

Instructions for installation and use

GB

Aufstell- und Gebrauchsanweisung

D

Instructions pour utilisation et installation

F

Handleiding voor gebruik en installatie

NL

FRIDGE-FREEZER 2 DOORS

GEBRAUCHSHINWEISE 2 TUREN

FRIGO CONGELATEUR 2 PORTES

KOEL-VRIESKAST MET 2 DEUREN

Brandt

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 DOORS
APPLIANCE INSTALLATION
SAVING ENERGY
ELECTRICAL CONNECTION
STARTING PROCEDURE
USE OF THE APPLIANCE
FREEZING
DEFREEZING
DEFROSTING
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 order to comply with the latest legislation concerning environmental protection, we use little quantities of the refrigerant called R600a.

In the event of any damage to the components of the refrigerator circuit (pipes, etc.), it will suffice to aerate the place in which the appliance has been positioned and avoid causing flames, sparks or other sources of ignition, 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.

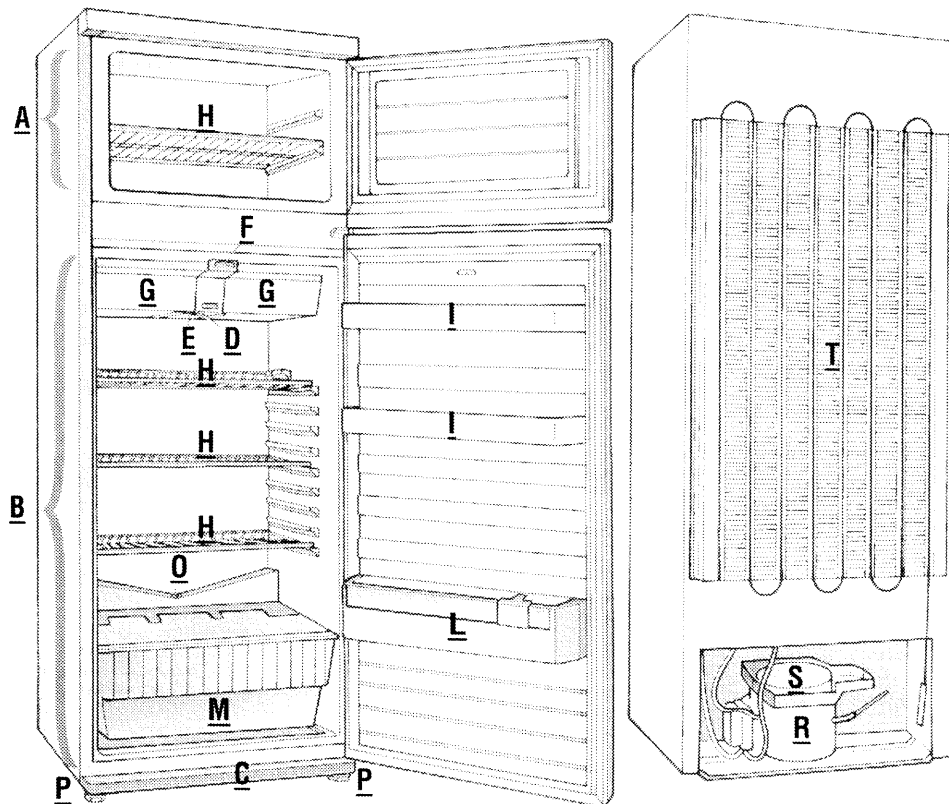
Please dispose of such materials by delivering them to specific collection centres. Your own Municipality will be able to advise you on correct ecological disposal methods.

YOUR APPLIANCE

CAPTION

- A Freezer zone
- B Refrigerator zone
- C Base trim*
- D Thermostat knob
- E Light box
- F Light switch
- G Extractable trays*
- H Shelves
- I Deer trays
- L Bottle holders
- M Salad/vegetable drawer
- O Water drainage outlet
- P Adjustable feet
- R Compressor
- S Water collecting tray
- T Condenser

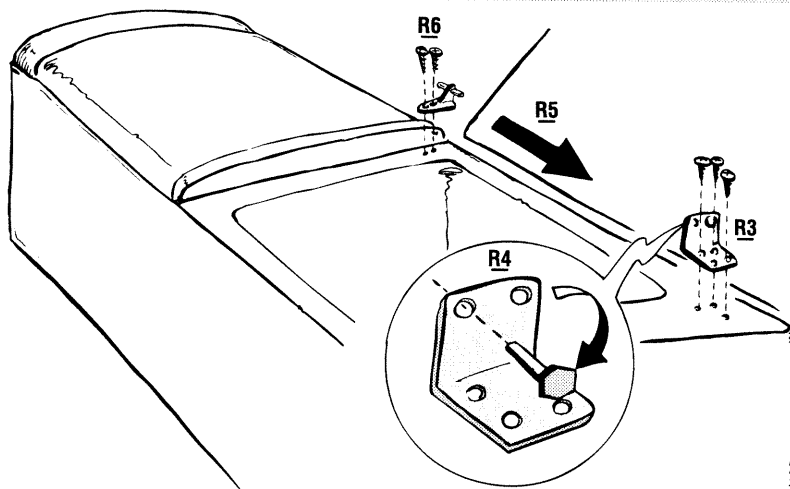
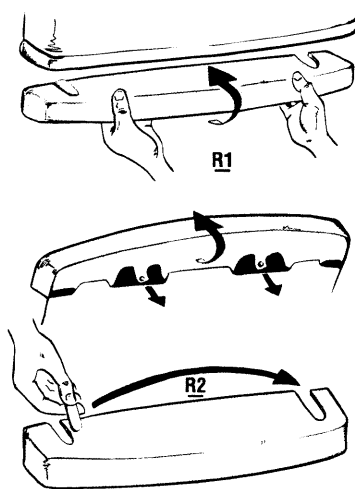
* Available with some models only
Drawing is purely illustrative



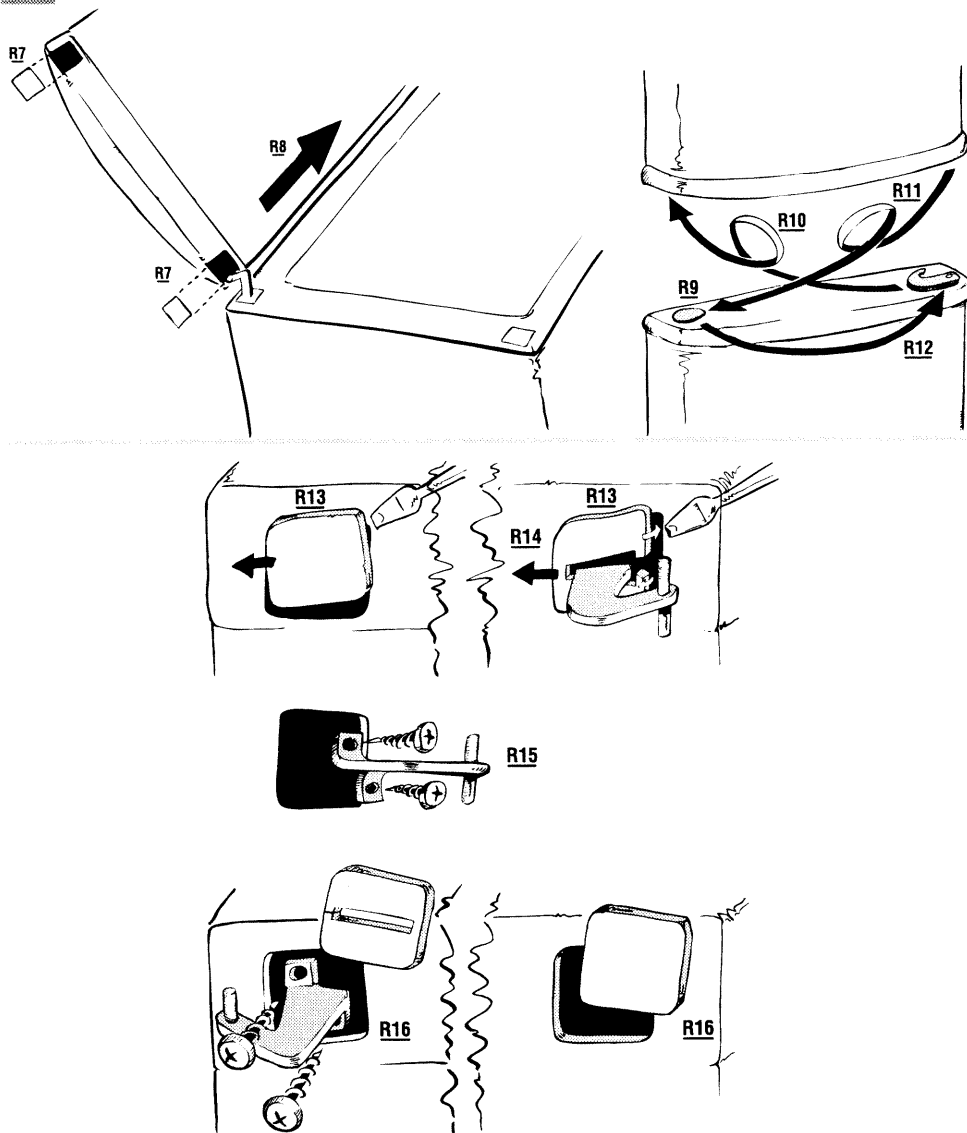
REVERSIBILITY OF THE DOORS

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 follows:

1. Lay the appliance carefully on its back (doors facing upwards).
2. Remove the base trim by placing your hands below it and pulling the tongues which you will find about half way along. Rotate the base trim upwards to release it (R1). Remove the tongue from the socket on the left and reinsert it into the socket on the right (R2).
3. Unscrew the bottom hinge (R3), unscrew the pin on the right and screw it in on the left (R4).
4. Remove the freezer door (R5).
5. Unscrew the middle hinge (R6) and close the holes on the cabinet with the plugs supplied.

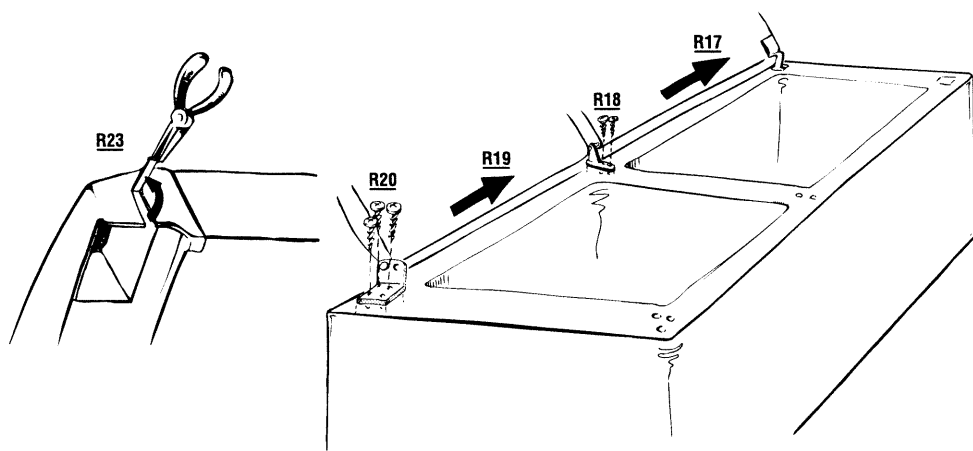


6. Remove the concealing plugs from the top rear of the refrigerator door (R7) and remove the door from the top hinge (R8). Remove the blanking plugs from the left-hand side of the freezer door (R9).
7. Unscrew the stop from the freezer door, turn it the other way round and screw it onto the left-hand side of the refrigerator door (R10). Unscrew the right-hand stop from the refrigerator door, reverse, and screw it onto the left-hand side of the freezer door (R11).
8. Insert the blanking plug, which was originally on the left, into the right-hand side of the freezer door (R12).
9. Remove the concealing plugs from the control panel (R13) and free the hinge (R14).
10. Unscrew the top hinge (R15).
11. Tighten the upper left-hand hinge after having turned it 180° and replace the concealing plugs (R16).
12. Remove with a plier the preengraved stripe positioned laterally on the plastic door cap (R23).
13. Slide the refrigerator door onto the top hinge (R17), screw on the middle hinge (R18), fit the freezer door (R19) and screw on the bottom hinge (R20).
14. Refit the base trim.

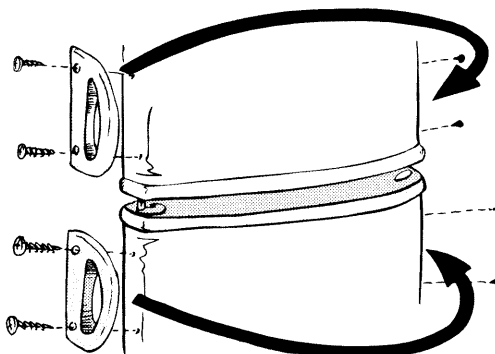


Reversibility of the handles

1. If your appliance has vertical handles (R21), unscrew them from the left and re-position them on the right, after having drilled a hole with a bit 2,5mm in diameter; to mark the holes, use the handle itself as the boring template.
2. If your appliance has screw-on horizontal handles, remove the handles, the concealing plugs, unscrew the handles, swap the positions, turn 180°, screw back on and refit the plugs (R22).



R21



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.

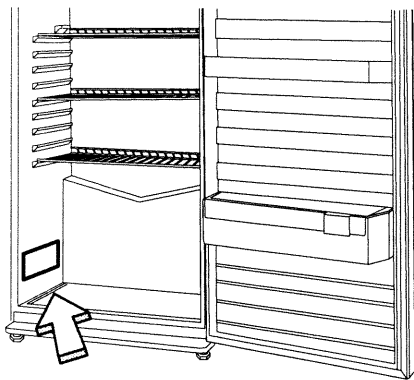
SAVING ENERGY

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.

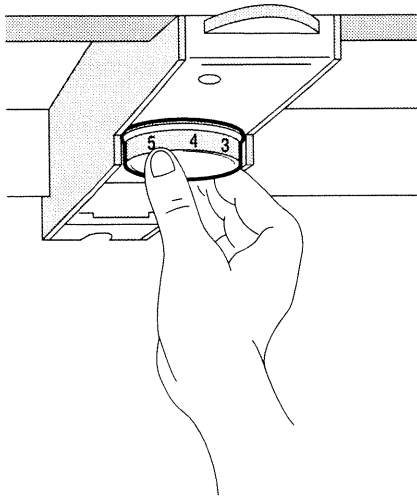
STARTING PROCEDURE

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).

USE OF THE APPLIANCE



In order to preserve foodstuffs properly, store them in the correct refrigeration compartment, as there are areas in the refrigerator where the temperature is colder than in others.

Packaged foodstuffs and other food that has been packed on the shelves must not touch the back wall of the appliance.

Thermostat Adjustment

To adjust the internal temperature, turn the thermostat KNOB positioned on the controls section. Position 1 corresponds to milder temperatures. For colder temperatures turn knob to higher numbers. Normally, an intermediate position will be appropriate.

To switch the appliance off, turn the thermostat knob to the 0/STOP position.

WARNING: the appliance remains "live"!

The internal temperatures are influenced by ambient temperatures, according to how many times the refrigerator door has been opened and the quantity of food placed in the refrigerator. You can choose the perfect temperature accordingly.

In extreme ambient conditions, it is best to use the thermostat differently.

When the room temperature is very hot (e.g. in summer) we recommend adjusting the knob to the lower numbers. On the other hand, with cold room temperatures, we recommend adjusting the knob to higher numbers.



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.

For freezing foodstuffs, position the products on the inside grid of the freezing compartment.

The maximum quantity of food which can be stored within a period of 24 hours is shown on the data table (fig. 20, page 15). Never store a higher quantity of food than indicated.

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

Defrosting of the refrigerator

This is an automatic operation and the water which is formed is discharged through the DRAINAGE OUTLET into the COLLECTION TRAY. The water will then evaporate through the heat transmitted by the COMPRESSOR.

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.

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 both the refrigerator and 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.

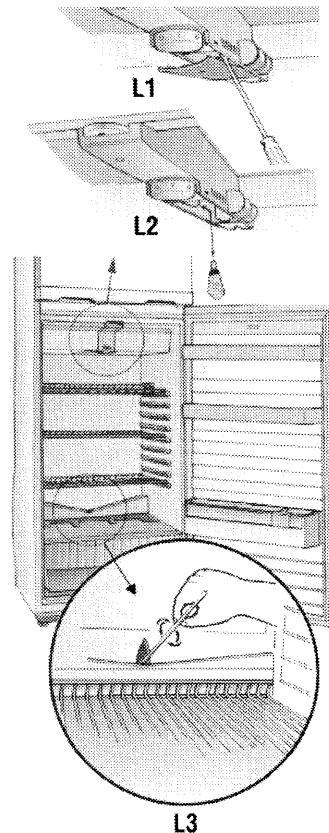
Water or ice droplets on the back vertical wall of the refrigerator compartment - This is not a defect.

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.

The light inside the refrigerator is off

- Check the points detailed under "No cooling power"
- The refrigerator light is burnt out.

Replace bulb in this manner: unplug the electric current, prise open the light box with a screwdriver (it has been pressure fitted), (fig. L1); replace bulb with a similar one (max 15 WATT), (fig. L2); insert it into the light box. Remove the burnt-out bulb only if you have another to replace it.



Water droplets at the bottom of the refrigerator

The water drainage outlet is obstructed. Clean it with the help of a small wire (fig. L3).

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	
Woodcock	8 months
Pheasant	
Hare	6 months
Partridge	
Quail	8 months

Fish

PRODUCT	TIME LIMIT	PREPARATION
Carp		
Pike		
Rhomb		
Salmon	2 months	Remove scales, gut and clean fish, remove head, wash, dry and freeze
Mackerel		
Tench		
Trout		
Gilthead	3 months	Remove scales, gut and clean fish, remove head, wash, immerse in cold salt water for 30 seconds, dry and freeze
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		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	
Meat stews	3 months	Not fully cooked
Game in salmi		
Boiled fish		
Baked fish	2 months	Fully cooked
Pepperoni, eggplant (aubergines), Meat-stuffed baby marrows		
Boiled spinach		Not fully cooked
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		Remove external leaves	6 minutes (1)
Beans		Shell	3 minutes
French beans		Wash, remove stalk	4 minutes
Mushrooms	12 months	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		Wash	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 concentration 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		Peel, slice, 50% syrup
Oranges	10 months	Peel, slice, 30% syrup
Cherries		Wash, stone, cover with sugar or with 30% syrup
Strawberries	12 months	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		Peel, stone, cover with sugar or with 50% syrup
Grapes	12 months	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.

SEHR GEEHRTE KUNDIN,
SEHR GEEHRTER KUNDE

Sie haben eine gute Wahl getroffen. Mit dem Kauf dieses Gerätes haben Sie sich für ein Produkt entschieden, das 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	
GEBRAUCHSHINWEISE	
EINFRIEREN	
AUFTAUEN	
ABTAUEN	
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 (Erstickungsgefahr!) oder in andere lebensgefährliche Situationen geraten.

Um den neuesten gesetzlichen Umweltschutzbestimmungen zu entsprechen, verwenden wir in einer kleinen Menge Kühlmittel mit der Bezeichnung R600a.

Sollten Teile des Kühlkreises beschädigt werden (Rohre, etc.), genügt es, den Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist, zu lüften. Vermeiden Sie einige Minuten lang Flammen, Funken oder andere Feuerquellen.

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 Apparats

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.).

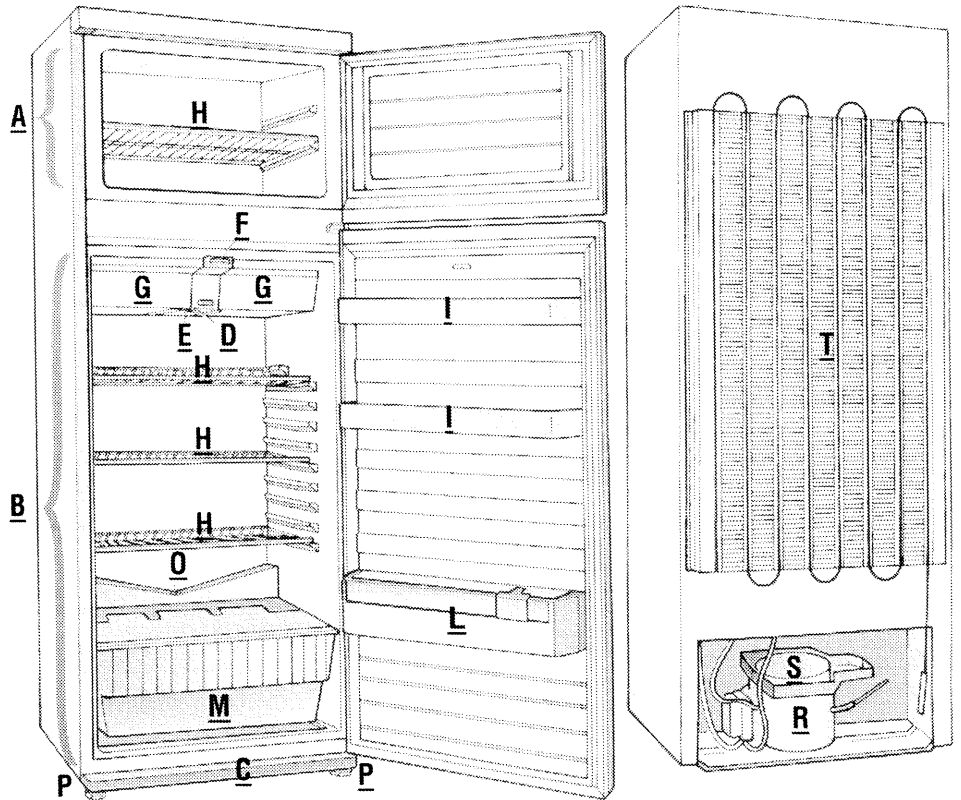
Entfernen Sie den Netzstecker und ziehen Sie das Speisungskabel. Die Kühlschränke und Gefriergeräte enthalten kühlendes Gas und Substanzen, die eines angemessenen Entfernens bedürfen, und sie enthalten außerdem viele Materialien, die recycled werden können. Übergeben Sie die Produkte an dafür vorgesehene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

MACHEN SIE SICH MIT IHREM GERÄT VERTRAUT

ZEICHENERKLÄRUNGEN

- A Gefrierbereich
- B Kühlbereich
- C Sockel*
- D Thermostatregler
- E Lichtschalter
- F Lichtkasten
- G Schubladen u./o. Kippfächer*
- H Abstellflächen
- I Seitenfächer
- L Abstellfläche für Flaschen
- M Schubfächer für Gemüse
- O Tauwasseröffnung
- P Einstellbare Füße
- R Kompressor
- S Auffangwanne für Tauwasser
- T Kondensator

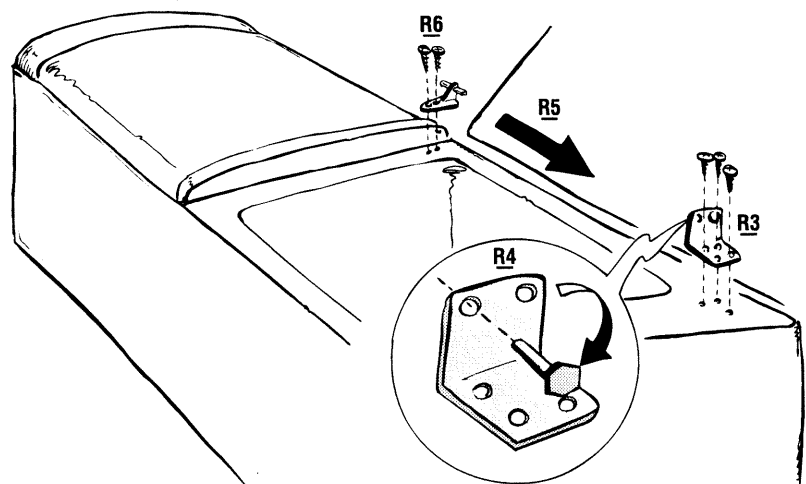
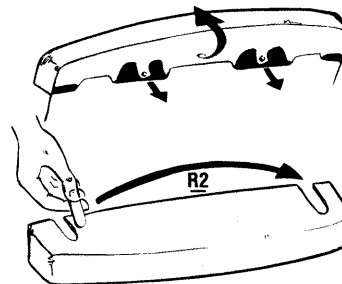
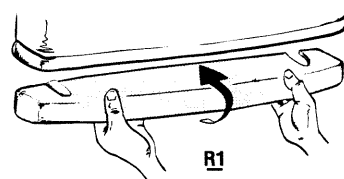
* Nur bei einigen Versionen vorhanden
Zeichnung nur zu Illustrationszwecken



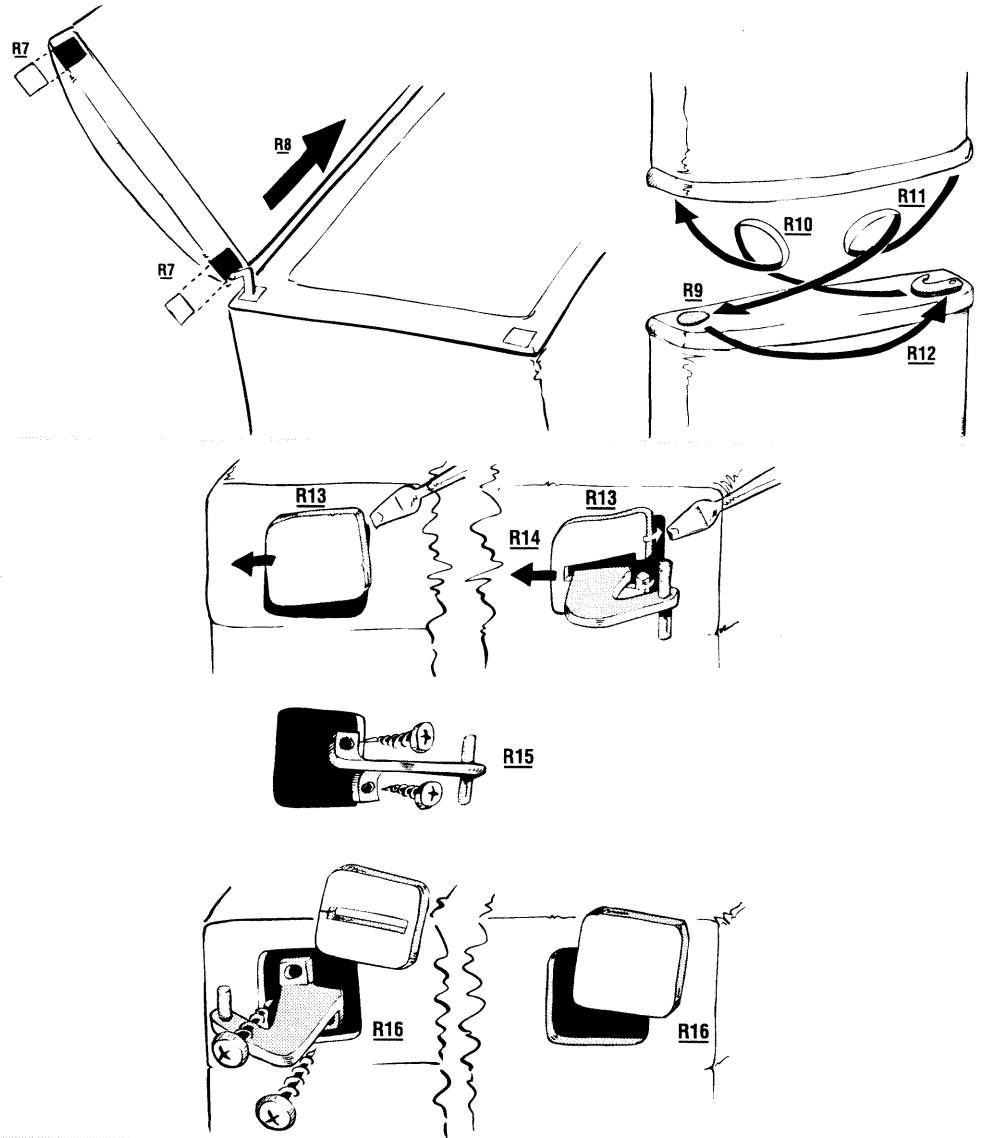
WECHSEL DES TÜRANSCHLAGES

Der Türanschlag befindet sich normalerweise auf der linken Seite (Scharnier auf der rechten Seite); Möchten Sie den Türanschlag wechseln, so gehen Sie wie folgt vor:

1. Legen Sie das Gerät vorsichtig auf die Rückseite (Türen zeigen nach oben).
2. Nehmen Sie den Sockel ab, indem Sie mit beiden Händen darunter greifen, die beiden Laschen, die sich in der Mitte befinden, nach unten ziehen und den Sockel nach oben drehen, um ihn auszuhängen (R1). Ziehen Sie die Lasche aus dem linken Sitz und führen Sie sie in den rechten Sitz ein (R2).
3. Schrauben Sie das untere Scharnier los (R3), schrauben Sie sodann den Bolzen rechts ab und links wieder an (R4).
4. Nehmen Sie die Tür der Gefrierzone ab (R5).
5. Schrauben Sie das mittlere Scharnier (R6) ab und schließen Sie die Bohrungen im Gerät mit den mitgelieferten Stopfen.

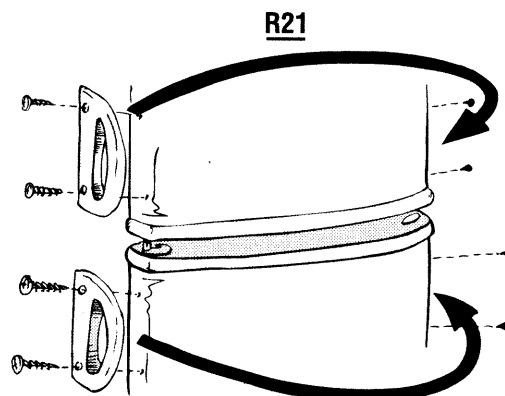
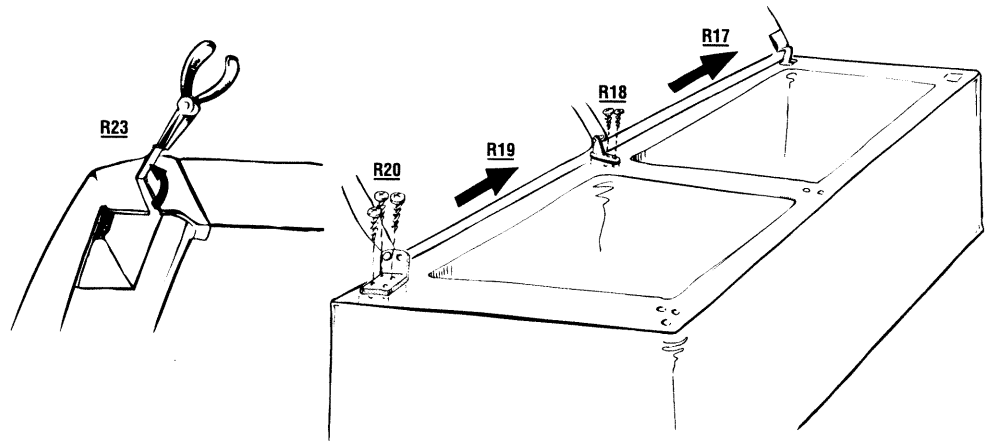


6. Entfernen Sie die Abdeckkappen im hinteren oberen Bereich der Kühlschranktür (R7) und heben Sie die Tür aus dem oberen Scharnier (R8). Entfernen Sie die Abdeckkappen der Bohrungen auf der linken Seite der Gefrierschranktür (R9).
7. Schrauben Sie den Türanschlag von der Gefrierschranktür ab, drehen Sie ihn um und schrauben Sie ihn auf der linken Seite der Kühlschranktür an (R10). Schrauben Sie den rechten Türanschlag von der Kühlschranktür ab, drehen Sie ihn ebenso um und schrauben Sie ihn auf der linken Seite der Gefrierschranktür an (R11).
8. Setzen sie die Abdeckkappe, die sich zuvor auf der linken Seite befand, auf der rechten Seite der Gefrierschranktür ein (R12).
9. Nehmen Sie die Abdeckkappen von der Bedienblende (R13) ab und legen Sie das Scharnier frei (R14).
10. Schrauben Sie das obere Scharnier ab (R15).
11. Das obere linke Scharnier anschrauben, nachdem es um 180° gedreht wurde. Die Abdeckkappen wieder einsetzen (R16).
12. Ziehen Sie mit einer Zange die vormarkierte Lasche der Kunststofftürabdeckung weg (R23).
13. Hängen Sie die Kühlschranktür in das obere Scharnier ein (R17), schrauben Sie das mittlere Scharnier (R18) fest, hängen Sie die Gefrierschranktür ein und schrauben Sie das untere Scharnier fest (R20).
14. Montieren Sie den Sockel.



Wechsel der Griffe

1. Falls Ihr Apparat Griffe an den Seiten hat (R21), schrauben Sie sie von der linken Seite ab und an der rechten Seite wieder an, nachdem Sie vorher, mit Hilfe eines Bohrkopfs mit 2,5mm Durchmesser, gebohrt haben; zum Aufzeichnen der Bohrlöcher dient ihnen der Griff selbst, als Schablone für das Bohren.
2. Verfügt Ihr Gerät über waagrechte Griffe, nehmen Sie die Abdeckkappen der Schrauben ab, lösen Sie die Griffe, tauschen Sie sie untereinander aus, indem Sie sie um 180° drehen. Schrauben Sie sie wieder fest und setzen Sie die Abdeckkappen der Schrauben auf (R22).



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.

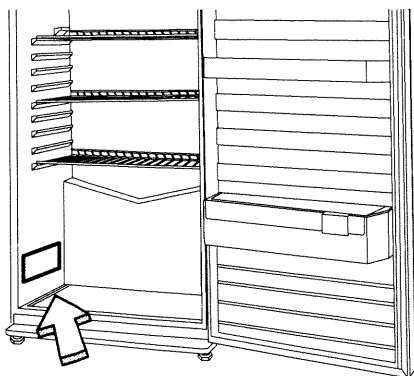
SO SPAREN SIE ENERGIE

Energiespartip 1: Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „Aufstellort“

Energiespartip 2: Lassen Sie die Tür nur so lange wie nötig geöffnet und überlegen Sie bereits vor dem Öffnen, welche Dinge Sie einlagern oder herausnehmen möchten. Stellen Sie keine warmen Speisen in das Gerät, insbesondere keine Suppen oder sonstige dampfende Speisen.

Energiespartip 3: Achten Sie darauf, daß sich im Gefriereteil nicht zu viel Frost bildet. Tauen Sie ab, wenn die Reifschicht eine Dicke von mehr als 3-4 mm hat (bei no-frost-Geräten ist dies nicht notwendig). Achten Sie darauf, daß der Kondensator auf der Geräterückseite nicht verstaubt (siehe Abschnitt „Reinigung“, S. 8).

ELEKTRISCHER ANSCHLUß

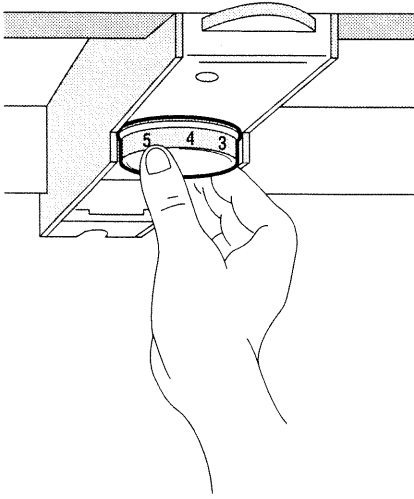


Für den elektrischen Anschluß ist eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose erforderlich. Verwenden Sie keinesfalls Mehrfachsteckdosen. Die elektrische Absicherung muß mindestens 10 Ampere betragen. Ist die Steckdose bei eingebautem Gerät nicht mehr zugänglich, muß eine geeignete Maßnahme 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“).

GEBRAUCHSHINWEISE



Jedes Lebensmittel braucht eine geeignete Abstellfläche, da der Kühlschrank an einigen Stellen kälter ist.

Die Lebensmittel und die Verpackungen auf den Ablagen dürfen nicht mit der hinteren Wand des Kühlschranks in Berührung kommen.

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 Geräteinneren, 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.

Einstellung des Kühlschrankschaltknopfes

Zur Regulierung der Innentemperatur, den SCHALTKNOPF des Thermostates im Schaltbereich drehen. Die Position 1 entspricht weniger kalten Temperaturen, höhere Zahlen kälteren Temperaturen. Im Normalfall ist eine mittlere Position die geeignetste.

Zum Ausschalten des Gerätes ist der Schaltknopf des Thermostates in die Position 0/STOP zu stellen. **ACHTUNG: das Gerät bleibt unter Spannung.**

Die Innentemperaturen werden von der Raumtemperatur, der Häufigkeit des Türöffnens, der Menge des Kühlgutes beeinflusst. Je nach Situation können Sie die optimale Temperatur einstellen. Bei extremen Außentemperaturen ist es angemessen, den Thermostat anders zu benutzen. Bei sehr warmer Raumtemperatur (z.B. im Sommer) ist es ratsam, den Schaltknopf auf niedrigere Zahlen zu stellen. Bei kalten Raumtemperaturen wiederum ist es ratsam, den Schaltknopf auf höhere Zahlen zu stellen.



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 lauwarme Speisen nicht eingefroren werden - erst abkühlen lassen! Verpacken Sie die Lebensmittel in handelsübliche Gefrierbeutel oder in gefriergeeignete Behälter.

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.

Die einzufrierenden Lebensmittel müssen auf das Gitter im Inneren des Gefrierfaches gelegt werden.

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

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

Kühlzone

Das Abtauen geschieht automatisch. Das Tauwasser fließt durch die TAUWASSERÖFFNUNG in die AUFFANGWANNE und verdunstet durch die Wärme des KOMPRESSORS.

Gefrierschrank

Schalten Sie 2-3 Stunden vor dem Abtauen die Funktion „Superfrost ein, um eine Kältereserve im Gefriergut zu schaffen.

Tauen Sie den Gefrierschrank jedesmal ab, wenn die Eisschicht dicker als 3-4 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.

Sie können das Abtauen beschleunigen, indem Sie ein Gefäß mit warmem Wasser auf einem Holzbrett in die Gefrierzone stellen. Nehmen Sie auf keinen Fall kochendes Wasser, Metallgegenstände oder einen Haartrockner zur Hilfe. Sie könnten damit das Gerät beschädigen. Nach Beendigung des Abtauvorganges beachten Sie für die Reinigung und das Wiedereinfüllen der Produkte Schritt für Schritt die aufgeführten Anweisungen. Bevor Sie das Gefriergut wieder einlagern betätigen Sie die Superfrost-Taste. Nach ca. 1 ½ Stunden können Sie die Lebensmittel wieder einlagern. Nach 24 Stunden kann das Schnellgefrieren abgeschaltet werden.

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 ¼ 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

Möglicherweise handelt es sich bei einer Störung nur um einen kleinen Fehler, den Sie selbst beheben können. Sollten folgende Hinweise nicht weiterhelfen, führen Sie bitte keine weiteren Reparaturen selbst aus. In diesem Fall wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Ungewohnte Geräusche - Die Einstellfüße wurden NICHT richtig angepaßt; das Gerät steht nicht eben, so daß es 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.

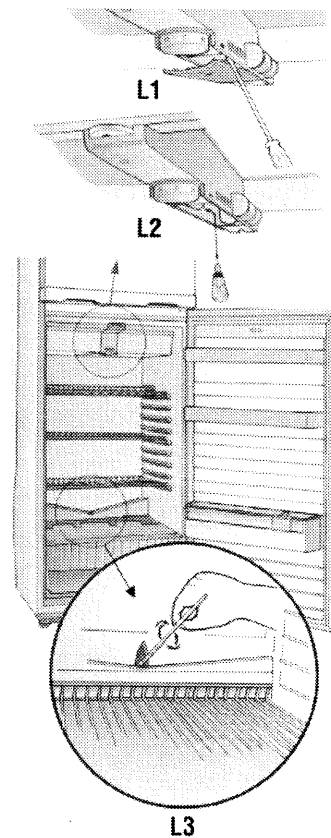
Wassertropfen oder Eis auf der Rückwand des Kühlschranks - Ist kein Defekt.

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.

Das Licht im Kühlschrank bleibt aus

- Kontrollieren Sie unter:
GEFRIERLEISTUNG FEHLT.
- Leuchte defekt.

Den Stecker aus der Steckdose ziehen.
Austausch: siehe (Bild L1/L2) Achtung:
vor dem Austausch der defekten Leuchte
Netzstecker auszichen.



Wassertropfen auf dem Boden des Kühlschranks

Die Drainageöffnung ist verstopft.
Reinigen Sie es mit einem kleinen Draht
(Bild L3).

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

Gegarte Speisen

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

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

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

(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 aus **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 Fruchtverpackungen 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		gewaschen, geschnitten, 50% Sirup
Orangen	10 Monate	gewaschen, geschnitten, 30% Sirup
Kirschen		gewaschen, entsteint, mit Zucker bedeckt oder mit 30% Sirup
Erdbeeren	12 Monate	gewaschen, entstielt, 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.

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 DES PORTES

INSTALLATION DE L'APPAREIL

COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

PROCÉDURE DE MISE EN MARCHÉ

UTILISATION DE L'APPAREIL

CONGÉLATION

DÉCONGÉLATION

DÉGIVRAGE

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 conformité avec les dispositions législatives les plus récentes sur la protection de l'environnement, nous utilisons en petite quantité un réfrigérant appelé R600a. En cas de dommages aux éléments du circuit réfrigérateur (tuyaux, etc.) il convient d'aérer la pièce dans laquelle se trouve l'appareil et d'éviter toute étincelle ou flamme à proximité de l'appareil.

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



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

Evacuation Du Produit Usagé

Si cet appareil en remplace un autre avec fermeture à 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.

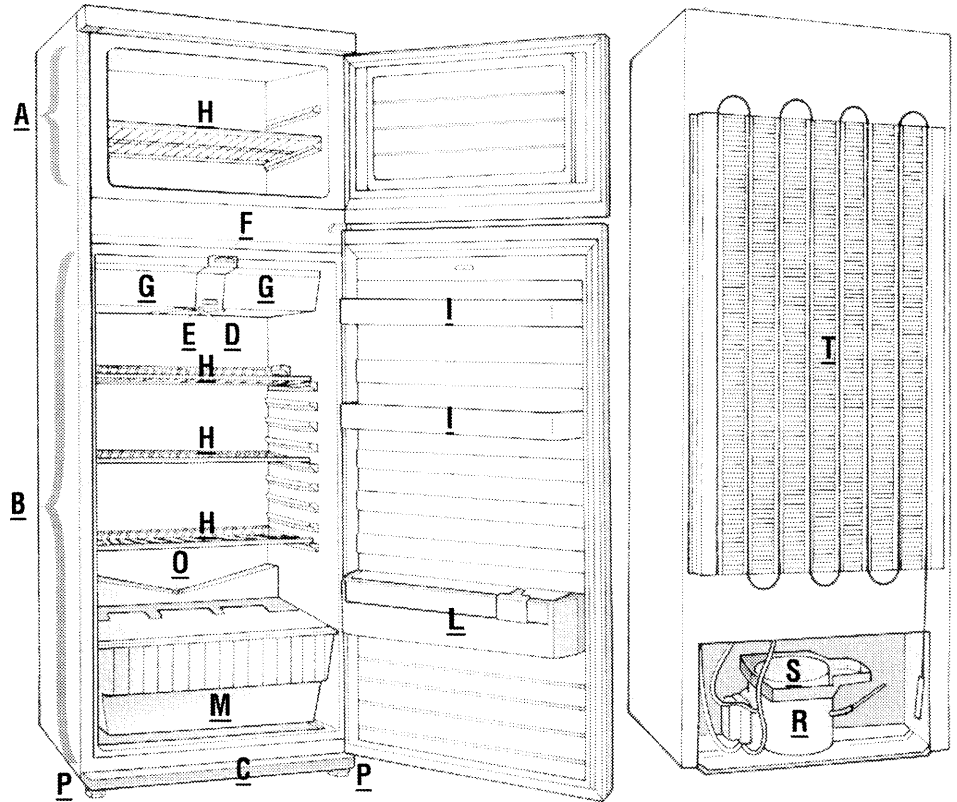
Apportez les produits dans des centres appropriés de ramassages: votre Commune pourra vous donner les indications nécessaires sur une élimination écologique correcte.

DECouvrez VOTRE APPAREIL

DESCRIPTION

A	Partie congélateur
B	Partie réfrigérateur
C	Plinthe*
D	Bouton régulateur thermostat
E	Boîte éclairage
F	Levier d'interrupteur de lumière
G	Tiroirs-casiers extractibles*
H	Clayettes
I	Etagères de porte
L	Porte-bouteilles
M	Bac à légumes
O	Trou d'écoulement de l'eau
P	Pieds réglables
R	Compresseur
S	Bac de récupération
T	Condenseur

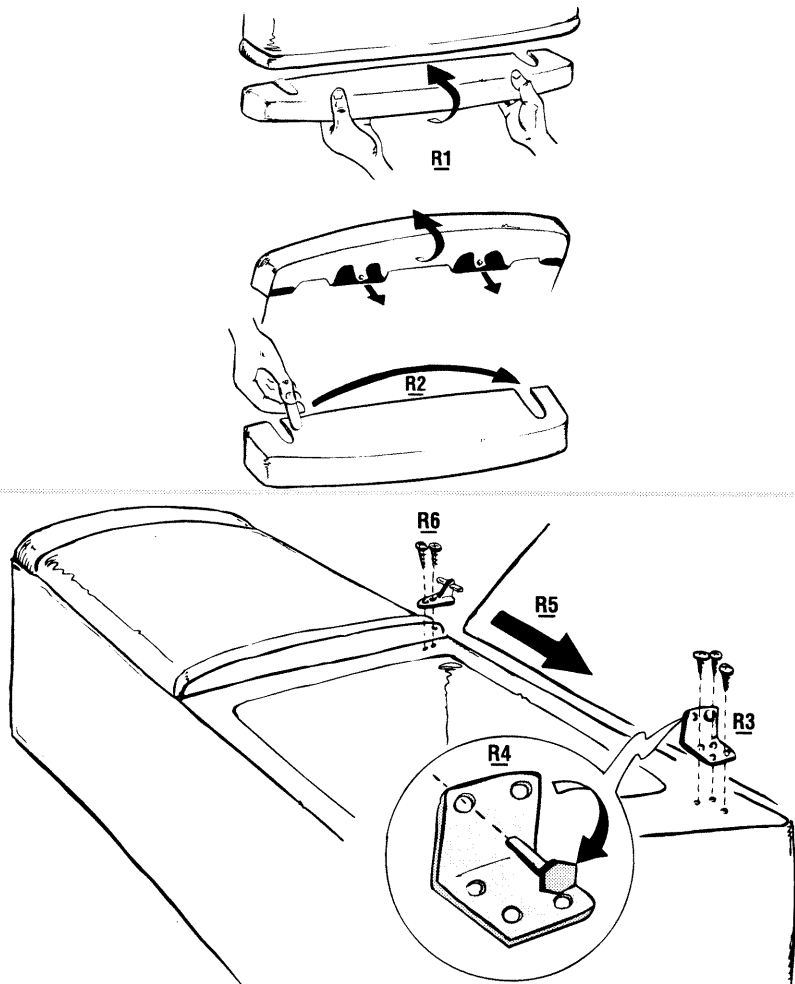
* N'existent que sur quelques versions
Dessin uniquement explicatif



RÉVERSIBILITÉ DES PORTES

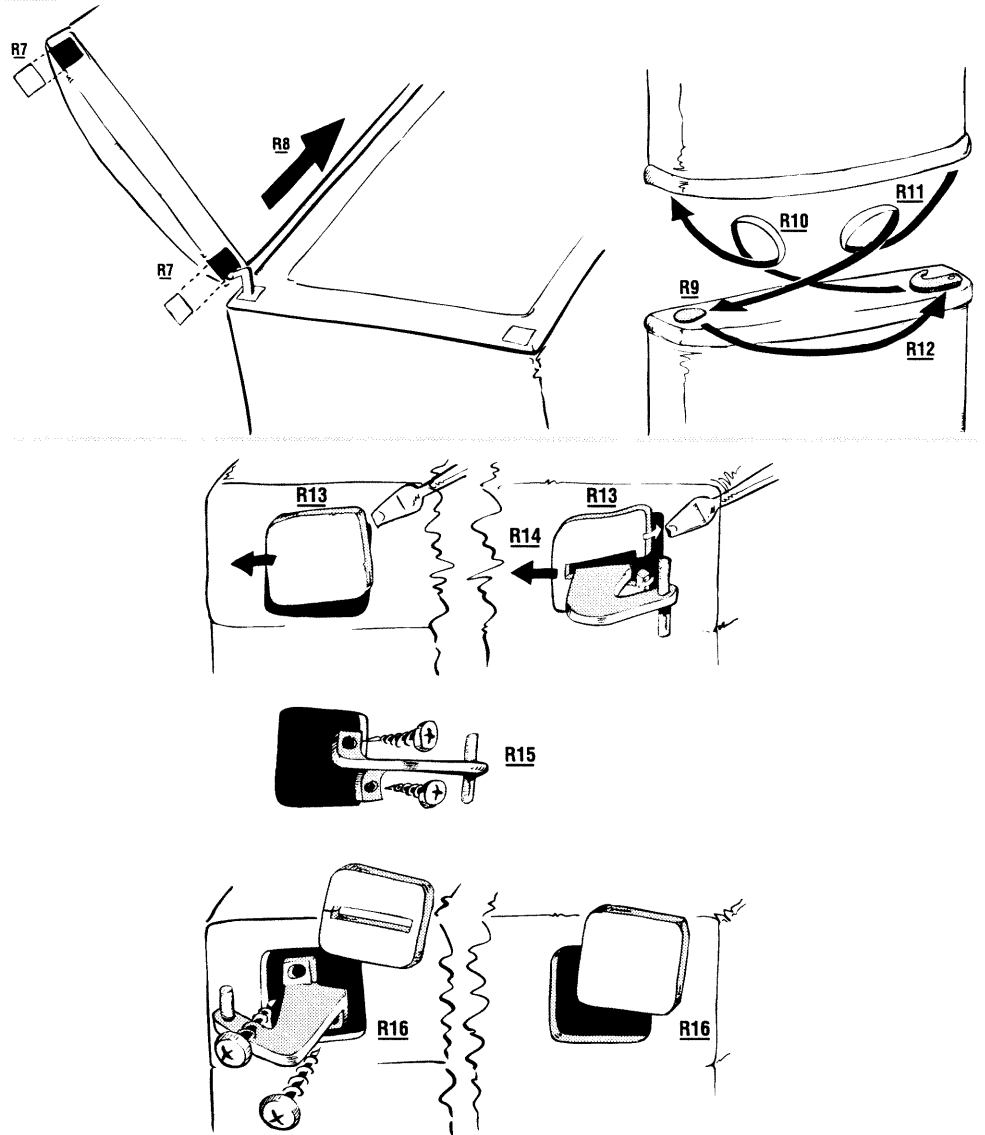
Normalement, l'ouverture de la porte est à gauche (charnières à droite); si vous préférez qu'elle soit à droite, vous pouvez la modifier avant d'installer votre appareil en vous conformant aux explications illustrées ci-après.

1. Couchez délicatement l'appareil sur l'arrière (de façon à ce que les portes soient tournées vers le haut).
2. Ôtez la plinthe en passant vos mains dessous et tirez les languettes que vous trouverez au milieu vers le bas; tournez la plinthe vers le haut pour la détacher (R1). Dégagez la languette de dégagement de gauche et introduisez-la dans le dégagement de droite (R2).
3. Dévissez la charnière inférieure (R3), dévissez le pivot de droite et revissez-le à gauche (R4).
4. Dégagez la porte du congélateur (R5).
5. Dévissez la charnière intermédiaire (R6) et bouchez les trous à l'aide des bouchons cache trou fournis.



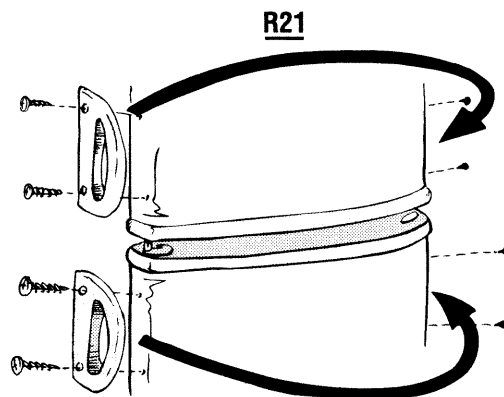
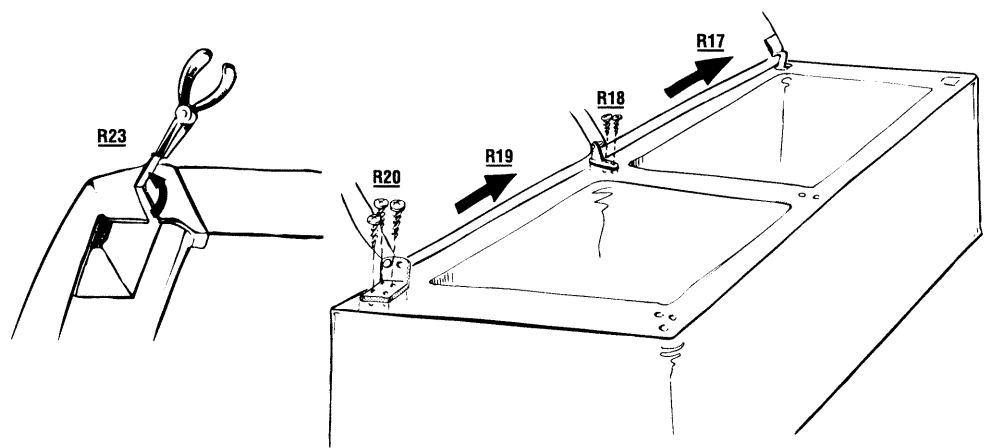
F

6. Ôtez les goujons de couverture qui se trouvent à l'arrière, dans la partie supérieure de la porte du réfrigérateur (R7) et dégagez la porte de la charnière supérieure (R8). Dégagez le goujon qui bouche l'orifice sur la gauche de la porte du congélateur (R9).
7. Dévissez le système de blocage sur la porte du congélateur, retournez-le et vissez-le sur le côté gauche de la porte du réfrigérateur (R10). Dévissez le système de blocage de droite sur la porte du réfrigérateur, retournez-le et vissez-le sur le côté gauche de la porte du congélateur (R11).
8. Introduisez le goujon qui bouchait l'orifice de gauche dans la partie droite de la porte du congélateur (R12).
9. Ôtez les goujons de couverture du bandeau de commande (R13) et dégagez la charnière (R14).
10. Dévissez la charnière supérieure (R15).
11. Visser la charnière supérieure à gauche après l'avoir faite tourner de 180° et replacer les chevilles de couverture (R16).
12. Enlever avec une pince la languette prédecoupée sur le chapeau de porte (R23).
13. Introduisez la porte du réfrigérateur dans la charnière supérieure (R17), vissez la charnière intermédiaire (R18), introduisez la porte du congélateur (R19) et vissez la charnière inférieure (R20).
14. Remontez la plinthe



Réversibilité des poignées

1. Si votre appareil a des poignées verticales (R21), dévissez-les du côté gauche et revissez-les sur le côté droit, après perçage avec une perceuse dont la pointe a un diamètre de 2,5 mm; pour tracer les trous, utiliser la poignée comme gabarit de perçage.
2. Si les poignées de votre appareil sont vissées en position horizontale, retirez les bouchons qui recouvrent les vis, dévissez les poignées, échangez-les entre elles en les faisant tourner de 180°, revissez les et introduisez les bouchons qui recouvrent les vis (R22).



INSTALLATION DE L'APPAREIL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

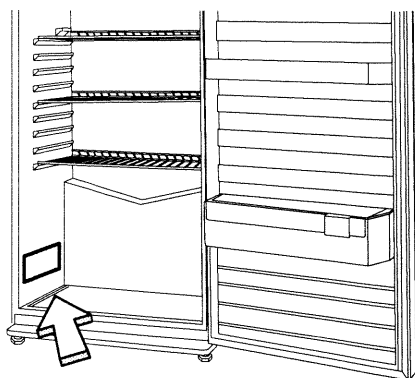
COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

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.

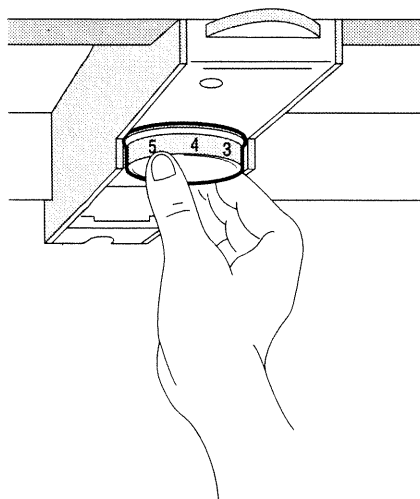
Veillez à ce que vous puissiez accéder facilement à la prise qui alimente l'appareil, de façon à pouvoir le brancher et débrancher aisément (nettoyage, dégivrage, etc.).

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.

UTILISATION DE L'APPAREIL



Stockez les aliments les plus sensibles dans la zone la plus froide de l'appareil (voir croquis).

Les emballages et les aliments ne doivent toucher en aucun cas la paroi du fond du réfrigérateur. Ne mettez jamais d'aliments encore chauds dans le réfrigérateur, laissez-les refroidir à température ambiante.

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.**

Réglage Thermostat du Réfrigérateur

Pour régler la température du réfrigérateur tournez le bouton thermostat qui se trouve dans la zone des commandes. Positionnez le thermostat en position intermédiaire. Laissez votre réfrigérateur ainsi pendant 24 heures. Ajustez ultérieurement le réglage en fonction de vos besoins. La position 1 indique le réglage le moins froid et la position maximum le régle le plus froid. Normalement, une position intermédiaire est conseillée. L'index 0 interrompt le fonctionnement du compresseur.

ATTENTION! quand le thermostat est sur la position "0" l'appareil est toujours sous tension. Avant d'effectuer une quelconque intervention sur l'appareil, débranchez-le.

Les températures intérieures sont influencées par la température ambiante, par la fréquence d'ouverture des portes, par la quantité d'aliments introduits. Selon les cas, vous pouvez choisir la position qui vous donne la meilleure température. Dans des conditions environnementales extrêmes, il est recommandé d'utiliser le thermostat différemment. Quand la température ambiante est très chaude (ex en été) il est conseillé de régler le thermostat au minimum. Inversement, avec des températures environnementales froides, il est conseillé de régler le thermostat au maximum.



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.

Les aliments à congeler doivent être placés sur la grille à l'intérieur du compartiment de congélation.

La plaque signalétique (fig. 20 p. 33) indique la quantité maximum des aliments que vous pouvez congeler en 24 heures. N'y introduisez jamais une quantité supérieure.

DÉCONGÉLATION

Décongélez 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

Dégivrage du réfrigérateur

Il est automatique et l'eau qui se forme s'écoule par l'orifice d'écoulement dans le bac de récupération. Elle s'évapore ensuite grâce à la chaleur transmise par le compresseur.

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.

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 le nettoyage, débranchez l'appareil. Effectuez le nettoyage aussi bien du réfrigérateur que du congélateur en utilisant du bicarbonate de soude dissout dans de l'eau (1 cuillère pour 4 litres d'eau). **Ne pas utiliser de produits détergents abrasifs.** Rincez avec de l'eau et essuyez à l'aide d'un chiffon. Branchez l'appareil. Positionnez le thermostat sur la température de conservation. Attendez pendant 3/4 heures avant d'introduire les aliments. Pour utiliser le congélateur mettez en route la congélation rapide, attendez 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, désactivez-la.

Nettoyage extérieur

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.

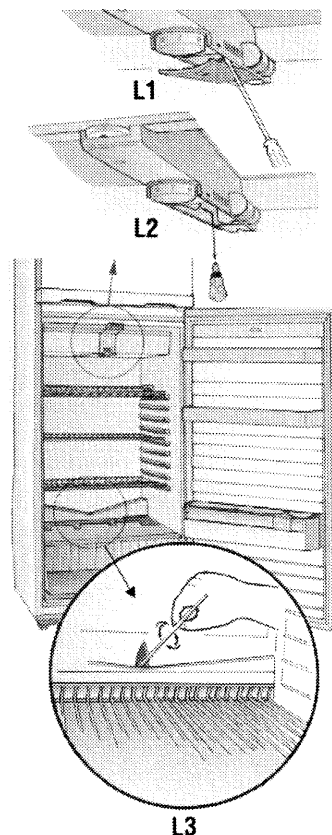
Il y a des gouttes d'eau ou bien de la glace sur la paroi verticale du fond du réfrigérateur: Il s'agit du fonctionnement normal du système de dégivrage.

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.

La lumière intérieure du réfrigérateur est éteinte

- Vérifiez les points qui sont annoncés au paragraphe "La puissance de refroidissement diminue".
- L'ampoule est grillée.

Changez-la en procédant de la façon suivante: débranchez l'appareil, faites levier sur un tournevis pour ôter la boîte d'éclairage (elle est emboîtée sous pression) (fig. L1); changez l'ampoule en veillant qu'elle soit semblable (max 15 WATT) (fig. L2); remettez la boîte. Retirez l'ampoule grillée seulement si vous en avez une autre qui puisse la remplacer aussitôt.



Gouttes d'eau sur le fond du compartiment réfrigérateur

Le trou de drainage de l'eau est bouché. Nettoyez-le à l'aide d'une aiguille à tricoter (fig. L3).

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		
Brochet		
Turbot		
Saumon	2 mois	Ecaillez, videz, ôtez la tête. Lavez, essuyez et surgelez.
Maquereau		
Tanche		
Truite		
Daurade	3 mois	Ecaillez, videz, ôtez la tête, lavez, mettez-la pendant 30 secondes dans de l'eau froide salée, essuyez et surgelez.
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		
Poisson au four		
Poivrons, aubergines	2 mois	à point
Courgettes farcies avec de la viande		
Champignons sautés avec ail et persil, ratatouille de poivrons		
Epinards cuits à l'eau		mi-cuisson
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		Enlevez les feuilles externes	6 minutes (1)
Haricots		Écossez	3 minutes
Haricots verts		Lavez, enlevez les queues	4 minutes
Champignons	12 mois	Nettoyez	2 minutes (1)
Aubergines		Lavez, coupez en tranches	4 minutes (2)
Poivrons (3)		Lavez, coupez en tranches, enlevez les graines	
Petits pois, Tomates (3)		Écossez et congelez immédiatement en les disposant sur une seule couche puis enveloppez	ne pas le blanchir
Persil, basilic	8 mois	Lavez	
Epinards			2 minutes
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		
Oranges	10 mois	Epluchez, coupez en tranches, sirop à 30%
Cerises		Lavez, dénoyautez, recouvrez de sucre ou de sirop à 30%
Fraises		Lavez, retirez le pédoncule et recouvrez de sucre
Melon	12 mois	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		Lavez, dénoyautez, recouvrez de sucre ou de sirop à 50%
Raisin	12 mois	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.

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 eerste 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

OMKEREN VAN DE DEUREN

INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

HOE ENERGIE BESPAREN

ELEKTRISCHE AANSLUITING

STARTPROCEDURE

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

INVRIEZEN

ONTDOOIEN

ONTDOOIING

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 winkel.

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

Bewaar deze handleiding met zorg.

Overeenkomstig met de meest recente wetsbeschikkingen omtrent de bescherming van het milieu gebruiken wij in een kleine hoeveelheid 1 koelmiddel R600a genoemd. In geval van schade aan onderdelen van het koelsysteem (leidingen, enz.) is het voldoende om de ruimte waar het apparaat zich bevindt te luchten en geen vlammen, vonken of andere ontstekingsbronnen te introduceren 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 Richtlijn 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.

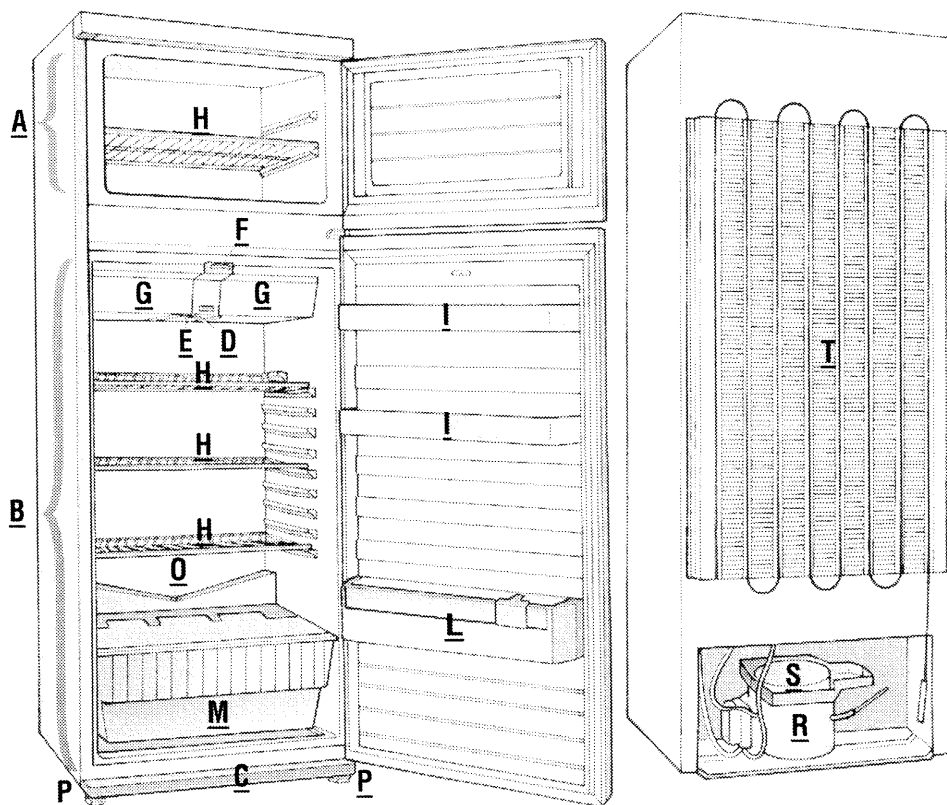
VERKLARING DER TEKENS

LEGENDE

- A Vriesvak
- B IJskast
- C Basis*
- D Draaiknop thermostaat
- E Verlichtingsdoos
- F Hendeltje verlichting
- G Verwijderbare bakjes*
- H Schabben
- I Deurvakken
- L Flessenrek
- M Groetenlade
- O Waterafvoeropening
- P Instelbare steunvoetjes
- R Compressor
- S Wateropvangbakje
- T Condensor

* in bepaalde versies afwezig

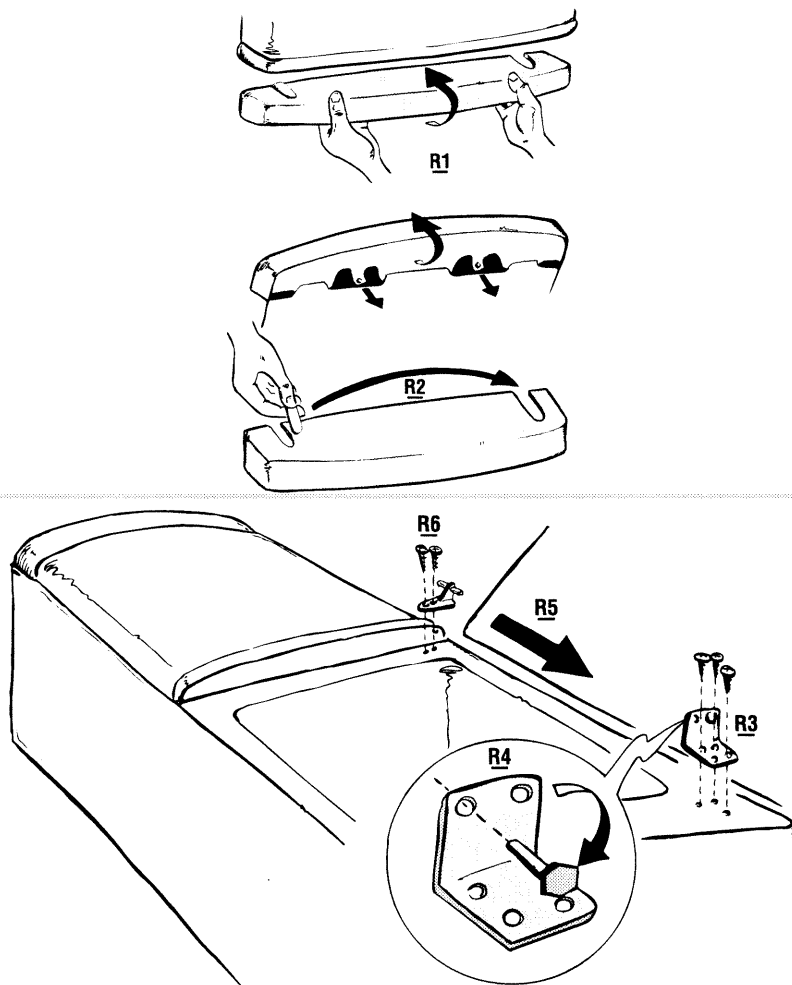
Illustrenderende tekening



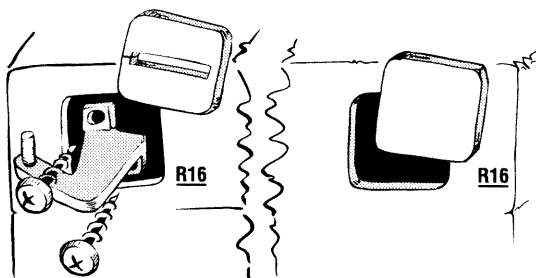
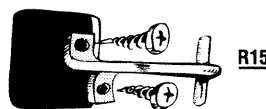
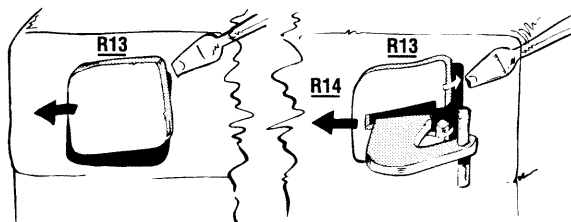
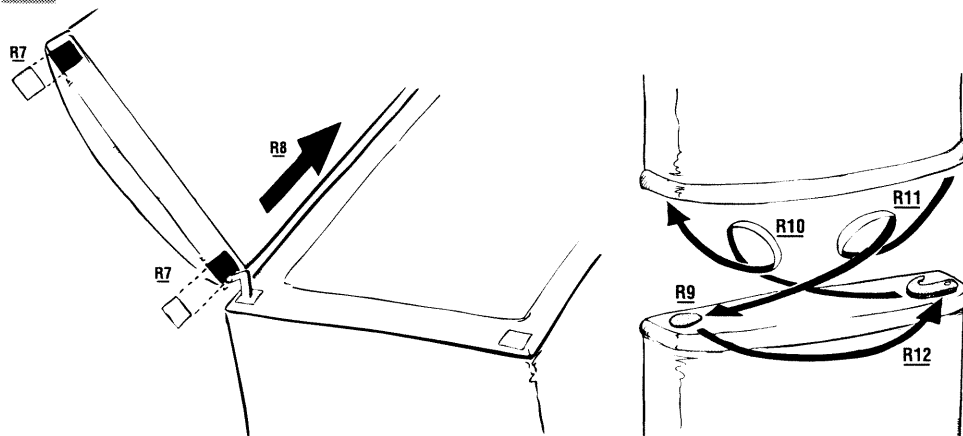
OMKEREN VAN DE DEUREN

De deuren worden normalerwijze aan de linkerkant geopend (scharnier gelegen op de rechterkant); indien u om persoonlijke redenen deze aan de rechterkant wenst te openen, ga dan als volgt te werk.

1. Leg de koelkast voorzichtig op haar achterzijde (deuren naar boven gericht).
2. Verwijder het sokkel door uw handen er onder te plaatsen, de lipjes die u in het midden vindt naar beneden te trekken en het basisstuk naar boven toe te draaien om hem los te haken (R1). Schuif het lipje uit de linker invoegplaats en plaats het in de rechter invoegplaats (R2).
3. Schroef de onderste scharnier los (R3), schroef de pen rechts los en schroef hem dan links terug vast (R4).
4. Schuif de deur van de vriesruimte (R5) uit de scharnierpen.
5. Schroef de middelste scharnier (R6) los en plaats in de gaatjes de bijgeleverde dopjes.

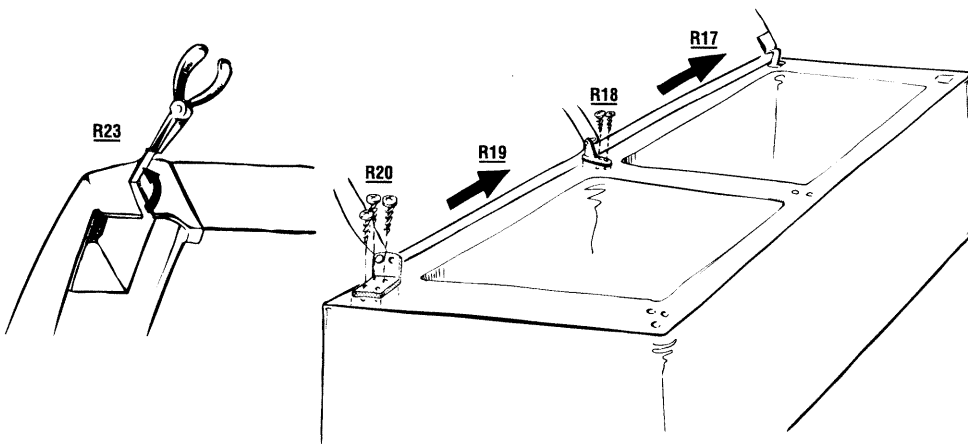


6. Verwijder de afdekblokjes die gelegen zijn op de bovenachterzijde van de deur van de koelruimte (R7) en schuif de deur uit haar bovenste scharnier (R8). Schuif het blokje, dat de gaten afsluit, uit het linker deel van de deur van de vriesruimte (R9).
7. Schroef het aanslagblokje van de deur van de vriesruimte los, draai het om en schroef het terug vast op de linkerkant van de deur van de koelruimte (R10). Schroef het rechter blokje van de deur van de koelruimte los, draai het om en schroef het terug vast op de linkerkant van de deur van de vriesruimte (R11).
8. Plaats het blokje voor afsluiting van de gaten, dat zich eerst links bevond, op de rechterkant van de deur van de vriesruimte (R12).
9. Verwijder de afdekblokjes van het functiepaneel (R13) en verwijder de scharnier (R14).
10. Schroef de bovenste scharnier los (R15).
11. Schroef de bovenste scharnier vast op de linkerkant nadat ze over 180° werd gedraaid en plaats de afdekblokjes terug (R16).
12. Verwijder met behulp van een pincet het lipje met merkteken gelegen op het bovenste deel van de deur (R23).
13. Plaats de deur van de koelruimte in de bovenste scharnier (R17), schroef de middelste scharnier aan (R18), plaats de deur van de vriesruimte terug (R19) en schroef de onderste scharnier aan (R20).
14. Monteer de sokkel.

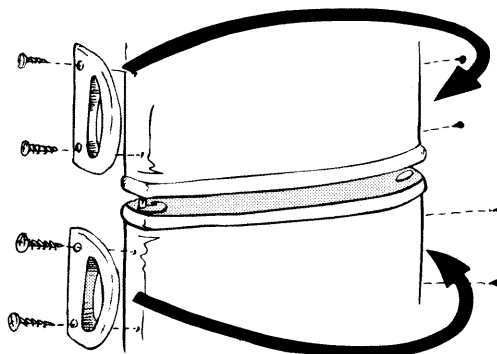


Omkeerbaarheid van de handvaten

1. Indien uw apparaat over verticale handvaten beschikt (R21), moet u deze van de linkerkant losdraaien en terug vastdraaien op de rechterkant. Maak wel eerst de gaten met een boor met diameter 2,5 mm. Om de punten aan te duiden waar de gaten moeten komen kan u best het handvat zelf gebruiken als profiel.
2. Indien uw toestel voorzien is van horizontale handvaten, verwijder dan de afdekdopjes van de schroeven, schroef de handvaten los, verwissel deze door ze over 180° te draaien, schroef ze terug vast en plaats de afdekdopjes van de schroeven terug (R22).



R21



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 polystyrol, 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.

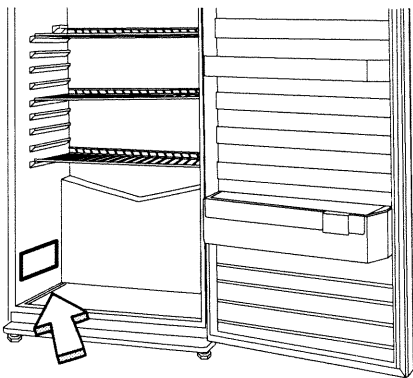
Reinig het apparaat binnenin met natriumbicarbonaat opgelost in water (1 lepel per 4 liter water). Gebruik geen alcohol, schuurmiddelen of detergenten: deze producten zouden de oppervlakten van het apparaat kunnen beschadigen.

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

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

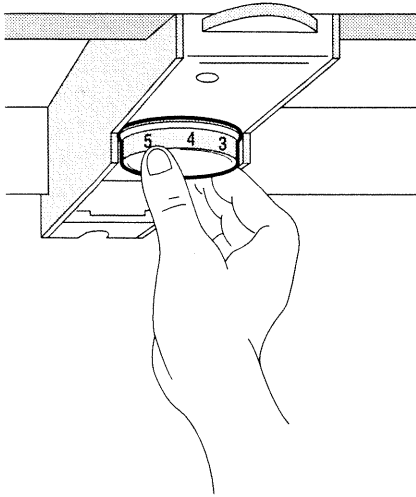


Controleer of de elektrische spanning (Volt, V) van het voedingsnet overeenstemt met de gegevens vermeld op het typeplaatje dat zich binnenin het apparaat bevindt. **Bij incompatibiliteit tussen het stopcontact van het voedingsnet en de stekker van het toestel raden wij u ten zeerste aan om geen verloopstekkers, 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, ontdooiing, 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).

GEBRUIK VAN HET



Elk voedingswaar moet voor een goede bewaring op de juiste plaats in de koelruimte worden geplaatst, tenzij de temperatuur op bepaalde plaatsen kouder is.

De geplaatste verpakkingen en voedingswaren mogen de achterwand van de koelruimte niet raken.

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 verpakingsdatum vermeld en de maximum bewaringsdatum voor de verschillende toestellen (uw toestel is van het type ***).
- tijdens het transport naar huis toe mag het product niet ontdooien, zelfs niet gedeeltelijk.

Steek geen bevroren producten in uw mond die pas uit de vriesruimte werden gehaald (ijsroom, ijslollies, ijsblokjes enz.): de zeer lage temperatuur van deze producten zou vrieswonden aan de tong kunnen veroorzaken.

Bij een energie-uitval van enkele uren moet u de bevroren voedingswaren overbrengen naar een andere werkende vriesruimte. **Ontdooide of gedeeltelijk ontdooide voedingswaren mogen enkel terug ingevroren worden nadat zij bereid/gekookt werden!**

Instelling draaiknop van koelkast

Om de binnentemperatuur te regelen moet u aan de DRAAIKNOP van de thermostaat, gelegen ter hoogte van het instrumentenpaneel, draaien. Positie 1 stemt overeen met een temperatuur die minder koud is, terwijl de hogere nummers overeenstemmen met koudere temperaturen. Normalerweise volstaat een intermediaire positie. U kan het apparaat uitschakelen door de draaiknop van de thermostaat tot op de positie 0/STOP te draaien.

OPGELET: Het apparaat blijft ook nu onder spanning staan.

De temperaturen binnenin zijn onderhevig aan de temperatuur van de omgeving, de frequentie van opening van de deuren en de hoeveelheid voedingswaren die zich binnenin bevinden. Naargelang deze verschillende gevallen kan u de stand instellen die u de optimale temperatuur zal geven. In extreme omgevingsomstandigheden is het raadzaam om de thermostaat op een verschillende manier te gebruiken. Wanneer de omgevingstemperatuur zeer hoog is (bv. in de zomer) is het raadzaam om de draaiknop op een lage stand in te stellen. Omgekeerd, bij koude omgevingstemperaturen is het raadzaam om de draaiknop op de hoge nummers te plaatsen.



Invriezen

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

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

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

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

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

De in te vriezen voedingswaren moeten geplaatst worden op het interne rooster van het vriesvak.

De maximale hoeveelheid die u kan invriezen staat vermeld op het plaatje met gegevens, onder het opschrift "Capacità di congelazione/Freezing capacity/Vriescapaciteit (kg/24h)". Plaats nooit tegelijkertijd een hoeveelheid die groter is dan de vermelde hoeveelheid.

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).

ONTDOOIING

Ontdooiing van de koelruimte

Gebeurt automatisch en het gevormde dooiwater vloeit samen, via het drainagegat, in het dooiwateropvangbakje GELEGEN BOVEN DE COMPRESSOR. Vervolgens zal het water verdampen door de warmte verspreid door de compressor. Opmerking: het is mogelijk dat er ijs of waterdruppels aanwezig zijn op de verticale achterwand van het toestel. Dit is geen defect.

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.

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 zowel de koelruimte als 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.

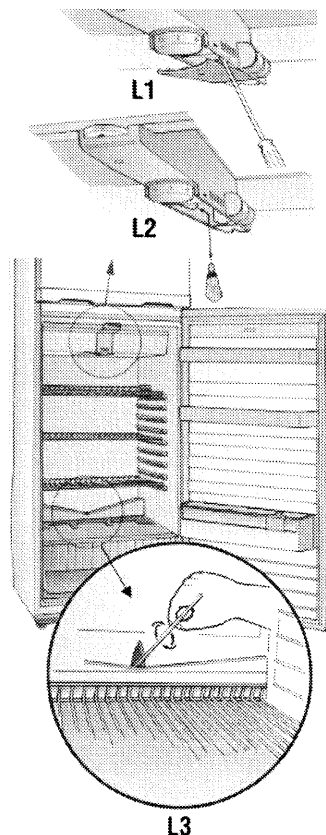
De deur gaat moeizaam open - Het is normaal dat de deur, vooral nadat ze juist werd gesloten, enige weerstand biedt tegen het terug openen: dit is noodzakelijk om een perfecte afdichting van de deuren te garanderen. Het volstaat om enkele minuten te wachten alvorens de deuren terug te openen.

De binnenverlichting van de koelkast is uit

- Controleer de puntjes opgesomd in "Het toestel koelt niet af".
- Het lampje is doorgebrand.

Vervang het lampje op de volgende wijze:

trek de stekker uit het stopcontact, open door drukuitoefening met een schroevendraaier het verlichtingskastje (is via drukmechanisme gesloten) (fig. L1); vervang het lampje met een gelijkaardig lampje (max 15 WATT) (fig. L2); plaats het kastje terug. Vervang het doorgebrande lampje enkel indien u beschikt over een nieuwe lamp.



Waterdruppels op de bodem van de koelruimte

Het draingegat van het dooiwater zit verstopt. Maak het vrij met behulp van bijvoorbeeld een breinaald (fig. L3).

Vers Vlees

Verwijder zoveel mogelijk vet.

PRODUCT	HOUDBAARHEID
Kleine stukjes lamsvlees	8 maanden
Te braden varkensvlees	5 maanden
Rundersoepvlees, rosbeef	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 blancheeertijd van de bereidingstijd af.

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

Brood

Brood kan 2 maanden worden bewaard. Ontdooien bij 50 °C in een niet voorverwarnde 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 aankoopprijs 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:

Telefoonnummer: 0900-BRANDTNL (0900 - 272 63 86)
Faxnummer: 077 - 351 15 66
E-mail: mailbox@Brandt.nl

Wij wensen u veel plezier toe met uw aankoop.

BRANDT NEDERLAND BV

174.5586.0

~~848 5588~~

848 5588