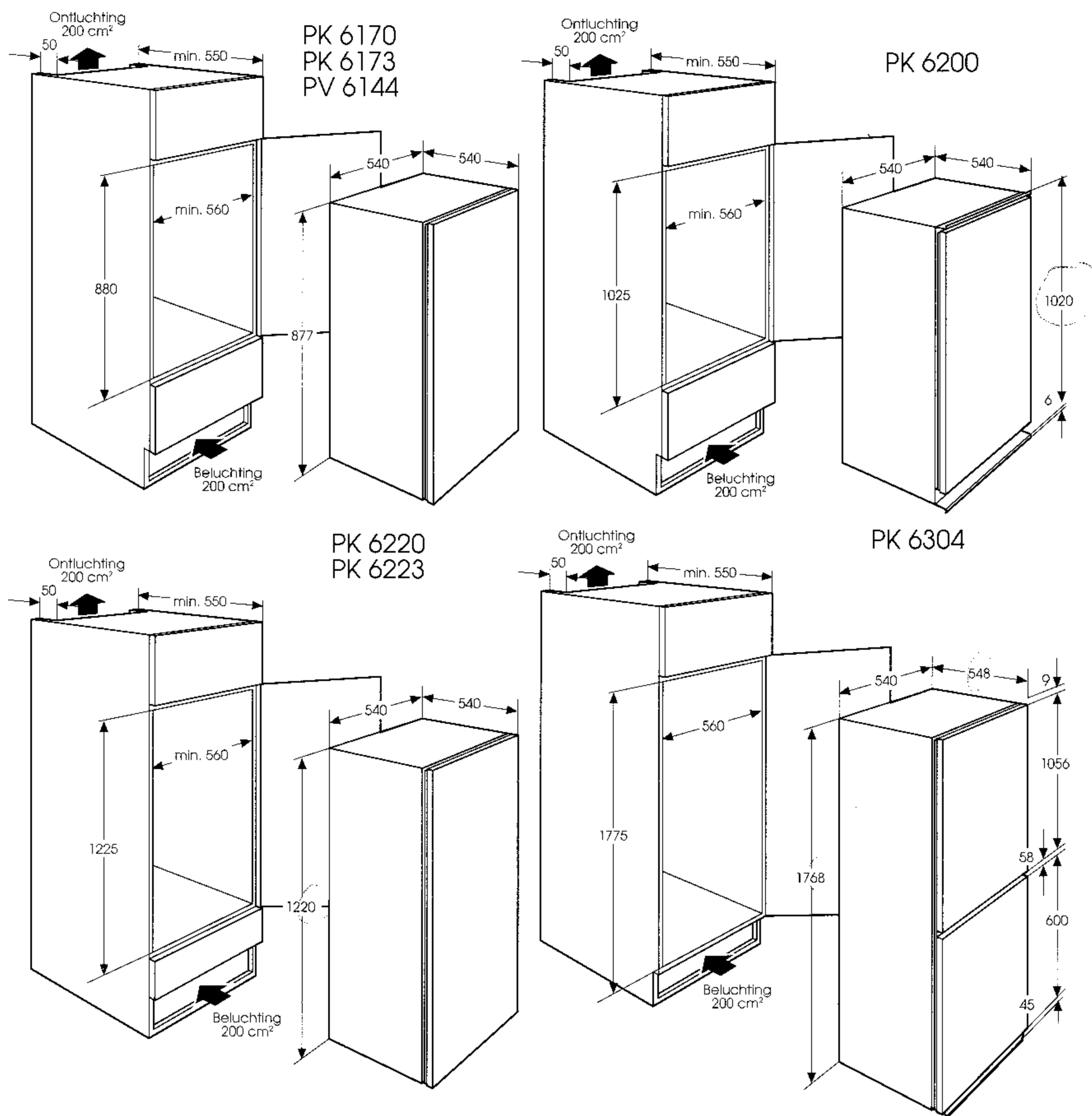


Fig. 6

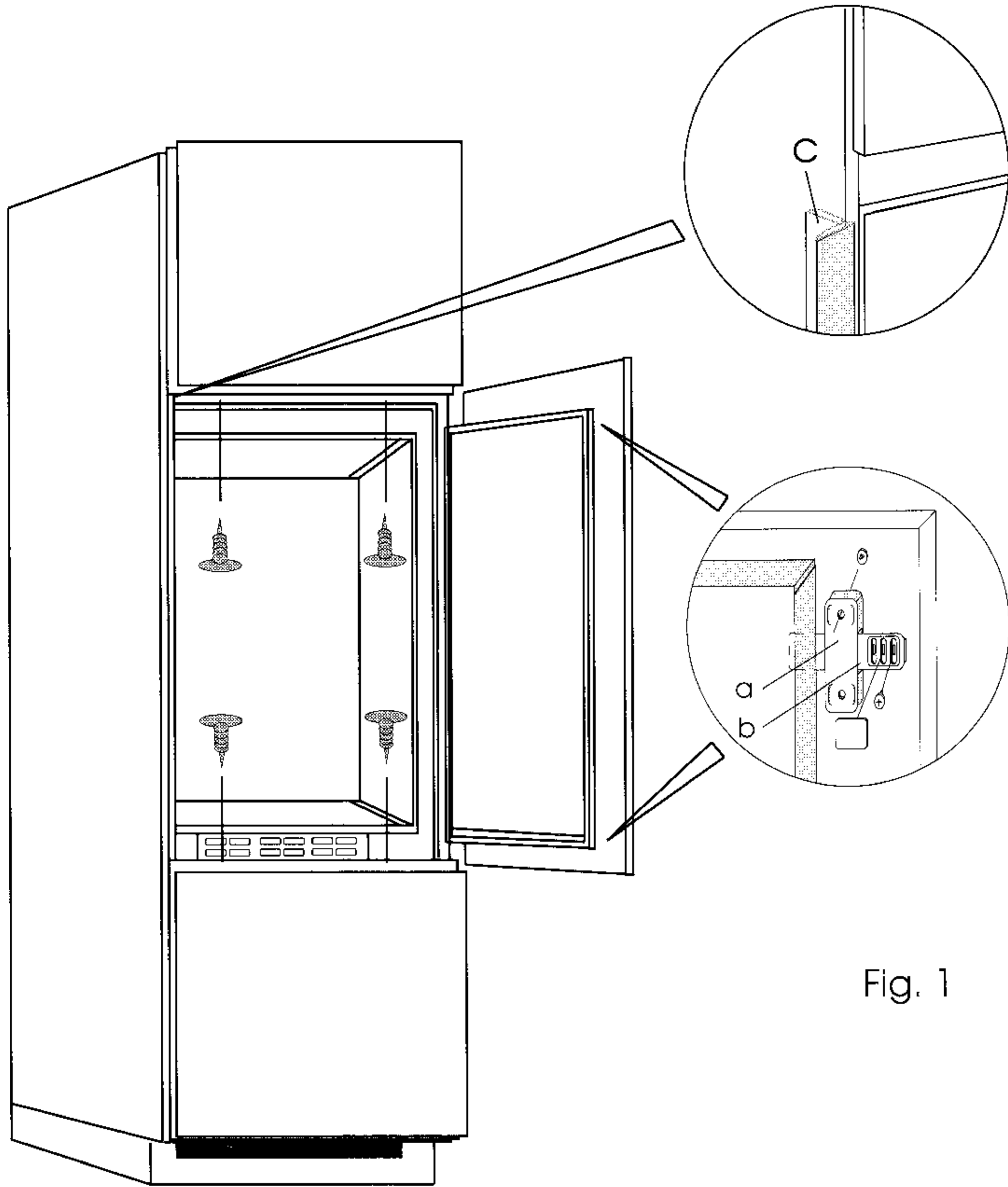


Fig. 1

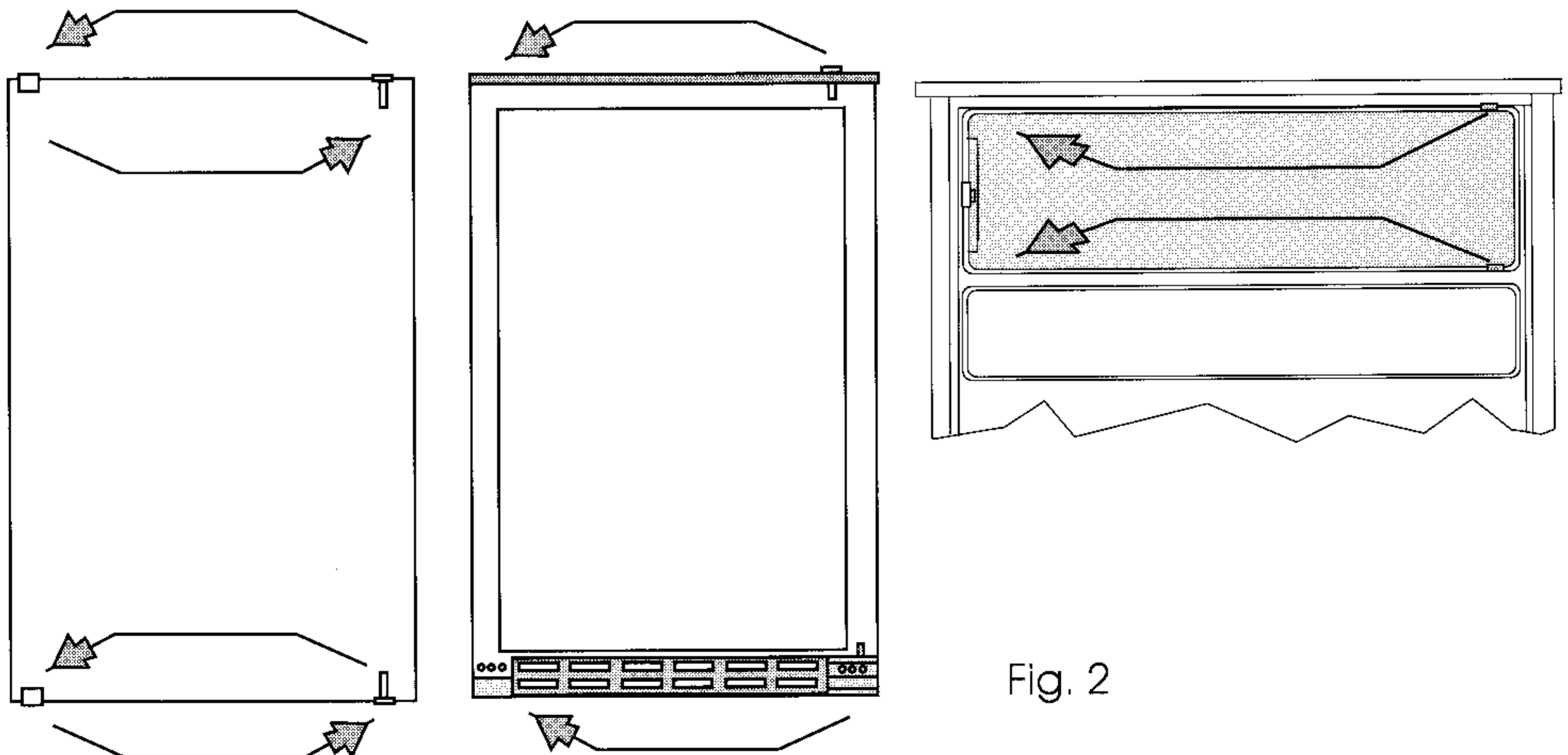
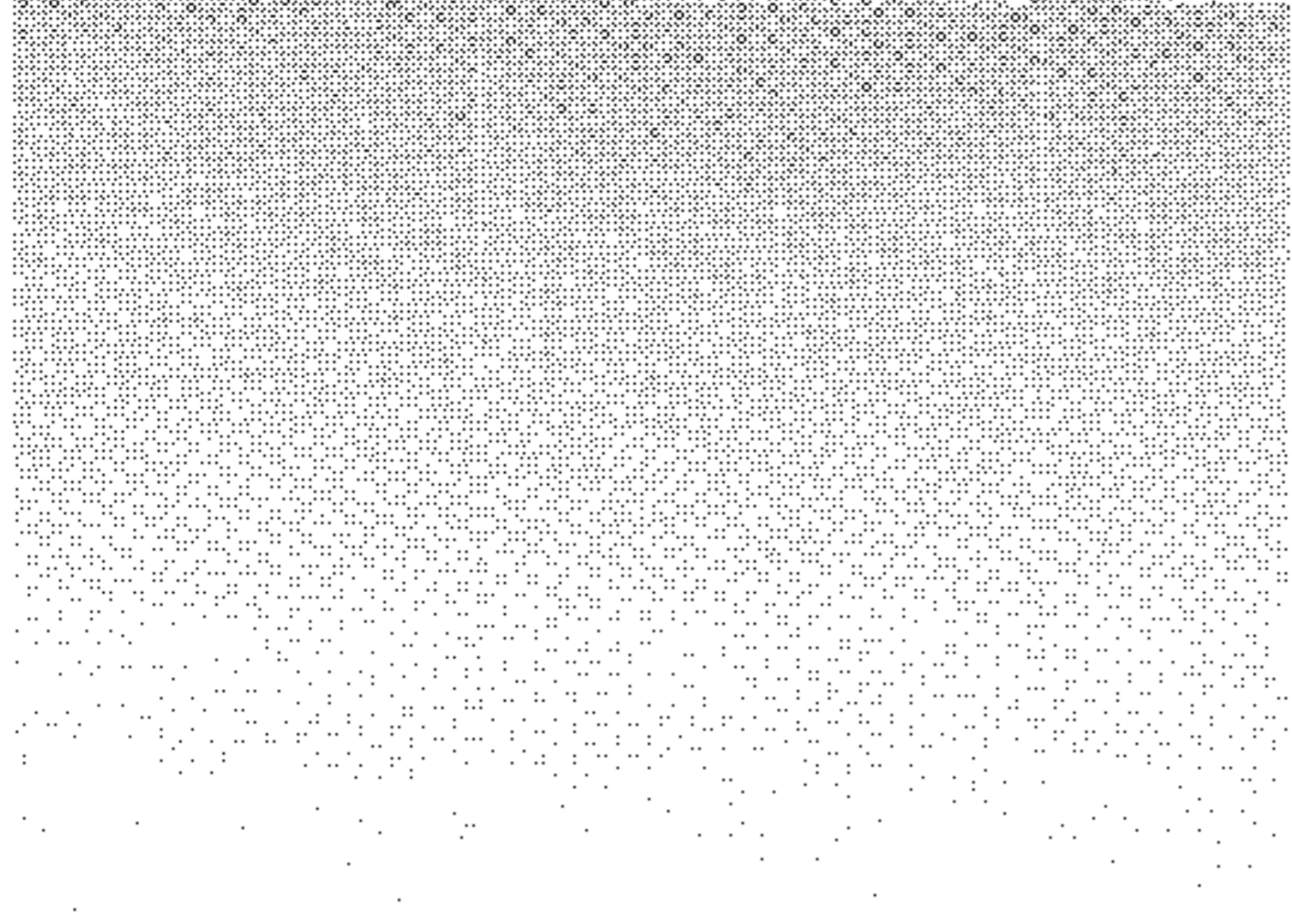


Fig. 2



Numéro de téléphone du service après-vente et des pièces détachées:

Pelgrim S.A. Belgique

Zone Industrielle, Keerstraat 1
B-9420 Erpe-Mere

Tél.: (053) 80 62 08

Fax: (053) 80 60 57

Telefon Abteilung Service und Ersatzteile:

Pelgrim Deutschland

Sander Strasse 5, Gewerbegebiet Lossenfeld
Postfach 1110, D-77731 Willstätt

Tel.: (0180) 230 1225/1226

Fax: (0180) 230 1227

Telephone number Service department and spare parts:

Pelgrim Limited, United Kingdom

19-20, Hither Green,
Clevedon, Avon BS21 6XU

Tel.: (0275) 87 06 06

Fax: (0275) 87 13 71

Telefoon afdeling service en onderdelen:

Pelgrim B.V. Koken en Verwarmen, Nederland

Hoofdstraat 12, 7011 AB
Postbus 2, 7010 AA Gaanderen.

Tel.: (0315) 33 97 00

Fax: (0315) 33 97 99

Pelgrim

Doelmatig en Stijlvol

Pelgrim

HANDLEIDING

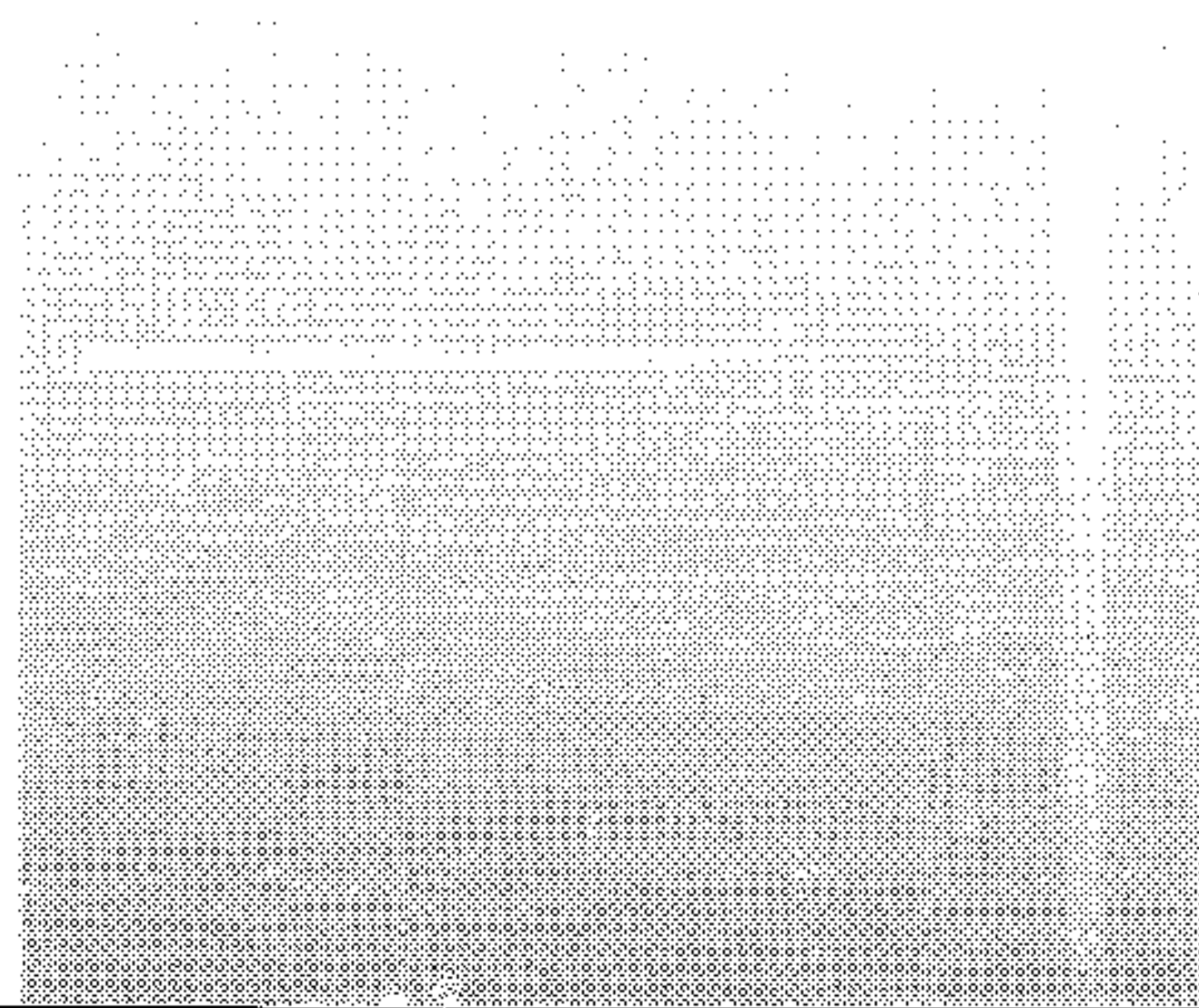
KOEL-/VRIESKASTEN

TYPEN PK 5170 - 5173

5220 - 5223

5304

PK 5200 - PV 5144



■ VEILIGHEID	
Waar u op moet letten	2- 4
■ BEDIENING	
Gebruiksmogelijkheden met aantal sterren	
Toestelinformatie	6- 8
■ TOEPASSING	
Eerste gebruik, temperaturen	9-10
Koel-adviezen	11
Invries-adviezen	12
De juiste verpakking	12
■ INVRIEZEN en BEWAREN	
Gevogelte, wild	13
Vis / kant en klare maaltijden	14
Brood, gebak en zuivel	15
Fruit	16
Vlees	17
Groente	18
■ ONTDOOIEN	
Vlees, vis, gevogelte, groente, fruit, zuivel, brood, kant en klare gerechten	19-20
■ ONDERHOUD	
Het ontdooien van de verdamper/vriesvak	21
Koelgedeelte schoonmaken	22
Vriesgedeelte schoonmaken	23
■ VOOR DE INSTALLATEUR	
installatievoorschriften	24
techn. gegevens	25
installatie en afstellen van deuren	26-32
■ SERVICE EN GARANTIE	omslag



WAAR U OP MOET LETTEN

ADVIEZEN t.b.v. MILIEUBESCHERMING

Fluorchloorkoolwaterstof, beter bekend als CFK, is vermoedelijk de veroorzaker van het broeikas effect en het verzwakken van de ozonlaag.

De ozonlaag behoedt ons tegen schadelijke UV straling. Help mee deze schadelijke effecten te stoppen. Zie er op toe, dat de vloeistofleidingen achter de kast niet beschadigd worden en zorg dat uw oude toestel overeenkomstig de wettelijke milieubepalingen vakkundig opgeruimd wordt.

De verpakking, zowel het karton als de kunststof vulstukken kunnen weer gerecycled worden.

Indien u twijfelt, informeer dan bij uw "GEMEENTEHUIS"

- Laat het toestel aansluiten door een erkend installateur (zie hoofdstuk "VOOR DE INSTALLATEUR")
- Bij reparatie of schoonmaakbeurten moet het toestel stroomloos gemaakt worden. Neem de stekker uit de kontaktdoos of draai de schakelaar in de meterkast op nul.
- Gedurende stroomuitval de deur niet openen. Bij een uitval van meer dan 8 uur raden wij u aan deze diepvriesprodukten in korte tijd te consumeren.

WAAR U OP MOET LETTEN

- Invriezen kan uitsluitend in een **** kast en let op de bewaartijden (zie blz 12 t/m 17, tabellen)
- Na verloop van tijd ontstaat rijp (ijsafzetting) op de wanden van het vriesvak. Dit is normaal! Het moet echter wel regelmatig worden verwijderd anders neemt het energieverbruik onnodig toe.(zie bl 21/23)
- Als etenswaren ontdooid zijn geweest, dan mogen deze etenswaren nooit opnieuw ingevroren worden.
- Indien de reuk of de kleur van welk levensmiddel dan ook twijfelachtig zou zijn, gooi het in de afvalcontainer!
- Ingevroren levensmiddelen eten (brood, fruit of groente) kan gevaarlijk zijn!
- Plaats geen flessen met koolzuurhoudende frisdrank in het vriesvak, deze kunnen uit elkaar spatten.
- Wanneer de vriezer in bedrijf is, moet u vooral niet met vochtige handen de koelplaat aanraken, omdat de huid vast plakt op de koude plaat.
- Als het ijsbakje vastgevroren is, nooit het bakje met een mes losmaken.

WAAR U OP MOET LETTEN BIJ HET INVRIEZEN

- Op de verpakking van diepvriesprodukten staat altijd aangegeven de **uiterste datum** van de bewaartijd, wij adviseren u deze datum niet te overschrijden.
- Let op, vergeet niet de produkten te merken: **soort-hoeveelheid-invriesdatum-vervaldatum**.
- Vlees en wild moeten eerst goed bestorven zijn!
- Alleen verse en rijpe levensmiddelen garanderen kwaliteit.
- Groente en fruit direkt na de oogst invriezen, dan blijven de voedingsstoffen, kleur en smaak behouden.
- Geen warme levensmiddelen invriezen.
- Maak zoveel mogelijk platte pakjes, deze bevroren en ontdooien ook sneller.
- Vloeibare en crème-achtige levensmiddelen zetten uit gedurende het invriezen, niet tot de rand vullen .
- Leg de levensmiddelen niet tegen de achterwand van de koelruimte aan. (geïntegreerde verdampers)

GEBRUIKSMOGELIJKHEDEN met aantal "STERREN"

De temperatuur in het vriesvak wordt aangegeven met een, twee, drie of vier sterren. Elke ster geeft een vries-temperatuur aan van **-6** graden Cel.

gebruiks- mogelijkheden	★	★★	★★★	★★★★
temperatuur in vrieskast	-6	-12	-18	-18
invriezen	nee	nee	nee	ja
ijsblokjes maken	ja	ja	ja	ja
bewaren con- sumptie-ijs	enkele uren	een week	ja	ja
bewaren van diepvries produkten	nee	max. 4 weken	enkele mnd.	enkele mnd.
invriezen van verse levens middelen	nee	nee	nee	ja

TOESTELINFORMATIE

de temperatuurinstelling van de koelkast of koel/vries kasten

Afhankelijk van het model is de knopaanwijzing voorzien van een "nul" of "stop" stand en van de cijfers 1 (minst koud) t/m 6 of 7 (meest koud).

Of een bandje met onderbrekingen, waarvan het eind met de grootste onderbreking het minst koud is en het eind dat niet onderbroken is het meest koud is.

de temperatuurinstelling van de vrieskast

■ ***aan/uit schakelaar*** (A)

voor het onderbreken van de stroom tijdens schoonmaken van de vrieskast.

■ ***snelvriesknop geel*** (B)

Voor het invriezen van verse produkten

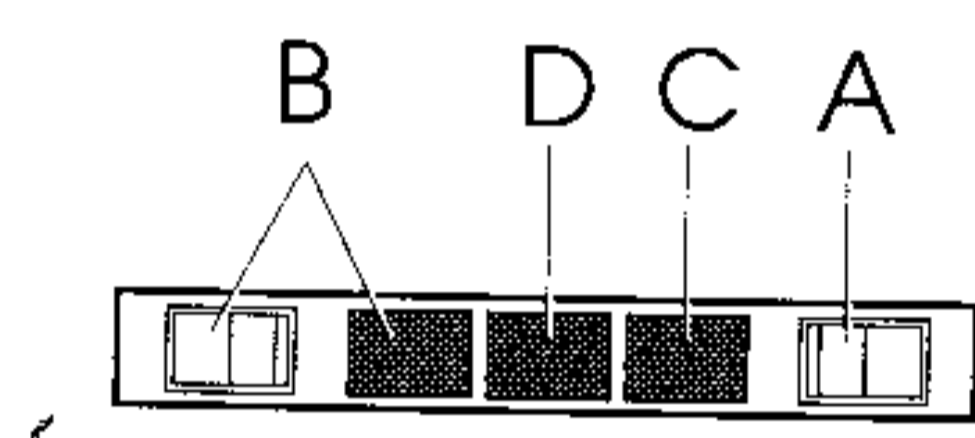
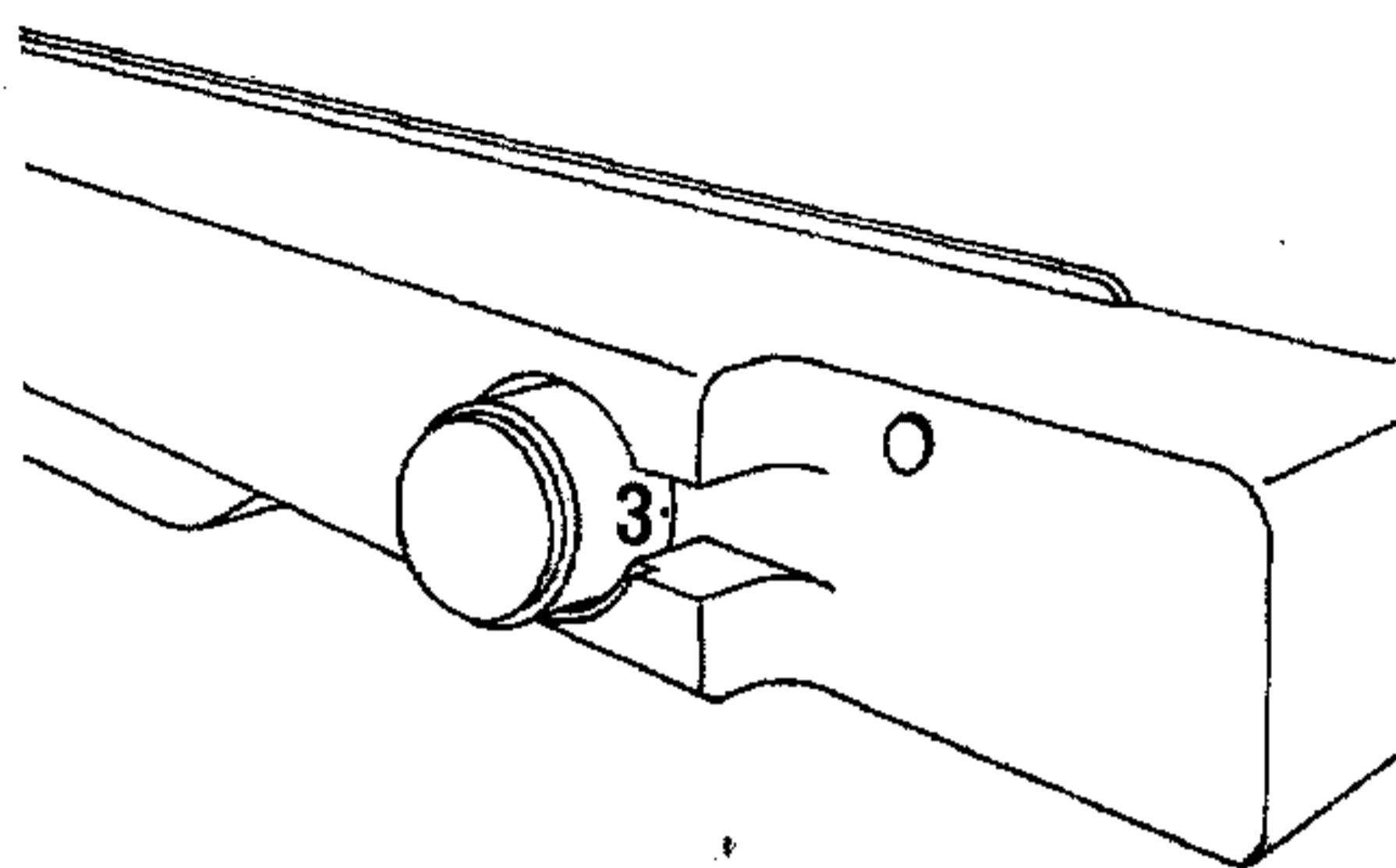
■ ***alarm lampje rood*** (C)

Licht op, als de vrieskast aangesloten wordt, tijdens het invriezen van verse produkten, de deur te lang open staat of als de kast defekt is.

■ ***bedrijfslampje groen*** (D)

Licht op, als de vrieskast aangesloten en in bedrijf is.

BEDIENINGSKNOPPEN



INDELING VAN DE KOELRUIMTE

1= eieren, zuivelprod.

2= boter en kaas

3= dranken

4= kaas en fruit

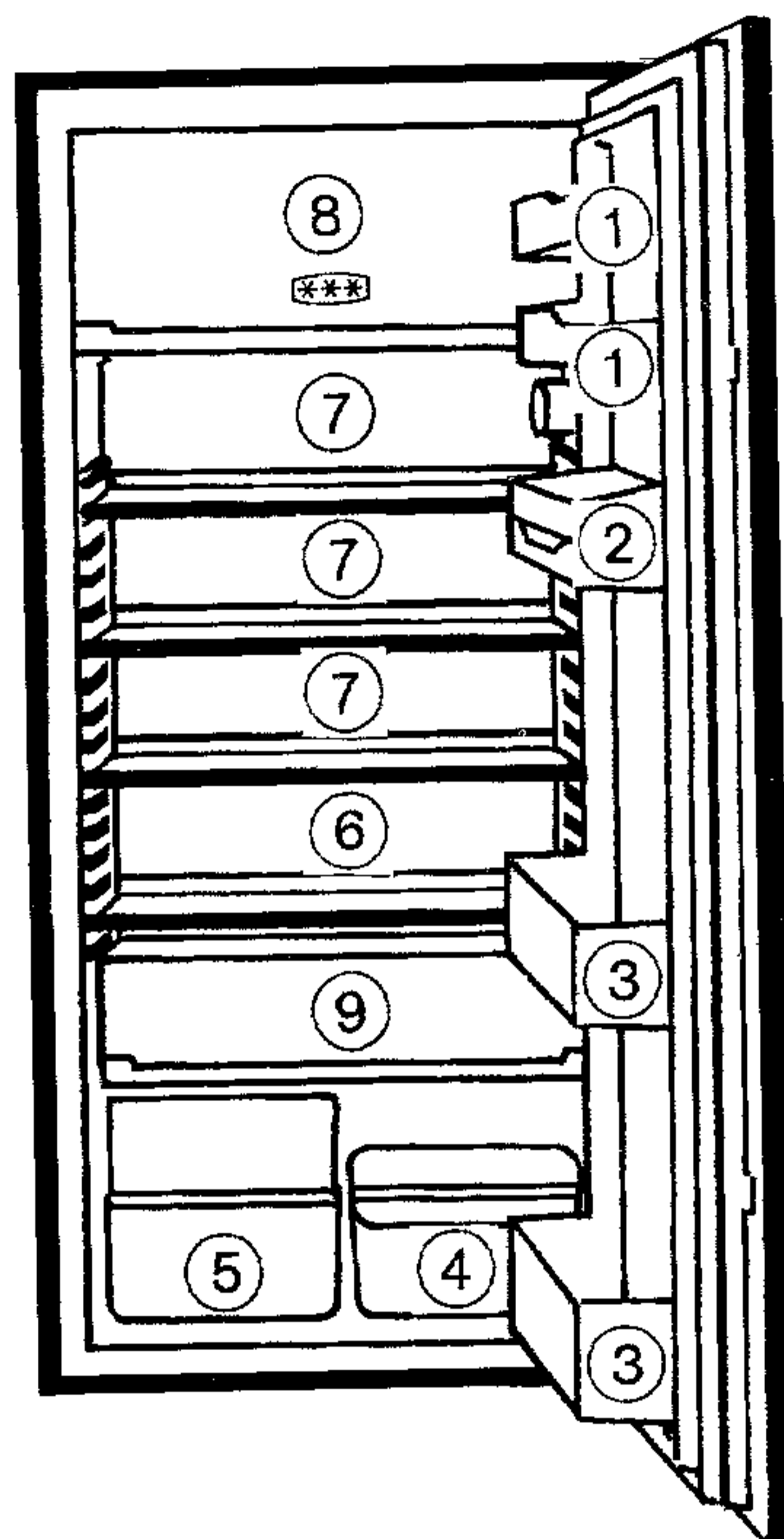
5= groente

6= vlees (waren), worst

7= deegwaren, kant en klare gerechten

8= diepvriesprod., consumptie ijs, ijsblokjes

9= dranken, wijn, conserven



TOESTELINFORMATIE

de deurvakken anders indelen

Afhankelijk van wat u wilt koelen, kunnen de vakken versteld worden. Deurvak naar boven duwen en uitnemen.

kelderkoelvak

Bij sommige grotere modellen kan de koelruimte d.m.v. een koudesluis vergroot worden met een kelderkoelvak onder de koelruimte.



schuifregelaar links

ventilatiesleuf is nu open, de temperatuur van koel- en kelderruimte is gelijk.

schuifregelaar rechts

ventilatiesleuf is nu gesloten, de kelderruimte is minder koud dan de koelruimte.

Het schap boven de groentebak moet blijven liggen!

Om de ruimte optimaal te benutten, kunnen de roosters / schappen versteld worden.

Let er op, dat de levensmiddelen niet tegen de achterwand aanliggen.

HET EERSTE GEBRUIK

Omdat de kast nieuw is zult u een "nieuwigheids luchtje" waarnemen, dit is normaal! Deze geur is eenvoudig weg te nemen door het interieur van de kast met een lauwe sopje af te nemen. Met schoon water nabehandelen en vooral goed droog zemen! Het interieur van de kast moet volkomen droog zijn.

Nadat de stekker met de wandkontaktdoos is verbonden, opent u de deur van het koelgedeelte om te controleren of de binnenverlichting aan gaat en uit gaat als de deur op een kier na gesloten wordt. Draai nu de thermostaatknop rechtsom (uit de nulstand), u hoort dat de koelkast in werking is.

de temperatuurregeling

Draai de thermostaatknop aanvankelijk in de "middenstand". Bij het instellen of corrigeren van de temperatuur, duurt het 24 uur voordat de temperatuur is gestabiliseerd.

TEMPERATUREN

beïnvloeding van koelruimte door:

- De omgevingstemperatuur.
- Aantal keren openen van de deur.
- Hoeveelheid voedsel.
- De plaats van opstelling.
- De kantelbare klep van de ** sterren modellen, aan de wateropvangschaal. (onder het vriesvak) De klep naar binnen kantelen betekent, koelruimte wordt kouder naar buiten gekanteld betekend minder koud.

temperatuurkontrolle / test

- Leg een pak melk op het bovenste rek van de koelruimte in de kast. Controleer na een dag of de melk goed van temperatuur is, zonodig de temp.bijstellen.
- Leg een pak roomijs in het midden van het vriesvak. Controleer na een dag of het ijs te hard of te zacht is, zonodig de temperatuur bijstellen.

KOELEN VAN LEVENSMIDDELEN

let op de volgende regels

Plaats nooit warm voedsel in de koeldeelruimte, voedsel afdekken met een deksel of folie.

Roosters niet afdekken i.v.m. de luchtcirkulatie.

Verpak vers vlees of vis in plastic folie en leg dit op de koudste plaats. Bovenste rooster voor * en ** vriesvak, voor de modellen *** en **** vriesvak direkt boven de groenteladen.

Vlees niet langer dan twee dagen in de koelruimte bewaren.

Fruit en groente goed schoon en droog maken en in de groentelade leggen, eventueel in folie verpakken.

Boter en kaas in gesloten dozen bewaren of in aluminiumfolie verpakken.

energiebesparing

Koelkast niet te vol pakken.

Voedsel afdekken om vocht in de kast te beperken.

Flessen en pakjes droog in de kast zetten.

Deur z.s.m. sluiten, vooral bij warm en vochtig weer.

INVRIEZEN VAN LEVENSMIDDELEN

Modellen met een **** vriesvak zijn geschikt om verse levensmiddelen in te vriezen en te bewaren. U hoeft de thermostaatknop niet op een koudere stand in te stellen!

let op de volgende regels

- Vries alleen levensmiddelen in van goede kwaliteit, vers en goed schoongemaakt.
- De levensmiddelen in handzame porties verdelen, verpakken en zoveel mogelijk de lucht verwijderen.
- De houdbaarheid van mager vlees is groter dan vet vlees, ook zout is niet gunstig voor de houdbaarheid.
- Plaats levensmiddelen, die ingevroren moeten worden, direkt in het voorvriesvak of op koudegeleidende schappen.

een juiste verpakking is erg belangrijk

- **Plastic zakjes**, slangen en folie speciaal voor diepvries gebruiken. Geschikt voor groente, brood, gebak, vlees en fruit.
- **Aluminium folie** (extra sterk), geschikt voor gevogelte, cake of taart.
- **Kunststof en aluminium bakjes**, geschikt voor vloeistoffen, zacht fruit, kant en klare gerechten.
- **Afsluitmateriaal**, gebruik plastic clips, rubber ringen, plakband.
- **Invriestijd**, na 24 uur is het einde van het invriezen bereikt.

INVRIEZEN EN BEWAREN***gevogelte - wild***

Vlees moet altijd na het slachten besterven (rijpen). Het kan rauw, gebraden en gekookt ingevroren worden. Hoe magerder, des te langer is de bewaartijd

GEVOGELTE / WILD	max. bewaartijd
kip panklaar	* 9-12 mnd
poularde, braadkuiken	* 8-10 mnd
eend panklaar	* 5-7 mnd
gans panklaar	* 6-8 mnd
kalkoen, fazant, eend	* 8-10 mnd
haas vet	* 4-7 mnd
ree max. stuk van 2,5 kg	* 8-10 mnd

*In folie verpakken, wild laten besterven en panklaar maken.

INVRIEZEN EN BEWAREN

vis

Zo vers mogelijk invriezen, liefst direkt na de vangst.
Eerst de vis panklaar maken.

VIS / SCHELP- en SCHAALDIEREN	max. bewaartijd
zoutwatervis	* 4-6 mnd
kabeljauw, schol, schelvis	* 4-6 mnd
forel	* 4-6 mnd
karper, aal, haring, makreel	* 2-4 mnd
snoek, zeelt	* 3-6 mnd
kreeft, krab, garn.(rauw verpakken)	2-3 mnd
moss., slakken (koken, uit de schaal)	2-3 mnd
*vers en panklaar verpakken	

Kant en Klare Gerechten voor 2/3 garen en vooral snel laten afkoelen. De bewaartijd van magere gerechten is natuurlijk veel langer.

KANT en KLARE GERECHTEN	max. bewaartijd
ovenshotels, vlees met saus gehaktballen*, frites, goulash, soep	* 2-3 mnd
*niet geheel gaar invriezen	

INVRIEZEN EN BEWAREN

Brood en gebak zeer vers invriezen. Taarten worden zonder verpakking en garnering vorgevroren. Pas als ze stevig zijn verpakken. In bevroren toestand garneren, dan pas ontdooien. Gistdeeg moet na het ontdooien weer opnieuw rijzen.

BROOD en GEBAK	max. bewaartijd
broodjes	1-2 mnd
roomtaart, pizza, witbrood, deeg, tarwebrood, taartbodem, soezen	2-3 mnd
vruchtenkoek, vlaai, gistgebak	2-4 mnd
bladerdeeg	3-4 mnd
roerdeeg	3-5 mnd
zandgebak	2-6 mnd
	4-6 mnd

Alleen kaas, kwark, room en fabrieksboter zijn geschikt om in te vriezen.

ZUIVELPRODUKTEN	max. bewaartijd
zoete room, kaas plakjes,	2- 4 mnd
zachte kaassoorten, margarine	4- 6 mnd
kwark, boter	8-10 mnd

INVRIEZEN EN BEWAREN

Fruit wordt rauw ingevroren. Men kan met of zonder suikeroplossing invriezen. De suikeroplossing voorkomt, dat steenvruchten bruin worden. Fruit dat bestemd is voor taartvulling, moet u invriezen zonder suiker.

recept

1 ltr water, 400-700 gram suiker, 1,5 gram citroenzuur samen aan de kook brengen. Afkoelen en over het fruit gieten.

FRUIT	max. bewaartijd
alle soorten bessen	10-12 mnd
aardbeien, frambozen, vruchtensap	10-14 mnd
vruchtenmoes, peren, appelmoes	8-10 mnd
abrikozen, zoete kersen	8-12 mnd
perziken, pruimen, zure kersen	10-12 mnd
kiwi's	0- 3 mnd

INVRIEZEN EN BEWAREN

VLEES		max. bewaartijd
rundvlees		
stuk van 2,5 kg		10-12 mnd
biefstuk, steak	*	1-11 mnd
goulash		6- 9 mnd
varkensvlees		
vet stuk van 2,5 kg		3- 5 mnd
mager stuk van 2,5 kg		5- 7 mnd
schnitzel, karbonade,	*	3- 6 mnd
filet (steak)	*	4- 6 mnd
gehakt (plat verpakken)		1- 3 mnd
worst		
worst vet		1- 2 mnd
worst mager		2- 4 mnd
kalfsvlees		
stuk van 2,5 kg		6- 9 mnd
schnitzel, karbonade	*	6- 8 mnd
filet	*	6- 8 mnd
schape-/lamsvlees		
vet stuk van 2,5 kg		7- 9 mnd
mager stuk van 2,5 kg		9-11 mnd
koteletten	*	7- 8 mnd
steak	*	8-10mnd
orgaanvlees		
lever		1- 2 mnd
tong		3- 4 mnd
niertjes, long		2- 3 mnd

* folie tussen de plakken leggen

INVRIEZEN EN BEWAREN

Behalve wassen en schoonmaken moeten groente **geblancheerd** worden. Hierbij wordt de groente korte tijd in kokend water gedompeld om daarna snel **af te schrikken** in koud water.

GROENTE	max. bewaartijd
artisjokken, groentesap, paddestoelen,	6- 8 mnd
paprika's, peterselie, selderij, venkel	6- 8 mnd
asperges	7- 9 mnd
aubergine, alle kool-soorten, prei	8-10 mnd
komkomm., schorseneren, courgettes	5- 7 mnd
kruiden, tomaten	6-10 mnd
tomatenpuree, spruiten, wortelen	10-12 mnd
spinazie, bieten	10-12 mnd

Komkommers en tomaten zijn beperkt geschikt.
Uien, radijs, aardappelen zijn niet geschikt.

ZO MOET U ONTDOOIEN

- **Grote stukken vlees**, kunnen het beste ontdooit worden in de koelruimte van de koelkast of in de magnetron. U kunt ingevroren vlees ook in een gesloten pan braden, dan wordt de bereidingstijd met 1/3 tot 1/2 verlengt t.o.v. vers of ontdooit vlees.
- **Kleine stukken vlees**, zijn goed te braden al is het vlees slechts gedeeltelijk ontdooit. U moet dan wel rekening houden met een langere braadtijd en met lagere temperatuur.
- **Grote vissen**, moet u eerst ontdooien dan pas braden of stoven.
- **Kleine vissen**, ca 10 minuten in heet water leggen niet koken, dan braden of stoven.
- **Gevogelte**, eerst ontdooien en let op voor salmonella, dooiwater weggooien! (Wild en stukken gevogelte zie "vlees")
- **Groente**, niet ontdooien omdat smaak, vitamine en mineralen behouden blijven. De kooktijden zijn 1/3 korter dan bij verse groente.
- **Fruit**, ontdooien voor taartvulling of bevroren voor compote.
- **Zuivelprodukten**, ontdooien bij kamertemperatuur.
- **Brood / gebak**, ontdooien bij kamertemp. of met de magnetron.
- **Broodjes of droog gebak**, kunt u beter even verhitten.
- **Kant en klare maaltijden**, langzaam verhitten of met de magnetron.

ONTDOOIEN EN REINIGEN

ontdooien van verdamper en / of vriesvak

Na verloop van tijd ontstaat rijp (ijsafzetting) op de wanden van het vriesvak. Dit is normaal! Het moet echter wel regelmatig worden verwijderd anders neemt het energieverbruik onnodig toe.

handontdooiing (vriesvak met * of ** sterren)

Draai de thermostaatknop op stand "o"(stop), of neem de steker uit de wandkontaktdoos. Zodra het vriesvak ontdooit is, het dooiwater in de opvangbak verwijderen. Zet de thermostaat weer in de juiste positie.

half automatische ontdooiing (vriesvak ** sterren)

Druk op de toets in het midden van de thermostaatknop, sluit de deur. Na de ontdooiing wordt de koelkast weer automatisch ingeschakeld. Verwijder het dooiwater uit de opvangbak.

automatische ontdooiing (alleen de koelruimte)

Het ontdooien van de verdamper aan de achterzijde van de koelruimte gebeurt automatisch, ook het water verdampt automatisch.

Het *** sterren vriesvak moet af en toe ontdooit worden. Draai de thermostaatknop op stand "o" (stop), wikkel de diepvriesprodukten in enkele lagen krantenpapier. Zet een opvangbakje op het bovenste rooster. Laat de deuren open! Als de rijplaag verdwenen is, vriesvak drogen.

REINIGEN VAN KOELGEDEELTE

- Eerst de kast stroomloos maken (stekker uit de wandkontaktdoos verwijderen).
- Verwijder alle spijzen en drank uit de kast.
- Reinig het interieur van de kast met een sopje, daarna met schoon water afnemen en goed droog wrijven.

koelkast tijdelijk buiten gebruik

- Koelkast eerst grondig schoonmaken!
- Laat de deur(en) open staan! Zo voorkomt u onaangename geur.

verwijderen van de rijplaag

Bij kasten met een vriesvak of voorvriesvak kunt u bij rijpvorming aan de voorkant deze rijp verwijderen met een kunststof schraper. Het is dus niet nodig de hele kast te ontdooien!

Minstens een maal per jaar, of als er zich een rijplaag van ca 4 mm gevormd heeft, moet het vriesgedeelte ontdooit worden.

VRIESGEDELTE ONTDOOIEN EN REINIGEN

- Schakel het vriesgedeelte voor ca 12 uur op snelvriezen om een koudereserve op te bouwen.
- Eerst de kast stroomloos maken (stekker uit de wandkontaktdoos verwijderen).
- Verpak de diepvriesprodukten in enkele lagen krantenpapier en leg deze op een koele plaats (bijv. in het koelgedeelte).
- Bij de ****kasten alle laden uit de kast nemen behalve de onderste (die moet het dooiwater opvangen). Het ontdooien kunt u bespoedigen door een schaal heet water in de kast te zetten.
- Reinig het interieur van de kast en de accessoires met een sopje, daarna met schoon water afnemen en goed droog wrijven.
- Vriesgedeelte weer in gebruik nemen en na ca 30 min. de diepvriesprodukten weer in het vriesgedeelte leggen.

INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

algemeen

De aansluiting van dit toestel op het elektriciteitsnet moet worden uitgevoerd door een erkend installateur, die de juiste veiligheidsvoorschriften kent en toepast.

transport

Indien de kast "liggend" werd vervoerd, dan mag de kast pas na een halve dag in gebruik genomen worden. Dit moet, omdat de koelvloeistof weer terug moet vloeien naar de compressor.

plakband verwijderen

De deur is meestal met plakband geborgd. Resten kunt u verwijderen met een sopje of met wasbenzine.

plaatsing

"Niet" direct naast een verwarmingsbron (oven) of in de zon. Het toestel functioneert het beste bij een omgevingstemperatuur van 16-32 graden Celsius.

ventilatie

Het koelaggregaat behoeft geen onderhoud, wel is een goede ventilatie vereist!

In een hoge keukenkast moet in de sokkel en bij het plafond minimaal een opening aanwezig zijn van 200 cm².

TECHNISCHE GEGEVENS

MODELLEN	PK	PK	PK	PK	PK	PK	PV
	5200	5170	5173	5220	5223	5304	5144
sterren	*	*	***	*	***	****	****
koelvol. ltr	180	153	153	220	220	286	---
vriesvol. ltr	---	---	57	18	18	74	140
invriescap. 24/h	---	---	---	---	---	10kg	16kg
spanning	220/240V-50Hz						

voorbereiding

De keukenkast moet in alle richtingen haaks en waterpas staan, om er voor te zorgen dat het sluiten van de deur van het koel- of diepvriestoestel perfect funktioneert.

RECHTS OF LINKS DRAAIENDE DEUR

Leg het toestel op de rug, zodanig dat het aggregaat aan de achterzijde niet wordt ingedrukt. (gebruik opvulmateriaal)

kast met 2 deuren

- Demonteer scharnier (1) aan de onderzijde en verwijder de vriesdeur (5).
- Demonteer het middenscharnier (7) en verwijder de koeldeur (9).

kast met 1 deur

- Demonteer het scharnier (1) aan de onderzijde en verwijder de koeldeur (9).

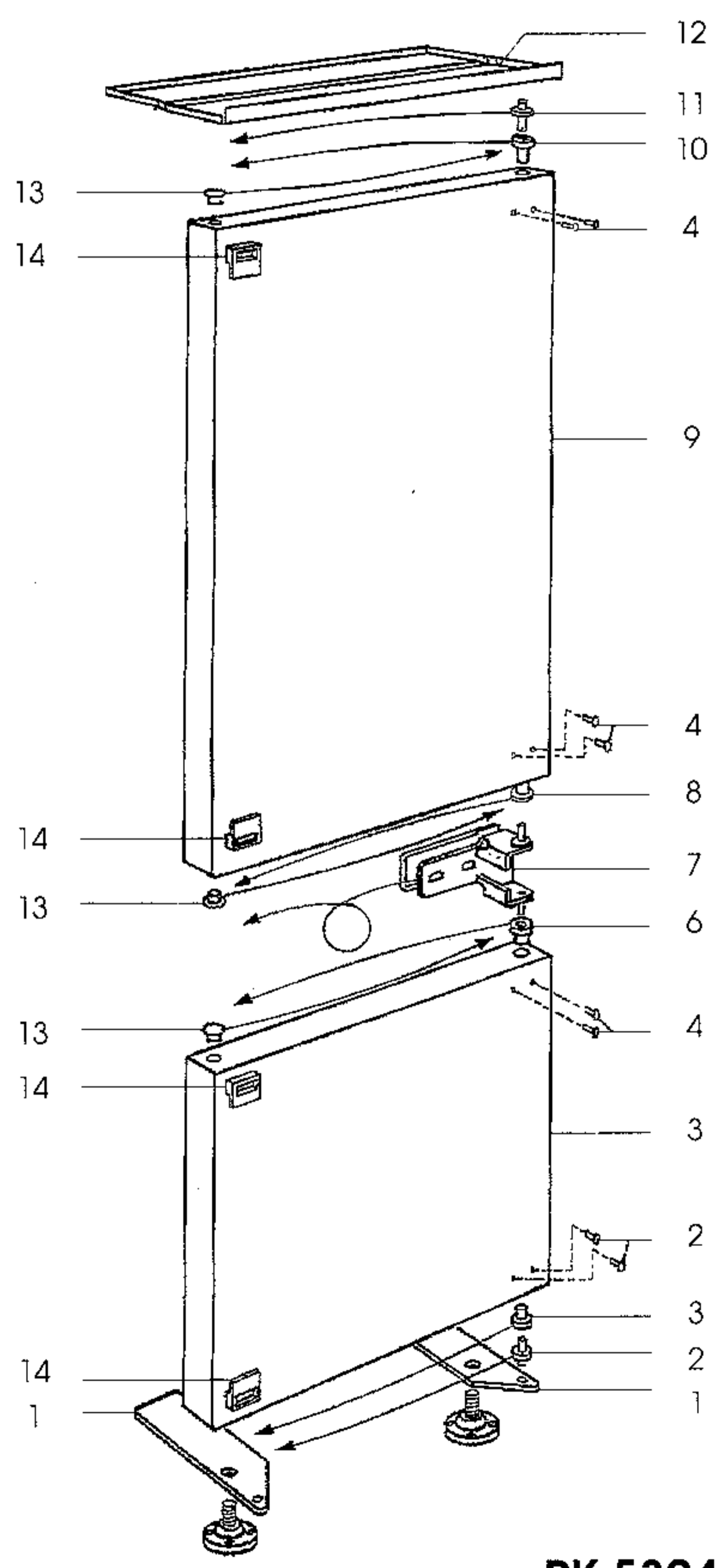
1 en 2 deurs kasten

- De afdekdoppen (13) verwisselen met scharnierbussen 10/8/6/3.
- Idem de trekbeugels (14) met de afdekdopjes (4).
- De scharnier en (11+1 of 11+7+1) verplaatsen naar de tegenovergestelde kant.
- Scharnierpen (2) losdraaien en op de tegenovergestelde kant bevestigen.
- Bevestig het ontluichtingsrooster

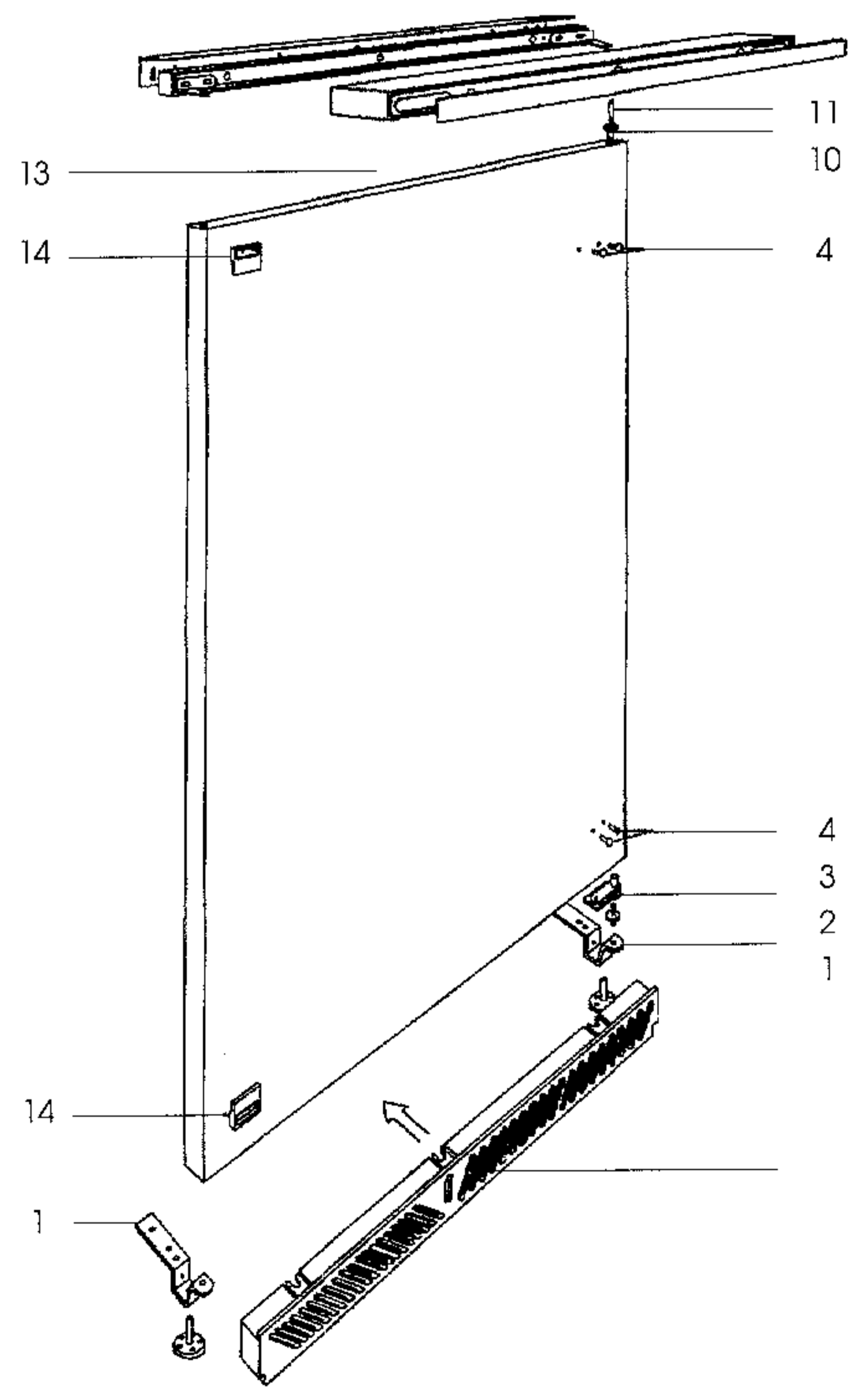
RECHTS OF LINKS DRAAIENDE DEUR

PK 5304

- PK 5200
- PK 5170
- PK 5173
- PK 5220
- PK 5223



PK 5304



PK 5200

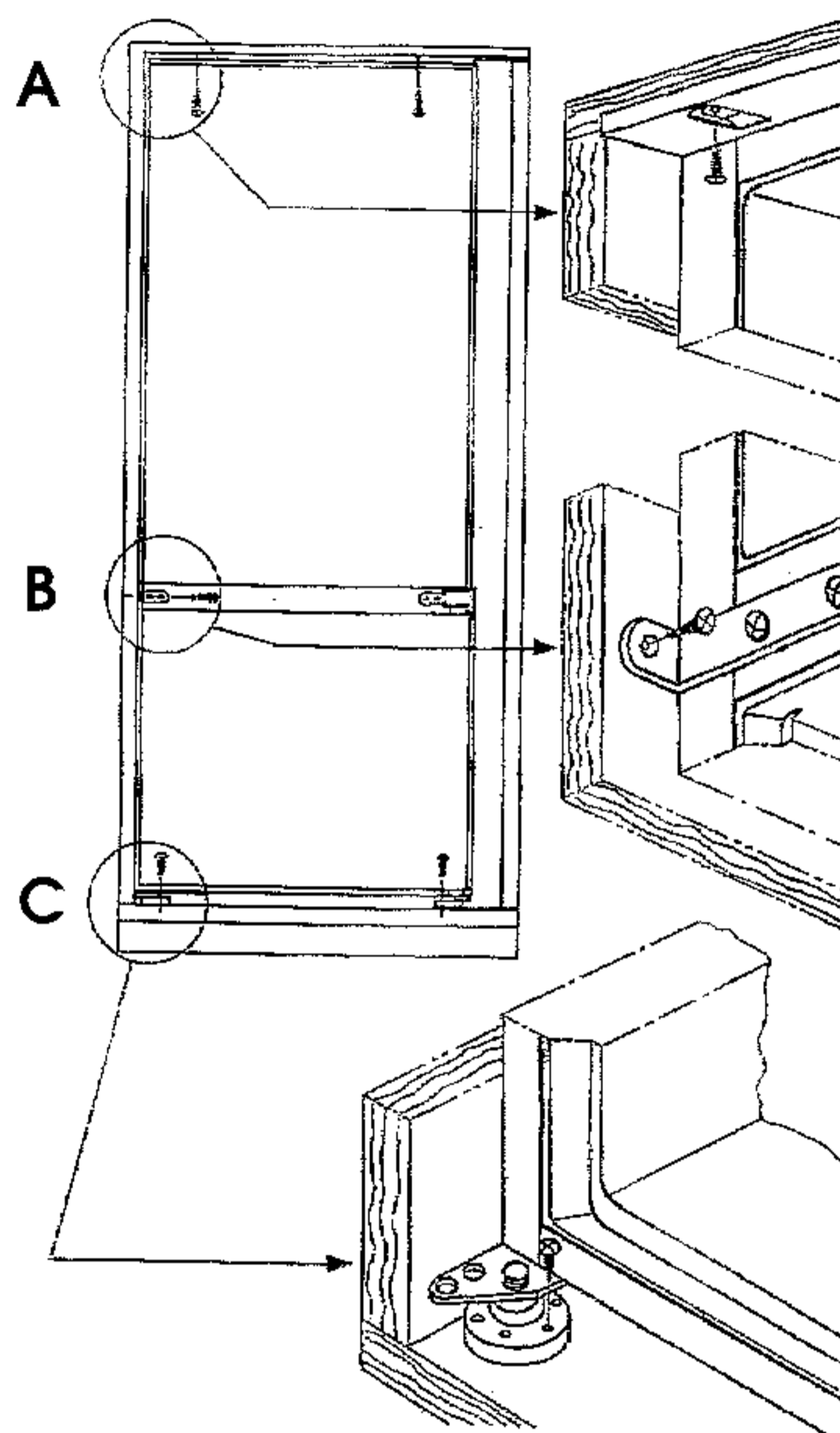
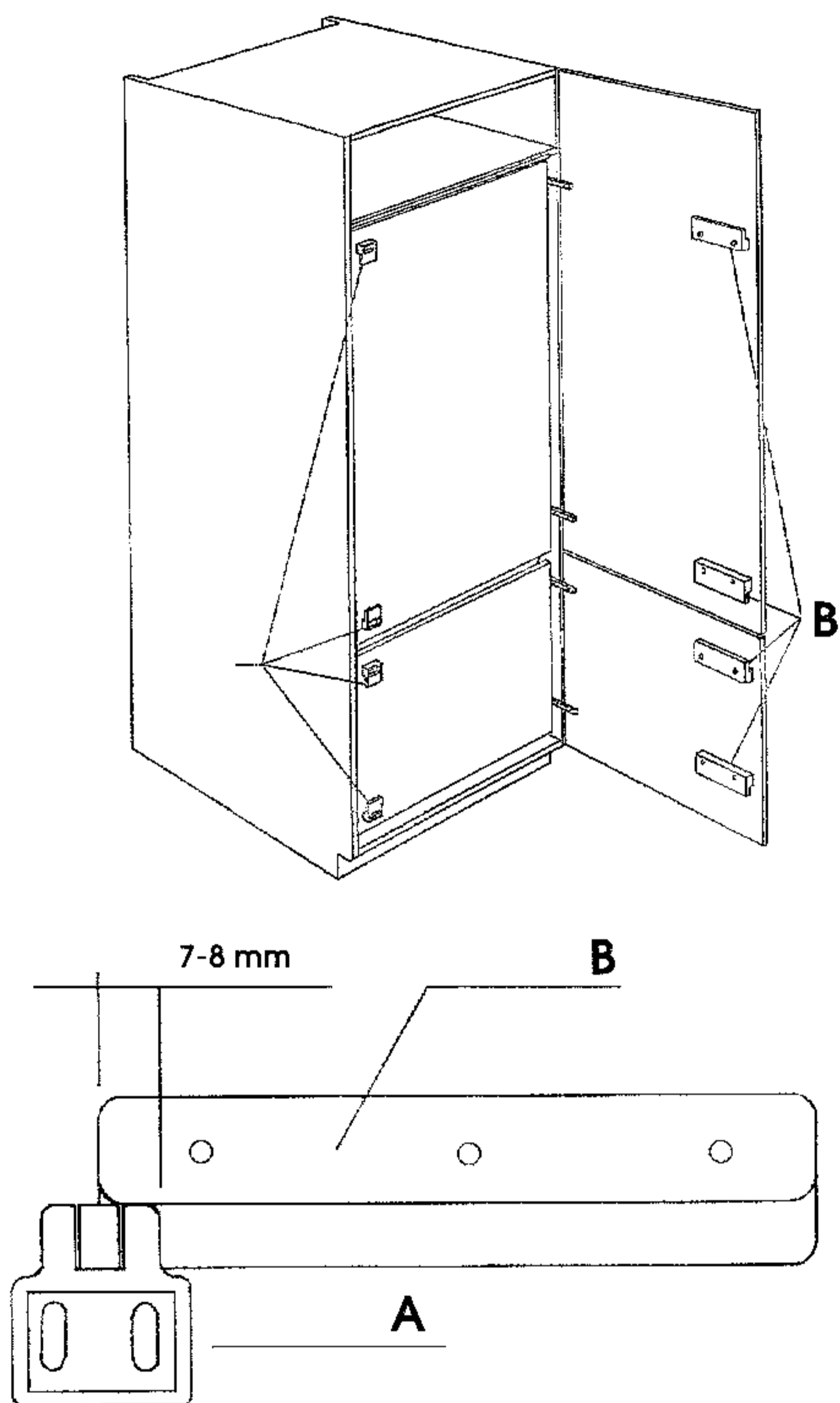
BEVESTIGING VAN DE DEURGELEIDERS

- Open de koelkast- of vrieskastdeur en keukenkastdeur ca. 90 graden.
- De deurgeleider 7-8 mm in de deurhaak A schuiven
- Bepaal de positie van de bevestigingsgaatjes voor deurgeleider B.
- Bevestig deurgeleider B via het eerste gaatje vanaf links.
- Draai geleider B verticaal, open beide deuren 45 graden, draai dan de geleider weer horizontaal zodat de deurgeleider B in de deurhaak A schuift.
- Schroef nu de tweede schroef in de geleider B.
- Bevestig de overige deurgeleiders op dezelfde manier als hierboven omschreven.

- Daar, waar de deuraanslag zich bevindt, moet het toestel strak tegen de kastwand geplaatst worden.
- Met de stelvoeten (C) het toestel waterpas stellen, daarna de voetjes met een schroefje vast zetten.
- Met 2 houtschroeven het bovenprofiel vastschroeven
Sommige modellen kunnen ook vastgeschroeft worden via de lijst (D).

- De spleet tussen toestel en kast (tegenover het deurscharnier) afwerken met de meegeleverde kunststof strip.

BEVESTIGING VAN DE DEURGELEIDERS



INSTALLATIE VRIESKAST PV 5144

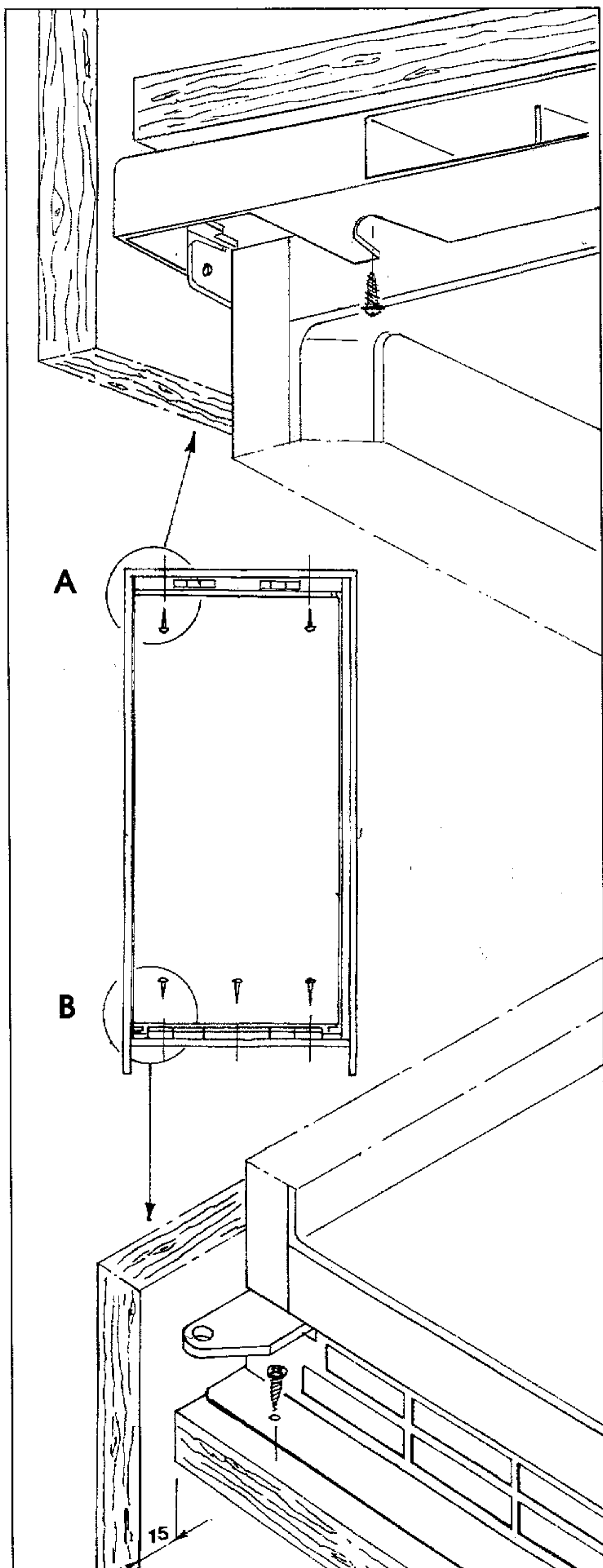
rechts of links draaiende deur

- Leg het toestel op de rug, zodanig dat het aggregaat aan de achterzijde niet wordt ingedrukt. (gebruik opvulmateriaal)
- Demonteer het scharnier (1) aan de onderzijde en verwijder de deur.
- De onderste scharnierbus (5) verwijderen en weer monteren aan de tegenoverliggende zijde.
- Idem de trekbeugels (14) met de afdekdopjes (4).
- De scharnierpen (4) verwijderen en verplaatsen naar het tegenover liggende scharnier.
- Scharnierpen (8) verwijderen en verplaatsen naar het tegenoverliggende scharnier.
- Verwijder nu de bovenste scharnierbus (7) en bevestig deze weer aan de tegenoverliggende zijde.
- Bevestig de deur aan scharnierpen (8) en opnieuw het scharnier onder (1) weer bevestigen.

bevestiging van de deurgeleiders

- zie hiervoor blz 28/29

INSTALLATIE VRIESKAST PV 5144

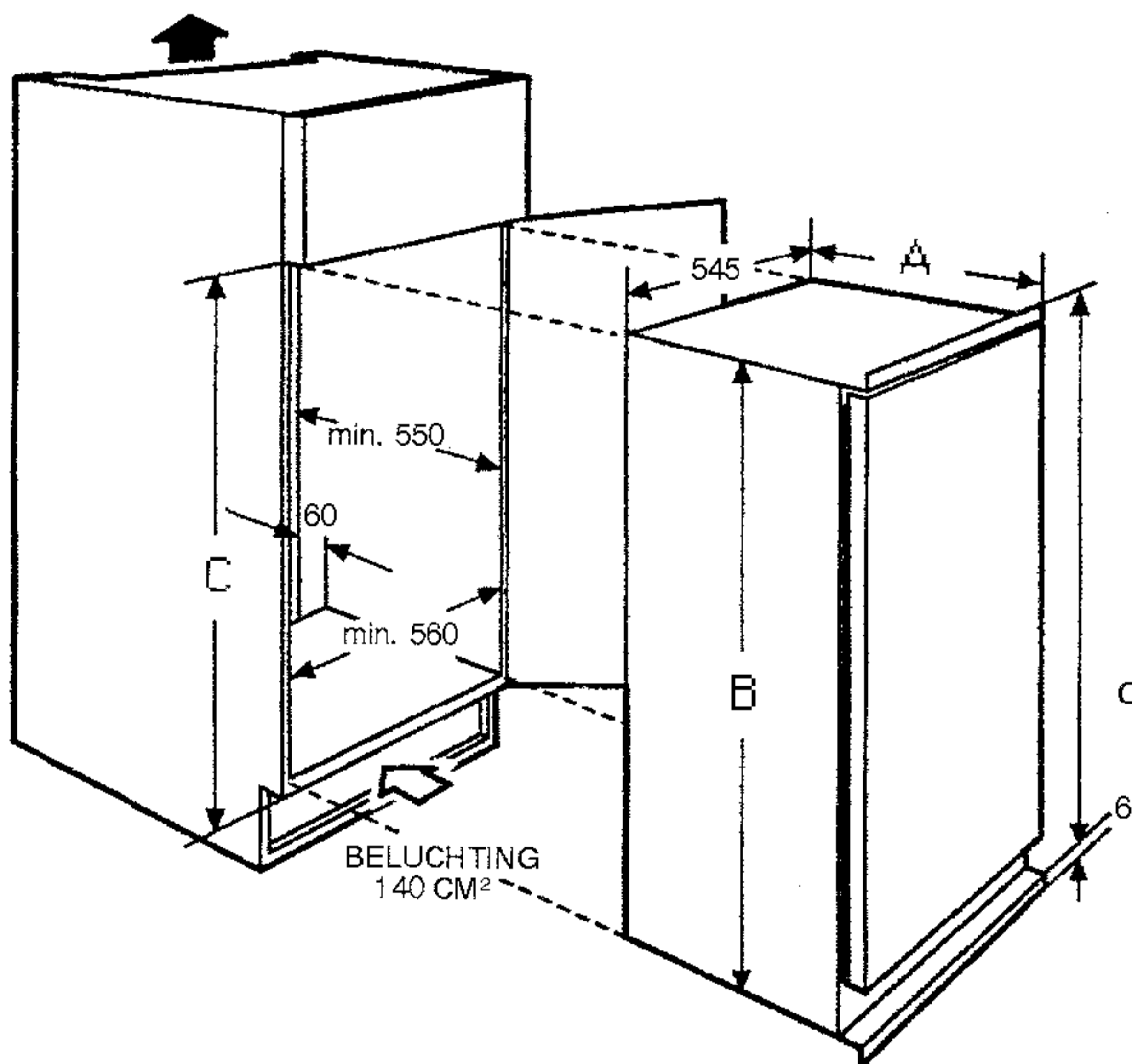


INBOUWMATEN

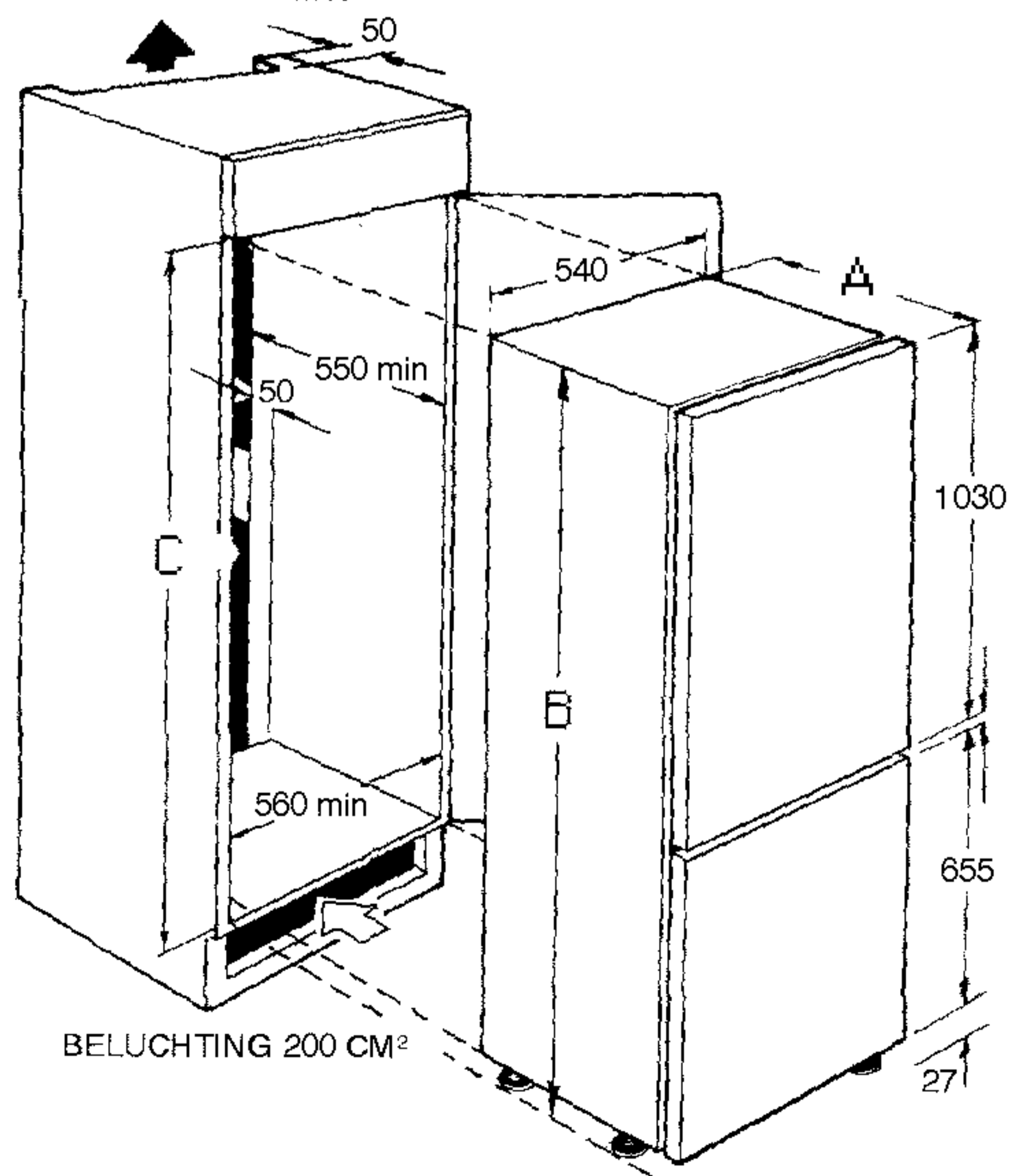
<i>toestel nummer</i>		A	B	C
PK 5170/5173	mm	549	877	880
PK 5220/5222	mm	549	1220	1225
PK 5200	mm	545	1015	1026
PK 5304*	mm	548	1764*	1775/1779
PV 5144	mm	548	870	875

*let op! 2 deurpanelen.

ONTLUCHTING 140 CM²/₃



ONTLUCHTING 200 CM²/₃



Aan de afdeling Service-planning, d.d.

Gelieve een monteur te sturen naar:

Naam: _____

Adres: _____

Postcode: _____

Woonplaats: _____

Tel.: _____

Toestel type: _____

Serienummer: _____

Koopdatum: _____

Installateur: _____

Omschrijving klacht: _____

Handtekening:



Pelgrim

Naam: _____

Adres: _____

Postcode: _____

Woonplaats: _____

Tel.: _____

Toestel type: _____

Serienummer: _____

Koopdatum: _____

Handelaar: _____

Volledig invullen, in blokletters s.v.p.

Om voor garantie in aanmerking te komen, dient U deze antwoordkaart binnen 8 dagen in te zenden.

Wij verlenen ALLEEN garantie, wanneer deze kaart volledig is ingevuld en de antwoordkaart in ons bezit is.

als
briefkaart
frankeren

Pelgrim

afd. Service

Postbus 2

7010 AA GAANDEREN

als
briefkaart
frankeren

Pelgrim

afd. Verkoop

Postbus 2

7010 AA GAANDEREN



GARANTIECERTIFICAAT

- Pelgrim geeft 1 jaar garantie op het toestel, indien het vakkundig door een erkende installateur is aangesloten in overeenstemming met de installatievoorschriften.
- Pelgrim verplicht zich gedurende 1 jaar na de aankoopdatum gratis onderdelen te vervangen.
- Gedurende 1 jaar na de aankoopdatum zullen geen voorrijkosten en arbeidsloon berekend worden.
- Onder de garantie vallen alle gebreken die een gevolg zijn van konstruktiefouten of foutieve onderdelen.
- Bij serviceverlening moeten koopbon en garantiecertificaat getoond worden.
- Gebruiks-/installatiefouten vallen buiten de garantie.

Naam en adres installateur: _____

Aankoopdatum: _____

Plak hier de sticker met het typenummer van uw toestel.

A large, empty rounded rectangular box with a thin black border, intended for pasting a sticker with the device's type number.

Telefoon afdeling service en onderdelen: 08350-39700

Fax: 08350-39799



Pelgrim

Doelmatig en Stijlvol

Pelgrim B.V. Koken en Verwarmen, Hoofdstraat 12,
Postbus 2, 7010 AA Gaanderen,
Telefoon afdeling service en onderdelen: 08350-39700.

Pelgrim

**HANDLEIDING
MANUAL
ANLEITUNG
NOTICE
d'UTILISATION**

PK

Numéro de téléphone du service après-vente et des pièces détachées:

Pelgrim S.A. Belgique

Zone Industrielle, Keerstraat 1

B-9420 Erpe-Mere

Tél.: (053) 80 62 08

Fax: (053) 80 60 57

Telefon Abteilung Service und Ersatzteile:

Pelgrim Deutschland

Sander Strasse 5, Gewerbegebiet Lossenfeld

Postfach 1110, D-77731 Willstätt

Tel.: (0180) 230 1225/1226

Fax: (0180) 230 1227

Telephone number Service department and spare parts:

Pelgrim Limited, United Kingdom

19-20, Hither Green,

Clevedon, Avon BS21 6XU

Tel.: (0275) 87 06 06

Fax: (0275) 87 13 71

Telefoon afdeling service en onderdelen:

Pelgrim B.V. Koken en Verwarmen, Nederland

Hoofdstraat 12, 7011 AB

Postbus 2, 7010 AA Gaanderen.

Tel.: (0315) 33 97 00

Fax: (0315) 33 97 99

Pelgrim

Doelmatig en Stijlvol

PK6200

PK6170

PK6173

PK6220

PK6223

PK6304

PV6144

INHOUD

■ VEILIGHEID	
Waar u op moet letten	2 - 3
■ BEDIENING	
Gebruiksmogelijkheden met aantal sterren	4
Toestelinformatie	5
■ TOEPASSING	
Eerste gebruik, temperaturen	5
Koeladviezen	6
Invriesadviezen	7
De juiste verpakking	7
■ INVRIEZEN EN BEWAREN	
Gevogelte, wild	7
Vis/Kant en klare maaltijden	8
Brood, gebak en zuivel	8
Fruit	9
Vlees	9
Groente	9
■ ONTDOOIEN	
Vlees, vis, gevogelte, groente, fruit, zuivel, brood, kant en klare gerechten	10
■ ONDERHOUD	
Het ontdooien van de verdampers/vriesvak	11
Koelgedeelte schoonmaken	11
Vriesgedeelte schoonmaken	12
■ VOOR DE INSTALLATEUR	
Installatievoorschriften	13
Techn. gegevens	13
Installatie en afstellen van deuren	14
■ SERVICE EN GARANTIE	15

CONTENTS

■ SAFETY	
Precautions you must take	16
■ CONTROLS	
Possible uses and Stars symbols	17
Appliance information	18
■ USE	
First use, temperatures	18
Cooling advice	19
Freezing advice	19
The right wrapping	19
■ FREEZING AND STORING	
Poultry and Game	20
Fish/Pre-cooked meals	20
Bread, Pastries and Dairy Products	21
Fruit	21
Meat	21
Vegetables	22
■ DEFROSTING	
Meat, Fish, Poultry, Vegetables, Fruit, Dairy Products, Bread, Pre-cooked dishes	22
■ MAINTENANCE	
Defrosting the evaporator/freezing compartment	23
Cleaning the fridge compartment	23
Cleaning the freezer compartment	23
■ FOR THE FITTER	
Installations regulations	24
Technical information	24
Mounting and hanging the doors	25
■ SERVICE AND GUARANTEE	26

EINHALT

■ SICHERHEIT	
Worauf Sie achten müssen	27
■ BEDIENUNG	
Gebrauchsmöglichkeiten bei verschiedener Sterneanzahl	28
Geräteinformation	28
■ ANWENDUNG	
Erster Gebrauch, Temperaturen	29
Kühladvies	30
Gefrieravise	31
Die richtige Verpackung	31
■ EINFRIEREN UND AUFBEWAHREN	
Geflügel, Wild	31
Fisch/Fertigmahlzeiten	32
Brot, Gebäck und Molkereiprodukte	32
Obst, Fleisch	33
Gemüse	34
■ AUFTAUEN	
Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Obst, Molkereiprodukte, Brot, Fertiggerichte	34
■ WARTUNG	
Das Auftauen von Verdampfer/Gefrierfach Kühlteil/Gefrierfach säubern	35
■ FÜR DEN INSTALLATEUR	
Installationsvorschriften	36
Technische Daten	37
Installation und Abstellen der Türen	37/38
■ SERVICE UND GARANTIE	39

■ SECURITE

Recommandations	40
■ FONCTIONNEMENT	
Possibilités par nombre d'étoiles	41
Présentation de l'appareil	42
■ UTILISATION	
Mise en service, réglage de la température	43
La réfrigération de produits alimentaires	44
La congélation de produits alimentaires	44
Le bon emballage	44
■ CONGELER ET CONSERVER	
Volailles, gibiers	44
Poissons / plats préparé	45
Pain, gâteaux, produits laitiers	45
Fruits, Viandes	46
Légumes	47
■ DECONGELER	
Viandes, poissons, volailles, gibiers, fruits, légumes, produits laitiers, pain, plats préparés	47
■ ENTRETIEN	
Dégivrage de l'évaporateur et du compartiment congélateur	48
Nettoyage du compartiment réfrigérateur	48
Nettoyage du compartiment conservateur	49
■ POUR L'INSTALLATEUR	
Conseils d'installation	49
Fiche technique	50
Installation et réglage des portes	51
■ SERVICE ET GARANTIE	52

WAAR U OP MOET LETTEN

- Laat het toestel aansluiten door een erkend installateur (zie hoofdstuk "VOOR DE INSTALLATEUR")
- Bij reparatie of schoonmaken moet het toestel stroomloos gemaakt worden. Neem de stekker uit de kontaktdoos of draai de schakelaar in de meterkast op nul.
- Gedurende stroomuitval de deur niet openen. Bij een uitval van meer dan 8 uur raden wij u aan deze diepvriesprodukten in korte tijd te consumeren.

WAAR U OP MOET LETTEN

- Invriezen kan uitsluitend in een ****kast en let op de bewaartijden (zie blz. 7 t/m 9, tabellen).
- Na verloop van tijd ontstaat rijp (ijsafzetting) op de wanden van het vriesvak. Dit is normaal! Het moet echter wel regelmatig worden verwijderd anders neemt het energieverbruik onnodig toe (zie blz. 11).
- Als etenswaren ontdooid zijn geweest, dan mogen deze etenswaren nooit opnieuw ingevroren worden.
- Indien de **reuk** of de **kleur** van welk levensmiddel dan ook twijfelachtig zou zijn, gooi het in de afvalcontainer!
- Ingevroren levensmiddelen eten (brood, fruit of groente) kan gevaarlijk zijn!
- Plaats geen flessen met koolzuurhoudende frisdrank in het vriesvak, deze kunnen uit elkaar spatten.
- Wanneer de vriezer in bedrijf is, moet u vooral niet met vochtige handen de koelplaat aanraken, omdat de huid vast plakt op de koude plaat.
- Als het ijsbakje vastgevroren is, nooit het bakje met een mes losmaken.

WAAR U OP MOET LETTEN BIJ HET INVRIEZEN

- Op de verpakking van diepvriesprodukten staat altijd aangegeven de **uiterste datum** van de bewaartijd, wij adviseren u deze datum niet te overschrijden.
- Let op, vergeet niet de produkten te merken: **soort-hoeveelheid-invriesdatum-vervaldatum**.
- Vlees en wild moeten eerst goed bestorven zijn!
- Alleen verse en rijpe levensmiddelen garanderen kwaliteit.
- Groente en fruit direkt na de oogst invriezen, dan blijven de voedingsstoffen, kleur en smaak behouden.
- Geen warme levensmiddelen invriezen.
- Maak zoveel mogelijk platte pakjes, deze bevriezen en ontdooien ook sneller.
- Vloeibare en crème-achtige levensmiddelen zetten uit gedurende het invriezen, niet tot de rand vullen.
- Leg de levensmiddelen niet tegen de achterwand van de koelruimte aan (geïntegreerde verdamper).

GEBRUIKSMOGELIJKHEDEN met aantal "STERREN"

De temperatuur in het vriesvak wordt aangegeven met een, twee, drie of vier sterren. Elke ster geeft een vries-temperatuur aan van **-6** graden Cel.

gebruiksmogelijkheden	*	**	***	****
temperatuur in vrieskast	-6	-12	-18	-18
invriezen	nee	nee	nee	ja
ijsblokjes maken	ja	ja	ja	ja
bewaren consumptie-ijs	enkele uren	een week	ja	ja
bewaren van diepvries producten	nee	max. 4 weken	enkele mnd.	enkele mnd.
invriezen van verse levensmiddelen	nee	nee	nee	ja

TOESTELINFORMATIE

De temperatuurinstelling van de koelkast of koel-/vrieskasten.

(fig. 3)

Afhankelijk van het model is de knopaanduiding voorzien van een "nul" of "stop" stand en van de cijfers 1 (minst koud) t/m 7 of 8 (meest koud).

De temperatuurinstelling van de vrieskast.

(fig.4)

- **aan/uit schakelaar (A)**
voor het onderbreken van de stroom tijdens schoonmaken van de vrieskast.
- **snelvriesknop geel (B)**
Voor het invriezen van verse producten
- **alarm lampje rood (C)**
Licht op, als de vrieskast aangesloten wordt, tijdens het invriezen van verse producten, de deur te lang open staat of als de kast defekt is.
- **bedrijfslampje groen (D)**
Licht op, als de vrieskast aangesloten en in bedrijf is.
- **snelvries lamp geel (E)**
Licht op, als de vrieskast aangesloten en in bedrijf is in de stand snelvriezen.
- **thermostaat (F)**
de knopaanduiding is voorzien van een "nul" of "stop" stand en van de cijfers 1 (minst koud) t/m 5 (meest koud).

TOESTELINFORMATIE

de deurvakken anders indelen

Afhankelijk van wat u wilt koelen, kunnen de vakken versteld worden. Deurvak naar boven duwen en uit nemen.

Het schap boven de groentebak moet blijven liggen!

Om de ruimte optimaal te benutten, kunnen de roosters/schappen versteld worden. Let er op, dat de levensmiddelen niet tegen de achterwand aanliggen.

HET EERSTE GEBRUIK

Omdat de kast nieuw is zult u een "nieuwigheidsluchtje" waarnemen, dit is normaal! Deze geur is eenvoudig weg te nemen door het interieur van de kast met een lauw sopje af te nemen. Met schoon water nabehandelen en vooral goed droog zemen! Het interieur van de kast moet volkomen droog zijn.

Nadat de stekker met de wandkontaktdoos is verbonden, opent u de deur van het koelgedeelte om te controleren of de binnen verlichting aan gaat en uit gaat als de deur op een kier na gesloten wordt. Draai nu de thermostaat-knop rechtsom (uit de nulstand), u hoort dat de koelkast in werking is.

de temperatuurregeling

Draai de thermostaatknop aanvankelijk in de "middenstand". Bij het instellen of corrigeren van de temperatuur, duurt het 24 uur voordat de temperatuur is gestabiliseerd.

TEMPERATUREN

beïnvloeding van koelruimte door

- De omgevingstemperatuur.
- Aantal keren openen van de deur.
- Hoeveelheid voedsel.
- De plaats van opstelling.

temperatuurkontrolle/test

- Leg een pak melk op het bovenste rek van de koelruimte in de kast. Controleer na een dag of de melk goed van temperatuur is, zonodig de temp. bijstellen.
- Leg een pak roomijs in het midden van het vriesvak. Controleer na een dag of het ijs te hard of te zacht is, zonodig de temperatuur bijstellen.

KOELEN VAN LEVENSMIDDELEN

let op de volgende regels

- Plaats nooit warm voedsel in de koeldeelruimte, voedsel afdekken met een deksel of folie.
- Roosters niet afdekken i.v.m. de luchtcirkulatie.
- Verpak vers vlees of vis in plastic folie en leg dit op de koudste plaats, direkt boven de groenteladen.
- Vlees niet langer dan twee dagen in de koelruimte bewaren.
- Fruit en groente goed schoon en droog maken en in de groentelade leggen, eventueel in folie verpakken.
- Boter en kaas in gesloten dozen bewaren of in aluminiumfolie verpakken.

energiebesparing

- Koelkast niet te vol pakken.
- Voedsel afdekken om vocht in de kast te beperken.
- Flessen en pakjes droog in de kast zetten.
- Deur z.s.m. sluiten, vooral bij warm en vochtig weer.

INVRIEZEN VAN LEVENSMIDDELEN

Modellen met een **** vriesvak zijn geschikt om **verse levensmiddelen** in te vriezen en te bewaren. U hoeft de thermostaatknop niet op een koudere stand in te stellen!

Let op de volgende regels

- Vries alleen levensmiddelen in van goede kwaliteit, vers en goed schoongemaakt.
- De levensmiddelen in handzame porties verdelen, verpakken en zoveel mogelijk de lucht verwijderen.
- De houdbaarheid van mager vlees is groter dan vet vlees ook zout is niet gunstig voor de houdbaarheid.
- Plaats levensmiddelen, die ingevroren moeten worden, direkt in het voorvriesvak of op koudegeleidende schappen.

Een juiste verpakking is erg belangrijk

- **Plastic zakjes**, slangen en folie speciaal voor diepvries gebruiken. Geschikt voor groente, brood, gebak, vlees en fruit.
- **Aluminium folie** (extra sterk), geschikt voor gevogelte, cake of taart.
- **Kunststof en aluminium bakjes**, geschikt voor vloeistoffen, zacht fruit, kant en klare gerechten.

- **Afsluitmateriaal**, gebruik plastic clips, rubber ringen, plakband.
- **Invriestijd**, na 24 uur is het einde van het invriezen bereikt.

INVRIEZEN EN BEWAREN

gevogelte - wild

Vlees moet altijd na het slachten besterven (rijpen). Het kan rauw, gebraden en gekookt ingevroren worden. Hoe magerder, des te langer is de bewaartijd

Gevogelte/wild	max. bewaartijd
kip panklaar*	9 - 12 mnd.
poularde, braadkuiken*	8 - 10 mnd.
eend panklaar*	5 - 7 mnd.
gans panklaar*	6 - 8 mnd.
kalkoen, fazant, eend*	8 - 10 mnd.
haas vet*	4 - 7 mnd.
ree, max. stuk van 2,5 kg*	8 - 10 mnd.

* In folie verpakken, wild laten besterven en panklaar maken.

INVRIEZEN EN BEWAREN

vis

Zo vers mogelijk invriezen, liefst direkt na de vangst. Eerst de vis panklaar maken.

**Vis/Schelp-en
Schaaldieren**
**max. be-
waartijd**

zoutwatervis*	4 - 6 mnd.
kabeljauw, schol, schelvis*	4 - 6 mnd.
forel*	4 - 6 mnd.
karper, aal, haring, makreel*	2 - 4 mnd.
snoek, zeelt*	3 - 6 mnd.
kreeft, krab, garn. (rauw verpakken)	2 - 3 mnd.
moss., slakken (koken, uit de schaal)	2 - 3 mnd.

* Vers en panklaar verpakken.

Kant en Klare Gerechten voor 2/3 garen en vooral snel laten afkoelen. De bewaartijd van magere gerechten is natuurlijk veel langer.

**Kant-en klare
gerechten**
**max. be-
waartijd**

ovenshotels, vlees met saus, gehaktballen*, frites, goulash, soep	2 - 3 mnd.
---	------------

* Niet geheel gaar invriezen.

Brood en gebak zeer vers invriezen. Taarten worden zonder verpakking en garnering bevroren. Pas als ze stevig zijn verpakken. In bevroren toestand garneren, dan pas ontdooien. Gistdeeg moet na het ontdooien weer opnieuw rijzen.

**Brood-en
Gebak**
**max. be-
waartijd**

broodjes	1 - 2 mnd.
roomtaart, pizza, witbrood	2 - 3 mnd.
deeg, tarwebrood	2 - 4 mnd.
taartbodem, soezewn	3 - 4 mnd.
vruchtenkoek, vlaai, gistgebak	3 - 5 mnd.
bladerdeeg	3 - 5 mnd.
roerdeeg	2 - 6 mnd.
zandgebak	4 - 6 mnd.

Alleen kaas, kwark, room en fabrieksboter zijn geschikt om in te vriezen.

**Zuivel-
produkten**
**max. be-
waartijd**

zoete room, kaasplakjes	2 - 4 mnd.
zachte kaassoorten, margarine	4 - 6 mnd.
kwark, boter	8 - 10 mnd.

Fruit wordt rauw ingevroren. Men kan met of zonder suikeroplossing invriezen. De suikeroplossing voorkomt, dat steenvruchten bruin worden. Fruit dat bestemd is voor taartvulling, moet u invriezen zonder suiker.

Recept

1 ltr water, 400-700 gram suiker, 1,5 gram citroenzuur samen aan de kook brengen. Afkoelen en over het fruit gieten.

Fruit
**max. be-
waartijd**

alle soorten bessen	10-12 mnd.
aardbeien, frambozen, vruchtlesap	10-14 mnd.
vruchtenmoes, peren, appelmoes	8-10 mnd.
abrikozen, zoete kersen	8-12 mnd.
perziken, pruimen, zure kersen	10-12 mnd.
kiwi's	0- 3 mnd.

Vlees
**max. be-
waartijd**

rundvlees	
stuk van 2,5 kg	10-12 mnd.
biefstuk, steak*	9-11 mnd.
	10-12 mnd.
goulash	6- 9 mnd.
varkensvlees	
vet stuk van 2,5 kg	3- 5 mnd.
mager stuk van 2,5 kg	5- 7 mnd.
schnitzel, karbonade*	3- 6 mnd.
filet (steak)*	4- 6 mnd.
gehakt (plat verpakken)	
worst	
worst vet	1- 2 mnd.
worst mager	2- 4 mnd.
kalfsvlees	
stuk van 2,5 kg	6- 9 mnd.
schnitzel, karbonade*	6- 8 mnd.
filet*	6- 8 mnd.
schape-/lamsvlees	
vet stuk van 2,5 kg	7- 9 mnd.
mager stuk van 2,5 kg	9-11 mnd.
koteletten*	7- 8 mnd.
steak*	8-10 mnd.
orgaanvlees	
lever	1- 2 mnd.
tong	3- 4 mnd.
nierpjes, long	2- 3 mnd.

* Folie tussen de plakken leggen

Behalve wassen en schoonmaken moeten groenten **geblancheerd** worden. Hierbij wordt de groente korte tijd in kokend water gedompeld om daarna snel **af te schrikken** in koud water.

Groente
**max. be-
waartijd**

artisjokken, groentesap	
paddestoelen	6- 8 mnd.
paprika's, peterselie, selderij, venkel	6- 8 mnd.
asperges	7- 9 mnd.
aubergine, alle kooisoorten, prei	8-10 mnd.
komkommer, schorseneren, courgettes	5- 7 mnd.
kruiden, tomaten	6-10 mnd.
tomatenpuree, spruiten	
wortelen	10-12 mnd.
spinazie, bieten	10-12 mnd.

Komkommers en tomaten zijn beperkt geschikt. Uien, radijs en aardappelen zijn niet geschikt.

ZO MOET U ONTDOOIEN

- **Grote stukken vlees**, kunnen het beste ontdooid worden in de koelruimte van de koelkast of in de magnetron. U kunt ingevroren vlees ook in een gesloten pan braden, dan wordt de bereidingstijd met 1/3 tot 1/2 verlengd t.o.v. vers of ontdooid vlees.
- **Kleine stukken vlees**, zijn goed te braden al is het vlees slechts gedeeltelijk ontdooid. U moet dan wel rekening houden met een langere braadtijd en met lagere temperatuur.
- **Grote vissen**, moet u eerst ontdooien dan pas braden of stoven.
- **Kleine vissen**, ca 10 minuten in heet water leggen niet koken, dan braden of stoven.
- **Gevogelte**, eerst ontdooien en let op voor salmonella, dooiwater weggooien! (Wild en stukken gevogelte zie "vlees").
- **Groente**, niet ontdooien omdat smaak, vitamine en mineralen behouden blijven. De kooktijden zijn 1/3 korter dan bij verse groente.
- **Fruit**, ontdooien voor taartvulling of bevroren voor compote.
- **Zuivelprodukten**, ontdooien bij kamertemperatuur.

- **Brood / gebak**, ontdooien bij kamertemp. of met de magnetron.
- **Broodjes of droog gebak**, kunt u beter even verhitten.
- **Kant en klare maaltijden**, langzaam verhitten of met de magnetron.

ONTDOOIEN EN REINIGEN

ontdooien van het vriesvak

Na verloop van tijd ontstaat rijp (ijsafzetting) op de wanden van het vriesvak. Dit is normaal! Het moet echter wel regelmatig worden verwijderd anders neemt het energieverbruik onnodig toe.

automatische ontdooiing

(alleen de koelruimte)
Het ontdooien van de verdampers aan de achterzijde van de koelruimte gebeurt automatisch, ook het water verdampt automatisch.

Het *** sterren vriesvak moet af en toe ontdooid worden. Draai de thermostaatknop op stand "o" (stop), wikkel de diepvriesprodukten in enkele lagen krantenpapier. Zet een opvangbakje op het bovenste rooster. *Laat de deuren open!* Als de rijplaag verdwenen is, vriesvak drogen.

REINIGEN VAN KOELGEDEELTE

- Eerst de kast stroomloos maken (stekker uit de wandkontaktdoos verwijderen).
- Verwijder alle spijsen en drank uit de kast.
- Reinig het interieur van de kast met een sopje, daarna met schoon water afnemen en goed droog wrijven.

koelkast tijdelijk buiten gebruik

- Koelkast eerst grondig schoonmaken!
- Laat de deur(en) open staan! Zo voorkomt u onaangename geur.

verwijderen van de rijplaag

Bij kasten met een vriesvak of voorvriesvak kunt u bij rijpvorming aan de voorkant deze rijp verwijderen met een kunststof schraper. Het is dus niet nodig de hele kast te ontdooien!

Minstens een maal per jaar, of als er zich een rijplaag van ca 4 mm gevormd heeft, moet het vriesgedeelte ontdooid worden.

VRIESGEDEELTE ONTDOOIEN EN REINIGEN

- Schakel het vriesgedeelte voor ca 12 uur op snelvriezen om een koudereserve op te bouwen.
- Eerst de kast stroomloos maken (stekker uit de wandkontaktdoos verwijderen).
- Verpak de diepvriesprodukten in enkele lagen krantenpapier en leg deze op een koele plaats (bijv. in het koelgedeelte).
- Bij de ****kasten alle laden uit de kast nemen. Het ontdooien kunt u bespoedigen door een schaal heet water in de kast

te zetten.

- Reinig het interieur van de kast en de accessoires met een sopje, daarna met schoon water afnemen en goed droog wrijven.
- Vriesgedeelte weer in gebruik nemen en na ca 30 min. de diepvriesprodukten weer in het vriesgedeelte leggen.

INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

algemeen

De aansluiting van dit toestel op het elektriciteitsnet moet worden uitgevoerd door een erkend installateur, die de juiste veiligheidsvoorschriften kent en toepast.

transport

Indien de kast "liggend" werd vervoerd, dan mag de kast pas na een halve dag in gebruik genomen worden. Dit moet, omdat de koelvloeistof weer terug moet vloeien naar de compressor.

plakband verwijderen

De deur is meestal met plakband geborgd. Resten kunt u verwijderen met een sopje of met wasbenzine.

plaatsing

"Niet" direct naast een verwarmingsbron (oven) of in de zon. Het toestel functioneert het beste bij een omgevingstemperatuur van 16-32 graden Celsius.

ventilatie

Het koelaggregaat behoeft geen onderhoud, wel is een goede ventilatie vereist! In een hoge keukenkast moet in de sokkel en bij het plafond een opening aanwezig zijn. De afmetingen van deze openingen zijn vermeld bij de desbetreffende tekeningen.

voorbereiding

De keukenkast moet in alle richtingen haaks en waterpas staan, om er voor te zorgen dat het sluiten van de deur van het koel- of diepvriestoestel perfect functioneert.

TECHNISCHE GEGEVENS

MODELLEN	PK 6200	PK 6170	PK 6173	PK 6220	PK 6223	PK 6304	PV 6144
sterren			***		***	****	****
koelvolumen ltr	179	147	114	219	183	204	---
vriesvolumen ltr	---	---	18	---	18	56	80
invriescap.24/h	---	---	---	---	---	3kg	10 kg
spanning 230V - 50Hz							

RECHTS OF LINKS DRAAIENDE DEUR

(fig.2)

Leg het toestel op de rug, zodanig dat het aggregaat aan de achterzijde niet wordt ingedrukt (gebruik opvulmateriaal).

kast met 2 deuren

- Demonteer scharnier aan de onderzijde en verwijder de vriesdeur.
- Demonteer het middenscharnier en verwijder de koeldeur.

kast met 1 deur

- Demonteer het scharnier aan de onderzijde en verwijder de deur.
- De afdekdoppen verwisselen met scharnierbussen.
- De scharnier pennen verplaatsen naar de tegenovergestelde kant.

Deur plaatsen

- Scharnier op de tegenovergestelde kant bevestigen.
- Bevestig het ventilatierooster (fig.5).

vriesvak

- Verwijder de kunststof klemmen.
- Draai de deur om en bevestig klemmen aan de andere zijde.

BEVESTIGING VAN DE DEURGELEIDERS

(fig.1)

- Plaats het toestel in de nisruimte, zodanig dat de aanslag van het ventilatierooster beneden tegen de nisruimte aansluit.
- Daar, waar de deuraanslag zich bevindt, moet het toestel strak tegen de kastwand geplaatst worden.
- Monteer de deurhaak (A) op de koelkastdeur.
- Open de koelkast- of vrieskastdeur en keukenkastdeur ca. 90 graden.
- De deurgeleider +/- 25 mm in de deurhaak A schuiven.
- Bepaal de positie van de bevestigingsgaatjes voor deurgeleider B.
- Bevestig deurgeleider B aan de keukenkastdeur.
- Met 2 houtschroeven het bovenprofiel vastschroeven. De modellen kunnen ook vastgeschroefd worden via het ventilatierooster.
- De spleet tussen toestel en kast (tegenover het deurscharnier) afwerken met de meegeleverde kunststof strip.

Pelgrim

GARANTIECERTIFICAAT

- Pelgrim geeft 1 jaar garantie op het toestel, indien het vakkundig door een erkende installateur is aangesloten in overeenstemming met de installatievoorschriften.
- Pelgrim verplicht zich gedurende 1 jaar na de aankoopdatum gratis onderdelen te vervangen en geen arbeidsloon + voorrijkosten te berekenen.
- Onder de garantie vallen alle gebreken die een gevolg zijn van konstruktiefouten of foutieve onderdelen.
- Bij serviceverlening moeten koopbon en garantiecertificaat getoond worden.
- Gebruiks-/installatiefouten vallen buiten de garantie.

Naam en adres installateur: _____

Aankoopdatum: _____

Plak hier de sticker met het typenummer van uw toestel.