

# TIPS VOOR ENERGIESBESPARING

- Installeer het apparaat in een droge, goed geventileerde ruimte, ver bij eventuele warmtebronnen vandaan (bijv. radiator, fornuis, etc.) en op een plek die niet aan direct zonlicht wordt blootgesteld. Gebruik indien nodig een isolatieplaat.
- Om voor voldoende ventilatie te zorgen, dient er aan beide zijanten en aan de bovenkant van het apparaat ruimte vrijgelaten te worden. De afstand tussen de achterzijde van het apparaat en de muur achter het apparaat dient 50 mm te bedragen. Bij minder ruimte aan de achterzijde neemt het energieverbruik van het product toe.
- Door onvoldoende ventilatie aan de achterzijde van het product neemt het energieverbruik toe en neemt de koefficiëntie af.
- De binnentemperatuur van het apparaat kan beïnvloed worden door de omgevingstemperatuur, hoe vaak de deur wordt geopend en de plaats van het apparaat. Bij het instellen van de temperatuur moet rekening gehouden worden met deze factoren.
- Laat warme gerechten en dranken eerst afkoelen voordat ze in het apparaat geplaatst worden.
- Blokkeer de ventilator niet met levensmiddelen.
- Nadat de levensmiddelen in het apparaat zijn geplaatst, dient gecontroleerd te worden of de deuren van de vakken goed sluiten, met name de deur van het vriesvak.
- Beperk het openen van deuren tot een minimum.
- Plaats diepgevroren etenswaar die u wilt ontdooien in de koelkast. De lage temperatuur van de diepgevroren etenswaar koelt de etenswaar in de koelkast.
- Bij apparaten met speciale vakken (vak voor verse etenswaar, nul graden-vak,...), kunnen de betreffende vakken verwijderd worden indien deze niet worden gebruikt.
- De positionering van de platen in de koelkast heeft geen invloed op het efficiënte energiegebruik. De etenswaar dient zodanig op de platen geplaatst te worden om voor voldoende luchtcirculatie te zorgen (de verschillende etenswaar dient elkaar niet te raken en de afstand tussen de etenswaar en de achterwand moet behouden blijven).
- U kunt de opbergruimte voor diepgevroren etenswaar vergroten door de klep en/of de opslagmand te verwijderen (volgens het productblad) terwijl hetzelfde energieverbruik behouden blijft.
- De condensator (de spoel in de achterzijde van het apparaat) dient regelmatig gereinigd te worden.
- Een beschadigde of lekkende afdichting dient zo snel mogelijk vervangen te worden.

## TIPS VOOR OPSLAG VAN ETENSWAAR

### KOELVAK

Het koelvak is de ideale opslagplek voor kant-en-klare maaltijden, verse en geconserveerde voedingswaren, zuivelproducten, groente/fruit en dranken.

### Luchtventilatie

- De natuurlijke circulatie van lucht in het koelvak resulteert in zones met verschillende temperaturen. Het koudste gedeelte bevindt zich direct boven de crisplade voor groente en fruit en bij de achterwand. Het warmste gedeelte bevindt zich bovenaan de voorzijde van het koelvak.
- Onvoldoende ventilatie resulteert in een hoger energieverbruik en lagere koelprestaties.

### Opslaan van verse etenswaar en dranken

- Vanwege het vochtigheidsregeling in het koelvak kunt u zelfs onverpakte etenswaar bewaren.

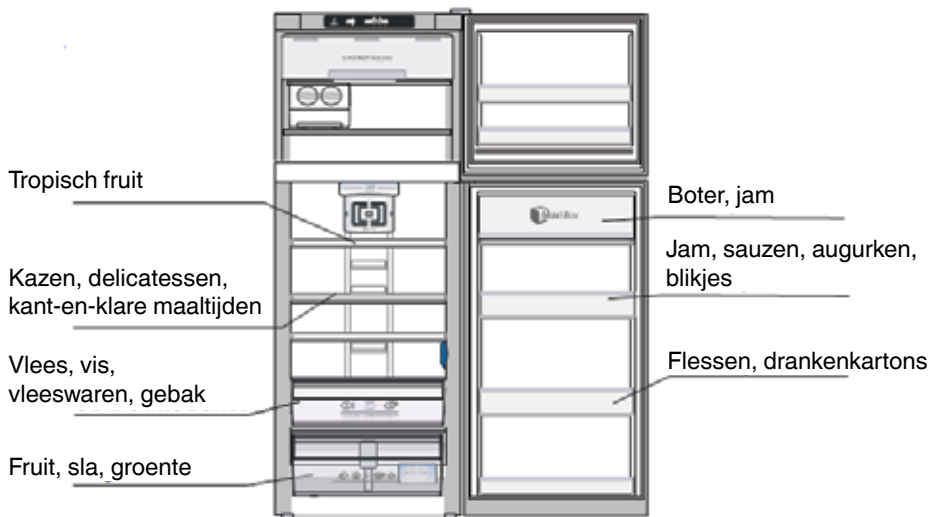
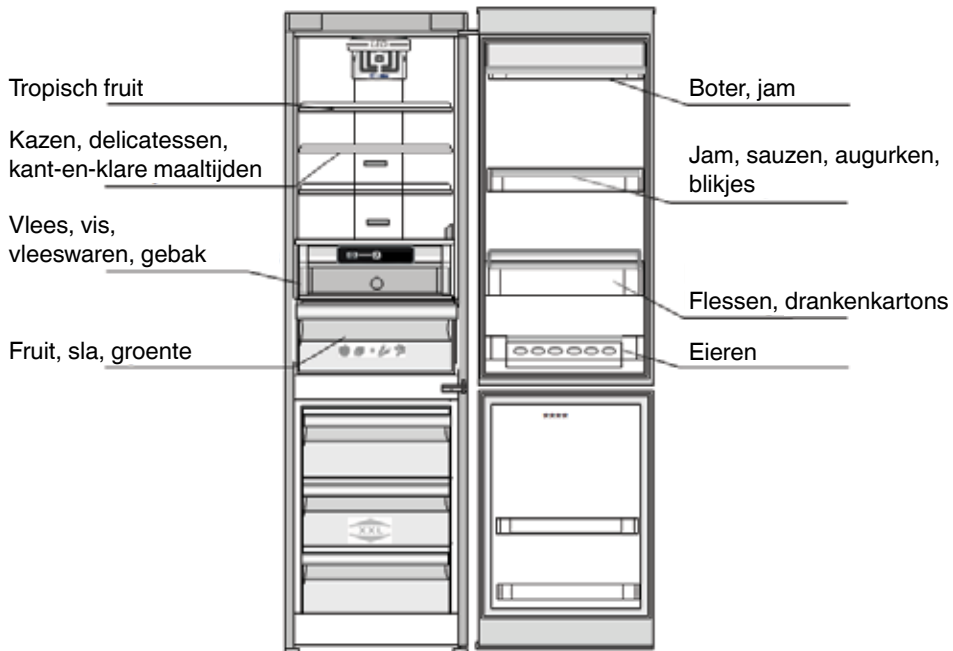
- Als u er de voorkeur aan geeft uw etenswaar te verpakken, gebruik dan houders van recyclebaar plastic, metaal, aluminium en glas, of wikkel de levensmiddelen in folie.
- Gebruik altijd afsluitbare houders voor vloeistoffen en etenswaar die geuren of smaken kunnen afgeven of opnemen, of dek de vloeistoffen of etenswaar af.
- Etenswaar die veel ethyleengas afgeeft en etenswaar die gevoelig is voor dit gas, zoals fruit, groente en sla, dient altijd gescheiden opgeslagen of verpakt te worden om te voorkomen dat de houdbaarheid afneemt; bewaar tomaten bijvoorbeeld niet samen met kiwi of kool.
- Bewaar verschillende etenswaar niet te dicht bij elkaar om voor voldoende luchtcirculatie te zorgen.
- Om te voorkomen dat flessen omvallen, kunt u gebruik maken van de flessenhouder (beschikbaar op bepaalde modellen).
- Indien u een kleine hoeveelheid etenswaar in de koelkast opslaat, raden wij aan de platen boven de crisplade voor groente en fruit te gebruiken, aangezien dit de koelste plek in het koelvak is.

# TIPS VOOR OPSLAG VAN ETENSWAAR

## De juiste plek voor verse etenswaar en dranken

- Op de platen in het koelkastvak: kant-en-klare maaltijden, tropisch fruit, kazen, delicatessen
- In het koudste gedeelte (boven de crisplade voor groente en fruit): vlees, vis, vleeswaren, gebak
- In de crisplade voor groente en fruit: fruit, sla, groente.
- In de deur: boter, jam, sauzen, augurken, blikjes, flessen, drankkartons, eieren.

## Voorbeeld van rangschikking etenswaar:



# TIPS VOOR OPSLAG VAN ETENSWAAR

U kunt het vriesvak gebruiken voor het opslaan van diepgevroren etenswaar, het maken van ijsblokjes en het invriezen van verse etenswaar.

De maximale hoeveelheid verse levensmiddelen die in 24 uur kan worden ingevroren wordt aangegeven op het typeplaatje (...kg/24h).

Indien u een kleine hoeveelheid etenswaar in de vriezer opslaat, raden wij aan het koudste gedeelte van het vriesvak te gebruiken, namelijk het bovenste of het middelste gedeelte, afhankelijk van het model (zie het productblad om na te gaan welk gedeelte wordt voorgesteld voor het invriezen van verse levensmiddelen).

**In de tabel wordt de aanbevolen opslagtijd voor diepgevroren etenswaar aangegeven.**

ETENSWAAR	OPSLAGTIJD (maanden)
<b>Vlees</b>	
Rundvlees	8 - 12
Varkensvlees, kalfsvlees	6 - 9
Lamsvlees	6 - 8
Konijnenvlees	4 - 6
Gehakt / orgaanvlees	2 - 3
Worstjes	1 - 2
<b>Gevogelte</b>	
Kip	5 - 7
Kalkoen	6
Eetbare organen gevogelte	2 - 3
<b>Kreeftachtigen</b>	
Weekdieren, kreeft	1 - 2
Krab, kreeft	1 - 2
<b>Schaaldieren</b>	
Oesters, zonder schaal	1 - 2
Ongepaneerde garnalen	1 - 2
<b>Vis</b>	
Vette vis (zalm, haring, makreel)	2 - 3
Magere vis (kabeljauw, tong)	3 - 4
<b>Stoofvlees</b>	
Vlees, gevogelte	2 - 3

ETENSWAAR	OPSLAGTIJD (maanden)
<b>Zuivelproducten</b>	
Boter	6
Kaas	3
Room	1 - 2
IJs	2 - 3
Eieren	8
<b>Soep en sauzen</b>	
Soep	2 - 3
Jus	2 - 3
Pastei	1
Ratatouille	8
<b>Gebak en brood</b>	
Brood	1 - 2
Taart (normaal)	4
Gateaux (gebak)	2 - 3
Crêpes	1 - 2
Ongebakken gebak	2 - 3
Quiche	1 - 2
Pizza	1 - 2

## GROENTE en FRUIT

ETENSWAAR	OPSLAGTIJD (maanden)
<b>Fruit</b>	
Appels	12
Abrikozen	8
Bramen	8 - 12
Zwarte/rode bessen	8 - 12
Kersen	10
Perziken	10
Peren	8 - 12
Pruimen	10
Frambozen	8 - 12
Aardbeien	10
Rabarber	10
Vruchtensap (sinaasappelsap, citroensap, grapefruitsap)	4 - 6

# TIPS VOOR OPSLAG VAN ETENSWAAR

## GROENTE en FRUIT

ETENSWAAR	OPSLAGTIJD (maanden)
<b>Groente</b>	
Asperges	8 - 10
Basilicum	6 - 8
Bonen	12
Artisjok	8 - 10
Broccoli	8 - 10
Spruiten	8 - 10
Bloemkool	8 - 10
Wortelen	10 - 12
Selderij	6 - 8
Paddestoelen (champignons)	8
Peterselie	6 - 8
Pepers	10 - 12
Erwten	12
Pronkbonen	12
Spinazie	12
Tomaten	8 - 10
Courgette	8 - 10

We raden aan om al uw ingevroren etenswaar van een label en datum te voorzien. Door een label aan te brengen, kunt u etenswaar makkelijker herkennen en weet u wanneer deze gebruikt moet worden voordat de kwaliteit ervan afneemt.

Vries ontdooide etenswaar niet opnieuw in.

### Diepgevroren etenswaar: winkeltips

Wanneer diepgevroren etenswaar wordt aangekocht:

- Zorg dat de verpakking niet beschadigd is (diepgevroren etenswaar in beschadigde verpakkingen kan een verminderde kwaliteit hebben). Indien de verpakking bol staat of vochtplekken heeft, werd het mogelijk niet bij optimale omstandigheden bewaard en het ontdooien is mogelijk al begonnen.
- Tijdens het winkelen dient u de aankopen van diepgevroren etenswaren als laatste te doen en u dient de producten in een thermisch geïsoleerde koelzak te transporteren.

501910601635