

SIEMENS

Gebrauchsanweisung
Instructions for Use
Mode d'emploi
Istruzioni sull'uso

Gebruiksaanwijzing
Betjeningsvejledning
Bruksanvisning
Instrucciones de uso

KD... F
KS... F



1709 987 834 (7801)

DE

GB

FR

IT

NL

DK

SE

ES

DE Inhaltsverzeichnis

Entsorgungshinweise, Sicherheitshinweise und Warnungen.....	4
Sicherheitshinweise und Warnungen, Bestimmungen.....	5
Gerät aufstellen.....	6
Gerät kennenlernen.....	7
Einschalten und Temperaturwahl.....	9
Ausschalten, Gerät stilllegen.....	10
Lebensmittel einordnen.....	10

Lebensmittel aufbewahren durch Frischkühlen.....	12
Einfrieren und Lagern von Gefriergut.....	13
Gerät abtauen.....	15
Gerät reinigen.....	15
Energiespartips.....	16
Hinweise zu Betriebsgeräuschen.....	17
Kleine Störungen selbst beheben.....	17
Kundendienst.....	18

GB Contents

Instructions for the disposal of the old unit, safety instructions and observations.....	19
Safety instructions and observations, regulations.....	21
Installation of the unit.....	21
Getting to know your unit.....	22
Switching on and temperature selection.....	24
Switching off, setting unit out of use.....	25
Food arrangement.....	25

Keeping food fresh by chilling.....	27
Freezing and storage of frozen goods.....	28
Thawing the unit.....	30
Cleaning the unit.....	30
Power saving tips.....	31
Information on operating noises.....	31
Small problems for self-help.....	32
After-sales service.....	33

FR Table des matières

Mise au rebut, conseils de sécurité et consignes.....	34
Conseils de sécurité et consignes, domaines d'application.....	35
Installation de l'appareil.....	36
Faire la connaissance de l'appareil.....	36
Mise en service et sélection de la température.....	38
Branchement et sélection de la température.....	39
Arrêt l'appareil.....	39

Rangement des aliments.....	40
Conserver des aliments dans le compartiment fraîcheur.....	41
Congélation et stockage de produits surgelés.....	42
Dégivrage de l'appareil.....	45
Nettoyage de l'appareil.....	45
Economie d'énergie.....	46
Remarques sur les bruits.....	47
Réparer soi-même les petites pannes.....	47
Service après-vente.....	48

IT Istruzioni per l'uso

Istruzioni per lo smaltimento, istruzioni per la sicurezza e avvertimenti.....	49
Istruzioni per la sicurezza e avvertimenti, destinazione d'uso.....	50
Installazione dell'apparecchio.....	51
Conoscenza dell'apparecchio.....	51
Accensione e selezione della temperatura.....	53
Disattivazione, messa fuori servizio dell'apparecchio.....	54
Disposizione degli alimenti.....	55

Conservazione degli alimenti tramite refrigerazione nella zona "fresca".....	56
Congelazione e conservazione di alimenti congelati.....	58
Sbrinamento dell'apparecchio.....	59
Pulizia dell'apparecchio.....	60
Consigli per il risparmio d'energia.....	61
Avvertenze per i rumori di funzionamento.....	61
Eliminare da sé piccoli guasti.....	62
Servizio assistenza.....	63

NL Inhoud

Afvoeren van de verpakking en van uw oude apparaat, veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen	66
Veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen, bepalingen	67
Plaatsing van het apparaat	68
Kennismaking met het apparaat	68
Inschakelen en temperatuurkeuze	70
Uitschakelen, buiten-werking stellen van het apparaat	71

Levensmiddelen inruimen	72
Levensmiddelen bewaren d.m.v. verskoelen	73
Levensmiddelen invriezen en opslaan	75
Ontdooien van het apparaat	77
Schoonmaken van het apparaat	77
Tips om energie te besparen	78
Attentie: Bedrijfsgeluiden	79
Kleine storingen zelf verhelpen	79
Service dienst	80

DK Indhold

Sikkerhed og miljø	81
Sikkerhedsanvisninger	82
Tilslutning	82
Placering af skabet Opstillingssted	83
Lær apparatet at kende	83
Funktionen af kontrolelementerne	84
Tilslutning og temperaturvalg	85
Sluk ikke i brug	86
Placering af fødevarer	86
Opbevaring af fødevarer i friskkøl	87

Indfrysning og opbevaring af frysevarer	88
Indfrysning og opbevaring af dybfrost	89
Indfrysning og opbevaring	89
Afrimning	90
Rengøring	91
Energisparetips	91
Usædvanlig støj	92
Afhjælpning af små forstyrrelser	92
Kundeservice	93

SE Innehållsförteckning

Råd beträffande skrotning av gamla kyl-/frys-skåp, säkerhetsanvisningar och varningar	94
Säkerhetsanvisningar och varningar, bestämmelser	95
Installation	96
Översiktsbild	96
Slå på strömmen och ställa in temperaturen	98
Stänga av strömmen, ta skåpet ur drift	99

Lägga in matvaror	100
Förvara livsmedel i 0°-kyl	101
Infrysning och förvaring	102
Avfrostning	104
Rengöring och skötsel	104
Energispartips	105
Ljud från kyl- och frys-skåp	106
Enklare fel man själv kan avhjälpa	106
Service	107
Konsumentbestämmelser	107

ES Índice

Instrucciones para el desguace, Medidas de seguridad y Advertencias	108
Medidas de seguridad y advertencias, disposiciones	109
Emplazamiento de la unidad	110
Familiarizándose con la unidad	111
Conexión y selección de la temperatura	113
Desconexión, paro de la unidad	114
Colocación de alimentos	114
Conservación de alimentos al fresco	116

Congelación de alimentos y conservación de productos congelados	117
Descarchado de la unidad	120
Limpieza	121
Consejos prácticos para el ahorro de corriente	122
Explicación de los ruidos de funcionamiento	122
Pequeñas anomalías de fácil arreglo	123
Servicio de asistencia técnica	124

Entsorgungshinweise, Sicherheitshinweise und Warnungen

Entsorgung des Altgerätes

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

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

Entsorgung der Neugeräte-Verpackung

Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

Die Kartonagen bestehen aus zwischen 80 % bis 100 % Altpapier. Holzteile sind nicht chemisch behandelt.

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

Durch die Aufbereitung und Wiederverwendung werden Rohstoffe eingespart, und das Müllvolumen verringert. In der Bundesrepublik Deutschland können Sie die Verpackung Ihres Gerätes zur stofflichen Verwertung dem Händler zurückgeben, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Ein Beitrag zum Umweltschutz – wir verwenden Recyclingpapier.

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

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



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

Sicherheitshinweise und Warnungen, Bestimmungen

- 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. Sahnenspender, Spraydosen) und explosive Stoffe nicht im Gerät lagern – **Explosionsgefahr!**
- Die Teile des Kältemittelkreislaufes nicht beschädigen, z.B. durch Aufstechen der Kältemittelkanäle des Verdampfers mit scharfen Gegenständen, Abknicken von Rohrleitungen, Abkratzen von Oberflächenbeschichtungen usw. Herausspritzendes Kältemittel kann sich entzündend oder zu Augenverletzungen führen.
- Be- und Entlüftungsöffnungen für das Gerät nicht abdecken oder zustellen.
- Sockel, Auszüge, Türen usw. nicht als Trittbrett oder zum Aufstützen mißbrauchen.
- Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Auf keinen Fall sollten sich Kinder z. B. auf Auszüge setzen oder an die Tür hängen.
- Bei Gerät mit nachgerüstetem Schloß, Schlüssel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Angebrochene Sektflaschen nicht dicht verschlossen im Kühlwagen lagern. Durch Erschütterungen beim Öffnen der Auszugstür, kann der Korken in die Luft fliegen und zu Verletzungen führen.
- Eis am Stiel und Eiswürfel nicht direkt vom Gefrierraum in den Mund nehmen. (Verbrennungsgefahr durch sehr tiefe Temperaturen).

- Flüssigkeit in Flaschen und Dosen, im besonderen 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.

Umgebungstemperatur beachten

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

Gerät aufstellen

Aufstellort

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

Zu Elektroherden 3 cm.

Zu Öl- oder Kohleanstellherden 30 cm.

Beim Aufstellen neben einem anderen Kühl- oder Gefriergerät ist ein seitlicher Mindestabstand von 2 cm erforderlich um Schwitzwasserbildung zu vermeiden.

Aufstellen und Wechsel des Türanschlags

Siehe beiliegende Aufstell- und Umbauanweisung.

Nach dem Transport

Gerät mindestens 1/2 Stunde senkrecht stehen lassen, damit sich das Öl in dem Verdichter (schwarze Kapsel) sammeln kann. *Erst danach Gerät in Betrieb nehmen.*

Elektrischer Anschluß

Geräte nur an 220 – 240 V / 50 Hz Wechselstrom über eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Steckdose muß mit einer 10 A Sicherung oder höher abgesichert sein. Bei Geräten für **nichteuropäische Länder** ist auf dem Typenschild zu überprüfen, ob die *Anschlußspannung und Stromart mit den Werten Ihres Stromnetzes übereinstimmt.* Das Typenschild befindet sich im Frischkühlraum links unten.

Das Gerät ist nicht geeignet zum Anschließen an Wechselrichtern, die Gleichstrom in 230 V Wechselstrom umwandeln (z. B. Solaranlagen, Schiffsnetze).

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 im Sockel abdecken.

Gerät kennenlernen

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

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

Gesamtansicht

Bild ①

1-10 Bedienblende

- 11 Eisschale
- 12 Umluftventilator
- 13 Ablage
- 14 Innenbeleuchtung
- *15 Fleisch- und Wurstbehälter
- 16 Rückwand des Kühlraumes (Kälteerzeuger)
- 17 Feuchtefilter
- 18 Feuchteschublade
- 20 Ablage
- *21 Käsefach
- *23 Flaschenabsteller
- 24 Schublade
- 25 Kühlwagen
- *26 Eierablage

A = Gefrierraum (-18° C und kälter)




B = Frischkühlraum (nahe 0° C)

C = Kühlraum (+2 bis +11° C)

* nicht bei allen Modellen

Bedienblende (Kurzübersicht)

Bild ②

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

Hinweis:

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

Im Gefrierraum herrschen -18° C und kälter.

Im Frischkühlraum nahe 0° C.

Gerät kennenlernen

Die Funktion der Schalt- und Kontrollelemente

Bild ②

1 ① -Taste

Geräte-Hauptschalter, dient zum Ein- und Ausschalten des gesamten Gerätes.

2 super-Taste

Dient zum Ein- und Ausschalten des Supergefrierens.

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

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

Das Supergefrieren schaltet sich automatisch ab, wenn die frisch eingelegten Lebensmittel durchgefroren sind (bei kleinen Mengen Lebensmitteln nach einigen Stunden, bei großen Mengen nach bis zu zwei Tagen).

Wenn das Einlegen der Lebensmittel vergessen wurde, schaltet sich das Supergefrieren nach ca. 26 Std. ab.

3 ④ -Taste

Dient zum Abschalten des Warntons.

Der Warnton schaltet sich ein, wenn es im Gefrierraum zu warm, also das Gefriergut gefährdet ist. (Gleichzeitig leuchtet die Anzeige 5 „alarm“).

Ohne Gefahr für das Gefriergut kann sich der Warnton einschalten

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

4 Anzeige „super“

Sie **leuchtet nur**, wenn die Super-Taste 2 gedrückt und damit das Supergefrieren eingeschaltet wurde.

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

9 Einstelltaste für

Kühlraumtemperatur

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

⚡ -Taste 9 drücken

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

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

(Die Einstelltemperatur wird in fortlaufender Reihenfolge von +11° C bis +2° C angezeigt. Nach 2° C erscheint wieder 11° C.)

10 ⑤ -Taste

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

Vor dem Einschalten

- Beiliegende Abdeckstopfen in die Löcher, die zur Höhenverstellung der Ablagen dienen, einsetzen; Bild ④/C.

Einschalten und Temperaturwahl

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

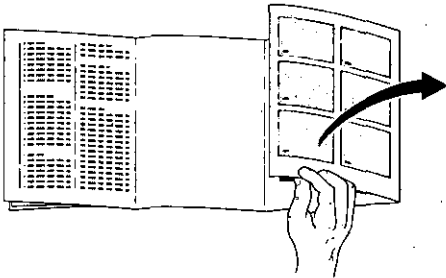


Bild ②

- Stecker in Steckdose stecken.
(Beim Drücken der Tasten ertönt ein „Bestätigungs-Ton“).
- Geräte-Hauptschalter 1 drücken.
Warnton ertönt, Anzeige „alarm“ 5 und Anzeige 6 „aktuelle Gefrier-
raumtemperatur“ leuchten.
- ~~1~~-Taste 3 drücken – Warnton
verstummt.
- Haupttaste 10 für den Kühl- und
Frischkühlraum solange drücken,
bis die Anzeigen 7 und 8 aufleuchten.
Auf der Anzeige 8 erscheint die
aktuelle Kühlraumtemperatur. Bei
geöffneter Frischkühlraumtür leuchtet die
Innenbeleuchtung.
- Temperatur für den Kühlraum
einstellen
 ◊ -Taste 9 drücken
 Die Einstelltemperatur wird 5 sec. lang
 auf der Anzeige 8 angezeigt.
 Die Einstelltaste wiederholt oder
 ständig drücken, bis die gewünschte
 Temperatur angezeigt wird.
 (Die Einstelltemperatur wird in fort-
 laufender Reihenfolge von +11 °C bis
 +2 °C angezeigt. Nach 2 °C erscheint
 wieder 11 °C.)
 Wir empfehlen eine Einstellung auf +6° C.

Hinweise:

- Wenn der Gefrierraum seine
Betriebstemperatur erreicht hat,
erlischt die „alarm“-Anzeige 5.
- Die Temperaturen im Gefrierraum
Bild ①/A und Frischkühlraum Bild ①/B
können nicht eingestellt werden. Diese
Räume werden automatisch geregelt.
**Im Gefrierraum herrschen -18° C und
 kälter.** (Beim Supergefrieren können
 Temperaturen bis -30° C auftreten).
Im Frischkühlraum nahe 0° C.
- Die Stirnseiten des Gehäuses werden
teilweise beheizt, dies verhindert
Schwitzwasserbildung im Bereich der
Türdichtung.

Ausschalten, Gerät stilllegen

Ausschalten

Hauptschalter Bild ②/1 drücken, damit ist das Gerät ausgeschaltet.

Gerät stilllegen

Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird:

Hauptschalter Bild ②/1 drücken, Gefrierfach abtauen, gesamtes Gerät reinigen, alle Türen offen lassen.

Stilllegen des Kühl- und Frischkühlraumes

Soll nur das Gefrierfach in Betrieb bleiben, z. B. wegen Urlaub, Taster für Kühl- und Frischkühlraum Bild ②/10 solange drücken, bis Anzeigen Bild ②/8 und 7 erlöschen, Kühl- und Frischkühlraum reinigen.

Türen geschlossen lassen.

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

Lebensmittel einordnen

Veränderungsmöglichkeiten der Inneneinrichtung

Die Ablagen lassen sich bei Bedarf umsetzen.

Dazu die Ablagen herausnehmen Bild ③ und die Auflagen „A“, „B“ und Stopfen „C“ von Hand umsetzen Bild ④.

* Zum Stellen von hohen Flaschen kann der Fleisch- und Wurstbehälter nach hinten gesetzt werden. Bild ⑤.

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

Zum Herausnehmen Behälter und Absteller anheben. Bild ⑦.

*Damit die Flaschen beim Öffnen und Schließen der Tür nicht umfallen können, kann man sie mit dem Flaschenhalter sichern. Bild ⑥/B.

* = Nicht bei allen Modellen.

Beim Einordnen beachten

- Warme Speisen und Getränke außerhalb des Gerätes abkühlen lassen.
- Lebensmittel möglichst verpackt oder gut abgedeckt einordnen. Dadurch bleiben Aroma, Farbe, Feuchtigkeit und Frische erhalten, außerdem werden Geschmacksübertragungen vermieden. Unverpackt sollten nur Gemüse, Obst und Salat im Feuchtefach gelagert werden. Bild ①/18.
- Öl und Fett nicht mit den Kunststoffteilen und der Türdichtung in Berührung bringen (diese könnten sonst porös werden).
- Der Umluftventilator im Frischkühlraum Bild ①/12 gewährleistet eine gleichmäßige Temperatur. Bitte achten Sie darauf, daß die Ansaugöffnungen nicht verstellt werden.

Lebensmittel einordnen

- Im Gerät keine explosiblen Stoffe aufbewahren.
- Hochprozentigen Alkohol nur verschlossen, stehend lagern.
- Flaschen und Flüssigkeiten die gefrieren können, nicht im Gefrierraum lagern. Beim Gefrieren platzen die Flaschen.

Einordnungsbeispiel

Bild ①

Im Gefrierfach Bild ①/A.

Lebensmittel eingefrieren, lagern und Eis bereiten.

Im Frischkühlfach Bild ①/B.

Auf den **Ablagen** (13)

Fertiggerichte, Fleisch, Geflügel, Käse, Meeresfrüchte, Molkereiprodukte

(angebrochene oder solche, die länger frisch bleiben sollen), Schinken, Wurst.

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

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

Im **Fach** (21) Käse.

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

In der Feuchteschublade Bild ①/18.

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

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

Kräuter (wie Schnittlauch, Dill, Petersilie usw.)

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

Pilze

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

Im Kühlraum Bild ①/C.

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

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

Im **Eierbehälter** (26) Eier.

Lebensmittel aufbewahren durch Frischkühlen

Der Frischkühlraum

Bild 1/B

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

Die Feuchteschublade

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

Zum Frischkühlen geeignet sind:

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

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

Zum Frischkühlen nicht geeignet sind:

Kälteempfindliches Obst und Gemüse wie Südfrüchte, Avocados, Papayas, Passionsfrüchte, Auberginen, Gurken, Paprika, außerdem Obst zum Nachreifen, grüne Tomaten, Kartoffeln und Hartkäse.

Der ideale Aufbewahrungsort für diese Lebensmittel ist der Kühlraum Bild 1/C.

Beim Einkaufen von Lebensmitteln beachten:

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

Lebensmittel verpacken

Lebensmittel möglichst verpackt oder gut abgedeckt einordnen. Dadurch bleiben Aroma, Farbe, Feuchtigkeit und Frische erhalten, außerdem werden Geschmacksübertragungen vermieden. Unverpackt sollten nur Gemüse, Obst und Salat in der Feuchteschublade gelagert werden. Bild 1/18. Zum Verpacken eignen sich Polyäthylenbeutel und Folien. Aluminiumfolien und luftdicht verschließbare Kunststoff- und Aluminiumbehälter.

Lagerzeiten

je nach Ausgangsqualität

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

Eingefrieren und Lagern von Gefriergut

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

Beim Einkauf von Tiefkühlkost beachten

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

Lebensmittel selbst eingefrieren

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

Zum Eingefrieren geeignet sind

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

Zum Eingefrieren nicht geeignet sind

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

Blanchieren von Gemüse und Obst

Damit Farbe, Geschmack, Aroma und Vitamin „C“ erhalten bleiben, sollte Gemüse und Obst vor dem Eingefrieren blanchiert werden.

(Beim Blanchieren wird das Gemüse und Obst kurzzeitig in kochendes Wasser getaucht. – Literatur über das Eingefrieren, wo auch das Blanchieren beschrieben wird, gibt es im Buchhandel).

Lebensmittel verpacken

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

Zum Verpacken geeignet sind:

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

Ungeeignet sind:

Packpapier, Pergamentpapier, Cellophan, Müllbeutel und gebrauchte Einkaufstüten.

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

Zum Verschließen eignen sich:

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

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

Max. Gefriervermögen

Innerhalb 24 Stunden können Sie folgende Mengen Lebensmittel auf dem Gefrierfachboden (vorzugsweise auf der rechten Seite) eingefrieren:

KSF/KS	... F	5 kg
KDF/KD	... F	6 kg

Die Lebensmittel breitflächig auf den Gefrierfachboden legen. Bereits gefrorene Lebensmittel dürfen nicht mit den frisch einzufrierenden Lebensmitteln in Berührung kommen.

Hinweis

Werden frische Lebensmittel eingefroren, zeigt die Temperaturanzeige einen Temperaturanstieg an. Unter Umständen werden sogar die Warneinrichtungen ausgelöst. Dies bedeutet aber keine Gefahr für das bereits eingefrorene Gefriergut. Spätestens nach 24 Stunden zeigt die Temperaturanzeige die eingestellte Temperatur wieder an.

Eingefrieren und Lagern von Gefriergut

Supergefrieren

Lagern bereits Lebensmittel in dem Gefrierfach, ist einige Stunden vor dem Einlegen frischer Ware das Supergefrieren einzuschalten.

Im allgemeinen genügen 4–6 Stunden. Soll das max. Gefriervermögen genutzt werden, benötigt man 24 Stunden. Kleinere Mengen Lebensmittel (bis zu 1 kg) können ohne Supergefrieren eingefroren werden. Zum Einschalten des Supergefrierens einfach die Supergefrierertaste Bild ②/2 drücken.

Die „Super“-Anzeige Bild ②/4 zeigt die Inbetriebnahme an. Die Kühlmaschine arbeitet jetzt ständig, im Gefrierraum wird eine tiefe Temperatur erreicht.

Das Supergefrieren schaltet sich automatisch ab, wenn die frisch eingelegten Lebensmittel durchgefroren sind

(bei kleinen Mengen Lebensmitteln nach einigen Stunden, bei großen Mengen nach bis zu zwei Tagen).

Wenn das Einlegen der Lebensmittel vergessen wurde, schaltet sich das Supergefrieren nach ca. 26 Std. ab.

Lagerdauer

Um Qualitätsminderungen des Gefriergrundes 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 6 Monaten, Käse, Geflügel, Fleisch bis zu 8 Monaten und Gemüse und Obst bis zu 12 Monaten gelagert werden.

Auftauen von Gefriergut

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

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

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

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

Die max. Lagerdauer nicht mehr voll nutzen.

Eis bereiten

Bild ①

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

Im Vorratsbehälter können die Eiswürfel griffbereit aufbewahrt werden.

Die Eisschale dient gleichzeitig als Deckel des Vorratsbehälters.

Gerät abtauen

Kühl- und Frischkühlraum

Der Kühl- und Frischkühlraum taut vollautomatisch ab.

Das Tauwasser wird in den Tauwasserablauftrinnen Bild 12/A aufgefangen, zur Kühlmaschine geleitet und dort verdunstet. Ablauftrinnen und Ablauflöcher Bild 12/B stets sauber halten damit das Tauwasser ungehindert abfließen kann.

Gefrierraum

Das Gefrierfach (Bild 1/A) taut nicht automatisch ab, da die gefrorenen Lebensmittel nicht antauen dürfen. Eine dicke Reif- oder Eisschicht verschlechtert die Kälteabgabe an das Gefriergut und läßt den Stromverbrauch ansteigen.

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

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

Gehen Sie wie folgt vor:

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

Abtauhilfen

Auf keinen Fall elektrische Heizgeräte, Dampf- oder Dampfdruckreiniger, Gas-, Petroleumlampen oder Kerzen zum Abtauen verwenden.

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

Achten Sie auf die Herstellerangaben.

Gerät reinigen

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

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

Die elektrische Sicherheit des Gerätes wird beeinträchtigt.

Die Innenräume möglichst monatlich einmal reinigen.

Zum Reinigen läßt sich der Kühlwagen ganz herausnehmen. Dazu Kühlwagen ganz herausziehen und Schublade Bild 18 herausnehmen.

Auf beiden Seiten, Schieber Bild 14/1 ganz nach vorne schieben. Kühlwagen vorne hochheben und herausnehmen. Bild 15.

Auch der Feuchtefilter Bild 1/17 über der Feuchteschublade kann zum Reinigen herausgenommen werden. Dazu zuerst die Feuchteschublade herausnehmen. Danach den Feuchtefilter herausziehen.

Die Filterabdeckung Bild 16 abheben, Filter herausnehmen, im lauwarmen Wasser reinigen, trocknen lassen und wieder zusammenbauen.

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

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

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

Gerät reinigen

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

Tauwasserablaufrippen (Bild 12/A) und Ablauflöcher (Bild 12/B) häufiger reinigen, damit das Tauwasser ungehindert ablaufen kann. Ablauflöcher mit Stäbchen o. ä. freimachen.

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

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

Energiespartips

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

Hinweise zu Betriebsgeräuschen

Betriebsgeräusche

Um die gewählte Temperatur konstant zu halten, schaltet Ihr Gerät von Zeit zu Zeit den **Kompressor** ein. Die dabei entstehenden Geräusche sind normal. Sie verringern sich automatisch, sobald das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat.

Feines Rauschen

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

Kurzes Klicken

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

Gedämpftes Brummen

ist unvermeidlich, wenn der Kompressor arbeitet.

Leises Blubbern und Plätschern

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

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

Liegen die Abstellflächen richtig auf?

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

Kleine Störungen selbst beheben

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

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

Wenn keine der Anzeigen leuchtet:

Prüfen Sie bitte, ob Strom vorhanden ist, der Stecker richtig in der Steckdose sitzt und ob der Geräte-Hauptschalter Bild 2/1 eingeschaltet ist.

Wenn die Kühlraumbeleuchtung nicht funktioniert:

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

Halogenglühlampe austauschen:

Netzstecker ziehen.
Lampengehäuse herausnehmen. Bild 17.
Abdeckung abziehen und defekte Glühlampe herausziehen.

Ersatzlampe nicht mit bloßen Fingern berühren. Lampe mit Hilfe eines sauberen Tuches oder Stück Papiers in die Lampenfassung einsetzen. Bild 18.

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

Achtung

Während der Beschaffung der Lampe Gerät nicht ohne Lampengehäuse betreiben. Ventilator läuft ohne Lampengehäuse nicht. (Im Frischkühlfach kann die Temperatur unter 0° C absinken).

Kleine Störungen selbst beheben

Wenn der Kühlraum seine eingestellten Temperaturen nicht erreicht:

Die Be- und Entlüftungsöffnungen im Sockel bzw. auf der Oberseite sind verdeckt.

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

Frischkühlraumtemperatur korrigieren

Bild ②

Die Festeinstellung von 0° C kann bei Bedarf geringfügig korrigiert werden.

Dazu Tasten 9 und 10 gleichzeitig 5 sec. drücken. Die Anzeige 4 „super“ blinkt, die Anzeige 8 zeigt zunächst „00“ an.

Zum Korrigieren, Taste 9 wiederholt oder ständig drücken, bis gewünschte Temperatur auf Anzeige 8 angezeigt wird.

Die Einstelltemperatur wird in fortlaufender Reihenfolge von plus 2° C bis minus 2° C angezeigt. **Minus-Grade werden durch Leuchten der Anzeige 7 angezeigt.**

Nach ca. 1 min. werden die Anzeigen automatisch auf Normalbetrieb zurückgestellt und die zuvor eingestellte Temperatur gespeichert.

Wenn die Anzeigen Bild ②/6 und Bild ②/8 „—“ oder „E 1, 3, 5, 6“ anzeigen, im Gerät es aber kalt ist – dann ist der Kundendienst zu rufen.

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

Störung, im Gefrierfach ist es zu warm!

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

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

Hinweis

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

Die max. Lagerdauer nicht mehr voll nutzen.

Kundendienst

Bild 20

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

Beide Ziffern finden Sie im schwarz-umrandeten Feld des Typenschildes unten links im Frischkühlraum neben der Feuchtefachschaale.

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

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

How to dispose of the old unit

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

Disposal of the new unit packaging

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

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

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

Safety instructions and observations

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

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



- **This unit contains the coolant isobutane (R600a), a natural gas which is very environmentally friendly but also combustible. When transporting and installing the unit care must be taken to ensure that none of the refrigeration circuit components become damaged. In the event of damage avoid naked flames or ignition sources and ventilate the room in which the unit is placed for a few minutes.**

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

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

Safety instructions and observations, regulations

Regulations

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

This particular model was designed specifically for household use.

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

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

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

Please check ambient temperature

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

Installation of the unit

Siting

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

Installing and Changing the Door Stop

See enclosed Assembly Instructions.

Electrical connection

Only connect appliances to a 220 - 240 V/ 50 Hz a.c. supply by means of a safety socket installed in accordance with regulations.

Make sure that the socket is protected by a 10 amp fuse or higher.

With appliances destined for **non-European** countries, check the rating plate to make sure that supply voltage and type of current indicated coincide with the values of your power supply. The rating plate is located at the bottom left of the chiller compartment.

The appliance is not suitable for connection to inverters which convert direct current into 230 V alternating current (e.g. solar systems, ship's networks).

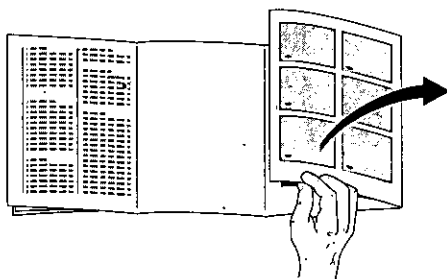
Ventilation

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

Getting to know your unit

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

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



Overview

Diagram 1

1-10 Control panel

- 11 Ice dish
- *12 Circulation fan
- 13 Shelf
- 14 Interior light
- *15 Meat and cold meat box
- 16 Refrigerator's rear panel (refrigerating machine)
- 17 Humidity filter
- 18 Humidity compartment
- 20 Shelf
- *21 Cheese compartment
- *23 Bottle holder
- 24 Drawer
- 25 Refrigeration trolley
- *26 Egg rack

A = Freezer compartment
(-18 deg.C and colder)

B = Chiller compartment
(approx. 0 deg.C)

C = Refrigeration compartment
(+2 to +11 deg.C)

* = Not on all models

Control panel (Brief overview)

Diagram 2

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

Note:

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

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

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

Getting to know your unit

The function of the different switches and controls

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

Diagram ②

1 The button

Unit main switch, used for switching the entire unit on and off.

2 The super button

Serves to switch fast-freeze on and off.

Fast freeze functioning is indicated on display 4 with "Fast freeze". Fast freeze is used to freeze large quantities of fresh food and must be switched on **24 hours before putting the unfrozen food into the freezer.**

When fast freeze is activated, the refrigerating machine works uninterruptedly and the temperature inside the freezer drops to a very low point.

The fast freeze function switches off automatically when the fresh food placed inside the freezer is frozen all the way through (for small amounts of food this will take several hours and for large amounts it can take up to two days). **If you forget to place food into the freezer, the fast freeze function will switch off automatically after approx. 26 hours.**

3 The button

Serves to switch off the warning buzzer.

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

There are occasions when the warning buzzer may go off, without the frozen food being in any danger:

- when you start-up the unit

- after loading large quantities of fresh foodstuffs
- when the door of the freezer remains open excessively long.

4 The "alarm" display

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

9 Button to select the degree of temperature desired in the refrigerator

(The temperature inside the refrigerator may be adjusted from +2 deg. C to +11 deg. C).

Press the  button 9.

The selected temperature is shown in display 8 for 5 sec.

Press the button repeatedly or keep it pressed continuously until the required temperature is shown in the display. (The temperature display changes in sequence between +11 °C and + 2 °C. After the display has reached +2 °C it goes back to + 11°C.)

10 The button

serves to switch the refrigerator and the chiller compartments on and off.

(Observe that these compartments will only work if the main switch 1 has been previously switched on).

Observe the following before switching on

- The enclosed cover stops to be inserted as per Diagram 4/C in the holes which are used to adjust the height of the compartment.

Switching on and temperature selection

Diagram ②

- Insert plug into socket.
(When the button is pressed a "confirmation buzzer" will be heard).
- Press unit main switch 1.
Warning buzzer goes off, the "alarm" display 5 lights up and the display 6 "present degree of temperature inside the freezer" lights up.
- Press button 3 – warning buzzer stops.
- Press down the main switch 10 for the refrigeration and chiller compartment until displays 7 and 8 light up.
Display 8 shows the current refrigeration compartment temperature. When the refrigeration compartment door is open the interior light comes on.
- Set the degree of temperature desired for the refrigerator compartment
Press the \updownarrow button 9.
The selected temperature is shown in display 8 for 5 sec.
Press the button repeatedly or keep it pressed continuously until the required temperature is shown in the display. (The temperature display changes in sequence between +11 °C and +2 °C. After the display has reached +2 °C it goes back to +11°C.)

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

Note:

- When the freezer compartment has reached its operating temperature the "warning" -display 4- goes out.

- The temperatures in the freezer compartment Diagram ①/A and chiller compartment Diagram ①/B cannot be adjusted. These compartments are controlled automatically.

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

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

- The outside front edges of the freezer are sometimes slightly warm in order to prevent condensation building up at the door seal.

Switching off, setting unit out of use

Switching off

To switch off the entire appliance simply press the main switch, Diagram ②/1.

Setting appliance out of use

If for some reason you decide to leave your unit out of use, proceed as follows: Press main switch, Diagram ②/1, defrost the freezer compartment, clean out the entire unit, **leave all doors open**.

Setting the refrigerator and the chiller compartment out of use

If only the freezer compartment is to remain in operation, e.g. because of holidays, press the button for the refrigeration and chiller compartment Diagram ②/10 until the displays Diagram ②/8 and 7 go out, clean the refrigeration and chiller compartment.

Keep the refrigeration and chiller compartment door closed.

(The temperature in the refrigeration and chiller compartment is automatically kept at approx. 10 deg.C, this prevents the creation of odours.

Food arrangement

Possible rearrangement of the interior layout

If necessary, you may modify the layout of the refrigerator shelves. To do so, remove shelves, Diagram ③, and insert holders "A" "B" and plugs "C" and reinsert in the desired position, Diagram ④.

* To facilitate storage of tall bottles, you may place the meat and cold slices box further back. Diagram ⑤.

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

To remove, simply lift-up the pertaining accessory. Diagram ⑦.

The braces, Diagram ③/B, serve to hold bottles safely into place and prevent them from falling out when opening or closing the door.

* = Not on all models.

Observe the following when loading the unit with food

- Allow warm food or beverages to cool down before storing inside the unit.
- Ensure that food is well wrapped or covered before it is stored. This will prevent food from dehydrating, deteriorating in colour, losing in nutritive value or taste and it will help maintain its freshness. It will further prevent cross-flavouring. Fruit, vegetables and lettuces do not need to be wrapped and should always be stored in the chiller compartment, Diagram ①/18.

Food arrangement

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

Example of food layout

Diagram ①.

In the freezer compartment - Diagram

①/A. Freezing of fresh foodstuffs, storage of frozen products, preparation of ice-cubes.

In the chiller compartment - Diagram ①/B.

On the shelves (13)

ready meals, meat, poultry, cheese, seafood, dairy products (opened or those which are to be kept fresh longer), ham, sausages.

In the **meat box (15)**, meat, sausages and cold slices.

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

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

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

In the **humidity drawer** - Diagram ①/18.

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

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

Aromatic herbs (chives, dill, parsley etc.)

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

Mushrooms

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

In the refrigeration compartment - Diagram ①/C.

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

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

In the egg rack (26), eggs.

Keeping food fresh by chilling

The chiller compartment

Diagram 1/B

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

The humidity compartment

The humidity tray in the chiller compartment Diagram 1/18 is covered by a special filter which lets air through but keeps back humidity. As a result, depending upon what is stored, the air humidity in the humidity tray is up to 90%, ideal conditions for all garden and field products such as salads, vegetables, fruit, mushrooms and herbs.

The following foodstuffs are suitable for chilling:

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

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

The following foodstuffs are not suitable for chilling:

fruit and vegetables which are sensitive to cold, such as Mediterranean fruits, avocados, papaya, passion fruit, aubergines, cucumbers, paprika, as well as fruit to be ripened, green tomatoes, potatoes and hard cheese. The ideal place to store these foods is in the refrigeration compartment Diagram 1/C.

When buying food observe the following:

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

Wrapping food.

Arrange the food where possible wrapped or well-covered. This will ensure that aromas, colour, humidity and freshness are maintained and will also avoid taste transfers. Only vegetables, fruit and salad should be stored unwrapped in the humidity compartment. Diagram 1/18. Polyethylene bags and foil, aluminium foil and airtight plastic and aluminium containers are suitable for wrapping.

Storage periods.

Depending upon initial quality

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

Freezing and storage of frozen goods

Ensure that the door is always closed.

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

Observe the following when shopping for frozen food

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

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

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

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

Freezing food at home

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

The following foodstuffs are suitable for freezing:

meat, sausages and cold slices, poultry and game, fish, vegetables, aromatic herbs, fruit, bakery products, pizza, ready cooked dinners, leftovers, egg yolks and egg whites.

The following foodstuffs are not suitable for freezing:

whole eggs in their shell, sour cream and mayonnaise, leaf salads, radishes and onions.

Blanching fruit and vegetables

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

Wrapping food

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

Suitable wrapping materials:

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

Unsuitable wrapping materials:

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

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

Suitable sealing materials:

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

Freezing and storage of frozen goods

Every package should be clearly labelled before freezing so that it may be quickly identified and located when required.

Every label should indicate the contents of the package and the date of freezing.

Maximum freezing output

You may freeze a maximum of 6 kg (KSF... 5 kg) of food at one time within a 24 hour period. Freezing should be preferably accomplished directly on the base of the freezer cabinet.

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

Super-freeze

If there is frozen food already stored in the freezer, remember to switch on the super-freeze a few hours before loading the unit with unfrozen food.

Four to six hours are generally sufficient, however, if you wish to benefit from the full freezing capacity of your unit you will need to switch on the super-freeze 24 hours in advance. Small quantities of food (up to 1 kg) may be frozen without switching on the super-freeze. To switch on, simply press the super-freeze button, diagram ②/2.

The "fast freeze" LED diagram ②/4 indicates that the process is engaged. The refrigerating machine will now work continuously, lowering the temperature in the freezer.

The fast freeze function switches off automatically when the fresh food placed inside the freezer is frozen all the way through (for small amounts of food this will take several hours and for large amounts it can take up to two days).

If you forget to place food into the freezer, the fast freeze function will switch off automatically after approx. 26 hours.

To prevent quality loss of frozen goods it is important to make use of the products before their shelf-life deadline expires.

The admissible shelf-life varies depending on the different types of food.

If you observe a permanent temperature of -18 deg. C, you will be able to keep fish, ready cooked dinners and bakery products for about 2 months. Cheese, poultry and meat will keep for about 4 months and fruit and vegetables for as long as 6 months.

Thawing frozen food

There are many different ways of thawing frozen food. When deciding on any of the following methods, you should take into consideration the nature of the food and the preparation or cooking method you are going to employ.

You may allow food to thaw:

at room temperature,

in the refrigerator,

in an electric oven,

whether or not fan assisted,

in the micro-wave oven.

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

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

Making ice cubes

Diagram Bild ①

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

Thawing the unit

Refrigerator and chiller compartment

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

The melted ice is collected in the run-off channels, Diagram 12/A, passed to the refrigeration machine and then evaporated. The run-off channels and holes in Diagram 12/B must be kept clean at all times so that the melt water can flow away unhindered.

Freezer compartment

For safety reasons, the freezer compartment (Diagram 1/A) does not defrost automatically, since the products stored in this area, are not supposed to accidentally thaw out. Intensive frost and ice build-up adversely influence the cold transmission to the frozen products and cause the rate of energy consumption to increase. Ensure that the freezer compartment is not damaged when frost is scraped. Never use sharp or pointed items or metal utensils to remove frost.

Allow ice coats to thaw out

If a thick ice coat has built up inside the freezer compartment, it should be allowed to thaw out.

Observe the following procedure:

- Remove frozen products, wrap up well in newspaper and store in a cool place.
- Switch off or unplug.
- Leave door open and wipe-up thaw water with a cloth or sponge.
- Rub freezer compartment dry, switch appliance on once more and reinsert frozen products.

Defrosting aids

Under no circumstances should an electric heater be placed inside the appliance to assist defrosting. Be extremely careful when using **defrosting sprays**. These sprays may cause the formation of explosive gases, contain propellants or substances which may be a major health hazard and even damage the plastic parts of the appliance.

When making use of these sprays, read the manufacturer's instructions most carefully and adhere strictly to the given indications.

Cleaning the unit

Before cleaning, you should always unplug appliances and/or switch off or disengage the household fuse.

Never use a steam cleaner or steam pressure cleaner as the hot steam may damage surfaces and electrics.

It will also have an adverse effect on the electrical safety of the appliance.

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

The refrigeration trolley can be removed completely for cleaning. To do this, pull the refrigeration trolley out completely and remove drawer Diagram 13.

Slider, diagram 14/1, to be slid right to the front on both sides. Raise refrigeration trolley at the front and remove, Diagram 15.

The humidity filter, Diagram 1/17, above the humidity compartment, can also be removed for cleaning. To this end first remove the humidity compartment then pull out the humidity filter.

Lift up the filter cover Diagram 16, remove the filter, wash in lukewarm water, allow to dry and then reassemble.

Cleaning water must not be allowed to get into the control panel and fan.

Lukewarm water with a little liquid detergent e.g. washing up liquid, or mild disinfectant, is perfectly suitable for cleaning the entire unit, except the door seal.

Do not use cleaning agents containing abrasives, acids, chemical solvents or polishers. In order to avoid "mat spots", you should also refrain from using cleansers "without scouring agents".

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

The melt water run-off channels (Diagram 12/A) and run-off holes (Diagram 12/B) should be cleaned more frequently so that the melt water can run-off unhindered. The run-off holes should be cleaned out using a rod or something similar.

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

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

Power saving tips

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

Information on operating noises

Operating noises

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

A gentle noise

is created by the airstreams when the fan is in operation.

A brief click

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

Low hum

is unavoidable when the compressor is operating.

Soft bubbling or splashing

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

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

Are the storage surfaces correctly in place?

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

Small problems for self-help

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

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

None of the displays light up

Check the power supply ; control the plug ensuring that it fits perfectly into the socket and verify that the main switch, Diagram ②/1, is actually on.

If the refrigerator light does not work

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

How to replace the halogen lamp

Unplug the unit.

Remove lamp's casing box. Diagram ⑦.
Pull out screen and remove defective bulb.

Do not touch the new lamp with bare fingers. Use a clean cloth or a piece of paper to insert lamp into socket. Diagram ⑧

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

If the refrigeration compartment does not reach its set temperatures:

The air circulation and ventilation inlet in the base is covered.

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

Correcting the temperature in the "Cool-Fresh" compartment fig. ②

If required, the fixed setting of 0 °C can be slightly corrected by simultaneously pressing buttons 9 and 10 for 5 sec.

"Super" flashes on display 4; "00" is initially indicated on display 8.

To correct the temperature, repeatedly press or hold down button 9 until the desired temperature is indicated on display 8.

The set temperature is displayed consecutively from plus 2 °C to minus 2 °C.

Minus degrees are indicated by display 7.

After approx. 1 min. the displays are automatically reset to standard mode and the previously set temperature is stored.

If the messages "--" or "E 1, 3, 5, 6" show up on displays, Diagram ②/6 or ②/8, although the temperature inside the unit is actually cold, call in the service engineer.

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

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

- The ventilation inlet in the base is covered. -

- The door of the freezer cabinet is not properly closed. -

- An excessive amount of fresh food was loaded into the freezer (in this case the "alarm" display goes off after a certain time).

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

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

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

Small problems for self-help

Note

You may refreeze food that has thawed partially or completely provided you observe the following: meat and fish should not have been exposed to a temperature of +3 deg. C or warmer for longer than one day, or for longer than 3 days in the case of any other food product.

Otherwise, check the food for odour, taste and appearance. If these are satisfactory and that you register no alteration in quality, boil, fry, roast or cook completely to make a ready made dinner before refreezing.

Observe that in this case the shelf-life of the food in question will be shorter than normal.

After-sales service

Diagram 20

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

Both numbers feature in the identification plate - in the field framed in black.

The identification plate is found at the bottom of the chiller, right next to the humidity compartment.

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

Subject to technical modifications

Mise au rebut, conseils de sécurité et consignes

Mise au rebut de votre ancien appareil

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

Mise au rebut de l'emballage

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

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

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

Conseils de sécurité et consignes

Lisez attentivement les notices d'utilisation et de montage avant de procéder à la mise en marche de votre appareil. Elles vous seront très utiles pour l'installation, l'utilisation et l'entretien.

Conservez ces notices. Elles pourraient servir éventuellement à un autre utilisateur.

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



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

Conseils de sécurité et consignes domaines d'application

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

- Ne pas manipuler un produit surgelé avec des mains humides car elles pourraient rester coller.

Domaines d'application

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

Votre appareil est conçu pour une utilisation exclusivement domestique.

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

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

L'étanchéité du circuit frigorifique a été contrôlée.

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

Contrôler la température ambiante

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

Installation de l'appareil

Emplacement

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

Encastrement et changement du sens d'ouverture de la porte

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

Raccordement électrique

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

Si l'appareil est utilisé dans un **pays non européen**, vérifiez si la tension de branchement et ses caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique concordent avec celles du secteur. Vous trouverez la plaque signalétique dans le compartiment fraîcheur en bas à gauche (voir fig. ①).

L'appareil n'est pas fait pour être raccordé à un onduleur qui transforme le courant continu en courant alternatif de 230 V (par ex. installations solaires, installations électriques des bateaux).

Ventilation

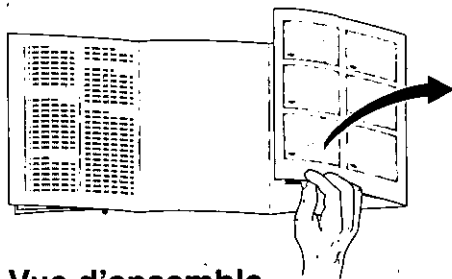
L'air chaud à l'arrière de l'appareil doit pouvoir passer librement. Sinon, le groupe frigorifique se trouverait sollicité plus fortement ce qui augmenterait considérablement la consommation de courant.

C'est pour cette raison qu'il ne faut en aucun cas masquer les orifices d'aération.

Faire la connaissance de l'appareil

Dépliez SVP les dernières pages avec les illustrations.

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



Vue d'ensemble

Figure ①

- 1-10 Bandeau de commande
- 11 Bac à glaçons
- *12 Ventilateur
- 13 Clayette
- 14 Eclairage interne
- *15 Compartiment à viande et à charcuterie
- 16 Paroi arrière du compartiment réfrigérateur
- 17 Filtre humidité
- 18 Zone d'humidité
- 20 Clayette
- *21 Compartiment fromage
- *23 Porte-bouteilles
- 24 Tiroir
- 25 Chariot
- *26 Casier pour oeufs

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

* selon le modèle

Faire la connaissance de l'appareil

Bandeau de commande

Figure ②

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

Nota:

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

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

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

La fonction des éléments de commande et de contrôle

Figure ②

- 1 Touche ①
Interrupteur de l'appareil - Marche/Arrêt.
Sert à allumer et éteindre l'appareil.
- 2 Touche **Super**
Cette touche sert à enclencher et à couper la supercongélation.

La mise en service est signalée par la mention 4 »super« à l'afficheur. La supercongélation sert à congeler de grandes quantités de produits frais et devra être enclenchée jusqu'à **24 heures avant le rangement** de ces produits frais.

Une fois la supercongélation activée, le groupe frigorifique fonctionne automatiquement et instaure une température très basse dans le compartiment.

La supercongélation s'éteint automatiquement une fois que les denrées récemment rangées ont congelé (durée de congélation: quelques heures si de petites quantités ont été rangées, jusqu'à deux jours en présence de grandes quantités).
La supercongélation s'éteint automatiquement au bout de 26 heures environ si vous avez oublié de ranger des denrées dans l'appareil.

- 3 Touche (★)
Coupe le signal sonore
Le signal sonore s'enclenche lorsque la température du compartiment congélateur est trop élevée et que les denrées risquent de se périmer. (Le voyant 5 »Alarme« s'allume en même temps).
Le signal sonore peut se déclencher sans qu'il y ait de risque pour les aliments, c'est à dire,
- lors de la mise en service de l'appareil,

Faire la connaissance de l'appareil

- lorsque vous déposer une quantité importante de produits frais,
- lorsque la porte du compartiment congélateur reste trop longtemps ouverte


4 Voyant »Alarme«

s'allume en même temps que le signal sonore retentit, c'est à dire lorsque la température du compartiment congélateur est trop élevée.

Il s'éteint lorsque le compartiment congélateur a retrouvé sa température de bon fonctionnement.

9 Touche de sélection de la température du compartiment réfrigérateur

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

Appuyez sur la touche  9

La température réglée apparaît pendant cinq secondes à l'indicateur 8.

Appuyez répétitivement ou constamment sur la touche de réglage pour obtenir l'affichage de la température voulue. (La température s'affiche de façon continue de + 11 à + 2 °C. Au delà de 2 °C, 11 °C s'affiche à nouveau.)

10 Touche

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

Mise en service et sélection de la température

Avant la mise en service



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


Figure 

Dépliez SVP les dernières pages avec les illustrations.

- Branchez l'appareil. (lorsque vous appuyez sur les touches un signal de confirmation retentit).

- Appuyez sur l'interrupteur principal de l'appareil 1.

Un signal sonore retentit, le voyant »Alarme« 5 s'allume et le voyant 6 »température actuelle dans le compartiment congélateur« s'allume.

- Appuyez sur la touche 3  - le signal sonore se coupe.

- Appuyez sur l'interrupteur principal 10 correspondant au compartiment réfrigérateur et au compartiment fraîcheur jusqu'à ce que les voyants 7 et 8 s'allument.

La température qui règne actuellement dans le compartiment réfrigérateur s'affiche sur le voyant 8. L'éclairage interne du compartiment fraîcheur s'allume lorsque la porte est ouverte.

Branchement et sélection de la température

- Pour régler la température du compartiment réfrigérateur:

Appuyez sur la touche \diamond 9

La température réglée apparaît pendant cinq secondes à l'indicateur 8.

Appuyez répétitivement ou constamment sur la touche de réglage pour obtenir l'affichage de la température voulue. (La température s'affiche de façon continue de + 11 à + 2 °C. Au delà de 2 °C, 11 °C s'affiche à nouveau.)

Nous recommandons une température de +6° C.

Nota:

- **Lorsque le compartiment congélateur est à bonne température, le voyant »alarme« 4 s'éteint.**
- Vous ne pouvez pas régler les températures dans le compartiment congélateur Figure ①/A et dans le compartiment fraîcheur Figure ①/B. Ces compartiments se règlent automatiquement.

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

Dans le compartiment fraîcheur la température se situe autour de 0° C.

Arrêt de l'appareil

Arrêt de l'appareil

Appuyez sur l'interrupteur principal Figure ②/1 pour couper l'appareil.

Arrêt prolongé

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une durée assez longue: appuyez sur l'interrupteur principal Figure ②/1, dégivrez le compartiment congélateur, nettoyez complètement l'appareil, laissez **toutes les portes ouvertes.**

Arrêt des compartiments réfrigérateur et fraîcheur

Si vous voulez laisser uniquement le congélateur en service (congelés par exemple), appuyez sur l'interrupteur correspondant au compartiment réfrigérateur et au compartiment fraîcheur Figure ②/10 jusqu'à ce les voyants ②/8 et 7 s'éteignent. Nettoyez les compartiments réfrigérateur et fraîcheur.

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

(La température du compartiment réfrigérateur et fraîcheur est automatiquement régulée lorsque vous stockez des produits congelés aux alentours de 10° C. Les mauvaises odeurs dans le compartiment réfrigérateur et fraîcheur):

Rangement des aliments

Possibilités de modification de l'aménagement intérieur

Vous pouvez changer les clayettes de place. Sortez les clayettes Figure ③ et remplacez manuellement les clayettes »A«, »B« et les supports »C«, Figure ④.

* Vous pouvez reculer le bac à viande et à charcuterie si vous devez poser de bouteilles assez hautes. Figure ⑤.

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

Pour les sortir, soulevez-les: Figure ⑦.

* Pour éviter que les bouteilles se renversent lorsque vous ouvrez ou fermez la porte, vous pouvez les maintenir avec le support spécial. Figure ⑧/B.

* = selon le modèle

Stockage des denrées dans les réfrigérateurs et règles d'hygiène alimentaire

La consommation croissante de plats préparés et d'autres aliments fragiles, sensibles en particulier au non-respect de la chaîne du froid¹⁾, rend nécessaire une meilleure maîtrise de la température de transport et de stockage de ces produits.

A la maison, le bon usage du réfrigérateur et le respect de règles d'hygiène rigoureuses contribueront de façon significative et efficace à l'amélioration de la conservation des aliments.

Maîtrise de la température

– Stocker les aliments les plus fragiles dans la zone la plus froide de l'appareil, conformément aux indications figurant dans cette notice.

¹⁾ **Chaîne du froid:** maintien sans rupture de la température requise d'un produit, depuis sa préparation et son conditionnement jusqu'à son utilisation par le consommateur.

- Attendre le complet refroidissement des préparations avant de les stocker (ex: soupe).
- Limiter le nombre d'ouvertures de la porte.
- Positionner la commande de réglage du thermostat de façon à obtenir une température plus basse. Ce réglage doit se faire progressivement afin de ne pas provoquer le gel de denrées.

La mesure de la température d'une zone, clayette par exemple, peut se faire au moyen d'un thermomètre placé, dès le départ, dans un récipient rempli d'eau (verre). Pour être fidèle et représentative de ce qui se passe à l'intérieur de l'appareil, la lecture de la température doit être faite après quelques heures de stabilisation de l'ensemble, par exemple le matin à la première ouverture de la porte.

Respect des règles d'hygiène alimentaire

- Retirer les emballages du commerce avant de placer les aliments dans le réfrigérateur (exemple: emballage des packs de yaourts).
- Emballer systématiquement la nourriture pour éviter que les denrées ne se contaminent mutuellement.
- Disposer les aliments de telle sorte que l'air puisse circuler librement tout autour.
- Consulter la notice d'utilisation de l'appareil en toutes circonstances et en particulier pour les conseils d'entretien.
- Nettoyer fréquemment l'intérieur du réfrigérateur en utilisant un produit d'entretien sans effet oxydant sur les parties métalliques.

Exemple de rangement

Figure ①

Dans le compartiment congélateur

Figure ①/A.

Congélation et stockage de denrées, préparation de glaçons

Rangement des aliments

Dans le compartiment fraîcheur,

Figure ①/B

Sur les **clayettes (13)**

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

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

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

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

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

Dans la **zone à humidité**, figure ①/18,

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

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

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

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

Champignons

Salades (mâche, laitue, endive etc.).

Dans le compartiment réfrigérateur,

Figure ①/C.

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

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

Dans les **casiers à oeufs (26)**, les oeufs.

Conserver des aliments dans le compartiment fraîcheur

Le compartiment fraîcheur

Figure ①/B

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

La zone d'humidité

La zone d'humidité dans le compartiment fraîcheur (figure ①/18) est couverte d'un filtre spécial qui laisse passer l'air mais qui retient l'humidité. En fonction de la quantité de produits stockée, il peut y avoir jusqu'à 90% d'humidité dans la zone. C'est la condition idéale pour conserver les produits qui viennent de la terre comme les salades, les fruits, les légumes, les champignons et les fines herbes.

Vous pouvez ranger dans le compartiment fraîcheur:

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

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

Il ne faut pas mettre dans le compartiment fraîcheur:

Les fruits et légumes sensibles au froid tels que les fruits exotiques, les avocats, les papayes, les fruits de la passion, les aubergines, les concombres, les poivrons, et les fruits qui doivent mûrir, les tomates vertes, les pommes de terre et le fromage à pâte dure. Conservez ces produits dans le compartiment réfrigérateur, Figure ①/C.

Conserver des aliments dans le compartiment fraîcheur

Attention lors de l'achat de produits:

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

Emballage des produits:

Emballez bien les produits ou couvrez-les bien. Les aliments conserveront ainsi leur arôme naturel, leur couleur, leur teneur en humidité et leur fraîcheur. Vous éviterez ainsi que le goût de certains aliments ne se transmette sur d'autres aliments. Seuls les légumes, les fruits et la salade sont à stocker de préférence non emballés dans le compartiment à humidité. Figure 1/18. Utilisez des sachets et des feuilles en polyéthylène, des feuilles en aluminium et des boîtes hermétiques en plastique ou en aluminium.

Durées de conservation

en fonction de la qualité du produit

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

Congélation et stockage de produits surgelés

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

Attention lors de l'achat de produits surgelés:

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

Congeler soi-même des aliments

Congelez uniquement des produits frais et de bonne qualité.

Vous pouvez congeler:

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

Congélation e stockage de produits surgelés

Ne se prêtent pas à la congélation

les oeufs entiers dans la coquille, la mayonnaise, la salade, les radis, les radis noirs, les oignons.

Blanchir les légumes et les fruits

Vous pouvez blanchir les fruits et légumes avant de les congeler pour qu'ils conservent leur couleur, leur goût et leur arôme et leurs vitamines »C«.

(Plongez les légumes et les fruits quelques instants dans l'eau bouillante. Consultez des livres de cuisine pour trouver d'autres renseignements sur ce sujet).

Emballage des produits frais

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

Se prêtent à l'emballage:

Films plastiques, films polyéthylène, feuilles aluminium et boîtes hermétiques.

Vous trouverez tous ces articles dans le commerce.

Mettez les aliments dans les emballages, retirer l'air et fermez hermétiquement.

N'utilisez pas:

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

Pour fermer l'emballage, vous pouvez utiliser:

Des élastiques, des clips en plastique, des ficelles, des rubans adhésifs résistant au froid. Les sachets et les feuilles en polyéthylène peuvent être fermés à l'aide d'une thermosoudeuse.

Collez sur chaque paquet une étiquette indiquant le contenu et la date de congélation avant de ranger les sacs dans le congélateur.

Capacité de congélation max.

Vous pouvez congeler, en une fois, 6 kg (KSF... 5 kg) max. de produits frais en 24 heures en les posant directement sur la partie basse du compartiment congélateur.

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

Congélation e stockage de produits surgelés

Super congélation

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

En général, 4 - 6 heures suffisent. Si vous utilisez la capacité de congélation max., il faut compter 24 heures. Vous pouvez congeler les petites quantités d'aliments (jusqu'à 2 kg) sans super congélation. Pour enclencher la super congélation, appuyez simplement sur la touche «super congélation», Figure 2/2.

La mention «Super» Figure 2/4 s'allume pour signaler que la supercongélation s'est activée. Le groupe frigorifique fonctionne maintenant en permanence. La température baisse encore plus dans le compartiment de congélation.

La supercongélation s'éteint automatiquement une fois que les denrées récemment rangées ont congelé (durée de congélation: quelques heures si de petites quantités ont été rangées, jusqu'à deux jours en présence de grandes quantités).

La supercongélation s'éteint automatiquement au bout de 26 heures environ si vous avez oublié de ranger des denrées dans l'appareil.

Durée de stockage

Respectez les durées maximales de conservation pour éviter une altération de la qualité des produits. La durée de conservation varie en fonction du produit.

A -18°C , vous pouvez conserver le poisson, la charcuterie, les plats cuisinés et la pâtisserie pendant deux mois, le fromage, les volailles et la viande pendant 4 mois, les légumes et les fruits pendant 6 mois.

Décongélation

Il y a plusieurs possibilités:

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

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

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

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

Préparation de glaçons

Figure 11

Remplir le bac à glaçons au 3/4 et le poser dans le congélateur.

Les glaçons se démoulent facilement par simple torsion du bac.

Le bac à glaçons sert également de couvercle à la réserve de glace.

Dégivrage de l'appareil

Compartiment réfrigérateur et compartiment fraîcheur

Les compartiments réfrigérateur et fraîcheur se dégivrent automatiquement.

L'eau passe dans les gouttières Figure 12/A. Elle est récupérée dans un bac à l'arrière de l'appareil où elle s'évapore. Nettoyez la gouttière et l'orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage Figure 12/B pour que l'eau s'écoule parfaitement.

Compartiment congélateur

Le compartiment congélateur (Figure 1/A) ne se dégivre pas automatiquement car il ne faut pas que les produits se décongèlent. Une couche de givre (ou de glace) épaisse peut nuire au rendement de l'appareil et augmenter la consommation d'énergie.

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

Dégivrez le compartiment congélateur s'il y a beaucoup de givre. Procédez comme suit:

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

Accélération du dégivrage

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

Nettoyage de l'appareil

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

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

Vous pouvez sortir complètement le chariot pour le nettoyage. Tirez complètement le chariot et sortez le tiroir, Figure 15. Sur les deux côtés, poussez la butée Figure 14/1 complètement vers l'avant. Soulevez le chariot par l'avant et sortez-le, Figure 15.

Vous pouvez retirer le filtre à humidité au-dessus de la zone humidité Figure 1/17 pour le nettoyer. Sortez tout d'abord le tiroir et ensuite le filtre.

Soulevez le couvercle Figure 16, sortez le filtre, nettoyez-le à l'eau tiède, laissez sécher et remontez-le.

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

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

Nettoyage de l'appareil

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

Nettoyez fréquemment les gouttières (Figure 12/A) et l'orifice d'écoulement d'eau de dégivrage (Figure 12/B) pour que l'eau de dégivrage puisse s'écouler librement. Vous pouvez percer l'orifice avec un bâtonnet.

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

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

Nettoyez fréquemment le collecteur Figure 13/A et la goulotte Figure 13/B pour que l'eau de dégivrage puisse s'écouler librement. Il faut éviter que l'eau de nettoyage ne coule dans le bac évaporateur.

Economie d'énergie

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

Remarques sur les bruits

Bruits de fonctionnement

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

Le léger soufflement

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

Le bref dé clic

se fait entendre lorsque le régulateur allume ou coupe le compresseur.

Le léger frémissement

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

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

Est-ce que les supports sont bien fixés?

Cela peut en effet provoquer un certain bruit. Dans ce cas, remplacez les porte-bouteilles, les bacs et autres supports de telle sorte qu'ils ne tremblent plus.

Réparer soi-même les petites pannes

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

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

Aucun voyant ne s'allume:

Vérifiez qu'il y a du courant, que l'appareil est bien branché et que l'interrupteur principal Figure ②/1 est enclenché.

L'éclairage du compartiment réfrigérateur ne fonctionne pas:

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

Changer l'ampoule halogène:

Débranchez l'appareil.

Retirez le boîtier. Figure ①.

Retirez le cache et sortez l'ampoule.

Ne manipulez pas l'ampoule de rechange avec vos doigts. Prenez un chiffon propre ou un morceau de papier pour déposer l'ampoule dans la douille. Figure ②.

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

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

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

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

Réparer soi-même les petites pannes

Corriger la température du compartiment fraîcheur Fig ②

Si nécessaire vous pouvez corriger légèrement le réglage fixe (sur 0° C).

Pour ce faire, appuyez en même temps sur les touches 9 et 10 pendant 5 secondes.

Le voyant 4 »super« clignote, l'indicateur 8 affiche d'abord »00«.

Pour corriger cette température, appuyez soit constamment ou plusieurs fois sur la touche 9 jusqu'à ce que la température désirée s'affiche à l'indicateur 8.

La température réglable s'affiche successivement entre moins 2° C et plus 2° C.

Lorsque les degrés sont inférieurs à zéro, le voyant 7 s'allume.

Au bout d'une minute environ, les voyants et l'indicateur reviennent automatiquement sur le service normal et l'appareil mémorise la température que vous venez de régler.

Les voyants Figure ②/6 et ②/8 affichent »-« ou »E 1, 3, 5, 6« mais l'intérieur de l'appareil est tout de même froid.

Appelez le service après-vente.

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

Problème, il fait trop chaud dans le compartiment congélateur!

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

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

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

Ne touchez pas aux parties électriques de l'appareil.

Observation:

Vous pouvez congeler à nouveau des aliments décongelés si la viande et le poisson ne sont pas restés plus d'une journée et les autres aliments plus de trois jours à une température de +3°C.

Si le goût, l'odeur ou l'aspect sont inchangés, cuire les aliments et congeler à nouveau les mets cuisinés.

Ne pas aller jusqu'à la durée max. de stockage.

Service après-vente

Figure 20

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

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

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

Istruzioni per lo smaltimento, istruzioni per la sicurezza e avvertimenti

Smaltimento dell'apparecchio vecchio

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

Fare attenzione che fino al trasporto allo smaltimento idoneo e non inquinante le tubature del vostro frigorifero non vengano danneggiate.

Smaltimento dell'imballaggio del nuovo apparecchio

Tutti i materiali d'imballaggio utilizzati sono ecologici e riciclabili.

I cartoni consistono in carta riciclata dall'80 % al 100 %. Le parti in legno non sono trattati chimicamente. I fogli sono in polietilene (PE), i nastri di fasciatura in polipropilene (PP) e le imbottiture prive di FCKW sono in polistirolo espanso (PS). Questi materiali sono composti di idrocarburi puri e sono riciclabili.

Tramite il trattamento e la riutilizzazione vengono risparmiate materie prime e viene così diminuito il volume dei rifiuti. Nella Repubblica Federale di Germania potete restituire l'imballaggio del Vostro apparecchio al negoziante, dal quale l'avete acquistato, perché non vengano riciclati i componenti.

Un contributo alla protezione ambientale - noi utilizziamo carta riciclata.

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

Istruzioni per la sicurezza e avvertimenti

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



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

Istruzioni per la sicurezza e avvertimenti, destinazione d'uso

- La sicurezza dell'apparecchio è garantita soltanto se il sistema di messa a terra dell'impianto elettrico domestico è installato a norme.
- Staccare l'apparecchio dalla rete in caso di guasto, durante manutenzione e pulizia. Togliere la spina dalla rete oppure staccare il fusibile. Tirare alla spina di rete e non al cavo di collegamento.

Istruzioni per la sicurezza e d'uso

- Riparazioni su apparecchi elettrici devono essere effettuate unicamente da persone esperte. La riparazione effettuata da mani inesperte può causare rilevanti pericoli per l'utilizzatore.
- Conservare alcool ad alta percentuale soltanto ermeticamente chiuso e in posizione diritta; non collocare nell'apparecchio sostanze esplosive pericolo di esplosione!
- Non danneggiare gli elementi del circuito del refrigerante, p.e. bucando i canali del refrigerante del evaporatore con oggetti appuntiti, evitare la piegatura dei tubi, graffiature del rivestimento di superfici ecc. L'uscita di refrigerante può dare causa a lesioni agli occhi.
- Non chiudere oppure coprire le fessure di ventilazione dell'apparecchio.
- Non usare zoccolo, parti estraibili, porte ecc. come pedana o per appoggio.
- Evitare assolutamente che i bambini giochino con l'apparecchio, p.e. sedendosi sulle parti estraibili oppure appendendosi alle porte.
- Se l'apparecchio dispone di serratura, conservare la chiave fuori dalla portata dei bambini.
- Non mettere in bocca gelato e cubetti di ghiaccio provenienti direttamente dal congelatore (pericolo di scottature causa temperature molto basse).

- Non conservare liquidi in bottiglia e barattolo, in particolare bibite gasate nel vano congelatore in quanto potrebbero esplodere.
- Non stringere troppo il tappo di bottiglie di spumante da poco aperte che siano conservate nel carrello frigorifero. Il tappo potrebbe saltare in aria a causa delle scosse prodotte dall'apertura del carrello estraibile, ferendo qualcuno.
- Non toccare i cibi congelati con le mani bagnate, che potrebbero congelarsi, rimanendovi attaccate.

Destinazione d'uso

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

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

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

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

Osservare la temperatura ambientale

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

Installazione dell'apparecchio

Luogo d'installazione

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

Montaggio della porta e cambio del senso di apertura

Vedere istruzioni per il montaggio allegate.

Collegamento elettrico

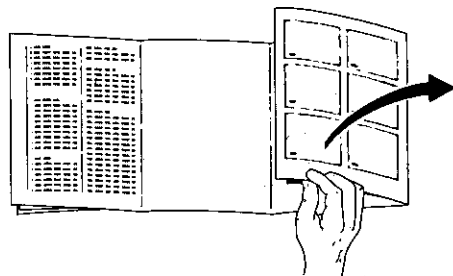
Far funzionare l'apparecchio solo se montato. Collegare l'apparecchio a c.a. 220-240 V/50 Hz soltanto attraverso una presa installata a norma di legge. La presa deve essere assicurata con un fusibile da 10 A o maggiore.

Ventilazione

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

Conoscenza dell'apparecchio

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



Vista totale

Figura 1

- 1-10 Pannello comandi
- 11 Coppe di gelato
- *12 Ventilatore a circolazione d'aria
- 13 Ripiano
- 14 Luce interna
- *15 Contenitore carne e salumi
- 16 Parete posteriore del zona di refrigerazione "fresca" (generatore del freddo)
- 17 Filtro umidità
- 18 Cassetto a umidità
- 20 Ripiano
- *21 Scomparto burro e formaggio
- *23 Portabottiglie
- 24 Cassetto
- 25 Carrello frigorifero
- *26 Scompartimento per uova




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

* Non in tutti i modelli

Conoscenza dell'apparecchio

Panello comandi (Breve quadro generale)

Figura 2


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

Avvertenza:

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

Funzione degli elementi di comando e controllo


Figura 2

- 1  -Tasto
Interruttore principale dell'apparecchio, per accendere o spegnere l'intero apparecchio.
- 2 Tasto super
Serve a inserire e disinserire il supercongelamento.

La messa in servizio viene indicata per mezzo del display 4 «super». Il supercongelamento serve a congelare grandi quantità di alimenti freschi, e deve essere inserito **24 ore prima dell'introduzione** degli alimenti freschi.

Dopo l'inserimento, il congelatore funziona continuamente, e viene raggiunta una temperatura molto bassa.

Il supercongelamento si esclude automaticamente quando gli alimenti freschi introdotti si sono completamente congelati (per piccole quantità di alimenti dopo qualche ora, per grandi quantità dopo due o tre giorni).

Se è stato dimenticato d'introdurre gli alimenti, il supercongelamento si esclude dopo ca. 26 ore.
- 3  -Tasto
Serve per la disattivazione dell'allarme acustico. L'allarme acustico si accende quando la temperatura nel vano congelatore è troppo alta, quindi i prodotti congelati sono in pericolo. (contemporaneamente s'illumina il visualizzatore 5 "allarme"). Senza pericolo per i prodotti congelati, l'allarme acustico si può accendere
 - durante la messa in funzione dell'apparecchio
 - all'introduzione di grandi quantità di alimenti freschi
 - e quando lo sportello del vano congelatore rimane aperto per troppo tempo.

Conoscenza dell'apparecchio

4 Visualizzazione "allarme"

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

9 Tasti d'impostazione per temperatura vano frigorifero

(la temperatura frigorifero è impostabile da +2 °C a +11 °C).

Premere il tasto \updownarrow 9

La temperatura impostata viene visualizzata per 5 sec. sul display 8.

Premere ripetutamente o continuamente il tasto impostazione, finché la temperatura richiesta visualizzata.

(La temperatura impostata viene visualizzata consecutivamente in ciclo da +11 °C a +2 °C. Dopo +2 °C ricompare di nuovo +11 °C.)

10 \odot -Tasto

serve per l'attivazione e la disattivazione del vano frigorifero. (Il vano frigorifero può essere messo in funzione soltanto se l'interruttore principale 1 è stato precedentemente attivato).

Prima dell'accensione

- Inserire i tappi di copertura forniti in dotazione nei fori destinati alla regolazione dell'altezza dei ripiani Figura 4/C.

Accensione e selezione della temperatura

Figura 2

Prima di cominciare a leggere queste istruzioni si consiglia di aprire le ultime pagine corredate d'illustrazioni.

- Inserire la spina nella presa. (Premendo i tasti si ode un "suono di conferma")
- Premere l'interruttore principale dell'apparecchio 1. Viene emesso l'allarme acustico, s'illumina il visualizzatore "allarme" 5 e il visualizzatore 6 "temperatura attuale del vano congelatore".
- Premere il tasto 3 - il suono di allarme cessa.
- Premere l'interruttore principale 10 per il vano frigorifero e per la zona di refrigerazione "fresca" finché si illuminano le spie 7 e 8. Sulla spia 8 compare l'attuale temperatura del vano frigorifero. Quando la porta della zona di refrigerazione "fresca" è aperta, si accende la luce interna.
- Impostare la temperatura del vano frigorifero premendo

Premere il tasto \updownarrow 9

La temperatura impostata viene visualizzata per 5 sec. sul display 8.

Premere ripetutamente o continuamente il tasto impostazione, finché la temperatura richiesta visualizzata.

(La temperatura impostata viene visualizzata consecutivamente in ciclo da +11 °C a +2 °C. Dopo +2 °C ricompare di nuovo +11 °C.)

Consigliamo un'impostazione a +6 °C.

Accensione e selezione della temperatura

Avvertenza:

- Quando il vano congelatore ha raggiunto la temperatura di funzionamento, si spegne la spia di "allarme" 4.
- Non è possibile impostare le temperature nel vano congelatore Figura ①/A e nella zona di refrigerazione "fresca" Figura ①/B, in quanto in questi scomparti la regolazione è automatica.
- La temperatura nel vano congelatore è di -18° C o inferiore. (Attivando il supercongelatore si possono raggiungere temperature di -30° C).
- Nella zona di refrigerazione "fresca" intorno a 0° C.

Disattivazione, messa fuori servizio dell'apparecchio

Disattivazione

Premere l'interruttore principale ②/1 per disattivare l'apparecchio.

Messa fuori servizio dell'apparecchio

Se l'apparecchio non viene usata per un tempo prolungato:

Premere l'interruttore principale Figura ②/1, sbrinare il vano congelatore, pulire l'intero apparecchio, lasciare aperte tutte le porte.

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

Qualora dovesse restare in funzione soltanto il vano congelatore, ad esempio durante le ferie, premere l'interruttore per il vano frigorifero e per la zona di refrigerazione "fresca" Figura ②/10 finché non si spengono le spie Figura ②/8 e 7; quindi pulire il vano frigorifero ed la zona di refrigerazione "fresca".

Per conservare gli alimenti congelati con risparmio di energia, lasciare chiusa la porta della zona vano frigorifero ed di refrigerazione "fresca".

(La zona vano frigorifero ed di refrigerazione "fresca" viene portata ad una temperatura di regime di ca. 10 C°, prevenendo così la formazione di odori nel vano medesimo e la formazione di condensa sulla porta del vano congelatore).

Disposizione degli alimenti

Possibilità di spostamento dell'attrezzatura interna

I ripiani nel frigorifero si possono all'occorrenza cambiare di posto. A tale proposito estrarre i ripiani, fig. ④ e spostare a mano i ripiani "A", "B" ed i tappi "C", fig. ④.

* Per depositare bottiglie alte, il contenitore per carne e salumi può essere spostato indietro. Fig. ⑤.

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

Per l'estrazione sollevare contenitori e balconcini. Fig. ⑦.

* Affinché le bottiglie non possano rovesciarsi aprendo e chiudendo lo sportello, le stesse possono essere assicurate con i fermabottiglie. Fig. ⑧/B.

* = Non in tutti i modelli.

Nella sistemazione, rispettare quanto segue

- Cibi e bevande caldi devono essere fatti raffreddare fuori dell'apparecchio.
- Sistemare le derrate possibilmente imballate oppure ben coperte. In questo modo rimarrà conservato aroma, colore, umidità e freschezza e si evita le trasmissioni dei vari sapori. Conservare senza imballaggio alcuno esclusivamente verdure, frutta e insalata nel vano a umidità Figura ①/18.
- Evitare il contatto di olio e grassi con le parti sintetiche e la guarnizione della porta (potrebbero diventare porose).
- Non conservare prodotti esplosivi nell'apparecchio.
- Depositare in piedi e chiusi le bevande ad alta percentuale alcolica.

- Liquidi in bottiglie e barattoli, in particolare bevande gasate non devono essere conservate nello scomparto congelatore in quanto potrebbero esplodere.

Esempio di sistemazione

Figura ①

Nel vano congelatore Figura ①/A.

Congelare e conservare alimenti; preparare ghiaccio.

Nella zona di refrigerazione "fresca"

Figura ①/B.

Sui ripiani (13)

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

Nel contenitore carne (15), carne e salumi.

Nel balconcino (20), bottigliette, barattoli.

Nello scomparto (21) burro e formaggio.

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

Nel cassetto ad umidità Figura ①/18.

Verdura (ad es. carote, rape rosse, sedano, ravanelli, asparagi, porri, spinaci, pomodori maturi, piselli freschi ecc.) Varietà di cavoli (come cavolfiore, cavolo rapa, cavoletto di Bruxelles, broccoli, verza ecc.)

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

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

Disposizione degli alimenti

Nel vano frigorifero Figura ①/C.

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

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

Nei **porteuovo (26)**, uova.

Conservazione degli alimenti tramite refrigerazione nella zona "fresca"

La zona di refrigerazione "fresca"

Figura ①/B

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

Il cassetto ad umidità

Il cassetto ad umidità nella zona di refrigerazione "fresca" Figura ①/18 viene ricoperto da un filtro speciale, che lascia passare l'aria trattenendo l'umidità. In tal modo nel cassetto ad umidità il contenuto di umidità dell'aria giunge sino al 90% a seconda degli alimenti contenuti; sono le condizioni ideali per la conservazione di qualsiasi prodotto ortofrutticolo, come insalate, verdure, frutta, funghi ed erbe.

Per la refrigerazione nella zona "fresca" sono adatti:

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

Conservazione degli alimenti tramite refrigerazione nella zona "fresca"

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

Frutta e verdura che temono il freddo quali agrumi, avocado, papaya, frutti della passiflora, melanzane, cetrioli, peperoni, e inoltre frutta da far maturare dopo la raccolta, pomodori verdi, patate e formaggi duri. Il luogo ideale per la conservazione di questi alimenti è il vano frigorifero figura ①/C.

Avvertenze per l'acquisto di alimenti:

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

Confezione degli alimenti

Riporre gli alimenti possibilmente impacchettati o comunque ben coperti. In questo modo si mantengono l'aroma, il colore, l'umidità e la freschezza, evitando inoltre che si trasmetta sapore da un cibo all'altro. Si dovrebbero conservare non impacchettati solo la verdura, la frutta e l'insalata nello scomparto a umidità. Figura ①/18. Per impacchettare gli alimenti sono adatti sacchetti e fogli di polietilene, fogli di alluminio e contenitori in plastica e alluminio a chiusura ermetica.

Tempi di conservazione

a seconda della qualità di partenza:

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

Congelazione e conservazione di alimenti congelati

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

Consigli per l'acquisto di prodotti surgelati

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

Congelamento dei cibi

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

Sono adatti al congelamento

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

Non sono adatti alla congelazione

Uova intere nel guscio, panna acida e maionese, insalate, ravanelli, rafani e cipolle.

Scottatura di verdura e frutta

Per far in modo che verdura e frutta mantengano inalterati colore, gusto, aroma e vitamina "C", le stesse dovrebbero essere scottate prima del congelamento. (Per la scottatura,

immergere brevemente verdura e frutta in acqua bollente. - Informazioni sul congelamento con descrizione anche della scottatura, sono disponibili in libreria).

Congelare da sé piccole quantità di derrate

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

Per il confezionamento sono adatti:

fogli sintetici, fogli di polietilene, fogli d'alluminio e barattoli da congelamento. Questi prodotti sono disponibili presso i negozi specializzati.

Non adatti sono:

carta da pacchi, carta pergamena, cellofan, buste di immondizie e buste da spesa usate. Avvolgere i prodotti nell'imballaggio, far uscire l'aria completamente e chiudere la confezione ermeticamente.

Per la chiusura sono adatti:

elastici, grappe di plastica, fili, nastri adesivi resistenti al freddo o simili. Buste e fogli di polietilene possono essere saldati con un apposito attrezzo.

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

Congelazione e conservazione di alimenti congelati

Max. potenza di congelamento

In 24 ore si possono congelare al massimo 6 kg (KSF... 5 kg) di alimenti posti sul piano del vano congelatore.

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

Congelamento super

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

Generalmente sono sufficienti 4 - 6 ore.

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

La visualizzazione "super" fig. ②/4 indica la messa in servizio. Ora il frigorifero funziona continuamente, e nel vano congelatore si raggiunge una temperatura molto bassa.

Il supercongelamento si esclude automaticamente quando gli alimenti freschi introdotti si sono completamente congelati (per piccole quantità di alimenti dopo qualche ora, per grandi quantità dopo due o tre giorni).

Se è stato dimenticato d'introdurre gli alimenti, il supercongelamento si esclude dopo ca. 26 ore.

Durata di conservazione

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

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

Sbrinamento dell'apparecchio

Scongelazione di prodotti congelati

A seconda del tipo e dello scopo d'uso si può scegliere tra le seguenti possibilità: a temperatura ambiente

nel frigorifero

nel forno elettrico

con/senza ventilatore ad aria calda

nel forno a microonde.

Prodotti scongelati o quasi possono essere ricongelati se carne e pesce non sono stati per più di un giorno, altri prodotti non più di tre giorni, ad una temperatura superiore ai 3° C.

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

Non è più possibile usufruire della durata massima di conservazione.

Preparazione di ghiaccio

Figura ①

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

Vano frigorifero e zona di refrigerazione "fresca"

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

L'acqua di disgelo si raccoglie nell'apposita vaschetta di scolo figura ⑫/A, viene convogliata al frigorifero e lì fatta evaporare. Tenere sempre puliti la vaschetta ed i fori di scolo Figura ⑫/B, affinché l'acqua di disgelo possa defluire senza ostacoli.

Sbrinamento dell'apparecchio

Vano congelatore

Il vano congelatore (Figura 1/A) non si sbrina automaticamente, dal momento che gli alimenti congelati non devono devongelarsi. Uno spesso strato di brina o ghiaccio ostacola la trasmissione del freddo agli alimenti congelati e fa innalzare il consumo di energia elettrica.

Non togliere in nessun caso la brina o il ghiaccio con un coltello, in quanto si potrebbe provocare l'apertura dell'evaporatore del vano congelatore.

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

Procedere secondo le seguenti istruzioni:

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

Mezzi per lo sbrinamento

Non collocare in nessun caso dei caloriferi all'interno dell'apparecchio per lo sbrinamento. Fare attenzione nell'utilizzo di **spray per sbrinamento!** Possono dare origine a gas esplosivi, possono contenere solventi o propellenti corrosivi per la plastica oppure possono essere dannosi per la salute. Prestare attenzione alle indicazioni fornite dal costruttore.

Pulizia dell'apparecchio

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

Pulire i vani interni possibilmente una volta al mese.

Per le operazioni di pulizia il carrello refrigeratore può essere completamente estratto. Tirare completamente verso l'esterno il carrello ed estrarre il cassetto Figura 15.

Da entrambi i lati far scorrere completamente in avanti il cursore Figura 14/1.

Solleverare il carrello ed estrarlo Figura 15.

Anche il filtro umidità Figura 1/17 situato sopra il cassetto ad umidità può essere estratto per la pulizia. A tale scopo, estrarre innanzitutto il cassetto ad umidità. Quindi togliere il filtro umidità.

Solleverare la copertura filtro Figura 16, estrarre il filtro, pulirlo in acqua tiepida, lasciarlo asciugare e quindi rimontarlo.

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

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

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

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

Pulire frequentemente la vaschetta di scolo dell'acqua di disgelo (Figura 12/A) e i fori di scolo (Figura 12/B), affinché l'acqua di disgelo possa defluire senza ostacoli. Passare attraverso i fori di scolo con bastoncini o simili.

Consigli per il risparmio d'energia

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

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

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

Avvertenze per i rumori di funzionamento

Rumori di funzionamento

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

Fruscio leggero

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

Breve click

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

Ronzio smorzato

è inevitabile quando il compressore è in funzione

Gorgoglio o mormorio somnesso

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

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

Le superfici su cui si ripongono i cibi sono in posizione corretta?

In caso contrario ciò potrebbe contribuire alla produzione di rumore. Se è così, collocare in posizione stabile tali superfici, i gusci e altre parti in dotazione.

Eliminare da sé piccoli guasti

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

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

Se nessun visualizzatore s'illumina:
Controllare se ci sia corrente, che la spina sia perfettamente inserita nella presa e se l'apparecchio è accesa, Fig. 2/1.

Se la luce del vano frigorifero non funziona:

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

Sostituzione della lampadina alogena:

Disinserire la spina.

Rimuovere la scatola della lampada, fig. 17. Staccare la copertura ed estrarre la lampadina difettosa.

Non toccare la lampada di ricambio con dita nude. Inserire la lampada con l'aiuto di un panno pulito o un pezzo di carta nel portalampada, fig. 18.

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

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

La griglia di aerazione e deaerazione sullo zoccolo è coperta.

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

**Correggere la temperatura del vano a 0 °C
Figura 2**

Se necessario, la regolazione di precisione a 0 °C può essere corretta leggermente.

A tal fine premere contemporaneamente per 5 sec. i tasti 9 e 10.

La spia 4 "Super" lampeggia, il display 8 indica inizialmente "00".

Per la correzione premere ripetutamente oppure continuamente il tasto 9, finché nel display 8 compare la temperatura desiderata.

La temperatura di regolazione viene visualizzata in successione continua da +2 °C a -2 °C.

I gradi sotto lo zero vengono segnalati dall'accendersi della spia 7.

Dopo ca. 1 minuto display e spie ritornano al servizio normale e la temperatura impostata in precedenza viene memorizzata.

Se i visualizzatori, fig. 2/6 e fig. 2/8 "-." oppure "E 1, 3, 5, 6" ma nell'apparecchio vige una temperatura bassa - è opportuno chiamare il servizio assistenza.

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

guasto, nel vano congelatore la temperatura è troppo alta!

- La griglia di ventilazione nella parte superiore dell'apparecchio o nello zoccolo è coperta.

- Lo sportello del vano congelatore non è chiuso perfettamente.

Eliminare da sé piccoli guasti

- Sono stati introdotti per il congelamento troppi alimenti freschi in un'unica volta (in questi casi il visualizzatore "allarme" si rispegne dopo un po'di tempo).

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

Avvertenza

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

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

Servizio assistenza

Fig. 20

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

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

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

Salvo variazioni

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

Afvoeren van het oude apparaat

Afgedankte apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken, d.w.z. stekker uit het stopcontact trekken, aansluitkabel doorknippen en een zelfsluitend slot of een klinksluiting verwijderen resp. onklaar maken. Hiermee voorkomt u dat kinderen zichzelf tijdens het spelen in het apparaat opsluiten en in levensgevaar geraken. Koel- en diepvriesapparaten bevatten isolatiegassen en koelmiddelen die zorgvuldig moeten worden afgevoerd. Bovendien bevatten deze apparaten waardevolle grondstoffen die na bewerking opnieuw gebruikt kunnen worden.

Vraag daarom bij het wegdoen van uw oude apparaat advies aan de gemeentelijke reinigingsdienst of bij uw leverancier. Met het oog op een doelmatige en milieuvriendelijke afvoer mogen de leidingen van de koelmachine tot het moment van transport niet beschadigd worden.

Afvoeren van de verpakking van uw nieuwe apparaat

Voor de verpakking wordt gebruik gemaakt van materialen die het milieu kan verdragen en die geschikt zijn voor hergebruik.

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

Onze bijdrage aan het beschermen van het milieu:

wij maken gebruik van kringlooppapier.

Veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen

Lees voordat u het nieuwe apparaat in gebruik neemt de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift nauwkeurig door.

U vindt daarin belangrijke informatie over installatie, gebruik en onderhoud van het apparaat. Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift voor een eventuele latere bezitter van het apparaat.

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



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

Veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen, bepalingen

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

het uittrekken van de wagen kan de kurk eraf vliegen en iemand verwonden.

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

Bepalingen

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

Het is voor huishoudelijk gebruik bestemd.

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

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

Het koelcircuit is op dichtheid gecontroleerd.

Dit apparaat voldoet aan de veiligheidsbepalingen voor elektrische apparaten.

Let op de omgevingstemperatuur

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

Plaatsing van het apparaat

De juiste plaats

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

Inbouw en verwisselen van de deurophanging

Zie bijgesloten installatievoorschrift.

Elektrische aansluiting

Het apparaat alleen na inbouw in gebruik nemen.

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

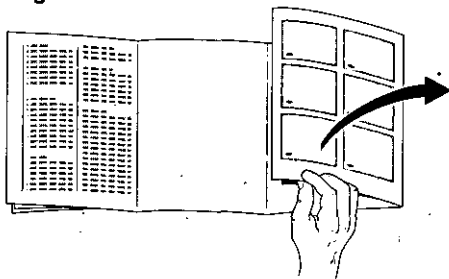
Ventilatie

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

Kennismaking met het apparaat

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

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



Overzicht

Afb. 1

- 1-10 Bedieningspaneel
- 11 Ijsbakje
- *12 Ventilator
- 13 Legplateau
- 14 Binnenverlichting
- *15 Vleeswarenbox
- 16 Achterwand van de koelruimte (verdampert)
- 17 Vochtfilter
- 18 Vocht-lade
- 20 Voorraadrekje
- *21 Boter- en kaasvak
- *23 Flessenrek
- 24 Schuiflade
- 25 Koelwagen
- *26 Eierrekje

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

* niet bij alle modellen

Kennismaking met het apparaat

Bedieningspaneel (Kort overzicht)

Afb. ②

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

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

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

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

De functie van de schakel- en controle-elementen

Afb. ②

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

Indicatie 4 "super" geeft aan dat het
supervriessysteem is ingeschakeld.
Het supervriessysteem wordt gebruikt
voor het invriezen van grote hoevee-
heden verse levensmiddelen.
Het moet 24 uur vóór het inladen van
de verse levensmiddelen worden
ingeschakeld.
Na het inschakelen loopt de koelma-
chine permanent. In de diepvriesruimte
wordt een zeer lage temperatuur
bereikt. **Het supervriessysteem
wordt automatisch uitgeschakeld
als de vers ingeladen levensmid-
delen door en door bevroren zijn**
(bij kleine hoeveelheden na een paar
uur, bij grote hoeveelheden na uiterlijk
twee dagen).
**Als u vergeten bent de levensmid-
delen in te laden, wordt het super-
vriessysteem na ca. 26 uur automa-
tisch uitgeschakeld.**
- 3 ~~4~~ -toets
om het akoestische alarmsignaal uit te
schakelen.
Het alarmsignaal gaat af als het in het
vriesvak te warm is, waardoor de inge-
vroren levensmiddelen kunnen beder-
ven (tegelijktijd brandt de indicatie 5
"alarm").
Het alarmsignaal kan ook afgaan zon-
der gevaar voor de diepvrieswaren:
- als het apparaat in gebruik genomen
wordt;
- als er grote hoeveelheden verse
levensmiddelen worden ingeladen;
- als de deur van de diepvriesruimte te
lang openstaat.

Kennismaking met het apparaat

4 Indicatie "alarm"

brandt tegelijk met het afgaan van het akoestische alarmsignaal, d.w.z. als het in het vriesvak te warm is.

De indicatie **gaat** uit als de juiste temperatuur in het vriesvak is bereikt.

9 insteltoets voor de temperatuur in de koelruimte

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

⬇-toets 9 indrukken

De insteltemperatuur wordt gedurende 5 seconden op indicatie **8** aangegeven.

De insteltoets een aantal keren indrukken of ingedrukt houden tot de gewenste temperatuur wordt aangegeven. (De insteltemperatuur wordt in doorlopende volgorde van +11° C tot +2° C aangegeven. Na 2° C verschijnt weer 11° C.)

10 ☉-toets

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

Vóór het inschakelen

- De meegeleverde stopjes in de gaten drukken die door het verplaatsen van de legplateaus zijn vrijgekomen (afb. **4/C**).

Inschakelen en temperatuurkeuze

Afb. **2**

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

- Stekker in het stopcontact steken. (Bij het indrukken van de toetsen hoort u een "bevestigings-signaal")
- **Hoofdschakelaar 1 indrukken.** U hoort een alarmsignaal, de indicatie "alarm" **5** en indicatievenster **6** "actuele temperatuur in de diepvriesruimte" brandt.
- **☉-toets 3 indrukken.** Het akoestische alarmsignaal wordt uitgeschakeld.
- **Hoofdschakelaar 10 voor de koel- en verskoelruimte net zolang ingedrukt houden tot de indicatievensters 7 en 8 oplichten.** Op indicatievenster **8** verschijnt de actuele temperatuur in de koelruimte. De binnerverlichting in de verskoelruimte brandt als de deur geopend wordt.
- **Temperatuur in de koelruimte instellen.** (de temperatuur in de koelruimte kan van + 2° C tot + 11° C worden ingesteld).

⬇-toets 9 indrukken

De insteltemperatuur wordt gedurende 5 seconden op indicatie **8** aangegeven. De insteltoets een aantal keren indrukken of ingedrukt houden tot de gewenste temperatuur wordt aangegeven. (De insteltemperatuur wordt in doorlopende volgorde van +11° C tot +2° C aangegeven. Na 2° C verschijnt weer 11° C.)

Wij adviseren een instelling op +6° C.

Attentie:

- **als in het vriesvak de noodzakelijke temperatuur is bereikt, gaat de indicatie 4 "alarm" uit.**
- De temperaturen in het vriesvak (afb. **1/A**) en in de verskoelruimte (afb. **1/B**) kunnen niet met de hand worden ingesteld. Ze worden automatisch geregeld.

Inschakelen en temperatuurkeuze

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

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

Uitschakelen, buiten werking stellen van het apparaat

Uitschakelen van het apparaat

Hoofdschakelaar (afb. ②/1) indrukken - het apparaat is nu uitgeschakeld.

Buiten werking stellen van het apparaat

Wordt het apparaat langere tijd niet gebruikt: hoofdschakelaar (afb. ②/1) indrukken, vriesvak laten ontdooien, het apparaat schoonmaken en de **deuren open laten staan**.

Buiten werking stellen van de koel- en verskoelruimte

Als alleen het vriesvak blijft ingeschakeld - bijv. omdat u op vakantie gaat - : schakelaar voor de koel- en verskoelruimte (afb. ②/10) net zolang indrukken tot de indicaties (afb. ②/8 en 7) uit zijn. Koel- en verskoelruimte schoonmaken.

De deur van de koel- en verskoelruimte gesloten houden.

(De temperatuur in de koel- en verskoelruimte wordt automatisch op ca. 10° C ingesteld. Hierdoor wordt reukvorming in de koel- en verskoelruimte en voorkomen.)

Levensmiddelen inruimen

Wijziging indeling van het interieur

De legplateaus zijn in de hoogte verstelbaar: plateau eruit halen (afb. ③) en plateaudragers "A", "B" en stopjes "C" met de hand verplaatsen (afb. ④).

*Voor het opslaan van hoge flessen kan de vleeswarenbox naar achteren worden verplaatst (afb. ⑤).

De voorraadbakjes en rekjes in de deur kunnen eruit genomen worden om schoon te maken: bakje of rekje ietsje optillen en eruit halen (afb. ⑦).

* Met de flessehouder wordt voorkomen dat de flessen omvallen bij het openen en sluiten van de deur (afb. ⑧/B).

* = niet bij alle modellen.

Attentie bij het inruimen

- Warme dranken en gerechten buiten het apparaat laten afkoelen.
- De levensmiddelen liefst verpakt of goed afgedekt bewaren. Hierdoor blijven niet alleen geur, smaak, kleur en versheid behouden, maar wordt bovendien voorkomen dat de opgeslagen levensmiddelen naar elkaar gaan smaken. Alleen groente, fruit en sla moeten onverpakt in de vocht-lade worden opgeslagen (afb. ①/18).
- Zorg dat de kunststof delen en de deurafdichting niet met olie of vet in aanraking komen (ze kunnen poreus worden).
- Geen explosieve stoffen in het apparaat opslaan.
- Dranken met een hoog alcoholpercentage rechtop en goed gesloten bewaren.
- Flessen met vloeistoffen die kunnen bevriezen, nooit in het vriesvak plaatsen. De flessen springen!

Een voorbeeld van het inruimen

Afb. ①

In het vriesvak (afb. ①/A)

Levensmiddelen invriezen, opslaan en ijsblokjes maken.

In de verskoelruimte (afb. ①/B)

Op de **legplateaus (13)**: kant-en-klaarge-rechten, vlees, gevogelte, kaas, schaal- en schelpdieren, zuivelproducten (aangebroke-n verpakkingen of producten die langer vers moeten blijven), ham en worst.

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

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

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

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

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

Groente (bijv. wortelen, rode bietjes, selderi-j, radijsjes, asperges, prei, spinazie, rijpe tomaten, verse erwten enz.).

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

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

Fruit (binnenlandse vruchten!) (zuidvruchten: alleen vijgen en granaat-appels):

Champignons en andere paddestoelen.

Sla-soorten (zoals veldsla, kropsla, rode sla, witlof enz.).

Levensmiddelen inruimen

In de koelruimte (afb. 1/C)

In de **lade (24)**: brood en gebak, klaarge-
maakte gerechten, conserven, geconden-
seerde melk, harde kaassoorten, citrus-
vruchten, tomaten, komkommer, paprika,
mandarijnen, bananen, ananas, meloen.

In de **koelwagen (25)** (afb. 1/C): dranken,
op de juiste consumptie-temperatuur
gekoeld.

In het **eierrekje (26)**: eieren.

Levensmiddelen bewaren d.m.v. verskoelen

De verskoelruimte

Afb. 1/B

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

De vocht-lade

De vocht-lade in de verskoelruimte (afb.
1/18) is afgedekt met een speciaal filter dat
wel lucht doorlaat maar ervoor zorgt, dat het
vocht in de lade blijft. Afhankelijk van de
hoeveelheid levensmiddelen kan het vocht-
gehalte in de vocht-lade tot 90% oplopen.
Een ideaal klimaat voor alles wat uit de tuin
of direct van het land komt, zoals sla, groen-
te, fruit, champignons en kruiden.

Voor verskoelen geschikt:

praktisch alle levensmiddelen die vers zijn
en ook vers moeten blijven.

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

Niet geschikt voor verskoelen:

alle soorten groente en fruit die niet bestand
zijn tegen koude, zoals zuidvruchten, avoca-
do's, papaya's, passievruchten, aubergines,
komkommers, paprika's; bovendien vruchten
die nog moeten rijpen, groene tomaten,
aardappelen en harde kaassoorten. Een
ideale bewaarplaats voor dit soort levens-
middelen is de koelruimte (afb. 1/C).

Levensmiddelen bewaren d.m.v. verskoelen

Attentie bij het inkopen van levensmiddelen:

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

Verpakken van levensmiddelen

De levensmiddelen liefst verpakt of goed afgedekt inruimen. Hierdoor blijven niet alleen geur, kleur en smaak bewaard, maar ook het vochtgehalte en de versheid. Bovendien wordt hierdoor voorkomen dat de levensmiddelen naar elkaar gaan smaken. Alleen fruit, groente en sla moeten onverpakt in de vocht-lade worden opgeslagen (afb. 1/18). Voor verpakking geschikt zijn polytheen-zakjes, folie, aluminiumfolie en luchtdicht af te sluiten dozen van kunststof of aluminium.

Bewaartijden

afhankelijk van de kwaliteit op het moment van inkoop

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

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

Grote stukken vlees, kant-en-klaargerechten	max. 15 dagen
---	---------------

Geroekte worst, pekelvlees, zuurkool en andere koolsoorten	max. 20 dagen
--	---------------

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

Levensmiddelen invriezen en opslaan

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

Attentie bij het inkopen van diepvriesprodukten

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

Levensmiddelen zelf invriezen

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

Geschikt om in te vriezen:

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

Niet geschikt om in te vriezen:

eieren in de schaal, zure room en mayonaisse, kropsla, radijsjes, rettich en uien.

Blancheren van groente en fruit

Groente en fruit vóór het invriezen blancheren zodat kleur, smaak, geur en vitamine "C" behouden blijven.

(Bij het blancheren worden groente en fruit even in kokend water gedompeld. Literatuur over invriezen, resp. blancheren is in de boekhandel verkrijgbaar.)

Verpakken van levensmiddelen

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

Voor verpakking geschikt:

kunststof-, polytheen- en aluminiumfolie, diepvriesdozen. Deze produkten zijn in de handel verkrijgbaar.

Niet geschikt:

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

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

Als sluiting geschikt:

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

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

Invriescapaciteit

Op de bodem van het vriesvak kan binnen 24 uur max. 6 kg (KSF... 5 kg) levensmiddelen in één keer worden ingevroren.

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

Levensmiddelen invriezen en opslaan

Supervriezen

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

De indicatie "super" afb. ②/4 geeft aan dat het supervriessysteem is ingeschakeld. De koelmachine loopt nu permanent. In de diepvriesruimte wordt een lage temperatuur bereikt.

Het supervriessysteem wordt automatisch uitgeschakeld als de vers ingeladen levensmiddelen door en door bevroren zijn (bij kleine hoeveelheden na een paar uur, bij grote hoeveelheden na uiterlijk twee dagen).

Als u vergeten bent de levensmiddelen in te laden, wordt het supervriessysteem na ca. 26 uur automatisch uitgeschakeld.

Bewaartijden

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

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

Ontdooien van diepvrieswaren

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

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

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

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

De max. bewaartijd van de levensmiddelen wordt hierdoor bekort.

Ijsblokjes maken

Afb. ①

Het ijsbakje voor 3/4 met water vullen en op de bodem van het vriesvak zetten. Door het ijsbakje iets te verbuigen laten de ijsblokjes gemakkelijk los.

In het voorraadbakje kunnen de ijsblokjes bewaard worden zodat u ze altijd bij de hand hebt.

Het ijsbakje dient tevens als deksel van het voorraadbakje.

Ontdooien van het apparaat

Koel- en verskoelruimte

De koel- en verskoelruimte wordt automatisch ontdooid.

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

Vriesvak

Het vriesvak (afb. 11/A) wordt niet automatisch ontdooid omdat de ingevroren levensmiddelen niet mogen ontdooien. Een te dikke laag rijp of ijs vermindert de invriescapaciteit, waardoor het energieverbruik toeneemt.

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

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

U gaat als volgt te werk:

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

Tips bij het ontdooien

Nooit elektrische verwarmingsapparaten in het vriesvak plaatsen. Wees voorzichtig met **ontdooi-sprays!** Ze kunnen explosieve gassen ontwikkelen, kunststofoplossende bestanddelen of drijfgassen bevatten of schadelijk zijn voor de gezondheid. Lees altijd eerst de gebruiksaanwijzing op de verpakking van deze producten.

Schoonmaken van het apparaat

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

De binnenkant van het apparaat liefst eenmaal per maand schoonmaken.

Om schoon te maken kan de koelwagen er helemaal uitgehaald worden: koelwagen-helemaal uittrekken en de schuiflade (afb. 13), eruit halen.

Aan beide kanten de schuifjes (afb. 14/1) helemaal naar voren schuiven.

Koelwagen aan de voorkant iets optillen en eruit jalen (afb. 15).

Het vochtfilter boven de vocht-lade (afb. 11/17) kan eruit genomen en gereinigd worden. Haal eerst de vocht-lade eruit en trek daarna het vochtfilter eruit.

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

Zorg dat sop niet in het bedieningspaneel of de ventilator terechtkomt.

Behalve de deurafdichting kan het hele apparaat met lauw water met een scheutje mild, licht desinfecterend reinigingsmiddel (bijv. handafwasmiddel) worden schoongemaakt.

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

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

Schoonmaken van het apparaat

De deurafdichting alleen met schoon water afnemen en grondig droogwrijven.

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

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

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

Tips om energie te besparen

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

Attentie: bedrijfsgeluiden

Bedrijfsgeluiden

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

Een licht geruis

wordt veroorzaakt door de luchtstromingen die ontstaan als de ventilator draait.

Een korte klik

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

Een gedempt gebrom

is niet te vermijden als de compressor werkt.

Een zacht geborrel of gebruis

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

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

Liggen de legplateaus wel goed?

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

Kleine storingen zelf verhelpen

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

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

Geen enkele indicatie brandt:

controleer of er stroom is, of de stekker goed in het stopcontact zit en of de hoofdschakelaar van het apparaat (afb. 2/1) is ingeschakeld.

De verlichting in de koelruimte functioneert niet:

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

Verwisselen van het halogene lampje:

Stekker uit het stopcontact trekken.

Lamphuis eraf halen (afb. 7).

Afdekkapje eraf trekken en het kapotte lampje eruit trekken.

Het nieuwe lampje niet met de blote vingers aanraken maar met behulp van een schone doek of een stukje papier in de fitting vastzetten (afb. 8).

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

Als de ingestelde temperatuur in de koelruimte niet wordt bereikt:

het be- en ontluichtingsopeningen in de plint is afgedekt. De deur werd te vaak geopend of er werden grote hoeveelheden verse levensmiddelen ingeladen.

Kleine storingen zelf verhelpen

Corrigeren van de temperatuur in de verskoelruimte Afb. ②

De vaste instelling van 0° C kan - indien nodig - een klein beetje gecorrigeerd worden: de toetsen 9 en 10 tegelijkertijd gedurende 5 seconden indrukken. De indicatie 4 "super" knippert, de indicatie 8 geeft voorlopig "00" aan. Om de instelling te corrigeren toets 9 herhaaldelijk of voortdurend indrukken tot de gewenste temperatuur op indicatie 8 wordt aangegeven. De insteltemperatuur wordt in volgorde van plus 2° C tot min 2° C aangegeven. **Graden onder nul worden aangegeven door het knipperen van indicatie 7.** Na ca. 1 minuut worden de indicaties automatisch op het normale gebruik teruggezet. De tevoren ingestelde temperatuur wordt in het geheugen opgeslagen.

Roep de hulp van de Servicedienst in als op de indicatievensters (afb. ②/6 en ②/8) "—" of "E 1, 3, 5, 6" staat aangegeven en het desondanks koud is in het apparaat. Als het apparaat al langere tijd in gebruik is, de indicatie "alarm" brandt en het akoestische alarmsignaal te horen is:

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

- Het ventilatieopening in de plint is afgedekt.
- De deur van het vriesvak is niet goed dicht.
- Er werden te veel verse levensmiddelen in één keer ingevroren (in dit geval gaat de indicatie "alarm" na een tijdje weer uit).

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

Om koudeverlies te vermijden de deuren niet onnodig openen.

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

Attentie:

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

Servicedienst

Afb. ⑩

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

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

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

Sikkerhed og miljø

Destruktion af det gamle skab

Gamle skabe skal gøres ubrugelige. Fjern stik og ledning. Snaplåse skal ødelægges – derved forhindres det; at legende børn spærrer sig selv inde, og kommer i livsfare. Køle- og fryseskabe indeholder isolationsgas og kølemiddel der kræver en special bortskaffelse. Desuden indeholder skabene værdifulde stoffer der kan genanvendes.

Kontakt den lokale genbrugsstation, og hør, hvordan De skaffer Dem af med det gamle skab. Vær opmærksom på, at kredsløb og rør ikke bliver beskadiget under transporten til en miljøvenlig genbrugsstation.

Når emballage skal kasseres

Produktet har været effektivt emballeret under transporten. Ved konstruktion af emballagen, har vi bestræbt os på, at der kun bruges det absolut nødvendige materiale.

Emballagen er fremstillet af miljøvenlige materialer og kan behandles som andet normalt affald.

Dele af træ er ikke behandlet med kemiske midler.

Folier er fremstillet af polyætylen (PE), emballagebånd af polypropylen (PP) og opskummende polystyroldele (PS) er fri for freon.

Disse materialer er rene kulbrinteforbindelser og kan genbruges, hvis de afleveres til genbrugspladser.

Ved genbrug af materialerne spares råstoffer og affaldsmængden bliver mindre.

Brug genbrugsordningerne for emballage og ældre apparater og vær med til at skåne miljøet. Er der tvivl om ordningerne, og hvor genbrugspladserne er placeret, kan kommunen kontaktes.

Vær opmærksom på

den vedlagte brugs- og monterings-vejledning gennemlæses omhyggeligt. De indeholder vigtige oplysninger om installation, brug og vedligeholdelse af køle-/fryseskabet.

Brugs- og monteringsvejledningen bør opbevares omhyggeligt til brug for den, der eventuelt måtte overtage køle-fryseskabet.

Producenten hæfter kun, hvis nedenstående overholdes:



- Dette skab indeholder en ringe mængde af kølemidlet Isobutan (R600a), et naturgas produkt, som er meget miljøvenligt, men brandbart. Ved transport og opstilling af skabet, skal De være opmærksom på, at kølekredsløbet ikke er blevet beskadiget. Er skabet beskadiget, undgå da åben ild i rummet, sørg for at lufte ud i rummet, hvor skabet er placeret.
- Et beskadiget skab må ikke anvendes. I tvivlstilfælde: Spørg forhandleren.
- Tilslutning og opstilling foretages i henhold til monteringsvejledningen. Den elektriske tilslutning skal være i overensstemmelse med typeskiltet.
- Der garanteres kun for den elektriske sikkerhed, hvis hjemmets elektriske installation er korrekt udført.
- I tilfælde af fejl, ved vedligeholdelse og rengøring trækkes stikket ud, eller sikringen skrues ud. Træk i stikket – ikke i ledningen.
- Reparationer på el-apparater må kun udføres af fagfolk.
- Spiritus med høj alkoholprocent må kun opbevares i tæt lukkede og opretstående flasker, og der må ikke opbevares eksplosive stoffer i skabet – **eksplosionsrisiko!**

Sikkerhedsanvisninger

- Ispinde og isteringer må ikke tages direkte ud af fryseren og puttes i munden (risiko for forbrænding pga., meget lave temperaturer).
 - Væsker i flasket og dåser må ikke opbevares i frostrummet. Flasker og dåser springer.
 - Kølekredsløbets dele må ikke beskadiges, eksempelvis må der ikke stikkes hul på fordamperens kølemiddelkanaler, rørledninger må ikke bøjes, overfladebelægninger må ikke skrubes af osv. Kølemiddel kan give øjenskader.
 - Ventilations- og udluftningsåbninger på skabet må ikke dækkes til eller spærres.
 - Sokkel, udtræk, døre osv. må ikke anvendes som „trinbræt“ eller støtte.
- I kølevognen må flasker med mousserende vin, der er taget af, ikke opbevares til lukket. Når svalevognen åbnes, kan der opstå rystelser, der gør, at korkproppen springer af med eksplosionsagtig fart.
- Rør ikke frysevarer med våde hænder. Hænderne kan fryse fast.
 - Børn bør ikke lege med skabet. Børn må under ingen omstændigheder sidde på udtrækket eller hænge på døren.
 - Hvis man har et køle-/fryseskab med lås, skal nøglen opbevares på et for børn utilgængeligt sted.

Tilslutning

Bestemmelser

Skabet egner sig til at køle og fryse fødevarer og til fremstilling af isteringer.

Det er beregnet til anvendelse i private husholdninger.

Ved erhvervsmæssig brug skal de for det pågældende erhverv gældende bestemmelser overholdes.

Det opfylder kravene i tysk „Unfallverhütungsvorschrift für Kälteanlagen“ VBG 20.

Kølekredsløbet er tæthedsprøvet.

Dette produkt opfylder de gældende sikkerhedsbestemmelser for el-apparater.

Rumtemperaturen

Skabet er egnet til rumtemperaturer på +10°C til +32°C. Hvis rumtemperaturen i en længere periode er under +10°C, kan friskkøl afdelingen blive for varm.

Placering af skabet Opstillingssted

Et tørt, godt ventileret rum er velegnet som opstillingssted. Skabet bør ikke placeres på et sted, hvor det er udsat for direkte sollys, og bør ikke være i nærheden af en varmekilde som f.eks. ovn, radiator etc.

Hvis det ikke kan undgås at placere skabet ved siden af en varmekilde, skal der anvendes en egnede isoleringsplade, eller følgende mindsteafstand skal overholdes til varmekilden:

Til EL-komfurer 3 cm.

Hvis skabet stilles ved siden af et andet køle- eller fryseskab, er en afstand på mindst 2 cm mellem skabene nødvendig for at undgå, at der dannes kondensvand.

Montering og flytning af dørhængsler

Jvf. vedlagte monteringsvejledning.

Elektrisk tilslutning

Skabet må kun tilsluttes 220-240 V/50 Hz vekselsstrøm via en forskriftsmæssig installeret stikkontakt.

Stikkontakten skal være sikret med en sikring på 10 A.

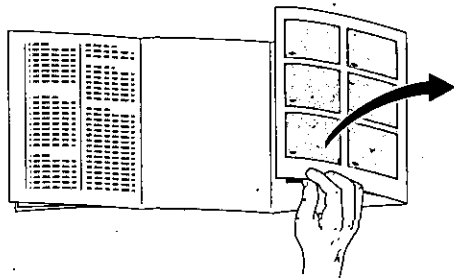
Ventilation

Den opvarmede luft, der dannes på skabets bagside, skal kunne cirkulere frit. Køleagregatet må ellers yde mere, og det øger strømforbruget. Derfor må ventilations- eller udluftningsåbningerne under ingen omstændigheder tildækkes.

Lær apparatet at kende

Før De læser dette afsnit, bør de folde de sidste sider med billeder ud.

Betjeningsvejledningen gælder for flere modeller, således at detaljefigelser kan forekomme.



Samlet oversigt:

Billede ①

- 1-10 Betjeningspanel
- 11 Isterningsbakke
- *12 Ventilator
- 13 Glashylde
- 14 Belysning
- *15 Pålægsskuffe
- 16 Bagvæg (fordamper)
- 17 Fugtighedsfilter
- 18 Grøntsagsskuffe med høj luftfugtighed
- 20 Hylde
- *21 Smør- og osteboks
- *23 Flaskehylde
- 24 Skuffe
- 25 Kølevogn
- *26 Æggebakke

A = Fryser (-18°C eller koldere)

B = Friskkøl (nær 0°C)


C = Køleskab (+2° - +11°C)

* ikke alle modeller

Lær apparatet at kende

Betjeningspanel (kort oversigt)

Billede ②

- 1 ① - taste
Hovedafbryder tænd/sluk
- 2 Super-taste
for max. indfrysning
- 3 Alarmtaste 
til afbrydelse af alarmtone, når der er for varmt i fryseren
- 4 Lampe for super dirft
lyser kun når skabet arbejder med superfrys
- 5 Alarmindikering
lyser kun når der er for varmt i fryseren
- 6 Indikator for aktuel temperatur
i fryseren
- 7 Indikator for „cold + fresh“
lyser kun, når friskkøl- og køleskabet er tændt på tasten 10.
- 8 Indikator for:
 - a) Aktuel køletemperatur
 - b) Indstillings temperatur i køleafdeling (kun 5 sek. når der trykkes på taste 9)
- 9 Taste til indstilling af temperatur
i køleafdelingen
◇ = varmere, koldere
- 10 ① - taste
tænd og sluk for køl og friskkøl

Tips:

Temperaturen i fryseren og friskkøl kan ikke indstilles, disse afdelinger indstilles automatisk.

Temperatur i fryser = -18°C

Temperatur i friskkøl = nær 0°C

Funktionen af kontrol-elementerne

Billede ②

- 1 ① - taste
Hovedafbryder for både køle- og fryseafdelingen
- 2 Super-taste
tænd og sluk for superindfrysning. Når denne anvendes, vil „Super“ lyse i felt 4.
Superindfrysningstasten anvendes når der skal indfryses større mængder friske fødevarer. **24 timer før varerne indfryses** tændes der for „Super“. Kompressoren arbejder konstant, og der opnås en meget høj temperatur i fryseren.
Superindfrysningen kobler automatisk fra, når de friske frysevarer er frosne (ved små mængder fødevarer efter nogle få timer, ved store mængder fødevarer efter ca. 2 dage).
Hvis man skulle glemme at lægge fødevarerne i fryseren, slår superfrys automatisk fra efter ca. 26 timer.
- 3 Taste for akustik alarm
Til afbrydelse af alarmtone.

Alarmtonen lyder når der bliver for varmt i fryseren, og der er risiko for, at de dybfrosne varer tør op. (Samtidig lyser „alarm“ 5)
Den kan uden risiko for de dybfrosne varer slås fra:
 - når skabet tændes
 - når der ilægges større mængder friske varer
 - og når døren har stået åben for længe
- 4 „Super“
Denne **lyser kun** når der er trykket på super tasten 2, superindfrysning er nu tilkoblet.

Lampen **slukker** når der trykkes på supertasten igen.

Funktionen af kontrol-elementerne

9 Indstilling af køletemperaturen

(Temperaturen kan indstilles mellem +2°C og +11°C).

◇ = tryk på tasten 9

Indstillingstemperaturen vises i 5 sek. i felt 8.

Hold på tasten eller tryk flere gange, indtil den ønskede temperatur er opnået. (Indstillingstemperaturen vises i fortløbende rækkefølge fra + 11 °C til +2 °C. Efter 2 °C fremkommer igen 11 °C).

10 ☺-tasten

Tænd og sluk for friskkøl og køl (Disse afdelinger kan kun sættes i gang, når der er tændt for hovedafbryderen 1)

Før ibrugtagning

- Vedlagte hyldeholdere monteres i hullerne efter ønske. **Billede 4/C.**

Tilslutning og temperaturvalg

Billede 2

- Sæt stikket i stikkontakten
- Tryk på hovedafbryderen 1. Alarmtonen lyder, alarmlampen 5 lyser og aktuell frysetemperatur 6 blinker.
- Tryk på taste 3. Alarmtonen afbrydes
- Hovedtasten for friskkøl og køl trykkes ind, indtil felt 7 og 8 lyser.

◇ = tryk på tasten 9

Indstillingstemperaturen vises i 5 sek. i felt 8.

Hold på tasten eller tryk flere gange, indtil den ønskede temperatur er opnået. (Indstillingstemperaturen vises i fortløbende rækkefølge fra + 11 °C til +2 °C. Efter 2 °C fremkommer igen 11 °C).

Vi anbefaler + 6° C.

Tips:

- Når fryseren har opnået den korrekte frysetemperatur slukker alarmlampen 4.
- Temperaturen i fryseren (Billede 1/A), og friskkøl (Billede 1/B) kan ikke indstilles. Disse indstilles automatisk. Fryseren arbejder med -18°C eller koldere. Ved superfrys ned til -30° C.
- Friskkøl arbejder med en temperatur nær 0° C.
- Bemærk mens kompressoren kører, dannes der vandperler eller rim på på bagvæggen i friskkøl, (Billede 1/16) hvilket er helt normalt. Det er ikke nødvendigt at tørre vandperlerne af eller fjerne rimlaget. Bagvæggen afrimes automatisk. Vandet opfanges i afløbsrenden (Billede 2/A), hvorfra det ledes til en skål ovenpå kompressoren, hvor det fordampes.

Sluk ikke i brug

Skabet stoppes

Tryk på hovedafbryderen (**Billede 2/1**) for at slukke skabet.

Ude af brug

Hvis skabet ikke skal anvendes gennem en længere periode, slukkes der for skabet, (**Billede 2/1**). Fryseren afrimes og skabet rengøres. Dørene skal stå åbne.

Friskkøl og køl ude af brug

Hvis det kun er friskkøl og køl, der ikke anvendes, trykkes der på tasten (**Billede 2/10**), indtil lyset i lampen (**Billede 2/8 og 7**) slukker. Rengør de to afdelinger.

Lad dørene være lukket.

Temperaturen indstilles automatisk på + 10°C i de to afdelinger.

Placering af fødevarer

Forandringsmuligheder i indretningen

Hylderne kan flyttes efter behov. Hylderne tages ud (**Billede 3**). Hyldeholderne **A, B** og propperne **C** fjernes med hånden (**Billede 4**).

*Høje flasker kan stilles ind, ved at placere pålægsboksen bagerst på hylden. (**Billede 5**).

Alle hylder og bokse i døren kan tages ud for rengøring.

Billede 7 viser hvordan bokse og hylder tages ud.

*For at flaskerne ikke vælter, når trækkes ud eller ind, kan disse sikres med en flaskeholder (**Billede 3/B**).

*= ikke alle modeller

Vær opmærksom på følgende

- Varme retter og drikke afkøles før de sættes i køleskabet.
- Fødevarer placeres så vidt muligt emballeret eller godt tildækkede i skabet. Derved bevares aroma, farve, fugtighed og friskhed, desuden undgås smagsoverførsel. Kun grøntsager, frugt og salat opbevares ueballeret i grøntsags-skuffen. **Billede 1/18**.
- Olie og fedt må ikke komme i kontakt med plastikdelene og dørpakninger (disse kan blive porøse).
- Der må ikke opbevares eksplosive stoffer i skabet.
- Spiritus med høj alkoholprocent må kun opbevares i tæt lukkede og opretstående flasker:
- Flasker med væsker der kan fryse, må ikke opbevares i fryseren. Når de fryser springer flaskerne.

Placering af fødevarer

Indretningseksempler

Billede ①

I fryseren, (Billede ①/A).

Indfrysning af fødevarer, opbevaring af frysevarer, fremstilling af isterninger.

I fryskkøl (Billede ①/B).

På hylderne (13),

Færdigretter, kød, fjerkræ, ost, fisk, mælkeprodukter, skinke og pølser.

I pålægsboksen (15) pålæg og pølser.

I dørhylderne (20) små tuber og flasker.

I faget (21) smør eller ost.

I flaskehylde (23) store flasker og mælkekartoner.

I grøntsagsskuffen (Billede ①/18).

Grøntsager som f.eks. gulerødder, rødbeder, selleri, radiser, asparges, porrer, spinat, modne tomater, friske ærter o.s.v.
Kål som f.eks. blomkål, rosenkål, savojkål, kålrabi og broccoli.

Urter som f.eks. purløg, dild og persille.

Frugt som f.eks. figener og æbler.

Svampe.

Salatsorter som f.eks. feltsalat, hovedsalat og julesalat.

I køleafdelingen, (Billede ①/C).

I skuffen (24), bagværk, færdige retter, konserves, skærest, citrusfrugter, tomater, agurker, peberfrugter, mandariner, bananer, ananas og meloner.

I kølevognen (25), drikkevarer, hvidvin, øl og andet der skal være køleskabskoldt.

I æggebakken (26) æg.

Opbevaring af fødevarer i friskkøl

Friskkøl

Billede ①/B

Temperaturen i friskkøl holdes konstant nær 0° C. Den lave temperatur og den høje luftfugtighed (i „dugfrisk“ skuffen) giver de bedste opbevaringsmuligheder for friske fødevarer.

„Dugfrisk“ skuffen

„Dugfrisk“ skuffen (Billede ①/18) dækkes af et specialfilter, der lader luften komme igenem, men holder fugten tilbage. I „dugfrisk“ skuffen er der derfor, alt efter hvor meget der opbevares, en luftfugtighed på op til 90%; ideelle betingelser for alt som kommer fra haven og marken, så som salat, grøntsager, frugt, svampe og krydderurter.

Følgende er velgnet til opbevaring i friskkøl:

Principielt alle fødevarer, som er friske og som skal blive ved met at være friske i længere tid.

Ligeegyldigt om der er tale om kød eller pålæg, frisk fisk, mælk, smør, kvark, grøntsager eller frugt. Alt holder sig frisk dobbelt så længe i friskkøl afdelingen.

Uegnet til friskkøl er:

Kuldefølsomme frugter og grøntsager, så som sydfrugter, avokados, papajaer, passionfrugter, auberginer, agurker, peberfrugter, desuden frugt til eftermodning, grønne tomater, kartoffer og skærest. Det ideelle opbevaringssted til disse fødevarer er i kølevognen (Billede ①/C).

Opbevaring af fødevarer i friskkøl

Ved indkøb af fødevarer er følgende vigtigt:

Holdbargedatoen for Deres fødevarer er vigtig. De skal være friske, når de købes. Principielt gælder det: Jo friskere fødevarerne er, når de lægges på køl, desto længere holder de sig friske. Sørg derfor altid for ved indkøb, at varerne er så friske som muligt.

Emballering af fødevarer

Fødevarer skal så vidt muligt være pakket ind eller dækket til. Herved bevares aroma, farve, fugtighed og friskhed, og desuden undgås det, at fødevarerne tager smag af hinanden. Kun grøntsager, frugt og salat bør opbevares uemballeret i grøntsagsskuffen.

Billede 1/18.

Plastikposer og folie er velegnede til emballering samt aluminiumsfolie og lufttætte plastik- og aluminiumsbeholdere

Opbevaringstider

alt efter udgangskvalitet

Pølser, pålæg, kød, indmad, fisk, mælk kvark	op til 7 dage
Kød i mindre stykker, svampe, salater, bladgrøntsager	op til 10 dage
Kød i større stykker, færdigemiddagsretter	op til 15 dage
Røgede eller saltede pølser, kål	op til 20 dage
Varmebehandlet kød i større stykker, oksekød, vildt, bælgfrugter	op til 30 dage

Indfrysning og opbevaring af frysevarer

Sørg altid for at døren til fryseren er lukket. En åben dør er skyld i optøning af dybfrostvarer, og hurtig tilisning af fryseren, samt øget strømforbrug.

Vigtigt ved indkøb af dybfrosne varer

- Sørg for at emballagen ikke er beskadiget.
- Holdbargedatoen må ikke være overskredet.
- Temperaturen skal være -18°C eller koldere.
- Dybfrosne varer købes til slut, pakkes godt ind i avispapir eller i en køletaske, transporteres hjem hurtigst muligt og lægges i fryseren.

Indfrysning af ferske fødevarer

Hvis fødevarer indfrysés, må der kun anvendes friske fødevarer. Fødevarerne emballeres lufttæt for ikke at miste deres smag eller tørre ud.

Egnede varer til nedfrysning:

Kød, pølser, fjerkræ, vildt, fisk, grøntsager, urter, frugt, bagværk, pizza, færdigretter, middagsrester, æggeblommer og æggehvider.

Indfrysning og opbevaring af dybfrost

Følgende egner sig ikke til fryseren

Hele æg i skal, marinade, mayonnaise, bladsalat, radiser og løg.

Blanchering af frugt og grønt

For at holde på farver, smag, aroma og C-vitaminer, skal frugt og grønt blanches inden frysning.

(Ved blanchering gives grøntsager og frugt et kort opkog i vand. Se evt. i en kogebog).

Indpakning af fødevarer

Varerne skal pakkes lufttæt, således at de ikke mister smag eller tørrer ud.

Egnet indpakning:

Film, ALU-folie og frysebeholdere.

Uegnet indpakning:

Indpakningspapir, pergamentpapir, cellofan, affaldsposer og brugte indkøbsposer.

Fødevarerne pakkes ind, og luften trykkes helt ud af pakken, hvorefter den lukkes lufttæt.

Egnet lukkemateriale:

Gummibånd, plastikklips, bindetråd, kuldebestandig tape eller lignende. Ved anvendelse af film, kan man anvende en-foliesvejsere til lukning.

Før varerne lægges i fryseren, skal de mærkes omhyggeligt med indhold og dato.

Max. indfrysningskapacitet

På 24 timer kan max. 6 kg (KSF/KS...F 5 kg) fødevarer indfryses på én gang i bunden af fryseren.

Allerede frosne fødevarer må ikke komme i berøring, med de friske fødevarer der skal frys.

Indfrysning og opbevaring

Superindfrysning

Hvis der allerede er fødevarer i fryseren, skal superindfrysningen være tændt i nogle timer, inden friske varer lægges i fryseren. Normalt er 4-6 timer nok.

Hvis max. frysekapaciteten skal udnyttes, varer det 24 timer. Mindre mængder fødevarer op til 1 kg kan indfryses uden superindfrysning. Tryk på „Super“ (Billede 2/2) for at tænde for superindfrysning.

Lampen for „Super“ 2/4 lyser.

Kompressoren arbejder nu konstant, i fryseren er der en lav temperatur.

Superindfrysningen kobler automatisk fra, når de friske frysevarer er frosne

(ved små mængder fødevarer efter nogle få timer, ved store mængder fødevarer efter ca. 2 dage).

Hvis man skulle glemme at lægge fødevarerne i fryseren, slår superfrys automatisk fra efter ca. 26 timer.

Opbevaringstider

For at bevare kvaliteten af dybfrosne varer, er det vigtigt at holdbarhedstiden ikke overskrides.

Holdbarheden er forskellig alt efter hvilke fødevarer det er.

Ved -18°C kan fisk, pølser færdige retter og bagværk holde sig op til 2 måneder.

Ost, fjerkræ og kød op til 4 måneder.

Grøntsager og frugt op til 6 måneder.

Indfrysning og opbevaring

Optøning

Alt efter art og anvendelsesformål er der følgende muligheder:

Ved stuetemperatur-
I køleskab

I den elektriske ovn med/uden varmluft
I mikrobølgeovnen

Delvist eller helt optøede varer kan indfryses igen, hvis temperaturen ikke er nået over +3° C. Kød og fisk kan holde sig i 1 døgn, mens andre varer kan holde sig i 3 døgn.

Hvis smag, lugt og udseende er uændret, kan varerne endvidere laves til færdigretter (koges eller steges) og i denne form indfryses igen. Den maksimale opbevaringstid gælder så ikke længere.

Tilberedning af isterninger

Billede 11

Fyld isbakken 3/4 med vand og stil den ind i fryseren.

For lettere at få isterningerne ud af isbakken, bøjes denne let.

Den medfølgende forrådsbeholder kan benyttes til opbevaring af isterninger. Isbakken er samtidig et låg til forrådsbeholderen.

Afrimning

Afrimning af friskkøl og køl

Friskkøl og køl afrimes automatisk.

Smeltevandet løber via samlerenden (Billede 12/A), gennem afløbsrøret (Billede 12/B), videre ned i fordampningsskålen på skabets bagside og fordamper der. Sørg for at smeltevandet altid uhindret kan løbe ned.

Fryseren

Fryseren (Billede 11/A) afrimes ikke automatisk, da de dybfrosne fødevarer vil tåle op. Større rim- eller isophobninger nedsætter skabets kapacitet, og øger strømforbruget.

Brug aldrig en kniv til at fjerne is og rim, denne kan prikke hul i frysepladen.

Er rimlaget tykt, skal der afrimes på følgende måde:

- Pak fødevarerne ind i aviser og opbevar dem, så køligt som muligt.
- Træk stikket ud.
- Lad døren stå åben, smeltevandet fjernes med et håndklæde eller lignende.
- Fryseren rengøres, stikket sættes i, og placer frysevarerne igen.

Hjælp til afrimning

Stil aldrig elektriske varmeapparater, gaspetroleumlamper eller lys i fryseren. Vær forsigtig med at anvende afrimnings-spray, disse kan danne eksplosive luftarter, indeholde opløsnings- eller drivmidler, der beskadiger kunststof, eller være sundhedsfarlige.

Rengøring

Før rengøringen skal stikket altid trækkes ud eller sikringen skrues løs.

Skabet skal gøres rent indvendigt en gang om måneden.

Kølevognen og skuffer kan tages ud for rengøring.

Kølevognen og skufferne tages ud på følgende måde:

Træk ud og vip opad. (Billede 16, 16/1 og 15).

Også fugtighedsfiltret (Billede 1/17) kan tages ud for rengøring. Træk først grøntsagsskuffen ud. Herefter filteret.

Filterafdækningen (Billede 16), løftes af, filteret tages ud, renses i lunkent vand, tørres og samles igen.

Rengøringsvandet må ikke komme ind i betjeningspanelet. Til rengøring af hele skabet - med undtagelse af dørpakningen - er lunkent vand med et let desinficerende rengøringsmiddel som f.eks. opvaskemiddel velegnet.

Uegnet er sand- og syreholdige rengøringsmidler og kemiske opløsningsmidler.

Skurrende rengøringsmidler bør heller ikke anvendes, da disse kan give matte pletter.

Dørpakningen rengøres med rent lunkent vand, og tørres af med et tørt viskestykke.

Samlerenden til smeltevand (Billede 12/A) og afløbshullet (Billede 12/B) rengøres ofte, således at smeltevandet kan løbe uhindret. Afløbshullet rengøres med en lille pind eller lignende.

Vand fra rengøringen må ikke trænge gennem afløbshullet og ned i fordampnings-skålen.

Efter endt rengøring af skabet monteres hyl-der og skuffer igen, tilsluttes og der tændes for det.

Energisparetips

- Skabet placeres i et køligt, godt ventileret rum, beskyttes mod direkte sollys og stilles ikke i nærheden af en varmekilde (radiator etc.)
- Varme madvarer stilles først ind i skabet, når de er afsvalede.
- Til optøning lægges de dybfrosne varer ind i køleskabet. Således udnyttes kulden i varerne til at køle fødevarerne i køleskabet med.
- Fryseren afrimes ved kraftig isdannelse. Et tykt islag forringer kuldeafgivelsen til de dybfrosne varer og får strømforbruget til at stige.
- Ved ilægning og udtagning:
- Lad døren til fryseren stå åben i så kort tid som muligt. Jo kortere tid døren til fryseren står åben, desto mindre bliver isdannelsen.
- Indstil ikke temperaturen koldere end nødvendig.

Usædvanlig støj

For at opretholde den indstillede temperatur, starter og stopper **kompressoren** fra tid til anden. Lyden høres som en brumme lyd, og kan blive lidt højere i en kortere periode. Lyden høres normalt ikke, men er der meget stille omkring skabet, vil De lægge mærke til den.

En svag susen

Høres når ventilatoren i friskkøl kører. Der opstår luftstrømninger.

Små klik

høres kun, når termostaten slår til og fra.

Svag brummen

høres når kompressoren arbejder.

Boblelyde

Boblelydene kommer fra kølemidlet, som løber gennem rørene. Hørene når kompressoren arbejder, samt kort efter den er stoppet.

Hvis køle-/fryseskabet stadig forekommer unaturligt eller for støjende, skal henvendelse ske til vor kundeservice.

Er hylderne rigtigt placeret?

Unormal støj kan evt. komme fra hylder eller andet af køleskabet løsdele. Kontroller de dele, der kan tages ud, og sæt dem eventuelt ind igen.

Afhjælpning af små forstyrrelser

Det er ikke ved alle fejl, der er behov for en servicemontør. Ofte er der blot tale om en lille ting, der skal gøres. Før De henvender Dem til kundeservice, bør De derfor prøve, om De ved hjælp af nedenstående tips selv kan løse problemet.

I tilfælde, hvor der ikke konstateres nogen egentlig fejl ved servicebesøget, skal De nemlig selv betale alle omkostninger i forbindelse med besøget, også i garantiperioden.

Hvis der ikke er nogle kontrollamper, der lyser:

Kontroller, om der er strøm, om stikket sidder rigtigt i stikkontakten, og om hovedafbryderen er trykket ind (**Billede 2/1**).

Hvis køleskabsbelysningen ikke fungerer:

Pæren er defekt. Pæren udskiftes. Der anvendes en lav volt halogenpære på maks. 12 V, 10 W, sokkel G 4.

Denne kan købes i hvidevarebutikker, eller i vor serviceafdeling. (Vigtigt - der må ikke anvendes pærer med højere eller lavere effekt).

Udskiftning af halogenpære:

Træk stikket ud. Fjern lampehuset (**Billede 17**). Lampeglasset fjernes og den defekte pære fjernes.

Den nye pære må ikke berøres med fingrene. Brug et stykke papir eller en klud til at holde om pæren, når denne skal monteres (**Billede 18**).

Hvis pæren berøres med fingrene, skal den tørres af med en klud. Sæt lampeglasset på igen. Monter lampehuset og tænd igen for skabet.

Når køleafdelingen ikke når den indstillede temperatur:

Ventilationsgitret foroven og i soklen på skabet er dækket til.

Døren er ofte blevet åbnet, eller der opbevares store mængder friske fødevarer.

Afhjælpning af små forstyrrelser

Hvis kølerumstemperaturen er forkert Billede ②

Den normale indstilling på 0°C kan korrigeres en smule efter behov. Dette gøres ved at trykke på tasterne 9 og 10 på samme tid i 5 sek. „Super“-dioden 4 blinker, displayet 8 viser i første omgang „00“. Temperaturen korrigeres ved at trykke gentagne gange eller konstant på tasten 9, til den ønskede temperatur fremkommer i displayet 8. Indstillingstemperaturen vises i fortløbende rækkefølge fra +2°C til -2°C.

Når lampen 7 lyser, vises minus-grader. Efter ca. 1 minut vender indikatorerne automatisk tilbage til normaldrift og den tidligere indstillede temperatur lagres.

Når der i feltet (Billede ②/6) og (Billede ②/8), vises „-“ eller „E 1, 3, 5, 6“ og der er koldt - ret henvendelse til vor kundeservice.

Hvis „alarm“ lyser efter længere tids drift og den akustiske advarsel lyder:

Fejl, der er for varmt i fryseren!

- Døren til fryseren er ikke rigtig lukket.
- Ventilationsgitret i soklen er tildækket.
- Der er blevet lagt for mange friske fødevarer i fryseren på en gang (i dette tilfælde slukkes „alarm“ efter nogen tid igen).

Hvis problemet ikke kan løses ved hjælp af førnævnte tips, skal henvendelse ske til vor kundeservice.

For at undgå kuldatab bør døren ikke åbnes unødigt.

De må ikke selv udføre reparation af skabets elektriske dele.

Vigtigt!

Delvist eller helt optøede varer kan indfryses igen, hvis temperaturen ikke er nået over +3° C. Kød og fisk kan holde sig i 1 døgn, mens andre varer kan holde sig i 3 døgn. Hvis smag, lugt og udseende er uændret, kan varerne laves til færdigretter ved kogning eller stegning, og i denne form indfryses igen. Den maksimale opbevaringstid gælder så ikke længere.

Kundeservice

Vi beder Dem opgive E-nummer og FD-nummer (**Billede ②**), ved hver henvendelse til vor kundeservice.

Begge tal finder De i feltet med den sorte kant på typeskiltet, nederst til venstre i friskøl, ved siden af grøntsagsskuffen.

Driftsforstyrrelser rettes af den lokale Siemensmontør, der tilkaldes gennem vor serviceafdeling:

VELTEC A/S
Telegrafvej 3
2750 Ballerup
Tlf: 44 89 80 00

Råd beträffande skrotning av gamla kyl-/frys-skåp, säkerhetsanvisningar och varningar

Råd beträffande skrotning av gamla kyl-/frys-skåp

Äldre modeller av kyl- och frys-skåp är ofta utrustade med lås som inte kan öppnas från insidan. Om du ska kassera eller ställa undan ett sådant skåp, bör antingen låset förstöras eller dörren tas bort. På så vis kan du förhindra att lekande barn låser in sig i skåpet och utsätter sig för livsfara. Om skåpet dessutom skam skotras bör du, när stickkontakten dragits ut ur vägguttaget och skåpet lyfts ut, även klippa av anslutningsladden så nära skåpet som möjligt.

Miljöråd

Kyl- och frys-skåp innehåller isoleringsgaser och kylmedel som måste tas om hand på ett sakkunnigt sätt vid skrotning av dem. Dessutom innehåller de värdefulla material som kan återanvändas. Hör därför med din kommun var du kan lämna ditt gamla kyl/frys-skåp för skrotning. Se till att rörledningarna inte skadas innan skåpet tas om hand på ett fackmannamässigt och miljörigtigt sätt.

Förpackningsmaterialet

Allt förpackningsmaterial till ditt nya skåp kan källsorteras och tas om hand på ett miljörigtigt sätt.

Ta isär kartongen och skicka den med pappersinsamlingen. Folien är av polyetylen (PE) och det freonfria stötdämpande materialet är polystyrenskumplast (PS). Materialen är återanvändbara efter bearbetning. Hör med din kommun eller ditt lokala renhållningsverk var man kan lämna emballage och gamla produkter som ska skrotas så att de tas om hand på sakkunnigt och riskfritt sätt.

Vårt bidrag till en bättre miljö – vi trycker på returpapper

Säkerhetsanvisningar och varningar

Läs noggrant igenom bruks- och monteringsanvisningarna, både anvisningar, råd och varningstexter innan skåpet installeras och tas i bruk. På så sätt får du viktig information om hur skåpet ska installeras, användas och skötas.

Spara bruks- och monteringsanvisningarna så att nästa ägare få ta del av all information.

OBS! Plast och metalldelar i emballaget kan skada barn.

Om råden nedan inte följs kan inte tillverkaren ställas till ansvar:



- Detta skåp innehåller en mycket liten mängd kylmedium isobutan (R600a) som är en miljövänlig men brännbar naturgas. Se till att inte någon del av kylkretsen skadas när skåpet transporteras och installeras. Vid skador, undvik öppen eld och olika typer av tändare samt vädra utrymmet där skåpet står under några minuter.
- Alla som använder skåpet ska vara väl förtrogna med det och med säkerhetsanvisningarna.
- Använd inte ett skåp som är skadat. Ta kontakt med handlaren om du är tveksam.
- Anslutning och uppställning skall ske enligt monteringsanvisningen. För att man ska kunna ansluta skåpet måste spänning och ström från vägguttaget stämmas med uppgifterna på typskylten.
- Elsäkerheten hos skåpet garanteras endast om det elektriska uttaget är jordat enligt föreskrifterna. Jordfelsbrytare är inte att rekommendera på kyl/frysar.
- Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget eller skruva ur säkringen vid rengöring och i händelse av fel. Dra i stickkontakten, aldrig i anslutningsladden.

Säkerhetsanvisningar och varningar, bestämmelser

- Service och reparationer bör endast utföras av serviceföretag som godkänts av leverantören. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av sådana företag.
- Alla installationsarbeten och ingrepp i skåpet, t ex förlängning av anslutningssladden, skall utföras av behörig fackman. Reparationer, som inte utförts på ett sak-kunnigt sätt kan försämra skåpets funktion och innebära stor fara för användaren.
- Förvara heller aldrig kolsyrade drycker eller flaskor och burkar av glas i frysen. De kan frysa sönder.
- Starkspriftflaskor bör förvaras stående och väl tillslutna. Förvara aldrig produkter som innehåller brännbara drivgaser (t ex grädd-spray, sprayflaskor) eller explosiva gaser och vätskor i kyl- eller frysutrymme
Explosionsrisk!
- Stoppa inte isbitar direkt från frysen i munnen. (Risk för brännskada på grund av den mycket låga temperaturen!)
- Se till att inte skada någon av delarna i kylkretsen genom att punktera kondensorns kylmediumskanaler med något västt föremål, böja rörledningarna, skrapa bort ytiskt osv. Kylmedium som sprutar ut kan leda till ögonskador.
- Se till att inteanslutningssladden kommer i kläm när skåpet installeras eller flyttas.
- Utskjutande metalldelar på baksidan och kanter bakom och under skåpet kan vara vassa. Var därför försiktig när skåpet flyttas. Använd handskar.
- Om tipskydd följer med ska det alltid monteras.
- Täck inte för ventilationsöppningarna!
- Stöd dig aldrig på dörren och använd inte sockel eller utdragslådor som trappsteg.
- Låt inte barn leka med skåpet eller röra reglage. Se till att barn under inga omständigheter sätter sig i utdragslådor eller hänger i dörrarna.
- Förvara nyckel till skåp utrustade med lås utom räckhåll för barn.

- Flaskor med mousserande vin som öppnats får inte förvaras tillslutna i det utdragbara kylfacket. När man drar ut det kan nämligen vibrationer uppstå och korken flyga i luften och skada någon.
- Kontrollera att stickkontakten passar till vägguttaget.
- Ta inte med våta händer inuti frysen. Händerna kan fastna i metalldelar eller djupfrysta varor.

Bestämmelser

Detta frysskåp är endast avsett för förvaring av matvaror för normalt hushållsbruk. Om det används yrkesmässigt (storbushåll, restaurang e d) gäller motsvarande bestämmelser.

Skåpet har genomgått en kontroll av kylsystemet och uppfyller tillämpliga säkerhetsbestämmelser.

Omgivningstemperatur

Normal omgivande rumstemperatur för kylskåpet är +10°C till + 32°C (Sjunker den omgivande temperaturen under +10°C en längre tid, kan det bli för varmt i 0°-kylen).

Installation

Placering

Placera skåpet i ett torrt rum med god ventilation. Ställ det inte i direkt solljus eller i närheten av en värmekälla (spis, element etc). Om detta inte går att undvika måste lämplig isolerskiva placeras mellan skåp och värmekälla. Isolerskiva behövs inte om minimiavstånden är följande:

Till elspis, 3 cm.

Till annan värmekälla, 30 cm.

Om skåpet placeras bredvid ett annat kyl- eller frysskåp bör avståndet mellan dem vara minst 2 cm. Detta för att undvika kondensbildning.

Sätt inte igång kyl-/frysskåpet omedelbart efter installationen. Kylsystemet behöver stabilisera sig under ca. 30 minuter. Har skåpet transporterats liggande, bör det stå upprätt i minst 4 timmar innan det startas. Frysen ska vara kall innan den fylls med matvaror.

Installera skåpet och hänga om dörrarna

Se bifogade installations- och ombyggnadsanvisning.

Elektrisk anslutning

Skåpet får endast anslutas till jordat vägguttag, 220-240 V/50 Hz växelström. Väggtuttaget ska vara säkrat för 10 A.

Ventilation

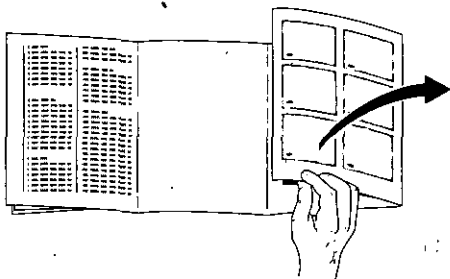
Luften bakom kyl-/frysskåpet värms upp och måste därför kunna ledas bort. I annat fall får kompressorn arbeta mer, vilket leder till högre strömförbrukning. Kompressorns livslängd kan också förkortas.

Se därför till att ventilationsöppningarna under inga omständigheter täcks för.

Översiktsbild

Längst bak i bruksanvisningen finns bilder på skåpet. Vik ut uppslaget och titta på dem samtidigt som du läser texten.

Denna bruksanvisning gäller för flera modeller och därför kan vissa skillnader förekomma i de detaljer som syns på bilderna.



Översiktsbild

Bild 1

- 1-10 Kontrollpanel
- 11 Låda för istärningar
- *12 Cirkulationsfläkt
- 13 Hylla
- 14 Innerbelysning
- *15 Charklåda
- 16 Kylskåpets bakre vägg (evaporator)
- 17 Fuktfilter
- 18 Låda med hög luftfuktighet
- 20 Hylla
- *21 Smör- och ostfack
- *23 Flaskfack
- 24 Låda
- 25 Utdragbart kylfack
- 26 Äggfack

A = Frysdel (-18°C och kallare)

B = 0°-kyl

C = Kyldel (+2 a till +11°C)

* Endast vissa modeller

Översiktsbild

Kontrollpanelen (Översikt)

Bild ②

- 1 Tangenten ①
Huvudströmbrytare Till/Från.
- 2 „super“-tangenter
för maximal infrysning
- 3 Tangenten ∇
för att stänga av varningssignalen som kopplas in när det är för varmt i frysacket
- 4 „super“-indikatorn
lyser endast när „super“-tangenter är intryckt.
- 5 „alarm“-indikatorn
lyser endast när det är för varmt i frysacket.
- 6 Indikator för „Aktuell temperatur i frysdelen“
- 7 Indikatorn „cold + fresh“, lyser endast när kylutrymmena slagits på med tangent 10.
- 8 Indikator för:
 - a) Aktuell temperatur i kyldelen
 - b) Inställd temperatur i kyldelen
(visas under 5 sekunder när tangenterna 9 används)
- 9 Tangenter för att ställa in temperaturen i kyldelen
↕ = varmare, kallare
- 10 Tangenten
Strömbrytare för kylutrymmena Till/Från

Obs!

Temperaturen i frysutrymmena och i 0°-kylen kan inte ställas in utan regleras automatiskt.

I frysdelen är det -18°C och kallare.

I 0°-kylen är det $+0 - +3^{\circ}\text{C}$.

Vilken funktion har tangenter och indikatorer?

Bild ②

- 1 Tangenten ①
Med huvudströmbrytaren slår man till och från strömmen till hela skåpet
- 2 „super“-tangenter
Med denna tangent slår man till och från infrysningsfunktionen
När funktionen är tillslagen lyser „super“-indikatorn 4. Använd infrysningsfunktionen för att frysa in större mängder färska matvaror. Koppla på funktionen **24 timmar innan matvarorna läggs in**. Kompressorn kommer nu att vara i gång hela tiden och temperaturen inne i frys-skåpet blir mycket låg.

Infrysningsomkopplaren slår automatiskt ifrån när de färska matvarorna är infrysade (vid små mängder efter några timmar, vid stora mängder efter upp till två dagar).

Om du skulle glömma att lägga in varorna, stängs infrysningsfunktionen automatiskt av efter ca 26 timmar.

- 3 Tangenten ∇
Tryck in denna tangent för att stänga av varningssignalen.

När det är för varmt i frysacket och de djupfrysade varorna är i farozonen kopplas varningssignalen in, (samtidigt som „alarm“-indikatorn 5 lyser). Varningssignalen kan utan fara för de djupfrysade varorna stängas av

- när kyl/frys tas i bruk
- när större mängder färska livsmedel läggs in
- när skåpdörren varit öppen för länge

- 4 „super“-indikatorn lyser endast när „super“-tangenter 2 är intryckta och infrysningsfunktionen därmed är tillslagen.

Den **slocknar** när du trycker in „super“-tangenter en gång till för att stänga av funktionen.

Översiktsbild

9 Tangenter för att ställa in temperaturen i kyldelen

(Temperatur mellan +2°C – +11°C kan ställas in).

Tryck på tangenten 9 ◊

Indikatorn 8 visar under 5 sekunder den inställda temperaturen.

Tryck upprepade gånger på tangenten eller håll den intryckt tills önskad temperatur visas. Den inställda temperaturen visas från +11 °C till +2 °C. Efter +2 °C visas åter 11°C.)

10 Tangenten ⊕

Med denna tangent stänger du av respektive slår på strömmen till kylutrymmena. (Dessa utrymmen kan endast sättas igång om huvudströmbrytaren 1 innan des slagits på).

Innan skåpet tas i bruk

- Sätt fast täckpropparna i hålen i väggarna inuti skåpet. Hålen används vid reglering av höjden på mellan hyllorna. Bild ①/C.

Slå på strömmen och ställa in temperaturen

Längst bak i bruksanvisningen finns bilder på skåpet. Vik ut uppslaget och titta på dem samtidigt som du läser texten.

Bild ②

- Sätt stickkontakten i vägguttaget. (När en tangent trycks in hörs en „bekräftelsesignal“).
- Tryck på huvudströmbrytaren 1. En varningssignal ljuder, „alarm“-indikatorn 5 och indikatorn 6 „aktuell temperatur i frysdelen“ lyser.
- Tryck på tangenten 3 ◊ för att stänga av varningssignalen.
- Håll tangenten 10 för kylutrymmena intryckt tills indikatorerna 7 och 8 tänds. Indikatorn 8 visar aktuell temperatur i kyldelen. Innerbelysningen tänds när dörren till 0°-kylen öppnas.
- Ställ in temperaturen i kyldelen
 - Tryck på tangenten 9 ◊
 - Indikatorn 8 visar under 5 sekunder den inställda temperaturen.
 - Tryck upprepade gånger på tangenten eller håll den intryckt tills önskad temperatur visas. Den inställda temperaturen visas från +11 °C till +2 °C. Efter +2 °C visas åter 11°C.)
 - Vi rekommenderar + 6° C.

Slå på strömmen och ställa in temperaturen

Obs!

- När driftstemperatur har uppnåtts i frys-facket, slocknar „alarm“-indikatorn 4.
- Temperaturen i frysutrymmena (Bild 1/A), och i 0°-kylen (bild 1/B), kan inte ställas in utan regleras automatiskt.

I frysdelen är det -18°C och kallare.

(Vid infrysning – intryckt „super“-tangnet – kan temperaturen sjunka till -30°C).

I 0°-kylen är det $+0 - +3^{\circ}\text{C}$.

Stänga av strömmen, ta skåpet ur drift

Stänga av strömmen

Tryck på huvudströmbrytaren (Bild 2/1) för att stänga av strömmen.

Ta skåpet ur drift

När skåpet inte ska användas under en längre tid:

Tryck på huvudströmbrytaren (Bild 2/1), avfrosta, rengör hela skåpet och låt **dör-rarna stå öppna** så att skåpet ventileras (förhindrar lukt).

När kylutrymmena inte ska användas

Ska endast frys-facket vara igång, t ex under semestern, gör så här:

Håll tangnet för kylutrymmena (bild 2/10), intryckt tills indikatorerna (bild 2/8 och 7) slocknar. Rengör kylutrymmena.

Låt dörren till 0°-kylen en kylfacket vara stängd för att på så sätt spara energi.

(Temperaturen i 0°-kylen en kylfacket håller sig automatiskt kring 10°C vilket förhindrar dålig lukt).

Lägga in matvaror

Anpassa skåpets inredning

Hyllorna i kylskåpet kan vid behov flyttas. Gör så här: Ta ut hyllan (bild ③) och flytta om fästena „A“, „B“ och täckpropparna „C“. Bild ④.

*Höga kärl får plats om charklådan flyttas långt bak. Bild ⑤.

Alla fack i dörren kan tas ut för rengöring. Lyft uppåt. Bild ⑦.

*Flaskorna ramlar inte omkull när dörren öppnas och stängs om de säkras med hjälp av flaskhållaren. Bild ⑧/B.

*= endast vissa modeller

Tänk på följande när du lägger in matvaror

- Låt varma maträtter och varma drycker svalna innan du sätter in dem.
- Låt helst matvarorna ligga kvar i sina originalförpackningar eller förpacka dem väl. Därigenom bevaras smakämnen, färg och färskhet. På så vis undviker man också att en matvara tar smak av en annan. Endast grönsaker, frukt och sallad ska lagras oförpackade i lådan med fuktfilter. Bild ①/18.
- Se till att fett och olja (smör, margarin m m) inte kommer i beröring med skåpets plastdetaljer eller med tätningslisten runt dörren (dessa kan annars luckras upp).
- Förvara inte explosiva ämnen i skåpet.
- Förvara starkspritflaskor stående och väl tillslutna.
- Förvara inte flaskor med vätska som kan frysa i frysfacket. Flaskorna kan frysa sönder.

Exempel på hur du kan placera matvarorna

Bild ①

I frysfacket (bild ①/A).

Frysa in och förvara livsmedel. Görå isträrningar.

I 0°-kylen (bild ①/B).

på **hyllorna** (13),

Färdiglagad mat, kött, fågel, ost, skaldjur, mejerivaror (öppnade förpackningar eller sådant som ska förvaras länge), skinka, korv.

I charklådan (15) - Kött och korv

I facket (20) - Små flaskor, burkar.

I facket (21) - Ost.

I flaskfacket (23) - Stora flaskor, mjölkförpackningar.

I lådan med fuktspärr, (bild ①/18).

Grönsaker (morötter, rödbetor, selleri, rädisor, sparris, purjolök, spenat, färska örter osv.)

Kål (blomkål, brysselkål, broccoli, savojkål)

Kryddgrönt (gräslök, dill, persilja osv.)

Frukt

Svamp

Sallat (huvudsallat, isbergssallat osv.)

I kyldelen (bild ①/C).

I lådan (24) Bakverk, färdiga rätter, konserver, hårda ostar, citrusfrukter, gurka, paprika, mandariner, bananer, ananas, meloner.

I det utdragbara kylfacket (25).

Drycker som ska vara „lagom“ avkylda.

I äggstället (26) - Ägg.

Förvara livsmedel i 0°-kylen

0°-kylen

Bild 1/B

Temperaturen i 0°-kylen är konstant nära 0 C. Den låga temperaturen och den höga luftfuktigheten (i lådan med hög luftfuktighet) innebär en bättre förvaring av färska matvaror.

Lådan med fuktfilter

Den här lådan i 0°-kylen (bild 1/18) täcks av ett specialfilter som släpper igenom luft men håller kvar fukten.

Därför kan luftfuktigheten vara upp till 90% beroende på hur mycket som förvaras; idealiska betingelser för sallad, grönsaker, frukt, svamp, dill, gräslök och persilja.

I 0°-kylen kan du förvara:

I princip alla färska livsmedel.

Kött, korv, färsk fisk, mjölk, smör, keso, grönsaker eller frukt. Allt detta kan förvaras i det nollgradiga kylfacket och hålls där färskt dubbelt så länge.

I 0°-kylen kan du inte förvara:

Frukt och grönsaker som är känsliga för kyla såsom sydfrukter, avocado, papaya, passionsfrukt, aubergine, gurka, paprika, omogen frukt, gröna tomater, potatis och hårda ostar. Den idealiska förvaringsplatsen för dessa livsmedel är kyldelen. Bild 1/C.

Tänk på följande när du köper livsmedel:

Hållbarheten kommer an på hur färsk matvaran är när du köper den. Var observant! I princip gäller följande: ju färskare livsmedel du lägger i det nollgradiga kylfacket desto längre håller de sig färska. Se därför alltid till att du får färska varor när du handlar.

Förpackning

Förpacka matvarorna väl eller lägg något över dem innan du sätter in dem i skåpet.

Därigenom bevaras smakämnen, färg, fuktighet och färskhet.

På så vis undviker man också att en matvara tar smak av en annan.

Endast grönsaker, frukt och sallad ska förvaras oförpackade i lådan med hög luftfuktighet. Bild 1/18.

Lämpliga förpackningsmaterial:

Plastpåsar, plastfilm, aluminiumfolie och plast- och aluminiumbehållare som kan förslutas lufttätt.

Lagringstider

beroende på hur färsk varan är då den anskaffas

korv, kallskuret,	
kött, inälvsmat	upp till 7 dagar
fisk	
mjölk, keso, kesello	
stekt kött	
korv, svamp	upp till 10 dagar
sallad, bladgrönsaker	
färdiglagad mat	upp till 15 dagar
rökt eller saltad korv,	upp till 20 dagar
kål	

Infrysning och förvaring

Se till att dörren till frysfacket alltid är stängd. Är dörren öppen börjar de djupfrysna varorna tina, kylfacket blir nedisat och strömförbrukningen blir högre.

Tänk på följande när du köper djupfrysna matvaror

- Kontrollera att förpackningen är hel.
- Kontrollera att bäst-före-datum inte har gått ut.
- Termometern i affärens frysdisk bör visa en temperatur lägre än -18°C .
- Köp de djupfrysna matvarorna sist av allt. Förpacka dem väl så att de ej tinar. Transportera hem dem så snabbt som möjligt och lägg dem i frysskåpet.

Själv frysa in små mängder

Använd endast färska och felfria matvaror till infrysning. Förpacka dem lufttätt så att de inte förlorar i smak eller blir torra.

Lämpligt att frysa in är t ex

Kött och korv, fågel och vilt, fisk, grönsaker, kryddgrönt, frukt, bakverk, pizza, färdiglagad mat, matrester, äggula och äggvita.

Olämpligt att frysa in är t ex

Hela ägg med skal, majonnäs, bladsallad, rädisor och lök.

Blanchera frukt och grönsaker

För att färg, smak, arom och C-vitamin ska bibehållas bör frukt och grönsaker blancheras (= doppas i kokande vatten) före infrysning.

Förpackning

Använd endast färska och felfria matvaror till infrysning. Förpacka dem lufttätt så att de inte förlorar i smak eller blir torra.

Lämpliga förpackningsmaterial

Fryspåsar, aluminiumfolie, fryskartonger, frysbäggare.

Lägg in matvaran i förpackningen, tryck ut all luft och tillslut väl.

Märk förpackningarna med innehåll och infrysningsdatum.

Infrysningsskapacitet

Under loppet av 24 timmar kan max 6 kg (KSF/KS... F 5 kg) livsmedel frysas in direkt på botten av frysfacket.

Matvaror som redan är djupfrysna bör inte komma i beröring med färska matvaror.

Infrysning och förvaring

Infrysningsfunktionen

Om du redan förvarar matvaror i frysfacket och tänker lägga in ännu inte djupfrysta varor, bör infrysningsfunktionen („super“-tangenten, bild ②/2) kopplas in i förväg. I allmänhet räcker 4-6 timmar. Tänker du frysa in den maximala mängden livsmedel måste den kopplas in 24 timmar i förväg. Mindre mängder matvaror (upp till 1 kg) kan läggas in direkt i frysfacket.

Tryck på „super“-tangenten (bild ②/2) för att koppla in infrysningsfunktionen.

Nu lyser indikatorn „super“ (bild ②/4). Kompressorn kommer att vara i gång hela tiden och temperaturen inne i frysskåpet blir lägre.

Infrysningssomkopplaren slår automatiskt ifrån när de färska matvarorna är infrysta (vid små mängder efter några timmar, vid stora mängder efter upp till två dagar).

Om du skulle glömma att lägga in varorna, stängs infrysningsfunktionen automatiskt av efter ca 26 timmar.

Förvaringstid

Kvaliteten på en djupfryst vara blir sämre om den förvaras för länge i frysen. Hur lång tid den kan förvaras kommer an på vad det är för slags vara.

Vid -18°C kan du förvara fisk, korv, färdiglagad mat och bakverk upp till 2 månader, ost, fågel och kött upp till 4 månader samt grönsaker och frukt upp till 6 månader.

Upptining

Upptining av frysta varor kan ske på olika sätt beroende på varans art och ändamål:

I rumstemperatur,
i kylskåp,
i ugn (med/utan varmluft),
eller i mikrovågsugn.

Upptinade matvaror som ej kommit till användning:

Om smak, lukt och utseende är oförändrade kan man efter kokning eller stekning på nytt frysa in varan.

Men man bör i sådana fall inte utnyttja den maximala lagringstiden.

Istärningar

Bild ①

Fyll istärningslådan till 3/4 med vatten och ställ den längst ned i frysfacket. Istärningarna lossnar lättare om du håller lådan under rinnande vatten ett kort ögonblick och/eller böjer lite på den. Isbitarna kan förvaras lättåtkomligt i behållaren som följer med: Istärningslådan tjänar samtidigt som lock åt behållaren.

Avfrostning

Kylutrymmen

Kylutrymmena har automatisk avfrostning

Smältvattnet fångas upp i en uppsamlingsränna (bild 12/A), leds ut via dräneringsröret (bild 12/B), till baksidan och avdunstar där. Rännan för smältvatten och dräneringsröret bör alltid hållas rena så att smältvattnet fritt kan rinna undan.

Rensa dräneringsöppningen med en bomullstopp e d.

Frysacket

Frysacket (bild 1/A) avfrostas inte automatiskt eftersom de djupfrysta livsmedlen ju inte får börja tina. Men ett tjockt frost- eller isskikt påverkar frysackets kapacitet och gör att strömförbrukningen stiger.

Använd aldrig vassa eller spetsiga föremål av metall för att skrapa bort frost eller is eftersom detta kan skada evaporatorn i frysacket.

Frysacket bör avfrostas när det har bildats mycket is.

Gör så här:

- Ta ut de djupfrysta varorna, vira in dem i tidningspapper och ställ dem på kall plats.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Låt dörren stå öppen. Torka bort smältvattnet med trasa eller svamp.
- Kontrollera noga att det blir helt torrt i frysacket. Slå på strömmen till skåpet och stäng dörren. Lägg sedan in de frysta varorna när det är kallt igen.

Hjälpmiddel för avfrostning

Placera under inga omständigheter elektriska värmeelement, stearinljus, gas- eller fotogenlampor inuti frysacket för att påskynda avfrostningen.

Var försiktig om du använder avfrostnings-spray eftersom den kan bilda explosiva gaser, innehålla lösningsmedel som är skadliga för plastdetaljer eller för hälsan. Akta typskylten.

Rengöring och skötsel

Ta för vana att alltid dra ut stickkontakten ur vägguttaget eller skruva ur säkringen före rengöringen.

Rengör om möjligt skåpet en gång i månaden.

Det utdragbara kylfacket kan tas ut för rengöring. Dra ut facket helt och hållet och ta ut lådan (bild 13).

På båda sidorna finns skjutreglage (bild 14/1). Skjut dem fråmat, lyft facket fram till och dra ut. Bild 15.

Även fuktfiltret (bild 1/17) ovanför fuktlådan kan tas ut för rengöring. Ta först ut lådan. Dra därefter ut fuktfiltret.

Lyft upp filterskyddet (bild 16), ta ut filtret, rengör i ljummet vatten, låt det torka och sätt ihop det igen.

Rengöring och skötsel

Använd endast rent vatten till tätningslisten och torka därefter ordentligt torrt.

Kylskåpets smältvattenränna (bild 12/A) och dess dräneringshål (bild 12/B) bör rengöras oftare så att smältvattnet kan rinna obehindrat. Rengör hålet med en bomullstopp eller dylikt.

Låt inte vatten komma ner i dräneringshålet och därmed ner till avdunstningsskålen som kan svämma över.

Anslut och slå på skåpet igen efter rengöring.

Energispartips

- Ställ kyl-frys-skåpet i ett svalt rum med god ventilation. Ställ det inte direkt i solljus eller i närheten av en värmekälla (t ex element).
- Låt varma rätter först svalna innan du lägger in dem.
- Lägg djupfrysta varor i kylskåpet för upptining. Då tinar de skonsamt och vattnar sig mindre. Dessutom utnyttjar du deras kyla till de matvaror som finns i kylskåpet.
- Avfropa frysskåpet när det bildats is i det. Ett tjockt isskikt försämrar fryseffekten och gör att strömförbrukningen blir högre.
- Låt dörrarna stå öppna så kort tid som möjligt när du lägger in eller tar ut matvaror.
- Låt det aldrig vara kallare än nödvändigt i skåpet.

Ljud från kyl- och frysskåp

Driftsljud

För att hålla den temperatur du valt konstant, sätter kylan och frysen då och då igång **kompressorn**. Ljudet som då uppkommer är normalt och hörs bara när det är mycket tyst i rummet. Ljuden minskar så snart skåpet/kompressorn har nått driftstemperatur.

Ett lätt brus

uppstår av luftströmmen hos skåp som är utrustade med en fläkt.

Ett kort klickande

hörs endast när termostaten slår på respektive av kompressorn.

Ett dämpat brummande

är oundvikligt när kompressorn arbetar.

Ett svagt bubblande eller brusande ljud hörs så snart kompressorn är i gång och kylmedel strömmar in i de tunna rören. Också en kort stund efter det att kompressorn slås ifrån, hörs detta ljud.

Skulle det vanliga ljudet från kyl- eller frysskåpet höras allt för mycket beror det för det mesta på något som lätt kan avhjälpas.

Sitter hyllorna som de ska?

Om inte, kan detta bidra till att ljudet förstärks. Se alltså till att hyllor, fack och övriga inredningsdetaljer sitter stadigt och inte vickar.

Enklare fel man själv kan avhjälpa

Det är inte alltid nödvändigt att ringa till en serviceverkstad. Kanske är det bara en småsak som behöver åtgärdas. Prova därför först om felet kan avhjälpas med hjälp av tabellen nedan.

Den som tillkallar en reparatör för ett sådant enklare fel får själv betala för arbetet.

Ingen av indikatorerna lyser:

- Strömmen till kyl-/frysskåpet är inte tillslagen. Bild 2/1.
- Stickkontakten sitter inte ordentligt i vägguttaget

Kylskåpsbelysningen fungerar inte:

- Glödlampen är trasig. Skaffa en ny lampa (lågvolts halogenlampa 12 V, 10 W, sockel G 4). Finns att köpa i elaffär eller byggvaruhus. (Obs! - Använd inte lampa med vare sig högre eller lägre effekt).

Byta halogenlampa:

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Ta av kåpan. Bild 1.
- Dra ut den trasiga glödlampen.

Rör inte den nya lampan med blotta händerna. Använd en ren trasa eller en bit papper när du ska sätta fast lampan i fattningen. Bild 1b.

Om du ändå råkat röra vid lampan med fingrarna torkar du av den med en ren trasa. Sätt tillbaka kåpan och anslut skåpet.

Dålig kyleffekt

- Ventilationsöppningsgarna på skåpets *ovansida eller i sockeln* är övertäckta.
- Dörren har öppnats ofta eller också har skåpet fått påfyllning av en större mängd färska matvaror.

Enklare fel man själv kan avhjälpa

Indikatorerna (bild ②/6 och bild ②/8), visar "- -" eller "E 1, 3, 5, 6" trots att det är kallt i skåpet.

- Ta kontakt med service!

„Alarm“-indikatorn lyser och varningssignalen ljuder trots att skåpet varit i drift en längre tid:

Det är för varmt i frysfacket!

- Ventilationsöppningen i sockeln är övertäckt.
- Dörren till frysfacket är inte ordentligt stängd.
- Frysfacket har fått påfyllning av en alltför stor mängd färska matvaror vid ett och samma tillfälle. (I dessa fall slocknar „alarm“-indikatorn efter ett tag).

Om felet inte kunnat avhjälpas med ledning av våra anvisningar bör du ringa service.

Öppna inte dörrarna till skåpet i onödan, eftersom temperaturen då stiger snabbare.

Utför inte på egen hand några ytterligare arbeten, i synnerhet inte på skåpets elektriska delar.

Upptnade matvaror som ej kommer till användning:

Om smak, lukt och utseende är oförändrade kan man efter kokning eller stekning på nytt frysa in varan. Men man bör i sådana fall konsumera varan i god tid innan den maximala lagringstiden gått ut.

Service

Anteckna uppgifterna från skåpets typskylt innan du tar kontakt med serviceverkstaden. Typskylten hittar du längst nere till vänster i 0°-kylen bredvid lådan med hög luftfuktighet.

Titta i telefonkatalogen eller ta kontakt med försäljningsstället för uppgift om närmaste service.

Typskylten sitter längst ner till vänster i kylskåpet bredvid grönsakslådan. Notera typnumret (E) och tillverkningsnummer (FD). (Bild ②)

Konsumentbestämmelser

- I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spara kvittot!

Rätt till ändringar förbehålles

Stockholm

EHA-Service AB
Prästgårdsgatan 8
Box 1502
17229 Sundbyberg
Tel: växel 08 - 98 04 40

Göteborg

EHA-Service AB
Tel: 031 - 15 50 85

Malmö

EHA-Service AB
Tel: 040 - 21 90 40

Instrucciones para el desguace, Medidas de seguridad y Advertencias

Desguace de la vieja unidad

Cuando cese de utilizar una unidad obsoleta, por favor, tome la precaución de rendirla inservible inmediatamente. Retire el enchufe y corte el cable de conexión. Desmonte el cierre o destruya su funcionamiento. Con ello se evitará el potencial riesgo de que algún niño, posiblemente al jugar con la unidad, quede encerrado en su interior y pueda correr graves peligros.

Los aparatos de refrigeración y congelación contienen gases aislantes y agentes refrigerantes que requieren un desguace apropiado. Además, están fabricados con materias primas de valor que pueden ser reutilizadas. Por consiguiente, confíe siempre la recogida de una unidad inservible a la competencia de su servicio de desguace municipal. En caso de dudas, diríjase a las autoridades municipales correspondientes o consulte a su distribuidor. Evite que las tuberías de la unidad sufran daños o desperfectos mientras esperan ser recogidas por un servicio competente, e insista en un método de desguace que tome en consideración el respeto que se merece el factor medioambiental.

Eliminación del embalaje de la nueva unidad

Todos los materiales empleados en el embalaje de su nueva unidad son de excelente compatibilidad ambiental y perfectamente recuperables.

La fabricación de los cartonajes se realizó empleando papel de desechos, en una relación del 80 al 100 por 100. Las piezas de madera no han sido sometidas a ningún tipo de tratamiento químico.

Los folios son de polietileno (PE), las cintas de amarre de polipropileno (PP) y las cuñas y almohadillas son de poliestirol (PS) exento de hidrocarburos cloro fluorados (HCCF).

Todos estos materiales son puros hidrocarburos y se prestan de manera idónea al reciclaje. El tratamiento ulterior y la recupera-

ción de materiales permite economizar materias primas y ayuda a reducir el volumen de desechos.

En la República Federal de Alemania podrá devolver el embalaje a su distribuidor, el cual se encargará de entregarlo a un centro de recuperación de materiales, para su tratamiento ulterior y reciclaje.

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

Pida consejo a su municipio e infórmese de la dirección del centro de desguace de instalaciones usadas más cercano a su domicilio, así como del centro de recuperación y tratamiento ulterior de materiales. Por favor, contribuya Usted también a la defensa de nuestro medio ambiente apoyando el reciclaje y métodos de eliminación que no contaminen la naturaleza.

Medidas de seguridad y advertencias

Antes de la puesta en marcha inicial conviene leer detenidamente las instrucciones de montaje y la información recogida en el manual del usuario. Contienen indicaciones muy importantes para la instalación de la unidad así como su empleo y entretenimiento.

Procure no extraviar ni dañar estos manuales y recuerde que si vende el aparato debe entregarlos a su nuevo propietario.

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



- Esta unidad contiene pequeñas cantidades del agente refrigerante Isobutano (R600a). El Isobutano es un gas

Medidas de seguridad y advertencias, disposiciones

natural de excelente compatibilidad ambiental, no obstante, se habrá de tener en cuenta que se trata de un gas de carácter inflamable. Por consiguiente, cuando se traslade la unidad o se proceda a su instalación, observar que no se dañe ninguna de las piezas que componen el circuito frigorífico. Si accidentalmente se dañara alguna de las piezas, dejar ventilar el lugar de emplazamiento durante unos minutos y evitar categóricamente que la unidad quede expuesta a llamas, fuego o fuentes de ignición.

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

Medidas de seguridad y advertencias, disposiciones

- No tocar productos congelados con las manos mojadas para evitar que éstas puedan adherirse a ellos.

Disposiciones

La unidad sirve para la refrigeración y congelación de productos alimenticios así como para la preparación de hielo.

La unidad está diseñada exclusivamente para uso doméstico.

Si se emplea en el sector comercial atenerse a las disposiciones y normativas que rijan en el sector correspondiente.

Satisface todas las especificaciones de la normativa para la prevención de accidentes causados por instalaciones frigoríficas (VBG 20).

El circuito frigorífico ha sometido a las pruebas necesarias para comprobar su estanqueidad.

Este artículo observa rigurosamente lo dispuesto por las normativas de seguridad en vigor correspondientes a aparatos electrodomésticos.

Vigilar la temperatura ambiente

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

Emplazamiento de la unidad

Lugar de emplazamiento

El lugar más indicado para el emplazamiento de su instalación frigorífica es una habitación seca que permita una buena ventilación.

Observe que la unidad no quede expuesta a la influencia de rayos de sol directos, como tampoco instalada cerca de un foco activo de calor (radiador, estufa, cocina etc.). Si debido a los particulares del lugar de emplazamiento no se puede evitar su colocación en la proximidad de un foco activo de calor se habrá de proteger mediante instalación de placas aislantes o bien observar las distancias mínimas listadas a continuación: 3 cm de distancia a hornos eléctricos altos o bajos

30 cm de distancia a hornos activados por aceite o carbón.

Si se instala la unidad al lado de otro equipo de refrigeración: nevera o congelador, observar una distancia lateral mínima de 2 cm entre ambas unidades para evitar la formación de condensación.

Montaje e inversión del batiente de la puerta

Consultar las instrucciones de montaje adjuntas.

Conexión eléctrica

Conectar la unidad a una toma de corriente alterna 220-240 V/50Hz, valerse para ello de una caja de enchufe instalada reglamentariamente.

Observar que la caja de enchufe esté protegida por un fusible de 10 amperios como mínimo.

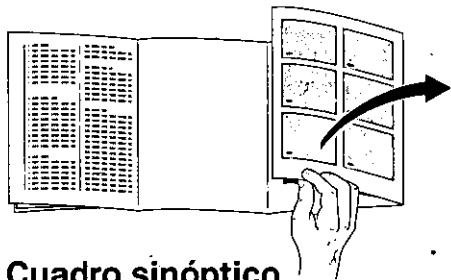
Ventilación

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

Familiarizándose con la unidad

Despliegue las últimas páginas de este manual cuando se dedique a su lectura y consulte las ilustraciones recogidas en las mismas. Le ayudarán a comprender mejor las instrucciones.

El manual de instrucciones sirve para varios modelos. Por consiguiente, es posible que el equipamiento descrito o algunos de los detalles ilustrados no coincidan exactamente con las características particulares de su aparato.



Cuadro sinóptico

Ilustración 1

- 1-10 Cuadro de mandos
 - 11 Bandeja para cubitos de hielo
 - *12 Ventilador por aire de circulación
 - 13 Planchas
 - 14 Iluminación interior
 - *15 Caja para carne y fiambres
 - 16 Panel posterior del recinto de conservación al fresco (generador de frío)
 - 17 Filtro de humedad
 - 18 Cámara humectadora
 - 20 Estantes
 - *21 Quesera y mantequillera
 - *23 Botellero
 - 24 Cajón
 - 25 Carro de refrigeración
 - *26 Huevera
- A = Congelador (temperaturas de -18°C y más bajas)
- B = Recinto para la conservación de alimentos al fresco (temperatura: alrededor de 0°C)
- C = Cajón frigorífico (temperatura de $+2$ a $+11^{\circ}\text{C}$)

Cuadro de mandos (sinopsis breve)

Ilustración 2

- 1 **⊖-Botón**
Interruptor general para la conexión y desconexión de la unidad
- 2 **Botón-super**,
para seleccionar el máximo rendimiento de congelación
- 3 **⊗-Botón**
para desconectar la alarma en caso de producirse temperaturas demasiado elevadas en el recinto congelador
- 4 Indicación "super",
permanece encendida mientras la congelación ultrarrápida esté funcionando
- 5 Indicación "alarma"
se enciende solamente en caso de temperatura excesiva dentro del recinto congelador
- 6 Indicación "Temperatura actual en el recinto congelador"
- 7 Indicación "cold + fresh",
se enciende solamente cuando se conecta el frigorífico y el recinto de conservación al fresco mediante el botón 10.
- 8 Indicación de:
 - a) grado de temperatura actual en el cajón frigorífico
 - b) grado de temperatura ajustada para el cajón frigorífico
(Indica el grado de temperatura solamente durante 5 segundos cuando se pulsan las teclas 9)
- 9 **Teclas para el ajuste de la temperatura en el cajón frigorífico**
⬆ = temperaturas más altas, bajas
- 10 **⊕-Botón**
para la conexión y desconexión del cajón frigorífico y del recinto de conservación al fresco.

Observación:

En el recinto congelador y en la zona de conservación de alimentos al fresco el ajuste de la temperatura es automático y no se puede regular manualmente.

* No en todos los modelos

Familiarizándose con la unidad

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

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

Función de los elementos de mando y control

Ilustración ②

1 ① - Botón

Interruptor general - sirve para la conexión y desconexión de toda la unidad.

2 super-Botón

Sirve para activar y desactivar la congelación ultrarrápida.

La activación de esta opción es señalada a través del piloto 4 «Supercongelación». Con esta función se pueden congelar simultáneamente grandes cantidades de alimentos. Para ello hay que activar la función **24 horas antes de introducir** los alimentos frescos en el congelador.

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

La función de congelación ultrarrápida se desconecta automáticamente tan pronto como los alimentos frescos introducidos estén congelados (en el caso de pequeñas cantidades de alimentos, esto ocurre al cabo de unas pocas horas; en el caso de grandes cantidades de alimentos, esto puede durar hasta dos días). **La congelación ultrarrápida se desconecta asimismo automáticamente una vez pasadas 26 horas de su activación, en caso de haber olvidado introducir los alimentos frescos en la unidad.**

3 ④ - Botón

Este botón sirve para desactivar la alarma acústica. La alarma se activa cuando la temperatura dentro del congelador alcanza un grado excesivamente elevado, es decir, cuando se corre el riesgo de que los productos almacenados en el

congelador se echen a perder. (Simultáneamente, se enciende también el display 5 "alarma".)

La alarma puede también sonar, sin que ello represente peligro alguno para los congelados, en los siguientes casos:

- con la puesta en servicio de la unidad
- cuando se introducen grandes cantidades de alimentos frescos a congelar
- cuando se ha dejado la puerta del congelador abierta por un período de tiempo excesivo.

4 La indicación de "super" se enciende cuando se pulsa el botón 2 para conectar la congelación ultrarrápida.

La indicación se **apaga** cuando se pulsa de nuevo el botón "super" para desconectar esta función.

9 Teclas para el ajuste de la temperatura en el cajón frigorífico

(La temperatura en el cajón frigorífico se puede ajustar entre $+2^{\circ}\text{C}$ y $+11^{\circ}\text{C}$).

Pulsando la tecla 9 \updownarrow

= se ajusta una temperatura más elevada (más calor) o más baja (más frío).

La temperatura ajustada se muestra durante 5 segundos en la pantalla 8.

Pulsar repetida o continuamente la tecla de ajuste de la temperatura hasta que en la pantalla aparezca la temperatura deseada. La temperatura ajustada se muestra de forma correlativa de $+11^{\circ}\text{C}$ hasta $+2^{\circ}\text{C}$. Tras la indicación de $+2^{\circ}\text{C}$, vuelve a mostrarse el valor $+11^{\circ}\text{C}$.

10 ⑤ - Botón

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

Antes de la conexión

- Introducir los tapones adjuntos en los agujeros para regulación de la altura útil de las planchas, Ilustración ④/C.

Conexión y selección de la temperatura

Por favor, desplegar las últimas páginas con las ilustraciones cuando se proceda a la lectura de estas instrucciones.

Ilustración ②

- Enchufar en la red.
(Cuando se pulsa las teclas se oye un "zumbido de confirmación")
- Pulsar el interruptor principal 1.
La alarma acústica suena, el display "alarma" 5 se enciende, y el display 6 que corresponde a la "temperatura actual dentro del congelador" destella.
- ~~(7)~~ Pulsar la tecla 3 - la alarma acústica para de sonar.
Oprimir el interruptor principal 10, correspondiente al recinto de conservación al fresco y al cajón frigorífico, hasta que se enciendan los displays 7 y 8.

El display 8 visualiza la temperatura que rige actualmente en el cajón frigorífico. La iluminación interior del frigorífico se enciende y permanece encendida mientras no se vuelva a cerrar la puerta de este recinto.

- **Cómo ajustar la temperatura del cajón frigorífico**

(La temperatura en el cajón frigorífico se puede ajustar entre +2°C y +11°C).

Pulsando la tecla 9 

= se ajusta una temperatura más elevada (más calor) o más baja (más frío).

La temperatura ajustada se muestra durante 5 segundos en la pantalla 8.

Pulsar repetida o continuamente la tecla de ajuste de la temperatura hasta que en la pantalla aparezca la temperatura deseada. La temperatura ajustada se muestra de forma correlativa de +11 °C hasta + 2 °C. Tras la indicación de + 2°C, vuelve a mostrarse el valor + 11 °C.

Aconsejamos ajustar a + 6° C.

Observación:

- El display 4 "alarma" se apaga cuando el congelador alcanza la temperatura de servicio correcta.
 - La regulación de la temperatura para el recinto congelador, Ilustración ①/A, y para el recinto de conservación al fresco, Ilustración ①/B, se desarrolla automáticamente y no se puede ajustar manualmente.
 - En el recinto congelador rige una temperatura de -18°C o todavía más fría. (Cuando la congelación ultrarrápida está conectada la temperatura puede descender hasta -30°C).
- En el recinto de conservación al fresco predomina una temperatura de 0°C.

Desconexión, paro de la unidad

Desconexión

Para desconectar la unidad, basta simplemente pulsar el interruptor principal, Ilustración ②/1.

Paro de la unidad

Si por algún motivo decide interrumpir el servicio de la unidad a largo plazo, proceda según se indica a continuación:

Pulsar el interruptor principal, Ilustración ②/1, dejar que descongele el recinto congelador, limpiar bien toda la unidad y **dejar abiertas todas sus puertas**.

Paro del cajón frigorífico y del recinto de conservación al fresco

Si por algún motivo se desea que funcione solamente el congelador, p. ej. debido a ausencia por vacaciones, proceder del modo siguiente:

pulsar la tecla correspondiente al cajón frigorífico y al recinto de conservación al fresco, Ilustración ②/10, y mantenerla pulsada hasta que se apaguen los displays, Ilustración ②/8 y 7; seguidamente, limpiar bien el frigorífico y el cajón.

Dejar la puerta del recinto de conservación al fresco en cajón frigorífico cerrada.

(El recinto de conservación al fresco en cajón frigorífico se mantiene automáticamente temperado a una temperatura de aprox. 10°C. Con ello se evita la formación de olores desagradables).

Colocación de alimentos

Cómo modificar el arreglo del equipamiento interior

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

Para ello, retirar las planchas, Ilustración ③. Seguidamente, cambiar los soportes "A", "B" y los taponcillos "C", volviéndolos a introducir en la posición que convenga. Ilustración ④.

* La caja para carne y fiambres se puede colocar hacia atrás, lo que facilita espacio para la colocación de botellas de tamaño alto. Ilustración ⑤.

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

Para extraer, tirar del accesorio oportuno hacia arriba y retirar de la unidad. Figura ⑦.

*Para impedir que las botellas caigan al abrir o cerrar la puerta, conviene retenerlas con el sujetabotellas. Ilustración ⑧/B.

* = No en todos los modelos

Observar lo siguiente cuando se coloquen alimentos dentro de la unidad

- No introducir comidas o bebidas calientes en la unidad. Esperar a que enfríen completamente antes de almacenarlas.
- Conservar siempre los alimentos bien tapados o empaquetados adecuadamente. Con ello evitará que se deshidraten, se descoloren, pierdan su aroma o disminuya su valor nutritivo. Se evitarán además mezclas de sabores. Las verduras, frutas y hortalizas se pueden guardar sueltas en el cajón humectador sin necesidad de empaquetarlas previamente. Ilustración ①/18.

Colocación de alimentos

- Evitar el acceso de grasa o aceite a los componentes de plástico en el interior de la unidad, sobre todo, observar que no alcancen la junta de la puerta (el plástico y la goma son materiales muy susceptibles a la porosidad).
- Bajo ningún concepto se habrá de utilizar la unidad para el almacenamiento de materias explosivas.
- Conservar bebidas alcohólicas de alta graduación en envases bien cerrados y colocar siempre los mismos en posición vertical.
- El recinto congelador no es indicado para la conservación de botellas o tarros de vidrio o cristal con líquidos que puedan congelarse. Conviene recordar que estos materiales estallan cuando se congela el contenido.

Ejemplo de arreglo interior

Ilustración 1

Recinto congelador, Ilustración 1/A.

Congelación de productos frescos, conservación de congelados y preparación de cubitos de hielo.

Recinto de conservación al fresco,

Ilustración 1/B.

En las **planchas (13)**,

platos cocinados, carne, aves, queso, marisco, productos lácteos (paquetes empezados o productos no destinados a la consumición inmediata pero que se habrán de mantenerse frescos hasta su consumición), jamón, fiambres, charcutería.

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

En el **estante (20)**, tubos y botellas pequeñas.

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

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

En el **cajón humectador**, Ilustración 1/18.

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

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

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

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

Setas y champiñones

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

En el **cajón frigorífico**, Ilustración 1/C.

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

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

En la **huevera (26)**, huevos.

Conservación de alimentos al fresco

El recinto de conservación al fresco

Ilustración 1/B

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

El cajón humectador

El cajón humectador se encuentra en el recinto de conservación al fresco, Ilustración 1/18. Este cajón está cubierto por un filtro especial que permite la circulación del aire al mismo tiempo que retiene la humedad. Por consiguiente, el nivel de humedad en esta zona pueda alcanzar el 90 por 100. Estas condiciones climáticas ofrecen el ambiente idóneo para conservar la frescura de todo lo que nos llega del campo o de la huerta: lechugas, verduras, hortalizas, frutas, setas, champiñones y hierbas aromáticas.

Alimentos que se prestan a la conservación al fresco:

En general este método de conservación es indicado para cualquier alimento fresco que haya de conservar su frescor a largo plazo:

Carne, fiambres, charcutería, pescado fresco, mariscos, leche, mantequilla, queso, requesón, verduras o frutas. En este recinto todo se conservará fresco y seguro el doble del tiempo.

Alimentos que no se prestan a la conservación al fresco:

Frutas y verduras susceptibles al frío, frutas tropicales como p. ej. el aguacate, la papaya, la carambola, la granadilla, fruta del Paraíso y caquis, berenjenas, pepinos y pimientos. Tampoco es indicada para tomates verdes, patatas y queso curado o para dejar que maduren frutas todavía verdes. El mejor lugar para la conservación de estos alimentos es el cajón frigorífico, Ilustración 1/C.

Observar los siguiente cuando se haga la compra:

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

Envasado

De ser posible, conservar siempre los alimentos bien tapados o debidamente empaquetados. Evitará así que se deshidraten o se descoloren, que disminuya la intensidad de su aroma o su valor nutritivo. También evitará mezclas de sabores. Las verduras, frutas y hortalizas se pueden guardar sueltas en la cámara humectadora sin necesidad de empaquetarlas previamente. Ilustración 1/18. Para el envase aconsejamos emplear bolsitas de polietileno, láminas de plástico y papel de aluminio. También se prestan los envases rígidos de plástico o aluminio, provistos de cierre hermético.

Conservación de alimentos al fresco

Plazos de conservación

(en función del grado de frescura inicial)

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

Congelación de alimentos y conservación de productos congelados

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

Observar lo siguiente cuando se compran productos ultracongelados

- Controle el envase. No compre productos cuyo paquete o envase presente daños o desperfectos.
- Controle la fecha de conservación y cerciórese de que no haya caducado el plazo admisible.
- Controle la temperatura del arcón congelador del establecimiento. Verifique si el termómetro indica una temperatura de -18°C o todavía más fría.
- Cuando haga la compra, recuerde que conviene adquirir los alimentos congelados en el último momento. Procure realizar el traslado al hogar con la mayor rapidez posible. Para el traslado aconsejamos envolver los alimentos en varias capas de papel de periódico o bien servirse de una bolsa isotérmica. Una vez en el hogar, introducir los alimentos sin demora en el congelador familiar.

Congelación de alimentos frescos en casa

Si decide realizar la congelación Ud. misma (o), utilice únicamente alimentos en perfectas condiciones y sumamente frescos.

Alimentos adecuados para la congelación

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

Congelación de alimentos y conservación de productos congelados

Alimentos que no deben congelarse

Huevos enteros en su cáscara, nata fresca acidulada y mahonesa, lechugas y lechuguillas, rábanos, rábano picante y cebollas.

Blanqueado de verduras, frutas y legumbres

En el caso de verduras, frutas y legumbres, es importante blanquearlas antes de la congelación para que no deterioren en sabor, aroma o color, para que no ocurra ningún deterioro de su valor nutritivo y conserven al máximo su aporte de vitamina "C".

(La fruta y las verduras se blanquean sumergiéndolas unos momentos en agua hirviendo. - Para mayores detalles sobre este arte culinario, consultar cualquier manual de cocina que trate el tema de la congelación y que describa además el método de blanqueado. Este tipo de literatura se obtiene en la mayoría de las librerías.)

Envasado de alimentos

El envasado es muy importante para evitar un deterioro de calidad de los alimentos. Consérvelos siempre empaquetados herméticamente para que no se deshidraten, pierdan en sabor o se altere su valor nutritivo.

Materiales indicados para el envasado:

Láminas de plástico, bolsitas y láminas de polietileno, papel de aluminio, cajitas y envases rígidos propios de la congelación. Estos accesorios se ofrecen generalmente en la mayoría de los supermercados y grandes almacenes, o bien en establecimientos especializados en artículos para la congelación.

Materiales no indicados para el envasado:

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

Introducir los alimentos en su envoltura, procurando eliminar todo el aire del envase y cerrar luego herméticamente.

Materiales indicados para el cierre:

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

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

Capacidad máxima de congelación

El rendimiento de la unidad permite congelar un máximo de 6 kg. de alimentos en un plazo de 24 horas (KSF/KS... F 5 kg). Para ello se deben disponer directamente sobre el fondo del recinto de congelación.

Observar que no se deben mezclar nunca productos frescos con congelados, para evitar que los congelados se calienten.

La congelación ultrarrápida

Si conserva Usted productos congelados en la unidad, no olvide conectar la congelación ultrarrápida algunas horas antes de introducir los alimentos frescos a congelar.

En general basta conectar con 4 - 6 horas de antelación. No obstante, si desea aprovechar la capacidad máxima de congelación, se habrá de conectar con 24 horas de anticipo. Pequeñas cantidades de alimentos (hasta 1 kg.) se pueden congelar en cualquier momento sin necesidad de conectar previamente la congelación ultrarrápida. Para conectar, basta pulsar la tecla correspondiente, Ilustración ②/2.

El piloto "Super", Ilustración ②/4, se ilumina para indicar la disposición de funcionamiento. El grupo frigorífico trabaja ahora constantemente, alcanzándose así una temperatura baja en el interior del congelador.

La función de congelación ultrarrápida se desconecta automáticamente tan pronto como los alimentos frescos introducidos estén congelados (en el caso de pequeñas

Congelación de alimentos y conservación de productos congelados

cantidades de alimentos, esto ocurre al cabo de unas pocas horas; en el caso de grandes cantidades de alimentos, esto puede durar hasta dos días).

La congelación ultrarrápida se desconecta asimismo automáticamente una vez pasadas 26 horas de su activación, en caso de haber olvidado introducir los alimentos frescos en la unidad.

Conservación de alimentos

Para evitar pérdidas de calidad y valor nutritivo de los congelados, es necesario consumirlos antes de que caduque su plazo máximo de conservación. Observe que este plazo varía según el tipo de producto.

En general, alimentos como el pescado, salchichas, charcutería, platos cocinados, repostería y bollería, suelen conservarse por un periodo de 2 meses, siempre y cuando se mantengan a una temperatura constante de -18°C . El plazo de conservación para carnes, aves y queso suele ser de 4 meses. La fruta y las verduras se conservan en general hasta 6 meses.

Descongelación de productos congelados

Todos los métodos listados más abajo son perfectamente indicados para acelerar la descongelación. Seleccione el que considere más conveniente o el que mejor se preste a la preparación ulterior de los alimentos:

a temperatura ambiente,
en el frigorífico,
en un horno eléctrico,
con/sin ventilador calefactor,
en el horno microondas.

Podrá recongelar alimentos que se hayan descongelado o empezado a descongelar, teniendo en cuenta lo siguiente: en el caso de carnes y pescado, recongele únicamente si estos alimentos no han permanecido más de un día expuestos a temperaturas superiores a los 3°C ; en el caso de otros alimentos, recongelar únicamente si no han permaneci-

do más de tres días expuestos al grado de temperatura anteriormente mencionado.

De lo contrario, verificar si el aroma, aspecto y color de los alimentos son satisfactorios. Si no se constata ninguna alteración, asar, freír, hervir o utilizarlos para la preparación de platos cocinados antes de volver a congelar.

Observe que en estos casos disminuye también el plazo máximo de conservación.

Preparación de hielo

Ilustración 11

Llenar 3/4 partes de la bandeja de hielo con agua y colocarla en el fondo del recinto congelador. Comprobará que retorciendo ligeramente la bandeja le será mucho más fácil extraer los cubitos.

La caja adjunta sirve para tener siempre una reserva de cubitos a disposición.

La bandeja del hielo sirve al mismo tiempo como práctica tapa para la caja.

Descarchado de la unidad

Descarchado del cajón frigorífico y del recinto de conservación al fresco

El cajón frigorífico y el recinto de conservación al fresco descarchan automáticamente.

El agua del descarchado se recoge en la canaleta de desagüe, Ilustración ②/A, fluye al grupo frigorífico y se evapora. Por favor, mantenga la canaleta y los orificios de desagüe, Ilustración ②/B, siempre limpios para que el agua pueda drenar adecuadamente.

Descarchado del recinto congelador

El recinto congelador (Ilustración ①/A) no descarcha automáticamente para evitar que los productos se descongelen fortuitamente. Una capa gruesa de hielo o escarcha sobre la plancha de congelación influye adversamente sobre el rendimiento de la unidad y provoca un inútil y elevado consumo de energía eléctrica.

No raspar acumulaciones de hielo o escarcha con un cuchillo de lo contrario se corre el riesgo de perforar el evaporador del recinto congelador.

Cuando observe que en el congelador se ha acumulado hielo o escarcha, realice el descarchado de este recinto. Para ello proceda según se indica a continuación:

- Retire los productos congelados de la unidad y envuélvalos en varias capas de papel de periódico y consérvelos en lugar bien fresco.
- Desconecte de la red.
- Deje la puerta del congelador abierta y recoja el agua de la descongelación con una esponja o con un paño.
- Seguidamente, seque bien el interior del recinto, vuelva a conectarlo e introduzca nuevamente los productos congelados.

Consejos prácticos para el descarchado del congelador

Bajo ningún concepto se habrá de colocar una estufa eléctrica, estufa de gas, lámparas de petróleo o velas dentro del congelador para acelerar su descongelación.

El empleo de "sprays para el descarchado" requiere suma precaución. Dichos sprays pueden dar lugar a la formación de gases explosivos, pueden además contener disolventes o agentes propulsores capaces de dañar las piezas de plástico en el interior del recinto, e incluso ser nocivos para la salud.

Atenerse categóricamente a las instrucciones del fabricante.

Limpieza

Por favor, antes de realizar cualquier operación de limpieza, no olvide desenchufar la unidad o desconectar el fusible.

De ser posible, se debiera limpiar el interior de la unidad una vez al mes.

Le será más fácil realizar la limpieza retirando de la unidad: el carro frigorífico, los cajones y el cajón humectador.

Para retirar, tirar de los cajones y del carro del todo hacia delante.

Extraer el cajón 13.

Desplazar las correderas rojas a ambos lados del cajón hacia delante. Ilustración 14/1

Levantar la parte delantera del cajón y extraerlo. Ilustración 14/B.

Para retirar, tirar de los cajones y del carro del todo hacia delante, levantar por atrás y extraer. Ilustración 15.

El filtro de humedad, Ilustración 1/17, se puede también retirar del aparato para su limpieza. Para ello, extraer primeramente el cajón humectador y seguidamente retirar el filtro.

Levantar la cubierta del filtro, Ilustración 16, sacar el filtro, lavarlo en agua templada, secarlo bien e introducirlo nuevamente en su alojamiento.

Observar que el agua de la limpieza no acceda al cuadro de mandos ni alcance la iluminación o el ventilador. A excepción de la junta de la puerta, podrá limpiar toda la unidad con agua templada, en la que se haya disuelto previamente un poco de detergente desinfectante, p. ej. jabón líquido de fregar los platos.

Bajo ningún concepto se habrá de utilizar arenilla, como tampoco detergentes que contengan ácidos, disolventes químicos o sustancias de pulido.

Para evitar que algunas partes se vuelvan mate tampoco se habrá de hacer uso de productos de limpieza "exentos de abrasivos".

Limpiar la junta de la puerta simplemente con agua clara y secarla bien a continuación.

Limpiar la canaleta de desagüe (Ilustración 12/A) y los orificios de drenaje (Ilustración 12/B) con frecuencia para que el agua de la descongelación pueda drenar sin problemas. Caso necesario emplear un palillo o similar para limpiar los orificios.

Observar que el agua de la limpieza no cuele por los orificios de drenaje y fluya a la bandeja de evaporación.

Tras la limpieza, reincorporar todos los accesorios volver a introducir los alimentos y conectar nuevamente la unidad.

Consejos prácticos para el ahorro de corriente

- Emplazar la unidad en un lugar que permita una buena ventilación. No exponer a la influencia de rayos solares, ni ubicar cerca de un foco activo de calor (radiador, estufa etc.)
- Dejar enfriar comidas y bebidas antes de introducir las en la unidad.
- Aconsejamos se realice la descongelación de productos congelados en el cajón frigorífico. De este modo, se aprovecha el frío acumulado en los congelados para asistir la refrigeración de los alimentos frescos en el frigorífico.
- Descargar el congelador cuando se haya acumulado hielo o escarcha en el interior del recinto. El hielo y la escarcha dificultan la emisión de frío a los congelados y hacen aumentar el consumo de corriente eléctrica.
- Cuando se introduzcan e se retiren alimentos del interior de la unidad, obrar con rapidez para evitar mantener las puertas de los recintos abiertas demasiado tiempo.
- No seleccionar nunca un grado de temperatura más frío de lo necesario.

Explicación de los ruidos de funcionamiento

Ruidos de funcionamiento

Para que la temperatura seleccionada se pueda mantener constante, la unidad debe conectar el **compresor** de vez en cuando. Los ruidos que se producen durante el funcionamiento del compresor son normales y solamente se oyen cuando rige un ambiente de extremado silencio. Dichos ruidos disminuyen de volumen tan pronto la unidad alcanza la temperatura de servicio correcta.

Un susurro fino

Se debe a la corriente de aire en circulación cuando el ventilador está funcionando.

Un breve clic

Se aprecia solamente cuando se conecta o desconecta el regulador del compresor.

Un zumbido atenuado

Es inevitable, cuando el compresor está funcionando.

Un leve ruido de burbujeo y chapoteo

Indica que el agente refrigerante está penetrando en los tubos. Este ruido persiste unos momentos después de haberse desconectado el compresor.

Si constata que los ruidos de funcionamiento aumentan de volumen, es probable que la causa sea una simple anomalía fácil de rectificar.

Verifique si las planchas asientan correctamente,

de no ser así, ésta podría ser la causa del aumento de volumen. En este caso, corregir el asiento de la plancha, bandeja o accesorio en cuestión para evitar que vibre.

Pequeñas anomalías de fácil arreglo

Hay pequeñas anomalías que no suponen necesariamente la existencia de una avería por consiguiente, no siempre es menester solicitar la intervención del servicio de asistencia técnica. Con frecuencia se trata de pequeñas anomalías muy fáciles de rectificar. Para evitar intervenciones inútiles del servicio técnico, compruebe si el fallo que Usted ha detectado se encuentra recogido en el siguiente cuadro. De esta forma evitará pérdidas de tiempo y gastos que no en todos los casos quedan cubiertos por las prestaciones bajo garantía.

En caso de no encenderse ninguno de los displays:

Comprobar si llega corriente a la unidad. Verificar si el enchufe asienta debidamente en la caja y si el interruptor principal, Ilustración ②/1, está activado.

En caso de no funcionar la iluminación del recinto de conservación al fresco:

Es posible que se haya fundido la bombilla. En este caso, introducir una bombilla nueva (bombilla de halógeno de bajo voltaje, 12V, 10 W, base G4) que podrá solicitar del servicio de asistencia técnica o bien adquirir en cualquier establecimiento de artículos eléctricos o en un centro de bricolaje. (Advertencia importante: no utilizar bombillas cuya potencia sea inferior o superior a la anteriormente indicada).

Cambio de la bombilla de halógeno

Desenchufar de la red de alimentación eléctrica. Extraer la caja de la bombilla, Ilustración ⑦. Retirar la pantalla y sacar la bombilla defectuosa.

Observar que las bombillas de halógeno no se deben tocar nunca con los dedos. Sujetar categóricamente con un paño limpio o con un papel para introducirla en el portalámparas. Ilustración ⑧.

Si accidentalmente se tocara la bombilla con los dedos, limpiar inmediatamente con un paño. Montar de nuevo la pantalla observando que enganche debidamente e incorporar la caja de bombilla en su recinto. Seguidamente,

volver a enchufar la unidad en la red de alimentación eléctrica.

Si el cajón frigorífico no consigue alcanzar el grado de temperatura seleccionado:

Verificar si la rejilla de ventilación ubicada en la parte superior de la unidad está tapada, o bien si la boquilla de purga de aire en el rodapiés está bloqueada.

También cabe suponer que se haya abierto el cajón con excesiva frecuencia, o bien que se acabe de introducir una gran cantidad de alimentos frescos en su interior.

Corregir la temperatura de la zona fresca Figura ③

Aunque la temperatura de este compartimento viene ajustada de fábrica a 0°C, se pueden efectuar en caso necesario unas ligeras correcciones.

Para ello se pulsán simultáneamente las teclas "9" y "10" durante 5 segundos. El piloto de aviso 4 "súper" comienza a destellar. En la pantalla de visualización aparece la indicación "00".

Para corregir la temperatura ajustada, pulsar varias veces la tecla "9" hasta que en la pantalla "8" aparezca el valor (temperatura) deseado.

La temperatura ajustada se muestra en la pantalla de modo correlativo, de +2°C hasta -2°C.

La indicación de las temperaturas bajo cero se efectúa mediante la iluminación del piloto "7".

Al cabo de un minuto, las indicaciones se reposicionan automáticamente a "funcionamiento normal", volviendo a memorizar el sistema las temperaturas ajustadas anteriormente.

No obstante, si en los displays, Ilustraciones ②/6 y ②/8, aparece la indicación "- -" o bien "E 1, 3, 5, 6" a pesar de regir temperaturas bajas dentro del recinto, solicitar la intervención del servicio de asistencia técnica.

Pequeñas anomalías de fácil arreglo

Si el display de "alarma" se enciende y el dispositivo de alarma acústica se activa tras funcionamiento prolongado:

¡Avería! Temperatura demasiado alta en el recinto congelador.

- Verificar si la boquilla de ventilación ubicada en el rodapiés está cubierta.
- Comprobar si la puerta del congelador está bien cerrada,
- Se ha introducido una cantidad excesiva de alimentos frescos en el congelador (en este caso el display de "alarma" se apaga pasado cierto tiempo).

Si no recupera el funcionamiento correcto de la unidad, a pesar de haber observado estas advertencias, solicite la intervención del servicio de asistencia técnica.

No abra las puertas de la unidad inútilmente para frenar al máximo pérdidas de frío.

No intente reparar el fallo Usted mismo.

Cualquier operación no descrita anteriormente particularmente en cuanto concierne los componentes eléctricos habrá de ser realizada categóricamente por los técnicos de servicio.

Observación

Podrá recongelar alimentos que se hayan descongelado o empezado a descongelar, teniendo en cuenta lo siguiente: en el caso de carnes y pescado, recongele únicamente si estos alimentos no han permanecido más de un día expuestos a temperaturas superiores a los +3°C. Cualquier otro alimento se podrá recongelar si no ha permanecido más de tres días expuesto al grado de temperatura que se indica más arriba.

De lo contrario, verificar si el aroma, color y aspecto de los alimentos son satisfactorios.

Si no se constata ninguna alteración, asar, freír, hervir o preparar con los productos platos cocinados antes de volver a congelar.

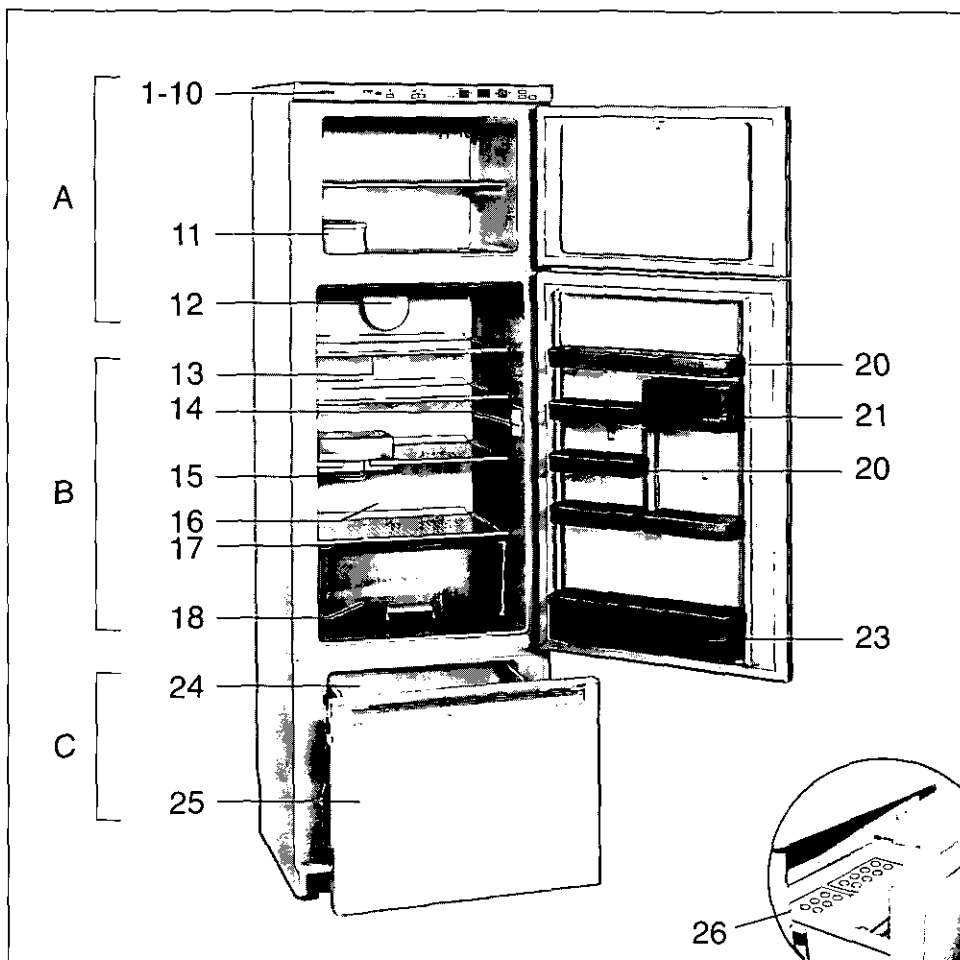
Observe que en estos casos el plazo máximo de conservación de los alimentos disminuye.

Servicio de asistencia técnica

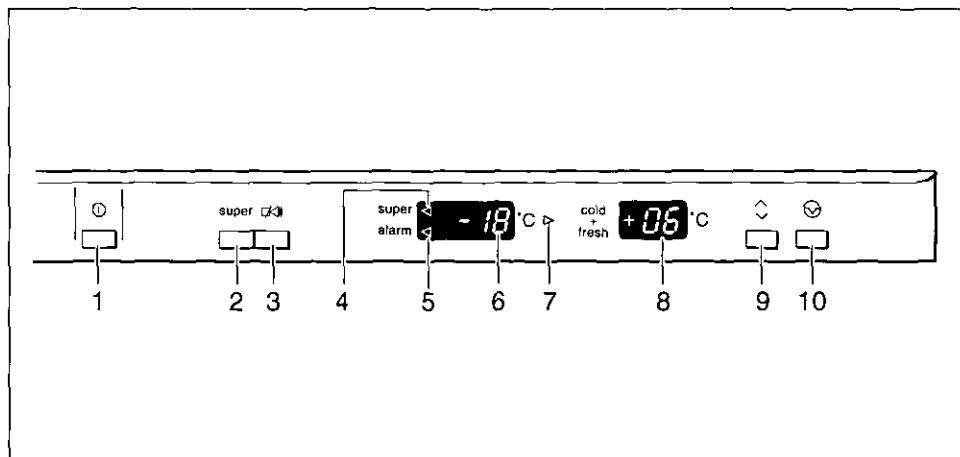
Por favor, cuando solicite la intervención del servicio de asistencia técnica no olvide indicar el número E de su unidad y el número FD. (Ilustración 20).

Ambos números figuran en el cuadro marcado en negro de la placa de características técnicas. La placa se encuentra en la parte izquierda del recinto de conservación al fresco, al lado del cajón humectador..

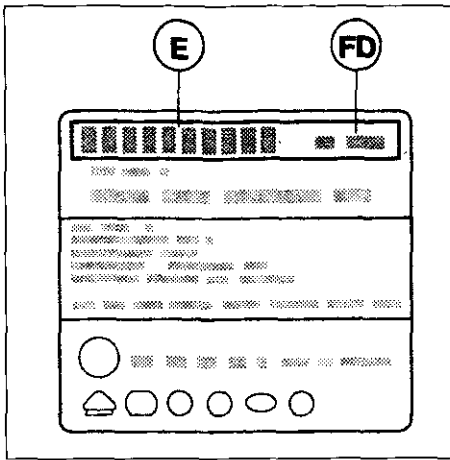
La dirección y el número de teléfono del servicio de asistencia técnica más próximo a su domicilio se encuentra en la guía telefónica o en la lista de centros de servicio al cliente.

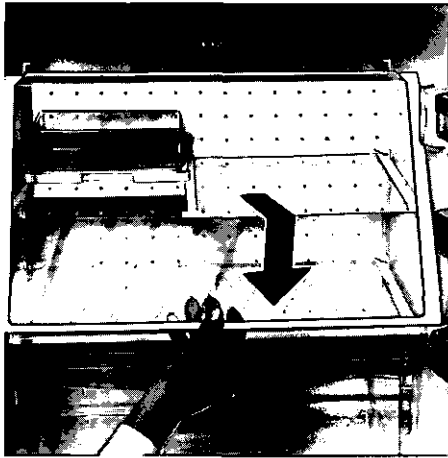


1

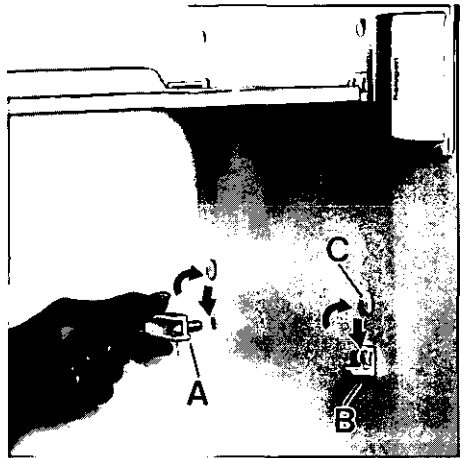


2

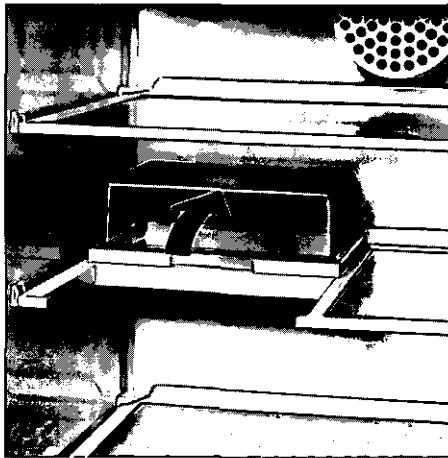




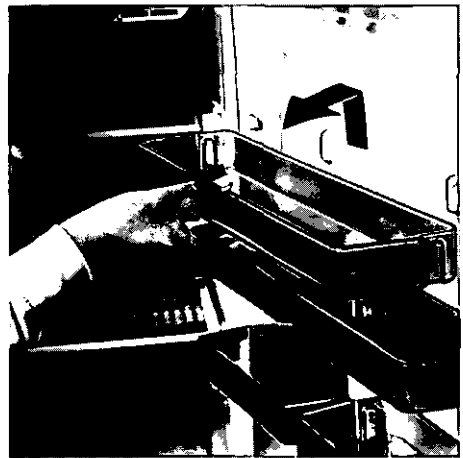
3



4



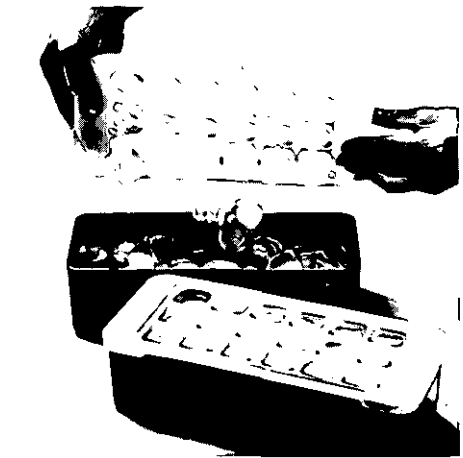
5



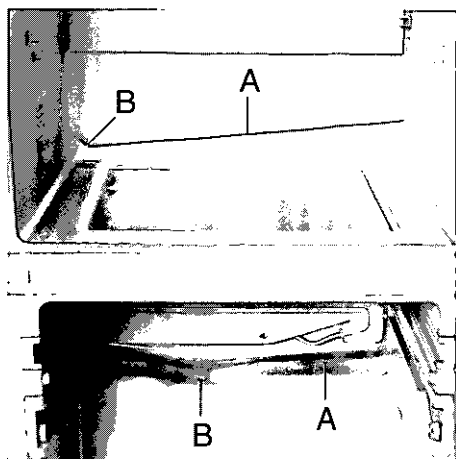
6



8/B



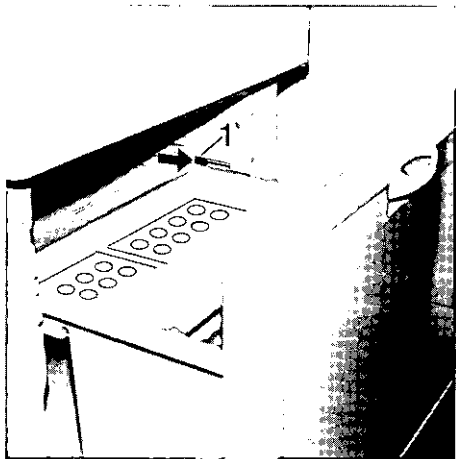
11



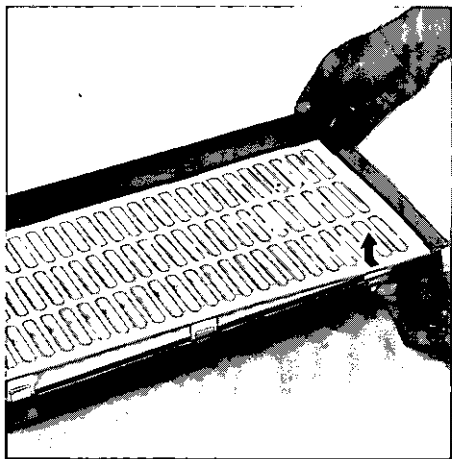
12



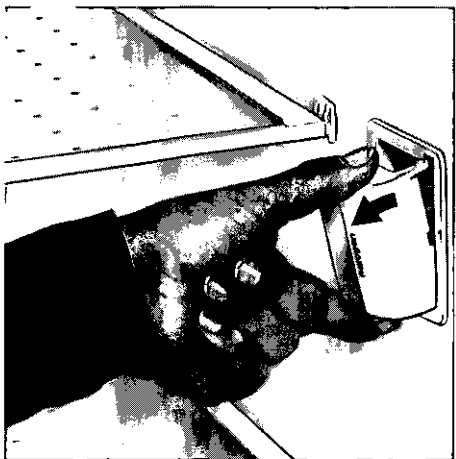
13



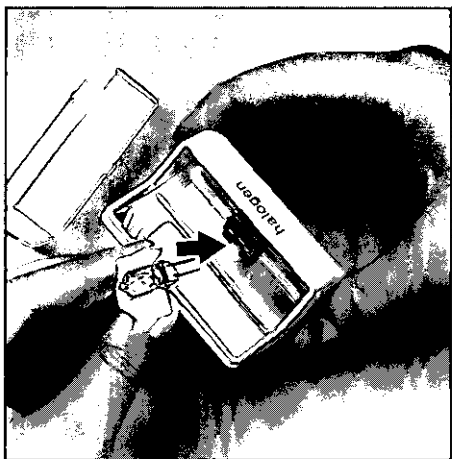
14



15



17



18

Family Line

01805-2223

Siemens-Hausgeräte

Besuchen Sie uns im Internet:
<http://www.siemens.de/hausgeraete>

ks32f00/05



U522029

Änderungen vorbehalten

Subject to modification

Tous droits de modification réservés

Salvo variazioni

Wijzigingen voorbehouden

Reservado el derecho de introducir modificaciones

Reserva-se o direito de proceder a alterações

Sujeto a modificaciones técnicas