

Household Appliances

DE Gebrauchsanweisung
EN Operating Instructions
FR Mode d'emploi
IT Istruzioni d'uso

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

BOSCH

DE Inhaltsverzeichnis

Hinweise zur Entsorgung	3
Hinweise zu Ihrer Sicherheit	3-5
Ihr neues Gerät	5
Raumtemperatur und Belüftung beachten	6
Gerät anschließen	6
Einschalten und Temperaturwahl	6-7
Gerät ausschalten und stilllegen	7
Lebensmittel einordnen	7-8
Lebensmittel eingefrieren, lagern und Eis bereiten	8-10
Abtauen	10
Reinigen	11
Energiespartips	11
Kleine Störungen selbst beheben	12-13
Kundendienst	13

EN Index

Information concerning disposal	14
Safety information	14-16
Your new appliance	16
Observe ambient temperature and ventilation	16
Connecting the appliance	17
Turning on and temperature selection	17
Switching-off and setting out of use	18
Arranging food	18-19
Freezing fresh products storing frozen food and making ice	19-21
Defrosting	21
Cleaning	22
Energy saving tips	22
Small problems for self-help	23-24
Customer service	24

FR Tables de matières

Respect des règles d'hygiène alimentaire	25-26
Conseils pour la mise au rebut	27
Consignes de sécurité	27-29
Votre nouvel appareil	30
Contrôler la température ambiante et l'aération	30
Branchement de l'appareil	31
Mise en service et réglage de la température.	31-32
Arrêt	32
Rangement des aliments	32-33
Congélation, stockage des produits et préparation de glaçons	33-35
Dégivrage	36
Nettoyage	37
Economie d'énergie	37
Comment réparer soi-même les petites pannes	38-39
Service après-vente	39

IT Indice

Eliminazione e smaltimento degli apparecchi usati	40
Consigli di sicurezza e avvertenze di carattere generale	41
Familiarizzandoci con l'unità	42
Collegamento dell'apparecchio / Messa in funzionamento /	43
Inserzione e scelta della temperatura	43-44
Disinserzione e Messa Fuori Uso	44
Disposizione dei cibi	44-45
Congelamento, conservazione dei cibi e preparazione del ghiaccio	45-47
Sbrinatorio	47-48
Pulizia	49
Consigli per risparmiare energia	49
Come eliminare da sé stessi piccoli guasti	50-51
Servizio di Assistenza Tecnica	51

Hinweise zur Entsorgung

Altgerät entsorgen

Bitte beachten, wenn Ihr neues Gerät ein Altgerät ersetzt.

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

Altgerät unbrauchbar machen:

1. Netzstecker ziehen,
2. Anschlusskabel durchtrennen und mit dem Netzstecker entfernen,
3. **Türschloss entfernen, damit spielende Kinder sich nicht einsperren und in Lebensgefahr geraten.**

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.

Verpackung entsorgen

Achtung:

Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder – Erstickungsgefahr durch Faltkartons und Folien!

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. 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.



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.

Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen

Lesen Sie Gebrauchs- und Montageanleitung aufmerksam durch! Sie enthalten wichtige Informationen über Aufstellen, Gebrauch und Wartung des Gerätes.

Der Hersteller haftet nicht, wenn Sie die Hinweise und Warnungen der Gebrauchsanweisung missachten.

Bewahren Sie Gebrauchs- und Montageanleitung für einen Nachbesitzer auf.



Warnungen

- Das Gerät enthält in geringer Menge das umweltfreundliche, aber brennbare Kältemittel R600a. Achten Sie darauf, dass die Rohre des Kältemittel-Kreislaufes bei Transport oder Montage nicht beschädigt werden. Herausspritzendes Kältemittel kann zu Augenverletzungen führen oder sich entzünden.

Wenn Kältemittel austritt, darauf achten:

- dass kein offenes Feuer oder Zündquellen in der Nähe sind.
- Netzstecker ziehen, Raum für einige Minuten gut durchlüften.

de

- Je mehr Kältemittel in einem Gerät ist, umso größer muss der Raum sein, in dem das Gerät steht. In zu kleinen Räumen kann bei einem Leck ein brennbares Gas-Luft-Gemisch entstehen.
- Pro 8 g Kältemittel muss der Raum mindestens 1 m³ groß sein. Die Menge des Kältemittels Ihres Gerätes steht auf dem Typschild im Inneren des Gerätes.
- **Bei Notfällen**
 - Augen ausspülen und Arzt aufsuchen.
 - Zündfunken und offenes Feuer vom Gerät fernhalten.
 - Netzstecker ziehen, Raum einige Minuten gut lüften.
- In folgenden Fällen Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten
 - Abtauen
 - Reinigen

Am Netzstecker ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Beschädigte oder defekte Geräte nicht in Betrieb nehmen. Im Zweifelsfall beim Händler erkundigen.
- Nie elektrische Geräte innerhalb des Gerätes verwenden (z. B. Heizgeräte, elektrische Eisbereiter usw.)
- Keine Produkte mit brennbaren Treibgasen (z. B. Spraydosen) und keine explosiven Stoffe lagern -
Explosionsgefahr!
- Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder!
- Nie das Gerät mit einem Dampfreinigungsgerät abtauen oder reinigen! Der Dampf kann an elektrische Teile gelangen und einen Kurzschluss oder einen Stromschlag auslösen.
- Nur Fachkräfte dürfen Reparaturen durchführen. Unsachgemäße Reparaturen können den Benutzer erheblich gefährden.
- Sockel, Auszüge, Türen usw. nicht als Trittbrett oder zum Abstützen missbrauchen.
- Hochprozentigen Alkohol nur dicht verschlossen und stehend lagern.
- Bei Gerät mit Türschloss: Schlüssel außer Reichweite von Kindern aufbewahren!
- Kunststoff-Teile und Türdichtung nicht mit Öl oder Fett verschmutzen. Kunststoff-Teile und Türdichtung werden sonst porös.
- Im Gefrierraum keine Flüssigkeiten in Flaschen und Dosen lagern (besonders kohlenensäurehaltige Getränke). Flaschen und Dosen platzen!
- Eis am Stiel und Eiswürfel nicht sofort vom Gefrierraum in den Mund nehmen. Gefrierverbrennungsgefahr durch sehr tiefe Temperatur!
- Gefriergut nicht mit nassen Händen berühren. Die Hände können daran festfrieren!
- Reifschicht und festgefrorenes Gefriergut nicht mit Messer oder spitzem Gegenstand abschaben. Sie könnten damit die Kältemittelrohre beschädigen. Herausspritzendes Kältemittel kann sich entzünden oder zu Augenverletzungen führen.
- Zum Beschleunigen des Abtauvorgangs nur vom Hersteller empfohlene Mittel benutzen.

Beim Gebrauch beachten

- Be- und Entlüftungsöffnungen niemals abdecken oder zustellen!

Warnung

- Die Lüftungsschlitze in der Kühlschrankstruktur dürfen nicht verdeckt werden.
- Zur Beschleunigung des Abtauvorgangs dürfen nur mechanische Hilfsmittel oder andere Mittel verwendet werden, die vom Hersteller empfohlen werden.
- Achten Sie darauf, dass der Kühlkreislauf nicht beschädigt wird.
- Für den Kühl-/Gefrierschrank nur die vom Hersteller empfohlenen internen elektrischen Komponenten verwenden.

Allgemeine Bestimmungen

Das Gerät eignet sich

- zum Kühlen und Gefrieren von Lebensmitteln,
- zur Eisbereitung.

Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt.

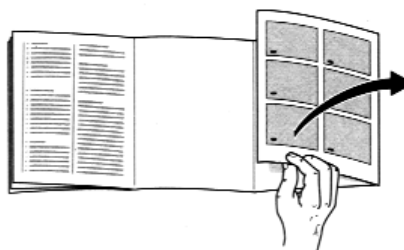
Beim gewerblichen Einsatz gelten die entsprechenden Normen und Vorschriften.

Das Gerät ist funktentstört nach EU-Richtlinie 89/336/EEC.

Der Kältekreislauf ist auf Dichtheit geprüft.

Dieses Erzeugnis entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte (EN 60335/2/24).

Ihr neues Gerät



Detailabweichungen – insbesondere bei Ausstattungsmerkmalen – je nach Gerätetyp.

Bild **1**

- 1** Entlüftungsgitter
- 2** Eisschale
- 3** Temperaturwähler und Innenbeleuchtung
- 4** Traggitter
- 5** Fleischbehälter
- 7** Tauwasserablauftrinne
- 8** Platte
- 9** Gemüseschale
- 10** Belüftungsgitter im Sockel
- 12** Eierablage
- 13** Käsefach
- 14** Butterfach
- 15** Behälter
- 17** große Absteller
- 18** Türdichtung
- 22** Gefrierschalter (Bild **3**)

- A** Gefrierabteil
B Kühlraum

de

Raumtemperatur und Belüftung beachten

Die Klimaklasse steht auf dem Typenschild (Bild 10). Sie gibt an, innerhalb welcher Raumtemperaturen das Gerät betrieben werden kann.

Klimaklasse	zulässige Raumtemperatur
SN	+10 °C bis 32 °C
N	+16 °C bis 32 °C
ST	+18 °C bis 38 °C
T	+18 °C bis 43 °C

Belüftung

Bild 4

Die Luft an der Rückwand des Geräts erwärmt sich. Die erwärmte Luft muss ungehindert abziehen können. Die Kühlmaschine muss sonst mehr leisten. Dies erhöht den Stromverbrauch. Daher: Nie Be- und Entlüftungsöffnungen abdecken oder zustellen!

Gerät anschließen

Nach dem Aufstellen des Gerätes sollte man mind. 1/2 Std. warten, bis das Gerät in Betrieb genommen wird. Während des Transports kann es vorkommen, dass sich das im Verdichter enthaltene Öl im Kältesystem verlagert. Vor der ersten Inbetriebnahme den Innenraum des Gerätes reinigen (siehe Reinigen).

Die Steckdose sollte frei zugänglich sein. Das Gerät an 220–240 V/50 Hz Wechselstrom über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen. Die Steckdose muss mit einer 10-A-Sicherung oder höher abgesichert sein.

Bei Geräten, die in nicht-europäischen Ländern betrieben werden, ist auf dem Typschild zu überprüfen, ob die angegebene Spannung und Stromart mit den Werten Ihres Stromnetzes übereinstimmt. Das Typschild befindet sich im Gerät links unten. Ein eventuell notwendiger Austausch der Netzanschlussleitung darf nur durch einen Fachmann erfolgen.

Einschalten und Temperaturwahl

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

Gerät einschalten

Temperaturwähler (Bild 8) aus der „O“-Stellung herausdrehen. Das Gerät beginnt zu kühlen.

Sollte sich nach dem Schließen des Gefrierabteils die Tür nicht sofort wieder öffnen lassen, warten Sie bitte zwei bis drei Minuten, bis sich der entstandene Unterdruck ausgeglichen hat.

Temperatur einstellen

Die Temperaturen in den beiden Räumen können Sie zentral über den Temperaturwähler (Bild **3**) einstellen. Höhere Ziffern ergeben in beiden Räumen tiefere Temperaturen.

Bei Temperaturwähler- Stellung „O“ ist die Kühlung abgeschaltet, von „1“ an nimmt die Kühlung zu.

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

Zum Einfrieren frischer Lebensmittel Temperaturwähler auf „3“ drehen (siehe auch „Lebensmittel gefrieren“).

Bei Lagerung von Gefriergut beachten

Sinkt die Temperatur des Raumes in dem das Gerät steht unter + 18°C ab, ist der Wippschalter einzuschalten (rote Markierung wird sichtbar) Bild (**3**/22). Wenn Sie dies tun, brennt die Kühlschrankbeleuchtung ständig mit geminderter Leistung. Dies bewirkt, dass die für die Langzeitlagerung erforderliche Temperatur im Gefrierfach beibehalten wird.

Gerät ausschalten und stilllegen

Gerät ausschalten

Temperaturwähler (Bild **3**) auf „O“-Stellung drehen, damit ist die Kühlung des gesamten Gerätes ausgeschaltet.

Gerät stilllegen

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

Lebensmittel einordnen

Inneneinrichtung verändern

Die Traggitter im Kühlraum können bei Bedarf umgesetzt werden. Zum Umsetzen Traggitter nach vorne ziehen, absenken und an gewünschter Stelle neu einsetzen. Bild **4**.

Zum Lagern von Flaschen kann das Traggitter schräg eingesetzt werden. Bild **5**.

Die Absteller in der Innentür können zum Reinigen abgenommen werden (Bild **6**).

Bei dem Einordnen beachten

- Warme Speisen und Getränke außerhalb des Gerätes abkühlen lassen.
- Lebensmittel möglichst verpackt oder gut abgedeckt einordnen.
- Öl und Fett nicht mit den Kunststoffteilen und der Türdichtung in Berührung bringen (diese könnten sonst porös werden).
- Im Gerät keine explosiblen Stoffe aufbewahren.
- Hochprozentigen Alkohol nur verschlossen, stehend lagern.
- Im Kühlraum befinden sich die kältesten Bereiche an der Rückwand und über der untersten Ablage.

Einordnungsbeispiel

Bild **1**

Im **Gefrierfach (A)**, Lebensmittel einfrieren, lagern und Eis bereiten.

de

Auf den **Traggittern (4)**,
von oben nach unten Backwaren, fertige
Speisen, Molkereiprodukte.

Im **Fleischbehälter (5)**,
Fleisch und Wurst.

Auf der **untersten Ablage (8)**,
Fleisch und Wurst.

In der **Gemüseschale (9)**,
Gemüse, Obst, Salat.

In den **Behältern (12)**, Eier.

Im **Butter- und Käsefach (13 und 14)**,
Butter und Käse.

In der Tür in den **Behältern (15)**,
Tuben und kleine Dosen.

In den **Abstellern (17)**,
große Flaschen.

Kältezonen im Kühlraum beachten!

Durch die Luftzirkulation im Kühlraum
entstehen Zonen unterschiedlicher
Kälte.

Die Zone für empfindliche Lebensmittel
ist je nach Modell, ganz unten zwischen
dem seitlichen eingepprägten Pfeil und
der darunter liegenden Glasablage
(Bild **11/1** und 2) oder zwischen den
beiden Pfeilen (Bild **12/1** und 2)
Ideal zum Lagern von Fleisch, Fisch,
Wurst, Salatmischungen usw.

Lebensmittel eingefrieren, lagern und Eis bereiten

Beim Kauf von Tiefkühlkost beachten

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

Lebensmittel verpacken

Werden Lebensmittel selbst eingefroren,
nur frische einwandfreie Lebensmittel
verwenden. Die Lebensmittel luftdicht
verpacken, damit sie nicht ihren
Geschmack verlieren oder austrocknen.

Zum Verpacken geeignet sind:

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

Ungeeignet sind:

Packpapier, Pergamentpapier,
Cellophan, Müllbeutel und gebrauchte
Einkaufstüten.

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

Zum Verschließen eignen sich:

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

Vor dem Einlegen in das Gefrierteil, den Inhalt der Gefrierpakete kennzeichnen und mit dem Einlegedatum versehen.

Gefriervermögen:

Die maximale Gefrierkapazität für frische Lebensmittel innerhalb von 24 Stunden (die auf den Gefrierrosten verteilt liegen) ist auf dem Typenschild (in kg/24 Std) angegeben. Siehe Abbildung 10.

Lebensmittel sollen möglichst schnell bis zum Kern durchgefroren werden. Damit Vitamine, Nährwerte, Aussehen und Geschmack erhalten bleiben, max. Gefriervermögen nicht überschreiten.

Temperaturwähler zum Gefrieren einstellen und Gefrierschalter einschalten

Beim Einlegen frischer Ware den Temperaturwähler auf eine mittlere Einstellung (ca. „3“) drehen. Bei dieser Einstellung können bis zu 2,5 kg Lebensmittel gefroren werden.

Bei größeren Mengen zusätzlich den Gefrierschalter (Bild 8/22) betätigen (Wippschalter drücken -rote Markierung wird sichtbar). Ca. 24 Stunden nach dem Einlegen der Lebensmittel ist der Gefriervorgang beendet, der Gefrierschalter kann wieder ausgeschaltet werden.

Beim Einlegen von Gefriergut beachten

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

Bei Lagerung von Gefriergut beachten

Sinkt die Temperatur des Raumes in dem das Gerät steht unter +18°C ab, ist der Wippschalter einzuschalten (rote Markierung wird sichtbar) Bild (8/22). Wenn Sie dies tun, brennt die Kühlschrankbeleuchtung ständig mit geminderter Leistung. Dies bewirkt, dass die für die Langzeitlagerung erforderliche Temperatur im Gefrierteil beibehalten wird.

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

Auftauen von Gefriergut

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

Bei Raumtemperatur,
im Kühlschrank,
im elektrischen Backofen,
mit/ohne Heißluftventilator,
im Mikrowellengerät.

de

An- und aufgetautes Gefriergut kann erneut eingefroren werden, wenn Fleisch und Fisch nicht länger als einen Tag, anderes Gefrier gut nicht länger als drei Tage über 3° C angestiegen ist.

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

Eis bereiten

Bild **7**

Stellen Sie die zu 3/4 mit Wasser gefüllte Eisschale auf den Boden des Gefrierabteiles. Die gefrorenen Eiswürfel lassen sich durch Verwinden der Eisschale leicht lösen.

Abtauen

Kühlraum

Der Kühlraum taut vollautomatisch ab. Das Tauwasser wird in die Tauwasserablauffrinne (Bild **8/7**) aufgefangen, zur Kühlmaschine geleitet und dort verdunstet. Ablaufrinne und Ablaufloch (Bild **8/19**) stets sauber halten damit das Tauwasser ungehindert abfließen kann.

Gefrierabteil

Das **Gefrierabteil** (Bild **1/A**) taut nicht automatisch ab, da die gefrorenen Lebensmittel nicht antauen dürfen. Die Reif- oder Eisschicht verschlechtert die Kälteabgabe an das Gefriergut und läßt den Stromverbrauch ansteigen.

Reifschicht abschaben

Zum Entfernen der Reifschicht einen Reifschaber verwenden.

Das Gefrierabteil darf auf keinen Fall beschädigt werden, deshalb keine spitzen oder scharfkantigen Metallgegenstände verwenden.

Eisschicht abtauen

Wenn das Gefrierabteil stark vereist ist sollte es abgetaut werden.

Wenn noch Gefriergut im Gerät lagert, ist ca. 4 Stunden vor dem Abtauen der Gefrierschalter Bild **8/22** einzuschalten, damit die.

Lebensmittel eine sehr tiefe Temperatur erreichen. Danach die Gefriergutschalen mit den Lebensmitteln herausnehmen.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Gefriergut entnehmen, in Zeitungspapier wickeln und an einem kühlen Ort lagern.
- Temperaturwähler (Bild **1/3**) auf „O“ drehen oder Netzstecker ziehen. Darauf achten, daß kein Tauwasser in den Temperaturwähler gelangt.
- Tür offen lassen, Tauwasser mit Tuch oder Schwamm aufwischen.
- Gefrierabteil trockenreiben, Gerät wieder einschalten und Gefriergut einlegen.

Abtauhilfen

Vorsicht bei Verwendung von **Abtausprays**, diese können explosible Gase bilden, Kunststoffschädigende Lösungs- oder Treibmittel enthalten oder gesundheitschädlich sein. Achten Sie auf die Herstellerangaben.

Reinigen

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

Zur Reinigung des gesamten Gerätes außer der Türdichtung eignet sich lauwarmes Wasser mit etwas Spülmittel.

Ungeeignet sind sand- oder säurehaltige Putzmittel und Lösungsmittel. Die Türdichtung (Bild **1**/18) nur mit klarem Wasser abwischen und danach gründlich trockenreiben.

Darauf achten, daß kein Reinigungswasser in den Temperaturwähler (Bild **1**/3) gelangt.

Ablaufrinne (Bild **3**/7) und Ablaufloch (Bild **3**/19) im Kühlraum häufiger reinigen, damit das Tauwasser ungehindert ablaufen kann. Ablauföffnungen mit Stäbchen o.ä. durchstoßen. Darauf achten, daß möglichst kein Reinigungswasser durch die Ablauföffnung in die Verdunstungsschale läuft.

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

Energiespartips

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

de

Kleine Störungen selbst beheben

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

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

Störungen	Mögliche Ursachen
Bei ungewöhnlichen Geräuschen:	- Entweder steht das Gerät nicht fest bzw. eben oder ein Fremdkörper ist im Bereich der Kühlmaschine eingeklemmt. - Ein Teil an der Rückwand kann nicht frei schwingen und berührt das Gerät oder die Wand, biegen Sie dieses Teil vorsichtig weg.
Wenn die Kühlraum-Beleuchtung nicht funktioniert:	- Die Glühlampe ist defekt. Netzstecker ziehen, Abdeckung Bild 9 abnehmen. Glühlampe max. 15W, 220-240V, Sockel E 14 auswechseln. - Der Lichtschalter (Bild 5/1) klemmt. Prüfen Sie, ob er sich bewegen lässt. Wenn nicht, rufen Sie bitte den Kundendienst. - Der Temperaturwähler (Bild 9) steht „O“.
Im Kühlraum zu kalt:	- Temperaturwähler ist zu tief eingestellt. - Der Gefrierschalter Bild 3/22 wurde beim Einlegen frischer Lebensmittel nicht eingeschaltet.
Kühlleistung lässt nach:	- Tür wurde häufig geöffnet. - Es wurden große Mengen Lebensmittel im Kühlraum frisch eingelagert. - Zu starke Reifschicht im Gefrierabteil. - Die Be- und Entlüftung ist abgedeckt. - Ein Fremdkörper ist zwischen Kühlmaschine und der Wand eingeklemmt.
Keine Kühlleistung:	- Stecker ist lose in der Steckdose, - Sicherung hat ausgelöst, - Temperaturwähler (Bild 1/3) steht auf „O“.

de

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

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

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

Kundendienst rufen

Einen Kundendienst in Ihrer Nähe finden Sie im Telefonbuch oder im Kundendienst-Verzeichnis. Geben Sie bitte dem Kundendienst die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) des Gerätes an.

Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild (Bild **10**).

Bitte helfen Sie durch Nennung der Erzeugnis- und Fertigungsnummer mit, unnötige Anfahrten zu vermeiden. Sie sparen die damit verbundenen Mehrkosten.

en

Information concerning disposal

Disposal of your old appliance

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

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

Render your old appliance unusable:

1. Pull out the mains plug.
2. Cut off the power cord and discard with the mains plug.
3. **Remove the lock to prevent children from locking themselves in the refrigerator and suffocating.**

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.

Disposal of packaging

Warning:

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

You received your new appliance in a protective shipping carton. 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.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2002/96/EG concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Safety information

Before you switch ON the appliance

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

The manufacturer is not liable if you fail to comply with the instructions and warnings. Please retain these operating and installation instructions as they may be required by a subsequent user of the appliance.



Warnings

- This appliance contains a small quantity of environmentally-friendly but flammable R600a refrigerant. Ensure that the tubing of the refrigerant circuit is not damaged during transportation and installation. Leaking refrigerant may cause eye injuries or ignite. If refrigerant is escaping, ensure that:
 - there are no naked flames or ignition sources in the vicinity.
 - Pull out the mains plug and ventilate the room for several minutes.
- The more refrigerant an appliance contains, the larger the room must be. Leaking refrigerant can form a flammable gas-air mixture in rooms which are too small.

- The room must be at least 1 m³ per 8 g of refrigerant. The amount of refrigerant in your appliance is indicated on the rating plate inside the appliance.
 - **In an emergency**
 - Rinse eyes and call a doctor.
 - Keep ignition sources and naked flames away from the appliance.
 - Pull out the mains plug and ventilate the room for several minutes.
 - In the following cases pull out the mains plug or switch off the fuse.
 - Defrosting
 - Cleaning
 Do not pull out the mains plug by tugging the cable.
 - Do not switch on damaged or defective appliances. If in doubt, contact your dealer.
 - Never use electrical appliances inside the refrigerator (e.g. heater, electric ice maker, etc.).
 - Do not store products which contain flammable propellants (e.g. spray cans) or explosive substances in the appliance – **Risk of explosion!**
 - Do not allow children to play with the appliance!
 - NEVER use a steam cleaner to defrost or clean the appliance. Steam may come into contact with electrical components and cause a short-circuit or an electric shock.
- Bottles which contain a high percentage of alcohol must be sealed and stored in an upright position.
 - If the appliance features a lock, keep the key out of the reach of children.
 - Keep plastic parts and the door seal free of oil and grease. Otherwise, parts and door seal will become porous.
 - Do not store bottled or canned drinks (especially carbonated drinks) in the freezer compartment. Bottles and cans will explode.
 - Do not put an ice lolly or ice cube directly from the freezer compartment into your mouth. **Risk of burns** from very low temperatures!
 - Never touch frozen food with wet hands. Your hands could freeze to the food!
 - Do not scrape off hoarfrost or stuck frozen food with a knife or pointed object. You could damage the refrigerant tubing. Leaking refrigerant may ignite or cause eye injuries.
 - Use only agents recommended by the manufacturer to accelerate the defrosting process.



Important

When using the appliance, comply with the following:

- Never cover or block the ventilation openings!
- Repairs may be performed by qualified technicians only. Improper repairs may put the user in considerable danger.
- Do not stand or support yourself on the base, drawers or doors, etc.
- Do not block the ventilation grilles on the refrigerator casing.
- Do not use mechanical devices or any other method to accelerate the thawing-out process, other than those recommended by the manufacturer.
- Do not damage the refrigeration circuit.
- Always use the internal electrical components recommended by the manufacturer for your refrigerator/freezer.

en

General requirements

The appliance is suitable

- for refrigerating and freezing food,
- for making ice.

The appliance is designed for domestic use.

If the appliance is used industrially, the appropriate standards and regulations shall apply.

The appliance has been interference-suppressed in compliance with EU Directive 89/336/EEC.

The refrigerant circuit has been tested for leaks.

This product complies with the relevant safety regulations for electrical appliances (EN 60335/2/24).

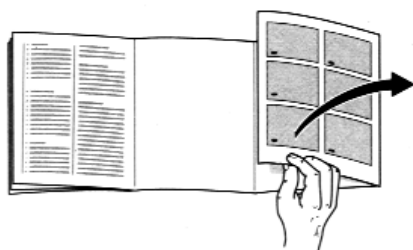
- 8 Shelf
- 9 Vegetable bin
- 10 Kickstrip with ventilation outlet
- 12 Egg rack
- 13 Cheese compartment
- 14 Butter compartment
- 15 Container
- 17 Big shelf
- 18 Door seal
- 22 Freezer switch (Fig. 3)
- A Deep-freezing compartment
- B Refrigerator

Observe ambient temperature and ventilation

The climatic class can be found on the rating plate (Fig. 10) and indicates the ambient temperatures at which the appliance can be operated.

Climatic class	Permitted ambient temperature
SN	+10 °C to 32 °C
N	+16 °C to 32 °C
ST	+18 °C to 38 °C
T	+18 °C to 43 °C

Your new appliance



Details may differ according to the appliance type, especially with respect to features.

Fig. 1

- 1 Ventilation grid
- 2 Ice-cube tray
- 3 Temperature selector/inner light
- 4 Racks
- 5 Meat container
- 7 Discharge gutter for thaw-water

Ventilation

Fig. 4

The air on the rear panel of the appliance heats up. The warm air must be able to escape. Otherwise, the refrigerator must work harder. This will increase the power consumption.

Therefore: Never cover or block ventilation openings!

Connecting the appliance

After installing the appliance, wait at least $\frac{1}{2}$ hour until the appliance starts up. During transportation the oil in the compressor may have flowed into the refrigeration system.

Before switching on the appliance for the first time, clean the interior (see Cleaning).

The socket should be easily accessible. Connect the appliance to 220–240 V/ 50 Hz alternating current via a correctly installed earthed socket. The socket must be fused with a 10 A fuse or higher.

If the appliance is to be operated in a non-European country, check on the rating plate whether the indicated voltage and current type correspond to the values of your mains supply. The rating plate is located in the appliance at the bottom left-hand side. The mains connection cable may be replaced by an electrician only.

Turning on and temperature selection

Clean the inside of the appliance thoroughly, before using the first time (see cleaning).

Turning on

Turn temperature selector (figure 3) out of the position "O".

The refrigerating process begins.

Should the door of the freezer compartment refuse to come open shortly after having closed it, please wait for two or three minutes for the suction produced, when the door was first opened, to release.

Temperature selection

Use the temperature selector (Figure 3) to adjust the temperature of both freezer and refrigerating compartments.

Observe the high figures yield low degrees of temperature.

When the temperature selector is placed at setting "O" the refrigerating process is turned off.

From setting "1" onwards it starts and increases.

We suggest a medium temperature setting (approximately "2-3")

To freeze foods, rotate the temperature control to "3" (see also "Freezing").

Observe the following for the storage of frozen food:

If the temperature of the room where the appliance has been placed drops below $+18^{\circ}\text{C}$ the freezer switch should be connected. A red mark will indicate it is on (figure 3/22). On connecting the switch, the inner light will remain on at reduced power. This ensures that the temperature required in the freezer compartment for long-life storage of food is maintained.

en

Switching-off and setting out of use

Switching-off

Turn the temperature selector (Figure 3) to the setting "O".

The refrigerating process stops for the whole appliance.

Setting out of use

If the appliance is set out of use for a long period of time, unplug, allow to defrost and clean. Leave the door of the freezer compartment and appliance's door open.

- Oil or fat should not be allowed to come in contact with the plastic parts of the appliance or with the door seal (these are materials which tend to become easily porous).
- Do not store explosive substances inside the appliance.
- Keep high-proof alcoholic beverages in air-tight bottles or jars and store in upright position.
- The coldest areas in the refrigerator are the rear wall and the area around the bottom shelf.

Example of arrangement

Figure 1

In the **freezer compartment (A)**: Freezing of fresh products, storage of deep-frozen goods and making ice cubes.

In the **refrigerator (B)**:

On racks (4), from top to bottom: pastries, ready-cooked meals, dairy products.

In the **meat containers (5)**: meat and cold slices.

On the **shelf (8)**:

Meat, sausages and cold slices.

In the **vegetable bin (9)**:

Vegetables, lettuce and fruit.

In the **egg rack (12)**: eggs.

In the **compartments (13 and 14)**: butter and cheese.

In the **door compartment (15)**: tubes and small tins.

On the **large shelf (17)**: large bottles.

Arranging food

How to rearrange the inner fittings

The shelf racks in the refrigerator area may be adjusted to different levels. To adjust, pull rack forward, push it down and reinstall at the desired position. (Fig. 4).

The containers on the inside of the door may be taken out for cleaning (Fig. 6).

Please observe the following when arranging food inside the appliance:

- Allow warm food or beverages to cool down before placing inside the appliance.
- Wrap or cover food well before placing inside the appliance.

Note refrigeration zones in the refrigerator compartment!

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

Depending on the model, the zone for sensitive foods is right at the bottom between the arrow on the side and the glass surface below (fig. 11/1 and 2) or between the two arrows (fig. 12/1 and 2). Ideal for storing meat, fish, sausage and salad mixtures, etc.

Freezing fresh products storing frozen food and making ice

Observe the following when purchasing deep-frozen food:

- Inspect the package and ensure that it is perfect conditions.
- Check the expiry date stamped on the package; make sure it has not run out.
- Check the thermometer in the freezer of the store where you purchase your goods; it should indicate a temperature lower than -18°C.
- When shopping, ensure that the deep frozen products are the last items to be purchased; wrap them up in newspaper or place in a insulating bag and take them home at once, place in the home freeze right away.

Wrapping-up

If home freezing, ensure that the products of your choice are absolutely fresh and in perfect condition. Pack food airtight so that it does not lose its taste or dehydrate.

Suitable wrapping material:

Plastic film, polyethylene bags, alu-foil and freezing containers.

All these products are available at your local dealers and most large supermarkets.

Unsuitable wrapping material:

Wrapping paper, wax-coated paper, butcher's paper, cellophane, rubbish bags or used carried bags.

Wrap-up food, press down on parcel to remove all air and seal airtight.

Suitable sealing material:

Rubber bands, plastic clips, string, water-proof adhesive tape or similar. Plastic and polyethylen bags may be heat-sealed with an appropriate machine.

Label package indicating contents and date of freezing before storing in the freezer compartment.

Freezing capacity:

The maximum freezing capacity for fresh food in 24 h (distributed on the freezer racks) is indicated on the characteristics plate (in Kg/24h), see figure 10.

To retain the vitamins, nutritional value, appearance and flavour, do not exceed the max. freezing capacity.

If food is frozen in the freezer drawers, the max. freezing capacity will be reduced slightly.

en

Adjust temperature selector to freezing and switch on freezing process

Turn temperature selector to an average temperature setting (approx. "3") whenever fresh products are put in to freeze.

This temperature setting is sufficient for freezing up to 2,5 kg of food. For larger amounts you should additionally actuate the freezing switch (Fig. 3/22).

(Press the rocker switch -red marking appears).

It takes approximately 24 hours for the freezing process to reach full completion; once the food is thoroughly frozen, you may disengage the freezing switch.

Please observe following when putting fresh food into the freezer compartment:

Please carefully ensure that freshly freezing food does not come into contact with food which is already frozen.

Observe the following tips for better storage of frozen food:

If the temperature of the room where the appliance has been placed drops below +18°C the freezer switch should be connected. A red mark will indicate it is on (figure 3/22). On connecting the switch, the inner light will remain on at reduced power. This ensures that the temperature required in the freezer compartment for long-life storage of food is maintained.

Storage life

To avoid quality loss, it is important not to exceed the admissible storage life assigned to each product. The length of admissible storage varies from product to product. Fish, cold slices, ready-cooked meals bread and pastries will keep out to two months at a temperature of -18°C. At the same degree of temperature you may keep meat, poultry and cheese for up to four months and fruit and vegetables for up to six months.

Defrosting frozen products

Depending on the type of food and the use intended for it, you may choose among any of the following defrosting methods:

- at ambient temperature,
- in the refrigerator,
- in an electric oven.
- with/without fan heater,
- in a microwave oven.

You may refreeze food that has partially or totally defrosted provided that:

- in the case of meat and fish, these products were not kept for longer than a day at a temperature of 3°C or higher;
- in the case of other products, these were not kept for longer than three days at a temperature of 3°C or higher.

Otherwise, check food for smell, appearance and flavour, if these have remained unaltered, boil, fry, roast or cook food to some kind of ready meal and refreeze. Observe that the maximum admissible storage life in this case is shorter than average.

Making ice

Figure 7

Fill ice tray 3/4 full with water and place on the bottom of the freezer compartment.

Ice cubes will be easier to remove if the tray is given a gentle twist.

Defrosting

Refrigerator

The refrigerator defrost automatically. The thaw-water collects in the discharge gutter (figure 3/7) and is then conducted to the refrigerating unit to evaporate.

Ensure that the discharge gutter and the discharge outlet (figure 3/19) are clean at all times, so that water may drain unhindered.

Freezer compartment

For safety reasons, the **freezer compartment** (Figure 1/A) does not defrost automatically, since the products stored in this area, are not supposed to accidentally thaw out.

Intensive frost and ice build-up adversely influence the cold transmission to the frozen products and cause the rate of energy consumption to increase.

Scrape off frost build-ups

To remove frost build-ups you may use the standard frost scrapers available at most local dealers and large supermarkets.

Ensure that the freezer compartment is not damaged when frost is scraped. Never use sharp or pointed items or metal utensils to remove frost.

Allow ice coats to thaw out

If a thick ice coat has built up inside the freezer compartment, it should be allowed to thaw out.

If there are still frozen products in the freezer, switch on the freezer switch (Fig. 3/22) about 4 hours before defrosting so that the food is once again deep frozen.

Observe the following procedure:

- Remove frozen products, wrap up well in newspaper and store in a cool place.
- Turn the temperature selector (Figure 1/3) to setting "O" or unplug. Do not allow thaw water to run into the temperature selector.
- Leave door open and wipe-up thaw water with a cloth or sponge.
- Rub freezer compartment dry, switch appliance on once more and reinsert frozen products.

Defrosting aids

Be extremely careful when using **defrosting sprays**. These sprays may cause the formation of explosive gases, contain propellants or substances which may be a major health hazard and even damage the plastic parts of the appliance.

When making use of these sprays, read the manufacturer's instructions most carefully and adhere strictly to the given indications.

en

Cleaning

Before cleaning, make it a rule to unplug the appliance and/or disengage the fuse

Use luke-warm water with a little disinfectant and washing-up liquid to clean the entire appliance, except for the door seal. Never use sand, abrasive cleansers or acids, e.g. chemical solvents.

Clean the door seal (Figure 1/18) with clear water and dry thoroughly afterwards.

Do not allow cleaning water to get into the temperature selector.

The discharge gutter (Figure 3/7) and the discharge outlet (Figure 3/19) should be cleaned more frequently to ensure that thawwater can drain unhindered. Pierce the discharge outlet with a toothpick or similar object to get it clean. Try to prevent cleaning water from getting into discharge outlet and running through to the evaporating plate.

In you so wish, you may additionally use a standard furniture polish to clean the outer cabinet panels. Ensure that the door of the appliance is closed while doing this, to prevent the polish from getting to the door seal or to the plastic parts inside the appliance.

Energy saving tips

- Install appliance in a cool and well ventilated room, do not expose to direct sunlight and keep away from heat sources (radiators, cookers etc.).
- Allow warm food and beverages to cool down before storing in the appliance.
- When defrosting, place the deep-frozen goods inside the refrigerator. The cold loss from the frozen goods can be effectively used-up to assist the cooling process inside the refrigerator.
- Allow freezer compartment to thaw out when ice has built-up. A thick coat of ice adversely affects the cold transmission to the frozen goods and causes the rate of energy consumption to increase.
- When putting in or taking out food, avoid keeping the door of the appliance open for too long.

Small problems for self-help

Before calling the service engineer, check the following points and see if you can solve the problem yourself.

If the service engineer is simply called-in for advice, i.e. if he finds no real fault with the appliance when he visits, you will be charged the full cost of service time, even before the guarantee period has run out.

Problem	Possible cause
Unusual noises:	- The appliance may not be standing level or some kind of object is caught near the refrigerating unit. - A part on the rear wall of the appliance cannot turn freely and rubs against the appliance or against the wall. In this case, bend part carefully away.
The inner light does not work:	- The bulb has burnt out. Pull plug out of supply socket. Remove screen (Figure 9) then remove bulb and exchange for a new one, maximum 15W, 220-240 V, E 14 base. - The light switch sticks (figure 5) Try to get the switch to move. If it doesn't budge call customer service. - The temperature selector (figure 9/3) is on setting "O".
The temperature inside the refrigerator is too cold:	- Temperature setting dial is set at a too low position. - Fresh food was put into freeze without switching on the super-freeze (Fig. 3/22).
Cooling output deteriorates:	- The door was opened too often. - A large amount of food was placed in the refrigerator. - A thick layer of frost has built up inside the freezer. - The relief outlet and the ventilation grid are covered. - Some kind of objects is caught between the refrigerating unit and the wall.
Total lack of cooling:	- Plug does not fit properly into socket. - The fuse has disengaged. - Temperature selector (figure 1/3) is on setting "O".

en

If you have not managed to solve the problem with help of the above mentioned tips, call customer service.

Do not insist on solving the problem yourself. Above all, refrain from working on the electrical parts.

Try not to open the door of the appliance unnecessarily to avoid cooling loss.

Calling customer service

You can find your local customer service in the telephone directory or in the customer service list. When calling customer service, please quote the product number (E-Nr.) and the production number (FD) of the appliance.

This information can be found on the rating plate (Fig. 10).

To prevent unnecessary call-outs, please assist customer service by quoting the product and production numbers. This will save you additional costs.

FR Respect des règles d'hygiène alimentaire

Cher client,

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

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

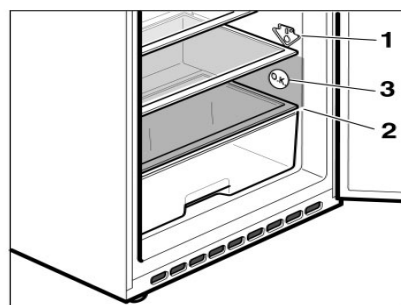
fr

Zone la plus froide

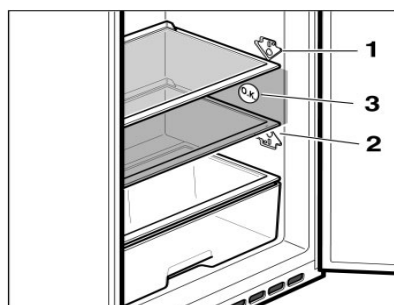
Stockez et conservez les aliments selon leur nature dans la zone appropriée du réfrigérateur (voir la notice d'utilisation).



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.



①



②

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 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.

Conseils pour la mise au rebut

Mise au rebut de l'ancien appareil

A respecter lorsque votre nouvel appareil en remplace un ancien.

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.

Rendez l'ancien appareil inutilisable :

1. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
2. Sectionnez le cordon d'alimentation puis enlevez-le avec la fiche mâle.
3. **Démontez la serrure. Vous empêcherez ainsi que des enfants ne s'enferment dans l'appareil en jouant et risquent leur vie.**

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.

Mise au rebut de l'emballage

Attention :

Ne permettez pas aux enfants de jouer avec les emballages et ses pièces constitutives. Ils risquent de s'étouffer avec les cartons pliants et les feuilles de plastique.

Pour vous parvenir, votre nouvel appareil a été conditionné dans un emballage de protection. 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.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Consignes de sécurité

Avant de mettre l'appareil en service

Veuillez lire attentivement et entièrement les informations figurant dans les notices d'utilisation et de montage.

Elle contiennent des remarques importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité si les consignes et mises en garde contenues dans la notice d'utilisation ne sont pas respectées. Conservez les notices d'utilisation et de montage car elles pourront servir ultérieurement si l'appareil change de propriétaire.

fr

⚠ Attention :

- Cet appareil contient une petite quantité d'un fluide réfrigérant écologique mais inflammable, le R 600a. Pendant le transport et la mise en place de l'appareil, veillez à ne pas endommager les tuyauteries du circuit frigorifique. Si le fluide réfrigérant jaillit, il peut provoquer des lésions oculaires ou s'enflammer. Si du fluide réfrigérant fuit, veuillez respecter les consignes suivantes :
 - Il ne doit y avoir aucune flamme nue ni de source d'inflammation à proximité du point de fuite.
 - Débranchez l'appareil, aérez à fond la pièce pendant quelques minutes.
- Plus l'appareil contient du fluide réfrigérant et plus grande doit être la pièce dans laquelle il se trouve. Dans les pièces trop petites, un mélange gaz-air inflammable peut se former en cas de fuite.
- Comptez 1 m³ de volume minimum de la pièce pour 8g de fluide réfrigérant. La quantité de fluide présente dans l'appareil est indiquée sur la plaque signalétique située à l'intérieur de ce dernier.
- **En cas d'urgence**
 - En cas de contact avec les yeux, rincez-les abondamment et rendez-vous chez un médecin.
 - De l'appareil, éloignez toute source d'étincelles et de flammes nues.
 - Débranchez la fiche mâle de la prise de courant. Aérez bien la pièce pendant quelques minutes.

- Dans les cas suivants, débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou défaites le fusible / coupez le disjoncteur :
 - Si vous dégivrez l'appareil.
 - Si vous nettoyez l'appareil.
 Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche mâle et non pas sur son cordon.
- Ne mettez pas en service un appareil endommagé. Dans le doute, renseignez-vous auprès du revendeur.
- N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil (par ex. appareils de chauffage, machine à glaçons, etc.).
- Ne stockez dans l'appareil ni produits contenant des gaz propulseurs inflammables (par ex. bombes aérosols) ni produits explosifs – **Risque d'explosion !**
- L'appareil n'est pas un jouet, éloignez les enfants.
- Ne dégivrez ni ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur. La vapeur pourrait atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit ou vous faire électrocuter.

⚠ Mises en garde

- Faites en sorte de ne pas obstruer les grilles de ventilation de la structure du réfrigérateur
- N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ni tout autre moyen d'accélération du processus de décongélation différent de ceux recommandés par le fabricant.
- Faites en sorte de ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- Pour le réfrigérateur/congélateur, utilisez toujours le type de composants électriques internes recommandé par le fabricant.

Consignes d'utilisation à respecter

- Pour cette raison, ne recouvrez et n'obstruez en aucun cas les orifices d'aération.
- Les réparations sont réservées à des spécialistes. Des réparations inexpertes s'accompagnent de risques considérables pour l'utilisateur.
- Ne vous servez pas des socles, clayettes et portes comme marchepieds ou pour vous appuyer.
- Stockez les boissons fortement alcoolisées en position verticale dans des récipients bien fermés.
- Si l'appareil est équipé d'une serrure : rangez la clé hors de portée des enfants.
- L'huile et la graisse ne doivent pas entrer en contact avec les parties en matières plastiques et le joint de porte. (ces derniers pourraient sinon devenir poreux).
- Dans le compartiment congélateur, ne stockez pas de boissons, gazeuses en particulier, en bouteilles ou en boîtes car elles éclateraient.
- Ne portez pas directement à la bouche les esquimaux ou les glaçons qui sortent du compartiment congélateur (**risque de brûlures** dû à la température très basse).
- Ne touchez pas les aliments congelés avec les mains mouillées car elles risqueraient de rester collées.
- Ne tentez jamais de raclez le givre ou la glace avec un couteau. Vous risqueriez d'endommager les tuyaux de fluide réfrigérant. Ce fluide, en fuyant, pourrait s'enflammer et vous blesser aux yeux.
- Pour accélérer le dégivrage, n'utilisez que les moyens recommandés par le fabricant.

Dispositions générales

L'appareil convient pour

- Réfrigérer et congeler des aliments.
- Préparer des glaçons.

Cet appareil est destiné à un usage domestique.

Si l'appareil sert à des fins professionnelles, les normes et prescriptions correspondantes s'appliqueront.

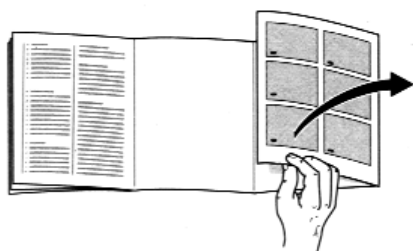
L'appareil a été antiparasité conformément à la directive UE 89/336/CEE.

Le circuit frigorifique a subi un contrôle d'étanchéité.

Ce produit est conforme aux dispositions de sécurité applicables aux appareils électriques (EN 60335/2/24).

fr

Votre nouvel appareil



Selon le modèle, votre appareil peut présenter des détails différents en particulier quant à son équipement.

Fig. 1

- 1 grille d'aération
- 2 bac à glaçons
- 3 thermostat et éclairage intérieur
- 4 clayettes
- 5 boîtes à viande
- 7 goulotte d'écoulement de l'eau de degivrage
- 8 plaque
- 9 bac à légumes
- 10 grille d'aération dans le socle
- 12 casier pour oeufs
- 13 compartiment à fromage
- 14 compartiment à beurre
- 15 balconets
- 17 porte-bouteilles
- 18 joint de porte
- 22 interrupteur de congélation (Fig. 3)
- A compartiment congélateur
- B compartiment de réfrigération

Contrôler la température ambiante et l'aération

La catégorie climatique de l'appareil figure sur sa plaque signalétique (Fig. 10). Elle indique les températures ambiantes dans lesquelles l'appareil peut fonctionner.

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

Aération

Fig. 4

L'air entrant en contact avec la paroi arrière de l'appareil se réchauffe. Cet air chaud doit pouvoir s'échapper sans obstacle. S'il ne le peut pas, le groupe frigorifique doit fonctionner plus longtemps, ce qui augmente la consommation de courant. Pour cette raison, ne recouvrez ni n'obstruez jamais les orifices d'aération de l'appareil.

Branchement de l'appareil

Après l'installation de l'appareil en position verticale, attendez au moins une demi-heure avant de le mettre en service. Il peut en effet arriver, pendant le transport, que l'huile présente dans le compresseur se déplace vers le circuit frigorifique.

Avant la première mise en service, nettoyez le compartiment intérieur de l'appareil (voir Nettoyage).

La prise femelle doit être librement accessible. Branchez la fiche mâle de l'appareil dans une prise secteur en 220–240 V / 50 Hz, réglementairement reliée à la terre. Cette prise doit être protégée par un fusible supportant un ampérage de 10 A minimum.

Sur les appareils destinés aux pays non européens, vérifiez si la tension de branchement et le type de courant spécifiés sur la plaque signalétique concordent bien avec ceux offerts par le secteur du pays concerné.

La plaque signalétique se trouve en bas à gauche dans l'appareil. S'il faut changer le cordon d'alimentation secteur, seul un spécialiste pourra réaliser cette opération.

Mise en service et réglage de la température

Avant la première mise en service, nettoyez l'intérieur (voir Nettoyage).

Mise en service de l'appareil

Tournez le sélecteur de température (Fig. 8) qui se trouve sur «0».

L'appareil se met en marche.

Remarques:

Lorsque le groupe frigorifique fonctionne, des perles d'eau ou une couche de givre se forment sur la paroi arrière de l'appareil. Ceci est normal. Le dégivrage s'effectue de façon entièrement automatique, il est donc inutile de racler le givre ou d'essuyer l'eau. L'eau de dégivrage s'écoule à travers le tuyau d'écoulement (Fig. 8/7) dans un bac situé à l'arrière de l'appareil où elle s'évapore.

Après la fermeture du compartiment congélateur, la porte ne s'ouvre pas immédiatement, attendre deux à trois minutes jusqu'à ce que la dépression qui s'est formée, se soit neutralisée.

fr

Réglage de la température

Le thermostat (Fig. 3) permet le réglage de la température des deux compartiments en fonction de la température ambiante. Les chiffres élevés correspondent aux basses températures.

Position du thermostat «0» = mise hors circuit de l'appareil. A partir de «1» l'appareil fonctionne.

Nous recommandons un réglage moyen (environ «2-3»).

Pour la congélation, réglez le thermostat sur le repère «3» (voir également la rubrique «congélation»).

A noter au stockage de produits congelés

Si la température de l'endroit prévu pour l'appareil descend au-dessous de +18°C il convient de mettre en marche le commutateur de congélation; la marque rouge sera visible (figure 3/22).

Lorsqu'on réalise cette opération, la lumière intérieure reste allumée à basse intensité; de cette façon, la température nécessaire pour le stockage à long terme des aliments dans le compartiment du congélateur sera maintenue.

Arrêt

Arrêt

Placer le thermostat sur «0», Fig. 3 l'appareil est hors circuit.

Arrêt prolongé

Dans le cas d'un arrêt prolongé: débranchez l'appareil, dégivrez et nettoyez.

Laissez les portes ouvertes.

Rangement des aliments

Possibilités de transformation de l'aménagement intérieur

Les clayettes du réfrigérateur peuvent être réglées à volonté. Pour cela, les tirer vers

l'avant, les abaisser et les replacer à l'endroit désiré (Fig. 4).

Pour déposer des bouteilles, la grille porteuse peut être placée obliquement. Figure 5.

Les balconnets de la contre-porte peuvent être retirés afin de faciliter le nettoyage (Fig. 6).

Attention lors du rangement!

- Laissez refroidir hors de l'appareil les boissons et les aliments chauds.
- Disposez les denrées autant que possible bien emballées ou bien recouvertes.
- Ne pas mettre les parties en plastique et le joint de la porte en contact avec de l'huile ou des matières grasses (Ces parties pourraient devenir poreuses).
- Ne pas entreposer de matières explosives dans l'appareil.
- Placez les boissons fortement alcoolisées debout et hermétiquement fermées.
- Les zones les plus froides dans le réfrigérateur sont la paroi arrière et le dessus de la plaque.

Exemple de rangement

Fig. 1

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

Sur les **clayettes (4)**, de haut en bas, pâtisseries, plats cuisinés, produits laitiers.

Dans les **boîtes à viande (5)**, viande et charcuterie.

Sur la **plaque (8)**, viande et charcuterie.

Dans le **bac à légumes (9)**, légumes, fruits, salades.

Dans les **compartiments (12)**, œufs.

Dans les **compartiments (13 et 14)**, beurre et fromages.

Dans le **balconet (15)** de la porte, tubes et petites boîtes.

Dans les **porte-bouteilles (17)**, grandes bouteilles.

Contrôlez les zones de froid dans l'appareil

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

Selon le modèle, la zone adaptée aux produits délicats se trouve complètement en bas, entre la flèche imprimée latéralement et la clayette en verre située en-dessous (fig. 11/1 et 2), ou entre les deux flèches (fig. 12/1 et 2). Cette zone convient idéalement pour ranger la viande, le poisson, la charcuterie, les salades mixtes, etc.

Congélation stockage des produits et préparation de glaçons

Attention lors de l'achat de produits surgelés!

- N'achetez que des aliments dont l'emballage est intact.
- La durée de conservation ne doit pas être périmée.
- La température du congélateur commercial ne doit pas être supérieure à -18°C.
- Achetez les produits surgelés en dernier, enveloppez-les dans du papier journal ou utilisez un sac isotherme pour le transport. Stockez le plus rapidement possible les surgelés dans votre congélateur.

fr

Emballage des produits frais

Ne congeler que des produits frais de première qualité que vous emballerez sous vide afin d'éviter qu'ils ne perdent leur saveur ou se dessèchent.

Se prêtent à l'emballage:

Films plastiques, films polyéthylènes, feuilles d'aluminium et boîtes hermétiques. Ces articles sont en vente dans le commerce.

N'utilisez pas:

Le papier d'emballage, le papier-sulphuré, les feuilles de cellophane, les sacspoubelle et les sacs en plastique ayant déjà servis. Déposez les produits frais dans l'emballage, en extraire l'air et fermez-le hermétiquement.

Pour fermer les emballages, vous pouvez utiliser:

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

Collez sur chaque paquet une étiquette indiquant le contenu et la date de congélation avant des les stocker dans le compartiment congélateur.

Capacité de congélation

La capacité maximum de surgélation d'aliments frais en 24 h, (placés sur les clayettes de surgélation), est indiqué sur la plaque de caractéristiques (en Kg/24h), croquis 10

Les aliments doivent congeler à coeur aussi vite que possible pour qu'ils conservent vitamines, valeur nutritive, aspect et goût. Afin de préserver les vitamines, la valeur nutritive, l'aspect et le goût des aliments, ne dépassez pas la capacité maximale de congélation.

Réglage du thermostat pour la congélation et utilisation du commutateur de congélation

A la mise en place des aliments plager le thermostat sur une température moyenne (environ "3"). Dans cette position on peut congeler 2,5 kg d'aliments. Si les quantités sont plus élevées il est nécessaire d'utiliser le commutateur de congélation (Fig. 3/22).

(Appuyer sur le commutateur -la marque rouge apparaît).

Le processus de congélation est terminé après 24h environ, remettre le commutateur hors circuit.

A noter pendant la congélation

Les denrées déjà congelées en doivent pas être mises en contact avec les aliments frais.

A noter au stockage de produits congelés

Si la température de l'endroit prévu pour l'appareil descend au-dessous de $+18^{\circ}\text{C}$, il convient de mettre en marche le commutateur de congélation; la marque rouge sera visible (figure 3/22). Lorsqu'on réalise cette opération, la lumière intérieure reste allumée à basse intensité; de cette façon, la température nécessaire pour le stockage à long terme des aliments dans le compartiment du congélateur sera maintenue.

Durées de conservation

Pour éviter une altération des produits congelés, veillez à ne pas dépasser la date limite de conservation. Celle-ci varie en fonction des produits. A une température de -18°C vous pouvez stocker poissons, saucisses, plats cuisinés et pâtisseries pendant 2 mois, fromages, volailles, viandes pendant 4 mois, légumes et fruits pendant 6 mois.

Décongélation des produits

En fonction de l'utilisation réservée aux aliments, vous pouvez opter pour une des solutions suivantes:

décongélation à température ambiante, à l'intérieur du réfrigérateur, dans un four électrique traditionnel ou à chaleur tournante, dans un four à micro-ondes.

Il est possible de recongeler des denrées partiellement décongelées si, à partir du moment où la température a atteint $+3^{\circ}\text{C}$, il ne s'est pas écoulé plus d'un jour pour la viande et le poisson ou plus de trois jours pour les autres denrées. Si le goût, l'odeur ou l'aspect ont été modifiés, cuire les denrées et congeler à nouveau les mets cuisinés.

Ne pas dépasser la durée maximale de conservation.

Préparation des glaçons

Fig. 7

Remplissez les bacs glaçons au 3/4 d'eau et placez-les dans le congélateur.

Les glaçons se démoultent facilement par simple torsion du bac.

fr

Dégivrage

Compartiment réfrigérateur

Le dégivrage s'effectue de façon entièrement automatique. L'eau s'écoule par la goutte (Fig. 7/7) et le tuyau d'écoulement dans un bac situé à l'arrière de l'appareil où elle s'évapore.

Nettoyez les fréquemment (Fig. 7/19) afin que l'eau puisse toujours s'écouler librement.

Compartiment congélateur

Dans le compartiment congélateur le dégivrage n'est pas automatique puisque les produits stockés ne doivent en aucun cas être soumis à un début de décongélation.

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

Raclage de la couche de givre

Otez la couche de givre à l'aide d'une raclette.

N'employez jamais d'objets métalliques pointus, vous pourriez abîmer les plaques de congélation.

Dégivrage de la couche de glace

Si la couche de givre atteint 1/2 cm, il est nécessaire de dégivrer l'appareil.

S'il y a encore des congelés dans l'appareil avant le dégivrage, actionner le commutateur de congélation (Fig. 3/22) en marche environ 4 heures avant l'opération, afin que les denrées atteignent une fois de plus une température très basse. Puis retirer les casiers avec les congelés et placer les éléments frigorifiques sur les aliments.

Procédez de la manière suivante:

- Enlevez les aliments et enveloppez-les dans plusieurs épaisseurs de papier journal puis déposez-les dans un endroit frais.
- Placez le thermostat (Fig. 3) sur le repère «0» ou débranchez l'appareil. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans le thermostat.
- Laissez la porte ouverte, absorbez l'eau de dégivrage à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon.
- Essuyez le compartiment congélateur avec un chiffon sec, remettez l'appareil en service et replacez les aliments congelés.

Accélération du dégivrage

La durée du dégivrage est réduite en plaçant un récipient d'eau chaude dans le congélateur.

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

Nettoyage

Avant de procéder au nettoyage, ayez soin de débrancher l'appareil ou de retirer la fusible.

Excepté pour le joint de la porte, utilisez de l'eau tiède additionnée d'une petite quantité de produit de vaisselle.

N'utilisez pas de poudres abrasives, ni de produits détergents ou solvants!

Nettoyez le joint de porte (Fig. 1/18) exclusivement à l'eau claire et essuyez-le soigneusement avec un chiffon sec.

Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui s'infiltre dans le thermostat. (Fig. 1/3).

La gouttière (Fig. 8/7) et l'écoulement (Fig. 8/19) dans le réfrigérateur doivent être nettoyés plus fréquemment afin que l'eau de dégivrage puisse s'évacuer librement. A cet effet, utilisez éventuellement des bâtonnets pour dégager l'ouverture d'écoulement.

Les parois extérieures de l'appareil peuvent être entretenues au moyen des produits que l'on trouve couramment dans le commerce. Laissez la porte fermée pendant l'opération, afin que le produit de nettoyage n'entre pas en contact avec les pièces en matière plastique de l'intérieur.

Economie d'énergie

- Placez votre congélateur dans un endroit frais et bien aéré. Veillez à ce qu'il ne soit pas exposé aux rayons solaires et qu'il ne se trouve pas à proximité immédiate d'une source de chaleur (radiateur etc.).
- Laissez refroidir hors de l'appareil les aliments chauds.
- Placez les produits à décongeler dans votre réfrigérateur. Ainsi, vous pouvez utiliser le froid qu'ils ont emmagasiné pour le rafraîchissement des produits se trouvant dans le réfrigérateur.
- Dégivrez dès qu'il se forme une couche de glace à l'intérieur du congélateur, celle-ci gêne l'arrivée du froid aux produits et augmente la consommation de courant.
- Ouvrez et fermez les portes de l'appareil, aussi rapidement que possible. Moins la porte du congélateur restera ouverte, moins il y aura formation de givre.

fr

Comment réparer soi-même les petites pannes

Avant d'appeler le service après-vente, nous vous conseillons de lire attentivement les conseils suivants qui vous permettront peut-être de remédier au défaut.

En cas d'intervention inutile du service après-vente, vous devez prendre en charge la totalité des frais occasionnés par la mise à disposition d'un technicien, même pendant la période de garantie.

Dérangements	Causes possibles
--------------	------------------

En cas de bruits anormaux:

- L'appareil n'est pas bien d'aplomb ou alors un corps étranger est coincé au niveau du groupe frigorifique.
- Un élément de la paroi arrière vient buter contre la carcasse de l'appareil ou le mur, ce qui l'empêche de vibrer librement: dans ce cas, repliez la partie en cause avec précaution.

Si l'éclairage intérieur ne fonctionne pas:

- La lampe est grillée. Retirer la fiche de la prise de courant, retirer le couvercle (Fig. 9) et remplacer la lampe 220-240 V max. 15 watts culot E 14.
- L'interrupteur de porte (Fig. 5/1) est coincé, ériez s'il est possible de l'enfoncer. Dans le cas contraire, appelez le service après-vente.
- Le thermostat (Fig. 9/3) est sur «0».

Si la température à l'intérieur de l'appareil est trop basse:

- Le thermostat est réglé sur une température trop basse.
- Le commutateur de congélation (Fig. 3/22) n'a pas été mis en service avant la mise en place d'aliments frais.

Si le rendement frigorifique diminue:

- La porte a été ouverte fréquemment.
- Vous venez de congeler une grande quantité de denrées.
- Une couche importante de givre s'est déposée dans le compartiment congélateur.
- La grille d'aération du haut ou du bas de l'appareil est masquée.
- Un corps étranger est coincé entre le groupe frigorifique et le mur.

Si le rendement frigorifique est nul:

- L'appareil est mal branché.
- Un fusible a sauté.
- Le thermostat est sur "0".

Si les conseils ci-dessus ne vous ont pas permis de remédier au défaut, prévenez sans retard le service après-vente.

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

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

Service après-vente

Plaque de caractéristiques

Fig 10

Si l'on appelle le service d'assistance technique, citer le numéro d'appareil (22) et le numéro de production (23). Ces deux données se trouvent sur la zone encadrée de noir, de la plaque de caractéristiques.

Cette plaque se trouve sur la partie inférieure du réfrigérateur, à gauche, près du bac à légumes.

L'adresse et le numéro de téléphone du bureau d'assistance technique le plus proche de votre domicile se trouve sur la liste de bureaux après-vente ou le guide téléphonique de votre ville.

it

Eliminazione e smaltimento degli apparecchi usati

Smaltimento dell'apparecchio usato

Gli apparecchi usati racchiudono dei materiali che possono venire recuperati; consegnate quindi l'apparecchio a questo fine presso un centro ufficiale di raccolta o di recupero di materiali riciclabili.

Prima di disfarvi del vostro apparecchio usato y sostituirlo con uno nuovo dovreste inutilizzarlo:

- Staccate l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Tagliate il cavo di collegamento dell'apparecchio e toglietelo insieme alla spina.
- Smontate le chiusure o serrature della porta o inutilizzatele in modo da evitare che i bambini, giocando con l'unità, possano chiudersi dentro e morirci per asfissia.

Tutti gli apparecchi frigoriferi e congelatori contengono gas isolanti e refrigeranti che richiedono un trattamento ed eliminazione particolari. State attenti che le tubature del circuito di freddo del vostro apparecchio non subiscano danni o guasti prima di averlo consegnato presso il relativo Centro Ufficiale di raccolta.

Consigli per lo smaltimento dell'imballaggio

Non permettete che i bambini giochino con il materiale dell'imballaggio o con parte dei suoi elementi. L'apparecchio non è nessun giocattolo! Esiste il pericolo di asfissia a causa dei cartoni e dei teli di plastica!

Il vostro nuovo apparecchio è protetto da un imballaggio durante il trasporto fino a casa vostra. Tutti i materiali di imballaggio adoperati sono rispettosi con l'ambiente e possono venire riciclati o riutilizzati.

Contribuite attivamente alla protezione dell'ambiente insistendo su metodi di eliminazione e di recupero dei materiali di imballaggio che siano rispettosi con l'ambiente.

Il vostro Distributore o Ente locale vi informerà volentieri sui modi e possibilità più efficaci ed attuali per uno smaltimento di questi materiali che sia rispettoso con l'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Consigli di sicurezza e avvertenze di carattere generale

Leggete e seguite attentamente queste istruzioni d'uso, così come tutte le informazioni aggiuntive di cui l'apparecchio viene corredato. Conservate le istruzioni d'uso per qualsiasi consultazione o per un possibile futuro proprietario

L'apparecchio è stato progettato per

- il suo uso esclusivo nell'ambito domestico,
- la refrigerazione e congelamento degli alimenti.

Nel caso di un uso a fini industriali si è tenuti ad adempiere le relative norme e disposizioni.

Attenzione!

Effettuate l'installazione e il collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica ai sensi delle istruzioni di montaggio allegate.

Se venissero rilevati danni o guasti, l'apparecchio non dovrà avviarsi. In caso di dubbi, consultate il distributore dove avete acquistato l'apparecchio.

Attenzione!

Non intasate i fori di ventilazione e aerazione dell'apparecchio

Attenzione!

Per accelerare il processo di scongelamento, usate soltanto i mezzi consigliati dal fabbricante.

Attenzione!

Nell'interno degli scomparti di conservazione degli alimenti e congelazione non usate degli apparecchi elettrici non autorizzati dal fabbricante.

Attenzione!

Non danneggiate né i pezzi né gli elementi costitutivi del circuito di freddo, come ad esempio, bucando le condotte dell'agente refrigerante con oggetti acuminate, piegando le condotte o graffiando i rivestimenti delle superfici, ecc. L'uscita a getto dell'agente refrigerante può causare lesioni agli occhi o farli infiammare.

In caso di emergenza

- Sciacquate gli occhi con acqua abbondante; chiamate il medico.
- Mantenete l'apparecchio lontano da scintille di accesa o sorgenti di fuoco.
- Staccate il cavo di collegamento dalla presa di corrente. Ventilare a fondo l'ambiente durante alcuni minuti.

Pericolo di esplosione

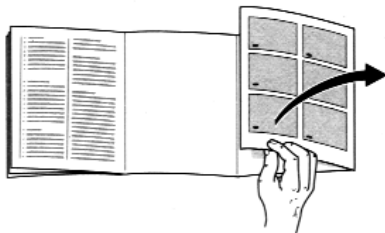
Conservate le bibite ad alto tenore di alcool in confezioni a tenuta stanca; inoltre, dovranno venir sempre collocate in posizione verticale.

Avvertenza

- Cercate di non intasare le graticole di ventilazione della struttura del frigorifero
- Non usate dispositivi meccanici né qualsiasi altro mezzo d'accelerazione del processo di scongelamento che non sia stato consigliato dal Fabbricante.
- Cercate di non rovinare il circuito di refrigerazione.
- Per il frigorifero / freezer utilizzate sempre il tipo di componenti elettrici interni consigliati dal Fabbricante.

it

Familiarizzandoci con l'unità



Le presenti Istruzioni di servizio sono valide per diversi modelli dell'apparecchio; è perciò possibile che vengano descritti dettagli e caratteristiche dell'attrezzatura che non corrispondano con quelle del vostro apparecchio specifico.

Figura 1

- 1 Griglia di ventilazione
- 2 Vaschetta per cubetti di ghiaccio
- 3 Selettore temperatura e luce interna
- 4 Grata
- 5 Vaschetta per carne
- 7 Canaletta di scarico acqua disongelazione
- 8 Piastra
- 9 Vaschetta per verdure
- 10 Griglia di sfiato nella mascherina
- 12 Scompartimento per uova
- 13 Scompartimento per formaggio
- 14 Scompartimento per burro
- 15 Vaschetta
- 17 Scaffale grandi
- 18 Guarnizione della porta
- 22 Interruttore congelazione (Fig. 3)

- A** Congelatore
B Frigorifero

Classi climatiche - Temperatura ambiente massima ammissibile

La classe climatica di ogni apparecchio viene indicata nella sua targhetta di caratteristiche e serve come riferimento per sapere in quale fascia di temperature può funzionare.

Classe climatica	Temperatura ammissibile dell'ambiente
SN	+10 °C fino a 32 °C
N	+16 °C fino a 32 °C
ST	+18 °C fino a 38 °C
T	+18 °C fino a 43 °C

Ventilazione

Figura 4

L'aria riscaldata nella parete posteriore dell'apparecchio deve poter scappare liberamente, altrimenti l'apparecchio dovrebbe aumentare il proprio rendimento e provocherebbe un consumo di energia elettrica elevato e inutile. Dovrà perciò farsi particolare attenzione affinché le aperture di ventilazione e areazione non siano mai ostruite.

Collegamento dell'apparecchio /

Pulire l'apparecchio prima di metterlo in moto per la prima volta.

Dopo l'installazione dell'apparecchio dovrete aspettare un minimo di mezz'ora prima di avviarlo.

Durante il trasporto dell'apparecchio è possibile che l'olio contenuto nell'evaporatore si sposti nel circuito del freddo.

Nettare l'interno dell'apparecchio prima della messa in funzionamento (vedasi il capitolo "Nettezza").

Collegamento dell'apparecchio

La presa di corrente dovrà essere liberamente accessibile. Inserire l'unità a una rete elettrica di corrente alterna di 220-240 V (N/SN), 220-230 V (ST)/50 Hz tramite una presa di corrente installata a norma di legge e munita di messa a terra. La presa di corrente deve essere protetta tramite un fusibile di 10 A minimo.

Negli apparecchi destinati a paesi fuori dal continente europeo dovrà verificarsi se i valori della tensione di collegamento e il tipo di corrente indicata nella targhetta di caratteristiche dell'apparecchio coincidono con quelli della rete nazionale. La targhetta di caratteristiche dell'apparecchio è situata nel fianco inferiore sinistro. Nel caso in cui fosse necessaria la sostituzione della spina di collegamento alla rete elettrica, ciò potrà venir realizzato soltanto da tecnici specializzati della marca.

Inserzione e scelta della temperatura

Quando si mette l'apparecchio in funzione per la prima volta bisogna pulire il vano interno (vedi "Pulizia").

Inserzione

Svitare il selettore temperatura (Figura 3) dalla posizione "O". L'apparecchio comincia a raffreddare.

Nota:

Se dopo aver chiuso il congelatore non si potesse riaprire subito la porta, attendere da due a tre minuti finché si è avuta una compesazione della depressione formatasi.

Regolazione della temperatura

Il selettore di temperatura (Figura 3) serve per regolare la temperatura sia per il frigorifero che per il congelatore. Le cifre più alte sono per temperature più basse.

Quando il selettore di temperatura si trova sulla posizione "O" il processo di raffreddamento è spento.

Dalla posizione "1" comincia ed aumenta.

Consigliamo di regolare una temperatura media (circa "2-3").

Per congelare girare il termostato, portandolo su "3" (ved. anche "congelare alimenti").

it

Da osservare conservando cibi congelati

Se la temperatura d'ambiente del luogo d'installazione dell'apparecchio cala a +18°C si deve inserire l'interruttore di congelazione (appare la marca rossa, figura **3**/22). Quando si realizza quest'operazione, l'illuminazione interna resta accesa a bassa intensità. Si riesce così a mantenere la temperatura necessaria alla lunga conservazione all'interno del congelatore.

Disinserzione e Messa Fuori Uso

Disinserzione

Mettere il selettore di temperatura sulla posizione "O" per fermare il processo di raffreddamento del congelatore e del frigorifero.

Messa Fuori Uso

Se l'apparecchio non venisse impiegato per lungo tempo: tirare la spina della rete, sbrinare l'apparecchio e pulirlo. Lasciare le due porte aperte.

Disposizione dei cibi

Come cambiare l'arredo interno

Le griglie del frigorifero sono intercambiabili. Basta tirarle in avanti, abbassare, e sistemarle al posto voluto. Figura **4**.

La griglia può essere sistemata inclinata per conservare bottiglie. Figura **5**.

I porta-bottiglie nella controporta possono essere tolti per compiere la pulizia.(fig. **6**.)

Consigli per la disposizione dei cibi

- Lasciare raffreddare cibi e bevande prima di metterli nel frigorifero.
- Conservare preferibilmente i cibi impaccati o coperti bene.
- Osservare che le parti di plastica e le guarnizioni delle porte dell'apparecchio non vengano in contatto con olio o grasso (questi materiali diventerebbero subito porosi).
- Non conservare nell'apparecchio sostanze esplodibili.
- Bevande con alto grado di alcool devono essere sempre chiuse bene e messe in posizione verticale.
- Le zone più fredde del frigorifero sono il pannello posteriore e la grata più in basso.

Esempio di arredo

Figura 11

Nel **congelatore (A)**: congelazione, conservazione di cibi e preparazione del ghiaccio.

Sulle **grate (4)**: dall'alto in basso pane e pasticceria, cibi pronti, latticini.

Nella **vaschetta per la carne (5)**: carni e salumi.

Sulla **piastra (8)**: carni e salumi.

Nella **vaschetta per verdure (9)**: verdura, frutta, insalate.

Negli **scompartimenti (12)**: uova.

Negli **scompartimenti (13 e 14)**: burro e formaggio.

Nella **vaschetta sulla porta (15)**: tubetti e scatolette.

Sugli **scaffali (17)**: bottiglie grandi.

Tenere presenti le zone fredde nel vano frigorifero

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

La zona per gli alimenti delicati è, secondo il modello, completamente in basso tra freccia stampata laterale ed il sottostante ripiano di vetro (figura 11/1 e 2), oppure tra le due frecce (figura 12/1 e 2).

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

Congelamento, conservazione dei cibi e preparazione del ghiaccio

Consigli per l'acquisto di prodotti surgelati

- Fare attenzione che il pacco non sia danneggiato.
- Osservare che la data di conservazione non sia scaduta.
- La temperatura sul termometro del congelatore del negozio deve avere minimo -18°C.
- Quando viene fatta la spesa, lasciare l'acquisto dei prodotti surgelati fino all'ultimo momento. Impaccare bene i surgelati in carta di giornale oppure in una borsa termica; portarli a casa il più presto possibile e metterli subito nel congelatore familiare.

Confezionamento di generi alimentari

Nel caso si voglia congelare dei cibi a casa, impiegare soltanto generi alimentari freschi e ineccepibili. Confezionarli a tenuta d'aria in modo che non perdano il loro sapore o non si essicchino.

Materiali adatti alla confezione sono:

Fogli di plastica, sacchetti di plastica, carta di alluminio e scatole apposte per il congelamento. Questi prodotti si trovano nei vari negozi adatti.

it

Materiali non adetti alla confezione sono:

Carta da pacco, carta di pergamena, celophan, borse per le immondizie e borse di plastica già usate.
Avvolgere i cibi, schiacciare per fare uscire tutta l'aria dell'avvolto e chiudere ermeticamente.

Materiali adatti alla chiusura della confezione:

elastici di gomma, clips di plastica, spago, nastro adesivo resistente al freddo o qualcosa di simile. Fogli e sacchetti di plastica possono venire chiusi ermeticamente con una saldatrice per plastica.

Prima di introdurre i cibi nel congelatore, contrassegnare i singoli pacchetti e munirli della data del giorno.

Potere di congelamento

La capacità massima di congelazione di alimenti freschi in 24 ore, distribuiti sulle griglie di congelamento, è indicata sulla targhetta di caratteristiche (in kg/24h), vedasi figura 10.

Ponete i cibi da congelare direttamente, con la parte più larga della confezione, sul fondo del congelatore. Aver cura che i generi alimentari già congelati non vengano a contatto con quelli freschi da congelare.

Aggiustare il selettore di temperatura su una posizione adeguata alla congelazione e innestare il processo di congelamento

Quando si mettono dei prodotti freschi a surgelare, porre il selettore di temperatura su una posizione media (circa "3").

Tale posizione è adatta per surgelare fino a 2,5 kg, di cibo. Nel caso si mettano della quantità più elevate, si dovrà accendere addizionalmente l'interruttore di congelazione (fig. 3/22).

(Premere l'interruttore -appare la marca rossa). Il processo di congelamento dura circa 24 ore. Dopo questo tempo si potrà spegnere l'interruttore di congelazione.

Da osservare stivando derrate alimentari da congelare

Prodotti alimentari già congelati non possono venire a contatto con quelli da congelare.

Da osservare durante la conservazione di prodotti congelati

Se la temperatura d'ambiente del luogo d'installazione dell'apparecchio cala a +18°C si deve inserire l'interruttore di congelazione (appare la marca rossa, figura 3/22).

Quando si realizza quest'operazione, l'illuminazione interna resta accesa a bassa intensità. Si riesce così a mantenere la temperatura necessaria alla lunga conservazione all'interno del congelatore.

Tempo di conservazione dei cibi

Onde evitare una diminuzione di qualità dei cibi surgelati è importante consumare i prodotti entro la scadenza della data di conservazione. La durata di conservazione dipende dal genere dei congelati.

A una temperatura di -18°C si possono conservare pesci, salumi, cibi pronti, pane e pasticceria fino a un periodo di due mesi. Formaggio, volatili e carni fino a quattro mesi; verdura e frutta fino a sei mesi.

Sgelo dei cibi congelati

Secondo i diversi generi di prodotti e l'uso che si voglia farne, si può scegliere fra i seguenti metodi di sgelo:

a temperatura ambiente,
nel frigorifero,
nel forno elettrico,
con/senza ventilatore ad aria calda,
nel forno micro-onde.

Cibi che si siano già parzialmente o completamente scongelati possono essere ricongelati se la temperatura per carne e pesce non fosse aumentata oltre 3°C durante una giornata e per altri prodotti congelati nel corso di tre giornate.

In caso contrario controllare sapore, odore e aspetto; non avvertendo cambiamenti, cuocere, friggere o preparare opportunamente dei piatti cucinati prima di ricongelare. Non sfruttare più completamente la durata massima di conservazione.

Preparazione del ghiaccio

Figura 7

Riempire il coperchio della vaschetta per ghiaccio di 3/4 con acqua e metterlo direttamente sul fondo del congelatore. Sarà più facile togliere i cubetti torcendo il coperchio della vaschetta leggermente.

Sbrinamento

Frigorifero

Il frigorifero sbrina automaticamente. L'acqua discongelata viene raccolta nella canaletta di scarico (Figura 8/7) e riportata al compressore dove evapora automaticamente. Osservare che la canaletta e il foro di scarico (Figura 8/19) siano sempre puliti perché l'acqua possa uscire senza ostacolo.

Congelatore

Per motivi di sicurezza il congelatore (Figura 1/A) non sbrina automaticamente, dato che i cibi che si trovano dentro devono rimanere congelati.

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

Raschiare formazioni di brina

Usare una spatola di plastica o raschia-ghiaccio normale per eliminare formazioni di ghiaccio. Osservare che il congelatore non venga danneggiato quando si procede all'eliminazione del ghiaccio.

Non adoperare mai oggetti di metallo, affilati o di punta per raschiare.

it

Lasciare sgelare strati ghiaccio

Fare sgelare il congelatore quando la formazione di ghiaccio sia grande.

Se ci sono ancora cibi congelati nell'apparecchiatura inserire la interruttore congelazione (fig. 3/22) circa 4 ore prima di sbrinare affinché i cibi stessi raggiungano una temperatura bassissima. Estrarre poi i contenitori con quanto congelato.

Procedere secondo si indica:

- Estrarre i generi alimentari surgelati, avvolgerli in vari fogli di carta di giornale o in una coperta e metterli in un luogo fresco.
- Mettere il selettore di temperatura (Figura 1/3) sulla posizione "O" oppure tirare la spina della rete.
- Lasciare la porta del congelatore aperta, assorbire l'acqua scongelata con un panno o con una spugna.
- Successivamente asciugare bene la parte interna, mettere di nuovo in funzione e rimettere dentro i generi alimentari.

Mezzi di sbrinamento

Fara attenzione in caso d'impiego di **spray per sbrinamento**, potrebbero formare gas esplosivi, contenere solventi o propellenti dannosi a materiali sintetici o essere nocivi. Osservare le indicazioni del fabbricante scritte sul pacco.

Pulizia

Prima della pulizia togliere sempre la spina della rete ovvero disinserire o svitare la valvola fusibile.

Per pulire tutto l'apparecchio, tranne la guarnizione della porta, si presta acqua tiepida con un po' di detersivo.

Non sono adatti detersivi abrasivi od acidi ovvero solventi chimici.

La guarnizione della porta (Figura **1**/18) dev'essere pulita solo con acqua semplice e successivamente asciugata accuratamente.

Pulire più frequentemente il canale di scarico (Figura **3**/7) e il foro di scarico (Figura **3**/19) nel frigorifero, in maniera che l'acqua di sbrinamento possa defluire liberamente.

Liberare il foro di scarico mediante bastoncini o simile. Aver cura che non scorra possibilmente dell'acqua di pulizia attraverso il foro di scarico nella vaschetta d'evaporazione.

Fare attenzione che l'acqua della pulizia non penetri nel selettore di temperatura (Figura **1**/3).

I pannelli esterni possono essere trattati anche con un detersivo per vernici. Durante tale operazione lasciare chiuso l'apparecchio in modo che il detersivo non possa venire a contatto con le parti interne in plastica.

Consigli per risparmiare energia

- Installare l'apparecchio in un luogo fresco e ben arieggiabile, proteggerlo contro la diretta luce del sole e non disporlo nelle vicinanze di una sorgente di calore (termosifone, ecc).
- Mettere nell'apparecchio cibi pronti solo dopo averli fatti raffreddare.
- Per sbrinare prodotti congelati, metterli nel frigorifero. In tal modo si sfrutta il freddo contenuto nei prodotti congelati per tenere refrigerati i generi alimentari che si trovano nel frigorifero.
- Sbrinare il congelatore se ricoperto di ghiaccio. Una strato di ghiaccio spesso pregiudica infatti la refrigerazione dei prodotti congelati e fa aumentare il consumo di corrente.
- Per mettere e togliere i prodotti dall'apparecchio tenerlo aperto il meno possibile.

it

Come eliminare da sé stessi piccoli guasti

Prima di chiamare il Servizio Assistenza, verificare se si può eliminare da se stessi il guasto sulla base della tabella seguente.

In caso di interventi, anche durante il periodo di garanzia, tutte le spese di manodopera sono a carico dell'utente.

Disturbi	Possibili cause
In caso di rumori insoliti:	- O l'apparecchio non si trova installato in modo fisso ed in piano oppure si trova bloccato nella zona del gruppo frigorifero un corpo estraneo. - Un pezzo sulla parete posteriore non può oscillare liberamente e tocca l'apparecchio o la parete. Staccare tale pezzo, flettendo con cautela.
Se l'illuminazione interna del frigorifero non funziona:	- La lampadina è difettosa. Tirare la spina, asportare la copertura (Fig. 9). Mettere una lampadina nuova di 15W, 220-240V, zoccolo E14 max. - Oppure l'interruttore della porta è bloccato (Fig. 5/1). Provate a smuoverlo. Se non vi riuscite, chiamate il servizio assistenza. - Oppure il selettore di temperatura (Figura 9/3) si trova in posizione "O".
Temperatura troppo bassa nel frigorifero:	- E' stata regolata una temperatura troppo bassa. - Non è stato disinserito l'interruttore di congelazione (Fig. 3/22) nel congelare derrate alimentari fresche.
Perdita di rendimento di refrigerazione:	- La porta è stata aperta troppo spesso. - Sono state introdotte grandi quantità di cibi da congelare. - Grosso strato di brina nel congelatore. - Lo sfianto di aerazione e di ventilazione è coperto. - Un corpo estraneo si trova incastrato tra compressore e parete.
Mancanza totale di refrigerazione:	- Controllare se la spina alloggia correttamente nella presa. - Il fusibile di sicurezza è saltato. - Il selettore di temperatura (Figura 1/3) si trova sulla posizione "O".

it

Se il guasto non potesse essere eliminato sulla base delle indicazioni dianzi elencate, rivolgersi al Servizio Assistenza.

In tal caso si raccomanda di non fare altri tentativi per eliminare il guasto, soprattutto sulle parti elettriche dell'apparecchio.

Non aprire inutilmente la porta dell'apparecchio, per evitare perdite di refrigerazione.

Servizio di Assistenza Tecnica

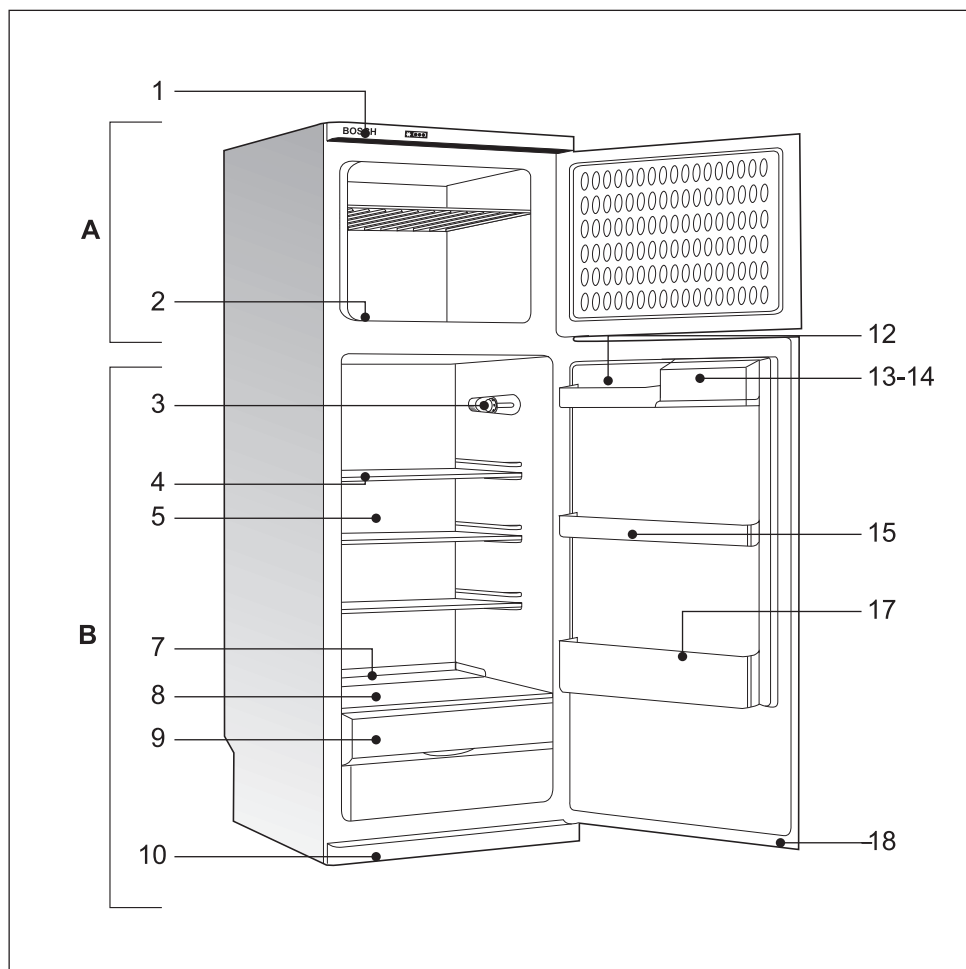
In caso di riparazione o se continua il guasto e non può risolversi con i consigli e avvertenze anteriori:

- Disinserite l'apparecchio dalla rete elettrica o attivate il fusibile.
- Non aprite inutilmente le porte dell'apparecchio.

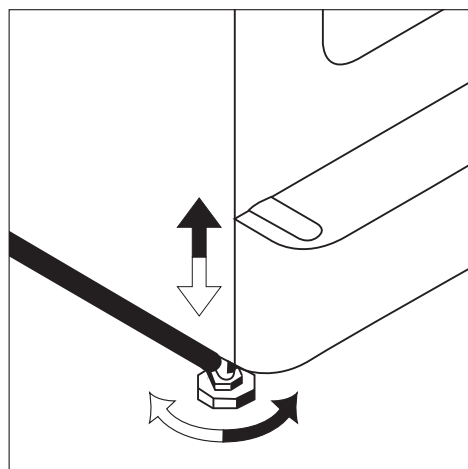
Il numero telefonico del Servizio di Assistenza Tecnica più vicino risulta nella relativa guida telefonica o nel Direttorio del Servizio di Assistenza Tecnica. Qualora viene richiesto l'intervento del Servizio di Assistenza Tecnica, non dimenticate di indicare il numero di prodotto (E-Nr.) e quello di fabbricazione (FD) della vostra unità.

Entrambi i numeri sono sulla targhetta di caratteristiche dell'apparecchio. **Fig. 10**

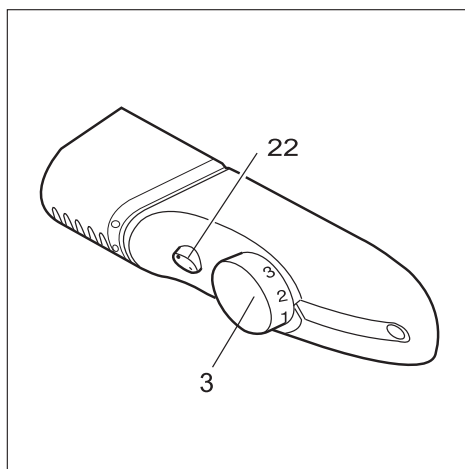
Abbiate presente che indicando il numero di prodotto e quello di fabbricazione della vostra unità potete contribuire ad evitare spostamenti e costi non necessari al Servizio di Assistenza Tecnica che, in altro modo, vi verrebbero addebitati sul conto.



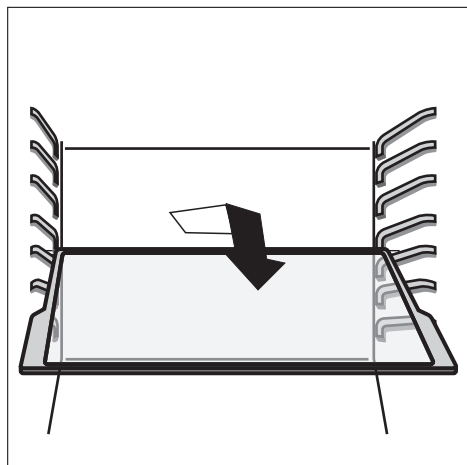
1



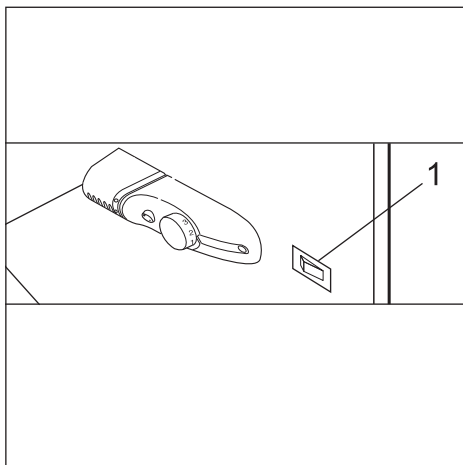
2



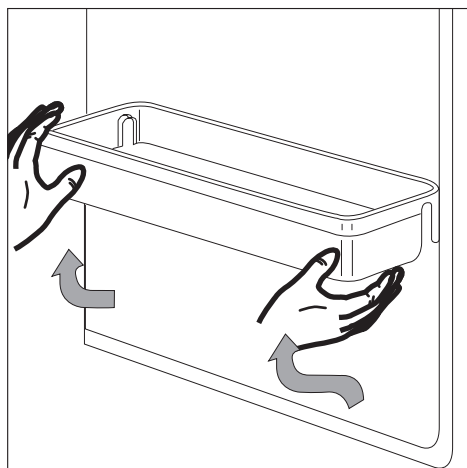
3



4



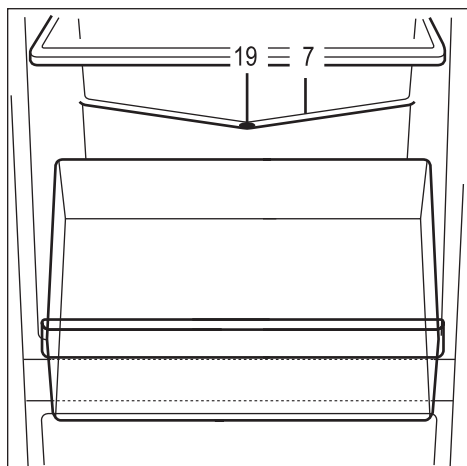
5



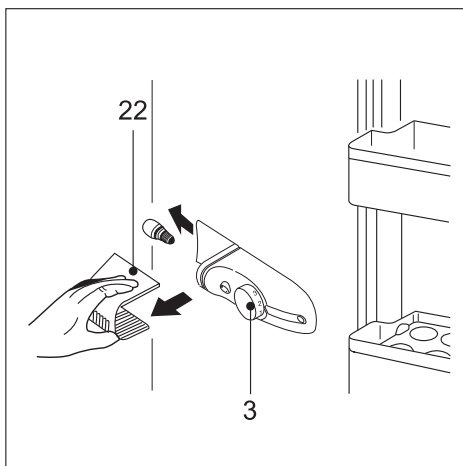
6



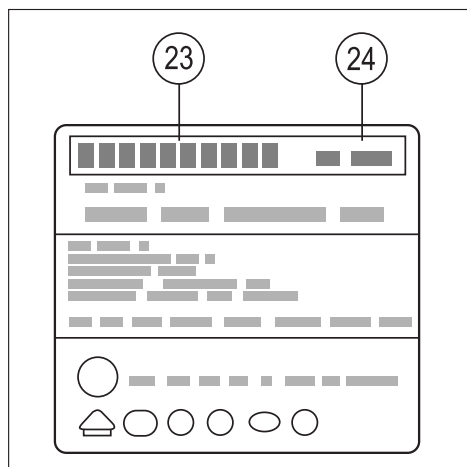
7



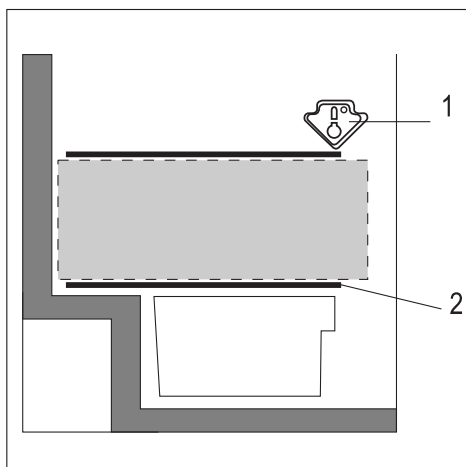
8



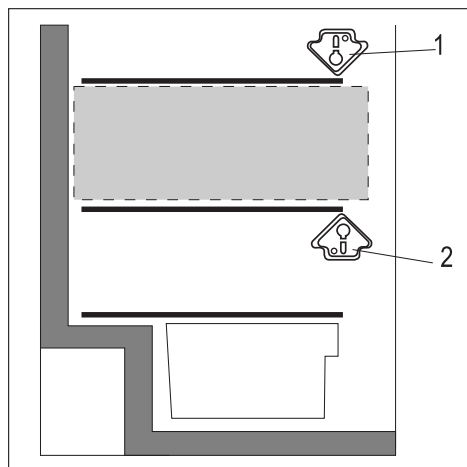
9



10



11



12

Internet:

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

Änderungen vorbehalten

Subject to modification

Tous droits de modification réservés

Salvo variazioni

ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH
Carl-Wery Str. 34/81739 München // Germany

Nº Código: 9000104913 (8507)