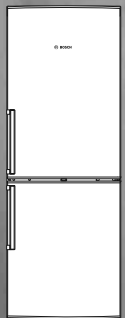




QUELFRIGO.COM



de Gebrauchsanleitung  
nl Gebruiksaanwijzing  
fr Notice d'utilisation  
it Istruzioni per l'uso

KGV26X10



**BOSCH**

de	3
nl	17
fr	31
it	45

QUELFRIGO.COM

## Inhalt

	Seite		Seite
<b>Hinweise zur Entsorgung</b>	4	<b>Lebensmittel einfrieren, lagern und Eis bereiten</b>	10
Verpackung entsorgen	4	Das Gefrierfach	10
Altgerät entsorgen	4	Beim Einkauf von Tiefkühlkost beachten	10
<b>Sicherheitshinweise</b>	5	Lebensmittel selbst einfrieren	10
		Lebensmittel verpacken	10
<b>Bestimmungen</b>	6	Gefriervermögen	11
		Eis bereiten	11
<b>Funktionen des Gerätes kennenlernen</b>	6	Auftauen von Gefriergut	11
		<b>Abtauen</b>	11
<b>Aufstellen des Gerätes</b>	7	Der Kühlraum	11
Umgebungstemperatur	7	Gefrierfach abtauen	11
Aufstellort	7	Abtauhilfen	11
Aufstellen	7	<b>Reinigung des Gerätes</b>	12
Elektrischer Anschluss	7		
Belüftung	7	<b>Energiespartips</b>	12
Nach dem Transport	7		
Wechseln des Türanschlages	7	<b>Betriebsgeräusche</b>	13
<b>Einschalten, Ausschalten</b>	8		
Gerät einschalten	8	<b>Kleine Störungen selbst beheben</b>	14–15
Temperatur einstellen	8	Was ist zu tun, wenn ...	14–15
Gerät ausschalten	8		
Gerät stilllegen	8	<b>Kundendienst</b>	15
		Typenschild	15
<b>Einordnen von Lebensmitteln</b>	9	<b>Lebensmittelhygiene - Vorschriften</b>	16
Beim Einordnen beachten	9		
Einordnungsbeispiele	9		
Ändern der Innenausstattung	9		

## Hinweise zur Entsorgung

### Verpackung entsorgen

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


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

### Warnung

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

### Altgerät entsorgen

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

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

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

### Warnung

Bei ausgedienten Geräten

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

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

QUELFRIGO.COM



## Sicherheits- und Warnhinweise

### Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen

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

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

### Technische Sicherheit

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

#### Bei Beschädigung

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

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

Pro 8 g Kältemittel muss der Raum mindestens 1 m<sup>3</sup> groß sein. Die Menge des Kältemittels Ihres Gerätes steht auf dem Typenschild im Inneren des Gerätes.

- Das Wechseln der Netzanschlussschaltung und andere Reparaturen dürfen nur vom Kundendienst durchgeführt werden. Unsachgemäße Installationen und Reparaturen

können den Benutzer erheblich gefährden

### Beim Gebrauch

- Nie elektrische Geräte innerhalb des Gerätes verwenden (z. B. Heizgeräte, elektrische Eisbereiter usw.).  
**Explosionsgefahr!**
- Nie das Gerät mit einem Dampfreinigungsgerät abtauen oder reinigen! Der Dampf kann anelektrische Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen.

#### Stromschlaggefahr!

- Keine spitzen oder scharfkantigen Gegenstände verwenden um Reif- und Eisschichten zu entfernen.  
Sie könnten damit die Kältemittelröhre beschädigen. Herausspritzendes Kältemittel kann sich entzünden oder zu Augenverletzungen führen.
- Keine Produkte mit brennbaren Treibgasen (z. B. Spraydosen) und keine explosiven Stoffe lagern.  
**Explosionsgefahr!**
- Sockel, Auszüge, Türen usw. nicht als Trittbrett oder zum Abstützen missbrauchen.
- Zum Abtauen und Reinigen Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten. Am Netzstecker ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Hochprozentigen Alkohol nur dicht verschlossen und stehend lagern.
- Kunststoffteile und Türdichtung nicht mit Öl oder Fett verschmutzen. Kunststoffteile und Türdichtung werden sonst porös.
- Be- und Entlüftungsöffnungen für das Gerät nie abdecken oder zustellen.
- Dieses Gerät ist von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder mangelndem Wissen, nur mit Aufsicht oder ausführlicher Anleitung zu benutzen.

## 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).

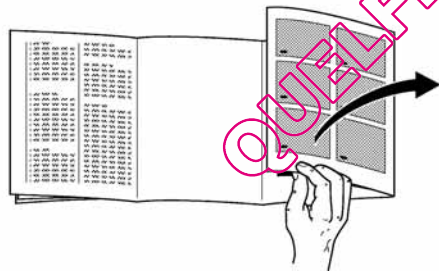
Der Kältemittelkreislauf ist auf Dichtheit geprüft.

Dieses Erzeugnis entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte.

Das Gerät ist als ein Standgerät konzipiert.

Deshalb darf es nicht als Einbaugerät aufgestellt werden.

## Funktionen des Gerätes kennenlernen



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

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

## Gesamtansicht

Bild 1

- 1 **Innenbeleuchtung und Temperaturregler**
  - 2 **Ablagen**
  - 3 **Tauwasserablaufrinne**
  - 4 **Gemüse- und Obstfach**
  - 5 **Abstellfach (Eierablage)**
  - 6 **Abstellfach**
  - 7 **Abstellfach für große Flaschen, Milchtüten usw.**
  - 8 **Gefrierfächchen**
  - 9 **Gefrierkalender**
- A **Kühlraum**  
B **Gefrierraum**

\* Nicht in allen Modellen enthalten

## Aufstellen des Gerätes

### Umgebungstemperatur

Abhängig von der „Klimaklasse“, die auf dem Typenschild im Inneren des Gerätes oben links ist (Bild 12), kann Ihr Gerät bei folgenden angegebenen Umgebungstemperaturen betrieben werden:

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

Sinkt die Umgebungstemperatur unter die untere Umgebungstemperatur-Grenze ab, verringert sich die Laufzeit der Kältemaschine, was eine Unterversorgung des Gefrierfaches mit Kälte zur Folge hat. Im Extremfall kann dies zum Auftauen des Gefrierortes führen.

Geräte, die mit Temperaturschalter ausgestattet sind (Bild 2/A), können, nachdem der Schalter gedrückt wurde, bei Umgebungstemperatur unter +12 °C betrieben werden.

**Ist der Schalter eingeschaltet, so wird seine rote Markierung sichtbar (Bild 2/A).**

Sobald die Raumtemperatur die Umgebungstemperatur-Grenze von +12 °C übersteigt, muss der Schalter wieder ausgeschaltet werden.

### Aufstellort

Zum Aufstellen eignet sich ein trockener, belüftbarer Raum. Das Gerät sollte keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt und nicht in unmittelbarer Nähe von Wärmequellen wie Herd, Heizkörper etc. aufgestellt werden. Ist das Aufstellen neben einer Wärmequelle unvermeidbar, eine geeignete Isolierplatte verwenden oder folgende Mindestabstände zur Wärmequelle einhalten:

Zu Elektroherden 3 cm.

Zu Öl- oder Kohlenstellherden 30 cm.

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

### Aufstellen

Das Gerät fest auf ebener Oberfläche aufstellen. Unebenheiten des Bodens ggf. durch die beiden Schraubfüsse an der Vorderseite ausgleichen.

### Elektrischer Anschluss

Das Gerät darf nur an 220–240 V/50 Hz Wechselstrom über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakt angeschlossen werden. Die Steckdose muss mit einer 10-16 A Sicherung abgesichert sein.

Bei Geräten, die in nicht-europäischen Ländern betrieben werden, ist auf dem Typenschild zu prüfen, ob die angegebene Spannung und Stromart mit den Werten des Stromnetzes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich im Kühlraum oben links (Bild 12).

Ein eventuell notwendiger Austausch der Netzanschlussleitung hat nur durch einen Fachmann zu erfolgen.

### Belüftung

Die an der Rückwand des Gerätes erwärmte Luft muss ungehindert abziehen können. Ist dies nicht gewährleistet, so muss die Kühlmaschine mehr leisten, was zu einem erhöhten Stromverbrauch führt. Deshalb auf keinen Fall die Belüftungsöffnungen abdecken (Bild 9).

### Nach dem Transport ...

kann das Gerät sofort in Betrieb genommen werden.

### Wechseln des Türanschlages

Arbeitsschritte in der Reihenfolge der Zahlen (Bild 16).

## Einschalten / Ausschalten

### Gerät einschalten

Drehen Sie den Temperaturregler im Kühlraum aus der Stellung „0“. Das Gerät beginnt zu kühlen, die Innenbeleuchtung ist bei geöffneter Tür eingeschaltet (Bild 2/1).

### Temperatur einstellen

Um die Temperatur einzustellen, drehen Sie den Temperaturregler bis zu einer der Zahlen (Bild 2/1).

Die Temperatur ist stufenlos regelbar.

Wenn der Temperaturregler auf eine höhere Zahl gestellt wird, so stellt sich im Kühl- und Gefrierraum niedrigere Temperatur ein.

Wir empfehlen den Temperaturregler in folgende Stellungen zu bringen:

- Zur kurzfristigen Lagerung von Lebensmitteln im Gefrierraum wählen Sie eine niedrigere Zahl (Energiesparbetrieb).
- Zur langfristigen Lagerung von eingefrorenen Lebensmitteln im Gefrierraum und zum Einfrieren von frischen Lebensmitteln wählen Sie die mittlere Zahl.

### Hinweise

- Die Temperatur im Kühlraum wird von Umgebungstemperatur, Menge und Temperatur der frischen Lebensmittel, sowie davon, wie oft die Gerätetür geöffnet wird, beeinflusst. Bei Bedarf kann man die Einstellung des Temperaturreglers ändern.
- Während die Kühlmaschine läuft, bilden sich funktionsbedingt Wasserperlen oder Reif an der Rückseite des Kühlraums. Ein Abschaben der Reifschicht oder Abwischen der Wasserperlen ist nicht notwendig, da die Rückwand automatisch abtaut. Das Tauwasser wird in der Ablaufrinne aufgefangen, zur Kältemaschine geleitet und dort verdunstet (Bild 6/B).
- Die Stirnseiten des Gerätes werden teilweise leicht beheizt, dies verhindert Schweißwasserbildung im Bereich der Dichtung der Gefrierraumtür.

### Gerät ausschalten

Drehen Sie den Temperaturregler (Bild 2/1) in die Stellung „0“, damit sind Kühlung und Beleuchtung ausgeschaltet.

### Gerät stilllegen

Wird das Gerät über einen längeren Zeitraum hindurch nicht benutzt, Netzstecker ziehen, Gerät abtauen und reinigen, Türen offen lassen.



## Lebensmittel einordnen

### Beim Einordnen beachten:

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

### Einordnungsbeispiel

Bild ①

#### Im Gefrierraum (B)

Lebensmittel einfrieren, lagern und Eis bereiten.

#### Auf den Ablagen (2)

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

#### Im Obst- und Gemüsefach (4)

Gemüse, Obst und Blattsalate.

#### In den Abstellfächern (7)

große Flaschen.

### Die Innenausstattung

Die Ablagen im Kühlraum können auch bei einer um 90° geöffneten Tür umgesetzt werden. Zum Umsetzen Ablage nach vorne ziehen, absenken, herausnehmen und an gewünschter Stelle neu einsetzen (Bild ④).

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

Zum Herausnehmen Behälter und Absteller anheben (Bild ⑤).

## Lebensmittel einfrieren, lagern und Eis bereiten

### Das Gefrierfach

Der Gefrierraum eignet sich zum Lagern von Tiefkühlkost, zum Einfrieren von Lebensmitteln und zur Eiswürfelherstellung.

### Hinweis

Sinkt die Umgebungstemperatur unter  $+12\text{ }^{\circ}\text{C}$  ab, so verringert sich die Laufzeit der Kältemaschine. Dies bewirkt, dass der Gefrierraum nicht genügend mit Kälte versorgt wird, was im Extremfall zum Auftauen der Lebensmittel führen kann. Geräte, die mit einem Temperaturausgleichschalter ausgestattet sind (Bild 2/A), können, nachdem der Schalter gedrückt wurde, bei einer Umgebungstemperatur unter  $+12\text{ }^{\circ}\text{C}$  betrieben werden.

Ist der Schalter eingeschaltet, so wird seine rote Markierung sichtbar (Bild 2/A).

Sobald die Raumtemperatur die Umgebungstemperatur-Grenze von  $+12\text{ }^{\circ}\text{C}$  übersteigt, muss der Schalter wieder ausgeschaltet werden.

### Beim Einkauf von Tiefkühlkost beachten:

- Auf unbeschädigte Verpackung achten.
- Das Haltbarkeitsdatum darf nicht überschritten sein.
- Die Temperaturanzeige der Verkaufstruhe sollte  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  oder niedriger anzeigen.
- Tiefkühlkost ganz zum Schluss einkaufen und gut eingepackt in Zeitungspapier oder in einer Kühltasche schnell nach Hause transportieren und in den Gefrierraum legen.

### Nutzzinhalt

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

### Lebensmittel selbst einfrieren

Werden Lebensmittel eingefroren, nur frische, einwandfreie Lebensmittel verwenden.

#### Zum Einfrieren geeignet sind:

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

#### Zum Einfrieren nicht geeignet sind:

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

### Blanchieren von Gemüse und Obst

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

### Lebensmittel verpacken

Die Ware portionsgerecht für Ihren Haushalt abpacken.

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

Um Geschmackverlust und Austrocknung zu vermeiden, die Lebensmittel luftdicht verpacken.

#### Zum Verpacken geeignet sind:

Kunststoff-Folien, Schlauchfolien aus Polyäthylen, Alu-Folien und Gefrierdosen. Diese Produkte sind im Fachhandel erhältlich.

#### Ungeeignet sind:

Packpapier, Pergamentpapier, Cellophan, Müllbeutel und gebrauchte Einkaufstüten. Die Lebensmittel in die Verpackung einlegen, Luft 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.

## Abtauen

### Gefriervermögen

Lebensmittel sollen möglichst schnell bis zum Kern durchgefroren werden.

Nur so bleiben Vitamine, Nährwerte, Aussehen und Geschmack erhalten.

Das max. Gefriervermögen Ihres Gerätes deshalb nicht überschreiten.

Beim Einfrieren in den Gefriergutbehältern verringert sich das max. Gefriervermögen geringfügig. Den untersten Behälter nur zum Lagern von Gefriergut verwenden.

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

### Eis bereiten

#### Achtung

Keine elektrischen Eisbereiter im Gefrierraum benutzen.

#### Eiswürfel herstellen

Eisschalen sind im Fachhandel erhältlich. Eisschale zu 3/4 mit Wasser füllen und in den Gefrierraum stellen. Zum Lösen der Eiswürfel die Eisschale kurz unter fließendes Wasser halten oder leicht verwinden.

### Der Kühlraum

Der Kühlraum taut vollautomatisch ab. Das Tauwasser wird in der Tauwasserablaufrinne (Bild 8/B) aufgefangen, zur Kühlmachine geleitet und dort verdunstet. Ablaufrinne und Ablaufloch stets sauber halten, damit das Tauwasser ungehindert abfließen kann.

### Gefrierfach abtauen

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

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

Herausspritzendes Kältemittel kann zu Augenverletzungen führen oder sich entzünden.

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

Dabei vorgehen wie folgt:

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

#### Abtauhilfen

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

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

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



## Reinigen

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

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

**Als Folge wird die Sicherheit des Geräteelektronensystems negativ beeinflusst.**

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

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

Um Mattstellen zu vermeiden, sollten auch als "scheuermittelfrei" gekennzeichnete Putzmittel nicht verwendet werden.

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

Sammelrinne (Bild 8/B) und Ablaufloch im Kühlraum häufiger reinigen, damit das Tauwasser ungehindert ablaufen kann. Darauf achten, dass möglichst kein Reinigungswasser durch die Ablauföffnung in die Verdunstungsschale läuft.

## Energiespartips

- Gerät in einem kühlen, gut belüftbaren Raum, nicht in unmittelbarer Nähe von Wärmequellen (Heizkörper, etc.) aufstellen, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
- Die Belüftungsöffnungen des Gerätes nicht zustellen.
- Warme Speisen erst nach dem Abkühlen in das Gerät stellen.
- Zum Auftauen Gefrierwaren in den Kühlraum legen. Sie nutzen damit die Kälte der Gefrierware zur Kühlung der Lebensmittel im Kühlraum.
- Gefrierfach bei Eisbildung abtauen. Eine dicke Eisschicht verschlechtert die Kälteabgabe an das Gefriergut und lässt den Stromverbrauch ansteigen.
- Zum Beladen und Entladen des Gerätes Gerätetüren so kurz wie möglich offen halten. Je kürzer die Gerätetür vom Gefrierfach offen steht, desto geringer ist die Eisbildung im Gefrierfach.
- Erforderlicher Abstand von 60 mm zur Rückwand einhalten. Dabei kann die erwärmte Luft ungehindert abziehen. Der Abstand darf aber nicht mehr als 75 mm betragen.



## Hinweise zu Betriebsgeräuschen

### Betriebsgeräusche

Zur Beibehaltung der Innentemperatur schaltet sich in regelmäßigen Abständen der Kompressor des Gerätes ein.

Die dabei entstehenden Geräusche sind funktionsbedingt.

Die Lautstärke nimmt automatisch ab, sobald das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat.

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

Das **Blubbern, Gurgeln** oder **Surren** wird vom Kältemittel verursacht, das durch die Rohren fließt.

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

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

**Sollten die funktionsbedingten Geräusche zu laut sein, so hat dies womöglich Ursachen, die sich oftmals ganz einfach beheben lassen.**

### Das Gerät steht uneben

Das Gerät mit Hilfe einer Wasserwaage eben ausrichten, mit Schraubfüßen oder anderer Unterlage fixieren.

### Das Gerät „steht an“

Das Gerät von anstehenden Möbeln oder Geräten wegrücken.

### Schubladen, Körbe oder Abstellflächen wackeln oder klemmen

Die herausnehmbaren Teile prüfen und ggf. neu einsetzen.

### Flaschen und Gefäße berühren sich

Die Flaschen und Gefäße leicht auseinander rücken.

## Kleine Störungen selbst beheben

### Störungen

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

### Was ist zu tun, wenn ...

#### ... die Innenbeleuchtung bei laufender Kältemaschine nicht funktioniert?

Prüfen, ob der Lichtschalter sich bewegen lässt. Lässt er sich bewegen, ist die Glühlampe defekt.

### Glühlampe austauschen

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

Das Abdeckgitter nach vorn abziehen (Bild ①/B).

Die Glühlampe auswechseln:

220–240 V, max. 25 Watt, E14.

Klemmt der Lichtschalter (Bild ①/A), den Kundendienst benachrichtigen.

#### ... das Gefriergut festgefroren ist?

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

#### ... das Gefrierfach eine dicke Eisschicht hat?

Das Gefrierfach abtauen und reinigen.

Beim Wiedereinlegen des Gefriergutes darauf achten, dass die Tür des Gefrierfaches richtig schließt.

#### ... der Kühlraumboden nass ist?

Eventuell ist das Ablaufloch der Tauwassersammelrinne (Bild ⑧) verstopft, Ablaufloch mit Stäbchen freimachen.

## Kleine Störungen selbst beheben

### Was ist zu tun, wenn ...

#### ... die Temperatur im Kühlraum zu kalt ist?

Stellen Sie den Temperaturregler auf eine niedrigere Zahl (Bild 2/1).

Eventuell wurde eine zu große Menge frischer Lebensmittel in das Gefrierfach eingelegt, was eine längere Laufzeit der Kältemaschine zur Folge hat. Dabei wird auch der Kühlraum stärker gekühlt.

Das "max. Gefriervermögen" (siehe Typenschild, Bild 12) nie überschreiten.

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

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

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

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

Eventuell ist die Temperatur im Raum, wo das Gerät steht, kälter als +12 °C, was eine längere Laufzeit der Kältemaschine zur Folge hat.

Die Raumtemperatur auf über +12 °C erhöhen.

Wenn das Gerät mit dem Temperaturschalter (Bild 2/A) ausgestattet ist, diesen einschalten. (**Ist der Schalter eingeschaltet**, so wird seine rote Markierung sichtbar, wie es auf dem Bild 2/A dargestellt ist).

#### ... der Kühlschrank keine Kühlleistung hat?

Prüfen:

- ob der Temperaturregler (Bild 2/1) auf einer der Zahlen von „1“ bis „5“ steht. Wenn dem so ist, und die Innenbeleuchtung nicht funktioniert, dann prüfen:
- ob die Sicherung der Hausinstallation ausgeschaltet ist,
- ob der Netzstecker des Gerätes fest in der Steckdose steckt.

### Kundendienst

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

Führen Sie in diesem Fall keine weiteren Reparaturen, vor allem an den elektrischen Teilen des Gerätes, selbst aus.

Um Kälteverlust zu vermeiden, die Tür nicht unnötig lange offen halten.

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

### Typenschild

Bitte geben Sie bereits bei der Anforderung des Kundendienstes die E-Nummer und die FD-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild oben links im Kühlraum (Bild 12):

## Lebensmittelhygiene-Vorschriften<sup>(\*)</sup>

Verehrter Kunde,

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

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

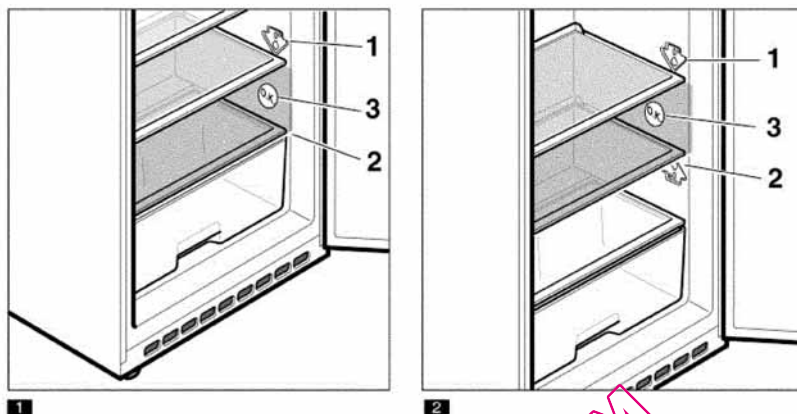
### Zone für empfindliche Lebensmittel

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



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





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

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

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

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

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



Korrekte  
Einstellung



Temperatur zu hoch,  
Temperaturregler kälter  
stellen

\* Nicht in allen Modellen enthalten.

## Inhoud

	Blz.		Blz.
<b>Aanwijzingen over de afvoer</b>	19	<b>Levensmiddelen invriezen, opslaan en ijsblokjes maken</b>	25
Afvoeren van de verpakking van uw nieuwe apparaat	19	De diepvriesruimte	25
Afvoer van het oude apparaat	19	Attentie bij het inkopen van diepvriesproducten	25
<b>Veiligheidsvoorschriften</b>	20	Levensmiddelen zelf invriezen	25
<b>Bepalingen</b>	21	Verpakken van levensmiddelen	25
<b>Kennismaking met de functies van het apparaat</b>	21	Invriescapaciteit	26
<b>Plaatsen van het apparaat</b>	22	Ijsblokjes maken	26
Omgevingstemperatuur	22	Ontdooien van diepvrieswaren	26
De juiste plaats	22	<b>Ontdooien</b>	26
Plaatsen van het apparaat	22	De koelruimte	26
Elektrische aansluiting	22	De diepvriesruimte	26
Beluchting	22	Tips bij het ontdooien	26
Na het transport	22	<b>Schoonmaken van het apparaat</b>	27
Verwisselen van de deuropenhanging	22	<b>Tips om energie te besparen</b>	27
<b>Inschakelen, uitschakelen</b>	23	<b>Bedrijfsgeluiden</b>	28
Inschakelen van het apparaat	23	<b>Kleine storingen zelf verhelpen</b>	29
Instellen van de temperatuur	23	Wat te doen als ...	29
Uitschakelen van het apparaat	23	<b>Servicedienst</b>	30
Buiten werking stellen van het apparaat	23	Typeplaatje	30
<b>Levensmiddelen inruimen</b>	24	<b>Voorschriften levensmiddelenhygiëne</b>	31
Attentie bij het inruimen	24		
Een voorbeeld van het inruimen	24		
Variabele inrichting van de binnenruimte	24		

## Aanwijzingen over de afvoer

### Afvoeren van de verpakking van uw nieuwe apparaat

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

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

#### Waarschuwing

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

### Afvoer van het oude apparaat

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

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

#### Waarschuwing

Bij afgedankte apparaten

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

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

WELFRIGO.COM

## Veiligheidsbepalingen en waarschuwingen

### Voordat u het apparaat in gebruik neemt

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

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

### Technische veiligheid

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

#### Bij beschadiging

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

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

Per 8 g koel middel moet de ruimte minimaal 1 m<sup>3</sup> groot zijn. De hoeveelheid koel middel in uw apparaat vindt u op het typeplaatje aan de binnenkant van het apparaat.

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

### Bij het gebruik

- Nooit elektrische apparaten in het apparaat gebruiken (bijv. verwarmingsapparaten, elektrische ijsbereider etc).
- **Kans op explosie!**
- Het apparaat nooit met een stoomreiniger ontdoeien of schoonmaken! De hete stoom kan in de elektrische onderdelen terechtkomen en kortsluiting veroorzaken.
- **Kans op een elektrische schok!**
- Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om een laag ijs of rijp te verwijderen. Hierdoor kunt u de koelleidingen beschadigen. Koel middel dat naar buiten spuit kan vlam vatten of tot oogletsel leiden.
- Geen producten met brandbare drifgassen (bijv. spuitbussen) en geen explosieve stoffen in het apparaat opslaan.
- **Gevaar voor explosie!**
- Plint, uittrekbare manden of laden, deuren etc. niet als opstapje gebruiken of om op te leunen.
- Dranken met een hoog alcoholpercentage altijd goed afgesloten en staand bewaren.
- Om te ontdoeien ofte reinigen het apparaat uitschakelen, stekker uit het stopcontact trekken of de zekering uitschakelen resp. iosdraaien. Aitid aan de stekker trekken, nooit aan de aansluitkabel.
- Zorg dat de kunststof delen en de deurafdichting niet met olie of vet in aanraking komen. Ze kunnen poreus weden.
- De Peen ontluichtingsopeningen van het apparaat nooit afdekken.
- Dit apparaat mag door personen met beperkte lichamelijke of geestelijke vermogens, motorische storingen of gebrekkige kennis alleen onder toezicht of na uitvoerige instructie gebruikt worden.



## Bepalingen

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

Het is bestemd voor huishoudelijk gebruik.

Bij gebruik voor bedrijfsdoeleinden de daarvoor geldende normen en voorschriften in acht nemen.

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

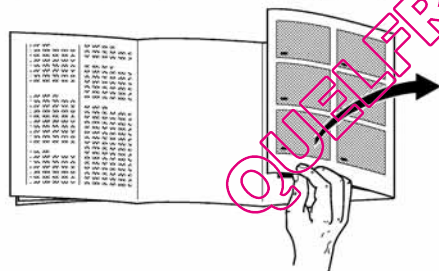
Het koelcircuit is op dichtheid gecontroleerd.

Dit apparaat voldoet aan de veiligheidsvoorschriften voor elektrische apparaten.

Het apparaat is een vrijstaand apparaat.

Daarom mag het niet als inbouwapparaat geplaatst worden.

## Kennismaking met de functies van 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 wat betreft de uitvoering van het apparaat zijn hierdoor niet uitgesloten.**

## Overzicht

Afb. 1

- 1 Binnenverlichting en temperatuurregelaar
- 2 Legplateaus
- 3 Dooiwaterafvoergootje
- 4 Groente- en fruitlade
- 5 Voorraadvak (Eierrekje)
- 6 Voorraadvak
- 7 Voorraadvak voor grote flessen, pakken melk etc.
- 8 Diepvriesladen
- 9 Diepvrieskalender

**A Koelruimte**

**B Diepvriesruimte**

\* niet bij alle modellen

## Plaatsen van het apparaat

### Omgevingstemperatuur

Afhankelijk van de „klimaatklasse” zie het typeplaatje bovenaan links aan de binnenkant van het apparaat, (afb. 12) kan het apparaat bij de volgende omgevingstemperaturen gebruikt worden:

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

Als de omgevingstemperatuur tot onder de onderste omgevingstemperatuurgrens daalt, dan vermindert de looptijd van de koelmachine waardoor de diepvriesruimte van te weinig koude wordt voorzien. In het ongunstigste geval kunnen de diepvrieswaren ontdooien.

Apparaten die voorzien zijn van een speciale schakelaar voor lagere omgevings-temperatuur (afb. 2/A), kunnen nadat de schakelaar is ingedrukt, bij een omgevingstemperatuur van minder dan +12 °C gebruikt worden.

**Als de schakelaar is ingeschakeld, dan wordt de rode markering zichtbaar** (afb. 2/A).

Zodra de omgevingstemperatuur boven de grens van +12 °C komt, moet de schakelaar weer worden uitgeschakeld.

### De juiste plaats

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

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

Bij plaatsing naast een ander koel- of vriesapparaat moet aan de zijkant ten minste 2 cm ruimte worden opengelaten om de vorming van condenswater te voorkomen.

### Plaatsen van het apparaat

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

### Elektrische aansluiting

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

Bij apparaten die in niet Europese landen worden gebruikt op het typeplaatje controleren of de aangegeven aansluitspanning en stroomsoort overeenkomen met de waarden van uw elektriciteitsnet. Het typeplaatje bevindt zich links bovenaan in de koelruimte (afb. 12). Een eventueel noodzakelijke vervanging van de aansluitkabel mag alleen door een vakkundig monteur worden uitgevoerd.

### Beluchting

De aan de achterwand van het apparaat verwarmde lucht moet ongehinderd afgevoerd kunnen worden. Anders moet de koelmachine meer presteren waardoor het energieverbruik toeneemt. De be- en ontluchtingsopeningen mogen dan ook nooit worden afgedekt (afb. 3).

### Na het transport ...

kan het apparaat onmiddellijk in gebruik worden genomen.

### Verwisselen van de deurophanging

Ga te werk in de volgorde van de cijfers (afb. 13).

## Inschakelen/uitschakelen

### Inschakelen van het apparaat

De temperatuurregelaar in de koelruimte uit stand „0” draaien. Het apparaat begint te koelen, de binnenverlichting is bij geopende deur ingeschakeld (afb. ②/1).

### Instellen van de temperatuur

Om de temperatuur in te stellen: temperatuurregelaar op een van de cijfers draaien (afb. ②/1).

De temperatuur is traploos regelbaar.

Wordt de temperatuurregelaar op een hoger cijfer gezet, dan wordt de temperatuur in de koel- en diepvriesruimte lager.

Wij adviseren de volgende instellingen:

- voor het kortstondig opslaan van levensmiddelen in de diepvriesruimte een lager cijfer kiezen (energiebesparend);
- voor het langdurig opslaan van ingevroren levensmiddelen in de diepvriesruimte en voor het invriezen van verse levensmiddelen het middelste cijfer kiezen.

### Aanwijzingen

- De temperatuur in de koelruimte wordt beïnvloed door de omgevings-temperatuur, door de hoeveelheid en temperatuur van de verse levensmiddelen en door het (vaak) openen van de deur van het apparaat. Indien nodig kan de temperatuurregelaar anders ingesteld worden.
- Terwijl de koelmachine loopt, vormen zich dooiwaterdruppels of een laagje rijp op de achterwand van de koelruimte. Dit is normaal. U hoeft de dooiwater-druppels niet af te wissen of de rijp af te schrapen. De achterwand wordt namelijk automatisch ontdooid. Het dooiwater loopt via het afvoergootje naar de koelmachine, waar het verdampt (afb. ③/B)
- De voorzijde van het apparaat wordt gedeeltelijk licht verwarmd waardoor de vorming van condenswater in de buurt van de deurafdichting wordt voorkomen.

### Uitschakelen van het apparaat

De temperatuurregelaar (afb. ②/1) op stand „0” zetten. De koeling en verlichting zijn nu uitgeschakeld.

### Buiten werking stellen van het apparaat

Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt: stekker uit het stopcontact trekken resp. de zekering uitschakelen of losdraaien. Het apparaat ontdooien en schoonmaken. Deuren open laten staan.



## Levensmiddelen inruimen

### Attentie bij het inruimen

- Warme gerechten en dranken buiten het apparaat laten afkoelen.
- De levensmiddelen liefst verpakt of goed afgedekt inruimen. Hierdoor blijven geur, kleur, vochtigheid en versheid behouden. Bovendien wordt voorkomen dat de levensmiddelen naar elkaar gaan smaken. Onverpakt mogen alleen groente, fruit en sla in de groentelade worden opgeslagen.
- Olie en vet mogen niet met de kunststof delen en de deurafdichting in aanraking komen (ze kunnen anders poreus worden).
- In het apparaat geen explosieve stoffen opslaan. Dranken met een hoog alcoholpercentage rechtop en goed gesloten bewaren. Kans op explosie!
- De koudste zones in de koelruimte bevinden zich aan de achterwand en boven het onderste legplateau. Gebruik deze zones voor gevoelige levensmiddelen.
- Flessen met vloeistoffen die kunnen bevriezen, niet in de diepvriesruimte bewaren. Tijdens het invriezen springen de flessen.

### Een voorbeeld van het inruimen

Afb. ①

In de **diepvriesruimte (B)**

Levensmiddelen invriezen, opslaan en ijsblokjes maken.

Op de **legplateaus (2)**

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

In de **groente- en fruitlade (4)**

groente, fruit en sla.

In de **voorraadvakken (7)**

grote flessen.

### Inrichting van de binnenruimte

De legplateaus in de koelruimte kunnen, ook als de deur 90° geopend is, verplaatst worden: legplateau naar voren trekken, iets laten zakken, eruit halen en op de gewenste plaats opnieuw erin zetten (afb. ④).

Alle vakken en rekken in de deur kunnen eruit gehaald worden om schoon te maken.

Om eruit te halen: de vakken en rekken iets optillen (afb. ⑤).

## Levensmiddelen invriezen, opslaan en ijsblokjes maken

### De diepvriesruimte

De diepvriesruimte is geschikt voor het opslaan van diepvriesproducten, het invriezen van levensmiddelen en om ijsblokjes te maken.

### Attentie!

Als de omgevingstemperatuur lager is dan +12 °C, dan vermindert de looptijd van de koelmachine. Hierdoor wordt de diepvriesruimte van te weinig koude voorzien waardoor de levensmiddelen kunnen ontdooien. Apparaten met een speciale temperatuurregelaar (afb. 2/A) kunnen, nadat de schakelaar is ingedrukt, bij een omgevingstemperatuur onder +12 °C gebruikt worden.

**Als de schakelaar is ingeschakeld, dan wordt de rode markering zichtbaar (afb. 2/A).**

Zodra de omgevingstemperatuur de omgevingstemperatuurgrens van +12 °C overschrijdt, dan moet de schakelaar weer worden uitgeschakeld.

Attentie bij het inkopen van diepvriesproducten

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

### Netto-inhoud

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

### Levensmiddelen zelf invriezen

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

### Geschikt om in te vriezen:

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

### Niet geschikt om in te vriezen:

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

### Blancheren van groente en fruit

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

### Verpakken van levensmiddelen

De levensmiddelen in porties geschikt voor uw huishouden verpakken.

Groente en fruit in porties niet zwaarder dan 1 kg, vlees in porties van maximaal 2,5 kg. Kleinere porties zijn sneller ingevroren waardoor de kwaliteit bij het ontdooien en bereiden het beste behouden blijft. De levensmiddelen luchtdicht verpakken zodat ze niet uitdrogen of hun smaak verliezen.

### Voor verpakking geschikt:

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

### Niet geschikt:

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

De levensmiddelen verpakken, de lucht eruit persen en het geheel hermetisch sluiten.

### Als sluiting geschikt:

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

## Ontdooien

### Invriescapaciteit

De levensmiddelen moeten zo snel mogelijk door en door worden ingevroren.

Alleen zo blijven vitamines, voedingswaarde, kleur en smaak behouden.

Daarom mag de maximale invriescapaciteit niet overschreden worden.

Bij invriezen in de diepvriesladen is de max. invriescapaciteit iets minder.

Gebruik de onderste diepvrieslade alleen voor het opslaan van diepvrieswaren.

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

### Ijs bereiden

#### Attentie!

Geen elektrische ijsbereider in de diepvriesruimte gebruiken.

#### Ijsblokjes maken

Ijsbakjes zijn in de handel verkrijgbaar.

Het ijsbakje voor – met water vullen en in de diepvriesruimte zetten. Om de ijsblokjes los te maken: het ijsbakje onder de kraan zetten of iets verbuigen.

### De koelruimte

De koelruimte wordt volautomatisch ontdooid. Het dooiwater wordt via het dooiwatergootje (afb. ④/B) naar de koelmachine geleid, waar het verdampst. Afvoergootje en afvoergaatje regelmatig schoonmaken zodat het dooiwater ongehinderd kan weglopen.

### Ontdooien van de diepvriesruimte

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

Rijp of ijs nooit met een mes afschrapen. De verdamer van de diepvriesruimte kan hierdoor beschadigd worden.

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

Als er veel ijs in de diepvriesruimte is, dan moet deze ontdooid worden.

U gaat als volgt te werk:

- diepvrieswaren eruit halen, in kranten wikkelen en op een koele plaats bewaren;
- stekker uit het stopcontact trekken resp. de zekering uitschakelen of losdraaien;
- deur open laten staan, dooiwater met een doekje of spons afwissen;
- diepvriesruimte droogwrijven, het apparaat weer inschakelen en de diepvrieswaren erin leggen.

#### Tips bij het ontdooien

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

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

Wees voorzichtig met **ontdooisprays**.

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



## Schoonmaken van het apparaat

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

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

**De elektrische veiligheid van het apparaat wordt hierdoor verminderd.**

De koelruimte één maal per maand schoonmaken. Om praktische redenen de diepvriesruimte na het ontdooien schoonmaken.

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

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

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

Dooiwatergootje (afb. 9/B) en afvoergaatje in de koelruimte regelmatig schoonmaken zodat het dooiwater ongehinderd kan weglopen. Let erop dat het sop niet door het afvoergaatje in de dooiwateropvangschaal terechtkomt.

## Tips om energie te besparen

- Het diepvriesapparaat in een koele, goed te ventileren ruimte plaatsen. Niet direct in de zon of in de buurt van een warmtebron (verwarmingsradiator, etc.) plaatsen.
- De be- en ontluchtingsopeningen van het apparaat nooit afdekken.
- Warme gerechten pas nadat ze zijn afgekoeld in het diepvriesapparaat zetten.
- De diepvrieswaren om te ontdooien in de koelruimte leggen. U benut hierdoor de in de diepvrieswaren aanwezige koude voor het koelen van de levensmiddelen in de koelruimte.
- Bij ijsvorming de diepvriesruimte ontdooien. Een dikke laag ijs vermindert de afgifte van koude aan de diepvrieswaren waardoor het energieverbruik toeneemt.
- Bij het in- en uitladen de deur van het apparaat zo kort mogelijk openen. Hoe korter de deur van het apparaat openstaat, des te minder is de ijsvorming in de diepvriesruimte.
- Neem de vereiste afstand van 60 mm tot de achterwand in acht. Hierdoor kan de vewarmde lucht ongehinderd worden afgevoerd. De afstand mag echter niet meer dan 75 mm bedragen.

## Aanwijzingen bij bedrijfsgeluiden

### Bedrijfsgeluiden

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

De geluiden die hierbij ontstaan, zijn normaal.

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

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

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

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

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

**Als de bedrijfsgeluiden te luid zijn, dan heeft dit wellicht oorzaken die meestal heel gemakkelijk verholpen kunnen worden.**

### Het apparaat staat niet waterpas

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

### Het apparaat staat tegen een ander meubel of apparaat

Het apparaat van het meubel of apparaat ernaast wegschuiven.

### Laden, manden of legplateaus/roosters wiebelen of klemmen

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

### Flessen of serviesgoed raken elkaar

De flessen of het serviesgoed los van elkaar zetten.



## Kleine storingen zelf verhelpen

### Storingen

Ga alvorens de Servicedienst in te schakelen aan de hand van de volgende punten eerst even na of u de storing zelf kunt verhelpen. Als u om een monteur vraagt en het blijkt dat hij alleen maar een advies (bijv. over de bediening of het onderhoud van het apparaat) hoeft te geven om de storing te verhelpen, dan moet u, ook in de garantietijd, de volledige kosten van dat bezoek betalen.

### Wat te doen als ...

#### ... de binnerverlichting niet functioneert hoewel de koelmachine loopt?

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

### Lampje vervangen

Stekker uit het stopcontact trekken resp. zekering uitschakelen of losdraaien.

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

Lampje vervangen:

220–240 V, max. 25 Watt, fitting E 14.

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

#### ... de diepvrieswaren zijn vastgevroren?

De diepvrieswaren met een bot voorwerp losmaken, bijv. een lepel.

#### ... zich in de diepvriesruimte een dikke laag ijs bevindt?

Diepvriesruimte ontdooien en schoonmaken.

Bij het inruimen van de diepvrieswaren erop letten dat de deur van de diepvriesruimte goed dicht is.

#### ... de bodem van de koelruimte nat is?

Het afvoergaatje van het dooiwatergootje (afb. 8) kan verstopt zijn. Afvoergaatje met een wattenstaafje schoonmaken.

QUELFRIGOR.COM

## Kleine storingen zelf verhelpen

### Wat te doen als ...

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

Temperatuurregelaar op een lager cijfer zetten (afb. ②/1).

Er werd een te grote hoeveelheid verse levensmiddelen in de diepvriesruimte ingeladen waardoor de koelmachine langer loopt. Hierbij wordt ook de koelruimte sterker gekoeld.

De „max. invriescapaciteit” (zie typeplaatje, afb. ⑫) nooit overschrijden.

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

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

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

#### ... het in de diepvriesruimte te warm is en de diepvrieswaren ontdooien?

De temperatuur in de ruimte waarin het apparaat staat, is kouder dan +12 °C, waardoor de koelmachine langer loopt.

De omgevingtemperatuur verhogen tot boven +12 °C

Als het apparaat met de speciale temperatuurschakelaar (afb. ②/A) is uitgerust, schakel deze dan in (als de schakelaar is ingeschakeld, dan wordt de rode markering zichtbaar, zoals te zien op (afb. ②/A).

#### ... het apparaat niet koelt?

Controleer:

- of de temperatuurregelaar (afb. ②/1) op een cijfer tussen „1” en „5” staat. Als dit zo is en de binnenverlichting brandt niet, controleer dan:
- of de zekering van de huisinstallatie uitgeschakeld is,
- of de stekker van het apparaat goed in het stopcontact zit.

### Service dienst

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

Het telefoonnummer van de Servicedienst kunt u vinden in de meegeleverde brochure met serviceadressen of in het telefoonboek.

### Typeplaatje

Als u de hulp van de Servicedienst inroept, geef dan het E-nummer en het FD-nummer op. U vindt deze gegevens op het typeplaatje links bovenaan in de koelruimte (afb. ⑫).

## Voorschriften levensmiddelenhygiëne (\*)

Geachte klant,

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

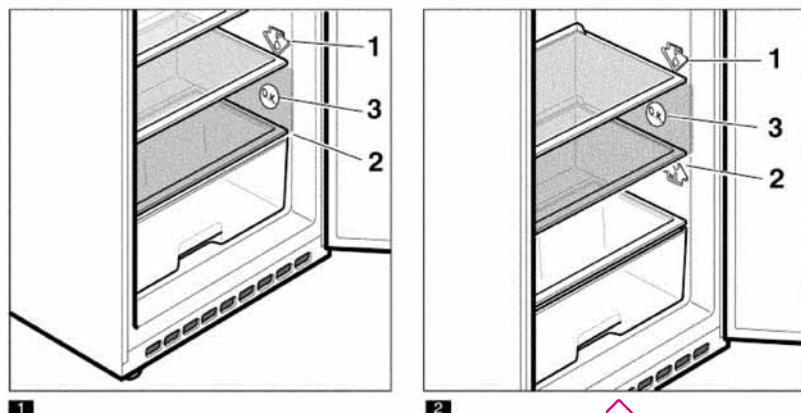
- De binnenkant van de koelkast regelmatig schoonmaken met een mild reinigingsmiddel dat de metalen onderdelen niet aantast (bijv. lauw water met een scheutje handafwasmiddel).  
Hierna de schoongemaakte oppervlakken met azijn- of citroenwater desinfecteren of met een in de handel verkrijgbaar kiemdodend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

### Zone voor gevoelige levensmiddelen

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



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



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

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

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

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

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

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



Correcte instelling



Temperatuur te hoog.  
Temperatuurregelaar  
kouder instellen.

\* Niet bij alle modellen



## Table des matières

	Page		Page
<b>Consignes pour la mise au rebut</b>	34	<b>Congélation et stockage des produits alimentaires, préparation de glaçons</b>	40
Mise au rebut de l'emballage	34	Le compartiment congélateur	40
Mise au rebut de l'ancien appareil	34	A prendre en compte lors de l'achat de produits surgelés	40
<b>Consignes de sécurité</b>	35	Congeler soi-même les aliments	40
<b>Dispositions</b>	36	Emballage des aliments	40
<b>Présentation des fonctions de l'appareil</b>	36	Capacité de congélation	41
<b>Installation de l'appareil</b>	37	Préparation de glaçons	41
Température ambiante	37	Décongélation de produits surgelés	41
Lieu d'installation	37	<b>Dégivrage</b>	41
Installation	37	Compartiment réfrigérateur	41
Branchement électrique	37	Dégivrage du compartiment congélateur	41
Aération	37	Accélération du dégivrage	41
Après le transport	37	<b>Nettoyage de l'appareil</b>	42
Inversion du sens d'ouverture de porte	37	<b>Conseils pour économiser de l'énergie</b>	42
<b>Enclenchement, coupure</b>	38	<b>Bruits de fonctionnement</b>	43
Enclenchement de l'appareil	38	<b>Remédier soi-même aux petites pannes</b>	44
Réglage de la température	38	Que faire si ...	44
Eteindre l'appareil	38	<b>Service après-vente</b>	45
Remisage de l'appareil	38	Plaque signalétique	45
<b>Rangement des produits alimentaires</b>	39	<b>Respect des règles d'hygiène alimentaire</b>	46
Consignes de rangement	39		
Exemples de rangement	39		
Modification de la disposition intérieure	39		

## Conseils pour la mise au rebut

### Mise au rebut de l'emballage

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

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

#### Attention

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

### Mise au rebut de l'ancien appareil

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



Cet appareil a été labellisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2002/96/EG visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

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

#### Attention

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

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

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

## Consignes de sécurité et avertissements

### Avant de mettre l'appareil en service

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

### Sécurité technique

- Cet appareil contient une petite quantité d'un fluide réfrigérant écologique mais inflammable, le R600a. Pendant le transport et la mise en place de l'appareil, veillez à ne pas endommager les tuyauteries du circuit frigorifique. Si le fluide réfrigérant jaillit, il peut provoquer des lésions oculaires ou s'enflammer.

#### Si l'appareil est endommagé

- De l'appareil, éloignez toute flamme nue ou source d'inflammation.
- Aérez bien la pièce pendant quelques minutes.
- Éteignez l'appareil, débranchez sa fiche mâle ou ramenez le disjoncteur en position éteinte.
- Prévenez le service après-vente.

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

Comptez 1 m<sup>3</sup> de volume minimum de la pièce pour 8 g de fluide réfrigérant. La quantité de fluide présente dans l'appareil est indiquée sur la plaque signalétique située à l'intérieur de ce dernier.

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

### Pendant l'utilisation

- N'utilisez jamais d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil (par ex. des appareils de chauffage, sorbeteières électriques, etc.). **Risque d'explosion !**
- Ne dégivrez ni ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur. La vapeur risque d'atteindre des pièces électriques et de provoquer un court-circuit. **Risques d'électrocution !**
- Pour détacher le givre ou les couches de glace, n'utilisez jamais d'objets pointus ou présentant des arêtes vives. Vous risqueriez d'endommager les tuyaux de fluide réfrigérant. Le fluide réfrigérant en train de jaillir risque de s'enflammer ou de provoquer des lésions oculaires.
- Ne stockez dans l'appareil ni produits contenant des gaz propulseurs inflammables (par ex. bombes aérosols) ni produits explosifs. **Risque d'explosion!**
- Ne vous servez pas des socles, clayettes et portes comme marche-pieds ou pour vous appuyer.
- Pour dégivrer et nettoyer, éteignez l'appareil, débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou ramenez le fusible/disjoncteur en position éteinte. Pour débrancher, saisissez la fiche mâle, ne tirez jamais le cordon d'alimentation à vous.
- Stockez les boissons fortement alcoolisées en position verticale dans des récipients bien fermés.
- L'huile et la graisse ne doivent pas entrer en contact avec les parties en matières plastiques et le joint de porte. (ces derniers pourraient sinon devenir poreux).
- Ne recouvrez et n'obstruez jamais les orifices de ventilation de l'appareil.
- L'utilisation de cet appareil par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou psychiques restreintes, ou ne détenant pas les connaissances voulues, devra se dérouler sous surveillance ou après s'être fait fournir des instructions détaillées.



## Dispositions

L'appareil convient pour réfrigérer et congeler des produits alimentaires et crèmes glacées.

Cet appareil est destiné à un usage domestique.

En cas d'utilisation de l'appareil dans le domaine industriel et commercial, il faudra respecter les dispositions applicables dans la profession concernée.

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

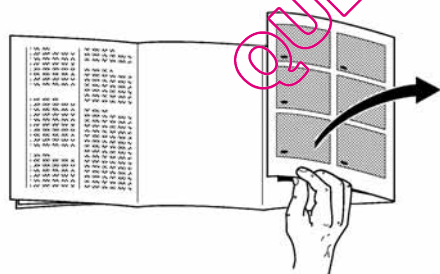
Le circuit de fluide frigorigène a fait l'objet d'un contrôle d'étanchéité.

Ce produit est conforme aux dispositions de sécurité applicables aux appareils électriques.

Cet appareil a été conçu comme appareil en pose libre.

Pour cette raison, il ne pourra pas servir comme appareil encastré.

## Présentation des fonctions de l'appareil



Avant de lire cette notice, veuillez déplier les volets illustrés composant ses dernières pages.

La présente notice d'utilisation vaut pour plusieurs modèles. Il peut y avoir des différences entre l'équipement et certains détails de votre appareil d'une part, et le contenu des illustrations d'autre part.

## Vue générale

Fig. 1

- 1 Eclairage intérieur et Thermostat
- 2 Clayettes
- 3 Rigole d'écoulement de l'eau de dégivrage
- 4 Compartiment à légumes et à fruits
- 5 Casier de rangement
- 6 Casier de rangement
- 7 Casier de rangement des grandes bouteilles, briques de lait, etc.
- 8 Tiroirs de congélation
- 9 Calendrier de congélation

**A** Compartiment réfrigérateur

**B** Compartiment congélateur

\* Selon le modèle



## Installation de l'appareil

### Température ambiante

Selon la «catégorie climatique» mentionnée sur la plaque signalétique située en haut à gauche de l'appareil (Fig. 12), ce dernier pourra fonctionner aux températures ambiantes suivantes :

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

Si la température ambiante descend en dessous du seuil inférieur, le groupe frigorifique marche moins longtemps, ce qui réduit l'apport de froid au compartiment congélateur. Dans un cas extrême, cela peut provoquer la décongélation des produits.

Les appareils équipés d'un interrupteur compensateur de température (fig. 2/A), peuvent, après avoir appuyé sur cet interrupteur, fonctionner à une température ambiante inférieure à +12 °C.

**Lorsque cet interrupteur se trouve enclenché, son repère rouge devient visible (Fig. 2/A).**

Dès que la température ambiante remonte au-dessus de +12 °C, il faut immédiatement ramener cet interrupteur en position éteinte.

### Lieu d'installation

Un local sec et aérable convient pour installer l'appareil. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas directement exposé aux rayons solaires et qu'il ne se trouve pas à proximité immédiate de sources de chaleur (cuisinière, radiateur, etc.). Si son installation près d'une source de chaleur est inévitable, utilisez un panneau isolant adéquat ou respectez les écarts minimums suivants par rapport à cette source de chaleur :

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

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

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

### Installation

Installez l'appareil fermement sur une surface plane. Si nécessaire, compensez les inégalités du sol à l'aide des deux pieds à vis équipant l'avant de l'appareil.

### Branchement électrique

L'appareil ne marche que sur le couvant alternatif 220–240 V / 50 Hz, via une prise femelle installée réglementairement et équipée de contacts de terre. La prise doit être protégée par des fusibles/disjoncteurs supportant un ampérage de 10-16 A ou plus.

Sur les appareils destinés aux pays non européens, vérifiez si la tension de branchement et le type de courant spécifiés sur la plaque signalétique concordent bien avec ceux offerts par le secteur du pays concerné. La plaque signalétique se trouve en haut à gauche dans le compartiment réfrigérateur (Fig. 12).

Si le remplacement du cordon d'alimentation électrique s'impose, cette opération est exclusivement réservée à un spécialiste.

### Ventilation

L'air entrant en contact avec la paroi arrière de l'appareil se réchauffe et doit pouvoir s'évacuer librement. Si ce n'est pas le cas, le groupe frigorifique doit marcher plus longtemps, ce qui accroît la consommation de courant. Pour ce faire, ne recouvrez en aucun cas les orifices de ventilation (Fig. 3).

### Après le transport...

Après le transport, vous pouvez mettre l'appareil immédiatement en service.

### Inversion du sens d'ouverture de porte

La chronologie des étapes de travail est indiquée par les chiffres (Fig. 13).

## Enclenchement, coupure

### Enclenchement de l'appareil

Dans le compartiment réfrigérateur, ramenez le thermostat sur la position «0». L'appareil commence à réfrigérer, l'éclairage intérieur reste allumé tant que la porte est ouverte (Fig. 2/1).

### Réglage de la température

Pour régler la température, tournez le thermostat jusque sur l'un des chiffres (Fig. 2/1).

La température est réglable en continu.

Si vous réglez le thermostat sur un chiffre plus élevé, la température diminue dans le compartiment réfrigérateur et le compartiment congélateur.

Nous recommandons de régler le thermostat sur les positions suivantes :

- Si les produits alimentaires que vous rangez dans le compartiment congélateur doivent y rester peu de temps, choisissez un chiffre bas (l'appareil marche en économie d'énergie).
- Si les produits alimentaires surgelés doivent rester longtemps dans le compartiment congélateur et si vous voulez congeler des produits frais, choisissez un chiffre moyen.

### Remarques

- La température régnant dans le compartiment réfrigérateur est influencée par la température ambiante, la quantité de produits frais et leur température, mais aussi du nombre de fois que vous ouvrez la porte de l'appareil. Si nécessaire, vous pouvez modifier le réglage du thermostat.
- Pendant le fonctionnement du groupe frigorifique, des gouttelettes d'eau ou du givre se forment sur la paroi arrière du compartiment de réfrigération. Il n'est pas nécessaire de racler ou d'essuyer les gouttelettes d'eau présentes car la paroi arrière se dégivre automatiquement. L'eau de dégivrage s'accumule dans la rigole d'écoulement, elle gagne ensuite le groupe frigorifique où elle s'évapore (Fig. 2/B).
- Les parois frontales de l'appareil sont légèrement chauffées. Ceci empêche l'eau de se condenser au niveau du joint de porte du compartiment congélateur.

### Eteindre l'appareil

Ramenez le thermostat (Fig. 2/1) en position «0» pour éteindre le groupe frigorifique et l'éclairage.

### Remisage de l'appareil

Si l'appareil doit rester assez longtemps sans servir, débranchez sa fiche mâle de la prise de courant, dégivrez et nettoyez-le, laissez ses portes en position ouverte.

## Rangement des produits alimentaires

### Lors du rangement, veiller à ce que :

- Placez les produits à décongeler dans le compartiment réfrigérateur.
- Rangez les aliments de préférence emballés ou bien couverts. Ceci protège leur arôme, teinte, humidité et fraîcheur, et empêche que certains aliments ne communiquent leur goût à d'autres. Il ne faudrait ranger sans emballage que les fruits, légumes et salades, dans les bacs à cet effet.
- Veillez à ce que l'huile et la graisse n'entrent pas en contact avec le joint de porte (ce joint risquerait sinon de devenir poreux).
- Ne rangez pas dans l'appareil de produits susceptibles d'exploser. Ne rangez les bouteilles de boissons fortement alcoolisées que fermées et debout. Risque d'explosion !
- Dans le compartiment réfrigérateur, les zones les plus froides se trouvent contre la paroi arrière et au-dessus de la clayette du bas. Utilisez ces zones pour les produits alimentaires délicats.
- Ne rangez pas les bouteilles remplies de liquides dans le compartiment congélateur car elles risqueraient d'éclater.

### Exemple de rangement

Fig. ❶

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

Sur les **clayettes (2)**

de haut en bas : pâtisseries, plats précuisinés, produits laitiers, viande et charcuterie.

Dans le **bac à fruits et légumes (4)**

Fruits, légumes et différentes variétés de salades.

Dans les **casiers de rangement (7)**

Les grandes bouteilles.

### L'aménagement intérieur

Même lorsque la porte est ouverte à 90° seulement, vous pouvez changer de place les clayettes situées dans le compartiment réfrigérateur. Pour déplacer une clayette, tirez-la à vous, abaissez puis extrayez-la et replacez-la à l'endroit voulu (Fig. ❷).

Pour les nettoyer, vous pouvez retirer tous les casiers de rangement et balconnets situés en contre-porte.

Pour retirer bacs et supports, soulevez-les simplement (Fig. ❸).

\* Selon le modèle.



## Congélation et stockage des produits alimentaires, préparation de glaçons

### Le compartiment congélateur

Le compartiment congélateur convient pour stocker des produits surgelés, pour congeler des produits alimentaires ou pour confectionner des glaçons.

#### Remarque

Si la température ambiante descend en dessous de +12 °C, le groupe frigorifique marche moins longtemps, ce qui réduit l'apport de froid au compartiment congélateur. Dans un cas extrême, cela peut provoquer la décongélation des produits. Les appareils équipés d'un interrupteur compensateur de température (fig. 2/A), peuvent, après avoir appuyé sur cet interrupteur, fonctionner à une température ambiante inférieure à +12 °C. **Lorsque cet interrupteur se trouve enclenché, son repère rouge devient visible** (Fig. 2/A). Dès que la température ambiante remonte au-dessus de +12 °C, il faut immédiatement ramener cet interrupteur en position éteinte.

### Lorsque vous achetez des produits surgelés, veillez à ce que :

- l'emballage soit intact.
- La date limite de conservation ne doit pas avoir été dépassée.
- La température indiquée par le thermostat du congélateur du supermarché doit être de -18 °C ou encore plus basse.
- N'achetez les produits surgelés qu'à la fin et emportez-les chez vous bien emballés dans du papier journal ou dans un sac isotherme, puis rangez-les dans le compartiment congélateur.

### Contenance utile

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

### Congeler soi-même des produits alimentaires

Ne congélez que des aliments frais et d'un aspect impeccable.

#### Se prêtent à la congélation :

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

#### Ne se prêtent pas à la congélation :

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

### Blanchiment des fruits et légumes

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

### Emballage des aliments

Répartissez les aliments en portions adaptées à votre ménage puis emballez-les. Légumes et fruits jusqu'à 1 kg. Partagez les pièces de viande en morceaux de 2,5 kg maximum. Les petites portions congèlent plus rapidement à cœur et les aliments gardent leur qualité après décongélation et préparation.

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

#### Se prêtent à l'emballage :

Films plastiques, feuilles tubulaires en polyéthylène, feuilles aluminium et boîtes hermétiques. Ces produits sont en vente dans le commerce spécialisé.

#### N'utilisez pas :

Le papier d'emballage, le papier sulfurisé, les feuilles de cellophane, les sacs poubelles et les sacs en plastique ayant déjà servi. Placez les aliments frais dans l'emballage, chassez en l'air complètement puis fermez-le hermétiquement.

#### Pour fermer l'emballage, vous pouvez utiliser :

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



## Dégivrage

### Capacité de congélation

Les aliments doivent congeler à cœur aussi vite que possible pour qu'ils conservent vitamines, valeur nutritive, aspect et goût. Pour cette raison, ne dépassez pas la capacité de congélation maximale de votre appareil. Suivant le type d'appareil, vous pouvez mettre à congeler en une fois les quantités

Si vous congelez des aliments dans les tiroirs à congélation, la quantité max. diminue légèrement. N'utilisez le tiroir du bas que pour ranger des produits congelés.

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

### Préparation de glaçons

#### Attention

N'utilisez jamais de sorbetière électrique dans le compartiment congélateur.

#### Préparation de glaçons

Des bacs à glaçons sont en vente dans le commerce spécialisé. Remplissez le bac à glaçons aux  $\frac{3}{4}$  avec de l'eau, puis placez-le dans le compartiment congélateur. Pour enlever les glaçons du bac, passez-le brièvement sous l'eau du robinet ou déformez légèrement le bac.

### Compartiment réfrigérateur

Le dégivrage du compartiment réfrigérateur est entièrement automatique. L'eau de dégivrage gagne la rigole d'écoulement (Fig. 6/B) et retourne au groupe frigorifique d'où elle s'évapore. Maintenez toujours la rigole d'écoulement et l'orifice d'écoulement en parfait état de propreté afin que l'eau de dégivrage puisse s'écouler sans rencontrer d'obstacle.

### Dégivrage du compartiment congélateur

**Le compartiment congélateur ne dégivre pas automatiquement vu que les produits qu'il contient doivent rester congelés.**

**Une couche de glace épaisse gêne l'arrivée du froid sur les produits congelés et augmente la consommation de courant.**

Ne tentez en aucun cas de décoller le givre ou la glace à l'aide d'un couteau car cela risquerait de percer l'évaporateur du compartiment congélateur.

Si le fluide réfrigérant jaillit, il peut provoquer des lésions oculaires ou s'enflammer.

Si le compartiment congélateur s'est couvert d'une épaisse couche de givre, veuillez procéder comme suit :

- Retirez les produits congelés, enveloppez-les dans du papier journal puis rangez-les dans un endroit frais.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Laissez la porte ouverte, essuyez l'eau de dégivrage avec un essuie ou une éponge.
- Essuyez le compartiment congélateur pour le sécher, rallumez l'appareil puis rangez de nouveau les produits dans le compartiment.

#### Accélération du dégivrage

Pour accélérer le dégivrage, utilisez de préférence une **casserole remplie d'eau très chaude** que vous déposerez sur un dessous de plat dans le compartiment congélateur.

N'utilisez en aucun cas d'appareil électrique, de bougies ou de lampes à pétrole pour dégivrer l'appareil.

Prudence en cas d'utilisation d'**aérosols de dégivrage**. Ils peuvent provoquer une accumulation de gaz explosifs, contenir des solvants ou propulseurs qui endommageraient le plastique, nuiraient à la santé ou provoquer une corrosion.

## Si vous nettoyez l'appareil

**Avant le nettoyage, débranchez systématiquement la fiche mâle de la prise de courant, ou ramenez le disjoncteur correspondant en position éteinte ou dévissez le fusible correspondant.**

**N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur, y compris à vapeur sous pression. La vapeur, très chaude, peut endommager les surfaces et les circuits électriques.**

**Conséquence : ceci pénaliserait la sécurité des circuits électriques de l'appareil.**

Nettoyez le compartiment réfrigérateur une fois par mois. Il conviendra de nettoyer le compartiment congélateur après chaque dégivrage.

L'eau de nettoyage ne doit pas pénétrer dans le bandeau de commande et l'éclairage. Pour nettoyer l'ensemble de l'appareil à l'exception du joint de porte, utilisez de l'eau tiède additionnée d'un produit de nettoyage doux, légèrement désinfectant, par ex. du produit à vaisselle (pour laver celle-ci à la main). Les produits de nettoyage contenant du sable, des substances récurantes ou des acides ne conviennent pas de même que les solvants chimiques.

Pour éviter l'apparition de zones mates, n'utilisez pas non plus les produits de nettoyage étiquetés «non récurants».

N'essuyez le joint de porte qu'avec un chiffon et de l'eau propre; ensuite, séchez-le à fond.

Dans le compartiment réfrigérateur, nettoyez la rigole de collecte (Fig. ⑤/B) et l'orifice d'écoulement plus fréquemment afin que l'eau de dégivrage puisse s'écouler sans obstacle. Veiller, autant que possible, à ce que de l'eau de nettoyage ne s'écoule pas dans le bac collecteur par les orifices d'évacuation.

## Conseils pour économiser de l'énergie

- Rangez l'appareil dans un endroit frais, facile à aérer, pas à proximité immédiate de sources de chaleur (radiateur, etc.). Protégez l'appareil contre l'ensoleillement direct.
- Ne recouvrez pas les orifices d'aération de l'appareil.
- Avant de ranger des plats chauds dans l'appareil, attendez qu'ils aient refroidi.
- Pour dégivrer, rangez les produits congelés dans le compartiment réfrigérateur. Vous profitez ainsi de leur excédent de froid pour refroidir les aliments déjà présents dans ce compartiment.
- Dégivrez le compartiment congélateur si du givre s'est formé. Une couche de glace épaisse gêne l'arrivée du froid sur les produits congelés et augmente la consommation de courant.
- Pour ranger des produits alimentaires dans l'appareil et pour en retirer, ouvrez ses portes le moins longtemps possible. Moins la porte du compartiment congélateur reste ouverte et plus la formation de givre y est faible.
- Respectez l'écart requis (60 mm) par rapport au mur/à la paroi arrière. Ceci permet à l'air échauffé de s'échapper sans rencontrer d'obstacle. Cet écart ne doit toutefois pas dépasser 75 mm.

## Remarques concernant les bruits de fonctionnement

### Bruits de fonctionnement

Pour maintenir constante la température intérieure, votre appareil enclenche le groupe frigorifique de temps en temps.

Il en résulte des bruits de fonctionnement, normaux.

Ces bruits diminuent dès que l'appareil atteint sa température de service.

Les **bourdonnements étouffés** proviennent du moteur (compresseur). Ils peuvent momentanément s'amplifier lorsque le moteur se met en marche.

Les **gargouillis, clapotis légers et bourdonnements** proviennent de l'afflux du fluide réfrigérant dans les serpentins.

Les **cliquetis secs** se font toujours entendre lorsque le thermostat enclenche ou coupe le moteur.

Sur les appareils équipés d'un ventilateur, un **bruissement léger** peut se faire entendre, il provient du flux d'air dans le compartiment intérieur de l'appareil.

**Si ces bruits fonctionnels vous paraissent trop élevés, peut-être ont-ils des causes simples, faciles à supprimer.**

### L'appareil n'est pas d'aplomb

Mettez l'appareil d'aplomb à l'aide d'un niveau à bulle. Insérez des plaquettes sous l'appareil ou utilisez ses pieds à vis pour compenser d'éventuelles inégalités du sol.

### L'appareil touche quelque chose

Éloignez l'appareil des meubles ou appareils voisins.

### Des tiroirs, paniers ou surfaces de rangement vibrent ou se coinent

Vérifiez les pièces amovibles et remettez-les en place s'il y a lieu.

### Des bouteilles ou récipients se touchent

Écartez légèrement les bouteilles et les récipients les uns des autres.

QUERIGO.COM



## Remédier soi-même aux petites pannes

### Pannes

Avant d'appeler le service après-vente (SAV), vérifiez si, à l'aide des conseils ci-dessous, vous ne pouvez pas remédier vous-même à l'incident. Vous éviterez des dépenses inutiles car le déplacement du technicien du SAV vous sera intégralement facturé même pendant la période de garantie.

### Que faire si ...

#### ... L'éclairage ne fonctionne pas bien que le groupe frigorifique marche ?

Vérifiez si l'interrupteur d'éclairage se laisse déplacer. Si c'est le cas, c'est l'ampoule d'éclairage qui est défectueuse.

### Changez l'ampoule

De la prise de courant, débranchez la fiche mâle de l'appareil ou ramenez le disjoncteur correspondant de la maison en position éteinte.

Tirez la grille de capotage à vous (Fig. 11/B).

Changez l'ampoule incandescente :

220–240 V, 25 watts max., culot E14.

Si l'interrupteur d'éclairage est coincé (Fig. 11/A), prévenez le service après-vente.

#### ... Les produits alimentaires congelés sont collés contre le compartiment ?

Détachez-les à l'aide d'un objet émoussé, une cuillère par exemple.

#### ... Une épaisse couche de givre s'est formée ?

Dégivrez le compartiment congélateur et nettoyez-le.

Au moment de ranger à nouveau les produits congelés, vérifiez que la porte du compartiment congélateur ferme correctement.

#### ... Le bas du compartiment réfrigérateur est mouillé ?

Ceci signifie que l'orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage est peut-être bouché. Supprimez l'obstruction avec un bâtonnet (Fig. 6).



## Remédier soi-même aux petites pannes

### Que faire si ...

#### ... La température est trop basse dans le compartiment réfrigérateur ?

Réglez le thermostat sur un chiffre moins élevé (Fig. ②/1).

Peut-être avez-vous rangé un trop grande quantité de produits alimentaires dans le compartiment congélateur, ce qui fait que le groupe frigorifique fonctionne plus longtemps et refroidit plus fortement le compartiment réfrigérateur.

Ne dépassez jamais la «Capacité de congélation maximale» (voir la plaque signalétique, Fig. ⑫).

#### ... Le groupe frigorifique s'allume plus souvent et reste plus longtemps allumé ?

Vous avez ouvert fréquemment la porte ou vous avez rangé de grande quantités de produits alimentaires frais.

Vérifiez si l'orifice d'entrée d'air, sous le socle, ou l'orifice de sortie d'air est obstrué.

#### ... il ne fait pas assez froid dans le compartiment congélateur et les produits dégèlent ?

Il se peut que la température ambiante dans la pièce où se trouve l'appareil est inférieure à +12 °C, ce qui raccourcit la durée de marche du groupe frigorifique.

Faites monter la température ambiante au-dessus de +12 °C.

Si l'appareil est équipé d'un interrupteur compensateur de température (Fig. ②/A), amenez-le en position enclenchée.

**(Si l'interrupteur se trouve en position enclenchée, un repère rouge est visible, comme le montre la figure ②/A).**

#### ... La puissance frigorifique du réfrigérateur est insuffisante ?

Vérifiez :

- Si le thermostat (Fig. ②/1) se trouve sur l'un des chiffres compris entre «1» et «5». Si c'est le cas et que l'éclairage intérieur ne fonctionne pas, vérifiez dans ce cas.
- Si le disjoncteur correspondant du secteur domestique se trouve en position éteinte.
- Si la fiche mâle de l'appareil est correctement branchée dans la prise femelle.

### Service après-vente

Si les conseils qui précèdent ne permettent pas de remédier au dérangement, veuillez s.v.p. prévenir le service après-vente. Ne tentez en aucun cas d'effectuer des réparations sur l'appareil, notamment sur ses circuits électriques. Pour éviter une perte de froid, ne maintenez pas la porte inutilement ouverte.

Vous trouverez les numéros de téléphone du service après-vente dans le répertoire ci-joint du service après-vente, ou dans l'annuaire.

### Plaque signalétique

Avant d'appeler le service après-vente, préparez les numéros E et FD de votre appareil pour les communiquer au technicien. Ces numéros se trouvent sur la plaque signalétique en haut à gauche dans le compartiment réfrigérateur (Fig. ⑫) :

## Respect des règles d'hygiène alimentaire (\*)

### Respect des règles d'hygiène alimentaire

Cher client,

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

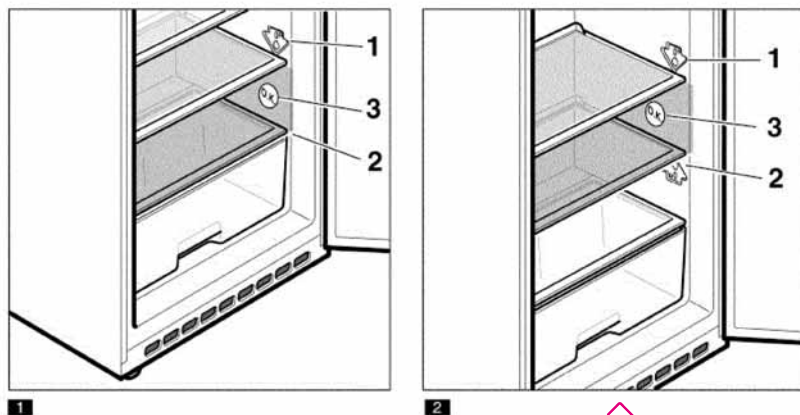
- Nettoyez fréquemment le compartiment intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un détergent non agressif, ne provoquant pas d'oxydation des pièces métalliques (utilisez par ex. de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit à vaisselle). Ensuite, une fois les surfaces ainsi nettoyées, désinfectez-les avec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

### Zone la plus froide

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



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



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

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

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

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

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



Réglage correct



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

\* Selon le modèle



	Pagina		Pagina
<b>Avvertenze per lo smaltimento</b>	49	<b>Congelare e conservare alimenti, preparare ghiaccio</b>	55
Smaltimento dell'imballaggio	49	Il vano congelatore	55
Rottamazione dell'apparecchio fuori uso	49	Tenere presente nell'acquisto di alimenti surgelati	55
<b>Istruzioni di sicurezza</b>	50	Congelare in proprio alimenti	55
<b>Norme</b>	51	Confezionare alimenti	55
<b>Conoscere l'apparecchio</b>	51	Capacità di congelamento	56
<b>Installazione dell'apparecchio</b>	52	Regolare il selettore della temperatura per congelare e conservare	56
Temperatura ambiente	52	Durata di conservazione	56
Luogo d'installazione	52	Scongelamento di alimenti congelati	56
Installazione	52	<b>Sbrinamento</b>	57
Collegamento elettrico	52	Il vano frigorifero	57
Aerazione	52	Sbrinamento del vano congelatore	57
Dopo il trasporto ...	52	Mezzi ausiliari di sbrinamento	57
Reversibilità della porta	52	<b>Pulizia</b>	58
<b>Inserimento/disinserimento</b>	53	<b>Consigli per il risparmio energetico</b>	58
Inserire l'apparecchio	53	<b>Avvertenze sui rumori di funzionamento</b>	59
Regolare la temperatura	53	<b>Eliminare da soli piccoli guasti</b>	59
Disinserire l'apparecchio	53	Cosa si fa, se ...	59
Mettere l'apparecchio fuori servizio	53	<b>Assistenza tecnica</b>	60
<b>Sistemazione degli alimenti</b>	54	Targhetta d'identificazione	60
Tenere presente nella sistemazione	54	<b>Norme per l'igiene degli alimenti</b>	61
Esempio di sistemazione	54		
L'attrezzatura interna	54		



## Avvertenze per lo smaltimento

### Smaltimento dell'imballaggio

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


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

### Pericolo

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

### Rottamazione dell'apparecchio fuori uso

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

 Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla direttiva europea Direttiva 2002/96/EG - Rifiuti di

apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

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

### Pericolo

In caso di apparecchi fuori uso

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

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

## Avvertenze di sicurezza e pericolo

### Prima di mettere in funzione l'apparecchio

Leggere attentamente tutte le istruzioni per l'uso ed il montaggio. Esse contengono importanti informazioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. Conservare tutta la documentazione per l'uso successivo o per successivi proprietari.

### Sicurezza tecnica

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

### In caso di danni

- Tenere lontano dall'apparecchio fiamma o fonti di accensione.
- Ventilare bene l'ambiente per alcuni minuti.
- Spegnerne l'apparecchio, estrarre la spina di alimentazione o disinserire il dispositivo di sicurezza.
- Informare il servizio assistenza clienti.

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

Ogni 8 g di refrigerante l'ambiente deve disporre di un volume minimo di 1 m<sup>3</sup>. La quantità di refrigerante del vostro apparecchio è indicata sulla targhetta d'identificazione nell'interno dell'apparecchio.

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

### Nell'uso

- Non usare mai apparecchi elettrici nell'interno di questo apparecchio (per es. apparecchi di riscaldamento, produttori di ghiaccio elettrici ecc.).
- **Pericolo di esplosione!**
- Non sbrinare o pulire mai l'apparecchio con una pulitrice a vapore. Il vapore può raggiungere parti elettriche e provocare un cortocircuito.
- **Pericolo di scarica elettrica!**
- Non utilizzare oggetti appuntiti o affilati per rimuovere gli strati di brina e di ghiaccio. Così facendo si possono danneggiare i tubi del refrigerante. Il refrigerante che fuoriesce a spruzzi può incendiarsi o ferire gli occhi.
- Non conservare nell'apparecchio prodotti contenenti propellenti gassosi combustibili (per es. bombolette spray) e sostanze esplosive.
- **Pericolo di esplosione!**
- Non usare impropriamente lo zoccolo, i cassetti estraibili, le porte ecc. come pedana d'appoggio oppure come sostegno.
- Per lo sbrinamento e la pulizia dell'apparecchio, spegnere, estrarre la spina di alimentazione o disinserire il dispositivo di sicurezza. Tirare direttamente la spina non il cavo di alimentazione.
- Conservare alcool ad alta gradazione solo ermeticamente chiuso ed in posizione verticale.
- Non sporcare le parti di materiale plastico e la guarnizione della porta con olio o grasso. Altrimenti le parti di materiale plastico e la guarnizione della porta diventano porose.
- Non coprire né ostruire le aperture di entrata ed uscita dell'aria per l'apparecchio.
- Le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o psichiche o con insufficienti conoscenze devono usare questo apparecchio solo sotto sorveglianza o con dettagliate istruzioni.

## Istruzioni di sicurezza/ Norme

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

## Norme

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

Esso è previsto per l'uso domestico.

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

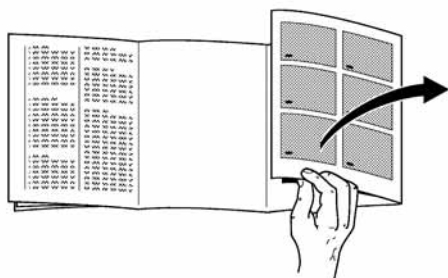
L'apparecchio è conforme alla norma antinfortunistica per impianti frigoriferi (VBG 20).

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

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

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

## Conoscere l'apparecchio



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

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

## Figura d'insieme

Figura 1

- 1 Illuminazione interna e selettore della temperatura
- 2 Ripiani
- 3 Convogliatore dell'acqua di sbrinamento
- 4 Cassetto per verdura e frutta
- 5 Balconcino (Portauova)
- 6 Balconcino
- 7 Balconcino per bottiglie grandi, confezioni di latte ecc.
- 8 Balconcino per bottigliette, barattoli
- 9 Guarnizione della porta

- A Vano frigorifero**  
**B Vano congelatore**

\* non in tutti i modelli



## Installazione dell'apparecchio

### Temperatura ambiente

Secondo la "classe climatica" (vedi targhetta d'identificazione) l'apparecchio può essere usato alle seguenti temperature ambiente: (la targhetta d'identificazione si trova a sinistra in alto nel vano frigorifero. Figura 12).

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

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

Nel caso estremo gli alimenti congelati possono scongelarsi.

Gli apparecchi dotati d'interruttore per la temperatura ambiente (figura 2/A), dopo avere inserito l'interruttore, possono essere usati ad una temperatura ambiente inferiore a +12 °C.

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

### Luogo d'installazione

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

Da stufe elettriche 3 cm.

Da stufe ad olio o carbone 30 cm.

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

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

### Installazione

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

### Collegamento elettrico

Collegare l'apparecchio solo a corrente alternata a 220–240 V/50 Hz, tramite una presa con contatto di terra installata a norma. La presa deve essere protetta con un interruttore di sicurezza da 10-16 A o superiore. Per gli apparecchi destinati a paesi non europei, è necessario controllare sulla targhetta d'identificazione se la tensione d'allacciamento e il tipo di corrente corrispondono ai valori della rete elettrica locale. La targhetta d'identificazione si trova a sinistra in alto nel vano frigorifero. (Figura 12).

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

### Aerazione

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

### Dopo il trasporto ...

l'apparecchio può essere messo subito in funzione.

### Reversibilità della porta

Passi di lavoro nella successione numerica (figura 13).



## Inserimento/disinserimento

### Inserire l'apparecchio

Ruotare l'interruttore nel vano frigorifero oltre la posizione "O". L'apparecchio comincia a raffreddare, l'illuminazione interna è accesa quando la porta è aperta (figura 2/1).

### Regolare la temperatura

Per regolare la temperatura ruotare il selettore della temperatura su un numero di riferimento (figura 2/1).

La regolazione della temperatura è continua.

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

Consigliamo le seguenti regolazioni del selettore della temperatura:

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

### Avvertenze

- La temperatura nel vano frigorifero viene influenzata dalla temperatura ambiente, dalla quantità e temperatura degli alimenti freschi ultimamente conservati e dalla frequenza di apertura della porta. Se necessario, cambiare la regolazione del selettore della temperatura.
- Durante il funzionamento del frigorifero, sulla parete posteriore nel vano frigorifero si formano goccioline d'acqua o brina, ciò è determinato dal funzionamento. Non è necessario raschiare lo strato di brina o asciugare le goccioline d'acqua. La parete posteriore si sbrina automaticamente. L'acqua di sbrinamento si raccoglie nel convogliatore di scarico (figura 6/B), scorre sul gruppo frigorifero e qui evapora.

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

### Disinserire l'apparecchio

Ruotare il selettore della temperatura (figura 2/1) sulla posizione "O", con ciò si disinseriscono il raffreddamento e l'illuminazione.

### Mettere l'apparecchio fuori servizio

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

## Sistemazione degli alimenti

### Tenere presente nella sistemazione

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

### Esempio di sistemazione

Figura ❶

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

Sui **ripiani (2)**

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

Nel **cassetto per verdura (4)**

verdura, frutta, insalata.

Nel **balconcino (7)**

bottiglie grandi.

### L'attrezzatura interna

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

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

Per rimuoverli sollevare contenitori e balconcini (figura ❸).

\* non in tutti i modelli

## Congelare e conservare alimenti

### Il vano congelatore

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

#### Avvertenza

Se la temperatura ambiente si abbassa al di sotto di +12 °C, il tempo di funzionamento del refrigeratore si riduce. In questo caso la temperatura nel vano congelatore può aumentare troppo. In caso estremo gli alimenti congelati si scongelano.

Gli apparecchi dotati d'interruttore per la temperatura ambiente (figura 2/A), dopo avere inserito l'interruttore, possono essere usati ad una temperatura ambiente inferiore a +12 °C.

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

### Tenere presente nell'acquisto di alimenti surgelati

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

### Volume utile

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

### Congelare in proprio alimenti

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

#### Sono adatti per il congelamento:

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

#### Non sono adatti per il congelamento:

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

#### Scottare verdura e frutta

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

### Confezionare alimenti

Confezionare i prodotti in porzioni adatte al fabbisogno domestico.

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

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

#### Per il confezionamento sono adatti:

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

#### Non sono adatti:

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

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



## Congelare e conservare alimenti

### Per la chiusura sono adatti:

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

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

### Capacità di congelamento

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

Durante il congelamento nei cassetti di congelamento, la capacità massima di congelamento si abbassa leggermente. Utilizzare il cassetto inferiore solo per conservare alimenti congelati.

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

### Preparazione di ghiaccio

#### Attenzione

Non utilizzare macchine elettriche per la produzione di ghiaccio nel congelatore.

#### Produzione di cubetti di ghiaccio

Le vaschette per il ghiaccio sono disponibili nei negozi specializzati. Riempire per  $\frac{3}{4}$  con acqua la vaschetta e sistemarla nel congelatore. Per estrarre i cubetti, tenere brevemente la vaschetta sotto l'acqua corrente o deformarla leggermente.

### Regolare il selettore della temperatura per congelare e conservare

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

### Avvertenza

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

### Durata di conservazione

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

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

### Scongelamento di alimenti congelati

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

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

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

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

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

## Sbrinamento

### Il vano frigorifero

Il vano frigorifero si sbrina automaticamente. L'acqua di sbrinamento si raccoglie nel convogliatore di scarico (figura ③/B), scorre sul gruppo frigorifero, e qui evapora. Mantenere sempre puliti convogliatore e foro di scarico, affinché l'acqua di sbrinamento possa scorrere liberamente.

### Sbrinamento del vano congelatore

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

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

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

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

Procedere come segue:

- Estrarre gli alimenti congelati, avvolgerli in carta di giornale e deporli in un luogo fresco.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Lasciare la porta aperta, assorbire l'acqua di sbrinamento con un panno o con una spugna.
- Asciugare con un panno asciutto il vano congelatore, accendere di nuovo l'apparecchio e introdurre gli alimenti congelati.

### Mezzi ausiliari di sbrinamento

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

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

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

## Pulizia

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

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

**La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene pregiudicata.**

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

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

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

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

Pulire più spesso il convogliatore (figura 8/B) ed il foro di scarico nel vano frigorifero, affinché l'acqua di sbrinamento possa defluire senza impedimento. Evitare che l'acqua di pulizia scorra attraverso il foro di scarico nella vaschetta di evaporazione.

## Consigli per il risparmio energetico

- Installare l'apparecchio in un ambiente fresco e ben arieggiabile, al riparo dall'irradiazione solare diretta e lontano dalle fonti di calore (radiatori ecc.).
- Non ostruire le aperture di afflusso e deflusso aria dell'apparecchio.
- Introdurre i cibi caldi nell'apparecchio solo dopo il loro raffreddamento.
- Per scongelare i prodotti congelati, metterli nel vano frigorifero. Così si sfrutta il freddo, accumulato dai congelati, per il raffreddamento degli alimenti nel vano frigorifero.
- Sbrinare il vano congelatore in caso di formazione di ghiaccio. Uno spesso strato di brina o di ghiaccio peggiora la cessione del freddo agli alimenti surgelati e fa aumentare il consumo di corrente.
- Per introdurre o prelevare alimenti, aprire le porte dell'apparecchio il tempo più breve possibile. Quanto più breve è l'apertura della porta del vano congelatore, tanto minore è la formazione di ghiaccio nel vano congelatore.
- Rispettare la distanza necessaria di 60 mm dalla parete posteriore. Così l'aria calda può defluire libermente. La distanza non deve superare tuttavia 75 mm.



## Avvertenze sui rumori di funzionamento

### Rumori di funzionamento

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

I rumori conseguenti dipendono dal normale funzionamento.

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

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

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

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

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

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

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

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

**Cassetti, cesti o ripiani vibrano o sono incastrati**

Controllare gli elementi estraibili ed eventualmente riposizionarli.

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

## Eliminare da soli piccoli guasti

### Guasti

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

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

### Cosa si fa se ...

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

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

**Cambiare la lampadina ad incandescenza**

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

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

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

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

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

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

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

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

**... il fondo del vano frigorifero è bagnato?**

Il foro di scarico del convogliatore dell'acqua di sbrinamento (figura 8/A) è otturato. Liberare il foro di scarico con un bastoncino.

## Eliminare da soli piccoli guasti

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

Regolare il selettore della temperatura (figura 2/1) su un numero di riferimento inferiore.

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

Non superare la potenza di congelamento max., vedi targhetta d'identificazione figura 12.

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

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

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

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

Eventualmente la temperatura ambiente, nella quale si trova l'apparecchio, è inferiore a +12 °C. Ciò provoca un funzionamento più breve del refrigeratore.

Riscaldare l'ambiente ad una temperatura superiore +12 °C.

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

### ... il frigorifero non ha potenza refrigerante?

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

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

## Assistenza tecnica

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

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

## Targhetta d'identificazione

Rivolgendosi all'assistenza tecnica, si prega d'indicare il numero E e il numero FD. La targhetta d'identificazione si trova a sinistra in alto nel vano frigorifero. (Figura 12).

## (\*) Norme per l'igiene degli alimenti

Gentile cliente,

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

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

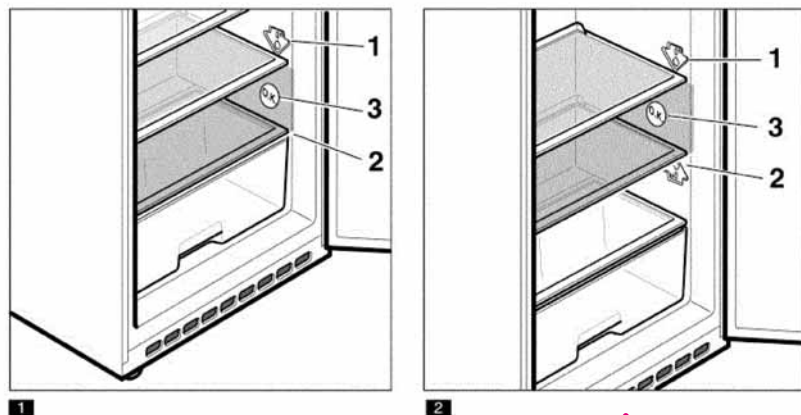
### Zona per alimenti delicati

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



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





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

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

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

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

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

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



Regolazione  
corretta



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

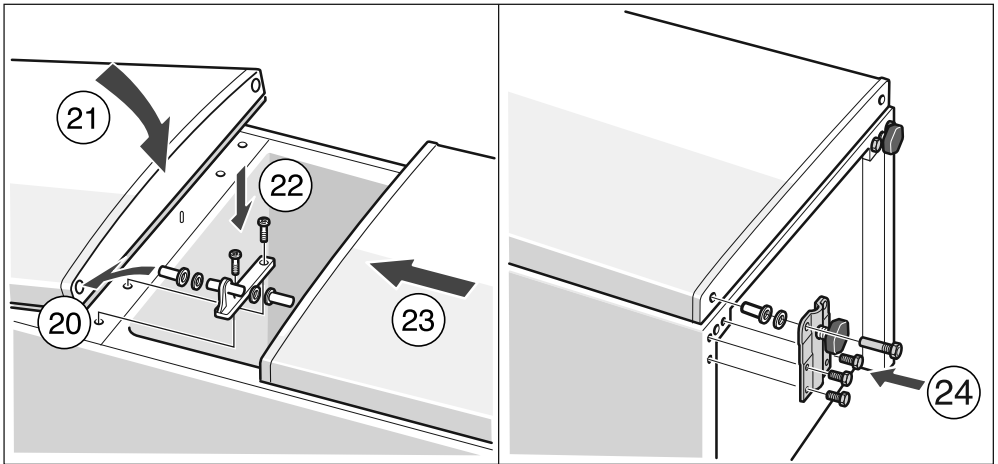
\* Non in tutti i modelli

[QUELFRIGO.COM](http://QUELFRIGO.COM)

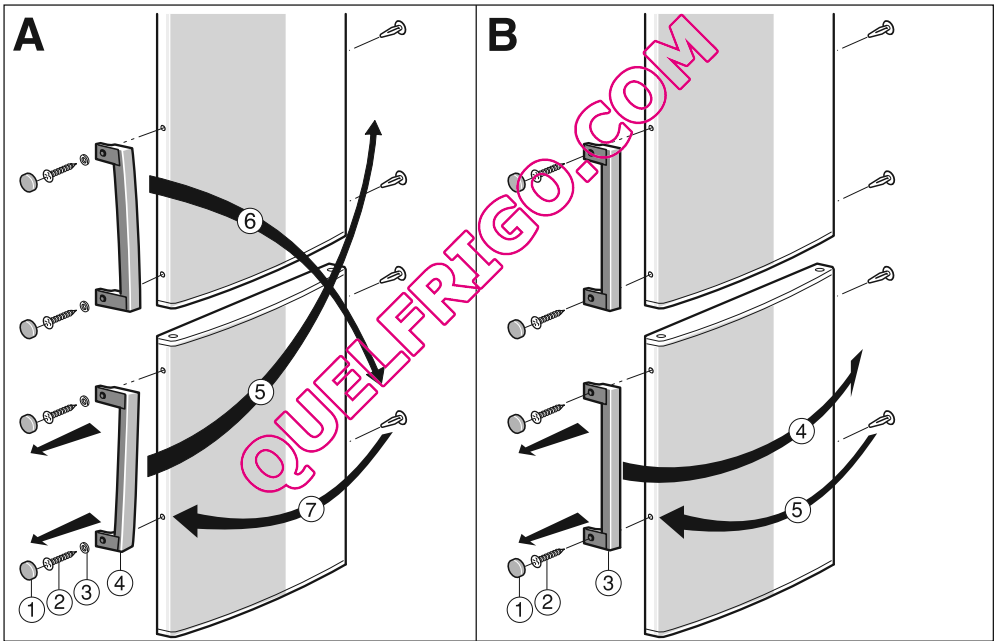
[QUELFRIGO.COM](http://QUELFRIGO.COM)



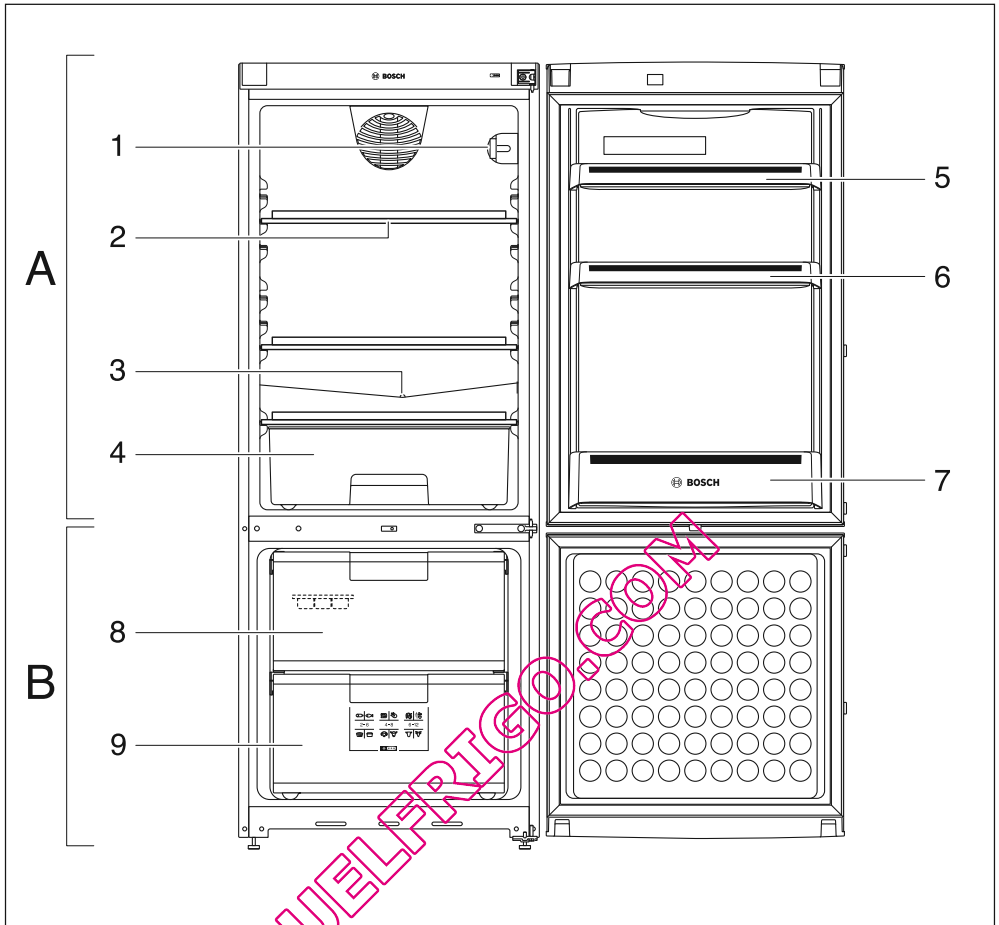
[QUELFRIGO.COM](http://QUELFRIGO.COM)



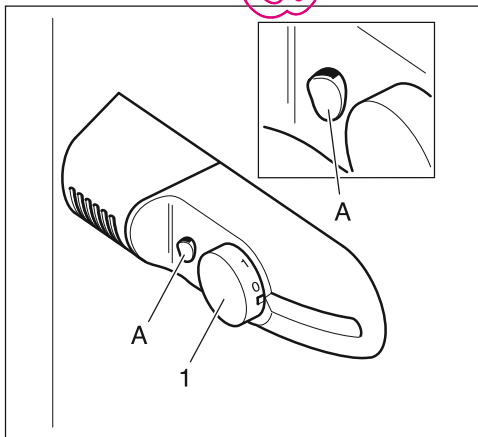
13c



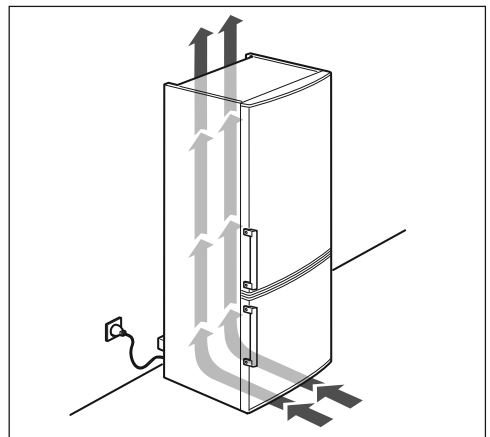
13d



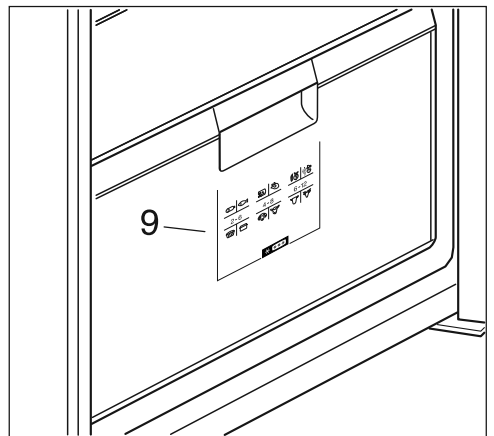
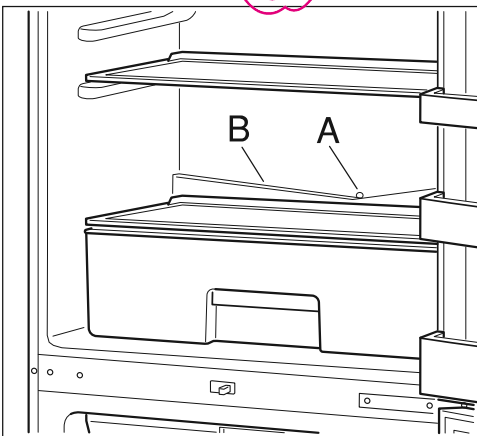
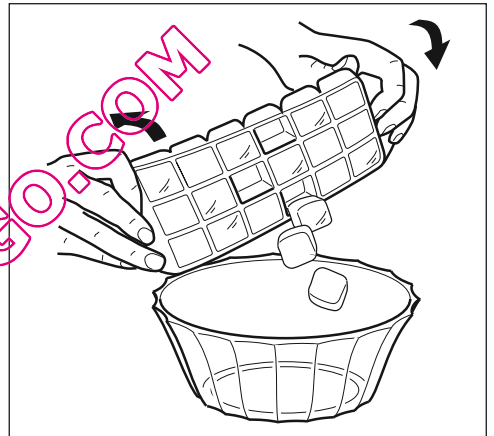
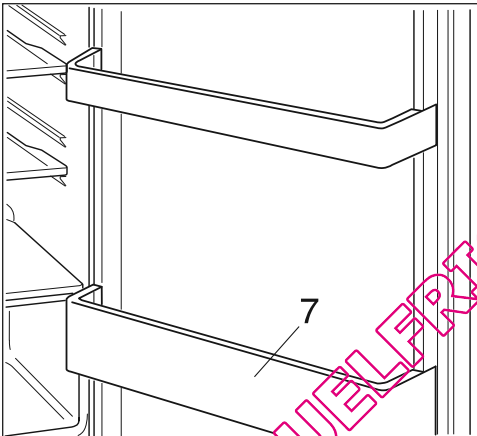
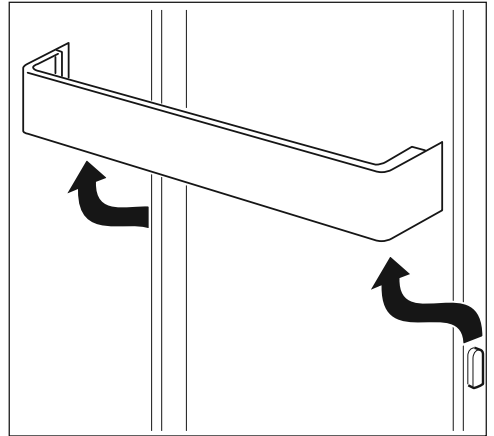
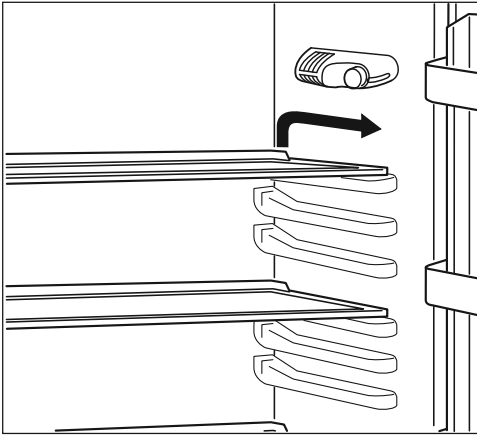
1



2

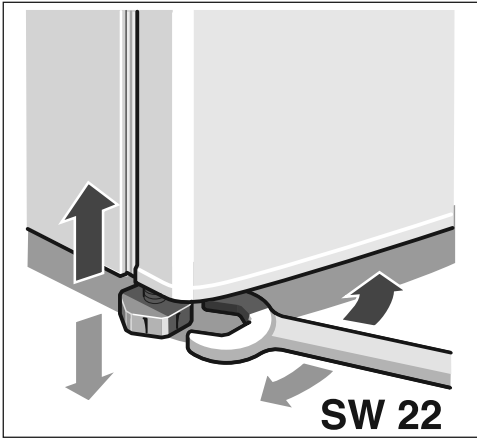


3

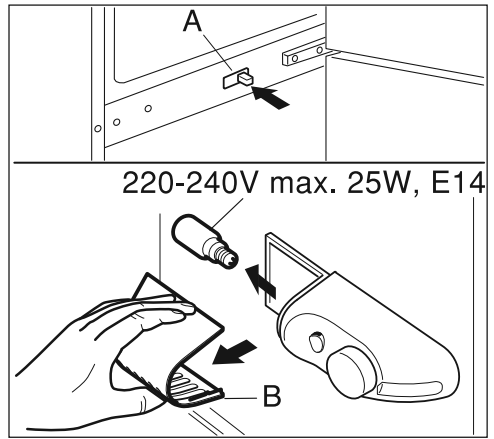


QUELFRIGO.COM

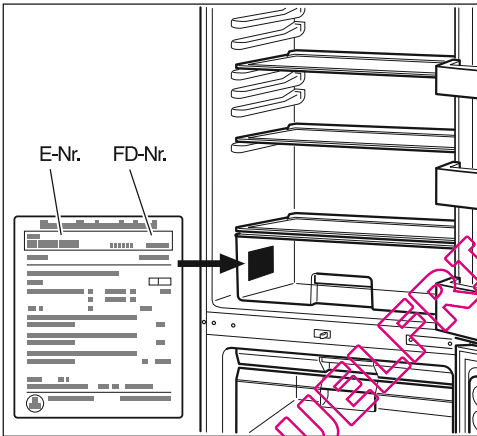




10

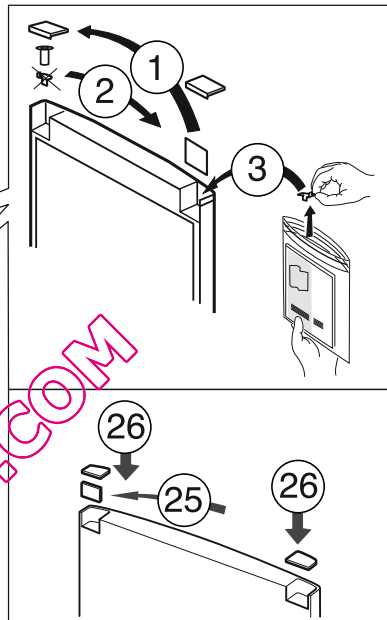
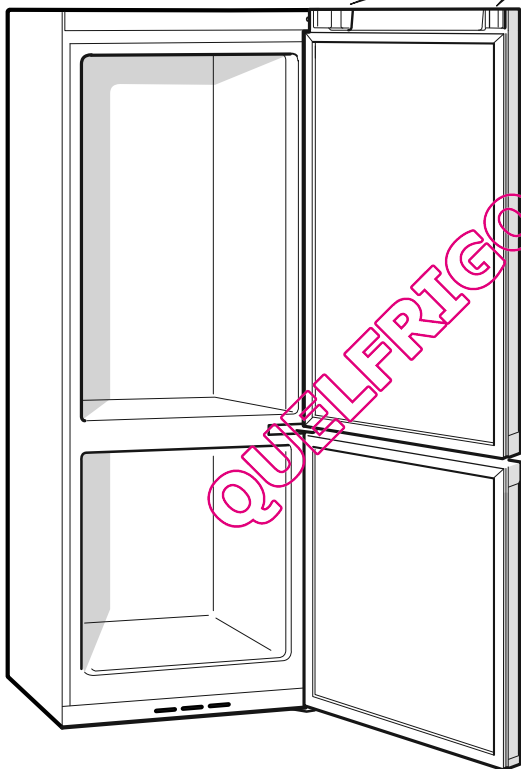


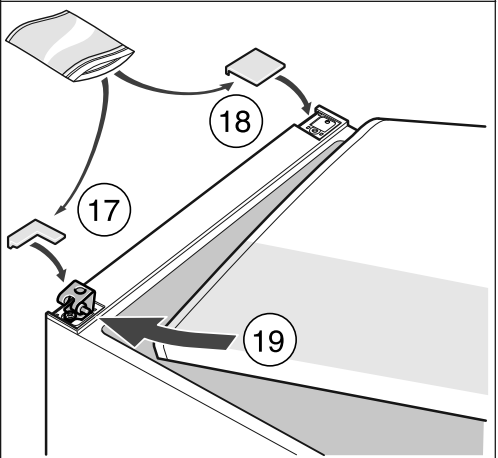
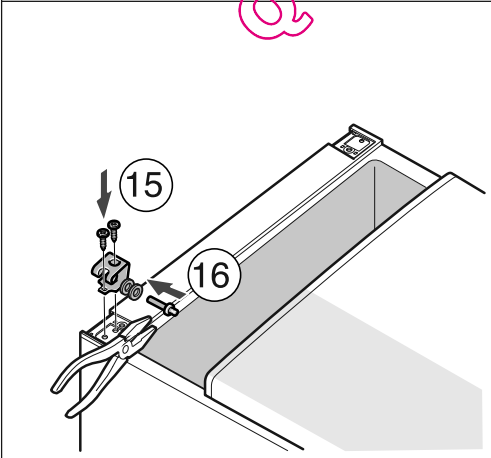
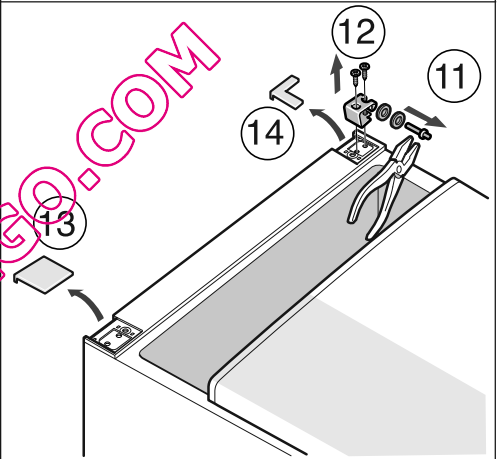
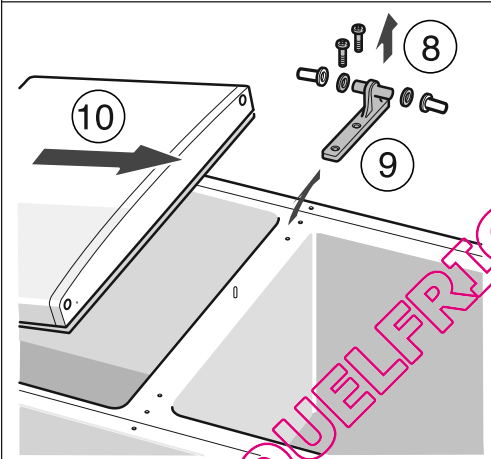
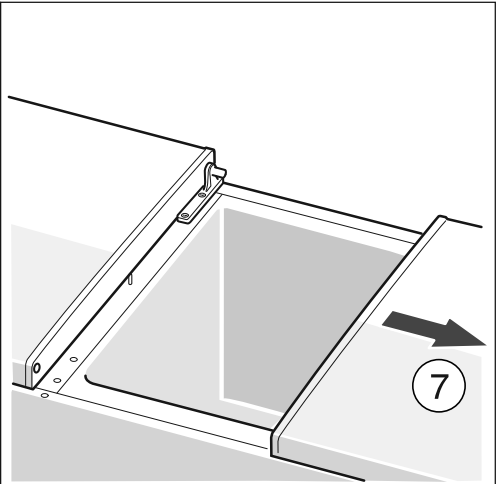
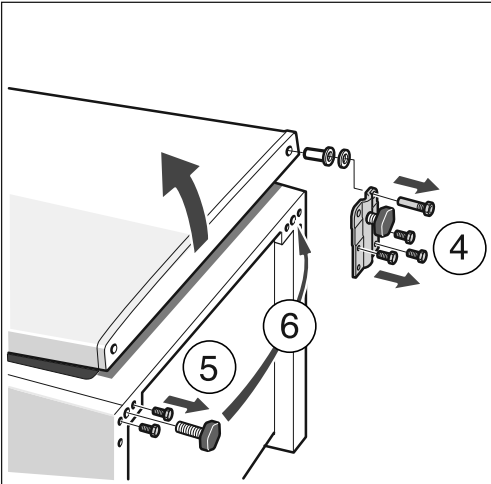
11



12

QUERFANGO.COM





QUELFRIGO.COM

Änderungen vorbehalten

Wijzigingen voorbehouden

Tous droits de modification réservés

Con riserva di modifiche

ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH  
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München

9001/B

9000505642