

fr Notice d'utilisation
ro Instrucțiuni de utilizare

KDV 29V04



BOSCH



fr	Page	3
ro	Cuprins	19

Sommaire

	Page		Page
Consignes pour la mise au rebut	4	Congeler et stocker les aliments,	10
Mise au rebut de l'emballage	4	Le compartiment congélateur	10
Mise au rebut de l'ancien appareil	4	Consignes pour les achats de produits surgelés	10
Conseils de sécurité et consignes	5	Congeler soi-même les aliments	10
Dispositions	6	Emballage des aliments	10
Présentation de l'appareil	6	Capacité de congélation	11
Installation de l'appareil	7	Durée de stockage	11
Température ambiante	7	Décongélation des produits surgelés	11
Lieu d'installation	7	Dégivrage	12
Installation	7	Le compartiment réfrigérateur	12
Raccordement électrique	7	Dégivrer le compartiment congélateur	12
Ventilation	7	Accélération du dégivrage	13
Après le transport ...	7	Nettoyage	13
Changement du sens d'ouverture des portes	7	Conseils pour économiser de l'énergie	13
Enclenchement, coupure	8	Bruits de fonctionnement	14
Enclencher l'appareil	8	Remédier soi-même aux petites pannes	14
Régler la température	8	Conseils pour remédier à la panne, si ...	15-16
Eteindre l'appareil	8	Service après-vente	16
Remisage longue durée de l'appareil	8	Plaque signalétique	16
Rangement des aliments	9	(*) Respect des règles d'hygiène alimentaire	17
Consignes pour le rangement	9		
Exemple de rangement	9		
Modifier l'aménagement intérieur	9		

9000446767

8904/001D

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.

Consignes de sécurité

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).

fr

Conditions

- 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).

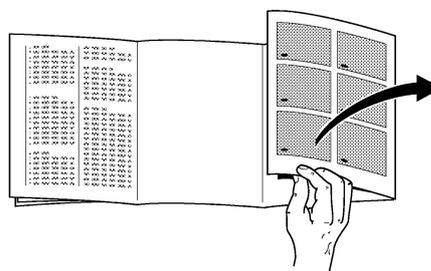
Le circuit de fluide réfrigérant a subi un contrôle d'étanchéité.

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

Cet appareil est un modèle indépendant non encastrable.

Présentation de l'appareil

Présentation de l'appareil



Veillez déplier le volet illustré situé 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.

Vue générale

Fig. ❶

- 1 Bac à glaçons
- 2 Eclairage intérieur et thermostat
- 3 Clayettes
- 4 Régulateur d'humidité pour les bacs à fruits et légumes
- 5 Rigole d'écoulement de l'eau de dégivrage
- 6 Bac à fruits et légumes
- 7 Casier à oeufs
- 8 Support
- 9 Support pour grandes bouteilles, briques de lait, etc.
- 10 Joint de porte

A Compartiment congélateur
B Compartiment réfrigérateur

* Selon le modèle

Installation de l'appareil

Contrôler la température ambiante

Suivant sa «catégorie climatique», l'appareil peut fonctionner dans les températures ambiantes suivantes (voir la plaque signalétique, elle se trouve en haut à gauche dans l'appareil, Fig. 12):

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

Les appareils équipés d'un commutateur de température ambiante (fig. 2/A) peuvent fonctionner à une température ambiante inférieure à +18 °C après enclenchement du commutateur.

Pour l'enclencher: **En position enclenchée, la marque rouge devient visible.** (fig. 2/A) Si la température ambiante dépasse +18 °C, éteignez à nouveau ce thermostat.

Lieu d'installation

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

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

Si vous placez votre appareil à côté d'un autre réfrigérateur ou congélateur, laissez

obligatoirement un espace entre eux d'au moins 2 cm afin d'éviter la formation de condensation.

Installation

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

Raccordement électrique

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

Si l'appareil est utilisé dans un pays non européen, vérifiez si la tension de branchement et ses caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique concordent avec celles du secteur. Vous trouverez la plaque signalétique dans le compartiment réfrigérateur en haut à gauche (Fig. 12).

S'il faut changer le cordon d'alimentation de l'appareil, cette opération est exclusivement réservée à un spécialiste.

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. 3).

Après le transport ...

... vous pouvez mettre l'appareil immédiatement en service.

Changement du sens d'ouverture des portes

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

Enclenchement, coupure

Enclencher l'appareil

Dans le compartiment réfrigérateur, tournez le thermostat pour qu'il quitte la position «O». L'appareil commence de refroidir. Porte ouverte, l'éclairage du compartiment intérieur est allumé (Fig. ②/2).

Régler la température

Pour ajuster la température, réglez le thermostat sur un chiffre-repère (Fig. ②/2).

La température est réglable en continu.

Plus le chiffre est élevé, plus la température est basse dans les compartiments réfrigérateur et congélateur.

Nous recommandons de régler le thermostat comme suit:

- Sur un chiffre bas si vous voulez ranger brièvement des aliments dans le compartiment congélateur (fonctionnement économiseur d'énergie)
- Sur un chiffre moyen si vous voulez ranger pendant longtemps des aliments dans le compartiment congélateur, ou si vous voulez congeler des denrées fraîches.

Remarques

- La température régnant dans le compartiment réfrigérateur est influencée par la température ambiante, par la quantité et la température des aliments que vous venez d'y placer ainsi que par la fréquence d'ouverture de la porte. Si nécessaire, modifiez le réglage du thermostat.
- Pendant que le groupe frigorifique marche, des gouttes d'eau ou du givre apparaissent sur la paroi arrière du compartiment réfrigérateur, ce phénomène est normal. Inutile de racler la couche de givre ou d'essuyer les gouttes d'eau. La paroi arrière dégivre automatiquement. L'eau du dégivrage s'écoule dans la rigole à cet effet

(Fig. ④/5) qui la conduit au groupe frigorifique où elle s'évapore.

- Les parois frontales de l'appareil sont pour certaines légèrement chauffées, ce qui empêche la condensation de se former au niveau du joint du compartiment congélateur.

Eteindre l'appareil

Ramenez le thermostat (Fig. ②/2) sur la position «O». Le groupe frigorifique et l'éclairage du compartiment intérieur s'éteignent.

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'entreposez 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)**
Congeler et stocker des aliments, préparer des glaçons.

Sur les **clayettes (3)**
De haut en bas, pâtisseries, plats cuisinés, produits laitiers, viande et charcuterie.

Dans le **bac à légumes (6)**
Légumes, fruits, salade.

Dans les **supports (9)**
Les grandes bouteilles.

L'aménagement intérieur

Régulateur de température et d'humidité pour le bac à légumes (Fig. ❷/4)

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. ❸).

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

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

* Selon le modèle

Congeler et stocker les aliments

Le compartiment congélateur

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

Remarque

Si la température ambiante descend en-dessous de +18 °C, le groupe frigorifique tourne moins longtemps. Cela signifie que le compartiment congélateur n'est plus suffisamment refroidi. Dans un cas extrême, les produits congelés risquent de décongeler.

Les appareils équipés d'un commutateur de température ambiante (fig. 2/A) peuvent fonctionner à une température ambiante inférieure à +18 °C après enclenchement du commutateur.

Pour l'enclencher: **En position enclenchée, la marque rouge devient visible.** (fig. 2/A) Si la température ambiante dépasse +18 °C, éteignez à nouveau ce thermostat.

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 jusque chez vous puis rangez-les immédiatement dans le compartiment congélateur.

Contenance utile

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

Congeler soi-même les aliments

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

Se prêtent à la congélation:

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

Ne se prêtent pas à la congélation:

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

Le blanchiment des fruits et légumes

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

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.

Congeler et stocker les aliments

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 coeur 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.

Thermostat pour congeler et stocker des produits

Pour congeler et stocker des produits à long terme, réglez le thermostat sur un chiffre-repère moyen (dans le compartiment congélateur, la température descend à -18 °C ou moins encore).

Remarque

- Du fait que vous avez rangé des denrées fraîches dans le compartiment congélateur, le groupe frigorifique continue automatiquement de fonctionner jusqu'à ce

que les aliments soient congelés à coeur. Cette production supplémentaire de froid peut, si les circonstances s'y prêtent, aussi entraîner une forte baisse de température dans le compartiment réfrigérateur.

Toutefois, en règle générale, vous n'aurez pas à modifier le réglage du thermostat.

Durée de stockage

Il est important de respecter la durée de congélation autorisée pour éviter que les aliments surgelés s'abiment. La durée de stockage dépend de la nature de l'aliment.

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

Décongélation des produits surgelés

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

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

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

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.

Dégivrage

Le compartiment réfrigérateur

Le compartiment réfrigérateur se dégivre automatiquement. L'eau de dégivrage est récupérée dans la rigole d'écoulement (Fig. 4/5) 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 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. 10).

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.

Vous mettriez en jeu la sécurité électrique de l'appareil.

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'infilte 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. 4/5) 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.

Economie d'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.
- Veillez au maintien d'un écart de 60 mm par rapport à la paroi arrière. Ceci permet à l'air qui s'est échauffé de s'échapper sans rencontrer d'obstacle.

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.

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. 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.

Tirez la grille de protection vers l'avant (Fig. 9/B).

Changez l'ampoule:
220–240 V, 25 W maxi., culot E14

Si l'interrupteur est coincé, appelez le SAV (Fig. 9/A).

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.

Remédier soi-même aux petites pannes

Conseils pour remédier à la panne, si ...

Le bas du compartiment réfrigérateur est mouillé

Si la goulotte collectrice de la rigole d'écoulement (Fig. ④/5) est bouchée, débouchez-la à l'aide d'un bâtonnet.

Le compartiment réfrigérateur est trop froid

Positionnez le thermostat (Fig. ②/2) sur un chiffre moins élevé.

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. ⑫).

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.

Conseils pour remédier à la panne, si ...

La température est trop élevée dans le compartiment congélateur et les produits dégèlent

Il se peut que la température ambiante là où se trouve l'appareil soit inférieure à +18 °C. Dans ce cas, le groupe frigorifique fonctionne peu.

Chauffez le local à une température supérieure à 18 °C.

Si votre appareil est équipé d'un commutateur de température ambiante fig. ②/A, enclenchez ce dernier (**En position enclenchée, la marque rouge devient visible.** (fig. ②/A)

Le réfrigérateur ne produit pas de froid

Vérifiez que le thermostat (Fig. ②/2) se trouve entre «1» et «5». Si cel est le cas et que l'éclairage intérieur ne fonctionne pas, veuillez vérifiez si

- 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.

fr

Service après-vente

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

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 (Fig. 12).

(*) 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 :

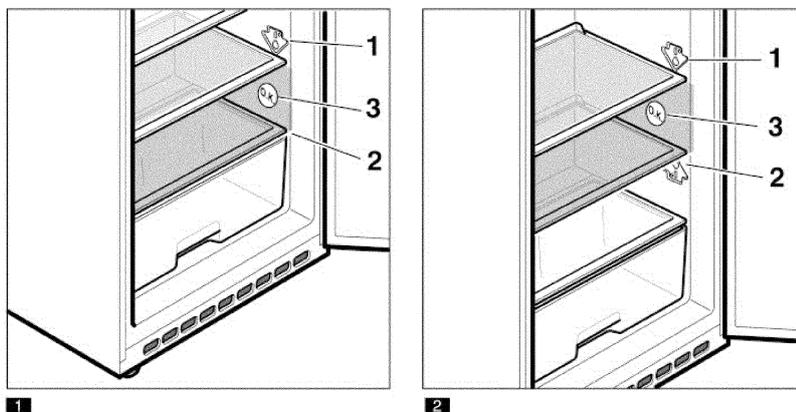
- Nettoyez fréquemment le compartiment intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un détergent non agressif, ne provoquant pas d'oxydation des pièces métalliques (utilisez par ex. de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit à vaisselle). Ensuite, une fois les surfaces ainsi nettoyées, désinfectez-les avec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

* Selon le modèle

Cuprins

Sfaturi referitoare la reciclare	20	Congelarea și păstrarea	
Reciclarea ambalajului.....	20	alimentelor	27
Reciclarea aparatelor uzate.....	20	Compartimentul congelatorului	27
Instrucțiuni de siguranță	21	Cumpărarea alimentelor	
Norme	23	congelate.....	27
Prezentarea aparatului	23	Congelarea alimentelor	
Instalarea aparatului	24	de către utilizator.....	27
Temperatura ambiantă.....	24	Ambalarea alimentelor	27
Amplasamentul	24	Capacitatea maximă de congelare ...	28
Poziționarea aparatului	24	Poziționarea selectorului de	
Conectarea la rețeaua		temperatură pentru regim	
de curent electric.....	24	de congelare și păstrare	28
Ventilația	24	Calendar de congelare	28
După transport	24	Dezghețarea alimentelor	
Schimbarea sensului de		congelate.....	28
deschidere a ușii	24	Decongelarea	29
Pornirea și oprirea aparatului	25	Compartimentul frigiderului	29
Pornirea aparatului.....	25	Dezghețarea compartimentului	
Setarea temperaturii	25	congelatorului.....	29
Oprirea aparatului	25	Sfaturi pentru dezghețare	29
Scoaterea din funcțiune		Curățarea aparatului	30
a aparatului	25	Sfaturi pentru economisirea	
Amplasarea alimentelor		energiei electrice	30
în aparat	26	Zgomote de funcționare	31
Instrucțiuni de amplasare		Îndrumar de depanare	
a alimentelor în frigider	26	a defecțiunilor minore	31
Exemplu de amplasare	26	Ce trebuie făcut dacă.....	31
Amplasamentul interior	26	Service	32
		Plăcuța de identificare	32
		Instrucțiuni de igienă	
		alimentară	33

Sfaturi referitoare la reciclare

Reciclarea ambalajului

Ambalajul protejează aparatul în timpul transportului. Toate materialele de ambalare sunt reciclabile ecologic și recuperabile. Vă rugăm să contribuiți și dumneavoastră: predați ambalajele la un centru de recuperare.

Vă rugăm să vă informați la centrul de desfacere sau la administrația locală despre modalitățile actuale de recuperare a ambalajelor.

Atenție

Nu lăsați ambalajele sau părți ale acestuia la îndemâna copiilor. Pericol de asfixiere prin cartonaje sau folii!

Reciclarea aparatelor uzate

Aparatele uzate nu sunt deșeuri lipsite de valoare! Printr-o reciclare ecologică pot fi recuperate materii prime valoroase.



Acest aparat este marcat conform directivei europene 2002/96/EG referitoare la aparate electrice și electronice (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Directiva creează cadrul legal pentru recuperarea și reciclarea aparatelor uzate în întreaga zonă legislativă a Uniunii Europene.

Atenție

La aparatele uzate:

1. Trageți fișa cablului de alimentare din priză.
2. Tăiați cablul de alimentare și îndepărtați partea de cablu cu fișa.

Aparatele frigorifice conțin un agent de răcire iar izolația conține gaze. Agentul de răcire și gazele trebuie recuperate în mod corespunzător. Din acest motiv nu deteriorați țevile circuitului agentului de răcire.

Instrucțiuni de siguranță

Înainte de punerea în funcțiune a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție și instrucțiunile de utilizare și de instalare. Acestea conțin recomandări importante în ceea ce privește instalarea, utilizarea și întreținerea aparatului.

Instrucțiunile de instalare și utilizare ale aparatului vor fi păstrate și înmânate noului proprietar, în cazul înstrăinării aparatului.



Acest aparat conține o cantitate redusă de agent frigorific izobutan (R 600a), un gaz natural ecologic, dar și inflamabil. La transportul și

instalarea aparatului trebuie luate măsuri pentru evitarea deteriorării componentelor circuitului de refrigerare. În cazul deteriorării, evitați contactul cu flăcări deschise sau alte surse de aprindere și aerisiți încăperea în care este amplasat aparatul.

Fabricantul își declină orice responsabilitate dacă nu sunt respectate următoarele recomandări:

- Nu utilizați niciodată aparate de curățat cu jet de abur pentru curățarea sau dezghețarea aparatului. Dacă aburii intră în contact cu părțile electrice ale aparatului, acest lucru ar putea provoca un scurt-circuit sau ar putea exista pericolul de electrocutare.
- Nu utilizați niciodată aparatele electrice în interiorul congelatorului.
- Nu puneți în funcțiune un aparat care prezintă defecțiuni. Dacă aveți îndoieli, adresați-vă dealerului dumneavoastră.
- Racordați și instalați aparatul doar în conformitate cu instrucțiunile de instalare. Alimentarea cu curent electric se va face respectând parametrii înscrși pe plăcuța de identificare.
- Securitatea din punct de vedere electric a aparatului este garantată cu condiția ca circuitul de împământare să corespundă normelor în vigoare.
- În cazul unei defecțiuni apărute în timpul curățării sau a reviziei aparatului, acesta se va deconecta. Se va scoate ștecherul din priză sau se va decupla siguranța aparatului. La scoaterea ștecherului din priză nu se va trage de cablul de alimentare.
- Reparațiile la aparatele electrice trebuie efectuate doar de către personal autorizat. Reparațiile efectuate necorespunzător pot genera riscuri considerabile pentru utilizator.
- Băuturile cu o concentrație mare de alcool trebuie să fie închise ermetic și așezate în poziție verticală în interiorul aparatului. Nu introduceți în congelator produse care conțin substanțe explozive sau gaze inflamabile (de exemplu spray-uri de frișcă) – Risc de explozie!
- Nu deteriorați circuitul de refrigerare, ca de exemplu prin înțeparea tubulaturii cu agent frigorific a condensatorului cu obiecte ascuțite, prin obturarea conductelor sau prin răzuirea suprafeței acestuia. Contactul cu substanțele frigorifice poate provoca leziuni oculare.

ro

- Nu se vor acoperi sau obtura orificiile de aerisire ale aparatului.
- Nu vă urcați și nu vă sprijiniți pe suportul, sertarele sau ușile aparatului.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Acestora li se va interzice să se așeze pe sertare sau să se suspende de ușă.
- Dacă aparatul dumneavoastră dispune de încuietoare, păstrați cheia într-un loc unde copiii nu au acces.
- Nu introduceți în gură înghețată sau cuburi de gheață scoase direct din congelator. Există riscul de ardere ca urmare a temperaturii foarte scăzute.
- Băuturile ambalate în sticle sau în cutii (în special cele acidulate) nu trebuie păstrate în compartimentul congelatorului. Există pericolul spargerii recipientelor.
- Nu atingeți alimentele congelate cu mâinile umede. Acestea se pot lipi de alimente.

Norme

Aparatul se folosește pentru refrigerarea și congelarea alimentelor și pentru producerea cuburilor de gheață.

Aparatul este destinat uzului casnic.

Dacă se folosește pentru uz comercial, trebuie respectate reglementările aferente.

Aparatul corespunde recomandărilor cu privire la prevenirea accidentelor la instalațiile frigorifice (VBG 20).

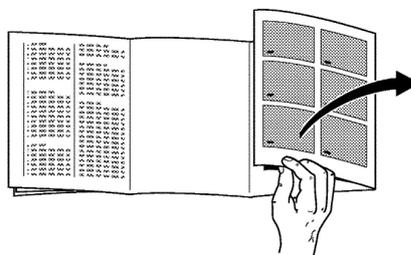
Etanșeitatea circuitului de răcire al aparatului a fost verificată.

Acest produs corespunde normelor de securitate pentru aparatura electrocasnică.

Aparatul este destinat utilizării independente. Nu este încorporabil.

Prezentarea aparatului

Prezentarea aparatului



Înainte de a citi instrucțiunile, vă rugăm să deschideți broșura la paginile cu figuri.

Instrucțiunile de utilizare sunt valabile pentru mai multe modele, astfel încât pot exista unele diferențe de detaliu la unele figuri.

Prezentarea generală

Figura ①

- 1 Congelator pentru cuburi de gheață
- 2 Lampă pentru iluminatul interior și selectorul de temperatură
- 3 Rafturi
- 4 Canal de colectare a apei de condens
- 5 Regulator de umiditate pentru sertarul de legume și fructe
- 6* Cutia pentru legume și fructe
- 7 Suport pentru oua
- 8* Suport pentru sticle mici și cutii
- 9 Suport pentru sticle mari, pungi cu lapte
- 10 Garnitura ușii

A Compartimentul congelatorului

B Compartimentul frigiderului

* La anumite modele

Instalarea aparatului

Temperatura ambiantă

În funcție de „clasa climatică”, aparatul poate funcționa la următoarele temperaturi ambiante (vezi plăcuța de identificare, situată în partea din stânga sus a aparatului, Fig. 12):

Clasa climatică	Temperatura ambiantă de la... la...
SN	+10°C la +32°C
N	+16°C la +32°C
ST	+16°C la +38°C
T	+16°C la +43°C

Dacă temperatura ambiantă scade sub limita inferioară, se reduce durata de funcționare a motorului. Aceasta determină producerea unei cantități insuficiente de frig pentru compartimentul de congelare. În cazuri extreme, alimentele congelate se pot dezgheța.

Frigiderul care dispune de comutator de reglaj în funcție de temperatura ambiantă (Schița 2/A) pot fi utilizate după pornirea comutatorului și la temperaturi sub +18°C. **Marcajul roflu de pe comutator este vizibil în cazul în care comutatorul este pornit (Schița 2/A).**

Dacă temperatura ambiantă depășește +18°C, opriți comutatorul.

Amplasamentul

Aparatul va fi amplasat într-o încăpere uscată, bine aerisită. Se va evita expunerea directă la razele solare și amplasarea acestuia în apropierea surselor de căldură, de exemplu mașină de gătit, radiator etc. În cazul în care acest lucru este inevitabil, se va prevedea o placă izolantă adecvată sau se

vor respecta următoarele distanțe minime față de sursa de căldură:

- față de o plită electrică: 3 cm
- față de aparatele de încălzit cu păcură sau cărbune: 30 cm

La amplasarea lângă un alt aparat de refrigerare sau de congelare, se va respecta o distanță minimă laterală de 2 cm, necesară evitării formării apei de condens.

Poziționarea aparatului

Aparatul va fi instalat fix pe o podea plană. Neregularitățile podelei pot fi compensate prin reglarea picioarelor din față.

Conectarea la rețeaua de curent electric

Aparatul se alimentează numai la rețeaua de tensiune electrică alternativă de 220V – 240V/ 50 Hz, prin intermediul unei prize cu împământare montată conform normelor. Priza trebuie să fie protejată printr-o siguranță de minim 10-16 A. La aparatele care se vor folosi în țări din afara Europei, se va verifica pe plăcuța de identificare dacă tensiunea și tipul de curent corespund valorii rețelei respective. Plăcuța de identificare se găsește în partea din stânga sus a compartimentul frigiderului (Fig. 12). O eventuală schimbare a cablului de alimentare va fi efectuată numai de către personalul unităților service abilitate.

Ventilația

Pentru eliminarea aerului cald din spatele aparatului se va asigura un spațiu de ventilație suficient de mare. În caz contrar, randamentul scade și consumul de curent electric va crește. Se va evita blocarea orificiilor de aerisire (Fig. 3).

Pornirea și oprirea aparatului

După transport...

Aparatul poate fi pus imediat în funcțiune.

Schimbarea sensului de deschidere a ușii

Se vor respecta etapele în succesiunea cifrelor (Fig. 13).

Pornirea aparatului

Se rotește selectorul de temperatură din compartimentul frigiderului plecând de la poziția "O". Aparatul va începe să răcească. Atunci când ușa este deschisă, iluminatul interior se aprinde (Fig. 2/2).

Setarea temperaturii

Pentru setarea temperaturii se poziționează selectorul de temperatură la cifra dorită în dreptul marcajului (Fig. 2/2). Reglajul de temperatură nu se face în trepte, ci continuu. Cifrele mai mari semnifică temperatură mai scăzută în compartimentul frigiderului și al congelatorului.

Se recomandă următoarele reglaje ale selectorului de temperatură:

- pentru păstrarea alimentelor pentru o perioadă mai scurtă în compartimentul congelatorului se va opta pentru un nivel inferior (funcționare energetică)
- pentru păstrarea alimentelor pentru o perioadă mai îndelungată în compartimentul congelatorului sau pentru congelarea alimentelor proaspete, se va opta pentru un nivel mediu

Recomandări

- Temperatura din compartimentul frigiderului este influențată de temperatura ambiantă, de cantitatea și temperatura alimentelor proaspete introduse în frigider și de deschiderea repetată a ușii. Dacă este necesar, modificați poziția selectorului de temperatură.
- În timpul funcționării compresorului, pe perețele din spate al compartimentului frigiderului se formează picături de apă de condens sau brumă. Nu este necesară ștergerea picăturilor de apă sau răzuirea straturii de brumă. Perețele din spate se dezgheață automat. Apa se colectează în canalul de scurgere (Fig. 4/4) și este transportată în compresor, unde se evaporă.
- Marginile exterioare ale aparatului vor fi încălzite ușor, fapt ce împiedică procesul de condensare a apei în apropierea garniturii ușii.

Oprirea aparatului

Pentru a se decupla răcirea și iluminatul aparatului, se va roti selectorul de temperatură (Fig. 2/2) în poziția "O".

Scoaterea din funcțiune a aparatului

Dacă aparatul nu va fi utilizat, o perioadă mai lungă de timp, se scoate ștecherul din priză, se dezgheață și se curăță aparatul, iar ușile acestuia se lasă întredeschise.

Amplasarea alimentelor în aparat

Instrucțiuni de amplasare a alimentelor în frigider

- Alimentele și băuturile calde se lasă să se răcească înainte de introducerea în frigider.
- Alimentele se introduc în frigider bine împachetate și acoperite. Astfel se păstrează gustul, culoarea, prospețimea și umiditatea, și se împiedică transferul aromelor. Legumele, fructele și salata pot fi păstrate neambalate în sertarul special.
- Se va evita contactul cu ulei sau grăsimi a părților din material plastic, ori a garniturii ușii (din acest motiv, acestea pot deveni poroase).
- Nu se păstrează în frigider materiale explozibile, iar sticlele cu alcool concentrat se așează în poziție verticală, bine închise.
- Cele mai reci zone din frigider se găsesc lângă peretele din spate și deasupra sertarelor pentru legume. Aici se vor depozita alimentele ușor alterabile.
- Sticlele cu lichide care pot îngheța nu se depozitează în congelator. În cazul congelării aceste sticle se vor sparge.

Exemplu de amplasare

Figura ①

Compartimentul de congelare (A)

Congelarea și păstrarea alimentelor, precum și prepararea cuburilor de gheață.

Pe **rafturi (3)** de sus în jos: produse de patiserie, mâncare gătită, produse lactate, carne și mezeluri.

În **cutia pentru legume și fructe (6)**: legume, fructe, salată.

În **suportul pentru sticle mici și cutii (8*)**: sticle mici.

Pe **suporturile (9)**: sticle mari.

Amplasamentul interior

Regulatorul de temperatură și umiditate în cutia de legume (Schita (4/5))

În cazul depozitării pentru un timp mai îndelungat a legumelor, salatei sau a fructelor, deplasați regulatorul complet spre stânga.

- Fanta de ventilare este deschisă -
Temperatura este mai scăzută.

În cazul depozitării pentru un timp mai scurt, deplasați regulatorul complet spre dreapta. Fanta de ventilare este închisă.
- umiditate mare -
Temperatura este mai ridicată.

Rafturile din interior pot fi amplasate după dorință, deschizând ușa la 90 de grade.

Pentru a reamplasa un raft, acesta se trage spre dumneavoastră, se apleacă în jos, se scoate, după care poate fi așezat în alt loc (Fig. ⑤).

Toate rafturile și suporturile de pe ușă se pot scoate pentru spălare.

Pentru a putea fi scoase, suporturile și rafturile se vor ridica puțin (Fig. ⑥).

* La anumite modelele.

Congelarea și păstrarea alimentelor

Compartimentul congelatorului

Compartimentul de congelare se folosește pentru păstrarea și congelarea alimentelor, precum și pentru producerea cuburilor de gheață.

Notă

Dacă temperatura ambiantă scade sub +18°C, compresorul aparatului pornește mai rar. Astfel, temperatura în congelator poate deveni prea ridicată. În caz extrem, alimentele se pot decongela.

Frigiderile care dispun de comutator de reglaj în funcție de temperatura ambiantă (Schița 2/A) pot fi utilizate după pornirea comutatorului și la temperaturi sub +18°C. Marcajul roflu de pe comutator este vizibil în cazul în care comutatorul este pornit (Schița 2/A).

Dacă temperatura ambiantă depășește +18°C, opriți comutatorul.

Cumpărarea alimentelor congelate

- Verificați starea ambalajului; acesta nu trebuie să fie deteriorat.
- Verificați ca data de expirare să nu fie depășită.
- Temperatura indicată în lada frigorifică din magazin nu trebuie să fie mai mică de -18°C.
- Alimentele congelate se vor cumpăra la final, se vor transporta ambalate în hârtie de ziar sau într-o geantă frigorifică și se vor depozita cât se poate de repede în congelator.

Capacitatea utilă

Datele referitoare la capacitatea utilă se găsesc pe plăcuța indicatoare situată în interiorul aparatului.

Congelarea alimentelor de către utilizator

Se congelează doar alimentele proaspete, în stare perfectă.

Se pretează pentru a fi congelate:

Mezeluri și carne, păsări și vânat, pește, legume, verdețuri, fructe, aluaturi, pizza, mâncare gătită, resturi de mâncare, gălbenuș și albuș de ou.

Nu se pretează pentru a fi congelate:

Ouă întregi, smântână și maioneză, salată verde, ridichi, ridichi negre și ceapă.

Opărirea legumelor și a fructelor

Pentru păstrarea culorii, gustului, aromei și a vitaminei C, legumele și fructele trebuie opărite înainte de congelare.

(Acestea se introduc pentru câteva secunde într-un vas cu apă clocotită – amănunte se găsesc în literatura de specialitate.)

Ambalarea alimentelor

Înainte de a le introduce în frigider, alimentele se porționează corespunzător necesităților familiale.

Nu se congelează mai mult de 1 kg de legume și fructe într-un pachet. Se pot congela până la 2,5 kg de carne într-un pachet. Porțiile mai mici se congelează mai repede și își păstrează mai bine proprietățile la decongelare și preparare. Alimentele se ambalează etanș, pentru a nu își pierde gustul sau a nu se deshidrata.

Ambalaje adecvate pentru congelare:

Folie din plastic, pungi din polietilenă, folie de aluminiu și cutii pentru congelat. Toate acestea pot fi procurate de la magazinele de specialitate.

Ambalaje neadecvate pentru congelare:

Hârtie de învelit, hârtie din pergament, celofan, saci pentru resturi alimentare și pungi de cumpărături

Alimentele se introduc în ambalaj, după care se scoate aerul și se închide etanș ambalajul.

Congelarea și păstrarea alimentelor

Pentru închiderea ambalajului se folosesc:

Inele de cauciuc, cleme din material plastic, sfoară de legat, bandă adezivă rezistentă la frig. Pungile din polietilenă pot fi lipite la cald cu un aparat de lipire special.

Înainte de introducerea în congelator, pachetul se va marca și se va înscrie data.

Capacitatea maximă de congelare

Este bine ca alimentele să se congeleze complet, cât se poate de repede. Astfel se păstrează vitaminele, proprietățile nutritive, aspectul și gustul.

Date referitoare la capacitatea maximă de congelare conform normelor actuale se găsesc pe plăcuța indicatoare.

Alimentele pregătite pentru congelare se poziționează pe toată suprafața raftului congelatorului. Evitați contactul alimentelor deja congelate cu cele proaspete.

Poziționarea selectorului de temperatură pentru regim de congelare și păstrare

Pentru congelare și păstrare pe termen lung se va roti selectorul de temperatură la o cifră din mijlocul marcajului (corespunde unei temperaturi de -18°C sau mai scăzute în compartimentul congelatorului).

Recomandare

- Prin introducerea alimentelor proaspete în compartimentului congelatorului compresorul va funcționa în mod automat, până la congelarea

completă a alimentelor. În anumite situații, acest fapt poate conduce la o scădere a temperaturii din interiorul frigiderului. De regulă, nu este necesară modificarea valorii temperaturii selectate.

Calendar de congelare

Pentru asigurarea calității alimentelor, este importantă respectarea termenului admis de păstrare. Acesta depinde de tipul alimentelor.

La o temperatură de -18°C pot fi păstrate o perioadă de până la 4 luni: peștele, mezelurile, mâncare gătită și produsele de patiserie; brânza, păsările, carnea – până la 6 luni; legumele și fructele – până la 8 luni.

Dezghețarea alimentelor congelate

În funcție de tipul alimentului și de modul de utilizare ulterioară, se poate opta pentru următoarele modalități de decongelare:

- la temperatura camerei
- în frigider
- într-un cuptor electric cu sau fără convecție
- în cuptorul cu microunde.

Produsele decongelate pot fi congelate din nou, dacă peștele sau carnea nu sunt păstrate la temperaturi mai mari de 3°C mai mult de o zi, sau mai mult de trei zile pentru celelalte produse.

În caz contrar, dacă gustul, aroma și aspectul nu s-au modificat, se prelucrează prin fierbere, prăjire sau gătire parțială și se recongelează. În acest caz, nu mai este valabilă durata maximă de congelare.

Decongelarea

Compartimentul frigiderului

Frigiderul se dezgheață automat. Apa de condens se scurge prin canalul colector (Fig. 4/4) în compresor, de unde se evaporă. Se va asigura curățarea canalului colector și a orificiului de scurgere, pentru a facilita scurgerea apei de condens.

Dezghețarea compartimentului congelatorului

Compartimentul de congelare nu se dezgheață automat, pentru a evita dezghețarea alimentelor congelate din interior. Formarea unui strat gros de gheață sau brumă împiedică refrigerarea alimentelor congelate și determină creșterea consumului de energie electrică.

Se va evita răzuirea gheții cu cuțite sau alte obiecte ascuțite care pot deteriora vaporizatorul congelatorului. (Fig. 10). Agentul refrigerant poate cauza leziuni oculare sau se poate inflama.

Dezghețarea se efectuează atunci când s-a depus un strat gros de gheață în interiorul congelatorului.

Procedați astfel:

- Scoateți alimentele congelate, învelițile în hârtie de ziar și se depozitați-le într-un loc răcoros.
- Scoateți ștecherul din priză.
- Lăsați deschisă ușa congelatorului și ștergeți apa de condens cu o cârpă sau cu un burete.
- Ștergeți interiorul compartimentului de congelare cu o cârpă și puneți în funcțiune aparatul, apoi introduceți alimentele.

Sfaturi pentru dezghețare

Pentru accelerarea dezghețării se va așeza o oală cu apă fierbinte pe o placă de congelare.

Se interzice folosirea aparatelor electrice de încălzit, a lumânărilor sau a lămpilor cu petrol.

Atenție la folosirea **spray-urilor de dezghețare** care pot conduce la formarea de gaze explozibile, care conțin agenți care corodează materialul plastic sau care pot dăuna sănătății.

Curățarea aparatului

Înainte de a curăța aparatul, scoateți ștecherul din priză sau decuplați siguranța.

Nu folosiți niciodată aparate cu jet de aburi sau sub presiune. Aburii calzi pot deteriora suprafețele și circuitele electrice.

Va fi, de asemenea, afectată securitatea din punct de vedere electric a aparatului.

Frigiderul se va curăța periodic o dată pe lună. Congelatorul se curăță după fiecare dezghețare.

Apa utilizată la curățare nu trebuie să atingă panoul de comandă sau sistemul de iluminare. Întregul aparat, cu excepția garniturii ușii, se poate spăla cu apă caldă și un detergent ușor dezinfectant, de exemplu detergent pentru spălare manuală. Nu se vor folosi substanțe abrazive, acide sau solvenți. Pentru a evita mătuirea suprafețelor, la curățarea aparatului nu se vor utiliza produse de curățare care conțin substanțe recurente.

Garnitura ușii se curăță doar cu apă curată și se usucă bine.

Pentru a permite scurgerea apei de condens, este necesară curățarea canalului colector (Fig. 4/4) și mai frecvent a orificiului de scurgere.

Se va evita pătrunderea apei în cuva de evaporare prin orificiul de scurgere.

Sfaturi pentru economisirea energiei electrice

- Aparatul se va amplasa într-o încăpere rece, uscată și bine aerisită. Se vor evita contactul direct cu razele solare și amplasarea în apropierea unei surse de căldură (radiatoare, etc.).
- Nu se vor acoperi sau obtura orificiile de aerisire.
- Alimentele calde se vor răci înainte de introducerea în aparat.
- Este recomandabil ca alimentele congelate se dezghețe în frigider. Astfel, frigul din alimentele în curs de decongelare se folosește pentru răcirea frigiderului.
- Se dezgheață compartimentul congelatorului atunci când se formează gheața. Stratul gros de gheață împiedică transmiterea frigului la alimentele congelate și crește astfel consumul de energie electrică.
- La introducerea sau scoaterea alimentelor din congelator, țineți ușile deschise cât de puțin timp posibil. Cu cât ușa congelatorului stă mai puțin timp deschisă, cu atât mai puțină gheață se formează în congelator.
- Trebuie respectată o distanță de 60 mm față de peretele din spate. Astfel aerul încălzit poate circula fără piedici.

Zgomote de funcționare

Zgomote de funcționare

Pentru menținerea temperaturii selectate la un nivel constant, compresorul va porni din timp în timp. Zgomotele care se produc în aceste cazuri sunt normale. Acestea se reduc automat după ce aparatul atinge temperatura de funcționare.

Zumzetul provine de la motor (compresor). Acesta se poate intensifica pentru o scurtă durată la pornirea motorului.

Bolborositul, gălgăitul sau susurul sunt produse de agentul frigorific care circulă prin conducte.

Clinchetul se aude atunci când termostatul activează sau dezactivează motorul.

Dacă aparatul are ventilator, circulația aerului în interiorul aparatului produce **un ușor zgomot de fond**.

Dacă zgomotele de funcționare devin foarte puternice, puteți detecta ușor cauza și o puteți remedia.

Aparatul nu este așezat orizontal

Se va echilibra cu ajutorul nivelei și al reglajului picioarelor din față.

Aparatul se atinge de alt corp

Se va îndepărta aparatul de corpul respectiv.

Sertarele, coșurile sau suporturile nu au fost bine fixate sau sunt blocate

Verificați poziția pieselor detașabile și așezați-le corect la locul lor dacă este necesar.

Sticlele sau recipientele amplasate în aparat se ating

Îndepărtați sticlele și/sau recipientele unele de altele.

Îndrumar de depanare a defecțiunilor minore

Nu se va apela la unitatea service abilitată pentru fiecare defecțiune. Înainte de contactarea unității service, încercați să remediați singuri defecțiunea, cu ajutorul indicațiilor de mai jos.

Ce trebuie făcut dacă...

... iluminatul interior nu funcționează, deși compresorul funcționează?

Se verifică întrerupătorul de lumină. Dacă poate fi acționat, înseamnă că becul este ars.

Înlocuirea becului

Scoateți ștecherul din priză sau decuplați siguranța electrică.

Trageți grilajul înspre dumneavoastră (Fig. 9/B).

Înlocuiți becul:

220-240 V, max. 25 W, E 14

Dacă întrerupătorul este blocat, se va apela la unitatea service abilitată (Fig. 9/A).

... alimentele congelate s-au lipit?

Se desprind cu un obiect bont, de exemplu cu o lingură.

... în compartimentul congelatorului s-a format un strat gros de gheață?

Congelatorul se dezgheață și se curăță. La reintroducerea alimentelor congelate ușa aparatului va fi bine închisă.

... podeaua frigiderului este udă?

Cauza poate fi obturarea canalului de colectare al apei de condens (Fig. 4 /4); acesta se va desfunda cu un bețișor.

Îndrumar de depanare a defectiunilor minore

Ce trebuie făcut dacă?

... temperatura din frigider este prea scăzută?

Se poziționează selectorul de temperatură pe o poziție inferioară (Fig. 2/2). Acest fapt se poate datora introducerii unei cantități prea mari de alimente proaspete în congelator. Aceasta duce la o suprasolicitare a compresorului și la scăderea temperaturii din interiorul frigiderului.

Nu trebuie depășită capacitatea maximă de congelare înscrisă pe plăcuța de identificare (Fig. 12).

... crește durata și numărul de porniri ale compresorului?

Ușa a fost deschisă des sau în aparat au fost introduse cantități mari de alimente proaspete.

Se va verifica dacă nu au fost blocate orificiile de aerisire de pe soclu.

... în congelator este prea cald și alimentele se dezgheață?

Temperatura ambiantă din încăperea în care este amplasat frigiderul este sub +18°C. Aceasta conduce la o funcționare lentă a compresorului.

Se încălzește camera la o temperatură de peste +18°C.

La frigiderele care dispun de comutator de reglaj în funcție de temperatura ambiantă Schița 2/A porniți comutatorul (marcajul roșu de pe comutator este vizibil în cazul în care comutatorul este pornit (Schița 2/A)

Service

... frigiderul are un randament scăzut de răcire?

Se verifică dacă selectorul de temperatură (Fig. 2/2) este poziționat între nivelele „1” și „5”. În cazul acesta, dacă iluminatul interior nu funcționează, verificați dacă:

- siguranța electrică funcționează,
- ștecherul este introdus corect în priză.

Dacă nu ați reușit să remediați defectiunile aplicând indicațiile prezentate mai sus, apelați la una dintre unitățile noastre service abilitate. Nu faceți nici o altă intervenție asupra aparatului, în special asupra părților electrice ale acestuia. Nu deschideți ușa inutil, pentru a evita pierderea frigului acumulat. Numerele de telefon ale unităților noastre service abilitate le găsiți în lista unităților service din certificatul de garanție.

Plăcuța de identificare

Vă rugăm să indicați unității service numărul produsului (E-Nr) și seria acestuia (FD-Nr) ale aparatului dumneavoastră.

Aceste numere se găsesc pe plăcuța de identificare, aflată în partea din stânga sus a congelatorului (Fig. 12).

(*) Instrucțiuni de igienă alimentară

Stimate client,

Conform decretului francez pentru evitarea bacteriilor listerice în frigidere, vă rugăm să respectați următoarele instrucțiuni.

- Curățați frecvent interiorul frigiderului cu un detergent neagresiv care să nu oxideze componentele metalice (de ex. apă călduță cu puțin detergent pentru spălarea manuală a vaselor).
Suprafețele astfel curățate se vor dezinfecă cu o soluție de oțet, respectiv de acid citric sau cu o soluție bactericidă din comerț, care este destinată dezinfecării frigiderelor. (În prealabil testați rezistența componentelor metalice într-un loc care nu se află la vedere).
- Înainte de a depozita alimentele în frigidere despachetați-le din ambalajul în care le-ați cumpărat (de ex. cartonul în care v-au fost oferite paharele de iaurt).
- Pentru ca în frigider să nu fie prea cald: lăsați alimentele gătite să se răcească la temperatura camerei în afara frigiderului.
Nu deschideți ușa frigiderului în mod inutil și pentru prea mult timp.
Depozitați alimentele astfel încât aerul să poată circula liber printre ele.
- Pentru a evita contaminarea alimentelor de tip diferit, depozitați-le separate unele de altele, bine împachetate sau în cutii cu capac.
- Înainte de a vă apuca de gătit spălați-vă bine pe mâini. Înainte de a prepara alte alimente, spălați-vă pe mâini. Deasemenea trebuie să vă spălați pe mâini și înainte de masă.
- Spălați ustensilele de bucătărie (lingura de gătit, fundul de tăiat, cuțitul, etc.) înainte de o nouă utilizare.

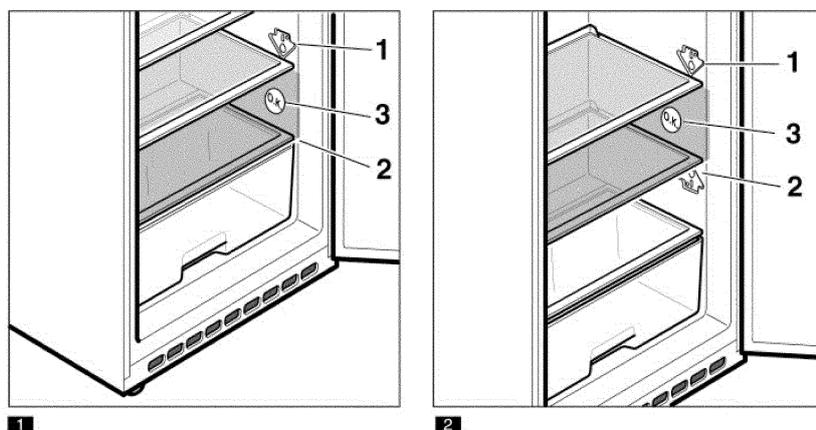
Zone pentru depozitarea de alimente sensibile

Depozitați alimentele în frigider în funcție de tipul lor în zona corespunzătoare de temperatură (vezi Instrucțiunile de utilizare).



„Zona pentru depozitarea de alimente sensibile” este marcată cu săgeata de alături. Această zonă se află, în funcție de model, jos de tot între săgeata imprimată pe laterală și raftul de sticlă de sub ea (Schița 1/1 și 2) sau între cele două săgeți (Schița 2/1 și 2) sau dacă nu sunt imprimate săgeți, în întregul frigider cu excepția ușii.

ro



Această zonă este ideală pentru păstrarea de alimente perisabile, care necesită o **temperatură de depozitare sub +4 •C** precum: carne, carne de pasăre, pește, mezeluri, alimente semipreparate, salate, dulciuri pe bază de ouă sau cremă, aluaturi proaspete, pizza, produse lactate proaspete, brânzeturi gata preparate în pungi de plastic.

Indicatorul de temperatură (Schița **1/3** și **2/3**)

Nu expuneți indicatorul de temperatură influenței directe a soarelui și nu-l luați în gură.

Indicatorul de temperatură indică temperaturi sub +4 •C și servește la determinarea reglajului corect al termostatului. Reglați termostatul în funcție de temperatura ambiantă între pozițiile 2 și 3. Dacă termostatul dispune de un afișaj în grade, reglați-l pe +4 •C sau pe o temperatură mai scăzută.

După cca. 12 ore, când temperatura a scăzut sub +4 •C culoarea afișajului se modifică din roșu în verde, suplimentar apare indicația „OK”. (În caz contrar reglați termostatul treaptă cu treaptă pe o temperatură mai scăzută.)

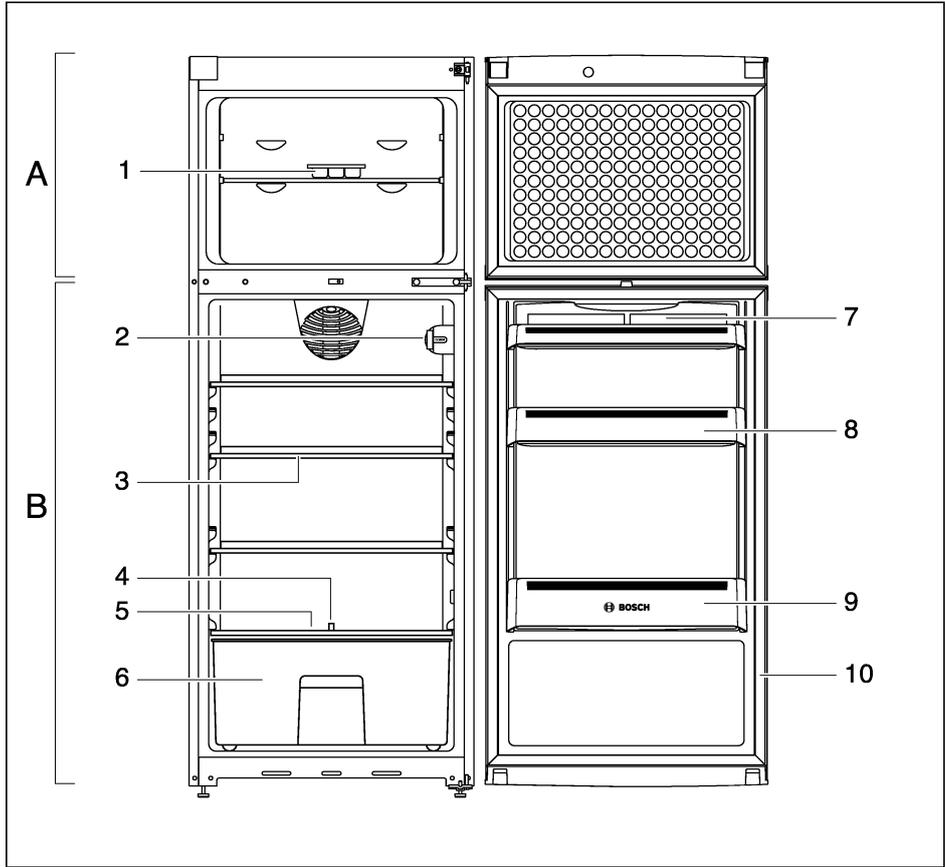


Reglaj corect

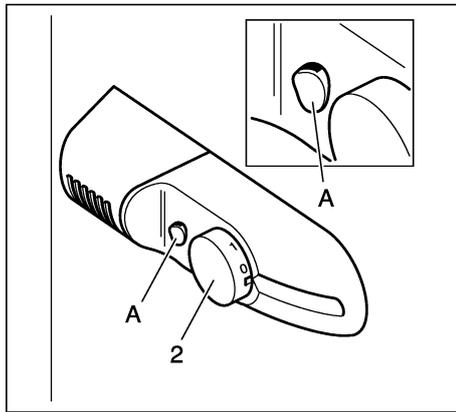


Temperatura este
prea ridicată, modificați
reglajul în mod
corespunzător

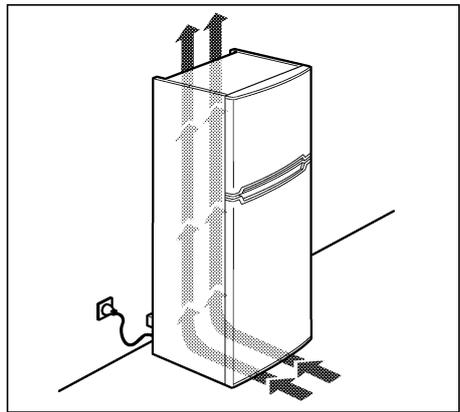
(*) La anumite modele



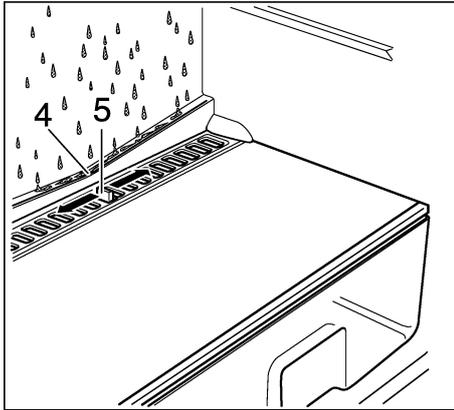
1



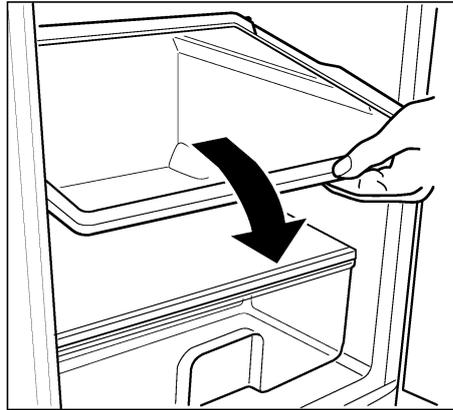
2



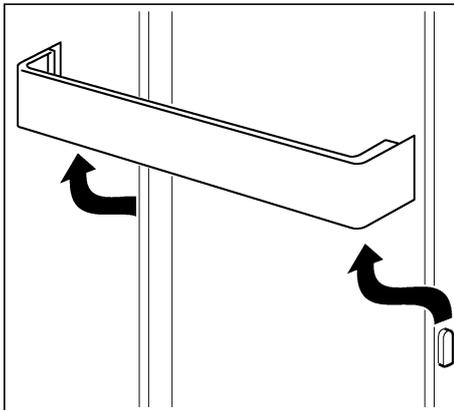
3



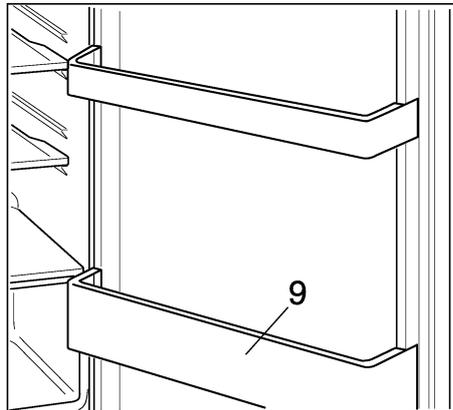
4



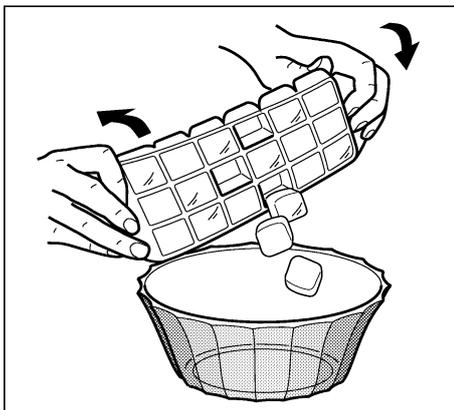
5



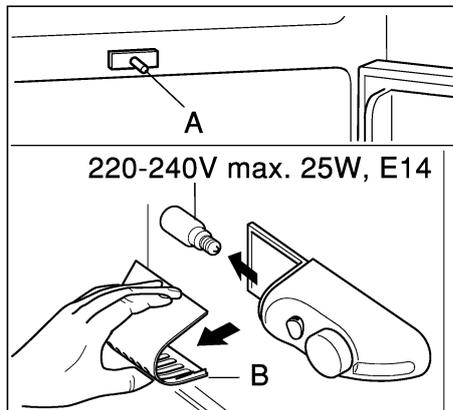
6



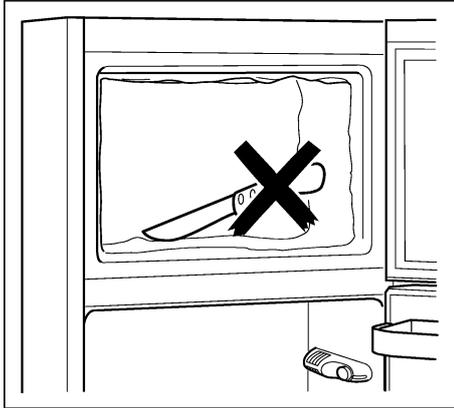
7



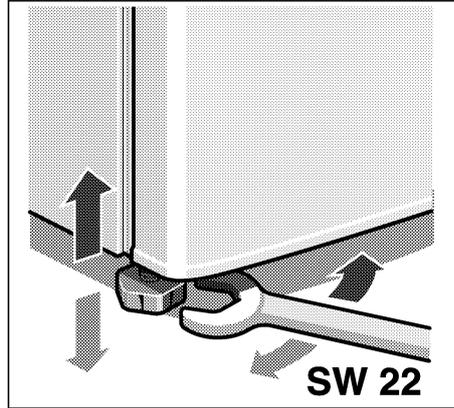
8



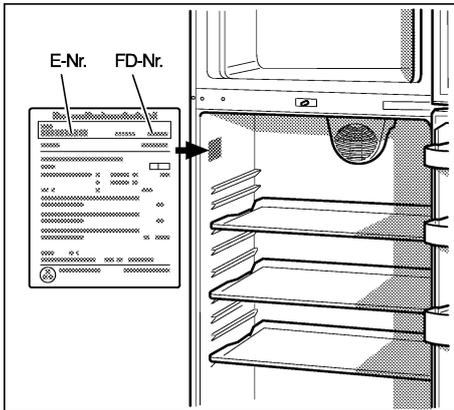
9



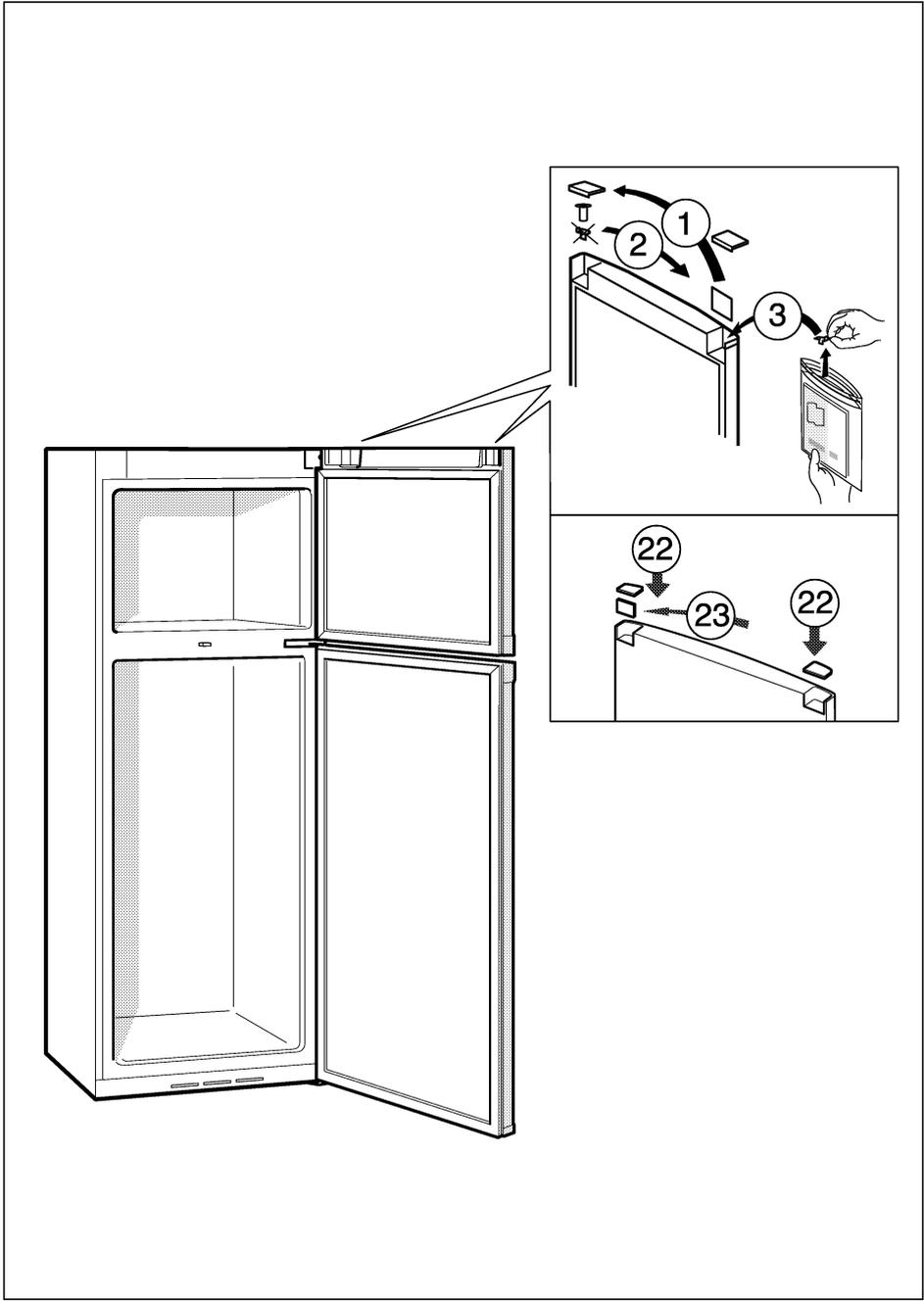
10

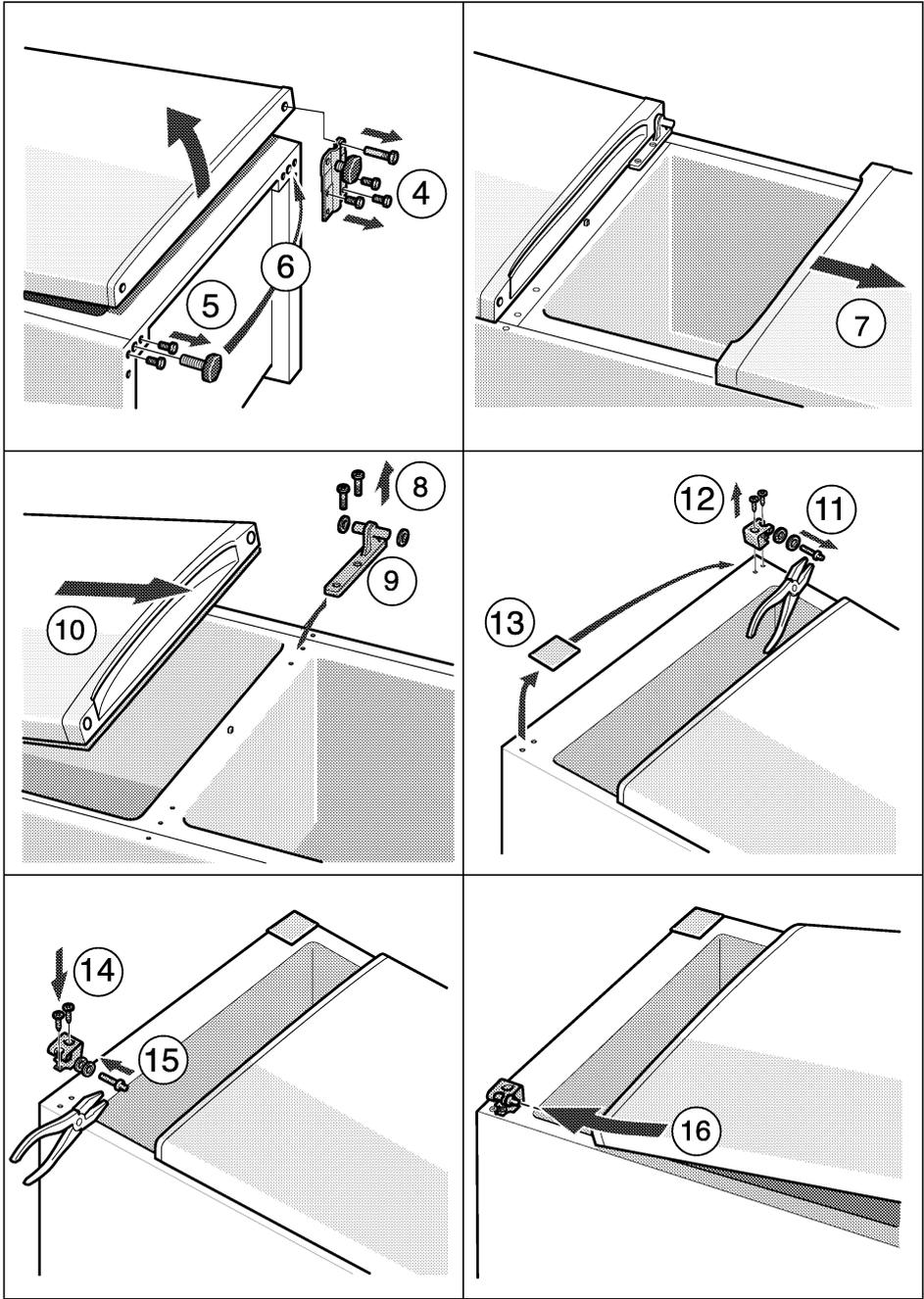


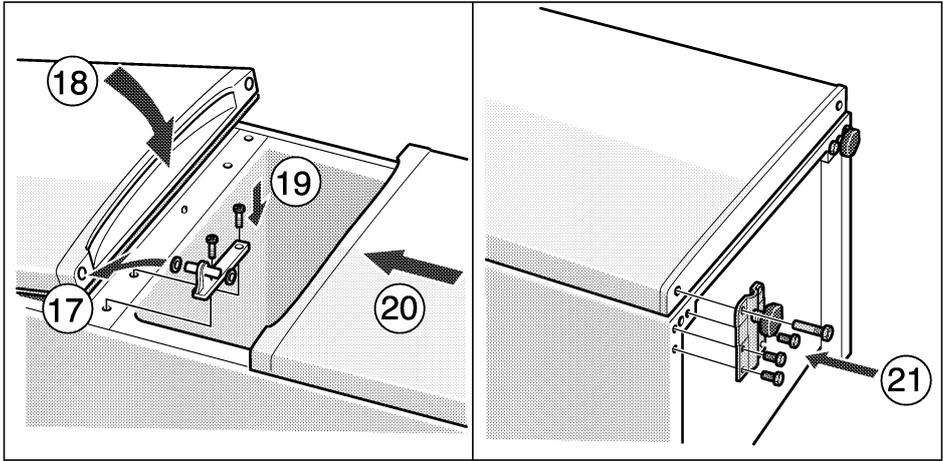
11



12







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

8904/001D

9000446767