

de   Gebrauchsanleitung  
en   Instructions for use  
fr   Notice d'utilisation  
nl   Gebruiksaanwijzing  
it   Istruzioni per l'uso  
es   Instrucciones de uso  
pt   Instruções de serviço  
da   Bruksanvisning  
sv   Bruksanvisning  
no   Bruksanvisning  
fi   Käyttöohje

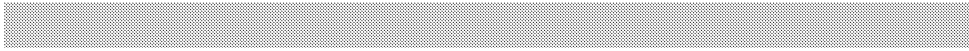


**Household Appliances**

**KSV 25630**  
**KSV 25624**  
**KSV 29630**  
**KSV 29665**  
**KSV 29650**  
**KSV 29660**  
**KSV 33630**  
**KSV 33660**  
**KSV 33670**  
**KSV 33642**  
**KSV 42660**

Internet: <http://www.bosch-hausgeraete.de>

**BOSCH**



de	Seite	3
en	Page	21
fr	Page	39
nl	Blz.	57
it	Pagina	75
es	Página	92
pt	Pág.	112
da	Page	130
sv	Page	148
no	Page	166
fi	Page	184

## Inhalt

	Seite		Seite
<b>Entsorgungshinweise</b>	4	<b>Lebensmittel eingefrieren, lagern und Eis bereiten</b>	11
Entsorgung des Altgerätes	4	Das Gefrierfach	11
Entsorgung der Neugeräte-Verpackung	4	Beim Einkauf von Tiefkühlkost beachten	11
<b>Sicherheitshinweise</b>	5	Lebensmittel selbst eingefrieren	11
<b>Bestimmungen</b>	6	Lebensmittel verpacken	11-12
<b>Gerät kennenlernen</b>	6	Gefriervermögen	12
Gesamtansicht	6	Supergefrieren	12
Bedienblende	7	Eis bereiten	12
<b>Gerät aufstellen</b>	8	Lagerdauer	12
Umgebungstemperatur	8	Auftauen von Gefriergut	13
Aufstellort	8	<b>Abtauen</b>	13
Aufstellen	8	Der Kühlraum	13
Belüftung	8	Gefrierfach abtauen	13
Nach dem Transport ...	8	Abtauhilfen	14
Wechsel des Türanschlages	8	<b>Reinigen</b>	14
Elektrischer Anschluß	8	<b>Betriebsgeräusche</b>	15
<b>Einschalten, Ausschalten</b>	9	<b>Energiespartips</b>	15
Gerät einschalten	9	<b>Kleine Störungen selbst beheben</b>	16
Temperatur einstellen	9	Was ist zu tun, wenn ...	16-17
Gerät ausschalten	9	<b>Kundendienst</b>	18
Gerät stilllegen	9	Typenschild	18
<b>Lebensmittel einordnen</b>	10	<b>Kältezonen im Kühlraum beachten!</b>	18
Beim Einordnen beachten	10	<b>(*) Lebensmittelhygiene - Vorschriften</b>	19
Einordnungsbeispiel	10		3
Die Innenausstattung	10		

de

## Entsorgungshinweise

### Entsorgung des Altgerätes

**Bitte beachten, wenn Ihr neues Gerät ein Altgerät ersetzt.**

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen, Netzstecker ziehen und Anschlußkabel durchtrennen. Schnapp- oder Riegelschlösser entfernen oder zerstören – Sie verhindern damit, daß spielende Kinder sich selbst einsperren und in Lebensgefahr kommen.

Kühl- und Gefriergeräte enthalten Isolationsgase und Kältemittel, die eine fachgerechte Entsorgung erfordern. Außerdem enthalten sie wertvolle Stoffe, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollen. Nehmen Sie deshalb zum Entsorgen Ihre zuständige kommunale Entsorgungsstelle in Anspruch. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung oder Ihren Händler. Achten Sie bitte darauf, daß die Rohrleitungen Ihres Kältegerätes bis zum Abtransport zu einer sachgerechten, umweltfreundlichen Entsorgung nicht beschädigt werden.

### Entsorgung der Neugeräte-Verpackung

Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kartonagen bestehen aus 80 % bis 100 % Altpapier. Holzteile sind nicht chemisch behandelt.

Die Folien sind aus Polyethylen (PE), die Umbänderung aus Polypropylen (PP) und die FCKW-freien Polsterteile aus geschäumtem Polystyrol (PS). Diese Materialien sind reine Kohlenwasserstoff-Verbindungen und recycelbar.

Durch die Aufbereitung und Wiederverwendung werden Rohstoffe eingespart und das Müllvolumen verringert.

In der Bundesrepublik Deutschland können Sie die Verpackung Ihres Gerätes zur stofflichen Verwertung dem Händler zurückgeben, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Anschriften von Wertstoffcentern für die Entsorgung von Altgeräten erfahren Sie über Ihre Gemeindeverwaltung. Bitte helfen Sie auf diese Weise mit für eine umweltfreundliche Entsorgung bzw. Wiederverwertung.



## Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte vor Inbetriebnahme des Gerätes die in der Gebrauchs- und Montageanweisung aufgeführten Informationen sorgfältig durch. Sie enthalten wichtige Hinweise für die Installation, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes.

Gebrauchs- und Montageanweisung ggf. für Nachbesitzer sorgfältig aufbewahren.

Der Hersteller haftet nicht, wenn die nachstehenden Hinweise nicht beachtet werden:



**Dieses Gerät enthält in geringer Menge das Kältemittel Isobutan (R 600 a), ein Naturgas mit hoher Umweltverträglichkeit, aber brennbar. Beim Transportieren und Aufstellen des Gerätes darauf achten, daß keine Teile des Kältekreislaufes beschädigt werden. Bei Beschädigungen offenes Feuer oder Zündquellen vermeiden und den Raum, in dem das Gerät steht, für einige Minuten durchlüften.**

- Verwenden Sie zum Reinigen oder Abtauen auf keinen Fall ein Dampfreinigungsgerät. Der Dampf kann an spannungsführende Teile des Gerätes gelangen und einen Kurzschluß oder Stromschlag verursachen.
  - Keine elektrischen Geräte innerhalb des Gerätes verwenden.
  - Beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen, im Zweifel beim Lieferanten rückfragen.
  - Anschluß und Aufstellung nach der Montageanweisung vornehmen. Elektrische Anschlußbedingungen und Angaben auf dem Typenschild müssen übereinstimmen.
  - Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur gewährleistet, wenn das Erdungssystem der Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.
  - Im Fehlerfall, bei Wartung und bei der Reinigung Gerät vom Netz trennen. Netzstecker ziehen oder Sicherung aus-
- schalten. Am Netzstecker ziehen, nicht am Anschlußkabel.
  - Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
  - Hochprozentigen Alkohol nur dicht verschlossen und stehend lagern. Erzeugnisse mit brennbaren Treibgasen (z. B. Sahnespender, Spraydosen usw.) und explosive Stoffe nicht im Gerät lagern – Explosionsgefahr!
  - Die Teile des Kältemittelkreislaufes nicht beschädigen, z. B. durch Aufstechen der Kältemittelkanäle des Verdampfers mit scharfen Gegenständen, Abknicken von Rohrleitungen, Abkratzen von Oberflächenbeschichtungen usw. Heraus-spritzendes Kältemittel kann zu Augenverletzungen führen.
  - Be- und Entlüftungsöffnungen für das Gerät nicht abdecken oder zustellen.
  - Sockel, Auszüge, Türen usw. nicht als Trittbrett oder zum Abstützen mißbrauchen.
  - Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Auf keinen Fall sollten sich Kinder z. B. auf Auszüge setzen oder an die Tür hängen.
  - Bei Gerät mit nachgerüstetem Schloß Schlüssel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
  - Eis am Stiel und Eiswürfel nicht direkt vom Gefrierraum in den Mund nehmen (Verbrennungsgefahr durch sehr tiefe Temperaturen).
  - Flüssigkeit in Flaschen und Dosen, im besonderen kohlenensäurehaltige Getränke, nicht im Gefrierraum lagern. Flaschen und Dosen platzen.
  - Gefriergut nicht mit nassen Händen berühren, die Hände könnten daran festfrieren.

de

## Bestimmungen / Gerät kennenlernen

### Bestimmungen

Das Gerät eignet sich zum Kühlen und Gefrieren von Lebensmitteln und zur Eisbereitung.

Es ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt.

Bei Einsatz im gewerblichen Bereich sind die für das Gewerbe gültigen Bestimmungen zu beachten.

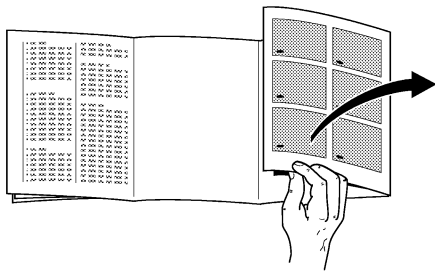
Es entspricht der Unfallverhütungsvorschrift für Kälteanlagen (VBG 20).

Der Kältekreislauf ist auf Dichtheit geprüft.

Dieses Erzeugnis entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte.

Das Gerät ist als ein Standgerät konzipiert. Es darf nicht als Einbaugerät aufgestellt werden.

### Gerät kennenlernen



**Bitte klappen Sie vor dem Lesen die letzten Seiten mit den Abbildungen aus.**

**Die Gebrauchsanweisung gilt für mehrere Modelle, Ausstattungs- und Detailabweichungen bei den Abbildungen sind möglich.**

### Gesamtansicht

Bild 1a/1b

- 1-3 **Bedienblende**
- 4 **Eisschale**
- 5 **Innenbeleuchtung**
- 6 **Ablagen**
- 7 **Flaschenablage**
- 8 **Tauwasserablaufrinne**
- 9 **Feuchtigkeitsregler für Obst- und Gemüsebehälter**
- 10 **Gemüse- und Obstbehälter**
- 11 **Butter- und Käsefach**
- 12 **Eierbehälter**
- 13 **Absteller für kleine Flaschen, Dosen**
- 14 **Absteller für kleine Dosen, Tuben**
- 15 **Absteller für große Flaschen, Milchtüten usw.**
- 16 **Türdichtung**
- A **Gefrierfach**
- B **Kühlraum**

\* Nicht bei allen Modellen

## Gerät kennenlernen

### Bedienblende

Bild ②

#### 1 Ein/Aus-Taste Kühl-und Gefrierraum

Die Inbetriebnahme wird durch Leuchten eines der Temperaturlämpchen (2a oder 2b) angezeigt.

#### 2 Temperatur-Einstelltaste Kühlraum

Die Kühlraum-Temperatur lässt sich von +8°C bis +2°C einstellen.

Taste ständig oder so oft drücken bis gewünschtes Temperatur-Lämpchen (2a) oder (2b) "super" leuchtet.

Die Gefrierraum-Temperatur lässt sich nicht separat einstellen.

Kältere Kühlraum-Temperaturen bewirken auch kältere Gefrierraum-Temperaturen.

#### 2a Temperatur-Lämpchen

Die Zahlen bei den Temperatur-Lämpchen bedeuten Kühlraum-Temperaturen in °C.

Das leuchtende Lämpchen zeigt die eingestellte Temperatur an.

#### 2b Temperatur-Lämpchen "super" (Superkühlen)

Das leuchtende Lämpchen zeigt die Inbetriebnahme an.

Beim Superkühlen wird der Kühlraum ca. 6 Stunden lang so kalt wie möglich gekühlt.

Danach wird automatisch auf die vor dem Superkühlen eingestellte Temperatur umgestellt.

Das Superkühlen einschalten z.B.:

- Vor dem Einlegen großer Mengen frischer Lebensmitteln.
- Zum Schnellkühlen von Getränken.

#### 3 Ein/Aus-Taste "super" (Supergefrieren)

Die Inbetriebnahme wird durch Leuchten der Taste angezeigt. Das Supergefrieren dient zum Einfrieren großer Mengen frischer Lebensmittel und ist je nach Menge bis zu 24 Stunden vor dem Einlegen einzuschalten. Im Allgemeinen genügen 2-3 Stunden, soll das max. Gefriervermögen genutzt werden benötigt man 24 Stunden. Beim Supergefrieren wird der Gefrierraum so kalt wie möglich gekühlt, es wird eine sehr tiefe Temperatur erreicht.

Das Supergefrieren schaltet sich ca. 50 Std. nach dem Einschalten automatisch ab.

**Hinweis:** Während des Supergefrierens wird auch der Kühlraum stärker gekühlt.

de

## Gerät aufstellen

### Umgebungstemperatur beachten

Abhängig von der „Klimaklasse“ (siehe Typenschild) kann das Gerät bei folgenden Umgebungstemperaturen betrieben werden: (Das Typenschild befindet sich links oben im Gerät. Bild 12)

Klimaklasse	Umgebungstemperatur von ... bis
SN/ST	+10 °C bis +38 °C

Sinkt die Umgebungstemperatur unter die untere Umgebungstemperatur-Grenze ab, vermindert sich die Laufzeit der Kältemaschine. Dies bewirkt, daß das Gefrierfach nicht genügend mit Kälte versorgt wird. Gefriergut kann im Extremfall auftauen.

### Aufstellort

Zum Aufstellen eignet sich ein trockener, belüftbarer Raum. Der Aufstellplatz sollte nicht direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt und nicht in der Nähe einer Wärmequelle wie Herd, Heizkörper etc. sein. Wenn das Aufstellen neben einer Wärmequelle unvermeidbar ist, verwenden Sie eine geeignete Isolierplatte oder halten Sie folgende Mindestabstände zur Wärmequelle ein.

Zu Elektroherden 3 cm.

Zu Öl- oder Kohleanstellherden 30 cm.

Beim Aufstellen neben einem anderen Kühl- oder Gefriergerät ist ein seitlicher Mindestabstand von 2 cm erforderlich, um Schwitzwasserbildung zu vermeiden.

### Aufstellen

Das Gerät muß fest und eben stehen. Unebenheiten des Bodens durch die beiden Schraubfüße an der Vorderseite ausgleichen

### Belüftung

Die an der Rückwand des Gerätes erwärmte Luft muß ungehindert abziehen können. Die Kühlmaschine muß sonst mehr leisten, und das erhöht den Stromverbrauch. Deshalb auf keinen Fall die Belüftungs- und Entlüftungsöffnungen abdecken (Bild 9).

### Nach dem Transport ...

kann das Gerät sofort in Betrieb genommen werden.

### Wechsel des Türanschlages

Arbeitsschritte in der Reihenfolge der Zahlen (Bild 8).

### Elektrischer Anschluß

Geräte nur an 220–240 V/50 Hz Wechselstrom über eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Steckdose muß mit einer 10 A Sicherung oder höher abgesichert sein.

Bei Geräten, die in nichteuropäischen Ländern betrieben werden, ist auf dem Typenschild zu überprüfen, ob die Anschlußspannung und Stromart mit den Werten Ihres Stromnetzes übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich im Kühlraum links oben. (Bild 12).

Ein eventuell notwendiger Austausch der Netzanschlußleitung darf nur durch einen Fachmann erfolgen.

**Warnung!** Auf keinen Fall darf das Gerät an elektronische „Energiesparstecker“ (z. B. Sava Plug, Ecoboy) und an Wechselrichter, die Gleichstrom in 230 V Wechselstrom umwandeln, angeschlossen werden (z. B. Solaranlagen, Schiffsnetze).

## Einschalten / Ausschalten

### Gerät einschalten

Taste (Bild ②/1) drücken.  
Temperaturlämpchen +4°C leuchtet.

Das Gerät beginnt zu kühlen, die Innenbeleuchtung ist bei geöffneter Tür eingeschaltet.

### Temperatur einstellen

Das Gerät ist vom Werk aus auf +4°C Kühlraumtemperatur eingestellt.

(Temperatur einstellen, siehe Bedienblende, Temperatureinstelltaste Bild ②/2).

#### Hinweise

- Die Temperatur im Kühlraum wird beeinflusst durch die Umgebungstemperatur, Menge und Temperatur der frisch eingelagerten Lebensmittel und häufiges Türöffnen. Bei Bedarf Temperaturwählereinstellung verändern.
- Während die Kühlmaschine läuft, bilden sich Wasserperlen oder Reif an der Rückwand des Kühlraumes, dieses ist funktionsbedingt. Ein Abschaben der Reifschicht oder Abwischen der Wasserperlen ist nicht notwendig. Die Rückwand taut automatisch ab. Das Tauwasser wird in der Ablaufrinne (Bild ④/8) aufgefangen, zur Kühlmaschine geleitet und dort verdunstet.
- Die Stirnseiten des Gehäuses werden teilweise leicht beheizt, dies verhindert Schwitzwasserbildung im Bereich der Gefrierfach-Türdichtung.

### Gerät ausschalten

Taste (Bild ②/1) drücken.

Temperaturlämpchen (Bild ②/a) erlischt, damit ist die Kühlung und Beleuchtung ausgeschaltet.

### Gerät stilllegen

Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, Netzstecker ziehen, Gerät abtauen und reinigen. Türen offen lassen.

de

## Lebensmittel einordnen

### Beim Einordnen beachten

- Warme Speisen und Getränke außerhalb des Gerätes abkühlen lassen.
- Lebensmittel möglichst verpackt oder gut abgedeckt einordnen. Dadurch bleiben Aroma, Farbe, Feuchtigkeit und Frische erhalten, außerdem werden Geschmacksübertragungen vermieden. Unverpackt sollten nur Gemüse, Obst und Salat in den Gemüsebehältern gelagert werden.
- Öl und Fett nicht mit den Kunststoffteilen und der Türdichtung in Berührung bringen (diese könnten sonst porös werden).
- Im Gerät keine explosiblen Stoffe aufbewahren und hochprozentigen Alkohol nur verschlossen, stehend lagern.  
– Explosionsgefahr!
- Im Kühlraum befinden sich die kältesten Bereiche an der Rückwand und über der untersten Ablage. Verwenden Sie diese Bereiche für empfindliche Lebensmittel.
- Flaschen mit Flüssigkeiten, die gefrieren können, nicht im Gefrierraum lagern. Beim Gefrieren platzen die Flaschen.

### Einordnungsbeispiel

Bild ①

#### Im Gefrierabteil (A)

Lebensmittel einfrieren, lagern und Eis bereiten.

#### Auf den Ablagen (6)

von oben nach unten Backwaren, fertige Speisen, Molkereiprodukte.

#### Auf der Ablage (7)

Flaschen.

\* Nicht bei allen Modellen

In der **Gemüseschale (10)**  
Gemüse, Obst, Salat.

**Absteller (12)** Eier.

Im **Butter- und Käsefach (11)**  
Butter und Käse.

In den **Behältern (14)**  
Tuben und kleine Dosen.

Im **kleinen Absteller (13)**  
kleine Flaschen.

In den **Behältern (12)**  
Eier.

In den **Abstellern (15)**  
große Flaschen.

### Die Innenausstattung

#### Temperatur- und Feuchtigkeits-Regler für Gemüse-Behälter (Bild ④/9)

Bei langfristiger Lagerung von Gemüse, Salat, Obst Regler ganz nach links schieben  
– Belüftungsöffnung ist offen –

**Temperatur wird kälter.**

Bei kurzfristiger Lagerung Regler nach rechts schieben. Belüftungsöffnung ist geschlossen – hohe Luftfeuchtigkeit –  
**Temperatur wird wärmer.**

Die Ablagen im Kühlraum können auch bei 90° geöffneter Tür umgesetzt werden. Zum Umsetzen Ablage nach vorne ziehen, absenken, herausnehmen und an gewünschter Stelle neu einsetzen (Bild ⑤).

#### Flaschenablage (Bild ⑦/7)

In den Mulden lassen sich die Flaschen sicher ablegen und stapeln (Bild ⑦).

Alle Absteller und Behälter in der Tür können zum Reinigen herausgenommen werden.

Zum Herausnehmen Behälter und Absteller anheben (Bild ⑥).

#### Flaschenhalter (Bild ⑧)

Der Flaschenhalter verhindert ein Kippen der Flaschen beim Öffnen und Schließen der Tür.

## Lebensmittel eingefrieren, lagern und Eis bereiten

### Das Gefrierfach

Das Gefrierfach eignet sich zum Lagern von Tiefkühlkost, zum Einfrieren von Lebensmitteln und zur Eiswürfelherstellung.

Sinkt die Umgebungstemperatur unter +16 °C ab, vermindert sich die Laufzeit der Kältemaschine. Dies bewirkt, daß das Gefrierfach nicht genügend mit Kälte versorgt wird.

### Beim Einkauf von Tiefkühlkost beachten

- Achten Sie auf die Verpackung, sie sollte nicht beschädigt sein.
- Das Haltbarkeitsdatum darf nicht überschritten sein.
- Die Temperaturanzeige der Verkaufstruhe sollte -18 °C oder kälter anzeigen.
- Tiefkühlkost ganz zum Schluß einkaufen und gut eingepackt in Zeitungspapier oder in einer Kühltasche schnell nach Hause transportieren und in den Gefrierraum legen.

### Lebensmittel selbst eingefrieren

Werden Lebensmittel selbst eingefroren, nur frische, einwandfreie Lebensmittel verwenden.

#### Zum Einfrieren geeignet sind:

Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel und Wild, Fisch, Gemüse, Kräuter, Obst, Backwaren, Pizza, fertige Speisen, Speisereste, Eigelb und Eiweiß.

#### Zum Einfrieren nicht geeignet sind:

Ganze Eier in der Schale, Sauerrahm und Mayonnaise, Blattsalate, Radieschen, Rettiche und Zwiebeln.

#### Blanchieren von Gemüse und Obst

Damit Farbe, Geschmack, Aroma und Vitamin „C“ erhalten bleiben, sollte Gemüse und Obst vor dem Einfrieren blanchiert werden. (Beim Blanchieren wird das Gemüse und Obst kurzzeitig in kochendes Wasser getaucht. – Literatur über das Einfrieren, in der auch das Blanchieren beschrieben wird, gibt es im Buchhandel.)

### Lebensmittel verpacken

Die Waren portionsgerecht für Ihren Haushalt abpacken.

Gemüse und Obst nicht schwerer als 1 kg, Fleisch bis zu 2,5 kg portionieren. Kleinere Portionen frieren schneller durch und die Qualität bleibt beim Auftauen und Zubereiten so am besten erhalten.

Die Lebensmittel luftdicht verpacken, damit sie nicht ihren Geschmack verlieren oder austrocknen.

#### Zum Verpacken geeignet sind:

Kunststoff-Folien, Schlauchfolien aus Polyäthylen, Alu-Folien und Gefrierdosen. Diese Produkte finden Sie im Fachhandel.

de

## Lebensmittel eingefrieren, lagern und Eis bereiten

### Ungeeignet sind:

Packpapier, Pergamentpapier, Cellophan, Müllbeutel und gebrauchte Einkaufstüten.

Die Lebensmittel in die Verpackung einlegen, Luft völlig herausdrücken und Packung dicht verschließen.

### Zum Verschließen eignen sich:

Gummiringe, Kunststoffklipse, Bindfäden, kältebeständige Klebebänder oder ähnliches. Beutel und Schlauchfolien aus Polyäthylen können mit einem Folienschweißgerät verschweißt werden.

**Vor dem Einlegen in den Gefrierraum den Inhalt der Gefrierpakete kennzeichnen und mit dem Einlegedatum versehen.**

## Gefriervermögen

Lebensmittel sollen möglichst schnell bis zum Kern durchgefroren werden. Nur so bleiben Vitamine, Nährwerte, Aussehen und Geschmack erhalten. Das max. Gefriervermögen Ihres Gerätes deshalb nicht überschreiten.

(Das Gefriervermögen beträgt je nach Gerätetyp zwischen 4 bis 8 kg.

Das genaue Gefriervermögen Ihres Gerätes ist auf dem Typschild Bild 12 vermerkt).

Legen Sie die zu gefrierenden Lebensmittel breitflächig auf die Ablage des Gefrierfaches. Achten Sie bitte darauf, daß bereits gefrorene und frisch einzufrierende Lebensmittel nicht miteinander in Berührung kommen.

## Supergefrieren

Die Inbetriebnahme wird durch Leuchten der Taste angezeigt. Das Supergefrieren dient zum Einfrieren großer Mengen frischer Lebensmittel und ist je nach Menge bis zu 24 Stunden vor dem Einlegen einzuschalten. Im Allgemeinen genügen 2-3 Stunden, soll das max. Gefriervermögen genutzt werden benötigt man 24 Stunden. Beim Supergefrieren wird der Gefrierraum so

kalt wie möglich gekühlt, es wird eine sehr tiefe Temperatur erreicht.

Das Supergefrieren schaltet sich ca. 50 Std. nach dem Einschalten automatisch ab.

Kleinere Mengen Lebensmittel (bis zu 1 kg) können ohne Supergefrieren eingefroren werden.

### Hinweis

Während des Supergefrierens wird auch der Kühlraum stärker gekühlt.

## Eis bereiten

Bild 9

Eisschale zu  $\frac{3}{4}$  mit Wasser füllen und auf den Vorratsbehälter setzen.

Vorratsbehälter mit aufgesetzter Eisschale auf den Boden des Gefrierraumes stellen. Um die Eiswürfel aus der Schale zu lösen die Ecken der Schale nach unten biegen. Schale umdrehen und die Ecken erneut nach unten biegen.

Im Vorratsbehälter können die Eiswürfel griffbereit aufbewahrt werden. Die Eisschale dient gleichzeitig als Deckel des Vorratsbehälters.

## Lagerdauer

Um Qualitätsminderungen des Gefrierungsgutes zu vermeiden, ist es wichtig, daß die zulässige Lagerdauer nicht überschritten wird.

Die Lagerdauer richtet sich nach der Art der Lebensmittel.

Bei  $-18\text{ °C}$  können Fisch, Wurst, fertige Speisen und Backwaren bis zu 4 Monate, Käse, Geflügel, Fleisch bis zu 6 Monate und Gemüse und Obst bis zu 8 Monate gelagert werden.



## Lebensmittel eingefrieren, lagern und Eis bereiten

### Auftauen von Gefriergut

Je nach Art und Verwendungszweck kann zwischen folgenden Möglichkeiten gewählt werden:

- bei Raumtemperatur
- im Kühlschrank
- im elektrischen Backofen
- mit/ohne Heißluftventilator
- im Mikrowellengerät.

An- und aufgetautes Gefriergut kann erneut eingefroren werden, wenn Fleisch und Fisch nicht länger als einen Tag, anderes Gefriergut nicht länger als drei Tage über +3 °C gelagert wurde.

Andernfalls, wenn Geschmack, Geruch und Aussehen unverändert sind, durch Kochen, Braten oder zu einem Fertiggericht weiterverarbeiten und erneut eingefrieren.

Die max. Lagerdauer nicht mehr voll nutzen.

## Abtauen

### Der Kühlraum

Der Kühlraum taut vollautomatisch ab. Das Tauwasser wird in der Tauwasserablauftrinne (Bild 4/8) aufgefangen, zur Kühlmaschine geleitet und dort verdunstet. Ablaufrinne und Ablaufloch stets sauber halten, damit das Tauwasser ungehindert abfließen kann.

### Gefrierfach abtauen

**Das Gefrierfach taut nicht automatisch ab, da die gefrorenen Lebensmittel nicht antauen dürfen. Eine dicke Reif- oder Eisschicht verschlechtert die Kälteabgabe an das Gefriergut und läßt den Stromverbrauch ansteigen.**

Reif oder Eis auf keinen Fall mit einem Messer ablösen, der Gefrierfachverdampfer könnte aufgestochen werden (Bild 10).

Herausspritzendes Kältemittel kann zu Augenverletzungen führen oder sich entzünden.

Wenn das Gefrierfach stark vereist ist, sollte es abgetaut werden.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Gefriergut entnehmen, in Zeitungspapier wickeln und an einem kühlen Ort lagern.
- Netzstecker ziehen.
- Tür offen lassen, Tauwasser mit Tuch oder Schwamm aufwischen.
- Gefrierfach trockenreiben, Gerät wieder einschalten und Gefriergut einlegen.

## Abtauen

### Abtauhilfen

Zum Beschleunigen des Abtauvorganges am besten einen **Topf mit heißem Wasser** mit einer Unterlage auf den Boden des Gefrierfaches stellen.

Auf keinen Fall elektrische Heizgeräte, Kerzen oder Petroleumlampen zum Abtauen in das Gerät stellen.

Vorsicht bei Verwendung von **Abtausprays**, diese können explosible Gase bilden, kunststoffschädigende Lösungs- oder Treibmittel enthalten, gesundheitsschädlich sein oder Korrosion verursachen.

## Reinigen

**Vor dem Reinigen grundsätzlich Netzstecker ziehen bzw. Sicherung abschalten oder herausschrauben.**

**Keinen Dampf- oder Dampfdruckreiniger verwenden. Der heiße Dampf kann die Oberflächen und die Elektrik beschädigen – Stromschlaggefahr.**

Den Kühlraum monatlich einmal reinigen. Das Reinigen des Gefrierfaches sollte zweckmäßigerweise nach jedem Abtauen erfolgen.

Reinigungswasser darf nicht in die Kontrollarmatur und Beleuchtung gelangen. Zur Reinigung des gesamten Gerätes außer der Türdichtung eignet sich lauwarmes Wasser mit einem milden, leicht desinfizierenden Reinigungsmittel, z. B. Handspülmittel. Ungeeignet sind sand-, scheuermittel- oder säurehaltige Putzmittel bzw. chemische Lösungsmittel.

Um Mattstellen zu vermeiden, sollten auch „scheuermittelfrei“ bezeichnete Putzmittel nicht verwendet werden.

Die Türdichtung nur mit klarem Wasser abwischen und dann gründlich trockenreiben.

Sammelrinne (Bild ④/8) und Ablaufloch im Kühlraum häufiger reinigen, damit das Tauwasser ungehindert ablaufen kann. Darauf achten, daß möglichst kein Reinigungswasser durch die Ablauföffnung in die Verdunstungsschale läuft.

## Hinweise zu Betriebsgeräuschen

### Betriebsgeräusche

Um die gewählte Temperatur konstant zu halten, schaltet Ihr Gerät von Zeit zu Zeit den Kompressor ein.

Die dabei entstehenden Geräusche sind funktionsbedingt.

Sie verringern sich automatisch, sobald das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat.

Das **Brummen** kommt vom Motor (Kompressor). Es kann kurzfristig etwas lauter werden, wenn sich der Motor einschaltet.

Das **Blubbern, Gurgeln** oder **Surren** kommt vom Kältemittel, das durch die Rohre fließt.

Das **Klicken** ist immer dann zu hören, wenn der Thermostat den Motor ein- oder ausschaltet.

Bei einem Gerät mit Ventilator kann ein **leises Rauschen** von der Luftströmung im Geräte-Innenraum herrühren.

**Sollten die funktionsbedingten Geräusche zu laut sein, hat dies womöglich einfache Ursachen, die sich vielfach ganz leicht beheben lassen.**

#### Das Gerät steht uneben

Bitte richten Sie das Gerät mit Hilfe einer Wasserwaage eben ein. Verwenden Sie dazu die Schraubfüße oder legen Sie etwas unter.

#### Das Gerät „steht an“

Bitte rücken Sie das Gerät von anstehenden Möbeln oder Geräten weg.

#### Schubladen, Körbe oder Abstellflächen wackeln oder klemmen

Prüfen Sie bitte die herausnehmbaren Teile und setzen Sie sie eventuell neu ein.

#### Flaschen oder Gefäße berühren sich

Rücken Sie bitte die Flaschen oder Gefäße leicht auseinander.

## Energiespartips

- Gerät in einem kühlen, gut belüftbaren Raum aufstellen, vor direkter Sonnenbestrahlung schützen und nicht im Bereich einer Wärmequelle (Heizkörper etc.) anordnen.
- Die Be- und Entlüftungsöffnungen des Gerätes nicht zustellen.
- Warme Speisen erst nach dem Abkühlen in das Gerät geben.
- Zum Auftauen Gefrierwaren in den Kühlraum legen. Sie nutzen damit die Kälte, die in der Gefrierware steckt, zur Kühlung der Lebensmittel im Kühlraum.
- Gefrierfach bei Eisbildung abtauen. Eine dicke Eisschicht verschlechtert die Kälteabgabe an das Gefriergut und läßt den Stromverbrauch ansteigen.
- Zum Beladen und Entladen Gerätetüren so kurz wie möglich öffnen. Je kürzer die Gerätetür vom Gefrierfach offensteht, um so geringer ist die Eisbildung im Gefrierfach.

### \* Wichtige Pflegehinweise für Edelstahlgeräte

Zum Pflegen der Edelstahlbevlächen das Pflegemittel "Chromol" verwenden.

Das Mittel ist im Handel unter dem Namen "Chromol" oder bei Ihrem Kundendienst unter der

**Ident-Nr. 310359** als 500 ml Sprühflasche und

**Ident-Nr.166787** als 50 ml Probeflasche erhältlich.

Um die Oberflächen nicht zu beschädigen, auf keinen Fall kratzente Schwämme, Metallbürsten, scharfkantige Gegenstände oder Scheuermittel benutzen. Auch chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Abtausprays, Backofensprays, Lösungsmittel oder Fleckentferner dürfen sie nicht verwenden. Die Pflege der Edelstahloberfläche sollte in Richtung der Struktur erfolgen!

de

## Kleine Störungen selbst beheben

### Störungen

**Bevor Sie den Kundendienst rufen, prüfen Sie bitte, ob Sie aufgrund der nachfolgenden Aufstellung die Störung selbst beheben können. Bei Beratungsfällen müssen Sie, auch während der Garantiezeit, die vollen Kosten für den Monteureinsatz übernehmen.**

### Was ist zu tun, wenn ...

**... die Innenbeleuchtung nicht funktioniert, die Kältemaschine aber läuft?**

Prüfen, ob der Lichtschalter (Bild 11/a) sich bewegen läßt. Läßt er sich bewegen, ist die Glühlampe defekt.

#### **Glühlampe austauschen**

Den Netzstecker des Gerätes ziehen bzw. die Sicherung der Hausinstallation ausschalten.

Das Abdeckgitter nach vorn abziehen (Bild 11/b).

Die Glühlampe auswechseln:  
220–240 V, max. 25 Watt, E14

Klemmt der Lichtschalter, dann rufen Sie den Kundendienst.

**... das Gefriergut festgefroren ist?**

Das Gefriergut mit einem stumpfen Gegenstand, z. B. mit einem Löffel lösen.

**... das Gefrierfach eine dicke Eisschicht hat?**

Das Gefrierfach abtauen und reinigen. Achten Sie beim Wiedereinlegen des Gefriergutes darauf, daß die Tür des Gefrierfaches richtig schließt.

### Was ist zu tun, wenn ...

**... der Kühlraumboden naß ist?**

Eventuell ist das Ablaufloch der Tauwassersammelrinne (Bild 4/8) verstopft, Ablaufloch mit Stäbchen freimachen.

**... die Temperatur im Kühlraum zu kalt ist?**

Stellen Sie eine wärmere Temperatur ein

Eventuell wurde eine zu große Menge frischer Lebensmittel in das Gefrierfach eingelegt. Dies bewirkt, daß die Kältemaschine sehr lange läuft. Dabei wird auch der Kühlraum stärker gekühlt.

Das „max. Gefriervermögen“ siehe Typschild Bild 12 nicht überschreiten.

**... die Einschalthäufigkeit und Einschaltdauer der Kältemaschine zunimmt?**

Die Tür wurde häufig geöffnet oder es wurden große Mengen Lebensmittel frisch eingelagert.

Prüfen Sie, ob die Lufteintrittsöffnung unten im Sockel oder die Luftaustrittsöffnung zugestellt ist.

**... es im Gefrierfach zu warm ist und das Gefriergut auftaut?**

Eventuell ist die Raumtemperatur, in der das Gerät steht, kälter als +16 °C. Dies bewirkt, daß die Kältemaschine wenig läuft.

## Kleine Störungen selbst beheben

### Was ist zu tun, wenn ...

#### ... der Kühlschrank keine Kühlleistung hat?

Prüfen

- ob das Gerät eingeschaltet ist,
- ob die Sicherung der Hausinstallation ausgeschaltet ist,
- ob der Netzstecker des Gerätes fest in der Steckdose sitzt.

## Kundendienst

Kann die Störung anhand der zuvor aufgeführten Hinweise nicht beseitigt werden, rufen Sie bitte den Kundendienst. Führen Sie in diesem Fall keine weiteren Arbeiten, vor allem an den elektrischen Teilen des Gerätes, selbst aus. Öffnen Sie die Tür nicht unnötig oft, damit Kälteverlust vermieden wird.

Die Telefon-Nr. des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienststellenverzeichnis oder im amtlichen Telefonbuch.

## Typenschild

Bild 12

Bitte geben Sie schon bei der Anforderung des Kundendienstes die E-Nummer und die FD-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild oben links im Kühlraum.

de

## Kältezonen im Kühlraum beachten!

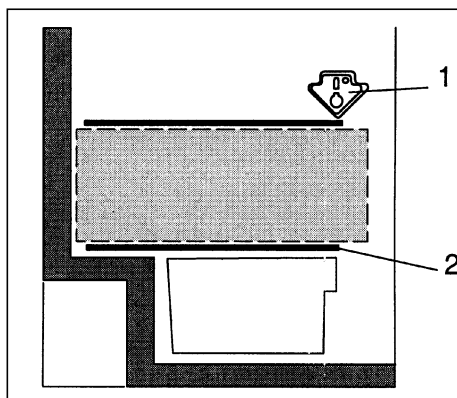
Durch die Luftzirkulation im Kühlraum entstehen Zonen unterschiedlicher Kälte.

Die Zone für empfindliche Lebensmittel ist je nach Modell, ganz unten zwischen dem seitlichen eingepprägten Pfeil und der

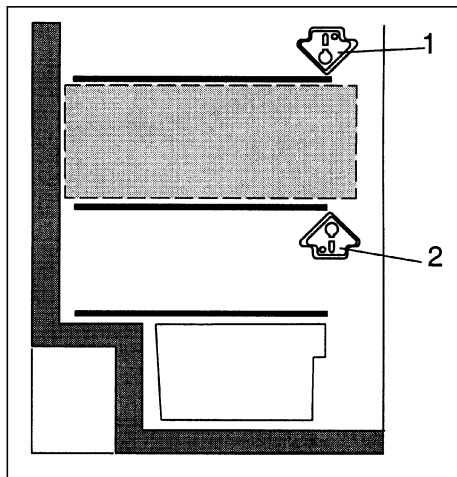
darunter liegenden Glasablage (**Bild 1/1 und 2**)

oder zwischen den beiden Pfeilen (**Bild 2/1 und 2**)

Ideal zum Lagern von Fleisch, Fisch, Wurst, Salatmischungen usw.



1



2

## (\*) Lebensmittelhygiene-Vorschriften

Verehrter Kunde,

entsprechend der französischen Verordnung zur Vermeidung von Listerien im Kühlraum, möchten wir Sie bitten, folgende Hinweise zu beachten.

- Reinigen Sie den Innenraum des Kühlschranks häufig mit einem schonenden Reinigungsmittel das die Metallteile nicht oxidieren lässt (z.B. lauwarmes Wasser mit etwas Handspülmittel).  
Die gereinigten Oberflächen anschließend mit Hilfe von Essig- bzw. Zitronenwasser oder einem im Handel erhältlichen keimtötendem Mittel, das für Kühlgeräte geeignet ist desinfizieren. (Bei Metallteilen zuvor die Verträglichkeit an einer unauffälligen Stelle testen).
- Entfernen Sie die Handelsverpackungen bevor Sie die Lebensmittel in den Kühlraum einlegen (z.B. Karton auf dem die Joghurtbecher angeboten werden).
- Damit es im Kühlraum nicht zu warm wird, gekochte Speisen außerhalb des Gerätes auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Die Tür nicht unnötig öffnen und nicht zu lange geöffnet lassen. Die Lebensmittel so einlagern, dass die Luft frei zirkulieren kann.
- Um eine Kontaminationen zwischen artverschiedenen Lebensmittel zu vermeiden, die Lebensmittel getrennt voneinander, gut verpackt oder in Behältern abgedeckt einordnen.
- Beim Zubereiten der Speisen, die Lebensmittel nur mit gewaschenen Händen anfassen. Vor Zubereitung von weiteren Speisen die Hände wiederholt waschen. Vor dem Essen ebenfalls die Hände die Hände waschen.
- Reinigen Sie bereits benutzte Küchenutensilien (Kochlöffel, Schneidebrett, Küchenmesser usw.) bevor Sie diese neu einsetzen.

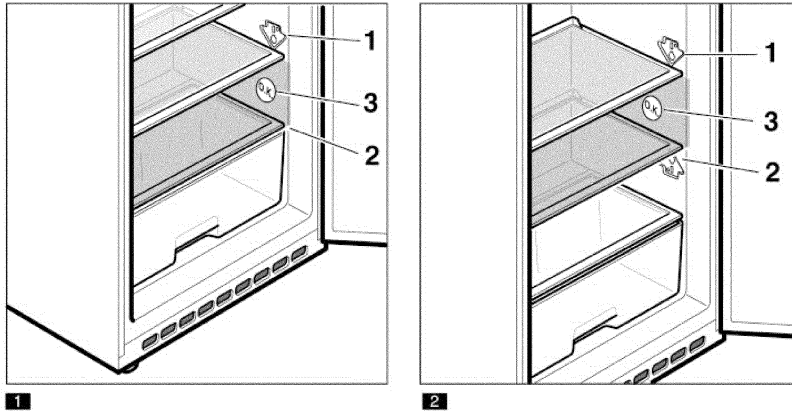
### Zone für empfindliche Lebensmittel

Bewahren Sie die Lebensmittel entsprechend ihrer Art in der richtigen Temperaturzone auf (siehe Gebrauchsanweisung).



Die „Zone für empfindliche Lebensmittel“ ist gekennzeichnet mit hier aufgeführtem Pfeil. Je nach Modell liegt diese Zone ganz unten zwischen dem seitlich eingepprägten Pfeil und der darunter liegenden Glasablage (Bild 1/1 und 2) oder zwischen den beiden Pfeilen (Bild 2/1 und 2) oder wenn keine eingepprägten Pfeile vorhanden sind im ganzen Kühlraum ausgenommen der Türbereich.

de



Diese Zone ist optimal zum Frischhalten von leicht verderblichen Lebensmitteln die eine **Lagertemperatur kälter als 4 •C** benötigen, wie: Fleisch, Geflügel, Fisch, Wurstwaren, Fertiggerichte, Salatmischungen, Süßspeisen auf Eier- bzw. Cremebasis, frische Teige, Pizza, Quiche, frische Produkte und Rohmilchkäse, verwendungsfertige Käse im Kunststoffbeutel.

### Temperaturanzeiger (Bild **1/3** und **2/3**)

Den Temperaturanzeiger nicht der Sonnenbestrahlung aussetzen und nicht in den Mund nehmen.

Der **Temperaturanzeiger zeigt Temperaturen unter 4 •C an** und dient zum Ermitteln der dazu notwendigen Einstellung des Temperaturreglers. Temperaturregler, je nach Umgebungstemperatur zwischen Ziffer 2 und 3 einstellen. Bei gradgenauer Einstellmöglichkeit auf 4 •C oder kälter einstellen.

Nach ca. 12 Stunden, wenn die Temperatur unter 4 •C abgesunken ist, wechselt die Farbe des Temperaturanzeigers von schwarz auf grün, zusätzlich ist „**O.K.**“ lesbar. (Wenn nicht, Temperaturwähler, Schritt für Schritt kälter stellen.)



Korrekte  
Einstellung



Temperatur zu hoch,  
Temperaturregler kälter  
stellen

\* Nicht bei allen Modellen



## Contents

	Page		Page
<b>Information concerning (waste) disposal</b>	22	<b>Example of arranging food in the appliance</b>	28
Disposal of your old appliance	22	<b>Interior fittings</b>	28-29
Disposal of packaging from your new appliance	22	<b>Freezing, storing food, making ice cubes</b>	29
<b>Safety information</b>	23	Freezer compartment	29
<b>Requirements</b>	24	Purchasing deep-frozen food	29
<b>Getting to know your appliance</b>	24	Freezing food yourself	29
Overall view	24	Packing food	29-30
Control panel	25	Freezing capacity	30
<b>Siting the appliance</b>	26	Fast freezing	30
Ambient temperature	26	Making ice cubes	30
Site	26	Storage duration	30
Siting the appliance	26	Defrosting frozen foods	31
Ventilation	26	<b>Defrosting</b>	31
Following delivery ...	26	Refrigerator compartment	31
Changing over door hinges	26	Defrosting the freezer compartment	31
Electrical connection	26	Defrosting aids	32
<b>Switching ON/OFF the appliance</b>	27	<b>Cleaning</b>	32
Switching ON the appliance	27	<b>Operating noises</b>	33
Setting the temperature	27	<b>Tips for saving energy</b>	33
Switching OFF the appliance	27	Eliminating minor faults yourself	34
Disconnecting the appliance	27	What to do if ...	34-35
<b>Arranging food in the appliance</b>	28	<b>Customer service</b>	35
Instructions on arranging food in the appliance	28	Rating plate	35
		<b>Note refrigeration zones in the refrigerator compartment!</b>	36
		<b>(*) Food hygiene regulations</b>	37

en

## Information concerning (waste) disposal

### Disposal of your old appliance

**When replacing your old appliance with a new one, please comply with the following:**

Immediately render your old appliance unusable. Pull out the mains plug and cut off the power cord. To prevent children from locking themselves in the refrigerator and suffocating, remove or destroy spring locks and deadlocks.

Refrigerators and freezers contain insulation gases and refrigerant which must be disposed of properly. They also contain valuable raw materials which can be recycled. Therefore, enlist the aid of your municipal disposal centre. Please enquire at your local authority or ask your dealer about current means of disposal. Please ensure that the refrigeration tubing is not damaged prior to its proper disposal.

### Disposal of packaging from your new appliance

All packaging materials are environmentally friendly and recyclable. The cardboard packaging consists of 80–100 % waste-paper. Wooden components have not been chemically treated.

The plastic film is made of polyethylene (PE), the tapes are made of polypropylene (PP) and the CFC-free packing is made of foamed polystyrene (PS). These materials are pure hydrocarbon compounds and are recyclable.

Reclaiming and recycling packaging conserves raw materials and the volume of waste.

In the Federal Republic of Germany you can return the packaging for recycling to the dealer from whom you purchased the appliance. Addresses of recycling centres which dispose of old appliances can be obtained from your local authority. Please contribute to a better environment by disposing of packaging materials in an environmentally-friendly manner.

## Safety information

Before switching ON the appliance, please read the operating and installation instructions carefully. They contain important information on how to install, use and maintain the appliance.

Please retain these operating and installation instructions as they may be required by a subsequent appliance user.

The manufacturer is not liable if you fail to comply with the following information:



**This appliance contains a small quantity of isobutane refrigerant (R 600 a). This is a natural gas which is very environmentally-friendly but flammable. Ensure that the refrigeration tubing is not damaged during transportation and installation. If the tubing is damaged, avoid naked flames and ignition sources and ventilate the room in which the appliance is situated.**

- NEVER use a steam cleaner to defrost or clean the appliance. Steam may come into contact with live components in the appliance and cause a short-circuit or an electric shock.
- NEVER use electrical appliances inside the appliance.
- Do NOT switch on a damaged appliance. If in doubt, contact the supplier.
- Connect and install the appliance according to the installation manual. Electrical supply conditions must correspond with the specification on the rating plate.
- The electrical safety of the appliance is not guaranteed unless the earthing system in the building electrical system has been correctly installed.
- If a fault occurs while the appliance is being serviced or cleaned, disconnect the appliance from the power supply. Remove the mains plug or switch OFF the fuse. Do NOT pull out the mains plug by the cable.
- Repairs may only be performed by qualified customer-service technicians. Improper repairs may put the user in considerable danger.
- Bottles which contain a high percentage of alcohol must be sealed and placed vertically in the refrigerator. NEVER store products which contain flammable propellant gases (e.g. cream dispensers, aerosols, etc.) or explosive substances in the appliance – Explosion hazard!
- Do NOT damage the refrigeration circuit, e.g. by puncturing the refrigerant tubing on the evaporator with a sharp object, kinking tubes, scratching surface coatings, etc. Spurting refrigerant may cause eye injuries.
- Do NOT cover or block the ventilation slots.
- Do NOT stand or support yourself on the base, drawers or doors, etc.
- Do NOT allow children to play with the appliance. Children must NEVER sit on drawers or hang from the door.
- If the appliance features a lock, keep the key out of the reach of children.
- Do NOT put ice lollies or ice cubes directly from the freezer compartment into your mouth. Risk of burns from very low temperatures.
- Bottled or canned drinks (especially carbonated beverages) must NEVER be stored in the freezer compartment. Bottles and tins will explode!
- NEVER touch frozen food with wet hands. Your hands could freeze to the food!

en

## Requirements / Getting to know your appliance

### Requirements

The appliance is suitable for cooling and freezing food and for making ice cubes.

The appliance is designed specifically for use in the house.

If the appliance is used in the commercial sector, the relevant regulations must be observed.

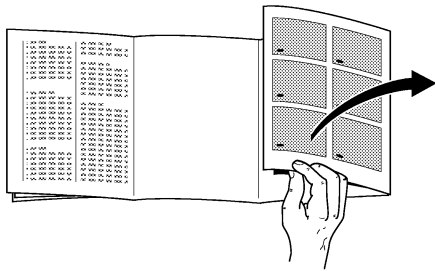
The appliance corresponds to the Regulations for the Prevention of Accidents for Refrigeration Appliances (VBG 20).

The refrigeration circuit has been checked for leaks.

This product corresponds to the relevant safety regulations for electrical appliances.

This unit is produced for free standing applications. It can not be built-in.

### Getting to know your appliance



**Before reading the instructions, please fold out the back pages.**

**This operating manual refers to several models. Diagrams may vary.**

### Overall view

Fig. 1a/1b

- 1-3 Control panel
- 4 Ice cube tray
- 5 Interior light
- 6 Shelves
- 7 Bottle rack
- 8 Condensation drainage channel
- 9 Humidity regulator for fruit and vegetable container
- 10 Vegetable and fruit container
- 11 Butter and cheese compartment
- 12 Egg container
- 13 Storage compartment for small bottles, cans (\*Egg container)
- 14 Storage compartment for small cans, tubes
- 15 Storage compartment for large bottles, milk cartons, etc.
- 16 Door seal
- A Freezer compartment
- B Refrigerator compartment

\* Not all models

## Getting to know your appliance

### Control panel

Fig. ②

#### 1 On/Off button, refrigerator and freezer compartments

A lit temperature lamp (2a or 2b) indicates that the appliance is on.

#### 2 Temperature selection button, refrigerator compartment

The refrigerator compartment temperature can be selected from +8 °C to +2 °C.

Hold the button down or press repeatedly until the desired temperature lamp (2a) or (2b) "super" illuminates.

The freezer compartment temperature cannot be selected separately.

A colder refrigerator compartment temperature also lowers the freezer compartment temperature.

#### 2a Temperature lamps

The figures next to the temperature lamps indicate refrigerator compartment temperatures in °C.

The lit lamp indicates the selected temperature.

#### 2b "super" temperature lamp (super cooling)

The lit lamp indicates that the super cooling is on.

During super cooling the refrigerator compartment is cooled as cold as possible for approx. 6 hours.

Then the appliance automatically switches to the temperature which was selected prior to super cooling.

Switch on super cooling, e.g.:

- Before placing large quantities of fresh food in the refrigerator compartment.
- For rapid cooling of drinks.

#### 3 On/Off "super" button (fast freezing)

The illuminated button indicates that fast freezing is on. Fast freezing is used for freezing large quantities of fresh food and, depending on the quantity, should be switched on up to 24 hours before the fresh food is placed in the freezer compartment. As a rule, 2-3 hours are sufficient; if the max. freezing capacity is used, 24 hours are required. During fast freezing the freezer compartment is cooled as cold as possible. A very low temperature is reached. Fast freezing automatically switches off approx. 50 hours after it was switched on.

**Note:** During fast freezing the refrigerator compartment is also cooled to a lower temperature.

en

## Siting the appliance

### Note the ambient temperature

The appliance can be operated at the following ambient temperatures depending on the "climatic category" (see rating plate). (The rating plate can be found inside the appliance at the upper left-hand side. Fig. 12).

Climatic category	Ambient temperature from ... to
SN/ST	+10 °C to +38 °C

If the ambient temperature drops below the lower ambient-temperature range, the running time of the refrigerating unit is reduced. As a result, the freezer compartment does not drop to a sufficiently low temperature. In extreme cases frozen foods can thaw.

### Site

Site the appliance in a dry, well ventilated room, but NOT in direct sunlight and NOT near a heat source, e.g. cooker, radiator, etc. If installation next to a heat source is unavoidable, use a suitable insulating plate or comply with the following minimum distances to the heat source.

3 cm to an electric cooker.  
30 cm to a coal-fired cooker.

If the appliance is installed next to another refrigerator or freezer, observe a minimum distance of 2 cm to prevent condensation.

### Siting

The appliance must stand firmly and level on the floor. Use the two front height-adjustable feet to compensate for an uneven floor.

### Ventilation

The heated air must be able to escape through the rear of the appliance. If the air flow is obstructed, the refrigerating unit must work harder which increases the power consumption. Therefore, NEVER cover the ventilation slots (Fig. 3).

### Following delivery ...

The appliance can be switched ON immediately.

### Changing over door hinges

Steps in numerical sequence (Fig. 18).

### Electrical connection

Connect the appliance only to 220–240 V/ 50 Hz alternating current via a correctly installed earthed socket. The socket must be fused with a fuse  $\geq 10$  A. If the appliance is to be operated in a non-European country, check on the rating plate whether the supply voltage and current type correspond with the values of your mains supply. The rating plate is located in the upper left-hand side of the refrigerator compartment (Figure 12).

The mains connection cable may be replaced only by an electrician.

**Warning!** NEVER connect the appliance to electronic energy saver plugs (e.g. Sava plug, Ecoboy) or to power inverters which convert the direct current to 230 V alternating current (e.g. solar equipment, power supplies on ships).

## Switching ON/OFF the appliance

### Switching ON the appliance

Press button (Fig. ②/1). +4°C temperature lamp is lit.

The appliance begins to cool, the interior light switches on when the door is opened.

### Selecting the temperature

The refrigerator compartment temperature has a factory setting of +4 °C. (Selecting the temperature, see fascia, temperature selection button, (Fig. ②/2))

#### Notes

- The temperature in the refrigerator compartment is influenced by the ambient temperature, quantity and temperature of the freshly stored food and how often the door is opened. If required, change the temperature setting.
- While the refrigerating unit is running, beads of water or hoarfrost form on the rear of the refrigerator compartment; this is quite normal. It is NOT necessary to scrape off the hoarfrost or wipe off the beads of water. The rear panel defrosts automatically. The condensation is conveyed down the drainage channel (Fig. ④/8) to the refrigerating unit where it evaporates.
- To prevent condensation in the area of the freezer-compartment door seal, the sides of the housing are partially heated.

### Switching OFF the appliance

Press button, (Fig. ②/1).

Temperature lamp, Fig. ②/a, goes out, refrigeration and light switch off.

### Disconnecting the appliance

If the appliance is not to be used for a prolonged period, pull out the mains plug, clean the appliance and leave the doors open.

en

## Arranging food in the appliance

### Instructions on arranging food in the appliance

- Allow warm food and drinks to cool outside the appliance.
- If possible, always wrap the food or cover well. The food will then retain its aroma, colour, moisture and freshness. Furthermore, the flavour of one food will not be transferred to another. Only vegetables, fruit and lettuce do not require covering and should be stored in the vegetable containers.
- Do NOT allow oil or fat to come into contact with the plastic components or the door seal (otherwise they could become porous).
- Do NOT store any explosive substances in the appliance. Bottles containing a high percentage of alcohol must be sealed and stored vertically.  
– Explosion hazard!
- The coldest areas of the refrigerator compartment are in the area of the rear panel and above the bottom shelf. Use these areas for delicate foods.
- Bottled liquids which can freeze must NOT be stored in the freezer compartment. The bottles will explode during the freezing process.

### Example of arranging food in the appliance

Fig. ①

In the **refrigerator compartment (A)**

Freeze, store food and make ice cubes.

Cakes and pastries, ready meals, dairy products on **shelves (6)** from top to bottom.

Bottles on the **shelf (7)**.

Vegetables, fruit and lettuce in the **vegetable drawer (10)**.

**Door shelf (12)** Egg rack

Butter and cheese in the **butter and cheese compartment (11)**.

Tubes and small tins in the **containers (14)**.

Small bottles in the **small storage compartment (13)**.

Eggs in the **egg racks (12)**.

Large bottles in the **storage compartments (15)**.

### Interior fittings

**Temperature and humidity regulator for vegetable container** (Fig. ④/9)

For long-term storage of vegetables, lettuce, fruit; slide the regulator all the way to the left – Ventilation aperture is open –

**Temperature drops.**

For short-term storage slide the regulator all the way to the right. Ventilation aperture is closed – high humidity –

**Temperature rises.**

The shelves can be re-arranged when the door is opened at a 90° angle. Pull the shelf forwards, lower, pull out and re-insert in the desired position (Fig. ⑤).

**Bottle rack** (Fig. ⑦/7)

Bottles can be deposited and stacked in the recesses (Fig. ⑦).

All storage compartments and containers in the door can be removed for cleaning.

To remove containers and storage compartments, lift and pull out (Fig. ⑥).

**Bottle holder** (Fig. ⑧)

The bottle holder prevents bottles from falling over when the door is opened and closed.

\* Not all models



## Freezing, storing food, making ice cubes

### Freezer compartment

The freezer compartment is suitable for storing frozen foods, freezing food and for making ice cubes.

If the ambient temperature drops below +16 °C, the running time of the refrigerating unit is reduced. As a result, the freezer compartment does not drop to a sufficiently low temperature.

### Purchasing deep-frozen food:

- Ensure that the wrapping is not damaged.
- The “best before” date must not have run out.
- The temperature display on the super-market freezer should be –18 °C or lower.
- Purchase deep-frozen food last, wrap in newspaper or place in a cold bag, take home quickly and place in the freezer compartment.

### Freezing food yourself

If you are freezing food yourself, use only fresh, undamaged food.

#### The following foods are suitable for freezing:

Meat and sausage products, poultry and game, fish, vegetables, herbs, fruit, cakes and pastries, pizza, ready meals, leftovers, egg yolk and egg-white.

#### The following foods are NOT suitable for freezing:

Eggs in shells, soured cream and mayonnaise, green salads, radishes and onions.

#### Blanching vegetables and fruit

To retain colour, flavour, aroma and vitamin C, vegetables and fruits should be blanched prior to freezing. (Blanching is the brief immersion of vegetables and fruit in boiling water – literature on freezing and blanching is available in bookshops).

### Packing food

Pack food in suitable portions for your household.

Vegetables and fruit portions must NOT be heavier than 1 kg; meat portions must NOT be heavier than 2.5 kg. Smaller portions freeze quicker and maximum quality is retained during thawing and preparation.

To prevent food from losing its flavour or drying out, wrap the food in airtight containers.

#### The following products are suitable for wrapping/packing food:

Plastic film, polyethylene blown film, aluminium foil and freezer tins. These products can be purchased from your dealer.

en

## Freezing, storing food, making ice cubes

### **The following products are NOT suitable for wrapping/packing food:**

Wrapping paper, greaseproof paper, cellophane, refuse bags and used shopping bags.

Wrap up the food. Press out all the air and seal the wrapping.

### **The following products are suitable for sealing the wrapped food:**

Rubber bands, plastic clips, string, cold-resistant adhesive tape or similar. Bags and polyethylene blown film can be sealed with a film sealer.

**Before placing the food in the freezer compartment, label and date the wrapped food.**

## Freezing capacity

Food should be frozen right through to the centre as quickly as possible. This is the only way to preserve the vitamins, nutritional value, appearance and flavour. Do not, therefore, exceed the max. freezing capacity of your appliance.

(The freezing capacity is 4–8 kg depending on the appliance model.

The exact freezing capacity of your appliance is indicated on the rating plate, Fig. ②).

Place the food which is to be frozen over the whole area of the freezer compartment shelf. Ensure that food that has already been frozen does not come into contact with fresh food about to be frozen.

## Fast freezing

The illuminated button indicates that fast freezing is on. Fast freezing is used for freezing large quantities of fresh food and, depending on the quantity, should be switched on up to 24 hours before the fresh food is placed in the freezer compartment. As a rule, 2-3 hours are sufficient; if the max. freezing capacity is

used, 24 hours are required. During fast freezing the freezer compartment is cooled as cold as possible. A very low temperature is reached. Fast freezing automatically switches off approx. 50 hours after it was switched on.

Smaller quantities of food (up to 1 kg) can be frozen without fast freezing.

### **Note**

During fast freezing the refrigerator compartment also becomes colder.

## Making ice cubes

Fig. ⑥

Fill the ice tray <sup>3</sup>/<sub>4</sub> full with water and place in the ice-cube container.

Place the ice-cube container with ice tray on the floor of the freezer compartment. To loosen the ice cubes in the tray, bend down the corners of the tray. Invert the tray and bend down the corners again.

Ice cubes can be stored ready to hand in the container. The ice tray can also be used as a cover for the container.

## Storage duration

To prevent the quality of the frozen food from deteriorating, it is important that the storage duration is NOT exceeded.

The storage duration depends on the type of food.

At –18 °C fish, sausage, ready meals and cakes and pastries can be stored for up to 4 months, cheese, poultry and meat up to 6 months, and vegetables and fruit up to 8 months.

## Freezing, storing food, making ice cubes

## Defrosting

### Defrosting frozen foods

Depending on the type of food and intended use, frozen products can be defrosted:

- At room temperature,
- In the refrigerator,
- In an electric oven,
- With/without hot-air fan,
- In a microwave.

Defrosted meat and fish which has risen above +3 °C for no more than one day (other defrosted food for no more than three days) may be refrozen.

No longer store the frozen produce for the max. storage period.

### Refrigerator compartment

The refrigerator compartment defrosts fully automatically. The condensation is conveyed down the drainage channel (Fig. 4/8) to the refrigerating unit where it evaporates. To ensure that the condensation flow is not obstructed, always keep the drainage channel and drain hole clean.

### Defrosting the freezer compartment

**The freezer compartment does not defrost automatically, as the frozen food must not thaw. A thick layer of hoarfrost or ice will impair refrigeration of the frozen food and increase power consumption.**

NEVER scrape off hoarfrost or ice with a knife, as the freezer-compartment evaporator could be punctured (Fig. 10).

Spurting refrigerant may cause eye injuries or ignite.

If the freezer compartment is covered in thick ice, defrost.

Proceed as follows:

- Remove the frozen food, wrap in newspaper and store in a cool location.
- Remove the mains plug.
- Leave the door open, wipe up the condensation with a cloth or sponge.
- Dry the freezer compartment, switch ON the appliance again and re-insert the frozen food.

en

## Defrosting

### Defrosting aids

To accelerate the defrosting process, place a **pan of hot water** on a base on the floor of the freezer compartment.

NEVER use electric heaters, steam cleaners, candles or kerosene lamps to defrost the freezer compartment.

Caution when using **defrosting sprays**, as these may form explosive gases and may contain solvents or propellants which attack plastic or which are a health hazard.

## Cleaning

**Before cleaning the appliance, ALWAYS remove the mains plug or switch OFF or unscrew the fuse.**

**NEVER clean the appliance with a steam or steam pressure cleaner. The hot steam may damage the surface and the electrics.**  
**– Risk of electric shock!**

Clean the refrigerator compartment once a month. It is recommended to clean the freezer compartment after each defrosting process.

Cleaning water must NOT drip onto the control fitting or light. Clean the whole appliance, except the door seal, with tepid water and a mild, slightly disinfecting cleaning agent, e.g. liquid soap. Abrasive and acidic cleaning agents and chemical solvents are NOT suitable.

To prevent dull areas, non-abrasive cleaning agents should not be used either.

Wipe the door seal with water only and then dry thoroughly.

To ensure that the condensation flow is not obstructed, clean the collection channel (Fig. 4/8) and drain hole more frequently. Try to prevent cleaning water from dripping through the drainage aperture into the evaporation tray.

## Information on operating noises

### Operating noises

To keep the selected temperature constant, your appliance occasionally switches ON the compressor.

The resulting noises are quite normal. As soon as the appliance has reached the operating temperature, the noises automatically reduce in volume.

The **humming** noise is emitted by the motor (compressor). When the motor switches ON, the noise may briefly increase in volume.

The **bubbling, gurgling or whirring** noise is emitted by the refrigerant as it flows through the pipes.

The **clicking** noise can always be heard when the thermostat switches ON/OFF the motor.

An appliance with a fan may cause a **low hissing** noise emitted by the air flow inside the appliance.

**If these noises are excessively loud, the causes are probably not serious and are usually very easy to eliminate.**

#### **The appliance is not level**

Please level the appliance with the aid of a spirit level. Use the height-adjustable feet or place packing under the feet.

#### **The appliance is not free-standing**

Please move the appliance away from kitchen units or other appliances.

#### **Drawers, baskets or storage compartments are loose or stick**

Please check the removable components and, if required, refit them.

#### **Bottles and/or receptacles are touching each other**

Please move the bottles and/or receptacles away from each other.

## Tips for saving energy

- Install the appliance in a cool, well ventilated room, but NOT in direct sunlight and NOT near a heat source (radiator, etc.).
- Do NOT block the ventilation slots on the appliance.
- Allow warm food to cool down before placing in the refrigerator.
- To defrost frozen products, place them in the refrigerator compartment. The low temperature of the frozen products is then used to cool the food in the refrigerator compartment.
- Defrost the freezer compartment when ice forms. A thick layer of ice will impair refrigeration of the frozen food and increase power consumption.
- When inserting or removing food from the appliance, open and close the doors as quickly as possible. The briefer the freezer-compartment door remains open, the lower the formation of ice in the freezer compartment.

### **\*Important care information for stainless steel appliances**

Use "Chromol" cleaning agent for cleaning stainless steel surfaces.

This cleaning agent is available on the market under the name "Chromol" or from your customer service under

**ident-no.310359** as a 500 ml spray can or under

**ident-no.166787** as a 50 ml trial can.

To prevent damage to the surfaces, under no circumstances use abrasive sponges, metal brushes,

sharp-edged implements or scouring agents.

Chemically aggressive cleaning agents, such as defrosting sprays, oven sprays, solvents or stain removers must not be used either.

The stainless steel surface should be cleaned in the direction of the grain.

en

## Eliminating minor faults yourself

**Before you call customer service, please check whether you can eliminate the fault yourself based on the following information.**

**A technician who is called out for consultation purposes will charge the customer, even if the appliance is still under guarantee.**

### What to do if ...

**... the interior light does not function, but the refrigerating unit is operating?**

Check whether the light switch (Fig. ⑩/a) can be moved. If it can be moved the incandescent bulb is defective.

**Replacing the incandescent bulb**

Remove the mains plug or switch OFF the fuse for the building electrical system.

Pull the grid forwards (Fig. ⑩/b).

Change the incandescent bulb:  
220–240 V, max. 25 W, E14

If the light switch is jammed, call customer service.

**... the frozen food is frozen solid?**

Loosen the frozen food with a blunt instrument, e.g. a spoon.

**... the freezer compartment is covered in a thick layer of ice?**

Defrost and clean the freezer compartment. When re-inserting the frozen food, ensure that the freezer-compartment door is closed properly.

### What to do if ...

**... the floor of the refrigerator compartment is wet?**

The drain hole of the condensation collection channel (Fig. ④/8) is probably blocked. Clear the drain hole with a cotton bud.

**... the temperature in the refrigerator compartment is too cold?**

Select a warmer temperature.

Too much fresh food may have been placed in the freezer compartment. As a result, the refrigerating unit runs for a very long time and reduces the temperature in the refrigerator compartment.

Do NOT exceed the max. freezing capacity; see rating plate, Fig. ⑫.

**... the refrigerating unit is switching ON more frequently and for longer?**

The door was opened frequently or large quantities of fresh food were placed in the appliance.

Check whether the ventilation holes in the base are blocked.

**... it is too warm in the freezer compartment and the frozen food is thawing?**

The ambient temperature may be colder than +16 °C. As a result, the refrigerating unit runs less frequently.

## Eliminating minor faults yourself

## Customer service

### What to do if ...

#### ... the refrigerator has no refrigerating capacity?

Check

- that the appliance has been switched on.
- whether the fuse for the building electrical system has been switched OFF,
- that the mains plug is in the socket properly.

If you are unable to eliminate the fault yourself, having consulted the troubleshooting chapter, please call customer service. Do NOT attempt to repair the appliance, in particular the electrical components! To prevent the temperature from increasing inside the appliance, do not open the appliance door unless absolutely necessary.

The telephone number of customer service can be found in the enclosed customer-service index or in the telephone directory.

### Rating plate

Fig. 12

When calling customer service, please quote the product number (E number) and the production number (FD number). This information can be found on the rating plate situated inside the refrigerator compartment at the upper left-hand side.

en

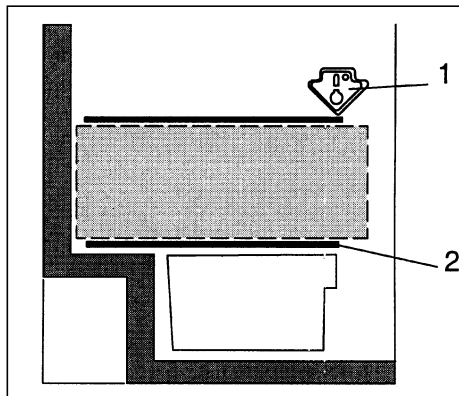
**Note refrigeration zones in the refrigerator compartment!**

The air circulation in the refrigerator compartment means that there are zones at different temperatures.

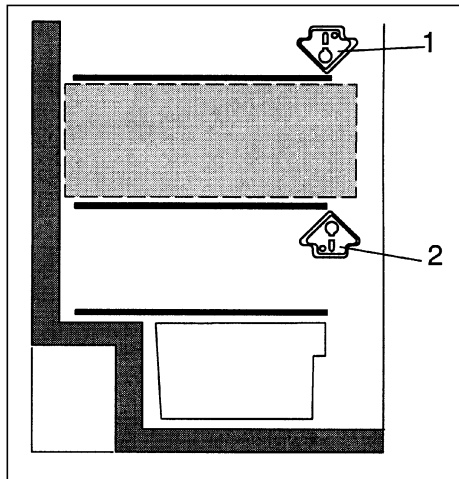
Depending on the model, the zone for sensitive foods is right at the bottom between the arrow on the side and the

glass surface below (fig. **1/1 and 2**) or between the two arrows (fig. **2/1 and 2**).

Ideal for storing meat, fish, sausage and salad mixtures, etc.



**1**



**2**



## (\* Food hygiene regulations

Dear Customer

In accordance with the French regulation on the prevention of listeria in the refrigerator compartment, please observe the following instructions.

- Clean the interior of the refrigerator frequently with a gentle detergent which does not oxidise the metal parts (e.g. tepid water with a little washing-up liquid). Then disinfect the clean surfaces with diluted vinegar or lemon juice or a commercially available germicide which is suitable for refrigerators (test disinfectant beforehand on inconspicuous metal parts to ensure compatibility).
- Remove packaging before placing food in the refrigerator compartment (e.g. cardboard box which holds yoghurt cartons).
- To prevent the refrigerator compartment from becoming too warm, leave cooked food to cool down to room temperature outside the appliance. Do not open the door unnecessarily and do not leave open too long. Place the food so that air can circulate freely.
- To prevent contamination between different types of food, keep them separate from each other, well wrapped up or placed in containers.
- Before preparing food, wash your hands. Before preparing other foods, wash your hands again. Before eating, always wash your hands.
- Clean dirty kitchen utensils (cooking spoon, chopping board, kitchen knives, etc.) before re-using them.

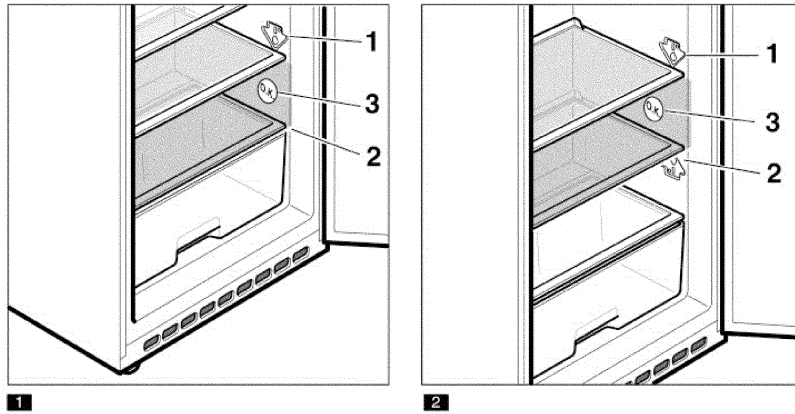
### Zone for perishable foods

Store food according to type in the correct temperature zone (see operating instructions).



The "zone for perishable foods" is identified in the refrigerator compartment by the arrow: Depending on the model, this zone is at the very bottom between the arrow stamped at the side and the glass shelf situated below (Figs. **1**/1 and 2) or between the two arrows (Figs. **2**/1 and 2) or if there are no stamped arrows, the zone includes the entire refrigerator compartment, except the door area.

en



This zone is ideal for retaining the freshness of easily perishable foods which require a **storage temperature colder than 4 °C**, such as: meat, poultry, fish, sausage, ready meals, salads, desserts made of eggs or cream, fresh dough, pizza, quiche, fresh products and cheese made from unpasteurised milk, processed cheese in plastic wrapping.

### Temperature indicator Figs. **1/3** and **2/3**)

Do not expose the temperature indicator to direct sunlight and do not place in your mouth.

The **temperature indicator indicates temperatures below 4 °C** and is used to determine the required setting of the temperature controller. Set the temperature controller between 2 and 3 depending on the ambient temperature. Select 4 °C or colder for a degree-precision setting.

After approx. 12 hours, when the temperature has dropped below 4 °C, the colour of the temperature indicator changes from black to green and "O.K." is also indicated (if this does not occur, gradually set the temperature selector colder).



Correct setting



Temperature too high,  
set temperature  
controller colder

## Sommaire

	Page		Page
<b>Conseils pour la mise au rebut</b>	40	<b>Congeler et stocker les aliments, préparer des glaçons</b>	47
Mise au rebut de l'ancien appareil	40	Le compartiment congélateur	47
Mise au rebut de l'emballage du nouvel appareil	40	Consignes pour les achats de produits surgelés	47
<b>Conseils de sécurité et consignes</b>	41	Congeler soi-même les aliments	47
		Emballage des aliments	48
<b>Dispositions</b>	42	Capacité de congélation	48
		Supercongélation	48
<b>Présentation de l'appareil</b>	42	Préparation des glaçons	48-49
Vue générale	42	Durée de stockage	49
Bandeau de commande	43	Décongélation des produits surgelés	49
		<b>Dégivrage</b>	49-50
<b>Installation de l'appareil</b>	44	Le compartiment réfrigérateur	49
Température ambiante Vue générale	44	Dégivrer le compartiment congélateur	49
Lieu d'installation	44	Accélération du dégivrage	50
Installation	44	<b>Nettoyage</b>	50
Ventilation	44		
Après le transport ...	44	<b>Bruits de fonctionnement</b>	51
Changement du sens d'ouverture des portes	44		
Raccordement électrique	44	<b>Conseils pour économiser de l'énergie</b>	51
<b>Enclenchement, coupure</b>	45	<b>Remédier soi-même aux petites pannes</b>	52
Enclencher l'appareil	45	Conseils pour remédier à la panne, si ...	52-53
Régler la température	45	<b>Service après-vente</b>	53
Eteindre l'appareil	45	Plaque signalétique	53
Remisage longue durée de l'appareil	45	<b>Contrôlez les zones de froid dans l'appareil</b>	54
		<b>(*) Respect des règles d'hygiène alimentaire</b>	55
<b>Rangement des aliments</b>	46		
Consignes pour le rangement	46		
Exemple de rangement	46		
Modifier l'aménagement intérieur	46-47		
			39

## Conseils pour la mise au rebut

### Mise au rebut de l'ancien appareil

**A respecter lorsque votre nouvel appareil en remplace un ancien.**

Rendez les appareils hors d'usage immédiatement inutilisables. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant puis sectionnez le câble d'alimentation. Enlevez ou détruisez la serrure à ressort ou le pêne pour éviter que les enfants en jouant ne s'enferment à l'intérieur et s'exposent à un danger de mort.

Les réfrigérateurs et congélateurs contiennent des gaz isolants et des fluides réfrigérants qui nécessitent une mise au rebut adéquate. Ils comportent en outre des matières de valeur qu'il faudra recycler. Pour cette raison, contactez un centre municipal compétent pour la mise au rebut de votre appareil. Pour obtenir des informations plus complètes, veuillez vous adresser à votre municipalité ou à votre revendeur. Prenez garde à ce que le circuit frigorifique de votre réfrigérateur ne soit pas endommagé pendant son transport vers une décharge appropriée et non polluante.

### Mise au rebut de l'emballage du nouvel appareil

Tous les matériaux d'emballage utilisés sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Les cartons se composent de 80 à 100 % de vieux papiers. Les pièces en bois n'ont reçu aucun traitement chimique.

Les feuilles plastiques sont en polyéthylène (PE), les cerclages en polypropylène (PP) et les rembourrages en polystyrène expansé (PS) exempt de CFC. Ces matériaux sont des composés hydrocarbonés purs et recyclables.

Le retraitement et la réutilisation de l'emballage permettent d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets.

En Allemagne, vous pouvez rapporter l'emballage, en vue de son recyclage, au revendeur auprès duquel vous vous êtes procuré l'appareil.

Pour obtenir les coordonnées du centre de recyclage pouvant assurer la mise au rebut de votre ancien appareil, prenez contact avec votre mairie.

Vous contribuerez de cette manière à une élimination et à un recyclage de votre appareil respectueux de l'environnement.

## Conseils de sécurité et consignes

Avant la mise en service de l'appareil, veuillez lire attentivement et entièrement les informations énoncées dans les notices d'utilisation et de montage. Elles contiennent des remarques importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Conservez les notices d'utilisation et de montage. Elles pourront servir ultérieurement à un autre utilisateur.

La fabricant décline toute responsabilité si les conseils suivants ne sont pas respectés:



**Cet appareil contient une petite quantité de fluide réfrigérant, l'isobutane (R 600 a), un gaz naturel très compatible avec l'environnement mais inflammable.**

**Pendant le transport et la mise en place de l'appareil, veillez à ne pas endommager le circuit frigorifique. Si le circuit frigorifique a été endommagé, éloignez toute flamme nue ou source d'ignition. Pendant quelques minutes, aérez le local dans lequel se trouve l'appareil.**

- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer ou dégivrer votre appareil. Si la vapeur entre en contact avec les parties de l'appareil qui se trouvent sous tension, elle provoquera un court-circuit ou vous exposera à des risques d'électrocution.
- N'utilisez jamais d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil.
- Ne mettez pas en service un appareil endommagé. Dans le doute, renseignez-vous auprès du revendeur.
- Branchez et montez l'appareil conformément à la notice de montage. Les conditions de branchement électrique doivent être conformes aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement si le circuit de mise à la terre de votre maison a été posé conformément aux prescriptions en vigueur.
- En cas de panne, lors de l'entretien et du nettoyage, débranchez l'appareil du secteur. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou coupez le fusible. Tirez sur la fiche et non pas sur le cordon d'alimentation.
- Les réparations des appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes. Des réparations inexpertes engendrent de graves risques pour l'utilisateur.
- Les boissons fortement alcoolisées doivent être fermées hermétiquement et stockées verticalement. Ne stockez dans l'appareil ni produits contenant des gaz propulseurs inflammables (par ex. bombes de crème Chantilly et bombes aérosols) ni produits explosifs – Risque d'explosion!
- N'endommagez pas les pièces du circuit frigorifique, par ex. en perçant les tuyaux frigorifiques de l'évaporateur avec des objets pointus, en pliant les tuyaux ou en grattant le revêtement des surfaces, etc. Les projections de produit réfrigérant peuvent produire des lésions oculaires.
- Ne couvrez et ne bouchez pas les grilles d'aération de l'appareil.
- Ne vous appuyez pas sur le socle, les clayettes, les portes, etc. et ne vous en servez pas comme marchepied.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Par exemple, ils ne doivent en aucun cas s'asseoir sur les clayettes ou se suspendre à la porte.
- Si votre appareil est équipé en option d'une serrure, gardez la clef hors de portée des enfants.
- Ne portez pas directement à la bouche les esquimaux ou les glaçons qui sortent du compartiment congélateur (Risque de brûlure dû aux températures très basses).

fr

## Dispositions / Présentation de l'appareil

- Dans le compartiment congélateur, ne stockez pas de boissons, gazeuses en particulier, dans des bouteilles et des boîtes car elles éclateraient.
- Ne touchez pas les aliments surgelés avec les mains mouillées car elles risqueraient de rester collées.

### Dispositions

L'appareil est conçu pour refroidir et congeler les aliments, et pour préparer des glaçons.

Il est destiné à un usage domestique.

En cas d'utilisation commerciale, respecter les dispositions régissant le commerce en question.

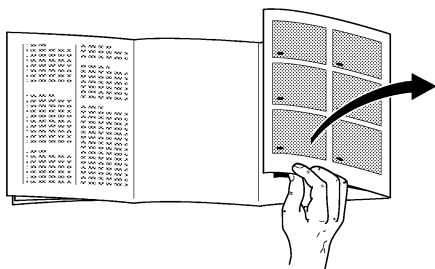
Il satisfait aux prescriptions de prévention des accidents applicables aux installations frigorifiques (VBG 20).

Le circuit de fluide réfrigérant a subi un contrôle d'étanchéité.

Il est conforme aux dispositions de sécurité régissant les appareils électriques.

Cet appareil est un modèle indépendant non encastrable.

### Présentation de l'appareil



**Veillez déplier le volet illustré situé en fin de notice.**

**Cette notice d'utilisation vaut pour plusieurs modèles d'appareil.**

**De légères différences de détail et d'équipement sont possibles entre les illustrations et votre appareil.**

### Vue générale

Fig. 1a/1b

- |     |  |
|-----|--|
| 1-3 | <b>Bandeau de commande</b>                                     |
| 4   | <b>Bac à glaçons</b>   |
| 5   | <b>Eclairage intérieur</b>                                     |
| 6   | <b>Clayettes</b>   |
| 7   | <b>Clayette à bouteilles</b>                                   |
| 8   | <b>Rigole d'écoulement de l'eau</b>                            |
| 9   | <b>Régulateur d'humidité pour les bacs à fruits et légumes</b> |
| 10  | <b>Bacs à fruits et légumes</b>                                |
| 11  | <b>Casier à beurre et à fromage</b>                            |
| 12  | <b>Casier à oeufs</b>  |
| 13  | <b>Support pour petites bouteilles, boîtes</b>                 |
| 14  | <b>Casiers pour petites boîtes et tubes</b>                    |
| 15  | <b>Support pour grandes bouteilles, briques de lait, etc.</b>  |
| 16  | <b>Joint de porte</b>  |
| A   | <b>Compartiment congélateur</b>                                |
| B   | <b>Compartiment réfrigérateur</b>                              |

\* Selon le modèle

## Présentation de l'appareil

### Bandeau de commande

Fig. ②

#### 1 Touche Marche/Arrêt des compartiments congélateur et réfrigérateur

La mise en service est signalée par allumage de l'un des voyants de température (2a ou 2b).

#### 2 Touche de réglage de la température du compartiment réfrigérateur

Vous pouvez régler la température du compartiment réfrigérateur en +8 et +2°C.

Appuyez constamment sur la touche ou à plusieurs reprises, jusqu'à ce que le voyant de température (2a) ou (2b) "super" s'allume.

Vous ne pouvez pas régler séparément la température du compartiment congélateur.

Des températures assez basses dans le compartiment réfrigérateur font également baisser la température dans le compartiment congélateur.

#### 2a Voyants de température

Les chiffres près des voyants de température représentent les températures du compartiment réfrigérateur en °C.

Le voyant allumé indique sur quelle température l'appareil est réglé.

#### 2b Voyant de température "super" (super-réfrigération)

Le voyant allumé indique que la super-réfrigération est entrée en service.

Pendant la super-réfrigération, la température baisse au maximum possible, pendant 6 heures, dans le compartiment réfrigérateur.

Ensuite, l'appareil revient automatiquement sur la température réglée avant la super-réfrigération.

Enclenchez la super-réfrigération par ex. dans les cas suivants :

- Avant de ranger de grandes quantités d'aliments frais.
- Pour refroidir des boissons rapidement.

#### 3 Touche Marche / Arrêt "super" (supercongélation)

La touche s'allumant indique que la supercongélation vient de s'activer. La supercongélation sert à congeler de grandes quantités d'aliments frais. Suivant ces quantités, vous devrez enclencher la supercongélation jusqu'à 24 heures avant. En général, 2-3 heures avant suffisent. Si vous voulez profiter de toute la capacité de congélation, vous devrez lancer la supercongélation 24 heures avant. Pendant la supercongélation, le compartiment congélateur refroidit au maximum et descend à une très basse température. La supercongélation se désactive automatiquement env. 50 h après son activation.

**Remarque :** pendant la supercongélation, la température baisse aussi fortement dans le compartiment réfrigérateur.

## Installation de l'appareil

### Contrôler la température ambiante

Suivant sa «catégorie climatique», l'appareil peut fonctionner dans les températures ambiantes suivantes (voir la plaque signalétique, elle se trouve en haut à gauche dans l'appareil, Fig. 12):

Classe climatique	Température ambiante de ... à
SN/ST	+10 °C à +38 °C

Si la température ambiante descend en-dessous de la limite inférieure de température ambiante, le groupe frigorifique tourne moins longtemps. Cela signifie que le compartiment congélateur n'est plus suffisamment refroidi. Dans un cas extrême, les produits surgelés risquent de dégeler.

### Lieu d'installation

Pour installer votre appareil, choisissez un endroit sec et bien aéré. Évitez de placer l'appareil à un endroit directement exposé aux rayons solaires ou à proximité d'une source de chaleur telle qu'une cuisinière, un radiateur, etc. Si l'installation près d'une source de chaleur est inévitable, utilisez une plaque isolante appropriée ou respectez les distances minimales suivantes:

3 cm par rapport à une cuisinière électrique,  
30 cm par rapport à un appareil de chauffage au fuel ou au charbon.

Si vous placez votre appareil à côté d'un autre réfrigérateur ou congélateur, laissez obligatoirement un espace entre eux d'au moins 2 cm afin d'éviter la formation de condensation.

### Installation

L'appareil doit reposer sur un sol dur et plan. Les deux pieds vissables équipant l'avant de l'appareil permettent de compenser les défauts de planéité du sol.

### Ventilation

L'air entrant en contact avec la paroi arrière de l'appareil se réchauffe et doit pouvoir s'évacuer librement. Sinon le groupe frigorifique se trouverait sollicité plus fortement, ce qui augmenterait la consommation de courant. Pour cette raison, ne recouvrez en aucun cas les orifices d'aération (Fig. 13).

### Après le transport ...

... vous pouvez mettre l'appareil immédiatement en service.

### Changement du sens d'ouverture des portes

Exécutez les étapes du changement dans l'ordre chronologique des chiffres (Fig. 14).

### Raccordement électrique

Raccordez l'appareil uniquement au secteur alternatif 220–240 V/50 Hz au moyen d'une prise secteur à contacts de terre installée réglementairement. La prise doit être protégée par un fusible/disjoncteur de 10 A minimum.

Si l'appareil est utilisé dans un pays non européen, vérifiez si la tension de branchement et ses caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique concordent avec celles du secteur. La plaque signalétique se trouve dans le compartiment réfrigérateur, en haut à gauche. (Fig. 12).

S'il faut changer le cordon d'alimentation de l'appareil, cette opération est exclusivement réservée à un spécialiste.

**Attention!** Ne branchez en aucun cas l'appareil à une «prise économie d'énergie» électronique (par ex. une Sava Plug, Ecoboy) et à un onduleur qui convertit le courant continu en courant alternatif de 230 V (par ex. installations solaires, installations électriques des bateaux).



## Enclenchement, coupure

### Enclenchement de l'appareil

Appuyez sur la touche (Fig. ②/1). Le voyant de température +4°C s'allume.

L'appareil commence de refroidir. L'éclairage intérieur s'allume lorsque vous ouvrez la porte.

### Réglage de la température

A la fabrication, la température du compartiment réfrigérateur a été réglée sur +4°C.

(Réglage de la température : voir la touche de réglage (Fig. ②/2 sur le bandeau de commande).

#### Remarques

- La température régnant dans le compartiment réfrigérateur est influencée par la température ambiante, par la quantité et la température des aliments que vous venez d'y placer ainsi que par la fréquence d'ouverture de la porte. Si nécessaire, modifiez le réglage du thermostat.
- Pendant que le groupe frigorifique marche, des gouttes d'eau ou du givre apparaissent sur la paroi arrière du compartiment réfrigérateur, ce phénomène est normal. Inutile de racler la couche de givre ou d'essuyer les gouttes d'eau. La paroi arrière dégivre automatiquement. L'eau du dégivrage s'écoule dans la rigole à cet effet (Fig. ④/8) qui la conduit au groupe frigorifique où elle s'évapore.

- Les parois frontales de l'appareil sont pour certaines légèrement chauffées, ce qui empêche la condensation de se former au niveau du joint du compartiment congélateur.

### Coupure de l'appareil

Appuyez sur la touche (Fig. ②/1).

Le voyant de température (Fig. ②/a) s'éteint. La réfrigération et l'éclairage se désactivent.

### Remisage longue durée de l'appareil

Si l'appareil ne doit pas servir pendant une assez longue période, débranchez sa fiche mâle de la prise de courant, dégivrez l'appareil et nettoyez-le. Laissez la porte ouverte.

## Rangement des aliments

### Consignes pour le rangement

- Laissez refroidir les mets et boissons chaudes à l'extérieur de l'appareil.
- Rangez les aliments si possible bien emballés ou bien couverts. Ils garderont ainsi arôme, couleur, teneur en humidité et fraîcheur. Vous évitez également de cette manière que le goût de certains aliments ne se transmette à d'autres. Seuls les légumes, fruits et salades peuvent être stockés sans emballage dans le bac à légumes.
- L'huile et la graisse ne doivent pas entrer en contact avec les parties en matières plastiques et le joint de porte (ces derniers pourraient sinon devenir poreux).
- N'entreposez pas de matières explosives dans l'appareil. Stockez les boissons fortement alcoolisées en position verticale dans des récipients bien fermés. – Risque d'explosion!
- La partie la plus froide du réfrigérateur se trouve contre la paroi arrière et sur la clayette du bas. Stockez-y les aliments délicats.
- Dans le compartiment congélateur, ne stockez pas de bouteilles contenant des liquides susceptibles de geler car elles éclateraient pendant la congélation.

### Exemple de rangement

Fig. ❶

Dans le **compartiment congélateur (A)**  
Pour congeler des aliments, les ranger, et préparer des glaçons.

\* Selon le modèle

Sur les **clayettes (6)**

De haut en bas: pâtisseries, plats cuisinés, produits laitiers.

Sur la **clayette (7)**

Bouteilles.

Dans le **bac à légumes (10)**

Fruits et légumes, salades.

Dans les **casiers (12)** Les oeufs

Dans le **casier à beurre et à fromage (11)**

Les produits du même nom.

Dans les **casiers (14)**

Tubes et petites boîtes de conserve.

Dans le **petit support (13)**

Les petites bouteilles. (\*Oeufs)

Dans les **casiers (12)**

Les oeufs.

Dans les **supports (15)**

Les grandes bouteilles.

### L'aménagement intérieur

**Régulateur de température et d'humidité pour le bac à légumes (Fig. ❷/9)**

Si vous voulez stocker des fruits et légumes, de la salade pendant longtemps, poussez le régulateur complètement à gauche, les orifices d'aération sont ouverts, **la température diminue dans le bac.**

Si vous voulez ranger brièvement ces produits, poussez le régulateur à droite. Les orifices d'aération sont fermés, l'humidité augmente, **la température augmente dans le bac.**

Dans le compartiment réfrigérateur, vous pouvez changer les clayettes de place même lorsque la porte est ouverte à 90°. Pour les changer de place, tirez-les à vous, abaissez-les, extrayez-les puis remettez-les en place ailleurs (Fig. ❸).

**Clayette à bouteilles (Fig. ❹/7)**

Les clayettes permettent de déposer et empiler les bouteilles de manière sûre (Fig. ❹).

## Congeler et stocker les aliments, préparer des glaçons

Pour les nettoyer, tous les supports et casiers équipant la porte sont amovibles.

Soulevez les casiers et supports pour les retirer (Fig. 6).

### Etrier à bouteilles (Fig. 8)

L'étrier à bouteilles empêche ces dernières de se renverser lorsque vous ouvrez et fermez la porte.

## Le compartiment congélateur

Le compartiment congélateur convient pour stocker des produits surgelés, pour surgeler des aliments et fabriquer des glaçons.

Si la température ambiante descend en-dessous de +16 °C, le groupe frigorifique tourne moins longtemps. Cela signifie que le compartiment congélateur n'est plus suffisamment refroidi.

## Consignes pour les achats de produits surgelés

- N'achetez pas de produits dont l'emballage est abîmé.
- Vérifiez la date-limite de conservation. Elle ne doit pas avoir été dépassée.
- La température indiquée par le thermomètre du congélateur commercial ne doit pas être supérieure à -18 °C.
- Achetez les produits surgelés en dernier. Emballez-les dans du papier journal ou utilisez un sac isotherme. Transportez-les rapidement jusque chez vous puis rangez-les immédiatement dans le compartiment congélateur.

## Congeler soi-même les aliments

Pour congeler les aliments, n'utilisez que des aliments frais et de qualité.

### Se prêtent à la congélation:

La viande et les saucisses, les volailles et le gibier, le poisson, les légumes, les herbes aromatiques, les fruits, les pâtisseries, les pizzas, les plats cuisinés, les restes de plats, le jaune d'oeuf, le blanc d'oeuf.

### Ne se prêtent pas à la congélation:

Les oeufs entiers dans leur coquille, la crème fraîche et la mayonnaise, la salade verte, les radis et les oignons.

### Le blanchiment des fruits et légumes

Blanchissez les fruits et légumes avant la congélation afin qu'ils conservent couleur, arôme, goût et vitamine C. (Pour cela, plongez les fruits et légumes quelques instants dans l'eau bouillante. Vous trouverez des livres sur la congélation et le blanchiment chez votre libraire).

## Congeler et stocker les aliments, préparer des glaçons

### Emballage des aliments

Répartissez les aliments en portions adaptées à votre ménage puis emballez-les. Le poids de chaque portion ne doit pas dépasser 1 kg pour les fruits et légumes et 2,5 kg pour la viande. Les petites portions congèlent plus rapidement à cœur et les aliments gardent leur qualité après décongélation et préparation.

Emballer les aliments hermétiquement pour éviter qu'ils ne perdent leur saveur ou se dessèchent.

#### Se prêtent à l'emballage:

Films plastiques, films polyéthylène, feuilles aluminium et boîtes hermétiques. Vous trouverez tous ces articles dans le commerce.

#### N'utilisez pas:

Le papier d'emballage, le papier sulfurisé, les feuilles de cellophane, les sacs poubelle et les sacs en plastique ayant déjà servi.

Placez les aliments frais dans l'emballage, extrayez l'air puis fermez hermétiquement.

#### Pour fermer l'emballage, vous pouvez utiliser:

Des élastiques, des clips en plastique, des ficelles, des rubans adhésifs résistant au froid. Vous pouvez obturer les sachets et les feuilles en polyéthylène au moyen d'une thermosoudeuse.

**Avant de ranger les sacs dans le congélateur, collez dessus une étiquette indiquant le contenu et la date de congélation.**

### Capacité de congélation

Les aliments doivent congeler à cœur le plus rapidement possible pour qu'ils conservent vitamines, valeur nutritive, aspect et goût. Pour cette raison, ne dépassez pas la capacité de congélation maximale de votre appareil.

(La capacité de congélation est comprise entre 4 et 8 kg, suivant le type d'appareil.

La capacité de congélation exacte de votre appareil est inscrite sur la plaque signalétique (Fig. ⑩).

Déposez, en veillant à les étaler autant que possible, les aliments à congeler sur l'étagère du compartiment congélateur. Veillez à ce que les produits déjà congelés et les produits frais à congeler ne se touchent pas.

### Supercongélation

La touche s'allumant indique que la supercongélation vient de s'activer. La supercongélation sert à congeler de grandes quantités d'aliments frais. Suivant ces quantités, vous devrez enclencher la supercongélation jusqu'à 24 heures avant. En général, 2-3 heures avant suffisent. Si vous voulez profiter de toute la capacité de congélation, vous devrez lancer la supercongélation 24 heures avant. Pendant la supercongélation, le compartiment congélateur refroidit au maximum et descend à une très basse température. La supercongélation se désactive automatiquement env. 50 h après son activation.

Vous pouvez congeler les petites quantités d'aliments (jusqu'à 1 kg) sans supercongélation.

#### Remarque

Lorsque la supercongélation fonctionne, le compartiment réfrigérateur refroidit lui aussi fortement.

### Préparation de glaçons

Fig. ⑨

Remplissez aux trois quart le bac à glaçons avec de l'eau puis posez-le sur le réservoir à glaçons.

Bac à glaçons en place, posez le réservoir à glaçons sur le fond du compartiment congélateur.

Pour démouler facilement les glaçons, incurvez les angles du bac vers le bas.

## Congeler et stocker les aliments, préparer des glaçons

Retournez le bac puis incurvez à nouveau ses angles vers le bas.  
Le réservoir peut servir à ranger les glaçons.  
Le bac à glaçons sert en même temps de couvercle au réservoir.

### Durée de stockage

Il est important de respecter la durée de congélation autorisée pour éviter que les aliments surgelés s'abîment.  
La durée de stockage dépend de la nature de l'aliment.

A une température de  $-18\text{ °C}$ , vous pouvez stocker le poisson, la charcuterie, les plats cuisinés et pâtisseries pendant 4 mois maximum, les fromages, volailles et viandes pendant 6 mois maximum, les légumes et les fruits pendant 8 mois maximum.

### Décongélation des produits surgelés

Selon la nature et l'utilisation des produits surgelés, vous pouvez choisir entre plusieurs possibilités:

- A température ambiante,
- Dans le réfrigérateur,
- Dans le four électrique,
- Avec/sans chaleur tournante,
- Dans le micro-ondes.

Vous pouvez recongeler des aliments décongelés en partie et totalement si la viande et le poisson ne sont pas restés plus d'une journée et les autres aliments plus de trois jours à une température de  $+3\text{ °C}$ .

Autrement, si le goût, l'odeur et l'aspect non pas changés, faites cuire ou rôtir les aliments et congelez à nouveau les mets cuisinés.

Dans ce cas, consommez-les nettement avant la date limite de conservation.

## Dégivrage

### Le compartiment réfrigérateur

Le compartiment réfrigérateur se dégivre automatiquement. L'eau de dégivrage est récupérée dans la rigole d'écoulement (Fig. ④/8) puis coule jusqu'au groupe frigorifique où elle s'évapore. La rigole d'écoulement et la goulotte collectrice doivent être toujours propres pour permettre à l'eau de dégivrage de s'écouler facilement.

### Dégivrage du compartiment congélateur

**Le compartiment ne se dégivre pas automatiquement car les aliments surgelés ne doivent pas décongeler. Une épaisse couche de givre ou de glace gêne l'arrivée du froid sur les produits et augmente la consommation de courant.**

N'enlevez en aucun cas le givre ou la glace avec un couteau car vous pourriez percer l'évaporateur du compartiment congélateur (Fig. ⑩).

Les projections de produit réfrigérant peuvent produire des lésions oculaires ou s'enflammer.

Lorsque l'intérieur du compartiment congélateur est recouvert d'une épaisse couche de glace, il faut le dégivrer.

Procédez comme suit:

- Enlevez les aliments surgelés, enveloppez-les dans du papier journal puis déposez-les dans un endroit frais.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Laissez la porte ouverte, essuyez l'eau de dégivrage avec un torchon ou une éponge.
- Essuyez le compartiment congélateur jusqu'à ce qu'il soit bien sec, remettez l'appareil en marche puis replacez les aliments surgelés.

## Dégivrage

### Accélération du dégivrage

Pour accélérer le processus de dégivrage, placez une **casserole d'eau chaude** sur un support dans le compartiment congélateur.

Pour dégivrer le congélateur, ne mettez jamais à l'intérieur d'appareil chauffant électrique, de bougie ou de lampe à pétrole.

Une grande prudence est recommandée lors de l'utilisation de **bombes aérosol** dégivrantes. Elles peuvent former des gaz explosifs ou contenir des solvants ou gaz propulseurs qui abîmeraient le plastique, pourraient nuire à la santé et favoriseraient la corrosion.

## Nettoyage

**Avant de procéder au nettoyage, débranchez la fiche mâle de la prise de courant, ou coupez le disjoncteur/ dévissez le fusible.**

**N'utilisez pas de nettoyeur à (jet de) vapeur haute pression. La vapeur brûlante pourrait endommager les surfaces et les circuits électriques. Risque d'électrocution.**

Nettoyez le compartiment réfrigérateur une fois par mois.

Nettoyez le compartiment congélateur après chaque dégivrage.

Pendant le nettoyage, veillez à ce que l'eau de nettoyage ne s'infilte pas dans les éléments de commande et dans l'éclairage. Pour nettoyer l'appareil entier (à l'exception du joint de porte), utilisez de l'eau tiède additionnée d'un produit de nettoyage doux, légèrement désinfectant, comme du liquide pour la vaisselle par exemple. N'utilisez pas de poudres abrasives, récurantes, ni de produits contenant un acide ou des solvants chimiques.

Pour éviter de laisser des traces mates, n'utilisez pas non plus de produits d'entretien étiquetés «sans agent récurant».

Nettoyez le joint de porte exclusivement avec de l'eau claire puis essuyez-le bien pour le sécher.

Nettoyez fréquemment la rigole d'écoulement (Fig. ④/8) et la goulotte collectrice pour que l'eau de dégivrage puisse s'écouler librement. Evitez que l'eau de nettoyage gagne le bac évaporateur par l'orifice d'écoulement.

## Bruits de fonctionnement

### Bruits de fonctionnement

Afin que la température choisie reste constante, l'appareil enclenche périodiquement le compresseur. Les bruits qui en résultent proviennent du fonctionnement de l'appareil. Ils diminuent automatiquement dès que l'appareil a atteint la température de service.

Le **bourdonnement** vient du moteur (entraînant le compresseur). Ce bourdonnement peut être brièvement plus fort lorsque le moteur s'enclenche.

Les **gargouillis ou bourdonnements légers** viennent du fluide réfrigérant en circulation dans les tubulures.

Les **déclics** sont toujours perçus lorsque le thermostat enclenche ou coupe le moteur.

Si l'appareil est équipé d'un ventilateur, l'air circulant à l'intérieur de l'appareil engendre **un léger bruit de fond**.

**Si les bruits de fonctionnement deviennent trop forts, vous pouvez peut-être en trouver facilement la cause et les supprimer.**

#### L'appareil n'est pas d'aplomb

Remettez-le d'aplomb à l'aide d'un niveau à bulle. Pour ce faire, utilisez les pieds vissables ou placez une cale épaisse dessous.

#### L'appareil touche une paroi

Eloignez l'appareil des meubles ou autres appareils qu'il touche.

#### Les tiroirs, bacs ou clayettes vibrent ou sont coincés

Vérifiez les pièces amovibles et remettez-les si nécessaire correctement en place.

#### Les bouteilles ou les récipients se touchent

Eloignez les bouteilles ou récipients légèrement les uns des autres.

## Conseils pour économiser de l'énergie

- Placez votre appareil dans un endroit frais et bien aéré. Veillez à ce qu'il ne soit pas directement exposé aux rayons solaires et qu'il ne se trouve pas à proximité d'une source de chaleur (radiateur etc.).
- N'obstruez pas les grilles d'aération de l'appareil.
- Laissez refroidir les aliments chauds avant de les mettre dans l'appareil.
- Placez les produits à décongeler dans le compartiment réfrigérateur. Vous profitez ainsi du froid qu'ils ont emmagasiné pour refroidir les aliments stockés dans le réfrigérateur.
- Dégivrez le compartiment congélateur dès la formation d'une couche de glace. Celle-ci gêne l'arrivée du froid sur les produits et augmente la consommation de courant.
- Pour remplir ou vider l'appareil, laissez le moins longtemps possible les portes ouvertes. Moins la porte du compartiment congélateur restera ouverte, moins il y aura formation de givre dans le tiroir.

### \*Consignes importantes relatives à l'entretien des surfaces en acier inox

Pour entretenir les surfaces en acier inox, utilisez le produit d'entretien "Chromol". Vous trouverez ce produit en vente dans le commerce sous la marque "Chromol". Vous trouverez ce produit en vente dans le commerce sous la marque "Chromol", ou auprès de votre service après-vente, auquel cas il porte les numéros de référence suivants:

N° 310359 flacon pulvérisateur de 500 ml, ou N° 166787 flacon d'essai de 50 ml.

Pour ne pas endommager les surfaces, n'utilisez en aucun cas d'éponges à dos abrasif, brosses métalliques, objets à arêtes vives ou produits récurants. N'employez

## Remédier soi-même aux petites pannes

jamais non plus de détergents corrosifs tels que les aérosols de dégivrage, nettoyants pour fours en aérosol, solvants et produits détachants.

Pour entretenir les surfaces en acier inoxydable, procédez dans le sens la structure.

### Pannes

**Avant d'appeler le service après-vente, nous vous conseillons de lire attentivement les conseils suivants qui vous permettront peut-être de remédier au problème. Si vous faites appel à un technicien pour le résoudre, sa visite vous sera facturée même pendant la période de garantie.**

### Conseils pour remédier à la panne, si ...

**L'éclairage intérieur ne fonctionne pas alors que le groupe frigorifique marche**  
Vérifiez si l'interrupteur d'éclairage marche (Fig. ⑩/a). S'il n'est pas coincé, c'est l'ampoule qui est défectueuse.

**Remplacement de l'ampoule**  
Débranchez la fiche mâle de l'appareil puis coupez le disjoncteur/dévissez le fusible.

Tirez la grille de protection vers l'avant (Fig. ⑩/b).

Changez l'ampoule:  
220-240 V, 25 W maxi., culot E14

Si l'interrupteur est coincé, appelez le SAV.

**Les aliments surgelés sont collés**  
Séparez-les à l'aide d'un objet non pointu, par ex. une cuillère.

**Le compartiment congélateur est recouvert d'une épaisse couche de glace**  
Dégivrez puis nettoyez le compartiment congélateur. Après y avoir rangé à nouveau

les aliments, assurez-vous que la porte ferme bien.

### Conseils pour remédier à la panne, si ...

**Le bas du compartiment réfrigérateur est mouillé**

Si la goulotte collectrice de la rigole d'écoulement (Fig. ④/8) est bouchée, débouchez-la à l'aide d'un bâtonnet.

**Le compartiment réfrigérateur est trop froid**

Réglez l'appareil sur une température plus élevée.

Vous avez éventuellement placé trop de produits frais dans le compartiment congélateur. Par conséquent, le groupe frigorifique reste enclenché très longtemps. Pour la même raison, la température du compartiment réfrigérateur est très basse.

Ne dépassez pas la "Capacité maxi. de congélation" inscrite sur la plaque signalétique (Fig. ⑫).

**La fréquence d'enclenchement ainsi que la durée de fonctionnement du groupe frigorifique augmentent.**

Vous avez souvent ouvert la porte ou rangé beaucoup de produits frais.

Vérifiez que l'orifice d'entrée de l'air situé en bas dans le socle ou celui d'évacuation de l'air n'est pas obstrué.

**Le compartiment congélateur est trop chaud et les produits surgelés décongèlent**

La température de la pièce où se trouve l'appareil fait moins de +16 °C avec pour effet que le groupe frigorifique fonctionne moins souvent.



fr

## Remédier soi-même aux petites pannes

### Conseils pour remédier à la panne, si ...

#### Le réfrigérateur ne produit pas de froid

Vérifiez

- Si l'appareil est enclenché.
- le disjoncteur de votre maison n'est pas coupé/le fusible pas dévissé,
- la fiche mâle de l'appareil est bien enfoncée dans la prise de courant.

fr

## Service après-vente

Si malgré ces conseils vous n'avez pas pu remédier au problème, veuillez appeler le SAV. Ne procédez à aucune autre réparation de l'appareil, en particulier de son circuit électrique. N'ouvrez pas inutilement les portes pour éviter toute déperdition de froid.

Vous trouverez le numéro de téléphone du service après-vente dans le répertoire d'agences du SAV ci-joint ou dans l'annuaire.

### Plaque signalétique

Fig. 12

Indiquez les numéros E et FD de l'appareil à la demande du SAV.

Vous trouverez ces références sur la plaque signalétique située en haut à gauche dans le compartiment réfrigérateur.

fr

## Contrôlez les zones de froid dans l'appareil

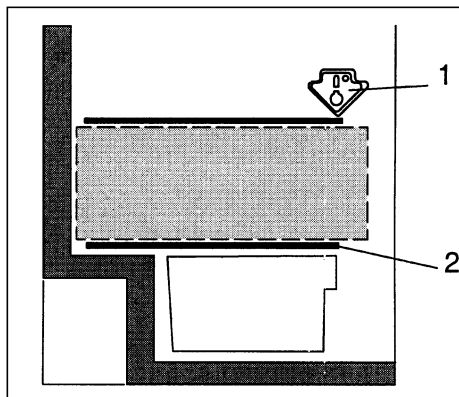
Vu que l'air circule dans le compartiment réfrigérateur, certaines zones sont plus froides que d'autres.

Selon le modèle, la zone adaptée aux produits délicats se trouve complètement en bas, entre la flèche imprimée latéralement et la clayette en verre située

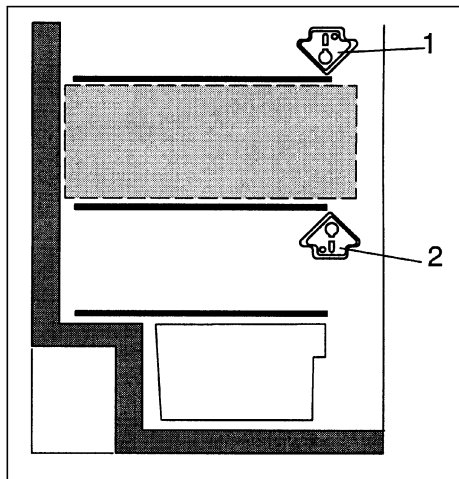
en-dessous (Fig. **1/1 et 2**), ou entre les deux flèches

(Fig. **2/1 et 2**).

Cette zone convient idéalement pour ranger la viande, le poisson, la charcuterie, les salades mixtes, etc.



1



2

## **(\*) Respect des règles d'hygiène alimentaire**

Cher client,

Pour une meilleure conservation de vos aliments, nous vous recommandons de bien vouloir respecter svp les règles d'hygiène alimentaire suivantes :

- Nettoyez fréquemment le compartiment intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un détergent non agressif, ne provoquant pas d'oxydation des pièces métalliques (utilisez par ex. de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit à vaisselle). Ensuite, une fois les surfaces ainsi nettoyées, désinfectez-les avec de l'eau additionnée de vinaigre ou de citron, ou à l'aide d'un produit germicide en vente habituelle dans le commerce et adapté aux appareils de réfrigération (avant d'appliquer ce produit sur les pièces métalliques, faites d'abord un essai de compatibilité à un endroit peu visible).
- Avant de déposer des produits alimentaires dans le compartiment réfrigérateur, enlevez leur emballage commercial (retirez par ex. le carton entourant les pots de yaourt).
- Pour que la température ne monte pas trop dans le compartiment réfrigérateur, laissez les aliments cuits refroidir d'abord hors du réfrigérateur. N'ouvrez pas la porte du réfrigérateur inutilement et ne la laissez pas trop longtemps ouverte. Rangez les aliments de sorte que l'air puisse circuler librement.
- Pour éviter toute contamination entre les différents produits alimentaires, rangez-les séparés les uns des autres, bien emballés ou protégés dans des récipients.
- Au moment de préparer des plats, ne saisissez les aliments qu'après vous être lavé les mains. Avant de préparer d'autres plats, lavez-vous à nouveau les mains. De même, lavez-vous les mains avant chaque repas.
- Avant de réutiliser des ustensiles de cuisine qui viennent de servir, nettoyez-les (grandes cuillers, planches de découpe, couteaux de cuisine, etc.).

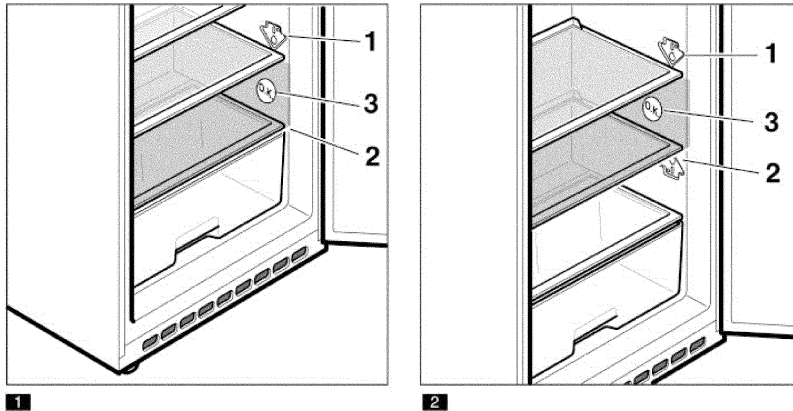
### **Zone la plus froide**

Stockez et conservez les aliments selon leur nature dans la zone appropriée du réfrigérateur (voir la notice d'utilisation).



**La zone la plus froide ou zone destinée aux aliments délicats est repérée par la flèche suivante dans le compartiment réfrigérateur. Selon le modèle, cette zone se trouve complètement en bas entre la flèche imprimée sur le côté et la clayette en verre située en-dessous (Fig. 1/ 1 et 2) ou entre les deux flèches (Fig. 2/ 1 et 2) ou encore, en l'absence de flèches, dans tout le compartiment réfrigérateur à l'exception de la zone de la contre-porte.**

fr



La **zone la plus froide** convient idéalement pour conserver tous les **aliments sensibles et hautement périssables**, qui requièrent une **température de stockage inférieure à 4 °C**, tels que : la viande, la volaille, le poisson, la charcuterie, les plats pré-cuisinés, les salades préparées, les mets sucrés à base d'œufs et/ou de crème, les pâtes sucrées et salées fraîches, les pizzas, les quiches, les produits frais et fromages au lait entier, le fromage prêt à consommer.

### Indicateur de température (Fig. 1/ 3 et 2/ 3)

Veillez à ce que l'indicateur de température ne soit pas exposé aux rayons solaires, ne le mettez jamais dans la bouche.

**L'indicateur de température affiche les températures inférieures à 4 °C.** Il sert à déterminer le réglage nécessaire du thermostat. Suivant la température ambiante, réglez le thermostat entre les chiffres 2 et 3. Si le thermostat permet un réglage au degré près, réglez-le sur 4 °C ou moins.

Au bout de 12 heures environ, lorsque la température est descendue en-dessous de 4 °C, l'indicateur de température vire du noir au vert et la mention «**O.K.**» devient visible (si cette mention n'apparaît pas, réduisez progressivement la température).



Réglage correct



Température trop élevée.  
Réglez le thermostat sur  
une température plus  
basse.

\* Selon le modèle

## Inhoud

	Blz.		Blz.
<b>Afvoeren van de verpakking en van uw oude apparaat</b>	58	<b>Levensmiddelen invriezen en opslaan, ijsblokjes maken</b>	65-66-67
Afvoeren van het oude apparaat	58	Het vriesvak	65
Afvoeren van de verpakking van het nieuwe apparaat	58	Attentie bij het inkopen van diepvriesproducten	65
<b>Veiligheidsvoorschriften</b>	59-60	Levensmiddelen zelf invriezen	65
<b>Bepalingen</b>	60	Verpakken van levensmiddelen	65-66
<b>Kennismaking met het apparaat</b>	60-61	Invriescapaciteit	66
Overzicht	60	Supervriezen	66
Bedieningspaneel	61	Ijsblokjes maken	66
<b>Plaatsen van het apparaat</b>	62	Bewaartijden	66
Omgevingstemperatuur	62	Ontdooien van diepvrieswaren	67
De juiste plaats	62	<b>Ontdooien</b>	67-68
Plaatsen van het apparaat	62	De koelruimte	67
Beluchting	62	Ontdooien van het vriesvak	67
Na het transport ...	62	Tips bij het ontdooien	68
Verwisselen van de deurophanging	62	<b>Schoonmaken</b>	68
Elektrische aansluiting	62	<b>Bedrijfsgeluiden</b>	69
<b>Inschakelen, uitschakelen</b>	63	<b>Tips om energie te besparen</b>	69
Inschakelen van het apparaat	63	<b>Kleine storingen zelf verhelpen</b>	70
Instellen van de temperatuur	63	Wat te doen als ...	70-71
Uitschakelen van het apparaat	63	<b>Servicedienst</b>	71
Buiten werking stellen van het apparaat	63	Typeplaatje	71
<b>Levensmiddelen inruimen</b>	64	<b>Let op de koudezones in de koelruimte!</b>	72
Attentie bij het inruimen	64	<b>(*) Voorschriften levensmiddelenhygiëne</b>	73
Een voorbeeld van het inruimen	64		57
Indeling van het interieur	64-65		

## Afvoeren van de verpakking en van uw oude apparaat

### Afvoeren van het oude apparaat

**Attentie a.u.b. als u uw oude apparaat door een nieuw vervangt.**

Afgedankte apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken: stekker uit het stopcontact trekken en de aansluitkabel doorknippen. Het deurslot verwijderen of kapot maken. Hiermee voorkomt u dat kinderen zichzelf tijdens het spelen in het apparaat opsluiten en in levensgevaar geraken.

Koel- en diepvriesapparaten bevatten koelmiddelen en isolatiegassen die zorgvuldig moeten worden afgevoerd. Bovendien bevatten deze apparaten waardevolle stoffen die na bewerking opnieuw gebruikt kunnen worden. Vraag daarom bij het wegdoen van uw oude apparaat advies aan de gemeentelijke reinigingsdienst. Met het oog op een doelmatige en milieuvriendelijke afvoer mogen de leidingen van het koelcircuit tot het moment van transport niet beschadigd worden.

### Afvoeren van de verpakking van het nieuwe apparaat

Voor de verpakking wordt gebruik gemaakt van materialen die het milieu kan verdragen en die geschikt zijn voor hergebruik. Het karton bestaat voor 80 % tot 100 % uit oudpapier. Hout is niet chemisch behandeld.

Het foliemateriaal is gemaakt van polyetheen (PE), de banden van polypropreen (PP) en het CFK-vrije opvulmateriaal van geschuimd polystyreen (PS). Deze materialen zijn zuivere koolwaterstofverbindingen en dus te recyclen.

Door het bewerken en het hergebruik kan op grondstoffen bespaard worden, waardoor de hoeveelheid afval vermindert.

U kunt bij de reinigingsdienst in uw gemeente informeren hoe u uw oude apparaat en het verpakkingsmateriaal van het nieuwe apparaat kunt (laten) afvoeren voor een milieuvriendelijke verwerking.

## Veiligheidsvoorschriften

Lees voordat u het apparaat in gebruik neemt de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift nauwkeurig door. U vindt daarin belangrijke informatie over installatie, gebruik en onderhoud van het apparaat.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift voor een eventuele latere bezitter van het apparaat.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid als de volgende aanwijzingen niet in acht worden genomen:



**Het koelcircuit van dit apparaat bevat een geringe hoeveelheid isobutaan (R 600 a), een natuurlijk gas dat in hoge mate milieuvriendelijk is maar wel brandbaar. Let erop bij het vervoeren en plaatsen van het apparaat dat er geen onderdelen van het koelcircuit beschadigd worden. Bij beschadigingen open vuur of andere ontstekingsbronnen vermijden. De ruimte waarin het apparaat is opgesteld, een paar minuten luchten.**

- Bij het schoonmaken of ontdoeien nooit een stoomapparaat gebruiken. De stoom kan in de onder spanning staande onderdelen van het apparaat terechtkomen en kortsluiting of een elektrische schok veroorzaken.
- Zet nooit elektrische apparaten in het apparaat.
- Een (bijv. tijdens het transport) beschadigd apparaat niet in gebruik nemen. In twijfelgevallen eerst contact opnemen met uw leverancier.
- Het apparaat uitsluitend volgens het bijgesloten installatievoorschrift plaatsen en aansluiten. De elektrische aansluitvoorwaarden en gegevens moeten overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje.
- De elektrische veiligheid van het apparaat wordt alleen dan gegarandeerd als het aardingssysteem van de huisinstallatie volgens de geldende elektrotechnische voorschriften is geïnstalleerd.
- In geval van een storing, bij onderhoudswerkzaamheden en bij het schoonmaken de stekker uit het stopcontact trekken resp. de zekering in de meterkast uitschakelen of losdraaien. Altijd aan de stekker trekken, nooit aan de aansluitkabel.
- Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen door vakkundige monteurs worden uitgevoerd. Door ondeskundige reparatie kan er gevaar voor de gebruiker ontstaan.
- Dranken met een hoog alcoholpercentage altijd goed gesloten en rechtop bewaren. Geen producten met brandbare drijfgassen (zoals spuitbussen met slagroom en andere spuitbussen) en explosieve stoffen in het apparaat opslaan – gevaar voor explosie!
- Zorg dat de onderdelen van het koelcircuit niet beschadigd worden door bijv. met een scherp voorwerp in de koelleidingen van de verdampers te prikken, door een knik in de leidingen, door krassen in de oppervlaktelaag enz. Koelmiddel dat naar buiten spuit, kan tot oogletsel leiden.
- De be- en ontluchtingsopeningen mogen nooit afgedekt worden.
- Plint, uittrekbare manden of laden, deuren enz. niet als opstapje gebruiken of om op te leunen.
- Kinderen niet met het apparaat laten spelen. Ze mogen bijv. nooit op de uittrekbare manden of laden gaan zitten of aan de deur gaan hangen.
- Als u een apparaat met een slot hebt, bewaar de sleutel dan buiten het bereik van kinderen.
- Ijslollies en ijsblokjes niet direct uit de diepvriesruimte in de mond nemen (gevaar voor verbranding door de zeer lage temperatuur).

nl

## Bepalingen / kennismaking met het apparaat

- Flessen en blikjes met vloeistoffen – vooral koolzuurhoudende dranken – niet in de diepvriesruimte opslaan. De flessen en blikjes springen.
- Diepvrieswaren nooit met natte handen aanraken. Uw handen kunnen eraan vastvriezen.

### Bepalingen

Het apparaat is geschikt voor het koelen en vriezen van levensmiddelen en om ijsblokjes te maken.

Het is voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Bij gebruik voor bedrijfsdoeleinden moeten de daarvoor geldende bepalingen in acht worden genomen.

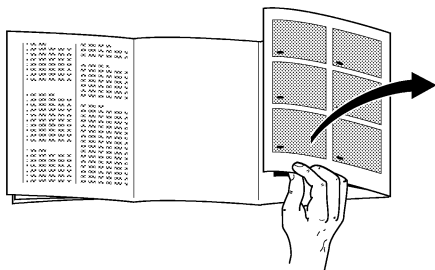
Het apparaat voldoet aan de voorschriften voor koel- en vriesinstallaties ter voorkoming van ongevallen (VBG 20).

Het koelcircuit is op dichtheid gecontroleerd.

Dit apparaat voldoet aan de veiligheidsbepalingen voor elektrische apparaten.

Dit apparaat is een staand model. Het kan niet worden ingebouwd.

### Kennismaking met het apparaat



**A.u.b. vóór het lezen de laatste bladzijden met afbeeldingen openvouwen.**

**Deze gebruiksaanwijzing is op meer dan één type van toepassing. Afwijkingen in de afbeeldingen zijn hierdoor niet uitgesloten.**

### Overzicht

Afb. 1a/1b

1-3	Bedieningspaneel
4	Ijsblokjesbakje
5	Binnenverlichting
6	Legplateaus/roosters
7	Flessenrek
8	Dooiwatergootje
9	Vochtigheidsregelaar voor groente- en fruitladen
10	Groente- en fruitladen
11	Boter- en kaasvak
12	Eierrekje
13	Vak voor kleine flessen en blikjes
14	Voorraadrekje voor blikjes en tubes
15	Vak voor grote flessen, pakken melk etc.
16	Deurafdichting
A	Vriesvak
B	Koelruimte

\* Niet bij alle modellen



## kennismaking met het apparaat

### Bedieningspaneel

Afb. ②

#### 1 Aan/uit-toets koel- en vriesruimte

Het in gebruik nemen van het apparaat wordt aangegeven doordat een van de temperatuurlampjes (2/a of 2/b) brandt.

#### 2 Temperatuurinsteltoets koelruimte

De koelruimtetemperatuur kan worden ingesteld tussen +8 en +2 °C.

De toets meermaals indrukken of ingedrukt houden tot het gewenste temperatuurlampje (2a) of (2b) "super" brandt.

De vriesruimtetemperatuur kan niet afzonderlijk worden ingesteld.

Koudere koelruimtetemperaturen betekenen ook koudere vriesruimtetemperaturen.

#### 2a Temperatuurlampje

De cijfers bij de temperatuurlampjes duiden de koelruimtetemperatuur in °C aan.

Het brandende lampje geeft de ingestelde temperatuur aan.

#### 2b Temperatuurlampje "super" (superkoelstand)

Het brandende lampje geeft de ingebruikneming aan.

Bij de superkoelstand wordt de koelruimte ca. 6 uur lang zo koud mogelijk gekoeld.

Daarna wordt er automatisch omgeschakeld naar de temperatuur die was ingesteld voordat de superkoelstand werd ingeschakeld.

De superkoelstand schakelt u in bijv.:

- Voordat u grote hoeveelheden verse levensmiddelen. toevoegt.
- Voor het snel koelen van dranken.

#### 3 Aan/uit-toets "super" (supervriesstand)

De ingebruikneming wordt aangegeven door het brandende lampje. De supervriesstand dient voor het invriezen van grote hoeveelheden verse levensmiddelen en kan tot max. 24 uur voor het toevoegen worden ingeschakeld, afhankelijk van de hoeveelheid. In het algemeen zijn 2-3 uur voldoende; als het max. vriesvermogen nodig is, zijn 24 uur noodzakelijk. Bij de supervriesstand wordt de vriesruimte zo koud mogelijk gekoeld, er wordt een zeer lage temperatuur bereikt.

Ca. 50 uur na het inschakelen wordt de supervriesstand automatisch uitgeschakeld.

**N.B.:** Bij gebruik van de supervriesstand wordt ook de koelruimte kouder.

## Plaatsen van het apparaat

### Let op de omgevings-temperatuur

Afhankelijk van de „klimaatklasse” (zie het typeplaatje) kan het apparaat bij de volgende omgevingstemperaturen gebruikt worden : (het typeplaatje bevindt zich links boven in het apparaat. Afb. ⑫)

Klimaatklasse	Omgevingstemperatuur van ... tot
SN/ST	+10 °C tot +38 °C

Als de omgevingstemperatuur lager is dan de onderste grens voor de omgevingstemperatuur, dan kan het door de verminderde looptijd van de koelmachine in het vriesvak te warm worden. De diepvrieswaren kunnen in het ongunstigste geval ontdooien.

### De juiste plaats

Elke droge, goed te ventileren ruimte is geschikt. Het apparaat liefst niet in de zon of naast een fornuis, verwarmingsradiator of andere warmtebron plaatsen. Is plaatsing naast een warmtebron niet te vermijden, maak dan gebruik van een isolerende plaat of neem de volgende minimumafstanden in acht:

naast een elektrisch fornuis 3 cm,  
naast een CV-installatie 30 cm.

Bij plaatsing naast een ander koel- of vriesapparaat moet aan de zijkant ten minste 2 cm ruimte worden opengelaten om het ontstaan van condensatiewater te vermijden.

### Plaatsen van het apparaat

Het apparaat moet waterpas en stevig op de vloer staan. Oneffenheden in de vloer d.m.v. de twee schroefvoetjes aan de voorkant opheffen.

### Beluchting

De aan de achterwand van het apparaat vrijkomende warme lucht moet ongehinderd afgevoerd kunnen worden. Anders moet de koelmachine meer presteren waardoor het energieverbruik toeneemt. De be- en ontluchtingsopeningen mogen dan ook nooit worden afgedekt (afb. ⑬).

### Na het transport ...

kan het apparaat onmiddellijk in gebruik worden genomen.

### Verwisselen van de deur-oophanging

Ga te werk in de volgorde van de cijfers (afb. ⑭).

### Elektrische aansluiting

Het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften aangebracht, randgeaard stopcontact, met een zekering van 10 ampère of meer, op 220–240 V/50 Hz wisselstroom aansluiten. Bij apparaten die in niet Europese landen worden gebruikt op het typeplaatje controleren of de aansluitspanning en de stroomsoort overeenkomen met de waarden van uw elektriciteitsnet. Het typeplaatje bevindt zich linksboven in de koelruimte (afb. ⑮).

Een eventueel noodzakelijke vervanging van de aansluitkabel mag alleen door een vak-kundig monteur worden uitgevoerd.

**Waarschuwing!** Het apparaat mag nooit worden aangesloten op elektronische „energiebesparende stekkers” (bijv. Sava Plug, Ecoboy) of omvormers die gelijkstroom omzetten in 230 V wisselstroom (bijv. installaties voor zonneënergie of netwerken voor schepen).

## Inschakelen/uitschakelen

### Apparaat inschakelen

Toets (afb. ②/1) indrukken. Het temperatuurlampje +4°C brandt.

Het apparaat begint met koelen, de verlichting brandt wanneer de deur open is.

### Temperatuur instellen

Het apparaat is in de fabriek ingesteld op een koelruimtetemperatuur van +4 °C.

(Temperatuur instellen, zie bedieningspaneel, temperatuurinsteltoets (afb. ②/2.)

#### Attentie

- De temperatuur in de koelruimte wordt beïnvloed door de omgevingstemperatuur, de hoeveelheid en de temperatuur van de vers ingeladen levensmiddelen en door het vaak openen van de deur. Indien nodig de instelling van de temperatuurkiezer veranderen.
- Als de koelmachine loopt, vormen zich op de achterwand van de koelruimte waterdruppels of een laagje rijp. Dit is normaal. Afschrappen van de rijplaag of afwissen van de waterdruppels is overbodig. De achterwand wordt namelijk automatisch ontdooid. Het dooiwater wordt in het dooiwatergootje (afb. ④/8) opgevangen en afgevoerd naar de koelmachine, waar het verdampt.
- De voorzijde van het apparaat wordt gedeeltelijk licht verwarmd waardoor de vorming van condensatiewater in de buurt van de deurafdichting van het vriesvak wordt voorkomen.

### Apparaat uitschakelen

Op toets (afb. ②/1) drukken.

Temperatuurlampje (afb. ②/a) gaat uit; de koeling en de verlichting zijn nu uitgeschakeld.

### Buiten werking stellen van het apparaat

Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt: stekker uit het stopcontact trekken, het apparaat ontdoien en schoonmaken, deuren open laten staan.

## Levensmiddelen inruimen

### Attentie bij het inruimen

- Warme dranken en gerechten buiten het apparaat laten afkoelen.
- De levensmiddelen liefst verpakt of goed afgedekt bewaren. Hierdoor blijven niet alleen geur, kleur, vochtigheid en versheid behouden, maar wordt bovendien voorkomen dat de opgeslagen levensmiddelen naar elkaar gaan smaken. Alleen groente, fruit en sla moeten onverpakt in de groenteladen worden opgeslagen.
- Zorg dat de kunststof delen en de deurafdichting niet met olie of vet in aanraking komen (ze kunnen poreus worden).
- Geen explosieve stoffen in het apparaat opslaan. Dranken met een hoog alcoholpercentage rechtop en goed gesloten bewaren. – Gevaar voor explosie!
- De koelste plaatsen in de koelruimte bevinden zich aan de achterwand en boven het onderste glasplateau. Levensmiddelen die snel kunnen bederven, kunt u het beste op deze plaatsen bewaren.
- Flessen met vloeistoffen die kunnen bevriezen niet in de diepvriesruimte opslaan. De flessen springen.

### Een voorbeeld van het inruimen

Afb. ①

#### In de diepvriesruimte (A)

Levensmiddelen invriezen en opslaan, ijsblokjes maken.

#### Op de legroosters/plateaus (6)

Van boven naar beneden: brood en banket, klaargemaakte gerechten, zuivelproducten.

#### Op het legplateau (7)

Flessen.

\* Niet bij alle modellen

#### In de groentelade (10)

Groente, fruit en sla.

#### In het grote rek (12) Eieren.

#### In het boter- en kaasvak (11)

Boter en kaas.

#### In de voorraadvakken (14)

Tubes en blikjes.

#### In het kleine rek (13)

kleine flessen.

#### In de voorraadvakken (12)

Eieren.

#### In de rekken (15)

grote flessen.

## Indeling van het interieur

### Temperatuur- en vochtregelaar voor de groenteladen (afb. ④/9)

Bij het langdurig opslaan van groente, sla en fruit de regelaar helemaal naar links schuiven – de beluchtingsopening is open – **de temperatuur wordt kouder.**

Bij het opslaan gedurende kort tijd de regelaar naar rechts schuiven.

De beluchtingsopening is dicht

– hoge luchtvochtigheid –

**de temperatuur wordt warmer.**

De legroosters/plateaus in de koelruimte kunnen ook als de deur 90° openstaat worden verplaatst: legrooster/plateau naar voren trekken, iets laten zakken, eruit nemen en op de gewenste plaats opnieuw erin zetten (afb. ⑤).

### Flessenrek (afb. ⑦/7)

In de holten kunnen de flessen veilig worden neergelegd en opgestapeld (afb. ⑦).

Alle rekken en vakken in de deur kunnen eruit genomen worden om schoon te maken: vak of rek iets optillen en eruit halen (afb. ⑧).

### Flessenhouder (afb. ⑧)

Met de flessenhouder wordt voorkomen dat de flessen omvallen bij het openen en sluiten van de deur.

## Levensmiddelen invriezen en opslaan, ijsblokjes maken

### Het vriesvak

Het vriesvak is geschikt voor het opslaan van diepvrieswaren, voor het invriezen van levensmiddelen en voor het maken van ijsblokjes.

Als de omgevingstemperatuur lager is dan +16 °C, dan kan het in het vriesvak te warm worden door de verminderde looptijd van de koelmachine.

### Attentie bij het inkopen van diepvriesproducten

- Let erop dat de verpakking niet beschadigd is.
- Controleer de houdbaarheidsdatum.
- In de winkel moet de temperatuur in de diepvrieskist -18 °C of kouder zijn.
- Koop de diepvriesproducten op het allerlaatste moment, breng ze in kranten gewikkeld of in een koeltas snel naar huis en leg ze in de diepvriesruimte

### Levensmiddelen zelf invriezen

Als u zelf levensmiddelen wilt invriezen, gebruik dan alleen verse levensmiddelen.

#### Geschikt om in te vriezen:

vlees en worst, gevogelte en wild, vis, groente, kruiden, fruit, brood en gebak, pizza, klaargemaakte gerechten, kliekjes, eierdooiers en eiwit.

#### Niet geschikt om in te vriezen:

eieren met schaal, zure room en mayonaise, sla, radijsjes, rammenas en rettich, uien.

#### Blancheren van groente en fruit:

groente en fruit moeten vóór het invriezen geblancheerd worden om te voorkomen dat kleur, smaak, aroma en vitamine „C” verloren gaan. (Blancheren betekent dat de groente of het fruit kort in kokend water worden gedompeld. – In de boekhandel zijn boeken over invriezen verkrijgbaar, waarin ook blancheren wordt beschreven.)

### Verpakken van levensmiddelen

De levensmiddelen in porties geschikt voor uw huishouden verpakken.

Groente en fruit in porties niet zwaarder dan 1 kg, vlees in porties van maximaal 2,5 kg. Kleinere porties zijn sneller ingevroren waardoor de kwaliteit bij het ontdooien en bereiden het beste behouden blijft.

De levensmiddelen luchtdicht verpakken zodat ze niet uitdrogen of hun smaak verliezen.

## Levensmiddelen invriezen en opslaan, ijsblokjes maken

### Voor verpakking geschikt:

kunststof-, polyetheen- en aluminiumfolie, diepvriesdozen. Deze producten zijn in de handel verkrijgbaar.

### Niet geschikt:

pakpapier, vetvrij papier, cellofaan, vuilniszakken en gebruikte boodschappentasjes.

De levensmiddelen verpakken, lucht eruit persen en het geheel van een goede sluiting voorzien.

### Als sluiting geschikt:

elastiekjes, clips van kunststof, touwtjes, koudebestendig plakband e.d. Zakjes en folie van polyetheen kunnen met een folielasapparaat worden dichtgelast.

**Vermeld op de pakjes inhoud en datum voordat u ze in het vriesvak legt.**

## Invriescapaciteit

De levensmiddelen moeten zo snel mogelijk door en door worden ingevroren. Alleen zo blijven vitamines, voedingswaarde, kleur en smaak behouden. Daarom mag de maximale invriescapaciteit van uw apparaat niet overschreden worden.

(De invriescapaciteit bedraagt 4 tot 8 kg, afhankelijk van het type.

De juiste invriescapaciteit van uw apparaat staat op het typeplaatje (afb. 12) aangegeven.)

Leg de in te vriezen levensmiddelen naast elkaar op het legrooster van het vriesvak. Al ingevroren levensmiddelen mogen niet in aanraking komen met nog in te vriezen levensmiddelen.

## Supervriezen

De ingebruikneming wordt aangegeven door het brandende lampje. De supervriesstand dient voor het invriezen van grote hoeveelheden verse levensmiddelen en kan tot max. 24 voor het toevoegen worden ingeschakeld,

afhankelijk van de hoeveelheid. In het algemeen zijn 2-3 uur voldoende; als het max. vriesvermogen nodig is, zijn 24 uur noodzakelijk. Bij de supervriesstand wordt de vriesruimte zo koud mogelijk gekoeld, er wordt een zeer lage temperatuur bereikt.

Ca. 50 uur na het inschakelen wordt de supervriesstand automatisch uitgeschakeld.

Kleinere hoeveelheden levensmiddelen (max. 1 kg) kunnen zonder supervriezen worden ingevroren,

### Attentie

Tijdens het supervriezen wordt het ook in de koelruimte kouder.

## Ijsblokjes maken

Afb. 9

Het ijsbakje voor  $\frac{3}{4}$  met water vullen en op de voorraadbox zetten.

Voorraadbox met het ijsbakje erop op de bodem van de diepvriesruimte zetten.

Om de ijsblokjes uit het bakje te halen: de hoeken van het ijsbakje naar onderen buigen. Ijsbakje omdraaien en de hoeken opnieuw naar onderen buigen.

In de voorraadbox kunt u de ijsblokjes bewaren. U hebt ze dan direct bij de hand. Het ijsbakje dient tevens als deksel van de voorraadbox.

## Bewaartijden

Om te voorkomen dat de kwaliteit van de diepvrieswaren afneemt, is het van belang dat de toelaatbare bewaartijd niet wordt overschreden.

De bewaartijd is afhankelijk van het soort levensmiddelen.

Bij  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  kunnen vis, worst, klaargemaakte gerechten, brood en gebak max. 4 maanden, kaas, gevogelte en vlees max. 6 maanden, groente en fruit max. 8 maanden worden opgeslagen.

## Levensmiddelen invriezen en opslaan, ijsblokjes maken

### Ontdooien van diepvrieswaren

Afhankelijk van soort en bereidingswijze van de levensmiddelen kunt u kiezen uit de volgende mogelijkheden:

- bij omgevingstemperatuur
- in de koelkast
- in de elektrische oven
- met of zonder heteluchtventilator
- in de magnetron.

Half of geheel ontdooide diepvrieswaren kunnen opnieuw worden ingevroren: vlees en vis als de temperatuur niet langer dan 1 dag, andere levensmiddelen als de temperatuur niet langer dan 3 dagen boven de +3 °C is gestegen.

In andere gevallen de levensmiddelen – als smaak, geur en kleur niet veranderd zijn – koken, braden of op een andere manier tot een kant en klaar gerecht bereiden en opnieuw invriezen.

De maximale bewaartijd wordt hierdoor bekort.

## Ontdooien

### De koelruimte

De koelruimte wordt automatisch ontdooid. Het dooiwater wordt in het dooiwatergootje (afb. 4/8) opgevangen en naar de koelmachine afgevoerd, waar het verdampst. Dooiwatergootje en afvoergaatje regelmatig schoonmaken, zodat het dooiwater gemakkelijk kan weglopen.

### Ontdooien van het vriesvak

**Het vriesvak wordt niet automatisch ontdooid omdat de ingevroren levensmiddelen niet mogen ontdooien. Een te dikke laag rijp of ijs vermindert de afgifte van koude aan de diepvrieswaren, waardoor het energieverbruik toeneemt.**

Rijp of ijs nooit met een mes verwijderen. Hierdoor kunt u de verdamper van het vriesvak opensteken (afb. 10).

Koelmiddel dat naar buiten spuit, kan vlam vatten of tot oogletsel leiden.

Als zich in het vriesvak een te dikke laag ijs of rijp heeft gevormd, dan moet het ontdooid worden.

U gaat als volgt te werk:

- diepvrieswaren uit het vriesvak halen, in kranten wikkelen en op een koele plaats bewaren;
- stekker uit het stopcontact trekken;
- deur open laten staan en het dooiwater met een doekje of een spons opnemen;
- vriesvak droogwrijven, apparaat weer inschakelen en de diepvrieswaren er weer in leggen.

### Tips bij het ontdooien

Om het ontdooiproces te versnellen, kunt u het beste een **pan met heet water** op een onderzetter op de bodem van het vriesvak zetten.

Om te ontdooien nooit elektrische verwarmingsapparaten, kaarsen of petroleumlampen in het apparaat zetten.

Wees voorzichtig bij gebruik van **ontdooi-sprays**. Deze kunnen explosieve gassen ontwikkelen, drijfgassen bevatten of oplosmiddelen die kunststof beschadigen. Ze kunnen ook schadelijk zijn voor de gezondheid of corrosie veroorzaken.

**Vóór het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact trekken resp. de zekering uitschakelen of losdraaien.**

**Geen stoom- of hogedrukapparaten gebruiken. Door de hete stoom kunnen de oppervlakken en de elektrische onderdelen beschadigd worden – gevaar voor een elektrische schok.**

De koelruimte één keer per maand schoonmaken. Het vriesvak om praktische redenen na het ontdooien schoonmaken.

Zorg dat het sop niet in de controle-armatuur en de verlichting terechtkomt. Behalve de deurafdichting kan het hele apparaat met lauw water met een scheidtje mild, licht desinfecterend reinigingsmiddel (bijv. handafwasmiddel) worden schoongemaakt. Geen schoonmaakmiddelen gebruiken die zand of zuren c.q. chemische oplosmiddelen bevatten.

Om doffe plekken te voorkomen ook geen schoonmaakmiddelen gebruiken waarop staat „zonder schuurmiddel”.

De deurafdichting alleen met schoon water afnemen en daarna grondig droogwrijven.

Dooiwatergootje (afb. 4/8) en afvoergaatje in de koelruimte regelmatig schoonmaken, zodat het dooiwater ongehinderd kan weglopen. Zorg dat het sop niet door het afvoergaatje in de dooiwater-opvangschaal terechtkomt.



## Attentie: bedrijfsgeluiden

### Bedrijfsgeluiden

Om de gekozen temperatuur constant te houden schakelt uw apparaat van tijd tot tijd de compressor in.

De geluiden die daarbij ontstaan zijn normaal.

Zodra het apparaat de bedrijfstemperatuur heeft bereikt, worden de geluiden automatisch minder.

Het **gebrom** komt van de motor (compressor). Het kan korte tijd iets luider worden als de motor inschakelt.

Het **geborrel, geklok of gebruis** komt van het koelmiddel dat door de leidingen stroomt.

Het **geklik** is alleen te horen als de thermostaat de motor in- of uitschakelt.

Bij een apparaat met ventilator kan **zacht geruis** te horen zijn van de luchtstroom in de binnenruimte van het apparaat.

**Als de bedrijfsgeluiden te luid zijn, dan heeft dit wellicht eenvoudige oorzaken die vaak heel gemakkelijk kunnen worden opgeheven.**

#### Het apparaat staat niet waterpas

Het apparaat met behulp van een waterpas stellen. Gebruik hiervoor de schroefvoetjes of leg er iets onder.

#### Het apparaat staat tegen een ander meubel of apparaat

Het apparaat van het meubel of het apparaat ernaast wegschuiven.

#### Laden, manden of legroosters/plateaus wiebelen of klemmen

Controleer de delen die eruit gehaald kunnen worden en zet ze eventueel opnieuw in het apparaat.

#### Flessen of serviesgoed raken elkaar

De flessen of het serviesgoed los van elkaar zetten.

## Tips om energie te besparen

- Het apparaat in een koele, goed te ventileren ruimte plaatsen. Niet in de zon of in de buurt van een warmtebron (verwarmingsradiator etc.) plaatsen.
- De be- en ontluchtingsopeningen van het apparaat nooit afdekken.
- Warme gerechten pas nadat ze zijn afgekoeld in het apparaat zetten.
- Als u diepvrieswaren wilt ontdooien, leg deze dan eerst in de koelruimte. U benut hierdoor de in de diepvrieswaren aanwezige koude voor het koelen van de levensmiddelen in de koelruimte.
- Bij ijsvorming het vriesvak ontdooien. Een te dikke laag ijs vermindert de afgifte van koude aan de diepvrieswaren, waardoor het energieverbruik toeneemt.
- Bij het in- en uitladen de deuren van het apparaat zo kort mogelijk openen. Hoe korter de deur van het vriesvak openstaat, des te minder is de ijsvorming in het vriesvak.

### \*Belangrijke aanwijzingen bij hot onderhoud van roestvrijstalen apparaten

Voor het onderhoud van de roestvrijstalen oppervlakken het onderhoudsmiddel "Chromol" gebruiken.

Het middel is in de handel onder de naam "Chromol" verkrijgbaar of bij de Servicedienst onder het

**Ident-nr. 310359** sproeiflacon en

**Ident-nr. 166787** als 50 ml proefflacon.

Om de oppervlakken niet te beschadigen nooit schuursponsjes, metalen borstels, scherpe voorwerpen of schuurmiddelen gebruiken. Ook chemisch agressieve schoonmaakmiddelen zoals ontdooisprays, ovensprays, oplosmiddelen of vlekkenmiddel mogen niet gebruikt worden.

Bij onderhoud van het roestvrijstalen oppervlak in de richting van de structuur wrijven.

## Kleine storingen zelf verhelpen

### Storingen

**Ga, alvorens de Servicedienst in te schakelen, aan de hand van de volgende punten eerst even na of u de storing zelf kunt verhelpen. Als u om een monteur vraagt, en het blijkt dat hij alleen maar een advies (bijv. over de bediening of het onderhoud van het apparaat) hoeft te geven om de storing te verhelpen, dan moet u, ook in de garantietijd, de volledige kosten van dat bezoek betalen.**

### Wat te doen als ...

#### **... de binnenverlichting niet functioneert maar de koelmachine wel loopt?**

Controleer of de lichtschakelaar (afb. ①/a) klem zit. Als er beweging in zit, dan is het lampje kapot.

#### **Lampje vervangen**

Stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken resp. de zekering van de huisinstallatie uitschakelen of losdraaien.

Afdekkapje naar voren eraf trekken (afb. ①/b).

Lampje (220–240 V, max. 25 W, fitting E14) vervangen.

Als de lichtschakelaar klem zit, schakel dan de Servicedienst in.

#### **... de diepvrieswaren zijn vastgevroren?**

De diepvrieswaren met een bot voorwerp (bijv. met een lepel) losmaken.

#### **... het vriesvak een dikke laag rijp heeft?**

Vriesvak ontdooien en schoonmaken. Let erop bij het opnieuw inladen van de diepvrieswaren dat de deur van het vriesvak goed sluit.

### Wat te doen als ...

#### **... de bodem van de koelruimte nat is?**

Het dooiwater-afvoergootje (afb. ④/8) is mogelijk verstopt. Afvoergaatje met een stokje schoonmaken.

#### **... de temperatuur in de koelruimte te koud is?**

Stel een warmere temperatuur in.

Er werd eventueel een te grote hoeveelheid verse levensmiddelen in het vriesvak gelegd. Het gevolg is dat de koelmachine heel lang loopt waardoor ook de temperatuur in de koelruimte zakt.

De „maximale invriescapaciteit” (zie het typeplaatje afb. ⑫) niet overschrijden.

#### **... de koelmachine steeds vaker en langer wordt ingeschakeld?**

De deur werd te vaak geopend of er werden grote hoeveelheden verse levensmiddelen opgeslagen.

Controleer of de beluchtingsopening in de plint of de ontluichtingsopening zijn afgedekt.

#### **... het in het vriesvak te warm is en de diepvrieswaren ontdooien?**

Eventueel is de omgevingstemperatuur in de ruimte waarin het apparaat staat, lager dan +16 °C waardoor de koelmachine minder vaak aanspringt.

## Kleine storingen zelf verhelpen

## Service dienst

### Wat te doen als ...

#### ... de koelkast geen koelcapaciteit heeft?

Controleren

- of het apparaat is ingeschakeld.
- of de zekering van de huisinstallatie is uitgeschakeld,
- of de stekker van het apparaat goed in het stopcontact zit.

Als de storing aan de hand van de hiervoor genoemde aanwijzingen niet verholpen kan worden, schakel dan de Service dienst in. Voer in dit geval zelf geen reparaties aan het apparaat uit, vooral niet aan de elektrische onderdelen. De deur niet onnodig openen om koudeverlies te vermijden.

Adres en telefoonnummer van de Service dienst kunt u vinden in het telefoonboek of in de meegeleverde brochure met service-adressen.

### Typeplaatje

Afb. 12

Als u de hulp van de Service dienst inroept, geef dan het E-nummer en het FD-nummer op. U vindt deze gegevens op het typeplaatje linksboven in de koelruimte.

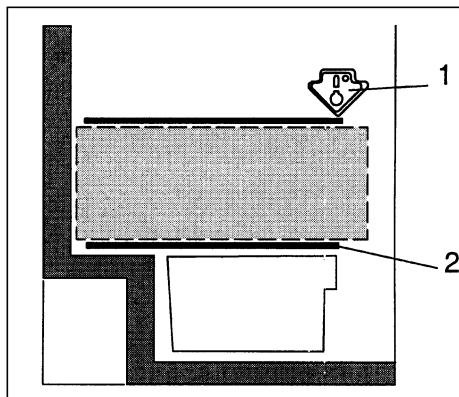
nl

## Let op de koudezones in de koelruimte!

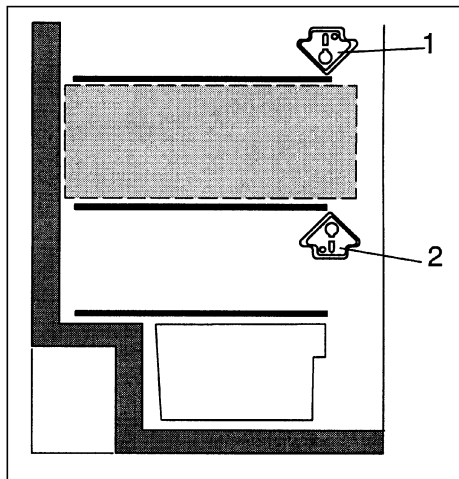
Door de luchtcirculatie in de koelruimte ontstaan verschillende koudezones.

De zone voor gevoelige levensmiddelen bevindt zich, afhankelijk van het model, helemaal onderaan tussen de aan de

zijkant afgebeelde pijl en de glasplaat eronder (afb. **1/1** en **1/2**) of tussen de twee pijlen (afb. **2/1** en **2/2**).  
Ideaal voor het opslaan van vlees, vis, worst, gemengde salades etc.



**1**



**2**

## (\*) Voorschriften levensmiddelenhygiëne

Geachte klant,

Overeenkomstig de Franse verordening ter voorkoming van listeria in de koelruimte verzoeken wij u de volgende aanwijzingen in acht te nemen.

- De binnenkant van de koelkast regelmatig schoonmaken met een mild reinigingsmiddel dat de metalen onderdelen niet aantast (bijv. lauw water met een scheutje handafwasmiddel).  
Hierna de schoongemaakte oppervlakken met azijn- of citroenwater desinfecteren of met een in de handel verkrijgbaar kiemdodend middel dat geschikt is voor koelapparaten (metalen onderdelen vooraf op een onopvallende plaats op bestendigheid testen).
- Voordat u de levensmiddelen in de koelruimte zet: eerst de verpakking verwijderen (bijv. karton waarin bekertjes yoghurt worden verkocht).
- Om te voorkomen dat het in de koelruimte te warm wordt: gekookte gerechten buiten het apparaat bij omgevingstemperatuur laten afkoelen.  
De deur niet onnodig openen en niet te lang open laten staan.  
De levensmiddelen zodanig opslaan dat de lucht ongehinderd kan circuleren.
- Om te voorkomen dat verschillende soorten levensmiddelen naar elkaar gaan smaken of ruiken: de levensmiddelen apart en goed verpakt of in afgedekte voorraadbakjes opslaan.
- Bij het bereiden van gerechten de levensmiddelen alleen met gewassen handen aanraken. Vóór het bereiden van andere gerechten uw handen opnieuw wassen. Ook vóór het eten uw handen wassen.
- Gebruikt keukengerei (pollepel, houten lepel, snijplank, keukenmes enz.) voordat u het opnieuw gebruikt, schoonmaken.

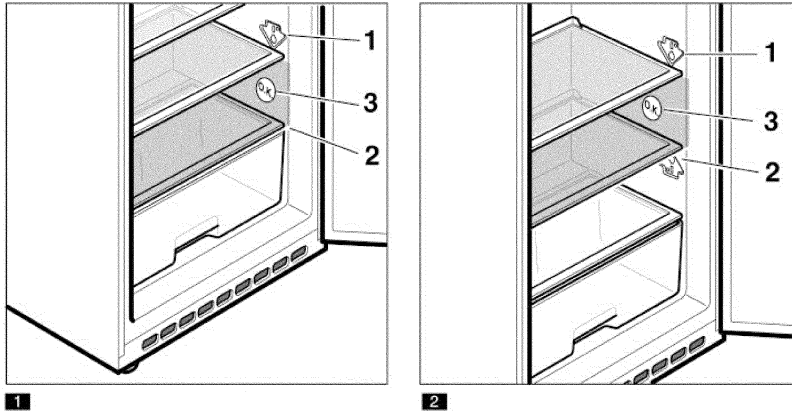
### Zone voor gevoelige levensmiddelen

De levensmiddelen, afhankelijk van het soort, in de daarvoor geschikte temperatuurzone bewaren (zie de gebruiksaanwijzing).



In de koelruimte is de „zone voor gevoelige levensmiddelen” door de pijl gekenmerkt. Deze zone bevindt zich, afhankelijk van het model, helemaal onderaan tussen de aan de zijkant afgebeelde pijl en de glasplaat eronder (afb. **1**/1 en **1**/2) of tussen de twee pijlen (afb. **2**/1 en **2**/2) of als er geen pijlen zijn afgebeeld, in de hele koelruimte behalve in de omgeving van de deur.

nl



Deze zone is ideaal voor het vershouden van levensmiddelen die snel kunnen bederven en die bij een **temperatuur kouder dan 4 •C** bewaard moeten worden zoals: vlees, gevogelte, vis, worst, kant-en-klaargerechten, gemengde salades, desserts op basis van eieren en room, vers deeg, pizza, quiche, verse produkten en rauwmelkse kaas, direct te consumeren kaas in plastic verpakking.

### Temperatuurindicator (afb. **1/3** en **2/3**)

De temperatuurindicator niet direct aan de zon blootstellen of in de mond nemen.

De **temperatuurindicator geeft temperaturen onder de 4 •C aan** en dient voor het bepalen van de noodzakelijke instelling van de temperatuurregelaar. Temperatuurregelaar, afhankelijk van de omgevingstemperatuur, tussen cijfer 2 en 3 instellen. Indien het mogelijk is de exacte koudegraad in te stellen: op 4 •C of kouder instellen.

Na ca. 12 uur, als de temperatuur onder 4 •C is gedaald, verandert de kleur van de temperatuurindicator van zwart naar groen en wordt bovendien „**O.K.**” aangegeven. (Indien niet: de temperatuurkiezer stap voor stap kouder instellen.)



Correcte instelling



Temperatuur te hoog.  
Temperatuurregelaar  
kouder instellen.

\* Niet bij alle modellen

## Indice

	Pagina		Pagina
<b>Istruzioni per lo smaltimento</b>	76	<b>Congelare e conservare alimenti, preparare ghiaccio</b>	83-84-85
Rottamazione dell'apparecchio fuori uso	76	Il vano congelatore	83
Smaltimento dell'imballaggio degli apparecchi nuovi	76	Tenere presente nell'acquisto di alimenti surgelati	83
<b>Istruzioni di sicurezza</b>	77	Congelare in proprio alimenti	83
<b>Norme</b>	78	Confezionare alimenti	83
<b>Conoscere l'apparecchio</b>	78-79	Capacità di congelamento	84
Figura d'insieme	78	Superfreezer	84
Pannello comandi	79	Preparare il ghiaccio	84
<b>Installazione dell'apparecchio</b>	80	Durata di conservazione	84
Temperatura ambiente	80	Scongelamento di alimenti congelati	85
Luogo d'installazione	80	<b>Sbrinamento</b>	85
Installazione	80	Il vano frigorifero	85
Aerazione	80	Sbrinamento del vano congelatore	85
Dopo il trasporto ...	80	Mezzi ausiliari di sbrinamento	85
Reversibilità della porta	80	<b>Pulizia</b>	86
Collegamento elettrico	80	<b>Avvertenze sui rumori di funzionamento</b>	86
<b>Inserimento/disinserimento</b>	81	<b>Consigli per il risparmio energetico</b>	88
Inserire l'apparecchio	81	<b>Eliminare da soli piccoli guasti</b>	87-88
Regolare la temperatura	81	Cosa si fa, se ...	87-88
Disinserire l'apparecchio	81	<b>Assistenza tecnica</b>	88
Mettere l'apparecchio fuori servizio	81	Targhetta d'identificazione	88
<b>Sistemazione degli alimenti</b>	82-83	<b>Tenere presenti le zone fredde nel vano frigorifero!</b>	89
Tenere presente nella sistemazione	82	<b>(*) Norme per l'igiene degli alimenti</b>	90
Esempio di sistemazione	82		75

## Istruzioni per lo smaltimento

### Rottamazione dell'apparecchio fuori uso

**Tenere presente se il nuovo apparecchio sostituisce un apparecchio fuori uso.**

Rendere immediatamente inservibili gli apparecchi fuori uso. Estrarre la spina di alimentazione e tagliare il cavo di collegamento. Togliere o distruggere le serrature a scatto o a catenaccio – si evita in questo modo che i bambini per gioco possano imprigionarsi e rischiare la vita.

I frigoriferi e congelatori contengono gas isolanti e refrigeranti, che richiedono uno smaltimento appropriato. Essi contengono inoltre materiali pregiati, che devono essere avviati al riciclaggio. Per lo smaltimento servirsi perciò del competente centro comunale di smaltimento. Per informazioni rivolgersi alla propria amministrazione municipale, o al proprio rivenditore. Si prega di fare attenzione che i tubi del frigorifero non vengano danneggiati fino al trasporto per uno smaltimento competente ed ecologico.

### Smaltimento dell'imballaggio degli apparecchi nuovi

Tutti i materiali d'imballaggio impiegati sono ecologici e riciclabili. I cartoni sono costituiti dall'80 % al 100 % da carta riciclata. Le parti in legno non sono trattate chimicamente.

I fogli sono in polietilene (PE), i nastri di fasciatura in polipropilene (PP) e le imbottiture, prive di CFC, sono in polistirolo espanso (PS). Questi materiali sono composti puri di idrocarburi riciclabili.

Attraverso il trattamento ed il riciclaggio si risparmiano materie prime e si riduce il volume dei rifiuti.

Nella Repubblica Federale di Germania, per la riutilizzazione dei materiali, l'imballaggio dell'apparecchio può essere restituito al rivenditore, presso il quale è stato acquistato. Chiedere alla propria amministrazione municipale gli indirizzi dei centri di recupero materiali, per la rottamazione degli apparecchi fuori uso. Si prega di contribuire in questo modo ad uno smaltimento ecologico o al riciclaggio.



## Istruzioni di sicurezza

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, si prega di leggere attentamente tutte le informazioni riportate nelle istruzioni per l'uso e il montaggio. Esse contengono importanti avvertenze per l'installazione, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.

Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio eventualmente per i successivi proprietari.

La casa produttrice declina ogni responsabilità in caso d'inosservanza delle avvertenze seguenti:



**Questo apparecchio contiene una piccola quantità di refrigerante isobutano (R 600 a), un gas naturale con alta compatibilità ambientale, ma infiammabile. Durante il trasporto e l'installazione dell'apparecchio, fare attenzione che nessun elemento del circuito di raffreddamento venga danneggiato. In caso di danni, evitare fiamma libera o fonti di fiamma, e arieggiare per alcuni minuti l'ambiente, nel quale si trova l'apparecchio.**

- Per la pulizia o per lo sbrinamento, evitare assolutamente di usare una pulitrice a vapore. Il vapore può raggiungere parti sotto tensione dell'apparecchio e provocare un cortocircuito o una scarica elettrica.
- Non usare apparecchi elettrici all'interno di questo apparecchio.
- Non mettere in funzione l'apparecchio danneggiato. In caso di dubbio consultare il fornitore.
- Eseguire il collegamento e l'installazione secondo le istruzioni per il montaggio. Le condizioni di collegamento elettrico ed i dati riportati sulla targhetta d'identificazione devono coincidere.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio è garantita solo se il sistema di collegamento a terra dell'impianto elettrico domestico è installato a norma.
- Staccare l'apparecchio dalla rete in caso di guasto, durante la manutenzione e la pulizia. Estrarre la spina di alimentazione oppure disinserire l'interruttore di sicurezza. Tirare la spina di alimentazione e non il cavo di collegamento.
- Solo il personale specializzato è autorizzato ad eseguire riparazioni agli apparecchi elettrici. Le riparazioni non eseguite a regola d'arte possono causare gravi pericoli per l'utilizzatore.
- Conservare alcolici ad alta gradazione solo chiusi ermeticamente ed in posizione verticale. Non conservare nell'apparecchio prodotti contenenti gas propellenti infiammabili (p. es. erogatori di panna, bombolette spray ecc.) e sostanze esplosive – Pericolo di esplosione!
- Non danneggiare elementi del circuito del refrigerante, p. es. bucando con oggetti acuminati i canali di refrigerante dell'evaporatore, piegando tubi, graffiando i rivestimenti superficiali ecc. La fuoriuscita di un getto di refrigerante può causare lesioni agli occhi.
- Non coprire, né ostruire le aperture di afflusso e deflusso aria dell'apparecchio.
- Non usare impropriamente lo zoccolo, i cassettei estraibili, le porte ecc. come pedana o appoggio.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. Vietare p. es. tassativamente ai bambini di sedersi sui cassettei o di appendersi alla porta.
- Se l'apparecchio è stato dotato successivamente di una serratura, conservare la chiave fuori della portata dei bambini.
- Non mettere in bocca il gelato ed i cubetti di ghiaccio presi direttamente dal vano congelatore (pericolo di ustioni a causa di temperature molto basse).

it

## Norme / Conoscere l'apparecchio

- Non conservare nel vano congelatore liquidi in bottiglia e lattine, specialmente le bevande contenenti anidride carbonica. Le bottiglie e le lattine esplodono.
- Non toccare i prodotti congelati con le mani bagnate; gelando per contatto, le mani possono attaccarsi ai prodotti.

### Norme

L'apparecchio è destinato a raffreddare e congelare alimenti ed a preparare ghiaccio.

Esso è previsto per l'uso domestico.

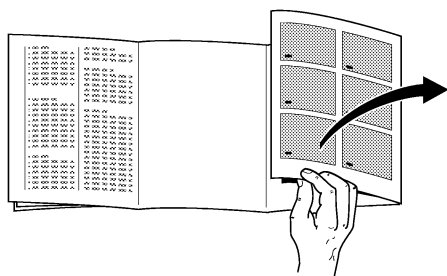
In caso d'impiego in campo professionale, è obbligatorio osservare le norme vigenti per l'attività professionale.

L'apparecchio è conforme alla norma antinfortunistica per impianti frigoriferi (VBG 20).

Il circuito di raffreddamento è stato sottoposto a controllo di ermeticità.

Questo prodotto è conforme alle pertinenti norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici.

Questo apparecchio è un modello indipendente. Non può essere incassato.



**Prima di leggere, si prega di aprire le ultime pagine con le figure.**

**Questo libretto d'istruzioni per l'uso è valido per diversi modelli, nelle illustrazioni sono possibili differenze di dettagli.**

78

### Figura d'insieme

Figura 1a/1a

- 1-3 Pannello comandi
- 4 Vaschetta per ghiaccio
- 5 Illuminazione interna
- 6 Ripiano
- 7 Ripiano per bottiglie
- 8 Convogliatore dell'acqua di sbrinamento
- 9 Regolatore umidità per il cassetto frutta e verdura
- 10 Cassetto frutta e verdura
- 11 Scomparto burro e formaggio
- 12 Portauova
- 13 Balconcino per bottigliette
- 14 Balconcino per lattine e tubetti
- 15 Balconcino per bottiglie grandi, confezioni di latte ecc.
- 16 Guarnizione porta
- A Vano congelatore
- B Vano frigorifero

\* Non in tutti i modelli

## Conoscere l'apparecchio

### Pannello comandi

Figura 2

#### 1 Pulsante acceso/spento vano frigorifero e vano congelatore

La messa in funzione è indicata dall'accensione di una delle spie temperatura (2a oppure 2b)

#### 2 Pulsante di regolazione temperatura vano frigorifero

La temperatura nel vano frigorifero può essere regolata tra +8 C e +2 C.

Premere il pulsante continuamente oppure più volte, finché la spia di temperatura desiderata (2a) oppure (2b) "super" non si accende.

Il vano congelatore non dispone di una regolazione di temperatura separata.

Le temperature più basse nel vano frigorifero hanno per effetto anche temperature più basse nel vano congelatore.

#### 2a Spie temperatura

I numeri sulle le spie di temperatura indicano le temperature del vano frigorifero in C.

La spia accesa indica la temperatura regolata.

#### 2b Spia temperatura "super" (raffreddamento rapido)

La spia intermittente indica la messa in funzione.

Con il raffreddamento rapido, il vano frigorifero viene raffreddato quanto più possibile per ca. 6 ore.

A ciò segue la commutazione automatica alla temperatura regolata prima del raffreddamento rapido.

Inserire il raffreddamento rapido per es.:

- prima dell'introduzione di grandi quantità di alimenti freschi
- per il raffreddamento rapido di bevande.

#### 3 Pulsante acceso/spento "super" (superfreezer)

La messa in funzione viene segnalata dal pulsante acceso. Il superfreezer serve per congelare grandi quantità di alimenti freschi, e deve essere inserito, a seconda della quantità di alimenti, fino a 24 ore prima dell'introduzione. In generale sono sufficienti 2-3 ore, ma se si vuole utilizzare la max. capacità di congelamento, sono necessarie 24 ore. Con il superfreezer il vano congelatore viene raffreddato quanto più possibile e si raggiunge una temperatura molto bassa.

Il superfreezer si disinserisce automaticamente ca. 50 dopo l'inserimento.

**Avvertenza:** quando il superfreezer è inserito anche il vano frigorifero viene raffreddato maggiormente.

## Installazione dell'apparecchio

### Temperatura ambiente

Secondo la "classe climatica" (vedi targhetta d'identificazione) l'apparecchio può essere usato alle seguenti temperature ambiente: (la targhetta d'identificazione si trova a sinistra in alto nel vano frigorifero. Figura 12).

Classe climatica	Temperatura ambiente da ... a
SN/ST	da +10 °C a +38 °C

Se la temperatura ambiente scende al di sotto del limite inferiore di temperatura ambiente, il tempo di funzionamento del frigorifero si riduce. Di conseguenza il vano congelatore non viene più raffreddato a sufficienza.

Nel caso estremo gli alimenti congelati possono scongelarsi.

### Luogo d'installazione

Per l'installazione è idoneo un ambiente asciutto, arieggiabile. Il luogo d'installazione non dovrebbe essere esposto all'irradiazione solare diretta e non deve trovarsi vicino ad una fonte di calore, come stufa, calorifero ecc. Se è inevitabile l'installazione accanto ad una fonte di calore, è necessario utilizzare un idoneo pannello isolante, oppure rispettare le seguenti distanze minime dalla fonte di calore:

Da stufe elettriche 3 cm.

Da stufe ad olio o carbone 30 cm.

In caso d'installazione accanto ad un altro frigorifero o congelatore, è necessaria una distanza minima laterale di 2 cm, al fine di evitare la formazione di condensa.

### Installazione

L'appoggio dell'apparecchio deve essere stabile e livellato. Compensare le disuguaglianze del pavimento per mezzo dei due piedi a vite sul lato anteriore.

Solo un tecnico specializzato è autorizzato ad eseguire un'eventuale sostituzione del cavo di allacciamento alla rete.

### Aerazione

L'aria riscaldata sulla parete posteriore dell'apparecchio deve poter defluire liberamente. Altrimenti il frigorifero deve lavorare più a lungo, e ciò aumenta il consumo di energia elettrica. Perciò evitare assolutamente di coprire le aperture di afflusso e deflusso dell'aria (figura 9).

### Dopo il trasporto ...

l'apparecchio può essere messo subito in funzione.

### Reversibilità della porta

Passi di lavoro nella successione numerica (figura 13).

### Collegamento elettrico

Collegare l'apparecchio solo a corrente alternata a 220–240 V/50 Hz, tramite una presa con contatto di terra installata a norma. La presa deve essere protetta con un interruttore di sicurezza da 10 A o superiore. Per gli apparecchi destinati a paesi non europei, è necessario controllare sulla targhetta d'identificazione se la tensione d'allacciamento e il tipo di corrente corrispondono ai valori della rete elettrica locale. La targhetta d'identificazione si trova a sinistra in alto nel vano frigorifero. (Figura 12).

**Pericolo!** Evitare tassativamente l'allacciamento dell'apparecchio a "prese risparmio energetico" elettroniche (per es. Sava Plug, Ecoboy) e ad invertitori, che convertono la corrente continua in corrente alternata a 230 V (per es. impianto d'energia solare, reti elettriche navali).

## Inserimento/disinserimento

### Accendere l'apparecchio

Premere il pulsante (figura ②/1). La spia temperatura +4°C si accende.

L'apparecchio comincia a raffreddare, l'illuminazione interna è accesa quando la porta è aperta.

### Regolare la temperatura

In fabbrica l'apparecchio è stato regolato da una temperatura del vano frigorifero di +4 C.

(Regolazione della temperatura, vedi pannello comandi, pulsante regolazione temperatura figura ②/2).

### Avvertenze

- La temperatura nel vano frigorifero viene influenzata dalla temperatura ambiente, dalla quantità e temperatura degli alimenti freschi ultimamente conservati e dalla frequenza di apertura della porta. Se necessario, cambiare la regolazione del selettore della temperatura.
- Durante il funzionamento del frigorifero, sulla parete posteriore nel vano frigorifero si formano goccioline d'acqua o brina, ciò è determinato dal funzionamento. Non è necessario raschiare lo strato di brina o asciugare le goccioline d'acqua. La parete posteriore si sbrina automaticamente. L'acqua di sbrinamento si raccoglie nel convogliatore di scarico (figura ④/8), scorre sul gruppo frigorifero e qui evapora.
- Le parti anteriori della carcassa vengono in parte riscaldate leggermente, ciò impedisce una formazione di acqua di condensa nella zona della guarnizione del vano congelatore.

### Spegnere l'apparecchio

Premere il pulsante ②/1.

La spia di temperatura figura ②/a si spegne, con ciò sono spenti il raffreddamento e l'illuminazione.

### Mettere l'apparecchio fuori servizio

Se l'apparecchio resta inutilizzato per lungo tempo, estrarre la spina di alimentazione, sbrinare e pulire l'apparecchio. Lasciare le porte aperte.

## Sistemazione degli alimenti

### Tenere presente nella sistemazione

- Fare raffreddare fuori dell'apparecchio gli alimenti e le bevande caldi.
- Sistemare gli alimenti possibilmente confezionati o ben coperti. Così si conservano aroma, colore, umidità e freschezza, inoltre si evitano passaggi di gusto. Conservare non confezionati solo verdura, frutta e insalata nei cassetti per verdura e frutta.
- Evitare di ungere le parti in materiale plastico e la guarnizione della porta con olio o grasso (altrimenti potrebbero diventare porose).
- Non conservare nell'apparecchio sostanze esplosive, e disporre gli alcolici ad alta gradazione solo ben chiusi ed in posizione verticale.
  - Pericolo di esplosione.
- Le zone più fredde nel vano frigorifero si trovano vicino alla parete posteriore e sul ripiano più in basso. Usare queste zone per gli alimenti delicati.
- Non conservare nel vano congelatore bottiglie con liquidi che possono gelare. Con il congelamento del contenuto le bottiglie scoppiano.

### Esempio di sistemazione

Figura ❶

Nello **scoperto congelatore (A)** congelare, conservare alimenti e preparare ghiaccio.

Sui **ripiani (6)** dall'alto verso il basso: prodotti da forno, cibi pronti, latticini.

Sul **ripiano (7)** bottiglie.

\* Non in tutti i modelli

Nel **cassetto verdura e frutta (10)** verdura, frutta, insalata.

Nei **balconcini (12)** Uova

Nello **scoperto per burro e formaggio (11)** burro e formaggio

Nei **contenitori (12)** uova.

\*Nei **contenitori (14)** tubetti e lattine.

Nei **balconcini (15)** bottiglie grandi

### L'attrezzatura interna

**Regolatore di temperatura e umidità per il cassetto verdura e frutta** (figura ❹/9) per la conservazione a lungo termine di verdura, insalata, frutta, spingere il regolatore completamente verso sinistra – l'apertura d'aerazione è aperta –  
**La temperatura si abbassa.**

Per la conservazione di breve durata, spostare il regolatore verso destra. L'apertura d'aerazione è chiusa – alta umidità dell'aria –  
**La temperatura aumenta.**

I ripiani nel vano frigorifero possono essere anche spostati, aprendo la porta a 90°. Per spostarli estrarre i ripiani verso avanti, abbassarli, estrarli e inserirli di nuovo nella posizione desiderata (figura ❺).

**Ripiano per bottiglie** (figura ❷/7) nelle apposite cavità le bottiglie possono essere disposte orizzontali ed impilate in modo sicuro (figura ❷).

Tutti i balconcini e contenitori nella porta possono essere estratti per la pulizia.

Per estrarli sollevare balconcini e contenitori (figura ❻).

**Fermabottiglie** (figura ❸) Il fermabottiglie impedisce la caduta delle bottiglie durante l'apertura e la chiusura della porta.

## Congelare e conservare alimenti, preparare ghiaccio

### Il vano congelatore

Il vano congelatore è previsto per conservare alimenti surgelati, congelare piccole quantità di alimenti e preparare cubetti di ghiaccio.

#### Avvertenza

Se la temperatura ambiente si abbassa al di sotto di +16 °C, il tempo di funzionamento del refrigeratore si riduce. In questo caso la temperatura nel vano congelatore può aumentare troppo. In caso estremo gli alimenti congelati si scongelano.

### Tenere presente nell'acquisto di alimenti surgelati

- Fare attenzione alla confezione, essa non dovrebbe essere danneggiata.
- La data di scadenza del prodotto non deve essere stata superata.
- L'indicatore della temperatura dell'espositore-congelatore di vendita dovrebbe indicare una temperatura di -18 °C o inferiore.
- Quando si fa la spesa, acquistare per ultimi gli alimenti surgelati, portarli a casa al più presto, bene avvolti in carta di giornale o in una borsa termica, e conservarli subito nel vano congelatore.

### Congelare in proprio alimenti

Se si provvede in proprio al congelamento degli alimenti, utilizzare solo prodotti alimentari freschi e integri.

#### Sono adatti per il congelamento:

carni e salumi, pollame e selvaggina, pesce, verdura, erbe aromatiche, frutta, prodotti da forno, pizza, cibi pronti, resti di alimenti, rosso e bianco d'uovo.

#### Non sono adatti per il congelamento:

uova intere nella buccia, panna acida e maionese, insalate in foglia, ravanelli, rafani e cipolle.

#### Scottare verdura e frutta

Per conservare colore, gusto, aroma e vitamina "C", la verdura e la frutta dovrebbero essere scottate prima del congelamento. (Per la scottatura immergere verdura e frutta per breve tempo in acqua bollente. – In libreria sono in vendita pubblicazioni sul congelamento, nelle quali si descrive anche la scottatura).

### Confezionare alimenti

Confezionare i prodotti in porzioni adatte al fabbisogno domestico.

Dividere la verdura e frutta in porzioni non superiori a 1 kg, e la carne fino a max. 2,5 kg. Le porzioni più piccole gelano completamente in minor tempo, e la qualità resta così meglio conservata anche nello scongelamento e nella preparazione.

Confezionare gli alimenti in confezioni ermetiche, per evitare che perdano il loro gusto o che possano seccarsi.

#### Per il confezionamento sono adatti:

fogli in plastica, fogli tubolari di polietilene, fogli di alluminio e contenitori per congelare. Questi prodotti sono in vendita nel commercio specializzato.

#### Non sono adatti:

carta per imballaggio, carta pergamena, cellofan, sacchetti per rifiuti e sacchetti per la spesa usati.

Introdurre gli alimenti nella confezione, fare uscire completamente l'aria e chiudere ermeticamente la confezione.

#### Per la chiusura sono adatti:

anelli di gomma, clip di plastica, fili per legare, nastri adesivi resistenti al freddo e simili. I sacchetti e fogli tubolari in polietilene possono essere saldati con un saldatore per fogli di plastica.

**Prima della conservazione nel vano congelatore, scrivere sulle confezioni il contenuto e la data di congelamento.**

it

## Congelare e conservare alimenti, preparare ghiaccio

### Capacità di congelamento

Gli alimenti devono congelarsi al più presto possibile anche nel loro interno. Solo così si conservano le vitamine, il potere nutritivo, l'aspetto ed il gusto. Perciò non si deve superare la capacità massima di congelamento dell'apparecchio.

(La capacità di congelamento va da 4 a 8 kg, secondo il tipo di apparecchio.

La capacità di congelamento esatta del vostro apparecchio è indicata sulla targhetta d'identificazione figura 12).

Deporre in piano gli alimenti da congelare sul ripiano del congelatore. Fare attenzione che gli alimenti già congelati non vengano a contatto con gli alimenti freschi da congelare.

### Superfreezer

La messa in funzione viene segnalata dal pulsante acceso. Il superfreezer serve per congelare grandi quantità di alimenti freschi, e deve essere inserito, a seconda della quantità di alimenti, fino a 24 ore prima dell'introduzione. In generale sono sufficienti 2-3 ore, ma se si vuole utilizzare la max. capacità di congelamento, sono necessarie 24 ore. Con il superfreezer il vano congelatore viene raffreddato quanto più possibile e si raggiunge una temperatura molto bassa.

Il superfreezer si disinserisce automaticamente ca. 50 dopo l'inserimento.

Le piccole quantità di alimenti (fino a 1 kg) possono essere congelate senza superfreezer.

### Avvertenza

Durante il congelamento rapido anche il vano frigorifero viene raffreddato maggiormente.

### Preparazione di ghiaccio

Figura 9

Riempire la vaschetta del ghiaccio per  $\frac{3}{4}$  con acqua e metterla sul contenitore di riserva. Disporre il contenitore di riserva con vaschetta per ghiaccio sovrapposta sul fondo del vano congelatore. Per staccare i cubetti di ghiaccio dalla vaschetta, piegare verso il basso gli angoli della vaschetta. Girare la vaschetta e piegare di nuovo gli angoli verso il basso.

Nel contenitore di riserva i cubetti possono essere conservati pronti per l'uso.

La vaschetta per ghiaccio serve temporaneamente come coperchio del contenitore di scorta ghiaccio.

### Durata di conservazione

Per evitare perdite di qualità degli alimenti congelati, è importante non superare la durata di conservazione consentita.

La durata di conservazione dipende dal tipo di alimento.

A  $-18^{\circ}\text{C}$  si possono conservare fino a 4 mesi pesce, salsiccia, cibi pronti e prodotti da forno, fino a 6 mesi formaggio, pollame, carne, e fino a 8 mesi verdura e frutta.



## Congelare e conservare alimenti... Sbrinamento

### Scongelamento di alimenti congelati

Secondo il tipo e lo scopo d'uso, si può scegliere tra le seguenti possibilità:

- a temperatura ambiente
- in frigorifero
- in forno elettrico
- con/senza ventilatore ad aria calda
- nel forno a microonde.

Gli alimenti parzialmente e completamente scongelati possono essere di nuovo congelati, se la loro temperatura non è aumentata al di sopra di +3 °C, per la carne ed il pesce per oltre un giorno, e per gli altri alimenti congelati per oltre tre giorni.

Altrimenti, se il gusto, l'odore e l'aspetto sono invariati, preparare con gli alimenti, mediante cottura o frittura, pietanze pronte e ricongelare.

In tal caso non utilizzare più interamente la durata massima di conservazione.

### Il vano frigorifero

Il vano frigorifero si sbrina automaticamente. L'acqua di sbrinamento si raccoglie nel convogliatore di scarico (figura 4/8), scorre sul gruppo frigorifero, e qui evapora. Mantenere sempre puliti convogliatore e foro di scarico, affinché l'acqua di sbrinamento possa scorrere liberamente.

### Sbrinamento del vano congelatore

**Il vano congelatore non si sbrina automaticamente, poiché gli alimenti congelati non devono scongelarsi. Uno spesso strato di brina o di ghiaccio peggiora la cessione del freddo agli alimenti surgelati e fa aumentare il consumo di energia elettrica.**

Evitare assolutamente di staccare la brina o il ghiaccio con un coltello, che potrebbe forare l'evaporatore del vano congelatore (figura 10).

Il refrigerante fuoruscito a pressione può provocare ferite agli occhi o incendiarsi.

Il vano congelatore dovrebbe essere sbrinato se in esso si è formato molto ghiaccio.

Procedere come segue:

- Estrarre gli alimenti congelati, avvolgerli in carta di giornale e deporli in un luogo fresco.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Lasciare la porta aperta, assorbire l'acqua di sbrinamento con un panno o con una spugna.
- Asciugare con un panno asciutto il vano congelatore, accendere di nuovo l'apparecchio e introdurre gli alimenti congelati.

### Mezzi ausiliari di sbrinamento

Il metodo migliore per accelerare lo sbrinamento è mettere una **pentola con acqua bollente** su una base d'appoggio termoisolante nel vano congelatore.

Per lo sbrinamento non introdurre mai nel congelatore apparecchi di riscaldamento elettrici, candele o lampade a petrolio.

Fare attenzione nell'impiego di **spray per sbrinamento**. Questi prodotti possono formare gas esplosivi, contenere solventi o propellenti dannosi per i materiali sintetici dell'apparecchio, essere nocivi alla salute o provocare corrosione.

it

## Pulizia

**Prima della pulizia, è indispensabile estrarre la spina di alimentazione, oppure disinserire l'interruttore di sicurezza.**

**Non usare pulitrici a vapore oppure a pressione di vapore. Il vapore ad alta temperatura può danneggiare le superfici dell'apparecchio e l'impianto elettrico.**

**La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene pregiudicata.**

Pulire il vano frigorifero una volta al mese. Sarebbe opportuno pulire il vano congelatore dopo ogni sbrinamento.

L'acqua di pulizia non deve penetrare nel pannello comandi e nell'illuminazione. Per la pulizia dell'intero apparecchio, ad eccezione della guarnizione della porta, è adatta acqua tiepida con un prodotto detergente delicato, leggermente disinfettante, p. es. detersivo per il lavaggio a mano di stoviglie. Non sono adatti prodotti per pulizia contenenti sabbia, abrasivi e acidi, ed i solventi chimici.

Per evitare la formazione di zone opache non si dovrebbero nemmeno usare prodotti per la pulizia definiti "privi di abrasivi".

Lavare la guarnizione della porta solo con acqua pulita e poi asciugarla accuratamente.

Pulire più spesso il convogliatore (figura 4/8) ed il foro di scarico nel vano frigorifero, affinché l'acqua di sbrinamento possa defluire senza impedimento. Evitare che l'acqua di pulizia scorra attraverso il foro di scarico nella vaschetta di evaporazione.

## Avvertenze sui rumori di funzionamento

### Rumori di funzionamento

Per mantenere costante la temperatura selezionata, ogni tanto l'apparecchio mette in funzione il compressore. I rumori conseguenti dipendono dal normale funzionamento.

Essi si riducono automaticamente non appena l'apparecchio raggiunge la temperatura di servizio.

Il **ronzio** proviene dal motore (compressore). Può diventare temporaneamente più forte, quando il motore entra in funzione.

Il **gorgoglio, scroscio** o **ronzio** derivano dal refrigerante, che scorre attraverso i tubi.

Il **breve scatto** si avverte sempre quando il termostato inserisce o disinserisce il motore.

In un apparecchio con ventilatore, un **lieve fruscio** può derivare dalla corrente d'aria all'interno dell'apparecchio.

**Se questi rumori di funzionamento normali fossero troppo forti, è possibile che vi siano altre cause elementari, spesso molto facili da eliminare.**

**L'appoggio dell'apparecchio non è stabile**

Livellare l'apparecchio per mezzo di una livella a bolla d'aria. Utilizzare a tal fine i piedi a vite oppure inserire spessori sotto ai piedi.

**L'apparecchio è in contatto laterale**

Allontanare l'apparecchio dai mobili o apparecchi con i quali è in contatto.

**Cassetti, cesti o ripiani vibrano o sono incastrati**

Controllare gli elementi estraibili ed eventualmente riposizionarli.

**Bottiglie e contenitori si toccano tra loro**

Separare le bottiglie o i contenitori.

## Consigli per il risparmio energetico

- Installare l'apparecchio in un ambiente fresco e ben arieggiabile, al riparo dall'irradiazione solare diretta e lontano dalle fonti di calore (radiatori ecc.).
- Non ostruire le aperture di afflusso e deflusso aria dell'apparecchio.
- Introdurre i cibi caldi nell'apparecchio solo dopo il loro raffreddamento.
- Per scongelare i prodotti congelati, metterli nel vano frigorifero. Così si sfrutta il freddo, accumulato dai congelati, per il raffreddamento degli alimenti nel vano frigorifero.
- Sbrinare il vano congelatore in caso di formazione di ghiaccio. Uno spesso strato di brina o di ghiaccio peggiora la cessione del freddo agli alimenti surgelati e fa aumentare il consumo di corrente.
- Per introdurre o prelevare alimenti, aprire le porte dell'apparecchio il tempo più breve possibile. Quanto più breve è l'apertura della porta del vano congelatore, tanto minore è la formazione di ghiaccio nel vano congelatore.

### \*Istruzioni importanti per la cura degli apparecchi in acciaio inox

Per la cura delle superfici di acciaio inox usare il prodotto conservante "Chromol". Il prodotto è reperibile in commercio con il nome "Chromol" oppure presso il servizio assistenza clienti con il codice N 310359 come flacone con spruzzatore da 500 ml e codice N 166787 come flacone di prova da 50 ml.

Per non danneggiare le superfici, evitare assolutamente ruse di spugne dure, spazzole metalliche, oggetti a spigoli vivi oppure prodotti abrasivi. È vietato anche l'uso di detergenti chimici corrosivi come spray sbrinatori, spray per forni, solventi o smacchiatori.

La pulizia della superficie in acciaio inox deve avvenire strofinando secondo il verso della struttura.

## Eliminare da soli piccoli guasti

### Guasti

**Prima di rivolgervi all'assistenza tecnica, vi preghiamo di provare ad eliminare autonomamente l'inconveniente, con l'aiuto delle avvertenze seguenti. In caso d'intervento dell'assistenza tecnica viene addebitato l'intero diritto fisso di chiamata del tecnico, anche durante il periodo di garanzia.**

### Cosa si fa se ...

**... l'illuminazione interna non funziona, ma il refrigeratore funziona?**

Controllare se l'interruttore della luce si muove. Se il movimento è possibile, la lampadina ad incandescenza è fulminata.

**Cambiare la lampadina ad incandescenza**

Estrarre la spina di alimentazione dell'apparecchio oppure disinserire l'interruttore di sicurezza dell'impianto domestico.

Estrarre verso avanti la griglia di copertura (figura 11/b).

Cambiare la lampadina ad incandescenza: 220-240 V, max. 25 W, attacco E14.

Se l'interruttore della luce (figura 11/a) è bloccato, rivolgersi all'assistenza tecnica.

**... gli alimenti congelati gelando si sono attaccati all'apparecchio?**

Staccare gli alimenti congelati con un oggetto non acuminato, per es. con un cucchiaino.

**... uno spesso strato di ghiaccio ricopre il vano congelatore?**

Sbrinare e pulire il vano congelatore. Introducendo nuovamente gli alimenti congelati, fare attenzione che la porta del vano congelatore chiuda correttamente.

**... il fondo del vano frigorifero è bagnato?**

Il foro di scarico del convogliatore dell'acqua di sbrinamento (figura 4/8) è otturato. Liberare il foro di scarico con un bastoncino.

it

## Eliminare da soli piccoli guasti

### ... la temperatura nel vano frigorifero è troppo bassa?

Regolate una temperatura meno fredda.

Eventualmente nel vano congelatore è stata introdotta una quantità eccessiva di alimenti freschi. Ciò provoca un funzionamento prolungato del refrigeratore. Di conseguenza anche il vano frigorifero si raffredda maggiormente.

Non superare la potenza di congelamento max., vedi targhetta d'identificazione figura 12.

### ... la frequenza e la durata di accensione del frigorifero aumentano?

La porta è stata aperta spesso, oppure sono state introdotte grandi quantità di alimenti freschi.

Controllare se l'apertura inferiore di afflusso aria nello zoccolo o l'apertura di deflusso aria sono ostruite.

### ... nel vano congelatore la temperatura è troppo alta e gli alimenti congelati si scongelano?

Eventualmente la temperatura ambiente, nella quale si trova l'apparecchio, è inferiore a +16 °C. Ciò provoca un funzionamento più breve del refrigeratore.

### ... il frigorifero non ha potenza refrigerante?

Controllare

- se l'apparecchio è acceso.
- l'interruttore di sicurezza dell'impianto domestico è disinserito;
- la spina di alimentazione dell'apparecchio è inserita correttamente nella presa.

## Assistenza tecnica

Se non si riesce ad eliminare l'inconveniente seguendo le avvertenze innanzi dette, rivolgersi all'assistenza tecnica. In tal caso non eseguire personalmente altri lavori, soprattutto alle parti elettriche dell'apparecchio. Non aprire spesso la porta senza necessità, per evitare perdite di freddo.

Trovate il numero di telefono dell'assistenza tecnica nell'accluso elenco dei centri di assistenza, oppure nell'elenco telefonico.

## Targhetta d'identificazione

Rivolgendosi all'assistenza tecnica, si prega d'indicare il numero E e il numero FD. La targhetta d'identificazione si trova a sinistra in alto nel vano frigorifero. (Figura 12).

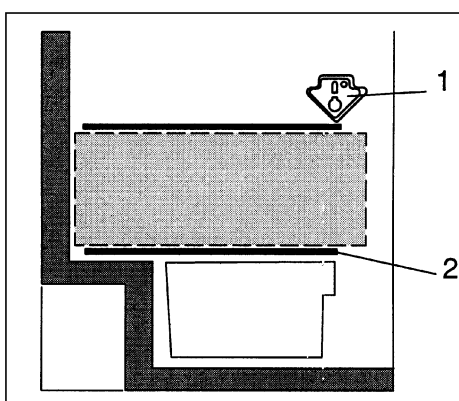
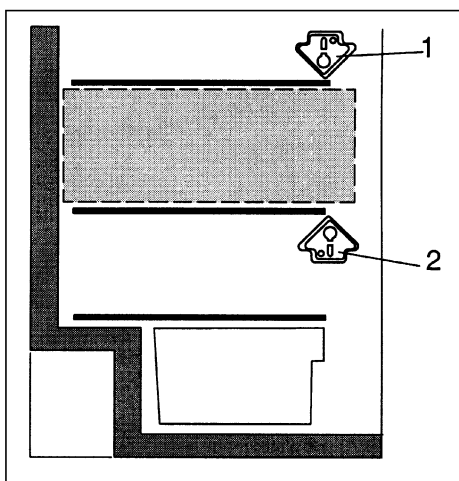
**Tenere presenti le zone fredde nel vano frigorifero!**

A causa della circolazione dell'aria, nel vano frigorifero si formano zone più o meno fredde.

La zona per gli alimenti delicati è, secondo il modello, completamente in basso tra freccia stampata laterale ed il

sottostante ripiano di vetro (figura **1/1 e 2**) oppure tra le due frecce (figura **2/1 e 2**).

Ideale per conservare carne, pesce, salsiccia, insalate miste ecc.

**1****2**

it

## **(\*) Norme per l'igiene degli alimenti**

Gentile cliente,

conformemente all'ordinanza francese volta ad evitare la formazione di batteri listeria nel frigorifero, preghiamo di osservare le seguenti istruzioni.

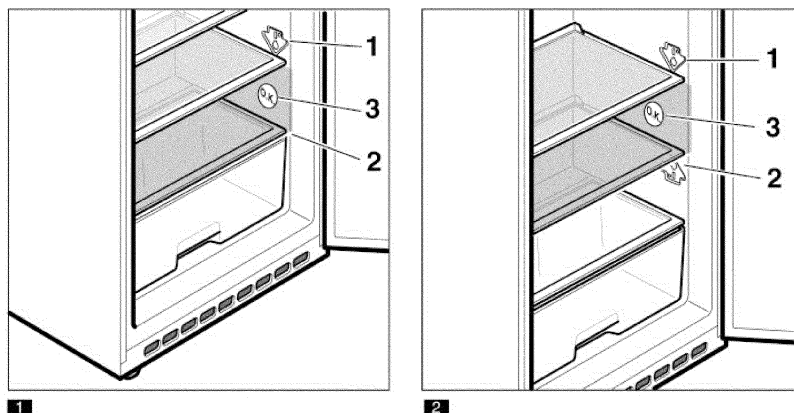
- Ulire spesso il vano del frigorifero con un detersivo delicato, che non provochi l'ossidazione delle parti metalliche (per es. acqua tiepida con un poco di detersivo per il lavaggio a mano di stoviglie).  
Disinfettare infine le superfici pulite con acqua ed aceto o acqua e limone, oppure con un prodotto germicida commerciale idoneo per frigoriferi (in presenza di parti metalliche, provare prima la compatibilità in un punto non in vista).
- Togliere gli imballaggi commerciali, prima di conservare gli alimenti nel frigorifero (per es. il cartone sul quale sono disposti in vendita i bicchieri di yogurt).
- Per evitare che il vano frigorifero si riscaldi troppo, fare raffreddare a temperatura ambiente gli alimenti cotti fuori dell'apparecchio.  
Non aprire inutilmente la porta e non lasciarla aperta troppo a lungo.  
Sistemare gli alimenti in modo che l'aria possa circolare.
- Per evitare contaminazioni tra alimenti diversi, sistemare gli alimenti separati, ben confezionati oppure coperti in contenitori.
- Per la preparazione di pietanze, lavarsi le mani prima di toccare gli alimenti. Prima di preparare altre pietanze, lavarsi di nuovo le mani. Lavarsi le mani anche prima di consumare i pasti.
- Lavare gli utensili da cucina già utilizzati (mestolo, tagliere, coltelli da cucina ecc.) prima di utilizzarli di nuovo.

### **Zona per alimenti delicati**

Conservare gli alimenti, secondo il loro tipo, nella zona di temperatura corretta (vedi le istruzioni per l'uso).



La «zona per alimenti delicati» è contrassegnata nel frigorifero con la sottostante freccia. Secondo il modello di apparecchio, questa zona si trova completamente in basso, tra la freccia impressa lateralmente ed il sottostante ripiano di vetro (figura **1**/1 e 2) oppure fra le due frecce (figura **2**/1 e 2) oppure, se non vi sono frecce impresse, in tutto il vano frigorifero, esclusa la zona della porta.



Questa zona è ottima per la conservazione al fresco di alimenti facilmente deperibili, che richiedono una **temperatura di conservazione inferiore a 4 •C**, come: carne, pollame, pesce, insaccati di carne, pietanze pronte, insalate miste, dolci a base di uova o crema, pasta fresca, pizza, quiche, prodotti freschi e formaggi di latte crudo, formaggi pronti per l'uso nel sacchetto di plastica.

### Indicatore di temperatura (figura **1/ 3** e **2/ 3**)

Non esporre l'indicatore di temperatura all'irradiazione solare, né metterlo in bocca.

L'**indicatore di temperatura indica temperature inferiori a 4 •C** e serve per accertare la necessaria regolazione del regolatore di temperatura.

Regolare il regolatore di temperatura, secondo la temperatura ambiente, tra il numero di riferimento 2 e 3. Se è possibile la regolazione precisa al grado, regolare a 4 •C o ad una temperatura inferiore.

Dopo ca. 12 ore, se la temperatura è scesa sotto 4 •C, il colore dell'indicatore di temperatura cambia da nero a verde, inoltre si legge «**O.K.**». (In caso contrario regolare un poco alla volta il regolatore di temperatura ad un valore inferiore.)



Regolazione  
corretta



Temperatura troppo alta  
Regolare il regolatore di  
temperatura a un valore  
inferiore

\* Non in tutti i modelli

es

## Índice

	Página		Página
Consejos para la eliminación y desguace del embalaje y de los aparatos	93	Congelar y guardar alimentos frescos o ultracongelados, preparar cubitos de hielo	101-102-103
Desguace del aparato usado	93	El compartimento de congelación	101
Evacuación de los materiales de embalaje del aparato nuevo	93	Puntos a tener en cuenta al comprar alimentos ultracongelados	101
Consejos de seguridad	94	Congelar alimentos frescos en casa	101
Normativas	95	Envasado de los alimentos	101-102
Familiarizándose con la unidad	95-96	Capacidad máxima de congelación	102
Vista de conjunto	96	Congelación ultrarrápida	102
Cuadro de mandos	96-97	Preparación de cubitos de hielo	103
Instalación de la unidad	97	Calendario de congelación	103
Prestar atención a la temperatura del entorno	97	Descongelación de alimentos	103
Emplazamiento de la unidad	97-98	Descongelar (desescarchar) el aparato	103-104
Instalación y montaje de la unidad	98	El compartimento frigorífico del aparato	103
Ventilación del aparato	98	Descongelar (desescarchar) el compartimento de congelación	103-104
Tras el transporte del aparato	98	Consejos prácticos para la descongelación del aparato	104
Cambiar el sentido de apertura de la puerta	98	Limpiar el aparato	104
Conexión del aparato a la red eléctrica	98	Advertencias relativas al nivel sonoro del aparato	105
Conexión y desconexión del aparato	98-99	Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica	105
Conexión del aparato	98	Pequeñas averías de fácil solución	106
Selección de la temperatura	98	Qué hacer cuando ...	106-107
Desconexión del aparato	99	Servicio de Asistencia Técnica	107
Paro del aparato	99	Placa de características	107
Colocar y ordenar los alimentos en el aparato	99-100	Puntos a tener en cuenta sobre las zonas de frío del aparato	108
Puntos a tener en cuenta al colocar los alimentos en el frigorífico	99	(*) Normas y disposiciones sobre higiene de los alimentos	109
Ejemplos prácticos de colocación de los alimentos	100		
Modificar la disposición de los accesorios en la unidad	100		



## Consejos para la eliminación y desguace del embalaje y de los aparatos

### Desguace del aparato usado

Antes de deshacerse de su aparato usado y sustituirlo por una unidad nueva, deberá inutilizarlo, desmontando a dicho efecto los cierres o cerraduras de la puerta o inutilizándolos a fin de impedir que los niños, al jugar con la unidad, se encierren en la misma y corran peligro de muerte (asfixia).

Además, los aparatos usados incorporan materiales que se pueden recuperar, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables. Su Distribuidor o Administración local le informará gustosamente sobre las vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de estos materiales.

Preste atención a que las tuberías del circuito de frío de su aparato no sufran daños ni desperfectos antes de haberlo entregado en el correspondiente Centro Oficial de recogida.

### Consejos para la eliminación del embalaje de los aparatos

Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados. Contribuya activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos métodos de eliminación y recuperación de los materiales de embalaje respetuosos con el medio ambiente.

Las láminas protectoras transparentes son de polietileno (PE), los flejes de sujeción de polipropileno (PP) y las piezas moldeadas, de poliestirol espumado (PS) libre de clorofluorocarbonos (CFC). Estos materiales constituyen compuestos puros de hidrocarburos y son reciclables.

Mediante el tratamiento y reciclaje o la reutilización de los materiales puede reducirse el consumo de materias primas y el volumen de los residuos y basuras producido.

Contribuya activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos métodos de eliminación y recuperación de los materiales de las unidades inservibles o desechadas respetuosos con el medio ambiente.

Su Ayuntamiento o Administración local le facilitarán gustosamente las señas del centro de recuperación de materiales más próximo.

es

## Consejos de seguridad

Lea detenidamente las instrucciones de servicio y de montaje de su frigorífico. En éstas se facilitan informaciones y consejos importantes relativos a su seguridad personal, así como a la instalación, el manejo y el cuidado correctos del aparato.

Guarde las instrucciones de servicio y de montaje para un posible propietario posterior.

El fabricante no se responsabiliza en absoluto de eventuales daños y perjuicios que pudieran producirse en caso de incumplimiento por parte del usuario de los consejos y advertencias de seguridad que se facilitan en las presentes instrucciones:



**El aparato incorpora una pequeña cantidad de iso-butano (R 600 a), un gas natural de elevada compatibilidad medioambiental, aunque es inflamable. Durante el transporte, así como al efectuar la instalación y montaje de la unidad, deberá prestarse particular atención a que el circuito de frío no sufra ningún tipo de daño o desperfecto. Tenga presente que la salida a chorros del agente refrigerante puede provocar lesiones en los ojos o que éste se inflame. En caso de constatarse daños o desperfectos en el circuito de frío de la unidad deberá evitarse cualquier manipulación con fuegos o focos de ignición y procurar una buena ventilación del lugar en donde se encuentra emplazado el aparato, durante varios minutos.**

- No utilizar ningún tipo de limpiadora de vapor para limpiar la unidad. El vapor caliente podría penetrar en interior del aparato, accediendo a los elementos conductores de corriente y provocar cortocircuitos o incluso sacudidas eléctricas.
- No usar aparatos eléctricos en el interior de la unidad (por ejemplo calefacciones, heladoras, etc.).
- Si el aparato presentara daños o desperfectos, no deberá ser puesto en

funcionamiento. En caso de duda, consultar con el comercio en donde adquirió el aparato.

- Efectuar la instalación y conexión del aparato a la red eléctrica según las correspondientes «Instrucciones de montaje». Los valores de conexión de la red eléctrica (voltaje, corriente alterna, Hz) tienen que coincidir con los detallados en la placa de características del aparato.
- La seguridad eléctrica del aparato sólo queda asegurada si el sistema o circuito de toma de tierra de la instalación doméstica ha sido debidamente instalado.
- En caso de constatar cualquier anomalía o avería, así como al realizar trabajos de mantenimiento o de limpieza del aparato, deberá desconectarse éste de la red eléctrica, extrayendo para ello el enchufe del aparato de la red de corriente, o desactivando el fusible. ¡No tirar del cable de conexión del aparato, sino asirlo siempre por el cuerpo del enchufe!
- Las reparaciones que fuera necesario efectuar sólo podrán ser ejecutadas por técnicos especializados de la marca. Las reparaciones efectuadas de modo erróneo o incorrecto, pueden implicar serios peligros para el usuario.
- No guardar productos combinados con agentes o gases propelentes (expendedores de nata, sprays) ni materias explosivas en el aparato – ¡Existe peligro de explosión!
- No dañar las piezas y elementos componentes del circuito de frío, por ejemplo perforando los conductos del agente refrigerante del evaporador con objetos puntiagudos o doblándolos, o rascando las pinturas de revestimiento. Tenga presente que la salida a chorro del agente refrigerante puede provocar lesiones en los ojos.

## Advertencias de carácter general y normativas / Familiarizándose con la unidad

- Prestar atención a que las aberturas de ventilación y aireación no estén nunca obstruidas.
- No utilizar el zócalo, los cajones o las puertas de la unidad como pisaderas o reposapiés.
- No permita que los niños jueguen con la unidad ni se sienten sobre las cajones o se columpien de las puertas.
- En caso de disponer la unidad de una cerradura, guardar la llave fuera del alcance de los niños.
- No introducir en la boca directamente los helados, polos o cubitos de hielo extraídos del compartimento de congelación. ¡Peligro de quemaduras a causa de las bajas temperaturas!
- No guardar en el compartimento de congelación botellas ni tarros o latas que contengan líquidos, particularmente bebidas gaseosas. ¡Las botellas y latas pueden estallar!
- No tocar los productos congelados con las manos húmedas a fin de evitar que se queden adheridas a éstos. ¡Peligro de quemaduras a causa de las bajas temperaturas!

### Normativas

El aparato ha sido diseñado para la refrigeración y congelación de alimentos, así como la preparación de cubitos de hielo.

Y está destinado al uso en el ámbito doméstico.

En caso de utilizarlo para fines industriales, deberán tenerse en cuenta las correspondientes normas y disposiciones.

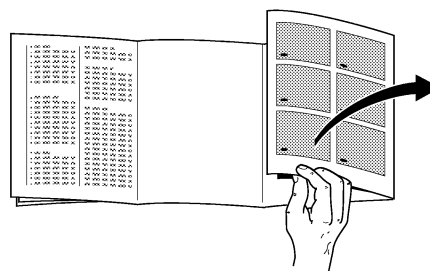
El aparato cumple las «Normas alemanas de prevención de accidentes provocados por equipos e instalaciones frigoríficas VBG 20».

La estanqueidad del circuito de refrigeración viene verificada de fábrica.

Este aparato cumple estrictamente lo dispuesto en las normativas de seguridad vigentes para electrodomésticos.

Este aparato es un modelo independiente, por lo que no puede integrarse en muebles.

### Familiarizándose con la unidad



**Antes de leer estas instrucciones, despliegue las últimas páginas con las ilustraciones.**

**Las presentes instrucciones de servicio son válidas para diferentes modelos de aparato; por ello puede ser posible que se describan detalles y características de equipamiento que no concuerdan con las de su aparato concreto.**

es

## Familiarizándose con la unidad

## Cuadro de mandos

### Vista de conjunto

Figura ①a/①b

- 1-3 Cuadro de mandos
- 4 Cubitera
- 5 Iluminación interior
- 6 Bandejas
- 7 Botellero
- 8 Desagüe para el agua de descongelación
- 9 Regulador de humedad para el cajón de la fruta y verdura
- 10 Cajón para la fruta y verdura
- 11 Compartimento para guardar mantequilla y queso
- 12 Elemento portahuevos
- 13 Estante para botellas pequeñas
- 14 Estante para latas pequeñas, tarros
- 15 Estante para guardar botellas grandes, briks de leche, etc.
- 16 Junta de la puerta
- A Compartimento de congelación
- B Frigorífico

\* No disponible en todos los modelos

### Cuadro de mandos

Figura ②

#### 1 Tecla para CONEXIÓN / DESCONEJÓN del frigorífico y compartimento de congelación

La puesta en funcionamiento se indica mediante la iluminación de uno de los pilotos de aviso de la temperatura ajustada (2a ó 2b) .

#### 2 Tecla de regulación de la temperatura en el interior del frigorífico

El margen de ajuste de la temperatura del frigorífico es de +8°C hasta +2°C.

Pulsar repetida o continuamente la tecla de ajuste de la temperatura hasta que se ilumine el piloto de aviso correspondiente a la temperatura que se desea ajustar (2a) o a la función de enfriamiento ultrarrápido (2b) «Super».

La temperatura del frigorífico no se puede ajustar por separado.

Una temperatura más baja (frío) en el frigorífico significa también una temperatura más baja en el compartimento de congelación.

#### 2a Pilotos de aviso de la temperatura ajustada

Los valores de los pilotos indican las temperaturas ajustadas en el frigorífico, en °C.

El piloto iluminado indica en cada caso la temperatura seleccionada.

## Cuadro de mandos / Instalación de la unidad

### 2b Piloto de ajuste de la temperatura «Super» (enfriamiento ultrarrápido)

La iluminación del piloto señala la activación del enfriamiento ultrarrápido.

Mediante la función para enfriamiento ultrarrápido se enfría el frigorífico durante 6 horas hasta alcanzar la temperatura más baja posible, conmutando a continuación a la temperatura ajustada con anterioridad a la activación de la opción.

La función de enfriamiento ultrarrápido «Super» se selecciona en caso de

- introducir grandes cantidades de alimentos frescos en el frigorífico
- desear enfriar rápidamente bebidas

### 3 Tecla de conexión y desconexión de la tecla «Super» (congelación ultrarrápida)

La activación de esta opción es señalada a través de la iluminación del piloto de aviso correspondiente. Con esta función se pueden congelar simultáneamente grandes cantidades de alimentos, debiéndose activar, en función de las cantidades concretas de alimentos que se desean congelar, hasta 24 horas antes de introducir los alimentos frescos en el compartimento de congelación. Por regla general basta activar la función unas 2-3 horas antes de introducir los alimentos en el compartimento de congelación; para aprovechar la máxima capacidad de congelación, hay que activarla 24 horas antes. Al estar activada esta función, el grupo frigorífico del aparato funciona continuamente, alcanzándose en el interior del compartimento de congelación unas temperaturas muy bajas (gran frío).

La función de congelación ultrarrápida se desactiva automáticamente pasadas aprox. 50 horas tras su activación.

**Atención:** Estando activada la congelación ultrarrápida, la temperatura en el interior del frigorífico también desciende.

### Prestar atención a la temperatura del entorno

En función de la clase climática a la que pertenezca cada aparato (véase al respecto la placa de características del mismo), éste puede trabajar bajo los márgenes de temperatura del entorno siguientes: (La placa de características se encuentra en la parte izquierda del interior). (Figura 12)

Clase climática	Temperatura del entorno de... hasta
SN/ST	+10 °C hasta +38 °C

En caso de bajar la temperatura ambiente por debajo del margen de temperatura inferior reseñado, el grupo frigorífico de la unidad se conecta con menos frecuencia. Esto puede provocar aumentos de temperatura en el interior del compartimento de congelación. En casos extremos, ello puede dar lugar a la descongelación de los alimentos congelados.

### Emplazamiento de la unidad

El lugar más adecuado para el emplazamiento del frigorífico es una habitación seca, dotada de una buena ventilación. Recuerde además que el aparato no debe instalarse de forma que reciba directamente los rayos del sol, ni encontrarse tampoco próximo a focos activos de calor tales como cocinas, calefacciones, etc. No obstante, si esto último fuera inevitable, se habrá de proteger

es

## Instalación de la unidad / Conexión y desconexión

la unidad con un panel aislante adecuado, o bien observar las siguientes distancias mínimas de separación con respecto a la fuente de calor en cuestión:

Cocinas eléctricas, 3 cm.

Cocinas de gas-oil o de carbón, 30 cm.

En caso de instalar el aparato junto a otro aparato de refrigeración o congelación, deberá observarse una distancia mínima de separación lateral de 2 cm, a fin de evitar la formación de agua de condensación.

### Instalación del aparato

El aparato deberá asentarse firmemente sobre un piso o base plana y horizontal. Las posibles irregularidades del suelo se pueden compensar con ayuda de los soportes roscados del frontal del aparato.

### Ventilación

El aire recalentado en la pared posterior del aparato debe poder escapar libremente. De lo contrario, el grupo frigorífico tendrá que aumentar su rendimiento, provocando un consumo de energía eléctrica elevado e inútil. Por esta razón habrá que prestar particular atención a que las aberturas de ventilación y aireación no estén nunca obstruidas (Fig. ③).

### Tras el transporte ...

El aparato se puede conectar y poner en marcha inmediatamente después de su instalación.

### Cambio del sentido de apertura de las puertas

Efectuar las operaciones siguiendo el orden de sucesión de las cifras. (Fig. ⑬).

### Conexión eléctrica

Conectar la unidad a una red eléctrica de corriente alterna de 220–240 V/50 Hz a través de una toma de corriente instalada reglamentariamente y provista de puesta a tierra. La toma de corriente debe estar protegida con un fusible de 10 amperios como mínimo.

En los aparatos destinados a países fuera del continente europeo deberá verificarse si los valores de la tensión de conexión y el tipo de corriente que figuran en la placa de características del aparato coinciden con los de la red nacional. (La placa de características se encuentra en la parte izquierda del interior). (Figura ⑫)

En caso de que fuera necesario sustituir el enchufe de conexión a la red eléctrica, esto sólo podrá ser efectuado por técnicos especializados de la marca.

**¡Atención!** No conectar el aparato en ningún caso a conectores electrónicos para ahorro energético (por ejemplo Sava Plug, Eceboy, etc.) ni tampoco a rectificadores inversos que transforman la corriente continua en corriente alterna de 230 V (por ejemplo instalaciones de energía solar, redes eléctricas de buques).

### Conectar el aparato

Pulsar la tecla (Fig. ②/1). El piloto de aviso de la temperatura ajustada correspondiente a +4°C se ilumina.

El aparato comienza a refrigerar. La iluminación interior del frigorífico se conecta al abrir la puerta.

### Ajustar la temperatura

El frigorífico viene ajustado de fábrica a una temperatura de +4°C.

(Para ajustar la temperatura, véase el cuadro de mandos, tecla de regulación de la temperatura (Fig. ②/2).

## Conexión y desconexión del aparato

### Advertencia:

- La temperatura en el interior del aparato es influida por la temperatura ambiente, la cantidad y la temperatura de los alimentos frescos introducidos, así como el número de veces que se ha abierto la puerta. En caso necesario deberá modificarse la temperatura seleccionada.
- Durante el funcionamiento del grupo frigorífico se forman gotas de agua o escarcha sobre la pared posterior del frigorífico. Esto es un fenómeno perfectamente normal y es debido a razones técnicas. No es necesario raspar la escarcha ni secar las gotas de agua, dado que se descongelan automáticamente. El agua de descongelación es recogida en la canaleta de desagüe (Fig. 4/8), volviendo al grupo frigorífico, donde se evapora.
- Los lados frontales del cuerpo del aparato son calentados ligeramente. De este modo se impide la formación de agua de condensación en la zona de la junta de la puerta.

## Desconectar el aparato

Pulsar la tecla (Fig. 2/1).

El piloto de aviso de la temperatura ajustada (Fig. 2/a) se apaga; la función de refrigeración y la iluminación del frigorífico quedan desconectadas.

## Paro del aparato

En caso de permanecer el aparato desconectado durante un período prolongado, extraer el cable de conexión de la toma de corriente, descongelar la unidad y limpiarla. Dejar abiertas las puertas del aparato.

## Colocar y ordenar los alimentos

### Puntos a tener en cuenta al colocar los alimentos en el frigorífico

- Dejar enfriar los alimentos o bebidas calientes hasta temperatura ambiente antes de introducirlos en la unidad.
- Colocar los alimentos empaquetados o bien cubiertos en la unidad. De este modo se evita que los alimentos se deshidraten, descoloren o pierdan su valor nutritivo y aroma. Además se evita la mezcla de olores y sabores. Las verduras, frutas y hortalizas se pueden guardar en los cajones para las verduras, sin necesidad de envolverlas.
- No permitir que las grasas y aceites entren en contacto con los elementos de plástico del interior del frigorífico o la junta de la puerta. El plástico y la junta de goma son materiales muy susceptibles a la porosidad.
- No guardar ni almacenar materias explosivas en el interior de la unidad. Tenga presente que las bebidas con un alto grado de alcohol necesitan envases con cierre hermético; además se deberán colocar siempre en posición vertical. ¡Existe peligro de explosión!
- Las zonas más frías del frigorífico se encuentran en la pared posterior del aparato y por encima de la bandeja inferior. Haga uso de estas zonas para la conservación de alimentos delicados.
- No guardar en el compartimento de congelación botellas ni tarros o latas que contengan líquidos, particularmente bebidas gaseosas. ¡Las botellas y latas pueden estallar!

es

## Colocar y ordenar los alimentos

### Ejemplo de la disposición de los accesorios en la unidad

Figura 1

En el **compartimento de congelación (A)** Congelar productos frescos, guardar alimentos congelados, preparar cubitos de hielo.

Sobre las **bandejas (6)**, de arriba hacia abajo, pan y bollería, platos cocinados, productos lácteos.

En el **estante (7)**, botellas.

En el **cajón para la verdura (10)**, verduras y hortalizas, frutas y lechugas.

En los **estantes (12)** Huevos

En el **compartimento para guardar queso y mantequilla (11)**, mantequilla y queso.

En el elemento **portahuevos (12)**, los huevos.

\*En los **soportes (14)**, tarros y latas pequeñas.

En el **botellero (15)**, las botellas grandes.

### El equipo interior del frigorífico

**Regulador de la temperatura y el grado de humedad en el cajón para la verdura (Fig. 4/9)**

Para conservar la verdura, las lechugas y la fruta durante largo tiempo, desplazar el mando regulador completamente hacia la izquierda – La abertura de ventilación está abierta:

Existe un bajo grado de humedad en el cajón para la verdura y **la temperatura es más baja.**

Para conservar los alimentos frescos durante un período corto, desplazar el mando regulador completamente hacia la derecha – La abertura de ventilación está cerrada: Existe un elevado grado de humedad en el cajón para la verdura y **la temperatura es más alta.**

Las bandejas del frigorífico se pueden cambiar de sitio y posición estando abierta la puerta del aparato en un ángulo de 90°: Desplazar para ello las bandejas hacia adelante, inclinarlas hacia abajo, retirarlas de su emplazamiento y colocarlas en la nueva posición. (Fig. 5).

**Bandeja portabotellas (Fig. 7/7)**

En las cavidades de la misma se pueden colocar y apilar las botellas (Fig. 7). Todos los soportes y estantes de la cara interior de la puerta pueden extraerse de su posición para limpiarlos.

Para extraerlos deberán levantarse primero (Fig. 6).

La posición del soporte de la caja para el embutido y el queso es variable.

**Soporte para las botellas (Fig. 8)**

El soporte para las botellas evita que éstas vuelquen al abrir y cerrar la puerta.

\* No disponible en todos los modelos



## Congelar y guardar alimentos frescos o ultracongelados, preparar cubitos de hielo

### El compartimento de congelación

En el compartimento de congelación se congelan productos frescos, se guardan alimentos congelados y se preparan cubitos de hielo.

#### Advertencia:

En caso de descender la temperatura ambiente por debajo de los +16 °C, el grupo frigorífico de la unidad se conecta con menos frecuencia. Esto puede provocar aumentos de temperatura en el interior del compartimento de congelación. En casos extremos, ello puede dar lugar a la descongelación de los alimentos congelados.

### Puntos a tener en cuenta al comprar alimentos ultracongelados

- Prestar atención a que la envoltura del alimento o producto congelado no presente ningún tipo de daño.
- Verifique la fecha de caducidad de los alimentos. Cerciórese de que ésta no ha vencido.
- La indicación de la temperatura del congelador del establecimiento en donde adquiera los alimentos deberá señalar un valor mínimo de -18 °C.
- Al hacer la compra, recuerde que conviene adquirir los alimentos congelados en el último momento. Procure transportarlos directamente a casa envueltos en un papel de periódico o en una bolsa isotérmica. Una vez en el hogar, deberá colocarlos inmediatamente en el congelador doméstico.

### Congelar alimentos frescos en casa

Si decide congelar usted mismo los alimentos, utilice únicamente alimentos frescos y en perfectas condiciones.

#### Alimentos adecuados para la congelación

Carnes y fiambres, aves y caza, pescado, legumbres, verduras y hortalizas, hierbas aromáticas, fruta, pan, bollería y repostería, pizza, platos cocinados, restos de comidas, yemas y claras de huevos.

#### Alimentos que no deben congelarse

Huevos enteros en su cáscara, nata fresca acidulada y mahonesa, lechugas, rábanos, rábanos picantes y cebollas.

#### Blanqueado (escaldado) de verduras, frutas y legumbres

En el caso de las verduras, frutas y legumbres es importante blanquearlas (escaldarlas) antes de su congelación, para que su sabor, aroma o color no se deteriore, no pierdan tampoco su valor nutritivo y conserven al máximo su contenido de vitamina «C». (Las frutas y verduras se blanquean sumergiéndolas unos momentos en agua hirviendo. – Más detalles sobre este método podrán hallarse en cualquier libro o manual de cocina que trate los aspectos de la congelación de alimentos y en donde se describa el método del blanqueado.)

### Envasado de los alimentos

Envasar los alimentos en porciones (paquetes) adecuadas al tamaño de las necesidades normales de su hogar. Los paquetes de verduras y fruta no deberán pesar más de 1 kg, los de carne pueden llegar hasta 2,5 kg. Las porciones de menor tamaño se congelan con mayor rapidez, quedando así completamente preservada la calidad al descongelar el producto y prepararlo.

es

## **Congelar y guardar alimentos frescos o ultracongelados, preparar cubitos de hielo**

Envasar los alimentos herméticamente para que no se deshidraten o pierdan su sabor.

### **Materiales indicados para el envasado de los alimentos**

Láminas de plástico, bolsitas y láminas de polietileno, papel de aluminio, cajitas y envases específicos para la congelación de alimentos. Todos estos productos y materiales se pueden adquirir en la mayoría de los supermercados, grandes almacenes o en el comercio especializado.

### **Materiales no apropiados para el envasado de alimentos**

Papel de empaquetar, papel apergaminado, celofán, bolsas de la basura y bolsitas de plástico de la compra ya usadas.

Introducir los alimentos en la envoltura prevista a dicho efecto, procurando eliminar todo el aire que pudiera haber en el envase. Cerrarlo herméticamente.

### **Materiales apropiados para el cierre de los envases**

Gomitas, clips de plástico, bramante, cinta adhesiva incongelable, etc. Las bolsitas o láminas de plástico de polietileno se pueden termosellar con una soldadora de plásticos.

**Antes de introducir los alimentos en el congelador, marcar claramente los envases, indicando su contenido y la fecha de congelación.**

## **Capacidad máxima de congelación**

Para que los alimentos conserven su valor nutritivo, vitaminas y buen aspecto hay que congelar el centro lo más rápidamente posible. Por esta razón no deberá superarse la máxima capacidad de congelación del aparato.

(La capacidad de congelación de la unidad varía, según el modelo de aparato concreto, entre 4 y 8 kg.

La capacidad de congelación concreta de su aparato figura en la placa de características del mismo (Fig. 12).

Coloque los alimentos que vaya a congelar en posición horizontal sobre la base del compartimento congelador.

Procurar que los alimentos congelados que ya hubiera en su compartimento de congelación no entren en contacto con los alimentos frescos que se desean congelar.

## **Congelación ultrarrápida («Superfrío»)**

La activación de esta opción es señalada a través de la iluminación del piloto de aviso correspondiente. Con esta función se pueden congelar simultáneamente grandes cantidades de alimentos, debiéndose activar, en función de las cantidades concretas de alimentos que se desean congelar, hasta 24 horas antes de introducir los alimentos frescos en el compartimento de congelación. Por regla general basta activar la función unas 2-3 horas antes de introducir los alimentos en el compartimento de congelación; para aprovechar la máxima capacidad de congelación. hay que activarla 24 horas antes. Al estar activada esta función, el grupo frigorífico del aparato funciona continuamente, alcanzándose en el interior del compartimento de congelación unas temperaturas muy bajas (gran frío).

La función de congelación ultrarrápida se desactiva automáticamente pasadas aprox. 50 horas tras su activación.

Las pequeñas cantidades de alimentos (hasta 1 kg) se pueden congelar sin necesidad de activar la congelación ultrarrápida.

### **Atención:**

Durante el funcionamiento de la opción «Superfrío», la temperatura en el interior del frigorífico también puede descender.

## Congelar y guardar alimentos frescos o ultracongelados, preparar cubitos de hielo / Descongelar (desescarchar) la unidad

### Preparación de cubitos de hielo

Figura 9

Llenar  $\frac{3}{4}$  partes de la cubitera de hielo con agua. Colocarla sobre el depósito para guardar los cubitos de hielo. Colocar el recipiente con la cubitera en el fondo de compartimento de congelación.

Para retirar los cubitos de hielo de la cubitera, doblar ésta ligeramente. Dar la vuelta la cubitera y volver a doblarla ligeramente.

Los cubitos de hielo se pueden guardar en el recipiente correspondiente. La cubitera sirve en este caso de tapa para el recipiente para los cubitos de hielo.

### Calendario de congelación

Para evitar pérdidas de calidad y valor nutritivo de los alimentos congelados, es necesario consumirlos antes de que caduque su plazo máximo de conservación. El plazo de conservación varía en función del tipo del alimento congelado.

A una temperatura  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ , el pescado, el embutido y los platos cocinados, así como el pan y la bollería se pueden conservar hasta 4 meses; el queso, las aves y la carne, hasta 6 meses y la fruta y verdura, hasta 8 meses.

### Descongelación de alimentos

Según el tipo y la naturaleza de su uso, se puede elegir entre los siguientes procedimientos

- Temperatura ambiente
- En el frigorífico
- En un horno eléctrico
- Con/sin calentador de aire
- Con horno microondas.

Los alimentos que se hayan descongelado o hayan empezado a descongelarse, se podrán volver a congelar teniendo en cuenta lo siguiente: En caso de las carnes y los pescados, sólo podrán volverse a congelar si no han permanecido más de un día, en caso de otros productos, tres días, expuestos a una temperatura superior a los  $+3\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

De lo contrario, verificar si el aroma, aspecto y color de los alimentos son satisfactorios. Si no se constata ninguna alteración, asar, freír, hervir o preparar con ellos platos cocinados, antes de volver a congelarlos.

En este caso no se deberá agotar al máximo el tiempo de caducidad de los productos.

### El frigorífico

El frigorífico se descongela automáticamente. Durante este proceso, el agua de descongelación es recogida en la canaleta de desagüe (Fig. 4/8), volviendo al grupo frigorífico, donde se evapora. Manténganse limpios la canaleta de desagüe y el orificio de drenaje a fin de que el agua de descongelación pueda fluir siempre libremente.

### Descongelar (desescarchar) el compartimento de congelación

**El compartimento de congelación no se descongela automáticamente, dado que los alimentos congelados nunca deberán descongelarse. Una capa gruesa de hielo o escarcha en el interior del compartimento de congelación reduce el rendimiento de la unidad, elevando el consumo de energía eléctrica.**

es

## Descongelar (desescarchar) la unidad / Limpieza

No rascar en ningún caso el hielo o la escarcha con ayuda de objetos metálicos cortantes, dado que el evaporador del compartimento de congelación podría resultar dañado (Fig. ⑩).

Tenga presente que la salida a chorro del agente refrigerante provocar lesiones en los ojos o que éste se inflame.

En caso de comprobar que la capa de escarcha o hielo acumulada en el compartimento de congelación es gruesa, deberá descongelarse.

Para ello deberá procederse del modo siguiente:

- Extraer los alimentos congelados del compartimento y envolverlos en varias capas de papel de periódico o en una manta. Colocarlos en un lugar lo más frío posible.
- Extraer el enchufe de conexión del aparato de la toma de corriente de la red eléctrica.
- Dejar abierta la puerta del compartimento de congelación. Recoger el agua de descongelación con ayuda de una esponja o paño.
- Secar el compartimento de congelación. Volver a conectar el aparato y colocar los alimentos en el mismo.

### Consejos prácticos para la descongelación

Para acelerar el proceso de descongelación se puede colocar una **olla con agua muy caliente (no hirviendo)** sobre el fondo del compartimento de congelación.

¡No utilizar en ningún caso aparatos o equipos calefactores, velas o lámparas de petróleo!

El uso de **sprays específicos para descongelación** requiere suma precaución,

dado que éstos pueden originar gases explosivos o contener agentes disolventes o propelentes que pueden dañar los elementos de plástico de la unidad o incluso resultar nocivos para la salud humana.

### Limpieza

**Antes de realizar cualquier trabajo de limpieza, extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente de la red o desconectar el fusible.**

**No utilizar ningún tipo de limpiadora de vapor. El vapor caliente podría dañar las superficies del aparato o su instalación eléctrica.**

**¡La seguridad eléctrica de su aparato podría resultar seriamente afectada!**

Limpiar el frigorífico, en lo posible, una vez al mes. La limpieza del compartimento de congelación conviene efectuarla cada vez que se efectúe también la descongelación del mismo.

Téngase presente que el agua empleada en la limpieza del aparato no debe penetrar en el mando selector de la temperatura o en la iluminación interior. A excepción de la junta de la puerta, podrá emplearse agua tibia con algo de detergente desinfectante, como por ejemplo un lavavajillas manual suave. En ningún caso deberán emplearse arenilla, agentes frotadores o limpiadores con ácidos o disolventes químicos.

Para evitar que algunas zonas adquieran un color mate, tampoco deberán usarse detergentes con el calificativo «exentos de abrasivos».

La junta de la puerta, por su parte, se limpiará sólo con agua clara, secándola bien a continuación.

Limpiar la canaleta de desagüe (Fig. ④/8) y el orificio de drenaje en el frigorífico con cierta frecuencia, a fin de que el agua de descongelación fluya y se evacúe libremente.

Prestar atención a que el agua empleada en la limpieza no penetre en el orificio de drenaje y fluya hasta la bandeja de evaporación.

## Advertencias sobre los ruidos de funcionamiento del aparato / Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica

### Ruidos de funcionamiento del aparato

Con objeto de mantener constante la temperatura en el interior de su frigorífico, el compresor se conecta de tiempo en tiempo. Esto origina unos ruidos que son perfectamente naturales y se deben a razones técnicas.

Tan pronto como el aparato ha alcanzado la temperatura de servicio, la intensidad de estos ruidos disminuye sensiblemente.

Los **ruidos en forma de murmullos sordos** se deben al funcionamiento del motor (compresor). Pueden aumentar brevemente su intensidad al conectarse el compresor.

Los **ruidos en forma de gorgoteo** se producen al penetrar el líquido refrigerante en los tubos delgados una vez que ha entrado en funcionamiento el compresor.

Los **ruidos en forma de clic** se escuchan cuando el termostato conecta y desconecta el motor (compresor).

En los aparatos equipados con ventilador, un **suave ruido como si corriera agua** es ocasionado por las corrientes de aire que se producen en su interior al conectarse el ventilador.

**En caso de alcanzarse un nivel sonoro excesivamente alto durante el funcionamiento del frigorífico, ello tal vez tenga una fácil solución.**

#### El aparato está colocado en posición desnivelada

Nivelar el aparato con ayuda de nivel de burbuja y los soportes roscados del mismo; calzarlo en caso necesario.

#### El aparato entra en contacto con muebles u otros objetos

Retirar el aparato de los muebles u otros aparatos con los que está en contacto.

#### Los cajones, bandejas y estantes oscilan o están agarrotados

Verificar los elementos desmontable y volver a colocarlos en su emplazamiento.

#### Las botellas o recipientes entran en contacto mutuo

Separar algo las botellas y los recipientes.

### Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica

- Emplazar el frigorífico en una habitación seca y fresca, dotada de una buena ventilación. Recuerde además que el aparato no debe instalarse de forma que reciba directamente los rayos del sol, ni encontrarse tampoco próximo a un foco activo de calor tal como cocinas, calefacciones, etc.
- No obstruir las aberturas de ventilación y aireación del aparato.
- Dejar enfriar los alimentos o bebidas calientes hasta temperaturas ambientes antes de introducirlos en la frigorífico o congelador.
- Descongelar los productos congelados en el frigorífico. De este modo se aprovecha el frío acumulado en el alimento para refrigerar los alimentos frescos del frigorífico.
- Descongelar el compartimento de congelación cuando se haya comprobado la existencia de una capa de escarcha o hielo. Las capas gruesas de hielo o escarcha dificultan la transmisión del frío a los alimentos congelados, elevando, además, el consumo de energía eléctrica.
- Al introducir o retirar alimentos del aparato, procurar no mantener abierta la puerta durante demasiado tiempo. Cuanto menos tiempo esté abierta la puerta del compartimento de congelación, menos cantidad de hielo o escarcha se forma o acumula en su interior.

es

## Pequeñas averías de fácil solución

### **\*Consejos importantes para el cuidado de aparatos de acero inoxidable**

Para el cuidado de las superficies de acero inoxidable se aconseja utilizar el agente especial de cuidado «Chromol».

Este producto se puede adquirir en el comercio especializado bajo la denominación arriba mencionada, o bien en el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca, bajo las siguientes referencias:

**Referencia 310359** - botella pulverizadora de 500 ml

**Referencia 166787** - botella de prueba de 50 ml

Con objeto de evitar que las superficies del aparato puedan sufrir algún tipo de daño durante su cuidado o limpieza, no deberán utilizarse en ningún caso esponjas abrasivas, cepillos de metal, objetos metálicos puntiagudos ni agentes abrasivos. Tampoco deberán emplearse detergentes químicos agresivos, como por ejemplo sprays especiales de descongelación o para limpieza de hornos, disolventes químicos o agentes quitamanchas. El cuidado de las superficies de acero inoxidable deberá realizarse siempre en dirección a la estructura del material.

**Hay pequeñas anomalías que no suponen necesariamente la existencia de una avería y, por consiguiente no requieren la intervención del Servicio de Asistencia Técnica. Con frecuencia se trata de pequeñas anomalías fáciles de subsanar. Para evitar una intervención innecesaria del servicio técnico, compruebe si la avería o fallo que usted ha constatado se encuentra recogida en los siguientes consejos y advertencias. De este forma se evitará usted gastos innecesarios, dado que en estos casos, los gastos del técnico no quedan cubiertos por las prestaciones del servicio de garantía.**

### **Qué hacer cuando ...**

#### **... la iluminación interior del frigorífico no funciona, el grupo frigorífico, sin embargo, está trabajando?**

Verificar la movilidad del interruptor principal. En caso de desplazarse el interruptor, está defectuosa la bombilla.

#### **Sustituir la bombilla**

Extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente o desconectar el fusible de la instalación.

Retirar la rejilla protectora hacia adelante (Fig. 11/b).

Sustituir la bombilla fundida por una nueva: 220–240 V, 25 W como máximo, base E14.

En caso de estar agarrotado el interruptor, hay que avisar al Servicio de Asistencia Técnica (Fig. 11/a).

#### **... los productos o alimentos congelados han quedado adheridos entre sí?**

Separarlos con un objeto romo, por ejemplo el mango de una cuchara.

#### **... en el compartimento de congelación se ha formado una gruesa capa de escarcha o hielo?**

Descongelar (desescarchar) y limpiar el compartimento. Al colocar los alimentos en el compartimento, prestar atención a que la puerta del mismo cierre herméticamente.

#### **... se ha acumulado agua en el fondo del frigorífico?**

El orificio de desagüe del agua de descongelación de la canaleta colectora (Fig. 4/8) está obstruido. Desobstruirlo con ayuda de una varilla.

## Pequeñas averías de fácil solución

### ... la temperatura en el interior del frigorífico es demasiado fría?

Ajuste una temperatura más elevada (calor)

Tal vez se ha introducido una cantidad excesiva de alimentos frescos en el compartimento de congelación. Esto hace que el grupo frigorífico trabaje durante más tiempo, bajando la temperatura en el interior del frigorífico.

No superar la capacidad máxima de congelación del aparato indicada en la placa de características (Fig. 12).

### ... aumenta la frecuencia y duración de la conexión del grupo frigorífico?

La puerta del frigorífico se ha abierto demasiadas veces o se ha introducido una cantidad excesiva de alimentos frescos en el compartimento de congelación.

Verificar si las aberturas de ventilación en el zócalo o la abertura de salida del aire en el armario están obstruidas.

## Qué hacer cuando...

### ... la temperatura en el compartimento de congelación es demasiado elevada y los productos congelados se han descongelado?

Posiblemente la temperatura ambiente del recinto o habitación en donde se encuentra emplazado el aparato es inferior a +16 °C. Esto hace que el grupo frigorífico funcione menos tiempo.

### ... el frigorífico no refrigera?

Verificar

- si el aparato está conectado.
- si el fusible de la instalación eléctrica de la vivienda está desactivado
- si el enchufe del aparato está correcta y firmemente asentado en la toma de corriente.

## Servicio de Asistencia Técnica

Si a pesar de observar las indicaciones anteriormente citadas no se hubiera eliminado la avería, deberá avisarse al Servicio de Asistencia Técnica. En este caso no deberá continuarse con los intentos de reparar por sí mismo el aparato. Ni abrir tampoco inútilmente las puertas del aparato y del compartimento de congelación, a fin de evitar al máximo las pérdidas de frío.

La dirección y el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica más próximo a su domicilio, figura en la lista de Centros y Delegaciones Postventa adjunta o en la guía telefónica de su localidad.

## Placa de características

En caso de solicitar la intervención del Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) de su unidad. Ambos números se encuentran en (La placa de características se encuentra en la parte izquierda del interior). (Figura 12).

es

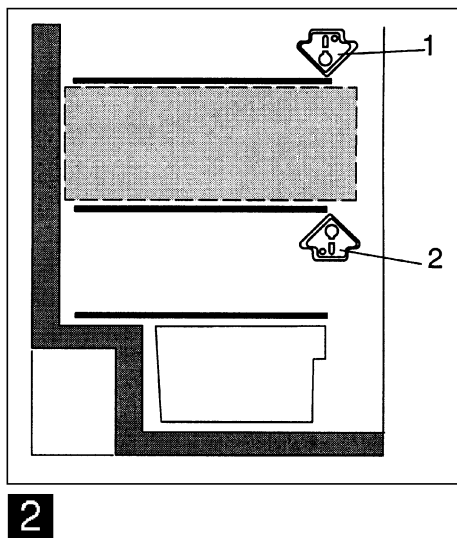
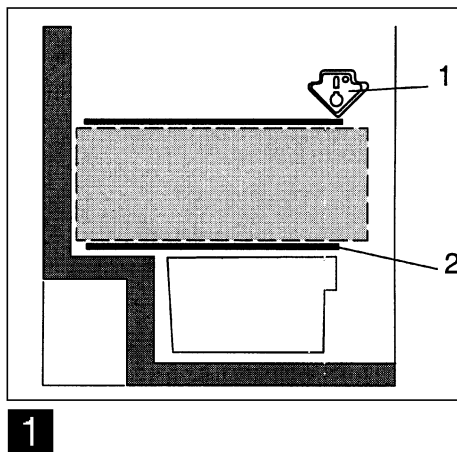
### Puntos a tener en cuenta sobre las zonas de frío del aparato

Debido al aire que circula en el interior del frigorífico se forman diferentes zonas de frío con sus respectivas temperaturas:

La zona de temperatura para alimentos sensibles depende del modelo, se encuentra en la zona más inferior, entre

la flecha lateral y el estante de cristal inferior (Fig. **1/1 y 2**) o también puede encontrarse entre las dos flechas (Fig. **2/1 y 2**).

Ideal para almacenar carne, pescado, embutido, diferentes tipos de lechugas, etc.





**(\*) Normas y disposiciones sobre higiene de los alimentos**

Distinguido cliente,

de conformidad a las normas nacionales francesas para la evitación de brotes de listeria en los frigoríficos, deberá Vd. observar los siguientes consejos y advertencias:

- Limpie regularmente el interior del frigorífico con un agente suave, que no provoque la oxidación de las piezas metálicas (por ejemplo una mezcla de agua templada con lavavajillas manual).  
Desinfecte a continuación las zonas limpias con vinagre o una solución de agua y limón, o un agente antigérmico de uso corriente, adecuado para usar en el interior de frigoríficos. (Probar la compatibilidad del agente con las piezas metálicas aplicándolo en un lugar poco visible).
- Retirar el embalaje secundario o de transporte de los alimentos antes de guardarlos en el frigorífico (por ejemplo los cartones en los que se encuentran los tarros de yogur).
- Evitar aumentos de temperatura en el interior del frigorífico dejando a tal efecto enfriar los alimentos calientes a temperatura ambiente fuera del frigorífico.  
No abrir innecesariamente la puerta del frigorífico ni dejarla abierta durante demasiado tiempo.  
Colocar los alimentos en el interior del frigorífico de tal modo que el aire pueda circular libremente por éste.
- Con objeto de evitar el contacto entre alimentos de diferentes características y evitar que se produzcan transferencias de sabor de unos alimentos a otros, se aconseja guardar los alimentos siempre separados unos de otros, envolverlos bien o colocarlos en recipientes o envases adecuados antes de introducirlos en el frigorífico.
- Al preparar o manipular los alimentos, deberá Vd. lavarse siempre previamente las manos. Antes de preparar otro alimento, deberá volver a lavarse las manos. Y antes de comer los alimentos, también deberá lavarse las manos.
- Limpiar los utensilios de cocina utilizados durante la preparación o manipulación de los alimentos (cucharas, tablilla para cortar los alimentos, cuchillos, etc.) antes de volverlos a usar.

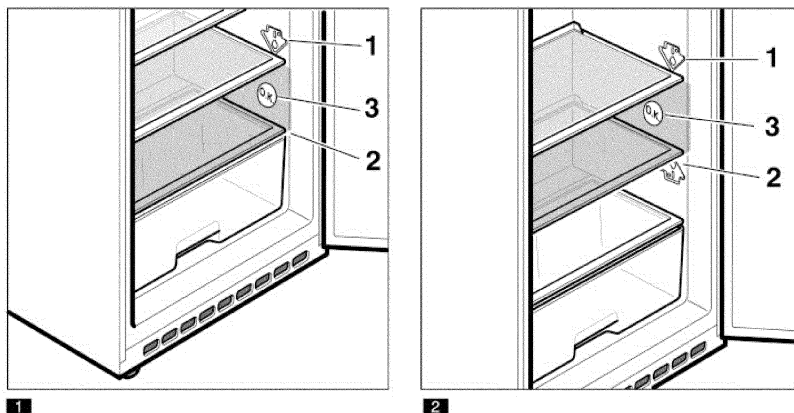
es

## Zona para alimentos delicados

En función de la circulación del aire en el interior del frigorífico, se crean en éste diferentes zonas de frío. Guarde los alimentos siempre en la zona más adecuada a sus características (véanse al respecto las instrucciones de uso del aparato).



La «Zona para alimentos delicados» está caracterizada en el frigorífico mediante la fecha que figura más abajo. Según el modelo de aparato concreto, la «Zona para alimentos delicados» se encuentra situada en la parte inferior del mismo, entre la flecha lateral estampada y la balda de vidrio que se encuentra debajo de ésta (Fig. 1/1 y 1/2), entre ambas flechas (Fig. 2/1 y 2/2) o, en caso de no haber flechas estampadas, en todo el interior del frigorífico, excepto en la zona de la puerta.



Esta zona es la más adecuada para mantener frescos aquellos alimentos de fácil deterioro, para **cuya conservación se requiere una temperatura inferior a 4 °C (más frío)**: Carne, aves, pescado, embutido, platos cocinados, ensaladas mixtas, masas hechas a base de huevo o crema, pastas frescas, masa para pasteles o tartas, pizzas, quiches, productos frescos, quesos a base de leche cruda, verdura lista para el consumo vendida en bolsas de plástico.

## Indicador de temperatura (Figuras 1/ 3 y 2/3)

No exponer el indicador de la temperatura directamente a la irradiación solar.  
¡No introducirlo en la boca!

El **indicador de temperatura** señala las temperaturas inferiores a 4 °C y tiene por misión indicar los ajustes que deben efectuarse a tal efecto en el regulador de la temperatura. Colocar el regulador de la temperatura en la posición correspondiente a las cifras 2 ó 3, según la temperatura del entorno. En caso de poder efectuar un ajuste exacto por grados, colocarlo en la posición correspondiente 4 °C o inferior (más frío).

Una vez que han transcurrido 12 horas y la temperatura ha descendido por debajo de los 4 °C, el color del indicador de la temperatura cambia de negro a verde, apareciendo, además, la leyenda «OK». (Si esto no ocurriera, deberá ajustarse el regulador de temperatura, paso a paso, a una temperatura más baja.)



Ajuste correcto



Temperatura demasiado elevada, ajustar el regulador de temperatura a una temperatura más baja

pt

## Índice

	Pág.		Pág.
<b>Indicações sobre Reciclagem</b>	113	<b>Exemplo de arrumação</b>	119
Reciclagem do aparelho antigo	113	Alteração da disposição interior	119-120
Reciclagem da embalagem do novo aparelho	113	<b>Congelação e conservação de alimentos e preparação de gelo</b>	120
<b>Indicações sobre Segurança</b>	114	O congelador	120
<b>Determinações</b>	115	O que ter em atenção na compra dos alimentos congelados	120
<b>Familiarização com o Aparelho</b>	115	Congelação de alimentos	120
Panorâmica geral	115	Embalar os alimentos	121
Painel de Comandos	116	Capacidade de congelação	121
<b>Instalação do Aparelho</b>	117	Supercongelação	121
Temperatura ambiente	117	Preparação de gelo	122
Local de instalação	117	Prazo de conservação	122
Instalação	117	Descongelação de alimentos	122
Ventilação	117	<b>Descongelação</b>	122
Depois do transporte ...	117	A zona de refrigeração	122
Alteração do sentido de abertura da porta	117	Descongelação do congelador	122
Ligação eléctrica	117	Ajudas na descongelação	123
<b>Ligar, desligar</b>	118	<b>Limpeza</b>	123
Ligar o aparelho	118	<b>Ruídos de funcionamento</b>	124
Regulação da temperatura	118	<b>Conselhos para poupar energia</b>	124
Desligar o aparelho	118	<b>Eliminação de pequenas anomalias</b>	125
Desactivar o aparelho	118	Que fazer, se ...	125-126
<b>Arrumação dos Alimentos</b>	119	<b>Assistência Técnica</b>	126
O que ter em atenção na arrumação	119	Chapa de características	126
		<b>Sectores de frio na zona de refrigeração</b>	127
		<b>(*) Normas sobre a higiene nos alimentos</b>	128

## Indicações sobre Reciclagem

### Reciclagem do Aparelho antigo

**Importante, se o seu aparelho novo for substituir um antigo.**

Os aparelhos fora de uso devem ser, de imediato, inutilizados. Desligar a ficha da tomada e cortar o cabo de alimentação. No caso de aparelhos com fechos de trinco ou de ferrolho, estes devem também ser inutilizados, evitando-se, assim, que qualquer criança, por brincadeira, possa ficar presa lá dentro, correndo perigo de morte.

Os aparelhos de frio contêm elemento refrigerador e gases, que requerem um reciclagem especializada. Contêm, ainda, substâncias valiosas, que podem ser conduzidas para reutilização. Informe-se junto de dos Serviços Municipalizados da sua área de residência ou de um Agente Especializado. Tenha cuidado para que as tubagens do seu frigorífico não sofram qualquer dano durante o transporte até ao centro de reciclagem.

### Reciclagem da Embalagem do novo Aparelho

Todos os materiais utilizados na embalagem são compatíveis com o meio ambiente e reutilizáveis. As cartonagens são constituídas por 80 a 100 % de papel velho. As peças de madeira não sofreram qualquer tratamento químico.

As películas são de polietileno (PE), as cintas de polipropileno (PP) e as peças almofadadas não contêm CFC's e são de poliestirol esponjoso (PS). Estes materiais são hidrocarbonetos puros recicláveis.

Através da separação e reutilização podem-se poupar matérias primas e reduzir o volume de lixo.

Informe-se junto dos Serviços Municipais sobre a localização de centros de reciclagem de aparelhos usados. Contribua, assim, para uma reciclagem não poluente e para a reutilização de materiais.

## Indicações sobre Segurança

Antes de pôr em funcionamento o seu novo aparelho, leia atentamente as respectivas instruções de serviço e de montagem. Delas constam indicações importantes sobre instalação, uso e manutenção do aparelho.

Guarde em lugar seguro as instruções de serviço e de montagem, para a eventualidade do aparelho conhecer outro possuidor.

O fabricante não se responsabiliza, se não forem respeitadas as indicações e avisos constantes das instruções de serviço.



**Este aparelho contém o elemento refrigerador Isobutano (R 600 a), compatível com o meio ambiente, mas inflamável. Durante o transporte e a instalação do aparelho, há que ter atenção para que a tubagem do circuito de frio não sofra qualquer dano. Em caso de danos, evitar a proximidade de chamas abertas ou de fontes de inflamação e arejar bem, durante algum tempo, o local onde se encontra instalado o aparelho.**

- Nunca utilize aparelhos de limpeza a vapor, para limpar ou descongelar o aparelho. O vapor pode atingir um elemento condutor de tensão e provocar um curto-circuito ou um choque eléctrico.
- Não utilizar aparelhos eléctricos dentro do frigorífico.
- Não pôr a funcionar um aparelho danificado. Em caso de dúvida, consulte o seu fornecedor.
- Instalar e ligar o aparelho de acordo com as respectivas instruções de montagem. Os valores da ligação eléctrica da rede têm que coincidir com as indicações da chapa de características.
- A segurança eléctrica do aparelho só é garantida, se o sistema doméstico de protecção de terra estiver instalado, segundo as normas.
- Em caso de anomalia, bem como para manutenção ou limpeza, o aparelho deve

ser desligado da corrente eléctrica. Desligar a ficha da tomada ou os fusíveis. Puxar sempre pela ficha e nunca pelo cabo.

- As reparações só devem ser efectuadas por pessoal especializado. Reparações mal efectuadas podem acarretar perigos vários para o utilizador.
- Frascos com álcool de elevada percentagem só devem ser guardados no aparelho, se hermeticamente fechados e em posição vertical. Produtos com gás propulsor combustível (p. ex. nats em lata ou outros sprays) e, ainda, substâncias explosivas não devem ser guardadas no aparelho – Perigo de explosão!
- Não danificar as peças do circuito de frio, por exemplo, através da perfuração dos canais do elemento refrigerador do evaporador com objectos pontiagudos, através da ruptura das tubagens, da raspagem do revestimento de superfície do aparelho, etc.
- As grelhas de ventilação não devem estar tapadas nem obstruídas.
- Rodapé, gavetas, portas, etc. não devem ser utilizados como apoio.
- Não deixar que as crianças brinquem com o aparelho, por ex. sentarem-se nas gavetas ou dependurarem-se na porta.
- Nos aparelhos com fechadura, mantenha a respectiva chave fora do alcance das crianças.
- Não levar imediatamente à boca bocados de gelo ou cubos de gelo. (Perigo de queimaduras, devido a temperatura muito baixa).
- Não guardar no congelador líquidos em garrafas ou latas, sobretudo bebidas gaseificadas. As garrafas e as latas rebentam.
- Não tocar nos alimentos congelados com as mãos molhadas. As mãos podem congelar e ficar agarradas aos alimentos.

## Determinações / Familiarização com o Aparelho

### Determinações

O aparelho destina-se à refrigeração e congelação de alimentos e à preparação de gelo.

O aparelho foi concebido para utilização doméstica.

No caso de utilização industrial, devem ser observadas as regulamentações em vigor para este sector.

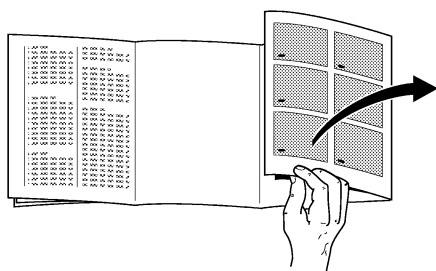
O aparelho corresponde à regulamentação sobre acidentes em sistemas de frio (VBG 20).

O circuito de frio foi testado quanto a estanquidade.

O aparelho corresponde, ainda, às normas de segurança para aparelhos eléctricos.

Este aparelho é um modelo solo. Ele não pode ser embutido.

### Familiarização com o Aparelho



**Antes de iniciar a leitura destas instruções, desdobre as últimas páginas com ilustrações.**

**As instruções de serviço aplicam-se a vários modelos, pelo que são possíveis diferenças de pormenor nas ilustrações.**

### Panorâmica geral

Fig. 1a/1b

- 1-3 Painel de comandos
- 4 Cuvete para gelo
- 5 Iluminação interior
- 6 Prateleira
- 7 Prateleira para garrafas
- 8 Calha de recolha da água da descongelação
- 9 Regulador de humidade para a gaveta de fruta e legumes
- 10 Gaveta para fruta e legumes
- 11 Compartmento para queijo e manteiga
- 12 Suporte para ovos
- 13 Prateleira para garrafas pequenas
- 14 Prateleira para latas pequenas e bisnagas
- 15 Prateleira para garrafas grandes, pacotes de leite, etc.
- 16 Vedante da porta
- A Zona de congelação
- B Zona de refrigeração

\* Não existente em todos os modelos

## Familiarização com o Aparelho

### Painel de Comandos

Fig. 2

#### 1 Tecla de ligar/desligar as zonas de refrigeração e de congelação

O funcionamento é indicado pelo iluminação da lâmpada de temperatura (2a ou 2b).

#### 2 Tecla de regulação da temperatura na zona de refrigeração

A temperatura da zona de refrigeração pode ser regulada entre + 8° C e + 2° C.

Manter premida ou premir a tecla várias vezes até que fique iluminada a lâmpada da temperatura pretendida (2a) ou (2b) „super.

A temperatura da zona de congelação não pode ser regulada separadamente.

Temperaturas mais frias na zona de refrigeração produzem também temperaturas mais frias na zona de congelação.

#### 2a Lâmpada de temperatura

Os números junto às lâmpadas de temperatura correspondem às temperaturas em °C na zona de refrigeração.

A lâmpada iluminada indica a temperatura regulada.

#### 2b Lâmpada de temperatura „super“ (super refrigeração)

A lâmpada iluminada indica o funcionamento do aparelho.

Com a super refrigeração, a zona de refrigeração é arrefecida até ao máximo possível, durante cerca de 6 horas.

Depois, é automaticamente comutada para a temperatura regulada, antes da super refrigeração.

A super refrigeração deverá ser ligada por ex.:

- antes da colocação de grande quantidade de alimentos frescos.
- para a refrigeração rápida de bebidas.

#### 3 Tecla „super“ de ligar/desligar (supercongelação)

O seu funcionamento é indicado através da tecla iluminada. A supercongelação serve para congelar grandes quantidades de alimentos frescos e, em função da quantidade, deve ser activada até 24 horas antes da colocação dos alimentos. De uma forma geral, são suficientes 2 a 3 horas, mas se for utilizada a capacidade máx. de congelação, são necessárias 24 horas de antecedência. Com a supercongelação activada, a zona de congelação é arrefecida até ao máximo possível, atingindo uma temperatura muito baixa.

A supercongelação desliga automaticamente cerca de 50 horas, depois da sua activação.

**Nota:** Durante a supercongelação, também a zona de refrigeração sofre um grande arrefecimento.



## Instalação do Aparelho

### Ter atenção à temperatura ambiente

Dependente da «classe climática» (Ver chapa de características), o aparelho pode funcionar com as seguintes temperaturas ambiente: (A chapa de características encontra-se no lado superior esquerdo da zona de refrigeração Fig. 12).

Classe climática	Temperatura ambiente de ... até
SN/ST	+10 °C até +38 °C

Se a temperatura ambiente baixar para um valor inferior ao limite mínimo de temperatura ambiente, a máquina de frio trabalha com menos frequência, o que significa que o congelador não está a receber frio suficiente. Em casos extremos, os alimentos podem descongelar.

### Local de instalação

O aparelho deve ser instalado em local seco e arejado. Este local não deve estar exposto à acção directa dos raios solares nem próximo de fontes de calor, como um fogão, irradiadores de calor, etc. Se for inevitável a instalação junto de uma fonte de calor, deverá, então, utilizar uma placa isoladora adequada, ou manter as seguintes distâncias mínimas em relação à fonte de calor.

Relativamente a fogões eléctricos 3 cm.  
Relativamente a fogões a óleo ou a carvão 30 cm.

No caso de instalação junto de um outro aparelho de frio ou de congelação, deverá ser observada uma distância lateral mínima de 2 cm, para evitar a formação de condensação.

### Instalação

O aparelho deve ficar bem firme e alinhado. As irregularidades do chão podem ser compensadas à frente com os pés roscados

### Ventilação

O ar aquecido na parede posterior do aparelho tem que poder sair livremente. De contrário, a máquina de frio fica sujeita a maior esforço, o que aumenta o consumo de energia. Nunca tapar nem obstruir, por isso, as grelhas de ventilação (Fig. 13).

### Depois do Transporte ...

aparelho pode funcionar de imediato.

### Alteração do sentido de abertura da porta

Proceder de acordo com a sequência dos números da Fig. 14.

### Ligação eléctrica

Ligar o aparelho apenas à corrente alterna 220–240 V/50 Hz, através de uma tomada com protecção de terra e instalada segundo as normas. Esta tomada deve estar protegida com um fusível de 10 A ou superior. No caso de aparelhos para países fora da Europa, é imprescindível verificar, se a tensão e o tipo de corrente, indicadas na chapa de características, correspondem aos valores da rede eléctrica da sua habitação. (A chapa de características encontra-se no lado superior esquerdo da zona de refrigeração Fig. 12).

A substituição eventualmente necessária dos cabos de ligação só deve ser efectuada por um técnico especializado.

**Aviso!** O aparelho não pode, de forma alguma, ser ligado a uma «ficha electrónica de poupança de energia» (p.ex. Sava Plug, EcoBoy) ou a um ondulator que transforme a corrente contínua em corrente alterna de 230 V.

pt

## Ligar / Desligar o Aparelho

### Ligar o aparelho

Premir a tecla (Fig. ②/1). A lâmpada de temperatura + 4°C acende-se. O aparelho começa a refrigerar e a iluminação interior actua, sempre que se abrir a porta

### Regular a temperatura

O aparelho vem regulado de fábrica para + 4° C de temperatura na zona de refrigeração.

(Regulação da temperatura, ver Painel de Comandos, tecla de regulação de temperatura Fig. ②/2.)

#### Notas

- A temperatura na zona de refrigeração é influenciada pela temperatura ambiente, quantidade e temperatura dos alimentos postos a congelar e, ainda, pela frequência de abertura da porta. Se necessário, alterar a regulação de temperatura.
- Enquanto a máquina de frio está a trabalhar, formam-se pérolas de água ou gelo na parede posterior da zona de refrigeração, o que é uma característica de funcionamento. Não é necessário raspar o gelo ou limpar as pérolas de água. A parede posterior descongela automaticamente. A água da descongelação é recolhida na calha (Fig. ④/8), encaminhada para a máquina de frio e, aí, evaporada.
- As zonas frontais do frigorífico ficam ligeiramente aquecidas. Isto evita a formação de condensação na zona do vedante da porta do congelador.

### Desligar o aparelho

Premir a tecla (Fig. ②/1).

A lâmpada de temperatura (Fig. ②/a) apaga-se e, com isso, também, a refrigeração e a iluminação.

### Desactivar o Aparelho

Se o aparelho não for usado durante um período mais longo, desligar a ficha da tomada, descongelar e limpar o aparelho. Deixar as portas abertas.

## Arrumação dos Alimentos

### Importante:

- Alimentos e bebidas quentes devem arrefecer, antes de serem arrumados no frigorífico.
- Arrumar os alimentos se possível embalados ou bem tapados. Deste modo, os alimentos não só conservam o aroma, a cor, a humidade e a frescura, como se evita também a transmissão de sabores. Desembalados apenas devem ser guardados legumes e frutas dentro da respectiva gaveta.
- Óleo e gordura não devem entrar em contacto com as peças de plástico do aparelho nem com o vedante da porta, pois estes podem tornar-se porosos.
- Não guardar no aparelho produtos explosivos – perigo de explosão! Álcool de elevada percentagem só deve ser guardado em recipiente hermeticamente fechado e em posição vertical.
- As zonas mais frias dentro do frigorífico situam-se junto à parede posterior e sobre a prateleira inferior. Aproveite estas zonas para arrumar alimentos sensíveis.
- Garrafas com líquidos que possam congelar não devem ser guardadas no congelador. As garrafas rebentam ao congelar.

### Exemplos de arrumação

Fig. ①

#### No Congelador (A)

Congelação, conservação de alimentos e preparação de gelo.

#### Nas prateleiras (6)

de cima para baixo, artigos de pastelaria, comida pronta, lacticínios.

\* Não existente em todos os modelos.

#### Na prateleira (7)

garrafas.

#### Na gaveta dos legumes (10)

legumes, fruta, salada.

#### Nas prateleiras (12) Ovos

#### No compartimento para queijo e manteiga (11)

queijo e manteiga.

#### Nos suportes (12)

ovos.

#### Nas prateleiras (14)

bisnagas e caixas pequenas.

#### Na prateleira pequena (13)

garrafas pequenas e frascos.

#### Nas prateleiras (15)

garrafas grandes.

## O Equipamento interior

### Regulador de temperatura e humidade para a gaveta dos legumes (Fig. ④/9)

Para conservação a longo prazo de legumes, saladas e fruta, deslocar o regulador totalmente para a esquerda – a abertura de ventilação fica aberta.

#### A temperatura fica mais baixa.

Para conservação a curto prazo, deslocar o regulador para a direita. A abertura de ventilação fica fechada. A humidade do ar é muito elevada.

#### A temperatura é mais elevada.

As prateleiras na zona de refrigeração podem ser mudadas de lugar, com a porta aberta a 90°. Para retirar as prateleiras, puxá-las para fora, baixá-las ligeiramente, retirá-las e, depois, colocá-las no local pretendido (Fig. ⑤).

pt

## Congelação e conservação de alimentos e preparação de gelo

### Prateleira para garrafas (Fig. 7/7)

Nos encaixes especiais as garrafas podem ser arrumadas e empilhadas (Fig. 7). Todas as prateleiras e recipientes da porta podem ser retiradas, para limpeza.

Para os retirar, basta elevá-los um pouco (Fig. 6).

### Suporte para garrafas (Fig. 8)

O suporte para garrafas evita que estas possam tombar com o abrir e fechar da porta.

## O Congelador

O congelador destina-se à conservação e congelação de alimentos e à preparação de cubos de gelo.

### Nota

Se a temperatura ambiente baixar para um valor inferior a +16 °C, o tempo de funcionamento da máquina de frio é mais reduzido. Isto tem como consequência que o congelador não recebe ar frio suficiente. Os alimentos congelados podem, em casos extremos, descongelar.

## Quando comprar alimentos ultracongelados, tenha em atenção o seguinte:

- A embalagem não deve estar danificada.
- A data de validade não deve estar ultrapassada.
- A temperatura indicada na arca da loja deve ser de -18 °C ou inferior.
- Deixar para o fim a compra de congelados, que devem ser embrulhados em papel de jornal ou colocados num saco térmico e transportados de imediato para casa.  
Em casa, arrumar imediatamente os congelados no congelador.

## Congelação de alimentos

Quando congelar alimentos, utilize sempre alimentos bem frescos.

### Alimentos adequados para congelação:

Produtos derivados de carne e de charcutaria, aves e caça, peixe, legumes, ervas aromáticas, fruta, produtos de pastelaria, salada de folhas, pizzas, comida pronta, restos de refeições, gemas de ovo e claras de ovo.

### Alimentos não adequados para congelação:

Ovos inteiros com casca, natas azedas e maionese, rábanos e cebolas.

### Branqueamento de legumes e fruta:

Para que conservem a cor, o aroma, o sabor e a vitamina «C», os legumes e a fruta devem ser branqueados, antes da sua congelação. (No processo de branqueamento, os legumes e a fruta são mergulhados brevemente em água a ferver.

– Em qualquer livraria, encontrará literatura sobre congelação, onde vem também descrito o processo de branqueamento).

## Congelação e conservação de alimentos e preparação de gelo

### Como embalar os alimentos:

Embarcar os alimentos em porções adequadas ao tamanho da sua família. As porções para legumes e fruta não devem ser superiores a 1 kg e, para carne, a 2,5 kg. Alimentos em porções mais pequenas congelam mais rapidamente, mantendo a sua qualidade, depois de descongelados e confeccionados.

Embarcar hermeticamente os alimentos para que não sequem nem percam o sabor.

#### Produtos próprios para embalagem:

Películas de plástico, mangas de polietileno, folhas de alumínio, caixas próprias para congelação. Estes produtos encontram-se à venda no comércio da especialidade.

#### Produtos não adequados para embalagem:

Papel de embrulho, papel de pergaminho, celofane, sacos para lixo e sacos de compras usados.

Introduzir os alimentos na embalagem, retirar totalmente o ar e fechar a embalagem hermeticamente.

#### Para fechar as embalagens são indicados:

Elásticos, clips de plástico, cintas, fitas autocolantes resistentes à temperatura ou produtos similares. Sacos e mangas de polietileno podem ser fechados com um aparelho próprio para esse efeito.

#### Antes de colocar os alimentos no congelador, deve identificar e datar as embalagens.

### Capacidade de congelação

Os alimentos devem, se possível, congelar rapidamente até ao seu núcleo. Só assim, conservam as vitaminas, os nutrientes, o aspecto e o sabor. Não ultrapassar, por isso, a capacidade máxima do seu aparelho.

Num período de 24 horas, poderá congelar, de uma só vez, as seguintes quantidades de alimentos frescos:

(A capacidade de congelação varia entre 4 e 8 kg em função do tipo de aparelho)

A capacidade exacta de congelação do seu aparelho vem indicada na respectiva chapa de características Fig. 12.

Colocar os alimentos a congelar a toda a largura da prateleira da zona de congelação. Tenha cuidado para que os alimentos já congelados não fiquem em contacto com os alimentos frescos.

### Supercongelação

O seu funcionamento é indicado através da tecla iluminada. A supercongelação serve para congelar grandes quantidades de alimentos frescos e, em função da quantidade, deve ser activada até 24 horas antes da colocação dos alimentos. De uma forma geral, são suficientes 2 a 3 horas, mas se for utilizada a capacidade máx. de congelação, são necessárias 24 horas de antecedência. Com a supercongelação activada, a zona de congelação é arrefecida até ao máximo possível, atingindo uma temperatura muito baixa.

A supercongelação desliga automaticamente cerca de 50 horas, depois da sua activação.

Pequenas quantidades de alimentos (até 1 kg) podem ser congeladas, sem que seja necessário activar a supercongelação.

#### Nota

Durante a fase de supercongelação, a temperatura fica também mais baixa na zona de refrigeração.

pt

## Congelação e conservação de alimentos e preparação de gelo / Descongelação

### Preparação de gelo

Fig. ⑨

Encher a cuvete com  $\frac{3}{4}$  de água, colocá-la sobre a caixa para gelo e esta sobre a base do congelador.

Para facilitar a remoção dos cubos de gelo, torcer ligeiramente a cuvete ou colocá-la, por instantes, sob água corrente.

Na caixa para gelo, os cubos podem ser guardados, prontos a serem consumidos. A cuvete serve igualmente de tampa da caixa.

### Prazo de conservação

Para que os alimentos congelados não percam qualidade, o seu prazo de conservação não deve ser ultrapassado.

A uma temperatura de  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  podem conservar-se, até 4 meses, peixe, salsichas, refeições prontas e produtos de pastelaria; queijo, aves e carne até 6 meses; legumes e fruta até 8 meses.

### Descongelação de alimentos

Em função do tipo de alimentos e da sua utilização final, poderá escolher entre as seguintes possibilidades:

- à temperatura ambiente
- no frigorífico
- no forno eléctrico
- com/sem ventilação de ar quente
- no micro-ondas

Alimentos já congelados ou que iniciaram a descongelação podem de novo ser congelados, se a temperatura não tiver subido a mais de  $+3\text{ }^{\circ}\text{C}$  durante mais de um dia para carne e peixe e, mais de três dias, para outros alimentos.

De contrário, e se não houver alteração de sabor, cheiro e aspecto, os alimentos podem ser cozinhados e, de novo, congelados.

Neste caso, não utilizar o prazo máximo de conservação.

### A zona de refrigeração

A zona de refrigeração descongela automaticamente. A água da descongelação é recolhida na respectiva calha (Fig. ④/8), encaminhada para a máquina de frio e, aí, evaporada. A calha e o orifício de escoamento devem estar sempre limpos, para que a água da descongelação possa correr sem impedimentos.

### A descongelação do congelador

**O congelador não descongela automaticamente, pois os alimentos não podem descongelar. Uma camada de gelo no congelador dificulta a transmissão de frio aos alimentos e aumenta o consumo de energia.**

Nunca raspar a camada de gelo com uma faca, pois o evaporador do congelador podia ser perfurado (Fig. ⑩).

O elemento refrigerador, ao libertar-se, pode provocar ferimentos nos olhos ou inflamar-se.

Se o congelador tiver muito gelo, deve ser descongelado.

Procedimento:

- Retirar os alimentos congelados, envolvê-los em folhas de jornal e colocá-los em local fresco.
- Desligar a ficha da tomada.
- Deixar a porta aberta e apanhar a água com um pano ou uma esponja.
- Secar bem o congelador, ligar de novo o aparelho e voltar a colocar os alimentos.

## Descongelação

### Ajudas na descongelação

Para acelerar o processo de descongelação, poderá colocar uma **panela de água quente** com uma base sobre o fundo do congelador.

Nunca colocar, dentro do aparelho, aquecedores eléctricos, velas ou candeeiros a petróleo, para ajudar na descongelação.

Cuidado com a utilização de **sprays descongelantes**, pois estes podem formar gases explosivos, conter diluentes, que danificam as peças de plástico, ou combustíveis, ou, ainda, ser prejudiciais à saúde ou provocar corrosão.

## Limpeza

**Antes de iniciar a limpeza, desligar a ficha da tomada ou os fusíveis.**

**Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou vapor sob pressão. O vapor quente pode danificar as superfícies e o sistema eléctrico.**

**A segurança eléctrica do aparelho ficará prejudicada.**

A zona de refrigeração deve ser limpa uma vez por mês. A limpeza do congelador deve ser feita, sempre que o mesmo for descongelado.

A água da limpeza não se deve infiltrar no painel de comandos ou na iluminação. Para limpar todo o aparelho, excepto o vedante da porta, poderá utilizar água morna com um detergente suave, ligeiramente desinfectante, por ex. detergente de lavagem manual da loiça. Não utilizar produtos de limpeza, que possam conter substâncias abrasivas ou ácidas, nem diluentes.

Para evitar a formação de manchas, não deverá também utilizar os produtos de limpeza designados como «sem produtos abrasivos».

O vedante da porta deve ser lavado apenas com água simples e, depois, bem seco.

A tina de recolha (Fig. 4/8) e o orifício de escoamento, na zona de refrigeração, devem ser limpos com frequência, para que a água da descongelação possa escorrer livremente.

A água de limpeza não deve, através do orifício de escoamento, atingir a tina de evaporação.

pt

## Indicações sobre ruídos de funcionamento

### Ruídos de funcionamento

Para manter constante a temperatura seleccionada, o seu aparelho liga e desliga, de vez em quando, o compressor. Os ruídos daí resultantes são condicionados pelo funcionamento do aparelho. Eles diminuem automaticamente, logo que o aparelho tenha atingido a temperatura de funcionamento.

O **zumbido** é provocado pelo motor (compressor) e pode, por breves instantes, ser mais intenso, quando o motor liga.

O **murmurejar** ou **zunido** é provocado pelo elemento gerador de frio que passa através dos tubos.

O **'clac'** ouve-se, sempre que o termostato liga ou desliga o motor.

No caso de um aparelho com ventilador, pode ouvir-se um **ligeiro sussurro** provocado pela corrente de ar dentro do aparelho.

**Se os ruídos provocados pelo funcionamento do aparelho forem muito intensos, isso pode ser devido a pormenores de importância mínima, facilmente solucionados.**

#### O aparelho está desnivelado

Alinhe o aparelho com a ajuda de um nível de bolha de ar. Utilize os pés ajustáveis ou coloque qualquer coisa sob eles.

#### O aparelho está encostado

Afaste o aparelho de móveis ou de outros aparelhos próximos.

#### Gavetas, cestos ou prateleiras abanam ou estão presos noutros componentes

Verifique os componentes salientes e volte a colocá-los devidamente.

#### Garrafas ou outros recipientes tocam-se

Separe-os, para que não se toquem.

## Conselhos para poupar energia

- Instalar o aparelho em local bem arejado, protegido da acção directa dos raios solares e afastado de qualquer fonte de calor (aquecedores, etc.).
- As aberturas de ventilação devem manter-se desobstruídas.
- Os alimentos e bebidas quentes devem arrefecer, antes de serem guardados no aparelho.
- Para descongelar alimentos, colocar estes no frigorífico. O frio libertado dos alimentos congelados é, assim, aproveitado para refrigerar os alimentos no frigorífico
- Descongelar o congelador, em caso de formação de gelo. Uma camada espessa de gelo prejudica a transmissão de frio aos alimentos congelados e provoca um aumento no consumo de energia.
- Para introduzir ou retirar alimentos, manter as portas abertas o mínimo tempo possível. Quanto menos tempo a porta do congelador estiver aberta, menor será a formação de gelo dentro do congelador.

### \*Indicações importantes sobre tratamento de aparelhos de inox

Para o tratamento de superfícies em inox, utilizar, o produto «Chromol».

O produto pode ser adquirido no mercado com o nome «Chromol» ou nos Serviços Técnicos com

**a ref.ª 310359** para frasco pulverizador de 500 ml e

**a ref.ª 166787** para frasco amostra de 50 ml.

Para não danificar a superfície, não utilizar esfregões ásperos, escovas de metal, objectos aguçados ou produtos abrasivos. Também não devem ser utilizados produtos de limpeza quimicamente agressivos, como sprays descongelantes, sprays de limpeza de fornos, diluentes ou produtos para remoção de manchas.



## Eliminação de pequenas anomalias

O tratamento das superfícies de inox deve ser efectuado no sentido da estrutura dessa mesma superfície!

### Anomalias

**Antes de recorrer aos Serviços Técnicos, verifique, se, com a ajuda das indicações seguintes, é possível solucionar a anomalia.**

**Para casos destes, terá que pagar a deslocação e o tempo do técnico, mesmo dentro do período de garantia.**

### Que fazer quando ...

#### **... a iluminação não funciona, mas a máquina de frio está a trabalhar?**

Verificar, se o interruptor da luz se move. Se ele se mover, isso significa que a lâmpada de incandescência está fundida.

#### **Substituição da lâmpada**

Desligar a ficha da tomada ou os fusíveis domésticos.

Puxar a cobertura da lâmpada para a frente (Fig. 11/b).

Substituir a lâmpada de incandescência: 220–240 V, máx. 25 W, casquilho E14.

Se o interruptor estiver colado, deverá, então, chamar os Serviços Técnicos (Fig. 11/a).

#### **... os alimentos estão agarrados?**

Soltar os alimentos com a ajuda de um objecto rombo, por ex. uma colher.

#### **... o congelador tem uma espessa camada de gelo?**

Descongelar e limpar o congelador. Depois de voltar a arrumar os alimentos no congelador, verificar se a porta fica bem fechada.

### Que fazer quando ...

#### **... a base do frigorífico estiver húmida?**

O orifício de escoamento de água da descongelação (Fig. 4/8) da tina de recolha está entupido. Limpar o orifício com um palito ou objecto similar.

#### **... a temperatura na zona de refrigeração estiver muito fria?**

Regular uma temperatura mais quente.

Possivelmente, foi colocada no congelador uma grande quantidade de alimentos frescos. Isto origina um trabalho mais intenso da máquina de frio. Neste caso, também a zona de refrigeração fica mais fria.

Não ultrapassar a «capacidade máx. de congelação» – ver chapa de características Fig. 12.

#### **... aumenta a frequência e a duração de ligação da máquina de frio?**

A porta foi aberta com muita frequência ou foi introduzida uma grande quantidade de alimentos frescos.

Verificar, se as aberturas de entrada de ar, no rodapé, e de saída de ar estão desobstruídas.

pt

## Eliminação de pequenas anomalias

## Assistência Técnica

### Que fazer, quando ...

#### **... no congelador está muito calor e os alimentos descongelam?**

Eventualmente, a temperatura ambiente, onde se encontra o aparelho, tem uma temperatura inferior a +16 °C. Isto tem como consequência que a máquina de frio trabalha menos.

#### **... não há refrigeração?**

Verificar,

- se o aparelho está ligado.
- os fusíveis domésticos dispararam,
- a ficha do aparelho está bem ligada na tomada.

Se a anomalia não puder ser solucionada com a ajuda as indicações atrás descritas, chame, então, os Serviços Técnicos. Neste caso, não mexa mais no aparelho, sobretudo nas peças eléctricas. Não abra a porta desnecessariamente, para evitar perdas de frio.

O endereço e o telefone dos Serviços Técnicos encontram-se na Lista de Postos de Assistência ou na Lista Telefónica da sua zona.

### Chapa de características

Quando recorrer aos Serviços Técnicos, indique sempre o número de artigo (Nr. E) e o número de fabrico (Nr. FD) do seu aparelho. Estes dados constam da chapa de características encontra-se no lado superior esquerdo da zona de refrigeração Fig. 12.

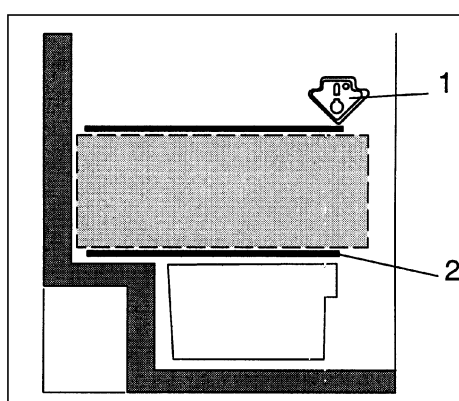
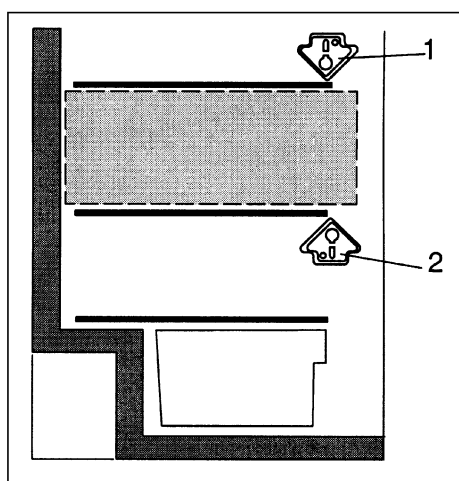
## Sectores de frio na zona de refrigeração

Devido à circulação de ar, resultam áreas com diferente intensidade de frio na zona de refrigeração.

A área para alimentos sensíveis situa-se, conforme o modelo, completa-mente em baixo, entre a seta lateral gravada e a

prateleira de vidro imediatamente abaixo (Fig. **1/1 e 2**) ou entre as duas setas (Fig. **2/1 e 2**).

Ideal para a conservação de carne, peixe, salsichas, misturas para saladas, etc.

**1****2**

pt

## **(\*) Normas sobre a higiene nos alimentos**

Caro cliente,

Em conformidade com a legislação francesa, para se evitar a listérias na zona de refrigeração do seu frigorífico, agradecemos a observação das seguintes indicações.

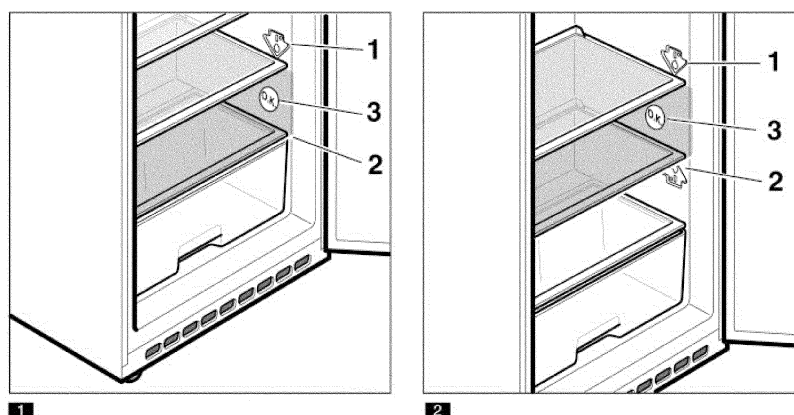
- Proceda à limpeza frequente da parte interior do seu frigorífico com um produto de limpeza suave, que não deixe oxidar as partes de metal (p. ex. um pouco de água morna com um pouco de detergente da loiça).  
Desinfectar as superfícies entretanto limpas, com o auxílio de um pouco de vinagre ou água com sumo de limão ou, ainda, com um produto bactericida existente no mercado e indicado para aparelhos de frio. (No caso de componentes metálicos, testar a compatibilidade do produto numa zona não visível do aparelho).
- Para que a zona de refrigeração não fique muito quente, deixar arrefecer os alimentos cozinhados para a temperatura ambiente fora do aparelho.
- Não abrir a porta desnecessariamente, nem a deixar aberta durante muito tempo. Arrumar os alimentos de forma que o ar possa circular livremente dentro do aparelho.
- Para evitar a contaminação entre alimentos de diferentes tipos, embalá-los separadamente ou guardá-los em caixas com tampa e bem fechadas.
- Na preparação de alimentos, só deve tocar nos mesmos com as mãos bem lavadas. Antes da preparação de outros alimentos, lavar repetidamente as mãos. Antes das refeições lavar, igualmente as mãos.
- Lave os utensílios de cozinha já utilizados (colheres, tábua de corte, facas, etc.), antes de os utilizar novamente.

### **Zona para alimentos sensíveis!**

Guarde os alimentos, de acordo com o seu tipo, na zona de temperatura adequada (Ver Instruções de Serviço).



A «zona para alimentos sensíveis» está assinalada na zona de refrigeração com a seta abaixo indicada. De acordo com o modelo, esta zona localiza-se na parte de baixo do aparelho, entre a seta gravada lateralmente e a prateleira de vidro imediatamente abaixo (Fig. **1** /1 e 2) ou entre ambas as setas (Fig. **2**/1 e 2) ou se não existirem setas gravadas, em qualquer parte da zona de refrigeração, excepto na zona da porta.



Esta zona é ideal para manter frescos os alimentos facilmente perecíveis e que necessitam duma **temperatura de conservação inferior a 4 •C**, como: Carne, aves, peixe, produtos de charcutaria, alimentos já confeccionados, saladas, doces tendo por base ovos ou cremes, massas frescas, pizzas, quiches, produtos frescos, queijo fresco batido, queijos prontos a consumir guardados em embalagens de plástico.

### Indicador de temperatura (Fig. 1/ 3 e 2/3)

Não sujeitar o indicador de temperatura à acção directa dos raios solares, nem o colocar na boca.

O **indicador de temperatura indica temperaturas inferiores a 4 •C** e serve para determinar o ajuste necessário do regulador de temperatura. De acordo com a temperatura ambiente, ajustar o regulador de temperatura entre os dígitos 2 e 3. Se existir a possibilidade de uma regulação exacta dos graus, seleccionar uma temperatura de 4 •C ou inferior.

Passadas cerca de 12 horas, se a temperatura já tiver baixado para menos de 4 •C, a cor do indicador de temperatura altera-se de preto para verde e é legível a indicação «OK» (Caso tal não se verifique, vá regulando o selector de temperatura passo a passo, para uma temperatura mais fria.)



Ajuste correcto.



Temperatura demasiado alta, ajustar o regulador para uma temperatura mais baixa.

\* Não existente em todos os modelos

da

## Indhold

	Side		Side
Bortskaffelse	131	Indfrysning og opbevaring af fødevarer samt tilberedning af is	138
Kasserede maskiner	131	Fryserummet	138
Emballagen	131	Ved indkøb af dybfrost	138
Sikkerhedsanvisninger	132	Indfrysning af ferske fødevarer	138
Bestemmelser	133	Indpakning af fødevarer	138
Lær skabet at kende	134	Indfrysningskapacitet	139
Placering af skabet	135	Superindfrysning	139
Rumtemperaturen	135	Tilberedning af is	139
Opstillingssted	135	Opbevaring i fryseren	139
Opstilling	135	Optøning af dybfrostvarer	140
Ventilation	135	Afrimning	141
Efter transporten ...	135	Afrimning af køleafdelingen	141
Flytning af dørhængsler	135	Afrimning af fryseren	141
Elektrisk tilslutning	135	Hjælp til afrimning	141
Start og afbrudt	136	Rengøring	141
Start	136	Driftsstøj	142
Temperaturvalg	136	Energisparetips	142
Afbrudt	136	Afhjælpning af små forstyrrelser	143
Ikke i brug	136	Hvad skal man gøre, hvis ...	143-144
Placering af fødevarer	137	Kundeservice	144
Når De lægger madvarer i skabet, bør De være opmærksom på følgende	137	Typeskilt	144
Indretningseksempler	137	Overhold kuldezonerne i køleafdelingen!	145
Forandringsmuligheder i indretningen	137	(*) Levnedsmiddelhygiejniske forskrifter	146

## Bortskaffelse

### Kasserede maskiner

**Vær opmærksom på følgende, hvis Deres nye skab skal erstatte et gammelt skab:**

Gamle skabe skal gøres ubrugelige med det samme. Træk stikket ud. Fjern stik og ledning. Dørlåse skal fjernes eller ødelægges – derved forhindres det, at legende børn spærrer sig selv inde og kommer i livsfare.

Køle- og fryseskabe indeholder isolationsgas og kølemiddel, der kræver en speciel bortskaffelse. Desuden indeholder skabene værdifulde stoffer, der kan genanvendes. Brug genbrugsordningerne for emballage og gamle skabe og vær med til at skåne miljøet. Er der tvivl om ordningerne og hvor genbrugspladserne er placeret, kan kommunen kontaktes. Vær opmærksom på, at kredsløb og rør ikke bliver beskadiget under transporten til en miljøvenlig genbrugsstation.

### Emballagen

Ved konstruktion af emballagen har vi bestræbt os på, at der kun bruges det absolut nødvendige materiale. Emballagen er fremstillet af miljøvenlige materialer. Pap og karton er, for det meste, fremstillet af genbrugspapir og er velegnet til genbrug. Dele af træ er ikke behandlet med kemiske midler.

Folier er fremstillet af polyethylen (PE), emballagebånd af polypropylen (PP) og opskummede polystyroldele (PS) er fri for FCKW (freon). Disse materialer er rene kulbrinteforbindelser og kan genbruges, hvis de afleveres til genbrugspladser.

Ved genbrug af materialerne spares råstoffer, og affaldsmængden bliver mindre.

Bortskaf emballagen iht. gældende forskrifter.

da

## Sikkerhedsanvisninger

Læs de vedlagte anvisninger grundigt. De indeholder vigtige oplysninger om installation, brug og sikkerhed. Producenten hæfter ikke, hvis brugsanvisningen og opstillingsvejledningen ikke overholdes.

Gem betjenings- og monteringsvejledningen. De kan få brug for dem på et senere tidspunkt.

Skader dækkes ikke, hvis følgende punkter ikke er overholdt.



**Dette skab er meget miljøvenligt, da det i kølekredsløbet indeholder Isobutan (R 600 a), en meget miljøvenlig naturgas, men brandbar. Ved transport og opstilling af skabet skal De være opmærksom på, at kølekredsløbet ikke er blevet beskadiget. Er skabet beskadiget, undgå da åben ild i rummet, sørg for at lufte ud i rummet, hvor skabet er placeret.**

- Skabet må under ingen omstændigheder rengøres eller afrimes med et damp-rengøringsapparat! Dampen kan komme i kontakt med skabets spændingsførende dele, hvilket kan føre til kortslutning eller elektrisk stød. Den varme damp kan beskadige overflader af plast.
- Der må ikke benyttes elektriske apparater i skabet.
- Er skabet beskadiget, må dette ikke tages i brug. Kontakt omgående Deres forhandler.
- Opstilling og tilslutning af skabet skal foretages efter monteringsvejledningen. Den elektriske tilslutning (volt, strømart, Hz) skal stemme overens med det, der er angivet på typeskiltet.
- Der garanteres kun for den elektriske sikkerhed, hvis den elektriske installation er korrekt udført.

- Ved fejl, servicearbejde og rengøring afbrydes strømmen. Tag stikket ud eller afbryd hovedafbryderen. Træk i stikket, ikke i ledningen.
- Reparationer bør kun gennemføres af en faguddannet reparatør. Hvis et skab bliver repareret af en ukyndig, kan der opstå fare for brugeren.
- Spiritus med høj alkoholprocent må kun opbevares i tæt lukkede og opretstående flasker. Væsker i dåser og flasker med brandbare drivgasser (f.eks. flødeskums-spray og spraydåser) samt eksplosive stoffer må ikke opbevares i skabet – eksplosionsfare!
- Kølekredsløbets dele må ikke beskadiges, f.eks. ved at stikke hul på kølekanalen på fordampere med skarpe genstande, knække i rørledningen, ridse i overfladen o.s.v. Udslip af kølevæske kan give øjenskader.
- Ventilations- og udluftningsåbningerne på skabet må ikke dækkes til eller spærres!
- Sokkel, udtræk, døre osv. må ikke anvendes som „trinbræt“ eller støtte.
- Lad ikke børn lege med skabet. De kan i værste fald hænge i skabets døre eller træde på skufferne.
- Ved skabe med lås skal nøglen opbevares uden for børns rækkevidde.
- Tag ikke ispinde og vafles direkte fra fryseren og i munden. (Forbrændingsfare ved meget lave temperaturer.)
- Flasker og dåser med væsker der kan fryse, må ikke opbevares i fryseren. Disse kan springe.
- Rør ikke ved frysevarerne med våde hænder, hænderne kan fryse fast.



## Bestemmelser / Lær skabet at kende

### Bestemmelser

Skabet egner sig til at køle og nedfryse fødevarer og til fremstilling af isterninger.

Det er beregnet til anvendelse i private husholdninger.

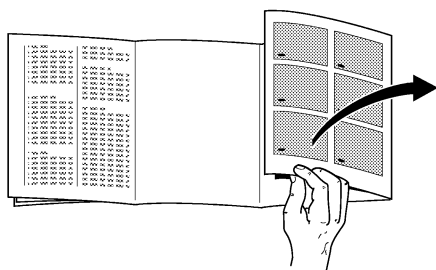
Ved erhvervsmæssig brug skal de for det pågældende erhverv gældende bestemmelser overholdes.

Det opfylder kravene i tysk „Unfallverhütungsvorschrift für Kälteanlagen“ (VBG 20).

Kølekredsløbet er tæthedsprøvet.

Dette skab opfylder de gældende sikkerhedsbestemmelser for el-apparater.

### Lær skabet at kende



Fold de sidste sider med illustrationer ud, inden vejledningen gennemgås.

Vejledningen gælder for flere modeller, så der kan forekomme afvigelser i illustrationerne i forhold til detaljer i skabet.

### Samlet oversigt

Billede 1a/1b

- |     |   |
|-----|---|
| 1-3 | Betjeningspanel                             |
| 4   | Isbakke                                     |
| 5   | Indvendigt lys                              |
| 6   | Hylde                                       |
| 7   | Flaskehylde                                 |
| 8   | Tøvandsafløb                                |
| 9   | Fugtighedsregulering<br>forgrøntsagsskuffer |
| 10  | Grøntsagsskuffe                             |
| 11  | Smør- og osteboks                           |
| 12  | Boks  |
| 13  | Hylde til små flasker, dåser                |
| 14  | Beholder til små dåser, tuber               |
| 15  | Hylde til store flasker, mælk osv.          |
| 16  | Dørpakning                                  |
| A   | Fryseafdeling                               |
| B   | Køleafdeling                                |

\* Ikke alle modeller

da

## Lær skabet at kende

### Betjeningspanel

Billede ②

#### 1 Tænd/sluk-taste køle- og fryseafdeling

Når skabet er tændt, lyser en af temperaturlamperne (2a eller 2b).

#### 2 Temperatur-indstillingstaste for køleafdeling

Temperaturen i køleafdelingen kan indstilles fra +8 °C til +2 °C.

Tryk vedvarende på tasten eller så mange gange, at den ønskede temperaturindikator (2a) eller (2b) „super“ lyser.

Temperaturen i fryseafdelingen kan ikke indstilles separat.

En lavere temperatur i køleafdelingen bevirker også en lavere temperatur i fryseafdelingen.

#### 2a Temperaturindikator

Tallene ved temperaturindikatorerne er lig med temperaturer i °C i køleafdelingen.

Indikatoren, der lyser, viser den indstillede temperatur.

#### 2b Temperaturindikator „super“ (superkøling)

Indikatoren lyser og viser idriftsættelsen. Ved superkøling sænkes temperaturen i køleafdelingen mest muligt i løbet af 6 timer. Herefter omstilles der automatisk til den indstillede temperatur før brugen af superkøling.

Superkøling anvendes f.eks.:

- Inden ilægning af større mængder ferske fødevarer.
- Til lynkøling af drikkevarer.

#### 3 Tænd/sluk-taste „super“ (supernedfrysning)

Indikatoren lyser og viser idriftsættelsen. Supernedfrysning bruges til nedfrysning af større mængder ferske fødevarer og skal alt efter mængde aktiveres op til 24 timer, før fødevarerne kommes i. 2-3 timer rækker normalt, men hvis den maksimale nedfrysningskapacitet skal udnyttes, skal den være tændt 24 timer. Ved supernedfrysning sænkes temperaturen i fryseafdelingen mest muligt, og der opnås en meget lav temperatur. Supernedfrysningen slukker automatisk efter ca. 50 timer.

**Bemærk:** Ved supernedfrysning sænkes temperaturen i køleafdelingen også.

## Placering af skabet

### Rumtemperaturen

Skabet egner sig afhængigt af modellen (se typeskilt) til følgende omgivelsestemperaturer: (typeskiltet findes øverst til venstre i skabet, billede 12).

Model	Omgivelsestemperatur fra ... til
SN	+10 °C – 32 °C
N	+16 °C – 32 °C
ST	+18 °C – 38 °C
T	+18 °C – 43 °C

Falder rumtemperaturen ned under den laveste grænse for omgivelsestemperatur, reduceres kompressorens levetid. Dette medfører, at fryseafdelingen ikke tilføres den nødvendige kulde og at de dybfrosne varer kan tø op.

### Opstillingssted

Som opstillingssted egner sig et tørt godt ventileret rum. Skabet bør ikke placeres på et sted, hvor det er udsat for direkte sollys og ikke være i nærheden af en varmekilde som ovn, radiator etc. Hvis det ikke kan undgås at placere skabet ved siden af en varmekilde, skal der anvendes en egnet isoleringsplade eller følgende mindsteafstand skal overholdes til varmekilden:

Til el-komfurer 3 cm

Hvis skabet placeres ved siden af et andet køle- eller fryseskab, er en afstand på mindst 2 cm mellem skabene nødvendig, for at undgå at der dannes kondensvand.

### Opstilling

Skabet skal stå fast og lige. Ujævnheder i gulvet udlignes ved hjælp af de to skruefodder på skabets forside.

### Ventilation

Den opvarmede luft, der dannes på skabets bagside, skal kunne cirkulere frit. Kompressoren må ellers yde mere, og det øger strømforbruget. Derfor må ventilations- eller udluftningsåbninger under ingen omstændigheder tildækkes (billede 9).

### Efter transporten ...

kan skabet tages i brug med det samme.

### Flytning af dørhængsler

Følg monteringskridtene i billede 10.

### Elektrisk tilslutning

Skabet må kun tilsluttes 220–240 V/50 Hz vekselstrøm via en forskriftsmæssig installeret stikkontakt. Stikkontakten skal være sikret med mindst en 10 A sikring. På skabe til ikke europæiske lande skal typeskiltet kontrolleres for, om værdierne af spænding og strøm passer sammen. Typeskiltet findes øverst til venstre i skabet (billede 12).

Ledningen må kun udskiftes af en autoriseret fagmand.

**Advarsel!** Skabet må under ingen omstændigheder tilsluttes elektroniske „energistik“ (f.eks. Sava Plug, Ecoboy) og til vekselrettere, som omformer jævnstrøm til 230 V vekselstrøm (f.eks. solfangere, skibsnet).

da

## Start og afbrudt

### Tænd for skabet

Tryk på tasten (Billede ②/1).  
Temperaturlampen +4 °C lyser.

Skabet begynder at køle, og lyset tændes, når skabsdøren åbnes.

### Indstil temperaturen

Temperaturen i køleafdelingen er indstillet på +4 °C på fabrikken.

(Indstilling af temperatur, se betjeningspanelet, temperaturindstillingstaste (Fig. ②/2)).

#### Bemærk

- Temperaturen i køleafdelingen påvirkes af omgivelsestemperaturen, mængden og temperaturen af de ferske fødevarer, som er lagt i skabet, og hvor ofte døren åbnes og lukkes. Ændre temperaturindstillingen efter behov.
- Mens kompressoren kører, dannes der vandperler eller rim på køleskabets bagvæg, hvilket er helt normalt. Det er ikke nødvendigt at tørre vandperlerne af eller fjerne rimlaget. Bagvæggen afrimes automatisk. Vandet opfanges i afløbsrenden (billede ④/8), hvorfra det ledes hen til kompressoren, hvor det fordamper.
- Skabets frontside opvarmes delvis en smule. Dette forhindrer, at der dannes kondensvand i området omkring dørens tætning.

### Sluk for skabet

Tryk på tasten (Fig. ②/1).

Temperaturindikatoren (Fig. ②/a) slukkes. Det samme gælder køling og belysning.

### Ikke i brug

Hvis skabet ikke skal anvendes gennem en længere periode, trækkes stikket ud og skabet afrimes og rengøres. Skabsdøren skal stå åben.

## Placering af fødevarer

### Når De lægger madvarer i skabet, bør De være opmærksom på følgende

- Varme retter og drikke afkøles, før de sættes i køleskabet.
- Fødevarer placeres så vidt muligt emballerede eller godt tildækkede i skabet. Derved bevares aroma, farve, fugtighed og friskhed, desuden undgås smagsoverførsel. Kun grøntsager, frugt og salat opbevares uemballeret i grøntsagsskuffen.
- Olie og fedt må ikke komme i kontakt med plastikdelene og dørpakningen (disse kan blive porøse).
- Der må ikke opbevares eksplosive stoffer i skabet. Spiritus med høj alkoholprocent må kun opbevares i tæt lukkede og opretstående flasker. – Eksplosionsfare!
- I køleskabet er de koldeste områder ved bagvæggen og over glashylden. Disse områder anvendes til sarte fødevarer.
- Flasker med væsker der kan fryse må ikke opbevares i fryseren. Når de fryser springer flaskerne.

### Indretningseksempler

Billede ❶

#### Fryser (A)

Til indfrysning af fødevarer, opbevaring af frysevarer, fremstilling af isterninger.

#### På hylderne (6)

Oppe fra og nedefter: bagværk, færdige retter, mælkeprodukter.

#### På hylden (7)

Flasker.

\* Ikke alle modeller

I grøntsagsskuffen (10)  
Grøntsager, frugt og salat.

#### Boks (12)

Æg

#### I boksen (11)

Smør og ost.

#### I beholderne (14)

Truber og små dåser.

#### På hylden (13)

Små flasker.

#### I æggeindsatsen (12)

Æg.

#### På flaskehylde (15)

Store flasker.

## Forandringsmuligheder i indretningen

**Temperatur- og fugtighedsregulering til grøntsagsskuffen** (billede ❹/9)  
længere opbevaring af salat, frugt og grønt  
skyderen skubbes helt til venstre  
– spjældet er åbnet –  
**koldere temperatur.**

kortere opbevaring  
skyderen skubbes til højre  
– spjældet er lukket – høj luftfugtighed –  
**varmere temperatur.**

Hylde i køleafdelingen kan flyttes efter behov. Hylde trækkes ud, sænkes ned, tages ud og anbringes på det ønskede sted (billede ❺).

#### Flaskehylde (billede ❷/7)

For dybningerne i flaskehylde gør det nemt at opbevare og stable flasker (billede ❷).  
Alle hylde og bokse i døren kan tages ud for rengøring.

Hylde og beholder tages ud ved at løfte dem en smule op (billede ❻).

#### Flaskeholder (billede ❸)

For at flasker ikke vælter, når døren åbnes og lukkes, kan disse sikres med flaskeholderen.

da

## Indfrysning og opbevaring af fødevarer samt tilberedning af is

### Fryserummet

Fryserummet egner sig til opbevaring af dybfrosne madvarer, indfrysning af fødevarer og fremstilling af isterninger.

Falder rumtemperaturen ned under +16 °C, reduceres kompressorens levetid. Dette medfører, at fryseafdelingen ikke tilføres den nødvendige kulde.

### Ved indkøb af dybfrost

- Pas på, at emballagen er hel.
- Holdbarhedsdatoen må ikke være overskredet.
- Temperaturen i butiksfryseren skal være under -18 °C.
- Dybfrostvarer skal transporteres hurtigt hjem. Det kan evt. ske i en køletaske, eller med varerne pakket i aviser. Varer lægges hurtigst muligt i fryseren efter hjemkomsten.

### Indfrysning af ferske fødevarer

Hvis man selv indfryser fødevarer, bør der kun anvendes friske varer af god kvalitet.

#### Egnede frysevarer:

Kød og pølser, fjerkræ og vildt, fisk, grøntsager, krydderurter, frugt, bagværk, pizza, færdigretter, madrester, æggeblommer og æggeghvider.

#### Ikke egnede frysevarer:

Hele æg med skal, cremefraiche og mayonnaise, salat, radisser og løg.

#### Blanchering af frugt og grønt

For at holde på farver, smag, aroma og C-vitaminer, skal frugt og grønt blanches inden frysning. (Ved blanchering gives grøntsager og frugt et kort opkog i vand. – Se evt. i en kogebog).

### Indpakning af fødevarer

Levnedsmidlerne indpakkes i portioner, så de passer til husholdningens størrelse. Grøntsager og frugt portioneres op til 1 kg, kød op til 2,5 kg. Små portioner fryser hurtigere, hvilket er med til at bevare kvaliteten ved optøningen og tilberedningen.

Varerne skal pakkes lufttæt, så de ikke mister smag eller tørrer ud.

## Indfrysning og opbevaring af fødevarer samt tilberedning af is

### Egnet indpakningsmateriale:

Film-, alufolie og frysebeholdere.

### Uegnet materiale:

Indpakningspapir, pergamentpapir, cellofan, affaldsposer og brugte indkøbsposer.

Fødevarerne pakkes ind, og luften trykkes helt ud af pakken, hvorefter de lukkes lufttæt.

### Egnet lukkemateriale:

Gummibånd, plastikklips, bindetråd, kuldebestandig tape eller lignende. Ved anvendelse af film kan der anvendes en foliesvejsers til lukning.

**Før varerne lægges i fryseren, skal de mærkes omhyggeligt med indhold og dato.**

## Indfrysningskapacitet

Fødevarerne skal være frosset igennem helt ind til kernen så hurtigt som muligt. Derved bevares vitaminer, næringsværdier, udseende og smag bedst muligt. Sørg for, at den max. fryseevne for skabet ikke overskrides.

Der kan indfryses 4 - 8 kg fødevarer på én gang i løbet af et døgn. (afhængigt af model)

**Se typeskilt.** Billede 12

Bred de fødevarer, der skal fryses, ud på hyliden i fryseafdelingen. Allerede frosne fødevarer må ikke komme i berøring med de friske fødevarer, der skal fryses.

## Superindfrysning

Indikatoren lyser og viser idriftsættelsen. Supernedfrysning bruges til nedfrysning af større mængder ferske fødevarer og skal alt efter mængde aktiveres op til 24 timer, før fødevarerne kommer i. 2-3 timer rækker normalt, men hvis den maksimale nedfrysningskapacitet skal udnyttes, skal den være tændt 24 timer. Ved supernedfrysning sænkes

temperaturen i fryseafdelingen mest muligt, og der opnås en meget lav temperatur. Supernedfrysningen slukker automatisk efter ca. 50 timer.

Små mængder levnedsmidler (indtil 1 kg) kan fryses uden superindfrysning.

### Bemærk

Under superindfrysningen tilføres køleafdelingen mere kulde.

## Tilberedning af is

Billede 9

Fyld isbakken  $\frac{3}{4}$  med vand og stil den ind i bunden af fryseren. For lettere at få isterningerne ud af isbakken, bøjes denne let.

Den medfølgende forrådsbeholder kan benyttes til opbevaring af isterninger. Isbakken er samtidig et låg til forrådsbeholderen.

## Opbevaring i fryseren

For at undgå kvalitetsforringelse i frysevarerne er det vigtigt, at den tilladte opbevaringstid ikke overskrides. Opbevaringstiden afhænger af varens art.

Ved  $-18^{\circ}\text{C}$  kan fisk, pålæg, færdige retter og bagværk opbevares i op til 4 måneder, ost, fjerkræ, kød i op til 6 måneder og frugt og grønt i op til 8 måneder.

da

## Indfrysning og opbevaring af fødevarer samt tilberedning af is

### Optøning af dybfrostvarer

Alt efter art og formål er der følgende muligheder:

- Ved stuetemperatur
- I køleskab
- I elektrisk ovn, med/uden varmluft
- I mikrobølgeovn.

Delvist eller helt optøede varer kan indfryses igen, hvis temperaturen ikke er nået over +3 °C. Kød og fisk kan holde sig i 1 døgn, mens andre varer kan holde sig i 3 døgn.

Hvis smag, lugt og udseende er uændret, kan varerne endvidere laves til færdigretter (koges eller steges) og i denne form indfryses igen.

Den maksimale opbevaringstid gælder så ikke.

## Afrimning

### Afrimning af køleafdelingen

Køleafdelingen afrimes automatisk. Derved ledes smeltevandet via et tøvandsafløb, (billede 4/8), hen til kompressoren, hvor det fordamper. Sørg altid for, at tøvandsafløb og afløbshul er rene, så smeltevandet altid uhindret kan flyde ned.

### Afrimning af fryseren

**Fryseren afrimes ikke automatisk, da de frosne fødevarer ikke må tø op. Større rim – eller isophobninger på frysepladerne nedsætter skabets kapacitet og øger strømforbruget.**

Skrab ikke rim eller is løs med en kniv, da frysefordamperen kan blive beskadiget, billede 10.

Udsprøjtende kølemiddel kan antændes eller føre til øjenskader.

Fryseren bør afrimes, når der har samlet sig store mængder rim og is i fryseren.

Der afrimes på følgende måde:

- Tag varerne ud, pak dem ind i avispapir og opbevar dem på et koldt sted.
- Træk netstikket ud.
- Lad døren stå åben. Tør vandet væk med en klud eller en svamp.
- Tør hyldeerne tørre, stik netstikket i igen og læg varerne på plads i fryseren igen.



## Afrimning

### Hjælp til afrimning

Den bedste måde at fremskynde afrimningen på, er at stille en **gryde med varmt vand** på et grydeunderlag på en af frysepladerne.

Der må under ingen omstændigheder lægges elektriske varmeapparater, stearinlys eller petroleumslamper ind i skabet for at fremskynde afrimningen.

Man skal være forsigtigt med at anvende **afrimningsspray**, disse kan danne eksplosive luftarter, indeholde opløsnings- eller drivmidler, der beskadiger kunststof, eller være sundhedsfarlige.

## Rengøring

**Før rengøringen skal stikket altid trækkes ud eller sikringen skrues ud.**

**Skabet må under ingen omstændigheder rengøres med et damp- eller damptryk-rengøringsapparat! Dampen kan komme i kontakt med skabets spændingsførende dele, hvilket kan føre til kortslutning eller elektrisk stød. Den varme damp kan beskadige overfladerne.**

Køleafdelingen skal gøres ren en gang om måneden. Fryseren er det mest praktisk at gøre ren efter hver afrimning.

Vand fra rengøringen må ikke trænge ind i kontrolarmaturet og belysningen. Til at gøre hele skabet rent med, undtagen dørpakningen, egner sig lunkent vand med et let desinficerende rengøringsmiddel, f.eks. opvaskemiddel. Uegnede er sand-, skure- eller syreholdige rengøringsmidler og kemiske opløsningsmidler.

For at undgå matte pletter anbefales det at undgå rengøringsmidler med betegnelsen „skuremidelfri“.

Dørpakningen skal kun tørres af med rent vand og derefter gnides grundigt tør.

Samlerenden, (billede ④/8), og afløbshullet i køleafdelingen skal oftere gøres rent, for at smeletevandet uhindret kan løbe ned.

Man skal passe på, at der ikke løber noget vand fra rengøringen gennem afløbsåbningen ned i fordampningsskålen.

da

## Tips mht. driftsstøj

### Driftsstøj

Skabet tænder og slukker for kompressoren med jævne mellemrum for at holde den valgte temperatur konstant.

Den støj, som opstår i denne forbindelse, er normal.

Den reduceres automatisk, når skabet har nået sin driftstemperatur.

**Brummen** kommer fra motoren (kompressoren). Den støj, som opstår i denne forbindelse, kan være noget højere i et kort stykke tid, efter at motoren er tændt.

### Lydsvagt klukken og rislen

Høres typisk, når kølemidlet strømmer ind i de tynde rør.

### Kort klik

Der høres et kort klik, når termostaten tænder og slukker for kompressoren.

Er skabet forsynet med en ventilator, kan der evt. høres en **let susen**, som stammer fra luftstrømmen i skabet.

**Hvis de funktionsbetingede lyde er for høje, er der ofte enkelte årsager hertil, som nemt kan klares.**

### Skabet står ikke rigtigt

Stil skabet rigtigt ved hjælp af et vaterpas.

Stil skabet i vater med skruefodderne eller læg noget ind under.

### Skabet „skurer“ op mod andre møbler

Ryk skabet væk fra møbler eller apparater, som står umiddelbart op ad skabet.

### Skuffer, kurve eller hylde vakler eller sidder i klemme

Kontrollér de løse dele og sæt dem rigtigt på plads.

### Flasker eller beholdere berører hinanden i skabet

Sørg i dette tilfælde for afstand mellem de enkelte flasker og beholdere.

## Energisparetips

- Placér skabet i et tørt, godt ventileret rum! Skabet bør ikke placeres på et sted, hvor det er udsat for direkte sollys og ikke være i nærheden af en varmekilde som ovn, radiator osv..
- Ventilations- og udluftningsåbningerne på skabet må ikke dækkes til eller spærres!
- Varme madvarer stilles først i skabet, når de er afsvalede.
- Til optøning lægges frysevarer ind i køleafdelingen. Således udnyttes kulden i frysevarerne til at køle fødevarerne i køleskabet med.
- Fryseren afrimes ved isdannelse. Et tykt islag forringer kuldeafgivelsen til frysevarerne og får strømforbruget til at stige.
- Ved ilægning og udtagning: Åbn skabsdørene så kort som muligt. Jo kortere skabsdøren til fryseren står åben, desto mindre er isdannelsen på frysepladerne.

## \*Vigtige plejeforskrifter for produkter af rustfrit stål

Overflader af rustfrit stål plejes med prejemidlet "Chromol".

Midlet kan købes i handlen under navnet "Chromol" eller hos din kundeservice under

**ident-nr. 310359** i sprøjteflasker á 500 ml og

**ident-nr. 166787** i prøveflasker á 50 ml.

Overfladerne må under ingen omstændigheder rengøres med grydesvampe, metalbørster, skarpkantede genstande eller skuremidler. Stærke kemiske rengøringsmidler som f.eks. optøningsspray, ovnspray, opløsningsmidler eller pletfjerner må heller ikke benyttes.

Overflader af rustfrit stål skal plejes i strukturens retning!

## Afhjælpning af små forstyrrelser

Det er ikke ved alle fejl, der er behov for en servicemontør. Ofte er der blot tale om en lille ting, der skal gøres. Før De henvender Dem til kundeservice, bør De derfor prøve, om De ved hjælp af nedenstående tips selv kan løse problemet.

Før De kontakter kundeservice: Vær opmærksom på, at garantien ikke gælder ved besøg for at afhjælpe betjeningsfejl/ driftsstop m.m., som De selv kan afhjælpe, og at der i sådanne tilfælde opkræves normalt honorar! Garantibestemmelserne er ikke vedlagt, men fremsendes ved henvendelse til kundeservice.

I øvrigt henvises til købelovens bestemmelser.

### Hvad skal man gøre, hvis ...

#### ... den indvendige belysning ikke fungerer; kompressoren arbejder?

Kontrollér om lyskontakten (billede ①/a) kan bevæges. Hvis den kan bevæges, er lampen defekt.

#### Udskift pæren

Træk stikket ud eller slå sikringen fra.

Fjern beskyttelsesgitteret (træk fremad) (billede ①/b).

Udskift pæren:  
(reservelampe maks. 25W, 220–240V vekselstrøm, sokkel E14).

Hvis lyskontakten sidder i klemme, tilkaldes kundeservice.

#### ... frysevarerne er frosset fast?

Løsn frysevarerne med en uskarp genstand (f.eks. en ske).

#### ... fryseafdelingen har et tykt rimlag?

Afrim og rengør fryseafdelingen. Sørg altid for, at frysedøren lukker rigtigt efter ilægning af frysevarerne.

### Hvad skal man gøre, hvis ...

#### ... bunden i skabet er våd?

Afløbsrøret og afløbsrenden er evt. tilstoppet (billede ④/8), rengør afløbsrøret og afløbsrenden med vattepinde.

#### ... det er for koldt i køleafdelingen?

Indstil en højere temperatur.

Når der indfryses større mængder ferske fødevarer, falder temperaturen i køleafdelingen et stykke tid, da kompressoren arbejder længere. Derved afkøles også køleafdelingen noget mere.

#### ... kompressoren tænder alt for ofte og alt for længe?

Køleskabs- eller frysedøren åbnes og lukkes for ofte eller indfrysning af større mængder ferske fødevarer.

Kontrollér om ventilationsåbningerne i soklen eller ventilationsåbningerne er tildækket.

#### ... det er for varmt i fryseafdelingen og frysevarerne tør op?

Rumtemperaturen i det rum, hvor skabet står, ligger evt. under +16 °C. Dette bevirker, at kompressoren ikke arbejder tilstrækkeligt.

da

## Afhjælpning af små forstyrrelser

## Kundeservice

### Hvad skal man gøre, hvis...

Kontrollér

- om skabet er tændt.
- om sikringen er afbrudt,
- om stikket sidder rigtigt i stikkontakten.

Kan problemet ikke løses ved hjælp af de forannævnte råd, kontakt da venligst serviceafdelingen.

#### Vigtigt:

**Husk – udfør aldrig selv noget arbejde, især ikke på det elektriske system.**

**Hvis et skab bliver repareret af en ukyndig, kan der opstå fare for Dem selv.**

Gør følgende indtil kundeservice kommer:

Åbn ikke døren mere end højst nødvendigt.

Derved holdes kuldetabet på et minimum.

Telefonnummeret på kundeservice findes i fortegnelsen over kundeservice eller i telefonbogen.

## Typeskilt

Billede 

De bedes opgive E-nummer og FD-nummer ved hver henvendelse til vor kundeservice.

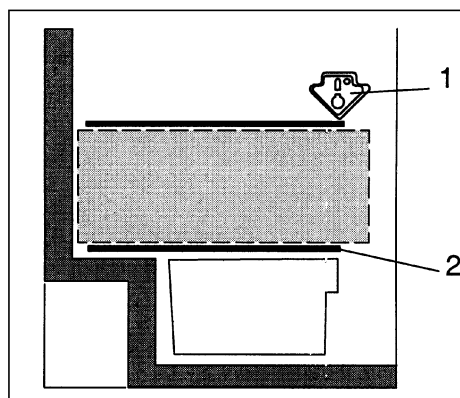
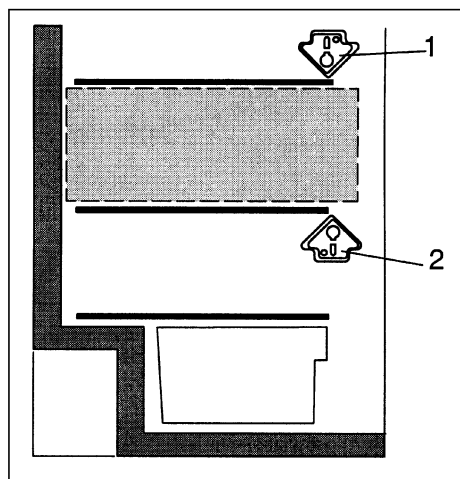
Begge tal finder De på typeskiltet øverst til venstre i køleafdelingen.

**Overhold kuldezonerne i køleafdelingen!**

Luftcirkulationen i køleafdelingen sørger for, at der opstår zoner med forskellig kuldeeffekt.

Zonen til sarte fødevarer befinder sig, afhængigt af modellen, nederst i skabet

mellem den indprægede pil (i siden) og den underliggende glashylde (Billede **1/1 og 2**) eller mellem de to pile (Billede **2/1 og 2**). Denne zone er velegnet til opbevaring af kød, fisk, pålæg, salatblandinger osv.

**1****2**

da

### (\*) Levnedsmiddelhygiejniske forskrifter

Kære kunde,

iht. den franske forordning om hvordan listeria undgås i køleskabet beder vi Dem om at overholde følgende henvisninger.

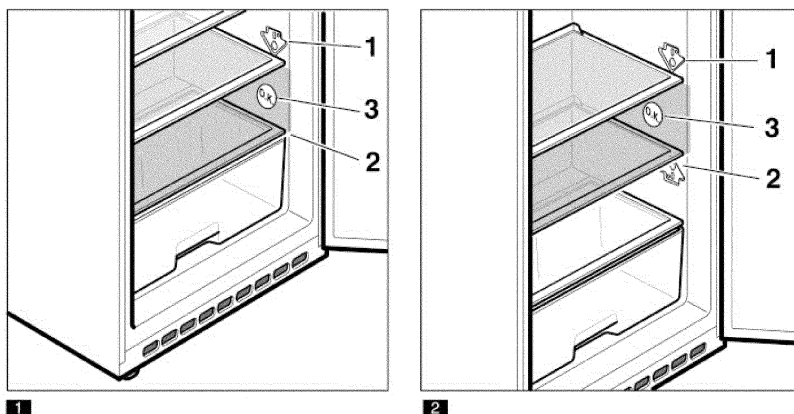
- Rengør den indvendige side af køleskabet hyppigt med et skånende rengøringsmiddel, der ikke kan få metaldelene til at oxidere (f.eks. lunkent vand tilsat en smule almindeligt opvaskemiddel).  
Desinficer herefter de rengjorte overflader med eddike- eller citronvand eller med et almindeligt kimdræbende middel, specielt til køleskabe, der kan købes i handlen.  
(Test forinden midlet et skjult sted på metaldelene for at se, om metaldelene kan tåle midlet).
- Tag fødevarerne ud af købsemballagen, før de stilles i køleskabet (f.eks. karton som jogurtbægrene er anbragt i i butikken).
- For at undgå at det bliver for varmt i køleskabet, skal varme retter afkøles til rumtemperatur uden for skabet.  
Åbn ikke døren mere end nødvendigt og lad ikke døren stå åben i al for lang tid.  
Stil fødevarerne i skabet på en sådan måde, at luften kan cirkulere frit.
- For at undgå kontamination mellem forskelligartede fødevarer skal sådanne fødevarer stilles væk fra hinanden i skabet, de skal være emballeret godt eller tildækket i beholdere.
- Sørg for at hænderne er vasket, før De tager fat i og tilbereder fødevarerne. Vask hænderne flere gange, før yderligere fødevarer tilberedes. Vask altid hænder før spisning.
- Rengør allerede benyttet køkkengrej (køkkenskeer, skærebræt, køkkenknive osv.), før De benytter det igen.

### Zone til sarte fødevarer

Opbevar fødevarerne afhængigt af deres art i den rigtige temperaturzone.  
(Se brugsanvisning).



„Zone til sarte fødevarer“ er i køleskabet mærket med pil.  
Denne zone befinder sig, afhængigt af modellen, foruden mellem den indprægede pil (i siden) og den underliggende glashylde (Billede **1**/1 og 2) eller mellem de to pile (Billede **2**/1 og 2) eller hvis der ikke findes nogle pile i hele køleskabet, undtagen i dørområdet,



Denne zone er velegnet til at holde let fordærlige fødevarer friske, der skal **opbevares ved en temperatur under 4 •C** som f.eks.: kød, fjerkræ, fisk, pålæg, færdigretter, salatblandinger, desserter på basis af æg eller creme, frisk dej, pizza, løgtærte, friske produkter og råmælkost, brugsfærdig ost i plastpose.

### Temperaturviser (Billede **1/ 3** og **2/3**)

Temperaturviseren må ikke udsættes for solstråler og må ikke puttes i munden.

**Temperaturviseren viser temperaturer under 4 •C** og benyttes til at beregne, hvordan temperaturregulatoren skal indstilles. Indstil temperaturregulatoren mellem 2 og 3, afhængigt af omgivelsestemperaturen. Stil den på 4 •C eller lavere, hvis det er muligt at indstille nøjagtige grader.

Efter ca. 12 timer, når temperaturen er faldet under 4 •C, skifter temperaturviseren farve fra sort til grøn, desuden fremkommer „O.K.“. (Hvis dette ikke sker, stilles temperaturvælgeren koldere skridt for skridt.)



Korrekt indstilling



Temperatur for høj,  
stil temperaturregulator  
koldere

\* Ikke alle modeller

**SV****Innehållsförteckning**

	Sida		Sida
Råd beträffande skrotning av gamla kyl-/frysskåp	149	Frysa in och förvara djupfrost och göra istärningar	156
Råd beträffande skrotning av gamla kyl-/frysskåp	149	Frysfacket	156
Hantering av förpackningsmaterialet	149	Att tänka på vid inköp av djupfrysta matvaror	156
<b>Säkerhetsanvisningar</b>	150	Själv frysa in livsmedel	156
<b>Bestämmelser</b>	151	Förpackning	156
<b>Lär känna ditt nya kylskåp</b>	152	Infrysningsskapacitet	157
<b>Installation</b>	153	Infrysningfunktionen	157
Omgivningstemperatur	153	Göra istärningar	157
Placering	153	Förvaringstid	157
Ställa upp skåpet	153	Uptining	158
Ventilation	153	<b>Avfrostning</b>	158
Efter transporten ...	153	Kylskåpet	158
Hänga om dörrarna	153	Avfrosta frysfacket	158
Elektrisk anslutning	153	Hjälpmiddel för avfrostning	159
<b>Slå på/stänga av strömmen</b>	154	<b>Rengöring och skötsel</b>	159
Slå på strömmen	154	<b>Driftsljud</b>	160
Ställa in temperaturen	154	<b>Energispartips</b>	160
Stänga av strömmen	154	<b>Enklare fel man själv kan avhjälpa</b>	161
Ta skåpet ur drift	154	Vad ska jag göra när ...	161
<b>Lägga in matvaror</b>	155	<b>Service</b>	162
Att tänka på när du lägger in matvaror	155	Typskylten	163
Exempel på hur du kan placera matvarorna	155	<b>Konsumentbestämmelser</b>	163
Anpassa skåpets inredning	155	<b>Observera köldzonerne i kylutrymmet</b>	163
		<b>(*) Föreskrifter för livsmedelshygien</b>	164



## Råd beträffande skrotning av gamla kyl-/frysskåp

### Råd beträffande skrotning av gamla kyl-/frysskåp

#### Att tänka på när du ersätter din gamla kyl/frys

Äldre modeller av kyl- och frysskåp är ofta utrustade med lås som inte kan öppnas från insidan. Om du ska kassera eller ställa undan ett sådant skåp, bör antingen låset förstöras eller dörren tas bort. På så vis kan du förhindra att lekande barn låser in sig i skåpet och utsätter sig för livsfara. Om skåpet dessutom ska skrotas bör du, när stickkontakten dragits ut ur vägguttaget och skåpet lyfts ut, även klippa av anslutningssladden så nära skåpet som möjligt.

Kyl- och frysskåp innehåller isoleringsgaser och kylmedel som måste tas om hand på ett sakkunnigt sätt vid skrotning av dem. Dessutom innehåller de värdefulla material som kan återanvändas. Hör därför med din kommun var du kan lämna ditt gamla kyl-/frysskåp för skrotning. Se till att rörledningarna inte skadas innan skåpet tas om hand på ett fackmannamässigt och miljöriktigt sätt.

### Förpackningsmaterialet

Allt förpackningsmaterial till ditt nya skåp kan källsorteras och tas om hand på ett miljöriktigt sätt.

Ta isär kartongen och skicka den med pappersinsamlingen.

Folien är av polyetylen (PE) och det freonfria stötdämpande materialet är polystyrenskumplast (PS). Materialen är återanvändbara efter bearbetning.

Hör med din kommun eller ditt lokala renhållningsverk var man kan lämna emballage och gamla produkter som ska skrotas så att de tas om hand på sakkunnigt och riskfritt sätt.

## Säkerhetsanvisningar

Läs noggrant igenom bruks- och monteringsanvisningarna, både anvisningar, råd och varningstexter innan skåpet installeras och tas i bruk. På så sätt får du viktig information om hur skåpet ska installeras, användas och skötas.

Spara bruks- och monteringsanvisningarna så att nästa ägare får ta del av all information.

Om råden nedan inte följts kan inte tillverkaren ställas till ansvar:



**OBS! Plast och metalldelar i emballaget kan skada barn. Detta kylskåp är avsett att användas i ett uppvärmt bostadsutrymme. Användning i andra utrymmen kan medföra risk för skador på skåpet eller nedsatt funktionsförmåga. Detta skåp innehåller en mycket liten mängd kylmedium isobutan (R 600 a) som är en miljövänlig men brännbar naturgas. Se till att inte någon del av kylkretsen skadas när skåpet transporteras och installeras. Vid skador, undvik öppen eld och olika typer av tändare samt vädra utrymmet där skåpet står under några minuter.**

- Använd under inga omständigheter ångtvätt vid rengöring och avfrostning. Ångan kan komma in i skåpets spänningsförande delar och orsaka kortslutning.
- Använd inte någon elektrisk apparat inuti skåpet.
- Alla som använder skåpet ska vara väl förtrogna med det och med säkerhetsanvisningarna.
- Använd inte ett skåp som är skadat. Ta kontakt med handlaren om du är tveksam.
- Anslutning och uppställning ska ske enligt monteringsanvisningen.
- För att man ska kunna ansluta skåpet måste spänning och ström från vägguttaget stämmas med uppgifterna på typskylten.

- Elsäkerheten hos skåpet garanteras endast om det elektriska uttaget är jordat enligt föreskrifterna. Jordfelsbrytare är inte att rekommendera på kyl/frysar.
- Kontrollera att stickkontakten passar till vägguttaget.
- Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget eller skruva ur säkringen vid rengöring och i händelse av fel. Dra i stickkontakten, aldrig i anslutningsladden.
- Service och reparationer bör endast utföras av serviceföretag som godkänts av leverantören. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av sådana företag.
- Alla installationsarbeten och ingrepp i skåpet, t ex förlängning av anslutningsladden, ska utföras av behörig fackman. Reparationer, som inte utförts på ett sakkunnigt sätt kan försämra skåpets funktion och innebära stor fara för användaren.
- Starksprittflaskor bör förvaras stående och väl tillslutna. Förvara aldrig produkter som innehåller brännbara drivgaser (t ex gräddspray, sprayflaskor) eller explosiva gaser och vätskor i kyl- eller frysutrymme. Explosionsrisk!
- Se till att inte anslutningsladden kommer i kläm när skåpet installeras eller flyttas.
- Utskjutande metalldelar på baksidan och kanter bakom och under skåpet kan vara vassa. Var därför försiktig när skåpet flyttas. Använd handskar.
- Om tippskydd följer med ska det alltid monteras.
- Se till att inte skada någon av delarna i kylkretsen genom att punktera kondensorns kylmediumskanaler med något vasst föremål, böja rörledningarna, skrapa bort ytskikt osv. Kylmedium som sprutar ut kan leda till ögonskador.
- Täck inte för ventilationsöppningarna!

## Bestämmelser / Lär känna ditt nya kylskåp

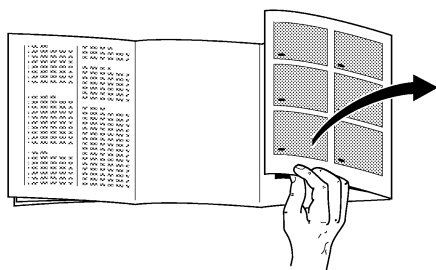
- Stöd dig aldrig på dörren och använd inte sockel eller utdragslådor som trappsteg.
- Låt inte barn leka med skåpet eller röra reglage. Se till att barn under inga omständigheter sätter sig i utdragslådor eller hänger i dörrarna.
- Förvara nyckel till skåp utrustade med lås utom räckhåll för barn.
- Stoppa inte isbitar direkt från frysen i munnen. (Risk för brännskada på grund av den mycket låga temperaturen!)
- Förvara aldrig kolsyrade drycker eller flaskor och burkar av glas i frysfacket. De kan frysa sönder.
- Ta inte med våta händer inuti frysfacket. Händerna kan fastna i metalldelar eller djupfrysa varor.

### Bestämmelser

Detta skåp är endast avsett för förvaring och infrysning av matvaror och för tillverkning av istärningar för normalt hushållsbruk.

Skåpet har genomgått en kontroll av kylsystemet och uppfyller tillämpliga säkerhetsbestämmelser.

### Lär känna ditt nya kylskåp



Längst bak i bruksanvisningen finns bilder på skåpet. Vik ut uppslaget och titta på dem samtidigt som du läser texten.

Denna bruksanvisning gäller för flera modeller och därför kan vissa skillnader förekomma i de detaljer som syns på bilderna.

### Översiktsbild

Bild 1a/1b

- |     |  |
|-----|--|
| 1-3 | Kontrollpanel                                    |
| 4   | Låda för istärningar                             |
| 5   | Innerbelysning                                   |
| 6   | Hyllor   |
| 7   | Flaskhylla                                       |
| 8   | Uppsamlingsränna för smältvatten                 |
| 9   | Fugtighetsreglage för frukt-och grönsakslåda     |
| 10  | Grönsaks- och fruktlåda                          |
| 11  | Smör- och ostfack                                |
| 12  | Äggfack  |
| 13  | Hylla för små flaskor och burkar                 |
| 14  | Hylla för små burkar och tuber                   |
| 15  | Hylla för stora flaskor, mjölkförpackningar osv. |
| 16  | Tätninglist                                      |
| A   | Frysdel  |
| B   | Kyldel   |

\* Endast vissa modeller

## Lär känna ditt nya kylskåp

### Manöverpanel

Bild ②

#### 1 Knapp till/från kyl/frys

Att funktionen är igång visas genom att en av temperaturlamporna (2a eller 2b) lyser.

#### 2 Knapp för att ställa in temperaturen i kylan

Temperaturen i kylan kan ställas in från + 8 °C till + 2 °C.

Tryck upprepade gånger på knappen eller håll den intryckt tills önskad temperaturlampa (2a) eller (2b) "super"lyser.

Temperaturen i frysen kan inte ställas in separat.

Lägre kyldelstemperaturer ger också lägre frysdelstemperaturer.

#### 2a Temperaturlampor

Siffrorna vid temperaturlamporna visar kyldelstemperatur i °C. Den lysande lampan visar den inställda temperaturen.

#### 2b Temperaturlampa "super" (superkylning)

Att lampan lyser visar att funktionen är igång.

Vid superkylning sänks temperaturen i kyldelen till lägsta möjliga temperatur under 6 timmar. Därefter ställs det automatiskt om till den temperatur som var inställd före superkylningen. Använd superkylning t.ex.:

- innan du lägger in större mängder färska matvaror i kylan
- när du vill snabbkyla drycker.

#### 3 Till/från knappen "super" (infrysningsfunktionen)

Knappen lyser när funktionen är igång. Använd infrysningsfunktionen för att frysa in större mängder färska matvaror. Koppla på funktionen upp till 24 timmar innan matvarorna läggs in beroende på den mängd som ska frysas in. I allmänhet räcker det med 2-3 timmar i förväg. Om maximal mängd matvaror ska frysas in bör den kopplas på 24 timmar i förväg. Temperaturen inne i frysen blir nu mycket låg. Infrysningsfunktionen kopplas automatiskt bort ca 50 timmar efter det att den kopplats på.

**Obs!** När infrysningsfunktionen är inkopplad blir även kylan kallare.

## Installation

### Omgivningstemperatur

Beroende på "klimatklass" (se typskylten) kan skåpet användas vid följande omgivningstemperaturer: (Typskylten sitter längst upp till vänster i skåpet. Bild 12).

Klimatklass	Omgivningstemperatur från ... till
SN	+10 °C till 32 °C
N	+16 °C till 32 °C
ST	+18 °C till 38 °C
T	+18 °C till 43 °C

Sjunker den omgivande temperaturen under de nedre temperaturgränserna, kan det på grund av minskad gångtid för aggregatet bli för varmt i frysacket. De djupfrysta varorna kan i extrema fall tina.

### Placering

Placera skåpet i ett torrt rum med god ventilation. Ställ det inte i direkt solljus eller i närheten av en värmekälla (spis, element etc). Om detta inte går att undvika måste lämplig isolerskiva placeras mellan skåp och värmekälla. Isolerskiva behövs inte om minimiavstånden är följande:

Till elspis, 3 cm.

Till annan värmekälla, 30 cm.

Om skåpet placeras bredvid ett annat kyl- eller frysskåp bör avståndet mellan dem vara minst 2 cm. Detta för att undvika kondensbildning.

### Ställa upp skåpet

Skåpet måste stå på plant och stadigt underlag. Justera skåpet med de båda skruvfötterna i skåpets framkant om golvet är ojämnt. Vid flyttning av skåpet kan märken i golvet framträda. Dessa kan ha uppkommit på grund av migration mellan olika plaster.

### Ventilation

Luften bakom skåpet värms upp och måste därför kunna ledas bort. Se därför till att ventilationsöppningarna under inga omständigheter täcks för. I annat fall får kompressorn arbeta mer, vilket leder till högre strömförbrukning. Kompressorns livslängd kan också förkortas. (Bild 3).

### Efter transporten ...

kan skåpet efter en stund tas i drift.

### Hänga om dörrarna

Hänga om dörrarna enligt bilden. (Bild 13).

### Elektrisk anslutning

Skåpet får endast anslutas till jordat vägguttag, 220-240 V/50 Hz växelström. Vägguttaget ska vara säkrat för 10 A. När det gäller skåp för icke europeiska länder måste man noga kontrollera om spänning och strömtyper på typskylten överensstämmer med elnätet på platsen. Typskylten sitter längst upp till vänster i kylskåpet. (Bild 12).

Om det eventuellt är nödvändigt att byta nätkabeln måste arbetet göras av fackman.

**Varning!** Under inga omständigheter får skåpet anslutas till en elektronisk "energisparkontakt" (t ex Sava Plug, Ecoboy) och till växelriktare som omvandlar likström till 230 V växelström (t ex solelanläggningar eller fartygsnät).

SV

## Slå på strömmen, stänga av strömmen

### Slå på skåpet

Tryck på tangenten (bild ②/1).  
Temperaturlampan +4 °C tänds.

Skåpet börja kylas. Innerbelysningen är tänd när dörren är öppen.

### Ställa in temperaturen

Från fabriken är kyldestemperaturen inställd på +4 °C.

(Ställa in temperaturen, se manöverpanel, temperaturinställningsknapp, bild ②/2)

#### Obs!

- Temperaturen i kylskåpet påverkas av omgivningstemperaturen, av hur mycket färska livsmedel som förvaras i skåpet och vilken temperatur de har. Den påverkas också av hur ofta dörren öppnas. Ändra vid behov temperaturinställningen.
- Vattendroppar och frost kan bildas på kylskåpets bakre vägg (evaporatorn) när kompressorn är igång. Detta är helt normalt. Du behöver inte skrapa bort frosten eller torka bort vattendropparna eftersom evaporatorn avfrostas automatiskt. Smältvattnet fångas upp i uppsamlingsrännan (bild ④/8), leds till kompressorn och avdunstar där.
- Kylskåpets framsida blir delvis lätt uppvärmd vilket förhindrar kondens i området kring frysfacket.

### Stänga av skåpet

Tryck på knappen (bild ②/1).

Temperaturlampan (bild ②/a) slocknar, varvid kylningen och belysningen stängs av.

### Ta skåpet ur drift

När skåpet inte ska användas under en längre tid, dra ut stickkontakten ur vägguttaget, avfrost och rengör skåpet inuti. Låt dörren stå öppen för att förhindra att det börjar lukta illa i skåpet.

## Lägga in matvaror

### Tänk på följande när du lägger in matvaror

- Låt varma maträtter och varma drycker svalna innan du sätter in dem.
- Låt helst matvarorna ligga kvar i sina originalförpackningar eller förpacka dem väl. Därigenom bevaras smakämnen, färg och färsighet. På så vis undviker man också att en matvara tar smak av en annan. Endast grönsaker, frukt och sallad ska lagras oförpackade i grönsakslådan.
- Se till att fett och olja (smör, margarin m m) inte kommer i beröring med skåpets plastdetaljer eller med tätningslisten runt dörren (dessa kan annars luckras upp).
- Förvara inte explosiva ämnen i skåpet. Starksprittflaskor bör förvaras stående och väl tillslutna. – Explosionsrisk!
- Kallast i kylskåpet är det vid den bakre väggen och precis ovanför nedersta hyllan. Ställ känsliga matvaror där.
- Förvara aldrig flaskor med vätskor som kan frysa i frysfacket. De kan frysa sönder.

### Exempel på hur du kan placera matvarorna

Bild ①

#### I frysdelen (A)

frysa in och förvara livsmedel, göra istärningar.

#### På hyllorna (6)

med början uppifrån – bakverk, färdiga maträtter, mejerivaror.

#### På hyllan (7)

flaskor.

#### I grönsakslådan (10)

grönsaker, frukt, sallad.

\* Endast vissa modeller

#### Hylla (12)

ägg.

#### I smör- och ostfacket (11)

smör och ost.

#### I facket (14)

tuber och små burkar.

#### I det lilla facket (13)

små flaskor.

#### I facket (12)

ägg.

#### I facket (15)

stora flaskor.

## Inredningen

**Temperatur- och fuktighetsreglage för grönsakslådan** (bild ④/9). Vid långvarig förvaring av grönsaker, sallad, frukt, skjut reglaget så långt som möjligt till vänster. – Ventilationsöppningen är öppen – **Det blir kallare.**

Vid kortvarig förvaring, skjut reglaget så långt som möjligt till höger. Ventilationsöppningen är stängd – hög luftfuktighet – **Det blir varmare.**

Hyllorna i kylskåpet kan vid 90° öppen dörr flyttas. Gör så här: Dra hyllan mot dig, vik den nedåt och dra ut den; sätt in den där du vill ha den. (Bild ⑤).

#### Flaskhylla (bild ⑦/7)

På flaskhyllan ligger flaskorna säkert och kan staplas (bild ⑦).

Förvaringsfacken i dörren kan tas ut ur kylskåpet för rengöring.

Lyft uppåt och ta ut enligt bilden (bild ⑥).

#### Flaskhållare (bild ⑧)

Flaskorna ramlar inte omkull när dörren öppnas och stängs om de säkras med hjälp av flaskhållaren.

## Frysa in livsmedel, förvara djupfrost och göra istärningar

### Frysfacket

Frysfacket är avsett för förvaring av djupfrysta matvaror, för infrysning av små mängder livsmedel samt för tillverkning av istärningar.

Sjunker den omgivande temperaturen under +16 °C kan det på grunda av minskad gångtid för aggregatet bli för varmt i frys-facket. De djupfrysta varorna kan i extrema fall tina.

### Tänk på följande när du köper djupfrysta matvaror

- Kontrollera att förpackningen är hel.
- Kontrollera att bäst-före-datum inte har gått ut.
- Termometern i affärens frysdisk bör visa en temperatur lägre än -18° C.
- Köp de djupfrysta matvarorna sist av allt. Förpacka dem väl så att de ej tinar. Transportera hem dem så snabbt som möjligt (i kylväska t ex).

### Själv frysa livsmedel

Använd endast färska och felfria matvaror till infrysning. Förpacka dem lufttätt så att de inte förlorar i smak eller blir torra.

#### Lämpligt att frysa in är t ex:

Kött och korv, fågel och vilt, fisk, grönsaker, kryddgrönt, frukt, bakverk, pizza, färdiglagad mat, matrester, äggula och äggvita.

#### Olämpligt att frysa in är t ex:

Hela ägg med skal, majonnäs, bladsallad, rådisor och lök.

#### Blanchera frukt och grönsaker

För att färg, smak, arom och C-vitamin ska bibehållas bör frukt och grönsaker blancheras (= doppas i kokande vatten) före infrysning.

### Förpackning

Packa varorna i portioner som passar ditt hushåll.

Förpackningar med frukt och grönsaker får inte vara tyngre än 1 kg och kött inte tyngre än 2,5 kg. Mindre portioner går snabbare att frysa in och kvaliteten bibehålls också bäst vid upptining och tillredning.

Använd endast färska och felfria matvaror till infrysning. Förpacka dem lufttätt så att de inte förlorar i smak eller blir torra.

#### Lämpliga förpackningsmaterial:

Fryspåsar, plastfolie, aluminiumfolie, fryskartonger, frysåsar.

#### Olämpliga förpackningsmaterial:

Omslagspapper, pergamentpapper, cellofan, soppåsar och begagnade påsar.

#### För att försluta förpackningarna lämpar sig:

Gummiband, plastklämmor, snören, köldtålig tejp eller liknande. Polyetenpåsar kan svetsas ihop med en foliesvets.

**Lägg in matvaran i förpackningen, tryck ut all luft och tillslut väl.**

**Märk förpackningarna med innehåll och infrysningsdatum.**



## Frysa in livsmedel, förvara djupfrost och göra istärningar

### Infrysningsskapacitet

Matvaror bör frysas in så snabbt som möjligt för att bevara vitaminer, näringsvärde, utseende och smak. Lägg därför inte in mer varor än skåpet är avsett för.

Under loppet av 24 timmar kan 7 - 8 kg livsmedel frysas in direkt. (beroende på modell)

**Se typskylten.** Bild 12

Bred ut de djupfrysta varorna på frysfackets hylla. Matvaror som redan är djupfrysta bör inte komma i beröring med färska matvaror.

### Infrysningfunktionen

Knappen lyser när funktionen är igång. Använd infrysningfunktionen för att frysa in större mängder färska matvaror. Koppla på funktionen upp till 24 timmar innan matvarorna läggs in beroende på den mängd som ska frysas in. I allmänhet räcker det med 2-3 timmar i förväg. Om maximal mängd matvaror ska frysas in bör den kopplas på 24 timmar i förväg. Temperaturen inne i frysen blir nu mycket låg. Infrysningfunktionen kopplas automatiskt bort ca 50 timmar efter det att den kopplats på.

Små mängder livsmedel (upp till 1 kg) kan frysas in utan att infrysningfunktionen kopplas in.

#### Obs!

När infrysningfunktionen är inkopplad blir också kylskåpet kallare.

### Istärningar

Bild 9

Fyll istärningslådan till  $\frac{3}{4}$  med vatten och ställ den längst ned i frysfacket. Istärningarna lossnar lättare om du böjer lite på lådan eller håller den under rinnande vatten ett ögonblick.

### Förvaringstid

Kvaliteten på en djupfrost vara blir sämre om den förvaras för länge i frysfacket. Hur lång tid en vara kan förvaras kommer an på vad det är för slags vara.

Vid  $-18\text{ °C}$  kan du förvara fisk, korv, färdiglagad mat och bakverk upp till 4 månader, ost, fågel och kött upp till 6 månader samt grönsaker och frukt upp till 8 månader.

SV

## Frysa in livsmedel, förvara djupfrost och göra istärningar

### Upptining

Upptining av frysta varor kan ske på olika sätt beroende på varans art och ändamål:

- I rumstemperatur,
- i kylskåp,
- i ugn (med/utan varmluft)
- i mikrovågsugn.

#### Upptinade matvaror som ej kommit till användning:

Om smak, lukt och utseende är oförändrade kan man efter kokning eller stekning på nytt frysa in varan.

Men man bör i sådana fall inte utnyttja den maximala lagringstiden.

## Avfrostning

### Kylskåpet

Kylskåpet har automatisk avfrostning.

Smältvattnet fångas upp i en uppsamlingsränna (bild 4/8) och leds ut via dräneringsröret till baksidan och avdunstar där.

Rännan för smältvatten och dräneringsröret bör alltid hållas rena så att smältvattnet fritt kan rinna undan.

### Avfrosta frysacket

**Frysacket har inte automatisk avfrostning eftersom de djupfrysta livsmedlen ju inte får börja tina. Men ett tjockt frost- eller isskikt påverkar frysackets kapacitet negativt och gör att strömförbrukningen stiger.**

Använd under inga omständigheter en kniv för att avlägsna isen. Frysackskondensorn kan skadas (bild 10).

Kylmedium som sprutar ut kan leda till ögonskador.

När frostsiktet blivit tjockt är det dags att avfrosta frysacket.

Gör så här:

- Ta ut de frysta varorna. Vira tidningar runt varorna och förvara dem på kall plats.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Låt luckan stå öppen. Torka upp smältvatten med trasa eller svamp.
- Torka frysacket torrt, sätt på skåpet igen och lägg in varorna.

## Avfrostning

### Hjälpmiddel för avfrostning

Avfrostningen påskyndas enklast genom att ett **kärl med varmt vatten** ställs i frysacket.

Placera aldrig elektriska värmeelement, stearinljus, gas- eller fotogenlampor inuti frysacket för att påskynda avfrostningen.

Var försiktig om du använder **avfrostnings-spray** eftersom den kan bilda explosiva gaser, innehålla lösnings- eller drivmedel som är skadliga för plastdetaljer eller för hälsan och som kan ge rostangrepp.

## Rengöring och skötsel

Ta för vana att alltid dra ut stickkontakten ur vägguttaget eller skruva ur säkringen när du ska rengöra kylskåpet.

**Använd ingen ång- eller ångtryckstvätt. Den heta ångan kan skada ytan och elutrustningen. Kylskåpets elsäkerhet äventyras.**

Kylskåpet rengöres lämpligen gång i månaden.

Frysacket rengöres direkt efter varje avfrostning.

Se till att vatten inte kommer in i kontrollpanelen eller belysningen. Använd inga vassa föremål, skurpulver eller kemiska lösningsmedel utan endast ljummet vatten med litet diskmedel för hela skåpet utom tätningslisten. Använd endast rent vatten till tätningslisten och torka därefter ordentligt torrt.

Kylskåpets smältvattenränna (bild 4/8) och dess dräneringshål bör rengöras oftare så att smältvattnet kan rinna obehindrat. Rengör hålet med en bomullstopp eller dylikt. Låt inte vatten komma ner i dräneringshålet och därmed ner till avdunstningsskålen som kan svämma över.

## Driftsljud

För att hålla den temperatur du valt konstant, sätter kylskåpet då och då igång kompressorn.

Ljudet som då uppkommer är normalt och varierar från skåp till skåp.

Det minskar automatiskt så snart skåpet har nått driftstemperatur

Det **brummande** ljudet kommer från motorn (kompressorn). Det kan kortvarigt bli högre när kompressorn slås på.

Ett **bubblande, gurglande** eller **brusande** ljud kommer från kylmedel som strömmar genom rören.

Det **klickande** ljudet hörs när termostaten slår på respektive av kompressorn.

I ett kylskåp utrustat med fläkt uppstår ett **lätt brus** av luftströmmen.

**Skulle det vanliga ljudet från kylskåpet höras allt för mycket beror det för det mesta på något som lätt kan avhjälpas. Sitter hyllorna som de ska?**

### Skåpet står ojämnt

Rikta in skåpet med hjälp av ett vattenpass. Använd skruvfötterna eller lägg något under fötterna.

### Kylskåpet "ligger an"

Rucka lite på kylskåpet så att det inte ligger an mot intilliggande möbler eller annan utrustning.

### Lådor, korgar eller hyllor vickar eller har fastnat

Prova med att ta ut uttagbara delar och sätt eventuellt tillbaka dem igen.

### Flaskor och kärl inuti skåpet står för nära varandra

Flytta isär kärnen.

- Ställ kylskåpet i ett svalt rum med god ventilation. Ställ det inte direkt i solljus eller i närheten av en värmekälla (t ex element).
- Blockera inte ventilationsöppningarna.
- Låt varma rätter först svalna innan du lägger in dem.
- Lägg djupfrysta varor i kylskåpet för upptining. Då tinar de skonsamt och vattnar sig mindre. Dessutom utnyttjar du deras kyla till de matvaror som finns i kylskåpet.
- Avfropa frysfacket när det bildats is i det. Ett tjockt isskikt försämrar fryseffekten och gör att strömförbrukningen blir högre.
- Låt dörren/luckan stå öppen så kort tid som möjligt när du lägger in eller tar ut matvaror. Ju kortare tid frysfacksluckan är öppen desto mindre isbildning i frysfacket.

## \*Viktiga skötselanvisningar för ytor av rostfritt stål

Använd rengöringsmedlet "Chromol" till ytor av rostfritt stål.

Det finns ute i handeln eller också kan du beställa det hos Service under

**Ident-nr. 310359** som 500 ml sprayflaska eller

**Ident-nr. 166787** som 50 ml provflaska.

Använd under inga omständigheter riviga svampar, metallborstar, vassa föremål eller skurmedel. Inte heller kemiskt aggressiva rengöringsmedel som avfrostningsspray, ugnrensningsspray, lösningsmedel eller fläckborttagningsmedel får användas.

Skötsel av ytor av rostfritt stål bör ske i strukturriktningen.

## Enklare fel man själv kan avhjälpa

### Fel

Det är inte alltid nödvändigt att ringa till en serviceverkstad. Kanske är det bara en småsak som behöver åtgärdas. Prova därför först om felet kan avhjälpas med hjälp av tabellen nedan.

Den som tillkallar en reparatör för ett sådant enklare fel får själv betala för arbetet.

### Vad ska jag göra när ...

#### ... kylskåpsbelysningen inte fungerar men aggregatet går?

Prova om ljusströmbrytaren (bild 11/a) har fastnat. Har den inte det är glödlampen är trasig.

#### Byta glödlampa

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget eller skruva ur säkringen.

Dra av kåpan framifrån. (Bild 11/b).

Byt glödlampa:  
220–240 V (sockel E14) max 25 W.

Har ljusströmbrytaren fastnat, ring service.

#### ...de djupfrysda varorna frusit fast?

Lossa med ett trubbigt föremål t ex en sked.

#### ...frysacket har ett tjockt isskikt?

Avfrosta och rengör frysacket. Kom ihåg att stänga luckan ordentligt när du lagt tillbaka de frysda varorna.

#### ...det är fukt på golvet i kylskåpet?

Dräneringshålet är igentäppt (bild 4/8).  
Rengör hålet med en bomullstopp.

### Vad ska jag göra när ...

#### ...det är för kallt i kylskåpet?

Ställ in en högre (varmare) temperatur.

Eventuellt har frysacket fått påfyllning av en alltför stor mängd färska livsmedel. Detta gör att aggregatet går mycket länge och kylskåpet blir kallare.

#### ...kylskåpet slås på oftare och går längre?

Dörren har öppnats ofta eller också har frysacket fått påfyllning av en stor mängd färska livsmedel.

Kontrollera om luftintag/uttag i sockeln är blockerade.

#### ...det är för varmt i frysacket och de djupfrysda varorna tinar?

Eventuellt är rumstemperaturen där skåpet står kallare än +16 °C. Detta medför att aggregatet sällan går.

#### ...kylskåpet inte blir kallt?

Kontrollera

- om skåpet är på.
- om säkringen är trasig,
- om stickkontakten till skåpet sitter i vägguttaget.

**SV**

## **Service**

Om felet inte kunnat avhjälpas med ledning av våra anvisningar bör du ringa service. Utför inte på egen hand några ytterligare arbeten, i synnerhet inte på skåpets elektriska delar. Öppna inte skåpdörrarna i onödan eftersom temperaturen då stiger snabbare.

Titta i telefonkatalogen eller ta kontakt med försäljningsstället för uppgift om närmaste service.

## **Typskylten**

Bild 

Anteckna uppgifterna från skåpets typskylt innan du tar kontakt med serviceverkstaden. Titta i telefonkatalogen eller ta kontakt med försäljningsstället för uppgift om närmaste service.

Typskylten sitter längst upp till vänster i skåpet.

## **Konsumentbestämmelser**

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spara kvittot!

### **STOCKHOLM**

BSH-Service AB  
Box 1502  
172 29 Sundbyberg  
Tel: Växel 08 – 629 45 00  
Service 08 – 29 82 90  
Reservdelar 08 – 28 40 20  
Fax 08 – 627 94 26

### **GÖTEBORG**

BSH-Service AB  
Tel: Service 031 – 63 69 90  
Reservdelar 031 – 63 69 91  
Fax 031 – 15 48 20

### **MALMÖ**

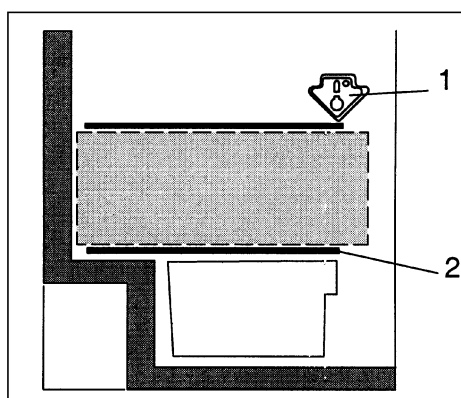
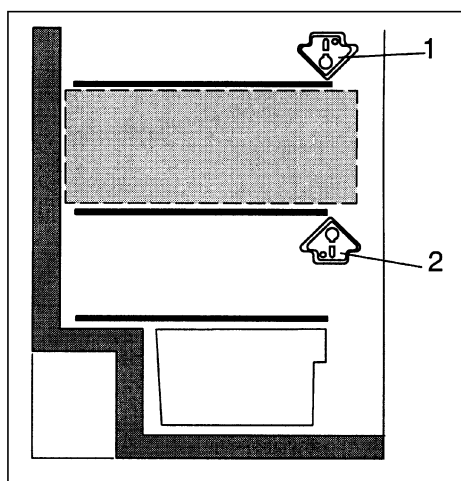
BSH-Service AB  
Tel: Service 040 – 22 78 80  
Reservdelar 040 – 22 78 81  
Fax 040 – 22 43 53

## Observera köldzonerne i kylutrymmet

På grund av luftcirkulationen uppstår zoner med olika temperatur i kylskåpet.

Zonen för ömtåliga matvaror finns beroende på modell längst ned mellan pilen som är inpräglad på sidan och glashyllan som finns under den

(bild **1/1** och **2**) eller mellan de båda pilarna (bild **2/1** och **2**).  
Idealiskt för förvaring av kött, fisk, korv, sallader osv.

**1****2**

SV

## (\*) Föreskrifter för livsmedelshygien

Bäste kund!

Enligt den franska förordningen för undvikande av listeria i kylskåp ber vi er uppmärksamma följande.

- Rengör ofta kylskåpet inuti med ett skonsamt rengöringsmedel som inte får metalldetaljer att oxidera (t.ex. ljummet vatten med handdiskmedel). Desinficera sedan de rengjorda ytorna med ättik- resp. citronvatten eller något i handeln förekommande bakteriedödande medel som är avsett för kylskåp. (Om skåpet har metalldetaljer, prova först på ett undanskymt ställe om metallen tål medlet).
- Ta bort yttre förpackningar innan matvaran läggs in i skåpet (t.ex. kartongen som yoghurtbägare är förpackade i).
- Låt varma maträtter svalna innan de läggs in i kylan så att det inte blir för varmt där. Öppna inte dörren i onödan och låt den inte stå öppen för länge. Förvara matvarorna så att luften kan cirkulera fritt.
- För att förhindra att en matvara tar smak av en annan, bör de förvaras åtskilda och väl förpackade eller i en burk.
- Tvätta händerna innan du börjar laga mat. Innan du börjar på en ny rätt, tvätta händerna på nytt. Tvätta även händerna innan du sätter dig till bords.
- Rengör köksredskapen (slev, skärbräda, kökskniv osv.) så fort du använt dem en gång.

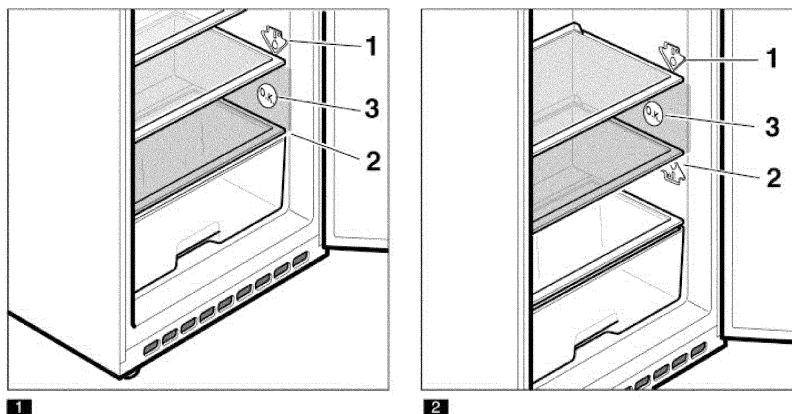
### Zon för ömtåliga matvaror

Förvara matvarorna i den temperaturzon som bäst passar matvaran. (Se bruksanvisningen).



”Zonen för ömtåliga matvaror” är utmärkt med nedanstående pil. Beroende på modell finns denna zon längst ned mellan pilen som är inpräglad på sidan och glashyllan som finns under den (bild **1**/1 och 2) eller mellan de båda pilarna (bild **2**/1 och 2). Om det inte finns några inpräglade pilar utgör zonen hela kylskåpet utom utrymmet i dörren.





I denna zon är det lämpligt att förvara matvaror som är ömtåliga och kräver en **förvaringstemperatur kallare än 4 °C**, som: Kött, fågel, fisk, korv och färdiglagad mat, sallader, söta efterrätter som innehåller ägg resp. grädde, färsk deg, pizza, pajer, färska varor och färskost och mjuka ostar i plasttråg.

### Temperaturindikator (Bild **1**/ 3 och **2**/3)

Utsätt inte temperaturindikatorn för solbestrålning och stoppa den inte i munnen.

**Temperaturindikatorn visar temperaturer under 4 °C** och utgör ett hjälpmedel för att ställa in temperaturreglaget. Ställ in temperaturreglaget beroende på omgivningstemperaturen mellan siffran 2 och 3. Ställ in på 4 °C om det är möjligt att ställa in gradtal.

Efter ca. 12 timmar när temperaturen sjunkit under 4 °C, ändras temperaturindikatorns färg från svart till grön och dessutom syns bokstäverna "O.K.". (Om inte, ställ in temperaturväljaren ett steg i taget på lägre temperatur.)



Korrekt inställning



Temperaturen är för hög  
Ställ in  
temperaturreglaget  
kallare

\* Endast vissa modeller

no

## Innholdsfortegnelse

	Side		Side
<b>Henvisning om utrangering</b>	167	<b>Frysing, lagring og tilberedning av is</b>	174
Kast av gammelt apparat	167	Fryserommet	174
Kast av emballasjen fra det nye apparatet	167	Ta hensyn til ved kjøp av frosne varer	174
		Når du vil fryse ned mat selv	174
<b>Sikkerhetshenvisninger</b>	168	Pakking av matvarer	174
		Frysevolum	175
<b>Bestemmelser</b>	169	Superfrysning	175
		Tilbedning av is	175
<b>Bli kjent med apparatet</b>	170	Lagringstid	175
		Opptining av frysevarer	176
<b>Oppstilling av apparatet</b>	171	<b>Avriming</b>	176
Omgivelsestemperatur	171	Kjørerommet	176
Oppstillingssted	171	Fryserommet	176
Oppstilling	171	Avrimingshjelp	177
Ventilasjon	171	<b>Rengjøring</b>	177
Etter transporten ...	171	<b>Henvisninger om driftsstøy</b>	178
Omhengsling av døren	171	<b>Tips om energisparing</b>	178
Elektrisk tilkopling	171	<b>Små feil som du kan reparere selv</b>	179
		Hva kan du gjøre dersom ...	179
<b>Innkobling og utkobling</b>	172	<b>Kundeservice</b>	180
Innkobling av apparatet	172	Typeskilt	180
Temperaturvalg	172	<b>Ta hensyn til kuldesonene i kjølerommet!</b>	181
Avslåing av apparatet	172	<b>(*) Hygieneforskrifter for matvarer</b>	182
Når apparatet skal tas ut av bruk	172		
<b>Plassering av mat</b>	173		
Pass på når du fyller mat i skapet	173		
Eksempel på påfylling av skapet	173		
Den innvendige innredningen	173		

## Henvising om utrangering

### Kast av gammelt apparat

**Ta hensyn til dette dersom det nye skapet skal erstatte et gammelt.**

Utrangerede kjøle- og frysescap bør ødelegges med en gang. Trekk støpselet ut eller klipp over tilkopplingsledningen. Fjern eller ødelegg alle låser, slik forhindrer du at lekende barn kan bli innelåst og blir utsatt for livsfare.

Kjøle- og frysescap inneholder isolasjons-gasser og kjølemidler som krever en fagkyndig avskaffelse. Dessuten inneholder de verdifulle stoffer som kan brukes til resirkulering. Ved spørsmål kan du henvende det enten til kommunen på hjemstedet ditt eller til forhandleren.

Pass på at rørledningene på kjøleapparatet ikke blir skadet før transport for sakkyndig og miljøvennlig avskaffelse.

### Kast av emballasjen fra det nye apparatet

Alle brukte forpakkingsmaterialer er miljøvennlige og egnet for resirkulering. Pakkdelene består av mellom 80 % og 100 % resirkulert papir. Tredelene er ikke kjemisk behandlet.

Folien er laget av polyetylen (PE), forpakkingsbåndene er av polypropylen (PP) og de FCKW-frie polsterdelene er laget av skummet polystyrol (PS). Disse materialene er rene kullvannstoff-forbindelser og kan resirkuleres.

Ved produksjonen og gjenvinningen blir det spart råstoffer og avfallsvolumet blir på den måten forringet.

Kommunen på stedet der du bor kan gi deg adressen til recycling-bedrifter som tar imot den gamle maskinen. På denne måten kan du bidra til miljøvennlig avfallshåndtering og gjenvinning.

no

## Sikkerhetshenvisninger

Før du tar apparatet i bruk, må du lese nøye igjennom de informasjonene som finnes i bruks- og monteringsanvisningen. Disse inneholder viktige henvisninger for installasjon, bruk og vedlikehold av apparatet.

Oppbevar bruks- og monteringsanvisningen på et sikkert sted for evt. senere bruk.

Produsenten overtar intet ansvar for skader som oppstår dersom de følgende anvisningene ikke blir fulgt:



**Dette apparatet inneholder små mengder av kjølemiddelet Isobutan (R 600 a), en naturgass som er meget miljøvennlig, men som er brennbar. Ved transport og oppstilling av apparatet må det derfor passes på at ingen deler av kjølemiddel-kretsløpet blir skadet. Dersom skader oppstår må det unngås åpen flamme eller brannkilder i rommet der skapet står. Luft ut noen minutter.**

- Ikke bruk damprenngjøringsapparater for rengjøring eller avriming av skapet. Dampen kan komme inn i spenningsførende deler på apparatet og det kan forårsake kortslutning og elektrisk støt.
- Ikke bruk elektriske apparater inne i dette apparatet.
- Skadet skap må ikke tas i bruk; dersom du er i tvil, bør du kontakte leverandøren.
- Tilkopling og oppstilling skjer ifølge monteringsanvisningen. De elektriske betingelsene for tilkopling må stemme overens med angivelsene på typeskiltet.
- Den elektriske sikkerheten er kun garantert når jordingssystemet på husets strømnett er forskriftsmessig installert.
- I tilfelle av feil, ved vedlikeholds- eller rengjøringsarbeider må støpselet trekkes ut eller sikringen må slås av. Trekk i selve støpselet, ikke i ledningen.

- Reparasjoner på elektroapparater må kun gjennomføres av fagfolk. Dersom reparasjoner ikke blir sakkyndig utført, kan dette medføre stor fare for brukeren.
- Flasker som inneholder alkohol med høy prosent må alltid oppbevares stående og må holdes godt lukket under lagringen. Dessuten må det ikke lagres stoffer som har drivgass (f.eks. spraybokser, vispet kremfløte i sprayboks) eller som er eksplosive i skapet – eksplosjonsfare!
- Deler av kjølemiddelkretsløpet må ikke skades, f.eks. ved å stikke hull, med skarpe gjenstander på kjølemiddelkanalene til fordampere, ved bøyninger på rørledninger, avskraping av overflatelag osv. Kjølemiddel som lekker ut fra fryseskapet kan ta fyr eller kan føre til øyeskade.
- Skapets luftesprekker for inn- og uttak av luft må ikke dekkes til eller sperres.
- Sokkel, uttrekk, dører osv. må ikke brukes som stigbrett eller som støtte.
- Ikke la barn leke med skapet. Barn må aldri sette seg f.eks. på uttrekk eller henge seg opp i døren.
- Ved skap som er etterutrustet med lås, må nøkkelen til skapet oppbevares utilgjengelig for barn.
- Ispinner eller isbiter må ikke tas direkte inn i munnen fra fryserommet (fare for forbrenning på grunn av veldig lave temperaturer).
- Drikkevarer i flasker og bokser, særlig kullsyreholdige drikkevarer, må ikke lagres i fryseskapet. Flasker og bokser sprekker.
- Ikke ta i frossen mat med våte hender, hendene kan fryse fast.

## Bestemmelser / Bli kjent med apparatet

### Bestemmelser

Skapet er beregnet for kjøling og frysing av matvarer og for islaging.

Det er beregnet for bruk i husholdningen.

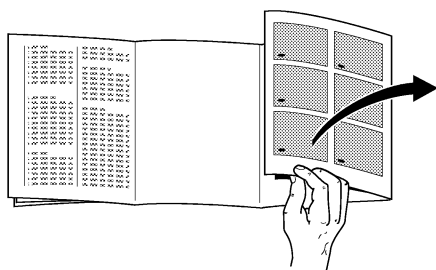
Ved yrkesmessig bruk må det tas hensyn til bestemmelsene som gjelder tilsvarende.

Skapet tilsvarende forskriftene for forebyggelse av uhell for kjøleanlegg (VGB 20).

Kjølekretsløpet er kontrollert når det gjelder tettheten.

Dette produktet tilsvarende gjeldende sikkerhetsbestemmelser for elektroapparater.

### Bli kjent med apparatet



**Før du leser igjennom bruksanvisningen, bør du klaffe ut de siste sidene med bildene.**

**Bruksanvisningen gjelder for flere modeller, det er derfor mulig med avvik når det gjelder utstyr og detaljer på bildene.**

### Helhetsoversikt

Bilde **1a/1b**

- 1-3** Betjeningspanel
- 4** Iskål
- 5** Innvendig belysning
- 6** Hyller
- 7** Flaskehylle
- 8** Avløp for opptingsvann
- 9** Fugtighetsregulering for fruktog grønnsakbeholder
- 10** Skuff for grønnsaker
- 11** Smør- og ostebeholder
- 12** Eggeskål
- 13** Flaskehylle for små flasker, bokser
- 14** Plass for små bokser og tuber
- 15** Flaskehylle for store flasker, melkekartonger osv.
- 16** Dørpakning
- A** Fryserom
- B** Kjølerom

\* ikke på alle modellene

no

## Bli kjent med apparatet

### Betjeningspanel

Bilde ②

#### 1 På/av-tast kjøle og fryserom

Driften blir angitt ved at en av temperaturlampene (2a eller 2b) lyser.

#### 2 Temperatur-innstillingstast kjølerom

Kjølefomstemperaturen lar seg innstille fra +8 til +2 grad C.

Trykk tasten stadig eller så ofte inntil den ønskede temperaturlampen (2a) eller (2b) "super" lyser.

Fryseromstemperaturen lar seg ikke innstille separat.

Kaldere kjøleromstemperaturer fører også til kaldere fryseromstemperaturer.

#### 2a Temperaturlampen

Tallene på temperaturlampen betyr kjøleromstemperaturer i grad Celsius.

Den lysende lampen viser den innstilte temperaturen.

#### 2b Temperaturlampen "super" (superkjøling)

Den lysende lampen angir driften.

Ved superkjølingen blir kjølerommet nedkjølt så kaldt som mulig i ca. 6 timer.

Deretter blir det automatisk slått om til den temperaturen som var før superkjølingen.

Superkjølingen slås på f. eks.:

- før de legges store mengder ferske matvarer in,
- for hurtig å nedkjøle drikkevarer.

#### 3 På/av-tast "super" (superfrysing)

Driften blir angitt ved at tasten lyser. Superfrysingen brukes ved innfrysing av store mengder ferske matvarer, og kan alt etter mengden slås på inntil 24 timer før skapet blir fylt. Vanligvis rekker 2-3 timer, dersom den maksimale frysekapasiteten skal utnyttes, trenges det 24 timer. Ved superfrysing blir fryserommet kjølt ned så kaldt som mulig, det oppnås en en meget lav temperatur. Superfrysingen slås av automatisk etter ca. 50 timer.

**Henvisning:** Under superfrysingen blir også kjølerommet sterkere nedkjølt.

## Oppstilling av apparatet

### Ta hensyn til omgivelses-temperaturene

Avhengig av apparatets "klimaklasse" (se typeskiltet) kan det brukes ved følgende omgivelsestemperaturer: (Typeskiltet befinner seg i kjølerommet oppe til venstre. Bilde 12).

Klimaklasse	Omgivelsestemperatur fra...til
SN	+10 °C til 32 °C
N	+16 °C til 32 °C
ST	+18 °C til 38 °C
T	+18 °C til 43 °C

Synker omgivelsestemperaturer under den underste temperaturen, forringes kjøleevnen til kjølemaskinen. Dette kan igjen ha innvirkning på fryseskapet som da ikke blir forsynt med nok kulde. Det er da fare for at matvarene kan tine opp.

### Sted

Et tørt, godt ventilert rom egner seg best som plasseringssted. Stedet bør ikke være utsatt for direkte sollys og ikke i nærheten av en varmekilde som f.eks. komfyr, varmeovn etc. Dersom det ikke kan unngås at skapet blir satt opp ved siden av en varmekilde, så må du bruke en isolasjonsplate eller du må overholde følgende minsteavstander til varmekilden.

Til komfyr 3 cm.

Til olje- eller kullovner 30 cm.

Ved plassering ved siden av et annet kjøle- eller fryseskap må det være en minsteavstand til siden på 2 cm for å forhindre at det danner seg kondensvann.

### Oppstilling

Apparatet må stå godt og sikkert. Ujevnheter i gulvet kan utjevnes med de to skrufføttene på hver side framme.

### Ventilasjon

Den luften som varmes opp på baksiden av skapet må kunne passere opp bak skapet uhindret, ellers må kjølemaskinen yte mer og dette forhøyer strømforbruket. Derfor må aldri luftesprekkene for inntak og uttak av luft dekket til (Bilde 9).

### Etter transporten ...

Etter transporten kan dette apparatet straks tas i bruk.

### Omhengsling av skapdør

Arbeidsskrittene foretas i tallenes rekkefølge (Bilde 10).

### Elektrisk tilkoping

Skapet må kun tilkoples 220–240 V/50Hz vekselstrøm via en forskriftsmessig installert stikkontakt. Stikkontakten må være sikret med en 10 A sikring eller høyere. Ved apparater for ikke europeiske land på det kontrolleres på typeskiltet om strømspenningen og strømtypen stemmer overens med strømnettet i huset. Typeskiltet finnes i kjølerommet oppe til venstre (Bilde 12).

En eventuell nødvendig utskifting av strømledningen må kun foretas av en fagmann.

**Advarsel!** Under ingen omstendigheter må apparatet koples til elektroniske "energipare"-kontakter. (f.eks. Sava Plug, Ecoboy) eller til vekselstrømsomformere, som omformer likestrøm i 230 V vekselstrøm (f.eks. solaranlegg, skipsnett).

no

## Innkobling og utkobling

### Innkobling av apparatet

Trykk tasten (bilde ②/1). Temperaturlampen +4 lyser.

Apparatet begynner å kjøle, det innvendige lyset er slått på når døren står åpen.

### Innstilling av temperaturen

Apparatet er fra fabrikken innstilt på +4 grad C kjøleromstemperatur.

(Innskilling av temperaturen, se betjeningspanelet, temperaturinnstillingstast bilde ②/2).

### Henvisninger

- Temperaturen i apparatet blir påvirket av omgivelsestemperaturen, mengde og temperatur på de ferske matvarene som blir lagt i, og også hvor ofte døren blir åpnet. Om nødvendig må temperaturvelgeren forandres.
- Mens kjølemaskinen går, danner det seg vanndråper eller rim på baksiden av kjølerommet. Dette er funksjonsbetinget. Det er ikke nødvendig å skrape av rimlaget eller å vaske av vanndråpene. Baksiden tiner av automatisk og opptiningsvannet blir fanget opp i avløpsrennen (bilde ④/8). Det blir der ledet videre til kjølemaskinen og fordampet.
- Frontsiden på skapet kan bli delvis lett oppvarmet. Dette forhindrer at det oppstår kondensvann i området rundt dørpakningen.

### Utkobling av apparatet

Trykk tasten (bilde ②/1).

Temperaturlampen (bilde ②/a) slukkes, dermed er kjølingen og belysningen slått av.

### Når apparatet skal tas ut av bruk

Dersom apparatet ikke skal brukes på en tid, trekker du ut støpselet, rimer skapet av og rengjør det. La døren stå litt åpen.



## Plassering av mat

### Pass på når du fyller mat i skapet

- Varme retter eller drikkevarer må først avkjøles utenfor skapet.
- Matvarer må helst være innpakket eller godt tildekket før de legges inn i skapet. Derved holdes de ferske og beholder aroma, farge og fuktighet, dessuten tar de ikke smak fra andre matvarer. Matvarer uten forpakning slik som grønnsaker, frukt og salat kan lagres i grønnsakbeholderen.
- Olje og fett må ikke komme i berøring med kunststoffdelene eller dørpakningen (disse kan bli porøse på grunn av dette).
- Ikke oppbevar eksplosive stoffer i kjøleskapet. Drikkevarer med høy prosent alkohol må kun oppbevares lukket og må stå i loddrett stilling – eksplosjonsfare!
- Den kaldeste delen av kjøleskapet er mot bakveggen og helt nede i skapet oppå den nederste hyllen. Bruk disse områdene for ømfintlige matvarer.
- Flasker med væsker som kan fryse må ikke lagres i fryserommet. Dette kan føre til at flaskene sprekker.

### Eksempel på påfylling av skapet

Bilde 1

#### Fryserommet (A)

Her kan du fryse og lagre matvarer og tilberede is og isbiter.

#### På hyllene (6)

Bakst, ferdige retter, melkeprodukter.

#### På hyllen (7)

Flasker.

\* Ikke på alle modeller.

#### I grønnsakskuffen (10)

Grønnsaker, frukt, salat.

#### Hylle (12)

Egg.

#### I smør og ostebeholderen (11)

Smør og ost.

#### I beholderne (14)

Små bokser, tuber.

#### I beholderne (13)

Små flasker.

#### I beholderne (12)

Egg.

#### I hyllene (15)

Store flasker.

### Den innvendige innredningen

#### \* Temperatur- og fuktighetsregulering for grønnsaksbeholder (bilde 4/9)

Ved lengre lagring av grønnsaker, salat, frukt, skyves reguleringen helt til venstre – lufteåpningen er åpen – **temperaturen blir kaldere.**

Ved kortere lagring, skyves reguleringen til høyre. Lufteåpningen er lukket – høy luftfuktighet – **temperaturen blir varmere.**

De forskjellige skuffene og hyllene kan forandres på om nødvendig, selv om døren er åpnet 90°. Trekk hyllene framover, senk dem ned, ta dem ut og sett dem på ønsket sted (bilde 5).

#### Flaskehyllen (bilde 7/7)

I disse fordypningene lar flaskene seg lagre og staple sikkert. (bilde 7).

Alle hyllene og beholderne i døren kan tas ut for rengjøring. Løft dem opp og ta dem ut (bilde 6).

#### Flaskeholder (bilde 8)

For at flaskene ikke skal falle om når døren åpnes, kan de sikres fast med flaskeholdere.

no

## Frysing, lagring og tilberedning av is

### Fryserommet

Fryserommet egner seg til lagring av frosne matvarer, til nedfrysning av mat og til fremstilling av isbiter.

Henvisning: Synker omgivelsestemperaturer til under +16° kan forringes kjøleevnen til kjølemaskinen. Dette kan igjen ha innvirkning på fryseskapet som da ikke blir forsynt med nok kulde. Det er da fare for at matvarene kan tine opp.

### Når du kjøper frosne varer må du ta hensyn til følgende

- Forpakningen må ikke være skadet.
- Holdbarhetsdatoen må ikke være overskredet.
- Temperaturindikasjonen ved frysedisken må være på minst -18 °C eller lavere.
- Kjøp frosne varer til slutt på innkjøpsturen og transporter dem raskest mulig hjem, godt innpakket i avispapir eller i en spesiell frysepose. Legg dem så straks i fryseskapet.

### Når du selv skal fryse ned mat

Dersom du selv skal fryse ned mat, må du kun bruke ferske, fine matvarer.

#### Egnet for frysing er:

Kjøtt- og pølsemat, fjærkre og vilt, fisk, grønnsaker, urter, frukt, bakvarer, pizza, ferdigretter, matrester, eggeplomme og eggehvite.

#### Ikke egnet for frysing er:

Hele egg i eggeskall, sur fløte og majones, bladsalat, reddiker, nepe og løk.

#### Forvelling av grønnsaker og frukt

For at fargen, smaken, aromaen og vitamin "C" skal bibeholdes, bør grønnsaker og frukt forvelles før de fryses ned.

(Ved forvelling blir grønnsakene og frukten i kort tid lagt ned i kokende vann.

– Litteratur omkring frysing og forvelling fås i bokhandelen).

### Innpakking av matvarer

Matvarene bør pakkes inn i passe store porsjoner.

Frukt og grønnsaker bør fryses i porsjoner som ikke er større enn 1 kg, kjøtt porsjoneres inntil 2,5 kg. Mindre porsjoner fryser hurtigere og kvaliteten blir således bedre både ved opptiningen og tilberedningen.

Matvarer må pakkes lufttett, slik at de ikke mister smak eller tørker ut.

#### Som forpakning er egnet:

Kunststoff-folier, plastfolie av polyetylen, aluminiumsfolie og frysebegre. Disse produktene finnes i handelen.

## Frysing, lagring og tilberedning av is

### Uegnet er:

Innpakningspapir, smørpapir, cellofanpapir, bossposer og brukte kjøpeposer.

Pakk matvarene inn i forpakningen, trykk ut luften og lukk forpakningen tett til.

### Som lukkemekanisme brukes:

Gummiringer, kunststoffclips, bånd, klebebånd som tåler kulde eller lignende. Poser og plastfolie kan sveises sammen med et spesielt sveiseapparat.

**Før matvarene legges inn i fryseskapet må du kjennetegne frysepakken med angivelse om innhold og nedfrysingsdato.**

## Frysekapasiteten

Matvarer bør helst fryses ned så fort som mulig slik at de blir helt gjennomfrosne. Kun på denne måten garanteres det at vitaminer, næringsverdi, utseende og smak blir beholdt. Den maksimale frysekapasiteten til fryseskapet ditt bør derfor ikke overskrides.

I løpet av 24 timer kan du fryse ned maksimalt 4 - 8 kg matvarer. (alt etter modell)

**Se typeskiltet.** Bilde 12

Legg tingene som skal fryses ned utbredt på hyllen i fryserommet. Matvarer som allerede er nedfrosset må ikke komme i berøring med de matvarene som skal fryses ned.

## Superfrysning

Driften blir angitt ved at tasten lyster. Superfrysingen brukes ved innfrysing av store mengder ferske matvarer, og kan alt etter mengden slås på inntil 24 timer før skapet blir fylt. Vanligvis rekker 2-3 timer, dersom den maksimale frysekapasiteten skal utnyttes, trenges det 24 timer. Ved superfrysing blir fryserommet kjølt ned så kaldt som mulig, det oppnås en en meget lav temperatur. Superfrysingen slås av automatisk etter ca. 50 timer.

Ved mindre mengder matvarer (inntil 1 kg) er dette ikke nødvendig.

### Henvisning

Under superfrysningen blir også kjølerommet sterkere avkjølet.

## Tilberedning av is

Bilde 9

Fyll isskålene  $\frac{3}{4}$  med vann og sett dem inn på samlebeholderen. Sett samlebeholderen med isskålene på bunnen i fryserommet. De frosne isbitene lar seg lett løse ved å vri på hjørnet av skålen. Drei skålen om og vri en gang til på hjørnet.

I samlebeholderen kan du oppbevare isbitene slik at de alltid er klar for bruk. Isskålen tjener samtidig som lokk på samlebeholderen.

## Lagringstid

For å forhindre at kvaliteten på de frosne varene forringes, er det viktig at den tillatte lagringstiden ikke blir overskredet.

Lagringstiden avhenger av hva slags type mat man fryser ned.

Ved  $-18\text{ °C}$  kan du oppbevare fisk, pølser, ferdige matvarer og bakst inntil 4 måneder. Ost, kylling og kjøtt kan lagres inntil 6 måneder og frukt inntil 8 måneder.

no

## Frysing, lagring og tilberedning av is

## Avriming

### Opptining av frosne varer

Alt etter type og behov kan du velge mellom følgende muligheter:

- i romtemperatur
- i kjøleskap
- i elektrisk stekeovn,
- med/uten varmluftventilator
- i mikrobølge.

Frosne varer som er litt eller helt opptint kan fryses ned igjen, dersom kjøttet eller fisken ikke har vært lenger opptint enn én dag ved +3 °C, for andre frosne varer gjelder tre dager.

Dersom smak, lukt og utseende ikke har forandret seg, kan matvarene tilberedes ved koking, steking eller du kan lage en ferdigrett av dem og så fryse dem ned igjen.

Den maksimale lagringstiden må i dette tilfellet ikke nyttes fullt ut.

### Avriming av kjølerommet

Kjølerommet avrimes automatisk. Herved renner opptiningsvannet ned i samlerennen (bilde 4/8), gjennom et avløpsrør, og blir ført til kjølemaskinen. Her fordampes vannet. Avløpsrennen og avløpshullet må alltid holdes ren, slik at opptiningsvannet kan renne uhindret.

### Avriming av fryseskapet

**Fryserommet avrimes ikke automatisk, da frosne matvarer ikke må opptines. Stor oppsamling av rim og is på fryseristene fører til at skapet ikke kan arbeide effektivt og at strømforbruket øker.**

Rim eller is må under ingen omstendigheter løses med kniv, fryseskapsfordamperen kan da blir stukket hull på (bilde 10).

Dersom kjølemiddel skulle sprute ut, kan dette føre til skader på øynene eller det kan også lett ta fyr.

Når islaget er tykt må det foretas en avriming.

Du går fram på følgende måte:

- Ta ut matvarene, pakk dem inn i avispapir og legg dem på et kjølig sted.
- Trekk ut støpselet.
- La døren stå åpen, tørk opp opptiningsvannet med en klut eller svamp.
- Tørk av fryserommet, slå på skapet igjen og legg inn matvarene igjen.

**Avriming****Hjelp ved avriming**

For å forkorte avrimingstiden, kan du sette en **skål med varmt vann** inn på bunnen. Legg noe under skålen.

Ikke bruk elektriske varmeapparater, stearinlys eller petroleumslamper til dette formålet.

Vær forsiktig med bruk av **avrimingsspray**. Disse kan danne eksplosive gasser og kan inneholde løse- eller drivgassmidler som kan ødelegge kunststoffet i skapet. Dessuten kan disse midlene være helsefarlige.

**Rengjøring**

**Før rengjøring må du alltid trekke ut støpselet eller skru ut sikringen.**

**Ikke bruk damp- eller høytrykksvasker. Den varme dampen kan føre til skader på overflaten og på de elektriske delene. Fare for strømstøt.**

Kjølerommet bør rengjøres én gang i måneden. Rengjøring av fryserommet bør alltid foretas etter en avriming.

Rengjøringsvannet må ikke trenge inn i kontrollarmaturet eller i lampen. For rengjøring av hele skapet utenom dørpakningen er lunket vann med et mildt, lett desinfiserende rengjøringsmiddel, f.eks. oppvaskmiddel godt egnet. Ikke egnet er sand- og skuremidler eller syreholdige pussemidler hhv. kjemiske løsemidler.

For å unngå at skapet skal få matte steder, bør det heller ikke brukes skuremidler, selv om disse er betegnet som "ripefrie".

Dørpakningen må kun tørkes av med klart vann og må deretter tørkes av grundig.

Oppsamlingsrennen (bilde 4/8) og avløpshullet i kjølerommet må rengjøres oftere slik at opptiningsvannet kan renne uhindret ut. Pass på at ikke rengjøringsvannet renner ned i denne rennen og ned i fordampingskålen.

no

## Henvisninger om driftsstøy

### Driftsstøy fra apparatet

For å holde den valgte temperaturen konstant, slår apparatet kompressoren av og på med jevne mellomrom.

Herved oppstår det støylyder som er normale.

Disse blir lavere når apparatet har nådd sin normale driftstemperatur.

**Brumming** er den normale lyden som betyr at kompressoren arbeider. Av og til kan denne brummingen også være litt høyere, når motoren slås på.

**Rasle-, gurgle- og dryppelyder** er typisk innstrømming av kjølemiddel i de tynne rørene så snart kuldekompressoren er i funksjon.

Et **kort klikk** kan høres når termostaten slår motoren på og av.

Ved et apparat med ventilator kan det også høres en **lav summing** som oppstår ved luftstrømninger fra innsiden av apparatet.

**Dersom disse funksjonsbetingete lydene er for høye, kan dette ofte ha sin opprinnelse i enkle årsaker som lett kan forandres på.**

#### Apparatet står ikke jevnt

Rett inn apparatet med hjelp av et water. Innstill skruføttene eller legg noe under apparatet.

#### Apparatet "støter på noe"

Flytt litt på apparatet slik at det ikke rører borti noen andre møbler.

#### Er lagringskuffene og hyllene riktig satt inn?

Kontroller at alle skåler, hyller og skuffer er satt skikkelig inn. Ta dem ut og sett dem inn igjen slik at de ikke vakler.

#### Flasker eller beholdere berører hverandre

Flytt litt på flaskene eller beholderne.

## Tips om energisparing

- Still fryseskapet opp i et kjølig, godt utluftet rom, beskytt det mot direkte sollys og sørg for at det ikke er i nærheten av en varmekilde (ovn etc.).
- Sprekkene for inntak og uttak av luft må ikke dekkes til.
- Varmer matvarer må først settes inn i fryseskapet når de er avkjølet.
- For opptining legges frysevarene først i kjølerommet. Dermed kan du utnytte den kulden som er inni frysevarene for å kjøle ned varene i kjøleskapet.
- Rim av fryserommet når det har dannet seg is. Et tykt islag forringer kjølekapasiteten og fører til økt strømforbruk.
- For ilegging og uttak av skapet bør du la døren stå åpent så kort tid som mulig. Jo kortere døren på fryserommet står åpent, jo mindre er isdannelsen på fryseristene.

### \*Viktige tips for pleie av apparater av rustfritt stål

For pleie av overflater av rustfritt stål anbefales pleiemiddelet "Chromol".

Dette middelet fåes i handelen under navnet "Chromol" eller hos kundeservice.

**Ident-Nr. 310359** som 500 ml sprayflaske.

**Ident-Nr. 166787** fåes i 50 ml flaske som prøveflaske.

For ikke å skade overflatene, må det under ingen omstendighet brukes svamp som skraper, metallbørster, gjenstander med skarpe kanter eller skuremidler. Også kjemiske og aggressive rensmidler som f. eks. avrimingsspray, stekeovnspray, løsemidler eller flekkfjerningsmidler må ikke brukes.

Ved pleie av rustfrie stålflater bør du følge retningen av strukturen.

## Små feil som du kan reparere selv

### Feil

Ikke ved alle feil er det nødvendig å tilkalle kundeservice. Ofte er det lett å utbedre selv. Kontroller derfor, før du ringer til kundeservice, om du kanskje ved hjelp av de følgende henvisningene kan utbedre feilen selv.

I slike tilfeller, også i garantitiden, må allikevel montørens kostnader beregnes.

### Hva kan du gjøre dersom ...

#### ... lyset inne i skapet ikke fungerer, men kjølemaskinen går?

Kontroller om lysbryteren (bilde 11/a) lar seg bevege. Dersom den lar seg bevege, er lampen defekt:

#### Utskifting av lyspæren:

Trekk ut støpselet, eller slå av sikringen.

Trekk av lampeholderen, (bilde 11/b).

Skift ut pæren:

220–240 V, maks. 25 Watt, E14.

Dersom lysbryteren klemmer, må du ringe til kundeservice.

#### ... når de frosne varene fryser fast i skapet?

Løs de frosne varene med en stump gjenstand, f.eks. med en skje.

#### ... fryseskapet har et tykt islag?

Fryseskapet må avrimes og rengjøres. Pass på når varene blir lagt inn igjen at døren lukker skikkelig.

### Hva kan du gjøre dersom ...

#### ... bunnen på kjølerommet er våt?

Eventuelt er avløpshullet for opptiningsvannet som kommer fra avløpsrennen stoppet til (bilde 4/8), frigjør avløpshullet med en pinn.

#### ... temperaturen i kjølerommet er for kaldt?

Still inn en varmere temperatur.

Eventuelt er det lagt in store mengder ferske matvarer i fryseskapet. Dette medfører at kuldmaskinen går lenger, og dette igjen fører til at kjølerommet blir sterkere avkjølet.

#### ... kuldmaskinen slås oftere og lengre på?

Døren er blitt oftere åpnet eller det er lagret store mengder ferske matvarer.

Kontroller om inntaksåpningen under i sokkelen er utførselsåpningen for luften er tettet til.

#### ... det er for varmt i fryserommet, matvarene tiner opp?

Eventuelt er romtemperaturen hvor skapet står under +16 °C. Dette påvirker at kuldmaskinen går mindre.

no

## Små feil som du kan reparere selv

## Kundeservice

### Hva kan du gjøre dersom ...

#### ... kjøleskapet kjøler ikke lenger?

Kontroller

- om apparatet er slått på.
- sikringen er slått av,
- om støpselet er satt fast i stikkontakten.

Dersom ikke feilen kan utbedres med hjelp av de ovenstående henvisningene, så tilkall kundeservice. Ikke utfør andre arbeider selv, i særdeleshet gjelder dette arbeider med elektriske deler på apparatet.

For å unngå unødig kuldetap, bør ikke døren åpnes for ofte.

### Typeskiltet

Bilde 

Vennligst oppgi E-nummer og FD-nummer ved alle henvendelser til kundeservice. Disse informasjonene befinner seg på den delen av typeskiltet som har svart markering. Typeskiltet finnes i kjølerommet oppe til venstre



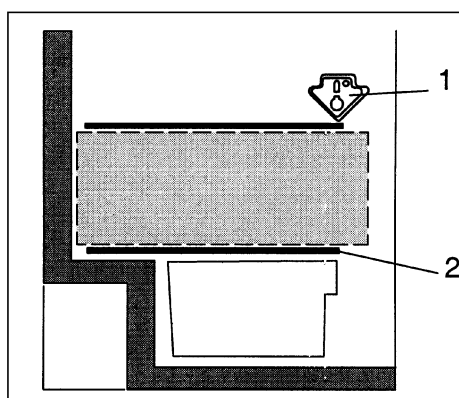
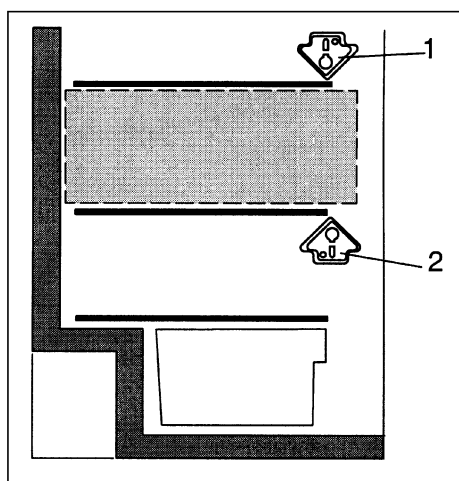
**Ta hensyn til kuldesonene i kjølerommet!**

På grunn av luftsirkulasjonen i kjølerommet oppstår det soner med forskjellig kulde.

Sonen for ømfintlige matvarer er alt etter modell helt nede mellom pilen som er markert på siden og glassplaten som ligger under dette (**bilde 1/1 og 2**)

eller mellom de to pilene (**bilde 2/1 og 2**).

Ideelt for lagring av kjøtt, fisk, pålegg, salatblandinger osv.

**1****2**

no

## (\*) Hygieneforskrifter for matvarer

Kjære kunde.

I samsvar med det franske direktivet for å unngå listerier i kjølerommet, ber vi om at du tar hensyn til følgende:

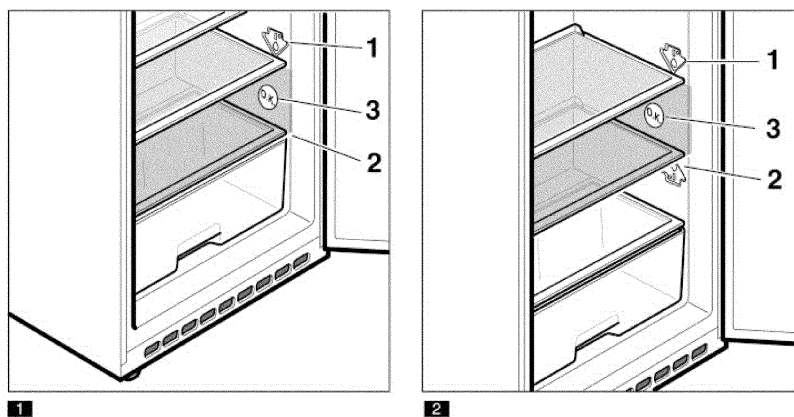
- Rengjør ofte innsiden av kjøleskapet med et mildt rengjøringsmiddel som ikke får metall til å oksidere (f. eks. lunkent vann med litt oppvaskmiddel).  
De rengjorte overflatene må deretter desinfiseres deretter med hjelp av eddik- hv. sitronvann eller et bakteriedrepende middel som fåes kjøpt i handelen og som er egnet for kjøleapparater. (Prøv først på et lite synlig sted om metallet tåler middelet).
- Fjern handelsemballasjen før du legger matvarene inn i kjøleskapet (f. eks. kartonger som yoghurtbegrene står på i forretningen).
- For at det ikke skal bli for varmt i kjølerommet, må kokte matvarer først avkjøles i romtemperatur utenfor skapet.  
Ikke åpne døren unødig ofte og ikke la den stå for lenge åpen.  
Matvarene må lagres slik at luften kan fritt sirkulere.
- For å unngå en kontaminasjon (gjensidig smitte) av forskjellige typer matvarer, må disse lagres med avstand til hverandre, pakk dem godt inn eller fyll dem i begre.
- Under matlagingen må du kun ta i råvarene med rene hender. Før du starter å tilberede med andre råvarer, bør du alltid vaske hendene. Før du spiser maten, bør du også vaske hendene.
- Rengjør kjøkkenredskapene som du har brukt (røreskje, skjærebrett, kjøkkenkniv osv.) før disse blir brukt til andre ting.

## Sone for ømfintlige matvarer

På grunn av luftsirkulasjonen oppstår det soner med forskjellig kulde. Oppbevar matvarene i henhold til typen i den riktige temperatursonen (se bruksanvisningen).



“Sonen for ømfintlige matvarer” er kjennetegnet med pil i kjølerommet. Alt etter modell ligger denne sonen helt nede mellom pilen som er plassert på siden og glassplaten som er under (bilde **1**/1 og 2), eller mellom de to pilene (bilde **2**/1 og 2), eller dersom det ikke finnes piler, i hele kjølerommet unntatt i området ved døren.



Denne sonen er optimal når det gjelder å holde lett fordervelig mat fersk, som trenger en **lagringstemperatur som er under 4 •C** som f. eks. : kjøtt, fjærkre, fisk, pålegg, ferdigretter, salatblandinger, desserter som er laget på basis av egg eller kremfløte, fersk deig, pizza, quiche, ferske produkter og ost av råmelk, spiseferdig ost som er pakket i plastpose.

### Temperaturviser (Bilde **1**/ 3 og **2**/3)

Temperaturviseren må ikke utsettes for solstråler og må ikke tas i munnen.

**Temperaturviseren viser temperaturer under 4 •C** og brukes for å finne den nødvendige temperaturinnstillingen. Temperaturbryteren settes, alt etter omgivelsestemperaturen, på sifre mellom 2 og 3. Dersom det er mulighet for å innstille etter grader, settes temperaturen på 4 •C eller lavere.

Etter ca. 12 timer, når temperaturen er sunket under 4 •C, skifter fargen på temperaturviseren om fra svart til grønn, i tillegg vises "O.K.". (Dersom ikke dette vises, så stilles temperaturen kaldere, skritt for skritt.)



Korrekt innstilling



Temperaturen for høy,  
Still temperaturbryteren  
kaldere

\* ikke på alle modellene

fi

## Sisällysluettelo

	Sivu		Sivu
Hävittämisohjeita	185	Elintarvikkeiden pakastaminen, säilytys ja jään valmistaminen	192
Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen	185	Pakastelokero	192
Uuden laitteen pakkausmateriaalin hävittäminen	185	Kun ostat pakasteita	192
Turvallisuusohjeita	186	Kun pakastat elintarvikkeita itse	192
Määräyksiä	187	Elintarvikkeiden pakkaaminen	192
Tutustuminen laitteeseen	188	Pakastusteho	193
Laitteen sijoitus	189	Pikapakastus	193
Ympäristön lämpötila	189	Jään valmistaminen	193
Sijoituspaikka	189	Säilytysaika	193
Sijoitus	189	Pakasteiden sulatus	194
Ilmankierto	189	Sulatus	194
Kuljetuksen jälkeen ...	189	Jääkaappi	194
Kätisyyden vaihto	189	Pakastelokeron sulatus	194
Sähköliitäntä	189	Sulatuksen nopeuttaminen	195
Päällekytkentä, poiskytkentä	190	Laitteen puhdistus	195
Laitteen kytkeminen toimintaan	190	Käyttöäniä koskevia huomautuksia	196
Lämpötilan säätö	190	Energiansäästövihjeitä	196
Laitteen kytkeminen pois toiminnasta	190	Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle	197
Laitteen väliaikainen käytöstä poisto	190	Mitä on tehtävä, kun ...	197
Elintarvikkeiden sijoittaminen	191	Huoltopalvelu	198
Muista elintarvikkeita sijoittaessasi	191	Tyypikilpi	198
Esimerkki elintarvikkeiden sijoittamisesta	191	Huomioi jääkaappiosan kylmäalueet!	199
Säilytystilat	191	(* ) Elintarvikehygieniä koskevat määräykset	200

## Hävittämisohjeita

### Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

**Noudata seuraavia ohjeita, kun poistat vanhan laitteen käytöstä.**

Tee käytöstä poistettu laite heti käyttökelvottomaksi. Irrota verkkopistoke pistorasiasta ja katkaise liitäntäjohto. Poista tai riko kaapin jousi- tai salpalukko, jotta leikkivät lapset eivät jää vahingossa kaapin sisään ja joudu hengenvaaraan.

Kylmälaitteiden jäähdityskoneisto ja eristeet on hävitettävä asianmukaisesti ja ympäristöystävällisesti. Niissä on myös arvokkaita aineita, jotka olisi saatava uusiokäsittelyyn. Kun poistat vanhan kylmälaitteen käytöstä, toimita se tästä syystä kunnan tai kaupungin jätehuoltopisteeseen. Huolehdi siitä, että laitteen putket eivät vaurioidu matkalla jätehuoltopisteeseen.

### Uuden laitteen pakkausmateriaalin hävittäminen

Kaikki laitteen pakkauksessa käytetyt materiaalit ovat ympäristöystävällisiä ja ne voidaan kierrättää. Pahvi on valmistettu 80–100 %:sesti uusiopaperista. Puuosia ei ole käsitelty kemiallisesti.

Muovikalvot ovat polyeteeniä (PE), kiinnityssiteet polypropeenä (PP) ja pehmustemateriaali vaahdotettua polystyreeniä (PS), joka ei sisällä CFC-yhdisteitä. Nämä materiaalit ovat puhtaita hiilivety-yhdisteitä ja siten kierrätettävissä.

Lajittelu ja uusiokäyttö säästää raaka-aineita ja vähentää jätteiden määrää.

Osallistu ympäristöystävälliseen jätehuoltoon ja toimita pakkausmateriaali kierrätettäväksi. Jätehuoltopisteiden osoitteet saat tietosi kunnan tai kaupungin virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

## Turvallisuusohjeita

Lue käyttö- ja asennusohjeet huolellisesti ennen uuden laitteen käyttöönottoa. Niissä on tärkeitä laitteen asennukseen, käyttöön ja huoltoon liittyviä ohjeita.

Säilytä käyttö- ja asennusohjeet huolellisesti, jotta laitteen mahdollinen uusi omistaja voi tutustua niihin.

Valmistaja ei ole vastuussa, jos alla olevia ohjeita ei noudateta:



**Tämän laitteen jäähdytyskoneisto sisältää jonkin verran isobutaania (R 600 a). Kyseessä on ympäristöystävällinen, mutta herkästi syttyvä luonnonkaasu. Huolehdi tämän vuoksi siitä, että jäähdytysnestekierron osat eivät vaurioitu kuljetuksen ja asennuksen aikana. Vältä vauriotapauksessa avotulta ja pidä sytytyslähteet loitolla. Tuuleta muutamia minutteja huonetta, jonne laite on sijoitettu.**

- Älä käytä puhdistamiseen höyrypuhdistimia. Höyryä voi päästä laitteen jännitteellisiin osiin, jolloin seurauksena voi olla oikosulku tai sähköisku.
- Älä käytä kylmälaitteen sisätiloissa sähkölaitteita.
- Jos laite on vaurioitunut, sitä ei saa ottaa käyttöön. Ota yhteys myyjäliikkeeseen, jos olet epävarma.
- Liitäntä ja asennus on tehtävä asennusohjeiden mukaisesti. Sähköliitäntäarvojen täytyy vastata tyyppikilvessä annettuja arvoja.
- Laitteen sähköturvallisuus on taattu ainoastaan silloin, kun laite asennetaan määräysten mukaisesti talon maadoitusjärjestelmään.
- Kytke vikatilanteissa sekä ennen laitteen huoltoa ja puhdistusta laite irti sähköverkosta irrottamalla pistoke pistorasiasta tai poistamalla sulakkeet. Vedä pistokkeesta, älä liitäntäjohdosta.

- Sähkölaitteiden korjaukset saa tehdä vain valtuutettu sähköasentaja. Ammattitaidottomasti tehdyistä korjauksista saattaa aiheutua käyttäjälle vakavia vahinkoja.
- Säilytä pulloja, joissa on korkeaprosenttista alkoholia, vain pystyasennossa ja tiiviisti suljettuna. Älä säilytä kylmälaiteessa tuotteita, joissa on herkästi syttyviä ponnekaasuja (esim. suihkepulloja) tai räjähdysalttiita aineita – räjähdysvaara!
- Jäähdytysnestekierron osat eivät saa vaurioitua. Varo esim. että terävät esineet eivät pääse puhkaisemaan rikki höyrystimen kylmäainekanavia, että putket eivät taitu, että kaapin sisävaippa ei naarmuunnu jne. Ulosroiskuva kylmäaine voi aiheuttaa silmävammoja.
- Älä peitä ilmankiertoaukkoja äläkä aseta mitään niiden eteen.
- Älä astu jalustan, ulosvedettävien osien, ovien jne. päälle äläkä nojaa niihin.
- Älä anna lasten leikkiä kylmälaiteella. Missään tapauksessa lapset eivät saa istua esim. ulosvedettävien laatikoiden päälle tai roikkua ovesa.
- Jos kylmälaite on lukollinen, säilytä avainta poissa lasten ulottuvilta.
- Pakastimessa säilytettyä jäätelöä tai jääpaloja ei saa laittaa heti suuhun (jäätymisvamman vaara erittäin alhaisten lämpötilojen johdosta).
- Pulloissa ja tölkeissä säilytettäviä nesteitä, etenkin hiilihappopitoisia, ei saa säilyttää pakastinosassa. Pullot ja tölkit saattavat rikkoutua.
- Älä koske pakasteisiin märin käsin. Kädet voivat jäätyä kiinni pakasteeseen!

## Määräyksiä / Tutustuminen laitteeseen

### Määräyksiä

Laite soveltuu elintarvikkeiden säilyttämiseen ja pakastamiseen sekä jään valmistamiseen.

Se on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa.

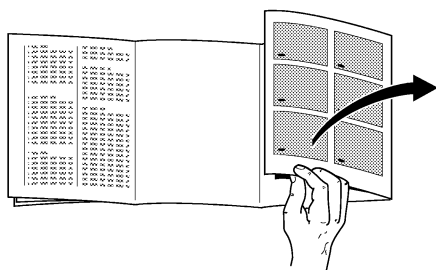
Kun laite on ammattimaisessa käytössä, on noudatettava elinkeinoalaa koskevia määräyksiä.

Laite vastaa kylmälaitteiden turvallisuusmääräyksiä (VBG 20).

Jäähdytyskierron tiiviys on testattu.

Laite vastaa sähkölaitteille asetettuja asianmukaisia turvallisuusmääräyksiä.

### Laitteeseen tutustuminen



Käännä esiin ohjeiden lopussa olevat kuvasivut.

Käyttöohjeet pätevät eri malleille. Kuvissa saattaa olla yksittäisiä, laitemallikohtaisia eroja.

### Kuva laitteesta

Kuva 1a/1b

- 1–3 Ohjaustaulu
- 4 Jääpala-astia
- 5 Sisävalo
- 6 Hyllyt
- 7 Pullohylly
- 8 Sulamisveden poistokouru
- 9 Hedelmä- ja vihanneslaatikon kosteudenäädin
- 10 Vihannes- ja hedelmälaatikko
- 11 Voi- ja juustolokero
- 12 Munalokero
- 13 Ovihylly pienille pulloille, tölkeille
- 14 Ovilokero pienille purkeille, tuubeille
- 15 Ovihylly isoille pulloille, maitotölkeille jne.
- 16 Ovitiviiste
- A Pakastelokero
- B Jääkaappi

\* Ei kaikissa malleissa.

## Tutustuminen laitteeseen

### Ohjaustaulu

Kuva 2

#### 1 Jääkaappi- ja pakastinosan päälle/pois-kytkin

Kun kylmälaite kytketään toimintaan, toinen lämpötilan merkkivaloista (2a tai 2b) syttyy.

#### 2 Jääkaappiosan lämpötilavalitsin

Jääkaapin lämpötilan voi säätää välille +8°C - +2°C.

Pidä valitsin alapainettuna tai paina sitä niin usein, kunnes haluamasi lämpötilan merkkivalo (2a) tai (2b) "super" syttyy.

Pakastinosan lämpötilaa ei voi säätää erikseen

Kun jääkaapissa on alhaisempi lämpötila, myös pakastinosassa on kylmempää.

#### 2a Jääkaappiosan lämpötilan merkkivalot

Numerot lämpötilan merkkivalojen yläpuolella merkitsevät lämpötilaa °C:ina. Kun lämpötila on valittu, sen merkkivalo syttyy.

#### 2b Lämpötilan merkkivalo "super" (pikajäähdytys)

Merkkivalo syttyy pikajäähdytyksen päällekytkemisen merkiksi.

Toiminnon käynnistämisen jälkeen jääkaappiosan lämpötila laskee kuudeksi tunniksi niin alhaiseksi kuin mahdollista. Sen jälkeen jääkaappi kytkeytyy taas automaattisesti sille lämpötilalle, joka oli säädettyä ennen pikajäähdytyksen käynnistämistä.

Käynnistä pikajäähdytys esim.:

- ennen kuin sijoitat jääkaappiin suuria määriä tuoreita elintarvikkeita
- kun juomien pitää olla nopeasti kylmiä tarjoiltavaksi

#### 3 Päälle / pois -kytkin "super" (pikapakastus)

Kytkimen valo syttyy pikapakastuksen päällekytkemisen merkiksi. Pikapakastusta käytetään pakastettaessa isompia eriä tuoreita elintarvikkeita ja toiminto on kytkettävä päälle pakastettavien määrän mukaan aikaisintaan 24 tuntia ennen elintarvikkeiden laittamista pakastinosaan. Yleensä riittää 2-3 tuntia, mutta jos aiotaan pakastaa maksimi pakastusteholla toiminto on käynnistettävä 24 tuntia aikaisemmin. Pikapakastuksen käynnistämisen jälkeen pakastinosan lämpötila laskee niin alhaiseksi kuin mahdollista.

Pikapakastus kytkeytyy automaattisesti pois päältä 50 tunnin kuluttua toiminnon käynnistämisestä.

**Huomautus:** Pikapakastuksen aikana myös jääkaapissa on kylmempää.



## Laitteen sijoitus

### Ympäristön lämpötila

”Ilmastoluokan” (katso tyyppikilpi) mukaan vaihdellen kylmälaitetta voi käyttää paikoissa, joiden lämpötila on seuraava: (Tyyppikilpi sijaitsee jääkaapin vasemmassa ylälaudassa. Kuva 12).

Ilmastoluokka | Ympäristön lämpötila

SN	+10 °C – +32 °C
N	+16 °C – +32 °C
ST	+18 °C – +38 °C
T	+18 °C – +43 °C

Jos sijoituspaikan lämpötila laskee alle ilmoitetun ympäristön lämpötilan alarajan, jäähdytyskoneisto on vähemmän aikaa toiminnassa. Tästä on seurauksena, että pakastelokerossa ei ole enää riittävän kylmää. Pahimmassa tapauksessa pakasteet voivat sulaa.

### Sijoituspaikka

Sijoita kylmälaite kuivaan tilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto. Laitetta ei saa sijoittaa lämmönlähteiden, kuten liedien, lämpöpattereiden tms. välittömään läheisyyteen eikä se saa olla alttiina suoralle auringonpaisteelle. Käytä tarvittaessa sopivaa eristyslevyä tai noudata seuraavia vähimmäisetäisyyksiä:

3 cm sähkölieteen  
30 cm öljy- tai hiililämmitteeseen uuniin.

Jos sijoitat laitteen toisen kylmälaitteen viereen, jätä laitteiden välille tilaa vähintään 2 cm kondenssiveden muodostumisen välttämiseksi.

### Sijoitus

Kylmälaitteen on seistävä tukevasti tasaisella alustalla. Jos lattia on epätasainen, suorista laite sen etureunassa olevien ruuvijalkojen avulla.

### Ilmankierto

Lämpimän ilman on päästävä poistumaan laitteen takaa esteettä. Muutoin jäähdytyskoneisto käy suurella teholla ja sähkönkulutus lisääntyy. Ilmankiertoaukkoja ei saa missään tapauksessa peittää (kuva 6).

### Kuljetuksen jälkeen ...

kylmälaitteen voi ottaa heti käyttöön.

### Kätisyyden vaihto

Työvaiheet numerojärjestyksessä (kuva 10).

### Sähköliitäntä

Laitteen saa liittää 220–240 V/50 Hz vaihtovirtaan ainoastaan määräysten mukaisesti asennetun pistorasian kautta. Pistorasia tulee suojata vähintään 10 A sulakkeella.

Laitteissa, jotka toimitetaan Euroopan ulkopuolisiin maihin, on tarkistettava tyyppikilvestä, onko sähköverkon liitäntäjännite ja virtalaji sama kuin laitteessa. Tyyppikilpi sijaitsee jääkaapin vasemmassa ylälaudassa (kuva 12).

Jos verkkoliitäntäjohto on vaihdettava, sen saa tehdä vain valtuutettu sähköasentaja.

**Varoitus!** Laitetta ei saa missään tapauksessa liittää elektroniseen »energiansäästöpiistikkeeseen« (esim. Sava plug, Ecoboy) eikä taajuusmuuttajaan, joka muuttaa tasavirran 230 V:n vaihtovirraksi (esim. solaarilaitteet, laivan sähköverkot).

fi

## Päällekytkentä / poiskytkentä

### Laitteen kytkeminen toimintaan

Paina kytkintä (kuva 2/1). Lämpötilan merkkivalo +4°C syttyy.

Jäähdytyskoneisto käynnistyy, sisävalo palaa kaapin oven ollessa auki.

### Lämpötilan säätö

Jääkaapin lämpötilaksi on säädetty tehtaalla +4°C.

(Lämpötilan säätö, katso ohjaustaulu, lämpötilavalitsin kuva 2/2)

#### Huomautuksia

- Jääkaapin lämpötilaan vaikuttavat ympäristön lämpötila, tuoreina kaappiin sijoitettujen elintarvikkeiden määrä ja lämpötila ja oven avaaminen usein. Muuta valittua lämpötilaa tarvittaessa.
- Kun jäähdytyskoneisto on käynnissä, jääkaapin takaseinälle muodostuu vesipisaroita tai huurretta. Tämä on normaalia. Huurrekerrosta ei tarvitse poistaa eikä vesipisaroita pyyhkiä pois. Jääkaapin takaseinä sulaa automaattisesti. Sulamisvesi kerääntyy poistokouruun (kuva 4/8), mistä se kulkeutuu jäähdytyskoneistolle ja haihtuu huoneilmaan.
- Kaapin sivujen osittaisella lämmittämisellä estetään kondenssiveden muodostuminen pakastelokeron ovitiivisteen alueelle.

### Laitteen kytkeminen pois toiminnasta

Paina kytkintä (kuva 2/1).

Lämpötilan merkkivalo (kuva 2/a) sammuu, jolloin jäähdytyskoneisto ja sisävalo kytkeytyvät pois päältä.

### Väliaikainen käytöstä poisto

Jos kylmälaite on pitemmän aikaa käyttämättä, irrota verkkopistoke pistorasiasta, sulata kaappi ja puhdista. Jätä kaapin ovet auki.

## Elintarvikkeiden sijoittaminen

### Muista elintarvikkeita sijoittaessasi

- Anna lämpimien ruokien ja juomien jäähtyä, ennen kuin asetat ne kaappiin.
- Säilytä elintarvikkeita kaapissa pakattuina tai kannellisessa astiassa. Näin säilyvät aromi, väri, kosteus ja tuoreus, sitäpaitsi erilaiset maut eivät pääse sekoittumaan keskenään. Vain vihannekset, hedelmät ja salaatin voit säilyttää sellaisenaan vihannekselaatikoissa.
- Varo ettei muoviosiin ja ovitiivisteeseen pääse öljyä ja rasvaa. (Muoviosat ja ovitiiviste saattavat silloin haurastua.)
- Älä säilytä kylmälaitteessa räjähdysalttiita aineita. Säilytä korkeaprosenttista alkoholia vain suljetuissa pulloissa ja pystyasennossa. – Räjähdyksivaara!
- Jääkaapin kylmimmät alueet ovat takaseinän vieressä ja alimman hyllyn yläpuolella. Säilytä näissä paikoissa herkästi pilaantuvia elintarvikkeita.
- Älä säilytä pakastinosassa jäätyvää nestettä sisältäviä lasipulloja. Pullot rikkoutuvat, jos sisältö jäätyy.

### Esimerkki elintarvikkeiden sijoittamisesta

Kuva 1

#### Pakastelokerossa (A)

elintarvikkeiden pakastus ja säilytys sekä jään valmistaminen.

#### Hyllyillä (6)

ylhäältä alaspäin leivonnaiset, valmisruoat, maitotuotteet.

#### Hyllyllä (7)

pullot

\* Ei kaikissa malleissa

#### Vihanneslaatikossa (10)

vihannekset, hedelmät, salaatit.

#### Hylly (12)

Munalokero

#### Voi- ja juustolokerossa (11)

voi ja juusto.

#### Ovilokeroissa (14)

tuubit ja pienet tölkit.

#### Pienessä ovihyllyssä (13)

pienet pullot.

#### Munalokerossa (12)

kananmunat.

#### Ovihyllyssä (15)

isot pullot.

## Säilytystilat

### Vihanneslaatikon lämpötilan ja kosteuden säädin (kuva 4/9)

Kun vihannesten, salaatin ja hedelmien pitää säilyä pitempään, työnnä säädin ääriasentoon vasemmalle

– ilmankiertoaukko on auki –

#### Lämpötila laskee.

Työnnä lyhytaikaisessa säilytyksessä säädin oikealle. Ilmankiertoaukko on kiinni

– korkea ilmankosteus –

#### Lämpötila nousee.

Voit vaihtaa jääkaapin hyllyjen paikkaa oven ollessa auki 90°. Vedä hyllyä itseesi päin, laske alas, ota pois ja aseta haluamaasi paikkaan (kuva 5).

#### Pullohylly (kuva 7/7)

Pullohyllyssä on syvennykset pulloja varten, näin myös pullojen pinoaminen onnistuu turvallisesti (kuva 7).

Voit ottaa kaikki ovilokerot ja -hyllyt pois ovesta puhdistamista varten.

Poista lokerot ja hyllyt niitä nostamalla (kuva 6).

#### Pullonpidike (kuva 8)

Jotta pullot eivät pääse kaatumaan ovea avattaessa ja suljettaessa, voit varmistaa ne pullonpidikkeellä.

## Elintarvikkeiden pakastaminen, säilytys ja jään valmistaminen

### Pakastelokero

Pakastelokero soveltuu pakasteiden säilytykseen, elintarvikkeiden pakastamiseen ja jääkuutioiden valmistamiseen.

Jos sijoituspaikan lämpötila laskee alle +16 °C, jäähdytyskoneisto on vähemmän aikaa käynnissä. Tästä on seurauksena, että pakastelokerossa ei ole riittävän kylmää.

### Kun ostat pakasteita

- Tarkista, että pakkaus on ehjä.
- Varmista, että tuotteeseen merkitty säilymisaika on vielä voimassa.
- Liikkeen pakastearkun lämpötilan täytyy olla –18 °C tai alhaisempi.
- Osta viimeiseksi pakasteet. Kääri pakasteet sanomalehteen tai aseta kylmälaukkuun ja vie ne heti kotiin. Laita pakasteet kotona välittömästi pakastinosaan.

### Kun pakastat elintarvikkeita itse

Käytä vain tuoreita ja virheettömiä elintarvikkeita.

#### Voit pakastaa seuraavia elintarvikkeita

Lihaa ja makkaraa, lintuja ja riistaa, kalaa, vihanneksia, yrttejä, hedelmiä, leivonnaisia, pizzoja, valmisruokia, tähteeksi jäänyttä ruokaa, kananmunan keltuaisia ja valkuaisia.

#### Et voi pakastaa seuraavia elintarvikkeita

Kokonaisia kuorimattomia kananmunia, hapankermaa ja majoneesia, lehtisalaattia, retiisejä, retikoita ja sipuleita.

#### Vihannesten ja hedelmien esikypsennys

Jotta hedelmien ja vihannesten väri, maku, aromit ja C-vitamiinit säilyisivät, ne tulee esikypsentää ennen pakastamista. (Esikypsennyksessä vihannekset ja hedelmät laitetaan hetkeksi kiehuvaan veteen. – Pakastamisesta ja esikypsennyksestä kertovaa kirjallisuutta saat kirjakaupoista tai kirjastoista).

### Elintarvikkeiden pakkaaminen

Pakkaa elintarvikkeet sopivan kokoisiin kertakäyttöpakkauksiin.

Vihannes- ja hedelmäannos ei saa painaa yli 1 kg, annostele liha korkeintaan 2,5 kg:n eriin. Pienet erät pakastuvat nopeammin ja ne säilyvät hyvinlaatuisina sulatettaessa ja ruoaksi valmistettaessa.

Pakkaa elintarvikkeet ilmatiiviisti, jotta ne eivät menetä makuaan tai kuivu.

## Elintarvikkeiden pakastaminen, säilytys ja jään valmistaminen

### Sopivat pakkausmateriaalit:

Muovikelmut, polyeteenistä valmistetut muovipussit, alumiinifoliot ja pakasterasiat. Näitä tuotteita saat alan myymälöistä.

### Sopimattomat pakkausmateriaalit:

Käärepaperi, voipaperi, sellofaani, jätöpussit tai käytetyt muovikassit.

Aseta elintarvikkeet pussiin tai kelmuun, poista ilma pakkauksesta ja sulje pakkaus hyvin.

### Sulkemiseen soveltuvat:

Kuminauhut, muovikiinnittimet, naru, kylmänkestävät teipit yms. Polyeteenipussit ja kelmut voi kuumasaumata tarkoitukseen sopivalla laitteella.

**Ennen kuin asetat pakkaukset pakastelokeroon, kirjoita pakkauksen etikettiin sisältö ja pakastuspäivämäärä.**

## Pakastusteho

Elintarvikkeiden pitää pakastua läpikotaisin mahdollisimman nopeasti. Vain silloin niiden vitamiinit, ravintoarvo, ulkonäkö ja maku säilyvät ennallaan. Älä pakasta tämän vuoksi suurempia eriä kuin on sallittu.

Vuorokauden kuluessa (24 tuntia) voit pakastaa kerralla elintarvikkeita seuraavat määrät: 4 - 8 kg (mallin mukaan)

### Katso tyyppikilpi. Kuva 12

Aseta pakastettavat elintarvikkeet pakastelokeron hyllylle niin, että mahdollisimman suuri pinta-ala pakkauksesta koskettaa hyllyä. Muista, että vielä sulat elintarvikkeet eivät saa koskettaa jo pakastettuja elintarvikkeita.

## Pikapakastus

Kytkimen valo syttyy pikapakastuksen päällekytkemisen merkiksi. Pikapakastusta käytetään pakastettaessa isompia eriä tuoreita

elintarvikkeita ja toiminto on kytkettävä päälle pakastettavien määrän mukaan aikaisintaan 24 tuntia ennen elintarvikkeiden laittamista pakastinosaan. Yleensä riittää 2-3 tuntia, mutta jos aiotaan pakastaa maksimi pakastusteholla toiminto on käynnistettävä 24 tuntia aikaisemmin. Pikapakastuksen käynnistämisen jälkeen pakastinosan lämpötila laskee niin alhaiseksi kuin mahdollista.

Pikapakastus kytkeytyy automaattisesti pois päältä 50 tunnin kuluttua toiminnon käynnistämisestä.

Pienemmät määrät (korkeintaan 1 kg) voit pakastaa ilman pikapakastusta.

### Huomautus

Pikapakastuksen aikana myös jääkaapissa on kylmempää.

## Jään valmistaminen

### Kuva 9

Täytä  $\frac{3}{4}$  jääpala-astiasta vedellä ja aseta se säilytysastiaan.

Laita säilytysastia jääpala-astioineen pakastelokeron pohjalle. Jääpalat irtoavat helpommin, kun taivutat astiaa kulumista hieman alaspäin. Käännä astia ympäri ja taivuta kulmat uudelleen alaspäin. Voit säilyttää jääpaloja säilytysastiassa. Jääpala-astia toimii samalla säilytysastian kantena.

## Säilytysaika

Jotta pakasteet säilyvät hyvälaatuisina, on tärkeää, ettei sallittua säilytysaikaa ylitetä. Säilytysaika vaihtelee pakastelajin mukaan.

-18 °C lämpötilassa säilyvät kala, makkara, valmisruoat ja leivonnaiset enintään 4 kuukautta, juusto, linnut ja liha enintään 6 kuukautta sekä vihannekset ja hedelmät enintään 8 kuukautta.

## Elintarvikkeiden pakastaminen, säilytys ja jään valmistaminen

### Pakasteiden sulatus

Pakastelajin ja käyttötarkoituksen mukaan voit valita seuraavista mahdollisuuksista:

- huoneen lämmössä,
- jääkaapissa,
- sähkölieden uunissa, kiertoilmapuhaltimella tai ilman,
- mikroaaltouunissa.

Voit pakastaa osittain tai kokonaan sulaneet pakasteet, jos liha ja kala ei ole ollut kauempaa kuin yhden päivän, muut pakasteet kauempaa kuin kolme päivää yli +3 °C lämpötilassa.

Muussa tapauksessa, jos pakasteiden maku, haju tai ulkonäkö ei ole muuttunut, voit pakastaa ne uudelleen valmistamalla ne ensin ruoaksi keittämällä tai paistamalla.

Tällaisten pakasteiden säilyvyys ei enää vastaa maksimi säilyvyysaikaa.

## Sulatus

### Jääkaappi

Jääkaappi on automaattisulatteinen. Sulamisvesi kerääntyy vedenpoistokouruun (kuva 4/8). Sieltä se kulkeutuu jäähdytyskoneistolle ja haihtuu huoneilmaan. Pidä poistokouru ja poistoaukko puhtaina, jotta sulamisvesi pääsee poistumaan esteettä.

### Pakastelokeron sulatus

**Pakastelokero ei ole automaattisulatteinen, koska pakasteet eivät saa sulaa. Paksu huurre- ja jääkerros heikentää pakastustehoa ja lisää sähkökulutusta.**

Älä missään tapauksessa poista huurretta tai jäätä veitsellä, pakastelokeron höyrystin voi vaurioitua (kuva 10).

Ulosroiskuva kylmäaine voi aiheuttaa silmävammoja tai syttyä tuleen.

Kun pakastelokeron jääkerros on hyvin paksu, se on sulatettava.

Menettele seuraavasti:

- Poista pakasteet lokerosta, kääri ne sanomalehtipaperiin ja säilytä viileässä paikassa.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Jätä ovi auki, pyyhi sulamisvesi pois pyyhniinalla tai sienellä.
- Kuivaa pakastelokero sisältä, kytke laite päälle ja aseta pakasteet pakastinosaan.

## Sulatus

## Laitteen puhdistus

### Sulatuksen nopeuttaminen

Sulamisen nopeutuu, kun asetat pakastelokeron pohjalle **kuumalla vedellä täytetyn astian**.

Älä missään tapauksessa käytä laitteen sulattamiseen sähkölämmittimiä, kynttilöitä tai öljylamppuja.

Ole varovainen, kun käytät **sulatussuihkeita**. Ne saattavat muodostaa räjähtäviä kaasuja tai sisältää muovipintoja syövyttäviä liuottimia tai ponneaineita, ja ne voivat olla myös terveydelle haitallisia tai syövyttää materiaalia.

**Irrota verkkopistoke pistorasiasta tai kytke sulakkeet pois päältä tai kierrä ne irti ennen laitteen puhdistamista.**

**Älä käytä höyrypuhdistimia. Kuuma höyry voi vahingoittaa vaipan pintaa ja sähkölaitteita – sähköiskun vaara.**

Puhdista jääkaappi kerran kuussa. Pakastelokero on käytännöllisintä puhdistaa aina sulattamisen jälkeen.

Pesuvettä ei saa päästä ohjaustauluun eikä sisävalaisimeen. Voit puhdistaa koko kaapin ovitiivisteitä lukuunottamatta haalealla vedellä, johon on lisätty mietoa, hieman desinfioivaa puhdistusainetta, esim. käsipesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Hankaavat tai happamat puhdistusaineet ja kemialliset liuotteet eivät sovellu puhdistukseen.

Älä käytä hankausaineita, vaikka niissä olisi merkintä ”ei sisällä hankaavia aineita”, koska nekin voivat viedä kiillon pinnasta.

Pyyhi ovitiiviste puhtaalla vedellä ja kuivaa huolella.

Puhdista sulamisvesikouru (kuva 4/8) ja poistoaukko useammin, jotta sulamisvesi pääsee poistumaan esteettä. Varo, ettei pesuvettä pääse poistoaukon kautta haihduttimeen.

## Käyttöääniä koskevia huomautuksia

### Käyttöäänet

Jotta valittu lämpötila pysyy jatkuvasti samana, laitteen kompressori kytkeytyy aika ajoin päälle.

Tällöin kuuluva ääni johtuu kompressorin toiminnasta.

Ääni vaimenee automaattisesti, kun laitteessa on taas oikea käyttölämpötila.

**Hurina** johtuu moottorin (kompressorin) toiminnasta. Ääni voi kuulua jonkin aikaa kovempana, kun moottori kytkeytyy päälle.

**Virtaavan veden ääni** kuuluu kylmäaineen virratessa ohuissa putkissa.

**Napsahdus** kuuluu aina silloin, kun termostaatti käynnistää tai pysäyttää moottorin.

Jos laitteessa on tuuletin, voi ilmavirran vaikutuksesta kuulua **hiljaista suhinaa** tuulettimen ollessa toiminnassa.

**Jos toiminnasta johtuvat äänet ovat liian voimakkaita, se voi johtua aivan yksinkertaisista syistä, jotka yleensä voit poistaa itse.**

#### Kylmälaite ei ole suorassa

Suorista laite vesivaa'an avulla. Käytä apuna ruuvijalkoja tai aseta jotakin kaapin alle.

#### Kylmälaite koskettaa esim. viereisiä kalusteita

Siirrä laitetta niin, ettei se kosketa vieressä olevia kalusteita tai laitteita.

#### Laatikot, korit tai hyllyt heiluvat tai ovat juuttuneet kiinni

Tarkista, ovatko irrotettavat osat kunnolla paikoillaan. Laita ne tarvittaessa uudelleen kaappiin.

#### Pullot tai astiat koskettavat toisiaan

Aseta pullot tai astiat kauemmaksi toisistaan.

## Energiansäästövihteitä

- Sijoita kylmälaite viileään tilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto. Laite ei saa olla alttiina suoralle auringonpaisteelle eikä liian lähellä lämmönlähteitä (esim. pattereita).
- Älä aseta mitään ilmankiertoaukkojen eteen.
- Jäähdytä lämpimät ruoat ennen kylmälaitteeseen asettamista!
- Sulata pakasteet jääkaapissa. Näin voit käyttää pakasteista lähtevää kylmyyttä jääkaapin jäähdyttämiseen.
- Sulata pakastelokero, kun jääkerrosta alkaa muodostua. Paksu jääkerros heikentää jäähdytystehoa ja lisää sähkönkulutusta.
- Älä pidä kaapin ovia auki tarpeettoman kauan. Mitä lyhyemmän aikaa pakastelokeron ovi on auki, sitä vähemmän pakastelokeroon muodostuu jäätä.

### \*Tärkeitä hoito-ohjeita teräspintaisille laitteille

Käytä teräspintojen puhdistamiseen «Chromol»-merkkistä hoitoainetta.

Ainetta saa kaupoista nimellä «Chromol» tai tilaamalla huoltopalvelusta tilausnumerolla

**(Ident-nro) 310359** 500 ml suihkupullossa ja

**(Ident-nro) 166787** 50 ml näytepullossa.

Jotta teräspinnat eivät vaurioidu, älä käytä hankaavia sieniä, metalliharjoja, teräväreunaisia esineitä tai hankaavia puhdistusaineita. Älä käytä myöskään kemiallisesti syövyttäviä puhdistusaineita kuten sulatussuihkeita, uuninpuhdistussuihkeita, liuotteita tai tahrannoistaineita.

Teräspinnat tulisi käsitellä hoitoaineella pinnan kuvioinnin suuntaan!



## Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle

### Häiriöt

**Ennenkuin otat yhteyttä huoltoon, tarkista allaolevan luettelon avulla, voitko poistaa vian itse. Kun kyseessä ovat tällaiset pienet viat, joudut maksamaan huoltomiehen käynnistä aiheutuneet kulut itse myös takuaikana.**

### Mitä on tehtävä, kun ...

#### ... sisävalo ei pala, mutta jäähdytyskoneisto on päällä?

Tarkista, voiko sisävalokytkintä (kuva 1/a) vielä liikuttaa. Jos se ei ole juuttunut kiinni, lamppu on rikki.

#### Lampun vaihto

Irrota kylmälaitteen verkkopistoke pistorasiasta tai kytke sulake pois päältä.

Irrota lampun suojus (kuva 1/b).

Vaihda lamppu:  
220–240 V, max. 25 W, E14

Jos valokytkin on juuttunut paikoilleen, soita huoltoon.

#### ... pakasteet ovat jäätyneet kiinni?

Irrota pakaste tylsää esinettä käyttäen, esim. lusikan avulla.

#### ... pakastelokerossa on paksu jääkerros?

Sulata pakastelokero ja puhdista. Kun olet laittanut pakasteita pakastelokeroon, varmista aina että pakastelokeron ovi on kunnolla kiinni.

### Mitä on tehtävä, kun ...

#### ... jääkaapin pohja on märkä?

Sulamisvesikourun poistoaukko on ehkä tukossa (kuva 4/8), puhdista poistoaukko puikolla tms.

#### ... jääkaapissa on liian kylmää?

Säädä korkeampi lämpötila.

Pakastelokeroon on ehkä laitettu kerralla paljon tuoreita elintarvikkeita. Tästä johtuu, että jäähdytyskoneisto on tavallista pitemmän aikaa käynnissä, jolloin myös jääkaapissa on kylmempää.

#### ... jäähdytyskoneisto käynnistyy tavallista useammin päälle ja on pitemmän aikaa käynnissä?

Kaapin ovia on avattu turhan usein tai kaappiin laitettiin kerralla isoja määriä elintarvikkeita.

Tarkista, onko ilman sisäänmenoaukko jalustassa tai ilman ulostuloaukko peitetty.

#### ... pakastelokerossa on liian lämmintä ja pakasteet sulavat?

Laitteen sijoituspaikan lämpötila on ehkä alle +16 °C. Tällöin jäähdytyskoneisto kytkeytyy harvemmin päälle.

fi

## Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle

## Huolto

### Mitä on tehtävä, kun ...

#### ... jääkaapissa ei ole kylmää?

Tarkista,

- onko laite kytketty toimintaan.
- onko sulake palanut,
- onko laitteen verkkopistoke kunnolla pistorasiassa.

Mikäli viat eivät korjaannu ylläolevien ohjeiden avulla, soita huoltoon. Älä tee itse muita korjauksia, älä varsinkaan kaapin sähkölaitteille. Älä avaa turhan usein kaapin ovia, siitä aiheutuu vain kylmähukkaa.

Huoltoliikkeen puhelinnumeron löydät mukana olevasta huoltopisteiden luettelosta tai puhelinluettelosta.

### Tyypikilpi

Kuva 

Kun soitat huoltoon, muista ilmoittaa laitteen E-numero ja FD-numero. Tyypikilpi sijaitsee jääkaapin vasemmassa ylälaudassa

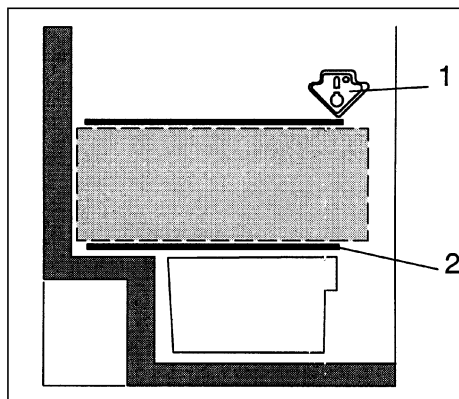
## Huomioi jääkaappiosan kylmäalueet!

Ilmankierrosta johtuen jääkaappiosassa on kylmempiä ja lämpimämpiä alueita.

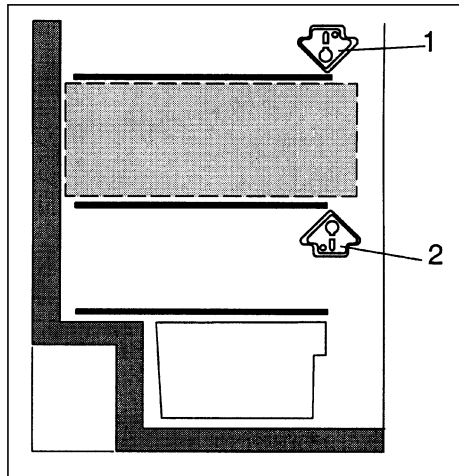
Herkille elintarvikkeille tarkoitettu alue on mallin mukaan aivan alhaalla sivussa olevan nuolen ja sen alapuolella olevan

lasihyllyn välissä (kuva **1/1 ja 2**) tai molempien nuolien välissä (kuva **2/1 ja 2**).

Se sopii ihanteellisesti kalan, lihan, makkaran, salaattisekoitusten tms. säilyttämiseen.



**1**



**2**

fi

## (\*) Elintarvikehygieniaa koskevat määräykset

Hyvä asiakas,

ranskalaisen asetuksen mukaisesti, joka koskee listerian ehkäisemistä jääkaapissa, kehotamme noudattamaan seuraavia ohjeita.

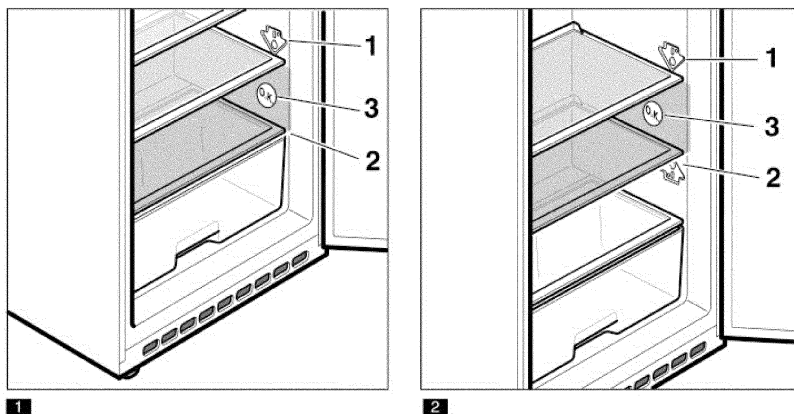
- Puhdista usein jääkaapin sisätilat hellävaraisella puhdistusaineella, joka ei hapeta metallipintoja (esim. haalealla vedellä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta).  
Desinfioi sen jälkeen puhdistetut pinnat etikka- tai sitruunavedellä tai kaupasta saatavilla bakteereja tappavilla aineilla, jotka soveltuvat kylmälaitteille. (Kokeile ennen käsittelyä pieneltä alueelta soveltuuko aine metalliosille).
- Poista ylimääräiset kaupan pakkaukset ennen elintarvikkeiden asettamista jääkaappiin (esim. pahirasiat, joihin jogurttipurkit on pakattu).
- Jottei jääkaappi lämpene liikaa, anna valmistettujen ruokien jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen kuin asetat ne jääkaappiin.  
Älä avaa ovea turhan usein tai anna oven olla auki liian kauan.  
Säilytä elintarvikkeita kaapissa niin, että ilma pääsee kiertämään vapaasti.
- Säilytä ristisaastumisen välttämiseksi erilaatuisia elintarvikkeita jääkaapissa erillään toisistaan, hyvin pakattuna tai kannellisissa astioissa.
- Käsittele elintarvikkeita ruokaa valmistaessasi vain puhtain käsin. Pese kädet uudelleen, kun alat valmistaa seuraavaa ruokaa. Muista pestä kädet myös ennen ruokailua.
- Pese jo käytössä olleet työvälineet (kauhat, leikkuulaudat, keittiöveitset jne.) ennen kuin käytät niitä uudelleen.

## Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytysalue

Säilytä erilaisia elintarvikkeita niille tarkoitettulla lämpötila-alueella. (Katso käyttöohje).



»Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytysalue« on merkitty jääkaappiin seuraavalla nuolella. Mallin mukaan tämä alue on aivan alhaalla sivussa olevan nuolen ja sen alapuolella olevan lasihyllyn välissä (kuva 1/1 ja 2) tai molempien nuolien välissä (kuva 2/1 ja 2) tai jos nuolimerkintöjä ei ole, niin koko jääkaappiosa ovitiloja lukuunottamatta vastaa lämpötilaltaan tätä aluetta.



Tämä alue sopii ihanteellisesti helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilyttämiseen, joiden säilyvyys edellyttää **alhaisempia lämpötiloja kuin 4 •C**, esim. liha, linnut, kala, makkarat, valmiit ruoat, salaattisekoitukset, muna- ja kermapohjaiset makeat ruoat, tuoreet taikinat, pizza, piiraat, tuoreet tuotteet ja raakamaidosta valmistettu juusto, käyttövalmiit juustot muovipusseissa.

### Lämpömittari (Kuva 1/ 3 ja 2/3)

Älä altista lämpötilamittaria auringonpaisteelle tai pistä sitä suuhun.

**Lämpömittari osoittaa alle 4 •C:een lämpötilat** ja se on tarkoitettu helpottamaan lämpötilan säätöä. Aseta lämpötilavalitsin ympäristön lämpötilan mukaan numeroiden 2 ja 3 välille. Jos lämpötila voidaan valita asteittain tarkkuudella asentoon 4 •C tai alhaisemman lämpötilan kohdalle.

Noin 12 tunnin kuluttua, kun lämpötila on laskenut alle 4 •C:een, lämpömittarin väri vaihtuu mustasta vihreäksi ja siihen tulee teksti »O.K.«. (Jos näin ei tapahdu, niin säädä lämpötilavalitsimella asteittain alhaisempi lämpötila.)



Oikea säätö



Lämpötila liian korkea,  
säädä lämpötilavalitsimella  
alhaisempi lämpötila

\* Ei kaikissa malleissa.

**en**

- Remove closing part, screws and washer (1-2-3)
- Push handle approx. 5mm through outside (4)
- Pull handle carefully without turning (5)
- Remove and replace hole closing pins (6)
- Apply the handle disassembly operation from 5 to 1 for fixing of the handle (7-8-9-10-11)

**de**

- Abdeckung, Schrauben und Unterlagscheibe (1-2-3) entfernen
- Griff ca. 5 mm nach außen schieben (4)
- Vorsichtig ohne Drehen am Griff ziehen (5)
- Stopfen entfernen und durch neue ersetzen
- Neuen Griff in umgekehrter Reihenfolge der Schritte 5 - 1 montieren (7-8-9-10-11)

**cz**

- Odstraňte zásuvnou vložku, šrouby a podložku (1-2-3)
- Posuňte rukojeť cca 5 mm směrem ven (4)
- Táhnete opatrně bez otáčení za rukojeť (5)
- Odstraňte dřevové uzavírací zátky a nahradte je za nové (6)
- Novou rukojeť namontujte v opačném pořadí kroků 5 - 1 (7-8-9-10-11)

**hu**

- A takarólapot, a csavarokat és az alátétet távolítsa el (1-2-3)
- A fogantyút kb. 5 mm-re csúsztassa kifelé (4)
- Forgatás nélkül, óvatosan húzza meg a fogantyút (5)
- A zárókupakokat távolítsa el és tegyen be újakat (6)
- Az új fogantyút az 1 - 5 lépések fordított sorrendjében szerelje fel (7-8-9-10-11)

**pl**

- Wyjąć wkładkę, wkrety i podkładkę (1-2-3).
- Uchwyt przesuwać ok. 5 mm na zewnątrz (4).
- Ostrożnie pociągnąć uchwyt do siebie nie przekraczając go (5).
- Wyjąć zatyczki zasłaniające otwory, włożyć zatyczki do otworów z przeciwnej strony (6).
- Zamontować nowy uchwyt prowadząc kroki montażowe 1-5 w odwrotnej kolejności (7-8-9-10-11).

**ro**

- Demontați piesa de decor, șuruburile și șaiba (1-2-3).
- Deplasați mânerul cca. 5 mm spre exterior (4).
- Trageți ușor de mâner fără a-l suci (5).
- Înlăcuiri dopurile pentru mascarea orificiilor cu unele noi (6).
- Montați mânerul nou efectuând operațiile în ordine inversă 5 - 1 (7-8-9-10-11)

**sl**

- Odstranite vtični vstavke, vijake in podložko (1-2-3).
- Držaj potisnite približno za 5 mm navzven (4).
- Previdno povlecite držaj, ne da bi ga zavrteli (5).
- Izvlecite okrasne zamaške iz odprtih in jih zamenjajte z novimi (6).
- Nov držaj montirajte v obratnem vrstnem redu korakov 5 - 1 (7-8-9-10-11).

**ua**

- Зняти вставну насадку, гвинти та підкладну шайбу (1-2-3)
- Ручку відсунути назовні прибіл. 5мм (4)
- Обережно, не повертаючи, потягнути за ручку (5)
- Зняти пробки, якими закриваються отвори, і замінити новими (6)
- Установити нову ручку в зворотному порядку кроків 5 - 1 (7-8-9-10-11)

**ru**

- Уберите вставку, выкрутите винты и снимите подкладную шайбу (1-2-3).
- Сместите ручку примерно на 5 мм в направлении наружу (4).
- Осторожно потяните за ручку, не поворачивая ее (5).
- Извлеките из отверстий заглушки и замените их на новые (6).
- Установите на место прежней новую ручку, выполняя рабочие операции 5-1 в обратном порядке (7-8-9-10-11).

**da**

- Fjern stikindsats, skruer og spændeskive (1-2-3)
- Skub greb ca. 5 mm udad (4)
- Træk forsigtigt i grebet uden at dreje det (5)
- Fjern hulprop og sæt en ny i (6)
- Montér et nyt greb i omvendt rækkefølge af skridtene 5 - 1 (7-8-9-10-11)

**es**

- Retirar la tapa, los tornillos y la arandela (1-2-3)
- Desplazar la manilla unos 5 mm hacia fuera (4)
- Tirar cuidadosamente de la manilla, sin girarla (5)
- Retirar los tapones y colocarlos en los agujeros del otro lado (6)
- Colocar la manilla nueva ejecutando en orden inverso las operaciones 5 - 1 (7-8-9-10-11)

**fi**

- Irrota peiteosa, ruuvit ja aluslaatta (1-2-3)
- Työnnä kahvaa ulospäin noin 5 mm
- Irrota kahva sitä varovasti kääntäen (5)
- Irrota reikien sulkutulpat ja vaihda niiden tilalle uudet (6)
- Kiinnitä uusi kahva toimien päinvastaisessa järjestyksessä 5-1 (7-8-9-10-11)

**fr**

- Enlevez l'insert enfiché (1), les vis (2) et la plaquette intercalaire (3)
- Tirez la poignée d'env. 5 mm vers l'extérieur (4)
- Tirez doucement la poignée (5) sans tourner
- Enlevez les bouchons obturant les trous puis remplacez-les par des bouchons neufs (6)
- Montez la nouvelle poignée dans l'ordre chronologique inverse des étapes 5 à 1 (7-8-9-10-11)

**it**

- Rimuovere elemento ad innesto, viti e rondella (1-2-3)
- Spingere la maniglia ca. 5 mm verso l'esterno (4)
- Tirare delicatamente la maniglia senza ruotare (5)
- Rimuovere i tappi di chiusura fori e sostituirli con tappi nuovi (6)
- Montare la maniglia nuova procedendo nell'ordine inverso delle operazioni 5 - 1 (7-8-9-10-11).

**nl**

- Afdekkapje, schroeven en onderlegplaatjes verwijderen (1-2-3)
- Handgreep ca. 5 mm naar buiten schuiven (4)
- Zonder te draaien voorzichtig aan de handgreep trekken (5)
- Stopjes eruit halen en aan de tegenoverliggende kant erin zetten (6)
- Handgreep in omgekeerde volgorde van 5-1 opnieuw monteren (7-8-9-10-11)

**no**

- Ta av plugginnsatsen, skruene og underlagsskiven (1-2-3)
- Skyv håndtaket ca. 5 mm utover (4)
- Trekk forsiktig i håndtaket uten å dreie det (5)
- Fjern hulltappene og sett inn nye (6)
- Monter inn et nytt håndtak i omvendt rekkefølge til skrittene 5-1 (7-8-9-10-11)

**pt**

- Retirar a peça de encaixe, os parafusos e a anilha (1-2-3)
- Deslocar o puxador cerca de 5 mm para fora (4)
- Tirar, cuidadosamente, o puxador, sem o rodar (5)
- Retirar os tampões e substituí-los por novos (6)
- Montar o novo puxador em sequência inversa às fases 5-1 (7-8-9-10-11)

**sv**

- Avlägsna täckbricka, skruvar och underläggsbricka (1 - 2 - 3)
- Skjut handtaget ca 5 mm utåt (4)
- Dra försiktigt i handtaget utan att vrida (5)
- Avlägsna propparna som täcker hålen och ersätt dem med nya (6)
- Montera det nya handtaget i omvänt ordning steg 5 - 1 (7-8-9-10-11)

**tr**

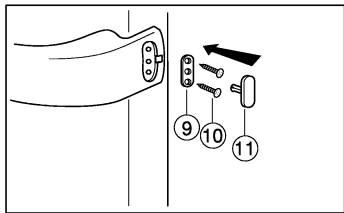
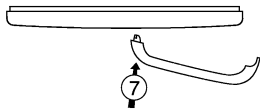
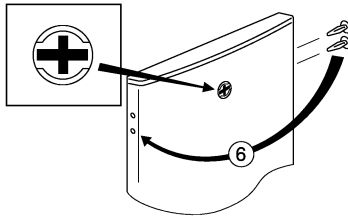
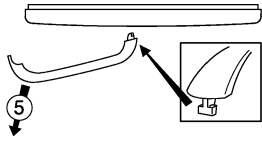
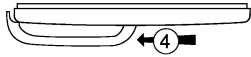
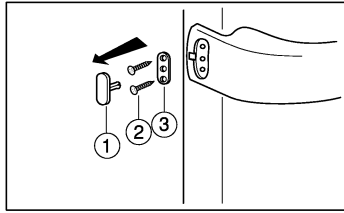
- Kapı kolu kapama parçası, vidası ve rondelasını çıkarınız. (1-2-3)
- Kolu, vidanın söküldüğü yöne yaklaşık 5 mm itiniz. (4)
- Kapı kolunu gevirmeden, kendinize doğru dikkatlice çekerek çıkartınız. (5)
- Kapı kolunu takacağınız taraftaki vida kapama pinlerini çıkartıp diğer tarafa takınız. (6)
- Kapı kolunu monte etmek için sökme işlemini tersten uygulayınız. (7-8-9-10-11)

**gr**

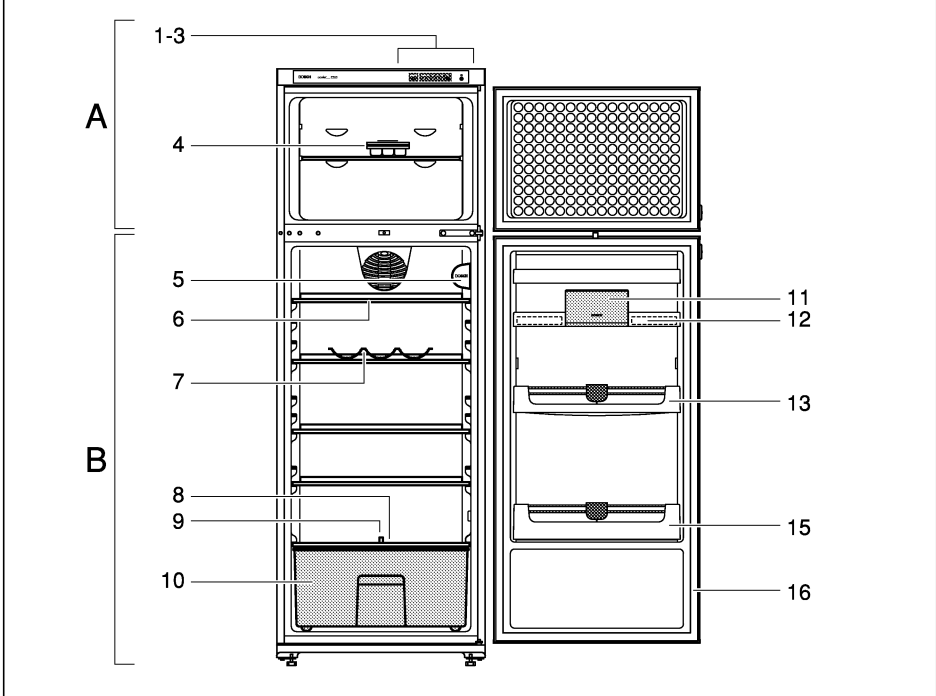
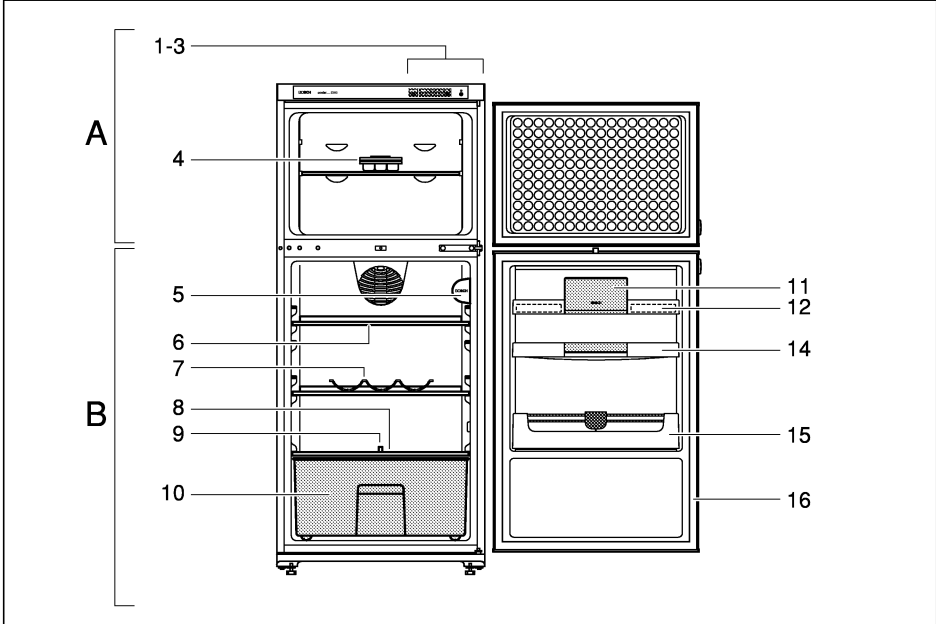
- Αφαιρέστε το κάλυμμα κοχλιών λαβής (1), τους κοχλίες (2) και την ροδέλα σύσφιξης (3).
- Σπρώξτε τη λαβή κατά 5 περίπου εκατοστά προς την εξωτερική πλευρά της πόρτας (4).
- Τραβήξτε τη λαβή προσεκτικά χωρίς να την περιστρέψετε (5).
- Αφαιρέστε και υποθετήστε στην αντίθετη πλευρά τους πλαστικούς πείρους κάλυψης των οπών (6).
- Επαναλάβετε τη διαδικασία συναρμολόγησης από το βήμα 5 προς το βήμα 1 για να συναρμολογήσετε τη λαβή στην αντίθετη πλευρά (7-11).

**ar**

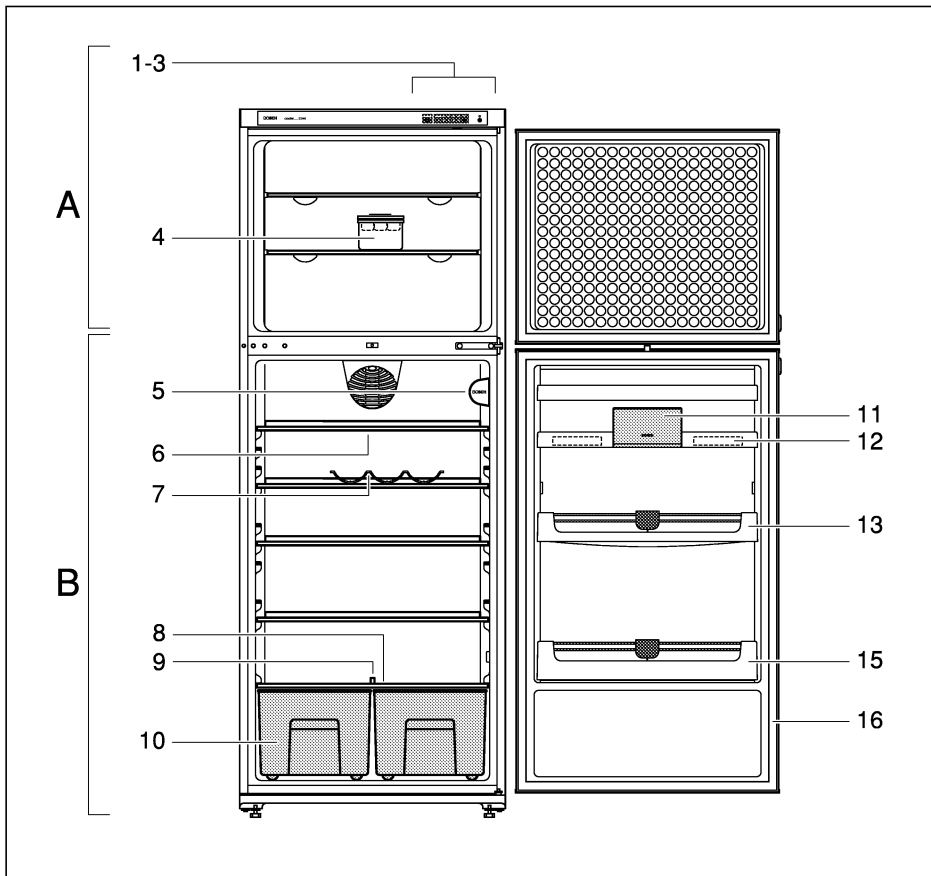
- يجب استخراج السدادات والمسامير اللولبية وفضعة إحكام التثبيت (1-2-3)
- يتم سحب القفص حوالي 5 مم للخارج (4)
- يجب سحب القفص بحذر وبدون إدارته (5)
- يتم سحب سدادات القفص واستبدالها بقطع جديدة (6)
- يتم تركيب القفص الجديد باتجاه المخطوطات بصورة معكوسة أي تنفيذ المخطوطات من 5-1 (7-8-9-10-11)



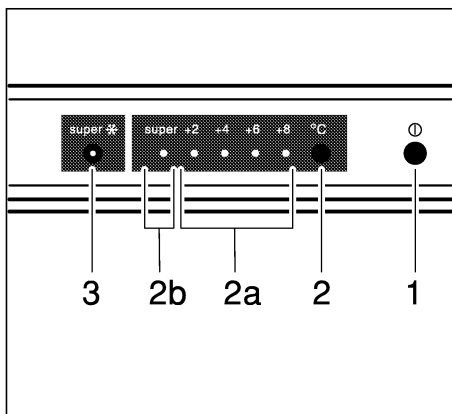
**B**



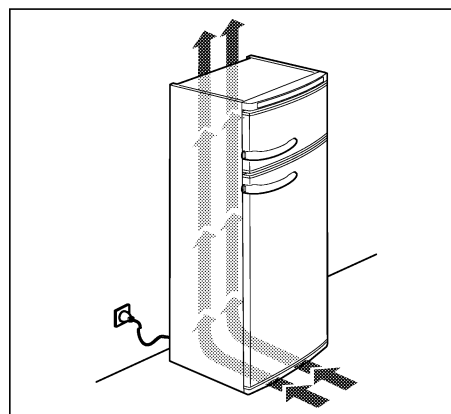




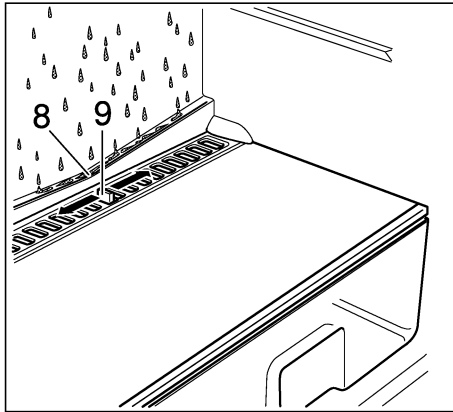
1b



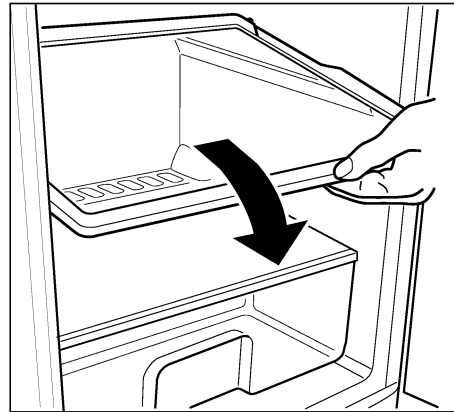
2



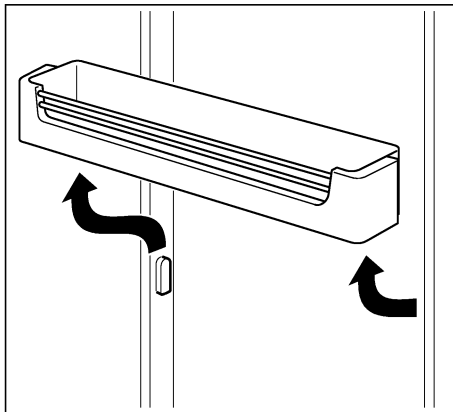
3



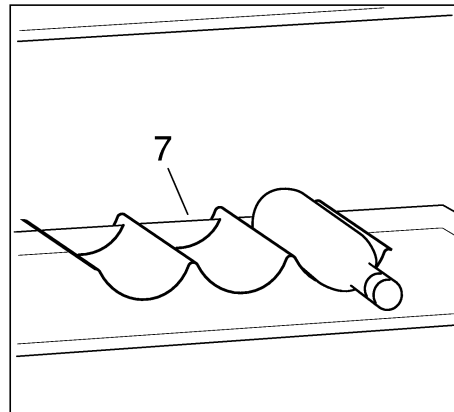
4



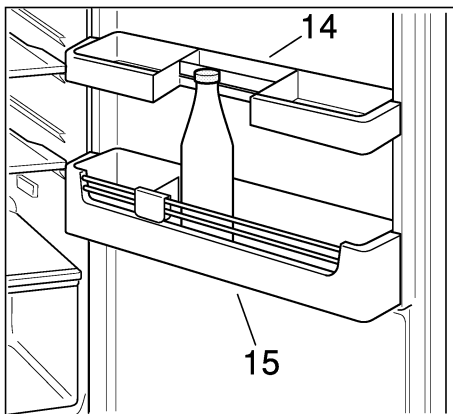
5



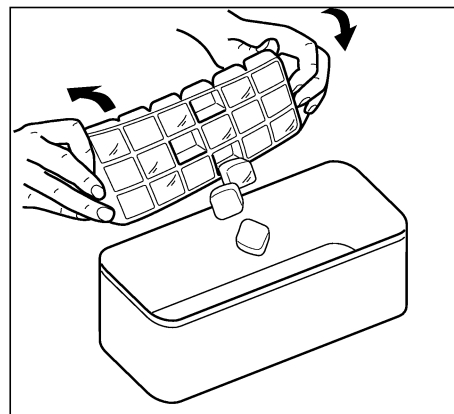
6



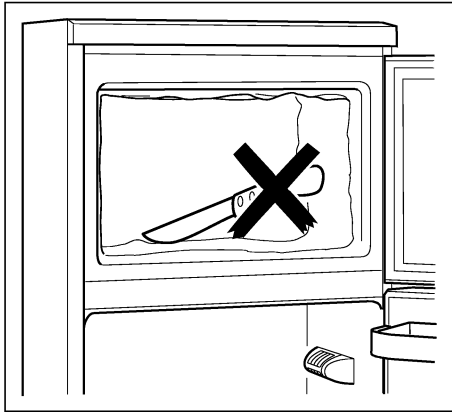
7



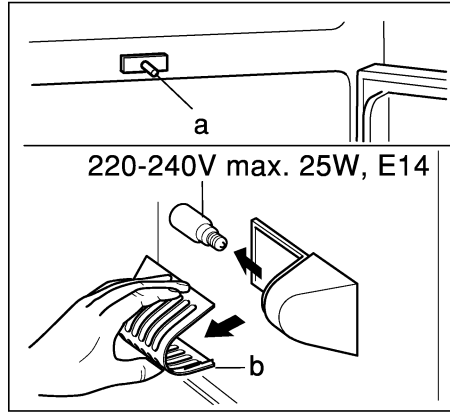
8



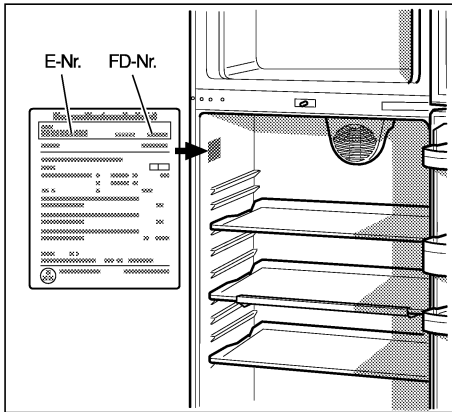
9



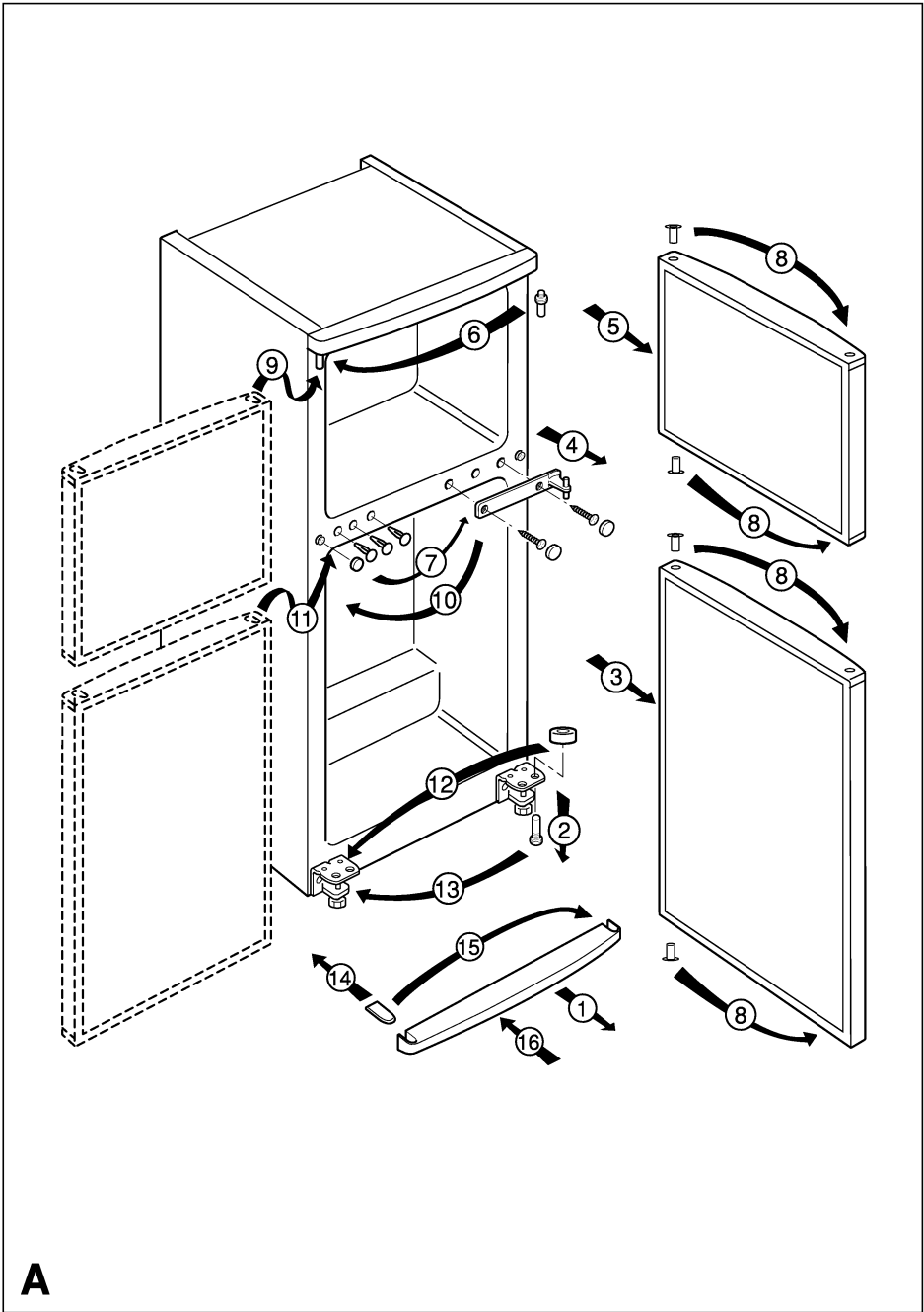
10



11



12



**A**

Änderungen vorbehalten  
Subject to modification  
Tous droits de modification réservés  
Wijzigingen voorbehouden  
Con riserva di modifichè  
Nos reservamos el derecho de introducir

modificaciones técnicas  
Ret til ændringer forbeholdes  
Rätt till ändringar förbehålles  
Endringer forbeholdes  
Oikeudet muutoksiin pidätetään

ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH  
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München

10.12.04/002D

9000043216