

SUGGESTIONS POUR LA REALISATION D'ECONOMIES D'ENERGIE

- Installez l'appareil dans une pièce non humide et bien aérée, à l'écart de toute source de chaleur (par ex. radiateur, cuiseur, etc.) et à l'abri des rayons directs du soleil. Si nécessaire, utilisez un panneau isolant.
- Afin de garantir une aération adéquate, laissez un espace des deux côtés et au-dessus de l'appareil. La distance entre l'arrière de l'appareil et le mur derrière l'appareil doit être de 50 mm. Une réduction de cet espace entraîne une augmentation de la consommation d'énergie du produit.
- Une aération insuffisante à l'arrière du produit augmente la consommation d'énergie et réduit l'efficacité du refroidissement.
- La température intérieure de l'appareil dépend de la température ambiante, de la fréquence d'ouverture des portes et de l'endroit où est installé l'appareil. Le réglage de température doit toujours prendre ces facteurs en compte.
- Laissez refroidir les aliments et boissons chaudes avant de les placer dans l'appareil.
- N'obstruez pas le ventilateur avec des aliments.
- Après avoir placé les aliments, vérifiez si la porte des compartiments ferme correctement, en particulier la porte du congélateur.
- Evitez le plus possible d'ouvrir les portes.
- Lors de la décongélation des produits surgelés, placez-les dans le réfrigérateur. La basse température des produits surgelés refroidit les aliments dans le réfrigérateur.
- Pour les appareils équipés de compartiments spéciaux (compartiment fraîcheur, compartiment « Zéro degré », ...), ces compartiments peuvent être retirés lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Le positionnement des clayettes dans le réfrigérateur n'affecte pas l'utilisation efficace de l'énergie. Les aliments doivent être placés sur les clayettes de sorte à assurer une bonne circulation de l'air (les aliments ne doivent pas être en contact les uns avec les autres et une certaine distance entre les aliments et la paroi arrière doit être maintenue).
- Vous pouvez augmenter la capacité de stockage des aliments surgelés en retirant le rabat et / ou le panier (selon la fiche produit), tout en maintenant la même consommation d'énergie.
- Le condensateur (la bobine placée à l'arrière de l'appareil) doit être nettoyé régulièrement.
- Les joints endommagés ou présentant des fuites doivent être remplacés dès que possible.

SUGGESTIONS POUR LA CONSERVATION DES ALIMENTS

COMPARTIMENT REFRIGERATEUR

Le compartiment réfrigérateur constitue le lieu de stockage idéal pour les plats préparés, les aliments frais et en conserve, les produits laitiers, les fruits et légumes et les boissons.

Aération

- La circulation naturelle de l'air dans le compartiment réfrigérateur conduit à des zones de températures différentes. La zone la plus froide se trouve tout juste au-dessus du bac à fruits et légumes et au niveau de la paroi arrière. La zone la plus chaude se trouve au niveau supérieur avant du compartiment.
- Une aération insuffisante conduit à une augmentation de la consommation d'énergie et à une réduction des performances de réfrigération.

Comment conserver les aliments frais et les boissons

- En raison du contrôle d'humidité à l'intérieur du compartiment réfrigérateur, vous pouvez stocker vos aliments sans même les envelopper.

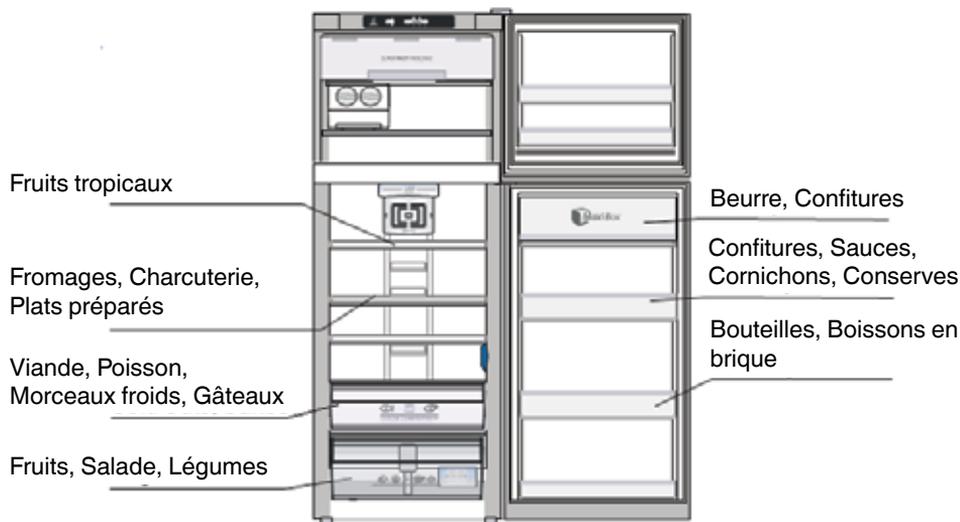
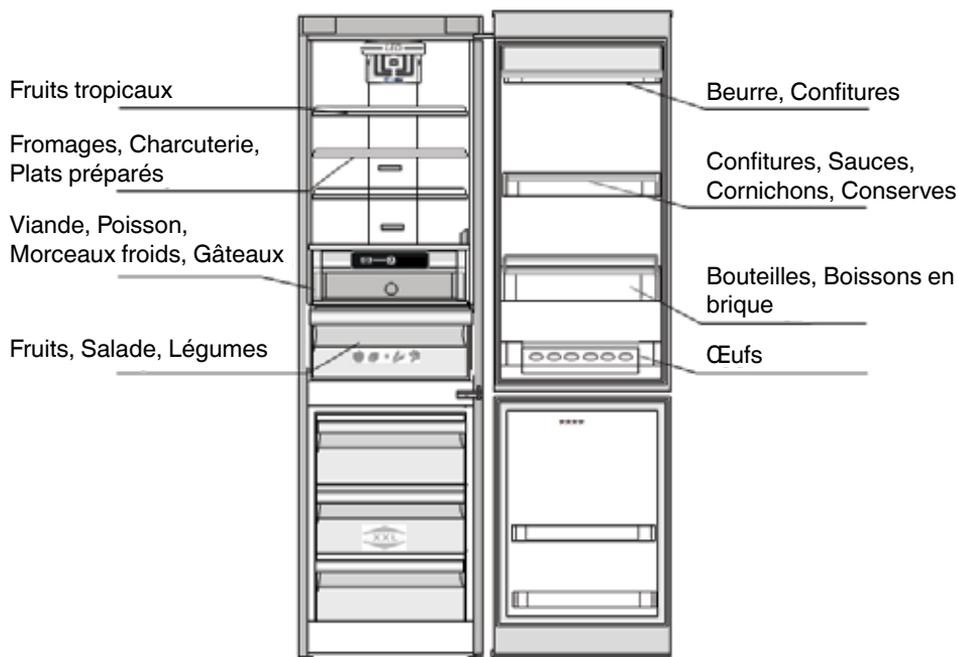
- Si vous préférez envelopper vos aliments, veuillez utiliser des récipients en verre, aluminium, métal et plastic recyclables et du film étirable pour les envelopper.
- Utilisez toujours des récipients fermés pour les liquides et pour les aliments qui exhalent ou absorbent des odeurs ou des saveurs ou recouvrez-les.
- Les aliments exhalant une quantité importante de gaz éthylène et les aliments sensibles à ce gaz, tels que les fruits, les légumes et la salade, doivent toujours être séparés les uns des autres ou enveloppés de manière à ne pas réduire leur durée de conservation ; par exemple, ne stockez pas de tomates avec des kiwis ou du chou.
- Ne placez pas les aliments trop près les uns des autres afin de permettre une circulation d'air suffisante.
- Afin d'éviter que les bouteilles ne tombent, vous pouvez utiliser un cale-bouteilles (disponible sur certains modèles).
- Pour le stockage d'une petite quantité d'aliment dans le réfrigérateur, nous vous conseillons d'utiliser les clayettes situées au-dessus du bac à fruits et légumes car cette zone est la plus froide du compartiment.

SUGGESTIONS POUR LA CONSERVATION DES ALIMENTS

Où conserver les aliments frais et les boissons

- Sur les clayettes du réfrigérateur : plats préparés, fruits tropicaux, fromages, charcuterie.
- Dans la zone la plus froide (celle au-dessus du bac à fruits et légumes) : viande, poisson, morceaux froids, gâteaux.
- Dans le bac à fruits et légumes : fruits, salade, légumes.
- Dans la porte : beurre, confitures, sauces, cornichons, conserves, bouteilles, boissons en brique, œufs.

Exemple de disposition des aliments :



SUGGESTIONS POUR LA CONSERVATION DES ALIMENTS

Vous pouvez conserver des aliments surgelés, faire des glaçons et congeler des aliments frais dans le compartiment congélateur.

La quantité maximale (en kilogrammes) d'aliments frais pouvant être congelée dans une période de 24 heures est indiquée sur la plaque signalétique (...kg/24h).

En cas de stockage d'une petite quantité d'aliments dans le congélateur, nous vous conseillons d'utiliser les zones les plus froides de votre compartiment congélateur, correspondant à la zone supérieure ou centrale, selon le modèle (voir la fiche produit pour connaître la zone recommandée pour la congélation des aliments frais).

Le tableau indique la durée de conservation recommandée pour les produits surgelés.

ALIMENTS	DUREE DE CONSERVATION (mois)
Viandes	
Bœuf	8 - 12
Porc, veau	6 - 9
Agneau	6 - 8
Lapin	4 - 6
Viande hachée / abats	2 - 3
Saucisses	1 - 2
Volaille	
Poulet	5 - 7
Dinde	6
Abats	2 - 3
Crustacés	
Mollusques	1 - 2
Crabe, homard	1 - 2
Fruits de mer	
Huîtres ouvertes	1 - 2
Crevettes non panées	1 - 2
Poisson	
« gras » (saumon, hareng, maquereau)	2 - 3
« maigre » (morue, sole)	3 - 4
Ragoûts	
Viande, volaille	2 - 3

ALIMENTS	DUREE DE CONSERVATION (mois)
Produits laitiers	
Beurre	6
Fromage	3
Double-crème	1 - 2
Glace	2 - 3
Œufs	8
Soupes et sauces	
Soupe	2 - 3
Sauce pour viande	2 - 3
Pâté	1
Ratatouille	8
Produits de boulangerie-pâtisserie	
Pain	1 - 2
Gâteaux (nature)	4
Gâteaux	2 - 3
Crêpes	1 - 2
Pâtisserie crue	2 - 3
Quiche	1 - 2
Pizza	1 - 2

FRUITS et LEGUMES

ALIMENTS	DUREE DE CONSERVATION (mois)
Fruits	
Pommes	12
Abricots	8
Mûres	8 - 12
Cassis / Groseilles	8 - 12
Cerises	10
Pêches	10
Poires	8 - 12
Prunes	10
Framboises	8 - 12
Fraises	10
Rhubarbe	10
Jus de fruits (orange, citron, pamplemousse)	4 - 6

SUGGESTIONS POUR LA CONSERVATION DES ALIMENTS

FRUITS et LEGUMES

ALIMENTS	DUREE DE CONSERVATION (mois)
Légumes	
Asperges	8 - 10
Basilic	6 - 8
Haricots	12
Artichauts	8 - 10
Broccoli	8 - 10
Choux de Bruxelles	8 - 10
Chou-fleur	8 - 10
Carottes	10 - 12
Céleri	6 - 8
Champignons	8
Persil	6 - 8
Poivrons	10 - 12
Petits pois	12
Haricots d'Espagne	12
Epinards	12
Tomates	8 - 10
Courgettes	8 - 10

Nous vous conseillons d'étiqueter et de dater tous vos produits surgelés. Le fait d'ajouter une étiquette vous aidera à identifier les aliments et à savoir à quel moment les utiliser avant que leur qualité ne se détériore. Ne recongelez pas les aliments décongelés.

Produits surgelés : conseils pour l'achat

Lorsque vous achetez des produits surgelés :

- Assurez-vous que l'emballage n'est pas abîmé (les produits surgelés dans un emballage abîmé peuvent s'être détériorés). Si l'emballage est gonflé ou présente des taches humides, il se peut qu'il n'ait pas été conservé dans des conditions optimales et que la décongélation ait déjà commencé.
- Lorsque vous faites vos courses, achetez les produits surgelés en dernier et transportez-les dans un sac isotherme.

501910601635