

DE Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise und Bestimmungen	3
Gerät kennenlernen	4
Gerät aufstellen	4
Einschalten und Temperaturwahl	5
Gerät ausschalten und stilllegen	5
Lebensmittel einordnen	6
Lebensmittel eingefrieren, lagern und Eis bereiten	7-8
Abtauen	9
Reinigen	10
Energiespartips	10
Kleine Störungen	11-12
Entsorgung des Altgerätes	12
Kundendienst	13

FR Tables de matières

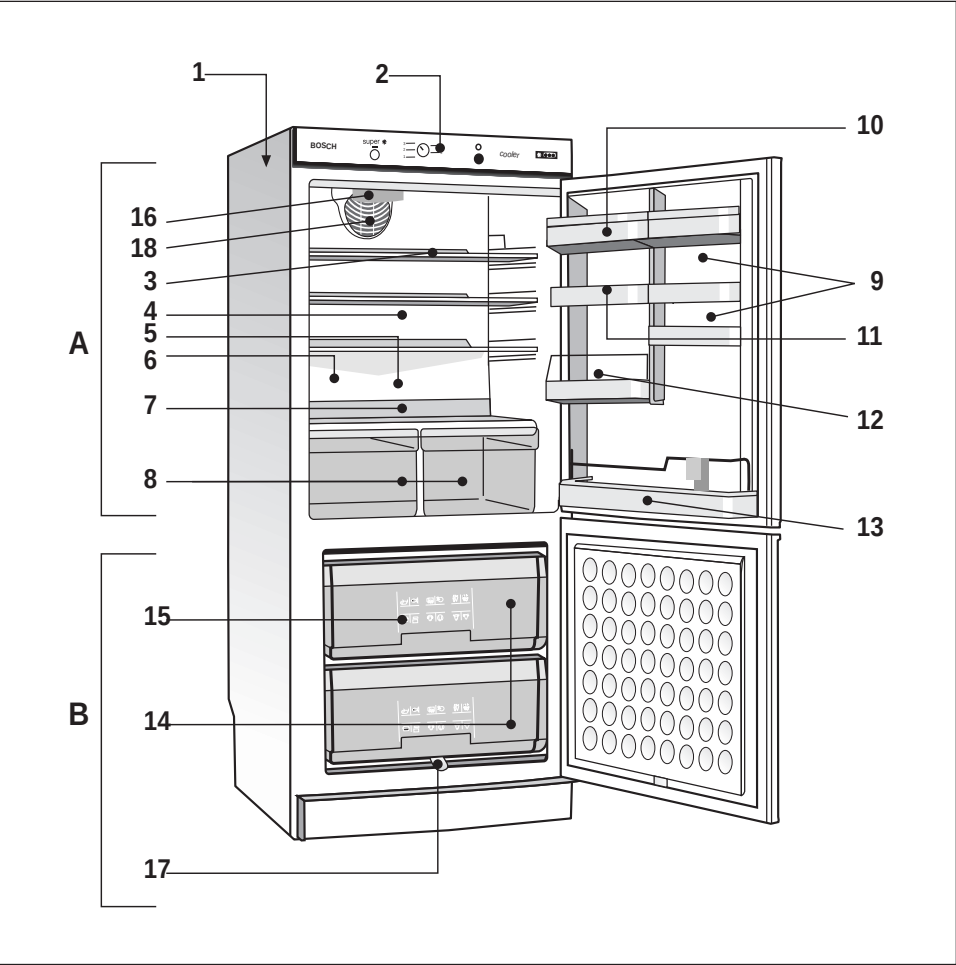
Conseils sur la sécurité et l'utilisation	26
Apprendre à connaître l'appareil	27
Mise en place de l'appareil	27
Mise en marche et sélection de la température	28
Arrêt de l'appareil et mise hors service	29
Rangement des denrées	29-30
Congélation d'aliments, stockage et préparation de glaçons	30-32
Dégivrage	32-33
Nettoyage	33
Conseils pour l'économie d'énergie	34
Comment réparer soi-même les petites pannes	35-36
Avant de vous débarrasser de votre ancien appareil	36
Service après-vente	37

EN Index

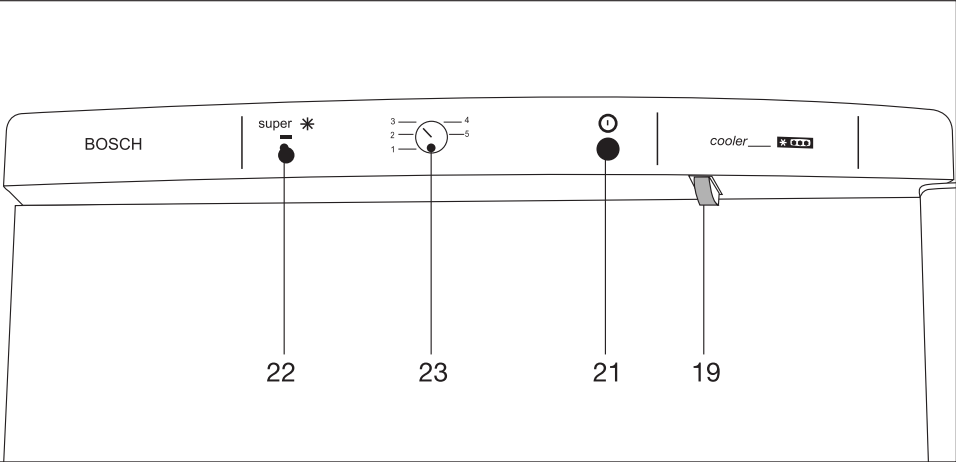
Safety Instructions and Regulations	14
Getting to know the appliance	15
Setting-up the Appliance	15
Switching on and Selecting the Temperature	16
Switching off and disconnecting the appliance	17
Food Arrangement	17-18
Freezing food/Food storage and Making ice	18-20
Defrosting	20-21
Cleaning	21
Energy-saving Tips	22
Minor faults - and how to fix them yourself	23-24
Disposal of old appliances	24
After-Sales Service	25

IT Indice

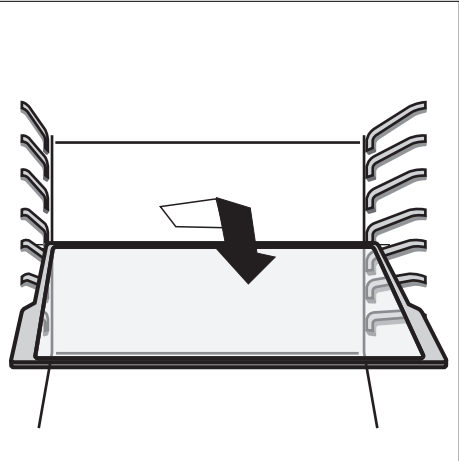
Norme di sicurezza e destinazioni	38
Conoscere l'apparecchio	39
Installazione apparecchio	39
Inserzione e regolazione temperatura	40
Disinserire, mettere fuori funzione l'apparecchiatura	41
Sistemazione delle derrate alimentari	41-42
Congelare, conservare prodotti alimentari e preparare cubetti di ghiaccio	42-44
Sbrinare	44-45
Pulizia	45
Consigli per risparmiare energia	46
Eliminare da sè piccole anomalie	47-48
Residui di vecchi apparecchi	48
Servizio d'assistenza al cliente	49



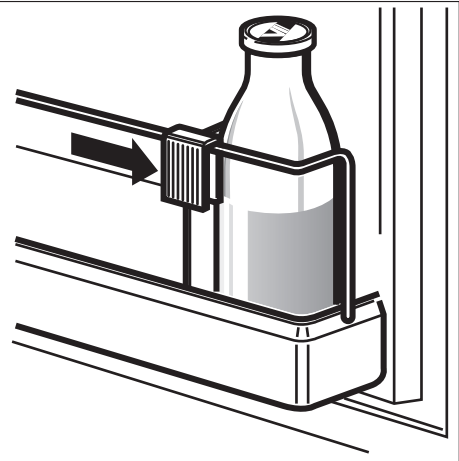
a



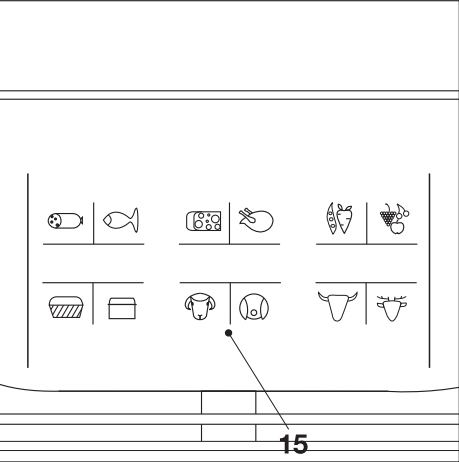
s



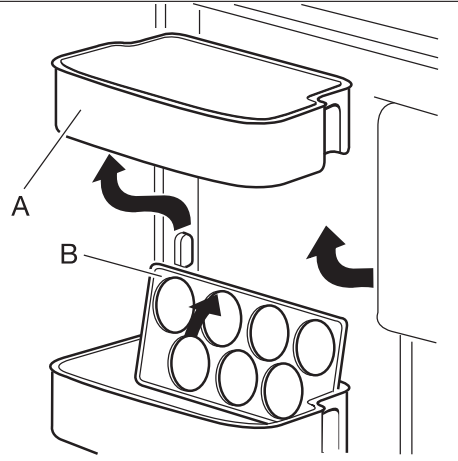
d



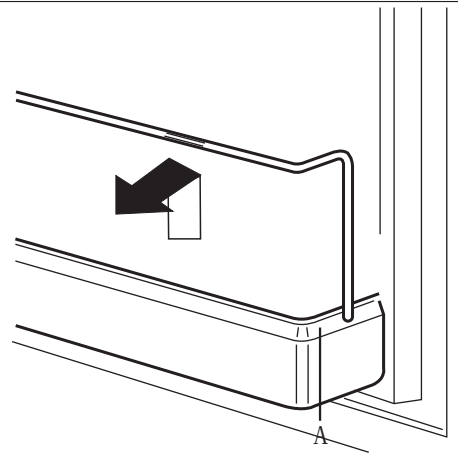
g A/B



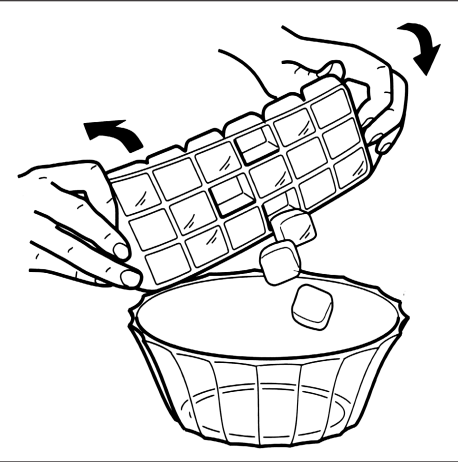
h



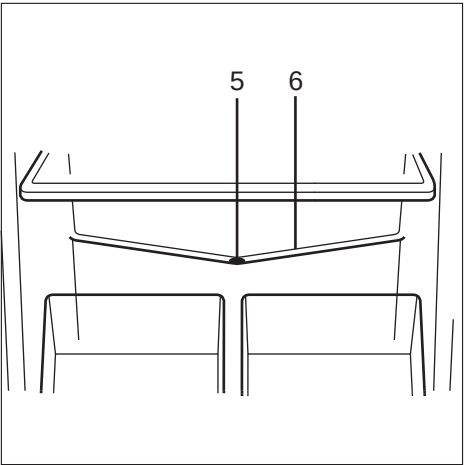
f



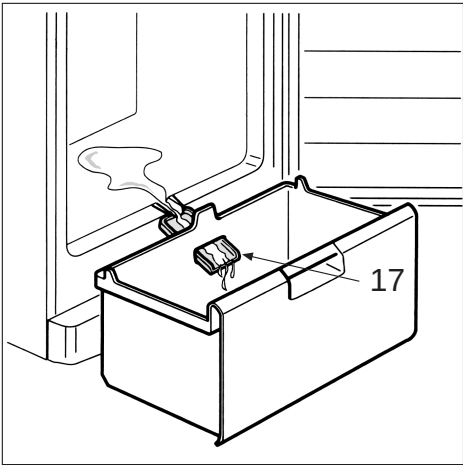
g /C



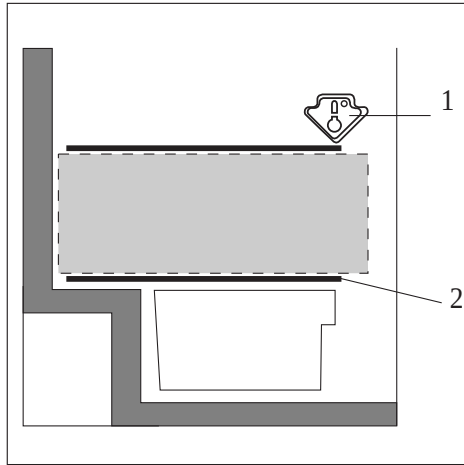
j



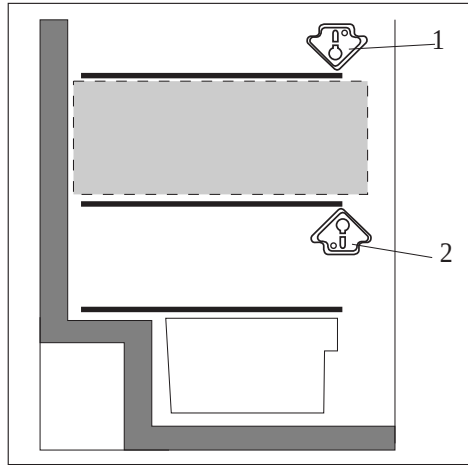
k



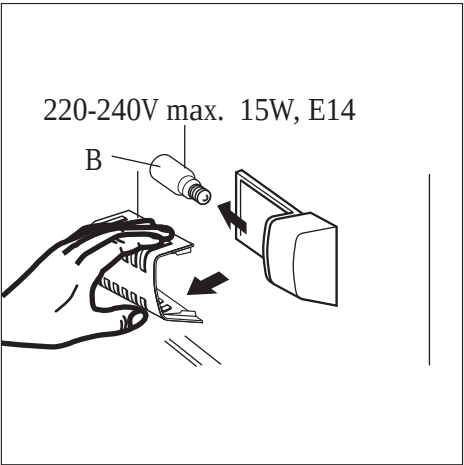
l



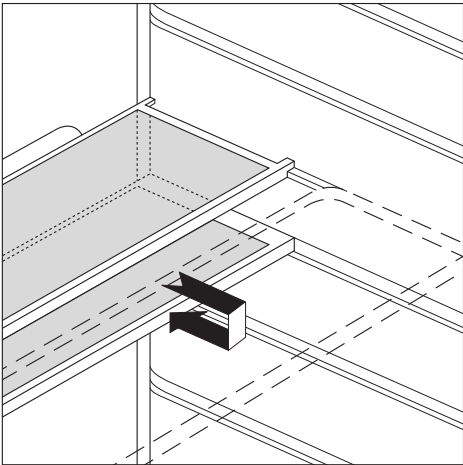
w



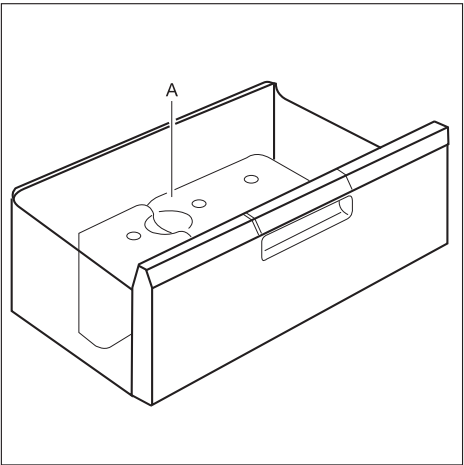
e



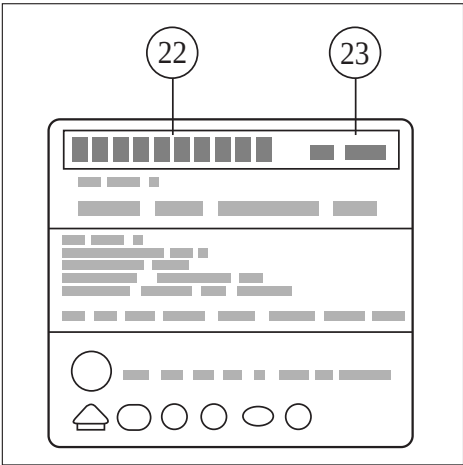
p



f



j



q

Änderungen vorbehalten
Subject to modification
Tous droits de modification réservés
Salvo variazioni

ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH

Nº Código 5410000130 (8206)



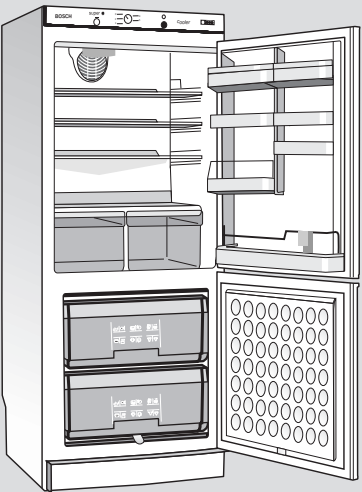
BOSCH

DE Gebrauchsanweisung

EN Operating instructions

FR Mode d'emploi

IT Istruzioni sull'uso



BOSCH

Sicherheitshinweise und Bestimmungen



Sicherheitshinweis

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

Damit im Fall eines Kältemittelkreislauf-Leck's kein zündfähiges Gas-Luftgemisch entstehen kann, ist die Raumgröße in dem das Gerät aufgestellt wird abhängig von der Kältemittelmengen im Gerät.

Pro 25 g Kältemittel R 600a muß der Aufstellraum mindestens 1 m³ groß sein. Die Kältemittelmengen Ihres Gerätes finden Sie auf dem Typschild im Geräteinnern. Die größte Menge Kältemittel unserer Geräte beträgt z. Zt. 100 g; demnach droht keine Gefahr für alle Kühl- und Gefriergeräte wenn der Aufstellraum mindestens 4 m³ groß ist.

Entsorgung des Altgerätes

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 Ihres neuen Gerätes können gefahrlos entsorgt werden.

Der Karton kann zerkleinert der Altpapiersammlung beigelegt werden.

Die Folien sind aus Polyethylen (PE) und die Polsterteile aus FCKW-freiem Polystyrol (PS). Diese wertvollen Stoffe können, wenn Sie sie bei einem Wertstoffcenter abgeben, nach Aufbereitung wieder verwendet werden (Recycling).

Die Anschrift des nächstgelegenen Wertstoffcenters für die Entsorgung der Verpackung und von Altgeräten erfragen Sie bitte bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Bestimmungen

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

Das Gerät eignet sich für einen Umgebungstemperaturbereich von +10°C bis +32°C (ST-Ausführung +18°C bis +38°C, siehe Typenschild).

Es ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt.

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

Es entspricht der Unfallverhütungsvorschrift für Kälteanlagen, Wärmepumpen und Kühleinrichtungen (VBG 20).

Der Kältekreislauf ist auf Dichtheit geprüft.

Dieses Erzeugnis entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte.

Reparaturen an Elektrogeräten sind nur von Fachkräften durchzuführen.

Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Im Fehlerfall, bei Wartung und bei der Reinigung Gerät vom Netz trennen.

Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten. Am Netzstecker ziehen, nicht Anschlußkabel.

Ein Beitrag zum Umweltschutz - wir verwenden Recyclingpapier.

DE

Gerät kennenlernen

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

Die Gebrauchsanweisung gilt für mehrere Modelle, Detailabweichungen bei den Abbildungen sind möglich.

Gesamtansicht

Bild ①

- 1 Lüftungsgitter
- 2 Bedienblende
- 3 Traggitter
- 4 Rückwand des Gerätes (Kälteerzeuger)
- 5 Ablaufrinne
- 6 Ablauföffnung
- 7 Glasschale
- 8 Gemüseschalen
- 9 Käse und Butterschalen
- 10 Eierschale
- 11 Ablage
- 12 Flaschenständer
- 13 Flaschenhalter
- 14 Gefriergutkörbe
- 15 Gefrierkalender
- 16 Innenbeleuchtung
- 17 Auffangschale für das Abtauwasser
- 18 Ventilator

- A Kühlschrank
B Gefrierschrank

Bedienblende

Bild ②

- 21 Hauptschalter
- 22 Supergefrierschalter
- 23 Temperaturwähler

Gerät aufstellen

Aufstellort

Als Aufstellort eignet sich ein trockener, belüftbarer Raum. Der Aufstellplatz sollte nicht direkter Sonnenbestrahlung 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.

Elektrischer Anschluß

Das Gerät an 220-240 V/50 Hz Wechselstrom nur über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen.

Die Steckdose muß mit einer 10 A Sicherung, oder höher abgesichert sein.

Belüftung

Die an der Rückwand des Gerätes erwärmte Luft muß ungehindert abziehen können.

Die kühlmaschine muß sonst mehr leisten, und das erhöht den Stromverbrauch.

Deshalb auf keine Fall die Be- und Entlüftungsöffnungen abdecken.

DE

Einschalten und Temperaturwahl

Vor der ersten Inbetriebnahme den Innenraum reinigen (siehe Reinigen).

Gerät einschalten

Hauptschalter Bild 2/21 drücken, grüne Kontrolleuchte leuchtet auf.

Das Gerät beginnt zu kühlen.

Hinweise

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 8/5) aufgefangen, zur Kühlmaschine geleitet und dort verdunstet.

Sollte sich nach dem Schließen des Gefrierhauses 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 Gefrierplatten an manchen Stellen schnell bereifen. Dies hat keinen Einfluß auf Funktion oder Stromverbrauch. Abtauen wird erst erforderlich, wenn sich auf der gesamten Oberfläche der Gefrierplatten Reif oder Eis in einer Stärke von mehr als mm gebildet hat.

Gerät ausschalten und stillegen

Temperatur einstellen

Die Temperaturen in den beiden Räumen können Sie zentral über den Temperaturschalter (Bild 2/23) einstellen. Höhere Ziffern ergeben in beiden Räumen tiefere Temperaturen.

Wir empfehlen eine mittlere Einstellung (ca. "2-3").

Geräte mit ventilator

Bei Geräten, die mit einem Ventilator ausgestattet sind, schaltet sich dieser bei Raumtemperaturen über 26°C automatisch ein.

Geräte ohne ventilator

Sollte die Temperatur am Aufstellungsort des Gerätes auf Werte von weniger als +18°C absinken, so bleibt die Beleuchtung automatisch bei verminderter Leistung eingeschaltet, trotz geschlossener Kühlfach-Tür. Auf diese Art und Weise wird die zur langfristigen Aufbewahrung der Lebensmittel erforderliche Temperatur im Gefrierfach gewährleistet.

Diese Funktion schaltet automatisch ab, sobald die Umgebungstemperatur wieder auf Werte von mehr als +20°C ansteigt.

Gerät ausschalten

Hauptschalter Bild 2/21 drücken. grüne Kontrolleuchte erlischt, damit ist die Kühlung und Beleuchtung ausgeschaltet.

Gerät stillegen

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

DE

Lebensmittel einordnen

Veränderungsmöglichkeiten der Inneneinrichtung Gerät mit Tragittern

Die Tragitter im Kühlraum lassen sich bei Bedarf umsetzen. Zum Umsetzen, Tragitter nach vorne ziehen, absenken, herausnehmen und an gewünschter Stelle neu einsetzen.

(Bild 3).

Die Eiereinsätze in den Behältern können hochgeklappt werden, da durch können Tuben, kleine Dosen usw. gelagert werden.

(Bild 4).

Je nach Durchmesser der zu lagernden Flaschen kann der Drahtbügel von den Abstellern etwas versetzt werden.

(Bild 5/A/B).

Damit die Flaschen beim Öffnen und Schließen der Tür nicht umfallen können, kann man sie mit dem Flaschenhalter sichern. (Bild 5/A/B).

Die Absteller können zum Reinigen herausgenommen werden. (Bild 5/C).

Zum Stellen von hohem kühlgut kann die kleinere Ablagenhälfte aus dem Gerät herausgenommen (Bild 11) werden.

Keine Lebensmittel vor den Ventilator Stellen (Bild 1/18), damit eine Behinderung des Luftstrahls vermieden wird.

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 sollte nur Gemüse, Obst und Salat in den Gemüsebehältern gelagert werden.

- Öl und Fett nicht mit den kunststoffteilen und der Türdichtung in Berührung bringen (diese könnte sonst porös werden).
- Im Gerät keine explosiblen Stoffe aufbewahren.
Hochprozentigen Alkohol nur verschlossen, stehend lagern.
- Im Kühlraum befinden sich die kältesten Bereiche an der Rückwand und über der Glasplatte. 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 (3)**, von oben nach unten Backwaren, fertige Speisen, Molkereiprodukte.

Auf der **Glasplatte (7)**, Fleisch und Wurst.

In der **Gemüsebehältern (8)**, Gemüse, Obst, Salat.

In der Tür im **Fach (9)**, Butter und Käse.

In den **Eierbehältern (10)**, Eier.

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

Im **Flaschenbehälter (12)**, große Flaschen.

Gefrierraum B

In der **oberen und mittleren Gefriergutschale (14)**, Lebensmittel eingefrieren, lagern und Eis bereiten.

In der **unteren Gefriergutschale** Gefriergut lagern.

Lebensmittel eingefrieren, lagern und Eis bereiten

Kältezonen im Kühlraum beachten!

Durch die Luftzirkulation im Kühlraum entstehen Zonen unterschiedlicher Kälte.

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

(Bild 14/1 und 2) oder zwischen den beiden Pfeilen (Bild 15/1 und 2)

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

Beim Einkauf von Tiefkühlkost beachten

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

Lebensmittel verpacken

Werden Lebensmittel selbst eingefroren, nur frische einwandfreie Lebensmittel verwenden. 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 das Gefrierabteil, den Inhalt der Gefrierpakete kennzeichnen und mit dem Einlegedatum versehen.

Gefriervermögen

Je nach Gerätetyp können Sie folgende Mengen Lebensmittel auf einmal eingefrieren.

SF-26/KGVA/...	4kg./24h.
SF-31/KGVA/...	5kg./24h.
SF-36/KGVA/...	5kg./24h.

Temperaturwähler zum Gefrieren einstellen

Beim Einlegen frischer Ware den Temperaturwähler auf eine mittlere Einstellung (ca. "4") drehen.

Beim Einlegen von Gefriergut beachten

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

DE

Lebensmittel eingefrieren, lagern und Eis bereiten

Lebensmittel gefrieren

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.

Eis bereiten

Bild 7

Stellen Sie die zu 3/4 mit Wasser gefüllte Eisschale auf den Gefrierrost oder auf den Boden der oberen Gefriergutschale.

Die gefrorenen Eiskwürfel lassen sich durch Verwinden der Eisschale leicht lösen.

Kälteakkus

Bild 12

Dieses Zubehör ist nur bei einigen Modellen eingeschlossen. Beachten Sie folglich diesen Absatz nur, wenn Sie über dieses Zubehör verfügen.

Die Kälteakkus verzögern bei Stromausfall oder einer Störung die Erwärmung des eingelagerten Gefriergutes.

Die effektivste Verzögerung wird erreicht, wenn die Akkus in das oberste Fach direkt auf die Lebensmittel gelegt werden.

Die Kälteakkus können auch zum vorübergehenden Kühlhalten von Lebensmitteln z.B. in einer Kühltasche herausgenommen werden.

Gefrierkalender

Bild 6/15

Um Qualitätsminderungen des Gefriergutes zu vermeiden ist es wichtig, daß die zulässige Lagerdauer nicht überschritten wird. Die Lagerdauer hängt von der Art des Gefriergutes ab.

Die Zahlen bei den Symbolen geben die zulässige Lagerdauer in Monaten für das Gefriergut an. Bei fertiger Tiefkühlkost, die im Handel erhältlich ist, ist das Herstellungsdatum oder Haltbarkeitsdatum zu beachten.

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 ist.

Andernfalls, wenn Geschmack, Geruch und Aussehen unverändert sind, durch Kochen, Braten oder zu einem Fertiggericht weiterverarbeiten und erneut eingefrieren. Die max. Lagerdauer nicht mehr voll nutzen.

Abtauen

Kühlraum

Der Kühlraum taut vollautomatisch ab. Das Tauwasser wird in der Tauwasserablaufrinne (Bild 8/5) aufgefangen, zur Kühlmaschine geleitet und dort verdunstet. Ablaufrinne und Ablaufloch (Bild 8/6) stets sauber halten damit das Tauwasser ungehindert abfließen kann.

Gefrierfach

Das **Gefrierabteil** Bild 1/B taut nicht automatisch ab, da die gefrorenen Lebensmittel nicht antauen dürfen.

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

Ist die Reifschicht ca. 1/2 cm dick, muß abgetaut werden. Mindestens jedoch einbis 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 der Supergefrierschalten Bild 2/22 einzuschalten, damit die Lebensmittel eine sehr tiefe Temperatur erreichen, Danach die Gefriergutschalten mit den Lebensmitteln herausnehmen.

Die Schalen in mehrere Lagen Zeitungspapier oder eine Decke einwickeln und an einem kühlem Ort aufbewahren. Gerätetür offen lassen und den Netzstecker ziehen. Zum Auffangen des Abtauwassers, die leere unterste Gefriergutschale darunter stellen. Bild 9/17.

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 eine Gefrierplatte stellen.

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

Reif oder Eis nach Möglichkeit nicht abkratzen, die Gefrierplatten können beschädigt werden.

Besser ist es das Gerät abzutauen.

DE

Reinigen

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

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 leicht desinfizierendem Reinigungsmittel. Ungeeignet sind sand oder säurehaltige Putzmittel bzw. chem. Lösungsmittel.

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

Sammelrinne (Bild 8/5) und Ablaufloch (Bild 8/6) im Kühlteil häufiger reinigen, damit das Tauwasser ungehindert ablaufen kann. Ablauföffnung mit Stäbchen o.ä. durchstoßen. Darauf achten, daß möglichst kein Reinigungswasser durch die Ablauföffnung in die Verdunstungsschale läuft.

Halten Sie die Schlitze des Ventilatorkastens sauber. (Bild 1/18).

Die Außenwände können zusätzlich mit einem Lackpflegemittel behandelt werden. Die Tür dabei geschlossen lassen, damit das Lackpflegemittel nicht an die inneren Kunststoffteile gelangen kann.

Nach dem Reinigen das Gerät wieder anschließen und einschalten.

Energiespartips

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

DE

Kleine Störungen selbst beheben

Bevor Sie den Kundendienst rufen, prüfen Sie bitte, ob Sie aufgrund der nachfolgenden Aufstellung die Störung selbst beheben können.

Bei Beratungsfällen müssen Sie, auch während der Garantiezeit, die vollen Kosten für den Monteureinsatz übernehmen.

Störungen

Mögliche Ursachen

Bei ungewöhnlichen Geräuschen:	- Entweder steht das Gerät nicht fest bzw. eben oder ein Fremdkörper ist im Bereich der Kühlmaschine eingeklemmt. - Ein Teil an der Rückwand kann nicht frei schwingen und berührt das Gerät oder die Wand, biegen Sie dieses Teil vorsichtig weg.
Wenn die Kühlraum-Beleuchtung nicht funktioniert:	- Der Lichtschalter klemmt (Bild 2/16). Prüfen Sie ob er sich bewegen lässt. Wenn nicht, rufen Sie bitte den Kundendienst. - Zum Austauschen, Gehäuse von hinten nach unten drücken (Bild 10) und die Leuchte durch eine neue: 220-240V, max. 15W, Sockel E 14, ersetzen
Zu niedrige Temperaturen im Kühlfach:	- Der Temperaturregler steht auf einer zu niedrigen Stellung.
Kühlleistung lässt nach:	- Tür wurde häufig geöffnet. - Es wurden große Mengen Lebensmittel im Kühlraum frisch eingelagert. - Zu starke Reifschicht im Gefrierabteil. - Die Be- und Entlüftung ist abgedeckt. - Ein Fremdkörper ist zwischen Kühlmaschine und der Wand eingeklemmt.
Keine Kühlleistung:	- Stecker ist lose in der Steckdose. - Sicherung hat ausgelöst. - Hauptschalter Bild 2/21 steht auf "•"
Im Kühlraum zu kalt:	- Temperaturwähler ist zu tief eingestellt

DE

Kleine Störungen selbst beheben

Kann die Störung anhand der zuvor genannten Hinweise nicht beseitigt werden, rufen Sie bitte den Kundendienst.

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

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

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 ist.

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.

Entsorgung des Altgerätes

Sicherheitshinweise

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.

DE

Kundendienst

Typenschild

Bild 13

Bitte geben Sie schon bei der Anforderung des Kundendienstes die Gerätenummer **(22)** und die Fertigungsnummer **(23)** an

Beide Ziffern finden Sie im schwarz-umrandeten Feld des Typenschildes unten links im Kühlraum, neben der Gemüseschale.

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



Safety Instructions and Regulations



Safety instructions

This unit contains the coolant isobutane (R 600a),

a natural gas which is very environmentally friendly but also combustible. When transporting and installing the unit care must be taken to ensure that none of the refrigeration circuit components become damaged. In the event of damage avoid naked flames or ignition sources and ventilate the room in which the unit is placed for a few minutes.

How to dispose of the old unit

Before disposing of an old, scrap unit no longer in use, it is imperative to render it safe and inoperative at once. Disconnect power supply plug and cut off connection lead. Remove or destroy all spring, latch or bolt-locks, ensuring that these have been made totally unserviceable. This will prevent the danger of children locking themselves in inadvertently.

Please observe refrigeration and freezer units contain insulating gases and coolants which require specialised waste disposal. They also contain valuable materials which can be recycled. Entrust the disposal of a scrap unit categorically to the competence of your local waste disposal service and contact your local authority or your dealer if you have any questions. Please ensure that the pipework of your refrigerating unit does not get damaged prior to being picked-up by the relevant waste disposal service, and contribute to environmental awareness by insisting on an appropriate, anti-pollution method of disposal.

Disposing of the packaging of your new appliance

All the packaging materials employed in the packing of your new appliance may be disposed of without any danger to the environment.

Our contribution towards a cleaner environment- we use recycled paper.

The cardboard box may be broken or cut into smaller pieces and given to a waste paper disposal service. The wrapping foil is made of polyethylene and the polysterene pads and stuffing contain no fluorochloric hydrocarbons.

All these valuable materials may be taken to a waste materials collecting center and used again after adequate rework. (Recycling). Consult your local authorities for the name and address of the waste materials collecting centers and waste paper disposal services nearest to your home.

Regulations

This appliance serves for the refrigeration and freezing of food and for making ice.

The unit is perfectly suitable for exposure to +10°C to 32°C ambient temperature (ST-models: +18°C to 38°C, see identification plaque).

The appliance is intended for household use only.

If the appliance is used for commercial purposes, the appropriate regulations must be observed.

It complies with the current German regulations for the prevention of accidents through refrigeration equipment (VBG 20) and has been tested for leaks.

It complies also with the current German safety regulations for electrical appliances.

This product complies with the regulations specified for the safety electrical appliances.

All necessary repairs are to be carried out by qualified persons.

Repairs carried out by persons lacking the necessary competence may result in major damages and could be extremely dangerous for the user of the appliance.

Disconnect appliance from mains when servicing or cleaning and always in the event of a failure. Remove plug and/or disengage household fuse. To unplug, pull at the plug itself and not at the wire.

EN

Getting to know the appliance

Before reading on please unfold the pages at the back with the illustrations.

This manual of operating instructions applies to various models.

Some of the illustrated details may deviate from those present in your model.

General View

Fig ①

- 1 Ventilation grid compartment
- 2 Control panel
- 3 Bearing trays
- 4 Rear wall of the refrigerator compartment refrigerating unit)
- 5 Defrosting-water conductor
- 6 Defrosting wateroutlet
- 7 Glass plate
- 8 Vegetable baskets
- 9 Butter and cheese storage
- 10 Egg rack
- 11 Door shelf12 Bottle shelf
- 13 Bottle holder
- 14 Frozen food bins
- 15 Freezer calendar
- 16 Interior light
- 17 Defrosting drain
- 18 Ventilator
- A Refrigerator compartment
- B Freezer compartment

Control panel

Figure ②

- 21 Main switch
- 22 Super-freezer switch.
- 23 Temperature selector

Setting-up the Appliance

Where to set-up

Set-up appliance in a dry, well ventilated room. Do not expose appliance to direct sunlight or place near a source of heat such as: cooker, radiator etc. If placement of the appliance near a source of heat can not be avoided, use an adequate insulation plate or observe the following safety distances between appliance and source of heat:

3 cm distance from cooker
30 cm distance to oil or gasboiler.

If the appliance is placed next to another refrigerator or freezer, keep a side clearance of 2 cm between them to prevent condensation.

Setting-up and changing the door hinging side

See enclosed manual for installation and modifications.

Electrical Connection

Connect appliance to a 220-240 V/50 Hz supply only. Protect with a 13 ampere fuse. The connection must be made via a properly installed socket with a non-fused earthing.

Ventilation

The air heated at the back of the appliance must be able to escape unhindered. Otherwise, the refrigerating machine must work harder and use-up more electricity. Consequently, the ventilation inlet grill must never be covered.

EN

Switching on and Selecting the Temperature

Clean inside of the appliance before switching on for the first time (see cleaning).

Switching on the appliance

Press main switch, Figure 2/21, the green pilot light goes on.

The appliance begins to cool.

It's possible that a certain amount of ice or condensation builds-up on the rear wall of the refrigerator; this is normal, it's not necessary to wipe-up the condensation or eliminate the ice build-up. The rear wall defrosts again automatically. The defrosting-water is caught in the defrosting-water conductor (Fig. 8/5), led to the compressor and condensed there.

If you have closed the door of the refrigerator compartment and then cannot open it again immediately, please allow two or three minutes for the partial vacuum arisen inside to level-out.

Setting the temperature

The temperature setting dial (Fig. 2/23) serves to set the temperature in both compartments. High figures account for lower temperatures in both compartments

We suggest a middle temperature setting (ca. "2-3").

Appliances provided with ventilator

If your appliance has got a fan, you should know that it automatically starts when room temperature is over 26° Celsius.

Appliances not provided with ventilator

If the temperature in the place where the appliance is located falls below +18°C, the interior light will automatically remain on at low power when the refrigerator compartment door is closed. In this way, the correct temperature for the longterm conservation of food will be maintained in the freezer compartment.

This function disconnects when the temperature rises above +20°C.

EN

Switching off and disconnecting the appliance

Switching off

Press main switch, Figure 2/21, the green pilot light goes out, the cooling stops and the interior light goes off.

Disconnecting the appliance

If the appliance is not to be used for a long period of time, switch off, pull plug, defrost and clean. Leave the doors of the appliance open.

Food Arrangement

Re-arrangement possibilities

The bearing trays in the refrigerator may be changed around and re-arranged.

To change, pull trays forward, push downwards and remove from appliance. Replace in the desired position. (Fig. 3).

The insert in the egg rack may be flapped open so that container may be used to store other items such as: tubes, small tins or similar objects. (Fig. 4).

The wire frame on the bottle shelf (Fig. 5/A/B) may be rearranged to accommodate different size (diameter) bottles. Use bottle holder (Fig. 5/A/B) to hold bottles securely in place and stop them from falling off shelf when opening or closing the door of the appliance.

The containers on the inside of door may be taken out for cleaning (Fig. 5/C).

To facilitate storage of tall items you may remove the smaller section of the rack from the appliance. (Fig. 11).

Do not place foodstuffs in front of the ventilator (Fig. 1/18) to permit the circulation of air.

Observe the following when arranging food

- Allow food to cool before placing in the appliance.
- Food should be sealed or well covered before placing in the appliance. This will prevent food from drying out, loss of freshness colour and flavours. It will also prevent food from tasting or smelling of other products.

Vegetables, greens and fruit may be stored in the vegetable baskets and need not be wrapped.

EN

Food Arrangement

- Oil and fats should not touch the plastic parts of the appliance or fall on the sealing strip of the door (These parts could easily become porous).
- Do not store explosive substances in the appliance.
- Store high-proof alcoholic beverages in tightly sealed containers and place containers always in an upright position.
- The coldest areas in the refrigerator are the rear wall and the glass plate. Store delicate food products in these areas.
- Glass bottles containing liquids that can freeze must never be stored in the freezer. Bottles burst when the contents freeze.

Example of food arrangement.

Fig. ①

Refrigerator compartment A

On the bearing trays (3) - top to bottom: bakery products, prepared dishes, dairy products.

On the glass plate (7): meat and cold cuts.

In the vegetable baskets (8): vegetables, greens and fruit.

In the door compartment (9): butter and cheese.

Eggs in the **egg container (10)**.

On the door shelf (11): small bottles, tubes, cans.

In the bottle shelf (12): larger bottles.

Freezer compartment B

On the upper freezing tray (14): freezing of fresh food, storage of frozen goods and preparation of ice.

On the lower freezing tray: storage of frozen goods.

Freezing food/Food storage and Making ice

Note refrigeration zones in the refrigerator compartment!

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

Depending on the model, the zone for sensitive foods is right at the bottom between the arrow on the side and the glass surface below (**fig. ⑭/1 and 2**) or between the two arrows (**fig. ⑮/1 and 2**). Ideal for storing meat, fish, sausage and salad mixtures, etc.

Please observe the following when buying ready-frozen food:

- Package must be intact.
- Do not exceed expiry date.
- The thermometer of the freezer compartment where the food is bought must indicate a temperature of -18°C or colder.
- When shopping, leave the frozen products right till the last moment. Bring home as quickly as possible and place at once in the freezer compartment.

Packing Food

If freezing food yourself, use only fresh products in perfect condition. Pack food in airtight containers so that it does not lose its taste, or dehydrate.

Suitable materials for wrapping are:

Plastic sheets, polyethylene bags, aluminium foil and freezing containers.

Not suitable are:

Wrapping paper, vellum paper, cellophane, rubbish bags and used shopping carrier-bags.

Place food in container, press out excess air and seal tightly.

Freezing food/Food storage and Making ice

To seal use either of the following:

Rubber bands, plastic clips, string, cold-resistant adhesive tape or similar. Plastic sheets and polyethylene bags can be sealed together with a welding machine for plastic materials.

Before placing the wrapped food in the freezer, mark each package to show its contents and include the date of freezing.

Freezing capacity

Depending on the type of freezer, you can freeze the following amounts of food at one time:

SF-26/KGVA/...	4kg./24h.
SF-31/KGVA/...	5kg./24h.
SF-36/KGVA/...	5kg./24h.

Set temperature selector to freezing

If you are freezing fresh food, set the temperature selector to a moderate degree (approximately 4).

When loading the freezer please observe

That frozen products stored in the freezer should not be mixed with fresh food.

Freezing the food

If you need to freeze very large quantities of food, you may find it convenient to remove the frozen food bins (bottom bin may not be removed) from the unit and to stack your products directly on the freezing grids. To remove bins, pull forwards until they catch, tilt upwards and remove.

Making ice

Fig. 7

Ice trays are obtainable at stores which specialize in this line of business. Fill the ice-tray three quarters full of water and place on the freezing tray or in the upper food bin. The ice-cubes can be easily removed from the ice-tray by slightly twisting it.

Use the ice container to store ice-cubes so that you always have an extra supply ready at hand.

Artificial ice blocks

(Fig. 12).

This accessory is only included with certain models, so if yours does not contain one, disregard this section.

The artificial ice blocks prevent food from warming-up too quickly in the event of a power cut or failure.

They are most effective if they are placed in the upper drawer directly on top of the products.

The artificial ice blocks may be taken out of the appliance and used as a practical means to keep food temporarily cool, e.g. in an insulated cooling bag.

Freezer Calendar

Fig. 6/15

So as to avoid quality deterioration of the products it's important to observe the expiry date and to consume the products before this date expires.

The admissible length of storage depends on the individual type of products.

The figures next to the symbols show the number of months for which the particular kind of food may be stored.

In the case of purchased pre-frozen food, note the date of manufacture or the expiry date.

EN

Freezing food/Food storage and Making ice

Defrosting Food

Depending on the particular kind of food and the use you intend to make of it, you may choose among the defrosting methods given here:

at room temperature,
in the refrigerator,
in an electric oven,
with or without fan heater,
in a microwave oven.

Use-up food that has thawed out or partially begun to defrost as soon as possible. Do not refreeze. If the food is cooked first, it may be refrozen as a prepared dish.

Defrosting

Refrigerator compartment

The refrigerator compartment will defrost automatically. The melting water is caught in the collecting channel (defrosting-water conductor) (Fig. ⑧/5) it's then led to the compressor where it evaporates. Please keep the water conductor and defrosting outlet (Fig. ⑧/6) absolutely clean so that the water can drain away freely.

Freezer compartment

For safety reasons, **the freezer compartment** (Figure ①/B) does not defrost automatically since the products stored in this area should not accidentally defrost.

Intensive frost and ice builds-ups adversely influence the transmission of cold to the frozen products and cause the rate of energy consumption to augment.

When a coat of ice of approximately 1/2 cm thickness has built up inside the freezer, it should be allowed to defrost. The most convenient time to defrost is, of course, when the freezer is totally or nearly empty. If there are still frozen products in the freezer you should switch on the super-freeze, Figure ②/22, approximately 4 hours prior to defrosting so as to extra deep-freeze. You may then remove the bins with contents from the appliance.

Wrap-up bins in several layers of newsprint paper or in a blanket and store in a cool place. Leave the door of the freezer open and unplug.

Figure ⑨/17, empty lowest frozen food bin and place underneath runoff to collect thaw water.

Try to defrost as quickly as possible. (The longer the food is kept at ambient temperature the shorter its shelf-life will be). Clean interior of appliance thoroughly after defrosting.

EN

Defrosting

Defrosting Aids

To speed up defrosting it's best to put a **saucepan with hot water** on one of the freezing grids.

Caution when using **defrosting sprays!** These can form explosive mixtures, contain solvents or propellents which can affect plastics, or even damage your health.

If possible, do not scratch off frost or ice, since this can damage the freezer grids.

Local build-ups of frost or ice in some areas of the appliance can be reduced with a plastic scraper.

Never scrape the frost away, right down to the grid.

It's always preferable to let the appliance defrost by itself.

Cleaning

Before starting to clean always unplug from the power supply, switch off the household fuse or take it out.

Clean the refrigerator at least once a month.

It is practical to clean the freezer each time it is defrosted.

Do not allow cleaning water to get into the control panel or inside light. Lukewarm water with a little washing-up liquid or mild disinfectant is suitable for cleaning the whole of the appliance, except the door's insulating strip. Cleaning agents containing abrasives or acids are not suitable, and neither are chemical solvents.

Clean the door seal with clear water only, and then rub thoroughly dry.

The defrosting-water conductor (Fig. 8/5) and defrosting-water outlet (Fig. 8/6) should be cleaned more frequently so that the defrosting-water can drain away freely. To clean the holes, pierce with a toothpick or similar object. Do not allow cleaning water to filter through the outlet and reach the defrosting drain.

Keep the grooves of the ventilator case clean (Fig. 1/18).

The outside panels of the appliance can be treated with a normal enamel-cleaning agent. During cleaning keep the doors of the appliance closed to prevent the agent from reaching the plastic parts inside.

After cleaning remember to reconnect the appliance and switch it on.

EN

Energy-saving Tips

- Install your appliance in a cool, well-ventilated room.
Protect it from direct sunlight and do not place near a source of heat (radiator etc.).
- Allow warm food to cool down before putting it into the appliance.
- Put frozen food into your refrigerator to thaw out. In that way you use up the low temperature of the frozen food to assist cooling off the food in the refrigerator.
- Defrost when thick layers of frost or ice have built-up. A thick coat of frost or ice impairs cold transfer to the frozen food, and increases electrical consumption.
- Keep the door open for as briefly as possible when putting in or taking out food. The shorter the time the door is kept open, the less ice and frost build-up on the inside walls.

EN

Minor faults - and how to fix them yourself

Before you call in the After-Sales Service, please see if you can solve the problem on your own with the aid of the following tips.

If the After-Sales Service is called in to rectify such simple faults, a full labor-charge must be made even during the guarantee period.

Faults

Possible causes

Unusual noises:	- Either the appliance is not standing firmly, or something is trapped near the refrigerating machine. - A part on the rear side of the appliance cannot vibrate freely and touches the appliance itself or against the wall. In this case, carefully bend this part clear.
Interior light does not go on:	- The light switch sticks (Fig. 2/16). Try to make it move; if it won't budge call the After-Sales Service. Fused or faulty bulbs: - To change, remove the case by pressing the back part downwards (figure 10), and replace the BULB with a new one: 220-240 V, max. 15 W, base E 14.
The temperature in the refrigerating compartment is too cold:	- Temperature setting dial is set at a too low position.
The cooling performance deteriorates:	- The door is opened too often. - A large quantity of food has been placed in the refrigerator. - Large frost or ice build-up in the freezer compartment. - The ventilation inlet or outlet grills are covered. - Something is jammed between the refrigerating machine and the wall.
Total lack of cooling performance:	- Plug may not fit properly into power outlet. - The fuse has been burnt out. - The switch, Figure 2/21, is at setting "•".
Temperature inside the refrigerator excessively cold:	- Temperature selector set too low.

EN

Minor faults - and how to fix them yourself

If the fault cannot be rectified with the help of the above given tips, please call the After-Sales Service.

In this case, do not attempt to do any further work yourself, particularly not on the electrical components of the appliance.

To keep the temperature inside the appliance from rising, do not open the door any more often than absolutely necessary.

Important Note!

If a defect in the mechanism or a power cut causes the temperature inside the appliance to rise, check whether the food has started to thaw out.

Do not refreeze food that has thawed out completely or partially defrosted. Cook first (boil or roast) and refreeze afterwards as indicated for prepared dishes.

Disposal of old appliances

Safety indications

Old, scrap appliances should be at once rendered safe and inoperative as follows:

Disconnect power-supply plug and cut connection lead.

Remove or destroy all spring latch or bolt-locks.

In doing so, the danger of children locking themselves in is avoided.

EN

After-Sales Service

Identification plaque

Fig. 13

When requesting the assistance of the After-Sales Services, please quote the number of the appliance **(22)** and the serial number **(23)**.

You will find this information in the panel outlined in black on the identification plaque. This plaque is fitted at the bottom left hand side of the appliance, next to the vegetable basket.

The address and telephone number of the nearest After-Sales Service can be found either in the list of After-Sales Service offices, or in your local telephone directory.

FR

Conseils sur la sécurité et l'utilisation



Consignes de sécurité

Dans son circuit frigorifique, cet appareil contient de l'isobutane (R 600a), un gaz naturel qui ne présente pas de risques pour l'environnement mais qui est inflammable. Veillez à ce qu'aucune partie du circuit frigorifique ne soit endommagée lors du transport et de l'installation. Si l'appareil est endommagé, évitez les flammes et les sources d'embrasement. Aérez pendant quelques minutes la pièce dans laquelle se trouve l'appareil.

Mise au rebut de votre ancien appareil

Rendez votre ancien appareil inutilisable avant de vous en débarrasser. Tirez la fiche et sectionnez le câble de branchement. Détruisez la serrure -vous éviterez ainsi que des enfants s'y enferment accidentellement.

Les réfrigérateurs et congélateurs contiennent des gaz isolants et des produits réfrigérants qui doivent être jetés avec toutes les précautions nécessaires. Par ailleurs, ils contiennent des matières précieuses qui doivent être récupérées. Prenez contact avec votre mairie ou avec un organisme compétent en la matière lorsque vous vous débarrassez d'un appareil. Si vous avez des questions tournez-vous vers votre revendeur ou bien vers la mairie. Jusqu'à l'enlèvement, vérifiez bien que le circuit frigorifique de votre réfrigérateur n'est pas endommagé.

Nous contribuons à la protection de l'environnement en utilisant du papier de recyclage.

Mise au rebut de l'emballage des nouveaux appareils

Vous pouvez jeter sans danger les emballages usités des nouveaux appareils.

Le carton peut servir au recyclage des vieux papiers.

Les feuilles sont en polyéthylène (PE) et les parties rembourrées en polystyrène libre (PS).

Ces matières peuvent être recyclées afin d'être réutilisées, pour cela, déposez-les dans un centre prévu à cet effet.

Spécifications

Cet appareil se prête à la réfrigération et la congélation de produits alimentaires et à la préparation de glaçons.

Important: Pour éviter un fonctionnement anormal de votre appareil, nous vous conseillons de ne pas l'installer dans un cellier, balcon, maison secondaire non chauffée l'hiver, ou tout autre endroit où la température ambiante peut être inférieure à + 10° C et supérieur à + 32° C.

(Appareils classe ST, température ambiante comprise entre + 18° C et + 38° C, voir étiquette signalétique).

Il est conçu pour l'utilisation ménagère.

En cas d'utilisation à des fins professionnelles tenir compte des spécifications propres au domaine professionnel en question.

Il est aussi conforme au règlement de prévoyance contre les accidents pour installations frigorifiques (VBG 20).

L'étanchéité du cycle frigorifique a été vérifiée.

Cet appareil est conforme aux prescriptions de sécurité valables pour les appareils électriques. Les réparations des appareils électriques doivent être effectuées uniquement par une main d'œuvre qualifiée. Les réparations inappropriées peuvent causer des risques considérables pour l'utilisateur.

Avant de procéder au nettoyage, ayez soin de débrancher votre appareil. Pour cela, retirez la fiche mais ne tirez pas sur le câble.

FR

Apprendre à connaître l'appareil

Avant de commencer à lire veuillez déplier les dernières pages comportant les illustrations.

Le mode d'emploi est valable pour plusieurs modèles, des différences de détails sont possibles.

Vue générale

Fig. ①

- 1 Grille de ventilation
- 2 Bandeau de commande
- 3 Grilles
- 4 Paroi arrière du compartiment réfrigérateur (élément frigorifique)
- 5 Gouttière pour l'eau de dégivrage
- 6 Trou d'écoulement pour l'eau de dégivrage
- 7 Plaque de verre
- 8 Bac à légumes
- 9 Compartiment à beurre et à fromage
- 10 Compartiment à œufs
- 11 Casier de rangement
- 12 Porte-bouteilles
- 13 Balconnet
- 14 Bac pour surgelés
- 15 Calendrier de congélation
- 16 Eclairage intérieur
- 17 Ecoulement de l'eau de dégivrage
- 18 Ventilateur
- A Compartiment réfrigérateur
- B Compartiment congélateur

Bandeau de commande

Figure ②

- 21 Interrupteur principal
- 22 Interrupteur de «supercongélation»
- 23 Thermostat

Mise en place de l'appareil

Lieu d'installation

Une pièce sèche et aérée convient à l'installation. L'emplacement ne doit ni être exposé directement aux rayons solaires, ni se trouver près d'une source de chaleur telle que cuisinière, radiateur, etc. Si l'installation près d'une source de chaleur est inévitable, utiliser une plaque isolante appropriée ou respecter les distances minimales suivantes par rapport à la source de chaleur.

Cuisinière électrique: 3 cm.

Cuisinière au mazout ou au charbon: 30 cm.

En cas d'installation à côté d'un autre réfrigérateur, observer absolument distance minimale de 2 cm pour éviter la formation de condensation.

Mise en place et changement de la butée de la porte

Voir la notice de mise en place et de modification ci-jointe.

Raccordement électrique

L'appareil doit uniquement être branché sur du courant alternatif 220-240 V/50 Hz, sur une prise de courant installée conformément aux prescriptions en vigueur. La prise de courant doit être protégée par un fusible de 10 A.

Ventilation

L'air chaud se dégageant à l'arrière de l'appareil doit pouvoir s'évacuer librement, sinon, la machine frigorifique se trouve sollicitée plus fortement, ce qui augmente la consommation de courant. C'est pourquoi il ne faut en aucun cas obstruer les grilles d'aération et de ventilation.

FR

Mise en marche et sélection de la température

Avant la première mise en marche, nettoyer l'intérieur de l'appareil (voir rubrique "Nettoyage").

Mise en service

Tournez l'interrupteur principal (Figure 2/21) qui est positionné sur "0". Le témoin lumineux s'éclaire (couleur verte). L'appareil se met en marche.

Remarque

Pendant la marche de la machine frigorifique des gouttes d'eau ou du givre apparaissent sur la paroi arrière du réfrigérateur, ce qui est normal. Il n'est pas nécessaire d'enlever la couche de givre ou d'essuyer les gouttes d'eau. La paroi arrière est dégivrée automatiquement. L'eau de dégivrage est recueillie dans la gouttière (Fig. 8/5), transportée jusqu'à la machine frigorifique et évaporée.

Si après la fermeture du congélateur la porte ne se laisse pas aussitôt ouvrir, attendre deux ou trois minutes jusqu'à ce que la pression se soit normalisée.

Sélection de la température

Tournez l'interrupteur principal (Figure 2/23) qui est positionné sur "0". Le témoin lumineux s'éclaire (couleur verte). L'appareil se met en marche.

Nous conseillons une température moyenne (environ "2-3").

Appareils disposant d'un ventilateur

Si votre appareil est équipé d'un ventilateur, sachez qu'il se mettra en marche automatiquement quand la température ambiante sera supérieure à 26° C.

Appareils ne disposant pas de ventilateur

Si la température de l'endroit où se trouve l'appareil descend en dessous de + 18°C, la lumière intérieure reste automatiquement allumée à basse intensité lorsque la porte du compartiment réfrigérateur est fermée. De cette manière, la température nécessaire à la conservation à long terme des aliments est maintenue dans le compartiment congélateur.

Cette fonction disparaît lorsque la température ambiante monte en dessus de +20°C.

FR

Arrêt de l'appareil et mise hors service

Arrêt de l'appareil

Enclenchez L'interrupteur principal (figure 2/21), le témoin lumineux devient vert: L'appareil et l'éclairage intérieure sont hors circuit.

Mise hors service

En cas d'arrêt prolongé, débrancher l'appareil, le dégivrer et le nettoyer. Laisser les portes ouvertes.

Rangement des denrées

Possibilités de transformation de l'aménagement intérieur

Au besoin, les clayettes du réfrigérateur peuvent être changées de place: les tirer vers l'avant, les abaisser et les retirer, puis les remettre en place à l'endroit désiré. (Fig. 3).

On peut soulever le port-œufs, afin d'y placer des tubes, de petites boîtes, etc. (Fig. 4).

Selon le calibre des bouteilles à entreposer, on peut légèrement déplacer la tige des portebouteilles (Fig. 5/A/B).

Pour que les bouteilles soient stables à l'ouverture et à la fermeture de la porte, on peut les maintenir avec la tige (Fig. 5/A/B).

Les casiers de rangement peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. (Fig. 5/C).

Il est recommandé de placer la clayette comportant une partie amovible dans le haut de l'appareil. Vous pouvez ainsi retirer la plus petite partie de cette grille si vous désirez ranger dans l'appareil des denrées plus hautes (Fig. 11).

A noter lors du rangement

- Laisser refroidir les boissons et les aliments chauds hors de l'appareil.
- Si possible stocker les denrées emballées ou bien recouvertes. De cette manière, leur arôme, couleur, humidité et fraîcheur sont conservés. Cela évite aussi une altération de leur saveur. Seuls les légumes, les fruits et salade se conservent sans emballage dans les bacs à légumes.

FR

Rangement des denrées

- Ne mettre ni parties en plastique ni le joint d'étanchéité de la porte en contact avec de l'huile ou des matières grasses (sinon, ces parties pourraient devenir poreuses).
- Ne pas entreposer de matières explosives dans l'appareil.
- Placer les boissons fortement alcoolisées debout et hermétiquement fermées.
- Les zones les plus froides du réfrigérateur sont la paroi arrière et le dessus de la plaque de verre. Utiliser ces parties pour les aliments délicats.
- Ne pas placer de bouteilles de verre remplies de liquides pouvant congeler dans le congélateur. Les bouteilles risquent d'éclater.

Exemple de rangement

Fig. ①

Compartiment réfrigérateur (A)

Sur les **grilles (3)**, de haut en bas: pâtisseries, plats cuisinés, produits laitiers.

Sur la **plaque de verre (7)**, viande et charcuterie.

Dans les **bacs à légumes (8)**, légumes, fruits, salade.

Dans le **compartiment de la porte (9)**, beurre et fromage.

Dans les **compartiments à œufs (10)**, œufs.

Dans le casier de **rangement (11)**, petites bouteilles, tubes, boîtes.

Dans le **porte-bouteilles (12)**, grandes bouteilles.

Compartiment congélateur (B)

Dans le **casier de congélation supérieur (14)**, congélation des aliments, stockage, préparation de glaçons.

Dans le **casier inférieur**, stockage de produits congelés.

Congélation d'aliments, stockage et préparation de glaçons

Contrôlez les zones de froid dans l'appareil

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

Selon le modèle, la zone adaptée aux produits délicats se trouve complètement en bas, entre la flèche imprimée latéralement et la clayette en verre située en-dessous (fig. ⑭/1 et 2), ou entre les deux flèches (fig. ⑮/1 et 2).

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

Achat de produits surgelés

- S'assurer que l'emballage est en parfait état, il ne doit jamais être abîmé.
- La durée de conservation ne doit pas être périmée.
- La température du congélateur commercial doit être inférieure à -18° C.
- Acheter les surgelés à la fin des courses, les envelopper dans du papier journal ou utiliser un sac isotherme pour le transport. Stocker les surgelés dans le congélateur dès le retour.

Emballage des denrées

Si vous congelez vous-même vos aliments, n'utilisez que des aliments frais irréprochables. Emballer hermétiquement les aliments pour éviter qu'ils ne perdent leur saveur ou se dessèchent.

Se prêtent à l'emballage:

Feuilles en plastique, feuilles en gaine, feuilles d'aluminium et boîtes hermétiques. Ces articles sont en vente dans les commerces spécialisés.

Ne doivent pas être utilisés:

Le papier d'emballage, le papier sulfurisé, la cellophane, les sacs-poubelle et les sacs en plastique.

Congélation d'aliments, stockage et préparation de glaçons

Placer les aliments dans l'emballage, en faire entièrement sortir l'air et fermer l'emballage hermétiquement.

Pour fermer les emballages on peut utiliser:

Des élastiques, des clips en plastique, des ficelles, des bandes auto-collantes résistantes au froid, etc. Les sacs et les feuilles en polyéthylène peuvent être soudés au moyen d'une thermosoudeuse.

Avant d'entreposer les aliments dans le congélateur, marquer le contenu des emballages et les dater.

Pouvoir de congélation

Les quantités de produits frais que vous pouvez congeler en l'espace de 24 h varient selon les modèles de congélateurs:

SF-26/KGVA/...	4kg./24h.
SF-31/KGVA/...	5kg./24h.
SF-36/KGVA/...	5kg./24h.

Stockage des aliments

Si vous devez poser beaucoup d'aliments, sortez tous les bacs de l'appareil et entreposez les aliments directement sur les grilles de congélation. Pour retirer les bacs, tirez-les, jusqu'à la butée, levez-les et sortez-les.

Réglage de la température pour la congélation et le stockage

Pour la congélation et pour le stockage de longue durée, placer le sélecteur de température sur (4 environ).

Attention lors de la congélation

Veillez à ce que les produits déjà congelés n'entrent pas en contact avec les denrées fraîches.

Préparation des glaçons

Fig. 7

Un ou plusieurs bacs à glaçons en matière plastique sont joints aux appareils. Remplissez les bacs à glaçons au 3/4 d'eau et placez-les dans le compartiment basse température. Les glaçons se démoulent facilement par simple torsion du bac.

Si l'appareil est livré avec une boîte réserve de glace, le couvercle alvéolé sert également de bac à glaçons.

L'utilisation de bacs en aluminium (en vente dans le commerce) permet une production accélérée de glaçons, conformément à la norme en vigueur.

Accumulateurs de froid

Fig. 12

Cet accessoire n'est inclus que dans certains modèles. Si le vôtre n'en est pas pourvu, veuillez ne pas tenir compte de ce paragraphe. Les accumulateurs de froid retardent le réchauffement des denrées stockées lors d'une coupure d'électricité ou d'une panne. Pour retarder efficacement la remontée de température placez les accumulateurs directement sur les aliments dans le tiroir supérieur.

Pour garder provisoirement au frais des aliments, vous pouvez placer les accumulateurs avec les denrées dans un sac isothermique.

Calendrier de congélation

Fig. 6/15

Pour assurer la qualité des aliments congelés il est important de ne pas excéder la durée de conservation. Celle-ci dépend du genre d'aliments. Les chiffres à côté des symboles indiquent la durée de conservation en mois des produits congelés. Pour les produits surgelés achetés dans le commerce, se reporter à la date de fabrication ou la date limite de conservation.

FR

Congélation d'aliments, stockage et préparation de glaçons

Dégel des produits congelés

Selon le type d'aliments et le but poursuivi il existe plusieurs possibilités:

à température ambiante,
dans le réfrigérateur,
dans le four électrique,
avec ou sans ventilateur à air chaud,
dans le four à hyperfréquence.

Consommer rapidement les aliments décongelés, même partiellement; si possible ne pas les recongeler. Mais après leur préparation en plats cuisinés on peut les recongeler.

Dégivrage

Réfrigérateur

Le dégivrage du réfrigérateur est automatique. L'eau de dégivrage est recueillie par la gouttière (Fig. 8/5), transportée dans un réservoir situé à l'arrière de l'appareil, où elle s'évapore. Veiller à ce que la gouttière et le trou d'écoulement (Fig. 8/6) soit toujours propres pour permettre à l'eau du dégivrage de s'écouler librement.

Compartiment congélateur

Dans le compartiment congélateur, figure 1/B, le dégivrage n'est pas automatique puisque les produits stockés ne doivent en aucune cas être soumis à un début de décongélation.

La couche de givre augmente la consommation de courant et peut nuire au rendement frigorifique.

Si la couche de givre atteint 1/2 cm, il est nécessaire de dégivrer l'appareil. Dégivrezle au moins une à deux fois par an lorsqu'il n'y a pas de denrées dans le compartiment congélateur.

Toutefois s'il reste des denrées, enclenchez la «supercongélation» 4 heures avant de procéder au dégivrage, figure 2/22. Retirez les bacs de congélation avec les aliments et enveloppez ces derniers dans plusieurs épaisseurs de papier journal puis déposezles dans un endroit frais. Laissez la porte ouverte, débranchez l'appareil.

Pour récupérer l'eau de dégivrage, (figure 9/17), placez un bac vide dessous.

Dégivrage

Le dégivrage doit être effectué rapidement (plus les aliments congelés sont gardés à température ambiante, plus leur durée de conservation diminue).

Après le dégivrage nettoyer l'intérieur de l'appareil.

Accélération du dégivrage

La durée du dégivrage est réduite en plaçant un récipient d'eau chaude sur une des plaques de congélation.

Une grande prudence est recommandée si on utilise des bombes aérosols dégivrantes, qui peuvent causer la formation de gaz explosifs ou contenir des solvants ou des gaz susceptibles de détériorer le plastique ou de nuire à la santé.

De préférence, ne pas racler les plaques de congélation pour enlever le givre ou la glace. Les plaques risquent de s'abîmer.

(Si le givre ne recouvre les plaques que par endroits, les enlever à l'aide d'une raclette en plastique en vente dans le commerce.

Ne jamais enlever le givre jusqu'à la surface de la plaque).

Il est préférable de dégivrer l'appareil.

Nettoyage

Avant le nettoyage retirer toujours la fiche de la prise de courant ou enlever le fusible.

Nettoyer le compartiment réfrigérateur une fois par mois. Il est conseillé de nettoyer le compartiment congélateur après chaque dégivrage.

Veiller à ce que l'eau de nettoyage ne pénètre pas dans le tableau de commande et l'éclairage. Pour le nettoyage de l'appareil entier hormis le joint de la porte, il est recommandé d'utiliser de l'eau tiède avec un produit de nettoyage doux et légèrement désinfectant. N'utilisez pas de poudres abrasives, produits détergents ou solvants chimiques.

Nettoyer le joint de la porte seulement avec de l'eau claire, puis l'essuyer soigneusement.

Nettoyer plus souvent la gouttière (Fig. 8/5) et le trou d'écoulement (Fig. 8/6) du compartiment réfrigérateur, afin que l'eau de dégivrage puisse s'écouler librement.

Nettoyer l'ouverture avec un bâtonnet ou un objet semblable. Veiller autant que possible que l'eau de nettoyage ne pénètre pas dans le bac à évaporation par le trou d'écoulement.

Les parois extérieures de l'appareil peuvent être entretenues au moyen de produits pour vernis en vente dans le commerce. Garder la porte fermée pour éviter que le produit n'entre en contact avec les pièces en plastique de l'intérieur.

Après le nettoyage rebrancher l'appareil et le remettre en marche.

FR

Conseils pour l'économie d'énergie

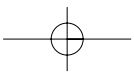
- Installer l'appareil dans une pièce fraîche et bien aérée et le protéger des rayons directs du soleil. Ne pas l'installer près d'une source de chaleur (radiateur, etc.).
- Ne placer les aliments chauds dans l'appareil qu'après refroidissement.
- Placer les produits à décongeler dans le réfrigérateur. Ainsi, vous utilisez le froid du produit congelé pour réfrigérer les aliments dans le réfrigérateur.
- Dégivrer le congélateur s'il y a formation de glace. Une couche de glace épaisse nuit au rendement frigorifique et augmente la consommation de courant.
- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil aussi rapidement que possible. Moins la porte du congélateur restera ouverte, plus la formation de glace sera réduite.

Comment réparer soi-même les petites pannes

Avant d'appeler le service après-vente, nous suggérons donc de contrôler si les conseils suivants ne permettent pas de résoudre le problème.

En cas de consultation, même pendant la période de garantie, le montant des frais occasionnés par la mise à disposition d'un technicien sera facturé intégralement.

Probleme	Causes possibles
Bruits anormaux:	- Soit l'appareil n'est pas d'aplomb, soit un corps étranger s'est coincé dans la zone de la machine frigorifique. Une pièce à l'arrière de l'appareil ne peut pas vibrer librement et vient buter sur l'appareil ou le mur: repliez avec précaution la partie en cause.
L'éclairage du compartiment réfrigérateur ne fonctionne pas:	- L'interrupteur est coincé (Fig. 2/16). Vérifier s'il est possible de le bouger. Dans le cas contraire, appelez le service après-vente. Lampe grillée ou defectueuse: - Pour la changer, enlevez le boîtier en appuyant sur la partie postérieure (figure 10), et remplacez la LAMPE par une neuve: 220-240 V, max. 15'W, base: E 14.
Le rendement frigorifique diminue:	- La porte a été fréquemment ouverte. - Une grande quantité d'aliments vient d'être placée dans le réfrigérateur. - Couche de givre trop épaisse dans le congélateur. - Les grilles d'aération sont bouchées. - Un corps étranger est coincé entre la machine frigorifique et le mur.
Rendement frigorifique nul:	- L'appareil esy mal branché. - Un fusible a sauté. - Le interrupteur principal (figure 2/21), est sur "•".
Si la température à l'intérieur de l'appareil est top basse	- Réglage trop élevé du thermostat.


FR

Comment réparer soi-même les petites pannes

Remarque

Si la panne ne peut être supprimée à l'aide des conseils ci-dessus, appeler le service après-vente.

N'essayez pas de réparer l'appareil par vos propres moyens et n'intervenez surtout pas dans la partie électrique.

N'ouvrez pas les portes inutilement, afin d'éviter toute déperdition de froid.

Avant de vous débarrasser de votre ancien appareil

Mesure de sécurité, rendez-le inutilisable:

- Sortir la fiche de la prise de courant et couper le câble
 - Détruire ou démonter les serrures pour éviter que des enfants ne s'y enferment.
- 

FR

Service après-vente

Plaque d'identification

Fig. 13

Si vous appelez le service après-vente, donnez tout de suite le numéro de l'appareil **(22)** et le numéro de fabrication **(23)**.

Ceux-ci sont inscrits sur la case encadrée de noir de la plaque d'identification en bas à gauche dans le réfrigérateur, à côté du bac à légumes.

Vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente dans la liste des points de service ou dans l'annuaire de téléphone.

IT

Norme di sicurezza e destinazioni



Istruzioni di sicurezza

Questo apparecchio contiene il refrigerante sobutano (R 600a), un gas naturale altamente biodegradabile, ma combustibile. Durante il trasporto e l'installazione dell'apparecchio prestare attenzione che non vengano danneggiate parti del circuito di refrigerazione. In caso di danni, evitare fiamme o il contatto per alcuni minuti il locale in cui si trova l'apparecchio.

Smaltimento dell'apparecchio vecchio

Rendere gli apparecchi vecchi immediatamente inservibili. Togliere la spina si rete e tagliare il cavo di collegamento, togliere o disgregare serrature - eviterete così che i bambini, giocando, possano restare imprigionati nell'interno. I frigoriferi e congelatori contengono gas isolanti e sostanze refrigeranti che richiedono uno smaltimento appropriato. Contengono inoltre materiali pregiati che devono essere destinati al riciclaggio. Per questo motivo, fare uso del competente luogo di smaltimento rifiuti comunale per l'eliminazione dell'apparecchio vecchio. Per eventuali problemi Vi preghiamo di rivolgervi alla Amministrazione Comunale oppure al Vostro negoziante. Fare attenzione che fino al trasporto allo smaltimento idoneo e non inquinante le tubature del vostro frigorifero non vengano danneggiate.

Il nostro contributo per la difesa dell'ambiente- noi usiamo carta riciclata.

Smaltimento del materiale d'imballaggio dell'apparecchio nuovo

Tutti i materiali d'imballaggio impiegati del nuovo apparecchio possono essere smaltiti senza alcun pericolo.

Il cartone può essere frantumato e destinato ai rifiuti per carta straccia. Le lamine sono in polietilene e le parti d'imbottitura in polistirolo libero di idrocarburi fluorocloridici. Queste sostanze pregevoli possono essere riciclate, se consegnate in un relativo centro di raccolta. L'amministrazione comunale fornisce solitamente l'indirizzo di un tal centro di raccolta.

Destinazioni

L'apparecchiatura è adatta a tenere al fresco ed a congelare derrate alimentari ed a preparare cubetti di ghiaccio.

L'apparecchiatura è adatta per una temperatura ambiente da +10°C a +32°C (modello ST +18°C a +38°C, vedi targhetta).

È destinata all'uso domestico.

Se dovesse essere impiegata nel settore industriale, bisogna osservare la normativa relativa.

È in corrispondenza alla normativa infortunistica per impianti frigoriferi (VBG 20).

È stata controllata l'ermeticità della circolazione del freddo.

Questo prodotto corrisponde alle relative norme di sicurezza per apparecchi elettrici.

Riparazioni di apparecchi elettrici devono essere eseguite solo da persone specializzate.

A seguito di riparazioni non a regola d'arte potrebbero sorgere gravi pericoli per l'utente.

In caso di difetto, durante la manutenzione e la pulizia scollegare l'apparecchio dalla rete.

Sfilare la spina della rete o disinserire il fusibile. Tirare la spina della rete e non il cavo d'attacco.

Conoscere l'apparecchio

Prima di cominciare a leggere per cortesia le ultime pagine fornite di illustrazioni. Le istruzioni per l'uso valgono per diversi modelli, per cui sono possibili divergenze di particolari in qualche figura.

Vista totale

Fig. ①

- 1 Griglia di ventilazione
- 2 Pannello comandi
- 3 Griglie
- 4 Parete posteriore del frigorifero (generatore di freddo)
- 5 Convogliatore brina sciolta
- 6 Foro di scarico brina sciolta
- 7 Piato di vetro
- 8 Cassetto verdure
- 9 Scomparto burro e formaggi
- 10 Mensola uova
- 11 Mensola
- 12 Comparto bottiglie
- 13 Porta bottigli
- 14 Piano congelati
- 15 Calendario congelazione
- 16 Illuminazione interna
- 17 Scarico brina sciolta
- 18 Ventilatore
- A Frigorifero
- B Congelatore

Pannello comandi

Figura ②

- 21 Interruttore principale
- 22 Interruttore supercongelamento
- 23 Regolazione del termostato

Installazione apparecchio

Luogo d'installazione

S'adatta all'installazione un ambiente asciutto e ventilato. Il posto deve essere esposto alla luce diretta del sole e non deve essere vicino ad una fonte di calore come la cucina, il termosifone, ecc. Se l'installazione accanto ad una fonte di calore è inevitabile, usare un adatto isolante oppure osservare le seguenti distanze minime dalla fonte di calore.

Dalle cucine elettriche 3 cm.

Dalle cucine a carbone o al cherosene 30 cm.

E' necessaria una distanza laterale minima di 2 cm per l'installazione accanto ad un altro frigorifero o congelatore, onde evitare la formazione di acqua condensata.

Installazione e reversibilità della porta

Vedere allegate istruzioni.

Collegamento elettrico

Collegare l'apparecchio alla corrente alternata da 220-240 V/50 Hz solo da una presa installata come da norma.

La presa deve essere assicurata con un fusibile di 10 A

Ventilazione

L'aria riscaldata al retro dell'apparecchio deve potersi liberamente disperdere.

Altrimenti la macchina frigorifera deve produrre più potenza, il che aumenta il consumo di corrente. Non coprire perciò assolutamente le aperture d'aerazione e disaerazione.

IT

Inserzione e regolazione temperatura

Pulire l'interno prima della prima messa in funzione (vedi pulizia).

Inserire l'apparecchiatura

Premere l'interruttore principale, figura 2/21, la spia verde si accende. L'apparecchio comincia a raffreddare.

Avvertimenti

Durante il funzionamento della macchina frigorifera si formano delle goccioline d'acqua o della brina sulla parete posteriore del frigorifero. E' normale. Non occorre raschiare lo strato di brina o asciugare l'acqua. La parete stessa si sbrina automaticamente. La brina sciolta viene raccolta nel convogliatore (Fig. 8/5), diretta alla macchina frigorifera dove evapora.

Se dopo la chiusura del congelatore la porta non si riapre subito, aspettare due o tre minuti finchè si è compensata la sottopressione subentrata.

In funzione del tipo di circuito refrigerante, le griglie possono formare più facilmente brina in alcuni punti.

Questo non ha alcun valore ai fini della funzionalità e consumo di energia elettrica. Sbrinare quando tutta la superficie presenterà uno strato di brina superiore ai 5 mm.

Consigliamo di norma un valore di temperatura medio.

Regolazione della temperatura

La temperature nei due interni possono essere regolate centralmente con il regolatore della temperatura, (Fig. 2/23). Le cifre alte esprimono le temperature basse.

Noi raccomandiamo una regolazione media (circa "2-3").

Apparecchi ventilati

Se il uso apparecchio porta un ventilatore, Lei dovete sapere che questo si metterà in movimento automaticamente quando la temperatura circostante sia più di 26° C.

Apparecchi non ventilati

Se la temperatura del luogo dove si trova il frigorifero scende al di sotto dei +18°C, la luce interna rimarrà accesa automaticamente e funzionerà a potenza ridotta quando la porta del frigorifero è chiusa. In questo modo si manterrà la temperatura necessaria per la conservazione di alimenti per lunghi periodi dentro al congelatore. Questa funzione si disattiva quando la temperatura ambiente sale al di sopra dei +20°C.

IT

Disinserire, mettere fuori funzione l'apparecchiatura

Disinserzione

Premere l'interruttore principale, figura 2/21, la spia verde si spegne. L'apparecchio e l'illuminazione sono disinserite.

Apparecchiatura ferma a lungo

Se l'apparecchiatura non verrà usata per molto tempo, tirare la spina, sbrinare l'apparecchiatura e pulire, lasciando le porte aperte.

Sistemazione delle derrate alimentari

Possibilità di cambiamenti all'interno

Le griglie del frigorifero sono asportabili in caso di necessità. In tal caso tirarle in avanti, abbassarle, estrarle per sistamarle al posto voluto. (Fig. 3).

I portauova possono essere sollevati, per cui si possono conservare anche tubetti, piccolo sacatolame, ecc. (Fig. 4).

A seconda del diametro delle bottiglie da conservare, la staffa di sicurezza dei ripiani d'appoggio può essere spostata un pò. (Fig. 5/A/B).

Affinchè le bottiglie non cadano nell'aprire e nel chiudere la porta dell'apparecchio, potranno essere assicurate con il portabottiglie. (Fig. 5/A/B).

I porta-bottiglie dello sportello interno possono essere tolti per compiere la pulizia. (Fig. 5/C).

Per mettere prodotti alti si potrà estrarre dall'apparecchio la metà più piccola del ripiano. (Fig. 1).

Non posare cibi dinanzi il ventilatore (Fig. 1/18) per evitare che si impedisca la circolazione d'aria

Da osservare stivando

- Far raffreddare vivande e bevande fuori dell'apparecchio.
- Stivare gli alimenti, se possibile, imballati o ben coperti. Mantengono così aroma, colore, umidità e freschezza, s'evitano inoltre trasmissioni di sapore. Solo le verdure, la frutta e l'insalata dovrebbero essere conservate senza confezione.
- L'olio ed il grasso non devono venire a contatto con le parti in plastica e la guarnizione della porta (potrebbero altrimenti diventare porose).

IT

Sistemazione delle derrate alimentari

- Non conservare materie esplosive nell'apparecchio.
- Stivare gli alcool ad alta gradazione solo chiusi, in posizione verticale.
- I settori più freddi del frigorifero si trovano alla parete posteriore e sul piatto di vetro. Usarli per gli alimenti delicati.
- Non si possono stivare nel congelatore le bottiglie con liquidi, che possano congelare. Si rompono congelando.

Esempi di sistemazione

Fig. ❶

Frigorifero A

Nei compartimenti (3): dall'alto in basso paste e pasticcini, pietanze pronte, latticini.

Sul **piatto di vetro (7):** carne ed insaccati.

Nei cassette verdure (8): verdura, frutta, insalata.

Nella **mensola della controporta (9):** burro e formaggio.

Nei portauova (10): uova

Nel comparto (11): bottigliette, tubetti, scatolame.

Nella **mensola (12):** bottiglie alte conservare congelati e preparare il ghiaccio.

Congelatore B

Sul **piatto alto di congelazione (14):** congelare le derrate alimentari, conservarle e preparare i cubetti di ghiaccio.

Sul **piatto inferiore** stivaggio di prodotti congelati.

Congelare, conservare prodotti alimentari e preparare cubetti di ghiaccio

Tenere presenti le zone fredde nel vano frigorifero

A causa della circolazione dell'aria, nel vano frigorifero si formano zone più o meno fredde.

La zona per gli alimenti delicati è, secondo il modello, completamente in basso tra freccia stampata laterale ed il sottostante ripiano di vetro (**figura 14/1 e 2**), oppure tra le due frecce (**figura 15/1 e 2**).

Ideale per conservare carne, pesce, salsiccia, insalate miste ecc.

Da osservare acquistando surgelati

- Fare attenzione alla confezione, non dovrebbe essere danneggiata.
- La data di consumazione non deve essere scaduta.
- Il termostato del congelatore del negozio dovrebbe avere meno di -18° C.
- Comprare i surgelati per ultimo e portarli subito a casa bene avvolti in giornali o con una borsa termica e stivarli nel congelatore.

Imballaggio di derrate alimentari

Usare solo prodotti freschi e perfetti se si congela da soli. Imballarli ermeticamente perchè non perdano il loro sapore o non essicchino.

I materiali adatti all'imballaggio sono:

Fogli di plastica, fogli di polietilene, fogli d'alluminio e scatole. Tali materiali si trovano in commercio.

Non sono adatti:

Carta da imballaggio, la carta pergamena, il cellofan, i sacchetti per le immondizie e gli scartocci usati.

Avvolgere i prodotti alimentari nell'imballaggio, premendo per far uscire completamente l'aria e chiudere ermeticamente.

Congelare e conservare derrate alimentari e preparare cubetti di ghiaccio

Usare per chiudere:

Elastici, mollette di plastica, spago, nastri adesivi resistenti al freddo o simili.

I sacchetti e fogli tubolari di polietilene possono essere saldati con un'apposita saldatrice.

Etichettare il contenuto dei pacchetti annotando la data di congelazione prima di congelare.

Capacità di congelamento

A secondo del tipo di apparecchio potrete congelare in una volta le seguenti quantità di cibi.

SF-26/KGVA/...	4kg./24h.
SF-31/KGVA/...	5kg./24h.
SF-36/KGVA/...	5kg./24h.

Impostare il selettore della temperatura per la congelazione

Stivando derrate alimentari fresche girare il selettore di temperatura ad una posizione media (circa "4").

Da osservare stivando derrate alimentari da congelare

Aver curache il generi alimentari già congelati non vengano a contatto con quelli freschi da congelare.

Congelare i cibi

Se si devono sistemare numerosi alimenti, si possono strarre dall'apparecchiatura tutti i contenitori di congelamento eccetto quello inferiore ed accatastare gli alimenti direttamente sulle griglie di congelamento. Per l'estrazione, tirare i contenitori di congelamento fino a battuta, sollevare ed estrarre.

Preparazione cubetti di ghiaccio

Fig. 7.

Disporre la vaschetta piena a 3/4 d'acqua sulla griglia di congelazione o sul fondo dello scomparto superiore del congelatore.

I cubetti di ghiaccio si possono togliere facilmente torcendo la vaschetta.

Accumulatori di freddo

Fig. 12

Questo accessorio viene aggiunto soltanto in alcuni modelli ragione per cui se il suo non ce l'ha, faccia caso ommesso di questo epigrafe.

Gli accumulatori di freddo ritardano il riscaldamento degli alimentari congelati conservati, in caso di mancanza di corrente o di guasto.

Il ritardo maggiore s'ottiene deponendo gli accumulatori nel compartimento superiore derettamente sulle derrate alimentari.

Gli accumulatori possono essere anche adoperati per tenere temporaneamente al freddo generi alimentari, ad. es. in una borsa termica.

Calendario di congelazione

Fig. 6/15.

Per evitare riduzioni di qualità dei congelati è importante non superare la durata di conservazione ammissibile. La durata stessa dipende dal prodotto congelato.

I numeri accanto ai simboli precisando la durata di conservazione ammissibile in mesi. Nel caso di piatti surgelati pronti, come si trovano in commercio, bisogna osservare la data di produzione o di consumabilità.

IT

Congelare e conservare derrate alimentari e preparare cubetti di ghiaccio

Scongelazione di cibi congelati

Si può scegliere tra le seguenti possibilità a seconda dello scopo d'impiego:

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

Consumare rapidamente **quanto è stato scongelato o sta scongelando**: non dovrebbe essere ricongelato ancora una volta. Lo si può congelare ancora una volta dopo averlo apparecchiato in pietanze pronte.

Sbrinare

Frigorifero

Il frigorifero si sbrina tutto automaticamente. La brina sciolta viene raccolta nel convogliatore (Fig. 8/5), diretta alla macchina frigorifera, dove evapora. Tenere sempre puliti convogliatore e foro di scarico (Fig. 8/6) affinché la brina sciolta possa liberamente defluire.

Congelatore

Per motivi di sicurezza il congelatore (Figura 1/B) non sbrina automaticamente, dato che il cibo che si trovano dentro devonorimanere congelati.

Grandi formazioni di brina o di ghiaccio penalizzano l'efficienza dell'apparecchio e fanno aumentare il consumo di corrente.

Se lo strato di brina ha lo spessore di 1/2 cm circa, bisogna sbrinare. Ad ogni modo almeno una o due volte all'anno. Il modo migliori quindi, quando nell'apparecchio vi siano pochi o non vi siano affatto prodotti congelati.

Se ci sono ancora cibi ancora cibi congelati nell'apparecchio, inserire la supercongelazione, Figura 1/22, circa 4 ore prima di sbrinare, affinché i cibi stessi raggiungano una temperatura bassissima.

Estrarre poi i contenitori con quanto congelato. Avvolgerli in parecchi fogli di giornali o in una coperta e conservarli e conservarli in un luogo fresco. Lasciare la porte del congelatore aperta e togliere la spina. Per raccogliere la sbrina sciolta, svitare il gocciolatoio, Figura 9/17, della griglia de ventilazione e mettere sotto il cassetto più baso vuoto.

Effettuare rapidamente lo sbrinamento. (La durata dei prodotti congelati s'accorda in proporzione alla durata della loro conservazione a temperatura ambiente).

A sbrinamento avvenuto, pulire l'interno dell'apparecchio.

IT

Sbrinare

Mezzi ausiliari di sbrinamento

Per accelerare il processo di sbrinamento posare una **pentola d'acqua bollente** su una griglia di congelazione.

Attenzione usando **spray sbrinanti** perchè possono formare dei gas esplosivi, contenere sostanze solventi o propellenti, che danneggiano la plastica o sono nocive alla salute.

Se possibile, non togliere la brina o il ghiaccio raschiando per non danneggiare le griglie.

Si possono rimpiccolire i grandi strati di brina con l'apposito raschietto in plastica. Non raschiare assolutamente fino alla superficie della griglia.

E' meglio lasciar sbrinare l'apparecchio da solo.

Pulizia

Prima di pulire staccare, in linea di massima, la spina dalla presa oppure disinserire o svitare il fusibile.

Pulire il frigorifero una volta al mese.

Convieni pulire il congelatore dopo ogni sbrinamento.

L'acqua per pulire non dovrebbe andare a finire nel quadro controlli ed illuminazione. Basta dell'acqua tiepida con un detersivo leggermente disinfettante per pulire tutta l'apparecchiatura ad eccezione della guarnizione della porta. Non sono adatti detersivi contenenti abrasivi o acidi nonché solventi chimici.

Lavare solo con acqua pura la guarnizione della porta asciugandola poi accuratamente con uno strofinaccio.

Pulire molto spesso il convogliatore (Fig. 8/5) ed il foro di scarico (Fig. 8/6) nel frigorifero, affinché la brina sciolta possa liberamente defluire. Infilare un bastoncino o simili nel foro di scarico. Bisogna fare attenzione che l'acqua con il detersivo non vada a finire nella vaschetta d'evaporazione dal foro di scarico.

Mantenere sempre pulite le ranure della cassa del ventilatore (Fig. 1/18).

Le pareti esterne possono essere trattate ancora con un lucido tenendo però la porta chiusa per non farlo andare a finire sulle parti interne in plastica.

Richiudere l'apparecchiatura dopo la pulizia ed inserire.

IT

Consigli per risparmiare energia

- Installare l'apparecchio in un ambiente fresco, ben aerato, proteggerlo dai raggi diretti del sole e non disporlo nei pressi di una fonte di calore (radiatori, ecc.).
- Riporre nell'apparecchiatura i cibi caldi soltanto quando si sono raffreddati.
- Sistemare i prodotti congelati da scongelare nel frigorifero. Si sfrutta così il gelo dei surgelati per tenere al fresco nel frigorifero le derrate alimentari.
- Sbrinare il congelatore quando si è formato molto ghiaccio. Uno spesso strato di ghiaccio peggiora la conduzione del freddo nei prodotti congelati e fa aumentare il consumo della corrente.
- Per caricare e scaricare aprire il più brevemente possibile le porte dell'apparecchio. Quanto meno aperta sta la porta tanto meno ghiaccio si forma sulle griglie di congelazione.

Eliminare da sè piccole anomalie

Prima di chiamare il servizio d'assistenza controllare se si può eliminare da soli il disturbo in base ai seguenti controlli. I casi di assistenza sono a suo carico anche durante il periodo di che dura la garanzia

Anomalia

Cause possibili

In caso di rumori insoliti:

- O l'apparecchio non è fermo o in piano oppure un corpo estraneo è incastrato nell'ambito della macchina frigorifera.
- Una parte sul retro non può vibrare liberamente e tocca l'apparecchio o la parete. Posizionarlo cautamente.

Se l'illuminazione del frigorifero non funziona:

- L'interruttore della luce è inceppato (Fig. 2/16). Controllare se è possibile muoverlo. Se no, chiamare il servizio d'assistenza.

Lampadina bruciata o difettuosa:

- Per cambiarla ritirare la carcassa pressando la parte posteriore verso giù. (Figura 10) e sostituirla per una nuova lampadina: 220-240V, mass. 15W, base E 14.

La potenza di raffreddamento diminuisce:

- La porta è stata aperta di frequente.
- Si sono messe a conservare nel frigorifero grandi quantità di derrate alimentari.
- Uno strato troppo spesso di brina nel congelatore.
- La ventilazione è coperta
- Un corpo estraneo è incastrato tra macchina frigorifera e parete.

La potenza di raffreddamento manca:

- Spina non ha contatto nella presa.
- Fusibile disinserito.
- L'interruttore principale, Figura 2/21, sta su "•".

Troppo freddo nel frigorifero:

E' stata regolata una temperatura troppo bassa.

IT

Eliminare da sè piccole anomalie

Se non si può eliminare il guasto in base agli avvertimenti già dati bisogna allora chiamare il servizio d'assistenza.

Non eseguire assolutamente da soli ulteriori lavori soprattutto agli elementi elettrici dell'apparecchio.

Non aprire spesso la porta senza motivo per evitare perdite di freddo.

Avvertimento

Se la temperatura all'interno dell'apparecchiatura sale per un guasto o per mancanza di corrente, controllare se i prodotti non stiano scongelando.

Non ricongelare quanto si è scongelato o sta per scongelare! Ammannirlo in pietanze (cucinate o arrostiti) per poterlo ricongelare ancora.

Residui di vecchi apparecchi

Indicazioni de sicurezza

Gli apparecchi vecchi di ferraglia devono farsi subito inoperanti per una maggior sicurezza, in questo modo: disinserire la presa di corrente e tagliare il cavo di connessione.

Togliere o distruggere tutte le serrature a molla o catenaccio. Così si evita il pericolo per i bambini di chiudersi dentro.

IT

Servizio d'assistenza al cliente

Fig. 13.

Precisare il numero dell'apparecchio **(22)** ed il numero di produzione **(23)** quando si chiama il servizio d'assistenza.

I due numeri si trovano incorniciati di nero sulla targhetta matricola nel frigorifero accanto al cassetto verdure sotto a sinistra.

L'indirizzo ed il numero di telefono del servizio d'assistenza si trova nella lista dei servizi d'assistenza o nell'elenco telefonico.