

BOSCH

DE Gebrauchsanweisung

GB Instructions for use

FR Mode d'emploi

IT Istruzioni sull'uso

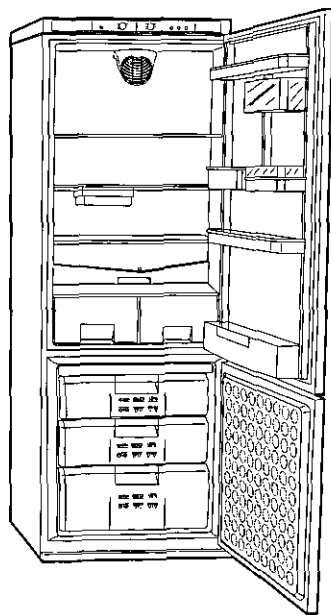
NL Gebruiksaanwijzing

GR Οδηγίες χρήσεως

ES Instrucciones de uso

PT Instruções de Serviço

TR Kullanma kılavuzu



KGS...

BOSCH

DE 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

Instruction 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

FR 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

IT 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, 58
Servizio assistenza clienti	58

NL Inhoud

Alvoeren 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

GR Πίνακας περιεχομένων

Υποδείξεις απόσυρσης της παλιάς συσκευής, υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις	71
Υποδείξεις ασφαλείας, προειδοποιήσεις και διατάξεις, προσοχή στη θερμοκρασία του περιβάλλοντος	72
Τοποθέτηση της συσκευής	73
Γνωρίστε τη συσκευή	74
Θέση της συσκευής σε λειτουργία, επιλογή θερμοκρασίας και θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας	75-76
Τοποθέτηση τροφίμων	76-77
Κατάψυξη και αποθήκευση τροφίμων	78-80
Απόψυξη	80-81
Καθαρισμός	81
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	82
Πως θα διορθώσετε μόνες/οι σας μικροβλάβες	82-83
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	83
Όροι Εγγύησης	84

ES Índice

Consejos para la eliminación y evacuación de los materiales de embalaje, desguace de los aparatos viejos, consejos de seguridad y advertencias de carácter general	85, 86
Normativas, Temperatura ambiente	87
Emplazamiento de la unidad	87, 88
Familiarizándose con la unidad	88, 89
Conexión, selección de la temperatura, desconexión	89, 90
Colocación de alimentos	91, 92
Congelar y guardar los alimentos	92, 95
Descongelar (descarchado) la unidad	95, 96
Limpeza	96, 97
Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica	97
Pequeñas averías de fácil arreglo	98, 99
Servicio de Asistencia Técnica	99

PT Índice

Indicações sobre reciclagem de aparelhos usados, indicações sobre segurança e precauções	100
Indicações sobre segurança, precauções, determinações e temperatura ambiente	101
Instalação do Aparelho	102
Familiarização com o aparelho	103
Ligar, seleccionar a temperatura e desligar	104
Arrumação dos Alimentos	105-106
Congelamento e Conservação de Alimentos	106-108
Descongelação	109
Limpeza	110
Conselhos para Poupar Energia	110
Eliminação de pequenas anomalias	111
Assistência Técnica	112

TR İçindekiler

Giderme bilgileri, güvenlik bilgileri ve uyarılar	113
Yönetmelikler	114
Çevre sıcaklığına dikkat edilmesi	114
Cihazın Kurulması	115
Cihazın tanınması	116
Cihazın çalıştırılması, sıcaklık ayarı ve cihazın kapatılması	117
Gıda maddelerinin yerleştirilmesi	118-119
Besinlerin dondurulması ve depolanması	119-121
Cihazın buzunun çözülmesi	122
Cihazın temizlenmesi	123
Enerji tasarruf bilgileri	123
Kendi başınıza giderebileceğiniz arızalar	124
Yetkili servis	125

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 Erdsystem 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. Sahnespender, Spraydosen usw.) und explosive Stoffe nicht im Gerät lagern – **Explosionsgefahr!**
- Die Teile des Kältemittelkreislaufes nicht beschädigen, z. B. durch Aufstechen der Kältemittelkanäle des Verdampfers mit scharfen Gegenständen, Abknicken von Rohrleitungen, Abkratzen von Oberflächenbeschichtungen usw. 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 kohlenensäurehaltige 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 +38 °C.

Bei Umgebungstemperaturen über 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 ...

kann das Gerät sofort in Betrieb genommen werden.

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.

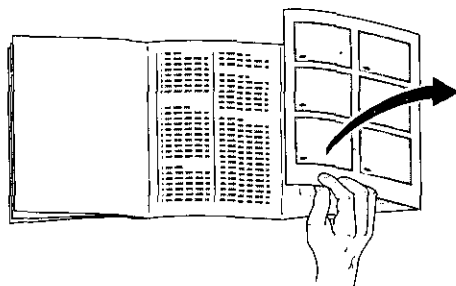
Bei Geräten für **nichteuropäische Länder** ist auf dem Typenschild zu überprüfen, ob die Anschlußspannung und Stromart mit den Werten Ihres Stromnetzes übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich im Kühlraum links unten Bild 19.

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.



Übersicht

Bild 1

- 1 - 7 Bedienblende
- 8 Kühlgebläse
- 9 Innenbeleuchtung
- *10 Glasboden (Ablagerost)
- *11 Schublade für Joghurtbecher
- 12 Ablauf für Abtauwasser
- 13 Ablauföffnung
- 14 Gemüseschubladen
- 15 Türablage
- 16 Butter- und Käsefach
- 17 Eiereinsatz
- 18 Böden
- 19 Flaschenhalter
- 20 Flaschenabsteller
- 21 Kleine Gefrierschublade
- 22 Gefriergutbehälter
- 23 Gefriergutkalender

- A Kühlraum
- B Gefrierraum

* = Nicht bei allen Modellen

Bedienelemente für den Kühlraum

Bild 2

- 1 Geräte Hauptschalter EIN/AUS für den Kühlraum
- 2 Temperaturwahlschalter für den Kühlraum
(zum Einstellen, Kühlraumtür öffnen und Wahlschalter von unten nach oben drehen, Bild 4).
- 3 Beleuchtungsschalter

Bedienelemente für den Gefrierraum

Bild 2

- 4 Geräte Hauptschalter für den Gefrierraum mit grüner Kontrolleuchte
(leuchtet, wenn der Gefrierraum eingeschaltet ist).
- 5 Temperaturwahlschalter für den Gefrierraum
- 6 Super-Taste mit gelber Kontrolleuchte für maximale Gefrierleistung
(Kontrolleuchte leuchtet, wenn Supergefrieren eingeschaltet wurde).
- 7 Rote Warnleuchte (leuchtet, wenn die Temperatur im Gefrierraum zu hoch ist und das Gefriergut gefährdet ist). In einigen Fällen leuchtet die Warnleuchte, auch wenn keine Gefahr für das Gefriergut besteht:
 - Bei Inbetriebnahme des Gerätes
 - Nach dem Einladen großer Mengen von Lebensmitteln in den Gefrierraum
 - Wenn die Tür zum Gefrierraum längere Zeit offensteht
 Die Leuchte erlischt, nachdem der Gefrierraum seine normale Betriebstemperatur wieder 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 Innenraumbelichtung 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

Hinweise

- Die Temperatur im Kühlraum wird beeinflusst durch die Umgebungstemperatur, Menge und Temperatur der frisch eingelagerten Lebensmittel und häufiges Türöffnen. Bei Bedarf Temperaturwählereinstellung verändern.
- Während die Kühlmaschine läuft, bilden sich Wasserperlen oder Reif an der Rückwand des Kühlraumes, dieses ist funktionsbedingt. Ein Abschaben der Reifschicht oder Abwischen der Wasserperlen ist nicht notwendig. Die Rückwand taut automatisch ab. Das Tauwasser wird in der Ablaufrinne, Bild ⑩/B, aufgefangen, zur Kühlmaschine geleitet und dort verdunstet.

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.

Hinweise

- Wenn Sie nur das Gefrierfach zum ersten Mal verwenden, drücken Sie die super-Taste.
Die rote Anzeige (Bild ②/7) leuchtet, bis das Gefrierfach die gewünschte Temperatur erreicht hat.
Drücken Sie die super-Taste erst, nachdem die rote Anzeige erloschen ist.
- Die Stirnseiten des Gehäuses werden teilweise leicht beheizt, dies verhindert Schwitzwasserbildung im Bereich der Türdichtung.
- 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.

Gebläse im Gefrierfach

Bild ①/8

Das Gebläse in der Decke des Gefrierfachs erhöht die Geschwindigkeit, mit der die Luft zirkuliert.

Lebensmittel einordnen

Das Ergebnis:

- Eine *gleichmäßige Temperaturverteilung* im gesamten Gefrierfach
- Nachdem die Tür geöffnet wurde, wird die *ursprüngliche Temperatur rasch* wieder erreicht
- Nach einer Änderung der Temperatureinstellung wird die neue Temperatur rasch erreicht
- Frische Lebensmittel können aufgrund der höheren Luftfeuchtigkeit länger aufbewahrt werden.

Kühlraum stilllegen

Hauptschalter Bild ②/1 drücken, Kontrollleuchte 2 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 Kontrolleuchte erlischt. Gefrierraum abtauen und reinigen. Um ein Korrodieren der Gefrierroste zu vermeiden, Innenraum mit Lappen trockenreiben und Tür offenlassen.

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 (10)** von oben nach unten Backwaren, fertige Speisen, Molkereiprodukte.

In der **Schublade für Joghurtbecher (11)**, verschiedene Joghurts.

In der **Gemüseschale (14)** Gemüse, Obst, Salat.

Im **Absteller (15)** kleine Flaschen, Dosen.

Im **Fach (16)** Butter und Käse.

Im **Eiereinsatz (17)** Eier.

Im **Flaschenabsteller (20)** große Flaschen.

Gefrierraum (B)

In den **oberen Gefriergutschalen (22)** Lebensmittel eingefrieren, lagern, Eis bereiten.

In der **untersten Schale (23)** Gefriergut lagern

Lebensmittel einordnen

Veränderungsmöglichkeiten der Inneneinrichtung

Die Ablagen im Kühlraum lassen sich bei Bedarf umsetzen.

Dazu die Ablagen herausnehmen

Um die Roste zu verstellen, hinteren Bereich kippen, nach vorne ziehen und in die gewünschte Position bringen.

Darauf achten, daß Stopper A in der Stopperaufnahme sitzt (Bild 5).

Die Eiereinsätze können ebenfalls aus den Ablagen gehoben werden, so daß andere Gegenstände wie Tuben und kleinere Dosen hineingelegt werden können (Bild 11).

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

Bild 14

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

Zum Herausnehmen Behälter und Absteller abheben. Bild 11

* Flaschenablage

Auf der Flaschenablage des Kühlschranks können Flaschen waagrecht abgelegt werden. Nach dem Einlegen der Flaschen kann die vordere Hälfte des Glasbodens herausgenommen werden, so daß auf der unteren Ablage mehr Platz für Krüge oder ähnliches entsteht (Bild 7, 8).

* Schublade für Joghurtbecher

Joghurtbecher können in der Schublade für Joghurtbecher abgestellt werden. Die Lade läßt sich komplett zur Seite verschieben (Bild 9).

* Aufklappbare Ablage

Die aufklappbare Ablage läßt sich aufklappen, so daß Krüge oder kleine Flaschen leicht auf die darunter liegende Ablage gestellt werden können (Bild 10).

Gefrieren und Lagern

* Halbtiefer Glasboden

Durch Herausnehmen des halbtiefen Glasbodens können auch größere Gegenstände wie Krüge oder Flaschen auf der darunter liegenden Ablage abgestellt werden (Bild 9).

* = Nicht bei allen Modellen.

Beim Einkauf von Tiefkühlkost beachten

- Achten Sie auf die Verpackung, sie sollte nicht beschädigt sein.
- Das Haltbarkeitsdatum darf nicht überschritten sein.
- 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 Folienschweißgerät 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. 15 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.

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 Supergefrieretaste Bild ② /6 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 ⑩ /A hinaus stapeln.

Gefriergutkalender

Bild ⑩

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. Die Zahlen neben den Symbolen geben die zulässige Lagerdauer in Monaten an. Bei Tiefkühlkost ist auf das Haltbarkeitsdatum zu achten.

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 verwenden.

Abtauen

Kühlraum abtauen

Der Kühlraum tauet 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 Tauwasserablaufrinne ausklappen, Bild 10.

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 explosive 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 Gefriertraumes 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.

Die Gefriertraumbehälter lassen sich einfacher reinigen, wenn sie zuvor aus dem Gerät genommen werden (Bild ⑩).

Zum Herausnehmen, Behälter nach vorne bis zum Anschlag ziehen, nach oben drücken und herausnehmen.

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 Monteursinsatzes 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 Kontrollleuchten leuchtet:

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

Wenn die Kühlraumbeleuchtung nicht funktioniert:

- Die Glühlampe ist defekt. Netzstecker ziehen, Abdeckung Bild 17/A abnehmen, Glühlampe max. 15 W, 220 V, Sockel E 14 auswechseln.
- Der Lichtschalter (Bild 2/3) 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 Kontrollleuchte 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 Fertiggericht weiterverarbeiten und erneut eingefrieren.

Die max. Lagerdauer nicht mehr voll nutzen.

Kundendienst

Typenschild

Bild 19

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 +38°C.

With ambient temperatures over 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.

At ambient temperatures exceeding +2 °C, functional irregularities may occur during automatic defrosting of the refrigerator interior.

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 shipping ...

the appliance may be operated immediately

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.

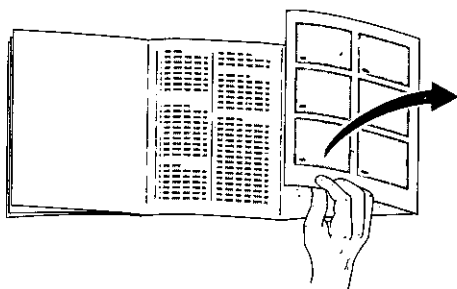
With appliances destined for **non-European countries**, check the rating plate to make sure that supply voltage and type of current indicated coincide with the values of your power supply. The rating plate is located at the bottom left of the refrigerator. Figure ⑩.

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

- 1-7 Control Panel
- 8 Fridge fan
- 9 Interior light
- *10 Crystal shelf (wire grid)
- *11 Yogurt box
- 12 Discharge gutter for fridge defrosting water
- 13 Discharge outlet
- 14 Vegetable drawers
- 15 Door rack
- 16 Butter and cheese Compartment
- 17 Egg rack
- 18 Storage tray
- 19 Bottle holder
- 20 Bottle shelves
- 21 Small freezer drawer
- 22 Frozen food container
- 23 Freezer calendar

A Refrigerating Compartment

B Freezer Compartment

*not on all models

Refrigerator controls

Figure 2

- 1 main ON/OFF switch for refrigerator
- 2 fridge temperature selector (to adjust, open refrigerator door and turn the selector switch from below, Fig. 4).
- 3 lamp switch

Freezer controls

Figure 2

- 4 main ON/OFF switch for freezer with green control light (illuminated when the freezer is switched ON)
- 5 Freezer temperature selector
- 6 super-freeze button with yellow control light for maximum freezing power (control light illuminated when super-freeze mode is activated).
- 7 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 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.

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.

Please note:

- When you use **only** the freezer compartment for the first time press the super frost button. The alarm, red light (Fig. 2/7), is turned on until the Freezer compartment reaches the selected temperature. When the red light is switched off depress the super frost switch.
- 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 of frost will form on the rear panel of the refrigerator, 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/B, 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

Fan inside refrigerator compartment

Fig. ①/8

The fan at the top of the refrigerator compartment increases the speed at which air circulates.

The results are...

- a uniform temperature throughout the refrigerator compartment
- after the door has been opened, the original temperature is restored rapidly
- when the temperature setting is altered, the new level is reached more quickly
- fresh food can be kept for a longer period of time due to increased air humidity.

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 containers 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 (10)** from top to bottom: bakery products, pre-cooked meals, dairy products.

In the **yogurt box (11)**, various yogurt substances.

In the **vegetable drawers (14)**, vegetables, fruit and salad.

On the **door rack (15)**, small bottles and tins.

In **compartment (16)**, butter and cheese.

In the **egg rack (17)**, eggs.

In the **bottle rack (20)**, large bottles.

Freezer (B)

In the **upper frozen food containers (22)**, freezing of fresh foodstuffs, storage of frozen products, ice-cubes.

In the **bottom container (23)** 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.

To reposition wire grids tilt the back section of the wire grid, pull forward and re-insert in the required position. Pay attention that stopper inside the stopper section Fig. 6.

The egg racks can also be removed from the racks to allow storage of other items such as tubes and small tins Fig. 11.

*The bottle retainer can be used to prevent the bottles from falling out when the door is opened or closed, Fig. 14.

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

To remove, simply lift them up, Fig. 11.

*Bottle rack

Bottles could be placed horizontally on the fridge bottle rack. When bottles are placed, the front half crystal shelf could be removed to provide additional space for jars or similar objects to be positioned on the lower shelf Fig. 7, 8.

*Yogurt box

Yogurt could be placed in the provided yogurt box. The yogurt box could be positioned by sliding the whole box side ways Fig. 9.

*Flipable rack

The flipable rack may be flapt open so that jars or small bottles can be easily placed on the rack below Fig. 10.

*Half crystal shelf.

You may place tall items such as jars or bottles on the shelf below and easily accomodate them inside the refrigerator by removing the half crystal shelf Fig. 8.

*not in 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.
- 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

Freezing food

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

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 15 kg food directly on the freezer grid in the top compartment at any one time. When the freezer containers 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.

Frozen food calendar

Figure 12

It is important not to exceed maximum permissible storage times in order to avoid impairing the quality of the frozen goods. The actual storage time depends on the type of food. The numbers next to the symbols indicate the permissible storage time in months. In the case of frozen goods purchased from a shop, observe the production date or 'Best before ...' date.

Super - freeze

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

Normally, it will suffice to switch on super-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 super freeze facility. To switch on super freeze, simply press the super freeze button, Fig. 2 /6.

The yellow control light indicates that super 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 super freeze mode. (Simply press the super 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.

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.

Storage of food

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

Observe that food should not project over the stacking limit, Figure 15 /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. 18/A before flowing through the drainage outlet, Fig. 18/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. ½ 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 super-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 drawers 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, leave the second frozen food container empty in place. Use a sponge to remove the thaw water from the bottom surface of the freezer. Fig. 18

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. 15 / A and drainage outlet, Fig. 15 / 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.

To clean frozen food containers, it is easier to remove them from the appliance (Fig. 15). To remove, pull container outwards until it stops, push upwards and then remove.

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. 17/A) and replace bulb, max 15W, 220V, E 14 socket.
- The light switch may be jammed (Fig. 2/3). 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 19

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 container.

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 $+2^{\circ}\text{C}$ à $+38^{\circ}\text{C}$.

Si la température ambiante dépasse 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.

En présence de températures ambiantes au voisinage de $+2^{\circ}\text{C}$, la décongélation automatique du compartiment réfrigérateur risque d'être perturbée.

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 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

Une fois le transport terminé...

vous pouvez mettre l'appareil immédiatement en service.

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.

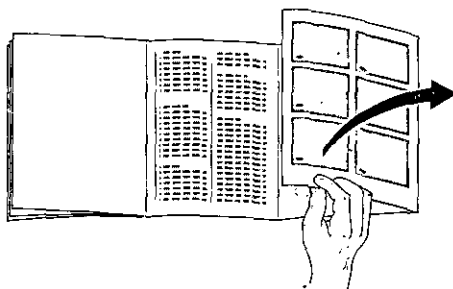
Si l'appareil est utilisé dans un **pays non européen**, vérifiez si la tension de branchement et ses caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique concordent avec celles du secteur. Vous trouverez la plaque signalétique dans le compartiment réfrigérateur en bas à gauche (voir fig. 19).

L'appareil n'est pas fait pour être raccordé à un onduleur qui transforme le courant continue 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 d'ensemble

Fig. 1

- 1 - 7 Bandeau de commande
- 8 Ventilateur de refroidissement
- 9 Eclairage intérieur
- *10 Clayette en verre (grille-clayette)
- *11 Tiroir à yaourts
- 12 Ecoulement de l'eau de dégivrage
- 13 Orifice d'écoulement
- 14 Bacs à légumes
- 15 Balconnet de porte
- 16 Casier à beurre et fromage
- 17 Insert à oeufs
- 18 Clayettes
- 19 Porte-bouteilles
- 20 Porte-bouteilles
- 21 Petit tiroir de congélation
- 22 Bac à produits surgelés
- 23 Calendrier

- A Compartiment réfrigérateur
- B Compartiment congélateur

* = selon le modèle.

Faire la connaissance de l'appareil

Éléments de commande du compartiment réfrigérateur

Fig. ②

- 1 Interrupteur principal de l'appareil **MARCHE/ARRET** pour le compartiment réfrigérateur
- 2 Sélecteur de température pour le compartiment réfrigérateur (Pour procéder au réglage, ouvrez la porte du compartiment réfrigérateur puis tournez le sélecteur du bas vers le haut, Fig. ④).
- 3 Interrupteur de l'éclairage

Éléments de commande du compartiment congélateur

Fig. ②

- 4 Interrupteur principal pour le compartiment congélateur avec voyant de contrôle vert (il est allumé lorsque le compartiment congélateur est enclenché).
- 5 Sélecteur de température pour le compartiment congélateur
- 6 Touche Super avec voyant de contrôle jaune commandant la puissance de congélation maximale (le voyant de contrôle est allumé si la supercongélation a été enclenchée).
- 7 Voyant d'avertissement rouge (il est allumé si la température du compartiment congélateur est trop élevée et si les produits surgelés risquent de s'abîmer). Dans certains cas, le voyant d'avertissement s'allume bien que les produits surgelés ne courent aucun risque:
 - A la mise en service de l'appareil.
 - Après avoir entreposé de grandes quantités d'aliments dans le compartiment congélateur.
 - Lorsque la porte du compartiment congélateur reste longtemps ouverte.
 Le voyant s'éteint une fois le compartiment congélateur revenu à sa température de service normale.

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 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.

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.
- Pendant le fonctionnement du groupe frigorifique, des gouttelettes d'eau ou du givre se forment sur la paroi arrière du compartiment congélateur. 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. ⑤ / B, puis coule jusqu'au groupe frigorifique où elle s'évapore.

Mise en marche, sélection de la température, arrêt

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.

Remarques

- Si vous utilisez **seulement** le compartiment congélateur pour la première fois, appuyez sur la touche Super. Le voyant rouge (Fig. ②/7) reste allumé jusqu'à ce que le compartiment congélateur atteigne la température voulue. N'appuyez sur la touche Super qu'une fois que le voyant rouge s'est éteint.
- Les parois frontales capotant le réfrigérateur sont légèrement chauffées pour empêcher l'apparition de condensation près du joint de porte.
- 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.

Ventilateur du compartiment congélateur

Fig. ①/8

Le ventilateur se trouvant dans le plafond du compartiment congélateur accélère la circulation de l'air.

Résultat :

- La température se répartit de façon régulière dans l'ensemble du compartiment congélateur.
- Une fois la porte refermée, la température d'origine se rétablit rapidement
- Une fois modifié le réglage de la température, la nouvelle température s'instaure rapidement
- Grâce à un taux d'humidité plus élevé, les aliments frais se conservent plus longtemps.

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'entrez 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'entrez pas dans le compartiment congélateur des bouteilles remplies de liquide susceptible de geler. Les bouteilles éclateraient sous l'effet du gel.

Stockage des denrées dans les réfrigérateurs et règles d'hygiène alimentaire

La consommation croissante de plats préparés et d'autres aliments fragiles, sensible en particulier au non-respect de la chaîne du froid ¹⁾, rend nécessaire une meilleure maîtrise de la température de transport et de stockage de ces produits.

A la maison, le bon usage du réfrigérateur et le respect de règles d'hygiène rigoureuses contribueront de façon significative et efficace à l'amélioration de la conservation des aliments.

¹⁾ Chaîne du froid: maintien sans rupture de la température requise d'un produit, depuis sa préparation et son conditionnement jusqu'à son utilisation par le consommateur.

Maîtrise de la température

- Stocker les aliments les plus fragiles dans la zone la plus froide de l'appareil, conformément aux indications figurant dans cette notice.
- Attendre le complet refroidissement des préparations avant de les stocker (soupe par ex.)
- Limiter le nombre d'ouvertures de la porte.
- Positionner la commande de réglage du thermostat de façon à obtenir une température plus basse. Ce réglage doit se faire progressivement afin de ne pas provoquer le gel des denrées.

La mesure de la température d'une zone, d'une clayette par exemple, peut se faire au moyen d'un thermomètre placé, dès le départ, dans un récipient rempli d'eau (verre). Pour être fidèle et représentative de ce qui se passe à l'intérieur de l'appareil, la lecture de la température doit être faite après quelques heures de stabilisation de l'ensemble, par exemple le matin à la première ouverture de la porte.

Respect des règles d'hygiène alimentaire

- Retirer les emballages du commerce avant de placer les aliments dans le réfrigérateur (exemple: emballage des packs de yaourts).
- Emballer systématiquement la nourriture pour éviter que les denrées ne se contaminent mutuellement.
- Disposer les aliments de telle sorte que l'air puisse circuler librement tout autour.
- Consulter la notice d'utilisation de l'appareil en toutes circonstances et lire en particulier les conseils d'entretien qui y figurent. - Nettoyer fréquemment

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 (10)**: pâtisseries, plats cuisinés, produits laitiers.

Dans le **tiroir à yaourts (11)**, divers pots de yaourt.

Dans le **bac à légumes (14)**: légumes, fruits, salade.

Dans le **support (15)**: petites bouteilles, boîtes.

Dans le **bac (16)**: beurre et fromage.

Dans le **bac à œufs (17)**: les œufs.

Dans le **porte-bouteilles (20)**: grandes bouteilles.

Compartiment congélateur (B)

Dans le **tiroirs de congélation supérieurs (22)**, congélation et stockage d'aliments, préparation de glace.

Dans le **tiroir du bas (23)**, stockage d'aliments congelés.

Changement de la disposition intérieure

Les clayettes du compartiment réfrigérateur sont amovibles. Pour les changer de place, sortez les clayettes et changez de place les **supports A, B** et les **bouchons C**, (Fig. ⑤).

Pour déplacer les grilles, faites basculer leur partie arrière, tirez les grilles vers l'avant puis amenez-les dans la position désirée. Pour cela, veillez à ce que la butée trouve dans son logement (Fig./ ⑤).

Vous pouvez également sortir les inserts à œufs des balconnets pour ranger d'autres objets comme des tubes ou des petites boîtes (Fig. ①).

Congélation et stockage

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. ①.

* Clayette à bouteilles

Vous pouvez ranger les bouteilles horizontalement sur la clayette à bouteilles du réfrigérateur. Après avoir introduit les bouteilles, la moitié avant de la clayette en verre peut s'enlever pour permettre de ranger des chopes, carafes et assimilés sur la clayette inférieure et gagner ainsi de la place (Fig. ⑦, ⑧).

* Tiroir à yaourts

Les pots de yaourt peuvent se ranger dans le tiroir à yaourts. Le tiroir se déplace entièrement sur le côté (Fig. ⑨).

* Clayette pliante

La clayette pliante se relève pour faciliter le rangement des chopes ou petites bouteilles sur la clayette du dessous (Fig. ⑩).

* Fond en verre intermédiaire

En enlevant le fond en verre intermédiaire, vous pouvez ranger également de plus gros objets, comme des chopes ou des bouteilles, sur la clayette du dessous (fig. ⑪).

* = selon le modèle.

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.

Congélation et stockage

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 plat 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.)

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 15 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.

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 / 6.

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 audessus de la limite fig. 16 / A.

Calendrier

Fig. 12

Pour empêcher que la qualité des produits surgelés ne baisse, il importe de ne pas dépasser la durée de conservation admise. Cette dernière dépend de la nature des den-

rées. Les chiffres à côté des symboles indiquent en mois la durée de conservation permise. Dans le cas des produits surgelés, respectez également la date limite de conservation recommandée.

Calendrier de congélation

Il est important de respecter la durée de congélation autorisée pour éviter que les aliments surgelés s'abiment. 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. 18 / A, puis dans une goulotte collectrice, fig. 18 / 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' $1\frac{1}{2}$ 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. 19.

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 **casserole 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.

Les bacs du compartiment congélateur se nettoient plus facilement si vous les sortez auparavant de l'appareil (Fig. ⑩).

Pour enlever les bacs, tirez-les vers l'avant jusqu'à la butée, poussez vers le haut puis retirez-les.

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. 17/A), changez l'ampoule (15 W maxi., 220 V, culot E 14).
- L'interrupteur de l'éclairage (fig. 2/3) 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. 19

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 $+2^{\circ}\text{C}$ a $+38^{\circ}\text{C}$.

Per temperature superiori a 38°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.

A temperature ambiente $+2^{\circ}\text{C}$ si possono verificare disfunzioni nello sbrinamento automatico del frigorifero.

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 . . .

l'apparecchio può essere messo immediatamente.

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.

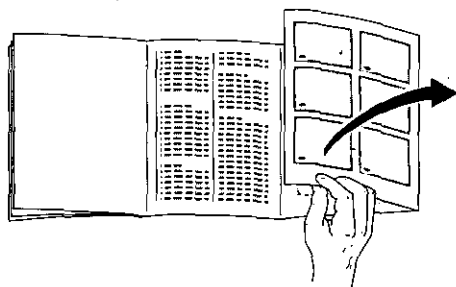
Per gli apparecchi destinati a paesi non europei, verificare sulla targhetta d'identificazione se la tensione di collegamento e il tipo di corrente corrispondono ai valori della rete elettrica locale. La targhetta d'identificazione si trova nel vano frigorifero in basso a sinistra Figura 19.

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.



Vista d'insieme

Figura 1

- 1 - 7 Pannello comandi
- 8 Ventola di raffreddamento
- 9 Illuminazione interna
- *10 Ripiano in vetro (griglia d'appoggio)
- *11 Cassetto per bicchieri di yogurt
- 12 Scarico per l'acqua di sbrinamento
- 13 Apertura di scarico
- 14 Cassetti verdura
- 15 Balconcino porta
- 16 Scomparto per burro e formaggio
- 17 Portauova
- 18 Ripiani
- 19 Fermabottiglie
- 20 Portabottiglie
- 21 Cassetto di congelamento piccolo
- 22 Contenitore alimenti congelati
- 23 Calendario alimenti congelati
- A Vano frigorifero
- B Vano congelatore

* = Non in tutti i modelli

Conoscere l'apparecchio

Elementi di comando per il vano frigorifero

Figura ②

- 1 **Interruttore principale apparecchio ACCESO/SPENTO per il vano frigorifero**
- 2 **Selettore temperatura per il vano frigorifero** (per regolare, aprire la porta del vano frigorifero e ruotare il selettore dal basso verso l'alto, figura ④).
- 3 **Interruttore illuminazione**

Elementi di comando per il vano congelatore

Figura ②

- 4 **Interruttore principale per il vano congelatore con spia verde** (accesa quando il vano congelatore è in funzione).
- 5 **Selettore temperatura per il vano congelatore**
- 6 **Tasto superfreezer con spia gialla** per la massima potenza di congelamento (la spia è accesa quando il superfreezer è attivato).
- 7 **Spia allarme rossa** (si accende quando la temperatura nel vano congelatore è troppo alta e gli alimenti congelati sono in pericolo). In alcuni casi la spia di allarme è accesa anche se non vi è pericolo per gli alimenti congelati:
 - alla messa in funzione dell'apparecchio,
 - dopo avere introdotto grandi quantità di alimenti nel vano congelatore,
 - quando la porta del vano congelatore resta aperta troppo a lungo.
 La spia si spegne quando il vano congelatore raggiunge di nuovo la sua temperatura di servizio normale.

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 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.

Avvertenze

- La temperatura nell'vano frigorifero 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.
- Durante il funzionamento del frigorifero, sulla parete posteriore del frigorifero si formano goccioline d'acqua o brina, 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 / B, scorre sul gruppo frigorifero, e qui evapora.

Attivazione, selezione della temperatura, disattivazione

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.

Avvertenze

- Le parti frontali della carcassa in parte vengono leggermente riscaldate. Ciò impedisce la formazione di acqua di condensa nell'area della guarnizione della porta.
- 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.
- Se la prima volta usate **solo** il vano congelatore, premete il tasto superfreezer. La spia rossa figura (②/7) resta accesa finché il vano congelatore raggiunge la temperatura desiderata. Premete il tasto superfreezer solo dopo che la spia rossa si è spenta.

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.

Ventola nel vano congelatore

Figura ①/8

La ventola nel soffitto del vano congelatore aumenta la velocità di circolazione dell'aria.

Risultato:

- Una uniforme distribuzione della temperatura in tutto il vano congelatore.
- Dopo un'apertura della porta, la temperatura iniziale viene raggiunta di nuovo rapidamente.
- Dopo una variazione della regolazione di temperatura, la nuova temperatura viene raggiunta rapidamente.
- A causa della maggiore umidità dell'aria, gli alimenti freschi si conservano più a lungo.

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 (10) dall'alto in basso, prodotti da forno, pietanze pronte, latticini.

Nel cassetto per i bicchieri di iogurt (11), diversi iogurt.

Nel cassetto per verdura (14) verdura, frutta, insalata.

Nel balconcino (15) bottigliette, barattoli.

Nello scomparto (16) burro e formaggio.

Nei portauova (17) le uova.

Nei portabottiglie (20) bottiglie grandi.

Vano congelatore (B)

Nei cassetti di congelamento superiori (22) congelare e conservare alimenti, preparare il ghiaccio.

Nel cassetto inferiore (23) 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.

Per spostare le griglie, inclinare la parte posteriore, tirare verso avanti e portare nella posizione desiderata.

Fare attenzione che l'arresto inserito nell'apposita sede (figura 9).

Anche i portauova possono essere sollevati nei balconcini, in modo da deporvi altri oggetti, come tubetti e lattine (figura 11).

* Per evitare che le bottiglie possano cadere nell'aprire e chiudere la porta, esse possono essere assicurate con i fermabottiglie figura 14.

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

Per estrarli sollevare contenitori e balconcini. figura 11.

* Ripiano bottiglie

Sul ripiano bottiglie del frigorifero si possono deporre orizzontalmente le bottiglie. Dopo avere deposto le bottiglie, la metà anteriore del ripiano in vetro può essere rimossa, creando in questo modo più spazio sul ripiano inferiore, per brocche e simili (figura 7, 8).

* Cassetto per bicchieri di yogurt

I bicchieri di yogurt possono essere sistemati nell'apposito cassetto. Il cassetto può essere spostato completamente sul lato (figura 9).

* Ripiano sollevabile

Il ripiano sollevabile può essere alzato, in modo che le brocche o bottiglie piccole possano essere agevolmente disposte sul ripiano inferiore (figura 10).

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.
- 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 selvaggine, 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.)

* Piano in vetro mezzo fondo

Togliendo il piano in vetro mezzo fondo, sul ripiano inferiore si possono sistemare anche oggetti più grandi, come brocche o bottiglie (figura 8).

* = Non in tutti i modelli.

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. 15 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.

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 /6.

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 cassetti di congelamento tranne l'ultimo, e accatastare gli alimenti direttamente sulle griglie di congelamento. Per l'estrazione, tirare i cassetti 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 ⑩ /A.

Calendario per gli alimenti congelati

Figura ⑫

Al fine di evitare perdite di qualità degli
52

alimenti congelati, è importante non superare la durata di conservazione consentita. La durata di conservazione dipende dal tipo di alimento. I numeri accanto ai simboli indicano la durata di conservazione in mesi. Per gli alimenti surgelati commerciali fare attenzione alla data di scadenza.

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.

Scongelo 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 $\frac{3}{4}$ 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 18/A, scorre attraverso il tubo di scarico figura 18/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 18.

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 figura 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.

I cassetti del vano congelatore si possono pulire più agevolmente estraendoli dall'apparecchio (figura 10).

Per estrarli, tirare i cassetti verso avanti fino all'arresto, spingerli verso l'alto ed estrarli.

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 17/A) sostituire la lampadina ad incandescenza, max. 15W, 220 V, portalampada E 14.
- L'interruttore della porta (figura 2/3) 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 °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 19

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 zelfsluitend 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 polyetheen (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,
bewaak de sleutel dan buiten het bereik
van kinderen.
- Ijslollies en ijsblokjes niet direct uit de
diepvriesruimte in de mond nemen
(gevaar voor verbranding door de zeer
lage temperatuur).
- 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 $+2^{\circ}\text{C}$ tot $+38^{\circ}\text{C}$.

Bij omgevingstemperaturen van meer dan 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 onder de $+2^{\circ}\text{C}$ kan dit tot storingen bij het volautomatische ontdooien van de koelruimte leiden.

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 ...

kan het apparaat meteen in gebruik worden genomen.

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.

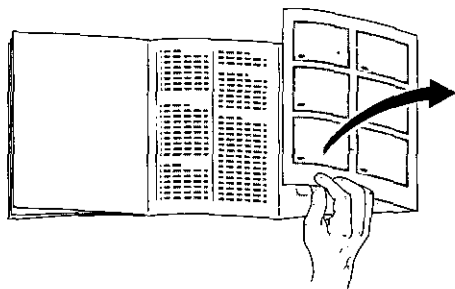
Bij apparaten voor **niet Europese landen**, op het typeplaatje controleren of de aansluit-spanning en de stroomsoort overeenkomen met de waarden van uw elektriciteitsnet. Het typeplaatje bevindt zich links onderaan in het apparaat (afb. 19).

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 - 7 Bedieningspaneel
- 8 Koelventilator
- 9 Binnenverlichting
- *10 Glasplateau (legrooster)
- *11 Lade voor yoghurtbekers
- 12 Dooiwatergootje
- 13 Afvoergaatje
- 14 Groenteladen
- 15 Voorraadbakje in de deur
- 16 Boter- en kaasvak
- 17 Eierrekje
- 18 Bodems
- 19 Flessenhouder
- 20 Flessenrek
- 21 Kleine diepvrieslade
- 22 Diepvriesladen
- 23 Diepvrieskalender

- A Koelruimte
- B Diepvriesruimte

* = niet bij alle modellen

Kennismaking met het apparaat

Bedieningselementen voor de koelruimte

Afb. ②

- 1 Hoofdschakelaar AAN/UIT voor de koelruimte
- 2 Temperatuurkeuzeschakelaar voor de koelruimte
(om in te stellen: deur van de koelruimte openen en de keuzeschakelaar van onderen naar boven draaien, afb. ④).
- 3 Lichtschakelaar

Bedieningselementen voor de diepvriesruimte

Afb. ②

- 4 Hoofdschakelaar voor de diepvriesruimte met groen controlelampje
(brandt als de diepvriesruimte is ingeschakeld).
- 5 Temperatuurkeuzeschakelaar voor de diepvriesruimte
- 6 Super-toets met geel controlelampje voor maximale invriescapaciteit (het controlelampje brandt als het super vriessysteem is ingeschakeld).
- 7 Rood waarschuwinglampje (brandt als de temperatuur in de diepvriesruimte te hoog is waardoor de diepvrieswaren kunnen bederven). In enkele gevallen brandt het waarschuwinglampje ook zonder gevaar voor de diepvrieswaren:
 - bij het in gebruik nemen van het apparaat,
 - na het inladen van grote hoeveelheden levensmiddelen in de diepvriesruimte,
 - als de deur van de diepvriesruimte lange tijd openstaat.
 Het lampje gaat uit als in de diepvriesruimte de normale temperatuur weer 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 brandt. Het apparaat begint te koelen, de binnenvverlichting 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.

Attentie!

- De temperatuur in het koelruimte 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.
- Als de koelmachine loopt, vormen zich op de achterwand van de koelruimte waterdruppels of een laagje rijp. Dit is normaal. Afschrappen van de rijplaag of afwissen van de druppels is overbodig. De achterwand wordt namelijk automatisch ontdooid. Het dooiwater wordt in het dooiwatergootje (afb. ⑥ / B) opgevangen en afgevoerd naar de koelmachine, waar het verdampt.

Inschakelen, temperatuurkeuze, uitschakelen

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.

Attentie!

- Als u **alleen** de diepvriesruimte voor de eerste keer gebruikt: de super-toets indrukken.
De rode indicatie (afb. ②/7) brandt tot in de diepvriesruimte de gewenste temperatuur is bereikt. De super-toets pas indrukken nadat de rode indicatie is uitgegaan.
- 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 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.

Ventilator in de diepvriesruimte.

Afb. ①/8

De ventilator in de bovenwand van de diepvriesruimte verhoogt de snelheid waarmee de lucht circuleert.

Het resultaat:

- Een gelijkmatige verdeling van de temperatuur in de hele diepvriesruimte
- Nadat de deur geopend werd wordt de oorspronkelijke temperatuur snel weer bereikt
- Na het veranderen van de instelling van de temperatuur wordt de nieuwe temperatuur snel bereikt
- Verse levensmiddelen kunnen door de hogere luchtvochtigheid langer bewaard worden

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 rechttop 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 (10)**: van boven naar beneden: brood en gebak, kant en klare gerechten, zuivelprodukten.

In de **lade voor joghurtbekers (11)**: verschillende soorten joghurt.

In de **groentelade (14)**: groente, sla en fruit.

In het **voorraadrekje (15)**: flesjes en blikjes.

In het **voorraadvak (16)**: boter en kaas.

In het **eierrekje (17)**: eieren.

In het **flessenrek (20)**: grote flessen.

Diepvriesruimte (B)

In de **bovenste diepvriesladen (22)**: levensmiddelen invriezen, opslaan en ijsblokjes maken.

In de **onderste diepvrieslade (23)**: diepvrieswaren opslaan.

Levensmiddelen inruimen

Wijziging indeling van het interieur

De roosters in de koelruimte zijn in de hoogte verstelbaar: rooster eruit halen

Om de roosters te verstellen: achterste gedeelte kantelen, rooster naar voren trekken en op de gewenste hoogte aanbrengen.

Let erop dat stopje het gaatje zit (afb. 5).

De eierrekjes kunnen ook uit de voorraadbakjes worden gehaald waardoor er plaats is voor tubes, blikjes etc. (afb. 10).

* Met de flessehouder (afb. 14) 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. 11).

* Flessenrek

Op het flessenrek van de koelkast kunnen flessen worden neergelegd waarna de voorste helft van het legplateau eruit gehaald kan worden. Hierdoor is op het eronder liggende legplateau meer plaats voor kannen en dergelijke (afb. 7, 8).

* Lade voor yoghurtbekers

Joghurtbekers kunnen in lade voor yoghurtbekers worden neergezet. De lade kan geheel naar de zijkant verschoven worden (afb. 9).

* Opklapbaar legplateau

Het opklapbare legplateau kan omhooggeklapt worden zodat op het plateau eronder gemakkelijk kannen of kleine flessen kunnen worden neergezet (afb. 10).

* Half diep legplateau

Door het half diepe legplateau eruit te halen kunnen op het eronder liggende legplateau hogere voorwerpen zoals kannen of flessen geplaatst kunnen worden (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.
- 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.

Geschied 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, voedingswaarde, 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 15 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 spijsen en dranken, voordat u ze in de diepvriesruimte opslaat, op kamertemperatuur laten afkoelen.

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 supervriestoets (afb. ②/6) 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. ⑩/A).

Diepvrieskalender

Afb. ⑫

Om te voorkomen dat de kwaliteit van de diepvrieswaren afneemt, is het van belang dat de toelaatbare bewaartijd niet wordt 66

overschreden. De bewaartijd is afhankelijk van het soort levensmiddelen. De cijfers bij de symbolen geven de toelaatbare bewaartijd in maanden aan. Bij kant en klaar gekochte diepvriesprodukten moet u altijd letten op de houdbaarheidsdatum.

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 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. 10).

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 afschrappen. Hierdoor kunnen de vriesroosters beschadigd worden. Als de koelleidingen van de verdampers 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. 15 / A) en afvoerpijpje (afb. 15 / B) in de koelruimte regelmatig schoonmaken, zodat het dooiwater ongehinderd kan weglopen. Zorg dat het sop niet door het afvoerpijpje in het dooiwateropvangbakje terechtkomt.

De diepvriesladen kunnen gemakkelijker worden schoongemaakt als ze tevoren uit het apparaat worden gehaald (afb. 15).

Om de diepvriesladen eruit te halen: laden naar voren trekken tot aan de aanslag, iets optillen en eruit nemen.

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 garantietaijd, 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. 17 /A) eraf halen en lampje max. 15 W, 220-240 V (fitting E 14) vervangen.
- De lichtschakelaar (afb. 2 /3) 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. 19

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.

Υποδείξεις απόσυρσης της παλιάς συσκευής, υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

Απόσυρση της παλιάς συσκευής

Παρακαλέσθε να προσέξετε τις παρακάτω υποδείξεις, σε περίπτωση που η καινούργια σας συσκευή αντικαθιστά κάποια παλιά συσκευή.

Αχρηστεύετε αμέσως τις παλιές συσκευές, οι οποίες δεν πρόκειται πλέον να ξαναχρησιμοποιηθούν. Τραβήξτε το φως από την πρίζα και κόψτε το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος. Αφαιρέστε ή καταστρέψτε τις κλειδαριές ασφάλισης, για να μην εγκλωβιστούν μέσα στη συσκευή παιδιά που παίζουν και θέσουν τη ζωή τους σε κίνδυνο.

Τα ψυγεία και οι καταψύκτες περιέχουν μηχανικά αέρια και ψυκτικά μέσα, τα οποία απαιτούν απόσυρση από τον ειδικό. Εκτός αυτού περιέχονται σε τέτοιου είδους συσκευές πολύτιμα υλικά, τα οποία πρέπει να επαναχρησιμοποιηθούν.

Παρακαλούμε, προσέξτε να μην καταστραφούν οι σωληνωτοί αγωγοί της ψυκτικής συσκευής σας, μέχρι να παραληφθεί αυτή για την ανάλογη, αβλαβή για το περιβάλλον απόσυρση.

Απόσυρση της συσκευασίας της καινούργιας συσκευής

Όλα τα υλικά, τα οποία χρησιμοποιήθηκαν για τη συσκευασία της καινούργιας συσκευής σας, είναι αβλαβή για το περιβάλλον και μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν.

Τα χαρτόνια αποτελούνται κατά 80 έως 100 % από παλιό χαρτί. Τα ξύλινα τεμάχια δεν έχουν υποστεί καμιά χημική επεξεργασία.

Τα λεπτά πλαστικά φύλλα είναι από πολυαιθυλένιο (PE), τα τσέρκια από πολυπροπυλένιο (PP) και τα μαξιλάρια, τα οποία είναι ελεύθερα φθοριοχλωριωμένων υδρογονανθράκων (FCKW), από αφρώδες πολυστυρόλιο (PS). Αυτά τα υλικά είναι

Η προσφορά μας στην προστασία του περιβάλλοντος – χρησιμοποιούμε ανακυκλωμένο χαρτί.

αμιγείς ενώσεις υδρογονανθράκων και ανακυκλώσιμα. Με την κατάλληλη επεξεργασία και την επαναχρησιμοποίησή τους εξοικονομούνται πρώτες ύλες και μειώνεται ο όγκος των απορριμμάτων.

Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

Προτού θέσετε τη συσκευή για πρώτη φορά σε λειτουργία, παρακαλείσθε να διαβάσετε με προσοχή τις πληροφορίες που δίνονται στις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης. Αυτές περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την εγκατάσταση, τη χρήση και τη συντήρηση της συσκευής.

Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης ενδεχομένως για κάποιον επόμενο χρήστη.

Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τυχόν βλάβες, αν δεν προσεχθούν οι ακόλουθες υποδείξεις:



Η συσκευή αυτή περιέχει σε μικρή ποσότητα το ψυκτικό μέσο ισοβουτάνιο (R 600 a), το οποίο είναι ένα φυσικό αέριο, αβλαβές μεν για το

περιβάλλον, αλλά εύκαυστο. Κατά τη μεταφορά και την τοποθέτηση της συσκευής προσέξτε να μην πάθει βλάβη κανένα εξάρτημα της κυκλοφορίας του ψυκτικού μέσου (ρευστού). Σε περίπτωση βλάβης αυτών των εξαρτημάτων **αποφεύγετε ανοιχτή φωτιά ή πηγές ανάφλεξης και αερίστε για μερικά λεπτά τον χώρο, στον οποίο βρίσκεται η συσκευή.**

- Μη χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές μέσα στη συσκευή.
- Αν έχει πάθει βλάβη η συσκευή, δεν επιτρέπεται να τεθεί σε λειτουργία, σε περίπτωση αμφιβολίας απευθυνθείτε στον προμηθευτή σας.
- Η σύνδεση και η τοποθέτηση της συσκευής πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες τοποθέτησης. Οι συνθήκες και τα στοιχεία της σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος πρέπει να βρίσκονται σε πλήρη συμφωνία με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου.

Υποδείξεις ασφαλείας, προειδοποιήσεις και διατάξεις, προσοχή στη θερμοκρασία του περιβάλλοντος

- Η προστασία από ηλεκτροπληξία εξασφαλίζεται, μόνον όταν το σύστημα γείωσης του οικιακού ηλεκτρικού δικτύου έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τις προδιαγραφές.
- Σε περίπτωση βλάβης, κατά τη συντήρηση και κατά τον καθαρισμό της συσκευής αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο του ρεύματος. Βγάλετε το φις από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια. Τραβήξτε το φις και όχι το καλώδιο σύνδεσης.
- Οι επισκευές ηλεκτρικών συσκευών επιτρέπεται να γίνονται μόνον από ειδικευμένο προσωπικό. Αν οι επισκευές δεν γίνονται σωστά, είναι δυνατόν να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για τον χρήστη.
- Οινόπνευματώδη ποτά με μεγάλο ποσοστό περιεκτικότητας σε αλκοόλη πρέπει να αποθηκεύονται μόνον-καλά κλεισμένα και σε όρθια θέση. Μην αποθηκεύετε ποτέ μέσα στη συσκευή προϊόντα με εύκαυστα προωθητικά αέρια (π.χ. μεταλλικές φιάλες σαντιγί υπό πίεση, σπρέι) και εκρηκτικές ύλες – **κίνδυνος έκρηξης!**
- Μην προκαλέσετε ζημιές στα εξαρτήματα της κυκλοφορίας του ψυκτικού ρευστού, π.χ. από τρύπημα των αγωγών ψυκτικού ρευστού του εξατμιστή με αιχμηρά αντικείμενα, λυγισμό των σωληνωτών αγωγών, ξύσιμο επιφανειακών επιστρώσεων κτλ. Τυχόν πιτσιλίσματα από διαρρέον ψυκτικό ρευστό είναι δυνατόν να προκαλέσουν τραύματα στα μάτια.
- Να μην καλύπτετε ούτε να τοποθετείτε αντικείμενα μπροστά από τ' ανοίγματα και τα πλέγματα για τον αερισμό και τον εξαερισμό της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τις βάσεις, τις συρταρωτές προεκτάσεις, τις πόρτες κτλ. ως σκαλοπάτια ή στηρίγματα.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Σε καμία περίπτωση δεν θα πρέπει τα παιδιά π.χ. να κάθονται πάνω σε συρτάκια ή να κρεμιούνται στις πόρτες.
- Σε συσκευή που εφοδιάστηκε εκ των υστέρων με κλειδαριά, φυλάτε το κλειδί σε μέρος απρόσιτο για τα παιδιά.
- Παγωτά σε ξυλάκι και παγοκύβοι (παγάκια) δεν πρέπει να οδηγούνται από τον χώρο κατάψυξης απευθείας στο

στόμα. (Κίνδυνος κρουπαγημάτων από τις πολύ χαμηλές θερμοκρασίες).

- Μην αποθηκεύετε στον χώρο κατάψυξης υγρά σε φιάλες και κουτιά, ιδιαίτερα ποτά περιέχοντα ανθρακικό οξύ, διότι οι φιάλες και τα κουτιά σπάνε.
- Μην αγγίζετε κατεψυγμένα τρόφιμα με βρεγμένα χέρια, διότι τα χέρια σας θα μπορούσαν να "κολλήσουν" επάνω σ' αυτά και να πάθετε κρουπαγήματα.

Διατάξεις

Η συσκευή είναι κατάλληλη για την ψύξη και κατάψυξη τροφίμων με σκοπό τη διατήρησή τους καθώς και για την παρασκευή παγοκύβων (παγάκια).

Αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση.

Σε περίπτωση χρησιμοποίησής της στον επαγγελματικό τομέα πρέπει να ληφθούν υπόψη οι για το εκάστοτε επάγγελμα ισχύουσες διατάξεις.

Η συσκευή αυτή ανταποκρίνεται στις ισχύουσες γερμανικές προδιαγραφές πρόληψης ατυχημάτων για ψυκτικές εγκαταστάσεις (VGB 20).

Ο ψυκτικός κύκλος έχει υποβληθεί σε έλεγχο στεγανότητας.

Το προϊόν αυτό ανταποκρίνεται στις σχετικές διατάξεις ασφαλείας για ηλεκτρικές συσκευές.

Προσοχή στη θερμοκρασία του περιβάλλοντος

Η συσκευή είναι κατάλληλη για θερμοκρασία περιβάλλοντος από +2 °C έως +38 °C.

Σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος άνω των +38 °C είναι δυνατόν ν' ανέλθει πολύ η θερμοκρασία στον χώρο συντήρησης.

Σε περίπτωση που η θερμοκρασία του περιβάλλοντος πέσει κάτω από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία στον χώρο συντήρησης, τότε επικρατεί στον χώρο της συντήρησης η ίδια θερμοκρασία όπως στο περιβάλλον.

Τοποθέτηση τη συσκευής

Χώρος τοποθέτησης

Ως χώρος τοποθέτησης είναι κατάλληλος κάθε ξηρός, αεριζόμενος χώρος. Ο χώρος τοποθέτησης δεν θα πρέπει να είναι εκτεθειμένος σε άμεση ηλιακή ακτινοβολία ούτε να βρίσκεται κοντά σε πηγή θερμότητας όπως ηλεκτρική κουζίνα, καλοριφέρ κτλ. Αν η τοποθέτηση δίπλα σε πηγή θερμότητας είναι αναπόφευκτη, χρησιμοποιήστε κατάλληλη θερμομονωτική πλάκα ή τηρήστε τις ακόλουθες ελάχιστες αποστάσεις από την πηγή θερμότητας:

Από ηλεκτρικές κουζίνες: 3 cm.

Από κουζίνες πετρελαίου ή κάρβουνου: 30 cm

Κατά την τοποθέτηση δίπλα από ένα άλλο ψυγείο ή καταψύκτη απαιτείται στα πλάγια η ελάχιστη απόσταση των 2 cm, για να μην σχηματίζεται νερό συμπύκνωσης.

Τοποθέτηση και αλλαγή της φοράς της πόρτας

Βλ. στις επισυναπτόμενες οδηγίες τοποθέτησης και αλλαγής.

Αερισμός

Εικόνα ③

Ο ζεσταμένος αέρας στο οπίσθιο τοίχωμα της συσκευής πρέπει να μπορεί να διαφεύγει ελεύθερα, διότι διαφορετικά το ψυκτικό μηχανήμα πρέπει να λειτουργήσει με μεγαλύτερη ισχύ, πράγμα το οποίο αυξάνει την κατανάλωση του ρεύματος. Γι' αυτό δεν επιτρέπεται σε καμιά περίπτωση να καλύψετε τα ανοίγματα και τα πλέγματα αερισμού και εξαερισμού της συσκευής.

Μετά τη μεταφορά

η συσκευή μπορεί να τεθεί αμέσως σε λειτουργία.

Σύνδεση στο δίκτυο του ρεύματος

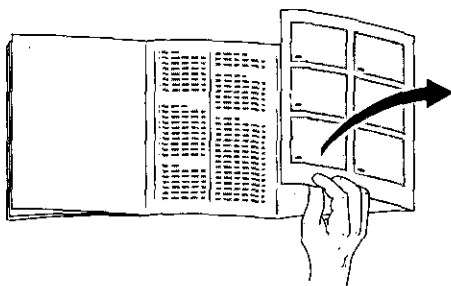
Οι συσκευές επιτρέπεται να συνδεθούν μόνο σε εναλλασσόμενο ρεύμα 220-240 V/ 50 Hz μόνο μέσω πρίζας, εγκατεστημένης σύμφωνα με τις εκάστοτε προδιαγραφές. Η πρίζα πρέπει να είναι ασφαλισμένη με ασφάλεια των 10 A και άνω.

Σε συσκευές για χώρες εκτός Ευρώπης πρέπει να ελέγξετε στην πινακίδα τύπου, αν η τάση σύνδεσης και το είδος του ρεύματος συμφωνούν με τις τιμές του δικτύου σας. Η πινακίδα τύπου βρίσκεται στον χώρο συντήρησης κάτω αριστερά. Εικόνα ⑨. **Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για τη σύνδεση σε μετατροπείς, οι οποίοι μετατρέπουν το συνεχές σε εναλλασσόμενο ρεύμα 230 V (π.χ. ηλιακές εγκαταστάσεις, δίκτυα τροφοδοσίας πλοίων).**

Γνωρίστε τη συσκευή

Πριν συνεχίσετε τό διάβασμα, παρακαλείσθε να ανοίξετε τις τελευταίες σελίδες με τις απεικονίσεις.

Οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για περισσότερα μοντέλα, γι' αυτό ενδέχεται να υπάρχουν διαφορές στον εξοπλισμό και στις λεπτομέρειες των απεικονίσεων.



Γενική άποψη

Εικόνα ①

- 1-7 Πίνακας χειρισμού
- 8 Ανεμιστήρας
- 9 Εσωτερικός φωτισμός
- *10 Γυάλινο ράφι (ενισχυμένο με πλαστικό)
- *11 Δοχείο για γιαουρτάκια
- 12 Υδρορρόφη νερών συμπύκνωσης και απόψυξης
- 13 Οπή αποστράγγισης νερού απόψυξης
- 14 Δοχείο λαχανικών και φρούτων
- 15 Θήκη πόρτας
- 16 Θήκη βουτύρου και τυριού
- 17 Αβγοθήκη
- 18 Δοχείο αποθήκευσης
- 19 Συγκράτηση φιαλών
- 20 Θήκες φιαλών
- 21 Μικρό συρτάρι κατάψυξης
- 22 Συρτάρι κατεψυγμένων τροφίμων
- 23 Ημερολόγιο κατάψυξης

A Χώρος συντήρησης

B Χώρος κατάψυξης

* όχι σε όλα τα μοντέλα.

Στοιχεία χειρισμού για τον χώρο συντήρησης

Εικόνα ②

- 1 Κεντρικός διακόπτης ON/OFF για τον χώρο συντήρησης
- 2 Επιλογέας θερμοκρασίας για τον χώρο συντήρησης
(Για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας ανοίξετε την πόρτα του χώρου συντήρησης και γυρίστε τον επιλογέα από κάτω, εικόνα ④).
- 3 Διακόπτης φωτισμού

Στοιχεία χειρισμού για τον χώρο κατάψυξης

Εικόνα ③

- 4 Κεντρικός διακόπτης ON/OFF για τον χώρο κατάψυξης με πράσινη ενδεικτική λυχνία (είναι αναμμένη, όταν ο χώρος κατάψυξης βρίσκεται σε λειτουργία).
- 5 Επιλογέας θερμοκρασίας για τον χώρο κατάψυξης
- 6 Πλήκτρο υπερκατάψυξης με κίτρινη ενδεικτική λυχνία για τη μέγιστη απόδοση κατάψυξης (η ενδεικτική λυχνία είναι αναμμένη, όταν έχει ενεργοποιηθεί η υπερκατάψυξη).
- 7 Κόκκινη προειδοποιητική λυχνία (ανάβει, όταν στον χώρο κατάψυξης ανέλθει η θερμοκρασία και κατά συνέπεια υπάρχει κίνδυνος αλλοίωσης των κατεψυγμένων τροφίμων). Χωρίς να υφίσταται κίνδυνος για τα κατεψυγμένα τρόφιμα, η προειδοποιητική λυχνία είναι δυνατόν να ανάψει και στις εξής περιπτώσεις:
 - κατά τη θέση της συσκευής σε λειτουργία,
 - μετά την τοποθέτηση μεγάλων ποσοτήτων νωπών τροφίμων στον χώρο κατάψυξης
 - και όταν η πόρτα του χώρου κατάψυξης παραμένει ανοιχτή για μεγάλο χρονικό διάστημα.
 Η λυχνία θα σβήσει, μόλις ο χώρος κατάψυξης φθάσει στη θερμοκρασία κανονικής λειτουργίας του.

Θέση της συσκευής σε λειτουργία, επιλογή θερμοκρασίας και θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας

Προτού τεθεί η συσκευή για πρώτη φορά σε λειτουργία, καθαρίστε το εσωτερικό της (βλ. στο κεφάλαιο "Καθαρισμός"). Ο χώρος συντήρησης και ο χώρος κατάψυξης μπορούν να τεθούν ο καθένας ξεχωριστά σε λειτουργία.

Θέση του χώρου συντήρησης σε λειτουργία

Πατήστε τον κεντρικό διακόπτη ON/OFF για τον χώρο συντήρησης (εικόνα ②/1), η ενδεικτική λυχνία για τη σύνδεση στο δίκτυο ανάβει. Η συσκευή αρχίζει να ψύχει και, σε περίπτωση που η πόρτα είναι ανοιχτή, ανάβει ο εσωτερικός φωτισμός.

Ρύθμιση της θερμοκρασίας για τον χώρο συντήρησης

Για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας ανοίξετε την πόρτα της συσκευής και γυρίστε τον επιλογέα θερμοκρασίας από κάτω στον επιθυμητό αριθμό. Εικόνα ④.

Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί χωρίς διαβαθμίσεις.

Θέση 1 = η υψηλότερη θερμοκρασία

Θέση 5 = η χαμηλότερη θερμοκρασία

Σας συνιστούμε να ρυθμίσετε σε μία μεσαία θέση (περίπου 2-3).

Θέση του χώρου κατάψυξης σε λειτουργία

Πατήστε τον κεντρικό διακόπτη ON/OFF για τον χώρο κατάψυξης (εικόνα ②/4), η πράσινη και η κόκκινη ενδεικτική λυχνία ανάβουν.

Η κόκκινη προειδοποιητική λυχνία σβήνει, μόλις ο χώρος κατάψυξης φθάσει στη θερμοκρασία κανονικής λειτουργίας του.

Υποδείξεις:

- Αν χρησιμοποιείτε **μόνον** τον χώρο κατάψυξης για πρώτη φορά πατήστε το πλήκτρο υπερκατάψυξης.

Η προειδοποιητική κόκκινη λυχνία (εικόνα ②/7) είναι αναμμένη, μέχρι να φθάσει ο χώρος κατάψυξης στην επιλεγμένη θερμοκρασία. Όταν σβήσει η κόκκινη λυχνία, απενεργοποιήστε την υπερκατάψυξη ξαναπατώντας το πλήκτρο υπερκατάψυξης.

- Η θερμοκρασία στο εσωτερικό της συσκευής επηρεάζεται από τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, την ποσότητα και τη θερμοκρασία των φρεσκοτοποθετημένων τροφίμων και το συνολικό ανοίγμα της πόρτας. Αν χρειαστεί, αλλάξτε τη ρύθμιση του επιλογέα θερμοκρασίας.
- Οι προσόψεις του περιβλήματος της συσκευής θερμαίνονται εν μέρει ελαφρά, για να εμποδίζεται έτσι ο σχηματισμός νερού συμπύκνωσης στην περιοχή των μαγνητικών πλασίων της πόρτας του χώρου κατάψυξης.
- Όταν δουλεύει το ψυκτικό μηχανήμα, σχηματίζονται στο οπίσθιο τοίχωμα του χώρου της συντήρησης σταγόνες νερού ή πάχνη, πράγμα το οποίο αποτελεί χαρακτηριστικό της λειτουργίας της συσκευής. Ξύσιμο του στρώματος της πάχνης ή σκούπισμα των σταγόνων νερού δεν χρειάζεται. Στο οπίσθιο τοίχωμα της συσκευής γίνεται αυτόματη απόψυξη. Τα νερά της απόψυξης περισυλλέγονται στην υδρορρόη (εικόνα ⑪/A) και διοχετεύονται κατόπιν στο ψυκτικό μηχανήμα, όπου και εξατμίζονται.
- Σε περίπτωση που μετά το κλείσιμο του χώρου κατάψυξης δεν μπορείτε να ξαναανοίξετε αμέσως την πόρτα αυτού, παρακαλείσθε να περιμένετε δύο έως τρία λεπτά μέχρι να εξισορροπηθεί η υποπίεση που προέκυψε.
- Σε μερικά σημεία των σχαρών κατάψυξης είναι δυνατόν να σχηματισθεί γρήγορα πάχνη. Αυτό οφείλεται στο ψυκτικό σύστημα και δεν επηρεάζει αρνητικά τη λειτουργία της συσκευής ή την κατανάλωση ρεύματος. Απόψυξη της συσκευής απαιτείται **μόνον** τότε, όταν έχει σχηματισθεί πάχνη ή πάγος με πάχος άνω των 5 mm σε ολόκληρη την επιφάνεια της σχάρας κατάψυξης.

Θέση της συσκευής σε λειτουργία, επιλογή θερμοκρασίας και θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας

Θέση του χώρου συντήρησης εκτός λειτουργίας

Πατήστε τον κεντρικό διακόπτη για τον χώρο συντήρησης (εικόνα ②/1), η ενδεικτική λυχνία σβήνει, δείχνοντας ότι το ψυκτικό μηχάνημα και ο εσωτερικός φωτισμός έχουν τεθεί εκτός λειτουργίας. Καθαρίστε το εσωτερικό του χώρου συντήρησης και αφήστε την πόρτα ανοιχτή, για να αποφευχθεί η δημιουργία δυσάρεστης οσμής.

Θέση του χώρου κατάψυξης εκτός λειτουργίας

Πατήστε τον κεντρικό διακόπτη για τον χώρο κατάψυξης (εικόνα ②/4), η πράσινη ενδεικτική λυχνία σβήνει. Κάνετε απόψυξη και καθαρίστε τον χώρο κατάψυξης. Για να μην σκουριάσουν οι σχάρες κατάψυξης, σκουπίστε το εσωτερικό και αφήστε την πόρτα ανοιχτή.

Τοποθέτηση τροφίμων

Ανεμιστήρας του χώρου συντήρησης

Εικόνα ①/8

Ο ανεμιστήρας στο πάνω μέρος του χώρου συντήρησης αυξάνει την ταχύτητα κυκλοφορίας του αέρα.

Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα :

- την επίτευξη ομοιόμορφης θερμοκρασίας μέσα στον χώρο συντήρησης,
- την ταχεία επανάκτηση της ρυθμισμένης θερμοκρασίας μετά το άνοιγμα της πόρτας,
- τη γρηγορότερη επίτευξη της καινούργιας θερμοκρασίας μετά από αλλαγή της ρύθμισης,
- τη δυνατότητα διατήρησης νωπών τροφίμων για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα λόγω της αύξησης της υγρασίας του αέρα.

Κατά την τοποθέτηση των τροφίμων προσέχετε τα εξής:

- Αφήνετε τα ζεστά φαγητά και ποτά να κρυώσουν έξω από τη συσκευή.
- Τοποθετείτε τα τρόφιμα κατά το δυνατόν συσκευασμένα ή καλά σκεπασμένα. Έτσι διατηρείται το άρωμα, το χρώμα, η υγρασία και η φρεσκάδα τους, εκτός αυτού αποφεύγεται και η αλληλομετάδοση γεύσεων. Χωρίς συσκευασία θα πρέπει να αποθηκεύονται μόνον λαχανικά, φρούτα και σαλατικά μέσα στα δοχεία λαχανικών.
- Προσέχετε να μην έλθει σε επαφή λάδι και λίπος με τα πλαστικά μέρη και την τσιμούχα της πόρτας, διότι διαφορετικά αυτά θα μπορούσαν να γίνουν πορώδη.
- Μη φυλάτε μέσα στη συσκευή εκρηκτικές ύλες και αποθηκεύετε τα οινοπνευματώδη ποτά μεγάλης περιεκτικότητας σε αλκοόλη μόνον σε όρθια θέση και κλεισμένα πολύ καλά. **Κίνδυνος έκρηξης.**
- Οι ψυχρότερες περιοχές στον χώρο της συντήρησης βρίσκονται στο πίσω τοίχωμα και πάνω από το κάτω ράφι. Χρησιμοποιείτε αυτές τις περιοχές για ευαίσθητα τρόφιμα.
- Μην αποθηκεύετε μέσα στον χώρο κατάψυξης γυάλινες φιάλες με υγρά, τα οποία είναι δυνατόν να σπαστούν, όταν καταψυχθούν. Κατά την κατάψυξη σπάνε οι φιάλες.

Τοποθέτηση τροφίμων

Παράδειγμα τοποθέτησης

Εικόνα 1

Χώρος συντήρησης (A)

Στα **ράφια (10)** από πάνω προς τα κάτω: αρτοσκευάσματα και γλυκά, μαγειρεμένα φαγητά, γαλακτοκομικά προϊόντα.

Στο **δοχείο για γιαουρτάκια (11)** κεσεδάκια με γιαούρτι και παρόμοια προϊόντα.

Στα **δοχεία λαχανικών (14)** λαχανικά, φρούτα, σαλατικά.

Στη **θήκη της πόρτας (15)** μικρές φιάλες και κονσέρβες.

Στη **θήκη (16)** βούτυρο και τυρί.

Στην **αβγοθήκη (17)** αβγά.

Στη **θήκη φιαλών (20)** μεγάλες φιάλες.

Χώρος κατάψυξης (B)

Στα **επάνω συρτάρια κατάψυξης (22)** καταψύχονται νωπά τρόφιμα, αποθηκεύονται κατεψυγμένα προϊόντα, παρασκευάζονται παγόκυβοι (παγάκια).

Στο **κάτω συρτάρι** αποθηκεύονται κατεψυγμένα προϊόντα.

Δυνατότητες αλλαγής της εσωτερικής διαρρύθμισης

Τα ράφια μπορούν να μετακινηθούν, όταν αυτό είναι αναγκαίο. Γι' αυτόν τον σκοπό αφαιρέστε τα ράφια.

Για την επανατοποθέτηση των σχαρών γέρνετε το πίσω τμήμα τους, τις τραβάτε προς τα εμπρός και τις επανατοποθετείτε στην επιθυμητή θέση. Προσέξτε να βρίσκεται η τάπα Α μέσα στην αντίστοιχη υποδοχή. Εικόνες 5, 6.

Οι αβγοθήκες μπορούν να αφαιρεθούν από τις θήκες, ούτως ώστε να μπορούν να αποθηκευτούν σωληνάρια καθώς και μικρά κουτιά. Εικόνα 11.

* Για να μην πέφτουν οι φιάλες, όταν ανοίγετε και κλείνετε την πόρτα, αυτές μπορούν να ασφαλιστούν με τη συγκράτηση φιαλών. Εικόνα 14.

Όλες οι θήκες και τα δοχεία στην πόρτα μπορούν να αφαιρεθούν για τον καθαρισμό.

Για την αφαίρεσή τους απλώς ανασηκώνετε τα δοχεία και τις θήκες. Εικόνα 11.

* Ράφι φιαλών

Στο ράφι φιαλών μπορούν να τοποθετηθούν οι φιάλες οριζόντια. Αφού τοποθετηθούν οι φιάλες, μπορείτε να αφαιρέσετε το εμπρόσθιο ήμισυ του γυάλινου ραφιού, ούτως ώστε να μπορούν να τοποθετηθούν στο υποκείμενο ράφι κανάτες ή παρόμοια αντικείμενα. Εικόνα 7, 8.

* Δοχείο για γιαουρτάκια

Το γιαούρτι μπορεί να τοποθετηθεί στο δοχείο που έχει προβλεφθεί γι' αυτό. Το δοχείο για γιαουρτάκια μπορεί να τοποθετηθεί ολισθαίνοντας ολόκληρο το δοχείο λοξά. Εικόνα 9.

* Μισό γυάλινο ράφι

Μπορείτε να τοποθετήσετε ψηλά αντικείμενα όπως κανάτες ή φιάλες στο υποκείμενο ράφι και να διευκολύνετε κατά την αφαίρεση και τοποθέτησή τους στον χώρο συντήρησης, αφαιρώντας το μισό γυάλινο ράφι. Εικόνα 8.

* = Όχι σε όλα τα μοντέλα.

Κατάψυξη και αποθήκευση τροφίμων

Κατά την αγορά κατεψυγμένων τροφίμων προσέχετε τα εξής:

- Προσέχετε τη συσκευασία, αυτή δεν θα πρέπει να είναι φθαρμένη.
- Η ημερομηνία λήξης δεν επιτρέπεται να έχει παρέλθει.
- Αγοράζετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πάντοτε στο τέλος, τα μεταφέρετε γρήγορα στο σπίτι σας τυλιγμένα καλά σε εφημερίδα ή μέσα σε ειδική τσάντα-ψυγείο και τα τοποθετείτε αμέσως μέσα στον χώρο κατάψυξης της συσκευής.

Πώς θα καταψύξετε οι ίδιες/οι τρόφιμα

Αν θέλετε να καταψύξετε οι ίδιες/οι τρόφιμα, χρησιμοποιείτε μόνον φρέσκα και αρίστης ποιότητας τρόφιμα.

Κατάλληλα για κατάψυξη είναι:

Κρέατα, κρεατοσκευάσματα και αλλαντικά, πουλερικά και κυνήγι, ψάρια, λαχανικά, αρωματικά χόρτα, φρούτα, ψωμί και αρτοσκευάσματα, πίτσα, μαγειρεμένα φαγητά, περισσεύματα φαγητών, κρόκοι και ασπράδια αβγών.

Ακατάλληλα για κατάψυξη είναι:

Ολόκληρα αβγά με το τσόφλι τους, ξινή κρέμα γάλακτος και μαγιονέζα, σαλατικά, ραπανάκια, γουλιά και κρεμμύδια.

Ζεμάτισμα λαχανικών και φρούτων

Για να διατηρηθεί το χρώμα, η γεύση, το άρωμα και η βιταμίνη C, θα πρέπει, προτού καταψύξετε τα λαχανικά και τα φρούτα, να τα ζεματίσετε.

(Κατά τη διαδικασία αυτή ρίχνετε τα λαχανικά και τα φρούτα για μικρό χρονικό διάστημα μέσα σε νερό που κοχλάζει. – Βιβλιογραφία σχετικά με την κατάψυξη τροφίμων, όπου περιγράφεται και το ζεμάτισμα, διατίθεται στα βιβλιοπωλεία).

Κατάψυξη τροφίμων

Αφήνετε τα ζεστά φαγητά και ποτά, προτού τα τοποθετήσετε στον χώρο της κατάψυξης, να έλθουν σε θερμοκρασία δωματίου.

Μέγιστη απόδοση κατάψυξης

Τα τρόφιμα θα πρέπει να καταψυχθούν μέχρι το εσωτερικό τους όσο το δυνατόν γρηγορότερα. Μόνον έτσι διατηρούνται οι βιταμίνες, τα θρεπτικά συστατικά, η εμφάνιση και η γεύση. Γι' αυτό δεν πρέπει να υπερβληθεί η μέγιστη απόδοση κατάψυξης της συσκευής σας.

Μπορείτε να καταψύξετε μεμιάς το ανώτερο 15 kg τροφίμων, τα οποία είναι κατανεμημένα στο υψηλότερο διαμέρισμα απευθείας επάνω στη σχάρα κατάψυξης. Κατά την κατάψυξη στα δοχεία κατάψυξης μειώνεται ελάχιστα η μέγιστη ποσότητα.

Τα ήδη κατεψυγμένα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να έλθουν σε επαφή με τα φρέσκα τρόφιμα που πρόκειται να καταψυχθούν.

Ημερολόγιο κατάψυξης

Εικόνα 12, 1/23

Για ν' αποφύγετε τη μείωση της ποιότητας των κατεψυγμένων τροφίμων, είναι πολύ σημαντικό να μην γίνεται υπέρβαση της επιτρεπόμενης διάρκειας αποθήκευσης. Η διάρκεια αποθήκευσης εξαρτάται από το είδος των τροφίμων. Με τους αριθμούς στα σύμβολα δίνεται η επιτρεπόμενη διάρκεια αποθήκευσης των κατεψυγμένων τροφίμων σε μήνες. Στην περίπτωση ετοιμών κατεψυγμένων τροφίμων, τα οποία διατίθενται στο εμπόριο, πρέπει να προσέξετε την ημερομηνία παραγωγής ή την ημερομηνία λήξης.

Κατάψυξη και αποθήκευση τροφίμων

Υπερκατάψυξη

Σε περίπτωση που βρίσκονται ήδη τρόφιμα μέσα στον χώρο κατάψυξης, πρέπει να τεθεί, μερικές ώρες πριν την τοποθέτηση νωπών ειδών μέσα στη συσκευή, η υπερκατάψυξη σε λειτουργία.

Γενικά αρκούν 4-6 ώρες. Σε περίπτωση όμως που πρέπει να εξαντληθεί η μέγιστη απόδοση κατάψυξης, χρειάζονται 24 ώρες. Μικρότερες ποσότητες τροφίμων (μέχρι 2 kg) μπορούν να καταψυχθούν χωρίς την υπερκατάψυξη. Για να θέσετε την υπερκατάψυξη σε λειτουργία, πατήστε απλώς το πλήκτρο υπερκατάψυξης, εικόνα 2/6.

Η κίτρινη ενδεικτική δείχνει την ενεργοποίηση της υπερκατάψυξης. Το ψυκτικό μηχάνημα δουλεύει τώρα αδιάκοπα, στον χώρο κατάψυξης επέρχεται πτώση της θερμοκρασίας σε πολύ χαμηλό επίπεδο.

Μόλις τοποθετηθούν τα νωπά τρόφιμα μέσα στη συσκευή, μπορείτε να απενεργοποιήσετε την υπερκατάψυξη. (Πατήστε απλώς το πλήκτρο υπερκατάψυξης και η κίτρινη ενδεικτική λυχνία θα σβήσει).

Από αυτή τη στιγμή η κατάψυξη ελέγχεται αυτόματα, δηλ. η συσκευή μεταβαίνει στον σωστό χρόνο στην κατάσταση οικονομικής λειτουργίας.

Συσκευασία των τροφίμων

Χωρίζετε τα τρόφιμα στις κατάλληλες ποσότητες για το νοικοκυριό σας.

Τα λαχανικά και τα φρούτα πρέπει να καταψύχονται σε ποσότητες όχι βαρύτερες του 1 kg και το κρέας μέχρι 2,5 kg. Οι μικρότερες ποσότητες καταψύχονται γρηγορότερα και έτσι διατηρείται καλύτερα η ποιότητα των τροφίμων κατά το ξεπάγωμα και το μαγείρεμα.

Συσκευάζετε τα τρόφιμα αεροστεγώς, ούτως ώστε να μη χάσουν ούτε τη γεύση τους ούτε την υγρασία τους.

Κατάλληλα για τη συσκευασία είναι:

Πλαστικές μεμβράνες, σωληνοειδείς μεμβράνες από πολυαιθυλένιο, αλουμινόχαρτα και κουτιά κατάψυξης (τάπερ κτλ.). Αυτά τα προϊόντα θα τα βρείτε στα ειδικά καταστήματα.

Ακατάλληλα είναι:

Χαρτί περιτυλίγματος, λαδόχαρτο, σελοφάν, σάκοι απορριμμάτων και μεταχειρισμένες σακούλες από ψώνια.

Τοποθετείτε τα τρόφιμα μέσα στη συσκευασία, πιέζετε την συσκευασία μέχρι να βγει όλος ο αέρας και την κλείνετε καλά.

Κατάλληλα για το κλείσιμο της συσκευασίας είναι:

Λαστιχάκια, πλαστικά κλιπ, κλωστές, αυτοκόλλητες ταινίες ανθεκτικές στις χαμηλές θερμοκρασίες ή παρόμοια. Τ' ανοίγματα στις σακούλες και στις σωληνοειδείς μεμβράνες από πολυαιθυλένιο μπορούν να συγκολληθούν με την ειδική συσκευή συγκόλλησης μεμβρανών.

Προτού τοποθετήσετε τα τρόφιμα μέσα στον χώρο κατάψυξης, γράψτε επάνω στη συσκευασία το περιεχόμενο του πακέτου και την ημερομηνία κατάψυξής του.

Αποθήκευση τροφίμων

Σε περίπτωση που πρόκειται να καταψύξετε και ν' αποθηκεύσετε πάρα πολλά τρόφιμα, μπορείτε να αφαιρέσετε από την συσκευή όλα τα συρτάρια του καταψύκτη εκτός από το τελευταίο και να στοιβάξετε τα τρόφιμα απευθείας επάνω στις σχάρες κατάψυξης. Για να αφαιρέσετε τα συρτάρια, τραβήξτε τα μέχρι το τέρμα προς τα έξω, ανασηκώστε τα και βγάλτε τα κατόπιν έξω.

Για να μην εμποδίζεται η κυκλοφορία του αέρα μέσα στη συσκευή, εικόνα 16/A, μην στοιβάξετε τα τρόφιμα πάνω από το όριο πλήρωσης,

Κατάψυξη και αποθήκευση τροφίμων

Διάρκεια αποθήκευσης

Για ν' αποφύγετε τη μείωση της ποιότητας των κατεψυγμένων τροφίμων, είναι πολύ σημαντικό να μην γίνεται υπέρβαση της επιτρεπόμενης διάρκειας αποθήκευσης. Η διάρκεια αποθήκευσης εξαρτάται από το είδος των τροφίμων.

Στους -18°C μπορείτε ν' αποθηκεύσετε ψάρια, αλλαντικά, μαγειρεμένα φαγητά και αρτοσκευάσματα μέχρι και 6 μήνες, τυρί, πουλερικά, κρέας μέχρι και 8 μήνες και λαχανικά και φρούτα μέχρι και 12 μήνες.

Ξεπάγωμα κατεψυγμένων τροφίμων

Ανάλογα με το είδος και τον σκοπό χρησιμοποίησης μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα στις ακόλουθες δυνατότητες:

σε θερμοκρασία δωματίου, στο ψυγείο, στον φούρνο της ηλεκτρικής κουζίνας, με/χωρίς τον ανεμιστήρα θερμού αέρα, στον φούρνο μικροκυμάτων.

Μισοξεπαγωμένα ή τελειώς ξεπαγωμένα τρόφιμα μπορούν να καταψυχθούν εκ νέου, όταν, στην περίπτωση κρέατος και ψαριών σε χρονικό διάστημα όχι μεγαλύτερο από μία ημέρα και στα άλλα τρόφιμα όχι μεγαλύτερο από τρεις ημέρες, η θερμοκρασία δεν υπερβεί τους $+3^{\circ}\text{C}$.

Στην αντίθετη περίπτωση, αν δεν μεταβλήθηκε η γεύση, η οσμή και η εμφάνιση των τροφίμων, μαγειρέψτε τα και καταψύξτε κατόπιν το έτοιμο φαγητό.

Μην εξαντλήσετε πλέον τη μέγιστη διάρκεια αποθήκευσης.

Παρασκευή παγοκύβων (παγάκια)

Γεμίστε το λεκανάκι παγοκύβων μέχρι τα $\frac{3}{4}$ με νερό και τοποθετήστε το μέσα στον χώρο κατάψυξης.

Για να ξεκολλήσετε τους παγοκύβους από το λεκανάκι, λυγίστε το λεκανάκι ελαφρά.

Απόψυξη

Απόψυξη του χώρου συντήρησης

Η απόψυξη του χώρου συντήρησης γίνεται αυτόματα. Το νερό της απόψυξης συγκεντρώνεται στην υδρορρόη, εικόνα 13/B, και διαμέσου της οπής αποστράγγισης, εικόνα 13/A, διοχετεύεται στην οπίσθια μεριά της συσκευής μέσα στο δοχείο εξατμίσσης, όπου συλλέγεται και εξατμίζεται. Παρακαλούμε να ελέγχετε, αν το νερό της απόψυξης μπορεί να ρέει πάντοτε ανεμπόδιστα (βλ. υποδείξεις στο κεφάλαιο "Καθαρισμός").

Απόψυξη του χώρου κατάψυξης

Μεγαλύτεροι σωροί πάχνης ή πάγου επάνω στις σχάρες κατάψυξης επιδρούν αρνητικά στην απόδοση της συσκευής και συντελούν στην αύξηση της κατανάλωσης ρεύματος.

Αν το στρώμα της πάχνης έχει πάχος περ. $\frac{1}{2}$ cm, τότε πρέπει να γίνει απόψυξη. Απόψυξη πρέπει να γίνεται όμως τουλάχιστον μία έως δύο φορές το χρόνο. Η καταλληλότερη ευκαιρία για απόψυξη είναι, όταν στη συσκευή βρίσκονται μόνο λίγα κατεψυγμένα τρόφιμα ή όταν αυτή είναι άδεια. Σε περίπτωση που βρίσκονται ακόμη κατεψυγμένα τρόφιμα μέσα στη συσκευή, πρέπει να θέσετε, περ. τέσσερις ώρες πριν από την απόψυξη, την υπερκατάψυξη σε λειτουργία, ούτως ώστε ν' αποκτήσουν τα τρόφιμα πολύ χαμηλή θερμοκρασία και ως εκ τούτου να μπορούν να μείνουν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα σε θερμοκρασία δωματίου. Αφαιρέστε κατόπιν τα συρτάρια με τα κατεψυγμένα τρόφιμα. Τυλίξτε τα συρτάρια με πολλά φύλλα εφημερίδας ή με μια κουβέρτα και τοποθετήστε τα σε δροσερό μέρος. Αφήστε την πόρτα του χώρου κατάψυξης ανοιχτή και τραβήξτε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στον πίνακα του σπιτιού.

Απόψυξη

Για την περιουλλογή των νερών απόψυξης, αφήστε στη θέση του άδειο, το δεύτερο συρτάρι του καταψύκτη. Απομακρύνετε το νερό απόψυξης από την επιφάνεια του πάτου του χώρου κατάψυξης με ένα σουγγάρι, εικόνα 18.

Εκτελέστε την απόψυξη γρήγορα (ο χρόνος διατήρησης των κατεψυγμένων τροφίμων σε άριστη ποιότητα μειώνεται όλο και πιο πολύ, όσο περισσότερο βρίσκονται αυτά σε θερμοκρασία δωματίου).

Μετά την απόψυξη καθαρίζετε το εσωτερικό του χώρου κατάψυξης.

Βοηθήματα απόψυξης

Για να επιταχύνετε τη διαδικασία της απόψυξης, σας συνιστούμε να τοποθετήσετε επάνω σε μια σχάρα του χώρου της κατάψυξης ένα **σκεύος με καυτό νερό** μαζί με ένα υπόθεμα.

Μην τοποθετήσετε σε καμία περίπτωση για την απόψυξη μέσα στον χώρο κατάψυξης ηλεκτρικές συσκευές θέρμανσης, κεριά ή λάμπες πετρελαίου.

Προσοχή κατά τη χρήση των **σπρέι απόψυξης**, διότι αυτά δύνανται να σχηματίσουν εκρηκτικά αέρια, να περιέχουν διαλυτικά και προωθητικά μέσα που προξενούν ζημιές στις επιφάνειες από συνθετικά υλικά, να είναι επιβλαβή για την υγεία και να διαβρώσουν τη συσκευή.

Κατά το δυνατόν μην ξύνετε την πάχνη ή τον πάγο με αιχμηρά μεταλλικά αντικείμενα, διότι η φθαρμένη επιφάνεια των σχαρών κατάψυξης είναι δυνατόν να σκουριάσει. Σε περίπτωση που τρυπήσετε τους σωληναγωγούς, είναι δυνατόν να οδηγήσει το ψυκτικό μέσο σε τραυματισμό των ματιών ή να αυταναφλεχτεί.

Καθαρισμός

Πριν τον καθαρισμό της συσκευής βγάζετε κατ' αρχήν, το φιν από την πρίζα στον γενικό πίνακα παροχής.

Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό, πεπιεσμένο ή μη. Ο ζεστός ατμός μπορεί να προκαλέσει ζημιές στις επιφάνειες και στα ηλεκτρικά μέρη της συσκευής.

Επίσης υφίσταται κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

Καθαρίζετε τον χώρο της συντήρησης μία φορά τον μήνα. Για ευνότητους λόγους ο χώρος κατάψυξης θα πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε απόψυξη.

Το νερό καθαρισμού δεν επιτρέπεται να έλθει σε επαφή με τον πίνακα ελέγχου και τον φωτισμό. Για τον καθαρισμό ολόκληρης της συσκευής εκτός από την τοιμούχα της πόρτας είναι κατάλληλο χλιαρό νερό μ' ένα ήπιο, ελαφρά απολυμαντικό απορρυπαντικό, π.χ. απορρυπαντικό πιάτων για το πλύσιμο στο χέρι. Ακατάλληλα είναι όλα τα απορρυπαντικά που περιέχουν άμμο και οξέα, τα ισχυρά στιλβωτικά απορρυπαντικά τριψίματος και αντίστοιχα τα χημικά διαλυτικά μέσα.

Για να μη δημιουργηθούν θαμπά σημεία, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθούν ούτε τα απορρυπαντικά τριψίματος που χαρακτηρίζονται ως "μη στιλβωτικά".

Σκουπίζετε την τοιμούχα της πόρτας με πανί, βρεγμένο μόνο με καθαρό νερό και την τρίβετε κατόπιν καλά με στεγνό πανί.

Μην καθαρίζετε ποτέ τις σχάρες κατάψυξης με μεταλλικά βούρτσες, αιχμηρά ή κοφτερά αντικείμενα, διότι θα μπορούσε να καταστραφεί η προστατευτική επιστρώση τους με αποτέλεσμα να σκουριάσουν.

Καθαρίζετε συχνότερα την υδρορρόη, εικόνα 18/Β) και την οπή αποστράγγισης, εικόνα 18/Α, στον χώρο της συντήρησης, ούτως ώστε να μπορεί να ρέει ανεμπόδιστα το νερό της απόψυξης. Προσέχετε κατά το δυνατόν να μην στάξει νερό καθαρισμού δια της οπής αποστράγγισης μέσα στο δοχείο εξάτμισης.

Για τον καθαρισμό τους τα συρτάρια κατάψυξης μπορούν ν' αφαιρεθούν εντελώς από τη συσκευή (εικόνα 19). Γι' αυτόν τον σκοπό τραβήξτε τα συρτάρια μέχρι το τέρμα προς τα έξω, ανασηκώστε τα και βγάλτε τα.

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε δροσερό, καλά αεριζόμενο χώρο, προστατέψτε την από άμεση ηλιακή ακτινοβολία και μην την τοποθετήσετε στην περιοχή πηγής θερμότητας (καλοριφέρ κτλ.).
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα μπροστά από τ' ανοίγματα αερισμού και εξαερισμού της συσκευής.
- Τοποθετείτε τα ζεστά φαγητά μέσα στη συσκευή μόνον, αφού κρυώσουν.
- Τοποθετείτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα, που θέλετε να ξεπαγώσετε, μέσα στον χώρο της συντήρησης. Έτσι εκμεταλλεύεστε το ψύχος, που εκπέμπεται από τα κατεψυγμένα τρόφιμα, για την ψύξη των τροφίμων μέσα στον χώρο της συντήρησης.
- Σε περίπτωση που σχηματίσθηκε πάγος, πρέπει να κάνετε απόψυξη του χώρου της κατάψυξης. Ένα παχύ στρώμα πάγου εμποδίζει τη μετάδοση του ψύχους στα τρόφιμα και συντελεί στην αύξηση της κατανάλωσης ρεύματος.
- Για την τοποθέτηση και αφαίρεση τροφίμων από τους χώρους της συσκευής ανοίγετε τις πόρτες όσο το δυνατόν για μικρότερο χρονικό διάστημα. Όσο λιγότερο μένει η πόρτα του χώρου κατάψυξης ανοιχτή, τόσο μικρότερη ποσότητα πάγου σχηματίζεται στις σχάρες κατάψυξης.
- Καθαρίζετε ανά δύο χρόνια τον εναλλάκτη θερμότητας (μαύρο πλέγμα) στην οπίσθια μεριά της συσκευής.

Πώς θα διορθώσετε μόνες/οι σας μικροβλάβες

Δεν χρειάζεται να κληθεί για όλες τις βλάβες η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Συχνά πρόκειται μόνο για μικροπράγματα. Γι' αυτό παρακαλείσθε, προτού καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, να εξετάσετε μήπως μπορείτε βάσει των ακολούθων υποδείξεων να διορθώσετε οι ίδιες/οι τη βλάβη.

Σε τέτοιες περιπτώσεις, δηλαδή αν καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών για μικροβλάβες, πρέπει να χρεωθεί η πλήρης αμοιβή του τεχνικού ακόμη και κατά τη διάρκεια ισχύος της παροχής δωρεάν εγγύησης.

Σε περίπτωση ασυνήθιστων θορύβων:

- Είτε η συσκευή δεν στέκεται σταθερά ή αντίστοιχα επίπεδα είτε κάποιο ξένο σώμα έχει πιαστεί στην περιοχή του ψυκτικού μηχανήματος, με αποτέλεσμα ένα μέρος του οπίσθιου τοιχώματος να μην μπορεί να ταλαντωθεί ελεύθερα και η συσκευή να ακουμπά στον τοίχο - λυγίστε αυτό το μέρος προσεκτικά, ούτως ώστε να απομακρυνθεί από τον τοίχο.

Όταν δεν ανάβει καμία ενδεικτική λυχνία:

- Παρακαλούμε ελέγξτε αν υπάρχει ρεύμα, αν το φως βρίσκεται μέσα στην πρίζα και αν η συσκευή έχει τεθεί σε λειτουργία.

Όταν δεν λειτουργεί ο φωτισμός του χώρου της συντήρησης:

- Ίσως έχει καεί ο λαμπτήρας. Βγάλτε το φως από την πρίζα, αφαιρέστε το κάλυμμα (εικόνα 17/A) και αντικαταστήστε τον λαμπτήρα, το πολύ 15W, 220V, ντουί E14.
- Ίσως έχει μαγκώσει ο διακόπτης του φωτισμού (εικόνα 2/3). Ελέγξτε αν αυτός μπορεί να κινηθεί. Αν όχι, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Όταν στον χώρο συντήρησης δεν επιτυγχάνεται η ρυθμισμένη θερμοκρασία:

- Είναι καλυμμένο το πλέγμα εξαερισμού στο επάνω μέρος της συσκευής ή αντίστοιχα η σχισμή αερισμού στη βάση.
- Κάποιο ξένο σώμα έχει πιαστεί ανάμεσα στο ψυκτικό μηχανήμα και τον τοίχο.

Πώς θα διορθώσετε μόνες/οι σας μικροβλάβες

- Η πόρτα ανοίχτηκε συχνά ή αποθηκεύτηκαν μεμιάς μεγάλες ποσότητες νωπών τροφίμων.

Όταν κατόπιν μακροχρόνιας λειτουργίας του χώρου κατάψυξης ανάψει η κόκκινη προειδοποιητική λυχνία:

Βλάβη, στον χώρο κατάψυξης επικρατεί πολύ υψηλή θερμοκρασία.

- Το πλέγμα εξαερισμού στο επάνω μέρος του χώρου κατάψυξης ή αντίστοιχα στη βάση είναι καλυμμένο,
- η πόρτα του χώρου κατάψυξης δεν είναι κλεισμένη καλά,
- τοποθετήθηκαν για να καταψυχθούν πάρα πολλά νωπά τρόφιμα μεμιάς μέσα στη συσκευή (σ' αυτές τις περιπτώσεις η ένδειξη "alarm" σβήνει από μόνη της μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα).

Σε περίπτωση που η βλάβη δεν μπορεί βάσει των ανωτέρω αναφερομένων υποδείξεων να διορθωθεί, παρακαλείσθε να καλέσετε οπωσδήποτε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Μην ανοίγετε, αν δεν χρειάζεται, συχνά τις πόρτες, για να μην έχετε απώλεια ψύξης.

Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε περαιτέρω μόνες/οι σας τη συσκευή, προπάντων τα ηλεκτρικά εξαρτήματα αυτής.

Υπόδειξη:

Μισοξεπαγωμένα ή τελείως ξεπαγωμένα τρόφιμα μπορούν να καταψυχθούν εκ νέου, όταν, στην περίπτωση κρέατος και ψαριών σε χρονικό διάστημα όχι μεγαλύτερο από μία ημέρα και στα άλλα τρόφιμα όχι μεγαλύτερο από τρεις ημέρες, η θερμοκρασία δεν υπερβεί τους +3 °C.

Στην αντίθετη περίπτωση, αν δεν μεταβλήθηκε η γεύση, η οσμή και η εμφάνιση των τροφίμων, μαγειρέψτε τα και καταψύξτε κατόπιν το έτοιμο φαγητό.

Μην εξαντλήσετε πλέον τη μέγιστη διάρκεια αποθήκευσης.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Πινακίδα τύπου

Εικόνα 19

Παρακαλούμε να δίνετε τον αριθμό προϊόντος (αριθμός E) και τον αριθμό κατασκευής (αριθμός FD) της συσκευής σας ήδη κατά την κλήση της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Και τους δύο αριθμούς θα τους βρείτε στην πινακίδα τύπου της συσκευής, η οποία βρίσκεται κάτω αριστερά μέσα στον χώρο συντήρησης, δίπλα στο δοχείο λαχανικών.

Τη διεύθυνση και το τηλέφωνο της πλησιέστερης για σας υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών θα τη βρείτε στον Πίνακα Υπηρεσιών Τεχνικής Εξυπηρέτησης Πελατών ή στον επίσημο τηλεφωνικό κατάλογο.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η εγγύηση παρέχεται για ένα (1) χρόνο, από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής που αναγράφεται στην θεωρημένη απόδειξη αγοράς (δελτίο λιανικής πώλησης ή τιμολόγιο). Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της κάρτας εγγύησης και της θεωρημένης απόδειξης αγοράς. Σε περίπτωση που η απόδειξη έχει συνυποβληθεί με την φορολογική δήλωση στην Οικ. Εφορία, θα πρέπει να επιδειχθεί φωτοαντίγραφο της απόδειξης αυτής, αρκεί να είναι σε καλή κατάσταση και να φαίνεται ευκρινώς η ημερομηνία αγοράς, το μοντέλο και το όνομα του αγοραστή.
2. Η εταιρεία μέσα στα πιο πάνω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλήν των αναλώσιμων και των ευπαθών όπως τα γυάλινα ή πλαστικά, λαμπτήρες κ.λ.π.) εφόσον αυτή προέρχεται από την κατασκευή και όχι από την κακή χρησιμοποίηση ή εγκατάστασή της από μέρους του αγοραστή. Κατά την διάρκεια της εγγύησης παρέχονται δωρεάν τα ανταλλακτικά και η εργασία επισκευής στα συνεργεία της εταιρείας στα οποία ο αγοραστής θα πρέπει να μεταφέρει την συσκευή, επιβαρυνόμενος τα έξοδα μεταφοράς της. Εάν ο αγοραστής επιθυμεί η επισκευή να πραγματοποιηθεί στο σπίτι του και αν αυτό είναι δυνατό θα επιβαρυνθεί με τα έξοδα μετακίνησης του τεχνίτη. Ωστόσο η BSP ABE διατηρεί σε περίπτωση το δικαίωμα να καθορίζει κατά την απόλυτη κρίση της τον τόπο, τον χρόνο και τον τρόπο της εκτέλεσης της επισκευής.
3. Η κάθε επισκευή ή αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει κάθε φορά τον χρόνο εγγύησης.
4. Η εγγύηση παύει να ισχύει στην περίπτωση πραγματοποίησης επισκευών ή επεμβάσεων από πρόσωπα που δεν έχουν εξουσιοδοτηθεί από την BSP ABE.
5. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά την διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.
6. Η εγγύηση παύει να ισχύει από την στιγμή που η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αγοραστή.

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 retírelo conjuntamente con el enchufe. Desmonte los cierres o cerraduras de la puerta o inutilícelos 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 $+38^{\circ}\text{C}$.

Unas temperaturas ambientes superiores a 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 6

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 . . .

el aparato se puede poner en marcha inmediatamente.

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.

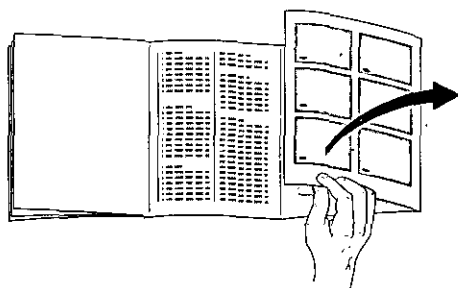
En los aparatos **destinados a países fuera del continente europeo** deberá verificarse si los valores de la tensión de conexión y el tipo de corriente que figuran en la placa de características del aparato coinciden con los de la red nacional. La placa de características del aparato se encuentra en *el lateral inferior izquierdo del frigorífico*. (fig. 19)

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).

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.

Familiarizándose con la unidad



Vista de conjunto

Figura 1

- 1 - 7 Cuadro de mandos
- 8 Ventilador de refrigeración
- 9 Iluminación interior
- *10 Balda de vidrio
- *11 Compartimento para guardar tarros de yogur
- 12 Desagüe para el agua de descongelación
- 13 Orificio de drenaje
- 14 Cajones para la verdura
- 15 Estantes y soportes integrados en la cara interior de la puerta
- 16 Compartimento para guardar mantequilla y queso
- 17 Elemento portahuevos
- 18 Bandejas
- 19 Elementos de soporte para las botellas
- 20 Botellero
- 21 Compartimento de congelación pequeño
- 22 Cajón de congelación de alimentos
- 23 Calendario de congelación
- A Frigorífico
- B Compartimento de congelación

* = no disponible en todos los modelos

Familiarizándose con la unidad

Cuadro de mandos para el frigorífico

Figura ②

- 1 Interruptor principal para CONEXION\DESCONEXION del frigorífico
- 2 Mando selector de la temperatura para el frigorífico
(para ajustarlo, abrir la puerta del frigorífico y girar el mando de abajo hacia arriba. Fig. ④)
- 3 Interruptor de iluminación

Elementos de mando para el compartimento de congelación

Figura ③

- 4 Interruptor principal de conexión/desconexión con piloto verde de control (se ilumina al estar conectado el compartimento de congelación)
- 5 Mando selector de temperatura para el compartimento de congelación
- 6 Tecla para congelación ultrarrápida «Superfrio» con piloto amarillo de control (se ilumina al activarse la congelación ultrarrápida).
- 7 Piloto rojo de control de temperatura demasiado elevada
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:
- tras poner el aparato en funcionamiento
- al introducir en el compartimento de congelación grandes cantidades de alimentos frescos
- al haber mantenido abierta la puerta

Conexión, selección de la temperatura, desconexión

durante demasiado tiempo

El piloto se apaga una vez que el congelador ha alcanzado su temperatura de servicio.

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» 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.

Advertencia:

- La temperatura en el interior del frigorífico es influida por la temperatura ambiente, la cantidad y la temperatura de los alimentos frescos introducidos, así como el número de veces que se ha abierto la puerta. En caso necesario deberá modificarse la temperatura seleccionada.
- Durante el funcionamiento del grupo frigorífico se forman gotas de agua o escarcha sobre el panel posterior del frigorífico. Esto es un fenómeno perfectamente normal y es debido a razones técnicas. No es necesario raspar la escarcha ni secar las gotas de agua, dado que se descongelan automáticamente. El agua de descongelación es recogida en la

Conexión, selección de la temperatura, desconexión

canaleta de dasagüe (Fig. 10 / B), volviendo al grupo frigorífico, donde se evapora.

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.

Advertencia:

- 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.
- 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.

- En caso de usar por vez primera sólo el compartimento de congelación, pulse la tecla «Super» para activar la opción de congelación ultrarrápida «Superfrío». El piloto de control rojo (Fig. 2/7) se ilumina hasta que en el compartimento de congelación se ha alcanzado la temperatura deseada. Pulse la tecla «Super» para desactivar la congelación ultrarrápida sólo después de haberse apagado el piloto de control rojo.

Ventilador en el compartimento de congelación

Fig. 1/8

El ventilador emplazado en la parte superior del compartimento de congelación aumenta la velocidad de circulación del aire en el interior del mismo.

El resultado:

- Una distribución regular de la temperatura en todo el compartimento de congelación

Colocación de alimentos

- Tras abrir la puerta del congelador, se puede alcanzar el poco tiempo la temperatura original.
- Tras seleccionar una nueva temperatura, ésta se alcanza rápidamente
- Los alimentos frescos se pueden conservar durante más tiempo gracias a la mayor humedad del aire del compartimento.

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

- Dejar enfriar los alimentos o bebidas calientes hasta temperaturas ambiente antes de introducirlos en la unidad.
- Colocar los alimentos empaquetados o bien cubiertos en la unidad. De este modo se evita que los alimentos se deshidraten, descoloren o pierdan su valor nutritivo y aroma. Además se evita la mezcla de olores y sabores. Las verduras, frutas y hortalizas se pueden guardar en los cajones para las verduras, sin necesidad de envolverlas.
- No permitir que las grasas y aceites entren en contacto con los elementos de plástico del interior del frigorífico o la junta de la puerta. El plástico y la junta de goma son materiales muy susceptibles a la porosidad.
- No guardar ni almacenar materias explosivas en el interior de la unidad. Tenga presente que las bebidas con un alto grado de alcohol necesitan envases con cierre hermético; además se deberán colocar siempre en posición vertical.
- ¡Existe peligro de explosión!
- Las zonas más frías del frigorífico se encuentran en 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 (10)**, de arriba hacia abajo, pan y bollería, platos cocinados, productos lácteos.

En el compartimento para guardar **tarros de yogur (11)**, varios tarros de yogur

En el **cajón para la verdura (14)**, verduras y hortalizas, frutas y ensalada.

En el **estante (15)**, pequeñas botellas, latas.

En el **compartimento (16)**, mantequilla y queso.

En el **portahuevos (17)**, los huevos.

En el **botellero (20)**, las botellas grandes.

Congelador (B)

En las **gavetas de congelación (22)**, congelar productos frescos, conservar alimentos congelados, preparar hielo.

En la **gaveta inferior (23)**, 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.

Para cambiar las baldas de rejillas de posición, inclinar la parte posterior de las mismas y desplazarlas hacia adelante, colocándolas en la posición deseada. < Prestar atención a que los topes encuentren en sus alojamientos correspondientes (Fig. 6).

Los elementos portahuevos pueden retirarse de su emplazamiento, colocándose en ellos tubos, latas pequeñas, etc (Fig. 11)

* Con objeto de evitar que las botellas vuelquen al abrir y cerrar la puerta, pueden asegurarse con la barandilla protectora (Fig. 14).

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. 11).

* Bandeja portabotellas

En la bandeja portabotellas se pueden colocar las botellas en posición horizontal. Tras colocar las botellas en la bandeja, se puede extraer la parte delantera de la balda de vidrio, de modo que sobre la bandeja inferior se pueden guardar alimentos o recipientes altos, tales como jarras, etc. (Fig. 7, 8).

* Compartimento para guardar tarros de yogur

Compartimento específico para guardar los tarros de yogur. El compartimento se puede desplazar completamente hacia los lados. (Fig. 9).

* Bandeja abatible

Esta bandeja se puede abatir hacia arriba, permitiendo así colocar alimentos o recipientes altos en la bandeja inferior. (Fig. 10).

Congelar y guardar los alimentos

* Balda de vidrio semiprofunda

En caso de extraer la banda de vidrio semiprofunda, se pueden colocar en la bandeja inferior alimentos o recipientes altos tales como jarras o botellas. (Fig. 8)

* = no disponible en todos los modelos

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.
- 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 15 kg de una sola vez. Para 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 ambientales antes de introducirlos en el congelador.

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 /6),

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. 16 /A).

Calendario de congelación

Figura 12

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 de alimento congelado. Las cifras que figuran junto a los símbolos señalan, en meses, el plazo de conservación admisible para los diferentes productos. En el caso de productos ultracongelados deberá observarse la fecha de congelación del producto o su fecha de caducidad.

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

Congelar y guardar los alimentos

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.

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. ⑥/A). Desde allí se transporta, través del tubo de desagüe (Fig. ⑥/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. 10).

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

Los cajones de congelación se pueden limpiar con más facilidad extrayéndose primero del congelador. Para retirar los cajones deberán extraerse éstos completamente hasta alcanzar el tope limitador, inclinándolas a continuación hacia arriba. (Fig 6)

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 al 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. 17/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. 2 / 3) 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. 19

En caso de solicitar la intervención del Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (Número E) y el de fabricación (N° 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.

Indicações sobre reciclagem de aparelhos usados, indicações sobre segurança e precauções

Reciclagem do aparelho antigo

Importante, se o seu aparelho novo for substituir um antigo:

Os aparelhos fora de uso devem ser, de imediato, inutilizados. Desligar a ficha da tomada e cortar o cabo de alimentação. No caso de aparelhos com fechos de trinco ou de ferrolho, estes devem também ser inutilizados, evitando-se, assim, que qualquer criança, por brincadeira, possa ficar presa lá dentro, correndo perigo de morte. Os aparelhos de frio contêm elemento refrigerador e gases, que requerem uma reciclagem especializada. Contêm, ainda, substâncias valiosas, que podem ser conduzidas para reutilização. Informe-se junto dos Serviços Municipalizados da sua área de residência ou de um Agente Especializado. Tenha cuidado para que as tubagens do seu frigorífico não sofram qualquer dano durante o transporte até ao centro de reciclagem.

Reciclagem da Embalagem do novo aparelho

Todos os materiais utilizados na embalagem são compatíveis com o meio ambiente e recicláveis. As cartonagens são constituídas por 80 a 100% de papel reciclado. As peças de madeira não sofreram qualquer tratamento químico.

As películas são de polietileno (PE), as cintas de polipropileno (PP) e as peças almofadadas não contêm CFC's e são de poliestireno esponjoso (PS). Estes materiais são hidrocarbonetos puros recicláveis. Através da separação e reutilização podem-se poupar matérias primas e reduzir o volume de lixo.

Informe-se junto dos Serviços Municipalizados sobre a localização de centros de reciclagem de aparelhos usados. Contribua, assim, para uma reciclagem não poluente e para a reutilização de materiais.

Indicações sobre segurança

Antes de pôr em funcionamento o seu novo aparelho, leia atentamente as respectivas instruções de serviço e de montagem. Delas constam indicações importantes sobre instalação, uso e manutenção do aparelho.

Guarde em lugar seguro as instruções de serviço e de montagem, para a eventualidade do aparelho conhecer outro possuidor.

O fabricante não se responsabiliza, se não forem respeitadas as indicações e avisos constantes das instruções de serviço.



Este aparelho contém o elemento refrigerador Isobutano (R 600a), altamente compatível com o meio ambiente, mas inflamável.

Durante o transporte e a

instalação do aparelho, há que ter atenção para que a tubagem do circuito de frio não sofra qualquer dano.

Em caso de danos, evitar a proximidade de chamas abertas ou de fontes de inflamação e arejar bem, durante algum tempo, o local onde se encontra instalado o aparelho.

- Não utilizar aparelhos eléctricos dentro do frigorífico.
- Não pôr a funcionar um aparelho danificado. Em caso de dúvida, consulte o seu fornecedor.
- Instalar e ligar o aparelho de acordo com as respectivas instruções de montagem. Os valores da ligação eléctrica da rede têm que coincidir com as indicações da chapa de características.
- A segurança eléctrica do aparelho só é garantida, se o sistema doméstico de protecção de terra estiver instalado, segundo as normas.
- Em caso de anomalia, bem como para manutenção ou limpeza, o aparelho deve ser desligado da corrente eléctrica. Desligar a ficha da tomada ou os fusíveis. Puxar sempre pela ficha e nunca pelo cabo.

Indicações sobre segurança, precauções, determinações e temperatura ambiente

- As reparações só devem ser efectuadas por pessoal especializado. Reparações mal efectuadas podem acarretar perigos vários para o utilizador.
- Frascos com álcool de elevada percentagem só devem ser guardados no aparelho, se hermeticamente fechados e em posição vertical. Produtos com gás propulsor combustível (p. ex. nats em lata ou outros sprays) e, ainda, substâncias explosivas não devem ser guardadas no aparelho – **Perigo de explosão!**
- Não danificar as peças do circuito de frio, por exemplo, através da perfuração dos canais do elemento refrigerador do evaporador com objectos pontiagudos, através da ruptura das tubagens, da raspagem do revestimento de superfície do aparelho, etc. O elemento refrigerador pode libertar-se e provocar ferimentos nos olhos.
- As grelhas de ventilação não devem estar tapadas nem obstruídas.
- Rodapé, gavetas, portas, etc. não devem ser utilizados como apoio.
- Não deixar que as crianças brinquem com o aparelho, por ex. sentarem-se nas gavetas ou dependurarem-se na porta.
- Nos aparelhos com fechadura, mantenha a respectiva chave fora do alcance das crianças.
- Não levar imediatamente à boca bocados de gelo ou cubos de gelo. (Perigo de queimaduras, devido a temperatura muito baixa).
- Não guardar no congelador líquidos em garrafas ou latas, sobretudo bebidas gaseificadas. As garrafas e as latas rebentam.
- Não tocar nos alimentos congelados com as mãos molhadas. As mãos podem congelar e ficar agarradas aos alimentos.

Determinações

O aparelho destina-se à refrigeração e congelação de alimentos e à preparação de gelo.

O aparelho foi concebido para utilização doméstica.

No caso de utilização industrial, devem ser observadas as regulamentações em vigor para este sector.

O aparelho corresponde à regulamentação sobre acidentes em sistemas de frio (VBG 20).

O circuito de frio foi testado quanto a estanquidade.

O aparelho corresponde, ainda, às normas de segurança para aparelhos eléctricos.

Ter em atenção a temperatura ambiente

Este aparelho foi concebido para funcionar a uma temperatura ambiente entre + 2 °C e + 38 °C.

No caso de temperatura ambiente superior a + 38 °C, pode ficar demasiado quente dentro do frigorífico.

Se a temperatura ambiente for inferior à temperatura regulada para o frigorífico, esta cairá para os valores da temperatura ambiente.

Com temperaturas ambiente inferiores a + 2 °C, podem surgir irregularidades no funcionamento durante a descongelação automática do frigorífico.

Instalação do Aparelho

Local

O aparelho deve ser instalado em local seco e arejado. Este local não deve estar exposto à *acção directa dos raios solares nem próximo de fontes de calor*, como um fogão, irradiadores de calor, etc. Se for inevitável a instalação junto de uma fonte de calor, deverá, então, utilizar uma placa isoladora adequada, ou manter as seguintes distâncias mínimas em relação à fonte de calor.

Relativamente a fogões eléctricos 3 cm

Relativamente a fogões a óleo ou a carvão 30 cm

No caso de instalação junto de um outro aparelho de frio ou de congelação, deverá ser observada uma distância lateral mínima de 2 cm, para evitar a formação de condensação.

Instalação e alteração do sentido de abertura da porta

Ver as instruções de montagem que acompanham o aparelho.

Ventilação

Fig. ③

O ar aquecido na parede posterior do aparelho tem que poder sair livremente. De contrário, a máquina de frio fica sujeita a maior esforço, o que aumenta o consumo de energia. Nunca tapar nem obstruir, por isso, as grelhas de ventilação.

Depois do Transporte ...

aparelho pode funcionar de imediato.

Ligação eléctrica

Ligar o aparelho apenas à corrente alterna 220-240 V/50 Hz, através de uma tomada com *protecção de terra e instalada segundo as normas*.

Esta tomada deve estar protegida com um fusível de 10 A ou superior.

No caso de aparelhos para **países fora da Europa**, é imprescindível verificar, se a tensão e o tipo de corrente, indicados na chapa de *características, correspondem aos valores da rede eléctrica da sua habitação*.

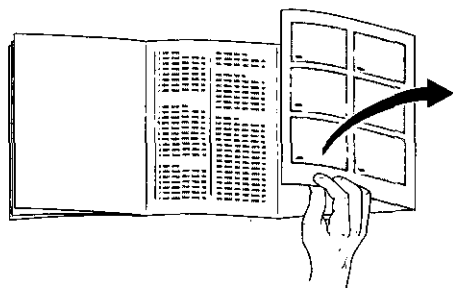
A chapa de características encontra-se no interior do aparelho, em baixo, à esquerda (Fig. ⑩).

O aparelho não deve ser ligado a transformadores de convertam a corrente contínua em corrente alterna de 230 V (como por ex. sistemas solares, sistemas eléctricos a bordo de navios, etc.).

Familiarização com o aparelho

Antes de continuar a leitura, desdobre, por favor, as últimas páginas com ilustrações.

Estas instruções de serviço aplicam-se a vários modelos de aparelhos, pelo que são possíveis diferenças de pormenor nas ilustrações.



Panorâmica do Aparelho

Fig. ①

1-7 Painel de comandos

- 8 Ventilador do frigorífico
- 9 Iluminação interior
- 10 * Prateleira de vidro
- 11 * Caixa para iogurtes
- 12 Calha de recolha da água da descongelação
- 13 Orifício de saída da água da descongelação
- 14 Gavetas para legumes
- 15 Prateleira no interior da porta
- 16 Compartimento para queijo e manteiga
- 17 Suporte para ovos
- 18 Prateleira
- 19 Suporte para garrafas
- 20 Prateleira para garrafas
- 21 Pequeno compartimento de congelação
- 22 Contentor para comida congelada
- 23 Calendário de congelação.
- A Zona de refrigeração
- B Zona de congelação

* Não existente em todos os modelos

Elementos de comando do frigorífico

Fig. ②

- 1 Interruptor principal ligar/desligar para o frigorífico
- 2 Selector de temperatura para o frigorífico (para a regulação da temperatura, abrir a porta do frigorífico e rodar o selector a partir de baixo Fig. ④).
- 3 Interruptor da luz

Elementos de comando do congelador

Fig. ②

- 4 Interruptor principal ligar/desligar para o congelador com lâmpada verde de controlo (está iluminada, enquanto o congelador estiver ligado)
- 5 Selector de temperatura para o congelador
- 6 Tecla de supercongelação com lâmpada amarela de controlo, para potência de congelação (a lâmpada de controlo ilumina-se, sempre que for activada a supercongelação).
- 7 Lâmpada de aviso vermelha (ilumina-se, se a temperatura no interior do congelador ficar demasiado quente, pelo que os alimentos congelados correm perigo). Há, no entanto, ocasiões em que esta lâmpada se pode acender, sem que os alimentos congelados corram qualquer perigo:
 - Quando o aparelho é ligado pela primeira vez
 - Depois de introduzir uma grande quantidade de alimentos frescos
 - Se a porta do congelador estiver durante muito tempo
 A lâmpada apagar-se-á, logo que o congelador atinja a sua temperatura normal de funcionamento.

Ligar, seleccionar a temperatura e desligar

Antes de ligar o aparelho pela primeira vez, deverá limpar bem o seu interior (Ver Capítulo «Limpeza»).

O frigorífico e o congelador podem funcionar independentemente um do outro.

Ligar o frigorífico

Premir o interruptor principal ligar/desligar para o frigorífico (Fig. 2/1). A lâmpada de controlo de rede fica iluminada. O aparelho começa a refrigerar e a iluminação interior funciona, sempre que a porta for aberta..

Regulação da temperatura

Para isso, abrir a porta do congelador e rodar o selector de temperatura para o valor pretendido. Fig. 4.

A temperatura é regulável sem escalonamento.

Posição 1 = temperatura mais alta

Posição 5 = temperatura mais baixa

Ligar o congelador

Premir o interruptor ligar/desligar para o congelador. (Fig. 2/4). As lâmpadas verde e vermelha de controlo ficam, então, iluminadas.

A lâmpada vermelha de aviso apaga-se, logo que o congelador atinja a temperatura normal de funcionamento.

Notas:

- Ao utilizar o congelador pela primeira vez, deverá premir a tecla de supercongelação. A luz vermelha de alarme (Fig. 2/7) acende-se até que o congelador atinja a temperatura seleccionada. Logo que a lâmpada vermelha se apague, premir a tecla de supercongelação, para desactivação da mesma.
- A temperatura no interior do aparelho é afectada pela temperatura ambiente, pela quantidade de alimentos frescos introduzidos e pela abertura frequente da porta. Se necessário, alterar a temperatura seleccionada.

- As zonas frontais do frigorífico ficam ligeiramente aquecidas, o que evita a formação de condensação na zona do vedante da porta do congelador.
- Enquanto a máquina de frio está a trabalhar, formam-se pérolas de água ou gelo na parede posterior da zona de refrigeração, o que é uma característica de funcionamento.
- Não é necessário raspar o gelo ou limpar as pérolas de água. A parede posterior descongela automaticamente. A água da descongelação é recolhida na calha (Fig. 15 / B), encaminhada para a máquina de frio e, aí, evaporada.
- A porta do congelador é, por vezes, difícil de abrir, imediatamente após ter sido fechada. Se isto acontecer, aguarde dois ou três minutos até que seja compensado o vácuo formado.
- O sistema de refrigeração pode originar a formação rápida de gelo nas grelhas do congelador. Isto, no entanto, não afecta o funcionamento eficiente do aparelho ou o consumo de energia. A descongelação só é necessária, se houver uma camada de gelo com espessura superior a 5 mm em toda a grelha.

Desligar o frigorífico

Premir o interruptor principal do frigorífico (Fig. 2/1). A lâmpada de controlo apaga-se, indicando que a refrigeração e a iluminação interior estão desactivadas. Limpar o interior do aparelho e deixar a porta aberta, para evitar a formação de cheiros.

Desligar o congelador

Premir o interruptor principal do congelador Fig. 2/4. A lâmpada verde de controlo apaga-se. Descongelar e limpar o congelador. Para evitar a formação de ferrugem nas grelhas do congelador, deverá secá-las bem e deixar a porta aberta.

Arrumação dos Alimentos

Ventilador no interior do frigorífico

Fig. 19/8

O ventilador no topo do frigorífico aumenta a velocidade de circulação do ar.

Os resultados são...

- uma temperatura uniforme em todo o compartimento de refrigeração.
- depois da porta ter sido aberta, a temperatura é rapidamente restabelecida
- se a regulação de temperatura for alterada, o novo valor é atingido de forma mais rápida
- os alimentos frescos podem ser conservados por um período mais longo, devido ao aumento da humidade do ar

Importante na arrumação dos alimentos:

- Alimentos e bebidas quentes devem arrefecer, antes de serem arrumados no frigorífico.
- Arrumar os alimentos se possível embalados ou bem tapados.
Deste modo, os alimentos não só conservam o aroma, a cor, a humidade e a frescura, como se evita também a transmissão de sabores.
Desembalados apenas devem ser guardados legumes e frutas dentro da respectiva gaveta.
- Óleo e gordura não devem entrar em contacto com as peças de plástico do aparelho nem com o vedante da porta, pois estes podem tornar-se porosos.
- Não guardar no aparelho produtos explosivos. Álcool de elevada percentagem só deve ser guardado em recipiente hermeticamente fechado e em posição vertical. **Perigo de explosão!**
- As zonas mais frias dentro do frigorífico situam-se junto à parede posterior e sobre a prateleira inferior. Aproveite estas zonas para arrumar alimentos sensíveis
- Garrafas com líquidos que possam congelar não devem ser guardadas no congelador. As garrafas rebentarão ao congelar.

Exemplos de arrumação

Fig. 1

No Frigorífico (A)

Nas **prateleiras (10)** de cima para baixo: artigos de pastelaria, comida pronta, lacticínios.

Na **caixa para iogurtes (11)** iogurtes.

Nas **gavetas de legumes (14)** legumes, fruta, salada.

Na **prateleira da porta (15)**, frascos e latas

No **compartimento (16)**, queijo e manteiga.

Nos **suportes (17)** ovos.

Na **prateleira para garrafas (20)**, garrafas grandes.

Congelador (B)

Nas **gavetas superiores de congelação (22)**, congelação de alimentos frescos, conservação de alimentos congelados e cubos de gelo.

Na **gaveta inferior (23)**, conservação de alimentos congelados.

Arrumação dos Alimentos

Alteração possível da disposição interior

Se necessário, poderá alterar a disposição das prateleiras. Para isso, basta retirar as prateleiras.

Para retirar as prateleiras, puxá-las para fora, baixá-las ligeiramente, retirá-las e, depois, colocá-las no local pretendido. Ter atenção para que o suporte devidamente posicionado, Fig. 6.

Os suportes para ovos podem também ser removidos, permitindo, assim, a arrumação de outros artigos como bisnagas e latas de conservas, Fig. 11.

* O dispositivo de fixação de garrafas pode ser utilizado, para evitar que estas tombem ao abrir e fechar a porta, Fig. 14.

Todos os suportes e prateleiras da porta podem ser retirados, para limpeza.

Para isso, basta apenas elevá-los, Fig. 11.

* Prateleira para garrafas

As garrafas podem ser arrumadas deitadas nas prateleiras do frigorífico. A metade frontal da prateleira de vidro pode ser retirada, para arrumação de recipientes altos na prateleira inferior, Fig. 7, 8.

* Caixa para iogurtes

Aqui podem ser arrumados os iogurtes. A caixa pode ser posicionada por deslocação nas calhas laterais, Fig. 9.

* Metade da prateleira de vidro

Poderá facilmente colocar recipientes altos na prateleira inferior, facilitando a sua arrumação, retirando a metade da frente desta prateleira, Fig. 6.

* Não existente em todos os modelos.

Congelação e Conservação de Alimentos

Quando comprar alimentos ultracongelados, tenha em atenção o seguinte:

- A embalagem não deve estar danificada.
- A data de validade não deve estar ultrapassada.
- Deixar para o fim a compra de congelados, que devem ser embrulhados em papel de jornal ou colocados num saco térmico e transportados de imediato para casa. Em casa, arrumar imediatamente os congelados no congelador.

Congelação de alimentos

Quando congelar alimentos, utilize sempre alimentos bem frescos.

Alimentos adequados para congelação:

Carne, produtos derivados de carne e de charcutaria, aves e caça, peixe, legumes, ervas aromáticas, fruta, produtos de pastelaria, pão, salada de folhas, pizzas, comida pronta, restos de refeições, gemas de ovo e claras de ovo.

Alimentos não adequados para congelação:

Ovos inteiros com casca, natas azedas e maionese, rábanos e cebolas.

Branqueamento de legumes e fruta:

Para que conservem a cor, o aroma, o sabor e a vitamina C, os legumes e a fruta devem ser branqueados, antes da sua congelação. (No processo de branqueamento, os legumes e a fruta são mergulhados brevemente em água a ferver. - Em qualquer livraria, encontrará literatura sobre congelação, onde vem também descrito o processo de branqueamento).

Congelação e Conservação de Alimentos

Congelação

Deixe que os alimentos arrefeçam à temperatura ambiente, antes de os arrumar no congelador.

Capacidade máxima de congelação

Os alimentos devem, se possível, congelar rapidamente até ao seu núcleo. Só assim, conservam as vitaminas, os nutrientes, o aspecto e o sabor. Não ultrapassar, por isso, a capacidade máxima do seu aparelho.

De uma só vez poderá congelar até 15 kg de alimentos, directamente sobre a grelha de congelação. Se as gavetas forem utilizadas para congelação, a quantidade máxima deve ser ligeiramente reduzida.

Alimentos já congelados não devem entrar em contacto com alimentos frescos.

Calendário de congelação

Fig. 12

É importante não ultrapassar os prazos máximos de conservação, para evitar diminuição da qualidade dos alimentos. O tempo de conservação depende do tipo de alimento. Os números junto aos símbolos indicam o prazo de conservação permitido em meses. Se comprar alimentos já congelados, não se esqueça de ver a indicação «Consumir de preferência antes de».

Supercongelação

Se, no congelador, já houver alimentos congelados, a supercongelação deverá ser activada, algumas horas antes de colocar alimentos frescos no congelador.

Normalmente, será necessária uma antecedência de 4 a 6 horas. Se estiver a pensar em utilizar a capacidade máxima de congelação, a supercongelação deve ser activada 24 horas antes. Pequenas porções de alimentos (até 2 kg) podem ser congeladas, sem que seja necessário activar a supercongelação. Para activar a supercongelação, basta apenas premir a respectiva tecla. Fig. 2/6.

A lâmpada amarela de controlo indica que a supercongelação está activada. A máquina de frio trabalha agora continuamente, para redução da temperatura no congelador.

Depois de colocar os alimentos frescos no congelador, poderá desactivar a supercongelação (premir, simplesmente, a tecla de supercongelação. A lâmpada amarela de controlo apaga-se).

O processo de congelação é controlado automaticamente, ou seja, o aparelho comuta oportunamente para funcionamento normal com poupança de energia.

Congelação e Conservação de Alimentos

Como embalar os alimentos:

Emballar os alimentos em porções adequadas ao tamanho da sua família.

As porções para legumes e fruta não devem ser superiores a 1 kg e, para carne, a 2,5 kg. Alimentos em porções mais pequenas congelam mais rapidamente, mantendo a sua qualidade, depois de descongelados e confeccionados.

Emballar hermeticamente os alimentos para que não sequem nem percam o sabor.

Produtos próprios para embalagem:
Películas de plástico, mangas de polietileno, folhas de alumínio e caixas próprias para congelação. Estes produtos encontram-se à venda no comércio da especialidade.

Produtos não adequados para embalagem:
Papel de embrulho, papel de pergaminho, celofane, sacos para lixo e sacos de compras usados

Introduzir os alimentos na embalagem, retirar totalmente o ar e fechar a embalagem hermeticamente.

Para fechar as embalagens são indicados: Elásticos, clips de plástico, cintas, fitas autocolantes resistentes à temperatura ou produtos similares. Sacos e mangas de polietileno podem ser fechados com um aparelho próprio para esse efeito.

Antes de colocar os alimentos no congelador, deve identificar e datar as embalagens.

Conservação de alimentos

Se quiser congelar grandes quantidades de alimentos, poderá retirar todas as gavetas, com excepção da gaveta inferior, e colocar os alimentos directamente sobre as grelhas de congelação. Para retirar as gavetas, puxá-las para fora até prender, elevá-las um pouco e retirá-las.

Ter atenção para que os alimentos não ultrapassem a marcação limite, Fig. 10/A, de contrário o ar não poderá circular livremente dentro do aparelho.

Capacidade de congelação

Para evitar a deterioração da qualidade dos alimentos, é importante que o prazo de conservação, adequado a cada produto, não seja ultrapassado.

À temperatura de -18°C , podem conservar-se peixe, salsichas, comida pronta e produtos de pastelaria até 6 meses, queijo, aves e carne até 8 meses e vegetais e fruta até 12 meses.

Descongelação de alimentos

Em função do tipo de alimentos e da sua utilização final, poderá escolher entre as seguintes possibilidades:

à temperatura ambiente
no frigorífico
no forno eléctrico
com/sem ventilação de ar quente
no micro-ondas

Alimentos já congelados ou que iniciaram a descongelação podem de novo ser congelados, se a temperatura não tiver subido a mais de $+3^{\circ}\text{C}$ durante mais de um dia para carne e peixe e, mais de três dias, para outros alimentos.

De contrário, e se não houver alteração de sabor, cheiro e aspecto, os alimentos podem ser cozinhados e, de novo, congelados.

Neste caso, não utilizar o prazo máximo de conservação.

Preparação de cubos de gelo

Encher a cuvette com $\frac{3}{4}$ de água e colocá-la no congelador.

Para facilitar a remoção dos cubos de gelo, poderá torcer ligeiramente a cuvette.

Descongelação

Descongelação do frigorífico

O frigorífico descongela automaticamente. A água da descongelação é recolhida na calha própria (Fig. 13/B) e, através do orifício de escoamento Fig. 13/A), encaminhada até à máquina de frio, onde é evaporada. Manter sempre limpos a calha e o orifício de escoamento, para que a água da descongelação possa correr livremente. (Ver Capítulo «Limpeza»).

A descongelação do congelador

A grande acumulação de gelo nas grelhas de congelação prejudicam a eficiência do aparelho e provocam um aumento no consumo de energia.

Se a espessura do gelo for superior a 5 mm, o congelador deve ser descongelado. De qualquer modo, ele deverá ser descongelado, pelo menos, uma ou duas vezes por ano, de preferência quando o congelador estiver vazio ou quase vazio.

Cerca de quatro horas, antes de proceder à descongelação, deverá activar a supercongelação, se houver alimentos no congelador. Isto vai permitir que os alimentos congelados, depois de atingirem uma temperatura muito baixa, se possam conservar mais tempo à temperatura ambiente. Depois, retirar as gavetas com os alimentos congelados e envolvê-las em várias folhas de jornal ou num cobertor e colocá-las em local fresco.

Para recolher a água da descongelação, deixe a segunda gaveta vazia no seu lugar. Utilize uma esponja, para retirar a água da descongelação, entretanto, acumulada na base do congelador. Fig. 13.

A descongelação deve ser feita o mais rapidamente possível (quanto mais tempo os alimentos estiverem à temperatura ambiente, menor será o prazo de conservação).

Lavar e secar bem o congelador, ligar de novo o aparelho e voltar a colocar os alimentos.

Ajudas na descongelação

Para acelerar o processo de descongelação, poderá colocar uma **panela de água quente** sobre uma das grelhas de congelação.

Nunca colocar, dentro do aparelho, aquecedores eléctricos, velas ou candeeiros a petróleo, para ajudar na descongelação.

Cuidado com a utilização de **sprays descongelantes**, pois estes podem formar gases explosivos, conter diluentes, que danificam as peças de plástico, ou combustíveis, ou, ainda, ser prejudiciais à saúde ou provocar corrosão.

Nunca raspar o gelo com objectos metálicos aguçados, pois estes podem danificar as grelhas de congelação, que poderão, depois, criar ferrugem. Poderá, ainda, perfurar as tubagens do circuito de frio, cujo elemento refrigerador, ao libertar-se, pode provocar ferimentos nos olhos ou mesmo inflamar-se.

Limpeza

Antes de iniciar a limpeza, desligar, sempre, a ficha da tomada ou os fusíveis.

Nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor, para limpar o frigorífico. O vapor quente pode danificar as superfícies ou a parte eléctrica do aparelho – perigo de choque eléctrico!

O frigorífico deve ser limpo uma vez por mês. A limpeza do congelador deve ser feita, sempre que o mesmo for descongelado.

A água da limpeza não se deve infiltrar no painel de comandos ou na iluminação. Para limpar todo o aparelho, excepto o vedante da porta, poderá utilizar água morna com um detergente suave, ligeiramente desinfectante, por ex. detergente de lavagem manual da loiça. Não utilizar produtos de limpeza, que possam conter substâncias abrasivas ou ácidas, nem diluentes químicos.

Para evitar a formação de manchas, não deverá também utilizar os produtos de limpeza designados como «sem produtos abrasivos».

O vedante da porta deve ser lavado apenas com água simples e, depois, bem seco.

Não limpar as grelhas de congelação com escovas metálicas ou objectos aguçados, pois isto danificará a grelha, que criará ferrugem nesses pontos.

A calha de recolha (Fig. 13/B) e o orifício de escoamento (Fig. 13/A) devem ser limpos com frequência, para que a água da descongelação possa escorrer livremente. A água de limpeza não deve, através do orifício de escoamento, atingir o evaporador.

As gavetas de congelação podem ser retiradas, para limpeza (Fig. 15). Para retirar as gavetas, puxá-las para fora até prender, elevá-las um pouco e retirá-las.

Conselhos para Poupar Energia

- Instalar o aparelho em local bem arejado, protegido da acção directa dos raios solares e afastado de qualquer fonte de calor (aquecedores, etc.).
- As aberturas de ventilação devem manter-se desobstruídas.
- Os alimentos e bebidas quentes devem arrefecer, antes de serem guardados no aparelho.
- Para descongelar alimentos, colocar estes no frigorífico. O frio libertado dos alimentos congelados é, assim, aproveitado para refrigerar os alimentos no frigorífico.
- Descongelar o congelador, em caso de formação de gelo. Uma camada espessa de gelo prejudica a transmissão de frio aos alimentos congelados e provoca um aumento no consumo de energia.
- Para introduzir ou retirar alimentos, manter as portas abertas o mínimo tempo possível. Quanto menos tempo a porta do congelador estiver aberta, menor será a formação de gelo dentro do congelador.
- Limpar o permutador de calor (grelha preta) na parte de trás do aparelho de dois em dois anos.

Eliminação de pequenas anomalias

Nem todos os problemas são suficientemente importantes que justifiquem o recurso à assistência técnica. Muitas vezes, tratam-se de pequenos pormenores, facilmente solucionáveis. Antes de recorrer aos Serviços Técnicos, verifique, se, com a ajuda das indicações seguintes, é possível solucionar a anomalia.

Para casos destes, terá que pagar a deslocação e o tempo do técnico, mesmo dentro do período de garantia.

Ruídos invulgares:

- Ou o aparelho não está bem firme e nivelado ou algo está preso na parte de trás, perto da máquina de frio, evitando que algum elemento do painel traseiro possa vibrar livremente, tocando na parede ou no aparelho. Cuidadosamente dobre esta peça.

Se nenhuma das lâmpadas de controlo acender:

- Verifique se há corrente e se a ficha está bem ligada na tomada e, ainda, se o interruptor principal está ligado.

Se a iluminação do frigorífico não funcionar:

- A lâmpada pode estar fundida. Retire a ficha da tomada, remova a tampa da lâmpada (Fig. 17/A) e substitua a lâmpada, máx. 15 W, 220 V, casquilho E 14.
- O interruptor da luz pode estar colado (Fig. 2/3). Verifique se ele se move. Se não, chame a assistência técnica.

Se o frigorífico não atingir a temperatura seleccionada:

- A grelha de ventilação no topo ou no rodapé do aparelho pode estar obstruída.
- Um objecto estranho pode estar preso entre a parede e a máquina de frio.
- A porta pode ter sido aberta frequentemente ou pode ter sido colocada no congelador uma grande quantidade de alimentos frescos.

Se a lâmpada vermelha de aviso acender, depois de um longo período de funcionamento:

Anomalia, a temperatura dentro do congelador está demasiado quente.

- A grelha de ventilação no topo ou no rodapé do aparelho está obstruída
- A porta do congelador poderá não estar bem fechada
- Podem ter sido colocados, de uma só vez, muitos alimentos frescos para congelar (neste caso, a indicação 'alarm' desaparecerá passado algum tempo).

Se a anomalia não puder ser solucionada com a ajuda destas indicações, chame, então, a assistência técnica.

Não abra as portas do aparelho, desnecessariamente, para que não haja perda de frio.

Não mexa mais no frigorífico, sobretudo na parte eléctrica.

Nota:

Alimentos já congelados ou que iniciaram a descongelação podem de novo ser congelados, se a temperatura não tiver subido a mais de +3 °C durante mais de um dia para carne e peixe e, mais de três dias, para outros alimentos.

De contrário, e se não houver alteração de sabor, cheiro e aspecto, os alimentos podem ser cozinhados e, de novo, congelados.

Neste caso, não utilizar o prazo máximo de conservação.

Assistência Técnica

Chapa de características

Fig. 19

Sempre que recorrer à assistência técnica, indique o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD-Nr.) do seu aparelho.

Estes elementos constam da chapa de características, que se encontra na zona inferior esquerda do frigorífico, junto à gaveta de legumes.

Na lista de postos de assistência ou na lista telefónica da sua zona, encontrará a indicação do posto de assistência mais perto da sua área de residência.

Giderme Bilgileri, Güvenlik Bilgileri ve Uyarılar

Eski Cihazın Atılması

Eğer eski bir cihazın yerine yenisini satın aldıysanız, lütfen aşağıdaki bilgilere dikkat ediniz.

Eski cihazları derhal kullanılamaz duruma getiriniz. Elektrik fişini çekip çıkarınız ve şebeke kablosunu kesip fişi ile birlikte cihazdan ayırınız. Kilit ve sürgü düzenini söküp çıkarınız veya tamamen imha ediniz. Böylelikle oyun oynamakta olan çocukların kendilerini dolabın içine kilitlemesini ve hayatlarını tehlikeye sokmasını önlemiş olursunuz.

Buzdolapları ve dondurucular, izolasyon gazları ve soğutucu madde ihtiva ederler ve bu maddelerin uzmanca giderilmesi gerekir. Ayrıca eski cihazlar yeniden kazanılabilecek değerli maddeler ihtiva ederler. Bu cihazların gerektiği şekilde giderilmesi için ilgili yerel giderme tesisleri ile irtibat kurunuz. Bu konu ile ilgili sorularınız varsa, yetkili belediye memurlarına veya satıcınıza başvurunuz. Eski cihazlar uzmanca ve çevreye zarar vermeyecek şekilde giderilmek üzere nakledilene kadar, boru tertibatlarının zarar görmemesine dikkat ediniz.

Yeni Cihazın Ambalajının Giderilmesi

Yeni cihazın ambalajı için kullanılan tüm malzemeler çevreye zarar vermeyen türden olup, yeniden geri kazanılabilirler.

Ambalaj kartonları yaklaşık % 80 ila % 100 arasında eski kağıttan üretilmişlerdir. Tahta parçalar kimyasal işlenmemişlerdir. Folyolar polietilendendir (PE), etrafına sarılan bantlar polipropilendendir (PP) ve FCKW ihtiva etmeyen köpük dolgu malzemesi ise polistirendendir (PS). Bu malzemelerin tümü saf karbon-hidrojen bileşikleridir ve yeniden geri kazanılabilirler.

Tekrar hazırlama ve yeniden kullanılma yoluyla hem ham maddelerden tasarruf edilir, hem de oluşan çöpün hacmi ve miktarı azaltılmış olur.

Çevre korumasına başka bir katkımız daha – yeniden değerlendirilmiş kağıt kullanıyoruz.

Federal Almanya'da, yeni aldığınız cihazın ambalajını giderilmek üzere cihazı aldığınız satıcıya veya bayiye geri verebilirsiniz.

Eski cihazların giderildiği değerlendirme merkezlerinin adreslerini belirleyeden öğrenebilirsiniz.

Çevreci bir giderme ve yeniden değerlendirme işlemine lütfen siz de bu yoldan katılınız.

Güvenlik Bilgileri ve Uyarılar

Cihazı çalıştırmadan önce kullanma ve montaj kılavuzlarında verilen bilgileri dikkatlice okuyunuz. Bu kılavuzlarda cihazın kurulması, yerleştirilmesi, kullanılması ve bakımı ile ilgili önemli bilgiler bulunmaktadır.

Cihazınızı başka birine satacak olursanız, bu bilgileri cihazın yeni sahibinin de okuyabilmesi için veya bir başvuru kaynağı olarak montaj ve kullanma kılavuzlarını itina ile saklayınız.

Üretici, aşağıda yazılı talimatların dikkate alınmamasından doğan sonuçlardan sorumlu değildir:



Bu cihaz, az miktarda bir soğutma maddesi olan isobutan (R 600a) ihtiva etmektedir, bu bir tabii gazdır ve çevre için oldukça

zararsızdır, ama yanabilir. Transport esnasında ve cihaz kurulurken cihazın soğutucu madde sirkülasyon sisteminin zarar görmemesine dikkat ediniz. Bu devrenin zarar görmesi halinde, açık ateş veya alev kaynaklarından sakının. Ayrıca cihazın bulunduğu yeri bir kaç dakika iyice havalandırınız.

- Cihazın içinde elektrikli alet kullanmayınız.
- Hasarlı veya özüllü cihazları çalıştırmayınız, emin olmadığınız durumlarda satıcınıza danışınız.
- Cihazın bağlanmasını ve kurulum yerleştirilmesini montaj kılavuzundaki talimatlara göre yapınız. Cihazın bağlanacağı elektrik tertibatı ile tip levhası üzerinde bildirilen bağlantı değerleri birbirine uymalıdır.

Giderme Bilgileri, Güvenlik Bilgileri ve Uyarılar Yönetmelikler, Çevre Sıcaklığına Dikkat Edilmesi

- Cihazın elektrik bağlantısı ile ilgili güvenlik, ancak evin toprak hattı gerektiği şekilde ve yönetmeliklere uygun olarak yapılmışsa sağlanmış olur.
- Arıza halinde, bakım ve temizlik faaliyetleri esnasında cihazın elektrik bağlantısını kesiniz. Bunu emin bir şekilde sağlayabilmek için, şebeke bağlantı fişini prizden çıkarınız veya sigortayı kapatınız. Fişi prizden çıkarmak için fişten tutup çekiniz, cereyan kablосundan değil.
- Elektrikli cihazlarda yapılması gereken tamiratlar sadece yetkili servisimiz tarafından yapılabilir. Hatalı veya gerektiği şekilde yapılmayan tamir işlerinden dolayı, cihazı kullanan kişi için oldukça ciddi tehlikeler ortaya çıkabilir.
- Alkol oranı yüksek olan sıvıları içice kapatarak ve dik olarak buzdolabına koyunuz. Yanıcı gaz ihtiva eden ürünleri (örn. krema kutuları, sprey kutuları vs.) ve patlayıcı maddeleri cihazın içine koymayınız - Patlama tehlikesi!
- Soğutucu madde devresine ait parçalara zarar gelmemesine dikkat ediniz, örneğin buharlaştırıcının soğutucu madde kanallarına keskin veya sivri cisimlerin sokularak delinmesi, boru hatlarının bükülüp eğilmesi, yüzey kaplamalarının çizilip kazınması vb. Soğutucu maddenin dışarı fışkırması, gözlerin yaralanmasına sebebiyet verebilir.
- Cihazın havalandırma deliklerinin önlerini kapatmayınız ve tıkanmamalarına dikkat ediniz.
- Cihazın tabanını, raflarını, kapılarını ve bu gibi parçalarını basamak niyetine veya destek olarak kullanmayınız.
- Çocukların cihaz ile oynamalarına izin vermeyiniz. Çekmecelerin ve rafların üzerine oturmalarına veya kapıya asılmalarına kesinlikle müsaade etmeyiniz.
- Sonradan takılmış kilit tertibatı olan dolaplarda, kilidin anahtarını çocukların erişimyeceği bir yerde muhafaza ediniz.

- Çubuklu dondurma ve küp buz, dondurucu bölmeden alınır alınmaz doğrudan ağza alınmamalıdır (aşırı soğuk dereceden dolayı yanma tehlikesi söz konusudur).
- Cam şişe ve metal kutulardaki içecekleri, özellikle karbonasidi ihtiva eden içecekleri dondurucu bölmeye koymayınız. Şişe ve kutular patlarlar.
- Dondurulmuş besinlere ıslak ellerle değmeyiniz, elleriniz bu maddelere yapışabilir.

Yönetmelikler

Cihaz, gıda maddelerinin soğutulması, soğuk tutulması, dondurulması ve buz yapımı için kullanılır.

Cihaz evde kullanılmak için üretilmiştir.

Cihazın ticari işlerde kullanılması halinde, geçerli olan ticari yönetmeliklerin dikkate alınması şarttır.

Cihaz, soğutma tesisleri için geçerli olan kaza önleme ve kazalardan korunma talimatlarına (VBG 20) uygundur.

Soğutucu madde devresinin sızdırmazlığı kontrol edilmiştir.

Bu cihaz, elektrikli aletler için geçerli olan tüm güvenlik yönetmeliklerine uygundur.

Çevre Sıcaklığına Dikkat Edilmesi

Cihaz, +2 °C ila +38 °C arasında çevre sıcaklığı için uygundur.

Çevre sıcaklığı +38 °C'den daha fazla olduğu zaman, soğutucunun içi çok sıcak olabilir.

Çevre sıcaklığı, soğutma bölmesi için ayarlanmış olan sıcaklığın altına düşerse, soğutucunun soğutma fonksiyonu durur. Böyle bir durumda soğutucunun içi, aynen cihazın dış çevresi kadar soğuk olur.

Çevre sıcaklığı +2 °C'nin altına düşerse, tam otomatik buz çözme fonksiyonu arızalanabilir.

Cihazın Kurulması

Cihazın Kurulacağı Yer

Cihazın kurulacağı yerin kuru ve havalandırılabilen bir yer olması gerekir. Güneş ışınları doğrudan cihazın kurulacağı yere gelmemeli ve cihaz elektrikli ocak, fırın, soba, kalörier vs. gibi sıcaklık oluşturan cisimlerin ve ısı kaynaklarının yanına veya yakınına kurulmamalıdır. Eğer cihazın bir ısı kaynağının yanına kurulması kaçınılmazsa, uygun bir izolasyon plakası kullanınız; ya da aşağıda belirtilen asgari mesafeleri dikkate alınız:

Elektrikli fırınlardan 3 cm
Gaz yağı veya odun/kömür sobalarından 30 cm.

Cihaz başka bir buzdolabının veya dondurucunun yanına kurulacaksa, terleme oluşmasını önlemek için iki cihaz arasında en az 2 cm mesafe bırakınız.

Cihazın Yerleştirilmesi ve Kapı Menteşelerinin Değiştirilmesi

Ekteki "Kurma ve Değiştirme Talimatları" adlı montaj talimatlarına bakınız.

Cihazın Havalandırılması

Resim ④

Cihazın arka yüzünde ısınan havanın rahatça çıkıp gidebilmesi gerekir. Aksi halde kompresör daha fazla çalışır ve bu da daha fazla elektrik sarfiyatına yol açar.

Bu sebepten dolayı cihazın havalandırma deliklerini kesinlikle kapatmayınız.

Transporttan Sonra...

Cihaz derhal çalıştırılabilir.

Cihazın Elektrige Bağlanması

Cihazı sadece yönetmeliklere uygun bir şekilde takılmış olan ve 220–240 V/50 Hz alternatif akıma sahip toprak hattı mevcut olan bir prize bağlayınız. Prizin sigortası 10 A veya daha yüksek olmalıdır.

Avrupa dışında kalan ülkeler için üretilmiş olan cihazlarda, tip levhasında bildirilen bağlantı geriliminin ve elektrik türünün, cihazın kullanılacağı yerdeki elektrik şebekesinin değerlerine uyup uymadığını kontrol ediniz. Tip levhası cihazın içinde sol alt taraftadır, Resim ⑤.

Cihazın 230 V doğru akımı alternatif akıma çeviren dalgalı redresörlere (örn. güneş enerjisi tesislerine, gemi elektrik şebekelerine) bağlanması kesinlikle yasaktır.

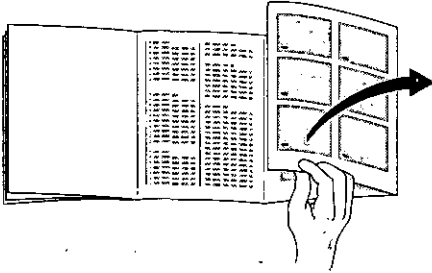
Kapatma Tıparları

Rafların yükseklik seviyelerinin ayarlanmasına yarayan deliklere ekteki kapatma tıparlarını takınız, Resim ⑤/C.

Cihazı Tanıma

Okumaya başlamadan önce son sayfaları açıp, resimlere bakınız.

Kullanma kılavuzu bir çok model için geçerlidir. Bu nedenle resimlerde donanım ve detay değişiklikleri olabilir.



Genel Görünüş

Resim 1

- 1-7 Kumanda ve kontrol paneli
- 8 Soğutma fanı
- 9 İç ışıklandırma
- 10 Cam raf (istif rafı)
- 11 Yoğurt kutuları için kullanılan çekmece
- 12 Eriyen suyun akma oluğu
- 13 Eriyen su tahliye deliği
- 14 Sebze çekmeceleri
- 15 Kapı rafları
- 16 Tereyağı ve peynir kabı
- 17 Yumurtalık
- 18 Raflar
- 19 Şişe tutucular
- 20 Şişe rafı
- 21 Küçük dondurulmuş besin çekmeces
- 22 Dondurulmuş besin kabı
- 23 Dondurulmuş besin takvimi
- 24 Eriyen suyun akma oluğu

- A Soğutma bölümü
B Dondurucu bölümü

Soğutucu Bölmesinin Kumanda ve Kontrol Birimleri

Resim 1

- 1 Cihazın soğutucu bölümünün ana şalteri (AÇMA/KAPAMA), soğutucu bölümünün açılıp kapatılmasına yarar.
- 2 Soğutucu bölümü sıcaklık ayar şalteri (Sıcaklığı ayarlamak için soğutma bölümünün kapısını açınız ve ayar şalterini aşağıdan yukarıya doğru çeviriniz, Resim 4).
- 3 İç ışıklandırma şalteri.

Dondurucu Bölmesinin Kumanda ve Kontrol Birimleri

- 4 Cihazın dondurucu bölümünün ana şalteri, yeşil kontrol lambası vardır. (Dondurucu bölümü çalıştığı zaman yanar).
- 5 Dondurucu bölümü sıcaklık ayar şalteri
- 6 Süper düğmesi, azami dondurma gücü için kullanılır ve sarı kontrol lambası vardır. (Süper dondurma fonksiyonu devrede olduğu zaman bu kontrol lambası yanar).
- 7 Kırmızı ikaz ışığı (dondurucu bölümündeki sıcaklık çok yüksek olduğu zaman, yani dondurulmuş veya dondurulacak olan gıda maddeleri için tehlike söz konusu olduğu zaman yanar). Bu ışık şu durumlarda yandığı zaman, gıda maddeleri için tehlike söz konusu değildir:
 - Cihaz ilk kez çalıştırıldığında
 - Dondurucu bölümüne çok miktarda taze gıda maddesi doldurulduğunda
 - Dondurucu bölümünün kapısı uzun süre açık tutulduğunda
 Dondurucu bölümü, ayarlanmış olan normal sıcaklığına tekrar ulaştığı zaman, bu lamba söner.

Cihazın Çalıştırılması, Sıcaklık Ayarı, Cihazın Kapatılması

Cihaz ilk kez çalıştırılacağı zaman, cihazın iç kısmını ve cihazın içindeki bütün ek parçaları temizleyiniz (cihazın temizlenmesi bölümüne bakınız).

Soğutucu ve dondurucu bölmelerini ayrı ayrı ve birbirlerinden bağımsız olarak kullanmak mümkündür.

Soğutucu Bölmesinin Çalıştırılması

Ana şaltere (Resim 2/1) basınız, elektrik kontrol lambası 2 yanar. Cihaz soğutmaya başlar, dolap içi aydınlatması kapı açılınca yanar.

Soğutucu Bölmesinin Sıcaklık Ayarı

Bu ayar için soğutma bölümünün kapısını açınız ve sıcaklık ayar düğmesini istediğiniz dereceye çeviriniz (Resim 4).

Sıcaklık ayarı kademesiz olarak yapılabilir.
Konum 1 = en sıcak derece
Konum 5 = en soğuk derece

Not

- Cihazın iç sıcaklık derecesi, cihazın bulunduğu yerdeki çevre sıcaklığına, buzdolabının içine yeni yerleştirilen besinlerin miktarına ve sıcaklığına ve kapının ne kadar sık açılıp kapandığına bağlıdır. Gerekirse soğutma derecesi seçme düğmesinin konumunu değiştiriniz.
- Kompresör çalıştığı zaman, soğutma bölümünün arka duvarında su tanecikleri veya kırağı tipinden tanecikler oluşur ve bu normaldir. Bu kırağı taneciklerini kazımak veya su taneciklerini silmek gerekmez. Buzdolabının bu iç arka duvarı kendiliğinden bu tanecikleri eritir. Eriyen bu su, akma olduğunda (Resim 13/14) toplanır, kompresöre iletilir ve orada buharlaştırılır.

Dondurucu Bölmesinin Çalıştırılması

Dondurucu bölümünün ana şalterine (Resim 2/4) basınız, yeşil ve kırmızı kontrol lambaları yanarlar.

Dondurucu bölümü normal çalışma sıcaklığına ulaşınca, kırmızı kontrol lambası söner.

Dondurucu bölümünün sıcaklık derecesini ayarlamak mümkün değildir.

Dondurucu bölümü tam otomatik olarak uzun süre depolama derecesine azalarlar (asgari -18 °C).

Not

- Eğer dondurucu bölümünü ilk kez kullanıyorsanız, süper düğmesine basınız. Dondurucu bölümündeki sıcaklık istenilen dereceye ulaşmaya kadar, kırmızı lamba (Resim 2/7) yanar. Ancak kırmızı lamba söndükten sonra süper düğmesine basınız.
- Cihaz gövdesinin ön yüzü kısmen biraz ısıtılır ve böylelikle kapı contasının bulunduğu kısımda terleme oluşması önlenir.
- Eğer dondurucu bölümünün kapısı kapatıldıktan sonra hemen yine açılmıyorsa, lütfen iki üç dakika kadar bekleyiniz ve bu süre içerisinde, cihaz içinde mevcut olan alçak basınç dengelenmiş olacaktır.
- Soğutma sisteminden dolayı, dondurucu raflarının bazı yerlerinde çok çabuk kırağı oluşabilir. Bu, fonksiyon ve cereyan sarfiyatı açısından önemli değildir. Dondurucu rafının üzeri tamamen 5 mm'den daha kalın bir buz tabakasıyla veya kırağıyla kaplandığı zaman, buz eritme işlemi gerekli olur.

Dondurucu Bölmesindeki Fan

Resim 1/8

Dondurucu bölümünün tavanındaki fan sayesinde, bu bölümdaki hava sirkülasyonu daha hızlı olur.

Gıda Maddelerinin Yerleştirilmesi

Sonuç:

- Dondurucu bölmesinin içindeki sıcaklık daha muntazam dağılır.
- Kapı açıldıktan sonra, tekrar eski dereceye daha çabuk ulaşılır.
- Sıcaklık ayarı değiştirildiği zaman, ayarlanan yeni dereceye daha çabuk ulaşılır.
- Nem oranı daha yüksek olduğu için, taze besinler daha uzun süre depolanabilirler

Soğutucu Bölmesinin Kapatılması

Soğutucu bölmesinin ana şalterine (Resim 2/1) basınız, kontrol lambası 2 söner. Böylelikle soğutma fonksiyonu ve iç aydınlatma sistemi kapatılmış olur. Koku oluşmasını önlemek için, soğutucu bölmesinin içini temizleyiniz ve kapısını açık bırakınız.

Dondurucu Bölmesinin Kapatılması

Dondurucu bölmesinin ana şalterine (Resim 2/4) basınız, yeşil kontrol lambası söner. Dondurucu bölmesinin buzunu çözünüz ve içini temizleyiniz. Dondurucu ızgaraların paslanmasını önlemek için, dondurucu bölmesinin içini bir bez ile kurulayınız ve kapısını açık bırakınız.

Yiyecekleri Yerleştirirken Dikkat Edilecek Noktalar

- Sıcak yiyecek ve içecekleri dolaba koymadan önce, dışarı da soğutunuz.
- Yiyecekleri mümkün olduğu kadar iyi ambalajlı veya iyice kapatılmış olarak dolaba yerleştiriniz. Böylelikle besinlerin tadı, rengi, nemliliği ve tazeliği muhafaza edilmiş olur, ayrıca besinler arasında tad verme olayı da önlenmiş olur. Sadece sebze, meyve ve salata ambalajsız olarak sebzelik kabının içinde saklanmalıdır.

- Cihazın plastik parçalarına ve kapının contasına sıvı ve katı yağ değmemesine özen gösteriniz (aksi takdirde bu parçalar delinip aşınabilirler).
- Cihazın içinde patlayıcı maddeler muhafaza etmeyiniz ve alkol oranı yüksek olan sıvı ve içecekleri sadece iyice kapalı olarak ve dik bir şekilde saklayınız – Patlama tehlikesi!
- Soğutucu bölmesinin en soğuk bölümleri, arka duvarın bazı kısımları ve en alt rafın üst kısmıdır. Bu kısımları hassas besinler için kullanınız.
- İçlerinde sıvı madde olan ve donma ihtimali olan şişeleri dondurucu bölümüne koymayınız. Donma esnasında şişeler patlarlar.

Yerleştirme Örnekleri

Resim 1

Soğutucu Bölmesi (A)

Rafların (10) üzerine – yukarıdan aşağıya doğru olmak üzere – hamur işleri, hazır yemekler ve süt mamülleri yerleştiriniz.

Yoğurt kutuları için kullanılan çekmeceye (11) değişik türden yoğurtlar yerleştiriniz.

Sebzeliğin (14) içine sebze, meyve ve salata yerleştiriniz.

İlgili rafa (15) küçük şişeleri ve diğer kutuları yerleştiriniz.

Kapıdaki **kabın (16)** içine tereyağı ve peynir yerleştiriniz.

Yumurtalığa (17) yumurta yerleştiriniz.

Şişe bölümüne (20) büyük şişeleri yerleştiriniz.

Dondurucu Bölmesi (B)

Üst dondurulmuş besin kablarda (22) besin dondurulur, depolanır ve buz hazırlanır.

En alt kabın (23) içinde dondurulmuş besinler depolanır.

Gıda Maddelerinin Yerleştirilmesi

Cihazın İç Donanımında Yapılabilecek Değişiklikler

Soğutucu bölmesindeki raf donanımını, ihtiyaca göre değiştirebilirsiniz. Bunun için rafları dışarı çıkarınız. Izgaraların yerlerini değiştirmek için, bu rafların arka kısmını kaldırıp, öne doğru çekiniz ve istediğiniz pozisyona yerleştiriniz. Tespit birimlerinin (A) ilgili yerlere takılı olmasına dikkat ediniz (Resim 9/A).

Raflara takılı olan yumurtalıkları da çıkarıp, rafların için küçük kutu, macun tüpü vs. gibi cisimleri yerleştirmek mümkündür (Resim 10).

* Kapı açılıp kapatıldıkça şişelerin devrilmemesi için, şişeleri şişe tutucular ile sabitlemek mümkündür.

Resim 10

Kapıdaki tüm raf ve kablalar temizlenmek üzere dışarı çıkarılabilirler.

Rafları ve kablaları dışarı çıkarmak için yukarıya doğru kaldırınız (Resim 11).

* Şişe rafı

Buzdolabının şişe rafının üzerine şişeleri yatay olarak yerleştirebilirsiniz. Şişeleri yerleştirdikten sonra, cam rafın ön kısmı dışarıya çıkarılabilir ve böylelikle alt taraftaki rafın üzerine sürahi veya benzeri yüksek cisimler yerleştirmek için daha fazla yer kazanılmış olur (Resim 7, 8).

* Yoğurt kutuları için kullanılan çekmece

Yoğurt kutuları için kullanılan çekmeceye değişik türden yoğurt kutuları yerleştirebilirsiniz. Bu çekmeceyi tamamen yan tarafa doğru iteleyebilirsiniz (Resim 9).

* Açılabilen raf

Açılabilen bir raf açıldığı zaman, bu rafın altındaki rafa sürahi veya küçük şişe gibi yüksek cisimler rahatça yerleştirilebilirler (Resim 10).

* Yarım cam raf

Cam rafın yarısı dışarı çıkarıldığı zaman, bu rafın altındaki rafa sürahi veya şişe gibi yüksek cisimler rahatça yerleştirilebilirler (Resim 8).

* Bütün modellerde mevcut değildir.

Besinlerin Dondurulması ve Depolanması

Derin Dondurulmuş Hazır Gıda Satın Alırken Dikkat Edilecek Hususlar

- Derin dondurulmuş hazır gıda satın alırken, ambalaja dikkat ediniz; ambalaj kusursuz olmalıdır.
- Son kullanma tarihi geçmemiş olmalıdır.
- Derin dondurulmuş besinleri, alış veriş yaparken en sonunda satın alınız ve gazete kağıdına veya belli bir süre soğuk tutan izole poşetlere koyup, mümkün olduğu kadar çabuk eve götürüp dondurucu bölümüne yerleştiriniz.

Besinleri Kendiniz Dondurabilirsiniz

Besinleri kendiniz dondurmak istiyorsanız, sadece taze ve iyi besinler kullanınız.

Şu besinler dondurulabilirler

Et, sucuk türleri, tavuk ve benzeri kümes hayvanlarının eti, yaban hayvanlarının eti, balık, sebze, baharat türünden otlar, meyve, hamur işleri, pizza, hazır yemekler, yemek artıkları, yumurta sarısı ve yumurta beyazı.

Şu besinler dondurulmaya elverişli değildir

Kabuğu içinde bütün yumurta, ekşi kaymak ve mayonez, yaprak salata, küçük kırmızı turp, turp türleri ve soğan.

Sebze ve meyvelerin kısa haşlanıp dondurulması

Sebzelerin ve meyvelerin rengi, tadı, aroması ve "C" vitamini olduğu gibi kalabilmesi için, dondurulmadan önce şok haşlanması gerekir.

(Şok haşlamada sebze ve meyve kısa bir süre kaynar suya basılır. Besinlerin dondurulması ve şok haşlama hakkında kitapçılarda yeterince kitap bulabilirsiniz).

Besinlerin Dondurulması ve Depolanması

Besinlerin Ambalajlanmaları

Besinleri kullanabileceğiniz porsiyonlar halinde ambalajlayınız.

Sebze ve meyve porsiyonları 1 kg'dan ağır olmamalıdır. Et 2,5 kg kadar olan porsiyonlar halinde ambalajlanabilir. Küçük porsiyonlar daha çabuk donarlar ve böylelikle buzları çözülürken ve pişirililerken daha kaliteli olurlar.

Besinleri hava giremeyecek şekilde paketleyiniz ki, tadları bozulmasın ve kurumasınlar.

Paketlemek için şu malzemeler uygundur:

Plastik folyo, polietilenden torba folyo, alüminyum folyo ve dondurmak için uygun kutular. Bu ürünleri ve malzemeleri ilgili alışveriş merkezlerinde bulabilirsiniz.

Paketlemek için şu malzemeler uygun değildir:

Paketleme kağıdı, parşömen kağıdı, selofan (jelatinli kağıt), çöp torbası ve kullanılmış poşetler.

Besinleri ambalaja koyunuz, ambalajın içindeki havayı tamamen boşaltınız ve paketi iyice (sızdırmıyacak şekilde) kapatınız.

Paketleri kapatmak için uygun malzemeler:

Lastik halkalar, plastik klipsler, bağlama iplikleri, soğuğa dayanıklı yapışkan bantlar veya benzeri malzemeler. Polietilenden torbaları ve torba folyolarını uygun bir folyo yapıştırma cihazı (folyo kaynak cihazı) ile tam olarak kapatabilirsiniz.

Paketlediğiniz gıda maddelerini dondurucu bölümüne yerleştirmeden önce, üzerine belli bir işaret veya isim yazınız ve hangi tarihte dondurduğunuzu da not ediniz.

Azami Dondurma Miktarı

Dondurulmak istenen besinlerin tamamen ve çok çabuk dondurulması gerekir. Ancak bu şekilde dondurulan besinlerin görünüşü, tadı, vitaminleri ve gıda değeri gerektiği gibi kalır. Bu sebepten dolayı, cihazınızın azami dondurma miktarına dikkat ediniz.

24 saat içerisinde en fazla 15 kg besin çabuk dondurma bölümünde en üst gözde doğrudan dondurucu ızgara üzerinde bir seferde dondurulabilir. Dondurulacak olan besinler bir dondurma kutusu içine yerleştirilmişlerse, azami dondurma miktarı biraz azalır.

Önceden dondurulmuş olan besinler, yeni dondurulacak olan besinler ile temas etmemelidir. Gerekirse besinleri uygun bir şekilde diziniz.

Besinlerin Dondurulması

Sıcak yemek ve içecekleri dondurucuya yerleştirmeden önce, oda sıcaklığına kadar soğumalarını bekleyiniz.

Not

En alt dondurulmuş besin kabını sadece dondurulmuş besinleri depolamak için kullanınız. Mümkünse bu kabın içinde taze besin dondurmamaya özen gösteriniz.

Süper Dondurma

Eğer dondurucu bölümünde önceden konulmuş olan besinler varsa, yeni besinleri yerleştirmeden bir kaç saat önce süper dondurma fonksiyonu çalıştırılmalıdır.

Genel olarak 4-6 saat kadar önceden çalıştırmak yeterlidir. Eğer azami dondurma miktarı söz konusuysa, 24 saat önceden çalıştırmak gerekir. Az miktarda besin (2 kg kadar) süper dondurma fonksiyonu olmadan da dondurulabilir. Süper dondurma fonksiyonunu devreye sokmak için, süper dondurma düğmesine (Resim 2/6) basmak yeterlidir.

Besinlerin Dondurulması ve Depolanması

Sarı kontrol lambası, bu fonksiyonun devreye sokulduğunu gösterir. Kompresör şimdi sürekli çalışır. Dondurucu bölmesinde oldukça düşük bir dereceye ulaşılır.

Taze besinler dondurucuya yerleştirildikten sonra, süper dondurma fonksiyonunu kapatabilirsiniz (Süper dondurma düğmesine basınız; sarı kontrol lambası söner).

Besinlerin dondurulması işlemi cihaz tarafından otomatik olarak kontrol edilir, yani zamanı geldiğinde, normal enerji tasarruf konumuna geri dönlür.

Besinlerin Depolanması

Eğer dondurucuya çok miktarda besin koyulacaksa, en alttaki kutunun haricinde, diğer tüm kutu ve çekmeceleri dışarı çıkarabilirsiniz ve besinleri doğrudan dondurucu raflarının üstüne yerleştirebilirsiniz. Dondurucu kutularını veya çekmecelerini çıkarmak için, sonuna kadar dışarı doğru çekiniz, yukarı doğru kaldırarak eğiniz ve dışarı çıkarınız.

Cihazın içindeki hava devirdaiminin etkilenmemesi için, besinleri dizme seviyesinden (Resim 16/A) daha yüksek dizmeyiniz.

Dondurucu Takvimi

Resim 12

Dondurulmuş besinlerin kalitesinin kötüleşmesini önlemek için, azami depolama süresinin aşılmasına çok önemlidir. Depolama süresi, dondurulan besinin türüne bağlıdır. Sembollerin yanındaki sayılar, dondurulan besin için geçerli olan kabul edilebilir depolama sürelerini ay olarak bildirirler. Normal satın alınabilen dondurulmuş hazır besinlerde, üretim tarihi veya son kullanma tarihi dikkate alınmalıdır.

Depolama Süresi

Dondurulmuş besinlerin kalitesinin bozulmasını önlemek için, son kullanma tarihinin geçmemesine dikkat ediniz. Bu besinlerin depolanma süresi, ilgili besinlerin türüne bağlıdır.

-18 °C'de balık, sucuk, salam, hazır yemek ve hamur işleri 6 ay kadar depolanabilirler. Peynir, tavuk vs. gibi kümes hayvanlarının eti ve diğer etler 8 ay kadar depolanabilirler. Sebze ve meyve 12 ay kadar depolanabilirler.

Dondurulmuş Besinlerin Buzlarının Çözülmesi

Çeşit ve kullanım amacına göre, şu olanaklar arasında seçme yapılabilir:

Oda sıcaklığında,
Buzdolabında,
Elektrikli fırında,
Fırının sıcak hava fanı kullanılarak veya kullanılmadan
Mikrodalga cihazında

Buzu çözülmüş olan bir besin, belli durumlarda yeniden dondurulabilir. Örneğin, eğer et ve balık en fazla bir gün ve diğer gıda maddeleri en fazla üç gün süreyle +3 °C'den sıcak bir ortamda kalmadıysa, yeniden dondurulabilirler.

Diğer durumlarda, eğer tadı, kokusu ve görünüşü değişmemişse, ilgili besini pişiriniz, kızartınız veya hazır bir yemek haline getiriniz ve yeniden dondurunuz.

Azami depolama süresini bu durumda tamamen kullanmayınız.

Buz Yapmak

Buz kabını dışarı çıkarınız, ³/₄'üne kadar olan kısmını su ile doldurunuz ve tekrar dondurucu bölmesine yerleştiriniz.

Donmuş küp buz parçalarını kabdan dışarı çıkarmak için, kabın bir kaç kez biraz bükünüz.

Buz Çözme (Defrost)

Soğutma Bölmesinin Buzunun Çözülmesi

Soğutma bölümünün buzu otomatik olarak erir. Eriyen (kondanse) su, bir toplama oluğu üzerinden (Resim 10/A), akma borusundan geçip (Resim 10/B), cihazın arka yüzünde buharlaştırma kabı içinde toplanır ve orada buharlaşır.

Eriyen bu suyun daima hiç bir engel olmadan akıp gitmesine dikkat ediniz ("Temizlik" bölümündeki bilgilere bkz.).

Dondurucu Bölmesinin Buzunun Çözülmesi

Dondurma raflarının üzerinde çok miktarda buz veya kırağı birikintisi olması, cihazın randımanını kötü etkiler ve harcanan ceryanın artmasına sebebiyet verir.

Kırağı veya buz kalınlığı $\frac{1}{2}$ cm'den daha kalın olunca, eritme işlemi yapılmalıdır. Eritme işlemi zaten senede en az bir veya iki kez yapılmalıdır. Eritme işinin yapılabileceği en uygun zaman, cihazın içinde az donmuş besin olduğu zaman veya hiç olmadığı zamandır. Cihazın içinde daha donmuş besin varsa, eritme işlemine başlamadan yaklaşık 4 saat kadar önce süper dondurma fonksiyonu faaliyete geçirilmelidir ki, besinler çok soğuk bir dercede olsunlar ve uzun süre oda sıcaklığında kalabilsinler. Ardından içinde donmuş besin olan kablari dışarı çıkarınız. Kablari, bir kaç kat gazete kağıdına veya bir örtü veya battaniyeye sarınız ve serin veya soğuk bir yerde muhafaza ediniz. Cihazın kapısını açık bırakınız ve dondurucu bölümünün ana şalterini kapatınız.

Eriyen suyu toplamak için, eriyen suyun akma oluğunu (Resim 10) dışarıya doğru çeviriniz ve içi boş olan en alt dondurulmuş besin kabını bu oluğun altına alınız.

Eritme işlemi hızlı yapınız. (Dondurulmuş besinler oda sıcaklığında ne kadar fazla kalırlarsa, son kullanma süreleri de o kadar kısalmır).

Eritme işleminden sonra cihazın içini temizleyiniz.

Eritmede Yardımcı Durumlar

Eritme işlemi hızlandırmak için, sıcak su dolu bir tencereyi dondurma raflarından birinin üzerine koymak gerekir.

Buz eritmek için cihazın içine kesinlikle elektrikli ısıtıcı, mum veya gaz lambası koymayınız.

Eritme spreyleri kullanırken dikkatli olmak gerekir, patlayıcı gaz oluşmasına sebebiyet verebilirler, plastiğe zarar veren solventler veya kabartma maddeleri ihtiva edebilirler, sağlığa zararlı olabilirler veya paslanmaya yol açabilirler.

Kırağı veya buz mümkün mertebe keskin kenarlı veya sivri uçlu metalden cisimler ile kazınmamalıdır, çünkü dondurucu ızgaralar kazıma esnasında zedelenebilirler ve sonra zedelenen bu kısımlar paslanabilirler. Eğer borular delinirse, dışarı fışkıran soğutucu madde gözlerin yaralanmasına sebebiyet verebilir veya alevlenebilir.

Cihazın Temizlenmesi

Temizlemi işleminden önce genel olarak cereyan fişini şebeke prizinden çıkarınız veya cihazın bağlı olduğu sigorta üzerinden gerilimi kesiniz.

Cihazı temizlemek için kesinlikle buhar ve buharlı temizleme cihazları kullanmayınız. Sıcak buhar temas ettiği yüzeylere ve cihazın elektrik bölümüne zarar verebilir.

Cihazın güvenliği elektriksel açıdan kötü etkilenebilir (cereyan çarpma tehlikesi söz konusudur).

Soğutma bölmesini ayda bir sefer temizleyiniz. Dondurucu bölümünün ise, buzu eritildiği zamanlarda temizlenmesi uygun olur.

Temizlik suyunun kontrol panosuna ve aydınlatmaya girmesini önleyiniz. Kapı contası hariç, cihazın tümünü bir temizlik maddesi (örneğin bulaşık deterjanı) ihtiva eden ve hafif dezenfekte eden ılık su ile temizleyebilirsiniz. Kum veya asit ihtiva eden temizlik maddeleri veya solventler kullanılmamalıdır.

Mat yüzeylerin oluşmasını önlemek için, üzerinde "ovalama maddesi yoktur" yazan ovalama maddeleri de kullanılmamalıdır.

Kapının contasını sadece duru ve temiz su ile siliniz ve ardından iyice kurutunuz.

Dondurucu raf ve ızgaralar temizlenirken metalden fırça, keskin kenarlı veya sivri uçlu metalden cisimler kullanılmamalıdır, çünkü dondurucu ızgaralar zedelenebilirler ve sonra zedelenen bu kısımlar paslanabilirler.

Akma oluşu (Resim 15/A) ve akma deliği (Resim 15/B) sık sık temizlenmelidir ki, kondanse su (eriyen su) rahatlıkla akıp gidebilsin. Akma deliğinden, temizlik suyunun akıp, buharlaşma kabına girmemesine dikkat ediniz.

Dondurucu bölümündeki kablary dışarı çıkarırsanız, daha rahat temizleyebilirsiniz (Resim 15).

Bu kablary dışarı çıkarmak için sonuna kadar öne doğru çekiniz, yukarıya doğru bastırınız ve dışarı çıkarınız.

Enerji Tasarruf Bilgileri

- Cihazı serin ve iyi hava alan bir yere kurunuz, doğrudan güneş ışınlarına maruz bırakmayınız ve ısı kaynaklarından (kalorifer vs.) uzak bir yere kurunuz.
- Cihazın havalandırma deliklerinin önünü kapatmayınız.
- Sıcak yiyecekleri ancak soğuduktan sonra buzdolabına veya dondurucuya koyunuz.
- Donmuş gıda maddelerinin buzlarını çözmek istediğiniz zaman, bunları buzdolabının soğutma bölümüne koyunuz, orada çözülsünler. Böylelikle bu maddelerdeki soğukluğu, soğutma bölümündeki besinlerin soğutulmasında kullanmış olursunuz.
- Dondurucu bölümünde buz oluşması halinde, eritme işlemi yapınız. Kalın bir buz tabakası, dondurulacak besine yeterince soğukluk verilmesini önler ve fazla cereyan harcanmasına sebep olur.
- Dolaptan bir şey alırken veya dolaba bir şey koyarken kapıyı mümkün olduğu kadar az açık tutunuz. Cihazın kapısı ne kadar az açık kalırsa, dondurucu ızgaralarında o kadar az buz oluşur.
- Cihazın arka dış yüzündeki ısı değiştiriciyi (siyah renkli tel ızgara) her iki senede bir temizleyiniz.

Kendi başınıza giderebileceğiniz arızalar

Her arıza için yetkili servisi çağırarak gerekmez. Çok kez bazı arızaları basit bir şekilde kendiniz düzeltebilirsiniz. Bu nedenle, yetkili servisi çağırmadan önce, aşağıdaki talimatların yardımıyla arızayı kendi başınıza giderip gideremeyeceğinizi kontrol ediniz.

Garanti süresi içerisinde dahi, bu gibi durumlarda servis görevlisinin masraflarının tümünü ödemek zorundasınız.

Çalışma sesleri/gürültüler:

- Cihaz sağlam bir şekilde kurulmamış veya kompresör ile cihaz arasına bir yabancı cisim sıkışmış olabilir. Böylelikle cihazın arka yüzü serbest değil veya duvara temas ediyor. Bu durumda duvara temas eden parçayı duvardan uzaklaştırınız veya sıkışan yabancı maddeyi çıkarınız.

Kontrol lambalarının hiç biri yanmıyor:

- Lütfen, cereyan olup olmadığını, fişin prize doğru takılı olup olmadığını ve cihazın açık olup olmadığını kontrol ediniz.

Soğutma bölümünün ışıklandırması çalışmıyor:

- Ampul bozuk. Cihazın fişini prizden çıkarınız, lamba kutusunun kapağını (Resim 17/A) söküp çıkarınız ve eski ampülü değiştiriniz (azami 15 W, 220 V, E 14 bağlantılı).
- Işık şalteri sıkışmış (Resim 2/3) olabilir. Şalterin hareket edip etmediğini kontrol ediniz. Eğer yerinden oynamıyorsa, lütfen yetkili servisimizi çağırınız.

Soğutma bölümü ayarlanan sıcaklığa ulaşmıyor:

- Cihazın üst tarafındaki havalandırma ızgarasının veya alt tabanındaki havalandırma boşluğunun önü kapatılmış.
- Kompresör ile duvar arasına yabancı bir cisim sıkışmış.
- Cihazın kapısı sık sık açılıp kapatıldı veya cihaza çok miktarda taze besin yerleştirildi.

Cihaz uzun süre kullanıldıktan sonra kırmızı kontrol lambası yanıyor:

Arıza var, dondurucu bölümünün içi çok sıcak!

- Cihazın üst tarafındaki havalandırma ızgarası kapatılmış
- Dondurucu bölümünün kapısı tam doğru kapatılmamış.
- Dondurucu bölümüne bir seferde fazla miktarda taze besin yerleştirildi (bu durumda "alarm" göstergesi belli bir süre sonra söner).

Eğer yukarıda saymış olduğumuz talimatlara rağmen arıza giderilemiyorsa, yetkili servisimizi çağırınız.

Cihazın kapısını gereksiz yere sık sık açıp kapatmayınız ki, dolabın içindeki soğukluk boşu boşuna kaybolmasın.

Bu durumda kendiniz daha fazla bir işlem denemeyiniz, özellikle elektrik bölümüne dokunmayınız.

Not

Buzu çözölmüş olan bir besinler, belli durumlarda yeniden dondurulabilirler. Örneğin, eğer et ve balık en fazla bir gün ve 4 diğer gıda maddeleri en fazla üç gün süreyle +3 °C'den sıcak bir ortamda kalmadıysa, yeniden dondurulabilirler.

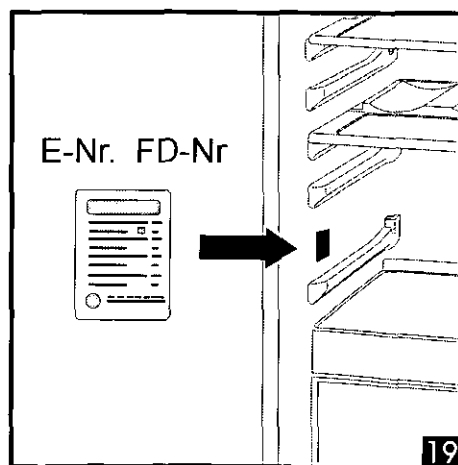
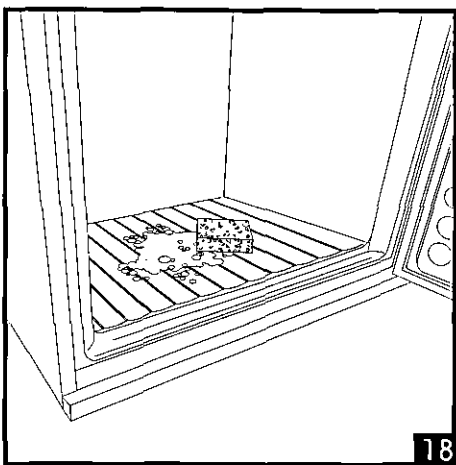
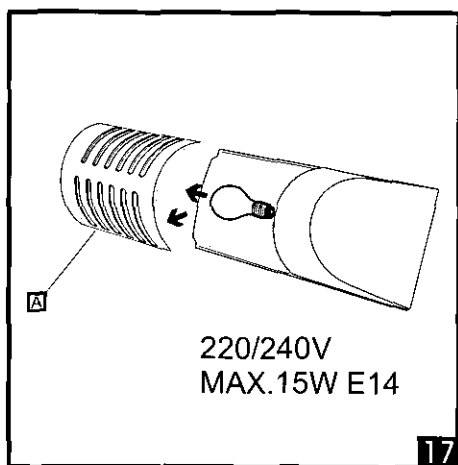
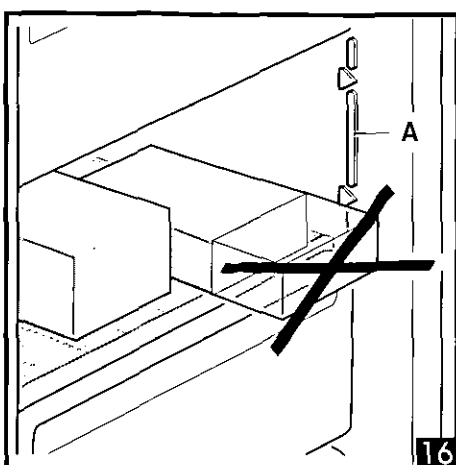
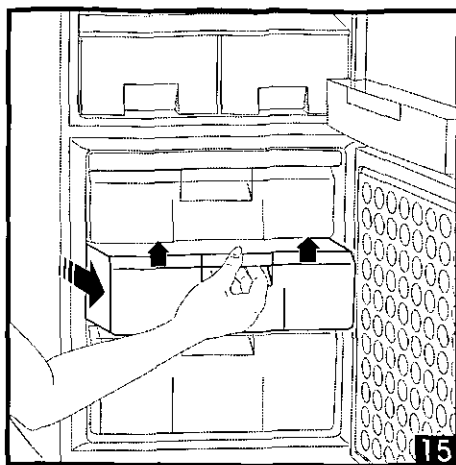
Diğer durumlarda, eğer tadı, kokusu ve görünüşü değişmemişse, ilgili besini pişiriniz, kızartınız veya hazır bir yemek haline getiriniz ve yeniden dondurunuz.

Azami depolama süresini bu durumda tamamen kullanmayınız.

Yetkili Servis**Tip levhası****Resim 19**

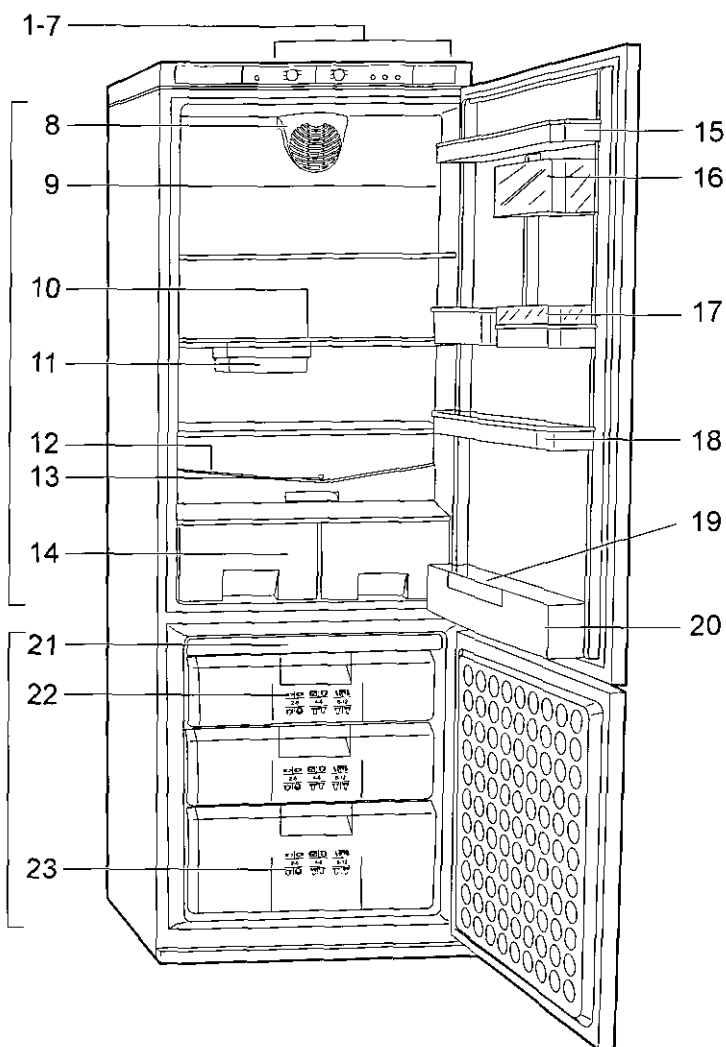
Servisi çağırdığınız zaman lütfen cihazın E numarasını ve FD numarasını bildiriniz. Bu numaraları cihazın iç kısmında sol alt tarafta, sebzeliğin yanında bulunan tip levhasının üzerinde bulabilirsiniz.

Yetkili servisimizin adresini ve telefon numarasını yetkili servis listesinde veya telefon rehberinde bulabilirsiniz.

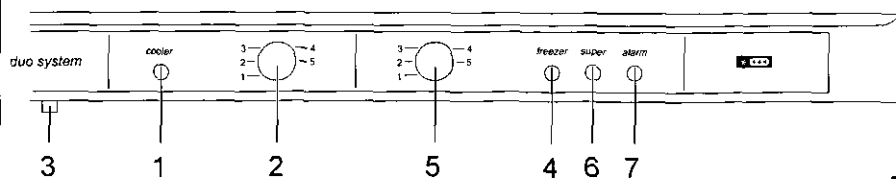


A

B



1



2

