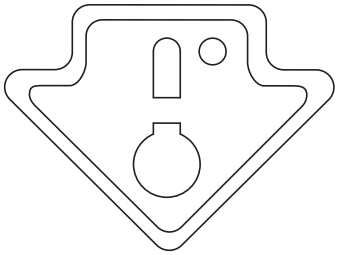
TEMPERATUURCONTROLE EN VERDERE ADVIEZEN

KOUDSTE ZONE VAN DE KOELKAST



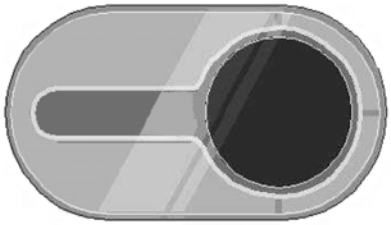
Het hiernaast afgebeelde symbool geeft de positie van de koudste zone in de koelkast aan.

Deze zone wordt over het algemeen aan de onderkant afgebakend door het glas van de groenten- en fruitlade en aan de bovenkant door het symbool of door het rooster dat op dezelfde hoogte geplaatst is.

Om de temperaturen in deze zone te waarborgen moet u erop letten dat de positie van het rooster niet veranderd wordt.

In koelkasten met geforceerde luchtkoeling treft u geen symbool van de koudste zone aan, omdat de temperatuur er binnenin overal gelijk is.

TEMPERATUURWIJZER



Voor een betere regeling is de koelkast voorzien van een temperatuurwijzer die het mogelijk maakt de gemiddelde temperatuur in de koudste zone te controleren.
LET OP: deze wijzer is alleen bestemd voor deze koelkast. Let er dus op dat hij niet in een andere koelkast (de koudste zone zou niet dezelfde zijn) of voor andere toepassingen wordt gebruikt.

In koelkasten met een bewaarvak bevindt het temperatuurwijzer zich in dit vak.

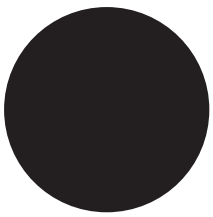
CONTROLE VAN DE TEMPERATUUR IN DE KOUDSTE ZONE

- Wanneer het apparaat al minstens 24 uur in werking is, is het mogelijk regelmatig na te gaan of de temperatuur in de koudste zone correct is en eventueel de thermostaat dienovereenkomstig te regelen, zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzingen in het hoofdstuk "Temperatuurregeling".

  De temperatuur in de koelkast is dan ook afhankelijk van verschillende factoren, zoals de omgevingstemperatuur in het vertrek, de hoeveelheid voedsel die geconserveerd wordt, de frequentie waarmee de deur geopend wordt. Neem deze factoren in overweging op het moment dat u het apparaat regelt.



Juiste regeling



Temperatuur niet optimaal, thermostaat afstellen

Om de gewenste temperatuur voor een correcte conservering binnenin het apparaat te behouden, dient u te controleren of OK verschijnt op de indicator.
Als er geen OK staat op de indicator, betekent dat dat de temperatuur niet de gewenste is; in dat geval moet u de thermostaat opnieuw afstellen en 12 uur wachten voordat u de indicator opnieuw controleert.
Nadat u de deur hebt geopend, is het normaal dat de signalering OK op de indicator na enkele ogenblikken zwakker wordt.

INACHTNEMING VAN DE HYGIËNEVOORSCHRIFTEN VOOR VOEDINGSMIDDELEN

- Maak de koelkast regelmatig van binnen schoon met een neutraal onderhoudsmiddel dat geen oxiderende werking op de metalen onderdelen heeft, en spoel hem vervolgens uit met een oplossing van water en citroensap of azijn, of een ander ontsmettingsmiddel dat geschikt is voor koelkasten.
- Spoel en droog met een zachte doek.
- **Gebruik geen schuurmiddelen.**

Verwijder de verpakkingen waarin de voedingsmiddelen worden verkocht alvorens hen in de koelkast te zetten (bijvoorbeeld de verpakkingen van yoghurt).

Door de volgende adviezen op te volgen kunt u kruiscontaminatie en een slechte conservering van de voedingsmiddelen vermijden:

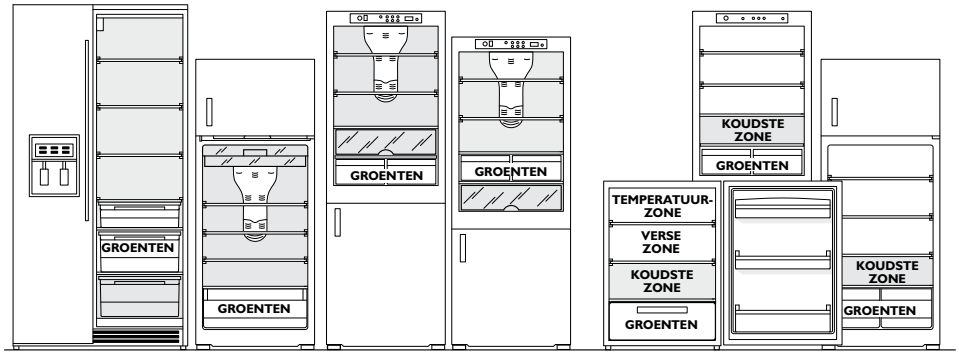
- Verpak de producten systematisch om wederzijdse verontreiniging te vermijden.
- Was uw handen alvorens de voedingsmiddelen aan te raken. Doe dit vervolgens ook vaak tijdens de bereiding van gerechten, als hierbij achtereenvolgens verschillende producten worden verwerkt, en natuurlijk na de bereiding voordat u aan tafel gaat, zoals wordt voorgeschreven door de regels voor een goede hygiëne.
- Gebruik al gebruikt keukengerei (houten lepels, snijplanken) niet opnieuw zonder hen eerst goed te hebben schoongemaakt.
- Laat bereide gerechten helemaal afkoelen, alvorens hen in de koelkast te zetten (b.v.: soep).
- Bewaar vloeistoffen in gesloten houders.
- Open de deur zo weinig mogelijk en laat hem niet te lang open, om te voorkomen dat de temperatuur in de koelkast stijgt.
- Zet de voedingsmiddelen zo neer dat er ongehinderd lucht tussendoor kan stromen.
- Zet de levensmiddelen niet tegen de achterwand van het koelvak.

CONSERVERING IN DE KOELKAST, AFHANKELIJK VAN HET TYPE VOEDINGSMIDDEL

- Conserveer de voedingsmiddelen op grond van het type in het juiste gebied:

Temperatuurzone: dranken, boter, kant-en-klare en eigengemaakte sauzen, harde kazen, verse groenten en fruit.
Verszone: zuivelproducten, desserts op melkbasis, vette stoffen, zachte kazen.
Koudste zone: vlees, gevogelte, vis, vleeswaren, bereide gerechten, gemengde salades, preparaten en desserts op basis van eieren of room, verse pasta, deeg voor vlaaien/hartige taarten/pizza, verse producten en kazen op basis van rauwe melk, gebruiksklare groenten die verkocht wordt in plastic zakken en meer in het algemeen alle verse producten waarvan de houdbaarheidsdatum geassocieerd is met een conserveringstemperatuur van +4°C of minder.

De onderstaande schema's zijn uitsluitend als globaal voorbeeld bedoeld. Raadpleeg voor gedetailleerdere informatie over de verschillende onderdelen van het apparaat de gebruiksaanwijzing.



NO FROST **KOUDSTE ZONE**

Printed in Italy 12/03

5019 106 00564

GB F NL E IT