

BOSCH

(D) Gebrauchsanweisung

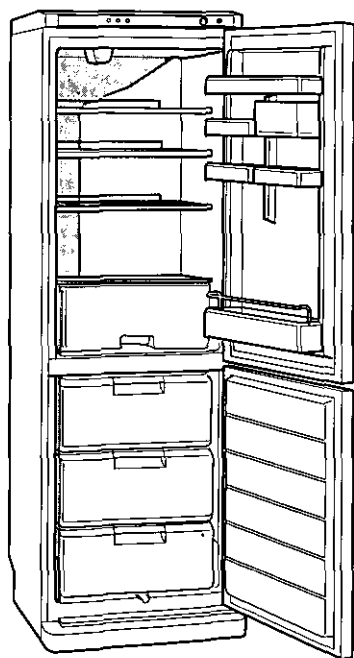
(GB) Instructions for use

(F) Notice d'utilisation

(I) Istruzioni per l'uso

(NL) Gebruiksaanwijzing

(E) Instrucciones de uso



KGS...

BOSCH

(D) **Inhaltsverzeichnis**

Entsorgungshinweise,	
Sicherheitshinweise und Warnungen	3, 4
Bestimmungen	4
Umgebungstemperatur beachten	4
Gerät aufstellen	5
Gerät kennenlernen	6
Einschalten,	
Temperaturwahl, Ausschalten	7
Lebensmittel einordnen	8, 9
Gefrieren und Lagern	9 – 11
Abtauen	12
Reinigen	13
Energiespartips	13
Kleine Störungen selbst beheben	14, 15
Kundendienst	15

(GB) **Index**

Instructions on disposal of old appliance,	
safety advice and warnings	16, 17
Regulations	17
Observe ambient temperature	17
Installation	18
Getting to know your appliance	19
Switching on, temperature selection	
and switching off	20
Food arrangement	21, 22
Freezing and storing	22 – 24
Defrosting	25
Cleaning	26
Power saving tips	26
Minor problems and how to rectify them yourself	27, 28
Customer Service	28

(F) **Sommaire**

Mise au rebut, conseils de sécurité et consignes	29, 30
Conditions	30
Consignes relatives à la température ambiante	31
Installation de l'appareil	31, 32
Faire la connaissance de l'appareil	32, 33
Mise en marche,	
sélection de la température, arrêt	33, 34
Rangement des aliments	35, 36
Congélation et stockage	36 – 38
Dégivrage	39
Nettoyage	40
Economie d'énergie	40
Réparer soi-même les petites pannes	41, 42
Service après-vente	42

(I) **Indice**

Istruzioni per lo smaltimento,	
istruzioni di sicurezza e avvertenze	43, 44
Destinazione d'uso	44
Osservare la temperatura ambiente	45
Installazione dell'apparecchio	45, 46
Conoscere l'apparecchio	46, 47
Attivazione, selezione della temperatura,	
disattivazione	47, 48
Sistemazione degli alimenti	49, 50
Congelamento e conservazione	50 – 52
Sbrinatorio	53
Pulizia	54
Consigli per risparmiare energia	54
Eliminazione in proprio di piccoli inconvenienti	55, 56
Servizio assistenza clienti	56

(NL) **Inhoud**

Afvoeren van de verpakking en van uw oude apparaat,	
veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen	57, 58
Bepalingen	58
Let op de omgevingstemperatuur	59
Plaatsing van het apparaat	59, 60
Kennismaking met het apparaat	60, 61
Inschakelen, temperatuurkeuze, uitschakelen	61, 62
Levensmiddelen inruimen	63, 64
Invriezen en opslaan	64 – 66
Ontdooien	67
Schoonmaken	68
Tips om energie te besparen	68
Kleine storingen zelf verhelpen	69, 70
Servicedienst	70

(E) **Indice**

Consejos para la eliminación y evacuación	
de los materiales de embalaje, desguace	
de los aparatos viejos, consejos de seguridad	
y advertencias de carácter general	71, 72
Normativas,	73
Temperatura ambiente	73
Empiazamiento de la unidad	73, 74
Familiarizándose con la unidad	74, 75
Conexión, selección de la temperatura,	
desconexión	75, 76
Colocación de alimentos	77, 78
Congelar y guardar los alimentos	78 – 81
Descongelar (descarchado) la unidad	81, 82
Limpieza	82, 83
Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica	83
Pequeñas averías de fácil arreglo	84, 85
Servicio de Asistencia Técnica	85

Entsorgungshinweise, Sicherheitshinweise und Warnungen

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 zwischen 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.

Ein Beitrag zum Umweltschutz – wir verwenden Recyclingpapier.

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 und Warnungen

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.

- 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Bestimmungen, Umgebungstemperatur beachten

- 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 ausschalten. 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. Sahnenspende, 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. Herausspritzendes 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 kohensäurehaltige Getränke, nicht im Gefrierraum lagern. Flaschen und Dosen platzen.
- Gefriergut nicht mit nassen Händen berühren, die Hände könnten daran festfrieren.

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.

Umgebungstemperatur beachten

Das Gerät eignet sich für einen Umgebungstemperaturbereich von +2 °C bis +32 °C (ST-Ausführung +2 °C bis +38 °C, siehe Typenschild).

Bei Umgebungstemperaturen über +32 °C (+38 °C) kann es im Kühlraum zu warm werden.

Sinkt die Umgebungstemperatur unter die eingestellte Temperatur im Kühlraum ab, wird der Kühlraum genauso kalt wie die Umgebungstemperatur.

Bei Umgebungstemperaturen unter +2 °C kann es zu Störungen beim vollautomatischen Abtauen kommen.

Gerät aufstellen

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 und Wechsel des Türanschlages

Siehe beiliegende Aufstell- und Umbauanweisung.

Belüftung

Bild ③

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.

Nach dem Transport

Gerät mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde senkrecht stehen lassen, damit sich das Öl in dem Verdichter (schwarze Kapsel auf Geräterückseite) sammeln kann. Erst danach Gerät in Betrieb nehmen.

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 für **nichteuropäische Länder** ist auf dem Typenschild zu überprüfen, ob die Anschlußspannung und Stromart mit den Werten Ihres Stromnetzes übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich im Kühlraum links unten. Bild ⑭.

Das Gerät ist nicht geeignet zum Anschließen an Wechselrichtern, die Gleichstrom in 230 V Wechselstrom umwandeln (z. B. Solaranlagen, Schiffsnetze).

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.

Gesamtübersicht

Bild ①

- 1 – 6 **Bedienblende**
- 7 **Innenbeleuchtung**
- 8 **Rückwand des Kühlraumes**
(Kälteerzeuger)
- 9 **Ablage**
- 10 **Gemüsebehälter**
- 11 **Absteller**
- 12 **Butter- und Käsefach**
- 13 **Eiereinsatz**
- 14 **Flaschenabsteller**
- 15 **Gefriergutbehälter mit Kälteakkus**
- 16 **Gefriergutbehälter und Tauwasser-
auffangschale**
- 17 **Tauwasserablauf**
- A **Kühlraum**
- B **Gefrierraum**

Bedienelemente für den Kühlraum

Bild ②

- 1 **Hauptschalter Ein/Aus Kühlraum**
- 2 **Kontrolleuchte** leuchtet, wenn der Kühlraum eingeschaltet ist
- 3 **Temperaturwähler**
(zum Einstellen Gerätetür öffnen und Temperaturwähler von unten drehen, Bild ④)

Stellung 1 = wärmste Temperatur

Stellung 5 = kälteste Temperatur

Bedienelemente für den Gefrierraum

Bild ②

- 4 **Hauptschalter Ein/Aus Gefrierraum mit grüner Kontrolleuchte**
(leuchtet, wenn der Gefrierraum eingeschaltet ist)
- 5 **Supergefrierschalter mit gelber Kontrolleuchte** für max. Gefrierleistung (Kontrolleuchte leuchtet, wenn das Supergefrieren eingeschaltet ist)
- 6 **Rote Alarm-Kontrolleuchte leuchtet**, wenn es im Gefrierraum zu warm, also das Gefriergut gefährdet ist). Ohne Gefahr für das Gefriergut kann die Kontrolleuchte leuchten
 - bei Inbetriebnahme des Gerätes
 - bei Einlegen großer Mengen Lebensmittel
 - und bei zu lange geöffneter Gefrier-
raumtür.

Sie erlischt, wenn der Gefrierraum seine Betriebstemperatur erreicht hat.

Einschalten, Temperaturwahl, Ausschalten

Vor der ersten Inbetriebnahme den Innenraum reinigen (siehe Reinigen). Der Kühl- und Gefrierraum können unabhängig voneinander betrieben werden.

Kühlraum einschalten

Hauptschalter Bild 2/1 drücken, Netzkontrollleuchte 2 leuchtet. Das Gerät beginnt zu kühlen, die Innenraumbeleuchtung ist bei geöffneter Tür eingeschaltet.

Kühlraum-Temperatur einstellen

Dazu die Gerätetür öffnen und Temperaturwählrad von unten auf die gewünschte Ziffer drehen. Bild 4.

Die Temperatur ist stufenlos einstellbar.
Stellung 1 = wärmste Temperatur
Stellung 5 = kälteste Temperatur
Wir empfehlen eine mittlere Einstellung (ca. 2-3)

Gefrierraum einschalten

Hauptschalter für Gefrierraum Bild 2/4 drücken, grüne und rote Kontrollleuchte leuchten.

Die rote Kontrollleuchte erlischt, wenn der Gefrierraum die Betriebstemperatur erreicht hat.

Die Temperatur im Gefrierraum ist nicht einstellbar.

Der Gefrierraum wird vollautomatisch auf energiesparende Langzeit-Lagertemperatur -18 °C temperiert.

Hinweise

- Die Temperatur im Gerät wird beeinflusst durch die Umgebungstemperatur, Menge und Temperatur der frisch eingelagerten Lebensmittel und häufiges Türöffnen. Bei Bedarf Temperaturwählereinstellung verändern.

- Die Stirnseiten des Gehäuses werden teilweise leicht beheizt, dies verhindert Schwitzwasserbildung im Bereich der Türdichtung.
- Während die Kühlmaschine läuft, bilden sich Wasserperlen oder Reif an der Rückwand des Kühlraumes, Bild 1/8, 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 10/A, aufgefangen, zur Kühlmaschine geleitet und dort verdunstet.
- Sollte sich nach dem Schließen des Gefrierraumes die Tür nicht sofort wieder öffnen lassen, warten Sie bitte zwei bis drei Minuten, bis sich der entstandene Unterdruck ausgeglichen hat.
- Bedingt durch das Kältesystem können die Gefrierroste an manchen Stellen schnell bereifen. Dies hat keinen Einfluß auf Funktion oder Stromverbrauch. Abtauen wird erst erforderlich, wenn sich auf der gesamten Oberfläche des Gefrierrostes Reif oder Eis in einer Stärke von mehr als 5 mm gebildet hat.

Kühlraum stilllegen

Hauptschalter Bild 2/1 drücken, Kontrollleuchte erlischt, damit ist die Kühlung und Beleuchtung des Kühlraumes ausgeschaltet. Um Geruchsbildung zu vermeiden, Innenraum reinigen und Tür offenlassen.

Gefrierraum stilllegen

Hauptschalter für Gefrierraum Bild 2/4 drücken, grüne Kontrollleuchte erlischt. Gefrierraum abtauen und reinigen. Um ein Korrodieren der Gefrierroste zu vermeiden, Innenraum mit Lappen trockenreiben und Tür offenlassen.

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

Kühlraum (A)

Auf den **Ablagen (9)** von oben nach unten Backwaren, fertige Speisen, Molkereiprodukte.

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

Im **Absteller (11)** kleine Flaschen, Dosen.

Im **Fach (12)** Butter und Käse.

Im **Eiereinsatz (13)** Eier.

Im **Flaschenabsteller (14)** große Flaschen.

Gefrierraum (B)

In den **oberen Gefriergutschalen (15)** Lebensmittel eingefrieren, lagern, Eis bereiten.

In der **untersten Schale (16)** Gefriergut lagern.

Lebensmittel einordnen

Veränderungsmöglichkeiten der Inneneinrichtung

Die Ablagen im Kühlraum lassen sich bei Bedarf umsetzen.

Dazu die Ablagen herausnehmen Bild ③ und die Auflagen „A“, „B“ von Hand umsetzen. Bild ⑤.

Die Eiereinsätze in den Behältern können hochgeklappt werden, dadurch können Tuben, kleine Dosen usw. gelagert werden. Bild ⑥.

* Damit die Flaschen beim Öffnen und Schließen der Tür nicht umfallen können, kann man sie mit dem Flaschenhalter sichern. Bild ⑦.

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

Zum Herausnehmen Behälter und Absteller anheben. Bild ⑧.

* = Nicht bei allen Modellen.

Gefrieren und Lagern

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, wo auch das Blanchieren beschrieben wird, gibt es im Buchhandel.)

Gefrieren und Lagern

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.

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 Folien-schweißgerät verschweißt werden.

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

Max. 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.

Innerhalb 24 Stunden können max. 13 kg Lebensmittel im obersten Fach direkt auf dem Gefrierrost auf einmal eingefroren werden. Beim Einfrieren in den Gefriergutschalen verringert sich die max. Menge geringfügig.

Bereits gefrorene Lebensmittel dürfen nicht mit den frisch einzufrierenden Lebensmitteln in Berührung kommen.

Lebensmittel eingefrieren

Heiße Speisen und Getränke vor dem Einlegen in den Gefrierraum auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Hinweis

Die unterste Gefriergutschale nur zum Lagern von Gefriergut verwenden. Möglichst keine Lebensmittel hier eingefrieren.

Gefrieren und Lagern

Supergefrieren

Lagern bereits Lebensmittel in dem Gefrierraum, ist einige Stunden vor dem Einlegen frischer Ware das Supergefrieren einzuschalten.

Im allgemeinen genügen 4–6 Stunden. Soll das max. Gefriervermögen genutzt werden, benötigt man 24 Stunden. Kleinere Mengen Lebensmittel (bis zu 2 kg) können ohne Supergefrieren eingefroren werden. Zum Einschalten des Supergefrierens einfach die Supergefrieraste Bild ②/5 drücken.

Die gelbe Kontrolleuchte zeigt die Inbetriebnahme an. Die Kühlmaschine arbeitet jetzt ständig, im Gefrierraum wird eine tiefe Temperatur erreicht.

Nach dem Einlegen der frischen Ware kann das Supergefrieren wieder ausgeschaltet werden. (Supergefrierschalter drücken – gelbe Kontrolleuchte erlischt).

Der Gefriervorgang wird dann automatisch vom Gerät gesteuert d.h. es wird rechtzeitig auf normalen stromsparenden Lagerbetrieb umgeschaltet.

Lebensmittel lagern

Sind sehr viele Lebensmittel unterzubringen, kann man alle Gefriergutschalen bis auf die unterste aus dem Gerät herausnehmen und die Lebensmittel direkt auf den Gefrierrosten stapeln. Zum Herausnehmen Gefriergutschalen bis zum Anschlag herausziehen, nach oben kippen und herausnehmen.

Damit die Luftzirkulation im Gerät nicht beeinträchtigt wird, die Lebensmittel nicht über die Stapelgrenze Bild ②/A hinaus stapeln.

Lagerdauer

Um Qualitätsminderungen des Gefriergutes zu vermeiden, ist es wichtig, daß die zulässige Lagerdauer nicht überschritten wird. Die Lagerdauer richtet sich nach der Art der Lebensmittel.

Bei –18 °C können Fisch, Wurst, fertige Speisen und Backwaren bis zu 6 Monate, Käse, Geflügel, Fleisch bis zu 8 Monate und Gemüse und Obst bis zu 12 Monate gelagert werden.

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 angestiegen sind.

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.

Eis bereiten

Die Eisschale zu $\frac{3}{4}$ mit Wasser füllen und in den Gefrierraum stellen.

Zum Herausnehmen der gefrorenen Würfel aus der Eisschale, Schale leicht verwinden.

Abtauen

Kühlraum abtauen

Der Kühlraum taut automatisch ab. Dabei läuft das Tauwasser über eine Sammelrinne Bild 10/A durch das Ablaufrohr Bild 10/B, wird auf der Rückseite des Gerätes in der Verdunstungsschale aufgefangen und verdunstet dort.

Bitte achten Sie darauf, daß das Tauwasser immer ungehindert abfließen kann (siehe Hinweise bei „Reinigen“).

Gefrierraum abtauen

Größere Reif- oder Eisanhäufungen auf den Gefrierrosten beeinträchtigen die Leistung des Gerätes und lassen den Stromverbrauch ansteigen.

Ist die Reifschicht ca. 1/2 cm dick, muß abgetaut werden. Mindestens jedoch ein- bis zweimal im Jahr. Am zweckmäßigsten dann, wenn wenig oder kein Gefriergut im Gerät lagert. Wenn noch Gefriergut im Gerät lagert, ist ca. 4 Stunden vor dem Abtauen das Supergefrieren einzuschalten, damit die Lebensmittel eine sehr tiefe Temperatur erreichen und somit längere Zeit bei Raumtemperatur gelagert werden können. Danach die Gefriergutschalen mit den Lebensmitteln herausnehmen. Die Schalen in mehrere Lagen Zeitungspapier oder eine Decke einwickeln und an einem kühlen Ort aufbewahren. Gerätetür offenlassen und den Hauptschalter für Gefrierraum ausschalten.

Zum Auffangen des Abtauwassers die leere unterste Gefriergutschale unter den Tauwasserablauf stellen und Tauwasserablauf Rinne ausklappen, Bild 10/32.

Das Abtauen rasch durchführen (die Haltbarkeit des Gefriergutes wird verkürzt, je länger das Gefriergut bei Raumtemperatur lagert).

Nach dem Abtauen den Innenraum reinigen.

Abtauhilfen

Zum Beschleunigen des Abtauvorganges am besten einen **Topf mit heißem Wasser** auf einen Gefrierrost 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.

Reif oder Eis nicht mit scharfkantigen Metallgegenständen abschaben, die beschädigte Oberfläche der Gefrierroste kann rosten. Werden die Rohre aufgestochen, kann das herausspritzende Kältemittel zu Augenverletzungen führen oder sich entzünden.

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.

Die elektrische Sicherheit des Gerätes wird beeinträchtigt.

Den Kühlraum monatlich einmal reinigen. Das Reinigen des Gefrierraumes 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. chem. Lösungsmittel.

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

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

Zum Reinigen der Gefrierroste keine Metallbürste, Scheuermittel oder scharfkantige Gegenstände benutzen, die Schutzschicht kann beschädigt werden. – Beschädigte Oberflächen rosten.

Sammelrinne Bild 10/A und Ablaufloch Bild 10/B im Kühlraum häufiger reinigen, damit das Tauwasser ungehindert ablaufen kann. Darauf achten, daß möglichst kein Reinigungswasser durch die Ablauföffnung in die Verdunstungsschale läuft.

Wenn möglich sollte alle zwei Jahre auch der Wärmetauscher (schwarze Gitter) auf der Geräterückseite mit einem Pinsel oder Staubsauger gereinigt werden. Das erhält die volle Leistungsfähigkeit des Gerätes und spart Strom. Bild 12.

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.
- Gefrierraum 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 Gefrierraum offensteht, um so geringer ist die Eisbildung an den Gefrierrosten.
- Wärmetauscher (schwarze Gitter) auf der Geräterückseite alle zwei Jahre reinigen.

Kleine Störungen selbst beheben

Nicht jede Störung ist ein Fall für den Kundendienst. Oft ist nur eine Kleinigkeit zu beheben. Prüfen Sie deshalb bitte, bevor Sie den Kundendienst rufen, ob Sie auf Grund der folgenden Hinweise die Störung selbst beheben können.

In solchen Fällen muß nämlich auch während der Garantiezeit der volle Aufwand des Monteureinsatzes berechnet werden.

Bei ungewöhnlichen Geräuschen:

- Entweder steht das Gerät nicht fest bzw. eben oder ein Fremdkörper ist im Bereich der Kühlmaschine eingeklemmt, so daß ein Teil an der Rückwand nicht frei schwingen kann und das Gerät oder die Wand berührt – biegen Sie diesen Teil vorsichtig weg.

Wenn keine der Kontrolleuchten leuchtet:

- Prüfen Sie bitte, ob Strom vorhanden ist, der Stecker richtig in der Steckdose sitzt und ob das Gerät eingeschaltet ist.

Wenn die Kühlraumbelichtung nicht funktioniert:

- Die Glühlampe ist defekt. Netzstecker ziehen, Abdeckung (Bild 13/A) abnehmen, Glühlampe max. 15 W, 220 V, Sockel E 14 auswechseln.
- Der Lichtschalter (Bild 13/B) klemmt. Prüfen Sie, ob er sich bewegen läßt. Wenn nicht, rufen Sie bitte den Kundendienst.

Wenn der Kühlraum seine eingestellten Temperaturen nicht erreicht:

- Das Lüftungsgitter oben am Gerät bzw. der Luftspalt im Sockel ist verdeckt.
- Ein Fremdkörper ist zwischen der Kühlmaschine und der Wand eingeklemmt.
- Die Tür wurde häufig geöffnet oder es wurden große Mengen Lebensmittel frisch eingelagert.

Wenn nach längerem Betrieb die rote Kontrolleuchte leuchtet:

Störung, im Gefrierraum ist es zu warm!

- Das Lüftungsgitter oben am Gerät bzw. im Sockel ist verdeckt,
- die Gefrierraumtür ist nicht richtig geschlossen,
- es wurden zu viele frische Lebensmittel auf einmal zum Gefrieren eingelagert (in diesen Fällen erlischt die Anzeige „alarm“ nach einiger Zeit wieder).

Kann die Störung anhand der zuvor aufgeführten Hinweise nicht beseitigt werden, rufen Sie bitte in jedem Fall den Kundendienst.

Öffnen Sie die Tür nicht unnötig oft, damit Kälteverlust vermieden wird.

Führen Sie keine weiteren Arbeiten, vor allem an den elektrischen Teilen des Gerätes, selbst aus.

Kleine Störungen selbst beheben

Hinweis

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 angestiegen sind.

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

Die max. Lagerdauer nicht mehr voll nutzen.

Kundendienst

Typenschild

Bild 14

Bitte geben Sie bei der Anforderung des Kundendienstes die E-Nummer und die FD-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich im Kühlraum links unten, neben der Gemüseschale.

Die Anschrift und die Telefonnummer des Kundendienstes finden Sie im Kundendienststellen-Verzeichnis oder im amtlichen Telefonbuch.



Instructions on disposal of old appliance, safety advice and warnings

How to dispose of the old appliance

If your new appliance is replacing an old appliance, please note the following:

Scrap appliances must be rendered inoperative at once by pulling out the power supply plug and cutting off the connection lead. Remove or destroy all spring, latch or bolt locks in order to prevent any danger of children locking themselves in inadvertently. Refrigerators and freezer appliances contain insulating gas and refrigerant, both of which require competent disposal. Furthermore they contain valuable materials which should be reutilized. You should therefore entrust the disposal of a scrap appliance categorically to the competence of your local waste disposal service. In the event of any enquiries, please contact the local council or your dealer.

Please ensure that the pipework of your refrigerating appliance does not become damaged prior to being picked up by the relevant service which will ensure competent, environmentally sound disposal.

Disposal of the new appliance's packaging

All of the packaging material used for your appliance is environmentally friendly and can be recycled.

Cardboard boxes consist of between 80% and 100% recycled paper. Wooden parts have not been chemically treated.

Plastic wrappings are polyethylene (PE), tapes are polypropylene (PP) and the foam padding is made of CFC-free polystyrene (PS). These materials are pure hydrocarbon compounds and can be recycled. Treatment and reworking helps to preserve raw materials and reduces the amount of refuse.

As a contribution to environmental protection, we use recycled paper.

In the Federal Republic of Germany, you can return your appliance's packaging to the dealer who sold you the appliance, for the material to be recycled.

The addresses of the nearest recycling centres for the disposal of scrap appliances can be obtained from your local council. Please assist in this way towards environmentally friendly disposal and recycling.

Safety advice and warnings

Before starting the appliance for the first time, you should read the information contained in the operating and installation instructions carefully. This information is vital for the installation, operation and servicing of the appliance.

Keep the operating and installation instructions in a safe place and remember to hand them over to any subsequent owner.

The manufacturer will not be held responsible for any damages resulting from non-observance of the following points:



This appliance contains a slight amount of the refrigerant isobutane (R 600 a), a natural gas with high environmental compatibility but which is also combustible. When transporting and installing the appliance, care should be taken to ensure that no parts of the refrigerant circuit are damaged. If damage should occur, however, avoid any open flame or potential ignition source, and air the room in which the appliance is standing for several minutes.

- Never operate any electrical equipment within the appliance.
- Never start up an appliance showing any signs of damage. If in doubt, consult your dealer.

Safety instructions, warnings and regulations, observe ambient temperature

- Installation and connection of the appliance must be carried out according to the installation instructions. Supply conditions and data must coincide with the data on the rating plate.
- Electrical safety of the appliance is only guaranteed if the household earthing system has been installed in compliance with regulations.
- Disconnect appliance from the mains in case of malfunction and when cleaning or servicing the appliance. Either withdraw the plug or turn off at the fuse. Pull the plug itself and not the cable.
- Repairs and maintenance of the appliance should only be performed by a qualified technician. Incorrect repairs carried out by someone unqualified are a potential source of danger that may have critical consequences for the user of the appliance.
- High-proof alcohol must be stored upright in tightly closed containers. Never store products with inflammable propellant gas (e.g. cream dispensers, spray cans) or explosive substances inside the appliance – **explosion hazard**.
- Ensure that refrigerant circuit parts are not damaged, e.g. by sharp objects piercing the conduits of the evaporator, a twist or bend in the pipework, scraping coated surfaces, etc. If refrigerant spurts out, it may lead to eye injuries.
- Do not cover or block the vents or grilles of your appliance.
- Do not use the base panel, pull-out parts, doors etc. to stand or lean on.
- Never allow children to play with the appliance. Under no circumstances should they sit on any pull-out parts or hang on the doors.
- If the appliance has been provided subsequently with a lock, ensure that the key is always kept out of children's reach.

- Never put ice cubes or ice lollies straight from the freezer into your mouth. (The low temperature may cause "freezer burns".)
- Liquids in bottles and cans, in particular carbonated drinks, should never be stored in the freezer as the bottles and cans will burst.
- Never touch any frozen food if your hands are wet, as they may stick to it.

Regulations

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

It is designed for domestic use.

If using the appliance for commercial purposes, please observe the statutory regulations applicable for the trade sector in question.

The appliance adheres to current German regulations for the prevention of accidents caused by refrigerating equipment (VBG 20).

The refrigerating circuit has been leak-tested.

This product meets all the relevant safety regulations applicable to electrical appliances.

Observe ambient temperature

The appliance can be used in an ambient temperature range between +2 °C and +32 °C (ST version +2 °C to +38 °C, see rating plate).

With ambient temperatures over +32 °C (+38 °C), it may become too warm in the refrigerator.

If the ambient temperature drops below the set temperature in the refrigerator, the latter will drop to the ambient temperature.

With ambient temperatures below +2 °C, there may be problems with automatic defrosting.

Installation

Siting

A dry and adequately ventilated room is the best location for installing the appliance. Remember that the appliance should not be exposed to direct sunlight, nor should it be close to a direct source of heat such as a cooker, radiator, etc. Where installation close to a heat source is unavoidable, ensure that a suitable insulating panel is used or maintain the following minimum clearances between the appliance and the heat source:

- 3 cm clearance (electric cookers)
- 30 cm clearance (oil or coal-fired stoves).

If the appliance is placed next to another refrigerator or freezer, keep a minimum 2 cm clearance at the side in order to prevent condensation.

Installation and repositioning door hinges

See enclosed installation and conversion instructions.

Ventilation

Figure ③

The warm air generated at the back of the appliance must be allowed to escape unhindered. Otherwise the refrigerating machine will have to work harder which in turn increases energy consumption. For this reason, never cover up the vents and grilles.

After transport

Leave appliance standing upright for at least 30 minutes to allow the oil to collect in the compressor (black capsule at the back of the appliance). Only then should the appliance be started up.

Electrical connection

Only connect appliances to a 220–240 V/ 50 Hz a.c. supply by means of a safety socket installed in accordance with regulations.

Make sure that the socket is protected by a 10 amp fuse or higher.

With appliances destined for **non-European countries**, check the rating plate to make sure that supply voltage and type of current indicated coincide with the values of your power supply. The rating plate is located at the bottom left of the refrigerator. Figure ⑭

The appliance is not suitable for connection to inverters which convert direct current into 230 V alternating current (e.g. solar systems, ship's networks).

Getting to know your appliance

Before reading on, please unfold the pages at the back of this manual featuring the illustrations.

These operating instructions apply to various models. It is possible that some details of the illustrations do not coincide exactly with the particular characteristics of your appliance.

Overview

Figure ①

- 1 – 6 control panel
- 7 interior light
- 8 rear panel of refrigerator (refrigerating machine)
- 9 shelf
- 10 vegetable bin
- 11 commodity rack
- 12 butter and cheese compartment
- 13 egg rack
- 14 bottle rack
- 15 frozen food bin with artificial ice blocks
- 16 frozen food bin and defrosting water catch tray
- 17 defrosting water outlet
- A refrigerator
- B freezer

Refrigerator controls

Figure ②

- 1 main ON/OFF switch for refrigerator
 - 2 control light illuminated when the refrigerator is switched ON
 - 3 temperature selector
(to adjust, open refrigerator door and turn the selector switch from below, Fig. ④).
- setting 1 = highest temperature
setting 5 = lowest temperature

Freezer controls

Figure ②

- 4 main ON/OFF switch for freezer with green control light (illuminated when the freezer is switched ON).
- 5 fast-freeze button with yellow control light for maximum freezing power (control light illuminated when fast-freeze mode is activated).
- 6 red warning light (comes on when the temperature inside the freezer is too warm and thus the frozen food is in danger). There are occasions when the warning light may come on without the frozen goods being in danger:
 - when you start up the appliance
 - after loading large quantities of food into the freezer
 - when the freezer door remains open too long
 The light will go out once the freezer has reached its normal operating temperature.



Switching on, temperature selection and switching off

Before starting up for the first time, clean the interior (see section on "Cleaning"). The refrigerator and freezer can be operated independently of each other.

Switching on the refrigerator

Press the main ON/OFF switch for the refrigerator (Fig. 2/1). Power control light 2 is then illuminated. The appliance starts refrigerating and the interior light comes on as soon as the door is opened.

Setting refrigerator temperature

Open the appliance door and turn the temperature selector from below to the required number. Figure 4.

Temperature is continuously adjustable.
Setting 1 = highest temperature
Setting 5 = lowest temperature
We would recommend a middle setting (about 2-3).

Switching on the freezer

Press the main ON/OFF switch for the freezer (Fig. 2/4). The green and red control lights are then illuminated.

The red warning light goes out as soon as the freezer has reached its normal operating temperature.

The freezer temperature is not adjustable.
It is automatically kept at the long-term storage economy temperature of -18°C .

Please note:

- The temperature inside the appliance is affected by ambient temperature, by the quantity and temperature of freshly stored foodstuffs and by frequent opening of the door. If necessary, alter the temperature selector setting.

- The outside front edges of the freezer are sometimes slightly warm in order to prevent condensation building up at the door seal.
- While the refrigerating machine is running, water droplets or frost will form on the rear panel of the refrigerator, Fig. 1/8, simply caused by the refrigerating machine functioning. It is not necessary to scrape off the frost or wipe off the water. The rear panel defrosts automatically. The defrosting water collects in the gutter, Fig. 10/A, and is then routed to the refrigerating machine where it evaporates.
- You may notice that the door of the freezer sometimes refuses to open again directly after having been closed. If this does happen, wait two or three minutes for the vacuum to equilibrate.
- The refrigerating system may cause some areas of the freezer grids to ice up quickly. This, however, does not affect the functioning efficiency of the appliance or power consumption. Defrosting is only necessary once over 5 mm of frost or ice has built up over the entire area of the freezing grid.

Putting the refrigerator out of use

Press the main refrigerator switch, Fig. 2/1. The control light will go out, indicating that the refrigeration and lighting of the entire appliance has been switched off. Clean the interior and leave the door open to prevent any unpleasant smell.

Putting the freezer out of use

Press the main freezer switch, Fig. 2/4. The green control light will go out. Defrost and clean the freezer. To prevent the freezer grids from corroding, wipe the interior dry and leave the door open.

Food arrangement

When loading the food, note the following:

- Allow warm food and beverages to cool down before storing inside the appliance.
- Ensure that food is well wrapped or covered before it is stored. This will prevent food from dehydrating, deteriorating in colour or losing in taste and will help maintain freshness. It will also prevent cross-flavours. Vegetables, fruit and salad need not be wrapped provided they are stored in the vegetable bins of the refrigerator.
- Never let any oil or grease come into contact with plastic fittings or the door seal as these materials easily become porous.
- Never store any explosive substances inside the appliance. High-proof alcohol should only be stored upright in tightly sealed containers.
Danger of explosion.
- The coldest parts of the refrigerator are the rear panel and the lowest shelf. This is the best place to store delicate foodstuffs.
- Glass bottles containing liquid that can freeze should never be stored in the freezer as the glass bursts when the contents freeze.

Example of food arrangement

Figure 1

Refrigerator (A)

On the **shelves (9)** from top to bottom: bakery products, pre-cooked meals, dairy products.

In the **vegetable bin (10)**, vegetables, fruit and salad.

On the **commodity rack (11)**, small bottles and tins.

In **compartment (12)**, butter and cheese.

In the **egg rack (13)**, eggs.

In the **bottle rack (14)**, large bottles.

Freezer (B)

In the **upper frozen food bins (15)**, freezing of fresh foodstuffs, storage of frozen products, ice-cubes.

In the **lowest bin (16)**, storage of frozen products.

Food arrangement

Possible rearrangement of interior

If necessary, you may modify the layout of the refrigerator shelves. To do so, remove shelves Fig. ③ and insert holders **A** and **B** in the desired position. Fig. ⑤.

The egg racks can also be tipped up in the containers to allow storage of other items such as tubes and small tins, Fig. ⑥.

*The bottle retainer can be used to prevent the bottles from falling out when the door is opened or closed, Fig. ⑦.

All trays, racks and containers attached to the door can be removed for cleaning purposes.

To remove, simply lift them up, Fig. ⑧.

* = not on all models.

Freezing and storing

Note the following when buying frozen food

- Inspect packaging: it should not be damaged in any way.
- Make sure the "Best before ..." date has not expired.
- Check thermometer of the vendor's freezer. It should read -18°C or colder.
- Ensure that the frozen foods are the last items to be bought. Wrap in several layers of newspaper or place in a thermo-insulated bag and take home at once. Store frozen products in the freezer without delay.

Freezing at home

If freezing at home, use only foodstuffs which are absolutely fresh and in perfect condition.

Foodstuffs that freeze well:

Meat, cold slices and sausage, poultry and game, fish, vegetables, aromatic herbs, fruit, bread and pastries, pizza, precooked meals, leftovers, egg yolks and whites.

Foodstuffs not suitable for freezing:

Whole eggs in their shells, soured cream and mayonnaise, lettuces, radishes, horse-radish and onions.

Blanching vegetables and fruit

It is advisable to blanch vegetables and fruit before freezing in order to preserve colour, flavour, aroma and vitamin C.

(To blanch, bring a large saucepan of water to a fast boil and completely immerse fruit or vegetables briefly. Most book stores offer a wide selection of literature on freezing which will also deal with blanching.)

Freezing and storing

Wrapping food

Pack the food in portions suitable for your household.

Vegetable and fruit portions should be no heavier than 1 kg, while meat portions can be up to 2.5 kg. Smaller portions freeze through more quickly and the quality is thereby maintained better when defrosting and preparing the food.

It is important to seal food airtight before freezing to prevent it from losing its taste or dehydrating.

Suitable wrapping materials:

plastic foil, polyethylene tubular film, aluminium foil and freezing containers. These items are available from any dealer.

Unsuitable wrapping materials:

wrapping paper, greaseproof paper, cellophane, bin bags or used carrier bags.

Place food in the wrapping, press out any air and seal it airtight.

Suitable sealing materials:

rubber bands, plastic clips, string, freezer tape or similar. Polyethylene tubular film and bags may be heat-sealed using a special sealing iron or press.

Before placing in the freezer, each package should be clearly labelled with the contents and date of freezing.

Maximum freezing capacity

Foodstuffs should be frozen right through as quickly as possible. Only in this way it is possible to retain vitamins, nutrients, appearance and taste. You should therefore never exceed your appliance's maximum freezing capacity.

You can freeze up to 13 kg food directly on the freezer grid in the top compartment at any one time. When the freezer bins are used for freezing, the maximum quantity will be reduced slightly.

Food that is already frozen should never come into contact with fresh food about to be frozen.

Freezing food

Allow hot food and drinks to cool down to room temperature before placing in the freezer.

Please note:

The bottom freezer bin should only be used to store frozen food. If possible, never use this bin for actual freezing.



Freezing and storing

Fast freezing

If frozen food is already being stored in the freezer, you should switch on fast freeze several hours before putting in fresh food to freeze.

Normally, it will suffice to switch on fast freeze 4–6 hours ahead. If you are planning to make full use of maximum freezing capacity, switch on 24 hours in advance. Smaller quantities of food (up to 2 kg) can be frozen without the fast freeze facility. To switch on fast freeze, simply press the fast freeze button, Fig. 9/5.

The yellow control light indicates that fast-freeze mode is activated. The refrigerating machine is now working continuously, lowering the temperature in the freezer.

Once the fresh food has been placed inside the appliance, you may switch off fast freeze mode. (Simply press the fast freeze button and the yellow control light will go off).

Freezing is then controlled automatically, i.e. the appliance switches over in due time to normal power-saving freezer mode.

Storage of food

If you need to freeze very large quantities of food, you may find it convenient to remove the frozen food bins except for the bottom bin and to stack your products directly on the freezing grids. To remove bins, pull out as far as they will go, tilt upwards and remove.

Observe that food should not project over the stacking limit, Figure 9/A, otherwise air circulation within the appliance will be obstructed.

Storage period

To prevent any deterioration in quality, it is important not to exceed the admissible storage period for each product. This period will vary according to the type of product.

At a temperature of -18°C , fish, cold slices, precooked meals and bakery products will keep up to 6 months, cheese, poultry and meat up to 8 months and vegetables and fruit up to 12 months.

Thawing frozen food

Depending on the nature of the food and the preparation or cooking method you are going to employ, you may choose one of the following thawing methods:

at room temperature
in the refrigerator
in an electric oven, fan-assisted or not
in the microwave oven

You may refreeze food that has thawed or begun to thaw, provided that you observe the following: meat and fish should not have been exposed to a temperature over $+3^{\circ}\text{C}$ for longer than one day, or other products for longer than three days.

Otherwise, provided that taste, smell and appearance remain unchanged, you can boil, fry or process the food further into a ready-made dish and then refreeze.

Observe that in this case the admissible shelf-life will be shorter than normal.

Making ice-cubes

Fill the ice-cube tray three-quarters full with water and place it in the freezer.

Twist the tray slightly to remove the ice-cubes.

Defrosting

How to defrost the refrigerator

The refrigerator defrosts automatically. Defrosting water collects in a gutter, Fig. 10/A, before flowing through the drainage outlet, Fig. 10/B, to the evaporating tray at the back of the appliance where it evaporates. Make sure that there is never any blockage in defrosting water flow (see instructions under "Cleaning").

How to defrost the freezer

Large accumulations of frost or ice on the freezer grids have an adverse effect on the efficiency of the appliance and increase energy consumption.

When the frost is approx. $\frac{1}{2}$ cm thick, the freezer should be defrosted. It should, however, be defrosted at least once or twice a year, preferably when the freezer is totally or nearly empty. Remember to switch on fast-freezing approximately four hours before defrosting if you still have food stored in the freezer. This will cause the temperature of the food to drop to an extremely low degree and ensure that it can be kept safely at room temperature for a longer period. Then remove the bins with their contents, wrap in several layers of newspaper or a blanket and store in a cool place. Leave the door of the freezer open and unplug the appliance or disengage the household fuse.

To collect the defrosting water, empty the bottom frozen food bin, place it directly under the defrosting outlet and swivel out the defrosting outlet gutter, Figure 11/32.

Defrost as quickly as possible (the longer the products are kept at room temperature, the shorter their shelf-life will be subsequently).

Clean the interior of the freezer thoroughly after defrosting.

Defrosting advice

To speed up defrosting, it is best to place a **saucepan with hot water** on one of the freezer grids.

Under no circumstances should an electric heater, a petroleum lamp or candles be used to defrost the freezer.

Caution when using **defrosting sprays** as these may form explosive gases or else contain solvents or propellants which can damage the plastic fittings inside the appliance. They can also be a potential hazard to your health or cause corrosion.

Never scrape off ice or frost with any sharp metal objects as this can damage the surface of the freezer grids which will then rust. If any pipework is pierced, refrigerant spurting out may cause eye injuries or else it may ignite.

Cleaning

Before cleaning, you should always unplug the appliance and/or switch off or disengage the household fuse.

Never use a steam cleaner or steam pressure cleaner as the hot steam may damage surfaces and electrics.

It will also have an adverse effect on the electrical safety of the appliance.

It is advisable to clean the refrigerator once a month. The freezer should be cleaned every time it is defrosted.

Ensure that cleaning water does not get into the control panel or any of the lights. Luke-warm water with a little mildly disinfectant detergent such as washing-up liquid is ideal for cleaning the entire appliance, except the door seal. Never use cleaning agents containing abrasives, acids, chemical solvents or polishers.

In order to avoid dull areas, you should also never use cleansers claimed to be without scouring agents.

Simply clean the door seal with clear water and dry thoroughly afterwards.

Never clean the freezer grids with any metal brushes, abrasives or sharp objects as the protective layer may become damaged and damaged surfaces will rust.

Clean the refrigerator gutter, Fig. 10/A, and drainage outlet, Fig. 10/B, more frequently to ensure that defrosting water can always drain. Make sure that no cleaning water is allowed to run through the drainage outlet into the evaporating tray.

If possible, the heat exchanger (black grid) at the back of the appliance should be cleaned with a brush or vacuum cleaner every two years. This will maintain the full efficiency of the appliance and helps to save electricity. Figure 12.

Power saving tips

- Install the appliance in a cool, dry room with adequate ventilation. Ensure that it is not exposed to direct sunlight and never put it near a direct source of heat (radiator, etc.)
- Never block any vents or grilles on the appliance.
- Allow warm food to cool down before placing in the appliance.
- Put frozen food in the refrigerator to thaw. You can then use the low temperatures of the frozen products to cool food in the refrigerator.
- Defrost the freezer when ice builds up. A thick coat of ice will impair transfer of cold to the frozen products, thereby increasing power consumption.
- Do not keep the door of the appliance open for too long when loading or taking out food. The shorter the time that the door is opened, the less ice will form on the freezer grids.
- Clean the heat exchanger (black grid) at the back of the appliance every two years.

Minor problems and how to rectify them yourself

Not every problem is serious enough to call in the service engineer. Very often it is simply a minor fault that you can easily rectify yourself. Before ringing up Customer Service, consult the following troubleshooting list and try to deal with the problem yourself.

Remember, even during the guarantee period, a full labour change must be made for rectifying a simple failure.

Unusual noises:

- Either the freezer is not standing firmly or level, or else something is trapped near the refrigerating machine, preventing some part on the back panel from vibrating freely or causing it to rub against the appliance or against the wall – carefully bend this part away.

If none of the control lights work:

- Check the power supply; check whether the plug is properly inserted and whether the appliance is actually switched on.

If the refrigerator light does not work:

- The light bulb may be defective. Pull out the plug, remove cover (Fig. 10/A) and replace bulb, max. 15 W, 220 V, E 14 socket.
- The light switch may be jammed (Fig. 10/B). Check whether it can be moved. If not, call Customer Service.

If the refrigerator does not reach the set temperature:

- The ventilation grid at the top of the appliance or the air vent in the base panel may be covered over.
- A foreign object may be trapped between the refrigerating machine and the wall.
- The door may have been opened frequently or large amounts of unfrozen food may have been recently loaded.

If the red warning light comes on after the freezer has been operating for a longer period:

Failure, the temperature inside the freezer is too warm.

- the vent at the top of the freezer or in the base may be covered
- the door of the freezer may not be properly closed
- too much fresh food may have been loaded at one time for freezing (in this case the "alarm" display will be cancelled after a while).

If the failure cannot be rectified with the help of the troubleshooting tips given above, call Customer Service.

Never open the doors of the appliance unnecessarily, this will prevent loss of cold.

Do not attempt any further action yourself, particularly as far as the electrical components of the appliance are concerned.

Minor problems and how to rectify them yourself

Note:

You may refreeze food that has thawed or begun to thaw, provided that you categorically observe the following: meat and fish should not have been exposed to a temperature of +3 °C or warmer for longer than one day, or for longer than three days in the case of other products.

Otherwise, provided that taste, smell and appearance have not altered, you can boil, fry or process the food further into a ready-made dish before refreezing.

Remember that in this case the admissible shelf-life will be shorter than normal.

Customer Service

Rating plate

Figure 14

When calling Customer Service, please quote the product number (E-Nr.) and serial number (FD-Nr.) of your appliance. You will find these numbers on the rating plate at the bottom left inside the refrigerator, next to the vegetable bin.

The address and telephone number of your nearest Customer Service is listed in the customer service directory or else in any telephone directory.

Mise au rebut, conseils de sécurité et consignes

Mise au rebut de votre ancien appareil

Consignes à respecter lorsque votre nouvel appareil remplace un appareil 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.

Nous aussi, nous respectons l'environnement: nous utilisons du papier recyclé.

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 de bout en bout les informations exposées 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 pourraient servir ultérieurement à un autre utilisateur.

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



Cet appareil contient en petite quantité le produit réfrigérant Isobutan (R 600 a), gaz naturel non nocif pour l'environnement mais inflammable. Pendant le transport et la mise en place de l'appareil, veillez à ce qu'aucune partie du circuit frigorifique ne soit endommagée. Si le circuit est endommagé, évitez toute flamme nue ou source d'étincelles. Aérez pendant quelques minutes la pièce où se trouve l'appareil.

- Ne pas utiliser d'appareil électrique à l'intérieur de l'appareil.
- Ne pas mettre en service un appareil endommagé. Dans le doute, se renseigner auprès du revendeur.

Conseils de sécurité et consignes Conditions

- Brancher et monter l'appareil conformément à la notice de montage. Les conditions de branchement 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 câble 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 marche pied.
- 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 a une serrure en option, 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 brûlures dû à la température très basse).
- Dans le compartiment congélateur, ne stockez pas de boissons gazeuses en particulier, en bouteilles ou en boîtes car elles éclateraient.
- Ne touchez pas les aliments congelés avec les mains mouillées car elles risqueraient de rester collées.

Conditions

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

Il est destiné à un usage exclusivement domestique.

En cas d'utilisation commerciale, vérifier les directives régissant le commerce en question.

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

L'étanchéité du circuit frigorifique a été contrôlée.

Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité régissant les appareils électriques.

Consignes relatives à la température ambiante

Cet appareil est conçu pour une température ambiante de +2 °C à +32 °C (pour le modèle de +2 °C à +38 °C, voir la plaque signalétique).

Si la température ambiante dépasse +32 °C (+38 °C), l'intérieur du réfrigérateur peut devenir trop chaud.

Si la température ambiante est inférieure à la température du compartiment réfrigérateur, ce dernier s'alignera sur la température ambiante.

Une température ambiante inférieure à +2 °C peut perturber le fonctionnement du dégivrage automatique.

Installation de l'appareil

Lieu d'installation

Pour installer votre appareil, choisissez un endroit sec et bien aéré. Evitez de placer l'appareil à un endroit directement exposé aux rayons solaires ou à proximité d'une source de chaleur telle que 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 et changement du sens d'ouverture des portes

Voir la notice d'installation et de montage ci jointe.

Ventilation

Fig. ③

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.

Installation de l'appareil

Après le transport

Laissez l'appareil en position verticale pendant au moins une demi-heure afin que l'huile contenue dans le compresseur (boîte noire située sur la paroi arrière de l'appareil) puisse se rassembler. Ensuite seulement vous pourrez procéder à la mise en service de l'appareil.

Raccordement électrique

Raccordez l'appareil uniquement au secteur alternatif de 220-240 V / 50 Hz au moyen d'une prise secteur à contacts de protection installée conforme. 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. Vous trouverez la plaque signalétique dans le compartiment réfrigérateur en bas à gauche (voir fig. 14).

L'appareil n'est pas fait pour être raccordé à un onduleur qui transforme le courant continu en courant alternatif de 230 V (par ex. installations solaires, installations électriques des bateaux).

Faire la connaissance de l'appareil

Avant de continuer votre lecture, veuillez déplier les dernières pages de la présente notice pour avoir les illustrations sous les yeux.

La notice d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. Il est donc possible que vous trouviez de légères différences entre les illustrations et votre propre appareil.

Vue générale

Fig. 1

- 1 - 6 Bandeau de commande
- 7 Eclairage intérieur
- 8 Paroi arrière du compartiment réfrigérateur (générateur de froid)
- 9 Tiroir
- 10 Bac à légumes
- 11 Clayette
- 12 Compartiment beurre et fromage
- 13 Bac à œufs
- 14 Porte-bouteilles
- 15 Tiroir de congélation avec accumulateur de froid
- 16 Tiroir de congélation et tiroir de dégivrage
- 17 Orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage
- A Compartiment réfrigérateur
- B Compartiment congélateur

Éléments de commande du compartiment réfrigérateur

Fig. 2

- 1 Interrupteur principal Marche/Arrêt du compartiment réfrigérateur
- 2 Voyant de contrôle. Il est allumé lorsque le compartiment réfrigérateur fonctionne.

Faire la connaissance de l'appareil

- 3 Sélecteur de température**
(Pour régler la température, ouvrez la porte de l'appareil puis tournez le sélecteur de température par en-dessous, fig. ④)

Position 1 = Température la plus élevée

Position 5 = Température la plus basse

Éléments de commande du compartiment congélateur

Fig. ②

- 4 Interrupteur principal Marche/Arrêt du compartiment congélateur, avec voyant de contrôle vert**
(il est allumé lorsque le compartiment congélateur fonctionne).
- 5 Interrupteur de Supercongélation, avec voyant de contrôle jaune,**
commandant la puissance de congélation maximale (ce voyant est allumé lorsque la supercongélation est enclenchée).
- 6 Voyant de contrôle rouge (alarme)**
(il est allumé si la température du compartiment congélateur est trop élevée, les produits congelés risquant ainsi de s'abîmer). Toutefois, dans les cas suivants, ce voyant d'alarme peut être allumé sans signifier que les aliments risquent de s'abîmer:
- A la mise en service de l'appareil.
 - Après avoir placé une grosse quantité d'aliments dans l'appareil.
 - Si le compartiment congélateur reste trop longtemps ouvert.
- Il s'éteint une fois que la température de fonctionnement est atteinte.

Mise en marche, sélection de la température, arrêt

Avant la première mise en service, nettoyez l'intérieur des compartiments (voir la section consacrée à l'entretien).

Les compartiments réfrigérateur et congélateur fonctionnent de façon indépendante.

Mise en marche du compartiment réfrigérateur

Appuyez sur l'interrupteur principal Fig. ②/1. Le voyant de contrôle secteur 2 est allumé. L'intérieur de l'appareil commence à refroidir. L'éclairage intérieur s'allume à l'ouverture de la porte.

Réglage de la température du compartiment réfrigérateur

Ouvrez la porte de l'appareil, tournez le sélecteur de température par en-dessous pour le positionner sur le chiffre désiré, Fig. ④

La température est réglable à volonté
Position 1 = Température la plus élevée
Position 5 = Température la plus basse
Nous vous conseillons un réglage intermédiaire (sur 2-3 env.)

Mise en marche du compartiment congélateur

Appuyez sur l'interrupteur principal du compartiment congélateur, fig. ②/4. Les voyants vert et rouge sont allumés.

Le voyant rouge s'éteint une fois que la température de fonctionnement du compartiment congélateur est atteinte.

La température dans le compartiment congélateur n'est pas réglable.

Le compartiment congélateur se règle automatiquement sur -18 °C. C'est la température de stockage longue durée des produits surgelés avec économie d'énergie.

Mise en marche, sélection de la température, arrêt

Remarques

- La température ambiante, la quantité et la température des aliments frais stockés ainsi qu'une ouverture de porte fréquente influent sur la température dans l'appareil. Modifiez la position du sélecteur de température si nécessaire.
- Les parois frontales capotant le réfrigérateur sont légèrement chauffées pour empêcher l'apparition de condensation près du joint de porte.
- Pendant le fonctionnement du groupe frigorifique, des gouttelettes d'eau ou du givre se forment sur la paroi arrière du compartiment congélateur, fig. ①/8. Ce phénomène est le résultat du fonctionnement de l'appareil. Inutile de gratter le givre ou d'essuyer les gouttes d'eau. La paroi arrière se dégivre automatiquement. L'eau de dégivrage est récupérée dans la rigole d'écoulement, fig. ⑩/A, puis coule jusqu'au groupe frigorifique où elle s'évapore.
- Si après avoir fermé la porte du compartiment congélateur vous n'arrivez pas tout de suite à l'ouvrir de nouveau, veuillez attendre 2 ou 3 minutes afin que le léger vide qui s'est formé à l'intérieur du congélateur ait le temps de se combler.
- De par le système de réfrigération utilisé, les grilles de décongélation peuvent givrer rapidement à certains endroits. Ce phénomène n'a aucune répercussion sur le fonctionnement ou sur la consommation de courant de l'appareil. Le dégivrage devient nécessaire uniquement lorsque la surface entière des grilles est recouverte d'une couche de givre ou de glace de plus de 5 mm d'épaisseur.

Arrêt du compartiment réfrigérateur

Appuyez sur l'interrupteur principal fig. ②/1. Le voyant s'éteint en même temps que le système de refroidissement et l'éclairage du compartiment réfrigérateur. Pour éviter les odeurs, nettoyez l'intérieur et laissez la porte ouverte.

Arrêt du compartiment congélateur

Appuyez sur l'interrupteur principal du compartiment congélateur, fig. ②/4. Le voyant vert s'éteint. Nettoyez et dégivrez le compartiment congélateur. Afin d'éviter que la rouille attaque les grilles de congélation, essuyez l'intérieur avec un chiffon puis laissez la porte ouverte.

Rangement des aliments

Consignes de 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. Seul 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 compartiment réfrigérateur se trouve contre la paroi arrière et sur la clayette du bas. Stockez-y les aliments délicats.
- N'entreposez pas dans le compartiment congélateur des bouteilles remplies de liquide susceptible de geler. Les bouteilles éclateraient sous l'effet du gel.

Exemple de rangement

Fig. ①

Compartiment réfrigérateur (A)

De haut en bas, sur **les clayettes (9)**: pâtisseries, plats cuisinés, produits laitiers.

Dans **le bac à légumes (10)**: légumes, fruits, salade.

Dans **le support (11)**: petites bouteilles, boîtes.

Dans **le bac (12)**: beurre et fromage.

Dans **le bac à œufs (13)**: les œufs.

Dans **le porte-bouteilles (14)**: grandes bouteilles.

Compartiment congélateur (B)

Dans **les tiroirs de congélation supérieurs (15)**, congélation et stockage d'aliments, préparation de glace.

Dans **le tiroir du bas (16)**, stockage d'aliments congelés.

Rangement des aliments

l'intérieur du réfrigérateur en utilisant un produit d'entretien sans effet oxydant sur les parties métalliques.

Exemple de rangement

Fig. ①

Compartiment réfrigérateur (A)

De haut en bas, sur les **clayettes (9)**: pâtisseries, plats cuisinés, produits laitiers.

Dans le **bac à légumes (10)**: légumes, fruits, salade.

Dans le **support (11)**: petites bouteilles, boîtes.

Dans le **bac (12)**: beurre et fromage.

Dans le **bac à œufs (13)**: les œufs.

Dans le **porte-bouteilles (14)**: grandes bouteilles.

Compartiment congélateur (B)

Dans les **tiroirs de congélation supérieurs (15)**, congélation et stockage d'aliments, préparation de glace.

Dans le **tiroir du bas (16)**, stockage d'aliments congelés.

Changement de la disposition intérieure

Les clayettes du compartiment réfrigérateur sont amovibles. Pour les changer de place, sortez les clayettes fig. ④ et changez de place les supports **A, B**, fig. ⑤.

Vous pouvez relever les bacs à œufs pour entreposer des tubes ou des petites boîtes, fig. ⑥.

* Pour éviter que les bouteilles ne basculent à l'ouverture ou à la fermeture de la porte, utilisez le dispositif de maintien prévu à cet effet, fig. ⑦.

Vous pouvez retirer tous les supports et bacs qui se trouvent dans la porte pour les nettoyer.

Pour retirer les supports et bacs, soulevez-les, fig. ⑧.

* = selon le modèle.

Congélation et stockage

Attention lors de l'achat de produits surgelés

- Vérifiez que l'emballage n'est pas abîmé.
- La date de conservation ne doit pas être 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 pour le transport. Rangez-les le plus rapidement possible dans votre compartiment congélateur.

Procéder soi-même à la congélation de produits frais

Si vous désirez congeler des aliments, n'utilisez que des produits frais de première 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 plat, le jaune d'œuf, le blanc d'œuf.

Ne se prêtent pas à la congélation:

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

Le blanchiment des fruits et légumes

Blanchir 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 dans le commerce.)

Congélation et stockage

Emballage des produits frais

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 et les aliments gardent leur qualité après décongélation et préparation.

Emballer les aliments hermétiquement pour éviter qu'ils 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 plastiques ayant déjà servi.

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

Pour fermer l'emballage, vous pouvez utiliser:

Des élastiques, des clips en plastique, des ficelles, des rubans adhésifs résistant au froid. Les sachets et les feuilles en polyéthylène peuvent être fermés à l'aide d'une thermosouduse.

Avant de ranger les sacs dans le congélateur, collez sur chaque paquet une étiquette indiquant le contenu et la date de congélation.

Capacité de congélation maxi.

Les aliments doivent congeler à cœur aussi vite que 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.

Vous pouvez congeler 13 kg max. de produits frais en 24 heures en une seule fois en les posant complètement en haut sur la grille. Si vous congélez des aliments dans les tiroirs à congélation, la quantité max. diminue légèrement.

Ne mettez pas de produits déjà congelés en contact avec des produits frais.

Congeler les produits frais

Laissez refroidir les mets et boissons chaudes à température ambiante avant de les placer dans le compartiment congélateur.

Remarque

N'utilisez le tiroir du bas que pour le stockage de produits déjà congelés. Évitez de congeler des aliments frais dans ce tiroir.

Congélation et stockage

Supercongélation

S'il y a déjà des denrées dans le compartiment congélateur, il faut mettre en marche le dispositif de «supercongélation» quelques heures avant de déposer les denrées fraîches.

En général, 4 à 6 heures suffisent. Si vous utilisez la capacité de congélation maxi., il faut compter 24 heures. Vous pouvez congeler les petites quantités d'aliments (jusqu'à 2 kg) sans supercongélation. Appuyez simplement sur la touche «Supercongélation», fig. ②/5.

Le voyant jaune indique que la supercongélation est enclenchée. Le groupe frigorifique tourne sans interruption. La température atteinte dans le compartiment congélateur est très basse.

Vous pouvez couper la supercongélation après avoir rangé les aliments (appuyez sur le commutateur de supercongélation. Le voyant jaune s'éteint).

La congélation est contrôlée automatiquement par l'appareil et il reviendra en temps voulu sur son fonctionnement normal en économie d'énergie.

Stockage des aliments

Si vous devez stocker beaucoup d'aliments, sortez tous les tiroirs de congélation de l'appareil sauf le plus bas et entreposez les aliments directement sur les grilles. Pour retirer les tiroirs, tirez-les jusqu'à la butée; levez-les puis sortez-les.

Pour ne pas gêner la circulation d'air dans l'appareil, n'entreposez pas d'aliments au-dessus de la limite, fig. ⑨/A.

Calendrier de congélation

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°C , vous pouvez stocker poissons, saucisses, plats cuisinés et pâtisseries pendant 6 mois, fromages, volailles et viandes pendant 8 mois, légumes et fruits pendant 12 mois.

Décongélation de produits surgelés

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

A température ambiante,
Dans la 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 $+3^{\circ}\text{C}$.

Si le goût, l'odeur et l'aspect sont inchangés, 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.

Préparation de glaçons

Remplissez d'eau le bac à glaçons aux $3/4$ et posez-le dans le congélateur.

Les glaçons se démoulent facilement par simple torsion du bac.

Dégivrage

Compartiment réfrigérateur

Le compartiment réfrigérateur se dégivre automatiquement. L'eau passe dans un collecteur, fig. 10/A, puis dans une goulotte collectrice, fig. 10/B. Elle est récupérée dans un bac situé à l'arrière de l'appareil où elle s'évapore.

Vérifiez bien que l'eau s'écoule toujours librement (voir les remarques au chapitre intitulé «Nettoyage»).

Compartiment congélateur

Une épaisse couche de givre ou de glace sur les grilles de congélation peut nuire au rendement de l'appareil et augmenter la consommation d'énergie.

Si la couche de givre est épaisse d'1/2 cm env., il faut dégivrer l'appareil. Dégivrez-le au moins une à deux fois par an.

Profitez de dégivrer le compartiment lorsqu'il y a très peu ou pas d'aliments à l'intérieur. S'il reste des aliments dans le compartiment, enclenchez la supercongélation env. 4 heures avant de procéder au dégivrage pour que les aliments atteignent une température très basse et puissent rester un certain temps à température ambiante sans décongeler. Sortez ensuite les tiroirs contenant les aliments. Enveloppez les tiroirs dans plusieurs feuilles de papier journal ou dans une couverture et déposez-les à un endroit frais. Laissez la porte de l'appareil ouverte puis coupez l'interrupteur principal du compartiment congélateur.

Pour récupérer l'eau de dégivrage, posez le tiroir de congélation inférieur vide sous la sortie de l'eau et ouvrez la goulotte collectrice, fig. 11/32.

Effectuez le dégivrage rapidement (plus les aliments restent à température ambiante et plus leur durée de stockage diminue).

Nettoyez les parois internes après le dégivrage.

Accélération du dégivrage

Pour accélérer le processus de dégivrage, placez une **casseroile d'eau chaude** sur une grille de congélation.

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.

Ne pas râcler le givre ou la glace avec des objets métalliques tranchants car la surface abîmée des grilles de congélation pourrait rouiller. Si vous percez le circuit frigorifique, les projections de produit réfrigérant pourraient provoquer des lésions oculaires ou s'enflammer.

Nettoyage

Avant de procéder au nettoyage, débranchez la fiche mâle de la prise secteur et coupez le fusible.

N'utilisez pas de nettoyeur à (jet de) vapeur. La vapeur brûlante pourrait endommager les surfaces et les circuits électriques.

Dans ce cas, la sécurité électrique de l'appareil ne serait plus assurée.

Nettoyez le compartiment réfrigérateur au moins une fois par mois.

Nettoyez le compartiment congélateur après chaque dégivrage.

Pendant le nettoyage veillez à ce que l'eau de nettoyage ne s'infiltre pas dans les éléments de contrôle ou 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. 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 de produits d'entretien dits «sans agent récurant».

Nettoyez le joint de porte exclusivement avec de l'eau claire et essuyez-le bien.

Pour nettoyer les grilles de congélation, n'employez pas de brosses métalliques, de produits récurants ou d'objets tranchants car vous abîmeriez la couche protectrice et les grilles rouilleraient.

Nettoyez fréquemment le collecteur Fig. 10/A et la goulotte collectrice Fig. 10/B pour que l'eau de dégivrage puisse s'écouler librement. Évitez que l'eau de nettoyage gagne le bac évaporateur par l'orifice d'écoulement.

Tous les deux ans si possible, nettoyez également l'échangeur thermique (grille noire) situé contre la paroi arrière de l'appareil avec un pinceau ou un aspirateur. Vous maintiendrez ainsi l'appareil en bon état de fonctionnement et économiserez du courant, fig. 12.

Economie d'énergie

- Placez votre appareil dans un endroit frais et bien aéré. Veillez à ce qu'il ne soit pas 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 hors de l'appareil.
- Placez les produits à décongeler dans le compartiment réfrigérateur. Vous pouvez utiliser le 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 congélateur restera ouverte, moins il y aura formation de givre sur les grilles de congélation.
- Tous les deux ans, nettoyez l'échangeur thermique (grille noire) situé contre la paroi arrière de l'appareil.

Réparer soi-même les petites pannes

Toutes les pannes ne nécessitent pas obligatoirement l'intervention du service après-vente. Il s'agit souvent d'un problème mineur. 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.

Rappelez-vous en effet que si vous faites appel à un technicien pour la mise en service de votre appareil, sa visite vous sera facturée même pendant la période de garantie.

En cas de bruits anormaux:

- Soit l'appareil n'est pas d'aplomb, soit un corps étranger est coincé à hauteur du groupe frigorifique de sorte qu'un élément situé sur la paroi arrière ne peut pas vibrer librement et touche en vibrant l'appareil ou le mur. Dans ce cas déformez l'élément en cause légèrement et avec précaution.

Aucun voyant ne s'allume:

- Vérifiez qu'il y a du courant, que la fiche de l'appareil n'est pas débranchée de la prise secteur et que l'appareil est bien allumé.

L'éclairage du compartiment réfrigérateur ne fonctionne pas:

- L'ampoule est défectueuse. Débranchez l'appareil, retirez le couvercle (fig. 13/A), changez l'ampoule (15 W maxi., 220 V, culot E 14).
- L'interrupteur de l'éclairage (Fig. 13/B) est coincé. Essayez de le dégager. Si vous n'y arrivez pas, appelez le SAV.

Le compartiment réfrigérateur n'a pas atteint la température sélectionnée:

- La grille d'aération en haut de l'appareil (ou la fente ménagée dans le socle) est obstruée.
- Un corps étranger est coincé entre le groupe frigorifique et le mur.
- La porte a été souvent ouverte ou vous avez entreposé une quantité importante d'aliments frais.

Le voyant rouge «alarme» reste allumé longtemps après la mise en marche:

Problème: il fait trop chaud dans le compartiment congélateur.

- La grille d'aération en haut de l'appareil ou celle située dans le socle est obstruée.
- La porte du compartiment congélateur n'est pas bien fermée.
- Vous avez mis trop de denrées fraîches à congeler en une seule fois (dans ce cas-là, le voyant «alarme» s'éteint à nouveau au bout de quelques instants).

Si, malgré ces conseils, vous n'avez pas remédié au problème, veuillez appeler le SAV.

N'ouvrez pas inutilement les portes pour éviter toute déperdition de froid.

Ne procédez à aucune autre réparation de l'appareil, en particulier de son circuit électrique.

Réparer soi-même les petites pannes

Remarque:

Vous pouvez recongeler des aliments décongelés 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 °C.

Si ce n'a pas été possible et à condition que le goût, l'odeur ou l'aspect n'aient pas changé, cuire les aliments et congeler à nouveau les mets cuisinés.

Consommez ces aliments nettement avant leur date limite de conservation.

Service après-vente

Plaque signalétique

Fig. 14

Indiquez les numéros E et FD de l'appareil à la demande du SAV. Vous trouverez ces références sur la plaque signalétique située en bas à gauche du compartiment réfrigérateur, à côté du bac à légumes.

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

Istruzioni per lo smaltimento, istruzioni di sicurezza e avvertenze

Smaltimento dell'apparecchio fuori uso

Se l'apparecchio nuovo sostituisce un apparecchio fuori uso, si prega di osservare quanto segue.

Rendere immediatamente inservibili gli apparecchi fuori uso. Sfilare 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. Gli apparecchi frigoriferi e congelatori contengono gas isolanti e refrigeranti, che richiedono uno smaltimento appropriato. Essi contengono inoltre materiali pregiati, che devono essere consegnati a un centro di recupero. Per lo smaltimento servirsi perciò del competente centro comunale di smaltimento. Per informazioni rivolgersi alla propria amministrazione municipale, o al proprio rivenditore. Badare che i tubi del frigorifero non vengano danneggiati fino al trasporto e allo smaltimento ecologico e competente.

Smaltimento dell'imballaggio degli apparecchi nuovi

Tutti i materiali d'imballaggio impiegati sono ecologici e riciclabili. I cartoni sono sostituiti dall'80% al 100% di 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 e sono riciclabili. Attraverso il trattamento e la riutilizzazione, si risparmiano materie prime e si riduce il volume dei rifiuti.

Un contributo alla difesa dell'ambiente – noi utilizziamo carta riciclata.

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 lo smaltimento degli apparecchi fuori uso.

Si prega di contribuire così ad uno smaltimento ecologico o al riciclaggio.

Avvertenze di sicurezza e di pericolo

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, si prega di leggere attentamente tutte le informazioni riportate nelle istruzioni per l'uso e l'installazione. 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, per gli eventuali proprietari successivi.

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, badare 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.

- Non usare apparecchi elettrici all'interno di questo apparecchio.
- Non mettere in funzione l'apparecchio danneggiato. In caso di dubbio rivolgersi al fornitore.

Istruzioni di sicurezza e avvertenze, destinazione d'uso

- Eseguire l'installazione e l'allacciamento secondo le istruzioni d'installazione. Le condizioni di collegamento elettrico e i dati riportati nella targhetta d'identificazione devono corrispondere.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio è garantita soltanto 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. Sfilare la spina di alimentazione oppure togliere il fusibile. Per sfilare, 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 rilevanti pericoli per l'utilizzatore.
- Conservare alcolici ad alta gradazione solo chiusi ermeticamente e in posizione verticale.
Non conservare nell'apparecchio prodotti contenenti gas propellenti combustibili (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 tubi del refrigerante nell'evaporatore, piegando tubi, graffiando il rivestimento superficiale ecc.
La fuoriuscita di un getto di refrigerante può causare lesioni agli occhi.
- Non chiudere, né coprire le aperture di afflusso e deflusso dell'aria per l'apparecchio.
- Non usare lo zoccolo, i cassetti 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 sugli estraibili 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 e i cubetti di ghiaccio direttamente dal vano congelatore (pericolo di scottature a causa di temperature molto basse).
- Non conservare nel vano congelatore liquidi in bottiglia e lattine, specialmente le bevande contenenti anidride carbonica. Le bottiglie e le lattine esplodono.
- Non toccare con le mani bagnate i prodotti congelati; le mani possono attaccarsi gelando.

Destinazione d'uso

L'apparecchio è idoneo per raffreddare e congelare alimenti e alla preparazione di ghiaccio.

Esso è destinato all'uso domestico.

In caso d'impiego in campo professionale, devono essere osservate le norme vigenti per il settore.

L'apparecchio è conforme alla norma sulla prevenzione degli infortuni per impianti frigoriferi (VBG 20).

È stato effettuato un controllo di ermeticità del circuito di raffreddamento.

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

Osservare la temperatura ambiente

L'apparecchio è idoneo per una temperatura ambiente da $+2\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $+32\text{ }^{\circ}\text{C}$ (Versione ST da $+2\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $+38\text{ }^{\circ}\text{C}$, vedi targhetta d'identificazione).

Per temperature superiori a $+32\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($+38\text{ }^{\circ}\text{C}$) nel vano frigorifero la temperatura può aumentare troppo.

Se la temperatura ambiente si abbassa al di sotto della temperatura impostata nel vano frigorifero, nel vano il freddo raggiunge esattamente la temperatura ambiente.

Per temperature inferiori a $+2\text{ }^{\circ}\text{C}$ si possono verificare disturbi nello sbrinamento automatico.

Installazione dell'apparecchio

Luogo d'installazione

Per l'installazione è idoneo un ambiente asciutto aerabile. 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, utilizzare un adeguato 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 e reversibilità della porta

Vedi allegate istruzioni di montaggio e modifica.

Ventilazione

Figura 3

L'aria riscaldata sulla parete posteriore dell'apparecchio deve poter defluire senza impedimento. In caso contrario il frigorifero deve fornire una prestazione maggiore, e ciò aumenta il consumo di corrente. Per questo motivo non coprire mai le aperture di afflusso e deflusso dell'aria.

Dopo il trasporto

Lasciare l'apparecchio almeno $1/2$ ore in posizione verticale, affinché l'olio possa raccogliersi nel compressore (capsula nera sul lato posteriore dell'apparecchio). Solo in seguito mettere in funzione l'apparecchio.

Installazione dell'apparecchio

Collegamento elettrico

Collegare gli apparecchi solo a corrente alternata a 220-240 V/50 Hz, tramite una presa con contatto di terra installata a norma di legge. La presa deve essere protetta con un fusibile da 10 A o superiore.

Per gli apparecchi destinati a paesi non europei, verificare sulla targhetta d'identificazione se la tensione di collegamento e il tipo di corrente corrispondono ai valori della rete elettrica locale. La targhetta d'identificazione si trova nel vano frigorifero in basso a sinistra. Figura 14.

L'apparecchio non è idoneo per il collegamento a invertitori, che trasformano corrente continua a 230 V in corrente alternata (p. es. impianti d'energia solare, reti navali).

Conoscere l'apparecchio

Prima di leggere queste istruzioni, aprire le ultime pagine con le illustrazioni.

Questo manuale d'istruzioni per l'uso è valido per diversi modelli. Nelle figure sono perciò possibili differenze di dotazione o nei dettagli.

Illustrazione generale

Figura 1

- 1 - 6 Pannello comandi
- 7 Illuminazione interna
- 8 Parete posteriore del vano frigorifero (generatore del freddo)
- 9 Ripiano
- 10 Cassetto per verdura
- 11 Balconcino
- 12 Scomparto per burro e formaggio
- 13 Portauova
- 14 Portabottiglie
- 15 Contenitore prodotti congelati con accumulatori del freddo
- 16 Contenitore prodotti congelati e vaschetta di raccolta acqua di sbrinamento
- 17 Scarico acqua di sbrinamento
- A Vano frigorifero
- B Vano congelatore

Elementi di comando per il vano frigorifero

Figura 2

- 1 Interruttore principale acceso/spento del vano frigorifero
- 2 Spia, s'illumina quando il vano frigorifero è in funzione
- 3 Selettore di temperatura
(per regolare, aprire la porta dell'apparecchio e girare da sotto il selettore; figura 4)

Posizione 1 = temperatura meno fredda
Posizione 5 = temperatura più fredda

Conoscere l'apparecchio

Elementi di comando per il vano congelatore

Figura ②

- 4 Interruttore principale acceso/spento del vano congelatore con spia verde**
(s'illumina quando il vano congelatore è in funzione)
- 5 Interruttore di supercongelamento con spia gialla** per la massima potenza di congelamento (la spia s'illumina quando il supercongelamento è in funzione)
- 6 Spia rossa di controllo e allarme**
(s'illumina quando la temperatura nel vano congelatore aumenta troppo, dunque gli alimenti congelati sono in pericolo). La spia di controllo può brillare, senza che sussista pericolo per gli alimenti congelati,
 - quando si mette in funzione l'apparecchio,
 - quando nell'apparecchio si mettono grandi quantità di alimenti,
 - quando la porta del vano congelatore resta aperta per troppo tempo.
 La spia si spegne quando il vano congelatore raggiunge la sua temperatura di servizio.

Attivazione, selezione della temperatura, disattivazione

Prima di mettere l'apparecchio in funzione la prima volta, pulire l'interno dell'apparecchio. (Vedi pulizia).

Il vano frigorifero e il vano congelatore possono essere usati indipendentemente l'uno dall'altro.

Accensione del vano frigorifero

Premere l'interruttore principale figura ②/1, la spia di controllo rete 2 s'illumina. L'apparecchio comincia a raffreddarsi. L'illuminazione del vano interno è accesa quando la porta è aperta.

Regolazione della temperatura del vano frigorifero

Aprire la porta dell'apparecchio e regolare da sotto il selettore di temperatura al grado desiderato. Figura ④.

Posizione 1 = temperatura meno fredda
Posizione 5 = temperatura più fredda
Consigliamo una regolazione intermedia (ca. 2-3)

Accensione del vano congelatore

Premere l'interruttore principale per il vano congelatore figura ②/4, le spie verde e rossa s'illuminano.

La spia rossa si spegne quando il vano frigorifero raggiunge la temperatura di servizio.

La temperatura nel vano congelatore non è regolabile.

Il vano congelatore viene portato automaticamente a temperatura permanente di conservazione a basso consumo di energia, -18 °C.

Attivazione, selezione della temperatura, disattivazione

Avvertenze

- La temperatura nell'apparecchio viene influenzata dalla temperatura ambiente, dalla quantità e temperatura degli alimenti freschi introdotti nel frigorifero e dalla frequenza di apertura della porta. Se necessario cambiare la regolazione del selettore di temperatura.
- Le parti frontali della carcassa in parte vengono leggermente riscaldate. Ciò impedisce la formazione di acqua di condensa nell'area della guarnizione della porta.
- Durante il funzionamento del frigorifero, sulla parete posteriore del frigorifero si formano goccioline d'acqua o brina, figura ①/8, questo è normale. Non è necessario raschiare lo strato di brina o asciugare le gocce d'acqua. La parete posteriore si sbrina automaticamente. L'acqua di sbrinamento si raccoglie nel convogliatore figura ⑩/A, scorre sul gruppo frigorifero, e qui evapora.
- Se dopo aver chiuso il congelatore la porta resiste ad una nuova immediata apertura, attendere due o tre minuti, finché si compensa la depressione formata.
- A causa del sistema di raffreddamento, sulle griglie di congelamento in alcuni punti si può formare rapidamente brina. Ciò non influenza il funzionamento o il consumo di corrente. Lo sbrinamento diventa necessario solo quando sull'intera superficie della griglia di congelamento si sono formati brina o ghiaccio con uno spessore di 5 mm.

Messa fuori servizio del vano frigorifero

Premere l'interruttore principale figura ②/1, la spia si spegne, con ciò sono disattivati il raffreddamento e l'illuminazione del vano di raffreddamento. Per evitare la formazione di odori, pulire il vano e lasciare la porta aperta.

Messa fuori servizio del vano congelatore

Premere l'interruttore figura ②/4, la spia verde si spegne. Sbrinare e pulire il vano congelatore. Per evitare la corrosione sulle griglie di congelamento, asciugare il vano strofinando con uno straccio e lasciare la porta aperta.

Sistemazione degli alimenti

Nella sistemazione, procedere come segue:

- Cibi e bevande caldi devono essere fatti raffreddare fuori dell'apparecchio.
- Sistemare gli alimenti possibilmente confezionati o ben coperti. Così si conservano aroma, colore, umidità e freschezza, e si evita la trasmissione dei sapori. Solo verdura, frutta e insalata dovrebbero essere conservate non confezionate nei cassetti per verdura.
- Evitare il contatto di olio e grasso con le parti sintetiche e con la guarnizione della porta (queste potrebbero diventare porose).
- Non conservare nell'apparecchio prodotti esplosivi, e disporre bevande ad alta gradazione alcolica solo ben chiuse e verticali.
Pericolo di esplosione!
- I punti più freddi del vano frigorifero sono lungo la parete posteriore e sul ripiano più basso. Usare queste zone per gli alimenti delicati.
- Non conservare nel vano congelatore le bottiglie con liquidi che possono gelarsi. Congelandosi le bottiglie si rompono.

Esempio di sistemazione

Figura 1

Vano frigorifero (A)

Sui ripiani (9) dall'alto in basso, prodotti da forno, pietanze pronte, latticini.

Nel cassetto per verdura (10) verdura, frutta, insalata.

Nel balconcino (11) bottigliette, barattoli.

Nello scomparto (12) burro e formaggio.

Nei portauova (13) le uova.

Nei portabottiglie (14) bottiglie grandi.

Vano congelatore (B)

Nei cassetti di congelamento superiori (15) congelare e conservare alimenti, preparare il ghiaccio.

Nel cassetto inferiore (16) consegnare prodotti congelati.

Sistemazione degli alimenti

Possibilità di spostamento dell'attrezzatura interna

I ripiani nel frigorifero si possono all'occorrenza cambiare di posto. A tale proposito estrarre i ripiani figura ③ e spostare a mano i ripiani «A», «B», figura ⑤.

I portauova nei contenitori possono essere disposti verticalmente per fare spazio a tubetti, lattine ecc. Figura ⑥.

* Per evitare che le bottiglie possano cadere nell'aprire e chiudere la porta, esse possono essere assicurate con i fermabottiglie. Figura ⑦.

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

Per estrarli sollevare contenitori e balconcini. Figura ⑧.

* = Non in tutti i modelli.

Congelamento e conservazione

Consigli per l'acquisto di alimenti surgelati

- Fare attenzione alla confezione, essa non deve essere danneggiata.
- La data di scadenza del prodotto non deve essere stata superata.
- Il termometro dell'espositore-congelatore di vendita deve indicare una temperatura di -18° o più fredda.
- 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 nel vano congelatore.

Congelamento degli alimenti

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

Sono adatti al congelamento

carni e insaccati di carne, pollame e selvagine, pesce, verdura, erbe aromatiche, frutta, prodotti da forno, pizza, pietanze pronte, resti di pietanze, tuorli e albumi d'uovo.

Non sono adatti al congelamento

uova intere nel guscio, panna acida e maionese, insalata in foglia, ravanelli, rapani e cipolle.

Scottatura di verdura e frutta

Per conservare inalterati colore, gusto, aroma e vitamina «C», la verdura e la frutta dovrebbero essere scottate prima del congelamento. (Per scottare, immergere brevemente verdura e frutta in acqua bollente. - Nelle librerie sono in vendita pubblicazioni sul congelamento, nelle quali si descrive anche la scottatura.)

Congelamento e conservazione

Confezionamento degli alimenti

Confezionare i prodotti in porzioni adatte al fabbisogno domestico.

Dividere verdura e frutta in porzioni non superiori a 1 kg e la carne fino a 2,5 kg. Le porzioni più piccole si congelano più rapidamente e nello scongelamento e nella preparazione la qualità si conserva così ottimale.

Avvolgere gli alimenti in confezioni ermetiche, per evitare che possano perdere il loro gusto o possano essiccarsi.

Per il confezionamento sono adatti:

fogli in plastica, foglio tubolare di polietilene, fogli di alluminio. Questi prodotti si trovano nel commercio specializzato.

Non sono adatti:

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

Disporre gli alimenti nella confezione. Fare uscire completamente l'aria e chiudere la confezione ermeticamente.

Per la chiusura sono adatti:

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

Prima dell'introduzione nel vano congelatore, scrivere sulle confezioni il loro contenuto e la data di congelamento.

Max. potenza di congelamento

Gli alimenti devono essere congelati quanto più rapidamente possibile fino nell'interno. Solo in questo modo si conservano vitamine, potere nutritivo, aspetto e gusto. Non eccedere perciò nell'utilizzazione della max. potenza di congelamento dell'apparecchio.

Entro 24 ore possono essere congelati max. 13 kg di alimenti nello scomparto superiore, direttamente sulla griglia di congelamento. Per il congelamento nei cassetti di congelamento, la quantità max. si riduce leggermente.

Gli alimenti già congelati non devono entrare in contatto con gli alimenti freschi da congelare.

Congelamento di alimenti

Prima di conservare nel vano congelatore le pietanze e bevande molto calde, lasciarle raffreddare a temperatura ambiente.

Avvertenza

Usare il cassetto di congelamento inferiore solo per la conservazione di prodotti congelati. Evitare possibilmente di congelare in esso alimenti freschi.

Congelamento e conservazione

Supercongelamento

Se nel vano congelatore si trovano già degli alimenti, qualche ora prima dell'introduzione di prodotti freschi è necessario attivare il supercongelamento.

Generalmente sono sufficienti 4-6 ore. Se si vuole sfruttare la massima potenza di congelamento, sono necessarie 24 ore. Piccole quantità di alimenti (fino a 2 kg) possono essere congelate senza supercongelamento. Per inserire il supercongelamento, premere semplicemente l'apposito tasto, figura 2/5.

La spia gialla indica il funzionamento. Ora il congelatore funziona continuamente, nel vano congelatore si raggiunge una temperatura molto bassa.

Dopo avere introdotto i prodotti freschi, il supercongelamento può essere di nuovo escluso. (Premere il tasto di supercongelamento - la spia gialla si spegne.)

Il processo di congelamento viene ora pilotato automaticamente dall'apparecchio, cioè avviene tempestivamente la commutazione sul normale servizio di conservazione a risparmio elettrico.

Conservazione di alimenti

Se si devono conservare molti alimenti, si possono estrarre dall'apparecchio tutti i cassette di congelamento tranne l'ultimo, e accatastare gli alimenti direttamente sulle griglie di congelamento. Per l'estrazione, tirare i cassette fino all'arresto, sollevare ed estrarre.

Per non pregiudicare la circolazione dell'aria all'interno dell'apparecchio, evitare di accatastare gli alimenti oltre il limite di altezza, figura 9/A.

Durata di conservazione

Per evitare perdite di qualità dei prodotti congelati, è importante non superare la data di scadenza della conservazione. La durata di conservazione dipende dal genere di alimenti.

Ad una temperatura di -18°C si possono conservare fino a 6 mesi pesce, insaccati di carne, alimenti pronti e prodotti da forno, fino a 8 mesi formaggio, pollame, carne, e fino a 12 mesi verdura e frutta.

Scongelamento di prodotti congelati

Secondo il tipo e la destinazione d'uso si può scegliere una delle possibilità seguenti:

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

Gli alimenti parzialmente e completamente scongelati possono essere di nuovo congelati, se carne e pesce non hanno superato la temperatura di $+3^{\circ}\text{C}$ per oltre un giorno e altri alimenti per oltre tre giorni.

Altrimenti, se gusto, aroma e aspetto non sono alterati, preparare i prodotti in alimenti pronti mediante cottura o frittura e congelarli nuovamente.

In tal caso non utilizzare più la durata massima di congelamento.

Preparazione del ghiaccio

Riempire la vaschetta per ghiaccio per $3/4$ con acqua e deporla nel vano congelatore.

Per estrarre i cubetti di ghiaccio dalla vaschetta, torcere leggermente la vaschetta.

Sbrinamento

Sbrinamento del vano congelatore

Il vano congelatore si sbrina automaticamente. Durante lo sbrinamento l'acqua di sbrinamento si raccoglie nel convogliatore figura 10/A, scorre attraverso il tubo di scarico 10/B, viene raccolta nella vaschetta di evaporazione sul lato posteriore dell'apparecchio e qui evapora.

Si prega di badare che l'acqua di sbrinamento possa uscire sempre liberamente (vedi avvertenze sotto «Pulizia»).

Sbrinamento del vano congelatore

Accumuli voluminosi di brina o di ghiaccio sulle griglie di congelamento pregiudicano il rendimento dell'apparecchio e fanno aumentare il consumo di corrente.

Se lo strato di brina ha raggiunto uno spessore di circa 1/2 cm, è necessario effettuare lo sbrinamento. Sbrinare comunque almeno una o due volte all'anno. Il momento più opportuno per fare ciò è quando nell'apparecchio vi sono pochi o nessun prodotto congelato. Se nell'apparecchio vi sono ancora alimenti congelati, accendere il supercongelamento ca. 4 ore prima dello sbrinamento, in modo che gli alimenti raggiungano una temperatura molto bassa e possano essere così conservati più a lungo a temperatura ambiente. Estrarre poi i cassetti di congelamento contenenti gli alimenti. Avvolgere i cassetti in più strati di carta di giornale, oppure in una coperta, e conservarli in un luogo fresco. Lasciare aperta la porta dell'apparecchio e disinserire l'interruttore principale del vano congelatore.

Per raccogliere l'acqua di sbrinamento, di sporre sotto lo scarico dell'acqua il cassetto di congelamento inferiore, vuoto. Figura 11/32.

Effettuare celermente lo sbrinamento. (La durata degli alimenti congelati si riduce tanto più, quanto più a lungo essi restano a temperatura ambiente).

Dopo lo sbrinamento, pulire il vano.

Mezzi ausiliari di sbrinamento

Il metodo migliore per accelerare lo sbrinamento è mettere una **pentola con acqua bollente** su una griglia di congelamento.

Per lo sbrinamento, non mettere mai nel congelatore apparecchi di riscaldamento elettrici, candele o lampade a petrolio.

Fare attenzione in caso d'impiego di **spray per sbrinamento**, questi possono formare gas esplosivi, contenere solventi o propellenti dannosi per i materiali sintetici o essere nocivi alla salute.

Non raschiare la brina o il ghiaccio con oggetti metallici a spigoli vivi. Le griglie di congelamento danneggiate possono ossidarsi. Se i tubi vengono perforati, il refrigerante che fuoriesce può provocare lesioni agli occhi o infiammarsi.

Pulizia

Prima della pulizia, sfilare assolutamente la spina di alimentazione, oppure disinserire o svitare il fusibile.

Non usare pulitrici a vapore o a pressione di vapore. Il vapore ad alta temperatura può danneggiare le superfici e l'impianto elettrico.

La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene pregiudicata.

Pulire il vano congelatore una volta al mese. Sarebbe opportuno effettuare la pulizia del vano congelatore dopo ogni sbrinamento.

L'acqua di pulizia non deve penetrare nel pannello di comando 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 lavaggio a mano.

Non sono adatti prodotti per la pulizia contenenti sabbia, abrasivi o acidi e solventi chimici.

Per evitare la formazione di punti opachi, si dovrebbero evitare anche prodotti abrasivi definiti «privi di materiale abrasivo».

Strofinare la guarnizione della porta esclusivamente con acqua pulita e poi asciugarla accuratamente.

Per pulire le griglie di congelamento non usare spazzole metalliche, prodotti abrasivi oppure oggetti acuminati, che possono danneggiare lo strato protettivo. Le superfici danneggiate si ossidano.

Pulire più frequentemente il convogliatore figura 10/A e il foro di scarico 10/B nel vano frigorifero, in modo che l'acqua di sbrinamento possa defluire senza impedimento. Badare che l'acqua di pulizia non passi attraverso il foro di scarico nella vaschetta di evaporazione.

Se possibile, ogni due anni bisognerebbe anche pulire, con un pennello o con un aspirapolvere, lo scambiatore di calore (griglia nera) nella parte posteriore dell'apparecchio. Ciò consente di conservare la piena efficienza dell'apparecchio e di risparmiare energia elettrica. Figura 12.

Consigli per risparmiare energia

- Installare l'apparecchio in un ambiente fresco e ben arieggiato, protetto dall'irradiazione solare diretta e non vicino ad una fonte di calore (radiatori del riscaldamento ecc.).
- Non chiudere le aperture di afflusso e deflusso dell'aria.
- Disporre i cibi caldi nel congelatore, solo dopo il loro raffreddamento a temperatura ambiente.
- Per sbrinare i prodotti congelati, metterli nel frigorifero. Così si sfrutta il freddo accumulato dai prodotti congelati, per il raffreddamento degli alimenti nel frigorifero.
- Sbrinare l'apparecchio se si forma ghiaccio. Uno spesso strato di ghiaccio peggiora la cessione del freddo ai prodotti congelati e fa aumentare il consumo di energia elettrica.
- Per prelevare o introdurre prodotti, aprire le porte degli apparecchi il tempo più breve possibile. Quanto meno resta aperta la porta del vano congelatore, tanto minore è la formazione di ghiaccio sulle griglie di congelamento.
- Pulire ogni due anni lo scambiatore di calore (griglia nera) nella parte posteriore dell'apparecchio.

Eliminazione in proprio di piccoli inconvenienti

Non occorre rivolgersi al servizio assistenza clienti per ogni inconveniente. Spesso si tratta solo di piccole difficoltà. Perciò prima di chiamare il servizio assistenza, si prega di controllare se è possibile eliminare autonomamente l'inconveniente, sulla base delle avvertenze seguenti:

Infatti per ogni chiamata del servizio assistenza viene addebitata l'intera spesa per la visita del tecnico, anche durante il periodo di garanzia.

In caso di rumori insoliti:

- l'apparecchio non è ben fermo o in piano, oppure un corpo estraneo è incastrato nel frigorifero, in modo che un elemento sul lato posteriore non può vibrare liberamente e tocca l'apparecchio o il muro - allontanare tale parte, piegandola con precauzione.

Se tutte le lampade spia sono spente:

- controllare se c'è corrente, se la spina è infilata correttamente nella presa e se l'apparecchio è acceso.

Se l'illuminazione del vano frigorifero non funziona

- la lampadina è difettosa. Sfilare la spina di alimentazione, togliere il coperchio (figura 10/A), sostituire la lampadina ad incandescenza, max. 15 W, 220 V, portalampada E 14.
- L'interruttore della porta (figura 10/B) è bloccato. Controllare se può muoversi liberamente. In caso contrario, chiamare il servizio assistenza.

Se il vano congelatore non raggiunge le temperature impostate:

- La griglia di aerazione in alto sull'apparecchio o la fessura nello zoccolo è coperta
- Un corpo estraneo è incastrato tra frigorifero e parete.
- La porta è stata aperta frequentemente, oppure sono state introdotte grandi quantità di alimenti freschi.

Se dopo un lungo periodo di servizio la spia rossa è accesa.

Malfunzionamento, nel vano congelatore la temperatura è troppo alta.

- La griglia di aerazione in alto sull'apparecchio o nello zoccolo è coperta,
- la porta del vano congelatore non è chiusa correttamente,
- troppi alimenti freschi sono stati conservati in una sola volta per il congelamento (in questi casi l'indicatore «allarme» si spegne di nuovo dopo qualche tempo).

Se non si riesce ad eliminare l'inconveniente seguendo le suddette avvertenze, chiamare comunque il servizio assistenza clienti.

Per evitare perdite di freddo, non aprire inutilmente la porta.

Non eseguire in proprio altri lavori, soprattutto agli elementi elettrici dell'apparecchio.

Eliminazione in proprio di piccoli inconvenienti

Avvertenza

Gli alimenti parzialmente e completamente scongelati possono essere di nuovo congelati, se carne e pesce non hanno superato la temperatura di $+3^{\circ}\text{C}$ per oltre un giorno e altri alimenti per oltre tre giorni.

Altrimenti, se gusto, aroma e aspetto non sono alterati, preparare i prodotti in alimenti pronti mediante cottura o frittura e congelarli nuovamente.

In tal caso non utilizzare più la durata massima di congelamento.

Servizio assistenza clienti

Targhetta d'identificazione

Figura 14

Quando si chiama il servizio assistenza, indicare il numero E e il numero FD. Questi dati si trovano sulla targhetta d'identificazione. La targhetta si trova nel vano congelatore, in basso a sinistra, accanto al cassetto per verdura.

Trovate l'indirizzo e il numero di telefono del servizio assistenza clienti nell'elenco dei centri di assistenza clienti, oppure nell'elenco telefonico.

Afvoeren van de verpakking en van uw oude apparaat, veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen

Afvoeren van het oude apparaat

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

Afgedankte apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken, d.w.z. stekker uit het stopcontact trekken, aansluitkabel doorknippen en een zelsluitend slot of een klinksluiting verwijderen resp. onklaar maken. Hiermee voorkomt u dat kinderen zichzelf tijdens het spelen in het apparaat opsluiten en in levensgevaar geraten.

Koel- en diepvriesapparaten bevatten isolatiegassen en koelmiddelen die zorgvuldig moeten worden afgevoerd. Bovendien bevatten deze apparaten waardevolle grondstoffen 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 de koelmachine tot het moment van transport niet beschadigd worden.

Afvoeren van de verpakking van uw 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 polyethen (PE), de banden van polypropreen (PP) en het CFK-vrije opvulmateriaal van geschuimd polystyreen (PS). Deze materialen zijn zuivere koolwaterstofverbindingen, en dus te recycleren.

**Onze bijdrage aan het beschermen van het milieu:
wij maken gebruik van kringlooppapier.**

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 en waarschuwingen

Lees voordat u het nieuwe 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 eventuele beschadigingen open vuur of andere ontstekingsbronnen vermijden. De ruimte waarin het apparaat is opgesteld, een paar minuten luchten.

- Geen elektrische apparaten in het apparaat gebruiken.
- Een (bijv. tijdens het transport) beschadigd apparaat niet in gebruik nemen. In twijfelgevallen eerst contact opnemen met uw leverancier.

Veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen, bepalingen

- Het apparaat uitsluitend volgens het bij-
gesloten installatievoorschrift plaatsen en
aansluiten. De elektrische aansluitvoor-
waarden 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 onderhouds-
werkzaamheden en vóór het schoonma-
ken de stekker uit het stopcontact trekken
resp. de zekering in de meterkast uitscha-
kelen 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.
Produkten met brandbaar drijfgas (zoals
bussen slagroom en spuitbussen) en
explosieve stoffen niet 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
etc. niet als opstapje gebruiken of om op
te leunen.
- Kinderen niet met het apparaat laten
spelen. Ze mogen in elk geval nooit op de
uittrekbare manden of laden gaan zitten of
aan de deur hangen.
- Als uw apparaat voorzien is van een slot,
bewaar de sleutel dan buiten het bereik
van kinderen.
- IJslollijes en ijsblokjes niet direct uit de
diepvriesruimte in de mond nemen
(gevaar voor verbranding door de zeer
lage temperatuur).
- 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 vast-
vriezen.

Bepalingen

Het apparaat is geschikt voor het koelen en
invriezen van levensmiddelen en om ijsblo-
kjes 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 veiligheidsbe-
palingen voor elektrische apparaten.

Let op de omgevingstemperatuur

Het apparaat is geschikt voor gebruik in een ruimte met een temperatuur van + 2 °C tot +32 °C (ST-uitvoering +2 °C tot +38 °C, zie het typeplaatje).

Bij omgevingstemperaturen van meer dan +32 °C (+38 °C) kan het in de koelruimte te warm worden.

Als de temperatuur in de ruimte waar het apparaat staat opgesteld, lager is dan de ingestelde temperatuur in de koelruimte, dan wordt het in de koelruimte net zo koud als de omgevingstemperatuur.

Bij omgevingstemperaturen van minder dan +2 °C kunnen zich storingen voordoen bij het volautomatische ontdooien.

Plaatsing van het apparaat

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 vries-apparaat moet aan de zijkant ten minste 2 cm ruimte worden opengelaten om het ontstaan van condensatiewater te vermijden.

Plaatsing van het apparaat en verwisselen van de deurophanging

Zie bijgesloten installatie- en ombouwvoorschrift.

Ventilatie

Afb. ③

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 ont-luchtingsopeningen mogen dan ook nooit worden afgedekt.

Na het transport

Het apparaat minimaal 1/2 uur rechtop laten staan zodat de olie in de verdichter (zwarte pot aan de achterwand van het apparaat) tot rust kan komen. Pas daarna het apparaat in gebruik nemen.

Plaatsing van het apparaat

Elektrische aansluiting

Het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften aangebracht, randgeaard stop-contact, met een zekering van 10 ampère of meer, op 220-240 V/50 Hz wisselstroom aansluiten.

Bij apparaten voor **niet Europese landen** op het typeplaatje controleren of de aansluitspanning en de stroomsoort overeenkomen met de waarden van uw elektriciteitsnet. Het typeplaatje bevindt zich links onderaan in het apparaat (afb. 14).

Het apparaat is niet geschikt om aan te sluiten op omvormers die gelijkstroom omzetten in 230 V wisselstroom (zoals installaties voor zonneënergie of netwerken voor schepen).

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. 1

- 1 - 6 Bedieningspaneel
- 7 Binnenverlichting
- 8 Achterwand van de koelruimte (verdampers)
- 9 Legrooster
- 10 Groentelade
- 11 Voorraadrekje
- 12 Boter- en kaasvak
- 13 Eierrekje
- 14 Flessenrek
- 15 Diepvrieslade met koude-accu's
- 16 Diepvrieslade en dooiwater-opvangbakje
- 17 Dooiwaterafvoer
- A Koelruimte
- B Diepvriesruimte

Bedieningselementen voor de koelruimte

Afb. 2

- 1 Hoofdschakelaar aan/uit koelruimte
- 2 Controlelampje, brandt als de koelruimte is ingeschakeld
- 3 Temperatuurkiezer
(om in te stellen: deur van het apparaat openen en de temperatuurkiezer vanaf de onderkant draaien, afb. 4)

Stand 1 = warmste temperatuur
Stand 5 = koudste temperatuur

Kennismaking met het apparaat

Bedieningselementen voor de diepvriesruimte

Afb. 2

- 4 **Hoofdschakelaar aan/uit diepvriesruimte met groen controlelampje** (brandt als de diepvriesruimte is ingeschakeld)
- 5 **Supervries-schakelaar met geel controlelampje** voor een maximale invriescapaciteit (het controlelampje brandt als het supervriessysteem is ingeschakeld)
- 6 **Rood alarm-controlelampje** (brandt als het in de diepvriesruimte te warm is waardoor de diepvrieswaren kunnen bederven). Zonder gevaar voor de diepvrieswaren kan het controlelampje branden
 - bij het in gebruik nemen van het apparaat;
 - bij het inladen van grote hoeveelheden levensmiddelen
 - en als de deur van de diepvriesruimte te lang open staat.
 Het lampje gaat uit als in de diepvriesruimte de normale temperatuur is bereikt.

Inschakelen, temperatuurkeuze, uitschakelen

Maak voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt de binnenkant schoon (zie „Schoonmaken”). De koel- en diepvriesruimte kunnen onafhankelijk van elkaar in werking worden gezet.

Inschakelen van de koelruimte

Hoofdschakelaar (afb. 2/1) indrukken. Het functie-controlelampje 2 brandt. Het apparaat begint te koelen, de binnenverlichting is bij geopende deur ingeschakeld.

Instellen van de temperatuur in de koelruimte

Deur van het apparaat openen en de temperatuurkiezer vanaf de onderkant op het gewenste cijfer zetten (afb. 4).

De temperatuur kan traploos worden ingesteld.

Stand 1 = warmste temperatuur

Stand 5 = koudste temperatuur

Wij adviseren een gemiddelde instelling (ca. 2-3).

Inschakelen van de diepvriesruimte

Hoofdschakelaar voor de diepvriesruimte (afb. 2/4) indrukken. Het groene en rode controlelampje branden.

Het rode controlelampje gaat uit als de normale temperatuur in de diepvriesruimte is bereikt.

De temperatuur in de diepvriesruimte kan niet worden ingesteld.

De temperatuur in de diepvriesruimte wordt volautomatisch geregeld op -18°C , een energiebesparende temperatuur voor het langdurig opslaan van levensmiddelen.

Inschakelen, temperatuurkeuze, uitschakelen

Attentie!

- De temperatuur in het apparaat wordt beïnvloed door de omgevingstemperatuur, door de hoeveelheid en temperatuur van de vers ingeladen levensmiddelen en door het regelmatig openen van de deur. Indien nodig de instelling van de temperatuur met de temperatuurkiezer veranderen.
- De voorkant van de mantel van het apparaat wordt gedeeltelijk licht verwarmd. Hierdoor wordt voorkomen dat zich condensatiewater in de buurt van de deurafdichting afzet.
- Als de koelmachine loopt, vormen zich op de achterwand van de koelruimte (afb. ①/8) waterdruppels of een laagje rijp. Dit is normaal. Afschrappen van de rijplaag of afwissen van de druppels is overbodig. De achterwand wordt namelijk automatisch ontdooid. Het dooiwater wordt in het dooiwatergootje (afb. ⑩/A) opgevangen en afgevoerd naar de koelmachine, waar het verdampt.
- Als de deur van de diepvriesruimte na het sluiten niet meteen weer geopend kan worden: twee à drie minuten wachten tot de ontstane onderdruk is opgeheven.
- Door het koelsysteem kan zich op een aantal plaatsen op de vriesroosters al snel rijp afzetten. Dit heeft geen invloed op het functioneren van het apparaat of op het energieverbruik. Ontdooien is pas noodzakelijk als het hele oppervlak van het vriesrooster met een laag rijp of ijs van meer dan 5 mm is bedekt.

Buiten werking stellen van de koelruimte

Hoofdschakelaar (afb. ②/1) indrukken. Het controlelampje gaat uit, waardoor de koeling en de verlichting van de koelruimte zijn uitgeschakeld. Om reukvorming te voorkomen: de binnenkant van het apparaat schoonmaken en de deur open laten staan.

Buiten werking stellen van de diepvriesruimte

Hoofdschakelaar voor de diepvriesruimte (afb. ②/4) indrukken. Het groene controlelampje gaat uit. Diepvriesruimte ontdooien en schoonmaken. Om corrosie van de vriesroosters te voorkomen: de binnenkant van de diepvriesruimte met een doekje droogwrijven en de deur 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, smaak, kleur en vochtigheid 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 de glasplaat op de groentelade. Levensmiddelen die snel kunnen bederven, kunt u het beste op deze plaatsen bewaren.
- Flessen met vloeistoffen die kunnen bevriezen, niet in de diepvriesruimte bewaren. De flessen springen!

Een voorbeeld van het inruimen

Afb. 1

Koelruimte (A)

Op de **roosters (9)**: van boven naar beneden: brood en gebak, kant en klare gerechten, zuivelproducten.

In de **groentelade (10)**: groente, sla en fruit.

In het **voorraadrekje (11)**: flesjes en blikjes.

In het **voorraadvak (12)**: boter en kaas.

In het **eierrekje (13)**: eieren.

In het **flessenrek (14)**: grote flessen.

Diepvriesruimte (B)

In de **bovenste diepvriesladen (15)**: levensmiddelen invriezen, opslaan en ijsblokjes maken.

In de **onderste diepvrieslade (16)**: diepvrieswaren opslaan.

Levensmiddelen inruimen

Wijziging indeling van het interieur

De roosters in de koelruimte zijn in de hoogte verstelbaar: rooster eruit halen (afb. ③) en de roosterdragers „A”, „B” op de gewenste hoogte in de gaten drukken (afb. ⑤).

De eierrekjes in de voorraadbakjes kunnen opgeklapt worden, waardoor er plaats is voor tubes, blikjes enz. (afb. ⑥).

* Met de flessehouder (afb. ⑦) wordt voorkomen dat de flessen omvallen bij het openen en sluiten van de deur.

Alle voorraadbakjes en -rekjes in de deur kunnen eruit gehaald worden om schoon te maken: bakje of rekje ietsje optillen en eruit halen (afb. ⑧).

* = niet bij alle modellen.

Invriezen en opslaan

Attentie bij het inkopen van diepvriesprodukten

- Let erop dat de verpakking niet beschadigd is.
- De op de verpakking aangegeven houdbaarheidsdatum mag niet verstreken zijn.
- In de winkel moet de temperatuur in de diepvrieskist -18°C of kouder zijn.
- Koop de diepvriesprodukten 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

Gebruik uitsluitend verse levensmiddelen als u zelf gaat invriezen.

Geslacht om in te vriezen:

vlees en worst, gevogelte en wild, vis, groente, kruiden, fruit, brood en gebak, pizza, kant en klare 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 wordt gedompeld. In de boekhandel zijn boeken over invriezen verkrijgbaar, waarin ook blancheren wordt beschreven.)

Invriezen en opslaan

Verpakken van levensmiddelen

De levensmiddelen in voor uw huishouden geschikte porties verdelen.

Groente en fruit in porties niet zwaarder dan 1 kg, vlees tot 2,5 kg. Kleinere porties zijn sneller helemaal bevroren. Zo blijft de kwaliteit bij het ontdooien en bereiden het beste behouden.

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

Voor verpakking geschikt:

kunststof-, polyetheen- en aluminiumfolie, diepvriesdozen. Deze produkten 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 de diepvriesruimte legt.

Invriescapaciteit

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

In het bovenste vak, direct op het vriesrooster, kan binnen 24 uur maximaal 13 kg levensmiddelen in één keer worden ingevroren. Bij het invriezen in de diepvriesladen is de max. hoeveelheid iets minder.

Zorg dat de verse levensmiddelen niet in aanraking komen met al ingevroren levensmiddelen.

Levensmiddelen invriezen

Warme spijzen en dranken, voordat u ze in de diepvriesruimte opslaat, op kamertemperatuur laten afkoelen.

Attentie

De onderste diepvrieslade alleen gebruiken om er diepvrieswaren in op te slaan. Hierin liefst geen levensmiddelen invriezen.

Invriezen en opslaan

Supervriezen

Als er al levensmiddelen in de diepvriesruimte liggen, dan moet een paar uur vóór het inladen van verse levensmiddelen het supervriessysteem worden ingeschakeld.

Doorgaans is 4 tot 6 uur van tevoren voldoende. Wilt u de max. invriescapaciteit benutten, dan moet u het supervriessysteem 24 uur van tevoren inschakelen. Kleinere hoeveelheden levensmiddelen (tot 2 kg) kunnen zonder gebruik van het supervriessysteem worden ingevroren. Inschakelen van het supervriessysteem: de supervries-toets (afb. 2/5) indrukken.

Het gele controlelampje geeft aan dat het supervriessysteem is ingeschakeld. De koelmachine loopt nu permanent. In de diepvriesruimte wordt een lage temperatuur bereikt.

Na het inladen van de levensmiddelen kan het supervriessysteem weer worden uitgeschakeld. (Supervries-schakelaar indrukken – het gele controlelampje gaat uit.)

Het vriesprogramma wordt automatisch geregeld door het apparaat. Het wordt op tijd op het normale, energiebesparende energieverbruik omgeschakeld.

Levensmiddelen opslaan

Als er veel levensmiddelen moeten worden opgeslagen, dan kunt u alle diepvriesladen (behalve de onderste) uit het apparaat halen en de levensmiddelen direct op de vriesroosters stapelen: diepvriesladen tot de aanslag uittrekken, ietsje optillen en eruit halen.

Om te voorkomen dat de circulatie van de lucht in het apparaat vermindert: de levensmiddelen niet hoger opstapelen dan zoals aangegeven (afb. 9/A).

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 °C kunnen vis, worst, klaargemaakte gerechten, brood en gebak tot max. 6 maanden, kaas, gevogelte en vlees tot max. 8 maanden, groente en fruit tot max. 12 maanden worden opgeslagen.

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 heteluchtverwarming,
in de magnetronoven.

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 +3 °C is gestegen.

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

De max. bewaartijd van de levensmiddelen wordt hierdoor bekort.

Ijsblokjes maken

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

Door het ijsbakje iets te verbuigen, laten de ijsblokjes gemakkelijker los.

Ontdooien

Ontdooien van de koelruimte

De koelruimte wordt automatisch ontdooid. Het dooiwater wordt in het dooiwatergootje (afb. ⑩/A) opgevangen en via het afvoerpijpje (afb. ⑩/B) afgevoerd naar het dooiwater-opvangbakje van de koelmachine, waar het verdampt.

Zorg dat het dooiwater ongehinderd kan weglopen (zie onder „Schoonmaken”).

Ontdooien van de diepvriesruimte

Een te dikke laag rijp of ijs op de vriesroosters vermindert de vriescapaciteit, waardoor het energieverbruik toeneemt.

Is de laag rijp ca. 1/2 cm dik, dan moet de diepvriesruimte ontdooid worden. In elk geval één à twee keer per jaar, het liefst als er weinig of geen diepvrieswaren in het apparaat zijn opgeslagen. Als er nog levensmiddelen in de diepvriesruimte liggen, dan moet ca. 4 uur vóór het ontdooien het supervriessysteem worden ingeschakeld, waardoor de levensmiddelen een zeer lage temperatuur bereiken en langer bij omgevingstemperatuur bewaard kunnen worden. Hierna de diepvriesladen met de levensmiddelen uit de diepvriesruimte halen. De laden in kranten of een deken wikkelen en op een koele plaats bewaren. Deur open laten staan en de hoofdschakelaar voor de diepvriesruimte uitschakelen.

Om het dooiwater op te vangen: de lege, onderste diepvrieslade onder de dooiwaterafvoer zetten en het dooiwatergootje naar buiten klappen (afb. ⑪/32).

De diepvriesruimte snel laten ontdooien (hoe langer de diepvrieswaren bij omgevingstemperatuur worden opgeslagen, des te korter wordt de bewaartijd).

Na het ontdooien de binnenkant van de diepvriesruimte schoonmaken.

Tips bij het ontdooien

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

Zet nooit elektrische verwarmingsapparaten, kaarsen of petroleumlampen in het apparaat.

Wees voorzichtig met **ontdooi-sprays**. Ze kunnen explosieve gassen ontwikkelen, kunststofoplossende bestanddelen of drijfgassen bevatten, schadelijk zijn voor de gezondheid of corrosie veroorzaken.

Rijp of ijs niet met een scherp, metalen voorwerp afschrapen. Hierdoor kunnen de vriesroosters beschadigd worden. **Als de koelleidingen van de verdamper beschadigd worden, dan kan het koelmiddel naar buiten spuiten.** Dit kan tot oogletsel leiden of het koelmiddel kan vlam vatten.

Schoonmaken

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 oppervlakte en de elektrische onderdelen beschadigd worden.

De elektrische veiligheid van het apparaat wordt nadelig beïnvloed.

De koelruimte eenmaal per maand schoonmaken. Uit praktische overwegingen de diepvriesruimte na het ontdooien schoonmaken.

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

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

De deurafdichting alleen met schoon water afnemen en grondig droogwrijven.

Gebruik geen staalborstel, schuurmiddel of scherpe voorwerpen om de vriesroosters schoon te maken. De laklaag kan beschadigd worden. – Beschadigde oppervlakken roesten.

Dooiwatergootje (afb. 10/A) en afvoerpijpje (afb. 10/B) in de koelruimte regelmatig schoonmaken, zodat het dooiwater ongehinderd kan weglopen. Zorg dat het sop niet door het afvoerpijpje in het dooiwateropvangbakje terechtkomt.

Indien mogelijk om de twee jaar ook de warmtewisselaar (zwart rooster) aan de achterkant van het apparaat met een kwast of met de stofzuiger schoonmaken. Hierdoor blijft het apparaat optimaal presteren waarvoor u energie bespaart (afb. 12).

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 enz.) plaatsen.
- De be- en ontluchtingsopeningen 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.
- De diepvriesruimte ontdooien als zich een te dikke laag ijs heeft gevormd. Deze vermindert de afgifte van kou 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 de diepvriesruimte geopend wordt, des te minder ijs zich kan afzetten op de vriesroosters.
- Warmtewisselaar (zwart rooster) aan de achterkant van het apparaat om de twee jaar schoonmaken.

Kleine storingen zelf verhelpen

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.

Abnormale geluiden

- Het apparaat staat niet waterpas of een vreemd voorwerp is in de omgeving van de koelmachine beklemd geraakt, zodat een onderdeel aan de achterwand niet vrij kan trillen en het apparaat of de muur raakt. Buig dit deel voorzichtig opzij.

Geen enkel controlelampje brandt

- Controleer of er stroom is, of de stekker goed in het stopcontact zit en of het apparaat is ingeschakeld.

Verlichting in de koelruimte functioneert niet

- Het lampje is kapot: stekker uit het stopcontact trekken, afdekkapje (afb. 16/A) eraf halen en lampje max. 15 W, 220-240 V (fitting E 14) vervangen.
- De lichtschakelaar (afb. 16/B) klemt. Probeer of er beweging in zit. Schakel anders de Servicedienst in.

Als in de koelruimte de ingestelde temperaturen niet worden bereikt

- Het ventilatierooster boven op het apparaat resp. de beluchtingsopening in de plint is afgedekt.
- Een vreemd voorwerp is tussen de koelmachine en de wand beklemd geraakt.
- De deur werd te vaak geopend of er werden grote hoeveelheden verse levensmiddelen ingeladen.

Als na langer gebruik het rode controlelampje brandt

Er is sprake van een storing. Het is te warm in de diepvriesruimte!

- Het ventilatierooster boven op het apparaat resp. in de plint is afgedekt.
- De deur van de diepvriesruimte is niet goed gesloten.
- Er werden teveel verse levensmiddelen in één keer ingeladen (in deze gevallen gaat de indicatie „alarm” na korte tijd weer uit).

Als de storing aan de hand van de hiervoor genoemde punten niet verholpen kan worden, schakel dan de Servicedienst in.

Om koudeverlies te vermijden de deuren niet onnodig openen.

Voer zelf geen reparaties aan het apparaat uit, vooral niet aan de elektrische onderdelen.

Kleine storingen zelf verhelpen

Attentie

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 +3 °C is gestegen.

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

De max. bewaartijd wordt hierdoor bekort.

Service dienst

Typeplaatje

Afb. 14

Als u de hulp van de Servicedienst inroept, geef dan het E-nummer en het FD-nummer op. U vindt deze nummers op het typeplaatje links onderaan in de koelruimte naast de groentelade.

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

Consejos para la eliminación y evacuación de los materiales de embalaje, desguace de los aparatos viejos, consejos de seguridad y advertencias de carácter general

Desguace de la vieja unidad

Antes de deshacerse de su aparato usado y sustituirlo por una unidad nueva, deberá inutilizarlo:

Extraiga para ello el enchufe del aparato de la toma de corriente. Corte el cable de conexión del aparato y retirelo conjuntamente con el enchufe. Desmonte los cierres o cerraduras de la puerta o inútilcelos a fin de impedir que los niños, al jugar con la unidad, se encierren en la misma y se pongan en peligro de muerte (asfixia).

Todos los aparatos frigoríficos y congeladores contienen gases aislantes y líquidos refrigerantes, que exigen un tratamiento y eliminación específicos. Además incorporan materiales valiosos que se pueden recuperar, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables (por ejemplo Servicio o centro municipal de desguace o instituciones semejantes). Su Ayuntamiento o Administración local le facilitarán gustosamente las señas del Centro de recuperación de materiales más próximo. Para cualquier duda que tuviera a este respecto, no dude en consultar a su distribuidor. Preste asimismo atención a que las tuberías del circuito de frío de su congelador no sufran daños ni desperfectos antes de haberlo entregado en el correspondiente Centro Oficial de recogida. Contribuya activamente a la protección del medio ambiente cuidándose de que su viejo aparato sea eliminado o desguazado de un modo respetuoso con el medio ambiente.

Eliminación del embalaje del aparato nuevo

Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados. Los cartones se componen en un 80-100% de papel usado reciclado. Las piezas o elemen-

tos de madera no han sido tratados químicamente.

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 cloro-fluorocarbonos (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.

Su Ayuntamiento o Administración le facilitarán gustosamente las señas del centro de recuperación de materiales más próximo. 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.

Consejos de seguridad y advertencias de carácter general

Antes de emplear el aparato nuevo deberán leerse detenidamente las instrucciones de servicio y de montaje del congelador. En éstas se facilitan informaciones y consejos importantes relativos a su seguridad personal, así como al manejo y cuidado correcto 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 a continuación:

Consejos de seguridad y advertencias de carácter general



El presente aparato incorpora una pequeña cantidad de isobután (R 600 a), un gas natural de elevada compatibilidad medioambiental, aunque es inflamable. 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. En caso de constatar daños o desperfectos en el circuito de frío de la unidad, deberán evitarse cualquier manipulación con fuegos o focos de ignición, procurando asimismo una buena ventilación del lugar en donde se encontrara emplazado el aparato, durante varios minutos.

- No emplear aparatos eléctricos en el interior del conjunto frigorífico-congelador.
- Si el aparato presentara daños o desperfectos, no deberá ser puesto en funcionamiento. En caso de duda, consultar con el distribuidor 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 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 puesta a 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 limpiar el 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 siempre asirlo por el cuerpo del enchufe!
- Las reparaciones que fuera necesario efectuar sólo podrán ser ejecutadas por electricistas o técnicos especializados del ramo. Las reparaciones efectuadas de modo erróneo o incorrecto, pueden implicar serios peligros para el usuario.
- En caso de conservar bebidas con un elevado contenido de alcohol en la unidad, conviene envasarlas en botellas provistas de un cierre hermético y colocarlas siempre en posición vertical. 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 inflamarse o provocar lesiones en los ojos.
- No obstruir las rejillas de ventilación y aireación.
- 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 el aparato 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 congelador. (¡Peligro de quemaduras a causa de las bajas temperaturas!)
- No guardar en el congelador 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.

**Nuestra contribución a la protección del medio ambiente –
empleamos papel reciclado**

Normativas, temperatura ambiente

Normativas

El aparato ha sido diseñado para la refrigeración y congelación de alimentos, así como para la preparación de hielo.

Esta unidad combinada frigorífico-congelador está destinada al uso exclusivo en el ámbito doméstico.

En caso de utilizarla 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.

Prestar atención a la temperatura del entorno

El aparato es apropiado para una temperatura ambiente entre $+2^{\circ}\text{C}$ hasta $+32^{\circ}\text{C}$ (modelo ST $+2^{\circ}\text{C}$ hasta $+38^{\circ}\text{C}$, véase la placa de características del aparato).

Unas temperaturas ambientes superiores a $+32^{\circ}\text{C}$ ($+38^{\circ}\text{C}$) pueden provocar aumentos de temperatura en el interior del frigorífico.

En caso de bajar la temperatura ambiente por debajo del valor seleccionado para el frigorífico, el interior del frigorífico alcanza la misma temperatura que la temperatura del entorno.

En caso de registrarse temperaturas del entorno inferiores a los $+2^{\circ}\text{C}$, pueden producirse perturbaciones en la función automática de descongelación.

Emplazamiento de la unidad

El lugar más adecuado para el emplazamiento de la unidad combinada frigorífico-congelador 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 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 y cambio del sentido de apertura de la puerta

Véanse al respecto las instrucciones de instalación y montaje adjuntas.

Ventilación

Figura 3

El aire recalentado en la pared posterior del aparato debe poder escapar libremente. De lo contrario, el aparato 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.

Emplazamiento de la unidad

Tras el transporte

Dejar reposar el aparato en posición vertical como mínimo durante $\frac{1}{2}$ hora antes de ponerlo en marcha, a fin de que el aceite del compresor (cápsula negra en la parte del aparato) se pueda concentrar.

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 del aparato se encuentra en el lateral inferior izquierdo del frigorífico. (Fig. 14)

Este aparato no se podrá conectar en ningún caso a rectificadores inversos que transforman la corriente continua en corriente alterna de 230 V (por ejemplo instalaciones de energía solar, redes eléctricas de buques).

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.

Vista de conjunto

Figura 1

- 1 - 6 Cuadro de mandos
- 7 Iluminación interior
- 8 Panel posterior del frigorífico (generador de frío)
- 9 Bandeja de soporte
- 10 Cajón para la verdura
- 11 Estante
- 12 Compartimento para guardar mantequilla y queso
- 13 Elemento portahuevos
- 14 Botellero
- 15 Gaveta (cajón) de congelación de alimentos, con acumuladores de frío
- 16 Gaveta (cajón) de congelación de alimentos con bandeja colectora del agua de descongelación
- 17 Desagüe para el agua de descongelación
- A Frigorífico
- B Congelador

Mandos del frigorífico

Figura 2

- 1 Interruptor principal de conexión/desconexión
- 2 Piloto de aviso «Control de conexión a la red eléctrica», se ilumina al conectar el frigorífico

Familiarizándose con la unidad

- 3 **Selector de temperatura**
(para ajustar la temperatura, abrir la puerta y girar el selector en el sentido deseado) Fig. 4
- Posición 1 = Temperatura más alta (calor) en el frigorífico
- Posición 5 = Temperatura más baja (frío) en el frigorífico

Elementos de mando para el congelador

Figura 2

- 4 **Interruptor principal de conexión/desconexión con piloto de aviso verde** (se ilumina cuando se conecta el congelador)
- 5 **Tecla para la opción de supercongelación o congelación ultrarrápida, con piloto de aviso amarillo**, para activar la máxima potencia congeladora de la unidad (se ilumina una vez que ha sido oprimida la tecla «Supercongelación»)
- 6 **Piloto de alarma rojo se ilumina** cuando la temperatura en el interior del congelador es demasiado elevada, es decir, los alimentos congelados corren peligro de descongelarse. El piloto se puede iluminar, sin significar riesgo alguno para los alimentos conservados, en los casos siguientes:
- al realizar trabajos de mantenimiento en el aparato
 - al introducir en el congelador grandes cantidades de alimentos frescos
 - al haber mantenido abierta la puerta durante demasiado tiempo
- El piloto se apaga una vez que el congelador ha alcanzado su temperatura de servicio.

Conexión, selección de la temperatura, desconexión

Antes de la puesta en marcha inicial del aparato, limpiar el interior de ambas unidades. (Véase el capítulo «Limpieza del aparato».) El frigorífico y el congelador pueden funcionar independientemente uno del otro.

Conectar el frigorífico

Pulsar el interruptor principal (Fig. 2/1). El piloto de aviso «Control de conexión a la red eléctrica» (Fig. 2/2) se ilumina. El aparato comienza a refrigerar; la iluminación interior del frigorífico se conecta en caso de estar abierta la puerta.

Selección de la temperatura

Abrir la puerta del frigorífico y ajustar el valor deseado en el mando selector. (Fig. 4).

La temperatura se ajusta de modo continuo. Posición 1 = Temperatura más alta (calor) en el frigorífico

Posición 5 = Temperatura más baja (frío) en el frigorífico

Aconsejamos seleccionar una posición media (2-3).

Conectar el congelador

Pulsar el interruptor principal del congelador (Fig. 2/4). Los pilotos de aviso rojo y verde se iluminan.

El piloto de aviso rojo se apaga tan pronto como el congelador alcanza su temperatura de servicio.

¡La temperatura del congelador no se puede ajustar ni modificar!

La temperatura del congelador es ajustada automáticamente a -18°C , un valor adecuado para la conservación de larga duración de los alimentos, con un escaso consumo energético.

Conexión, selección de la temperatura, desconexión

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.
- 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.
- Durante el funcionamiento del grupo frigorífico se forman gotas de agua o escarcha sobre el panel posterior del frigorífico. (Fig. ①/8). 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. ①/A), volviendo al grupo frigorífico, donde se evapora.
- Algunas veces es posible que tras cerrar la puerta, ésta no se pueda volver a abrir inmediatamente. Esto se debe a que, cuando se abre la puerta, se crea una cierta depresión en el interior del aparato. Por lo tanto, cuando se produzca tal situación deberá esperar unos 2 a 3 minutos antes de abrir la puerta, a fin de permitir que la depresión sea compensada.
- A causa del trabajo del grupo frigorífico, en algunos puntos de las rejillas congeladoras puede acumularse rápidamente escarcha. Esto no afecta en absoluto al buen funcionamiento del aparato ni tampoco implica un aumento del consumo de energía eléctrica. La eliminación de la escarcha acumulada («Descongelación») sólo será necesaria en caso de que la capa de escarcha o hielo alcance un espesor de más de 5 mm sobre toda la superficie de las rejillas congeladoras.

Paro del frigorífico

Pulsar el interruptor principal (Fig. ②/1). El piloto de aviso se apaga, desconectándose la refrigeración y la iluminación interior del frigorífico. Con objeto de evitar la formación de malos olores, limpiar el interior del frigorífico y dejar la puerta abierta.

Paro del congelador

Pulsar el interruptor principal para el congelador (Fig. ②/4). El piloto de aviso verde se apaga. Descongelar el interior del congelador y limpiarlo. Con objeto de prevenir la formación de corrosión de las rejillas de congelación, secar el interior con un paño y dejar la puerta abierta.

Colocación de alimentos

Puntos a tener en cuenta al colocar los alimentos en el conjunto frigorífico-congelador

- Dejar enfriar los alimentos o bebidas calientes hasta temperaturas ambientales 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 el panel posterior y por encima de la bandeja inferior. Haga uso de estas zonas para la conservación de alimentos delicados.
- No guardar en el congelador botellas ni tarros o latas que contengan líquidos, particularmente bebidas gaseosas. ¡Las botellas y latas pueden estallar!

Ejemplo de la disposición de los accesorios en la unidad

Figura 1

Frigorífico (A)

Colocar sobre las **bandejas (9)**, de arriba hacia abajo, pan y bollería, platos cocinados, productos lácteos.

En el **cajón para la verdura (10)**, verduras y hortalizas, frutas y ensalada.

En el **estante (11)**, pequeñas botellas, latas.

En el **compartimento (12)**, mantequilla y queso.

En el **portahuevos (13)**, los huevos.

En el **botellero (14)**, las botellas grandes.

Congelador (B)

En las **gavetas de congelación (15)**, congelar productos frescos, conservar alimentos congelados, preparar hielo.

En la **gaveta inferior (16)**, conservar alimentos congelados.

Colocación de alimentos

Modificación de la disposición de los accesorios

Las planchas del frigorífico son extraíbles y pueden ser colocadas diferentemente, si se considera más conveniente. Para ello, retirar las planchas (Fig. 5) e introducir los soportes «A», «B» en las posición que convenga. (Fig. 5).

Los portahuevos pueden colocarse en posición vertical dentro de los compartimentos en los que se encuentran, colocándose en ellos tubos, latas pequeñas, etc. (Fig. 6).

* Con objeto de evitar que las botellas vuelquen al abrir y cerrar la puerta, pueden asegurarse con la barandilla protectora (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. 8).

* = no disponible en todos los modelos

Congelar y guardar los alimentos

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. Cerciérese 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.

Congelar y guardar los alimentos

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.

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 permite congelar en un plazo de 24 horas hasta un máximo de 13 kg de una sola vez. Por ello deberá hacerse uso del compartimento de congelación superior, colocando los productos directamente sobre la rejilla congeladora. En caso de congelar los alimentos en gavetas, la cantidad de alimento se reduce ligeramente.

Procurar que los alimentos congelados que ya hubiera en su congelador no entren en contacto con los alimentos frescos que se desean congelar.

Congelar alimentos

Dejar enfriar los alimentos o bebidas calientes hasta temperaturas ambientes antes de introducirlos en el congelador.

Advertencia:

Utilizar la gaveta (cajón) de congelación inferior preferentemente para conservar los alimentos y productos congelados y no para congelar alimentos frescos.

Congelar y guardar los alimentos

Congelación ultrarrápida (supercongelación)

En caso de guardar productos ya congelados en el congelador, deberá activarse la opción «Supercongelación» varias horas antes de colocar los alimentos frescos en el congelador.

En general basta activar dicha opción con 4-6 horas de antelación. Si se desea aprovechar la capacidad máxima de congelación, se necesitarán 24 horas. Pequeñas cantidades de alimentos (hasta 2 kg) se pueden congelar sin necesidad de activar la congelación ultrarrápida. Para activar la función «Congelación ultrarrápida», basta con pulsar la tecla «Super» (Fig. 2/5).

El piloto de aviso amarillo se ilumina para indicar la disposición de funcionamiento. El grupo frigorífico trabaja ahora constantemente, alcanzándose así una temperatura baja en el interior del congelador.

La opción «Super» se puede desactivar poco después de colocar los alimentos en el congelador. (Pulsar la tecla para la congelación ultrarrápida - el piloto de aviso amarillo se apaga).

A partir de entonces, el aparato se encarga del control del proceso de congelación, conmutando a tiempo a la modalidad de funcionamiento normal, de consumo energético más moderado.

Conservación de alimentos

En caso de tener que congelar una gran cantidad de alimentos, se pueden extraer todas las gavetas congeladoras, a excepción de la inferior, del aparato y apilar los alimentos sobre las rejillas congeladoras. Para retirar las gavetas o cajones deberán extraerse completamente hasta alcanzar el tope limitador, inclinándolas a continuación hacia arriba.

Con objeto de no obstaculizar la circulación del aire en el aparato, los alimentos no deberán apilarse más allá del límite de apilamiento (Fig. 9/A).

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 alimentado congelado.

A una temperatura -18°C , el pescado, el embutido y los platos cocinados, así como el pan y la bollería se pueden conservar hasta 6 meses; el queso, las aves y la carne, hasta 8 meses y la fruta y verdura, hasta 12 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 o 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 $+3^{\circ}\text{C}$

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.

Congelar y guardar los alimentos

Preparación de cubitos de hielo

Llenar $\frac{3}{4}$ partes de la cubitera de hielo con agua. Colocarla en el congelador.

Para retirar los cubitos de hielo de la cubitera, doblar ésta ligeramente.

Descongelar (descarchado) la unidad

Descongelar (descarchado) del frigorífico

El frigorífico se descongela automáticamente. Durante este proceso, el agua de descongelación es recogida en la canaleta colectora (Fig. 10/A). Desde allí se transporta, a través del tubo de desagüe (Fig. 10/B), hacia la bandeja de evaporación, situada en la parte posterior de la unidad, donde se evapora.

Preste atención a que el agua de descongelación pueda fluir siempre libremente (véanse al respecto los consejos e instrucciones que figuran en el capítulo «Limpieza de la unidad»).

Descongelar (descarchado) congelador

Una capa gruesa de hielo o escarcha sobre las rejillas congeladoras reduce el rendimiento de la unidad, elevando el consumo de energía eléctrica.

En caso de comprobar que la capa de escarcha o hielo acumulada sobre las rejillas ha alcanzado un espesor de 0,5 cm aproximadamente, deberá descongelarse la unidad. Esta operación deberá realizarse, sin embargo, con independencia del espesor de la capa de hielo, una o dos veces al año. Lo más adecuado es realizar el descongelado cuando el congelador esté casi o completamente vacío de alimentos. Si se encuentran aún alimentos en el congelador, deberá activarse la función de «Supercongelación» unas 4 horas antes de iniciar la operación. De este modo se conseguirá que los productos congelados alcancen un nivel de temperatura muy bajo, pudiéndose conservar así más tiempo a la temperatura ambiental. A continuación deberán extraerse las gavetas de congelación con los alimentos que hubieran en ellas, colocando sobre los mismos los acumuladores de frío. Envolver las gavetas en varias capas de papel de periódico o en una manta y colocarlas en un lugar lo más frío posible. Dejar abierta la puerta del congelador. Extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente o desconectar el fusible.

Descongelar (descarchado) la unidad

Para recoger el agua de descongelación, vaciar la gaveta (o cajón) de congelación inferior, colocarla debajo del desagüe para el agua de descongelación y abrir la boquilla de desagüe, empujándola hacia abajo. (Fig. 11/32).

Efectuar la operación de descongelación con rapidez. (Téngase presente que el plazo de conservación de los alimentos disminuye en caso de mantenerse durante largo tiempo expuestos a la temperatura ambiente).

Una vez concluida la descongelación del aparato, limpiar bien su interior.

Consejos prácticos para la descongelación

Para acelerar el proceso de descongelación se puede colocar **una olla con agua muy caliente** (no hirviendo) sobre una de las rejillas congeladoras.

¡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, resultar nocivos para la salud humana o provocar la corrosión en el aparato.

No rascar el hielo o la escarcha con ayuda de objetos metálicos cortantes, dado que las rejillas congeladoras podrían resultar dañadas. La salida a chorros del agente refrigerante pueden provocar lesiones en los ojos o inflamarse.

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 una vez al mes.

La limpieza de congelador 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 cuadro de mandos ni entrar en contacto con la iluminación. 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.

No utilizar cepillos metálicos, agentes frotadores ni objetos punzantes para limpiar las rejillas congeladoras, dado que podrían dañar la capa protectora que incorporan, privando las rejillas de su protección contra la corrosión.

Limpiar la canaleta de desagüe (Fig. 10/A) y el orificio de drenaje (Fig. 10/B) 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.

Limpieza

Asimismo deberá limpiarse, en caso de que fuera posible, cada dos años el intercambiador térmico (rejilla negra) que se encuentra en la parte posterior del aparato con ayuda de un pincel o un aspirador doméstico. Esto contribuye a preservar toda la potencia y rendimiento de su unidad congeladora. Además, reduce el consumo de corriente eléctrica. (Fig. 12).

Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica

- Emplazar el conjunto frigorífico-congelador 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.
- Prestar atención a que las aberturas de ventilación y aireación no estén nunca obstruidas.
- Dejar enfriar los alimentos o bebidas calientes hasta temperaturas ambientes antes de introducirlos en la frigorífico o congelador.
- Descongelar los productos congelados fuera del congelador, por ejemplo en el frigorífico. De este modo se aprovecha el frío acumulado en el alimento para refrigerar los alimentos frescos del frigorífico.
- Descongelar la unidad 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 congelador, procurar no mantener abierta la puerta durante demasiado tiempo. Cuanto menos tiempo esté abierta la puerta, menos escarcha o hielo se forma en las rejillas congeladoras.
- Limpiar cada dos años el intercambiador térmico (rejilla negra) que se encuentra en la parte posterior del aparato.

Pequeñas averías de fácil arreglo

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.

En caso de producirse ruidos anormales:

- Asentamiento deficiente de la unidad o se encuentra enganchado algún objeto extraño cerca del grupo frigorífico, que impide la libre vibración de algunos elementos emplazados en la parte posterior del aparato, haciendo que dicho elemento o pieza roce contra la unidad o esté en contacto con la pared - Enderezar la pieza en cuestión con suma precaución.

Cuando no se ilumina ninguno de los pilotos de aviso:

- Verificar si hay corriente eléctrica, si el enchufe está correctamente introducido en la toma de corriente o si el aparato ha sido desconectado.

Cuando la iluminación interior del frigorífico no funciona:

- La bombilla está fundida: Extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente. Retirar la tapa protectora (Fig. 10/A). Sustituir la bombilla fundida por una nueva de 15 W como máximo y 220-240 V, (base E 14).
- El interruptor de la iluminación (Fig. 10/A) está agarrotado. Verificar si se puede mover. En caso negativo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Cuando en el interior del frigorífico no se alcanza la temperatura seleccionada:

- Verificar si la rejilla de ventilación emplazada en la parte superior de la unidad o las rendijas de ventilación del zócalo están obstruidas.
- Verificar si hay algún objeto extraño enganchado entre el grupo frigorífico y la pared.
- La puerta del frigorífico se ha abierto demasiadas veces o se ha introducido una cantidad excesiva de alimentos frescos en el mismo.

Cuando el piloto de aviso rojo se ilumina al cabo de un prolongado período de funcionamiento del congelador:

Avería. ¡La temperatura en el interior del congelador es demasiado elevada!

- Verificar si la rejilla de ventilación emplazada en la parte superior del congelador o en el zócalo está obstruida.
- Comprobar si la puerta del congelador está bien cerrada
- Se ha introducido una cantidad excesiva de alimentos frescos en el congelador (en este caso el piloto «Alarma» se apaga al cabo de un cierto tiempo)

Si la avería persistiera y no se pudiera subsanar en función de los consejos y advertencias anteriores, deberá avisarse al Servicio de Asistencia Técnica.

No abra las puertas del congelador inútilmente, a fin de evitar al máximo las pérdidas de frío.

No intentar más reparaciones por propia cuenta. Cualquier trabajo de reparación que afecte la instalación eléctrica deberá ser ejecutado por un técnico especialista del Servicio de Asistencia Técnica.

Pequeñas averías de fácil arreglo

Advertencia

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 $+3^{\circ}\text{C}$

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.

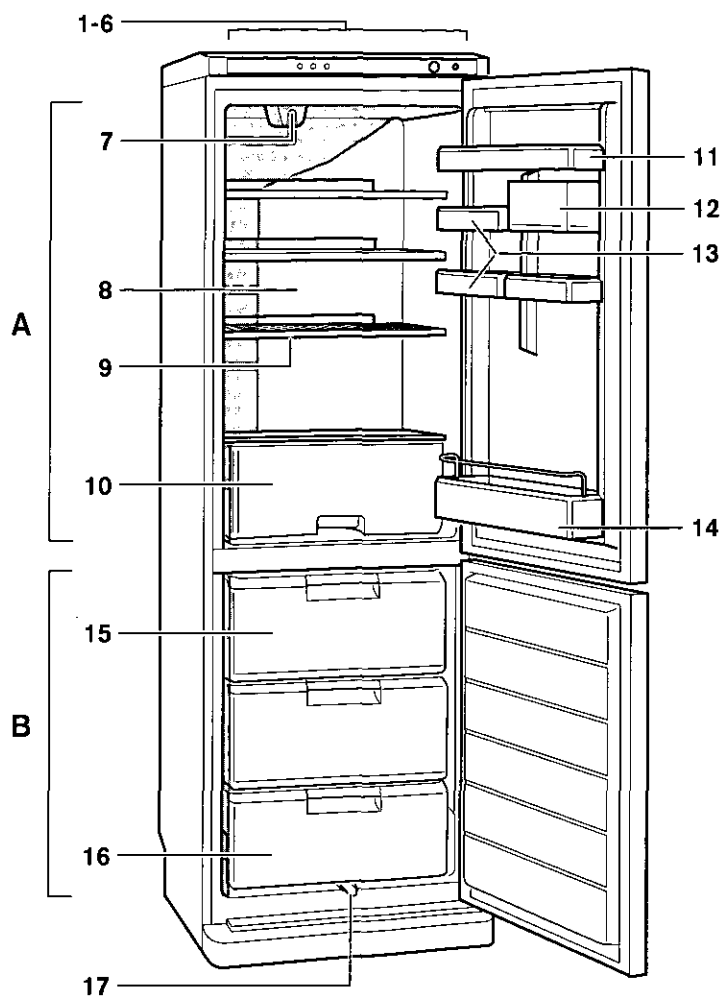
Servicio de Asistencia Técnica

Placa de características

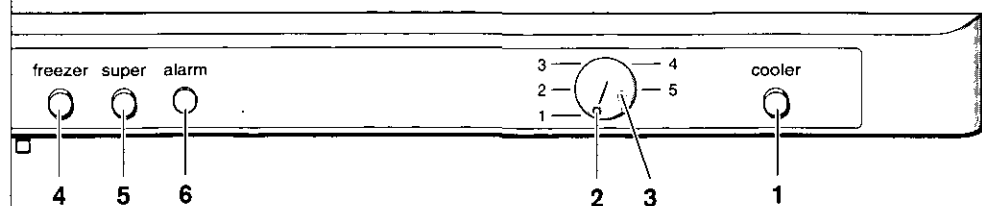
Figura 14

En caso de solicitar la intervención del Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (Número E) y el de fabricación (Nº FD) de su unidad. Ambos números se encuentran en la placa de características del aparato, emplazada en el lateral izquierdo interior del frigorífico, junto al cajón de la verdura.

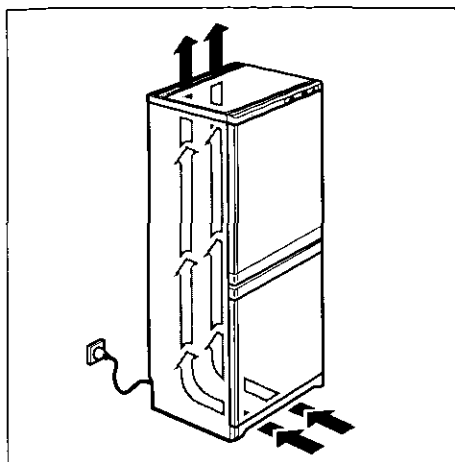
La dirección y el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica más próximo a su domicilio, figura en la lista de Centros y Delegaciones Postventa en la guía telefónica de su localidad.



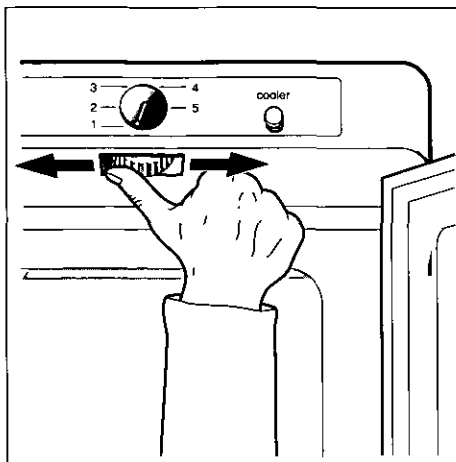
①



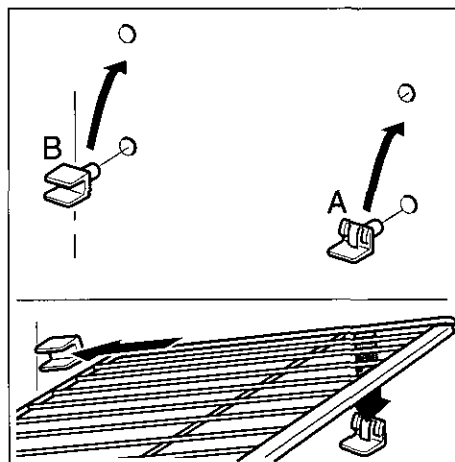
②



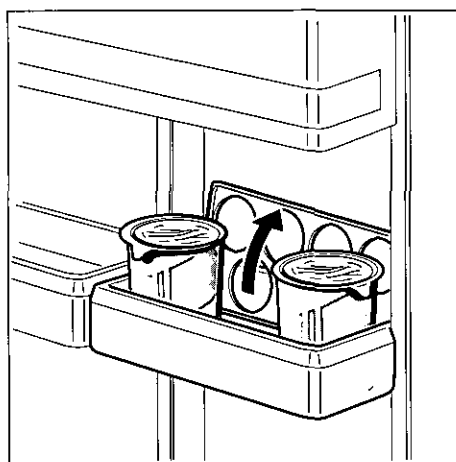
3



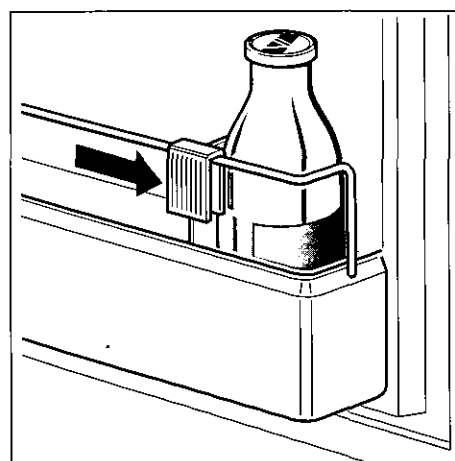
4



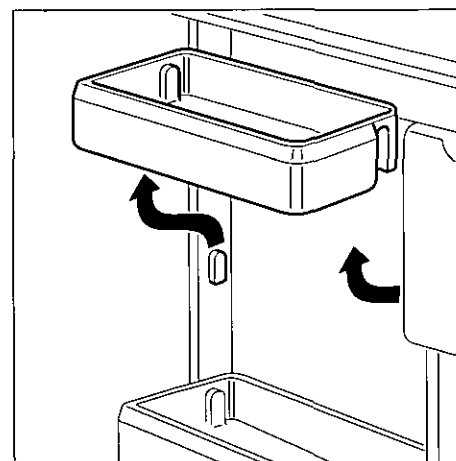
5



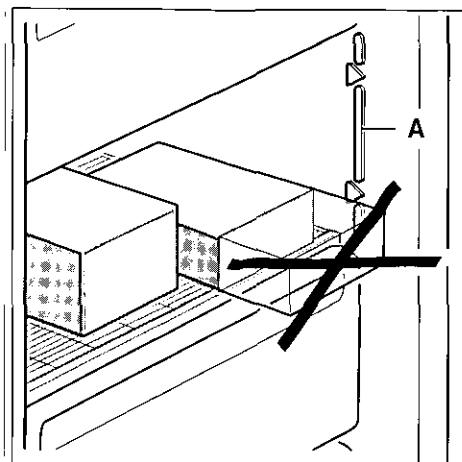
6



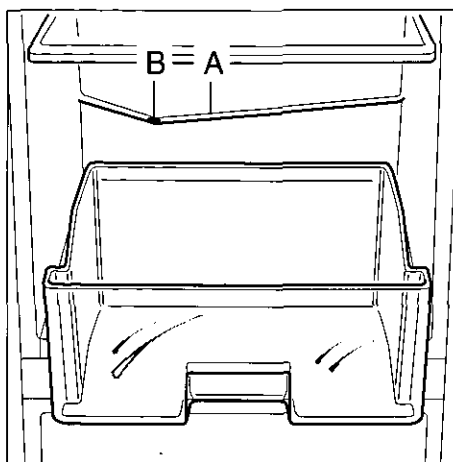
7



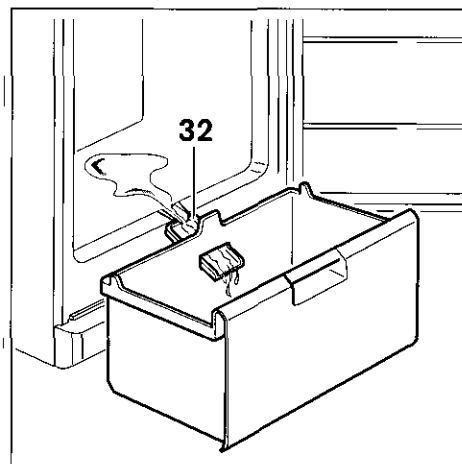
8



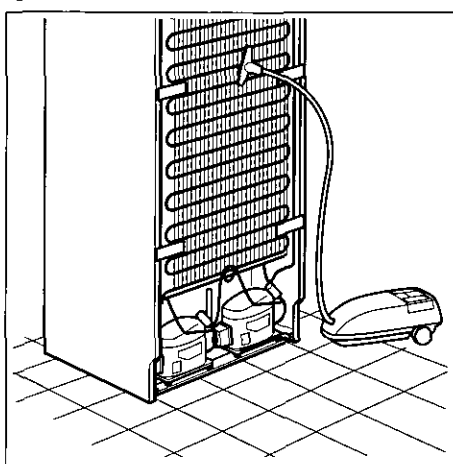
9



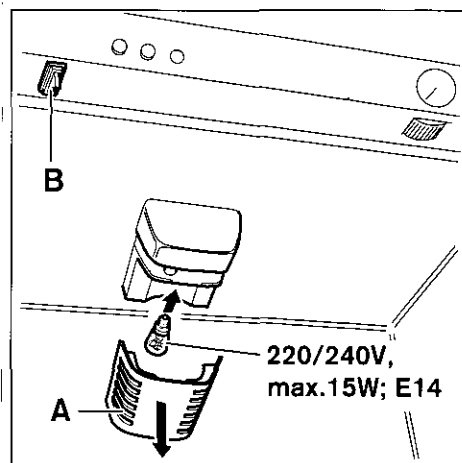
10



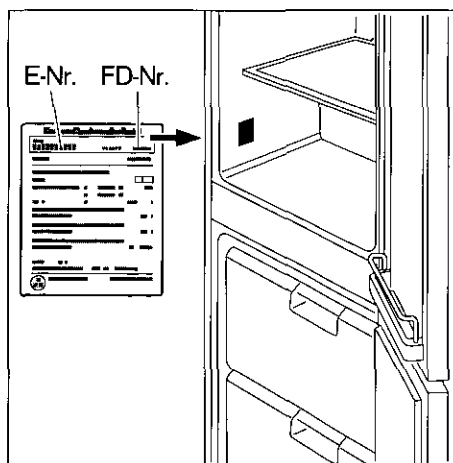
11



12



13



14

Bosch Info-Team:

DE ☎ 0180/5 30 40 50

AT ☎ 0660/59 95

Internet:

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



U519819

Änderungen vorbehalten

Subject to modification

Tous droits de modification réservés

Salvo modifiché

Wijzigingen voorbehouden

Reservado el derecho de introducir modificaciones