

fr Notice d'utilisation
pt Instruções de serviço

KGV33X10



BOSCH



fr	3
pt	18

QUELFRIGO.COM

Table des matières

	Page		Page
Consignes pour la mise au rebut	4	Congélation et stockage des produits alimentaires, préparation de glaçons	10
Mise au rebut de l'emballage	4	Le compartiment congélateur	10
Mise au rebut de l'ancien appareil	4	A prendre en compte lors de l'achat de produits surgelés	10
Consignes de sécurité	5	Congeler soi-même les aliments	10
Dispositions	6	Emballage des aliments	10
Présentation des fonctions de l'appareil	6	Capacité de congélation	11
Installation de l'appareil	7	Préparation de glaçons	11
Température ambiante	7	Décongélation de produits surgelés	11
Lieu d'installation	7	Dégivrage	11
Installation	7	Compartiment réfrigérateur	11
Branchement électrique	7	Dégivrage du compartiment congélateur	11
Aération	7	Accélération du dégivrage	11
Après le transport	7	Nettoyage de l'appareil	12
Inversion du sens d'ouverture de porte	7	Conseils pour économiser de l'énergie	12
Enclenchement, coupure	8	Bruits de fonctionnement	13
Enclenchement de l'appareil	8	Remédier soi-même aux petites pannes	14-15
Réglage de la température	8	Que faire si ...	14-15
Eteindre l'appareil	8	Service après-vente	15
Remisage de l'appareil	8	Plaque signalétique	15
Rangement des produits alimentaires	9	Respect des règles d'hygiène alimentaire	16
Consignes de rangement	9		
Exemples de rangement	9		
Modification de la disposition intérieure	9		

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

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

Attention

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

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

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

Consignes de sécurité

Avant la mise en service de l'appareil, veuillez lire attentivement et entièrement les informations exposées dans les notices d'utilisation et de montage. Elles contiennent des remarques importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Conservez soigneusement les notices d'utilisation et de montage. Elles pourront servir ultérieurement si l'appareil change de propriétaire.

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



Cet appareil contient en petite quantité le produit réfrigérant Isobutan (R600a), gaz naturel non nocif pour l'environnement mais inflammable. Pendant le transport et la mise en place de l'appareil, veillez à ce qu'aucune partie du circuit frigorifique ne soit endommagée. Si le circuit est endommagé, évitez toute flamme nue ou source d'étincelles. Aérez pendant quelques minutes la pièce où se trouve l'appareil.

- Pour nettoyer ou dégivrer l'appareil, n'utilisez en aucun cas de nettoyeur à vapeur. La vapeur pourrait atteindre des pièces électroconductrices de l'appareil et provoquer un court-circuit ou vous faire électrocuter!
- N'utilisez jamais d'appareils électriques dans l'appareil.
- Ne mettez pas en service un appareil endommagé. Dans le doute, renseignez-vous auprès du fournisseur.
- Branchez et montez l'appareil conformément à la notice de montage.
- Les paramètres électriques du secteur domestique doivent concorder avec les indications figurant sur la plaque signalétique.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement si le circuit de mise à la terre de votre maison a été posé conformément aux prescriptions en vigueur.
- En cas de panne, lors de l'entretien et du nettoyage, débranchez l'appareil du secteur. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou ramenez le disjoncteur en position éteinte. Tirez sur la fiche et non pas sur le câble d'alimentation.
- Les réparations des appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes. Des réparations inexpertes engendrent de graves risques pour l'utilisateur.
- Stockez les boissons fortement alcoolisées en position verticale dans des récipients bien fermés.
- Ne stockez dans l'appareil ni produits contenant des gaz propulseurs inflammables (par ex. bombes de crème Chantilly et bombes aérosols) ni produits explosifs. Risque d'explosion !
- N'endommagez pas les pièces du circuit frigorifique (par ex. en perçant les tuyaux frigorifiques de l'évaporateur avec des objets pointus, en pliant les tuyaux ou en grattant le revêtement des surfaces, etc. Si le fluide réfrigérant jaillit, il peut provoquer des lésions oculaires.
- Ne couvrez et ne bouchez pas les orifices d'aération de l'appareil.
- Ne vous servez pas des socles, clayettes et portes comme marchepieds ou pour vous appuyer.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Par exemple, ils ne doivent en aucun cas s'asseoir sur les tiroirs ou se suspendre à la porte.
- Si votre appareil a une serrure en option, rangez la clef hors de portée des enfants.
- Ne portez pas directement à la bouche les esquimaux ou les glaçons qui sortent du compartiment congélateur (risque de brûlures dû à la température très basse).
- Dans le compartiment congélateur, ne stockez pas de boissons gazeuses en particulier, en bouteilles ou en boîtes car elles pourraient éclater.
- Ne touchez pas les aliments congelés avec les mains mouillées car elles risqueraient de rester collées.

fr

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).

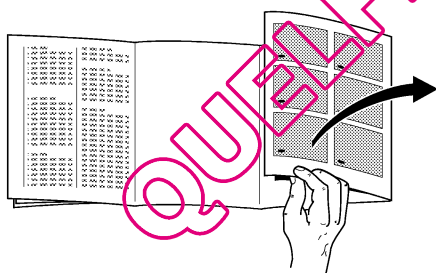
Le circuit de fluide frigorigène a fait l'objet d'un contrôle d'étanchéité.

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 Clayette à bouteilles
- 4 Rigole d'écoulement de l'eau de dégivrage
- 5 Compartiment à légumes et à fruits
- 6 Casier de rangement
- 7 Casier de rangement des grandes bouteilles, briques de lait, etc.
- 8 Tablette de congélation
- 9 Tiroirs de congélation
- 10 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. 14), 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 aéré 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 courant 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. 14).

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. 15).

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. 16).

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. 3/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.

Éteindre 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 (5)**
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).

Clayette à bouteilles (Fig. ❹)

Les clayettes permettent de déposer et empiler les bouteilles de manière sûre.

* 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 congelez 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.

Emballez 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 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 décongelez légèrement le bac.

Compartiment réfrigérateur

Le dégivrage du compartiment réfrigérateur est entièrement automatique. L'eau de dégivrage gagne la rigole d'écoulement (Fig. 8/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'essayez 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. ③/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.
- Veillez au maintien d'un écart de 60 mm par rapport à la paroi arrière. Ceci permet à l'air qui s'est échauffé de s'échapper sans rencontrer d'obstacle.

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 coincent

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.

QUELFRIGO.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. 12/B).

Changez l'ampoule incandescente :

220–240 V, 25 watts max., culot E14.

Si l'interrupteur d'éclairage est coincé (Fig. 12/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 cuiller 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. ⑭).

... 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 dégelent ?

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. ⑭) :

(*) 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 :

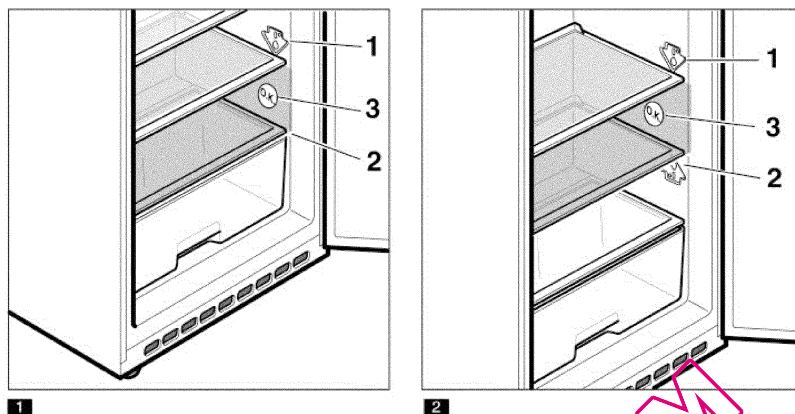
- Nettoyez fréquemment le compartiment intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un détergent non agressif, ne provoquant pas d'oxydation des pièces métalliques (utilisez par ex. de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit à vaisselle). Ensuite, une fois les surfaces ainsi nettoyées, désinfectez-les avec 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 cuillères, 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.

pt

Índice

	Página		Página
Instruções sobre reciclagem	19	A ter em atenção, sempre que comprar alimentos ultracongelados	25
Reciclagem da embalagem	19	Congelação de alimentos	25
Reciclagem do aparelho antigo	19	Branqueamento de legumes e fruta	25
Instruções sobre segurança	20	Embarcar os alimentos	25-26
Determinações	21	Descongelação	26
Familiarização com as funções do aparelho	21	Capacidade de congelação	26
Panorâmica geral	21	Preparação de gelo	26
Instalação do aparelho	22	A zona de refrigeração	26
Temperatura ambiente	22	Descongelação da zona de congelação	27
Local de instalação	22	Limpeza	27
Instalação	22	Conselhos para poupar energia	28
Ligação eléctrica	22	Indicações sobre ruídos de funcionamento	28
Ventilação	22	Ruídos de funcionamento	28
Depois do transporte	22	O aparelho não está nivelado	28
Alteração do sentido de abertura da porta	22	O aparelho está encostado	28
Ligar / Desligar	23	Gavetas, cestos ou prateleiras abanam ou estão emperradas	28
Ligar o aparelho	23	Garrafas e recipientes tocam-se	28
Regulação da temperatura	23	Eliminação de pequenas anomalias	29-30
Desligar o aparelho	23	Anomalias	29
Desactivar o aparelho	23	Que fazer, se	29-30
Arrumação dos alimentos	24	Substituição da lâmpada de incandescência	29
A ter em conta na arrumação	24	Assistência Técnica	30
Exemplo de arrumação	24	Chapa de características	30
Equipamento interior	24	Normas sobre a higiene nos alimentos	31
Congelação e conservação de alimentos e preparação de gelo	25-26		
A zona de congelação	25		

Instruções sobre reciclagem

Reciclagem da embalagem

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


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

Aviso

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

Reciclagem do aparelho antigo

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

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

Aviso

Em aparelhos fora de serviço

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


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

Instruções sobre segurança

Antes da colocação do aparelho em funcionamento, deverá ler, atentamente, todas as informações constantes das respectivas instruções de serviço e de montagem. Delas constam instruções importantes sobre instalação, utilização e manutenção do aparelho.

Guardar, cuidadosamente, as instruções de serviço e montagem, para um eventual novo proprietário do aparelho.

O fabricante não se responsabiliza pela não observância das instruções seguintes:

 **Este aparelho contém uma quantidade reduzida de Isobutan (R 600a), um gás natural compatível com o meio ambiente, mas facilmente inflamável. Durante o transporte e a instalação do aparelho ter atenção para que nenhuma das peças do circuito do agente de refrigeração sofra qualquer dano. Em caso de danos, evitar chamas abertas ou fontes de ignição e arejar, durante alguns minutos, o local onde o aparelho se encontra.**

- Para limpeza ou para a descongelação, nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor. O vapor pode atingir peças do aparelho condutoras de tensão e provocar um curto-circuito ou um choque eléctrico.
- Não utilizar aparelhos eléctricos dentro do frigorífico.
- Não pôr a funcionar um aparelho com danos visíveis. Em caso de dúvida, informe-se junto do fornecedor.
- Proceder à ligação e instalação do aparelho de acordo com as instruções de montagem.
- As condições da ligação eléctrica devem ser compatíveis com os dados constantes da chapa de características.
- A segurança eléctrica do aparelho só fica garantida, se o sistema de ligação à terra da instalação doméstica estiver instalado segundo as normas.
- Em caso de anomalia, bem como para manutenção e limpeza, deverá desligar o aparelho da alimentação de energia. Para isso, desligar a ficha da tomada ou os fusíveis, puxando sempre pela ficha e nunca pelo cabo eléctrico.
- As reparações em aparelhos eléctricos só devem ser efectuadas por um técnico especializado. Reparações indevidas podem acarretar perigos consideráveis para o utilizador.
- Frascos com álcool de elevada percentagem só podem ser guardados no aparelho, se hermeticamente fechados e em posição vertical.
- Produtos com gases propulsores combustíveis (por ex. latas de natas e latas de spray) e substâncias explosivas não devem ser guardadas no aparelho – Perigo de explosão!
- Não danificar o circuito do agente refrigerador, por ex. furando os canais do circuito do agente refrigerador do evaporador com objectos aguçados, torcendo as tubagens, raspando os revestimentos das várias superfícies, etc. O agente refrigerador, ao libertar-se, pode causar ferimentos nos olhos.
- As aberturas de ventilação do aparelho não devem estar tapadas nem obstruídas.
- Não utilizar como apoio o rodapé, as gavetas, as portas, etc.
- Não deixar que as crianças brinquem com o aparelho. As crianças não devem sentar-se sobre as gavetas ou pendurar-se na porta.
- No caso de aparelhos com fechadura, guardar a respectiva chave fora do alcance das crianças.
- Gelo em pedaços ou em cubos não deve ser levado imediatamente à boca, quando acabado de retirar da zona de congelação (Perigo de queimaduras devido a temperaturas muito baixas).
- Líquidos em frascos ou latas, especialmente bebidas gaseificadas, não devem ser guardados na zona de congelação. Os frascos e as latas poderão rebentar.
- Não tocar com as mãos molhadas nos alimentos congelados, pois as mãos poderão ficar pegadas aos alimentos.

Determinações

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

Ele destina-se à utilização doméstica.

Em caso de utilização no sector industrial, têm que ser observadas as determinações em vigor para a indústria.

Ele corresponde também à norma de prevenção contra acidentes para instalações de frio (VBG 20).

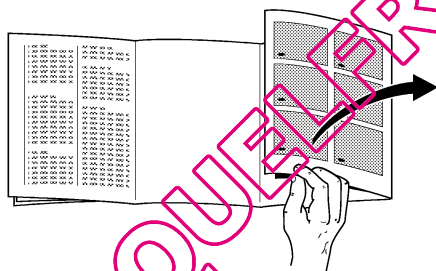
O circuito de frio foi testado quanto à sua estanquidade.

Este artigo corresponde, ainda, às determinações de segurança para aparelhos eléctricos.

O aparelho foi concebido como aparelho Solo.

Não deve, por isso, ser instalado como aparelho de embutir.

Familiarização com as funções do aparelho



Antes de iniciar a leitura, favor desdobrar as últimas páginas com as ilustrações.

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

Panorâmica geral

Fig. 1

- 1 Iluminação interior e regulador de temperatura
 - 2 Prateleiras
 - 3 Suporte para garrafas
 - 4 Calha de recolha da água da descongelação
 - 5 Gaveta de legumes e fruta
 - 6 Suporte
 - 7 Suporte para garrafas grandes, pacotes de leite, etc.
 - 8 Tabuleiro de congelação
 - 9 Gavelas de congelação
 - 10 Calendário de congelação
- A Zona de refrigeração
B Zona de congelação

Instalação do aparelho

Temperatura ambiente

Dependendo da «classe climática», indicada na chapa de características), localizada no interior do aparelho, na zona superior esquerda (Fig. 10), o aparelho poderá funcionar com as seguintes temperaturas ambiente:

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

Se a temperatura ambiente descer para um valor inferior ao da temperatura limite, haverá uma redução do tempo de funcionamento da máquina de frio, o causará uma alimentação insuficiente de frio da zona de congelação.

Aparelhos equipados com interruptor de compensação de temperatura (Fig. 2/A) podem, de pois de accionado o interruptor, funcionar com uma temperatura ambiente inferior a + 12 °C.

Se o interruptor for accionado, a sua marca vermelha ficará visível.

Logo que a temperatura do compartimento ultrapasse o limite de temperatura ambiente de + 12 °C, o interruptor deve ser desligado.

Local de instalação

O aparelho deve ser instalado em local seco e arejado. O aparelho não deverá estar sujeito à acção directa dos raios solares, nem estar próximo de qualquer fonte de calor, como fogão, aquecedor, etc.

Se a instalação próxima de uma fonte de calor for inevitável, deverá utilizar uma placa isoladora adequada ou manter as seguintes distâncias mínimas em relação à fonte de calor.

Em relação a fogões eléctricos 3 cm.
Em relação a fogões a óleo ou a carvão 30 cm.

Em caso de instalação junto a um outro aparelho de frio ou de congelação, é necessária uma distância lateral mínima de 2 cm, para se evitar a formação de condensação.

Instalação

O aparelho deve ficar firme e nivelado. Se necessário, compensar as irregularidades do pavimento através dos dois pés roscados na parte frontal do aparelho.

Ligação eléctrica

O aparelho só deve ser ligado à corrente alterna de 220-240 V/50 HZ, através de uma tomada com contacto de segurança e instalada segundo as normas. A tomada tem que estar protegida com um fusível de 10-16 A ou superior.

No caso de aparelhos para países não europeus, há que verificar na chapa de características, se a tensão de ligação e o tipo de corrente estão são compatíveis com a sua instalação doméstica.

A chapa de características encontra-se na parede superior esquerda da zona de refrigeração (Fig. 10).

A substituição, eventualmente necessária, do cabo eléctrico só deve ser efectuada por um técnico especializado.

Ventilação

O ar aquecido na parede traseira do aparelho tem que poder sair livremente. Se isto não for assegurado, a máquina de frio tem que trabalhar mais e isto provoca o aumento do consumo de energia. Por isso, não tapar as aberturas de ventilação (Fig. 9).

Depois do transporte ...

o aparelho pode ser imediatamente utilizado.

Alteração do sentido de abertura da porta

Para isso, seguir a sequência dos números (Fig. 15).

Ligar / Desligar

Ligar o aparelho

Rodar o regulador de temperatura na zona de refrigeração, partindo da posição «0».

O aparelho começa a refrigerar e a iluminação interior acende-se, ao abrir a porta (Fig. 2/1)

Regulação da temperatura

Para regular a temperatura, rodar o regulador de temperatura para um dos dígitos (Fig. 2/1).

A temperatura é regulável sem escalonamento.

Se o regulador de temperatura for posicionado num dígito maior, resulta daqui uma temperatura mais baixa para a zona de refrigeração e para a zona de congelação.

Recomendamos as seguintes regulações de temperatura:

- Para a conservação por pouco tempo de alimentos congelados na zona de congelação, seleccionar um dígito menor (funcionamento com economia de energia).
- Para a conservação a longo prazo de alimentos congelados na zona de congelação, bem como para a congelação de alimentos frescos, seleccionar um dígito médio.

Indicações

- A temperatura na zona de refrigeração dependerá da temperatura ambiente, da quantidade e da temperatura dos alimentos frescos, bem como da frequência de abertura da porta. Se necessário, o posicionamento do regulador de temperatura pode ser alterado.
- Enquanto a máquina de frio trabalha, formam-se pérolas de água ou gelo na parede posterior da zona de refrigeração, devido ao seu funcionamento. Não é necessário raspar o gelo ou lavar as pérolas de água, pois esta parede descongela automaticamente. A água da descongelação é recolhida na calha, encaminhada para a máquina de frio e aí evaporada (Fig. 3/B).
- As zonas frontais do aparelho são ligeiramente aquecidas, o que evita a formação de água de condensação na zona do vedante da porta da zona de congelação.

Desligar o aparelho

Rodar o regulador de temperatura (Fig. 2/1) para a posição «0», desligando, assim, a refrigeração e a iluminação.

Desactivar o aparelho

Se o aparelho não for utilizado durante um longo período de tempo, desligar a ficha da tomada, descongelar e limpar o aparelho e deixar as portas abertas.

Arrumação dos alimentos

A ter em conta na arrumação

- Deixar arrefecer alimentos e bebidas fora do aparelho.
- Guardar os alimentos se possível embalados ou bem tapados. Deste modo, eles conservam o aroma, a cor, a humidade e a frescura e, além disso, evita-se a transmissão de sabores. Desembalados, apenas devem ser guardados legumes, fruta e salada na gaveta de legumes.
- Não deixar que óleo e gordura entrem em contacto com as peças de plástico e com o vedante da porta (de contrário, estes poderão tornar-se porosos).
- Não guardar no aparelho substâncias explosivas e o álcool de elevada percentagem só pode ser guardado no aparelho, se hermeticamente fechado e em posição vertical. Perigo de explosão!
- As áreas mais frias na zona de refrigeração situam-se junto à parede posterior e sobre a prateleira inferior. Utilizar estas áreas para alimentos sensíveis.
- Não guardar na zona de congelação garrafas com líquidos, que possam congelar, porque ao congelar, as garrafas rebentam.

Exemplo de arrumação

Fig. ❶

Zona de congelação (B)

Congelação e conservação de alimentos e, ainda, preparação de gelo.

Nas prateleiras (2)

de cima para baixo, produtos de pastelaria, refeições prontas, lacticínios, carne e carnes frias.

Na gaveta de legumes e fruta (5)

legumes, fruta, salada de folhas.

No suporte para garrafas (7)

garrafas grandes.

O equipamento interior

As prateleiras na zona de refrigeração podem ser mudadas de posição com a porta aberta apenas a 90°. Para mudar a posição, puxar a prateleira para fora, baixá-la, retirá-la para fora e colocá-la na posição desejada. (Fig. ❷).

Prateleira para garrafas (Fig. ❸)

Nas cavidades podem ser guardadas e empilhadas garrafas com toda a segurança.

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

Para mais facilmente retirar os recipientes e as prateleiras, levantá-los ligeiramente (Fig. ❹).

* Não existente em todos os modelos.

Congelação e conservação de alimentos e preparação de gelo

A zona de congelação

A zona de congelação destina-se à conservação de alimentos ultracongelados, à congelação de alimentos frescos e à preparação de gelo.

Nota

Se a temperatura ambiente baixar para um valor inferior a +12 °C, há uma redução do tempo de funcionamento da máquina de frio. Isto tem como consequência que a zona de congelação não recebe frio suficiente, o que, em caso extremo, poderá provocar a descongelação dos alimentos. Aparelhos equipados com um interruptor de compensação de temperatura (Fig. 2/A) podem, depois de accionado o interruptor, funcionar com uma temperatura ambiente inferior a + 12 °C. **Se o interruptor tiver sido accionado, a sua marca vermelha será visível** (Fig. 2/A).

Logo que a temperatura ambiente ultrapasse o valor limite de + 12 °C, o interruptor deve ser desligado.

A ter em atenção, sempre que comprar alimentos ultracongelados

- Verificar, se a embalagem não está danificada.
- A data de validade não deve estar ultrapassada.
- A indicação de temperatura da arca da loja deverá mostrar – 18 °C ou inferior.
- Os alimentos ultracongelados devem ser adquiridos no final das compras, ser embalados em jornais ou colocados num saco térmico e rapidamente transportados para casa, onde devem ser imediatamente arrumados na zona de congelação.

Capacidade útil

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

Congelação de alimentos

Na congelação de alimentos, estes devem ser frescos e estar em perfeito estado.

Alimentos próprios para congelação

Derivados de carne e de salsichas, aves e caça, peixe, legumes, ervas aromáticas, fruta, bolos, pizzas, refeições prontas, restos de comida, gemas e claras de ovos.

Alimentos não apropriados para congelação

Ovos inteiros com casca, natas azedas e maionese, salada de folhas, rabanetes, fânagos e cebolas.

Branqueamento de legumes e fruta

Para que possam conservar a cor, o sabor, o aroma e a vitamina C, os legumes e a fruta devem ser branqueados, antes da sua congelação.

(Para o branqueamento, os legumes e a fruta são mergulhados rapidamente em água a ferver. – Nas livrarias poderá encontrar literatura sobre a congelação e o branqueamento de alimentos.)

Embalar os alimentos

Embalar os alimentos em porções adequadas à família.

As porções de legumes e fruta não devem pesar mais de 1 kg e carne até 2,5 kg. Porções menores congelam mais rapidamente e conservam melhor a qualidade, depois de descongeladas e confeccionadas.

Embalar os alimentos hermeticamente, para que não percam sabor nem sequem.

pt

Congelação e conservação de alimentos e preparação de gelo

Descongelação

Produtos adequados para embalagem:

Películas de plástico, mangas de polietileno, folhas de alumínio e caixas próprias para congelação. Estes produtos podem ser adquiridos no comércio da especialidade.

Produtos não adequados para embalagem:

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

Colocar os alimentos na embalagem, retirar o ar completamente e fechar a embalagem hermeticamente.

Produtos próprios para fechar a embalagem:

Elásticos, clips de plástico, fios, fita adesiva resistente ao frio ou produtos similares. Sacos e mangas de polietileno podem ser fechados com um aparelho próprio para o efeito.

Capacidade de congelação

Os alimentos devem, se possível, congelar rapidamente até ao seu interior. Só assim, conservarão as vitaminas, o valor nutritivo, o aspecto e o sabor. A capacidade máx. de congelação do seu aparelho não deve, por isso, ser ultrapassada.

A congelação nas gavetas para alimentos congelados reduz, ligeiramente, a capacidade máxima de congelação. Utilizar a gaveta inferior apenas para a conservação de alimentos congelados.

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

Preparação de gelo

Atenção

Não utilizar aparelhos eléctricos de fazer gelados dentro da zona de congelação.

Preparar cubos de gelo

As cuvetes podem ser adquiridas no comércio da especialidade.

Encher a cuvette com água até à e colocá-la na zona de congelação.

Para mais facilmente soltar os cubos de gelo, colocar a cuvette sob água corrente ou torcê-la ligeiramente.

A zona de refrigeração

A zona de refrigeração descongela automaticamente.

A água da descongelação é recolhida na calha (Fig. 6/B), encaminhada para a máquina de frio, onde é evaporada.

Manter a calha e o orifício de escoamento sempre limpos, para que a água possa correr sem qualquer impedimento.

Descongelação

Limpeza

Descongelação da zona de congelação

A zona de congelação não descongela automaticamente, porque os alimentos congelados não devem começar a descongelar. Uma camada espessa de gelo prejudica a transmissão de frio aos alimentos e provoca o aumento do consumo de energia.

Nunca raspar o gelo com uma faca, pois o evaporador da zona de congelação poderia ser perfurado.

O agente refrigerador, ao libertar-se, pode provocar ferimentos nos olhos ou incendiar-se.

Se houver uma grande camada de gelo na zona de congelação, ela deverá ser descongelada.

Para isso, proceder do seguinte modo:

- Retirar os alimentos congelados, embrulhá-los em jornal e colocá-los em lugar fresco.
- Desligar a ficha da tomada.
- Abrir a porta e limpar a água da descongelação com um pano ou uma esponja.
- Secar bem a zona de congelação, voltar a ligar o aparelho e a colocar os alimentos congelados.

Ajudas na descongelação

Para acelerar o processo de descongelação, colocar, de preferência, uma **panela de água quente** sobre a base da zona de congelação, utilizando uma base própria para tachos.

Para ajudar na descongelação, nunca utilizar aquecedores eléctricos, velas ou candeeiros a petróleo dentro do aparelho.

Cuidado com a utilização de **sprays descongelantes**, que podem formar gases explosivos, conter diluentes ou agentes propulsores prejudiciais para as peças de plástico, ser prejudiciais à saúde ou provocar corrosão.

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

Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou a pressão de vapor. O vapor quente pode danificar as superfícies e a parte eléctrica do aparelho.

Como consequência disto, o sistema eléctrico do aparelho é influenciado negativamente.

A zona de refrigeração deve ser limpa mensalmente.

A limpeza da zona de congelação deve ser feita, sempre que for descongelada.

A água da limpeza não deve atingir o painel de controlo ou a iluminação. Para a limpeza exterior do aparelho, com excepção do vedante da porta, pode ser utilizada água morna com um detergente suave e ligeiramente desinfectante, por ex. detergente da casa.

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos, agressivos ou que contenham ácidos e nem diluentes químicos.

Para evitar a formação de pontos baços, também não deverá utilizar produtos de limpeza identificados como «sem substâncias abrasivas».

Limpar o vedante da porta apenas com água simples e, depois, secar bem.

A calha (Fig. ①/B) e o orifício de escoamento na zona de refrigeração devem ser limpos com mais frequência, para que a água da descongelação possa escoar, sem qualquer impedimento.

Ter cuidado para que a água da limpeza não esorra para a tina de evaporação através do orifício de escoamento de água da descongelação.

Conselhos para poupar energia

- Instalar o aparelho num local seco e bem arejado, não na proximidade imediata de fontes de calor (aquecedor, etc.) e protegido da acção directa dos raios solares.
- Não tapar as grelhas de ventilação.
- Deixar arrefecer os alimentos, antes de os colocar dentro do aparelho.
- Para descongelação, colocar os alimentos na zona de refrigeração. Aproveitará, assim, o frio dos alimentos congelados para a refrigeração dos alimentos existentes na zona de refrigeração.
- Em caso de formação de gelo, descongelar a zona de congelação. Uma camada espessa de gelo dificulta a transmissão de frio aos alimentos congelados e aumenta o consumo de energia.
- Para colocar ou retirar alimentos, manter as portas do aparelhos abertas o mínimo de tempo possível. Quanto menos tempo a porta estiver aberta, menor será a formação de gelo na zona de congelação.
- Manter a necessária distância de 60 mm em relação à parede traseira. Assim, o ar quente poderá sair sem qualquer impedimento.

Ruídos de funcionamento

Para manutenção da temperatura interior, o compressor do aparelho liga a intervalos regulares.

Os ruídos daí resultantes são ruídos de funcionamento.

A sua intensidade é reduzida automaticamente, logo que o aparelho atinja a sua temperatura de funcionamento.

O **zumbido** vem do motor (compressor). Ele pode, por instantes, ser um pouco mais alto, quando o motor liga.

O **borbulhar, gorgolejar** ou a **vibração** é causado pela circulação do agente de refrigeração na tubagem.

O **clic** é sempre ouvido, quando o termostato liga e desliga o motor.

No caso de um aparelho com ventilador, pode haver um **leve rumorejar** proveniente da corrente de ar no interior do aparelho.

Se os ruídos de funcionamento forem demasiado intensos, estes têm, porventura, causas simples, que, muitas vezes, são de fácil eliminação.

O aparelho não está nivelado

Favor alinhar o aparelho, com a ajuda de um nível de bolha de ar. Para isso, utilizar os pés roscados ou um calço.

O aparelho está encostado

Afastar o aparelho dos móveis vizinhos ou de outros aparelhos.

Gavetas, cestos ou prateleiras abanam ou estão emperradas

Verificar as peças removíveis e, se necessário, recolocá-las.

Garrafas e recipientes tocam-se

Afastar garrafas e recipientes ligeiramente uns dos outros.

Eliminação de pequenas anomalias

Anomalias

Antes de recorrer à assistência técnica, deverá verificar, se a anomalia pode ser eliminada com a ajuda das indicações seguintes. Para casos de aconselhamento, terá de pagar todos os custos inerentes ao trabalho do técnico, mesmo durante o período de garantia.

Que fazer, se...

... se a iluminação interior não acender com a máquina de frio a funcionar?

Verificar, se interruptor da luz se move. Se isso acontecer, a lâmpada está fundida.

Substituição da lâmpada de incandescência

Desligar a ficha da tomada ou desligar os fusíveis da instalação doméstica.

Puxar a cobertura para a frente (Fig. 12/B).

Substituir a lâmpada:

220-240V, máx. 25 Watts, E14.

Se o interruptor da luz estiver preso (Fig. 12/A), deverá chamar a assistência técnica.

... se os alimentos congelados estiverem colados?

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

... se a zona de congelação tiver uma camada espessa de gelo?

Descongelar e limpar a zona de congelação.

Quando voltar a colocar os alimentos congelados, ter atenção para que a porta da zona de congelação fique bem fechada.

... a base da zona de refrigeração estiver molhada?

Possivelmente, o orifício da calha de recolha da água da descongelação está entupido (Fig. 6). Desentupir o orifício de escoamento com um palito.

QUELFRIG.COM

Eliminação de pequenas anomalias

Que fazer, se...

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

Posicionar o regulador de temperatura num dígito mais baixo (Fig. 2/1).

Possivelmente, foi colocada uma grande quantidade de alimentos frescos na zona de congelação, o que originou um funcionamento mais prolongado da máquina de frio. Neste caso, a zona de refrigeração também sofre um arrefecimento mais intenso.

Não ultrapassar a «Capacidade máx. de congelação» (ver chapa de características, Fig. 14).

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

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

Verificar, se as aberturas de ventilação estão tapadas.

... a temperatura na zona de congelação estiver demasiado quente e os alimentos descongelarem?

Possivelmente, a temperatura na divisão onde o aparelho está instalado é menor que + 12 °C, o que originou um funcionamento mais reduzido da máquina de frio.

A temperatura ambiente aumentou para um valor superior a + 12 °C.

Se o aparelho estiver equipado com um interruptor de compensação de temperatura (Fig. 2/A), este deve ser accionado. (Com o interruptor accionado, é visível a sua marca vermelha, tal como ilustrado na Fig. 2/A).

... o frigorífico não tiver qualquer capacidade de refrigeração?

Verificar:

- se o regulador de temperatura (Fig. 2/1) está posicionado num dos dígitos entre «1» e «5». Se este for o caso e a iluminação interior não funcionar, verificar então:
- se os fusíveis da instalação doméstica dispararam,
- se a ficha do aparelho está bem ligada à tomada.

Assistência Técnica

Se, com a ajuda das indicações atrás referidas, não for possível eliminar a anomalia, deverá chamar a assistência técnica.

Neste caso, não tente fazer qualquer reparação, sobretudo nos componentes eléctricos do aparelho.

Para evitar perdas de frio, não manter a porta aberta desnecessariamente por muito tempo.

O número de telefone da assistência técnica encontra-se na relação anexa ou na lista telefónica oficial.

Chapa de características

Ao contactar a assistência técnica, deverá indicar sempre o Número E e o Número FD do seu aparelho.

Estes números encontram-se na chapa de características, localizada na parte superior esquerda da zona de refrigeração (Fig. 14).

(*) Normas sobre a higiene nos alimentos

Caro cliente,

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

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

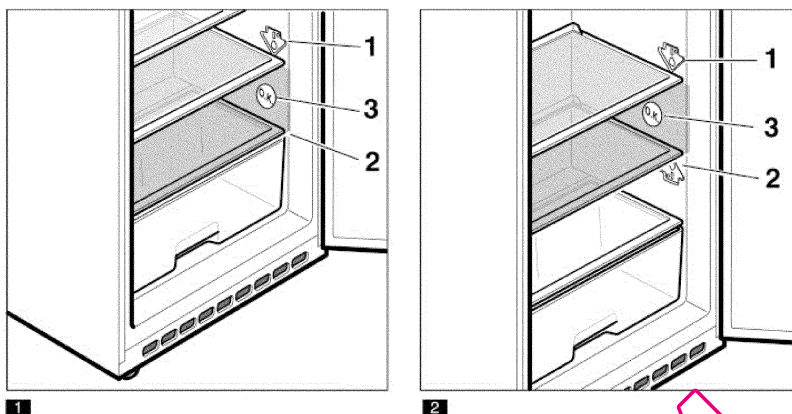
Zona para alimentos sensíveis!

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



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

pt



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

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

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

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

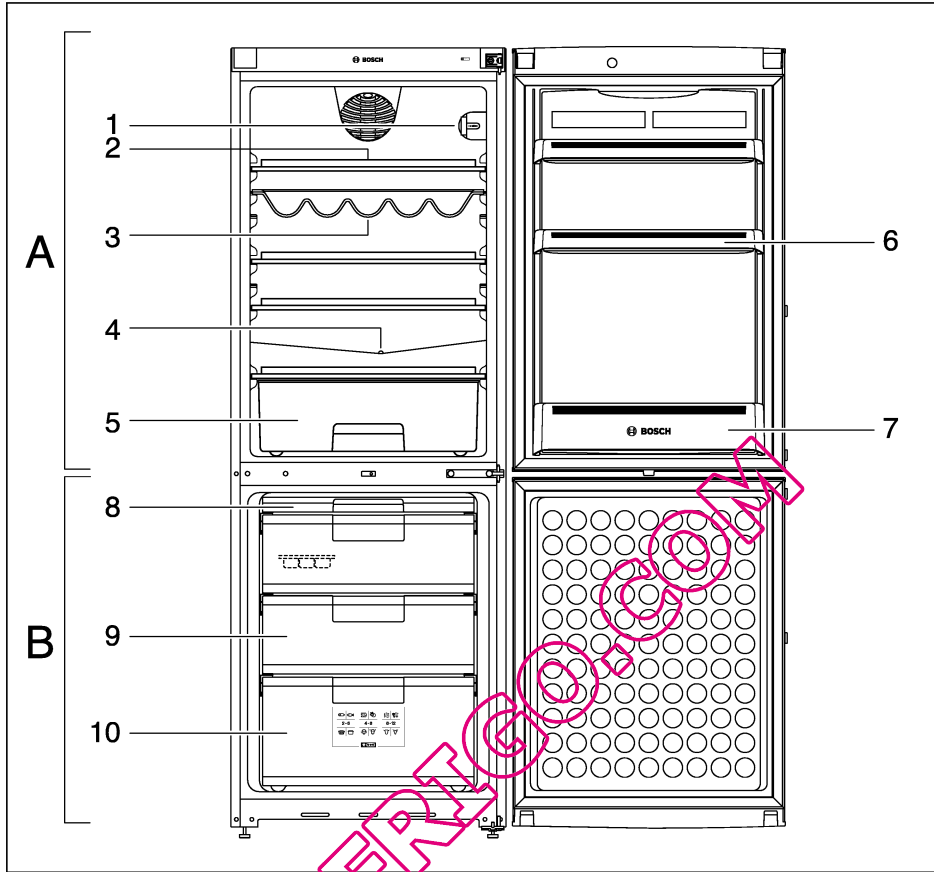
Passadas cerca de 12 horas, se a temperatura já tiver baixado para menos de 4 •C, a cor do indicador de temperatura altera-se de preto para verde e é legível a indicação «OK» (Caso tal não se verifique, vá regulando o selector de temperatura passo a passo, para uma temperatura mais fria.)



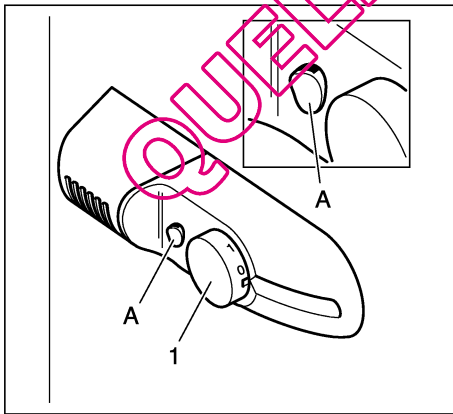
Ajuste correcto.



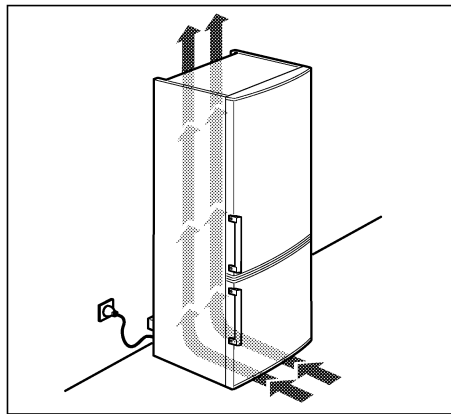
Temperatura demasiado alta, ajustar o regulador para uma temperatura mais baixa.



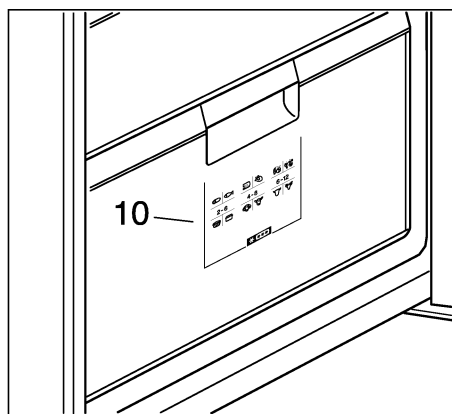
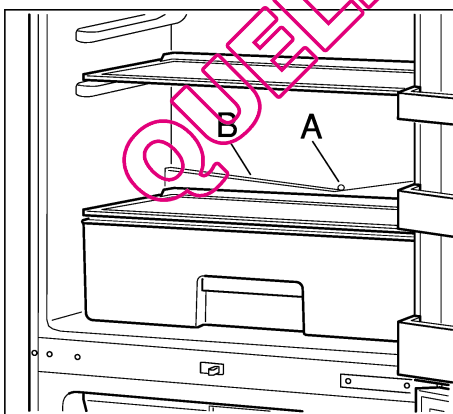
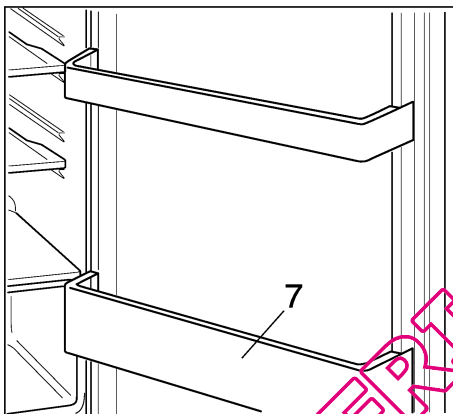
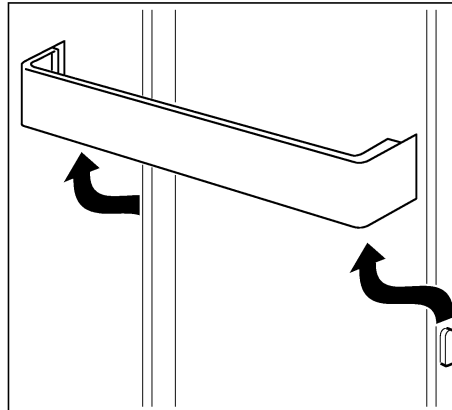
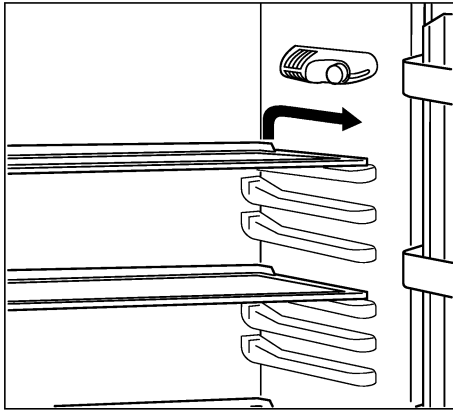
1

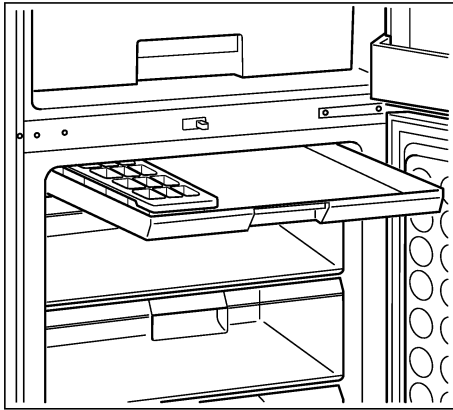


2

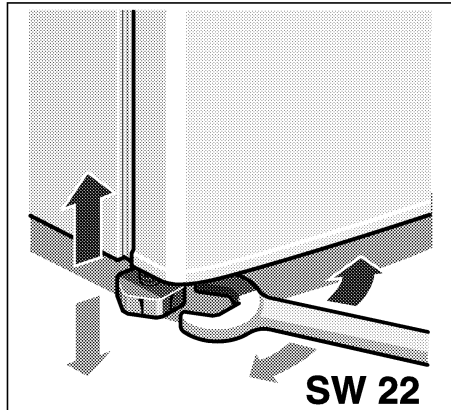


3

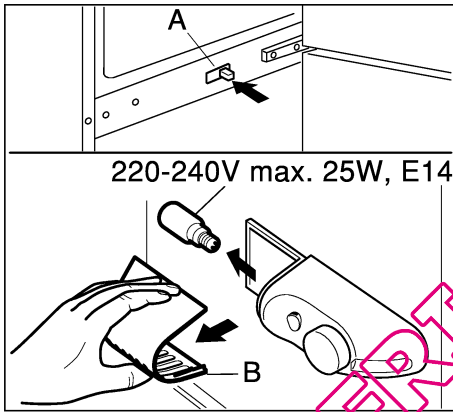




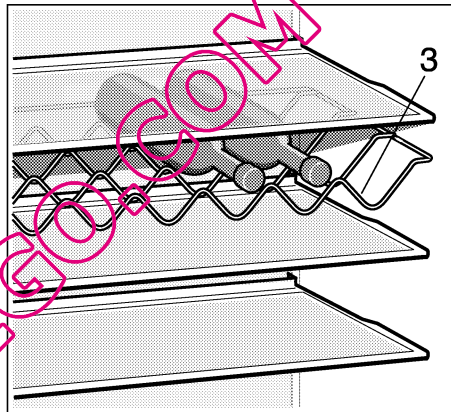
10



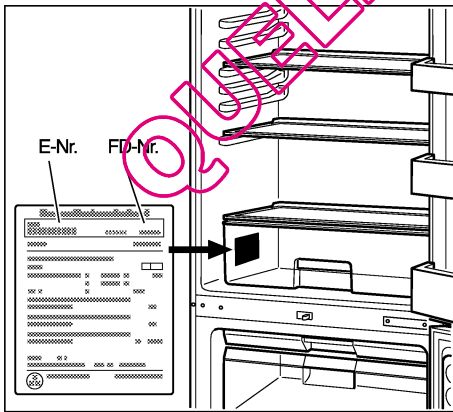
11



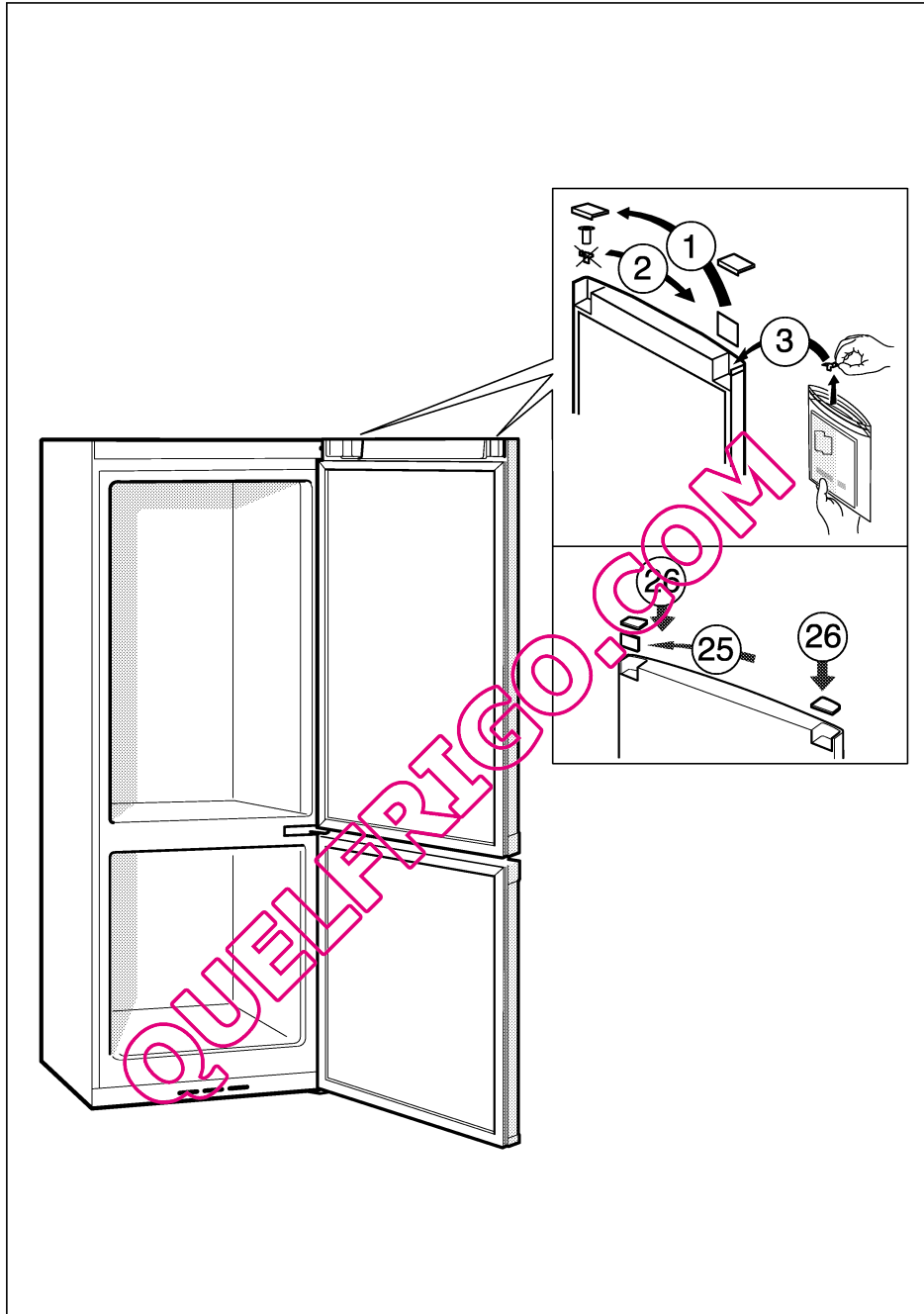
12

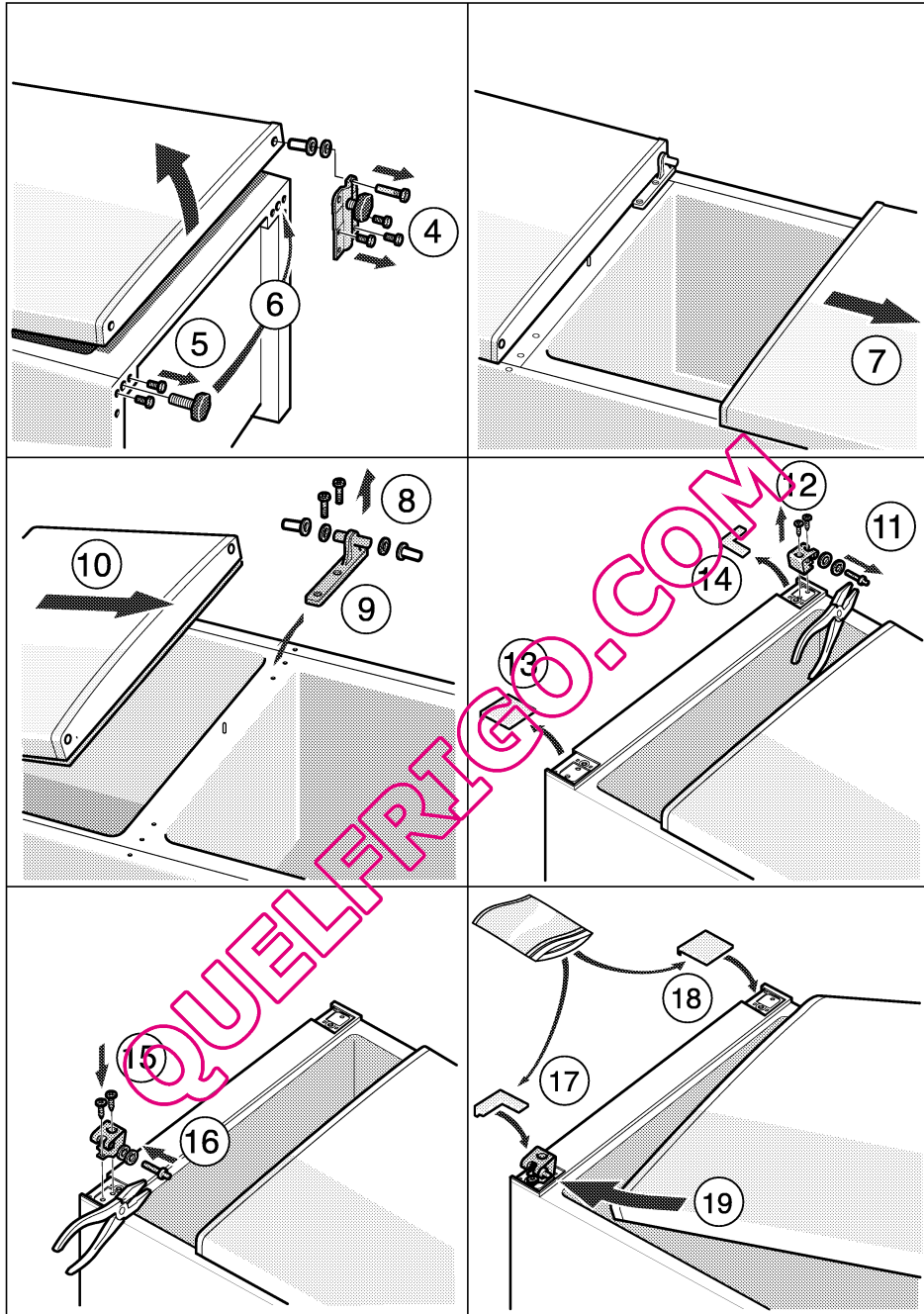


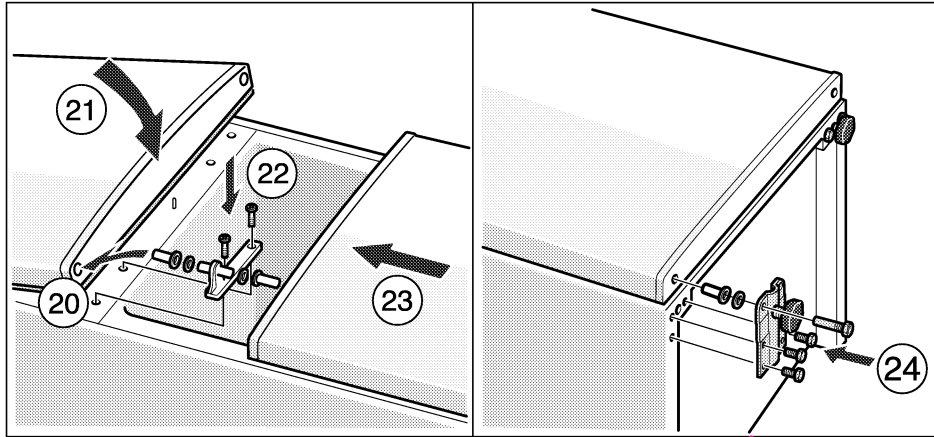
13



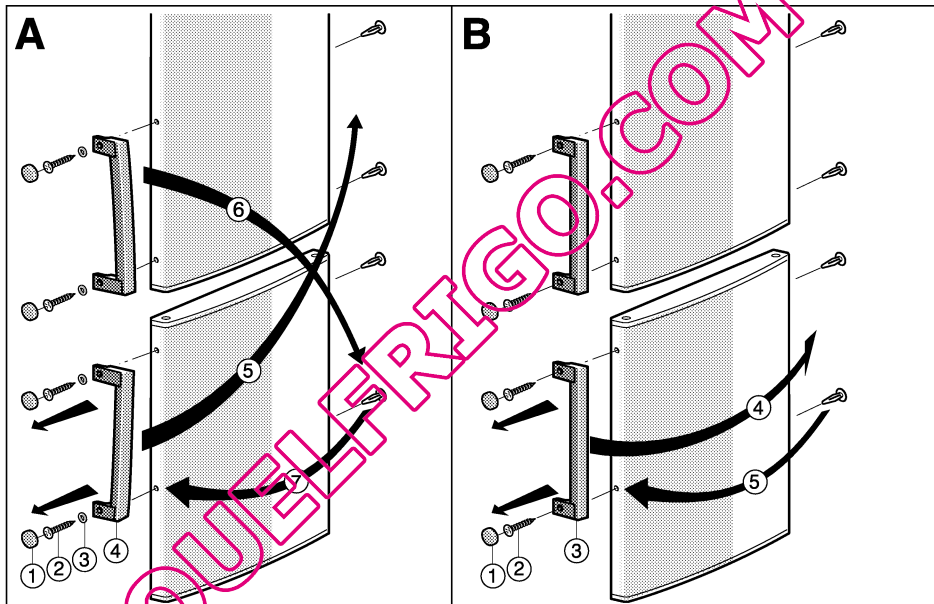
14







15c



15d

QUELFRIGO.COM

Tous droits de modification réservés

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas

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

8903/001D

9000437677