

*Instructions pour utilisation et installation*

F

*Aufstell- und Gebrauchsanweisung*

D

*Instructions for installation and use*

GB

*Instruções de instalação e utilização*

P

*Instrucciones para la instalación y utilización*

E

*Οδηγίες για την εγκατάσταση και την χρήση*

GR

*Handleiding voor gebruik en installatie*

NL

**CONGÉLATEUR ARMOIRE**

**GEFRIERSCHRANK**

**UPRIGHT FREEZER**

**CONGELADOR VERTICAL**

**CONGELADOR VERTICAL**

**Κόθετος Καταψύκτης**

**VERTICALE VRIESKAST**

**Brandt**

## 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.

## TABLE DES MATIÈRES

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

## 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 Usagi

Si cet appareil en remplace un autre avec fermeture à déclic, 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.

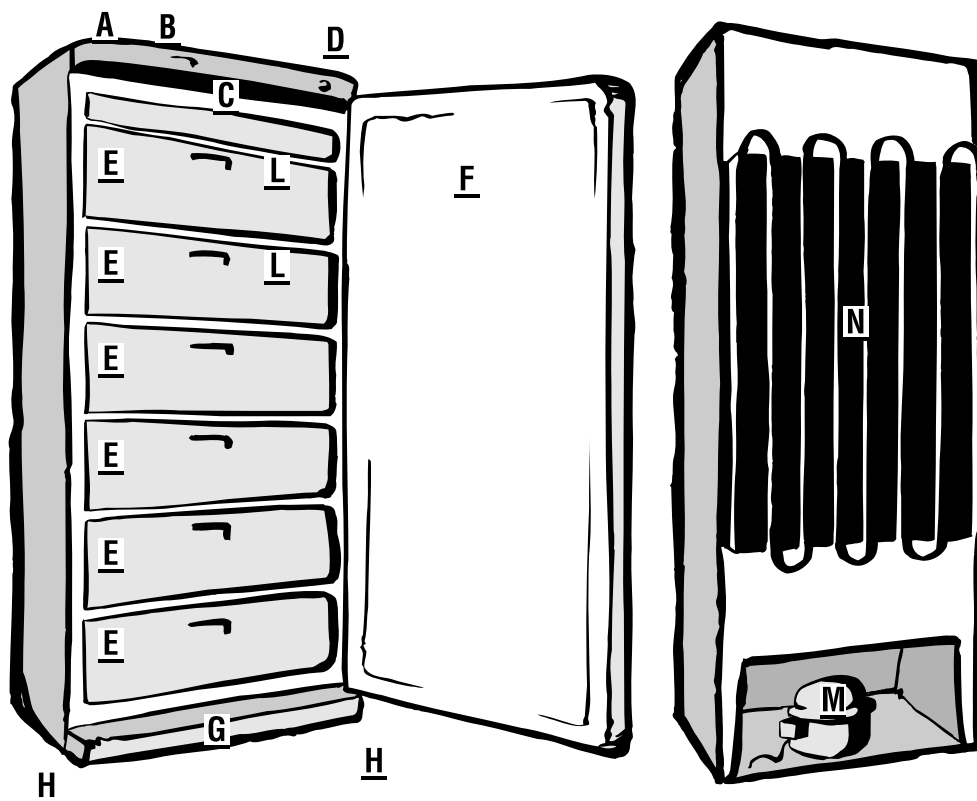
Apportez les produits dans des centres appropriés de ramassages: votre Commune pourra vous donner les indications nécessaires sur une élimination écologique correcte.

## DECOUVREZ VOTRE APPAREIL

### DESCRIPTION

- A Thermomètre électronique\*
- B Thermomètre mécanique\*
- C Interrupteur\*
- D Bouton réglage ou manette thermostat
- E Tiroirs et/ou casiers à abattants
- 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



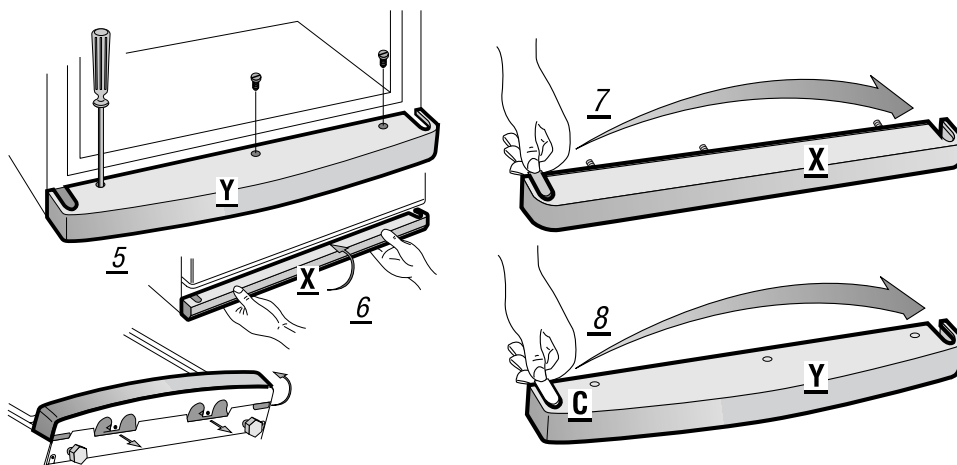
## RÉVERSIBILITÉ DE LA PORTE

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.

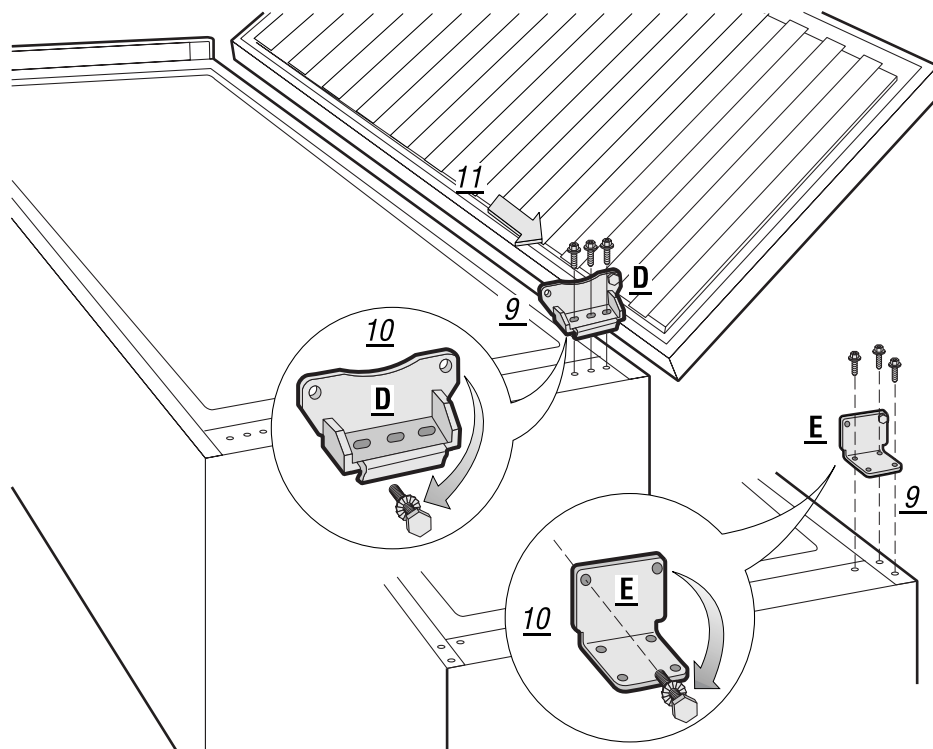
### Comment enlever la plinthe

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, dégager la languette C (fig. 7/8) du logement de gauche et enfilez-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.



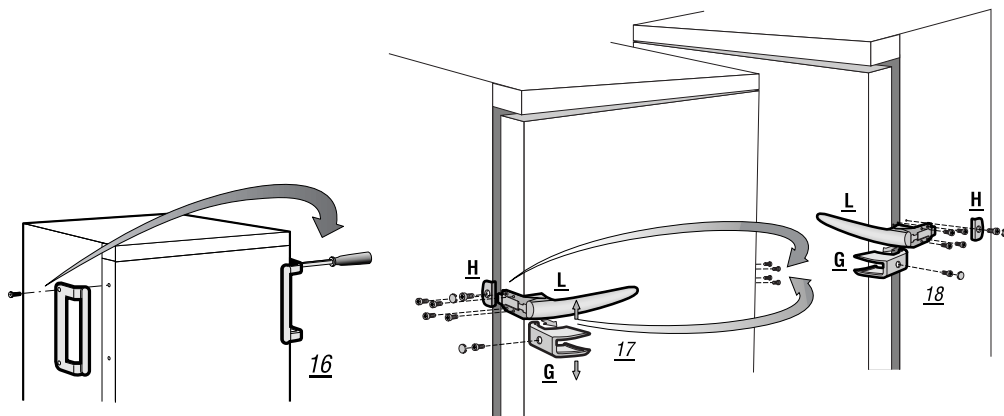
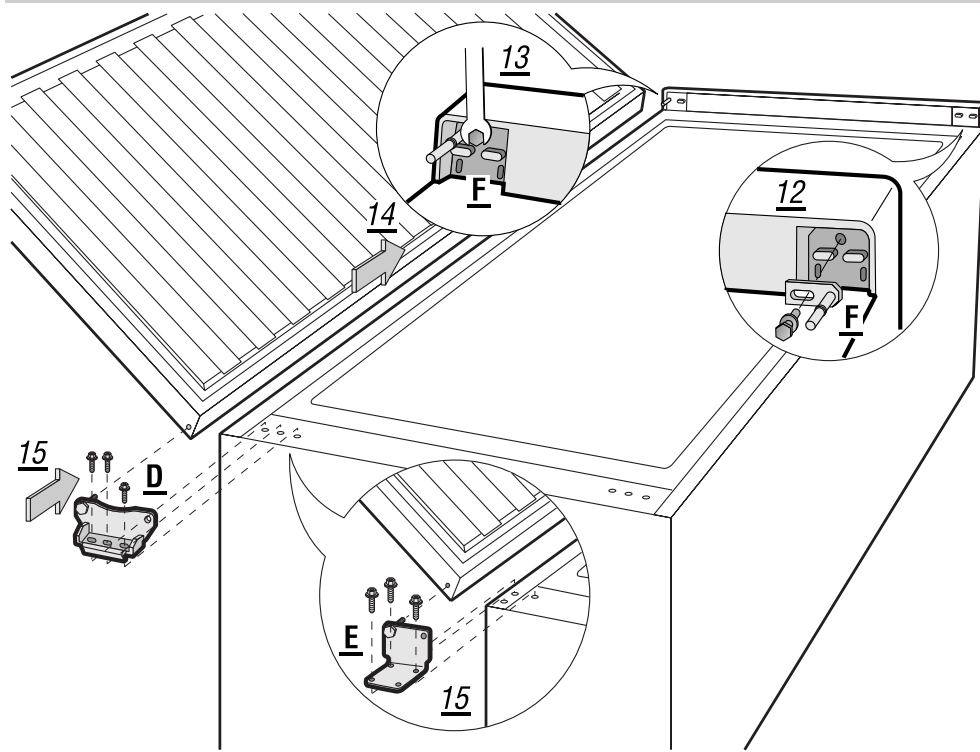
### Réversibilité de la poignée

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 trous 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.

Évitez 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.

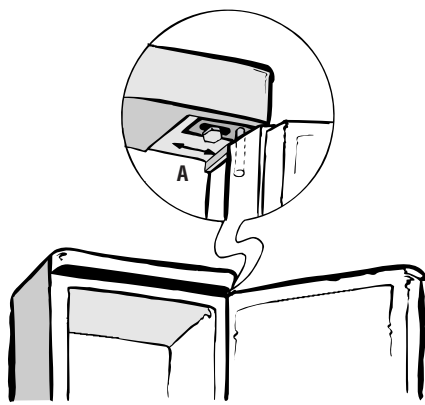
Ne le mettez pas près d'une source de chaleur comme un four ou un radiateur et maintenez-le à une distance minimale des autres meubles de 3/5 cm sur les côtés et de 10 cm au-dessus.

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

**Régalez les pieds antérieurs pour que l'appareil soit légèrement incliné en arrière : de cette façon, vous faciliteriez 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

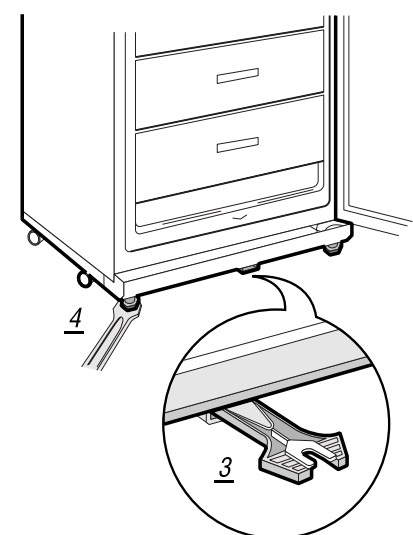
Il est possible qu'à cause des chocs accidentels reçus durant le transport, la porte supérieure ne soit pas parfaitement alignée avec le tableau. Dans ce cas, dévissez légèrement la vis qui fixe la plaquette (A) porte-pivot à la charnière supérieure. Fermez la porte et alignez-la avec le tableau. Ensuite,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

Régalez 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

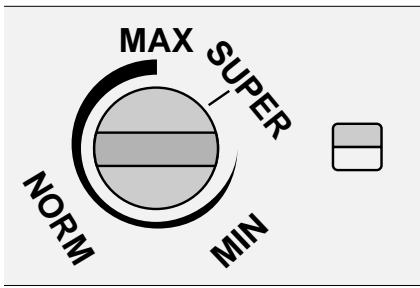
Nettoyez l'intérieur (voir le chapitre *Nettoyage*) et branchez l'appareil sur la prise de courant.

### 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 du Thermostat du Congélateur

Pour régler la température du congélateur tournez le bouton thermostat qui se trouve dans la zone des commandes. Normalement, une position intermédiaire est conseillée.

#### TEMOIN VERT

TEMOIN VERT allumé indique que l'appareil est sous tension.

#### TEMOIN ROUGE

Il indique que la température dans le congélateur est trop chaude (ex. manque de courant, dommage, etc.): activez la congélation rapide et contrôlez que les aliments dans le congélateur ne soient pas décongelés, même partiellement.

Maintenez la porte fermée, contrôlez que le témoin rouge s'éteigne (dans les deux heures environ) et réglez éventuellement le thermostat sur une position plus froide.

Le témoin rouge peut s'allumer, pendant une brève période de temps: lors de la congélation rapide, lorsque la porte est tenue ouverte pendant une période prolongée, ou bien lors de l'introduction de grandes quantités de denrées fraîches.

#### TEMOIN JAUNE

Il indique la phase de congélation rapide. Le congélateur est entrain de produire le maximum de froid possible.

#### CONGELATION RAPIDE

Pour les versions sans bouton sur le tableau de commande, on obtient la CONGELATION RAPIDE en positionnant le thermostat sur SUPER et on y met fin en tournant le thermostat dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre.

Pour obtenir le volume utile maximal, vous pouvez enlever les tiroirs du congélateur, l'exception du premier en bas.

Les contrôles suivants n'existent que sur certaines versions.

### Thermomètre électronique

Il comprend la lumière rouge d'alarme température, la lumière jaune de la congélation rapide, la lumière verte de branchement électrique, l'échelle de températures et un bouton. Dans certaines versions, la lumière rouge d'alarme et la lumière verte de branchement ne forment qu'un seul témoin, qui change de couleur. Le bouton sert à activer ou à mettre fin à la congélation rapide.

### Alarme porte ouverte

Un signal d'alarme acoustique se met à sonner lorsque la porte reste ouverte pendant plus d'une minute. Pour mettre fin à ce signal, il suffit de refermer la porte ou bien d'enfoncer l'interrupteur.

### Alarme température congélateur

Lorsque la lampe témoin rouge clignote, un signal d'alarme acoustique avertit que la température du congélateur est trop élevée. Le signal d'alarme acoustique s'interrompt lorsque l'on met le congélateur en phase de congélation rapide (bouton).

**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 mettrez 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.

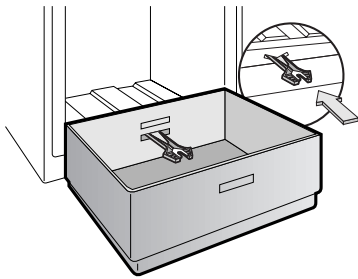
## DÉCONGÉLATION

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	
Caille	8 mois

## 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		
Poisson cuit à l'eau	2 mois	à point
Poisson au four		
Poivrons, aubergines		
Courgettes farcies avec de la viande		
Champignons sautés avec ail et persil, ratatouille de poivrons		
Epinards cuits à l'eau		
Pizza	6 mois	à point

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, dénoyautez, sirop à 30%
Ananas	10 mois	Epluchez, coupez en tranches, sirop à 30%
Oranges		
Cerises	12 mois	Lavez, dénoyautez, 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, dénoyautez, 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, dénoyautez, 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.

## SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE

Sie haben eine gute Wahl getroffen. Mit dem Kauf dieses Gerätes haben Sie sich für ein Produkt entschieden, daß höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienungskomfort verbindet. Bevor Sie Ihr neues Kühl-Gefriergerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Informationen zum sicheren Gebrauch, zum Aufstellen und zur Pflege des Gerätes.

Bewahren Sie bitte die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer weiter.

Diese Gebrauchsanweisung bezieht sich auf mehrere Modelle. Daher sind Abweichungen zu Ihrem Gerät möglich.

## INHALTSVERZEICHNIS

### SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

#### MACHEN SIE SICH MIT IHREM GERÄT VERTRAUT

#### WECHSEL DES TÜRANSCHLAGES

#### INSTALLATION DES GERÄTES

#### SO SPAREN SIE ENERGIE

#### ELEKTRISCHER ANSCHLUß

#### EINSCHALTEN

#### EINFRIEREN

#### AUFTAUEN

#### REINIGEN

#### KLEINE STÖRUNGEN UND UNREGELMÄSSIGKEITEN

## SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Das Gerät eignet sich zum Einfrieren und Tiefkühl lagern von Lebensmitteln für den Haushaltsgebrauch. Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann vom Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. Die Installation muß gemäß der Anleitung in dieser Gebrauchsanweisung erfolgen. Bei Nichtbeachtung kann das Gerät beschädigt werden. Umbauten oder Veränderungen am Gefriergerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig. Sollten Probleme bei der Funktion des Gerätes auftreten, so wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

**Ziehen Sie vor jedem Wartungsvorgang den Netzstecker aus der Steckdose, aber zerren Sie dabei nicht am elektrischen Zuleitungskabel oder am Gerät.**

Ausgediente Altgeräte bitte vor der Entsorgung unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen, Netzkabel durchtrennen, eventuell vorhandene Schnapp- oder Riegelschlösser entfernen, zerstören oder die Tür abmontieren. Dadurch verhindern Sie, daß sich spielende Kinder im Gerät einsperren (Erstickengefahr!) oder in andere lebensgefährliche Situationen geraten.

Um im Zuge mit den letzten Gesetzesbestimmungen des Umweltschutzes zu sein, verwenden wir kleine Kühlmittelmengen, die je nach dem Modell als R600a oder R134a bezeichnet werden. Der Kühlmitteltyp wird ausdrücklich auf dem Datenschild angezeigt. Für die mit R600a ausgestatteten Apparate, wird im Falle eines Schadens der Komponenten des kälteerzeugenden Kreislaufs (Rohre etc.) empfohlen, den Raum, in welchem sich der Apparat befindet, zu lüften und für mehrere Minuten keine Flammen, Funken oder andere Entzündungsquellen zu erzeugen.

Die Geräteteile, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, entsprechen den EG-Vorschriften Nr. EWG/89/109. Das Gerät entspricht außerdem den vorgesehenen Sicherheitsvorschriften für Elektrogeräte.

Die CE-Markierung bezeugt, dass dieses Gerät den in der EWG-Richtlinie 89/336 angeführten Bestimmungen (elektromagnetische Verträglichkeit), 73/23 (Niederspannung), 96/57 (Energieeffizienz) und deren weiteren Veränderungen entspricht.



## Das Entfernen Des Verwendeten Apperats

Falls dieser Apparat einen Anderen mit einrastendem, Feder-, oder Klappenverschluß etc. ersetzt, ist daran zu denken, daß vor dem Verschrotten der Verschluß so zu gestalten ist, das er nicht sichtbar ist, bzw. besser noch die Tür zu entfernen ist, um zu verhindern, das jemand darin eingeschlossen wird (spielende Kinder, Tiere, usw.).

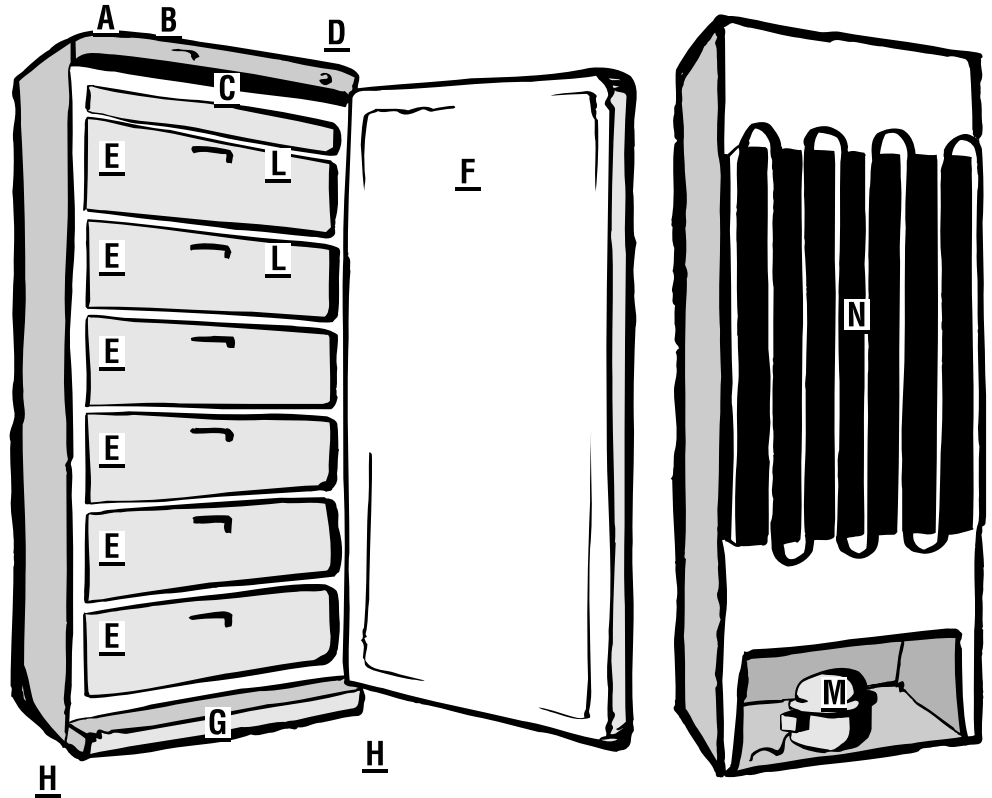
Entfernen Sie den Netzstecker und ziehen Sie das Speisungskabel. Die Kühlschränke und Gefriergeräte enthalten kühlendes Gas und Substanzen, die eines angemessenen Entfernens bedürfen, und sie enthalten außerdem viele Materialien, die recycled werden können. Übergeben Sie die Produkte an dafür vorgesehene Sammelstellen: Ihre Bezirksverwaltung kann Ihnen die notwendigen Anweisungen für ein korrektes, umweltbewußtes Entfernen geben.

## MACHEN SIE SICH MIT IHREM GERÄT VERTRAUT

### ZEICHENERKLÄRUNGEN

- A Elektronische Thermometer\*
- B Mechanische Thermometer\*
- C Schaltknopf\*
- D Thermostatregler
- E Schub- u./o. Klappfächer
- F Gefrierkalender
- G Sockel\*
- H Einstellbare FüÙe
- L Schnellgefrierfächer
- M Kompressor
- N Kondensator

\* Nur bei einigen Versionen vorhanden  
Zeichnung nur zu Illustrationszwecken



## WECHSEL DES TÜRANSCHLAGES

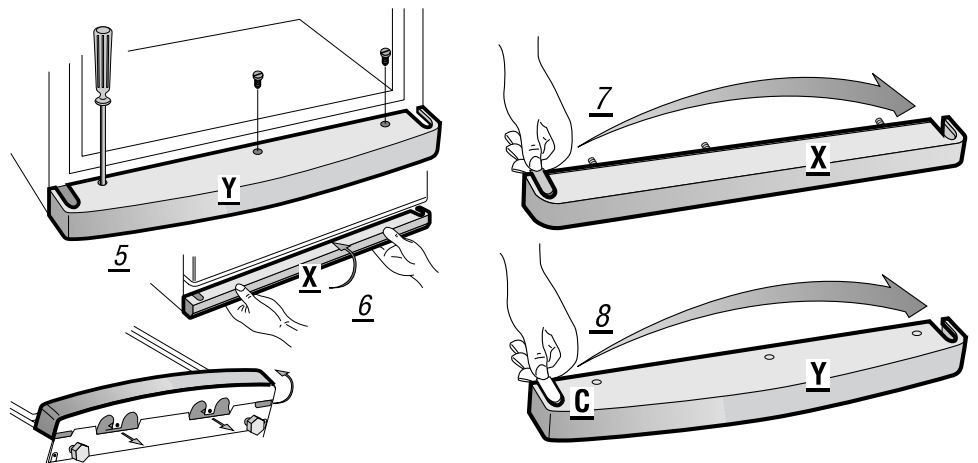
Der Türanschlag befindet sich normalerweise auf der linken Seite (Scharnier auf der rechten Seite); sollten Sie den Türanschlag auf der rechten Seite benötigen, so befolgen Sie für den Umbau bitte die Hinweise auf den folgenden Seiten. Sollte Ihr Gerät keinen Sockel haben, beginnen Sie bitte ab Seite 23 zu lesen.

Ihr Gerät kann verschiedene Arten von Scharnieren besitzen: Beziehen Sie sich auf das Bild, das Ihrer Version entspricht.

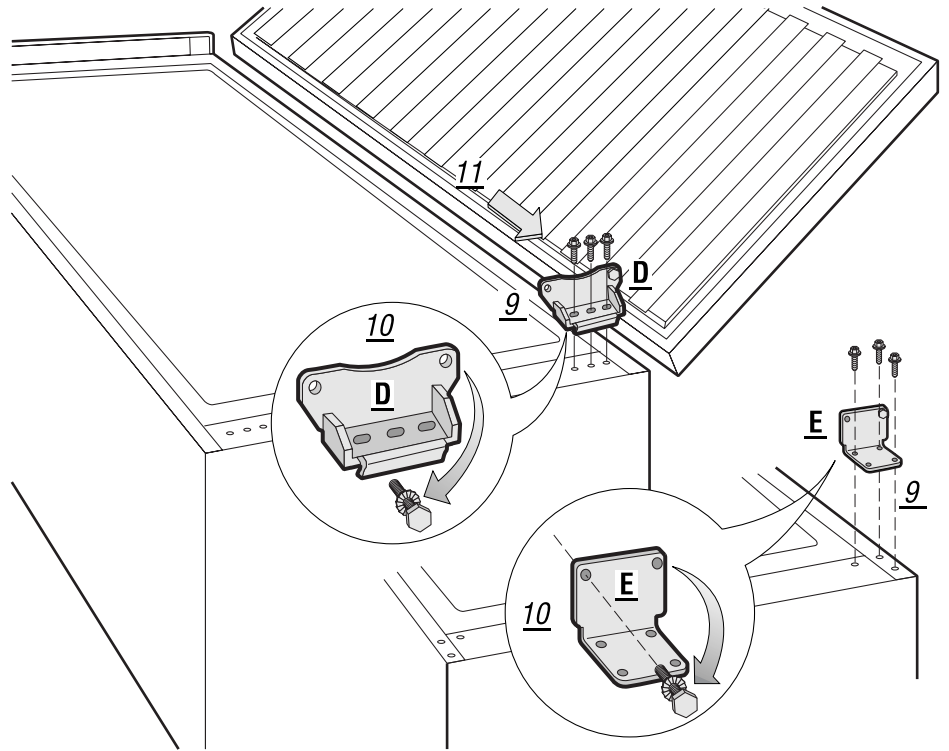
### Abnehmen des Sockels

1. Entfernen Sie den Sockel Y indem Sie die Schrauben lösen (Abbildung 5). Falls Sie stattdessen einen Sockel des Typs X vor sich haben (Abb. 6), entfernen Sie den Sockel, indem Sie Ihre Hände unter ihn schieben und die Laschen, die Sie gegen seine Mitte hin vorfinden, nach unten ziehen, um sie von den Zapfen zu lösen, Drehen Sie dann den Sockel nach oben um ihn abzunehmen.
2. Sowohl bei Typ X als auch Y ziehen Sie nun die Lasche C (Abb. 7/8) aus ihrem linken Sitz und schieben Sie sie in den rechten Sitz.

Legen Sie den so veränderten Sockel beiseite und fahren Sie gemäß den folgende Erklärungen.



1. Legen Sie das Gerät vorsichtig auf die Rückseite (Tür nach oben).
2. Schrauben Sie das Scharnier D/E (Bild 9) und den Bolzen ab, schrauben Sie diesen links wieder an (Bild 10).
3. Nehmen Sie die Tür des Gefrierschranks ab (Bild 11).
4. Schrauben Sie das rechte Scharnier F ab (Bild 12) und auf der linken Seite wieder an (Bild 13).
5. Montieren Sie die Tür des Gefrierschranks (Bild 14) wieder an.
6. Schrauben Sie das Scharnier D/E an (an Punkt 2, 3, 4 Seite 23 verändert) (Bild 15).
7. Montieren Sie den Sockel wieder, wenn Ihr Gerät damit ausgestattet ist.



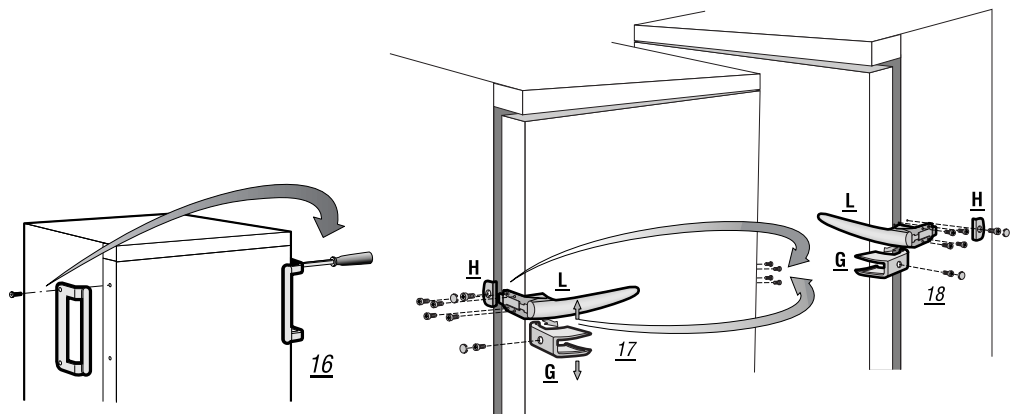
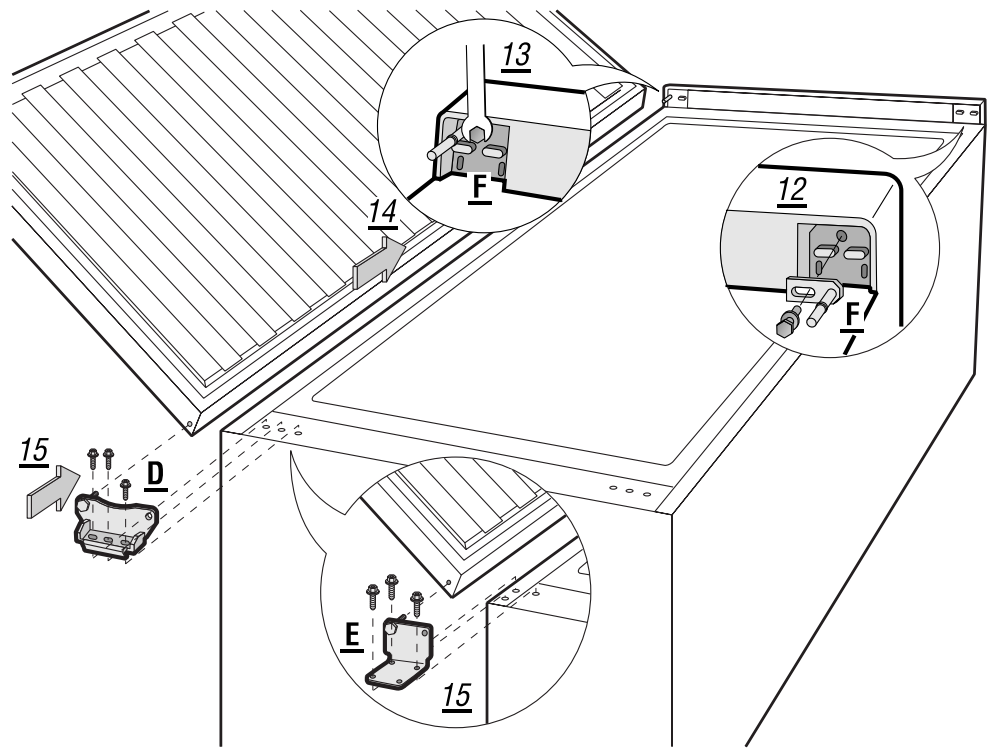
## Wechsel des Griffes

Falls das Modell horizontale oder vertikale feste Griffe hat, schrauben Sie diese von der linken Seite ab und an der rechten an (Bild 16), indem Sie einfach die Schutzpfropfen versetzen, welche die Löcher verschließen.

Hat das Modell einen beweglichen Griff, nehmen Sie die Abdeckung G ab (Bild 17), schrauben den Griff L von der linken Seite und setzen ihn rechts ein (Bild 18), versetze, Sie die Schutzpfropfen und kapseln Sie die Abdeckung G wieder ein. Schrauben Sie links das Kontraststück H ab und positionieren Sie es rechts, indem Sie es an die Biegung des Gerätes anpassen und den Griff anschrauben. Nehmen Sie die mitgelieferte Schraube (keine Vorbohrung notwendig).

**ANMERKUNGEN: Benutzen Sie keinen Bohrer für das Gehäuse, sondern nur für die Tür.**

Nehmen Sie die mitgelieferte selbstschneidenden Schrauben (keine Vorbohrung). Schließen Sie das Loch auf der linken Seite mit dem beiliegenden Pfropfen. setzen Sie die Schutzpfropfen (mitgeliefert) in die Löcher auf der linken Seite (Abb. 18).



## INSTALLATION DES GERÄTES

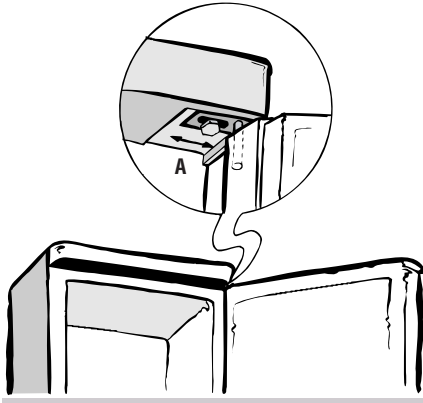
### Aufstellort

Bevor Sie mit der Installation des Gerätes beginnen, lesen Sie bitte aufmerksam die Hinweise und Sicherheitsvorschriften (S.2).

Stellen Sie das Gerät in einem trockenen, gut belüfteten Raum auf. Die Umgebungstemperatur wirkt sich auf den Stromverbrauch aus. Daher sollte das Gerät

- nicht direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein;
- nicht an Heizkörpern, neben einem Herd oder sonstigen Wärmequellen stehen;
- mit einem Mindestabstand von 3-5 cm von anderen Möbeln aufgestellt werden.

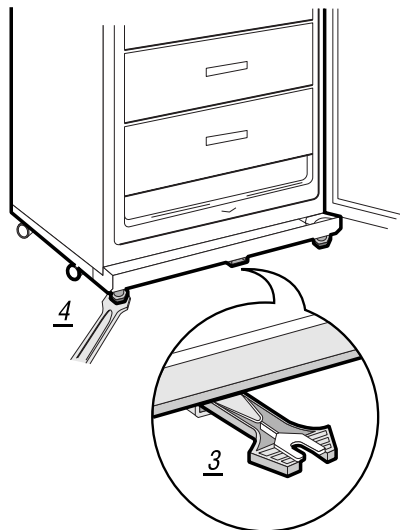
Das Gerät darf nicht an der Wand anliegen. Bringen Sie bitte die Wandabstandhalter auf der Geräterückseite an. Stellen Sie die beiden vorderen Schraubfüße so ein, daß das Gerät leicht nach hinten gekippt steht. So ermöglichen Sie ein besseres Schließen der Tür.



Die optimale Raumtemperatur für dieses Gerät liegt zwischen 16 °C und 32 °C.

### Scharniereinstellung

Es könnte vorkommen, daß bei zufälligem Stoßen während des Transportes die Tür nicht ganz an der Blende ausgerichtet ist. In diesem Fall lösen Sie bitte die Schraube, die sich am Scharnier A befindet mit dem beiliegendem Werkzeug. Dann verschieben Sie bitte das Scharnier nach rechts oder links bis die Tür wieder an der oberen Blende ausgerichtet ist. Dann ziehen Sie bitte die Schraube wieder an.



### Installation des Gerätes mit Rollen

Die Rollen Ihres Gerätes sollen kleinere Bewegungen erleichtern, sind aber nicht dafür ausgelegt, das Gerät längere Strecken zu schieben. Nachdem Sie das Gerät am gewünschten Ort aufgestellt haben, entnehmen Sie bitte den Schlüssel, der unter dem Sockel angebracht ist (Bild 3). Drehen Sie mit diesem so lange die beiden vorderen Schraubfüße gegen den Uhrzeigersinn, bis sich die vorderen Rollen leicht vom Boden abheben: das Gerät steht nun fest. Stellen Sie die Schraubfüße so ein, daß das Gerät leicht nach hinten geneigt steht.

## SO SPAREN SIE ENERGIE

Energiespartip 1: Wählen Sie den Aufstellungsort des Gerät entsprechend den Hinweisen im Teil Installation aus.

Energiespartip 2: Achten Sie darauf, daß in die Fächer keine Wärme kommt: lassen Sie die Tür so kurz als möglich geöffnet; geben Sie keine warmen Speisen in das Gerät, insbesondere keine Suppen oder sonstige dampfenden Speisen. Kontrollieren Sie regelmäßig die Türdichtungen. Vergewissern Sie sich, daß diese immer gut schließen. Wenden Sie sich im Bedarfsfall an Ihren Kundendienst.

Energiespartip 3: die Teile für den Wärmeaustausch müssen effizient arbeiten: achten Sie darauf, daß sich im Eisfach nicht zuviel Frost bildet (tauen Sie es ab, wenn die Stärke des Frostes mehr als 1-2 cm. beträgt. Bei No-Frost ist dies nicht notwendig). Reinigen Sie regelmäßig den Kondensator

## ELEKTRISCHER ANSCHLUß



Für den elektrischen Anschluß ist eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose erforderlich. Verwenden Sie keinesfalls Mehrfachsteckdosen. Die elektrische Absicherung muß mindestens 10 Ampere betragen. Ist die Steckdose bei eingebautem Gerät nicht mehr zugänglich, muß eine geeignete Maßnahme in der Elektroinstallation sicherstellen, daß das Gerät vom Netz getrennt werden kann (z.B. Sicherung, LS-Schalter, Fehlerstromschutzschalter). Überprüfen Sie vor Inbetriebnahme am Typschild (links unten im Gefrierraum) des Gerätes, ob Anschlußspannung und Stromart mit den Werten des Stromnetzes am Aufstellort übereinstimmen. Die elektrische Anlage des Gerätes ist geerdet. Schließen Sie das Gerät an ein wirksames Sicherheitserdungssystem in Übereinstimmung mit den geltenden Bestimmungen an. Der Hersteller trägt keine Verantwortung für Schäden, die durch fehlende Erdung hervorgerufen werden.

## EINSCHALTEN

Wurde das Gerät in waagerechter Stellung geliefert, lassen Sie es bitte mindestens 2 Stunden stehen, bevor Sie es anschließen. Reinigen Sie nun das Innere und schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, ohne eine Mehrfachsteckdose zu verwenden (s.u. „elektrischer Anschluß“). Stellen Sie den Temperaturregler auf die von Ihnen benötigte Temperatur ein (s.u. Gebrauchshinweise“).

## Hinweis für “Alto System” Geräte

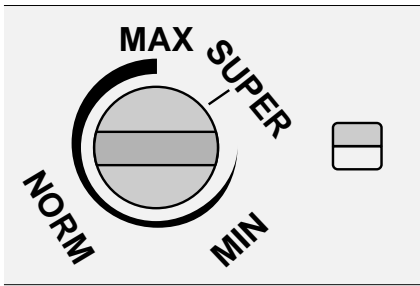
Diese Geräte haben im oberen Teil einen metallenen Kälteakkumulator. Größere Modelle besitzen den gleichen Akkumulator auch im unteren Teil. Diese Akkumulatoren führen zu einer beträchtlichen Verringerung des Energieverbrauch.

Beim ersten Setzen in Betrieb des Gerätes kann sich manchmal eine unregelmäßige Lärm ereignen, die vom stufenweisen Gefrieren der in den Akkumulatoren enthaltene Flüssigkeit verursacht wird und die normalerweise nach ein Paar Tagen aufhört.

Da diese Akkumulatoren die Kälte sehr lange halten, ist auf folgendes zu achten:

Nach dem Einschalten des “warmen” Gerätes (z.B. beim ersten Einschalten oder nach jedem Abtauen) sollte man ungefähr 10 Stunden warten, bevor man Lebensmittel in das Kühlfach legt, damit die Akkumulatoren genügend Kälte entwickeln können.

## GEBRAUCHSHINWEISE



## Regulierung des Gefrierschranks

Die Innentemperatur ist über den Schaltknopf des Thermostates im Schaltbereich einstellbar. Im Normalfall ist eine mittlere Einstellung die geeignetste.

### GRÜNE KONTROLLEUCHTE

Die aktivierte KONTROLLEUCHTE zeigt an, daß das Gerät elektrisch versorgt ist (Stecker in der Steckdose).

### ROTE KONTROLLEUCHTE

Die aktivierte ROTE KONTROLLEUCHTE zeigt an, daß die Temperatur im Gefrierschrank zu warm ist (z.B. fehlende Stromversorgung, Schaden, etc.): schalten Sie den Schnellgefriervorgang ein und kontrollieren Sie, daß das Gefriergut nicht an- bzw. aufgetaut ist.

Die Tür sollte geschlossen bleiben. Kontrollieren Sie, daß die rote Kontrolleuchte sich in ca. 2 Stunden ausschaltet. Stellen Sie ggf. den Thermostat auf eine kältere Position ein.

Die rote Kontrolleuchte kann sich mit der Aktivierung des Schnellgefriervorganges und bei längerem Offenhalten der Türe im Zuge der Einlagerung frischer Lebensmittel für kurze Zeit einschalten, ohne daß eine Störung angezeigt wird.

### GELBE KONTROLLEUCHTE

Die aktivierte GELBE KONTROLLEUCHTE zeigt an, daß der Schnellgefriervorgang in Betrieb ist. Der Gefrierschrank produziert die größtmögliche Kälte.

### SCHNELLGEFRIEREN

Für die Versionen ohne Druckknopf an der Schalttafel schaltet man das Schnellgefrieren ein, indem man den Regler auf S/SUPER/FF stellt: zum Abstellen dreht man dann wieder den Regler wieder gegen den Uhrzeigersinn zurück.

Um den maximalen Nutzraum zu erzielen, können ggf. alle Laden bis auf die unterste aus dem Gefrierschrank genommen werden.

Folgende Kontrollen sind nur in einigen Versionen vorhanden.

### Elektronisches Thermometer

Es beinhaltet eine rote Leuchte für Temperaturalarm, das gelbe Licht des Schnellgefrierens, das grüne Licht des elektrischen Anschlusses, die Thermometerskala und einen Druckknopf. In einigen Versionen sind die rote Alarmleuchte und die grüne Anschlußleuchte in einer einzigen Leuchte vereint, die die Farbe wechselt. Der Druckknopf schaltet das Schnellgefrieren an und aus.

### Alarm offene Tür

Wird die Tür mehr als eine Minute offengelassen, ertönt ein Summer. Um ihn auszuschalten, genügt es, die Tür zu schließen oder auf den Lichtschalter zu drücken.

### Alarm Gefrierschrank Temperatur

In einigen Modellen setzt ein Summer ein. Die rote Leuchte blinkt, um eine zu hohe Temperatur des Gefrierschranks zu melden. Der Summer geht aus, wenn Schnellfrieren (Druckknopf) ein gestellt wird.

**VORSICHT:** bevor Sie den Gefrierschrank schliessen, vergewissern Sie sich, dass eventuelle Schlub- oder Klappfächer geschlossen sind.

## EINFRIEREN

### Wichtige Anmerkungen

Beim Einkauf von bereits gefrorenen Lebensmitteln beachten Sie bitte folgendes:

1. die Verpackungen müssen gut verschlossen, weder aufgebrochen noch beschädigt sein;
2. die Verpackungen dürfen keine Eislinien aufweisen (diese zeigen an, daß die Ware bereits teilweise aufgetaut wurde);
3. sie müssen das Verpackungsdatum sowie alle Daten bezüglich der unterschiedlichen Gefrierschrankarten aufweisen (Ihr Gefrierschrank hat \* \*\* \*);
4. die Lebensmittel dürfen zwischenzeitlich nicht aufgetaut worden sein, auch nicht teilweise.

**Nehmen Sie frisch aus der Gefrierzone entnommene Produkte (Eiscreme, Wassereis, Eiswürfel, etc.) niemals in den Mund. Die Produkte sind einer derart tiefen Temperatur ausgesetzt, daß Erfrierungen und Verletzungen der Zunge verursacht werden können.**

Bewahren Sie keine Glasflaschen mit Flüssigkeiten im Gefrierfach auf, diese könnten bersten. Das Türöffnen verursacht eine Temperaturerhöhung im Geräteinnern, wodurch der Energieverbrauch erhöht wird. Öffnen Sie zum Be- und Entladen die Gerätetür nur so kurz wie möglich und überlegen Sie bereits vor dem Öffnen, welche Dinge Sie einlagern oder herausnehmen möchten. **Lassen Sie die Tür bei Stromausfall geschlossen!** Dadurch behält das Gerät seine Kühlfähigkeit über mehrere Stunden. Sollten die Lebensmittel auf- oder angetaut sein, können sie nur nach der Zubereitung wieder eingefroren werden.

## Einfrieren

Frieren Sie die Lebensmittel nur unter besten hygienischen Voraussetzungen ein, Einfrieren sterilisiert nicht. Es ist ratsam, die Lebensmittel so zu verpacken, dass sie in einer Mahlzeit verbraucht werden können.

Warme Speisen sowie lauwarmer Speisen dürfen auf keinen Fall eingefroren werden!

Packen Sie die Lebensmittel vor dem Einfrieren in Plastiktüten oder anderes, zum Einfrieren geeignetes Material, das Sie im Handel finden.

Jedes fertig abgepackte Lebensmittel sollte folgende Angaben aufweisen:

- das Verpackungs- und Verfallsdatum
- die Anzahl der enthaltenen Portionen
- Die Glasbehälter sollten Pyrexbehälter sein und NIE ganz aufgefüllt werden (Flüssigkeit dehnt sich beim Einfrieren aus).
- Verpacken Sie das Gefriergut luftdicht und lagern Sie es so flach wie möglich.
- Jede Verpackung muss gut verschlossen werden.

Die Höchstmenge, die Sie innerhalb von 24 Stunden einfrieren dürfen, finden Sie auf dem Typenschild. Frieren Sie nie mehr ein.

Frische Lebensmittel sollten nicht mit den schon eingefrorenen in Berührung kommen, um eine Temperaturerhöhung zu vermeiden.

Wenn Sie frische Lebensmittel einfrieren wollen, so muß zuerst das Schnellgefrierfach geleert werden. Danach schalten Sie bitte das Schnellgefrieren ein.

Die Fächer für das Schnellgefrieren sind die beiden obersten.

Warten Sie weitere 24 Stunden ab, bevor Sie das Schnellgefrieren abschalten und den Thermostat auf Lagerungstemperatur stellen.

## AUFTAUEN

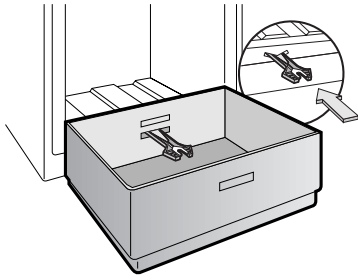
Tauen Sie das Gefriergut nur im Falle sofortiger Verwendung auf. Je nach Lebensmittel bieten sich folgende Vorgehensweisen an:

- im Kühlraum
- bei Zimmertemperatur
- im Ofen bei 40/50°C oder in der Mikrowelle
- direkt bei der Zubereitung

Das Auftauen im Kühlschrank ist die sicherste Auftaumethode.



## ABTAUEN



### Hinweis für "Alto System" Geräte

Wenn Sie zum Abtauen und Reinigen des Geräts den Netzstecker ziehen, sollten Sie ungefähr 24 Stunden warten, damit sich die Akkumulatoren bis auf Raumtemperatur erwärmen können. Bis sie sich entsprechend aufgewärmt haben, bilden sich weiterhin Eiskristalle und Kondenswasser.

## Gefrierschrank

Tauen Sie den Gefrierschrank jedesmal ab, wenn die Eisschicht dicker als 5-6 mm ist. Diese Schicht verringert die Kühlfähigkeit des Gefrierschranks und erhöht den Stromverbrauch.

Nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Gerät, verpacken sie sorgfältig und legen Sie sie in einen Kühlschrank oder an einen kalten Ort. Bevor sie weitere Arbeiten vornehmen, ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose.

Zum Sammeln des Tauwassers können Sie bei einigen der Ausführungen den Schaber/Schlüssel verwenden. Stecken Sie ihn in den dafür vorgesehenen Schlitz und sammeln Sie mit Hilfe der letzten. Sobald die Eisschicht beginnt, flüssig zu werden, können Sie das Loslösen beschleunigen, indem Sie sanft den entsprechenden Palstikschaaber zur Hilfe nehmen.

Sie können den Vorgang beschleunigen, indem Sie ein Gefäß mit heissem Wasser in den Gefrierschrank stellen, das Sie durch ein kleines Holzbrett vom Boden isolieren.

Verwenden Sie auf keinen Fall kochendes Wasser, Metall oder Heißluft. Sie könnten damit den Gefrierschrank unwiederbringlich beschädigen. Nach Beendigung des Abtauvorgangs beachten Sie für die Reinigung und das Wiedereinlegen der Produkte in den Gefrierschrank Schritt für Schritt die aufgeführten Anweisungen.

## REINIGEN

### Reinigung des Innenraums

Das Gerät darf während der Reinigung nicht am Stromnetz angeschlossen sein. Stromschlaggefahr! Vor Reinigungsarbeiten Gerät abschalten und den Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten bzw. herausdrehen.

Reinigen Sie den Innenraum, einschließlich Innenausstattung mit einem Lappen und lauwarmem Wasser. Eventuell etwas handelsübliches Geschirrspülmittel hinzugeben. Anschließend mit klarem Wasser nachwischen und trocken reiben.

Bevor Sie das Gefriergut wieder einlagern, schalten Sie den Gefrierschrank auf Schnellgefrieren.

Nach ca. einer ¾ Stunde können Sie die Lebensmittel wieder einlagern. Nach 24 h kann das Schnellgefrieren abgeschaltet und der Regler auf Lagertemperatur gestellt werden.

### Reinigung von Außen

Reinigen Sie das Geräteäußere mit einem weichen Lappen und lauwarmem Wasser. Eventuell etwas handelsübliches Geschirrspülmittel hinzugeben. Ab und zu sollte der Kondensator auf der Geräterückseite entstaubt werden. Verwenden Sie hierfür einen trockenen Pinsel oder einen Staubsauger.

## KLEINE STÖRUNGEN UND UNREGELMÄSSIGKEITEN

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, ist zu überprüfen, ob die Störungen nicht mit den folgenden Kontrollen behoben werden können.

**Ungewohnte Geräusche** - Die Einstellfüße wurden NICHT richtig nivelliert und der Gefrierschrank vibriert.  
**Die Gefrierleistung lässt nach** - Sie haben eine größere Menge an Lebensmitteln als die empfohlene auf einmal eingelagert. Sie haben die Tür zu häufig geöffnet. Die Tür ist nicht richtig geschlossen.

**Gefrierleistung fehlt** - Überprüfen Sie, ob der Netzstecker fest in der Steckdose sitzt. Ist eine Sicherung in der elektrischen Hausanlage ausgefallen. Hat sich der Hauptschutzschalter in Ihrem Haus aktiviert? Ist der Thermostat auf 0?

**Die Geräteaußenseite ist warm** - Dies ist KEIN Defekt, sondern dient lediglich dazu, die Bildung von Schwitzwasser auf den Außenflächen zu verhindern.

**Das gefrorene Fleisch weist weiße Streifen auf** - Sie verwenden zu niedrige Temperaturen oder Sie haben das in der Tabelle angegebene Verbrauchsdatum nicht beachtet.

**Das Gefriergut ist nicht komplett gefroren** - Es ist normal, dass stark zucker-, fett- und alkoholhaltige Speisen, wie Eiscreme und Säfte, nicht vollkommen gefrieren, sondern teilweise weich bleiben.

**Wassertropfen auf der Außenseite des Gerätes** - Im Herbst und im Winter, wenn die Heizung ausgeschaltet ist, kann es passieren, dass sich an der Außenseite des Gerätes Wassertropfen bilden, ohne dabei die Funktion des Gerätes zu beeinträchtigen oder eine Gefahr für Personen darzustellen.

**Zu starke Bildung der Eisschicht im Inneren** - Sie haben die Türen nicht richtig geschlossen. Sie haben die Türen zu häufig geöffnet.

**Wassertropfen oder Eis auf der Rückwand des Kühlschranks** - Ist kein Defekt.

**Die Tür lässt sich nur schwer öffnen** - Normalerweise lässt sich beim Öffnen der Tür ein gewisser Widerstand feststellen, vor allem wenn die Tür zuvor geschlossen wurde: dadurch wird die absolute Dichtigkeit der Tür gewährleistet.

## TABELLEN EINFRIEREN

## Frischfleisch

PRODUKT	HALTBARKEIT
Lamm in kleinen Stücken	8 Monate
Schweinebreiten	5 Monate
Suppenfleisch vom Rind, Roastbeef	10 Monate
Rindersteaks, Rippenstücken - Gulasch	8 Monate
Kalbsbraten	
Kalbschnitzel	10 Monate
Hackfleisch	4 Monate
Innereien	3 Monate
Bratwürste	2 Monate

Es empfiehlt sich, das Fleisch vollkommen auftauen zu lassen, bevor Sie es zubereiten. Dadurch vermeiden Sie, dass es von aussen schneller gar wird als von innen. Ausnahme hierzu bilden sowohl panierte Schnitzel, die direkt bei mittlerer/niedriger Hitze gegart werden können, als auch gekochtes Suppenfleisch.

## Wildfleisch-Geflügel

Gerupft oder enthäutet, ausgenommen, eventuell in Stücke geschnitten, gewaschen und getrocknet einfrieren.

PRODUKT	HALTBARKEIT
Ente	4 Monate
Hase	6 Monate
Suppenhuhn	7 Monate
Gans	4 Monate
Brathuhn	10 Monate
Truthahn	6 Monate
Innereien	3 Monate
Wildente	
Schnepfe	8 Monate
Fasan	
Wildhase	6 Monate
Rebhuhn	
Wachtel	8 Monate

## Fisch

PRODUKT	HALTBARKEIT	VORBEREITUNG ZUM EINFRIEREN
Karpfen	2 Monate	entschuppt, ausgenommen, ohne Kopf, gewaschen, trockengetupft
Hecht		
Steinbutt		
Lachs		
Makrele		
Schleie		
Forelle	3 Monate	enthäutet, ausgenommen, ohne Kopf, für 30 Sekunden in kaltes Salzwasser getaucht, trockengetupft
Dorade		
Seezunge		

## Gegarte Speisen

Hinweis: die Haltbarkeit der Fertiggerichte verkürzt sich, wenn Sie bei der Zubereitung Speck oder Bauchspeck verwendet haben.

PRODUKT	HALTBARKEIT	VORBEREITUNGSGARUNG
Fleischragout	3 Monate	nicht vollständig
Tomatensauce		vollständig
Gemüse Eintopf	2 Monate	ohne Nudeln
Lasagne	4 Monate	nicht vollständig
Braten	2 Monate	vollständig
Kalbshaxe	1 Monat	nicht vollständig
Schmorfleisch	3 Monate	
Wildragout	2 Monate	vollständig
gekochter Fisch		
Fisch im Ofen		
mit Fleisch, gefüllte Paprika, Auberginen, Zucchini		
Pilzgemüse, Gemüse allerlei		nicht vollständig
gekochter Spinat	6 Monate	vollständig
Pizza		

Geben Sie sie direkt in den Topf oder in den Ofen, ohne Aufzutauen.

## Gemüse

Wir empfehlen Ihnen, das Gemüse, um Vitamin- und Mineralienverlust zu vermeiden, mit Dampf zu blanchieren. Auf diese Weise müssen Sie nicht abwarten, bis es trocken ist, sondern es reicht aus, es erkalten zu lassen.

PRODUKT	HALTBARKEIT	VORBEREITUNG	BLANCHIERZEIT
Spargel	12 Monate	waschen, schälen	2 Minuten
Kohl, Blumenkohl	6 Monate	säubern, in Stücke schneiden	2 Minuten (1)
Artischocken	12 Monate	die äusseren Blätter entfernen	6 Minuten (1)
Bohnen		enthülsen	3 Minuten
Brechbohnen		waschen, Stielansatz entfernen	4 Minuten
Pilze		säubern	2 Minuten (1)
Auberginen		säubern, in Scheiben schneiden	4 Minuten (2)
Paprika (3)		säubern, in Scheiben schneiden, Samen entfernen	nicht blanchieren
Erbsen (3)	enthülsen und sofort in einer einzigen Lage einfrieren; danach einpacken		
Petersilie, Basilikum	8 Monate	waschen	2 Minuten
Spinat	12 Monate	waschen, in Stückchen schneiden, in Portionen aufteilen. Keine Kartoffeln, da sie schwarz werden	
Gemüsemischung für Gemüsesuppe (Sellerie, Karotten, Porree, Rüben, etc.)			

(1) Fügen Sie dem Kochwasser etwas Essig oder Zitronensaft bei.

(2) Legen Sie das Gemüse vor dem Kochen in Salz ein.

(3) Beim Auftauen neigen diese Gemüsesorten zum Auseinandergehen, da sie einen hohen Wassergehalt besitzen. Wir empfehlen Ihnen deshalb, diese Gemüsesorten nur dann einzufrieren, wenn Sie diese in gekochtem Zustand verzehren möchten.

Es empfiehlt sich, das Gemüse sofort zu garen, ohne es vorher aufzutauen. Verringern Sie die Garzeit unter Berücksichtigung der Blanchierzeit.

## Obst

Das Obst wird je nachdem mit Zucker oder Sirup bedeckt. Die zur Konservierung notwendige Zuckermenge beläuft sich auf **250 gr. Zucker pro Kilogramm Obst**. Für den Fruchtsirup wird, je nach Obstsorte, ein unterschiedlicher Zuckeranteil verwendet. Bringen Sie zur Herstellung von Sirup Wasser, in das Zucker aufgelöst wurde, zum Kochen. Dies sind die unterschiedlichen Konzentrationen:

- 30% - Lösung, 450 g Zucker pro 1 Liter Wasser
- 40% - Lösung, 650 g Zucker pro 1 Liter Wasser
- 50% - Lösung, 800 g Zucker pro 1 Liter Wasser

Zur Bewahrung der Originalfarbe der Früchte, tauchen Sie sie zuerst in Zitronensaft, bevor Sie sie mit Zucker abdecken, oder fügen Sie dem Sirup Zitronensaft hinzu. Die Fruchteverpackungen müssen erst eine Stunde im Kühlschrank ruhen, bevor sie eingefroren werden können. Der Sirup muss das Obst vollständig bedecken.

PRODUKT	HALTBARKEIT	VORBEREITUNG ZUM EINFRIEREN
Aprikosen	8 Monate	gewaschen, entkernt, 40% Sirup
Ananas	10 Monate	gewaschen, geschnitten, 50% Sirup
Orangen		gewaschen, geschnitten, 30% Sirup
Kirschen	12 Monate	gewaschen, entsteint, mit Zucker bedeckt oder mit 30% Sirup
Erdbeeren		gewaschen, entsteint, mit Zucker bedeckt
Melone		geschält, geschnitten, entkernt, mit 30% Sirup bedeckt
Pfirsiche	8 Monate	geschält, entsteint, geschnitten, mit 50% Sirup bedeckt
Grapefruit	12 Monate	geschält, geschnitten, 30% Sirup
Zitrusfruchtsäfte	10 Monate	ausgepresst, entkernt, nach Belieben gezuckert
Pflaumen	12 Monate	gewaschen, entsteint, mit Zucker oder mit 50% Sirup bedeckt
Trauben		entstengelt, gewaschen und mit Zucker oder 30% Sirup bedeckt
Blau-, Brom-, Him-, Stachel-, Johannisbeeren	10 Monate	entstengelt, gereinigt, mit Zucker bedeckt

## Brot

Kann **2 Monate** aufbewahrt werden. Im nicht vorgeheizten Ofen bei 50 °C auftauen.

## Butter und Käse

Frieren Sie Butter und Käse ein, indem Sie in Wochenportionen aufteilen. Die Butter hält sich **8 Monate**. Das gleiche gilt für Hartkäse (z.B. Parmesankäse). Die Haltedauer beträgt für die anderen Käsesorten **4 Monate**. Das Auftauen sollte im Kühlschrank erfolgen, wobei auf das Schwitzwasser achtgegeben werden muss.

## 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.

## INDEX

SAFETY REGULATIONS

YOUR APPLIANCE

REVERSIBILITY OF THE DOOR

APPLIANCE INSTALLATION

SAVING ENERGY

ELECTRICAL CONNECTION

STARTING PROCEDURE

FREEZING

DEFREEZING

CLEANING

MINOR BREAKDOWNS AND ANOMALIES

## 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.

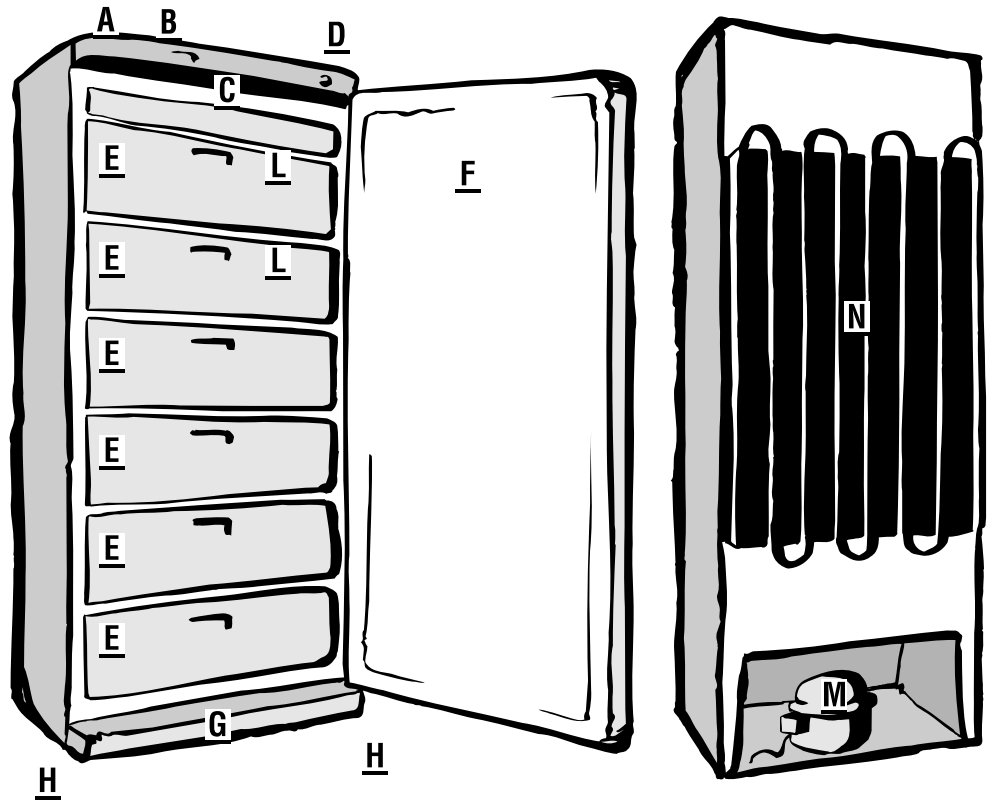
Please dispose of such materials by delivering them to specific collection centres. Your own Municipality will be able to advise you on correct ecological disposal methods.

## 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

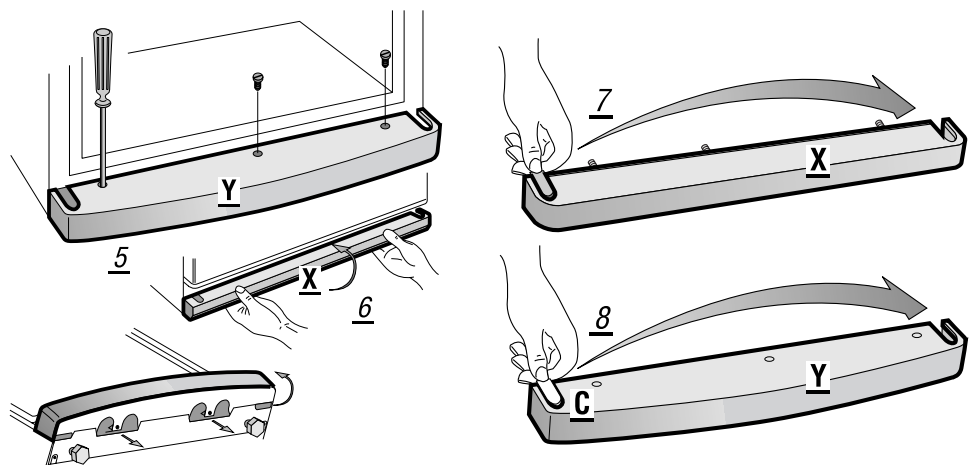
The opening of the door is usually to the left (hinges on the right), if instead you wish to invert it, you may proceed as illustrated in the following pages. If your model does not have base trim, begin reading from next page.

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

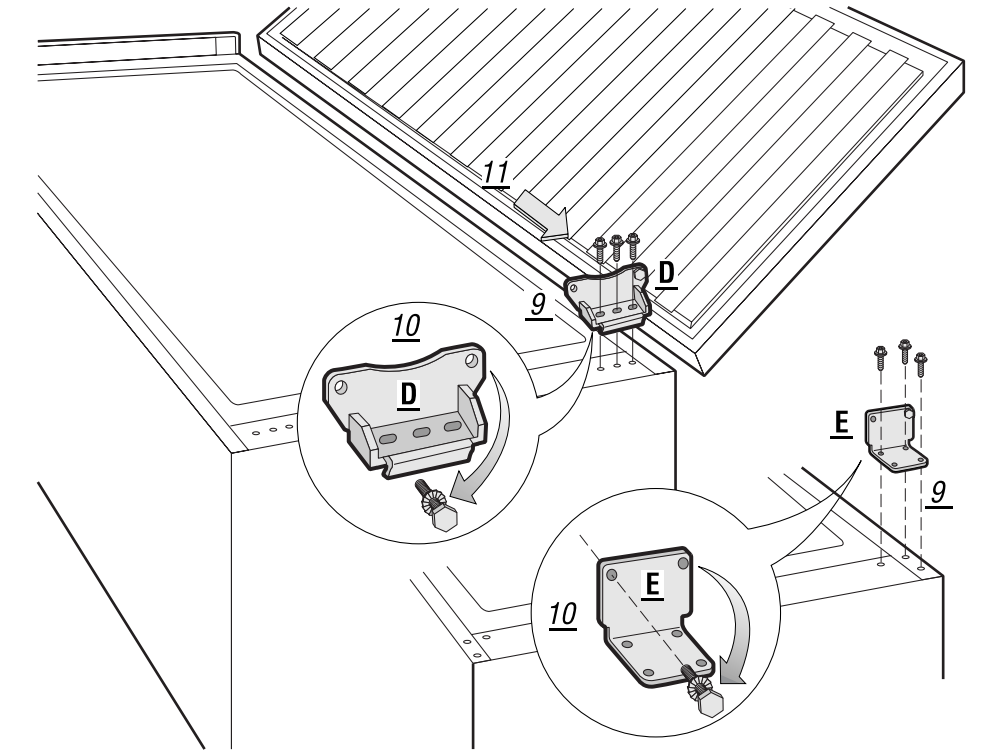
**Base trim removal**

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.



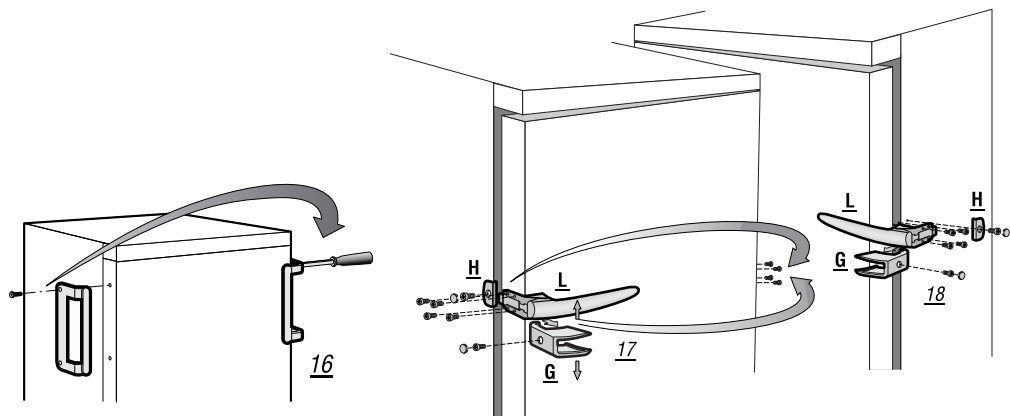
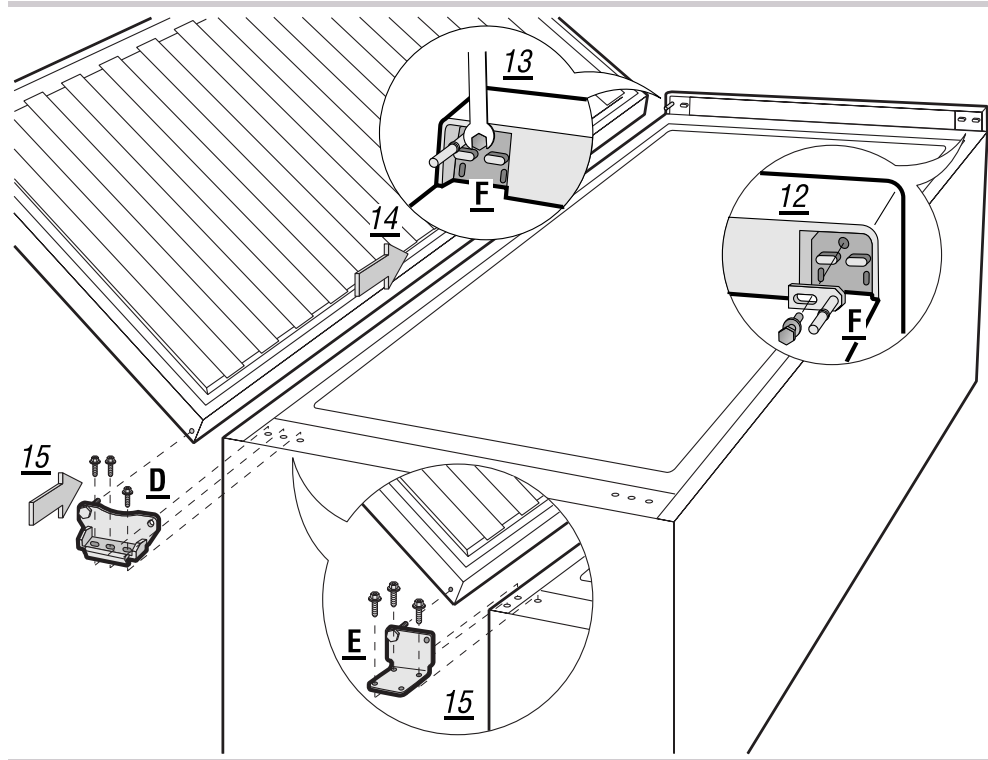
### Reversibility of the handle

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.

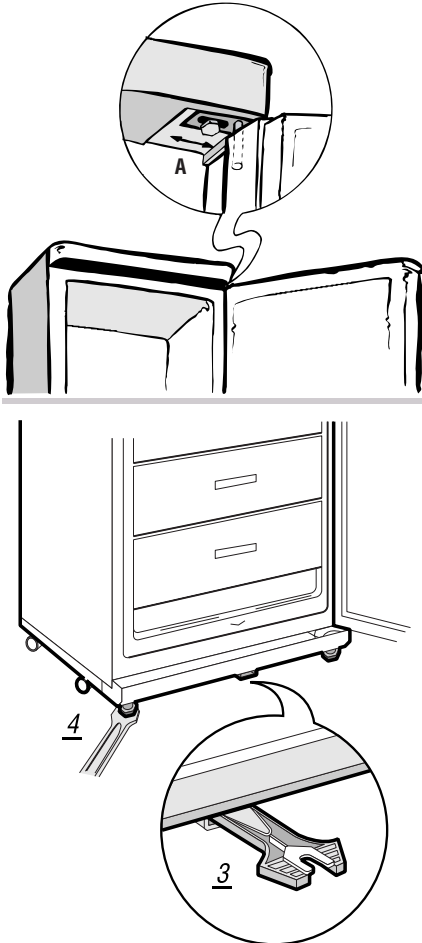
Do not position your appliance near a source of heat like an oven or a central heating plant.

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).

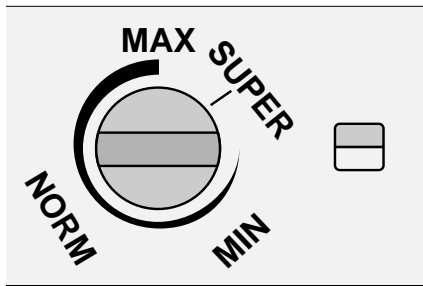
### Warning for “Alto System” appliances

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 adjustment

To adjust the internal temperature turn the thermostat knob which is found in the controls section. Normally an intermediate position will be appropriate.

#### GREEN PILOT LIGHT

GREEN PILOT LIGHT "on": indicates that the appliance has been electrically connected (the plug is in the socket).

#### RED PILOT LIGHT

Red pilot light switched on indicates that the temperature inside the freezer is too hot (e.g. "no electric current", failure, etc.): Set to fast-freezing and check that the food inside the freezer has not started defrosting, not even partially!

Keep the door closed and check that the red pilot light will switch off within 2 hours. If necessary, adjust thermostat to colder position.

The red pilot light may go "on" for a brief period of time after setting the fast-freezing position.

This is due to the door being kept open for a long period of time when storing large quantities of fresh foodstuffs. This does not necessarily indicate any anomaly.

#### YELLOW LIGHT

Yellow light "on", indicates that fast freezing is in action. The freezer is working to get the coldest temperature.

#### FAST FREEZING

For the types without the push button on control board, the FAST FREEZING is activated by rotating the knob onto the S/SUPER/FF position, and it is manually disconnected by rotating the knob anticlockwise.

In order to maintain maximum capacity, remove any drawers found in the freezer except the first one at the bottom.



The following commands are only available on some versions.

### Electronic thermometer

It includes the red pilot light for temperature alarm, the yellow light for quick-freezing, the green light for electric connection, the thermometric scale and a push-button. In some versions, the red alarm light and the green connecting light are reduced to only one pilot light which changes colour. The push-button inserts and disinserts the rapid-freezing.

### Open fridge door alarm

A buzzer starts ringing when the door is left open for more than 1 minute. To stop the buzzing close the door or press the switch.

### Freezing temperature alarm

In other models, when the warning the red pilot light, a buzzer sounds to warn you that the temperature of the freezer is too hot. The buzzer switches off by actioning fast freezing (switch).

**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.

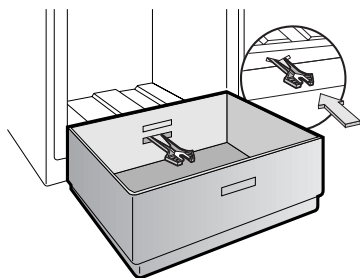
## DEFREEZING

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.

## PARABÉNS!

Ótima escolha!

Com a compra do nosso eletrodoméstico vocês escolheram um produto confiável e de alta qualidade, discreto, eficiente, útil: graças ao frio com que conserva os nossos alimentos a nossa alimentação pode ser mais variada e saudável.

O seu novo aparelho é fácil de usar.

De qualquer maneira, recomendamos ler as instruções, para descobrir aqueles pequenos macetes que lhe permitirão usar da melhor maneira possível as potencialidades do seu aparelho economizando energia.

Certos de que o seu uso será satisfatório, esperamos sempre ter-lhes como nossos clientes.

## INDICE

NORMAS DE SEGURANÇA

CONHECER O SEU APARELHO

REVERSIBILIDADE DAS PORTAS

INSTALAÇÃO DO APARELHO

COMO ECONOMIZAR ENERGIA

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

PROCEDIMENTO PARA A LIGAÇÃO

CONGELAMENTO

DESCONGELAMENTO

LIMPEZA

PEQUENOS PROBLEMAS E ANOMALIAS

## NORMAS DE SEGURANÇA

O aparelho foi feito para conservar e congelar alimentos para uso doméstico: qualquer outro uso não é recomendável.

A instalação deve ser efetuada segundo as instruções do manual, uma instalação errada pode danificar o aparelho, para quaisquer problemas de funcionamento do aparelho procurar os centros de assistência autorizados ou, de qualquer forma, só pessoal especializado.

Antes de qualquer operação de manutenção desligar da tomada de alimentação elétrica evitando de puxar o fio de alimentação ou o aparelho mas pegando diretamente no pino.

Conservar o manual com cuidado e da-lo ao eventual futuro proprietário do aparelho.

Para ficar de acordo com as mais recentes disposições legislativas sobre a proteção do meio ambiente usamos em pequenas quantidades refrigerantes chamados R600a ou R134a, de acordo com o modelo. O tipo de refrigerante vem explicitamente indicado na placa dos dados. Para os aparelhos dotados de R600a, no caso de danos aos componentes do circuito refrigerador (tubos etc.) se recomenda de arejar o local no qual se encontra o aparelho e não provocar faíscas, chamas ou outras fontes de ignição por alguns minutos.

As peças que ficam em contacto com os alimentos estão em conformidade com as directivas CEE 89/109.



A marcação CE atesta que este aparelho corresponde às Directivas Europeias 89/336 (compatibilidade electromagnética), 73/23 (baixa tensão), 96/57 (eficiência energética) e suas modificações.

## Desmanche Do Aparelho Usado

Se este aparelho for substituído por um outro, e se este tem fechadura de tranqueta, a mola ou fecho etc.... lembre-se, antes de demoli-lo, de inutilizar o fecho, ou melhor ainda, desmontar a porta para evitar que alguém fique preso dentro (crianças que brincam, animais, etc.)

Tirar o pino da tomada e cortar o cabo de alimentação. As geladeiras e os congeladores contém gás refrigerante e substâncias que requerem uma demolição apropriada, e contém além disso muitos materiais que podem ser reutilizados.

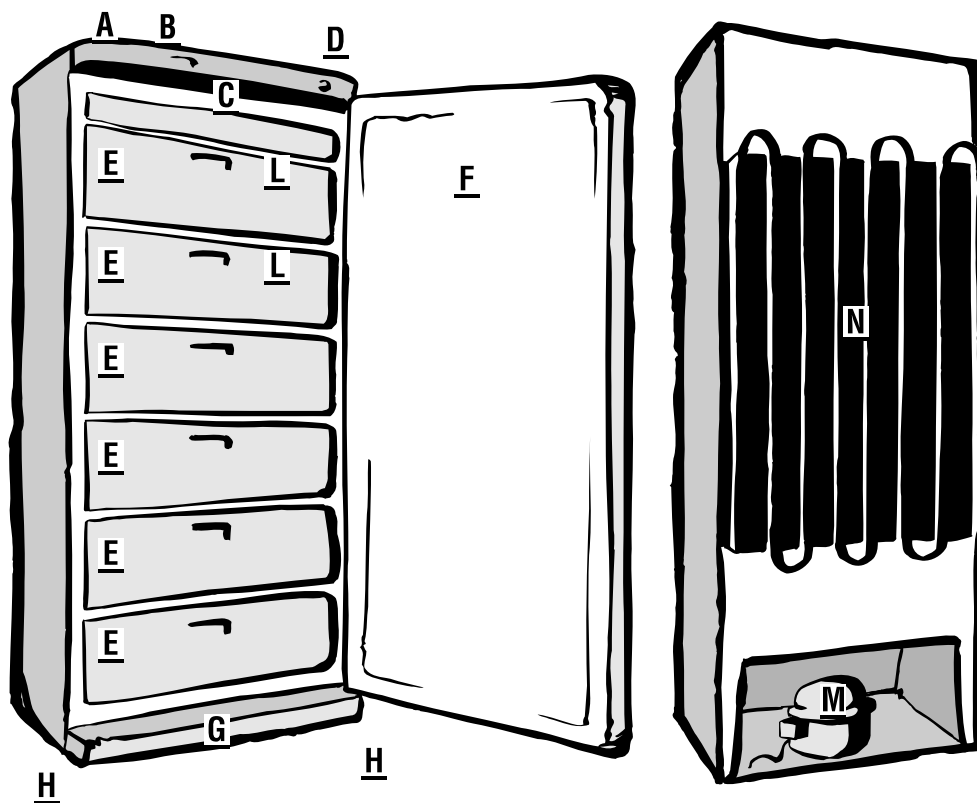
Entregue os produtos nos apropriados centros de coleta: o seu município poderá dar as indicações necessárias para uma demolição ecologicamente correta.

## CONHECER O SEU APARELHO

### LEGENDA

- A Termostato eletrônico\*
- B Termostato mecânico\*
- C Interruptor\*
- D Manopla termostato
- E Gaveias ou prateleiras
- F Calendário congelamento\*
- G Pedestal
- H Pézinhos reguláveis
- L Compartimentos de congelamento rápido
- M Compressor
- N Condensador

\* Fornecido só em algumas versões  
Desenho somente ilustrativo

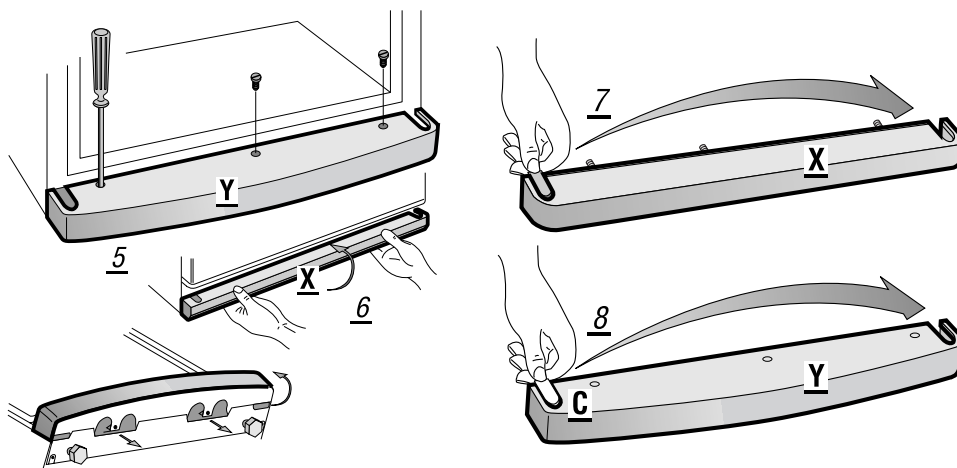


## REVERSIBILIDADE DAS PORTAS

A abertura das portas normalmente é a esquerda (dobradiça a direita); se por uma exigência pessoal se quer transferir para a direita, se pode fazer a modificação na maneira ilustrada nas páginas seguintes, se o modelo não tem pedestal interromper a leitura do correspondente parágrafo. O aparelho pode ter tipos diferentes de dobradiças, tomar como referência as figuras que correspondam a sua versão.

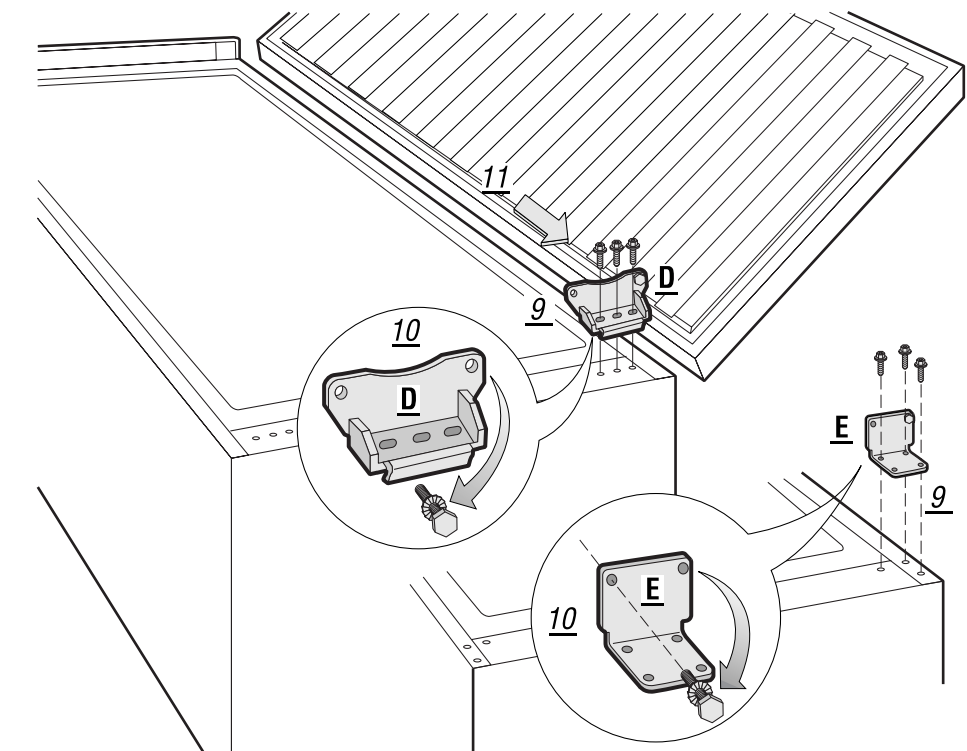
### Com pedestal

1. Remover o pedestal Y desparafusando os parafusos (5). Se, ao invés se possui o tipo X (6) remover o pedestal colocando as mãos debaixo do mesmo, puxar para baixo as lingüetas que se encontram mais ou menos na metade, para desenganchar dos pernos, logo girar o pedestal para cima para desenganchá-lo.
2. Quer para o tipo X, quer para o tipo Y tirar a lingüeta C(7/8) do lugar da esquerda e colocar no lugar de direita. Por de lado o pedestal assim modificado e proceder segundo as seguintes explicações



### Sem pedestal

1. Deitar delicadamente o aparelho na parte de trás ( porta virada para cima).
2. Desparafusar a dobradiça D/E (9), parafusar o perno da direita e reparafusar a esquerda (10)
3. Tirar a porta do congelador(11).
4. Desparafusar a dobradiça F(12) e montar a mesma à esquerda (13)
5. Montar a porta do congelador (14).
6. Parafusar a dobradiça D/E ( modificada no ponto 2) (15).
7. Se o seu aparelho foi fornecido com, montar o pedestal.



### Reversibilidade da manilha

Se o modelo tem manilhas verticais ou horizontais fixas, desparafusar do lado esquerdo e parafusar do direito (16), deslocando as tampas de proteção que fecham os furos.

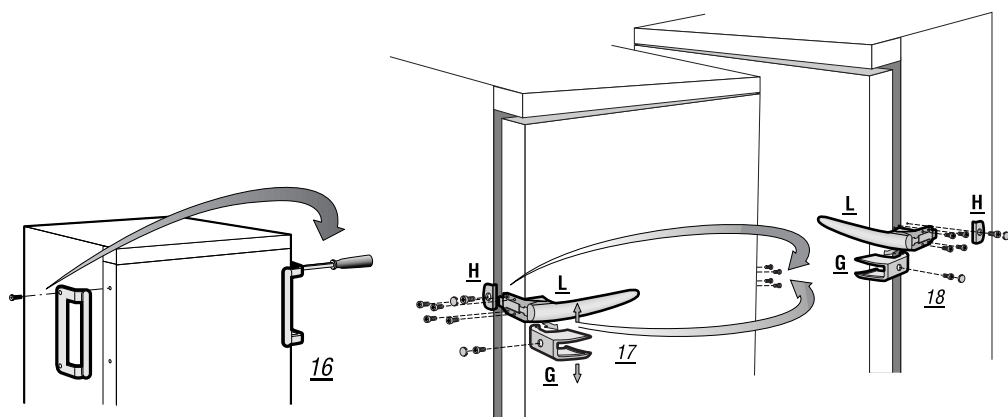
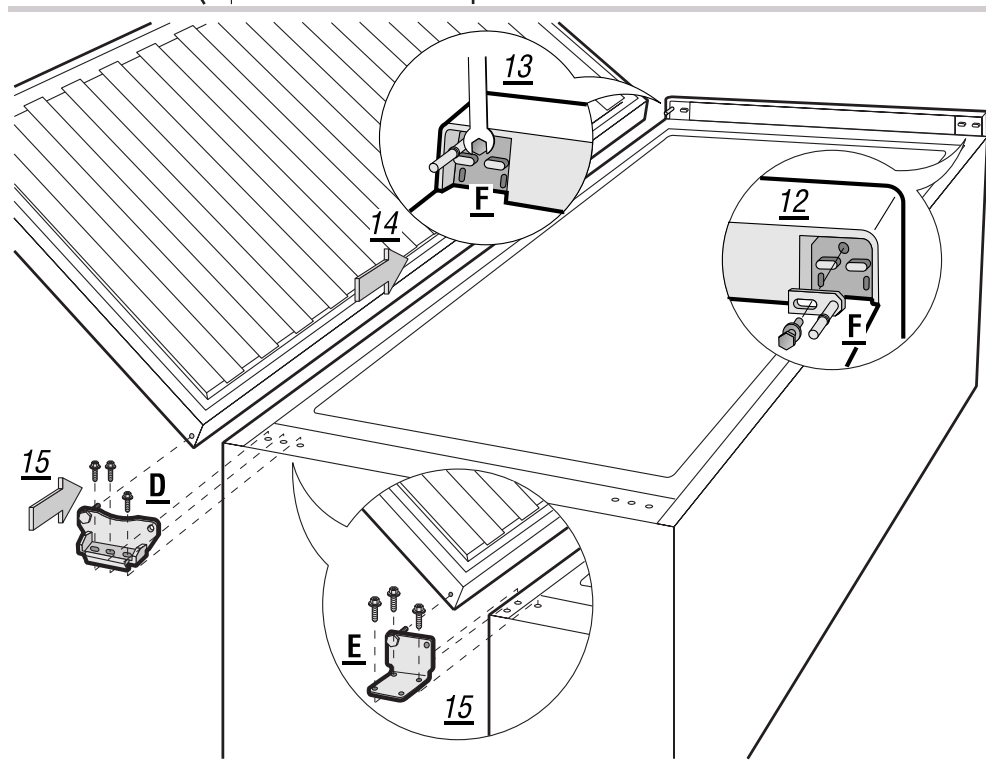
Se o modelo tem a manilha articulada tirar a cobertura G (17) desparafusando os parafusos protegidas por uma tampinha. Desparafusar a manilha L do lado esquerdo, colocá-la do lado direito e realizar 4 furos de fixagem f3, utilizando como referência a própria manilha. Parafusar a manilha na porta e recolocar a cobertura G.

Desparafusar da esquerda o bloco de contraste H e colocá-lo a direita alinhando-o à manilha fazendo aderir bem a quina do móvel.

**OBS. Não utilizar a furadeira para furar o móvel mas somente para furar a porta.**

Parafusar os parafusos auto- atarrachante fornecidas (não existe pré furo). Fechar o furo da esquerda com a tampinha fornecida à parte.

Introduzir as tampinhas de proteção (fornecidas no saquinho que acompanha) nos furos do lado esquerdo.



## INSTALAÇÃO DO APARELHO

Depois de desembalar o aparelho, controlar que não seja danificado. Eventuais danos vão sinalizados imediatamente ao revendedor.

Não sujar o ambiente com as partes da embalagem (sacos de plástico, pedaços de isopor, etc.) nem deixar à mão das crianças.

**Se o aparelho foi transportado em posição horizontal para a sua casa, esperar umas duas horas antes de ligar na tomada,** permitindo ao óleo de refluir no compressor.

Colocar o aparelho em um ambiente seco e arejado, protegido dos agentes atmosféricos.

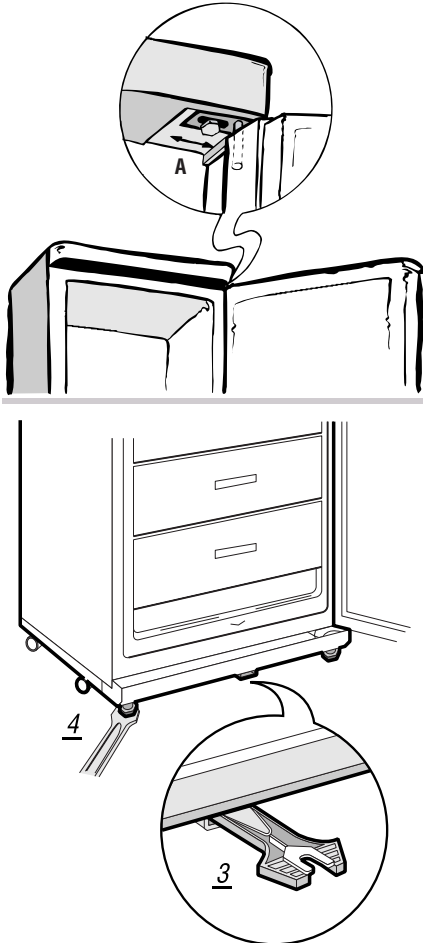
Evitar balcões, varandas, terraços, o calor excessivo no verão e o frio no inverno podem alterar o funcionamento do aparelho ou mesmo danificá-lo.

Não colocar perto de uma fonte de calor como um forno ou uma caldeira e manter uma distância mínima entre os móveis de 3/5 cm nas laterais e 10 cm na parte superior.

Colocar o aparelho longe da parede usando um afastador apropriado que deve ser montado na parte posterior.

**Regular os pézinhos anteriores de forma que o aparelho fique levemente inclinado para trás: esta maneira facilita o bom fechamento da porta.**

Limpar internamente usando bicarbonato de sódio dissolvido em água (uma colher para cada 4 litros de água). Não usar álcool, pós abrasivos ou detergentes, porque podem estragar as superfícies.



Este aparelho oferece o melhor desempenho quando a temperatura ambiente é compreendida entre 16 e 32 °C.

### Regulagem dobradiças

É possível que, por causa de batidas acidentais recebidas durante o transporte, a porta superior não esteja perfeitamente alinhada com o quadro de controle. Neste caso, soltar levemente o parafuso que fixa a plaquinha (A) porta-articulação à dobradiça superior. Fechar a porta e alinhá-la com o quadro de controle. Depois apertar novamente o parafuso e controlar que a guarnição feche perfeitamente.

### Instalação do aparelho com rodas

Se o aparelho tem rodinhas, lembre-se que servem para pequenos movimentos, não para grandes percursos!

Depois de colocar o aparelho na posição desejada, pegar a chave colocada embaixo do pedestal (fig. 3) e com esta girar no sentido anti-horário os dois pézinhos anteriores (fig. 4) até que as rodinhas anteriores se soltem um pouquinho do chão: desta forma o aparelho ficará travado.

Regular os pézinhos de maneira que o aparelho fique levemente inclinado para trás.

## COMO ECONOMIZAR ENERGIA

A primeira maneira para economizar energia é escolher bem o lugar onde colocar o aparelho, como explicado na parte dedicada a instalação.

A segunda maneira para economizar energia é não permitir a entrada de calor nos compartimentos, logo ficar com a porta aberta o menor tempo possível, e não colocar alimentos quentes, sobretudo se forem sopas ou similares que liberam uma grande quantidade de vapor. Controlar periodicamente as guarnições das portas e ter certeza que se fecham sempre de maneira eficaz, caso contrário procurar um centro de assistência.

A terceira maneira para economizar energia é manter eficiente as partes que trocam calor não deixando acumular muito gelo no congelador (descongelar quando a espessura do gelo superar 1-2cm, no caso de aparelhos no-frost isto não é necessário) e limpar periodicamente o condensador como indicado mais para frente neste manual.



## LIGAÇÃO ELÉTRICA



Ter certeza que a tensão elétrica (Volt, V) da tomada de alimentação corresponda aquela escrita na placa de identificação que se encontra dentro do aparelho.

**No caso de incompatibilidade entre a tomada e o pino do aparelho, não usar adaptadores, tomadas múltiplas ou extensões mas fazer substituir o pino com um outro adequado, pelo pessoal qualificado.**

A tomada que alimenta o aparelho deve ser acessível para intervenções futuras (limpeza, descongelamento, etc.)

Em caso de dano ao cabo, substituir tempestivamente procurando os centros especializados para a compra do cabo e para a sua montagem.

A segurança elétrica deste aparelho é dada por uma eficaz instalação de fio terra como previsto das atuais normas de segurança elétrica.

## PROCEDIMENTO PARA A LIGAÇÃO

**Se a aparelhagem foi transportada para a sua casa na posição horizontal, esperar algumas horas antes de ligar o pino a eletricidade, para permitir ao óleo de refluir no compressor.**

**Proceder a limpeza interna (ver, Limpeza Interna) e depois ligar o seu aparelho a corrente elétrica sem usar redutores (ver LIGAÇÃO ELÉTRICA).**

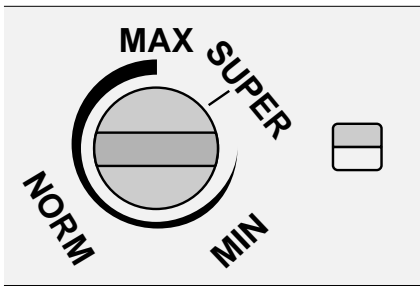
Regular o termostato na posição de conservação mais adequada para vocês (ver, USO DO APARELHO).

### Advertência para aparelhos "Alto System"

Estes aparelhos têm um evaporador com uma ou duas placas acumuladoras de frio, das quais uma, colocada no alto, está presente em todos os modelos desta série, a outra, colocada em baixo, existe somente nos modelos maiores.

Este tipo de evaporador reduz muito o consumo de energia. Próprio por causa da elevada capacidade de acumulação de frio destas placas é necessário, depois de colocar em funcionamento o aparelho pela primeira vez, esperar pelo menos 10 horas antes de colocar os gêneros alimentícios, para permitir que à solução contida nas placas as tornem suficientemente frias.

## USO DO APARELHO



### Regulagem congelador

Para regular a temperatura interna virar o botão do termostato que se encontra na zona dos comandos. Normalmente é adequada uma posição intermediária.

#### LUZ VERDE

LUZ VERDE acesa indica que o aparelho é ligado eletricamente (pino inserido na tomada).

#### LUZ VERMELHA

LUZ VERMELHA acesa indica que a temperatura dentro do congelador é muito alta (ex. falta de energia elétrica, problemas, etc.) ligar o congelamento rápido e controlar que os alimentos do congelador não sejam descongelados nem parcialmente.

Deixar a porta fechada, controlar que a luz vermelha apague em mais ou menos 2 horas e eventualmente regular o termostato na posição mais fria.

A luz vermelha pode acender, por um breve período de tempo, com a ligação do congelamento rápido, deixando aberta a porta por um tempo prolongado, depois de colocar grandes quantidades de gêneros alimentares frescos, sem que isto indique alguma anomalia.

#### LUZ AMARELA

LUZ AMARELA acesa indica que está funcionando o congelamento rápido. O congelador está produzindo o máximo frio possível.

#### CONGELAMENTO RÁPIDO

Para a versão sem botões no quadro de comando, o congelamento rápido entra em ação girando a manopla em posição S/SUPER/FF e se desliga manualmente girando novamente a manopla no sentido anti-horário.

Para obter o volume útil máximo pode-se eventualmente tirar as gavetas presentes no congelador menos a primeira em baixo.

Os seguintes controles estão presentes somente em algumas versões.

### Termômetro eletrônico

Compreende o led vermelho de alarme, temperatura, a luz amarela do congelamento rápido, a luz verde do congelamento elétrico, a escala termométrica e um botão.

Em algumas versões a luz vermelha e a luz verde de ligação estão reduzidas a uma só luz que troca de cor. O botão liga e desliga o congelamento rápido.

### Alarme porta da geladeira aberta

Uma campainha começa a tocar quando a porta fica aberta por mais de 1 minuto. Para desativar a campainha é suficiente fechar a porta ou apertar o interruptor.

### Alarme temperatura congelador

Quando o led vermelho pisca, uma campainha toca para advertir que a temperatura do congelador é muito alta. A campainha se desativa acionando o congelamento rápido.

**ATENÇÃO:** Antes de fechar a porta do congelador, observar que as eventuais prateleiras e /ou gavetas estejam perfeitamente fechadas.

## CONGELAMENTO

### Observações Importantes

Quando se compra produtos já congelados, verificar que:

- as embalagens estejam bem fechadas e não violadas ou danificadas;
- não apresentem pedaços de gelo (isto quer dizer que já sofreram um descongelamento mesmo que parcial);
- apresentem a data de embalagem e a data máxima de conservação de acordo com os vários tipos de aparelhos (o seu é \*\*\*).

Não colocar na boca os produtos congelados apenas tirados do congelador (sorvetes, picolés, cubos de gelo, etc.): a baixíssima temperatura na qual se encontram poderia causar queimaduras de frio, possíveis lesões na língua. No caso em que falte corrente por muitas horas, providenciar a transferência dos alimentos congelados em um outro congelador, que funcione.

**Se os alimentos se descongelaram, mesmo parcialmente, recongelar somente depois de tê-los cozinhado.**

## Congelamento

Preparar-se para esta operação com as melhores condições de higiene enquanto o congelamento não esteriliza.

É aconselhável congelar os alimentos subdividindo em embalagens que possam ser consumidas em uma só refeição.

Não introduzir nunca alimentos quentes, nem mornos!

Embalar os alimentos antes de colocar no congelador em saquinhos de plástico, folhas de polietileno, folhas de alumínio ou caixas para congelamento (este material se encontra no comércio com a indicação "adequado ao congelamento").

Cada pacote, caixa, etc., que se coloca no congelador deve conter os seguintes requisitos:

- a data de embalagem e validade;
- número de porções que contém;
- as embalagens de vidro devem ser do tipo pirex e NUNCA completamente cheias (o congelamento dilata os líquidos);
- as embalagens vão comprimidas para eliminar o ar de dentro e para ficar o mais achatada possível.

Cada embalagem, do que quer que seja, deve ser fechada para proteger os alimentos.

Não aproximar alimentos frescos àqueles já congelados para não causar a estes últimos um aumento da temperatura.

Quando se tem alimentos frescos para congelar se deve antes de mais nada esvaziar o compartimento de congelamento rápido colocando os congelados no compartimento de conservação, depois ligar o congelamento rápido (ver Quadro de comandos). Passadas 24 horas se pode colocar os alimentos frescos no compartimento de congelamento rápido.

Os compartimentos de congelamento rápido são os primeiros dois no alto.

A quantidade máxima de alimentos que se pode congelar é indicada na placa dados na voz "Capacidade de congelamento/Freezing capacity (kg/24H)". Não colocar nunca uma quantidade superior toda de uma vez. Esperar as sucessivas 24 horas antes de desligar o congelamento rápido e colocar o termostato na posição de conservação.

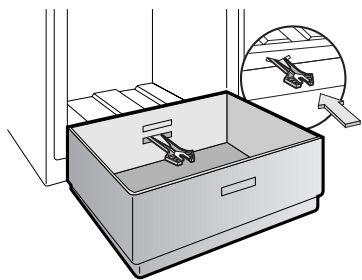
## DESCONGELAMENTO

Descongelar os produtos só para um uso imediato. O descongelamento pode ser feito de 4 maneiras:

- na geladeira;
- temperatura, ambiente;
- em forno a 40/50° com microondas;
- diretamente no fogo.

O descongelamento na geladeira é mais lento mas é o mais seguro e permite economizar energia (o frio do alimento congelado é utilizado pela geladeira).

## DESCONGELAMENTO



### Advertência para aparelhos "Alto System"

Quando se desliga o aparelho para descongelá-lo e limpá-lo, levam aproximadamente 24 horas chegar à temperatura ambiente. Enquanto estão frias, continuarão a acumular gelo e condensa na superfície externa.

## Descongelamento do congelador

Realizar o descongelamento toda vez que se nota dentro do congelador a formação de geada e de gelo superior a 5-6mm. Tal camada reduz o poder de resfriamento e causa um maior consumo de energia.

Enrolar os produtos apenas tirados em folha de jornal, depois em cobertas (também vão bem as bolsas térmicas); recolocar tudo em local fresco ou mesmo na geladeira.

Concluída esta operação, desligar o pino de alimentação elétrica.

Para o recolhimento da água do descongelamento podemos, em alguns modelos, utilizar a paleta/chave. Coloca-la na fenda definida a este uso e recolher a água com a ajuda da última gaveta do congelador. Quando o gelo iniciar a se tornar líquido pode-se favorecer o destaque das paredes do congelador, com o uso da apropriada espátula de plástica.

Para favorecer e acelerar a liquidificação do gelo, colocar uma panela de água quente dentro do congelador isolando-a, no fundo, com um suportezinho de madeira.

Não usar aquecedores, secadores de cabelo ou outros aparelhos elétricos, facas ou outros objetos de metal: pode-se danificar irremediavelmente o aparelho. Feito o descongelamento para realizar a limpeza e a recolocação dos produtos no congelador seguir escrupulosamente as indicações do capítulo "Limpeza".

## LIMPEZA

### Limpeza interna

Antes de cada operação desligar o pino da tomada de energia elétrica. Realizar a limpeza do congelador usando bicarbonato de sódio dissolvido em água (1 colher para cada 4 litros de água). **NÃO USAR DETERGENTES ABRASIVOS.** Enxaguar com água e enxugar com um pano. Colocar o pino na tomada. Colocar a manopla da geladeira na temperatura de conservação. Esperar, 3/4 horas antes de introduzir alimentos. Para utilizar o congelador, ativar o congelamento rápido, esperar 3/4 horas antes de recolocar, nos respectivos compartimentos, os produtos congelados e/ou frescos. Transcorridas 24 horas da ligação do congelamento rápido, desligá-lo.

### Limpeza externa

Antes de cada operação desligar o pino da tomada de energia elétrica. Para a limpeza externa usar os mesmos métodos e a mesma delicadeza usada para a limpeza interna. Lembrar, de vez em quando, de limpar o condensador que se acha na parte de traz do aparelho.

Para esta limpeza, usar um pincel seco ou, melhor ainda, um aspirador de pó.

## PEQUENOS PROBLEMAS E ANOMALIAS

Antes de chamar o serviço de assistência, verificar se pode eliminar o problema com base nos seguintes controles.

**Rumores estranhos** - Os pezinhos do congelador **NÃO** foram regulados corretamente e o congelador vibra.

**A potência de resfriamento diminui** - Uma quantidade de alimentos maior do que o aconselhável foi colocada no congelador. A porta foi aberta em excesso. A porta não foi fechada bem.

**O aparelho não resfria** - Controlar que o pino esteja ligado na tomada. Um fusível da instalação da casa esta queimado. O interruptor geral da sua casa saltou. Termostato desligado e manopla em 0.

**Exterior do móvel quente** - **NÃO** é um defeito, mas serve para prevenir a formação de condensa na parte externa do aparelho.

**As carnes congeladas tem estrias esbranquiçadas** - Esta se usando temperaturas muito baixas ou não foi respeitado a data de validade indicadas nas tabelas.

**Congelamento incompleto** - É normal que produtos que contém muito açúcar, gordura e álcool como os sorvetes ou sucos não congelem completamente e continuem parcialmente moles.

**Gotas de água nas paredes externa do aparelho** - Nas estações intermediárias, primavera e outono, quando o aquecimento doméstico não esta funcionando, pode acontecer que as paredes externas do aparelho fiquem cobertas de gotinhas de água (condensa). O fenômeno não compromete o bom funcionamento do aparelho e não é perigoso para o ser humano.

**Formação de geada na parte interna** - As portas não foram bem fechadas. As portas foram abertas com muita frequência.

**Gotas de água ou gelo na parede vertical no fundo do refrigerador** - Não constitui um defeito.

**A porta se abre com dificuldade** - É normal que, especialmente depois de ter apenas sido fechada, a porta ofereça uma certa resistência à abertura: isto serve para garantir uma perfeita vedação da porta. É suficiente esperar alguns minutos antes de reabrir.

## TABELAS DE CONGELAÇÃO

### Carne fresca

PRODUTO	LIMITE DE CONSERVAÇÃO
Pedaços de cordeiro	8 meses
Carne de porco assada	5 meses
Costeletas de porco	4 meses
Cozido de carne, rosbife	10 meses
Vitelo, bifés, costeletas, guisado	8 meses
Vitelo assado	
Bifés de vitelo, lombo	10 meses
Carne picada	4 meses
Miudezas	3 meses
Salsichas	2 meses

É aconselhável descongelar completamente a carne antes de cozinhá-la, de modo a evitar que coza mais depressa no exterior do que no interior, à excepção dos bifés panados, que podem ser colocados directamente a cozer a lume baixo/médio.

### Aves domésticas

Deve tirar as penas, a pele e as tripas, cortar em pedaços, lavar e secar.

PRODUTO	LIMITE DE CONSERVAÇÃO
Pato	4 meses
Coelho	6 meses
Galinha para canja	7 meses
Ganso	4 meses
Frango	10 meses
Peru	6 meses
Miudezas	3 meses

### Aves de caça

Deve tirar as penas, a pele e as tripas, cortar em pedaços, lavar e secar.

PRODUTO	LIMITE DE CONSERVAÇÃO
Pato selvagem	
Galinholá	8 meses
Faisão	
Lebre	6 meses
Perdiz	8 meses
Codorniz	

### Peixe

PRODUTO	LIMITE DE CONSERVAÇÃO	PREPARAÇÃO
Carpa	2 meses	Escamar, tirar as tripas e a cabeça, lavar, secar e congelar
Lúcio		
Rodovalho		
Salmão		
Cavala		
Tenca		
Truta	3 meses	Escamar, tirar as tripas e a cabeça, lavar, colocar em água fria com sal durante 30 segundos, secar e congelar
Dourada		
Solha		

### Alimentos cozidos

O prazo de conservação dos alimentos cozidos é reduzido se usar condimentos como bacon ou banha.

PRODUTO	LIMITE DE CONSERVAÇÃO	PREPARAÇÃO DOS PRATOS
Molho de carne	3 meses	Não completa
Molho de tomate		Completa
Sopa de legumes	2 meses	Sem massas
Lasanha	4 meses	Não completa
Carne assada	2 meses	Completa
Ossobuco (osso com tutano)	1 mês	
Estufado de carne	3 meses	Não completa
Animais de caça à salmis	2 meses	Completa
Peixe cozido		
Peixe assado no forno		
Pimentão, beringelas, aboborinhas recheadas com carne		Não completa
Cogumelos de fricassé, molho de pimentão		
Espinafres cozidos		
Pizza	6 meses	Completa

Colocar directamente no lume ou no forno sem descongelar.

## Legumes

É aconselhável cozer os legumes a vapor, para conservar as vitaminas e os minerais. Assim, não será necessário aguardar que sequem antes de os congelar. Deixe-os apenas arrefecer.

PRODUTO	LIMITE DE CONSERVAÇÃO	PREPARAÇÃO	TEMPO DE FERVURA RÁPIDA
Espargos	12 meses	Lavar, retirar as partes mais duras	2 minutos
Couves, couve-flor	6 meses	Lavar, cortar em pedaços	2 minutos (1)
Alcachofras	12 meses	Retirar as folhas exteriores	6 minutos (1)
Feijões		Retirar a casca	3 minutos
Feijão verde		Lavar, retirar o pedúnculo	4 minutos
Cogumelos		Lavar	2 minutos (1)
Beringelas		Lavar, cortar em fatias	4 minutos (2)
Pimentão (3)		Lavar, cortar em fatias, tirar as pevides	Não ferver
Ervilhas, Tomates (3)	Descascar, dispor imediatamente numa única camada, embalar e congelar		
Salsa, manjeriço	8 meses	Lavar	2 minutos
Espinafre	12 meses	Lavar, cortar em pedaços, dividir em porções. Não colocar batatas pois enegrecem	Não ferver
Variedade de legumes para sopa (aipo, cenouras, beterraba, alho-porro, etc.)			

(1) Deite um pouco de vinagre ou de limão na água de cozedura (água acidulada)  
 (2) Salgar antes de cozinhar.  
 (3) Durante a descongelação, os legumes desfazem-se devido ao elevado conteúdo de água que possuem. É aconselhável congelar apenas se pretender consumir os produtos cozidos

Em geral, é melhor cozinhar os legumes directamente sem os descongelar. Reduza os tempos de cozedura, tendo em consideração a fervura realizada antes da congelação.

## Fruta

A fruta deve ser coberta com açúcar ou xarope, conforme os casos. A quantidade de **açúcar** a utilizar para a conservação é de **cerca de 250 gramas por quilo de fruta**. Os xaropes devem ser utilizados em diferentes percentagens e são preparados fervendo água com um pouco de açúcar já deretido. As várias concentrações são:

- 30% solução, 450 gramas de açúcar para cada litro de água;
- 40% solução, 650 gramas de açúcar para cada litro de água;
- 50% solução, 800 gramas de açúcar para cada litro de água.

Para que a fruta não perca a cor, deite-a num sumo de limão antes de cobri-la com açúcar, ou então acrescente sumo de limão ao xarope. A fruta a congelar precisa de estar uma hora no frigorífico antes de ser colocada no congelador. O xarope deve cobrir totalmente a fruta.

PRODUTO	LIMITE DE CONSERVAÇÃO	PREPARAÇÃO
Damascos	8 meses	Lavar, descaroçar, 40% xarope
Ananás	10 meses	Descascar, cortar em fatias, 50% xarope
Laranjas		Descascar, cortar em fatias, 30% xarope
Cerejas		Lavar, descaroçar, cobrir com açúcar ou com 30% xarope
Morangos	12 meses	Lavar, tirar os pedúnculos e cobrir com açúcar
Melão		Descascar, cortar em fatias, tirar as pevides e cobrir com 30% xarope
Pêssegos	8 meses	Descascar, descaroçar, cortar em fatias e cobrir com 50% xarope
Toranja	12 meses	Descascar, cortar em fatias, 30% xarope
Sumo de limão	10 meses	Espremer, tirar as pevides, adoçar a gosto
Ameixas	12 meses	Descascar, descaroçar, cobrir com açúcar ou com 50% xarope
Uvas		Separar as uvas do cacho, lavar, cobrir com açúcar ou com 30% xarope
Murtinhos, amoras, groselhas, framboesas	10 meses	Lavar, tirar os pedúnculos, cobrir com açúcar

## Pão

Conserva-se durante **2 meses**. Descongele o pão no forno a 50° C., colocando-o antes de ligar o mesmo.

## Manteiga e queijo

Antes de congelar manteiga e queijo, corte-os em pedaços segundo o consumo semanal. A manteiga conserva-se durante **8 meses**, assim como os queijos duros (por ex. pamesão), os outros queijos **4 meses**. A descongelação deve ser feita no frigorífico, tendo em atenção a condensação que inevitavelmente se formará nesses produtos.

## FELICIDADES!

Optima elección!

Con la compra de nuestro electrodoméstico habéis elegido un producto de confianza y grandes prestaciones, discreto, aficiente, útil: gracias al frío que conserva la comida nuestra alimentación es más variada y sana.

Vuestro nuevo aparato es fácil de usar. Os rogamos en cualquier caso que leáis atentamente las instrucciones, para que podáis descubrir esos pequeños detalles que os consentirán disfrutar al máximo la potencialidad del aparato ahorrando energía.

Seguros de que su uso os satisficará, esperamos teneros siempre entre nuestros clientes.

## INDICE

NORMAS DE SEGURIDAD

CONOZCA SU CONGELADOR

REVERSIBILIDAD DE LA PUERTA

INSTALACIÓN DEL APARATO

CÓMO AHORRAR ENERGÍA

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

PUESTA EN MARCHA

CONGELACIÓN

DESCONGELACIÓN

LIMPIEZA

PEQUEÑAS ROTURAS Y ANOMALÍAS

## NORMAS DE SEGURIDAD

Este aparato es adaptado para conservar y congelar alimentos de uso doméstico: cualquier otro uso es inadecuado.

Su instalación debe efectuarse según las instrucciones del libro; una instalación errada puede dañar el aparato. Para eventuales problemas de funcionamiento del aparato dirigirse a los centros de asistencia autorizados o, en cualquier caso, siempre y sólo a personal especializado.

Antes de cada operación de mantenimiento desconectar el enchufe de alimentación eléctrica evitando tirar del cable de alimentación o del aparato, agarrar directamente el enchufe.

Conservad el libro y entregadlo al eventual futuro poseedor del aparato.

Para estar en línea con las más recientes disposiciones legislativas sobre la protección del entorno utilizamos en pequeña cantidad refrigeradores llamados R600a o R134a según el modelo. El tipo de refrigerador está indicado explícitamente sobre la placa de datos. Para los aparatos dotados de R600a, en el caso de daños en los componentes del circuito frigorífico (tubos etc.) se recomienda ventilar el local en el que se encuentra el aparato y no provocar llamas, chispas u otras posibles fuentes de incendio durante algunos minutos.

Las partes destinadas al contacto con los alimentos son conformes a las directivas CEE 89/109.



La marca CE certifica la correspondencia de este aparato a las Directivas Europeas 89/336 (compatibilidad electromagnética), 73/23 (baja tensión), 96/57 (eficiencia energética) y sus sucesivas modificaciones.

## Desechado Del Aparato Usado

Si este aparato sustituye otro con cierre de impulso, de resorte, de cerrojo, etc., recordad, antes de tirarlo, de hacer inservible su cierre, o mejor aún desmontad la puerta para evitar que alguien pueda quedar atrapado dentro (niños que juegan, animales, etc.).

Quitad el enchufe de la toma y el cable de alimentación. Los frigoríficos y congeladores contienen gases refrigerantes y sustancias que necesitan un desechado apropiado, y contienen además muchos materiales que pueden ser reciclados.

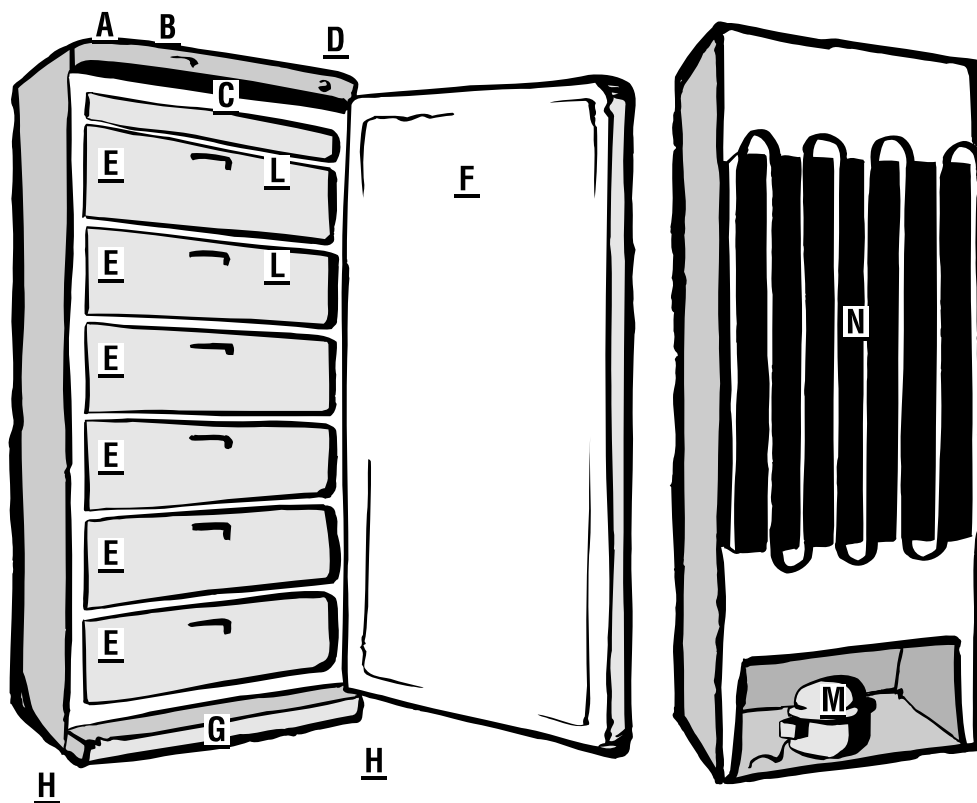
Entregad los productos en apropiados centros de recogida: vuestro Ayuntamiento os dará las indicaciones necesarias para un desechado ecológicamente correcto.

## CONOZCA SU CONGELADOR

### DESCRIPCIÓN

- A Termómetro electrónico\*
- B Termómetro mecánico\*
- C Interruptor\*
- D Mando termostato frigo
- E Cajones y/o bandejas
- F Calendario de conservación
- G Zócalo
- H Patas regulables
- L Compartimientos de congelación rápida
- M Compresor
- N Condensador

\* Presente solo en algunas versiones  
Diseño solo ilustrativo



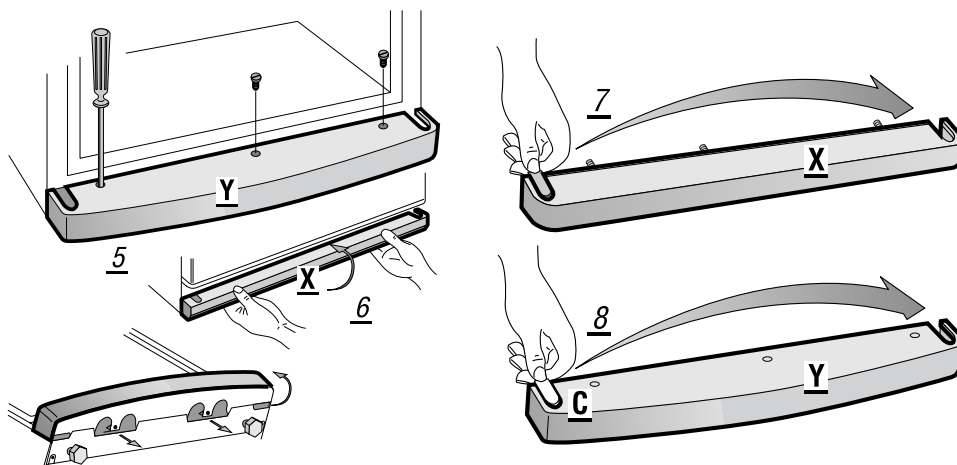
## REVERSIBILIDAD DE LA PUERTA

La abertura de la puerta normalmente está a la izquierda (cerraduras a la derecha); si tenéis la exigencia de volverla derecha, podéis proceder a la modificación en el modo ilustrado en las páginas siguientes; si vuestro modelo carece de zócalo comenzad a leer en la página siguiente. Vuestro aparato puede tener dos tipos distintos de forma de cierre: ver las figuras correspondientes a vuestra versión.

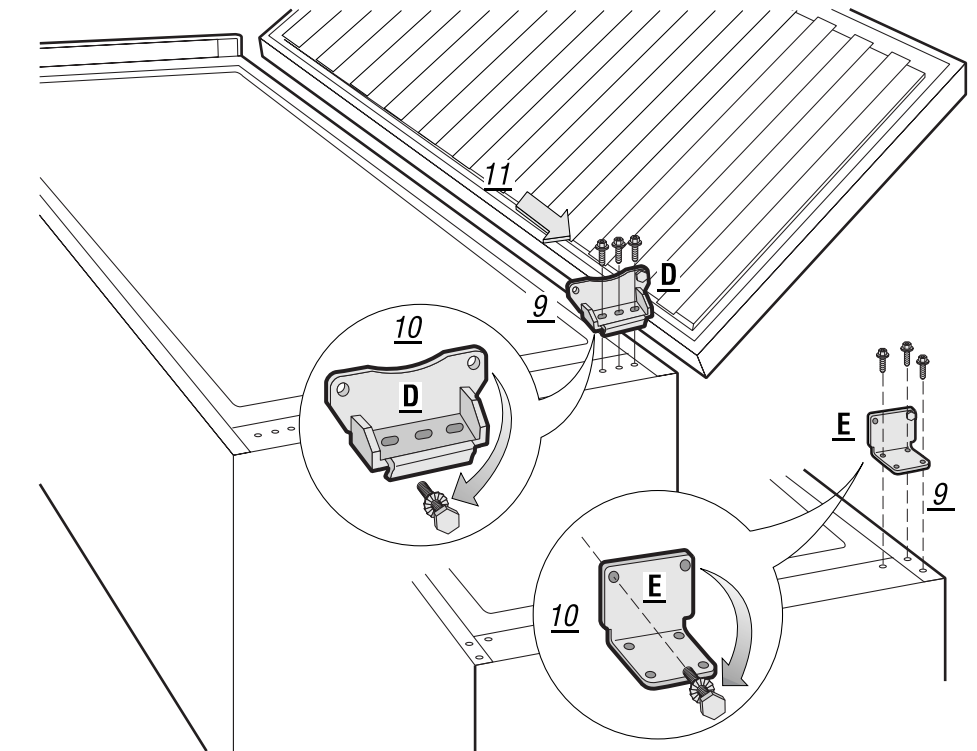
### Remoción del zócalo

1. Remover el zócalo Y destornillando los tornillos (fig. 5). Si en vez fuese el tipo X (fig. 6), remover el zócalo introduciendo las manos por debajo de éste, a la mitad se encuentran las lengüetas que para desengancharlas de los pernos hay que tirarlas hacia abajo, luego dar vueltas al zócalo hacia arriba para desprenderlo.
2. Sea para el tipo X que Y extrae la lengüeta C (fig. 7/8) de su alojamiento de izquierda y introducirla en aquél de derecha.

Poner aparte al zócalo de ésta manera modificado y proceder, después, según las explicaciones siguientes.



1. Tumbarse suavemente el aparato sobre la parte posterior (puerta hacia arriba).
2. Quitar la bisagra D/E (fig. 9) desatornillando el tornillo de la derecha y atornillarla a la izquierda (fig. 10).
3. Quitar la puerta del congelador (fig. 11).
4. Desatornillar la bisagra F (fig. 12) y montarla a la izquierda (fig. 13).
5. Montar la puerta del congelador (fig. 14).
6. Atornillar la bisagra D/E (modificada en los puntos 2, 3, 4 pag. 41) (fig. 15).
7. Si vuestro aparato está provisto de él, montar el zócalo.



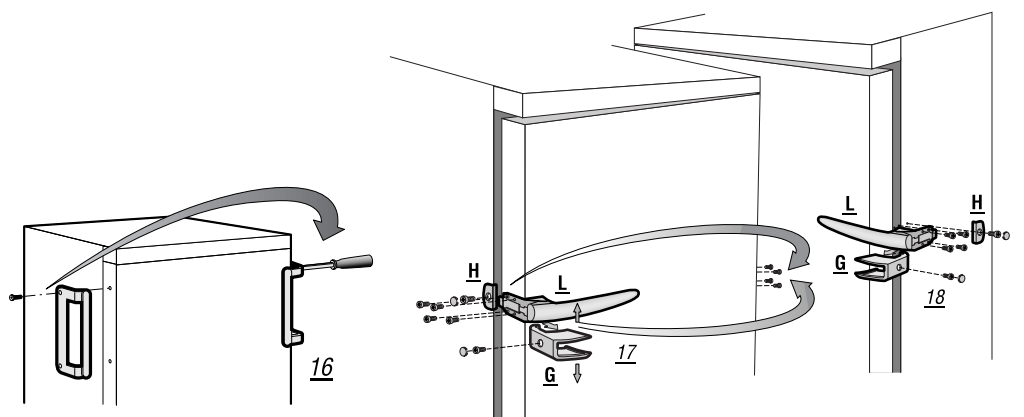
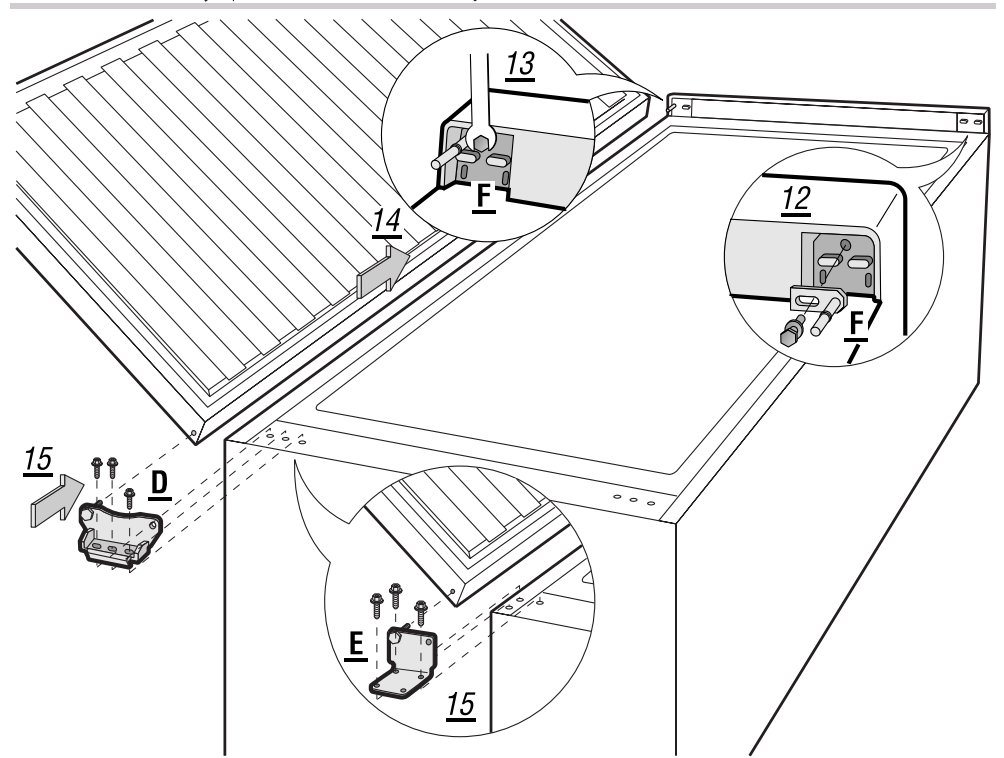
### Reversibilidad de la manilla

Si el modelo tiene manilla vertical o horizontal fija, desatornillarla del lado izquierdo y atornillarla en el derecho (fig. 16), cambiando los tapones de protección que sierran los agujeros.

Si vuestro modelo tiene la manilla desanudada quitar la tapa G (fig. 17) desatornillando el tornillo recubierto por una tapaderita. desatornillar la manilla L del lado izquierdo, atornillarla en el derecho y realizar los 4 agujeros de fijación 3 utilizando como referencia la manilla misma. Atornillar la manilla a la puerta y reponer la cobertura G. desatornillar de la izquierda el enclavamiento de contraste H y posicionarlo en la derecha alineándolo con la manilla y haciéndolo adherir perfectamente a la arista del mueble.

**NOTA: No utilizar la taladradora para agujerear el mueble.**

Atornillar con los tornillos autoenroscantes entregados (no hay preforado). Cerrar el agujero de la izquierda con el tapón entregado a parte. Introducir los tapones de protección (entregados en la bolsa en dotación) en los agujeros del lado izquierdo.





## INSTALACIÓN DEL APARATO

Después de haber desembalado el aparato controlar que no tenga desperfectos. Eventuales daños deben comunicarse inmediatamente al vendedor.

No desechar en el ambiente las partes de embalaje (bolsas de plástico, tiras de poliestirolo, etc.) ni las dejéis a la mano de los niños.

**Si el aparato ha sido transportado hasta vuestra casa en posición horizontal, esperad un par de horas antes de conectar el enchufe eléctrico,** para dar tiempo al aceite de refluir en el compresor.

Colocar el aparato en un ambiente seco y aireado, al reparo de agentes atmosféricos.

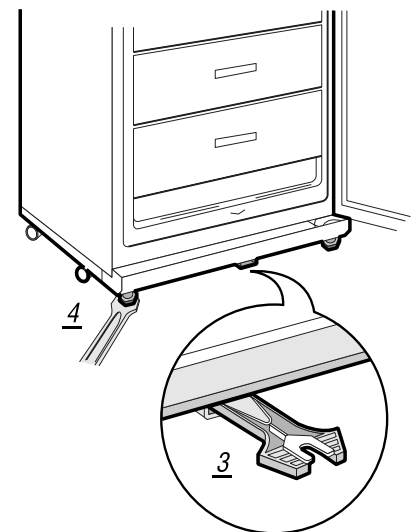
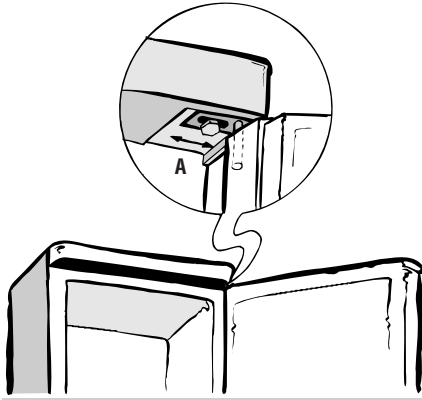
Evitad balcones y terrazas : el excesivo calor en verano y el frío en invierno pueden alterar el funcionamiento del aparato o estropearlo.

No lo coloquéis cerca de una fuente de calor como un horno o un radiador y mantened una distancia mínima de otros muebles de 3/5 cm. A los lados y 10 cm en la parte alta.

Dejad el aparato separado de la pared por medio de los distancias que se montan en el retro.

**Regulad las patas anteriores de modo que el aparato esté ligeramente inclinado hacia atrás : de este modo facilitaréis el buen cierre de la puerta.**

Limpiadlo internamente usando bicarbonato de sodio disuelto en agua (1 cucharada cada 4 litros de agua) : No uséis alcohol, polvos abrasivos o detergentes, dado que estropearían las superficies.



Este aparato ofrece sus mejores prestaciones cuando la temperatura ambiente está comprendida entre 16 °C y 32 °C.

### Regulación bisagras

Es posible que, a causa de golpes accidentales recibidos durante el transporte, la puerta superior no esté perfectamente alineada con el caparazón. En este caso, desatornillar ligeramente el tornillo que fija la plaqueta (A) portaperno a la bisagra superior. Cerrad la puerta y alineadla con el caparazón. Cerrad luego nuevamente el tornillo y controlad que la guarnición cierre perfectamente.

### Instalación aparato dotado de ruedas

Si vuestro aparato tiene ruedas recordad que las mismas sirven para facilitar pequeños movimientos: no lo arrastréis por largos recorridos.

Una vez colocado el aparato en la posición deseada, extraed la llave situada bajo el zócalo (fig.3) y con ella rotad en sentido antihorario las dos patas anteriores (fig.4) hasta separar del suelo ligeramente las ruedas anteriores: de este modo el aparato quedará bloqueado.

Regulad las patas de manera que el aparato quede ligeramente inclinado hacia atrás.

## CÓMO AHORRAR ENERGÍA

El primer modo para ahorrar energía es elegir bien el lugar donde colocar el aparato, como se explica en la parte dedicada a la instalación.

El segundo modo para ahorrar energía es no hacer entrar calor en los compartimentos: tener, por lo tanto, abiertas las puertas el menor tiempo posible, no introduzcáis alimentos aún calientes, sobre todo si se trata de sopas o similares que liberan una gran cantidad de vapor. Controlad periódicamente las guarniciones de las puertas y aseguraos de que cierren siempre de forma eficaz, en caso contrario dirigios al centro de asistencia.

El tercer modo para ahorrar energía es mantener eficaces las partes que cambian el calor: no hagáis acumular demasiada escarcha en el congelador (limpiadlo cada vez que el espesor de la escarcha supera 1-2 cm., en caso de aparatos no-frost esto no es necesario) y limpiad periódicamente el condensador como se indica más adelante en el libro.

## INSTALACIÓN ELÉCTRICA



Aseguraos de que la tensión eléctrica (Volt, V) de la toma de alimentación corresponda a lo descrito en la placa de datos que encontraréis en el interior de vuestro aparato.

**En caso de incompatibilidad entre toma y enchufe del aparato, no uséis adaptadores, tomas múltiples o prolongaciones, sustituid la toma con otra de tipo adaptado por personal cualificado.**

La toma que alimenta el aparato debe quedar al alcance en caso de intervenciones futuras (limpieza, descarchado, etc.)

En caso de cable dañado, sustituidlo inmediatamente dirigiéndoos a centros especializados para la compra del cable y su montaje.

La seguridad eléctrica de este aparato está asegurada solo cuando el mismo se encuentra conectado a un circuito eficaz de masa a tierra como prevén las normas vigentes de seguridad eléctrica.

## PUESTA EN MARCHA

**Si el aparato ha sido transportado hasta vuestra casa en posición horizontal, esperar un par de horas antes de conectar el enchufe eléctrico, de este modo daremos tiempo a aceite de volver a fluir en el compresor.**

Proceder a la Limpieza interna y luego conectar el aparato a la toma eléctrica sin usar reductores (ver Instalación eléctrica)

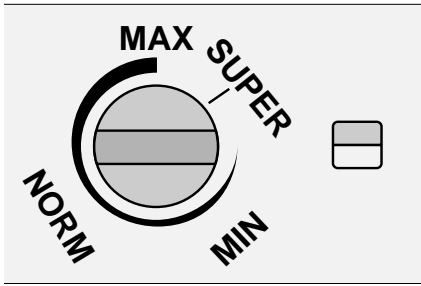
Regular los termostatos en la posición de conservación que se adapte a vuestras necesidades (ver Uso del frigo-congelador).

### Advertencia para aparatos "Alto System"

Estos aparatos contienen un evaporador con una o dos placas acumuladoras de frío, de las cuales, una de ellas colocada en lo alto, se encuentra en todos los modelos de esta serie, la otra, colocada abajo, existe solo en modelos más grandes.

Este tipo de evaporador reduce de manera notable el consumo de energía. Sin embargo por la elevadísima capacidad de acumulación de frío de las placas es necesario, después de haber puesto en marcha por primera vez el aparato, esperar por lo menos 10 horas antes de introducir alimentos, para permitir a la solución que contienen las placas que se enfríe lo suficiente.

## USO DEL APARATO



### Regulación Congelador

Para regular la temperatura interna girar el termostato que se encuentra en la zona de mandos. Normalmente es adecuada la temperatura intermedia.

#### LUZ VERDE

LUZ VERDE encendida indica que el aparato está conectado eléctricamente (enchufe dentro de la toma).

#### LUZ ROJA

LUZ ROJA encendida indica que la temperatura dentro del congelador es demasiado caliente (ej. Falta de corriente, avería, etc.): conectar la congelación rápida y controlad que los alimentos del congelador no estén descongelados ni siquiera parcialmente.

Mantened cerrada la puerta, controlad que la luz roja se apague dentro de las 2 siguientes horas y eventualmente regulad el termostato en una posición más fría.

La luz roja puede encenderse, durante un breve periodo de tiempo, con la conexión de la congelación rápida, teniendo abierta la puerta por tiempo prolongado, después de introducir grandes cantidades de alimentos frescos, sin que su encendido indique anomalía alguna.

#### LUZ AMARILLA

LUZ AMARILLA encendida indica que está funcionando la congelación rápida. El congelador está produciendo el máximo frío posible.

#### CONGELACIÓN RÁPIDA

En las versiones sin pulsador en el cuadro de mandos la congelación rápida se activa girando el mando a la posición S/SUPER/FF y se desconecta manualmente girando nuevamente el mando en sentido anti-horario.

Para obtener el máximo volumen útil podéis quitar los cajones presentes en el congelador a excepción del primero de abajo.

Los siguientes controles están presentes solo en algunas versiones.

### Termómetro electrónico

Comprende la luz roja de alarma temperatura, la luz amarilla de la congelación rápida, la luz verde de la conexión eléctrica, la escala termométrica y un pulsador. En algunas versiones la luz roja de alarma y la luz verde de conexión están reducidas a una sola luz que cambia de color. El pulsador conecta y desconecta la congelación rápida.

### Alarma puerta frigo abierta

Un pitido empieza sonar cuando la puerta se deja abierta durante más de un minuto. Para parar el sonido es suficiente cerrar la puerta o apretar el interruptor.

### Alarma temperatura congelador

Cuando la luz roja está intermitente, suena un pitido para advertir que la temperatura del congelador es demasiado caliente. El pitido se para accionando el pulsador de congelación rápida.

**ATENCIÓN** antes de cerrar las puertas del congelador, controlad que las bandejas y/o cajones estén perfectamente cerrados.

## CONGELACIÓN

### Notas importantes

Si compráis productos ya congelados aseguraos de que:

- Los paquetes estén bien cerrados y no manipulados o dañados.
- No presienten lentes de hielo (quiere decir que han sido ya descongelados total o parcialmente).
- lleven la fecha de envasado y las fechas relativas a los distintos tipos de congelador (el vuestro es \*\*\*)
- que entretanto no se hayan descongelado ni siquiera parcialmente.

No es introduzcáis en la boca los productos congelados nada mas sacarlos del congelador (helados, polos, cubos de hielo, etc,) la bajísima temperatura a la que se encuentran podrían provocar quemaduras de frío o posibles lesiones en la lengua.

En caso de que falte la energía eléctrica por muchas horas proveer al traslado de los alimentos congelados a otro congelador en funcionamiento.

**Si los alimentos se han descongelado aunque sea solo parcialmente, volved a congelarlos solo después de haberlos cocinado.**

## Congelación

Efectuar a esta operación en las mejores condiciones higiénicas ya que la congelación no esteriliza. Es aconsejable congelar los alimentos dividiéndolos en paquetes consumibles en una sola comida. No introduzcáis nunca alimentos calientes, ni siquiera templados!

Empaquetar los alimentos antes de introducirlos en el congelador con bolsas de plástico, hojas de polietileno, papel de aluminio o cajas para la congelación (este material le encontraréis en el comercio con la indicación "Apto para la congelación").

Cada paquete, caja etc, que introduzcáis en el congelador debe tener los siguientes requisitos:

- Fecha de envasado y caducidad.
- Número de porciones contenidas.
- Los frascos de vino deben ser del tipo pirex y nunca llenos por completo (la congelación dilata los líquidos).
- Los paquetes serán comprimidos para eliminar el aire del interior y que sean lo mas planos posible.
- Cada paquete, de cualquier tipo, sera cerrado para proteger los alimentos.

La máxima calidad de alimentos que podéis congelar en el plazo de 24 horas está indicada en la placa de datos. No introduzcáis nunca una cantidad superior. No acerquéis alimentos frescos a los ya congelados para no causar en los últimos una elevación de temperatura.

Cuando tengáis alimentos frescos que congelar, debéis ponerlos en el compartimiento de congelación rápida, poniendo los congelados en el compartimiento de conservación, activar después la congelación rápida. Transcurridas 24 horas podéis disponer los alimentos frescos en el compartimiento de congelación rápida.

Los compartimientos congelación rápida son los dos primeros de arriba.

Esperar las sucesivas 24 horas antes de desconectar la congelación rápida y poner el termostato en posición de conservación.

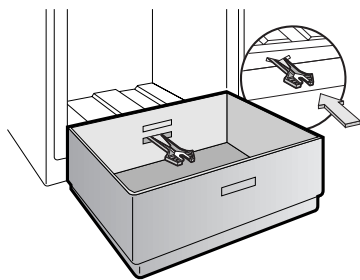
## DESCONGELACIÓN

Descongelad los alimentos solo para un inmediato uso. El descongelado puede ser realizado en cuatro modos:

- en frigo;
- a temperatura ambiente;
- en horno a 40/50° o con microondas;
- directamente en cocción.

El descongelado en frigo es la más segura y os consiente ahorrar energía (el frío soltado durante la descongelación es cedido al frigorífico).

## DESCARCHAMIENTO



### Advertencia para aparatos "Alto System"

Cuando se pare el aparato para quitar la escarcha y limpiarlo, serán necesarias aproximadamente 24 horas para que las placas se calienten hasta la temperatura ambiente. Mientras estén frías seguirán acumulando escarcha y condensación en su superficie externa.

## Descarchamiento del congelador

Realizar el descarchamiento cada vez que notéis en el interior del congelador formaciones de escarcha y hielo superiores a 5-6 mm. Tal estracto reduce el poder de enfriamiento lo que causa un mayor consumo de energía.

Envolvedlos alimentos en papel de periódico y luego en mantas (también pueden usarse bolsas térmicas), ponedlos en un lugar frío, en espera de ser introducidos en el congelador.

Ante de realizar otras operaciones desconectar el enchufe de la toma de corriente.

Para la recogida de agua del descarchamiento podéis, en algunos modelos, utilizar la llave. Colocada en la ranura oportuna para dicho uso y recogeréis el agua con ayuda del último cajón del congelador. Cuando el hielo comienza a deshacerse podéis ayudar al despegue de las paredes del congelador, con el uso delicado de la espátula de plástico en dotación.

Para favorecer y acelerar la licuación del hielo, colocad una cazuela de agua caliente en el congelador, aislándola, del fondo, con una tabla de madera.

No uséis estufas, secadores de pelo y otros aparatos eléctricos, cuchillos y otros objetos de metal: podríais dañar irreparablemente el congelador.

Finalizado el descarche, para realizar la limpieza y la reintroducción en el congelador seguir escrupulosamente las indicaciones dadas .

## LIMPIEZA

### Limpieza interna

Antes de efectuar cualquier tipo de operación desenchufar de la toma de corriente eléctrica. Realizar la limpieza del congelador usando bicarbonato de sodio diluido en agua (1 cucharada cada 4 litros de agua). NO USEIS DETERGENTES ABRASIVOS. Aclarar con agua y secar con un paño. Conectar a la corriente eléctrica. Colocar el termostato del frigo en la temperatura de conservación. Esperar de 3 a 4 horas antes de introducir los alimentos. Para utilizar el congelador activar la congelación rápida y esperar de 3 a 4 horas antes de introducir productos congelados o frescos en sus respectivos compartimentos. Transcurridas 24 horas desde la conexión de congelación rápida, desconectarla.

### Limpieza externa

Antes de cualquier operación desenchufar el aparato de la clavija de corriente. Para la limpieza externa emplead los mismos métodos que para la limpieza interna. Recordad de vez en cuando, de limpiar el condensador que se encuentra en la parte posterior del aparato. Para tal operación usar un pincel seco o mejor un aspirador.

## PEQUEÑAS ROTURAS Y ANOMALÍAS

Antes de llamar al servicio de asistencia , controlad que se pueda eliminar la molestia en base a los siguientes controles:

**Ruidos insólitos** - No habéis regulado bien las patas y el congelador vibra.

**La potencia de enfriamiento disminuye** - habéis introducido una cantidad superior de alimentos a la aconsejada. Habéis abierto demasiadas veces la puerta. La puerta no está bien cerrada.

**El aparato no enfría** - Controlad si el enchufe está en contacto con la toma. Tenéis un fusible eléctrico de los plomos de la casa quemado. Ha saltado el interruptor general de la casa. Termostato apagado, mando en 0.

**Parte externa del aparato caliente** - No constituye un defecto, sirve para prevenir la formación de condensación en la parte externa del aparato.

**Las carnes congeladas tienen estrias blanquecinas** - Estáis usando temperaturas demasiado bajas o no habéis respetado las fechas de caducidad indicadas en las tablas.

**Congelación incompleta** - Es normal que los productos que contienen mucha cantidad de azúcar, grasas y alcohol como los helados o zúmos no se congelen completamente y queden parcialmente blandos.

**Gotas de agua en las paredes externas del aparato** - En las estaciones intermedias, primavera y otoño cuando la calefacción doméstica no funciona, puede suceder que las paredes externas del aparato se cubran de gotas de agua (Condensación). Este fenómeno no compromete el buen funcionamiento del aparato y no es peligroso para las personas.

**Formación de escarcha en el interior** - No habéis cerrado bien la puerta . Habéis abierto muy frecuentemente la puerta.

**Gotas de agua o hielo en la pared vertical del fondo frigo** - No constituye un defecto.

**La puerta se abre con dificultad** - Es normal que, especialmente nada más haberla cerrado, la puerta ofrezca una cierta resistencia a la apertura; esto sirve para asegurar la perfecta hermeticidad de las puertas.

Es suficiente esperar pocos minutos antes de volver a abrirla

## TABLA CONGELACIÓN

### Carne fresca

PRODUCTO	DURACIÓN
Cordero trozos pequeños	8 meses
Cerdo asado	5 meses
Cerdo patas	4 meses
Vaca cocida, roastbeef	10 meses
Vaca chuletas, costillas, guisado	8 meses
Ternera asada	10 meses
Ternera chuletas, pierna	4 meses
Carne picada	3 meses
Vísceras	2 meses
Salchichas	

Se aconseja la completa descongelación antes de cocinar la carne para evitar que se haga mas rápidamente por fuera que por dentro, a excepción de los filetes empanados que pueden ponerse a freír directamente con llama medio-baja y para las carnes cocidas.

### Animales de corral

Prepararlos desplumados/pelados, sin vísceras, eventualmente cortados en pedazos, lavados y secos.

PRODUCTO	DURACIÓN
Pato	4 meses
Conejo	6 meses
Gallina para caldo	4 meses
Oca	10 meses
Pollo	6 meses
Pavo	3 meses
Higadillos, etc	

### Caza

Prepararles desplumados, pelados, desventrados, eventualmente troceados, lavados y secos.

PRODUCTO	DURACIÓN
Pato salvaje	8 meses
Chocha	6 meses
Faisau	8 meses
Liebre	8 meses
Perdices	
Codornices	

### Pescado

PRODUCTO	DURACIÓN	PREPARACIÓN
Carpa	2 meses	Descamar, limpiar, descabezar, lavar, secar y congelar
Lucio		
Rodaballo		
Salmón		
Caballa		
Tenca	3 meses	Pelar, desventrar, descabezar, dejar en agua salada y fría por 30 segundos, secar y congelar
Trucha		
Dorada		
Lenguados		

### Platos cocinados

Nota: la duración de conservación de los platos cocinados es menos breve si se usan como condimentos panceta y tocino.

PRODUCTO	DURACIÓN	COCCIÓN DE PREPARACIÓN
Salsa de carne	3 meses	No completa
Salsa de tomate		Completa
Sopa de verduras	2 meses	Sin pasta
Lasañas	4 meses	No completa
Asados	2 meses	Completa
Osobucos	1 mes	No completa
Carnes en salsa	3 meses	
Aves de caza	2 meses	Completa
Pescado hervido, Pescado al horno		
Pimientos, Berenjenas, Calabazines rellenos de carne		
Setas, pisto		
Espinacas cocidas		No completa
Pizza	6 meses	Completa

Poner directamente sobre la llama o en el horno, sin descongelar.

## Verduras

Os aconsejamos, para no perder en el agua las vitaminas y minerales, cocer las verduras al vapor. En este modo no tendréis que esperar a que estén secas y podréis congelarlas, será suficiente que se enfríen.

PRODUCTO	DURACIÓN	PREPARACIÓN	TIEMPO COCCIÓN
Espárragos	12 meses	Lavar, cortar	2 minutos
Coliflor	6 meses	Limpiar, cortar a trozos	2 minutos (1)
Alcachofas	12 meses	Quitar las hojas externas	6 minutos (1)
Alubias		Desgranar	3 minutos
Alubia verde		Lavar, limpiar	4 minutos
Setas		Limpiar	2 minutos (1)
Berenjenas		Lavar, trocear	4 minutos (2)
Pimientos (3)		Lavar, trocear, quitar las semillas	No escotar
Guisantes, Tomates (3)		Desgranar y congelar. Ponerles enseguida en un único extracto, luego empaquetar	
Perejil, basilico	8 meses	Lavar	2 minutos
Espinacas	12 meses	Lavar, trocear, dividir en porciones. No pongis las patatas, se ennegrecen.	
Mixto preparado para menestra			No escotar

(1) Poner en el agua de cocción un poco de vinagre o limón (agua ácida).

(2) Poner bajo sal antes de proceder a la cocción.

(3) En la descongelación estas verduras se empapan, en base a la cantidad de agua en ellas contenidas. Aconsejamos por ello la congelación sólo si queréis consumir los productos cocidos.

La verdura, en general, es mejor puesta directamente a cocer sin descongelar. Reducir oportunamente los tiempos de cocción teniendo en cuenta los tiempos de ebullición hechos antes de la congelación.

## Fruta

La fruta va cubierta con azúcar o almíbar según los casos. La cantidad de **azúcar** usada para la conservación es aproximadamente de **250 gr. por kilo de fruta**. Los almíbares se usan de distintas porcentuales y se preparan llevando a ebullición el agua en la que ha sido deshecho el azúcar. Las varias concentraciones son:

- solución al 30%, azúcar 450 gr. por litro de agua
- solución al 40%, azúcar 650 gr. por litro de agua
- solución al 50%, azúcar 800 gr. por litro de agua.

para mantener inalterado el color de la fruta meterla en zumo de limón antes de cubrirla con el azúcar, o añadir zumo de limón al almíbar. Los paquetes de fruta para congelar necesitan una hora de aseptamiento en el frigorífico antes de ser introducidos en el congelador. El almíbar debe cubrir completamente.

PRODUCTO	DURACIÓN	PREPARACIÓN
Albaricoque	8 meses	Lavar, deshuesar, almíbar al 40%
Piña	10 meses	Pelar, trocear, almíbar al 50%
Naranjas		Pelar, trocear, almíbar al 30%
Cerezas		Lavar, deshuesar, cubrir de azúcar o almíbar al 30%
Fresas	12 meses	Lavar, limpiar y cubrir de azúcar
Melón		Pelar, trocear, quitar la semillas y cubrir con almíbar al 30%
Melocotones	8 meses	Pelar, deshuesar, cubrir con almíbar al 50%
Pomelos	12 meses	Pelar, trocear, almíbar al 30%
Jugo de agrios	10 meses	Exprimir, quitar semillas, azucarar
Ciruelas	12 meses	Lavar, deshuesar, cubrir de azúcar o almíbar al 50%
Uvas		Separarlas del racimo, lavarlas y cubrirlas de azúcar o almíbar al 30%
Mirtos, moras, ribes, uva espina grosellas	10 meses	Lavar, limpiar, cubrir con azúcar

## Pan

Se conserva por **2 meses**. Descongelar en el horno a 50 °C metiendo el pan antes de encender la llama.

## Mantequilla y queso

Congelar la mantequilla y el queso dividiéndoles en trozos para el consumo semanal. La mantequilla se conserva **8 meses** al igual que los quesos duros, los quesos blandos **4 meses**. La descongelación se realiza en el frigorífico poniendo atención a la condensación que lógicamente se formará sobre estos productos.

## Συγχαρητήρια

Τέλεια επιλογή !

Με την αγορά της δικής μας ηλεκτρικής οικιακής συσκευής, έχετε επιλέξει ένα προϊόν εμπιστοσύνης και υψηλών επιδόσεων, διακριτικό, αποτελεσματικό, χρήσιμο: χάρη στην ψύξη του η οποία συντηρεί τις τροφές, η διατροφή μας είναι διάφορων ποικιλιών και περισσότερο υγιεινή.

Η νέα συσκευή σας είναι εύκολη στην χρήση. Σας παρακαλούμε πάντως να διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες, με τρόπο ώστε να ανακαλύψετε ορισμένα μικρά τεχνάσματα που θα σας επιτρέψουν να εκμεταλλευτείτε όσο το δυνατόν περισσότερο, τις δυνατότητες της συσκευής σας εξοικονομώντας ενέργεια.

Είμαστε βέβαιοι ότι η χρησιμότητα της συσκευής θα σας ικανοποιήσει και ευχόμαστε να σας έχουμε πάντα ως δικούς μας πελάτες.

## ΠΕΡΙΕΧΑΜΕΝΑ

### Γενικοί κανόνες ασφαλείας

Γνωρίζετε την Συσκευή σας

Αντιστροφή Πόρτων

Εγκατάσταση

Πως Εξοικονομείτε Ενέργεια

Ηλεκτρική Σύνδεση

Διαδικασία Ενόρξεως

Κατάψυξη

Ίεπόγωμα

Καθαριότητα

Ίικρές Βλάβες Και Ανωμαλίες

## Γενικοί κανόνες ασφαλείας

Η συσκευή είναι κατάλληλη για να συντηρεί και να καταψύχει τρόφιμα οικιακής χρήσης: οποιαδήποτε άλλη χρήση είναι ανάρμοστη.

Η εγκατάσταση πρέπει να γίνει ανάλογα με τις οδηγίες του εγχειριδίου, διότι μία λανθασμένη εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην συσκευή. Για ενδεχόμενα προβλήματα λειτουργίας της συσκευής, θα πρέπει να απευθύνεστε στα εξουσιοδοτημένα κέντρα τεχνικών υπηρεσιών ή αποκλειστικά και μόνον σε εξειδικευμένο προσωπικό.

Πριν από κάθε ενέργεια συντήρησης, πρέπει να βγάξετε το φως της ηλεκτρικής τροφοδοσίας, αποφεύγοντας να τραβάτε το καλώδιο της τροφοδοσίας ή την συσκευή αλλά βγάζοντας κατευθείαν το φως. Διατηρείτε το εγχειρίδιο με επιμέλεια και το δίνετε στον ενδεχόμενο μελλοντικό κάτοχο της συσκευής.

Για να είμαστε στην ίδια γραμμή με τις πιο πρόσφατες νομοθετικές διατάξεις που αφορούν την προστασία του περιβάλλοντος, χρησιμοποιούμε σε μικρή ποσότητα ψυκτικά στοιχεία τα οποία ονομάζονται R600a ή R134a ανάλογα με το μοντέλο. Ο τύπος του ψυκτικού στοιχείου φαίνεται καθαρά στην πινακίδα των στοιχείων. Για τις συσκευές που είναι εφοδιασμένες με το R600a, στην περίπτωση ζημιών στα συστατικά του κυκλώματος του ψυγείου (σωλήνες κ.λ.π.) συνιστάται να αερίζετε τον χώρο στον οποίο βρίσκεται η συσκευή και να μην προκαλείτε φλόγες, σπithes ή οποιαδήποτε άλλη πηγή ανάμματος για λίγα λεπτά.

Τα μέρη που προορίζονται για επαφή με τα τρόφιμα, είναι ανάλογα με το D.L. αρ. 108 της 25/01/1992 και με την ντιρεκτίβα CEE 89/109.



Το σήμα CE πιστοποιεί την αντιστοιχία αυτής της συσκευής με τις Ευρωπαϊκές Ντιρεκτίβες, 89/336 (ηλεκτρομαγνητική προσαρμογή), 73/23 (χαμηλή τάση), 96/57 (ενεργειακή αποδοτικότητα) και με τις τροποποιήσεις τους.

## Αποχέτευση Της μεταχειρισμένης Συσκευής

Εάν αυτή η συσκευή πρόκειται να αντικαταστήσει μία άλλη με κλείσιμο πίεσεως, ελατηρίου, κλειδαριάς, κτλ., θυμηθείτε, πριν να την συντρίψετε, να αχρηστεύσετε το κλείσιμο ή καλύτερα να ξεμοντάρετε την πόρτα για να αποφύγετε το ενδεχόμενο πως κάποιος μπορεί να παγιδευτεί (παιδιά που παίζουν, ζώα, κτλ.).

Βγάξετε το φως από την πρίζα και κόβετε το καλώδιο της τροφοδοσίας. Τα ψυγεία και οι καταψύκτες περιέχουν ψυκτικά αέρια και ουσίες που απαιτούν μία σωστή αποχέτευση, επιπλέον περιέχουν πολλά υλικά τα οποία μπορούν να ανακυκλωθούν.

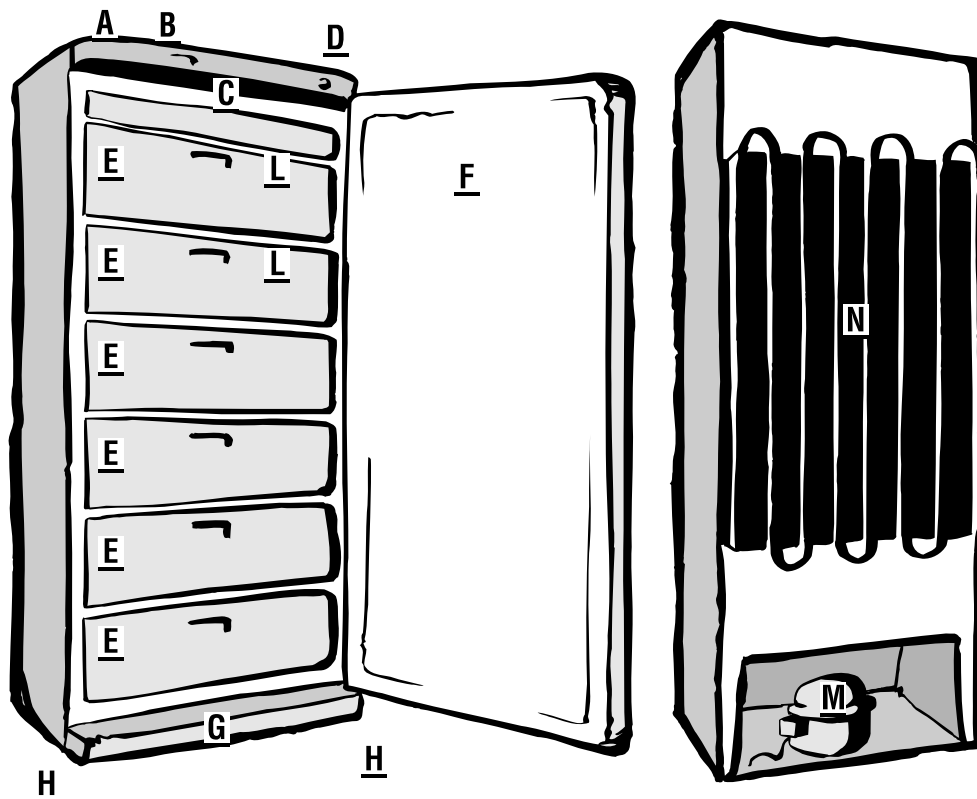
Δίνετε τα προϊόντα στα ειδικά κέντρα συλλογής: ο Δήμος σας μπορεί να σας δώσει τις απαραίτητες ενδείξεις για μία αποχέτευση οικολογικά σωστή.

## Γνωρίζετε την Συσκευή σας

### ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- A Ηλεκτρονικό θερμόμετρο\*
- B Μηχανικό θερμόμετρο\*
- C Διακόπτης\*
- D Διακόπτης θερμοστάτη
- E Συρτάρια και/ή μικρές ανατρεπόμενες πόρτες
- F Ημερολόγιο κατάψυξης
- G Υπόβαθρο\*
- H Ρυθμιζόμενα πόδια
- L Τμήματα ταχείας κατάψυξης
- M Συμπίεστής
- N Συμπυκνωτής

\* Υπάρχουν μόνο σε μερικές παραλλαγές  
Σχέδιο μόνο ερμηνευτικό

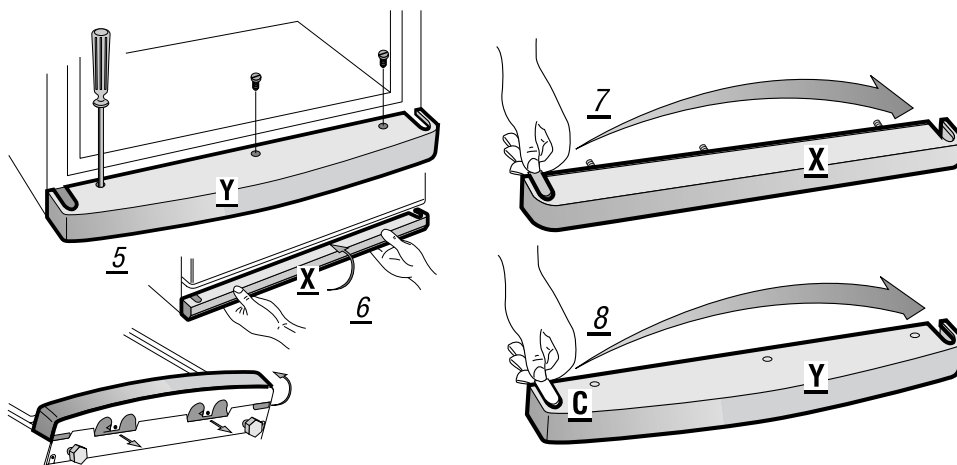


## Αντιστροφή Πόρτων

Το άνοιγμα στις πόρτες κανονικά γίνεται από αριστερά (μεντεσέδες δεξιά), εάν για να ικανοποιήσετε τις δικές σας ανάγκες θέλετε να ανοίγετε την πόρτα από δεξιά, μπορείτε να προχωρήσετε στην τροποποίηση της, με τον τρόπο που φαίνεται στις ακόλουθες σελίδες. Εάν το δικό σας μοντέλο δεν έχει υπόβαθρο, παραλείψτε την ανάγνωση της αντίστοιχης παραγράφου. Η συσκευή σας μπορεί να έχει διάφορους τύπους μεντεσέδων, απευθυνθείτε στις αντίστοιχες εικόνες της δικής σας παραλλαγής.

### Με υπόβαθρο

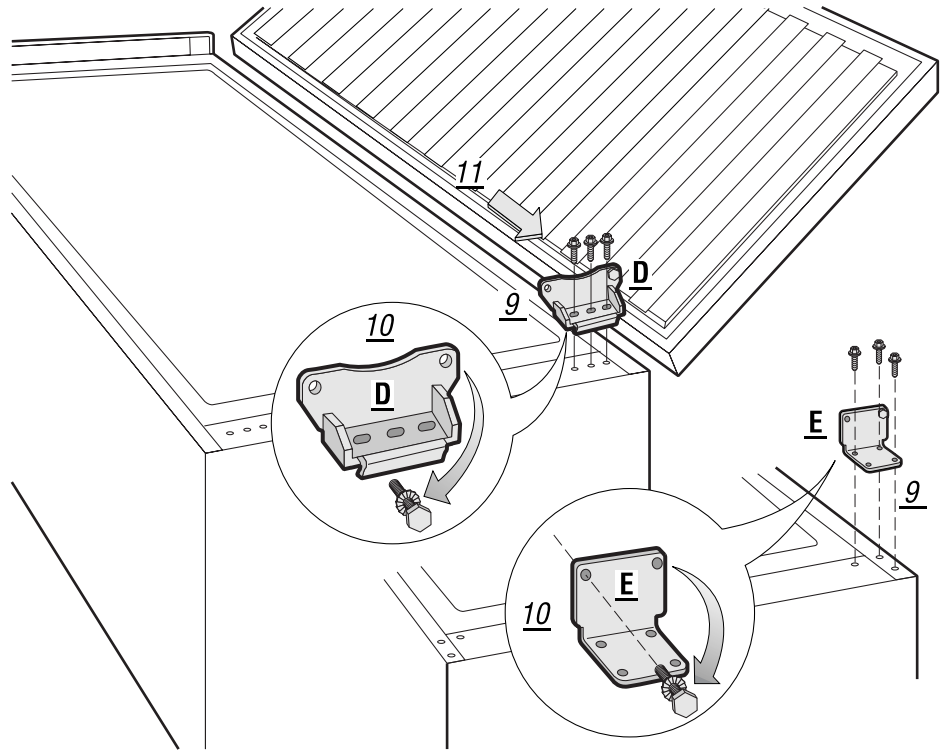
1. Αφαιρείτε το υπόβαθρο Y ξεβιδώνοντας τις βίδες (5).  
Εάν αντίθετως έχετε τον τύπο X (6) βγάζετε το υπόβαθρο βάζοντας τα χέρια κάτω από αυτό, τραβάτε προς τα κάτω τις γλωσσίσες που θα βρείτε στην μέση του για να τις ξεγαντζώσετε από τα στηρίγματα και στην συνέχεια γυρίζετε το υπόβαθρο προς τα πάνω για να το ξεγαντζώσετε.
2. Είτε για τον τύπο X είτε για τον τύπο Y ξηλώνετε την γλωσσίτσα C (7/8) από την αριστερή έδρα και την περνάτε στην δεξιά έδρα. Βάζετε δίπλα το υπόβαθρο έτσι όπως είναι τροποποιημένο και συνεχίζετε ανάλογα με τις ακόλουθες εξηγήσεις.





### Χωρίς υπόβαθρο

1. Ξαπλώνετε με προσοχή την συσκευή προς τα πίσω (πόρτα γυρισμένη προς τα πάνω)
2. Ξεβιδώνετε τον μεντεσέ D/E (9), ξεβιδώνετε το στήριγμα από την δεξιά πλευρά και το βιδώνετε στην αριστερή πλευρά (10)
3. Βγάζετε την πόρτα του καταψύκτη (11)
4. Ξεβιδώνετε τον μεντεσέ F (12) και τον συναρμολογείτε στην αριστερή πλευρά (13)
5. Συναρμολογείτε την πόρτα του καταψύκτη (14)
6. Βιδώνετε τον μεντεσέ D/E (τροποποιημένος στο σημείο 2) (15)
7. Εάν η συσκευή σας το συμπεριλαμβάνει, συναρμολογείτε και πάλι το υπόβαθρο.



### Αντιστροφή χειρολαβών

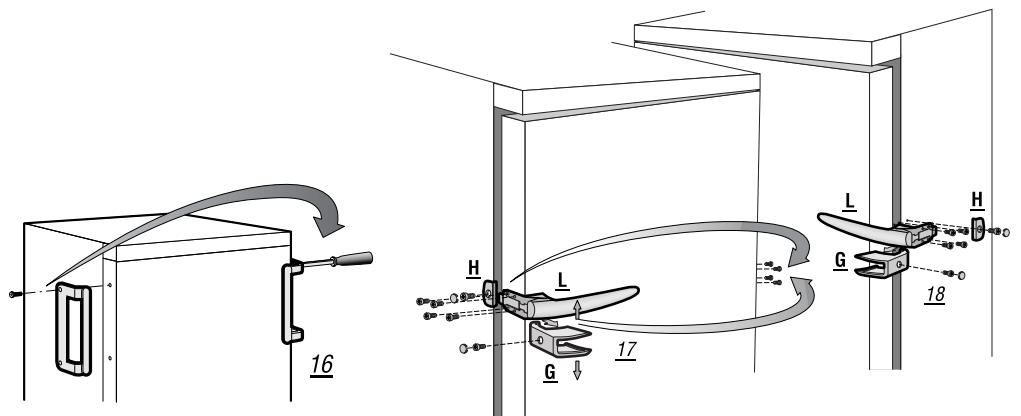
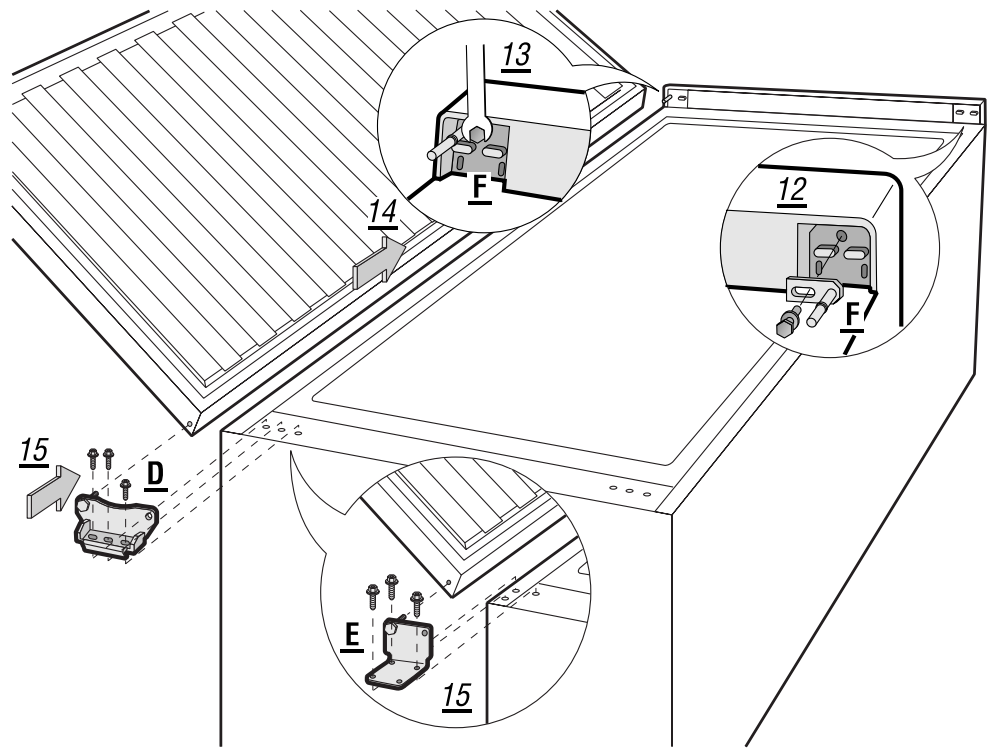
Εάν το μοντέλο έχει κάθετη ή οριζόντια σταθερή χειρολαβή, την ξεβιδώνετε από την αριστερή πλευρά και την βιδώνετε στην δεξιά πλευρά (16), μετακινώντας τις τάπες προστασίας που κλείνουν τις οπές.

Εάν το μοντέλο έχει ευλύγιστη χειρολαβή βγάζετε την κάλυψη G (17) ξεβιδώνοντας την βίδα που προστατεύεται από ένα καπάκι.

Ξεβιδώνετε την χειρολαβή L από την αριστερή πλευρά την τοποθετείτε στην δεξιά πλευρά και κάνετε τις 4 οπές της σταθεροποίησης Ψ 3 χρησιμοποιώντας ως ένδειξη την ίδια χειρολαβή. Βιδώνετε την χειρολαβή στην πόρτα και ξαναβάζετε την κάλυψη G. Ξεβιδώνετε από αριστερά το μπλοκάρισμα αποκλεισμού H και το τοποθετείτε δεξιά μετά το ευθυγραμμίζετε με την χειρολαβή και το κάνετε να εφαρμόσει τελείως στην γωνία του θαλάμου.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μην χρησιμοποιήσετε το τρυπάνι για να τρυπήσετε τον θάλαμο αλλά μόνο για να τρυπήσετε την πόρτα. Βιδώνετε την ελικοειδή προμηθευόμενη βίδα (δεν υπάρχει προ-τρύπημα).

Κλείνετε την αριστερή οπή με την μικρή τάπα που προμηθεύεται ξεχωριστά. Βάλτε τις τάπες της προστασίας (προμηθεύονται με το σακουλάκι του εξοπλισμού) στις οπές της αριστερής πλευράς.



## Εγκατάσταση

Αφού πριν έχετε βγάλει την συσκευή από την συσκευασία της, ελέγχετε ότι δεν έχει υποστεί καμία ζημιά. Ενδεχόμενες ζημιές θα πρέπει να επιστημανθούν αμέσως στον μεταπωλητή. Μην σκορπάτε στο περιβάλλον τα τεμάχια της συσκευασίας (πλαστικά σακουλάκια, λωρίδες φελιζόλ, κτλ.) και μην τα αφήνετε στην διάθεση των παιδιών.

Εάν η συσκευή έχει μεταφερθεί στο σπίτι σας σε οριζόντια θέση, περιμένετε δύο ώρες πριν να βάλετε το ηλεκτρικό φως στην πρίζα, ούτως ώστε να δώσετε τον απαραίτητο χρόνο στο λάδι για να τρέξει στον συμπιεστή. Τοποθετείτε την συσκευή σε ένα χώρο στεγνό και με καλό εξαερισμό, προστατευμένο από τους ατμοσφαιρικούς παράγοντες.

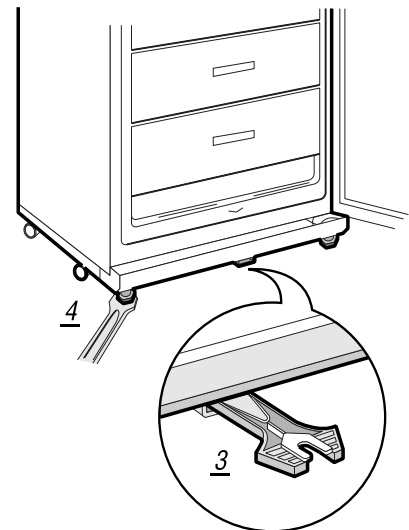
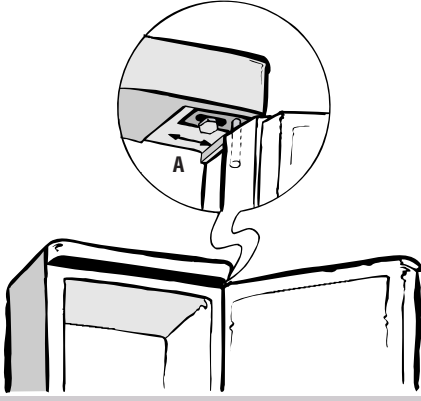
Αποφύγετε τα μπαλκόνια, τις βεράντες και τις ταράτσες: η υπερβολική ζέση του καλοκαιριού και το κρύο του χειμώνα, μπορούν να παραποιήσουν την λειτουργία της συσκευής ή κυριολεκτικά να την χαλάσουν.

Μην την τοποθετείτε κοντά σε μία εστία θερμότητας όπως ένας φούρνος ή ένα καλοριφέρ και κρατάτε μία ελάχιστη απόσταση από τα άλλα έπιπλα των 3/5 cm για τις πλευρές και 10 cm επάνω.

Κρατάτε την συσκευή σε απόσταση από τον τοίχο διαμέσου μηχανισμών που κρατούν την απόσταση και που πρέπει να συναρμολογήσετε στην πίσω πλευρά.

Ρυθμίζετε τα μπροστινά πόδια με τρόπο ώστε η συσκευή να κλίνει ελαφρά προς τα πίσω: με αυτό τον τρόπο θα διευκολύνετε το σωστό κλείσιμο της πόρτας.

Την καθαρίζετε εσωτερικά χρησιμοποιώντας σόδα του φαγητού διαλυμένη σε νερό (1 κουτάλι για κάθε 4 λίτρα νερού): Μην χρησιμοποιείτε οινόπνευμα, σκόνες που χαράζουν ή απορρυπαντικά, γιατί μπορούν να καταστρέψουν τις επιφάνειες.



Αυτή η συσκευή προσφέρει τις καλύτερες αποδόσεις, γιατί η θερμοκρασία περιβάλλοντος συμπεριλαμβάνεται μεταξύ 16°C και 32°C.

### Ρύθμιση μεντεσέδων

Είναι πιθανόν, εξ αιτίας τυχαίων χτυπημάτων που μπορεί να δεχτεί κατά την μεταφορά, η επάνω πόρτα να μην είναι τελειώς ευθυγραμμισμένη με το ταμπλό. Σε αυτή την περίπτωση, ξεβιδώνετε ελαφρά την βίδα που κρατάει σταθερή την μικρή μεταλλική πλάκα (A) στηρίγματος στον επάνω μεντεσέ. Κλείνετε την πόρτα και την ευθυγραμμίζετε με το ταμπλό. Σφίγγετε μετά και πάλι την βίδα και ελέγχετε ότι πλαίσιο κλείνει τέλεια.

### Εγκατάσταση της συσκευής η οποία είναι προικισμένη με ρόδες.

Εάν η συσκευή σας είναι προικισμένη με ρόδες, θυμηθείτε πως αυτές χρησιμεύουν στην διευκόλυνση των μικρών κινήσεων: μην την σέρνετε σε μακρινές διαδρομές! Αφού πριν έχετε τακτοποιήσει την συσκευή στην θέση που διαλέξατε, βγάξτε το κλειδί που βρίσκεται κάτω από το υποβάθρο (εικ.3) και με αυτό γυρνάτε σε κατεύθυνση αντίθετη από αυτή της ώρας τα δύο μπροστινά μικρά πόδια (εικ.4) μέχρι να ξεχωρίσουν ελαφρά από το πάτωμα οι μπροστινές ρόδες: με αυτό τον τρόπο η συσκευή θα παραμείνει ακίνητη. Ρυθμίζετε τα μικρά πόδια με τρόπο ώστε να κάνετε την συσκευή να κλίνει ελαφρά προς τα πίσω.

### Πως Εξοικονομείτε Ενέργεια

Ο πρώτος τρόπος για να εξοικονομείτε ενέργεια είναι να διαλέξετε σωστά την θέση όπου θα τοποθετήσετε την συσκευή, όπως εξηγείται στο μέρος που είναι αφιερωμένο στην εγκατάσταση. Ο δεύτερος τρόπος για να εξοικονομείτε ενέργεια είναι να μην επιτρέπετε την είσοδο θερμότητας στα χωρισμένα τμήματα: επομένως κρατάτε ανοιχτές τις πόρτες όσο το δυνατόν για πολύ μικρό χρονικό διάστημα και μην βάζετε φαγητά που είναι ακόμη ζεστά, πάνω απ'όλα όταν πρόκειται για σούπες ή παρόμοια που βγάζουν μία μεγάλη ποσότητα ατμού. Ελέγχετε κατά περιόδους τα πλαίσια στις πόρτες για να είστε σίγουροι ότι κλείνουν πάντα με τον σωστό τρόπο, στην αντίθετη περίπτωση θα πρέπει να απευθύνεστε στο κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης. Ο τρίτος τρόπος για να εξοικονομείτε ενέργεια είναι να διατηρείτε αποδοτικά τα τμήματα τα οποία ανταλλάσσουν την θερμότητα: μην επιτρέπετε να μαζεύεται υπερβολική πάχνη στον καταψύκτη (κάνετε την απόψυξη όταν το πάχος της πάχνης ξεπερνάει τα 1-2 cm., στην περίπτωση συσκευών no-frost αυτό δεν είναι απαραίτητο) και καθαρίζετε κατά περιόδους τον συμπυκνωτή ανάλογα με τις ενδείξεις που αναφέρονται παρακάτω στο εγχειρίδιο.

## Ηλεκτρική Σύνδεση



Σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση (Volt, V) της πρίζας τροφοδοσίας ανταποκρίνεται σε ότι αναφέρεται στην πινακίδα με τα στοιχεία η οποία βρίσκεται στο εσωτερικό της συσκευής σας.

Στην περίπτωση που δεν ταιριάζουν μεταξύ τους η πρίζα και το φις της συσκευής, μην χρησιμοποιείτε προσαρμοστές, πολλαπλές πρίζες ή προεκτάσεις αλλά ζητείτε να γίνει η αλλαγή της πρίζας, με μία άλλη κατάλληλου τύπου, από εξειδικευμένο προσωπικό.

Η πρίζα η οποία τροφοδοτεί την συσκευή πρέπει να παραμείνει εφαρμόσιμη για μελλοντικές επεμβάσεις (καθαριότητα, απόψυξη, κτλ.). Στην περίπτωση που έχει χαλάσει το καλώδιο, πρέπει να προβλέψετε έγκαιρα για την αντικατάστασή του, απευθυνόμενοι στα ειδικά κέντρα για την αγορά του καλωδίου και για την συναρμολόγησή του.

Η ηλεκτρική ασφάλεια αυτής της συσκευής, είναι εξασφαλισμένη μόνο όταν αυτή είναι συνδεδεμένη σε μία αποτυλεσματική εγκατάσταση γείωσης, όπως προβλέπεται από τους ισχύοντες κανονισμούς της ηλεκτρικής ασφαλείας.

## Διαδικασία Ενόρξεως

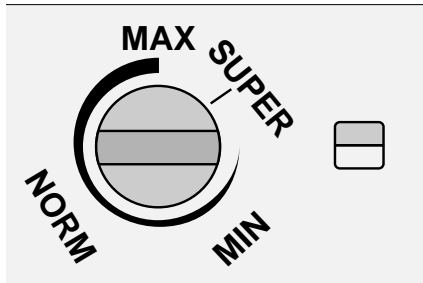
Εάν η συσκευή έχει μεταφερθεί στο σπίτι σας σε οριζόντια θέση, περιμένετε δύο ώρες πριν να βάλετε το φις στην ηλεκτρική πρίζα, ούτως ώστε να δώσετε τον απαραίτητο χρόνο για να τρέξει το λάδι στον συμπιεστή. Συνεχίστε με την εσωτερική καθαριότητα (βλέπε Εσωτερική καθαριότητα) έπειτα συνδέετε την συσκευή σας με την ηλεκτρική πρίζα χωρίς να χρησιμοποιήσετε προσαρμοστές (βλέπε ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ). Ρυθμίζετε τον θερμοστάτη στην θέση της συντήρησης που επιθυμείτε (βλέπε ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ).

### Σημαντική προειδοποίηση για συσκευές “Υψηλού Συστήματος”

Αυτές οι συσκευές έχουν ένα εξαμιστή με μία ή δύο πλάκες συσσώρευσης του ψύχους, από τις οποίες η μία που βρίσκεται επάνω, υπάρχει σε όλα τα μοντέλα αυτής της σειράς, η άλλη που βρίσκεται χαμηλά, υπάρχει μόνο στα μεγαλύτερα μοντέλα.

Αυτός ο τύπος του εξαμιστή μειώνει σε μεγάλο βαθμό την κατανάλωση της ενέργειας. Ωστόσο, πράγματι εξ αιτίας της πολύ μεγάλης δυνατότητας συσσώρευσης των αρνητικών θερμίδων που έχουν αυτές οι πλάκες, είναι απαραίτητο, αφού πριν έχετε βάλει σε λειτουργία για πρώτη φορά την συσκευή, να περιμένετε τουλάχιστον 10 ώρες πριν να βάλετε τα τρόφιμα, για να επιτρέψετε στο διάλυμα που περιέχουν οι πλάκες να κρυώσει αρκετά.

## Χρήση της Συσκευής



### Ρύθμιση Καταψύκτη

Για να ρυθμίσετε την εσωτερική θερμοκρασία περιστρέψετε τον διακόπτη του θερμοστάτη που βρίσκεται στην ζώνη των χειρισμών. Κανονικά είναι κατάλληλη μία μεσαία θέση.

#### Πράσινη Λυχνία

Η ΠΡΑΣΙΝΗ ΛΥΧΝΙΑ όταν είναι αναμμένη δείχνει ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη με το ηλεκτρικό ρεύμα (το φις είναι βαλμένο στην πρίζα).

#### Κόκκινη Λυχνία

Η ΚΟΚΚΙΝΗ ΛΥΧΝΙΑ όταν είναι αναμμένη δείχνει πως η θερμοκρασία στο εσωτερικό του καταψύκτη είναι υπερβολικά ζεστή (π.χ. έλλειψη παροχής ηλεκτρικού ρεύματος, βλάβη, κτλ.): βάζετε την ταχεία ψύξη και ελέγχετε ότι τα τρόφιμα στον καταψύκτη δεν έχουν ξεπαγώσει ούτε μερικώς.

Κρατάτε κλειστή την πόρτα, ελέγχετε ότι η κόκκινη λυχνία σβήνει σε 2 περίπου ώρες και ενδεχομένως ρυθμίζετε τον θερμοστάτη σε μία θέση περισσότερο ψυχρή.

Η κόκκινη λυχνία μπορεί να ανάψει, για ένα μικρό χρονικό διάστημα, με την ρύθμιση στην ταχεία ψύξη, κρατώντας ανοιχτή την πόρτα για μεγάλο χρονικό διάστημα, όταν βάλετε και μετά μεγάλες ποσότητες φρέσκων τροφίμων, χωρίς το άναμμα να δείχνει μία ανωμαλία.

#### Κίτρινη Λυχνία

Η ΚΙΤΡΙΝΗ ΛΥΧΝΙΑ όταν είναι αναμμένη δείχνει πως βρίσκεται σε λειτουργία η ταχεία ψύξη. Ο καταψύκτης παράγει όσο το δυνατόν περισσότερη ψύξη.

#### Ταχεία ψύξη

Για τις παραλλαγές χωρίς πλήκτρο στον πίνακα των χειρισμών, η ταχεία ψύξη μπαίνει σε λειτουργία περιστρέφοντας τον διακόπτη στην θέση S/SUPER/FF και βγαίνει από αυτή την λειτουργία χειρωνακτικά περιστρέφοντας και πάλι τον διακόπτη σε κατεύθυνση αντίθετη από αυτή της ώρας.

Για να αποκτήσετε τον μέγιστο χρήσιμο χώρο, μπορείτε να βγάλετε τα ενδεχόμενα συρτάρια που υπάρχουν στον καταψύκτη εκτός από το πρώτο χαμηλά.

Ί ακόλουθοι έλεγχοι υπάρχουν μόνο σε μερικές παραλλαγές.

### Ηλεκτρονικό θερμομέτρο

Συμπεριλαμβάνει την κόκκινη λυχνία του σινιάλου, θερμοκρασίες, το κίτρινο φως της ταχείας κατάψυξης, το πράσινο φως της ηλεκτρικής σύνδεσης, την θερμομετρική κλίμακα και ένα πλήκτρο.

Σε μερικές παραλλαγές το κόκκινο φως του σινιάλου και το πράσινο φως της συνδέσεως, βρίσκονται σε μία μόνο λυχνία η οποία αλλάζει χρώμα. Το πλήκτρο βάζει και βγάζει την ταχεία κατάψυξη.

### Σινιάλο πόρτα ψυγείου ανοιχτή

Ένα σινιάλο αρχίζει να ηχεί όταν η πόρτα μένει ανοιχτή για περισσότερο από 1 λεπτό. Για να σταματάτε τον ήχο είναι αρκετό να κλείνετε την πόρτα ή να πιέζετε τον διακόπτη.

### Σινιάλο θερμοκρασίας καταψύκτη

Όταν η κόκκινη λυχνία αναβωσβήνει, ένα μικρό σινιάλο ηχεί για να προειδοποιεί πως η θερμοκρασία του καταψύκτη είναι υπερβολικά ζεστή. Το μικρό σινιάλο σταματάει βάζοντας σε λειτουργία την ταχεία κατάψυξη (πλήκτρο).

**ΠΡΟΣΟΧΗ.** Όταν κλείνετε τις πόρτες του καταψύκτη, φροντίστε ώστε να είναι κλειστές οι ενδεχόμενες μικρές ανατρεπόμενες πόρτες και τα συρτάρια να είναι τελείως κλειστά.

## Κατάψυξη

### Σημαντικές Σημειώσεις

Όταν αγοράζετε προϊόντα ήδη κατεψυγμένα ελέγχετε πως:

- οι συσκευασίες είναι καλά κλειστές και δεν έχουν φθαρεί ή χαλάσει
- δεν παρουσιάζουν κρύσταλλα πάγου (πάει να πει ότι έχουν ήδη υποστεί μία απόψυξη έστω και αν αυτή είναι μερική)
- φέρουν την ημερομηνία της συσκευασίας και τις μέγιστες ημερομηνίες της συντήρησης που είναι σχετικές με τους διάφορους τύπους των συσκευών (το δικό σας είναι \*\*\*\*)
- και πως κατά την διαδρομή προς το σπίτι δεν ξεπαγώνουν, ούτε μερικώς. Μην βάζετε στον στόμα τα παγωμένα προϊόντα που μόλις βγήκαν από τον καταψύκτη (παγωτά, γρανίτες, παγάκια κτλ.): η πολύ χαμηλή θερμοκρασία στην οποία βρίσκονται μπορεί να προκαλέσει πληγές ψύχους και πιθανές κακώσεις στην γλώσσα. Στην περίπτωση που θα υπάρξει έλλειψη ηλεκτρικής ενέργειας για πολλές ώρες, πρέπει να προβλέψετε για την μεταφορά των κατεψυγμένων τροφίμων σε ένα άλλο καταψύκτη, ο οποίος να βρίσκεται σε λειτουργία.

**Εάν τα τρόφιμα έχουν ήδη ξεπαγώσει, έστω και μερικώς, μπορείτε να τα καταψύξετε και πάλι μόνο όταν τα έχετε μαγειρέψει και μετά!**

## Κατόψυξη

Προετοιμαστείτε γι' αυτή την ενέργεια με τις καλύτερες συνθήκες υγιεινής, γιατί η κατάψυξη δεν αποστειρώνει. Συνιστάται για την κατάψυξη των τροφίμων, να τα χωρίζετε σε συσκευασίες που πρόκειται να καταναλωθούν σε ένα μόνο γεύμα. Μην βάζετε ποτέ ζεστά τρόφιμα αλλά ούτε και χλιαρά ! Συσκευάζετε τα τρόφιμα πριν να τα βάλετε στον καταψύκτη μέσα σε πλαστικά σακουλάκια, με φύλλα πολυαιθυλενίου, με αλουμινόχαρτα ή μέσα σε κουτιά για κατάψυξη (αυτό το υλικό βρίσκεται στο εμπόριο με την ένδειξη "κατάλληλο για την κατάψυξη").

Κάθε πακέτο, κουτί, κτλ., που βάζετε στον καταψύκτη πρέπει να έχει τα ακόλουθα προσόντα:

- την ημερομηνία της συσκευασίας και της λήξεως
- τον αριθμό των μερίδων που περιέχει
- τα γυάλινα βάζα πρέπει να είναι τύπου πυρέξ και ΠΟΤΕ τελείως γεμάτα (η κατάψυξη διαστέλλει τα υγρά)
- τα πακέτα πρέπει να πιέζονται για να αφαιρείται ο αέρας από το εσωτερικό τους και να είναι όσο το δυνατόν περισσότερο πλατιά
- κάθε συσκευασία, οποιουδήποτε τύπου και αν είναι, πρέπει να είναι κλειστή για να προστατεύει τα τρόφιμα.

Μην βάζετε κοντά τα φρέσκα τρόφιμα με αυτά που είναι ήδη κατεψυγμένα για να μην προκαλέσετε στα κατεψυγμένα τρόφιμα μία αύξηση της θερμοκρασίας.

Όταν έχετε φρέσκα τρόφιμα και θέλετε να τα καταψύξετε, πρέπει πρώτα να αδειάσετε την θέση της ταχείας κατάψυξης βάζοντας τα κατεψυγμένα στις θέσεις της συντήρησης, έπειτα βάζετε σε λειτουργία την ταχεία κατάψυξη. Όταν περάσουν 24 ώρες και μετά μπορείτε να τακτοποιήσετε τα φρέσκα τρόφιμα στην θέση της ταχείας κατάψυξης.

Ί θέσεις της ταχείας κατάψυξης είναι οι δύο πρώτες υψηλά.

Η μέγιστη ποσότητα τροφίμων που μπορείτε να καταψύξετε αναφέρεται στην πινακίδα των στοιχείων στην παράγραφο "Δυνατότητα κατάψυξης/Freezing capacity (kg/24h)". Μην βάζετε ποτέ μία μεγαλύτερη ποσότητα όλη σε μία φορά. Περιμένετε τις επόμενες 24 ώρες πριν να βγάλετε την ταχεία κατάψυξη και βάζετε τον θερμοστάτη στην θέση της συντήρησης.

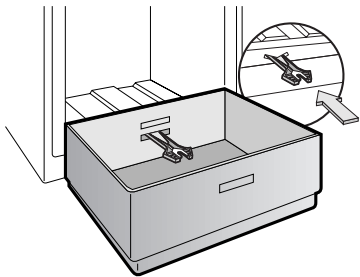
## Ξεπάγωμα

Ξεπαγώνετε τα προϊόντα μόνο για μία άμεση χρήση. Το ξεπάγωμα μπορεί να γίνεται με τέσσερις τρόπους:

- στο ψυγείο
- σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- στον φούρνο στους 40/50° ή σε φούρνο μικροκυμάτων
- κατευθείαν στο ψήσιμο.

Το ξεπάγωμα στο ψυγείο είναι ο πιο αργός αλλά ο πιο σίγουρος τρόπος και σας επιτρέπει να εξοικονομήτε ενέργεια (το ψύχος που βγαίνει κατά την διάρκεια του ξεπαγώματος μένει μέσα στο ψυγείο).

## Απόψυξη



### Προειδοποίηση για συσκευές “Υψηλού Συστήματος”

Όταν σταματάει η συσκευή για να κάνετε την απόψυξη και να την καθαρίσετε, χρειάζονται περίπου 24 ώρες γιατί οι πλάκες θερμαίνονται μέχρι να φθάσουν την θερμοκρασία του περιβάλλοντος. Όσο είναι κρύες θα συνεχίζουν να συσσωρεύουν πάχνη και σταγόνες νερού στην εξωτερική τους επιφάνεια.

## Απόψυξη του καταψύκτη

Εκτελείτε την απόψυξη κάθε φορά που παρατηρείτε στο εσωτερικό του καταψύκτη σχηματισμούς πάχνης και πάγου ανώτερους από τα 5-6 mm. Αυτό το στρώμα μειώνει την δυνατότητα της ψύξης και προκαλεί μία μεγαλύτερη κατανάλωση ενέργειας.

Τυλίγετε τα προϊόντα που μόλις βγάλατε, πριν σε χαρτιά εφημερίδων, μετά σε κουβέρτες (είναι καλές και οι θερμικές τσάντες) και τα εναποθέτετε σε ένα δροσερό χώρο ή ακόμη καλύτερα σε ένα ψυγείο.

Μετά την ολοκλήρωση αυτής της εργασίας, βγάζετε το φως από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

Για την συλλογή του νερού της απόψυξης μπορείτε, σε μερικά μοντέλα, να χρησιμοποιείτε το φτυαράκι/κλειδί. Το περνάτε στην σχισμή που υπάρχει γι' αυτή την χρήση και μαζεύετε το νερό με την βοήθεια του τελευταίου συρταριού του καταψύκτη.

Όταν ο πάγος αρχίζει να λιώνει, μπορείτε να διευκολύνετε το ξεχώρισμα του από τα τοιχώματα του καταψύκτη, με την ελαφρά χρήση της ειδικής μικρής πλαστικής σπάτουλας.

Για να διευκολύνετε και να επιταχύνετε το λιώσιμο του πάγου, τοποθετείτε μία κασαρόλα με ζεστό νερό μέσα στον καταψύκτη και την απομονώνετε στον πάτο με μία μικρή ξύλινη σανίδα. Μην χρησιμοποιείτε μικρές σόμπες, πιστολάκια μαλλιών ή άλλες ηλεκτρικές συσκευές, μαχαίρια ή άλλα μεταλλικά αντικείμενα, γιατί μπορούν να χαλάσουν ανεπανόρθωτα την συσκευή. Μετά την απόψυξη για να κάνετε την καθαριότητα και να ξαναβάλετε τα προϊόντα στον καταψύκτη, ακολουθείτε σχολαστικά τις ενδείξεις που βρίσκονται στο κεφάλαιο “Καθαριότητα”.

## Καθαριότητα

### Εσωτερική Καθαριότητα

Πριν από κάθε ενέργεια βγάζετε το φως από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος. Εκτελείτε την καθαριότητα στο ψυγείο και στον καταψύκτη χρησιμοποιώντας σόδα του φαγητού διαλυμένη σε νερό (1 κουτάλι για κάθε 4 λίτρα νερού). ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΑ ΠΟΥ ΧΑΡΑΖΟΥΝ. Ξεβγάζετε με νερό και στεγνώνετε με ένα πανί. Βάζετε το φως στην ηλεκτρική πρίζα. Γυρίζετε τον διακόπτη του ψυγείου στην θερμοκρασία της συντήρησης. Περιμένετε 3/4 ώρες πριν να βάλετε τα τρόφιμα. Για να χρησιμοποιήσετε τον καταψύκτη, βάζετε σε λειτουργία την ταχεία ψύξη, περιμένετε 3/4 ώρες πριν να ξαναβάλετε στις αντίστοιχες θέσεις τα κατεψυγμένα ή τα φρέσκα προϊόντα. Αφού περάσουν 24 ώρες από την εισαγωγή της ταχείας ψύξης, την βγάζετε.

### Εξωτερική Καθαριότητα

Πριν από κάθε ενέργεια βγάζετε το φως από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος. Για την εξωτερική καθαριότητα ακολουθείτε τις ίδιες μεθόδους και την ίδια λεπτότητα που εφαρμόσατε για την εσωτερική καθαριότητα. Θυμηθείτε πως κατά διαστήματα πρέπει να καθαρίζετε τον συμπυκνωτή, ο οποίος βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής. Για να καθαρίζετε τον συμπυκνωτή, χρησιμοποιείτε ένα στεγνό πινέλο ή ακόμη καλύτερα, την ηλεκτρική σκούπα.

## Ίκρες Βλόβες Και Ανωμαλίες

Πριν να καλέσετε την τεχνική υπηρεσία, επαληθεύετε εάν μπορείτε να λύσετε το πρόβλημα, βασιζόμενοι στους ακόλουθους ελέγχους. **Παράξενοι θόρυβοι** – ΔΕΝ έχετε ρυθμίσει σωστά τα πόδια και ο καταψύκτης πάλλεται. **Η ισχύς της ψύξης ελαττώνεται** – Έχετε βάλει μία ανώτερη ποσότητα τροφίμων από αυτή που συνιστάται. Έχετε ανοίξει πάρα πολλές φορές την πόρτα. Δεν έχετε κλείσει καλά την πόρτα. **Η συσκευή δεν ψύχει** – Ελέγχετε εάν: το φως βρίσκεται σε επαφή με την πρίζα, έχει καεί μία ασφάλεια της ηλεκτρικής εγκατάστασης του σπιτιού, έπεσε ο γενικός διακόπτης του σπιτιού σας, ο θερμοστάτης είναι σβηστός, ο διακόπτης στο 0. **Ο θάλαμος είναι ζεστός εξωτερικά** – ΔΕΝ αποτελεί ένα ελάττωμα, αλλά χρησιμεύει για να προβλέπει τον σχηματισμό της υγρασίας στην εξωτερική πλευρά της συσκευής. **Τα κατεψυγμένα κρέατα έχουν άσπρες λωρίδες** – Χρησιμοποιείτε θερμοκρασίες υπερβολικά χαμηλές ή δεν έχετε τηρήσει τις ημερομηνίες λήξης που υποδεικνύονται στις πινακίδες. **Ατελής κατάψυξη** – Είναι φυσιολογικό ότι τα προϊόντα που περιέχουν πολύ ζάχαρη, λιπαρά και οινόπνευμα όπως τα παγωτά ή οι χυμοί, να μην καταψύχονται τελείως και να παραμένουν μερικώς μαλακά. **Σταγόνες νερού στα εξωτερικά τοιχώματα της συσκευής** – Στις ενδιάμεσες εποχές, άνοιξη και φθινόπωρο, όταν η οικιακή θέρμανση δεν βρίσκεται σε λειτουργία, μπορεί να συμβεί ώστε τα εξωτερικά τοιχώματα της συσκευής να γεμίσουν με σταγόνες νερού (συμπύκνωση). Αυτό το φαινόμενο δεν εκθέτει την σωστή λειτουργία της συσκευής και δεν είναι επικίνδυνο για τον άνθρωπο. **Σχηματισμός πάχνης στο εσωτερικό** – Δεν έχετε κλείσει καλά τις πόρτες. Έχετε ανοίξει πάρα πολλές φορές τις πόρτες. **Σταγόνες νερού ή πάγος στο κάθετο τοίχωμα του βάθους ψυγείου** – Δεν αποτελεί ένα ελάττωμα. **Δεν ανοίγει εύκολα η πόρτα** – Είναι φυσικό πως, ειδικά αμέσως μετά το κλείσιμο της, η πόρτα να κάνει μία κάποια αντίσταση κατά το άνοιγμα της: αυτό χρησιμεύει για να εξασφαλίζει ένα τέλειο κράτημα στις πόρτες. Είναι αρκετό να περιμένετε μερικά λεπτά πριν να την ξανανοίξετε.

## ΠΙΝΑΚΕ ΚΑΤΨΥΞΗ

## Φρέσκο κρέας

Προϊόν	Διάρκεια
Αρνί σε μικρά κομμάτια	8 μήνες
Χοιρινό ψητό	5 μήνες
Χοιρινές μπριζόλες	4 μήνες
Μοσχάρι βραστό, ροσμπίφ	10 μήνες
Μοσχάρι,φέτες,μπριζόλες,νουά	8 μήνες
Μοσχάρακι ψητό	10 μήνες
Μοσχάρακι φέτες, μπριζόλες	10 μήνες
Κιμάς	4 μήνες
Εντόσθια	3 μήνες
Λουκάνικα	2 μήνες

Συνιστάται το τέλειο ξεπάγωμα του κρέατος πριν από το μαγείρεμα για να μην ψήνεται γρηγορότερα εξωτερικά και αργότερα στο εσωτερικό του, εκτός από τα σνίτσελ και τα βραστά κρέατα που μπορούν να μπαίνουν κατευθείαν για ψήσιμο σε μεσαία/χαμηλή φωτιά.

## Ζώα της αυλής

Τα ετοιμάζετε αφαιρώντας φτερά/δέρμα, εντόσθια και ενδεχομένως τα κόβετε σε κομμάτια, μετά τα πλένετε και τα σκουπίζετε.

Προϊόν	Διάρκεια
Πάπια	4 μήνες
Κουνέλι	6 μήνες
Κότα για σούπα	7 μήνες
Χήνα	4 μήνες
Κοτόπουλο	10 μήνες
Γαλοπούλα	6 μήνες
Εντόσθια	3 μήνες

## Κυνήγι

Τα ετοιμάζετε αφαιρώντας φτερά/δέρμα, εντόσθια και ενδεχομένως τα κόβετε σε κομμάτια, μετά τα πλένετε και τα σκουπίζετε.

Προϊόν	Διάρκεια
Αγριόπαπια	8 μήνες
Μπεκάτσα	8 μήνες
Φασιανός	8 μήνες
Λαγός	6 μήνες
Πέρδικα	8 μήνες
Ορτύκι	8 μήνες

## Ψάρι

Προϊόν	Διάρκεια	Προετοιμασία
Κυπρίνος	2 μήνες	Καθαρίζετε τα λέπια βγάξετε τα κόκαλα και τα εντόσθια, αφαιρείτε το κεφάλι, το πλένετε το σκουπίζετε και καταψύχετε.
Λούτσος		
Καλκάνια		
Σολομός		
Σκουμπρί		
Τίγκα		
Πέστροφα	3 μήνες	Βγάξετε το δέρμα τα κόκαλα και τα εντόσθια, αφαιρείτε το κεφάλι, πλένετε και τα βάζετε σε αλατισμένο κρύο νερό για 30 δευτερόλεπτα, σκουπίζετε και καταψύχετε.
Τσιπούρα		
Γλώσσα		

## Μαγειρεμένα φαγητά

Η διάρκεια της συντήρησης των μαγειρεμένων φαγητών μειώνεται εάν χρησιμοποιείτε ως καρύκευμα μπέικον ή χοιρινό λίπος.

Προϊόν	Διάρκεια	Ψήσιμο προετοιμασίας
Σάλτσα κιμά	3 μήνες	Μισομαγειρεμένος
Σάλτσα ντομάτας		Πλήρες μαγείρεμα
Σούπα λαχανικών	2 μήνες	Χωρίς ζυμαρικά
Λαζάνια	4 μήνες	Μισομαγειρεμένος
Ψητά	2 μήνες	Πλήρες μαγείρεμα
Μοσχάρισιο κρέας με κόκαλο και μεδούλι	1 μήνα	
Βραστά κρέατα	3 μήνες	Μισομαγειρεμένος
Κυνήγι σαλμί	2 μήνες	Πλήρες μαγείρεμα
Ψάρι βραστό		
Ψάρι στο φούρνο		
Πιπεριές, μελιτζάνες, κολοκυθάκια γεμιστά με κιμά		
Μανιτάρια, πιπεριές		
Σπανάκια βραστά		
Πίτσα	6 μήνες	Πλήρες μαγείρεμα

Τα βάζετε κατευθείαν στην φωτιά ή στο φούρνο, χωρίς να τα ξεπαγώνετε.

## Λαχανικά

Σας συνιστούμε, για να μην χάνονται στο νερό οι βιταμίνες, να ζεματάτε τα λαχανικά στον ατμό. Έτσι δεν χρειάζεται να περιμένετε το στέγνωμα τους για να τα βάλετε στην κατάψυξη, αλλά είναι αρκετό μόνο να κρυσώσουν.

Προϊόν	Διάρκεια	Προετοιμασία	Χρόνος ζεματίσματος
Σπαράγγια	12 μήνες	Πλένετε, καθαρίζετε	2 λεπτά
Λάχανα, κουνουπίδια	6 μήνες	Καθαρίζετε, κόβετε σε κομμάτια	2 λεπτά (1)
Αγκινάρες	12 μήνες	Βγάζετε τα εξωτερικά φύλλα	6 λεπτά (1)
Φασόλια		Ξεφλουδίζετε	3 λεπτά
Φασολάκια		Πλένετε, καθαρίζετε	4 λεπτά
Μανιτάρια		Καθαρίζετε	2 λεπτά (1)
Μελιτζάνες		Καθαρίζετε, κόβετε φέτες	4 λεπτά (2)
Πιπεριές (3)		Πλένετε, κόβετε σε φέτες, και αφαιρείτε τους σπόρους	Μην τις ζεματάτε
Αρακάς, Ντομάτες (3)	Καθαρίζετε και καταψύχετε αμέσως απλώνοντας σε ένα μόνο στρώμα έπειτα συσκευάζετε.		
Μαϊντανός, βασιλικός	8 μήνες	Πλένετε	2 λεπτά
Σπανάκια	12 μήνες	Πλένετε, κόβετε σε κομματάκια, χωρίζετε σε μερίδες. Μην βάζετε πατάτες γιατί μαυρίζουν.	Μην τις ζεματάτε
Ανάμικτα λαχανικά για σούπα (σέλινο, καρότα, παντζάρια, πράσα κτλ.).			

(1) Βάζετε στο νερό του μαγειρέματος λίγο ξύδι ή λεμόνι (όξινο νερό)

(2) Αλατίζετε πριν να προχωρήσετε στο μαγείρεμα.

(3) Κατά το ξεπάγωμα αυτά τα λαχανικά διαλύονται, εξαιτίας της μεγάλης ποσότητας νερού που περιέχουν.

Γι' αυτό συνιστούμε να τα καταψύχετε μόνο όταν έχετε σκοπό να τα καταναλώσετε ήδη μαγειρεμένα.

Τα λαχανικά, γενικά, είναι καλύτερα να μπαίνουν κατευθείαν για μαγείρεμα χωρίς πριν να ξεπαγώνουν. Μειώνετε καταλλήλως τον χρόνο του μαγειρέματος, υπολογίζοντας πως ήταν ήδη ζεματισμένα πριν από την κατάψυξη.

## Φρούτα

Τα φρούτα σκεπάζονται με ζάχαρη ή με σιρόπι ανάλογα με τις περιπτώσεις. Η ποσότητα της ζάχαρης που πρέπει να βάζετε για την συντήρηση είναι περίπου 250 gr/kg φρούτων. Τα σιρόπια χρησιμοποιούνται σε διάφορες αναλογίες και ετοιμάζονται βράζοντας νερό μέσα στο οποίο έχετε διαλύσει ζάχαρη. Οι διάφορες συγκεντρώσεις είναι:

- διάλυμα 30%, 450 gr ζάχαρη για κάθε λίτρο νερού;
- διάλυμα 40%, 650 gr ζάχαρη για κάθε λίτρο νερού;
- διάλυμα 50%, 800 gr ζάχαρη για κάθε λίτρο νερού.

Για να διατηρήσετε αναλλοίωτο το χρώμα των φρούτων πρέπει να τα περιχύσετε με χυμό λεμονιού πριν να ρίξετε την ζάχαρη ή να προσθέσετε χυμό λεμονιού στο σιρόπι. Πριν βάλετε τα βάζα με τα φρούτα στον καταψύκτη πρέπει να τα αφήσετε για μια ώρα στο ψυγείο. Το σιρόπι πρέπει να τα σκεπάζει τελείως.

Προϊόν	Διάρκεια	Προετοιμασία
Βερίκοκα	8 μήνες	Πλένετε, αφαιρείτε τα κουκούτσια, σιρόπι 40%
Ανανάς	10 μήνες	Καθαρίζετε, κόβετε σε φέτες, σιρόπι 50%
Πορτοκάλια		Ξεφλουδίζετε, κόβετε σε φέτες, σιρόπι 30%
Κεράσια		Πλένετε, αφαιρείτε τα κουκούτσια, σκεπάζετε με ζάχαρη ή σιρόπι 30%
Φράουλες	12 μήνες	Πλένετε, καθαρίζετε και σκεπάζετε με ζάχαρη
Πεπόνι		Καθαρίζετε κόβετε σε φέτες, αφαιρείτε τους σπόρους, σκεπάζετε με σιρόπι 30%
Ροδάκινα	8 μήνες	Ξεφλουδίζετε, αφαιρείτε τα κουκούτσια, κόβετε σε φέτες, σκεπάζετε με σιρόπι 50%
Γκρέιπ-φρουτ	12 μήνες	Ξεφλουδίζετε, κόβετε σε φέτες, σιρόπι 30%
Χυμός φρούτων	10 μήνες	Στύβετε, αφαιρείτε τα κουκούτσια, τα σκεπάζετε με ζάχαρη κατά προτίμηση
Δαμάσκηνα	12 μήνες	Πλένετε, αφαιρείτε τα κουκούτσια, σκεπάζετε με ζάχαρη ή με σιρόπι 50%
Σταφύλια		Βγάζετε τις ρόγες, πλένετε, σκεπάζετε με ζάχαρη ή με σιρόπι 30%
Μύρπιλλα, μούρα, βατόμουρα, φραγκοστάφυλα, σταφύλι	10 μήνες	Τα καθαρίζετε, τα πλένετε και τα σκεπάζετε με ζάχαρη

## Ψωμί

Διατηρείται για 2 μήνες. Το ξεπαγώνετε στον φούρνο στους 50 °C βάζοντας το ψωμί μέσα πριν να τον ανάψετε.

## Βούτυρο και τυρί

Καταψύχετε το βούτυρο και το τυρί αφού πριν τα έχετε κόψει σε κομμάτια για μία εβδομαδιαία κατανάλωση. Το βούτυρο και τα σκληρά τυριά (π.χ. παρμεζάνα) διατηρούνται επί 8 μήνες, τα άλλα είδη τυριών για 4 μήνες. Το ξεπάγωμα πρέπει να γίνεται μέσα στο ψυγείο, προσέχοντας την υγρασία που λογικά θα σχηματιστεί πάνω σε αυτά τα τρόφιμα.

## 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.

## INDEX

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

## 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 winkelick.

Alvorens u onderhoudswerkzaamheden gaat uit voeren 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.

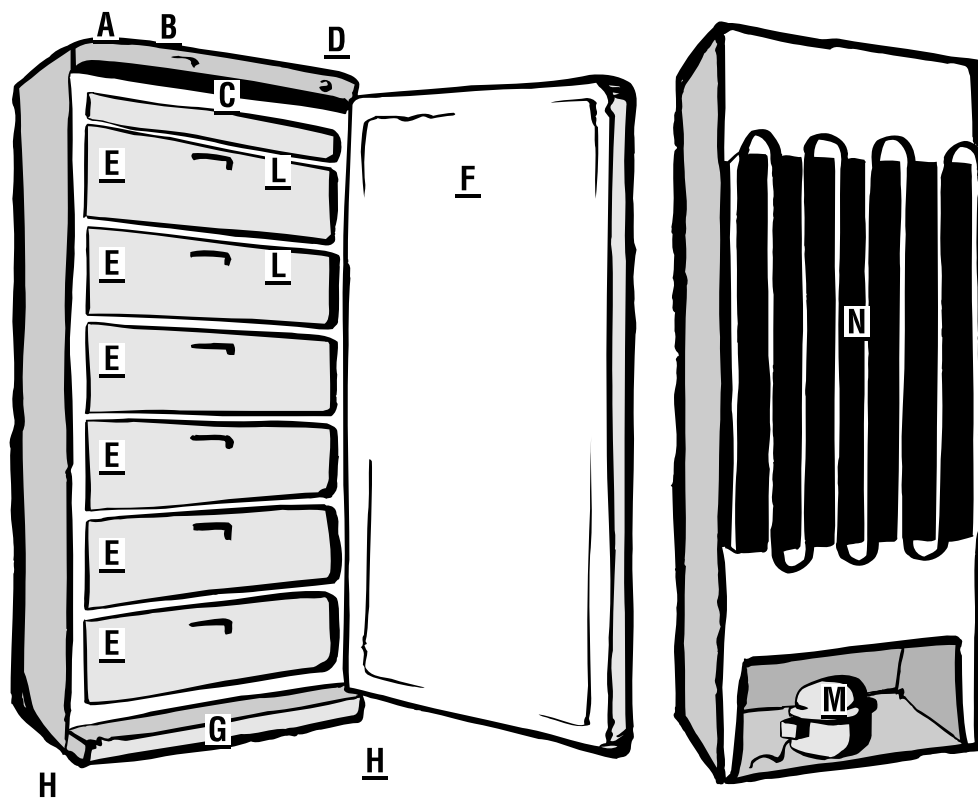
Breng deze materialen naar de recyclingcentra: bij uw gemeente kan u de geschikte informatie verkrijgen inzake een ecologisch correcte ontmanteling.



## 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

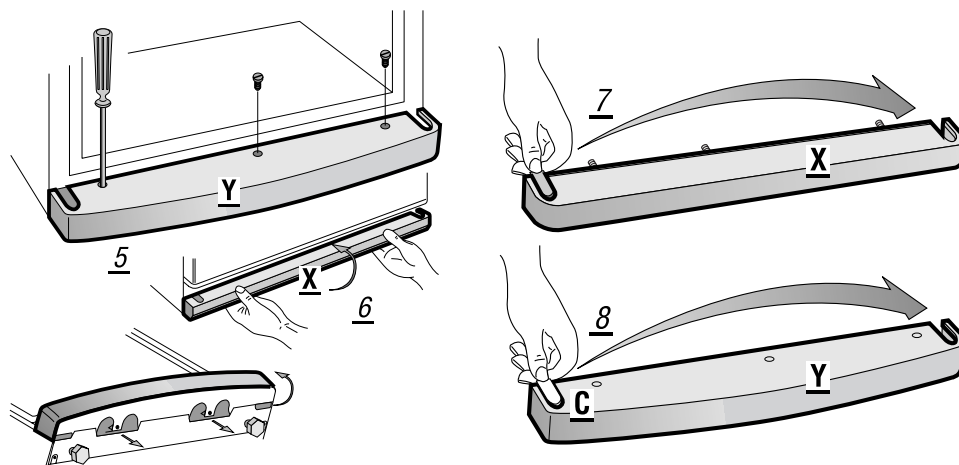
De deur gaat meestal aan de linker zijde open (scharnieren zitten rechts). Indien u dit wilt omkeren, moet u te werk gaan zoals omschreven op de volgende bladzijden. Indien u een model zonder sokkel heeft, moet u beginnen te lezen op bladzijde 4.

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

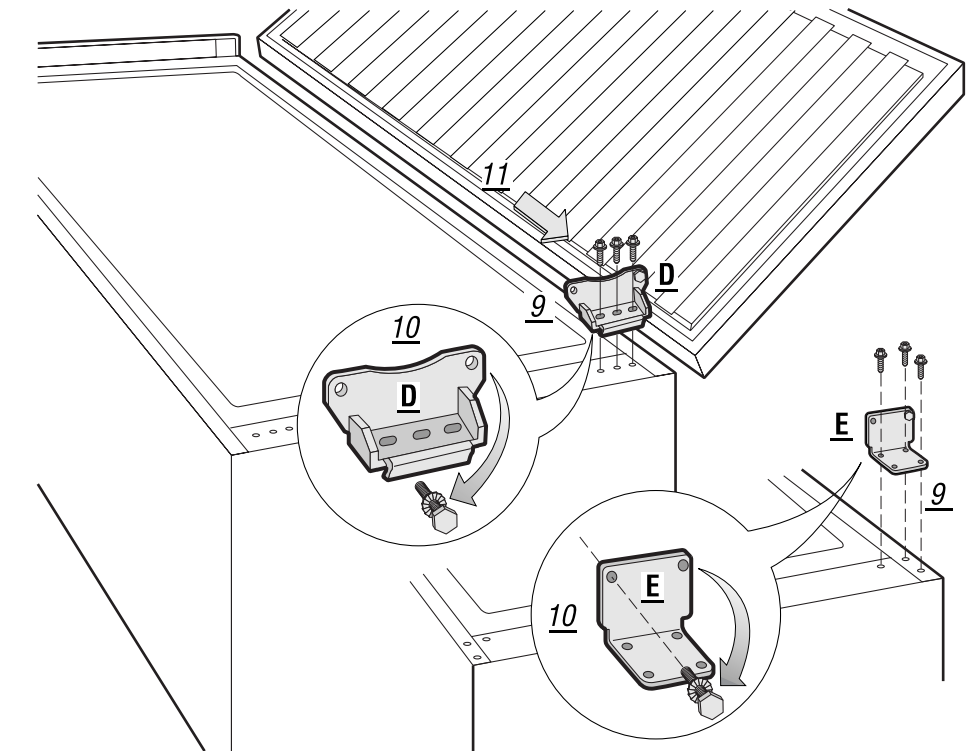
### Verwijderen van de Sokkel

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

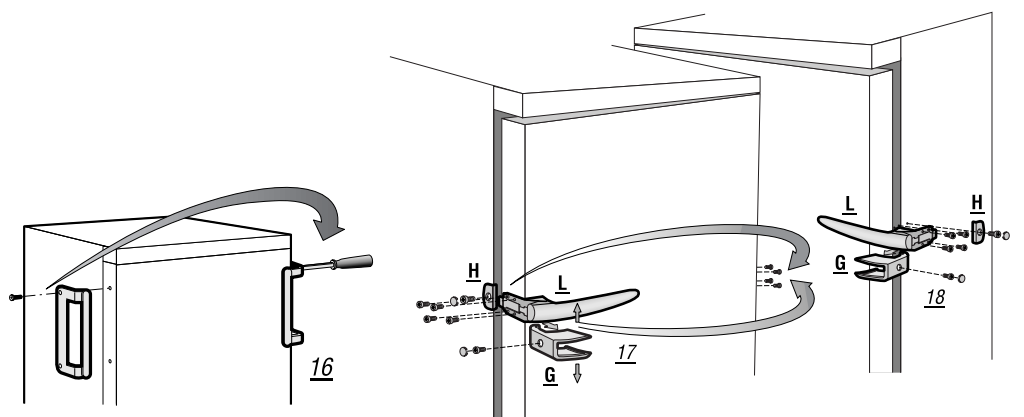
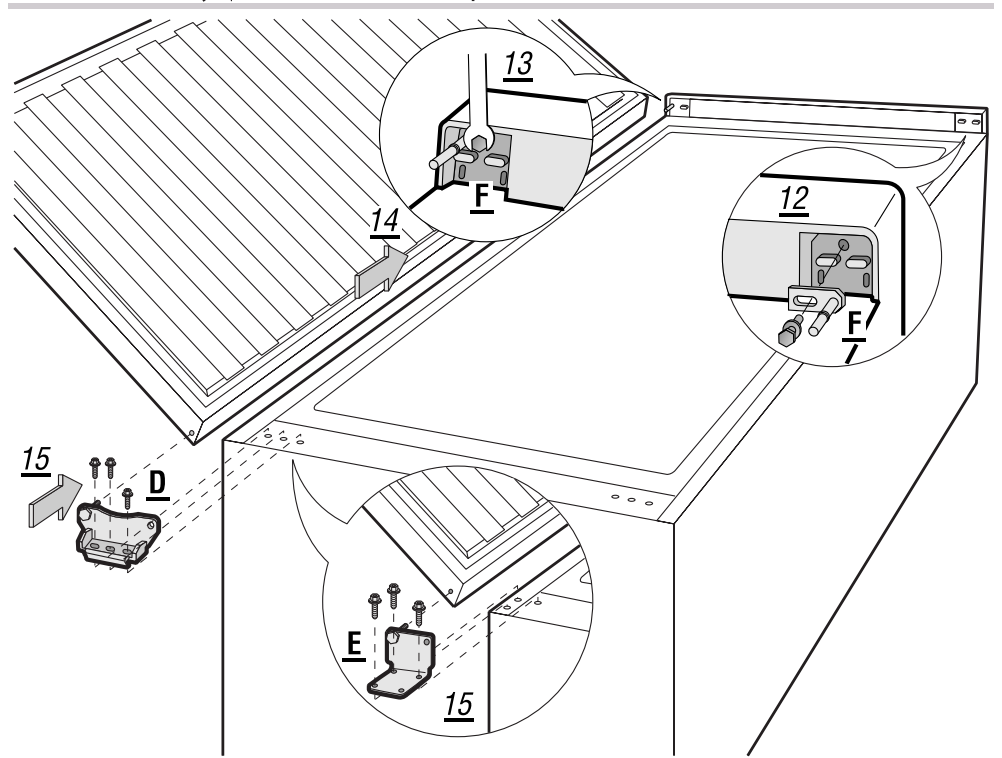
Indien uw model een verticaal of horizontaal vast handvat bevat, schroef dit dan los van de linkerkant en terug vast op de rechterkant (16). Verplaats vervolgens de beschermingsdoppen die de openingen opvullen.

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.

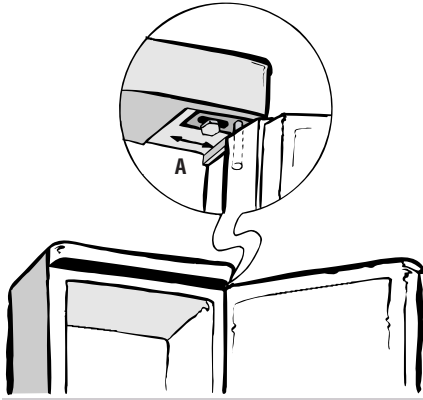
Laat de delen van de verpakking (plastic zakjes, onderdelen in polystirol, enz.) niet achter in het milieu, noch in het bereik van kinderen.

**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.

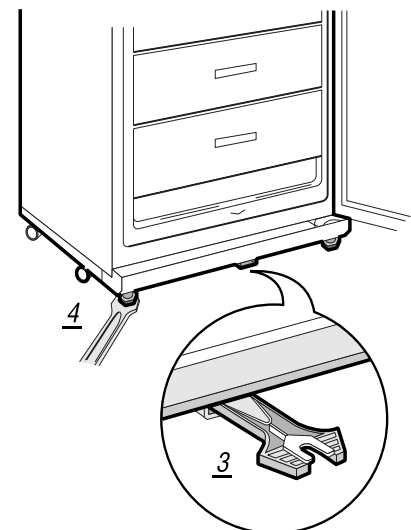
### Regeling van de scharnier

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, ontthooiing, 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.

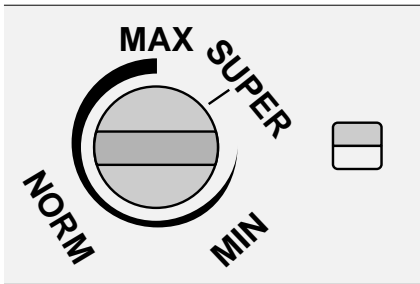
## STARTPROCEDURE

**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 verdampers 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 verdampers 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 vriesvak

Om de binnentemperatuur te regelen moet u aan de DRAAIKNOP van de thermostaat, gelegen ter hoogte van het instrumentenbord, draaien. Normalerweise volstaat een intermediaire temperatuur.

### GROENE CONTROLELAMPJE

Als het GROENE CONTROLELAMPJE brandt betekent dit dat het apparaat aangesloten is op de elektriciteitsbron (de stekker steekt in het stopcontact).

### RODE CONTROLELAMPJE

Als het RODE CONTROLELAMPJE brandt betekent dit dat de temperatuur binnenin het vriesvak te warm is (bv. onvoldoende stroomtoevoer, defect, enz.): schakel de functie snelle bevroering in en controleer of de voedingswaren die zich in het vriesvak bevinden niet ontdooid zijn (zelfs niet gedeeltelijk). Laat de deur dicht en controleer of het rode controlelampje na ongeveer 2 uur uitspringt. Stel de thermostaat eventueel in op een koudere stand.

Het rode controlelampje kan aanspringen en blijven branden gedurende een kort tijdsinterval, zonder dat dit wijst op een abnormaliteit, in de volgende gevallen: bij de invoering van de functie snelle bevroering, wanneer de deur voor langdurige tijd open blijft en na plaatsing van een grote hoeveelheid niet bevrozen voedingsmiddelen.

### GELE CONTROLELAMPJE

Als het GELE CONTROLELAMPJE brandt betekent dit dat de functie snelle bevroering bezig is. Het vriesvak koelt nu aan zijn maximum capaciteit.

### SNEL INVRIEZEN

Voor de versies waarbij het controlebord niet voorzien is van een speciale drukknop, stelt u de functie snel invriezen in door de draaiknop op de stand S/SUPER/FF te plaatsen en wordt deze manueel terug uitgeschakeld door de draaiknop terug naar links te draaien.

Om tot een maximaal bruikbaar volume te komen kan u de eventueel in de vriesruimte aanwezige lades verwijderen, behalve de eerste onderaan.

De volgende bedieningsorganen zijn alleen op sommige modellen aanwezig.

### Elektronische Thermometer

Deze bevat een rood verklikkerlampje voor temperatuuralarm, een geel verklikkerlampje voor SNEL-INVRIEZEN, een groen verklikkerlampje dat aangeeft dat de stroomvoorziening is ingeschakeld, een thermometerschaal en een drukknop. Bij sommige modellen zijn het rode alarmlampje en het groene lampje, dat aangeeft dat de stroomtoevoer is ingeschakeld, gecombineerd tot één lampje dat van kleur verandert. Met de drukknop wordt SNEL-INVRIEZEN ingeschakeld en uitgeschakeld.

### Vriezerdeur Open-Alarm

Er gaat een zoemer wanneer de deur van de vriezer langer dan 1 minuut wordt open gelaten. U kunt deze zoemer uitzetten door de deur te sluiten of de schakelaar in te drukken.

### Temperatuur-Alarm

Bij sommige modellen gaat, wanneer het rode lampje brandt, een zoemer die aangeeft dat de temperatuur in de vriezer te hoog is. Deze zoemer wordt uitgeschakeld wanneer SNEL-INVRIEZEN wordt ingeschakeld.

**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 ontdooien is geweest);
- staat de verpakkingsdatum 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 verpakkingsdatum 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.

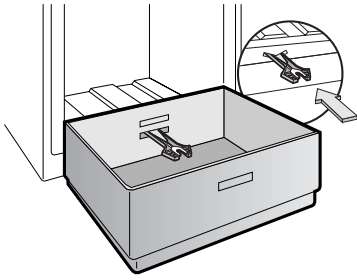
## ONTDOOIEN

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
Erwten (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 blanchiertijd 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.





## Nederland

### Garantiebepalingen en service

Geachte consument,

Om aanspraak te kunnen maken op de door Brandt Nederland BV vastgestelde garantiebepalingen is het overleggen van een origineel, ongewijzigd en leesbaar aankoopbewijs en het opsturen van de bijgevoegde garantiekaart vereist. Op de garantiekaart dienen het type-, serie-, en identiteitsnummer te zijn vermeld.

· Algemene garantiebepalingen

1. Brandt verleent 24 maanden garantie, gerekend vanaf de op de aankoopnota en garantiekaart vermelde aankoopdatum, op onderdelen van wasautomaten, wasdrogers, vaatwasmachines, koel- en vrieskasten, vrieskisten, magnetrons en vrijstaande fornuizen. Hierop vormen onderdelen die gefabriceerd zijn van rubber, kunststof en glas een uitzondering. Voor deze onderdelen gelden de garantiebepalingen niet.
2. Bij niet-huishoudelijk gebruik van het apparaat (derhalve intensiever gebruik dan normaal particulier gebruik), dan wel indien het apparaat door de koper aan derden is verkocht, verhuurd of op een andere wijze in gebruik is gegeven, verleent Brandt geen garantie.
3. Voor alle garantieaanspraken, zoals vermeld onder punt 1 geldt, dat Brandt gedurende 24 maanden vanaf de op de aankoopnota en garantiekaart vermelde aankoopdatum geen arbeidsloon of voorrijkosten in rekening brengen. Indien de koper derhalve na afloop van een periode van 24 maanden na aankoopdatum een beroep doet op deze garantiebepalingen, is Brandt gerechtigd arbeidsloon en voorrijkosten in rekening te brengen.
4. Door de uitvoering van herstel- of vervangingswerkzaamheden wordt de algemene garantieperiode niet verlengd.
5. Servicebezoeken aan huis worden alleen gebracht voor grote, moeilijk transporteerbare apparaten. Alle overige apparaten dienen franco aan ons adres verzonden of aangeboden te worden.
6. Indien binnen de eerste 6 maanden van de garantietermijn blijkt, dat geen goede werking van het apparaat gegarandeerd kan worden, zal vervanging van het apparaat plaats vinden.
7. De aanspraak van de koper op het kosteloos uitvoeren van herstel- of vervangingswerkzaamheden met inachtneming van het bepaalde in art. 3 van deze garantiebepalingen, vervalt indien:
  - geen originele, ongewijzigde of leesbare aankoopnota, waarop de aankoopdatum, de aankoop prijs en type-, serie- en identiteitsnummer zijn vermeld getoond kan worden of meegezonden wordt;
  - het apparaat abnormaal, ruw, onoordeelkundig of verkeerd is gebruikt; het apparaat is verwaarloosd of de instructies in de gebruiksaanwijzing niet zijn opgevolgd;
  - het apparaat niet volgens de aanwijzingen in het installatievoorschrift of de gebruiksaanwijzing is geïnstalleerd, behandeld of gebruikt.
8. Indien het apparaat zodanig ingebouwd, opgehangen of geplaatst is dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, dan worden hierdoor ontstane extra kosten aan de koper in rekening gebracht, onverminderd het bepaalde in artikel 3 van deze garantiebepalingen.
9. Schade ontstaan door het, met toestemming van de koper, op onjuiste wijze uit-, in- of ombouwen van een apparaat kan niet op ons worden verhaald.
10. Beschadigingen zoals krassen, deuken of breuk van uit- of afneembare onderdelen, welke niet ten tijde van de aflevering ter kennis van ons zijn gebracht, vallen niet onder de garantie.

Belangrijke adviezen

· Om onnodige kosten te voorkomen is het raadzaam bij storingen zorgvuldig de gebruiksaanwijzing te lezen. Indien de aanwijzingen u daarin geen uitkomst bieden, kunt u zich tot uw vakhandelaar of tot de After Sales afdeling van Brandt Nederland BV wenden.

· De veiligheid van de apparatuur kan in gevaar gebracht worden door ondeskundige reparaties. Om deze veiligheid te waarborgen en om mogelijke schade te voorkomen, is het raadzaam de reparaties te laten uitvoeren door deskundige monteurs. De reparatie dient uitsluitend te geschieden met originele Brandt onderdelen.

· Brandt Nederland BV neemt geen aansprakelijkheid op zich voor schade aan wasgoed en/ of andere goederen of gevolgschade binnen, dan wel buiten, de garantietermijn.

Bij klachten en/ of storingen kunt U zich wenden tot uw Brandt vakhandelaar of tot Brandt Nederland BV. De After Sales afdeling van Brandt Nederland BV is (tijdens kantooruren) bereikbaar onder:

**Brandt Netherlands**  
Postbus 8702, 5605 LS Eindhoven  
Dillenburgerstraat 31, 5652 AM Eindhoven

Telephone number: 0900 - BRANDT NL  
Fax number: 040 - 250 1239

**BRANDT NEDERLAND BV**



