

de Gebrauchsanleitung
en Instructions for use
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
nl Gebruiksaanwijzing
ro Instrucțiuni de utilizare



Household Appliances

KSU 30622 FF
KSU 32622 FF

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

BOSCH

Deutsch	Seite	3
English	Page	19
Français	Page	35
Italiano	Pagina	51
Español	Página	67
Português	Pág.	86
Nederlands	Blz.	102
Romania	Pagina	118

Inhalt

	Seite		Seite
Hinweise zur Entsorgung	4	Lebensmittel eingefrieren, und lagern	11
Verpackung entsorgen	4	Beim Einkauf von Tiefkühlkost beachten	11
Altgerät entsorgen	4	Lebensmittel selbst eingefrieren	11
Sicherheitshinweise	5	Lebensmittel verpacken	12
Gerät aufstellen	6	Gefriervermögen	12
Umgebungstemperatur	6	Supergefrieren	12
Aufstellort	6	Lagerdauer	12
Aufstellen	6	Auftauen von Gefriergut	13
Belüftung	6	Eis bereiten	13
Nach dem Transport ...	6	Reinigen	13
Wechsel des Türanschlages	6	Energiespartips	14
Elektrischer Anschluß	6	Betriebsgeräusche	14
Gerät kennenlernen	7	Kleine Störungen selbst beheben	15-16
Über No-frost...	7	Kundendienst	16
Gesamtansicht	7	Typenschild	16
Die Funktion der Schalt-und Kontrollelemente	8	Lebensmittelhygiene - Vorschriften	17
Einschalten, Ausschalten	9		
Gerät einschalten	9		
Temperatur einstellen	9		
Gerät ausschalten	9		
Gerät stillegen	9		
Lebensmittel einordnen	10		
Beim Einordnen beachten	10		
Einordnungsbeispiel	10		
Die Inneneinrichtung	10-11		

de

Hinweise zur Entsorgung

Verpackung entsorgen

Die Verpackung schützt Ihr Gerät vor Transportschäden. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit: Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei der Gemeindeverwaltung.

Warnung

Verpackung und deren Teile nicht Kindern überlassen. Erstickungsgefahr durch Faltkartons und Folien!

Altgerät entsorgen

Altgeräte sind kein wertloser Abfall! Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Warnung

Bei ausgedienten Geräten

1. Netzstecker ziehen.
2. Anschlusskabel durchtrennen und mit dem Netzstecker entfernen.

Kältegeräte enthalten Kältemittel und in der Isolierung Gase. Kältemittel und Gase müssen fachgerecht entsorgt werden. Rohre des Kältemittel-Kreislaufes bis zur fachgerechten Entsorgung nicht beschädigen.

Sicherheitshinweise

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

Gebrauchs- und Montageanweisung ggf. für Nachbesitzer sorgfältig aufbewahren.

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

- Verwenden Sie zum Reinigen oder Abtauen auf keinen Fall ein Dampfreinigungsgerät. Der Dampf kann an spannungsführende Teile des Gerätes gelangen und einen Kurzschluß oder Stromschlag verursachen.
- Keine elektrischen Geräte innerhalb des Gerätes verwenden.
- Beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen, im Zweifel beim Lieferanten rückfragen.
- Anschluß und Aufstellung nach der Montageanweisung vornehmen. Elektrische Anschlußbedingungen und Angaben auf dem Typenschild müssen übereinstimmen.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur gewährleistet, wenn das Erdungssystem der Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.
- Im Fehlerfall, bei Wartung und bei der Reinigung Gerät vom Netz trennen. Netzstecker ziehen oder Sicherung 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. Heraus-spritzendes Kältemittel kann zu Augenverletzungen führen.
- Be- und Entlüftungsöffnungen für das Gerät nicht abdecken oder zustellen.
- Sockel, Auszüge, Türen usw. nicht als Trittbrett oder zum Abstützen mißbrauchen.
- Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Auf keinen Fall sollten sich Kinder z. B. auf Auszüge setzen oder an die Tür hängen.
- Bei Gerät mit nachgerüstetem Schloß Schlüssel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Eis am Stiel und Eiskwürfel nicht direkt vom Gefrierraum in den Mund nehmen (Verbrennungsgefahr durch sehr tiefe Temperaturen).
- Flüssigkeit in Flaschen und Dosen, im besonderen kohlenensäurehaltige Getränke, nicht im Gefrierraum lagern. Flaschen und Dosen platzen.
- Gefriergut nicht mit nassen Händen berühren, die Hände könnten daran festfrieren.

de

Gerät aufstellen

Umgebungstemperatur beachten

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

Klimaklasse	Umgebungstemperatur von ... bis
SN	+10 °C bis 32 °C
N	+16 °C bis 32 °C
ST	+18 °C bis 38 °C
T	+18 °C bis 43 °C

Beim Unterschreiten des Umgebungstemperaturbereiches wird es im Kühlraum zu kalt, beim Überschreiten im Gefrierraum zu warm.

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

Aufstellort

Als Aufstellort 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 Schweißwasserbildung zu vermeiden.

Aufstellen

Das Gerät muß fest und eben stehen. Unebenheiten des Bodens durch die beiden

Schraubfüße an der Vorderseite ausgleichen

Elektrischer Anschluß

Geräte nur an 220–240 V/50 Hz Wechselstrom über eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Steckdose muß mit einer 10-16 A Sicherung 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 oben. Bild 12.

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

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

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 ...

vor dem ersten Einschalten, Gerät ca. 1/2 Stunde senkrecht stehen lassen.

Wechsel des Türanschlages

Arbeitsschritte in der Reihenfolge der Zahlen (Bild 13).

Gerät kennenlernen

Bestimmungen

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

Es ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt.

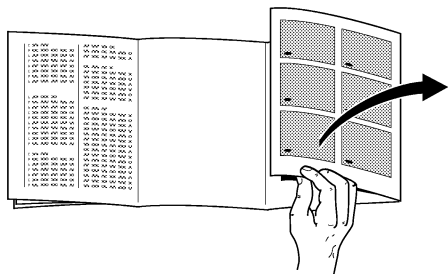
Bei Einsatz im gewerblichen Bereich sind die für das Gewerbe gültigen Bestimmungen zu beachten.

Es entspricht der Unfallverhütungsvorschrift für Kälteanlagen (VBG 20).

Es entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte.

Der Kältekreislauf ist auf Dichtheit geprüft.

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



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

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

Gesamtansicht

Bild ①

- 1–8 Bedienblende
- 9 Schnellgefrierfach
- 10 Eisbereiter
- 11 Vorratsbehälter für Eiswürfel
- 12 „Chiller“-Fach
- 13 Ablage
- 14 Flaschenablage
- 15 Innenbeleuchtung Kühlraum
- 16 Feuchtigkeitsregler für Obst- und Gemüsebehälter
- 17 Obst- und Gemüsebehälter
- 18 Absteller für Gefrierwaren
- 19 Absteller
- 20 Butter- und Käsefach
- 21 Absteller für kleine Flaschen
- 22 Absteller für große Flaschen, Milchtüten usw.
- 23 Türdichtung

- A Gefrierraum
- B Kühlraum

Durch das vollautomatische Nofrost-System bleibt der Kühl- und Gefrierraum eisfrei. Ein Abtauen ist nicht mehr notwendig.

Funktion:

Die Lebensmittel im Kühl- und Gefrierraum werden durch Kaltluft gekühlt bzw. eingefroren.

Ein Verdampfer, der sich im Nofrost-System befindet, kühlt die Luft im Gerät ab. Die Kaltluft wird durch einen Ventilator umgewälzt. Die in der Luft enthaltene Feuchtigkeit schlägt sich am Verdampfer nieder. Wenn notwendig, wird der Verdampfer vollautomatisch abgetaut. Das Tauwasser wird zur Kühlmaschine geleitet und dort verdunstet. Der Kühl- und der Gefrierraum sowie die Lebensmittel bleiben eisfrei.

* nicht bei allen Modellen.

de

Gerät kennenlernen

Die Funktion der Schalt- und Kontrollelemente

Bild 2 Bedienblende

1 Ein/Aus-Taste

Geräte-Hauptschalter, dient zum Ein- und Ausschalten des gesamten Gerätes.

2 Temperatur-Einstelltaste Kühlraum

Taste ständig oder so oft drücken bis gewünschtes Temperaturlämpchen leuchtet.

3 Temperatur-Lämpchen

Die Zahlen bei den Temperatur-Lämpchen bedeuten Temperaturen in °C. **Das leuchtende Lämpchen** zeigt die eingestellte Temperatur an.

4 super-cooling

Das leuchtende Lämpchen zeigt die Inbetriebnahme an. Beim super-cooling wird der Kühlraum 6 Stunden lang auf eine tiefere Temperatur abgesenkt. Danach wird automatisch auf die vor dem super-cooling eingestellte Temperatur umgestellt.

Das super-cooling verwenden:

- Beim Einlegen großer Mengen frischer Lebensmittel
- Zum Schnellkühlen von Getränken

5 Temperatur-Einstelltaste Gefrierraum

Taste ständig oder so oft drücken bis gewünschtes Temperaturlämpchen leuchtet.

6 Temperatur-Lämpchen

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

Das leuchtende Lämpchen zeigt die eingestellte Temperatur an.

7 "alarm"-Lämpchen

leuchtet wenn es im Gefrierraum zu

warm, also das Gefriergut gefährdet ist. Ohne Gefahr für das Gefriergut kann das Lämpchen leuchten: bei Inbetriebnahme des Gerätes, beim Einlegen großer Mengen frischer Lebensmittel oder wenn beim Einlegen oder Entnehmen von Lebensmitteln die Tür zu lange geöffnet bleibt.

Erlischt wenn der Gefrierraum seine Betriebstemperatur erreicht hat.

8 "super"-Taste Gefrierraum

Dient zum Ein- und Ausschalten des Supergefrierens. Die Inbetriebnahme wird durch Leuchten der Taste angezeigt. Das Supergefrieren dient zum Einfrieren großer Mengen frischer Lebensmittel und ist je nach Menge bis zu 24 Stunden vor dem Einlegen einzuschalten. Nach dem Einschalten wird im Gefrierraum eine sehr tiefe Temperatur erreicht.

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

Einschalten und Temperaturwahl / Ausschalten, Gerät stilllegen

Einschalten und Temperaturwahl

Bild ② Bedienblende

- Stecker in die Steckdose stecken
- **Geräte-Hauptschalter 1 drücken**
Die voreingestellten Temperaturen +4 °C bzw. -18 °C werden angezeigt.
- **Temperatur für den Kühlraum ein stellen**
Dazu die Temperatur-Einstelltaste 2 mehrmals oder so lange drücken, bis gewünschtes Temperaturlämpchen leuchtet.
- **Temperatur für den Gefrierraum ein stellen**
Dazu die Temperatur-Einstelltaste 5 mehrmals oder so lange drücken, bis gewünschtes Temperaturlämpchen leuchtet.
- **Super-Cooling einschalten**
Die Temperatur-Einstelltaste 2 mehrmals oder so lange drücken, bis das Lämpchen auf "super-cooling" steht.

Hinweise

- **Zu warme Temperaturen im Kühl-oder Gefrierraum können auftreten, wenn....**
 - die Tür nicht richtig geschlossen ist
 - grössere Mengen von warmen Lebensmitteln eingelegt wurden
 - die Temperaturwähler auf +8 °C bzw. auf -16 °C eingestellt sind.
 - die Luftzirkulation im Kühl-oder Gefrierraum durch eingelagerte Lebensmittel stark beeinträchtigt ist.
 - bei hohen Umgebungstemperaturen die Türen häufig geöffnet wurden
- **Zu kalte Temperaturen im Kühl-oder Gefrierraum können auftreten, wenn....**
 - das "super-cooling" -oder Supergefrieren eingeschaltet ist.
 - die Temperaturwähler auf +2 °C bzw. auf max. eingestellt sind.
- **Die Stirnseiten des Gehäuses werden teilweise beheizt, dies verhindert Schwitzwasserbildung im Bereich der Türdichtung.**
- Sollte sich nach dem Schließen des Gefriertraumes die Tür nicht sofort wieder öffnen lassen, warten Sie bitte zwei bis drei Minuten, bis sich der entstandene Unterdruck ausgeglichen hat.

Ausschalten

Hauptschalter Bild ②/1 drücken; damit ist das Gerät ausgeschaltet.

Gerät stilllegen

Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird:

Hauptschalter Bild ②/1 drücken, Gerät reinigen, die Türen geöffnet lassen.

de

Lebensmittel einordnen

Beim Einordnen beachten

- Warme Speisen und Getränke außerhalb des Gerätes abkühlen lassen.
- Lebensmittel möglichst verpackt oder gut abgedeckt einordnen. Dadurch bleiben Aroma, Farbe, Feuchtigkeit und Frische erhalten, außerdem werden Geschmacksübertragungen vermieden. Unverpackt sollten nur Gemüse, Obst und Salat in den Gemüsebehältern gelagert werden.
- Lebensmittel möglichst gleichmäßig in den Fächern verteilen um eine effiziente Zirkulation der Kühlluft zu gewährleisten.
- Lufteintritts- und austrittsöffnungen nicht mit Lebensmitteln blockieren, um die Luftzirkulation nicht zu beeinträchtigen.
- Lebensmittel, die unmittelbar vor den Luftaustritts-Öffnungen gelagert werden, können durch die ausströmende Kallluft gefrieren.
- 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 und stehend lagern.
– **Explosionsgefahr!**
- Flaschen mit Flüssigkeiten, die gefrieren können, nicht im Gefrierraum lagern. Beim Gefrieren platzen die Flaschen.

Einordnungsbeispiel

Bild ①

Gefrierraum (A)

Im **Eisbereiter (10-11)** Eis bereiten und lagern.

Im **Schnellgefrierfach (9)** Lebensmittel eingefrieren und lagern.

Auf der **Ablage und am Boden des Gefrier-
raumes** Lebensmittel lagern.

In den **Abstellern (18)** kleines Gefriergut, hochprozentige alkoholische Getränke.

Kühlraum (B)

Auf den **Ablagen (13)** von oben nach unten Backwaren, fertige Speisen, Molkereiprodukte.

Auf der Ablage **(14)** Flaschen.

In der **Gemüseschale (17)** Gemüse, Obst, Salat.

Im **Fach (20)** Butter und Käse.

Im **Eiereinsatz** Eier.

Im **Flaschenabsteller (22)** große Flaschen.

Die Inneneinrichtung

“Chiller” - Fach (Bild ④/12)

Boden des Faches nach vorne ziehen, Klappe öffnet sich.

Im “Chiller” - Fach herrschen tiefere Temperaturen als im Kühlraum. Dabei können auch Temperaturen unter 0°C auftreten. Ideal zum Lagern von Fisch, Fleisch und Wurst. Nicht für Salate und Gemüse und kälteempfindliche Waren geeignet.

Temperatur- und Feuchtigkeits-Regler für Gemüse-Behälter (Bild ⑥/16)

Bei langfristiger Lagerung von Gemüse, Salat und Obst, Regler ganz nach links schieben

– Belüftungsöffnung ist offen –

Temperatur wird kälter.

* Nicht bei allen Modellen

Lebensmittel einordnen

Bei kurzfristiger Lagerung Regler nach rechts schieben. Belüftungsöffnung ist geschlossen – hohe Luftfeuchtigkeit –

Temperatur wird wärmer.

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

Flaschenablage (Bild ⑨/14)

In den Mulden lassen sich die Flaschen sicher ablegen und stapeln.

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

Zum Herausnehmen Behälter und Absteller anheben (Bild ⑦).

Flaschenhalter (Bild ⑧)

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

Gefrieren und Lagern

Beim Einkauf von Tiefkühlkost beachten

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

Nutzzinhalt

Die Angaben zum Nutzzinhalt finden Sie in Ihrem Gerät auf dem Typenschild.

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.)

de

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.

Angaben über das max. Gefriervermögen nach aktueller Norm finden Sie auf dem Typschild.

Kleine Mengen (bis zu 1 Kg.) ins

Schnellgefrierfach Bild ❶/9 legen. Wird sehr schnell durchgefroren.

Größere Mengen breitflächig auf den Boden des Gefrierfaches legen. Achten Sie darauf, daß bereits gefrorene und frisch einzufrierende Lebensmittel nicht miteinander in Berührung kommen.

Gefrorene Lebensmittel gegebenenfalls umstapeln. Ein Erwärmen oder Antauen der gefrorenen Lebensmittel wird so vermieden.

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

Supergefrieren

Lagern bereits Lebensmittel im 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 1 kg) können ohne Supergefrieren eingefroren werden. Zum Einschalten des Supergefrierens einfach die Supergefrieraste Bild ❷/8 drücken.

Die „super“-Anzeige zeigt die Inbetriebnahme an. Nach dem Einschalten wird im Gefrierraum eine sehr tiefe Temperatur erreicht. Das Supergefrieren schaltet sich ca. 50 Std. nach dem Einschalten automatisch ab.

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 4 Monate, Käse, Geflügel, Fleisch bis zu 6 Monate und Gemüse und Obst bis zu 8 Monate gelagert werden.

Gefrieren und Lagern

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

Bild 10/10

1. Die Eisschale herausnehmen, zu $\frac{3}{4}$ mit Wasser füllen und wieder einsetzen.
2. Wenn die Eiswürfel gefroren sind, Drehgriffe der Eisschalen mehrmals nach rechts drehen und loslassen.
Die Eiswürfel lösen sich und fallen in den Vorratsbehälter.
3. Eiswürfel aus dem Vorratsbehälter entnehmen.

Der Eiswürfelzubereiter kann nach Belieben an der Unterseite einer der beiden Ablagen im Gefrierraum auf der linken oder rechten* Seite eingehängt werden.

* nicht bei allen Modellen.

Reinigen

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

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

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.

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

de

Energiespartips

- Gerät in einem kühlen, gut belüfteten 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 den Gefrierschrank geben.
- Zum Auftauen Gefrierwaren in den Kühlraum legen. Sie nutzen damit die Kälte, die in der Gefrierware steckt, zur Kühlung der Lebensmittel im Kühlraum.
- Zum Be- oder Entladen Gerätetüren so kurz wie möglich öffnen.

Hinweise zu Betriebsgeräuschen

Betriebsgeräusche

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

Die dabei entstehenden Geräusche sind funktionsbedingt.

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

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

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

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

● Knackgeräusche können auftreten, wenn....

-die automatische Abtauung erfolgt

-sich das Gerät abkühlt bzw. erwärmt (Materialausdehnungen)

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

Das Gerät steht uneben

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

Das Gerät „steht an“

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

Schubladen, Körbe oder Abstellflächen wackeln oder klemmen

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

Flaschen oder Gefäße berühren sich

Rücken Sie bitte die Flaschen oder Gefäße leicht auseinander.

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 Monteursatzes berechnet werden.

Wenn die Lämpchen zur Temperaturwahl Bild ②/3 und 6 nicht leuchten:

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 ⑪/b) abnehmen, Glühlampe max. 25 W, 220 V, Sockel E 14 auswechseln. (Bild ⑪/c-d)
- Der Lichtschalter (Bild ⑪/a) klemmt. Prüfen Sie, ob er sich bewegen läßt. Wenn nicht, rufen Sie bitte den Kundendienst.

Wenn nach längerem Betrieb das Alarm-Lämpchen leuchtet:

Störung, im Gefrierraum ist es zu warm!

Mögliche Ursachen der Störung:

- Der Luftspalt oben am Gerät bzw. im Sockel ist verdeckt,
- die Gefrierraumtür ist nicht richtig geschlossen,
- es wurden frische Lebensmittel ohne Supergefrieren eingefroren,
- es wurden zu viele frische Lebensmittel auf einmal zum Gefrieren eingelagert,
- hohe Umgebungstemperatur.

Nach Beheben der Störung erlischt das Alarm-Lämpchen, wenn der Gefrierraum seine Betriebstemperatur wieder erreicht hat.

Wenn die Gefrierraumtür längere Zeit nicht richtig geschlossen war und der Gefrierraum seine eingestellte Temperatur nicht mehr erreicht,

ist der Verdampfer (Kälteerzeuger) so stark vereist, daß das vollautomatische Abtausystem die Eismenge nicht mehr abtauen kann. In diesem Fall Gefrierwaren aus dem Gerät herausnehmen und gut isoliert an einem kühlen Platz lagern.

Gerät ausschalten und Gefrierraumtür offen lassen. Nach ca. 12 Stunden ist das Eis im Kühlsystem abgetaut. Gerät wieder einschalten und Gefriergut einlegen.

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

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

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

de

Kleine Störungen selbst beheben / Kundendienst

● Zu warme Temperaturen im Kühl-oder Gefrierraum können auftreten, wenn....

- die Tür nicht richtig geschlossen ist
- grössere Mengen von warmen Lebensmitteln eingelegt wurden
- die Luftzirkulation im Kühl-oder Gefrierraum durch eingelagerte Lebensmittel stark beeinträchtigt ist.
- bei hohen Umgebungstemperaturen die Türen häufig geöffnet wurden
- Häufiges Türöffnen bei hohen Umgebungstemperaturen und hoher Luftfeuchte kann zu Kondenswasserbildung im Kühlraum und Reifbildung im Gefrierraum führen.
- Gegenseitiges Türöffnen beim schliessen einer Türe ist durch die Verbindung der beiden Kühlteile durch einen gemeinsamen Luftkanal physikalisch bedingt. Dies beeinträchtigt jedoch nicht die Funktionsweise des Gerätes.

Typenschild

Bild 12

Bitte geben Sie bei der Anforderung des Kundendienstes die E-Nummer und die FD-Nummer an.

Beide Ziffern finden Sie im schwarz-umrandeten Feld des Typenschildes oben links im Kühlraum.

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

Lebensmittelhygiene-Vorschriften

Verehrter Kunde,

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

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

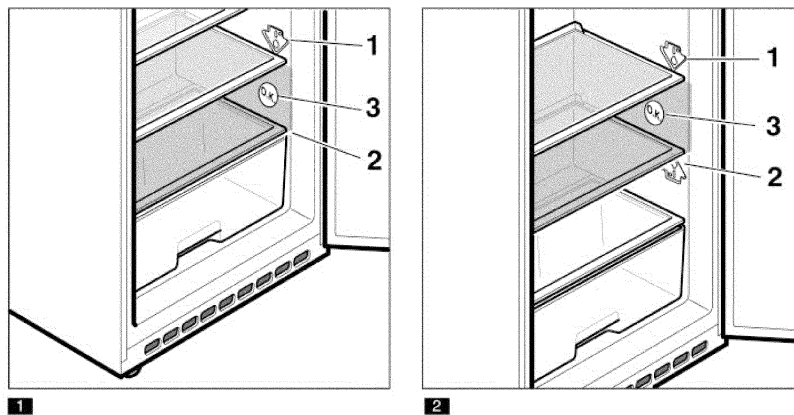
Zone für empfindliche Lebensmittel

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



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

de



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

Temperaturanzeiger (Bild 1/3 und 2/3)

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

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

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



Korrekte
Einstellung



Temperatur zu hoch,
Temperaturregler kälter
stellen

Contents

	Page		Page
Information concerning disposal	20	Arranging food in the appliance	26
Disposal of packaging	20	Instructions on arranging food in the appliance	26
Disposal of your old appliance	20	Example of arranging food in the appliance	26
Safety information	21	Interior fittings	26-27
Siting the appliance	22	Freezing, storing food, making ice cubes	27
Ambient temperature	22	Purchasing deep-frozen food	27
Installation location	22	Freezing food yourself	27
Installation	22	Packing food	28
Electrical connection	22	Freezing capacity	28
Ventilation	22	Fast freezing	28
Following delivery ...	22	Storage duration	28
Changing over door hinges	22	Defrosting frozen foods	28
Getting to know your appliance	23	Making ice cubes	29
Requirements	23	Cleaning	29
Overview	23	Tips for saving energy	30
Function of the switching and control elements	24	Operating noises	30
Switching ON/OFF and setting temperatures	25	Eliminating minor faults yourself	31-32
Switching ON the appliance	25	Customer service	32
Setting the temperature	25	Rating plate	32
Switching OFF the appliance	25	Food hygiene regulations	33
Disconnecting the appliance	25		

en

Information concerning disposal

Disposal of packaging

The packaging protects your appliance from damage during transit. All packaging materials are environmentally friendly and recyclable. Please contribute to a better environment by disposing of packaging materials in an environmentally-friendly manner.

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Warning

Keep children away from packaging and its parts. Danger of suffocation from folding cartons and plastic film!

Disposal of your old appliance

Old appliances are not worthless rubbish! Valuable raw materials can be reclaimed by recycling old appliances.



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE). The directive specifies the framework for an EU-wide valid return and recycling of old appliances.

Warning

Redundant appliances:

1. Pull out the mains plug.
2. Cut off the power cord and discard with the mains plug.

Refrigerators contain refrigerants and the insulation contains gases. Refrigerant and gases must be disposed of properly. Ensure that tubing of the refrigerant circuit is not damaged prior to proper disposal.

Safety information

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

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

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

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

Installation

Observe ambient temperature

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

Climatic category	Ambient temperature from ... to
SN	+10 °C to 32 °C
N	+16 °C to 32 °C
ST	+18 °C to 38 °C
T	+18 °C to 43 °C

If the temperature drops below the ambient-temperature range, the refrigerator compartment will become too cold. If the temperature exceeds the ambient-temperature range, the freezer compartment will become too warm.

If ambient temperatures are below +2 °C, fully automatic defrosting may malfunction.

Installation location

The appliance should be installed in a dry, well ventilated room, but not exposed to direct sunlight and not placed near a heat source, e.g. a cooker, radiator, etc. If installation next to a heat source is unavoidable, use a suitable insulating plate or comply with the following minimum distances to a heat source:

3 cm to an electric cooker
30 cm to an oil or coal-fired cooker.

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

Installation

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

Electrical connection

Connect the appliance only to 220–240 V/ 50 Hz alternating current via a correctly installed earthed socket. The socket must be fused with a fuse 10-16 A.

If the appliance is to be operated in a **non-European country**, check on the rating plate whether the supply voltage and current type correspond with the values of your mains supply. The rating plate is located in the upper left-hand side of the refrigerator compartment. Figure 12.

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

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

Ventilation

Figure 13

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

After transportation ...

Before switching on the appliance for the first time, leave in a vertical position for approx. 1/2 hour.

Changing the side at which the door is hinged

Steps in numerical sequence (Fig. 18).

Getting to know your appliance

Regulations

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

The appliance is designed specifically for use in the house.

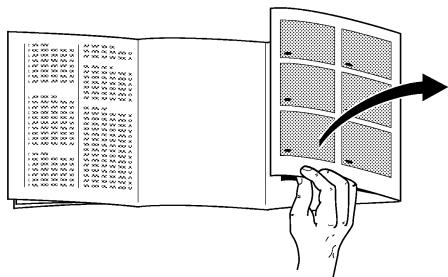
If the appliance is used in the commercial sector, the relevant regulations must be observed.

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

The appliance corresponds to the relevant safety regulations for electrical appliances.

The refrigeration circuit has been checked for leaks.

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



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

The operating instructions refer to several models. Equipment and details in the diagrams may vary.

Overview

Figure 1

- 1–8 Control panel
- 9 Rapid freezing compartment
- 10 Ice maker
- 11 Container for ice cubes
- 12 “Chiller” compartment
- 13 Shelf
- 15 Interior light (Refrigerator compartment)
- 14 Bottle rack
- 16 Humidity regulator for fruit and vegetable container
- 17 Fruit and vegetable container
- 18 Storage compartment for frozen produce
- 19 Storage compartment
- 20 Butter and cheese compartment
- 21 Storage compartment for small bottles
- 22 Storage compartments for large bottles, milk cartons, etc.
- 23 Door seal
- A Freezer compartment
- B Refrigerator compartment

The fully automatic No-Frost system prevents ice from forming in the refrigerator and freezer compartments. Defrosting is therefore no longer required.

Function:

The food in the refrigerator and freezer compartments is cooled and frozen by cold air!

An evaporator in the No-Frost system cools the air in the appliance. The cold air is circulated by a fan. The humidity in the air is condensed on the evaporator. If required, the evaporator is automatically defrosted. The condensation is conveyed to the refrigerating unit where it evaporates. The refrigerator and freezer compartments, as well as the food, remain ice-free.

* Not all models

Getting to know your appliance

Function of the switching and control elements

Figure 2 control panel

1 On/Off button

Main switch on the appliance used for switching the entire appliance on and off.

2 Temperature selection button, refrigerator compartment

Hold down or repeatedly press button until desired temperature light illuminates.

3 Temperature light

The numerals on the temperature light indicate temperatures in °C. The illuminated light indicates the selected temperature.

4 “Super cooling”

The illuminated light indicates that “super cooling” is on. “Super cooling” reduces the temperature in the refrigerator compartment for 6 hours. Then the appliance automatically switches to the temperature which was selected prior to “super cooling”.

Use “super cooling”:

- if placing large amounts of fresh food in the refrigerator compartment
- if rapidly cooling drinks

5 Temperature selection button, freezer compartment

Hold down or repeatedly press button until desired temperature light illuminates.

6 Temperature light

The numerals on the temperature light indicate temperatures in °C. The illuminated light indicates the selected temperature.

7 “Alarm” light

Illuminates if the freezer compartment becomes too warm, i.e. the frozen food is at risk of thawing. The light may illuminate without any risk to the frozen food: when the appliance is switched on, if large amounts of fresh food are placed in the freezer compartment, if the door is left open too long when food is put in or taken out of the freezer compartment.

The light goes out when the freezer compartment has reached its operating temperature.

8 “super” button, freezer compartment

Used for switching “fast freeze” on and off. The illuminated button indicates that “fast freeze” is on. “Fast freeze” is used for freezing large quantities of fresh food and, depending on the amount of food, should be switched on up to 24 hours before the food is placed in the freezer compartment. When “fast freeze” has been switched on, the freezer compartment drops to a very low temperature.

“Fast freezing” switches off 50 hours after it was switched on.

Switching ON and setting temperatures

Fig. ②

- Insert the plug into the socket

- Press the main switch 1 on the appliance

The preselected temperatures +4 °C and –18 °C are displayed.

- Select the temperature for the refrigerator compartment

To do this, repeatedly press or hold down the temperature selection button 2 until the desired temperature light illuminates.

- Selecting the temperature for the freezer compartment

To do this, repeatedly press or hold down the temperature selection button 5 until the desired temperature light illuminates.

- Switching on “super cooling”

Repeatedly press or hold down the temperature selection button 2 until the “super cooling” light illuminates.

Information

- Excessively warm temperatures in the refrigerator or freezer compartment may occur if..

- the door has not been closed properly
- fairly large quantities of warm food have been placed in the appliance
- the temperature selectors have been set to +8 °C and –16 °C.
- the air circulation in the refrigerator or freezer compartment is severely impeded by the stored food.
- the doors have been opened frequently at high ambient temperatures

- Excessively cold temperatures in the refrigerator or freezer compartment may occur if..

- “super cooling” or “fast freeze” has been switched on.
- the temperature selectors have been set to +2 °C or max.

- The sides of the housing are partially heated to prevent condensation in the area of the door seal.

- If you cannot open the freezer compartment door immediately after closing it, wait 2-3 minutes until the partial vacuum has equalised.

Switching OFF

To switch OFF the appliance, press the main switch, Figure ②/1.

Longer periods of disuse

If the appliance is not to be used for a prolonged period:

Press the main switch, Fig. ②/1, clean the appliance and leave the doors open.

en

Food arrangement

When arranging food, please note

- Allow warm food and drinks to cool outside the appliance.
- If possible, always wrap the food or cover well. The food will then retain its aroma, colour, moisture and freshness. Furthermore, the flavour of one food will not be transferred to another. Only vegetables, fruit and lettuce do not require covering and should be stored in the vegetable containers.
- To ensure that the cooling air circulates efficiently, distribute produce as uniformly as possible in the compartments.
- Do not block the air inlets or outlets with produce, otherwise the air circulation will be impaired.
- Produce which is stored directly in front of the air outlets may freeze due to the outflowing cold air.
- Do NOT allow oil or fat to come into contact with the plastic components or the door seal (otherwise they could become porous).
- Do NOT store any explosive substances in the appliance. Bottles containing a high percentage of alcohol must be sealed and stored upright.
– **EXPLOSION HAZARD!**
- Bottled liquids which can freeze must NOT be stored in the freezer compartment. The bottles will explode during the freezing process.

Example of food arrangement

Figure 1

Freezer compartment (A)

Make and store ice in the **ice maker (10-11)**.

Freeze and store food in the **rapid freezing**

compartment (9).

Store food **on the shelf* and on the base of the freezer compartment**.

Store small amounts of frozen produce and alcoholic drinks containing a high percentage of alcohol in the **storage compartments (18)**.

Refrigerator compartment (B)

Cakes and pastries, ready meals, dairy products on **shelves (13)** from top to bottom.

Bottles on the **shelf (14)**.

Vegetables, fruit and lettuce in the **vegetable drawer (17)**.

Butter and cheese in the **compartment (20)**.

Eggs in the **egg rack**.

Large bottles in the **bottle storage compartment (22)**.

Interior fittings

“Chiller” compartment (Fig. 4/12)

Pull the base of the compartment forwards, the flap opens.

The temperature in the “Chiller” compartment is lower than in the refrigerator compartment. Ideal for storing, such as fish, meat and sausage. **Not suitable for salad ingredients, vegetables or cold-sensitive produce.**

Temperature and humidity regulator for vegetable container (Fig. 6/16)

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

* Not all models

Food arrangement

For short-term storage slide the regulator to the right. Ventilation aperture is closed
– High air humidity –

Temperature rises.

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

Bottle rack (Fig. ⑨/14)

Bottles can be placed and stacked securely in the recesses.

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

To remove containers and storage compartments, lift and pull out (Fig. ⑦).

Bottle holder (Fig. ⑧)

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

* Not all models

Freezing and storing

Purchasing deep-frozen food:

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

Usable capacity

Information on the usable capacity can be found inside your appliance on the rating plate.

Freezing food yourself

If you wish to freeze food, use only fresh, undamaged food.

The following foods are suitable for freezing:

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

The following foods are NOT suitable for freezing:

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

Blanching vegetables and fruit

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

Freezing and storing

Wrapping food

Pack food in suitable portions for your household.

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

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

The following products are suitable for wrapping/packing food:

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

The following products are NOT suitable:

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

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

The following products are suitable for sealing the wrapped food:

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

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

Max. freezing capacity

To retain the vitamins, nutritional value, appearance and flavour, freeze the food as quickly as possible. Do NOT exceed the max. freezing capacity of your appliance.

Information about the max. freezing capacity according to current standards can be found on the rating plate.

Place small amounts (up to 1 kg) of food in the fast freezer compartment, Fig. ①/9. The food will freeze solid very quickly.

Distribute fairly large amounts of food over the bottom of the freezer compartment. Ensure that frozen food does not come into contact with fresh food. If required, stack the frozen food. This will prevent the frozen food from becoming warm or thawing.

Before placing hot food or drinks in the freezer compartment, leave them to cool down to room temperature.

Fast freeze

If there is already food in the freezer compartment, switch ON Fast freeze several hours before freezing fresh produce.

As a rule, 4–6 hours is adequate. Smaller quantities of food (up to 1 kg) can be frozen without Fast freeze. To switch ON Fast freeze, simply press the “Fast freeze” button, Figure ②/8.

The “super” display indicates that “fast freeze” is on. When “fast freeze” has been switched on, the freezer compartment drops to a very low temperature. “Fast freeze” automatically switches off 50 hours after it was switched on.

Storage period

To retain the quality of the frozen food, do NOT exceed the permitted storage period. The storage period depends on the type of food.

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

Freezing and storing

Thawing frozen food

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

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

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

Otherwise, if flavour, odour and appearance have changed, make a ready-made meal out of the food and refreeze.

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

Making ice

Figure 10/10

1. Take out the ice tray, fill $\frac{3}{4}$ full with water and reinsert.
2. When the ice cubes are frozen, turn the knobs on the ice trays several times in a clockwise direction and release.
The ice cubes are released and fall into the container.
3. Take the ice cubes out of the container.

The ice-cube maker can be attached to the underside of one of the two shelves in the freezer compartment on the left or right* side.

* Not all models

Cleaning

Before cleaning the appliance, ALWAYS pull out the mains plug or disconnect/unscrew the fuse.

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

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

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

en

Power saving tips

- Install the appliance in a cool, well ventilated room, but NOT in direct sunlight and NOT near a heat source (radiator, etc.).
- Do NOT block the ventilation slots on the appliance.
- Allow warm food to cool down before placing in the refrigerator.
- To thaw frozen products, place them in the refrigerator compartment. The low temperature of the frozen products is then used to cool the food in the refrigerator compartment.
- When inserting or removing food from the appliance, open and close the doors as quickly as possible.

Information about operating noises

Operating noises

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

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

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

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

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

A clicking noise may occur when

- the automatic defrosting system is active.
- the appliance is cooling down or warming up (material expansion).

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

The appliance is not level

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

The appliance is not free-standing

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

Drawers, baskets or shelves are loose or stick

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

Bottles and/or receptacles are touching each other

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

Minor problems and how to rectify them yourself

Customer service should NOT be contacted for every fault. Most faults are minor. Therefore, before you call customer service, please check whether you can eliminate the fault yourself based on the following information.

A technician who is called out to rectify a minor fault will charge the customer, even if the appliance is still under guarantee.

If the temperature-selection lights, Figs. ②/3 and 6, do not illuminate:

Please check that the power is on, that the plug has been inserted properly into the socket and that the appliance has been switched on.

If the refrigerator-compartment light does not switch on:

- The bulb is defective. Pull out the mains plug, remove the cover (Fig. ①/b), replace bulb max. 25 W, 220 V, E14 lampholder (Fig. ①/c-d)
- The light switch (Fig. ①/a) is sticking. Check whether it can be moved. If not, please call customer service.

If the “alarm” light illuminates after prolonged operation:

Fault, the freezer compartment is too warm!
Possible causes of the fault:

- The air gap on top of the appliance or in the base has been covered,
- The freezer-compartment door has not been closed properly,
- Fresh food was frozen without “fast freeze”,
- Too much fresh food was frozen at once
- High ambient temperature

When the fault has been eliminated, the “alarm” light goes out as soon as the freezer compartment has reached its operating temperature again.

If the freezer-compartment door was open for a long time and the freezer compartment can no longer reach its set temperature,

the evaporator (reduces the temperature) is iced over to such an extent that the automatic defrosting system can no longer defrost the quantity of ice. In this case take the frozen produce out of the appliance and store well insulated in a cool place. Switch OFF the appliance and leave the freezer-compartment door open. The ice in the cooling system will have thawed after approx. 12 hours. Switch ON the appliance again and put back the frozen produce.

If the fault can still not be eliminated despite the aforementioned information, please call customer service.

Open the doors only when necessary, otherwise the temperature will rise in the freezer compartment.

Do NOT perform any other repairs yourself, especially on the electrical components.

en

Minor problems and how to rectify them yourself

Customer Service

- **Excessively warm temperatures in the refrigerator compartment or freezer compartment may occur if**
 - the door has not been closed properly.
 - large quantities of warm food have been placed in the refrigerator compartment or freezer compartment.
 - the air circulation in the refrigerator compartment or freezer compartment has been severely impaired by the stored food.
 - the doors were frequently opened at high ambient temperatures.
- If the door is opened frequently at a high ambient temperature and high air humidity, condensation may form in the refrigerator compartment and hoarfrost in the freezer compartment.
- Mutual minimum door-opening while closing one door is related physically to the common air-channel which connects the two cooling-compartments. This doesn't affect the function of your appliance.

Rating plate

Figure 12

When contacting customer service, please quote the E number and the FD number.

Both numbers are indicated on the black-edged panel of the rating plate located in the upper left-hand side of the refrigerator compartment.

The address and the telephone number of customer service can be found in the customer-service directory or in your telephone book.

Food hygiene regulations

Dear Customer

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

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

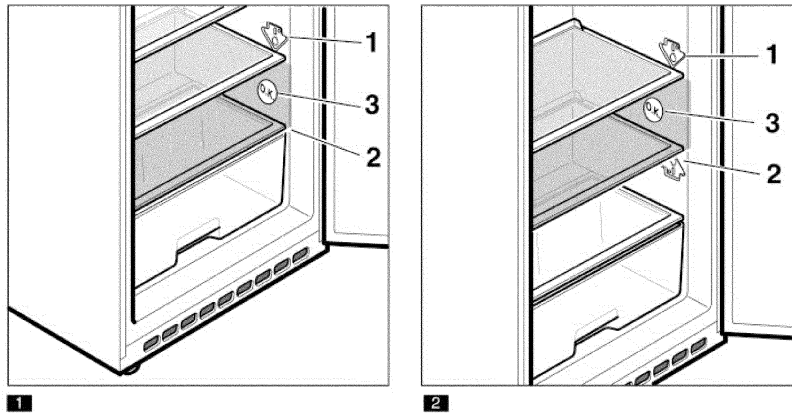
Zone for perishable foods

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



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

en



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

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

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

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

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



Correct setting



Temperature too high,
set temperature
controller colder

Sommaire

	Page		Page
Consignes pour la mise au rebut	36	Rangement des aliments	43
Mise au rebut de l'emballage	36	Consignes pour le rangement	43
Mise au rebut de l'ancien appareil	36	Exemple de rangement	43
		Modifier l'aménagement intérieur	43-44
Conseils de sécurité et consignes	37	Congeler et stocker les aliments, préparer des glaçons	44
Installation de l'appareil	38	Consignes pour les achats de produits surgelés	44
Température ambiante	38	Congeler soi-même les aliments	44
Lieu d'installation	38	Emballage des aliments	44
Installation	38	Capacité de congélation	44
Raccordement électrique	38	Supercongélation	44
Ventilation	38	Durée de stockage	45
Après le transport ...	38	Décongélation des produits surgelés	45
Changement du sens d'ouverture des portes	38	Préparation des glaçons	45
Présentation de l'appareil	39	Nettoyage	45
Dispositions	39	Conseils pour économiser de l'énergie	46
Vue générale	39	Bruits de fonctionnement	46
Fonctionnement des éléments de commutation et de contrôle	40-41	Remédier soi-même aux petites pannes	47-48
Enclenchement, coupure	41	Service après-vente	48
Enclencher l'appareil	41	Plaque signalétique	48
Régler la température	41-42	Respect des règles d'hygiène alimentaire	49
Eteindre l'appareil	42		
Remisage longue durée de l'appareil	42		

Conseils pour la mise au rebut

Mise au rebut de l'emballage

L'emballage protège votre appareil contre les dégâts qu'il pourrait subir en cours de transport. Tous les matériaux qui le constituent sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez-nous à recycler l'emballage en respectant l'environnement.

Pour savoir comment vous débarrasser de l'emballage, veuillez consulter votre revendeur ou les services administratifs de votre mairie.

Attention

Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'emballage et ses pièces constitutives. Ils risquent de s'étouffer avec les cartons pliants et les feuilles de plastique !

Mise au rebut de l'ancien appareil

Les appareils usagés ne sont pas des déchets sans valeur. Leur élimination dans le respect de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.



Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2002/96/EG visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Cette directive sert de règlement cadre à la reprise et au recyclage des appareils usagés dans toute l'Europe.

Attention

Avant de mettre au rebut l'appareil qui ne sert plus :

1. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
2. Sectionnez le cordon d'alimentation puis enlevez-le avec la fiche mâle.

Les appareils frigorifiques contiennent des fluides frigorigènes et des gaz isolants qui nécessitent une mise au rebut adéquate. Veillez à ce que les tuyaux du circuit frigorifique de votre appareil ne soient pas endommagés jusqu'à son élimination dans les règles de l'art. Jusqu'à l'enlèvement de l'appareil, veillez bien à ce que son circuit frigorifique ne soit pas endommagé.

Conseils de sécurité et consignes

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

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

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

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

Installation de l'appareil

Contrôler la température ambiante

Suivant sa «catégorie climatique» (voir la plaque signalétique), votre appareil peut fonctionner dans les températures ambiantes énoncées ci-après (la plaque signalétique se trouve en haut à gauche dans l'appareil. Fig. 12).

Catégorie climatique	Température ambiante de ... à
SN	+10 °C à 32 °C
N	+16 °C à 32 °C
ST	+18 °C à 38 °C
T	+18 °C à 43 °C

Si la température ambiante descend en-dessous de la plage pour laquelle votre appareil a été conçu, le compartiment réfrigérateur devient trop froid. Si elle monte au-dessus de cette plage, le compartiment congélateur devient trop chaud.

Lorsque la température ambiante descend en-dessous de +2 °C, le dégivrage automatique peut être perturbé.

Lieu d'installation

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

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

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

Installation

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

Raccordement électrique

Raccordez l'appareil uniquement au secteur alternatif 220–240 V/50 Hz au moyen d'une prise secteur à contacts de terre installée réglementairement. La prise doit être protégée par un fusible/disjoncteur de 10-16 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 haut à gauche (Fig. 12).

S'il faut changer le cordon d'alimentation secteur, ne confiez cette opération qu'à un spécialiste.

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

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 grilles d'aération.

Après le transport ...

et avant d'enclencher l'appareil pour la première fois, laissez ce dernier à la verticale pendant une demi-heure environ.

Changement du sens d'ouverture des portes

Exécutez les étapes du changement dans l'ordre chronologique des chiffres (Fig. 13).

Présentation de l'appareil

Dispositions générales

Cet appareil sert à refroidir et congeler des denrées alimentaires, et à fabriquer des glaçons.

Cet appareil est prévu pour l'usage domestique.

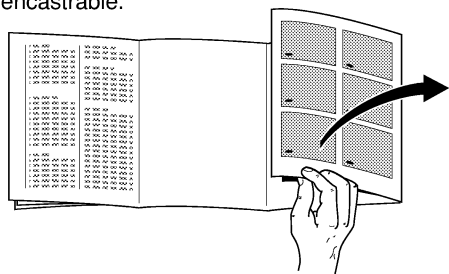
S'il est destiné à servir dans le domaine industriel et commercial, conformez-vous aux prescriptions professionnelles en vigueur.

Cet appareil est conforme à la réglementation nationale préventive des accidents en vigueur dans votre pays et visant les installations de réfrigération.

L'appareil est conforme aux dispositions de sécurité visant les appareils électriques.

Le circuit réfrigérant a été soumis à un essai d'étanchéité.

Cet appareil est un modèle indépendant non encastrable.



Avant de commencer la lecture, veuillez déplier les volets illustrés situés en fin de notice.

Cette notice d'utilisation vaut pour plusieurs modèles d'appareil. De légères différences d'équipement et de détail sont possibles entre les illustrations et votre appareil.

Vue générale

Fig. ①

- 1-8 Bandeau de commande
- 9 Compartiment de congélation rapide
- 10 Distributeur de glaçons
- 11 Réservoir (glaçons)
- 12 Compartiment "fraicheur"
- 13 Clayette
- 14 Clayette à bouteilles
- 15 Eclairage intérieur (Compartiment réfrigérateur)
- 16 Régulateur d'humidité pour les bacs à fruits et légumes
- 17 Bacs à fruits et légumes
- 18 Support pour produits congelés
- 19 Support
- 20 Casier à beurre et fromage
- 21 Support pour petites bouteilles
- 22 Support pour grandes bouteilles, briques de lait, etc.
- 23 Joint de porte

- A Compartiment congélateur
- B Compartiment réfrigérateur

Grâce au système No-Frost entièrement automatique, les compartiments réfrigérateur et congélateur restent exempts de givre. Plus besoin de les dégivrer.

Fonctionnement:

L'air refroidit et congèle les aliments se trouvant respectivement dans le compartiment réfrigérateur et le compartiment congélateur.

L'évaporateur qui fait partie du système No-Frost refroidit l'air à l'intérieur de l'appareil. Un ventilateur brasse l'air froid. L'humidité de l'air se condense au contact de l'évaporateur. Si nécessaire, l'évaporateur se dégivre automatiquement.

L'eau de dégivrage s'écoule jusqu'au groupe frigorifique où elle s'évapore. Les compartiments réfrigérateur et congélateur ainsi que les aliments restent exempts de givre.

* Selon le modèle

Présentation de l'appareil

Fonctionnement des éléments de commutation et de contrôle

Figure ② Bandeau de commande

1 Touche Marche / Arrêt

L'interrupteur principal de l'appareil sert à enclencher et couper l'ensemble de l'appareil.

2 Touche de réglage de la température du compartiment réfrigérateur

Maintenez la touche enfoncée ou appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que le petit voyant lumineux de température désiré s'allume.

3 Petits voyants lumineux de température

Les chiffres affichés au-dessus des petits voyants lumineux de température indiquent la température en degrés Celsius. Le petit voyant éclairé en permanence indique la température réglée.

4 Super-réfrigération

Le petit voyant lumineux qui s'allume indique la mise en service. Une fois la super-réfrigération enclenchée, le compartiment réfrigérateur atteint pendant 6 heures une température plus basse. Ensuite, il revient automatiquement sur la température réglée avant la super-réfrigération.

Utilisez la super-réfrigération :

- Lorsque vous rangez de grandes quantités de produits frais.
- Pour refroidir rapidement les boissons.

5 Touche de réglage de la température, compartiment congélateur

Conservez la touche enfoncée ou appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que le petit voyant lumineux de température

désiré s'allume.

6 Petit voyant lumineux de température

Les chiffres affichés au-dessus des petits voyants lumineux de température indiquent la température en degré Celsius. Le petit voyant éclairé en permanence indique la température réglée.

7 Petit voyant lumineux "Alarme"

Il s'allume si la température monte trop dans le compartiment congélateur car les aliments risquent de s'abîmer. Il peut également s'allumer temporairement, sans que les aliments risquent de s'abîmer, dans les cas suivants : à la mise en service de l'appareil, après avoir rangé de grandes quantités de produits frais, ou si vous avez laissé la porte ouverte trop longtemps en rangeant ou sortant les aliments.

Il s'éteint lorsque le compartiment congélateur atteint sa température de service.

8 Touche "super", compartiment congélateur

Cette touche sert à enclencher et à éteindre la supercongélation. Elle s'allume à la mise en service de la supercongélation. Utilisez cette dernière pour congeler de grandes quantités d'aliments frais ; en fonction de la quantité, enclenchez-la au plus tôt 24 heures avant de placer les aliments dans l'appareil. Une fois la supercongélation enclenchée, le compartiment congélateur atteint une température très basse.

La supercongélation s'éteint 50 heures après son enclenchement.

Mise en service et sélection de la température

Enclenchement et sélection de la température – Coupure, remisage longue durée de l'appareil

Enclenchement et sélection de la température

Bandeau de commande, figure ②

- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- **Appuyez sur l'interrupteur principal 1 de l'appareil.**

Les températures pré-réglées, + 4 °C et – 18 °C, s'affichent.

- **Réglez la température du compartiment réfrigérateur.**

Pour cela, appuyez plusieurs fois sur la touche 2 de réglage de la température ou maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la température désirée apparaisse.

- **Réglage de la température du compartiment congélateur**

Appuyez plusieurs fois sur la touche de réglage de la température 5, ou bien gardez cette touche enfoncée jusqu'à ce que le petit voyant lumineux de température souhaité s'allume.

- **Enclenchement de la super-réfrigération**

Appuyez plusieurs fois sur la touche de réglage de la température, 2 ou bien gardez cette touche enfoncée jusqu'à ce que le petit voyant lumineux indique "super-réfrigération".

Remarques

- **Les compartiments réfrigérateur ou congélateur peuvent présenter des températures trop élevées dans les cas suivants :**
 - La porte n'est pas correctement fermée.
 - Vous avez rangé de grandes quantités

d'aliments chauds.

- Vous avez réglé le thermostat sur une température de +8 °C et/ou –16 °C.
- Les aliments rangés gênent sérieusement la circulation de l'air dans le compartiment réfrigérateur ou congélateur.
- Vous avez fréquemment ouvert les portes alors que la température ambiante était élevée.

- **Les compartiments réfrigérateur ou congélateur peuvent présenter des températures trop basses dans les cas suivants :**

- vous avez enclenché la "super-réfrigération" ou la supercongélation ;
- Vous avez réglé le thermostat sur une température de +2 °C et/ou max.

- **Les faces avant du capot sont en partie chauffées pour empêcher l'apparition d'eau condensée près du joint de porte.**

- Après avoir fermé la porte du compartiment congélateur, si vous ne parvenez pas à l'ouvrir à nouveau immédiatement, attendez deux à trois minutes pour que la pression s'équilibre à l'intérieur du compartiment.

Coupure

Appuyez sur l'interrupteur principal, Fig. ②/1; ce geste met l'appareil hors tension.

Mise hors service

Si l'appareil doit rester longtemps sans servir:

Appuyez sur l'interrupteur principal, Fig. ②/1, nettoyez l'appareil et laissez ses portes ouvertes.

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.
- Répartissez les aliments aussi régulièrement que possible dans les tiroirs pour permettre à l'air froid de circuler de façon efficace.
- Pour ne pas gêner la circulation de l'air, ne bloquez pas les orifices d'entrée et de sortie de l'air avec des aliments.
- Si vous entreposez des aliments directement devant les ouvertures de sortie de l'air, l'air froid qui en sort peut les faire geler.
- L'huile et la graisse ne doivent pas entrer en contact avec les pièces en matières plastiques et le joint de porte (ces derniers pourraient sinon devenir poreux).
- N'entreposez pas de matières explosives dans l'appareil. Stockez les boissons fortement alcoolisées en position verticale dans des récipients bien fermés.
– **Risque d'explosion!**
- N'entreposez pas dans le compartiment congélateur des bouteilles remplies de liquide susceptible de geler. Les bouteilles éclateraient sous l'effet du gel.

Exemple de rangement

Fig. ①

Compartiment congélateur (A)

Distributeur de glaçons (10-11) pour préparer et stocker des glaçons.

Compartiment de congélation rapide (9) pour congeler et stocker des aliments.

Clayette* et fond du compartiment congélateur pour stocker les aliments.

Supports (18) pour petits produits congelés et boissons fortement alcoolisées.

Compartiment réfrigérateur (B)

Clayettes (13), de haut en bas: pâtisseries, plats précuisinés, produits laitiers.

Clayette (14) pour les bouteilles.

Bac (17) pour les légumes, les fruits et la salade.

Casier (20) pour le beurre et le fromage.

Balconnet pour les oeufs.

Porte-bouteilles (22) pour les grandes bouteilles.

La disposition intérieure

Compartiment "fraîcheur" (Fig. ④/12)

Tirez le bas du compartiment à vous et la trappe s'ouvre.

La température régnant dans le compartiment fraîcheur est plus basse que celle du compartiment réfrigérateur. La température peut descendre en dessous de 0 °C. Elle convient idéalement pour conserver le poisson, la viande et la charcuterie. **Elle ne convient pas à la salade, aux légumes ou aux aliments sensibles au froid.**

* Selon le modèle

Rangement des aliments

Régulateur de température et d'humidité pour le bac à légumes (Fig. 6/16)

Si vous voulez conserver des légumes, de la salade et des fruits pendant longtemps, poussez le régulateur d'humidité complètement à gauche.

– L'orifice de ventilation est ouvert:

la température baisse.

Si vous voulez ranger les produits pendant une courte période, poussez le régulateur complètement à droite. L'orifice de ventilation est fermé.

– Une forte humidité règne dans le compartiment fraîcheur:

la température monte.

Dans le compartiment réfrigérateur, vous pouvez changer les clayettes de place même lorsque la porte est ouverte à 90°. Pour les changer de place, tirez-les à vous, abaissez-les, extrayez-les puis remettez-les en place ailleurs (Fig. 5).

Clayette à bouteilles (Fig. 9/14)

Les cavités permettent de déposer et empiler les bouteilles de manière sûre.

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

Soulevez les casiers et supports pour les retirer (Fig. 7).

Porte-bouteilles (Fig. 8)

Le porte-bouteilles empêche ces dernières de se renverser lorsque vous ouvrez et fermez la porte.

Congélation et stockage

Consignes pour les achats de produits surgelés

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

Contenance utile

Vous trouverez les indications relatives à la contenance utile sur la plaque signalétique de votre appareil.

Congeler soi-même les aliments

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

Se prêtent à la congélation:

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

Ne se prêtent pas à la congélation:

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

Le blanchiment des fruits et légumes

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

Congélation et stockage

Emballage des aliments

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

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

Se prêtent à l'emballage:

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

N'utilisez pas:

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

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

Pour fermer l'emballage, vous pouvez utiliser:

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

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

Capacité de congélation maxi.

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

Les indications relatives à la capacité de congélation maximale selon la norme actuelle se trouvent sur la plaque signalétique.

Placez de petites quantités (1 kg max.) dans le compartiment de congélation rapide Fig.

❶/9. Les aliments congèleront à cœur très rapidement.

Étalez les plus grosses quantités sur le fond du compartiment congélateur. Veillez à ce que ces aliments ne touchent pas les produits déjà congelés ou en cours de congélation. Le cas échéant, empilez les produits congelés. Vous éviterez ainsi que ces derniers s'échauffent ou commencent à décongeler.

Avant de ranger des mets et boissons très chaudes dans le compartiment congélateur, laissez-les refroidir à la température ambiante.

Supercongélation

Si des denrées alimentaires se trouvaient déjà dans l'appareil, enclenchez la supercongélation quelques heures avant de ranger les nouveaux produits à congeler. 4 à 6 heures suffisent généralement. Cependant, si vous désirez congeler des quantités correspondant à la capacité de congélation maximale, vous devrez enclencher la supercongélation 24 heures avant.

Si vous ne voulez congeler que de petites quantités de produits frais (jusqu'à 1 kg) vous n'avez pas besoin d'enclencher la supercongélation.

Pour enclencher la supercongélation, il suffit d'appuyer sur la touche de supercongélation (Fig. ❷/8).

Congélation et stockage / Nettoyage

L'indicateur "super" indique la mise en service. Une fois la supercongélation enclenchée, le compartiment congélateur atteint une température très basse. La supercongélation s'arrête automatiquement 50 heures environ après son enclenchement.

Durée de conservation

Pour maintenir la qualité des aliments surgelés, il importe de ne pas dépasser la durée de stockage admissible.

La durée de stockage dépend de la nature du produit surgelé.

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

Décongélation des produits surgelés

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

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

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

* Selon le modèle

Autrement, et à condition que le goût, l'odeur et l'aspect n'aient pas changés, faites cuire ou rôtir les aliments et congelez à nouveau les mets cuisinés.

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

Préparation de glaçons

Fig. 10/10

1. Retirez le bac à glaçons, remplissez-le aux trois quarts avec de l'eau puis remettez-le en place.
2. Une fois les glaçons formés, tournez les poignées des bacs à glaçons plusieurs fois vers la droite puis relâchez-les.
3. Prenez des glaçons dans le réservoir.

Si vous le désirez, vous pouvez accrocher le distributeur de glaçons à votre guise sous l'une des deux clayettes du compartiment congélateur, du côté gauche ou droit*.

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

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

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

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

Economies d'énergie

- Placez l'appareil dans un local sec et ventilable. Veillez à ce qu'il ne soit pas directement exposé aux rayons solaires et qu'il ne se trouve pas à proximité d'une source de chaleur (par ex. radiateur, chaudière).
- N'obturez pas les orifices d'entrée et de sortie d'air équipant l'appareil.
- Attendez que les boissons et plats chauds aient refroidi avant de les ranger dans l'appareil.
- Rangez les produits surgelés dans le compartiment réfrigérateur pour qu'ils dégèlent. Vous profitez ainsi de leur excédent de froid pour refroidir les aliments déjà présents dans ce compartiment.
- Pour charger et décharger l'appareil, ouvrez ses portes le moins longtemps possible.

Remarques sur les bruits de fonctionnement

Bruits de fonctionnement

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

Bourdonnements étouffés

Ces bruits normaux proviennent du moteur du compresseur. Ils s'intensifient un peu lorsque le moteur s'enclenche.

Gargouillis et clapotis légers

Ils proviennent de la circulation du fluide réfrigérant dans les serpentins.

Déclics

Ces déclics sont audibles chaque fois que le thermostat ordonne l'enclenchement ou la coupure du moteur.

Des craquements peuvent survenir si ...

- La décongélation automatique se met en marche.
- L'appareil est en train de se refroidir et/ou se réchauffer (dilatation des matériaux).

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

L'appareil n'est pas d'aplomb

Veillez ajuster l'aplomb de l'appareil à l'aide d'un niveau à eau. Pour cela, utilisez les pieds à vis ou placez quelque chose sous l'appareil pour le caler.

Les parois de l'appareil appuient contre quelque chose

Veillez éloigner l'appareil des meubles ou appareils qu'il touche.

Les tiroirs, paniers ou clayettes ne sont pas bien fixés ou au contraire coincés

Vérifiez le bon positionnement des pièces amovibles et remettez-les correctement en place si nécessaire.

Des bouteilles ou récipients placés dans l'appareil se touchent

Dans ce cas, éloignez les bouteilles et récipients légèrement les uns des autres.

Réparer soi-même les petites pannes

Certains dérangements ne requièrent pas forcément l'intervention du service après-vente car leur cause est bien souvent mineure. Avant d'appeler le SAV, vérifiez s.v.p. si les conseils suivants ne vous permettront pas de remédier au problème.

En effet, si vous faites appel à un technicien pour le résoudre, sa visite vous sera facturée au plein tarif même pendant la période de garantie.

Si les petits voyants lumineux de sélection de température, fig. ②/3 et 6 ne s'allument pas :

Veillez vérifier s'il y a du courant, si vous avez correctement branché la fiche mâle dans la prise de courant, et si vous avez enclenché l'appareil.

Si l'éclairage du compartiment réfrigérateur ne fonctionne pas :

- L'ampoule est grillée. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant, retirez la coiffe (Fig. ⑪/b), et changez l'ampoule (25 W maxi, 220 V, douille E14) (Fig. ⑪/c-d)
- L'interrupteur de l'éclairage est coincé (Fig. ⑪/a). Vérifiez s'il se déplace facilement. Si tel n'est pas le cas, prévenez le service après-vente.

Si le petit voyant lumineux d'alarme s'allume après une longue durée de service :

Il fait trop chaud dans le compartiment congélateur. L'incident peut avoir les causes suivantes :

- L'interstice de passage de l'air en haut de l'appareil et/ou celui situé dans le socle est/sont obstrué(s).
- Vous n'avez pas correctement fermé la porte du compartiment congélateur.
- Vous avez congelé des aliments frais sans enclencher la supercongélation.
- Vous avez congelé trop d'aliments frais en une seule fois.
- La température ambiante est élevée.

Après avoir remédié à l'incident, le petit voyant lumineux d'alarme s'éteint si le compartiment congélateur a regagné sa température de service.

Si la porte du compartiment congélateur est restée longtemps ouverte, le compartiment congélateur n'atteint plus la température sur laquelle il avait été réglé.

Dans ce cas, l'évaporateur (générateur de froid) est tellement givré que le système de dégivrage entièrement automatique ne parvient plus à éliminer toute la quantité de givre formée. Dans ce cas, sortez les produits congelés de l'appareil puis rangez-les bien isolés dans un endroit frais.

Eteignez l'appareil et laissez la porte du compartiment congélateur ouverte. Au bout de 12 heures, le givre recouvrant le circuit de réfrigération a fondu. Réenclenchez l'appareil et remettez les produits congelés dedans.

Si la procédure précédemment décrite ne permet pas de remédier à ce dérangement,

Réparer soi-même les petites pannes

prévenez toujours le service après-vente.

N'ouvrez pas inutilement les portes de l'appareil pour éviter une déperdition de froid.

Ne tentez jamais de réparer vous-même en particulier les circuits électriques de l'appareil.

● Il peut faire trop chaud dans le compartiment réfrigérateur ou congélateur si ...

- La porte n'a pas été correctement fermée.
 - Vous avez placé de grosses quantités de produits chauds dans l'appareil.
 - Les aliments entreposés gênent fortement la circulation de l'air dans le compartiment réfrigérateur ou congélateur.
 - Par une température ambiante élevée, vous avez souvent ouvert les portes de l'appareil.
-
- Si vous ouvrez souvent les portes lorsque la température ambiante et le taux d'humidité de l'air sont élevés, de l'eau de condensation peut se former dans le compartiment réfrigérateur et du givre apparaître dans le compartiment congélateur.
-
- L'ouverture d'une porte à la fermeture de l'autre est due à la liaison entre les deux compartiments de réfrigération au moyen d'un conduit d'air. Ceci ne gêne toutefois pas le fonctionnement de l'appareil.

Service après-vente

Plaque signalétique

Fig. 12

Indiquez au technicien du SAV, sur sa demande, les numéros E et FD de l'appareil.

Vous trouverez ces deux numéros dans l'encadré noir de la plaque signalétique située en haut à gauche dans le compartiment réfrigérateur.

Vous trouverez le numéro de téléphone du service après-vente dans le répertoire du service après-vente ou dans l'annuaire téléphonique.

Respect des règles d'hygiène alimentaire

Cher client,

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

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

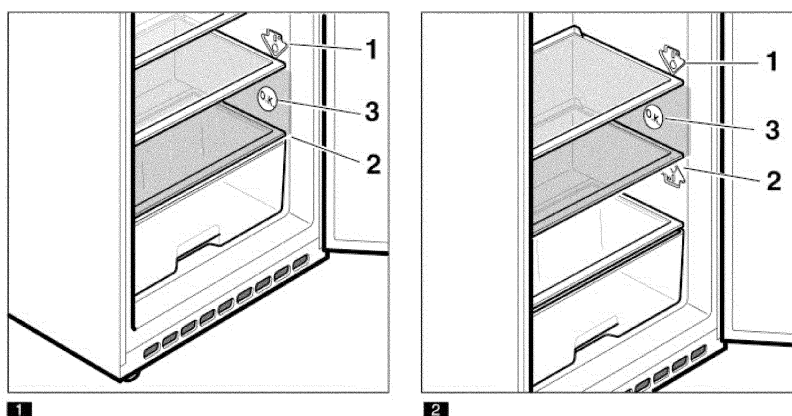
Zone la plus froide

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



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

fr



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

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

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

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

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



Réglage correct



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

Indice

	Pagina		Pagina
Avvertenze per lo smaltimento	52	Sistemazione degli alimenti	58
Smaltimento dell'imballaggio	52	Tenere presente nella sistemazione	58
Rottamazione dell'apparecchio fuori uso	52	Esempio di sistemazione	58
		L'attrezzatura interna	58-59
Istruzioni di sicurezza	53		
		Congelare e conservare alimenti, preparare ghiaccio	59
Installazione dell'apparecchio	54	Tenere presente nell'acquisto di alimenti surgelati	59
Temperatura ambiente	54	Congelare in proprio alimenti	59
Luogo d'installazione	54	Confezionare alimenti	60
Installazione	54	Capacità di congelamento	60
Allacciamento elettrico	54	Superfreezer	60
Aerazione	54	Durata di conservazione	61
Dopo il trasporto ...	54	Scongelamento di alimenti congelati	61
Reversibilità della porta	54	Preparazione di ghiaccio	61
Conoscere l'apparecchio	55	Pulizia	61
Norme	55		
Figura d'insieme	55	Consigli per il risparmio energetico	62
Funzione degli elementi di comando e controllo	56		
		Rumori di funzionamento	62
Accendere, spegnere	57		
Accendere l'apparecchio	57	Eliminare da soli piccoli guasti	63
Selezionare la temperatura	57		
Spegnere l'apparecchio	57	Servizio assistenza clienti	64
Mettere l'apparecchio fuori servizio	57	Targhetta d'identificazione	64
		Norme per l'igiene degli alimenti	65

Avvertenze per lo smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio protegge il vostro apparecchio da danni di trasporto. Tutti i materiali impiegati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di collaborare: smaltite l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.

Siete pregati d'informarvi presso il vostro rivenditore specializzato o presso la vostra amministrazione municipale sulle attuali possibilità di smaltimento.

Pericolo

Non abbandonare l'imballaggio e sue parti alla mercé di bambini. Pericolo di soffocamento da scatole di cartone pieghevoli e fogli di plastica!

Rottamazione dell'apparecchio fuori uso

Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore! Attraverso uno smaltimento ecologico corretto si possono recuperare materie prime pregiate.



Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla direttiva europea
Direttiva 2002/96/EG - Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

La direttiva fornisce il quadro valido in tutta l'Europa per un ritiro e riciclaggio di apparecchi dimessi.

Pericolo

In caso di apparecchi fuori uso

1. Estrarre la spina d'alimentazione.
2. Tagliare e smaltire il cavo di collegamento con la spina d'alimentazione.

Gli apparecchi frigoriferi contengono refrigerante, e nell'isolamento gas. Il refrigerante ed i gas richiedono uno smaltimento appropriato. Fino allo smaltimento appropriato, non danneggiare i tubi del circuito refrigerante.

Istruzioni di sicurezza

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

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

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

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

Installazione dell'apparecchio

Considerare la temperatura ambiente

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

Classe climatica	Temperatura ambiente da ... a
SN	+10 °C a 32 °C
N	+16 °C a 32 °C
ST	+18 °C a 38 °C
T	+18 °C a 43 °C

Se la temperatura ambiente scende al di sotto del campo di temperatura, nel vano frigorifero la temperatura si abbassa troppo, se supera il campo di temperatura ambiente, nel vano congelatore la temperatura aumenta troppo.

A temperature ambiente inferiori a +2 °C si può verificare un malfunzionamento dello sbrinamento automatico.

Luogo d'installazione

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

da stufe elettriche 3 cm,
da stufe ad olio o carbone 30 cm.

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

Installazione

L'appoggio dell'apparecchio deve essere stabile e livellato. Compensare le disuguaglianze del pavimento per mezzo dei

due piedi a vite sul lato anteriore

Allacciamento elettrico

Collegare l'apparecchio solo a corrente alternata a 220-240 V/50 Hz, tramite una presa con contatto di terra installata a norma. La presa deve essere protetta con un dispositivo di sicurezza da 10-16 A o superiore.

Per gli apparecchi destinati a **paesi non europei**, è necessario controllare sulla targhetta d'identificazione se la tensione d'allacciamento ed il tipo di corrente corrispondono ai valori della rete elettrica locale. La targhetta d'identificazione si trova a sinistra in alto nel vano frigorifero (figura 12).

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

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

Aerazione

Figura 3

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

Dopo il trasporto ...

Prima di mettere in funzione l'apparecchio la prima volta, lasciarlo in posizione verticale per ca. 1/2 ora.

Reversibilità della porta

Passi di lavoro nella successione numerica (figura 13).

Conoscere l'apparecchio

Norme

L'apparecchio è idoneo al raffreddamento e congelamento di alimenti ed alla preparazione di ghiaccio.

Esso è destinato all'uso domestico.

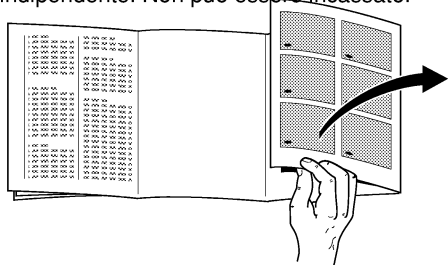
Nel caso di uso professionale devono essere osservate le norme vigenti per l'attività professionale.

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

L'apparecchio è conforme alle pertinenti norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici.

L'ermeticità del circuito di raffreddamento è stata controllata.

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



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

Questo libretto d'istruzioni per l'uso è valido per diversi modelli. Nelle figure sono possibili differenze nella dotazione e nei dettagli.

Figura d'insieme

Figura ❶

- 1-8 Pannello comandi
- 9 Scomparto congelatore rapido
- 10 Produttore di ghiaccio
- 11 Riserva (ghiaccio)
- 12 Scomparto "Chiller"
- 13 Ripiano
- 14 Ripiano per bottiglie
- 15 Illuminazione interna (Vano frigorifero)
- 16 Regolatore umidità per il cassetto frutta e verdura
- 17 Cassetto frutta e verdura
- 18 Balconcino per prodotti congelati
- 19 Balconcino
- 20 Scomparto burro e formaggio
- 21 Balconcino per bottigliette
- 22 Balconcino per bottiglie grandi, confezioni di latte ecc.
- 23 Guarnizione porta
- A Vano congelatore
- B Vano frigorifero

Grazie al sistema automatico No Frost, nel vano frigorifero e nel vano congelatore non si forma ghiaccio. Lo sbrinamento non è più necessario.

Funzionamento:

Gli alimenti nel vano frigorifero e nel vano congelatore vengono raffreddati o congelati per mezzo di aria fredda.

Un evaporatore, che si trova nel sistema No Frost, raffredda l'aria nell'apparecchio.

L'aria fredda viene messa in circolazione da un ventilatore. L'umidità contenuta nell'aria si deposita sull'evaporatore. Quando è necessario, l'evaporatore viene sbrinato automaticamente.

L'acqua di sbrinamento scorre sul compressore e qui evapora. Nel vano frigorifero, nel vano congelatore e sugli alimenti non si forma ghiaccio.

* non in tutti i modelli

Conoscere l'apparecchio

La funzione degli elementi di comando e controllo

Figura 2 pannello comandi

1 Pulsante Acceso/Spento

Interruttore principale dell'apparecchio, serve per accendere e spegnere l'intero apparecchio.

2 Pulsante di regolazione temperatura vano frigorifero

Mantenere premuto oppure premere più volte il pulsante, finché non si accende la spia di temperatura desiderata.

3 Spie temperatura

I numeri relativi alle spie di temperatura indicano temperature in C. La spia accesa indica la temperatura regolata.

4 super-cooling

La spia accesa indica l'attivazione. Con il super-cooling nel vano frigorifero la temperatura viene abbassata ulteriormente per 6 ore. Segue poi la commutazione automatica alla temperatura regolata prima del super-cooling.

Impiegare il super-cooling:

- quando s'introducono grandi quantità di alimenti freschi
- per raffreddare rapidamente le bevande

5 Pulsante di regolazione temperatura vano congelatore

Mantenere premuto oppure premere più volte il pulsante, finché non si accende la spia di temperatura desiderata.

6 Spie temperatura

I numeri relativi alle spie di temperatura indicano temperature in C. La spia accesa indica la temperatura regolata.

7 Spia "allarme"

Si accende quando la temperatura nel vano congelatore aumenta troppo, cioè gli alimenti surgelati sono in pericolo. Senza pericolo per gli alimenti surgelati, la spia può accendersi: alla messa in funzione dell'apparecchio, quando s'introducono grandi quantità di alimenti freschi, oppure quando introducendo o prelevando alimenti, la porta resta aperta troppo a lungo.

La spia si spegne quando il vano congelatore ha raggiunto la sua temperatura di servizio.

8 Pulsante "super" vano congelatore

Serve per attivare e disattivare il superfreezer. L'attivazione viene mostrata dall'accendersi del tasto. Il superfreezer serve per congelare grandi quantità di alimenti freschi, e deve essere inserito, secondo la quantità degli alimenti freschi, fino a 24 ore prima dell'introduzione. Dopo l'attivazione nel vano congelatore si raggiunge una temperatura molto bassa.

Il superfreezer si disattiva 50 ore dopo l'attivazione.

Accendere l'apparecchio e selezionare la temperatura

Accendere e selezionare la temperatura

Figura ② pannello comandi

- Inserire la spina nella presa

- **Premere l'interruttore principale 1 dell'apparecchio**

Vengono visualizzate le temperature predefinite +4 C oppure -18 C.

- **Regolare la temperatura per il vano frigorifero**

A tale scopo mantenere premuto oppure premere più volte il pulsante di regolazione della temperatura 2, finché non si regola la temperatura desiderata.

Regolare la temperatura per il vano congelatore

A tal fine premere più volte oppure mantenere premuto il pulsante di regolazione temperatura 5, finché non si accende la spia di temperatura desiderata.

- **Attivare il super-cooling**

Premere più volte oppure mantenere premuto il pulsante di regolazione temperatura 2, finché la spia non è su "super-cooling".

Avvertenze

- **Temperature troppo alte nel vano frigorifero oppure nel vano congelatore possono verificarsi quando...**

- la porta non è chiusa correttamente
- sono state introdotte grandi quantità di alimenti caldi
- i selettori temperatura sono regolati su +8 C oppure su -16 C

- la circolazione dell'aria nel vano frigorifero o nel vano congelatore è pregiudicata notevolmente dagli alimenti conservati

- in caso di alte temperature ambiente, le porte sono state aperte troppo spesso.

- **Temperature troppo fredde nel vano frigorifero oppure nel vano congelatore possono verificarsi quando...**

- è attivato il "super-cooling" oppure il superfreezer,
- i selettori temperatura sono regolati su +2 C oppure su max.

- **Le zone frontali della carcassa vengono parzialmente riscaldate. Ciò impedisce la formazione di acqua di condensa nella zona della guarnizione porta.**

- Se subito dopo la chiusura del vano congelatore la porta dovesse resistere ad una nuova apertura, è necessario attendere due o tre minuti, finché non si compensa la depressione formatasi all'interno.

Spegnere l'apparecchio

Premere l'interruttore principale ②/1. Così si spegne l'apparecchio.

Mettere l'apparecchio fuori servizio

Se l'apparecchio resterà inutilizzato per molto tempo:
premere l'interruttore principale, figura ②/1, pulire l'apparecchio, lasciare le porte aperte.

Sistemare gli alimenti

Tenere presente nella sistemazione

- Fare raffreddare fuori del frigorifero gli alimenti e le bevande caldi.
- Conservare gli alimenti possibilmente nelle confezioni o ben coperti. Così si conservano aroma, colore, umidità e freschezza, inoltre si evitano passaggi di gusto. Conservare non confezionati solo verdura, frutta e insalata nei cassetti per verdura.
- Al fine di garantire un'efficiente circolazione dell'aria di raffreddamento, distribuire gli alimenti negli scomparti nel modo più uniforme possibile.
- Per non pregiudicare la circolazione dell'aria, non bloccare con gli alimenti le aperture di presa e di uscita dell'aria.
- Gli alimenti che vengono messi direttamente innanzi alle aperture di uscita dell'aria possono essere congelati dal flusso di aria fredda in uscita.
- Evitare di ungere con olio o grasso le parti di materiale plastico e la guarnizione della porta (potrebbero diventare porose).
- Non conservare nell'apparecchio sostanze esplosive, e conservare gli alcolici ad alta gradazione solo ben chiusi ed in posizione verticale.
– **Pericolo di esplosione!**
- Non conservare nel vano congelatore bottiglie con liquidi che possono gelare. Gelando le bottiglie scoppiano.

* non in tutti i modelli

Esempio di sistemazione

Figura ❶

Vano Congelatore (A)

Nel **produttore di ghiaccio (10-11)** preparare e conservare ghiaccio.

Nello **scomparto congelatore rapido (9)** congelare e conservare alimenti.

Sul **ripiano* sul fondo del vano congelatore** conservare alimenti.

Nei **balconcini (18)** piccoli prodotti congelati, bevande alcoliche ad alta gradazione.

Vano frigorifero (B)

Sui **ripiani (13)** dall'alto verso il basso prodotti da forno, cibi pronti, latticini.

Sul **ripiano (14)** bottiglie.

Nel **cassetto per verdura** verdura, frutta, insalata.

Nello **scomparto (20)** burro e formaggio.

Nel **portauova** uova.

Nel **portabottiglie (22)** bottiglie grandi.

L'attrezzatura interna

Scomparto "Chiller" (figura ❷/12)

Tirare verso avanti il fondo dello scomparto, lo sportello si apre.

Nel scomparto "Chiller" la temperatura è più bassa che nel vano frigorifero. Ideale per conservare alimenti delicati, come pesce, carne e salsiccia. **Non idoneo per insalate, verdure e prodotti sensibili al freddo.**

Regolatore di temperatura e umidità per il cassetto verdura (figura ❸/16)

per la conservazione a lungo termine di verdura, insalata, frutta, spingere il regolatore completamente verso sinistra – l'apertura d'aerazione è aperta –

La temperatura si abbassa.

Sistemazione degli alimenti

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

La temperatura aumenta.

I ripiani nel vano frigorifero possono essere anche spostati, aprendo la porta a 90°. Per spostarli tirare i ripiani verso avanti, abbassarli, estrarli e inserirli di nuovo nella posizione desiderata (figura 5).

Ripiano per bottiglie (figura 9/14)

nelle apposite cavità le bottiglie possono essere disposte orizzontali ed impilate in modo sicuro.

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

Per estrarli sollevare balconcini e contenitori (figura 7).

Fermabottiglie (figura 8)

Il fermabottiglie impedisce la caduta delle bottiglie durante l'apertura e la chiusura della porta.

Congelare e conservare

Tenere presente nell'acquisto di alimenti surgelati

- Quando si acquistano alimenti congelati, fare attenzione alla confezione. Non dovrebbe essere danneggiata.
- La data di scadenza del prodotto non deve essere stata superata.
- Il termometro dell'espositore-congelatore di vendita dovrebbe indicare una temperatura di -18 °C o inferiore.
- Acquistare per ultimi gli alimenti surgelati, portarli a casa al più presto, bene avvolti in carta di giornale o in una borsa termica, e conservarli subito nel vano congelatore.

Volume utile

I dati del volume utile sono indicati sulla targhetta d'identificazione dell'apparecchio.

Congelare in proprio alimenti

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

Sono adatti per il congelamento:

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

Non sono adatti per il congelamento:

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

Scottare verdura e frutta

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

Congelare e conservare

Confezionare alimenti

Confezionare i prodotti in porzioni adatte al fabbisogno domestico.

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

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

Per il confezionamento sono adatti: fogli in plastica, fogli tubolari di polietilene, fogli di alluminio e contenitori per congelare. Questi prodotti si trovano nel commercio specializzato.

Non sono adatti:

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

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

Per la chiusura sono adatti:

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

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

Capacità max. di congelamento

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

Sulla targhetta d'identificazione si riportano i dati sulla massima possibilità di congelamento secondo la norma attuale.

Introdurre piccole quantità (fino ad 1 kg) nello scomparto congelatore rapido figura ①/9. Qui il congelamento completo è molto rapido.

Deporre le quantità più grandi distese in piano sul fondo del vano congelatore. Fate attenzione che gli alimenti già congelati e quelli freschi da congelare non vengano tra loro in contatto. Spostare eventualmente gli alimenti già congelati. Si evita così un riscaldamento o scongelamento parziale degli alimenti congelati.

Lasciare raffreddare a temperatura ambiente i cibi e le bevande caldi, prima d'introdurli nel vano congelatore.

Superfreezer

Se nel vano congelatore vi sono già alimenti, alcune ore prima d'introdurre i prodotti freschi deve essere inserito il superfreezer. In generale bastano 4–6 ore. Se si vuole sfruttare la max. potenza di congelamento sono necessarie 24 ore: le più piccole quantità di alimenti (fino ad 1 kg) possono essere congelate senza superfreezer. Per inserire il superfreezer premere semplicemente il tasto superfreezer, figura ②/8.

L'indicatore "super" indica la messa in funzione. Dopo l'attivazione nel vano congelatore si raggiunge una temperatura molto bassa. Il superfreezer si disattiva automaticamente ca. 50 ore dopo l'attivazione.

Congelare e conservare

Pulizia

Durata di conservazione

Per evitare perdite di qualità degli alimenti congelati, è importante non superare la durata di conservazione consentita. La durata di conservazione dipende dal tipo di alimento.

A -18 °C si possono conservare fino a 4 mesi pesce, salsiccia, cibi pronti e prodotti da forno, fino a 6 mesi formaggio, pollame, carne, e fino a 8 mesi verdura e frutta.

Scongelamento di alimenti congelati

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

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

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

Altrimenti, se il gusto, l'odore e l'aspetto sono invariati, preparare con gli alimenti, mediante cottura o frittura, una pietanza pronta e congelare di nuovo.

Non utilizzare più interamente la durata massima di conservazione.

Preparare ghiaccio

Figura 10/10

1. Estrarre la vaschetta del ghiaccio, riempirla per $\frac{3}{4}$ con acqua e introdurla di nuovo.
2. Quando i cubetti di ghiaccio sono pronti, ruotare più volte le manopole delle vaschette verso destra e lasciare. I cubetti di ghiaccio si staccano e cadono nel contenitore di riserva.
3. Prendere i cubetti di ghiaccio dal contenitore di riserva.

Il produttore di cubetti di ghiaccio può essere appeso a discrezione al lato inferiore di uno dei due ripiani nel vano congelatore, sul lato sinistro o destro*.

Prima della pulizia, è indispensabile estrarre la spina di alimentazione, oppure disinserire il dispositivo di sicurezza.

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

– Pericolo di scarica elettrica.

L'acqua di pulizia non deve penetrare nel pannello comandi e nell'illuminazione. Per la pulizia dell'intero apparecchio, ad eccezione della guarnizione della porta, è adatta acqua tiepida con un prodotto detergente delicato, leggermente disinfettante, p. es. detersivo per il lavaggio a mano di stoviglie. Non sono adatti prodotti per pulizia contenenti sabbia, abrasivi e acidi, ed i solventi chimici.

Lavare la guarnizione della porta solo con acqua pulita e poi asciugarla accuratamente.

* non in tutti i modelli

Consigli per il risparmio energetico

- Installare l'apparecchio in un ambiente fresco e ben ventilato, al riparo dall'irradiazione solare diretta e lontano dalle fonti di calore (radiatori ecc.).
- Non ostruire le aperture di afflusso e deflusso aria dell'apparecchio.
- Introdurre i cibi caldi nell'apparecchio solo dopo il loro raffreddamento.
- Per scongelare i prodotti congelati, metterli nel vano frigorifero. Così si sfrutta il freddo, accumulato dai prodotti congelati, per il raffreddamento degli alimenti nel vano frigorifero.
- Per introdurre o prelevare alimenti, aprire le porte dell'apparecchio il tempo più breve possibile.

Avvertenze sui rumori di funzionamento

Rumori di funzionamento

Per mantenere costante la temperatura selezionata, ogni tanto l'apparecchio mette in funzione il compressore.

I rumori conseguenti dipendono dal normale funzionamento.

Essi si riducono automaticamente non appena l'apparecchio raggiunge la temperatura di servizio.

Il **ronzio** proviene dal motore (compressore). Può diventare temporaneamente un poco più forte, quando il motore entra in funzione.

Il **gorgoglio**, **scroscio** o **ronzio** derivano dal refrigerante, che scorre attraverso i tubi.

Il **breve scatto** si sente sempre quando il termostato inserisce o disinserisce il motore.

Scricchiolii possono verificarsi quando ...

- è in corso lo sbrinatorio automatico;
- l'apparecchio si raffredda o si riscalda (dilatazioni del materiale).

Se questi rumori di funzionamento normali fossero troppo forti, è possibile che vi siano altre cause elementari, spesso facili da eliminare.

L'appoggio dell'apparecchio non è stabile

Livellare l'apparecchio per mezzo di una livella a bolla d'aria. Utilizzare a tal fine i piedi a vite oppure inserire spessori sotto i piedi.

L'apparecchio è in contatto laterale

Allontanare l'apparecchio dai mobili o apparecchi con i quali è in contatto.

Cassetti, cesti o ripiani vibrano o sono incastrati

Controllare gli elementi estraibili e posizionarli correttamente.

Bottiglie e contenitori si toccano tra loro

Separare le bottiglie o i contenitori.

Eliminare da soli piccoli guasti

Non tutti i guasti richiedono l'intervento del servizio assistenza clienti. Spesso si tratta solo di eliminare una sciocchezza. Prima di rivolgersi al servizio assistenza, si prega di controllare se è possibile eliminare autonomamente l'inconveniente, con l'aiuto delle avvertenze seguenti.

In caso d'intervento del servizio assistenza viene addebitato l'intero diritto fisso di chiamata del tecnico, anche durante il periodo di garanzia.

Se le spie per la selezione della temperatura figura ②/3 e 6 non si accendono:

Controllate se vi è energia elettrica, se la spina è inserita correttamente nella presa e se l'apparecchio è acceso.

Se l'illuminazione del vano frigorifero non funziona:

- La lampadina ad incandescenza è fulminata. Estrarre la spina di alimentazione, rimuovere il coperchio (figura ⑪/b), sostituire la lampadina ad incandescenza max. 25 W, 220 V, attacco E 14. (figura ⑪/c-d)
- L'interruttore luce (figura ⑪/a) è bloccato. Controllare se il movimento è possibile. In caso contrario rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Se la spia di allarme è accesa dopo lungo funzionamento

Guasto. Nel vano congelatore la temperatura è troppo alta!

Causa possibile del guasto:

- la fessura di aerazione in alto sull'apparecchio oppure nello zoccolo è ostruita,
- la porta del vano congelatore non è chiusa correttamente,
- sono stati introdotti alimenti freschi senza attivare il superfreezer,
- sono stati introdotti troppi alimenti freschi da congelare in una sola volta,
- temperatura ambiente troppo alta.

Dopo avere eliminato il guasto, la spia di allarme si spegne quando il vano congelatore ha di nuovo raggiunto la sua temperatura di servizio.

Se la porta del vano congelatore è stata aperta troppo a lungo ed ora il vano congelatore non raggiunge più la sua temperatura impostata, l'evaporatore

(generatore del freddo) è coperto da una quantità di ghiaccio tale, che il sistema di sbrinamento automatico non riesce più a sbrinare il ghiaccio. In questo caso estrarre i prodotti congelati dall'apparecchio e conservarli ben isolati in un luogo fresco. Spegner l'apparecchio e lasciare aperta la porta del vano congelatore. Dopo ca. 12 ore il ghiaccio nel sistema di raffreddamento si è sciolto. Riaccendere l'apparecchio e introdurre gli alimenti congelati.

Se non si riesce ad eliminare l'inconveniente seguendo le avvertenze innanzi dette, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Eliminare da soli piccoli guasti

Per evitare perdite di freddo, non aprire troppo spesso la porta senza necessità.

Non eseguite personalmente altri lavori, soprattutto alle parti elettriche dell'apparecchio.

● Temperature troppo alte compaiono nel vano frigorifero oppure nel vano congelatore se ...

- la porta non è stata chiusa correttamente;
- sono state introdotte grandi quantità di alimenti caldi;
- la circolazione dell'aria nel vano frigorifero o nel vano congelatore è fortemente pregiudicata dagli alimenti introdotti;
- ad alte temperature ambiente le porte sono state aperte troppo spesso.

- La frequente apertura della porta ad alte temperature ambiente ed un'alta umidità dell'aria possono provocare la formazione di acqua di condensazione nel vano frigorifero e la formazione di brina nel vano congelatore.

- L'apertura reciproca dell'altra porta alla chiusura di una porta è conseguenza fisica del collegamento dei due scomparti frigo tramite un comune canale dell'aria. Questo non pregiudica tuttavia il funzionamento dell'apparecchio.

Servizio assistenza clienti

Targhetta d'identificazione

Figura 12

Rivolgendosi al servizio assistenza, si prega d'indicare la sigla del prodotto (E-Nr.) ed il numero di fabbricazione (FD-Nr.).

Le due sigle si trovano nel campo con orlo nero sulla targhetta d'identificazione, in alto a sinistra nel vano frigorifero.

L'indirizzo e il numero telefonico del servizio assistenza clienti risultano dall'elenco dei centri di assistenza clienti, oppure dalla rubrica telefonica.

Norme per l'igiene degli alimenti

Gentile cliente,

conformemente all'ordinanza francese volta ad evitare la formazione di batteri listeria nel frigorifero, preghiamo di osservare le seguenti istruzioni.

- ulire spesso il vano del frigorifero con un detersivo delicato, che non provochi l'ossidazione delle parti metalliche (per es. acqua tiepida con un poco di detersivo per il lavaggio a mano di stoviglie).
Disinfettare infine le superfici pulite con acqua ed aceto o acqua e limone, oppure con un prodotto germicida commerciale idoneo per frigoriferi (in presenza di parti metalliche, provare prima la compatibilità in un punto non in vista).
- Togliere gli imballaggi commerciali, prima di conservare gli alimenti nel frigorifero (per es. il cartone sul quale sono disposti in vendita i bicchieri di yogurt).
- Per evitare che il vano frigorifero si riscaldi troppo, fare raffreddare a temperatura ambiente gli alimenti cotti fuori dell'apparecchio.
Non aprire inutilmente la porta e non lasciarla aperta troppo a lungo.
Sistemare gli alimenti in modo che l'aria possa circolare.
- Per evitare contaminazioni tra alimenti diversi, sistemare gli alimenti separati, ben confezionati oppure coperti in contenitori.
- Per la preparazione di pietanze, lavarsi le mani prima di toccare gli alimenti. Prima di preparare altre pietanze, lavarsi di nuovo le mani. Lavarsi le mani anche prima di consumare i pasti.
- Lavare gli utensili da cucina già utilizzati (mestolo, tagliere, coltelli da cucina ecc.) prima di utilizzarli di nuovo.

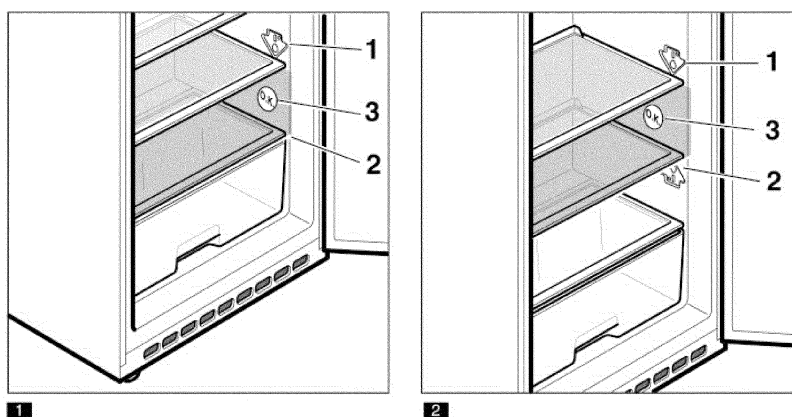
Zona per alimenti delicati

Conservare gli alimenti, secondo il loro tipo, nella zona di temperatura corretta (vedi le istruzioni per l'uso).



La «zona per alimenti delicati» è contrassegnata nel frigorifero con la sottostante freccia. Secondo il modello di apparecchio, questa zona si trova completamente in basso, tra la freccia impressa lateralmente ed il sottostante ripiano di vetro (figura **1**/1 e 2) oppure fra le due frecce (figura **2**/1 e 2) oppure, se non vi sono frecce impresse, in tutto il vano frigorifero, esclusa la zona della porta.

it



Questa zona è ottima per la conservazione al fresco di alimenti facilmente deperibili, che richiedono una **temperatura di conservazione inferiore a 4 •C**, come: carne, pollame, pesce, insaccati di carne, pietanze pronte, insalate miste, dolci a base di uova o crema, pasta fresca, pizza, quiche, prodotti freschi e formaggi di latte crudo, formaggi pronti per l'uso nel sacchetto di plastica.

Indicatore di temperatura (figura **1/ 3** e **2/ 3**)

Non esporre l'indicatore di temperatura all'irradiazione solare, né metterlo in bocca.

L'**indicatore di temperatura indica temperature inferiori a 4 •C** e serve per accertare la necessaria regolazione del regolatore di temperatura.

Regolare il regolatore di temperatura, secondo la temperatura ambiente, tra il numero di riferimento 2 e 3. Se è possibile la regolazione precisa al grado, regolare a 4 •C o ad una temperatura inferiore.

Dopo ca. 12 ore, se la temperatura è scesa sotto 4 •C, il colore dell'indicatore di temperatura cambia da nero a verde, inoltre si legge «**O.K.**». (In caso contrario regolare un poco alla volta il regolatore di temperatura ad un valore inferiore.)



Regolazione
corretta



Temperatura troppo alta
Regolare il regolatore di
temperatura a un valore
inferiore

Índice

	Página		Página
Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados	68	Colocar y ordenar los alimentos en el aparato	74
Consejos para la eliminación del embalaje de los aparatos	68	Puntos a tener en cuenta al colocar los alimentos en el frigorífico	74
Desguace del aparato usado	68	Modificar la disposición de los accesorios en la unidad	75
		El equipo interior del frigorífico	75
Consejos de seguridad	69		
Instalación de la unidad	70	Congelar y guardar alimentos frescos o ultracongelados, preparar cubitos de hielo	76
Prestar atención a la temperatura del entorno	70	Puntos a tener en cuenta al comprar alimentos ultracongelados	76
Emplazamiento de la unidad	70	Congelar alimentos frescos en casa	76
Conexión del aparato a la red eléctrica	70	Envasado de los alimentos	77
Ventilación del aparato	70	Capacidad máxima de congelación	77
Tras el transporte del aparato	70	Congelación ultrarrápida «Superfrío»	78
Cambiar el sentido de apertura de la puerta	70	Calendario de congelación	78
		Descongelación de alimentos	78
Familiarizándose con la unidad	71	Preparación de cubitos de hielo	78
Normativas	71		
Vista de conjunto	71	Limpiar el aparato	79
Funcionamiento de los mandos del aparato	72-73		
		Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica	79
Conexión y desconexión del aparato	73		
Conexión del aparato	73	Advertencias relativas al nivel sonoro del aparato	80
Selección de la temperatura	73		
Desconexión del aparato	73	Pequeñas averías de fácil solución	81-82
Paro del aparato	73		
		Servicio de Asistencia Técnica	82
		Placa de características	82
		Normas y disposiciones sobre higiene de los alimentos	83
			67

es

Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados

Consejos para la eliminación del embalaje de los aparatos

El embalaje protege su aparato contra posibles daños durante el transporte. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados. Contribuya activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos métodos de eliminación y recuperación de los materiales de embalaje respetuosos con el medio ambiente.

Su Distribuidor o Administración local le informará gustosamente sobre las vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de estos materiales.

Atención!

No dejar que los niños jueguen con el embalaje del aparato o partes del mismo. ¡Existe peligro de asfixia a causa de los cartones y las láminas de plástico!

Desguace del aparato usado

Los aparatos usados incorporan materiales valiosos que se pueden recuperar, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables.

 El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea 2002/96/EG relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE). Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea.

¡Atención!

Antes de deshacerse de su aparato usado

1. Extraer el enchufe de conexión del aparato de la toma de corriente de la red eléctrica.
2. Corte el cable de conexión del aparato y retírelo conjuntamente con el enchufe.

Todos los aparatos frigoríficos contienen gases aislantes y refrigerantes, que exigen un tratamiento y eliminación específicos. Preste atención a que las tuberías del circuito de frío de su aparato no sufran daños ni desperfectos antes de haberlo entregado en el correspondiente Centro Oficial de recogida.

Consejos de seguridad

Lea detenidamente las instrucciones de servicio y de montaje de su frigorífico. En éstas se facilitan informaciones y consejos importantes relativos a su seguridad personal, así como a la instalación, el manejo y el cuidado correctos del aparato.

Guarde las instrucciones de servicio y de montaje para un posible propietario posterior.

El fabricante no se responsabiliza en absoluto de eventuales daños y perjuicios que pudieran producirse en caso de incumplimiento por parte del usuario de los consejos y advertencias de seguridad que se facilitan en las presentes instrucciones:

- No utilizar ningún tipo de limpiadora de vapor para limpiar la unidad. El vapor caliente podría penetrar en interior del aparato, accediendo a los elementos conductores de corriente y provocar cortocircuitos o incluso sacudidas eléctricas.
- No usar aparatos eléctricos en el interior de la unidad (por ejemplo calefacciones, heladoras, etc.).
- Si el aparato presentara daños o desperfectos, no deberá ser puesto en funcionamiento. En caso de duda, consultar con el comercio en donde adquirió el aparato.
- Efectuar la instalación y conexión del aparato a la red eléctrica según las correspondientes «Instrucciones de montaje». Los valores de conexión de la red eléctrica (voltaje, corriente alterna, Hz) tienen que coincidir con los detallados en la placa de características del aparato.
- La seguridad eléctrica del aparato sólo queda asegurada si el sistema o circuito de toma de tierra de la instalación doméstica ha sido debidamente instalado.
- En caso de constatar cualquier anomalía o avería, así como al realizar trabajos de mantenimiento o de limpieza del aparato, deberá desconectarse éste de la red eléctrica, extrayendo para ello el enchufe del aparato de la red de corriente, o desactivando el fusible. ¡No tirar del cable de conexión del aparato, sino asirlo siempre por el cuerpo del enchufe!
- Las reparaciones que fuera necesario efectuar sólo podrán ser ejecutadas por técnicos especializados de la marca. Las reparaciones efectuadas de modo erróneo o incorrecto, pueden implicar serios peligros para el usuario.
- No guardar productos combinados con agentes o gases propelentes (expendedores de nata, sprays) ni materias explosivas en el aparato – ¡Existe peligro de explosión!
- No dañar las piezas y elementos componentes del circuito de frío, por ejemplo perforando los conductos del agente refrigerante del evaporador con objetos puntiagudos o doblándolos, o rascando las pinturas de revestimiento. Tenga presente que la salida a chorro del agente refrigerante puede provocar lesiones en los ojos.

es

Emplazamiento de la unidad

Prestar atención a la temperatura del entorno

En función de la clase climática a la que pertenezca cada aparato (véase al respecto la placa de características del mismo), éste puede trabajar bajo los siguientes márgenes de temperatura del entorno: (La placa de características se encuentra en la parte izquierda del interior). (Figura 12)

Clase climática	Temperatura del entorno de ... hasta
SN	+10 °C hasta 32 °C
N	+16 °C hasta 32 °C
ST	+18 °C hasta 38 °C
T	+18 °C hasta 43 °C

En caso de descender la temperatura ambiente por debajo del margen de temperatura inferior reseñado, la temperatura en el interior del frigorífico desciende en exceso (demasiado frío). En caso de superar la temperatura del entorno los márgenes de temperatura superiores, la temperatura en el interior del compartimento de congelación aumenta en exceso (demasiado calor).

A partir de una temperatura del entorno inferior a +2 °C, pueden producirse averías o perturbaciones en la función de descongelación automática del aparato.

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.

El aparato deberá asentarse firmemente sobre un piso o base plana y horizontal. Las

posibles irregularidades del suelo se pueden compensar con ayuda de los soportes roscados del frontal del aparato.

Conexión eléctrica

Conectar la unidad sólo 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 10-16 amperios como mínimo.

En los aparatos destinados a países **fuera del continente europeo** deberá verificarse si los valores de la tensión de conexión y el tipo de corriente que figuran en la placa de características del aparato coinciden con los de la red nacional. La placa de características se encuentra en la parte izquierda del interior. (Fig. 12).

En caso de que fuera necesario sustituir el cable de conexión a la red eléctrica del aparato, esto sólo deberá ser ejecutado por un técnico especializado de la marca.

¡Atención! No conectar el aparato en ningún caso a conectores electrónicos para ahorro energético (por ejemplo Sava Plug, Eceboy, etc.) ni tampoco a rectificadores inversos que transforman la corriente continua en corriente alterna de 230 V (por ejemplo instalaciones de energía solar, redes eléctricas de buques).

Ventilación

Figura 3

El aire recalentado en la pared posterior del aparato debe poder escapar libremente. De lo contrario, el aparato tendrá que aumentar su rendimiento, provocando un consumo de energía eléctrica elevado e inútil. Por esta razón habrá que prestar particular atención a que las aberturas de ventilación y aireación no estén nunca obstruidas.

Tras el transporte

dejar reposar el aparato en posición vertical durante media hora antes de conectarlo por vez primera.

Cambio del sentido de apertura de las puertas

Efectuar las operaciones siguiendo el orden de sucesión de las cifras. (Fig. 13).

Familiarizándose con la unidad

Normativas

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

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

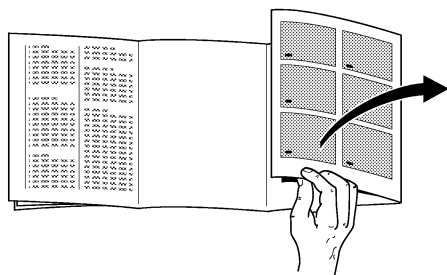
En caso de utilizarla para fines industriales, deberán tenerse en cuenta las correspondientes normas y disposiciones.

El aparato cumple las «Normas alemanas de prevención de accidentes provocados por equipos e instalaciones frigoríficas VBG 20».

Este aparato cumple estrictamente lo dispuesto en las normativas de seguridad vigentes para electrodomésticos.

La estanqueidad del circuito de refrigeración viene verificada de fábrica.

Este aparato es un modelo independiente, por lo que no puede integrarse en muebles.



Antes de leer estas instrucciones, despliegue las últimas páginas con las ilustraciones.

Las presentes instrucciones de servicio son válidas para diferentes modelos de aparato; por ello puede ser posible que se describan detalles y características de equipamiento que no concuerdan con las de su aparato concreto.

Vista de conjunto

Figura 1

- 1–8 Cuadro de mandos
- 9 Compartimento para congelación ultrarrápida

- 10 Cubitera
- 11 Depósito (cubitos de hielo)
- 12 Compartimento fresco
- 13 Bandejas
- 14 Botellero
- 15 Iluminación interior (Frigorífico)
- 16 Regulador de humedad para el cajón de la fruta y verdura
- 17 Cajón para la fruta y verdura
- 18 Estante para guardar productos congelados
- 19 Estante
- 20 Compartimento para guardar mantequilla y queso
- 21 Estante para botellas pequeñas
- 22 Estante para guardar botellas grandes, briks de leche, etc.
- 23 Junta de la puerta
- A Compartimento de congelación
- B Frigorífico

Mediante el sistema automático No-Frost (frío seco), no se forma escarcha ni hielo en el interior del congelador.

El desescarchado del aparato ya no es necesario.

Funcionamiento:

Los alimentos son refrigerados o congelados mediante el aire refrigerado, según se encuentren en el frigorífico o en el compartimento de congelación.

Un evaporador instalado en el sistema «No-frost» refrigera el aire. Un ventilador se encarga de hacer circular el aire frío. La humedad contenida en el aire se precipita en el evaporador. El evaporador es descongelado automáticamente en caso necesario.

El agua de descongelación es transportada hasta el grupo frigorífico, donde se evapora. El interior del frigorífico o del compartimento de congelación y los alimentos quedan libres de hielo.

* No disponible en todos los modelos

Familiarizándose con la unidad

Función de los elementos de mando y control

Figura 2 Cuadro de mandos

1 Tecla para conexión y desconexión

Interruptor principal del aparato, para conectar y desconectar el aparato completo.

2 Tecla de regulación de la temperatura en el interior del frigorífico

Pulsar la tecla constante o repetidamente, hasta que se ilumine el piloto de aviso correspondiente a la temperatura deseada.

3 Pilotos de aviso para la temperatura

Los valores de los pilotos indican las temperaturas, en °C. El piloto iluminado indica en cada caso la temperatura actual seleccionada.

4 Función 'super-cooling' para enfriamiento ultrarrápido del interior del frigorífico

El piloto de aviso se ilumina al activar la función. Mediante la función 'super-cooling' para enfriamiento ultrarrápido se enfría el frigorífico durante 6 horas hasta alcanzar una temperatura más baja, conmutando a continuación a la temperatura ajustada con anterioridad a la activación de la opción.

5 Tecla de regulación de la temperatura en el interior del compartimento de congelación

Pulsar la tecla constante o repetidamente, hasta que se ilumine el piloto de aviso correspondiente a la temperatura deseada.

6 Pilotos de aviso para la temperatura

Los valores de los pilotos indican las temperaturas, en °C. El piloto iluminado indica en cada caso la temperatura actual

seleccionada.

7 Piloto «alarma»

se ilumina sólo cuando la temperatura en el interior del compartimento de congelación es demasiado elevada, es decir, los productos congelados almacenados en el mismo corren peligro de descongelarse.

El piloto se puede iluminar, sin significar por ello ningún peligro de deterioro inmediato de los alimentos, al poner en marcha el aparato, al introducir grandes cantidades de alimentos frescos en el compartimento de congelación, así como al permanecer abierta la puerta del congelador durante un tiempo prolongado al retirar o introducir alimentos en el mismo.

El piloto se apaga una vez que en el compartimento de congelación se ha alcanzado la temperatura normal de servicio.

8 Tecla «Super» para la opción «Supercongelación»

Sirve para activar y desactivar la congelación ultrarrápida. La activación de esta opción es señalada a través de la iluminación de la tecla. Con esta función se pueden congelar simultáneamente grandes cantidades de alimentos, debiéndose activar, en función de las cantidades concretas de alimentos que se desean congelar, hasta 24 horas antes de introducir los alimentos frescos en el compartimento de congelación. Activando esta función se alcanzan en el interior del compartimento de congelación unas temperaturas muy bajas (gran frío).

La función de congelación ultrarrápida se desactiva automáticamente pasadas 50 horas tras su activación.

Conexión del aparato a la red eléctrica / Seleccionar la temperatura / Conexión y desconexión, paro del aparato

Figura ② Cuadro de mandos

- **Introducir el enchufe del aparato en la toma de corriente prevista.**

- **Pulsar el interruptor principal 1**

El aparato señala las temperaturas preajustadas: «+4°C» y «-18°C».

- **Ajustar la temperatura interior del frigorífico**

Pulsar la tecla de regulación de la temperatura 2 repetidamente o de modo continuo, hasta ajustar la temperatura deseada.

- **Ajustar la temperatura interior del compartimento de congelación**

Pulsar la tecla de regulación de la temperatura 5 repetidamente o de modo continuo, hasta ajustar la temperatura deseada.

- **Activar la función 'super-cooling' para enfriamiento ultrarrápido**

Pulsar la tecla de regulación de la temperatura 2 repetidamente o de modo continuo, hasta que se ilumine el piloto de aviso correspondiente a la función 'super-cooling'.

Advertencias:

- **La temperatura en el interior del frigorífico o el compartimento de congelación puede aumentar (más calor) en caso de**

- no haber cerrado correctamente la puerta
- haber introducido grandes cantidades de alimentos calientes en el aparato
- estar ajustados los mandos de regulación de la temperatura en los valores de +8°C ó -16°C.
- encontrarse obstaculizada la libre circulación del aire en el interior del frigorífico o el compartimento de

congelación

- haber abierto con gran frecuencia las puertas del aparato registrándose una elevada temperatura ambiente

- **La temperatura en el interior del frigorífico o el compartimento de congelación puede descender (más frío) en caso de**

- estar activadas las funciones 'super-cooling' o «supercongelación»
- estar ajustados los mandos de regulación de la temperatura en los valores de +2°C ó max.

- **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.**

- Si tras cerrar la puerta del compartimento de congelación, ésta no se pudiera volver a abrir inmediatamente, ello 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 aguardarse unos dos a tres minutos antes de abrir la puerta, a fin de permitir que la depresión sea compensada.

Desconectar el aparato

Pulsar el interruptor principal (Fig. ②/1). El aparato queda desconectado.

Paro del aparato

En caso de largos períodos de inactividad de la unidad:

Pulsar el interruptor principal (Fig. ②/1). Limpiar el aparato. Dejar las puertas abiertas.

Colocación de alimentos

Puntos a tener en cuenta al colocar los alimentos en el aparato

- Dejar enfriar los alimentos o bebidas calientes hasta temperatura ambiente antes de introducirlos en la unidad.
- Colocar los alimentos empaquetados o bien cubiertos en la unidad. De este modo se evita que los alimentos de 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.
- Distribuir regularmente los alimentos por los compartimentos y bandejas, a fin de asegurar la libre y eficaz circulación del aire.
- No obstruir las aberturas de entrada y salida del aire con alimentos, a fin de no bloquear la libre circulación del aire por el interior del aparato.
- Los alimentos colocados inmediatamente delante de las aberturas de salida del aire, pueden resultar congelados a causa del aire frío que sale por dichas aberturas.
- 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.
– ¡Peligro de explosiones!
- No guardar en el compartimento de congelación 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 ❶

Compartimento de congelación (A)

En la **cubitera (10-11)**, preparar y conservar cubitos de hielo.

En la **bandeja de congelación ultrarrápida (9)**, congelar y guardar alimentos.

En la **bandeja y el fondo del compartimento de congelación**, conservar alimentos congelados.

En los **estantes (18)**, guardar alimentos congelados de pequeño tamaño, bebidas con un elevado contenido de alcohol.

Frigorífico (B)

Colocar sobre las **bandejas (13)**, de arriba hacia abajo, pan y bollería, platos cocinados, productos lácteos.

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

En el **cajón para la verdura (17)**, verduras y hortalizas, frutas y lechugas.

En el **compartimento (20)**, mantequilla y queso.

En el **portahuevos**, los huevos.

En el **estante (22)**, las botellas grandes.

* No disponible en todos los modelos

Colocación de alimentos

El equipo interior del frigorífico

Compartimento fresco (Fig. ④/12)

Desplazar el fondo del compartimento hacia adelante. La tapa se abre.

Como en el compartimento fresco las temperaturas son inferiores (más frías) que en el frigorífico, es la zona ideal para conservar alimentos sensibles como pescado, carne y embutido. **¡No guardar en este compartimento lechugas, verduras u otros alimentos sensibles a las bajas temperaturas!**

Regulador de la temperatura y el grado de humedad en el cajón para la verdura (Fig. ⑥/16)

Para conservar la verdura, las lechugas y la fruta durante largo tiempo. Desplazar el mando regulador completamente hacia la izquierda – La abertura de ventilación está abierta: Existe un bajo grado de humedad en los cajones y **la temperatura en el cajón de verdura es más baja.**

Para conservar los alimentos frescos durante un período corto, desplazar el mando regulador completamente hacia la derecha – La abertura de ventilación está cerrada: Existe un elevado grado de humedad en el cajón y **la temperatura en el cajón de verdura es más alta.**

Las bandejas del frigorífico se pueden cambiar de sitio y posición estando abierta la puerta del aparato en un ángulo de 90°: Desplazar para ello las bandejas hacia adelante, inclinarlas hacia abajo, retirarlas de su emplazamiento y colocarlas en la nueva posición. (Fig. ⑤).

Bandeja portabotellas (Fig. ⑨/14)

En las cavidades de la misma se pueden colocar y apilar las botellas. 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. ⑦).

Soporte para las botellas (Fig. ⑧)

El soporte para las botellas evita que éstas vuelquen al abrir y cerrar la puerta.

es

Colocación de alimentos,

Puntos a tener en cuenta al comprar alimentos ultracongelados

- Prestar atención a que la envoltura del alimento o producto congelado no presente ningún tipo de daño.
- Verifique la fecha de caducidad de los alimentos. Cerciórese de que ésta no ha vencido.
- La indicación de la temperatura del congelador del establecimiento en donde adquiera los alimentos deberá señalar un valor mínimo de -18°C .
- Al hacer la compra, recuerde que conviene adquirir los alimentos congelados en el último momento. Procure transportarlos directamente a casa envueltos en un papel de periódico o en una bolsa isotérmica. Una vez en el hogar, deberá colocarlos inmediatamente en el congelador doméstico.

Capacidad útil

Los datos referentes a la capacidad útil de su aparato figuran en la placa de características del mismo.

Congelar y guardar los alimentos

Congelar alimentos frescos en casa

Si decide congelar usted mismo los alimentos, utilice únicamente alimentos frescos y en perfectas condiciones.

Alimentos adecuados para la congelación

Carnes y fiambres, aves y caza, pescado, legumbres, verduras y hortalizas, hierbas aromáticas, fruta, pan, bollería y repostería, pizza, platos cocinados, restos de comidas, yemas y claras de huevos.

Alimentos que no deben congelarse

Huevos enteros en su cáscara, nata fresca acidulada y mahonesa, lechugas, rábanos, rábanos picantes y cebollas.

Blanqueado (escaldado) de verduras, frutas y legumbres

En el caso de las verduras, frutas y legumbres es importante blanquearlas (escaldarlas) antes de su congelación, para que su sabor, aroma o color no se deteriore, no pierdan tampoco su valor nutritivo y conserven al máximo su contenido de vitamina «C». (Las frutas y verduras se blanquean sumergiéndolas unos momentos en agua hirviendo. – Más detalles sobre este método podrán hallarse en cualquier libro o manual de cocina que trate los aspectos de la congelación de alimentos y en donde se describa el método del blanqueado.)

Congelar y guardar los alimentos

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.

Las indicaciones sobre la máxima capacidad de congelación según las normas más actuales figuran en la placa del aparato.

Introducir las cantidades pequeñas de alimento (hasta 1 kg) en el compartimento para congelación rápida Fig. ①/9. Los alimentos se congelan con gran rapidez.

Las grandes cantidades de alimento se colocan distribuyéndolos uniformemente sobre el fondo del compartimento de congelación.

Procurar que los alimentos congelados que ya hubiera en su congelador no entren en contacto con los alimentos frescos que se desean congelar. Cambiar los alimentos congelados de sitio o apilarlos en caso necesario. De esta manera se evita el calentamiento o la descongelación de los alimentos congelados.

Dejar enfriar los alimentos o bebidas calientes hasta temperatura ambiente antes de introducirlos en el congelador.

es

Congelar y guardar los alimentos

Congelación ultrarrápida («Superfrío»)

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

En general basta activar dicha opción con 4–6 horas de antelación. Pequeñas cantidades de alimentos (hasta 1 kg) se pueden congelar sin necesidad de activar la congelación ultrarrápida. Para activar la opción congelación ultrarrápida, basta con pulsar la tecla «Super» (Fig. ②/8).

El piloto de aviso «super» se ilumina al activar la función de congelación ultrarrápida. Con la activación de esta opción se alcanzan en el interior del compartimento de congelación unas temperaturas muy bajas (gran frío). La función de congelación ultrarrápida se desactiva automáticamente pasadas 50 horas tras su activación.

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 de alimento 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 4 meses; el queso, las aves y la carne, hasta 6 meses y la fruta y verdura, hasta 8 meses.

Descongelación de alimentos

Según el tipo y la naturaleza de su uso, se puede elegir entre los siguientes procedimientos

Temperatura ambiente,
En el frigorífico,

En un horno eléctrico,
Con/sin calentador de aire,
Con horno microondas.

Los alimentos que se hayan descongelado o hayan empezado a descongelarse, se podrán volver a congelar teniendo en cuenta lo siguiente: En caso de las carnes y los pescados, sólo podrán volverse a congelar si no han permanecido más de un día, en caso de otros productos, tres días, expuestos a una temperatura superior a los $+3^{\circ}\text{C}$.

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

Figura ⑩/10

1. Extraer la cubitera de su emplazamiento. Llenar las $\frac{3}{4}$ partes de la cubitera de hielo con agua. Colocarla en su emplazamiento.
2. Una vez que se han formado los cubitos de hielo, girar repetidas veces las asas de la cubitera hacia la derecha y soltarlas. Los cubitos de hielo caen por sí mismos en el depósito previsto a tal efecto.
3. Retirar los cubitos de hielo del depósito.

El dispensador de cubitos de hielo se puede enganchar indistintamente en la parte inferior izquierda o derecha* de una de las dos bandejas o rejillas de congelación del compartimento de congelación.

* No disponible en todos los modelos

Limpeza de la unidad

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!

– ¡Peligro de descargas eléctricas!

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.

La junta de la puerta, por su parte, se limpiará sólo con agua clara, secándola bien a continuación.

Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica

- Emplazar el aparato 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 temperatura ambiente antes de introducirlos en el congelador.
- Descongelar los productos congelados colocándolos, por ejemplo en el frigorífico. De este modo se aprovecha el frío acumulado en el alimento para refrigerar los alimentos frescos del frigorífico.
- Al introducir o retirar alimentos del aparato, procurar no mantener abierta la puerta durante demasiado tiempo.

es

Advertencias sobre los ruidos de funcionamiento del aparato

Ruidos de funcionamiento del aparato

Con objeto de mantener constante la temperatura en el interior de su frigorífico, el compresor se conecta de tiempo en tiempo. Esto origina unos ruidos que son perfectamente naturales y se deben a razones técnicas. Tan pronto como el aparato ha alcanzado la temperatura de servicio, la intensidad de estos ruidos disminuye sensiblemente.

Unos ruidos como de **murmullos sordos** son inevitables durante el funcionamiento del compresor. Pueden aumentar brevemente de intensidad al conectarse el motor (compresor) del aparato.

Los **ruidos en forma de gorgoteo** se producen al penetrar el líquido refrigerante en los tubos delgados una vez que ha entrado en funcionamiento el compresor.

Unos breves **ruidos en forma de clic** sólo se escuchan cuando el termostato conecta y desconecta el compresor.

Unos ruidos en forma de chasquido pueden surgir ...

- durante el ciclo de desescarchado del aparato
- al enfriarse o calentarse el aparato (dilatación del material)

En caso de alcanzarse un nivel sonoro excesivamente elevado durante el funcionamiento del frigorífico, ello tal vez tenga una fácil solución.

El aparato se encuentra en posición desnivelada

Verificar la posición del aparato con ayuda de un nivel de burbuja y nivelarlo con los soportes roscados que incorpora o calzándolo.

En caso de estar el aparato en contacto con muebles u otros aparatos

Separarlo de los muebles o aparatos con los que estuviera en contacto.

Los cajones, estantes y soportes oscilan o están agarrotados

Revisar los elementos afectados. En caso necesario, volverlos a colocar en su posición correcta.

Las botellas o los recipientes en el aparato entran en contacto mutuo

Separar algo las botellas y los recipientes.

Pequeñas averías de fácil solución

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.

Cuando los pilotos indicadores de la temperatura seleccionada (Fig. ②/3 y 6) no se iluminan

Verificar si llega corriente al aparato.
Verificar si el enchufe se asienta correctamente en la toma de corriente y si se ha conectado la unidad.

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. ⑪/a-b). Sustituir la bombilla fundida por una nueva de 25 W como máximo y 220 V, base E 14. (Fig. ⑪/c)
- El interruptor de la iluminación (Fig. ⑪/a) está agarrotado. Verificar si se puede mover. En caso negativo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Cuando el piloto «Alarma» se ilumina tras largo funcionamiento del congelador:

Avería. ¡La temperatura en el interior del compartimento de congelación es demasiado elevada! Posible causa de la avería:

- Las rendijas de ventilación emplazadas en la parte superior o el zócalo del aparato están obstruidas.
- La puerta del compartimento de congelación no está bien cerrada
- Se han introducido alimentos frescos en el compartimento de congelación sin activar la opción de congelación ultrarrápida
- Se ha introducido una cantidad excesiva de alimentos frescos en el compartimento de congelación
- Se registra una elevada temperatura del entorno

Tras subsanar la avería, el piloto se apaga una vez que en el compartimento de congelación se ha alcanzado la temperatura normal de servicio.

Pequeñas averías de fácil solución

Cuando la puerta del compartimento de congelación ha permanecido abierta durante un tiempo prolongado y en el interior del compartimento de congelación no se alcanza la temperatura seleccionada,

podría ser que en el evaporador se hubiera acumulado una cantidad tal de escarcha o hielo que la función de descongelación automática ya no es capaz de eliminar. En este caso hay que retirar los alimentos congelados del compartimento de congelación y guardarlos, envueltos en varias capas de papel de periódico o en una manta, en un lugar lo más frío posible. Desconectar el aparato. Dejar abierta la puerta del congelador. Al cabo de unas doce horas, la escarcha acumulada en el evaporador se ha descongelado. Conectar el aparato a la red eléctrica e introducir los alimentos congelados en el compartimento de congelación.

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 aparato inútilmente, a fin de evitar al máximo las pérdidas de frío.

No proseguir con los intentos de reparar por sí mismo el aparato. Muy particularmente no deberá tocarse la instalación eléctrica del mismo.

● **La temperatura en el interior del frigorífico o el compartimento de congelación puede ser demasiado elevada (excesivo calor), en caso ...**

- de no estar cerrada correctamente la puerta
- de introducir una gran cantidad de alimentos frescos

Servicio de Asistencia Técnica

- de obstruir los alimentos introducidos en el frigorífico o el compartimento de congelación la libre circulación del aire
- de abrir con gran frecuencia la puerta del aparato registrándose una temperatura ambiente elevada
- En caso de abrir las puertas del aparato con gran frecuencia registrándose unas altas temperaturas y una elevada humedad relativa del aire del entorno, puede formarse agua de condensación en el interior del frigorífico y escarcha en el compartimento de congelación.
- La apertura mutua de las puertas al cerrar una de ellas se debe a la unión de los dos compartimentos frigoríficos mediante un canal de aire común y obedece a leyes físicas. Este fenómeno, no obstante, no interfiere ni influye en absoluto en el buen funcionamiento del aparato.

Placa de características

Figura 12

En caso de solicitar la intervención del Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) de su unidad.

Ambos números se encuentran en La placa de características se encuentra en la parte izquierda del interior.

El número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica figura en la correspondiente guía telefónica o en el Directorio del Servicio de Asistencia Técnica.

Normas y disposiciones sobre higiene de los alimentos

Distinguido cliente,

de conformidad a las normas nacionales francesas para la evitación de brotes de listeria en los frigoríficos, deberá Vd. observar los siguientes consejos y advertencias:

- Limpie regularmente el interior del frigorífico con un agente suave, que no provoque la oxidación de las piezas metálicas (por ejemplo una mezcla de agua templada con lavavajillas manual).
Desinfecte a continuación las zonas limpias con vinagre o una solución de agua y limón, o un agente antigérmico de uso corriente, adecuado para usar en el interior de frigoríficos. (Probar la compatibilidad del agente con las piezas metálicas aplicándolo en un lugar poco visible).
- Retirar el embalaje secundario o de transporte de los alimentos antes de guardarlos en el frigorífico (por ejemplo los cartones en los que se encuentran los tarros de yogur).
- Evitar aumentos de temperatura en el interior del frigorífico dejando a tal efecto enfriar los alimentos calientes a temperatura ambiente fuera del frigorífico.
No abrir innecesariamente la puerta del frigorífico ni dejarla abierta durante demasiado tiempo.
Colocar los alimentos en el interior del frigorífico de tal modo que el aire pueda circular libremente por éste.
- Con objeto de evitar el contacto entre alimentos de diferentes características y evitar que se produzcan transferencias de sabor de unos alimentos a otros, se aconseja guardar los alimentos siempre separados unos de otros, envolverlos bien o colocarlos en recipientes o envases adecuados antes de introducirlos en el frigorífico.
- Al preparar o manipular los alimentos, deberá Vd. lavarse siempre previamente las manos. Antes de preparar otro alimento, deberá volver a lavarse las manos. Y antes de comer los alimentos, también deberá lavarse las manos.
- Limpiar los utensilios de cocina utilizados durante la preparación o manipulación de los alimentos (cucharas, tablilla para cortar los alimentos, cuchillos, etc.) antes de volverlos a usar.

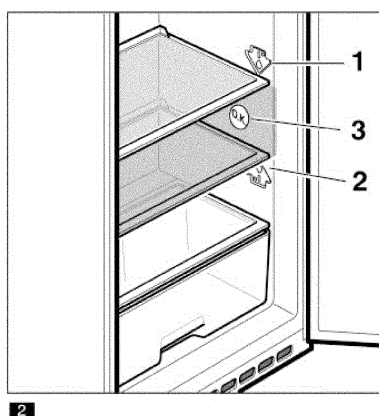
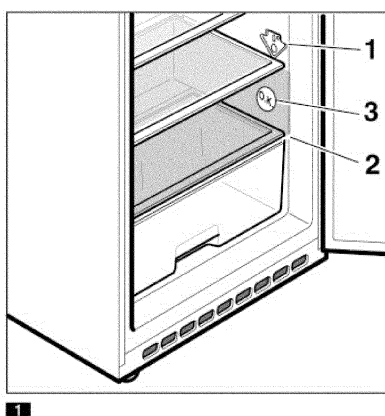
es

Zona para alimentos delicados

En función de la circulación del aire en el interior del frigorífico, se crean en éste diferentes zonas de frío. Guarde los alimentos siempre en la zona más adecuada a sus características (véanse al respecto las instrucciones de uso del aparato).



La «Zona para alimentos delicados» está caracterizada en el frigorífico mediante la fecha que figura más abajo. Según el modelo de aparato concreto, la «Zona para alimentos delicados» se encuentra situada en la parte inferior del mismo, entre la flecha lateral estampada y la balda de vidrio que se encuentra debajo de ésta (Fig. 1/1 y 1/2), entre ambas flechas (Fig. 2/1 y 2/2) o, en caso de no haber flechas estampadas, en todo el interior del frigorífico, excepto en la zona de la puerta.



Esta zona es la más adecuada para mantener frescos aquellos alimentos de fácil deterioro, para **cuya conservación se requiere una temperatura inferior a 4 •C (más frío)**: Carne, aves, pescado, embutido, platos cocinados, ensaladas mixtas, masas hechas a base de huevo o crema, pastas frescas, masa para pasteles o tartas, pizzas, quiches, productos frescos, quesos a base de leche cruda, verdura lista para el consumo vendida en bolsas de plástico.

Indicador de temperatura (Figuras 1/ 3 y 2/3)

No exponer el indicador de la temperatura directamente a la irradiación solar.
¡No introducirlo en la boca!

El **indicador de temperatura** señala las temperaturas inferiores a 4 °C y tiene por misión indicar los ajustes que deben efectuarse a tal efecto en el regulador de la temperatura. Colocar el regulador de la temperatura en la posición correspondiente a las cifras 2 ó 3, según la temperatura del entorno. En caso de poder efectuar un ajuste exacto por grados, colocarlo en la posición correspondiente 4 °C o inferior (más frío).

Una vez que han transcurrido 12 horas y la temperatura ha descendido por debajo de los 4 °C, el color del indicador de la temperatura cambia de negro a verde, apareciendo, además, la leyenda «OK». (Si esto no ocurriera, deberá ajustarse el regulador de temperatura, paso a paso, a una temperatura más baja.)



Ajuste correcto



Temperatura demasiado elevada, ajustar el regulador de temperatura a una temperatura más baja

Índice

	Pág.		Pág.
Indicações sobre Reciclagem	87	Arrumação dos Alimentos	94
Reciclagem da embalagem	87	O que ter em atenção na arrumação	94
Reciclagem do aparelho antigo	87	Exemplo de arrumação	94
		Alteração da disposição interior	94
Indicações sobre Segurança	88		
Instalação do Aparelho	89	Congelação e conservação de alimentos e preparação de gelo	95
Temperatura ambiente	89	O que ter em atenção na compra dos alimentos congelados	95
Local de instalação	89	Congelação de alimentos	95
Instalação	89	Embalar os alimentos	95
Ligação eléctrica	89	Capacidade de congelação	95
Ventilação	89	Supercongelação	95
Depois do transporte ...	89	Prazo de conservação	96
Mudança do sentido de abertura da porta	89	Descongelação de alimentos	96
		Preparação de gelo	96
Familiarização com o Aparelho	90		
Determinações	90	Limpeza	96
Panorâmica geral	90		
Funcionamento dos elementos de ligação e controlo	91-92	Conselhos para poupar energia	97
Ligar, desligar	92		
Ligar o aparelho	92	Ruídos de funcionamento	97
Regulação da temperatura	92		
Desligar o aparelho	93	Eliminação de pequenas anomalias	98-99
Desactivar o aparelho	93		
		Assistência Técnica	99
		Chapa de características	99
		Normas sobre a higiene nos alimentos	100

Indicações sobre Reciclagem

Reciclagem da embalagem

A embalagem protege o seu aparelho contra danos durante o transporte. Todos os materiais utilizados são compatíveis com o meio ambiente e reutilizáveis. Ajude você também: Proceda à reciclagem da embalagem de forma compatível com o meio ambiente.

Junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados poderá informar-se sobre os procedimentos actuais de reciclagem.

Aviso

Não deixar a embalagem e seus componentes ao alcance de crianças. Perigo de asfixia pelos cartões desdobráveis e películas!

Reciclagem do aparelho antigo

Os aparelhos antigos não são lixo sem qualquer valor. Através duma reciclagem compatível com o meio ambiente, podem ser recuperadas matérias primas valiosas.



Este aparelho está identificado de acordo com a Directriz europeia 2002/96/EG sobre aparelhos de frio eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment – WEEE). A Directriz prevê o enquadramento para uma aceitação e revalorização dos aparelhos usados, a vigorar em toda a UE.

Aviso

Em aparelhos fora de serviço

1. Desligar a ficha da tomada.
2. Cortar o cabo eléctrico e afastá-lo do aparelho com a respectiva ficha de rede.

Os aparelhos de frio contêm agente refrigerador e, no isolamento, gases. O agente refrigerador e os gases devem ser eliminados correctamente. Ter cuidado para não danificar a tubagem do agente refrigerador até à sua reciclagem correcta.

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.

- Nunca utilize aparelhos de limpeza a vapor, para limpar ou descongelar o aparelho. O vapor pode atingir um elemento condutor de tensão e provocar um curto-circuito ou um choque eléctrico.
- Não utilizar aparelhos eléctricos dentro do frigorífico.
- Não pôr a funcionar um aparelho danificado. Em caso de dúvida, consulte o seu fornecedor.
- Instalar e ligar o aparelho de acordo com as respectivas instruções de montagem. Os valores da ligação eléctrica da rede têm que coincidir com as indicações da chapa de características.
- A segurança eléctrica do aparelho só é garantida, se o sistema doméstico de protecção de terra estiver instalado, segundo as normas.
- Em caso de anomalia, bem como para manutenção ou limpeza, o aparelho deve ser desligado da corrente eléctrica. Desligar a ficha da tomada ou os fusíveis. Puxar sempre pela ficha e nunca pelo cabo.
- As reparações só devem ser efectuadas por pessoal especializado. Reparações mal efectuadas podem acarretar perigos vários para o utilizador.
- Frascos com álcool de elevada percentagem só devem ser guardados no aparelho, se hermeticamente fechados e em posição vertical. Produtos com gás propulsor combustível (p. ex. nats em lata ou outros sprays) e, ainda, substâncias explosivas não devem ser guardadas no aparelho – Perigo de explosão!
- Não danificar as peças do circuito de frio, por exemplo, através da perfuração dos canais do elemento refrigerador do evaporador com objectos pontiagudos, através da ruptura das tubagens, da raspagem do revestimento de superfície do aparelho, etc.
- As grelhas de ventilação não devem estar tapadas nem obstruídas.
- Rodapé, gavetas, portas, etc. não devem ser utilizados como apoio.
- Não deixar que as crianças brinquem com o aparelho, por ex. sentarem-se nas gavetas ou dependurarem-se na porta.
- Nos aparelhos com fechadura, mantenha a respectiva chave fora do alcance das crianças.
- Não levar imediatamente à boca bocados de gelo ou cubos de gelo. (Perigo de queimaduras, devido a temperatura muito baixa).
- Não guardar no congelador líquidos em garrafas ou latas, sobretudo bebidas gaseificadas. As garrafas e as latas rebentam.
- Não tocar nos alimentos congelados com as mãos molhadas. As mãos podem congelar e ficar agarradas aos alimentos.

Instalação do aparelho

Ter atenção à temperatura ambiente

Dependente da «classe climática» (Ver chapa de características), o aparelho pode funcionar com as seguintes temperaturas ambiente: (A chapa de características encontra-se no lado superior esquerdo da zona de refrigeração Fig. 12).

Classe climática	Temperatura ambiente de ... até
SN	+10 °C até 32 °C
N	+16 °C até 32 °C
ST	+18 °C até 38 °C
T	+18 °C até 43 °C

Se a temperatura ambiente baixar para um valor inferior ao limite mínimo de temperatura ambiente, ficará demasiado frio na zona de refrigeração e, se ultrapassar os limites máximos, ficará demasiado quente no congelador.

No caso de temperaturas ambiente inferiores a +2 °C, poderão surgir anomalias no sistema automático de descongelação.

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

O aparelho deve ficar bem firme e alinhado. As irregularidades do chão podem ser

compensadas à frente com os pés roscados

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 10-16 A ou superior.

No caso de aparelhos para **países fora da Europa**, é imprescindível verificar, se a tensão e o tipo de corrente, indicadas na chapa de características, correspondem aos valores da rede eléctrica da sua habitação. A chapa de características encontra-se no lado superior esquerdo da zona de refrigeração (Fig. 12).

A substituição eventualmente necessária dos cabos de ligação só deve ser efectuada por um técnico especializado.

Aviso! O aparelho não pode, de forma alguma, ser ligado a uma «ficha electrónica de poupança de energia» (p.ex. Sava Plug, Ecoboy) ou a um ondulator que transforme a corrente contínua em corrente alterna de 230 V.

Ventilação Fig. 13

O ar aquecido na parede traseira 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 ...

antes de ligar o aparelho pela primeira vez, deverá deixá-lo em posição vertical durante cerca de 1/2 hora.

Alteração do sentido de abertura da porta

Proceder de acordo com a sequência dos números da Fig. 16.

Familiarização com o aparelho

Determinações

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

O aparelho foi concebido para utilização doméstica.

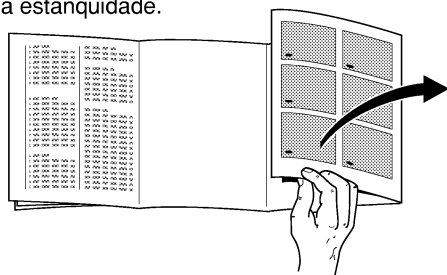
No caso de utilização industrial, devem ser observadas as regulamentações em vigor para este sector.

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

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

O circuito de frio foi testado quanto a estanquidade.

O circuito de frio foi testado quanto a estanquidade.



Antes de iniciar a leitura destas instruções, desdobre as últimas páginas com ilustrações.

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

Panorâmica geral

Fig. 1

- 1-8 Paineis de comandos
- 9 Gaveta de congelação rápida
- 10 Cuvete para gelo
- 11 Reserva (cubos de gelo)
- 12 Compartimento "Chiller"
- 13 Prateleira
- 14 Prateleira para garrafas
- 15 Iluminação interior (Zona de refrigeração)
- 16 Regulador de humidade para a gaveta de fruta e legumes
- 17 Gaveta para fruta e legumes
- 18 Gaveta para produtos congelados
- 19 Prateleira
- 20 Compartimento para queijo e manteiga
- 21 Prateleira para garrafas pequenas
- 22 Prateleira para garrafas grandes, pacotes de leite, etc.
- 23 Vedante da porta
- A Zona de congelação
- B Zona de refrigeração

Graças ao sistema No Frost, totalmente automático, não há formação de gelo nas zonas de refrigeração e de congelação. Não é necessário, por isso, descongelar o aparelho.

Funcionamento:

Os alimentos na zona de refrigeração ou na de congelação são refrigerados ou congelados através do ar frio. Um evaporador, integrado no sistema No Frost, arrefece o ar dentro do aparelho. O ar frio é posto em circulação por intermédio de uma turbina. A humidade existente no ar precipita-se no evaporador. Se necessário, o evaporador descongela automaticamente. A água proveniente da descongelação é encaminhada para a máquina de frio e, aí, evaporada. As zonas de refrigeração e de congelação, mantêm-se, assim, sem gelo.

* Não existente em todos os modelos

Familiarização com o aparelho

A função dos elementos de comando e de controlo

Fig. 2 Painel de comandos

1 Tecla de ligar/desligar

Interruptor principal do aparelho, que serve para ligar e desligar completamente o aparelho.

2 Tecla de regulação de temperatura na zona de refrigeração

Manter a tecla premida ou premir tantas vezes até que se acenda a lâmpada correspondente à temperatura pretendida.

3 Lâmpadas de temperatura

Os valores junto das lâmpadas de temperatura correspondem às temperaturas em °C. A lâmpada iluminada indica a temperatura regulada.

4 Super-cooling

A lâmpada iluminada indica a activação deste sistema. No caso de super-cooling, a temperatura da zona de refrigeração ficará mais baixa durante 6 horas. Depois, comutará automaticamente para a temperatura regulada, antes da activação do super-cooling.

Utilização o sistema super-cooling:

- ao colocar grande quantidade de alimentos frescos no aparelho;
- para o arrefecimento rápido de bebidas.

5 Tecla de regulação de temperatura na zona de congelação

Manter a tecla premida ou premir tantas vezes até que se acenda a lâmpada correspondente à temperatura pretendida.

6 Lâmpadas de temperatura

Os valores junto das lâmpadas de temperatura correspondem às temperaturas em °C. A lâmpada iluminada indica a temperatura regulada.

7 Lâmpada de alarme

acende-se, quando fica demasiado quente na zona de congelação, portanto os alimentos correm o risco de descongelarem. A lâmpada pode acender, sem que os alimentos estejam em perigo: ao ligar-se o aparelho, ao colocar grande quantidade de alimentos ou se a porta esteve demasiado tempo aberta, para colocar ou retirar alimentos.

A lâmpada apaga-se, logo que a zona de congelação atingir a sua temperatura de funcionamento.

8 Tecla „super“ na zona de congelação

Serve para ligar e desligar a supercongelação. A sua activação é indicada pelo acender da lâmpada. A supercongelação serve para a congelação de grande quantidade de alimentos frescos e, dependendo dessa quantidade, deve ser ligada até 24 horas antes. Depois da ligação da supercongelação, é atingida uma temperatura muito baixa na zona de congelação.

A supercongelação desliga-se automaticamente, 50 horas após a sua activação.

Ligação e selecção de temperatura / Desligar e desactivar o aparelho

Fig. ② Painel de comandos

- Ligar a ficha à tomada

- **Premir o interruptor principal 1**

Serão indicadas as temperaturas de +4°C e -18°C, previamente reguladas,

- **Regular a temperatura para a zona de refrigeração**

Para isso, premir várias vezes ou manter premida a tecla 2 de regulação de temperatura, até que fique iluminada a lâmpada correspondente à temperatura pretendida.

- **Regular a temperatura para a zona de congelação**

Para isso, premir várias vezes ou manter premida a tecla 5 de regulação de temperatura, até que fique iluminada a lâmpada correspondente à temperatura pretendida.

- **Ligação do Super-cooling**

Para isso, premir várias vezes ou manter premida a tecla 2 de regulação de temperatura, até que fique iluminada a lâmpada junto de „super-cooling“.

Notas:

- **Podem surgir temperaturas muito quentes nas zonas de refrigeração ou de congelação, se...**

- a porta não estiver bem fechada
- for colocada grande quantidade de alimentos quentes
- os selector de temperatura estiverem regulados para +8°C e -16°C.
- a circulação de ar nas zonas de refrigeração ou de congelação for prejudicada pelos alimentos armazenados.

- com temperaturas ambiente elevadas, as portas foram abertas com frequência.

- **Podem surgir temperaturas muito frias nas zonas de refrigeração ou de congelação, se...**

- está ligado o sistema de „super-cooling“ ou de supercongelação.
- os selectores de temperatura estiverem regulados para +2°C e max.

- **As zonas frontais do aparelho ficam por vezes aquecidas, o que evita a formação de condensação na área do vedante da porta.**

- Se, após fechar a zona de congelação, não puder, de imediato, abrir a respectiva porta, deverá aguardar dois a três minutos, até que seja compensado o vácuo formado no seu interior.

Desligar

Premir o interruptor principal Fig. ②/1, para desligar o aparelho.

Desactivar o aparelho

Se o aparelho não for utilizado durante um período longo de tempo:

Premir o interruptor principal Fig. ②/1, limpe o aparelho e deixe as portas abertas.

Arrumação dos alimentos

Ao arrumar os alimentos, tenha o seguinte em atenção

- 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.
- Distribuir tão regularmente quanto possível pelos compartimentos para se garantir uma eficiente circulação do ar frio.
- As aberturas de entrada e saída de ar não podem ficar bloqueadas pelos alimentos, para não prejudicarem a circulação de ar.
- Os alimentos que sejam arrumados imediatamente à frente das saídas de ar, podem congelar devido à saída do ar frio.
- 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!**
- Garrafas com líquidos que possam congelar não devem ser guardadas no congelador. As garrafas rebentarão ao congelar.

Exemplos de arrumação

Fig. ❶

Zona de congelação (A)

Na **cuvete (10-11)** preparar e conservar gelo.

Na **gaveta de congelação rápida (9)** congelar e conservar alimentos.

Na **prateleira e na base do congelador** conservar alimentos.

Nas **prateleiras (18)** pequenas porções de alimentos e bebidas com elevado teor de álcool.

Na zona de refrigeração (B)

Nas **prateleiras (13)** de cima para baixo, artigos de pastelaria, comida pronta, lacticínios.

Na **prateleira (14)** garrafas.

Na **gaveta de legumes (17)** legumes, fruta, salada.

No **compartimento (20)** queijo e manteiga.

No **suporte para ovos** ovos.

Na **prateleira para garrafas (22)** garrafas grandes.

O equipamento interior

Gaveta de compartimento “Chiller”

(Fig. ❹/12)

Puxando a base da gaveta para a frente, a tampa abre automaticamente.

Na zona de compartimento “Chiller” predominam temperaturas mais baixas do que na zona de refrigeração normal. Ideal para a conservação de alimentos sensíveis, como peixe, carne e salsichas. **Não é recomendado para saladas e legumes nem para alimentos sensíveis ao frio.**

* Não existente em todos os modelos

Arrumação dos alimentos

Regulador de temperatura e humidade para a gaveta dos legumes (Fig. 6/16)

Para conservação a longo prazo de legumes, saladas e fruta, deslocar o regulador totalmente para a esquerda – a abertura de ventilação fica aberta –

A temperatura fica mais baixa.

Para conservação a curto prazo, deslocar o regulador para a direita. A abertura de ventilação fica fechada – A humidade é elevada – **A temperatura é mais elevada.**

As prateleiras na zona de refrigeração podem ser mudadas de lugar, com a porta aberta a 90°. Para retirar as prateleiras, puxá-las para fora, baixá-las ligeiramente, retirá-las e, depois, colocá-las no local pretendido (Fig. 5).

Prateleira para garrafas (Fig. 9/14)

Nas cavidades especiais as garrafas podem ser arrumadas e empilhadas.

Todas as prateleiras e recipientes da porta podem ser retirados, para limpeza.

Para os retirar, basta elevá-los um pouco (Fig. 7).

Suporte para garrafas (Fig. 8)

O suporte para garrafas evita que estas possam tombar com o abrir e fechar da porta.

Congelação e conservação

Quando comprar alimentos ultracongelados, tenha em atenção o seguinte:

- Quando comprar alimentos congelados, verifique a embalagem, pois esta não deve estar danificada.
- A data de validade não deve estar ultrapassada.
- A temperatura indicada na arca da loja deve ser de -18°C ou inferior.
- Deixar para o fim a compra de congelados, que devem ser embrulhados em papel de jornal ou colocados num saco térmico e transportados de imediato para casa. Em casa, arrumar imediatamente os congelados no congelador.

Capacidade útil

As indicações sobre capacidade útil estão indicadas na placa de características do seu aparelho.

Congelação de alimentos

Quando congelar alimentos, utilize sempre alimentos bem frescos.

Alimentos adequados para congelação:

Produtos derivados de carne e de charcutaria, aves e caça, peixe, legumes, ervas aromáticas, fruta, produtos de pastelaria, 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, saladas de folha, 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

Como embalar os alimentos:

Embarcar os alimentos em porções adequadas ao tamanho da sua família. As porções para legumes e fruta não devem ser superiores a 1 kg e, para carne, a 2,5 kg. Alimentos em porções mais pequenas congelam mais rapidamente, mantendo a sua qualidade, depois de descongelados e confeccionados.

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

Produtos próprios para embalagem:

Películas de plástico, mangas de polietileno, folhas de alumínio. Caixas próprias para congelação. Estes produtos encontram-se à venda no comércio da especialidade.

Produtos não adequados para embalagem:

Papel de embrulho, papel de pergaminho, celofane, sacos para lixo e sacos de compras usados.

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

Para fechar as embalagens são indicados:

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

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

Capacidade 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.

Na chapa de características encontrará indicações sobre a capacidade máx. de congelação, segundo a Norma actual.

Colocar pequenas quantidades (até 1 kg) na gaveta de congelação rápida Fig. ❶/9. A congelação dos alimentos processa-se de forma bastante rápida.

No caso de grande quantidade de alimentos, estes devem ser distribuídos pela base da zona de congelação. Ter atenção, para que os alimentos já congelados não entrem em contacto com os alimentos frescos, que vão ser congelados. Se necessário, empilhar os alimentos já congelados. Evita-se, deste modo, que os alimentos congelados possam aquecer ou começar a descongelar.

Alimentos ou bebidas quentes devem arrefecer à temperatura ambiente, antes de serem colocados na zona de congelação.

Supercongelação

Se já existirem alimentos no congelador, deverá activar a supercongelação, antes de colocar os alimentos frescos no congelador. Em geral, são suficientes 4 a 6 horas antes. Se tiver que utilizar a capacidade máxima de congelação, são necessárias 24 horas. Menores quantidades de alimentos (até 1 kg) podem ser congeladas, sem necessidade de activação prévia da supercongelação. Para activação da supercongelação, basta premir a respectiva tecla (Fig. ❷/8).

Congelação e conservação / Limpeza

A indicação „super“ mostra a activação da supercongelação. Depois da sua ligação, é atingida uma temperatura muito baixa na zona de congelação. A supercongelação desliga-se automaticamente, 50 horas após a sua activação.

Prazo de conservação

Para que os alimentos congelados não percam qualidade, o seu prazo de conservação não deve ser ultrapassado.

A uma temperatura de -18°C podem conservar-se, até 4 meses, peixe, salsichas, refeições prontas e produtos de pastelaria; queijo, aves e carne até 6 meses; legumes e fruta até 8 meses.

Descongelação de alimentos

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

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

Alimentos já congelados ou que iniciaram a descongelação podem de novo ser congelados, se a temperatura não tiver subido a mais de $+3^{\circ}\text{C}$ 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 gelo

Fig. 10/10

1. Retirar a cuvette, enchê-la com $\frac{3}{4}$ de água e voltar a colocá-la no congelador.
2. Para retirar mais facilmente os cubos de gelo, torcer as pegas da cuvette várias vezes para a direita.
3. Os cubos de gelo, quando necessários, podem ser retirados da caixa de reserva.

Os cubos de gelo soltam-se e caem dentro da caixa de reserva.

O preparador de cubos de gelo pode ser suspenso na zona inferior de uma das duas prateleiras da zona de congelação, do lado esquerdo ou direito*.

Antes de iniciar a limpeza, desligar 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!

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.

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

* Não existente em todos os modelos

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.
- Para introduzir ou retirar alimentos, manter as portas abertas o mínimo tempo possível.

Indicações sobre ruídos de funcionamento

Ruídos de funcionamento

Para manter constante a temperatura seleccionada, o seu aparelho liga e desliga, de vez em quando, o compressor. Os ruídos daí resultantes são condicionados pelo funcionamento do aparelho. Eles diminuem automaticamente, logo que o aparelho tenha atingido a temperatura de funcionamento.

O **zumbido** é provocado pelo motor (compressor) e pode, por breves instantes, ser mais intenso, quando o motor liga.

O **murmurejar ou zunido** é provocado pelo elemento gerador de frio que passa através dos tubos.

O «**clic**» ouve-se, sempre que o termostato liga ou desliga o motor.

Ruídos tipo estalos podem acontecer, se ...

- estiver a funcionar a descongelação automática
- o aparelho arrefecer ou aquecer (dilatações do material)

Se os ruídos provocados pelo funcionamento do aparelho forem muito intensos, isso pode ser devido a pormenores de importância mínima, facilmente solucionáveis.

O aparelho está desnivelado

Alinhe o aparelho com a ajuda de um nível de bolha de ar. Utilize os pés ajustáveis ou coloque qualquer coisa sob eles.

O aparelho está encostado

Afaste o aparelho de móveis ou de outros aparelhos próximos.

Gavetas, cestos ou prateleiras abanam ou estão presos noutros componentes.

Verifique os componentes salientes e volte a colocá-los devidamente.

Garrafas ou outros recipientes tocam-se

Separe-os, para que não se toquem.

Eliminação de pequenas anomalias

Nem todas as anomalias são casos para a Assistência Técnica. Muitas vezes, trata-se de uma pequena anomalia. Por isso, antes de chamar a Assistência Técnica, verifique, se, seguindo as seguintes indicações, consegue eliminar a anomalia:

Nestes casos, mesmo durante o período de garantia, o cliente tem que suportar os custos de deslocação do técnico.

Se a lâmpada para a selecção de temperatura

Fig. 2/3 e 6 não acender:

Verificar, se há corrente, se a ficha está bem ligada à tomada e se o aparelho está ligado.

Se a iluminação da zona de refrigeração não funcionar:

- A lâmpada de incandescência está fundida. Desligar a ficha da tomada, retirar a cobertura da lâmpada (Fig. 11/b) e substituir a lâmpada de incandescência máx. 25 W, 220 V, casquilho E 14. (Fig. 11/c-d)
- O interruptor da luz (Fig. 11/a) está preso.
Verificar, se ele se move. Se isso não acontecer, deverá contactar os nossos Serviços Técnicos.

Se, após funcionamento durante muito tempo, a lâmpada de alarme se acender:

Anomalia. Está muito calor na zona de congelação!

Causas possíveis da anomalia:

- A abertura de ar na parte superior e no rodapé do aparelho está obstruída.
- A porta da zona de congelação não está bem fechada.
- Foram congelados alimentos frescos, sem activação da supercongelação.
- Foram colocados de uma só vez muitos alimentos frescos, para congelar.
- Temperatura ambiente elevada.

Depois de eliminada a anomalia, a lâmpada de alarme apaga-se, se a zona de congelação tiver atingido a sua temperatura de funcionamento.

Se a porta da zona de congelação esteve muito tempo aberta e, nesta zona, não seja mais atingida a temperatura seleccionada

Se o evaporador (gerador de frio) tiver tanto gelo que o sistema de descongelação automática não consegue descongelar a quantidade de gelo existente. Neste caso, retirar os alimentos do congelador e colocá-los bem isolados em local fresco. Desligar o aparelho e deixar a porta do congelador aberta. Passadas cerca de 12 horas, está descongelado o gelo no sistema de refrigeração.

Se, apesar destas indicações, não for possível solucionar a anomalia, chame, então, os Serviços Técnicos.

Não abra a porta desnecessariamente, para evitar perdas de frio.

Não faça quaisquer trabalhos no aparelho, especialmente no sistema eléctrico.

Eliminação de pequenas anomalias/Assistência Técnica

- **Podem surgir temperaturas demasiado elevadas na zona de refrigeração ou de congelação, se ...**

- a porta não estiver bem fechada.
- for colocada uma grande quantidade de alimentos quentes no aparelho.
- a circulação de ar na zona de refrigeração ou na zona de congelação estiver a ser prejudicada pela colocação de demasiados alimentos no aparelho.
- as portas tiverem sido abertas frequentemente com temperaturas ambiente elevadas.

- **A abertura frequente das portas com temperaturas ambiente e humidade do ar elevadas pode causar condensação na zona de refrigeração e gelo na zona de congelação.**

- **A abertura das portas com sentido contrário é, ao fechar uma porta, fisicamente condicionada pela ligação das duas secções de refrigeração, devido a um canal comum de ar. Porém isto não prejudica o modo de funcionamento do aparelho.**

Chapa de características

Fig. 12

Quando recorrer aos Serviços Técnicos, indique sempre o número de artigo (Nr. E) e o número de fabrico (Nr. FD) do seu aparelho.

Estes dados encontram-se no campo circundado a preto da chapa de características encontra-se no lado superior esquerdo da zona de refrigeração.

A morada e o número de telefone da Assistência Técnica podem ser obtidos no índice de postos de assistência que acompanha o aparelho.

Normas sobre a higiene nos alimentos

Caro cliente,

Em conformidade com a legislação francesa, para se evitar a listérias na zona de refrigeração do seu frigorífico, agradecemos a observação das seguintes indicações.

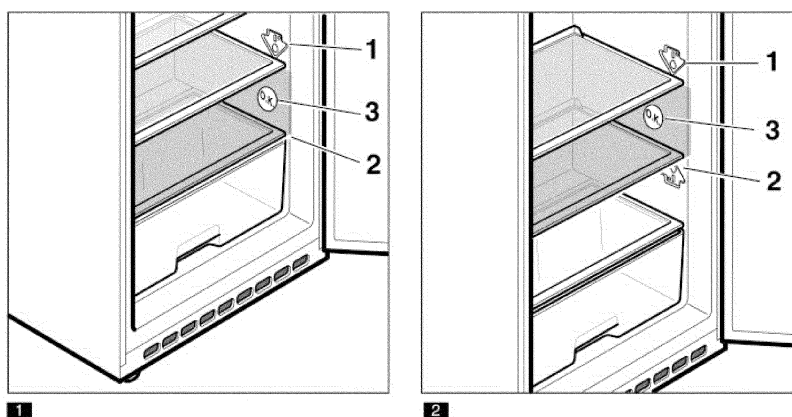
- Proceda à limpeza frequente da parte interior do seu frigorífico com um produto de limpeza suave, que não deixe oxidar as partes de metal (p. ex. um pouco de água morna com um pouco de detergente da loiça).
Desinfectar as superfícies entretanto limpas, com o auxílio de um pouco de vinagre ou água com sumo de limão ou, ainda, com um produto bactericida existente no mercado e indicado para aparelhos de frio. (No caso de componentes metálicos, testar a compatibilidade do produto numa zona não visível do aparelho).
- Para que a zona de refrigeração não fique muito quente, deixar arrefecer os alimentos cozinhados para a temperatura ambiente fora do aparelho.
- Não abrir a porta desnecessariamente, nem a deixar aberta durante muito tempo. Arrumar os alimentos de forma que o ar possa circular livremente dentro do aparelho.
- Para evitar a contaminação entre alimentos de diferentes tipos, embalá-los separadamente ou guardá-los em caixas com tampa e bem fechadas.
- Na preparação de alimentos, só deve tocar nos mesmos com as mãos bem lavadas. Antes da preparação de outros alimentos, lavar repetidamente as mãos. Antes das refeições lavar, igualmente as mãos.
- Lave os utensílios de cozinha já utilizados (colheres, tábua de corte, facas, etc.), antes de os utilizar novamente.

Zona para alimentos sensíveis!

Guarde os alimentos, de acordo com o seu tipo, na zona de temperatura adequada (Ver Instruções de Serviço).



A «zona para alimentos sensíveis» está assinalada na zona de refrigeração com a seta abaixo indicada. De acordo com o modelo, esta zona localiza-se na parte de baixo do aparelho, entre a seta gravada lateralmente e a prateleira de vidro imediatamente abaixo (Fig. 1 /1 e 2) ou entre ambas as setas (Fig. 2/1 e 2) ou se não existirem setas gravadas, em qualquer parte da zona de refrigeração, excepto na zona da porta.



Esta zona é ideal para manter frescos os alimentos facilmente perecíveis e que necessitam duma **temperatura de conservação inferior a 4 •C**, como: Carne, aves, peixe, produtos de charcutaria, alimentos já confeccionados, saladas, doces tendo por base ovos ou cremes, massas frescas, pizzas, quiches, produtos frescos, queijo fresco batido, queijos prontos a consumir guardados em embalagens de plástico.

Indicador de temperatura (Fig. **1**/ 3 e **2**/3)

Não sujeitar o indicador de temperatura à acção directa dos raios solares, nem o colocar na boca.

O **indicador de temperatura indica temperaturas inferiores a 4 •C** e serve para determinar o ajuste necessário do regulador de temperatura. De acordo com a temperatura ambiente, ajustar o regulador de temperatura entre os dígitos 2 e 3. Se existir a possibilidade de uma regulação exacta dos graus, seleccionar uma temperatura de 4 •C ou inferior.

Passadas cerca de 12 horas, se a temperatura já tiver baixado para menos de 4 •C, a cor do indicador de temperatura altera-se de preto para verde e é legível a indicação «OK» (Caso tal não se verifique, vá regulando o selector de temperatura passo a passo, para uma temperatura mais fria.)



Ajuste correcto.



Temperatura demasiado alta, ajustar o regulador para uma temperatura mais baixa.

Inhoud

	Blz.		Blz.
Aanwijzingen over de afvoer	103	Levensmiddelen inruimen	109
Afvoeren van de verpakking van uw nieuwe apparaat	103	Attentie bij het inruimen	109
Afvoer van het oude apparaat	103	Een voorbeeld van het inruimen	109
		Indeling van het interieur	109-110
Veiligheidsvoorschriften	104	Levensmiddelen invriezen en opslaan, ijsblokjes maken	110
		Attentie bij het inkopen van diepvriesproducten	110
Plaatsen van het apparaat	105	Levensmiddelen zelf invriezen	110
Omgevingstemperatuur	105	Verpakken van levensmiddelen	111
De juiste plaats	105	Invriescapaciteit	111
Plaatsen van het apparaat	105	Supervriezen	111
Elektrische aansluiting	105	Bewaartijden	112
Beluchting	105	Ontdooien van diepvrieswaren	112
Na het transport ...	105	Ijsblokjes maken	112
Verwisselen van de deuropanging	105		
Kennismaking met het apparaat	106	Schoonmaken	113
Bepalingen	106		
Overzicht	106	Tips om energie te besparen	113
De functie van de schakelen controle-elementen	107-108		
Inschakelen, uitschakelen	108	Bedrijfsgeluiden	113
Inschakelen van het apparaat	108		
Instellen van de temperatuur	108	Kleine storingen zelf verhelpen	114-115
Uitschakelen van het apparaat	108		
Buiten werking stellen van het apparaat	108	Servicedienst	115
		Typeplaatje	115
		Voorschriften levensmiddelenhygiëne	116

Aanwijzingen over de afvoer

Afvoeren van de verpakking van uw nieuwe apparaat

De verpakking beschermt uw apparaat tegen transportschade. De gebruikte materialen zijn onschadelijk voor het milieu en kunnen opnieuw worden gebruikt. Help daarom mee en zorg dat de verpakking milieuvriendelijk wordt afgevoerd.

U kunt bij uw leverancier of 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.

Waarschuwing

Verpakkingsmateriaal en onderdelen ervan zijn geen speelgoed voor kinderen. Verstikkingsgevaar door opvouwbare kartonnen dozen en folie!

Afvoer van het oude apparaat

Oude apparaten zijn geen waardeloos afval! Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen worden teruggewonnen.



Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijn 2002/96/EG voor elektrische en elektronische apparaten (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Deze richtlijn geeft het kader aan voor een in de EU geldende terugname en verwerking van oude apparaten.

Waarschuwing

Bij afgedankte apparaten

1. Stekker uit het stopcontact trekken.
2. Aansluitkabel doorknippen en samen met de stekker verwijderen.

Koelapparaten bevatten koelmiddel en in de isolatie gas, die zorgvuldig moeten worden afgevoerd. Met het oog op een doelmatige en milieuvriendelijke afvoer mogen de leidingen van het koelcircuit tot het moment van transport niet beschadigd worden.

Veiligheidsvoorschriften

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

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

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

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

Plaatsing van het apparaat

Let op de omgevings-temperatuur

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

Klimaat-klasse	Omgevingstemperatuur van ... tot
SN	+10 °C tot 32 °C
N	+16 °C tot 32 °C
ST	+18 °C tot 38 °C
T	+18 °C tot 43 °C

Als de omgevingstemperatuur lager is, dan wordt het in de koelruimte te koud; als de omgevingstemperatuur hoger is, dan wordt het in de diepvriesruimte te warm.

Bij omgevingstemperaturen onder +2 °C kunnen er storingen optreden bij het volautomatische ontdooien.

De juiste plaats

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

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

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

Plaatsen van het apparaat

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

Elektrische aansluiting

Het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften aangebracht, randgeaard stopcontact, met een zekering van 10-16 ampère of meer, op 220–240 V/50 Hz wisselstroom aansluiten.

Bij apparaten die in **niet Europese landen** worden gebruikt op het typeplaatje controleren of de aansluitspanning en de stroomsoort overeenkomen met de waarden van uw elektriciteitsnet. Het typeplaatje bevindt zich links boven in het apparaat. (afb. ⑫).

Een eventueel noodzakelijke vervanging van de aansluitkabel mag alleen door een vakkundig monteur worden uitgevoerd.

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

Beluchting Afb. ⑬

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

Na het transport ...

het apparaat ca. 1/2 uur rechtop laten staan voordat u het inschakelt.

Verwisselen van de deuropanging

Ga te werk in de volgorde van de cijfers (afb. ⑬).

Kennismaking met het apparaat

Bepalingen

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

Het is voor huishoudelijk gebruik bestemd.

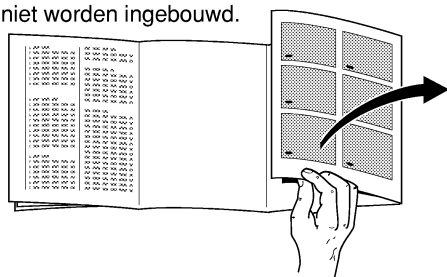
Bij gebruik voor bedrijfsdoeleinden moeten de daarvoor geldende bepalingen in acht worden genomen.

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

Dit apparaat voldoet aan de veiligheidsbepalingen voor elektrische apparaten.

Het koelcircuit is op dichtheid gecontroleerd.

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



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

- 1–8 Bedieningspaneel
- 9 Snelvriesvak
- 10 Ijsblokjesmaker
- 11 Voorraadbox
- 12 “Chiller”-vak
- 13 Legrooster/plateau
- 14 Flessenrek
- 15 Binnenverlichting (Koelruimte)
- 16 Vochtigheidsregelaar voor groente- en fruitladen
- 17 Groente- en fruitladen
- 18 Voorraadvak voor diepvrieswaren
- 19 Vak..
- 20 Boter- en kaasvak
- 21 Vak voor kleine flessen
- 22 Vak..
- 23 Vak voor grote flessen, pakken melk etc.

A Diepvriesruimte

B Koelruimte

Door het volautomatische No-Frost-systeem vormt zich geen ijs in de koel- en diepvriesruimte. Ontdooien van het apparaat is niet meer nodig.

Functie:

De levensmiddelen in de koel- en diepvriesruimte worden d.m.v. koude lucht gekoeld en ingevroren.

Een verdamper die zich in het No-Frost-systeem bevindt, koelt de lucht in het apparaat. De koude lucht wordt d.m.v. een ventilator rondgeblazen. De vochtigheid in de lucht slaat neer op de verdamper. Indien nodig wordt de verdamper volautomatisch ontdooid.

Het dooiwater wordt naar de koelmachine geleid waar het verdampt. In de koel- en diepvriesruimte en op de levensmiddelen vormt zich geen ijs.

* niet bij alle modellen

Kennismaking met het apparaat

De werking van de schakel- en controle-elementen

Afbeelding 2 Bedieningspaneel

1 Aan/uit-knop

Hoofdschakelaar, dient voor het in- en uitschakelen van het gehele apparaat.

2 Temperatuurinstelknop koelruimte

Knop ingedrukt houden of zo vaak indrukken tot het gewenste temperatuurlampje brandt.

3 Temperatuurlampjes

De getallen bij de temperatuurlampjes staan voor de temperatuur in °C. Het brandende lampje geeft de ingestelde temperatuur aan.

4 Super-cooling

Als het lampje brandt, is de superkoelstand geactiveerd. Bij super-cooling wordt de temperatuur in de koelruimte 6 uur lang lager gemaakt. Daarna wordt automatisch omgeschakeld naar de temperatuur die vóór de super-cooling was ingesteld.

Super-cooling gebruikt u:

- Wanneer u grote hoeveelheden verse levensmiddelen wilt koelen
- Voor het snel koelen van dranken

5 Temperatuurinstelknop vriesruimte

Knop ingedrukt houden of meermaals indrukken tot het gewenste temperatuurlampje brandt.

6 Temperatuurlampjes

De getallen bij de temperatuurlampjes staan voor de temperatuur in °C. Het brandende lampje geeft de ingestelde temperatuur aan.

7 "alarm"-lampje

Dit lampje brandt wanneer het te warm is in de vriesruimte, d.w.z. dat de diepvriesproducten in gevaar zijn.

Ook zonder gevaar voor de diepvriesproducten kan het lampje branden: bij ingebruikneming van het apparaat, wanneer u grote hoeveelheden verse levensmiddelen toevoegt of wanneer de deur te lang open blijft bij het toevoegen of verwijderen van levensmiddelen.

Het lampje gaat uit wanneer de vriesruimte op de bedrijfstemperatuur is gekomen.

8 "super"-knop vriesruimte

Dient voor het in- en uitschakelen van de supervriesstand. Als de knop verlicht is, is deze stand geactiveerd. De supervriesstand dient voor het invriezen van grote hoeveelheden verse levensmiddelen; afhankelijk van de hoeveelheid dient men deze stand in te schakelen tot 24 uur voordat men de levensmiddelen toevoegt. Na het inschakelen bereikt de vriesruimte een zeer lage temperatuur.

50 uur na het inschakelen schakelt de supervriesstand zichzelf uit.

Inschakelen en temperatuurkeuze

Afbeelding ② Bedieningspaneel

- **Stekker in het stopcontact steken**
- **Hoofdschakelaar 1 indrukken**

De vooraf ingestelde temperaturen +4 °C en -18 °C worden weergegeven.

- **Temperatuur van de koelruimte instellen**

Hiermee temperatuurstelknop 2 meermaals indrukken of ingedrukt houden tot het gewenste temperatuurlampje brandt.

- **Temperatuur van de vriesruimte instellen**

Hiermee temperatuurstelknop 5 meermaals indrukken of ingedrukt houden tot het gewenste temperatuurlampje brandt.

- **Super-cooling inschakelen**

De temperatuurstelknop 2 meermaals indrukken of ingedrukt houden tot het lampje op "super-cooling" staat.

N.B.

- **De temperatuur in de koel- of vriesruimte kan te hoog worden wanneer...**
 - de deur niet goed dicht is
 - grote hoeveelheden warme levensmiddelen zijn toegevoegd
 - de temperaturen zijn ingesteld op +8 °C resp. -16 °C
 - de luchtcirculatie in de koel- of vriesruimte sterk is afgenomen door de opgeslagen levensmiddelen
 - de deuren vaak zijn geopend bij een hoge omgevingstemperatuur

Uitschakelen en buiten werking stellen van het apparaat

- **De temperatuur in de koel- of vriesruimte kan te laag worden wanneer...**
 - de super-cooling of supervriesstand is ingeschakeld.
 - de temperaturen zijn ingesteld op +2 °C resp. max.
- **De voorzijden van de behuizing worden gedeeltelijk verwarmd; zo wordt condensatiewatervorming bij de deurdichting voorkomen.**
- Als na het sluiten van de vriesruimte de deur niet direct weer kan worden geopend, dient u twee à drie minuten te wachten tot de onderdruk is verdwenen.

Uitschakelen van het apparaat

Hoofdschakelaar (afb. ②/1) indrukken. Hierdoor is het apparaat uitgeschakeld.

Buiten werking stellen van het apparaat

Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt:
hoofdschakelaar (afb. ②/1) indrukken, het apparaat schoonmaken, deuren open laten staan.

Levensmiddelen inruimen

Attentie bij het inruimen

- Warme dranken en gerechten buiten het apparaat laten afkoelen.
- De levensmiddelen liefst verpakt of goed afgedekt bewaren. Hierdoor blijven niet alleen geur, kleur, vochtigheid en versheid behouden, maar wordt bovendien voorkomen dat de opgeslagen levensmiddelen naar elkaar gaan smaken. Alleen groente, fruit en sla moeten onverpakt in de groenteladen worden opgeslagen.
- De levensmiddelen zo gelijkmatig mogelijk in de vakken verdelen om een efficiënte circulatie van de koellucht te waarborgen.
- De luchtinlaat- en luchtuitlatopeningen niet met levensmiddelen blokkeren om de luchtcirculatie niet te verminderen.
- Levensmiddelen die direct vóór de luchtuitlatopeningen bewaard worden, kunnen door de naar buiten stromende koude lucht bevriezen.
- Zorg dat de kunststof delen en de deurafdichting niet met olie of vet in aanraking komen (ze kunnen poreus worden).
- Geen explosieve stoffen in het apparaat opslaan. Dranken met een hoog alcoholpercentage rechtop en goed gesloten bewaren.
– **Gevaar voor explosie!**
- Flessen met vloeistoffen die kunnen bevriezen niet in de diepvriesruimte opslaan. De flessen springen.

Een voorbeeld van het inruimen

Afb. ①

Diepvriesruimte (A)

In de **ijsblokjesmaker (10-11)** ijsblokjes maken en opslaan.

In het **snelvriesvak (9)** levensmiddelen invriezen en opslaan.

Op het **legrooster/plateau en op de bodem van de diepvriesruimte** levensmiddelen opslaan.

In de **vakken (18)** kleine diepvrieswaren en dranken met een hoog alcoholpercentage.

Koelruimte (B)

Op de **legroosters/plateaus (13)** van boven naar beneden: brood en banket, klaargemaakte gerechten, zuivelproducten.

Op het **legplateau (14)** flessen.

In de **groentelade (17)** groente, fruit en sla.

In het **vak (20)** boter en kaas.

In het **eierrekje** eieren.

In het **flessenvak (22)** grote flessen.

Indeling van het interieur

“Chiller”-vak (afb. ④/12)

Bodem van het vak naar voren trekken, de klep gaat open.

In het “Chiller”-vak heersen lagere temperaturen dan in de koelruimte, waarbij ook temperaturen onder 0 °C kunnen optreden. Ideaal voor het bewaren van vis, vlees en worst. **Niet geschikt voor sla, groente en koudegevoelige levensmiddelen.**

Temperatuur- en vochtregelaar voor de groenteladen (afb. ⑥/16)

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

* niet bij alle modellen

Levensmiddelen inruimen

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

De beluchtingsopening is dicht

– hoge luchtvochtigheid –

de temperatuur wordt warmer.

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

Flessenrek (afb. ⑨/14)

In de holten kunnen de flessen veilig worden neergelegd en opgestapeld.

Alle rekken en vakken in de deur kunnen eruit genomen worden om schoon te maken: vak of rek iets optillen en eruit halen (afb. ⑦).

Flessenhouders (afb. ⑧)

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

Invriezen en opslaan

Attentie bij het inkopen van diepvriesproducten

- Als u al ingevroren levensmiddelen koopt, let er dan op dat de verpakking niet beschadigd is.
- Controleer de houdbaarheidsdatum.
- In de winkel moet de temperatuur in de diepvrieskist –18 °C of kouder zijn.
- Koop de diepvriesproducten op het allerlaatste moment, breng ze in kranten gewikkeld of in een koeltas snel naar huis en leg ze in de diepvriesruimte.

Netto-inhoud

De gegevens over de netto-inhoud vindt u op het typeplaatje in uw apparaat.

Levensmiddelen zelf invriezen

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

Geschikt om in te vriezen:

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

Niet geschikt om in te vriezen:

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

Blancheren van groente en fruit:

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

Invriezen en opslaan

Verpakken van levensmiddelen

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

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

Voor verpakking geschikt:

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

Niet geschikt:

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

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

Als sluiting geschikt:

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

Vermeld op de pakjes inhoud en datum voordat u ze in de diepvriesruimte legt.

Maximale invriescapaciteit

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

Gegevens over de maximale invriescapaciteit volgens de actuele norm vindt u op het typeplaatje.

Kleine hoeveelheden (max. 1 kg) in het snelvriesvak afb. ❶/9 leggen. Dit wordt zeer snel ingevroren.

Grotere hoeveelheden uitgespreid op de bodem van het vriesvak leggen. Let erop dat de in te vriezen levensmiddelen niet in contact komen met reeds bevroren levensmiddelen. Bevroren levensmiddelen eventueel anders stapelen. Zo voorkomt u dat de bevroren levensmiddelen opwarmen of ontdooien.

Warme levensmiddelen en dranken laten afkoelen tot kamertemperatuur voordat u ze in de vriesruimte legt.

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 4–6 uur van tevoren voldoende. Wilt u de maximale invriescapaciteit benutten, dan moet het supervriessysteem 24 uur van tevoren worden ingeschakeld.

Kleinere hoeveelheden levensmiddelen (max. 1 kg) kunnen zonder gebruik van het supervriessysteem worden ingevroren. Inschakelen van het supervriessysteem: gewoon de supervriestoets (afb. ❷/8) indrukken.

De "super"-indicatie geeft aan dat deze stand is geactiveerd. Na het inschakelen bereikt de vriesruimte een zeer lage temperatuur. 50 uur na het inschakelen schakelt de supervriesstand zichzelf automatisch uit.

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 max. 4 maanden, kaas, gevogelte en vlees max. 6 maanden, groente en fruit max. 8 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 heteluchtventilator
in de magnetron.

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

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

De maximale bewaartijd wordt hierdoor bekort.

Ijsblokjes maken

Afb. 10/10

1. Het ijsblokjesbakje eruit halen, voor ³/₄ met water vullen en opnieuw in de diepvriesruimte zetten.
2. Als de ijsblokjes bevroren zijn de draaigrepen van de ijsblokjesbakjes een paar keer naar rechts draaien en loslaten. De ijsblokjes laten gemakkelijk los en vallen in de voorraadbox.
3. De ijsblokjes uit de voorraadbox halen.

De ijsblokjeshouder kan naar wens worden opgehangen onderaan een van de twee schappen in de vriesruimte aan de linker- of rechterzijde*.

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

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

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

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

* niet bij alle modellen

Tips om energie te besparen

- Het apparaat in een koele, goed te ventileren ruimte plaatsen. Niet in de zon of in de buurt van een warmtebron (verwarmingsradiator etc.) plaatsen.
- De be- en ontluchtingsopeningen van het apparaat nooit afdekken.
- Warme gerechten pas nadat ze zijn afgekoeld in de diepvriesruimte zetten.
- Als u diepvrieswaren wilt ontdooien, leg deze dan eerst in de koelruimte. U benut hierdoor de in de diepvrieswaren aanwezige koude voor het koelen van de levensmiddelen in de koelruimte.
- Bij het in- en uitladen de deuren van het apparaat zo kort mogelijk openen.

Aanwijzingen bij bedrijfs- geluiden

Bedrijfsgeluiden

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

De geluiden die daarbij ontstaan zijn normaal.

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

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

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

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

Knakkende geluiden kunnen optreden als ...

- het automatische ontdooiproces in werking treedt,
- het apparaat afkoelt resp. verwarmd wordt (uitzetting van het materiaal).

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

Het apparaat staat niet waterpas

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

Het apparaat staat tegen een ander meubel of apparaat

Het apparaat van het meubel of het apparaat ernaast wegschuiven.

Laden, manden of legroosters/plateaus wiebelen of klemmen

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

Flessen of serviesgoed raken elkaar

De flessen of het serviesgoed los van elkaar zetten.

Kleine storingen zelf verhelpen

Niet elke storing is een geval voor de Servicedienst. Vaak is het maar een kleinigheid. Ga daarom, 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 garantie-tijd, de volledige kosten van dat bezoek betalen.

Als de lampjes van de temperatuurkeuze afbeelding ②/3 en 6 niet branden:

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

Als de koelruimteverlichting niet werkt:

- De gloeilamp is defect. Stekker uit het stopcontact trekken, afscherming (afbeelding ⑪/b) verwijderen, gloeilamp max. 25 W, 220 V, fitting E14 vervangen. (afbeelding ⑪/c-d)
- De lichtschakelaar (afbeelding ⑪/a) zit klem. Controleer of deze kan worden bewogen. Zo niet, neem dan contact op met de klantenservice.

Als na lang gebruik het alarmlampje gaat branden:

Storing. Het is te warm in de vriesruimte!

Mogelijke oorzaken van de storing:

- De luchtopening boven aan het apparaat of in de sokkel is afgedekt,
- de vriesruimtedeurt is niet goed dicht,
- er zijn verse levensmiddelen ingevroren zonder gebruik van de supervriesstand,
- er zijn te veel verse levensmiddelen tegelijk in de vriesruimte gelegd,
- hoge omgevingstemperatuur.

Nadat de storing is verholpen, gaat het alarmlampje uit zodra de vriesruimte weer op bedrijfstemperatuur is.

Als de deur van de diepvriesruimte lang open stond en de ingestelde temperatuur in de diepvriesruimte niet meer bereikt wordt,

dan heeft zich op de verdamper zoveel ijs afgezet dat het volautomatische ontdooingssysteem de hoeveelheid ijs niet meer kan ontdooien. In dit geval de diepvrieswaren uit het apparaat halen en goed geïsoleerd op een koele plaats bewaren.

Het apparaat uitschakelen en de deur van de diepvriesruimte open laten staan. Na ca. 12 uur is het ijs in het koelsysteem ontdooid. Het apparaat opnieuw inschakelen en de diepvrieswaren erin leggen.

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

Kleine storingen zelf verhelpen

De deuren niet onnodig openen om koudeverlies te vermijden.

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

● Te warme temperaturen in de koel- of diepvriesruimte kunnen optreden als ...

- de deur niet goed gesloten is,
- er grotere hoeveelheden warme levensmiddelen werden ingeladen,
- de luchtcirculatie in de koel- of diepvriesruimte door opgeslagen levensmiddelen sterk verminderd is,
- de deuren bij hoge omgevingstemperaturen vaak geopend werden.

- Door bij hoge omgevingstemperaturen en hoge luchtvochtigheid de deuren vaak te openen, kan zich in de koelruimte condensatiewater en in de diepvriesruimte rijp vormen.

- Het gelijktijdig openen van de ene deur en sluiten van de andere deur wordt soms beperkt, doordat beide koelruimten middels een gezamenlijk luchtkanaal met elkaar verbonden zijn. Dit belemmert de werking van het apparaat echter niet.

Service dienst

Typeplaatje

Afb. 12

Als u de hulp van de Servicedienst inroept, geef dan het E-nummer en het FD-nummer op.

U vindt deze gegevens in het zwart omlijnde gebied van het typeplaatje, links boven 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.

Voorschriften levensmiddelenhygiëne

Geachte klant,

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

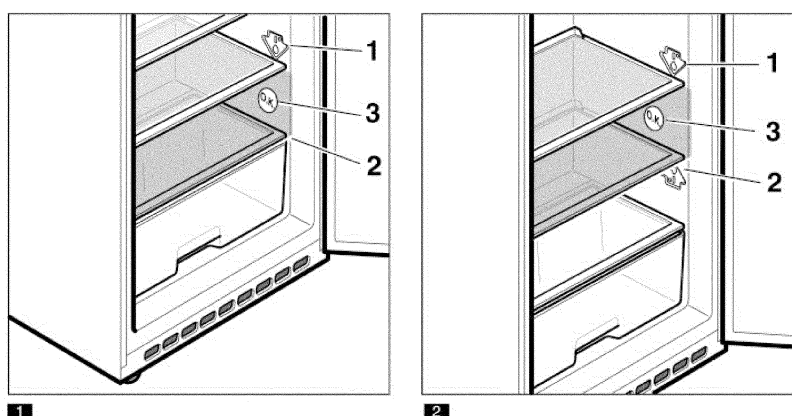
- De binnenkant van de koelkast regelmatig schoonmaken met een mild reinigingsmiddel dat de metalen onderdelen niet aantast (bijv. lauw water met een scheutje handafwasmiddel).
Hierna de schoongemaakte oppervlakken met azijn- of citroenwater desinfecteren of met een in de handel verkrijgbaar kiemdodend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

Zone voor gevoelige levensmiddelen

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



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



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

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

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

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

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



Correcte instelling



Temperatuur te hoog.
Temperatuurregelaar
kouder instellen.

Cuprins

	Pagina		Pagina
Sfaturi referitoare la reciclare	119	Congelarea și depozitarea alimentelor	126
Reciclarea ambalajului	119	A se avea în vedere la cumpărarea alimentelor congelate	126
Reciclarea aparatelor uzate	119	Congelarea alimentelor	126
Măsurile de protecție	120	Ambalarea alimentelor	127
Montarea aparatului	121	Capacitatea maximă de congelare	127
Temperatura ambiantă	121	Supercongelarea	127
Amplasarea aparatului	121	Durata de depozitare	127
Instalarea aparatului	121	Decongelarea alimentelor	128
Ventilarea	121	Prepararea cuburilor de gheață	128
După transportul aparatului...	121	Curățarea	128
Înlocuirea canatului ușii	121	Sfaturi pentru economisirea de energie	129
Racordul electric	121	Informații despre zgomote în timpul funcționării	129
Descrierea aparatului	122	Mic îndrumar de depanare	130
Informații despre sistemul No-frost...	122	Service-ul	131
Privire de ansamblu	122	Sfaturi pentru economisirea de energie	131
Funcțiile comutatoarelor și a lămpilor de control	123	Plăcuța indicatoare	131
Pornirea, oprirea	124	Instrucțiuni de igienă alimentară	132
Pornirea aparatului	124		
Reglarea temperaturii	124		
Oprirea aparatului	124		
Scoaterea din uz a aparatului	125		
Depozitarea alimentelor	125		
La depozitarea alimentelor aveți în vedere	125		
Exemplu de depozitare	125		
Dotarea interioară	125		

Sfaturi referitoare la reciclare



Reciclarea ambalajului

Ambalajul protejează aparatul în timpul transportului. Toate materialele de ambalare sunt reciclabile ecologic și recuperabile. Vă rugăm să contribuiți și dumneavoastră: predați ambalajele la un centru de recuperare.

Vă rugăm să vă informați la centrul de desfacere sau la administrația locală despre modalitățile actuale de recuperare a ambalajelor.



Atenție

Nu lăsați ambalajele sau părți ale acestuia la îndemâna copiilor. Pericol de asfixiere prin cartonaje sau folii!



Reciclarea aparatelor uzate

Aparatele uzate nu sunt deșeuri lipsite de valoare! Printr-o reciclare ecologică pot fi recuperate materii prime valoroase.



Acest aparat este marcat conform directivei europene 2002/96/EG referitoare la aparate electrice și electronice (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Directiva creează cadrul legal pentru recuperarea și reciclarea aparatelor uzate în întreaga zonă legislativă a Uniunii Europene.



Atenție

La aparatele uzate:

1. Trageți fișa cablului de alimentare din priză.
2. Tăiați cablul de alimentare și îndepărtați partea de cablu cu fișa.

Aparatele frigorifice conțin un agent de răcire iar izolația conține gaze. Agentul de răcire și gazele trebuie recuperate în mod corespunzător. Din acest motiv nu deteriorați țevile circuitului agentului de răcire.

Măsuri de protecție

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni de utilizare și montare cu atenție. Ele conțin informații importante referitoare la instalarea, utilizarea și întreținerea aparatului dumneavoastră.

Păstrați aceste instrucțiuni de utilizare și montare pentru un eventual nou proprietar în cazul înstrăinării aparatului.

Producătorul nu-și asumă răspunderea dacă nu respectați următoarele indicații:

- În nici un caz nu se va utiliza la curățarea aparatului un aparat cu jet de aburi. Aburul poate pătrunde până la componente aflate sub tensiune și se poate produce un scurt circuit sau pericol de electrocutare.
- Nu utilizați în interiorul aparatului alte aparate electrice.
- Aparate deteriorate nu se vor lua în exploatare, în caz că aveți dubii, luați legătura cu centrul de desfacere.
- Racordarea și amplasarea aparatului se vor efectua în conformitate cu instrucțiunile de utilizare. Datele racordului electric trebuie să corespundă cu informațiile de pe plăcuța indicatoare a aparatului.
- Protecția electrică a aparatului funcționează numai dacă instalația la domiciliul dumneavoastră dispune de o legătură de pământare în concordanță cu prevederile legale.
- În cazul producerii unor defecțiuni, a efectuării unor lucrări la aparat sau a curățării acestuia, decuplați aparatul de la rețeaua electrică sau desfaceți siguranțele. Trageți numai de fișă și nu de cablu.
- Reparații la aparate electrocasnice se vor efectua numai de către personal calificat. Efectuarea unor reparații incompetente poate avea ca urmare periclitatea beneficiarului.
- Depozitați sticle cu procent ridicat de alcool numai bine închise și în poziție verticală. Produse care conțin agenți de antrenare inflamabili (de ex. dose de frișcă, spray-uri) și subsanțe explozive nu se vor depozita în frigider - pericol de explozie!
- Nu deteriorați circuitul agentului de răcire, de exemplu: prin găurirea canalelor vaporizatorului cu un obiect ascuțit, îndoirea țevelor, zgărirea suprafețelor protejate etc. Stropii agentului de răcire care ajung în ochi pot produce vătămări ale ochilor.
- Nu obturați sau blocați fantele de aerisire și ventilare ale aparatului.
- Nu utilizați soclul, sertarele, ușile, etc ca pe treapta unei scări.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. În nici un caz nu lăsați copii să se așeze pe sertare sau să se atârne de ușă.
- La aparatele prevăzute cu cheie, aceasta nu se va lăsa la îndemâna copiilor.
- Înghețate pe băț și cuburi de gheață nu se vor introduce direct în gură după ce au fost scoase din congelator (pericol de ardere datorită temperaturii foarte scăzute).
- Nu depozitați sticle sau cutii cu lichide care pot îngheța, în special lichide acidulate cu acid carbonic în congelator. Aceste sticle și cutii se sparg când înghețată.
- Alimentele congelate nu se vor atinge cu mâinile umede; mâinile pot îngheța pe produse.

Montarea aparatului

Aveți în vedere temperatura ambiantă

În funcție de clasa de climatizare (vezi plăcuța indicatoare), aparatul poate fi utilizat la următoarele temperaturi ambiante: (plăcuța indicatoare se găsește în stânga jos în aparat, Schița 12)

Clasa de climatizare	Temperatura ambiantă de la ... până la
SN	+10 °C până la 32 °C
N	+16 °C până la 32 °C
ST	+18 °C până la 38 °C
T	+18 °C până la 43 °C

La temperaturi sub limita inferioară, temperatura scade în frigider prea mult; la depășirea limitei superioare, în congelator este prea cald.

La temperaturi sub +2 °C se pot produce perturbații în funcționarea dezghețării automate.

Amplasarea aparatului

Se recomandă să amplasați aparatul într-o încăpăre uscată și bine ventilată. Nu-l amplasați în bătaia directă a razelor solare sau în apropierea unor surse de căldură ca de ex. cuptoare, calorifere, etc. Dacă nu puteți evita amplasarea în apropierea unei surse de căldură, utilizați o placă termoizolantă sau respectați următoarele distanțe minime față de sursa de căldură:

Față de cuptoare electrice, 3 cm.

Față de radiatoare cu ulei sau cărbuni, 30 cm.

La amplasarea lângă un alt frigider sau congelator, pentru evitarea condensului este necesară o distanță minimă de 2 cm.

Instalarea aparatului

Aparatul trebuie să fie instalat stabil și orizontal. Denivelările podelei se pot

compensa cu cele două picioare cu șurub de pe partea frontală.

Racordul electric

Aparatele se vor racorda numai prin intermediul unei prize cu protecție la o sursă de tensiune alternativă de 220-240 V/ 50 Hz. Priza trebuie să fie prevăzută cu o siguranță de 10-16 A sau mai mult. La aparatele destinate pieței extraeuropene se va verifica dacă tensiunea de alimentare și tipul curentului înscrise pe plăcuța indicatoare a aparatului corespund cu cele ale rețelei dumneavoastră de alimentare. Plăcuța indicatoare se găsește în stânga sus în aparat, schița 12.

O eventuală înlocuire a cablului de alimentare electrică se va efectua numai de către personal specializat.

Avertizare! Aparatul nu se va conecta în nici un caz la prize cu în economizor de energie (de ex. Sava Plug, Ecoboy) sau la ondule care transformă curent continuu în curent alternativ de 230 V (ca de ex. de la instalații solare, rețele navale).

Ventilarea

Schița 13

Aerul cald din spatele frigiderului trebuie să poată circula nestânjenit. Altfel compresorul trebuie să funcționeze mai mult și se consumă mai mult curent. În nici un caz nu obturați orificiile de ventilație și aerisire.

După transportul aparatului...

Înainte de luarea în exploatare lăsați aparatul circa 1/2 oră în poziție verticală.

Înlocuirea canatului ușii

Efectuați operațiile indicate în ordine numerică (Schița 18)

Descrierea aparatului

Utilizarea aparatului

Aparatul este destinat pentru răcirea și congelarea de alimente și pentru prepararea de gheață.

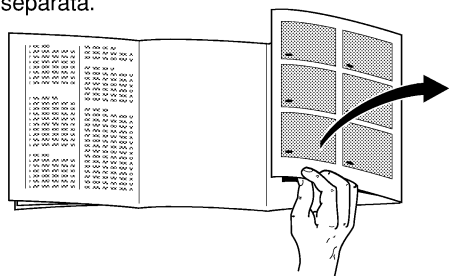
El este destinat pentru uz casnic.

În cazul utilizării în scopuri comerciale se vor avea în vedere prevederile în vigoare.

Aparatul corespunde prevederilor pentru evitarea accidentelor la aparate frigorifice (VGB 20).

El corespunde celor mai importante prevederi de protecție pentru aparate electrice.

Aparatul nu este destinat integrării în mobilier; el este conceput pentru utilizare separată.



Înainte de a citi instrucțiunile de utilizare desfaceți ultimele pagini cu schițele.

Instrucțiunile de utilizare sunt valabile pentru mai multe modele; de aceea sunt posibile diferențe de detaliu în dotare sau abateri în schițe.

Privire de ansamblu

Schița ❶

- 1-8 Panou de comandă
- 9 Sertar pentru congelare rapidă
- 10 Congelator pentru cuburi de gheață
- 11 Cutie pentru depozitarea cuburilor
- 12 "Chiller" - (Sertar de răcire)
- 13 Raft

- 14 Suport pentru sticle
- 15 Lampă pentru iluminarea frigiderului
- 16 Regulator de umiditate pentru sertarul de legume și fructe
- 17 Sertar de legume și fructe
- 18 Raft pentru alimente congelate
- 19 Raft
- 20 Compartiment pentru unt și brânzeturi
- 21 Suport pentru sticle mici
- 22 Suport pentru sticle mari, cutii de lapte, etc.
- 23 Garnitura ușii

A compartimentul de refrigerare

B compartimentul de congelare

Datorită sistemului automat No-frost, în interiorul frigiderului și al compartimentului de congelare nu se depune gheață. Dezghețarea periodică nu mai este necesară.

Funcționarea:

Alimentele din frigider și din compartimentul de congelare sunt răcite respectiv congelate cu aer rece.

Vaporizatorul, care este integrat în sistemul No-frost, răcește aerul din aparat. Aerul rece este recirculat de un ventilator. Umiditatea din aer se condensează pe vaporizator. La nevoie, vaporizatorul se dezgheață automat.

Apa rezultată este drenată la agregatul de răcire unde se evaporă. În interiorul frigiderului și al compartimentului de congelare ca și pe alimente nu se depune gheață.

* Nu la toate modelele.

Descrierea aparatului

Funcțiile comutatoarelor și a lămpilor de control

Schița ② Panoul de comandă

1 Comutator

Întreprătorul principal al aparatului; servește la pornirea și oprirea acestuia.

2 Tasta de reglaj a temperaturii din frigider

Mențineți tasta de reglaj apăsată sau apăsați-o de atâtea ori până ce afișajul indică temperatura dorită.

3 Lampi de control pentru temperatură

Cifrele din dreptul becurilor de control indică temperaturi în °C. Becul care arde aprins indică temperatura reglată.

4 Sistem super-cooling

Se aprinde numai dacă sistemul este pornit. După pornire, frigiderul este răcit la timp de 6 ore în regim permanent, în frigider se atinge o temperatură mai scăzută. După aceea se continuă cu regimul reglat anterior pornirii sistemului super-cooling.

Sistemul super-cooling se utilizează:

- La introducerea unor cantități mari de alimente
- Pentru răcirea rapidă a băuturilor.

5 Tasta de reglaj a temperaturii din congelator

Mențineți tasta de reglaj apăsată sau apăsați-o de atâtea ori până ce afișajul indică temperatura dorită.

6 Lampi de control pentru temperatură

Cifrele din dreptul becurilor de control indică temperaturi în °C. Becul care arde aprins indică temperatura reglată.

7 Afișajul de "Alarmă"

Se aprinde dacă în congelator este prea cald și alimentele congelate sunt periclitare. Becul de alarmă poate să se aprindă fără ca alimentele să fie periclitare: la pornirea aparatului, dacă ați introdus cantități mari de alimente proaspet sau dacă la introducerea și scoaterea alimentelor ați ținut ușa mai mult timp deschisă.

Lampa de alarmă se stinge: la atingerea temperaturii de regim în congelator

8 Tasta Super pentru congelator

Servește la pornirea și oprirea supercongelării. Pornirea este indicată de becul aprins. Supercongelarea servește la congelarea unor cantități mari de alimente, în funcție de cantitatea de alimente, se recomandă pornirea supercongelării cu până la 24 de ore înainte de introducerea alimentelor în congelator. După pornire în congelator se atinge o temperatură foarte scăzută.

Supercongelarea se oprește la 50 după pornire.

Pornirea aparatului și reglarea temperaturii / Oprirea și scoaterea din uz a aparatului

Pornirea aparatului și reglarea temperaturii

Schița ② Panoul de comandă

- Introduceți fișa în priză

- Apăsați o dată pe întrerupătorul principal 1

Temperaturile reglate în prealabil +4 °C, respectiv 18 °C sunt indicate de afișaj.

- Reglarea temperaturii în frigider

Apăsați tasta pentru reglarea temperaturii 2 de mai multe ori sau mențineți-o apăsată până ce becul de control corespunzător temperaturii dorite se aprinde.

- Reglarea temperaturii în congelator

Apăsați tasta pentru reglarea temperaturii 5 de mai multe ori sau mențineți-o apăsată până ce becul de control corespunzător temperaturii dorite se aprinde.

- Pornirea sistemului Super-Cooling

Apăsați tasta pentru reglarea temperaturii 2 de mai multe ori sau mențineți-o apăsată până ce becul de control corespunzător "Super-Cooling" se aprinde.

Sfaturi practice

- În frigider sau în congelator pot apărea temperaturi prea ridicate dacă:
 - Ușa nu este bine închisă.
 - Ați introdus cantități mai mari de alimente calde.
 - Temperaturile au fost reglate pe +8 °C respectiv -18 °C.
 - Circulația aerului în frigider respectiv congelator este afectată de alimentele depozitate.
 - Temperatura ambiantă este ridicată și ați deschis frecvent ușile.
- În frigider sau în congelator temperatura este prea scăzută
 - Sistemul Super-Cooling sau supercongelarea sunt pornite.
 - Temperaturile sunt reglate pe +2 °C respectiv respectiv maximal.
- Laturile frontale ale carcasei sunt ușor încălzite; aceasta împiedică depunerea de condens în zona garniturilor ușii.
- Dacă după închiderea ușii congelatorului nu o puteți deschide imediat, vă rugăm să așteptați două sau trei minute, până ce subpresiunea din congelator se echilibrează.

Oprirea aparatului

Apăsați o dată pe întrerupătorul principal Schița ②/1, aparatul este oprit.

Scoaterea din funcțiune

Dacă aparatul urmează să nu fie folosit o perioadă mai îndelungată:

apăsați o dată pe întrerupătorul principal Schița ②/1, curățați aparatul, lăsați ușile deschise.

Depozitarea alimentelor

La depozitarea alimentelor aveți în vedere

- Lăsați alimentele și băuturile calde să se răcească în afara frigiderului.
- Depozitați alimentele împachetate sau bine acoperite. Astfel mențineți aroma, culoarea, umezeala și prospețimea alimentelor; de asemenea evitați ca alimentele să prindă gust unele de la altele. Neîmpachetate se vor depozita numai legume, fructe și salate în compartimentul corespunzător.
- Pentru a asigura circulația aerului rece și o funcționare eficientă, distribuiți alimentele uniform în compartimente.
- Pentru a evita perturbarea circulației aerului rece, nu obturați fantele de ventilare cu alimente.
- Alimentele plasate direct în fața fanțelor de ventilare pot îngheța datorită aerului rece.
- Evitați contactul componentelor de plastic și al garniturilor ușii cu uleiuri sau grăsimi (în caz contrar ele pot deveni poroase).
- Nu depozitați în frigider substanțe explozibile. Sticle cu procent ridicat de alcool se vor depozita numai bine închise și în poziție verticală. - Pericol de explozie!
- Nu depozitați în congelator sticle cu lichide care pot îngheța. Aceste sticle se sparg când îngheță.

Exemplu de depozitare

Schița ❶

Congelatorul (A)

În congelatorul și cutia pentru cuburi de gheață (10-11) preparați și depozitați cuburi de gheață.

În sertarul pentru congelare rapidă (9) congelați și depozitați alimente.

Pe raftul și fundul congelatorului depozitați alimente.

Pe rafturile (18) depozitați pachete mici de alimente congelate și băuturi cu procent ridicat de alcool.

Frigiderul (B)

Pe suportul (13), de sus în jos: produse de panificație, alimente gătit, produse lactate.

Pe suportul (14), sticle.

În compartimentul pentru legume (17), legume, fructe, salate.

În sertarul (20), unt și brânzeturi.

În suportul, ouă.

Pe suportul pentru sticle (22), sticle mari.

Dotarea interioară

"Chiller" - sertar de răcire (Schița ❷/12)

Trageți fundul sertarului în față, clapa se deschide.

În sertarul de "răcire" sunt temperaturi mai reduse decât în frigider, eventual sub 0 °C. Ideal pentru depozitarea peștelui, a cărnii și a mezelurilor. Nu este recomandat pentru păstrarea de salată, legume și produse alimentare sensibile la temperaturi reduse.

Regulatorul de temperatură și umiditate în cutia de legume (Schița ❸/16)

În cazul depozitării pentru un timp mai îndelungat a legumelor, salatei sau a fructelor, deplasați regulatorul complet spre stânga.

- Fanta de ventilare este deschisă -

Temperatura este mai scăzută.

*Nu la toate modelele.

Depozitarea alimentelor

În cazul depozitării pentru un timp mai scurt, deplasați regulatorul complet spre dreapta. Fanta de ventilare este închisă.

- umiditate mare -

Temperatura este mai ridicată.

Rafturile din frigider pot fi mutate cu ușa deschisă la 90°. Pentru a muta un raft,

trageți-l în față, apăsați-l în jos, scoateți-l și introduceți-l pe nivelul dorit (Schița ⑤).

Suportul pentru sticle (Schița ⑨/14)

Sticlele pot fi depozitate sigur și suprapuse în jgheaburi.

Toate rafturile și suporturile din uși pot fi scoase spre a fi curățate.

Pentru a le scoate, trageți de ele în sus (Schița ⑦).

Rama pentru sticle (Schița ⑧).

Pentru a evita răsturnarea sticlelor la deschiderea respectiv închiderea ușii, le puteți asigura cu rama pentru sticle.

Congelarea și depozitarea

A se avea în vedere la cumpărarea alimentelor congelate

- La cumpărarea de alimente congelate, aveți în vedere ca ambalajul să nu fie deteriorat.
- Termenul de garanție trebuie să nu fie expirat.
- Termometrul congelatorului din magazin trebuie să indice -18 °C sau temperaturi mai scăzute.
- Cumpărați alimentele congelate la urmă, transportați-le împachetate în hârtie de ziar sau în pungi termoizolante, transportați-le acasă și depozitați-le repede în congelator.

Capacitatea utilă

Datele referitoare la capacitatea utilă se găsesc pe plăcuța indicatoare situată în interiorul aparatului.

Congelarea alimentelor

Congelați numai alimente proaspete în stare nealterată.

Alimente recomandate spre a fi congelate

Carne, mezeluri, zburătoare și vânat, pește, legume, verdețuri, fructe, produse de panificație, pizza, alimente gătite, alimente rămase neconsumate, gălbenușuri și albușuri.

Alimente care nu se recomandă a fi congelate

Ouă întregi în coajă, smântână și maioneză, salate, diverse ridichi, ceapă.

Blanșarea legumelor și fructelor

Pentru conservarea culorii, gustului, aromei și a conținutului de vitamina "C", se recomandă să blanșați legumele și fructele înainte de a le congela.

(În cursul blanșării alimentele se sterilizează prin opărire de scurtă durată cu apă fiartă - literatură referitoare la congelarea alimentelor, unde este descrisă și procedura de blanșare, găsiți în librării.)

Congelarea și depozitarea

Ambalarea alimentelor

Tranșați alimentele la mărimea corespunzătoare necesităților gospodăriei personale și împachetați-le.

Porțiile de legume și fructe să nu depășească 1 kg iar cele de carne 2,5 kg. Porțiile mai mici se congelează mai repede iar la decongelare și preparare calitatea se păstrează cel mai bine.

Alimentele se vor ambala ermetic pentru a nu pierde gustul sau a nu se deshidrata.

Pentru ambalare se vor utiliza:

Folii de plastic, folii-furtun din polietilenă, folii de aluminiu și cutii pentru congelare. Aceste produse se pot procura din comerțul de specialitate.

Contraindicate pentru ambalare sunt:

hârtie de împachetat, pergament, celofan, pungi pentru resturi alimentare și pungi de plastic pentru cumpărături.

Așezați alimentele în ambalaj, eliminați aerul complet prin presare și închideți ambalajul ermetic.

Pentru închiderea ambalajului se pot utiliza:

inele de cauciuc, clipsuri din plastic, ațe de legat, benzi de lipit rezistente la frig sau altele asemănătoare. Pungi și folii-furtun din polietilenă se pot suda cu un aparat pentru sudat folii.

Înainte de a introduce pachetele în congelator, etichetați-le cu conținutul și data depozitării.

Capacitatea maximă de congelare

Alimentele trebuie să fie congelate complet cât mai repede. Numai astfel se conservă conținutul de vitamine, valoarea lor nutritivă, aspectul și gustul lor. Din acest motiv se recomandă să nu depășiți capacitatea maximă de congelare a aparatului dumneavoastră.

Date referitoare la capacitatea maximă de congelare conform normelor actuale se găsesc pe plăcuța indicatoare.

Cantități mici (până la 1 kg) se vor așeza în compartimentul de congelare rapidă Schița ①/9. Alimentele se vor congela foarte repede.

Cantități mai mari se vor distribui uniform pe fundul congelatorului. Alimentele deja congelate se vor feri de contactul direct cu alimente care urmează a fi congelate. Eventual redistribuiți alimentele deja congelate în alte compartimente. Astfel evitați încălzirea și dezghețarea lor.

Înainte de introducerea în congelator, alimentele sau băuturile fierbinți se vor răci la temperatura camerei.

Supercongelarea

Dacă în congelator se află deja alimente congelate, cu câteva ore înainte de introducerea unor alimente proaspete necongelate se va porni supercongelarea.

În general ajung 4-6 ore. Dacă doriți să utilizați întreaga capacitate de congelare sunt necesare 24 ore. Cantități mici de alimente (până la 1 kg) se pot congela fără pornirea prealabilă a supercongelării. Pentru pornirea supercongelării apăsați pe tasta de supercongelare Schița ②/8.

Lampa de control "super" indică funcționarea supercongelării. După pornirea supercongelării, în congelator se atinge o temperatură foarte scăzută. După ca. 50 de ore de funcționare, supercongelarea se decuplează automat.

Congelarea și depozitarea / Curățarea

Durata de depozitare

Pentru a evita pierderi calitative se recomandă ca durata de depozitare a alimentelor în congelator să nu depășească durata maximă admisă.

Durata de depozitare depinde de tipul alimentelor în cauză.

La -18 °C puteți păstra pește, salamuri, alimente gătite și produse de panificație timp de 4 luni. Brânzeturi, carne de pasăre, carnea se pot păstra până la 6 luni iar legume și fructe până la 8 luni.

Decongelarea alimentelor

În funcție de tipul alimentelor și de scopul pentru care sunt pregătite, puteți alege între următoarele variante de decongelare:

la temperatura camerei,
în frigider,
în cuptorul electric,
cu/fără ventilator aer fierbinte,
în cuptorul cu microunde.

Alimente decongelate sau care au început să se decongeleze pot fi congelate din nou; în cazul cărnii și a peștelui după o depozitare de cel mult o zi, alte alimente cel mult trei zile, la temperatura maximă de + 3 °C,

În caz contrar alimentele pot fi din nou congelate, numai dacă gustul, mirosul și aspectul sunt în ordine și ele au fost fierte, fripte sau preparate în alt mod.

Aceste alimente se recomandă să nu le mai depozitați pe durata maximă admisă.

Prepararea cuburilor de gheață

Schița 10/10

1. Scoateți cuva pentru cuburi de gheață, umpleți-o 3/4 cu apă și introduceți-o în congelator

- 2 Pentru a scoate cuburile din cuvă, torsionați de mai multe ori mânerul spre dreapta și lăsați-le libere. Cuburile de gheață cad în cutia pentru depozitarea cuburilor.

3. Scoateți cuburile din cutie.

Cuva pentru cuburi de gheață se poate atârna după dorință sub unul din cele două rafturi pe stânga sau dreapta*.

*Nu la toate modelele.

Întotdeauna, înainte de a curăța aparatul, scoateți fișa din priză respectiv decuplați sau deșurubați siguranța.

Nu utilizați pentru curățare un aparat cu aburi sau unul cu aburi sub presiune. Aburul fierbinte poate deteriora suprafața aparatului sau instalația electrică - Pericol de electrocutare!

Apa cu care curățați aparatul nu are voie să pătrundă în panoul de comandă sau în sistemul de iluminare. Pentru curățarea întregului aparat, cu excepția garniturii ușii, se recomandă utilizarea unei soluții de apă caldă cu detergent ușor cu efect dezinfectant, de exemplu detergent pentru spălatul manual al vaselor. Contraindicate sunt prafuri sau nisipuri abrazive de curățat ca și soluții acide, respectiv diluanți chimici.

Garnitura ușii se curăță numai cu apă limpede după care se usucă bine.

Sfaturi pentru economisirea de energie

- Amplasați aparatul într-o încăpere răcoroasă, bine ventilată; nu-l expuneți acțiunii directe a razelor solare și nu-l plasați în apropierea unei surse de căldură (calorifer, etc.).
- Nu obturați fantele de ventilare și aerisire ale aparatului.
- Introduceți alimente calde în congelator numai după ce s-au răcit.
- Pentru decongelare așezați alimentele congelate în frigider. Astfel folosiți "frigul" din alimentele congelate pentru răcirea alimentelor din frigider.
- Pentru a introduce sau scoate alimente din frigider, mențineți ușa deschisă cât se poate de puțin.

Zgomote în timpul funcționării

Pentru a menține temperatura la valoarea pe care ați reglat-o, compresorul aparatului pornește periodic.

Zgomotele care se produc într-o astfel de situație sunt normale.

Ele se reduc de îndată ce aparatul ajunge la temperatura de regim.

Zumzetul este produs de motor (compresor). El poate deveni ceva mai puternic, atunci când motorul se cuplează.

Gâlgăturile și zuruturile provin de la agentul de refrigerare care circulă prin conductele aparatului.

Totdeauna când termostatul cuplează sau decuplează motorul se aude un clinchet.

Informații despre zgomote în timpul funcționării

- Pocnituri se produc atunci când...

- se produce dezghețarea automată
- aparatul se răcește, respectiv se încălzește (dilatarea materialului)

În cazul că zgomotele produse în timpul funcționării sunt prea puternice, cauzele sunt de multe ori minore și pot fi remediate foarte simplu.

Aparatul nu stă în poziție orizontală
Poziția orizontală se determină cu o cumpănă. Compensați denivelările cu picioarele cu șurub sau așezați un adaos dedesubt.

Aparatul este proptit

Vă rugăm să amplasați aparatul astfel încât să nu se sprijine pe mobilă sau alte aparate.

Sertarele, coșurile sau rafturile au joc sau sunt înțepenite.

Verificați componentele detașabile și montați-le eventual din nou.

Sticlele sau vasele se ating unele de altele.

Deplasați sticlele sau vasele astfel ca între ele să fie o mică distanță.

Mic îndrumar de depanare

Nu oricare defecțiune necesită intervenția Service-ului. Deseori este numai o problemă minoră. De aceea, vă rugăm, ca înainte de a solicita intervenția Service-ului, să verificați dacă nu puteți remedia personal defecțiunea cu ajutorul acestui îndrumar.

În astfel de situații, chiar și în perioada de garanție, clientul trebuie să suporte cheltuielile pentru intervenția specialistului.

Dacă becul de control pentru reglarea temperaturii nu funcționează

Schița ②/3 și 6:

Verificați dacă aparatul este alimentat electric, dacă fișa este băgată în priză și dacă aparatul este pornit.

Dacă sistemul de iluminare al frigiderului nu funcționează:

- Becul cu incandescență este defect. Scoateți fișa din priză, demontați carcasa (Schița ⑪/b), înlocuiți becul cu unul de același tip: max. 25 W, 230V, soclu E14. (Schița ⑪/c-d).
- Întrerupătorul sistemului de iluminat s-a înțepenit. (Schița ⑪/a), Verificați dacă-l puteți mișca. În caz contrar vă rugăm să solicitați intervenția Service-ului.

Dacă după o perioadă mai îndelungată de funcționare becul de alarmă se aprinde:

Defecțiune. În congelator este prea cald!

Cauze posibile:

- orificiile de ventilare sus pe aparat sau din postament sunt obturate,
- ușa congelatorului nu este bine închisă,
- ați pus la congelat alimente proaspete fără a porni supercongelarea,
- ați introdus concomitent prea multe alimente proaspete la congelat,
- temperatura ambiantă este ridicată.

După înlăturarea cauzei becul de alarmă se stinge după ce congelatorul ajunge la temperatura de regim.

Dacă ușa congelatorului nu a fost închisă bine pentru o perioadă mai îndelungată și congelatorul nu mai ajunge la temperatura de regim: înseamnă că vaporizatorul (agregatul de răcire) este așa de înghețat încât sistemul automat de dezghețare nu mai este capabil să-l dezghețe. Într-un astfel de caz scoateți alimentele congelate din congelator și depozitați-le bine izolate într-un loc rece,

Opriti aparatul și deschideți ușa congelatorului. După ca. 12 ore gheața de pe vaporizator s-a topit. Porniți aparatul din nou și introduceți alimentele congelate la loc.

Dacă nu puteți remedia defecțiunea cu ajutorul acestui îndrumar, vă rugăm să solicitați întotdeauna intervenția Service-ului.

Nu deschideți ușile în mod inutil; astfel evitați pierderile.

Nu efectuați personal alte reparații, în special la sistemul electric al aparatului.

Mic îndrumar de depanare / Service-ul

- În frigider sau în congelator sunt temperaturi prea înalte dacă...
 - ușa nu este bine închisă
 - ați introdus cantități mai mari de alimente calde
 - circulația aerului în frigider sau congelator este afectată de alimentele din ele
 - ați deschis frecvent ușa iar temperatura ambiantă este ridicată.
- Deschiderea frecventă a ușii la temperatură ambiantă și umiditate ridicată poate duce la formarea de condens în frigider și de chiciură în congelator.
- Deschiderea uneia din uși la închiderea celeilalte se întâmplă deoarece cele două compartimente de răcire comunică fizic între ele prin intermediul unui canal pentru aer. Acest fapt nu influențează în mod negativ funcționalitatea aparatului.

Plăcuța indicatoare

Schita 12

La solicitarea intervenției Service-ului, vă rugăm să ne informați despre numărul E și FD.

Ambele cifre se găsesc în rama neagră de pe plăcuța indicatoare situată în frigider în stânga sus.

Adresa și numărul de telefon al Service-ului se găsesc în cuprinsul cu unitățile de Service sau în cartea de telefon.

Instrucțiuni de igienă alimentară

Stimate client,

Conform decretului francez pentru evitarea bacteriilor listerice în frigidere, vă rugăm să respectați următoarele instrucțiuni.

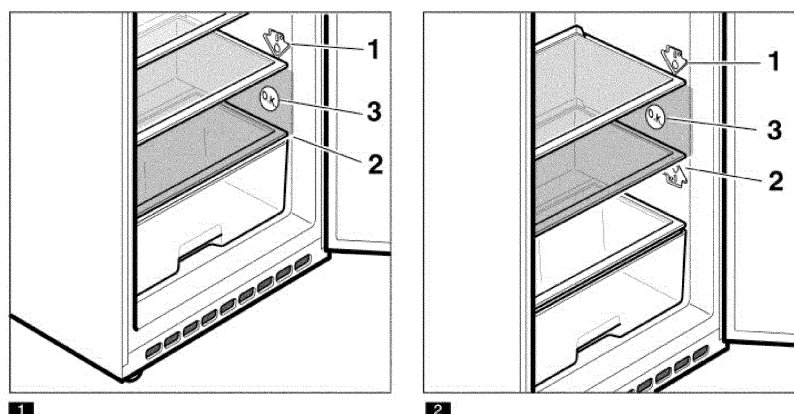
- Curățați frecvent interiorul frigiderului cu un detergent neagresiv care să nu oxideze componentele metalice (de ex. apă caldă cu puțin detergent pentru spălarea manuală a vaselor).
Suprafețele astfel curățate se vor dezinfecă cu o soluție de oțet, respectiv de acid citric sau cu o soluție bactericidă din comerț, care este destinată dezinfectării frigiderelor. (În prealabil testați rezistența componentelor metalice într-un loc care nu se află la vedere).
- Înainte de a depozita alimentele în frigidere despachtați-le din ambalajul în care le-ați cumpărat (de ex. cartonul în care v-au fost oferite paharele de iaurt).
- Pentru ca în frigider să nu fie prea cald: lăsați alimentele gătită să se răcească la temperatura camerei în afara frigiderului.
Nu deschideți ușa frigiderului în mod inutil și pentru prea mult timp.
Depozitați alimentele astfel încât aerul să poată circula liber printre ele.
- Pentru a evita contaminarea alimentelor de tip diferit, depozitați-le separate unele de altele, bine împachetate sau în cutii cu capac.
- Înainte de a vă apuca de gătit spălați-vă bine pe mâini. Înainte de a prepara alte alimente, spălați-vă pe mâini. Deasemenea trebuie să vă spălați pe mâini și înainte de masă.
- Spălați ustensilele de bucătărie (lingura de gătit, fundul de tăiat, cuțitul, etc.) înainte de o nouă utilizare.

Zone pentru depozitarea de alimente sensibile

Depozitați alimentele în frigider în funcție de tipul lor în zona corespunzătoare de temperatură (vezi Instrucțiunile de utilizare).



„Zona pentru depozitarea de alimente sensibile” este marcată cu săgeata de alături. Această zonă se află, în funcție de model, jos de tot între săgeata imprimată pe laterală și raftul de sticlă de sub ea (Schița 1/1 și 2) sau între cele două săgeți (Schița 2/1 și 2) sau dacă nu sunt imprimate săgeți, în întregul frigider cu excepția ușii.



Această zonă este ideală pentru păstrarea de alimente perisabile, care necesită o **temperatură de depozitare sub +4 •C** precum: carne, carne de pasăre, pește, mezeluri, alimente semipreparate, salate, dulciuri pe bază de ouă sau cremă, aluaturi proaspete, pizza, produse lactate proaspete, brânzeturi gata preparate în pungi de plastic.

Indicatorul de temperatură (Schița **1**/3 și **2**/3)

Nu expuneți indicatorul de temperatură influenței directe a soarelui și nu-l luați în gură.

Indicatorul de temperatură indică temperaturi sub +4 •C și servește la determinarea reglajului corect al termostatlui. Reglați termostatul în funcție de temperatura ambiantă între pozițiile 2 și 3. Dacă termostatul dispune de un afișaj în grade, reglați-l pe +4 •C sau pe o temperatură mai scăzută.

După cca. 12 ore, când temperatura a scăzut sub +4 •C culoarea afișajului se modifică din roșu în verde, suplimentar apare indicația „OK”. (În caz contrar reglați termostatul treaptă cu treaptă pe o temperatură mai scăzută.)



Reglaj corect



Temperatura este
prea ridicată, modificați
reglajul în mod
corespunzător

en

- Remove closing part, screws and washer (1-2-3)
- Push handle approx. 5mm through outside (4)
- Pull handle carefully without turning (5)
- Remove and replace hole closing pins (6)
- Apply the handle disassembly operation from 5 to 1 for fixing of the handle (7-8-9-10-11)

de

- Abdeckung, Schrauben und Unterlagscheibe (1-2-3) entfernen
- Griff ca. 5 mm nach außen schieben (4)
- Vorsichtig ohne Drehen am Griff ziehen (5)
- Stopfen entfernen und durch neue ersetzen
- Neuen Griff in umgekehrter Reihenfolge der Schritte 5 – 1 montieren (7-8-9-10-11)

cz

- Odstraňte zášuvnou vložku, šrouby a podložku (1-2-3)
- Posuňte rukojeť cca 5 mm směrem ven (4)
- Táhnete opatrně bez otáčení za rukojeť (5)
- Odstraňte dérové uzavírací zátky a nahraďte je za nové (6)
- Novou rukojeť namontujte v opačném pořadí kroků 5 - 1 (7-8-9-10-11)

hu

- A takarólapot, a csavarokat és az alátétet távolítsa el (1-2-3)
- A fogantyút kb. 5 mm-re csúsztassa kifelé (4)
- Forgátás nélkül, óvatosan húzza meg a fogantyút (5)
- A zárokupakokat távolítsa el és tegyen be újakat (6)
- Az új fogantyút az 1 – 5 lépések fordított sorrendjében szerelje fel (7-8-9-10-11)

pl

- Wyjąć wkładkę, wkrety i podkładkę (1-2-3).
- Uchwyt przesunąć ok. 5 mm na zewnątrz (4).
- Ostrożnie pociągnąć uchwyt do siebie nie przekraczając go (5).
- Wyjąć zatyczki zasilniające otwory, włożyć zatyczki do otworów z przeciwnej strony (6).
- Zamontować nowy uchwyt prowadząc kroki montażowe 1-5 w odwrotnej kolejności (7-8-9-10-11).

ro

- Demontați piesa de decor, șuruburile și șaiba (1-2-3).
- Deplasați mânerul cca. 5 mm spre exterior (4).
- Trageți ușor de mâner fără a-l suci (5).
- Înlocați dopurile pentru mascarea orificiilor cu unele noi (6).
- Montați mânerul nou efectuând operațiile în ordine inversă 5 - 1 (7-8-9-10-11)

sl

- Odstranite vtični vstavek, vijake in podložko (1-2-3).
- Držaj potisnite približno za 5 mm navzven (4).
- Previdno povlecite držaj, ne da bi ga zavrteli (5).
- Izvlecite okrasne zamaške iz odprtih in jih zamenjajte z novimi (6).
- Nov držaj montirajte v obratnem vrstnem redu korakov 5 – 1 (7-8-9-10-11).

ua

- Зняти вставну насадку, гвинти та підкладну шайбу (1-2-3)
- Ручку відсунути назовні прибл. 5мм (4)
- Обережно, не повертаючи, потягнути за ручку (5)
- Зняти пробки, якими закриваються отвори, і замінити новими (6)
- Установити нову ручку в зворотному порядку кроків 5 - 1 (7-8-9-10-11)

ru

- Уберите вставку, выкрутите винты и снимите подкладную шайбу (1-2-3).
- Сместите ручку примерно на 5 мм в направлении наружу (4).
- Осторожно потяните за ручку, не поворачивая ее (5).
- Извлеките из отверстий заглушки и замените их на новые (6).
- Установите на место прежней новую ручку, выполняя рабочие операции 5-1 в обратном порядке (7-8-9-10-11).

da

- Fjern stikindsats, skruer og spændeskive (1-2-3)
- Skub greb ca. 5 mm udad (4)
- Træk forsigtigt i grebet uden at dreje det (5)
- Fjern hulprop og sæt en ny i (6)
- Monter et nyt greb i omvendt rækkefølge af skridtene 5 – 1 (7-8-9-10-11)

es

- Retirar la tapa, los tornillos y la arandela (1-2-3)
- Desplazar la manilla unos 5 mm hacia fuera (4)
- Tirar cuidadosamente de la manilla, sin girarla (5)
- Retirar los tapones y colocarlos en los agujeros del otro lado (6)
- Colocar la manilla nueva ejecutando en orden inverso las operaciones 5 – 1 (7-8-9-10-11)

fi

- Irrota peiteosa, ruuvit ja aluslaatta (1-2-3)
- Työnnä kahvaa ulospäin noin 5 mm
- Irrota kahva sitä varovasti kääntäen (5)
- Irrota reikien sulku tulpat ja vaihda niiden tilalle uudet (6)
- Kiinnitä uusi kahva toimien päinvastaisessa järjestyksessä 5-1 (7-8-9-10-11)

fr

- Enlevez l'insert enfiché (1), les vis (2) et la plaquette intercalaire (3)
- Tirez la poignée d'env. 5 mm vers l'extérieur (4)
- Tirez doucement la poignée (5) sans tourner
- Enlevez les bouchons obturant les trous puis remplacez-les par des bouchons neufs (6)
- Montez la nouvelle poignée dans l'ordre chronologique inverse des étapes 5 à 1 (7-8-9-10-11)

it

- Rimuovere elemento ad innesto, viti e rondella (1-2-3)
- Spingere la maniglia ca. 5 mm verso l'esterno (4)
- Tirare delicatamente la maniglia senza ruotare (5)
- Rimuovere i tappi di chiusura fori e sostituirli con tappi nuovi (6)
- Montare la maniglia nuova procedendo nell'ordine inverso delle operazioni 5 - 1 (7-8-9-10-11).

nl

- Afdekcapje, schroeven en onderlegplaatjes verwijderen (1-2-3)
- Handgreep ca. 5 mm naar buiten schuiven (4)
- Zonder te draaien voorzichtig aan de handgreep trekken (5)
- Stopjes eruit halen en aan de tegenoverliggende kant erin zetten (6)
- Handgreep in omgekeerde volgorde van 5-1 opnieuw monteren (7-8-9-10- 11)

no

- Ta av plugginnsatsen, skruene og underlagsskiven (1-2-3)
- Skyv håndtaket ca. 5 mm utover (4)
- Trekk forsiktig i håndtaket uten å dreie det (5)
- Fjern hulltappene og sett inn nye (6)
- Monter inn et nytt håndtak i omvendt rekkefølge til skrittene 5-1 (7-8-9-10-11)

pt

- Retirar a peça de encaixe, os parafusos e a anilha (1-2-3)
- Deslocar o puxador cerca de 5 mm para fora (4)
- Tirar, cuidadosamente, o puxador, sem o rodar (5)
- Retirar os tampões e substituí-los por novos (6)
- Montar o novo puxador em sequência inversa às fases 5-1 (7-8-9-10-11)

sv

- Avlägsna täckbricka, skruvar och underläggsbricka (1 – 2 – 3)
- Skjut handtaget ca 5 mm utåt (4)
- Dra försiktigt i handtaget utan att vrida (5)
- Avlägsna propparna som täcker hålen och ersätt dem med nya (6)
- Montera det nya handtaget i omvänd ordning steg 5 – 1 (7–8–9–10–11)

tr

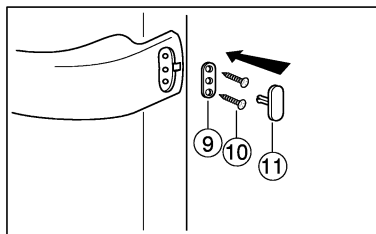
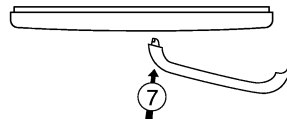
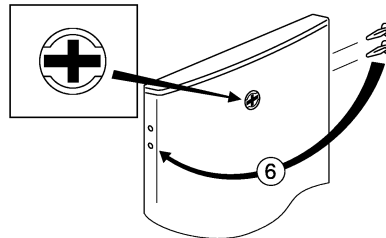
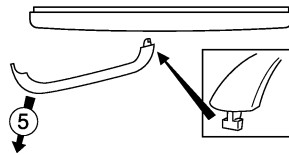
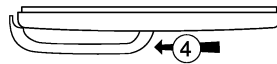
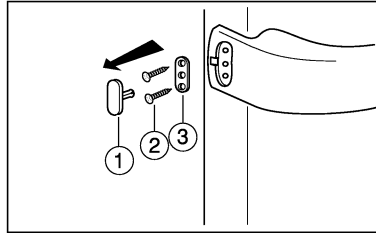
- Kapa kolu kapama parçası, vidası ve rondelasını çıkarınız. (1-2-3)
- Kolu, vidanın söküldüğü yöne yaklaşık 5 mm itiniz. (4)
- Kapa kolunu çevirmeden, kendinize doğru dikkatlice çekerek çıkartınız. (5)
- Kapa kolunu takacağınız taraftaki vida kapama pinlerini çıkartıp diğer tarafa takınız. (6)
- Kapa kolunu monte etmek için sökme işlemini tersten uygulayınız. (7-8-9-10-11)

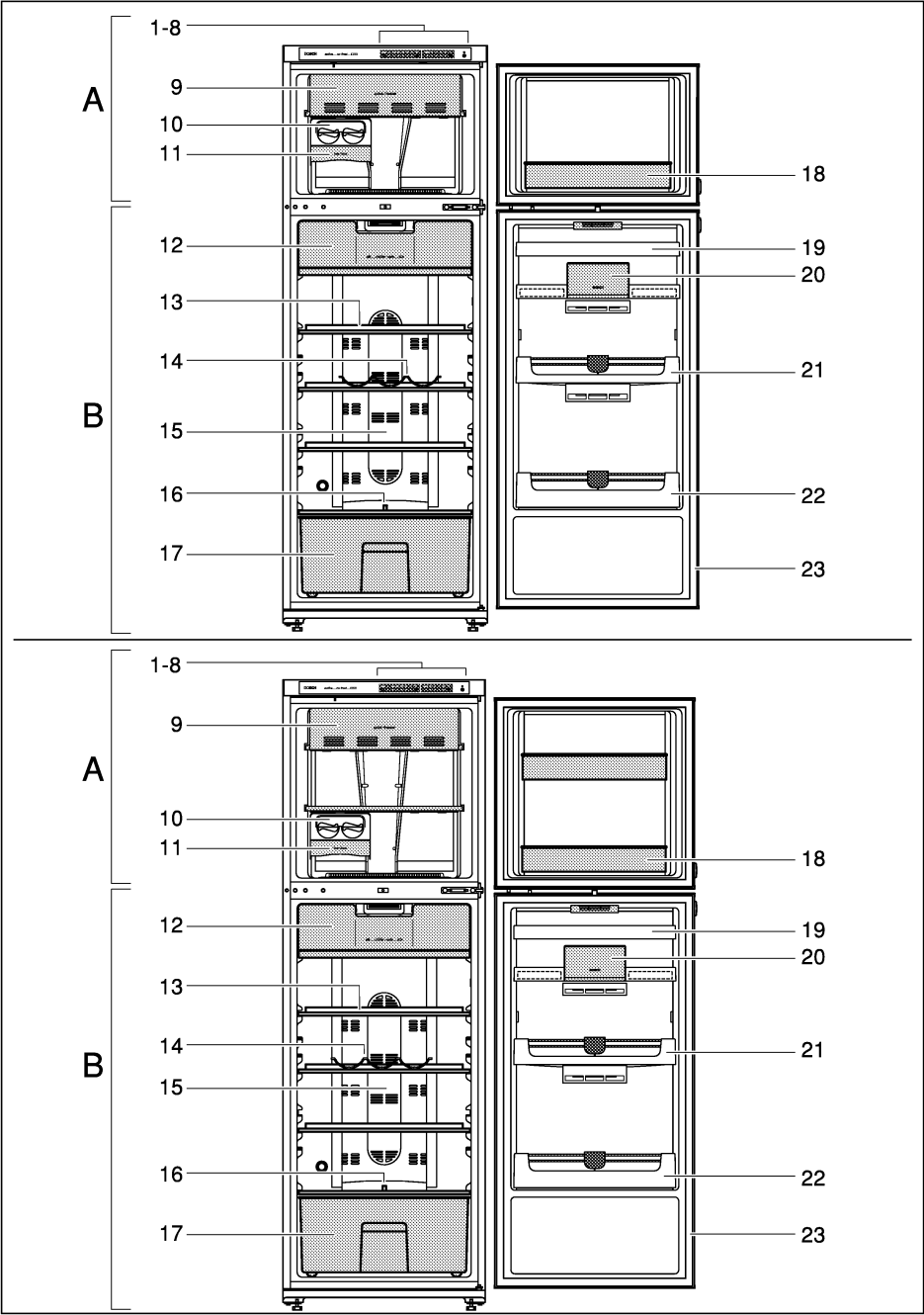
gr

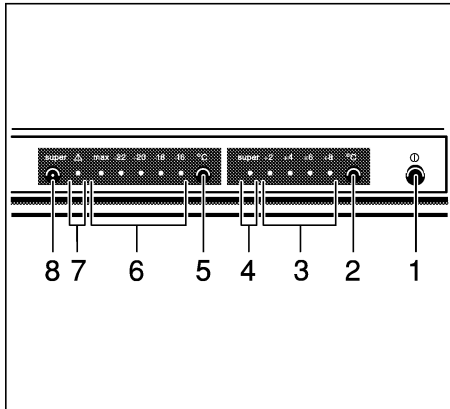
- Αφαιρέστε το κάλυμμα καχλιών λαβής (1), τους καχλίες (2) και την ροδέλα σύσφιξης (3).
- Σπρώξτε τη λαβή κατά 5 περίπου εκατοστά προς την εξωτερική πλευρά της πόρτας (4).
- Τραβήξτε τη λαβή προσεκτικά χωρίς να την περιστρέψετε (5).
- Αφαιρέστε και τοποθετήστε στην αντίθετη πλευρά τους πλαστικούς πείρους κάλυψης των οπών (6).
- Επαναλάβετε τη διαδικασία συναρμολόγησης από το βήμα 5 προς το βήμα 1 για να συναρμολογήσετε τη λαβή στην αντίθετη πλευρά (7-11).

ar

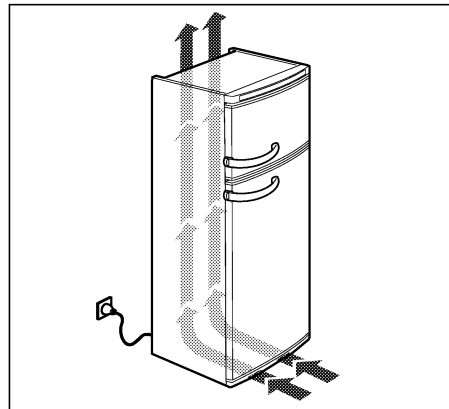
- يجب استعراج السدادات والمسامير الالوية وقطعة إحكام القتيب) 1-2-3 -)
- يتم سحب المقبض حوالي 5 مم للخارج. (4)
- يجب سحب المقبض بحذر وبدون إدارته (5)
- يتم سحب سدادات القفوب واستبدالها بقطع جديدة (6)
- يتم تركيب المقبض الجديد باتجاه الخطوط بصورة معكوسة أي تنفيذ الخطوات من 5-1 (7-8-9-10-11)



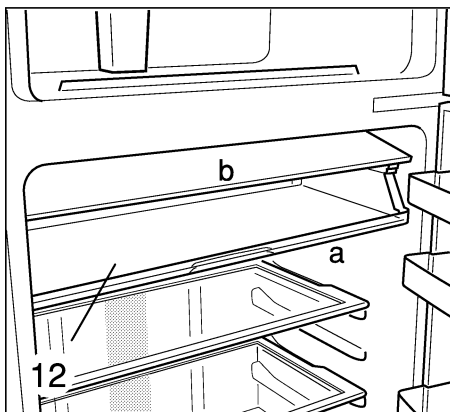




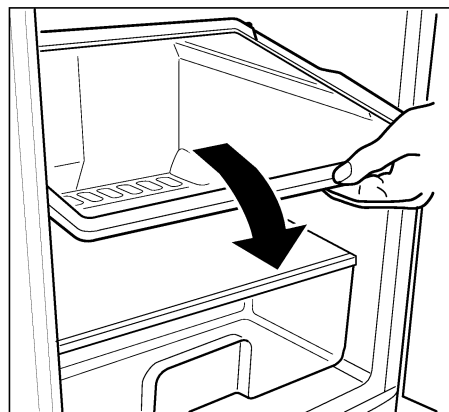
2



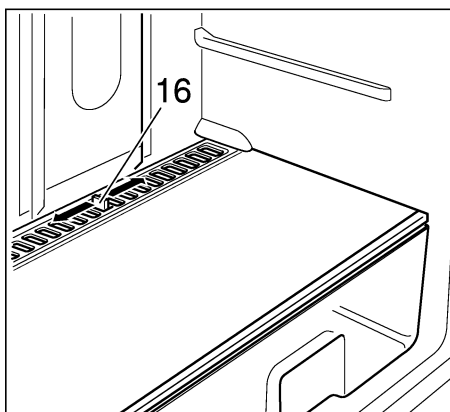
3



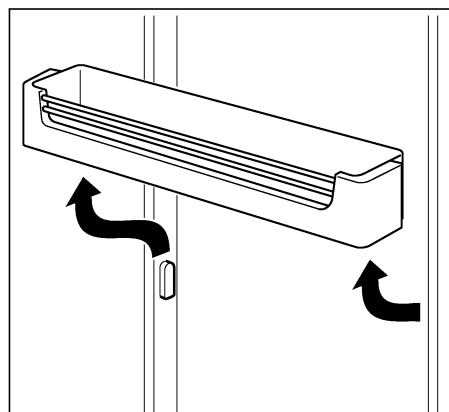
4



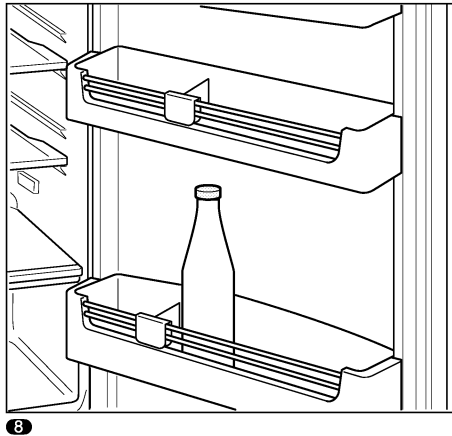
5



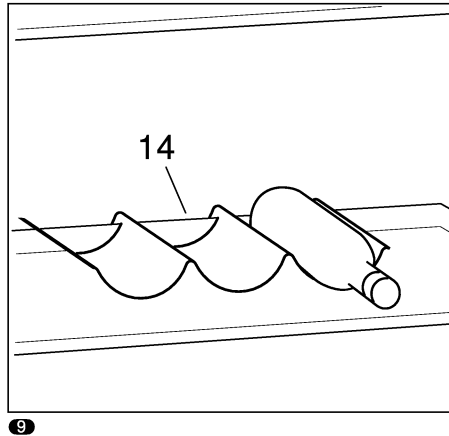
6



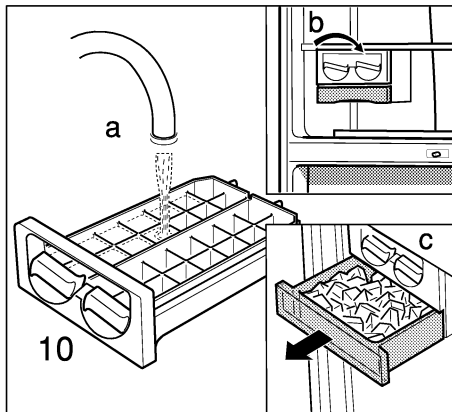
7



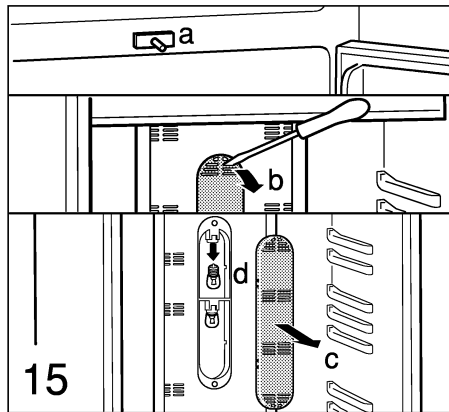
8



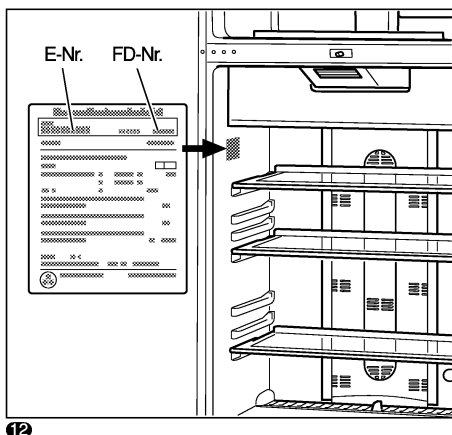
9



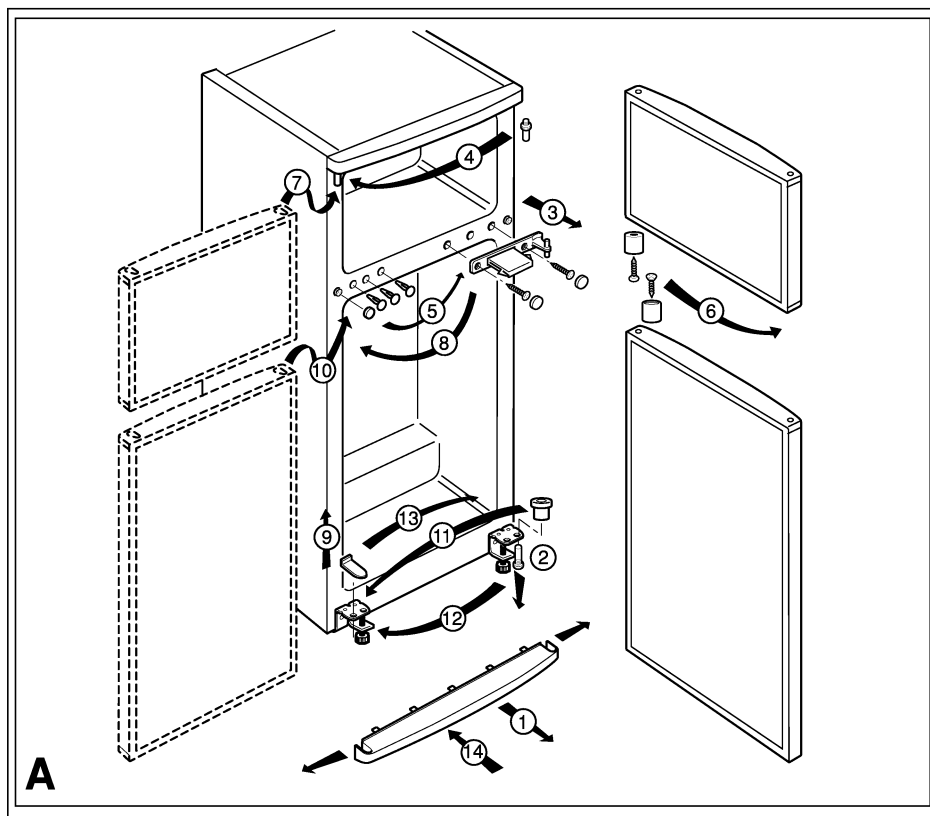
10



11



12



Änderungen vorbehalten

Subject to modification

Tous droits de modification réservés

Con riserva di modifiche

Nos reservamos los derechos de introducir mejoras técnicas.

Reservados todos os direitos quanto a alterações.

Wijzigingen voorbehouden

Endringer forbeholdes

ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München

23.05.06/005D

9000001635