

SIEMENS

Gebrauchsanleitung
Instruction for Use
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

Gebruiksaanwijzing
Instrucciones de uso
Instruções de Serviço

de

en

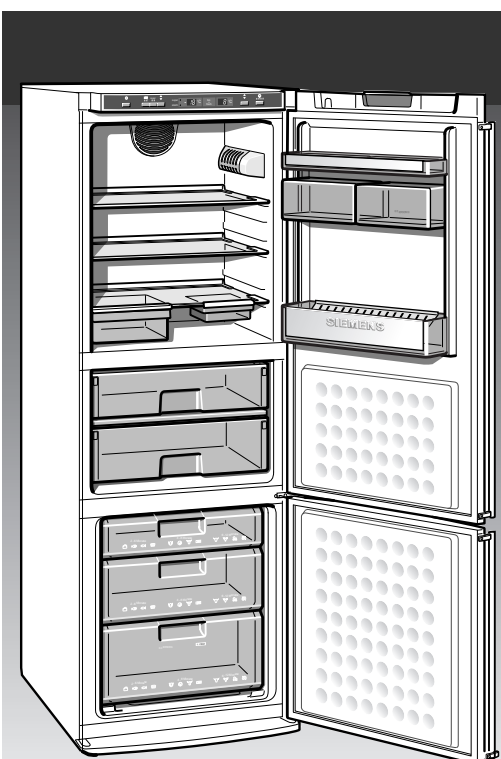
fr

it

nl

es

pt



KG..F

9 000 147 523 (8601)



de Inhaltsverzeichnis

Hinweise zur Entsorgung	5	Gefrieren und Lagern	13
Sicherheits- und Warnhinweise	5	Supergefrieren	13
Gerät kennenlernen	7	Lebensmittel einfrieren	13
Bedienblende	7	Gefriergut auftauen	14
Raumtemperatur und Belüftung beachten	9	Gerät ausschalten	15
Gerät anschließen	9	Stilllegen des Kühl- und Frischkühlraumes	15
Gerät einschalten	10	Abtauen und reinigen	15
Lebensmittel einordnen	10	Gerät reinigen	16
Der Kühlraum	11	So können Sie Energie sparen	17
Der Frischkühlraum	11	Betriebsgeräusche	17
Ausstattung des Kühlraums	12	Kleine Störungen selbst beheben	18
Der Gefrierraum	12	Kundendienst	19

en Index

Information concerning disposal	20	Freezing and storing frozen food	28
Safety and warning information	20	Fast freeze	28
Getting to know your appliance	22	Freezing food	28
Fascia	22	Defrosting frozen produce	29
Note ambient temperature and ventilation	24	Switching off the appliance	29
Connecting the appliance	24	Disconnecting the refrigerator and "cool-fresh" compartments	30
Switching on the appliance	25	Defrosting and cleaning	30
Storing food	25	Cleaning the appliance	31
The refrigerator compartment	26	How to save energy	31
The cool-fresh compartment	26	Operating noises	32
Interior fittings of refrigerator compartment	27	Eliminating minor faults yourself	32
Freezer compartment	27	Customer service	34

fr Table des matières

Prescriptions- d'hygiène-alimentaire	35	Enclenchement de l'appareil	42
Conseils pour la mise au rebut	36	Rangement des aliments	42
Consignes de sécurité et avertissements	36	Compartiment réfrigérateur	43
Présentation de l'appareil	38	Compartiment fraîche	43
Bandeau de commande	39	Aménagement du compartiment réfrigérateur	44
Consignes pour la température ambiante et l'aération	41	Le compartiment congélateur	45
Branchement de l'appareil	41		

Congélation et rangement de produits surgelés	45	Dégivrage et nettoyage	48
Supercongélation	46	Nettoyage de l'appareil	49
Congélation des aliments	46	Economies d'énergie	50
Décongélation de produits surgelés	47	Bruits de fonctionnement	50
Eteindre l'appareil	48	Remédier soi même aux petites pannes	51
Désactivation longue durée des compartiments réfrigérateur et fraîcheur	48	Service après-vente	52

it Istruzioni per l'uso

Avvertenze per lo smaltimento	53	Congelare e conservare alimenti surgelati	61
Avvertenze di sicurezza e pericolo	53	Superfreezer	62
Conoscere l'apparecchio	55	Surgelare alimenti	62
Pannello comandi	56	Scongelamento di alimenti congelati	63
Considerare la temperatura ambiente e la ventilazione	57	Spegnere l'apparecchio	63
Collegare l'apparecchio	58	Mettere fuori servizio il frigorifero ed il vano a 0 °C	64
Accendere l'apparecchio	58	Sbrinamento e pulizia	64
Sistemare gli alimenti	59	Pulire l'apparecchio	65
Il vano frigorifero	59	Per risparmiare energia	66
Il vano a 0 °C	60	Rumori di funzionamento	66
Dotazione del frigorifero	61	Eliminare da soli piccoli guasti	67
Il vano congelatore	61	Servizio assistenza clienti	68

nl Inhoud

Aanwijzingen over de afvoer	69	Invriezen en opslaan van diepvrieswaren	77
Veiligheidsbepalingen en waarschuwingen	69	Supervriezen	78
Kennismaking met het apparaat	71	Invriezen van levensmiddelen	78
Bedieningspaneel	72	Ontdooien van diepvrieswaren	79
Let op omgevings-temperatuur en beluchting	73	Uitschakelen van het apparaat	79
Aansluiten van het apparaat	74	Buiten werking stellen van de koel- en verskoelruimte	80
Inschakelen van het apparaat	74	Ontdooien en schoonmaken	80
Levensmiddelen inruimen	75	Schoonmaken van het apparaat	81
De koelruimte	75	Tips om energie te besparen	82
De verskoelruimte	75	Bedrijfsgeluiden	82
Uitvoering van de koelruimte	77	Kleine storingen zelf verhelpen	83
De diepvriesruimte	77	Servicedienst	84

es Índice

Consejos para la eliminación del embalaje y el desguace de los aparatos usados . .	85	Congelación ultrarrápida («Superfrío»)	96
Consejos y advertencias de seguridad . .	86	Congelar alimentos frescos en casa . . .	97
Familiarizándose con la unidad	88	Descongelación de alimentos	98
Cuadro de mandos	88	Desconectar el aparato	98
Prestar atención a la temperatura del entorno y la ventilación	90	Paro de los compartimentos frigorífico y fresco	98
Conexión eléctrica	91	Desescarchar y limpiar el aparato	99
Conectar el aparato	91	Limpieza del aparato	100
Colorar i ordenar los alimentos	92	Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica	101
El frigorífico	93	Advertencias sobre los ruidos de funcionamiento del aparato	101
La zona fresca	93	Pequeñas averías de fácil solución	102
Equipamiento del compartimento frigorífico	94	Servicio de Asistencia Técnica	104
Compartimento de congelación	95		
Congelar y conservar alimentos congelados	95		

pt Indicações

Instruções sobre reciclagem	105	Congelação e conservação de alimentos	114
Instruções de segurança e de aviso	105	Supercongelação	114
Familiarização com o Aparelho	107	Congelação de alimentos	115
Painel de comandos	108	Descongelação de alimentos	116
Ter em atenção a temperatura ambiente e a ventilação	109	Desligar o aparelho	116
Ligação do aparelho	110	Desactivar a zona de refrigeração e a zona de frio intenso	116
Ligar o aparelho	110	Descongelação e limpeza	116
Arrumação dos alimentos	111	Limpeza	117
A zona de refrigeração	111	Conselhos para poupar energia	118
A zona de frio intenso	112	Ruídos de funcionamento	118
Equipamento da zona de refrigeração . .	113	Eliminação de pequenas anomalias	119
A zona de congelação	113	Assistência Técnica	120

Hinweise zur Entsorgung


Verpackung entsorgen

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

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

Altgerät entsorgen

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

 Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Warnung

Bei ausgedienten Geräten

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

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

Sicherheits- und Warnhinweise

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen

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

Bewahren Sie alle Unterlagen für späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer auf.

Technische Sicherheit

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

Bei Beschädigung

- Offenes Feuer oder Zündquellen vom Gerät fernhalten,
- Netzstecker ziehen,
- Raum für einige Minuten gut durchlüften,
- Kundendienst benachrichtigen.

Je mehr Kältemittel in einem Gerät ist, umso größer muss der Raum sein, in dem das Gerät steht. In zu kleinen Räumen kann bei einem Leck ein brennbares Gas-Luft-Gemisch entstehen.

Pro 8 g Kältemittel muss der Raum mindestens 1 m³ groß sein. Die Menge des Kältemittels Ihres Gerätes steht auf dem Typschild im Inneren des Gerätes.

- Das Wechseln der Netzanschlussleitung und andere Reparaturen dürfen nur vom Kundendienst durchgeführt werden. Unsachgemäße Installationen und Reparaturen können den Benutzer erheblich gefährden.

Beim Gebrauch

- Nie elektrische Geräte innerhalb des Gerätes verwenden (z. B. Heizgeräte, elektrische Eisbereiter usw.)
Explosionsgefahr!
- Nie das Gerät mit einem Dampfreinigungsgerät abtauen oder reinigen! Der Dampf kann an elektrische Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen.
Stromschlaggefahr!
- Keine Produkte mit brennbaren Treibgasen (z. B. Spraydosen) und keine explosiven Stoffe lagern.
Explosionsgefahr!
- Sockel, Auszüge, Türen usw. nicht als Trittbrett oder zum Abstützen missbrauchen.
- Zum Abtauen und Reinigen Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten. Am Netzstecker ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Hochprozentigen Alkohol nur dicht verschlossen und stehend lagern.
- Kunststoff-Teile und Türdichtung nicht mit Öl oder Fett verschmutzen. Kunststoff-Teile und Türdichtung werden sonst porös.
- Be- und Entfürtungsöffnungen für das Gerät nie abdecken oder zustellen.
- Im Gefrierraum keine Flüssigkeiten in Flaschen und Dosen lagern (besonders kohlenensäurehaltige Getränke). Flaschen und Dosen können platzen!

- Nie Gefriergut sofort nachdem es aus dem Gefrierraum genommen wird in den Mund nehmen.
Gefrierverbrennungsgefahr!
- Vermeiden Sie längeren Kontakt der Hände mit dem Gefriergut, Eis oder den Verdampferrohren usw.
Gefrierverbrennungsgefahr!
- Reifschicht und festgefrorenes Gefriergut nicht mit Messer oder spitzem Gegenstand abschaben. Sie könnten damit die Kältemittelrohre beschädigen. Herausspritzendes Kältemittel kann sich entzünden oder zu Augenverletzungen führen.

Kinder im Haushalt

- Verpackung und deren Teile nicht Kindern überlassen. Erstickungsgefahr durch Faltpackungen und Folien!
- Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder!
- Bei Gerät mit Türschloss: Schlüssel außer Reichweite von Kindern aufbewahren!

Allgemeine Bestimmungen

Das Gerät eignet sich

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

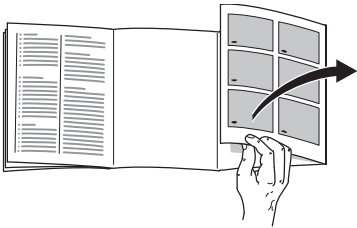
Das Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt.

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

Der Kältekreislauf ist auf Dichtheit geprüft.

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

Gerät kennenlernen



Bitte klappen Sie die letzte Seite mit den Abbildungen aus. Diese Gebrauchsanweisung gilt für mehrere Modelle.

Abweichungen bei den Abbildungen sind möglich.

Beispiel für eine Ausstattung

(*nicht bei allen Modellen)

Bild 1

1-11 Bedienblende

- 12 Umluftventilator
- 13 Innenbeleuchtung
- 14 Ablagen im Kühlraum
- 15 Schublade
- 16 Schublade "COOL"
- 17 Feuchtefilter
- 18 Feuchteschublade "FRESH AND COOL"
- 19 Ablage für Eier, Tuben und kleine Dosen
- 20 Butter und Käsefach *
- 21 Ablage für große Flaschen
- 22 Gefriertablett
- 23 Gefriergutschalen

- A **Kühlraum**
(Die Kühlraumtemperatur ist von +2 °C bis +11 °C einstellbar)
- B **Frischkühlraum**
(nahe 0 °C)
- C **Gefrierraum**
(-18 °C und kälter)

Bedienblende

Bild 2

1 Ein/Aus Taste

Dient zum Ein- und Ausschalten des gesamten Gerätes.

2 Alarm-Taste

Dient zum Abschalten des Warntons.

Der Warnton schaltet sich ein, wenn es im Gefrierraum zu warm, also das Gefriergut gefährdet ist.

Ohne Gefahr für das Gefriergut kann sich der Warnton einschalten

- bei Inbetriebnahme des Gerätes
- beim Einlegen großer Mengen frischer Lebensmittel
- bei zu lange geöffneter Gefrierraumtür.

3 Super-Taste

Dient zum Ein- und Ausschalten des Supergefrierens. Die Inbetriebnahme wird über die Anzeige 5 "super" angezeigt.

Das Supergefrieren dient zum Einfrieren großer Mengen frischer Lebensmittel und ist je nach Menge bis zu 24 Stunden vor dem Einlegen der frischen Lebensmittel einzuschalten.

Das Gerät arbeitet nach dem Einschalten ständig, im Gefrierraum wird eine sehr tiefe Temperatur erreicht.

4 Einstelltaste für Gefrierraumtemperatur

(Die Gefrierraumtemperatur ist von -18 °C bis -24 °C einstellbar)

Taste 4 drücken.

Die eingestellte Temperatur wird 5 Sekunden lang auf der Anzeige 7 angezeigt.

Die Einstelltaste wiederholt oder ständig drücken, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird. Der zuletzt eingestellte Wert wird gespeichert.

5 Anzeige "super"

Sie leuchtet, wenn das Supergefrieren in Betrieb ist.

6 Anzeige "alarm"

leuchtet gleichzeitig mit Ertönen des Warntones, also wenn es im Gefrierraum zu warm ist.

Sie erlischt, wenn der Gefrierraum seine Betriebstemperatur erreicht hat.

7 Temperaturanzeige für Gefrierraum

Zeigt die "aktuelle" Temperatur für den Gefrierraum an.

Nach Drücken der Einstelltaste 4 wird die eingestellte Temperatur fünf Sekunden lang angezeigt. Danach erscheint wieder die "aktuelle" Gefrierraumtemperatur.

8 Anzeige "cold + fresh"

leuchtet, wenn mit Taste 11 der Kühl- und Frischkühlraum eingeschaltet wurde.

9 Temperaturanzeige für Kühlraum

Zeigt die "aktuelle" Temperatur für den Kühlraum an.

Druch Drücken der Einstelltaste 10 wird die eingestellte Temperatur fünf Sekunden lang angezeigt.

Danach erscheint wieder die "aktuelle" Kühlraumtemperatur.

10 Einstelltaste für Kühlraumtemperatur

(Die Kühlraumtemperatur ist von +2 °C bis +11 °C einstellbar)

Taste 10 drücken.

Die eingestellte Temperatur wird 5 Sekunden lang auf der Anzeige 9 angezeigt. Die Einstelltaste wiederholt oder ständig drücken, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird.

Der zuletzt eingestellte Wert wird gespeichert.

11 Ein/Aus Taste Kühl- und Frischkühlraum

(nicht bei allen Modellen)

Dient zum separaten Ein- und Ausschalten des Kühl- und Frischkühlraums. Diese können nur in Betrieb genommen werden, wenn Taste 1 zuvor eingeschaltet wurde.

Raumtemperatur und Belüftung beachten

Die Klimaklasse steht auf dem Typenschild. Sie gibt an, innerhalb welcher Raumtemperaturen das Gerät betrieben werden kann. Das Typenschild befindet sich links unten im Kühlraum.

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

Belüftung

Bild 3

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

Das Gerät muß frei stehen.

3 cm Abstände zur Wand und Nachbarmöbeln sind notwendig.

Gerät anschließen

Nach dem Aufstellen des Gerätes mindestens ½ Stunde warten, bis das Gerät in Betrieb genommen wird. Während des Transports kann es vorkommen, dass sich das im Verdichter enthaltene Öl im Kältesystem verlagert.

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

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

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

⚠️ Warnung!

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

Gerät einschalten

Bild 2

Das Gerät wird mit der Taste 1 ein- und ausgeschaltet.

Es ertönt ein Warnton und Anzeige 6 "alarm" leuchtet. Nach drücken der Alarm-Taste 2 verstummt der Warnton. Die Anzeige 6 "alarm" erlischt, wenn der Gefrierraum seine Betriebstemperatur erreicht hat.

Vom Werk aus sind folgende Temperaturen empfohlen und eingestellt:

Kühlraum	+4 °C
Gefrierraum	-18 °C

Wir empfehlen eine Einstellung von +4 °C.

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

Hinweise zum Betrieb

- Die Stirnseiten des Gehäuses werden teilweise leicht beheizt, dies verhindert Schwitzwasserbildung im Bereich der Türdichtung.
- Sollte sich nach dem Schließen des Gefrierraumes die Tür nicht sofort wieder öffnen lassen, warten Sie bitte zwei bis drei Minuten, bis sich der entstandene Unterdruck ausgeglichen hat.
- Bedingt durch das Kältesystem können die Gefrierroste an manchen Stellen schnell bereifen. Dies hat keinen Einfluß auf Funktion oder Stromverbrauch. Abtauen wird erst erforderlich, wenn sich auf der gesamten Oberfläche des Gefrierrostes Reif oder Eis in einer Stärke von mehr als 5 mm gebildet hat.

Lebensmittel einordnen

Kälte-Zonen im Kühlraum beachten!

Durch die Luft-Zirkulation im Kühlraum entstehen Zonen unterschiedlicher Kälte:

- **Kälteste Zone**
ist zwischen dem seitlich eingepprägtem Pfeil und der darunter liegenden Glasablage .

Hinweis: Lagern Sie in den kältesten Zonen empfindliche Lebensmittel, (z. B. Fisch, Wurst, Fleisch).

- **Wärmste Zone**
ist an der Tür ganz oben.

Hinweis: Lagern sie in der wärmsten Zone z. B. Käse und Butter. Beim Servieren behält der Käse sein Aroma, die Butter bleibt streichfähig.

Beim Einordnen beachten

Lebensmittel gut verpackt oder abgedeckt einordnen. Dadurch bleiben Aroma, Farbe und Frische erhalten. Außerdem werden Geschmacksübertragungen und Verfärbungen der Kunststoffteile vermieden.

Nutzzinhalt

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

Der Kühlraum

Von +2 °C bis +11 °C einstellbar. Wir empfehlen eine Temperatur von +4 °C.

Den Kühlraum verwenden

Zum Lagern von Backwaren, fertige Speisen, Konserven, Kondensmilch, Hartkäse, kälteempfindliches Obst und Gemüse: Südfrüchte wie z.B. Mandarinen, Bananen, Ananas, Melonen, Avocados, Papayas, Passionsfrüchte, Auberginen, außerdem Obst zum Nachreifen, Tomaten, Gurken, grüne Tomaten, Kartoffeln.

Der Frischkühlraum

Die Temperatur im Frischkühlraum wird hier konstant nahe bei 0 °C gehalten. Die niedrige Temperatur und hohe Luftfeuchtigkeit (in der Feuchteschublade) ermöglichen optimale Lagerbedingungen für frische Lebensmittel.

Die Feuchteschublade

Die Feuchteschublade **Bild 1/18** wird durch einen Spezial-Filter abgedeckt, der Luft durchläßt aber die Feuchtigkeit zurückhält. Dadurch herrschen in der Feuchteschublade je nach Beladung bis zu 90 % Luftfeuchtigkeit; Idealbedingungen für alles was von Garten und Feld kommt wie Salate, Gemüse, Obst, Pilze und Kräuter.

Aber auch andere Lebensmittel wie Fische, Meeresfrüchte, Fleisch, Wurst und Käse können hier, soweit Platz vorhanden ist, gelagert werden.

Zum Frischkühlen geeignet sind:

In der Schublade:

Bild 1/16

Fertiggerichte, Fleisch, Geflügel, Käse, Meeresfrüchte, Molkereiprodukte (angebrochene oder solche, die länger frisch bleiben sollen), Schinken, Wurst.

In der Feuchteschublade:

Bild 1/18

Gemüse (z.B. Möhren, Rote Beete, Sellerie, Radieschen, Spargel, Porree, Spinat, reife Tomaten, frische Erbsen usw.)
Kohlsorten (wie Blumenkohl, Kohlrabi, Rosenkohl, Broccoli, Wirsing usw.)
Kräuter (wie Schnittlauch, Dill, Petersilie usw.)
Obst (einheimisches!) (Südfrüchte: nur Feigen und Granatäpfel)
Pilze
Salatsorten (wie Feldsalat, Kopfsalat, Radicchio, Chicoree usw.).

Zum Frischkühlen ungeeignet sind:

Kälteempfindliches Obst und Gemüse wie: Südfrüchte, Avocados, Papayas, Passionsfrüchte, Auberginen, Gurken, Paprika, außerdem Obst zum Nachreifen, grüne Tomaten, Kartoffeln und Hartkäse. Der ideale Aufbewahrungsort für diese Lebensmittel ist der Kühlraum **Bild 1/A**.

Beim Einkaufen von Lebensmitteln beachten:

Wichtig für die Haltbarkeitsdauer Ihrer Lebensmittel ist die "Einkaufs-Frische". Grundsätzlich gilt: je frischer die Vorräte in den Frischkühlraum kommen, desto länger halten sie frisch. Achten Sie also beim Kauf stets auf den Frischegrad der Lebensmittel.

Lagerzeiten (bei 0 °C)

je nach Ausgangsqualität

Wurst, Aufschnitt, Fleisch, Innereien, Fisch, Frischmilch, Quark	bis 7 Tage
Fleisch in kleinen Stückchen, Bratwürste, Pilze, Salate, Blattgemüse	bis 10 Tage
Fleisch in größeren Stücken, Fertiggerichte	bis 15 Tage
Geräucherte oder gepökelte Wurst, Kohl	bis 20 Tage
Hitzebehandeltes Fleisch in großen Stücken, Rindfleisch, Wild, Hülsenfrüchte	bis 30 Tage

Ausstattung des Kühlraums

Sie können die Ablagen des Innenraums und die Türablagen nach Bedarf variieren: Ablage nach vorne ziehen, absenken und seitlich herausschwenken **Bild 4**. Türablage anheben und herausnehmen **Bild 5**.

Schublade für Wurst und Käse

Bild 6

Sie können die Schublade zum Beladen und Entladen herausnehmen. Dazu Schublade anheben. Die Halterung der Schublade ist variabel.

Flaschenhalter

Bild 7

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

Butter- und Käsefach

Bild 8

Flaschenablage

Bild 9

In der Flaschenablage können Flaschen sicher abgelgt werden. Wird der Platz für andere Lebensmittel benötigt, kann der vordere Metallbügel nach oben geklappt werden.

Der Gefrierraum

Den Gefrierraum verwenden

- Zum Lagern von Tiefkühlkost
- Zum Herstellen von Würfeleis
- Zum Einfrieren von Lebensmitteln

Achten Sie darauf, dass die Gefrierraum-Tür immer geschlossen ist! Bei offener Tür taut das Gefriergut auf. Der Gefrierraum vereist stark. Ausserdem: Energieverschwendung durch hohen Stromverbrauch!

Gefrieren und Lagern

Tiefkühlkost einkaufen

Verpackung darf nicht beschädigt sein.

Haltbarkeits-Datum beachten.

Temperatur in der Verkaufstruhe -18 °C oder tiefer.

Gefriergut möglichst in einer Isoliertasche transportieren und schnell in den Gefrierraum legen.

Gefriergut lagern

- Wichtig für einwandfreie Luftzirkulation im Gerät, Gefriergutschalen bis zum Anschlag einschieben.
- Sind viele Lebensmittel unterzubringen, kann man die Lebensmittel direkt auf den Gefrierrosten stapeln. Dazu Gefriergutschalen bis zum Anschlag herausziehen, vorn anheben und herausnehmen **Bild 10**.

Eiswürfel herstellen

Bild 11

Eisschale $\frac{3}{4}$ mit Wasser füllen und auf den Boden des Gefrierraums stellen.

Festgefrorene Eisschale nur mit stumpfem Gegenstand lösen (Löffelstiel).

Zum Lösen der Eiswürfel Eisschale kurz unter fließendes Wasser halten oder leicht verwinden.

Supergefrieren

Lagern bereits Lebensmittel im Gefrierraum, ist einige Stunden vor dem Einlegen frischer Ware das "Supergefrieren" einzuschalten.

Im allgemeinen genügen 4-6 Stunden. Soll das max. Gefriervermögen genutzt werden, benötigt man 24 Stunden.

Kleinere Mengen Lebensmittel (bis zu 2 kg) können ohne Supergefrieren eingefroren werden. Zum Einschalten des Supergefrierens einfach die "super"-Taste **Bild 2/3** drücken.

Das Supergefrieren schaltet automatisch nach spätestens 3 Tagen ab.

Lebensmittel einfrieren

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

Beim Einfrieren in den Gefriergutschalen verringert sich das max. Gefriervermögen geringfügig.

Gefriervermögen

Angaben über das max. Gefriervermögen in 24 Stunden finden Sie auf dem Typenschild.

Einzufrierende nicht mit bereits gefrorenen Lebensmitteln in Berührung bringen.

Damit der Geschmack erhalten bleibt und die Lebensmittel nicht austrocknen, diese luftdicht verpacken.

Achtung

Keine gesundheitsgefährdenden Materialien zum Verpacken von Lebensmitteln oder zum Verschließen von Behältern verwenden.

Zum Verpacken

Kunststoff-Folien, Schlauch-Folien aus Polyethylen, Alu-Folien, Gefrierdosen.

Zum Verschließen

Gummiringe, Kunststoff-Klipse, Bindfäden, kältebeständige Klebebänder.

Haltbarkeit des Gefriergutes

Bei mittlerer Einstellung

Fisch, Wurst, fertige Speisen, Backwaren	bis zu 6 Monate
--	-----------------

Käse, Geflügel, Fleisch	bis zu 8 Monate
-------------------------	-----------------

Gemüse, Obst	bis zu 12 Monate
--------------	------------------

Gefrierkalender**Bild 12**

(nicht bei allen Modellen)

Die Zahlen bei den Symbolen geben die Lagerdauer in Monaten für das Gefriergut an. Bei handelsüblichen Tiefkühlkost ist das Haltbarkeitsdatum zu beachten.

Kälteakku

Kälteakku (soweit beiliegend) in das Gefrierfach legen und durchgefrieren lassen. Lagert Gefriergut im Gefrierfach, ist beim Einfrieren frischer Lebensmittel der Kälteakku auf das bereits gefrorene Gefriergut zu legen. Verhindert die Erwärmung des Gefriergutes.

Lagert kein Gefriergut im Gefrierfach, Kälteakku auf die frisch einzufrierenden Lebensmittel legen. Beschleunigt das Einfrieren.

Bei Stromausfall verzögert der Kälteakku die Erwärmung des Gefriergutes. Der Kälteakku kann auch zum vorübergehenden Kühlhalten von Lebensmitteln, z. B. in einer Kühltasche, herausgenommen werden.

Gefriergut auftauen

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

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

Hinweis

An- oder aufgetautes Gefriergut nicht wieder eingefrieren. Erst nach dem Verarbeiten zu einem Fertiggericht (gekocht oder gebraten) kann es erneut eingefroren werden.

Die max. Lagerdauer des Gefriergutes nicht mehr voll nutzen.

Gerät ausschalten

Ein/Aus-Taste **Bild 2/1** drücken. Die Temperatur-Anzeige erlischt, damit ist die Kühlung und Beleuchtung ausgeschaltet.

Gerät stilllegen

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen:

1. Netzstecker ziehen
2. Gerät reinigen
3. Geräte-Tür offen lassen.

Stilllegen des Kühl- und Frischkühlraumes

Soll nur das Gefrierfach in Betrieb bleiben z. B. wegen Urlaub, kann der Kühl- und Frischkühlraum stillgelegt werden. Dazu Taste **Bild 2/11** so lange drücken, bis die Anzeigen **Bild 2/8** erlöschen. Kühl- und Frischkühlraum reinigen.

Hinweis: Türen geschlossen lassen!

Der Kühl- und Frischkühlraum wird leicht gekühlt, dadurch wird Geruchsbildung vermieden.

Abtauen und reinigen

Gefrierraum

Bild 13

- Gefriergutschalen mit den Lebensmitteln an einem kühlen Ort lagern. Kälteakku (wenn beiliegend) auf die Lebensmittel legen.
- Netzstecker ziehen oder Sicherung auslösen.
- Zum Auffangen des Abtauwassers die mittlere Schale ausräumen, aber im Gerät belassen.
- Zum Beschleunigen des Abtauvorganges zwei Töpfe mit heißem Wasser auf Topfuntersetzer in das Gerät stellen. Gerätetür schließen, damit die Wärme nicht entweichen kann.
- Nach dem Abtauen das aufgefangene Tauwasser ausleeren. Das restliche Tauwasser auf dem Gefrierraumboden mit einem Schwamm aufwischen.
- Netzstecker wieder einstecken, Sicherung einschalten.
- Gefriergut wieder einlegen.

Abtau-Sprays

Angaben des Herstellers sind maßgebend.

Achtung

Abtau-Sprays können explosive Gase bilden, kunststoffschädigende Lösungsmittel oder Treibmittel enthalten oder gesundheitsschädlich sein.

Kühl- und Frischkühlraum tauen vollautomatisch ab

Während die Kühlmaschine läuft, bilden sich an der Rückwand des Kühlraums Tauwasser-Tropfen oder Reif. Dies ist funktionsbedingt. Sie brauchen die Tauwasser-Tropfen oder den Reif nicht abzuwischen. Die Rückwand taut automatisch ab. Das Tauwasser läuft in die Tauwasser-Rinne **Bild 14**. Von der Tauwasser-Rinne läuft das Tauwasser zur Kühlmaschine, wo es verdunstet.

Gerät reinigen

1. **Achtung: Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten!**
2. Die Türdichtung nur mit klarem Wasser abwischen und danach gründlich trocken reiben.
3. Reinigen Sie das Gerät mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel. Das Spülwasser darf nicht in die Beleuchtung gelangen **Bild 1/13**.
4. Nach dem Reinigen: Gerät wieder anschließen und einschalten.

Reinigen des Frischkühlraumes

Herausnehmen der Schubladen

Schubladen ganz herausziehen, durch hochheben aus Verrasterung lösen und herausnehmen **Bild 15**.

Beim späteren Einsetzen der Schubladen, Schubladen auf die Auszugsschienen legen und in den Innenraum schieben (Schubladen rasten durch Niederdrücken ein).

Herausnehmen des Feuchtefilters

Auch der Feuchtefilter **Bild 1/17** über der Feuchteschublade kann zum Reinigen herausgenommen werden. Dazu zuerst die Feuchteschublade herausnehmen. Danach den Feuchtefilter anheben und herausziehen. Die Filterabdeckung **Bild 16** abheben, Filter herausnehmen, im lauwarmen Wasser reinigen, trocknen lassen und wieder zusammenbauen.

Verwenden Sie keine sandhaltigen oder säurehaltigen Putz- und Lösungsmittel.

Tauwasser-Rinne und Ablaufloch **Bild 14** regelmäßig reinigen, damit das Tauwasser ablaufen kann. Tauwasser-Rinne mit Stäbchen o. ä. reinigen.

Das Spülwasser darf nicht durch das Ablaufloch in die Verdunstungsschale laufen.

Achtung:

Nie Ablagen und Behälter im Geschirrspüler reinigen. Die Teile können sich verformen!

Allgemeine Pflegehinweise für Geräteoberflächen

Reinigen Sie die Geräteoberflächen mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel. Nach dem Reinigen gründlich trocken reiben.

So können Sie Energie sparen

Beim Aufstellen und Anschließen des Gerätes beachten

- Gerät in einem trockenen, belüftbaren Raum aufstellen! Das Gerät soll nicht direkt in der Sonne oder in der Nähe einer Wärmequelle stehen (z. B. Heizkörper, Herd). Verwenden Sie ggf. eine Isolierplatte.
- Warme Speisen und Getränke erst abkühlen lassen, dann ins Gerät stellen!
- Legen Sie das Gefriergut zum Auftauen in den Kühlraum. Damit nutzen Sie die Kälte des Gefrierguts zur Kühlung der Lebensmittel im Kühlraum.
- Geräte-Tür so kurz wie möglich öffnen!
- Reifschicht im Gefrierfach verschlechtert die Kälteabgabe an das Gefriergut und erhöht den Stromverbrauch. Gerät bei Reifbildung abtauen!
- Achten Sie darauf, dass die Gefrierfach-Tür immer geschlossen ist.

Betriebsgeräusche

Ganz normale Geräusche

Brummen – Kälteaggregat läuft.

Blubbernde, surrende oder gurgelnde Geräusche – Kältemittel fließt durch die Rohre.

Klicken – Motor schaltet ein oder aus.

Geräusche, die sich 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.

Gefäße berühren sich

Rücken Sie bitte die Flaschen oder Gefäße leicht auseinander.

Kleine Störungen selbst beheben

Bevor sie den Kundendienst rufen:

Überprüfen sie, ob Sie die Störung aufgrund der folgenden Hinweise selbst beheben können.

Sie müssen die Kosten für Beratung durch den Kundendienst selbst übernehmen – auch während der Garantiezeit!

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Keine Anzeige leuchtet	Stromausfall; die Sicherung hat ausgelöst; der Netzstecker sitzt nicht fest.	Prüfen, ob Strom vorhanden ist, Sicherung muss eingeschaltet sein.
Anzeige zeigt "E .." an	Elektronik defekt	Kundendienst rufen
Warnton ertönt, Anzeige "alarm" leuchtet	Störung – im Gefrierraum ist es zu warm! <ul style="list-style-type: none"> • Be- und Entlüftungsöffnungen sind verdeckt. • Gefrierraumtür ist offen. • Es wurden zu viele Lebensmittel auf einmal zum Gefrieren eingelegt. 	Zum Abschalten des Warntones Alarm-Taste Bild 2/2 drücken. Be- und Entlüftung sicherstellen. Tür schließen. Max. Gefriervermögen nicht überschreiten.
Die Innenbeleuchtung funktioniert nicht	Der Lichtschalter klemmt. Bild 17/A Die Glühlampe ist defekt.	Prüfen, ob er sich bewegen lässt. Glühlampe austauschen Bild 17/B 1. Netzstecker ziehen bzw. Sicherung ausschalten. 2. Abdeckgitter nach vorne abziehen. 3. Glühlampe wechseln (Ersatzlampe, 220–240 V Wechselstrom, Sockel E14, Watt siehe defekte Lampe).
Der Boden des Kühlraums ist nass.	Das Tauwasser-Ablaufrohr ist verstopft.	Reinigen Sie die Tauwasserrinne und das Ablaufrohr, siehe Gerät reinigen. Bild 14

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Temperatur im Frischkühlraum ist zu kalt oder warm.	Die Festeinstellung ist zu hoch oder zu niedrig eingestellt (zum Beispiel bei Frost im Frischkühlraum).	<p>Die Temperatur im Frischkühlraum kann korrigiert werden.</p> <p>Dazu Gerät mit Taste Bild 2/1 ausschalten. Tasten Bild 2/10 und Bild 2/1 gleichzeitig 1-2 Sekunden drücken (zuerst Taste Bild 2/10), bis Anzeige "02" erscheint.</p> <p>Zum Einstellen der Temperaturwerte, Taste Bild 2/10 so oft drücken, bis gewünschter Temperaturwert angezeigt wird (fortlaufende Reihenfolge 1–4).</p> <p>Der eingestellte Temperaturwert wird gespeichert. Nach 1 Min. schaltet Anzeige wieder auf die aktuelle Kühlraumtemperatur um.</p>

Kundendienst

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

Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild. **Bild 18**

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

Information concerning disposal

Disposal of packaging

The packaging protects your appliance from damage during transit. All packaging materials are environmentally friendly and recyclable. Please contribute to a better environment by disposing of packaging materials in an environmentally-friendly manner.

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Disposal of your old appliance

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



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

Warning

Redundant appliances:

1. Pull out the mains plug.
2. Cut off the power cord and discard with the mains plug.

Refrigerators contain refrigerants and the insulation contains gases. Refrigerant and gases must be disposed of properly. Ensure that tubing of the refrigerant circuit is not damaged prior to proper disposal.

Safety and warning information

Before you switch ON the appliance

Please read the operating and installation instructions carefully.

They contain important information on how to install, use and maintain the appliance.

Keep all documentation for subsequent use or for the next owner.

Technical safety

- This appliance contains a small quantity of environmentally-friendly but flammable R600a refrigerant. Ensure that the tubing of the refrigerant circuit is not damaged during transportation and installation. Leaking refrigerant may cause eye injuries or ignite.

If damage has occurred

- Keep naked flames and/or ignition sources away from the appliance
- Pull out the mains plug.
- Thoroughly ventilate the room for several minutes
- Notify customer service

The more refrigerant an appliance contains, the larger the room must be. Leaking refrigerant can form a flammable gas-air mixture in rooms which are too small.

The room must be at least 1 m³ per 8g of refrigerant. The amount of refrigerant in your appliance is indicated on the rating plate inside the appliance.

- Only customer service may change the power cord and carry out any other repairs. Improper installations and repairs may put the user at considerable risk.

Important information when using the appliance

- Never use electrical appliances inside the appliance (e. g. heaters, electric ice makers, etc.). **Risk of explosion!**
- NEVER use a steam cleaner to defrost or clean the appliance. The steam may penetrate electrical parts and cause a short-circuit.
Risk of electric shock!
- Do not store products which contain flammable propellants (e. g. spray cans) or explosive substances in the appliance
Explosion hazard!
- Do not stand or support yourself on the base, drawers or doors, etc.
- Before defrosting and cleaning the appliance, pull out the mains plug or switch off the fuse.
Do not pull out the mains plug by tugging the cable.
- Bottles which contain a high percentage of alcohol must be sealed and stored in an upright position.
- Keep plastic parts and the door seal free of oil and grease. Otherwise, parts and door seal will become porous.
- Never cover or block the ventilation openings for the appliance.
- Do not store bottled or canned drinks (especially carbonated drinks) in the freezer compartment. Bottles and cans may explode!

- Never put frozen food straight from the freezer compartment into your mouth.
Risk of low-temperature burns!
- Avoid prolonged touching of frozen food, ice or the evaporator pipes, etc.
Risk of low-temperature burns!
- Do not scrape off hoarfrost or stuck frozen food with a knife or pointed object. You could damage the refrigerant tubing. Leaking refrigerant may ignite or cause eye injuries.

Children in the household

- Keep children away from packaging and its parts. Danger of suffocation from folding cartons and plastic film!
- Do not allow children to play with the appliance!
- If the appliance features a lock, keep the key out of the reach of children.

General requirements

The appliance is suitable

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

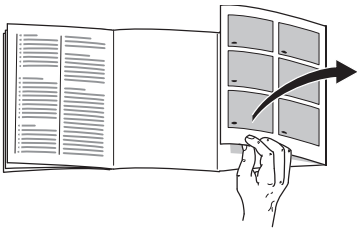
The appliance is designed for domestic use.

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

The refrigerant circuit has been tested for leaks.

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

Getting to know your appliance



Please fold out the illustrated back page. These operating instructions refer to several models.

Diagrams may vary.

Example of features

(*not all models)

Fig. 1

1-11 Fascia

- 12 Circulation air fan
- 13 Interior light
- 14 Shelves in the refrigerator compartment
- 15 Drawer
- 16 Drawer "COOL"
- 17 Humidity filter
- 18 High-humidity drawer "FRESH and COOL"
- 19 Shelf for egg, tubes and small tins
- 20 Butter and cheese compartment *
- 21 Shelf for large bottles
- 22 Freezer tray
- 23 Freezer drawer

- A **Refrigerator compartment**
(The temperature in the refrigerator compartment can be selected from +2 °C to +11 °C)
- B **Cold-fresh compartment**
(almost 0 °C)
- C **Freezer compartment**
(-18 °C and colder)

Fascia

Fig. 2

1 On/Off button

Switches the whole appliance on and off.

2 Alarm button

Used to switch off the warning signal.

The warning signal switches on if the freezer compartment is too warm, i.e. the frozen food is at risk of thawing. The warning signal may switch on without any risk to the frozen food

- when the appliance is switched on
- when large quantities of fresh food are placed in the appliance,
- if the freezer compartment door is open too long.

3 Super button

Switches super freezing on and off. "super" display 5 indicates that "fast freeze" is on.

Super freezing is used to freeze large quantities of fresh food and should be switched on up to 24 hours before the fresh food is placed in the freezer compartment.

This appliance runs constantly and the freezer compartment drops to a very low temperature.

4 selection button for freezer compartment temperature

(The freezer compartment temperature can be set from -18°C to -24°C)

Press the button 4 .

The set temperature is indicated on display 7 for 5 sec.

Press the selection button repeatedly or continuously until the desired temperature is displayed.
The value last selected is stored.

5 "super" display

Illuminates when super freezing is on.

6 "alarm" display

illuminates at the same time as the warning signal is emitted, i.e. if the freezer compartment is too warm.

The "alarm" display goes out, when the freezer compartment has reached its operating temperature.

7 Temperature display for freezer compartment

Indicates the "current" temperature for the freezer compartment.

When the selection button 4 is pressed, the set temperature is indicated for five sec. Then the "current" freezer compartment temperature is redisplayed.

8 "cold + fresh" display

comes on if the refrigerator and "cool-fresh" compartments were switched on with button 11.

9 Temperature display for refrigerator compartment

Indicates the "current" temperature for the refrigerator compartment.

If the selection button 10 is pressed, the set temperature is displayed for five seconds.

Then the "current refrigerator compartment temperature" is redisplayed.

10 Selection button for refrigerator compartment temperature

(The refrigerator compartment temperature can be set from $+2^{\circ}\text{C}$ to $+11^{\circ}\text{C}$)

Press the button 10.

The set temperature is indicated on display 9 for 5 sec. Press the selection button repeatedly or continuously until the desired temperature is displayed.

The value last selected is stored.

11 On/Off button for refrigerator and "cool-fresh" compartments

(not all models)

Switches only the refrigerator and "cool-fresh" compartments on and off. These cannot be switched on unless button 1 was pressed beforehand.

Note ambient temperature and ventilation

The climatic class can be found on the rating plate. It specifies the ambient temperatures at which the appliance may be operated. The rating plate is located at the bottom left-hand side inside the fridge.

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

Ventilation

Fig. 3

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

Therefore: Never cover or block ventilation openings!

The appliance must be free-standing.

There must be a 3 cm gap between the wall and adjacent furniture.

Connecting the appliance

After installing the appliance, wait at least ½ hour until the appliance starts up. During transportation the oil in the compressor may have flowed into the refrigeration system.

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

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

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

⚠ Warning!

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

Switching on the appliance

Fig. 2

The appliance is switched on and off with button 1.

A warning signal sounds and display 6 “alarm” comes on. To stop the warning signal, press the Alarm button 2.

The display 6 “alarm” goes out when the freezer compartment has reached its operating temperature.

The factory has recommended and set the following temperatures:

Refrigerator compartment	+4 °C
Freezer compartment	-18 °C

We recommend a setting of +4 °C.

Perishable food should not be stored warmer than +4 °C.

Operating tips

- The sides of the housing are sometimes heated slightly. This prevents condensation in the area of the door seal.
- If you cannot open the freezer compartment door immediately after closing it, wait 2–3 minutes until the partial vacuum has equalised.
- The refrigeration system may cause several areas of the freezer shelves to frost quickly. This does not affect function or power consumption. The appliance does not require defrosting until the entire surface of the freezer shelf is covered with more than 5 mm of frost or ice.

Storing food

Note the refrigeration zones in the refrigerator compartment!

The air circulation in the refrigerator compartment produce different refrigerant zones:

- **Coldest zone**
is between the arrow stamped on the side and the glass shelf situated below.

Note: Store perishable food (e.g. fish, sausage, meat) in the coldest zones.
- **Warmest zone**
is at the very top of the door.

Note: Store e.g. cheese and butter in the warmest zone. When served, the cheese will not have lost its flavour and the butter will be easy to spread.

Please note

Wrap or cover food before placing in the appliance. This will retain the aroma, colour and freshness of the food. Transfer of flavour and discoloration of the plastic parts will also be prevented.

Usable capacity

Information on the usable capacity can be found inside your appliance on the rating plate.

The refrigerator compartment

Temperature can be selected from +2 °C to +11 °C. We recommend a temperature of +4 °C.

Use the refrigerator compartment

For storing cakes and pastries, ready meals, preserved foods, condensed milk, hard cheese, fruit and vegetables sensitive to the cold: tropical fruits such as mandarins, bananas, pineapples, melons, avocados, papayas, passion fruit, aubergines (and for ripening fruit), tomatoes, cucumbers, green tomatoes and potatoes.

The cool-fresh compartment

The temperature in the cold-fresh compartment is kept constant at almost 0 °C. The low temperature and high humidity (in the high-humidity compartment) provide optimum conditions for storing fresh food.

The high-humidity drawer

The high-humidity drawer **Fig. 1/18** is covered by a special filter which allows air, but not humidity, to escape. As a result, there can be up to 90 % atmospheric humidity in the drawer, depending on the stored food. These are ideal conditions for storing garden produce such as lettuce, vegetables, fruit, mushrooms and herbs.

Even other foods, such as fish, seafood, meat, sausage and cheese can be stored in the high-humidity drawer.

The following foods are suitable for storing in the cold-fresh compartment:

In the drawer:

Fig. 1/16

Ready meals, meat, poultry, cheese, seafood, dairy products (opened or which are to be kept fresh for longer), ham, sausage.

In the high-humidity drawer:

Fig. 1/18

Vegetables (e.g. carrots, beetroot, celery, radishes, asparagus, leeks, spinach, ripe tomatoes, fresh peas, etc.)
 Brassicas (e.g. cauliflower, kohlrabi, sprouts, broccoli, savoy cabbage, etc.)
 Herbs (e.g. chives, dill, parsley, etc.)
 Fruit (indigenous!) (Tropical fruits: only figs and pomegranates)
 Mushrooms
 Salad vegetables (e.g. corn salad, lettuce, radicchio, chicory, etc.)

The following foods are not suitable for storing in the cold-fresh compartment:

Fruit and vegetables which are sensitive to the cold, such as:

Tropical fruits, avocados, papayas, passion fruit, aubergines, cucumbers, peppers (and for ripening fruit), green tomatoes, potatoes and hard cheese.

These foods are best stored in the refrigerator compartment **Fig. 1/A**.

Please note when purchasing food:

The storage life of food depends on its degree of freshness at the time of purchase. Generally, the fresher the produce is placed in the cool-fresh compartment, the longer it will stay fresh. Therefore, when purchasing food, always check its degree of freshness.

Storage periods (at 0 °C)

Depending on initial quality	
Sausage, assorted cold meats, meat, giblets, fish, fresh milk, curd cheese	up to 7 days
Small pieces of meat, fried sausage, mushrooms, lettuce, leaf vegetables	up to 10 days
Large pieces of meat, ready meals	up to 15 days
Smoked or pickled sausage, cabbage	up to 20 days
Large pieces of pre-heated meat, beef, game, pulses	up to 30 days

Interior fittings of refrigerator compartment

You can vary the shelves inside the refrigerator compartment and the door shelves as and when required: Pull the shelf forwards, lower and swing out to the side, **Fig. 4**. Raise the door shelf and remove, **Fig. 5**.

Drawer for cold meats and cheese

Fig. 6

To remove the drawer, lift and pull out. The holder can be moved.

Bottle holder

Fig. 7

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

Butter and cheese compartment

Fig. 8

Bottle shelf

Fig. 9

Bottles can be stored securely on the bottle shelf. If space is required for other food, the front metal clip can be folded up.

Freezer compartment

Use the freezer compartment

- For storing frozen food
- Making ice cubes
- For freezing food

Ensure that the freezer-compartment door is always closed! If the door is open, the frozen food will thaw. The freezer compartment will become covered in a thick layer of ice. Also: energy will be wasted due to high power consumption!

Freezing and storing frozen food

Purchasing deep-frozen food

Packaging must not be damaged.

Use by the “best-before” date.

Temperature in the supermarket freezer –18 °C or lower.

If possible, transport deep-frozen food in an insulated bag and place quickly in the freezer compartment.

Storing frozen food

- To ensure good air circulation in the appliance, push in the freezer drawers all the way.
- If a large quantity of food is to be placed in the freezer compartment, the food can be stacked directly on the wire shelves. To remove the freezer drawers, pull out all the way, lift at the front and remove **Fig. 10**.

Making ice cubes

Fig. 11

Fill the ice tray $\frac{3}{4}$ full of water and place in the bottom of the freezer compartment. If the ice tray is stuck to the freezer compartment, loosen with a blunt implement only (spoon-handle).

To loosen the ice cubes, twist the ice tray slightly or hold briefly under flowing water.

Fast freeze

Several hours before placing fresh food in the freezer compartment, switch on “fast freeze”.

4–6 hours is usually adequate. If the max. freezing capacity is used, 24 hours are required. Smaller quantities of food (up to 2 kg) can be frozen without “Fast freeze”. To switch on “Fast freeze”, simply press the “Fast freeze” button **Fig. 2/3**.

“Fast freeze” switches off automatically after 3 days at the latest.

Freezing food

Food should be frozen solid as quickly as possible. To retain vitamins, nutritional value, appearance and flavour, do not exceed max. freezing capacity. If freezing food in the freezer drawers, the max. freezing capacity is reduced slightly.

Freezing capacity

Information about the max. freezing capacity within 24 hours can be found on the rating plate.

Keep food which is to be frozen away from food which is already frozen.

To retain the flavour and prevent the food from drying out, pack airtight.

Warning

Do not use harmful materials to pack food or to seal containers.

Packing materials

Plastic film, polyethylene blown film, aluminium foil and freezer tins.

Sealing materials

Rubber bands, plastic clips, string, cold-resistant adhesive tape.

Storage duration of the frozen food

At medium setting

Fish, sausage, ready meals and cakes and pastries	up to 6 months
Cheese, poultry and meat	up to 8 months
Vegetables and fruit	up to 12 months

Frozen-food calendar

Fig. 12

(not all models)

The figures next to the symbols indicate how many months the frozen food can be stored for. Use by the "best before" date.

Ice block

Place the ice block (if enclosed) in the freezer compartment and allow it to freeze solid. If fresh food is placed in the freezer compartment which already contains frozen food, place the ice block on the already frozen food. This prevents the frozen food from warming up.

If there is no frozen food in the freezer compartment, place the ice block on the fresh food which is to be frozen. This accelerates the freezing process.

Disconnecting the refrigerator and "cool-fresh" compartments The ice blocks can also be used to cool food temporarily, e.g. in a cold bag.

Defrosting frozen produce

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

- At room temperature,
- In a refrigerator,
- In an electric oven, with/without fan assisted hot-air,
- In a microwave

Note

Do NOT refreeze food which is beginning to defrost or which has already defrosted. Only food which is subsequently prepared (cooked or fried) may be refrozen.

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

Switching off the appliance

Press the On/Off-button **Fig. 2/1**. When the temperature display goes out, refrigeration and light have switched off.

Disconnecting the appliance

If the appliance is not used for a prolonged period:

1. Pull out the mains plug
2. Cleaning the appliance
3. Leave the appliance door open.

Disconnecting the refrigerator and “cool-fresh” compartments

If only the freezer compartment is to be left on, e.g. during vacation, the refrigerator and “cool-fresh” compartments can be disconnected. To do this, press button, **Fig. 2/11**, until the displays, **Fig. 2/8**, go out. Clean the refrigerator and “cool-fresh” compartments.

Note: Keep doors closed!

The refrigerator and “cool-fresh” compartments are cooled slightly to prevent the formation of odours.

Defrosting and cleaning

Freezer compartment

Fig. 13

- Place the freezer drawers containing the food in a cool location. Place the ice block (if enclosed) on the food.
- Pull out the mains plug or remove the fuse.
- Empty the middle drawer and leave in the appliance to catch the water.
- To accelerate the defrosting process, place two pans of hot water on a base in the appliance. Close the appliance door to prevent heat from escaping.

- When the freezer compartment has defrosted, pour the water out of the freezer drawer. Wipe any remaining water off the bottom of the freezer compartment with a sponge.
- Re-insert the mains plug, switch on the fuse.
- Put the frozen food back in the freezer compartment.

Defrosting sprays

Follow the manufacturer’s instructions.

⚠Attention

Defrosting sprays may form explosive gases and may contain solvents or propellants which attack plastic or which are a health hazard.

Refrigerator and “cold-fresh” compartments defrost fully automatically

While the refrigerating unit is running, condensation or hoarfrost forms on the rear panel of the refrigerator compartment. This is quite normal. It is not necessary to wipe off the condensation or hoarfrost. The rear panel defrosts automatically. The condensation runs into the drainage channel **Fig. 14** and then to the refrigerating unit where it evaporates.

Cleaning the appliance

1. **Warning: Pull out the mains plug or disconnect the fuse!**
2. Wipe the door seal with clean water only and then dry thoroughly.
3. Clean the appliance with lukewarm water and a little washing-up liquid. Water must NOT drip onto the light **Fig. 11/13**.
4. After cleaning, reconnect the appliance and switch ON.

Cleaning the cold- fresh compartment

Removing the drawers

Pull out the drawers all the way, lift up and remove **Fig. 15**.

When inserting the drawers, place them on the telescopic rails and slide in (drawers lock onto the telescopic rails).

Removing the humidity filter

Even the humidity filter **Fig. 11/17** situated above the high-humidity drawer can be removed for cleaning. First remove the high-humidity drawer, then pull out the humidity filter.

Lift off the filter cover **Fig. 13**, remove the filter, clean in tepid water, allow to dry and re-assemble.

Do NOT use abrasive or acidic detergents or solvents.

To ensure that the condensation flow is not obstructed, clean the condensation channel and drain hole **Fig. 16** regularly. Clean the condensation channel with cotton buds, etc.

Water used for cleaning must NOT run through the drain hole into the evaporation pan.

Warning:

NEVER clean shelves or containers in the dishwasher, as they may warp.

How to save energy

When installing and connecting the appliance, comply with the following:

- Install the appliance in a dry, well ventilated room, but not in direct sunlight and not near a heat source (e.g. radiator, cooker, etc.). If required, use an insulating plate.
- Allow warm food and drinks to cool down before placing in the appliance!
- When thawing frozen products, place them in the refrigerator. The low temperature of the frozen products cools the food in the refrigerator.
- Open and close the door as briefly as possible.
- A layer of hoarfrost in the freezer compartment will impair refrigeration of the frozen food and increase power consumption. Defrost the appliance if frost forms!
- Ensure that the freezer compartment door has been closed properly.

Operating noises

Completely normal noises

Humming noise – refrigerating unit is running.

Bubbling, whirring or gurgling noises – refrigerant is flowing through the refrigeration tubing.

Clicking noise – motor is switching on or off.

Noises which can easily be eliminated

The appliance is not standing level

Please use a spirit-level to ensure that the appliance is standing level. Adjust the threaded feet or place something underneath to bring the appliance level.

The appliance is crowded

Please leave clearance between the appliance and surrounding furniture or appliances.

Drawers, baskets or storage surfaces are unsteady or stick.

Please check that the removable parts are correctly in position and reinsert if necessary.

The containers are touching

Place the bottles or containers a little apart.

Eliminating minor faults yourself

Before you call customer service:

Please check whether you can eliminate the fault yourself based on the following information.

Customer service will charge you for advice, even if the appliance is still under guarantee!

Fault	Possible cause	Remedial action
Displays do not illuminate.	Power failure; the fuse has been switched off; the mains plug has not been inserted properly.	Check whether the power is on, the fuse must be switched on.
Display indicates "E ..".	Electronics module defective	Call customer service

Fault	Possible cause	Remedial action
Warning signal sounds, “alarm” display comes on.	Fault – the freezer compartment is too warm!	To switch off the warning signal, press the Alarm button, Fig. 2/2 .
	<ul style="list-style-type: none"> • Ventilation openings have been covered. • Freezer compartment door is open. • Too much food was placed in the freezer compartment at once. 	<p>Ensure that there is adequate ventilation.</p> <p>Close the door.</p> <p>Do not exceed max. freezing capacity.</p>
The interior light is not functioning.	Light switch is sticking. Fig. 17/A	Check whether it can be moved.
	The bulb is defective.	<p>Change the bulb Fig 17/B</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pull out the mains plug or disconnect the fuse. 2. Slide cover grille forwards and remove. 3. Change the bulb (Replacement bulb, 220–240 V a.c., E14 bulb holder, see defective bulb for wattage).
Floor of the refrigerator compartment is wet.	The condensation outlet is blocked.	Clean the condensation channel and the outlet see Cleaning the appliance. Fig. 14
The temperature in the “cool-fresh” compartment is too cold or too warm.	The fixed setting has been set too high or too low (e.g. if there is frost in the “cool-fresh” compartment).	<p>The temperature in the “cool-fresh” compartment can be corrected. To do this, switch off the appliance with button, Fig. 2/1. Simultaneously press buttons, Fig. 2/10 and Fig. 2/1 for 1–2 seconds (first button, Fig. 2/10), until “02” is displayed.</p> <p>To set the temperature values, press button, Fig. 2/10, until the required temperature value is indicated (displayed consecutively from 1–4).</p> <p>The set temperature value is saved. After 1 min. the display switches back to the current refrigerator compartment temperature.</p>

Customer service

Please check your telephone book or the customer-service list for your nearest customer-service facility. When contacting customer service, please ALWAYS quote the product number (E-number) and production number (FD-number) of your appliance.

These numbers can be found on the rating plate. **Fig. 18**

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



Prescriptions- d'hygiène-alimentaire

Cher Client,

Conformément à l'ordonnance française visant à éviter la prolifération des listéries, nous vous demandons de respecter s.v.p. les consignes suivantes.

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

Conseils pour la mise au rebut


Mise au rebut de l'emballage

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

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

Mise au rebut de l'ancien appareil

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

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

Attention

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

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

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

Consignes de sécurité et avertissements

Avant de mettre l'appareil en service

Veillez lire attentivement et entièrement les informations figurant dans les notices d'utilisation et de montage. Elle contiennent des remarques importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Conservez toute la documentation pour pouvoir la consulter à nouveau ultérieurement ou si l'appareil doit changer un jour de propriétaire.

Sécurité technique

- Cet appareil contient une petite quantité d'un fluide réfrigérant écologique mais inflammable, le R 600a. Pendant le transport et la mise en place de l'appareil, veillez à ne pas endommager les tuyauteries du circuit frigorifique. Si le fluide réfrigérant jaillit, il peut provoquer des lésions oculaires ou s'enflammer.

Si l'appareil est endommagé

- De l'appareil, éloignez toute flamme nue ou source d'inflammation.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

- Aérez bien la pièce pendant quelques minutes.
- Prévenez le service après-vente.

Plus l'appareil contient du fluide réfrigérant et plus grande doit être la pièce dans laquelle il se trouve. Dans les pièces trop petites, un mélange gaz-air inflammable peut se former en cas de fuite.

Comptez 1 m³ de volume minimum de la pièce pour 8 g de fluide réfrigérant. La quantité de fluide présente dans l'appareil est indiquée sur la plaque signalétique située à l'intérieur de ce dernier.

- Le changement de cordon d'alimentation et d'autres réparations sont exclusivement réservées au service après-vente. Les installations et réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Pendant l'utilisation

- N'utilisez jamais d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil (par ex. des appareils de chauffage, sorbetières électriques, etc.). **Risque d'explosion !**
- Ne dégivrez ni ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur. La vapeur risque d'atteindre des pièces électriques et de provoquer un court-circuit.
Risque d'électrocution !
- Ne stockez dans l'appareil ni produits contenant des gaz propulseurs inflammables (par ex. bombes aérosols) ni produits explosifs
Risque d'explosion !

- Ne vous servez pas des socles, clayettes et portes comme marchepieds ou pour vous appuyer.
- Pour dégivrer et nettoyer l'appareil, débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou retirez le fusible / désarmez le disjoncteur.
Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche mâle et non pas sur son cordon.
- Stockez les boissons fortement alcoolisées en position verticale dans des récipients bien fermés.
- 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.
- Ne recouvrez et n'obstruez jamais les orifices de ventilation de l'appareil.
- Dans le compartiment congélateur, ne stockez pas de boissons gazeuses en particulier, en bouteilles ou en boîtes car elles éclateraient. Les bouteilles et les boîtes risqueraient d'éclater!
- Ne portez jamais des produits surgelés à la bouche immédiatement après les avoir sorties du compartiment congélateur.
Risque de gelures!
- Évitez tout contact prolongé des mains avec les produits surgelés, avec la glace ou les conduites de l'évaporateur.
Risque de gelures!
- Ne tentez jamais de racler le givre ou la glace avec un couteau. Vous risqueriez d'endommager les tuyaux de fluide réfrigérant. Ce fluide, en fuyant, pourrait s'enflammer et vous blesser aux yeux.

Les enfants et l'appareil

- Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'emballage et ses pièces constitutives. Ils risquent de s'étouffer avec les cartons pliants et les feuilles de plastique !
- L'appareil n'est pas un jouet, éloignez les enfants.
- Si l'appareil est équipé d'une serrure : rangez la clé hors de portée des enfants.

Dispositions générales

L'appareil convient pour

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

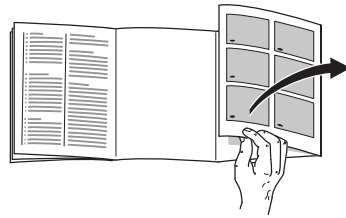
Cet appareil est destiné à un usage domestique.

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

Le circuit frigorifique a subi un contrôle d'étanchéité.

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

Présentation de l'appareil



Veuillez déplier les dernières pages de la présente notice pour avoir les illustrations sous les yeux. Cette notice d'utilisation est valable pour plusieurs modèles.

Il est donc possible que vous trouviez de légères différences entre les illustrations et votre propre appareil.

Exemple d'équipement

(*selon le modèle)

Fig. 1

- 1-11 Bandeau de commande
- 12 Ventilateur de recirculation de l'air
- 13 Eclairage intérieur
- 14 Clayettes dans le compartiment réfrigérateur
- 15 Bac
- 16 Bac central "COOL"
- 17 Filtre d'humidité
- 18 Bac humide "FRESH and COOL"
- 19 Support pour oeufs, tubes et petites boîtes de conserve
- 20 Casier à beurre et à fromage *
- 21 Support pour grandes bouteilles
- 22 Tablette de congélation
- 23 Tiroir de congélation

- A Compartiment réfrigérateur**
(La température du compartiment réfrigérateur se règle entre +2 °C et +8 °C.)
- B Compartiment fraîcheur**
(proche de 0 °C)
- C Tiroir congélateur** (température. = -18 °C ou moins encore)

Bandeau de commande

Fig. 2

1 Touche Marche / Arrêt

Il sert à allumer et éteindre l'ensemble de l'appareil.

2 La touche Alarm

Cette touche sert à éteindre l'avertisseur sonore.

L'alarme s'enclenche lorsque la température monte trop dans le compartiment congélateur ; les produits surgelés risquent en effet de s'abîmer.

Ce signal sonore peut s'enclencher dans les cas ci-après, sans que cela signifie que les produits risquent de s'abîmer

- Lors de la mise en service de l'appareil.
- Lors du rangement de grandes quantités de produits frais.
- Lorsque la porte du compartiment congélateur est restée trop longtemps ouverte.

3 Touche Super

Cette touche sert à allumer et éteindre la supercongélation. Sa mise en service est signalée par la mention 5 «super».

La supercongélation sert à congeler de grandes quantités de denrées fraîches et devra être enclenchée jusqu'à 24 heures avant le rangement de ces denrées.

L'appareil fonctionne désormais en permanence. Le compartiment congélateur atteint une température très basse.

4 Touche de réglage de la température du compartiment congélateur

(La température du compartiment congélateur est réglable entre -18 °C et -24 °C)

Appuyez sur la touche 4 .

La température réglée s'affiche en 7 pendant cinq secondes.

Appuyez plusieurs fois ou constamment sur la touche de réglage jusqu'à ce que la température désirée s'affiche.

L'appareil mémorise la valeur réglée en dernier.

5 Voyant «super»

Ce voyant ne s'allume que pour indiquer que la supercongélation s'est enclenchée.

6 La mention «alarm»

Il s'allume en même temps que l'alarme sonore retentit, ce qui signifie que la température est trop élevée dans le compartiment congélateur.

Ce voyant s'éteint une fois que le compartiment congélateur a atteint sa température de service.

7 Affichage de la température pour le compartiment congélateur

Il permet de voir la température régnant actuellement dans ce compartiment.

Après que vous avez appuyé sur la touche de réglage 4, la température de réglage s'affiche pendant cinq secondes. Ensuite, la température régnant «actuellement» dans le compartiment congélateur se réaffiche à nouveau.

8 La mention «cold + fresh»

Son allumage a lieu lorsque vous allumez le compartiment réfrigérateur ou le compartiment fraîcheur par le biais de la touche 11.

9 Affichage de la température pour le compartiment réfrigérateur

Il permet de voir la température régnant actuellement dans ce compartiment.

Le fait d'appuyer sur la touche de réglage 10 permet d'afficher pendant cinq seconde la température sur laquelle le compartiment a été réglé.

Ensuite, la température régnant actuellement dans le compartiment réfrigérateur s'affiche à nouveau.

10 Touche de réglage de la température du compartiment réfrigérateur

(Cette température est réglable de +2 °C à +11 °C)

Appuyez sur la touche 10.

La température réglée s'affiche en 9 pendant cinq secondes. Appuyez plusieurs fois ou constamment sur la touche de réglage jusqu'à ce que la température désirée s'affiche.

L'appareil mémorise la valeur réglée en dernier.

11 Touche Marche / Arrêt pour le compartiment réfrigérateur et le compartiment fraîcheur

(selon le modèle)

Elle sert à allumer séparément le compartiment réfrigérateur et le compartiment fraîcheur. Ces compartiments ne peuvent entrer en service que si au préalable vous avez appuyé sur la touche 1.

Consignes pour la température ambiante et l'aération

La catégorie climatique est indiquée sur la plaque signalétique. Elle indique à quelles températures ambiantes l'appareil peut fonctionner. Le panneau signalétique se trouve en bas à gauche de la chambre froide.

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

Aération

Fig. 3

L'air sur les parois latérales de l'appareil s'échauffe. Cet air chaud doit pouvoir s'échapper sans obstacle. S'il ne le peut pas, le groupe frigorifique doit fonctionner plus longtemps, ce qui augmente la consommation de courant.

Pour cette raison, ne recouvrez ni n'obstruez jamais les orifices d'aération de l'appareil.

L'appareil ne doit pas plaquer contre un mur.

Il est nécessaire de maintenir un écart de 3 cm par rapport au mur et aux meubles voisins.

Branchement de l'appareil

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

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

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

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

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

⚠ Attention !

Ne branchez en aucun cas l'appareil à une «prise économie d'énergie» électronique ni à un onduleur qui convertit le courant continu (débité par par ex. par des installations solaires, par les réseaux de bord des bateaux) en courant alternatif de 230 V.

Enclenchement de l'appareil

Fig. 2

La touche 1 sert à allumer et éteindre l'appareil.

Une alarme sonore retentit et le voyant 6 «alarm» s'allume. L'alarme sonore cesse après que vous avez appuyé sur la touche d'alarme 2. Le voyant 6 «alarm» s'éteint une fois que le compartiment congélateur a atteint sa température de service.

Nous recommandons les températures suivantes, réglées par ailleurs à la fabrication :

Compartiment réfrigérateur	+4 °C
Compartiment congélateur	-18 °C

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

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

Remarques concernant le fonctionnement de l'appareil

- L'appareil chauffe légèrement une partie de ses surfaces frontales pour empêcher une condensation d'eau dans la zone du joint de porte.
- Si après avoir refermé le compartiment congélateur la porte refuse de s'ouvrir à nouveau, attendez s.v.p 2 à 3 minutes, temps nécessaire à la dépression, dans le compartiment, pour se résorber.

- En raison du système frigorifique employé, les grilles de congélation peuvent se couvrir rapidement de givre en certains endroits. Ceci n'influe pas sur leur fonction ni sur la consommation d'électricité. Un dégivrage s'impose uniquement lorsque le givre ou la glace s'est accumulé(e) sur toute la surface de la grille et qu'il ou elle fait plus de 5 mm d'épaisseur.

Rangement des aliments

Attention : différentes zones froides dans le compartiment réfrigérateur.

L'air circulant dans le compartiment réfrigérateur fait que des zones différemment froides apparaissent :

- **Zone la plus froide**
Elle se trouve entre la flèche imprimée sur le côté et sur la clayette qui se trouve en dessous.

Remarque : dans la zone la plus froide, rangez les aliments délicats (par ex. le poisson, la charcuterie, la viande).
- **Zone la moins froide**
elle se trouve complètement en haut, contre la porte.

Remarque : rangez dans la zone la moins froide par ex. le fromage et le beurre. Ainsi, au moment de servir, le fromage conservera tout son arôme et le beurre restera tartinable.

Consignes de rangement

Rangez les aliments si possible bien emballés ou bien couverts. Ils garderont ainsi arôme, couleur et fraîcheur. Vous évitez également de cette manière que le goût de certains aliments ne se transmette à d'autres et qu'ils déteignent sur les pièces en plastique.

Contenance utile

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

Compartiment réfrigérateur

Température réglable entre +2 °C et +11 °C. Nous vous recommandons une température de +4 °C.

Utiliser le compartiment réfrigérateur pour

Entreposer des pâtisseries, mets cuisinés, conserves, lait condensé, fromage sec, fruits et légumes qui craignent le froid: fruits tropicaux comme par ex. les mandarines, bananes, ananas, melons, avocats, papayes, fruits de la passion, aubergines; également les fruits pour les faire finir de mûrir, les tomates, concombre, tomates vertes, pommes de terre.

Compartiment fraîche

Dans le compartiment fraîcheur règne une température constamment proche de zéro. La température basse ainsi qu'un taux d'humidité élevé (bac humide) représentent les conditions optimales pour la conservation d'aliments frais.

Bac humide

Le bac humide **Fig. 1/18** est recouvert d'un filtre spécial qui laisse passer l'air mais qui retient l'humidité. Ainsi, l'air du bac humide contient jusqu'à 90 % d'humidité, selon le chargement; ce sont des conditions de conservation idéales pour tous les produits maraîchers comme les salades, légumes, fruits, champignons et herbes aromatiques.

Vous pouvez également l'utiliser pour d'autres aliments comme le poisson, les fruits de mer, la viande, la charcuterie et le fromage, s'il vous reste de la place.

Produits adaptés au compartiment fraîcheur:

Dans les bacs

Fig. 1/16

plats cuisinés, viande, volaille, fromage, fruits de mer, produits laitiers (produits entamés ou tels quels qui doivent rester frais plus longtemps), jambon, saucisses.

Dans le bac humide

Fig. 1/18:

légumes (par ex. les carottes, betteraves rouges, céleri, radis, asperges, poireaux, épinards, tomates mures, pois frais, etc.)
 Choux (comme les choux-fleurs, choux-raves, choux de Bruxelles, brocoli, choux frisés, etc.).
 Herbes aromatiques (comme la ciboulette, l'aneth, le persil, etc.)
 Fruits (régionaux), fruits tropicaux: uniquement figues et grenades
 Champignons
 Salades vertes (comme la mâche, laitue, trévisse, chicorée, etc.).

Ne convient pas au compartiment fraîcheur:

Les fruits et légumes qui craignent le froid: les fruits tropicaux, avocats, papayes, fruits de la passion, aubergines; concombres, poivrons, également les fruits qui doivent finir de mûrir, les tomates vertes, pommes de terre et le fromage sec. Le compartiment réfrigérateur est le lieu de conservation idéal pour ces types d'aliments **Fig. 1/A**.

Consignes d'achat des aliments:

Pour que vos aliments se conservent longtemps, il est important «d'acheter frais». D'après cette règle, plus les aliments que vous stockez dans le compartiment sont frais, plus ils peuvent rester frais longtemps. Donc, faites toujours attention au degré de fraîcheur des aliments au moment de les acheter.

Conservation (proche de 0 °C)

Selon la qualité de départ

Saucisses, charcuterie, viande, abats, poisson, lait frais, fromage blanc	7 jours maxi.
Viande finement découpée, saucisses à griller, champignons, salades vertes, légumes à feuilles	10 jours maxi.
Viande grossièrement découpée, plats cuisinés	15 jours maxi.
Saucisses fumées ou salées, choux	20 jours maxi.
Viande en gros morceaux précuits, boeuf, gibier, noix	30 jours maxi.

Aménagement du compartiment réfrigérateur

Vous pouvez jouer sur l'emplacement des clayettes du compartiment réfrigérateur et des rangements en contre-porte : tirez la clayette vers l'avant, abaissez-la puis faites-la basculer latéralement pour le retirer **Fig. 4**. Soulevez le rangement en contre-porte puis extrayez-le **Fig. 5**.

Tiroir à charcuterie et fromage

Fig. 6

Soulevez le tiroir pour l'extraire. La fixation peut se déplacer.

Porte-bouteilles

Fig. 7

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

Casier à beurre et à fromage

Fig. 8

Clayette à bouteilles

Fig. 9

Cette clayette permet de ranger des bouteilles de manière sûre. S'il faut plus de place pour ranger les produits alimentaires, vous pouvez basculer l'étrier métallique vers le haut.

Le compartiment congélateur

Utilisation du compartiment congélateur

- Pour entreposer des produits surgelés
- Pour fabriquer des glaçons
- Pour congeler des aliments

Veillez à ce que la porte du compartiment congélateur reste toujours fermée. Porte ouverte, les produits surgelés dégèleraient et le compartiment se couvrirait d'une épaisse couche de givre. En outre, vous gaspilleriez de l'énergie par une consommation de courant accrue!

Congélation et rangement de produits surgelés

Achat de produits surgelés

Leur emballage doit être intact.

La date de conservation ne doit pas être dépassée.

La température indiquée par le thermomètre du congélateur commercial doit être égale à -18 °C ou encore plus basse.

Utilisez de préférence un sac isotherme pour le transport puis rangez les produits le plus rapidement possible dans le compartiment congélateur.

Rangement des produits surgelés

- Enfoncez les tiroirs de congélation jusqu'à la butée. Ceci est important pour garantir une parfaite circulation d'air dans l'appareil.
- Si vous devez ranger beaucoup d'aliments, entreposez ces derniers directement sur les grilles de congélation. Pour retirer les tiroirs, tirez-les jusqu'à la butée, levez-les puis sortez-les, **fig. 10**.

Préparation de glaçons

Fig. 11

Remplissez le bac à glaçons aux trois-quarts d'eau env. puis placez-le au bas du compartiment congélateur. Si le bac est resté collé dans le compartiment congélateur, n'utilisez qu'un instrument émoussé pour le décoller (un manche de cuiller par ex.).

Pour enlever les glaçons du bac, passez-le brièvement sous l'eau du robinet ou déformez légèrement le bac.

Supercongélation

S'il y a déjà des denrées dans le compartiment congélateur, il faut mettre en marche le dispositif de «Supercongélation» quelques heures avant de déposer les denrées fraîches.

4 à 6 heures suffisent généralement. Si vous utilisez la supercongélation, il faut 24 heures. Vous pouvez congeler de petites quantités d'aliments (jusqu'à 2 kg) sans utiliser la supercongélation. Pour activer cette dernière, appuyez simplement sur la touche Supercongélation, **Fig. 2/3**.

La supercongélation s'éteint automatiquement deux jours et demi après au plus tard.

Congélation des aliments

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

Capacité de congélation

Sur la plaquette signalétique, vous trouverez des indications concernant la capacité de congélation maximale en 24 heures.

Veillez à ce que les produits alimentaires à congeler n'entrent pas en contact avec des produits déjà congelés.

Afin de préserver le goût des produits alimentaires et pour qu'ils ne sèchent pas, rangez-les dans un emballage hermétique.

Attention

Pour emballer les aliments ou pour obturer les récipients, n'utilisez pas de matériaux dangereux pour la santé.

Pour emballer

Feuilles en plastique, feuilles-boyaux en polyéthylène, feuilles d'aluminium, boîtes de congélation.

Pour obturer

Caoutchoucs, clips en plastique, ficelles, rubans adhésifs résistants au froid.

Durée de conservation des produits surgelés

En présence d'un réglage moyen

Poisson, charcuterie, plats pré-cuisinés, pâtisseries	jusqu'à 6 mois
---	----------------

Fromage, volaille, viande	jusqu'à 8 mois
---------------------------	----------------

Fruits et légumes	jusqu'à 12 mois.
-------------------	------------------

Calendrier de congélation

Fig. 12

(selon le modèle)

Les chiffres à côté des symboles indiquent en mois la durée de conservation des produits surgelés. Dans le cas de produits surgelés achetés dans le commerce, respectez la date limite de conservation.

Accumulateurs de froid

Déposez l'accumulateur de froid (si livré d'origine) dans le compartiment congélateur et faites-le entièrement congeler. Si des produits congelés se trouvent déjà dans le compartiment, posez l'accumulateur de froid dessus avant de ranger des produits frais. Cette précaution empêche le réchauffement des produits déjà congelés.

Si le compartiment congélateur ne contient pas de produits congelés, déposez l'accumulateur de froid sur les produits frais à congeler. Ils congèleront plus vite ainsi.

Si une coupure de courant se produit, l'accumulateur de froid ralentit le réchauffement des produits congelés. Vous pouvez également vous servir des accumulateurs de froid pour emporter des aliments par ex. dans un sac isotherme et les conserver ainsi au frais pendant une durée limitée.

Décongélation de produits surgelés

Selon la nature et l'utilisation des produits surgelés, vous pouvez choisir entre plusieurs façons différentes de les décongeler:

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

Remarque

Ne congelez pas à nouveau des produits surgelés qui auraient complètement ou en partie décongelé. Transformez d'abord ces produits en plats cuisinés (cuits ou rôtis) avant de les congeler à nouveau.

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

Eteindre l'appareil

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt **Fig. 2/1**. L'indicateur de température s'éteint. Ceci éteint aussi la réfrigération et l'éclairage.

Remisage longue durée de l'appareil

Si l'appareil doit rester longtemps sans servir :

1. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
2. Nettoyez l'appareil.
3. Laissez la porte de l'appareil ouverte.

Désactivation longue durée des compartiments réfrigérateur et fraîcheur

Si seul le compartiment congélateur doit rester en service (départ en vacances par exemple), vous pouvez désactiver les compartiments réfrigérateur et fraîcheur.

Pour ce faire, appuyez sur la touche **Fig. 2/11** jusqu'à ce que l'affichage **Fig. 2/8** s'éteigne.

Nettoyez le compartiment réfrigérateur et le compartiment fraîcheur.

Remarque : laissez les portes fermées !

Les compartiments réfrigérateur et fraîcheur sont légèrement refroidis, ce qui empêche la formation d'odeurs.

Dégivrage et nettoyage

Compartiment congélateur

Fig. 13

- Rangez les tiroirs remplis de produits surgelés dans un endroit frais. Posez les accumulateurs de froid (si fournis avec l'appareil) sur ces produits.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou coupez le fusible.
- Pour récupérer l'eau de dégivrage, videz le tiroir du milieu mais laissez-le dans l'appareil.
- Pour accélérer le dégivrage, posez dans l'appareil, sur deux dessous de plat, deux casseroles remplies d'eau très chaude. Fermez la porte de l'appareil afin que la chaleur ne puisse pas s'échapper.
- Après le dégivrage, videz l'eau de dégivrage récupérée. A l'aide d'une éponge, essuyez l'eau de dégivrage restée au bas du compartiment de congélateur.
- Rebranchez la fiche mâle dans la prise de courant. Réarmez le disjoncteur.
- Rangez à nouveau les produits surgelés dans les tiroirs.

Accélération du dégivrage

Les indications fournies par leurs fabricant font foi.

⚠ Attention

Les aérosols de dégivrage peuvent former des gaz explosifs, contenir des solvants ou gaz propulseurs qui endommagent le plastique, ou porter préjudice à la santé.

Les compartiments réfrigérateur et fraîcheur se dégivrent automatiquement

Pendant le fonctionnement du groupe frigorifique, des gouttelettes d'eau ou du givre se forment sur la paroi arrière du compartiment réfrigérateur. Ce phénomène est le résultat du fonctionnement de l'appareil. Inutile d'essuyer les gouttes d'eau ou de gratter le givre. La paroi arrière se dégivre automatiquement. L'eau de dégivrage est récupérée dans la rigole d'écoulement **Fig. 14**, puis coule jusqu'au groupe frigorifique où elle s'évapore.

Nettoyage de l'appareil

1. **Attention: débranchez la fiche mâle de la prise secteur ou coupez le fusible/disjoncteur.**
2. N'essuyez le joint de porte qu'avec un chiffon et de l'eau propre; ensuite, séchez-le à fond.
3. Nettoyez l'appareil avec de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit à vaisselle. L'eau de nettoyage ne doit pas pénétrer dans l'éclairage **Fig. 1/13**.
4. Après le nettoyage: rebranchez la fiche mâle de l'appareil puis réenclenchez-le.

Nettoyage du compartiment réfrigérateur pour produits frais

Extraction des bacs

Tirez complètement les bacs vers vous, soulevez-les puis enlevez-les **Fig. 15**. Pour remettre en place les bacs, posez-les sur les rails de sortie puis faites-les glisser dans le compartiment intérieur (les bacs encrantent dans les rails).

Extraction du filtre humide

Vous pouvez également extraire le filtre humide **Fig. 1/17** situé sur le bac humide pour le nettoyer. Pour cela, extrayez d'abord le bac humide, puis ensuite le filtre.

Otez le couvercle du filtre **Fig. 16**, enlevez le filtre, nettoyez-le à l'eau tiède, faites-le sécher puis réassemblez le tout.

N'employez pas de produits de nettoyage ou solvants contenant du sable ou des acides.

Nettoyez régulièrement la rigole d'écoulement et la goulotte collectrice **Fig. 14** afin que l'eau de condensation puisse s'écouler librement. Nettoyez la rigole avec un bâtonnet ou assimilé.

L'eau de nettoyage ne doit pas gagner le bac d'évaporation via la goulotte collectrice.

Attention:

Ne nettoyez jamais les clayettes et les bacs au lave-vaisselle. Ces pièces pourraient se déformer.

Economies d'énergie

Consignes pour l'installation et le branchement de l'appareil

- Placez l'appareil dans un local sec et aérable. 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 (par ex. radiateur, cuisinière). Utilisez le cas échéant une plaque isolante.
- Attendez que les plats chauds aient refroidi avant de les ranger dans le compartiment congélateur.
- Rangez les produits surgelés dans le compartiment réfrigérateur pour qu'ils dégèlent. Vous profitez ainsi de leur excédent de froid pour refroidir les aliments déjà présents dans ce compartiment.
- Ouvrez le moins possible les portes de l'appareil lorsque vous mettez ou prenez des aliments.
- Une couche de givre ou de glace gêne l'arrivée du froid sur les produits et augmente la consommation de courant. Si du givre s'est formé, dégivrez l'appareil.
- Veillez à ce que la porte du compartiment congélateur soit correctement fermée.

Bruits de fonctionnement

Bruits tout à fait normaux

Bourdonnement étouffé: pendant que le compresseur est en marche.

Gargouillis et clapotis légers: ils proviennent de l'afflux du fluide réfrigérant dans les serpentins.

Cliquetis: audibles uniquement lorsque le moteur se met en marche ou s'arrête.

L'appareil n'est pas d'aplomb

Veillez ajuster l'aplomb de l'appareil à l'aide d'un niveau à bulle. Pour cela, utilisez les pieds à vis ou placez un objet sous l'appareil pour le caler.

L'appareil «touche une paroi»

Veillez éloigner l'appareil des meubles ou appareils qu'il touche.

Les tiroirs, paniers ou clayettes ne sont pas bien fixés ou au contraire coincés

Vérifiez le bon positionnement des pièces amovibles et remettez-les correctement en place si nécessaire.

Des récipients se touchent

Eloignez les bouteilles et récipients légèrement les uns des autres.

Remédier soi même aux petites pannes

Avant d'appeler le service après-vente (SAV) :

Vérifiez svp si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dérangement à l'aide des instructions qui suivent.

Vous éviterez des dépenses inutiles car le déplacement du technicien du SAV vous sera facturé même pendant la période de garantie.

Dérangement	Cause possible	Remède
Aucun voyant ne s'allume.	Coupure de courant ; disjoncteur disjoncté ; fiche mâle pas complètement branchée dans la prise.	Vérifiez si la prise est sous tension. Le disjoncteur doit se trouver en position armée.
Code «E ..» à l'indicateur.	Circuit électronique défectueux	Appeler le service après-venten.
L'alarme sonore retentit la mention «alarm» s'allume.	Dérangement : température excessive dans le compartiment congélateur! <ul style="list-style-type: none"> • Orifices d'entrée et de sortie d'air recouverts. • Porte du compartiment congélateur ouverte. • Vous avez mis d'un coup trop de produits à congeler. 	Pour éteindre l'alarme sonore, appuyez sur la touche d'alarme. Fig. 2/2 Veillez à ce que l'air puisse entrer et sortir librement. Fermez la porte. Ne dépassez pas la capacité de congélation maximale.
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas.	L'interrupteur de l'éclairage est coincé. Fig. 17/A L'ampoule est grillée.	Vérifiez s'il se laisse bouger. Changez l'ampoule Fig. 17/B 1. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant et/ou ramenez le disjoncteur en position éteinte. 2. Tirez la grille en avant. 3. Changez l'ampoule (Ampoule de rechange, 220–240 V, courant alternatif, culot E14, puissance : voir l'inscription sur l'ampoule défectueuse).

Dérangement	Cause possible	Remède
Le sol du compartiment de réfrigération est mouillé.	Le tuyau d'écoulement de l'eau de condensation est bouché	Nettoyez la rigole d'écoulement de l'eau de condensation et le tuyau d'écoulement voir Nettoyage de l'appareil. Fig. 14
La température régnant dans le compartiment fraîcheur est trop basse ou trop élevée.	Le réglage fixe est trop élevé ou trop bas (par exemple en présence de givre dans le compartiment fraîcheur).	<p>Vous pouvez corriger la température du compartiment fraîcheur. Pour ce faire, éteignez l'appareil Fig. 2/1. Appuyez simultanément sur les touches Fig. 2/10 et Fig. 2/1 pendant 1 à 2 secondes (commencez par la touche Fig. 2/10 jusqu'à ce que la mention «02» s'affiche).</p> <p>Pour régler les valeurs de température, appuyez sur la touche Fig. 2/10 jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche (affichage successif de 1 à 4).</p> <p>L'appareil mémorise la valeur de température réglée. Au bout d'une minute, la température actuelle du compartiment réfrigérateur se réaffiche.</p>

Service après-vente

Pour connaître le service après-vente situé le plus près de chez vous, consultez l'annuaire téléphonique ou le répertoire des services après-vente (SAV). Veuillez indiquer au SAV le numéro de série (N° E) de l'appareil et son numéro de fabrication (N° FD).

Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique. **Fig. 18**

Afin d'éviter des déplacements inutiles au technicien, veuillez lui indiquer les numéros de série et de fabrication. Vous économiserez ainsi les frais supplémentaires qui en résultent.

Avvertenze per lo smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio protegge il vostro apparecchio da danni di trasporto. Tutti i materiali impiegati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di collaborare: smaltite l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.

Siete pregati d'informarvi presso il vostro rivenditore specializzato o presso la vostra amministrazione municipale sulle attuali possibilità di smaltimento.

Rottamazione dell'apparecchio fuori uso

Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore! Attraverso uno smaltimento ecologico corretto si possono recuperare materie prime pregiate.

 Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Pericolo

In caso di apparecchi fuori uso

1. Estrarre la spina d'alimentazione.
2. Tagliare e smaltire il cavo di collegamento con la spina d'alimentazione.

Gli apparecchi frigoriferi contengono refrigerante, e nell'isolamento gas. Il refrigerante ed i gas richiedono uno smaltimento appropriato. Fino allo smaltimento appropriato, non danneggiare i tubi del circuito refrigerante.

Avvertenze di sicurezza e pericolo

Prima di mettere in funzione l'apparecchio

Leggere attentamente tutte le istruzioni per l'uso ed il montaggio. Esse contengono importanti informazioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.

Conservare tutta la documentazione per l'uso successivo o per successivi proprietari.

Sicurezza tecnica

- Quest'apparecchio contiene una piccola quantità di refrigerante R600a, un gas compatibile con l'ambiente, ma infiammabile. Attenzione durante il trasporto e l'installazione dell'apparecchio a non danneggiare i tubi del circuito del refrigerante. Il refrigerante fuoriuscito a pressione può danneggiare gli occhi oppure incendiarsi.

In caso di danni

- Tenere lontano dall'apparecchio fiamma o fonti di accensione.
- Estrarre la spina d'alimentazione.
- Ventilare bene l'ambiente per alcuni minuti.
- Informare il servizio assistenza clienti.

Quanto più refrigerante contiene un apparecchio, tanto più grande deve essere l'ambiente, nel quale si trova l'apparecchio. In ambienti troppo piccoli, in caso di fuga si può formare una miscela infiammabile d'aria e gas.

Ogni 8 g di refrigerante l'ambiente deve disporre di un volume minimo di 1 m³. La quantità di refrigerante del vostro apparecchio è indicata sulla targhetta d'identificazione nell'interno dell'apparecchio.

- La sostituzione del cavo di alimentazione ed altre riparazioni devono essere eseguite solo dal servizio assistenza clienti. Le installazioni e riparazioni incompetenti possono creare notevoli pericolo per l'utente.

Nell'uso

- Non usare mai apparecchi elettrici nell'interno di questo apparecchio (per es. apparecchi di riscaldamento, produttori di ghiaccio elettrici ecc.)
Pericolo di esplosione!
- Non sbrinare o pulire mai l'apparecchio con una pulitrice a vapore. Il vapore può raggiungere parti elettriche e provocare un cortocircuito.
Pericolo di scarica elettrica!
- Non conservare nell'apparecchio prodotti contenenti propellenti gassosi combustibili (per es. bombolette spray) e sostanze esplosive
Pericolo di esplosione!
- Non usare impropriamente lo zoccolo, i cassetti estraibili, le porte ecc. come pedana d'appoggio oppure come sostegno.

- Per lo sbrinamento e la pulizia estrarre la spina d'alimentazione o disinserire l'interruttore di sicurezza. Tirare direttamente la spina, non il cavo d'alimentazione.
- Conservare alcool ad alta gradazione solo ermeticamente chiuso ed in posizione verticale.
- Non sporcare le parti di materiale plastico e la guarnizione della porta con olio o grasso. Altrimenti le parti di materiale plastico e la guarnizione della porta diventano porose.
- Non coprire né ostruire le aperture di entrata ed uscita dell'aria per l'apparecchio.
- Non conservare nel congelatore liquidi in bottiglia e lattine (specialmente le bevande contenenti anidride carbonica). Bottiglie e lattine possono esplodere!
- Non mettere subito in bocca alimenti congelati appena presi dal congelatore.
Pericolo di ustioni!
- Evitare il contatto prolungato delle mani con alimenti congelati, ghiaccio o tubi dell'evaporatore ecc.
Pericolo di ustioni!
- Non raschiare lo strato di brina o staccare i prodotti congelati con coltelli o con oggetti metallici acuminati. Così facendo si possono danneggiare i tubi del refrigerante. Il refrigerante fuoriuscito a pressione può provocare lesioni agli occhi o infiammarsi.

Bambini in casa

- Non abbandonare l'imballaggio e sue parti alla mercé di bambini. Pericolo di soffocamento da scatole di cartone pieghevoli e fogli di plastica!
- L'apparecchio non è un giocattolo per bambini!
- Per gli apparecchi con serratura della porta: conservare la chiave fuori della portata dei bambini.

Norme generali

L'apparecchio è idoneo

- per raffreddare e congelare alimenti,
- per preparare ghiaccio.

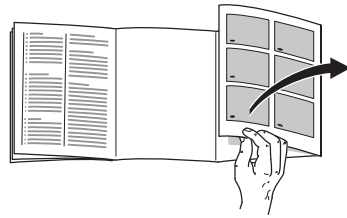
L'apparecchio è destinato all'uso domestico.

L'apparecchio è schermato contro i radiodisturbi secondo la direttiva EU 89/336/EEC.

L'ermeticità del circuito di raffreddamento è stata controllata.

Questo prodotto è conforme alle pertinenti norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici (EN 60335/2/24).

Conoscere l'apparecchio



Si prega di aprire l'ultima pagina con le illustrazioni. Questo libretto d'istruzioni per l'uso è valido per diversi modelli.

Nelle figure sono possibili differenze.

Esempio per una dotazione

(*ikke alle modeller)

Figura 1

1-11 Pannello comandi

- 12 Ventilatore di ricircolo aria
- 13 Illuminazione interna
- 14 Ripiani nel vano frigorifero
- 15 Cassetto
- 16 Cassetto intermedio "COOL"
- 17 Filtro umidità
- 18 Cassetto umido "FRESH AND COOL"
- 19 Balconcino per tubetti e lattine e uova
- 20 Scomparto per burro e formaggio*
- 21 Balconcino per bottiglie grandi
- 22 Vassoio di congelamento
- 23 Cassetto per surgelati

- A Vano frigorifero j**
(La temperatura nel vano frigorifero può essere regolata da +2 °C a +11 °C)
- B Vano a 0 °C** (intorno a 0 °C)
- C Vano congelatore**
(-18 °C o più freddo)

Dopo l'inserimento l'apparecchio funziona costantemente, nel congelatore si raggiunge una temperatura molto bassa.

- 4 Pulsante di regolazione temperatura del congelatore**
(La temperatura del congelatore può essere regolata a -18 °C a -24 °C.)

Premere il pulsante 4 .

La temperatura regolata viene visualizzata per 5 secondi nel display 7.

Premere ripetutamente o continuamente il pulsante di regolazione, finché non viene visualizzata la temperatura desiderata. L'ultimo valore regolato viene memorizzato.

- 5 Spia «super»**

È accesa solo quando il superfreezer è in funzione.

- 6 Spia «alarm»**

si accende contemporaneamente con l'emissione del segnale acustico, cioè se nel congelatore la temperatura è insufficiente.

Esso si spegne, quando il congelatore ha raggiunto la sua temperatura di servizio.

- 7 Display temperatura per il congelatore**

Indica la temperatura «attuale» nel congelatore.

Premendo il pulsante 4, viene visualizzata per cinque secondi la temperatura regolata. Successivamente appare di nuovo la temperatura «attuale» del congelatore.

Pannello comandi

Figura 2

- 1 Pulsante acceso/spento**

Serve per accendere e spegnere l'intero apparecchio.

- 2 Pulsante Alarm**

Serve per disattivare il segnale acustico.

Il segnale acustico si attiva se nel congelatore la temperatura è troppo alta, cioè gli alimenti congelati sono in pericolo.

Senza pericolo per gli alimenti surgelati il segnale acustico può essere emesso

- alla messa in funzione dell'apparecchio
- all'introduzione di grandi quantità di alimenti freschi
- quando si tiene aperta troppo a lungo la porta del congelatore.

- 3 Pulsante super**

Serve per inserire e disinserire il superfreezer. La messa in funzione è visualizzata dalla spia 5 «super».

Il superfreezer serve per congelare grandi quantità di alimenti freschi e, secondo la quantità, deve essere inserito fino a 24 ore prima dell'introduzione degli alimenti freschi.

8 Spia «cold + fresh»

si accende quando con il pulsante 11 è stato acceso il frigorifero ed il vano a 0 °C.

9 Display temperatura per il frigorifero

Indica la temperatura «attuale» nel frigorifero.

Premendo il pulsante di regolazione 10, la temperatura impostata viene visualizzata per cinque secondi.

Successivamente appare di nuovo la «temperatura attuale del frigorifero».

10 Pulsante d'impostazione per la temperatura del frigorifero

(La temperatura del frigorifero può essere regolata da +2 °C a + 11 °C)

Premere il pulsante 10.

La temperatura regolata viene visualizzata per 5 secondi nel display 9. Premere ripetutamente o continuamente il pulsante di regolazione, finché non viene visualizzata la temperatura desiderata.

L'ultimo valore regolato viene memorizzato.

11 Pulsante Acceso/Spento per frigorifero e vano a 0 °C

(non in tutti i modelli)

Serve per accendere e spegnere separatamente il frigorifero ed il vano a 0 °C. Essi possono essere messi in funzione solo se prima è stato inserito il pulsante 1.

Considerare la temperatura ambiente e la ventilazione

La classe climatica è indicata sulla targhetta d'identificazione. Essa indica entro quali limiti di temperatura ambiente l'apparecchio può essere usato. La targhetta si trova in basso a sinistra nella cella frigorifera.

Classe climatica	Temperatura ambiente ammessa
SN	da +10 °C a 32 °C
N	da +16 °C a 32 °C
ST	da +18 °C a 38 °C
T	da +18 °C a 43 °C

Ventilazione

Figura 3

L'aria sulle pareti laterali dell'apparecchio si riscalda. L'aria riscaldata deve poter defluire liberamente. Altrimenti il refrigeratore deve lavorare più a lungo. Ciò aumenta il consumo di energia elettrica.

Perciò: evitare assolutamente di coprire o di ostruire le aperture di afflusso e deflusso dell'aria.

L'apparecchio deve essere libero.

Sono necessari 3 cm di distanza rispetto al muro ed ai mobili attigui.

Collegare l'apparecchio

Dopo avere collocato l'apparecchio, attendere almeno ½ ora prima di metterlo in funzione. Durante il trasporto può accadere che l'olio contenuto nel compressore entri nel sistema di raffreddamento.

Prima di usare l'apparecchio la prima volta, pulire il vano interno dell'apparecchio (vedi «Pulizia»).

La presa dovrebbe essere liberamente accessibile. Collegare l'apparecchio a corrente alternata a 220–240 V/50 Hz, tramite una presa installata a norma. La presa deve essere protetta con dispositivo di sicurezza di 10 A o superiore.

Per gli apparecchi destinati all'uso in paesi non europei, è necessario verificare sulla targhetta d'identificazione se la tensione ed il tipo di corrente indicati corrispondono ai valori della rete elettrica locale. La targhetta d'identificazione si trova in basso a sinistra nel frigorifero. L'eventuale sostituzione del cavo d'alimentazione deve essere eseguita solo da un tecnico specializzato.

⚠ Pericolo!

Evitare tassativamente l'allacciamento dell'apparecchio a «prese risparmio energetico» elettroniche e ad invertitori, che convertono la corrente continua in corrente alternata a 230 V (per es. impianti d'energia solare, reti elettriche navali).

Accendere l'apparecchio

Figura 2

L'apparecchio si accende e si spegne con il pulsante 1.

Viene emesso un segnale acustico e s'illumina la spia 6 «alarm». Premendo il pulsante di allarme 2 il segnale acustico cessa. La spia 6 «alarm» si spegne quando il congelatore ha raggiunto la sua temperatura di servizio.

All'origine sono impostate, e consigliate, le seguenti temperature:

Frigorifero	+4 °C
Congelatore	–18 °C

Consigliamo una regolazione di ca. +4 °C.

Gli alimenti delicati non devono essere conservati a temperature superiori a +4 °C.

Istruzioni per il funzionamento

- Il lato anteriore dell'apparecchio è in parte leggermente riscaldato, questo impedisce la formazione di condensa nella zona della guarnizione della porta.
- Se dopo la chiusura del congelatore, la porta dovesse resistere ad una nuova immediata apertura, è necessario attendere due o tre minuti, finché non si compensa la depressione formatasi nell'interno.

- A causa del sistema di raffreddamento, le griglie di congelamento in più punti possono ricoprirsi rapidamente di brina. Ciò non influenza il funzionamento o il consumo di energia elettrica. Lo sbrinamento diventa necessario solo quando su tutta la superficie della griglia di congelamento si è formato uno strato di brina o ghiaccio con uno spessore superiore a 5 mm.

Sistemare gli alimenti

Considerare le zone fredde nel frigorifero!

A causa della circolazione dell'aria nel frigorifero, si formano zone con temperature differenti:

- **La zona più fredda**

Si trova fra la freccia impressa sul lato ed il sottostante ripiano.

Avvertenza: conservare nelle zone più fredde gli alimenti delicati (per es. pesce, insaccati di carne, carne).

- **Zona più calda**

è nella parte più alta della porta.

Avvertenza: conservare nella zona meno fredda per es. formaggio e burro. Quando è servito il formaggio conserva così il suo aroma ed il burro si mantiene spalmabile.

Tenere presente nella sistemazione delle bottiglie

Sistemare gli alimenti ben confezionati oppure coperti. Così si conservano l'aroma, il colore e la freschezza. Si evitano inoltre passaggi di gusto ed alterazioni di colore delle parti di plastica.

Volume utile

I dati del volume utile sono indicati sulla targhetta d'identificazione dell'apparecchio.

Il vano frigorifero

Regolabile da +2 °C a +11 °C. Consigliamo una temperatura di +4 °C.

Utilizzazione del vano frigorifero

Per conservare prodotti da forno, alimenti pronti, conserve, latte condensato, formaggi duri, frutta e verdura sensibili al freddo: frutta tropicale, come per es. mandarini, banane, ananas, meloni, avocado, papaie, frutti della passione, melanzane ed inoltre frutta da maturare, pomodori, cetrioli, pomodori verdi, patate.

Il vano a 0 °C

La temperatura nel vano a 0 °C viene mantenuta costante intorno a 0 °C. La bassa temperatura e l'alta umidità dell'aria (nello scomparto umido) permettono ottimali condizioni di conservazione per gli alimenti freschi.

Cassetto umido

Il cassetto umido **figura 1/18** è coperto con un filtro speciale, che fa passare l'aria trattenendo tuttavia l'umidità. Grazie a ciò nel cassetto umido vi è, secondo il contenuto, fino al 90 % di umidità dell'aria; condizioni ideali per tutto ciò che viene dall'orto e dal campo, come insalate, verdura, frutta, funghi ed erbe aromatiche.

Ma in esso possono essere conservati, spazio permettendo, anche altri alimenti, come pesci, frutti di mare, carne, salsiccia e formaggio.

Per la conservazione a 0 °C sono idonei:

Nei cassetti:

Figura 1/16

pietanze pronte, carne, pollame, formaggio, frutti di mare, latticini (resti, o latticini da conservare a lungo freschi), prosciutto, salsiccia.

Nel cassetto umido:

Figura 1/18

verdura (per es. carote, rape rosse, sedano, ravanelli, asparagi, porri, spinaci, pomodori maturi, piselli freschi ecc. Varietà di cavoli (come cavolfiori, cavoli rapa, cavoletti di Bruxelles, broccoli, verze ecc.)

Erbe aromatiche (come erba cipollina, finocchio, prezzemolo ecc.)

Frutta (nostrana!) (frutta tropicale: solo fichi e mele granate)

Funghi

Varietà d'insalata (come lattughella, lattuga cappuccina, radicchio, cicoria ecc.).

Non sono idonei per la conservazione a 0 °C

Frutta e verdura sensibili al freddo, come: frutta tropicale, avocado, papaie, frutti della passione, melanzane, cetrioli, peperoni ed inoltre frutta da maturare, pomodori verdi, patate e formaggio duro. Il luogo ideale per la conservazione di questi alimenti è il vano frigorifero **figura 1/A**.

Tenere presente nell'acquisto di alimenti:

Per la durata di conservazione degli alimenti è importante la "freschezza all'acquisto" dei prodotti. In generale vale il principio: quanto più freschi sono i prodotti conservati nel vano a 0 °C, tanto più a lungo restano freschi. Perciò al momento della spesa fare sempre attenzione alla freschezza degli alimenti.

Tempi di conservazioni (a 0 °C)

dipendono dalla qualità iniziale

Salsiccia, affettati, carni, interiora, pesce, latte fresco, ricotta	fino a 7 giorni
--	-----------------

Pezze di carne, salsicce da arrostire, funghi, insalate, insalata in foglia	fino a 10 giorni
---	------------------

Pesce tagliato in pezzi grandi, pietanze pronte	fino a 15 giorni
Salsiccia affumicata o salmistrata, cavoli	fino a 20 giorni
Carni trattate a caldo in pezzi grandi, carne di manzo, selvaggina, legumi freschi	fino a 30 giorni

Dotazione del frigorifero

I ripiani del vano interno ed i balconcini della porta possono essere spostati secondo la necessità: tirare il ripiano o balconcino verso avanti, abbassarlo e ruotarlo lateralmente, **figura 4**. Sollevare il balconcino o ripiano ed estrarlo, **figura 5**.

Cassetto per salsiccia e formaggio Figura 6

Sollevare per estrarre il cassetto. Il supporto del cassetto è variabile.

Fermabottiglie Figura 7

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

Scomparto per burro e formaggio Figura 8

Ripiano bottiglie Figura 9

Sul ripiano bottiglie si possono deporre in sicurezza le bottiglie. Se lo spazio è necessario per altri alimenti, la staffa metallica anteriore può essere ribaltata verso l'alto.

Il vano congelatore

Utilizzare il vano congelatore

- Per la conservazione di alimenti surgelati
- Produrre cubetti di ghiaccio
- Per congelare alimenti

Fare attenzione che la porta del vano frigorifero sia sempre chiusa! Se la porta è aperta gli alimenti surgelati si scongelano. Nel vano congelatore si forma uno spesso strato di ghiaccio. Inoltre: spreco di energia a causa di un alto consumo di corrente elettrica!

Congelare e conservare alimenti surgelati

Acquistare surgelati

La confezione non deve essere danneggiata.

Attenzione alla data di scadenza.

Temperatura nell'espositore-congelatore -18°C o inferiore.

Trasportare gli alimenti surgelati possibilmente in una borsa termica e conservarli poi al più presto possibile nel congelatore.

Conservare surgelati

- Importante per la perfetta circolazione dell'aria nell'apparecchio, inserire i cassetti per surgelati fino all'arresto.
- Se si devono introdurre molti alimenti, si possono accumulare gli alimenti direttamente sulle griglie di congelamento. Per togliere i cassetti per surgelati tirarli fino all'arresto, sollevarli avanti ed estrarli **figura 10**.

Produzione di cubetti di ghiaccio

Figura 11

Riempire la vaschetta del ghiaccio per $\frac{3}{4}$ con acqua e deporla sul fondo del congelatore. Staccare la vaschetta del ghiaccio eventualmente attaccata solo con un oggetto non acuminato (manico di cucchiaino).

Per staccare i cubetti di ghiaccio mettere brevemente la vaschetta sotto acqua corrente oppure torcerla leggermente.

Superfreezer

Se nel vano congelatore sono già conservati alimenti, qualche ora prima d'introdurre prodotti freschi si deve inserire il «superfreezer».

In generale sono sufficienti 4–6 ore. Se è necessario sfruttare la massima potenza di congelamento, sono necessarie 24 ore. Le minori quantità di alimenti (fino a 2 kg) si possono congelare senza superfreezer. Per inserire il superfreezer premere semplicemente il pulsante superfreezer, **figura 2/3**.

Il superfreezer si spegne automaticamente dopo massimo 3 giorni.

Surgelare alimenti

Gli alimenti si devono surgelare completamente al più presto possibile anche all'interno. Per conservare vitamine, valore nutritivo aspetto e gusto, non superare la max. potenza di congelamento. Nel congelamento nei cassetti la max. potenza di congelamento è un poco inferiore.

Possibilità di congelamento

Indicazioni sulla max. possibilità di congelamento in 24 ore sono riportate sulla targhetta d'identificazione.

Non mettere gli alimenti da congelare in contatto con quelli congelati.

Per conservare il gusto ed evitare l'essiccazione degli alimenti, conservarli in confezioni ermetiche.

Attenzione

Per confezionare alimenti o per chiudere contenitori, non usare materiali dannosi alla salute.

Per confezionare

fogli di plastica, fogli tubolari di polietilene, fogli di alluminio, contenitori per surgelati.

Per chiudere

anelli di gomma, clip di plastica, cordicelle, nastri adesivi resistenti al freddo.

Durata di conservazione dei surgelati

Con regolazione intermedia

pesce, insaccati di carne, cibi pronti, prodotti da forno	fino a 6 mesi
formaggio, pollame, carne	fino a 8 mesi
verdura, frutta	fino a 12 mesi

Calendario di congelamento

Figura 12

(non in tutti i modelli)

I numeri accanto ai simboli indicano la durata di conservazione in mesi per il surgelato. Per i surgelati commerciali è necessario osservare la data di scadenza.

Accumulatori del freddo

Mettere l'accumulatore del freddo (se accluso) nel congelatore e lasciarlo congelare. Se nel congelatore sono conservati prodotti congelati, quando si congelano alimenti freschi, l'accumulatore del freddo deve essere deposto sui prodotti già congelati. Ciò impedisce il riscaldamento di questi prodotti.

Se nel congelatore non vi sono alimenti congelati, deporre l'accumulatore del freddo sugli alimenti freschi da congelare. Ciò accelera il congelamento.

In caso d'interruzione della corrente elettrica, l'accumulatore del freddo ritarda il riscaldamento degli alimenti congelati. L'accumulatore del freddo può essere estratto anche per raffreddare temporaneamente alimenti, per es. in una borsa frigo.

Scongelamento di alimenti congelati

Secondo il tipo e la destinazione, scegliere tra le possibilità seguenti:

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

Avvertenza

Non congelare di nuovo gli alimenti semiscongelati o scongelati. Questi possono essere ricongelati solo dopo essere stati lavorati in una pietanza pronta (cotta o arrostita).

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

Spegnere l'apparecchio

Il pulsante Acceso/Spento **Figura 2/1**. Il display temperatura si spegne, con ciò raffreddamento ed illuminazione sono spenti.

Mettere fuori servizio l'apparecchio

Se l'apparecchio resta inutilizzato per un lungo periodo:

1. Estrarre la spina d'alimentazione
2. Pulire l'apparecchio
3. Lasciare aperta la porta dell'apparecchio.

Mettere fuori servizio il frigorifero ed il vano a 0 °C

Se deve restare in funzione solo il congelatore, per es. in caso di vacanze, si possono mettere fuori servizio il frigorifero ed il vano a 0 °C. A tal fine premere il pulsante **figura 2/11** finché i display **figura 2/8** non si spengono. Pulire il frigorifero ed il vano a 0 °C.

Avvertenza: lasciare le porte chiuse!

Il frigorifero ed il vano a 0 °C sono raffreddati leggermente per evitare con ciò la formazione di odore.

Sbrinamento e pulizia

Vano frigo

Figura 13

- Conservare i cassetti surgelati con gli alimenti in un luogo fresco. Disporre sugli alimenti gli accumulatori del freddo (se disponibili).
- Estrarre la spina d'alimentazione o disinserire il dispositivo di sicurezza.
- Per raccogliere l'acqua di sbrinamento, vuotare il cassetto intermedio, ma lasciarlo nell'apparecchio.
- Per accelerare lo sbrinamento, mettere nell'apparecchio due pentole con acqua bollente ciascuna su un sottopentola. Chiudere la porta dell'apparecchio, per evitare l'uscita del calore.

- Dopo lo sbrinamento, vuotare l'acqua raccolta. Raccogliere con una spugna l'acqua di sbrinamento residua sul fondo del congelatore.
- Inserire di nuovo la spina di alimentazione, inserire l'interruttore di sicurezza.
- Introdurre di nuovo gli alimenti surgelati.

Spray sbrinatori

Sono determinanti le istruzioni del produttore.

⚠ Attenzione

Gli spray sbrinatori possono formare gas esplosivi, contenere solventi o propellenti dannosi per la plastica oppure essere dannosi per la salute.

Il vano frigorifero ed il vano a 0 °C si sbrinano automaticamente

Durante il funzionamento del refrigeratore, sulla parete posteriore interna del vano frigorifero si formano goccioline di acqua di sbrinamento o brina. Ciò dipende dal funzionamento. Non è necessario asciugare le gocce d'acqua di sbrinamento o la brina. La parete posteriore si sbrina automaticamente. L'acqua di sbrinamento scorre nel convogliatore di scarico **figura 14**. Dal convogliatore di scarico l'acqua di sbrinamento scorre sul refrigeratore e qui evapora.

Pulire l'apparecchio

1. **Attenzione: estrarre la spina di alimentazione, oppure disinserire l'interruttore di sicurezza.**
2. Lavare la guarnizione della porta solo con acqua pulita, e poi asciugarla accuratamente.
3. Lavare l'apparecchio con acqua tiepida e poco detersivo. L'acqua con detersivo non deve penetrare nell'illuminazione **Figura 1/13**.
4. Dopo la pulizia: ricollegare l'apparecchio e inserirlo nuovamente.

Pulire il vano a 0 °C

Estrazione dei cassettei

Estrarre completamente i cassettei, sollevarli e rimuoverli **figura 15**.

Nella successiva introduzione dei cassettei, questi devono essere poggiati sulle guide di estrazione e spinti nel vano (i cassettei s'innestano nelle guide di estrazione).

Smontaggio del filtro umidità

Anche il filtro umidità **figura 11/17**, sopra il cassetto umido, può essere estratto per la pulizia. A tal fine estrarre prima il cassetto umido. Poi estrarre il filtro umidità. Sollevare il coperchio del filtro **figura 16**, estrarre la cartuccia del filtro, lavarla in acqua tiepida, farla asciugare e rimontare il tutto.

Non usare prodotti per pulizia contenenti sabbia o acidi, e solventi chimici.

Pulire regolarmente il convogliatore dell'acqua di sbrinamento ed il foro di scarico **figura 14** affinché l'acqua di sbrinamento possa scorrere liberamente. Pulire con un bastoncino o simile il convogliatore dell'acqua di sbrinamento.

L'acqua e detersivo per la pulizia non deve scorrere attraverso il foro di scarico nella vaschetta di evaporazione.

Attenzione:

Non lavare mai i ripiani ed i contenitori nella lavastoviglie. Questi elementi si possono deformare.

Per risparmiare energia

Tenere presente nell'installazione e nell'allacciamento dell'apparecchio

- Installare l'apparecchio in un ambiente asciutto ventilabile. L'apparecchio non deve essere esposto direttamente al sole o vicino ad una fonte di calore (per es. calorifero, stufa). Altrimenti usare un pannello isolante.
- Lasciare raffreddare gli alimenti e le bevande caldi prima di introdurli nell'apparecchio.
- Per scongelare i surgelati, metterli nel frigorifero. Si utilizza così il freddo dell'alimento congelato per raffreddare gli alimenti nel frigorifero.
- Aprire la porta dell'apparecchio il tempo più breve possibile.
- Uno strato di brina nel congelatore peggiora la cessione del freddo agli alimenti surgelati ed aumenta il consumo di energia elettrica. In caso di formazione di brina, sbrinare l'apparecchio.
- Attenzione che la porta del congelatore sia chiusa correttamente.

Rumori di funzionamento

Rumori normali

Ronzio – refrigeratore in funzione.

Ribollire, fruscio o gorgoglio – il refrigerante scorre attraverso i tubi.

Scatto – inserimento e disinserimento del motore.

Rumori facili da eliminare

L'apparecchio non è livellato

Si prega di livellare l'apparecchio per mezzo di una livella a bolla d'aria. Utilizzare a tal fine i piedini a vite oppure inserire spessori sotto i piedini.

L'apparecchio «tocca»

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

Cassetti, cesti o ripiani vibrano o sono incastrati

Si prega di controllare le parti estraibili ed eventualmente di inserirle di nuovo.

Contenitori si toccano

Allontanare un poco le bottiglie e contenitori che si toccano.

Eliminare da soli piccoli guasti

Prima di rivolgersi al servizio assistenza clienti:

provare ad eliminare autonomamente l'inconveniente con l'aiuto delle seguenti istruzioni.

In caso d'intervento del servizio assistenza clienti, anche durante il periodo di garanzia, il diritto fisso di chiamata del tecnico è a carico del cliente.

Guasto	Causa possibile	Rimedio
Tutte le spie spente.	Interruzione dell'energia elettrica; è scattato il dispositivo di sicurezza; la spina d'alimentazione non è inserita correttamente.	Controllare se vi è energia elettrica, il dispositivo di sicurezza deve essere inserito.
Il display indica «E ..».	Difetto all'elettronica	Rivolgersi al servizio assistenza
Viene emesso un segnale acustico, la spia «alarm» è accesa.	<p>Guasto – nel congelatore la temperatura è troppo alta!</p> <ul style="list-style-type: none"> Le aperture di afflusso e deflusso dell'aria sono ostruite. Porta del congelatore aperta. Sono stati conservati troppi alimenti freschi da congelare in una sola volta. 	<p>Per disattivare il segnale acustico, premere il pulsante di allarme figura 2/2.</p> <p>Provvedere al corretto afflusso e deflusso dell'aria.</p> <p>Chiudere la porta.</p> <p>Non superare la possibilità di congelamento massima.</p>
L'illuminazione interna non funziona.	<p>Interruttore bloccato. Figura 17/A</p> <p>La lampadina ad incandescenza è fulminata.</p>	<p>Controllare se si muove.</p> <p>Sostituire la lampadina figura 17/B</p> <ol style="list-style-type: none"> Estrarre la spina d'alimentazione, oppure disinserire il dispositivo di sicurezza. Staccare verso avanti la griglia di copertura. Sostituire la lampadina (Lampadina di ricambio, 220–240 V corrente alternata, portalam-pada E14, Watt vedi lampadina fulminata).

Guasto	Causa possibile	Rimedio
Il fondo del vano frigorifero è bagnato.	Il tubo di scarico dell'acqua di sbrinamento è otturato.	Pulire il convogliatore dell'acqua di sbrinamento ed il tubo di scarico, vedi Pulire l'apparecchio. Figura 14
La temperatura nel vano a 0 °C è troppo fredda o calda.	L'impostazione fissa è regolata troppo alta o troppo bassa (per es. in caso di gelo nel vano a 0 °C).	<p>La temperatura nel vano a 0 °C può essere corretta.</p> <p>Spegnere a tal fine l'apparecchio con il pulsante figura 2/1. Premere contemporaneamente per 1–2 secondi i pulsanti figura 2/10 e figura 2/1 (prima il pulsante figura 2/10), finché non appare l'indicazione «02».</p> <p>Per impostare i valori di temperatura, premere ripetutamente il pulsante figura 2/10 finché non è visualizzato il valore di temperatura desiderato (successione continua 1–4).</p> <p>Il valore di temperatura impostato viene memorizzato. Dopo circa 1 min. il display ritorna di nuovo alla temperatura attuale del frigorifero.</p>

Servizio assistenza clienti

Trovate un servizio assistenza clienti non lontano da voi nell'elenco telefonico oppure nell'elenco del servizio assistenza clienti. Indicate al servizio assistenza clienti la sigla del prodotto (E-Nr.) ed il numero di fabbricazione (FD-Nr.) del vostro apparecchio.

Trovate questi due dati nella targhetta d'identificazione. **Figura 18**

Vi preghiamo di collaborare, indicandoci la sigla del prodotto ed il numero di fabbricazione, al fine di evitare trasferte inutili: risparmierete così le relative spese supplementari.

Aanwijzingen over de afvoer

Afvoeren van de verpakking van uw nieuwe apparaat

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

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

Afvoer van het oude apparaat

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

 Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Waarschuwing

Bij afgedankte apparaten

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

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

Veiligheidsbepalingen en waarschuwingen

Voordat u het apparaat in gebruik neemt

Lees de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift nauwkeurig door. U vindt daarin belangrijke informatie over plaatsing, gebruik en onderhoud van het apparaat.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het montagevoorschrift voor later gebruik of voor een eventuele latere bezitter.

Technische veiligheid

- Het apparaat bevat een geringe hoeveelheid van het milieuvriendelijke maar brandbare koelmiddel R600a. Let erop dat de leidingen van het koelcircuit bij het transport of de installatie niet beschadigd worden. Koelmiddel dat naar buiten spuit kan vlam vatten of tot oogletsel leiden.

Bij beschadiging

- Open vuur of andere ontstekingsbronnen uit de buurt van het apparaat houden;
- stekker uit het stopcontact trekken;
- Ruimte gedurende een paar minuten goed luchten;
- Contact opnemen met de Servicedienst.

Hoe meer koelmiddel het apparaat bevat, des te groter moet de ruimte zijn waarin het apparaat wordt opgesteld. In een te kleine ruimte kan bij een lek een ontvlambaar mengsel van gas en lucht ontstaan.

Per 8 g koelmiddel moet de ruimte minimaal 1 m³ groot zijn. De hoeveelheid koelmiddel in uw apparaat vindt u op het typeplaatje aan de binnenkant van het apparaat.

- Het vervangen van de elektrische kabel en andere reparaties mogen alleen door de Servicedienst worden uitgevoerd. Onvakkundige installatie en reparaties kunnen groot gevaar opleveren voor de bezitter.

Bij het gebruik

- Nooit elektrische apparaten in het apparaat gebruiken (bijv. verwarmingsapparaten, elektrische ijsbereider etc.) **Kans op explosie!**
- Het apparaat nooit met een stoomreiniger ontdooien of schoonmaken! De hete stoom kan in de elektrische onderdelen terechtkomen en kortsluiting veroorzaken.
Kans op een elektrische schok!

- Geen producten met brandbare drijfgassen (bijv. spuitbussen) en geen explosieve stoffen in het apparaat opslaan.

Gevaar voor explosie!

- Plint, uittrekbare manden of laden, deuren etc. niet als opstapje gebruiken of om op te leunen.
- Om te ontdooien of schoon te maken: stekker uit het stopcontact trekken resp. de zekering uitschakelen of losdraaien. Altijd aan de stekker trekken, nooit aan de aansluitkabel.
- Dranken met een hoog alcoholpercentage altijd goed afgesloten en staand bewaren.
- Zorg dat de kunststof delen en de deurafdichting niet met olie of vet in aanraking komen. Ze kunnen poreus worden.
- De be- en ontluchtingsopeningen van het apparaat nooit afdekken.
- Flessen en blikjes met vloeistoffen – vooral koolzuurhoudende dranken – niet in de diepvriesruimte opslaan. De flessen en blikjes kunnen springen!
- Diepvrieswaren nadat u ze uit de diepvriesruimte hebt gehaald, nooit onmiddellijk in de mond nemen.
Kans op verbranding!
- Langdurig contact van de handen met de diepvrieswaren, ijs of de leidingen van de verdamper enz. vermijden.
Kans op verbranding!

- Een laag rijp en vastgevroren diepvrieswaren niet met een mes of een scherp voorwerp afschrapen of losmaken. Hierdoor kunt u de koelleidingen beschadigen. Koelmiddel dat naar buiten spuit, kan vlam vatten of tot oogletsel leiden.

Kinderen in het huishouden

- Verpakkingsmateriaal en onderdelen ervan zijn geen speelgoed voor kinderen. Verstikkingsgevaar door opvouwbare kartonnen dozen en folie!
- Het apparaat is geen speelgoed voor kinderen!
- Bij een apparaat met deurslot: sleutel buiten het bereik van kinderen bewaren!

Algemene bepalingen

Het apparaat is geschikt

- voor het koelen van levensmiddelen.

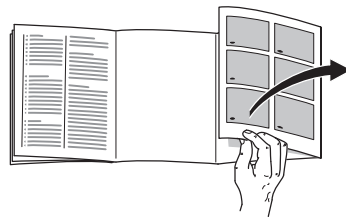
Het apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik.

Het apparaat is ontstoord volgens EU-richtlijn 89/336/EEC.

Het koelcircuit is op dichtheid gecontroleerd.

Dit apparaat voldoet aan de veiligheidsbepalingen voor elektrische apparaten (EN 60335/2/24).

Kennismaking met het apparaat



A.u.b. vóór het lezen de laatste bladzijde met afbeeldingen openvouwen. Deze gebruiksaanwijzing is op meer dan één type van toepassing.

Afwijkingen in de afbeeldingen zijn hierdoor niet uitgesloten.

Een voorbeeld van een uitvoering

(*niet bij alle modellen)

Afb. 1

- 1-11 Bedieningspaneel
- 12 Ventilator voor de luchtcirculatie
- 13 Binnenverlichting
- 14 Legplateaus in de koelruimte
- 15 Lade
- 16 Lade "COOL"
- 17 Vochtfilter
- 18 Lade "FRESH and COOL"
- 19 Voorraadvak voor tubes en blikjes, eier
- 20 Boter- en kaasvak *
- 21 Vak voor grote flessen
- 22 Vriestableau
- 23 Diepvrieslade

A Koelruimte

(De temperatuur in de koelruimte kan van +2 °C tot +11 °C worden ingesteld.)

B Verskoelruimte (rond 0 °C)**C Vriesvak (-18 °C en kouder)**

tot 24 uur vóór het inladen van de verse levensmiddelen worden ingeschakeld.

Na het inschakelen werkt het apparaat permanent, in de diepvriesruimte wordt een zeer lage temperatuur bereikt.

Bedieningspaneel

Afb. 2**1 Toets Aan/Uit**

Om het hele apparaat in en uit te schakelen.

2 Alarm-toets

Om het alarmsignaal uit te schakelen.

Het alarmsignaal wordt ingeschakeld als het in de diepvriesruimte te warm is waardoor de diepvrieswaren kunnen ontdooien.

Zonder gevaar voor de diepvrieswaren kan het alarmsignaal worden ingeschakeld

- bij het in gebruik nemen van het apparaat
- bij het inladen van grote hoeveelheden verse levensmiddelen;
- als de deur van de diepvriesruimte te lang geopend werd.

3 Super-toets

Om het supervriessysteem in en uit te schakelen. Indicatie 5 „super” geeft aan dat het supervriessysteem is ingeschakeld.

Het supervriessysteem wordt gebruikt voor het invriezen van grote hoeveelheden verse levensmiddelen en moet – afhankelijk van de hoeveelheid –

4 Insteltoets voor de temperatuur in de diepvriesruimte

(De temperatuur in de diepvriesruimte is van -18 °C tot -24 °C instelbaar)

Toets 4 indrukken.

De ingestelde temperatuur wordt gedurende 5 seconden op indicatie 7 aangegeven.

De insteltoets een aantal keren indrukken of ingedrukt houden tot de gewenste temperatuur wordt aangegeven.

De laatst ingestelde waarde wordt in het geheugen opgeslagen.

5 Indicatie „super”

Brandt alleen als het supervriessysteem is ingeschakeld.

6 Indicatie „alarm”

brandt terwijl tegelijkertijd het alarmsignaal is te horen, als het in de diepvriesruimte te warm is.

De indicatie gaat uit als in diepvriesruimte de bedrijfstemperatuur is bereikt.

7 Temperatuurindicatie voor de diepvriesruimte

Geeft de „actuele” temperatuur voor de diepvriesruimte aan.

Na het indrukken van toets 4 wordt de ingestelde temperatuur gedurende vijf seconden aangegeven. Daarna verschijnt weer de „actuele” temperatuur in de diepvriesruimte.

8 Indicatie „cold + fresh”

brandt als met toets 11 de koel- en verskoelruimte werd ingeschakeld.

9 Temperatuurindicatie voor de koelruimte

Geef de „actuele” temperatuur voor de koelruimte aan.

Door de insteltoets 10 in te drukken wordt de ingestelde temperatuur gedurende vijf seconden aangegeven.

Daarna verschijnt weer de „actuele temperatuur in de koelruimte”.

10 Insteltoets voor de temperatuur in de koelruimte

(De temperatuur in de koelruimte is instelbaar van +2 °C tot +11 °C instelbaar)

Toets 10 indrukken.

De ingestelde temperatuur wordt gedurende 5 seconden op indicatie 9 aangegeven. De insteltoets een aantal keren indrukken of ingedrukt houden tot de gewenste temperatuur wordt aangegeven.

De laatst ingestelde waarde wordt in het geheugen opgeslagen.

11 Toets Aan/Uit voor de koel- en verskoelruimte

(niet bij alle modellen)

Om de koel- en verskoelruimte apart uit te schakelen. Deze ruimtes kunnen alleen in gebruik worden genomen als toets 1 tevoren werd ingeschakeld.

Let op omgevings-temperatuur en beluchting

De klimaatklasse staat aangegeven op het typeplaatje. Hiermee wordt aangegeven bij welke omgevingstemperatuur het apparaat gebruikt kan worden. Het typeplaatje bevindt zich links onder in de koelruimte.

klimaatklasse	toelaatbare omgevingstemperatuur
SN	+10 °C tot 32 °C
N	+16 °C tot 32 °C
ST	+18 °C tot 38 °C
T	+18 °C tot 43 °C

Beluchting

Afb. 3

De lucht aan de zijwanden van het apparaat wordt verwarmd. De verwarmde lucht moet ongehinderd afgevoerd kunnen worden. Anders moet de koelmachine meer presteren waardoor het energieverbruik toeneemt.

De be- en ontluchttingsopeningen mogen dan ook nooit worden afgedekt!

Het apparaat moet vrij staan.

Neem een afstand van 3 cm tot de wand en de meubelen naast het apparaat in acht.

Aansluiten van het apparaat

Na het plaatsen van het apparaat moet u minimaal een ½ uur wachten voordat u het apparaat in gebruik neemt. Tijdens het transport kan het voorkomen dat de olie uit de compressor in het koelsysteem terecht komt.

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

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

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

Waarschuwing!

Het apparaat mag nooit worden aangesloten op elektronische energiebesparende stekkers of op omvormers die gelijkstroom omzetten in 230 V wisselstroom (bijv. installaties voor zonneënergie of netwerken voor schepen).

Inschakelen van het apparaat

Afb. 2

Het apparaat wordt met toets 1 in- en uitgeschakeld.

Er is een alarmsignaal te horen de indicatie 6 „alarm” brandt.

Na het indrukken van alarmtoets 2 gaat het alarmsignaal uit. De indicatie 6 „alarm” gaat uit als in de diepvriesruimte de bedrijfstemperatuur is bereikt.

Door de fabriek zijn de volgende temperaturen aanbevolen en als zodanig ingesteld:

Koelruimte	+4 °C
Diepvriesruimte	–18 °C

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

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

Aanwijzingen bij het gebruik

- De voorzijde van het apparaat achter de deur wordt gedeeltelijk licht verwarmd waardoor de vorming van condenswater in de buurt van de deurafdichting wordt voorkomen.
- Als de deur van de diepvriesruimte na het sluiten niet meteen weer geopend kan worden: twee tot drie minuten wachten tot de ontstane onderdruk is opgeheven.
- Door het koelsysteem kan zich op de vriesroosters op sommige plaatsen al snel een laagje rijp afzetten. Dit heeft geen invloed op het functioneren van het apparaat of op het stroomverbruik. Ontdooien is pas nodig als zich op het hele oppervlak van het vriesrooster een laag rijp of ijs met een dikte van meer dan 5 mm heeft gevormd.

Levensmiddelen inruimen

Let op de koudezones in de koelruimte!

Door de luchtcirculatie in de koelruimte verschillende koudezones.

- **De koudste zone**

bevindt zich tussen de aan de zijkant afgebeelde pijl en de glasplaat eronder.

Attentie: in de koudste zones gevoelige levensmiddelen opslaan zoals vis, worst en vlees.

- **De warmste zone**

bevindt zich helemaal bovenaan in de deur.

Attentie! In de warmste zone bijv. boter en kaas bewaren. Tijdens het serveren behoudt de kaas zijn aroma en de boter blijft smeerbaar.

Attentie bij het inruimen

De levensmiddelen goed verpakt of afgedekt inruimen. Hierdoor blijven geur, kleur en versheid behouden.

Bovendien voorkomt u dat de levensmiddelen naar elkaar gaan smaken en dat de kunststof delen verkleuren.

Netto-inhoud

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

De koelruimte

De temperatuur is instelbaar van +2 °C tot +11 °C. Wij adviseren een temperatuur van +4 °C.

Gebruik van de koelruimte

Voor het opslaan van brood en banket, klaargemaakte gerechten, conserven, gecondenseerde melk, harde kaas, koudegevoelig fruit en groente, zuidvruchten zoals mandarijnen, bananen, ananas, meloenen, avocado's, papaya's, passievruchten, aubergines, bovendien fruit dat moet narijpen, tomaten, komkommers, groene tomaten, aardappelen.

De verskoelruimte

De temperatuur in de verskoelruimte wordt constant rond de 0 °C gehouden. De lage temperatuur en de hoge luchtvochtigheid (in de vochtlade) scheppen een ideaal klimaat voor het opslaan van verse levensmiddelen.

De vochtlade

De vochtlade **afb. 1/18** is afgedekt met een speciaal filter dat wel lucht doorlaat maar ervoor zorgt dat het vocht in de lade blijft. Afhankelijk van de hoeveelheid en het soort levensmiddelen heerst er daardoor in de vochtlade een luchtvochtigheid tot 90%. een ideaal klimaat voor alles wat uit de tuin of van het land komt zoals sla, groente, fruit, champignons en kruiden.

Maar ook andere levensmiddelen zoals vis, schaal- en schelpdieren, vlees, worst en kaas kunnen hier – voor zover er plaats is – worden opgeslagen.

Voor verskoelen geschikt:

In de laden:

afb. 1/16

klaargemaakte gerechten, vlees, gevogelte, kaas, schaal- en schelpdieren, zuivelproducten (aangebroken verpakkingen of producten die langer vers moeten blijven), ham en worst.

In de vochtlade:

afb. 1/18

groente (bijv. wortelen, rode bieten, selderij, radijsjes, asperges, prei, spinazie, rijpe tomaten, verse erwten enz.).

Koolsoorten (zoals bloemkool, koolrabi, spuitjes, broccoli, savooie kool enz.).

Kruiden (zoals bieslook, dille, peterselie enz.).

Fruit (binnenlands) (zuidvruchten: alleen vijgen en granaatappelen).

Champignons.

Slasoorten (zoals veldsla, groene sla, radicchio, Brussels lof enz.).

Niet geschikt voor verskoelen:

koudegevoelig fruit en groente zoals zuidvruchten, avocado's, papaya's, passievruchten, aubergines, komkommers, paprika's, bovendien fruit dat nog moet narijpen, groene tomaten, aardappelen en harde kaassoorten. Een ideale bewaarplaats voor dit soort levensmiddelen is de koelruimte **afb. 1/A**.

Attentie bij het inkopen van levensmiddelen:

voor de bewaartijd van de levensmiddelen is van belang dat ze bij het inkopen vers zijn. In principe geldt: hoe verser de levensmiddelen, des te langer blijven ze in de verskoelruimte vers. Let er daarom altijd op dat u de levensmiddelen vers inkoopt.

Bewaartijden (bij 0 °C)

afhankelijk van de kwaliteit op het moment van inkoop

Worst, beleg, vlees, orgaanvlees, vis, verse melk, kwark	max. 7 dagen
--	-----------------

Stukjes vlees, braadworst, champignons, sla, bladgroente	max. 10 dagen
--	------------------

Grote stukken vlees, kant en klare gerechten	max. 15 dagen
--	------------------

Gerookte worst, pekelvlees, kool	max. 20 dagen
----------------------------------	------------------

Vorgebraden vlees (grote stukken), rundvlees, wild, peulvruchten	max. 30 dagen
--	------------------

Uitvoering van de koelruimte

De legroosters/plateaus in de koelruimte en de vakken in de deur kunnen – indien nodig – verplaatst worden: legrooster/plateau naar voren trekken, iets laten zakken en zijdelings eruit zwenken **afb. 4**. Vakken in de deur iets optillen en eruit halen **afb. 5**.

Lade voor worst en kaas

Afb. 6

Om eruit te halen: lade iets optillen. De houder kan verschoven worden.

Flaschenhalter

Afb. 7

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

Boter- en kaasvak

Afb. 8

Flessenrek

Afb. 9

In de flessenrek kunnen flessen veilig worden bewaard. De voorste metalen beugel kan omhoog worden geklapt om ruimte te maken voor ander levensmiddelen.

De diepvriesruimte

De diepvriesruimte gebruiken

- voor het opslaan van diepvriesproducten
- om ijsblokjes te maken
- voor het invriezen van levensmiddelen

Let erop dat de deur van de diepvriesruimte altijd gesloten is! Bij een open deur ontdooien de diepvrieswaren. In de diepvriesruimte vormt zich een dikke laag ijs. Bovendien: energieverspilling door een hoog stroomverbruik!

Invriezen en opslaan van diepvrieswaren

Inkopen van diepvriesproducten

De verpakking mag niet beschadigd zijn.

Let op de houdbaarheidsdatum.

In de winkel moet de temperatuur in de diepvrieskist -18 °C of lager zijn.

De diepvriesproducten liefst in een koeltas transporteren en snel in de diepvriesruimte leggen.

Opslaan van diepvrieswaren

- Belangrijk voor een optimale luchtcirculatie in het apparaat: diepvriesladen tot de aanslag erin schuiven.
- Als er veel levensmiddelen moeten worden ingeladen, dan kunt u deze direct op de vriesroosters opstapelen. Om ze eruit te halen: diepvriesladen tot de aanslag uittrekken, aan de voorkant iets optillen en eruit nemen **afb. 10**.

Ijsblokjes maken

Afb. 11

Het ijsbakje voor $\frac{3}{4}$ met water vullen en op de bodem van de diepvriesruimte zetten. Het vastgevroren ijsbakje alleen met een bot voorwerp losmaken (lepelsteel).

Om de ijsblokjes uit het ijsbakje te halen: het bakje kort onder stromend water houden of iets verbuigen.

Supervriezen

Als er al levensmiddelen in de diepvriesruimte liggen, dan moet een paar uur vóór het inladen van verse levensmiddelen het „supervriessysteem” worden ingeschakeld.

In het algemeen is 4 tot 6 uur voldoende. Wilt u de maximale invriescapaciteit benutten, dan is 24 uur noodzakelijk. Kleinere hoeveelheden levensmiddelen (max. 2 kg) kunnen zonder supervriezen worden ingevroren. Om het supervriessysteem in te schakelen: gewoon de supervriestoets **afb. 2/3** indrukken.

Het supervriessysteem wordt uiterlijk na 3 dag automatisch uitgeschakeld.

Invriezen van levensmiddelen

De levensmiddelen zo snel mogelijk door en door laten bevriezen. De maximale invriescapaciteit niet overschrijden zodat vitamine, voedingswaarden, uiterlijk en smaak behouden blijven. Bij het invriezen in de diepvriesladen neemt de maximale invriescapaciteit iets af.

Invriescapaciteit

Gegevens over de maximale invriescapaciteit binnen 24 uur vindt u op het typeplaatje.

Al ingevroren levensmiddelen mogen niet met de nog in te vriezen levensmiddelen in aanraking komen.

De levensmiddelen luchtdicht verpakken zodat de smaak behouden blijft en de levensmiddelen niet uitdrogen.

Attentie

Geen voor de gezondheid schadelijk materiaal gebruiken voor het verpakken van levensmiddelen of het sluiten van bakjes of dozen.

Voor verpakking geschikt

kunststof-, polyetheen- en aluminiumfolie, diepvriesdozen.

Als sluiting geschikt

Elastiekjes, kunststof clips, touwtjes, koudebestendig plakband.

Bewaartijd van de diepvrieswaren

Bij een gemiddelde instelling.

vis, worst, klaargemaakte gerechten, brood en banket	tot 6 maanden
---	---------------

kaas, gevogelte, vlees	tot 8 maanden
---------------------------	---------------

groente en fruit	tot 12 maanden.
------------------	-----------------

Diepvrieskalender

Afb. 12

(niet bij alle modellen)

De cijfers bij de symbolen geven in maanden de bewaartijd voor de diepvrieswaren aan. Bij in de handel verkrijgbare diepvriesproducten op de houdbaarheidsdatum letten.

Koude-accu

De koude-accu (indien meegeleverd) in het vriesvak leggen en door en door laten bevriezen. Als er in het vriesvak al diepvrieswaren zijn opgeslagen: bij het invriezen van verse levensmiddelen de koude-accu op de al ingevroren diepvrieswaren leggen om te voorkomen dat de diepvrieswaren verwarmd worden.

Als er in het vriesvak geen diepvrieswaren zijn opgeslagen: de koude-accu op de-ers in te vriezen levensmiddelen leggen. Hierdoor wordt het invriesproces versneld.

Bij stroomuitval vertraagt de koude-accu de verwarming van de diepvrieswaren. De koude-accu kan ook voor het tijdelijk koelhouden van levensmiddelen (bijv. in een koeltas) eruit genomen worden.

Ontdooien van diepvrieswaren

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

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

Attentie!

Half of geheel ontdooidie diepvrieswaren niet meer invriezen. Pas nadat ze gekookt of gebraden zijn tot een kant en klaar gerecht kunnen ze opnieuw worden ingevroren.

De maximale bewaartijd van de levensmiddelen niet meer ten volle benutten.

Uitschakelen van het apparaat

Toets Aan/Uit **afb. 2/1** indrukken. De temperatuurindicatie gaat uit. Hiermee zijn de koeling en de verlichting uitgeschakeld.

Buiten werking stellen van het apparaat

Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt:

1. Stekker uit het stopcontact trekken
2. Apparaat schoonmaken
3. Deur van het apparaat open laten staan.

Buiten werking stellen van de koel- en verskoelruimte

Als alleen het vriesvak in bedrijf moet blijven (bijv. tijdens vakantie), dan kan de koel- en verskoelruimte buiten werking worden gesteld. Hiertoe de toets **afb. 2/11** net zo lang indrukken tot de indicaties **afb. 2/8** uitgaan. De koel- en verskoelruimte schoonmaken.

Attentie! Deuren dicht laten!

De koel- en verskoelruimte wordt licht gekoeld waardoor geurvorming wordt voorkomen.

Ontdooien en schoonmaken

Diepvriesruimte

Afb. 13

- Diepvriesladen met de levensmiddelen op een koele plaats bewaren. Koude-accu (indien aanwezig) op de levensmiddelen leggen.
- Stekker uit het stopcontact trekken resp. de zekering uitschakelen of losdraaien.
- Om het dooiwater op te vangen de middelste lade uitruimen maar in het apparaat laten.

- Om het ontdooiproces te versnellen twee pannen met heet water op een onderzetter in het apparaat zetten. Deur van het apparaat sluiten zodat de warmte niet kan ontsnappen.
- Na het ontdooien het opgevangen dooiwater weggieten. Het resterende dooiwater op de bodem van de diepvriesruimte met een spons afwissen.
- Stekker weer in het stopcontact steken resp. zekering inschakelen of vastdraaien.
- Diepvrieswaren weer in het apparaat leggen.

Ontdooisprays

Let op de gegevens van de fabrikant op de verpakking.

Attentie!

Ontdooisprays kunnen explosieve gassen ontwikkelen, oplosmiddelen die kunststof beschadigen of drijfgassen bevatten of schadelijk zijn voor de gezondheid.

De koel- en verskoelruimte worden automatisch ontdooid

Terwijl de koelmachine loopt, vormen zich dooiwaterdruppels of een laagje rijp op de achterwand van de koelruimte. Dit is normaal. U hoeft de dooiwaterdruppels niet af te wissen of de rijp af te schrapen. De achterwand wordt automatisch ontdooid. Het dooiwater loopt via het dooiwatergootje **afb. 14** naar de koelmachine, waar het verdampt.

Schoonmaken van het apparaat

1. **Attentie! Stekker uit het stopcontact trekken resp. de zekering uitschakelen of losdraaien!**
2. De deurafdichting alleen met schoon water afnemen en daarna grondig droogwrijven.
3. Het apparaat met lauw water met een scheutje afwasmiddel schoonmaken. Zorg dat het sop niet in de verlichting terechtkomt **afb. 11/13**.
4. Na het schoonmaken het apparaat weer aansluiten en inschakelen.

Schoonmaken van de verskoelruimte

Laden eruit halen

De laden helemaal uittrekken, iets optillen en eruit halen **afb. 15**.

Bij het inzetten van de laden de laden op de rails leggen en in de binnenruimte schuiven (de laden klikken hoorbaar vast in de rails).

Vochtfilter eruit halen

Om schoon te maken kan ook het vochtfilter **afb. 11/17** boven de vochtlade eruit gehaald worden. Eerst de vochtlade eruit halen, daarna het vochtfilter eruit trekken.

De filterafdekking **afb. 16** eraf halen, filter eruit nemen, met lauw water schoonmaken en laten drogen. Afdekking weer op het filter plaatsen.

Geen schoonmaakmiddelen gebruiken die zand of zuren c.q. chemische oplosmiddelen bevatten.

Dooiwatergootje en afvoergaatje **afb. 14** regelmatig schoonmaken, zodat het dooiwater ongehinderd kan weglopen. Afvoergaatje met een stokje of iets dergelijks doorprikken.

Zorg dat het sop niet door het afvoergaatje in de dooiwater-opvangschaal terechtkomt.

Attentie!

Legplateaus en bakjes nooit in de afwasautomaat reinigen. Ze kunnen hierdoor vervormen.

Tips om energie te besparen

In acht nemen bij het opstellen en aansluiten van het apparaat

- Het apparaat in een droge, goed te ventileren ruimte plaatsen! Niet direct in de zon of in de buurt van een warmtebron (verwarmingsradiator, fornuis). Gebruik eventueel een isolatieplaat.
- Warme gerechten en dranken eerst laten afkoelen, daarna in het apparaat plaatsen!
- De diepvrieswaren om te ontdooien in de koelruimte leggen. Hierdoor benut u de koude van de diepvrieswaren voor het koelen van de levensmiddelen in de koelruimte.
- De deur van het apparaat zo kort mogelijk openen!
- Een laag rijp of ijs in het vriesvak vermindert de afgifte van koude aan de diepvrieswaren en verhoogt het energieverbruik. Het apparaat bij vorming van rijp of ijs laten ontdooien!
- Let erop dat de deur van het vriesvak goed gesloten is.

Bedrijfsgeluiden

Heel normale geluiden

Gebrom – de koelmachine loopt.

Geborrel, geklok of gebruis – het koelmiddel stroomt door de leidingen.

Geklik – de motor schakelt in of uit.

Geluiden die gemakkelijk verholpen kunnen worden

Het apparaat staat niet waterpas

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

Het apparaat staat tegen een ander meubel of apparaat

Het apparaat van het meubel of het apparaat ernaast wegschuiven.

Laden, manden of legplateaus wiebelen of klemmen

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

Flessen of serviesgoed raken elkaar

De flessen of het serviesgoed los van elkaar zetten.

Kleine storingen zelf verhelpen

Voordat u de klantenservice belt:

Controleer eerst of u aan de hand van de volgende punten de storing kunt verhelpen.

De kosten van adviezen door de klantenservice zijn voor uw rekening – ook tijdens de garantieperiode!

Storing	Eventuele oorzaak	Oplossing
Geen enkele indicatie brandt.	Stroomuitval; de zekering is uitgeschakeld; de stekker zit niet goed in het stopcontact.	Controleer of er stroom is. De zekering moet zijn ingeschakeld.
De indicatie geeft „E ..”aan.	Elektronica defect.	Inschakelen van de Servicedienst
Het alarmsignaal is te horen, de indicatie „alarm” brandt.	Storing – in de diepvriesruimte is het te warm! <ul style="list-style-type: none"> De be- en ontluuchtingsopeningen zijn afgedekt. De deur van de diepvriesruimte is open. Er werden te veel levensmiddelen in één keer ingeladen om in te vriezen. 	Om het alarmsignaal uit te schakelen de alarmtoets afb. 2/2 indrukken. Afdekking verwijderen. Deur sluiten. Max. invriescapaciteit niet overschrijden.
De binnenverlichting functioneert niet.	De lichtschakelaar klemt. Afb. 17/A	Controleer of er beweging in zit.
	Het lampje is kapot.	Lampje vervangen. Afb. 17/B <ol style="list-style-type: none"> Stekker uit het stopcontact trekken resp. zekering uitschakelen of losdraaien. Afdekking naar voren eraf trekken. Lampje vervangen (ReserVELamp, 220–240 V wisselstroom, fitting E14, voor wattage zie het kapotte lampje).
De bodem van de koelruimte is nat.	Het dooiwaterafvoergootje is verstopt.	Dooiwatergootje en afvoergaatje schoonmaken zie Schoonmaken van het apparaat. Afb. 14

Storing	Eventuele oorzaak	Oplossing
De temperatuur in de verskoelruimte is te koud of te warm.	De vaste instelling is te hoog of te laag ingesteld (bijv. bij ijsvorming in de verskoelruimte).	<p>De temperatuur in de verskoelruimte kan gecorrigeerd worden. Hiertoe het apparaat met de toets afb. 2/1 uitschakelen. De toetsen afb. 2/10 en afb. 2/1 tegelijkertijd 1–2 seconden indrukken (eerst toets afb. 2/10), tot op de indicatie „02” verschijnt.</p> <p>Om de temperatuurwaarden in te stellen: toets afb. 2/10 net zo vaak indrukken tot de gewenste temperatuur wordt aangegeven (doorlopende volgorde van 1–4).</p> <p>De ingestelde temperatuurwaarde wordt in het geheugen opgeslagen. Na 1 minuut schakelt de indicatie weer terug naar de actuele temperatuur in de koelruimte.</p>

Service dienst

Adres en telefoonnummer van de Service dienst kunt u vinden in het telefoonboek of in de meegeleverde brochure met service-adressen. Geef a.u.b. aan de Service dienst het E-nummer en het FD-nummer van het apparaat op.

U vindt deze gegevens op het typeplaatje. **Afb. 18**

Door deze nummers aan de Service dienst door te geven voorkomt u onnodig heen en weer rijden van de monteur en de hieraan verbonden kosten.

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


Consejos para la eliminación del embalaje de los aparatos

El embalaje protege su aparato contra posibles daños durante el transporte. 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.

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.

Desguace del aparato usado

Los aparatos usados incorporan materiales valiosos que se pueden recuperar, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables.

 Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

¡Atención!

Antes de deshacerse de su aparato usado

1. Extraer el enchufe de conexión del aparato de la toma de corriente de la red eléctrica.
2. Corte el cable de conexión del aparato y retírelo conjuntamente con el enchufe.

Todos los aparatos frigoríficos contienen gases aislantes y refrigerantes, que exigen un tratamiento y eliminación específicos. 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 y advertencias de seguridad

Antes de emplear el aparato nuevo

Lea detenidamente las instrucciones de uso y de montaje de su aparato! 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 mismo. Guarde las instrucciones de uso y de montaje para ulteriores consultas o para un posible propietario posterior.

Seguridad técnica

- El presente aparato incorpora una pequeña cantidad de isobután (R 600a), un gas natural de elevada compatibilidad medioambiental, aunque es inflamable. 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 chorro del agente refrigerante puede inflamarse o provocar lesiones en los ojos.

En caso de daños

- Mantener las fuentes de fuego o focos de ignición alejados del aparato
- Extraiga para ello el enchufe del aparato de la toma de corriente,
- Ventilar el recinto durante varios minutos
- Avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca

Cuanto mayor cantidad de agente refrigerante contenga el aparato, mayores dimensiones tiene que tener el recinto en donde se vaya a colocar. En recintos demasiado pequeños pueden formarse mezclas inflamables de aire y gas en caso de producirse fugas en el circuito de frío del aparato.

Las dimensiones mínimas de la habitación o local en donde se encuentra instalado el aparato deberán ser 1 m³ por cada 8 g gramos de agente refrigerante. La cantidad de agente refrigerante que incorpora su aparato figura en la placa de características, que se encuentra en el interior del mismo.

- La sustitución del cable de conexión a la red eléctrica del aparato, así como cualquier otra reparación que fuera necesario efectuar en éste, sólo podrán ser ejecutadas por técnicos especializados de la marca. La instalación o reparación efectuadas de modo erróneo o incorrecto pueden implicar serios peligros para el usuario.

Al usar el aparato

- No usar aparatos eléctricos en el interior del aparato (por ejemplo calentadores, heladoras eléctricas, etc.).
¡Existe peligro de explosión!
- No utilizar ningún tipo de limpiadora de vapor para desescarchar o limpiar la unidad! El vapor caliente podría penetrar en interior del aparato, accediendo a los elementos conductores de corriente y provocar cortocircuitos.
¡Peligro de descarga eléctrica!
- No utilizar el zócalo, los cajones o las puertas de la unidad como pisaderas o reposapiés.

- No guardar productos combinados con agentes o gases propelentes (por ejemplo sprays) ni materias explosivas en el aparato.
¡Existe peligro de explosión!
- Antes de desescarchar o limpiar el aparato, extraer el enchufe de conexión de la toma de corriente de la red o desconectar el fusible.
¡No tirar del cable de conexión del aparato, sino asirlo siempre por el cuerpo del enchufe.
- En caso de conservar bebidas con un elevado contenido de alcohol en la unidad, conviene envasarlas en botellas provistas de un cierre hermético y colocarlas siempre en posición vertical.
- 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 obstruir ni cubrir nunca las rejillas de ventilación y aireación del aparato.
- 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 introducir en la boca directamente los productos o alimentos extraídos del congelador.
¡Peligro de quemaduras a causa de las bajas temperaturas!
- Evitar el contacto prolongado de las manos con los productos congelados, hielo o los tubos del evaporador.
¡Peligro de quemaduras a causa de las bajas temperaturas!

- No rascar el hielo o la escarcha ni tratar de desprender alimentos congelados con ayuda de objetos metálicos cortantes (por ejemplo cuchillos), dado que las rejillas congeladoras podrían resultar dañadas. La salida a chorros del agente refrigerante puede provocar lesiones en los ojos o inflamarse.

En caso de haber niños en el hogar

- No dejar que los niños jueguen con el embalaje del aparato o partes del mismo. ¡Existe peligro de asfixia a causa de los cartones y las láminas de plástico!
- No permita que los niños jueguen con la unidad ni se sienten sobre los cajones o se columpien de las puertas!
- ¡En caso de disponer la unidad de una cerradura, guardar la llave fuera del alcance de los niños!

Observaciones de carácter general

El aparato es adecuado

- la refrigeración y congelación de alimentos y
- la preparación de cubitos de hielo.

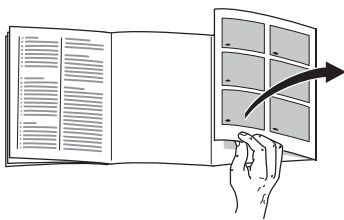
El aparato está destinado al uso en el ámbito doméstico.

El aparato está dotado de un dispositivo de desparasitaje según la directiva de la Unión Europea 89/336/EEC.

La estanqueidad del circuito de refrigeración viene verificada de fábrica.

Este producto cumple las normas específicas de seguridad para aparatos eléctricos (EN 60335/2/24).

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 en las ilustraciones se describan o muestren detalles y características de equipamiento que no concuerdan con las de su aparato concreto.

Ejemplo de equipamiento de una unidad

(*no disponible en todos los modelos)

Fig. 1

1-11 Cuadro de mandos

- 12 Ventilador para el aire circulante
- 13 Iluminación interior
- 14 Bandejas del frigorífico
- 15 Cajón
- 16 Cajón "COOL"
- 17 Filtro humidificador
- 18 Compartimento de «Alta humedad» "FRESH AND COOL"
- 19 Estantes para tarros y latas pequeñas y huesos
- 20 Compartimento para guardar mantequilla y queso

- 21 Estante para guardar botellas grandes, briks de leche, etc.
- 22 Bandeja congeladora
- 23 Cajón de congelación

A Frigorífico

(La temperatura en el interior del frigorífico se puede ajustar entre +3 °C y +11 °C)

B Zona fresca (próxima a los 0 °C)

C Compartimento de congelación

Cuadro de mandos

Fig. 2

1 Tecla para conexión y desconexión del aparato

para la conexión y desconexión del aparato completo.

2 Tecla «alarm»

Desactiva la alarma acústica.

La señal acústica de aviso se activa al registrarse en el compartimento de congelación una temperatura demasiado elevada (calor) y existir el peligro de que los alimentos congelados se descongelen.

La alarma acústica puede activarse, sin significar por ello ningún peligro de deterioro inmediato de los alimentos, en los casos siguientes

- Al poner en marcha el aparato
- Al introducir grandes cantidades de alimentos frescos en el compartimento de congelación,
- Al permanecer abierta la puerta del compartimento de congelación durante un tiempo prolongado.

3 Tecla «super» para el enfriamiento ultrarrápido

para conectar y desconectar la función de congelación ultrarrápida. La activación de esta opción es señalada a través de la iluminación del piloto 5 «super».

Con esta función se pueden congelar simultáneamente grandes cantidades de alimentos frescos. Para ello hay que activar la función, según la cantidad de alimentos que se desea congelar, hasta 24 horas antes de introducir los alimentos frescos en el congelador.

Al estar activada esta función, el grupo frigorífico funciona continuamente, alcanzándose en el interior del compartimento de congelación unas temperaturas muy bajas (gran frío).

4 Tecla para ajustar la temperatura del compartimento de congelación

(La temperatura del compartimento de congelación se puede ajustar de -18 °C a -24 °C)

Pulsar la tecla 4 .

La temperatura ajustada se muestra durante 5 segundos en la pantalla 7.

Pulsar repetida o continuamente las teclas de ajuste de la temperatura hasta que en la pantalla aparezca la temperatura deseada. El valor mostrado en último lugar es memorizado.

5 Piloto de aviso «super»

Se ilumina en caso de estar activada la congelación ultrarrápida.

6 Indicación «alarm»

se ilumina y al mismo tiempo se activa la alarma acústica en caso de que la temperatura del compartimento de congelación sea demasiado elevada.

La indicación se apaga tan pronto como el compartimento de congelación ha alcanzado su temperatura de servicio.

7 Pantalla de visualización de la temperatura para el compartimento de congelación

Muestra la temperatura que reina actualmente en el compartimento de congelación.

Tras pulsar la tecla de ajuste 4 se muestra la temperatura ajustada durante 5 segundos. Seguidamente vuelve a señalarse la temperatura «actual» reinante en el interior del congelador.

8 Indicación «cold + fresh»

se ilumina al conectar mediante la tecla 11 los compartimentos frigorífico y fresco.

9 Pantalla de visualización de la temperatura para el compartimento frigorífico

Muestra la temperatura que reina actualmente en el compartimento frigorífico.

Pulsando la tecla de ajuste 10 se muestra durante 5 segundos la temperatura ajustada.

Seguidamente vuelve a señalarse la temperatura «actual» reinante en el interior del frigorífico.

10 Tecla de ajuste de la temperatura del compartimento frigorífico

(La temperatura del compartimento frigorífico se puede ajustar de +2 °C a +11 °C)

Pulsar la tecla 10.

La temperatura ajustada se muestra durante 5 segundos en la pantalla 9. Pulsar repetida o continuamente las teclas de ajuste de la temperatura hasta que en la pantalla aparezca la temperatura deseada.

El valor mostrado en último lugar es memorizado.

11 Tecla para conexión y desconexión de los compartimentos frigorífico y fresco

(no disponible en todos los modelos)

Sirve para conectar y desconectar por separado los compartimentos frigorífico y fresco. Éstos sólo se pueden poner en funcionamiento si se ha pulsado previamente la tecla 1.

Prestar atención a la temperatura del entorno y la ventilación

La clase climática a la que pertenece el aparato figura en la placa de características del mismo e indica los márgenes de temperatura en los que puede funcionar. La placa de características se encuentra abajo a la izquierda en el interior del frigorífico.

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

Ventilación

Fig. 3

El aire en los laterales del aparato se recalienta. De lo contrario, el aparato 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.

El aparato tiene que instalarse de modo independiente.

Hay que observar una distancia de 3 cm respecto a la pared y los muebles adyacentes.

Conexión eléctrica

Tras colocar el aparato en su emplazamiento definitivo deberá dejarse reposar éste durante aprox. media hora antes de ponerlo en funcionamiento, dado que durante el transporte del aparato puede ocurrir que el aceite contenido en el compresor penetre en el circuito del frío.

Limpiar el interior del aparato antes de su puesta en funcionamiento inicial (véase el capítulo «Limpieza»).

La toma de corriente deberá ser libremente accesible (preferentemente emplazada por encima del armario). El aparato sólo deberá ponerse en marcha una vez que ha sido montado e instalado correctamente. 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 está situada en la parte inferior izquierda del compartimento frigorífico. En caso de que fuera necesario sustituir el enchufe de conexión a la red eléctrica, esto sólo podrá ser efectuado por electricistas o técnicos especializados del ramo.

¡Atención!

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

Conectar el aparato

Fig. 2

El aparato se conecta y desconecta a través de la tecla 1.

Se escucha la señal acústica de alarma y el piloto 6 «alarm» se ilumina. Pulsando la tecla de alarma 2 se desactiva la alarma acústica. Tan pronto como el compartimento de congelación alcanza su temperatura de servicio, se apaga el piloto 6 «alarm».

El aparato viene ajustado de fábrica a las siguientes temperaturas:

Compartimento frigorífico +4 °C

Compartimento de congelación -18 °C

Se aconseja seleccionar la posición de +4 °C.

Los alimentos delicados no deberán almacenarse a una temperatura superior a + 4 °C.

Advertencias relativas al funcionamiento del aparato

- 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.
- En caso de que, tras cerrar la puerta del compartimento de congelación, ésta no se pueda volver a abrir inmediatamente, ello se debe a que, cuando se abre la puerta, se crea una cierta depresión en el interior del aparato. Por lo tanto, cuando se produzca tal situación deberá aguardarse unos dos a tres minutos antes de abrir la puerta, a fin de permitir que la depresión sea compensada.
- A causa del trabajo del grupo frigorífico, en algunos puntos de las rejillas congeladoras puede acumularse rápidamente escarcha. Esto no afecta en absoluto al buen funcionamiento del aparato ni tampoco implica un aumento del consumo de energía eléctrica. La eliminación de la escarcha acumulada sólo será necesaria en caso de que la capa de escarcha o hielo alcance un espesor de más de 5 mm sobre toda la superficie de las rejillas congeladoras.

Colorar i ordenar los alimentos

¡Prestar atención a las diferentes zonas de frío del frigorífico!

En función de la circulación del aire en el interior del frigorífico, se crean en éste diferentes zonas de frío.

- **Zona de más frío**
se encuentra entre la flecha estampada en el lateral y la balda de vidrio situada debajo.

Un consejo práctico: Guarde en las zonas de más frío los alimentos más delicados (por ejemplo pescado, embutido, carne).

- **La zona de menos frío**
se encuentra en la parte superior de la cara interior de la puerta.

Un consejo práctico: Guarde en la zona menos fría el queso y la mantequilla, por ejemplo. De esta manera el queso conserva su aroma y la mantequilla se puede untar en el pan.

Puntos a observar al colocar las botellas:

Colocar los alimentos empaquetados o bien cubiertos en la unidad. De este modo se evita que los alimentos se deshidraten, descoloren o pierdan su valor nutritivo y aroma.

Además se evita la mezcla de olores y sabores,-

así como una posible decoloración de las piezas de plástico. Las verduras, frutas y lechugas se pueden guardar en los cajones para las verduras, sin necesidad de envolverlas.

Capacidad útil

Los datos referentes a la capacidad útil de su aparato figuran en la placa de características del mismo.

El frigorífico

Temperatura ajustable de +2 °C a +11 °C. Aconsejamos ajustar una temperatura de 4 °C.

El frigorífico es apropiado

para guardar pan y bollería, platos cocinados, conservas, leche condensada, queso duro, frutas sensibles a las bajas temperaturas como mandarinas, plátanos, piñas, melones, aguacates, papayas, granadillas, berenjenas, así como fruta para madurar, tomates, pepinos, tomates verdes, patatas.

La zona fresca

La temperatura de este compartimento se mantiene constante cerca de los 0 °C. Las bajas temperaturas y la elevada humedad del aire (en el compartimento de «Alta humedad») ofrecen unas condiciones óptimas para guardar los alimentos frescos.

El compartimento de «Alta humedad»

El compartimento de «Alta humedad»

Fig. 1/18 está cubierto por un filtro especial humidificador, que deja pasar el aire, reteniendo la humedad. Esto hace que en el compartimento se registre, según la cantidad de alimentos guardada, una humedad de hasta un 90%. Unas condiciones ideales para conservar productos frescos tales como lechas, frutas y setas, así como hierbas finas.

En el compartimento de «Alta humedad» también se puede guardar pescado, marisco, carne, embutido y queso.

Productos y alimentos para guardar en la zona fresca:

En los cajones

Fig. 1/16:

Platos cocinados, productos lácteos (envases abiertos o que deban conservar la frescura durante largo tiempo), jamón, embutido.

En el compartimento de «Alta humedad»:

Fig. 1/18

Hortalizas (zanahorias, remolacha colorada, apio, rabanitos, espárragos, puerro, espinacas, tomates maduros, guisantes frescos, etc.).

Coles (coliflor, colinabo, col de Bruselas, brécoles, lombarda blanca, etc.).

Hierbas finas (cebollita, eneldo, perejil, etc.).

Fruta del país, frutas tropicales (sólo higos y granadas).

Setas.

Lechugas (lechuga silvestre, lechuga, endibia de Bruselas, etc.).

Alimentos no apropiados para la conservación en la zona fresca:

Fruta y verdura sensible a las bajas temperaturas: Cítricos y frutas tropicales, aguacates, papayas, berenjenas, pepinos, pimientos, además fruta que debe madurar, tomates verdes, patatas y queso duro.

El lugar de conservación más adecuado para estos alimentos es el frigorífico

Fig. 1/A.

Puntos a tener en cuenta al comprar alimentos frescos:

De importancia fundamental para la conservación de un alimento es la frescura del mismo al comprarlo. Por ello deberá tenerse presente que cuanto más fresco estén los alimentos a su introducción en la zona fresca, más tiempo conservarán su frescura. Por lo tanto deberá prestarse atención al grado de frescura de los alimentos al comprarlos.

Calendario de conservación (a 0 °C)

según la calidad de partida del producto

embutido, carne, pescado, leche fresca, requesón	hasta siete días
---	------------------

Carne en trozos pequeños, salchichas, setas, lechugas, acelgas, espinacas	hasta diez días
--	-----------------

Carne en trozos grandes, platos cocinados	hasta quince días
--	-------------------

Embutido ahumado o salado, col	hasta veinte días
---------------------------------------	-------------------

Trozos de carne grandes cocinados, carne de vaca (buey), caza, legumbres	hasta treinta días
---	--------------------

Equipamiento del compartimento frigorífico

La posición y altura de las bandejas del compartimento frigorífico y los soportes de la puerta se pueden modificar: Para ello, las bandejas se desplazan hacia adelante, se inclinan hacia abajo y se extraen inclinándolas por uno de sus laterales **Fig. 4**. Los estantes y soportes de la puerta, por su parte, se deberán levantar de su posición para extraerlos **Fig. 5**.

Caja para guardar embutido y queso **Fig. 6**

Para extraer la caja, levantarla. El soporte se puede desplazar.

Botellero**Fig. 7**

Los elementos de soporte impiden que las botellas vuelquen al abrir o cerrar la puerta.

Compartimento para guardar mantequilla y queso**Fig. 8****Soporte para botellas****Fig. 9**

En la balda portabotellas se pueden colocar con toda seguridad las botellas. En caso de necesitar el espacio para guardar otros alimentos, sólo hay que abatir hacia arriba el estribo de metal delantero.

Compartimento de congelación

El compartimento de congelación es adecuado para

- conservar productos ultracongelados
- preparar cubitos de hielo
- para la congelación de alimentos

Prestar siempre atención a que la puerta del compartimento de congelación esté bien cerrada. En caso de estar abierta la puerta, los alimentos congelados pueden descongelarse, dando lugar, además, a la formación de hielo o escarcha en el interior del compartimento de congelación y provocando un aumento innecesario del consumo de energía eléctrica.

Congelar y conservar alimentos congelados

Puntos a tener en cuenta al comprar alimentos ultracongelados

Prestar atención a que la envoltura del alimento o producto congelado no presente ningún tipo de daño.

Verifique la fecha de caducidad de los alimentos. Cerciórese de que ésta no ha vencido.

La indicación de la temperatura del congelador del establecimiento en donde adquiera los alimentos deberá señalar un valor mínimo de -18°C .

Al hacer la compra, recuerde que conviene adquirir los alimentos congelados en el último momento. Procure transportarlos directamente a casa envueltos en una bolsa isotérmica. Una vez en el hogar, deberá colocarlos inmediatamente en el compartimento de congelación.

Conservar los alimentos congelados

- Con objeto de no obstaculizar la circulación del aire en el interior del aparato, hay que cerciorarse siempre de que todos los cajones de congelación se encuentren introducidos hasta el tope en el compartimento de congelación.
- En caso de tener que congelar una gran cantidad de alimentos, se pueden extraer todos los cajones congeladores del aparato y apilar los alimentos sobre las rejillas congeladoras. Para retirar los cajones deberán extraerse completamente hasta alcanzar el tope limitador, inclinándolas a continuación hacia arriba **Fig. 10**.

Preparación de cubitos de hielo

Fig. 11

Llenar 3/4 partes de la cubitera de hielo con agua. Colocarla en el fondo del compartimento de congelación.

Desprender la cubitera adherida sólo con ayuda de un objeto romo, como por ejemplo el mango de una cuchara.

Para retirar los cubitos de hielo de la cubitera, colocar ésta brevemente debajo del chorro de agua del grifo o doblarla.

Congelación ultrarrápida («Superfrío»)

En caso de guardar productos ya congelados en el congelador, deberá activarse la opción «Super» varias horas antes de colocar los alimentos frescos en el congelador.

En general basta activar dicha opción con 4–6 horas de antelación. Si se desea aprovechar la capacidad máxima de congelación, se necesitarán 24 horas. Pequeñas cantidades de alimentos (hasta 2 kg) se pueden congelar sin necesidad de activar la congelación ultrarrápida. Para activar la función, basta con pulsar la tecla **Fig. 2/3**.

La congelación ultrarrápida se desconecta automáticamente pasado un tiempo máximo de 72 horas (2 días y medio).

Congelar alimentos frescos en casa

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. En caso de congelar los productos en los cajones de congelación, disminuye ligeramente la capacidad de congelación del aparato.

Capacidad de congelación

Las indicaciones relativas a la máxima capacidad de congelación en 24 horas se facilitan en la placa del aparato.

Procurar que los alimentos congelados que ya hubiera en el congelador no entren en contacto con los alimentos frescos que se desean congelar.

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

¡Atención!

No utilizar materiales nocivos para la salud para envasar los alimentos o cerrar los recipientes.

Materiales apropiados para el cierre de los envases

Láminas de plástico, bolsitas y láminas de polietileno, papel de aluminio, cajitas y envases específicos para la congelación de alimentos.

Materiales apropiados para el cierre de los envases:

Gomitas, clips de plástico, bramante, cinta adhesiva incongelable.

Calendario de congelación

Habiendo ajustado un valor medio

El pescado, el embutido y los platos cocinados, así como el pan y la bollería	hasta 6 meses
El queso, las aves y la carne	hasta 8 meses
La fruta y verdura	hasta 12 meses.

Calendario de congelación

Fig. 12

(no incluidos en todos los modelos)

Las cifras que figuran junto a los símbolos señalan, en meses, el plazo de conservación admisible para los diferentes productos. En el caso de productos ultracongelados deberá observarse la fecha de congelación del producto o su fecha de caducidad.

Acumuladores de frío

Colocar los acumuladores de frío (si están incluidos en el equipo del aparato) en el compartimento de congelación, hasta que estén completamente congelados. En caso de haber alimentos congelados en el compartimento, se aconseja poner los acumuladores de frío sobre los alimentos congelados al congelar alimentos frescos, a fin de evitar que puedan descongelarse.

Si no hay alimentos congelados en el compartimento, los acumuladores de frío se colocarán sobre los alimentos frescos. De este modo se acelera el proceso de congelación.

Los acumuladores de frío contribuyen a retardar la descongelación de los productos congelados en caso de corte o avería del suministro de corriente. Los acumuladores de frío se pueden extraer de su emplazamiento y usarlos para mantener alimentos frescos por breve tiempo, por ejemplo en una bolsa isotérmica.

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

Advertencia

Los alimentos que se hayan descongelado o hayan empezado a descongelarse, no se podrán volver a congelar inmediatamente. 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.

Desconectar el aparato

Pulsar la tecla «Conexión / Desconexión» **Fig. 2/1**. La pantalla de visualización de la temperatura se apaga, con lo que la función de refrigeración y la iluminación están desconectadas.

Paro del aparato

En caso de largos períodos de inactividad de la unidad:

1. Extraiga para ello el enchufe del aparato de la toma de corriente
2. Limpieza de la unidad
3. Dejar la puerta abierta.

Paro de los compartimentos frigorífico y fresco

En caso de desear que sólo funcione el compartimento de congelación (por ejemplo durante la época de las vacaciones), los compartimentos frigorífico y fresco se pueden desactivar. A tal efecto deberá pulsarse la tecla **Fig. 2/11** hasta que se apaguen los pilotos **Fig. 2/8**. Limpiar los compartimentos frigorífico y fresco.

Advertencia: ¡Manténganse cerradas las puertas!

Los compartimentos frigorífico y fresco son refrigerados ligeramente con objeto de evitar que se formen malos olores.

Desescarchar y limpiar el aparato

Compartimento de congelación

Fig. 13

- Retirar a continuación los cajones de congelación con los alimentos que hubieran en ellos, colocando sobre los mismos los acumuladores de frío (en caso de incorporarlos el aparato). Colocar los cajones de congelación en un lugar lo más frío posible.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente o activar el fusible.
- Para recoger el agua de descongelación, vaciar el cajón de congelación central, dejándolo en su sitio.
- Para acelerar el proceso de descongelación se pueden colocar dos ollas con agua muy caliente (no hirviendo), sobre sendos soportes, en el interior del compartimento de congelación. Cerrar la puerta del aparato a fin de que el calor no pueda escapar.
- Una vez concluida la descongelación del aparato, vaciar el agua de descongelación recogida en el cajón; recoger con una esponja asimismo el agua que pudiera haber en el fondo del compartimento de congelación.
- Introducir el enchufe del aparato en la toma de corriente. Conectar el fusible.
- Colocar los alimentos congelados en el compartimento de congelación.

Sprays para descongelación

Las instrucciones del fabricante son determinantes y deberán observarse estrictamente.

⚠ ¡Atención!

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 resultar nocivos para la salud humana.

El frigorífico y la zona fresca se desescarchan automáticamente

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. 14, volviendo al grupo frigorífico, donde se evapora.

Limpeza del aparato

1. **¡Atención!: Antes de realizar cualquier trabajo de limpieza, extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente de la red o desconectar el fusible.**
2. Limpiar la junta de la puerta sólo con agua clara, secándola bien a continuación.
3. Limpiar el interior del aparato con agua tibia y un lavavajillas manual suave. Téngase presente que el agua empleada en la limpieza del aparato no debe penetrar en el cuadro de mandos ni entrar en contacto con la iluminación **Fig. 11/13**.
4. Tras concluir la limpieza, conectar al aparato a la red eléctrica y ponerlo en funcionamiento.

Limpeza de la zona fresca

Retirar los cajones

Tirar de los cajones hacia afuera. Levantarlos por su parte delantera y extraerlos de su alojamiento **Fig. 15**. Para montar los cajones, colocar los cajones sobre los carriles telescópicos y empujarlos hacia el interior del compartimento (los cajones encajan en los carriles telescópicos).

Retirar el filtro humidificador

El filtro humidificador **Fig. 11/17** emplazado por encima del compartimento de alta humedad también se puede desmontar. Para ello se extrae primero el compartimento de su alojamiento. A continuación se hace lo mismo con el filtro.

Levantar la protección del filtro **Fig. 16**. Extraer el filtro. Limpiarlo con agua tibia. Dejarlo secar y montarlo en su emplazamiento.

En ningún caso deberán emplearse arenilla, agentes frotadores o limpiadores con ácidos o disolventes químicos.

Limpiar regularmente la canaleta de desagüe **Fig. 14** y el orificio de drenaje en el frigorífico, a fin de que el agua de descongelación fluya y se evacúe libremente. Limpiar en caso necesario la canaleta con ayuda de un palillo o algo similar.

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

¡Atención!

¡No lavar nunca los estantes, soportes y recipientes o cajones en el lavavajillas!
¡Las piezas pueden deformarse!

Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica

Puntos a tener en cuenta al instalar el aparato en su emplazamiento y conectarlo a la red eléctrica

- Emplazar el aparato en una habitación seca y fresca, dotada de una buena ventilación! 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 obstante, si esto último fuera inevitable, se habrá de proteger la unidad con un panel aislante adecuado.
- Dejar enfriar los alimentos o bebidas calientes hasta temperaturas ambientes antes de introducirlos en el congelador!
- Descongelar los productos congelados en el interior del frigorífico. De este modo se aprovecha el frío acumulado en el alimento para refrigerar los alimentos frescos del frigorífico.
- Mantener abierta la puerta del aparato el menos tiempo posible!
- Una capa de hielo o escarcha acumulada en el interior del compartimento de congelación dificulta la transmisión del frío a los alimentos, reduciendo el rendimiento de la unidad y elevando el consumo de energía eléctrica. ¡Desescarchar el aparato en caso de constatar la formación de hielo o escarcha en el mismo!
- Cerciorarse siempre de que la puerta del compartimento de congelación está cerrada correctamente.

Advertencias sobre los ruidos de funcionamiento del aparato

Ruidos perfectamente normales

Ruidos como de murmullos sordos son inevitables durante el funcionamiento del compresor.

Ligero gorgoteo sonido característico que se produce al penetrar el líquido refrigerante en los tubos delgados una vez que ha entrado en funcionamiento el compresor.

Breves ruidos en forma de clic sólo se escuchan cuando el regulador conecta y desconecta el compresor.

Ruidos de fácil solución

El aparato está colocado en posición desnivelada

Nivelar el aparato con ayuda del nivel de burbuja y los soportes roscados que incorpora, o calzándolo.

En caso de estar el aparato en contacto con muebles u otros aparatos

Separarlo de los muebles o aparatos con los que estuviera en contacto.

Los cajones, cestos, estantes o soportes oscilan o están agarrotados

Revisar los elementos afectados. En caso necesario, volverlos a colocar en su posición correcta.

Las botellas o recipientes entran en contacto mutuo

Separar algo las botellas y los recipientes.

Pequeñas averías de fácil solución

Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica:

Compruebe si la avería o fallo que usted ha constatado se encuentra recogida en los siguientes consejos y advertencias.

Tenga presente que los gastos del técnico no quedan cubiertos por las prestaciones del servicio de garantía.

Avería	Posible causa	Forma de subsanarla
No se ilumina ninguna pantalla ni ninguno de los pilotos de aviso.	Se ha producido un corte del suministro de corriente eléctrica; el fusible se ha fundido; el enchufe del aparato no está asentado correctamente en la toma de corriente.	Verificar si hay corriente eléctrica, cerciorarse de que el fusible de la red está conectado.
En la pantalla de visualización aparece la indicación «E..».	Defecto en el sistema electrónico	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial.
La alarma acústica suena, el piloto «alarm» se ilumina.	<p>¡Avería! – La temperatura en el interior del compartimento de congelación es demasiado elevada!</p> <ul style="list-style-type: none"> Las aberturas de ventilación y aireación están obstruidas. La puerta del compartimento de congelación está abierta. Se ha introducido una cantidad excesiva de alimentos frescos en el compartimento de congelación. 	<p>Para desactivar la alarma acústica, pulsar la tecla. Fig. 2/2</p> <p>Cerciorarse de que las aberturas de ventilación y aireación no están obstruidas.</p> <p>Cerrar la puerta del aparato.</p> <p>No superar la máxima capacidad de congelación de alimentos frescos del aparato.</p>
La iluminación interior no funciona.	El interruptor de la luz está agarrotado. Fig. 17/A	Verificar la movilidad del interruptor.
	La bombilla está fundida.	<p>Sustituir la lámpara fundida por una nueva. Fig. 17/B</p> <ol style="list-style-type: none"> Extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente o desconectar el fusible de la red.

Avería	Posible causa	Forma de subsanarla
Se ha acumulado agua en el fondo del aparato.	El tubo de desagüe del agua de descongelación está obstruido.	<ol style="list-style-type: none"> 2. Extraer la rejilla protectora hacia adelante. 3. Sustituir la bombilla fundida por una nueva (Bombilla de repuesto, 220–240 V, corriente alterna, base E 14. Para el número de vatios, véase la bombilla defectuosa).
La temperatura en el interior del compartimento fresco es demasiado baja (frío) o elevada (calor).	El valor ajustado fijamente es demasiado elevado (calor) o demasiado bajo (por ejemplo en caso de registrarse temperaturas bajas (en torno al punto de congelación) en el compartimento fresco).	<p>Limpiar la canaleta de desagüe y desobstruir el tubo de desagüe del agua de descongelación; véase el capítulo Limpieza del aparato. Fig. 14</p> <p>La temperatura del compartimento fresco se puede modificar. Para ello hay que desconectar el aparato a través de la tecla (Fig. 2/1). Pulsar simultáneamente las teclas (Fig. 2/10 y 2/1) durante uno a dos segundos (pulsar primero la tecla Fig. 2/10), hasta que en la pantalla aparezca la indicación «02».</p> <p>Para ajustar la temperatura deseada, pulsar la tecla (Fig. 2/10) repetidas veces, hasta que aparezca en pantalla el valor deseado (orden correlativo 1–4).</p> <p>El valor correspondiente a la temperatura ajustada es memorizado. La pantalla de visualización conmuta al cabo de un minuto a la temperatura que reina actualmente en el compartimento frigorífico.</p>

Servicio de Asistencia Técnica

El número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica más próximo figura en la correspondiente guía telefónica o en el Directorio del Servicio de Asistencia Técnica. Al solicitar la intervención del Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD) de su unidad.

Ambos números se encuentran en la placa de características del aparato.

Figura 18

Tenga presente que indicando el número de producto y de fabricación de su unidad puede contribuir a evitar desplazamientos y costes innecesarios al Servicio de Asistencia Técnica que, de otra manera, le serían cargados en cuenta.



Instruções sobre reciclagem


Reciclagem da embalagem

A embalagem protege o seu aparelho contra danos durante o transporte. Todos os materiais utilizados são compatíveis com o meio ambiente e reutilizáveis. Ajude você também: Proceda à reciclagem da embalagem de forma compatível com o meio ambiente.

Junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados poderá informar-se sobre os procedimentos actuais de reciclagem.

Reciclagem do aparelho antigo

Os aparelhos antigos não são lixo sem qualquer valor. Através duma reciclagem compatível com o meio ambiente, podem ser recuperadas matérias primas valiosas.

 Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Aviso

Em aparelhos fora de serviço

1. Desligar a ficha da tomada.
2. Cortar o cabo eléctrico e afastá-lo do aparelho com a respectiva ficha de rede.

Os aparelhos de frio contêm agente refrigerador e, no isolamento, gases. O agente refrigerador e os gases devem ser eliminados correctamente. Ter cuidado para não danificar a tubagem do agente refrigerador até à sua reciclagem correcta.

Instruções de segurança e de aviso

Antes de colocar o aparelho em funcionamento

Deverá ler atentamente as instruções de serviço e de montagem! Delas constam informações importantes sobre instalação, utilização e manutenção do aparelho. Guarde toda a documentação para posterior utilização ou para outro possuidor.

Segurança técnica

- O aparelho contém, em quantidades reduzidas o agente de refrigeração R600a não poluente, mas inflamável. Ter cuidado, para que a tubagem do circuito do agente refrigerador não sofra qualquer dano durante o transporte ou durante a montagem. O agente refrigerador, ao libertar-se, poderá causar ferimentos nos olhos ou inflamar-se.

Em caso de danos

- Manter o aparelho afastado de chamas abertas ou de fontes de ignição,
- Desligar a ficha da tomada,
- Arejar bem o compartimento durante alguns minutos,
- Contactar os Serviços Técnicos.

Quanto maior for a quantidade de agente refrigerador num aparelho, maior deverá ser o compartimento onde o aparelho está instalado. Em espaços muito pequenos e havendo uma fuga, pode formar-se uma mistura de gás/ar inflamável.

Por cada 8 g de agente refrigerador o compartimento deverá ter, no mínimo, 1 m³. A quantidade de agente refrigerador do seu aparelho vem indicada na chapa de características, que se encontra no interior do aparelho.

- A substituição do cabo eléctrico e outras reparações só podem ser efectuadas pelos Serviços Técnicos. Instalações e reparações inadequadas podem acarretar perigos vários para o utilizador.

Utilização

- Nunca utilizar aparelhos eléctricos dentro do frigorífico (por ex. aquecedores, aparelhos eléctricos de fazer gelados, etc.)
Perigo de explosão!
- Nunca descongelar nem limpar o aparelho com um aparelho de limpeza a vapor! O vapor pode atingir os componentes eléctricos e provocar um curto-circuito.
Perigo de choque eléctrico!
- Não guardar no aparelho produtos com gases propulsores (por ex. latas de spray) e produtos explosivos
Perigo de explosão!
- Não utilizar rodapés, gavetas, portas, etc. como estribos ou zonas de apoio.
- Para descongelar e limpar, desligar a ficha da tomada ou o fusível de segurança. Puxar pela ficha e não pelo cabo eléctrico.
- Álcool de elevada percentagem só pode ser guardado dentro do aparelho, se em recipiente hermeticamente fechado e em posição vertical.
- Ter cuidado para não sujar as peças de plástico e o vedante da porta com óleo ou gordura. As peças de plástico e o vedante da porta podem, de contrário, tornar-se porosos.
- Nunca tapar ou obstruir as grelhas de ventilação do aparelho.
- Não guardar na zona de congelação líquidos em garrafas ou latas (especialmente bebidas gaseificadas). As garrafas e as latas podem rebentar!
- Nunca levar imediatamente à boca alimentos congelados e acabados de retirar da zona de congelação.
Perigo de queimaduras provocadas pelo frio!
- Evitar o contacto prolongado das mãos com os alimentos congelados, com o gelo ou com a tubagem do evaporador, etc.
Perigo de queimaduras provocadas pelo frio!
- Não raspar a camada de gelo ou os alimentos congelados e agarrados com uma faca ou um objecto pontiagudo. Poderá, assim, danificar a tubagem do agente refrigerador. O agente refrigerador, ao libertar-se, pode incendiar ou provocar ferimentos nos olhos.

Crianças em casa

- Não deixar a embalagem e seus componentes ao alcance de crianças. Perigo de asfixia pelos cartões desdobráveis e películas!
- O aparelho não é um brinquedo para crianças!
- No caso de aparelhos com fechadura: Guardar a chave fora do alcance das crianças!

Determinações gerais

O aparelho destina-se

- à refrigeração e congelação de alimentos,
- à preparação de gelo.

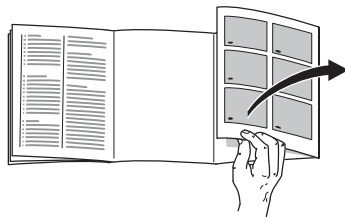
O aparelho destina-se a utilização doméstica.

O aparelho está protegido contra interferências, de acordo com a directiva UE 89/336/EEC.

O circuito de frio foi testado quanto a sua estanquidade.

Este produto corresponde às determinações sobre segurança em vigor para aparelhos eléctricos (EN 60335/2/24).

Familiarização com o Aparelho



Desdobre, por favor, a última página com ilustrações. Estas instruções de serviço aplicam-se a vários modelos de aparelhos.

Podem existir, por isso, diferenças de pormenor nas figuras.

Exemplo de equipamento

* não existente em todos os modelos

Fig. 1

1-11 Painel de comandos

- 12 Ventilador para circulação de ar
- 13 Iluminação interior
- 14 Prateleiras na zona de refrigeração
- 15 Gaveta
- 16 Gaveta "COOL"
- 17 Filtro de humidade
- 18 Gaveta de humidade "FRESH and COOL"
- 19 Prateleira para bisnagas e caixas pequenas
- 20 Compartimentos para queijo e manteiga e ovos *
- 21 Prateleira para garrafas grandes

22 Tabuleiro de congelação**23** Gaveta para alimentos congelados**A** Zona de refrigeração

(A temperatura da zona de refrigeração é regulável entre +2 °C e +11 °C.)

B Zona de frio intensivo (quase 0 °C)**C** Congelador (-18 °C e inferior)

Painel de comandos

Fig. 2

1 Tecla ligar/desligar

Serve para ligar e desligar todo o aparelho.

2 Tecla «alarm»

Serve para desligar o aviso sonoro.

O aviso sonoro soa, se estiver demasiado quente na zona de congelação e, portanto, há perigo para os alimentos.

O aviso sonoro pode ser activado, sem perigo para os alimentos

- na colocação do aparelho em funcionamento
- quando se coloca grande quantidade de alimentos frescos
- no caso da porta da zona de congelação estar demasiado tempo aberta.

3 Tecla «super»

Serve para ligar e desligar a supercongelação. O seu funcionamento é mostrada através da indicação 5 «super».

A supercongelação serve para a congelação de grande quantidade de alimentos frescos e, dependendo da quantidade de alimentos frescos, deve ser ligada até 24 horas antes da colocação dos alimentos frescos.

Depois de ligado, o aparelho trabalha continuamente e na zona de congelação é atingida uma temperatura muito baixa.

4 Tecla de regulação da temperatura para a zona de congelação

(A temperatura da zona de congelação é regulável de -18 °C até -24 °C)

Premir a tecla 4 .

A temperatura regulada, será indicada durante cinco seg. na indicação 7.

Premir repetidamente ou manter premeida a tecla de regulação até que seja indicada a temperatura pretendida.

O valor regulado em último lugar fica memorizado.

5 Indicação «super»

Ela só fica iluminada, se a supercongelação estiver a funcionar.

6 Indicação «alarm»

fica iluminada simultaneamente soa o aviso sonoro, se estiver demasiado quente na zona de congelação.

Ela apaga-se, logo que a zona de congelação tiver atingido a sua temperatura de funcionamento.

7 Indicação de temperatura para a zona de congelação

Mostra a temperatura «actual» para a zona de congelação.

Depois de activada a tecla 4, é indicada, durante cinco seg., a temperatura regulada.

Depois, volta a aparecer a temperatura «actual» da zona de congelação.

8 Indicação «cold + fresh»

acende, se, com a tecla 11, for ligada a zona de refrigeração e a zona de frio intensivo.

9 Indicação de temperatura para a zona de refrigeração

Mostra a temperatura «actual» para a zona de refrigeração.

Premindo a tecla de regulação 10, a temperatura regulada será indicada durante cinco segundos.

Depois, volta a aparecer a temperatura «actual da zona de refrigeração».

10 Tecla de regulação para a temperatura da zona de refrigeração

(A temperatura da zona de refrigeração é regulável entre +2 °C e +11 °C)

Premir a tecla 10.

A temperatura regulada, será indicada durante cinco seg. na indicação 9.

Premir repetidamente ou manter premida a tecla de regulação até que seja indicada a temperatura pretendida.

O valor regulado em último lugar fica memorizado.

11 Tecla de ligar/desligar para a zona de refrigeração e zona de frio intensivo

(não existente em todos os modelos)

Serve para ligar e desligar, separadamente, a zona de refrigeração e a zona de frio intensivo.

Estas só podem ser colocadas em funcionamento, se primeiro tiver sido accionada a tecla 1.

Ter em atenção a temperatura ambiente e a ventilação

A classe climática encontra-se na chapa de características. Ela indica os limites de temperatura ambiente em que o aparelho pode funcionar. A placa de características encontra-se no compartimento de refrigeração à esquerda, em baixo.

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

Ventilação

Fig. 3

O ar junto às paredes laterais do aparelho aquece. O ar aquecido tem que poder sair livremente. De contrário, a máquina de frio tem que trabalhar mais. Isto aumentará o consumo de energia. Por isso: Não tapar nem obstruir as aberturas de ventilação!

O aparelho deve ter uma instalação livre.

São necessários 3 cm de distância em relação à parede e aos móveis vizinhos.

Ligação do aparelho

Depois do aparelho estar instalado, dever-se-á esperar, pelo menos, ½ hora, antes de pôr o aparelho a funcionar. Durante o transporte pode acontecer que o óleo existente no compressor se desloque para o sistema de frio.

Antes da primeira utilização, limpar bem o interior do aparelho (ver Capítulo «Limpeza»).

A tomada deve ficar em local facilmente acessível. Ligar o aparelho à corrente alterna 220–240 V/50 Hz, através de uma tomada instalada segundo as normas. A tomada deve estar protegida com um fusível de 10-A-ou-superior.

No caso de aparelhos destinados a funcionar em países não europeus, há que verificar na chapa de características, se a tensão indicada e o tipo de corrente coincidem com os valores da corrente eléctrica da sua residência. A chapa de características encontra-se dentro da zona de refrigeração, no lado esquerdo, em baixo. A substituição, eventualmente necessária, do cabo eléctrico só deve ser efectuada por um técnico.

Aviso!

Em caso algum, deverá o aparelho ser ligado a uma ficha electrónica de poupança de energia e a um ondulator, que converta a corrente contínua em corrente alterna de 230 V (por ex. Sistema Solar, corrente de bordo de navios).

Ligar o aparelho

Fig. 2

O aparelho é ligado e desligado com a tecla 1.

Soa um aviso sonoro e a indicação 6 «alarm» acende. Premindo a tecla de alarme 2, o aviso sonoro deixa de se ouvir. A indicação 6 «alarm» apaga-se, quando a zona de congelação atingir a sua temperatura de funcionamento.

De fábrica são reguladas e recomendadas as temperaturas seguintes:

Zona de refrigeração +4 °C

Zona de congelação –18 °C

Recomendamos uma regulação média de + 4 °C.

Alimentos sensíveis não devem ser conservados a uma temperatura mais quente do que + 4 °C.

Indicações sobre funcionamento

- As áreas frontais do exterior do aparelho ficam parcial e ligeiramente aquecidas, o que impede a formação de condensação na zona do vedante da porta.
- Se, depois de fechar a zona de congelação, não puder de imediato abrir a porta, deverá aguardar dois a três minutos até que seja compensado o vácuo formado.

- Devido ao sistema de frio, as grelhas de congelação podem ficar rapidamente cobertas de gelo em vários pontos. Isto não tem qualquer influência no funcionamento ou no consumo de energia. A descongelação só é necessária, se houver formação de gelo em toda a superfície da grelha de congelação, com uma espessura superior a 5 mm.

Arrumação dos alimentos

Dar atenção às áreas de frio dentro da zona de refrigeração!

Devido à circulação de ar dentro da zona de refrigeração, surgem diferentes áreas de frio:

- **Área mais fria**

Situa-se entre a seta gravada lateralmente e a prateleira de vidro imediatamente abaixo.

Nota: Conservar nestas áreas mais frias alimentos sensíveis (por ex. peixe, charcutaria, carne).

- **Área mais quente**

situa-se na parte superior da porta.

Nota: Na área mais quente poderá guardar, por ex., queijo e manteiga. Na hora de servir, o queijo conserva o seu aroma e a manteiga fica fácil de barrar.

Na arrumação das garrafas ter em atenção o seguinte

Os alimentos devem ser bem embalados ou tapados. Deste modo, conservarão o aroma, a cor e a frescura.

Além disso, não haverá transmissão de sabores-nem alteração da cor das peças de plástico.

Capacidade útil

As indicações sobre capacidade útil estão indicadas na placa de características do seu aparelho.

A zona de refrigeração

Regulável entre +2 °C e +11 °C.

Recomendamos a regulação de uma temperatura de +4 °C.

Utilização da zona de refrigeração

Para a conservação de produtos de pastelaria, comida pronta, conservas, leite condensado, queijo rijo, fruta e legumes sensíveis ao frio; Frutos do sul, como por ex. tangerinas, bananas, melões, pêra abacate, papaia, beringelas e, ainda, fruta para amadurecer, como tomates, pepinos, tomates verdes, batatas.

A zona de frio intensivo

A temperatura nesta zona mantém-se constante e próxima dos 0 °C. A temperatura reduzida e a humidade elevada (na gaveta de humidade) proporcionam óptimas condições de conservação para alimentos frescos.

A gaveta de humidade

A gaveta de humidade **Fig. 1/18** é coberta por um filtro especial, que deixa passar o ar, mas retém a humidade. Deste modo, e atendendo à quantidade de alimentos aqui existentes, a humidade do ar pode ir até aos 90 %: Condições ideais para tudo o que provem da horta ou do campo, como salada, legumes, fruta, cogumelos e ervas aromáticas.

Mas também outros alimentos como peixe, frutos do mar, carne, salsichas e queijo podem aqui ser guardados, se houver espaço.

Alimentos apropriados para conservação intensiva

Nas gavetas:

Fig. 1/16

Comida pronta, carne, aves, queijo, frutos do mar, lacticínios (já encetados ou que necessitem de mais tempo de conservação intensiva), presunto, salsichas.

Na gaveta de humidade:

Fig. 1/18

Legumes (p.ex. cenouras, beterrabas, aipo, rabanetes, espargos, alho francês, espinafres, tomate maduro, ervilhas frescas, etc.).

Vários tipos de couves (como couve-flor, couve-rábano, couve roxa, brócolos, couve lombarda).

Ervas aromáticas (como cebolinha francesa, funcho, salsa, etc.), fruta (nacional) (fruta do sul: Apenas figos e romãs).

Cogumelos.

Vários tipos de salada (como saladas silvestres, alface, chicória, etc.).

Alimentos não apropriados para conservação intensiva

Fruta e legumes sensíveis ao frio como: Fruta das regiões do sul, pêra abacate, papaias, beringelas, pepinos, paprica e, ainda, fruta para amadurecer, tomate verde, batatas e queijo rijo.

A zona ideal para a conservação destes alimentos é a zona de refrigeração

Fig. 1/A.

Importante na compra de alimentos

Importante para o prazo de conservação dos seus alimentos é a sua frescura no acto da compra. Quanto maior for o grau de frescura, com que os alimentos são guardados no frigorífico, tanto maior será o prazo em que os mesmos se irão manter frescos. Tenha, portanto, sempre em atenção o grau de frescura dos alimentos comprados.

Tempos de conservação (a 0 °C)

Dependendo da qualidade inicial	
Salsichas, carnes frias, carne, vísceras, peixe, leite fresco, quark	até 7 dias
Carne em pedaços pequenos, salsichas frescas cogumelos, salada, legumes de folha	até 10 dias
Carne em peças grandes, comida pronta	até 15 dias
Salsichas fumadas ou salgadas	até 20 dias
Carne tratada com calor em peças grandes, carne de vaca, caça, leguminosas	até 30 dias

Equipamento da zona de refrigeração

Se necessário, poderá alterar a disposição das prateleiras da zona de refrigeração e da porta: Puxar a prateleira para a frente, baixá-la e retirá-la, deslocando-a lateralmente **Fig. 4**. Elevar e retirar as prateleiras e suportes da porta **Fig. 5**.

Gaveta para salsichas e queijo Fig. 6

Para retirar, elevá-la. O apoio pode ser deslocado.

Suporte para garrafas

Fig. 7

O suporte para garrafas impede que estas tombem com o abrir e fechar da porta.

Compartimentos para queijo e manteiga

Fig. 8

Prateleiras para garrafas

Fig. 9

Na prateleira para garrafas, podem ser arrumadas garrafas com segurança. Se o espaço for necessário para outros alimentos, o arco frontal de metal pode ser dobrado para cima.

A zona de congelação

Utilização da zona de congelação

- para a conservação de alimentos ultracongelados
- à preparação de cubos de gelo
- à congelação de alimentos

Ter atenção para que a porta da zona de congelação esteja sempre fechada! Se a porta estiver aberta, os alimentos descongelam. Na zona de congelação forma-se muito gelo. Além disso: Desperdício de energia, devido ao elevado consumo de energia!

Congelação e conservação de alimentos

Comprar alimentos ultracongelados

A embalagem não deve estar danificada.

Verificar a data de validade.

A temperatura indicada na arca da loja deve ser de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ou inferior.

Se possível, transportar até casa os alimentos congelados dentro de um saco térmico e, depois, arrumá-los rapidamente na zona de congelação.

Conservação de alimentos congelados

- Importante para a perfeita circulação de ar dentro do aparelho, é a correcta introdução das gavetas com alimentos congelados.
- Se tiverem que ser colocados muitos alimentos, estes podem ser empilhados directamente sobre as grelhas de congelação. Para retirar, puxar as gavetas para fora até prender, elevá-las ligeiramente à frente e, depois, retirá-las **Fig. 10**.

Preparação de cubos de gelo

Fig. 11

Encher a cuvette com $\frac{3}{4}$ de água e colocá-la na base da zona de congelação. Se a cuvette estiver agarrada, utilizar apenas um objecto rombo para a soltar (cabo de uma colher).

Para soltar os cubos de gelo, colocar a cuvette sob água corrente e trocê-la ligeiramente.

Supercongelação

Se já houver alimentos congelados na zona de congelação, a «supercongelação» deve ser activada algumas horas antes da colocação de alimentos frescos.

De uma maneira geral, são suficientes 4 a 8 horas. Se for utilizada a capacidade máxima de congelação, são necessárias 24 horas. Menores quantidades de alimentos (até 2 kg) podem ser congelados, sem necessidade de activar a supercongelação. Para activar a supercongelação, deverá premir a respectiva tecla **Fig. 2/3**.

A supercongelação desliga automaticamente, o mais tardar, após 3 dias.

Congelação de alimentos

Os alimentos devem, se possível, congelar rapidamente até ao núcleo. Deste modo, eles conservam as vitaminas, os nutrientes, o aspecto e o sabor. Não ultrapassar a capacidade máxima de congelação. Se a congelação for feita nas gavetas para alimentos congelados, a capacidade máx. de congelação reduz-se ligeiramente.

Capacidade de congelação

Os dados sobre a capacidade máxima de congelação em 24 horas podem ser encontrados na chapa de características.

Cuidado para que os alimentos a congelar não entrem em contactos com os alimentos já congelados.

Para que o sabor de mantenha e os alimentos não fiquem secos, estes devem ser embalados hermeticamente.

Atenção

Para embalar os alimentos ou para fechar os recipientes, não devem ser utilizados materiais perigosos para a saúde.

Para fechar as embalagens

Película de plástico, manga de polietileno, folha de alumínio, caixas próprias para congelação.

Produtos próprios para fechar:

Elásticos, clips de plástico, cordéis, fitas auto-colantes resistentes ao frio.

Prazo de validade dos alimentos congelados

Com regulação média

Peixe, charcutaria, refeições prontas, bolos	até 6 meses
Queijo, aves, carne	até 8 meses
Legumes, fruta	até 12 meses

Calendário de congelação

Fig. 12

(não existente em todos os modelos)

Os números junto aos símbolos indicam a prazo de conservação em meses para os alimentos congelados Na compra de alimentos ultracongelados, há que dar atenção à data de validade.

Acumulador de frio

Colocar o acumulador de frio (se existente) na gaveta de congelação e deixar congelar. Se existirem alimentos congelados na gaveta de congelação e em caso de congelação de alimentos frescos, o acumulador de frio deve ser colocado sobre os alimentos já congelados. Isto evita o aquecimento dos alimentos congelados.

Se não houver alimentos congelados na gaveta de congelação, colocar o acumulador de frio sobre os alimentos frescos a congelar. Isto acelera a congelação.

Em caso de falha de energia, o acumulador de frio retarda o aquecimento dos alimentos congelados. O acumulador de frio pode, também, ser retirado para a manutenção temporária de frio de alimentos, por ex. numa mala térmica.

Descongelação de alimentos

De acordo com o tipo de alimento e o tipo de confecção a que o mesmo se destina, pode optar-se pelas seguintes possibilidades:

- à temperatura ambiente
- dentro do frigorífico
- no forno eléctrico com/sem circulação de ar quente
- no aparelho de micro-ondas.

Nota

Alimentos descongelados ou que começaram a descongelar não devem voltar a ser congelados. Só depois de confeccionados, poderão, de novo, ser congelados.

Neste caso, não utilizar mais o prazo máximo de conservação.

Desligar o aparelho

Premir a tecla de ligar/desligar **Fig. 2/1**. A indicação de temperatura apaga-se, ficando, assim, a refrigeração e a iluminação desligadas.

Desactivar o aparelho

Se o aparelho não for utilizado por um longo período de tempo:

1. Desligar a ficha da tomada
2. Limpar o aparelho
3. Deixar a porta do aparelho aberta.

Desactivar a zona de refrigeração e a zona de frio intensivo

Se apenas a zona de congelação tiver que ficar a funcionar, por ex. durante as férias, a zona de refrigeração e a zona de frio intensivo podem ser desactivadas. Para esse efeito, manter premida a tecla **Fig. 2/11** até que as indicações **Fig. 2/8** se apaguem.

Limpar a zona de refrigeração e a zona de frio intensivo.

Nota: Deixar as portas fechadas!

A zona de refrigeração e a zona de frio intensivo são levemente refrigeradas, evitando-se, assim, a formação de odores.

Descongelação e limpeza

Zona de congelação

Fig. 3

- Conservar as gavetas com os alimentos num local fresco. Colocar o acumulador de frio (se fizer parte do equipamento) sobre os alimentos.
- Retirar a ficha da tomada e desligar os fusíveis.
- Para recolha da água da descongelação, despejar a gaveta média, mas deixá-la dentro do aparelho.

- Para acelerar o processo de descongelação, colocar duas panelas de água quente dentro do aparelho e sobre uma base própria para panelas. Fechar a porta do aparelho para que o calor da água não se perca.
- Terminada a descongelação, despejar a água recolhida. Com uma esponja, apanhar o resto da água da descongelação na base da zona de congelação.
- Ligar, de novo a ficha à tomada, ligar os fusíveis.
- Voltar a arrumar os alimentos congelados.

Sprays descongelantes

É importante seguir as indicações do fabricante.

⚠Atenção

Os sprays descongelantes podem formar gases explosivos, conter diluentes ou agentes propulsores que podem danificar as peças de plástico ou, ainda, ser prejudiciais à saúde.

As zonas de refrigeração e de frio intensivo descongelam automaticamente

Enquanto a máquina de frio está a trabalhar, formam-se pérolas de água ou gelo na parede posterior da zona de refrigeração. Isto é uma característica de funcionamento. Não é necessário limpar estas pérolas de água ou gelo. A parede posterior descongela automaticamente. A água da descongelação corre na respectiva calha **Fig. 14**. Através da calha a água é encaminhada para a máquina de frio, onde é evaporada.

Limpeza

1. **Atenção: Desligar a ficha da tomada ou o fusível!**
2. O vedante da porta deve ser lavado apenas com água simples e, depois, bem seco.
3. Limpar o aparelho com água morna e um pouco de detergente suave. A água da lavagem não deve atingir a iluminação **Fig. 1/13**.
4. Depois de limpo, voltar a ligar e a activar o aparelho.

Limpeza da zona fresca

Para retirar as gavetas

Puxar as mesmas para fora, elevar um pouco e retirar **Fig. 15**.

Para voltar a colocar as gavetas, estas devem ser apoiadas nas respectivas calhas e empurradas para dentro (as gavetas encaixam nas calhas).

Para retirar o filtro de humidade

Também o filtro de humidade **Fig. 1/17**, na zona superior da gaveta de humidade, pode ser retirado, para limpeza. Para isto, retirar primeiro a gaveta e, depois, o filtro. Levantar a cobertura do filtro **Fig. 16** e, depois, retirar o filtro. Lavar o filtro com água morna, depois, secá-lo e recolocá-lo.

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou que contenham ácidos, nem diluentes.

A calha de recolha da água da descongelação e orifício de escoamento **Fig. 14** devem ser limpos regularmente, para que a água da descongelação possa correr. Utilizar um palito ou objecto similar para a limpeza.

A água da limpeza não deve passar pelo orifício de escoamento e atingir a tina de evaporação.

Atenção:

As prateleiras, os suportes e as caixas não devem ser lavados na máquina de loiça, pois podem deformar.

Conselhos para poupar energia

Ao instalar e ligar o aparelho, tenha em atenção o seguinte:

- Instalar o aparelho em local seco e arejado! O aparelho não deve estar sujeito à acção directa dos raios solares ou na proximidade de qualquer fonte de calor (por ex. aquecedor, fogão). Se necessário, utilizar uma placa isoladora.
- Deixar arrefecer alimentos e bebidas, antes de os arrumar no aparelho!
- Colocar os alimentos a descongelar na zona de refrigeração. O frio dos alimentos congelados será, assim, aproveitado para a refrigeração dos alimentos na zona de refrigeração.
- Abrir a porta do aparelho o mínimo tempo possível!
- Uma camada de gelo na zona de congelação prejudica a transmissão de frio aos alimentos congelados e aumenta o consumo de energia. Descongelar o aparelho, em caso de formação de gelo!
- É importante verificar, se a porta da zona de congelação fica bem fechada.

Ruídos de funcionamento

Ruídos perfeitamente normais

Zumbido – Funcionamento do agregado de frio.

Gorgolejar – Agente refrigerador a circular pelas tubagens.

«Clic» – O motor liga e desliga.

Ruídos facilmente elimináveis

O aparelho não está nivelado

O aparelho deve ser alinhado com a ajuda de um nível de bolha de ar. Para isso, utilizar os pés roscados ou colocar calços.

O aparelho está em posição correcta

Favor afastar o aparelho de móveis ou aparelhos laterais.

Gavetas, cestos ou placas de arrumação abanam ou estão presos

Verificar e, eventualmente, recolocar as peças que podem ser removidas.

Os recipientes tocam uns nos outros

Afastar ligeiramente as garrafas ou os recipientes.

Eliminação de pequenas anomalias

Antes de pedir a intervenção dos Serviços Técnicos:

Deverá verificar, se você mesmo não poderá eliminar a anomalia, com a ajuda das indicações seguintes.

O cliente terá, sempre que suportar os custos ocasionados pela explicação de funcionamento do aparelho por parte dos Serviços Técnicos, mesmo durante o período de garantia!

Anomalia	Causa possível	Ajuda
Nenhuma indicação se ilumina.	Falha de energia; os fusíveis dispararam; a ficha não está bem ligada na tomada.	Verificar, se há corrente, os fusíveis devem estar ligados.
A indicação mostra «E ..».	Parte electrónica com defeito	Chamar os Serviços Técnicos
Soa o aviso sonoro, a indicação «alarme» acende.	<p>Anomalia – na zona de congelação está demasiado quente!</p> <ul style="list-style-type: none"> • As aberturas para ventilação estão tapadas. • A porta da zona de congelação está aberta. • Foram colocados demasiados alimentos de uma só vez, para congelação. 	<p>Para desligar o aviso sonoro, premir a tecla de alarme. Fig. 2/2</p> <p>Verificar a ventilação.</p> <p>Fechar a porta.</p> <p>Não ultrapassar a capacidade máxima de congelação.</p>
A iluminação interior não funciona.	<p>O interruptor da luz está preso. Fig. 17/A</p> <p>A lâmpada incandescente está danificada.</p>	<p>Verificar, se o interruptor se move.</p> <p>Substituição da lâmpada de incandescência. Fig. 17/B</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Retirar a ficha da tomada ou desligar os fusíveis. 2. Puxar a grelha para a frente. 3. Mudar a lâmpada (Lâmpada de substituição 220–240 V Corrente alterna, casquilho E14, Watt, ver a lâmpada fundida).

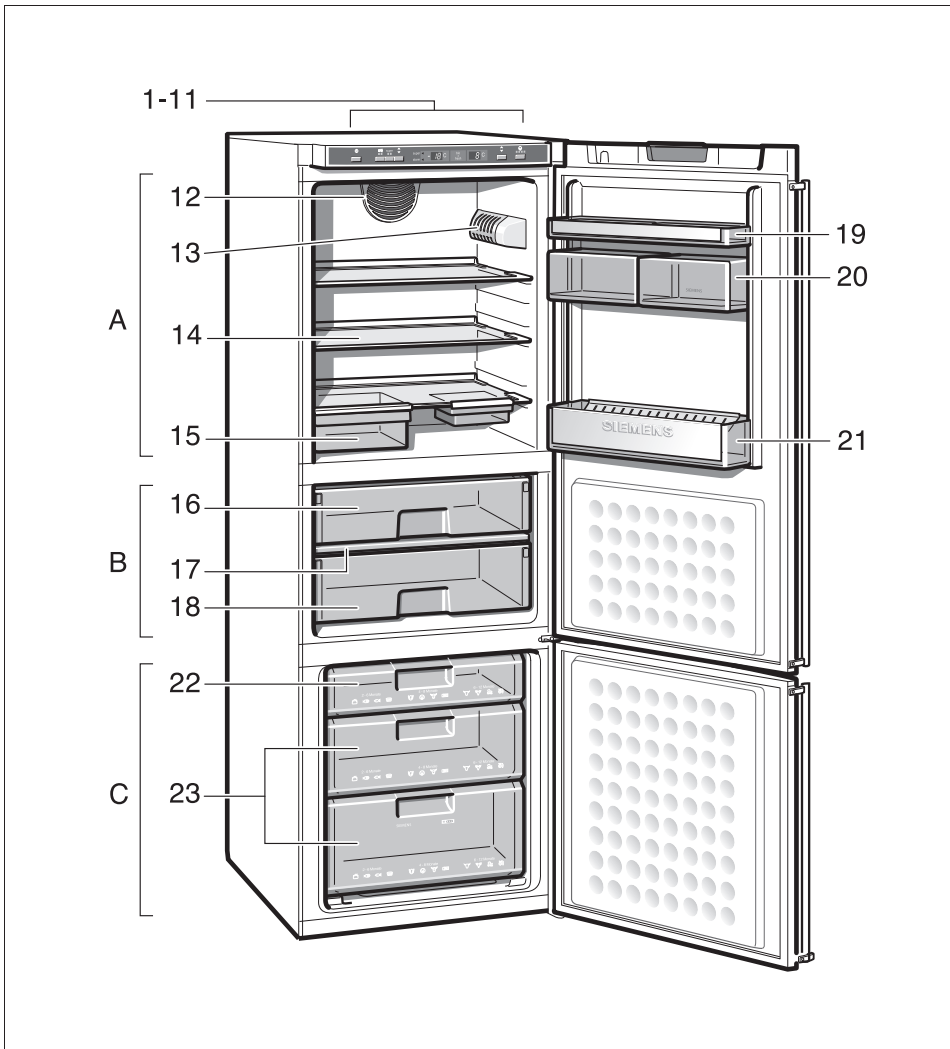
Anomalia	Causa possível	Ajuda
O fundo da zona de refrigeração está molhado.	O tubo de saída da água de descongelação está entupido.	Limpe a calha colectora da água de descongelação e o tubo de evacuação, ver Limpeza do aparelho. Fig. 14
A temperatura na zona de frio intenso está demasiado fria ou demasiado quente.	A regulação fixa está demasiado alta ou demasiado baixa (por exemplo, em caso de formação de gelo na zona de frio intenso).	<p>A temperatura da zona de frio intenso pode ser corrigida. Para isso, desligar o aparelho com a tecla Fig. 2/1. Premir, simultaneamente, as teclas Fig. 2/10 e Fig. 2/1 durante 1 a 2 segundos (em primeiro lugar, a tecla Fig. 2/10), até que apareça a indicação «02».</p> <p>Para regular os valores da temperatura, premir a tecla Fig. 2/10 tantas vezes até que seja indicado o valor de temperatura pretendido (sequência contínua 1–4).</p> <p>O valor de temperatura regulado fica memorizado. Após 1 minuto, a indicação volta a mudar para a temperatura actual da zona de refrigeração.</p>

Assistência Técnica

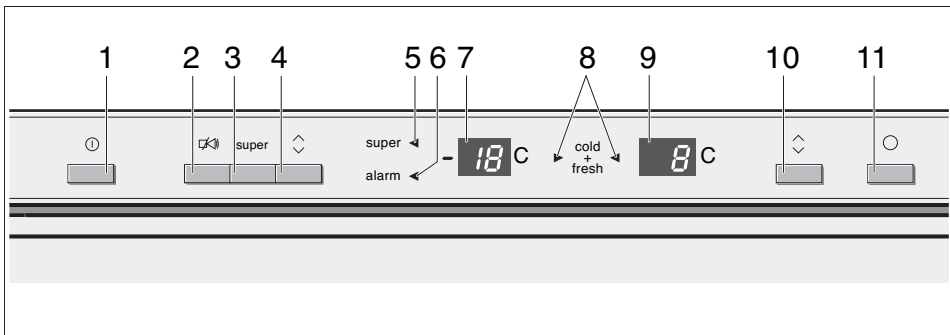
Na lista telefónica ou no índice de Postos de Assistência encontrará o Posto mais próximo da sua área de residência. Indique sempre aos Serviços Técnicos o número de artigo (E-Nr.) e o número de fabrico (FD-Nr.) do seu aparelho.

Estas indicações constam da chapa de características. **Fig. 18**

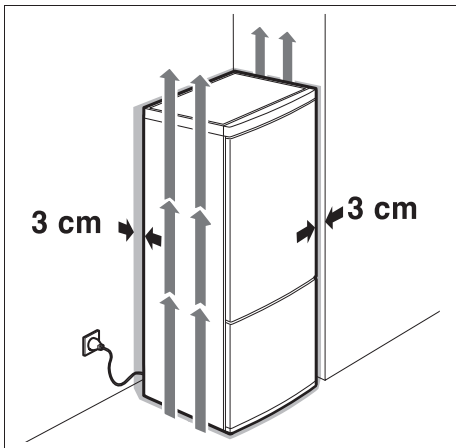
Indicando o número de artigo e o número de fabrico, evitará deslocações desnecessárias. Poupará, assim, custos adicionais.



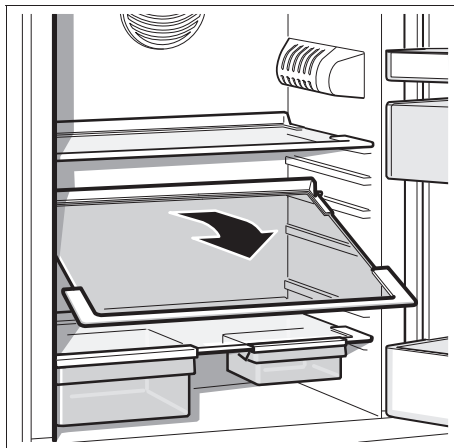
1



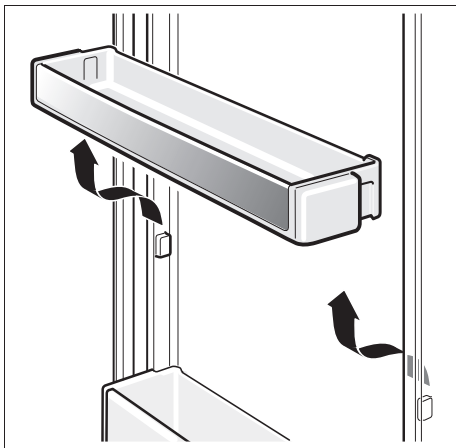
2



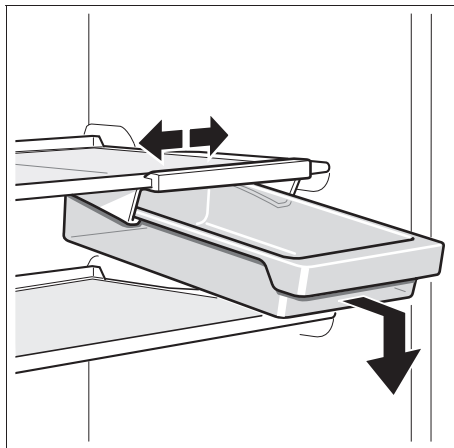
3



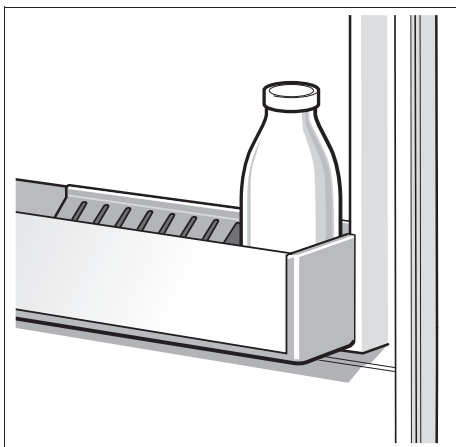
4



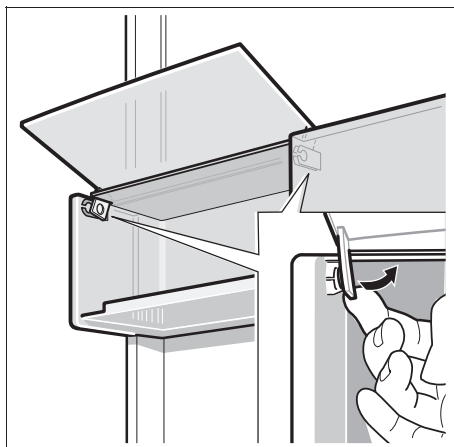
5



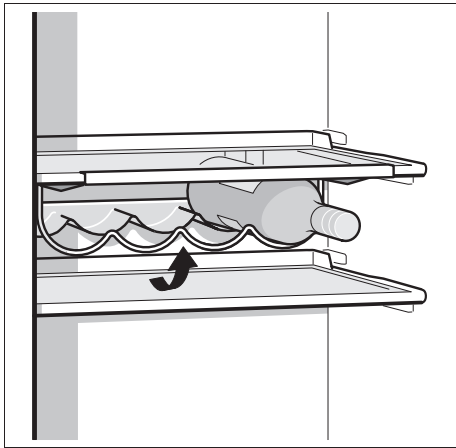
6



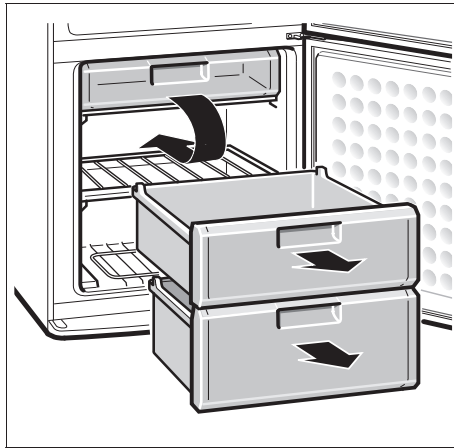
7



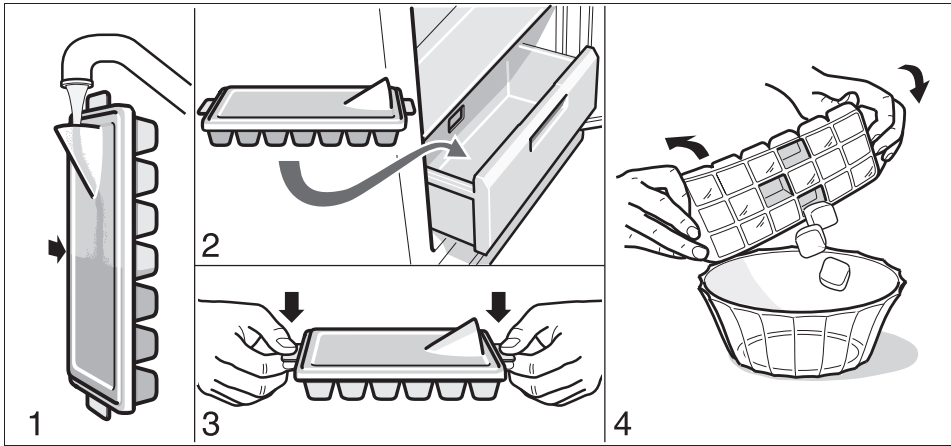
8



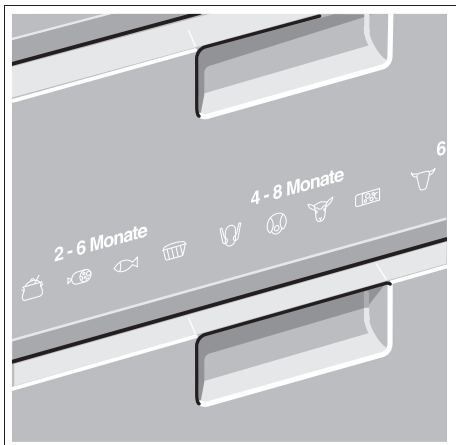
9



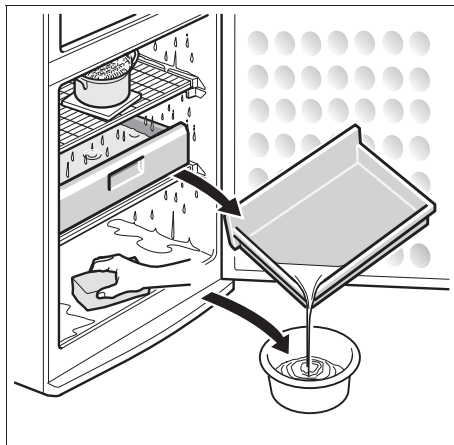
10



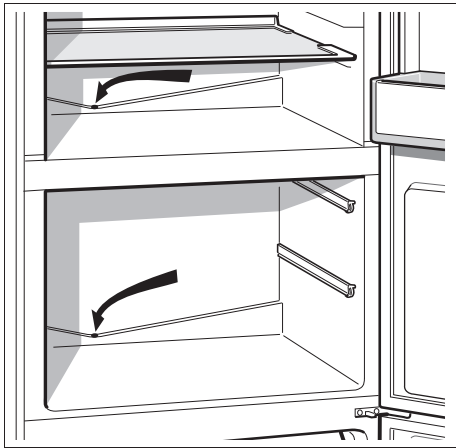
11



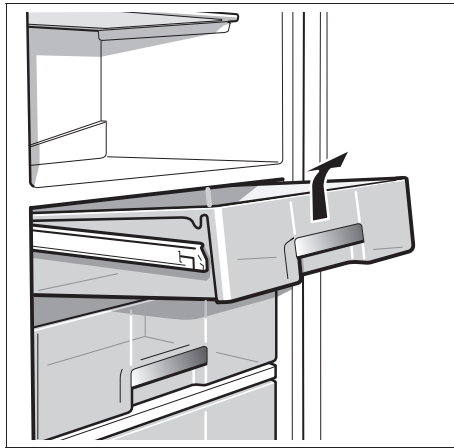
12



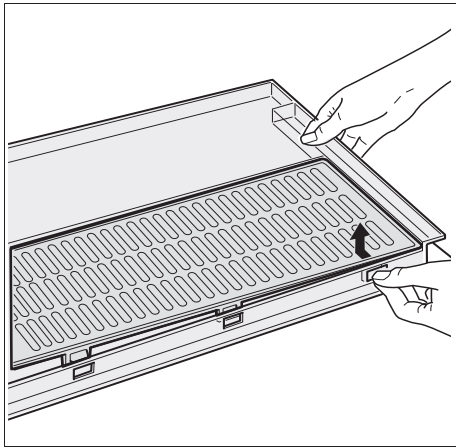
13



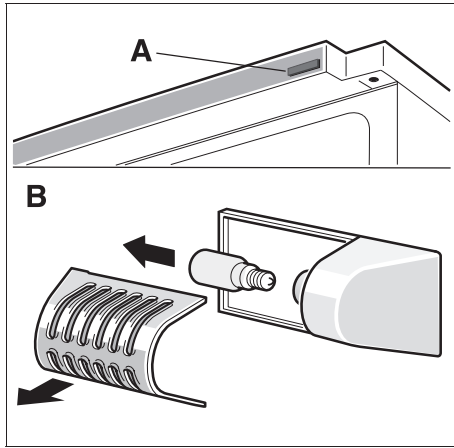
14



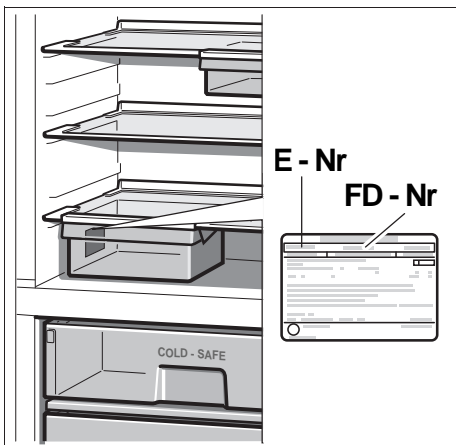
15



16



17



18

Family Line
01805-2223
(EUR 0,12/Min.DTAG)
Siemens-Hausgeräte

<http://www.siemens.de/hausgeraete>

Änderungen vorbehalten.

Subject to alterations.

Sous réserve de modifications.

Salvo modifichie.

Wijzigingen voorbehouden.

Se reserva el derecho a efectuar modificaciones.

Direitos reservados quanto a alterações.

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München

9 000 147 523 (8601) de/en/fr/it/nl/es/pt