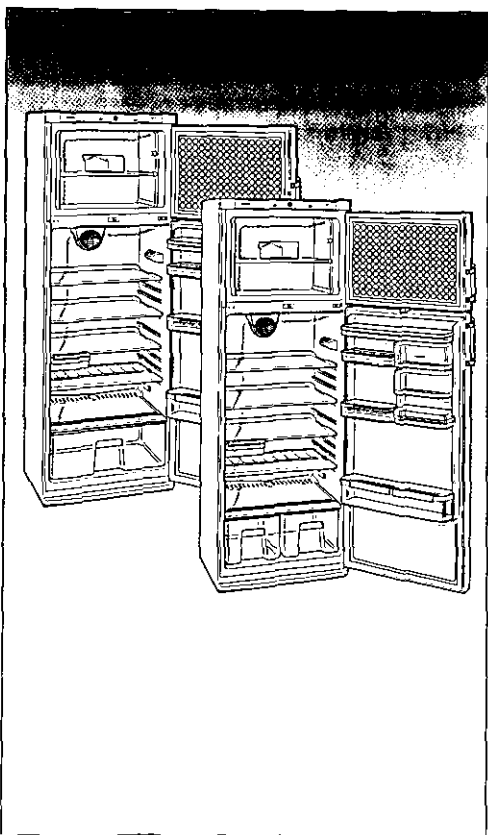


SIEMENS

de **Gebrauchsanleitung**
en **Instructions for use**
fr **Notice d'utilisation**
nl **Gebruiksaanwijzing**

it **Istruzioni per l'uso**
es **Instrucciones de uso**
pt **Instruções de serviço**



KS .. V..

de

en

fr

nl

it

es

pt

Deutsch	Seite	3
English	Page	17
Français	Page	31
Nederlands	Blz.	45
Italiano	Pagina	59
Español	Página	73
Português	Pág.	88

Inhalt

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

Entsorgungshinweise

Entsorgung des Altgerätes

Bitte beachten, wenn Ihr neues Gerät ein Altgerät ersetzt.

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen, Netzstecker ziehen und Anschlußkabel durchtrennen. Schnapp- oder Riegelschlösser entfernen oder zerstören – Sie verhindern damit, daß spielende Kinder sich selbst einsperren und in Lebensgefahr kommen.

Kühl- und Gefriergeräte enthalten Isolationsgase und Kältemittel, die eine fachgerechte Entsorgung erfordern. Außerdem enthalten sie wertvolle Stoffe, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollen. Nehmen Sie deshalb zum Entsorgen Ihre zuständige kommunale Entsorgungsstelle in Anspruch. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung oder Ihren Händler. Achten Sie bitte darauf, daß die Rohrleitungen Ihres Kältegerätes bis zum Abtransport zu einer sachgerechten, umweltfreundlichen Entsorgung nicht beschädigt werden.

Entsorgung der Neugeräte-Verpackung

Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kartonagen bestehen aus 80 % bis 100 % Altpapier. Holzteile sind nicht chemisch behandelt.

Die Folien sind aus Polyethylen (PE), die Umbänderung aus Polypropylen (PP) und die FCKW-freien Polsterteile aus geschäumtem Polystyrol (PS). Diese Materialien sind reine Kohlenwasserstoffverbindungen und recycelbar.

Durch die Aufbereitung und Wiederverwendung werden Rohstoffe eingespart und das Müllvolumen verringert.

In der Bundesrepublik Deutschland können Sie die Verpackung Ihres Gerätes zur stofflichen Verwertung dem Händler zurückgeben, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Anschriften von Wertstoffcentern für die Entsorgung von Altgeräten erfahren Sie über Ihre Gemeindeverwaltung. Bitte helfen Sie auf diese Weise mit für eine umweltfreundliche Entsorgung bzw. Wiederverwertung.

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, Abknicken von Rohrleitungen, Abkratzen von Oberflächenbeschichtungen usw. Heraus-spritzendes Kältemittel kann zu Augenverletzungen führen.
- Be- und Entlüftungsöffnungen für das Gerät nicht abdecken oder zustellen.
- Sockel, Auszüge, Türen usw. nicht als Trittbrett oder zum Abstützen mißbrauchen.
- Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Auf keinen Fall sollten sich Kinder z. B. auf Auszüge setzen oder an die Tür hängen.
- Bei Gerät mit nachgerüstetem Schloß Schlüssel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Eis am Stiel und 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.

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.

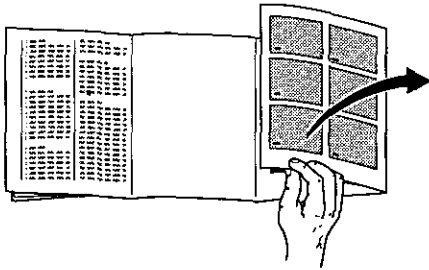
Es entspricht der Unfallverhütungsvorschrift für Kälteanlagen (VBG 20).

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.

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.

Gesamtansicht

Bild ①

- 1-3 Bedienblende
- 4 Eisschale
- 5 Innenbeleuchtung
- 6 Ablagen
- 7 Yoghurtbehälter
- 8 Flaschenablage
- 9 Tauwasserablaufrinne
- 10 Feuchtigkeitsregler für Obst- und Gemüsebehälter
- 11 Klappe
(Gemüse- und Obstbehälter)
- 12 Gemüse- und Obstbehälter
- 13 Absteller (*Eierbehälter)
- 14 Butter- und Käsefach
- *15 Eierbehälter
- *16 Absteller für kleine Flaschen, Dosen (*Eierbehälter)
- *17 Absteller für kleine Dosen, Tuben
- 18 Absteller für große Flaschen, Milchtüten usw.
- 19 Türdichtung
- A Gefrierfach
- B Kühlraum

Bedienblende

Bild ②

- 1 Hauptschalter EIN/AUS mit grüner Kontrolleuchte (leuchtet, wenn der Hauptschalter eingeschaltet ist).
- 2 Supergefriertaste mit gelber Kontrolleuchte für max. Gefrierleistung (Kontrolleuchte leuchtet, wenn das Supergefrieren eingeschaltet ist).
- 3 Temperaturwähler für Kühi- und Gefrierraum.

* Nicht bei allen Modellen

Gerät aufstellen

Umgebungstemperatur beachten

Abhängig von der „Klimaklasse“ (siehe Typenschild) kann das Gerät bei folgenden Umgebungstemperaturen betrieben werden: (Das Typenschild befindet sich links oben im Gerät. Bild 16)

Klimaklasse	Umgebungstemperatur von ... bis
N/ST	+16 °C bis +38 °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 15).

Nach dem Transport ...

kann das Gerät sofort in Betrieb genommen werden.

Wechsel des Türanschlages

Arbeitsschritte in der Reihenfolge der Zahlen (Bild 16).

Elektrischer Anschluß

Geräte nur an 220–240 V/50 Hz Wechselstrom über eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Steckdose muß mit einer 10 A Sicherung oder höher abgesichert sein.

Bei Geräten, die in nichteuropäischen Ländern betrieben werden, ist auf dem Typenschild zu überprüfen, ob die Anschlußspannung und Stromart mit den Werten Ihres Stromnetzes übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich im Kühlraum links oben. (Bild 16).

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

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

Einschalten / Ausschalten

Gerät einschalten

Hauptschalter drücken (Bild ②/1), Netz-Kontrollleuchte leuchtet. Das Gerät beginnt zu kühlen, die Innenraumbeleuchtung ist bei geöffneter Tür eingeschaltet.

Temperatur einstellen

Dazu die Gefrierfachtür öffnen und Temperaturwählrad (Bild ②/3) von unten auf die gewünschte Merzkahl drehen.

Die Temperatur ist stufenlos einstellbar.

Höhere Merzkahlen ergeben tiefere Temperaturen im Kühlraum und Gefrierfach.

Wir empfehlen folgende Temperaturwählereinstellungen:

- bei kurzfristiger Lagerung von Lebensmitteln im Gefrierfach eine niedrige Merzkahl (energiesparender Betrieb).
- bei langfristiger Lagerung von Lebensmitteln im Gefrierfach und zum Einfrieren frischer Lebensmittel eine mittlere Merzkahl.

Hinweise

- Die Temperatur im Kühlraum wird beeinflusst durch die Umgebungstemperatur, Menge und Temperatur der frisch eingelagerten Lebensmittel und häufiges Türöffnen. Bei Bedarf Temperaturwählereinstellung verändern.
- Während die Kühlmaschine läuft, bilden sich Wasserperlen oder Reif an der Rückwand des Kühlraumes, dieses ist funktionsbedingt. Ein Abschaben der Reifschicht oder Abwischen der Wasserperlen ist nicht notwendig. Die Rückwand taut automatisch ab. Das Tauwasser wird in der Ablaufrinne (Bild ④/9) aufgefangen, zur Kühlmaschine geleitet und dort verdunstet.

- Die Stirnseiten des Gehäuses werden teilweise leicht beheizt, dies verhindert Schweißwasserbildung im Bereich der Gefrierfach-Türdichtung.

Gerät ausschalten

Hauptschalter drücken (Bild ②/1), grüne Netz-Kontrollleuchte 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.

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.

In der Schublade (7)

Fleisch, Wurst, Yoghurtbecher.

Auf den Ablagen (6)

von oben nach unten Backwaren, fertige Speisen, Molkereiprodukte.

Auf der Ablage (8)

Flaschen.

In der Gemüseschale (12)

Gemüse, Obst, Salat.

Absteller (13) *Eier.

Im Butter- und Käsefach (14)

Butter und Käse.

*Im kleinen Absteller (16)

kleine Flaschen. (*Eier.)

*In den Behältern (17)

Tuben und kleine Dosen.

In den Abstellern (18)

große Flaschen.

Die Innenausstattung

Klappe über Gemüsebehälter (Bild 4/11)

ermöglicht leichten Zugriff, ohne den Gemüsebehälter herauszuziehen.

Temperatur- und Feuchtigkeits-Regler für Gemüse-Behälter (Bild 4/10)

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 5).

Flaschenablage (Bild 6/8)

In den Mulden lassen sich die Flaschen sicher ablegen und stapeln (Bild 6). Die Unterseite der Flaschenablage ist glatt. Wird der Platz für andere Lebensmittel benötigt, kann die Flaschenablage umgedreht werden (Bild 7/a-b-c). Zum Stellen von hohem Kühlgut kann die vordere Hälfte der Flaschenablage in der darunterliegenden Einschiebenut nach hinten gesetzt werden (Bild 6).

* Nicht bei allen Modellen

Lebensmittel eingefrieren, lagern und Eis bereiten

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

Zum Herausnehmen Behälter und Absteller anheben (Bild 9).

Joghurtbehälter (Bild 10/7)

Sie können die Schublade zum Beladen und Entladen herausnehmen. Dazu Schublade anheben.

Die Halterung der Schublade ist variabel.

Flaschenhalter (Bild 11/a)

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

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.

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.

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.

(Das Gefriervermögen beträgt je nach Gerätetyp zwischen 4 bis 8 kg.

Das genaue Gefriervermögen Ihres Gerätes ist auf dem Typschild Bild ⑤ vermerkt).

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

Supergefrieren

Soll das max. Gefriervermögen genutzt werden, ist beim Einlegen der frischen Lebensmittel das Supergefrieren einzuschalten. Zum Einschalten einfach die Supergefrieretaste (Bild ②/2) drücken, die gelbe Kontrollleuchte zeigt die Inbetriebnahme an. Die Kühlmaschine arbeitet nun verstärkt.

Ca. 24 Stunden nach dem Einlegen der Lebensmittel ist der Gefriervorgang beendet, die Supergefrieretaste kann wieder ausgeschaltet werden. (Gelbe Kontrollleuchte erlischt.)

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

Hinweis

Während des Supergefrierens wird auch der Kühlraum stärker gekühlt.

Eis bereiten

Bild ⑩

Eisschale zu $\frac{3}{4}$ mit Wasser füllen und auf den Vorratsbehälter setzen.

Vorratsbehälter mit aufgesetzter Eisschale auf den Boden des Gefrierraumes stellen. Um die Eiswürfel aus der Schale zu lösen die Ecken der Schale nach unten biegen. Schale umdrehen und die Ecken erneut nach unten biegen.

Im Vorratsbehälter können die Eiswürfel griffbereit aufbewahrt werden. Die Eisschale dient gleichzeitig als Deckel des Vorratsbehälters.

Lagerdauer

Um Qualitätsminderungen des Gefriergutes zu vermeiden, ist es wichtig, daß die zulässige Lagerdauer nicht überschritten wird.

Die Lagerdauer richtet sich nach der Art der Lebensmittel.

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

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 Tauwasserablaufrinne (Bild 4/9) 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 16).

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.

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 4/9) 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.

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 14/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.

Das Abdeckgitter nach vorn abziehen (Bild 14/b).

Die Glühlampe auswechseln:
220–240 V, max. 15 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 9/9) verstopft, Ablaufloch mit Stäbchen freimachen.

... die Temperatur im Kühlraum zu kalt ist?

Stellen Sie den Temperaturwähler (Bild 2/3) auf eine kleinere Merzkahl.

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 15 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 der Temperaturwähler (Bild 2/3) auf einer Merkhzahl zwischen „1“ und „5“ steht. Wenn dieses der Fall ist und die Innenbeleuchtung nicht funktioniert, dann prüfen Sie,

- 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 15

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.

Contents

	Page		Page
Information concerning (waste) disposal	18	Example of arranging food in the appliance	23
Disposal of your old appliance	18	Interior fittings	23-24
Disposal of packaging from your new appliance	18		
Safety information	19	Freezing, storing food, making ice cubes	24
		Freezer compartment	24
Requirements	20	Purchasing deep-frozen food	24
		Freezing food yourself	24
Getting to know your appliance	20	Packing food	24-25
Overall view	20	Freezing capacity	25
Control panel	20	Fast freezing	25
		Making ice cubes	25
Siting the appliance	21	Storage duration	25
Ambient temperature	21	Defrosting frozen foods	26
Site	21		
Siting the appliance	21	Defrosting	26
Ventilation	21	Refrigerator compartment	26
Following delivery ...	21	Defrosting the freezer compartment	26
Changing over door hinges	21	Defrosting aids	27
Electrical connection	21		
		Cleaning	27
Switching ON/OFF the appliance	22		
Switching ON the appliance	22	Operating noises	28
Setting the temperature	22		
Switching OFF the appliance	22	Tips for saving energy	28
Disconnecting the appliance	22		
		Eliminating minor faults yourself	29
Arranging food in the appliance	23	What to do if ...	29-30
Instructions on arranging food in the appliance	23		
		Customer service	30
		Rating plate	30

Information concerning (waste) disposal

Disposal of your old appliance

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

Immediately render your old appliance unusable. Pull out the mains plug and cut off the power cord. To prevent children from locking themselves in the refrigerator and suffocating, remove or destroy spring locks and deadlocks.

Refrigerators and freezers contain insulation gases and refrigerant which must be disposed of properly. They also contain valuable raw materials which can be recycled. Therefore, enlist the aid of your municipal disposal centre. Please enquire at your local authority or ask your dealer about *current means of disposal*. Please ensure that the refrigeration tubing is not damaged prior to its proper disposal.

Disposal of packaging from your new appliance

All packaging materials are environmentally friendly and recyclable. The cardboard packaging consists of 80-100 % waste-paper. Wooden components have not been chemically treated.

The plastic film is made of polyethylene (PE), the tapes are made of polypropylene (PP) and the CFC-free packing is made of foamed polystyrene (PS). These materials are *pure hydrocarbon compounds and are recyclable*.

Reclaiming and recycling packaging conserves raw materials and the volume of waste.

In the Federal Republic of Germany you can return the packaging for recycling to the *dealer from whom you purchased the appliance*. Addresses of recycling centres which dispose of old appliances can be obtained from your local authority. Please contribute to a better environment by disposing of packaging materials in an environmentally-friendly manner.

Safety information

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

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

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



This appliance contains a small quantity of isobutane refrigerant (R 600 a). This is a natural gas which is very environmentally-friendly but flammable. Ensure that the refrigeration tubing is not damaged during transportation and installation. If the tubing is damaged, avoid naked flames and ignition sources and ventilate the room in which the appliance is situated.

- NEVER use a steam cleaner to defrost or clean the appliance. Steam may come into contact with live components in the appliance and cause a short-circuit or an electric shock.
- NEVER use electrical appliances inside the appliance.
- Do NOT switch on a damaged appliance. If in doubt, contact the supplier.
- Connect and install the appliance according to the installation manual. Electrical supply conditions must correspond with the specification on the rating plate.
- The electrical safety of the appliance is not guaranteed unless the earthing system in the building electrical system has been correctly installed.
- If a fault occurs while the appliance is being serviced or cleaned, disconnect the appliance from the power supply. Remove the mains plug or switch OFF

the fuse. Do NOT pull out the mains plug by the cable.

- Repairs may only be performed by qualified customer-service technicians. Improper repairs may put the user in considerable danger.
- Bottles which contain a high percentage of alcohol must be sealed and placed vertically in the refrigerator. NEVER store products which contain flammable propellant gases (e.g. cream dispensers, aerosols, etc.) or explosive substances in the appliance – Explosion hazard!
- Do NOT damage the refrigeration circuit, e.g. by puncturing the refrigerant tubing on the evaporator with a sharp object, kinking tubes, scratching surface coatings, etc. Spurring refrigerant may cause eye injuries.
- Do NOT cover or block the ventilation slots.
- Do NOT stand or support yourself on the base, drawers or doors, etc.
- Do NOT allow children to play with the appliance. Children must NEVER sit on drawers or hang from the door.
- If the appliance features a lock, keep the key out of the reach of children.
- Do NOT put ice lollies or ice cubes directly from the freezer compartment into your mouth. Risk of burns from very low temperatures.
- Bottled or canned drinks (especially carbonated beverages) must NEVER be stored in the freezer compartment. Bottles and tins will explode!
- NEVER touch frozen food with wet hands. Your hands could freeze to the food!

Requirements / Getting to know your appliance

Requirements

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

The appliance is designed specifically for use in the house.

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

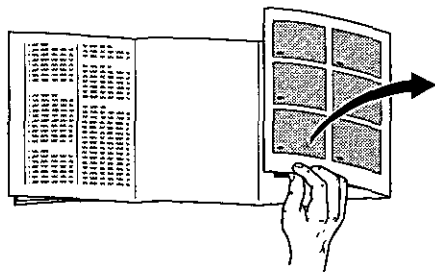
The appliance corresponds to the Regulations for the Prevention of Accidents for Refrigeration Appliances (VBG 20).

The refrigeration circuit has been checked for leaks.

This product corresponds to the relevant safety regulations for electrical appliances.

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

Getting to know your appliance



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

This operating manual refers to several models. Diagrams may vary.

Overall view

Fig. ①

- 1-3 Control panel
- 4 Ice cube tray
- 5 Interior light
- 6 Shelves
- 7 Yoghurt container
- 8 Bottle rack
- 9 Condensation drainage channel
- 10 Humidity regulator for fruit and vegetable container
- 11 Flap (Fruit and vegetable container)
- 12 Vegetable and fruit container
- 13 Storage compartment (*Egg rack)
- 14 Butter and cheese compartment
- *15 Egg container
- *16 Storage compartment for small bottles, cans (*Egg container)
- *17 Storage compartment for small cans, tubes
- 18 Storage compartment for large bottles, milk cartons, etc.
- 19 Door seal
- A Freezer compartment
- B Refrigerator compartment

Control panel

Fig. ②

- 1 ON/OFF main switch with green control light (illuminates when the main switch is ON).
- 2 "Fast freeze" button with yellow control light for max. freezing capacity (control light illuminates when "Fast freeze" switched ON).
- 3 Temperature selector for refrigerator and freezer compartments.

* Not all models

Siting the appliance

Note the ambient temperature

The appliance can be operated at the following ambient temperatures depending on the "climatic category" (see rating plate). (The rating plate can be found inside the appliance at the upper left-hand side. Fig. ⑤).

Climatic category	Ambient temperature from ... to
N/ST	+16 °C to +38 °C

If the ambient temperature drops below the lower ambient-temperature range, the running time of the refrigerating unit is reduced. As a result, the freezer compartment does not drop to a sufficiently low temperature. In extreme cases frozen foods can thaw.

Site

Site the appliance in a dry, well ventilated room, but NOT in direct sunlight and NOT near a heat source, e.g. cooker, radiator, etc. If installation next to a heat source is unavoidable, use a suitable insulating plate or comply with the following minimum distances to the heat source.

3 cm to an electric cooker.
30 cm to a coal-fired cooker.

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

Siting

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

Ventilation

The heated air must be able to escape through the rear of the appliance. If the air flow is obstructed, the refrigerating unit must work harder which increases the power consumption. Therefore, NEVER cover the ventilation slots (Fig. ⑥).

Following delivery ...

The appliance can be switched ON immediately.

Changing over door hinges

Steps in numerical sequence (Fig. ⑦).

Electrical connection

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

If the appliance is to be operated in a non-European country, check on the rating plate whether the supply voltage and current type correspond with the values of your mains supply. The rating plate is located in the upper left-hand side of the refrigerator compartment (Figure ⑤).

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

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

Switching ON/OFF the appliance

Switching ON the appliance

Press the main switch (Fig. ②/1), the mains indicator light illuminates. The appliance starts to cool. The interior light switches ON when the door is opened.

Setting the temperature

Open the freezer-compartment door and rotate the temperature selector dial (Fig. ②/3) from below to the desired setting.

The temperature can be adjusted steplessly.

Higher settings result in lower temperatures in the refrigerator and freezer compartments.

We recommend the following temperature settings:

- A low setting for short-term storage of food in the freezer compartment (energy-saving mode).
- A medium setting for long-term storage of food in the freezer compartment and for freezing fresh food.

Notes

- The temperature in the refrigerator compartment is influenced by the ambient temperature, quantity and temperature of the freshly stored food and how often the door is opened. If required, change the temperature setting.
- While the refrigerating unit is running, beads of water or hoarfrost form on the rear of the refrigerator compartment; this is quite normal. It is NOT necessary to scrape off the hoarfrost or wipe off the beads of water. The rear panel defrosts automatically. The condensation is conveyed down the drainage channel (Fig. ④/9) to the refrigerating unit where it evaporates.
- To prevent condensation in the area of the freezer-compartment door seal, the sides of the housing are partially heated.

Switching OFF the appliance

Press the main switch (Fig. ②/1), the green mains indicator light goes out and the refrigeration and light switch OFF.

Disconnecting the appliance

If the appliance is not to be used for a prolonged period, pull out the mains plug, clean the appliance and leave the doors open.

Arranging food in the appliance

Instructions on arranging food in the appliance

- Allow warm food and drinks to cool outside the appliance.
- If possible, always wrap the food or cover well. The food will then retain its aroma, colour, moisture and freshness. Furthermore, the flavour of one food will not be transferred to another. Only vegetables, fruit and lettuce do not require covering and should be stored in the vegetable containers.
- Do NOT allow oil or fat to come into contact with the plastic components or the door seal (otherwise they could become porous).
- Do NOT store any explosive substances in the appliance. Bottles containing a high percentage of alcohol must be sealed and stored vertically.
– Explosion hazard!
- The coldest areas of the refrigerator compartment are in the area of the rear panel and above the bottom shelf. Use these areas for delicate foods.
- Bottled liquids which can freeze must NOT be stored in the freezer compartment. The bottles will explode during the freezing process.

Example of arranging food in the appliance

Fig. 1

In the **refrigerator compartment (A)**
Freeze, store food and make ice cubes.

Meat, sausage, yoghurt cartons in the **drawer (7)**.

Cakes and pastries, ready meals, dairy products on **shelves (6)** from top to bottom.

Bottles on the **shelf (8)**.

Vegetables, fruit and lettuce in the **vegetable drawer (12)**.

Door shelf (13) (*Egg rack)

Butter and cheese in the **butter and cheese compartment (14)**.

*Small bottles in the **small storage compartment (16)**. (*Egg)

*Tubes and small tins in the **containers (17)**.

Large bottles in the **storage compartments (18)**.

Interior fittings

Flap over the vegetable container (Fig. 4/11) provides access without removing the vegetable container.

Temperature and humidity regulator for vegetable container (Fig. 4/10)

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

For short-term storage slide the regulator all the way to the right. Ventilation aperture is closed – high humidity –
Temperature rises.

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

Bottle rack (Fig. 6/8)

Bottles can be deposited and stacked in the recesses (Fig. 6).

The underside of the bottle rack is smooth. If space is required for other food, the bottle rack can be inverted (Fig. 7/a-b-c).

To store bottles upright, the front half of the bottle rack can be placed in the grooves underneath and pushed back (Fig. 8).

* Not all models

Freezing, storing food, making ice cubes

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

To remove containers and storage compartments, lift and pull out (Fig. 9).

Yoghurt drawer (Fig. 10/7)

The drawer can be removed for adding and removing food. Lift the drawer and pull out. The drawer holder can be adjusted.

Bottle holder (Fig. 11/a)

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

Freezer compartment

The freezer compartment is suitable for storing frozen foods, freezing food and for making ice cubes.

If the ambient temperature drops below +16 °C, the running time of the refrigerating unit is reduced. As a result, the freezer compartment does not drop to a sufficiently low temperature.

Purchasing deep-frozen food:

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

Freezing food yourself

If you are freezing food yourself, use only fresh, undamaged food.

The following foods are suitable for freezing:

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

The following foods are NOT suitable for freezing:

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

Blanching vegetables and fruit

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

Packing food

Pack food in suitable portions for your household.

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

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

The following products are suitable for wrapping/packing food:

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

Freezing, storing food, making ice cubes

The following products are **NOT** suitable for wrapping/packing food:

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

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

The following products are suitable for sealing the wrapped food:

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

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

Freezing capacity

Food should be frozen right through to the centre as quickly as possible. This is the only way to preserve the vitamins, nutritional value, appearance and flavour. Do not, therefore, exceed the max. freezing capacity of your appliance.

(The freezing capacity is 4–8 kg depending on the appliance model.

The exact freezing capacity of your appliance is indicated on the rating plate, Fig. ⑤).

Spread out the food to be frozen at the bottom of the freezer compartment. Ensure that food that has already been frozen does not come into contact with fresh food about to be frozen.

Fast freezing

If max. freezing capacity is to be used, switch ON fast freezing when inserting the fresh food. To switch ON, simply press the "Fast freeze" button (Fig. ②/2), the yellow indicator light indicates that fast freezing is ON. Operation of the refrigerating unit is now increased.

The freezing process ends approx. 24 hours after the food was inserted, the "Fast freeze" button can be switched OFF again. (Yellow indicator light goes out).

Smaller quantities of food (up to 1 kg) can be frozen without fast freezing.

Note

During fast freezing the refrigerator compartment also becomes colder.

Making ice cubes

Fig. ⑩

Fill the ice tray $\frac{3}{4}$ full with water and place in the ice-cube container.

Place the ice-cube container with ice tray on the floor of the freezer compartment. To loosen the ice cubes in the tray, bend down the corners of the tray. Invert the tray and bend down the corners again.

Ice cubes can be stored ready to hand in the container. The ice tray can also be used as a cover for the container.

Storage duration

To prevent the quality of the frozen food from deteriorating, it is important that the storage duration is **NOT** exceeded. The storage duration depends on the type of food.

At $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ fish, sausage, ready meals and cakes and pastries can be stored for up to 4 months, cheese, poultry and meat up to 6 months, and vegetables and fruit up to 8 months.

Freezing, storing food, making ice cubes

Defrosting frozen foods

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

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

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

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

Defrosting

Refrigerator compartment

The refrigerator compartment defrosts fully automatically. The condensation is conveyed down the drainage channel (Fig. 4/9) to the refrigerating unit where it evaporates. To ensure that the condensation flow is not obstructed, always keep the drainage channel and drain hole clean.

Defrosting the freezer compartment

The freezer compartment does not defrost automatically, as the frozen food must not thaw. A thick layer of hoarfrost or ice will impair refrigeration of the frozen food and increase power consumption.

NEVER scrape off hoarfrost or ice with a knife, as the freezer-compartment evaporator could be punctured (Fig. 10).

Sputtering refrigerant may cause eye injuries or ignite.

If the freezer compartment is covered in thick ice, defrost.

Proceed as follows:

- Remove the frozen food, wrap in newspaper and store in a cool location.
- Remove the mains plug.
- Leave the door open, wipe up the condensation with a cloth or sponge.
- Dry the freezer compartment, switch ON the appliance again and re-insert the frozen food.

Defrosting

Defrosting aids

To accelerate the defrosting process, place a **pan of hot water** on a base on the floor of the freezer compartment.

NEVER use electric heaters, steam cleaners, candles or kerosene lamps to defrost the freezer compartment.

Caution when using **defrosting sprays**, as these may form explosive gases and may contain solvents or propellants which attack plastic or which are a health hazard.

Cleaning

Before cleaning the appliance, **ALWAYS** remove the mains plug or switch **OFF** or unscrew the fuse.

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

Clean the refrigerator compartment once a month. It is recommended to clean the freezer compartment after each defrosting process.

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

To prevent dull areas, non-abrasive cleaning agents should not be used either.

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

To ensure that the condensation flow is not obstructed, clean the collection channel (Fig. 4/9) and drain hole more frequently. Try to prevent cleaning water from dripping through the drainage aperture into the evaporation tray.

Information on operating noises

Operating noises

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

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

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

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

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

An appliance with a fan may cause a **low hissing** noise emitted by the air flow inside the appliance.

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

The appliance is not level

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

The appliance is not free-standing

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

Drawers, baskets or storage compartments are loose or stick

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

Bottles and/or receptacles are touching each other

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

Tips for saving energy

- Install the appliance in a cool, well ventilated room, but NOT in direct sunlight and NOT near a heat source (radiator, etc.).
- Do NOT block the ventilation slots on the appliance.
- Allow warm food to cool down before placing in the refrigerator.
- To defrost frozen products, place them in the refrigerator compartment. The low temperature of the frozen products is then used to cool the food in the refrigerator compartment.
- Defrost the freezer compartment when ice forms. A thick layer of ice will impair refrigeration of the frozen food and increase power consumption.
- When inserting or removing food from the appliance, open and close the doors as quickly as possible. The briefer the freezer-compartment door remains open, the lower the formation of ice in the freezer compartment.

Eliminating minor faults yourself

Before you call customer service, please check whether you can eliminate the fault yourself based on the following information.

A technician who is called out for consultation purposes will charge the customer, even if the appliance is still under guarantee.

What to do if ...

... the interior light does not function, but the refrigerating unit is operating?

Check whether the light switch (Fig. 14/a) can be moved. If it can be moved the incandescent bulb is defective.

Replacing the incandescent bulb

Remove the mains plug or switch OFF the fuse for the building electrical system.

Pull the grid forwards (Fig. 14/b).

Change the incandescent bulb:
220–240 V, max. 15 W, E14

If the light switch is jammed, call customer service.

... the frozen food is frozen solid?

Loosen the frozen food with a blunt instrument, e.g. a spoon.

... the freezer compartment is covered in a thick layer of ice?

Defrost and clean the freezer compartment. When re-inserting the frozen food, ensure that the freezer-compartment door is closed properly.

What to do if ...

... the floor of the refrigerator compartment is wet?

The drain hole of the condensation collection channel (Fig. 9/9) is probably blocked. Clear the drain hole with a cotton bud.

... the temperature in the refrigerator compartment is too cold?

Move the temperature selector to a lower setting (Fig. 2/3).

Too much fresh food may have been placed in the freezer compartment. As a result, the refrigerating unit runs for a very long time and reduces the temperature in the refrigerator compartment.

Do NOT exceed the max. freezing capacity; see rating plate, Fig. 15.

... the refrigerating unit is switching ON more frequently and for longer?

The door was opened frequently or large quantities of fresh food were placed in the appliance.

Check whether the ventilation holes in the base are blocked.

... it is too warm in the freezer compartment and the frozen food is thawing?

The ambient temperature may be colder than +16 °C. As a result, the refrigerating unit runs less frequently.

Eliminating minor faults yourself

What to do if ...

... the refrigerator has no refrigerating capacity?

Check that the temperature selector (Fig. ②/3) is set between "1" and "5". If this is the case and the interior light does not function, check

- whether the fuse for the building electrical system has been switched OFF,
- that the mains plug is in the socket properly.

Customer service

If you are unable to eliminate the fault yourself, having consulted the trouble-shooting chapter, please call customer service. Do NOT attempt to repair the appliance, in particular the electrical components! To prevent the temperature from increasing inside the appliance, do not open the appliance door unless absolutely necessary.

The telephone number of customer service can be found in the enclosed customer-service index or in the telephone directory.

Rating plate

Fig. ⑬

When calling customer service, please quote the product number (E number) and the production number (FD number). This information can be found on the rating plate situated inside the refrigerator compartment at the upper left-hand side.

Sommaire

	Page		Page
Conseils pour la mise au rebut	32	Congeler et stocker les aliments, préparer des glaçons	38
Mise au rebut de l'ancien appareil	32	Le compartiment congélateur	38
Mise au rebut de l'emballage du nouvel appareil	32	Consignes pour les achats de produits surgelés	38
Conseils de sécurité et consignes	33	Congeler soi-même les aliments	38
Dispositions	34	Emballage des aliments	39
Présentation de l'appareil	34	Capacité de congélation	39
Vue générale	34	Supercongélation	39
Bandeau de commande	34	Préparation des glaçons	39-40
Installation de l'appareil	35	Durée de stockage	40
Température ambiante Vue générale	35	Décongélation des produits surgelés	40
Lieu d'installation	35	Dégivrage	40
Installation	35	Le compartiment réfrigérateur	40
Ventilation	35	Dégivrer le compartiment congélateur	40
Après le transport ...	35	Accélération du dégivrage	41
Changement du sens d'ouverture des portes	35	Nettoyage	41
Raccordement électrique	35	Bruits de fonctionnement	42
Enclenchement, coupure	36	Conseils pour économiser de l'énergie	42
Enclencher l'appareil	36	Remédier soi-même aux petites pannes	43
Régler la température	36	Conseils pour remédier à la panne, si ...	43-44
Eteindre l'appareil	36	Service après-vente	44
Remisage longue durée de l'appareil	36	Plaque signalétique	44
Rangement des aliments	37		31
Consignes pour le rangement	37		
Exemple de rangement	37		
Modifier l'aménagement intérieur	38		

Conseils pour la mise au rebut

Mise au rebut de l'ancien appareil

A respecter lorsque votre nouvel appareil en remplace un ancien.

Rendez les appareils hors d'usage immédiatement inutilisables. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant puis sectionnez le câble d'alimentation. Enlevez ou détruisez la serrure à ressort ou le pêne pour éviter que les enfants en jouant ne s'enferment à l'intérieur et s'exposent à un danger de mort.

Les réfrigérateurs et congélateurs contiennent des gaz isolants et des fluides réfrigérants qui nécessitent une mise au rebut adéquate. Ils comportent en outre des matières de valeur qu'il faudra recycler. Pour cette raison, contactez un centre municipal compétent pour la mise au rebut de votre appareil. Pour obtenir des informations plus complètes, veuillez vous adresser à votre municipalité ou à votre revendeur. Prenez garde à ce que le circuit frigorifique de votre réfrigérateur ne soit pas endommagé pendant son transport vers une décharge appropriée et non polluante.

Mise au rebut de l'emballage du nouvel appareil

Tous les matériaux d'emballage utilisés sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Les cartons se composent de 80 à 100 % de vieux papiers. Les pièces en bois n'ont reçu aucun traitement chimique.

Les feuilles plastiques sont en polyéthylène (PE), les cerclages en polypropylène (PP) et les rembourrages en polystyrène expansé (PS) exempt de CFC. Ces matériaux sont des composés hydrocarburés purs et recyclables.

Le retraitement et la réutilisation de l'emballage permettent d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets.

En Allemagne, vous pouvez rapporter l'emballage, en vue de son recyclage, au revendeur auprès duquel vous vous êtes procuré l'appareil.

Pour obtenir les coordonnées du centre de recyclage pouvant assurer la mise au rebut de votre ancien appareil, prenez contact avec votre mairie.

Vous contribuerez de cette manière à une élimination et à un recyclage de votre appareil respectueux de l'environnement.

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.

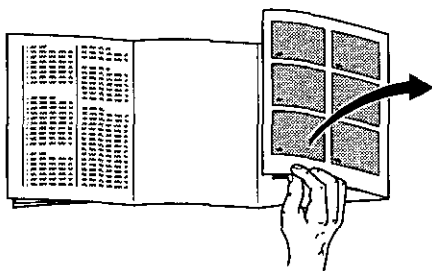
Il satisfait aux prescriptions de prévention des accidents applicables aux installations frigorifiques (VBG 20).

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.

Présentation de l'appareil



Veuillez 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. ①

- | | |
|-----|--|
| 1-3 | Bandeau de commande |
| 4 | Bac à glaçons |
| 5 | Eclairage intérieur |
| 6 | Clayettes |
| 7 | Tiroir à yaourts |
| 8 | Clayette à bouteilles |
| 9 | Rigole d'écoulement de l'eau |
| 10 | Régulateur d'humidité pour les bacs à fruits et légumes |
| 11 | Trappe (Bacs à fruits et légumes) |
| 12 | Bacs à fruits et légumes |
| 13 | Support (*œufs) |
| 14 | Casier à beurre et à fromage |
| *15 | Casier à œufs |
| *16 | Support pour petites bouteilles, boîtes (*Casier à œufs) |
| *17 | Casiers pour petites boîtes et tubes |
| 18 | Support pour grandes bouteilles, briques de lait, etc. |
| 19 | Joint de porte |
| A | Compartiment congélateur |
| B | Compartiment réfrigérateur |

Bandeau de commande

Fig. ②

- 1 Interrupteur principal MARCHE/ARRET à voyant de fonctionnement vert (il s'allume lorsque l'interrupteur principal est enclenché).
- 2 Touche de supercongélation avec voyant de fonctionnement jaune (il s'allume lorsque la touche de supercongélation est enfoncée). Touche enfoncée, l'appareil refroidit à la puissance maximum.
- 3 Thermostat pour les compartiments réfrigérateur et congélateur.

* 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. 15):

Classe climatique	Température ambiante de ... à
N/ST	+16 °C à +38 °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. Evitez 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).

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. 16).

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 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. La plaque signalétique se trouve dans le compartiment réfrigérateur, en haut à gauche. (Fig. 15).

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

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

Enclenchement, coupure

Enclencher l'appareil

Appuyer sur l'interrupteur principal (Fig. ②/1). Le voyant de mise sous tension s'allume. L'appareil commence à refroidir, l'éclairage intérieur s'allume lorsque vous ouvrez la porte.

Régler la température

Pour ce faire, ouvrez la porte du compartiment congélateur, touchez le bas de la molette du thermostat (Fig. ②/3) et réglez-la sur le chiffre voulu.

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. ④/9) 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

Appuyez sur l'interrupteur principal (Fig. ②/1), le voyant de vert de mise sous tension s'éteint. Ce geste a également éteint le groupe frigorifique et l'éclairage.

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. ①

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

Dans le **tiroir (7)**

Viande, charcuterie, pots de yaourt.

Sur les **clayettes (6)**

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 **casiers (13)** *Les oeufs

Dans le **casier à beurre et à fromage (14)**

Les produits du même nom.

*Dans le **petit support (16)**

Les petites bouteilles. (*Oeufs)

*Dans les **casiers (17)**

Tubes et petites boîtes de conserve.

Dans les **supports (18)**

Les grandes bouteilles.

L'aménagement intérieur

Le volet situé au-dessus du bac

à légumes (Fig. ①/11) rend l'accès facile sans avoir à extraire le bac à légumes.

Régulateur de température et d'humidité pour le bac à légumes (Fig. ①/10)

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. ⑤).

* Selon le modèle

Congeler et stocker les aliments, préparer des glaçons

Clayette à bouteilles (Fig. ⑥/8)

Les clayettes permettent de déposer et empiler les bouteilles de manière sûre (Fig. ⑥). Le bas de la clayette est lisse. S'il faut plus de place disponible pour ranger les aliments, vous pouvez retourner la clayette (Fig. ⑦/a-b-c).

Pour ranger des produits haut, vous pouvez introduire la moitié avant de la clayette dans la rainure d'introduction et pousser en arrière (Fig. ⑥).

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

Soulevez les casiers et supports pour les retirer (Fig. ⑧).

Tiroir à yaourts (Fig. ⑩/7)

Vous pouvez retirer ce tiroir pour le remplir et le vider. Dans ce but, soulevez le tiroir. La fixation du tiroir est variable.

Étrier à bouteilles (Fig. ⑪/a)

L'étrier à bouteilles empêche ces dernières de se renverser lorsque vous ouvrez et fermez la porte.

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

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 coeur et les aliments gardent leur qualité après décongélation et préparation.

Emballer 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 thermoscoudeuse.

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.

(La capacité de congélation est comprise entre 4 et 8 kg, suivant le type d'appareil.

La capacité de congélation exacte de votre appareil est inscrite sur la plaque signalétique (Fig. ⑤).

Étalez bien les aliments à congeler au bas du compartiment congélateur. Veillez à ce que les produits déjà congelés et les produits frais à congeler ne se touchent pas.

Supercongélation

Si vous utilisez la capacité de congélation maxi., enclenchez la fonction de supercongélation au moment de déposer les produits frais. Appuyez simplement sur la touche de supercongélation (Fig. ②/2). Le voyant jaune indique que la supercongélation fonctionne. Le groupe frigorifique tourne sans interruption.

Le processus de congélation est terminé env. 24 heures après le rangement des aliments. Vous pouvez alors appuyer à nouveau sur la touche de supercongélation pour l'arrêter (le voyant jaune s'éteint).

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

Remarque

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

Préparation de glaçons

Fig. ⑥

Remplissez aux trois quart le bac à glaçons avec de l'eau puis posez-le sur le réservoir à glaçons.

Bac à glaçons en place, posez le réservoir à glaçons sur le fond du compartiment congélateur.

Pour démouler facilement les glaçons, incurvez les angles du bac vers le bas.

Congeler et stocker les aliments, préparer des glaçons

Retournez le bac puis incurvez à nouveau ses angles vers le bas.
Le réservoir peut servir à ranger les glaçons.
Le bac à glaçons sert en même temps de couvercle au réservoir.

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 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, 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 $+3\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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.

Dégivrage

Le compartiment réfrigérateur

Le compartiment réfrigérateur se dégivre automatiquement. L'eau de dégivrage est récupérée dans la rigole d'écoulement (Fig. ④/9) 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.

Dégivrage

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'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. ④/9) 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. 10/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.

Tirez la grille de protection vers l'avant (Fig. 10/b).

Changez l'ampoule:
220-240 V, 15 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. 11/9) est bouchée, débouchez-la à l'aide d'un bâtonnet.

Le compartiment réfrigérateur est trop froid

Positionnez le thermostat (Fig. 12/3) 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. 13).

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

Conseils pour remédier à la panne, si ...

Le réfrigérateur ne produit pas de froid

Vérifiez que le thermostat (Fig. ②/3) se trouve entre «1» et «5». Si tel est le cas et que l'éclairage intérieur ne fonctionne pas, veuillez vérifier 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.

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

Fig. ⑤

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.

Inhoud

	Blz.		Blz.
Afvoeren van de verpakking en van uw oude apparaat	46	Levensmiddelen invriezen en opslaan, ijsblokjes maken	52
Afvoeren van het oude apparaat	46	Het vriesvak	52
Afvoeren van de verpakking van het nieuwe apparaat	46	Attentie bij het inkopen van diepvriesproducten	52
Veiligheidsvoorschriften	47	Levensmiddelen zelf invriezen	52
Bepalingen	48	Verpakken van levensmiddelen	52-53
Kennismaking met het apparaat	48	Invriescapaciteit	53
Overzicht	48	Supervriezen	53
Bedieningspaneel	48	Ijsblokjes maken	53
Plaatsen van het apparaat	49	Bewaartijden	53
Omgevingstemperatuur	49	Ontdooien van diepvrieswaren	54
De juiste plaats	49	Ontdooien	54
Plaatsen van het apparaat	49	De koelruimte	54
Beluchting	49	Ontdooien van het vriesvak	54
Na het transport ...	49	Tips bij het ontdooien	55
Verwisselen van de deurophanging	49	Schoonmaken	55
Elektrische aansluiting	49	Bedrijfsgeluiden	56
Inschakelen, uitschakelen	50	Tips om energie te besparen	56
Inschakelen van het apparaat	50	Kleine storingen zelf verhelpen	57
Instellen van de temperatuur	50	Wat te doen als ...	57-58
Uitschakelen van het apparaat	50	Servicedienst	58
Buiten werking stellen van het apparaat	50	Typeplaatje	58
Levensmiddelen inruimen	51		
Attentie bij het inruimen	51		
Een voorbeeld van het inruimen	51		
Indeling van het interieur	51-52		

Afvoeren van de verpakking en van uw oude apparaat

Afvoeren van het oude apparaat

Attentie a.u.b. als u uw oude apparaat door een nieuw vervangt.

Afgedankte apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken: stekker uit het stopcontact trekken en de aansluitkabel doorknippen. Het deurslot verwijderen of kapot maken. Hiermee voorkomt u dat kinderen zichzelf tijdens het spelen in het apparaat opsluiten en in levensgevaar geraten.

Koel- en diepvriesapparaten bevatten koelmiddelen en isolatiegassen die zorgvuldig moeten worden afgevoerd. Bovendien bevatten deze apparaten waardevolle stoffen die na bewerking opnieuw gebruikt kunnen worden. Vraag daarom bij het wegdoen van uw oude apparaat advies aan de gemeentelijke reinigingsdienst. Met het oog op een doelmatige en milieuvriendelijke afvoer mogen de leidingen van het koelcircuit tot het moment van transport niet beschadigd worden.

Afvoeren van de verpakking van het nieuwe apparaat

Voor de verpakking wordt gebruik gemaakt van materialen die het milieu kan verdragen en die geschikt zijn voor hergebruik. Het karton bestaat voor 80 % tot 100 % uit oudpapier. Hout is niet chemisch behandeld.

Het foliemateriaal is gemaakt van polyetheen (PE), de banden van polypropreen (PP) en het CFK-vrije opvulmateriaal van geschuimd polystyreen (PS). Deze materialen zijn zuivere koolwaterstofverbindingen en dus te recyclen.

Door het bewerken en het hergebruik kan op grondstoffen bespaard worden, waardoor de hoeveelheid afval vermindert.

U kunt 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.

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 aardingsstelsel 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 ontluuchtingsopeningen 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.

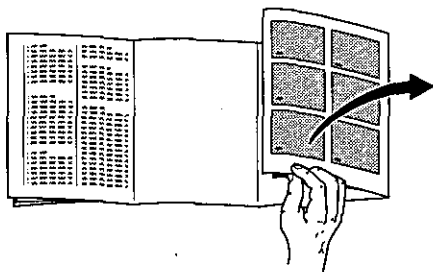
Het apparaat voldoet aan de voorschriften voor koel- en vriesinstallaties ter voorkoming van ongevallen (VBG 20).

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

- | | |
|-----|--|
| 1-3 | Bedieningspaneel |
| 4 | Ijsblokjesbakje |
| 5 | Binnenverlichting |
| 6 | Legplateaus/roosters |
| 7 | Yoghurtbox |
| 8 | Flessenrek |
| 9 | Dooiwatergootje |
| 10 | Vochtigheidsregelaar voor groente- en fruitladen |
| 11 | Klep (Groente- en fruitladen) |
| 12 | Groente- en fruitladen |
| 13 | Vak (*Eierrekje) |
| 14 | Boter- en kaasvak |
| *15 | Eierrekje |
| *16 | Vak voor kleine flessen en blikjes (*Eierrekje) |
| *17 | Voorraadrekje voor blikjes en tubes |
| 18 | Vak voor grote flessen, pakken melk etc. |
| 19 | Deurafdichting |
| A | Vriesvak |
| B | Koelruimte |

Bedieningspaneel

Afb. ②

- 1 Hoofdschakelaar AAN/UIT met groen controlelampje (brandt als de hoofdschakelaar is ingeschakeld).
- 2 Supervriestoets met geel controlelampje voor maximale invriescapaciteit (het controlelampje brandt als het supervriessysteem is ingeschakeld).
- 3 Temperatuurkiezer voor de koel- en diepvriesruimte.

* Niet bij alle modellen

Plaatsen van het apparaat

Let op de omgevings-temperatuur

Afhankelijk van de „klimaatklasse” (zie het typeplaatje) kan het apparaat bij de volgende omgevingstemperaturen gebruikt worden : (het typeplaatje bevindt zich links boven in het apparaat. Afb. 15)

Klimaatklasse	Omgevingstemperatuur van ... tot
N/ST	+16 °C tot +38 °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. 3).

Na het transport ...

kan het apparaat onmiddellijk in gebruik worden genomen.

Verwisselen van de deur-oophanging

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

Elektrische aansluiting

Het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften aangebracht, randgeaard stopcontact, met een zekering van 10 ampère of meer, op 220–240 V/50 Hz wisselstroom aansluiten. Bij apparaten die in niet Europese landen worden gebruikt op het typeplaatje controleren of de aansluitspanning en de stroomsoort overeenkomen met de waarden van uw elektriciteitsnet. Het typeplaatje bevindt zich linksboven in de koelruimte (afb. 16).

Een eventueel noodzakelijke vervanging van de aansluitkabel mag alleen door een vak-kundig monteur worden uitgevoerd.

Waarschuwing! Het apparaat mag nooit worden aangesloten op elektronische „energiebesparende stekkers” (bijv. Sava Plug, Ecoboy) of omvormers die gelijkstroom omzetten in 230 V wisselstroom (bijv. installaties voor zonneënergie of netwerken voor schepen).

Inschakelen/uitschakelen

Inschakelen van het apparaat

Hoofdschakelaar indrukken (afb. ②/1). Het functiecontrolelampje brandt. Het apparaat begint te koelen, de binnenverlichting is bij geopende deur ingeschakeld.

Instellen van de temperatuur

Deur van het vriesvak openen en het temperatuurkeuze-wieltje (afb. ②/3) vanaf de onderkant op het gewenste cijfer draaien.

De temperatuur kan traploos worden ingesteld.

Hogere cijfers betekenen lagere temperaturen in de koelruimte en in het vriesvak.

Wij adviseren de volgende instellingen van de temperatuur:

- voor het korstondig opslaan van levensmiddelen in het vriesvak een laag cijfer (energiebesparend);
- voor het langdurig opslaan van levensmiddelen in het vriesvak en om verse levensmiddelen in te vriezen een gemiddeld cijfer.

Attentie

- De temperatuur in de koelruimte wordt beïnvloed door de omgevingstemperatuur, de hoeveelheid en de temperatuur van de vers ingeladen levensmiddelen en door het vaak openen van de deur. Indien nodig de instelling van de temperatuurkiezer veranderen.
- Als de koelmachine loopt, vormen zich op de achterwand van de koelruimte waterdruppels of een laagje rijp. Dit is normaal. Afschrappen van de rijplaag of afwissen van de waterdruppels is overbodig. De achterwand wordt namelijk automatisch ontdooid. Het dooiwater wordt in het dooiwatergootje (afb. ④/9)

opgevangen en afgevoerd naar de koelmachine, waar het verdamppt.

- De voorzijde van het apparaat wordt gedeeltelijk licht verwarmd waardoor de vorming van condensatiewater in de buurt van de deurafdichting van het vriesvak wordt voorkomen.

Uitschakelen van het apparaat

Hoofdschakelaar indrukken (afb. ②/1), het groene functiecontrolelampje gaat uit waardoor de koeling en de verlichting zijn uitgeschakeld.

Buiten werking stellen van het apparaat

Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt: stekker uit het stopcontact trekken, het apparaat ontdooid 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 rechtop 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.

In de **lade (7)**

Vlees, worst en bekertjes yoghurt.

Op de **legroosters/plateaus (6)**

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

Op het **legplateau (8)**

Flessen.

In de **groentelade (12)**

Groente, fruit en sla.

In het **grote rek (13)** *Eieren.

In het **boter- en kaasvak (14)**

Boter en kaas.

*In het **kleine rek (16)**

kleine flessen. (*Eieren)

*In de **voorraadvakken (17)**

Tubes en blikjes.

In de **rekken (18)**

grote flessen.

Indeling van het interieur

De klep boven de groentelade (afb. ④/11) maakt het mogelijk – zonder de lade eruit te trekken – de groente etc. er gemakkelijk eruit te nemen.

Temperatuur- en vochtregelaar voor de groenteladen (afb. ④/10)

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. ⑤).

Flessenrek (afb. ⑥/8)

In de holtten kunnen de flessen veilig worden neergelegd en opgestapeld (afb. ⑥).

De onderkant van het flessenrek is glad. Als u deze plaats voor andere levensmiddelen nodig hebt, dan kunt u het flessenrek omdraaien (afb. ⑦/a-b-c).

* Niet bij alle modellen

Levensmiddelen invriezen en opslaan, ijsblokjes maken

Om hoge flessen of pakken neer te zetten kan de voorste helft van het flessenrek in de richel eronder naar achteren worden geschoven (afb. ⑧).

Alle rekken en vakken in de deur kunnen eruit genomen worden om schoon te maken: vak of rek iets optillen en eruit halen (afb. ⑨).

Yoghurt box (afb. ⑩/7)

Om in en uit te laden kan de lade eruit gehaald worden: lade iets optillen. De houder van de lade is variabel.

Flessenhouder (afb. ⑪/a)

Met de flessenhouder wordt voorkomen dat de flessen omvallen bij het openen en sluiten van de deur.

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

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 folielasapparaat 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.

(De invriescapaciteit bedraagt 4 tot 8 kg, afhankelijk van het type.

De juiste invriescapaciteit van uw apparaat staat op het typeplaatje (afb. 15) aangegeven.)

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

Supervriezen

Wilt u de maximale invriescapaciteit benutten, dan moet bij het inladen van verse levensmiddelen het supervriessysteem worden ingeschakeld.

Om het supervriessysteem in te schakelen: gewoon de supervriestoets (afb. 2/3) indrukken. Het gele controlelampje geeft aan dat het supervriessysteem is ingeschakeld. De koelmachine werkt nu intensiever.

Het vriesproces is ca. 24 uur na het inladen van de levensmiddelen beëindigd. De supervriestoets kan weer worden uitgeschakeld. (Het gele controlelampje gaat uit.)

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

Attentie

Tijdens het supervriezen wordt het ook in de koelruimte kouder.

Ijsblokjes maken

Afb. 12

Het ijsbakje voor $\frac{3}{4}$ met water vullen en op de voorraadbox zetten.

Vorraadbox met het ijsbakje erop op de bodem van de diepvriesruimte zetten.

Om de ijsblokjes uit het bakje te halen: de hoeken van het ijsbakje naar onderen buigen. Ijsbakje omdraaien en de hoeken opnieuw naar onderen buigen.

In de voorraadbox kunt u de ijsblokjes bewaren. U hebt ze dan direct bij de hand. Het ijsbakje dient tevens als deksel van de voorraadbox.

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.

Levensmiddelen invriezen en opslaan, ijsblokjes maken

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 ontdooid diepvrieswaren kunnen opnieuw worden ingevroren: vlees en vis als de temperatuur niet langer dan 1 dag, andere levensmiddelen als de temperatuur niet langer dan 3 dagen boven de +3 °C is gestegen.

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

De maximale bewaartijd wordt hierdoor bekort.

Ontdooien

De koelruimte

De koelruimte wordt automatisch ontdooid. Het dooiwater wordt in het dooiwatergootje (afb. 4/9) 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 verdamer van het vriesvak opensteken (afb. 10).

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 terecht komt. 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. 4/9) 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 terecht komt.

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 **gekliek** 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. 13/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.

Afdekkapje naar voren eraf trekken (afb. 13/b).

Lampje (220-240 V, max. 15 W, fitting E14) vervangen.

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. 4/9) is mogelijk verstopt. Afvoergaatje met een stokje schoonmaken.

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

De temperatuurkiezer (afb. 2/3) op een lager cijfer zetten.

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. 15) 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 ontluichtingsopening 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

Wat te doen als ...

... de koelkast geen koelcapaciteit heeft?

Controleer of de temperatuurkiezer (afb. ②/3) op een cijfer tussen „1” en „5” staat. Als dit zo is en de binnenverlichting niet functioneert, controleer dan

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

Service dienst

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. ⑮

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.

Indice

	Pagina		Pagina
Istruzioni per lo smaltimento	60	Congelare e conservare alimenti, preparare ghiaccio	67
Rottamazione dell'apparecchio fuori uso	60	Il vano congelatore	67
Smaltimento dell'imballaggio degli apparecchi nuovi	60	Tenere presente nell'acquisto di alimenti surgelati	67
Istruzioni di sicurezza	61	Congelare in proprio alimenti	67
Norme	62	Confezionare alimenti	67
Conoscere l'apparecchio	62	Capacità di congelamento	68
Figura d'insieme	62	Superfreezer	68
Pannello comandi	62	Preparare il ghiaccio	68
Installazione dell'apparecchio	63	Durata di conservazione	68
Temperatura ambiente	63	Scongelamento di alimenti congelati	69
Luogo d'installazione	63	Sbrinamento	69
Installazione	63	Il vano frigorifero	69
Aerazione	63	Sbrinamento del vano congelatore	69
Dopo il trasporto ...	63	Mezzi ausiliari di sbrinamento	69
Reversibilità della porta	63	Pulizia	70
Collegamento elettrico	63	Avvertenze sui rumori di funzionamento	70
Inserimento/disinserimento	64	Consigli per il risparmio energetico	71
Inserire l'apparecchio	64	Eliminare da soli piccoli guasti	71
Regolare la temperatura	64	Cosa si fa, se ...	71-72
Disinserire l'apparecchio	64	Assistenza tecnica	72
Mettere l'apparecchio fuori servizio	64	Targhetta d'identificazione	72
Sistemazione degli alimenti	65		
Tenere presente nella sistemazione	65		
Esempio di sistemazione	65		
L'attrezzatura interna	65-66		

Istruzioni per lo smaltimento

Rottamazione dell'apparecchio fuori uso

Tenere presente se il nuovo apparecchio sostituisce un apparecchio fuori uso.

Rendere immediatamente inservibili gli apparecchi fuori uso. Estrarre la spina di alimentazione e tagliare il cavo di collegamento. Togliere o distruggere le serrature a scatto o a catenaccio – si evita in questo modo che i bambini per gioco possano imprigionarsi e rischiare la vita.

I frigoriferi e congelatori contengono gas isolanti e refrigeranti, che richiedono uno smaltimento appropriato. Essi contengono inoltre materiali pregiati, che devono essere avviati al riciclaggio. Per lo smaltimento servirsi perciò del competente centro comunale di smaltimento. Per informazioni rivolgersi alla propria amministrazione municipale, o al proprio rivenditore. Si prega di fare attenzione che i tubi del frigorifero non vengano danneggiati fino al trasporto per uno smaltimento competente ed ecologico.

Smaltimento dell'imballaggio degli apparecchi nuovi

Tutti i materiali d'imballaggio impiegati sono ecologici e riciclabili. I cartoni sono costituiti dall'80 % al 100 % da carta riciclata. Le parti in legno non sono trattate chimicamente.

I fogli sono in polietilene (PE), i nastri di fasciatura in polipropilene (PP) e le imbottiture, prive di CFC, sono in polistirolo espanso (PS). Questi materiali sono composti puri di idrocarburi riciclabili.

Attraverso il trattamento ed il riciclaggio si risparmiano materie prime e si riduce il volume dei rifiuti.

Nella Repubblica Federale di Germania, per la riutilizzazione dei materiali, l'imballaggio dell'apparecchio può essere restituito al rivenditore, presso il quale è stato acquistato. Chiedere alla propria amministrazione municipale gli indirizzi dei centri di recupero materiali, per la rottamazione degli apparecchi fuori uso. Si prega di contribuire in questo modo ad uno smaltimento ecologico o al riciclaggio.

Istruzioni di sicurezza

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

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

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



Questo apparecchio contiene una piccola quantità di refrigerante isobutano (R 600 a), un gas naturale con alta compatibilità ambientale, ma infiammabile. Durante il trasporto e l'installazione dell'apparecchio, fare attenzione che nessun elemento del circuito di raffreddamento venga danneggiato. In caso di danni, evitare fiamma libera o fonti di fiamma, e arrieggiare per alcuni minuti l'ambiente, nel quale si trova l'apparecchio.

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

Norme / Conoscere l'apparecchio

- Non conservare nel vano congelatore liquidi in bottiglia e lattine, specialmente le bevande contenenti anidride carbonica. Le bottiglie e le lattine esplodono.
- Non toccare i prodotti congelati con le mani bagnate; gelando per contatto, le mani possono attaccarsi ai prodotti.

Norme

L'apparecchio è destinato a raffreddare e congelare alimenti ed a preparare ghiaccio.

Esso è previsto per l'uso domestico.

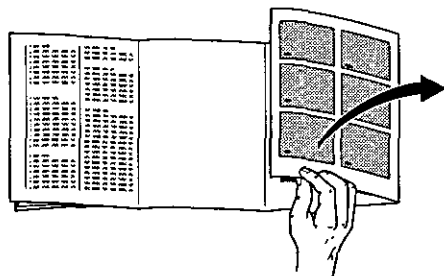
In caso d'impiego in campo professionale, è obbligatorio osservare le norme vigenti per l'attività professionale.

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

Il circuito di raffreddamento è stato sottoposto a controllo di ermeticità.

Questo prodotto è conforme alle pertinenti norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici.

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



Prima di leggere, si prega di aprire le ultime pagine con le figure.

Questo libretto d'istruzioni per l'uso è valido per diversi modelli, nelle illustrazioni sono possibili differenze di dettagli.

Figura d'insieme

Figura ①

- 1-3 Pannello comandi
- 4 Vaschetta per ghiaccio
- 5 Illuminazione interna
- 6 Ripiano
- 7 Cassetto per bicchieri di yogurt
- 8 Ripiano per bottiglie
- 9 Convogliatore dell'acqua di sbrinamento
- 10 Regolatore umidità per il cassetto frutta e verdura
- 11 Coperchio (Cassetto frutta e verdura)
- 12 Cassetto frutta e verdura
- 13 Balconcino (*Portauova)
- 14 Scomparto burro e formaggio
- *15 Portauova
- *16 Balconcino per bottigliette (*Portauova)
- *17 Balconcino per lattine e tubetti
- 18 Balconcino per bottiglie grandi, confezioni di latte ecc.
- 19 Guarnizione porta
- A Vano congelatore
- B Vano frigorifero

Pannello comandi

Figura ②

- 1 Interruttore principale acceso/spento con spia luminosa verde (accesa quando l'interruttore principale è inserito).
- 2 Pulsante superfreezer con spia luminosa gialla per la massima per potenza di congelamento (la spia è accesa quando il superfreezer è inserito)
- 3 Selettore temperatura per vano congelatore e vano frigorifero

* Non in tutti i modelli

Installazione dell'apparecchio

Temperatura ambiente

Secondo la "classe climatica" (vedi targhetta d'identificazione) l'apparecchio può essere usato alle seguenti temperature ambiente: (la targhetta d'identificazione si trova a sinistra in alto nel vano frigorifero. Figura 15).

Classe climatica	Temperatura ambiente da ... a
N/S/T	da +16 °C a +38 °C

Se la temperatura ambiente scende al di sotto del limite inferiore di temperatura ambiente, il tempo di funzionamento del frigorifero si riduce. Di conseguenza il vano congelatore non viene più raffreddato a sufficienza.

Nel caso estremo gli alimenti congelati possono scongelarsi.

Luogo d'installazione

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

Da stufe elettriche 3 cm.

Da stufe ad olio o carbone 30 cm.

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

Installazione

L'appoggio dell'apparecchio deve essere stabile e livellato. Compensare le disuguaglianze del pavimento per mezzo dei due piedi a vite sul lato anteriore.

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

Aerazione

L'aria riscaldata sulla parete posteriore dell'apparecchio deve poter defluire liberamente. Altrimenti il frigorifero deve lavorare più a lungo, e ciò aumenta il consumo di energia elettrica. Perciò evitare assolutamente di coprire le aperture di afflusso e deflusso dell'aria (figura 3).

Dopo il trasporto ...

l'apparecchio può essere messo subito in funzione.

Reversibilità della porta

Passi di lavoro nella successione numerica (figura 16).

Collegamento elettrico

Collegare l'apparecchio solo a corrente alternata a 220-240 V/50 Hz, tramite una presa con contatto di terra installata a norma. La presa deve essere protetta con un interruttore di sicurezza da 10 A o superiore. Per gli apparecchi destinati a paesi non europei, è necessario controllare sulla targhetta d'identificazione se la tensione d'allacciamento e il tipo di corrente corrispondono ai valori della rete elettrica locale. La targhetta d'identificazione si trova a sinistra in alto nel vano frigorifero. (Figura 15).

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

Inserimento/disinserimento

Inserire l'apparecchio

Premere l'interruttore principale (figura 2/1), la spia di controllo rete s'illumina.

L'apparecchio comincia a raffreddare, l'illuminazione interna è accesa quando la porta è aperta.

Regolare la temperatura

Per regolare la temperatura ruotare il selettore della temperatura su un numero di riferimento (figura 2/3).

La regolazione della temperatura è continua.

I numeri di riferimento superiori corrispondono a temperature più basse nel vano frigorifero e nel vano congelatore.

Consigliamo le seguenti regolazioni del selettore della temperatura:

- per la conservazione a breve termine di alimenti nel vano congelatore, un numero di riferimento inferiore (funzionamento a risparmio energetico);
- per la conservazione a lungo termine di alimenti nel vano congelatore e per congelare alimenti freschi, un numero di riferimento medio.

Avvertenze

- La temperatura nel vano frigorifero viene influenzata dalla temperatura ambiente, dalla quantità e temperatura degli alimenti freschi ultimamente conservati e dalla frequenza di apertura della porta. Se necessario, cambiare la regolazione del selettore della temperatura.

- Durante il funzionamento del frigorifero, sulla parete posteriore nel vano frigorifero si formano goccioline d'acqua o brina, ciò è determinato dal funzionamento. Non è necessario raschiare lo strato di brina o asciugare le goccioline d'acqua. La parete posteriore si sbrina automaticamente. L'acqua di sbrinamento si raccoglie nel convogliatore di scarico (figura 4/9), scorre sul gruppo frigorifero e qui evapora.
- Le parti anteriori della carcassa vengono in parte riscaldate leggermente, ciò impedisce una formazione di acqua di condensa nella zona della guarnizione del vano congelatore.

Disinserire l'apparecchio

Premere l'interruttore principale (figura 2/1), la spia verde di controllo rete si spegne, con ciò sono esclusi il raffreddamento e l'illuminazione.

Mettere l'apparecchio fuori servizio

Se l'apparecchio resta inutilizzato per lungo tempo, estrarre la spina di alimentazione, sbrinare e pulire l'apparecchio. Lasciare le porte aperte.

Sistemazione degli alimenti

Tenere presente nella sistemazione

- Fare raffreddare fuori dell'apparecchio gli alimenti e le bevande caldi.
- Sistemare gli alimenti possibilmente confezionati o ben coperti. Così si conservano aroma, colore, umidità e freschezza, inoltre si evitano passaggi di gusto. Conservare non confezionati solo verdura, frutta e insalata nei cassetti per verdura e frutta.
- Evitare di ungere le parti in materiale plastico e la guarnizione della porta con olio o grasso (altrimenti potrebbero diventare porose).
- Non conservare nell'apparecchio sostanze esplosive, e disporre gli alcolici ad alta gradazione solo ben chiusi ed in posizione verticale.
– Pericolo di esplosione.
- Le zone più fredde nel vano frigorifero si trovano vicino alla parete posteriore e sul ripiano più in basso. Usare queste zone per gli alimenti delicati.
- Non conservare nel vano congelatore bottiglie con liquidi che possono gelare. Con il congelamento del contenuto le bottiglie scoppiano.

Esempio di sistemazione

Figura 1

Nello scomparto congelatore (A) congelare, conservare alimenti e preparare ghiaccio.

Nel cassetto (7)
pesce, salsiccia, bicchieri di yogurt.

Sui ripiani (6)
dall'alto verso il basso: prodotti da forno, cibi pronti, latticini.

Sul ripiano (8)
bottiglie.

Nel cassetto verdura e frutta (12)
verdura, frutta, insalata.

Nei balconcini (13) *Uova

Nello scomparto per burro
e formaggio (14)
burro e formaggio

*Nel balconcino (16) bottigliette. (*Uova)

*Nei contenitori (17)
tubetti e lattine.

Nei balconcini (18)
bottiglie grandi

L'attrezzatura interna

Coperchio sul cassetto verdura e frutta (figura 1/11) permette l'accesso al cassetto verdura e frutta, senza doverlo estrarre.

Regolatore di temperatura e umidità per il cassetto verdura e frutta (figura 4/10) per la conservazione a lungo termine di verdura, insalata, frutta, spingere il regolatore completamente verso sinistra – l'apertura d'aerazione è aperta –
La temperatura si abbassa.

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

La temperatura aumenta.

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

* Non in tutti i modelli

Sistemazione degli alimenti

Ripiano per bottiglie (figura 6/8)

nelle apposite cavità le bottiglie possono essere disposte orizzontali ed impilate in modo sicuro (figura 6).

Il lato inferiore del ripiano per bottiglie è liscio. Se lo spazio è necessario per altri alimenti, il ripiano per bottiglie può essere capovolto (fig. 7/a-b-c).

Per conservare verticalmente prodotti alti, la metà anteriore del ripiano per bottiglie può essere spinta indietro nella sottostante scanalatura di scorrimento (figura 8).

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

Per estrarli sollevare balconcini e contenitori (figura 9).

Cassetto per salsiccia e formaggio (figura 10/7)

È possibile estrarre il cassetto per riempirlo e vuotarlo. A tal fine sollevare il cassetto.

Il supporto del cassetto è regolabile.

Fermabottiglie (figura 11/a)

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

Congelare e conservare alimenti, preparare ghiaccio

Il vano congelatore

Il vano congelatore è previsto per conservare alimenti surgelati, congelare piccole quantità di alimenti e preparare cubetti di ghiaccio.

Avvertenza

Se la temperatura ambiente si abbassa al di sotto di +16 °C, il tempo di funzionamento del refrigeratore si riduce. In questo caso la temperatura nel vano congelatore può aumentare troppo. In caso estremo gli alimenti congelati si scongelano.

Tenere presente nell'acquisto di alimenti surgelati

- Fare attenzione alla confezione, essa non dovrebbe essere danneggiata.
- La data di scadenza del prodotto non deve essere stata superata.
- L'indicatore della temperatura dell'espositore-congelatore di vendita dovrebbe indicare una temperatura di -18 °C o inferiore.
- Quando si fa la spesa, acquistare per ultimi gli alimenti surgelati, portarli a casa al più presto, bene avvolti in carta di giornale o in una borsa termica, e conservarli subito nel vano congelatore.

Congelare in proprio alimenti

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

Sono adatti per il congelamento:

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

Non sono adatti per il congelamento:

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

Scottare verdura e frutta

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

Confezionare alimenti

Confezionare i prodotti in porzioni adatte al fabbisogno domestico.

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

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

Per il confezionamento sono adatti:

fogli in plastica, fogli tubolari di polietilene, fogli di alluminio e contenitori per congelare. Questi prodotti sono in vendita nel commercio specializzato.

Non sono adatti:

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

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

Per la chiusura sono adatti:

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

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

Congelare e conservare alimenti, preparare ghiaccio

Capacità di congelamento

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

(La capacità di congelamento va da 4 a 8 kg, secondo il tipo di apparecchio.

La capacità di congelamento esatta del vostro apparecchio è indicata sulla targhetta d'identificazione figura 15).

Disporre in piano gli alimenti da congelare sul fondo del vano congelatore. Fare attenzione che gli alimenti già congelati non vengano a contatto con gli alimenti freschi da congelare.

Superfreezer

Se si vuole sfruttare la max. potenza di congelamento, all'introduzione degli alimenti freschi si deve inserire il congelamento rapido. Per l'inserimento premere semplicemente il pulsante superfreezer (figura 2/2), la spia luminosa gialla indica la messa in funzione. Ora il refrigeratore funziona continuamente.

Ca. 24 ore dopo l'introduzione degli alimenti, il congelamento è terminato, il pulsante superfreezer può essere di nuovo disattivato. (La spia gialla si spegne).

Le piccole quantità di alimenti (fino a 1 kg) possono essere congelate senza superfreezer.

Avvertenza

Durante il congelamento rapido anche il vano frigorifero viene raffreddato maggiormente.

Preparazione di ghiaccio

Figura 12

Riempire la vaschetta del ghiaccio per $\frac{3}{4}$ con acqua e metterla sul contenitore di riserva. Disporre il contenitore di riserva con vaschetta per ghiaccio sovrapposta sul fondo del vano congelatore. Per staccare i cubetti di ghiaccio dalla vaschetta, piegare verso il basso gli angoli della vaschetta. Girare la vaschetta e piegare di nuovo gli angoli verso il basso.

Nel contenitore di riserva i cubetti possono essere conservati pronti per l'uso.

La vaschetta per ghiaccio serve contemporaneamente come coperchio del contenitore di scorta ghiaccio.

Durata di conservazione

Per evitare perdite di qualità degli alimenti congelati, è importante non superare la durata di conservazione consentita.

La durata di conservazione dipende dal tipo di alimento.

A $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ si possono conservare fino a 4 mesi pesce, salsiccia, cibi pronti e prodotti da forno, fino a 6 mesi formaggio, pollame, carne, e fino a 8 mesi verdura e frutta.

Congelare e conservare alimenti... Sbrinamento

Scongelamento di alimenti congelati

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

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

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

Altrimenti, se il gusto, l'odore e l'aspetto sono invariati, preparare con gli alimenti, mediante cottura o frittura, pietanze pronte e ricongelare.

In tal caso non utilizzare più interamente la durata massima di conservazione.

Il vano frigorifero

Il vano frigorifero si sbrina automaticamente. L'acqua di sbrinamento si raccoglie nel convogliatore di scarico (figura 4/9), scorre sul gruppo frigorifero, e qui evapora. Mantenere sempre puliti convogliatore e foro di scarico, affinché l'acqua di sbrinamento possa scorrere liberamente.

Sbrinamento del vano congelatore

Il vano congelatore non si sbrina automaticamente, poiché gli alimenti congelati non devono scongelarsi. Uno spesso strato di brina o di ghiaccio peggiora la cessione del freddo agli alimenti surgelati e fa aumentare il consumo di energia elettrica.

Evitare assolutamente di staccare la brina o il ghiaccio con un coltello, che potrebbe forare l'evaporatore del vano congelatore (figura 8).

Il refrigerante fuoruscito a pressione può provocare ferite agli occhi o incendiarsi.

Il vano congelatore dovrebbe essere sbrinato se in esso si è formato molto ghiaccio.

Procedere come segue:

- Estrarre gli alimenti congelati, avvolgerli in carta di giornale e deporli in un luogo fresco.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Lasciare la porta aperta, assorbire l'acqua di sbrinamento con un panno o con una spugna.
- Asciugare con un panno asciutto il vano congelatore, accendere di nuovo l'apparecchio e introdurre gli alimenti congelati.

Mezzi ausiliari di sbrinamento

Il metodo migliore per accelerare lo sbrinamento è mettere una **pentola con acqua bollente** su una base d'appoggio termoisolante nel vano congelatore.

Per lo sbrinamento non introdurre mai nel congelatore apparecchi di riscaldamento elettrici, candele o lampade a petrolio.

Fare attenzione nell'impiego di **spray per sbrinamento**. Questi prodotti possono formare gas esplosivi, contenere solventi o propellenti dannosi per i materiali sintetici dell'apparecchio, essere nocivi alla salute o provocare corrosione.

Pulizia

Prima della pulizia, è indispensabile estrarre la spina di alimentazione, oppure disinserire l'interruttore di sicurezza.

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

La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene pregiudicata.

Pulire il vano frigorifero una volta al mese. Sarebbe opportuno pulire il vano congelatore dopo ogni sbrinamento.

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

Per evitare la formazione di zone opache non si dovrebbero nemmeno usare prodotti per la pulizia definiti "privi di abrasivi".

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

Pulire più spesso il convogliatore (figura 4/9) ed il foro di scarico nel vano frigorifero, affinché l'acqua di sbrinamento possa defluire senza impedimento. Evitare che l'acqua di pulizia scorra attraverso il foro di scarico nella vaschetta di evaporazione.

Avvertenze sui rumori di funzionamento

Rumori di funzionamento

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

I rumori conseguenti dipendono dal normale funzionamento.

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

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

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

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

In un apparecchio con ventilatore, un **lieve fruscio** può derivare dalla corrente d'aria all'interno dell'apparecchio.

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

L'appoggio dell'apparecchio non è stabile

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

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

Cassetti, cesti o ripiani vibrano o sono incastrati

Controllare gli elementi estraibili ed eventualmente riposizionarli.

Bottiglie e contenitori si toccano tra loro
Separare le bottiglie o i contenitori.

Consigli per il risparmio energetico

- Installare l'apparecchio in un ambiente fresco e ben arieggiabile, al riparo dall'irradiazione solare diretta e lontano dalle fonti di calore (radiatori ecc.).
- Non ostruire le aperture di afflusso e deflusso aria dell'apparecchio.
- Introdurre i cibi caldi nell'apparecchio solo dopo il loro raffreddamento.
- Per scongelare i prodotti congelati, metterli nel vano frigorifero. Così si sfrutta il freddo, accumulato dai congelati, per il raffreddamento degli alimenti nel vano frigorifero.
- Sbrinare il vano congelatore in caso di formazione di ghiaccio. Uno spesso strato di brina o di ghiaccio peggiora la cessione del freddo agli alimenti surgelati e fa aumentare il consumo di corrente.
- Per introdurre o prelevare alimenti, aprire le porte dell'apparecchio il tempo più breve possibile. Quanto più breve è l'apertura della porta del vano congelatore, tanto minore è la formazione di ghiaccio nel vano congelatore.

Eliminare da soli piccoli guasti

Guasti

Prima di rivolgervi all'assistenza tecnica, vi preghiamo di provare ad eliminare autonomamente l'inconveniente, con l'aiuto delle avvertenze seguenti. In caso d'intervento dell'assistenza tecnica viene addebitato l'intero diritto fisso di chiamata del tecnico, anche durante il periodo di garanzia.

Cosa si fa se ...

... l'illuminazione interna non funziona, ma il refrigeratore funziona?

Controllare se l'interruttore della luce si muove. Se il movimento è possibile, la lampadina ad incandescenza è fulminata.

Cambiare la lampadina ad incandescenza

Estrarre la spina di alimentazione dell'apparecchio oppure disinserire l'interruttore di sicurezza dell'impianto domestico.

Estrarre verso avanti la griglia di copertura (figura 10/b).

Cambiare la lampadina ad incandescenza: 220-240 V, max. 15 W, attacco E14.

Se l'interruttore della luce (figura 10/a) è bloccato, rivolgersi all'assistenza tecnica.

... gli alimenti congelati gelando si sono attaccati all'apparecchio?

Staccare gli alimenti congelati con un oggetto non acuminato, per es. con un cucchiaino.

... uno spesso strato di ghiaccio ricopre il vano congelatore?

Sbrinare e pulire il vano congelatore. Introducendo nuovamente gli alimenti congelati, fare attenzione che la porta del vano congelatore chiuda correttamente.

... il fondo del vano frigorifero è bagnato?

Il foro di scarico del convogliatore dell'acqua di sbrinamento (figura 4/9) è otturato. Liberare il foro di scarico con un bastoncino.

Eliminare da soli piccoli guasti

... la temperatura nel vano frigorifero è troppo bassa?

Regolare il selettore della temperatura (figura 2/3) su un numero di riferimento inferiore.

Eventualmente nel vano congelatore è stata introdotta una quantità eccessiva di alimenti freschi. Ciò provoca un funzionamento prolungato del refrigeratore. Di conseguenza anche il vano frigorifero si raffredda maggiormente.

Non superare la potenza di congelamento max., vedi targhetta d'identificazione figura 15.

... la frequenza e la durata di accensione del frigorifero aumentano?

La porta è stata aperta spesso, oppure sono state introdotte grandi quantità di alimenti freschi.

Controllare se l'apertura inferiore di afflusso aria nello zoccolo o l'apertura di deflusso aria sono ostruite.

... nel vano congelatore la temperatura è troppo alta e gli alimenti congelati si scongelano?

Eventualmente la temperatura ambiente, nella quale si trova l'apparecchio, è inferiore a +16 °C. Ciò provoca un funzionamento più breve del refrigeratore.

... il frigorifero non ha potenza refrigerante?

Controllare se il selettore di temperatura (figura 2/3) è disposto su un numero di riferimento tra "1" e "5". In tal caso, e se l'illuminazione interna non funziona, controllare se

- l'interruttore di sicurezza dell'impianto domestico è disinserito;
- la spina di alimentazione dell'apparecchio è inserita correttamente nella presa.

Assistenza tecnica

Se non si riesce ad eliminare l'inconveniente seguendo le avvertenze innanzi dette, rivolgersi all'assistenza tecnica. In tal caso non eseguire personalmente altri lavori, soprattutto alle parti elettriche dell'apparecchio. Non aprire spesso la porta senza necessità, per evitare perdite di freddo.

Trovate il numero di telefono dell'assistenza tecnica nell'accluso elenco dei centri di assistenza, oppure nell'elenco telefonico.

Targhetta d'identificazione

Rivolgendosi all'assistenza tecnica, si prega d'indicare il numero E e il numero FD. La targhetta d'identificazione si trova a sinistra in alto nel vano frigorifero. (Figura 15).

Índice

	Página		Página
Consejos para la eliminación y desguace del embalaje y de los aparatos	74	Congelar y guardar alimentos frescos o ultracongelados, preparar cubitos de hielo	81
Desguace del aparato usado	74	El compartimento de congelación	81
Evacuación de los materiales de embalaje del aparato nuevo	74	Puntos a tener en cuenta al comprar alimentos ultracongelados	81
Consejos de seguridad	75	Congelar alimentos frescos en casa	81
Normativas	76	Envasado de los alimentos	81-82
Familiarizándose con la unidad	76	Capacidad máxima de congelación	82
Vista de conjunto	77	Congelación ultrarrápida	82
Cuadro de mandos	77	Preparación de cubitos de hielo	83
Instalación de la unidad	77	Calendario de congelación	83
Prestar atención a la temperatura del entorno	77	Descongelación de alimentos	83
Emplazamiento de la unidad	77-78	Descongelar (desescarchar) el aparato	83
Instalación y montaje de la unidad	78	El compartimento frigorífico del aparato	83
Ventilación del aparato	78	Descongelar (desescarchar) el compartimento de congelación	83-84
Tras el transporte del aparato	78	Consejos prácticos para la descongelación del aparato	84
Cambiar el sentido de apertura de la puerta	78	Limpiar el aparato	84
Conexión del aparato a la red eléctrica	78	Advertencias relativas al nivel sonoro del aparato	85
Conexión y desconexión del aparato	78	Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica	85
Conexión del aparato	78	Pequeñas averías de fácil solución	86
Selección de la temperatura	78-79	Qué hacer cuando ...	86-87
Desconexión del aparato	79	Servicio de Asistencia Técnica	87
Paro del aparato	79	Placa de características	87
Colocar y ordenar los alimentos en el aparato	79		
Puntos a tener en cuenta al colocar los alimentos en el frigorífico	79		
Ejemplos prácticos de colocación de los alimentos	80		
Modificar la disposición de los accesorios en la unidad	80		

Consejos para la eliminación y desguace del embalaje y de los aparatos

Desguace del aparato usado

Antes de deshacerse de su aparato usado y sustituirlo por una unidad nueva, deberá inutilizarlo, desmontando a dicho efecto los cierres o cerraduras de la puerta o inutilizándolos a fin de impedir que los niños, *al jugar con la unidad, se encierren en la misma y corran peligro de muerte (asfixia).*

Además, los aparatos usados incorporan materiales que se pueden recuperar, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables. Su Distribuidor o Administración local le informará gustosamente sobre las vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de estos materiales.

Preste atención a que las tuberías del circuito de frío de su aparato no sufran daños ni desperfectos antes de haberlo entregado en el correspondiente Centro Oficial de recogida.

Consejos para la eliminación del embalaje de los aparatos

Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados. Contribuya activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos métodos de eliminación y recuperación de los materiales de embalaje respetuosos con el medio ambiente.

Las láminas protectoras transparentes son de polietileno (PE), los flejes de sujeción de polipropileno (PP) y las piezas moldeadas, de poliestirol espumado (PS) libre de clorofluorocarbonos (CFC). Estos materiales constituyen compuestos puros de hidrocarburos y son reciclables.

Mediante el tratamiento y reciclaje o la reutilización de los materiales puede reducirse el consumo de materias primas y el volumen de los residuos y basuras producido.

Contribuya activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos métodos de eliminación y recuperación de los materiales de las unidades inservibles o desechadas respetuosos con el medio ambiente.

Su Ayuntamiento o Administración local le facilitarán gustosamente las señas del centro de recuperación de materiales más próximo.

Consejos de seguridad

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

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

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



El aparato incorpora una pequeña cantidad de isobutano (R 600 a), un gas natural de elevada compatibilidad medioambiental, aunque es inflamable. Durante el transporte, así como al efectuar la instalación y montaje de la unidad, deberá prestarse particular atención a que el circuito de frío no sufra ningún tipo de daño o desperfecto. Tenga presente que la salida a chorros del agente refrigerante puede provocar lesiones en los ojos o que éste se inflame. En caso de constatarse daños o desperfectos en el circuito de frío de la unidad deberá evitarse cualquier manipulación con fuegos o focos de ignición y procurar una buena ventilación del lugar en donde se encuentra emplazado el aparato, durante varios minutos.

- No utilizar ningún tipo de limpiadora de vapor para limpiar la unidad. El vapor caliente podría penetrar en interior del aparato, accediendo a los elementos conductores de corriente y provocar cortocircuitos o incluso sacudidas eléctricas.
- No usar aparatos eléctricos en el interior de la unidad (por ejemplo calefacciones, heladoras, etc.).
- Si el aparato presentara daños o desperfectos, no deberá ser puesto en

funcionamiento. En caso de duda, consultar con el comercio en donde adquirió el aparato.

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

Advertencias de carácter general y normativas / Familiarizándose con la unidad

- Prestar atención a que las aberturas de ventilación y aireación no estén nunca obstruidas.
- No utilizar el zócalo, los cajones o las puertas de la unidad como pisaderas o reposapiés.
- No permita que los niños jueguen con la unidad ni se sienten sobre los cajones o se columpien de las puertas.
- En caso de disponer la unidad de una cerradura, guardar la llave fuera del alcance de los niños.
- No introducir en la boca directamente los helados, polos o cubitos de hielo extraídos del compartimento de congelación. ¡Peligro de quemaduras a causa de las bajas temperaturas!
- No guardar en el compartimento de congelación botellas ni tarros o latas que contengan líquidos, particularmente bebidas gaseosas. ¡Las botellas y latas pueden estallar!
- No tocar los productos congelados con las manos húmedas a fin de evitar que se queden adheridas a éstos. ¡Peligro de quemaduras a causa de las bajas temperaturas!

Normativas

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

Y está destinado al uso en el ámbito doméstico.

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

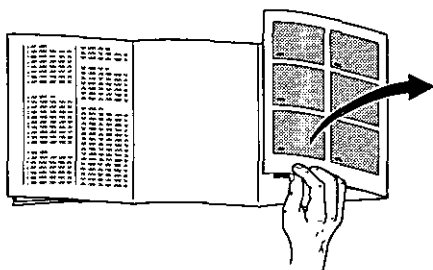
El aparato cumple las «Normas alemanas de prevención de accidentes provocados por equipos e instalaciones frigoríficas VBG 20».

La estanqueidad del circuito de refrigeración viene verificada de fábrica.

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

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

Familiarizándose con la unidad



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

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

Familiarizándose con la unidad

Vista de conjunto

Figura ①

- 1-3 Cuadro de mandos
- 4 Cubitera
- 5 Iluminación interior
- 6 Bandejas
- 7 Compartimento para guardar los tarros de yogur
- 8 Botellero
- 9 Desagüe para el agua de descongelación
- 10 Regulador de humedad para el cajón de la fruta y verdura
- 11 Tapa abatible (Cajón para la fruta y verdura)
- 12 Cajón para la fruta y verdura
- 13 Estante (*portahuevos)
- 14 Compartimento para guardar mantequilla y queso
- * 15 Elemento portahuevos
- * 16 Estante para botellas pequeñas (*Elemento portahuevos)
- * 17 Estante para latas pequeñas, tarros
- 18 Estante para guardar botellas grandes, briks de leche, etc.
- 19 Junta de la puerta
- A Compartimento de congelación
- B Frigorífico

Cuadro de mandos

Figura ②

- 1 Interruptor principal para **CONEXION / DESCONEXION** con piloto de control verde (se ilumina en caso de estar conectado el interruptor).
- 2 Tecla para congelación ultrarrápida «Superfrío» con piloto de control amarillo (el piloto se ilumina en caso de haber activado la función de congelación ultrarrápida).
- 3 Selector de temperatura para el frigorífico y el compartimento de congelación.

Instalación de la unidad

Prestar atención a la temperatura del entorno

En función de la clase climática a la que pertenezca cada aparato (véase al respecto la placa de características del mismo), éste puede trabajar bajo los márgenes de temperatura del entorno siguientes: (La placa de características se encuentra en la parte izquierda del interior). (Figura ③)

Clase climática	Temperatura del entorno de... hasta
N/ST	+16 °C hasta +38 °C

En caso de bajar la temperatura ambiente por debajo del margen de temperatura inferior reseñado, el grupo frigorífico de la unidad se conecta con menos frecuencia. Esto puede provocar aumentos de temperatura en el interior del compartimento de congelación. En casos extremos, ello puede dar lugar a la descongelación de los alimentos congelados.

Emplazamiento de la unidad

El lugar más adecuado para el emplazamiento del frigorífico es una habitación seca, dotada de una buena ventilación. Recuerde además que el aparato no debe instalarse de forma que reciba directamente los rayos del sol, ni encontrarse tampoco próximo a focos activos de calor tales como cocinas, calefacciones, etc. No obstante, si esto último fuera inevitable, se habrá de proteger

* No disponible en todos los modelos

Instalación de la unidad / Conexión y desconexión

la unidad con un panel aislante adecuado, o bien observar las siguientes distancias mínimas de separación con respecto a la fuente de calor en cuestión:

Cocinas eléctricas, 3 cm.

Cocinas de gas-oil o de carbón, 30 cm.

En caso de instalar el aparato junto a otro aparato de refrigeración o congelación, deberá observarse una distancia mínima de separación lateral de 2 cm, a fin de evitar la formación de agua de condensación.

Instalación del aparato

El aparato deberá asentarse firmemente sobre un piso o base plana y horizontal. Las posibles irregularidades del suelo se pueden compensar con ayuda de los soportes roscados del frontal del aparato.

Ventilación

El aire recalentado en la pared posterior del aparato debe poder escapar libremente. De lo contrario, el grupo frigorífico tendrá que aumentar su rendimiento, provocando un consumo de energía eléctrica elevado e inútil. Por esta razón habrá que prestar particular atención a que las aberturas de ventilación y aireación no estén nunca obstruidas (Fig. ③).

Tras el transporte ...

El aparato se puede conectar y poner en marcha inmediatamente después de su instalación.

Cambio del sentido de apertura de las puertas

Efectuar las operaciones siguiendo el orden de sucesión de las cifras. (Fig. ⑥).

Conexión eléctrica

Conectar la unidad a una red eléctrica de corriente alterna de 220-240 V/50 Hz a través de una toma de corriente instalada reglamentariamente y provista de puesta a tierra. La toma de corriente debe estar protegida con un fusible de 10 amperios como mínimo.

En los aparatos destinados a países fuera del continente europeo deberá verificarse si los valores de la tensión de conexión y el tipo de corriente que figuran en la placa de características del aparato coinciden con los de la red nacional. (La placa de características se encuentra en la parte izquierda del interior). (Figura ④)

En caso de que fuera necesario sustituir el enchufe de conexión a la red eléctrica, esto sólo podrá ser efectuado por técnicos especializados de la marca.

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

Conectar el aparato

Accionar el interruptor principal (Fig. ②/1). El piloto de control se ilumina y el aparato comienza a refrigerar. La iluminación interior del frigorífico se conecta en caso de estar abierta la puerta.

Selección de la temperatura

La selección de la temperatura se efectúa colocando el mando selector en la posición o valor deseado. (Fig. ②/3).

La temperatura se puede ajustar de modo *continuo*.

Cuanto más elevado sea el valor ajustado, más bajas son las temperaturas en el frigorífico y en el compartimento de congelación.

Temperaturas aconsejadas;

~ para conservar alimentos durante corto tiempo en el compartimento de

Conexión y desconexión del aparato

congelación: Seleccionar un valor bajo (modalidad de ahorro energético)

- para conservar alimentos durante largo tiempo, así como para congelar alimentos frescos: Seleccionar un valor medio.

Advertencia:

- La temperatura en el interior del aparato es influida por la temperatura ambiente, la cantidad y la temperatura de los alimentos frescos introducidos, así como el número de veces que se ha abierto la puerta. En caso necesario deberá modificarse la temperatura seleccionada.
- Durante el funcionamiento del grupo frigorífico se forman gotas de agua o escarcha sobre la pared posterior del frigorífico. Esto es un fenómeno perfectamente normal y es debido a razones técnicas. No es necesario raspar la escarcha ni secar las gotas de agua, dado que se descongelan automáticamente. El agua de descongelación es recogida en la canaleta de desagüe (Fig. 4/9), volviendo al grupo frigorífico, donde se evapora.
- Los lados frontales del cuerpo del aparato son calentados ligeramente. De este modo se impide la formación de agua de condensación en la zona de la junta de la puerta.

Desconexión del aparato

Pulsar el interruptor principal (Fig. 2/1). El piloto de control verde se apaga. El aparato queda desconectado y la iluminación interior se desactiva.

Paro del aparato

En caso de permanecer el aparato desconectado durante un período prolongado, extraer el cable de conexión de la toma de corriente, descongelar la unidad y limpiarla. Dejar abiertas las puertas del aparato.

Colocar y ordenar los alimentos

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

- Dejar enfriar los alimentos o bebidas calientes hasta temperatura ambiente antes de introducirlos en la unidad.
- Colocar los alimentos empacutados o bien cubiertos en la unidad. De este modo se evita que los alimentos de deshidraten, descoloren o pierdan su valor nutritivo y aroma. Además se evita la mezcla de olores y sabores. Las verduras, frutas y hortalizas se pueden guardar en los cajones para las verduras, sin necesidad de envolverlas.
- No permitir que las grasas y aceites entren en contacto con los elementos de plástico del interior del frigorífico o la junta de la puerta. El plástico y la junta de goma son materiales muy susceptibles a la porosidad.
- No guardar ni almacenar materias explosivas en el interior de la unidad. Tenga presente que las bebidas con un alto grado de alcohol necesitan envases con cierre hermético; además se deberán colocar siempre en posición vertical. ¡Existe peligro de explosión!
- Las zonas más frías del frigorífico se encuentran en la pared posterior del aparato y por encima de la bandeja inferior. Haga uso de estas zonas para la conservación de alimentos delicados.
- No guardar en el compartimento de congelación botellas ni tarros o latas que contengan líquidos, particularmente bebidas gaseosas. ¡Las botellas y latas pueden estallar!

Colocar y ordenar los alimentos

Ejemplo de la disposición de los accesorios en la unidad

Figura 1

En el **compartimento de congelación (A)** Congelar productos frescos, guardar alimentos congelados, preparar cubitos de hielo.

En la **caja (7)** se colocan el embutido, la carne y los tarros de yogur.

Sobre las **bandejas (6)**, de arriba hacia abajo, pan y bollería, platos cocinados, productos lácteos.

En el **estante (8)**, botellas.

En el **cajón para la verdura (12)**, verduras y hortalizas, frutas y lechugas.

En los **estantes (13)** *Huevos

En el **compartimento para guardar queso y mantequilla (14)**, mantequilla y queso.

*En los **estantes pequeños (16)** tarros y latas pequeñas. (*Huevos)

*En los **soportes (17)**, tarros y latas pequeñas.

En el **botellero (18)**, las botellas grandes.

El equipo interior del frigorífico

Tapa abatible del cajón para la verdura (Fig. 4/11), permite el fácil acceso al cajón sin necesidad de extraerlo de su alojamiento.

Regulador de la temperatura y el grado de humedad en el cajón para la verdura (Fig. 4/10)

Para conservar la verdura, las lechugas y la fruta durante largo tiempo, desplazar el mando regulador completamente hacia la izquierda – La abertura de ventilación está abierta:

Existe un bajo grado de humedad en el cajón para la verdura y la temperatura es más baja.

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

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

Bandeja portabotellas (Fig. 6/8)

En las cavidades de la misma se pueden colocar y apilar las botellas (Fig. 6).

La cara inferior de la bandeja es lisa. Para utilizar la bandeja portabotellas para colocar otros alimentos o productos, lo mejor es darle la vuelta (Fig. 7/a-b-c).

Para guardar alimentos o recipientes altos se puede desplazar la mitad delantera de la bandeja portabotellas hacia atrás, introduciéndola en la ranura prevista tal efecto, que se encuentra emplazada debajo de la bandeja (Fig. 9).

Todos los soportes y estantes de la cara interior de la puerta pueden extraerse de su posición para limpiarlos.

Para extraerlos deberán levantarse primero (Fig. 9).

Caja para el embutido y el queso (Fig. 10/7)

Para retirar la caja para el embutido y el queso de su emplazamiento hay que levantarla.

La posición del soporte de la caja para el embutido y el queso es variable.

Soporte para las botellas (Fig. 11/a)

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

* No disponible en todos los modelos

Congelar y guardar alimentos frescos o ultracongelados, preparar cubitos de hielo

El compartimento de congelación

En el compartimento de congelación se congelan productos frescos, se guardan alimentos congelados y se preparan cubitos de hielo.

Advertencia:

En caso de descender la temperatura ambiente por debajo de los +16 °C, el grupo frigorífico de la unidad se conecta con menos frecuencia. Esto puede provocar aumentos de temperatura en el interior del compartimento de congelación. En casos extremos, ello puede dar lugar a la descongelación de los alimentos congelados.

Puntos a tener en cuenta al comprar alimentos ultracongelados

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

Congelar alimentos frescos en casa

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

Alimentos adecuados para la congelación

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

Alimentos que no deben congelarse

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

Blanqueado (escaldado) de verduras, frutas y legumbres

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

Envasado de los alimentos

Envasar los alimentos en porciones (paquetes) adecuadas al tamaño de las necesidades normales de su hogar. Los paquetes de verduras y fruta no deberán pesar más de 1 kg, los de carne pueden llegar hasta 2,5 kg. Las porciones de menor tamaño se congelan con mayor rapidez, quedando así completamente preservada la calidad al descongelar el producto y prepararlo.

Congelar y guardar alimentos frescos o ultracongelados, preparar cubitos de hielo

Envasar los alimentos herméticamente para que no se deshidraten o pierdan su sabor.

Materiales indicados para el envasado de los alimentos

Láminas de plástico, bolsitas y láminas de polietileno, papel de aluminio, cajitas y envases específicos para la congelación de alimentos. Todos estos productos y materiales se pueden adquirir en la mayoría de los supermercados, grandes almacenes o en el comercio especializado.

Materiales no apropiados para el envasado de alimentos

Papel de empaquetar, papel apergaminado, celofán, bolsas de la basura y bolsitas de plástico de la compra ya usadas.

Introducir los alimentos en la envoltura prevista a dicho efecto, procurando eliminar todo el aire que pudiera haber en el envase. Cerrarlo herméticamente.

Materiales apropiados para el cierre de los envases

Gomitas, clips de plástico, bramante, cinta adhesiva incongelable, etc. Las bolsitas o láminas de plástico de polietileno se pueden termosellar con una soldadora de plásticos.

Antes de introducir los alimentos en el congelador, marcar claramente los envases, indicando su contenido y la fecha de congelación.

Capacidad máxima de congelación

Para que los alimentos conserven su valor nutritivo, vitaminas y buen aspecto hay que congelar el centro lo más rápidamente posible. Por esta razón no deberá superarse la máxima capacidad de congelación del aparato.

(La capacidad de congelación de la unidad varía, según el modelo de aparato concreto, entre 4 y 8 kg.

La capacidad de congelación concreta de su aparato figura en la placa de características del mismo (Fig. 15).

Colocar los alimentos uniformemente en el fondo del compartimento de congelación.

Procurar que los alimentos congelados que ya hubiera en su compartimento de congelación no entren en contacto con los alimentos frescos que se desean congelar.

Congelación ultrarrápida («Superfrío»)

En caso de desear aprovechar la máxima capacidad de congelación del compartimento, deberá activarse la opción «Superfrío» varias horas antes de colocar los alimentos frescos en el compartimento. Pulsar la tecla correspondiente (Fig. 2/2) para activar dicha función: El piloto de control amarillo se ilumina. El grupo frigorífico trabaja ahora constantemente.

Aproximadamente 24 horas después de colocar los alimentos en el compartimento de congelación, concluye el ciclo de ultracongelación. La tecla de la función de congelación ultrarrápida («Superfrío») se puede desactivar: El piloto de control amarillo se apaga.

Las pequeñas cantidades de alimentos (hasta 1 kg) se pueden congelar sin necesidad de activar la congelación ultrarrápida.

Atención:

Durante el funcionamiento de la opción «Superfrío», la temperatura en el interior del frigorífico también puede descender.

Congelar y guardar alimentos frescos o ultracongelados, preparar cubitos de hielo / Descongelar (desescarchar) la unidad

Preparación de cubitos de hielo

Figura 12

Llenar $\frac{3}{4}$ partes de la cubitera de hielo con agua. Colocarla sobre el depósito para guardar los cubitos de hielo. Colocar el recipiente con la cubitera en el fondo de compartimento de congelación.

Para retirar los cubitos de hielo de la cubitera, doblar ésta ligeramente. Dar la vuelta la cubitera y volver a doblarla ligeramente.

Los cubitos de hielo se pueden guardar en el recipiente correspondiente. La cubitera sirve en este caso de tapa para el recipiente para los cubitos de hielo.

Calendario de congelación

Para evitar pérdidas de calidad y valor nutritivo de los alimentos congelados, es necesario consumirlos antes de que caduque su plazo máximo de conservación. El plazo de conservación varía en función del tipo del alimento congelado.

A una temperatura -18°C , el pescado, el embutido y los platos cocinados, así como el pan y la bollería se pueden conservar hasta 4 meses; el queso, las aves y la carne, hasta 6 meses y la fruta y verdura, hasta 8 meses.

Descongelación de alimentos

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

- Temperatura ambiente
- En el frigorífico
- En un horno eléctrico
- Con/sin calentador de aire
- Con horno microondas.

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

De lo contrario, verificar si el aroma, aspecto y color de los alimentos son satisfactorios. Si no se constata ninguna alteración, asar, freír, hervir o preparar con ellos platos cocinados, antes de volver a congelarlos.

En este caso no se deberá agotar al máximo el tiempo de caducidad de los productos.

El frigorífico

El frigorífico se descongela automáticamente. Durante este proceso, el agua de descongelación es recogida en la canaleta de desagüe (Fig. 1/9), volviendo al grupo frigorífico, donde se evapora. Manténganse limpios la canaleta de desagüe y el orificio de drenaje a fin de que el agua de descongelación pueda fluir siempre libremente.

Descongelar (desescarchar) el compartimento de congelación

El compartimento de congelación no se descongela automáticamente, dado que los alimentos congelados nunca deberán descongelarse. Una capa gruesa de hielo o escarcha en el interior del compartimento de congelación reduce el rendimiento de la unidad, elevando el consumo de energía eléctrica.

Descongelar (desescarchar) la unidad / Limpieza

No rascar en ningún caso el hielo o la escarcha con ayuda de objetos metálicos cortantes, dado que el evaporador del compartimento de congelación podría resultar dañado (Fig. ③).

Tenga presente que la salida a chorro del agente refrigerante provocar lesiones en los ojos o que éste se inflame.

En caso de comprobar que la capa de escarcha o hielo acumulada en el compartimento de congelación es gruesa, deberá descongelarse.

Para ello deberá procederse del modo siguiente:

- Extraer los alimentos congelados del compartimento y envolverlos en varias capas de papel de periódico o en una manta. Colocarlos en un lugar lo más frío posible.
- Extraer el enchufe de conexión del aparato de la toma de corriente de la red eléctrica.
- Dejar abierta la puerta del compartimento de congelación. Recoger el agua de descongelación con ayuda de una esponja o paño.
- Secar el compartimento de congelación. Volver a conectar el aparato y colocar los alimentos en el mismo.

Consejos prácticos para la descongelación

Para acelerar el proceso de descongelación se puede colocar una **olla con agua muy caliente (no hirviendo)** sobre el fondo del compartimento de congelación.

¡No utilizar en ningún caso aparatos o equipos calefactores, velas o lámparas de petróleo!

El uso de **sprays específicos para descongelación** requiere suma precaución,

dado que éstos pueden originar gases explosivos o contener agentes disolventes o propelentes que pueden dañar los elementos de plástico de la unidad o incluso resultar nocivos para la salud humana.

Limpieza

Antes de realizar cualquier trabajo de limpieza, extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente de la red o desconectar el fusible.

No utilizar ningún tipo de limpiadora de vapor. El vapor caliente podría dañar las superficies del aparato o su instalación eléctrica.

¡La seguridad eléctrica de su aparato podría resultar seriamente afectada!

Limpiar el frigorífico, en lo posible, una vez al mes. La limpieza del compartimento de congelación conviene efectuarla cada vez que se efectúe también la descongelación del mismo.

Téngase presente que el agua empleada en la limpieza del aparato no debe penetrar en el mando selector de la temperatura o en la iluminación interior. A excepción de la junta de la puerta, podrá emplearse agua tibia con algo de detergente desinfectante, como por ejemplo un lavavajillas manual suave. En ningún caso deberán emplearse arenilla, agentes frotadores o limpiadores con ácidos o disolventes químicos.

Para evitar que algunas zonas adquieran un color mate, tampoco deberán usarse detergentes con el calificativo «**exentos de abrasivos**».

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

Limpiar la canaleta de desagüe (Fig. ④/9) y el orificio de drenaje en el frigorífico con cierta frecuencia, a fin de que el agua de descongelación fluya y se evacúe libremente.

Prestar atención a que el agua empleada en la limpieza no penetre en el orificio de drenaje y fluya hasta la bandeja de evaporación.

Advertencias sobre los ruidos de funcionamiento del aparato / Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica

Ruidos de funcionamiento del aparato

Con objeto de mantener constante la temperatura en el interior de su frigorífico, el compresor se conecta de tiempo en tiempo. Esto origina unos ruidos que son perfectamente naturales y se deben a razones técnicas.

Tan pronto como el aparato ha alcanzado la temperatura de servicio, la intensidad de estos ruidos disminuye sensiblemente.

Los ruidos en forma de murmullos sordos se deben al funcionamiento del motor (compresor). Pueden aumentar brevemente su intensidad al conectarse el compresor.

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

Los ruidos en forma de clic se escuchan cuando el termostato conecta y desconecta el motor (compresor).

En los aparatos equipados con ventilador, un suave ruido como si corriera agua es ocasionado por las corrientes de aire que se producen en su interior al conectarse el ventilador.

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

El aparato está colocado en posición desnivelada

Nivelar el aparato con ayuda de nivel de burbuja y los soportes roscados del mismo; calzarlo en caso necesario.

El aparato entra en contacto con muebles u otros objetos

Retirar el aparato de los muebles u otros aparatos con los que está en contacto.

Los cajones, bandejas y estantes oscilan o están agarrados

Verificar los elementos desmontable y volver a colocarlos en su emplazamiento.

Las botellas o recipientes entran en contacto mutuo

Separar algo las botellas y los recipientes.

Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica

- Emplazar el frigorífico en una habitación seca y fresca, dotada de una buena ventilación. Recuerde además que el aparato no debe instalarse de forma que reciba directamente los rayos del sol, ni encontrarse tampoco próximo a un foco activo de calor tal como cocinas, calefacciones, etc.
- No obstruir las aberturas de ventilación y aireación del aparato.
- Dejar enfriar los alimentos o bebidas calientes hasta temperaturas ambientes antes de introducirlos en la frigorífico o congelador.
- Descongelar los productos congelados en el frigorífico. De este modo se aprovecha el frío acumulado en el alimento para refrigerar los alimentos frescos del frigorífico.
- Descongelar el compartimento de congelación cuando se haya comprobado la existencia de una capa de escarcha o hielo. Las capas gruesas de hielo o escarcha dificultan la transmisión del frío a los alimentos congelados, elevando, además, el consumo de energía eléctrica.
- Al introducir o retirar alimentos del aparato, procurar no mantener abierta la puerta durante demasiado tiempo. Cuanto menos tiempo esté abierta la puerta del compartimento de congelación, menos cantidad de hielo o escarcha se forma o acumula en su interior.

Pequeñas averías de fácil solución

Hay pequeñas anomalías que no suponen necesariamente la existencia de una avería y, por consiguiente no requieren la intervención del Servicio de Asistencia Técnica. Con frecuencia se trata de pequeñas anomalías fáciles de subsanar. Para evitar una intervención innecesaria del servicio técnico, compruebe si la avería o fallo que usted ha constatado se encuentra recogida en los siguientes consejos y advertencias.

De este forma se evitará usted gastos innecesarios, dado que en estos casos, los gastos del técnico no quedan cubiertos por las prestaciones del servicio de garantía.

Qué hacer cuando ...

... la iluminación interior del frigorífico no funciona, el grupo frigorífico, sin embargo, está trabajando?

Verificar la movilidad del interruptor principal. En caso de desplazarse el interruptor, está defectuosa la bombilla.

Sustituir la bombilla

Extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente o desconectar el fusible de la instalación.

Retirar la rejilla protectora hacia adelante (Fig. 14/b).

Sustituir la bombilla fundida por una nueva: 220-240 V, 15 W como máximo, base E14.

En caso de estar agarrotado el interruptor, hay que avisar al Servicio de Asistencia Técnica (Fig. 14/a).

... los productos o alimentos congelados han quedado adheridos entre sí?

Separarlos con un objeto romo, por ejemplo el mango de una cuchara.

... en el compartimento de congelación se ha formado una gruesa capa de escarcha o hielo?

Descongelar (desescarchar) y limpiar el compartimento. Al colocar los alimentos en el compartimento, prestar atención a que la puerta del mismo cierre herméticamente.

... se ha acumulado agua en el fondo del frigorífico?

El orificio de desagüe del agua de descongelación de la canaleta colectora (Fig. 4/9) está obstruido. Desobstruirlo con ayuda de una varilla.

... la temperatura en el interior del frigorífico es demasiado fría?

Ajustar un valor inferior en el mando selector de la temperatura (Fig. 2/3).

Tal vez se ha introducido una cantidad excesiva de alimentos frescos en el compartimento de congelación. Esto hace que el grupo frigorífico trabaje durante más tiempo, bajando la temperatura en el interior del frigorífico.

No superar la capacidad máxima de congelación del aparato indicada en la placa de características (Fig. 15).

... aumenta la frecuencia y duración de la conexión del grupo frigorífico?

La puerta del frigorífico se ha abierto demasiadas veces o se ha introducido una cantidad excesiva de alimentos frescos en el compartimento de congelación.

Verificar si las aberturas de ventilación en el zócalo o la abertura de salida del aire en el armario están obstruidas.

Pequeñas averías de fácil solución

Qué hacer cuando...

... la temperatura en el compartimento de congelación es demasiado elevada y los productos congelados se han descongelado?

Posiblemente la temperatura ambiente del recinto o habitación en donde se encuentra emplazado el aparato es inferior a +16 °C. Esto hace que el grupo frigorífico funcione menos tiempo.

... el frigorífico no refrigera?

Verificar si el mando selector (Fig. 2/3) se encuentra ajustado en alguna de las posiciones entre «1» y «5». Si fuera éste el caso y la iluminación interior del aparato no funcionara, deberá verificarse

- si el fusible de la instalación eléctrica de la vivienda está desactivado
- si el enchufe del aparato está correcta y firmemente asentado en la toma de corriente.

Servicio de Asistencia Técnica

Si a pesar de observar las indicaciones anteriormente citadas no se hubiera eliminado la avería, deberá avisarse al Servicio de Asistencia Técnica. En este caso no deberá continuarse con los intentos de reparar por sí mismo el aparato. Ni abrir tampoco inútilmente las puertas del aparato y del compartimento de congelación, a fin de evitar al máximo las pérdidas de frío.

La dirección y el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica más próximo a su domicilio, figura en la lista de Centros y Delegaciones Postventa adjunta o en la guía telefónica de su localidad.

Placa de características

En caso de solicitar la intervención del Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) de su unidad. Ambos números se encuentran en (La placa de características se encuentra en la parte izquierda del interior). (Figura 19).

	Pág.		Pág.
Indicações sobre Reciclagem	89	Exemplo de arrumação	94
Reciclagem do aparelho antigo	89	Alteração da disposição interior	94-95
Reciclagem da embalagem do novo aparelho	89	Congelação e conservação de alimentos e preparação de gelo	95
Indicações sobre Segurança	90	O congelador	95
Determinações	91	O que ter em atenção na compra dos alimentos congelados	95
Familiarização com o Aparelho	91	Congelação de alimentos	95
Panorâmica geral	91	Embarcar os alimentos	96
Painel de Comandos	91	Capacidade de congelação	96
Instalação do Aparelho	92	Supercongelação	96
Temperatura ambiente	92	Preparação de gelo	97
Local de instalação	92	Prazo de conservação	97
Instalação	92	Descongelação de alimentos	97
Ventilação	92	Descongelação	97
Depois do transporte ...	92	A zona de refrigeração	97
Alteração do sentido de abertura da porta	92	Descongelação do congelador	97
Ligação eléctrica	92	Ajudas na descongelação	98
Ligar, desligar	93	Limpeza	98
Ligar o aparelho	93	Ruídos de funcionamento	99
Regulação da temperatura	93	Conselhos para poupar energia	99
Desligar o aparelho	93	Eliminação de pequenas anomalias	100
Desactivar o aparelho	93	Que fazer, se ...	100-101
Arrumação dos Alimentos	94	Assistência Técnica	101
O que ter em atenção na arrumação	94	Chapa de características	101

Indicações sobre Reciclagem

Reciclagem do Aparelho antigo

Importante, se o seu aparelho novo for substituir um antigo.

Os aparelhos fora de uso devem ser, de imediato, inutilizados. Desligar a ficha da tomada e cortar o cabo de alimentação. No caso de aparelhos com fechos de trinco ou de ferrolho, estes devem também ser inutilizados, evitando-se, assim, que qualquer criança, por brincadeira, possa ficar presa lá dentro, correndo perigo de morte.

Os aparelhos de frio contêm elemento refrigerador e gases, que requerem um reciclagem especializada. Contêm, ainda, substâncias valiosas, que podem ser conduzidas para reutilização. Informe-se junto de dos Serviços Municipalizados da sua área de residência ou de um Agente Especializado. Tenha cuidado para que as tubagens do seu frigorífico não sofram qualquer dano durante o transporte até ao centro de reciclagem.

Reciclagem da Embalagem do novo Aparelho

Todos os materiais utilizados na embalagem são compatíveis com o meio ambiente e reutilizáveis. As cartonagens são constituídas por 80 a 100 % de papel velho. As peças de madeira não sofreram qualquer tratamento químico.

As películas são de polietileno (PE), as cintas de polipropileno (PP) e as peças almofadadas não contêm CFC's e são de poliestirol esponjoso (PS). Estes materiais são hidrocarbonetos puros recicláveis.

Através da separação e reutilização podem-se poupar matérias primas e reduzir o volume de lixo.

Informe-se junto dos Serviços Municipais sobre a localização de centros de reciclagem de aparelhos usados. Contribua, assim, para uma reciclagem não poluente e para a reutilização de materiais.

Indicações sobre Segurança

Antes de pôr em funcionamento o seu novo aparelho, leia atentamente as respectivas instruções de serviço e de montagem. Delas constam indicações importantes sobre instalação, uso e manutenção do aparelho.

Guarde em lugar seguro as instruções de serviço e de montagem, para a eventualidade do aparelho conhecer outro possuidor.

O fabricante não se responsabiliza, se não forem respeitadas as indicações e avisos constantes das instruções de serviço.



Este aparelho contém o elemento refrigerador Isobutano (R 600 a), compatível com o meio ambiente, mas inflamável. Durante o transporte e a instalação do aparelho, há que ter atenção para que a tubagem do circuito de frio não sofra qualquer dano. Em caso de danos, evitar a proximidade de chamas abertas ou de fontes de inflamação e arejar bem, durante algum tempo, o local onde se encontra instalado o aparelho.

- Nunca utilize aparelhos de limpeza a vapor, para limpar ou descongelar o aparelho. O vapor pode atingir um elemento condutor de tensão e provocar um curto-circuito ou um choque eléctrico.
- Não utilizar aparelhos eléctricos dentro do frigorífico.
- Não pôr a funcionar um aparelho danificado. Em caso de dúvida, consulte o seu fornecedor.
- Instalar e ligar o aparelho de acordo com as respectivas instruções de montagem. Os valores da ligação eléctrica da rede têm que coincidir com as indicações da chapa de características.
- A segurança eléctrica do aparelho só é garantida, se o sistema doméstico de protecção de terra estiver instalado, segundo as normas.
- Em caso de anomalia, bem como para manutenção ou limpeza, o aparelho deve

ser desligado da corrente eléctrica. Desligar a ficha da tomada ou os fusíveis. Puxar sempre pela ficha e nunca pelo cabo.

- As reparações só devem ser efectuadas por pessoal especializado. Reparações mal efectuadas podem acarretar perigos vários para o utilizador.
- Frascos com álcool de elevada percentagem só devem ser guardados no aparelho, se hermeticamente fechados e em posição vertical. Produtos com gás propulsor combustível (p. ex. nats em lata ou outros sprays) e, ainda, substâncias explosivas não devem ser guardadas no aparelho – Perigo de explosão!
- Não danificar as peças do circuito de frio, por exemplo, através da perfuração dos canais do elemento refrigerador do evaporador com objectos pontiagudos, através da ruptura das tubagens, da raspagem do revestimento de superfície do aparelho, etc.
- As grelhas de ventilação não devem estar tapadas nem obstruídas.
- Rodapé, gavetas, portas, etc. não devem ser utilizados como apoio.
- Não deixar que as crianças brinquem com o aparelho, por ex. sentarem-se nas gavetas ou deambularem-se na porta.
- Nos aparelhos com fechadura, mantenha a respectiva chave fora do alcance das crianças.
- Não levar imediatamente à boca bocados de gelo ou cubos de gelo. (Perigo de queimaduras, devido a temperatura muito baixa).
- Não guardar no congelador líquidos em garrafas ou latas, sobretudo bebidas gaseificadas. As garrafas e as latas rebentam.
- Não tocar nos alimentos congelados com as mãos molhadas. As mãos podem congelar e ficar agarradas aos alimentos.

Determinações / Familiarização com o Aparelho

Determinações

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

O aparelho foi concebido para utilização doméstica.

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

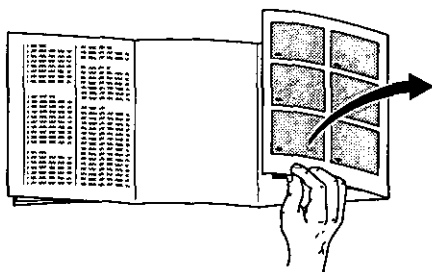
O aparelho corresponde à regulamentação sobre acidentes em sistemas de frio (VBG 20).

O circuito de frio foi testado quanto a estanquidade.

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

Este aparelho é um modelo solo. Ele não pode ser embutido.

Familiarização com o Aparelho



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

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

Panorâmica geral

Fig. ①

- 1-3 Painel de comandos
- 4 Cuvete para gelo
- 5 Iluminação interior
- 6 Prateleira
- 7 Gaveta para copos de iogurte
- 8 Prateleira para garrafas
- 9 Calha de recolha da água da descongelação
- 10 Regulador de humidade para a gaveta de fruta e legumes
- 11 Tampa móvel (Gaveta para fruta e legumes)
- 12 Gaveta para fruta e legumes
- 13 Prateleira (*Ovos)
- 14 Compartimento para queijo e manteiga
- *15 Suporte para ovos
- *16 Prateleira para garrafas pequenas (*Ovos)
- *17 Prateleira para latas pequenas e bisnagas
- 18 Prateleira para garrafas grandes, pacotes de leite, etc.
- 19 Vedante da porta
- A Zona de congelação
- B Zona de refrigeração

Painel de Comandos

Fig. ②

- 1 Interruptor principal de ligar/desligar com lâmpada verde de controlo (esta acende, quando é ligado o interruptor principal).
- 2 Tecla de supercongelação com lâmpada amarela de controlo, para rendimento de congelação (a lâmpada de controlo acende-se, se a supercongelação for activada).
- 3 Selector de temperatura para o frigorífico e para o congelador.

* Não existente em todos os modelos

Instalação do Aparelho

Ter atenção à temperatura ambiente

Dependente da «classe climática» (Ver chapa de características), o aparelho pode funcionar com as seguintes temperaturas ambiente: (A chapa de características encontra-se no lado superior esquerdo da zona de refrigeração Fig. 15).

Classe climática	Temperatura ambiente de ... até
N/ST	+16 °C até +38 °C

Se a temperatura ambiente baixar para um valor inferior ao limite mínimo de temperatura ambiente, a máquina de frio trabalha com menos frequência, o que significa que o congelador não está a receber frio suficiente. Em casos extremos, os alimentos podem descongelar.

Local de instalação

O aparelho deve ser instalado em local seco e arejado. Este local não deve estar exposto à acção directa dos raios solares nem próximo de fontes de calor, como um fogão, irradiadores de calor, etc. Se for inevitável a instalação junto de uma fonte de calor, deverá, então, utilizar uma placa isoladora adequada, ou manter as seguintes distâncias mínimas em relação à fonte de calor.

Relativamente a fogões eléctricos 3 cm.
Relativamente a fogões a óleo ou a carvão 30 cm.

No caso de instalação junto de um outro aparelho de frio ou de congelação, deverá ser observada uma distância lateral mínima de 2 cm, para evitar a formação de condensação.

Instalação

O aparelho deve ficar bem firme e alinhado. As irregularidades do chão podem ser compensadas à frente com os pés roscados

Ventilação

O ar aquecido na parede posterior do aparelho tem que poder sair livremente. De contrário, a máquina de frio fica sujeita a maior esforço, o que aumenta o consumo de energia. Nunca tapar nem obstruir, por isso, as grelhas de ventilação (Fig. 16).

Depois do Transporte ...

aparelho pode funcionar de imediato.

Alteração do sentido de abertura da porta

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

Ligação eléctrica

Ligar o aparelho apenas à corrente alterna 220–240 V/50 Hz, através de uma tomada com protecção de terra e instalada segundo as normas. Esta tomada deve estar protegida com um fusível de 10 A ou superior. No caso de aparelhos para países fora da Europa, é imprescindível verificar, se a tensão e o tipo de corrente, indicadas na chapa de características, correspondem aos valores da rede eléctrica da sua habitação. (A chapa de características encontra-se no lado superior esquerdo da zona de refrigeração Fig. 15).

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

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

Ligar / Desligar o Aparelho

Ligar o Aparelho

Premir o interruptor principal (Fig. ②/1). A lâmpada de controlo de rede fica iluminada. O aparelho começa a refrigerar e a iluminação interior funciona, sempre que a porta for aberta.

Regulação da temperatura

Para regulação da temperatura, posicionar o respectivo selector em qualquer valor (Fig. ②/3).

A temperatura é regulável sem escalonamento.

Os números mais altos correspondem a temperaturas mais baixas na zona de refrigeração e no congelador.

Recomendamos as seguintes regulações do selector de temperatura:

- para a conservação, por pouco tempo, de alimentos no congelador, um valor baixo (funcionamento com economia de energia).
- para conservação, a longo prazo, de alimentos no congelador e para congelar alimentos frescos, um valor médio.

Notas

- A temperatura na zona de refrigeração é influenciada pela temperatura ambiente, quantidade e temperatura dos alimentos postos a congelar e, ainda, pela frequência de abertura da porta. Se necessário, alterar a regulação de temperatura.
- Enquanto a máquina de frio está a trabalhar, formam-se pérolas de água ou gelo na parede posterior da zona de refrigeração, o que é uma característica de funcionamento. Não é necessário raspar o gelo ou limpar as pérolas de água. A parede posterior descongela automaticamente. A água da descongelação é recolhida na calha

(Fig. ④/9), encaminhada para a máquina de frio e, aí, evaporada.

- As zonas frontais do frigorífico ficam ligeiramente aquecidas. Isto evita a formação de condensação na zona do vedante da porta do congelador.

Desligar o Aparelho

Premir o interruptor principal (Fig. ②/1). Deste modo, ficam desligadas a refrigeração e a iluminação. A lâmpada verde de controlo de rede apaga-se.

Desactivar o Aparelho

Se o aparelho não for usado durante um período mais longo, desligar a ficha da tomada, descongelar e limpar o aparelho. Deixar as portas abertas.

Arrumação dos Alimentos

Importante:

- Alimentos e bebidas quentes devem arrefecer, antes de serem arrumados no frigorífico.
- Arrumar os alimentos se possível embalados ou bem tapados. Deste modo, os alimentos não só conservam o aroma, a cor, a humidade e a frescura, como se evita também a transmissão de sabores. Desembalados apenas devem ser guardados legumes e frutas dentro da respectiva gaveta.
- Óleo e gordura não devem entrar em contacto com as peças de plástico do aparelho nem com o vedante da porta, pois estes podem tornar-se porosos.
- Não guardar no aparelho produtos explosivos – perigo de explosão! Alcool de elevada percentagem só deve ser guardado em recipiente hermeticamente fechado e em posição vertical.
- As zonas mais frias dentro do frigorífico situam-se junto à parede posterior e sobre a prateleira inferior. Aproveite estas zonas para arrumar alimentos sensíveis.
- Garrafas com líquidos que possam congelar não devem ser guardadas no congelador. As garrafas rebentarão ao congelar.

Exemplos de arrumação

Fig. 1

No Congelador (A)

Congelação, conservação de alimentos e preparação de gelo.

Na gaveta (7)

carne, charcutaria, iogurtes.

Nas prateleiras (6)

de cima para baixo, artigos de pastelaria, comida pronta, lacticínios.

* Não existente em todos os modelos.

Na prateleira (8)

garrafas.

Na gaveta dos legumes (12)

legumes, fruta, salada.

Nas prateleiras (13) *Ovos

No compartimento para queijo

e manteiga (14)

queijo e manteiga.

*Na prateleira pequena (16)

garrafas pequenas e frascos. (*Ovos)

*Nas prateleiras (17)

bisnagas e caixas pequenas.

Nas prateleiras (18)

garrafas grandes.

O Equipamento interior

A tampa móvel sobre a gaveta dos

legumes (Fig. 1/11) permite um acesso fácil, sem necessidade de retirar a gaveta para fora.

Regulador de temperatura e humidade para a gaveta dos legumes (Fig. 4/10)

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

A temperatura fica mais baixa.

Para conservação a curto prazo, deslocar o regulador para a direita. A abertura de ventilação fica fechada. A humidade do ar é muito elevada.

A temperatura é mais elevada.

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

Congelação e conservação de alimentos e preparação de gelo

Prateleira para garrafas (Fig. 6/8)

Nos encaixes especiais as garrafas podem ser arrumadas e empilhadas (Fig. 6).

A parte inferior da prateleira para garrafas é lisa. Se o espaço for necessário para outros alimentos, a prateleira pode ser virada (Fig. 7/a-b-c).

Para arrumação de alimentos mais altos, a metade da frente da prateleira para garrafas pode ser deslocada para cima da outra metade (Fig. 8).

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

Para os retirar, basta elevá-los um pouco (Fig. 9).

Gaveta para charcutaria e queijo

(Fig. 10/7)

Esta gaveta pode ser removida, para colocar ou retirar alimentos, bastando, para isso, elevá-la ligeiramente.

Suporte para garrafas (Fig. 11/a)

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

O Congelador

O congelador destina-se à conservação e congelação de alimentos e à preparação de cubos de gelo.

Nota

Se a temperatura ambiente baixar para um valor inferior a +16 °C, o tempo de funcionamento da máquina de frio é mais reduzido. Isto tem como consequência que o congelador não recebe ar frio suficiente. Os alimentos congelados podem, em casos extremos, descongelar.

Quando comprar alimentos ultracongelados, tenha em atenção o seguinte:

- A embalagem não deve estar danificada.
- A data de validade não deve estar ultrapassada.
- A temperatura indicada na arca da loja deve ser de -18 °C ou inferior.
- Deixar para o fim a compra de congelados, que devem ser embrulhados em papel de jornal ou colocados num saco térmico e transportados de imediato para casa.
Em casa, arrumar imediatamente os congelados no congelador.

Congelação de alimentos

Quando congelar alimentos, utilize sempre alimentos bem frescos.

Alimentos adequados para congelação:

Produtos derivados de carne e de charcutaria, aves e caça, peixe, legumes, ervas aromáticas, fruta, produtos de pastelaria, salada de folhas, pizzas, comida pronta, restos de refeições, gemas de ovo e claras de ovo.

Alimentos não adequados para congelação:

Ovos inteiros com casca, natas azedas e maionese, rábanos e cebolas.

Branqueamento de legumes e fruta:

Para que conservem a cor, o aroma, o sabor e a vitamina «C», os legumes e a fruta devem ser branqueados, antes da sua congelação. (No processo de branqueamento, os legumes e a fruta são mergulhados brevemente em água a ferver.

– Em qualquer livraria, encontrará literatura sobre congelação, onde vem também descrito o processo de branqueamento).

Congelação e conservação de alimentos e preparação de gelo

Como embalar os alimentos:

Embarcar os alimentos em porções adequadas ao tamanho da sua família. As porções para legumes e fruta não devem ser superiores a 1 kg e, para carne, a 2,5 kg. Alimentos em porções mais pequenas congelam mais rapidamente, mantendo a sua qualidade, depois de descongelados e confeccionados.

Embarcar hermeticamente os alimentos para que não sequem nem percam o sabor.

Produtos próprios para embalagem:

Películas de plástico, mangas de polietileno, folhas de alumínio, caixas próprias para congelação. Estes produtos encontram-se à venda no comércio da especialidade.

Produtos não adequados para embalagem:

Papel de embrulho, papel de pergaminho, celofane, sacos para lixo e sacos de compras usados.

Introduzir os alimentos na embalagem, retirar totalmente o ar e fechar a embalagem hermeticamente.

Para fechar as embalagens são indicados:

Elasticos, clips de plástico, cintas, fitas autocolantes resistentes à temperatura ou produtos similares. Sacos e mangas de polietileno podem ser fechados com um aparelho próprio para esse efeito.

Antes de colocar os alimentos no congelador, deve identificar e datar as embalagens.

Capacidade de congelação

Os alimentos devem, se possível, congelar rapidamente até ao seu núcleo. Só assim, conservam as vitaminas, os nutrientes, o aspecto e o sabor. Não ultrapassar, por isso, a capacidade máxima do seu aparelho.

Num período de 24 horas, poderá congelar, de uma só vez, as seguintes quantidades de alimentos frescos:

(A capacidade de congelação varia entre 4 e 8 kg em função do tipo de aparelho)

A capacidade exacta de congelação do seu aparelho vem indicada na respectiva chapa de características Fig. 16.

Coloque os alimentos a congelar a toda a largura da base do congelador. Tenha cuidado para que os alimentos já congelados não fiquem em contacto com os alimentos frescos.

Supercongelação

Se tiver que utilizar a capacidade máxima de congelação, deverá activar a supercongelação, ao colocar os alimentos frescos no congelador. Para activação da supercongelação, basta premir a respectiva tecla (Fig. 2/2). A lâmpada amarela de controlo indica que a supercongelação está em funcionamento. A máquina de frio trabalha agora com mais intensidade.

Decorridas 24 horas, após colocação dos alimentos, a fase de congelação terminou e a tecla de supercongelação pode ser desligada (a lâmpada amarela de controlo apaga-se).

Pequenas quantidades de alimentos (até 1 kg) podem ser congeladas, sem que seja necessário activar a supercongelação.

Nota

Durante a fase de supercongelação, a temperatura fica também mais baixa na zona de refrigeração.

Congelação e conservação de alimentos e preparação de gelo / Descongelação

Preparação de gelo

Fig. 12

Encher a cuvette com $\frac{3}{4}$ de água, colocá-la sobre a caixa para gelo e esta sobre a base do congelador.

Para facilitar a remoção dos cubos de gelo, torcer ligeiramente a cuvette ou colocá-la, por instantes, sob água corrente.

Na caixa para gelo, os cubos podem ser guardados, prontos a serem consumidos. A cuvette serve igualmente de tampa da caixa.

Prazo de conservação

Para que os alimentos congelados não percam qualidade, o seu prazo de conservação não deve ser ultrapassado.

A uma temperatura de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ podem conservar-se, até 4 meses, peixe, salsichas, refeições prontas e produtos de pasteleria; queijo, aves e carne até 6 meses; legumes e fruta até 8 meses.

Descongelação de alimentos

Em função do tipo de alimentos e da sua utilização final, poderá escolher entre as seguintes possibilidades:

- à temperatura ambiente
- no frigorífico
- no forno eléctrico
- com/sem ventilação de ar quente
- no micro-ondas

Alimentos já congelados ou que iniciaram a descongelação podem de novo ser congelados, se a temperatura não tiver subido a mais de $+3\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante mais de um dia para carne e peixe e, mais de três dias, para outros alimentos.

De contrário, e se não houver alteração de sabor, cheiro e aspecto, os alimentos podem ser cozinhados e, de novo, congelados.

Neste caso, não utilizar o prazo máximo de conservação.

A zona de refrigeração

A zona de refrigeração descongela automaticamente. A água da descongelação é recolhida na respectiva calha (Fig. 4/9), encaminhada para a máquina de frio e, aí, evaporada. A calha e o orifício de escoamento devem estar sempre limpos, para que a água da descongelação possa correr sem impedimentos.

A descongelação do congelador

O congelador não descongela automaticamente, pois os alimentos não podem descongelar. Uma camada de gelo no congelador dificulta a transmissão de frio aos alimentos e aumenta o consumo de energia.

Nunca raspar a camada de gelo com uma faca, pois o evaporador do congelador podia ser perfurado (Fig. 13).

O elemento refrigerador, ao libertar-se, pode provocar ferimentos nos olhos ou inflamar-se.

Se o congelador tiver muito gelo, deve ser descongelado.

Procedimento:

- Retirar os alimentos congelados, envolvê-los em folhas de jornal e colocá-los em local fresco.
- Desligar a ficha da tomada.
- Deixar a porta aberta e apanhar a água com um pano ou uma esponja.
- Secar bem o congelador, ligar de novo o aparelho e voltar a colocar os alimentos.

Descongelação

Ajudas na descongelação

Para acelerar o processo de descongelação, poderá colocar uma **panela de água quente** com uma base sobre o fundo do congelador.

Nunca colocar, dentro do aparelho, aquecedores eléctricos, velas ou candelários a petróleo, para ajudar na descongelação.

Cuidado com a utilização de **sprays descongelantes**, pois estes podem formar gases explosivos, conter diluentes, que danificam as peças de plástico, ou combustíveis, ou, ainda, ser prejudiciais à saúde ou provocar corrosão.

Limpeza

Antes de iniciar a limpeza, desligar a ficha da tomada ou os fusíveis.

Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou vapor sob pressão. O vapor quente pode danificar as superfícies e o sistema eléctrico.

A segurança eléctrica do aparelho ficará prejudicada.

A zona de refrigeração deve ser limpa uma vez por mês. A limpeza do congelador deve ser feita, sempre que o mesmo for descongelado.

A água da limpeza não se deve infiltrar no painel de comandos ou na iluminação. Para limpar todo o aparelho, excepto o vedante da porta, poderá utilizar água morna com um detergente suave, ligeiramente desinfectante, por ex. detergente de lavagem manual da loiça. Não utilizar produtos de limpeza, que possam conter substâncias abrasivas ou ácidas, nem diluentes.

Para evitar a formação de manchas, não deverá também utilizar os produtos de limpeza designados como «sem produtos abrasivos».

O vedante da porta deve ser lavado apenas com água simples e, depois, bem seco.

A tina de recolha (Fig. 4/9) e o orifício de escoamento, na zona de refrigeração, devem ser limpos com frequência, para que a água da descongelação possa escorrer livremente.

A água de limpeza não deve, através do orifício de escoamento, atingir a tina de evaporação.

Indicações sobre ruídos de funcionamento

Ruídos de funcionamento

Para manter constante a temperatura seleccionada, o seu aparelho liga e desliga, de vez em quando, o compressor.

Os ruídos daí resultantes são condicionados pelo funcionamento do aparelho. Eles diminuem automaticamente, logo que o aparelho tenha atingido a temperatura de funcionamento.

O **zumbido** é provocado pelo motor (compressor) e pode, por breves instantes, ser mais intenso, quando o motor liga.

O **murmurejar** ou **zunido** é provocado pelo elemento gerador de frio que passa através dos tubos.

O **'clic'** ouve-se, sempre que o termostato liga ou desliga o motor.

No caso de um aparelho com ventilador, pode ouvir-se um **ligeiro sussurro** provocado pela corrente de ar dentro do aparelho.

Se os ruídos provocados pelo funcionamento do aparelho forem muito intensos, isso pode ser devido a pormenores de importância mínima, facilmente solucionados.

O aparelho está desnivelado

Alinhe o aparelho com a ajuda de um nível de bolha de ar. Utilize os pés ajustáveis ou coloque qualquer coisa sob eles.

O aparelho está encostado

Afaste o aparelho de móveis ou de outros aparelhos próximos.

Gavetas, cestos ou prateleiras abanam ou estão presos noutros componentes

Verifique os componentes salientes e volte a colocá-los devidamente.

Garrafas ou outros recipientes tocam-se

Separe-os, para que não se toquem.

Conselhos para poupar energia

- Instalar o aparelho em local bem arejado, protegido da acção directa dos raios solares e afastado de qualquer fonte de calor (aquecedores, etc.).
- As aberturas de ventilação devem manter-se desobstruídas.
- Os alimentos e bebidas quentes devem arrefecer, antes de serem guardados no aparelho.
- Para descongelar alimentos, colocar estes no frigorífico. O frio libertado dos alimentos congelados é, assim, aproveitado para refrigerar os alimentos no frigorífico
- Descongelar o congelador, em caso de formação de gelo. Uma camada espessa de gelo prejudica a transmissão de frio aos alimentos congelados e provoca um aumento no consumo de energia.
- Para introduzir ou retirar alimentos, manter as portas abertas o mínimo tempo possível. Quanto menos tempo a porta do congelador estiver aberta, menor será a formação de gelo dentro do congelador.

Eliminação de pequenas anomalias

Anomalias

Antes de recorrer aos Serviços Técnicos, verifique, se, com a ajuda das indicações seguintes, é possível solucionar a anomalia.

Para casos destes, terá que pagar a deslocação e o tempo do técnico, mesmo dentro do período de garantia.

Que fazer quando ...

... a iluminação não funciona, mas a máquina de frio está a trabalhar?

Verificar, se o interruptor da luz se move. Se ele se mover, isso significa que a lâmpada de incandescência está fundida.

Substituição da lâmpada

Desligar a ficha da tomada ou os fusíveis domésticos.

Puxar a cobertura da lâmpada para a frente (Fig. 14/b).

Substituir a lâmpada de incandescência: 220-240 V, máx. 15 W, casquilho E14.

Se o interruptor estiver colado, deverá, então, chamar os Serviços Técnicos (Fig. 14/a).

... os alimentos estão agarrados?

Soltar os alimentos com a ajuda de um objecto rombo, por ex. uma colher.

... o congelador tem uma espessa camada de gelo?

Descongelar e limpar o congelador. Depois de voltar a arrumar os alimentos no congelador, verificar se a porta fica bem fechada.

Que fazer quando ...

... a base do frigorífico estiver húmida?

O orifício de escoamento de água da descongelação (Fig. 4/9) da tina de recolha está entupido. Limpar o orifício com um palito ou objecto similar.

... a temperatura na zona de refrigeração estiver muito fria?

Regular o selector de temperatura (Fig. 2/3) para um valor menor.

Possivelmente, foi colocada no congelador uma grande quantidade de alimentos frescos. Isto origina um trabalho mais intenso da máquina de frio. Neste caso, também a zona de refrigeração fica mais fria.

Não ultrapassar a «capacidade máx. de congelação» – ver chapa de características (Fig. 15).

... aumenta a frequência e a duração de ligação da máquina de frio?

A porta foi aberta com muita frequência ou foi introduzida uma grande quantidade de alimentos frescos.

Verificar, se as aberturas de entrada de ar, no rodapé, e de saída de ar estão desobstruídas.

Eliminação de pequenas anomalias

Que fazer, quando ...

... no congelador está muito calor e os alimentos descongelam?

Eventualmente, a temperatura ambiente, onde se encontra o aparelho, tem uma temperatura inferior a +16 °C. Isto tem como consequência que a máquina de frio trabalha menos.

... não há refrigeração?

Verificar, se o selector de temperatura (Fig. 2/3) está regulado para um valor entre «1» e «5». Se for este o caso, e a iluminação não funcionar, verifique, então, se

- os fusíveis domésticos dispararam,
- a ficha do aparelho está bem ligada na tomada.

Assistência Técnica

Se a anomalia não puder ser solucionada com a ajuda as indicações atrás descritas, chame, então, os Serviços Técnicos. Neste caso, não mexa mais no aparelho, sobretudo nas peças eléctricas. Não abra a porta desnecessariamente, para evitar perdas de frio.

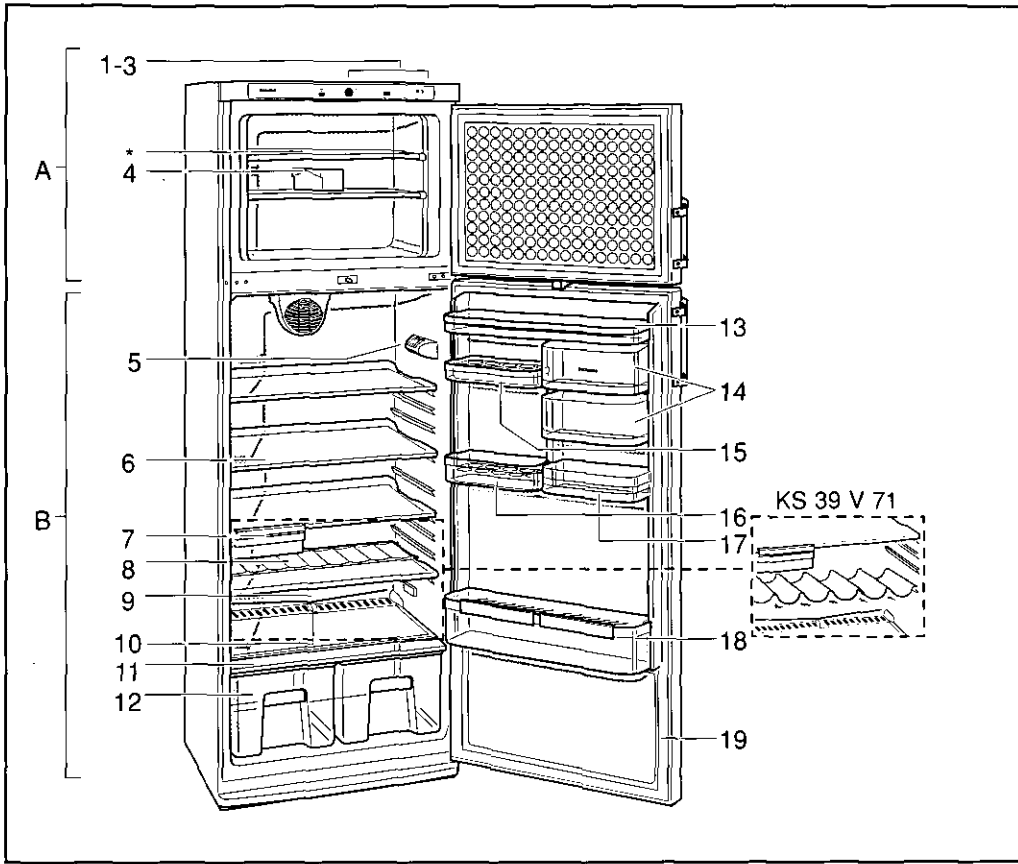
O endereço e o telefone dos Serviços Técnicos encontram-se na Lista de Postos de Assistência ou na Lista Telefónica da sua zona.

Chapa de características

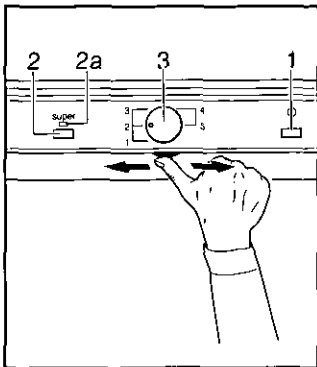
Quando recorrer aos Serviços Técnicos, indique sempre o número de artigo (Nr. E) e o número de fabrico (Nr. FD) do seu aparelho. Estes dados constam da chapa de características encontra-se no lado superior esquerdo da zona de refrigeração Fig. 15.



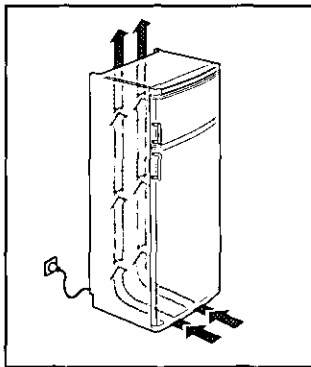
5 2 4 2 9 8 0 0 0 4



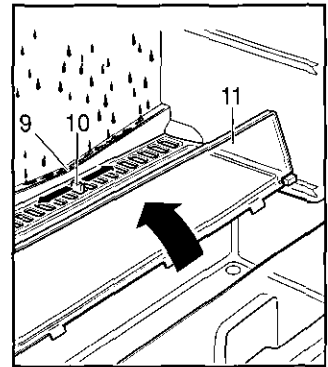
1



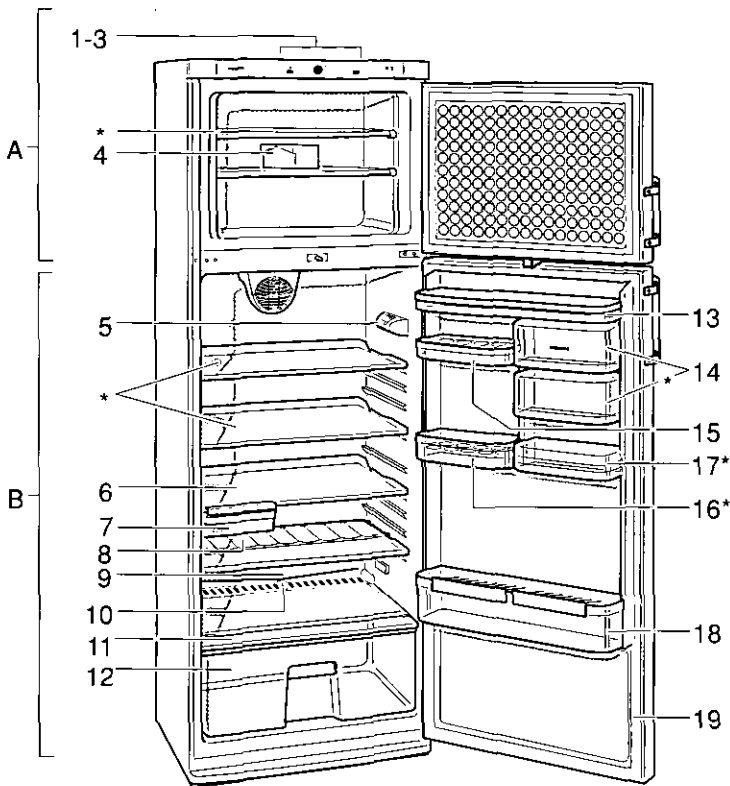
2



3



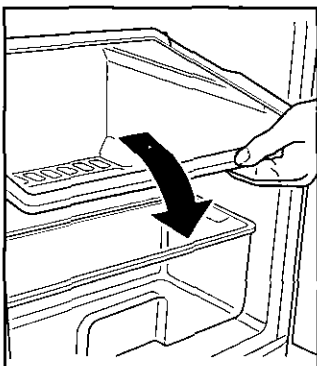
4



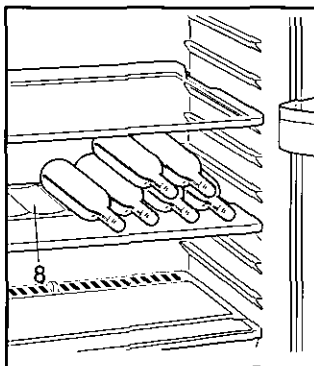
* Nicht bei allen Modellen
 * Not all models
 * Selon le modèle

* Niet bij alle modellen
 * Non in tutti modelli

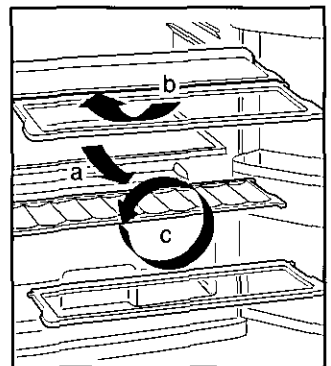
* No disponible en todos los modelos
 * Não existente em todos os modelos



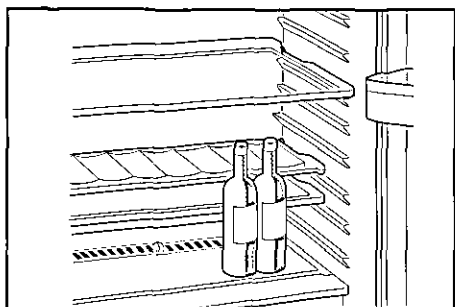
5



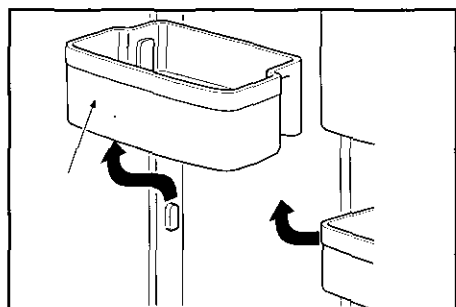
6



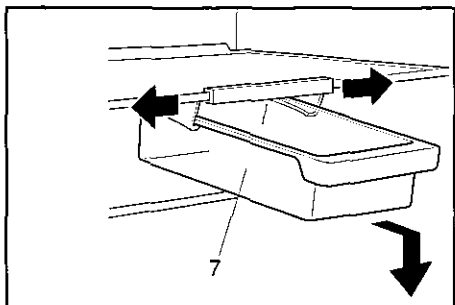
7



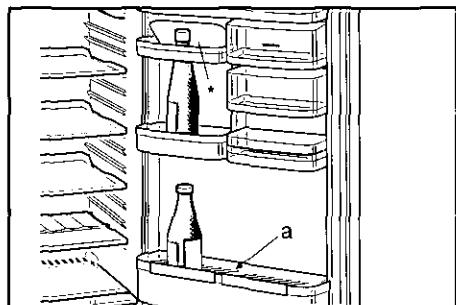
8



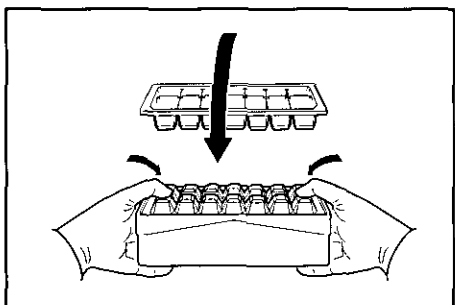
9



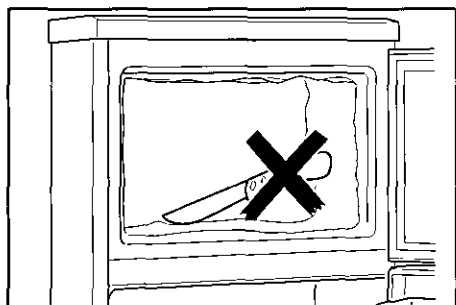
10



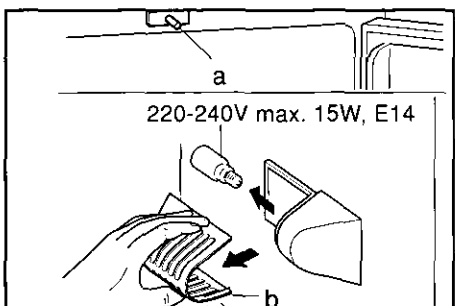
11



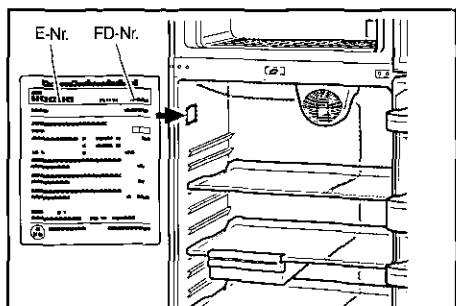
12



13



14

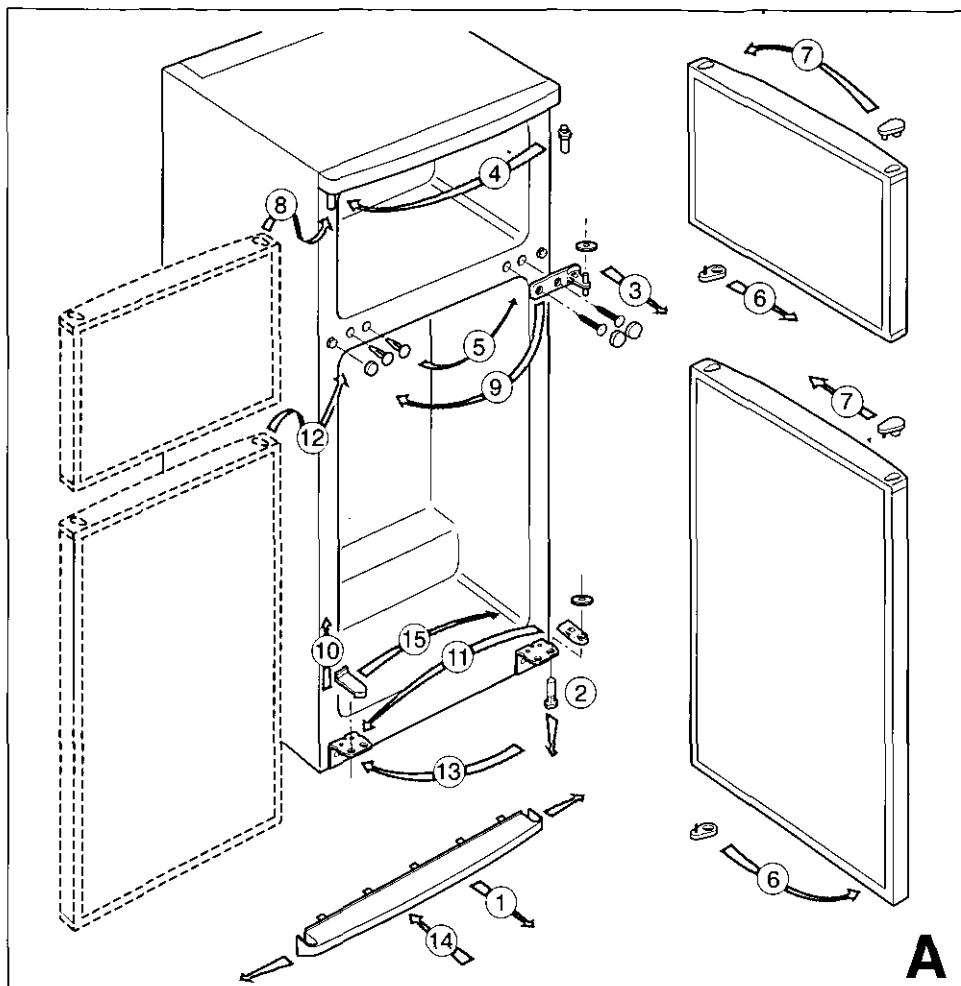


15

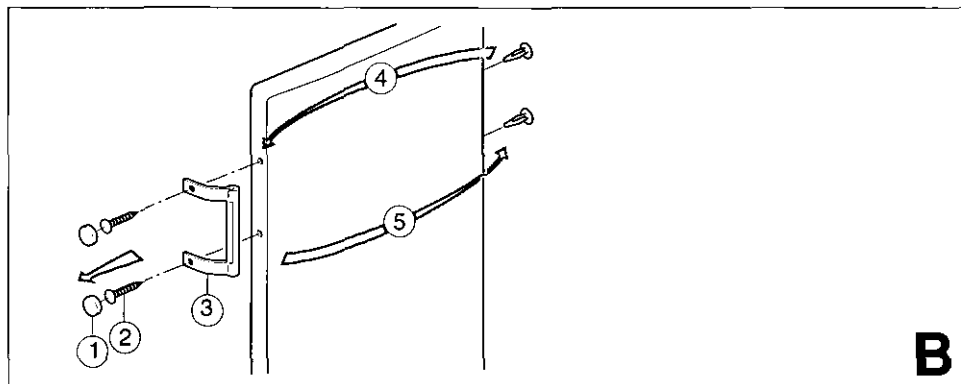
* Nicht bei allen Modellen
 * Not all models
 * Selon le modèle

* Niet bij alle modellen
 * Non in tutti modelli

* No disponible en todos los modelos
 * Não existente em todos os modelos



A



B

524298

Änderungen vorbehalten

Subject to modification

Tous droits de modification réservés

Wijzigingen voorbehouden

Con riserva di modifich

Nos reservamos el derecho de introducir
modificaciones técnicas

Reservados todos os direitos quanto a
alterações