

Refrigerator

Installation and use

Réfrigérateur

Installation et emploi

Kühlschrank

Installation und Gebrauch

Koelkast

Installatie en gebruik



ARISTON

| | |
|--|----|
| (GB) 4 stars Refrigerator | 1 |
| Instructions for installation and use | |
| (F) Réfrigérateur desous à 4 étoiles | 9 |
| Instructions pour l'installation et l'emploi | |
| (D) 4-Sterne-Kühlschrank | 17 |
| Informationen für Installation und Gebrauch | |
| (NL) 4 sterren koelkast | 27 |
| Gebruiksaanwijzingen voor plaatsing en gebruik | |

To maintain the EFFICIENCY and SAFETY of this appliance, we recommend:

- call only the Service Centers authorized by the manufacturer
- always use original Spare Parts

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de ce produit:

- adressez-vous exclusivement aux Centres d'assistance technique agréés
- demander toujours l'utilisation de pièces détachées originales

**Um die Leistungsfähigkeit und Sicherheit dieses Gerätes zu gewährleisten,
bitte folgendes beachten:**

- wenden Sie sich ausschließlich an unsere autorisierten Service-Stellen
- verlangen Sie, daß nur Original-Ersatzteile verwendet werden

Om de doelmatigheid en veiligheid van dit toestel te garanderen raden wij u aan:

- voor reparaties alleen de Service Centers te bellen die door de fabrikant gemachtigd zijn
- altijd gebruik te maken van originele onderdelen

Safety - a good habit to get into.

ATTENTION

Read your manual carefully since it contains instructions which will ensure safe installation, use and maintenance of your appliance.

Your Refrigerator is built to International safety standards (EN60) and has been awarded the European approval mark (IMQ) for compliance with UK electrical safety requirements. It also meets the EC standards on the prevention and elimination of radio interference (EC directive 87/308 - 02.06.89).

1. This appliance must not be installed outdoors - not even in an area protected by a roof. It is extremely dangerous to leave it exposed to rain or storms.
2. It must only be used by adults and exclusively to refrigerate and freeze foodstuffs, following the instructions for use contained in this manual.
3. Do not ever touch or handle the appliance with bare feet or with wet hands or feet.
4. It is highly recommended that you do not use extension cords or multiple socket adapters. If the refrigerator is installed between cabinets, make sure that the cord is not bent or dangerously pinched or compressed.
5. Never pull on the cord or the refrigerator to remove the plug from the wall socket - this is very dangerous.
6. Never touch the cooling components within the appliance, especially with wet hands because this could result in injury. Never put ice cubes just removed from the freezer

into your mouth because they could stick to your mouth and cause burns.

7. Never clean the appliance or perform maintenance without first disconnecting it from the electrical mains. Turning the thermostat knob to the  setting does not suffice to break all electrical contact with the mains.
8. Before having your old refrigerator picked up for disposal, remove or make inoperable any locking devices to prevent children who might play in or around the appliance from being locked inside.
9. Before calling for service/assistance in the case of malfunction, consult the chapter entitled "Is There a Problem?" to determine whether it is possible to eliminate the problem. do not try to repair the problem by trying to access the internal components of the appliance.
10. If damaged, the power supply cord on this appliance must necessarily be replaced by our service centre because special tools are required for replacement.
11. Do not use electric appliances inside the compartment for food storage, if these are not those recommended by the manufacturer.
12. At the end of the functional life of your appliance – containing cyclopentane gas in the insulation foam and perhaps gas R600a (isobutane) in the refrigeration circuit – the latter should made safe before being sent to the dump. For this operation, please contact your dealer or the Local Organisation in charge of waste disposal.

Installation

To ensure that the appliance operates properly and to reduce energy consumption, it is important that the appliance is installed correctly.

Ventilation

The compressor and condenser generate heat and, therefore, need to be ventilated properly. Avoid placing refrigerator in direct sunlight, or next to an electric stove or similar appliance. Areas not adequately ventilated are not suitable for this appliance.

During installation, make sure not to cover or obstruct the grates that allow for proper ventilation of the appliance.

Away from Heat

Avoid positioning the appliance in a place where it is directly exposed to sunlight or near an oven, cook top or the like.

Electrical Connection and Earthing

Before proceeding with the electrical connection, make sure that the voltage indicated on the rating plate, located at the bottom left near the vegetable crisper, corresponds to the mains voltage in your home and that the socket is fitted with a standard earthing wire in accordance with safety standards for 46/90 systems. If the socket is not fitted with

an earthing wire, the manufacturer will not be held liable for any damages and or injuries arising out of the use of the appliance. Do not use multiple sockets or adapters.

Position the appliance in such a way that you can access the socket where it is plugged in.

Insufficient power?

The electrical socket must be able to handle the maximum power load of the appliance, which is indicated on the rating plate located at the bottom left next to the vegetable crisper.

Before making the electrical connection ...

After the appliance has been delivered, place it in the vertical upright position and wait at least 3 hours before inserting the plug into the socket in order to ensure that it functions properly.

For English Market only

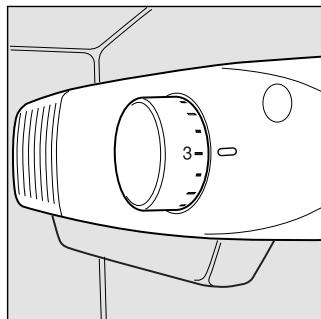
The appliance is fitted with a continental 2-pin plug for factory testing. Before installation the plug should be cut off. The appliance is designed to be installed in a switched spur outlet fused at 13 Ampere. If the installation requires a 13 Ampere plug type to be fitted it should be conform to BSI 1363.

A closer look

A Temperature regulation knob

This knob is used to regulate the temperature in the two compartments with the following settings:

- The refrigerator is off;
- 1 less cold;
- 5 colder



B Removable door shelves with egg tray and lidded butter dish

C Removable miscellaneous shelf

D Compartment for a 2 litre bottle

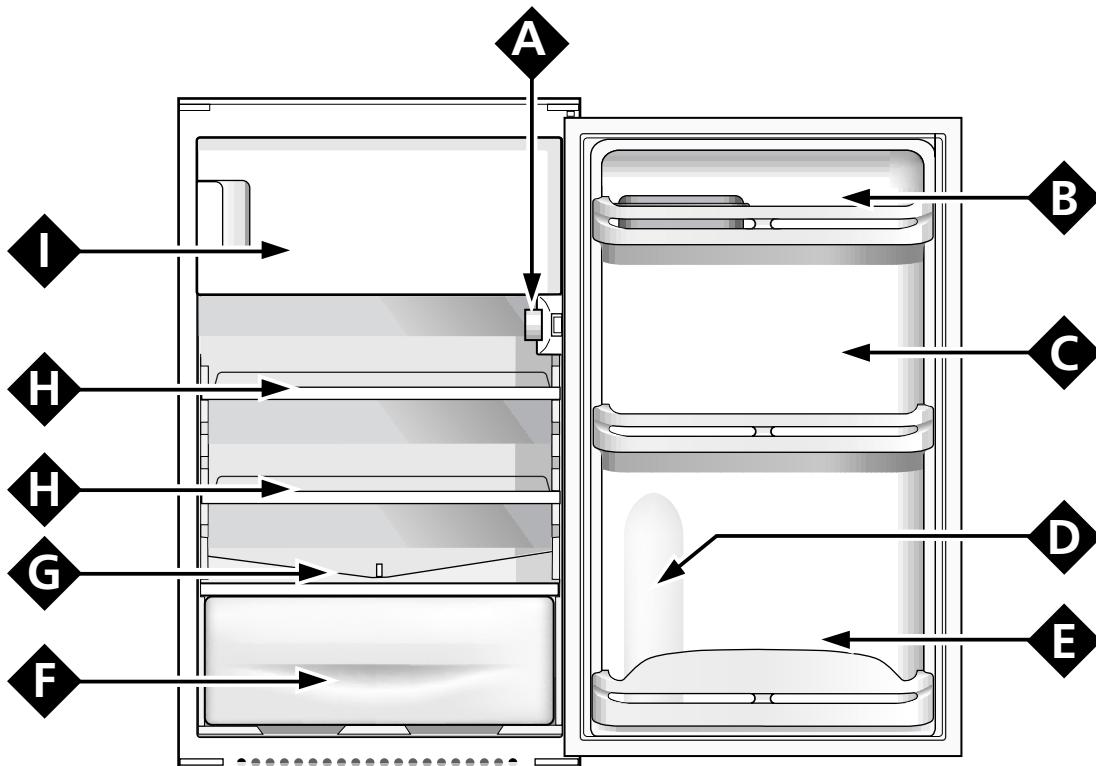
E Removable door shelf for bottles

F Fruit and Vegetable Crisper

G Drain for Defrost Water

H Removable, Height-adjustable Shelves

I Compartment for storing frozen foods, freezing fresh foods and making ice



How to Start the Appliance

NOTICE

After the appliance has been delivered, stand it in the upright position and wait approximately 3 hours before connecting it to the electrical outlet to guarantee that it operates properly.

Before placing foodstuffs in the refrigerator or freezer, clean the interior well with warm water and baking soda.

After putting the plug in the socket, make sure that the light is on inside the appliance and then turn the thermostat knob (**A**) to the “**3**” setting. After a few hours have passed, you can place fresh food in the refrigerator compartment and frozen foods into the freezer.

How to use the refrigerator compartment...

The thermostat automatically regulates the temperature inside the appliance

1 = less cold

5 = colder

It is recommended that a medium setting be used.

To increase the amount of space, optimize arrangement and improve appearance, this appliance has a “cooling area” located within the back panel of the refrigerator compartment. When the appliance is operating, this panel may be covered with frost or droplets of water depending on whether the compressor is operating or not at a given time.

Do not be concerned about this! The refrigerator is operating normally.

If the thermostat knob is positioned on higher settings while the refrigerator is heavily filled and the ambient temperature high, the appliance may run continuously, resulting in the formation of frost on the back cooling area. This will lead to an increase in energy consumption.

To avoid this situation, just turn the thermostat knob to a lower setting so that the appliance defrosts automatically.

Storing Food in the Refrigerator Compartment

| Food | Storage Time | Location in the Refrigerator |
|---|--------------|---|
| Wrapped meat and cleaned fish (use plastic wrap or pack in plastic bags) | 2 or 3 days | On the shelf above the vegetable crisper (which is the coldest area). |
| Fresh cheese | 3 or 4 days | On the shelf above the vegetable crisper (which is the coldest area). |
| Eggs | 1 month | In special egg rack on door. |
| Butter, margarine | | On any shelf. |
| Cooked or precooked food (placer in air-tight containers and when cool store in refrigerator) | 3 or 4 days | On any shelf. |
| Sausages, salami, sandwich meats in general, fresh pasta, custards, puddings, chocolates, cream pastries, bread, dry pastries, red tomatoes | 3 or 4 days | On any shelf. |
| Bottled products, milk, drinks, yoghurt | | On special door shelves. |
| Fruits and legumes | | In vegetable crisper. |

What Not to Store in the Refrigerator

Garlic (transmits odour), onions and leeks.

Bananas (they will turn black).

Citrus fruits.

Potatoes and root vegetables (store in dark, dry places).

- Within the refrigerator compartment, the air circulates naturally, with the colder air falling because it is heavier. This is the reason why meat and cheeses should be placed above the vegetable crisper.
- Please follow our instructions carefully on maximum storage time: any food, even the freshest, will not remain edible for any extended amount of time.
- Contrary to popular belief, cooked foods do not store any longer than raw food.
- Do not place liquids in containers without covering them because this will lead to an increase in the level of moisture within the refrigerator, causing the formation of frost.
- Be careful not to place containers (plastic or glass), food or other objects in direct contact with the cooling area of the

back wall of the refrigerator. This could harm the food, increase energy consumption and facilitate the formation of condensate (on food, containers, etc.).

- The refrigerator compartment is equipped with convenient, removable shelves (Fig. 1) which can be adjusted for height using the shelf guides. This allows you to place even large containers and foodstuffs in the refrigerator.

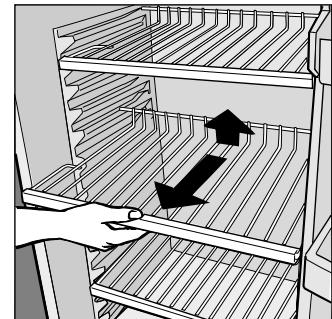


Fig. 1

Freezing Foods Properly

- For the preparation of food to be frozen, please consult a specialized manual.**
- Food that has been thawed, even partially, must not be re-frozen: you must cook it in order to consume it (within 24 hours) or to freeze it once again.
- Fresh foods that you intend to freeze must not be placed in contact with those that are already frozen or those that have been fast-frozen. Rather, they must be placed atop the grate in the freezer compartment, in contact with the walls of the compartment (back or side) if possible. Please keep in mind that proper conservation of frozen foods depends on the speed with which they are frozen.
- During the freezing process, avoid opening the door of the freezer.
- In order to freeze and then thaw foods optimally, it is recom-

mended that you divide food into small portions so that they freeze quickly and uniformly. The packages should be clearly marked with the content and the date they were frozen.

- Do not open the freezer door in the event of a power failure or malfunction. This precaution will slow the rise in temperature within the compartment. If the door is not opened, frozen and fast-frozen foods will remain in their current state for approximately 9-14 hours.
- Do not place full bottles in the freezer: they could easily burst because all liquids increase in volume when they freeze.
- Fill the ice cube trays about 3/4 full.
- If the ambient temperature remains below 14°C for an extended period of time, the temperature needed for extended storage of food in the freezer will not be reached, resulting in reduced storage life of the food.

Tips on Saving Energy

- Install the Appliance Properly

In other words, away from sources of heat and direct sunlight, in a well ventilated room complying with the minimum distances indicated in the paragraph entitled, " Installation/Ventilation."

THE ACTUAL ENERGY CONSUMPTION OF THE APPLIANCE DEPENDS ON THE WAY THE SAME IS USED AND ON ITS LOCATION.

The consumption tests were performed in 560mm deep column units, the most common installation setting for this appliance.

- Use the Right Temperature Setting

A setting which is too cold increases energy consumption.

- Do not Overfill

To conserve food properly, the cold air must circulate freely within the refrigerator. If it is overfilled, this will prevent proper air circulation, forcing the compressor to work continuously.

- Close the Doors

Open your refrigerator as little as possible because each time

you do so you lose much of the cold air. To raise the temperature to the proper level again, the motor must work for a long time, consuming energy.

- Keep an Eye on the Seals

Keep the seals clean and make sure that they adhere well to the door. This alone will ensure that no cold air escapes.

- No Hot Foods

A hot pot or pan placed in the refrigerator immediately raises the temperature several degrees. Let hot cookware and food cool to ambient temperature before placing them in the refrigerator.

- Defrost the Freezer

Check the thickness of the frost on the walls of the freezer and immediately defrost it if the layer of frost is too thick. (see the section entitled, "Keeping your Appliance in Shape").

Guide to Using the Freezer

Meat and Fish

| Food | Wrapping | Tenderising (days) | Storage (months) | Thawing Time |
|-----------------------------------|--|-----------------------|---------------------|------------------------------|
| Beef Roast | Tinfoil | 2 / 3 | 9 / 10 | Not required. |
| Lamb | Tinfoil | 1 / 2 | 6 | Not required. |
| Pork Roast | Tinfoil | 1 | 6 | Not required. |
| Veal Roast | Tinfoil | 1 | 8 | Not required. |
| Veal/Pork Chops | Each piece wrapped in cling wrap and then in tinfoil (4 to 6 slices) | | 6 | Not required. |
| Veal/Lamb Cutlets | Each piece wrapped in cling wrap and then in tinfoil (4 to 6 slices) | | 6 | Not required. |
| Minced Meat | In aluminium containers covered with cling wrap. | Freshly minced | 2 | Slowly in refrigerator. |
| Heart and Liver | Plastic Baggies | | 3 | Not required. |
| Sausages | Cling Wrap or Tinfoil | | 2 | As necessary. |
| Chicken and Turkey | Tinfoil | 1 / 3 | 9 | Very slowly in refrigerator. |
| Duck and Goose | Tinfoil | 1 / 4 | 6 | Very slowly in refrigerator. |
| Pheasant, Partridge and Wild Duck | Tinfoil | 1 / 3 | 9 | Very slowly in refrigerator. |
| Hare and Rabbit | Tinfoil | 3 / 4 | 6 | Very slowly in refrigerator. |
| Venison | Tinfoil or Cling Wrap | 5 / 6 | 9 | Very slowly in refrigerator. |
| Large Fish | Tinfoil or Cling Wrap | | 4 / 6 | Very slowly in refrigerator. |
| Small Fish | Plastic Baggies | | 2 / 3 | Not required. |
| Crustaceans | Plastic Baggies | | 3 / 6 | Not required. |
| Shellfish | Store in salted water in aluminium containers or plastic containers. | | 3 | Very slowly in refrigerator. |
| Boiled Fish | Tinfoil or Cling Wrap | | 12 | In hot water. |
| Fried Fish | Plastic Baggies | | 4 / 6 | Directly in pan. |

Fruits and Vegetables

| Food | Preparation | Blanching Time | Wrapping | Storage (months) | Thawing Time |
|--|---|-----------------------|---|-------------------------|--|
| Apples and Pears | Peel and cut into slices. | 2' | In Containers (cover with syrup) | 12 | In refrigerator very slowly. |
| Apricots, Peaches, Cherries and Plums | Peel and pit. | 1' / 2' | In Containers (cover with syrup) | 12 | In refrigerator very slowly. |
| Strawberries Blackberries and Raspberries | Rinse and fry. | | In Containers (cover with sugar) | 10 / 12 | In refrigerator very slowly. |
| Cooked Fruit | Cut, cook and strain. | | In Containers (add 10% sugar) | 12 | In refrigerator very slowly. |
| Fruit Juice | Wash, cut and crush. | | In Containers (sugar to taste) | 10 / 12 | In refrigerator very slowly. |
| Cauliflower | Remove leaves, cut head into small pieces and blanch in water and a little lemon juice. | 2' | Plastic Baggies | 12 | Not required. |
| Cabbage and Brussel Sprouts | Wash and cut into small pieces. | 1' / 2' | Plastic Baggies | 10 / 12 | At room temperature. |
| Peas | Shell and wash. | 2' | Plastic Baggies | 12 | Not required. |
| French Beans | Wash and slice if required. | 2 | Plastic Baggies | 10 / 12 | Not required. |
| Carrots, Peppers and Turnips | Peel, wash and slice if necessary. | 3' / 4' | Plastic Baggies | 12 | Not required. |
| Mushrooms and Asparagus | Wash, peel and cut up. | 3' / 4' | Plastic Baggies or Containers | 6 | At room temperature. |
| Spinach | Wash and mince. | 2' | Plastic Baggies | 12 | At room temperature. |
| Vegetable for Soups | Wash and cut up in small pieces. | 3' | Plastic Baggies or Containers | 6 / 7 | Not required. |
| Various Foods | Preparation | Blanching Time | Wrapping | Storage (months) | Thawing time |
| Bread | | | Plastic Baggies | 4 | At room temperature and in the oven. |
| Cakes | | | Plastic Baggies | 6 | About 10 minutes at room temperature, cook at 100/200°C. |
| Cream | | | Plastic Containers | 6 | At room temperature or in refrigerator. |
| Butter | | | In original wrapping or tinfoil | 6 | In refrigerator. |
| Boiled Food or Vegetable Soup | | | Plastic or Glass Containers | 3 / 6 | At room temperature or in hot water. |
| Eggs | | | Freeze without shells in small containers | 10 | At room temperature or in refrigerator. |

Keeping Your Appliance in Shape

Before doing any cleaning, disconnect the appliance from the electricity (by pulling out the plug or turning off the general switch in your home).

Defrosting

WARNING: do not damage the refrigeration circuit. Do not use mechanical devices or instruments other than those recommended by the manufacturer to speed up the defrosting process.

How to Defrost the Refrigerator

This appliance defrosts automatically and the water is channeled to the back toward the drain installed for this purpose (fig. 2). Here, the heat produced by the compressor will make it evaporate. The only thing you must do is to periodically check and clean the hole of the drain, which is located behind the vegetable crispers, so that the water drains properly.

How to Defrost the Freezer

- Every so often, remove the frost with the scraper provided with the appliance (do not use knives or metal objects).
- If the frost is more than 15 mm thick, the freezer must be defrosted.

Proceed as follows: turn the thermostat knob (**A**) to the · setting ●. Then wrap all the frozen and fast-frozen food in newspaper, placing it either in the refrigerator or in a cool place. Leave the freezer door open so that the frost thaws completely. You can speed this process by placing containers of warm water in the compartment.

Then dry the tray and put it back to its normal position. To start up the appliance again, move the thermostat knob to the operating position.

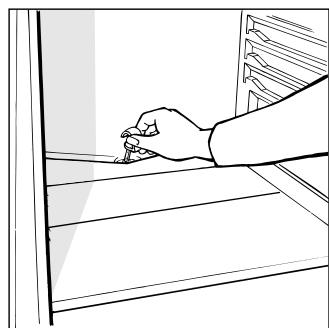


Fig. 2

Cleaning and Special Maintenance

Before cleaning the refrigerator, remove the plug from the socket.

- The materials used to build your appliance are hygienic and do not transmit odors. However, to preserve this quality of your appliance, the food stored in it must be well closed and covered to prevent spills which could stain it and cause unpleasant odors.
- Only water and baking soda. To clean both the interior and exterior, use a sponge with warm water and baking soda, which is, among other things, a good disinfectant. If you do not have any in the house, you can use a neutral soap.
- What not to use. Never use abrasives, bleach or ammonia. Solvents and similar products are strictly prohibited.
- All the removable part should be taken out and allowed to soak in hot water and dishwashing soap. Rinse and dry them well before putting them back in the refrigerator.
- When the appliance is not used for a long time. If you decide not to use the appliance (during the summer), it must be cleaned and the doors left open to prevent the formation of mold and unpleasant odors.
- How to replace the refrigerator lamp. The lamp is located on the pack part of the thermostat knob box. When replacing the lamp, unplug the appliance from the electrical socket, unscrew the burned out lamp and replace it with another following the steps illustrated in figure 3. Make sure that the wattage is not greater than 15W.

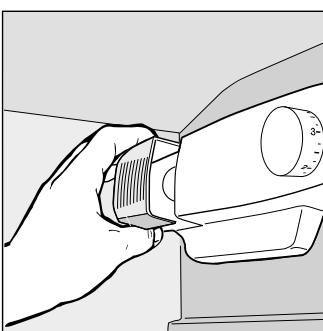


Fig. 3

Is There a Problem?

The refrigerator does not function.

Have you checked whether:

- The main switch for the electricity to the apartment or home has been turned off;
- The plug is properly inserted in the outlet;
- The outlet is adequate; try inserting the plug into another outlet in the room.

The refrigerator and the freezer do not cool properly.

Have you checked whether:

- The door do not close well or the seal are faulty;
- The door are left open too long;
- The thermostat knob is not on the proper setting;
- The refrigerator or freezer is overfilled.

The food in the refrigerator becomes too cold.

Have you checked whether:

- The thermostat knob is on the proper setting;
- The food is in contact with the back wall - which is the coldest part.

The motor runs continuously.

Have you checked whether

- The door are not closed well or have remained open too long;
- The ambient temperature is too high;
- The thermostat knob is not on the proper setting.

The appliance makes too much noise.

The gas refrigerant produces a slight noise even when the compressor is not running (this is not a defect).

Have you checked whether:

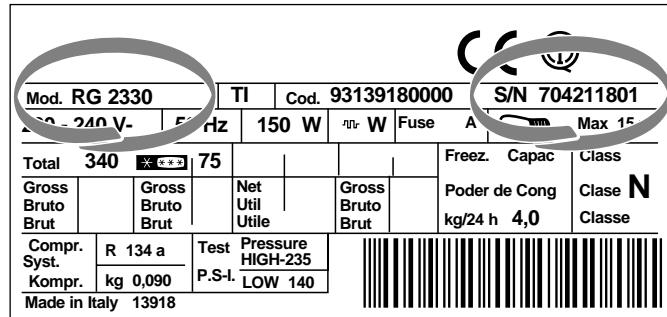
- The refrigerator is level.
- The appliance was installed between cabinets or objects that vibrate and make noise.

There is water on the bottom of the refrigerator.

Have you checked whether:

- The hole for draining the water from the frost is clogged (see fig. 2).

If after all the checks, the appliance still does not operate or the problem persists, call the nearest Service Centre and inform them of: the type of problem, the abbreviation of the model name (Mod.) and the relative numbers (S/N) written on the rating plate located at the bottom left next to the vegetable crisper (see examples in the figures below).



Never call on unauthorized technicians and always refuse spare parts which are not originals.

La sécurité, une bonne habitude

ATTENTION

Lire attentivement les avertissements contenus dans ce livret car ils fournissent des indications importantes pour la sécurité de l'installation, de l'utilisation et de l'entretien. Ce réfrigérateur a été construit conformément aux normes internationales de sécurité qui ont pour but de protéger le consommateur. Cet appareil a en effet obtenu le label IMQ que les techniciens de l'Institut Italien de Qualité n'accordent qu'aux appareils conformes aux normes du CEI: Comité Electrotechnique Italien.

1. Cet appareil ne doit pas être installé à l'extérieur, même à l'abri d'un appentis, il est extrêmement dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
2. Il ne doit être utilisé que par des adultes et uniquement pour conserver et congeler des aliments, conformément à ce mode d'emploi.
3. Ne touchez jamais ni ne manoeuvrez l'appareil pieds nus ou avec les mains ou les pieds mouillés.
4. Nous déconseillons d'utiliser des rallonges ou des prises multiples. Si le réfrigérateur est installé entre des meubles, veillez par soucis de sécurité à ce que le cordon d'alimentation ne soit ni plié ni comprimé.
5. Ne tirez jamais sur le cordon ou le réfrigérateur pour débrancher la fiche de la prise murale: c'est extrêmement dangereux.
6. Ne touchez pas aux parties intérieures réfrigérantes surtout avec les mains mouillées, vous pourriez vous brûler ou

vous blesser. Ne portez jamais à la bouche des glaçons à peine sortis du freezer, vous risqueriez de vous brûler.

7. Ne procédez à aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de l'appareil; il ne suffit pas, en effet, d'amener la manette de réglage de la température sur la position "●" pour éliminer tout contact électrique.

8. Avant d'envoyer votre ancien réfrigérateur à la déchetterie, rendez sa serrure inutilisable. Vous éviterez ainsi que des enfants en jouant, ne restent enfermés à l'intérieur.

9. En cas de panne et avant de faire appel au service après-vente, consultez le chapitre «Quelque chose ne va pas?» pour vérifier si vous pouvez vous-même résoudre le problème. Ne tentez pas de réparer la panne en essayant d'accéder aux parties internes.

10. Si le câble d'alimentation de cet appareil est abîmé, seul notre Service Après Vente peut le changer à l'aide d'outils spéciaux.

11. Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de conservation des aliments s'ils n'appartiennent pas aux catégories recommandées par le fabricant.

12. Avant d'envoyer votre appareil hors d'usage à la déchetterie, veillez à le rendre sûr car sa mousse isolante contient du gaz cyclopentane et son circuit réfrigérant peut contenir du gaz R600a (isobutane).

Pour cette opération, adressez-vous à votre revendeur ou au Service local prévu à cet effet.

Installation

Pour garantir le bon fonctionnement de votre appareil tout en réduisant sa consommation d'électricité, il faut qu'il soit installé correctement.

L'aération

Le compresseur et le condenseur produisent de la chaleur et exigent par conséquent une bonne aération. Evitez de positionner l'appareil dans un endroit directement exposé au soleil ou bien à côté d'une cuisinière électrique ou autre appareil similaire. Il est préférable d'éviter aussi de placer l'appareil dans une pièce mal aérée.

Loin de toute source de chaleur

Evitez d'installer votre appareil dans un endroit exposé à la lumière directe du soleil ou près d'une cuisinière électrique ou autre.

Raccordement électrique et mise à la terre

Avant de procéder à tout raccordement électrique, contrôlez si le voltage indiqué sur la plaquette des caractéristiques, placée en bas à gauche à côté du bac à légumes, corres-

pond bien à celui de votre installation et contrôlez si la prise est dotée d'une mise à la terre conforme, comme prescrit par la loi 46/90 sur la sécurité des installations. S'il n'y a pas de mise à la terre, le Fabricant décline toute responsabilité. N'utilisez ni prises multiples ni adaptateurs.

Installez l'appareil de manière à ce que la prise à laquelle il est connecté soit parfaitement accessible.

La puissance est insuffisante?

La prise électrique doit être en mesure de supporter la charge maximum de puissance de l'appareil, indiquée sur la plaquette des caractéristiques placée en bas à gauche à côté du bac à légumes.

Avant de le raccorder électriquement

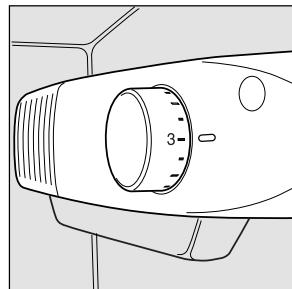
Après le transport, pour que votre appareil fonctionne bien, placez-le à la verticale et attendez au moins 3 heures avant de le brancher à la prise.

Vu de près

A Commande pour régler la température

Cette manette permet de régler la température des deux compartiments sur des positions différentes

- le réfrigérateur est éteint;
- 1 moins froid;
- 5 plus froid.



B Balconnet amovible avec casier à œufs et beurre

C Balconnet amovible porte-objets

D Compartiment pour bouteille 2 litres

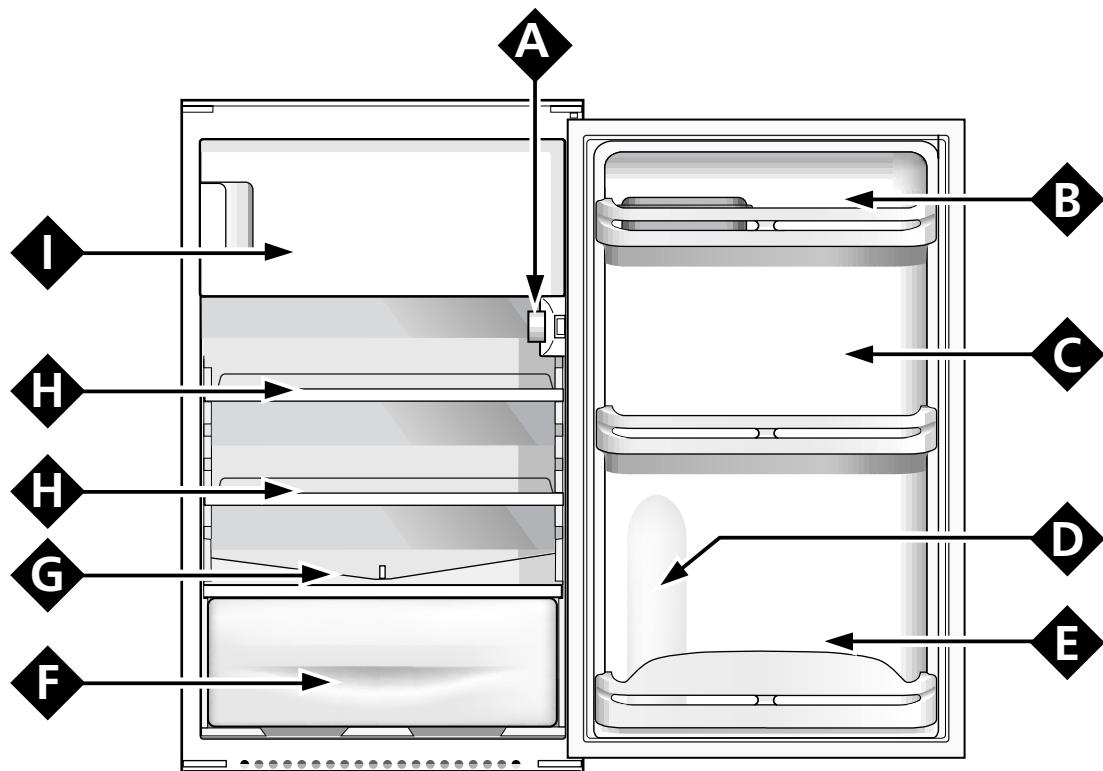
E Balconnet pour bouteilles

F Bac pour fruits et légumes

G Convoyeur eau de dégivrage

H Clayettes coulissantes et réglables en hauteur

I Compartiment pour la conservation de produits surgelés, la congélation d'aliments frais et la production de glace



Comment mettre en marche l'appareil

ATTENTION

Après le transport, pour que votre appareil fonctionne bien, placez-le à la verticale et attendez au moins 3 heures avant de le brancher à la prise de courant.

Avant d'introduire les aliments dans le réfrigérateur ou dans le freezer, nettoyez bien l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède et du bicarbonate.

Après avoir branché la fiche à la prise de courant, contrôlez si la lumière à l'intérieur est bien allumée puis tournez la manette pour le réglage de la température "A" jusqu'à la position "3", au bout de quelques heures vous pouvez commencer à introduire les aliments frais dans le compartiment réfrigérateur et les aliments congelés dans le freezer..

Comment utiliser au mieux le compartiment réfrigérateur

Le thermostat règle automatiquement la température à l'intérieur de l'appareil.

1 = moins froid

5 = plus froid

Une position intermédiaire est de toute manière conseillée. Pour augmenter la place disponible et améliorer l'aspect esthétique, la «partie réfrigérante» de cet appareil est située à l'intérieur de la paroi arrière du compartiment réfrigérateur. En cours de fonctionnement, cette paroi sera par conséquent recouverte de givre ou de gouttelettes d'eau suivant que le compresseur est en marche ou pas. Ne vous en faites pas! Votre réfrigérateur fonctionne tout à fait normalement.

Si vous réglez la manette sur des chiffres plus élevés, en emmagasinant des quantités importantes de nourriture et avec une température ambiante élevée, votre appareil risque de fonctionner sans interruption favorisant ainsi la formation de givre sur la paroi arrière réfrigérante tout en consommant beaucoup plus d'électricité.

Pour résoudre cet inconvénient il suffit de déplacer la manette du thermostat vers des chiffres plus bas permettant ainsi un dégivrage automatique de l'appareil.

Guide au rangement et à la conservation des aliments dans le réfrigérateur

| Aliments | Durée de conservation | Rangement à l'intérieur de réfrigérateur |
|---|-----------------------|---|
| Viande et poisson vidé (mettre sous sachets ou envelopper dans des feuilles plastique) | 2 ou 3 jours | Au-dessus du bac à légumes (zone la plus froide du réfrigérateur) |
| Fromages frais | 3 ou 4 jours | Au-dessus du bac à légumes (zone la plus froide du réfrigérateur) |
| Oeufs | 1 mois | Dans le casier correspondant de la contre-porte |
| Beurre et margarine | | Dans le balconnet de la contre-porte |
| Aliments cuits ou précuisinés (enfermer dans des récipient étanches et introduire après refroidissement) | 3 ou 4 jours | Sur une clayette quelconque |
| Charcuterie crue, pain de mie, pâtes fraîches, crème, flans, chocolats, gâteaux à la crème, lard, gâteaux secs, tomates | 3 ou 4 jours | Sur une clayette quelconque |
| Bouteilles, lait, boisson, yaourt | | Dans le balconnet correspondant de la contre-porte |
| Fruits et légumes | | Dans le bac à légumes |

Ce qu'il ne faut pas mettre dans le réfrigérateur

L'ail (il transmet les odeurs), les oignons et les poireaux

Les bananes (elles noircissent)

Les agrumes (il vaut mieux les conserver au frais sur le balcon)

Les pommes de terre et les tubercules (un endroit sec et obscur est préférable)

A l'intérieur du réfrigérateur, l'air circule normalement et l'air plus froid, qui est plus lourd, a tendance à descendre. C'est pourquoi, les viandes et les fromages doivent être placés au-dessus du bac à légumes.

Suivez attentivement nos conseils quant à la durée maximum de conservation: tout aliment, pour frais qu'il soit, ne reste pas intact très longtemps..

Contrairement à ce que l'on pense, les aliments cuits ne se conservent pas plus longtemps que les aliments crus.

N'introduisez pas de liquides dans des récipients ouverts, ils entraîneraient une augmentation de l'humidité à l'intérieur du réfrigérateur et donc la formation de givre.

Attention à ne pas placer de récipients (plastique, verre), aliments et autres contre la paroi réfrigérante (paroi arrière).

Les aliments pourraient s'abîmer, la consommation d'énergie augmenter et de la buée pourraient se former (sur les aliments, les récipients, etc.). Le compartiment réfrigérateur est équipé de clayettes amovibles extrêmement pratiques (Fig. 1) et réglables en hauteur grâce à des glissières spéciales. Vous pouvez ainsi introduire de grands récipients et des aliments particulièrement volumineux.

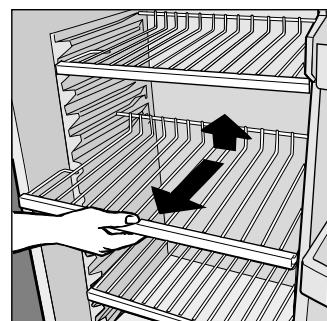


Fig. 1

Pour bien congeler

- Lors de la préparation des aliments à congeler, consultez un manuel spécialisé.

- Un aliment décongelé, ne serait ce que partiellement, ne doit jamais être remis à congeler : il faut le faire cuire pour le consommer (dans les 24 heures) ou bien pour le congeler à nouveau.

- Les aliments frais à congeler ne doivent pas être rangés tout contre des aliments déjà congelés ou surgelés, ils doivent être posés sur la clayette du compartiment freezer et, si possible, contre les parois (latérales et arrière). N'oubliez pas, en effet, que la bonne conservation des aliments congelés dépend de leur vitesse de congélation.

- En cours de congélation, évitez d'ouvrir la porte du freezer.

- La quantité maximum pouvant être congelée, par jour, est indiquée sur la plaquette des caractéristiques située à gauche du bac à légumes.

- Pour obtenir une congélation et une décongélation parfaites, il

vaut mieux congeler de petites portions d'aliments, leur congélation n'en sera que plus rapide et homogène. Indiquez sur vos sachets ou barquettes leur contenu et la date de congélation.

- N'ouvrez pas la porte du freezer en cas de coupure de courant ou de panne, vous éviterez ainsi d'accélérer la montée de la température à l'intérieur du freezer. Les produits surgelés et congelés se conserveront ainsi inaltérés pendant environ 9-14 heures.

- Ne mettez jamais de bouteilles pleines dans votre freezer: elles pourraient se briser car tous les liquides augmentent de volume en gelant.

- Ne remplissez les bacs à glaçons qu'aux 3/4 de leur hauteur.

- Si l'on a pendant longtemps une température ambiante plus froide que 14°C, les températures indispensables à une longue conservation ne pourront être atteintes à l'intérieur du freezer et la durée de conservation sera par conséquent réduite.

Quelques conseils pour faire des économies

- Installez-le bien

Autrement dit loin de sources de chaleur, de la lumière directe du soleil, dans une pièce bien ventilée et en respectant les distances signalées dans le paragraphe «Installation/L'aération».

LA CONSOMMATION D'ENERGIE DE L'APPAREIL DEPEND DE SES CONDITIONS D'UTILISATION ET DE SON EMPLACEMENT. Les essais sur la consommation ont été effectués sur des appareils montés dans des éléments colonnes de 560 mm de profondeur, condition d'installation la plus courante.

- Le froid nécessaire

Un froid excessif entraîne une augmentation de la consommation d'électricité.

- Ne le remplissez pas trop

Pour bien conserver les aliments, il faut que le froid puisse circuler librement à l'intérieur du réfrigérateur. Si vous le remplissez trop, vous gênez cette circulation et obligerez le compresseur à fonctionner sans arrêt.

- Portes fermées

Ouvrez votre réfrigérateur le moins souvent possible car chaque fois que vous le faites, de l'air froid s'échappe. Pour rétablir la température voulue, le moteur doit fonctionner longtemps en consommant beaucoup d'électricité.

- Attention aux joints

Veillez à ce qu'ils soient toujours propres et en bon état pour bien adhérer aux portes; ce n'est qu'ainsi qu'ils empêcheront toute fuite d'air froid.

- Jamais d'aliments chauds

Une casserole chaude mise au réfrigérateur entraîne automatiquement une hausse de la température de plusieurs degrés, laissez-la refroidir à température ambiante avant de l'introduire dans le réfrigérateur.

- Du givre dans le freezer

Contrôlez l'épaisseur du givre sur les parois du freezer et procédez immédiatement au dégivrage si la couche est trop épaisse (Voir plus bas "Comment le garder en forme").

Guide à la congélation

Viandes et poisson

| Type | Confection | Faisandage (jours) | Conservation (mois) | Décongélation |
|---|---|--------------------|---------------------|---------------------------------|
| Rôti et boeuf bouilli | Enveloppé dans du papier aluminium | 2 / 3 | 9 / 10 | Pas nécessaire |
| Agneau | Enveloppé dans du papier aluminium | 1 / 2 | 6 | Pas nécessaire |
| Rôti de porc | Enveloppé dans du papier aluminium | 1 | 6 | Pas nécessaire |
| Veau rôti ou blanchi | Enveloppé dans du papier aluminium | 1 | 8 | Pas nécessaire |
| Biftecks et côtelettes de porc ou de veau | Par tranche enveloppée une par une dans une feuille de polythène puis dans du papier aluminium, pas plus de 4 à 5 morceaux ensemble | | 6 | Pas nécessaire |
| Tranches et côtelettes d'agneau ou de boeuf | Chaque tranche enveloppée dans une feuille de polythène puis dans du papier aluminium, pas plus de 4 à 5 morceaux ensemble | | 6 | Pas nécessaire |
| Viande hachée | Dans des bacs aluminium recouverts d'une feuille de polypropylène | Très fraîche | 2 | Lentement dans le réfrigérateur |
| Coeur et foie | Sachets en polypropylène | | 3 | Pas nécessaire |
| Saucisses | Papier aluminium ou polypropylène | | 2 | Selon l'emploi |
| Poulets et dindons | Papier aluminium | 1 / 3 | 9 | Lentement dans le réfrigérateur |
| Canards et oies | Papier aluminium | 1 / 4 | 6 | Lentement dans le réfrigérateur |
| Canards sauvages faisans, perdrix | Papier aluminium | 1 / 3 | 9 | Lentement dans le réfrigérateur |
| Lapins, lièvres | Papier aluminium | 3 / 4 | 6 | Lentement dans le réfrigérateur |
| Chevreuil, cerf | Papier aluminium ou polypropylène | 5 / 6 | 9 | Lentement dans le réfrigérateur |
| Gros poissons | Papier aluminium ou polypropylène | | 4 / 6 | Lentement dans le réfrigérateur |
| Petits poissons | Sachets en polypropylène | | 2 / 3 | Pas nécessaire |
| Crustacés | Sachets en polypropylène | | 3 / 6 | Pas nécessaire |
| Mollusques | Dans des bacs aluminium ou plastique plongés dans du sel et de l'eau | | 3 | Lentement dans le réfrigérateur |
| Poissons cuits | Papier aluminium ou polypropylène | | 12 | Dans de l'eau chaude |
| Poissons frits | Sachets en polypropylène | | 4 / 6 | Directement dans la poêle |

Fruits et légumes

| Type | Préparation | Cuisson | Confection | Conserv. (mois) | Décongélation |
|-----------------------------------|---|---------|---|-----------------|---|
| Pommes et poires | Peler et couper en morceaux | 2' | Dans des bacs, couvrir avec du sirop | 12 | Lentement dans le réfrigérateur |
| abricots, pêches, cerises, prunes | Ôter les noyaux et peler | 1' / 2' | Dans des bacs, couvrir avec du sirop | 12 | Lentement dans le réfrigérateur |
| Fraises, mûres et myrtilles | Nettoyer, laver et laisser sécher | | Dans des bacs, couvrir avec du sucre | 10 / 12 | Lentement dans le réfrigérateur |
| Fruits cuits | Couper, cuire et passer | | Dans des bacs, ajouter 10% de sucre | 12 | Lentement dans le réfrigérateur |
| Jus de fruit | Laver, couper et écraser | | Dans des bacs, sucre à discrédition | 10 / 12 | Lentement dans le réfrigérateur |
| Choux-fleurs | Couper en morceaux et blanchir à l'eau additionnée de jus de citron | 2' | Sachets en polythène | 12 | Pas nécessaire |
| Choux, choux de Bruxelles | Nettoyer, laver et couper | 1' / 2' | Sachets en polythène | 10 / 12 | À température ambiante |
| Petits pois | Écosser et laver | 2' | Sachets en polythène | 12 | Pas nécessaire |
| Haricots verts | Laver et couper en morceaux | 2' | Sachets en polythène | 10 / 12 | Pas nécessaire |
| Carottes, poivrons, navets | Couper en lamelles, peler et laver | 3' / 4' | Sachets en polythène | 12 | Pas nécessaire |
| Champignons et asperges | Laver et couper | 3' / 4' | Sachets ou bacs | 6 | À température ambiante |
| Epinards | Laver et hacher | 2' | Sachets en polythène | 12 | À température ambiante |
| Légumes assortis pour potage | Laver et couper en morceaux | 3' | En petites portions dans des sachets | 6 / 7 | À température ambiante |
| Denrées diverses | Préparation | Cuisson | Confection | Conserv. (mois) | Décongélation |
| Pain | | | Sachets en polythène | 4 | À température ambiante et dans le four |
| Gâteaux | | | Feuilles de polythène | 6 | À température ambiante et cuire à 100/200°C |
| Crème fraîche | | | Bacs en plastique | 6 | À température ambiante ou dans le réfrigérateur |
| Beurre | | | Dans son papier original enveloppé dans du papier aluminium | 6 | Dans le réfrigérateur |
| Denrées cuites, soupe de légumes | | | Partagés dans des bacs verre ou plastique | 3 / 6 | À température ambiante ou dans de l'eau chaude |
| Oeufs | | | Congeler sans coquille dans de petits bacs | 10 | À température ambiante ou dans le réfrigérateur |

Comment le garder en forme

Avant de procéder à toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation (en débranchant la fiche ou l'interrupteur général de l'habitation)

Dégivrage

ATTENTION: ne pas endommager le circuit réfrigérant.
Attention à ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'outils autres que ceux conseillés par le fabricant pour accélérer les opérations de dégivrage.

Comment dégivrer le compartiment réfrigérateur.

Cet appareil est à dégivrage automatique, l'eau est acheminée vers l'arrière par un conduit spécial (fig. 2) où la chaleur produite par le compresseur la fait évaporer. Vous n'avez qu'une opération à faire périodiquement: nettoyer le trou d'évacuation qui se trouve derrière les bac à légumes afin que l'eau puisse s'écouler normalement.

Comment décongeler le compartiment freezer

- Eliminez de temps en temps le givre à l'aide du racloir fourni avec l'appareil (jamais de couteaux ou d'objets métalliques).
- Si le givre dépasse 5 mm d'épaisseur, il faut procéder au dégivrage.

Procédez comme suit: positionnez la manette pour le réglage des températures **A** sur "●"; enveloppez tous les produits surgelés et congelés dans du papier journal et mettez-les au réfrigérateur ou dans un endroit frais. Laissez la porte ouverte pour que le givre fonde complètement, accélérez l'opération en introduisant des récipients pleins d'eau tiède. Essuyer ensuite les parties mouillées et remettre en marche l'appareil en plaçant le bouton du thermostat dans sa précédente position de fonctionnement.

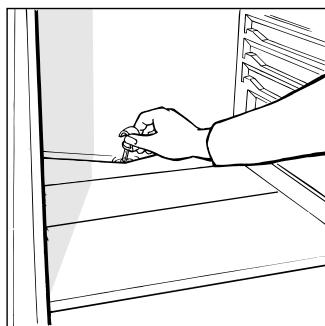


Fig. 2

Nettoyage et entretien particulier

Avant de nettoyer votre réfrigérateur, débranchez toujours la fiche de la prise de courant.

- Les matériaux de fabrication utilisés pour votre appareil sont hygiéniques et inodores mais pour conserver ces propriétés il faut que les aliments soient toujours bien protégés et enfermés, pour éviter toute formation de taches difficiles à enlever ou la formation de mauvaises odeurs.
- De l'eau et du bicarbonate: c'est tout. Pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur, utilisez une éponge, de l'eau tiède et du bicarbonate de soude qui est entre autre un excellent désinfectant. Si vous n'en avez pas chez vous, utilisez du savon neutre (du savon de Marseille, par exemple).
- Ce qu'il ne faut jamais utiliser: des produits abrasifs, de l'eau de Javel, de l'ammoniaque. Les solvants et autres produits semblables sont absolument interdits.
- Tout ce qui est amovible peut être mis tremper dans de l'eau chaude avec du savon ou du liquide vaisselle. Avant de remettre ces pièces en place, rincez-les et essuyez-les bien.
- Quand il est inutilisé pendant de longues périodes. En été, si vous décidez d'arrêter votre réfrigérateur, nettoyez-le à l'intérieur et laissez les portes ouvertes, vous éviterez ainsi toute formation de mauvaises odeurs et de moisissures.
- Eclairage intérieur: comment changer la lampe. Cette dernière est située dans la partie arrière de la boîte du thermostat. Pour la changer, débranchez l'appareil de la prise de courant, dévissez la lampe grillée et remplacez-la par une autre d'une puissance ne dépassant pas 15 W., procédez comme illustré figure 3.

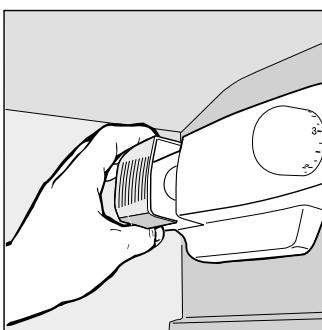


Fig. 3

Quelque chose ne va pas

Le réfrigérateur ne fonctionne pas.

Avez-vous contrôlé si:

- l'interrupteur général de votre appartement est déconnecté;
- la fiche n'est pas bien branchée dans la prise de courant;
- la prise n'est pas endommagée; essayez de la brancher dans une autre prise de l'appartement.

Le réfrigérateur et le freezer ne réfrigèrent pas assez.

Avez-vous contrôlé si:

- La porte soit bien fermée et que les joints d'étanchéité ne soient pas abîmés.
- La porte soit le moins souvent ouverte.
- la manette de réglage de la température n'est pas bien positionnée;
- le réfrigérateur ou le freezer ont été excessivement remplis.

Les aliments à l'intérieur du réfrigérateur gélent trop.

Avez-vous contrôlé si:

- la manette de réglage de la température est bien positionnée;
- les aliments touchent à la paroi arrière qui est la plus froide.

Le moteur fonctionne sans arrêt.

Avez-vous contrôlé si:

- La porte soit bien fermée ou bien qu'elle ne soit pas continuellement ouverte.
- la température extérieure est trop élevée;
- la manette de réglage de la température n'est pas bien positionnée.

L'appareil est trop bruyant.

Il gaz réfrigérant interne produit un léger bruit même quand le compresseur est à l'arrêt (ce n'est pas un défaut).

Avez-vous contrôlé si:

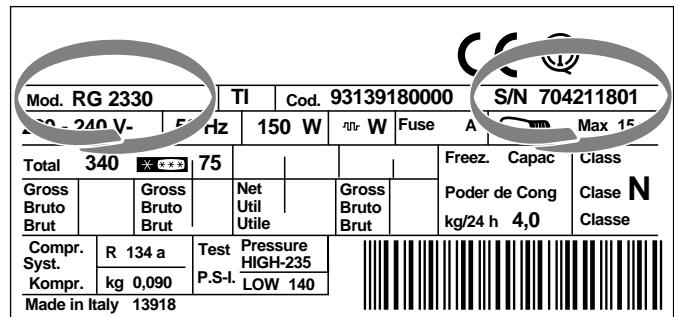
- le réfrigérateur est bien positionné à plat;
- s'il a été installé entre des meubles ou des objets qui vibrent en faisant du bruit;

Il y a de l'eau dans le fond du réfrigérateur.

Avez-vous contrôlé si:

- le trou d'évacuation de l'eau de dégivrage est bouché (voir fig. 2).

Si, malgré tous ces contrôles, l'appareil ne fonctionne toujours pas et l'inconvénient persiste, faites appel au service après-vente le plus proche de chez vous en indiquant: le type de panne, le sigle du modèle (Mod.) ainsi que les chiffres (S/N) indiqués sur la plaquette des caractéristiques située en bas, à gauche, à côté du bac à légumes (voir exemple dans les figure suivante).



Ne faites jamais appel à des techniciens non agréés et refusez toujours des pièces détachées non originales.

Die Sicherheit - Eine gute Gewohnheit und unsere Verpflichtung

ACHTUNG

Lesen Sie bitte vor Inbetriebnahme aufmerksam die nachstehenden Sicherheitshinweise dieser Anleitung. Sie enthalten wichtige Angaben über die Sicherheit bei der Installation, Benutzung und Instandhaltung des Gerätes. Dieses Gerät wurde gemäß der internationalen Sicherheitsregelung zum Schutz des Verbrauchers konstruiert. Das Gerät weist das IMQ Qualitätszeichen auf, ausgegeben vom Istituto Italiano di Qualità (Ital. Institut zur Qualitätsüberprüfung). Dieses Zeichen wird nur den Geräten zuteil, die den Normen des CEI, Comitato Elettrotecnico Italiano (Elektrotechn. Komitat Italiens) entsprechen.

Dieses Gerät eignet sich zum Kühlen und Gefrieren von Lebensmitteln und zur Eisbereitung.

Es ist für die Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

Bei Einsatz im gewerblichen Bereich sind die für das Gewerbe gültigen Bestimmungen zu beachten.

1. Sollte das Gerät wider Erwarten auf dem Transport zu Ihnen beschädigt worden sein, nehmen Sie es nicht in Betrieb ohne zuvor Rücksprache mit Ihrem Lieferanten gehalten zu haben.

2. Es darf nur von Erwachsenen benutzt werden und ausschließlich zur Konservierung und zum Einfrieren von Speisen unter Beachtung der hier aufgeführten Anleitung.

3. Berühren oder bedienen Sie niemals das Gerät mit nassen Händen oder barfuß, wenn Sie auf feuchtem oder nassem Bodenbelag stehen.

4. Wir raten vom Einsatz von Mehrfachsteckern, Adaptersteckern oder Verlängerungen ab.

5. Trennen Sie das Gerät bei Störungen, Wartung und Reinigung vom Stromnetz, oder schalten Sie die entsprechende Sicherung aus. Ziehen Sie bitte bei Entfernen des Netzkabels nie am Kabel, sondern bitte immer am Netzstecker.

6. Reinigen Sie das Gerät niemals, oder nehmen Sie keine Instandhaltungsarbeiten vor, ohne vorher den Stecker gezogen zu haben; es genügt nicht, die beiden Temperatur-Reglerknöpfe auf "●" gestellt zu haben, um jeglichen elektrischen Kontakt zu unterbrechen.

7. Berühren Sie nicht die inneren Kühlteile, besonders nicht mit nassen Händen; Sie könnten sich verbrennen oder verletzen. Nehmen Sie niemals frisch entnommene Eiswürfel oder gefrorenes Speiseeis in den Mund, Sie könnten sich durch die sehr starken Temperaturunterschiede verbrennen.

8. Vor der Entsorgung Ihres alten Kühlschranks entfernen Sie das Schloß, soweit vorhanden, um zu verhindern, daß spielende Kinder eingesperrt werden könnten.

9. Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften ausgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

10. Lagern Sie hochprozentigen Alkohol nur dicht verschlossen und stehend, durch austretende Alkoholdämpfe kann Explosionsgefahr bestehen.

11. Vermeiden Sie Beschädigungen an Teilen des Kältemittelkreislaufes, zum Beispiel durch Aufstechen von Kältemittelkanälen mit scharfen Gegenständen usw.

12. Lagern Sie keine Flüssigkeiten in Flaschen oder Dosen, insbesondere mit kohlensäurehaltigen Flüssigkeiten, im Gefrierteil des Gerätes. Ihr Gerät könnte durch platzzende Gebinde beschädigt werden.

13. Sollte Ihr Gerät nicht funktionieren oder einen Defekt aufweisen, lesen Sie zuerst das Kapitel "Gibt's ein Problem?", bevor Sie den technischen Service anrufen; eventuell kann der Fehler so behoben werden. Versuchen Sie nicht, in das Innere der Kombination zu gelangen, um den Defekt zu reparieren.

14. Im Falle einer Beschädigung des Gerätespeisekabels muß dieses zwangsläufig durch unseren Kundendienst ausgetauscht werden, da hierzu Spezialwerkzeuge benötigt werden.

15. Bitte verwenden Sie im Innern des Lagerfachs für Speisen keine Elektrogeräte, die nicht ausdrücklich von der Herstellerfirma empfohlen wurden.

16. Vor der Entsorgung eines Altgerätes - das Zyklopentane-Gas im Isolierschaum, und eventuell R600a - Gas (Isobutan) im Kühlkreis enthält - muss dieses sichergestellt werden, bevor es der Entsorgung zugeführt wird.

Wenden Sie sich hierzu an Ihren Händler oder an die zuständige kommunale Entsorgungsstelle.

Entsorgung Ihres Altgerätes sowie der Verpackung des Neugerätes.

Ältere Kühl- und Gefriergeräte enthalten im Kältekreis und in der Isolation Fluorchlorkohlenwasserstoffe (FCKW). Dieses FCKW kann, wenn es freigesetzt wird, die Ozonschicht der Atmosphäre schädigen.

Nehmen Sie deshalb zum Entsorgen des Altgerätes Ihre zuständige kommunale Entsorgungsstelle in Anspruch. Achten Sie bitte darauf, daß die Rohrleitungen Ihres Kältegerätes bis zum Abtransport zu einer sachgerechten und umweltfreundlichen Entsorgung nicht beschädigt werden.

In der Bundesrepublik Deutschland können Sie die Verpackung Ihres Neugerätes zur weiteren stofflichen Verwendung Ihrem Händler zurückgeben.

Installationshinweise

Um eine optimale und langfristige Funktion sowie einen möglichst geringen Stromverbrauch zu erzielen, ist es wichtig, das Gerät korrekt zu installieren.

Die Be- und Entlüftung

Der Kompressor sowie der Kondensator strahlen Wärme aus, weshalb sich eine gute Lüftung als notwendig erweist. Das Gerät muß deshalb in einem trockenen Raum aufgestellt werden, in dem eine Öffnung (Fenster oder Balkontür) für den nötigen Luftaustausch sorgt. Achten Sie bitte bei der Installation darauf, die Luftgitter, die eine gute Belüftung des Gerätes ermöglichen, zu verdecken oder zu verstopfen.

Von Hitzequellen fernhalten

Vermeiden Sie, das Gerät dort aufzustellen, wo es der direkten Einwirkung von Sonnenstrahlen ausgesetzt ist, oder in der Nähe des Elektroherdes oder ähnlichen Wärmespendern.

Elektroanschluß und Erdung

Vor dem Stromanschluß kontrollieren Sie bitte, ob die Voltangaben auf dem Schild links neben dem Gemüsefach den Stromdaten Ihrer Wohnung entsprechen, und ob die Steckdose über eine ordnungsgemäße, dem Stromanlagen-

sicherheitsgesetz 46/90 entsprechende Erdung aufweist. Fehlt diese Erdung, lehnt der Hersteller jegliche Verantwortung und Gewährleistung ab. Benutzen Sie keine Mehrfachstecker oder Adapter.

Stellen Sie das Gerät bitte so auf, dass der Anschlussstecker gut zugänglich ist.

Ist die Stromleistung ausreichend?

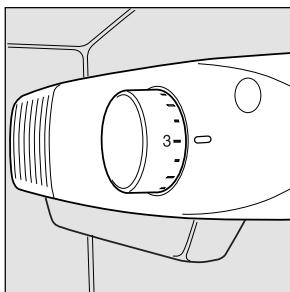
Die Steckdose muß die Höchststromleistung des Gerätes, die auf dem Schild unten links neben dem Gemüsefach angegeben ist, aufnehmen können.

Vor dem Stromanschluß

Stellen Sie das Gerät nach dem Transport senkrecht auf und warten Sie mind. 3 Stunden, bevor Sie es an den Stromkreis anschließen, um eine einwandfreie Funktionsweise zu garantieren.

A Reglerknopf für die Temperaturregulierung des Kühlteils.

Mit diesem Knopf können folgende unterschiedliche, für beide Räume geltende Temperaturen eingestellt werden:



- der Kühlschrank ist ausgeschaltet;
- 1 minimale Kühltemperatur;
- 5 maximale Kühltemperatur

C Eingehängtes und klappbares Abstellbord

D Fach für eine 3-Liter-Flasche

E Abnehmbare Konsole für Flaschen

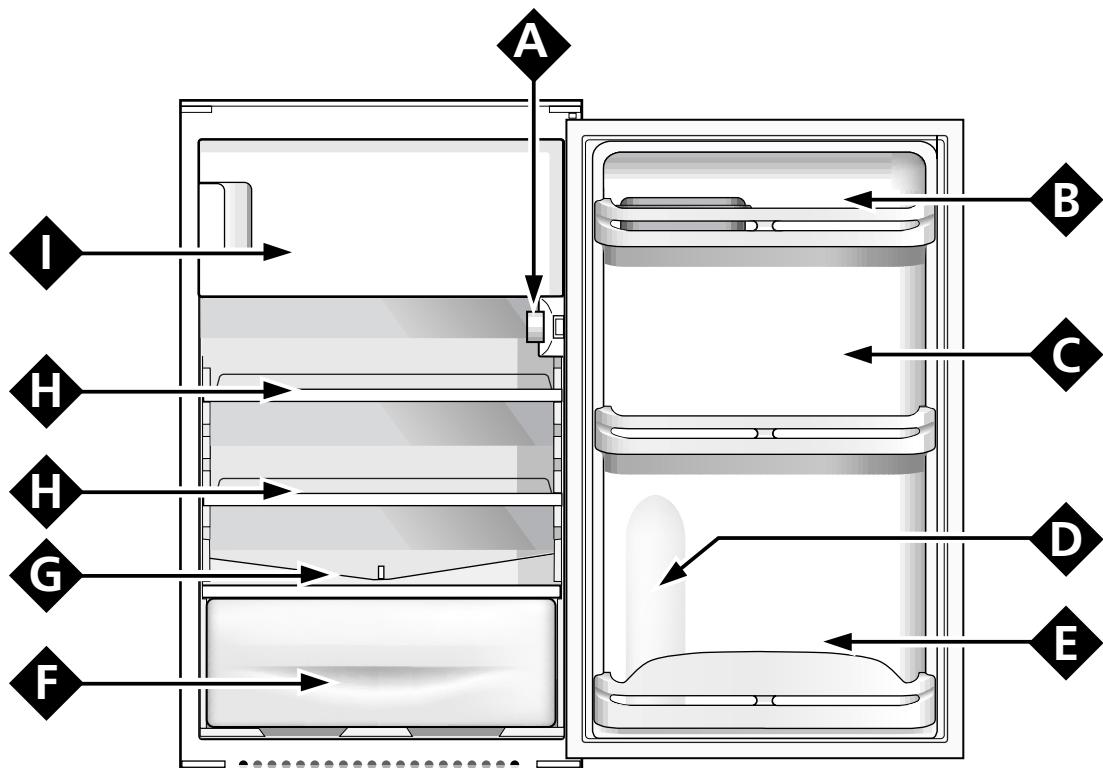
F Obst- und Gemüsefach

G Tauwasser - Ableitung

H Herausnehmbare, höhenverstellbare Ablageroste

I Fach zur Aufbewahrung von Gefriergut, zum Einfrieren frischer Nahrungsmittel und zur Bereitung von Eis

B Ausziehbares Abstellbord mit Eierablage und Butterfach



Die erste Inbetriebnahme des Gerätes

ACHTUNG

Bitte warten Sie nach dem Aufstellen, bzw. nach einem Transport ca. 3 Stunden, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, um ein optimales Funktionieren zu gewährleisten.

Um eine optimale und kostensparende Funktion Ihres Gerätes zu gewährleisten, denken Sie bitte daran, die Reglerknöpfe des Kühlschranks und des Gefrierabteils auf eine mittlere Temperatur einzustellen.

Bevor Sie das erste Mal Nahrungsmittel in den Kühlschrank legen, reinigen Sie bitte den Innenraum mit lauwarmem Wasser und Bicarbonat.

{Nach Einsticken des Steckers in die Steckdose, vergewissern Sie sich bitte, daß die Lampe aufleuchtet, stellen Sie dann den Knopf "A" auf Position "3". Nach Ablauf einiger Stunden können Sie die frischen Speisen in den Kühlraum legen. Eiswürfelbehälter mit Wasser füllen und ins Eisfach stellen "I".}

Anleitung für das richtige Konservieren

Tips zur zweckmäßigen Einlagerung von Lebensmitteln im Kühlraum

| Nahrungsmittel | Lagerdauer | Lagerort |
|---|------------|---|
| Fleisch und kochfertiger Fisch (ausgenommen, entschuppt, gewaschen) luftdicht verpackt in Polybeuteln oder in Folie | 2 - 3 Tage | Im unteren Kühlraumbereich (unmittelbar über den Obst- und Gemüse- schale) |
| Frischer Käse | 3 - 4 Tage | Im unteren Kühlraumbereich (unmittelbar über den Obst- und Gemüse- schale) |
| Eier | 1 Monat | Eierbord in der Innentür |
| Butter und Margarine | | Behälter in der Innentür |
| Gekochte oder vorgegartete Speisen (erkaltete Speisen in gut verschließbaren Behältern) | 3 - 4 Tage | Alle Gitterroste |
| Wurst, abgepacktes Brot, Süßspeisen, Speck Gebäck, Schokolade | 3 - 4 Tage | Alle Gitterroste |
| Getränke, Milch, Joghurt | | Flaschenbord in der Innentür |
| Obst und Gemüse | | Obst- und Gemüseschale |

Was gehört nicht in den Kühlschrank?

Knoblauch (Geruch), Zwiebeln und Lauch

Bananen (werden schwarz)

Südfrüchte (besser ist Frischluft, z.B. auf dem Balkon)

Kartoffeln und Knollengewächse (nur im Dunkeln, keine Feuchtigkeit).

- Im Innern des Kühlraums zirkuliert die Luft auf natürliche Art; die kältere Luft drängt wegen des größeren Gewichts nach unten. Aus diesem Grunde sollten Fleisch und Käse über dem Gemüsefach aufbewahrt werden.
- Befolgen Sie unbedingt unsere Ratschläge für die maximalen Aufbewahrungszeiten, denn alle Nahrungsmittel, auch die frischesten, sind nur begrenzt haltbar.
- Beachten Sie auch bitte, daß es ein Irrtum ist, anzunehmen, daß sich gekochte Speisen länger halten, als rohe.
- Stellen Sie Flüssigkeiten niemals in offenen Behältern in den Kühlschrank, um zu verhindern, daß sich zuviel Feuchtigkeit und demzufolge übermäßig viel Reif bildet.
- Achten Sie darauf, Glas- oder Plastikbehälter, Nahrungsmittel usw. so in den Kühlschränkenraum einzustellen, daß sie die Kühlzelle (Kühlraumrückwand) nicht berühren.

Hierdurch könnten die Nahrungsmittel beschädigt, der Stromverbrauch erhöht und die Bildung einer Reifsicht (auf Nahrungsmitteln, Behältern usw.) gefördert werden.

- Der Kühlraum ist mit praktischen herausziehbaren Abstellrosten versehen (Abb. 1). Diese dank der entsprechenden Führungsschienen auch höhenverstellbaren Abstellroste ermöglichen eine Veränderung der Innenraumaufteilung gemäß Ihren Bedürfnissen.

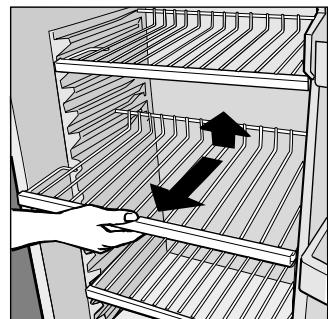


Abb. 1

So friere ich richtig ein

- Für das Verpacken von einzufrierenden Nahrungsmitteln sollte ein spezielles Handbuch zu Rate gezogen werden.**
- Eine einmal, auch nur teilweise aufgetauta Speise darf auf keinen Fall noch einmal eingefroren werden: Sie muß (innerhalb 24 Stunden) verbraucht, d.h. gekocht werden. Das gekochte Gericht kann dann wieder eingefroren werden.
- Wenn Sie frische Nahrungsmittel einfrieren möchten, achten Sie bitte darauf, daß diese nicht mit bereits eingefrorenen oder tiefgefrorenen Speisen in Berührung kommen. Lagern Sie frische Nahrungsmittel daher auf dem Gefrierefachrost und möglichst fest an den Kühlraumwänden. Vergessen Sie nicht, daß die Haltbarkeit der Tiefkühlgutes davon abhängt, wie schnell es eingefroren wurde.
- Während des Einfrierens vermeiden Sie ein Öffnen des Gefrierteils.
- Frieren Sie täglich nur die Mengen ein, die in kg auf dem Schild links am Gemüsefach angegeben sind.

- Um eine optimale Konservierung und nachträglich ein optimales Auftauen zu gewährleisten, empfehlen wir, die Speisen in kleine Portionen abzufüllen; auf diese Weise tauen sie schnell und gleichmäßig auf. Beschriften Sie die Behälter mit Angaben wie Inhalt und Einfrier-Datum.
- Bitte öffnen Sie bei einem Stromausfall oder Defekt nicht die Tür des Gefrierteils; so zögern Sie einen Temperaturanstieg im Innern hinaus. Die eingefrorenen bzw. tiefgekühlten Speisen halten sich so unverändert ca. 9 - 14 Stunden.
- Stellen Sie keine vollen Glasflaschen ins Gefrierefach, da gefrierende Flüssigkeiten das Glas zum Explodieren bringen.
- Füllen Sie die Eiswürfelbehälter nur bis ca. $\frac{3}{4}$ ihres Volumens auf.
- Wenn die Raumtemperatur für einen längeren Zeitraum 14°C unterschreiten sollte, wird die für eine lange Haltbarkeit erforderliche Temperatur im Gefrierefach nicht vollständig erreicht, wodurch die Haltbarkeitsdauer geschrägt wird.

Tips zum Sparen

- Installeer de koel-vriescombinatie op de juiste wijze

Dat wil zeggen ver weg van enige warmtebron en rechtstreeks zonnelicht, en in een goed gelucht vertrek.

HET EFFECTIEVE ENERGIEVERBRUIK HANGT AF VAN DE WIJZE WAAROP HET APPARAAT WORDT GEBRUIKT EN VAN DE PLAATS WAAR HET STAAT.

De energietests zijn uitgevoerd in kolommen met een diepte van 560 mm hetgeen de meest normale conditie van installatie is.

- Die richtige Kühltemperatur

Stellen Sie den Reglerknopf zur Einstellung der Külschranktemperatur auf eine mittlere Position. Zu große Kälte verbessert weder die Qualität noch die Dauer der Nahrungsmittel-Aufbewahrung. Sie verbrauchen damit nur unnötig viel Strom. Nahrungsmittel wie Gemüse, Käse und Wurst können durch zu kalte Lagerung beeinträchtigt oder gar ungenießbar werden.

- Lagern Sie niemals zuviel ein

Um eine einwandfreie Aufbewahrung der Speisen zu gewährleisten, muß die Kälte frei im Inneren des Kühlteils zirkulieren können. Bei unsachgemäßer Befüllung, wird die Zirkulation behindert und der Kompressor kühl ständig nach, was wiederum zu erhöhtem Stromverbrauch führt.

- Bei geschlossener Tür

Öffnen Sie die Türen Ihres Kombigerätes nur, wenn es unbedingt nötig ist, denn bei jedem Öffnen geht Kälte verloren. Um erneut die richtige Temperatur zu erreichen, kühlst der Kompressor nach, was ebenfalls zu erhöhtem Stromverbrauch führt.

- Ein Augenmerk auf die Dichtung

Achten Sie bitte darauf, daß die Dichtung stets elastisch bleibt, und säubern Sie sie regelmäßig, um eine einwandfreie Haftung an der Tür zu gewährleisten, nur so wird jeglicher Kälteverlust vermieden.

- Niemals warme Speisen!

Ein Topf mit warmen Speisen erhöht sofort die Temperatur im Inneren des Külschanks; lassen Sie sie erst auf Raumtemperatur abkühlen, und geben Sie sie dann in den Külschrank.

Anleitung zum Gebrauch des Gefriergerätes

Fleisch und Fisch

| Lebensmittel | Verpackung | Abhängen | Lagerdauer (Monate) | Auftauen |
|-----------------------------|---|----------|---------------------|--------------------------|
| Rindfleisch | Aluminiumfolie | 2 / 3 | 9 / 10 | Nicht nötig |
| Hammelfleisch | Aluminiumfolie | 1 / 2 | 6 | Nicht nötig |
| Schweinefleisch | Aluminiumfolie | 1 | 6 | Nicht nötig |
| Kalbfleisch | Aluminiumfolie | 1 | 8 | Nicht nötig |
| Kalb- oder Schweinekotelett | Plastikfolie zwischen den einzelnen Scheiben anschließend 4-6 Stück in Alufolie | | 6 | Nicht nötig |
| Hammelkotelett | Plastikfolie zwischen den einzelnen Scheiben anschließend 4-6 Stück in Alufolie | | 6 | Nicht nötig |
| Hackfleisch | Alubehälter und Plastikfolie | Frisch | 2 | Langsam im Kühlschrank |
| Leber | Plastikbeutel | | 3 | Nicht nötig |
| Wurst | Plastik- oder Alufolie | | 2 | Je nach Gebrauch |
| Geflügel | Alufolie | 1 / 3 | 9 | Langsam im Kühlschrank |
| Gans - Ente | Alufolie | 1 / 4 | 6 | Langsam im Kühlschrank |
| Wild | Alufolie | 1 / 3 | 9 | Langsam im Kühlschrank |
| Hasen - Kanichen | Alufolie | 3 / 4 | 6 | Langsam im Kühlschrank |
| Hirsch | Alufolie oder Plastikfolie | 5 / 6 | 9 | Langsam im Kühlschrank |
| Große Fische | Alufolie oder Plastikfolie | | 4 / 6 | Langsam im Kühlschrank |
| Kleine Fische | Plastikbeutel | | 2 / 3 | Nicht nötig |
| Schalentiere | Plastikbeutel | | 3 / 6 | Nicht nötig |
| Muscheln | Alu- oder Plastikbehälter mit Salzwasser | | 3 | Langsam im Kühlschrank |
| Gekochter Fisch | Alufolie oder Plastikfolie | | 12 | In warmem Wasser |
| Bratfisch | Plastikbeutel | | 4 / 6 | Direkt in der Bratpfanne |

Obst und Gemüse

| Lebensmittel | Vorbereitung | Blanchierzeit (Minuten) | Verpackung | Lagerdauer (Monate) | Auftauen |
|--|---|----------------------------|--|------------------------|---|
| Äpfel und Birnen | Waschen,schälen und in Stücke schneiden | 2' | Behälter mit Zuckersirup bedecken | 12 | Langsam im Kühlschrank |
| Aprikosen, Pfirsiche, Kirschen, Zwetschgen | Waschen und entkernen | 1' / 2' | Behälter mit Zuckersirup bedecken | 12 | Langsam im Kühlschrank |
| Erdbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren | Waschen, verlesen, gut abtropfen lassen | | Behälter mit Zuckersirup bedecken | 10 / 12 | Langsam im Kühlschrank |
| Gekochtes Obst | Waschen, In Stücke schneiden | | Behälter 10% Zucker zugeben | 12 | Langsam im Kühlschrank |
| Obst | Waschen, In Stücke schneiden | | Behälter nach Belieben zuckern | 10 / 12 | Langsam im Kühlschrank |
| Blumenkohl | Putzen, verlesen, blanchieren in Zitronenwasser | 2' | Plastikbeutel | 12 | Nicht nötig |
| Rosenkohl | Putzen, waschen, in Stücke schneiden | 1' / 2' | Plastikbeutel | 10 / 12 | Bei Raumtemperatur |
| Erbsen | Waschen und auslesen | 2' | Plastikbeutel | 12 | Nicht nötig |
| Bohnen, grüne | Waschen, in Stücke schneiden | 3' | Plastikbeutel | 10 / 12 | Nicht nötig |
| Karotten, Paprika | Waschen schülen, scheiben schneiden | 3' / 4' | Plastikbeutel | 12 | Nicht nötig |
| Pilze, Spargel | Waschen und schneiden | 3' / 4' | Plastikbeutel - Behälter | 6 | Bei Raumtemperatur |
| Spinat | Waschen und zerschneiden | 2' | Plastikbeutel | 12 | Bei Raumtemperatur |
| Suppengemüse | Waschen und zerschneiden | 3' | Verpackt in kleinen Portionen | 6 / 7 | Bei Raumtemperatur |
| Verschiedene Speisen | Vorbereitung | Blanchierzeit | Verpackung | Lagerdauer (Monate) | Auftauen |
| Brot | | | Plastikbeutel | 4 | Bei Raumtemperatur oder im Backofen |
| Torten | | | In Plastikfolien | 6 | Bei Raumtemperatur und bei 100/200°C backen |
| Sahne | | | Behälter | 6 | Bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank |
| Butter | | | Originalverpackung Alufolie | 6 | Kühlschrank |
| Gekochte Lebensmittel | | | Aufgeteilt in entsprechenden Behältern | 3 / 6 | Kühlschrank |
| Eier | | | In kleinen Behältern ohne Schale | 10 | Raumtemperatur oder Kühlschrank |

So halte ich das Gerät in Topform

Vor jedem Reinigungsvorgang ist es erforderlich, die Stromversorgung zu unterbrechen (Stecker herausziehen oder Hauptsicherung abstellen).

Abtauen

ACHTUNG: Der Kältekreis darf nicht beschädigt werden.

Verwenden Sie zwecks Beschleunigung des Abtauprozesses keine mechanischen Vorrichtungen oder anderen Werkzeuge, sondern befolgen Sie genau die Angaben des Herstellers.

Im Kühlraum erfolgt das Abtauen automatisch. Das Tauwasser wird abgeleitet und verdunstet. Die Ablauföffnung in der Ablaufrinne (siehe Abb. 2) muß regelmäßig gereinigt werden, ggf. durchstoßen, falls diese verstopft ist.

Ein- bis zweimal im Jahr oder nach starker Reifbildung (7-8 mm) muß das Gefrierfach abgetaut und gereinigt werden. Stellen Sie den Temperaturregler auf Pos. ● und lassen Sie die Tür geöffnet, bis der Reif abgetaut ist.

Zur Beschleunigung des Abtauens kann ein Gefäß mit warmem Wasser in das Gefrierfach gestellt werden. Vor dem Abtauen das Tiefkühlgut auslagern, in mehrere Lagen Zeitungspapier einschlagen und an einem kühlen Ort aufbewahren. Nach Beendigung des Abtauprozesses das Gefriergut wieder einlegen und möglichst bald verzehren. Nach Beendigung des Abtauvorganges das Gerät innen sorgfältig trocknen und anschließend den Temperaturwähler wieder in die richtige Funktionsstellung bringen.

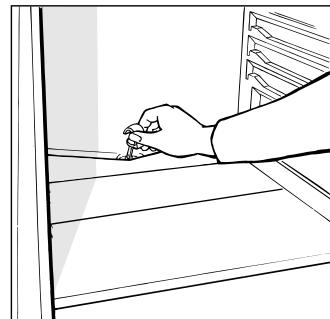


Abb. 2

Reinigung und Pflege

- Das Material aus dem Ihr Gerät hergestellt wurde, ist hygienisch einwandfrei und überträgt keine Geruchsstoffe. Um diese Vorteile beizubehalten, ist es notwendig, daß die Nahrungsmittel immer gut geschützt und verschlossen gelagert werden, um nur schwer entfernbare Flecken und unangenehme Geruchsbildung zu vermeiden.

- Nur Wasser und Bicarbonat: Um innen und außen zu reinigen, benutzen Sie einen weichen Schwamm, getränkt mit lauwarmem Wasser und Natriumbicarbonat welches außerdem auch ein ausgezeichnetes Desinfektionsmittel ist. Wenn Sie keins zur Hand haben, nehmen Sie eine neutrale Seife (z. B. Marseille- oder Kern-Seife).

- Benutzen Sie zur Reinigung niemals flüssige oder pulverförmige Scheuermittel, niemals Weißmacher und auf keinen Fall Ammoniak, Benzin oder sonstige Lösungsmittel. Benutzen Sie auch niemals irgendwelche Wundermittel, wenn Ihnen die Inhaltsstoffe nicht bekannt sind. Beachten Sie bitte, daß der Einsatz von falschen Reinigungsmitteln zur Zerstörung Ihres Gerätes führen kann.

- Sollte das Gerät für längere Zeit abgeschaltet werden, z.B. während der Sommerferien, ist es ratsam, dieses innen sorgfältig zu reinigen und die Tür vorstehen zu lassen, um Schimmelbildung oder die Bildung schlechter Gerüche zu vermeiden.

- Wie tauscht man die Innenlampe aus? Den Stecker aus der Steckdose ziehen, oder den LS-Schalter ausschalten und die defekte Birne durch eine neue (max 15 Watt) ersetzen (Abb. 3).

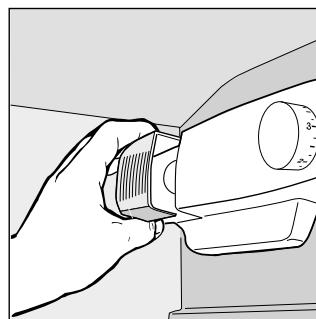


Abb. 3

Gibt's ein Problem?

Das Gerät funktioniert nicht

Bitte kontrollieren Sie, ob:

- die Hauptsicherung eingeschaltet ist;
- der Stecker richtig in der Steckdose steckt;
- die Steckdose in Ordnung ist defekt ist; kontrollieren Sie dies, indem Sie den Stecker in eine andere Steckdose stecken.

Kühlraum und Gefrierfach kühlen unzureichend

Bitte kontrollieren Sie, ob:

- die Tür richtig schließt oder die Dichtung beschädigt ist;
- die Tür, zum Beispiel von Kindern, oft geöffnet wird;
- der Temperaturregler richtig eingestellt ist;
- der Kühlraum oder das Gefrierfach nicht überladen wurde.

Im Kühlraum gefrieren Nahrungsmittel

Bitte kontrollieren Sie, ob:

- der Temperaturregler richtig eingestellt ist;
- die Nahrungsmittel an die Rückwand (Kühlzelle) anstoßen.

Der Motor läuft ständig

Bitte kontrollieren Sie, ob:

- die Tür richtig geschlossen oder ständig geöffnet wurde;
- die Außentemperatur sehr hoch ist;
- der Temperaturregler richtig eingestellt ist.

Das Gerät macht zu viel Lärm

Das im Innern des Geräts befindliche Kühlgas erzeugt ein leichtes Geräusch, auch bei Stillstand des Kompressors (das ist kein Defekt).

Bitte kontrollieren Sie, ob:

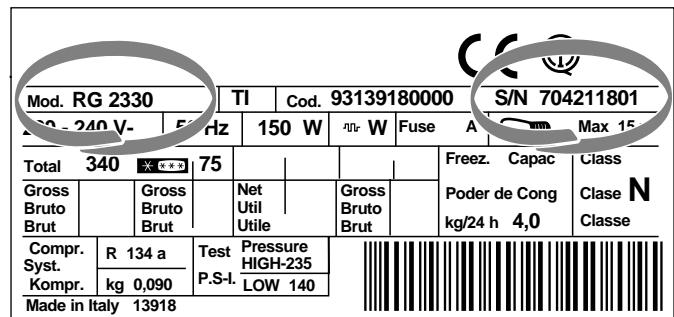
- Ihr Gerät gerade steht;
- es zwischen Möbelteilen oder Gegenständen steht, die vibrieren und daher Lärm verursachen.

Es steht Wasser auf dem Kühlzankboden

Bitte kontrollieren Sie, ob:

- die Abtauwasserablauföffnung auch nicht verstopft ist

Sollte trotz aller Kontrollen das Gerät nicht funktionieren und der von Ihnen festgestellte Fehler weiter bestehen bleiben, dann fordern Sie bitte den nächstgelegenen technischen Kundendienst an und teilen Sie dort zusammen mit Ihrer Fehlerbeschreibung folgende Daten mit: die Modellbezeichnung (Mod.), die entsprechenden Nummern (S/N), die auf dem Schild unten links neben dem Gemüsefach angegeben sind (siehe untenstehende Beispiele)..



Beauftragen Sie bei einem Defekt niemals einen nicht autorisierten Kundendienst oder Techniker und lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile einbauen.

De veiligheid, een goede gewoonte

BELANGRIJK

Lees de inhoud van deze gebruiksaanwijzing aandachtig door aangezien hij belangrijke instructies bevat betreffende de veiligheid van installeren, gebruik en onderhoud.

Deze combinatie is vervaardigd volgens de internationale veiligheidsnormen die gericht zijn op het beschermen van de gebruiker. Dit apparaat heeft het merkje **IMQ** verworven, dat door het Italiaanse Instituut van Kwaliteit alleen wordt uitgereikt aan apparaten die voldoen aan de normen van de **CEI**, de Italiaanse Elektrotechnische Commissie.

1. Dit apparaat mag niet buiten worden geïnstalleerd, zelfs niet onder een dakje; het is uiterst gevaarlijk het bloot te stellen aan regen en onweer.
2. Het mag alleen door volwassenen worden gebruikt en alleen voor het bewaren van etenswaren, volgens de gebruiksaanwijzingen in dit handboekje.
3. Raak het apparaat nooit aan als u blootsvoets bent of met natte handen of voeten.
4. Wij raden het gebruik van verlengsnoeren en dubbelstekkers af. Als de koelkast tussen meubelen in wordt geïnstalleerd, controleer dan dat de kabel niet krom of onder gevaarlijke druk ligt.
5. Trek nooit aan de kabel of aan de koelkast zelf om de stekker uit het stopcontact te halen: dit is uiterst gevaarlijk.
6. Raak de verkoelingselementen binnen in de koelvriescombinatie nooit aan, vooral niet met natte handen; u kunt

zich branden of verwonden. Stop geen ijsblokje in uw mond zodra het uit de freezer komt; u riskeert zich te branden.

7. Sluit altijd eerst de stroom af voordat u overgaat tot reinigen of onderhoud; het is namelijk niet voldoende de temperatuurknop op de positie ● te zetten om ieder elektrisch contact te elimineren.

8. Voordat u uw oude koelkast weg laat halen, maak het slot onklaar om te vermijden dat spelende kinderen erin opgesloten worden.

9. Voordat u er de technische dienst bij haalt als er een storing optreedt, controleer eerst in het hoofdstuk "Is er een probleem?" of het mogelijk is dit probleem te verhelpen. Probeer niet zelf de reparatie uit te voeren door te trachten toegang te krijgen tot de interne onderdelen.

10. Als de voedingskabel van dit apparaat vanwege schade moet worden vervangen, dan moet dit door onze Technische Dienst worden uitgevoerd aangezien er speciale gereedschappen voor nodig zijn.

11. Gebruik geen elektrische apparaten in het bewaarvak van de etenswaren tenzij van het soort dat door de fabrikant wordt aangeraden.

12. Als het apparaat op is moet het veilig worden gemaakt voordat het definitief wordt weggedaan, aangezien het isolerende piepschuim cyclopentaangas bevat en zich eventueel R600a gas (isobutan) in het koelcircuit bevindt. Wendt u zich voor deze ingreep tot uw handelaar of tot de betreffende plaatselijke autoriteit.

Het installeren

Voor het goed functioneren en zuinig energieverbruik is het belangrijk dat het installeren op de juiste wijze wordt uitgevoerd.

Ventilatie

De compressor en de condensator geven warmte af en vragen dus om een goede ventilatie. Het apparaat moet dus geplaatst worden in een vertrek met een raam of buiten-deur, die de nodige luchtvervanging garanderen. Het vertrek mag niet vochtig zijn.

Let erop gedurende het installeren dat de ventilatieroosters van het apparaat niet bedekt of verstopt worden.

Ver van de hitte

Plaats het apparaat niet op een zonnige plek, naast het fornuis of dergelijke.

Electrische aansluiting en aarding

Controleer om te beginnen of de gegevens op het typeplaatje, linksonder naast de groentenlade, overeenkomen met die van het elektrische net van uw woning en of het stopcontact voorzien is van een aardleiding zoals voorge-

schreven door de wet voor de veiligheid van installaties 46/90. Als de aardleiding ontbreekt wijst de Fabrikant iedere aansprakelijkheid af. Gebruik geen dubbelstekkers of adapters.

Plaats het apparaat op zodanige wijze dat het stopcontact waarmee het is verbonden gemakkelijk bereikbaar is.

Is het vermogen voldoende?

Het stopcontact moet in staat zijn de maximum lading van het vermogen van het apparaat te verdragen; deze is aangegeven op het typeplaatje linksonder naast de groentenlade.

Voor de electrische aansluiting

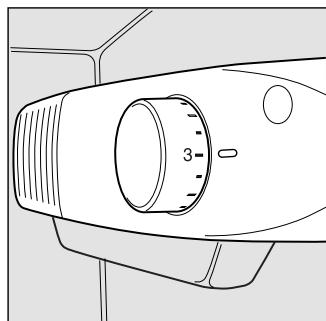
Houd het apparaat verticaal gedurende het vervoer en, voor het goed functioneren, wacht minstens 3 uren voordat u het aansluit.

Van dichtbij gezien

A Temperatuurknop

Deze knop regelt de temperatuur van de twee afdelingen op verschillende posities:

- de koelkast is uit;
- 1 minder koud;
- 5 kouder



B Uitneembare rek met eierbakje en botervak

C Uitklapbaar hangend rekje

D Ruimte voor een 2 liter fles

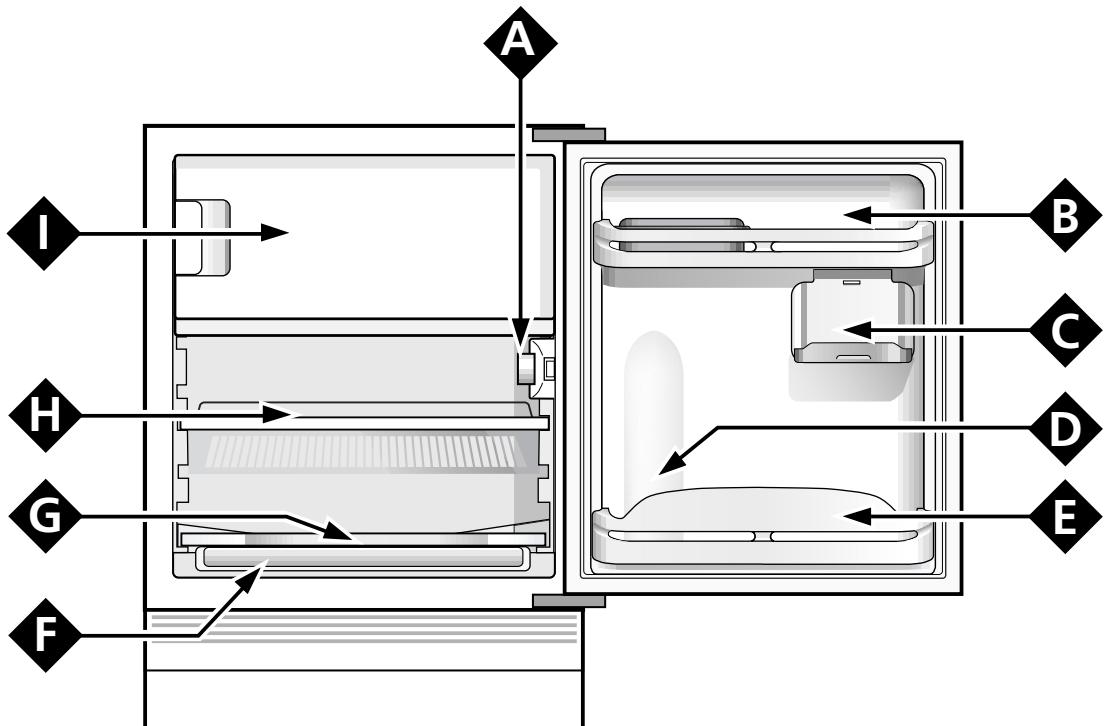
E Uineembaar flessenrek voor flessen

F Groente- en fruitvak

G Uitneembare la/deksel groentevak

H Uitneembare rekken die in hoogte verstelbaar zijn

I Vriesgedeelte voor het maken van ijsblokjes, het invriezen van voedsel , voor het konserveren van diepvriesprodukten



Het starten van de koelkast

BELANGRIJK

Zet het apparaat na het transport verticaal neer en wacht minstens 3 uur voordat u het aan het lichtnet sluit, teneinde een optimale werking te begunstigen. Voor een optimale en zuinige werking moeten de knoppen van de koelkast en van de vrieskast op middeltemperatuur staan.

Voordat u de etenswaren in de koelkast zet, moet u de binnenkant van het apparaat eerst goed reinigen met lauw water en soda.

Nadat u de stekker in het stopcontact heeft gestoken, moet u opletten dat het lampje voor de binnenverlichting aan is: vervolgens draait u knop "A" op positie "3" en na enige uren kunt u de etenswaren in de koelkast plaatsen.

Doe water in het ijsblokkenbakje en plaats het bakje in het vriesvak "I".

Gids voor het conserveren

Gids voor het plaatsen en conserveren van de etenswaren in de koelafdeling

| Etenswaren | Bewaartijd | Plaatsing in koelkast |
|---|--------------|--|
| Vlees en vis (in zakjes of plastic folie) | 2 of 3 dagen | In de bak boven de groenten-la (koelste plaats van de koelkast) |
| Kaas | 3 of 4 dagen | In de bak boven de groenten-la (koelste plaats van de koelkast) |
| Eieren | 1 maand | In het eierrek in de deur |
| Boter en margarine | | In de botervloot in de deur |
| Gekookt voedsel (goed afgedekt en reeds afgekoeld) | 3 of 4 dagen | Op een wille keurig rek |
| Rauw beleg, brood, chocolade, taartjes, tomaten enz. | 3 of 4 dagen | In het flessenrek in de deur |
| Flessen, melk, frisdranken, yoghurt | | In de overeenkomstige deurrekken |
| Fruit en groenten | | In de groenten-la |

Wat niet in de koelkast gaat

Knoflook (vanwege de reuk), uien en prei.

Bananen (worden bruin).

Citrusvruchten (beter buiten, op het balkon).

Aardappelen en knollen (moeten donker en droog liggen).

- In de koelkast circuleert de lucht op natuurlijke wijze en de koudste lucht daalt omdat hij zwaarder is. Daarom moeten vlees en kaas boven de groenten-la worden geplaatst.

- Let goed op de bewaartijden: ieder soort etenswaren, ook al is het vers, blijft niet erg lang goed.

- In tegenstelling tot wat over het algemeen gedacht wordt blijven gekookte gerechten niet langer goed dan rauwe etenswaar.

- Plaats geen vloeistoffen zonder deksel aangezien dit de vochtigheid in de koelkast verhoogt en als gevolg het vormen van ijzaanzetting bevordert.

Invriezen

- Raadpleeg een gespecialiseerd boekje voor de voorbereiding van in te vriezen etenswaren.

- reeds ontdooide etenswaren, ook al zijn ze slechts gedeeltelijk ontdooid, mogen niet meer ingevroren worden: u moet het koken en opeten (binnen 24 uren) of weer invriezen.
- De verse etenswaren mogen niet in contact komen met reeds ingevroren producten; zij worden in de freezer gelegd, liefst tegen de zij- of achterwand aan. Vergeet niet dat goede conservering afhangt van de snelheid van invriezen.
- Open de deur van de freezer niet gedurende het invriezen.
- De maximum dagelijkse hoeveelheid die u kunt invriezen is aangegeven op het typeplaatje links van de groentenlade.
- Voor de beste resultaten van invriezen en ontdooien raden wij aan de etenswaren in kleine porties te verdelen zodat ze snel en gelijkmatig bevriezen. Zet de datum en de inhoud op de verpakking.

- Mocht de stroom uitvallen, open dan de deur van de freezer niet teneinde de temperatuur binnin niet te verhogen. Op deze manier blijven de diepvriesproducten voor ongeveer 12-14 uren zonder verandering geconserveerd.

- Zet geen volle flessen in de freezer: alle vloeistoffen zetten uit bij het invriezen en de flessen kunnen dus breken.
- Vul de bakjes van de ijsblokjes tot 3/4 van hun hoogte.
- Als de kamertemperatuur voor langere tijd lager dan 14°C blijft, worden de temperaturen die noodzakelijk zijn voor het langdurig conserveren in de freezer niet helemaal bereikt en de conservatieperiode wordt dus korter.

Raadgevingen voor energiebezuiniging

- Installeer de koel-vriescombinatie op de juiste wijze

Dat wil zeggen ver weg van enige warmtebron en rechtstreeks zonnelicht, en in een goed gelucht vertrek.

- De juiste koude

Stel de temperatuurknop van de koelkast en van de vrieskast in op een midden-positie. Te koud, behalve dat het veel energie verbruikt, verbetert noch verlengt de conservatie van de etenswaren. Integendeel, in de koelkast kan het de groenten, de koude vleeswaren en de kaas bederven.

- Pak hem niet te vol

Voor het goed conserveren van de etenswaren moet de koude lucht vrijelijk door de koelkast kunnen circuleren. Deze circulatie wordt verhinderd door een volgepropte koelkast en doet de compressor ononderbroken werken.

- Gesloten deuren

Open uw koel-vriescombinatie zo weinig mogelijk aangezien iedere keer dat u hem open doet er koude lucht ontsnapt. Daarna moet de motor weer een poos werken, wat veel energie verbruikt.

- Let op de pakkingen

Houdt ze elastisch en schoon zodat ze goed aan de deuren aansluiten; zo gaat er geen koude lucht verloren.

- Geen warme etenswaren

Als u een warme pan met eten in de koelkast zet gaat de temperatuur meteen een paar graden omhoog; laat hem dus eerst afkoelen tot kamertemperatuur voordat u hem in de koelkast plaatst.

Het onderhoud

Alvorens de reinigingswerkzaamheden uit te voeren, dient u de stroomtoevoer te verbreken (door de stekker uit het stopcontact te nemen of de hoofdschakelaar van uw woning uit te schakelen)

Ontdooien

BELANGRIJK: let erop dat u het koelcircuit niet beschadigt.

Gebruik geen machanische of andere gereedschappen om het ontdooproces te versnellen, naar alleen die voorwerpen die worden aangeraden door de fabrikant.

De ontdooiing in het koelgedeelte geschiedt automatisch gedurende de werking van het apparaat. Het dooivater wordt opgevangen in een gootje en via de opening afgevoerd naar de buitenkant waar het automatisch verdampst. Het wordt aangeraden regelmatig de dooivaterafvoer te reinigen (zie fig. 1) om te voorkomen dat het water op de bodem van de koelkast lekt in plaats van naar buiten te worden afgevoerd.

De bewaarruimte moet ontdooid worden wanneer de ijslaag in de verdamper ongeveer 7-8 mm dik is. Hiervoor de thermostaatknop op "●" afstellen en de deur open laten totdat de ijslaag volledig is gesmolten.

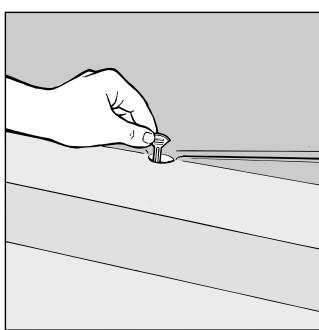
Het dooivater kan worden opgevangen zoals aangegeven in fig. 2.

Vervolgens de natte delen drogen en het apparaat weer in werking stellen door de thermostaat opnieuw op de voorafgaande stand te plaatsen.

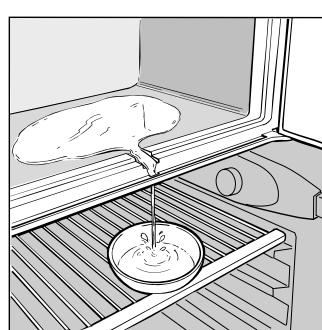
Voor snellere ontdooiing van het conserveervak kunt u hierin een bak lauw water plaatsen.

OPGELET: tijdens de ontdooitijd wordt aangeraden de diepvriesprodukten in krantepapier te wikkelen en op een koele plaats te leggen.

Aangezien temperatuurverhoging altijd nadelig is voor de bewaartijd, dienen de waren bij voorkeur binnen zo kort mogelijke tijd te worden genuttigd.



Afb. 1



Afb. 2

Het reinigen en speciaal onderhoud

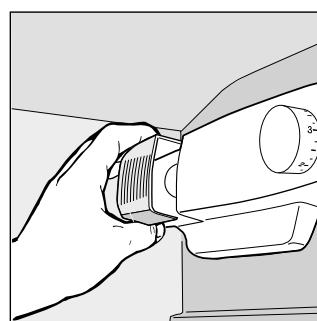
- Uw apparaat is vervaardigd van hygiënische materialen die geen geuren doorgeven, maar teneinde deze kwaliteit te behouden moeten de etenswaren altijd goed verpakt en afgedekt zijn, zodat er geen vlekken ontstaan die moeilijk te verwijderen zijn of geuren ontwikkelen.

- Alleen water met soda. Voor het reinigen van de binnenvlakken moet een spons met water en soda worden gebruikt welk ook een goed ontsmettingsmiddel is. Als u dit niet in huis heeft kunt u ook een neutrale zeep gebruiken.

- Wat niet te gebruiken. Nooit schuurmiddelen, nooit bleekmiddelen, nooit ammoniak. Strikt verboden zijn ook oplosmiddelen en dergelijken.

- Als de koelkast lang niet gebruikt wordt. Gedurende de zomer-vakantie, als u besluit de koelkast of vrieskast op non-actief te zetten, moet de binnenvlakken worden gereinigd en de deur of deuren open worden gezet, om te vermijden dat er nare luchtjes of schimmel zouden ontstaan.

- Het vervangen van het lampje. De lamp voor de binnenvluchting bevindt zich in het achterste deel van het thermostaatkastje. Voor het vervangen dient u de oude lamp los te schroeven en een nieuwe lamp van hoogstens 15 W aan te brengen, zoals aangegeven in afb. 3.



Afb. 3

Problemen?

De koelkast werkt niet

Heeft u gecontroleerd of:

- de hoofdschakelaar van het huis is uitgeschakeld;
- de stekker goed in het stopcontact zit;
- het stopcontact in orde is;
- probeer een ander stopcontact.

De koelkast koelt niet goed

Heeft u gecontroleerd of:

- de deur goed sluit of dat de pakking versleten is
- de deur te vaak wordt geopend;
- de temperatuurknop op de juiste stand staat;
- de koelkast te vol is.

In de koelkast worden de etenswaren te koud

Heeft u gecontroleerd of:

- de temperatuurknop op de juiste stand staat.
- de etenswaren de achterkant van het apparaat (het koudste gedeelte) aanraken.

De motor functioneert constant

Heeft u gecontroleerd of:

- de deur goed is gesloten of dat hij vaak open is geweest;
- de buitentemperatuur erg hoog is.

Het apparaat maakt teveel lawaai

Heeft u gecontroleerd of:

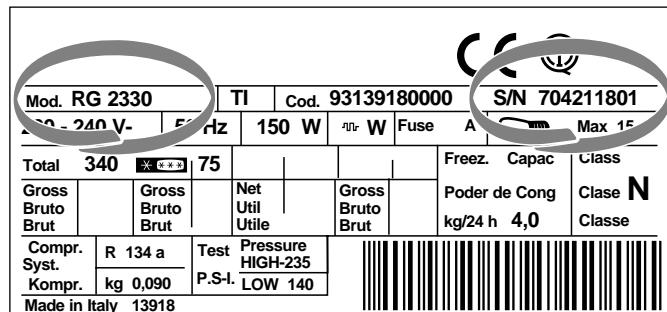
- de koelkast goed waterpas staat;
- de koelkast tussen meubels of voorwerpen staat die trillen en lawaai maken;
- het verkoelingsgas binnenin maakt een licht geluid ook wanneer de compressor niet in werking is (dit is geen defect).

Er is water op de bodem van de koelkast

Heeft u gecontroleerd of:

- het gat van de afvoer van het dooiwater verstopt is.

Als ondanks alle controles het apparaat niet functioneert en het door u geconstateerde gebrek er nog steeds is, wend u zich dan tot een erkende installateur met deze informatie: het soort gebrek, het codenummer van het model (Mod.) en de betreffende nummers (S/N) op het typeplaatje dat zich linksonder naast de groentenlade bevindt (zie de hiervolgende voorbeelden).



Wend u nooit tot een niet bevoegde installateur en weiger altijd niet-originele onderdelen.

Merloni Elettrodomestici spa

Via Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN) Italy
tel. +39 0732 6611
www.merloni.com