

QUELFRIGO.COM

de Gebrauchsanleitung
nl Gebruiksaanwijzing
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
pt Instruções de serviço
es Instrucciones de uso

KDV29X14
KDV29X64
KDV33X14
KDV33X15
KDV33X45



BOSCH

de	Seite	3
nl	Blz.	19
fr	Page	35
it	Pagina	52
pt	Pág.	68
es	Página	85

QUELFRIGO.COM

Inhalt

	Seite		Seite
Hinweise zur Entsorgung	4	Lebensmittel eingefrieren und lagern	10
Verpackung entsorgen	4	Das Gefrierfach	10
Altgerät entsorgen	4	Beim Einkauf von Tiefkühlkost beachten	10
Sicherheitshinweise	5	Lebensmittel selbst eingefrieren	10
Bestimmungen	6	Lebensmittel verpacken	10
Gerät kennenlernen	6	Gefriervermögen	11
Gerät aufstellen	7	Temperaturwähler zum Gefrieren und Lagern einstellen	11
Umgebungstemperatur	7	Lagerdauer	11
Aufstellort	7	Auftauen von Gefriergut	11
Aufstellen	7	Abtauen	12
Elektrischer Anschluß	7	Der Kühlraum	12
Belüftung	7	Gefrierfach abtauen	12
Nach dem Transport ...	7	Abtauhilfen	12
Wechsel des Türanschlages	7	Reinigen	13
Einschalten, Ausschalten	8	Energiespartips	13
Gerät einschalten	8	Hinweise zu Betriebsgeräuschen	14
Temperatur einstellen	8	Kleine Störungen selbst beheben	14
Gerät ausschalten	8	Was ist zu tun, wenn ...	14
Gerät stilllegen	8	Kundendienst	15
Lebensmittel einordnen	9	Typenschild	15
Beim Einordnen beachten	9	Kältezonen im Kühlraum beachtten!	16
Einordnungsbeispiel	9	(*) Lebensmittelhygiene-Vorschriften	17
Inneneinrichtung verändern	9		3

Hinweise zur Entsorgung

Verpackung entsorgen

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


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

Warnung

Verpackung und deren Teile nicht Kindern überlassen. Erstickungsgefahr durch Faltkartons und Folien!

Altgerät entsorgen

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

 Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment, WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Warnung

Bei ausgedienten Geräten

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

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

QUELFRIGO.COM

Sicherheitshinweise

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

Gebrauchs- und Montageanweisung ggf. für Nachbesitzer sorgfältig aufbewahren.

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



Dieses Gerät enthält in geringer Menge das Kältemittel Isobutan (R 600 a), ein Naturgas mit hoher Umweltverträglichkeit, aber brennbar. Beim Transportieren und Aufstellen des Gerätes darauf achten, daß keine Teile des Kältekreislaufes beschädigt werden. Bei Beschädigungen offenes Feuer oder Zündquellen vermeiden und den Raum, in dem das Gerät steht, für einige Minuten durchlüften.

- Verwenden Sie zum Reinigen oder Abtauen auf keinen Fall ein Dampfreinigungsgerät. Der Dampf kann an spannungsführende Teile des Gerätes gelangen und einen Kurzschluss oder Stromschlag verursachen.
- Keine elektrischen Geräte innerhalb des Gerätes verwenden
- Beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen, im Zweifel beim Lieferanten rückfragen.
- Anschluß und Aufstellung nach der Montageanweisung vornehmen. Elektrische Anschlußbedingungen und Angaben auf dem Typenschild müssen übereinstimmen.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur gewährleistet, wenn das Erdungssystem der Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.
- Im Fehlerfall, bei Wartung und bei der Reinigung Gerät vom Netz trennen. Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten. Am Netzstecker ziehen, nicht am Anschlußkabel.
- Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Hochprozentigen Alkohol nur dicht verschlossen und stehend lagern. Erzeugnisse mit brennbaren Treibgasen (z. B. Sahnespender, Spraydosen usw.) und explosive Stoffe nicht im Gerät lagern – Explosionsgefahr!
- Die Teile des Kältemittelkreislaufes nicht beschädigen, z. B. durch Aufstechen der Kältemittelkanäle des Verdampfers mit scharfen Gegenständen, Abknicken von Rohrleitungen, Abkratzen von Oberflächenbeschichtungen usw. Herausspritzendes Kältemittel kann zu Augenverletzungen führen.
- Be- und Entlüftungsöffnungen für das Gerät nicht abdecken oder zustellen.
- Sockel, Auszüge, Türen usw. nicht als Trittbrett oder zum Abstützen mißbrauchen.
- Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Auf keinen Fall sollten sich Kinder z. B. auf Auszüge setzen oder an die Tür hängen.
- Bei Gerät mit nachgerüstetem Schloß, Schlüssel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Eis am Stiel und Eiswürfel nicht direkt vom Gefrierraum in den Mund nehmen (Verbrennungsgefahr durch sehr tiefe Temperaturen).
- Flüssigkeit in Flaschen und Dosen, im besonderen kohlenensäurehaltige Getränke, nicht im Gefrierraum lagern. Flaschen und Dosen platzen.
- Gefriergut nicht mit nassen Händen berühren, die Hände könnten daran festfrieren.

Bestimmungen

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

Es ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt.

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

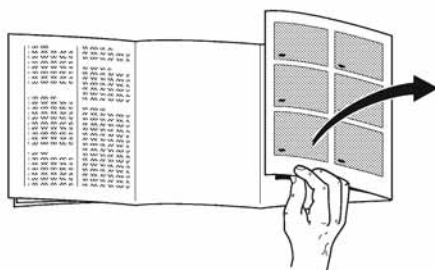
Es entspricht der Unfallverhütungsvorschrift für Kälteanlagen (VBG 20).

Der Kältekreislauf ist auf Dichtheit geprüft.

Dieses Erzeugnis entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte.

Das Gerät ist als ein Standgerät konzipiert. Es darf nicht als Einbaugerät aufgestellt werden.

Gerät kennenlernen



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

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

Gesamtansicht

Bild 1

- | | |
|-----|--|
| 1 | Eisschale |
| 2 | Innenbeleuchtung und Temperaturwähler |
| 3 | Ablagen |
| *4 | Flaschenablage |
| *5 | Auszugsschublade |
| 6 | Feuchtigkeitsregler für Obst- und Gemüsebehälter |
| 7 | Tauwasserablaufrinne |
| 8 | Gemüse- und Obstbehälter |
| 9 | Eierbehälter |
| *10 | Butter- und Käsefach |
| 11 | Absteller für große Flaschen, Milchtüten usw. |
| 12 | Türdichtung |

A Gefrierraum

B Kühlraum

* nicht bei allen Modellen

Gerät aufstellen

Umgebungstemperatur beachten

Abhängig von der „Klimaklasse“ (siehe Typschild) kann Ihr Gerät bei folgenden Umgebungstemperaturen betrieben werden:

(Das Typschild befindet sich links oben im Gerät. Bild 14)

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

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

Geräte mit Umgebungstemperaturschalter (Bild 2/A) können nach Einschalten des Schalters unter +18 °C Umgebungstemperatur betrieben werden. Zum **In eingeschalteter Stellung wird die rote Markierung am Schalter sichtbar.**

(Bild 2/A)

Übersteigt die Raumtemperatur +18 °C, Schalter wieder ausschalten.

Aufstellort

Zum Aufstellen eignet sich ein trockener, belüftbarer Raum. Der Aufstellplatz sollte nicht direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt und nicht in der Nähe einer Wärmequelle wie Herd, Heizkörper etc. sein. Wenn das Aufstellen neben einer Wärmequelle unvermeidbar ist, verwenden Sie eine geeignete Isolierplatte oder halten Sie folgende Mindestabstände zur Wärmequelle ein.

Zu Elektroherden 3 cm.

Zu Öl- oder Kohleanstellherden 30 cm.

Beim Aufstellen neben einem anderen Kühl- oder Gefriergerät ist ein seitlicher Mindest-

abstand von 2 cm erforderlich, um Schwitzwasserbildung zu vermeiden.

Aufstellen

Das Gerät muß fest und eben stehen.

Unebenheiten des Bodens durch die beiden Schraubfüße an der Vorderseite ausgleichen

Elektrischer Anschluß

Geräte nur an 220–240 V/50 Hz Wechselstrom über eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Steckdose muß mit einer 10-16 A Sicherung abgesichert sein.

Bei Geräten für nichteuropäische Länder ist auf dem Typenschild zu überprüfen, ob die Anschlußspannung und Stromart mit den Werten ihres Stromnetzes übereinstimmt.

Das Typenschild befindet sich im Kühlraum links oben. Bild 14.

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

Belüftung

Die an der Rückwand des Gerätes erwärmte Luft muß ungehindert abziehen können. Die Kühlmaschine muß sonst mehr leisten, und das erhöht den Stromverbrauch. Deshalb auf keinen Fall die Belüftungs- und Entlüftungsöffnungen abdecken (Bild 9).

Nach dem Transport ...

kann das Gerät sofort in Betrieb genommen werden.

Wechsel des Türanschlages

Arbeitsschritte in der Reihenfolge der Zahlen (Bild 16).

Einschalten / Ausschalten

Gerät einschalten

Temperaturwähler im Kühlraum aus der „0“-Stellung herausdrehen. Das Gerät beginnt zu kühlen, die Innenraumbeleuchtung ist bei geöffneter Tür eingeschaltet (Bild 2/2).

Temperatur einstellen

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

Die Temperatur ist stufenlos einstellbar.

Höhere Merzkahlen ergeben tiefere Temperaturen im Kühlraum und Gefrierfach.

Wir empfehlen folgende Temperaturwähler-einstellungen:

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

Hinweise

- Die Temperatur im Kühlraum wird beeinflusst durch die Umgebungstemperatur, Menge und Temperatur der frisch eingelagerten Lebensmittel und häufiges Türöffnen. Bei Bedarf Temperaturwählereinstellung verändern.
- Während die Kühlmaschine läuft, bilden sich Wasserperlen oder Reif an der Rückwand des Kühlraumes, dieses ist funktionsbedingt. Ein Abschaben der Reifschicht oder Abwischen der Wasserperlen ist nicht notwendig. Die Rückwand taut automatisch ab. Das Tauwasser wird in der Ablaufrinne aufgefangen, zur Kühlmaschine geleitet und dort verdunstet (Bild 4/7).
- Die Stirnseiten des Gehäuses werden teilweise leicht beheizt, dies verhindert Schwitzwasserbildung im Bereich der Gefrierfach-Türdichtung.

Gerät ausschalten

Temperaturwähler (Bild 2/2) auf „0“-Stellung drehen, damit ist die Kühlung und Beleuchtung ausgeschaltet.

Gerät stilllegen

Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, Netzstecker ziehen, Gerät abtauen und reinigen. Türen offen lassen.

Lebensmittel einordnen

Beim Einordnen beachten

- Warme Speisen und Getränke außerhalb des Gerätes abkühlen lassen.
- Lebensmittel möglichst verpackt oder gut abgedeckt einordnen. Dadurch bleiben Aroma, Farbe, Feuchtigkeit und Frische erhalten, außerdem werden Geschmacksübertragungen vermieden. Unverpackt sollten nur Gemüse, Obst und Salat in den Gemüsebehältern gelagert werden.
- Öl und Fett nicht mit den Kunststoffteilen und der Türdichtung in Berührung bringen (diese könnten sonst porös werden).
- Im Gerät keine explosiblen Stoffe aufbewahren und hochprozentigen Alkohol nur verschlossen, stehend lagern. – Explosionsgefahr!
- Im Kühlraum befinden sich die kältesten Bereiche an der Rückwand und über der untersten Ablage. Verwenden Sie diese Bereiche für empfindliche Lebensmittel.
- Flaschen mit Flüssigkeiten, die gefrieren können, nicht im Gefrierraum lagern. Beim Gefrieren platzen die Flaschen.

Einordnungsbeispiel

Bild 1

Im **Gefrierabteil (A)**

Lebensmittel einfrieren, lagern und Eis bereiten.

Auf den **Ablagen (3)**

von oben nach unten Backwaren, fertige Speisen, Molkereiprodukte, Fleisch und Wurst.

In der **Gemüeschale (8)**

Gemüse, Obst, Salat..

In den **Abstellern (11)**

große Flaschen.

Die Inneneinrichtung

Temperatur- und Feuchtigkeits-Regler für Gemüse-Behälter (Bild 4/6)

Bei langfristiger Lagerung von Gemüse, Salat, Obst Regler ganz nach links schieben – Belüftungsöffnung ist offen – **Temperatur wird kälter.**

Bei kurzfristiger Lagerung Regler nach rechts schieben. Belüftungsöffnung ist geschlossen – hohe Luftfeuchtigkeit – **Temperatur wird wärmer.**

Die Ablagen im Kühlraum können auch bei 90°-geöffneter Tür umgesetzt werden. Zum Umsetzen Ablage nach vorne ziehen, absenken, herausnehmen und an gewünschter Stelle neu einsetzen (Bild 5).

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

Zum Herausnehmen Behälter und Absteller anheben (Bild 6).

Flaschenablage (Bild 6/4)

In den Mulden lassen sich die Flaschen sicher ablegen und stapeln (Bild 8).

Auszugsschublade (Bild 9/5)

Sie können die Schublade zum Beladen und Entladen herausnehmen.

Dazu Schublade anheben. Die Halterung der Schublade ist variabel.

* Nicht bei allen Modellen

Lebensmittel eingefrieren und lagern

Das Gefrierfach

Das Gefrierfach eignet sich zum Lagern von Tiefkühlkost zum Einfrieren von Lebensmitteln und zur Eiswürfelherstellung.

Hinweis

Wenn die Umgebungstemperatur unter +18 °C sinkt, springt der Kältemaschine seltener an. Dann kann es im Gefrierfach zu warm werden. Im Extremfall taut das Gefrierfach auf.

Geräte mit Umgebungstemperaturschalter (Bild 2/A) können nach Einschalten des Schalters unter +18 °C Umgebungstemperatur betrieben werden.

In eingeschalteter Stellung wird die rote Markierung am Schalter sichtbar.

(Bild 2/A)

Übersteigt die Raumtemperatur +18 °C, Schalter wieder ausschalten.

Beim Einkauf von Tiefkühlkost beachten

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

Nutzzinhalt

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

Lebensmittel selbst eingefrieren

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

Zum Einfrieren geeignet sind

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

Zum Einfrieren nicht geeignet sind

Ganze Eier in der Schale, Sauerrahm und Mayonnaise, Blattsalate, Radieschen, Rettiche und Zwiebeln.

Blanchieren von Gemüse und Obst

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

Lebensmittel verpacken

Die Waren portionsgerecht für Ihren Haushalt abpacken.

Gemüse und Obst nicht schwerer als 1 kg, Fleisch bis zu 2,5 kg portionieren. Kleinere Portionen frieren schneller durch und die Qualität bleibt beim Auftauen und Zubereiten so am besten erhalten.

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

Zum Verpacken geeignet sind:

Kunststoff-Folien, Schlauchfolien aus Polyäthylen, Alu-Folien und Gefrierdosen. Diese Produkte finden Sie im Fachhandel.

Ungeeignet sind:

Packpapier, Pergamentpapier, Cellophan, Müllbeutel und gebrauchte Einkaufstüten.

Lebensmittel eingefrieren und lagern

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

Zum Verschließen eignen sich:

Gummiringe, Kunststoffklipse, Bindfäden, kaltebeständige Klebebänder oder ähnliches. Beutel und Schlauchfolien aus Polyäthylen können mit einem Folienschweißgerät verschweißt werden.

Vor dem Einlegen in den Gefrierraum den Inhalt der Gefrierpakete kennzeichnen und mit dem Einlegedatum versehen.

Gefriervermögen

Lebensmittel sollen möglichst schnell bis zum Kern durchgefroren werden. Nur so bleiben Vitamine, Nährwerte, Aussehen und Geschmack erhalten. Das max. Gefriervermögen Ihres Gerätes deshalb nicht überschreiten.

Um das maximale Gefriervermögen zu nutzen, 24 Stunden vor dem Einlegen der Lebensmittel in den Gefrierschrank den Schalter (Bild 2/A) einschalten. Bei eingeschaltetem Schalter ist die rote Markierung sichtbar. Spätestens 26 Stunden nach dem Einlegen der Maximalmenge an Lebensmitteln den Schalter ausschalten.

Angaben über das max. Gefriervermögen nach aktueller Norm finden Sie auf dem Typschild.

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

Temperaturwähler zum Gefrieren und Lagern einstellen

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

Hinweis

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

Lagerdauer

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

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

Auftauen von Gefriergut

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

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

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

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

Die max. Lagerdauer nicht mehr voll nutzen.

Der Kühlraum

Der Kühlraum taut vollautomatisch ab. Das Tauwasser wird in der Tauwasserablauffrinne (Bild 4/7) aufgefangen, zur Kühlmaschine geleitet und dort verdunstet. Ablauffrinne und Ablaufloch stets sauber halten, damit das Tauwasser ungehindert abfließen kann.

Gefrierfach abtauen

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

Reif oder Eis auf keinen Fall mit einem Messer ablösen, der Gefrierfachverdampfer könnte aufgestochen werden (Bild 12).

Herausspritzendes Kältemittel kann zu Augenverletzungen führen oder sich entzünden.

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

Gehen Sie wie folgt vor:

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

Abtauhilfen

Zum Beschleunigen des Abtauvorganges am besten einen **Topf mit heißem Wasser** mit einer Unterlage auf den Boden des Gefrierfaches stellen.

Auf keinen Fall elektrische Heizgeräte, Kerzen oder Petroleumlampen zum Abtauen in das Gerät stellen.

Vorsicht bei Verwendung von **Abtausprays**, diese können explosive Gase bilden, kunststoffschädigende Lösungs- oder Treibmittel enthalten, gesundheitsschädlich sein oder Korrosion verursachen.

Reinigen

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

Keinen Dampf- oder Dampfdruckreiniger verwenden. Der heiße Dampf kann die Oberflächen und die Elektrik beschädigen.

Die elektrische Sicherheit des Gerätes wird beeinträchtigt.

Den Kühlraum monatlich einmal reinigen. Das Reinigen des Gefrierfaches sollte zweckmäßigerweise nach jedem Abtauen erfolgen.

Reinigungswasser darf nicht in die Kontrollarmatur und Beleuchtung gelangen. Zur Reinigung des gesamten Gerätes außer der Türdichtung eignet sich lauwarmes Wasser mit einem milden, leicht desinfizierenden Reinigungsmittel, z. B. Handspülmittel. Ungeeignet sind sand-, scheuermittel- oder säurehaltige Putzmittel bzw. chem. Lösungsmittel.

Um Mattstellen zu vermeiden, sollten auch „scheuermittelfrei“ bezeichnete Putzmittel nicht verwendet werden.

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

Sammelrinne (Bild 4/7) und Ablaufloch im Kühlraum häufiger reinigen, damit das Tauwasser ungehindert ablaufen kann. Darauf achten, daß möglichst kein Reinigungswasser durch die Ablauföffnung in die Verdunstungsschale läuft.

Energiespartips

- Gerät in einem kühlen, gut belüftbaren Raum aufstellen, vor direkter Sonnenbestrahlung schützen und nicht im Bereich einer Wärmequelle (Heizkörper etc.) anordnen.
- Die Be- und Entlüftungsöffnungen des Gerätes nicht zustellen.
- Warme Speisen erst nach dem Abkühlen in das Gerät geben.
- Zum Auftauen Gefrierwaren in den Kühlraum legen. Sie nutzen damit die Kälte, die in der Gefrierware steckt, zur Kühlung der Lebensmittel im Kühlraum.
- Gefrierfach bei Eisbildung abtauen. Eine dicke Eisschicht verschlechtert die Kälteabgabe an das Gefriergut und läßt den Stromverbrauch ansteigen.
- Zum Beladen und Entladen Gerätetüren so kurz wie möglich öffnen. Je kürzer die Gerätetür vom Gefrierfach offensteht, um so geringer ist die Eisbildung im Gefrierfach.
- Erforderlicher Abstand von 60 mm zur Rückwand einhalten. Dabei kann die erwärmte Luft ungehindert abziehen.

Hinweise zu Betriebsgeräuschen

Betriebsgeräusche

Um die gewählte Temperatur konstant zu halten, schaltet Ihr Gerät von Zeit zu Zeit den Kompressor ein.

Die dabei entstehenden Geräusche sind funktionsbedingt.

Sie verringern sich automatisch, sobald das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat.

Das **Brummen** kommt vom Motor (Kompressor). Es kann kurzfristig etwas lauter werden, wenn sich der Motor einschaltet.

Das **Blubbern, Gurgeln** oder **Surren** kommt vom Kältemittel, das durch die Rohre fließt.

Das **Klicken** ist immer dann zu hören, wenn der Thermostat den Motor ein- oder ausschaltet.

Bei einem Gerät mit Ventilator kann ein **leises Rauschen** von der Luftströmung im Geräte-Innenraum herrühren.

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

Das Gerät steht uneben

Bitte richten Sie das Gerät mit Hilfe einer Wasserwaage eben ein. Verwenden Sie dazu die Schraubfüße oder legen Sie etwas unter.

Das Gerät „steht an“

Bitte rücken Sie das Gerät von anstehenden Möbeln oder Geräten weg.

Schubladen, Körbe oder Abstellflächen wackeln oder klemmen

Prüfen Sie bitte die herausnehmbaren Teile und setzen Sie sie eventuell neu ein.

Flaschen oder Gefäße berühren sich

Rücken Sie bitte die Flaschen oder Gefäße leicht auseinander.

Kleine Störungen selbst beheben

Störungen

Bevor Sie den Kundendienst rufen, prüfen Sie bitte, ob Sie aufgrund der nachfolgenden Aufstellung die Störung selbst beheben können. Bei Beratungsfällen müssen Sie, auch während der Garantiezeit, die vollen Kosten für den Monteureinsatz übernehmen.

Was ist zu tun, wenn ...

... die Innenbeleuchtung nicht funktioniert, die Kältemaschine aber läuft?

Prüfen, ob der Lichtschalter sich bewegen läßt. Läßt er sich bewegen, ist die Glühlampe defekt.

Glühlampe austauschen

Den Netzstecker des Gerätes ziehen bzw. die Sicherung der Hausinstallation ausschalten.

Das Abdeckgitter nach vorn abziehen (Bild 11/B).

Die Glühlampe austauschen:
220–240 V, max. 25 Watt, E14

Klemmt der Lichtschalter, dann rufen Sie den Kundendienst (Bild 11/A).

... das Gefriergut festgefroren ist?

Das Gefriergut mit einem stumpfen Gegenstand, z. B. mit einem Löffel lösen.

... das Gefrierfach eine dicke Eisschicht hat?

Das Gefrierfach abtauen und reinigen. Achten Sie beim Wiedereinlegen des Gefriergutes darauf, daß die Tür des Gefrierfaches richtig schließt.

... der Kühlraumboden naß ist?

Ist das Ablaufloch der Tauwassersammelrinne (Bild 4/7) verstopft, Ablaufloch mit Stäbchen freimachen.

Kleine Störungen selbst beheben

Was ist zu tun, wenn ...

... die Temperatur im Kühlraum zu kalt ist?

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

Eventuell wurde eine zu große Menge frischer Lebensmittel in das Gefrierfach eingelegt. Dies bewirkt, daß die Kältemaschine sehr lange läuft. Dabei wird auch der Kühlraum stärker gekühlt.

Das „max. Gefriervermögen“ siehe Typschild Bild 14 nicht überschreiten.

... die Einschalthäufigkeit und Einschalt-dauer der Kältemaschine zunimmt?

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

Prüfen Sie, ob die Luftertrittsöffnung unten im Sockel oder die Luftaustrittsöffnung zuge- stellt ist.

... es im Gefrierfach zu warm ist und das Gefriergut auftaut?

Eventuell ist die Raumtemperatur, in der das Gerät steht, kälter als +18 °C. Dies bewirkt, daß die Kältemaschine wenig läuft.

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

Bei Geräten mit Umgebungstemperatur- schalter Bild 2/A diesen einschalten (In ein- geschalteter Stellung wird die rote Mar- kierung am Schalter sichtbar. (Bild 2/A).

... der Kühlschrank keine Kühlleistung hat?

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

– ob die Sicherung der Hausinstallation aus- geschaltet ist,

Kundendienst

– ob der Netzstecker des Gerätes fest in der Steckdose sitzt.

Kann die Störung anhand der zuvor aufge- führten Hinweise nicht beseitigt werden, rufen Sie bitte den Kundendienst. Führen Sie in diesem Fall keine weiteren Arbeiten, vor allem an den elektrischen Teilen des Gerätes, selbst aus. Öffnen Sie die Tür nicht unnötig oft, damit Kälteverlust vermieden wird.

Die Telefon-Nr. des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienststellenver- zeichnis oder im amtlichen Telefonbuch.

Typenschild

Bitte geben Sie schon bei der Anforderung des Kundendienstes die E-Nummer und die FD-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild oben links im Kühlraum (Bild 14).

Kältezonen im Kühlraum beachten!

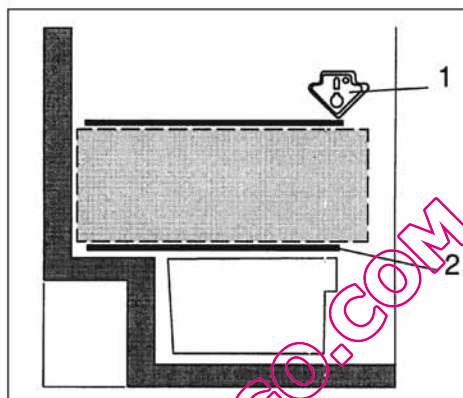
Durch die Luftzirkulation im Kühlraum entstehen Zonen unterschiedlicher Kälte.

Die Zone für empfindliche Lebensmittel ist je nach Modell, ganz unten zwischen dem seitlichen eingepprägten Pfeil und der

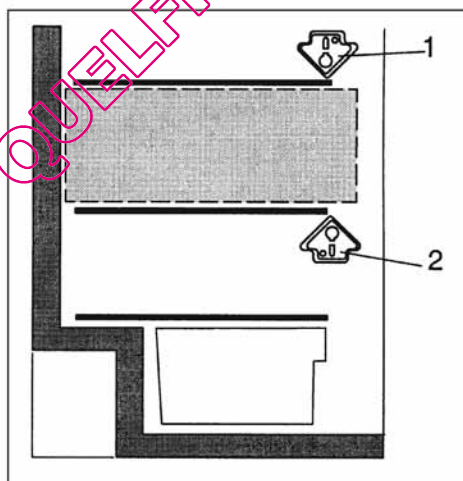
darunter liegenden Glasablage (**Bild 1/1 und 2**)

oder zwischen den beiden Pfeilen (**Bild 2/1 und 2**)

Ideal zum Lagern von Fleisch, Fisch, Wurst, Salatmischungen usw.



1



2

(*) Lebensmittelhygiene-Vorschriften

Verehrter Kunde,

entsprechend der französischen Verordnung zur Vermeidung von Listerien im Kühlraum, möchten wir Sie bitten, folgende Hinweise zu beachten.

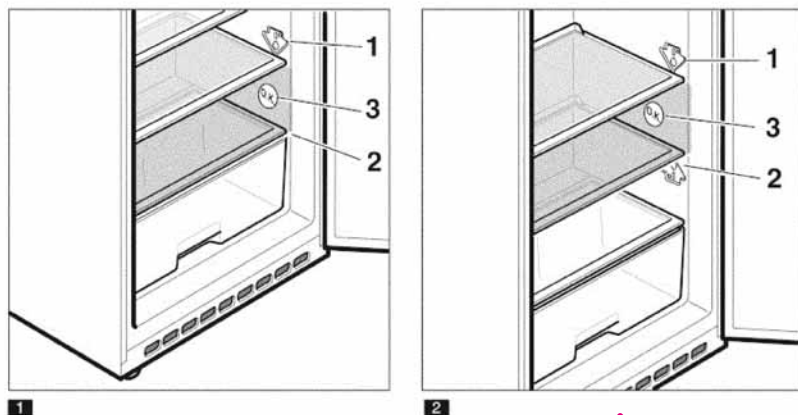
- Reinigen Sie den Innenraum des Kühlschranks häufig mit einem schonenden Reinigungsmittel das die Metallteile nicht oxidieren lässt (z.B. lauwarmes Wasser mit etwas Handspülmittel).
Die gereinigten Oberflächen anschließend mit Hilfe von Essig- bzw. Zitronenwasser oder einem im Handel erhältlichen keimtötendem Mittel, das für Kühlgeräte geeignet ist desinfizieren. (Bei Metallteilen zuvor die Verträglichkeit an einer unauffälligen Stelle testen).
- Entfernen Sie die Handelsverpackungen bevor Sie die Lebensmittel in den Kühlraum einlegen (z.B. Karton auf dem die Joghurtbecher angeboten werden).
- Damit es im Kühlraum nicht zu warm wird, gekochte Speisen außerhalb des Gerätes auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Die Tür nicht unnötig öffnen und nicht zu lange geöffnet lassen. Die Lebensmittel so einlagern, dass die Luft frei zirkulieren kann.
- Um eine Kontaminationen zwischen artverschiedenen Lebensmittel zu vermeiden, die Lebensmittel getrennt voneinander, gut verpackt oder in Behältern abgedeckt einordnen.
- Beim Zubereiten der Speisen, die Lebensmittel nur mit gewaschenen Händen anfassen. Vor Zubereitung von weiteren Speisen die Hände wiederholt waschen. Vor dem Essen ebenfalls die Hände die Hände waschen.
- Reinigen Sie bereits benutzte Küchenutensilien (Kochlöffel, Schneidebrett, Küchenmesser usw.) bevor Sie diese neu einsetzen.

Zone für empfindliche Lebensmittel

Bewahren Sie die Lebensmittel entsprechend ihrer Art in der richtigen Temperaturzone auf (siehe Gebrauchsanweisung).



Die „Zone für empfindliche Lebensmittel“ ist gekennzeichnet mit hier aufgeführtem Pfeil. Je nach Modell liegt diese Zone ganz unten zwischen dem seitlich eingepprägten Pfeil und der darunter liegenden Glasablage (Bild **1**/1 und 2) oder zwischen dem beiden Pfeilen (Bild **2**/1 und 2) oder wenn keine eingepprägten Pfeile vorhanden sind im ganzen Kühlraum ausgenommen der Türbereich.



Diese Zone ist optimal zum Frischhalten von leicht verderblichen Lebensmitteln die eine **Lagertemperatur kälter als 4 •C** benötigen, wie: Fleisch, Geflügel, Fisch, Wurstwaren, Fertiggerichte, Salatmischungen, Süßspeisen auf Eier- bzw. Cremebasis, frische Teige, Pizza, Quiche, frische Produkte und Rohmilchkäse, verwendungsfertige Käse im Kunststoffbeutel.

Temperaturanzeiger (Bild **1/3** und **2/3**)

Den Temperaturanzeiger nicht der Sonnenbestrahlung aussetzen und nicht in den Mund nehmen.

Der **Temperaturanzeiger zeigt Temperaturen unter 4 •C an** und dient zum Ermitteln der dazu notwendigen Einstellung des Temperaturreglers. Temperaturregler, je nach Umgebungstemperatur zwischen Ziffer 2 und 3 einstellen. Bei gradgenauer Einstellmöglichkeit auf 4 •C oder kälter einstellen.

Nach ca. 12 Stunden, wenn die Temperatur unter 4 •C abgesunken ist, wechselt die Farbe des Temperaturanzeigers von schwarz auf grün, zusätzlich ist „**O.K.**“ lesbar. (Wenn nicht, Temperaturwähler, Schritt für Schritt kälter stellen.)



Korrekte
Einstellung



Temperatur zu hoch,
Temperaturregler kälter
stellen

* Nicht bei allen Modellen

Inhoud

	Blz.		Blz.
Aanwijzingen over de afvoer	20	Levensmiddelen invriezen en opslaan	26
Afvoeren van de verpakking van uw nieuwe apparaat	20	Het vriesvak	26
Afvoer van het oude apparaat	20	Attentie bij het inkopen van diepvriesproducten	26
Veiligheidsvoorschriften	21	Levensmiddelen zelf invriezen	26
Bepalingen	22	Verpakken van levensmiddelen	26
Kennismaking met het apparaat	22	Invriescapaciteit	27
Plaatsen van het apparaat	23	Temperatuurkiezer voor het invriezen en opslaan van levensmiddelen	27
Omgevingstemperatuur	23	Bewaartijden	27
De juiste plaats	23	Ontdooien van diepvrieswaren	27
Plaatsen	23	Ontdooien	28
Elektrische aansluiting	23	De koelruimte	28
Beluchting	23	Ontdooien van het vriesvak	28
Na het transport ...	23	Tips bij het ontdooien	28
Verwisselen van de deuropenhanging	23	Schoonmaken	29
Inschakelen/uitschakelen	24	Tips om energie te besparen	29
Inschakelen van het apparaat	24	Aanwijzingen bij bedrijfsgeluiden	29
Instellen van de temperatuur	24	Kleine storingen zelf verhelpen	30
Uitschakelen van het apparaat	24	Wat te doen als ...	30-31
Buiten werking stellen van het apparaat	24	Service dienst	31
Levensmiddelen inruimen	25	Typeplaatje	31
Attentie bij het inruimen	25	Let op de koudezones in de koelruimte!	32
Een voorbeeld van het inruimen	25	(*) Voorschriften levensmiddelenhygiëne	33
Indeling van het interieur	25		

Aanwijzingen over de afvoer

Afvoeren van de verpakking van uw nieuwe apparaat

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


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

Waarschuwing

Verpakkingsmateriaal en onderdelen ervan zijn geen speelgoed voor kinderen. Verstikkingsgevaar door opvouwbare kartonnen dozen en folie!

Afvoer van het oude apparaat

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

 Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijn 2002/96/EG voor elektrische en elektronische apparaten (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Deze richtlijn geeft het kader aan voor een in de EU geldende terugname en verwerking van oude apparaten.

Waarschuwing

Bij afgedankte apparaten

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

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

QUELFRIGO.COM

Veiligheidsvoorschriften

Lees voordat u het apparaat in gebruik neemt de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift nauwkeurig door. U vindt daarin belangrijke informatie over installatie, gebruik en onderhoud van het apparaat.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift voor een eventuele latere bezitter van het apparaat.

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



Het koelcircuit van dit apparaat bevat een geringe hoeveelheid isobutaan (R 600 a), een natuurlijk gas dat in hoge mate milieuvriendelijk is maar wel brandbaar. Let erop bij het vervoeren en plaatsen van het apparaat dat er geen onderdelen van het koelcircuit beschadigd worden. Bij beschadigingen open vuur of andere ontstekingsbronnen vermijden. De ruimte waarin het apparaat is opgesteld, een paar minuten luchten.

- Bij het schoonmaken of ontdoeien nooit een stoomreiniger gebruiken. De stoom kan in de onder spanning staande onderdelen van het apparaat terechtkomen en kortsluiting of een elektrische schok veroorzaken.
- Zet nooit elektrische apparaten in het apparaat.
- Een (bijv. tijdens het transport) beschadigd apparaat niet in gebruik nemen. In twijfelgevallen eerst contact opnemen met uw leverancier.
- Het apparaat uitsluitend volgens het bijgesloten installatievoorschrift plaatsen en aansluiten. De elektrische aansluitvoorwaarden 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 onderhoudswerkzaamheden en bij het schoonmaken de stekker uit het stopcontact trekken resp. de zekering in de meterkast uitschakelen of losdraaien. Altijd aan de stekker trekken, nooit aan de aansluitkabel.
- Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen door vakkundige monteurs worden uitgevoerd. Door ondeskundige reparatie kan er gevaar voor de gebruiker ontstaan.
- Dranken met een hoog alcoholpercentage altijd goed gesloten en rechtop bewaren. Geen producten met brandbare drijfgassen (zoals spuitbussen met slagroom en andere spuitbussen) en explosieve stoffen in het apparaat opslaan – gevaar voor explosie!
- Zorg dat de onderdelen van het koelcircuit niet beschadigd worden door bijv. met een scherp voorwerp in de koelleidingen van de verdamper te prikken, door een knik in de leidingen, door krassen in de oppervlaktelaag ens. Koelmiddel dat naar buiten spuit, kan tot oogletsel leiden.
- De be- en ontluuchttingsopeningen mogen nooit afgedekt worden.
- Plint, uittrekbare manden of laden, deuren enz. niet als opstapje gebruiken of om op te leunen.
- Kinderen niet met het apparaat laten spelen. Ze mogen bijv. nooit op de uittrekbare manden of laden gaan zitten of aan de deur gaan hangen.
- Als u een apparaat met een slot hebt, bewaar de sleutel dan buiten het bereik van kinderen.
- IJslollies en ijsblokjes niet direct uit de diepvriesruimte in de mond nemen (gevaar voor verbranding door de zeer lage temperatuur).
- Flessen en blikjes met vloeistoffen – vooral koolzuurhoudende dranken – niet in de diepvriesruimte opslaan. De flessen en blikjes springen.

Veiligheidsvoorschriften/ Bepalingen

- Diepvrieswaren nooit met natte handen aanraken. Uw handen kunnen eraan vastvriezen.

Bepalingen

Het apparaat is geschikt voor het koelen en vriezen van levensmiddelen en om ijsblokjes te maken.

Het is voor huishoudelijk gebruik bestemd.

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

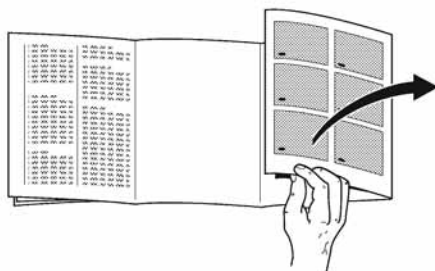
Het apparaat voldoet aan de voorschriften voor koel- en vriesinstallaties ter voorkoming van ongevallen (VBG 20).

Het koelcircuit is op dichtheid gecontroleerd.

Dit apparaat voldoet aan de veiligheidsbepalingen voor elektrische apparaten.

Dit apparaat is een staand model. Het kan niet worden ingebouwd.

Kennismaking met het apparaat



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

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

Overzicht

Afb. 1

- 1 Ijsblokjesbakje
- 2 Binnenverlichting en temperatuurkiezer
- 3 Legroosters/plateaus
- *4 Flessenrek
- *5 Uittrekbare voorraadlade
- 6 Vochtigheidsregelaar voor groente- en fruitladen
- 7 Dooiwater-afvoergootje
- 8 Groente- en fruitladen
- 9 Eierrekje
- *10 Boter- en kaasvak
- 11 Vak voor grote flessen, pakken melk etc.
- 12 Deurafdichting

A Diepvriesruimte

B Koelruimte

* niet bij alle modellen

Plaatsen van het apparaat

Let op de omgevings-temperatuur

Afhankelijk van de „klimaatklasse” (zie het typeplaatje) kan het apparaat bij de volgende omgevingstemperaturen gebruikt worden: (het typeplaatje bevindt zich links boven in het apparaat. Afb. 14)

Klimaatklasse	Omgevingstemperatuur van ... tot
SN	+10 °C tot + 32 °C
N	+16 °C tot + 32 °C
ST	+16 °C tot + 38 °C
T	+16 °C tot + 43 °C

Als de omgevingstemperatuur lager is dan de onderste grens voor de omgevingstemperatuur, dan kan het door de verminderde looptijd van de koelmachine in het vriesvak te warm worden. De diepvrieswaren kunnen in het ongunstigste geval ontdooien.

Apparaten met een omgevingstemperatuur-schakelaar (afb. 2/A) kunnen na het inschakelen van de schakelaar bij een omgevings-temperatuur onder +18 °C gebruikt worden. Om in te schakelen:

In ingeschakelde stand is de rode markering op de schakelaar zichtbaar. (afb. 2/A)

Als de omgevingstemperatuur hoger is dan +18 °C de schakelaar weer uitschakelen.

De juiste plaats

Elke droge, goed te ventileren ruimte is geschikt. Het apparaat liefst niet in de zon of naast een fornuis, verwarmingsradiator of andere warmtebron plaatsen. Is plaatsing naast een warmtebron niet te vermijden, maak dan gebruik van een isolerende plaat of neem de volgende minimumafstanden in acht:

naast een elektrisch fornuis 3 cm,
naast een CV-installatie 30 cm.

Bij plaatsing naast een ander koel- of vries-apparaat moet aan de zijkant ten minste

2 cm ruimte worden opengelaten om het ontstaan van condensatiewater te vermijden.

Plaatsen

Het apparaat moet waterpas en stevig op de vloer staan. Oneffenheden in de vloer d.m.v. de twee schroefvoetjes aan de voorkant opheffen.

Elektrische aansluiting

Het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften aangebracht, randgeaard stop-contact, met een zekering van 10-16 ampère of meer, op 220-240 V/50 Hz wisselstroom aansluiten.

Bij apparaten die in niet Europese landen worden gebruikt op het typeplaatje controle- ren of de aangegeven aansluitspanning en stroomsoort overeenkomen met de waarden van uw elektriciteitsnet. Het typeplaatje bevindt zich links boven in het apparaat. (Afb. 14)

Een eventueel noodzakelijke vervanging van de aansluitkabel mag alleen door een vakkundig monteur worden uitgevoerd.

Beluchting

De aan de achterwand van het apparaat vrijkomende warme lucht moet ongehinderd afgevoerd kunnen worden. Anders moet de koelmachine meer presteren waardoor het energieverbruik toeneemt. De be- en ont-luchtingsopeningen mogen dan ook nooit worden afgedekt (afb. 9).

Na het transport ...

kan het apparaat onmiddellijk in gebruik worden genomen.

Verwisselen van de deurop-hanging

Ga te werk in de volgorde van de cijfers (afb. 15).

Inschakelen/uitschakelen

Inschakelen van het apparaat

Temperatuurkiezer in de koelruimte uit de „O“-stand draaien. Het apparaat begint te koelen, de binnenverlichting is bij geopende deur ingeschakeld (afb. 2/2).

Instellen van de temperatuur

Om de temperatuur in te stellen: temperatuurkiezer op een cijfer draaien (afb. 2/2).

De temperatuur kan traploos worden ingesteld.

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

Wij adviseren de volgende instellingen van de temperatuur:

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

Attentie

- De temperatuur in de koelruimte wordt beïnvloed door de omgevingstemperatuur, de hoeveelheid en de temperatuur van de vers ingeladen levensmiddelen en door het vaak openen van de deur. Indien nodig de instelling van de temperatuurkiezer veranderen.
- Als de koelmachine loopt, vormen zich op de achterwand van de koelruimte dooiwaterdruppels of een laagje rijp. Dit is normaal. Afwissen van de rijp of van de dooiwaterdruppels is overbodig. De achterwand wordt namelijk automatisch ontdooid. Het dooiwater wordt in het dooiwatergootje opgevangen en afgevoerd naar de koelmachine, waar het verdampt (afb. 4/7).

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

Uitschakelen van het apparaat

Temperatuurkiezer (afb. 2/2) in de „O“-stand draaien. Hierdoor zijn de koelmachine en de binnenverlichting uitgeschakeld.

Buiten werking stellen van het apparaat

Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt, stekker uit het stopcontact trekken, het apparaat laten ontdooiden en schoonmaken, deuren open laten staan.

Levensmiddelen inruimen

Attentie bij het inruimen

- Warme dranken en gerechten buiten het apparaat laten afkoelen.
- De levensmiddelen liefst verpakt of goed afgedekt bewaren. Hierdoor blijven niet alleen geur, kleur, vochtigheid en versheid behouden, maar wordt bovendien voorkomen dat de opgeslagen levensmiddelen naar elkaar gaan smaken. Alleen groente, fruit en sla moeten onverpakt in de groenteladen worden opgeslagen.
- Zorg dat de kunststof delen en de deurafdichting niet met olie of vet in aanraking komen (ze kunnen poreus worden).
- Geen explosieve stoffen in het apparaat opslaan. Dranken met een hoog alcoholpercentage rechtop en goed gesloten bewaren. – Gevaar voor explosie!
- De koelste plaatsen in de koelruimte bevinden zich aan de achterwand en boven het onderste plateau. Levensmiddelen die snel kunnen bederven, kunt u het beste op deze plaatsen bewaren.
- Flessen met vloeistoffen die kunnen bevriezen niet in de diepvriesruimte opslaan. De flessen springen.

Een voorbeeld van het inruimen

Afb. 1

In de diepvriesruimte (A)

Levensmiddelen invriezen en opslaan, ijsblokjes maken.

Op de legroosters/plateaus (3)

van boven naar beneden: brood en banket, klaargemaakte gerechten, zuivelproducten, vlees en worst.

In de groentelade (8)

groente, fruit en sla.

In de vakken (11)

grote flessen.

Indeling van het interieur

Temperatuur- en vochtregelaar voor de groenteladen (afb. 4/6)

Bij het langdurig opslaan van groente, sla en fruit de regelaar helemaal naar links schuiven – de beluchtingsopening is open – **de temperatuur wordt kouder.**

Bij het opslaan gedurende kort tijd de regelaar naar rechts schuiven.

De beluchtingsopening is dicht – hoge luchtvochtigheid – **de temperatuur wordt warmer.**

De legroosters/plateaus in de koelruimte kunnen ook als de deur 90° openstaat worden verplaatst: legrooster/plateau naar voren trekken, iets laten zakken, eruit nemen en op de gewenste plaats opnieuw erin zetten (afb. 5).

Alle rekken en vakken in de deur kunnen eruit genomen worden om schoon te maken: vak of rek iets optillen en eruit halen (afb. 6).

Flessenrek (afb. 8/4)

In de holten kunnen de flessen veilig worden neergelegd en opgestapeld (afb. 8).

Uittrekbare voorraatlade (afb. 9/5)

Om de lade te vullen of leeg te maken kunt u hem verwijderen. Daartoe tilt u de lade op.

De houder van de lade is variabel.

* niet bij alle modellen

Levensmiddelen invriezen en opslaan

Het vriesvak

Het vriesvak is geschikt voor het opslaan van diepvrieswaren, voor het invriezen van levensmiddelen en voor het maken van ijsblokjes.

Attentie

Als de omgevingstemperatuur lager is dan +18 °C, dan kan het in het vriesvak te warm worden doordat de koelmachine minder vaak aanspringt. Deze kunnen in het ongunstige geval ontdooien.

Apparaten met een omgevingstemperatuur-schakelaar (afb. ②/A) kunnen na het inschakelen van de schakelaar bij een omgevings-temperatuur onder +18 °C gebruikt worden. Om in te schakelen:

In ingeschakelde stand is de rode markering op de schakelaar zichtbaar. (afb. ②/A)

Als de omgevingstemperatuur hoger is dan +18 °C de schakelaar weer uitschakelen.

Attentie bij het inkopen van diepvriesproducten

- Let erop dat de verpakking niet beschadigd is.
- Controleer de houdbaarheidsdatum.
- In de winkel moet de temperatuur in de diepvrieskist -18 °C of kouder zijn.
- Koop de diepvriesproducten op het allerlaatste moment, breng ze in kranten gewikkeld of in een koeltas snel naar huis en leg ze in de diepvriesruimte.

Netto-inhoud

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

Levensmiddelen zelf invriezen

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

Geschikt om in te vriezen:

vlees en worst, gevogelte en wild, vis, groente, kruiden, fruit, brood en gebak, pizza, klaargemaakte gerechten, kliekjes, eierdooiers en eiwit.

Niet geschikt om in te vriezen:

eieren met schaal, zure room en mayonaise, sla, radijsjes, rammenas en rettich, uien.

Blancheren van groente en fruit:

groente en fruit moeten vóór het invriezen geblancheerd worden om te voorkomen dat kleur, smaak, aroma en vitamine „C” verloren gaan. (Blancheren betekent dat de groente of het fruit kort in kokend water worden gedompeld. – In de boekhandel zijn boeken over invriezen verkrijgbaar, waarin ook blancheren wordt beschreven.)

Verpakken van levensmiddelen

De levensmiddelen in porties geschikt voor uw huishouden verpakken.

Groente en fruit in porties niet zwaarder dan 1 kg, vlees in porties van maximaal 2,5 kg. Kleinere porties zijn sneller ingevroren waardoor de kwaliteit bij het ontdooien en bereiden het beste behouden blijft.

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

Voor verpakking geschikt:

kunststof-, polyetheen- en aluminiumfolie, diepvriesdozen. Deze producten zijn in de handel verkrijgbaar.

Niet geschikt:

pakpapier, vetvrij papier, cellofaan, vuilniszakken en gebruikte boodschappentasjes.

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

Levensmiddelen invriezen en opslaan

Als sluiting geschikt:

elastiekjes, clips van kunststof, touwtjes, koudebestendig plakband e.d. Zakjes en folie van polyetheen kunnen met een folie-lasapparaat worden dichtgelast.

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

Invriescapaciteit

De levensmiddelen moeten zo snel mogelijk door en door worden ingevroren. Alleen zo blijven vitamines, voedingswaarde, kleur en smaak behouden. Daarom mag de maximale invriescapaciteit van uw apparaat niet overschreden worden.

Om de maximale vriescapaciteit te benutten: de schakelaar (afb. 2/A) 24 uur vóór het inladen van de levensmiddelen in de diepvriesruimte inschakelen. Als de schakelaar is ingeschakeld is de rode markering zichtbaar. Uiterlijk 26 uur na het inladen van de maximale hoeveelheid levensmiddelen de schakelaar uitschakelen.

Gegevens over de maximale invriescapaciteit volgens de actuele norm vindt u op het typeplaatje.

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

Instellen van de temperatuurkiezer om levensmiddelen in te vriezen en op te slaan

Om levensmiddelen in te vriezen en langdurig op te slaan de temperatuurkiezer op een gemiddeld cijfer draaien (dit komt overeen met -18°C en kouder in het vriesvak).

Attentie!

– Door het inladen van verse levensmiddelen

in het vriesvak werkt de koelmachine automatisch net zo lang tot de levensmiddelen door en door bevroren zijn. Hierdoor kan het eventueel ook in de koelruimte kouder worden. Maar een verandering van de instelling van de temperatuur is doorgaans niet nodig.

Bewaartijden

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

Bij -18°C kunnen vis, worst, klaargemaakte gerechten, brood en gebak max. 4 maanden, kaas, gevogelte en vlees max. 6 maanden, groente en fruit max. 8 maanden worden opgeslagen.

Ontdooien van diepvrieswaren

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

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

Half of geheel 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 de $+3^{\circ}\text{C}$ is gestegen.

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

De maximale bewaartijd wordt hierdoor bekort.

Ontdooien

De koelruimte

De koelruimte wordt automatisch ontdooid. Het dooiwater wordt in het dooiwatergootje (afb. 4/7) opgevangen en naar de koelmachine afgevoerd, waar het verdampt. Dooiwatergootje en afvoergaatje regelmatig schoonmaken, zodat het dooiwater gemakkelijk kan weglopen.

Ontdooien van het vriesvak

Het vriesvak wordt niet automatisch ontdooid omdat de ingevroren levensmiddelen niet mogen ontdooien. Een te dikke laag rijp of ijs vermindert de afgifte van koude aan de diepvrieswaren, waardoor het energieverbruik toeneemt.

Rijp of ijs nooit met een mes verwijderen. Hierdoor kunt u de verdamer van het vriesvak opensteken (afb. 12).

Koelmiddel dat naar buiten spuit, kan vlam vatten of tot oogletsel leiden.

Als zich in het vriesvak een te dikke laag ijs of rijp heeft gevormd, dan moet het ontdooid worden.

U gaat als volgt te werk:

- diepvrieswaren uit het vriesvak halen, in kranten wikkelen en op een koele plaats bewaren;
- stekker uit het stopcontact trekken;
- deur open laten staan en het dooiwater met een doekje of een spons opnemen;
- vriesvak droogwrijven, apparaat weer inschakelen en de diepvrieswaren er weer in leggen.

Tips bij het ontdooien

Om het ontdooiproces te versnellen, kunt u het beste een **pan met heet water** op een onderzetter op de bodem van het vriesvak zetten.

Om te ontdooien nooit elektrische verwarmingsapparaten, kaarsen of petroleumlampen in het apparaat zetten.

Wees voorzichtig bij gebruik van **ontdooisprays**. Deze kunnen explosieve gassen ontwikkelen, drijfgassen bevatten of oplosmiddelen die kunststof beschadigen. Ze kunnen ook schadelijk zijn voor de gezondheid of corrosie veroorzaken.

Schoonmaken

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

Geen stoom- of hogedrukreinigers gebruiken. Door de hete stoom kunnen de oppervlakken en de elektrische onderdelen beschadigd worden.

De elektrische veiligheid van het apparaat wordt verminderd.

De koelruimte één keer per maand schoonmaken. Het vriesvak om praktische redenen na het ontdooien schoonmaken.

Zorg dat het sop niet in de controle-armatuur en de verlichting terechtkomt. Behalve de deurafdichting kan het hele apparaat met lauw water met een scheutje mild, licht desinfecterend reinigingsmiddel (bijv. handafwasmiddel) worden schoongemaakt. Geen schoonmaakmiddelen gebruiken die zand of zuren c.q. chemische oplosmiddelen bevatten.

Om doffe plekken te voorkomen ook geen schoonmaakmiddelen gebruiken waarop staat „zonder schuurmiddel“.

De deurafdichting alleen met schoon water afnemen en daarna grondig droogwrijven.

Dooiwatergootje (afb. 4/7) en afvoergaatje in de koelruimte regelmatig schoonmaken, zodat het dooiwater ongehinderd kan weglopen. Zorg dat het sop niet door het afvoergaatje in de dooiwater-opvangschaal terechtkomt.

Tips om energie te besparen

- Het apparaat in een koele, goed te ventileren ruimte plaatsen. Niet in de zon of in de buurt van een warmtebron (verwarmingsradiator etc.) plaatsen.
- De be- en ontluchtingsopeningen van het apparaat nooit afdekken.
- Warme gerechten pas nadat ze zijn afgekoeld in het apparaat zetten.
- Als u diepvrieswaren wilt ontdooien, leg deze dan eerst in de koelruimte. U benut hierdoor de in de diepvrieswaren aanwezige koude voor het koelen van de levensmiddelen in de koelruimte.
- Bij ijsvorming het vriesvak ontdooien. Een te dikke laag ijs vermindert de afgifte van koude aan de diepvrieswaren, waardoor het energieverbruik toeneemt.
- Bij het in- en uitladen de deuren van het apparaat zo kort mogelijk openen. Hoe korter de deur van het vriesvak openstaat, des te minder is de ijsvorming in het vriesvak.
- Benodigde afstand van 60 mm tot aan de achterwand aanhouden. Daardoor kan de verwarmde lucht ongehinderd wegtrekken.

Aanwijzingen bij bedrijfsgeluiden

Bedrijfsgeluiden

Om de gekozen temperatuur constant te houden schakelt uw apparaat van tijd tot tijd de compressor in.

De geluiden die daarbij ontstaan zijn normaal.

Zodra het apparaat de bedrijfstemperatuur heeft bereikt, worden de geluiden automatisch minder.

Het **gebrom** komt van de motor (compressor). Het kan korte tijd iets luider worden als de motor inschakelt.

Het **geborrel, geklok of gebruis** komt van het koelmiddel dat door de leidingen stroomt.

Het **geklik** is alleen te horen als de thermostaat de motor in- of uitschakelt.

Bij een apparaat met ventilator kan een **zacht geruis** te horen zijn van de luchtstroom in de binnenruimte van het apparaat.

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

Het apparaat staat niet waterpas

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

Het apparaat staat tegen een ander meubel of apparaat

Het apparaat van het meubel of het apparaat ernaast wegschuiven.

Laden, manden of legroosters/plateaus wiebelen of klemmen

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

Flessen of serviesgoed raken elkaar

De flessen of het serviesgoed los van elkaar zetten.

Kleine storingen zelf verhelpen

Storingen

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

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

Wat te doen als ...

... de binnenverlichting niet functioneert maar de koelmachine wel loopt?

Controleer of de lichtschakelaar klem zit. Als er beweging in zit, dan is het lampje kapot.

Lampje vervangen

Stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken resp. de zekering van de huisinstallatie uitschakelen of losdraaien.

Afdekrooster naar voren eraf trekken (afb. 11/B).

Lampje (220–240 V, max. 25 W, fitting E14) vervangen.

Als de lichtschakelaar klem zit, schakel dan de Servicedienst in (afb. 11/A).

... de diepvrieswaren zijn vastgevroren?

De diepvrieswaren met een bot voorwerp (bijv. met een lepel) losmaken.

... het vriesvak een dikke laag ijs heeft?

Vriesvak ontdooien en schoonmaken. Let erop bij het opnieuw inladen van de diepvrieswaren dat de deur van het vriesvak goed sluit.

... de bodem van de koelruimte nat is?

Het afvoergaatje van het dooiwater-afvoergaatje (afb. 4/7) is verstopt. Afvoergaatje met een stokje schoonmaken.

Kleine storingen zelf verhelpen

Wat te doen als ...

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

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

Er werd eventueel een te grote hoeveelheid verse levensmiddelen in het vriesvak gelegd. Het gevolg is dat de koelmachine heel lang loopt waardoor ook de temperatuur in de koelruimte zakt.

De „maximale invriescapaciteit” (zie het typeplaatje afb. ⑭) niet overschrijden.

... de koelmachine steeds vaker en langer wordt ingeschakeld?

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

Controleer of de beluchtingsopening in de plint of de ontluchtingsopening is afgedekt.

... het in het vriesvak te warm is en de diepvrieswaren ontdooien?

Eventueel is de omgevingstemperatuur in de ruimte waarin het apparaat staat lager dan +18 °C waardoor de koelmachine minder loopt.

De ruimte verwarmen tot een temperatuur warmer dan +18 °C.

Bij apparaten met een omgevingstemperatuur-schakelaar (afb. ②/A) deze schakelaar inschakelen (**In ingeschakelde stand is de rode marking op de schakelaar zichtbaar.** (afb. ②/A)

... de koelkast geen koelcapaciteit heeft?

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

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

Servicedienst

Als de storing aan de hand van de hiervoor genoemde punten niet verholpen kan worden, schakel dan de Servicedienst in. Voer in dit geval zelf geen reparaties aan het apparaat uit, vooral niet aan de elektrische onderdelen. Om koudeverlies te vermijden de deur niet onnodig openen.

Adres en telefoonnummer van de Servicedienst kunt u vinden in het telefoonboek of in de meegeleverde brochure met service-adressen.

Typeplaatje

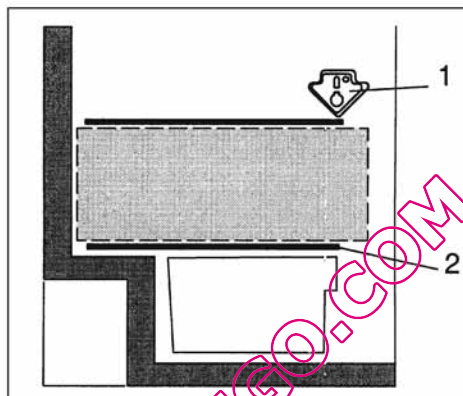
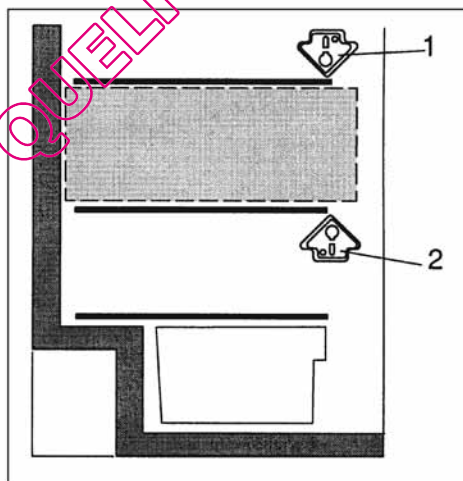
Als u de hulp van de Servicedienst inroept, geef dan het S-nummer en het FD-nummer op. Het typeplaatje bevindt zich links boven in het apparaat. (Afb. ⑭)

Let op de koudezones in de koelruimte!

Door de luchtcirculatie in de koelruimte ontstaan verschillende koudezones.

De zone voor gevoelige levensmiddelen bevindt zich, afhankelijk van het model, helemaal onderaan tussen de aan de

zijkant afgebeelde pijl en de glasplaat eronder (afb. **1/1** en **1/2**) of tussen de twee pijlen (afb. **2/1** en **2/2**). Ideaal voor het opslaan van vlees, vis, worst, gemengde salades etc.

**1****2**

(*) Voorschriften levensmiddelenhygiëne

Geachte klant,

Overeenkomstig de Franse verordening ter voorkoming van listeria in de koelruimte verzoeken wij u de volgende aanwijzingen in acht te nemen.

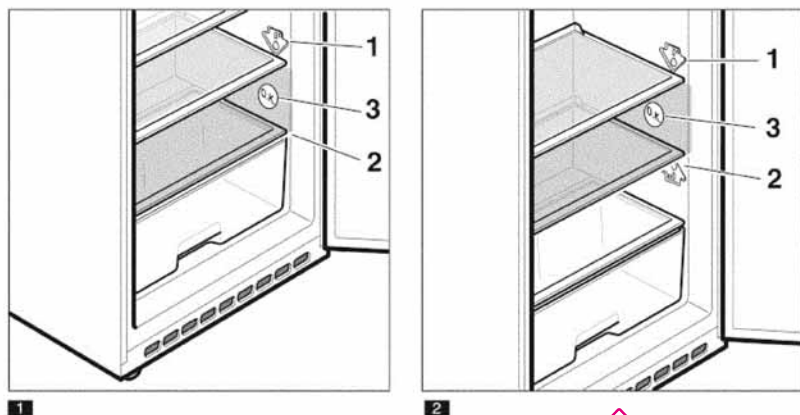
- De binnenkant van de koelkast regelmatig schoonmaken met een mild reinigingsmiddel dat de metalen onderdelen niet aantast (bijv. lauw water met een scheutje handafwasmiddel).
Hierna de schoongemaakte oppervlakken met azijn- of citroenwater desinfecteren of met een in de handel verkrijgbaar kiemdodend middel dat geschikt is voor koelapparaten (metalen onderdelen vooraf op een onopvallende plaats op bestendigheid testen).
- Voordat u de levensmiddelen in de koelruimte zet: eerst de verpakking verwijderen (bijv. karton waarin bekertjes yoghurt worden verkocht).
- Om te voorkomen dat het in de koelruimte te warm wordt: gekookte gerechten buiten het apparaat bij omgevingstemperatuur laten afkoelen.
De deur niet onnodig openen en niet te lang open laten staan.
De levensmiddelen zodanig opslaan dat de lucht ongehinderd kan circuleren.
- Om te voorkomen dat verschillende soorten levensmiddelen naar elkaar gaan smaken of ruiken: de levensmiddelen apart en goed verpakt of in afgedekte voorraadbakjes opslaan.
- Bij het bereiden van gerechten de levensmiddelen alleen met gewassen handen aanraken. Vóór het bereiden van andere gerechten uw handen opnieuw wassen. Ook vóór het eten uw handen wassen.
- Gebruikt keukengerei (pollepel, houten lepel, snijplank, keukenmes enz.) voordat u het opnieuw gebruikt, schoonmaken.

Zone voor gevoelige levensmiddelen

De levensmiddelen, afhankelijk van het soort, in de daarvoor geschikte temperatuurzone bewaren (zie de gebruiksaanwijzing).



In de koelruimte is de „zone voor gevoelige levensmiddelen” door de pijl gekenmerkt. Deze zone bevindt zich, afhankelijk van het model, helemaal onderaan tussen de aan de zijkant afgebeelde pijl en de glasplaat eronder (afb. **1/1** en **1/2**) of tussen de twee pijlen (afb. **2/1** en **2/2**) of als er geen pijlen zijn afgebeeld, in de hele koelruimte behalve in de omgeving van de deur.



Deze zone is ideaal voor het vershouden van levensmiddelen die snel kunnen bederven en die bij een **temperatuur kouder dan 4 •C** bewaard moeten worden zoals: vlees, gevogelte, vis, worst, kant-en-klaargerechten, gemengde salades, desserts op basis van eieren en room, vers deeg, pizza, quiche, verse producten en rauwmelkse kaas, direct te consumeren kaas in plastic verpakking.

Temperatuurindicator (afb. 1/3 en 2/3)

De temperatuurindicator niet direct aan de zon blootstellen of in de mond nemen.

De **temperatuurindicator geeft temperaturen onder de 4 •C aan** en dient voor het bepalen van de noodzakelijke instelling van de temperatuurregelaar.

Temperatuurregelaar, afhankelijk van de omgevingstemperatuur, tussen cijfer 2 en 3 instellen. Indien het mogelijk is de exacte koudegraad in te stellen: op 4 •C of kouder instellen.

Na ca. 12 uur, als de temperatuur onder 4 •C is gedaald, verandert de kleur van de temperatuurindicator van zwart naar groen en wordt bovendien „O.K.” aangegeven. (Indien niet: de temperatuurkiezer stap voor stap kouder instellen.)



Correcte instelling



Temperatuur te hoog.
Temperatuurregelaar
kouder instellen.

* Niet bij alle modellen

Sommaire

	Page		Page
Consignes pour la mise au rebut	36	Congeler et stocker les aliments,	42
Mise au rebut de l'emballage	36	Le compartiment congélateur	42
Mise au rebut de l'ancien appareil	36	Consignes pour les achats de produits surgelés	42
Conseils de sécurité et consignes	37	Congeler soi-même les aliments	42
Dispositions	38	Emballage des aliments	42
Présentation de l'appareil	38	Capacité de congélation	43
Installation de l'appareil	39	Durée de stockage	43
Température ambiante	39	Décongélation des produits surgelés	43
Lieu d'installation	39	Dégivrage	44
Installation	39	Le compartiment réfrigérateur	44
Raccordement électrique	39	Dégivrer le compartiment congélateur	44
Ventilation	39	Accélération du dégivrage	45
Après le transport ...	39	Nettoyage	45
Changement du sens d'ouverture des portes	39	Conseils pour économiser de l'énergie	45
Enclenchement, coupure	40	Bruits de fonctionnement	46
Enclencher l'appareil	40	Remédier soi-même aux petites pannes	46
Régler la température	40	Conseils pour remédier à la panne, si ...	47-48
Eteindre l'appareil	40	Service après-vente	48
Remisage longue durée de l'appareil	40	Plaque signalétique	48
Rangement des aliments	41	Contrôlez les zones de froid dans l'appareil	49
Consignes pour le rangement	41	(*) Respect des règles d'hygiène alimentaire	50
Exemple de rangement	41		
Modifier l'aménagement intérieur	41		

Conseils pour la mise au rebut

Mise au rebut de l'emballage

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


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

Attention

Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'emballage et ses pièces constitutives. Ils risquent de s'étouffer avec les cartons pliants et les feuilles de plastique !

Mise au rebut de l'ancien appareil

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

 Cet appareil a été labellisé en conformité avec la directive communautaire européenne

2002/96/EG visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Cette directive sert de règlement cadre à la reprise et au recyclage des appareils usagés dans toute l'Europe.

Attention

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

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

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

Consignes de sécurité

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

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

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



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

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

Conditions

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

Dispositions

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

Il est destiné à un usage domestique.

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

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

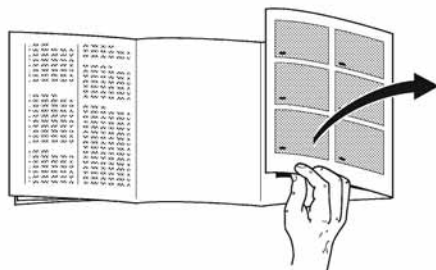
Le circuit de fluide réfrigérant a subi un contrôle d'étanchéité.

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

Cet appareil est un modèle indépendant non encastrable.

Présentation de l'appareil

Présentation de l'appareil



Veillez déplier le volet illustré situé en fin de notice.

Cette notice d'utilisation vaut pour plusieurs modèles d'appareil. De légères différences de détail et d'équipement sont possibles entre les illustrations et votre appareil.

Vue générale

Fig. ①

- | | |
|-----|---|
| 1 | Bac à glaçons |
| 2 | Eclairage intérieur et thermostat |
| 3 | Clayettes |
| *4 | Clayette à bouteilles |
| *5 | Tiroir à glissières |
| 6 | Régulateur d'humidité pour les bacs à fruits et légumes |
| 7 | Rigole d'écoulement de l'eau de dégivrage |
| 8 | Bac à fruits et légumes |
| 9 | Casier à oeufs |
| *10 | Casier à beurre et à fromage |
| 11 | Support pour grandes bouteilles, briques de lait, etc. |
| 12 | Joint de porte |

A Compartiment congélateur

B Compartiment réfrigérateur

* Selon le modèle

Installation de l'appareil

Contrôler la température ambiante

Suivant sa «catégorie climatique», l'appareil peut fonctionner dans les températures ambiantes suivantes (voir la plaque signalétique, elle se trouve en haut à gauche dans l'appareil, Fig. 14) :

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

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

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

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

Lieu d'installation

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

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

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

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

Installation

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

Raccordement électrique

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

Si l'appareil est utilisé dans un pays non européen, vérifiez si la tension de branchement et ses caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique concordent avec celles du secteur. Vous trouverez la plaque signalétique dans le compartiment réfrigérateur en haut à gauche (Fig. 14).

Si l'on doit changer le cordon d'alimentation de l'appareil, cette opération est exclusivement réservée à un spécialiste.

Ventilation

L'air entrant en contact avec la paroi arrière de l'appareil se réchauffe et doit pouvoir s'évacuer librement. Sinon le groupe frigorifique se trouverait sollicité plus fortement, ce qui augmenterait la consommation de courant. Pour cette raison, ne recouvrez en aucun cas les orifices d'aération (Fig. 3).

Après le transport ...

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

Changement du sens d'ouverture des portes

Exécutez les étapes du changement dans l'ordre chronologique des chiffres (Fig. 15).

Enclenchement, coupure

Enclencher l'appareil

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

Régler la température

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

La température est réglable en continu.

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

Nous recommandons de régler le thermostat comme suit:

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

Remarques

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

(Fig. ④/7) qui la conduit au groupe frigorifique où elle s'évapore.

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

Eteindre l'appareil

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

Remisage longue durée de l'appareil

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

Rangement des aliments

Consignes pour le rangement

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

Exemple de rangement

Fig. ①

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

Sur les **clayettes (3)**

De haut en bas, pâtisseries, plats cuisinés, produits laitiers, viande et charcuterie.

Dans le **bac à légumes (8)**

Légumes, fruits, salade.

Dans les **supports (11)**

Les grandes bouteilles.

L'aménagement intérieur

Régulateur de température et d'humidité pour le bac à légumes (Fig. ④/6)

Si vous voulez stocker des fruits et légumes, de la salade pendant longtemps, poussez le régulateur complètement à gauche, les orifices d'aération sont ouverts, **la température diminue dans le bac.**

Si vous voulez ranger brièvement ces produits, poussez le régulateur à droite. Les orifices d'aération sont fermés, l'humidité augmente, **la température augmente dans le bac.**

Dans le compartiment réfrigérateur, vous pouvez changer les clayettes de place même lorsque la porte est ouverte à 90°. Pour les changer de place, tirez-les à vous, abaissez-les, extrayez-les puis remettez-les en place ailleurs (Fig. ⑤).

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

Soulevez les casiers et supports pour les retirer (Fig. ⑥).

Clayette à bouteilles (Fig. ⑧/4)

Les clayettes permettent de déposer et empiler les bouteilles de manière sûre (Fig. ⑧).

Tiroir à glissières (Fig. ⑨/5)

Vous pouvez retirer le tiroir pour le remplir et le vider. Pour ce faire, soulevez le tiroir.

La fixation du tiroir est variable.

* Selon le modèle

Congeler et stocker les aliments

Le compartiment congélateur

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

Remarque

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

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

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

Consignes pour les achats de produits surgelés

- N'achetez pas de produits dont l'emballage est abîmé.
- Vérifiez la date-limite de conservation. Elle ne doit pas avoir été dépassée.
- La température indiquée par le thermomètre du congélateur commercial ne doit pas être supérieure à -18 °C.
- Achetez les produits surgelés en dernier. Emballez-les dans du papier journal ou utilisez un sac isotherme. Transportez-les rapidement jusque chez vous puis rangez-les immédiatement dans le compartiment congélateur.

Contenance utile

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

Congeler soi-même les aliments

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

Se prêtent à la congélation:

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

Ne se prêtent pas à la congélation:

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

Le blanchiment des fruits et légumes

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

Emballage des aliments

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

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

Se prêtent à l'emballage:

Films plastiques, films polyéthylène, feuilles aluminium et boîtes hermétiques. Vous trouverez tous ces articles dans le commerce.

N'utilisez pas:

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

Congeler et stocker les aliments

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

Pour fermer l'emballage, vous pouvez utiliser:

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

Avant de ranger les sacs dans le congélateur, collez dessus une étiquette indiquant le contenu et la date de congélation.

Capacité de congélation

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

Pour profiter de la capacité de congélation maximale, enclenchez l'interrupteur (fig. 2/A) au minimum 24 heures avant de ranger des produits alimentaires dans le congélateur. Une fois l'interrupteur enclenché, le marquage rouge devient visible. Au plus tard 26 heures après avoir rangé la quantité maximale de produits alimentaires, ramenez l'interrupteur en position éteinte.

Les indications relatives à la capacité de congélation maximale selon la norme actuelle se trouvent sur la plaque signalétique.

Déposez, en veillant à les étaler autant que possible, les aliments à congeler sur l'étagère du compartiment congélateur. Veillez à ce que les produits déjà congelés et les produits frais à congeler ne se touchent pas.

Thermostat pour congeler et stocker des produits

Pour congeler et stocker des produits à long terme, réglez le thermostat sur un chiffre-

repère moyen (dans le compartiment congélateur, la température descend à $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ou moins encore).

Remarque

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

Durée de stockage

Il est important de respecter la durée de congélation autorisée pour éviter que les aliments surgelés s'abîment.

La durée de stockage dépend de la nature de l'aliment.

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

Décongélation des produits surgelés

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

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

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

Dégivrage

Autrement, si le goût, l'odeur et l'aspect non pas changés, faites cuire ou rôtir les aliments et congelez à nouveau les mets cuisinés.

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

Le compartiment réfrigérateur

Le compartiment réfrigérateur se dégivre automatiquement. L'eau de dégivrage est récupérée dans la rigole d'écoulement (Fig. 4/7) puis coule jusqu'au groupe frigorifique où elle s'évapore. La rigole d'écoulement et la goulotte collectrice doivent être toujours propres pour permettre à l'eau de dégivrage de s'écouler facilement.

Dégivrage du compartiment congélateur

Le compartiment ne se dégivre pas automatiquement car les aliments surgelés ne doivent pas décongeler. Une épaisse couche de givre ou de glace gêne l'arrivée du froid sur les produits et augmente la consommation de courant.

N'enlevez en aucun cas le givre ou la glace avec un couteau car vous pourriez percer l'évaporateur du compartiment congélateur (Fig. 12).

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

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

Procédez comme suit:

- Enlevez les aliments surgelés, enveloppez-les dans du papier journal puis déposez-les dans un endroit frais.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

- Laissez la porte ouverte, essuyez l'eau de dégivrage avec un torchon ou une éponge.
- Essuyez le compartiment congélateur jusqu'à ce qu'il soit bien sec, remettez l'appareil en marche puis remplacez les aliments surgelés.

Accélération du dégivrage

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

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

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

Nettoyage

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

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

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

Nettoyez le compartiment réfrigérateur une fois par mois.

Nettoyez le compartiment congélateur après chaque dégivrage.

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

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

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

Nettoyez fréquemment la rigole d'écoulement (Fig. 4/7) et la goulotte collectrice pour que l'eau de dégivrage puisse s'écouler librement. Evitez que l'eau de nettoyage gagne le bac évaporateur par l'orifice d'écoulement.

Economie d'énergie

- Placez votre appareil dans un endroit frais et bien aéré. Veillez à ce qu'il ne soit pas directement exposé aux rayons solaires et qu'il ne se trouve pas à proximité d'une source de chaleur (radiateur etc.).
- N'obstruez pas les grilles d'aération de l'appareil.
- Laissez refroidir les aliments chauds avant de les mettre dans l'appareil.
- Placez les produits à décongeler dans le compartiment réfrigérateur. Vous profitez ainsi du froid qu'ils ont emmagasiné pour refroidir les aliments stockés dans le réfrigérateur.
- Dégivrez le compartiment congélateur dès la formation d'une couche de glace. Celle-ci gêne l'arrivée du froid sur les produits et augmente la consommation de courant.
- Pour remplir ou vider l'appareil, laissez le moins longtemps possible les portes ouvertes. Moins la porte du compartiment congélateur restera ouverte, moins il y aura formation de givre dans le tiroir.
- Veillez au maintien d'un écart de 60 mm par rapport à la paroi arrière. Ceci permet à l'air qui s'est échauffé de s'échapper sans rencontrer d'obstacle.

Bruits de fonctionnement

Bruits de fonctionnement

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Remédier soi-même aux petites pannes

Pannes

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

Conseils pour remédier à la panne, si ...

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

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

Tirez la grille de protection vers l'avant (Fig. 11/B).

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

Si l'interrupteur est coincé, appelez le SAV (Fig. 11/A).

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

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

Remédier soi-même aux petites pannes

Conseils pour remédier à la panne, si ...

Le bas du compartiment réfrigérateur est mouillé

Si la goulotte collectrice de la rigole d'écoulement (Fig. ④/7) est bouchée, débouchez-la à l'aide d'un bâtonnet.

Le compartiment réfrigérateur est trop froid

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

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

Ne dépassez pas la "Capacité maxi. de congélation" inscrite sur la plaque signalétique (Fig. ⑭).

La fréquence d'enclenchement ainsi que la durée de fonctionnement du groupe frigorifique augmentent.

Vous avez souvent ouvert la porte ou rangé beaucoup de produits frais.

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

Conseils pour remédier à la panne, si ...

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

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

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

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

Le réfrigérateur ne produit pas de froid

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

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

Service après-vente

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

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

Plaque signalétique

Indiquez les numéros E et FD de l'appareil à la demande du SAV.

Vous trouverez ces références sur la plaque signalétique située en haut à gauche dans le compartiment réfrigérateur (Fig. 14).

QUELFRIGO.COM

Contrôlez les zones de froid dans l'appareil

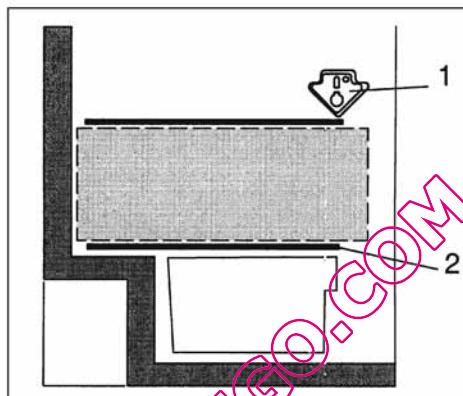
Vu que l'air circule dans le compartiment réfrigérateur, certaines zones sont plus froides que d'autres.

Selon le modèle, la zone adaptée aux produits délicats se trouve complètement en bas, entre la flèche imprimée latéralement et la clayette en verre située

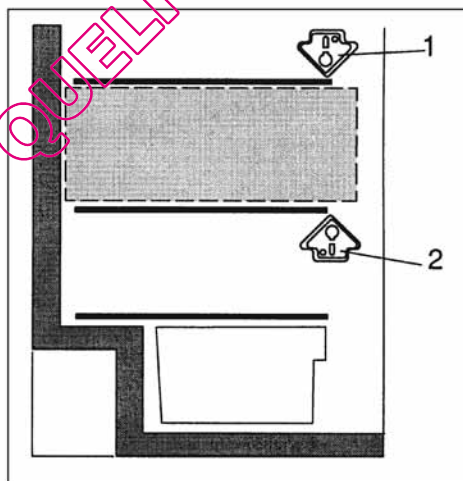
en-dessous (Fig. 1/1 et 2), ou entre les deux flèches

(Fig. 2/1 et 2).

Cette zone convient idéalement pour ranger la viande, le poisson, la charcuterie, les salades mixtes, etc.



1



2

(*) Respect des règles d'hygiène alimentaire

Cher client,

Pour une meilleure conservation de vos aliments, nous vous recommandons de bien vouloir respecter svp les règles d'hygiène alimentaire suivantes :

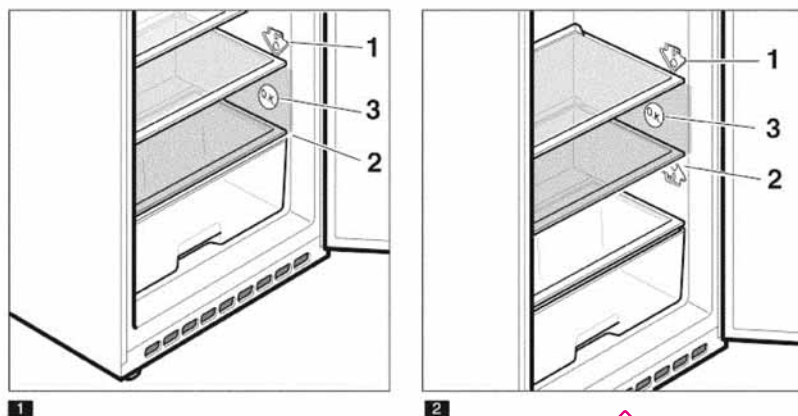
- Nettoyez fréquemment le compartiment intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un détergent non agressif, ne provoquant pas d'oxydation des pièces métalliques (utilisez par ex. de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit à vaisselle). Ensuite, une fois les surfaces ainsi nettoyées, désinfectez-les avec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

Zone la plus froide

Stockez et conservez les aliments selon leur nature dans la zone appropriée du réfrigérateur (voir la notice d'utilisation).



La zone la plus froide ou zone destinée aux aliments délicats est repérée par la flèche suivante dans le compartiment réfrigérateur. Selon le modèle, cette zone se trouve complètement en bas entre la flèche imprimée sur le côté et la clayette en verre située en-dessous (Fig. 1/ 1 et 2) ou entre les deux flèches (Fig. 2/ 1 et 2) ou encore, en l'absence de flèches, dans tout le compartiment réfrigérateur à l'exception de la zone de la contre-porte.



La **zone la plus froide** convient idéalement pour conserver tous les **aliments sensibles et hautement périssables**, qui requièrent une **température de stockage inférieure à 4 °C**, tels que : la viande, la volaille, le poisson, la charcuterie, les plats pré-cuisinés, les salades préparées, les mets sucrés à base d'œufs et/ou de crème, les pâtes sucrées et salées fraîches, les pizzas, les quiches, les produits frais et fromages au lait entier, le fromage prêt à consommer.

Indicateur de température (Fig. 1/ 3 et 2/ 3)

Veillez à ce que l'indicateur de température ne soit pas exposé aux rayons solaires, ne le mettez jamais dans la bouche.

L'indicateur de température affiche les températures inférieures à 4 °C. Il sert à déterminer le réglage nécessaire du thermostat. Suivant la température ambiante, réglez le thermostat entre les chiffres 2 et 3. Si le thermostat permet un réglage au degré près, réglez-le sur 4 °C ou moins.

Au bout de 12 heures environ, lorsque la température est descendue en-dessous de 4 °C, l'indicateur de température vire du noir au vert et la mention «O.K.» devient visible (si cette mention n'apparaît pas, réduisez progressivement la température).



Réglage correct



Température trop élevée.
Réglez le thermostat sur
une température plus
basse.

* Selon le modèle

	Pagina		Pagina
Avvertenze per lo smaltimento	53	Congelare e conservare alimenti, preparare ghiaccio	59
Smaltimento dell'imballaggio	53	Il vano congelatore	59
Rottamazione dell'apparecchio fuori uso	53	Tenere presente nell'acquisto di alimenti surgelati	59
Istruzioni di sicurezza	54	Congelare in proprio alimenti	59
Norme	55	Confezionare alimenti	59
Conoscere l'apparecchio	55	Capacità di congelamento	60
		Regolare il selettore della temperatura per congelare e conservare	60
Installazione dell'apparecchio	56	Preparare il ghiaccio	60
Temperatura ambiente	56	Durata di conservazione	60
Luogo d'installazione	56	Scongelamento di alimenti congelati	60
Installazione	56	Sbrinamento	61
Collegamento elettrico	56	Il vano frigorifero	61
Aerazione	56	Sbrinamento del vano congelatore	61
Dopo il trasporto ...	56	Mezzi ausiliari di sbrinamento	61
Reversibilità della porta	56	Pulizia	62
Inserimento/disinserimento	57	Consigli per il risparmio energetico	62
Inserire l'apparecchio	57	Avvertenze sui rumori di funzionamento	63
Regolare la temperatura	57	Eliminare da soli piccoli guasti	63
Disinserire l'apparecchio	57	Cosa si fa, se ...	63-64
Mettere l'apparecchio fuori servizio	57	Assistenza tecnica	64
Sistemazione degli alimenti	58	Targhetta d'identificazione	64
Tenere presente nella sistemazione	58	Tenere presenti le zone fredde nel vano frigorifero!	65
Esempio di sistemazione	58	(*) Norme per l'igiene degli alimenti	66
L'attrezzatura interna	58		

Avvertenze per lo smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio

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


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

Pericolo

Non abbandonare l'imballaggio e sue parti alla mercé di bambini. Pericolo di soffocamento da scatole di cartone pieghevoli e fogli di plastica!

Rottamazione dell'apparecchio fuori uso

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

 Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla direttiva europea Direttiva 2002/96/EG Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

La direttiva fornisce il quadro valido in tutta l'Europa per un ritiro e riciclaggio di apparecchi dimessi.

Pericolo

In caso di apparecchi fuori uso

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

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

Istruzioni di sicurezza

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

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

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



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

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

Istruzioni di sicurezza/ Norme

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

Norme

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

Esso è previsto per l'uso domestico.

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

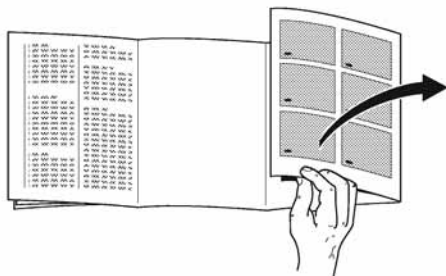
L'apparecchio è conforme alla norma antinfortunistica per impianti frigoriferi (VBG 20).

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

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

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

Conoscere l'apparecchio



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

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

Figura d'insieme

Figura 1

- 1 Vaschetta per ghiaccio
- 2 Illuminazione interna e selettore della temperatura
- 3 Ripiani
- *4 Ripiano per bottiglie
- *5 Cassetto
- 6 Convogliatore dell'acqua di sbrinamento
- 7 Regolatore umidità per il cassetto frutta e verdura
- 8 Cassetto per verdura e frutta
- 9 Balconcino (*Portauova)
- *10 Scomparto burro e formaggio
- 11 Balconcino per bottiglie grandi, confezioni di latte ecc.
- 12 Guarnizione della porta

A Vano congelatore

B Vano frigorifero

* non in tutti i modelli

Installazione dell'apparecchio

Temperatura ambiente

Secondo la "classe climatica" (vedi targhetta d'identificazione) l'apparecchio può essere usato alle seguenti temperature ambiente: (la targhetta d'identificazione si trova a sinistra in alto nel vano frigorifero. Figura 14).

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

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

Nel caso estremo gli alimenti congelati possono scongelarsi.

Gli apparecchi dotati d'interruttore per la temperatura ambiente (figura 2/A), dopo avere inserito l'interruttore, possono essere usati ad una temperatura ambiente inferiore a +18 °C.

In posizione "inserito" è visibile il riterimento rosso dell'interruttore. (figura 2/A)

Luogo d'installazione

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

Da stufe elettriche 3 cm.

Da stufe ad olio o carbone 30 cm.

In caso d'installazione accanto ad un altro frigorifero o congelatore, è necessaria una

distanza minima laterale di 2 cm, al fine di evitare la formazione di condensa.

Installazione

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

Collegamento elettrico

Collegare l'apparecchio solo a corrente alternata a 220–240 V/50 Hz, tramite una presa con contatto di terra installata a norma. La presa deve essere protetta con un interruttore di sicurezza da 10-16 A o superiore. Per gli apparecchi destinati a paesi non europei, è necessario controllare sulla targhetta d'identificazione se la tensione d'allacciamento e il tipo di corrente corrispondono ai valori della rete elettrica locale. La targhetta d'identificazione si trova a sinistra in alto nel vano frigorifero. (Figura 14).

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

Aerazione

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

Dopo il trasporto ...

l'apparecchio può essere messo subito in funzione.

Reversibilità della porta

Passi di lavoro nella successione numerica (figura 15).

Inserimento/disinserimento

Inserire l'apparecchio

Ruotare l'interruttore nel vano frigorifero oltre la posizione "O". L'apparecchio comincia a raffreddare, l'illuminazione interna è accesa quando la porta è aperta (figura 2/2).

Regolare la temperatura

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

La regolazione della temperatura è continua.

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

Consigliamo le seguenti regolazioni del selettore della temperatura:

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

Avvertenze

- La temperatura nel vano frigorifero viene influenzata dalla temperatura ambiente, dalla quantità e temperatura degli alimenti freschi ultimamente conservati e dalla frequenza di apertura della porta. Se necessario, cambiare la regolazione del selettore della temperatura.
- Durante il funzionamento del frigorifero, sulla parete posteriore nel vano frigorifero si formano goccioline d'acqua o brina, ciò è determinato dal funzionamento. Non è necessario raschiare lo strato di brina o asciugare le goccioline d'acqua. La parete posteriore si sbrina automaticamente. L'acqua di sbrinamento si raccoglie nel convogliatore di scarico (figura 4/7), scorre sul gruppo frigorifero e qui evapora.

- Le parti anteriori della carcassa vengono in parte riscaldate leggermente, ciò impedisce una formazione di acqua di condensa nella zona della guarnizione del vano congelatore.

Disinserire l'apparecchio

Ruotare il selettore della temperatura (figura 2/2) sulla posizione "O", con ciò si disinsceriscono il raffreddamento e l'illuminazione.

Mettere l'apparecchio fuori servizio

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

Sistemazione degli alimenti

Tenere presente nella sistemazione

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

Esempio di sistemazione

Figura 1

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

Sui **ripiani (3)**

dall'alto verso il basso: prodotti da forno, cibi pronti, latticini, carne e salsiccia.

Nel **cassetto per verdura (8)**

verdura, frutta, insalata.

Nel **contenitore (9)**

uova.

Sul **ripiano (4)** bottiglie.

Nello **scomparto (10)** burro e formaggio.

Nel **balconcino (12)**

bottiglie grandi.

L'attrezzatura interna

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

Tutti i balconcini ed i contenitori nella porta possono essere rimossi per la pulizia.

Per rimuoverli sollevare contenitori e balconcini (figura 6).

***Regolatore di temperatura e umidità per il cassetto verdura e frutta** (figura 4/6)

per la conservazione a lungo termine di verdura, insalata, frutta, spingere il regolatore completamente verso sinistra – l'apertura d'aerazione è aperta –

La temperatura si abbassa.

Per la conservazione di breve durata, spostare il regolatore verso destra.

L'apertura d'aerazione è chiusa – alta umidità dell'aria –

La temperatura aumenta.

Ripiano per bottiglie (figura 8/4)

nelle apposite cavità le bottiglie possono essere disposte orizzontali ed impilate in modo sicuro.

Cassetto (figura 9/5)

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

Il supporto del cassetto è regolabile.

* non in tutti i modelli

Congelare e conservare alimenti, preparare ghiaccio

Il vano congelatore

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

Avvertenza

Se la temperatura ambiente si abbassa al di sotto di +18 °C, il tempo di funzionamento del refrigeratore si riduce. In questo caso la temperatura nel vano congelatore può aumentare troppo. In caso estremo gli alimenti congelati si scongelano.

Gli apparecchi dotati d'interruttore per la temperatura ambiente (figura 2/A), dopo avere inserito l'interruttore, possono essere usati ad una temperatura ambiente inferiore a +18 °C.

In posizione "inserito" è visibile il riterimento rosso dell'interruttore.
(figura 2/A)

Tenere presente nell'acquisto di alimenti surgelati

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

Volume utile

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

Congelare in proprio alimenti

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

Sono adatti per il congelamento:

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

Non sono adatti per il congelamento:

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

Scottare verdura e frutta

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

Confezionare alimenti

Confezionare i prodotti in porzioni adatte al fabbisogno domestico.

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

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

Per il confezionamento sono adatti:

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

Non sono adatti:

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

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

Congelare e conservare alimenti, preparare ghiaccio

Per la chiusura sono adatti:

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

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

Capacità di congelamento

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

Per sfruttare la massima possibilità di congelamento, inserire l'interruttore (figura 2/A) 24 ore prima di introdurre gli alimenti nel congelatore. Quando l'interruttore è inserito il riferimento rosso è visibile. Disinserire l'interruttore non oltre 26 ore dopo l'introduzione della quantità massima di alimenti.

Sulla targhetta d'identificazione si riportano i dati sulla massima possibilità di congelamento secondo la norma attuale.

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

Regolare il selettore della temperatura per congelare e conservare

Per congelamento e la conservazione a lungo termine, ruotare il selettore della temperatura su un numero di riferimento medio. (Corrisponde ad una temperatura di $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ o inferiore nel vano congelatore).

Avvertenza

– In seguito all'introduzione di alimenti freschi nello scomparto congelatore, il frigorifero lavora automaticamente senza interruzione, finché gli alimenti sono completamente congelati. A causa di ciò anche il vano frigorifero può essere eventualmente raffreddato maggiormente. Tuttavia normalmente non è necessario modificare l'impostazione del selettore della temperatura.

Preparare il ghiaccio

Riempire la vaschetta del ghiaccio per $3/4$ con acqua e metterla sul fondo dello scomparto congelatore. I cubetti di ghiaccio si staccano torcendo leggermente la vaschetta (figura 2).

Durata di conservazione

Per evitare perdite di qualità degli alimenti congelati, è importante non superare la durata di conservazione consentita. La durata di conservazione dipende dal tipo di alimento.

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

Scongelamento di alimenti congelati

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

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

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

Sbrinamento

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

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

Il vano frigorifero

Il vano frigorifero si sbrina automaticamente. L'acqua di sbrinamento si raccoglie nel convogliatore di scarico (figura 4/7), scorre sul gruppo frigorifero, e qui evapora. Mantenere sempre puliti convogliatore e foro di scarico, affinché l'acqua di sbrinamento possa scorrere liberamente.

Sbrinamento del vano congelatore

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

Evitare assolutamente di staccare la brina o il ghiaccio con un coltello, che potrebbe forare l'evaporatore del vano congelatore (figura 12).

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

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

Procedere come segue:

- Estrarre gli alimenti congelati, avvolgerli in carta di giornale e deporli in un luogo fresco.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Lasciare la porta aperta, assorbire l'acqua di sbrinamento con un panno o con una spugna.

- Asciugare con un panno asciutto il vano congelatore, accendere di nuovo l'apparecchio e introdurre gli alimenti congelati.

Mezzi ausiliari di sbrinamento

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

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

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

Pulizia

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

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

La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene pregiudicata.

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

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

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

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

Pulire più spesso il convogliatore (figura 4/7) ed il foro di scarico nel vano frigorifero, affinché l'acqua di sbrinamento possa defluire senza impedimento. Evitare che l'acqua di pulizia scorra attraverso il foro di scarico nella vaschetta di evaporazione.

Consigli per il risparmio energetico

- Installare l'apparecchio in un ambiente fresco e ben arieggiabile, al riparo dall'irradiazione solare diretta e lontano dalle fonti di calore (radiatori ecc.).
- Non ostruire le aperture di afflusso e deflusso aria dell'apparecchio.
- Introdurre i cibi caldi nell'apparecchio solo dopo il loro raffreddamento.
- Per scongelare i prodotti congelati, metterli nel vano frigorifero. Così si sfrutta il freddo, accumulato dai congelati, per il raffreddamento degli alimenti nel vano frigorifero.
- Sbrinare il vano congelatore in caso di formazione di ghiaccio. Uno spesso strato di brina o di ghiaccio peggiora la cessione del freddo agli alimenti surgelati e fa aumentare il consumo di corrente.
- Per introdurre o prelevare alimenti, aprire le porte dell'apparecchio il tempo più breve possibile. Quanto più breve è l'apertura della porta del vano congelatore, tanto minore è la formazione di ghiaccio nel vano congelatore.
- Mantenere la necessaria distanza di 60 mm dalla parete posteriore. Così l'aria riscaldata può passare liberamente.

Avvertenze sui rumori di funzionamento

Rumori di funzionamento

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

I rumori conseguenti dipendono dal normale funzionamento.

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

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

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

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

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

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

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

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

Cassetti, cesti o ripiani vibrano o sono incastrati

Controllare gli elementi estraibili ed eventualmente riposizionarli.

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

Eliminare da soli piccoli guasti

Guasti

Prima di rivolgervi all'assistenza tecnica, vi preghiamo di provare ad eliminare autonomamente l'inconveniente, con l'aiuto delle avvertenze seguenti.

In caso d'intervento dell'assistenza tecnica viene addebitato l'intero diritto fisso di chiamata del tecnico, anche durante il periodo di garanzia.

Cosa si fa se ...

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

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

Cambiare la lampadina ad incandescenza

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

Estrarre verso avanti la griglia di copertura (figura 11/B).

Cambiare la lampadina ad incandescenza: 220–240 V, max. 25 W, attacco E14.

Se l'interruttore della luce (figura 11/A) è bloccato, rivolgersi all'assistenza tecnica.

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

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

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

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

... il fondo del vano frigorifero è bagnato?

Il foro di scarico del convogliatore dell'acqua di sbrinamento (figura 4/7) è otturato. Liberare il foro di scarico con un bastoncino.

Eliminare da soli piccoli guasti

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

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

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

Non superare la potenza di congelamento max., vedi targhetta d'identificazione figura 14.

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

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

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

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

Eventualmente la temperatura ambiente, nella quale si trova l'apparecchio, è inferiore a +18 °C. Ciò provoca un funzionamento più breve del refrigeratore.

Riscaldare l'ambiente ad una temperatura superiore a +18 °C.

Negli apparecchi dotati d'interruttore per la temperatura ambiente, figura ②/A, inserire questo interruttore (In posizione "inserirto" è visibile il riterimento rosso dell'interruttore. (figura ②/A)

... il frigorifero non ha potenza refrigerante?

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

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

Assistenza tecnica

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

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

Targhetta d'identificazione

Rivolgendosi all'assistenza tecnica, si prega d'indicare il numero E e il numero FD. La targhetta d'identificazione si trova a sinistra in alto nel vano frigorifero. (Figura 14).

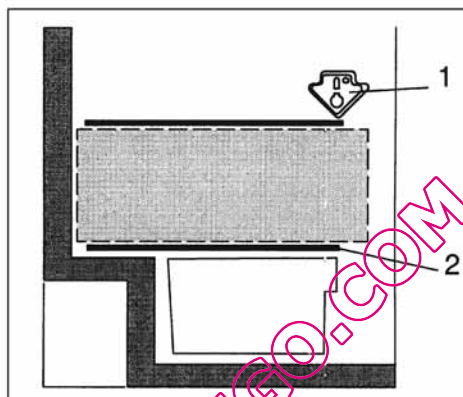
Tenere presenti le zone fredde nel vano frigorifero!

A causa della circolazione dell'aria, nel vano frigorifero si formano zone più o meno fredde.

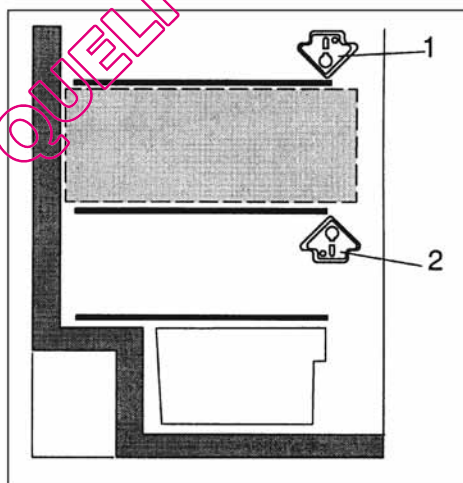
La zona per gli alimenti delicati è, secondo il modello, completamente in basso tra freccia stampata laterale ed il

sottostante ripiano di vetro (figura 1/1 e 2) oppure tra le due frecce (figura 2/1 e 2).

Ideale per conservare carne, pesce, salsiccia, insalate miste ecc.



1



2

(*) Norme per l'igiene degli alimenti

Gentile cliente,

conformemente all'ordinanza francese volta ad evitare la formazione di batteri listeria nel frigorifero, preghiamo di osservare le seguenti istruzioni.

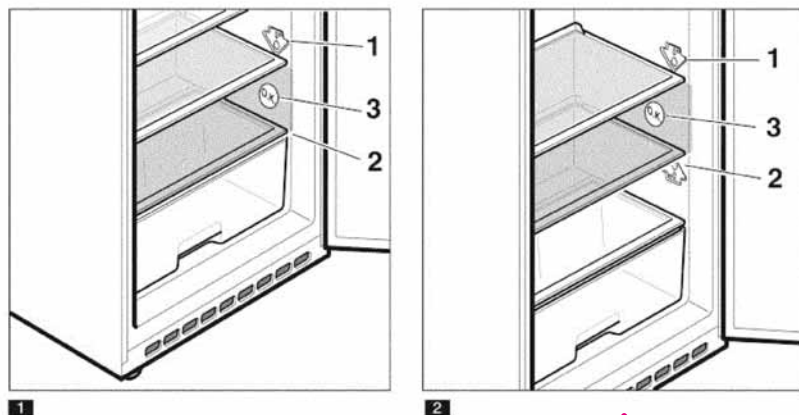
- Ulire spesso il vano del frigorifero con un detersivo delicato, che non provochi l'ossidazione delle parti metalliche (per es. acqua tiepida con un poco di detersivo per il lavaggio a mano di stoviglie).
Disinfettare infine le superfici pulite con acqua ed aceto o acqua e limone, oppure con un prodotto germicida commerciale idoneo per frigoriferi (in presenza di parti metalliche, provare prima la compatibilità in un punto non in vista).
- Togliere gli imballaggi commerciali, prima di conservare gli alimenti nel frigorifero (per es. il cartone sul quale sono disposti in vendita i bicchieri di iogurt).
- Per evitare che il vano frigorifero si riscaldi troppo, fare raffreddare a temperatura ambiente gli alimenti cotti fuori dell'apparecchio.
Non aprire inutilmente la porta e non lasciarla aperta troppo a lungo.
Sistemare gli alimenti in modo che l'aria possa circolare.
- Per evitare contaminazioni tra alimenti diversi, sistemare gli alimenti separati, ben confezionati oppure coperti in contenitori.
- Per la preparazione di pietanze, lavarsi le mani prima di toccare gli alimenti. Prima di preparare altre pietanze, lavarsi di nuovo le mani. Lavarsi le mani anche prima di consumare i pasti.
- Lavare gli utensili da cucina già utilizzati (mestolo, tagliere, coltelli da cucina ecc.) prima di utilizzarli di nuovo.

Zona per alimenti delicati

Conservare gli alimenti, secondo il loro tipo, nella zona di temperatura corretta (vedi le istruzioni per l'uso).



La «zona per alimenti delicati» è contrassegnata nel frigorifero con la sottostante freccia. Secondo il modello di apparecchio, questa zona si trova completamente in basso, tra la freccia impressa lateralmente ed il sottostante ripiano di vetro (figura **1**/1 e 2) oppure fra le due frecce (figura **2**/1 e 2) oppure, se non vi sono frecce impresse, in tutto il vano frigorifero, esclusa la zona della porta.



Questa zona è ottima per la conservazione al fresco di alimenti facilmente deperibili, che richiedono una **temperatura di conservazione inferiore a 4 •C**, come: carne, pollame, pesce, insaccati di carne, pietanze pronte, insalate miste, dolci a base di uova o crema, pasta fresca, pizza, quiche, prodotti freschi e formaggi di latte crudo, formaggi pronti per l'uso nel sacchetto di plastica.

Indicatore di temperatura (figura 1/ 3 e 2/ 3)

Non esporre l'indicatore di temperatura all'irradiazione solare, né metterlo in bocca.

L'**indicatore di temperatura indica temperature inferiori a 4 •C** e serve per accertare la necessaria regolazione del regolatore di temperatura.

Regolare il regolatore di temperatura, secondo la temperatura ambiente, tra il numero di riferimento 2 e 3. Se è possibile la regolazione precisa al grado, regolare a 4 •C o ad una temperatura inferiore.

Dopo ca. 12 ore, se la temperatura è scesa sotto 4 •C, il colore dell'indicatore di temperatura cambia da nero a verde, inoltre si legge «O.K.». (In caso contrario regolare un poco alla volta il regolatore di temperatura ad un valore inferiore.)



Regolazione
corretta



Temperatura troppo alta
Regolare il regolatore di
temperatura a un valore
inferiore

* Non in tutti i modelli

	Pág.		Pág.
Indicações sobre Reciclagem	69	Congelamento e conservação de alimentos e preparação de gelo	75
Reciclagem da embalagem	69	O congelador	75
Reciclagem do aparelho antigo	69	O que ter em atenção na compra dos alimentos congelados	75
Indicações sobre Segurança	70	Congelamento de alimentos	75
Determinações	71	Embralar os alimentos	75
Familiarização com o Aparelho	71	Capacidade de congelação	76
Instalação do Aparelho	72	Preparação de gelo	76
Temperatura ambiente	72	Prazo de conservação	76
Local de instalação	72	Descongelação de alimentos	76
Instalação	72	Descongelação	77
Ligação eléctrica	72	A zona de refrigeração	77
Ventilação	72	Descongelação do congelador	77
Depois do transporte ...	72	Ajudas na descongelação	77
Alteração do sentido de abertura da porta	72	Limpeza	78
Ligar, desligar	73	Conselhos para poupar energia	79
Ligar o aparelho	73	Ruídos de funcionamento	79
Regulação da temperatura	73	Eliminação de pequenas anomalias	80
Desligar o aparelho	73	Que fazer, se ...	80 - 81
Desactivar o aparelho	73	Assistência Técnica	81
Arrumação dos Alimentos	74	Chapa de características	81
O que ter em atenção na arrumação	74	Sectores de frio na zona de refrigeração	82
Exemplo de arrumação	74	Normas sobre a higiene nos alimentos	83
Alteração da disposição interior	74	Zona para alimentos sensíveis	83 - 84
		Indicator de temperature	84

Indicações sobre Reciclagem

Reciclagem da embalagem

A embalagem protege o seu aparelho contra danos durante o transporte. Todos os materiais utilizados são compatíveis com o meio ambiente e reutilizáveis. Ajude você também: Proceda à reciclagem da embalagem de forma compatível com o meio ambiente.

Junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados poderá informar-se sobre os procedimentos actuais de reciclagem.

Aviso

Não deixar a embalagem e seus componentes ao alcance de crianças. Perigo de asfixia pelos cartões desdobráveis e películas!

Reciclagem do aparelho antigo

Os aparelhos antigos não são lixo sem qualquer valor. Através duma reciclagem compatível com o meio ambiente, podem ser recuperadas matérias primas valiosas.



Este aparelho está identificado de acordo com a Directriz europeia 2002/96/EG sobre aparelhos de frio eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment – WEEE). A Directriz prevê o enquadramento para uma aceitação e revalorização dos aparelhos usados, a vigorar em toda a UE.

Aviso

Em aparelhos fora de serviço

1. Desligar a ficha da tomada.
2. Cortar o cabo eléctrico e afastá-lo do aparelho com a respectiva ficha de rede.

Os aparelhos de frio contêm agente refrigerador e, no isolamento, gases. O agente refrigerador e os gases devem ser eliminados correctamente. Ter cuidado para não danificar a tubagem do agente refrigerador até à sua reciclagem correcta.

Indicações sobre Segurança

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

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

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



Este aparelho contém o elemento refrigerador Isobutano (R 600 a), compatível com o meio ambiente, mas inflamável. Durante o

transporte e a instalação do aparelho, há que ter atenção para que a tubagem do circuito de frio não sofra qualquer dano. Em caso de danos, evitar a proximidade de chamas abertas ou de fontes de inflamação e arejar bem, durante algum tempo, o local onde se encontra instalado o aparelho.

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

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

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

Determinações

Determinações

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

O aparelho foi concebido para utilização doméstica.

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

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

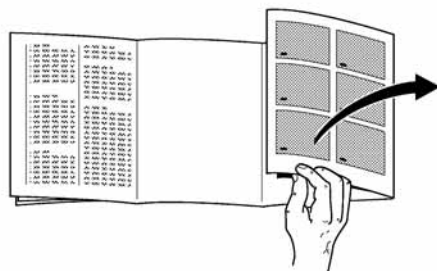
O circuito de frio foi testado quanto a estanquidade.

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

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

Familiarização com o Aparelho

Familiarização com o Aparelho



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

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

Panorâmica Geral

Fig. 1

- 1 Cuvete para gelo
- 2 Iluminação interior e selector de temperatura
- 3 Prateleiras
- 4 Prateleira para garrafas
- 5 Gaveta
- 6 Regulador de temperatura e humidade para a gaveta dos legumes
- 7 Calha de recolha da água da descongelação
- 8 Gavetas para legumes e fruta
- 9 Prateleira (*Suporte para ovos)
- 10 Compartmento para queijo e manteiga
- 11 Prateleira para garrafas grandes, pacotes de leite, etc.
- 12 Vedante da porta

A Congelador

B Frigorífico

* Não existente em todos os modelos

Instalação do Aparelho

Ter atenção à temperatura ambiente

Dependente da «classe climática» (Ver chapa de características), o aparelho pode funcionar com as seguintes temperaturas ambiente: (A chapa de características encontra-se no lado superior esquerdo da zona de refrigeração Fig. 14).

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

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

Os aparelhos com interruptor de temperatura ambiente (Fig. 2/A), podem após activação deste interruptor, funcionar com temperatura ambiente inferior a +18 °C.

Na posição de ligado, a marcação vermelha no interruptor fica visível. (Fig. 2/A)

Local de instalação

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

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

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

Instalação

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

Ligação eléctrica

Ligar o aparelho apenas à corrente alterna 220–240 V/50 Hz, através de uma tomada com protecção de terra e instalada segundo as normas. Esta tomada deve estar protegida com um fusível de 10-16 A ou superior. No caso de aparelhos para países fora da Europa, é imprescindível verificar, se a tensão e o tipo de corrente, indicadas na chapa de características, correspondem aos valores da rede eléctrica da sua habitação. (A chapa de características encontra-se no lado superior esquerdo da zona de refrigeração Fig. 14).

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

Ventilação

O ar aquecido na parede posterior do aparelho tem que poder sair livremente. De contrário, a máquina de frio fica sujeita a maior esforço, o que aumenta o consumo de energia. Nunca tapar nem obstruir, por isso, as grelhas de ventilação (Fig. 8).

Depois do Transporte ...

aparelho pode funcionar de imediato.

Alteração do sentido de abertura da porta

Proceder de acordo com a sequência dos números da Fig. 15+16.

Ligar / Desligar o Aparelho

Ligar o Aparelho

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

Regulação da temperatura

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

A temperatura é regulável sem escalonamento.

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

Recomendamos as seguintes regulações do selector de temperatura:

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

Notas

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

(Fig. 4/7), encaminhada para a máquina de frio e, aí, evaporada.

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

Desligar o Aparelho

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

Desactivar o Aparelho

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

Arrumação dos Alimentos

Importante:

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

Exemplos de arrumação

Fig. 1

Na zona de congelação (A)

Congelação e conservação de alimentos e preparação de gelo.

Nas prateleiras (3)

de cima para baixo, produtos de pastelaria, comida pronta, lacticínios, carne e salsichas.

Na gaveta de legumes (8)

Legumes, fruta, salada.

Nos suportes (9)

Ovos.

Na prateleira (4) garrafas.

No compartimento (10) queijo e manteiga.

Nas prateleiras (11)

Garrafas grandes.

O Equipamento interior

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

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

Para os retirar, basta elevá-los um pouco (Fig. 6).

Regulador de temperatura e humidade para a gaveta dos legumes (Fig. 4/6)

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

A temperatura fica mais baixa.

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

A temperatura é mais elevada.

Prateleira para garrafas (Fig. 8/4)

Nas cavidades especiais as garrafas podem ser arrumadas e empilhadas.

Gaveta (Fig. 9/5)

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

* Não existente em todos os modelos.

Congelação e conservação de alimentos e preparação de gelo

O Congelador

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

Nota

Se a temperatura ambiente baixar para um valor inferior a +18 °C, o tempo de funcionamento da máquina de frio é mais reduzido. Isto tem como consequência que o congelador não recebe ar frio suficiente. Os alimentos congelados podem, em casos extremos, descongelar.

Os aparelhos com interruptor de temperatura ambiente (Fig. 2/A), podem após activação deste interruptor, funcionar com temperatura ambiente inferior a +18 °C.

Na posição de ligado, a marcação vermelha no interruptor fica visível.

(Fig. 2/A)

Quando comprar alimentos ultracongelados, tenha em atenção o seguinte:

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

Capacidade útil

As indicações sobre capacidade útil estão indicadas na placa de características do seu aparelho.

Congelação de alimentos

Quando congelar alimentos, utilize sempre alimentos bem frescos.

Alimentos adequados para congelação:

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

Alimentos não adequados para congelação:

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

Branqueamento de legumes e fruta:

Para que conservem a cor, o aroma, o sabor e a vitamina «C», os legumes e a fruta devem ser branqueados, antes da sua congelação. (No processo de branqueamento, os legumes e a fruta são mergulhados brevemente em água a ferver.
– Em qualquer livraria, encontrará literatura sobre congelação, onde vem também descrito o processo de branqueamento).

Como embalar os alimentos:

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

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

Produtos próprios para embalagem:

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

Congelação e conservação de alimentos e preparação de gelo

Produtos não adequados para embalagem:

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

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

Para fechar as embalagens são indicados:

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

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

Capacidade de congelação

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

Na chapa de características encontrará indicações sobre a capacidade máx. de congelação, segundo a Norma actual.

Colocar os alimentos a congelar a toda a largura da prateleira da zona de congelação. Tenha cuidado para que os alimentos já congelados não fiquem em contacto com os alimentos frescos.

Regulação do selector de temperatura, para congelar e conservar

Para congelar e conservar a longo prazo, rodar o selector de temperatura para um valor médio (corresponde a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ou inferior no congelador).

Nota

– Devido à colocação de alimentos frescos no congelador, a máquina de frio trabalha automaticamente até que os alimentos estejam congelados. Devido a isto, a zona de refrigeração pode, também, arrefecer bastante.

Regra geral, não é, no entanto, necessário alterar a regulação do selector de temperatura.

Preparação de gelo

Encha a cuvette com $\frac{3}{4}$ de água e coloque-a sobre a base do congelador. Para retirar mais facilmente os cubos de gelo, torça ligeiramente a cuvette. (Fig. 10).

Prazo de conservação

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

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

Congelação e conservação de alimentos e preparação de gelo

Descongelação de alimentos

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

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

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

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

Neste caso, não utilizar o prazo máximo de conservação.

Descongelação

A zona de refrigeração

A zona de refrigeração descongela automaticamente. A água da descongelação é recolhida na respectiva calha (Fig. 4/7), encaminhada para a máquina de frio e, aí, evaporada. A calha e o orifício de escoamento devem estar sempre limpos, para que a água da descongelação possa correr sem impedimentos.

A descongelação do congelador

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

Nunca raspar a camada de gelo com uma faca, pois o evaporador do congelador podia ser perfurado (Fig. 10).

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

Se o congelador tiver muito gelo, deve ser descongelado.

Procedimento:

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

Descongelação

Ajudas na descongelação

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

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

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

Limpeza

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

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

A segurança eléctrica do aparelho ficará prejudicada.

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

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

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

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

A tina de recolha (Fig. 4/7) e o orifício de escoamento, na zona de refrigeração, devem ser limpos com frequência, para que a água da descongelação possa escorrer livremente.

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

Conselhos para poupar energia

- Instalar o aparelho em local bem arejado, protegido da acção directa dos raios solares e afastado de qualquer fonte de calor (aquecedores, etc.).
- As aberturas de ventilação devem manter-se desobstruídas.
- Os alimentos e bebidas quentes devem arrefecer, antes de serem guardados no aparelho.
- Para descongelar alimentos, colocar estes no frigorífico. O frio libertado dos alimentos congelados é, assim, aproveitado para refrigerar os alimentos no frigorífico
- Descongelar o congelador, em caso de formação de gelo. Uma camada espessa de gelo prejudica a transmissão de frio aos alimentos congelados e provoca um aumento no consumo de energia.
- Para introduzir ou retirar alimentos, manter as portas abertas o mínimo tempo possível. Quanto menos tempo a porta do congelador estiver aberta, menor será a formação de gelo dentro do congelador.
- Manter a necessária distância de 60 mm em relação à parede traseira. Assim, o ar quente poderá sair sem qualquer impedimento.

Indicações sobre ruídos de funcionamento

Ruídos de funcionamento

Para manter constante a temperatura seleccionada, o seu aparelho liga e desliga, de vez em quando, o compressor. Os ruídos daí resultantes são condicionados pelo funcionamento do aparelho. Eles diminuem automaticamente, logo que o aparelho tenha atingido a temperatura de funcionamento.

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

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

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

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

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

O aparelho está desnivelado

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

O aparelho está encostado

Afaste o aparelho de móveis ou de outros aparelhos próximos.

Gavetas, cestos ou prateleiras abanam ou estão presos noutros componentes

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

Garrafas ou outros recipientes tocam-se

Separe-os, para que não se toquem.

Eliminação de pequenas anomalias

Anomalias

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

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

Que fazer quando ...

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

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

Substituição da lâmpada

Desligar a ficha da tomada ou os fusíveis domésticos.

Puxar a cobertura da lâmpada para a frente (Fig. 11/B).

Substituir a lâmpada de incandescência: 220–240 V, máx. 25 W, casquilho E14.

Se o interruptor estiver colado, deverá, então, chamar os Serviços Técnicos (Fig. 11/A).

... os alimentos estão agarrados?

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

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

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

Que fazer quando ...

... a base do frigorífico estiver húmida?

O orifício de escoamento de água da descongelação (Fig. 4/7) da tina de recolha está entupido. Limpar o orifício com um palito ou objecto similar.

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

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

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

Não ultrapassar a «capacidade máx. de congelação» – ver chapa de características Fig. 14.

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

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

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

Eliminação de pequenas anomalias

Que fazer, quando ...

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

Eventualmente, a temperatura ambiente, onde se encontra o aparelho, tem uma temperatura inferior a +18 °C. Isto tem como consequência que a máquina de frio trabalha menos.

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

Nos aparelhos com interruptor de temperatura ambiente Fig. 2/A, premir este interruptor (**Na posição de ligado, a marcação vermelha no interruptor fica visível.**) (Fig. 2/A)

... não há refrigeração?

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

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

Assistência Técnica

Se a anomalia não puder ser solucionada com a ajuda as indicações atrás descritas, chame, então, os Serviços Técnicos. Neste caso, não mexa mais no aparelho, sobretudo nas peças eléctricas.

Não abra a porta desnecessariamente, para evitar perdas de frio.

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

Chapa de características

Quando recorrer aos Serviços Técnicos, indique sempre o número de artigo (Nr. E) e o número de fabrico (Nr. FD) do seu aparelho. Estes dados constam da chapa de características encontra-se no lado superior esquerdo da zona de refrigeração Fig. 14.

QUELFRIGO.COM

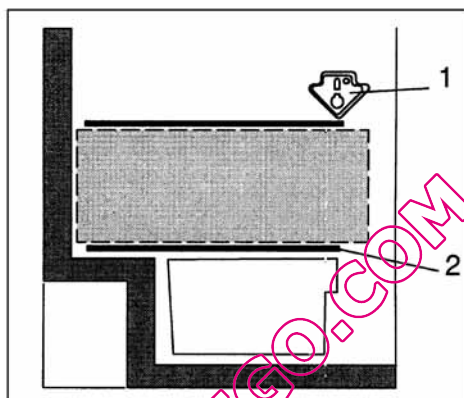
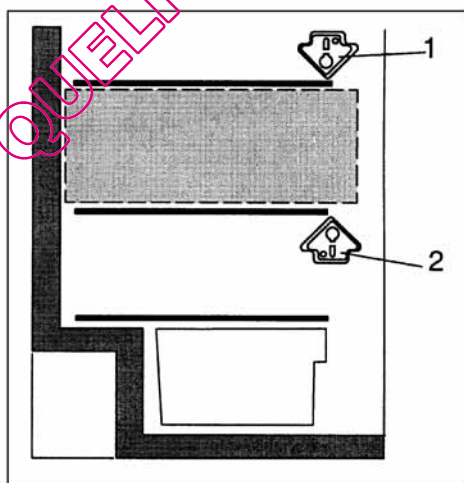
Sectores de frio na zona de refrigeração

Devido à circulação de ar, resultam áreas com diferente intensidade de frio na zona de refrigeração.

A área para alimentos sensíveis situa-se, conforme o modelo, completa-mente em baixo, entre a seta lateral gravada e a

prateleira de vidro imediatamente abaixo (Fig. 1/1 e 2) ou entre as duas setas (Fig. 2/1 e 2).

Ideal para a conservação de carne, peixe, salsichas, misturas para saladas, etc.

**1****2**

Normas sobre a higiene nos alimentos

Caro cliente,

Em conformidade com a legislação francesa, para se evitar a listérias na zona de refrigeração do seu frigorífico, agradecemos a observação das seguintes indicações.

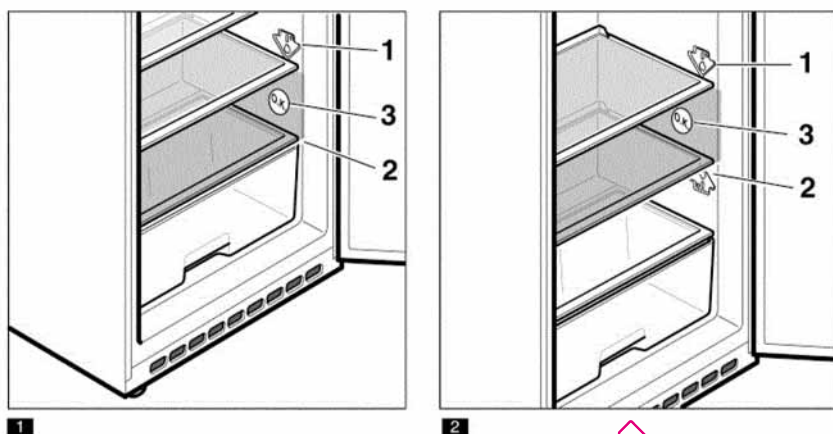
- Proceda à limpeza frequente da parte interior do seu frigorífico com um produto de limpeza suave, que não deixe oxidar as partes de metal (p. ex. um pouco de água morna com um pouco de detergente da loiça).
Desinfectar as superfícies entretanto limpas, com o auxílio de um pouco de vinagre ou água com sumo de limão ou, ainda, com um produto bactericida existente no mercado e indicado para aparelhos de frio. (No caso de componentes metálicos, testar a compatibilidade do produto numa zona não visível do aparelho).
- Para que a zona de refrigeração não fique muito quente, deixar arrefecer os alimentos cozinhados para a temperatura ambiente fora do aparelho.
- Não abrir a porta desnecessariamente, nem a deixar aberta durante muito tempo. Arrumar os alimentos de forma que o ar possa circular livremente dentro do aparelho.
- Para evitar a contaminação entre alimentos de diferentes tipos, embalá-los separadamente ou guardá-los em caixas com tampa e bem fechadas.
- Na preparação de alimentos, só deve tocar nos mesmos com as mãos bem lavadas. Antes da preparação de outros alimentos, lavar repetidamente as mãos. Antes das refeições lavar, igualmente as mãos.
- Lave os utensílios de cozinha já utilizados (colheres, tábua de corte, facas, etc.), antes de os utilizar novamente.

Zona para alimentos sensíveis!

Guarde os alimentos, de acordo com o seu tipo, na zona de temperatura adequada (Ver Instruções de Serviço).



A «zona para alimentos sensíveis» está assinalada na zona de refrigeração com a seta abaixo indicada. De acordo com o modelo, esta zona localiza-se na parte de baixo do aparelho, entre a seta gravada lateralmente e a prateleira de vidro imediatamente abaixo (Fig. 1 /1 e 2) ou entre ambas as setas (Fig. 2/1 e 2) ou se não existirem setas gravadas, em qualquer parte da zona de refrigeração, excepto na zona da porta.



Esta zona é ideal para manter frescos os alimentos facilmente perecíveis e que necessitam duma **temperatura de conservação inferior a 4 •C**, como: Carne, aves, peixe, produtos de charcutaria, alimentos já confeccionados, saladas, doces tendo por base ovos ou cremes, massas frescas, pizzas, quiches, produtos frescos, queijo fresco batido, queijos prontos a consumir guardados em embalagens de plástico.

Indicador de temperatura (Fig. 1/ 3 e 2/3)

Não sujeitar o indicador de temperatura à acção directa dos raios solares, nem o colocar na boca.

O **indicador de temperatura indica temperaturas inferiores a 4 •C** e serve para determinar o ajuste necessário do regulador de temperatura. De acordo com a temperatura ambiente, ajustar o regulador de temperatura entre os dígitos 2 e 3. Se existir a possibilidade de uma regulação exacta dos graus, seleccionar uma temperatura de 4 •C ou inferior.

Passadas cerca de 12 horas, se a temperatura já tiver baixado para menos de 4 •C, a cor do indicador de temperatura altera-se de preto para verde e é legível a indicação «OK» (Caso tal não se verificou, vá regulando o selector de temperatura passo a passo, para uma temperatura mais fria.)



Ajuste correcto.



Temperatura demasiado alta, ajustar o regulador para uma temperatura mais baixa.

Índice

	Página		Página
Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados	86	Congelar y guardar alimentos frescos o ultracongelados, preparar cubitos de hielo	93
Consejos para la eliminación del embalaje de los aparatos	86	El compartimento de congelación	93
Desguace del aparato usado	86	Puntos a tener en cuenta al comprar alimentos ultracongelados	93
Consejos de seguridad	87	Congelar alimentos frescos en casa	93
Normativas	88	Envasado de los alimentos	93
Familiarizándose con la unidad	88	Capacidad máxima de congelación	94
Instalación de la unidad	89	Preparación de cubitos de hielo	94
Prestar atención a la temperatura del entorno	89	Calendario de congelación	95
Emplazamiento de la unidad	89	Descongelación de alimentos	95
Instalación y montaje de la unidad	90	Descongelar (desescarchar) el aparato	96
Conexión del aparato a la red eléctrica	90	El compartimento frigorífico del aparato	96
Ventilación del aparato	90	Descongelar (desescarchar) el compartimento de congelación	96
Tras el transporte del aparato	90	Consejos prácticos para la descongelación del aparato	97
Cambiar el sentido de apertura de la puerta	90	Limpiar el aparato	97
Conexión y desconexión del aparato	90	Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica	97
Conexión del aparato	90	Advertencias relativas al nivel sonoro del aparato	97
Selección de la temperatura	90	Pequeñas averías de fácil solución	98
Desconexión del aparato	91	Qué hacer cuando ...	98 - 99
Paro del aparato	91	Servicio de Asistencia Técnica	100
Colocar y ordenar los alimentos en el aparato	91	Placa de características	100
Puntos a tener en cuenta al colocar los alimentos en el frigorífico	91	Puntos a tener en cuenta sobre las zonas de frío del aparato	101
Ejemplos prácticos de colocación de los alimentos	92	Normas y disposiciones sobre higiene de los alimentos	102
Modificar la disposición de los accesorios en la unidad	92	Zona para alimentos de licados	103
		Indicador de temperatura	104

Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados

Consejos para la eliminación del embalaje de los aparatos

El embalaje protege su aparato contra posibles daños durante el transporte. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados. Contribuya activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos métodos de eliminación y recuperación de los materiales de embalaje respetuosos con el medio ambiente.


Su Distribuidor o Administración local le informará gustosamente sobre las vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de estos materiales.

Atención!

No dejar que los niños jueguen con el embalaje del aparato o partes del mismo.
¡Existe peligro de asfixia a causa de los cartones y las láminas de plástico!

Desguace del aparato usado

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

 El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea 2002/96/EG relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE). Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea.

¡Atención!

Antes de deshacerse de su aparato usado

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

Todos los aparatos frigoríficos contienen gases aislantes y refrigerantes, que exigen un tratamiento y eliminación específicos. Preste atención a que las tuberías del circuito de frío de su aparato no sufran daños ni desperfectos antes de haberlo entregado en el correspondiente Centro Oficial de recogida.

Consejos de seguridad

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

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

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



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

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

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

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

Advertencias de carácter general y normativas / Familiarizándose con la unidad

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

Normativas

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

Y está destinado al uso en el ámbito doméstico.

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

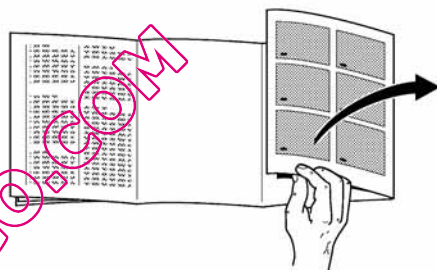
El aparato cumple las «Normas alemanas de prevención de accidentes provocados por equipos e instalaciones frigoríficas VBG 20».

La estanqueidad del circuito de refrigeración viene verificada de fábrica.

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

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

Familiarizándose con la unidad



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

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

Familiarizándose con la unidad

Instalación de la unidad

Vista de conjunto

Figura 1

- 1 Cubitera
- 2 Iluminación interior con mando selector de la temperatura
- 3 Bandejas
- 4 Bandeja portabotellas
- 5 Compartimento de uso múltiple
- 6 Regulador de la temperatura y el grado de humedad en el cajón para la verdura
- 7 Desagüe para el agua de descongelación
- 8 Cajón para guardar la fruta y verdura
- 9 Estante (*Elemento portahuevos)
- 10 Compartimento para guardar la mantequilla y el queso
- 11 Botellero para guardar botellas grandes, briks de leche, etc.
- 12 Junta de la puerta

A Frigorífico

B Compartimento de congelación

* No disponible en todos los modelos

Prestar atención a la temperatura del entorno

En función de la clase climática a la que pertenezca cada aparato (véase al respecto la placa de características del mismo), éste puede trabajar bajo los márgenes de temperatura del entorno siguientes: (La placa de características se encuentra en la parte izquierda del interior). (Figura 14)

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

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

Los aparatos equipados con un interruptor para la temperatura del entorno (Fig. 2/A) pueden funcionar, tras conectar el interruptor, con una temperatura del entorno inferior a +18 °C.

Para conectar el interruptor: **Estando el interruptor en posición de conexión, se puede ver la marca roja del mismo.** (Fig. 2/A)

Emplazamiento de la unidad

El lugar más adecuado para el emplazamiento del frigorífico es una habitación seca, dotada de una buena ventilación. Recuerde además que el aparato no debe instalarse de forma que reciba directamente los rayos del sol, ni encontrarse tampoco próximo

Instalación de la unidad / Conexión y desconexión

a focos activos de calor tales como cocinas, calefacciones, etc. No obstante, si esto último fuera inevitable, se habrá de proteger la unidad con un panel aislante adecuado, o bien observar las siguientes distancias mínimas de separación con respecto a la fuente de calor en cuestión:

Cocinas eléctricas, 3 cm.

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

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

Instalación del aparato

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

Conexión eléctrica

Conectar la unidad a una red eléctrica de corriente alterna de 220–240 V/50 Hz a través de una toma de corriente instalada reglamentariamente y provista de puesta a tierra. La toma de corriente debe estar protegida con un fusible de 10–16 amperios como mínimo.

En los aparatos destinados a países fuera del continente europeo deberá verificarse si los valores de la tensión de conexión y el tipo de corriente que figuran en la placa de características del aparato coinciden con los de la red nacional. (La placa de características se encuentra en la parte izquierda del interior). (Figura 14)

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

Ventilación

El aire recalentado en la pared posterior del aparato debe poder escapar libremente.

De lo contrario, el grupo frigorífico tendrá que aumentar su rendimiento, provocando un consumo de energía eléctrica elevado e inútil. Por esta razón habrá que prestar particular atención a que las aberturas de ventilación y aireación no estén nunca obstruidas (Fig. 13).

Tras el transporte ...

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

Cambio del sentido de apertura de las puertas

Efectuar las operaciones siguiendo el orden de sucesión de las cifras. (Fig. 15+16).

Conectar el aparato

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

Selección de la temperatura

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

La temperatura se puede ajustar de modo continuo.

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

Temperaturas aconsejadas;

– para conservar alimentos durante corto tiempo en el compartimento de

Conexión y desconexión del aparato

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

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

Advertencia:

- La temperatura en el interior del aparato es influida por la temperatura ambiente, la cantidad y la temperatura de los alimentos frescos introducidos, así como el número de veces que se ha abierto la puerta. En caso necesario deberá modificarse la temperatura seleccionada.
- Durante el funcionamiento del grupo frigorífico se forman gotas de agua o escarcha sobre la pared posterior del frigorífico. Esto es un fenómeno perfectamente normal y es debido a razones técnicas. No es necesario raspar la escarcha ni secar las gotas de agua, dado que se descongelan automáticamente. El agua de descongelación es recogida en la canaleta de desagüe (Fig. 4/7), volviendo al grupo frigorífico, donde se evapora.
- Los lados frontales del cuerpo del aparato son calentados ligeramente. De este modo se impide la formación de agua de condensación en la zona de la junta de la puerta.

Desconexión del aparato

Colocar el mando selector de la temperatura (Fig. 2/2) en la posición «O»: El aparato queda desconectado y la iluminación interior se desactiva.

Paro del aparato

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

Colocar y ordenar los alimentos

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

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

Colocar y ordenar los alimentos

Ejemplo de colocación de los alimentos en el aparato

Figura 1

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

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

En el **cajón para la verdura (8)**, verduras y hortalizas, frutas y lechugas.

En el **elemento portahuevos (9)**, huevos.

En el **botellero (11)**, botellas grandes.

En la **bandeja portabotellas (4)**, las botellas.

En el **compartimento (10)**, la mantequilla y el queso.

El equipo interior del frigorífico

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

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

Para extraerlos deberán levantarse primero (Fig. 6).

***Regulador de la temperatura y el grado de humedad en el cajón para la verdura (Fig. 4/6)**

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

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

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

Bandeja portabotellas (Fig. 3/4)

En las cavidades de la bandeja se pueden colocar y apilar con toda seguridad las botellas.

Compartimento (cajón) de uso múltiple (Fig. 9/5)

El cajón se puede extraer de su emplazamiento para introducir o retirar los alimentos guardados o que se desean guardar en él. Para ello sólo hay que alzar ligeramente el cajón.

El soporte del cajón se puede variar de posición.

* No disponible en todos los modelos

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

El compartimento de congelación

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

Advertencia:

En caso de descender la temperatura ambiente por debajo de los $+18\text{ }^{\circ}\text{C}$, el grupo frigorífico de la unidad se conecta con menos frecuencia. Esto puede provocar aumentos de temperatura en el interior del compartimento de congelación. En casos extremos, ello puede dar lugar a la descongelación de los alimentos congelados.

Los aparatos equipados con un interruptor para la temperatura del entorno (Fig. 2/A) pueden funcionar, tras conectar el interruptor, con una temperatura del entorno inferior a $+18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Para conectar el interruptor: **Estando el interruptor en posición de conexión, se puede ver la marca roja del mismo.** (Fig. 2/A)

Puntos a tener en cuenta al comprar alimentos ultracongelados

- Prestar atención a que la envoltura del alimento o producto congelado no presente ningún tipo de daño.
- Verifique la fecha de caducidad de los alimentos. Cerciérese de que ésta no ha vencido.
- La indicación de la temperatura del congelador del establecimiento en donde adquiera los alimentos deberá señalar un valor mínimo de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Al hacer la compra, recuerde que conviene adquirir los alimentos congelados en el último momento. Procure transportarlos directamente a casa envueltos en un papel de periódico

o en una bolsa isotérmica. Una vez en el hogar, deberá colocarlos inmediatamente en el congelador doméstico.

Capacidad útil

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

Congelar alimentos frescos en casa

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

Alimentos adecuados para la congelación

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

Alimentos que no deben congelarse

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

Blanqueado (escaldado) de verduras, frutas y legumbres

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

Envasado de los alimentos

Envasar los alimentos en porciones (paquetes) adecuadas al tamaño de las necesidades normales de su hogar. Los paquetes de verduras y fruta no deberán

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

pesar más de 1 kg, los de carne pueden llegar hasta 2,5 kg. Las porciones de menor tamaño se congelan con mayor rapidez, quedando así completamente preservada la calidad al descongelar el producto y prepararlo.

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

Materiales indicados para el envasado de los alimentos

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

Materiales no apropiados para el envasado de alimentos

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

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

Materiales apropiados para el cierre de los envases

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

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

Capacidad máxima de congelación

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

Las indicaciones sobre la máxima capacidad de congelación según las normas más actuales figuran en la placa del aparato.

Coloque los alimentos que vaya a congelar en posición horizontal sobre la base del compartimento congelador.

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

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

Para congelar alimentos frescos y guardar durante largos períodos alimentos congelados, colocar el mando selector de la temperatura en una posición media (corresponde a una temperatura de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ o más baja, en el compartimento de congelación).

Advertencia:

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

Preparación de cubitos de hielo

Figura 10

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

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

Calendario de congelación

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

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

Descongelación de alimentos

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

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

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

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

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

Descongelar (desescarchar) la unidad

El frigorífico

El frigorífico se descongela automáticamente. Durante este proceso, el agua de descongelación es recogida en la canaleta de desagüe (Fig. 4/7), volviendo al grupo frigorífico, donde se evapora. Manténganse limpios la canaleta de desagüe y el orificio de drenaje a fin de que el agua de descongelación pueda fluir siempre libremente.

Descongelar (desescarchar) el compartimento de congelación

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

No rascar en ningún caso el hielo o la escarcha con ayuda de objetos metálicos cortantes, dado que el evaporador del compartimento de congelación podría resultar dañado (Fig. 12).

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

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

Descongelar (desescarchar) la unidad

Para ello deberá procederse del modo siguiente:

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

Consejos prácticos para la descongelación

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

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

El uso de **sprays específicos para descongelación** requiere suma precaución, dado que éstos pueden originar gases explosivos o contener agentes disolventes o propelentes que pueden dañar los elementos de plástico de la unidad o incluso resultar nocivos para la salud humana.

Limpeza

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

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

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

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

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

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

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

Limpiar la canaleta de desagüe (Fig. 4/7) y el orificio de drenaje en el frigorífico con cierta frecuencia, a fin de que el agua de descongelación fluya y se evacúe libremente.

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

Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica

- Emplazar el frigorífico en una habitación seca y fresca, dotada de una buena ventilación. Recuerde además que el aparato no debe instalarse de forma que reciba directamente los rayos del sol, ni encontrarse tampoco próximo a un foco activo de calor tal como cocinas, calefacciones, etc.
- No obstruir las aberturas de ventilación y aireación del aparato.
- Dejar enfriar los alimentos o bebidas calientes hasta temperaturas ambientes antes de introducirlos en la frigorífico o congelador.
- Descongelar los productos congelados en el frigorífico. De este modo se aprovecha el frío acumulado en el alimento para refrigerar los alimentos frescos del frigorífico.
- Descongelar el compartimento de congelación cuando se haya comprobado la existencia de una capa de escarcha o hielo. Las capas gruesas de hielo o escarcha dificultan la transmisión del frío a los alimentos congelados, elevando, además, el consumo de energía eléctrica.
- Al introducir o retirar alimentos del aparato, procurar no mantener abierta la puerta durante demasiado tiempo. Cuanto menos tiempo esté abierta la puerta del compartimento de congelación, menos cantidad de hielo o escarcha se forma o acumula en su interior.
- Observar la distancia requerida de 60 mm respecto a la pared. De esta manera puede escapar libremente el aire caliente.

Advertencias sobre los ruidos de funcionamiento del aparato

Ruidos de funcionamiento del aparato

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

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

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

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

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

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

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

El aparato está colocado en posición desnivelada

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

El aparato entra en contacto con muebles u otros objetos

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

Advertencias sobre los ruidos de funcionamiento del aparato

Los cajones, bandejas y estantes oscilan o están agarrotados

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

Las botellas o recipientes entran en contacto mutuo

Separar algo las botellas y los recipientes.

Pequeñas averías de fácil solución

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

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

Qué hacer cuando ...

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

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

Sustituir la bombilla

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

Retirar la rejilla protectora hacia adelante (Fig. 11/B).

Sustituir la bombilla fundida por una nueva: 220–240 V, 25 W como máximo, base E14.

En caso de estar agarrotado el interruptor, hay que avisar al Servicio de Asistencia Técnica (Fig. 11/A).

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

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

Pequeñas averías de fácil solución

Qué hacer cuando ...

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

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

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

El orificio de desagüe del agua de descongelación de la canaleta colectora (Fig. 4/7) está obstruido. Desobstruirlo con ayuda de una varilla.

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

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

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

No superar la capacidad máxima de congelación del aparato indicada en la placa de características (Fig. 1).

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

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

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

Qué hacer cuando...

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

Posiblemente la temperatura ambiente del recinto o habitación en donde se encuentra emplazado el aparato es inferior a +18 °C. Esto hace que el grupo frigorífico funcione menos tiempo.

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

En los aparatos equipados con un interruptor para la temperatura del entorno (Fig. 2/A), activar éste. **(Estando el interruptor en posición de conexión, se puede ver la marca roja del mismo. (Fig. 2/A)**

... el frigorífico no refrigera?

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

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

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

Placa de características

En caso de solicitar la intervención del Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) de su unidad. Ambos números se encuentran en (La placa de características se encuentra en la parte izquierda del interior). (Figura 14).

QUELFRIGO.COM

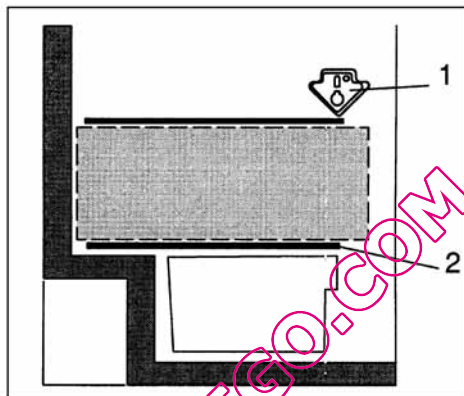
Puntos a tener en cuenta sobre las zonas de frío del aparato

Debido al aire que circula en el interior del frigorífico se forman diferentes zonas de frío con sus respectivas temperaturas:

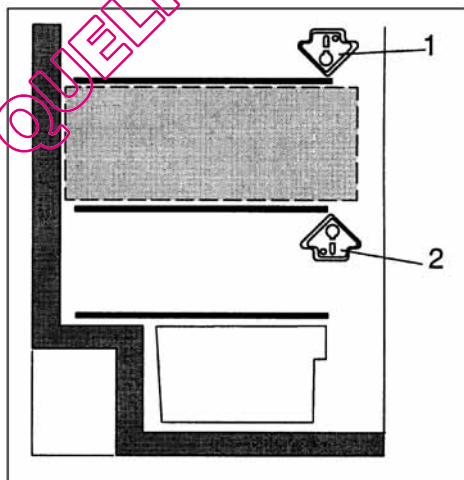
La zona de temperatura para alimentos sensibles depende del modelo, se encuentra en la zona más inferior, entre

la flecha lateral y el estante de cristal inferior (Fig. 1/1 y 2) o también puede encontrarse entre las dos flechas (Fig. 2/1 y 2).

Ideal para almacenar carne, pescado, embutido, diferentes tipos de lechugas, etc.



1



2

Normas y disposiciones sobre higiene de los alimentos

Distinguido cliente,

de conformidad a las normas nacionales francesas para la evitación de brotes de listeria en los frigoríficos, deberá Vd. observar los siguientes consejos y advertencias:

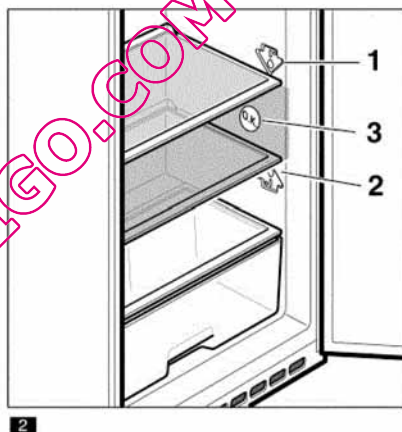
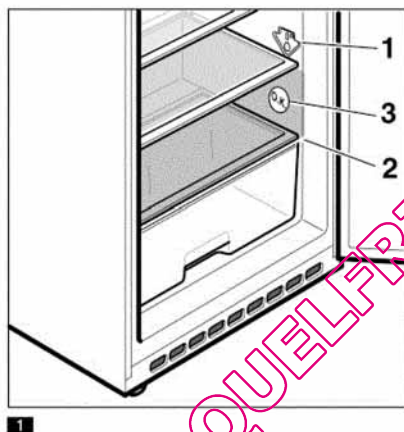
- Limpie regularmente el interior del frigorífico con un agente suave, que no provoque la oxidación de las piezas metálicas (por ejemplo una mezcla de agua templada con lavavajillas manual).
Desinfecte a continuación las zonas limpias con vinagre o una solución de agua y limón, o un agente antigérmico de uso corriente, adecuado para usar en el interior de frigoríficos. (Probar la compatibilidad del agente con las piezas metálicas aplicándolo en un lugar poco visible).
- Retirar el embalaje secundario o de transporte de los alimentos antes de guardarlos en el frigorífico (por ejemplo los cartones en los que se encuentran los tarros de yogur).
- Evitar aumentos de temperatura en el interior del frigorífico dejando a tal efecto enfriar los alimentos calientes a temperatura ambiente fuera del frigorífico.
No abrir innecesariamente la puerta del frigorífico ni dejarla abierta durante demasiado tiempo.
Colocar los alimentos en el interior del frigorífico de tal modo que el aire pueda circular libremente por éste.
- Con objeto de evitar el contacto entre alimentos de diferentes características y evitar que se produzcan transferencias de sabor de unos alimentos a otros, se aconseja guardar los alimentos siempre separados unos de otros, envolverlos bien o colocarlos en recipientes o envases adecuados antes de introducirlos en el frigorífico.
- Al preparar o manipular los alimentos, deberá Vd. lavarse siempre previamente las manos. Antes de preparar otro alimento, deberá volver a lavarse las manos. Y antes de comer los alimentos, también deberá lavarse las manos.
- Limpiar los utensilios de cocina utilizados durante la preparación o manipulación de los alimentos (cucharas, tablilla para cortar los alimentos, cuchillos, etc.) antes de volverlos a usar.

Zona para alimentos delicados

En función de la circulación del aire en el interior del frigorífico, se crean en éste diferentes zonas de frío. Guarde los alimentos siempre en la zona más adecuada a sus características (véanse al respecto las instrucciones de uso del aparato).



La «Zona para alimentos delicados» está caracterizada en el frigorífico mediante la fecha que figura más abajo. Según el modelo de aparato concreto, la «Zona para alimentos delicados» se encuentra situada en la parte inferior del mismo, entre la flecha lateral estampada y la balda de vidrio que se encuentra debajo de ésta (Fig. 1/1 y 1/2), entre ambas flechas (Fig. 2/1 y 2/2) o, en caso de no haber flechas estampadas, en todo el interior del frigorífico, excepto en la zona de la puerta.



Esta zona es la más adecuada para mantener frescos aquellos alimentos de fácil deterioro, para **cuya conservación se requiere una temperatura inferior a 4 •C (más frío)**: Carne, aves, pescado, embutido, platos cocinados, ensaladas mixtas, masas hechas a base de huevo o crema, pastas frescas, masa para pasteles o tartas, pizzas, quiches, productos frescos, quesos a base de leche cruda, verdura lista para el consumo vendida en bolsas de plástico.

es

Indicador de temperatura (Figuras 1/ 3 y 2/3)

No exponer el indicador de la temperatura directamente a la irradiación solar.
¡No introducirlo en la boca!

El **indicador de temperatura** señala las temperaturas inferiores a 4 •C y tiene por misión indicar los ajustes que deben efectuarse a tal efecto en el regulador de la temperatura. Colocar el regulador de la temperatura en la posición correspondiente a las cifras 2 ó 3, según la temperatura del entorno. En caso de poder efectuar un ajuste exacto por grados, colocarlo en la posición correspondiente 4 •C o inferior (más frío).

Una vez que han transcurrido 12 horas y la temperatura ha descendido por debajo de los 4 •C, el color del indicador de la temperatura cambia de negro a verde, apareciendo, además, la leyenda «OK». (Si esto no ocurriera, deberá ajustarse el regulador de temperatura, paso a paso, a una temperatura más baja.)



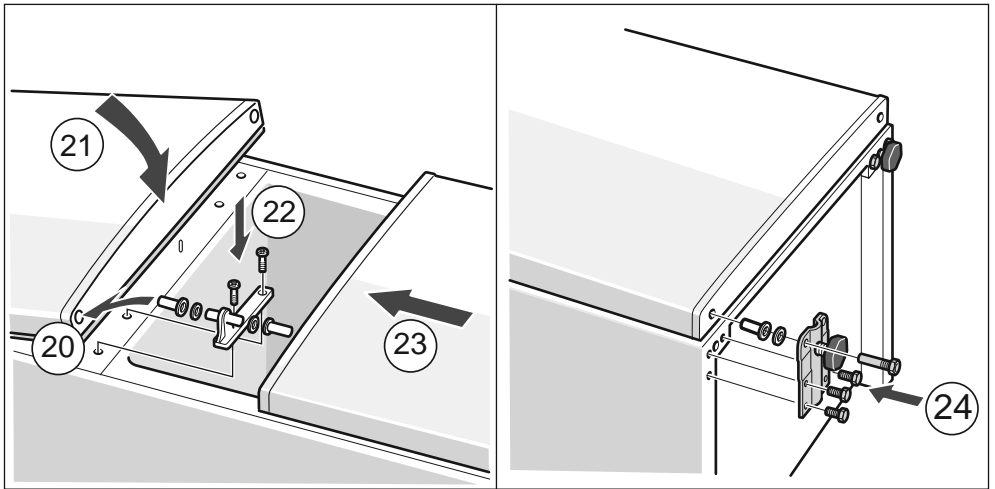
Ajuste correcto



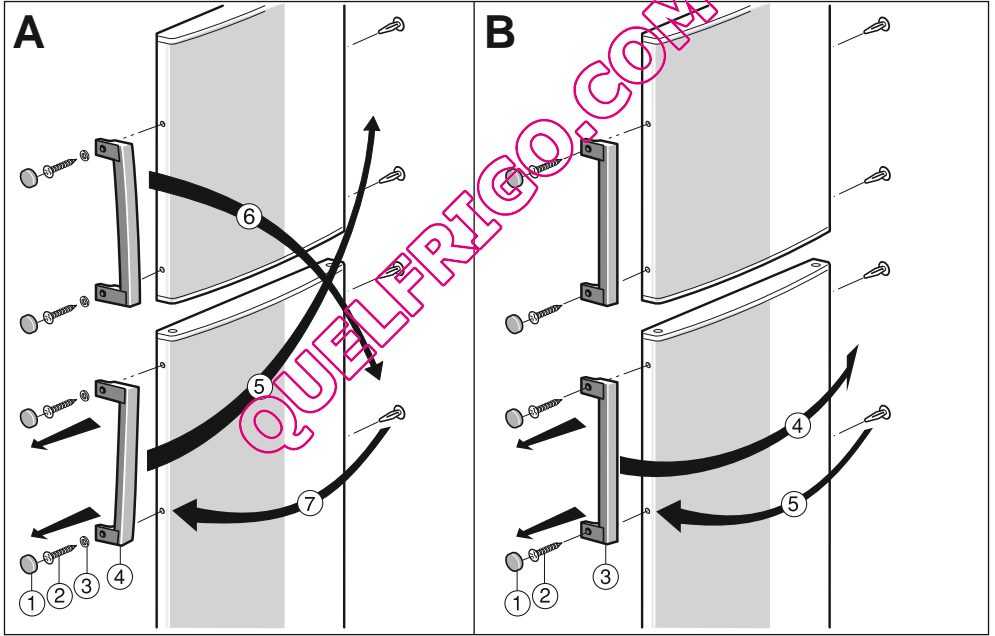
Temperatura demasiado elevada, ajustar el regulador de temperatura a una temperatura más baja

QUELFRIGO.COM

QUELFRIGO.COM



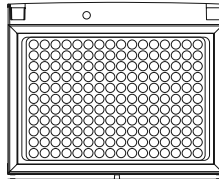
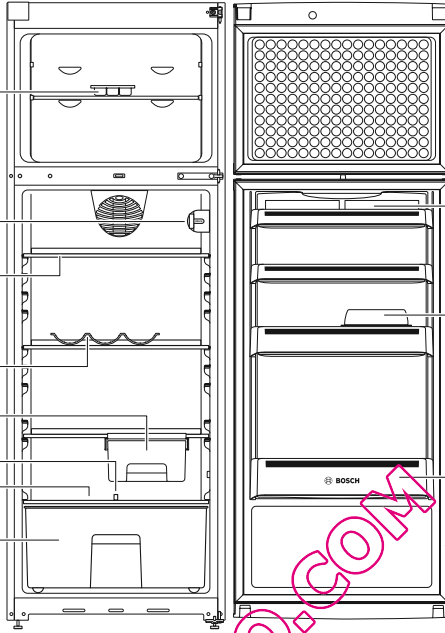
15c



16

A

1



9

2

3

*10

B

*4

*5

6

7

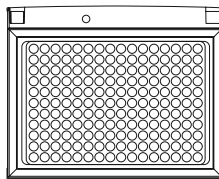
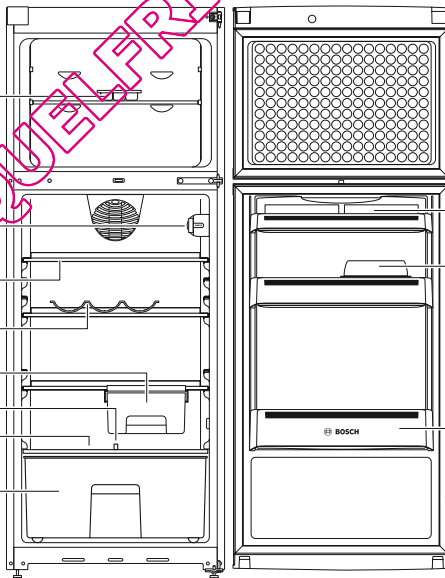
11

8

12

A

1



9

2

3

*10

B

*4

*5

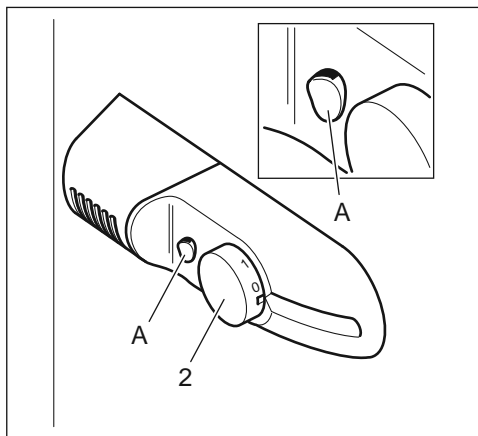
6

7

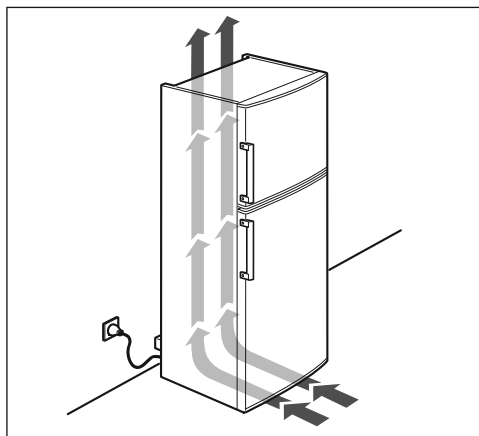
11

8

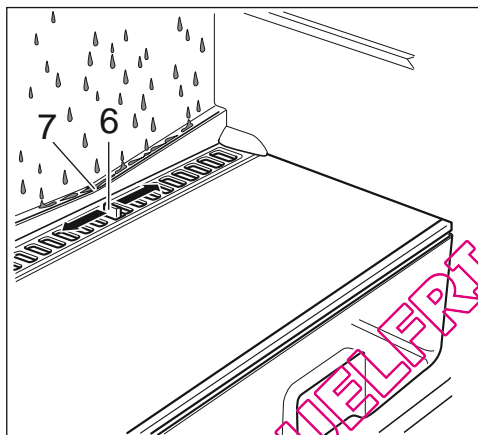
12



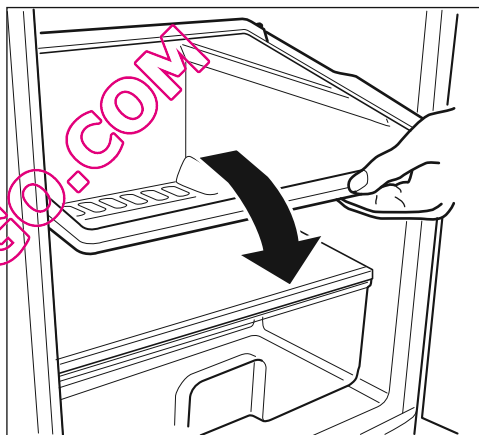
2



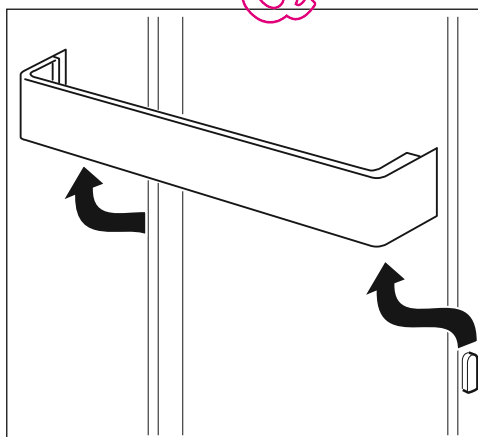
3



4

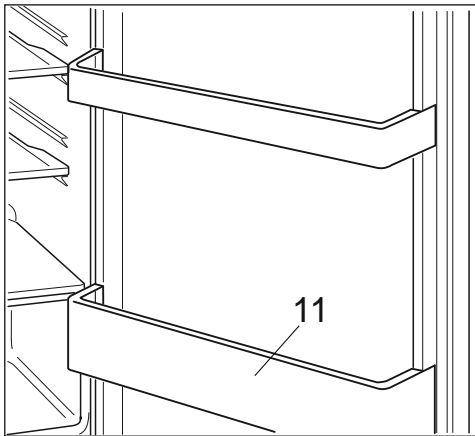


5

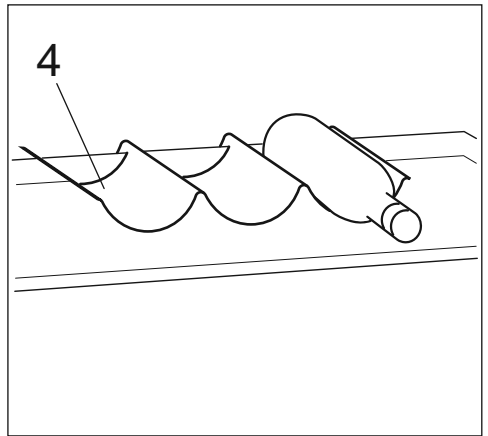


6

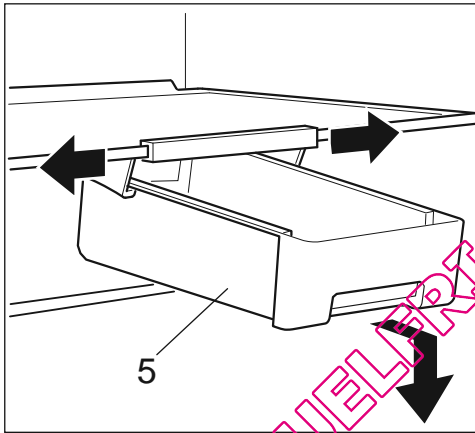
QUELFRIGO.COM



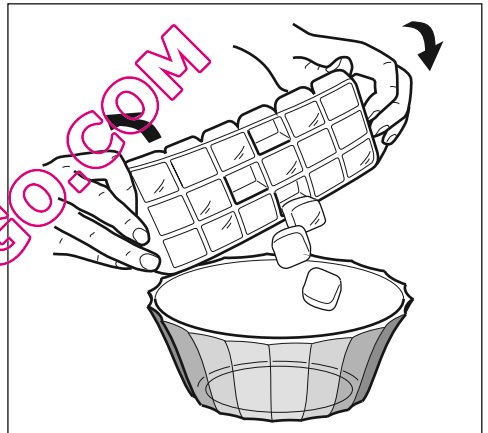
7



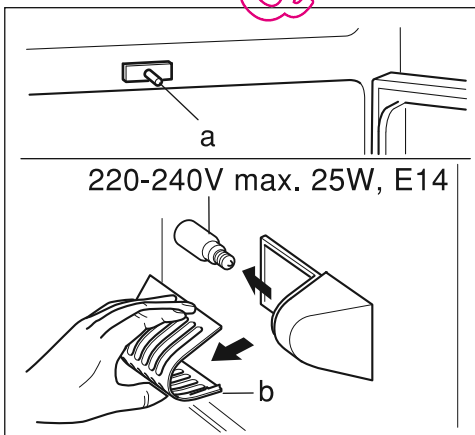
8



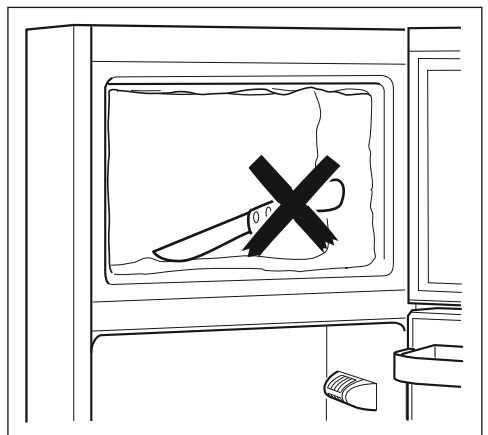
9



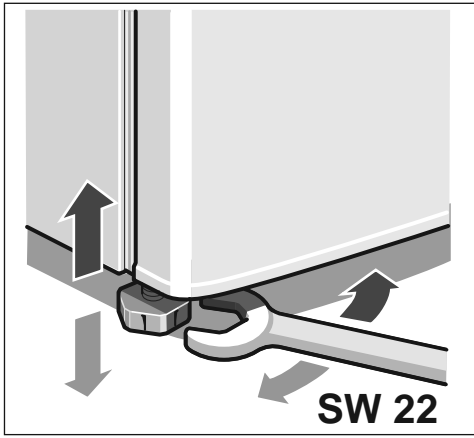
10



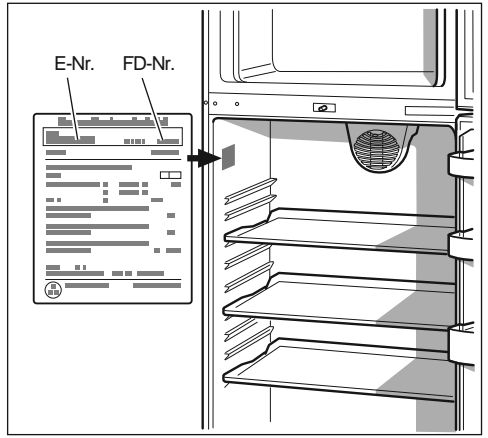
11



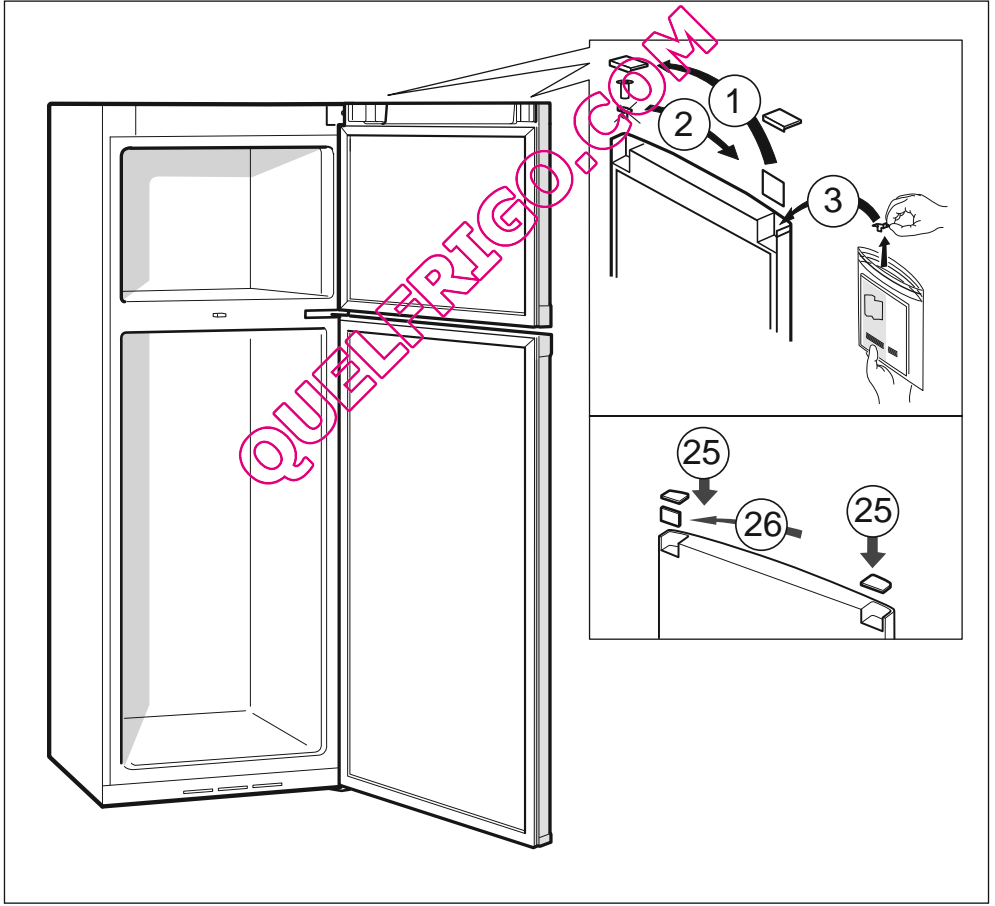
12



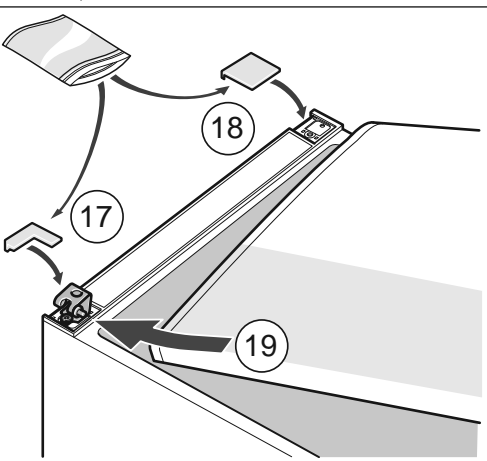
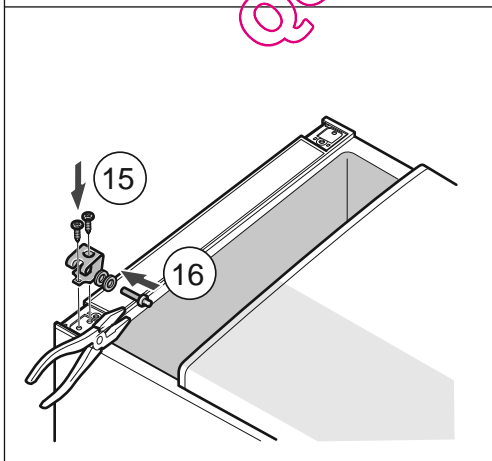
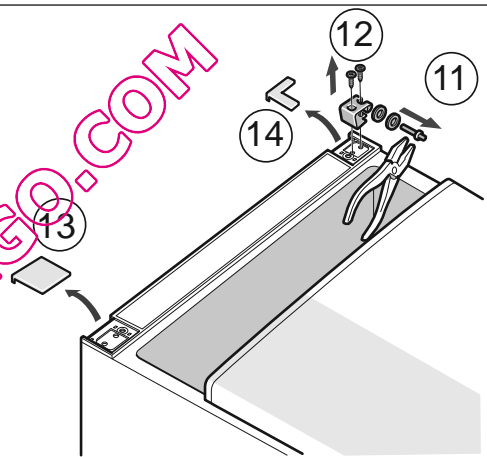
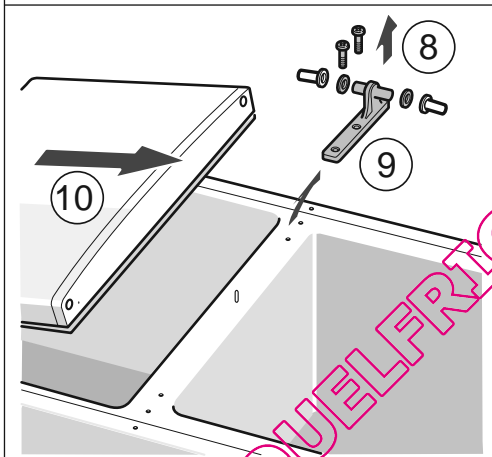
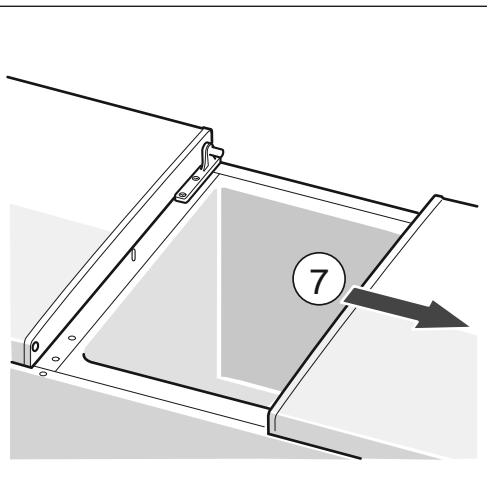
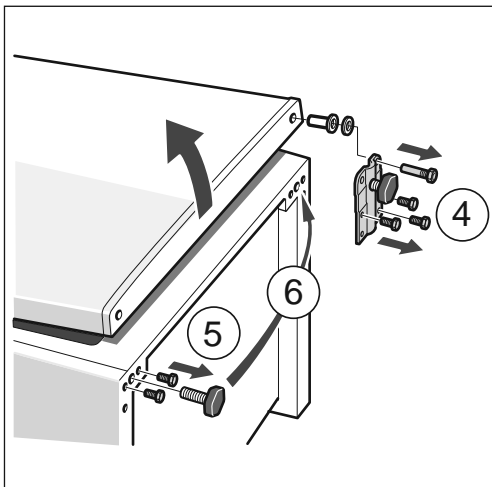
13



14



15a



QUELFRIGO.COM

QUELFRIGO.COM

Änderungen vorbehalten

Wijzigingen voorbehouden

Tous droits de modification réservés

Con riserva di modifiche

Nos reservamos el derecho de introducir
modificaciones técnicas

Reservados todos os direitos quanto a alterações

ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH

Carl-Wery-Straße 34, 81739 München

8908/B

9000487865