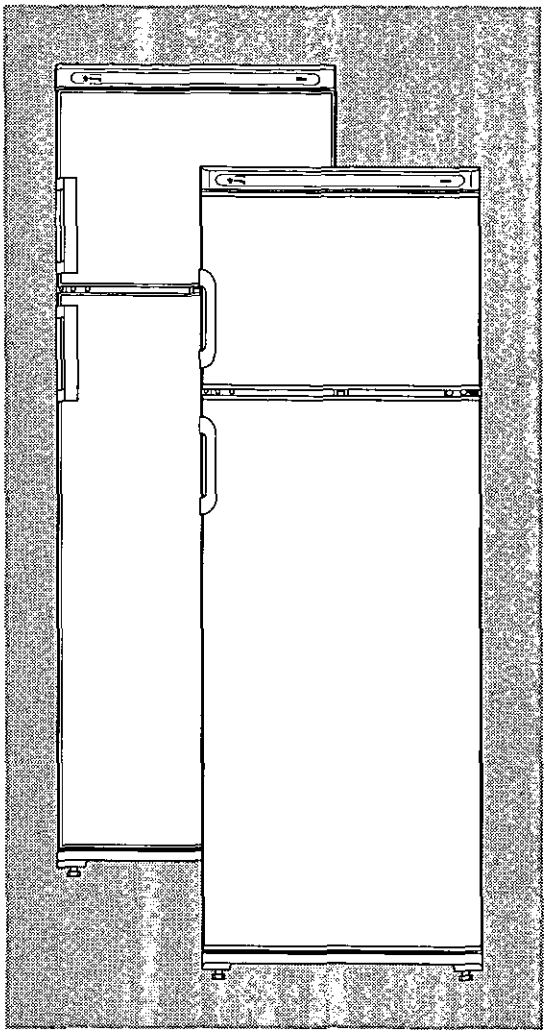


Balay

de	KÜHLSCHRANK	Gebrauchsanleitung
en	REFRIGERATOR	Directions for Use
fr	RÉFRIGÉRATEUR	Mode d'emploi
es	FRIGORIFICO	Instrucciones de Uso
pt	FRIGORIFICO	Instruções de Uso

Deutsch	Seite	3
English	Page	16
Français	Page	29
Español	Página	43
Português	Pág.	59

Inhalt

	Seite
Entsorgungshinweise	4
Entsorgung des Altgerätes	4
Entsorgung der Neugeräte-Verpackung	4
Sicherheitshinweise	5
Bestimmungen	6
Gerät kennenlernen	6
Gerät aufstellen	7
Umgebungstemperatur	7
Aufstellort	7
Aufstellen	7
Elektrischer Anschluß	7
Belüftung	7
Nach dem Transport ...	7
Wechsel des Türanschlages	73-74
Einschalten, Ausschalten	8
Gerät einschalten	8
Temperatur einstellen	8
Gerät ausschalten	8
Gerät stillegen	8
Lebensmittel einordnen	9
Beim Einordnen beachten	9
Einordnungsbeispiel	9
Inneneinrichtung verändern	9

	Seite
Lebensmittel eingefrieren, lagern und Eis bereiten	10
Das Gefrierfach	10
Beim Einkauf von Tiefkühlkost beachten	10
Lebensmittel selbst eingefrieren	10
Lebensmittel verpacken	10
Gefriervermögen	11
Temperaturwähler zum Gefrieren und Lagern einstellen	11
Eis bereiten	11
Lagerdauer	11
Auftauen von Gefriergut	11
Abtauen	12
Der Kühlraum	12
Gefrierfach abtauen	12
Abtauhilfen	12
Reinigen	13
Energiespartips	13
Hinweise zu Betriebsgeräuschen	14
Kleine Störungen selbst beheben	14
Was ist zu tun, wenn ...	14-15
Kundendienst	15
Typenschild	15

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 Kohlenwasserstoff-Verbindungen 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. Herausspritzendes 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 kohlensäurehaltige Getränke, nicht im Gefrierraum lagern. Flaschen und Dosen platzen.
- Gefriergut nicht mit nassen Händen berühren, die Hände könnten daran festfrieren.

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.

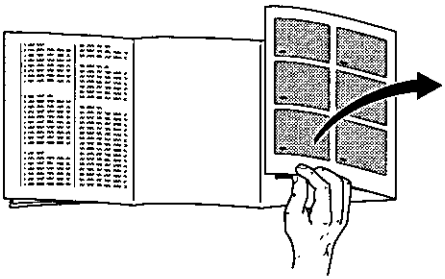
Es entspricht der Unfallverhütungsvorschrift für Kälteanlagen (VBG 20).

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 aufgestelit werden.

Gerät kennenlernen



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

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

Gesamtansicht

Bild ❶

1 Eisschale
2 Innenbeleuchtung und Temperaturwähler
3 Ablagen
4 Tauwasserablaufrinne
*5 Temperatur- und Feuchtigkeits-Regler
6 Gemüse- und Obstbehälter (Je nach Modell 1-2 Behälter)
7 Tür- Absteller (*Eierbehälter)
*8 Butter- und Käsefach
*9 Absteller
10 Tür- Absteller (*Eierbehälter)
*11 Absteller für kleine Flaschen, Dosen
12 Absteller für große Flaschen, Milchtüten usw.
13 Türdichtung

A Gefrierraum
B Kühlraum

* nicht bei allen Modellen

Gerät aufstellen

Umgebungstemperatur beachten

Abhängig von der „Klimaklasse" (siehe Typschild) kann Ihr Gerät bei folgenden Umgebungstemperaturen betrieben werden: (Das Typschild befindet sich links oben im Gerät. Bild ⓫)

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

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

Geräte mit Umgebungstemperaturschalter (Bild ❷/A) können nach Einschalten des Schalters unter +18 °C Umgebungstemperatur betrieben werden. Zum **In eingeschalteter Stellung wird die rote Markierung am Schalter sichtbar.** (Bild ❷/A)

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

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 für nichteuropäische Länder ist auf dem Typenschild zu überprüfen, ob die Anschlußspannung und Stromart mit den Werten Ihres Stromnetzes übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich im Kühlraum links oben. Bild ⓫.

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

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 ❸).

Nach dem Transport ...

kann das Gerät sofort in Betrieb genommen werden.

Einschalten / Ausschalten

Gerät einschalten

Temperaturwähler im Kühlraum aus der „O"-Stellung herausdrehen. Das Gerät beginnt zu kühlen, die Innenraumbeleuchtung ist bei geöffneter Tür eingeschaltet (Bild ❷/2).

Temperatur einstellen

Zum Einstellen Temperaturwähler auf eine Merkzahl drehen (Bild ❷/2).

Die Temperatur ist stufenlos einstellbar.

Höhere Merkzahlen ergeben tiefere Temperaturen im Kühlraum und Gefrierfach.

Wir empfehlen folgende Temperaturwählereinstellungen:

- bei kurzfristiger Lagerung von Lebensmittel im Gefrierfach eine niedrige Merkzahl (Energiesparender Betrieb).
- bei langfristiger Lagerung von Lebensmitteln im Gefrierfach und zum Eingefrieren frischer Lebensmittel eine mittlere Merkzahl.

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 aufgefangen, zur Kühlmaschine geleitet und dort verdunstet (Bild ❹/4).
- Die Stirnseiten des Gehäuses werden teilweise leicht beheizt, dies verhindert Schwitzwasserbildung im Bereich der Gefrierfach-Türdichtung.

Gerät ausschalten

Temperaturwähler (Bild ❷/2) auf „O"-Stellung drehen, damit ist die Kühlung und Beleuchtung ausgeschaltet.

Gerät stillegen

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 ❶

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

Auf den **Ablagen (3)**
von oben nach unten Backwaren, fertige Speisen, Molkereiprodukte, Fleisch und Wurst.

In der **Gemüseschale (6)**
Gemüse, Obst, Salat.

*Im **Butter- und Käsefach (8)**
Butter und Käse.

*In den **Behältern (7-10)**
Eier.

*Im **kleinen Absteller (11)**
kleine Flaschen.

In den **Abstellern (12)**
große Flaschen.

Die Inneneinrichtung

Klappe über Gemüsebehälter (Bild ❹/A)
ermöglicht leichten Zugriff, ohne den Gemüsebehälter herauszuziehen.

Temperatur- und Feuchtigkeits-Regler für Gemüse-Behälter (Bild ❹/5)
Bei langfristiger Lagerung von Gemüse, Salat und 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 ❺).

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

Zum Herausnehmen Behälter und Absteller anheben (Bild ❻).

Flaschenhalter (Bild ❼)
Der Flaschenhalter verhindert ein Kippen der Flaschen beim Öffnen und Schließen der Tür.

* Nicht bei allen Modellen

Lebensmittel eingefrieren, lagern und Eis bereiten

Das Gefrierfach

Das Gefrierfach eignet sich zum Lagern von Tiefkühlkost zum Eingefrieren von Lebensmittel und zur Eiswürfelherstellung.

Hinweis

Wenn die Umgebungs-Temperatur unter +18 °C sinkt, springt dei Kältemaschine seltener an. Dann kann es im Gefrierfach zu warm werden. Im Extremfall taut das Gefriergut auf.

Geräte mit Umgebungstemperaturschalter (Bild ❷/A) können nach Einschalten des Schalters unter +18 °C Umgebungstemperatur betrieben werden. Zum **In eingeschalteter Stellung wird die rote Markierung am Schalter sichtbar.** (Bild ❷/A)

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

Zum Eingefrieren 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 Eingefrieren blanchiert werden. (Beim Blanchieren wird das Gemüse und Obst kurzzeitig in kochendes Wasser getaucht – Literatur über das Eingefrieren, wo 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.

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.

Lebensmittel eingefrieren, lagern und Eis bereiten

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 7 kg.

Das genaue Gefriervermögen Ihres Gerätes ist auf dem Typschild Bild ⓫ 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.

Temperaturwähler zum Gefrieren und Lagern einstellen

Zum Gefrieren und langfristigen Lagern Temperaturwähler auf eine mittlere Merkzahl drehen. (Entspricht –18 °C und kälter im Gefrierfach).

Hinweis

- Durch das Einbringen von frischen Lebensmitteln in das Gefrierabteil arbeitet die Kühlmaschine automatisch so lange, bis die Lebensmittel durchgefroren sind. Hierdurch kann unter Umständen auch der Kühlraum stärker gekühlt werden. Eine Veränderung der Temperaturwählereinstellung ist jedoch in der Regel nicht notwendig.

Eis bereiten

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

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.

Auftauen von Gefriergut

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

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

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

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

Die max. Lagerdauer nicht mehr voll nutzen.

Abtauen

Der Kühlraum

Der Kühlraum taut vollautomatisch ab. Das Tauwasser wird in der Tauwasserablaufrinne (Bild ❹/4) 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 ❾).

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.

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 explosible 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.

Die elektrische Sicherheit des Gerätes wird beeinträchtigt.

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. chem. 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 ❹/4) 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.

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.

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.

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 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 ⑩/a).

Die Glühlampe auswechseln:
220–240 V, max. 15 Watt, E14

Klemmt der Lichtschalter, dann rufen Sie den Kundendienst (Bild ⑩/b).

... 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.

... der Kühlraumboden naß ist?
Ist das Ablaufloch der *Tauwassersammelrinne (Bild ❹/4) verstopft,* Ablaufloch mit Stäbchen freimachen.

Kleine Störungen selbst beheben / Kundendienst

Was ist zu tun, wenn ...

... die Temperatur im Kühlraum zu kalt ist?
Stellen Sie den Temperaturwähler auf eine kleinere Merkzahl (Bild ❷/2).

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 ⓫ 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 +18 °C. Dies bewirkt, daß die Kältemaschine wenig läuft.

Raum aufheizen auf eine Temperatur wärmer als +18 °C.

Bei Geräten mit Umgebungstemperaturschalter Bild ❷/A diesen einschalten (**In eingeschalteter Stellung wird die rote Markierung am Schalter sichtbar.** (Bild ❷/A).

... der Kühlschrank keine Kühlleistung hat?
Prüfen, ob der Temperaturwähler (Bild ❷/2) auf einer Merkzahl 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.

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

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 (Bild ⓫).

Contents

	Page
Information concerning (waste) disposal	17
Disposal of your old appliance	17
Disposal of packaging from your new appliance	17
Safety information	18
Requirements	19
Getting to know your appliance	19
Siting the appliance	20
Ambient temperature	20
Site	20
Siting the appliance	20
Electrical connection	20
Ventilation	20
Following delivery ...	20
Changing over door hinges	73-74
Switching ON/OFF the appliance	21
Switching ON the appliance	21
Setting the temperature	21
Switching OFF the appliance	21
Disconnecting the appliance	21
Arranging food in the appliance	22
Instructions on arranging food in the appliance	22
Example of arranging food in the appliance	22
Interior fittings	22
Freezing, storing food, making ice cubes	23
Freezer compartment	23
Purchasing deep-frozen food	23
Freezing food yourself	23
Packing food	23
Freezing capacity	24
Fast freezing	24
Making ice cubes	24
Storage duration	24
Defrosting frozen foods	24
Defrosting	25
Refrigerator compartment	25
Defrosting the freezer compartment	25
Defrosting aids	25
Cleaning	26
Tips for saving energy	26
Operating noises	27
Eliminating minor faults yourself	27
What to do if ...	27-28
Customer service	28
Rating plate	28

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. Spurting refrigerant may cause eye injuries.
- Do NOT cover or block the ventilation slots.
- *Do NOT stand or support yourself on the* base, drawers or doors, etc.
- Do NOT allow children to play with the appliance. Children must NEVER sit on drawers or hang from the door.
- If the appliance features a lock, keep the key out of the reach of children.
- Do NOT put ice lollies or ice cubes directly from the freezer compartment into your mouth. Risk of burns from very low temperatures.
- 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

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.

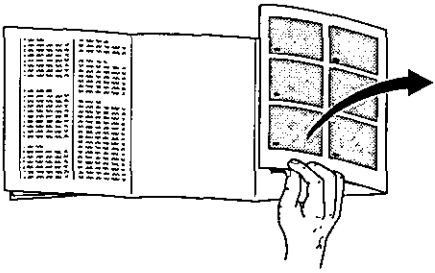
The appliance corresponds to the Regulations for the Prevention of Accidents for Refrigeration Appliances (VBG 20).

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 apllications. 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

Figure ❶

1 Ice cube tray
2 Interior light and temperature selector
3 Shelves
4 Condensation drainage channel
*5 Temperature and humidity regulator
6 Vegetable and fruit container (1-2 containers depending on the model)
7 Door shelf (*Egg rack)
*8 Butter and cheese compartment
*9 Storage compartment
10 Door shelf (*Egg rack)
*11 Storage compartments for small bottles, tins
12 Storage compartments for large bottles, milk cartons
13 Door seal

A Freezer compartment
B Refrigerator compartment

* 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. ⓫).

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

If the 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.

Appliances which feature an ambient-temperature switch (Fig. ❷/A) can be operated below an ambient temperature of +18 °C when the switch is ON.
When the switch is ON, the red mark is visible. (Fig. ❷/A)

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.

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 ⓫).

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

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. ❸).

Following delivery ...

The appliance can be switched ON immediately.

Switching ON/OFF the appliance

Switching ON the appliance

Turn the temperature selector in the refrigerator compartment to "O". The appliance begins to cool. The interior light switches on when the door is opened (Fig ❷/2).

Setting the temperature

To set the temperature, turn the temperature selector to a setting (Fig. ❷/2).

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. ❹/4) 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

To switch OFF the refrigeration and light, turn the temperature selector (Fig. ❷/2) to "O".

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

Important information concerning food arrangement

- Allow food and drinks to cool down properly before you place them inside the refrigerator.
- Whenever possible, food should be wrapped or covered over before it is placed in the refrigerator. This ensures that aroma, colour, moisture and freshness are retained. In addition, no flavours are transferred to or from other items. The only items to remain unpacked should be vegetables, fruit and salad in the *vegetable containers*.
- Make sure that no oil or fat comes into contact with those parts of the appliance that are made from plastic or the door seal (otherwise they could become porous).
- Do not store any substance that could explode inside the appliance and ensure that high-proof alcohol is kept upright in tightly closed containers – explosion hazard!
- The coldest parts of the main refrigerator compartment are up against the rear panel and on the lowest shelf. Place delicate foodstuffs in either of these areas.
- *Bottles containing liquids that could* freeze should not be placed inside the freezer compartment. The bottles could explode when the contents have frozen.

Example of food arrangement

Figure ❶

In the **freezer compartment (A)**
Freezing and storing food, making ice-cubes.

On the **shelves (3)**
From top to bottom: cakes and pastries, ready-to-eat items, dairy products, meat and salami.

In the **vegetable tray (6)**
Vegetables, fruit, lettuce.

*In the **butter and cheese box (8)**
Butter and cheese.

*In the **trays (7,10)**
Eggs.

*In the **storage tray (11)**
Small bottles.

In the **storage shelves (12)**
Large bottles.

Interior fittings

Flap over the vegetable container (Fig. ❹/A) provides access without removing the vegetable container.

Temperature and humidity regulator for vegetable container (Fig. ❹/5)
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.* ❺).

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

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

Bottle holder (Fig. ❼)
The bottle holder prevents bottles from *falling over when the door is opened and* closed.

* *Not all models*

Freezing and storing food, making ice cubes

Freezer compartment

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

Note

If the ambient temperature drops below +18 °C, the time that the refrigerating machine remains in operation is reduced. The result is that the freezer compartment is not chilled sufficiently. In extreme cases, this could lead to frozen food starting to thaw.

Appliances which feature an ambient-temperature switch (Fig. ❷/A) can be operated below an ambient temperature of +18 °C when the switch is ON.
When the switch is ON, the red mark is visible. (Fig. ❷/A)

Notes on buying frozen food

- Inspect the packaging; it should not be damaged in any way.
- Make sure that the "Best before ..." date has not expired.
- The thermometer on the vendor's freezer should read –18 °C or colder.
- Ensure that frozen foods are the last items to be bought. Wrap them in several layers of newspaper or place them in a thermo-insulated bag, take them home at once and place them in the freezer compartment.

Freezing food at home

If you are going to freeze food yourself, use only fresh products that are in perfect condition.

These items are suitable for freezing:
Meat and salami, poultry and venison, fish, vegetables, herbs, fruit, baked goods, pizza, ready-to-eat dishes, cooked left-overs, egg yolks and egg-whites.

These items are not suitable for freezing:
Whole eggs in their shells, sour cream and mayonnaise, green salads, radishes, horse-radish and onions.

Blanching vegetables and fruit
Vegetables and fruit should be blanched before they are frozen, in order to preserve their colour, taste, aroma and vitamin C content. (Vegetables and fruit are blanched by immersing them briefly in boiling water. There are many books available in good book shops that describe blanching techniques.)

Wrapping food

Divide the products into portions of suitable size for your household before you place them in the freezer compartment. Individual portions of vegetables and fruit should not weigh more than 1 kg. Portions of meat can be up to 2.5 kg. Smaller amounts freeze all the way through more quickly, so that the best quality is retained when they are subsequently thawed out and cooked.

Seal food airtight so that it does not lose its flavour or dehydrate.

Suitable wrapping materials:
Plastic foil, polyethylene tubular film, aluminium foil and containers suitable for use in freezers. These products can be bought from your local retailer.

Unsuitable wrapping materials:
Wrapping paper, greaseproof paper, cellophane, bin bags and used carrier bags.

Place food in the wrapping, squeeze out any air and seal it airtight.

Suitable sealing materials:
Rubber bands, plastic clips, string, adhesive tape or similar items that are resistant to freezer temperatures. Polyethylene bags and tubular film can be heat-sealed using a special sealing press.

Freezing and storing food, making ice cubes

Before placing food in the freezer, label each package clearly with the contents and date of freezing.

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 4–7 kg depending on the appliance model.

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

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.

Setting the temperature control for freezing and storing frozen food

Turn the temperature control to one of the numbered marks at mid-range. (Equates to –18 °C or colder inside the freezer compartment).

Note

- When fresh food is placed in the freezer compartment, the refrigerating machine continues to operate until the food is completely frozen. Under certain circumstances, this can also cause the temperature to drop inside the main refrigerator compartment. It should not normally be necessary, however, to alter the setting of the temperature control.

Making ice cubes

Fill the ice tray 3/4-full with cold water and place it on the bottom of the freezer compartment. When the ice-cubes are ready they can easily be removed by simply twisting the tray (Fig. ❽).

Storage times

In order to avoid any reduction in the quality of the frozen food, it is important that the maximum permissible storage times are not exceeded. The max. storage time depends upon the type of foodstuff.

At –18 °C, fish, salami, ready-to-eat dishes and bakery products can be stored for up to 4 months, cheese, poultry, meat up to 6 months, and vegetables and fruit up to 8 months.

Thawing frozen food

The following methods can be used to thaw frozen food, depending on the type of food and how you intend to use it:

- at room temperature
- inside the main refrigerator compartment
- in an electric oven
- with/without circulating hot air
- in a microwave oven.

Partially or totally thawed products can be frozen again, provided that the temperature of meat or fish has not been higher than 3 °C for longer than one day, and that of other frozen products for longer than 3 days.

Otherwise, if the flavour, smell and appearance have remained unchanged, cook the products thoroughly and then freeze them again.

Do not apply the max. storage time on the second occasion.

Defrosting

Refrigerator compartment

The refrigerator compartment defrosts fully automatically. The condensation collects in the condensation drainage channel (Fig. ❹/4) and is conveyed to the refrigerating unit where it evaporates. ALWAYS keep the drainage channel and drain hole clean, otherwise the condensation flow may be obstructed.

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. ❾).

Spurting 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 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 surfaces and the electrics.

The electrical safety of the appliance will be impaired.

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. ❹/4) and drain hole more frequently. Try to prevent cleaning water from dripping through the drainage aperture into the evaporation tray.

Tips on how to save 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.

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.

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 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. ⑩/a).

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

If the light switch is jammed, call customer service (Fig. ⑩/b).

... 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.

... the floor of the refrigerator compartment is wet?
The drain hole of the condensation collection channel (Fig. ④/4) is probably blocked. Clear the drain hole with a cotton bud.

Eliminating minor faults yourself / Customer Service

What to do if ...

... the temperature in the refrigerator compartment is too cold?
Move the temperature selector to a lower setting (Fig. ❷/2).

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. ⓫.

... 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 temperature of the room in which the appliance is situated may be colder than +18 °C. As a result, the refrigerating unit operates less frequently.

Heat the room to a temperature above +18 °C.

If appliance feature an ambient-temperature switch (Fig. ❷/A), press this switch (**When the switch is ON, the red mark is visible.** (Fig. ❷/A)

... the refrigerator has no refrigerating capacity?
Check that the temperature selector (Fig. ❷/2) 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.

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

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 (Fig. ⓫).

Sommaire

	Page
Conseils pour la mise au rebut	30
Mise au rebut de l'ancien appareil	30
Mise au rebut de l'emballage du nouvel appareil	30
Conseils de sécurité et consignes	31
Dispositions	32
Présentation de l'appareil	32
Installation de l'appareil	33
Température ambiante	33
Lieu d'installation	33
Installation	33
Raccordement électrique	33
Ventilation	33
Après le transport ...	33
Changement du sens d'ouverture des portes	73-74
Enclenchement, coupure	34
Enclencher l'appareil	34
Régler la température	34
Eteindre l'appareil	34
Remisage longue durée de l'appareil	34
Rangement des aliments	35
Consignes pour le rangement	35
Exemple de rangement	35
Modifier l'aménagement intérieur	35

	Page
Congeler et stocker les aliments, préparer des glaçons	36
Le compartiment congélateur	36
Consignes pour les achats de produits surgelés	36
Congeler soi-même les aliments	36
Emballage des aliments	36
Capacité de congélation	37
Préparation des glaçons	37
Durée de stockage	37
Décongélation des produits surgelés	37
Dégivrage	38
Le compartiment réfrigérateur	38
Dégivrer le compartiment congélateur	38
Accélération du dégivrage	39
Nettoyage	39
Conseils pour économiser de l'énergie	39
Bruits de fonctionnement	40
Remédier soi-même aux petites pannes	40
Conseils pour remédier à la panne, si ...	40-41
Service après-vente	42
Plaque signalétique	42

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 coordonnés 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.

Consignes de sécurité

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

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

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

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

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

Conditions

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

Dispositions

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

Il est destiné à un usage domestique.

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

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

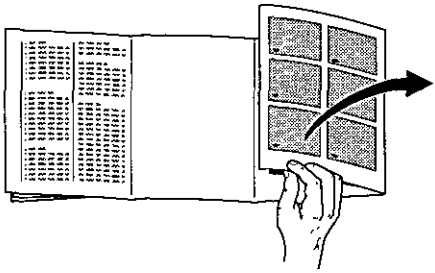
Le circuit de fluide réfrigérant a subi un contrôle d'étanchéité.

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

Cet appareil est un modèle indépendant non encastrable.

Présentation de l'appareil

Présentation de l'appareil



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. ❶

1 Bac à glaçons
2 Eclairage intérieur et thermostat
3 Clayettes
4 Rigole d'écoulement de l'eau de dégivrage
*5 Régulateur de température et d'humidité
6 Bac à fruits et légumes *(1 ou 2 bacs, selon le modèle)*
7 Support (*Casier à oeufs)
*8 Casier à beurre et fromage
*9 Support
10 Support (*Casier à oeufs)
*11 Support pour petites bouteilles et boîtes
12 Support pour grandes bouteilles, briques de lait, etc.
13 Joint de porte

A Compartiment congélateur
B Compartiment réfrigérateur

* Selon le modèle

Installation de l'appareil

Contrôler la température ambiante

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

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

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

Les appareils équipés d'un commutateur de température ambiante (fig. ❷/A) peuvent fonctionner à une température ambiante inférieure à +18 °C après enclenchement du commutateur.
Pour l'enclencher: **En position enclenchée, la marque rouge devient visible.** (fig. ❷/A)

Lieu d'installation

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

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

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

Installation

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

Raccordement électrique

Raccordez l'appareil uniquement au secteur alternatif 220–240 V/50 Hz au moyen d'une prise secteur à contacts de terre installée réglementairement. La prise doit être protégée par un fusible/disjoncteur de 10 A minimum.
Si l'appareil est utilisé dans un pays non européen, vérifiez si la tension de branchement et ses caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique concordent avec celles du secteur. Vous trouverez la plaque signalétique dans le compartiment réfrigérateur en haut à gauche (Fig. ⓫).

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

Ventilation

L'air entrant en contact avec la paroi arrière de l'appareil se réchauffe et doit pouvoir s'évacuer librement. Sinon le groupe frigorifique se trouverait sollicité plus fortement, ce qui augmenterait la consommation de courant. Pour cette raison, ne recouvrez en aucun cas les orifices d'aération (Fig. ❸).

Après le transport ...

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

Enclenchement, coupure

Enclencher l'appareil

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

Régler la température

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

La température est réglable en continu.

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

Nous recommandons de régler le thermostat comme suit:

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

Remarques

- La température régnant dans le compartiment réfrigérateur est influencée par la température ambiante, par la quantité et la température des aliments que vous venez d'y placer ainsi que par la fréquence d'ouverture de la porte. Si nécessaire, modifiez le réglage du thermostat.
- Pendant que le groupe frigorifique marche, des gouttes d'eau ou du givre apparaissent sur la paroi arrière du compartiment réfrigérateur, ce phénomène est normal. Inutile de racler la couche de givre ou d'essuyer les gouttes d'eau. La paroi arrière dégivre automatiquement. L'eau du dégivrage s'écoule dans la rigole à cet effet (Fig. ❹/4) qui la conduit au groupe *frigorifique où elle s'évapore.*
- Les parois frontales de l'appareil sont pour certaines légèrement chauffées, ce qui empêche la condensation de se former au niveau du joint du compartiment congélateur.

Eteindre l'appareil

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

Remisage longue durée de l'appareil

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

Rangement des aliments

Consignes pour le rangement

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

Exemple de rangement

Fig. ❶

Dans le **compartiment congélateur (A)**
Congeler et stocker des aliments, préparer des glaçons.

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

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

*Dans le **casier (8)**
Beurre et fromage.

*Dans les **casiers (7,10)**
Les oeufs.

*Dans le **petit support (11)**
Les petites bouteilles.

Dans les **supports (12)**
Les grandes bouteilles.

L'aménagement intérieur

Le volet situé au-dessus du bac à légumes (Fig. ❹/A) rend l'accès facile sans avoir à extraire le bac à légumes.

Régulateur de température et d'humidité pour le bac à légumes (Fig. ❹/5)
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. ❺).

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

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

Etrier à bouteilles (Fig. ❼)
L'étrier à bouteilles empêche ces dernières de se renverser lorsque vous ouvrez et fermez la porte.

* Selon le modèle

Congeler et stocker les aliments, préparer des glaçons

Le compartiment congélateur

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

Remarque

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

Les appareils équipés d'un commutateur de température ambiante (fig. ❷/A) peuvent *fonctionner à une température ambiante* inférieure à +18 °C après enclenchement du commutateur.
Pour l'enclencher: **En position enclenchée, la marque rouge devient visible.** (fig. ❷/A)

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 plat cuisinés, les restes de plat, le jaune d'oeuf, le blanc d'oeuf.

Ne se prêtent pas à la congélation:
Les oeufs entiers dans leur coquille, la *crème fraîche et la mayonnaise, la salade* verte, les radis et les oignons.

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

Emballage des aliments

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

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

Se prêtent à l'emballage:
Films plastiques, films polyéthylène, feuilles aluminium et boîtes hermétiques. Vous trouverez tous ces articles dans le commerce.

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

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

Pour fermer l'emballage, vous pouvez *utiliser:*
Des élastiques, des clips en plastique, des

Congeler et stocker les aliments, préparer des glaçons

ficelles, des rubans adhésifs résistant au froid. Vous pouvez obturer les sachets et les feuilles en polyéthylène au moyen d'une thermosoudeuse.

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 7 kg, suivant le type d'appareil.

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

Etalez 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.

Thermostat pour congeler et stocker des produits

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

Remarque

- Du fait que vous avez rangé des denrées fraiches dans le compartiment congélateur, le groupe frigorique continue automatiquement de fonctionner jusqu'à ce que les aliments soient congelés à coeur. Cette production supplémentaire de froid peut, si les circonstances s'y prêtent, aussi entraîner une forte baisse de température dans le compartiment réfrigérateur. Toutefois, en règle générale, vous n'aurez pas à modifier le réglage du thermostat.

Préparation de glaçons

Remplissez le bac à glaçons aux 3/4 avec de l'eau puis placez-le sur la surface du compartiment de congélation. Pour démouler les glaçons, déformez légèrement le bac (Fig. ❽).

Durée de stockage

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

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

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 autre aliments plus de trois jours à une température de +3 °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. ❹/4) 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. ❾).

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

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

Procédez comme suit:

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

Accélération du dégivrage

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

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

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

Nettoyage

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

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

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

Nettoyez le compartiment réfrigérateur une fois par mois.
Nettoyez le compartiment congélateur après chaque dégivrage.

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

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

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

Nettoyez fréquemment la rigole d'écoulement (Fig. ❹/4) et la goulotte collectrice pour que l'eau de dégivrage puisse s'écouler librement. Evitez que l'eau de nettoyage gagne le bac évaporateur par l'orifice d'écoulement.

Economie d'énergie

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

Bruits de fonctionnement

Bruits de fonctionnement

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

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

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

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

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

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

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

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

Les tiroirs, bacs ou clayettes vibrent ou *sont coincés*
Vérifiez les pièces amovibles et remettez-les si nécessaire correctement en place.

Les bouteilles ou les récipients se touchent
Eloignez les bouteilles ou récipients légèrement les uns des autres.

Remédier soi-même aux petites pannes

Pannes

Avant d'appeler le service après-vente, nous vous conseillons de lire attentivement les conseils suivants qui vous *permettront peut-être de remédier au* problème. Si vous faites appel à un technicien pour le résoudre, sa visite vous sera facturée même pendant la *période de garantie.*

Conseils pour remédier à la panne, si ...

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

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

Tirez la grille de protection vers l'avant (Fig. ⓪/a).

Changez l'ampoule:
220–240 V, 15 W maxi., culot E14

Si l'interrupteur est coincé, appelez le SAV (Fig. ⓪/b).

Les aliments surgelés sont collés
Séparez-les à l'aide d'un objet non pointu, par ex. une cuillère.

Le compartiment congélateur est recouvert d'une épaisse couche de glace
Dégivrez puis nettoyez le compartiment congélateur. Après y avoir rangé à nouveau les aliments, assurez-vous que la porte ferme bien.

Remédier soi-même aux petites pannes

Conseils pour remédier à la panne, si ...

Le bas du compartiment réfrigérateur est mouillé
Si la goulotte collectrice de la rigole d'écoulement (Fig. ❹/4) est bouchée , débouchez-la à l'aide d'un bâtonnet.

Le compartiment réfrigérateur est trop froid
Positionnez le thermostat (Fig. ❷/2) sur un chiffre moins élevé.

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

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

La fréquence d'enclenchement ainsi que la durée de fonctionnement du groupe frigorifique augmentent.
Vous avez souvent ouvert la porte ou rangé beaucoup de produits frais.

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

Conseils pour remédier à la panne, si ...

La température est trop élevée dans le compartiment congélateur et les produits dégèlent
Il se peut que la température ambiante là où se trouve l'appareil soit inférieure à +18 °C. Dans ce cas, le groupe frigorifique fonctionne peu.

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

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

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

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

Service après-vente

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

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

Plaque signalétique

Indiquez les numéros E et FD de l'appareil à la demande du SAV.
Vous trouverez ces références sur la plaque signalétique située en haut à gauche dans le compartiment réfrigérateur (Fig. ⓫).

Índice

Página

Consejos para la eliminación y desguace del embalaje y de los aparatos 44

Desguace del aparato usado 44

Evacuación de los materiales de embalaje del aparato nuevo 44

Consejos de seguridad 45

Normativas 46

Familiarizándose con la unidad 46

Instalación de la unidad 47

Prestar atención a la temperatura del entorno 47

Emplazamiento de la unidad 47

Instalación y montaje de la unidad 48

Conexión del aparato a la red eléctrica 48

Ventilación del aparato 48

Tras el transporte del aparato 48

Cambiar el sentido de apertura de la puerta 73-74

Conexión y desconexión del aparato 48

Conexión del aparato 48

Selección de la temperat 48

Desconexión del aparato 49

Paro del aparato 49

Colocar y ordenar los alimentos en el aparato 49

Puntos a tener en cuenta al colocar los alimentos en el frigorífico 49

Ejemplos prácticos de colocación de los alimentos 50

Modificar la disposición de los accesorios en la unidad 50

Página

Congelar y guardar alimentos frescos o ultracongelados, preparar cubitos de hielo 51

El compartimento de congelación 51

Puntos a tener en cuenta al comprar alimentos ultracongelados 51

Congelar alimentos frescos en casa 51

Envasado de los alimentos 51

Capacidad máxima de congelación 52

Preparación de cubitos de hielo 52

Calendario de congelación 53

Descongelación de alimentos 53

Descongelar (desescarchar) el aparato 53

El compartimento frigorífico del aparato 53

Descongelar (desescarchar) el compartimento de congelación 53

Consejos prácticos para la descongelación del aparato 54

Limpiar el aparato 54

Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica 55

Advertencias relativas al nivel sonoro del aparato 55

Pequeñas averías de fácil solución 56

Qué hacer cuando ... 56-57

Servicio de Asistencia Técnica 58

Placa de características 58

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 medio-ambiental, 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 las 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.

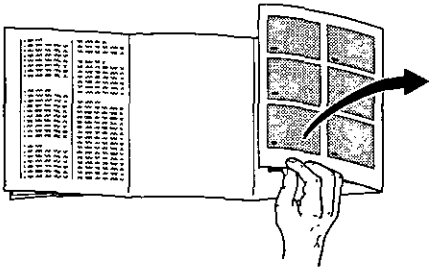
El aparato cumple las «Normas alemanas de prevención de accidentes provocados por equipos e instalaciones frigoríficas VBG 20».

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 ❶

1 Cubitera
2 Iluminación interior con mando selector de la temperatura
3 Bandejas
4 Desagüe para el agua de descongelación
*5 Regulador de la temperatura y el grado de humedad
6 Cajón para guardar la fruta y verdura (Según el modelo concreto, con 1 ó 2 cajones)
7 Estante (*Elemento portahuevos)
*8 Compartimento para guardar mantequilla y queso
*9 Estante
10 Estante (*Elemento portahuevos)
*11 Estante para guardar botellas pequeñas y latas
12 Botellero para guardar botellas grandes,
briks de leche, etc.
13 Junta de la puerta

A Frigorífico
B Compartimento de congelación

* No disponible en todos los modelos

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 laparte izquierda del interior). (Figura ⓫)

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

En caso de 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.

Los aparatos equipados con un interruptor para la temperatura del entorno (Fig. ❷/A) pueden funcionar, tras conectar el interruptor, con una temperatura del entorno inferior a +18 °C.
Para conectar el interruptor: **Estando el interuptor en posición de conexión, se puede ver la marca roja del mismo.** (Fig. ❷/A)

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 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.

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 laparte izquierda del interior). (Figura ⓫)

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.

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. ❸).

Tras el transporte ...

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

Conectar el aparato

Desplazar el mando selector de temperatura para el frigorífico más allá de la posición «O» y colocarlo en alguno de los valores superiores. El aparato comienza a refrigerar; la iluminación interior del frigorífico se conecta en caso de estar abierta la puerta. (Fig. ❷/2).

Selección de la temperatura

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

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. ❹/4), 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

Colocar el mando selector de la temperatura (Fig. ❷/2) en la posición «O»: 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 empaquetados o bien cubiertos en la unidad. De este modo se evita que los alimentos de deshidraten, descoloren o pierdan su valor nutritivo y aroma. Además se evita la mezcla de olores y sabores. Las verduras, frutas y hortalizas se pueden guardar en los cajones para las verduras, sin necesidad de envolverlas.
- 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 colocación de los alimentos en el aparato

Figura ❶

En el **compartimento de congelación (A),** congelar productos frescos, guardar productos ultracongelados y preparar cubitos de hielo.

Sobre las **bandejas (3),**
de arriba hacia abajo, pan y bollería, platos cocinados, productos lácteos, carne y embutido.

En el **cajón para la verdura (6),**
verduras y hortalizas, frutas y lechugas.

*En el **compartimento (8),**
queso y mantequilla.

*En el **elemento portahuevos (7,10),**
huevos.

*En el **estante pequeño (11),**
botellas pequeñas.

En el **botellero (12),**
botellas grandes.

* No disponible en todos los modelos

El equipo interior del frigorífico

Tapa abatible del cajón para la verdura (Fig. ❹/A), 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. ❹/5)
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. ❺).

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. ❻).

Soporte para las botellas (Fig. ❼)
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 +18 °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.

Los aparatos equipados con un interruptor para la temperatura del entorno (Fig. ❷/A) pueden funcionar, tras conectar el interruptor, con una temperatura del entorno inferior a +18 °C.
Para conectar el interruptor: **Estando el interuptor en posición de conexión, se puede ver la marca roja del mismo.** (Fig. ❷/A)

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,

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

quedando así completamente preservada la calidad al descongelar el producto y prepararlo.

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

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

Materiales no apropiados para el *envasado de alimentos*
Papel de empaquetar, papel apergaminado, celofán, bolsas de la basura y bolsitas de plástico de la compra ya usadas.

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

Materiales apropiados para el cierre de los envases
Gomitas, clips de plástico, bramante, cinta adhesiva incongelable, etc. Las bolsitas o láminas de plástico de polietileno se pueden termosellar con una soldadora de plásticos.

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

Capacidad máxima de congelación

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

(La capacidad de congelación de la unidad varía, según el modelo de aparato concreto, entre 4 y 7 kg.

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

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.

Ajustar el mando selector de la temperatura para congelar alimentos frescos y guardar alimentos congelados

Para congelar alimentos frescos y guardar durante largos períodos alimentos congelados, colocar el mando selector de la temperatura en una posición media (corresponde a una temperatura de –18 °C o más baja, en el compartimento de congelación).

Advertencia:

- Al introducir alimentos frescos en el compartimento de congelación, el grupo frigorífico trabaja automáticamente hasta que los alimentos queden completamente congelados. Esto puede dar lugar a que la temperatura en el interior del frigorífico descienda (más frío).
  Por lo general, sin embargo, esto no requiere ninguna modificación del valor o posición ajustada en el mando selector de la temperatura.

Preparación de cubitos de hielo

Figura ❽

Llenar 3/4 partes de la cubitera de hielo con agua. Colocarla sobre el fondo del compartimento de congelación.
Para retirar los cubitos de hielo de la cubitera, doblar ésta ligeramente.

Congelar y guardar alimentos frescos o ultra-congelados, preparar 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 conservan 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 °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.

Descongelar (desescarchar) la unidad

El frigorífico

El frigorífico se descongela automáticamente. Durante este proceso, el agua de descongelación es recogida en la canaleta de desagüe (Fig. ❹/4), 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.

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. ❾).

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.

Descongelar (desescarchar) la unidad

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. ❹/4) 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.

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.

Advertencias sobre los ruidos de funcionamiento del aparato

Ruidos de funcionamiento del aparato

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

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.

Advertencias sobre los ruidos de funcionamiento del aparato

Los cajones, bandejas y estantes oscilan o están agarrotados
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.

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. ⑩/a).

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. ⑩/b).

... los productos o alimentos congelados han quedado adheridos entre sí?
Separarlos con un objeto romo, por ejemplo el mango de una cuchara.

Pequeñas averías de fácil solución

Qué hacer cuando ...

... 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. ❹/4) 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. ❷/2).

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. ❶).

... 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.

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 +18 °C. Esto hace que el grupo frigorífico funcione menos tiempo.

Aumentar la temperatura ambiente de la habitación a una temperatura superior a los +18 °C.

En los aparatos equipados con un interruptor para la temperatura del entorno (Fig. ❷/A), activar éste. **(Estando el interuptor en posición de conexión, se puede ver la marca roja del mismo.** (Fig. ❷/A)

... el frigorífico no refrigera?
Verificar si el mando selector (Fig. ❷/2) 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 laparte izquierda del interior). (Figura ⓫).

Índice

Pág.

Indicações sobre Reciclagem 60
Reciclagem do aparelho antigo 60
Reciclagem da embalagem do novo aparelho 60

Indicações sobre Segurança 61

Determinações 62

Familiarização com o Aparelho 62

Instalação do Aparelho 63
Temperatura ambiente .63
Local de instalação 63
Instalação 63
Ligação eléctrica 63
Ventilação 63
Depois do transporte ... 63
Alteração do sentido de abertura da porta 73-74

Ligar, desligar 64
Ligar o aparelho 64
Regulação da temperatura 64
Desligar o aparelho 64
Desactivar o aparelho 64

Arrumação dos Alimentos 65
O que ter em atenção na arrumação 65
Exemplo de arrumação 65
Alteração da disposição interior 65

Pág.

Congelação e conservação de alimentos e preparação de gelo 66
O congelador 66
O que ter em atenção na compra dos alimentos congelados 66
Congelação de alimentos 66
Embalar os alimentos 66
Capacidade de congelação 67
Preparação de gelo 67
Prazo de conservação 67
Descongelação de alimentos 67

Descongelação 68
A zona de refrigeração 68
Descongelação do congelador 68
Ajudas na descongelação 68

Limpeza 69

Conselhos para poupar energia 70

Ruídos de funcionamento 70

Eliminação de pequenas anomalias 71
Que fazer, se ... 71-72

Assistência Técnica 72
Chapa de características 72

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 constituidas 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 caracteristicas.
- 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. natas 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 obstruidas.
- Rodapé, gavetas, portas, etc. não devem ser utilizados como apoio.
- Não deixar que as crianças brinquem com o aparelho, por ex. sentarem-se nas gavetas ou dependurarem-se na porta.
- Nos aparelhos com fechadura, mantenha a respectiva chave fora do alcance das crianças.
- Não levar imediatamente à boca bocados de gelo ou cubos de gelo. (Perigo de queimaduras, devido a temperatura muito baixa).
- Não guardar no congelador líquidos em garrafas ou latas, sobretudo bebidas gaseificadas. As garrafas e as latas rebentam.
- Não tocar nos alimentos congelados com as mãos molhadas. As mãos podem congelar e ficar agarradas aos alimentos.

Determinações

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).

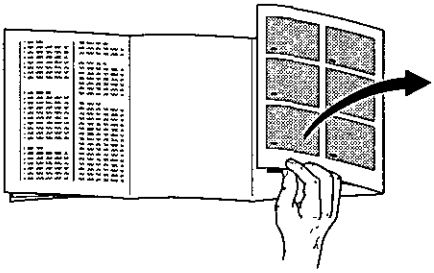
O circuito de frio foi testado quanto a estanquidade.

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

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. ❶

1 Cuvete para gelo
2 Iluminação interior e selector de temperatura
3 Prateleiras
4 Calha de recolha da água da descongelação
*5 Regulador de temperatura e humidade
6 Gavetas para legumes e fruta (em função do modelo, 1 ou 2 gavetas)
7 Prateleira (*Suporte para ovos)
*8 Compartimento para queijo e manteiga
*9 *Prateleira*
10 Prateleira (*Suporte para ovos)
*11 Prateleira para frascos e caixas
12 Prateleira para garrafas grandes, pacotes de leite, etc.
13 Vedante da porta

A Congelador
B Frigorífico

* Não existente em todos os modelos

Instalação do Aparelho

Ter atenção à temperatura ambiente

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

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

Se a temperatura ambiente baixar para um valor inferior ao limite mínimo de temperatura ambiente, 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.

Os aparelhos com interruptor de temperatura ambiente (Fig. ❷/A), podem após activação deste interruptor, funcionar com temperatura ambiente inferior a +18 °C. **Na posição de ligado, a marcação vermelha no iterruptor fica visível.** (Fig. ❷/A)

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

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. ⓫).

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

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. ❸).

Depois do Transporte ...

aparelho pode funcionar de imediato.

Ligar / Desligar o Aparelho

Ligar o Aparelho

Deslocar o selector de temperatura, na zona de refrigeração, da posição «O». O aparelho começa, imediatamente, a refrigerar e a iluminação interior acende-se, sempre que se abrir a porta (Fig. ❷/2).

Regulação da temperatura

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

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. ❹/4), 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

Deslocar o selector de temperatura (Fig. ❷/2) para a posição «O», desligando, assim, a refrigeração e a iluminação.

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!
  Álcool 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. ❶

Na **zona de congelação (A)**
Congelação e conservação de alimentos e preparação de gelo.

Nas **prateleiras (3)**
de cima para baixo, produtos de pastelaria, comida pronta, lacticínios, carne e salsichas.

Na **gaveta de legumes (6)**
Legumes, fruta, salada.

*No **compartimento para queijo e manteiga (8)**
Queijo e manteiga.

*Nos **suportes (7,10)**
Ovos.

*Na **prateleira pequena (11)**
Frascos.

Nas **prateleiras (12)**
Garrafas grandes.

O Equipamento interior

A tampa móvel sobre a gaveta dos legumes (Fig. ❹/A) permite um acesso fácil, sem necessidade de retirar a gaveta para fora.

Regulador de temperatura e humidade para a gaveta dos legumes (Fig. ❹/5)
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. ❺).

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

Para os retirar, basta elevá-los um pouco (Fig. ❻).
Suporte para garrafas (Fig. ❼)
O suporte para garrafas evita que estas possam tombar com o abrir e fechar da porta.

* Não existente em todos os modelos.

Congelação e conservação de alimentos e preparação de gelo

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 +18 °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.

Os aparelhos com interruptor de temperatura ambiente (Fig. ❷/A), podem após activação deste interruptor, funcionar com temperatura ambiente inferior a +18 °C. **Na posição de ligado, a marcação vermelha no iterruptor fica visível.** (Fig. ❷/A)

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, pizas, 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).

Como embalar os alimentos:

Embalar 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.

Embalar 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.

Congelação e conservação de alimentos e preparação de gelo

Produtos não adequados para embalagem:
Papel de embrulho, papel de pergaminho, celofane, sacos para lixo e sacos de compras usados.

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

Para fechar as embalagens são indicados:
Elásticos, clips de plástico, cintas, fitas autocolantes resistentes à temperatura ou produtos similares. Sacos e mangas de polietileno podem ser fechados com um aparelho próprio para esse efeito.

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

Capacidade 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 7 kg em função do tipo de aparelho)

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

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.

Regulação do selector de temperatura, para congelar e conservar

Para congelar e conservar a longo prazo, rodar o selector de temperatura para um valor médio (corresponde a –18 °C ou inferior no congelador).

Nota

- Devido à colocação de alimentos frescos no congelador, a máquina de frio trabalha automaticamente até que os alimentos estejam congelados. Devido a isto, a zona de refrigeração pode, também, arrefecer bastante.
  Regra geral, não é, no entanto, necessário alterar a regulação do selector de temperatura.

Preparação de gelo

Encha a cuvete com 3/4 de água e coloque-a sobre a base do congelador. Para retirar mais facilmente os cubos de gelo, torça ligeiramente a cuvete. (Fig. ❽).

Prazo de conservação

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

A uma temperatura de –18 °C podem conservar-se, até 4 meses, peixe, salsichas, refeições prontas e produtos de pastelaria; queijo, aves e carne até 6 meses; legumes e fruta até 8 meses.

Congelação e conservação de alimentos e preparação de gelo

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 °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.

Descongelação

A zona de refrigeração

A zona de refrigeração descongela automaticamente. A água da descongelação é recolhida na respectiva calha (Fig. ❹/4), 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. ❾).

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 candeeiros 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. ❹/4) 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.

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 desobstruidas.
- 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 introduzír ou retírar 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.

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.

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. ⑩/a).

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. ⑩/b).

... 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. ④/4) 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. ②/2) 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. ⑪.

... 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 desobstruidas.

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 +18 °C. Isto tem como consequência que a máquina de frio trabalha menos.

Aquecer o ambiente para uma temperatura superior a +18 °C.

Nos aparelhos com interruptor de temperatura ambiente Fig.❷/A, premir este interruptor **(Na posição de ligado, a marcação vermelha no iterruptor fica visível.**
(Fig. ❷/A)

... não há refrigeração?
Verificar, se o selector de temperatura (Fig. ❷/2) 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. ⓫.

Wechsel des Türanschlages

Arbeitsschritte in der Reihenfolge der Zahlen

Changing over door hinges

Steps in numerical sequence

Du sens d'ouverture des portes

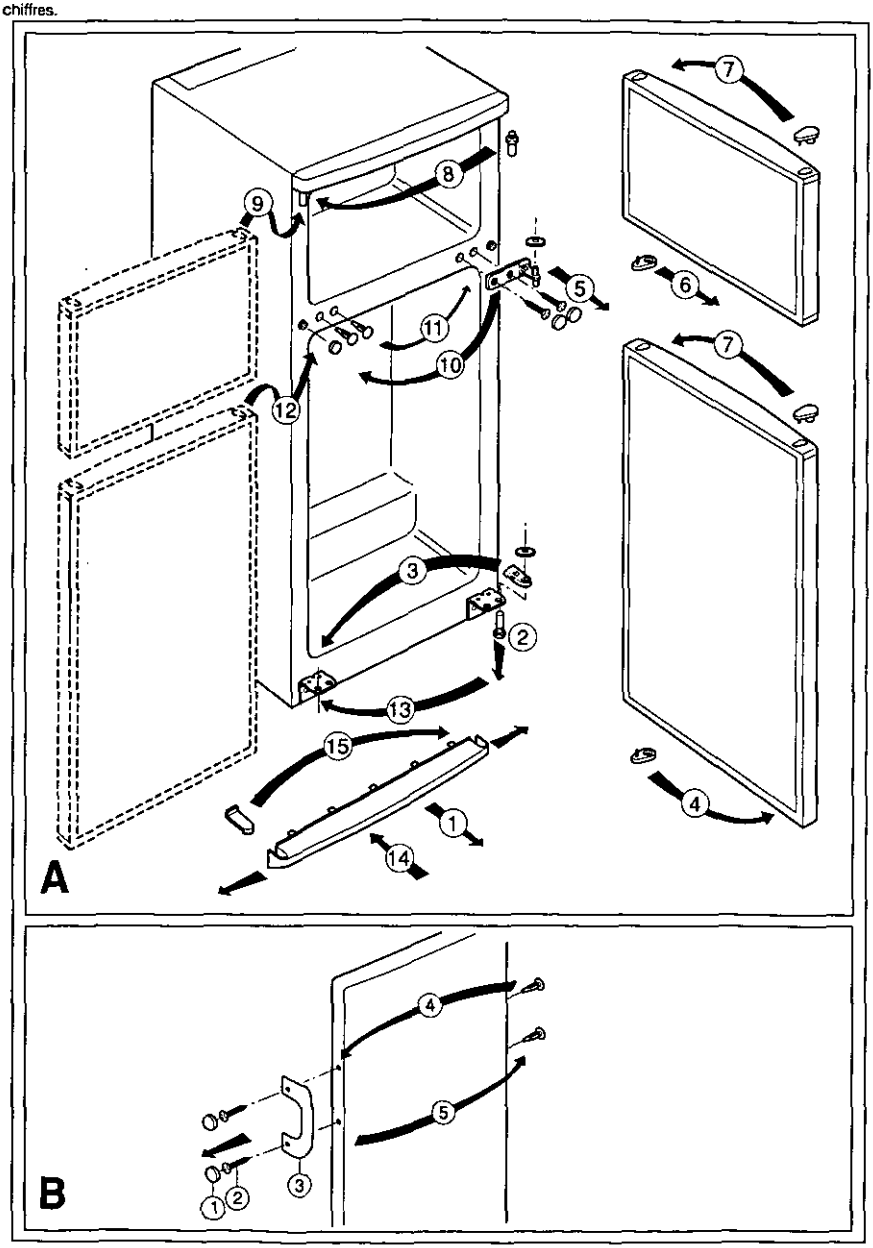
Exécutez les étapes du changement dans l'ordre chronologique des chiffres.

Cambio del sentido de apertura de las puertas

Efectuar las operaciones siguiendo el orden de sucesión de las cifras.

Alteração do sentido de abertura da porta

Proceder de acordo com a sequência dos números da.



Wechsel des Türanschlages

Arbeitsschritte in der Reihenfolge der Zahlen

Changing over door hinges

Steps in numerical sequence

Du sens d'ouverture des portes

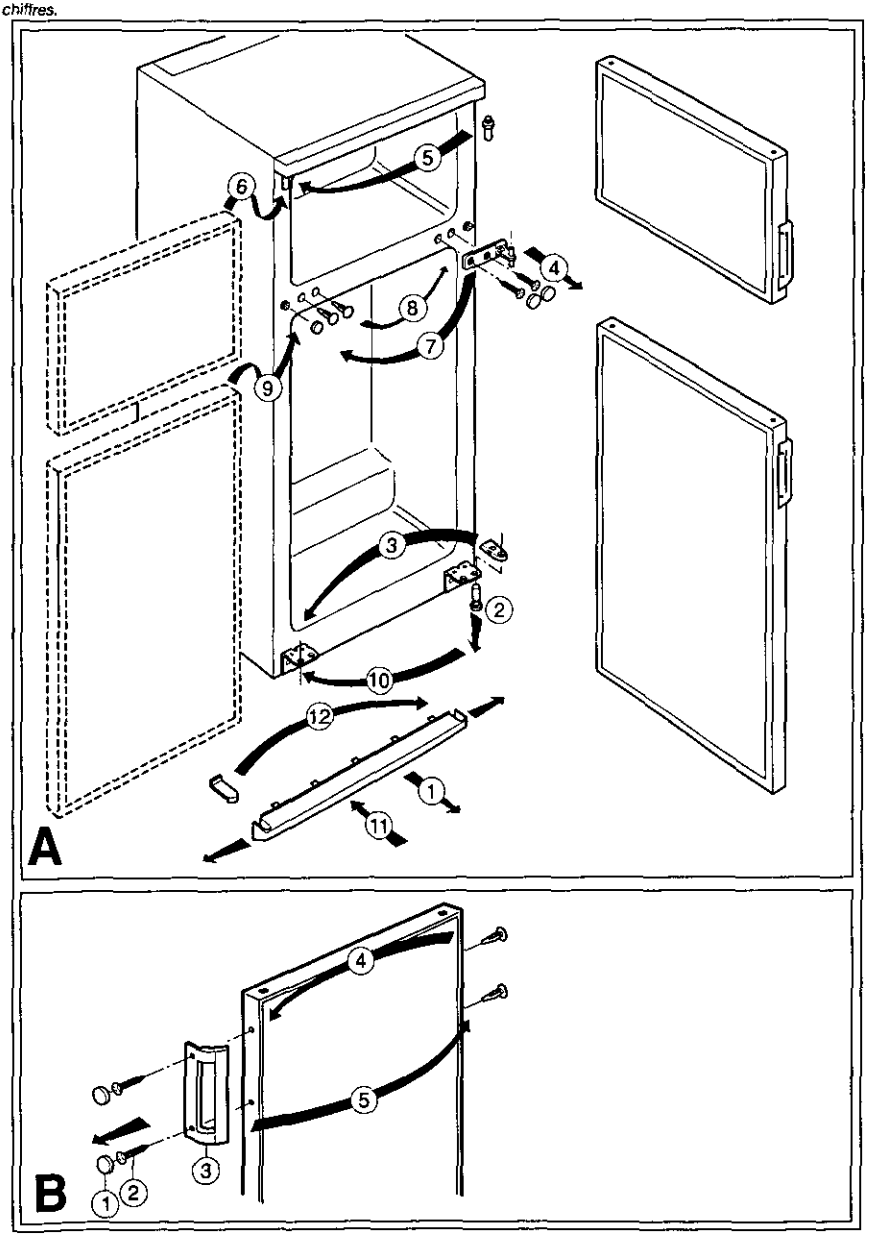
Exécutez les étapes du changement dans l'ordre chronologique des chiffres.

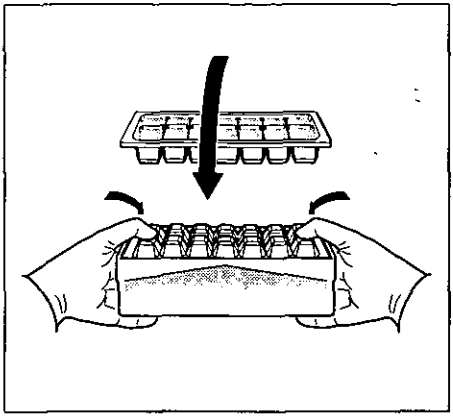
Cambio del sentido de apertura de las puertas

Efectuar las operaciones siguiendo el orden de sucesión de las cifras.

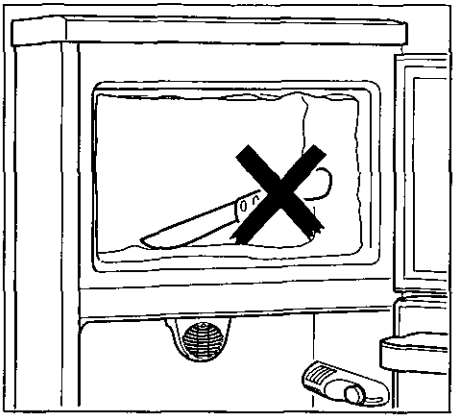
Alteração do sentido de abertura da porta

Proceder de acordo com a sequência dos números da.

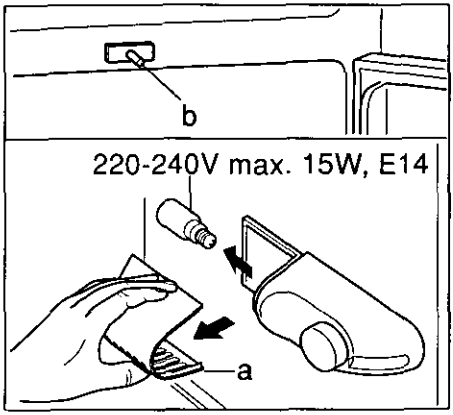




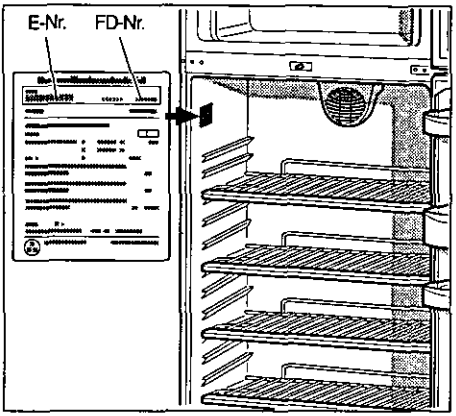
8



9



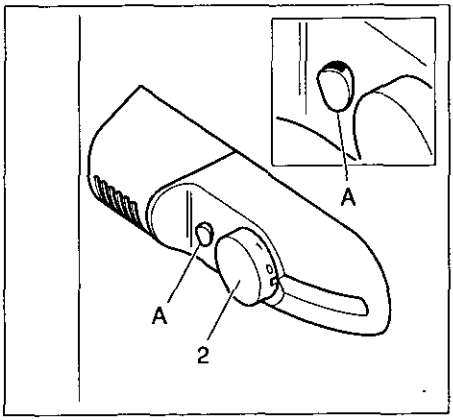
10



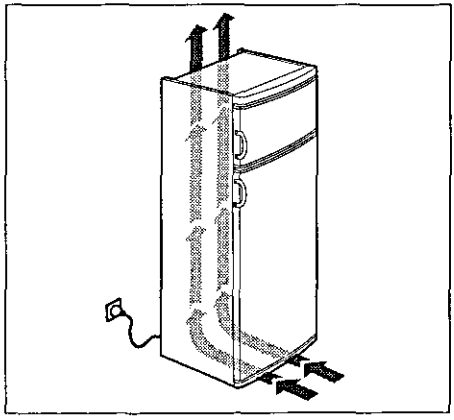
11

A
1
B
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13

❶



❷



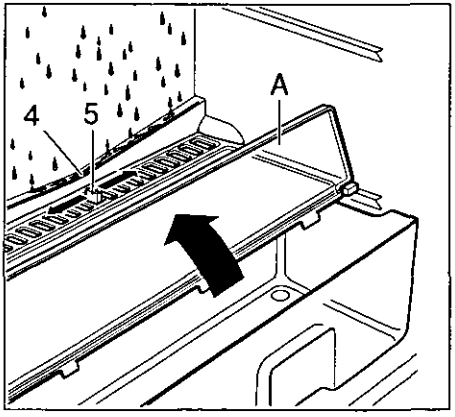
❸

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

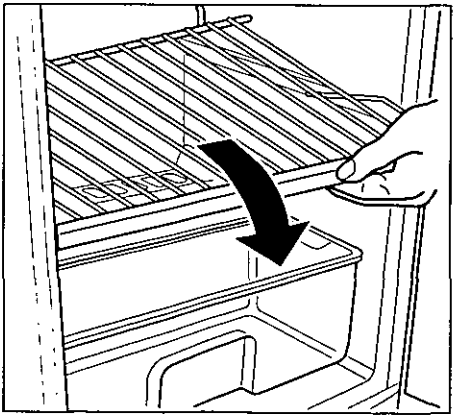
* No disponible en todos los modelos
* Não existente em todos os modelos

A
1
B
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13

1

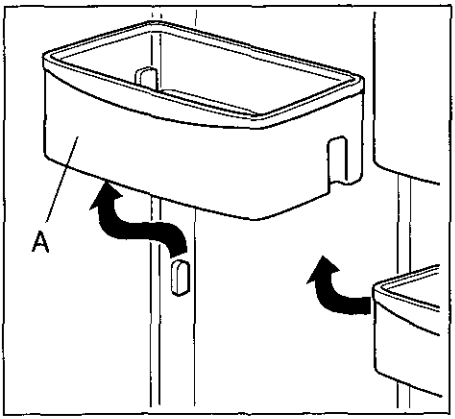


4

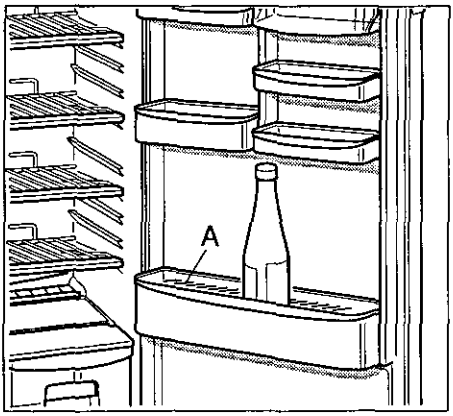


5

A
1
B
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13



6



7

5 2 9 9 2 2 0 0 0 9

BSH Electrodomésticos España, S.A.

CIF. A-28 893 550

C/Itoroa, nº 1 • 31620 Huarte - Pamplona (Navarra) • ESPAÑA

D-5350022933