

*Instructions pour utilisation et installation*

F

*Instructions for installation and use*

GB

*Handleiding voor gebruik en installatie*

NL

*Anvisninger til Brug og Installation*

DK

CONGÉLATEUR ARMOIRE

UPRIGHT FREEZER

VERTICALE VRIESKAST

FRYSESKAB



**Brandt**

## TABLE DES MATIÈRES

- CONSIGNES DE SÉCURITÉ
- EVACUATION DU PRODUIT USAGÉ
- DECOUVREZ VOTRE APPAREIL
- RÉVERSIBILITÉ DE LA PORTE
- INSTALLATION DE L'APPAREIL
- COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE
- BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE
- PROCÉDURE DE MISE EN MARCHÉ
- UTILISATION DE L'APPAREIL
- CONGÉLATION
- DÉCONGÉLATION
- NETTOYAGE
- PETITES PANNES ET ANOMALIES

## FÉLICITATIONS!

Excellent choix!

Avec l'achat de notre électroménager vous avez choisi un produit de confiance, offrant de grandes prestations, discret, efficace, utile: grâce au froid qui conserve les aliments, notre alimentation est plus variée et saine.

Votre nouvel appareil est facile à utiliser. Nous vous prions quand même de lire attentivement les instructions, pour découvrir les petits détails qui vous permettront d'exploiter au maximum les capacités de votre appareil, en économisant de l'énergie.

Certains que l'utilisation vous satisfera, nous souhaitons de vous avoir toujours comme clients.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**Cet appareil destiné à conserver et congeler des denrées alimentaires, est réservé à un usage domestique:**

**toute autre utilisation est impropre.**

L'installation doit être effectuée selon les instructions de la notice; une installation incorrecte peut endommager l'appareil. Pour d'éventuels problèmes de fonctionnement de l'appareil, adressez-vous à un Service Après Vente ou bien à un professionnel qualifié.

**Avant chaque opération d'entretien, débranchez l'appareil en évitant de tirer le câble d'alimentation.**

Conservez cette notice avec soin et transmettez-la à un éventuel futur propriétaire de l'appareil.

Pour être en accord avec les plus récentes dispositions législatives sur la protection de l'environnement, nous utilisons, en petite quantité, des réfrigérants appelés **R600a** ou **R134a** selon le modèle. Le type de réfrigérant est explicitement indiqué sur les caractéristiques. Pour les appareils dotés de R600a, en cas de dommages sur les composants du circuit frigorifique (tubes etc.), il est recommandé d'aérer le local dans lequel se trouve l'appareil et de ne pas provoquer de flammes, étincelles ou autres sources d'inflammation pendant quelques minutes.

Les parties, qui sont en contact avec les aliments, sont conformes aux dispositions de la directive CEE 89/109.

Le marquage CE atteste que cet appareil est conforme aux dispositions des Directives Européennes suivantes: 89/336 (compatibilité électromagnétique), 73/23 (basse tension), 96/57 (efficacité énergétique) et à leurs modifications ultérieures.



## EVACUATION DU PRODUIT USAGÉ

Si cet appareil en remplace un autre avec fermeture à dé clic, à ressort, à serrure, etc., rappelez-vous, avant de le débarrasser, de rendre inutilisable la fermeture, ou mieux encore, démontez la porte pour éviter que quelqu'un puisse y rester enfermé (enfants qui jouent, animaux...).

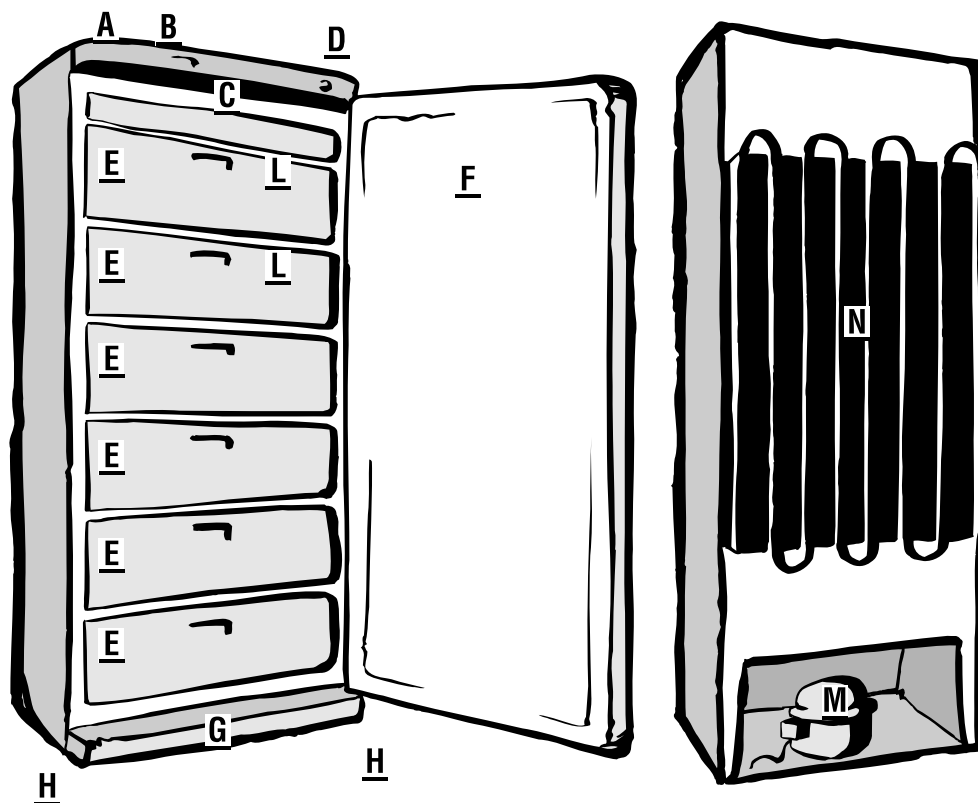
Enlevez la fiche de la prise et coupez le câble d'alimentation. Les réfrigérateurs et les congélateurs contiennent des gaz réfrigérants et des substances qui exigent une évacuation appropriée, et qui contiennent en outre beaucoup de matériaux qui peuvent être recyclés. Apportez les produits dans des centres appropriés de ramassages: votre Commune pourra vous donner les indications nécessaires sur une élimination écologique correcte.

## DECOUVREZ VOTRE APPAREIL

### DESCRIPTION

- A Thermomètre électronique\*
- B Thermomètre mécanique\*
- C Interrupteur\*
- D Bouton réglage ou manette thermostat
- E Tiroirs et/ou casiers à abatants
- F Calendrier de conservation
- G Plinthe\*
- H Pieds réglables
- L Compartiments congélation rapide
- M Compresseur
- N Condenseur

\* N'existent que sur quelques versions  
Dessin uniquement explicatif



## RÉVERSIBILITÉ DE LA PORTE

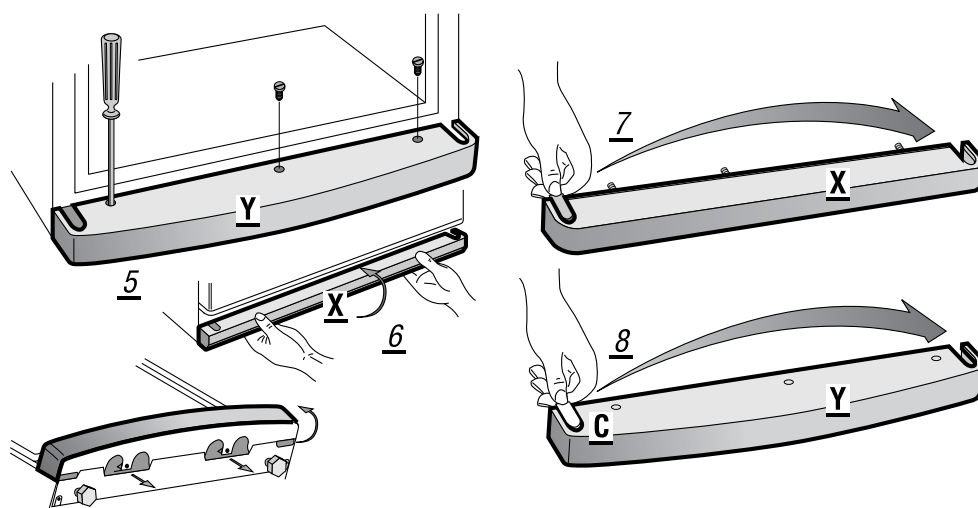
Normalement, l'ouverture de la porte est à gauche (charnières à droite); si vous préférez qu'elle soit à droite, vous pouvez procéder à la modification en vous reportant aux illustrations dans les pages suivantes; si votre modèle n'a pas de plinthe, commencez à lire à partir de la page suivante.

L'appareil peut avoir différents types de charnières: référez-vous aux figures correspondant à votre version.

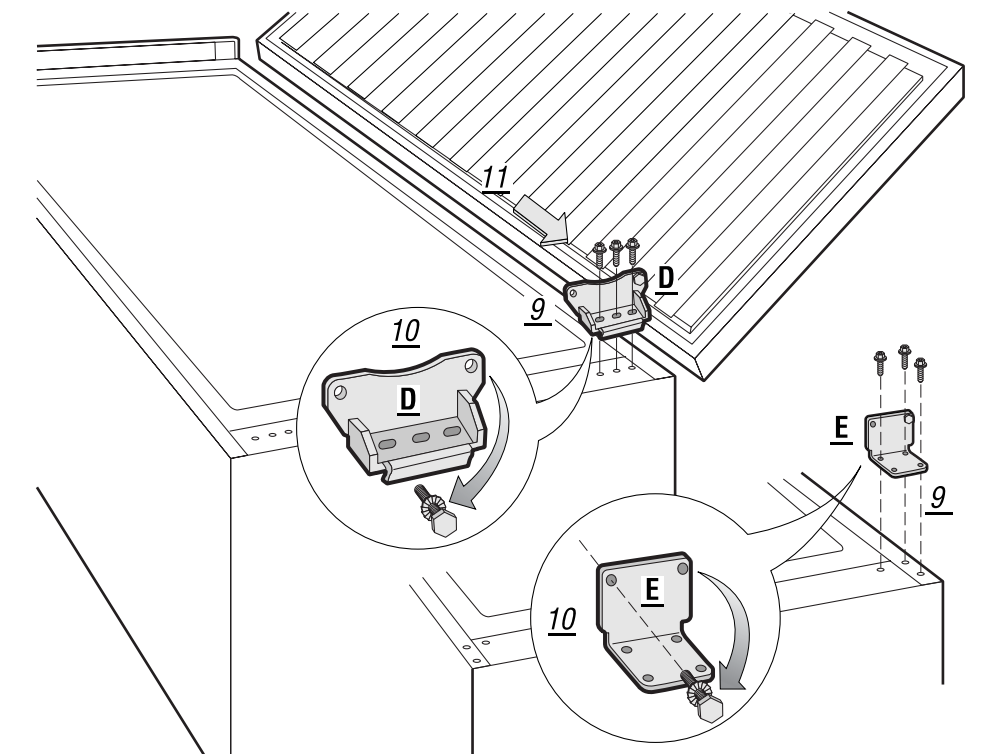
### Comment enlever la plinthe

1. Ôtez la plinthe Y en dévissant les vis (fig. 5). Si vous avez le type X (fig. 6) glissez les mains au dessous de la plinthe pour l'enlever, en tirant vers le bas les languettes que vous trouverez à la moitié de la plinthe; tourner ensuite la plinthe vers le haut pour la décrocher.
2. Pour le type X, comme pour le type Y, dégagez la languette C (fig. 7/8) du logement de gauche et enfillez-la sur celui de droite.

Laissez de côté la plinthe modifiée et procédez en suivant les instructions.



1. Couchez délicatement l'appareil sur l'arrière (de façon à ce que la porte soit vers le haut).
2. Dévissez la charnière D/E (fig. 9), dévissez la broche de droite et revissez-la à la gauche (fig. 10).
3. Ôtez la porte du congélateur (fig. 11).
4. Dévissez la charnière F (fig. 12) et remontez-la à gauche (fig. 13).
5. Remontez la porte du congélateur (fig. 14).
6. Revissez la charnière D/E (modifiée aux points 2, 3, 4 p. 32) (fig. 15).
7. Si votre appareil est équipé d'une plinthe, remontez cette dernière.

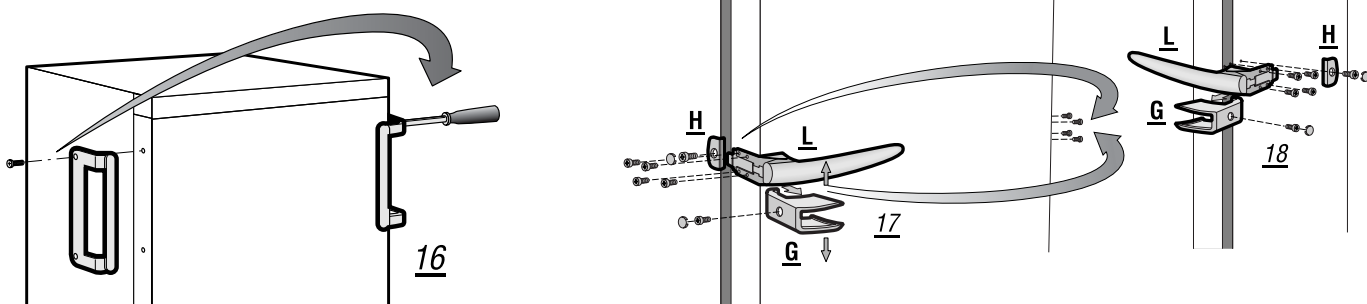
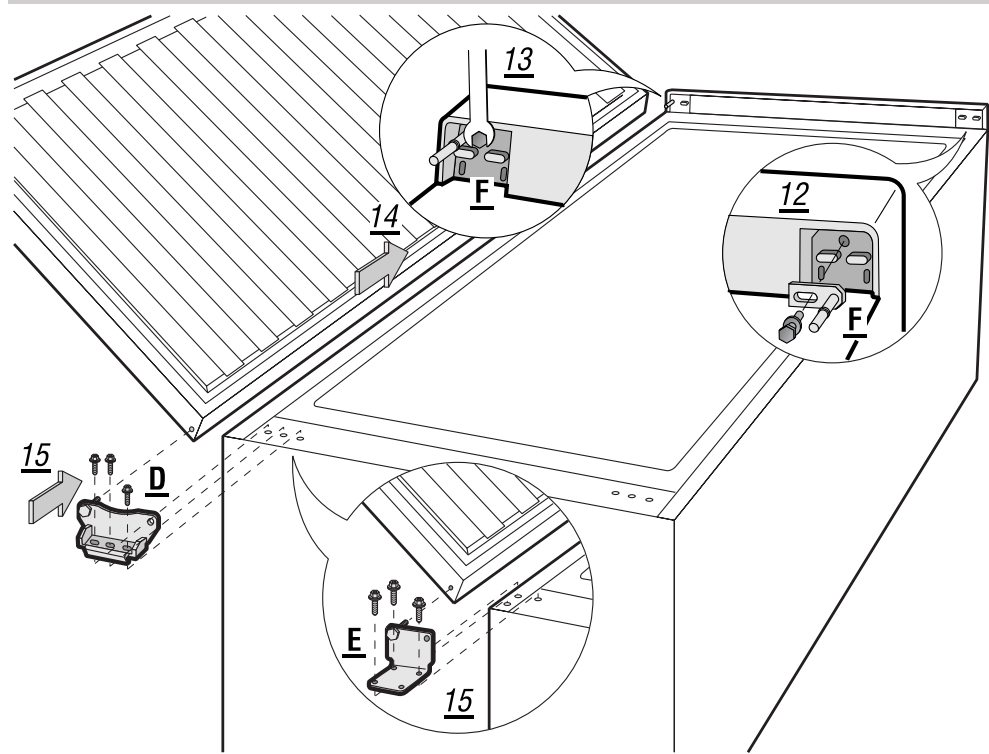


### Réversibilité de la poignée

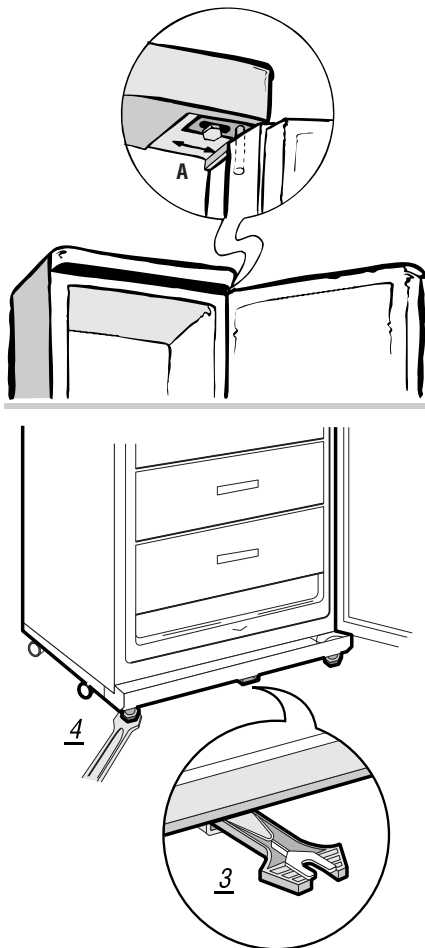
Si le modèle a une poignée verticale ou horizontale fixe, dévissez-la du côté droit (fig. 16), en déplaçant les bouchons de protection qui dissimulent les trous. Si le modèle a une poignée articulée enlevez le cache G (fig. 17), en dévissant la vis qui est protégée par un cache. Dévissez la poignée L du côté gauche, positionnez-la sur le côté droit et effectuez 4 trous de fixation ayant un diamètre de 3 mm en utilisant comme référence la poignée elle-même. Vissez la poignée à la porte et remettez le cache G. Dévissez le bloc de contraste H située à gauche et positionnez-le à droite en l'alignant à la poignée et en veillant à ce qu'il adhère parfaitement à l'arête du meuble.

**N.B.: N'utilisez pas la perceuse pour percer le meuble mais seulement pour percer la porte.**

Vissez en vous servant de la vis taraudeuse fournie dans le sachet (il n'y a pas de trou prépercé). Fermez le trou de gauche avec le bouchon fourni à part. Introduire les bouchons de protection (qui se trouvent dans le sachet) dans les trous du côté gauche (fig. 18).



## INSTALLATION DE L'APPAREIL



Après avoir déballé l'appareil, contrôlez qu'il ne soit pas endommagé. Les dommages éventuels doivent être signalés immédiatement à votre vendeur.

Ne jetez pas l'emballage dans la nature (sachets en plastique, bandes de polystyrène, etc.) et ne les laissez pas à la portée des enfants.

**Si l'appareil a été transporté chez vous en position horizontale, attendez deux heures avant de le brancher afin de permettre au liquide réfrigérant de se stabiliser.**

Placez l'appareil dans un endroit sec et aéré, à l'abri des agents atmosphériques.

Éviter les balcons, les vérandas, les terrasses: la chaleur excessive en été et le froid en hiver pourraient altérer le fonctionnement de l'appareil ou même l'endommager.

Ne le mettez pas près d'une source de chaleur comme un four ou un radiateur et maintenez-le à une distance minimale des autres meubles de 3/5 cm sur les côtés et de 10 cm au-dessus.

Tenez l'appareil écarté du mur au moyen des entretoises à monter sur l'arrière.

**Réglez les pieds antérieurs pour que l'appareil soit légèrement incliné en arrière : de cette façon, vous faciliterez la fermeture correcte de la porte.**

Nettoyez-le à l'intérieur en utilisant du bicarbonate de soude dissous dans l'eau (1 cuillère pour 4 litres d'eau). N'utilisez pas d'alcool, de poudres abrasives ou de détergents.

Cet appareil offre de meilleures performances quand la température ambiante est comprise entre 16 °C et 32 °C.

### Réglage des charnières

Il est possible qu'à cause des chocs accidentels reçus durant le transport, la porte supérieure ne soit pas parfaitement alignée avec le tableau. Dans ce cas, dévissez légèrement la vis qui fixe la plaquette (A) porte-pivot à la charnière supérieure. Fermez la porte et alignez-la avec le tableau. Ensuite, serrez de nouveau la vis et contrôlez que le joint ferme parfaitement.

### Installation appareil muni de roulettes

Si votre appareil est muni de roulettes rappelez-vous que celles-ci servent à faciliter de petits déplacements: ne le déplacez pas sur de longues distances !

Une fois l'appareil mis en place dans la position désirée, enlevez la clé placée sous le socle (fig.3) et avec celle-ci tournez les deux pieds antérieurs dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (fig.4) jusqu'à ce que les roulettes antérieures se soulèvent légèrement du sol: de cette façon, l'appareil restera bloqué. Réglez les pieds pour que l'appareil soit légèrement incliné en arrière.

## COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

La première façon pour économiser de l'énergie est de bien choisir l'endroit où placer l'appareil, comme cela a été expliqué dans la partie concernant l'installation.

La deuxième façon d'économiser de l'énergie est de ne pas faire entrer de chaleur dans les compartiments: laissez donc les portes ouvertes le moins possible, et n'introduisez pas d'aliments encore chauds, surtout s'il s'agit de soupes ou de plats semblables qui dégagent une grande quantité de vapeur. Contrôlez périodiquement les joints des portes et assurez-vous qu'elles se ferment toujours correctement, dans le cas contraire, adressez-vous au Service Après Vente.

La troisième façon d'économiser de l'énergie est de maintenir intactes les parties qui échangent la chaleur: ne laissez pas le givre s'accumuler dans le congélateur (dégivrez-le quand l'épaisseur du givre dépasse 1-2 cm., dans le cas d'appareils no-frost cela n'est pas nécessaire) et nettoyez périodiquement le condensateur comme il est indiqué plus loin dans la notice.

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



### Important pour votre sécurité.

Prévoyez une prise de courant 10-16 A avec prise de terre. Assurez vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil (celle-ci se trouve à l'intérieur de votre appareil, à gauche au niveau du/des bac/bacs à légumes) correspond bien à la tension de l'installation électrique de l'habitation.

**La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi. Nous ne pouvons être tenus pour responsables pour tout incident causé par la non observation de cette exigence.**

Veillez à ce que vous puissiez accéder facilement à la prise qui alimente l'appareil, de façon à pouvoir le brancher et débrancher aisément (nettoyage, dégivrage, etc.).

Si le câble d'alimentation est détérioré, faites-le remplacer immédiatement par un autre du même modèle et veillez à bien connecter le câble de terre jaune/vert.

## PROCÉDURE DE MISE EN MARCHÉ

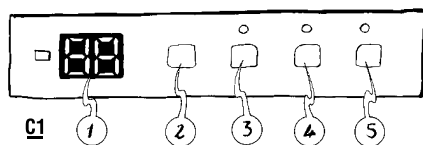
Si l'appareil a été transporté chez vous en position horizontale, attendez deux heures avant d'introduire la fiche électrique, pour permettre à l'huile de circuler dans le compresseur. Nettoyez l'intérieur (voir le chapitre *Nettoyage*) et branchez l'appareil sur la prise de courant.

### Avertissement pour appareils "Système Alto"

Cet appareil est équipé d'un accumulateur de froid métallique dans la partie supérieure de l'espace de rangement. D'autres modèles plus grands ont un deuxième accumulateur de froid identique placé dans la partie inférieure des congélateurs. Ces accumulateurs ont comme fonction une réduction importante de la consommation électrique de l'appareil.

Après la première mise en fonction de l'appareil (ou après chaque opération de dégivrage), attendre 10 heures avant l'insertion d'aliments dans l'appareil, ceci dans le but de permettre une descente en température optimum des accumulateurs de froid.

## UTILISATION DE L'APPAREIL



### Réglage Congélateur

Agissez sur le contrôle électronique avec signalisations (C1) qui est situé sur la partie supérieure du meuble. Vous trouvez : le bouton d'allumage de l'appareil 3 avec témoin-lumière vert; le bouton de congélation rapide 4 avec témoin-lumière jaune; le bouton de débranchement alarme sonore avec témoin-lumière rouge 5; le bouton de réglage de la température 2 et la visualisation de la température 1.

### Mise en marche et arrêt

#### MISE EN MARCHÉ:

Appuyer sur le bouton 3 jusqu'à l'affichage de la température.

L'alarme sonore se déclenchera lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois et quand il est "chaud".

Appuyez sur le bouton 5 pour l'arrêter. Pour plus d'informations, voir le paragraphe "Alarme de température".

#### ARRÊT:

Appuyer de nouveau sur le bouton 3 jusqu'à la disparition de l'affichage de la température.

### Reglage de la température

L'appareil est pre-réglé pour un usage normal. Nous recommandons une température de  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Pour réduire la température: appuyer sur le bouton 2 Pour augmenter la température: appuyer sur le bouton 2 jusqu'à ce que la température arrive à  $-30^{\circ}\text{C}$ .

En continuant à appuyer sur le bouton 2 la température revient à  $-15^{\circ}\text{C}$ .

La température peut être réglée entre  $-15^{\circ}\text{C}$  et  $-30^{\circ}\text{C}$ .

Quand vous appuyez sur le bouton 2 pour la première fois, le réglage le plus récent (connu comme le réglage de référence) va apparaître en clignotant. Vous pouvez changer la température d'un degré à la fois. Si la pression est maintenue sur le bouton la température changera plus vite. Environ 5 secondes après la dernière pression sur le bouton c'est la température réelle dans l'appareil qui s'affichera.

### Sécurité enfant

La sécurité enfant est faite pour éviter que l'appareil ne soit arrêté accidentellement. En appuyant sur les boutons 3 et 5 en même temps pendant 2 secondes la sécurité est activée. Pour annuler la sécurité, il faut de nouveau appuyer sur les mêmes boutons.

### Affichage de température

En fonctionnement normal c'est la température la plus chaude des denrées congelées qui s'affiche. Une légère déviation (normalement pas plus d'un degré) de la valeur normale peut se produire durant un court moment en raison du cycle du compresseur ou de l'ouverture de la porte.

### Luminosité de l'affichage

Afin d'adapter la luminosité de l'affichage à l'ambiance, on peut avoir deux niveaux de luminosité. En appuyant simultanément sur les boutons 5 et 2 le degré de luminosité peut être changé.

### Alarme de température

Elle se mettra en marche si la température interne du congélateur n'est pas assez basse (en fonction du réglage). Une alarme visuelle (LED rouge clignotant) et une alarme sonore (buzzer se mettront en fonction). Si la température redescend, l'alarme s'arrêtera. L'alarme sonore peut être arrêté en appuyant sur le bouton 5 (Arrêt sonerie).

### Alarme panne courant

Si la température monte au delà du niveau de sécurité alimentaire, suite à une panne de courant ou à d'autres causes et après descend de nouveau au niveau normal, l'alarme (sonore et visuelle) ne s'arrêtera pas d'elle-même mais devra l'être en appuyant sur le bouton 5. Jusqu'à l'arrêt de l'alarme, la température effective est affichée en alternance avec la température la plus chaude enregistrée.

### Alarme porte ouverte

Si la porte reste ouverte plus d'une minute, une alarme sonore est émise. Cette alarme reste active jusqu'à la fermeture de la porte ou jusqu'à ce que le bouton 5 soit poussé.

### Super congélation

En appuyant sur le bouton 4, la température du congélateur descend jusqu'au minimum possible. La fonction super congélation s'arrête en appuyant sur le bouton 4 ou automatiquement après 48 heures.

**ATTENTION:** avant de refermer la porte du congélateur, veillez à ce que les abattants et/ou les tiroirs soient bien tous fermés.

## CONGÉLATION

### Remarques importantes

Si vous achetez des produits surgelés vérifiez:

- qu'ils soient bien fermés ou enveloppés, que l'emballage soit intact et qu'ils n'aient pas été abîmés;
- qu'il n'y ait pas de gouttelettes glacées (qui indiquent que le produit a été partiellement décongelé);
- qu'ils indiquent bien la date de préparation ainsi que les dates correspondant aux différents modèles de congélateurs (le votre est \*\*\*\*)
- qu'ils ne se soient pas, même partiellement, décongelés entre-temps.

Ne mangez pas les produits lorsqu'ils sont à peine sortis du congélateur (glaces, esquimaux, glaçons, etc.): la température très froide à laquelle ils se trouvent pourrait provoquer des brûlures par le froid, spécialement sur la langue. En cas de coupure de courant prolongée, transférez les aliments congelés dans un congélateur qui marche. **Même si les aliments ne se sont que partiellement décongelés, ils ne pourront être recongelés qu'après avoir été cuisinés.**

### Congélation

Effectuez cette opération le plus hygiéniquement possible, étant donné que la congélation ne stérilise pas les aliments. Il est préférable de congeler les aliments en les subdivisant dans des sacs, et en quantités consommables lors d'un seul repas. N'introduisez jamais d'aliments chauds, ni même tièdes! Avant de mettre les aliments dans le congélateur, veillez à bien les envelopper dans des sacs en plastique, dans des feuilles de polyéthylène ou d'aluminium ou bien mettez-les dans des barquettes destinées à la congélation (ce matériel est en vente avec l'étiquette "pour congélateur"). Chaque sac, chaque boîte, etc. que vous mettez dans le congélateur devra respecter les conditions suivantes:

- indication de la date de préparation et de la date de validité.
- le nombre de portions qui y sont contenues;
- les pots en verre devront être du type Pyrex et ils ne devront JAMAIS être entièrement remplis (la congélation dilate les liquides);
- les sacs auront été comprimés afin d'en éliminer l'air à l'intérieur et ils devront être le plus plats possible;
- chaque emballage, quel qu'il soit, devra être fermé de façon à bien protéger les aliments.

La plaque signalétique indique la quantité maximum des aliments que vous pouvez congeler en 24 heures. N'y introduisez jamais une quantité supérieure. N'approchez pas les aliments frais des aliments surgelés, afin de ne pas rehausser la température de ces derniers.

Lorsque vous avez des aliments frais à congeler, vous devez tout d'abord vider le compartiment de congélation rapide en mettant les produits congelés dans les compartiments de conservation, puis régler à nouveau sur congélation rapide. 24 heures après, vous pouvez disposer les aliments frais dans le compartiment de congélation rapide.

Les compartiments de congélation rapide sont les deux premiers en haut.

Attendez encore 24 heures avant de régler le thermostat de la position congélation rapide à la position conservation.

## DÉCONGÉLATION

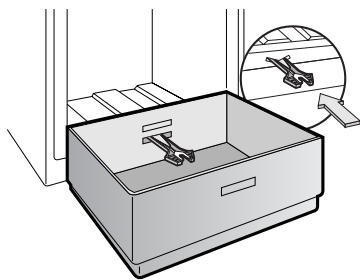
Décongelez les produits seulement avant l'utilisation immédiate. La décongélation peut être exécutée de quatre façons:

- dans le réfrigérateur;
- à température ambiante;
- dans un four traditionnel à 40/50° ou dans un four à micro-ondes;
- directement à la cuisson.

La décongélation dans le réfrigérateur est la plus lente mais la plus sûre et vous permet d'économiser de l'énergie (le froid transmis durant la décongélation est cédé au réfrigérateur).



## DÉGIVRAGE



### Avertissement pour appareils "Système Alto"

Lors d'une mise en arrêt de l'appareil pour une opération de dégivrage/nettoyage, attendre 24 heures pour permettre une remontée en température des accumulateurs de froid.

## Dégivrage du congélateur

Dégivrez le congélateur lorsque l'intérieur de ce dernier présente une formation de givre et de glace supérieure à 1-2 cm. Cette couche réduit le pouvoir de refroidissement et augmente la consommation d'électricité.

Débranchez l'appareil avant toute opération. Enveloppez les aliments dans du papier-journal et ensuite dans des morceaux de couverture (on peut se servir aussi de sacs isothermes), puis mettez-les au frais en attendant de les remettre dans le congélateur.

Pour recueillir l'eau de dégivrage, vous pouvez, suivant les modèles, vous servir de la pelle/clé. Introduisez-la dans le logement destiné à cet effet et recueillez l'eau à l'aide du dernier tiroir du congélateur. Lorsque la couche de glace commencera à fondre, vous pourrez alors la détacher délicatement des parois du congélateur en vous servant de la spatule en plastique destinée à cet effet.

Vous pouvez accélérer la liquéfaction de la glace en posant une casserole d'eau chaude à l'intérieur du congélateur, en ayant soin de l'isoler, sur le fond, au moyen d'une planchette en bois. N'utilisez jamais ni radiateur, ni sèche-cheveux ni autres appareils électriques, couteaux ni autres objets en métal: vous pourriez endommager définitivement l'appareil.

Après avoir dégivré l'appareil, suivez attentivement les indications se rapportant au nettoyage et à la réintroduction des produits.

## NETTOYAGE

### Nettoyage intérieur

Avant de commencer n'importe quelle opération il faut tout d'abord enlever la fiche de la prise de courant. Effectuer le nettoyage du congélateur en utilisant du bicarbonate de soude dissout dans de l'eau (1 cuillère tous les 4 litres d'eau). NE PAS UTILISER DE PRODUITS DETERGENTS ABRASIFS. Rincer avec de l'eau et essuyer à l'aide d'un chiffon. Brancher la fiche dans la prise de courant. Positionner le bouton du frigidaire sur la température de conservation. Attendre pendant 3/4 heures avant d'introduire les aliments. Pour utiliser le congélateur mettre en route la congélation rapide, attendre pendant 3/4 heure avant de placer, dans les casiers respectifs, les produits surgelés et/ou frais. 24 heures après le branchement de la congélation rapide, la débrancher.

### Nettoyage extérieur

Avant de commencer toute opération, débranchez préalablement l'appareil. Pour le nettoyage extérieur, utilisez de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit vaisselle. N'oubliez pas de nettoyer, de temps en temps, le condenseur situé derrière l'appareil. Pour cette opération, servez-vous d'un chiffon sec ou, mieux encore, de l'aspirateur.

## PETITES PANNES ET ANOMALIES

Avant de faire appel au Service Après Vente, vérifiez si vous pouvez y remédier en effectuant les contrôles suivants:

**Bruits inhabituels:** Vous n'avez pas bien réglé les pieds et le congélateur vibre.

**La puissance de refroidissement diminue:** Vous avez introduit une trop grande quantité d'aliments. Vous avez ouvert la porte trop souvent. La porte n'est pas bien fermée.

**L'appareil ne refroidit pas:** Vérifiez que le câble d'alimentation soit bien relié à la prise de courant. Vous avez peut-être un fusible dans l'installation électrique qui est grillé. Votre interrupteur général a disjoncté. Le thermostat est placé sur la position 0.

**Les parois extérieures de l'appareil sont chaudes:** C'est normal car un système intégré à l'appareil permet d'éviter la condensation sur les parties extérieures du congélateur.

**Les viandes congelées ont des striures blanchâtres:** Vous utilisez des températures trop basses ou bien vous n'avez pas respecté les dates d'échéances indiquées dans les tableaux.

**La congélation est incomplète:** Il est tout à fait normal que les produits qui contiennent beaucoup de sucre, de graisse et d'alcool comme les glaces ou bien les jus de fruits ne se congèlent pas complètement et qu'ils restent partiellement mous.

**Il y a des gouttes d'eau sur les parois extérieures de l'appareil:** Au cours des saisons intermédiaires, au printemps et en automne, quand il n'y a pas de chauffage dans la maison, il peut arriver que les parois extérieures de l'appareil se recouvrent de petites gouttes d'eau (eau de condensation). Ce phénomène ne compromet absolument pas le bon fonctionnement de l'appareil et il ne comporte aucun danger pour les personnes.

**Formation de givre à l'intérieur:** Vous n'avez pas bien fermé les portes. Vous avez ouvert les portes trop fréquemment.

**Il y a des gouttes d'eau ou bien de la glace sur la paroi verticale du fond du réfrigérateur:** Il s'agit du fonctionnement normal du système de dégivrage.

**La porte ne s'ouvre pas facilement:** Il est tout à fait normal, surtout aussitôt après l'avoir refermée, que la porte offre une certaine résistance lorsqu'on l'ouvre à nouveau; et ce afin d'assurer une parfaite étanchéité.

## Tableaux congélation

## Viande fraîche

PRODUIT	VALIDITÉ
Agneau petits morceaux	8 mois
Porc rôti	5 mois
Côtes de porc	4 mois
Boeuf bouilli, rosbif	10 mois
Boeuf biftecks, entrecôtes, en sauce	8 mois
Veau rôti	10 mois
Veau biftecks, côtelettes	4 mois
Viande hachée	2 mois
Saucisses	

Nous vous conseillons de décongeler complètement la viande avant de la cuisiner, afin d'éviter qu'elle ne cuise plus vite à l'extérieur qu'à l'intérieur, à l'exception des petites tranches panées, qui peuvent être sautées directement à feu doux/moyen, et des viandes bouillies.

## Volailles - Lapins

Préparez-les plumés/écorchés, étripés et de préférence coupés en morceaux, lavés et essuyés.

PRODUIT	VALIDITÉ
Canard	4 mois
Lapin	6 mois
Poule pour bouillon	7 mois
Oie	4 mois
Poulet	10 mois
Dinde	6 mois
Abats	3 mois

## Gibier

Préparez-le plumé/écorché, étripé et de préférence coupé en morceaux, lavé et essuyé.

PRODUIT	VALIDITÉ
Canard sauvage	
Bécasse	8 mois
Faisan	
Lièvre	6 mois
Perdrix	8 mois
Caille	

## Poisson

PRODUIT	VALIDITÉ	PRÉPARATION
Carpe	2 mois	Ecaillez, videz, ôtez la tête. Lavez, essuyez et surgelez.
Brochet		
Turbot		
Saumon		
Maquereau		
Tanche		
Truite	3 mois	Ecaillez, videz, ôtez la tête, lavez, mettez-la pendant 30 secondes dans de l'eau froide salée, essuyez et surgelez.
Daurade		
Sole		

## Aliments cuisinés

La durée de conservation des plats cuisinés diminue si vous vous servez de lard ou de bacon pour relever les plats.

PRODUIT	VALIDITÉ	CUISSON
Sauce au jus de viande	3 mois	mi-cuisson
Sauce à la tomate		à point
"Minestrone" aux légumes	2 mois	sans pâtes
Lasagne	4 mois	mi-cuisson
Rôtis	2 mois	à point
Rouelle de veau	1 mois	
Viandes en sauce	3 mois	mi-cuisson
Civets de gibier	2 mois	à point
Poisson cuit à l'eau		
Poisson au four		
Poivrons, aubergines		
Courgettes farcies avec de la viande		mi-cuisson
Champignons sautés avec ail et persil, ratatouille de poivrons		
Epinards cuits à l'eau		
Pizza		

Mettez directement sur le feu ou au four, sans décongeler.

## Légumes

Nous vous conseillons de blanchir les légumes à la vapeur, afin qu'ils ne perdent ni leurs vitamines ni leurs sels minéraux dans l'eau de cuisson. Ainsi, vous n'aurez pas non plus besoin d'attendre qu'ils soient secs pour les congeler, il suffira d'attendre qu'ils refroidissent.

PRODUIT	VALIDITÉ	PRÉPARATION	TEMPS DE BLANCHIMENT
Asperges	12 mois	Lavez et retirez les fils	2 minutes
Choux, chou-fleur	6 mois	nettoyez, coupez en morceaux	2 minutes (1)
Artichauts	12 mois	Enlevez les feuilles externes	6 minutes (1)
Haricots		Ecossez	3 minutes
Haricots verts		Lavez, enlevez les queues	4 minutes
Champignons		Nettoyez	2 minutes (1)
Aubergines		Lavez, coupez en tranches	4 minutes (2)
Poivrons (3)		Lavez, coupez en tranches, enlevez les graines	ne pas les blanchir
Petits pois, Tomates (3)	Ecossez et congelez immédiatement en les disposant sur une seule couche puis enveloppez		
Persil, basilic	8 mois	Lavez	2 minutes
Epinards			
Jardinière pour minestrone (céleri, carottes, bettes, poireaux, etc.)	12 mois	Lavez, coupez en morceaux, divisez en portions. N'y mettez pas de pommes de terre, elles moircissent.	ne pas le blanchir

(1) Mettez un peu de vinaigre et de citron dans l'eau de cuisson (eau acidulée).  
 (2) Saumurez avant de procéder à la cuisson.  
 (3) Lors de la décongélation, ces légumes se réduisent en bouillie, car ils contiennent énormément d'eau. Nous vous conseillons donc de décongeler uniquement si vous avez l'intention de les manger cuits.

En général, les légumes sont meilleurs s'ils sont cuits directement sans être décongelés. Réduisez les temps de cuisson en tenant compte du blanchiment avant la congélation.

## Fruits

Les fruits devront être recouverts de sucre ou de sirop, suivant les cas. La quantité de **sucre** à utiliser pour la conservation est d'environ **250 gr.** pour **1 kilo** de fruits. Les sirops sont utilisés dans des proportions variables; on les prépare en faisant bouillir de l'eau sucrée. Les différentes concentrations sont les suivantes:

- solution à 30%, sucre 450 gr. par litre d'eau;
- solution à 40%, sucre 650 gr. par litre d'eau;
- solution à 50%, sucre 800 gr. par litre d'eau;

Pour que la couleur des fruits ne soit pas altérée, mettez-les dans du jus de citron avant de les recouvrir de sucre, ou bien versez du jus de citron dans le sirop. Les récipients de fruits à congeler devront rester une heure au réfrigérateur avant d'être introduits dans le congélateur. Les fruits devront être entièrement recouverts de sirop.

PRODUIT	VALIDITÉ	PRÉPARATION
Abricots	8 mois	Lavez, dénoyotez, sirop à 30%
Ananas	10 mois	Epluchez, coupez en tranches, sirop à 30%
Oranges		
Cerises	12 mois	Lavez, dénoyotez, recouvrez de sucre ou de sirop à 30%
Fraises		Lavez, retirez le pédoncule et recouvrez de sucre
Melon		Epluchez, coupez en tranches, retirez les graines, recouvrez de sirop à 30%
Pêches	8 mois	Epluchez, dénoyotez, coupez en tranches, recouvrez de sirop à 50%
Pamplemousse	12 mois	Epluchez, coupez en tranches, sirop à 30%
Jus d'agrumes	10 mois	Pressez, retirez les pépins, sucrez à volonté
Prunes	12 mois	Lavez, dénoyotez, recouvrez de sucre ou de sirop à 50%
Raisin		Séparez les grains de la grappe, lavez, recouvrez de sucre ou de sirop à 30%
Myrtilles, mûres, cassis, framboises, groseilles	10 mois	Lavez, retirez les pédoncules, recouvrez de sucre

## Pain

On peut le conserver **2 mois**. Décongelez au four à 50 °C, en l'allumant après y avoir mis le pain.

## Beurre et fromage

Congelez le beurre et le fromage en les divisant par morceaux pour une consommation hebdomadaire. Le beurre et les fromages durs (ex. parmesan) se conservent **8 mois**, les autres fromages **4 mois**. On doit les décongeler dans le réfrigérateur en veillant à la condensation qui se formera sur ces produits.

## INDEX

SAFETY REGULATIONS  
 DISPOSAL OF USED APPLIANCES  
 YOUR APPLIANCE  
 REVERSIBILITY OF THE DOOR  
 APPLIANCE INSTALLATION  
 SAVING ENERGY  
 ELECTRICAL CONNECTION  
 STARTING PROCEDURE  
 USE OF THE APPLIANCE  
 FREEZING  
 DEFREEZING  
 CLEANING  
 MINOR BREAKDOWNS AND ANOMALIES



## CONGRATULATIONS!

You have made an excellent choice!

By purchasing our domestic appliance, you have chosen a reliable, highly performing, non-cumbersome, efficient and useful product. Indeed, the perfect way to preserve your foodstuffs for the preparation of varied, healthy meals.

Your new appliance is easy to use. Nevertheless, please read the instructions and the tips described therein, to enable you to use your refrigerator to its highest capacity, whilst saving on electricity.

We are certain that this appliance will meet with your requirements and we look forward to having you as one of our permanent clients.

## SAFETY REGULATIONS

This appliance preserves and freezes foodstuffs for household use. Avoid any other use. Installation of the appliance must be carried out according to the Instructions Manual.

An incorrect installation may damage the appliance.

Should you have any problems regarding the good performance of the appliance, kindly contact the authorized Service Centres, or, specialized technicians only.

**Prior to any maintenance operation, unplug the appliance from the power supply. Avoid pulling off the feed cable or the appliance itself. Simply pull out the plug.**

Keep the Instructions Manual in good condition and pass it on to any future owner of the appliance.

In adherence to the most recent laws on the protection of the environment, we use small quantities of a coolant called R600a or R134a, according to the model. The type of refrigerant is clearly specified on the data plate. In the case of damage to the components of the refrigerating circuit (tubing, etc) of apparatuses supplied with R600a, the room in which the apparatus is situated must be aired and flames, sparks or other sources of fire must be avoided for a few minutes.

The parts destined to be in contact with foods are in accordance with the EEC 89/109 directives.

CE marking certifies that this appliance complies with EEC Directives 89/336 (electromagnetic compatibility), 73/23 (low voltage), 96/57 (energy efficiency) and their subsequent amendments.

## DISPOSAL OF USED APPLIANCES

Should this appliance replace another equipped with snap, spring or lock closing devices, etc. please remember to remove these before disposing of your old appliance, or better still, do disassemble the door so as to prevent anyone, like for instance, children at play, animals, etc. from becoming entrapped within.

Remove the plug from the socket and cut the power supply to the cables.

The refrigerators and freezers contain refrigerant gases and substances which require to be properly disposed of. Furthermore, they contain others materials which can be recycled.

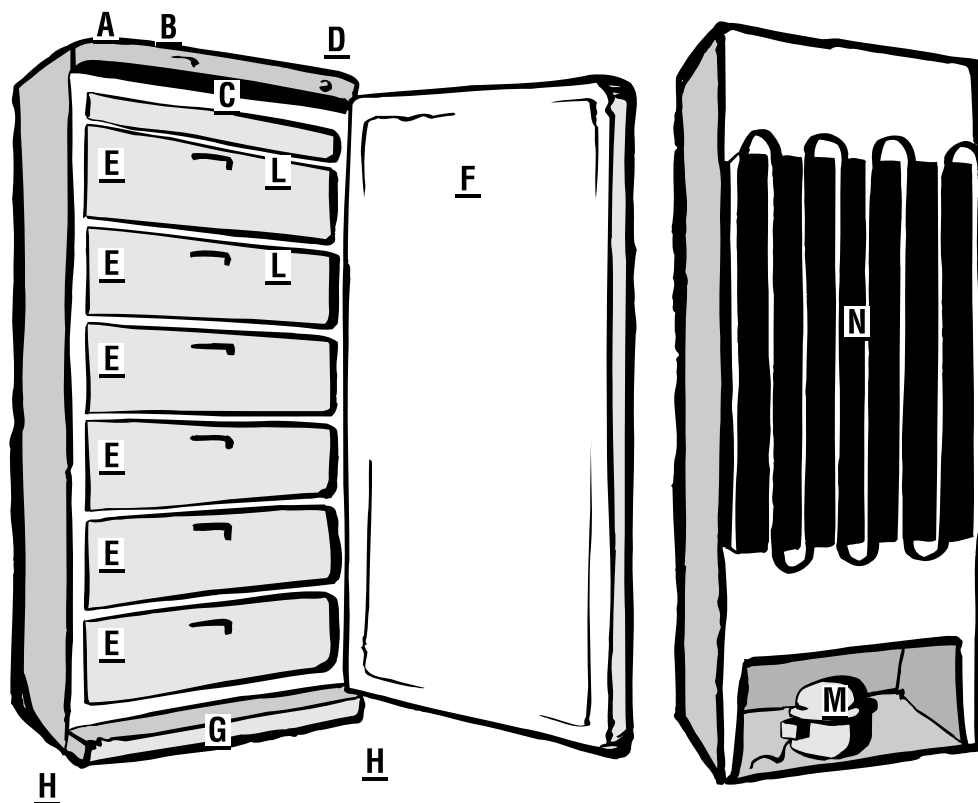
Please dispose of such materials by delivering them to specific collection centres. Your own Municipality will be able to advise you on correct ecological disposal methods.

## YOUR APPLIANCE

## CAPTION

- A Electronic thermometer\*
- B Mechanical thermometer\*
- C Switch\*
- D Thermometer knob
- E Drawers and/or flaps
- F Freezing calendar
- G Base trim
- H Adjustable feet
- L Fast freezing compartments
- M Compressor
- N Condenser

\* Available with some models only  
Drawing is purely illustrative



## REVERSIBILITY OF THE DOOR

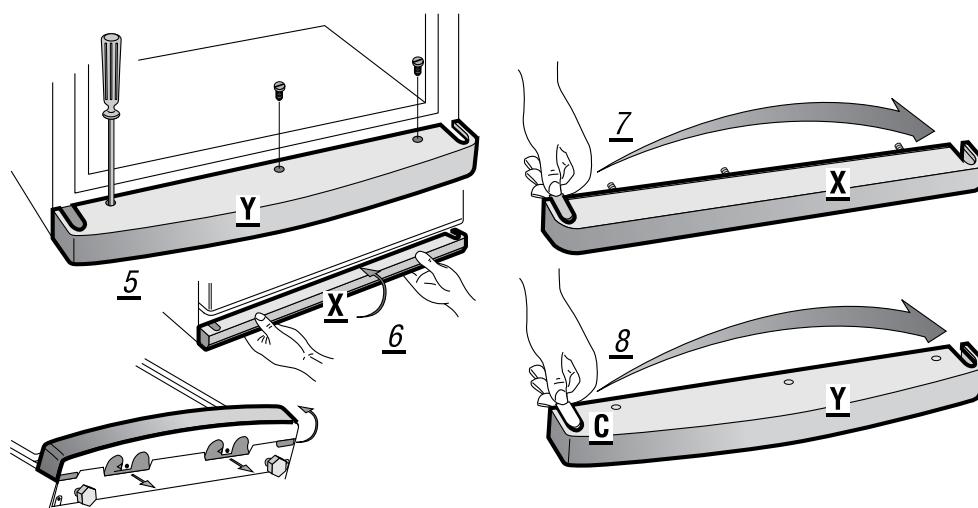
The opening of the door is usually to the left (hinges on the right), if instead you wish to invert it, you may proceed as illustrated in the following pages. If your model does not have base trim, begin reading from next page.

Should your appliance have different types of hinges, you may then refer to the illustrations that correspond to your type.

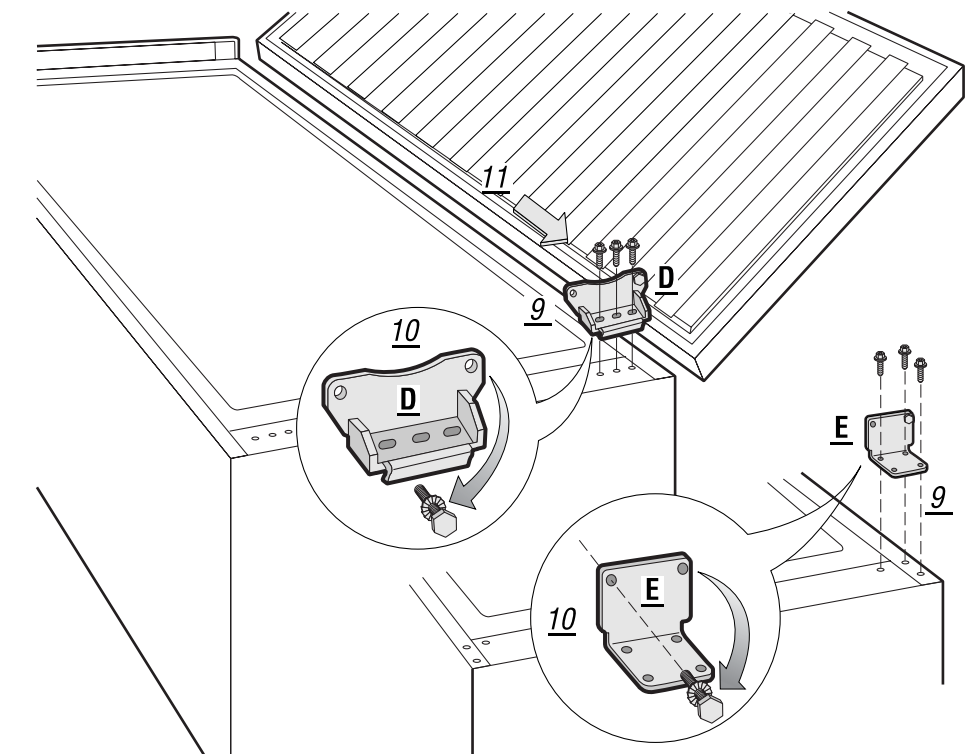
**Base trim removal**

1. Remove the base trim Y by unscrewing the screws (fig. 5). If you have the type X (fig. 6) use hands to find the little tongue located halfway along the underside of the base trim. To release them from the pins gently pull downwards. Rotate the base trim upwards to unhook it.
2. For both X and Y types extract the little tongue C (fig. 7/8) from its position on the left and reinsert into the position the right.

Put the modified base trim aside and proceed according to the following instructions.



1. Lay the appliance carefully on its back (with the door upwards).
2. Unscrew hinge D/E (fig. 9), unscrew the pin on the right and screw it on the left (fig. 10).
3. Remove the freezer door (fig. 11).
4. Unscrew hinge F (fig. 12) and mount it on the left (fig. 13).
5. Mount the freezer door (fig. 14).
6. Screw hinge D/E (modified at point 2, 3, 4 page 14) (fig. 15).
7. If your appliance is provided with a base trim, refit it.



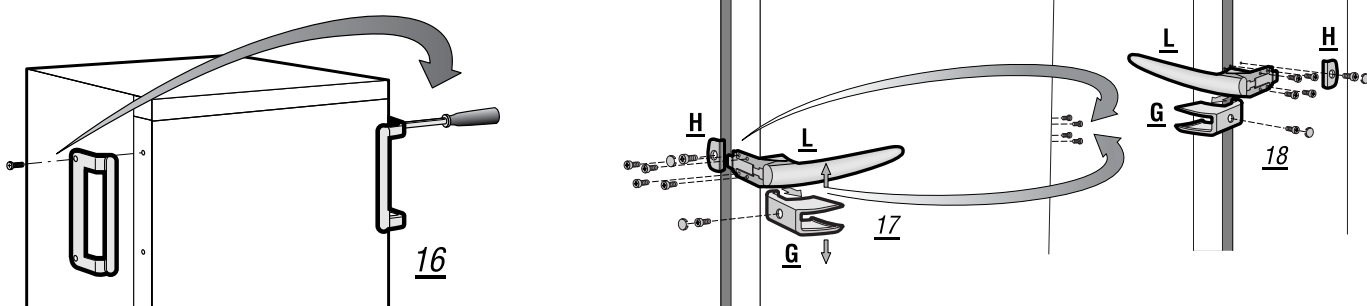
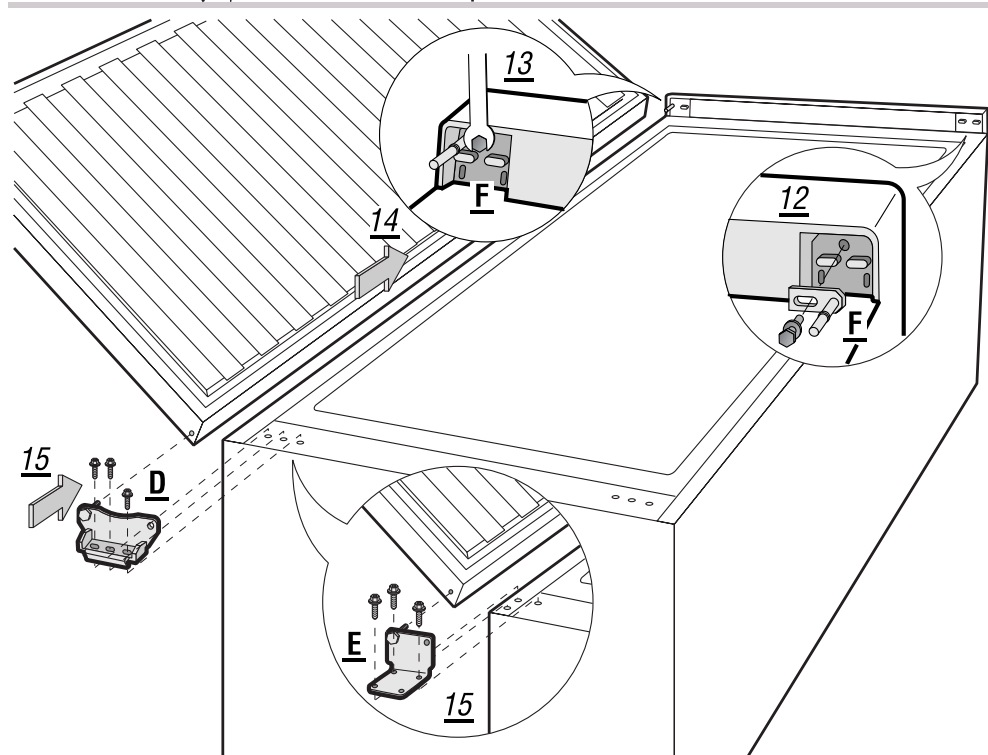
### Reversibility of the handle

If the model has a fixed vertical or horizontal handle, unscrew it from the left side and screw it to the right side (fig. 16), by moving the protecting plugs that close the holes.

Should the model have a hinged handle, remove cover G (fig. 17) by unscrewing the screw that is protected by a small lid. Unscrew the handle L from the left side, position it on the right side and make the 4 fixing holes  $\varnothing$  3 mm by using the handle itself as reference. Screw the handle to the door and replace the cover G. Unscrew the small contrasting block H from the left and position it to the right, aligning it to the handle and fitting it perfectly on to the edge of the unit.

**N.B. Do not use the drill to make holes in the unit, the drill can be used to make holes on the door.**

Screw with the self tapping screw supplied (there are no previous holes). Seal the hole on the left with the small plug supplied separately. Insert the protecting plugs (supplied in the small bag) into the holes of the left side (fig. 18).



## APPLIANCE INSTALLATION

After installing your appliance, check that nothing has been damaged. Should you detect any possible damage to the appliance, please contact your appliance salesman immediately. Do not disperse packaging material such as plastic bags, polystyrene strips, etc., around the environment. Keep such material away from children.

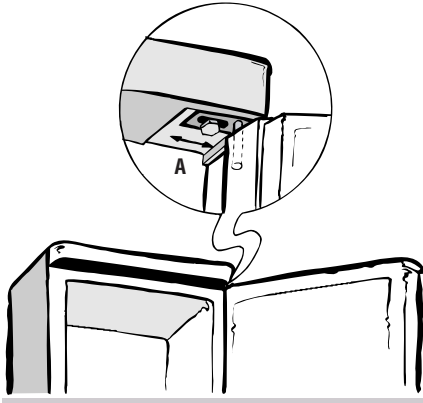
**If the appliance has been transported in a horizontal position, do not plug in the appliance but wait for a few hours** in order to allow the oil to flow back into the compressor. Place the appliance in a dry and aerated environment, duly protected from weather elements. Avoid placing your appliance on balconies, verandas, terraces. Excessive heat during summer and cold during winter could alter the good functioning operation of the appliance or even damage it altogether.

Do not position your appliance near a source of heat like an oven or a central heating plant. Do not place your appliance next to other pieces of furniture, but leave at least a 3 to 5 cm space on the sides and 10 cm on the top.

Keep your appliance away from the wall by inserting spacers at the back of the said appliance.

**Adjust the front legs so that the appliance will lean slightly backwards, to allow the door to close properly.**

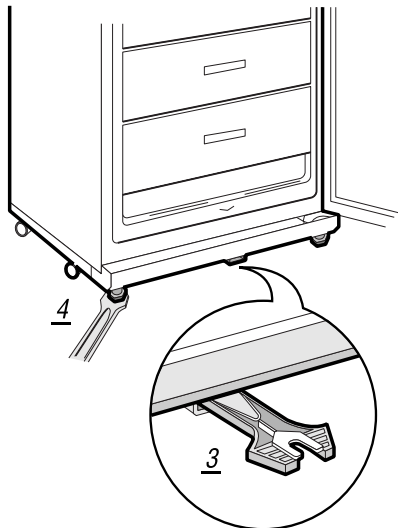
Clean your refrigerator compartment with a solution of sodium bicarbonate dissolved in water (1 spoon for every 4 litres of water). Do not use alcohol, abrasive powders or detergents, as these could ruin the surface.



This appliance works best when the ambient temperature is between 16 °C and 32 °C.

### Hinges Adjustment

In case of any accidental bumps during transport, the upper door may not be perfectly aligned with the frame panel. Should this occur, lightly loosen the screw which fastens the pivot-holding plate (A) to the upper hinge. Close the door and align it with the frame panel. Tighten the screw and check that the gasket closes properly.



### Installation of appliance equipped with wheels

If your appliance is equipped with wheels, remember that these do facilitate small handling movements. However, do not pull the appliance for long stretches!

Once the appliance has been positioned in its rightful place, remove the key under the base (fig. 3) and rotate the two front legs in an anti-clockwise direction (fig. 4) until the front wheels have been slightly raised from the floor. In this manner, the appliance will remain blocked.

Adjust the legs so that the appliance leans slightly backwards.

## SAVING ENERGY

The first way to save electricity is to select the correct place for appliance installation as specified above under installation instructions.

The second way to save electricity is to prevent heat from entering the refrigerator compartments. Keep the refrigerator doors open for as little time as possible and never store hot food inside, like soups or similar dishes in particular, as these will produce a great deal of steam. Periodically check the door gaskets. Ensure the perfect closure of the doors. Should this not be the case, please contact the Service Centre.

The third way to save electricity is to maintain the heat exchange parts in good condition. Prevent condensation from accumulating in the refrigerator. Defrost the appliance whenever the frost thickness exceeds 1-2 cm. This is not necessary with NO-FROST appliances. Clean the condenser periodically as specified below in this Booklet.

## ELECTRICAL CONNECTION



Please ensure that the voltage (Volt, V) of the mains socket matches the indications on the data plate which you will find inside your appliance.

**Should the socket and the appliance plug not be compatible, do not use adapters, multiple plugs or extensions, but have the socket replaced with another suitable kind by qualified personnel.**

The socket which feeds the appliance must be kept operational for future operations (cleaning, defrosting, etc.).

Should the cable become damaged, replace it timeously by contacting specialized Service Centres for the purchase and assembly of the said cable.

Electric safety of this appliance is assured only when it has been connected to a perfectly effective earthing installation as specified in the electric safety norms in force.

## STARTING PROCEDURE

**Important: if the appliance has been transported to your house in a horizontal position, please wait for a few hours before plugging in the appliance to allow oil to flow back into the compressor.**

Proceed with the Internal cleaning , then connect the appliance to the electric socket without using an adaptor (see Electrical connection).

Adjust the thermostats to the food preservation position of your choice (see Instructions for fridge-freezer use).

### **Warning for “Alto System” appliances**

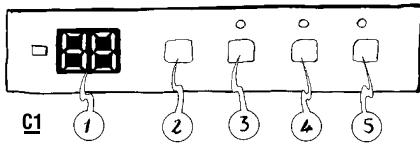
These appliances have a metal accumulator of cold in the upper part of the storage compartment: bigger models have an identical accumulator in the lower part too. These accumulators greatly reduce the energy consumption.

Since these accumulators can hold the cold for very long time, the following happens:

After switching the “warm” appliance on (e.g. at the very first start and after every defrost operation) you should wait for about 10 hours before putting food inside the compartment, so that the accumulators get cold enough.



## USE OF THE APPLIANCE



### Freezer Control

Operate the electronic control with signals (C1) which is located on the upper part of the equipment. You will see the switching-on push-button 3 of the equipment with a green light; the push button 4 for fast freezing with a yellow light; the switching off push button with a sound alarm with a red light (5), the push-button for temperature adjustment 2 and the temperature display 1.

### Switching on and off

#### SWITCHING ON:

Press button 3 until the temperature is displayed.

The audible alarm will be activated when the appliance is switched on for the first time while it is "warm".

Press button 5 to turn the alarm off. For more information, see the "Temperature Alarm" paragraph.

#### SWITCHING OFF:

Press button 3 again until the temperature display goes out.

#### Regulating the temperature

The appliance is pre-set for normal use. We recommend a temperature of  $-18^{\circ}\text{C}$ .

To lower the temperature: press button 2

To raise the temperature: press button 2 until the temperature reaches  $-30^{\circ}\text{C}$ .

Continue to press button 2; the temperature goes back to  $-15^{\circ}\text{C}$ .

The temperature can be regulated between  $-15^{\circ}\text{C}$  et  $-30^{\circ}\text{C}$ .

When you press button 2 for the first time, the most recent setting (known as the reference setting) will appear, flashing.

You can change the temperature one degree at a time. Keeping the button pressed down changes the temperature more quickly.

The actual temperature in the appliance will be displayed about 5 seconds after the last press of the button.

### Child safety

There is a child safety system to ensure that the appliance is not turned off accidentally. The safety setting is activated by pressing buttons 3 and 5 simultaneously for 2 seconds. The same buttons have to be pressed again to de-activate the safety system.

### Temperature display

In normal operation the highest temperature of the frozen food is displayed. A slight deviation (normally not more than one degree) from the normal value may occur for a short time due to the compressor cycle or the opening of the door.

### Display brightness

To adjust the brightness of the display to the ambient light level, two levels of brightness are available. The degree of brightness can be changed by simultaneously pressing buttons 5 and 2.

### Temperature alarm

This starts up if the temperature inside the freezer is not low enough (according to the set temperature). A visual warning (red flashing LED) and an audible alarm (buzzer) will switch on. If the temperature is lowered again, the alarm stops. The audible alarm can be switched off by pressing button 5 (Stop alarm).

### Alarm power supply breakdown

If the temperature rises above the foodstuff safety level, following an electrical breakdown or some other reason, and then falls again to the normal level, the alarm (audible and visual) will not stop automatically, but must be switched off by pressing button 5.

Until the alarm is switched off, the actual temperature is displayed alternating with the highest temperature recorded.

### Alarm door open

If the door stays open for longer than a minute, an audible alarm sounds. This alarm stays on until the door is closed or until button 5 is pressed.

### Fast freeze

Pressing button 4 causes the freezer temperature to fall to the lowest possible level. The fast freeze function stops when button 4 is pressed, or automatically after 48 hours.

**BEWARE!** before closing the freezer door, ensure that every container flap and/or drawer be perfectly closed within the appliance.

## FREEZING

### Important notice

If you purchase frozen foodstuffs verify that:

- the packing has been well sealed and not mishandled or damaged;
- there are no iced lenses (this means that the product has already been oven partially thawed);
- the processing date and dates relevant to the type of freezer have been clearly marked (yours is \* \* \* \* );
- in the meantime the products have not thawed, not oven partially;

Never put into your mouth frozen products that have just been taken out of the freezer (ice-cream, ice-blues, ice cubes, etc.), where the low temperature to which they have been subjected may cause ice burns and possible tongue damage.

In case of prolonged current absence transfer the frozen foodstuffs into another working freezer.

**If the food stuffs have been thawed, even partially, you may re-freeze them only after having cooked them!**

### Freezing

Ensure that your freezing operations are carried out under the most hygienic conditions as freezing alone does not sterilise the food. It is advisable to freeze the food by packing it into separate meal portions and not in bulk form. Never put hot or even warm foodstuffs into the freezer! Prior to storing the frozen food, pack it in plastic bags, polyethylene sheets, aluminium foil or freezing containers (this material is found on the market and is labelled "suitable for freezing"). Each pack or container, etc. which you will store into the freezer must follow the instructions below:

- freezing date and expiry date;
- number of portions;
- the glass containers must be of the Pyrex type and MUST NEVER be filled to the brim: (freezing expands liquids);
- the packs must be pressed down for air elimination within and must be as flat as possible;
- all frozen food packs, whatever the type, must be closed in order to protect the food.

The maximum quantity of food which can be stored within a period of 24 hours is shown on the data table. Never store a higher quantity of food than indicated.

Do not place fresh foodstuffs next to frozen food. This would cause an increase in the temperature of the frozen foodstuffs.

Before freezing fresh foodstuffs, you must empty the fast freezing compartment, place frozen foodstuffs into the preservation compartments, then activate the fast freezing. After 24 hours you may place the fresh foodstuffs into the fast freezing compartment.

The quick-freezing compartments are the first two at the top.

Wait a further 24 hours before disconnecting the fast freezing and regulate the thermostat onto the preservation position.

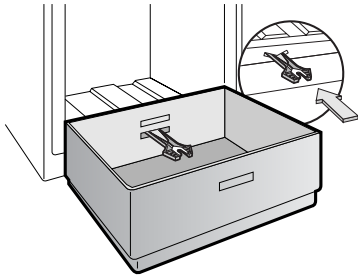
## DEFREEZING

Defrost foodstuffs for immediate use only. Defrosting can be carried out in the following four manners:

- inside the refrigerator;
- in ambient temperatures;
- inside an oven at 40/50° or in a micro-wave oven;
- directly by cooking.

Defrosting in the refrigerator is a slower but safer operation and allows you to save electricity. The freezing temperature of the foodstuff is released into the refrigerator during defrosting.

## DEFROSTING



### Warning for “Alto System” appliances

When you unplug the appliance for defrosting and cleaning, you should wait for about 24 hours so that the accumulators warm up to room temperature. They will continue to frost up and form condensation water until they become warm.

## Defrosting of the freezer

Defrost every time you notice the formation of frost or ice 5-6 mm. thick. This layer of ice will reduce the freezing power and will increase energy consumption.

Wrap the frozen food in newspaper and then cover out with wrappers (insulated bags or boxes are also suitable). Place them in a cool place, preferably in the fridge, awaiting to be put into the freezer again. Before carrying out any other operation unplug the electric current.

Collect the defrosted water with a shovel/key as supplied with some models. Position it into the pre placed slit and collect the water with the help of the last drawer of the freezer. As the layer of ice begins to melt you may ease the separation from the walls by delicately using the special plastic spatula.

You may hasten this process by placing inside the freezer a pot with hot water isolating it from the bottom with a small wooden board.

Do not use heaters, hairdryers or other electrical appliances, knives or any other metal objects. You may damage the freezer beyond repair.

Once the defrosting has been completed, in order to carry out cleaning operation and re-packing the freezer you have to strictly follow the instructions.

## CLEANING

### Internal cleaning

Before carrying out any other operation, unplug the freezer. Clean the freezer by using sodium bicarbonate dissolved in water (1 spoonful every 4 litres of water).

DO NOT USE ABRASIVE DETERGENTS.

Rinse off with water and dry with a cloth. Plug into the socket. Turn the knob to the conservation temperature position. Wait 3-4 hours before placing food inside. To use the freezer activate fast freeze and wait 3-4 hours before placing deep frozen and/or fresh products into the respective compartments of the freezer. Remove the fast freeze operation after 24 hours.

### External cleaning

Before carrying out any other operation, unplug the freezer. Use the same delicate method for external cleaning as you did for the internal cleaning. Remember to dust off the condenser placed at the back of the appliance. Use a dry brush or better still, a vacuum cleaner.

## MINOR BREAKDOWNS AND ANOMALIES

Before calling the Service department, check whether you can solve the problem through the following check-points:

**Unusual noises** - You haven't regulated the base properly and so the freezer vibrates.

**Reduced cooling power** - You have placed a larger quantity of food than advisable. You have opened the door too many times. The door has not been properly closed.

**The appliance does not cool** - Check that the plug and socket are making contact. You may have blown a mains fuse. The main light switch has tripped. The thermostat is off, the knob is on "0" position.

**The exterior of the appliance is hot** - This is NOT a defect, but helps to prevent formation of condensate on the external parts of the appliance.

**White streaking on frozen meats** - The temperature is too low or you have not heeded the expiry dates indicated on the freezing chart.

**Part-freezing** - Normally, products containing lots of sugar, fats and alcohol such as ice-creams or juices, do not freeze completely and remain partially soft.

**Water droplets on the external walls of the appliance** - During the Spring and Autumn seasons, when the house heating is turned off, it may happen that the external walls of the appliance show some water droplets (condensate). This phenomenon does not interfere with the good functioning of the appliance and is not dangerous to people.

**Frost build up inside** - The doors are not properly shut. You have opened the doors too often.

**Water or ice droplets on the back vertical wall of the refrigerator compartment** - This is not a defect.

**The door opens with difficulty** - It is normal for the door to offer some resistance to opening after being closed. This is to ensure a perfect seal of the doors. Wait a few minutes before opening once again.

## Freezing tables

## Fresh meat

PRODUCT	TIME LIMIT
Small cuts of lamb	6 months
Roasted pig	5 months
Pork chops	4 months
Boiled beef, roast beef	10 months
Beef steaks, ribs, stew	8 months
Roast veal	8 months
Veal steaks, choice veal cuts	10 months
Minced meat	4 months
Giblets	3 months
Sausages	2 months

We advise you to thaw the meat completely before cooking it to avoid meat from cooking quicker on the outside than on the inside, with the exception of schnitzels that can be put directly to cook with a low/medium flame and for boiled meats.

## Poultry

They must be plucked, skinned and the innards removed, cut into pieces, washed and dried.

PRODUCT	TIME LIMIT
Duck	4 months
Rabbit	6 months
Chicken for broth	7 months
Goose	4 months
Chicken	10 months
Turkey	6 months
Giblets	3 months

## Feathered game

They must be plucked, skinned and the innards removed, cut into pieces, washed and dried.

PRODUCT	TIME LIMIT
Wild duck	8 months
Woodcock	8 months
Pheasant	8 months
Hare	6 months
Partridge	8 months
Quail	8 months

## Fish

PRODUCT	TIME LIMIT	PREPARATION
Carp	2 months	Remove scales, gut and clean fish, remove head, wash, dry and freeze
Pike		
Rhomb		
Salmon		
Mackerel		
Tench		
Trout	3 months	Remove scales, gut and clean fish, remove head, wash, immerse in cold salt water for 30 seconds, dry and freeze
Gilthead		
Sole		

## Cooked food

N.B. The time limit of preservation of cooked food is reduced if you use fat bacon or lard as sauces.

PRODUCT	TIME LIMIT	COOKING PREPARATIONS
Meat stew sauce	3 months	Not fully cooked
Tomato sauce	3 months	Fully cooked
Vegetable soup	2 months	Without pasta
Lasagne	4 months	Not fully cooked
Roast	2 months	Fully cooked
Osso buco (Marrow-bone)	1 month	Not fully cooked
Meat stews	3 months	Not fully cooked
Game in salmi	2 months	Fully cooked
Boiled fish		
Baked fish		
Pepperoni, eggplant (aubergines), Meat-stuffed		Not fully cooked
baby marrows		
Boiled spinach		
Pizza	6 months	Fully cooked

Put directly onto the flame or into the oven without thawing.

## Vegetables

It is advisable to steam cook the vegetables so as not to lose the vitamins and minerals into the water. Therefore there is no need to wait for them to dry before freezing them, but allow them to cool first.

PRODUCT	TIME LIMIT	PREPARATION	QUICK-BOILING TIME
Asparagus	12 months	Wash, remove hard parts	2 minutes
Cabbage, cauliflower	6 months	Wash, cut into pieces	2 minutes (1)
Artichokes	12 months	Remove external leaves	6 minutes (1)
Beans		Shell	3 minutes
French beans		Wash, remove stalk	4 minutes
Mushrooms		Wash	2 minutes (1)
Eggplants		Wash, slice	4 minutes (2)
Pepperonies (3)		Wash, slice, remove pips	
Peas, tomatoes (3)		Shell, freeze, immediately placing them on one layer only, pack them	Do not boil
Parsley, basil	8 months	Wash	
Spinach			2 minutes
Mixed vegetables ready for soup (Celery, carrots, beetroot, leeks, etc.)	12 months	Wash, cut into pieces, divide into portions, do not put potatoes as they turn black	Do not boil

(1) Put a bit of vinegar or lemon in the cooking water.

(2) Salt well before cooking.

(3) The vegetables become mushy during the thawing, owing to the high content of water in them. We advise freezing only if you intend consuming the cooked products.

Generally, the vegetables are better if they are cooked directly without thawing. Reduce the cooking times bearing in mind the boiling effected before freezing.

## Fruit

Fruit must be covered with **sugar** or syrup according to the cases. The quantity of sugar to use in order to preserve it is **about 250 gr. per kg of fruit**. Syrups are to be used in different percentages and they are prepared by boiling water with some sugar already melted in it. The various concentrations are:

- 30% solution, 450 gr. of sugar for every litre of water
- 40% solution, 650 gr. of sugar for every litre of water
- 50% solution, 800 gr. of sugar for every litre of water

To maintain the colour of the fruit unaltered, dip it into some lemon juice before covering it with sugar, or otherwise add some lemon juice to the syrup. Fruit to be frozen needs an hour in the fridge for setting before being placed into the freezer. The syrup must cover the fruit completely.

PRODUCT	TIME LIMIT	PREPARATION
Apricots	8 months	Wash, stone, 40% syrup
Pineapple	10 months	Peel, slice, 50% syrup
Oranges		Peel, slice, 30% syrup
Cherries	12 months	Wash, stone, cover with sugar or with 30% syrup
Strawberries		Wash, remove stalks and cover with sugar
Melons		Peel, slice, remove pips and cover with 30% syrup
Peaches	8 months	Peel, stone, slice and cover with 50% syrup
Grapefruit	12 months	Peel, slice, 30% syrup
Citrus juice	10 months	Squeeze, remove pips, sugar according to taste
Plums	12 months	Peel, stone, cover with sugar or with 50% syrup
Grapes		Separate the grapes from the stalk, wash, cover with sugar or with 30% syrup
Whortleberries, blackberries red, black current goose berries, raspberries	10 months	Wash, remove stalks, cover with sugar

## Bread

To be preserved for **2 months**. Defreeze the bread in the oven at 50 °C having put it in before switching the oven on.

## Butter and cheese

Before freezing butter and cheese, cut them into pieces for weekly consumption. Butter is preserved for **8 months** and so is hard cheese (parmesan). Other types of cheese need **4 months**. defreezing must be done in the fridge being careful about the condensation which logically forms on these products.

## INDEX

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN  
 ONTMANTELING VAN HET GEBRUIKTE  
 VERKLARING DER TEKENS  
 OMKEERBARE DEUR  
 INSTALLATIE VAN HET APPARAAT  
 HOE ENERGIE BESPAREN  
 ELEKTRISCHE AANSLUITING  
 STARTPROCEDURE  
 GEBRUIK VAN HET APPARAAT  
 INVRIEZEN  
 ONTDOOIEN  
 REINIGING  
 KLEINE DEFECTEN EN ONREGELMATIGHEDEN

## GEFELICITEERD!

Hartelijk gefeliciteerd met uw uitstekende keuze!

Met de aankoop van dit huishoudelyk apparaat heeft u een uiterst betrouwbaar product gekozen met hoge prestaties, dat tevens discreet, efficiënt en zeer energie zuinig is.

Uw nieuwe apparaat is zeer gemakkelijk in het gebruik. Toch raden wij u ten zeerste aan om deze handleiding nauwkeurig door te lezen, zodat u de kleine details kan ontdekken die u zullen toelaten om het apparaat om zijn best te gebruiken: maximale prestaties met een minimaal energieverbruik.

Wij zijn ervan overtuigd dat u tevreden zal zijn over ons product en hopen u ook in de toekomst onder onze klanten te kunnen verwelkomen.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Dit apparaat heeft als functie om voedingswaren voor huishoudelijk gebruik te bevriezen en te bewaren: elk ander gebruik wordt als niet correct beschouwd.

De installatie moet plaatsvinden volgens de aanwijzingen uit deze handleiding; een verkeerde installatie kan het apparaat beschadigen. Mochten er problemen optreden tijdens de werking van het apparaat, neem dan contact op met onze servicedienst of met u winckelick.

Alvorens u onderhoudswerkzaamheden gaat uitvoeren moet u eerst de voedingskabel uittrekken: doe dit door rechtstreeks aan de stekker te trekken en niet aan de kabel zelf.

Bewaar deze handleiding met zorg.

Om te voldoen aan de meest recente wettelijke beschikkingen inzake milieubescherming gebruiken wij kleine hoeveelheden van het koelmiddel R600a of R134a, afhankelijk van het model. Het exacte type koelmiddel wordt expliciet vermeld op het typeplaatje. Voor de apparaten voorzien van het koelmiddel R600a raden wij strikt aan in geval van schade aan de onderdelen van het koelcircuit of de koelkast (leidingen enz...) het lokaal waar het apparaat zich bevindt goed te verluchten en geen vlammen, vonken of andere ontstekingsbronnen te veroorzaken gedurende enkele minuten.

De onderdelen die met levensmiddelen in aanraking komen, voldoen aan de EG 89/109 richtlijnen.



Het EG-merk is een attestatie van de overeenstemming van dit apparaat met de Europese Richt-lijn 89/336 (elektromagnetische compatibiliteit), 73/23 (laagspanning) 96/57 (efficiënt energiegebruik), en hun wijzigingen.

## ONTMANTELING VAN HET GEBRUIKTE TOESTEL

Indien dit toestel deel uitmaakt van een geheel voorzien met een sluiting met blokkering door een mechanisme dat dichtklikt, door een veersysteem, met een slot, enz., denk er dan aan dat u alvorens het slopen deze mechanismen onfunctioneel moet maken, of beter nog dat u de deur demonteert om te vermijden dat er iemand in verstrikt zou kunnen geraken (bv. spelende kinderen, dieren, enz.).

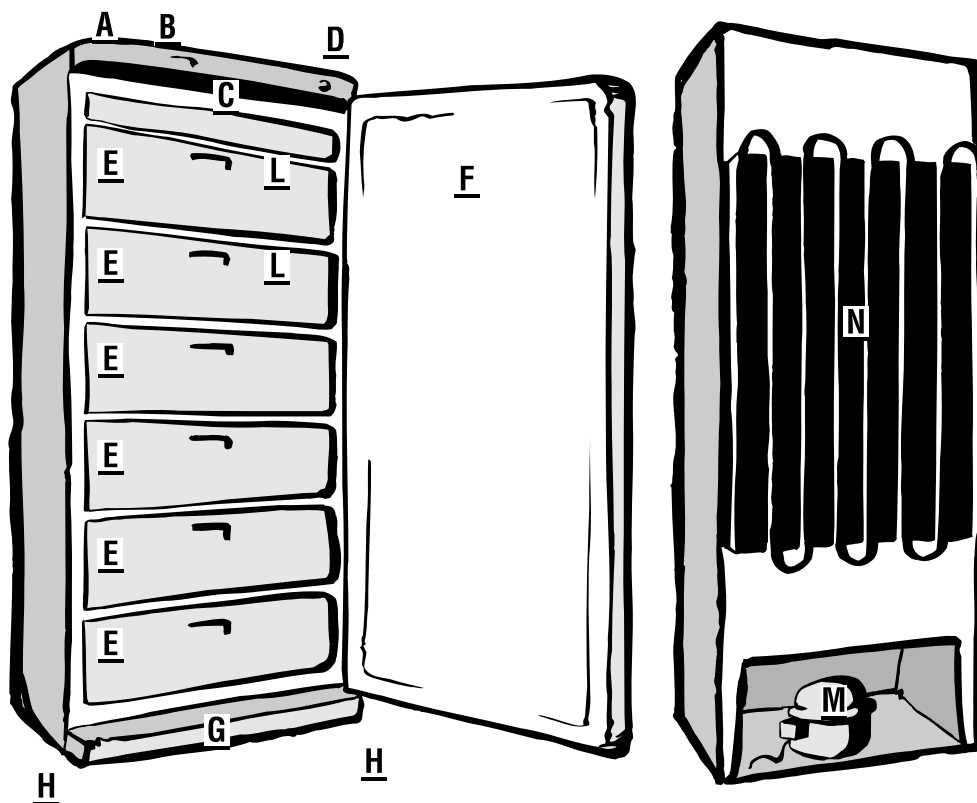
Trek de stekker uit het stopcontact en snijd de voedingskabel door. Koelkasten en diepvriezen bevatten koelgassen en stoffen die een speciale afvalverwerking vereisen en bevatten bovendien ook verscheidene materialen die gerecycleerd kunnen worden.

Breng deze materialen naar de recyclingcentra: bij uw gemeente kan u de geschikte informatie verkrijgen inzake een ecologisch correcte ontmanteling.

## VERKLARING DER TEKENS

- A Elektronische thermometer\*
- B Mechanische thermometer\*
- C Schakelaar\*
- D Thermostaatknop
- E Laden en/of kleppen
- F Invrieskalender\*
- G Sokkel
- H Stelvoetjes
- L Snel-invriescompartimenten (voor grotere hoeveelheden)
- M Compressor
- N Condensator

\* Alleen op sommige modellen  
De tekening dient uitsluitend ter illustratie



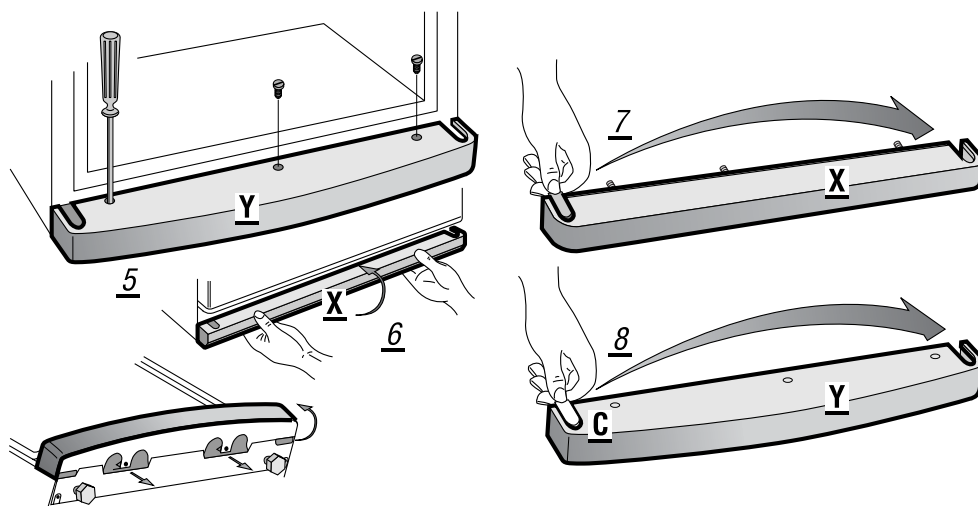
## OMKEERBARE DEUR

De deur gaat meestal aan de linker zijde open (scharnieren zitten rechts). Indien u dit wilt omkeren, moet u te werk gaan zoals omschreven op de volgende bladzijden. Indien u een model zonder sokkel heeft, moet u beginnen te lezen op bladzijde 4.

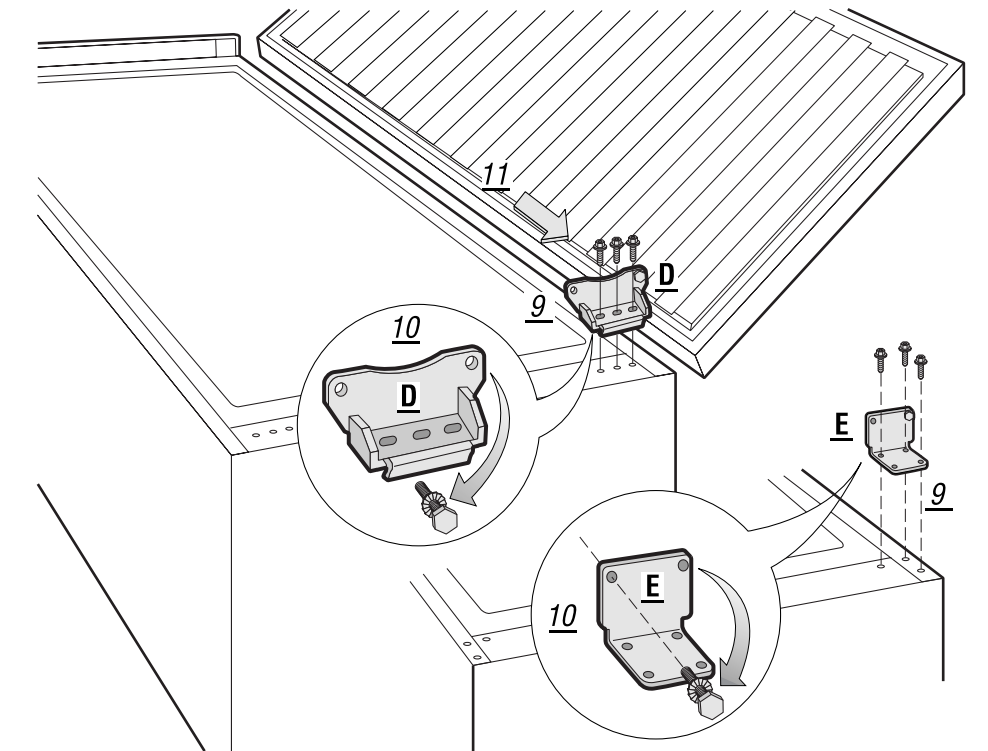
Uw apparaat kan voorzien zijn van verschillende soorten scharnieren. Raadpleeg a.u.b. de afbeeldingen, die met uw type overeenkomen.

**Verwijderen van de Sokkel**

1. Verwijder de sokkel Y door de schroeven los te draaien (afb. 5). Indien u type X hebt (afb. 6) moet u met uw handen de kleine lipjes zoeken die zich halverwege aan de onderzijde van de sokkel bevinden. Om deze los te maken van de pinnen moet u ze voorzichtig naar beneden trekken. Draai de sokkel naar boven om deze los te haken.
  2. Bij zowel de modellen X als Y moet u de kleine lip C (afb. 7/8) uit de positie aan de linker zijde trekken en weer aanbrengen in de positie aan de rechter zijde.
- Leg de gewijzigde sokkel opzij en ga verder met de instructies.



1. Leg het apparaat voorzichtig op z'n rug (met de deur naar boven gericht).
2. Schroef de scharnier D/E los (afb. 9), schroef de pin aan de rechter zijde los and schroef deze aan de linke zijde vast (afb. 10).
3. Verwijder de deur van de vriezer (afb. 11).
4. Schroef scharnier F los (afb. 12) en bevestig deze aan de linker zijde (afb. 13).
5. Monteer de deur van de vriezer (afb. 14).
6. Schroef scharnier D/E vast (gewijzigd in de punten 2, 3 en 4) (afb. 15).
7. Monteer de sokkel, indien uw apparaat daarmee is uitgerust.



### Omkeren van de handvatten

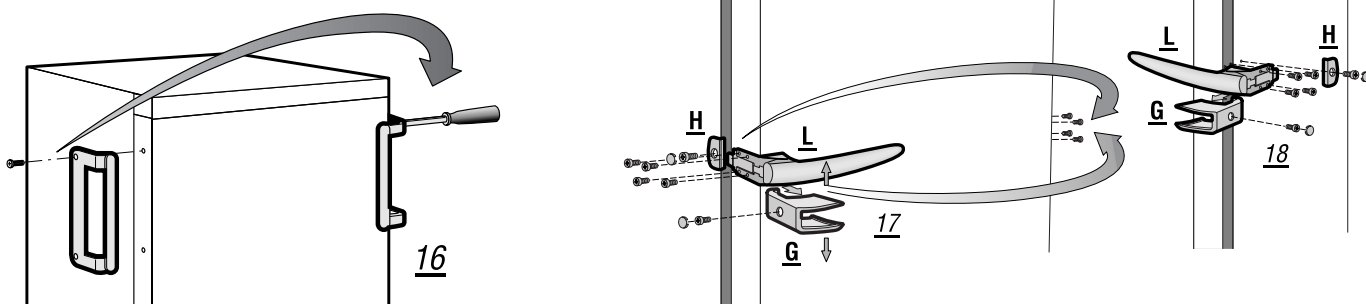
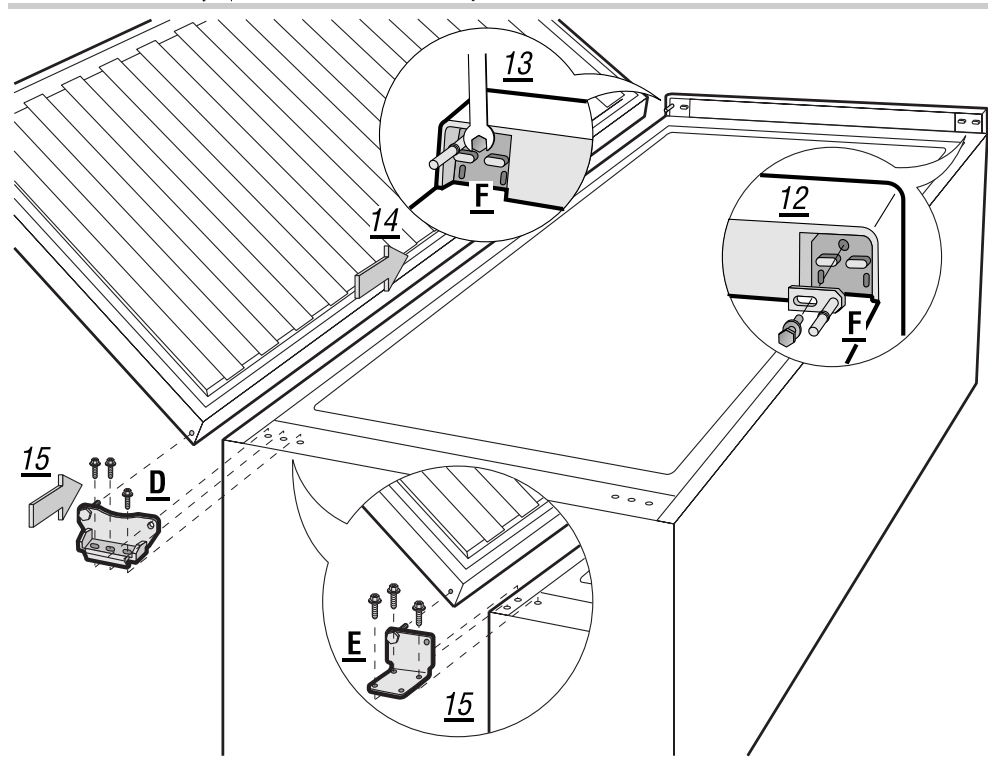
Indien uw model een verticaal of horizontaal vast handvat bevat, schroef dit dan los van de linkerkant en terug vast op de rechterkant (16). Verplaats vervolgens de beschermingsdoppen die de openingen opvullen.

Indien uw model beschikt over een handvat met scharnier moet u de bedekking G (17) verwijderen door de met het kapje beschermde schroef los te draaien. Schroef het handvat L van de linkerkant los, plaats het op de rechterkant en maak vier 4 gaten voor bevestiging met  $\varnothing 3$  (gebruik hiervoor het handvat zelf als referentie). Schroef het handvat vast op de deur en plaats de bedekking G terug. Schroef links het tegenblokje H los en plaats het op de rechterkant, uitgelijnd met het handvat en perfect aansluitend met de rand van het meubel.

**N.B.: Gebruik geen boor om het meubel te doorboren, maar enkel om de deur te doorboren.**

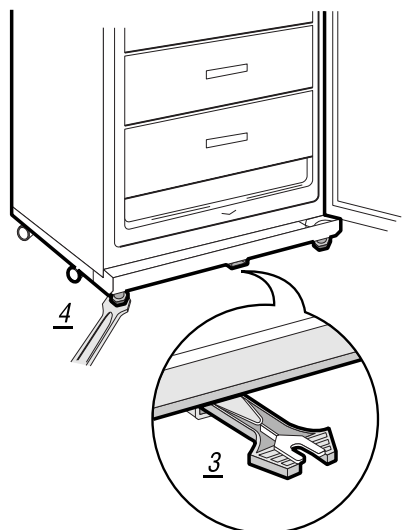
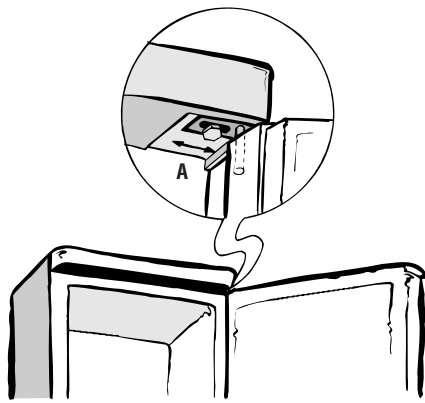
Schroef de bijgeleverde zelfborgende schroef vast (er is geen vooraf gemaakt gat voorzien). Sluit het gat op de linkerkant af met het apart geleverde dopje.

Plaats de beschermingsdoppen (in bijgeleverd zakje) in de gaten op de linkerkant.





## INSTALLATIE VAN HET APPARAAT



Controleer na het uitpakken van het apparaat of dit geen beschadigingen vertoont. Mocht het apparaat beschadigingen vertonen, meldt dit dan onmiddellijk aan de verkoper. Laat de delen van de verpakking (plastic zakjes, onderdelen in polystirol, enz.) niet achter in het milieu, noch in het bereik van kinderen.

**Indien het apparaat werd getransporteerd in horizontale positie, wacht dan een paar uren alvorens u de stekker in het stopcontact steekt** zodat de olie kan terugvloeien naar de compressor.

Plaats het apparaat in een droge en luchtige omgeving. Vermijd de plaatsing op balkons, terrassen of veranda's: een overdreven hitte tijdens de zomer en de koude tijdens de winter zouden de werking van het apparaat kunnen wijzigen en het zelfs beschadigen. Plaats het apparaat niet in de nabijheid van een warmtebron, zoals een oven of een radiator/verwarmingselement en laat een minimum afstand van 3 à 5 cm zijdelings en 10 cm langs boven tussen het apparaat en de omringende meubels. Plaats het apparaat op een zekere afstand van de muur door middel van de afstandhouders die op de achterzijde gemonteerd moeten worden.

**Regel de voorste steunvoetjes zodanig dat het apparaat lichtjes naar achter helt: op deze manier zal u de deur gemakkelijker op een correcte manier kunnen sluiten.**

Reinig het apparaat binnenin met natriumbicarbonaat opgelost in water (1 lepel per 4 liter water). Gebruik geen alcohol, schuurmiddelen of detergenten: deze producten zouden de oppervlakten van het apparaat kunnen beschadigen.

Dit apparaat werkt het best bij een omgevingstemperatuur tussen 16 °C en 32 °C.

### Regeling van de scharnier

Het is mogelijk dat door accidentele stoten, opgetreden tijdens het transport, de bovenste deur niet volledig is uitgelijnd met het bedieningspaneel. Moest dit het geval zijn dan moet u de schroef die het plaatje (A) bevestigt aan de bovenste scharnier lichtjes losdraaien. Sluit nu de deur en aligneer ze ten opzichte van het bedieningspaneel. Draai de schroef terug vast en controleer of de isolatierand goed aansluit.

### Installatie van toestel uitgerust met wieltjes

Indien u een toestel heeft dat voorzien is van wieltjes, denk er dan aan dat deze wieltjes de functie hebben om kleine verplaatsingen uit te voeren: voer dus geen grote verplaatsingen uit!

Eens dat het apparaat gepositioneerd is op de gewenste plaats, moet u de sleutel gelegen onder het basement (fig.3) verwijderen en vervolgens de twee voorste steunvoetjes naar links draaien (fig.4) totdat de voorste wieltjes lichtjes van de grond komen: op deze wijze blijft het toestel geblokkeerd.

Regel de steunvoetjes zodanig dat het toestel lichtjes naar achter helt.

## HOE ENERGIE BESPAREN

De eerste manier om energie te besparen is de juiste keuze van de plaats van het apparaat, zoals werd beschreven in de paragraaf gewijd aan de installatie. De tweede manier is door te vermijden dat er warmte binnentreedt in de compartimenten: houd de deuren enkel open voor een minimale duur en plaats geen warme voedingswaren in het apparaat, vooral geen soepen of gelijkaardige producten die een grote hoeveelheid damp vrijstellen. Controleer regelmatig de isolatieranden van de deuren en verzeker er u van dat deze nog op een efficiënte manier aansluiten. Indien dit niet meer het geval is, neem dan contact op met onze servicedienst of uw winkelier. Een derde manier om energie te besparen is het efficiënt houden van de delen die zorgen voor de warmte-uitwisseling: vermijd een te grote accumulatie van ijs in het vriesvak (verwijder het ijs als de dikte van de laag groter is dan 1-2 cm - bij apparaten van het type "no-frost" is dit overbodig) en reinig regelmatig de condensor (zie aanwijzingen verderop in de handleiding).

## ELEKTRISCHE AANSLUITING



Controleer of de elektrische spanning (Volt, V) van het voedingsnet overeenstemt met de gegevens vermeld op het typeplaatje dat zich binnenin het apparaat bevindt. **Bij incompatibiliteit tussen het stopcontact van het voedingsnet en de stekker van het toestel raden wij u ten zeerste aan om geen verloopstekkers, meervoudige stekkers of verlengdraden te gebruiken, maar om het stopcontact te vervangen door één van een geschikt type. Dit moet worden uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus.** Het voedingscontact van het apparaat moet bereikbaar blijven voor interventies in de toekomst (reiniging, ontthooing, enz.). Bij beschadiging van de voedingskabel moet u deze onmiddellijk laten vervangen: neem dan contact op met onze servicedienst of uw winkelier. De elektrische veiligheid van dit apparaat wordt enkel gegarandeerd indien het aangesloten is op een efficiënte aarding, zoals dit vereist is door de geldende normen inzake de elektrische veiligheid.

## STARTPROCEDURE

**Indien het apparaat in zijn horizontale stand in huis werd geleverd, moet u enkele uren wachten alvorens de stekker in het stopcontact te steken, zodat de olie naar de compressor kan terugvloeien.** Reinig de binnenkant van het apparaat (zie Reiniging van de binnenkant) en steek vervolgens de stekker in het stopcontact zonder het gebruik van verloopstekkers / adapters (zie ELEKTRISCHE AANSLUITING). Stel de thermostaat in op de stand voor bewaring die voor u het meest geschikt is (zie GEBRUIK VAN HET APPARAAT).

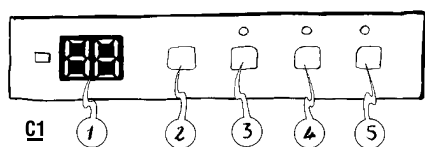
### Alto System

Deze apparaten beschikken over een verdamper met één of twee koudeaccu's (platen). Alle modellen van deze serie hebben een plaat boven in de voorraadruimte, maar alleen de grotere modellen hebben ook een plaat onderin.

Dankzij dit type verdamper verbruikt de diepvrieskast aanzienlijk minder energie. Toch dienen de volgende punten in acht te worden genomen in verband met de zeer hoge koudeopslagcapaciteiten van deze platen:

Nadat u het apparaat voor het eerst in werking heeft gesteld, dient u ten minste 10 uur te wachten voordat u levensmiddelen erin zet, om de vloeistof in de koudeaccu's de gelegenheid te geven voldoende af te koelen.

## GEBRUIK VAN HET APPARAAT



### Instelling vriesruimte

Instelling gebeurt met behulp van de elektronische controle-inrichting met signaleringen (Cl) dat gelegen is op het bovenste deel van het meubel. Hier vindt u: de AAN/UIT knop van het toestel 3 met groen controlelampje; de knop voor snelinvriezing 4 met geel controlelampje; de knop voor uitschakeling van het akoestische alarm 5 met rood controlelampje; de knop voor temperatuurinstelling 2 en temperatuurvisualisering 1.

### In- en uitschakelen

#### INSCHAKELEN

Druk op knop 3 totdat de temperatuur weergegeven wordt.

Het geluidsalarm gaat over wanneer het apparaat voor het eerst in bedrijf wordt genomen en wanneer het "warm" is.

Druk op knop 5 om het alarm uit te schakelen. Raadpleeg de paragraaf "Temperatuuralarm" voor meer informatie.

#### UITSCHAKELEN

Druk opnieuw op knop 3 totdat de tijdsweergave verdwijnt.

#### Temperatuurregeling

Het apparaat is ingesteld voor normaal gebruik. Wij adviseren een temperatuur van  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Temperatuur verlagen: druk op knop 2

Temperatuur verhogen: druk op knop 2 totdat het display  $-30^{\circ}\text{C}$  aangeeft.

Als u knop 2 blijft indrukken, stijgt de temperatuur weer tot  $-15^{\circ}\text{C}$ .

Het temperatuurbereik is  $-15^{\circ}\text{C}$  tot  $-30^{\circ}\text{C}$ .

Wanneer u eenmaal op knop 2 drukt, verschijnt de laatste instelling (de referentie-instelling) knipperend op het display.

U kunt de temperatuur in stappen van één graad regelen. Als u de knop ingedrukt houdt, verandert de temperatuur sneller.

Ongeveer 5 seconden nadat u de knop heeft losgelaten, komt de temperatuur op het display overeen met de werkelijke temperatuur in het apparaat.

### Kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging dient om te voorkomen dat het apparaat per ongeluk uitgeschakeld wordt. Wanneer u de knoppen 3 en 5 tegelijkertijd gedurende twee seconden ingedrukt houdt, wordt de beveiliging ingeschakeld. Om de beveiliging uit te schakelen, nog eens op deze knoppen drukken.

### Temperatuurdisplay

Bij normale werking wordt de temperatuur van de warmste ingevroren levensmiddelen weergegeven. Bij de compressiecyclus of wanneer de deur geopend wordt, kan de waarde voor korte tijd enigszins afwijken (in de regel niet meer dan een graad) van de normale waarde.

### Helderheid display

Er zijn twee helderheidsinstellingen, zodat de weergave aangepast kan worden aan de omgeving. Wanneer u tegelijkertijd op de knoppen 5 en 2 drukt, kan de helderheid worden veranderd.

### Temperatuuralarm

Het temperatuuralarm treedt in werking als de binnentemperatuur van de diepvrieskast te hoog is (afhankelijk van de instelling). Er knippert een rode LED en een geluidsalarm (zoemer) gaat over. Als de temperatuur weer daalt, gaat het alarm uit. U kunt het geluidsalarm uitschakelen door op knop 5 (uitschakelen geluid) te drukken.

### Alarm stroomstoring

Als de temperatuur boven het veiligheidsniveau van de levensmiddelen komt, als gevolg van een stroomstoring bijvoorbeeld, en daarna weer naar het normale niveau daalt, wordt het alarm (LED en zoemer) niet automatisch uitgeschakeld maar dient u op knop 5 te drukken. Terwijl het alarm in werking is, wordt de werkelijke temperatuur op het display afgewisseld met de hoogste waargenomen temperatuur.

### Alarm deur open

Als de deur langer dan een minuut open staat, gaat er een geluidsalarm over. Dit alarm gaat pas uit wanneer de deur gesloten wordt of knop 5 wordt ingedrukt.

### Snel invriezen

Wanneer u op knop 4 drukt, wordt de minimumtemperatuur van de diepvrieskast ingesteld. De functie snel invriezen wordt uitgeschakeld door op knop 4 te drukken of automatisch na 48 uur.

**OPGELET.** Alvorens de deuren van de vriesruimte te sluiten moet u controleren of de eventueel aanwezige afdekplaatjes en/of bakjes perfect gesloten zijn.

## INVRIEZEN

### Belangrijke opmerkingen

Bij aankoop van reeds bevroren producten moet u op het volgende letten:

- zijn de verpakkingen goed gesloten en werden ze niet gemanipuleerd of niet beschadigd;
- zijn ze vrij van ijsvorming (ijsvorming betekent dat het product volledig of gedeeltelijk ontvrozen is geweest);
- staat de verpakingsdatum vermeld en de maximum bewaringsdatum voor de verschillende toestellen (uw toestel is van het type \*\*\*\*).
- tijdens het transport naar huis toe mag het product niet ontdooien, zelfs niet gedeeltelijk.

Steek geen bevroren producten in uw mond die pas uit de vriesruimte werden gehaald (ijsroom, ijslollies, ijsblokjes enz.): de zeer lage temperatuur van deze producten zou vrieswonden aan de tong kunnen veroorzaken. Bij een energie-uitval van enkele uren moet u de bevroren voedingswaren overbrengen naar een andere werkende vriesruimte. **Ontdooide of gedeeltelijk ontdooide voedingswaren mogen enkel terug ingevroren worden nadat zij bereid/gekookt werden!**

## Invriezen

Bereid deze handeling voor op een zo hygiënisch mogelijk wijze vermits invriezen uw voedsel niet steriliseert. Het is raadzaam om uw voedingswaren in te vriezen in porties voor één maaltijd. Plaats nooit warme of zelfs lauwe producten in de vriesruimte!

Verpak de voedingswaren in plastic zakjes, polyethyleen folie, aluminiumfolie of invriespotjes alvorens ze in de vriesruimte te plaatsen (dit materiaal is op de markt verkrijgbaar met het opschrift "geschikt voor invriezen").

Elke portie, potje, enz. dat in de vriesruimte wordt geplaatst moet aan de volgende eisen voldoen:

- vermelding van de verpakingsdatum en vervaldatum;
- vermelding van het aantal porties;
- glazen recipiënten moeten in pyrexglas vervaardigd zijn en mogen NOOIT volledig worden gevuld (bij invriezen zetten vloeistoffen uit);
- de verpakkingen moeten samengedrukt worden om lucht te laten ontsnappen en moeten zo plat mogelijk zijn;
- alle soorten van verpakkingen moeten gesloten worden om de voedingswaren te beschermen.

Plaats geen verse producten in de nabijheid van reeds ingevroren producten, zodat diens temperatuur niet verhoogd wordt.

Voor het invriezen van verse voedingswaren moet u eerst de snelvriesruimte ledigen door de bevroren waren in de bewaar ruimte te plaatsen en vervolgens de functie snelinvriezen aanschakelen. Na 24 uur mag u de verse voedingswaren in de snelvriesruimte plaatsen.

De snelvriesruimten zijn de twee eerste vakken bovenaan.

De max. hoeveelheid voedingswaren die ingevroren kunnen worden staat vermeld op het typeplaatje onder "Invriescapaciteit/Freezing capacity (kg/24h)". Plaats nooit een grotere hoeveelheid in één keer. Wacht 24 uur alvorens de functie snelinvriezen uit te schakelen en plaats de thermostaat op de stand voor bewaring.

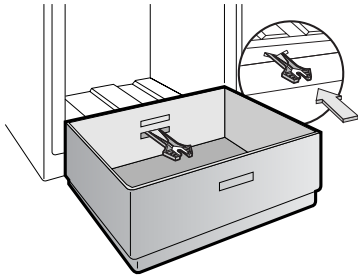
## ONTDOOIEN

Ontdooi de producten die u onmiddellijk wenst te consumeren. De ontdooiing kan volgens vier methoden plaatsvinden:

- in de koelkast;
- bij kamertemperatuur;
- in de oven bij 40/50° of in de magnetron;
- rechtstreeks door de bereiding van het voedingsmiddel.

De ontdooiing in de koelkast is de meest langzame maar ook veiligste methode en laat u tevens toe om energie te besparen (de koude die wordt vrijgesteld tijdens de ontdooiing komt in de koelkast terecht).

## ONTDOOING



### Waarschuwing voor toestellen "Alto System"

Wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld om het te ontdooien en te reinigen, duurt het ongeveer 24 uur voordat de platen op kamertemperatuur zijn. Zolang ze koud zijn, gaat de ijs- en condensvorming op de buitenkant van de platen door.

## Ontdooiing van de vriesruimte

Ontdooi telkens u binnenin de vriesruimte ijs- en rijpvorming van meer dan 5-6 mm bemerkt. Deze laag vermindert het koelvermogen en veroorzaakt een groter energieverbruik.

Wikkel de pas uit de vriesruimte genomen producten in krantenpapier en vervolgens in dekens (ook thermische zakken zijn geschikt); plaats alles op een koele plaats of zelfs in een koelkast. Trek dan de stekker uit het stopcontact.

Voor de opvang van het dooiwater kan u voor een aantal modellen de schopje/sleutel gebruiken. Voeg het in de voorziene gleuf en vang het water op met behulp van de laatste lade van de vriesruimte.

Wanneer het ijs begint te ontdooien kan u het gemakkelijk laten loskomen van de wanden van de vriesruimte door voorzichtig de speciale plastic spatel te gebruiken.

Om de ontdooiing van het ijs te versnellen kan u een pan met heet water in de vriesruimte plaatsen op een houten plankje.

Gebruik geen verwarmingselementen, haardrogers of andere elektrische toestellen, messen of andere metalen voorwerpen; op die manier zou u het toestel op een onherstelbare wijze kunnen beschadigen. Na de ontdooiing moet u zorgvuldig de instructies vermeld in het hoofdstuk "Reiniging" volgen voor de reiniging en de terug plaatsing van de voedingswaren in de vriesruimte.

## REINIGING

### Reiniging van de binnenkant

Alvorens gelijk welke handeling uit te voeren moet u de stekker uit het stopcontact trekken. Reinig de vriesruimte met natriumbicarbonaat opgelost in water (1 lepel per 4 liter water). GEBRUIK GEEN SCHUURMIDDELEN. Spoel met water en droog met een doek. Stop de stekker in het stopcontact. Plaats de draaiknop van de koelruimte op de bewaringstemperatuur. Wacht 3/4 uur alvorens de voedingswaren terug te plaatsen. Voor het gebruik van de vriesruimte moet u de functie snelinvriezen aanschakelen, 3/4 uur wachten alvorens de verse en/of ingevroren voedingswaren in hun overeenkomstige compartimenten te plaatsen. Nadat er 24 uur zijn verstreken na de inschakeling van de functie snelinvriezen mag u deze terug uitschakelen.

### Reiniging van de buitenkant

Alvorens gelijk welke handeling uit te voeren moet u de stekker uit het stopcontact trekken. Reinig de buitenkant op dezelfde wijze en met dezelfde zorg als de binnenkant. Denk er af en toe aan om de condensor, die zich op de achterkant van het toestel bevindt, te reinigen. Gebruik hiervoor een droge borstel, of beter nog, een stofzuiger.

## KLEINE DEFECTEN EN ONREGELMATIGHEDEN

Ga aan de hand van de volgende controles na of u het probleem kan oplossen alvorens technische ondersteuning te vragen.

**Ongewoon lawaai** - De voetjes werden NIET correct ingesteld en de vriesruimte vibreert.

**De koelcapaciteit vermindert** - U heeft een hoeveelheid voedingswaren geplaatst die groter is dan de aanbevolen hoeveelheid. U heeft de deur te vaak geopend. De deur is niet goed gesloten.

**Het apparaat koelt niet af** - Controleer of de stekker goed in het stopcontact steekt. Er is een elektrische zekering in uw huis gesprongen. De hoofdzekering van uw huis is gesprongen. De thermostaat is uitgeschakeld, de draaiknop staat op 0.

**De buitenkant van de vrieskast is warm** - Dit is GEEN defect, maar moet de vorming van condensatie op de buitenkant van het toestel voorkomen.

**Het ingevroren vlees vertoont witte strepen** - U gebruikt een te lage temperatuur of de vervaldatum vermeld in de tabel werd niet gerespecteerd.

**Onvolledige invriezing** - Het is normaal dat producten met een hoog gehalte aan suiker, vet en alcohol (zoals ijsroom en sappen) niet volledig bevroren maar gedeeltelijk zacht blijven.

**Waterdruppels op de buitenwand van het apparaat** - In de tussenseizoenen (lente en herfst), wanneer de huisverwarming niet werkt, kan het voorkomen dat er waterdruppels (condensatie) op de buitenwanden van het apparaat verschijnen. Dit fenomeen is niet nadelig voor de goede werking van het apparaat en is niet gevaarlijk voor personen.

**Ijs/rijpvorming aan de binnenkant** - De deuren werden niet goed gesloten of werden te vaak geopend.

**Waterdruppels of ijs aanwezig op de verticale achterwand van het apparaat** - Dit is geen defect.

**De deur gaat moeizaam open** - Het is normaal dat de deur, vooral nadat ze juist werd gesloten, enige weerstand biedt tegen het terug openen: dit is noodzakelijk om een perfecte afdichting van de deuren te garanderen. Het volstaat om enkele minuten te wachten alvorens de deuren terug te openen.

## Vers Vlees

Verwijder zoveel mogelijk vet.

PRODUCT	HOUDBAARHEID
Kleine stukjes lamsvlees	8 maanden
Te braden varkensvlees	5 maanden
Rundersoepvlees, rosbief	10 maanden
Runderbiefstuk, ribstuk, goulasch	8 maanden
Te braden kalfsvlees	8 maanden
Kalfsschnitzel	10 maanden
Gehakt	4 maanden
Orgaanvlees	3 maanden
Braadworst	2 maanden

Wij raden aan het vlees volledig te ontdooien vóór u het bereidt. Dit voorkomt dat het vlees aan de buitenkant sneller gaar wordt dan binnenin. Een uitzondering hierop vormen zowel gepaneerde schnitzels, die meteen op middelhoog of laag vuur kunnen worden bereid, en soepvlees dat gekookt wordt.

## Wild en Gevogelte

Dit moet worden geplukt of gevild, de ingewanden verwijderd, eventueel in stukken gesneden, gewassen en gedroogd.

PRODUCT	HOUDBAARHEID
Eend	4 maanden
Haas	6 maanden
Soepkip	7 maanden
Gans	4 maanden
Braadkip	10 maanden
Kalkoen	6 maanden
Orgaanvlees	3 maanden
Wilde eend	8 maanden
Snip, fazant	8 maanden
Patrijs, kwartel	7 maanden

## Vis

PRODUCT	HOUDBAARHEID	VOORBEREIDING
Karper	2 maanden	Schubben, ingewanden en kop verwijderen, wassen, droog deppen.
Snoek		
Tarbot		
Zalm		
Makreel		
Zeelt		
Forel		
Brasem, tong	3 maanden	Huid, ingewanden en kop verwijderen, 30 seconden in koud zout water dompelen en droog deppen

## Bereide Levensmiddelen

Opmerking: De bewaartijd van bereide levensmiddelen wordt korter als u bij de bereiding bacon of spek gebruikt hebt.

PRODUCT	HOUDBAARHEID	GARING
Vleesragout	3 maanden	niet volledig
Tomatensaus	3 maanden	volledig
Groentenstampot	2 maanden	zonder noedels
Lasagne	4 maanden	niet volledig
Gebraden vlees	2 maanden	volledig
Kalfshaas	1 maand	niet volledig
Suddervlees	3 maanden	niet volledig
Wildragout	2 maanden	volledig
Gekookte vis	2 maanden	volledig
Vis uit de oven	2 maanden	volledig
Met vlees gevulde paprika's, aubergines, zucchini's	2 maanden	volledig
Paddestoelen, groentemix	2 maanden	volledig
Gekookte spinazie	2 maanden	volledig
Pizza	6 maanden	volledig

Plaats deze gerechten rechtstreeks in de pan of in de oven zonder ze te ontdooien.

## Fruit

Bedek het fruit met suiker of siroop. De voor de conservering benodigde hoeveelheid suiker is 250 gram suiker per kilo fruit. Voor de vruchtensiroop wordt, al naargelang het soort fruit, een verschillende hoeveelheid suiker gebruikt. Om siroop te maken moet u water waarin suiker is opgelost aan de kook brengen. De verschillende concentraties zijn:

- 30%-oplossing: 450 gram suiker per liter water
- 40%-oplossing: 650 gram suiker per liter water
- 50%-oplossing: 800 gram suiker per liter water

Om de oorspronkelijke kleur van het fruit te behouden, moet u het eerst in citroensap onderdompelen voor u het met suiker bedekt, of wat citroensap aan de siroop toevoegen. De verpakte vruchten moeten eerst een uur in de koelkast tot rust komen voor u ze kunt invriezen. De siroop moet het fruit volledig bedekken.

PRODUCT VOOR HET INVRIEZEN	HOUDBAARHEID	VOORBEREIDING
Abrikozen	8 maanden	wassen, pitten verwijderen, 40% siroop
Ananas	10 maanden	schillen, snijden, 50% siroop
sinaasappelen	10 maanden	schillen, snijden, 30% siroop
Kersen	10 maanden	wassen, pitten verwijderen, bedekken met suiker of 30% siroop
Aardbeien	12 maanden	wassen, steeltjes verwijderen, met suiker bedekken
Meloenen	12 maanden	schillen, snijden, kern verwijderen, bedekken met 50% siroop
Perziken	8 maanden	schillen, pitten verwijderen, snijden, bedekken met 50% siroop
Grapefruit	12 maanden	schillen, snijden, 30% siroop
Citrusvruchtensap	10 maanden	uitpersen, kern verwijderen, suiker naar smaak
Druiven	12 maanden	steeltjes verwijderen, wassen en bedekken met suiker of 30% siroop
Bosbessen, braambessen, frambozen, kruisbessen, aalbessen	10 maanden	steeltjes verwijderen, wassen, met suiker bedekken

## Groenten

Wij raden aan om groenten met stoom te blancheren om verlies van vitaminen en mineralen te voorkomen. Bij deze manier hoeft u niet te wachten tot de groenten droog zijn, maar is het voldoende om ze af te laten koelen.

PRODUCT BLANCHEERTIJD	HOUDBAARHEID	VOORBEREIDING
Asperges	12 maanden	wassen, schillen 2 minuten
Kool, bloemkool	6 maanden	schoonmaken, in stukken snijden 2 minuten (1)
Artisjokken	12 maanden	buitenste bladeren verwijderen 5 minuten (1)
Witte bonen	12 maanden	uit peul halen 3 minuten
Sperziebonen	12 maanden	wassen, steeltjes verwijderen 4 minuten
Paddestoelen	12 maanden	schoonmaken 2 minuten (1)
Aubergines	12 maanden	schoonmaken, in schijven snijden 4 minuten (2)
Paprika (3)	12 maanden	schoonmaken, snijden, zaadlijsten verwijderen niet blancheren
Erwtten (3)	12 maanden	uit peul halen en onmiddellijk in één laag invriezen, niet blancheren daarna verpakken
Peterselie, basilicum	8 maanden	wassen niet blancheren
Spinazie	12 maanden	wassen 2 minuten
Gemengde soepgroenten	12 maanden	snijden, in porties verdelen, blancheren, (selderij, worteltjes, prei, rapen) geen aardappelen omdat deze zwart worden.

Wij bevelen aan om deze groenten onmiddellijk te bereiden zonder ze eerst te ontdooien.

Trek de blancheeertijd van de bereidingstijd af.

- (1) Voeg een beetje azijn of citroensap aan het kookwater toe.
- (2) Zout de groenten voor het koken.
- (3) Bij het ontdooien hebben deze groentesoorten de neiging om hun vorm te verliezen vanwege het hoge watergehalte. Daarom raden wij aan deze groentesoorten alleen in te vriezen wanneer zij in gekookte toestand zullen worden gegeten.

## Brood

Brood kan 2 maanden worden bewaard. Ontdooien bij 50 °C in een niet voorverwarmde oven.

## Boter en Kaas

Boter en kaas moet u in porties voor één week invriezen. Boter is 8 maanden houdbaar, net als harde kaassoorten (Parmesaanse kaas). De houdbaarheid van andere kaassoorten is 4 maanden. Ontdooien moet in de koelkast plaatsvinden, waarbij u moet letten op condenswater dat zich op de producten vormt. De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele fouten of onvolledigheden in dit boekje en behoudt zich het recht voor om te allen tijde, zonder voorafgaande kennisgeving, eventuele wijzigingen door te voeren, die hij om technische of commerciële redenen nodig acht.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

- SIKKERHEDSANVISNINGER
- BESKAFFELSE AF DET BRUGTE APPARATET
- OVERSIGT OVER FRYSESKABET
- DØRVENDING
- INSTALLATION
- ENERGIBESPARELSE
- ELTILSLUTNING
- IBRUGTAGNING
- OM AT BRUGE APPARATET
- FRYSNING
- OPTØNING
- RENGØRING
- DRIFTSFORSTYRELSE

## KÆRE KUNDE

Vi håber, at brugsvejledningen har besvaret alle Deres spørgsmål; ellers er De velkommen til at kontakte os på nedenstående telefonnumre. Skulle der mod forventning opstå fejl, er det vigtigt, at der kun rekvireres kvalificeret hjælp og kun benyttes originale reservedele. Opgiv altid apparatets fulde type- og ident. nummer ved en reklamation. Oplysningerne findes på apparatets typeskilt.

## SIKKERHEDSANVISNINGER

- Sørg for, at skabets emballage fjernes på en miljømæssig forsvarlig måde.
- Køle-/fryseskabet indeholder kølemidlet Isobutan (R600a) - en meget miljøvenlig men brændbar naturgas. Ved transport og opstilling af apparatet skal der sørges for, at kølemidlets kredsløb ikke beskadiges. Går der hul på kredsløbet, hold åben ild og lignende væk og luft ud.
- Har køle-/fryseskabet synlige skader, må det ikke tilsluttes. Kontakt omgående Deres leverandør.
- Køle-/fryseskabet er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.
- Køle-/fryseskabet skal installeres og tilsluttes i henhold til anvisningerne i denne vejledning. I modsat fald bortfalder vore garantiforpligtelser.
- Tilslutningen til elinstallationen skal foretages efter givne retningslinier. Se afsnittet herom.
- **Køle-/fryseskabet overholder gældende sikkerhedsbestemmelser. Reparation på elektriske apparater må kun udføres af fagfolk. Ukyndig reparation kan medføre fare for brugeren. Sørg ligeledes for, at der kun anvendes originale reservedele for at sikre funktionen og undgå følgeskader.**
- **I tilfælde af fejl og ved reparation skal der afbrydes for strømmen. Hvis stikket tages ud af stikkontakten: Tag fat i stikket - ikke i ledningen.**
- Udtjente apparater skal straks afmonteres og gøres ubrugelige. Låse bør fjernes eller ødelægges, for at legende børn ikke udsættes for fare ved at lukke sig selv inde i skabet.
- Sørg for, at det lukkede kølesystem bagpå udtjente apparater ikke beskadiges. Dette sikrer, at kølemidlet ikke slipper ud ukontrolleret. Skal et køle-/fryseskab kasseres, bør det afleveres til genbrug. Spørg Deres kommune desangående og sørg for ikke at beskadige kølerørene.
- Oplysninger om anvendte køle- og drivmidler findes på typeskiltet.

I overensstemmelse med de nyeste lovgivninger om miljø anvendes som kølemidler de såkaldte R600a eller R134a i små mængder afhængig af modellerne. Apparatets kølemiddel er angivet på pladen med betegnelserne. I tilfælde af skader på kølekredsens komponenter (f.eks. rør) i apparater med R600a skal rummet hvor apparatet er anbragt udluftes, undgå at forårsage ild eller gnister af nogen som helst slags i nogle minutter.

De dele af fryseren der kommer i kontakt med fødevarerne er i overensstemmelse med gældende EF-direktiver med hensyn til hygiejne.

CE-mærkningen garanterer, at køle-/fryseskabet overholder EU retningslinierne 89/336, 73/23 og 96/57



## BESKAFFELSE AF DET BRUGTE APPARATET

Dersom dette apparat skal erstatte et andet, alt udstyr: smækklås, fjederlås, lås med nøgle, etc., før det kastes bort, bør gøres ubrugelig, eller, hvad er endnu bedre, bør døren tages af, for at undgå, at børn under lege, og dyr, kan lukke sig inde.

Træk stikket ud af stikkontakten og klip den elektriske ledning fra apparatet. Køleskabe og frysebokse indeholder kølende gasser og stoffer som kræver en tilegnet behandling mens mange materialer hvoraf apparatet er opbygget, kan bruges igen.

Bring apparaterne til de dertil indrettede opsamlingssteder: Deres kommune kan give Dem oplysninger angående en ekologisk korrekt bortskaffelse.

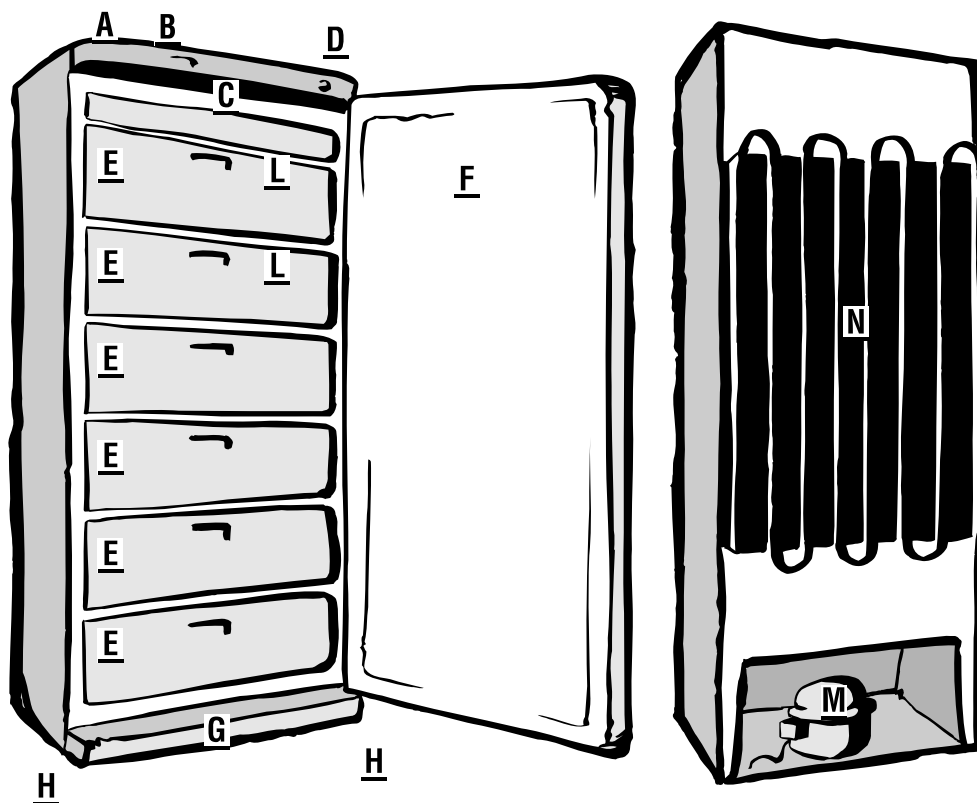


## OVERSICHT OVER FRYSESKABET

### OVERSICHT

- A Elektronisk termometer\*
- B Mekanisk termometer\*
- C Afbryder\*
- D Termostatknop
- E Skuffer og/eller låger
- F Frysekalender
- G Sokkel\*
- H Skruefødder
- L Afdelinger til hurtig indfrysning
- M Kompressor
- N Kondensator

\* Findes kun i nogle modeller  
Billederne tjener kun  
brugsanvisningen



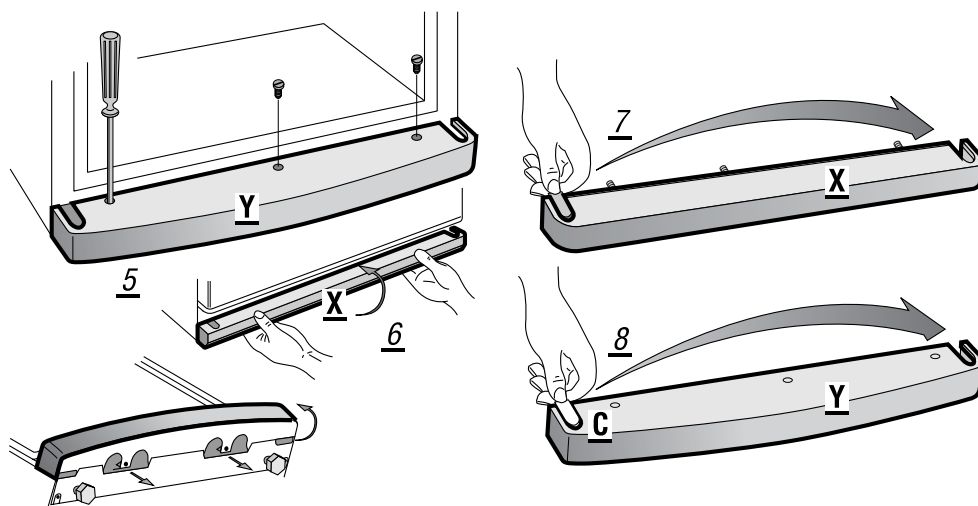
## DØRVENDING

Dørenes åbning er i venstre side (hængslerne er i højre side); hvis åbningen ønskes i højre side, kan dørene vendes som følger; hvis Deres model er uden sokkel udlades afsnittet om soklen.

Apparatet kan have forskellige typer hængsler: se billederne der svarer til Deres model.

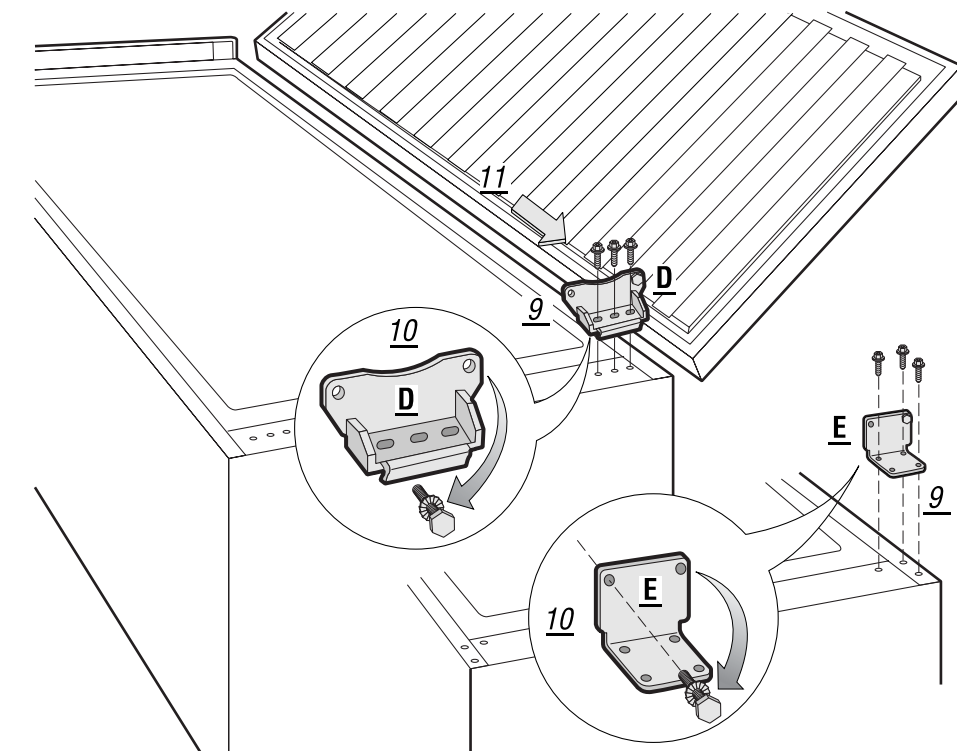
Med sokkel

1. Soklen Y fjernes ved at skrue skrueene af (5). Hvis De har model X (6) fjernes soklen ved at trække befæstigelsesne som befinder sig på indersiden af soklen (i midten) nedad med hænderne og ved at dreje soklen opad for at løsne den.
2. Både i tilfælde af model X og model Y fjernes befæstigelsen C (7/8) fra venstre side og indsættes på højre side.  
Soklen som lige er blevet ændret lægges til side. Nedenstående instrukser følges.



### Uden sokkel

1. Apparatet lægges forsigtigt på bagsiden (døren opad).
2. Hængslet D/E (9) skrues af, akser på højre side skrues af og skrues fast på venstre side (10).
3. Døren til fryseren fjernes (11).
4. Hængslet F skrues af (12) og monteres på venstre side (13).
5. Døren til fryseren monteres (14).
6. Hængslet D/E (som blev ændret i punkt 2) skrues fast (15).
7. Hvis apparatet har en sokkel monteres soklen igen.



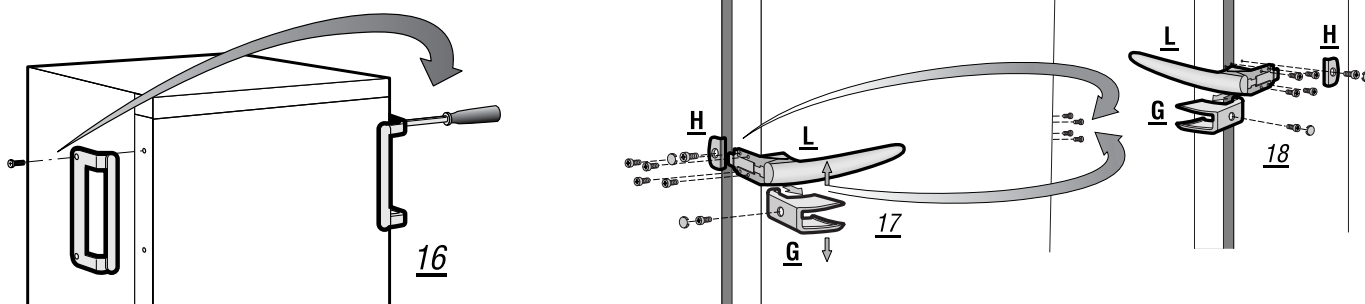
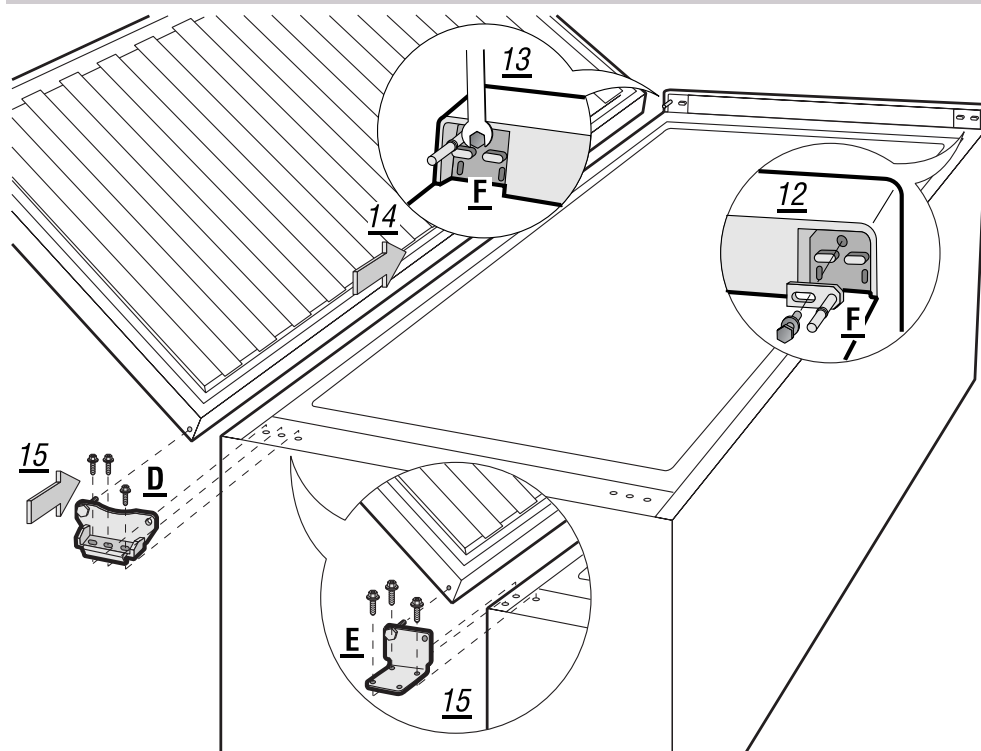
### ÆNDRING AF HÅNDTAG

Hvis apparatet har et fast lodret eller vandret håndtag, skrues det af og skrues fast på højre side (16), tapperne som sidder i hullerne flyttes.

Hvis apparatet har et bøjeligt håndtag, fjernes dækslet G (17) ved at skrue skruen af som sidder under et lille dæksel. Håndtaget L på venstre side skrues af og flyttes til højre side. De 4 fastgørelseshuller ø 3 bores ved at bruge selve håndtaget som målskitse. Håndtaget skrues fast på døren og dækslet G indsættes. Blokering H på venstre side skrues af og monteres på højre side. Den skal sidde parallelt til håndtaget og sidde helt tæt til skabets kant.

**N.B.: Boremaskinen må ikke bruges til at bore huller i selve skabet, men kun til at bore huller i døren.** Den vedlagte selvskærende skrue skrues fast (hullerne er ikke forborede). Hullet i venstre side lukkes med den ekstra vedlagte tap.

De beskyttende tapper (vedlagt) indsættes i hullerne i venstre side.



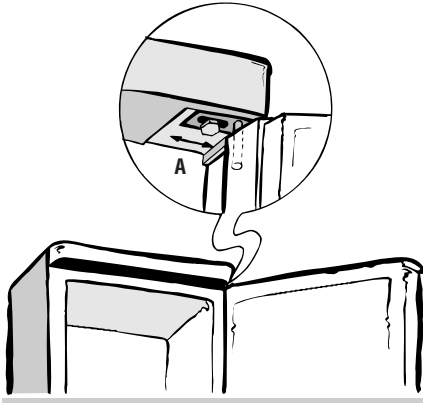
## INSTALLATION

### Placering

Før De påbegynder installationen, bør De læse sikkerhedsanvisningerne på side 2 grundigt. Placer fryseskabet i et tørt og ventileret rum. Rummets temperatur har indvirkning på skabets strømforbrug. Skabet bør derfor

- ikke udsættes for direkte sollys,
- ikke placeres ved siden af komfur, radiator eller lignende.

Skabet må ikke stå helt ind til væggen. Benyt her afstandsholderen på skabets bagside. Indstil de to forreste fødder, så skabet hælder en lille smule bagover, dette sikrer en perfekt lukning af dørene.

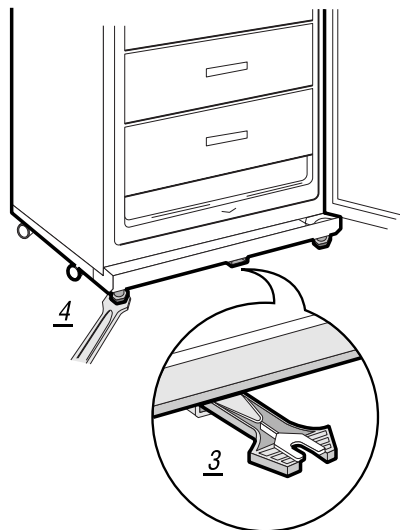


Apparatet virker bedst ved en stuetemperatur mellem 16 °C og 32 °C.

### Justering af hængsler

Det kan hænde, i følge af et tilfældig stød fremkommet under transport, at den øverste dør står ikke i linie med frontpanelet. I så fald, drej lidt på skruen som fæster boltpladen (A) på den øverste hængsel. Luk døren og opstil den i linie med frontpanelet.

Skrue skruen fast og kontrollér at pakningen er i orden og døren slutter tæt.



### Installation af skabe udrustet med hjul

Hvis Deres skab er udrustet med hjul, husk at disse hjælper til at bevage apparatet lidt: træk det ikke over for en stor afstand.

Efter at skabet er placeret i ønsket stilling, tag nøglen ud, som findes under soklen (fig. 3) og drej mod uret de to forreste fødder (fig. 4) mod uret indtil de to forreste hjul hæver sig lidt fra gulvet: på denne måde bliver apparatet blokeret. Justér fødderne, så apparatet har en let hældning bagover.

## ENERGIBESPARELSE

1. Placer køle-/fryseskabet i henhold til anvisningerne under installation.
2. Sørg for, at der ikke kommer varme ind i skabet. Lad ikke døren stå åben i længere tid, sæt ikke varme ting i skabet. Kontrollér jævnligt dørpakningen. Sørg for, at døren altid lukker korrekt. Kontakt vor serviceafdeling om nødvendigt.
3. Skabet arbejder bedst, når der ikke er for meget rim/is. Sørg for at afrime skabet, når rimlaget er over 1-2 cm. Ved No-Frost apparater er afrimning ikke nødvendig. Rengør jævnligt kondensatoren bagpå skabet i henhold til anvisningerne her i vejledningen.

## ELTILSLUTNING



Strømforsyning (vekselstrøm) og spænding skal stemme overens med typeskiltet. Typeskiltet er placeret forinden til venstre på indersiden af køleskabet. Køle-/fryseskabet skal tilsluttes en afbryder med 3 mm brydeafstand i alle poler. Installations sikringer skal være på 10A. eller mere.

Køle-/fryseskabet skal ekstrabeskyttes i henhold til stærkstrømsreglementet. Det gælder også, selvom der er tale om udskiftning af et køle-/fryseskab, der ikke har været ekstrabeskyttet. Formålet med ekstrabeskyttelse er at beskytte brugeren mod farlige elektriske stød i tilfælde af fejl.

I boliger opført efter 1. april 1975 vil alle stikkontakter i køkkenet og eventuelt bryggers være omfattet af en ekstrabeskyttelse.

I boliger opført før 1. april 1975 er ekstrabeskyttelsen i orden, hvis der er installeret HFI-afbryder, som omfatter den stikkontakt fryseskabet skal forbindes til.

I begge tilfælde skal der,

- hvis stikkontakten er for trebenet stikprop, benyttes en trebenet stikprop, og lederen med grøn/gul isolering skal tilsluttes jordklemmen,+

- hvis stikkontakten kun er for tobenet stikprop, benyttes en tobenet stikprop. Hvis brugeren selv monterer denne, skal lederen med grøn/gul isolering klippes af så tæt som muligt på det sted, hvor ledningen går ind i stikproppen.

I alle andre tilfælde bør De lade en autoriseret elinstallatør undersøge, hvordan De nemmest får ekstrabeskyttet køle-/fryseskabet. Elektricitetsrådet anbefaler, at den krævede ekstrabeskyttelse udføres med HFI-afbryder.

## IBRUGTAGNING

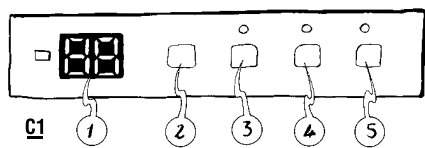
Blev skabet leveret liggende, bør det stå mindst 2 timer, før De tilslutter skabet. Rengør skabet og tilslut det i henhold til ovennævnte anvisninger. Stil termostaten på den ønskede temperatur.

### Advarsel for apparater "High System"

Disse apparater har en fordampers forsynet med én eller med to akkumulatorplader til opladning af kulde, af hvilken én, som er anbragt ovenfor, findes i hver model af denne serie, den anden, nedenfor, findes kun på større modeller.

Denne type af fordampere reducerer strømforbruget i høj grad. På grund af disse pladers høje kapacitet til at oplade kulde, er det nødvendigt, når apparatet sættes i funktion for første gang, at vente mindst 10 timer før fødevarerne anbringes i fryseren, så at opløsningen i pladerne kan afkøles tilstrækkelig.

## OM AT BRUGE APPARATET



### Indstilling af fryseren

Se elektronisk kontrol (C1) i øvre del af skabet. Her er: en tænd/sluk-knap **3** med grøn kontrollampe; en knap til hurtig indfrysning med gul kontrollampe; en knap som stopper det akustiske signal med rød kontrollampe; en knap til indstilling af temperaturen **2** og temperaturen **1**.

### Om at tænde og slukke for apparatet

#### IGANGSÆTTELSE:

Tryk på tænd/sluk-knappen **3** indtil kontrollampen til temperaturen tænder og begynder at blinke. Alarmen ringer første gang man sætter apparatet i gang og når apparatet er "varmt".

For at stoppe alarmen trykker man på alarm stop-knappen **5**. Yderlige oplysninger findes i afsnittet om "temperaturalarm".

### Regulering af temperaturen

Apparatet er tænkt til huslig brug. En temperatur af -18 °C anbefales.

Temperaturen sænkes ved at trykke på knap **2**.

Temperaturen stiger ved at trykke på knap **2** til temperaturen står på position -30 °C.

Ved at blive ved med at trykke på knap **2** stiger temperaturen til position -15 °C.

Temperaturen kan indstilles mellem -15 °C og -30 °C.

Mens temperaturen reguleres blinker den tidligere temperatur på panelet. Når man for første gang trykker på knappen til indstilling af temperatur, vises den sidste indstilling af temperaturen ("udgangsindstilling"). Temperaturen kan indstilles en grad ad gangen ved kort at trykke på knappen. Hvis man holder på knappen skifter temperaturen hurtigere.

Den elektroniske kontrol viser temperaturen i fryseren efter ca. 5 sekunder fra man har trykket på knappen.

### Børnesikkerhed

Børnesikkerheden sørger for at apparatet ikke slukkes ved en fejltagelse. Børnesikkerheden indstilles ved at holde alarmknappen **5** mens man samtidig trykker på tænd/sluk-knappen i **2** sekunder.

Børnesikkerheden fjernes ved at trykke på de samme knapper. Når børnesikkerheden er aktiveret vises ordet SI (ja) et par sekunder på kontrolpanelet.

### Hvordan temperaturen vises

Når apparatet virker normalt vises temperaturen af de varmeste dybfrosne produkter. Temperaturen kan være et par grader højere eller lavere end den er sat til.

### Belysning af kontrolpanelet

Kontrolpanelets belysning kan tilpasses omgivelserne. Der er to niveauer. Tryk samtidigt på knap **5** og **2** for at vælge niveauet. Lav belysning sparer på forbruget af energi.

### Temperaturalarm

Går i gang når fryserens temperatur ikke er lav nok (i forhold til temperaturen den er sat til). En rød kontrollampe (rød led som blinker) og et akustisk signal ("buzzer") starter. Hvis temperaturen falder igen, stopper alarmen. Man kan stoppe det akustiske alarmsignal ved at trykke på knappen **5** (akustisk signal stop).

### Alarm som ringer når spændingen ikke er i orden

Hvis temperaturen stiger over sikkerheds niveauet for fødevarer efter en strømafbrydelse eller af andre årsager og så igen når til temperaturen den er sat til, stopper alarmen (lampe og akustisk signal) ikke automatisk, men man skal trykke på knappen **5**. Indtil alarmen stopper vises skiftevis temperaturen i fryseren og temperaturen der var i fryseren da alarmen startede.

### Døralarm

Hvis døren står åben længere end et minut lyder et akustisk signal. Alarmen stopper når man lukker døren eller trykker på knappen **5**.

### Super indfrysning

Ved at trykke på knappen **4** på fryseren falder temperaturen til den laveste temperatur. Super indfrysning stoppes ved igen at trykke på knap **4** eller automatisk efter **48** timer.

**PAS PÅ:** Før De lukker fryserdøren, skal De sikre Dem, at skuffer og hylder er lukket ordentligt.

## FRYSNING

### BEMÆRK:

Ved køb af frostvarer bør De sikre Dem, 1. at pakken ikke har været åbnet eller er beskadiget,

2. at der ikke hænger isdråber på pakken (tegn på, at

varen har været delvist optøet),

3. at der står pakkedato og andre relevante oplysninger

(Deres fryser er 4-stjernet).

4. at frostvarerne under transport ikke tør helt eller delvist op.

**Is, specielt sodavandsis og isterninger, må ikke spises straks eller for kolde. Pga. de lave temperaturer er der fare for "forbrænding".**

Når døren er åben, stiger temperaturen i fryseren. Døren skal derfor åbnes mindst muligt og i så kort tid som muligt.

**Hold døren lukket i tilfælde af strømsvigt. Det holder på kulden, og varerne optøes langsomt.**

Er varerne optøet, skal de tilberedes, før de kan fryses igen.

## Frysning

Fryseskabet kan lynfryse friske madvarer. For at opnå det bedste resultat, bør De følge nedenstående anvisninger meget nøje:

- Anvend kun varer af god kvalitet - kvalitet kan bevares ved nedfrysning, men ikke forbedres.
- Vask og klargør varerne meget omhyggeligt og læg dem i frostposer eller anden fryseegnet emballage. Luk emballagen omhyggeligt.
- Skabets maksimale indfrysningskapacitet (...kg/24 h) står på typeskiltet. Den bør ikke overskrides.
- Pak i så små portioner som muligt for at udnytte pladsen i fryseren bedst muligt.
- Nedfrys hurtigt hver enkelt portion og læg dem så tæt på fryserens kølende sider som muligt.
- **Ved nedfrysning af flere friske madvarer bør De 24 timer før trykke på Superfrost (se oversigt over skabet).**
- I modeller med tre eller fire skuffer er lynfrys skuffen skuffe nr. 2 fra oven og i modeller med to skuffer er det den øverste.
- Mærk altid frostvarer med indhold, mængde og pakkedato.
- Friske madvarer, der nedfryses, må helst ikke komme i berøring med allerede frosne varer. Pakkerne skal være tørre for at forhindre sammenfrysning.
- Frys ikke kulsyreholdige drikke, da emballagen kan springe.
- Overhold holdbarhedstiden angivet i frysetabellerne eller på emballagen.

Når man ønsker at fryse friske fødevarer skal afdelingen til hurtig indfrysning tømmes ved at komme de dybfrosne madvarer i de andre afdelinger i fryseren. Hurtig indfrysning kan nu startes. Efter 24 timer kan de friske fødevarer kommes i afdelingen til hurtig indfrysning.

De øverste to hylder er til hurtig indfrysning.

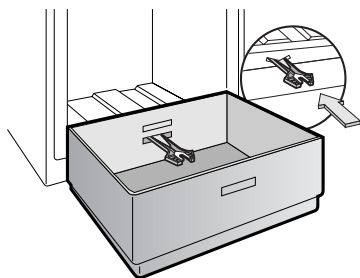
Max. kvantum fødevarer man kan dybfryse er angivet på skiltet under Frysekapacitet/Freezing capacity (kg/24h). Kom aldrig et større kvantum fødevarer i fryseren på en gang. Hurtig indfrysning kan stoppes efter 24 timer og termostaten indstilles på opbevaring.

## OPTØNING

Optø altid kun den mængde, der skal bruges. Optøede madvarer bør hurtigst muligt tilberedes. Frosne madvarer kan optøs på følgende måde:

- i køleskabet; derved udnyttes kulden, som frostvaren afgiver, til at køle skabets indhold
- ved rumtemperatur
- i ovn ved 40°C/50°C eller i mikrobølgeovn
- ved direkte tilberedning

## AFRIMNING



### FRYSESKABET

Bliver ikke afrimet automatisk, da frosne madvarer ikke må optøs. Det bør derfor afrimes manuelt engang imellem, da tykke lag is forhøjer energiforbruget. Vi anbefaler en afrimning to gange om året.

Tøm skabet, pak frostvarerne ind i avispapir eller tæpper og stil dem et køligt sted, indtil fryseren er afrimet. Sluk for strømmen.

Sæt flappen A eller skraberen A1 i hullet fornedet og sæt en flad skål nedenunder til opsamling af tøvet vand. Når islaget begynder at tøm, kan De forsigtigt løsne det med en plastikskraber. Anvend aldrig skarpe genstande af metal, så skabet beskadiges.

For at fremskynde afrimningen kan De stille en skål/grøde med varmt, men ikke kogende vand i fryseren.

Der må aldrig anvendes elektriske varmeapparater, dampapparater, afrimningsspray, afiser, åben ild eller skarpe metalgenstande; der er fare for tilskadekomst eller beskadigelse af skabet.

Når fryseskabet er afrimet, aftørres det omhyggeligt. Derefter kan det rengøres, startes igen og frostvarerne kan lægges tilbage.

I nogle modeller kan afrimningsvandet opsamles ved hjælp af den lille "plastikskovl"/nøglen som indsættes i revnen. Vandet opsamles i nederste skuffe i fryseren som sættes under afløbet.

Når isen begynder at smelte, kan plastikskraberens bruges til forsigtigt at fjerne isen fra fryserens vægge.

## RENGØRING

### Indvendig rengøring

Foretag aldrig nogen form for rengøring uden først at have taget stikket ud af stikkontakten.

Udfør rengøring af fryseafdelingen med natrium bikarbonat opløst i vand (1 skefuld til 4 liter vand). BRUG IKKE SKRABENDE SKUREPULVER,

Efter afvaskningen, skyl af med vand og aftør med en klud. Sæt stikket i stikkontakten. Indstil termostaten i køleafdelingen på opbevaringstemperatur. Vent 3/4 time inden madvarerne anbringes inde i skabet.

I fryseafdelingen, indstil kontakten til hurtig indfrysning og vent 3/4 time inden dybfrost varer og/eller færske madvarer anbringes derinde, i respektive rum. Efter 24 timer fra tilkobling af indrysningskontakten, frakoble den og drej termostaten hen på opbevaringstemperaturen.

### Udvendig rengøring

Foretag aldrig nogen form for rengøring uden først at have taget stikket ud af stikkontakten

Udfør den udvendige rengøring med densamme metode og med densamme nøjagtighed som blev anvendt til indvendig rengøring. Husk, af og til, at afrense kondensatoren, som befinder sig bagom apparatet. Gør dette med en tør pensel eller, hvad er endnu bedre, ved hjælp af en støvsuger.

## DRIFTSFORSTYRRELSER

Køle-/fryseskabets konstruktion sikrer stabil drift og lang levetid. Skulle der alligevel opstå driftsforstyrrelser, beder vi Dem undersøge, om forstyrrelsen skyldes en betjeningsfejl, for i så fald dækker garantien ikke.

Følgende driftsforstyrrelser kan De ved kontrol af årsagerne selv afhjælpe:

**Mærkelige lyde:** Fødderne er ikke justeret rigtigt og skabet vibrerer.

**Fryseskabet fryser ikke hårdt nok:** Der er blevet lagt mere end den maksimalt anbefalede mængde i til nedfrysning. Døren er blevet åbnet for tit. Døren er ikke rigtig lukket.

**Skabet køler/fryser ikke:** Sidder stikket i stikkontakten? Kontroller installationens sikringer.

Kontroller, om HFI-afbryderen har været aktiveret. Står termostaten på 0?

**Skabet er varmt på ydersiden:** Dette er ingen fejl - det er for at sikre, at der ikke dannes kondens på ydersiden.

**Det frosne kød har hvide striber:** Skabet fryser med for lave temperatur, eller kødet har ligget for længe (mindste holdbarhed er overskredet).

**Frostvaren er ikke frosset igennem:** Meget sukker-, fedt- og alkoholholdige varer som is og saft fryser ikke helt igennem, men vil stadig være lidt bløde.

**Rim/is i fryseren:** Døren har ikke været rigtig lukket, eller den har været åbnet for tit.

**For tykt et lag i fryseren:** Døren har ikke været rigtig lukket, eller den har været åbnet for tit. Skabet bør afrimes.

**Vanddråber eller is på køleskabets bagvæg:** Køleskabets bagvæg er en køleplade. Det er derfor normalt, at der under brug er små is- eller vanddråber at se på den. Disse forsvinder af sig selv pga. den automatiske afrimning.

**Det er svært at åbne døren:** Der vil altid være en vis modstand, når døren åbnes - især hvis den lige er blevet lukket. Dette sikrer, at døren er absolut tæt.

## Nedfrysningstabeller

## Fersk Kød

PRODUKT	HOLDBARHED
Lammekød i små stykker	8 måneder
Svinekød	5 måneder
Suppekød af okse, roastbeef	10 måneder
Oksesteaks, gullasch	8 måneder
Kalvesteg	8 måneder
Kalvesnitsler	10 måneder
Hakket kød	4 måneder
Indvolde	3 måneder
Pølser	2 måneder

Vi anbefaler at lade kødet optø helt, før det tilberedes. Herved undgår De, at kødet ikke har fået nok indeni, selvom det på ydersiden ser tilpas tilberedt ud. Undtaget herfra er kogt suppekød og panerede snitsler, der kan tilberedes direkte ved svag til middel varme.

## Vildt – Fjerkræ

Plukkes eller flås, renses og evt. skæres i mindre stykker, vaskes og tørres, inden det fryses ned.

PRODUKT	HOLDBARHED
And	4 måneder
Hare	6 måneder
Suppehøne	7 måneder
Gås	4 måneder
Stegekylling	10 måneder
Kalkun	6 måneder
Indvolde	3 måneder
Vildand	8 måneder
Sneppe, fasan	8 måneder
Kanin	6 måneder
Agerhøne, vagtel	8 måneder

## Fisk

PRODUKT	HOLDBARHED	FORBEREDELSE TIL NEDFRYSNING
Karpe	2 måneder	Fjern skæl, rens fisken og fjern hoved, vask og tør fisken inden frysning
Gedde, laks		
Pighvar		
Makrel		
Suder		
Forel	3 måneder	Flå fisken, rens den og fjern hoved, dyp fisken i koldt saltvand i ca. 30 sek. og tør den.
Guldbrasen		
Søtunge		

## Tilberedte Retter

Tips: Retternes holdbarhed forkortes, hvis De anvender spæk eller flæsk. Meget fedt kød bliver hurtigt harsk.

PRODUKT	HOLDBARHED	FORBEREDELSE TIL NEDFRYSNING
Gryderetter	3 måneder	ikke helt færdigkogt
Tomatsauce	3 måneder	færdigkogt
Grøntsagsretter	2 måneder	uden makaroni
Lasagne	4 måneder	ikke helt færdigbagt
Steg	2 måneder	færdigstegt
Kalveskank	1 måned	ikke færdigkogt
Grydesteg	3 måneder	ikke helt færdigstegt
Vildtragout	2 måneder	færdigkogt
Kogt fisk	2 måneder	færdigkogt
Ovnbagt fisk	2 måneder	færdigbagt
Fyldte peberfrugter, auberginer, squash (kødfyld)	2 måneder	færdigbagt
Svampe, grøntsagsblandinger	2 måneder	ikke helt færdigkogt
Kogt spinat	2 måneder	ikke helt færdigkogt
Pizza	6 måneder	færdigbagt

Læg eller sæt retterne direkte i gryden eller ovnen.



## Grøntsager

For at bevare vitaminer og mineraler anbefaler vi, at De blancherer grøntsagerne med damp. Så behøver De heller ikke vente på, at de bliver tørre igen. Grøntsagerne skal blot afkøles.

PRODUKT	HOLDBARHED	FORBEREDELSE	BLANCHERING
Asparges	12 måneder	vask og skræl	2 minutter
Kål, blomkål	6 måneder	rens og skær i stykker	2 minutter (1)
Artiskokker	12 måneder	fjern de yderste blade	6 minutter (1)
Hvide bønner	12 måneder	Bælges	3 minutter
Grønne bønner	12 måneder	vask og fjern stilken	4 minutter
Svampe	12 måneder	rens dem	2 minutter (1)
Auberginer	12 måneder	rens og skær i skiver	4 minutter (2)
Peberfrugter (3)	12 måneder	rens og skær i skiver – fjern ikke frøene.	blancheres ikke
Ærter (3)	12 måneder	Bælges og fryses i et lag, pakkes så i beholder.	blancheres ikke
Persille, basilikum	8 måneder	Vaskes	blancheres ikke
Spinat	12 måneder	Vaskes	2 minutter
Suppeurter (selleri, gulerødder, porrer m.m.)	12 måneder	vask, skær i stykker, del i portioner. Anvend ikke kartofler, da de bliver sorte.	blancheres ikke

1. Tilsæt lidt eddike eller citronsaft til kogevandet.

2. Læg grøntsagerne i salt inden kogningen.

3. Ved optøning har disse grøntsager tendens til at miste formen pga. deres høje vandindhold. Vi anbefaler derfor kun at fryse disse grøntsager, hvis de skal spises kogt/tilberedt.

Vi anbefaler, at grøntsagerne straks tilberedes uden forudgående optøning. Afkort tilberedningstiden med blancheringstiden.

## Frugt

Frugt kan inden frysning enten drysses med sukker eller overhældes med en sukkerlage, alt efter hvad frugten skal anvendes til efter frysningen.

PRODUKT	HOLDBARHED	FORBEREDELSE TIL NEDFRYSNING
Abrikoser	8 måneder	vask og fjern sten
Ananas	10 måneder	skræl og skær i skiver el. stykker
Appelsiner	10 måneder	skræl og skær i skiver el. stykker
Kirsebær	10 måneder	vask og fjern sten
Jordbær	12 måneder	vask og nip
Melon	12 måneder	skræl, fjern kerner og skær i stykker
Fersken	8 måneder	skræl, fjern sten, skær i stykker
Grapefrugt	12 måneder	skræl og skær i skiver el. stykker
Saft af citrusfrugter	10 måneder	tilsæt evt. sukker inden frysning
Blommer	12 måneder	vask og fjern sten
Vindruer	12 måneder	vask og fjern stilke
Blå-/brom-/hind-/stikkels-/solbær og ribs	10 måneder	vask og fjern stilke, drys evt. sukker på.

## Brød

kan opbevares i fryser i 2 måneder. Optøs i ikke forvarmet ovn ved 50°C.

## Smør og Ost

Smør og ost fryses i passende ugeportioner. Smør og fast ost (f.eks. parmesan) kan holde sig 8 måneder. Andre oste kan holde sig i 4 måneder. Smør og ost bør optøs i køleskabet. Pas på kondensvandet, der dannes på produktet.





