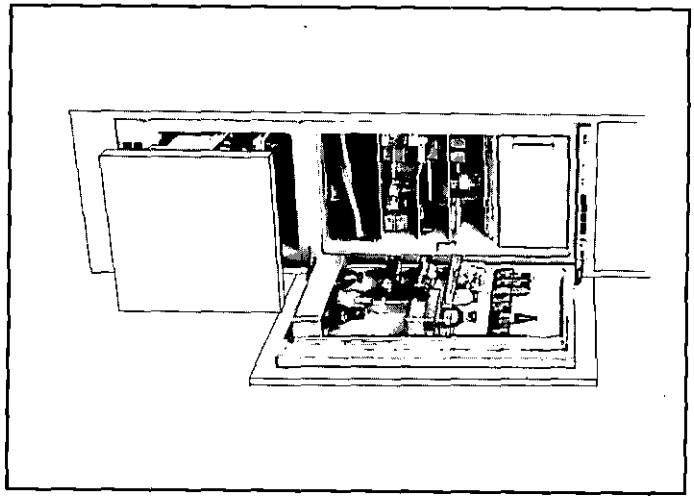
1 709 987 497 (7507)



(D) Gebrauchsanweisung

(GB) Instructions for Use

(F) Mode d'emploi

(I) Istruzioni sull'uso

(NL) Gebruiksaanwijzing

(E) Modo de empleo

NEFF

(D) Inhaltsverzeichnis

Entsorgungshinweise, Sicherheitshinweise und Warnungen 4
Sicherheitshinweise und Warnungen, Bestimmungen 5
Gerät aufstellen 6
Gerät kennenlernen 6
Einschalten und Temperaturwahl 8
Ausschalten, Gerät stillegen 9
Lebensmittel einordnen 10
Lebensmittel aufbewahren durch Frischkühlen 11
Eingefrieren und Lagern von Gefriergut 12
Gerät abtauen 15
Gerät reinigen 15
Energiespartips 16
Hinweise zu Betriebsgeräuschen 17
Kleine Störungen selbst beheben 18
Kundendienst 18

(GB) Contents

Instructions for the disposal of the old unit, safety instructions and observations 19
Safety instructions and observations, regulations 21
Installation of the unit 21
Getting to know your unit 22
Switching on and temperature selection 24
Switching off, setting unit out of use 25
Food arrangement 25
Keeping food fresh by chilling 27
Freezing and storage of frozen goods 28
Thawing the unit 30
Cleaning the unit 30
Power saving tips 31
Information on operating noises 31
Small problems for self-help 32
After-sales service 33

(F) Table des matières

Mise au rebut, conseils de sécurité et consignes 34
Conseils de sécurité et consignes, domaines d'application 35
Installation de l'appareil 36
Faire la connaissance de l'appareil 36
Mise en service et sélection de la température 38
Branchement et sélection de la température 39
Arrêt l'appareil 39
Rangement des aliments 40
Conserver des aliments dans le compartiment fraîcheur 41
Congélation et stockage de produits surgelés 42
Dégivrage de l'appareil 45
Nettoyage de l'appareil 45
Economie d'énergie 46
Remarques sur les bruits 47
Réparer soi-même les petites pannes 47
Service après-vente 48

(I) Istruzioni per l'uso

Istruzioni per lo smaltimento, istruzioni per la sicurezza e avvertimenti 49
Istruzioni per la sicurezza e avvertimenti, destinazione d'uso 50
Installazione dell'apparecchio 51
Conoscenza dell'apparecchio 51
Accensione e selezione della temperatura. 53
Disattivazione, messa fuori servizio dell'apparecchio 54
Disposizione degli alimenti 55
Conservazione degli alimenti mediante refrigerazione nella zona "fresca" 56
Congelazione e conservazione di alimenti congelati 57
Sbrinamento dell'apparecchio 59
Pulizia dell'apparecchio 60
Consigli per il risparmio d'energia 61
Avvertenze per i rumori di funzionamento .. 61
Eliminare da sé piccoli guasti 62
Servizio assistenza 63

(NL) Inhoud

Afvoeren van de verpakking en van uw oude apparaat, veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen 64
Veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen, bepalingen 65
Plaatsing van het apparaat 66
Kennismaking met het apparaat 66
Inschakelen en temperatuurkeuze 68
Uitschakelen en buiten werking stellen van het apparaat 69
Levensmiddelen inruimen 70
Levensmiddelen bewaren d.m.v. verskoelen 71
Levensmiddelen invriezen en opslaan 72
Ontdooien van het apparaat 75
Schoonmaken van het apparaat 75
Tips om energie te besparen 76
Attentie: Bedrijfsgeluiden 77
Kleine storingen zelf verhelpen 77
Servicedienst 78

(E) Índice

Instrucciones para el desguace, medidas de seguridad y advertencias 79
Medidas de seguridad y advertencias, Normativas 80
Emplazamiento de la unidad 81
Familiarizándose con la unidad 82
Conexión y selección de la temperatura 84
Desconexión y paro de la unidad 85
Disposición de los alimentos 85
Conservación de alimentos al fresco 87
Congelación de alimentos y conservación de productos congelados 88
Descarchado del congelador 91
Limpieza 92
Consejos para economizar corriente 93
Explicación de los ruidos de funcionamiento 93
Pequeñas anomalías de fácil arreglo 94
Servicio de asistencia técnica 95

Entsorgungshinweise, Sicherheitshinweise und Warnungen

Entsorgung des Altgerätes

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen und Anschlußkabel durchtrennen. Schnapp- oder Riegelschlösser entfernen oder zerstören – Sie verhindern damit, daß spielende Kinder sich selbst einsperren und in Lebensgefahr kommen. Kühl- und Gefriergeräte enthalten Isolationsgase und Kältemittel die eine fachgerechte Entsorgung erfordern. Außerdem enthalten sie wertvolle Stoffe die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollen. Nehmen Sie deshalb zum Entsorgen Ihre zuständige kommunale Entsorgungsstelle in Anspruch.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung oder Ihren Händler.
Achten Sie bitte darauf, daß die Rohrleitungen Ihres Kältegerätes bis zum Abtransport zu einer sachgerechten, umweltfreundlichen Entsorgung nicht beschädigt werden.

Entsorgung der Neugeräte-Verpackung

Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.
Die Kartonagen bestehen aus zwischen 80 % bis 100 % Altpapier. Holzteile sind nicht chemisch behandelt.
Die Folien sind aus Polyethylen (PE), die Umbänderung aus Polypropylen (PP) und die FCKW-freien Polsterteile aus geschäumtem Polystyrol (PS). Diese Materialien sind reine Kohlenwasserstoff-Verbindungen und recyclebar.
Durch die Aufbereitung und Wiederverwendung werden Rohstoffe eingespart, und das Müllvolumen verringert.
In der Bundesrepublik Deutschland können Sie die Verpackung Ihres Gerätes zur stofflichen Verwertung dem Händler zurückgeben, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Ein Beitrag zum Umweltschutz – wir verwenden Recyclingpapier.

Anschriften von Wertstoffcentern für die Entsorgung von Altgeräten erfahren Sie über Ihre Gemeindeverwaltung. Bitte helfen Sie auf diese Weise mit für eine umweltverträgliche Entsorgung bzw.Wiederverwertung.

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

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

- **Dieses Gerät enthält in geringer Menge das Kältemittel Isobutan (R600a), ein Naturgas mit hoher Umweltverträglichkeit aber brennbar. Beim Transportieren und Aufstellen des Gerätes darauf achten, daß keine Teile des Kältemittelkreislaufes beschädigt werden. Bei Beschädigungen offenes Feuer oder Zündquellen vermeiden und den Raum, in dem das Gerät steht, für einige Minuten durchlüften.**
- Beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen, im Zweifel beim Lieferanten rückfragen.
- Anschluß und Aufstellung nach der Montageanweisung vornehmen. Elektrische Anschlußbedingungen und Angaben auf dem Typenschild müssen übereinstimmen.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur gewährleistet, wenn das Erdungssystem der Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.
- Im Fehlerfall, bei Wartung und bei der Reinigung Gerät vom Netz trennen. Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten. Am Netzstecker ziehen, nicht am Anschlußkabel.

Sicherheitshinweise und Warnungen, Bestimmungen

- Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Hochprozentigen Alkohol nur dicht verschlossen und stehend lagern. Erzeugnisse mit brennbaren Treibgasen (z. B. Sahnespender, Spraydosen) und explosive Stoffe nicht im Gerät lagern – **Explosionsgefahr!**
- Die Teile des Kältemittelkreislaufes nicht beschädigen, z.B. durch Aufstechen der Kältemittelkanäle des Verdampfers mit scharfen Gegenständen, Abknicken von Rohrleitungen, Abkratzen von Oberflächenbeschichtungen usw. Herausspritzendes Kältemittel kann auch zu Augenverletzungen führen.
- Be- und Entlüftungsöffnungen für das Gerät nicht abdecken oder zustellen.
- Sockel, Auszüge, Türen usw. nicht als Trittbrett oder zum Aufstützen mißbrauchen.
- Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Auf keinen Fall sollten sich Kinder z. B. auf Auszüge setzen oder an die Tür hängen.
- Bei Gerät mit nachgerüstetem Schloß, Schlüssel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Angebrochene Sektflaschen nicht dicht verschlossen im Kühlwagen lagern. Durch Erschütterungen beim Öffnen der Auszugstür, kann der Korken in die Luft fliegen und zu Verletzungen führen.
- Eis am Stiel und Eiswürfel nicht direkt vom Gefrierraum in den Mund nehmen. (Verbrennungsgefahr durch sehr tiefe Temperaturen).
- Flüssigkeit in Flaschen und Dosen, im besonderen kohlensäurehaltige Getränke, nicht im Gefrierraum lagern. Flaschen und Dosen platzen.
- Gefriergut nicht mit nassen Händen berühren, die Hände könnten daran festfrieren.

Bestimmungen

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

Es ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt.

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

Das Gerät ist funkentstört nach EG-Richtlinie 87/308/EWG.

Es entspricht der Unfallverhütungsvorschrift für Kälteanlagen (VBG 20).

Der Kältekreislauf ist auf Dichtheit geprüft.

Dieses Erzeugnis entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte.

Umgebungstemperatur beachten

Das Gerät eignet sich für einen Einsatz bei einem Umgebungstemperaturbereich von +10° C bis 32° C (Treten über längere Zeit am Aufstellort Raumtemperaturen unter 10° C auf, kann es im Frischkühlfach zu warm werden.)

D

Gerät aufstellen

Aufstellort

Als Aufstellort eignet sich ein trockener, belüftbarer Raum. Der Aufstellplatz sollte nicht direkter Sonnenbestrahlung ausgesetzt und nicht in der Nähe einer Wärmequelle wie Herd, Heizkörper etc. sein.

Einbau und Wechsel des Türanschlags

Siehe beiliegende Montageanweisung.

Elektrischer Anschluß

Gerät nur im eingebauten Zustand betreiben.

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

Belüftung

Die an der Kühlmaschine erwärmte Luft muß ungehindert abziehen können. Die Kühlmaschine muß sonst mehr leisten, und das erhöht den Stromverbrauch. Deshalb auf keinen Fall das Belüftungs- und Entlüftungsgitter im Sockel abdecken.

Gerät kennenlernen

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

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

Gesamtansicht

Bild ❶

1-10 Bedienblende
***12 Umluftventilator**
13 Ablage
14 Innenbeleuchtung
***15 Fleisch- und Wurstbehälter**
16 Rückwand des Kühlraumes (Kälteerzeuger)
17 Feuchtefilter
18 Feuchteschublade
19 Ablage für kleines Kühlgut (z. B. Tuben)
20 Ablage
21 Butter- und Käsefach
22 Eierablage
23 Flaschenabsteller
24 Schublade
25 Kühlwagen

A = Gefrierraum (–18° C und kälter)
B = Frischkühlraum (nahe 0° C)
C = Kühlraum (+2 bis +11° C)

* *nicht bei allen Modellen*

Gerät kennenlernen

Bedienblende
(Kurzübersicht)

Bild ❷

1 ⏻ **-Taste**
Geräte-Hauptschalter ein/aus
2 super-**Taste**,
für max. Gefrierleistung
3 🔕 **-Taste**
zum Abschalten des Warntons, wenn es im Gefrierfach zu warm ist
4 Anzeige „**super**"
leuchtet nur, wenn das Supergefrieren in Betrieb ist.
5 Anzeige „**alarm**"
leuchtet nur, wenn es im Gefrierfach zu warm ist.
6 Anzeige „**Aktuelle Gefrierraumtemperatur**"
7 Anzeige „**cold + fresh**"
leuchtet nur, wenn Frischkühl- und Kühlraum über die Taste 10 eingeschaltet wurden.
8 Anzeige für:
a) **Aktuelle Kühlraumtemperatur**
b) **Einstelltemperatur für Kühlraum**
(nur 5 sec. lang bei Betätigung der Einstelltasten 9)
9 **Einstelltasten Kühlraumtemperatur**
^ = wärmer
v = kälter
10 ❄ **-Taste**
zum Ein- und Ausschalten des Kühl- und Frischkühllagerraumes.

Hinweis:
Die Temperaturen im Gefrierraum und Frischkühlraum können nicht eingestellt werden, diese Räume werden automatisch geregelt.

Im Gefrierraum herrschen –18° C und kälter.

Im Frischkühlraum nahe 0° C.

Die Funktion der Schalt- und Kontrollelemente

Bild ❷

1 ⏻ **-Taste**
Geräte-Hauptschalter, dient zum Ein- und Ausschalten des gesamten Gerätes.
2 super-**Taste**
Dient zum Ein- und Ausschalten des Supergefrierens.

Die Inbetriebnahme wird über die Anzeige **4** „Super" angezeigt.
Das Supergefrieren dient zum Eingefrieren großer Mengen frischer Lebensmittel und ist bis zu **24 Stunden vor dem Einlegen** der frischen Lebensmittel einzuschalten.

Die Kältemaschine arbeitet nach dem Einschalten ständig, im Gefrierraum wird eine sehr tiefe Temperatur erreicht.

Das Supergefrieren schaltet sich **automatisch,** spätestens nach ca. 26 Std. ab.

3 🔕 **-Taste**
Dient zum Abschalten des Warntons.

Der Warnton schaltet sich ein, wenn es im Gefrierraum zu warm, also das Gefriergut gefährdet ist. (Gleichzeitig leuchtet die Anzeige **5** „alarm").
Ohne Gefahr für das Gefriergut kann sich der Warnton einschalten
– bei Inbetriebnahme des Gerätes
– beim Einlegen großer Mengen frischer Lebensmittel
– und bei zu lange geöffneter Gefrierraumtür

4 **Anzeige** „super"
Sie **leuchtet nur**, wenn die Super-Taste **2** gedrückt und damit das Supergefrieren eingeschaltet wurde.

Sie **erlischt**, wenn die Taste „Super" zum Ausschalten nochmals gedrückt wurde.

Gerät kennenlernen

Sie **erlischt automatisch,** spätestens 26 Stunden nach dem Einschalten des Supergefrierens.

5 **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.

6 Anzeige **„Aktuelle Gefrierraum-temperatur"**

7 Anzeige **„cold + fresh"** leuchtet nur, wenn Frischkühl- und Kühlraum über die Taste 10 eingeschaltet wurden.

8 Anzeige für:
a) **Aktuelle Kühlraumtemperatur**
b) **Einstelltemperatur für Kühlraum**
(nur 5 sec. lang bei Betätigung der Einstelltasten 9)

9 **Einstelltasten für Kühlraumtemperatur**
(Die Kühlraumtemperatur ist von +2° C bis +11° C einstellbar).

∧-Taste drücken =
Einstelltemperatur wird wärmer
∨-Taste drücken =
Einstelltemperatur wird kälter

Die Einstelltemperatur wird 5 sec. lang auf der Anzeige **8** angezeigt.

Die Einstelltaste wiederholt oder ständig drücken bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird.

10 **-Taste**
dient zum Ein- und Ausschalten des Frischkühl- und Kühlraumes. (Diese Räume können nur in Betrieb genommen werden, wenn der Geräte-Haupt schalter **1** zuvor eingeschaltet wurde).

Vor dem Einschalten

- Beiliegende Abdeckstopfen in die Löcher, die zur Höhenverstellung der Ablagen dienen, einsetzen, Bild **❹/C.**

Einschalten und Temperaturwahl

Bild ❷

- Stecker in Steckdose stecken.
(Beim Drücken der Tasten ertönt ein „Bestätigungs-Ton").
- **Geräte-Hauptschalter 1 drücken.**
Warnton ertönt, Anzeige „alarm" **5** und Anzeige **6** „aktuelle Gefrierraumtemperatur" leuchten.
- **-Taste 3 drücken** – Warnton verstummt.
- **Haupttaste 10 für den Kühl- und Frischkühlraum solange drücken, bis die Anzeigen 7 und 8 aufleuchten.**
Auf der Anzeige **8** erscheint die aktuelle Kühlraumtemperatur. Bei geöffneter Frischkühlraumtür leuchtet die Innenbeleuchtung.
- **Temperatur für den Kühlraum einstellen** dazu eine der Tasten **9** mindestens 1 sec. lang drücken – auf der Anzeige **8** wird die Einstelltemperatur 5 sec. lang angezeigt.

∧ -Taste drücken =
Einstelltemperatur wird wärmer
∨ -Taste drücken =
Einstelltemperatur wird kälter

Taste mehrmals oder ständig drücken bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird.

Wir empfehlen eine Einstellung auf +6° C.

Hinweise:

- **Wenn der Gefrierraum seine Betriebstemperatur erreicht hat, erlischt die „alarm"-Anzeige 4.**
- Die Temperaturen im Gefrierraum Bild ❶/A und Frischkühlraum Bild ❶/B können nicht eingestellt werden. Diese Räume werden automatisch geregelt.

Im Gefrierraum herrschen –18° C und kälter. (Beim Supergefrieren können Temperaturen bis –30° C auftreten).

Im Frischkühlraum um 0° C.

Einschalten und Temperaturwahl

- Während die Kühlmaschine läuft, bilden sich Wasserperlen oder Reif an der Rückwand des Frischkühlraumes Bild ❶/16, dieses ist funktionsbedingt. Ein Abschaben der Reifschicht oder Abwischen der Wasserperlen ist nicht notwendig. Die Rückwand taut automatisch ab. Das Tauwasser wird in der Ablaufrinne Bild ⓬/A aufgefangen, zur Kühlmaschine geleitet und dort verdunstet.

Ausschalten, Gerät stillegen

Ausschalten

Hauptschalter Bild ❷/1 drücken, damit ist das Gerät ausgeschaltet.

Gerät stillegen

Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird:
Hauptschalter Bild ❷/1 drücken, Gefrierfach abtauen, gesamtes Gerät reinigen, alle Türen offen lassen.

Stillegen des Kühl- und Frischkühlraumes

Soll nur das Gefrierfach in Betrieb bleiben, z. B. wegen Urlaub,
Taster für Kühl- und Frischkühlraum Bild ❷/10 solange drücken, bis Anzeigen Bild ❷/8 und 7 erlöschen, Kühl- und Frischkühlraum reinigen.
Um Geruchsbildung zu vermeiden den Kühlwagen etwas offen lassen.

Zur stromsparenden Lagerung des Gefriergutes Frischkühlraumtür geschlossen lassen.

(Der Frischkühlraum wird automatisch auf ca. 15° C temperiert, dadurch wird Geruchsbildung im Frischkühlfach und Schwitzwasserbildung an der Gefrierfachtür vermieden).

Lebensmittel einordnen

Veränderungsmöglichkeiten der Inneneinrichtung

Die Ablagen lassen sich bei Bedarf umsetzen.
Dazu die Ablagen herausnehmen Bild ❸ und die Auflagen „A", „B" und Stopfen „C" von Hand umsetzen Bild ❹.

* Zum Stellen von hohen Flaschen kann der Fleisch- und Wurstbehälter nach hinten gesetzt werden. Bild ❺.

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

Zum Herausnehmen Behälter und Absteller anheben. Bild ❼.

*Damit die Flaschen beim Öffnen und Schließen der Tür nicht umfallen können, kann man sie mit dem Flaschenhalter sichern. Bild ❽/B.

Der Behälter im Kühlwagen läßt sich zum Beladen herausnehmen. Bild ❾.

* = Nicht bei allen Modellen.

Beim Einordnen beachten

- Warme Speisen und Getränke außerhalb des Gerätes abkühlen lassen.
- Lebensmittel möglichst verpackt oder gut abgedeckt einordnen. Dadurch bleiben Aroma, Farbe, Feuchtigkeit und Frische erhalten, außerdem werden Geschmacksübertragungen vermieden. Unverpackt sollten nur Gemüse, Obst und Salat im Feuchtefach gelagert werden. Bild ❶/18.
- Öl und Fett nicht mit den Kunststoffteilen und der Türdichtung in Berührung bringen (diese könnten sonst porös werden).
- Im Gerät keine explosiblen Stoffe aufbewahren.
- *Hochprozentigen Alkohol nur verschlossen, stehend lagern.*
- Flaschen und Flüssigkeiten die gefrieren können, nicht im Gefrierraum lagern. Beim Gefrieren platzen die Flaschen.

Einordnungsbeispiel

Bild ❶

Im Gefrierfach Bild ❶/A.
Lebensmittel eingefrieren, lagern und Eis bereiten.

Im Frischkühlfach Bild ❶/B.

Auf den **Ablagen (13)**
Fertiggerichte, Fleisch, Geflügel, Käse, Meeresfrüchte, Molkereiprodukte (angebrochene oder solche, die länger frisch bleiben sollen), Schinken, Wurst.

Im **Fleischbehälter (15)**, Fleisch und Wurst.

Auf der **Ablage (19)** *kleines Kühlgut z. B. Tuben.*

Im **Absteller (20)** kleine Flaschen, Dosen.

Im **Fach (21)** Butter und Käse.

In den **Eierbehältern (22)** Eier.

Im **Flaschenabsteller (23)** große Flaschen, Milchtüten.

In der Feuchteschublade Bild ❶/18.

Gemüse (z. B. Möhren, Rote Beete, Sellerie, Radieschen, Spargel, Porree, Spinat, reife Tomaten, frische Erbsen usw.)

Kohlsorten (wie Blumenkohl, Kohlrabi, Rosenkohl, Broccoli, Wirsing usw.)

Lebensmittel einordnen

Kräuter (wie Schnittlauch, Dill, Petersilie usw.)

Obst (einheimisches!) (Südfrüchte: nur Feigen und Granatäpfel)

Pilze

Salatsorten (wie Feldsalat, Kopfsalat, Radicchio, Chicoree usw.).

Im Kühlraum Bild ❶/C.

In der **Schublade (24)** Backwaren, fertige Speisen, Konserven, Kondensmilch, Hartkäse, Zitrusfrüchte, Tomaten, Gurken, Paprika, Mandarinen, Bananen, Ananas, Melonen.

Im **Kühlwagen (25)** Getränke mundgerecht gekühlt.

Lebensmittel aufbewahren durch Frischkühlen

Der Frischkühlraum

Bild ❶/B

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

Die Feuchteschublade

Die Feuchteschublade im Frischkühlraum Bild ❶/18 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.

Zum Frischkühlen geeignet sind:

Grundsätzlich alle Lebensmittel die frisch sind und auch noch länger frisch bleiben sollen.

Ob Fleisch- und Wurstwaren, Frischfisch, Meeresfrüchte, Milch, Butter, Käse, Quark, Gemüse oder Obst. Alles ist in dem Frisch-Kühlfach sicher und doppelt so lange frisch aufgehoben.

Zum Frischkühlen nicht geeignet 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 ❶/C.

Lebensmittel aufbewahren durch Frischkühlen

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.

Lebensmittel verpacken

Lebensmittel möglichst verpackt oder gut abgedeckt einordnen. Dadurch bleiben Aroma, Farbe, Feuchtigkeit und Frische erhalten, außerdem werden Geschmacksübertragungen vermieden. Unverpackt *sollten nur Gemüse, Obst und Salat im Feuchtefach gelagert werden. Bild ❶/18. Zum Verpacken eignen sich Polyäthylenbeutel und Folien. Aluminiumfolien und luftdicht verschließbare Kunststoff- und Aluminiumbehälter.*

Lagerzeiten

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
Hitze behandeltes Fleisch in großen Stücken Rindfleisch, Wild Hülsenfrüchte	bis 30 Tage

Eingefrieren und Lagern von Gefriergut

Verschlußanzeige Gefrierraumtür

Bild ⓫

Die Verschlußanzeige im Griff zeigt an, ob die Gefrierfachtür richtig geschlossen ist.

Bei roter Anzeige ist die Tür offen. Bei weißer Anzeige ist die Tür geschlossen.

Achten Sie darauf, daß die Tür stets geschlossen ist. Eine offene Tür führt zum Auftauen des Gefriergutes, zu einer starken Vereisung des Gefrierfaches und zu einem hohen Stromverbrauch.

Beim Einkauf von Tiefkühlkost beachten

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

Lebensmittel selbst eingefrieren

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

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

Eingefrieren und Lagern von Gefriergut

Zum Eingefrieren nicht geeignet sind
Ganze Eier in der Schale, Sauerrahm und Mayonnaise, Blattsalate, Radieschen, Rettiche und Zwiebel.

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

Lebensmittel verpacken

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

Zum Verpacken geeignet sind:
Kunststoff-Folien, Schlauchfolien aus Polyäthylen, Alu-Folien und Gefrierdosen. Diese Produkte finden Sie im Fachhandel.

Ungeeignet sind:
Packpapier, Pergamentpapier, Cellophan, Müllbeutel und gebrauchte Einkaufstüten.

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

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

Vor dem Einlegen in das Gefrierfach, den Inhalt der Gefrierpakete kennzeichnen und mit dem Einlegedatum versehen.

Max. Gefriervermögen

Innerhalb 24 Stunden können max. 5 kg Lebensmittel auf dem Boden des Gefrierfaches auf einmal eingefroren werden.

Bereits gefrorene Lebensmittel dürfen nicht mit den frisch einzufrierenden Lebensmitteln in Berührung kommen.

Eingefrieren und Lagern von Gefriergut

Supergefrieren

Lagern bereits Lebensmittel in dem Gefrierfach, 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 1 kg) können ohne Supergefrieren eingefroren werden. Zum Einschalten des Supergefrierens einfach die Supergefriertaste Bild ❷/2 drücken.

Die Super-Anzeige Bild ❷/4 zeigt die Inbetriebnahme an. Die Kühlmaschine arbeitet jetzt ständig. Im Gefrierraum wird eine tiefe Temperatur erreicht. Das Supergefrieren schaltet sich automatisch, spätestens jedoch nach ca. 26 Std. ab.

Lagerdauer

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

Bei –18° C können Fisch, Wurst, fertige Speisen und Backwaren bis zu 2 Monaten, Käse, Geflügel, Fleisch bis zu 4 Monaten und Gemüse und Obst bis zu 6 Monaten gelagert werden.

Auftauen von Gefriergut

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

Bei Raumtemperatur,
im Kühlschrank,
im elektrischen Backofen,
mit/ohne Heißluftventilator,
im Mikrowellengerät.
An- und aufgetautes Gefriergut kann erneut eingefroren werden, wenn Fleisch und Fisch nicht länger als einen Tag, anderes Gefriergut nicht länger als drei Tage über 3° C warm war.
Andernfalls, wenn Geschmack, Geruch und Aussehen unverändert sind, durch Kochen, Braten oder zu einem Fertiggericht weiterverarbeiten und erneut eingefrieren.

Die max. Lagerdauer nicht mehr voll nutzen.

Eis bereiten

Bild ⓫

Stellen Sie die zu 3/4 mit Wasser gefüllte Eisschale auf den Boden des Gefrierfaches. Die gefrorenen Eiswürfel lassen sich durch Verwinden der Eisschale leicht lösen.
Im Vorratsbehälter können die Eiswürfel griffbereit aufbewahrt werden.
Die Eisschale dient gleichzeitig als Deckel des Vorratsbehälters.

Gerät abtauen

Kühl- und Frischkühlraum

Der Kühl- und Frischkühlraum taut vollautomatisch ab.

Das Tauwasser wird in den Tauwasserablaufrinnen Bild ⓬/A aufgefangen, zur Kühlmaschine geleitet und dort verdunstet. Ablaufrinnen und Ablauflöcher Bild ⓬/B stets sauber halten damit das Tauwasser ungehindert abfließen kann.

Gefrierraum

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

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

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

Gehen Sie wie folgt vor:

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

Abtauhilfen
Zum Beschleunigen des Abtauvorganges am besten einen **Topf mit heißem Wasser** in das Gefrierfach stellen. **Auf keinen Fall elektrische Heizgeräte zum Abtauen in das Gerät legen.** Vorsicht bei Verwendung von **Abtausprays!** Diese können explosible Gase bilden, kunststoffschädigende Lösungs- oder Treibmittel enthalten oder gesundheitsschädlich sein.
Achten Sie auf die Herstellerangaben.

Gerät reinigen

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

Die Innenräume möglichst monatlich einmal reinigen.

Zum Reinigen lassen sich der Kühlwagen, die Schublade und die Feuchteschublade herausnehmen.

Zum Herausnehmen, Schubladen und Kühlwagen ganz herausziehen und nach oben heben. Bild ⓭, ⓮ und ⓯.

Beim späteren Einsetzen, Schubladen auf die Auszugschienen legen, ganz in den Innenraum schieben und etwas nach unten drücken (Schubladen rasten in Auszugschienen ein).

Auch der Feuchtefilter Bild ❶/17 über der Feuchteschublade kann zum Reinigen herausgenommen werden. Dazu zuerst die Feuchteschublade herausnehmen. Danach den Feuchtefilter herausziehen.

Die Filterabdeckung Bild ⓰ abheben, Filter herausnehmen, im lauwarmen Wasser reinigen, trocknen lassen und wieder zusammenbauen.

Reinigungswasser darf nicht in die Bedienblende und den Ventilator gelangen.
Zur Reinigung des gesamten Gerätes, außer der Türdichtung, eignet sich lauwarmes Wasser mit einem leicht desinfizierenden Reinigungsmittel z. B. Handspülmittel.

Ungeeignet sind sand-, scheuermittel- oder säurehaltige Putzmittel bzw. chem. Lösungsmittel.

Um Mattstellen zu vermeiden, sollten auch „scheuermittelfrei" bezeichnete Scheuermittel nicht verwendet werden.

Gerät reinigen

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

Tauwasserablaufrinnen (Bild ⓬ /A) und Ablauflöcher (Bild ⓬ /B) häufiger reinigen, damit das Tauwasser ungehindert ablaufen kann. Ablauflöcher mit Stäbchen o. ä. freimachen.

Darauf achten, daß möglichst kein Reinigungswasser durch die Ablauflöcher in die Verdunstungsschale läuft.

Nach dem Reinigen das Gerät wieder komplettieren, anschließen und einschalten.

Energiespartips

- Gerät in einem gut belüftbaren Raum aufstellen, vor direkter Sonnenbestrahlung schützen und nicht im Bereich einer Wärmequelle (Heizkörper etc.) anordnen.
- Warme Speisen erst nach dem Abkühlen in das Gerät geben.
- Zum Auftauen Gefrierwaren in den Kühlraum legen. Sie nutzen damit die Kälte, die in der Gefrierware steckt zur Kühlung der Lebensmittel im Kühlraum.
- Gefrierraum bei starker Eisbildung abtauen. Eine dicke Eisschicht verschlechtert die Kälteabgabe an das Gefriergut und läßt den Stromverbrauch ansteigen.
- Zum Beladen und Entladen, Gerätetüren so kurz wie möglich öffnen.
- Die Temperatur nie kälter als notwendig wählen!

Hinweise zu Betriebsgeräuschen

Betriebsgeräusche

Um die gewählte Temperatur konstant zu halten, schaltet Ihr Gerät von Zeit zu Zeit den **Kompressor** ein. Die dabei entstehenden Geräusche sind normal und nur dann zu hören, wenn es bei Ihnen sehr leise zugeht. Sie verringern sich automatisch, sobald das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat.

Feines Rauschen
entsteht durch die Luftströmungen, wenn der Ventilator in Betrieb ist.

Kurzes Klicken
ist nur dann zu hören, wenn die Ventile ein- oder ausschalten.

Gedämpftes Brummen
ist unvermeidlich, wenn der Kompressor arbeitet.

Leises Blubbern und Plätschern
ist typisch für das Einströmen des Kältemittels in die dünnen Rohre, sobald der Kompressor in Funktion ist. Auch nach dem Abschalten ist dieses Geräusch noch für kurze Zeit hörbar.

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

Liegen die Abstellflächen richtig auf?
Wenn nicht, könnte dies zur Geräuschentwicklung beitragen. Ist das der Fall, Abstellflächen, Schalen und andere Ausstattungsteile gegebenenfalls wackelfrei einsetzen.

Kleine Störungen selbst beheben

Nicht jede Störung ist ein Fall für den Kundendienst. Oft ist nur eine Kleinigkeit zu beheben. Prüfen Sie deshalb bitte, bevor Sie den Kundendienst rufen, ob Sie auf Grund der folgenden Hinweise die Störung selbst beheben können.

In solchen Fällen muß nämlich auch während der Garantiezeit der volle Aufwand des Monteureinsatzes berechnet werden.

Wenn keine der Anzeigen leuchtet:
Prüfen Sie bitte, ob Strom vorhanden ist, der Stecker richtig in der Steckdose sitzt und ob der Geräte-Hauptschalter Bild ❷/1 eingeschaltet ist.

Wenn die Kühlraumbeleuchtung nicht funktioniert:
Die Glühlampe ist defekt. Eine Ersatzlampe (Niedervolt-Halogenglühlampe 12 V, 10 W, Sockel G4) erhalten Sie beim Kundendienst, im Elektrofachhandel oder in Baumärkten. (Wichtig – keine Lampe mit höherer oder geringerer Leistung verwenden).

Halogenglühlampe austauschen:
Netzstecker ziehen.
Lampengehäuse abnehmen. Bild ⓱.
Abdeckung abziehen und defekte Glühlampe herausziehen.

Ersatzlampe nicht mit bloßen Fingern berühren. Lampe mit Hilfe eines sauberen Tuches oder Stück Papiers in die Lampenfassung einsetzen. Bild ⓲.

Bei Berührung der Lampe mit den Fingern, Lampe mit einem sauberen Tuch abwischen.
Abdeckung wieder aufklipsen.
Lampengehäuse wieder einbauen.
Gerät anschließen.

Kleine Störungen selbst beheben

Wenn der Kühlraum seine eingestellten Temperaturen nicht erreicht:
Das Be- und Entlüftungsgitter im Sockel ist verdeckt.

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

Wenn die Anzeigen Bild ❷/6 und Bild ❷/8 „––" oder„E 1, 3, 5, 6" anzeigen, im Gerät es aber kalt ist – dann ist der Kundendienst zu rufen.

Wenn nach längerem Betrieb die Anzeige „alarm" leuchtet und das akustische Warnsignal ertönt:

Störung, im Gefrierfach ist es zu warm!

- Das Lüftungsgitter im Sockel ist verdeckt.
- die Gefrierfachtür ist nicht richtig geschlossen,
- es wurden zu viele frische Lebensmittel auf einmal zum Gefrieren eingelagert (in diesen Fällen erlischt die Anzeige „alarm" nach einiger Zeit wieder).

Kann die Störung anhand der zuvor aufgeführten Hinweise nicht beseitigt werden, rufen Sie bitte den Kundendienst.

Öffnen Sie die Türen nicht unnötig oft, damit Kälteverlust vermieden wird.

Führen Sie keine weiteren Arbeiten, vor allem an den elektrischen Teilen des Gerätes, selbst aus.

Hinweis
An- und aufgetautes Gefriergut kann erneut eingefroren werden, wenn Fleisch und Fisch nicht länger als einen Tag, anderes Gefriergut nicht länger als drei Tage über +3° C warm war.
Andernfalls, wenn Geschmack, Geruch und Aussehen unverändert sind, durch Kochen, Braten zu einem Fertiggericht weiterverarbeiten und erneut eingefrieren.
Die max. Lagerdauer nicht mehr voll nutzen.

Kundendienst

Bild ⓳

Bitte geben Sie schon bei der Anforderung des Kundendienstes die E-Nummer und die FD-Nummer an.

Beide Ziffern finden Sie im schwarzumrandeten Feld des Typenschildes unten links im Frischkühlraum neben der Feuchtefachschale.

Die Anschrift und die Telefonnummer des Kundendienstes finden Sie im Kundendienststellen-Verzeichnis oder im amtlichen Telefonbuch.

Instructions for the disposal of the old unit, safety instructions and observations

How to dispose of the old unit

Before disposing of an old, scrap unit no longer in use, it is imperative to render it safe and inoperative at once. Disconnect power supply plug and cut off connection lead. Remove or destroy all spring, latch or bolt-locks, ensuring that these have been made totally unserviceable. This will prevent the danger of children locking themselves in inadvertently. Please observe refrigeration and freezer units contain insulating gases and coolants which require specialised waste disposal. They also contain valuable materials which can be recycled. Entrust the disposal of a scrap unit categorically to the competence of your local waste disposal service and contact your local authority or your dealer if you have any questions. Please ensure that the pipework of your refrigerating unit does not get damaged prior to being picked-up by the relevant waste disposal service, and contribute to environmental awareness by insisting on an appropriate, anti- pollution method of disposal.

Disposal of the new unit packaging

All of the packaging material used for your new unit is of the non-hazardous, anti-polluting and recyclable type. The cardboard packaging consists 80 to 100 % of recycled paper. The wooden components are not chemically treated. All foil sheets are made of polyethylene (PE), bands and strips are made of polypropylene (PP) and all cushioning and shock-absorbing padding is made of CFC-free polystyrene (PS). All these useful materials are pure hydrocarbons which can be reworked after being adequately treated. Recycling and reworking helps to preserve raw materials and reduces the amount of refuse. In the Federal Republic of Germany you can return the packaging on your unit, for material recycling, to the dealer from whom you bought the unit.

As contribution to the protection of the environment our firm utilises recycling paper.

The addresses of the nearest recycling centres for the disposal of the packaging materials and of the scrap unit itself, can be obtained from your local council. Please, take the trouble and contribute to the protection of our environment by insisting on recycling and anti-polluting methods of disposal.

Safety instructions and observations

Before you start the appliance you should read most attentively the information contained in the manuals of operating instructions and installation. These provide very important specifications that need to be strictly adhered to when installing, operating or servicing the unit. Keep both instruction manuals in a safe place and remember to hand them over to a possible subsequent owner.

The manufacturer will not be held responsible for any damages resulting from non-observance of the following observations:

- **This unit contains the coolant isobutane (R600a), a natural gas which is very environmentally friendly but also combustible. When transporting and installing the unit care must be taken to ensure that none of the refrigeration circuit components become damaged. In the event of damage avoid naked flames or ignition sources and ventilate the room in which the unit is placed for a few minutes.**
- Do not start-up an appliance showing any signs of damaging. If in doubt, consult your dealers.

Instructions for the disposal of the old unit, safety instructions and observations

- Observe that the installation and connection of the unit are to be categorically carried out in strict adherence to the specifications contained in the manuals of operating and installation instructions. The connection prerequisites must coincide with the data featured on the identification plate.
- The electrical safety of the unit is only guaranteed if the household earthing system has been installed in compliance with specifications.
- Disconnect plug from mains categorically in case of malfunction, and always when cleaning or servicing the appliance. Pull at the plug itself and not by the cable.
- It is imperative that repairs and maintenance of the unit be categorically performed by a qualified technician. Improper repairs carried out by individuals lacking the necessary technical competence are a potential source of danger that may have critical consequences for the user of the unit.
- High-proof alcohol must be stored in tightly closed bottles or containers and these always kept in upright position. Under no circumstances should explosive substances be stored inside the unit - **Danger of explosion!**
- Ensure that the pipe circuit of the refrigerating agent is not damaged, i.e. do not pierce the refrigerant conduits with sharp items, twist or bend the pipework, scrape off coated surfaces etc. Observe that if refrigerant spurts out and gets into your eyes, it may lead to serious eye injuries.
- Do not cover or block the ventilation grid or air relief slots of your cooling appliance.
- Do not use the base plate, drawers etc. as a footboard or to lean on.
- Observe that children should not be allowed to play with the unit, e.g. under no circumstances should they sit on the drawers or be allowed to use the doors of the unit as a swing.
- In the case of units provided with a lock, ensure that the unit's keys are always kept out of the reach of children.
- Do not take ice cubes or ice lollies straight from the deep freezer into your mouth. Allow to stand for a few minutes to avoid freezer burn (caused by very low temperatures).
- Do not store opened sparkling wine bottles tightly sealed in the refrigeration trolley. Vibrations caused when opening the pull-out door can cause the corks to fly out of the bottles and cause someone injury.
- Dry your hands before touching frozen food; if your hands are wet they will adhere to the products.

Safety instructions and observations, regulations

Regulations

The unit is suitable for the refrigeration of food, freezing and storing food products and making ice cubes.

This particular model was designed specifically for household use.

The unit is interference-screened in accordance with EG regulations 87/308 EEC.

The unit adheres to current German regulations for the prevention of accidents caused by refrigerating equipment (VGB 20).

The refrigerating circuit has been subjected to the relevant leak tests.

The unit observes all current safety regulations applicable to electrical appliances.

Please check ambient temperature

The unit is suitable for use at an environmental temperature range of +10 deg.C to 32 deg.C (if room temperatures of 10 deg.C apply over a longer period at the installation site the temperature can become too high in the fresh food chiller compartment).

Installation of the unit

Siting

A dry and adequately ventilated room is the best location for installing the unit. Observe that the appliance should not be exposed to direct sunlight, nor should it be sighted close to a direct source of heat such as cooker, radiators, heaters etc.

Installing and Changing the Door Stop

See enclosed Assembly Instructions.

Electrical connection

Please note that appliance must be properly built- in before it is switched on.

Connect appliance to a 220 - 240 V/50 Hz alternate current supply, by means of a safety socket installed in accordance with specifications. Ensure that the socket is protected by a 10A fuse or higher.

Ventilation

Please note that the air which is caused to heat up on the rear panel of the unit must be guaranteed unhindered venting. Otherwise the refrigerating machine will have to increase in output and the rate of power consumption will augment. Consequently, under no circumstances should the air relief slots or the ventilation grid ever be covered or blocked.

Getting to know your unit

Before reading on, please unfold the pages at the back of this manual featuring the illustrations.

This manual of operating instructions caters to various models. It is possible that some of the featured details and equipment do not coincide exactly with the particular characteristics of your appliance.

Overview

Diagram ❶

1-10 Control panel
***12 Circulation fan**
13 Shelf
14 Interior light
***15 Meat and cold meat box**
16 Refrigerator's rear panel (refrigerating machine)
17 Humidity filter
18 Humidity compartment
19 Compartment for small refrigeration products (e.g. tubes)
20 Shelf
21 Cheese compartment and butter dish
22 Egg rack
23 Bottle holder
24 Drawer
25 Refrigeration trolley

A = Freezer compartment (-18 deg.C and colder)
B = Chiller compartment (approx. 0 deg.C)
C = Refrigeration compartment (+2 to +11 deg.C)

* = Not on all models

Control panel
(Brief overview)

Diagram ❷

1. **The ⏻ button**
   Unit main on/off switch
2. The super **button**
   for maximum freezing output
3. **The 🔕 button**
   For switching off the warning buzzer if the temperature in the freezer compartment is too high
4. **The super display**
   Only lights up when the super-freeze function is in operation
5. **The "alarm"** display
   lights up when the temperature inside the freezer compartment is too warm.
6. **The "Present degree of temperature inside freezer compartment"** display
7. **The "Cold + Fresh"** display
   only lights up if the chiller and refrigeration compartment has been switched on via button 10.
8. The display for:
   a) **Present degree of temperature in refrigeration compartment**
   b) **Temperature setting buttons for refrigeration compartment**
   (is displayed for five seconds when the temperature setting buttons 9 are pressed)
9. **Temperature setting buttons for refrigeration compartment**
   ∧ = warmer
   ∨ = colder
10. **The ⊘ button**
    For switching the refrigeration and chiller storage compartment on and off.

Note:
The temperatures in the refrigeration compartment and chiller compartment cannot be adjusted as these are automatically controlled.

The temperature in the freezer compartment ranges from -18 deg.C and colder.

In the chiller compartment the temperature is approx. 0 deg.C.

The function of the different switches and controls

Diagram ❷

1 **The ⏻ button**
Unit main switch, used for switching the entire unit on and off.

2 **The** super **button**
Serves to switch the super-freeze on and off.

The functioning of the super-freeze is indicated on display **4.**
The super-freeze is ideal to freeze large quantities of fresh food and must be switched on **24 hours before introducing the unfrozen food inside the appliance.**

When the super-freeze is activated the refrigerating machine works uninterruptedly and the temperature inside the freezer drops to a very low degree.

The super-freeze function switches itself off **automatically** but no later than after approx. 26 hours.

3 **The 🔕 button**
Serves to switch off the warning buzzer.

The warning buzzer goes off when the temperature inside the freezer gets excessively warm; i.e. inadequate temperature conditions for safe storage of frozen goods (The word "alarm" lights up simultaneously on display **5**).

There are occasions when the warning buzzer may go off, without the frozen food being in any danger:
– when you start-up the unit
– after loading large quantities of fresh foodstuffs
– when the door of the freezer remains open excessively long.

4 **The "alarm" display lights up** and the warning buzzer goes off (both warning systems are released simultaneously) to indicate that the temperature inside the freezer is too warm for safe storage of frozen food. The light **goes off**, when the freezer has recovered its normal operating temperature.

9 **Buttons to select the degree of temperature desired in the refrigerator**
(The temperature inside the refrigerator may be adjusted from +2 deg. C to +11 deg. C).

When you press the button ^ = the temperature inside the refrigerator gets warmer.
When you press the button v = the temperature inside the refrigerator gets colder.

The selected temperature setting shows up for 5 seconds on display **8.**

Continue to press the temperature selecting button or press it repeatedly until the desired temperature setting shows up on the display.

10 **The ⊘ button**
serves to switch the refrigerator and the chiller compartments on and off.
(Observe that these compartments will only work if the main switch **1** has been previously switched on).

Observe the following before switching on

- The enclosed cover stops to be inserted as per Diagram. ❹/C in the holes which are used to adjust the height of the compartment.

Switching on and temperature selection

Diagram ❷

- Insert plug into socket.
  (When the button is pressed a "confirmation buzzer" will be heard).
- **Press unit main switch 1.**
  Warning buzzer goes off, the "alarm" display **5** lights up and the display **6** " present degree of temperature inside the freezer" lights up.
- **Press button 3** – warning buzzer stops.
- ***Press down the main switch 10 for the* refrigeration and chiller compartment *until displays 7 and 8 light up.***
  Display **8** shows the current refrigeration compartment temperature. When the refrigeration compartment door is open the interior light comes on.
- **Set the degree of temperature desired for the refrigerator compartment**
  To do so, press one of the buttons **9** for at least 1 second. The selected temperature setting shows up for five seconds on display **8.**

  Press the ∧ button
  if you wish to select a warmer temperature.
  Press the ∨ button
  if you wish to select a colder temperature.

  Keep the button pressed or press it several times until the desired temperature degree shows up on the display.

  We recommend a temperature setting of about +6 deg. C

Note:

- When the freezer compartment has reached its operating temperature the "warning" -display 4- goes out.
- The temperatures in the freezer compartment Diagram ❶/A and chiller compartment Diagram ❶/B cannot be adjusted. These compartments are controlled automatically.

The temperature in the freezer compartment ranges from -18 deg.C and colder. (With the super-freeze function the temperatures can reach -30 deg.C)

In the refrigeration compartment the temperature is approx. 0 deg. C.

Frost and water drops tend to deposit on the interior rear panel of the chiller compartment, Diagram ❶/16, when the refrigerating machine is working. This does not mean a failure in the unit, it is simply caused by the functioning of the refrigerating machine. It is not necessary to scrape off the frost or wipe up the water. The rear panel defrosts automatically. The thaw water collects in the run-off channels, Diagram ❷ /A, and flows to the evaporating machine where it is caused to evaporate.

Switching off, setting unit out of use

Switching off

To switch off the entire appliance simply press the main switch, Diagram ❷/1.

Setting appliance out of use

If for some reason you decide to leave your unit out of use, proceed as follows:
Press main switch , Diagram ❷/1, defrost the freezer compartment, clean out the entire unit, leave all doors open.

Setting the refrigerator and the chiller compartment out of use

If only the freezer compartment is to remain in operation, e.g. because of holidays, press the button for the refrigeration and chiller compartment Diagram ❷/10 until the displays Diagram ❷/8 and 7 go out, clean the refrigeration and chiller compartment.
To prevent unpleasant odours being created the refrigeration trolley should be left open slightly.

Keep the chiller compartment door closed to reduce electricity consumption when storing freezer goods.

(The temperature in the chiller compartment is automatically kept at approx. 15 deg.C, this prevents the creation of odours in the chiller compartment and condensation water on the freezer compartment door.)

Food arrangement

Possible rearrangement of the interior layout

If necessary, you may modify the layout of the refrigerator shelves. To do so, remove shelves, Diagram ❸, and insert holders "**A**" "**B**" and plugs "**C**" and reinsert in the desired position, Diagram ❹.

* To facilitate storage of tall bottles, you may place the meat and cold slices box further back. Diagram ❺.

All the trays, shelves and containers attached to the inner door may be removed from the appliance to clean.

To remove, simply lift-up the pertaining accessory. Diagram ❼.

The braces, Diagram ❽/B, serve to hold bottles safely into place and prevent them from falling out when opening or closing the door.

The container in the refrigeration trolley can be removed for loading. Diagram ❾.

* = Not on all models.

Observe the following when loading the unit with food

- Allow warm food or beverages to cool down before storing inside the unit.
- Ensure that food is well wrapped or covered before it is stored. This will prevent food from dehydrating, deteriorating in colour, losing in nutritive value or taste and it will help maintain its freshness. It will further prevent cross-flavouring. Fruit, vegetables and lettuces do not need to be wrapped and should always be stored in the chiller compartment, Diagram ❶/18.

Food arrangement

- Observe that grease or oil should not be allowed to get to the plastic fittings inside the refrigerator, nor should they get to the door seal (plastic and rubber are materials which can easily become porous).
- Under no circumstances should explosive substances be stored inside the unit.
- High-proof alcohol should always be kept in tightly closed bottles or containers and placed in upright position.
- Glass bottles or jars containing liquids that can freeze, most particularly soda containing beverages, should never be stored in the freezer compartment. Glass bursts when the contents freezes.

Example of food layout

Diagram ❶

In the freezer compartment - Diagram ❶/A. Freezing of fresh foodstuffs, storage of frozen products, preparation of ice-cubes.

In the chiller compartment - Diagram ❶/B.

On the shelves (13)
ready meals, meat, poultry, cheese, seafood, dairy products (opened or those which are to be kept fresh longer), ham, sausages.
In the **meat box (15),** meat, sausages and cold slices.

On the shelf (19), small refrigeration goods such as e.g. tubes

In the **compartment (20)**, small bottles and tins.

In the **compartment (21)**, butter and cheese.

In the **egg rack (22),** eggs.

In the **bottle holder (23),** large bottles, milk cartons.

In the **humidity drawer** - Diagram ❶/18.

Vegetables (e.g. carrots, beetroot, celery, radishes, asparagus, leeks, spinach, ripe tomatoes, fresh beans etc.)

Cabbage products (such as cauliflower, kohlrabi, turnip, red cabbage, broccoli, Savoy cabbage).

Aromatic herbs (chives, dill, parsley etc.)

Fruit (indigenous!) (Mediterranean fruits: only dates and pomegranates)

Mushrooms

All sorts of lettuces (such as corn salad, lettuce, radicchio, chicory etc.).

In the refrigeration compartment - Diagram ❶/C.

In the drawer (24), bakery products, ready meals, preserves, condensed milk, block cheese, citrus fruits, tomatoes, cucumber, paprika, mandarins, bananas, pineapple, melons.

In the refrigeration trolley (25), drinks refrigerated at drinking temperature.

Keeping food fresh by chilling

The chiller compartment

Diagram ❶/B

The temperature in the chiller compartment is kept at a constant level of approx. 0 deg.C. The low temperature and high humidity (in the humidity compartment) provide optimal storage conditions for fresh foods.

The humidity compartment

The humidity tray in the chiller compartment Diagram ❶/18 is covered by a special filter which lets air through but keeps back humidity. As a result, depending upon what is stored, the air humidity in the humidity tray is up to 90%, ideal conditions for all garden and field products such as salads, vegetables, fruit, mushrooms and herbs.

The following foodstuffs are suitable for chilling:

essentially all foods that are fresh and are to be kept fresh longer.

Meat or sausage products, fresh fish, seafood, milk, butter, cheese, curd cheese, vegetables or fruit. All of these can be kept safe and fresh for twice as long in the fresh food chiller compartment.

The following foodstuffs are not suitable for chilling:

fruit and vegetables which are sensitive to cold, such as Mediterranean fruits, avocados, papaya, passion fruit, aubergines, cucumbers, paprika, as well as fruit to be ripened, green tomatoes, potatoes and hard cheese. The ideal place to store these foods is in the refrigeration compartment Diagram ❶/C.

When buying food observe the following:

an important factor in determining how long your food can be kept is the "purchase freshness". The following fundamental rule applies: the fresher the stores are placed in the chiller compartment the longer they will remain fresh. So when buying your food always check the freshness level.

Wrapping food.

Arrange the food where possible wrapped or well- covered. This will ensure that aromas, colour, humidity and freshness are maintained and will also avoid taste transfers. Only vegetables, fruit and salad should be stored unwrapped in the humidity compartment. Diagram ❶/18. Polyethylene bags and foil, aluminium foil and airtight plastic and aluminium containers are suitable for wrapping.

Storage periods.

Depending upon initial quality

sausages, cold meats, giblets, fish, fresh milk, curd cheese,	cup to 7 days
small pieces of fish, fresh sausages, mushrooms salads, leaf vegetables	up to 10 days
larger pieces of fish, ready meals	up to 15 days
smoked or salted sausages, cabbage	up to 20 days
large pieces of heat treated meat, beef, game pulses	up to 30 days

Freezing and storage of frozen goods

Freezer compartment door shut display

Diagram ⑩

The shut display in the handle shows whether the freezer compartment door is properly closed.

If the red light is on, the door is open. If the white light is on, the door is closed.

Ensure that the door is always closed. An open door will result in the freezer goods thawing, the freezer compartment becoming heavily iced up and lead to an increase in electricity consumption.

Observe the following when shopping for frozen food

Inspect the package; it should not be damaged in any way.

Check shelf-life of food; admissible storage date should not have expired.

Check the grocer's deep freezer thermometer; it should read a temperature of -18 deg. C or colder.

When shopping, ensure that the frozen products are the very last items to be bought. wrap in several layers of newsprint paper or place in a thermoinsulated bag and take home at once. Store frozen products in the home freezer cabinet without delay.

Freezing food at home

If freezing at home, ensure that the food is absolutely fresh and in perfect conditions. Pack products in airtight bags or rigid containers to prevent dehydration, colour deterioration, loss of flavour and nutritive value.

The following foodstuffs are suitable for freezing:
meat, sausages and cold slices, poultry and game, fish, vegetables, aromatic herbs, fruit, bakery products, pizza, ready cooked dinners, leftovers, egg yolks and egg whites.

The following foodstuffs are not suitable for freezing:
whole eggs in their shell, sour cream and mayonnaise, leaf salads, radishes and onions.

Blanching fruit and vegetables
For long-term storage it is best to blanch fruit and vegetables before freezing. This is necessary to stop enzymes working, which cause spoilage and loss of flavour and colour, even when frozen. It will also help preserve their vitamin "C" contents. (Blanching will have partially cooked vegetables or fruit. Put each batch of prepared vegetables in a wire basket or muslin bag and completely immerse in fast boiling water. Once the blanching time has been completed, drain immediately and plunge at once into ice-cold water, adding extra chunks of ice to keep it cool or place under cold running water - Most book shops offer literature or cookery books advising on freezing and blanching)

Wrapping food

It is important to wrap food well before freezing, to prevent it from deteriorating in quality, loosing its taste or dehydrating.

Suitable wrapping materials:
plastic foil, polyethylene bags, aluminium foil and freezer-proof rigid containers. All these items are available from most large supermarkets or in shops specialised in freezing accessories.

Unsuitable wrapping materials:
wrapping paper, parchment paper, butchers paper, cellophane, rubbish bags or used shopping carrier bags.

Place food in its wrapper, press gently to exclude as much air as possible from the package and seal airtight.

Suitable sealing materials;
rubber bands, plastic clips, string, freezer tape or similar. Plastic films and polyethylene bags may be heat-sealed using a special sealing iron or press.

Freezing and storage of frozen goods

Every package should be clearly labelled before freezing so that it may be quickly identified and located when required. Every label should indicate the contents of the package and the date of freezing.

Maximum freezing output

You may freeze a maximum of 5 kg of food at one time within a 24 hour period. Freezing should be preferably accomplished directly on the base of the freezer cabinet.

Please observe that fresh products should not be mixed with deep frozen products.

Super-freeze

If there is frozen food already stored in the freezer, remember to switch on the super-freeze a few hours before loading the unit with unfrozen food.
Four to six hours are generally sufficient, however, if you wish to benefit from the full freezing capacity of your unit you will need to switch on the super-freeze 24 hours in advance. Small quantities of food (up to 1 kg) may be frozen without switching on the super-freeze. To switch on, simply press the super-freeze button, diagram ❷/2.

The "super" display, diagram ❷/4, indicates that the super-freeze is functioning.
The refrigerating machine now works uninterruptedly and the temperature inside the freezer drops to a very low degree. You may switch off the super-freeze immediately after loading the food. In any case, if you should forget to do so, it will switch itself off automatically after approximately 26 hours.

To prevent quality loss of frozen goods it is important to make use of the products before their shelf-life deadline expires. The admissible shelf- life varies depending on the different types of food.
If you observe a permanent temperature of -18 deg. C, you will be able to keep fish, ready cooked dinners and bakery products for about 2 months. Cheese, poultry and meat will keep for about 4 months and fruit and vegetables for as long as 6 months.

Thawing frozen food

There are many different ways of thawing frozen food. when deciding on any of the following methods, you should take into consideration the nature of the food and the preparation or cooking method you are going to employ.
You may allow food to thaw:
at room temperature,
in the refrigerator,
in an electric oven,
whether or not fan assisted,
in the micro-wave oven.

You may refreeze food that has thawed partially or completely, provided you categorically observe the following:
meat and fish should not have been exposed to a temperature of 3 deg. C or warmer for longer than a day; or for longer than 3 days in the case of any other food product.
Otherwise, check food for odour, taste , smell and appearance. If these are satisfactory and that you register no alteration in quality, boil, fry, roast or cook completely to make a ready meal and then refreeze.

Observe that in this case the admissible shelf-life will be shorter than normal.

Making ice cubes

Diagram ⓫

Fill the ice tray three-quarters full with water and place the tray on the base of the freezer cabinet. You will find it easier to remove the ice- cubes if you give the tray a gentle twist.
The enclosed container can be used to keep spare ice- cubes always available.
The tray serves simultaneously as useful lid to the box.

Thawing the unit

Refrigerator and chiller compartment

***The thawing procedure for the* refrigeration and chiller compartment is fully automatic.**

The melted ice is collected in the run-off channels, Diagram ⓬/A, passed to the refrigeration machine and then evaporated. *The run-off channels and holes in Diagram* ⓬/B must be kept clean at all times so that the melt water can flow away unhindered.

Freezer compartment

The freezer compartment (Diagram ❶/A) does not thaw automatically as frozen foods must not thaw accidentally. A thick layer of frozen evaporation or ice hinders the *refrigeration of the freezer goods and leads* to an increase in power consumption.

***On no account should the frozen* evaporation or ice be loosened with a knife, there is a risk of the freezer compartment vaporiser being punctured.**

If the freezer compartment is heavily iced up it should be thawed as follows:

- Remove freezer goods, wrap in newspapers and store in a cool place.
- Remove mains plug.
- Leave door open, mop up melted water using cloth or sponge.
- Wipe freezer compartment dry, switch unit *back on and place freezer goods back.*

Practical thawing aids
To speed up defrosting it is best to put **a saucepan of hot water** on the freezer compartment. On no account must electrical heating equipment be placed inside the unit to help *thawing. Caution must be taken when using* **thawing sprays!** These can create explosive gases, contain solvents or propellants which are harmful to plastic or be a danger to health. *Follow the manufacturer's instructions.*

Cleaning the unit

Before cleaning, the mains plug must be removed or the fuse switched off or unscrewed.

The inside of the unit should be cleaned *once a month where possible.*

The refrigeration trolley, tray and humidity compartment can be removed for cleaning.

To remove, the trays and coolant trolley should be pulled out fully and lifted upwards, Diagram ⓭, ⓮ and ⓯.

When replacing, the drawers should be *placed on the runners, pushed back fully* inside and pressed down slightly (trays lock into the runners).

The humidity filter, Diagram ❶/17, above the humidity compartment, can also be removed for cleaning. To this end first remove the *humidity compartment then pull out the* humidity filter.

Lift up the filter cover Diagram ⓰, remove the filter, wash in lukewarm water, allow to dry and then reassemble.

Cleaning water must not be allowed to get *into the control panel and fan.*
Lukewarm water with a little liquid detergent e.g. washing up liquid, or mild disinfectant, is perfectly suitable for cleaning the entire unit, *except the door seal.*

*Do not use cleaning agents containing abra*sives, acids, chemical solvents or polishers.

In order to avoid "mat spots", you should also refrain from using cleansers "without scouring agents".

Clean the door seal simply with clear water and rub well dry afterwards.

The melt water run-off channels (Diagram ⓬/A) *and run-off holes* (Diagram ⓬/B) should be cleaned more frequently so that the melt water can run-off unhindered. The run-off holes should be cleaned out using a rod or something similar.

Take care to ensure where possible that no *cleaning water reaches the evaporation* dish via the run-off holes.

After cleaning the unit, restock, close doors, connect to power supply and switch on.

Power saving tips

- Install unit in a cool, dry room with adequate ventilation. Ensure that it is not exposed to direct sunlight and do not place it close to a direct source of heat (radiator etc.)
- Allow warm food products or beverages to cool down outside the unit before storing.
- Frozen foods should be preferably allowed to thaw in the refrigerator. In doing so you utilise the low temperatures of the frozen products to assist the cooling process in the refrigerator.
- Defrost the freezer cabinet when ice or frost build up. A thick coat of ice impairs the transfer of cold to the frozen products and causes the rate of power consumption to increase.
- Avoid keeping the doors of the unit open for too long when loading or taking out food.
- Never select a temperature setting colder than required!

Information on operating noises

Operating noises

In order to keep the selected temperature constant, from time to time your unit will switch on the **compressor.** The resultant noises are normal and will only be heard when all else is very quiet in the home. These noises are automatically reduced as soon as the unit has reached the operating temperature.

A gentle noise
is created by the airstreams when the fan is in operation.

A brief click
can only be heard when the control unit switches the compressor on or off.

Low hum
is unavoidable when the compressor is operating.

Soft bubbling or splashing
is typical of the sound of coolant flowing through the thin pipes as soon as the compressor is functioning. This sound can also be heard for a brief period once the compressor has been switched off.

Should any of the function-related sounds be too loud this is generally for a simple reason which in many cases can be easily rectified.

Are the storage surfaces correctly in place?
If not this could contribute to the development of the noise. If this is the case, storage surfaces, dishes and other equipment components should if necessary be positioned in such a way as to prevent them from vibrating.

Small problems for self-help

Not every fault is serious enough to call in the service engineer. Very often it is simply a minor failure that you can easily rectify yourself. Before you ring up the after-sales service and request that an engineer visits, consult the tips on trouble-shooting featured below and try to deal with the problem yourself.

Remember, if the engineer calls and that he finds no real malfunctioning of the unit, you will be charged full labour costs for rectifying a simple failure, even if guarantee coverage has not yet expired.

None of the displays light up
Check the power supply ; control the plug ensuring that it fits perfectly into the socket and verify that the main switch, Diagram ❷/1, is actually on.

If the refrigerator light does not work
The light bulb may be defective. If this is the case, replace bulb (low voltage halogen lamp 12 V, 10 W, base G4). These lamps are available from all electrical supplies shops and most do-it-yourself centres. (Warning: do not use lamps with a higher or lower output).

How to replace the halogen lamp
Unplug the unit.
Remove lamp's casing box. Diagram ⓱.
Pull out screen and remove defective bulb.

Do not touch the new lamp with bare fingers. Use a clean cloth or a piece of paper to insert lamp into socket. Diagram ⓲

If you accidentally touch the lamp with your fingers, please wipe it immediately with a clean cloth. Reinsert screen ensuring that it snaps perfectly into place and remember to plug in and switch on the unit.

If the refrigerationcompartment does not reach its set temperatures:
The air circulation and ventilation grille in the base is covered.

The door has been repeatedly opened or large quantities of fresh food have been stored.

If the messages "–" or "E 1, 3, 5, 6" show up on displays, Diagram ❷/6 or ❷/8, although the temperature inside the unit is actually cold, call in the service engineer.

If the "alarm" display lights up and the warning buzzer goes off when the unit has been working for a long period of time:

Failure, the temperature inside the unit is too warm! -

- *The ventilation grille in the base is* covered. -
- *The door of the freezer cabinet is not* properly closed. -
- *An excessive amount of fresh food was* loaded into the freezer (in this case the "alarm" display goes off after a certain time).

If the failure cannot be rectified with the help of the trouble-shooting tips given above, *call customer service.*

Avoid opening the doors of the unit *unnecessarily to minimise cooling loss.*

Take no further action of your own, particularly as far as the electrical components of the unit are concerned.

Note
You may refreeze food that has thawed partially or completely provided you observe the following: meat and fish should not have been exposed to a temperature of +3 deg. C or warmer for longer than one day, or for longer than 3 days in the case of any other food product.
Otherwise, *check the food for odour, taste* and appearance. If these are satisfactory and that you register no alteration in quality, boil, fry, roast or cook completely to make a *ready made dinner before refreezing.*
Observe that in this case the shelf-life of the food in question will be shorter than normal.

After-sales service

Diagram ⓳

When calling customer service, please quote the E number and the FD number of your unit.

Both numbers feature in the identification plate - in the field framed in black.
The identification plate is found at the bottom of the chiller , right next to the humidity compartment.

The address and telephone number of the after-sales service responsible for your area are listed in the After-Sales Register, alternatively, you may look them up in the telephone directory.

Subject to technical modifications

Mise au rebut, conseils de sécurité et consignes

Mise au rebut de votre ancien appareil

Rendez votre ancien appareil inutilisable avant de vous en débarrasser. Tirez la fiche et sectionnez le câble de branchement. Détruisez la serrure - vous éviterez ainsi que des enfants s'y enferment accidentellement. Les réfrigérateurs et congélateurs contiennent des gaz isolants et des produits réfrigérants qui doivent être jetés avec toutes les précautions nécessaires. Par ailleurs, ils contiennent des matières précieuses qui doivent être récupérées. Prenez contact avec votre mairie ou avec un organisme compétent en la matière lorsque vous vous débarrassez d'un appareil. Si vous avez des questions tournez-vous vers votre revendeur ou bien vers la mairie.
Jusqu'à l'enlèvement, vérifiez bien que le circuit frigorifique de votre réfrigérateur n'est pas endommagé.

Mise au rebut de l'emballage

Les matériaux des emballages usagés ne présentent aucun danger pour l'environnement. Ce sont des produits écologiques. Ils sont recyclables et réutilisables. En réutilisant l'emballage, vous contribuez d'une part à une économie de matières premières et d'autre part à réduire le volume des déchets.

Nous contribuons à la protection de l'environnement en utilisant du papier recyclé.

Renseignez-vous auprès de votre mairie pour la mise au rebut de votre appareil afin d'apporter votre contribution à la protection de l'environnement et au recyclage des matériaux.

Conseils de sécurité et consignes

Lisez attentivement les notices d'utilisation et de montage avant de procéder à la mise en marche de votre appareil. Elles vous seront très utiles pour l'installation, l'utilisation et l'entretien.
Conservez ces notices. Elles pourraient servir éventuellement à un autre utilisateur.

La responsabilité du constructeur n'est pas engagée si les conseils suivants ne sont pas respectés:

- **Dans son circuit frigorifique, cet appareil contient de l'isobutane(R600a), un gaz naturel qui ne présente pas de risques pour l'environnement mais qui est inflammable. Veillez à ce qu'aucune partie du circuit frigorifique ne soit endommagée lors du transport et de l'installation. Si l'appareil est endommagé, évitez les flammes et les sources d'embrasement. Aérez pendant quelques minutes la pièce dans laquelle se trouve l'appareil.**
- Ne pas mettre en service un appareil endommagé. Dans le doute, se renseigner auprès du revendeur.
- Brancher et monter l'appareil conformément à la notice de montage. Les conditions de branchement doivent être conformes aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- Votre système de mise à la terre doit être installé conformément aux prescriptions en vigueur.
- Débranchez l'appareil s'il y a une panne ou bien si vous le nettoyez. Retirez la fiche ou coupez le fusible. Tirez la fiche mais ne tirez pas sur le câble.

Conseils de sécurité et consignes domaines d'application

- Les réparations des appareils électriques ne doivent être faites que par des spécialistes. Toute réparation faite par une personne non compétente peut engendrer de graves risques pour l'utilisateur.
- Les boissons fortement alcoolisées doivent être fermées hermétiquement et stockées verticalement. Ne pas stocker de matières explosives dans l'appareil - **risques d'explosion!**
- Ne pas endommager les parties du circuit frigorifique, par ex. en perçant les tuyaux du circuit frigorifique de l'évaporateur avec un objet pointu, en pliant les tuyaux ou en grattant le revêtement des surfaces. Les projections de produit réfrigérant peuvent faire mal aux yeux.
- Ne pas masquer les grilles d'aération.
- Ne pas s'appuyer sur le socle, les clayettes, les portes etc.
- Ne pas laisser jouer les enfants avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas s'appuyer sur les clayettes ni sur les portes.
- Si l'appareil est équipé d'une serrure, mettre la clé hors de portée des enfants.
- Ne portez pas les esquimaux ou les glaçons directement à la bouche dès que vous les sortez du compartiment congélateur (des brûlures peuvent être provoquées les très basses températures).
- Ne stockez pas de boissons dans des boîtes ou des bouteilles dans le compartiment congélateur (notamment les boissons gazeuses). Les bouteilles et les boîtes explosent.
- Les bouteilles de champagne entamées ne doivent pas être fermées hermétiquement. La secousse provoquée par l'ouverture de la porte risquerait de faire sauter le bouchon, ce qui pourrait blesser quelqu'un.
- Ne pas manipuler un produit surgelé avec des mains humides car elles pourraient rester coller.

Domaines d'application

L'appareil est destiné à refroidir et congeler les aliments et à préparer de la glace.

Votre appareil est conçu pour une utilisation exclusivement domestique.

En cas d'utilisation commerciale, vérifier les directives régissant le commerce en question.

L'appareil est antiparasité selon les directives 87/308/CEE.

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

L'étanchéité du circuit frigorifique a été contrôlée.

Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité régissant les appareils électriques.

Contrôler la température ambiante

L'appareil est conçu pour fonctionner à une température ambiante comprise entre +10° C et +32° C. (Si les températures ambiantes restent un certain temps au-dessous de 10° C la température dans le compartiment fraîcheur risque d'être trop élevée.

Installation de l'appareil

Emplacement

Choisissez un endroit sec et bien aéré. Evitez de placer l'appareil dans un endroit directement exposé aux rayons solaires ou à proximité d'une source de chaleur telle une cuisinière ou un appareil de chauffage.

Encastrement et changement du sens d'ouverture de la porte

Consultez la notice de montage qui est jointe avec l'appareil.

Raccordement électrique

Faire fonctionner l'appareil uniquement lorsqu'il est encastré.

L'appareil doit être alimenté sur du courant alternatif 220-240 V / 50 Hz et avec une prise de courant dont l'installation est conforme aux prescriptions en vigueur.
L'installation doit être protégée par un fusible de 10 A (ou d'une valeur supérieure).

Ventilation

L'air chaud à l'arrière de l'appareil doit pouvoir passer librement. Sinon, le groupe frigorifique se trouverait sollicité plus fortement ce qui augmenterait considérablement la consommation de courant.
C'est pour cette raison qu'il ne faut en aucun cas masquer les orifices d'aération.

Faire la connaissance de l'appareil

Dépliez SVP les dernières pages avec les illustrations.

La notice d'utilisation concernant plusieurs modèles, de légères différences dans les illustrations sont possibles.

Vue d'ensemble

Figure ❶

1-10 Bandeau de commande
***12 Ventilateur**
13 Clayette
14 Eclairage interne
***15 Compartiment à viande et à charcuterie**
16 Paroi arrière du compartiment réfrigérateur
17 Filtre humidité
18 Zone d'humidité
19 Clayette pour produits de petite taille (tubes par exemple)
20 Clayette
21 Compartiment à beurre et à fromage
22 Casier pour oeufs
23 Porte-bouteilles
24 Tiroir
25 Chariot

A = compartiment congélateur (- 18° C et plus froid)
B = compartiment fraîcheur (aux alentours de 0° C)
C = compartiment réfrigérateur (+2 à + 11° C)

* selon le modèle

Faire la connaissance de l'appareil

Bandeau de commande

Figure ❷

1 **Touche** ⏻
Interrupteur de l'appareil - Marche/Arrêt
2 **Touche Super**
puissance de congélation max.
3 **Touche** 🔇
Pour couper le signal sonore lorsque la température du compartiment con gélation est trop élevée
4 Voyant „**Super**"
s'allume lorsque le système de „súper congélation" est en service
5 Voyant „**Alarme**"
s'allume uniquement lorsque la température du compartiment congélation est trop élevée
6 Voyant „**Température actuelle du compartiment congélation**"
7 Voyant „**cold + fresh**"
s'allume uniquement lorsque le compartiment fraîcheur et le compartiment réfrigérateur ont été enclenchés par la touche 10.
8 Voyant pour:
a) **température actuelle du compartiment réfrigérateur**
b) **température sélectionnée dans le compartiment réfrigérateur** (durant 5 secondes uniquement lors que vous actionnez les touches de sélection).
9 **Touches de sélection de la tempéra ture du compartiment réfrigérateur**
∧ = plus chaud
v = plus froid
10 **Touche** ⊘
pour mettre en marche et couper le compartiment réfrigérateur et le compartiment fraîcheur.

Nota:
Vous ne pouvez pas régler les températures dans le compartiment congélateur et dans le compartiment fraîcheur. Elles se règlent automatiquement.

La température du compartiment congélateur est de - 18° C et plus.

Dans le compartiment fraîcheur, elle se situe aux alentours de 0° C.

La fonction des éléments de commande et de contrôle

Figure ❷

1 **Touche** ⏻
Interrupteur de l'appareil - Marche/Arrêt. Sert à allumer et éteindre l'appareil.
2 Touche **Super**
Mise en service et arrêt de la „super congélation"

Le voyant **4** indique la mise en service de la „supercongélation". La supercongélation sert à congeler des quantités importantes de produits frais. Enclencher le système de super congélation **24 heures avant de ranger** les aliments.

Après la mise en service, le circuit frigorifique fonctionne en permanence. La température du compartiment congélation est très basse.

La „super congélation" se coupe auto matiquement, au plus tard 26 heures après.

3 **Touche** 🔇
Coupe le signal sonore

Le signal sonore s'enclenche lorsque la température du compartiment congélateur est trop élevée et que les denrées risquent de se périmer. (Le voyant **5** „Alarme" s'allume en même temps).
Le signal sonore peut se déclencher sans qu'il y ait de risque pour les aliments, c'est à dire,
- lors de la mise en service de l'appareil,
- lorsque vous déposer une quantité importante de produits frais,
- lorsque la porte du compartiment congélateur reste trop longtemps ouverte

Faire la connaissance de l'appareil

4 Voyant „Alarme"
s'allume en même temps que le signal sonore retentit, c'est à dire lorsque la température du compartiment congéla teur est trop élevée.
Il s'éteint lorsque le compartiment congélateur a retrouvé sa température de bon fonctionnement.

9 Touches de sélection de la température du compartiment réfrigérateur
(la température du compartiment réfrigérateur peut être réglée entre +2° C et +11° C).

Si vous appuyez sur la touche ∧ =
vous augmentez la température
Si vous appuyez sur la touche v =
la température baisse

La température sélectionnée s'affiche pendant 5 secondes sur le voyant **8**.

Appuyez à nouveau sur la touche de sélection ou appuyez de façon perma nente jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.

10 Touche ⊘
sert à mettre en marche et à couper le compartiment fraîcheur et le comparti ment réfrigérateur. (Pour mettre ces compartiments en service il faut que l'interrupteur principal 1 soit enclenché auparavant).

Mise en service et sélection de la température

Avant la mise en service

- Pour ajuster la hauteur des clayettes, posez les supports dans les trous correspondants, figure ❹/C.

Figure ❷

- Branchez l'appareil.
  (lorsque vous appuyez sur les touches un signal de confirmation retentit).
- **Appuyez sur l'interrupteur principal de l'appareil 1.**
  Un signal sonore retentit, le voyant „Alarme" **5** s'allume et le voyant **6** „température actuelle dans le compartiment congélateur" s'allume.
- **Appuyez sur la touche 3** 🔇 - le signal sonore se coupe.
- **Appuyez sur l'interrupteur principal 10 correspondant au compartiment réfrigérateur et au compartiment fraîcheur jusqu'à ce que les voyants 7 et 8 s'allument.**
  La température qui règne actuellement dans le compartiment réfrigérateur s'affiche sur le voyant **8**. L'éclairage interne du compartiment fraîcheur s'allume lorsque la porte est ouverte.
- Pour régler la température du comparti ment réfrigérateur appuyez sur une des touches **9** pendant 1 seconde min. La température sélectionnée s'affiche pendant 5 sec. sur le voyant **8**.
  Appuyez sur la touche ∧ =
  pour augmenter la température sélectionnée
  Appuyez sur la touche v =
  pour baisser la température sélectionnée
  Appuyez plusieurs fois sur la touche ou appuyez de façon permanente pour que la température qui a été sélectionnée s'affiche.

  Nous recommandons une température de +6° C.

Branchement et sélection de la température

Nota:

- **Lorsque le compartiment congélateur est à bonne température, le voyant „alarme" 4 s'éteint.**
- Vous ne pouvez pas régler les température res dans le compartiment congélateur Figure ❶/A et dans le compartiment fraîcheur Figure ❶/B. Ces compartiments se règlent automatiquement.

  La température du compartiment congélateur est de -18° C min.(Elle peut atteindre - 30° C lorsque le dispositif de „super congélation" est enclenché).

  Dans le compartiment fraîcheur la température se situe autour de 0° C.
- Des gouttelettes d'eau ou du givre se forment sur la paroi arrière du compartiment fraîcheur lorsque l'appareil fonctionne Figure ❶/16. Ceci est tout à fait normal. Il n'est pas nécessaire d'essuyer les gouttelettes d'eau ou de racler le givre. La paroi arrière se dégivre automatiquement. L'eau de dégivrage est récupérée dans la gouttière Figure ⓬/A, elle s'écoule dans le bac de récupération d'eau au-dessus du compresseur où elle s'évapore.

Arrêt de l'appareil

Arrêt de l'appareil

Appuyez sur l'interrupteur principal Figure ❷/1 pour couper l'appareil.

Arrêt prolongé

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une durée assez longue:
appuyez sur l'interrupteur principal Figure ❷/1, dégivrez le compartiment congélateur, nettoyez complètement l'appareil, laissez toutes les portes ouvertes.

Arrêt des compartiments réfrigérateur et fraîcheur

Si vous voulez laisser uniquement le congélateur en service (congés par exemple), appuyez sur l'interrupteur correspondant au compartiment réfrigérateur et au compartiment fraîcheur Figure ❷/10 jusqu'à ce les voyants ❷/8 et 7 s'éteignent. Nettoyez les compartiments réfrigérateur et fraîcheur.
Laissez le chariot entrouvert pour éviter les mauvaises odeurs.

Lorsque vous stockez des produits congelés laissez la porte du compartiment fraîcheur fermée pour faire des économies d'énergie

(La température du compartiment fraîcheur est automatiquement régulée lorsque vous stockez des produits congelés.aux alentours de 15° C. Les mauvaises odeurs dans le compartiment fraîcheur et la formation de condensation sur la porte du compartiment congélateur sont ainsi évitées).

Rangement des aliments

Possibilités de modification de l'aménagement intérieur

Vous pouvez changer les clayettes de place. Sortez les clayettes Figure ❸ et replacez manuellement les clayettes „A", „B" et les supports „C", Figure ❹.

* Vous pouvez reculer le bac à viande et à charcuterie si vous devez posez de bouteilles assez hautes. Figure ❺.

Vous pouvez retirer tous les casiers et supports qui se trouvent dans la porte pour les nettoyer.

Pour les sortir, soulevez-les. Figure ❼.

* Pour éviter que les bouteilles se renversent lorsque vous ouvrez ou fermez la porte, vous pouvez les maintenir avec le support spécial. Figure ❽/B.

Vous pouvez sortir le bac du chariot pour le remplir. Figure ❾.

* = selon le modèle

Attention lors du rangement

- Laisser refroidir les boissons et les aliments chauds hors de l'appareil.
- Disposez les denrées autant que possible bien emballées ou bien couvertes. Les aliments conserveront ainsi leur arôme naturel, leur couleur, leur teneur en humidité et leur fraîcheur. Vous éviterez ainsi que le goût de certains aliments ne se transmette sur d'autres aliments. Seuls les légumes, les fruits et la salade sont à stocker de préférence non emballés dans le bac à légumes. Figure ❶/18.
- Ne pas mettre les parties en plastique et le joint de porte en contact avec de l'huile ou des matières grasses (elles risqueraient de devenir poreuses).
- Ne pas conserver de matières explosives dans l'appareil.
- Stockez les boissons fortement alcoolisées en position verticale.
- Ne pas entreposer des bouteilles et des liquides susceptibles de geler dans le compartiment congélateur. Les bouteilles explosent en gelant.

Exemple de rangement

Figure ❶

Dans le compartiment congélateur
Figure ❶/A.
Congélation et stockage de denrées, préparation de glaçons

Dans le compartiment fraîcheur,
Figure ❶/B

Sur les **clayettes (13)**
Plats cuisinés, viande, volailles, fromage, fruits de mer, produits laitiers (entamés ou bien les produits laitiers qui doivent rester longtemps au frais), jambon, saucisson.

Dans les **bacs à viande (15)**, de la viande et de la charcuterie.

Sur la **clayette (19)** des produits de petite taille comme les tubes.

Dans les **supports (20)** les petites bouteilles, les boîtes.

Dans le **compartiment (21)**, le beurre et le fromage.

Dans les **casiers à oeufs (22)**, les oeufs.

Dans le **porte-bouteilles (23)**, les grandes bouteilles, les briques de lait.

Dans la **zone à humidité**, figure ❶/18,

légumes (ex. carottes, betteraves rouges, céleri, radis, asperges, poireaux, épinards, tomates mûres, petits pois frais etc.)

Différentes sortes de choux (chou-fleur, chou-rave, brocoli, chou vert etc.).

Rangement des aliments

Fines herbes (ciboulette, fenouil, persil, etc.)

Fruits (ceux qui poussent dans nos régions)(fruits exotiques: uniquement les figues et les grenades)

Champignons

Salades (mâche, laitue, endive etc.).

Dans le compartiment réfrigérateur, Figure ❶/C.

Dans le **tiroir (24)**, les pâtisseries, les plats cuisinés, les conserves, lait concentré, fromage à pâte dure, agrumes, tomates, concombres, poivrons, mandarines, bananes, ananas, melons.

Dans le **chariot (25)**, les boissons à rafraîchir Conserver des aliments dans le compartiment fraîcheur.

Conserver des aliments dans le compartiment fraîcheur

Le compartiment fraîcheur

Figure ❶/B

Dans le compartiment fraîcheur, la température est maintenue aux alentours de 0° C. Une température basse et une importante humidité (dans le compartiment à humidité) sont les conditions idéales pour la conservation de produits frais.

La zone d'humidité

La zone d'humidité dans le compartiment fraîcheur (figure ❶/18) est couverte d'un filtre spécial qui laisse passer l'air mais qui retient l'humidité. En fonction de la quantité de produits stockée, il peut y avoir jusqu'à 90% d'humidité dans la zone. C'est la condition idéale pour conserver les produits qui viennent de la terre comme les salades, les fruits, les légumes, les champignons et les fines herbes.

Vous pouvez ranger dans le compartiment fraîcheur:

Presque tous les produits frais qui doivent rester frais assez longtemps.

La viande et la charcuterie, le poisson frais, les fruits de mer, le lait, le beurre, le fromage, le fromage blanc, les légumes et les fruits. Ces produits peuvent être mis sans risque dans le compartiment fraîcheur et ils se conservent deux fois plus longtemps.

Il ne faut pas mettre dans le compartiment fraîcheur:

Les fruits et légumes sensibles au froid tels que les fruits exotiques, les avocats, les papayes, les fruits de la passion, les aubergines, les concombres, les poivrons, et les fruits qui doivent mûrir, les tomates vertes, les pommes de terre et le fromage à pâte dure. Conservez ces produits dans le compartiment réfrigérateur, Figure ❶/C.

Conserver des aliments dans le compartiment fraîcheur

Attention lors de l'achat de produits:

Pour que les produits se conservent vérifiez qu'ils soient bien frais. Plus un produit est frais plus vous le conserverez longtemps dans le compartiment fraîcheur. Soyez bien *vigilants lorsque vous achetez des produits* frais.

Emballage des produits:

Emballez bien les produits ou couvrez-les bien. Les aliments conserveront ainsi leur arôme naturel, leur couleur, leur teneur en humidité et leur fraîcheur. Vous éviterez ainsi que le goût de certains aliments ne se transmette sur d'autres aliments. Seuls les légumes, les fruits et la salade sont à stocker de préférence non emballés dans le compar*timent à humidité. Figure* ❶/18. *Utilisez des* sachets et des feuilles en polyéthylène, des feuilles en aluminium et des boîtes hermétiques en plastique ou en aluminium.

Durées de conservation

en fonction de la qualité du produit

Saucisson, charcuterie, viande, abats, poisson, lait frais, fromage blanc	jusqu'à 7 jours
Viande coupée en petits morceaux, saucisse à griller, champignons, *salades, légumes verts,*	jusqu'à 10 jours
Viande (gros morceaux) plats cuisinés	*jusqu'à 15* jours
Saucisse fumée ou saumurée, chou	jusqu'à 20 jours
Viande cuite (gros morceaux) viande de boeuf, gibier, légumes secs	jusqu'à 30 jours

Congélation et stockage de produits surgelés

Voyant de fermeture de la porte du compartiment congélateur

Figure ⓫

Le voyant de fermeture dans la poignée permet de voir si la porte du compartiment congélateur est bien fermée.

Le voyant est rouge: la porte est ouverte.
Le voyant est blanc: la porte est fermée.

Vérifiez bien que la porte est toujours fermée. Si la porte est ouverte, les denrées vont se décongeler. La formation de givre dans le compartiment congélateur va être très importante, ce qui va augmenter consi*dérablement la consommation d'énergie.*

Attention lors de l'achat de produits surgelés:

- Regardez bien l'emballage: il ne doit pas être abîmé.
- La durée de conservation ne doit pas être dépassée.
- La température du congélateur commer cial doit être de - 18° C (ou plus froide).
- Achetez les produits surgelés en dernier. Pour le transport, enveloppez-les dans du papier journal ou utilisez un sac isotherme. Rangez-les le plus rapidement possible dans le compartiment congélateur.

Congeler soi-même des aliments

Congelez uniquement des produits frais et de bonne qualité.

Vous pouvez congeler:
la viande et les saucisses, les volailles et le gibier, le poisson, les légumes, les fines herbes, les fruits, les pâtisseries, la pizza, les *plats cuisinés, les restes, les jaunes d'oeufs,* les blancs d'oeuf.

Congélation e stockage de produits surgelés

Ne se prêtent pas à la congélation
les oeufs entiers dans la coquille, la mayonnaise, la salade, les radis, les radis noirs, les oignons.

Blanchir les légumes et les fruits
Vous pouvez blanchir les fruits et légumes avant de les congeler pour qu'ils conservent leur couleur, leur goût et leur arôme et leurs vitamines „C".
(Plongez les légumes et les fruits quelques instants dans l'eau bouillante. Consultez des livres de cuisine pour trouver d'autres renseignements sur ce sujet).

Emballage des produits frais

Emballez les aliments sous vide pour éviter qu'ils perdent leur saveur ou qu'ils se dessèchent.

Se prêtent à l'emballage:
Films plastiques, films polyéthylène, feuilles aluminium et boîtes hermétiques.
Vous trouverez tous ces articles dans le commerce.
Mettez les aliments dans les emballages, retirer l'air et fermez hermétiquement.

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

Pour fermer l'emballage, vous pouvez utiliser:
Des élastiques, des clips en plastique, des ficelles, des rubans adhésifs résistant au froid. Les sachets et les feuilles en polyéthylène peuvent être fermés à l'aide d'une thermosoudeuse.
Collez sur chaque paquet une étiquette indiquant le contenu et la date de congélation avant de ranger les sacs dans le congélateur.

Capacité de congélation max.

Vous pouvez congeler, en une fois, 5 kg max. de produits frais en 24 heures en les posant directement sur la partie basse du compartiment congélateur.

Les produits déjà congelés ne doivent pas entrer en contact avec les produits frais.

Congélation e stockage de produits surgelés

Super congélation

S'il y a déjà des denrées dans le compartiment congélateur, il faut mettre en marche le dispositif de „super congélation" quelques heures avant de déposer les denrées fraîches.
En général, 4 - 6 heures suffisent. Si vous utilisez la capacité de congélation max., il faut compter 24 heures. Vous pouvez congeler les petites quantités d'aliments (jusqu'à 2 kg) sans super congélation. Pour enclencher la super congélation, appuyez simplement sur la touche „super congélation", Figure ❷/2.

Le voyant „Super" Figure ❷/4 indique que le processus est enclenché. Le groupe frigorifique travaille en permanence. La température du compartiment congélateur est très basse. Le dispositif de „super congélation" se coupe automatiquement au bout de 26 heures environ.

Durée de stockage

Respectez les durées maximales de conservation pour éviter une altération de la qualité des produits. La durée de conservation varie en fonction du produit.
A -18° C, vous pouvez conserver le poisson, la charcuterie, les plats cuisinés et la pâtisserie pendant deux mois, le fromage, les volailles et la viande pendant 4 mois, les légumes et les fruits pendant 6 mois.

Décongélation

Il y a plusieurs possibilités:

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

Vous pouvez congeler à nouveau la viande et le poisson s'ils ne sont pas restés plus d'une journée à une température supérieure à 3° C et les autres denrées si elles ne sont pas restées plus de trois jours à une température supérieure à 3° C.

Dans d'autres cas, si le goût, l'odeur et l'aspect restent inchangés vous pouvez congeler les aliments en les ayant cuisinés auparavant.

Ne pas aller jusqu'à la limite de la durée de conservation.

Préparation de glaçons

Figure ❶

Remplir le bac à glaçons au 3/4 et le poser dans le congélateur.
Les glaçons se démoulent facilement par simple torsion du bac.
Le bac à glaçons sert également de couvercle à la réserve de glace.

Dégivrage de l'appareil

Compartiment réfrigérateur et compartiment fraîcheur

Les compartiments réfrigérateur et fraîcheur se dégivrent automatiquement.

L'eau passe dans les gouttières Figure ⓬/A. Elle est récupérée dans un bac à l'arrière de l'appareil où elle s'évapore. Nettoyez la gouttière et l'orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage Figure ⓬/B pour que l'eau s'écoule parfaitement.

Compartiment congélateur

Le compartiment congélateur (Figure ❶/A) ne se dégivre pas automatiquement car il ne faut pas que les produits se décongèlent. Une couche de givre (ou de glace) épaisse peut nuire au rendement de l'appareil et augmenter la consommation d'énergie.

Ne pas retirer le givre ou la glace avec un couteau car vous risqueriez de percer l'évaporateur du compartiment congélateur.

Dégivrez le compartiment congélateur s'il y a beaucoup de givre.

Procédez comme suit:

- Sortez les produits congelés, enroulez-les dans du papier journal et posez-les dans un endroit frais.
- Débranchez l'appareil.
- Laissez la porte ouverte, essuyez l'eau de dégivrage avec un chiffon ou une éponge.
- Essuyez le compartiment congélateur, rebranchez l'appareil et reposez les produits congelés.

Accélération du dégivrage
Vous pouvez réduire la durée du dégivrage en plaçant un **récipient d'eau chaude** dans le congélateur. Ne pas utiliser d'appareils électriques pour le dégivrage. Une grande prudence est recommandée lors de l'utilisation de bombes aérosol dégivrantes. Elles peuvent former des gaz explosifs ou contenir des solvants ou gaz susceptibles de détériorer le plastique et nuire à la santé. Une couche de givre (ou de glace) épaisse peut nuire au rendement de l'appareil et augmenter la consommation d'énergie.
Regardez bien les conseils du fabricant.

Nettoyage de l'appareil

Débranchez l'appareil ou coupez le fusible avant de procéder au nettoyage.

Nettoyez l'intérieur des compartiments au moins une fois par mois.

Sortez le chariot, le tiroir et la zone d'humidité pour nettoyer l'appareil.

Pour les sortir, tirez les tiroir et le chariot et soulevez-les, Figure ⓭, ⓮ et ⓯.

Pour les remettre en place, posez les tiroirs sur les glissières, poussez-les tout au fond du compartiment et poussez vers le bas (les tiroirs s'enclenchent dans les glissières).

Vous pouvez retirer le filtre à humidité au-dessus de la zone humidité Figure ❶/17 pour le nettoyer. Sortez tout d'abord le tiroir et ensuite le filtre.

Soulevez le couvercle Figure ⓰, sortez le filtre, nettoyez-le à l'eau tiède, laissez sécher et remontez-le.

Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui s'infiltre dans les éléments de contrôle ou dans le ventilateur. Pour nettoyer l'appareil (excepté le joint de porte), utilisez de l'eau tiède additionnée d'un produit de nettoyage doux, légèrement désinfectant, produit pour nettoyer la vaisselle (à la main).

N'utilisez pas de poudres abrasives, produits détergents ou solvants.

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez le joint de porte exclusivement avec de l'eau claire et essuyez-le bien.

Nettoyez fréquemment les gouttières (Figure ⓬ /A) et l'orifice d'écoulement d'eau de dégivrage (Figure ⓬ /B) pour que l'eau de dégivrage puisse s'écouler librement. Vous pouvez percer l'orifice avec un bâtonnet.

Il faut éviter que l'eau de nettoyage ne coule dans le bac évaporateur.

Remontez l'appareil après le nettoyage et rebranchez-le. Nettoyez le joint de porte exclusivement avec de l'eau claire et essuyez-le bien.

Nettoyez fréquemment le collecteur Figure ⓯ /A et la goulotte Figure ⓯ /B pour que l'eau de dégivrage puisse s'écouler librement. Il faut éviter que l'eau de nettoyage ne coule dans le bac évaporateur.

Economie d'énergie

- Placez votre appareil dans un endroit frais et bien aéré. Veillez à ce qu'il ne soit pas exposé aux rayons solaires et qu'il ne se trouve pas à proximité d'une source de chaleur (radiateur etc.).
- Laissez refroidir les aliments chauds hors de l'appareil.
- Placez les produits à décongeler dans le compartiment réfrigérateur. Vous pouvez utiliser le froid qu'ils ont emmagasiné pour refroidir les aliments stockés dans le réfrigérateur.
- Dégivrez le compartiment congélateur dès la formation d'une couche de glace. Celle-ci gêne l'arrivée du froid sur les produits et augmente la consommation de courant.
- Pour remplir ou vider l'appareil laisser le moins longtemps possible les portes ouvertes .
- Ne sélectionnez pas une température trop basse si cela n'est pas nécessaire.

Remarques sur les bruits

Bruits de fonctionnement

Pour maintenir une température constante, le compresseur de votre appareil se met en marche de temps en temps. Les bruits qui se font entendre sont normaux. D'ailleurs, vous les entendez que s'il n'y a pas de bruit chez vous. Ils diminuent dès que l'appareil a atteint la température adéquate.

Le léger soufflement
provient du passage de l'air lorsque le ventilateur fonctionne.

Le bref déclic
se fait entendre lorsque le régulateur allume ou coupe le compresseur.

Le léger frémissement
correspond au passage du produit réfrigérant dans les fines canalisations, dès que le compresseur fonctionne. Ce bruit se fait entendre encore un bref instant après l'arrêt.

Il se peut que ces bruits deviennent trop importants, mais il y a des causes auxquelles vous pouvez remédier très simplement.

Est-ce que les supports sont bien fixés?
Cela peut en effet provoquer un certain bruit. Dans ce cas, replacez les porte-bouteilles, les bacs et autres supports de telle sorte qu'ils ne tremblent plus.

Réparer soi-même les petites pannes

Toutes les pannes ne nécessitent pas obligatoirement l'intervention du service après-vente. Il s'agit souvent d'un tout petit problème. Avant d'appeler le service après-vente nous vous conseillons de lire attentivement les conseils suivants qui vous permettront peut-être de remédier au problème.

Si vous faites appel à un technicien pour la mise en service de votre appareil, cette visite vous sera facturée même pendant la période de garantie.

Aucun voyant ne s'allume:
Vérifiez qu'il y a du courant, que l'appareil est bien branché et que l'interrupteur principal Figure ❷/1 est enclenché.

L'éclairage du compartiment réfrigérateur ne fonctionne pas:
L'ampoule est défectueuse. Les ampoules de rechange (lampe halogène basse tension 12 V, 10 W, culot G4) sont à se procurer auprès du service après-vente ou dans un magasin spécialisé. (N'utilisez pas d'ampoule avec une tension plus basse ou plus élevée).

Changer l'ampoule halogène:
Débranchez l'appareil.
Retirez le boîtier. Figure ⓱.
Retirez le cache et sortez l'ampoule.

Ne manipulez pas l'ampoule de rechange avec vos doigts. Prenez un chiffon propre ou un morceau de papier pour déposer l'ampoule dans la douille. Figure ⓲.

Si vous avez touché l'ampoule avec vos doigts, essuyez-la avec un chiffon propre. Clipsez à nouveau le cache. Remonter le boîtier. Branchez l'appareil.

Réparer soi-même les petites pannes

Les compartiments réfrigérateur et congélateur n'ont pas atteint la température sélectionnée:

La grille de ventilation en haut de l'appareil est obstruée.

La porte a été souvent ouverte ou vous avez entreposé une quantité importante de denrées fraîches.

Les voyants Figure ❷/6 et ❷/8 affichent „-- " ou „E 1, 3, 5, 6" mais l'intérieur de l'appareil est tout de même froid. Appelez le service après-vente.

Lorsque le voyant „alarme" s'allume après une longue durée de fonctionnement et que le signal acoustique retentit:

Problème, il fait trop chaud dans le compartiment congélateur!

- La grille de ventilation sur le dessus del'appareil est obstruée,
- la porte du compartiment congélateur n'est pas bien fermée,
- vous avez congelé beaucoup trop d'aliments frais en une fois (dans ce cas là, le voyant „alarme" s'éteint à nouveau au bout de quelques instant).

Si malgré ces conseils vous n'avez pas remédié au problème, appelez SVP le service après-vente.

N'ouvrez pas inutilement les portes pour éviter toute déperdition de froid.

Ne touchez pas aux parties électriques de l'appareil.

Observation:
Vous pouvez congeler à nouveau des aliments décongelés si la viande et le poisson ne sont pas restés plus d'une journée et les autres aliments plus de trois jours à une température de +3°C.
Si le goût, l'odeur ou l'aspect sont inchangés, cuire les aliments et congeler à nouveau les mets cuisinés.
Ne pas aller jusqu'à la durée max. de stockage.

Service après-vente

Figure ⓲

Indiquez le numéro E et le FD de l'appareil.

Vous trouverez ces références dans le cadre noir de la plaque signalétique, en bas à gauche dans le compartiment fraîcheur à côté du bac à humidité.

Vous trouverez l'adresse du service après-vente dans la brochure „réseau de SAV" ou dans l'annuaire.

Istruzioni per lo smaltimento, istruzioni per la sicurezza e avvertimenti

Smaltimento dell' apparecchio vecchio

Rendere gli apparecchi vecchi immediatamente inservibili. Togliere la spina di rete e tagliare il cavo di collegamento, togliere o disgruggere serrature - eviterete così che i bambini, giocando, possano restare imprigionati nell'interno. I frigoriferi e congelatori contengono gas isolanti e sostanze refrigeranti che richiedono uno smaltimento appropriato. Contengono inoltre materiali pregiati che devono essere destinati al riciclaggio. Perquesto motivo, fare uso del competente luogo di smaltimento rifiuti comunale per l'eliminazione dell'apparecchio vecchio. Per eventuali problemi Vi preghiamo di rivolger Vi alla Amministrazione Comunale oppure al Vostro negoziante.
Fare attenzione che fino al trasporto allo smaltimento idoneo e non inquinante le tubature del vostro frigorifero non vengano danneggiate.

Smaltimento dell'imballaggio del nuovo apparecchio

Tutti i materiali d'imballaggio utilizzati sono ecologici e riciclabili.
I cartoni consistono in carta riciclata dall' 80 % al 100 %. Le parti in legno non sono trattati chimicamente. I gogli sono in polietilene (PE), i nastri di fasciatura in plipropilene (PP) e le imbottiture prive di FCKW sono in polistirolo espanso (PS). Questi materiali sono composti di idrocarburi puri e sono riciclabili.
Tramite il trattamento e la riutilizzazione vengono risparmiate materie prime e viene così diminuito il volume dei rifiuti. Nella Repubblica Federale di Germania potete restituire l'imballaggio del Vostro apparecchio al negoziante, dal quale l'avete acquistato, perché ne vengano riciclati i componenti.

Un contributo alla protezione ambientale - noi utilizziamo carta riciclata.

Troverete gli indirizzi di centri per lo smaltimento di vecchie apparecchi e materiale d'imballagio presso la vostra amministrazione comunale. Darete così il vostro prezioso contributo per uno smaltimento ecologico ovvero per la riutilizzazione.

Istruzioni per la sicurezza e avvertimenti

Prima della messa in funzione dell'apparecchio, leggere le informazioni riportate nelle istruzioni per l'uso e per l'installazione.
Vi saranno fornite importanti avvertenze per l'installazione, l'uso e la manutenzione. Conservare accuratamente le instruzioni per l'uso e per il montaggio per l'eventualeproprietario successivo. Il costruttore non risponde se seguenti avvertenze non vengono osservate:

- **Questo apparecchio contiene il refrigerante sobutano (R600a), un gas naturale altamente biodegradabile, ma combustibile. Durante il trasporto e l'installazione dell'apparecchio prestare attenzione che non vengano danneggiate parti del circuito di refrigerazione. In caso di danni, evitare fiamme o il contatto con sostanze infiammabili, ed aerare per alcuni minuti il locale in cui si trova l'apparecchio.**
- Non mettere in funzione l'apparecchio danneggiato, in caso di dubbio rivolgersi al fornitore.
- Effettuare collegamento e installazione secondo le istruzioni d'installazione. Lecondizioni di collegamento elettrico e i dati riportati sulla targa tipo devono corrispondere.
- La sicurezza dell'apparecchio è garantita soltanto se il sistema di messa a terra dell'impianto elettrico domestico è installato a norme.

Istruzioni per la sicurezza e avvertimenti, destinazione d'uso

- Staccare l'apparecchio dalla rete in caso di guasto, durante manutenzione e pulizia. Togliere la spina dalla rete oppure staccare il fusibile. Tirare alla spina di rete e non al cavo di collegamento.

Istruzioni per la sicurezza e d'uso

- Riparazioni su apparecchi elettrici devono essere effettuate unicamente da persone esperte. La riparazione effettuata da mani inesperte può causare rilevanti pericoli per l'utilizzatore.
- Conservare alcool ad alta percentuale soltanto ermeticamente chiuso e in posizione diritta; non collocare nell'apparecchio sostanze esplosive pericolo di esplosione!
- Non danneggiare gli elementi del circuito del refrigerante, p.e. bucando.i canali del refrigerante del evaporatore con oggetti appuntiti, evitare la piegatura dei tubi, graffiature del rivestimento di superfici ecc. L'uscita di refrigerante può dare causa a lesioni agli occhi.
- Non chiudere oppure coprire le fessure di ventilazione dell'apparecchio.
- Non usare zoccolo, parti estraibili, porte ecc. come pedana o per appoggio.
- Evitare assolutamente che i bambini giochino con l'apparecchio, p.e. sedendosi sulle parti estraibili oppure appendendosi alle porte.
- Se l'apparecchio dispone di serratura, conservare la chiave fuori dalla portata dei bambini.
- Non mettere in bocca gelato e cubetti di ghiaccio provenienti direttamente dal congelatore (pericolo di scottature causa temperature molto basse).
- Non conservare liquidi in bottiglia e barat tolo, in particolare bibite gasate nel vano congelatore in quanto potrebbero esplodere.
- Non stringere troppo il tappo di bottiglie di spumante da poco aperte che siano conservate nel carrello frigorifero. Il tappo potrebbe saltare in aria a causa delle scosse prodotte dall'apertura del carrello estraibile, ferendo qualcuno.
- Non toccare i cibi congelati con le mani bagnate, che potrebbero congelarsi, rimanendovi attaccate.

Destinazione d'uso

L'apparecchio è adatto per il raffreddamento di derrate, per la conservazione di cibo congelato e per la preparazione di cubetti di ghiaccio.

E'destinato all'uso domestico.
Utilizzandolo nel campo industriale, sono da rispettare le norme valide per l'industria.

L'apparecchio è schermato secondo la norma CEE 87/308 CEE.

Corrisponde alla norma antinfortunistica per impianti frigoriferi (VBG 20).

E'stata provata l'ermeticità del circuito di raffreddamento. Questo prodotto corrisponde alle norme di sicurezza per apparecchi elettrici in vigore.

Osservare la temperatura ambientale

L'apparecchio è idoneo ad essere utilizzato ad una temperatura ambiente oscillante fra + 10° C e 32° C. (Se, col passare del tempo, nel punto in cui l'apparecchio è installato le temperature scendono sotto i 10°C, nella zona di refrigerazione
"fresca" la temperatura potrebbe diventare troppo alta).

Installazione dell' apparecchhio

Luogo d'installazione

Come luogo d'installazione è adatta una stanza asciutta e ben aerato. L'apparecchio non deve essere esposto ai raggi diretti del sole e non trovarsi vicino ad una fonte di calore come stufa, radiatore ecc.

Montaggio della porta e cambio del senso di apertura

Vedere istruzioni per il montaggio allegate.

Collegamento elettrico

Far funzionare l'apparecchio solo se montato. Collegare l'apparecchio a c.a. 220-240 V/50 Hz soltanto attraverso una presa installata a norma di legge. La presa deve essere assicurata con un fusibile da 10 A o maggiore.

Ventilazione

L'aria riscaldata sulla parete posteriore dell'apparecchio deve poter uscire senza ostacoli, altrimenti la macchina consumerà più energia elettrica. Per questo motivo non coprire assolutamente i fori di ventilazione.

Conoscenza dell' apparecchio

Prima di cominciare a leggere queste instruzioni si consiglia di aprire le ultime pagine corredate d'illustrazioni. Questo manuale d'istruzioni sull'uso serve per parecchi modelli per cui è possibile che le figure presentino qualche piccola differenza nei dettagli o dei particolari diversi.

Vista totale

Figura ❶

1-10 Pannello comandi
***12 Ventilatore a circolazione d'aria**
13 Ripiano
14 Luce interna
***15 Contenitore carne e salumi**
16 Parete posteriore del zona di refrigerazione "fresca" (generatore del freddo)
17 Filtro umidità
18 Cassetto a umidità
19 Ripiano per cibi refrigerati di piccole dimensioni (ad es. tubetti)
20 Ripiano
21 Scomparto burro e formaggio
22 Scompartimento per uova
23 Portabottiglie
24 Cassetto
25 Carrello frigorifero

A = Vano congelatore (-18° C e oltre)
B = Zona di refrigerazione "fresca" (vicino a 0C)
C = Vano frigorifero (da +2 a + 11° C)

* Non in tutti i modelli

Conoscenza dell'apparecchio

Panello comandi
(Breve quadro generale)

Figura ❷

1 ⏻ **-Tasto**
interruttore principale apparecchio on/off
2 **Tasto** super per potenza max. di congelamento
3 🔇 **-Tasto**
per disinserire l'allarme sonoro che segnala la presenza di una temperatura troppo elevata nel vano congelatore
4 Visualizzazione **"super"**
si illumina solo quando è in funzione il supercongelatore
5 Visualizzazione **"allarme"**
s'illumina soltanto se nel vano congelatore la temperatura è troppo alta
6 Visualizzazione per **temperatura attuale** nel vano congelatore
7 Visualizzazione **"cold + fresh"** si illumina solo quando la zona di refrigerazione "fresca" e il vano frigorifero sono stati messi in funzione tramite il tasto 10.
8 Visualizzazione per
a) temperatura attuale nel vano frigorifero
b) temperatura impostata per il vano frigorifero
(soltanto 5 sec. digitando il tasto di regolazione 9)
9 **Tasti di regolazione temperatura vano frigorifero**
∧ = meno freddo
∨ = più freddo
10 ⊘ **-Tasto**
per mettere in funzione e disinserire il vano frigorifero e la zona di refrigerazione "fresca".

Avvertenza:
La temperatura nel vano congelatore e nella zona di refrigerazione "fresca" non può essere impostata, in quanto in questi scomparti la regolazione é automatica. Nel vano congelatore la temperatura é -18° C o inferiore. Nella zona di refrigerazione "fresca" é vicina a 0° C.

Funzione degli elementi di comando e controllo

Figura ❷

1 ⏻ **-Tasto**
Interruttore principale dell'apparecchio, per accendere o spegnere l'intero apparecchio.

2 **Tasto** super
Per l'attivazione e la disattivazione del congelamento super.

La messa in funzione viene indicata tramite la visualizzazione 4 "super". Il congelamento super serve per congelare grandi quantità di alimenti freschi e deve essere acceso 24 ore prima dell'introduzione degli alimenti freschi. Dopo l'accensione la macchina frigorifera lavora continuamente, nel vano congelatore viene raggiunta una temperatura molto bassa. Il supercongelatore si disinserisce automaticamente, comunque al massimo dopo ca. 26 ore.

3 🔇 **-Tasto**
Serve per la disattivazione dell'allarme acustico. L'allarme acustico si accende quando la temperatura nel vano congela tore è troppo alta, quindi i prodotti congelati sono in pericolo. (contemporaneamente s'illumina il visualizzatore 5 "allarme"). Senza pericolo per i prodotti congelati, l'allarme acustico si può accendere
- durante la messa in funzione dell'apparecchio
- all'introduzione di grandi quantità di alimenti freschi
- e quando lo sportello del vano congelatore rimane aperto per troppo tempo.

4 **Visualizzazione "allarme"**
S'illumina contemporaneamente all'emissione dell'allarme acustico, quindi quando la temperatura nel vano congelatore è troppo alta. Si spegne qundo il vano congelatore ha raggiunto la propria temperatura d'esercizio.

Conoscenza dell' apparecchio

9 **Tasti d'impostazione per temperatura vano frigorifero**
(la temperatura frigorifero è impostabile da + 2° C a + 11° C).
Premere il tasto ∧ = la temperatura impostata diventa meno fredda
Premere il tasto v = la temperatura impostata diventa più fredda.
La temperatura impostata viene visua lizzata per 5 sec. sul visualizzatore **8**. Premere ripetutamente o continuamente il tasto di regolazione finché non viene visualizzata la temperatura desiderata.

10 **⊘-Tasto**
serve per l'attivazione e la disattivazione del vano frigorifero. (Il vano frigorifero può essere messo in funzione soltanto se l'interruttore principale **1** è stato pre cedentemente attivato).

Prima dell'accensione

- Inserire i tappi di copertura forniti in dotazione nei fori destinati alla regolazione dell'altezza dei ripiani Figura ❹ /C.

Accensione e selezione della temperatura

Figura ❷

- Inserire la spina nella presa.
(Premendo i tasti si ode un "suono di conferma")
- **Premere l'interruttore principaledell'apparecchio 1.**
Viene emesso l'allarme acustico, s'illumina il visualizzatore "allarme" 5 e il visualizzatore 6 " temperatura attuale del vano congelatore".
- **Premere il tasto 3** - il suono di allarme cessa.
- **Premere l'interruttore principale 10 per il vano frigorifero e per la zona di refrigerazione "fresca" finché si illuminano le spie 7 e 8.**
Sulla spia **8** compare l'attuale temperatura del vano frigorifero. Quando la porta della zona di refrigerazione "fresca" é aperta, si accende la luce interna.
- **Impostare la temperatura del vano frigorifero premendo** uno dei tasti **9** per almeno 1 sec. - sul visualizzatore **8** viene visualizzata per 5 sec. la temperatura impostata.
Premere il tasto ∧ = la temperatura impostata diventa meno fredda
Premere il tasto v = la temperatura impostata diventa più freda.
- Premere più volte o continuamente il tasto finché non viene visualizzata la temperatura desiderata.
Consigliamo un'impostazione a + 6° C.

Avvertenza:

- **Quando il vano congelatore ha raggiunto la temperatura di funzionamento, si spegne la spia di "allarme" 4.**
- Non é possibile impostare le temperature nel vano congelatore Figura ❶/A e nella zona di refrigerazione "fresca" Figura ❶/B, in quanto in questi scomparti la regolazione è automatica.

Accensione e selezione della temperatura

- ***La temperatura nel vano congelatore* é di -18° C o inferiore.** (Attivando il supercongelatore si possono raggiungere temperature di -30° C).
- **Nella zona di refrigerazione "fresca"** *intorno a 0° C.*
- Durante il funzionamento della macchina frigorifera si formano delle goccioline d'acqua o della brina sulla parete posteriore del zona di refrigerazione "fresca" fig. ❶/16, *questo è normale. Non occorre* raschiare lo strato di brina o asciugare *l'acqua. La parete stessa si sbrina automaticamente.* L'aqua si raccoglie nel convogliatore, fig.⓬/**A** viene diretta alla macchina frigorifera dove evapora.

Disattivazione, messa fuori servizio dell'apparecchio

Disattivazione

Premere l'interruttore principale ❷/1 per disattivare l'apparecchio.

Messa fuori servizio dell'apparecchio

Se l'apparecchio non viene usata per un tempo prolungato:
Premere l'interruttore principale Figura ❷/1, sbrinare il vano congelatore, pulire l'intero apparecchio, lasciare aperte tutte le porte.

Arresto del vano frigorifero e della zona di refrigerazione "fresca"

Qualora dovesse restare in funzione soltanto il vano congelatore, ad esempio durante le ferie, premere l'interruttore per il vano frigorifero e per la zona di refrigerazione "fresca" Figura ❷/10 finché non si spengono le spie Figura ❷/8 e 7; quindi pulire il vano frigorifero ed la zona di refrigerazione "fresca".
Per evitare la formazione di odori, lasciare aperto per breve tempo il carrello frigorifero.

Per conservare gli alimenti congelati con risparmio di energia, lasciare chiusa la porta *della zona di refrigerazione "fresca".*
(La zona di refrigerazione "fresca" viene portata ad una temperatura di regime di ca. 15 C°, prevenendo così la formazione di odori nel vano medesimo e la formazione di condensa sulla porta del vano congelatore).

Disposizione degli alimenti

Possibilità di spostamento dell'attrezzatura interna

I ripiani nel frigorifero si possono all'occorrenza cambiare di posto. A tale proposito estrarre i ripiani, fig. ❸ e spostare a mano i ripiani "**A**","**B**" ed i tappi "**C**", fig. ❹.

* Per depositare bottiglie alte, il contenitore per carne e salumi può essere spostato indietro. Fig. ❺.

Tutti balconcini e contenitori nello sportello possono essere estratti per la pulizia.

Per l'estrazione sollevare contenitori e balconcini. Fig. ❼.

* Affinché le bottiglie non possano rovesciarsi aprendo e chiudendo lo sportello, le stesse possono essere assicurate con i fermabottiglie. Fig. ❽/B.

E'possibile estrarre il cestello nel carrello frigorifero per riempirlo. Figura ❾.

* = Non in tutti i modelli.

Nella sistemazione, rispettare quanto segue

- Cibi e bevande caldi devono essere fatti raffreddare fuori dell'apparecchio.
- Sistemare le derrate possibilmente imballate oppure ben coperte. In questo modo rimarrà conservato aroma, colore, umidità e freschezza e si evita le trasmissioni dei vari sapori. Conservare senza imballaggio alcuno esclusivamente verdure, frutta e insalata nel vano a umidità Figura ❶/**18**.
- Evitare il contatto di olio e grassi con le parti sintetiche e la guarnizione della porta (potrebbero diventare porose).
- Non conservare prodotti esplosivi nell'apparecchio.
- Depositare in piedi e chiusi le bevande ad alta percentuale alcolica.
- Liquidi in bottiglie e barattoli, in particolare bevande gasate non devono essere conservate nello scomparto congelatore in quanto potrebbero esplodere.

Esempio di sistemazione

Figura ❶

<u>Nel vano congelatore</u> Figura ❶/**A**.
Congelare e conservare alimenti; preparare ghiaccio.

<u>Nella zona di refrigerazione</u> "fresca"
Figura ❶/**B**.

Sui **ripiani (13)**
Pietanze pronte, carne, pollame, formaggio, frutti di mare, prodotti caseari (in confezioni già aperte, o tali da dover rimanere freschi a lungo), prosciutto, salsiccia.

Nel **contenitore carne (15)**, carne e salumi.

Sul ripiano (19) prodotti refrigerati di piccole dimensioni, ad esempio tubetti.

Nel **balconcino (20)**, bottigliette, barattoli.

Nello **scomparto (21)** burro e formaggio.

Nei **porteuova (22)**, uova.

Nel **vano bottiglie (23)** bottiglie alte, confezioni di latte.

Nel **cassetto ad umidità** Figura ❶/**18**.
Verdura (ad es. carote, rape rosse, sedano. ravanelli, asparagi, porri, spinaci, pomodori maturi, piselli freschi ecc.) Varietà di cavoli (come cavolfiore, cavolo rapa, cavoletto di Bruxelles, broccoli, verza ecc.)

Erbe (come erba cipollina, aneto, prezzemolo ecc.) Frutta (locale!) (agrumi; solo fichi e melagrana) Funghi

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

Disposizione degli alimenti

Nel vano frigorifero Figura ❶/C.

Nel **cassetto (24)** pasticcini da forno, cibi pronti, conserve, latte condensato, formaggi duri, agrumi, pomodori, cetrioli, peperoni, mandarini, banane, ananas, meloni.

Nel **carrello refrigeratore (25)** bevande refrigerate al punto giusto.

Conservazione degli alimenti tramite refrigerazione nella zona "fresca"

La zona di refrigerazione "fresca".

Figura ❶/B

Nella zona di refrigerazione "fresca" la temperatura viene mantenuta costantemente vicino a 0C. La bassa temperatura e l'elevata umidità (nel vano a umidità) consentono condizioni di conservazione ottimali per gli alimenti freschi.

Il cassetto ad umidità

Il cassetto ad umidità nella zona di refrigerazione "fresca" Figura ❶/18 viene ricoperto da un filtro speciale, che lascia passare l'aria trattenendo l'umidità. In tal modo nel cassetto ad umidità il contenuto di umidità dell'aria giunge sino al 90% a seconda degli alimenti contenuti; sono le condizioni ideali per la conservazione di qualsiasi prodotto ortofrutticolo, come insalate, verdure, frutta,funghi ed erbe.

Per la refrigerazione nella zona "fresca" sono adatti:

In linea di massima tutti gli alimenti freschi che devono mantenere tale freschezza per una durata ancor maggiore. Carni fresche o insaccate, pesce fresco, frutti di mare, latte, burro, formaggio, quark, verdure o frutta. Nel vano refrigerazione "fresco" tutto viene conservato in modo sicuro, conservando un grdo di freschezza due volte superiore al normale.

Conservazione degli alimenti tramite refrigerazione nella zona "fresca"

Per la refrigerazione nella zona "fresca" non sono adatti:

Frutta e verdura che temono il freddo quali agrumi, avocado, papaya, frutti della passiflora, melanzane, cetrioli, peperoni, e inoltre frutta da far maturare dopo la raccolta, pomodori verdi, patate e formaggi duri. Il luogo ideale per la conservazione di questi alimenti è il vano frigorifero figura ❶/C.

Avvertenze per l'acquisto di alimenti:

Perché gli alimenti si conservino inalterati è importante la "freschezza all'acquisto". In linea di massima ciò significa che quanto maggiore é il grado di freschezza delle provviste nel momento in cui vengono riposte nella zona di refrigerazione "fresca", tanto più a lungo esse si mantengono fresche. Al momento dell'acquisto fate quindi sempre attenzione al grado di freschezza degli alimenti.

Confezione degli alimenti

Riporre gli alimenti possibilmente impacchettati o comunque ben coperti. In questo modo si mantengono l'aroma, il colore, l'umidità e la freschezza, evitando inoltre che si trasmetta sapore da un cibo all'altro. Si dovrebbero conservare non impacchettati solo la verdura, la frutta e l'insalata nello scomparto a umidità. Figura ❶/18. Per impacchettare gli alimenti sono adatti sacchetti e fogli di polietilene, fogli di alluminio e contenitori in plastica e alluminio a chiusura ermetica.

Congelazione e conservazione di alimenti congelati

Tempi di conservazione

a seconda della qualità di partenza:

Salsiccia, affettato carne, interiora pesce latte fresco, formaggio quark	fino a 7 giorni
Carne in piccoli pezzi salsiccia arrostita, funghi insalata, verdura	fino a 10 giorni
Carne in pezzi grandi, pietanze pronte	fino a 15 giorni
Salsiccia affumicata o in salamoia cavoli	fino a 20 giorni
Carne arrosolata in pezzi grandi carne bovina, selvaggina legumi	fino a 30 giorni

Spia di chiusura porta del vano congelatore

Figura ❿

La spia di chiusura nella maniglia indica se la porta del vano congelatore è chiusa correttamente.

La spia rossa indica che la porta è aperta. La spia bianca indica che la porta è chiusa.

Fate attenzione che la porta sia sempre chiusa. Se la porta rimane aperta, si provoca il decongelamento degli alimenti congelati, la formazione di uno spesso strato di ghiaccio nel vano congelatore ed un elevato consumo di energia elettrica.

Congelazione e conservazione di alimenti congelati

Consigli per l'acquisto di prodotti surgelati

- Fare attenzione che il pacco non sia danneggiato.
- Osservare che la data di conservazione non sia scaduta.
- La temperatura sul termometro del *congelatore del negozio deve avere* minimo -18° C.
- Quando viene fatta la spesa, lasciare l'acquisto dei prodotti surgelati fino all'ultimo momento. Impaccare bene i surgelati in carta di giornale oppure in una borsa *termica: portarli a casa il più presto possi*bile e metterli subito nel congelatore famigliare.

Congelamento dei cibi

Se si provvedesse direttamente a congelare generi alimentari, fare uso solo di generi alimentari assolutamente freschi.

Sono adatti al congelamento
carni e salumi, pollame e selvaggina, pesce, verdura, erbe aromatiche, frutta, prodotti da forno, pizza, vivande pronte, avanzi di vivande, tuorli ed albumi d'uovo.

Non sono adatti alla congelazione
*Uova intere nel guscio, panna acida e maio*nese, insalate, ravanelli, rafani e cipolle.

Scottatura di verdura e frutta
Per far in modo che verdura e frutta manten*gano inalterati colore, gusto, aroma e vitami*na "C", le stesse dovrebbero essere scottate prima del congelamento. (Per la scottatura, immergere brevemente verdura e frutta in acqua bollente. - Informazioni sul congela*mento con descrizione anche della scottatu*ra, sono disponibili in libreria).

Congelare da sé piccole quantità di derrate

Se si congela derrate da sé, utilizzare soltanto prodotti completamente freschi. Imballare i prodotti ermeticamente affinché non perdino *il loro sapore o s'asciughino.*

Per il confezionamento sono adatti:
fogli sintetici, fogli di polietilene, fogli d'alluminio e barattoli da congelamento. *Questi prodotti sono disponibili presso i* negozi specializzati.

Non adatti sono:
carta da pacchi, carta pergamena, cellofan, buste di immondizie e buste da spesa usate. Avvolgere i prodotti nell'imballaggio, far uscire l'aria completamente e chiudere la confe*zione ermeticamente.*

Per la chiusura sono adatti:
elastici, grappe di plastica, fili, nastri adesivi resistenti al freddo o simili. Buste e fogli di *polietilene possono essere saldati con un* apposito attrezzo.

Prima dell'introduzione dei cibi nel vano congelatore, contrassegnare il contenuto dei sacchetti di congelamento indicando anche la data di inizio della conservazione.

Max. potenza di congelamento

In 24 ore si possono congelare al massimo 5 kg di alimenti posti sul piano del vano congelatore.

Alimenti già congelati non devono venire a contatto con alimenti freschi da congelare.

Congelazione e conservazione di alimenti congelati

Congelamento super

Se nel vano congelatore vi si trovano già degli alimenti, è necessario attivare il congelamento super qualche ora prima dell'introduzione di prodotti freschi.

Generalmente sono sufficienti 4 - 6 ore. Qualora venga utilizzata la massima potenza di congelamento, occorrono 24 ore. Piccole quantità di alimenti (fino a 1 kg) possono essere congelate senza il congelamento super. Per l'attivazione del congelamento super, premere semplicemente l'apposito tasto, fig. ❷/2.

La visualizzazione "super", Fig.❷/4 indica la messa in servizio. Ora la macchina frigorifera lavora ora continuamente. Nel vano congelatore viene raggiunta una temperatura multo bassa. Il supercongelatore si disinserisce automaticamente, comunque al massimo dopo ca. 26 ore.

Durata di conservazione

Per evitare riduzioni della qualità della merce congelata è importante che non venga superata la durata di conservazione ammissibile. Quest'ultima dipende dal tipo di derrata alimentare.

A -18° C pesce, salumi, cibi pronti e prodotti di pasticceria possono essere conservati fino a 2 mesi, formaggi, pollame, carne fino a 4 mesi, verdura e frutta fino a 6 mesi.

Sbrinamento dell'apparecchio

Scongelazione di prodotti congelati

A seconda del tipo e dello scopo d'uso si può scegliere tra le seguenti possibilità: a temperatura ambiente
nel frigorifero
nel forno elettrico
con/senza ventilatore ad aria calda
nel forno a microonde.
Prodotti scongelati o quasi possono essere ricongelati se carne e pesce non sono stati per più di un giorno, altri prodotti non più di tre giorni, ad una temperatura superiore ai 3° C.

In caso contrario, se il sapore, l'odore e l'aspetto sono inalterati, cuocere o arrostire gli alimenti preparando una pietanza pronta, e congelare di nuovo.

Non è più possibile usufruire della durata massima di conservazione.

Preparazione di ghiaccio

Figura ⓫

Riempire d'acqua per 3/4 il vassoio del ghiaccio e appoggiarlo sul contenitore. Per estrarre i cubetti di ghiaccio dall'apposito contenitore, torcere quest'ultimo leggermente. Nel contenitore si possono conservare i cubetti di ghiaccio pronti ad essere utilizzati. Il vassoio de ghiaccio serve contemporaneamente come coperchio del contenitore.

Vano frigorifero e zona di refrigerazione "fresca"

Il vano frigorifero ed la zona di refrigerazione "fresca" si sbrinano automaticamente.

L'acqua di disgelo si raccoglie nell'apposita vaschetta di scolo figura ⓬/**A**, viene convogliata al frigorifero e lì fatta evaporare. Tenere sempre puliti la vaschetta ed i fori di scolo Figura ⓬/**B**, affinché l'acqua di disgelo possa defluire senza ostacoli.

Sbrinamento dell'apparecchio

Vano congelatore

Il vano congelatore (Figura ❶/A) non si sbrina automaticamente, dal momento *che gli alimenti congelati non devono* devongelarsi. Uno spesso strato di brina o ghiaccio ostacola la trasmissione del freddo agli alimenti congelati e fa innalzare il sonsumo di energia elettrica.
***Non togliere in nessun caso la brina o il* ghiaccio con un coltello, in quanto si potrebbe provocare l'apertura dell'evaporatore del vano congelatore.**

E'necessario sbrinare il vano congelatore quando al suo interno si sia formato uno strato molto spesso di ghiaccio.

Procedere secondo le seguenti istruzioni:

- Togliere i cibi congelati, avvolgerli in carta da giornale e depositarli in un luogo fresco.
- Staccare la spina di alimentazione.
- Lasciare aperta la porta, asciugare l'acquadi disgelo con un panno o una spugna.
- Asciugare bene con un panno il vano del *congelatore, collegare di nuovo alla cor*rente l'apparecchio e collocarvi gli alimenti congelati.

Mezzi per lo sbrinamento
Per accelerare il processo di sbrinamento porre possibilmente una **pentola con acqua calda** su una griglia di congelamento. Non *collocare in nessun caso dei caloriferi* all'interno dell'apparecchio per lo sbrinamento. Fare attenzione nell'utilizzo di **spray per sbrinamento**! Possono dare origine a gas esplosivi, possono contenere solventi o *propellenti corrosivi per* l plastica oppure possono essere dannosi per la salute. Prestare attenzione alle indicazioni fornite dal costruttore.

Pulizia dell'apparecchio

Prima della pulizia staccare attentamente le spine di alimentazione ovvero disinserire o svitare il dispositivo di sicurezza.

Puliere i vani interni possibilmente una volta al mese.

Per la pulizia é possibile estrarre il carrello frigorifero, il cassetto e il cassetto ad umidità.

Per estrarre i cassetti ed il carrello frigorifero, tirare i medesimi completamente verso l'esterno e aollevarli verso l'alto Figura ⓭, ⓮ e ⓯.

Per reintrodurre i cassetti dopo la pulizia, *collocarli sulle guide di estrazione*, spingerli completamente all'interno del vano ed esercitare una lieve pressione verso il basso (i cassetti si innestano sulle guide).

Anche il filtro umidità Figura ❶/17 situato sopra il cassetto ad umidità può essere estratto per la pulizia. A tale scopo, estrarre *innanzitutto il cassetto ad umidità. Quindi* togliere il filtro umidità.

Sollevare *la copertura filtro* Figura ⓰, estrarre il filtro, pulirlo in acqua tiepida, lasciarlo asciugare e quindi rimontarlo.

L'acqua, durante la pulizia, non deve penetrare nel pannello comandi e nel ventilatore.

Per la pulizia dell'intero apparecchio, ad eccezione della guarnizione della porta - è adatta dell'acqua tiepida con un prodotto detergente leggermente disinfettante. (p.e. detersivo per lavaggio a mano).

Non sono adatti prodotti abrasivi contenenti acidi risp. solventi e lucidanti chimici.

Per evitare punti opachi non usare neanche detersivi privi di materie abrasive.

Pulire frequentemente la vaschetta di scolo dell'acqua di disgelo (Figura ⓬/A) e i fori di *scolo (Figura ⓬/B), affinché l'acqua di dis*gelo possa defluire senza ostacoli. Passare attraverso i fori di scolo con bastoncini o simili.

Consigli per il risparmio d'energia

Fare attenzione che possibilmente l'acqua, durante la pulizia, non penetri attraverso i fori di scolo nella vaschetta di evaporazione.

Dopo la pulizia, sistemare completamente l'apparecchio, ripristinare i collegamenti e metterlo
in funzione.

- Installare l'apparecchio in un ambiente fresco e ben arieggiato, proteggerlo contro i diretti raggi solari e disporlo nella zona di una sorgente di calore (termosifoni. ecc.).
- Sistemare nell'apparecchio cibi cotti solo dopo averli fatti raffreddare.
- Per sbrinare prodotti congelati sitemarli nel vano frigorifero. In tal modo il freddo contenuto nei prodotti congelati viene sfruttato per la refrigerazione dei generi alimentari conservati in questi riparti.
- Sbrinare il congelatore se ricoperto di ghiaccio. Uno stratto di ghiaccio spesso pregiudica infatti la refrigerazione dei prodotti congelati e fa aumentare il consumo di corrente.
- Per prelevare ed introdurre prodotti aprire la porta dell'apparecchio il più brevemente possibile.
- Non scegliere temperature più basse del necessario!

Avvertenze per i rumori di funzionamento

Rumori di funzionamento

Per mantenere costante la temperatura prescelta, il Vostro apparecchio mette in funzione di tanto in tanto il **compressore**. I rumori che ne derivano sono normali e si possono udire quando in casa Vostra c'é molto silenzio. Diminuiscono automaticamente, non appena l'apparecchio ha raggiunto la temperatura di funzionamento.

Fruscio leggero
é provocato dalle correnti d'aria, quando è in funzione il ventilatore.

Breve click
si sente solo quando il regolatore accende o spegne il compressore.

Ronzio smorzato
é inevitabile quando il compressore é in funzione

Gorgoglio o mormorio sommesso
è caratteristico del refrigerante che fluisce nei tubicini appena il compressore entra in funzione. Questo rumore si sente per breve tempo anche dopo il suo disinserimento.

Qualora i rumori di funzionamento siano troppo forti, può darsi si tratti di semplici inconvenienti, che possono essere risolti il più delle volte molto agevolmente.

Le superfici su cui si ripongono i cibi sono in posizione corretta?
In caso contrario ciò potrebbe contribuire alla produzione di rumore. Se è così, collocare in posizione stabile tali superfici, i gusci e altre parti in dotazione.

Eliminare da sé piccoli guasti

Non occorre chiamare il servizio d'assistenza per ogni anomalia. Si tratta spesso *solo di una piccolezza. Controllare perciò* se si può eliminare da sè il disturbo in base ai seguenti avvertimenti prima di chiamare il servizio d'assistenza.

In questi casi di assistenza si devono pagare le spese interne per la venuta del montatore anche durante il periodo di garanzia.

Se nessun visualizzatore s'illumina:
Controllare se ci sia corrente, che la spina sia perfettamente inserita nella presa e se l'apparecchio è accesa, Fig. ❷/1.

Se la luce del vano frigorifero non funziona:
La lampadina è difettosa. Potete trovare una lampadina di ricambio (lampadina alogena a bassa voltaggio 12V, 10W, attacco G4) presso il servizio assistenza, in negozi di articoli *elettrici o in supermercati per l'edilizia.* (Importante - non utilizzare lampade con potenza maggiore o minore).

Sostituzione della lampadina alogena:
Disinserire la spina.
Rimuovere la scatola della lampada, fig.⓱ .
Staccare la copertura ed estrarre la lampadina difettosa.

Non toccare la lampada di ricambio con dita nude. Inserire la lampada con l'aiuto di un panno pulito o un pezzo di carta nel portalampada, fig. ⓲.

In caso di contatto con le dita, pulire la lampada con un panno pulito. Incastrare di nuovo la copertura e rimontare l'alloggiamento della lampada. Collegare l'apparecchio.

Se nel zona di refrigerazione "fresca" non si raggiungono le temperature impostate:

La griglia di aerazione e deaerazione sullo zoccolo è coperta.

La porta è stata aperta frequentemente oppure sono stati depositati alimenti freschi in gran quantità.

Se i visualizzatori, fig. ❷/6 e fig. ❷/8 "--" oppure "E 1, 3, 5, 6" ma nell'apparecchio *vige una temperatura bassa - è opportuno* chiamare il servizio assistenza.

Se dopo lunga funzione, s'illumina il *visualizzatore "allarme" e viene emesso il* segnale d'allarme acutico:

guasto, nel vano congelatore la temperatura è troppo
alta!

- La griglia di ventilazione nella parte superiore dell'apparecchio o nello zoccolo è coperta.
- Lo sportello del vano congelatore non è chiuso perfettamente.
- Sono stati introdotti per il congelamento troppi alimenti freschi in un'unica volta (in *questi casi il visualizzatore "allarme" si ris*pegne dopo un po'di tempo).

Se il guasto non può essere eliminato utilizzando *le suddette avvertenze, chiamare in* ogni caso il servizio assistenza. Non aprire con troppa frequenza gli sportelli, se non necessario, in modo da evitare la perdita di freddo. Non eseguire da soli altri lavori, soprattutto agli elementi elettrici dell'apparecchio.

Avvertenza
I prodotti congelati e scongelati possono essere nuovamente congelati se hanno raggiunto una temperatura superiore a + 3° C per non più di tre giorni; carne e pesce non *più di un giorno.*

Eliminare da sé piccoli guasti

Diversamente, se gusto, aroma e aspetto non sono alterati, trasformare i prodotti congelati tramite cottura, arrostitura o prepararne un piatto pronto e congelarli nuovamente. Non considerare più la durata massima di conservazione.

Servizio assistenza

Fig. ⓳

Chiamando il servizio d'assistenza, indicare il numero E e il numero FD.

Ambedue le cifre si trovano nello spazio bordato di nero della tarhetta metricola nel frigorifero sotto a sinistra, accanto al cassetto verdura.

L'indirizzo ed il numero di telefono del servizio d'assistenza si trovano nell'elenco dei servizi d'assistenza o nell'elenco telefonico.

Salvo variazioni

Afvoeren van de verpakking en van uw oude apparaat, veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen

Afvoeren van het oude apparaat

Afgedankte apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken, d.w.z. stekker uit het stopcontact trekken, aansluitkabel doorknippen en een zelfsluitend slot of een klinksluiting verwijderen resp. onklaar maken. Hiermee voorkomt u dat kinderen zichzelf tijdens het spelen in het apparaat opsluiten en in levensgevaar geraken. Koel- en diepvriesapparaten bevatten isolatiegassen en koelmiddelen die zorgvuldig moeten worden afgevoerd. Bovendien bevatten deze apparaten waardevolle grondstoffen die na bewerking opnieuw gebruikt kunnen worden.
Vraag daarom bij het wegdoen van uw oude apparaat advies aan de gemeentelijke reinigingsdienst of bij uw leverancier. Met het oog op een doelmatige en milieuvriendelijke afvoer mogen de leidingen van de koelmachine tot het moment van transport niet beschadigd worden.

Afvoeren van de verpakking van uw nieuwe apparaat

Voor de verpakking wordt gebruik gemaakt van materialen die het milieu kan verdragen en die geschikt zijn voor hergebruik.
Het karton bestaat voor 80 % tot 100 % uit oudpapier. Hout is niet chemisch behandeld. Het foliemateriaal is gemaakt van polyetheen (PE), de banden van polypropeen (PP) en het CFK-vrije opvulmateriaal van geschuimd polystyreen (PS). Deze materialen zijn zuivere koolwaterstofverbindingen, en dus te recyclen. Door het bewerken en het hergebruik kan op grondstoffen bespaard worden, waardoor de hoeveelheid afval vermindert. U kunt bij de reinigingsdienst in uw gemeente informeren hoe u uw oude apparaat en het verpakkingsmateriaal van het nieuwe apparaat kunt (laten) afvoeren voor een milieuvriendelijke verwerking.

***Onze bijdrage aan het beschermen van* het milieu:**
wij maken gebruik van kringlooppapier.

Veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen

Lees voordat u het nieuwe apparaat in gebruik neemt de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift nauwkeurig door. U vindt daarin belangrijke informatie over installatie, gebruik en onderhoud van het apparaat. Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift voor een eventuele latere bezitter van het apparaat.

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

- **Het koelcircuit van dit apparaat bevat *isobutaan (R600a), een natuurlijk gas* dat in hoge mate milieuvriendelijk is maar wel brandbaar. Let erop bij het vervoeren en verplaatsen van het apparaat dat er geen onderdelen van het koelcircuit beschadigd worden. Bij eventuele beschadigingen open vuur of *andere ontstekingsbronnen vermijden.* De ruimte waarin het apparaat is opgesteld, een paar minuten luchten.**
- Een (bijv. tijdens het transport) bescha digd apparaat niet in gebruik nemen. In twijfelgevallen eerst contact opnemen met uw leverancier.
- Het apparaat uitsluitend volgens het bijgesloten installatievoorschrift plaatsen en aansluiten. De elektrische aansluitvoorwaarden en gegevens moeten overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje.
- De elektrische veiligheid van het apparaat wordt alleen dan gegarandeerd als het aardingssysteem van de huisinstallatie volgens de geldende elektrotechnische voorschriften is geïnstalleerd.
- In geval van een storing, bij onderhouds werkzaamheden en vóór het schoonmaken de stekker uit het stopcontact trekken resp. de zekering in de meterkast uitschakelen of losdraaien. Altijd aan de stekker trekken, nooit aan de aansluitkabel.

Veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen, bepalingen

- Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen door een vakkundig monteur worden uitgevoerd. Door ondeskundige reparatie kan er gevaar voor de gebruiker ontstaan.
- Dranken met een hoog alcoholpercentage altijd goed gesloten en rechtop bewaren. Geen explosieve stoffen in het apparaat opslaan - **gevaar voor explosie!**
- Zorg dat de onderdelen van het koelcircuit niet beschadigd worden door bijv. met een scherp voorwerp in de koelleidingen van de verdamper te prikken, door een knik in de leidingen, door krassen in de oppervlaktelaag enz.Koelmiddel dat naar buiten spuit, kan tot oogletsel leiden.
- De be- en ontluchtingsopeningen mogen nooit afgedekt worden.
- Plint, uittrekbare manden, deuren enz. niet als opstapje gebruiken of om op te leunen.
- Kinderen niet met het apparaat laten spelen. Ze mogen in elk geval nooit op de uittrekbare manden gaan zitten of aan de deur hangen.
- Als u een apparaat met een slot hebt, bewaar de sleutel dan buiten het bereik van kinderen.
- IJslollies en ijsblokjes niet direct uit de diepvriesruimte in de mond nemen (gevaar voor verbranding door de zeer lage temperatuur).
- Flessen en blikjes met vloeistoffen - vooral koolzuurhoudende dranken - niet in de diepvriesruimte opslaan. De flessen en blikjes springen!
- Aangebroken flessen champagne nooit met een kurk afgesloten in de uittrekbare koelwagen opslaan. Door trillingen tijdens het uittrekken van de wagen kan de kurk eraf vliegen en iemand verwonden.
- Diepvrieswaren nooit met natte handen aanraken. Uw handen kunnen eraan vastvriezen.

Bepalingen

Het apparaat is geschikt voor het koelen van levensmiddelen, voor het opslaan van diepvrieswaren en om ijsblokjes te maken.

Het is voor huishoudelijk gebruik bestemd.

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

Het apparaat is ontstoord volgens de EG-richtlijn 87/308/EEG.

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

Het koelcircuit is op dichtheid gecontroleerd.

Dit apparaat voldoet aan de veiligheidsbepalingen voor elektrische apparaten.

Let op de omgevingstemperatuur

Het apparaat is geschikt voor gebruik in een ruimte met een temperatuur van + 10° C tot + 32° C (als de temperatuur in de ruimte waar het apparaat staat opgesteld, langere tijd lager is dan 10° C kan het in de verskoelruimte te warm worden).

Plaatsing van het apparaat

De juiste plaats

Elke droge, goed te ventileren ruimte is geschikt. Het apparaat liefst niet in de zon of naast een fornuis, verwarmingsradiator of andere warmtebron plaatsen.

Inbouw en verwisselen van de deurophanging

Zie bijgesloten installatievoorschrift.

Elektrische aansluiting

Het apparaat aleen na inbouw in gebruik nemen.

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.

Ventilatie

De van de koelmachine vrijkomende warme lucht moet ongehinderd afgevoerd kunnen worden. Anders moet de koelmachine meer presteren waardoor het energieverbruik toeneemt. Het be- en ontluchtingsrooster in de plint mag dan ook nooit worden afgedekt.

Kennismaking met het apparaat

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

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

Overzicht

Afb. ❶

1-10 Bedieningspaneel
***12 Ventilator**
13 Legplateau
14 Binnenverlichting
***15 Vleeswarenbox**
16 Achterwand van de koelruimte (verdamper)
17 Vochtfilter
18 Vocht-lade
19 Voorraadrekje voor tubes, etc.
20 Voorraadrekje
21 Boter- en kaasvak
22 Eierrekje
23 Flessenrek
24 Schuiflade
25 Koelwagen

A = Vriesvak (- 18° C en kouder)
B = Verskoelruimte (rond de 0° C)
C = Koelruimte (+ 2 tot + 11° C)

* niet bij alle modellen

Kennismaking met het apparaat

Bedieningspaneel
(Kort overzicht)

Afb. ❷

1 ⏻ **-toets**
Hoofdschakelaar aan/uit
2 super-**toets**
voor max. invriescapaciteit
3 🔕 **-toets**
om het alarmsignaal uit te schakelen als het in het diepvriesvak te warm is
4 indicatie **"super"**
brandt alleen als het supervriessyste em is ingeschakeld
5 indicatie **"alarm"**
brandt alleen als het in het diepvries vak te warm is
6 indicatie **"actuele temperatuur in het diepvriesvak"**
7 indicatie **"cold + fresh"**
brandt alleen als de koel- en verskoel ruimte d.m.v. toets 10 zijn ingescha keld
8 indicatie voor:
a) **actuele temperatuur in de koelruimte**
b) **insteltemperatuur voor de koelruimte**
(niet langer dan 5 seconden na het indrukken van de insteltoetsen 9)
9 **insteltoetsen temperatuur in de koel ruimte**
^ = warmer
v = kouder
10 ⊘ **-toets**
om de koel- en verskoelruimte in- en uit te schakelen

Attentie:
de temperatuur in het vriesvak en in de verskoelruimte kan niet afzonderlijk worden ingesteld. Deze wordt automatisch geregeld.

In het vriesvak heerst een temperatuur van -18° C of kouder.

In de verskoelruimte is de temperatuur rond de 0° C.

De functie van de schakel- en controle-elementen

Afb. ❷

1 ⏻ **-toets**
Hoofdschakelaar om het hele apparaat in- en uit te schakelen
2 super-**toets**
om het supervriessysteem in- en uit te schakelen

Indicatie **4** "super" geeft aan dat het supervriessysteem is ingeschakeld, waarmee grote hoeveelheden verse levensmiddelen kunnen worden inge vroren. Het supervriessysteem tot **24 uur vóór het inladen** van de verse levensmiddelen inschakelen.

Na het inschakelen loopt de koelmachine permanent. In het vriesvak wordt een zeer lage temperatuur bereikt.

Het supervriessysteem wordt **automatisch** uitgeschakeld, op z´n laatst na 26 uur.

3 🔕 **-toets**
om het akoestische alarmsignaal uit te schakelen.

Het alarmsignaal gaat af als het in het vriesvak te warm is, waardoor de ingevroren levensmiddelen kunnen bederven (tegelijkertijd brandt de indicatie **5** "alarm").
Het alarmsignaal kan ook afgaan zonder gevaar voor de diepvrieswaren:
- als het apparaat in gebruik genomen wordt;
- als er grote hoeveelheden verse levensmiddelen worden ingeladen;
- als de deur van de diepvriesruimte te lang openstaat.

Kennismaking met het apparaat

4 **Indicatie "alarm"**
brandt tegelijk met het afgaan van het akoestische alarmsignaal, d.w.z. als het in het vriesvak te warm is.
De indicatie **gaat** uit als de juiste temperatuur in het vriesvak is bereikt.

9 **insteltoetsen voor de temperatuur in de koelruimte**
(de temperatuur in de koelruimte kan van + 2° C tot + 11° C worden ingesteld).

∧ -toets indrukken = insteltemperatuur wordt warmer
∨ -toets indrukken = insteltemperatuur wordt kouder

De insteltemperatuur is gedurende 5 seconden op indicatievenster **8** af te lezen.

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

10 **-toets**
om de koel- en verskoelruimte in en uit te schakelen (deze ruimtes kunnen alleen in gebruik worden genomen als hoofdschakelaar **1** van tevoren is ingeschakeld).voor de diepvrieswaren:

Vóór het inschakelen

- De meegeleverde stopjes in de gaten drukken die door het verplaatsen van de legplateaus zijn vrijgekomen (afb. ❹/C).

Inschakelen en temperatuurkeuze

Afb. ❷

- Stekker in het stopcontact steken.
(Bij het indrukken van de toetsen hoort u een "bevestigings-signaal")
- **Hoofdschakelaar 1 indrukken.**
U hoort een alarmsignaal, de indicatie "alarm" **5** en indicatievenster **6** "actuele temperatuur in de diepvriesruimte" brandt.
- **-toets 3 indrukken.** Het akoestische alarmsignaal wordt uitgeschakeld.
- **Hoofdschakelaar 10 voor de koel- en verskoelruimte net zolang ingedrukt houden tot de indicatievensters 7 en 8 oplichten.** Op indicatievenster **8** verschijnt de actuele temperatuur in de koelruimte. De binnenverlichting in de verskoelruimte brandt als de deur geopend wordt.
- **Temperatuur in de koelruimte instellen.**
Een van de toetsen **9** ten minste 1 seconde indrukken: op indicatievenster **8** verschijnt gedurende 5 seconden de insteltemperatuur.
∧ -toets indrukken = insteltemperatuur wordt warmer.
∨ -toets indrukken = insteltemperatuur wordt kouder.
De toets een aantal keren indrukken of ingedrukt houden tot de gewenste temperatuur wordt aangegeven.
Wij adviseren een instelling op +6° C.

Attentie:

- **als in het vriesvak de noodzakelijke temperatuur is bereikt, gaat de indicatie 4 "alarm" uit.**
- De temperaturen in het vriesvak (afb. ❶/A) en in de verskoelruimte (afb. ❶/B) kunnen niet met de hand worden ingesteld. Ze worden automatisch geregeld.

Inschakelen en temperatuurkeuze

In het vriesvak heerst een temperatuur van -18° C en kouder. (Bij supervriezen kunnen temperaturen tot -30° C optreden.)

In de verskoelruimte is de temperatuur rond de 0° C.

- Als de koelmachine loopt, vormen zich op de achterwand van de verskoelruimte (afb. **❶/16**) waterdruppels of een laagje rijp. Dit is normaal. Afschrapen van de rijplaag of afwissen van de druppels is overbodig. De achterwand wordt namelijk automatisch ontdooid. Het dooiwater wordt in het dooiwatergootje (afb. **⓬/A**) opgevangen en afgevoerd naar de koelmachine, waar het verdampt.

Uitschakelen, buiten werking stellen van het apparaat

Uitschakelen van het apparaat

Hoofdschakelaar (afb. **❷/1**) indrukken - het apparaat is nu uitgeschakeld.

Buiten werking stellen van het apparaat

Wordt het apparaat langere tijd niet gebruikt: hoofdschakelaar (afb. **❷/1**) indrukken, vriesvak laten ontdooien, het apparaat schoonmaken en de deuren open laten staan.

Buiten werking stellen van de koel- en verskoelruimte

Als alleen het vriesvak blijft ingeschakeld - bijv. omdat u op vakantie gaat - : schakelaar voor de koel- en verskoelruimte (afb. **❷/10**) net zolang indrukken tot de indicaties (afb. **❷/8** en **7**) uit zijn. Koel- en verskoelruimte schoonmaken.
Om reukvorming te voorkomen: de koelwagen ietsje uittrekken.

Om energie te besparen tijdens het opslaan van de diepvrieswaren: de deur van de verskoelruimte gesloten houden.

(De temperatuur in de verskoelruimte wordt automatisch op ca. 15° C ingesteld. Hierdoor wordt reukvorming in de verskoelruimte en condens op de deur van het vriesvak voorkomen.)

Levensmiddelen inruimen

Wijziging indeling van het interieur

De legplateaus zijn in de hoogte verstelbaar: plateau eruit halen (afb. ❸) en plateaudragers "**A**", "**B**" en stopjes "**C**" met de hand verplaatsen (afb. ❹).

*Voor het opslaan van hoge flessen kan de vleeswarenbox naar achteren worden verplaatst (afb. ❺).

De voorraadbakjes en rekjes in de deur kunnen eruit genomen worden om schoon te maken: bakje of rekje ietsje optillen en eruit halen (afb. ❼).

* Met de flessehouder wordt voorkomen dat de flessen omvallen bij het openen en sluiten van de deur (afb. ❽/**B**).

De voorraadbak in de koelwagen kan eruit gehaald worden om te vullen (afb. ❾).

* = niet bij alle modellen.

Attentie bij het inruimen

- Warme dranken en gerechten buiten het apparaat laten afkoelen.
- De levensmiddelen liefst verpakt of goed afgedekt bewaren. Hierdoor blijven niet alleen geur, smaak, kleur en versheid behouden, maar wordt bovendien voorkomen dat de opgeslagen levensmiddelen naar elkaar gaan smaken. Alleen groente, fruit en sla moeten onverpakt in de vochtlade worden opgeslagen (afb. ❶/18).
- Zorg dat de kunststof delen en de deurafdichting niet met olie of vet in aanraking komen (ze kunnen poreus worden).
- Geen explosieve stoffen in het apparaat opslaan.
- Dranken met een hoog alcoholpercentage rechtop en goed gesloten bewaren.
- Flessen met vloeistoffen die kunnen bevriezen, nooit in het vriesvak plaatsen. De flessen springen!

Een voorbeeld van het inruimen

Afb. ❶

In het vriesvak (afb. ❶/**A**)

Levensmiddelen invriezen, opslaan en ijsblokjes maken.

In de verskoelruimte (afb. ❶/**B**)

Op de **legplateaus (13)**: kant-en-klaargerechten, vlees, gevogelte, kaas, schaal- en schelpdieren, zuivelprodukten (aangebroken verpakkingen of produkten die langer vers moeten blijven), ham en worst.

In de **vleeswarenbox (15)**: vlees en worst.

In het **voorraadbakje (19)**: tubes en dergelijke.

In het **voorraadrekje (20)**: flesjes en blikjes.

In het **voorraadvak (21)**: boter en kaas.

In het **eierrekje (22)**: eieren.

In het **flessenrek (23)**: flessen, pakken melk.

In de vocht-lade (afb. **1/18**)

Groente (bijv. wortelen, rode bietjes, selderij, radijsjes, asperges, prei, spinazie, rijpe tomaten, verse erwtjes enz.).

Koolsoorten (zoals bloemkool, koolrabi, spruitjes, broccoli, savooiekool enz.).

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

Fruit (binnenlandse vruchten!) (zuidvruchten: alleen vijgen en granaatappels).

Levensmiddelen inruimen

Champignons en andere paddestoelen.

Slasoorten (zoals veldsla, kropsla, rode sla, witlof enz.).

In de koelruimte (afb. ❶/C)

In de **lade (24)**: brood en gebak, klaargemaakte gerechten, conserven, gecondenseerde melk, harde kaassoorten, citrusvruchten, tomaten, komkommer, paprika, mandarijnen, bananen, ananas, meloen.

In de **koelwagen (25)** (afb. ❶/C): dranken, op de juiste consumptie-temperatuur gekoeld.

Levensmiddelen bewaren d.m.v. verskoelen

De verskoelruimte

Afb. ❶/B

De temperatuur in de verskoelruimte blijft rond de 0°C. De lage temperatuur en de hoge luchtvochtigheid (in de vocht-lade) scheppen een ideaal klimaat voor het opslaan van verse levensmiddelen.

De vocht-lade

De vocht-lade in de verskoelruimte (afb. ❶/18) is afgedekt met een speciaal filter dat wel lucht doorlaat maar ervoor zorgt, dat het vocht in de lade blijft. Afhankelijk van de hoeveelheid levensmiddelen kan het vochtgehalte in de vocht-lade tot 90% oplopen. Een ideaal klimaat voor alles wat uit de tuin of direct van het land komt, zoals sla, groente, fruit, champignons en kruiden.

Voor verskoelen geschikt:

praktisch alle levensmiddelen die vers zijn en ook vers moeten blijven.
Vleeswaren, worst, verse vis, schaal- en schelpdieren, melk, boter, kwark, groente en fruit: in de verskoelruimte kunnen ze veilig bewaard worden en blijven ze twee maal zo lang vers.

Niet geschikt voor verskoelen:

alle soorten groente en fruit die niet bestand zijn tegen koude, zoals zuidvruchten, avocado's, papaya's, passievruchten, aubergines, komkommers, paprika's; bovendien vruchten die nog moeten narijpen, groene tomaten, aardappelen en harde kaassoorten. Een ideale bewaarplaats voor dit soort levensmiddelen is de koelruimte (afb. ❶/C).

Levensmiddelen bewaren d.m.v. verskoelen

Attentie bij het inkopen van levensmiddelen:

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

Verpakken van levensmiddelen

De levensmiddelen liefst verpakt of goed afgedekt inruimen. Hierdoor blijven niet alleen geur, kleur en smaak bewaard, maar ook het vochtgehalte en de versheid. Bovendien wordt hierdoor voorkomen dat de levensmiddelen naar elkaar gaan smaken. Alleen fruit, groente en sla moeten onverpakt in de vocht-lade worden opgeslagen (afb. ❶/18). *Voor verpakking geschikt zijn polytheen-zakjes, folie, aluminiumfolie en luchtdicht af te sluiten dozen van kunststof of aluminium.*

Bewaartijden

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-klaargerechten	max. 15 dagen
Gerookte worst, pekelvlees, *zuurkool en andere koolsoorten*	max. 20 dagen
Voorgebraden vlees (grote stukken), rundvlees, wild, peulvruchten	max. 30 dagen

Levensmiddelen invriezen en opslaan

Afsluitindicatie van de vriesvakdeur

Afb. ⑩

De afsluitindicatie in de deurgreep geeft aan of de deur van het vriesvak goed gesloten is.

Bij rood is de deur open.
Bij wit is de deur gesloten.

Let erop dat de deur steeds gesloten is. Bij een open deur gaan de diepvrieswaren ontdooien, vormt zich een dikke laag ijs in het vriesvak en wordt er teveel energie verbruikt.

Attentie bij het inkopen van diepvriesprodukten

- Let erop dat de verpakking niet beschadigd is.
- De op de verpakking aangegeven houdbaarheidsdatum mag niet verstreken zijn.
- *In de winkel moet de temperatuur in de* diepvrieskist -18° C of kouder zijn.
- Koop de diepvriesprodukten op het allerlaatste moment. Breng ze in kranten gewikkeld of in een koeltas snel naar huis en leg ze in het vriesvak.

Levensmiddelen zelf invriezen

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

Geschikt om in te vriezen:
vlees en worst, gevogelte en wild, vis, groente, kruiden, fruit, brood en gebak, pizza, klaargemaakte gerechten, kliekjes, eigeel en eiwit.

Levensmiddelen invriezen en opslaan

Niet geschikt om in te vriezen:
eieren in de schaal, zure room en mayonnaise, kropsla, radijsjes, rettich en uien.

Blancheren van groente en fruit
Groente en fruit vóór het invriezen blancheren zodat kleur, smaak, geur en vitamine "C" behouden blijven.
(Bij het blancheren worden groente en fruit even in kokend water gedompeld. Literatuur over invriezen, resp. blancheren is in de boekhandel verkrijgbaar.)

Verpakken van levensmiddelen

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

Voor verpakking geschikt:
kunststof-, polytheen- en aluminiumfolie, diepvriesdozen. Deze produkten zijn in de handel verkrijgbaar.

Niet geschikt:
pakpapier, vetvrij papier, cellofaan, vuilniszakken en gebruikte boodschappentasjes.

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

Als sluiting geschikt:
elastiekjes, clips van kunststof, touwtjes, koudebestendig plakband e.d. Zakjes en folie van polytheen kunnen met een folie-lasapparaat worden dichtgelast.

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

Invriescapaciteit

Op de bodem van het vriesvak kan binnen 24 uur max. 5 kg levensmiddelen in één keer worden ingevroren.

Zorg dat de verse levensmiddelen niet in aanraking komen met al ingevroren levensmiddelen.

Levensmiddelen invriezen en opslaan

Supervriezen

Als er al levensmiddelen in het vriesvak liggen, dan moet het supervriessysteem een paar uur vóór het inladen van de verse levensmiddelen worden ingeschakeld. Doorgaans is 4-6 uur van tevoren voldoende. Wilt u de max. invriescapaciteit ten volle benutten, dan moet het supervriessysteem 24 uur van tevoren worden ingeschakeld. Kleinere hoeveelheden (tot 1 kg) kunnen zonder gebruik van het supervriessysteem worden ingevroren. Om het supervriessysteem in te schakelen: gewoon de supervriestoets (afb. ❷/2) indrukken.

De super-indicatie (afb. ❷/4) geeft aan dat het systeem is ingeschakeld. De koelmachine loopt nu permanent.
In de diepvriesruimte wordt een lage temperatuur bereikt.
Het supervriessysteem wordt automatisch uitgeschakeld, uiterlijk na 26 uur.

Bewaartijden

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

Bij - 18° C kunnen vis, worst, klaargemaakte gerechten, brood en gebak tot max. 2 maanden, kaas, gevogelte en vlees tot max. 4 maanden, groente en fruit tot max. 6 maanden worden opgeslagen.

Ontdooien van diepvrieswaren

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

bij omgevingstemperatuur,
in de koelkast,
in de elektrische oven,
met of zonder heteluchtverwarming,
in de magnetron-oven.
Half of geheel ontdooide diepvrieswaren kunnen opnieuw worden ingevroren: vlees en vis als de temperatuur niet langer dan 1 dag, andere levensmiddelen als de temperatuur niet langer dan 3 dagen boven +3°C is gestegen.

In andere gevallen de levensmiddelen - als ten minste geur, smaak en kleur niet veranderd zijn - koken, braden of op een andere manier bereiden en opnieuw invriezen.

De max. bewaartijd van de levensmiddelen wordt hierdoor bekort.

IJsblokjes maken

Afb. ⓫

Het ijsbakje voor 3/4 met water vullen en op de bodem van het vriesvak zetten. Door het ijsbakje iets te verbuigen laten de ijsblokjes gemakkelijk los.
In het voorraadbakje kunnen de ijsblokjes bewaard worden zodat u ze altijd bij de hand hebt.
Het ijsbakje dient tevens als deksel van het voorraadbakje.

Ontdooien van het apparaat

Koel- en verskoelruimte

De koel- en verskoelruimte wordt automatisch ontdooid.

Het dooiwater wordt in de dooiwatergootjes (afb. ⑫/A) opgevangen en naar de koelmachine afgevoerd, waar het verdampt. Dooiwatergootjes en afvoergaatjes (afb. ⑫ /B) regelmatig schoonmaken zodat het dooiwater gemakkelijk kan weglopen.

Vriesvak

Het vriesvak (afb. ❶/A) wordt niet automatisch ontdooid omdat de ingevroren levensmiddelen niet mogen ontdooien. Een te dikke laag rijp of ijs vermindert de invriescapaciteit, waardoor het energieverbruik toeneemt.

Rijp of ijs nooit met een mes verwijderen. Hierdoor kunt u de verdamper van het vriesvak openprikken.

Het vriesvak ontdooien als zich een dikke laag ijs heeft gevormd.

U gaat als volgt te werk:

- de ingevroren levensmiddelen uit het vriesvak halen, in kranten wikkelen en op een koele plaats bewaren.
- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Deur open laten en het dooiwater met een spons of doekje opnemen.
- Het vriesvak droogwrijven, daarna het apparaat weer inschakelen en de levensmiddelen er in leggen.

Tips bij het ontdooien
Om het ontdooiproces te versnellen, kunt u het beste een **pan met heet water** in het vriesvak Plaatsen. Nooit elektrische verwarmingsapparaten in het vriesvak plaatsen. Wees voorzichtig met **ontdooi-sprays!** Ze kunnen explosieve gassen ontwikkelen, kunststofoplossende bestanddelen of drijfgassen bevatten of schadelijk zijn voor de gezondheid.
Lees altijd eerst de gebruiksaanwijzing op de verpakking van deze produkten.

Schoonmaken van het apparaat

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

De binnenkant van het apparaat liefst eenmaal per maand schoonmaken.

Om schoon te maken kunt u de koelwagen, de lade en de vocht-lade eruit halen: helemaal naar voren trekken, iets optillen en eruit halen (afb. ⑬, ⑭ en ⑮).

Inzetten van de laden: laden op de rails leggen, helemaal naar binnen schuiven en iets naar onderen drukken (u hoort dan een klik).

Het vochtfilter boven de vocht-lade (afb. ❶/17) kan eruit genomen en gereinigd worden. Haal eerst de vocht-lade eruit en trek daarna het vochtfilter eruit.

De afdekplaat (afb. ⑯) van het filter eraf nemen en het filter eruit halen. In lauw water schoonmaken, laten drogen en het filter weer terugplaatsen.

Zorg dat sop niet in het bedieningspaneel of de ventilator terechtkomt.
Behalve de deurafdichting kan het hele apparaat met lauw water met een scheutje mild, licht desinfecterend reinigingsmiddel (bijv. handafwasmiddel) worden schoongemaakt.

Geen zand- of zuurhoudende middelen, c.q. chemische oplos- en onderhoudsmiddelen gebruiken.

Om doffe plekken te voorkomen ook geen schuurmiddelen gebruiken waarop staat "bevat geen schuurmiddel".

Schoonmaken van het apparaat

De deurafdichting alleen met schoon water afnemen en grondig droogwrijven.

Dooiwatergootjes (afb. ⑫/A) en afvoergaatjes (afb. ⑫/B) regelmatig schoonmaken, zodat het dooiwater ongehinderd kan weglopen. De afvoergaatjes met een stokje of iets dergelijks doorprikken.

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

Na het schoonmaken het apparaat weer inrichten, aansluiten en inschakelen.

Tips om energie te besparen

- Het apparaat in een koele, goed te ventileren ruimte plaatsen. Niet in de zon of in de buurt van een warmtebron (verwarmingsradiator enz.) plaatsen.
- Warme gerechten pas nadat ze zijn afgekoeld in het apparaat zetten.
- Als u diepvrieswaren wilt ontdooien, leg deze dan eerst in de koelruimte. U benut hierdoor de in de diepvrieswaren aanwezige koude voor het koelen van de levensmiddelen in de koelruimte.
- Het vriesvak ontdooien als zich een laag ijs heeft gevormd. Een te dikke laag rijp of ijs vermindert de invriescapaciteit, waardoor meer energie wordt verbruikt.
- Bij het in- en uitladen de deur zo kort mogelijk openen.
- Kies nooit een lagere temperatuur dan noodzakelijk is.

Attentie: bedrijfsgeluiden

Bedrijfsgeluiden

Om de gekozen temperatuur constant te houden schakelt uw apparaat van tijd tot tijd de **compressor** in. De geluiden die daarbij ontstaan zijn normaal. Ze zijn alleen dan te horen als het stil is in huis. Zodra het apparaat is warm gedraaid,
worden de geluiden automatisch minder.

Een licht geruis
wordt veroorzaakt door de luchtstromingen die ontstaan als de ventilator draait.

Een korte klik
is alleen te horen als de regelaar de compressor in- of uitschakelt.

Een gedempt gebrom
is niet te vermijden als de compressor werkt.

Een zacht geborrel of gebruis
Zodra de compressor in werking is, stroomt het koelmiddel de dunne leidingen in. Hierbij is een zacht geborrel of gebruis te horen. Ook nadat de compressor is uitgeschakeld, is dit geluid nog korte tijd te horen.

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

Liggen de legplateaus wel goed?
Zo niet, dan kan dit extra geluid veroorzaken. Legplateaus, voorraadbakjes, flessehouders e.d. zodanig plaatsen dat ze goed vastzitten en niet meer wiebelen.

Kleine storingen zelf verhelpen

Ga, alvorens de Servicedienst in te schakelen, aan de hand van de volgende punten eerst even na of u de storing zelf kunt verhelpen.

Als u om een monteur vraagt, en het blijkt dat hij alleen maar een advies (bijv. over de bediening of het onderhoud van het apparaat) hoeft te geven om de storing te verhelpen, dan moet u, ook in de garantietijd, de volledige kosten van dat bezoek betalen.

Geen enkele indicatie brandt:
controleer of er stroom is, of de stekker goed in het stopcontact zit en of de hoofdschakelaar van het apparaat (afb. ❷/1) is ingeschakeld.

De verlichting in de koelruimte functioneert niet:
Het lampje is kapot. Een nieuwe lampje (laagspannings-halogeenlampje 12 V, 10 W, fitting G 4) is te koop bij de Servicedienst, in de winkel of bij de bouwmarkt (attentie: gebruik geen lampjes van een hoger of lager of wattage).

Verwisselen van het halogeen lampje:
Stekker uit het stopcontact trekken.
Lamphuis eraf halen (afb. ⓱).
Afdekkapje eraf trekken en het kapotte lampje eruit trekken.

Het nieuwe lampje niet met de blote vingers aanraken maar met behulp van een schone doek of een stukje papier in de fitting vastzetten (afb. ⓲).

Als u het lampje toch per ongeluk met uw vingers hebt aangeraakt: lampje met een schone doek afvegen, afdekkapje vastdrukken, lamphuis weer vastzetten en het apparaat opnieuw aansluiten.

Kleine storingen zelf verhelpen

Als de ingestelde temperatuur in de koelruimte niet wordt bereikt:
het be- en ontluchtingsrooster in de plint is afgedekt.

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

***Roep de hulp van de Servicedienst in als op de indicatievensters (afb. ❷/6 en ❷/8) "—" of "E 1, 3, 5, 6" staat aangegeven en* het desondanks koud is in het apparaat.**

Als het apparaat al langere tijd in gebruik is, de indicatie "alarm" brandt en het akoestische alarmsignaal te horen is:

is er sprake van een storing. De temperatuur in het vriesvak is te hoog!

– Het ventilatierooster in de plint is afgedekt.

– De deur van het vriesvak is niet goed dicht.

– Er werden te veel verse levensmiddelen in één keer ingevroren (in dit geval gaat de indicatie "alarm" na een tijdje weer uit).

*Als de storing aan de hand van de hiervoor*genoemde punten niet verholpen kan wor*den, schakel dan de Servicedienst in.*

Om koudeverlies te vermijden de deuren niet onnodig openen.

Voer zelf geen reparaties aan het apparaat uit, vooral niet aan de elektrische onderdelen.

Attentie:
half of geheel ontdooide diepvrieswaren kun*nen opnieuw worden ingevroren: vlees en* vis als de temperatuur niet langer dan 1 dag, *andere levensmiddelen als de temperatuur* niet langer dan 3 dagen boven de +3°C is gestegen.
In andere gevallen de levensmiddelen - als ten minste geur, smaak en kleur niet veranderd zijn - koken of braden en opnieuw invriezen.
De max. bewaartijd van de levensmiddelen wordt hierdoor korter.

Servicedienst

Afb. ⓲

Als u de hulp van de Servicedienst inroept, geef dan het
E-nummer en het FD-nummer op.

U vindt deze nummers in het zwart omlijnde gedeelte van het
typeplaatje links onderaan in de verskoelruimte naast de vocht-lade.

Adres en telefoonnummer van de Service*dienst kunt u vinden in het telefoonboek of in* de meegeleverde brochure met service*adressen.*

Instrucciones para el desguace, Medidas de seguridad y advertencias

Desguace de la vieja unidad

Cuando cese de utilizar una unidad obsoleta, por favor, tome la precaución de rendirla inservible inmediatamente. Retire el enchufe y corte el cable de conexión. Desmonte el cierre o destruya su funcionamiento. Con ello se evitará el potencial riesgo de que algún niño, posiblemente al jugar con la unidad, quede encerrado en su interior y pueda correr graves peligros. Los aparatos de refrigeración y congelación contienen gases aislantes y agentes refrigerantes que requieren un desguace apropiado. Además, están fabricados con materias primas de valor que pueden ser reutilizadas. Por consiguiente, confíe siempre el desabastecimiento de una unidad inservible a la competencia de su servicio de desguace municipal. En caso de dudas, diríjase a las autoridades municipales correspondientes o consulte a su distribuidor. Evite que las tuberías de la unidad sufran daños o desperfectos mientras esperan ser recogidas por un servicio competente, e insista en un método de desguace que tome en consideración el respeto que se merece el factor medioambiental.

Eliminación del embalaje de la nueva unidad

Todos los materiales empleados en el embalaje de su nueva unidad son de excelente compatibilidad ambiental y perfectamente recuperables. La fabricación de los cartonajes se realizó empleando papel de desechos, en una relación que oscila desde el 80 por 100 hasta el 100 por 100. Las piezas de madera no han sido sometidas a ningún tipo de tratamiento químico. Los folios son de polietileno (PE), las cintas de amarre de polipropileno (PP) y las cuñas y almohadillas son de poliestirol (PS) exento de hidrocarburos clorofluorados (HCCF).
Todos estos materiales son puros hidrocarburos y se prestan de manera idónea al reciclaje. El tratamiento ulterior y la recuperación de materiales permite economizar materias primas y ayuda a reducir el volumen de desechos. En la República Federal de Alemania podrá devolver el embalaje a su distribuidor, el cual se encargará de entregarlo a un centro de recuperación de materiales, para su tratamiento ulterior y reciclaje.
Pida consejo a su municipio e infórmese de la dirección del centro de desguace de instalaciones usadas más cercano a su domicilio, así como del centro de recuperación y tratamiento ulterior de materiales. Por favor, contribuya Usted también a la defensa de nuestro medio ambiente apoyando el reciclaje y métodos de desabastecimiento que no contaminen la naturaleza.

Nuestra empresa contribuye a la defensa del medio ambiente empleando papel reciclado.

Medidas de seguridad y advertencias

Antes de la puesta en marcha inicial conviene leer detenidamente las instrucciones de montaje y la información recogida en el manual del usuario. Contienen indicaciones muy importantes para la instalación de la unidad así como su empleo y entretenimiento.
Procure no extraviar ni dañar estos manuales y recuerde que si vende el aparato debe entregarlos a su nuevo propietario.

Advertimos que el fabricante no se hará responsable de ningún daño que pueda resultar por no haber observado las indicaciones siguientes:

- **El agente refrigerante empleado en esta unidad es Isobutano (R600a). El Isobutano es un gas natural de excelente compatibilidad ambiental, no obstante, se habrá de tener en cuenta que se trata de un gas de carácter inflamable. Por consiguiente, cuando se traslade la unidad o se proceda a su instalación, observar que no se dañe**

Medidas de seguridad y advertencias, Normativas

ninguna de las piezas que componen el circuito frigorífico. Si accidentalmente se dañara alguna pieza, evitar categóricamente exponer la unidad a llama libre o a fuentes de ignición, y dejar que el lugar de ubicación ventile unos minutos.

- Por favor, no ponga a funcionar ninguna unidad que presente daños o desperfectos. En caso de dudas consulte previamente a su comerciante.
- La instalación y conexión de la unidad se habrá de realizar según se indica en las *instrucciones de instalación. La conexión* eléctrica habrá de coincidir con los datos que se indican en la placa de características.
- Para que la seguridad eléctrica de la unidad quede garantizada es imprescindible que la vivienda disponga de un el sistema de puesta a tierra instalado reglamentariamente.
- *En caso de fallo, y siempre que se* realicen trabajos de entretenimiento o limpieza, se habrá de desconectar primeramente la unidad, desenchufándola de la red o bien desenroscando el fusible. Al desenchufar, tirar siempre del cuerpo del enchufe y nunca directamente del cable.
- Confíe todo tipo de arreglo o reparación de la unidad exclusivamente a técnicos o electricistas capacitados. Recuerde que las chapuzas o cualquier arreglo no ejecutado reglamentariamente puede suponer un grave peligro para el usuario de la unidad.
- Si se conservan bebidas con un alto grado de alcohol dentro de la unidad, conviene envasarlas en botellas de cierre hermético y colocarlas siempre en posición vertical. Bajo ningún concepto se habrán de guardar materias explosivas dentro de la unidad. – **Peligro de explosión!**
- Cuidar de que no se dañen las piezas que componen el circuito frigorífico. Es decir, no se habrán de perforar las canaletas de refrigerante, doblar los tubos, rascar el barnizado o el recubrimiento de la superficie etc. para evitar salpicaduras de refrigerante. Recuerde que si este agente penetra en los ojos *puede causar graves lesiones* a la vista.
- No tapar ni bloquear las rejillas y canale tas de ventilación y purga de aire.
- No utilizar el rodapiés, las puertas o los cajones de la unidad como pisaderas o reposapiés; tampoco es aconsejable apoyarse sobre los mismos.
- No permita que los niños jueguen con la unidad. Observe además que los pequeños no se sienten sobre los cajones ni se columpien de las puertas.
- Si dispone Usted de una unidad provista de cierre, tome la precaución de conservar la llave en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- Deje temperar cubitos de hielo, helados o polos unos momentos, antes de llevarlos a la boca. (Recuerde que las temperaturas muy bajas también queman).
- No conserve botellas o tarros de vidrio que contengan líquidos en el congelador; lo dicho aplica sobre todo en el caso de bebidas gaseosas.
  Recuerde que el cristal y el vidrio estallan cuando se congela su contenido.
- El recinto de conservación al fresco no es indicado para guardar botellas de champán ya empezadas y vueltas a tapar con cierre hermético. Con el impacto que se produce al abrir el cajón, el tapón puede saltar y lesionar al usuario.
- No tocar productos congelados con las manos mojadas para evitar que éstas puedan adherirse a ellos.

Medidas de seguridad y Advertencias, Normativas

Normativas

La unidad sirve para la refrigeración y congelación de productos alimenticios así como para la preparación de hielo.
Se trata de una unidad indicada exclusivamente para uso doméstico.
Si se emplea en el sector comercial, se habrá de cumplir con las disposiciones y normativas que rijan en el sector correspondiente.
El aparato es antiparásito en adherencia a lo dispuesto por la directiva 87/308/CEE.
Cumple asimismo con lo dispuesto por la normativa para la prevención de accidentes causados por instalaciones frigoríficas (VBG 20).
El circuito frigorífico ha sido testado y comprobada su estanqueidad.
Este producto observa rigurosamente lo dispuesto por las normativas de seguridad en vigor correspondientes a aparatos electrodomésticos.

Vigilar la temperatura ambiente

La unidad admite instalación en un lugar cuya temperatura ambiente oscile entre +10° C y + 32° C (Si la temperatura ambiente baja y permanece inferior a los 10° C por un largo período de tiempo, puede provocar un clima demasiado frío en el recinto de conservación al fresco).

Emplazamiento de la unidad

Lugar de emplazamiento

La ubicación más indicada para el emplazamiento de su instalación frigorífica es una habitación seca que permita una buena ventilación. Recuerde que la unidad no debe de quedar expuesta a la influencia de rayos de sol directos, como tampoco instalada cerca de un foco activo de calor (radiador, estufa, cocina etc.).

Montaje e inversión del batiente de la puerta

Consultar las instrucciones de montaje adjuntas.

Conexión eléctrica

Conectar la unidad a una toma de corriente alterna 220-240 V/50Hz, sirviéndose de una base de enchufe instalada reglamentariamente. Observar que la base de enchufe esté protegida por un fusible de 10 amperios como mínimo.

Ventilación

Es importante que el aire que se calienta en el panel posterior de la unidad, pueda escapar libremente. De lo contrario el grupo frigorífico habrá de aumentar su rendimiento y provocará un elevado e inútil consumo de corriente eléctrica. Por consiguiente, observe que las boquillas y rejillas de ventilación y escape de aire no están nunca tapadas o bloqueadas.

Familiarizándose con la unidad

Cuando se dedique a la lectura de este manual, despliegue las últimas páginas y consulte las ilustraciones que en ellas figuran. Le ayudarán a comprender mejor las instrucciones.
El manual de instrucciones sirve para varios modelos. Por consiguiente, es posible que el equipamiento descrito o algunos de los detalles ilustrados no coincidan exactamente con las características particulares de su aparato.

Cuadro sinóptico

Ilustración ❶

1-10 **Cuadro de mandos**
*12 **Ventilador por aire de circulación**
13 **Planchas**
14 **Iluminación interior**
*15 **Caja para carne y fiambres**
16 **Panel posterior del recinto de conservación al fresco (generador de frío)**
17 **Filtro de humedad**
18 **Caja humectadora**
19 **Estante para productos de tamaño pequeño (p.ej. tubos)**
20 **Estantes**
21 **Quesera y mantequillera**
22 **Huevera**
23 **Botellero**
24 **Cajón**
25 **Carro de refrigeración**

A = Congelador (-18° C y más baja)
B = Recinto para la conservación de alimentos al fresco (temperatura: aproximadamente 0° C)
C = Cajón frigorífico (de +2 a + 11° C)

* No consta en todos los modelos

Cuadro de mandos (descripción breve)

Ilustración ❷

1 **Botón - ⏻**
Interruptor general para la conexión y desconexión de la unidad
2 **Botón** - super,
para seleccionar el máximo rendimiento de congelación
3 **Botón - 🔕**
Para desconectar la alarma en caso de temperatura demasiado alta en el recinto congelador
4 Indicación **"super"**
se enciende cuan do se conecta la congelación ultrarrápida y permanece encendido durante su funcionamiento
5 Indicación **"alarma"**
se enciende solamente en caso de temperatura excesiva dentro del recinto congelador
6 Indicación **"Temperatura actual en el recinto congelador"**
7 Indicación **"cold + fresh"**, se enciende solamente cuando se conecta el frigorífico y el recinto de conservación al fresco mediante el botón 10.
8 Indicación de:
a) **grado de temperatura que rige actualmente en el cajón frigorífico**
b) **grado de temperatura ajustada *para el cajón frigorífico***
(Indica sólo la temperatura durante *5 segundos cuando se pulsan las* teclas 9)
9 ***Teclas para el ajuste de la* temperatura en el cajón frigorífico**
^ = temperaturas más altas
v = temperaturas más bajas
10 **Botón - ⊘**
para la conexión y desconexión del cajón frigorífico y del recinto de conservación al fresco.

Nota: El ajuste de la temperatura en el recinto congelador y en el cajón de con*servación de alimentos es automático* y no se puede regular manualmente.

Familiarizándose con la unidad

En el congelador rige una temperatura de -18 ° C o todavía más baja.

La temperatura en el recinto de conservación al fresco se mantiene constantemente alrededor de los 0° C.

La función de los elementos de mando y control

Ilustración ❷

1 **Botón - ⏻**
Interruptor general - sirve para la conexión y desconexión de toda la unidad.

2 **Botón** super
Sirve para conectar y desconectar la congelación ultrarrápida. El display 4 se enciende para indicar que se ha activado esta función. La congelación ultrarrápida es indicada para congelar grandes cantidades de alimentos frescos, y se debe conectar **24 horas antes de introducir los alimentos frescos en el congelador.**
Cuando esta función está activada el grupo frigorífico funciona continuamente y en el congelador rigen temperaturas muy bajas.
La función de congelación ultrarrápida se desconecta **automáticamente**, a más tardar, pasadas 26 horas de su conexión.

3 **Botón - 🔕**
Este botón sirve para desconectar la alarma acústica.
La alarma se dispara cuando la temperatura dentro del congelador alcanza un grado excesivamente elevado, es decir, cuando se corre el riesgo de que los productos almacenados en el congelador se echen a perder. (Simultáneamente, se enciende también el display **5** "alarma".) La alarma puede también sonar, sin que ello represente peligro alguno para los congelados, en los siguientes casos:
- con la puesta en funcinamiento de la unidad
- cuando se introducen grandes cantidades de alimentos frescos a congelar
- cuando se ha tenido la puerta del congelador abierta demasiado tiempo.

4 **La indicación de "alarma" se enciende** al mismo tiempo que se activa el zumbido acústico, para advertir que la temperatura dentro del congelador es demasiado alta. La indicación se apaga nuevamente cuando el congelador recupera la temperatura de servicio correcta.

9 **Teclas para el ajuste de la temperatura en el cajón frigorífico**
(La temperatura en el cajón frigorífico se puede ajustar entre +2° C y +11° C).
Pulsando la tecla ∧ se aumenta el grado de temperatura
Pulsando la tecla ∨ se reduce el grado de temperatura
La temperatura ajustada se visualiza en el display 8 durante 5 segundos.
Para ajustar, pulsar la tecla de selección de temperatura repetidas veces o bien mantenerla pulsada, hasta que aparezca el grado de temperatura que se desea.

10 **Botón - ⊘**
Este botón sirve para conectar y desconectar el recinto de conservación al fresco y el cajón frigorífico. (Para acceder al funcionamiento de estos recintos es necesario conectar previamente el interruptor principal **1**).

Antes de la conexión

- Introducir los tapones adjuntos en los agujeros que sirven para regular la altura útil de las planchas, Ilustración ❹/C.

Conexión y selección de la temperatura

Ilustración ❷

- Enchufar en la red de distribución eléctrica **(Cuando se pulsa las teclas se oye un "zumbido de confirmación")**

- **Pulsar el interruptor principal 1.**
  La alarma acústica suena, el display "alarma" 5, y el display 6 que corresponde a la "*temperatura actual dentro del congelador*" se enciende.

- **Pulsar la tecla 3** - la alarma acústica para de sonar.

Oprimir el interruptor principal 10, correspondiente al recinto de conservación al fresco y al cajón frigorífico, hasta que se enciendan los displays 7 y 8.
El display **8** visualiza la temperatura que rige actualmente en el cajón frigorífico. La iluminación interior del frigorífico se enciende y permanece encendida mientras no se vuelva a cerrar la puerta de este recinto.

Cómo ajustar la temperatura del cajón frigorífico Pulsar una de las teclas **9** y mantenerla pulsada como mínimo 1 segundo - en el display **8** se visualiza la temperatura ajustada durante 5 segundos.

Pulsando la tecla ∧ se aumente el grado de temperatura

Pulsando la tecla ∨ se reduce el grado de *temperatura*

Pulsar la tecla repetidas veces, o bien mantenerla pulsada hasta que aparezca el grado de temperatura que se desea.

Recomendamos ajustar a + 6° C.

Nota:
- **El display 4 "alarma" se apaga cuando el congelador alcanza la temperatura de servicio correcta.**

- La regulación de la temperatura para el recinto congelador, Ilustración ❶/A, y para el recinto de conservación al fresco, Ilustración ❶/B, se desarrolla automáticamente y no se puede ajustar manualmente.

En el recinto congelador rige una temperatura de -18° C o todavía más fría.
(Cuando la congelación ultrarrápida está conectada la temperatura puede bajar hasta -30° C).
En el recinto de conservación al fresco predomina una temperatura de 0° C.

- Comprobará que cuando el grupo frigorífico está funcionando, se depositan gotas de agua y escarcha sobre el panel posterior del recinto de conservación al fresco, Ilustración ❶/16; esto se debe a su funcionamiento. No es necesario raspar la escarcha ni secar las gotas de agua, el panel posterior vuelve a descongelar automáticamente. El agua de la descongelación se recoge en la canaleta de desagüe, *Ilustración* ⓬/A, *fluye seguidamente* al grupo frigorífico y allí se evapora.

Desconexión y paro de la unidad

Desconexión

Para desconectar la unidad, basta simplemente pulsar el interruptor principal, Ilustración ❷/1.

Paro de la unidad

Si por algún motivo decide interrumpir el servicio de la unidad a largo plazo, proceda según se indica a continuación: Pulsar el interruptor principal, Ilustración 2/1, dejar que descongele el recinto congelador, limpiar bien toda la unidad y dejar abiertas todas sus puertas.

Paro del cajón frigorífico y del recinto de conservación al fresco

Si por algún motivo se desea que funcione solamente el congelador, p. ej. debido a ausencia por vacaciones, proceder del modo siguiente: Pulsar la tecla correspondiente al cajón frigorífico y al recinto de conservación al fresco, Ilustración ❷/10, y mantenerla pulsada hasta que se apaguen los displays, Ilustración ❷/8 y 7; seguidamente limpiar bien el frigorífico y el cajón. **Para evitar que se produzca un olor desagradable, dejar el cajón frigorífico entreabierto.**

Para un mejor aprovechamiento de corriente conviene dejar la puerta del recinto de conservación al fresco cerrada.

(El recinto de conservación al fresco se mantiene automáticamente temperado a 15° C de temperatura. Con ello se evita la formación de olores desagradables en el cajón y la acumulación de agua de condensación en la puerta del congelador.)

Disposición de los alimentos

Cómo modificar el arreglo interior de la unidad

Para mayor conveniencia, se podrán retirar todas las planchas de la unidad y colocar nuevamente a discreción.

Para ello, retirar las planchas, Ilustración ❸. Seguidamente, cambiar los soportes "**A**", " **B**" y los taponcillos "**C**" , volviéndolos a introducir en la posición que convenga. Ilustración ❹.

Los insertos de las hueveras se pueden abatir hacia arriba, lo que permitirá hacer uso de las mismas para la conservación de tubos, latas pequeñas, etc. Ilustración ❻.

Todos los cajoncillos, estantes y accesorios enganchados en la contrapuerta son extraíbles y se pueden sacar de la unidad cuando se realice su limpieza.

Para extraer, tirar del accesorio oportuno hacia arriba y retirar de la unidad. Figura ❼.

*Para impedir que las botellas caigan al abrir o cerrar la puerta, conviene retenerlas con el sujeta-botellas. Ilustración ❽/B.

Para mayor comodidad, extraer el contenedor del cajón frigorífico cuando se cargue. Ilustración ❾.

* = No consta en todos los modelos

Observar lo siguiente cuando se coloquen alimentos dentro de la unidad

- No introducir comidas o bebidas calientes en la unidad. Esperar a que enfríen completamente antes de almacenarlas.

Disposición de los alimentos

- Conservar siempre los alimentos bien tapados o empaquetados adecuadamente. Con ello evitará que se deshidraten, se descoloren, pierdan su aroma o disminuya su valor nutritivo. Se evitarán además mezclas de sabores. Las verduras, frutas y hortalizas se pueden guardar sueltas en la cámara humectadora sin necesidad de empaquetarlas previamente. Ilustración ❶/18.
- Evite que caiga grasa o aceite en las partes de plástico que componen el interior de la unidad, sobre todo, observar que no alcancen la junta de la puerta (el plástico y la goma son materiales muy susceptibles a la porosidad).
- Bajo ningún concepto se habrá de utilizar la unidad para el almacenamiento de materias explosivas.
- Conservar bebidas alcohólicas de alta graduación en envases bien cerrados y colocar siempre los mismos en posición vertical.
- El recinto congelador no es indicado para la conservación de botellas o tarros de vidrio o cristal con líquidos que puedan congelarse. Conviene recordar que estos materiales estallan cuando se congela el contenido.

Ejemplo de arreglo interior

Ilustración ❶

Recinto congelador, Ilustración ❶/A. Congelación de productos frescos, conservación de congelados y preparación de cubitos de hielo.

Recinto de conservación al fresco,

Ilustración ❶/B.

En las **planchas (13)**, platos cocinados, carne, aves, queso, marisco, productos lácteos (paquetes empezados o productos que no se desea consumir enseguida pero que habrán de mantenerse frescos hasta su consumición), jamón, fiambres, charcutería.

En la **caja para carnes (15)**, carne, fiambres y charcutería.

En la **plancha (19)**, objetos de reducido tamaño p.ej. tubos.

En **el estante (20)**, botellas pequeñas y latas de conservas.

En el **cajoncillo (21)**, queso y mantequilla.

En las **hueveras (22)**, huevos.

En el **botellero (23)**, botellas grandes, leche en bolsas.

En la cámara humectadora, Ilustración ❶/18.

Hortalizas (p. ej. zanahorias, remolacha, apio, rabanillos, espárragos, puerro, espinacas, tomates maduros, guisantes frescos, etc.)

Diversos tipos de col y berza (como: coliflor, colinabo, coles de Bruselas, bróculi, repollo rizado etc.)

Hierbas aromáticas (como: cebollino, eneldo, perejil etc.)

Frutas (del país) (frutas tropicales: solo higos y granadas)

Setas y champiñones

Todo tipo de lechugas (lechuga lechuguillas y berros, radicchio, achicoria etc.).

En el cajón frigorífico, Ilustración ❶/C.

En el **cajón (24)**, repostería y bollería, patos cocinados, conservas, leche condensada, queso curado, cítricos, tomates, pepinos, pimientos, mandarinas, plátanos, piñas, melones.

En el **carro de refrigeración (25)**, bebidas frías.

Conservación de alimentos al fresco

El recinto de conservación al fresco

Ilustración ❶/B

En el recinto de conservación al fresco rige constantemente una temperatura de aproximadamente 0° C. El bajo grado de temperatura y el alto nivel de humedad (en la cámara humectadora) confieren condiciones idóneas para la conservación de alimentos frescos.

El cajón humectador

El cajón humectador se encuentra en el recinto de conservación al fresco, Ilustración ❶/18. Este cajón está cubierto por un filtro especial que permite la circulación del aire al mismo tiempo que retiene la humedad. Se explica que en esta zona el nivel de humedad pueda alcanzar el 90 por 100 (el volumen de carga influye sobre el nivel de humedad). Estas condiciones climáticas ofrecen el ambiente idóneo para conservar la frescura de todo lo que sale del campo o de la huerta: lechugas, verduras, hortalizas, frutas, setas, champiñones y hierbas aromáticas.

Alimentos que se prestan a la conservación al fresco:

En general, este método de conservación es indicado para cualquier alimento fresco que haya de conservar su frescor a largo plazo. Carne, fiambres, charcutería, pescado fresco, mariscos, leche, mantequilla, queso, requesón, verduras o frutas. En este recinto todo se conservará fresco y seguro el doble del tiempo.

Alimentos que no se prestan a la conservación al fresco:

Frutas y verduras susceptibles al frío, frutas tropicales como p. ej. el aguacate, la papaya, la carambola, la granadilla, fruta del Paraíso y caquis, berenjenas, pepinos y pimientos. Tampoco es indicada para tomates verdes, patatas y queso curado o para dejar que maduren frutas todavía verdes. El mejor lugar para la conservación de estos alimentos es el cajón frigorífico, Ilustración ❶/C.

Observar los siguiente cuando se haga la compra:

Compre sólo productos sumamente frescos. Cuanto más frescos estén sus alimentos al momento de introducirlos en la unidad, más tiempo conservarán ese frescor de "recién comprados". Por consiguiente, cuando haga la compra, adquiera siempre lo más fresco que le pueda ofrecer el mercado.

Envasado

De ser posible, conservar siempre los alimentos bien tapados o debidamente empaquetados. Evitará así que se deshidraten o se descoloren, que disminuya la intensidad de su aroma o su valor nutritivo. También evitará mezclas de sabores. Las verduras, frutas y hortalizas se pueden guardar sueltas en la cámara humectadora sin necesidad de empaquetarlas previamente. Ilustración ❶/18. Para el envase aconsejamos emplear bolsitas de polietileno, láminas de plástico y papel de aluminio. También se prestan los envases rígidos de plástico o aluminio, provistos de cierre hermético.

Conservación de alimentos al fresco

Plazos de conservación

(depende del grado de frescura inicial)

Fiambres, charcutería carnes, despojos, pescado leche fresca, requesón	hasta 7 días
Carne troceada (trozos menudos) *salchichas, setas y* champiñones *lechugas, berza*	hasta 10 días
Cortes de carne grandes Platos cocinados	hasta 15 días
Charcutería ahumada o adobada, col y repollo	hasta 20 días
Cortes grandes de carne ya dorada carne de vacuno, caza *leguminosas*	hasta 30 días

Congelación de alimentos y conservación de productos congelados

Espía de "puerta abierta" en la empuñadura del congelador

Ilustración ⑩

El espía de "puerta abierta" en la empuñadura del congelador indica si la puerta está bien o mal cerrada.

***Si el espía se presenta de color rojo* significa que de la puerta del congelador está abierta. Si se presenta de color blanco, significa que la puerta está debidamente cerrada.**

Por favor, observe que la puerta del congelador esté siempre bien cerrada. De lo contrario se descongelarán los productos, el recinto se cubrirá de escarcha y el consumo de corriente eléctrica aumentará inútilmente.

Observar lo siguiente cuando se compren productos ultracongelados

Controle el envase. No compre productos cuyo paquete o envase presente daños o desperfectos.

Controle la fecha de conservación y cerciórese de que no haya caducado el plazo admisible.

Cuando haga la compra, recuerde que conviene adquirir los alimentos congelados en el último momento. Procure realizar el traslado al hogar con la mayor rapidez posible. Para el traslado aconsejamos envolver los alimentos en varias capas de papel de periódico o bien servirse de una bolsa isotérmica. Una vez en el hogar, introducir los alimentos sin demora en el congelador familiar.

Congelación de alimentos frescos en casa

Si decide realizar la congelación Ud. misma

Congelación de alimentos y conservación de productos congelados

(o), utilice únicamente alimentos en perfectas condiciones y sumamente frescos.

Alimentos adecuados para la congelación
Carnes y fiambres, aves y caza, pescado, legumbres, verduras y hortalizas, hierbas aromáticas, fruta, pan, bollería y repostería, pizza, platos cocinados, restos de comidas, yemas y claras de huevo.

Alimentos que no deben congelarse
Huevos enteros en su cáscara, nata fresca acidulada y mahonesa, lechugas y lechuguillas, rábanos, rábano picante y cebollas.

Blanqueado de verduras, frutas y legumbres
En el caso de verduras, frutas y legumbres, es importante blanquearlas antes de la congelación para que no deterioren en sabor, aroma o color, para que no ocurra ningún deterioro de su valor nutritivo y conserven al máximo su aporte de vitamina "C".
(La fruta y las verduras se blanquean sumergiéndolas unos momentos en agua hirviendo.- Para mayores detalles sobre este arte culinario, consultar cualquier manual de cocina que trate el tema de la congelación y que describa además el método de blanqueado. Este tipo de literatura se obtiene en la mayoría de las librerías.)

Envasado de alimentos

El envasado es muy importante para evitar un deterioro de calidad de los alimentos. Consérvelos siempre empaquetados herméticamente para que no se deshidraten, pierdan en sabor o se altere su valor nutritivo.

Materiales indicados para el envasado:
Láminas de plástico, bolsitas y láminas de polietileno, papel de aluminio, cajitas y envases rígidos propios de la congelación. Estos accesorios se ofrecen generalmente en la mayoría de los supermercados y grandes almacenes, o bien en establecimientos especializados en artículos para la congelación.

Materiales no indicados para el envasado:
Papel de empaquetar, papel apergaminado, celofán, bolsas de la basura y bolsitas plásticas de hacer la compra ya usadas.
Introducir los alimentos en su envoltura, procurando eliminar todo el aire del envase y cerrar luego herméticamente.

Materiales indicados para el cierre:
Gomitas, clips de plástico, cordón de atar, cinta adhesiva incongelable etc. Las bolsitas o láminas de plástico de polietileno se pueden termosellar empleando una soldadora de plásticos.

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

Capacidad máxima de congelación

El rendimiento de la unidad permite congelar un máximo de 5 kg. de alimentos en un plazo de 24 horas. Para ello se deben disponer directamente sobre el fondo del recinto de congelación.
Observar que no se deben mezclar nunca productos frescos con congelados, para evitar que los congelados se calienten.

La congelación ultrarrápida

Si conserva Usted productos congelados en la unidad, no olvide conectar la congelación ultrarrápida algunas horas antes de introducir los alimentos frescos a congelar. En general basta conectar con 4 - 6 horas de antelación. No obstante, si desea aprovechar la capacidad máxima de congelación, se habrá de conectar con 24 horas de anticipo. Pequeñas cantidades de alimentos (hasta 1 kg.) se pueden congelar en cualquier momento sin necesidad de conectar previamente la congelación ultrarrápida.
para conectar, basta pulsar la tecla correspondiente, Ilustración ❷/2.

Congelación de alimentos y conservación de productos congelados

El display "Super", Ilustración ❷/4, se enciende para indicar que esta función está activada. El grupo frigorífico trabaja ahora constantemente y la temperatura dentro del congelador desciende a un grado muy bajo. La función de congelación ultrarrápida se desconecta automáticamente, a lo más tardar, pasadas 26 horas de su conexión.

Conservación de alimentos

Para evitar pérdidas de calidad y valor nutritivo de los congelados, es necesario consumirlos antes de que caduque su plazo máximo de conservación. Observe que este plazo varía según el tipo de producto.

En general, alimentos como el pescado, salchichas, charcutería, platos cocinados, repostería y bollería, suelen conservarse por un periodo de 2 meses, siempre y cuando se mantengan a una temperatura constante de -18° C. El plazo de conservación para carnes, aves y queso suele ser de 4 meses. La fruta y las verduras se conservan en general hasta 6 meses.

Descongelación de productos congelados

Todos los métodos que le indicamos a continuación son perfectamente adecuados para acelerar la descongelación. Seleccione el que considere más conveniente o el que mejor se preste a la preparación ulterior de los alimentos:

a temperatura ambiente,
en el frigorífico,
en un horno eléctrico,
con/sin ventilador calefactor,
en el horno microondas.
Podrá recongelar alimentos que se hayan descongelado o empezado a descongelar, teniendo en cuenta lo siguiente: en el caso de carnes y pescado, recongele únicamente si estos alimentos no han permanecido más de un día expuestos a temperaturas superiores a los 3° C; en el caso de otros alimentos, recongelar únicamente si no han permanecido más de tres días expuestos al grado de temperatura anteriormente mencionado. De lo contrario, verificar si el aroma, aspecto y color de los alimentos son satisfactorios.
Si no se constata ninguna alteración, asar, freír, hervir o utilizarlos para la preparación de platos cocinados antes de volver a congelar.
Observe que en estos casos disminuye también el plazo máximo de conservación.

Preparación de cubitos de hielo

Ilustración ❶

Llenar 3/4 partes de la bandeja de hielo con agua y colocarla en el fondo del recinto congelador. Comprobará que retorciendo ligeramente la bandeja le será mucho más fácil extraer los cubitos. La caja adjunta sirve para tener siempre una reserva de cubitos a disposición. La bandeja del hielo sirve al mismo tiempo como práctica tapa para la caja.

Descarchado del cajón frigorífico y del recinto de conservación al fresco

El cajón frigorífico y el recinto de conservación al fresco descarchan automáticamente.

El agua del descarchado se recoge en la canaleta de desagüe, Ilustración ⓬/A, fluye al grupo frigorífico y se evapora. Por favor, mantenga la canaleta y los orificios de desagüe, Ilustración ⓬/B, siempre limpios para que el agua pueda drenar adecuadamente.

Descarchado del recinto congelador

El recinto congelador (Ilustración ❶/A) no descarcha automáticamente para evitar que los productos se descongelen fortuitamente. Una capa gruesa de hielo o escarcha sobre la plancha de congelación influye adversamente sobre el rendimiento de la unidad y provoca un inútil y elevado consumo de energía eléctrica.

Cuando observe que en el congelador se ha acumulado hielo o escarcha, realice el descarchado de este recinto. Para ello proceda según se indica a continuación:

- Retire los congelados de la unidad y envuélvalos en varias capas de papel de periódico y consérvelos en lugar bien fresco.
- Desconecte el recinto congelador de la red de alimentación eléctrica.
- Deje la puerta del congelador abierta y recoja el agua de la descongelación con una esponja o con un paño.
- Seguidamente, seque bien el interior del recinto, vuelva a conectarlo e introduzca nuevamente los productos congelados.

Consejos prácticos para el descarchado del congelador

Para acelerar el proceso de descongelación, **colocar un recipiente con agua caliente** dentro del congelador, directamente sobre una de las planchas de congelación. Bajo ningún concepto se habrá de colocar una estufa eléctrica dentro del congelador para acelerar su descongelación. El empleo de **"sprays para el descarchado"** requiere suma precaución. Dichos sprays pueden dar lugar a la formación de gases explosivos, pueden además contener disolventes o agentes propulsores capaces de dañar las piezas de plástico en el interior del recinto, e incluso ser nocivos para la salud.

Atenerse siempre a las instrucciones del fabricante.

Limpieza

Por favor, antes de realizar cualquier operación de limpieza, no olvide desenchufar la unidad o desconectar el fusible.

De ser posible, se debiera limpiar el interior de la unidad una vez al mes.

Le será más fácil realizar la limpieza retirando de la unidad: el carro frigorífico, los cajones y la cámara humectadora.

Para retirar, tirar de los cajones y del carro del todo hacia delante, empujar hacia arriba y extraer. Ilustraciones ⓭, ⓮ y ⓯.

Cuando se vuelvan a introducir, colocar los cajones sobre los rieles, introducir completamente en el interior de la unidad y empujar ligeramente hacia abajo (observando que enganchen en los rieles).

El filtro de humedad, Ilustración ❶/17, se puede también retirar del aparato para su limpieza. Para ello, extraer primeramente la cámara humectadora y seguidamente retirar el filtro.

Levantar la cubierta del filtro, Ilustración ⓰, sacar el filtro, lavarlo en agua templada, secarlo bien e introducirlo nuevamente en su alojamiento.

Observar que el agua de la limpieza no penetre en el cuadro de mandos ni alcance la iluminación o el ventilador. A excepción de la junta de la puerta, podrá limpiar toda la unidad con agua templada , en la que se haya disuelto previamente un poco de detergente desinfectante, p. ej. jabón líquido de fregar los platos.

Bajo ningún concepto se habrá de utilizar arenilla, como tampoco detergentes que contengan ácidos, disolventes químicos o sustancias de pulido.

Para evitar que algunas partes se puedan volver mate, tampoco es recomendable hacer uso de productos de limpieza "exentos de abrasivos".

Limpiar la junta de la puerta simplemente con agua clara y secarla bien a continuación.

Limpiar la canaleta de desagüe (Ilustración ⓬/A) y los orificios de drenaje (Ilustración ⓬/B) con frecuencia para que el agua de la descongelación pueda drenar sin problemas. Caso necesario emplear un palillo o similar para desatascar los orificios.

Observar que el agua de la limpieza no se cuele por los orificios de drenaje y fluya a la bandeja de evaporación.

Tras la limpieza, reincorporar todos los accesorios volver a introducir los alimentos y conectar nuevamente la unidad.

Consejos para el ahorro de corriente

- Emplazar la unidad en un lugar que permita una buena ventilación. Observar que no se debe exponer a la influencia de rayos solares, como tampoco situarla cerca de un foco activo de calor (radiador, estufa etc.)
- Dejar enfriar comidas y bebidas antes de introducirlas en la unidad. Aconsejamos se realice la descongelación de productos congelados en el cajón frigorífico. De este modo, se aprovecha el frío acumulado en los congelados para asistir la refrigeración de los alimentos frescos en el frigorífico.
- Descarchar el congelador cuando se haya acumulado hielo o escarcha en el interior del recinto. El hielo y la escarcha dificultan la emisión de frío a los congelados y hacen aumentar el consumo de corriente eléctrica.
- Al introducir o retirar alimentos del interior de la unidad, obrar con rapidez para evitar mantener las puertas de los recintos abiertas demasiado tiempo.
- No seleccionar nunca un grado de temperatura más frío de lo necesario.

Explicación de los ruidos de funcionamiento

Ruidos de funcionamiento

Para que la temperatura seleccionada se pueda mantener constante, la unidad debe conectar el compresor de vez en cuando. Los ruidos que se producen durante el funcionamiento del **compresor** son normales y solamente se oyen cuando rige un ambiente de extremado silencio. Dichos ruidos disminuyen de volumen tan pronto la unidad alcanza la temperatura de servicio correcta.

Un susurro fino
Se debe a la corriente de aire en circulación cuando el ventilador está funcionando.

Un breve clic
Se aprecia solamente cuando se conecta o desconecta el regulador del compresor.

Un zumbido atenuado
es inevitable, cuando el compresor está funcionando.

Un leve ruido de burbujeo y chapoteo
indica que el agente refrigerante está penetrando en los tubos finos. Este ruido persiste unos momentos después de haberse desconectado el compresor.

Si constata que los ruidos de funcionamiento aumentan de volumen, es probable que ello se deba a una simple anomalía fácil de rectificar.

Verifique si el asiento de las planchas es deficiente,
de ser así, ésta podría ser la causa del aumento de volumen. En este caso, corregir el asiento de la plancha, bandeja o accesorio para evitar que vibre.

Pequeñas anomalías de fácil arreglo

Hay pequeñas anomalías que no suponen necesariamente la existencia de una avería por consiguiente, no siempre es menester solicitar la intervención del servicio de asistencia técnica. Con frecuencia se trata de pequeñas anomalías muy fáciles de rectificar. Para evitar intervenciones inútiles del servicio técnico, compruebe si el fallo que Usted ha detectado se encuentra recogido en el siguiente cuadro. De esta forma evitará pérdidas de tiempo y gastos que no en todos los casos quedan cubiertos por las prestaciones bajo garantía.

En caso de no encenderse ninguno de los displays:
Comprobar si llega corriente a la unidad. Verificar si,el enchufe asienta debidamente en la caja y si el interruptor principal, Ilustración ❷/1, está activado.

En caso de no funcionar la iluminación del recinto de conservación al fresco:
Es posible que se haya fundido la bombilla. En este caso, introducir una bombílla nueva (bombilla de halógeno de bajo voltaje, 12V, 10 W, base G4) que podrá solicitar del servicio de asistencia técnica o bien adquirir en cualquier establecimiento de artículos eléctricos o en un centro de bricolaje. (Advertencia importante: no utilizar bombillas cuya potencia sea inferior o superior a la anteriormente indicada).

Cambio de la bombilla de halógeno
Desenchufar de la red de alimentación eléctrica. Extraer la caja de la bombilla, Ilustración ⓱, Retirar la pantalla y sacar la bombilla defectuosa.

Observar que las bombillas de halógeno no se deben tocar nunca con los dedos. Sujetar categóricamente con un paño limpio o con un papel para introducirla en el portalámparas. Ilustración ⓲.

Si accidentalmente se tocase la bombilla con los dedos, se habrá de limpiar inmediatamente con un paño. Montar de nuevo la pantalla observando que enganche debidamente e incorporar la caja de bombilla en su recinto. Seguidamente, volver a enchufar la unidad en la red de alimentación eléctrica.

Si el cajón frigorífico no consigue *alcanzar el grado de temperatura* seleccionado:
Verificar si la rejilla de ventilación ubicada en la parte superior de la unidad está tapada, o bien si la boquilla de purga de aire en el rodapiés está bloqueada.

También cabe suponer que se haya abierto el cajón con excesiva frecuencia ,o bien que se acabe de introducir una gran cantidad de alimentos frescos en su interior.

No obstante, si en los displays, Ilustraciones ❷/6 y ❷/8, aparece la indicación "- -" o bien "E 1, 3, 5, 6", a pesar de regir temperaturas bajas dentro del recinto, se habrá de solicitar la intervención del servicio de asistencia técnica.

Si el display de "alarma" se enciende y el dispositivo de alarma acústica se activa tras funcionamiento prolongado:

„Avería", Temperatura demasiado alta en el recinto congelador.

- Verificar si la boquilla de ventilación ubicada en el rodapiés está cubierta.
- Comprobar si la puerta del congelador está bien cerrada,
- Se ha introducido una cantidad excesiva de alimentos frescos en el congelador (en este caso el display de "alarma" se apaga pasado cierto tiempo).

Si no recupera el funcionamiento correcto de la unidad, a pesar de haber observado estas advertencias, solicite la intervención del servicio de asistencia técnica.

No abra las puertas de la unidad inútilmente para frenar al máximo pérdidas de frío.

No intente reparar el fallo Usted mismo. Cualquier operación no descrita anteriormente, particularmente en cuanto concierne las piezas de funcionamiento eléctrico, habrá de ser realizada por los técnicos de servicio.

Pequeñas anomalías de fácil arreglo

Advertencia
Podrá recongelar alimentos que se hayan descongelado o empezado a descongelar, teniendo en cuenta lo siguiente: en el caso de carnes y pescado, recongele únicamente si estos alimentos no han permanecido más de un día expuestos a temperaturas superiores a los +3° C. Cualquier otro alimento se podrá recongelar si no ha permanecido más de tres días expuesto al grado de temperatura que se indica más arriba.

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

Observe que en estos casos el plazo máximo de conservación de los alimentos disminuye.

Servicio de asistencia técnica

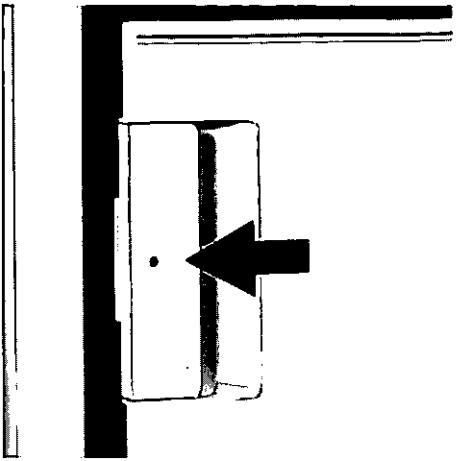
Ilustración ⑲

Por favor, cuando solicite la intervención del servicio de asistencia técnica no olvide indicar el número E de su unidad y el número FD.

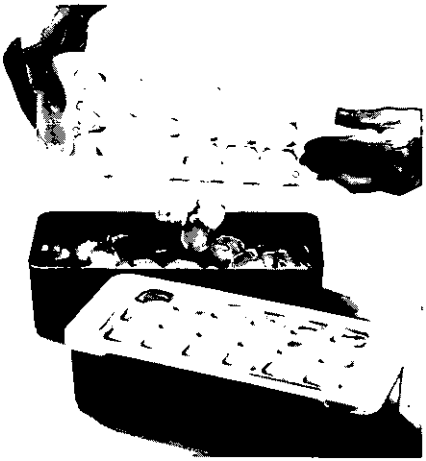
Ambos números figuran en la placa de características técnicas, dispuesta en la parte izquierda del recinto de conservación al fresco, al lado de la cámara humectadora.

La dirección y el número de teléfono del servicio de asistencia técnica más próximo a su domicilio se encuentra en la guía telefónica o en la lista de centros posventa.

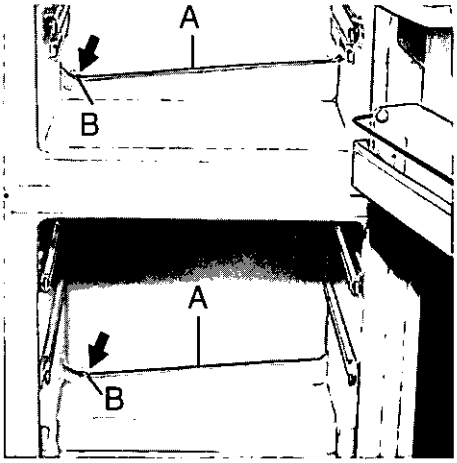
Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas.



⑩



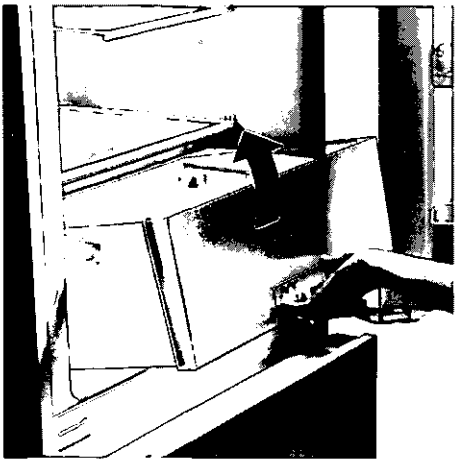
⑪



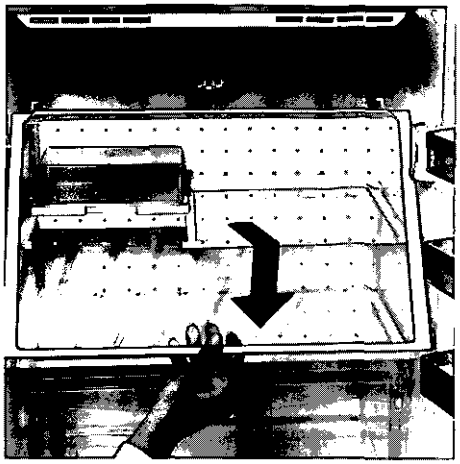
⑫

⑬

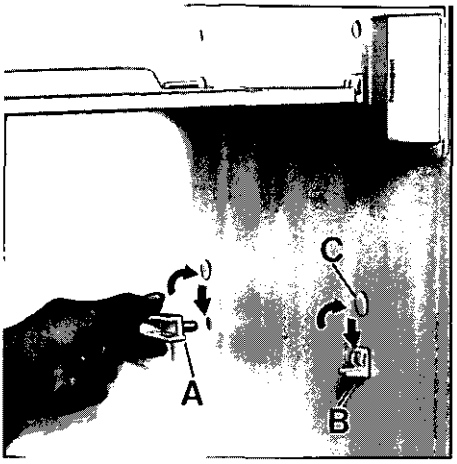
⑭



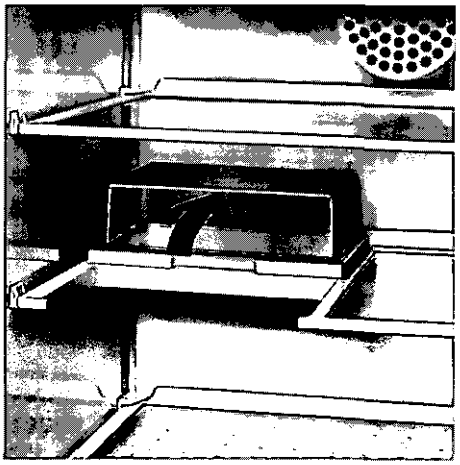
⑮



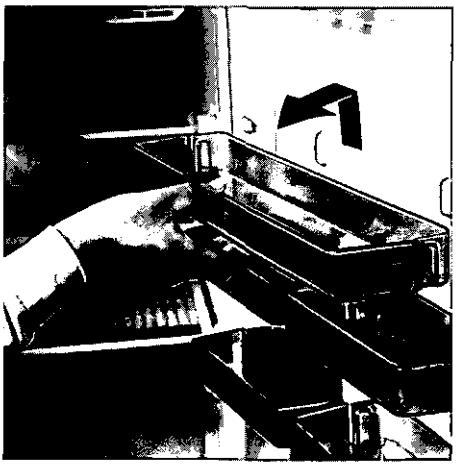
❸



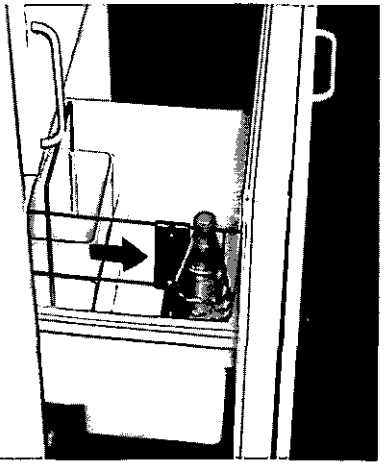
❹



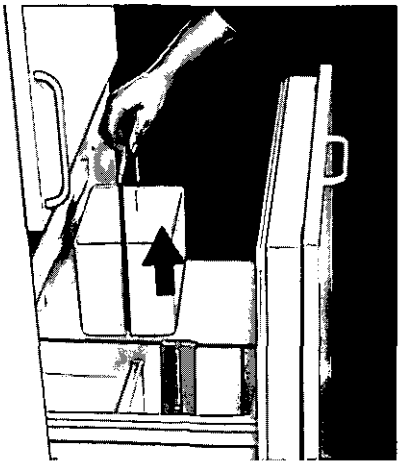
❺



❼



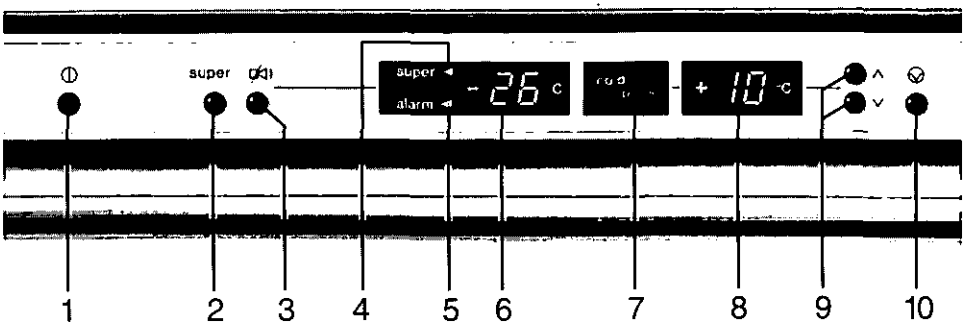
❽/B



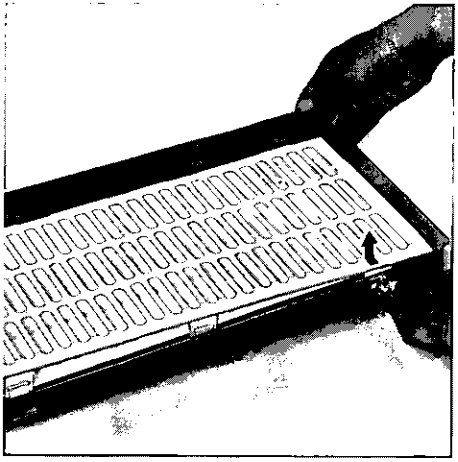
❾

A
1-10
B
12
13
14
15
16
17
18
C
24
25
19
20
21
22
23

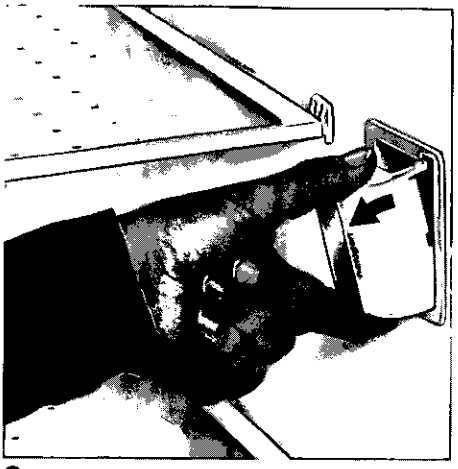
❶



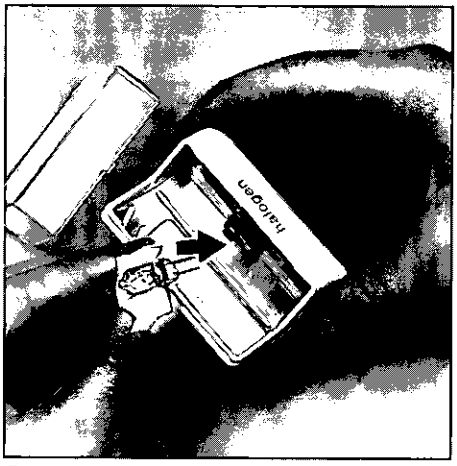
❷



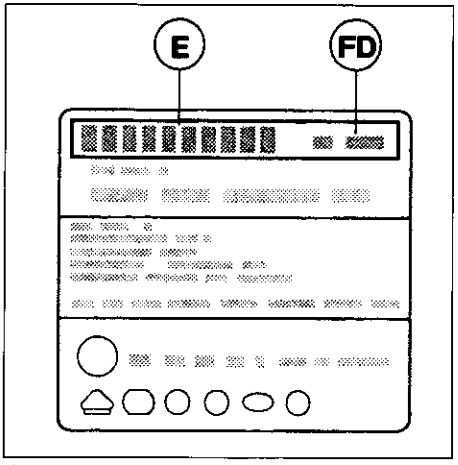
⑯



⑰



⑱



⑲

K7780

U517896 C025