

de Gebrauchsanleitung
fr Notice d'utilisation
nl Gebruiksaanwijzing

KDV29X44
KDV29X45
KDV29X13FF
KDV33X13



BOSCH



de	3
fr	20
nl	37

Inhalt

	Seite		Seite
		Lebensmittel eingefrieren, lagern und Eis bereiten	11
Hinweise zur Entsorgung	4	Das Gefrierfach	11
Verpackung entsorgen	4	Beim Einkauf von Tiefkühlkost beachten	11
Altgerät entsorgen	4	Lebensmittel selbst eingefrieren	11
Sicherheitshinweise	5	Lebensmittel verpacken	11-12
Bestimmungen	6	Gefriervermögen	12
Gerät kennenlernen	6-7	Supergefrieren	12
Gesamtansicht	6	Eis bereiten	12
Bedienblende	7	Lagerdauer	12
Gerät aufstellen	8	Auftauen von Gefriergut	12
Umgebungstemperatur	8	Abtauen	13
Aufstellort	8	Der Kühlraum	13
Aufstellen	8	Gefrierfach abtauen	13
Belüftung	8	Abtauhilfen	14
Nach dem Transport ...	8	Reinigen	14
Wechsel des Türanschlages	8	Betriebsgeräusche	15
Elektrischer Anschluß	8	Energiespartips	15
Einschalten, Ausschalten	9	Kleine Störungen selbst beheben	16
Gerät einschalten	9	Was ist zu tun, wenn ...	16-17
Temperatur einstellen	9	Kundendienst	17
Gerät ausschalten	9	Typenschild	17
Gerät stilllegen	9	Lebensmittelhygiene - Vorschriften	18
Lebensmittel einordnen	10		
Beim Einordnen beachten	10		
Einordnungsbeispiel	10		
Die Innenausstattung	10-11		

9000428258

8901/001D

de

Hinweise zur Entsorgung

Verpackung entsorgen

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

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

Warnung

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

Altgerät entsorgen

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



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

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

Warnung

Bei ausgedienten Geräten

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

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

Sicherheitshinweise

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

Gebrauchs- und Montageanweisung ggf. für Nachbesitzer sorgfältig aufbewahren.

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



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

- Verwenden Sie zum Reinigen oder Abtauen auf keinen Fall ein Dampfreinigungsgerät. Der Dampf kann an spannungsführende Teile des Gerätes gelangen und einen Kurzschluß oder Stromschlag verursachen.
- Keine elektrischen Geräte innerhalb des Gerätes verwenden.
- Beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen, im Zweifel beim Lieferanten rückfragen.
- Anschluß und Aufstellung nach der Montageanweisung vornehmen. Elektrische Anschlußbedingungen und Angaben auf dem Typenschild müssen übereinstimmen.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur gewährleistet, wenn das Erdungssystem der Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.
- Im Fehlerfall, bei Wartung und bei der Reinigung Gerät vom Netz trennen. Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten. Am Netzstecker ziehen, nicht am Anschlußkabel.
- Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Hochprozentigen Alkohol nur dicht verschlossen und stehend lagern. Erzeugnisse mit brennbaren Treibgasen (z. B. Sahnespender, Spraydosen usw.) und explosive Stoffe nicht im Gerät lagern – Explosionsgefahr!
- Die Teile des Kältemittelkreislaufes nicht beschädigen, z. B. durch Aufstechen der Kältemittelkanäle des Verdampfers mit scharfen Gegenständen, Abkratzen von Rohrleitungen, Abkratzen von Oberflächenbeschichtungen usw. Heraus-spritzendes Kältemittel kann zu Augenverletzungen führen.
- Be- und Entlüftungsöffnungen für das Gerät nicht abdecken oder zustellen.
- Sockel, Auszüge, Türen usw. nicht als Trittbrett oder zum Abstützen mißbrauchen.
- Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Auf keinen Fall sollten sich Kinder z. B. auf Auszüge setzen oder an die Tür hängen.
- Bei Gerät mit nachgerüstetem Schloß Schlüssel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Eis am Stiel und Eiswürfel nicht direkt vom Gefrierraum in den Mund nehmen (Verbrennungsgefahr durch sehr tiefe Temperaturen).
- Flüssigkeit in Flaschen und Dosen, im besonderen kohlenensäurehaltige Getränke, nicht im Gefrierraum lagern. Flaschen und Dosen platzen.
- Gefriergut nicht mit nassen Händen berühren, die Hände könnten daran festfrieren.

de

Bestimmungen / Gerät kennenlernen

Bestimmungen

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

Es ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt.

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

Es entspricht der Unfallverhütungsvorschrift für Kälteanlagen (VBG 20).

Der Kältekreislauf ist auf Dichtheit geprüft.

Dieses Erzeugnis entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte.

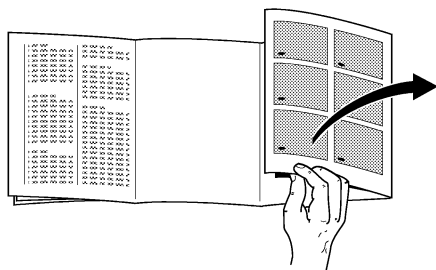
Das Gerät ist als ein Standgerät konzipiert. Es darf nicht als Einbaugerät aufgestellt werden.

Gesamtansicht

Bild ①

- | | |
|-----|--|
| 1–4 | Bedienblende |
| 5 | Eisschale |
| 6 | Innenbeleuchtung |
| 7 | Ablagen |
| 8 | Flaschenablage |
| 9 | Auszugsschublade |
| 10 | Feuchtigkeitsregler für Obst- und Gemüsebehälter |
| 11 | Tauwasserablaufrinne |
| 12 | Gemüse- und Obstbehälter |
| 13 | Eierbehälter |
| 14 | Butter- und Käsefach |
| 15 | Absteller für große Flaschen, Milchtüten usw. |
| 16 | Türdichtung |
| A | Gefrierfach |
| B | Kühlraum |

Gerät kennenlernen



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

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

* Nicht bei allen Modellen

Gerät kennenlernen

Bedienblende

Bild ②

1- Ein/Aus-Taste

Die Inbetriebnahme wird durch Blinken oder Leuchten eines der Temperaturanzeige-Lämpchen **Bild ②/3** angezeigt.

2- Temperatur-Einstelltaste Kühlraum

Die Kühlraum-Temperatur lässt sich von +8 °C bis+ 2 °C einstellen.

Taste ständig oder so oft drücken bis gewünschtes Temperaturanzeige-Lämpchen **Bild ②/3** leuchtet.

Die Gefrierraum-Temperatur lässt sich nicht separat einstellen.

Kältere Kühlraum-Temperaturen bewirken auch kältere Gefrierraum-Temperaturen.

3 Temperaturanzeige-Lämpchen

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

4 Ein/Aus-Taste “super” (Supergefrieren)

Die Inbetriebnahme wird durch **Leuchten der Taste** angezeigt. Das Supergefrieren dient zum Einfrieren großer Mengen frischer Lebensmittel und ist je nach Menge bis zu 24 Stunden vor dem Einlegen einzuschalten. Im Allgemeinen genügen 2-3 Stunden, soll das max. Gefriervermögen genutzt werden benötigt man 24 Stunden. Beim Supergefrieren wird der Gefrierraum ca. 2 1/2 Tage lang so kalt wie möglich gekühlt, es wird eine sehr tiefe Temperatur erreicht. Danach wird automatisch auf die vor dem Supergefrieren eingestellte Temperatur umgestellt.

Hinweis:

Während des Supergefrierens kann auch der Kühlraum etwas stärker gekühlt werden.

Hinweis:

Bei Raumtemperaturen unter +20°C und beim Supergefrieren kann die Innenbeleuchtung bei fast geschlossener Tür (oder gedrücktem Lichtschalter) mit verminderter Leuchtkraft leuchten. Dies ist kälte-technisch bedingt und braucht Sie nicht zu beunruhigen.

de

Gerät aufstellen

Umgebungstemperatur beachten

Abhängig von der „Klimaklasse“ (siehe Typenschild Bild ⑩) kann das Gerät bei folgenden Umgebungstemperaturen betrieben werden:

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

Sinkt die Umgebungstemperatur unter die untere Umgebungstemperatur-Grenze ab, vermindert sich die Laufzeit der Kältemaschine. Dies bewirkt, daß das Gefrierfach nicht genügend mit Kälte versorgt wird. Gefriergut kann im Extremfall auftauen.

Aufstellort

Zum Aufstellen eignet sich ein trockener, belüftbarer Raum. Der Aufstellplatz sollte nicht direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt und nicht in der Nähe einer Wärmequelle wie Herd, Heizkörper etc. sein. Wenn das Aufstellen neben einer Wärmequelle unvermeidbar ist, verwenden Sie eine geeignete Isolierplatte oder halten Sie folgende Mindestabstände zur Wärmequelle ein.

Zu Elektroherden 3 cm.

Zu Öl- oder Kohleanstellherden 30 cm.

Beim Aufstellen neben einem anderen Kühl- oder Gefriergerät ist ein seitlicher Mindestabstand von 2 cm erforderlich, um Schwitzwasserbildung zu vermeiden.

Aufstellen

Das Gerät muß fest und eben stehen. Unebenheiten des Bodens durch die beiden Schraubfüße an der Vorderseite ausgleichen

Belüftung

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

Kühlmaschine muß sonst mehr leisten, und das erhöht den Stromverbrauch. Deshalb auf keinen Fall die Belüftungs- und Entlüftungsöffnungen abdecken (Bild ③).

Wechsel des Türanschlages

Arbeitsschritte in der Reihenfolge der Zahlen (Bild ⑬+⑭).

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 220-240V/50 Hz Wechselstrom über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen. Die Steckdose muss mit einer 10-16 A Sicherung 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.

Warnung!

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

Einschalten / Ausschalten

Gerät einschalten

Taste (Bild ②/1) drücken.
Temperaturlämpchen +5°C blinkt.

Das Gerät beginnt zu kühlen, die Innenbeleuchtung ist bei geöffneter Tür eingeschaltet.

Temperatur einstellen

Das Gerät ist vom Werk aus auf +5 °C Kühlraumtemperatur eingestellt.

Die Einstellwerte können geändert werden, siehe Beschreibung zur Bedienblende: 2

Temperatur-Einstelltaste.

Wir empfehlen eine Einstellung von +4 °C.

Empfindliche Lebensmittel sollten nicht wärmer als +4 °C gelagert werden.

Hinweise zum Betrieb

- Die Stirnseiten des Gehäuses werden teilweise leicht beheizt, dies verhindert Schwitzwasserbildung im Bereich der Türdichtung.
- Während die Kühlmaschine läuft, bilden sich Wasserperlen oder Reif an der Rückseite des Kühlraumes. Ein Abshaben der Reifschicht oder Abwischen der Wasserperlen ist nicht notwendig. Die Rückwand taut automatisch ab. Das Tauwasser wird in der Ablaufrinne Bild ⑤/11 aufgefangen, zur Kühlmaschine geleitet und dort verdunstet.
- Bei hoher Luftfeuchtigkeit kann sich im Kühlraum, insbesondere auf den Glasablagen, Kondenswasser bilden. Sollte dies der Fall sein, Lebensmittel verpackt einlagern und eine kältere Kühlraumtemperatur wählen.
- Sollte sich nach dem Schließen des Gefrierhauses die Tür nicht sofort wieder öffnen lassen, warten Sie bitte zwei bis drei Minuten, bis sich der entstandene

Unterdruck ausgeglichen hat.

- Bedingt durch das Kältesystem können die Gefrierroste an manchen Stellen schnell bereifen. Dies hat keinen Einfluß auf Funktion oder Stromverbrauch. Abtauen wird erst erforderlich, wenn sich auf der gesamten Oberfläche des Gefrierrosts Reif oder Eis in einer Stärke von mehr als 5 mm gebildet hat.

Gerät ausschalten

Taste (Bild ②/1) drücken.

Temperaturlämpchen (Bild ②/3) erlischt, damit ist die Kühlung und Beleuchtung ausgeschaltet.

Gerät stilllegen

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

de

Lebensmittel einordnen

Beim Einordnen beachten

- Warme Speisen und Getränke außerhalb des Gerätes abkühlen lassen.
- Lebensmittel möglichst verpackt oder gut abgedeckt einordnen. Dadurch bleiben Aroma, Farbe, Feuchtigkeit und Frische erhalten, außerdem werden Geschmacksübertragungen vermieden. Unverpackt sollten nur Gemüse, Obst und Salat in den Gemüsebehältern gelagert werden.
- Öl und Fett nicht mit den Kunststoffteilen und der Türdichtung in Berührung bringen (diese könnten sonst porös werden).
- Im Gerät keine explosiblen Stoffe aufbewahren und hochprozentigen Alkohol nur verschlossen, stehend lagern.
– Explosionsgefahr!
- Im Kühlraum befinden sich die kältesten Bereiche an der Rückwand und über der untersten Ablage. Verwenden Sie diese Bereiche für empfindliche Lebensmittel.
- Flaschen mit Flüssigkeiten, die gefrieren können, nicht im Gefrierraum lagern.
Beim Gefrieren platzen die Flaschen.

Einordnungsbeispiel

Bild ①

Im **Gefrierabteil (A)**

Lebensmittel einfrieren, lagern und Eis bereiten.

Auf den **Ablagen (7)**

von oben nach unten Backwaren, fertige Speisen, Molkereiprodukte.

Auf der **Ablage (8)**

Flaschen.

In der **Gemüseschale (12)**

Gemüse, Obst, Salat.

In den **Abstellern (15)**

große Flaschen.

Die Innenausstattung

Temperatur- und Feuchtigkeits-Regler für Gemüse-Behälter (Bild ⑤/10)

Bei langfristiger Lagerung von Gemüse, Salat, Obst Regler ganz nach links schieben – Belüftungsöffnung ist offen –

Temperatur wird kälter.

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

Temperatur wird wärmer.

Die Ablagen im Kühlraum können auch bei 90° geöffneter Tür umgesetzt werden. Zum Umsetzen Ablage nach vorne ziehen, absenken, herausnehmen und an gewünschter Stelle neu einsetzen (Bild ⑦).

Flaschenablage (Bild ③/8)

In den Mulden lassen sich die Flaschen sicher ablegen.

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

Zum Herausnehmen Behälter und Absteller anheben (Bild ④).

Auszugsschublade (Bild ⑨/9)

Sie können die Schublade zum Beladen und Entladen herausnehmen.

Dazu Schublade anheben. Die Halterung der Schublade ist variabel.

Lebensmittel eingefrieren, lagern und Eis bereiten

Das Gefrierfach

Das Gefrierfach eignet sich zum Lagern von Tiefkühlkost, zum Einfrieren von Lebensmitteln und zur Eiswürfelherstellung.

Sinkt die Umgebungstemperatur unter +16 °C ab, vermindert sich die Laufzeit der Kältemaschine. Dies bewirkt, daß das Gefrierfach nicht genügend mit Kälte versorgt wird.

Beim Einkauf von Tiefkühlkost beachten

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

Nutzzinhalt

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

Lebensmittel selbst eingefrieren

Werden Lebensmittel selbst eingefroren, nur frische, einwandfreie Lebensmittel verwenden.

Zum Einfrieren geeignet sind:

Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel und Wild, Fisch, Gemüse, Kräuter, Obst, Backwaren, Pizza, fertige Speisen, Speisereste, Eigelb und Eiweiß.

Zum Einfrieren nicht geeignet sind:

Ganze Eier in der Schale, Sauerrahm und Mayonnaise, Blattsalate, Radieschen, Rettiche und Zwiebeln.

Blanchieren von Gemüse und Obst

Damit Farbe, Geschmack, Aroma und Vitamin „C“ erhalten bleiben, sollte Gemüse und Obst vor dem Einfrieren blanchiert werden. (Beim Blanchieren wird das Gemüse und Obst kurzzeitig in kochendes Wasser getaucht. – Literatur über das Einfrieren, in der auch das Blanchieren beschrieben wird, gibt es im Buchhandel.)

Lebensmittel verpacken

Die Waren portionsgerecht für Ihren Haushalt abpacken.

Gemüse und Obst nicht schwerer als 1 kg, Fleisch bis zu 2,5 kg portionieren. Kleinere Portionen frieren schneller durch und die Qualität bleibt beim Auftauen und Zubereiten so am besten erhalten.

Die Lebensmittel luftdicht verpacken, damit sie nicht ihren Geschmack verlieren oder austrocknen.

Zum Verpacken geeignet sind:

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

de

Lebensmittel eingefrieren, lagern und Eis bereiten

Ungeeignet sind:

Packpapier, Pergamentpapier, Cellophan, Müllbeutel und gebrauchte Einkaufstüten.

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

Zum Verschließen eignen sich:

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

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

Gefriervermögen

Lebensmittel sollen möglichst schnell bis zum Kern durchgefroren werden. Nur so bleiben Vitamine, Nährwerte, Aussehen und Geschmack erhalten. Das max. Gefriervermögen Ihres Gerätes deshalb nicht überschreiten.

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

Legen Sie die zu gefrierenden Lebensmittel breitflächig auf die Ablage des Gefrierfaches. Achten Sie bitte darauf, daß bereits gefrorene und frisch einzufrierende Lebensmittel nicht miteinander in Berührung kommen.

Supergefrieren

Die Inbetriebnahme wird durch Leuchten der Taste angezeigt. Das Supergefrieren dient zum Einfrieren großer Mengen frischer Lebensmittel und ist je nach Menge bis zu 24 Stunden vor dem Einlegen einzuschalten. Im Allgemeinen genügen 2-3 Stunden, soll das max. Gefriervermögen genutzt werden benötigt man 24 Stunden. Beim Supergefrieren wird der Gefrierraum so kalt wie möglich gekühlt, es wird eine sehr tiefe Temperatur erreicht.

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

Kleinere Mengen Lebensmittel (bis zu 1 kg) können ohne Supergefrieren eingefroren werden.

Hinweis

Während des Supergefrierens wird auch der Kühlraum stärker gekühlt.

Eis bereiten

Achtung

Keine elektrischen Eisbereiter im Gefrierraum benutzen.

Eiswürfel herstellen

Eischalen sind im Fachhandel erhältlich. Eischale 3/4 mit Wasser füllen und in den Gefrierraum stellen. Zum Lösen der Eiswürfel Eisschale kurz unter fließendes Wasser halten oder leicht verwinden.

Lagerdauer

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

Bei -18 °C können Fisch, Wurst, fertige Speisen und Backwaren bis zu 4 Monate, Käse, Geflügel, Fleisch bis zu 6 Monate und Gemüse und Obst bis zu 8 Monate gelagert werden.

Lebensmittel eingefrieren, lagern und Eis bereiten

Auftauen von Gefriergut

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

- bei Raumtemperatur
- im Kühlschrank
- im elektrischen Backofen
- mit/ohne Heißluftventilator
- im Mikrowellengerät.

An- und aufgetautes Gefriergut kann erneut eingefroren werden, wenn Fleisch und Fisch nicht länger als einen Tag, anderes Gefriergut nicht länger als drei Tage über +3 °C gelagert wurde.

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

Die max. Lagerdauer nicht mehr voll nutzen.

Abtauen

Der Kühlraum

Der Kühlraum taut vollautomatisch ab. Das Tauwasser wird in der Tauwasserablauffrinne (Bild 9/11) aufgefangen, zur Kühlmaschine geleitet und dort verdunstet. Ablaufrinne und Ablaufloch stets sauber halten, damit das Tauwasser ungehindert abfließen kann.

Gefrierfach abtauen

Das Gefrierfach taut nicht automatisch ab, da die gefrorenen Lebensmittel nicht antauen dürfen. Eine dicke Reif- oder Eisschicht verschlechtert die Kälteabgabe an das Gefriergut und läßt den Stromverbrauch ansteigen.

Reif oder Eis auf keinen Fall mit einem Messer ablösen, der Gefrierfachverdampfer könnte aufgestochen werden (Bild 12).

Herausspritzendes Kältemittel kann zu Augenverletzungen führen oder sich entzünden.

Wenn das Gefrierfach stark vereist ist, sollte es abgetaut werden.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Gefriergut entnehmen, in Zeitungspapier wickeln und an einem kühlen Ort lagern.
- Netzstecker ziehen.
- Tür offen lassen, Tauwasser mit Tuch oder Schwamm aufwischen.
- Gefrierfach trockenreiben, Gerät wieder einschalten und Gefriergut einlegen.

de

Abtauen

Abtauhilfen

Zum Beschleunigen des Abtauvorganges am besten einen **Topf mit heißem Wasser** mit einer Unterlage auf den Boden des Gefrierfaches stellen.

Auf keinen Fall elektrische Heizgeräte, Kerzen oder Petroleumlampen zum Abtauen in das Gerät stellen.

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

Reinigen

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

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

Den Kühlraum monatlich einmal reinigen. Das Reinigen des Gefrierfaches sollte zweckmäßigerweise nach jedem Abtauen erfolgen.

Reinigungswasser darf nicht in die Kontrollarmatur und Beleuchtung gelangen. Zur Reinigung des gesamten Gerätes außer der Türdichtung eignet sich lauwarmes Wasser mit einem milden, leicht desinfizierenden Reinigungsmittel, z. B. Handspülmittel. Ungeeignet sind sand-, scheuermittel- oder säurehaltige Putzmittel bzw. chemische Lösungsmittel.

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

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

Sammelrinne (Bild 5/11) und Ablaufloch im Kühlraum häufiger reinigen, damit das Tauwasser ungehindert ablaufen kann. Darauf achten, daß möglichst kein Reinigungswasser durch die Ablauföffnung in die Verdunstungsschale läuft.

Hinweise zu Betriebsgeräuschen

Betriebsgeräusche

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

Die dabei entstehenden Geräusche sind funktionsbedingt.

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

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

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

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

Bei einem Gerät mit Ventilator kann ein **leises Rauschen** von der Luftströmung im Geräte-Innenraum herrühren.

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

Das Gerät steht uneben

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

Das Gerät „steht an“

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

Schubladen, Körbe oder Abstellflächen wackeln oder klemmen

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

Flaschen oder Gefäße berühren sich

Rücken Sie bitte die Flaschen oder Gefäße leicht auseinander.

Energiespartips

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

de

Kleine Störungen selbst beheben

Störungen

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.

Was ist zu tun, wenn ...

... die Innenbeleuchtung nicht funktioniert, die Kältemaschine aber läuft?

Prüfen, ob der Lichtschalter (Bild 11/a) sich bewegen läßt. Läßt er sich bewegen, ist die Glühlampe defekt.

Glühlampe austauschen

Den Netzstecker des Gerätes ziehen bzw. die Sicherung der Hausinstallation ausschalten.

Die Glühlampe auswechseln: (Bild 11/b)
220–240 V, max. 25 Watt, E14

Klemmt der Lichtschalter, dann rufen Sie den Kundendienst.

... das Gefriergut festgefroren ist?

Das Gefriergut mit einem stumpfen Gegenstand, z. B. mit einem Löffel lösen.

... das Gefrierfach eine dicke Eisschicht hat?

Das Gefrierfach abtauen und reinigen. Achten Sie beim Wiedereinlegen des Gefriergutes darauf, daß die Tür des Gefrierfaches richtig schließt.

Was ist zu tun, wenn ...

... der Kühlraumboden naß ist?

Eventuell ist das Ablaufloch der Tauwassersammelrinne (Bild 6/11) verstopft, Ablaufloch mit Stäbchen freimachen.

... die Temperatur im Kühlraum zu kalt ist?

Stellen Sie eine wärmere Temperatur ein

Eventuell wurde eine zu große Menge frischer Lebensmittel in das Gefrierfach eingelegt. Dies bewirkt, daß die Kältemaschine sehr lange läuft. Dabei wird auch der Kühlraum stärker gekühlt.

Das „max. Gefriervermögen“ siehe Typschild Bild 14 nicht überschreiten.

... die Einschalthäufigkeit und Einschaltdauer der Kältemaschine zunimmt?

Die Tür wurde häufig geöffnet oder es wurden große Mengen Lebensmittel frisch eingelagert.

Prüfen Sie, ob die Lufteintrittsöffnung unten im Sockel oder die Luftaustrittsöffnung zugestellt ist.

... es im Gefrierfach zu warm ist und das Gefriergut auftaut?

Eventuell ist die Raumtemperatur, in der das Gerät steht, kälter als +16 °C. Dies bewirkt, daß die Kältemaschine wenig läuft.

Kleine Störungen selbst beheben

Was ist zu tun, wenn ...

... der Kühlschrank keine Kühlleistung hat?

Prüfen

- ob das Gerät eingeschaltet ist,
- ob die Sicherung der Hausinstallation ausgeschaltet ist,
- ob der Netzstecker des Gerätes fest in der Steckdose sitzt.

Kundendienst

Kann die Störung anhand der zuvor aufgeführten 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.

Die Telefon-Nr. des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienststellenverzeichnis oder im amtlichen Telefonbuch.

Typenschild

Bild 14

Bitte geben Sie schon bei der Anforderung des Kundendienstes die E-Nummer und die FD-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild oben links im Kühlraum.

de

Lebensmittelhygiene-Vorschriften

Verehrter Kunde,

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

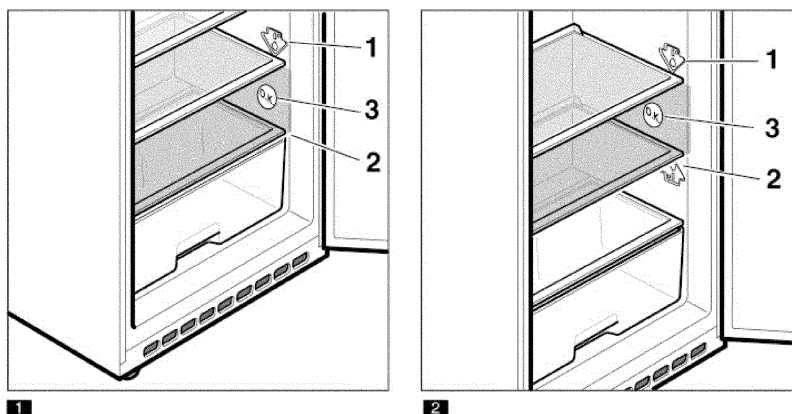
- Reinigen Sie den Innenraum des Kühlschranks häufig mit einem schonenden Reinigungsmittel das die Metallteile nicht oxidieren lässt (z.B. lauwarmes Wasser mit etwas Handspülmittel).
Die gereinigten Oberflächen anschließend mit Hilfe von Essig- bzw. Zitronenwasser oder einem im Handel erhältlichen keimtötendem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

Zone für empfindliche Lebensmittel

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



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



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

Temperaturanzeiger (Bild 1/3 und 2/3)

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

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

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



Korrekte
Einstellung



Temperatur zu hoch,
Temperaturregler kälter
stellen

Sommaire

	Page		Page
Consignes pour la mise au rebut	21	Congeler et stocker les aliments, préparer des glaçons	28
Mise au rebut de l'emballage	21	Le compartiment congélateur	28
Mise au rebut de l'ancien appareil	21	Consignes pour les achats de produits surgelés	28
Conseils de sécurité et consignes	22	Congeler soi-même les aliments	28
Dispositions	23	Emballage des aliments	29
Présentation de l'appareil	23	Capacité de congélation	29
Vue générale	23	Supercongélation	29
Bandeau de commande	24	Préparation des glaçons	29-30
		Durée de stockage	30
		Décongélation des produits surgelés	30
Installation de l'appareil	25	Dégivrage	30-31
Température ambiante Vue générale	25	Le compartiment réfrigérateur	30
Lieu d'installation	25	Dégivrer le compartiment congélateur	30
Installation	25	Accélération du dégivrage	31
Ventilation	25	Nettoyage	31
Après le transport ...	25	Bruits de fonctionnement	32
Changement du sens d'ouverture des portes	25	Conseils pour économiser de l'énergie	32
Raccordement électrique	25	Remédier soi-même aux petites pannes	33
Enclenchement, coupure	26	Conseils pour remédier à la panne, si ...	33-34
Enclencher l'appareil	26	Service après-vente	34
Régler la température	26	Plaque signalétique	34
Eteindre l'appareil	26	Respect des règles d'hygiène alimentaire	35
Remisage longue durée de l'appareil	26		
Rangement des aliments	27		
Consignes pour le rangement	27		
Exemple de rangement	27		
Modifier l'aménagement intérieur	27-28		

Conseils pour la mise au rebut

Mise au rebut de l'emballage

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

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

Attention

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

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



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

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

Attention

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

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

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

Conseils de sécurité et consignes

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

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

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



Cet appareil contient une petite quantité de fluide réfrigérant, l'isobutane (R 600 a), un gaz naturel très compatible avec l'environnement mais inflammable. Pendant le transport et la mise en place de l'appareil, veillez à ne pas endommager le circuit frigorifique. Si le circuit frigorifique a été endommagé, éloignez toute flamme nue ou source d'ignition. Pendant quelques minutes, aérez le local dans lequel se trouve l'appareil.

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

Dispositions / Présentation de l'appareil

- Dans le compartiment congélateur, ne stockez pas de boissons gazeuses en particulier, dans des bouteilles et des boîtes car elles éclateraient.
- Ne touchez pas les aliments surgelés avec les mains mouillées car elles risqueraient de rester collées.

Dispositions

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

Il est destiné à un usage domestique.

En cas d'utilisation commerciale, respecter les dispositions régissant le commerce en question.

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

Le circuit de fluide réfrigérant a subi un contrôle d'étanchéité.

Il est conforme aux dispositions de sécurité régissant les appareils électriques.

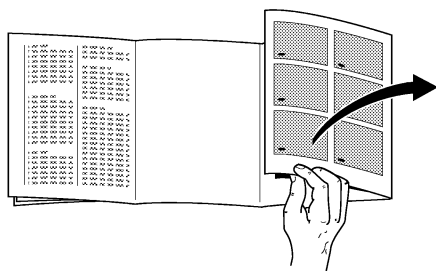
Cet appareil est un modèle indépendant non encastrable.

Vue générale

Fig. ①

1-4	Bandeau de commande
5	Bac à glaçons
6	Eclairage intérieur
7	Clayettes
8	Clayette à bouteilles
9	Tiroir à glissières
10	Régulateur d'humidité pour les bacs à fruits et légumes
11	Rigole d'écoulement de l'eau
12	Bacs à fruits et légumes
13	Casier à oeufs
14	Casier à beurre et à fromage
15	Support pour grandes bouteilles, briques de lait, etc.
16	Joint de porte
A	Compartiment congélateur
B	Compartiment réfrigérateur

Présentation de l'appareil



Veuillez déplier le volet illustré en fin de notice.

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

* Selon le modèle

Présentation de l'appareil

Bandeau de commande

Fig. ②

1 Touche Marche / Arrêt

Un petit voyant de l'indicateur de température (Fig.②/3) clignote ou reste allumé pour signaler que l'appareil est entré en service

2 Touche de réglage de la température dans le compartiment réfrigérateur

La température du compartiment réfrigérateur se règle entre +8 °C et +2°C.

Appuyez sur la touche constamment ou autant de fois que nécessaire pour que la voyant (Fig. ②/3) correspondant à la température voulue s'allume.

La température du compartiment congélateur n'est pas réglable séparément.

Une baisse de la température dans le compartiment réfrigérateur entraîne aussi une baisse de celle du compartiment congélateur.

3 Voyants de l'indicateur de température les nombres afférents aux voyants représentent la température

Les nombres afférents aux voyants représentent la température du compartiment réfrigérateur en °C. Le voyant allumé indique la température ajustée.

4 Touche Marche/ Arrêt "super" (Supercongélation)

La mise en service est signalée par **l'illumination de la touche.**

La supercongélation sert à surealer de grandes quantités d'aliments frais. Vous devrez l'enclencher jusqu'à 24 heures avant de ranger ces aliments frais. En général, 2-3 heures avant suffisent. Si vous voulez utiliser l'apogée de congélation maximale, il faudra enclencher la supercongélation 24 heures plus tôt.

Fonction de Supercongélation enclenchée, l'appareil refroidit le compartiment congélateur au maximum pendant 2 jours et demi.

La température atteinte est très basse. Ensuite, l'appareil revient automatiquement sur la température réglée avant la supercongélation.

Remarque:

Pendant la supercongélation, il peut arriver que la température baisse un peu plus fortement dans le compartiment réfrigérateur.

Remarque:

En présence de températures ambiantes inférieures à +20 °C et pendant la supercongélation, il peut arriver que l'éclairage intérieur s'allume avec une moindre luminosité lorsque fermée (ou l'interrupteur de porte enfoncé). Ceci est dû à la technique de réfrigération et ne constitue aucun dérangement.

Installation de l'appareil

Contrôler la température ambiante

Suivant sa «catégorie climatique», l'appareil peut fonctionner dans les températures ambiantes suivantes (Fig. 10):

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

Si la température ambiante descend en-dessous de la limite inférieure de température ambiante, le groupe frigorifique tourne moins longtemps. Cela signifie que le compartiment congélateur n'est plus suffisamment refroidi. Dans un cas extrême, les produits surgelés risquent de dégeler.

Lieu d'installation

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

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

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

Installation

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

Ventilation

L'air entrant en contact avec la paroi arrière de l'appareil se réchauffe et doit pouvoir s'évacuer librement. Sinon le groupe

frigorifique se trouverait sollicité plus fortement, ce qui augmenterait la consommation de courant. Pour cette raison, ne recouvrez en aucun cas les orifices d'aération (Fig. 9).

Changement du sens d'ouverture des portes

Exécutez les étapes du changement dans l'ordre chronologique des chiffres (Fig. 15+16).

Branchement de l'appareil

Une fois l'appareil installé, attendez au minimum 30 minutes avant de le mettre en service. Il peut en effet arriver, pendant le transport, que l'huile contenue dans le compresseur migre vers le système frigorifique.

Avant la première mise en service, nettoyez l'intérieur de l'appareil (voir la section intitulée "Nettoyage").

La prise de courant doit rester librement accessible. Raccordez l'appareil au 220-240 V/50 Hz (tension alternative) par le biais d'une prise femelle installée réglementairement. Cette prise doit être protégée par un fusible/disjoncteur supportant un ampérage de 10-16 A ou plus.

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, ne confiez cette opération qu'à un spécialiste.

Mise en garde!

Ne branchez en aucun cas l'appareil à une "prise économie d'énergie" électronique (par ex. une Ecoboy ou une Sava Plug) et à un onduleur qui convertit le courant alternatif 230 V (par ex. installations solaires, réseau électrique de bord sur les bateaux).

Enclenchement, coupure

Enclenchement de l'appareil

Appuyez sur la touche (Fig. ②/1). Le voyant de température +5°C clignote.

L'appareil commence de refroidir. L'éclairage intérieur s'allume lorsque vous ouvrez la porte.

Réglage de la température

A la fabrication, le compartiment réfrigérateur de l'appareil a été réglé sur une température de +5 °C.

Vous pouvez changer les réglages: voir la description du bandeau de commande: 2
Touche de réglage de la température:

Nous recommandons un réglage sur env. +4 °C.

Ne rangez pas les aliments délicats à une température supérieure à +4 °C.

- Si l'air est très humide, de l'eau de condensation peut se former dans le compartiment réfrigérateur et notamment sur les clayettes en verre. aliments sans les déballer et abaissez la température du compartiment réfrigérateur.
- Si après avoir refermé le compartiment congélateur la porte refuse de s'ouvrir à nouveau, attendez s.v. p 2 à 3 minutes, temps nécessaire à la dépression, dans le compartiment, pour se résorber.
- En raison du système frigorifique employé, les grilles de congélation peuvent se couvrir partiellement de givre en certains endroits. Ceci n'influe pas sur leur fonction ni sur la consommation d'électricité. Un dégivrage s'impose uniquement lorsque le givre ou la glace s'est accumulé(e) sur toute la surface de la grille et qu'il ou elle fait plus de 5 mm d'épaisseur.

Conseils d'utilisation

- l'appareil chauffe légèrement une partie des surfaces frontales pour empêcher une condensation d'eau dans la zone du joint de porte
- Pendant que le groupe frigorifique marche, des gouttelettes d'eau ou du givre se forment sur la paroi arrière du compartiment réfrigérateur. Inutile de gratter le givre ou d'essuyer les gouttes d'eau. La paroi arrière se dégivre automatiquement. La paroi arrière se dégivre automatiquement. L'eau de dégivrage est récupérée dans la rigole d'écoulement. Fig. ⑤/11, puis coule jusqu'au groupe frigorifique où elle s'évapore.

compartiment congélateur.

Appuyez sur la touche (Fig. ②/1).

Le voyant de température (Fig. ②/3) s'éteint. La réfrigération et l'éclairage se désactivent.

Remisage longue durée de l'appareil

Si l'appareil ne doit pas servir pendant une assez longue période, débranchez sa fiche mâle de la prise de courant, dégivrez l'appareil et nettoyez-le. Laissez la porte ouverte.

Rangement des aliments

Consignes pour le rangement

- Laissez refroidir les mets et boissons chaudes à l'extérieur de l'appareil.
- Rangez les aliments si possible bien emballés ou bien couverts. Ils garderont ainsi arôme, couleur, teneur en humidité et fraîcheur. Vous évitez également de cette manière que le goût de certains aliments ne se transmette à d'autres. Seuls les légumes, fruits et salades peuvent être stockés sans emballage dans le bac à légumes.
- L'huile et la graisse ne doivent pas entrer en contact avec les parties en matières plastiques et le joint de porte (ces derniers pourraient sinon devenir poreux).
- N'entrez pas de matières explosives dans l'appareil. Stockez les boissons fortement alcoolisées en position verticale dans des récipients bien fermés.
– Risque d'explosion!
- La partie la plus froide du réfrigérateur se trouve contre la paroi arrière et sur la clayette du bas. Stockez-y les aliments délicats.
- Dans le compartiment congélateur, ne stockez pas de bouteilles contenant des liquides susceptibles de geler car elles éclateraient pendant la congélation.

Exemple de rangement

Fig. ❶

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

Sur les **clayettes (7)**

De haut en bas: pâtisseries, plats cuisinés, produits laitiers.

Sur la **clayette (8)**

Bouteilles.

Dans le **bac à légumes (12)**

Fruits et légumes, salades.

Dans les **supports (15)**

Les grandes bouteilles.

L'aménagement intérieur

Régulateur de température et d'humidité pour le bac à légumes (Fig. ❸/10)

Si vous voulez stocker des fruits et légumes, de la salade pendant longtemps, poussez le régulateur complètement à gauche,

les orifices d'aération sont ouverts,

la température diminue dans le bac.

Si vous voulez ranger brièvement ces produits, poussez le régulateur à droite. Les orifices d'aération sont fermés, l'humidité augmente, **la température augmente dans le bac.**

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

Clayette à bouteilles (Fig. ❸/8)

Les clayettes permettent de déposer les bouteilles de manière sûre.

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

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

Tiroir à glissières (Fig. ❸/9)

Vous pouvez retirer le tiroir pour le remplir et le vider. Pour ce faire, soulevez le tiroir.

La fixation du tiroir est variable.

Congeler et stocker les aliments, préparer des glaçons

Le compartiment congélateur

Le compartiment congélateur convient pour stocker des produits surgelés, pour surgeler des aliments et fabriquer des glaçons.

Si la température ambiante descend en-dessous de +16 °C, le groupe frigorifique tourne moins longtemps. Cela signifie que le compartiment congélateur n'est plus suffisamment refroidi.

Consignes pour les achats de produits surgelés

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

Contenance utile

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

Congeler soi-même les aliments

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

Se prêtent à la congélation:

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

Ne se prêtent pas à la congélation:

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

Le blanchiment des fruits et légumes

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

Congeler et stocker les aliments, préparer des glaçons

Emballage des aliments

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

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

Se prêtent à l'emballage:

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

N'utilisez pas:

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

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

Pour fermer l'emballage, vous pouvez utiliser:

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

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

Capacité de congélation

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

Les indications relatives à la capacité de congélation maximale selon la norme

actuelle se trouvent sur la plaque signalétique.

Déposez, en veillant à les étaler autant que possible, les aliments à congeler sur l'étagère du compartiment congélateur. Veillez à ce que les produits déjà congelés et les produits frais à congeler ne se touchent pas.

Rangement des produits surgelés

- Enfoncez les tiroirs de congélation jusqu'à la butée. Ceci est important pour garantir une parfaite circulation d'air dans l'appareil.
- Si vous devez ranger beaucoup d'aliments, sortez tous les tiroirs de congélation de l'appareil sauf le plus bas et entreposez les aliments directement sur les grilles. Pour retirer les tiroirs, tirez-les jusqu'à la butée; levez-les puis sortez-les.

Supercongélation

La touche s'allumant indique que la supercongélation vient de s'activer. La supercongélation sert à congeler de grandes quantités d'aliments frais. Suivant ces quantités, vous devrez enclencher la supercongélation jusqu'à 24 heures avant. En général, 2-3 heures avant suffisent. Si vous voulez profiter de toute la capacité de congélation, vous devrez lancer la supercongélation 24 heures avant. Pendant la supercongélation, le compartiment congélateur refroidit au maximum et descend à une très basse température. La supercongélation se désactive automatiquement env. 50 h après son activation.

Vous pouvez congeler les petites quantités d'aliments (jusqu'à 1 kg) sans supercongélation.

Congeler et stocker les aliments, préparer des glaçons

Remarque

Lorsque la supercongélation fonctionne, le compartiment réfrigérateur refroidit lui aussi fortement.

Fabrication de glaces

Attention

Ne pas utiliser de machine à glace dans le compartiment congélateur.

Fabrication de glaçons

Des bacs à glaçons sont disponibles dans le commerce spécialisé.

Remplissez le bac à glaçons aux 3/4 avec de l'eau puis placez-le dans le compartiment congélateur. Pour décoller les glaçons, mettez brièvement le bac sous l'eau du robinet ou voilez-le légèrement.

Durée de stockage

Il est important de respecter la durée de congélation autorisée pour éviter que les aliments surgelés s'abîment.

La durée de stockage dépend de la nature de l'aliment.

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

Dégivrage

Décongélation des produits surgelés

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

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

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

Autrement, si le goût, l'odeur et l'aspect non pas changés, faites cuire ou rôtir les aliments et congelez à nouveau les mets cuisinés.

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

Le compartiment réfrigérateur

Le compartiment réfrigérateur se dégivre automatiquement. L'eau de dégivrage est récupérée dans la rigole d'écoulement (Fig. 5/11) puis coule jusqu'au groupe frigorifique où elle s'évapore. La rigole d'écoulement et la goulotte collectrice doivent être toujours propres pour permettre à l'eau de dégivrage de s'écouler facilement.

Dégivrage

Dégivrage du compartiment congélateur

Le compartiment ne se dégivre pas automatiquement car les aliments surgelés ne doivent pas décongeler. Une épaisse couche de givre ou de glace gêne l'arrivée du froid sur les produits et augmente la consommation de courant.

N'enlevez en aucun cas le givre ou la glace avec un couteau car vous pourriez percer l'évaporateur du compartiment congélateur (Fig. 12).

Les projections de produit réfrigérant peuvent produire des lésions oculaires ou s'enflammer.

Lorsque l'intérieur du compartiment congélateur est recouvert d'une épaisse couche de glace, il faut le dégivrer.

Procédez comme suit:

- Enlevez les aliments surgelés, enveloppez-les dans du papier journal puis déposez-les dans un endroit frais.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Laissez la porte ouverte, essuyez l'eau de dégivrage avec un torchon ou une éponge.
- Essuyez le compartiment congélateur jusqu'à ce qu'il soit bien sec, remettez l'appareil en marche puis replacez les aliments surgelés.

Accélération du dégivrage

Pour accélérer le processus de dégivrage, placez une **casserole d'eau chaude** sur un support dans le compartiment congélateur.

Pour dégivrer le congélateur, ne mettez jamais à l'intérieur d'appareil chauffant électrique, de bougie ou de lampe à pétrole.

Une grande prudence est recommandée lors de l'utilisation de **bombes aérosol** dégivrantes. Elles peuvent former des gaz explosifs ou contenir des solvants ou gaz propulseurs qui abîmeraient le plastique, pourraient nuire à la santé et favoriseraient la corrosion.

Nettoyage

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

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

Nettoyez le compartiment réfrigérateur une fois par mois.

Nettoyez le compartiment congélateur après chaque dégivrage.

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

Pour éviter de laisser des traces mates, n'utilisez pas non plus de produits d'entretien étiquetés «sans agent récurant».

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

Nettoyez fréquemment la rigole d'écoulement (Fig. 5/11) et la goulotte collectrice pour que l'eau de dégivrage puisse s'écouler librement. Evitez que l'eau de nettoyage gagne le bac évaporateur par l'orifice d'écoulement.

Bruits de fonctionnement

Bruits de fonctionnement

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

Le **bourdonnement** vient du moteur (entraînant le compresseur). Ce bourdonnement peut être brièvement plus fort lorsque le moteur s'enclenche.

Les **gargouillis ou bourdonnements légers** viennent du fluide réfrigérant en circulation dans les tubulures.

Les **déclics** sont toujours perçus lorsque le thermostat enclenche ou coupe le moteur.

Si l'appareil est équipé d'un ventilateur, l'air circulant à l'intérieur de l'appareil engendre **un léger bruit de fond**.

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

L'appareil n'est pas d'aplomb

Remettez-le d'aplomb à l'aide d'un niveau à bulle. Pour ce faire, utilisez les pieds vissables ou placez une cale épaisse dessous.

L'appareil touche une paroi

Eloignez l'appareil des meubles ou autres appareils qu'il touche.

Les tiroirs, bacs ou clayettes vibrent ou sont coincés

Vérifiez les pièces amovibles et remettez-les si nécessaire correctement en place.

Les bouteilles ou les récipients se touchent

Eloignez les bouteilles ou récipients légèrement les uns des autres.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Placez votre appareil dans un endroit frais et bien aéré. Veillez à ce qu'il ne soit pas directement exposé aux rayons solaires et qu'il ne se trouve pas à proximité d'une source de chaleur (radiateur etc.).
- N'obstruez pas les grilles d'aération de l'appareil.
- Laissez refroidir les aliments chauds avant de les mettre dans l'appareil.
- Placez les produits à décongeler dans le compartiment réfrigérateur. Vous profitez ainsi du froid qu'ils ont emmagasiné pour refroidir les aliments stockés dans le réfrigérateur.
- Dégivrez le compartiment congélateur dès la formation d'une couche de glace. Celle-ci gêne l'arrivée du froid sur les produits et augmente la consommation de courant.
- Pour remplir ou vider l'appareil, laissez le moins longtemps possible les portes ouvertes. Moins la porte du compartiment congélateur restera ouverte, moins il y aura formation de givre dans le tiroir.

Remédier soi-même aux petites pannes

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 problème. Si vous faites appel à un technicien pour le résoudre, sa visite vous sera facturée même pendant la période de garantie.

Conseils pour remédier à la panne, si ...

L'éclairage intérieur ne fonctionne pas alors que le groupe frigorifique marche
Vérifiez si l'interrupteur d'éclairage marche (Fig. 11/a). S'il n'est pas coincé, c'est l'ampoule qui est défectueuse.

Remplacement de l'ampoule

Débranchez la fiche mâle de l'appareil puis coupez le disjoncteur/dévissez le fusible.

Changez l'ampoule: (Fig. 11/b)
220–240 V, 25 W maxi., culot E14

Si l'interrupteur est coincé, appelez le SAV.

Les aliments surgelés sont collés

Séparez-les à l'aide d'un objet non pointu, par ex. une cuillère.

Le compartiment congélateur est recouvert d'une épaisse couche de glace

Dégivrez puis nettoyez le compartiment congélateur. Après y avoir rangé à nouveau les aliments, assurez-vous que la porte ferme bien.

Conseils pour remédier à la panne, si ...

Le bas du compartiment réfrigérateur est mouillé

Si la goulotte collectrice de la rigole d'écoulement (Fig. 5/11) est bouchée, débouchez-la à l'aide d'un bâtonnet.

Le compartiment réfrigérateur est trop froid

Réglez l'appareil sur une température plus élevée.

Vous avez éventuellement placé trop de produits frais dans le compartiment congélateur. Par conséquent, le groupe frigorifique reste enclenché très longtemps. Pour la même raison, la température du compartiment réfrigérateur est très basse.

Ne dépassez pas la "Capacité maxi. de congélation" inscrite sur la plaque signalétique (Fig. 10).

La fréquence d'enclenchement ainsi que la durée de fonctionnement du groupe frigorifique augmentent.

Vous avez souvent ouvert la porte ou rangé beaucoup de produits frais.

Vérifiez que l'orifice d'entrée de l'air situé en bas dans le socle ou celui d'évacuation de l'air n'est pas obstrué.

Le compartiment congélateur est trop chaud et les produits surgelés décongèlent

La température de la pièce où se trouve l'appareil fait moins de +16 °C avec pour effet que le groupe frigorifique fonctionne moins souvent.

Remédier soi-même aux petites pannes**Service après-vente****Conseils pour remédier à la panne, si ...****Le réfrigérateur ne produit pas de froid**

Vérifiez

- Si l'appareil est enclenché.
- le disjoncteur de votre maison n'est pas coupé/le fusible pas dévissé,
- la fiche mâle de l'appareil est bien enfoncée dans la prise de courant.

Si malgré ces conseils vous n'avez pas pu remédier au problème, veuillez appeler le SAV. Ne procédez à aucune autre réparation de l'appareil, en particulier de son circuit électrique. N'ouvrez pas inutilement les portes pour éviter toute déperdition de froid.

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

Plaque signalétique

Fig. 14

Indiquez les numéros E et FD de l'appareil à la demande du SAV.

Vous trouverez ces références sur la plaque signalétique située en haut à gauche dans le compartiment réfrigérateur.

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 :

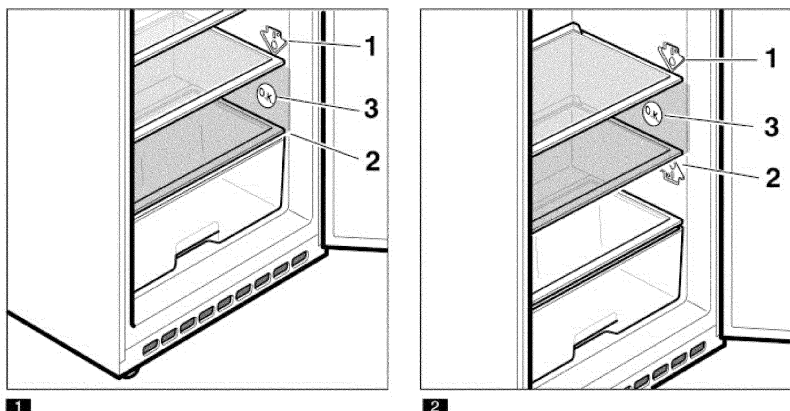
- Nettoyez fréquemment le compartiment intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un détergent non agressif, ne provoquant pas d'oxydation des pièces métalliques (utilisez par ex. de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit à vaisselle). Ensuite, une fois les surfaces ainsi nettoyées, désinfectez-les avec 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.).

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.



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

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

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

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

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



Réglage correct



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

Inhoud

	Blz.		Blz.
Aanwijzingen over de afvoer	38	Levensmiddelen invriezen en opslaan, ijsblokjes maken	45-46-47
Afvoeren van de verpakking van uw nieuwe apparaat	38	Het vriesvak	45
Afvoer van het oude apparaat	38	Attentie bij het inkopen van diepvriesproducten	45
Veiligheidsvoorschriften	39-40	Levensmiddelen zelf invriezen	45
Bepalingen	40	Verpakken van levensmiddelen	45-46
Kennismaking met het apparaat	40-41	Invriescapaciteit	46
Overzicht	40	Supervriezen	46
Bedieningspaneel	41	Ijsblokjes maken	46
Plaatsen van het apparaat	42	Bewaartijden	46
Omgevingstemperatuur	42	Ontdooien van diepvrieswaren	47
De juiste plaats	42	Ontdooien	47-48
Plaatsen van het apparaat	42	De koelruimte	47
Beluchting	42	Ontdooien van het vriesvak	47
Na het transport ...	42	Tips bij het ontdooien	48
Verwisselen van de deurophanging	42	Schoonmaken	48
Elektrische aansluiting	42	Bedrijfsgeluiden	49
Inschakelen, uitschakelen	43	Tips om energie te besparen	49
Inschakelen van het apparaat	43	Kleine storingen zelf verhelpen	50
Instellen van de temperatuur	43	Wat te doen als ...	50-51
Uitschakelen van het apparaat	43	Servicedienst	51
Buiten werking stellen van het apparaat	43	Typeplaatje	51
Levensmiddelen inruimen	44	Voorschriften levensmiddelenhygiëne	52
Attentie bij het inruimen	44		
Een voorbeeld van het inruimen	44		
Indeling van het interieur	44-45		

Aanwijzingen over de afvoer

Afvoeren van de verpakking van uw nieuwe apparaat

De verpakking beschermt uw apparaat tegen transportschade. De gebruikte materialen zijn onschadelijk voor het milieu en kunnen opnieuw worden gebruikt. Help daarom mee en zorg dat de verpakking milieuvriendelijk wordt afgevoerd.

U kunt bij uw leverancier of bij de reinigingsdienst in uw gemeente informeren hoe u uw oude apparaat en het verpakkingsmateriaal van het nieuwe apparaat kunt (laten) afvoeren voor een milieuvriendelijke verwerking.

Waarschuwing

Verpakkingsmateriaal en onderdelen ervan zijn geen speelgoed voor kinderen. Verstikkingsgevaar door opvouwbare kartonnen dozen en folie!

Afvoer van het oude apparaat

Oude apparaten zijn geen waardeloos afval! Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen worden teruggewonnen.



Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijn 2002/96/EG voor elektrische en elektronische apparaten (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Deze richtlijn geeft het kader aan voor een in de EU geldende terugname en verwerking van oude apparaten.

Waarschuwing

Bij afgedankte apparaten

1. Stekker uit het stopcontact trekken.
2. Aansluitkabel doorknippen en samen met de stekker verwijderen.

Koelapparaten bevatten koelmiddel en in de isolatie gas, die zorgvuldig moeten worden afgevoerd. Met het oog op een doelmatige en milieuvriendelijke afvoer mogen de leidingen van het koelcircuit tot het moment van transport niet beschadigd worden.

Veiligheidsvoorschriften

Lees voordat u het apparaat in gebruik neemt de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift nauwkeurig door. U vindt daarin belangrijke informatie over installatie, gebruik en onderhoud van het apparaat.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift voor een eventuele latere bezitter van het apparaat.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid als de volgende aanwijzingen niet in acht worden genomen:



Het koelcircuit van dit apparaat bevat een geringe hoeveelheid isobutaan (R 600 a), een natuurlijk gas dat in hoge mate milieuvriendelijk is maar wel brandbaar. Let erop bij het vervoeren en plaatsen van het apparaat dat er geen onderdelen van het koelcircuit beschadigd worden. Bij beschadigingen open vuur of andere ontstekingsbronnen vermijden. De ruimte waarin het apparaat is opgesteld, een paar minuten luchten.

- Bij het schoonmaken of ontdooien nooit een stoomapparaat gebruiken. De stoom kan in de onder spanning staande onderdelen van het apparaat terechtkomen en kortsluiting of een elektrische schok veroorzaken.
- Zet nooit elektrische apparaten in het apparaat.
- Een (bijv. tijdens het transport) beschadigd apparaat niet in gebruik nemen. In twijfelgevallen eerst contact opnemen met uw leverancier.
- Het apparaat uitsluitend volgens het bijgesloten installatievoorschrift plaatsen en aansluiten. De elektrische aansluitvoorwaarden en gegevens moeten overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje.
- De elektrische veiligheid van het apparaat wordt alleen dan gegarandeerd als het aardingssysteem van de huisinstallatie volgens de geldende elektrotechnische voorschriften is geïnstalleerd.
- In geval van een storing, bij onderhoudswerkzaamheden en bij het schoonmaken de stekker uit het stopcontact trekken resp. de zekering in de meterkast uitschakelen of losdraaien. Altijd aan de stekker trekken, nooit aan de aansluitkabel.
- Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen door vakkundige monteurs worden uitgevoerd. Door ondeskundige reparatie kan er gevaar voor de gebruiker ontstaan.
- Dranken met een hoog alcoholpercentage altijd goed gesloten en rechtop bewaren. Geen producten met brandbare drijfgassen (zoals spuitbussen met slagroom en andere spuitbussen) en explosieve stoffen in het apparaat opslaan – gevaar voor explosie!
- Zorg dat de onderdelen van het koelcircuit niet beschadigd worden door bijv. met een scherp voorwerp in de koelleidingen van de verdamper te prikken, door een knik in de leidingen, door krassen in de oppervlaktelaag enz. Koelmiddel dat naar buiten spuit, kan tot oogletsel leiden.
- De be- en ontluchtingsopeningen mogen nooit afgedekt worden.
- Plint, uittrekbare manden of laden, deuren enz. niet als opstapje gebruiken of om op te leunen.
- Kinderen niet met het apparaat laten spelen. Ze mogen bijv. nooit op de uittrekbare manden of laden gaan zitten of aan de deur gaan hangen.
- Als u een apparaat met een slot hebt, bewaar de sleutel dan buiten het bereik van kinderen.
- Ijslollies en ijsblokjes niet direct uit de diepvriesruimte in de mond nemen (gevaar voor verbranding door de zeer lage temperatuur).

Bepalingen / kennismaking met het apparaat

- Flessen en blikjes met vloeistoffen – vooral koolzuurhoudende dranken – niet in de diepvriesruimte opslaan. De flessen en blikjes springen.
- Diepvrieswaren nooit met natte handen aanraken. Uw handen kunnen eraan vastvriezen.

Bepalingen

Het apparaat is geschikt voor het koelen en vriezen van levensmiddelen en om ijsblokjes te maken.

Het is voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Bij gebruik voor bedrijfsdoeleinden moeten de daarvoor geldende bepalingen in acht worden genomen.

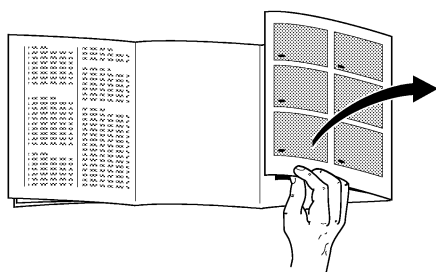
Het apparaat voldoet aan de voorschriften voor koel- en vriesinstallaties ter voorkoming van ongevallen (VBG 20).

Het koelcircuit is op dichtheid gecontroleerd.

Dit apparaat voldoet aan de veiligheidsbepalingen voor elektrische apparaten.

Dit apparaat is een staand model. Het kan niet worden ingebouwd.

Kennismaking met het apparaat



A.u.b. vóór het lezen de laatste bladzijden met afbeeldingen openvouwen.

Deze gebruiksaanwijzing is op meer dan één type van toepassing. Afwijkingen in de afbeeldingen zijn hierdoor niet uitgesloten.

Overzicht

Afb. ①

1–4	Bedieningspaneel
5	Ijsblokjesbakje
6	Binnenverlichting
7	Legplateaus/roosters
8	Flessenrek
9	Uittrekbare voorraadmade
10	Vochtigheidsregelaar voor groente- en fruitladen
11	Dooiwatergootje
12	Groente- en fruitladen
13	Eierrekje
14	Boter- en kaasvak
15	Vak voor grote flessen, pakken melk etc.
16	Deurafdichting
A	Vriesvak
B	Koelruimte

* Niet bij alle modellen

kennismaking met het apparaat

Bedieningspaneel

Afb. ②

1 Toets Aan/Uit

Wanneer het apparaat in gebruik is, brandt of knippert een van de temperatuurindicatielampjes (Afb. ②/3).

2 Temperatuurinsteltoets koelruimte

De koelruimtetemperatuur kan worden ingesteld tussen +8 °C en + 2 °C.

De toets net zo vaak indrukken of ingedrukt houden tot het gewenste temperatuurlampje (Afb. ②/3) brandt.

De vriesruimtetemperatuur kan niet afzonderlijk worden ingesteld.

Lagare koelruimtetemperaturen veroorzaken ook lagare vriesruimtetemperaturen.

3 Temperatuurlampjes

De getallen bij de temperatuurlampjes zijn de koelruimtetemperaturen in °C. Het brandende lampje geeft de ingestelde temperatuur aan.

4 Toets Aan/Uit “super”(Supervriezen)

Het brandende lampje geeft aan

dat het supervriessysteem is ingeschakeld. Het supervriessysteem dient voor het invriezen van grote hoeveelheden verse levensmiddelen en moet afhankelijk van de hoeveelheid tot 24 uur vóór het inladen van de levensmiddelen worden ingeschakeld. In het algemeen is 2 tot 3 uur van tevoren voldoende. Wilt u het maximale invriesvermogen benutten, dan hebt u ca. 24 uur nodig. Bij het supervriezen wordt de diepvriesruimte gedurende ca. 2 1/2 dag zo koud mogelijk gekoeld. Er wordt een zeer lage temperatuur bereikt. Daarna schakelt het apparaat automatisch om naar de vóór het supervriezen ingestelde temperatuur.

Attentie!

Tijdens het supervriezen kan ook de koelruimte iets sterker gekoeld worden.

Attentie!

Bij omgevingstemperaturen lager dan +20 °C en tijdens het supervriezen kan de binnenverlichting bij een bijna gesloten deur (of bij ingedrukte lichtschakelaar) met verminderde kracht branden. Dit heeft te maken met de koeltechniek. Niets aan de hand!

Plaatsen van het apparaat

Let op de omgevings-temperatuur

Afhankelijk van de „klimaatklasse” (zie het typeplaatje Afb. 14) kan het apparaat bij de volgende omgevingstemperaturen gebruikt worden :

Klimaatklasse	Omgevingstemperatuur van ... tot ...
SN	+10 °C tot +32 °C
N	+16 °C tot +32 °C
ST	+16 °C tot +38 °C
T	+16 °C tot +43 °C

Als de omgevingstemperatuur lager is dan de onderste grens voor de omgevings-temperatuur, dan kan het door de verminderde looptijd van de koelmachine in het vriesvak te warm worden. De diepvrieswaren kunnen in het ongunstigste geval ontdooien.

De juiste plaats

Elke droge, goed te ventileren ruimte is geschikt. Het apparaat liefst niet in de zon of naast een fornuis, verwarmingsradiator of andere warmtebron plaatsen. Is plaatsing naast een warmtebron niet te vermijden, maak dan gebruik van een isolerende plaat of neem de volgende minimumafstanden in acht:

naast een elektrisch fornuis 3 cm,
naast een CV-installatie 30 cm.

Bij plaatsing naast een ander koel- of vries-apparaat moet aan de zijkant ten minste 2 cm ruimte worden opengelaten om het ontstaan van condensatiewater te vermijden.

Plaatsen van het apparaat

Het apparaat moet waterpas en stevig op de vloer staan. Oneffenheden in de vloer d.m.v. de twee schroefvoetjes aan de voorkant opheffen.

Beluchting

De aan de achterwand van het apparaat vrijkomende warme lucht moet ongehinderd afgevoerd kunnen worden. Anders moet de

koelmachine meer presteren waardoor het energieverbruik toeneemt. De be- en ontluchtingsopeningen mogen dan ook nooit worden afgedekt (afb. 9).

Verwisselen van de deuropanging

Ga te werk in de volgorde van de cijfers (afb. 15+16).

Apparaat aansluiten

Na het plaatsen en installeren van het apparaat minimaal een half uur wachten voordat u het apparaat in gebruik neemt. De olie die zich in de compressor bevindt, kan tijdens het transport in het koelsysteem terechtkomen.

Voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt de binnenruimte van het apparaat schoonmaken (zie Schoonmaken).

Het stopcontact moet gemakkelijk te bereiken zijn. Het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften aangebracht, ranggeaard stopcontact, met een zekering van 10-16 ampère of meer, op 220-240 V/50 Hz wisselstroom aansluiten.

Bij apparaten die in niet Europese landen worden gebruikt op het typeplaatje controleren of de aangegeven aansluitspanning en stroomsoort overeenkomen met de waarden van uw elektriciteitsnet. Het typeplaatje bevindt zich links onderaan in het apparaat. Een eventueel noodzakelijke vervanging van de aansluitkabel mag alleen door een vakkundig monteur worden uitgevoerd.

Waarschuwing!

Het apparaat mag nooit worden aangesloten op elektronische energiebesparende stekkers (bijv. Ecoboy of Sava Plug) of op omvormers die gelijkstroom (bijv. installaties voor zonne-energie of netwerken voor schepen).

Inschakelen/uitschakelen

Apparaat inschakelen

Toets (afb. ②/1) indrukken. Het temperatuurlampje +5°C knippert.

Het apparaat begint met koelen, de verlichting brandt wanneer de deur open is.

Instellen van de temperatuur

Het apparaat is in de fabriek op een temperatuur van +5 °C in de koelruimte ingesteld.

De instelwaarden kunnen veranderd worden, zie de beschrijving bij het bedieningspaneel: 2 insteltoets voor de temperatuur.

Wij raden een instelling van ca. +4 °C aan.

Gevoelige levensmiddelen niet warmer dan bij +4 °C bewaren.

Aanwijzingen bij het gebruik

- De voorzijde van het apparaat achter de deur wordt gedeeltelijk licht verwarmd waardoor de vorming van condenswater in de buurt van de deurafdichting wordt voorkomen.
- Wanneer de koelmachine loopt, ontstaan er waterdruppels of rijp op de achterkant van de koelruimte. Dit is normaal. U hoeft de dooiwaterdruppels niet af te wissen of de rijp af te schrapen. De achterwand ontdooit automatisch. Het dooiwater loopt via het afvoergootje Afb. ⑤/11 naar de koelmachine, waar het verdampt.

- Bij een hoge luchtvochtigheid kan zich condenswater vormen in de koelruimte, vooral op glazen legplateaus. Als dit het geval is, dient u de levensmiddelen verpakt te bewaren en een lagere koelruimtetemperatuur te kiezen.
- Als de deur van de diepvriesruimte na het sluiten niet meteen weer geopend kan worden: twee tot drie minuten wachten tot de ontstane onderdruk is opgeheven.
- Door het koelsysteem kan zich op de vriesroosters op sommige plaatsen al snel een laagje rijp afzetten. Dit heeft geen invloed op het functioneren van het apparaat of op het stroomverbruik. Ontdooien is pas nodig als zich op het hele oppervlak van het vriesrooster een laag rijp of ijs met een dikte van meer dan 5 mm heeft gevormd.

Apparaat uitschakelen

Op toets (afb. ②/1) drukken.

Temperatuurlampje (afb. ②/3) gaat uit; de koeling en de verlichting zijn nu uitgeschakeld.

Buiten werking stellen van het apparaat

Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt: stekker uit het stopcontact trekken, het apparaat ontdooien en schoonmaken, deuren open laten staan.

Levensmiddelen inruimen

Attentie bij het inruimen

- Warme dranken en gerechten buiten het apparaat laten afkoelen.
- De levensmiddelen liefst verpakt of goed afgedekt bewaren. Hierdoor blijven niet alleen geur, kleur, vochtigheid en versheid behouden, maar wordt bovendien voorkomen dat de opgeslagen levensmiddelen naar elkaar gaan smaken. Alleen groente, fruit en sla moeten onverpakt in de groenteladen worden opgeslagen.
- Zorg dat de kunststof delen en de deurafdichting niet met olie of vet in aanraking komen (ze kunnen poreus worden).
- Geen explosieve stoffen in het apparaat opslaan. Dranken met een hoog alcoholpercentage recht op en goed gesloten bewaren. – Gevaar voor explosie!
- De koelste plaatsen in de koelruimte bevinden zich aan de achterwand en boven het onderste glasplateau. Levensmiddelen die snel kunnen bederven, kunt u het beste op deze plaatsen bewaren.
- Flessen met vloeistoffen die kunnen bevriezen niet in de diepvriesruimte opslaan. De flessen springen.

Een voorbeeld van het inruimen

Afb. ①

In de **diepvriesruimte (A)**

Levensmiddelen invriezen en opslaan, ijsblokjes maken.

Op de **legroosters/plateaus (7)**

Van boven naar beneden: brood en banket, klaargemaakte gerechten, zuivelproducten.

Op het **legplateau (8)**

Flessen.

In de **groentelade (12)**

Groente, fruit en sla.

In de **rekken (15)**

grote flessen.

Indeling van het interieur

Temperatuur- en vochtregelaar voor de groenteladen (afb. ⑤/10)

Bij het langdurig opslaan van groente, sla en fruit de regelaar helemaal naar links schuiven – de beluchtingsopening is open – **de temperatuur wordt kouder.**

Bij het opslaan gedurende kort tijd de regelaar naar rechts schuiven. De beluchtingsopening is dicht – hoge luchtvochtigheid – **de temperatuur wordt warmer.**

De legroosters/plateaus in de koelruimte kunnen ook als de deur 90° openstaat worden verplaatst: legrooster/plateau naar voren trekken, iets laten zakken, eruit nemen en op de gewenste plaats opnieuw erin zetten (afb. ⑦).

Flessenrek (afb. ⑧/8)

In de holten kunnen de flessen veilig worden neergelegd.

Alle rekken en vakken in de deur kunnen eruit genomen worden om schoon te maken: vak of rek iets optillen en eruit halen (afb. ④).

Uittrekbare voorraatlade (afb. ⑨/9)

Om de lade te vullen of leeg te maken kunt u hem verwijderen. Daartoe tilt u de lade op.

De houder van de lade is variabel.

Levensmiddelen invriezen en opslaan, ijsblokjes maken

Het vriesvak

Het vriesvak is geschikt voor het opslaan van diepvrieswaren, voor het invriezen van levensmiddelen en voor het maken van ijsblokjes.

Als de omgevingstemperatuur lager is dan +16 °C, dan kan het in het vriesvak te warm worden door de verminderde looptijd van de koelmachine.

Attentie bij het inkopen van diepvriesproducten

- Let erop dat de verpakking niet beschadigd is.
- Controleer de houdbaarheidsdatum.
- In de winkel moet de temperatuur in de diepvrieskist -18 °C of kouder zijn.
- Koop de diepvriesproducten op het allerlaatste moment, breng ze in kranten gewikkeld of in een koeltas snel naar huis en leg ze in de diepvriesruimte

Netto-inhoud

De gegevens over de netto-inhoud vindt u op het typeplaatje in uw apparaat.

Levensmiddelen zelf invriezen

Als u zelf levensmiddelen wilt invriezen, gebruik dan alleen verse levensmiddelen.

Geschikt om in te vriezen:

vlees en worst, gevogelte en wild, vis, groente, kruiden, fruit, brood en gebak, pizza, klaargemaakte gerechten, kliekjes, eierdooiers en eiwit.

Niet geschikt om in te vriezen:

eieren met schaal, zure room en mayonaise, sla, radijsjes, rammenas en rettich, uien.

Blancheren van groente en fruit:

groente en fruit moeten vóór het invriezen geblancheerd worden om te voorkomen dat kleur, smaak, aroma en vitamine „C” verloren gaan. (Blancheren betekent dat de groente of het fruit kort in kokend water worden gedompeld. – In de boekhandel zijn boeken over invriezen verkrijgbaar, waarin ook blancheren wordt beschreven.)

Verpakken van levensmiddelen

De levensmiddelen in porties geschikt voor uw huishouden verpakken.

Groente en fruit in porties niet zwaarder dan 1 kg, vlees in porties van maximaal 2,5 kg. Kleinere porties zijn sneller ingevroren waardoor de kwaliteit bij het ontdooien en bereiden het beste behouden blijft.

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

Levensmiddelen invriezen en opslaan, ijsblokjes maken

Voor verpakking geschikt:

kunststof-, polyetheen- en aluminiumfolie, diepvriesdozen. Deze producten zijn in de handel verkrijgbaar.

Niet geschikt:

pakpapier, vetvrij papier, cellofaan, vuilniszakken en gebruikte boodschappentasjes.

De levensmiddelen verpakken, lucht eruit persen en het geheel van een goede sluiting voorzien.

Als sluiting geschikt:

elastiekjes, clips van kunststof, touwtjes, koudebestendig plakband e.d. Zakjes en folie van polyetheen kunnen met een folie-lasapparaat worden dichtgelast.

Vermeld op de pakjes inhoud en datum voordat u ze in het vriesvak legt.

Invriescapaciteit

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

Gegevens over de maximale invriescapaciteit volgens de actuele norm vindt u op het typeplaatje.

Leg de in te vriezen levensmiddelen naast elkaar op het legrooster van het vriesvak. Al ingevroren levensmiddelen mogen niet in aanraking komen met nog in te vriezen levensmiddelen.

Supervriezen

De ingebruikneming wordt aangegeven door het brandende lampje. De supervriesstand dient voor het invriezen van grote hoeveelheden verse levensmiddelen en kan tot max. 24 voor het toevoegen worden ingeschakeld, afhankelijk van de hoeveelheid. In het algemeen zijn 2-3 uur voldoende; als het max. vriesvermogen nodig is, zijn 24 uur noodzakelijk. Bij de supervriesstand wordt de vriesruimte zo koud mogelijk gekoeld, er wordt een zeer lage temperatuur bereikt.

Ca. 50 uur na het inschakelen wordt de supervriesstand automatisch uitgeschakeld.

Kleinere hoeveelheden levensmiddelen (max. 1 kg) kunnen zonder supervriezen worden ingevroren,

Attentie

Tijdens het supervriezen wordt het ook in de koelruimte kouder.

Consumptie-ijs maken

Attentie

Geen elektrische ijsbereider in de diepvriesruimte gebruiken.

Ijsblokjes maken

Ijsbakjes zijn in de handel verkrijgbaar.

Het ijsbakje voor 3/4 met water vullen en in de diepvriesruimte zetten. Om de ijsblokjes uit het ijsbakje te halen: het ijsbakje kort onder stromend water houden of ietsje verbuigen.

Levensmiddelen invriezen en opslaan, ijsblokjes maken

Bewaartijden

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

De bewaartijd is afhankelijk van het soort levensmiddelen.

Bij -18°C kunnen vis, worst, klaargemaakte gerechten, brood en gebak max. 4 maanden, kaas, gevogelte en vlees max. 6 maanden, groente en fruit max. 8 maanden worden opgeslagen.

Ontdooien van diepvrieswaren

Afhankelijk van soort en bereidingswijze van de levensmiddelen kunt u kiezen uit de volgende mogelijkheden:

- bij omgevingstemperatuur
- in de koelkast
- in de elektrische oven
- met of zonder heteluchtventilator
- in de magnetron.

Half of geheel ontdooide diepvrieswaren kunnen opnieuw worden ingevroren: vlees en vis als de temperatuur niet langer dan 1 dag, andere levensmiddelen als de temperatuur niet langer dan 3 dagen boven de $+3^{\circ}\text{C}$ is gestegen.

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

De maximale bewaartijd wordt hierdoor bekort.

Ontdooien

De koelruimte

De koelruimte wordt automatisch ontdooid. Het dooiwater wordt in het dooiwatergootje (afb. 5/11) opgevangen en naar de koelmachine afgevoerd, waar het verdampt. Dooiwatergootje en afvoergaatje regelmatig schoonmaken, zodat het dooiwater gemakkelijk kan weglopen.

Ontdooien van het vriesvak

Het vriesvak wordt niet automatisch ontdooid omdat de ingevroren levensmiddelen niet mogen ontdooien. Een te dikke laag rijp of ijs vermindert de afgifte van koude aan de diepvrieswaren, waardoor het energieverbruik toeneemt.

Rijp of ijs nooit met een mes verwijderen. Hierdoor kunt u de verdamper van het vriesvak opensteken. (afb. 12)

Koelmiddel dat naar buiten spuit, kan vlam vatten of tot oogletsel leiden.

Als zich in het vriesvak een te dikke laag ijs of rijp heeft gevormd, dan moet het ontdooid worden.

U gaat als volgt te werk:

- diepvrieswaren uit het vriesvak halen, in kranten wikkelen en op een koele plaats bewaren;
- stekker uit het stopcontact trekken;
- deur open laten staan en het dooiwater met een doekje of een spons opnemen;
- vriesvak droogwrijven, apparaat weer inschakelen en de diepvrieswaren er weer in leggen.

Ontdooien

Tips bij het ontdooien

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

Om te ontdooien nooit elektrische verwarmingsapparaten, kaarsen of petroleumlampen in het apparaat zetten.

Wees voorzichtig bij gebruik van **ontdooi-sprays**. Deze kunnen explosieve gassen ontwikkelen, drijfgassen bevatten of oplosmiddelen die kunststof beschadigen. Ze kunnen ook schadelijk zijn voor de gezondheid of corrosie veroorzaken.

Schoonmaken

Vóór het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact trekken resp. de zekering uitschakelen of losdraaien.

Geen stoom- of hogedrukapparaten gebruiken. Door de hete stoom kunnen de oppervlakken en de elektrische onderdelen beschadigd worden – gevaar voor een elektrische schok.

De koelruimte één keer per maand schoonmaken. Het vriesvak om praktische redenen na het ontdooien schoonmaken.

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

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

De deurafdichting alleen met schoon water afnemen en daarna grondig droogwrijven.

Dooiwatergootje (afb. 5/11) en afvoergaatje in de koelruimte regelmatig schoonmaken, zodat het dooiwater ongehinderd kan weglopen. Zorg dat het sop niet door het afvoergaatje in de dooiwater-opvangschaal terechtkomt.

Attentie: bedrijfsgeluiden

Bedrijfsgeluiden

Om de gekozen temperatuur constant te houden schakelt uw apparaat van tijd tot tijd de compressor in.

De geluiden die daarbij ontstaan zijn normaal.

Zodra het apparaat de bedrijfstemperatuur heeft bereikt, worden de geluiden automatisch minder.

Het **gebrom** komt van de motor (compressor). Het kan korte tijd iets luider worden als de motor inschakelt.

Het **geborrel, geklok of gebruis** komt van het koelmiddel dat door de leidingen stroomt.

Het **geklik** is alleen te horen als de thermostaat de motor in- of uitschakelt.

Bij een apparaat met ventilator kan **zacht geruis** te horen zijn van de luchtstroom in de binnenruimte van het apparaat.

Als de bedrijfsgeluiden te luid zijn, dan heeft dit wellicht eenvoudige oorzaken die vaak heel gemakkelijk kunnen worden opgeheven.

Het apparaat staat niet waterpas

Het apparaat met behulp van een waterpas stellen. Gebruik hiervoor de schroefvoetjes of leg er iets onder.

Het apparaat staat tegen een ander meubel of apparaat

Het apparaat van het meubel of het apparaat ernaast wegschuiven.

Laden, manden of legroosters/plateaus wiebelen of klemmen

Controleer de delen die eruit gehaald kunnen worden en zet ze eventueel opnieuw in het apparaat.

Flessen of serviesgoed raken elkaar

De flessen of het serviesgoed los van elkaar zetten.

Tips om energie te besparen

- Het apparaat in een koele, goed te ventileren ruimte plaatsen. Niet in de zon of in de buurt van een warmtebron (verwarmingsradiator etc.) plaatsen.
- De be- en ontluchtingsopeningen van het apparaat nooit afdekken.
- Warme gerechten pas nadat ze zijn afgekoeld in het apparaat zetten.
- Als u diepvrieswaren wilt ontdooien, leg deze dan eerst in de koelruimte. U benut hierdoor de in de diepvrieswaren aanwezige koude voor het koelen van de levensmiddelen in de koelruimte.
- Bij ijsvorming het vriesvak ontdooien. Een te dikke laag ijs vermindert de afgifte van koude aan de diepvrieswaren, waardoor het energieverbruik toeneemt.
- Bij het in- en uitladen de deuren van het apparaat zo kort mogelijk openen. Hoe korter de deur van het vriesvak openstaat, des te minder is de ijsvorming in het vriesvak.

Kleine storingen zelf verhelpen

Storingen

Ga, alvorens de Servicedienst in te schakelen, aan de hand van de volgende punten eerst even na of u de storing zelf kunt verhelpen. Als u om een monteur vraagt, en het blijkt dat hij alleen maar een advies (bijv. over de bediening of het onderhoud van het apparaat) hoeft te geven om de storing te verhelpen, dan moet u, ook in de garantietijd, de volledige kosten van dat bezoek betalen.

Wat te doen als ...

... de binnenverlichting niet functioneert maar de koelmachine wel loopt?

Controleer of de lichtschakelaar (afb. ⑪/a) klem zit. Als er beweging in zit, dan is het lampje kapot.

Lampje vervangen

Stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken resp. de zekering van de huisinstallatie uitschakelen of losdraaien.

Lampje (220–240 V, max. 25 W, fitting E14) vervangen. (afb. ⑪/b)

Als de lichtschakelaar klem zit, schakel dan de Servicedienst in.

... de diepvrieswaren zijn vastgevroren?

De diepvrieswaren met een bot voorwerp (bijv. met een lepel) losmaken.

... het vriesvak een dikke laag rijp heeft?

Vriesvak ontdooien en schoonmaken. Let erop bij het opnieuw inladen van de diepvrieswaren dat de deur van het vriesvak goed sluit.

Wat te doen als ...

... de bodem van de koelruimte nat is?

Het dooiwater-afvoergootje (afb. ⑤/11) is mogelijk verstopt. Afvoergaatje met een stokje schoonmaken.

... de temperatuur in de koelruimte te koud is?

Stel een warmere temperatuur in.

Er werd eventueel een te grote hoeveelheid verse levensmiddelen in het vriesvak gelegd. Het gevolg is dat de koelmachine heel lang loopt waardoor ook de temperatuur in de koelruimte zakt.

De „maximale invriescapaciteit” (zie het typeplaatje afb. ⑭) niet overschrijden.

... de koelmachine steeds vaker en langer wordt ingeschakeld?

De deur werd te vaak geopend of er werden grote hoeveelheden verse levensmiddelen opgeslagen.

Controleer of de beluchtingsopening in de plint of de ontluchtingsopening zijn afgedekt.

... het in het vriesvak te warm is en de diepvrieswaren ontdooien?

Eventueel is de omgevingstemperatuur in de ruimte waarin het apparaat staat, lager dan +16 °C waardoor de koelmachine minder vaak aanspringt.

Kleine storingen zelf verhelpen

Service dienst

Wat te doen als ...

... de koelkast geen koelcapaciteit heeft?

Controleren

- of het apparaat is ingeschakeld.
- of de zekering van de huisinstallatie is uitgeschakeld,
- of de stekker van het apparaat goed in het stopcontact zit.

Als de storing aan de hand van de hiervoor genoemde aanwijzingen niet verholpen kan worden, schakel dan de Servicedienst in. Voer in dit geval zelf geen reparaties aan het apparaat uit, vooral niet aan de elektrische onderdelen. De deur niet onnodig openen om koudeverlies te vermijden.

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

Typeplaatje

Afb. 14

Als u de hulp van de Servicedienst inroept, geef dan het E-nummer en het FD-nummer op. U vindt deze gegevens op het typeplaatje linksboven in de koelruimte.

Voorschriften levensmiddelenhygiëne

Geachte klant,

Overeenkomstig de Franse verordening ter voorkoming van listeria in de koelruimte verzoeken wij u de volgende aanwijzingen in acht te nemen.

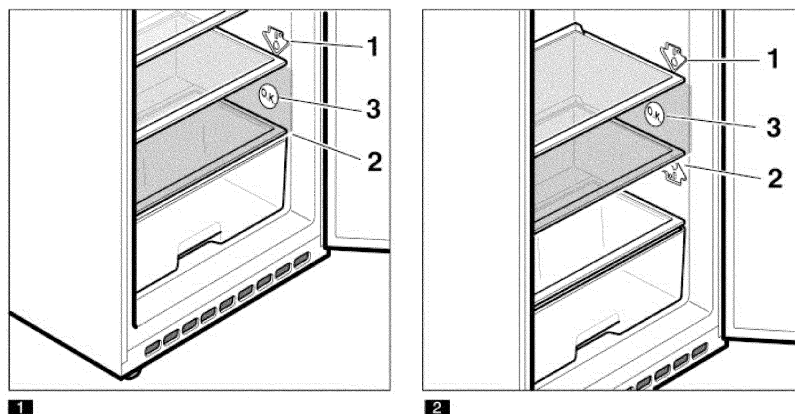
- De binnenkant van de koelkast regelmatig schoonmaken met een mild reinigingsmiddel dat de metalen onderdelen niet aantast (bijv. lauw water met een scheutje handafwasmiddel).
Hierna de schoongemaakte oppervlakken met azijn- of citroenwater desinfecteren of met een in de handel verkrijgbaar kiemdodend middel dat geschikt is voor koelapparaten (metalen onderdelen vooraf op een onopvallende plaats op bestendigheid testen).
- Voordat u de levensmiddelen in de koelruimte zet: eerst de verpakking verwijderen (bijv. karton waarin bekertjes yoghurt worden verkocht).
- Om te voorkomen dat het in de koelruimte te warm wordt: gekookte gerechten buiten het apparaat bij omgevingstemperatuur laten afkoelen.
De deur niet onnodig openen en niet te lang open laten staan.
De levensmiddelen zodanig opslaan dat de lucht ongehinderd kan circuleren.
- Om te voorkomen dat verschillende soorten levensmiddelen naar elkaar gaan smaken of ruiken: de levensmiddelen apart en goed verpakt of in afgedekte voorraadbakjes opslaan.
- Bij het bereiden van gerechten de levensmiddelen alleen met gewassen handen aanraken. Vóór het bereiden van andere gerechten uw handen opnieuw wassen. Ook vóór het eten uw handen wassen.
- Gebruikt keukengerei (pollepel, houten lepel, snijplank, keukenmes enz.) voordat u het opnieuw gebruikt, schoonmaken.

Zone voor gevoelige levensmiddelen

De levensmiddelen, afhankelijk van het soort, in de daarvoor geschikte temperatuurzone bewaren (zie de gebruiksaanwijzing).



In de koelruimte is de „zone voor gevoelige levensmiddelen” door de pijl gekenmerkt. Deze zone bevindt zich, afhankelijk van het model, helemaal onderaan tussen de aan de zijkant afgebeelde pijl en de glasplaat eronder (afb. **1**/1 en **1**/2) of tussen de twee pijlen (afb. **2**/1 en **2**/2) of als er geen pijlen zijn afgebeeld, in de hele koelruimte behalve in de omgeving van de deur.



Deze zone is ideaal voor het vershouden van levensmiddelen die snel kunnen bederven en die bij een **temperatuur kouder dan 4 •C** bewaard moeten worden zoals: vlees, gevogelte, vis, worst, kant-en-klaargerechten, gemengde salades, desserts op basis van eieren en room, vers deeg, pizza, quiche, verse produkten en rauwmelkse kaas, direct te consumeren kaas in plastic verpakking.

Temperatuurindicator (afb. 1/ 3 en 2/3)

De temperatuurindicator niet direct aan de zon blootstellen of in de mond nemen.

De **temperatuurindicator geeft temperaturen onder de 4 •C aan** en dient voor het bepalen van de noodzakelijke instelling van de temperatuurregelaar. Temperatuurregelaar, afhankelijk van de omgevingstemperatuur, tussen cijfer 2 en 3 instellen. Indien het mogelijk is de exacte koudegraad in te stellen: op 4 •C of kouder instellen.

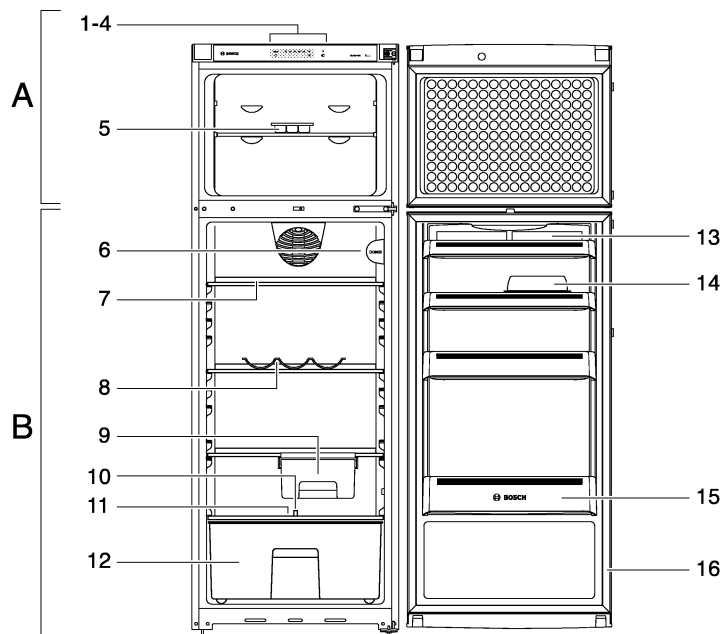
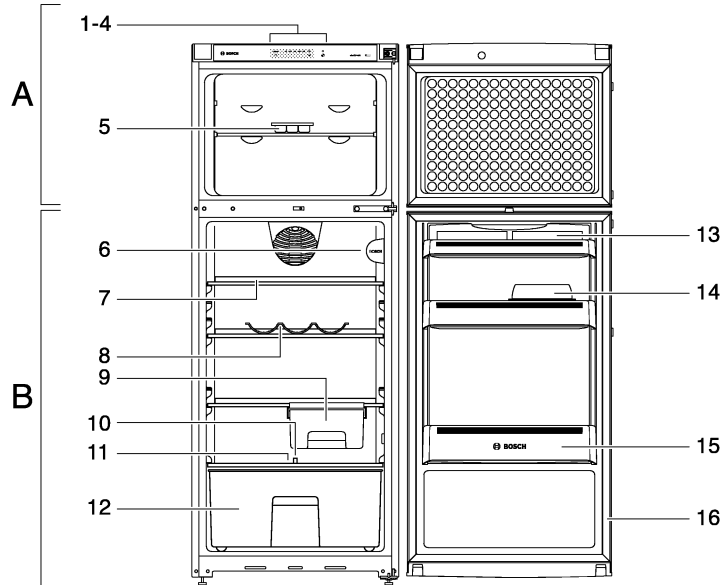
Na ca. 12 uur, als de temperatuur onder 4 •C is gedaald, verandert de kleur van de temperatuurindicator van zwart naar groen en wordt bovendien „O.K.” aangegeven. (Indien niet: de temperatuurkiezer stap voor stap kouder instellen.)

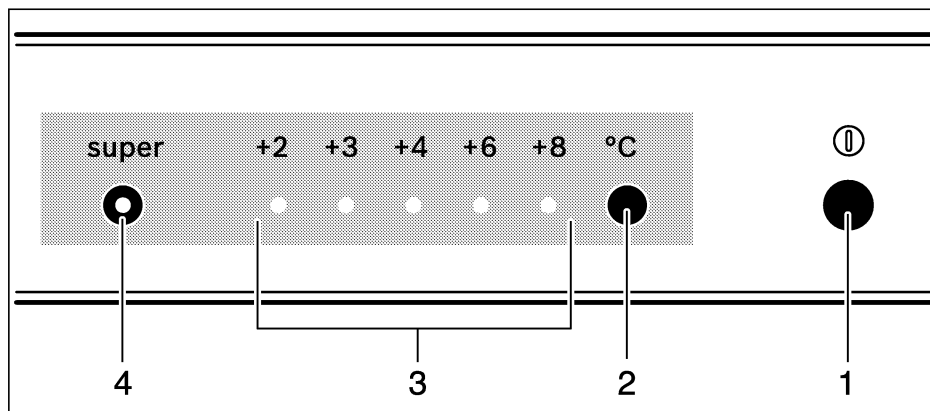


Correcte instelling

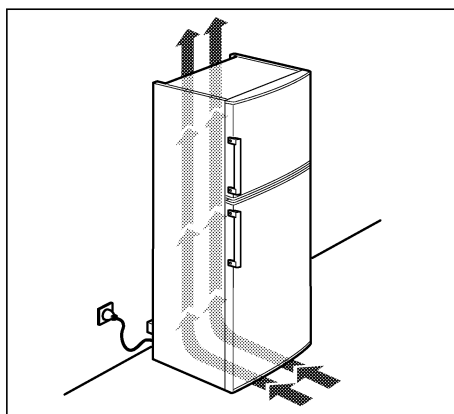


Temperatuur te hoog.
Temperatuurregelaar
kouder instellen.

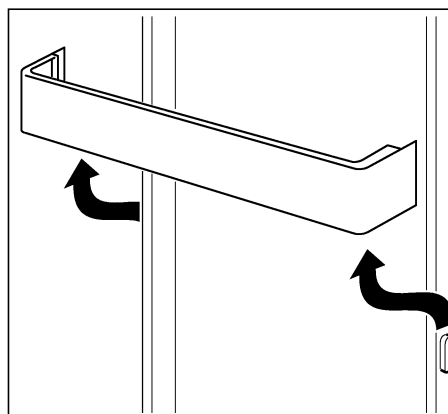




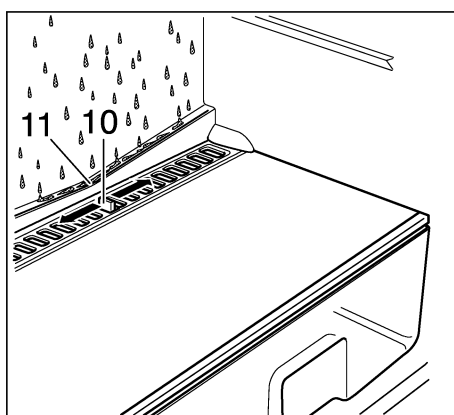
2



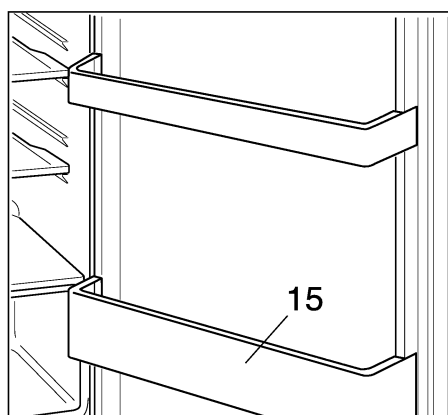
3



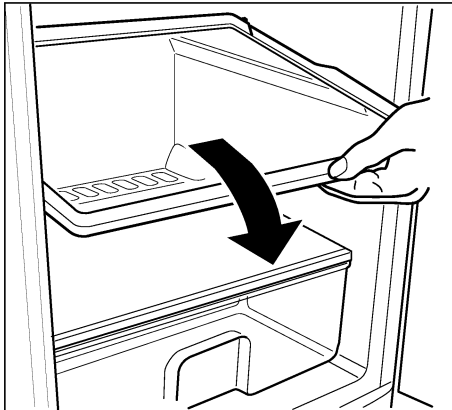
4



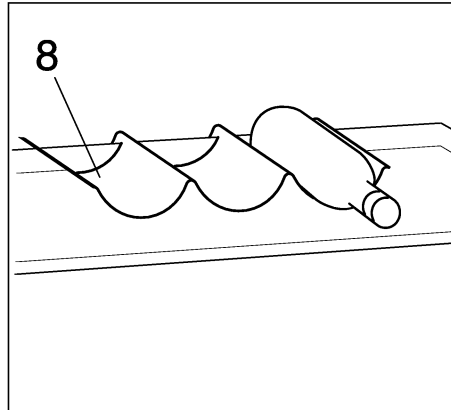
5



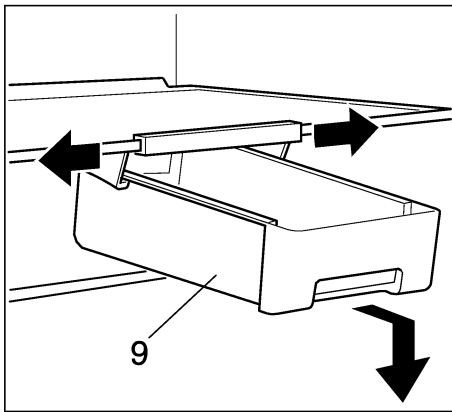
6



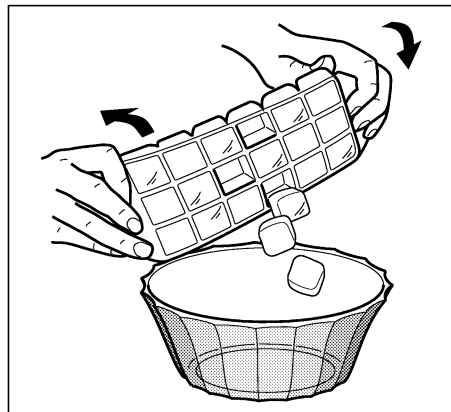
7



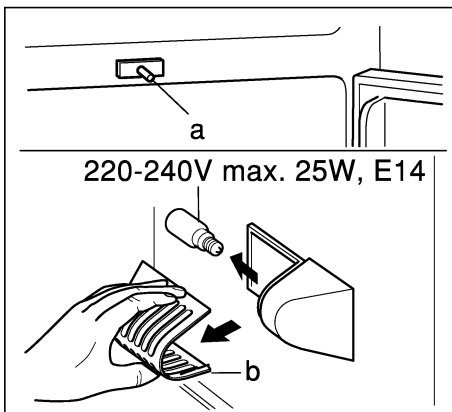
8



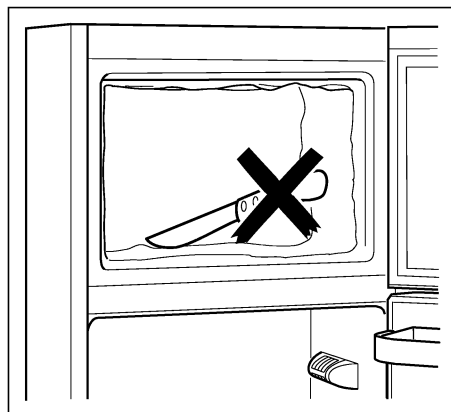
9



10

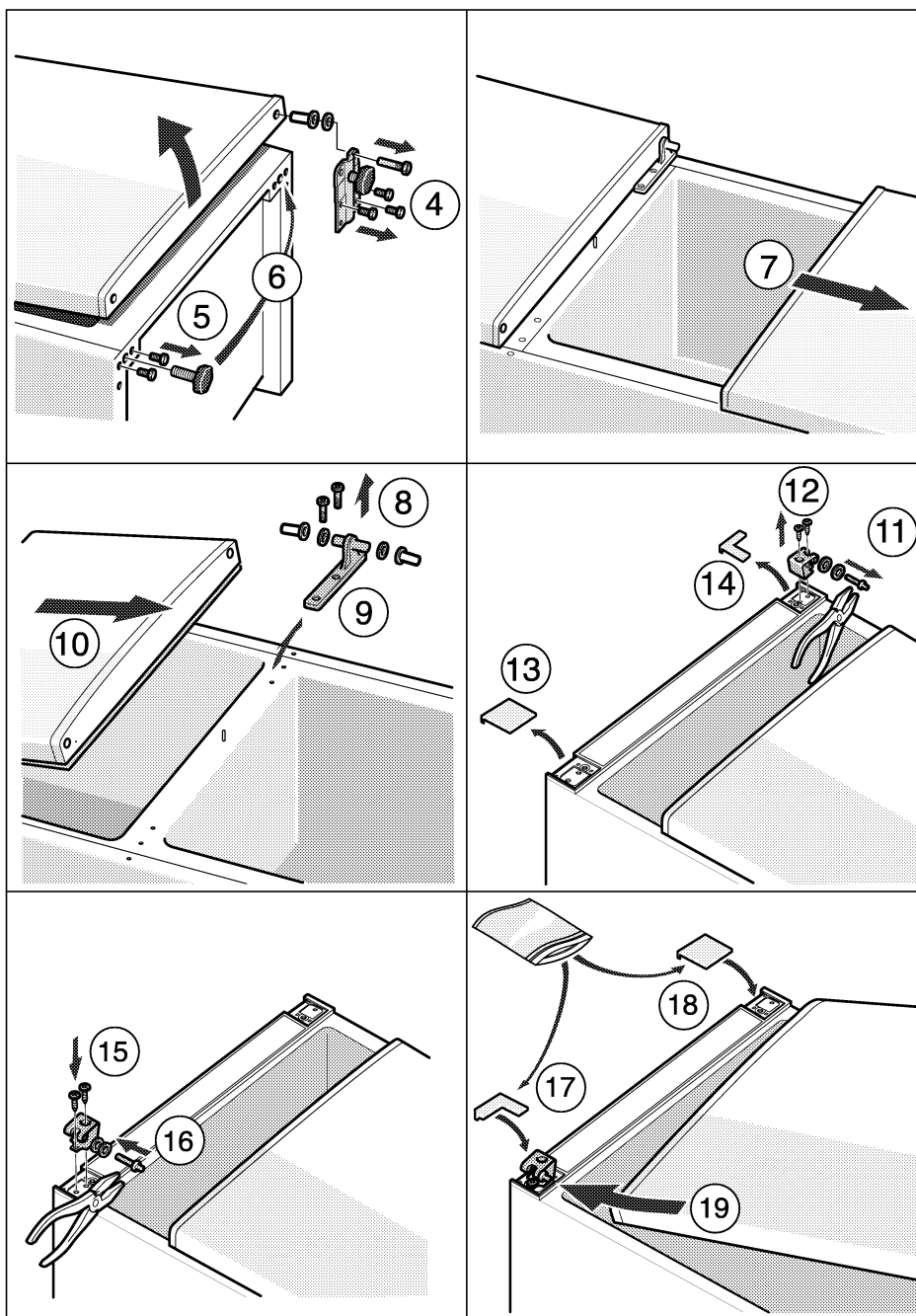


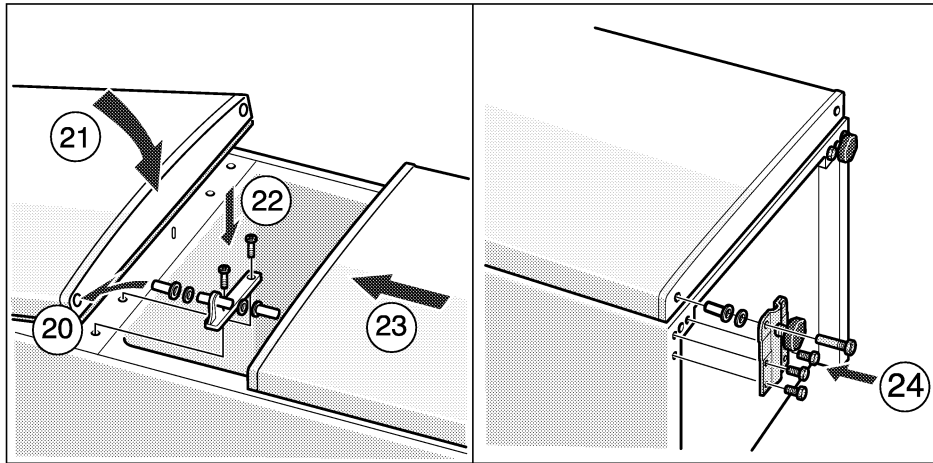
11



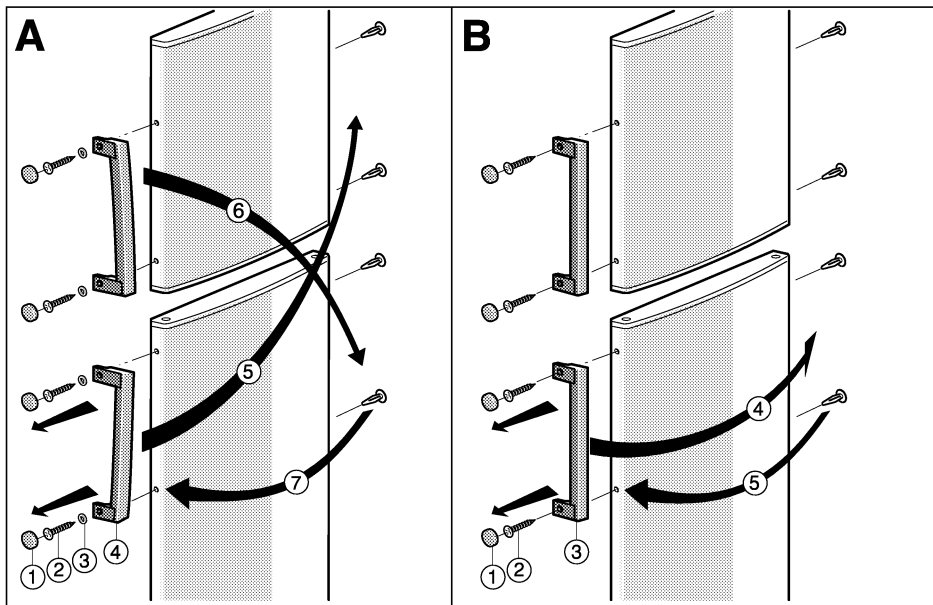
12







159



16

ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München

8901/001D

9000428258