

# ZANUSSI

REFRIGERATEUR  
CONGELATEUR  
REFRIGERADOR  
CONGELADOR  
FRIDGE-FREEZER  
FRIGORIFICO  
E CONGELADOR  
ZA 32 S ZA 32 Y  
ZA 32 N ZA 32 W

NOTICE D'UTILISATION  
LIBRO DE INSTRUCCIONES  
INSTRUCTION BOOKLET  
MANUAL DE INSTRUÇÕES

En cas de dysfonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), **veuillez consulter** :

- **L'Assistance Technique Consommateurs**  
pour toutes questions techniques.

ou

- **Le Service Conseil Consommateurs**  
pour toutes questions ou informations concernant l'utilisation de votre appareil ou pour toutes autres questions commerciales.

Vous trouverez ci-dessous les coordonnées de ces deux services.

En cas d'intervention sur votre appareil,  
exigez du Service Après-Vente  
les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.



En appelant un Service Après-Vente,  
indiquez-lui toutes les références et numéros ( PNC, N° de série, ... ).  
Ces indications figurent sur la plaque signalétique.

**Questions Techniques**  
**Assistance Technique Consommateurs**  
**ZANUSSI**

**B.P. 20139 - 60307 SENLIS Cedex**

**Tél : 03 44 62 27 78**

**e-mail : zanussi.frs@notes.electrolux.fr**

permanence tél. du lundi au vendredi de 8 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 18 h 00

**Choisir un nouvel appareil et/ou conseils d'utilisation**  
**Service Conseil Consommateurs**  
**ZANUSSI**

**B.P. 50142 - 60307 SENLIS Cedex**

**Tél : 03 44 62 29 99 - Fax : 03 44 62 21 54**

**e-mail : zanussi-scc.fau@notes.electrolux.fr**

permanence téléphonique du lundi au vendredi de 8 h 30 à 18 h 00



# SOMMAIRE

## A l'attention de l'utilisateur

### Avertissements importants

#### Utilisation

Mise en service	6
Bandeau de commande	6
Le thermostat	6
Emplacement des denrées	7
Compartiment réfrigérateur	7
Éléments modulables	8
Commande de température ambiante	8
Compartiment congélateur	9
Conservation des produits	9
Fabrication des glaçons	9
Démoulage des glaçons	9

#### Guide de congélation

#### Entretien et nettoyage

Dégivrage	19
Nettoyage	20
Remplacement de l'ampoule	20
En cas d'absence prolongée ou de non-utilisation	20
En cas d'arrêt de fonctionnement	20

#### En cas d'anomalie de fonctionnement

#### Conditions de garantie

#### Service après vente

## A l'attention de l'installateur

### Caractéristiques techniques

#### Installation

Emplacement	23
Fixation des entretoises arrière	23
Branchement électrique	24

#### Réversibilité des portes

4	<b>Caractéristiques techniques</b>	23
6		
6	<b>Installation</b>	23
6	Emplacement	23
6	Fixation des entretoises arrière	23
7	Branchement électrique	24
7		
8	<b>Réversibilité des portes</b>	25
8		
9		
9		
9		
9		
10		
19		
19		
20		
20		
20		
20		
21		
22		
22		

### Comment lire votre notice d'utilisation ?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice d'utilisation.



Instructions de sécurité



Description d'opérations étape par étape



Conseils et recommandations



Informations liées à la protection de l'environnement

## **i** AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

**Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.**

**Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.**

### Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballer-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Ne consommez pas certains produits tels que les bâtonnets glacés dès leur sortie de l'appareil; la température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures.
- Les réfrigérateurs et / ou congélateurs ménagers sont destinés uniquement à la conservation et / ou congélation des aliments.
- Si la température ambiante est inférieure ou égale à 12°C, les performances du compartiment congélateur ne seront plus assurées. Ceci est aussi valable lorsque l'interrupteur de température ambiante est basculé (si votre appareil en est équipé)
- Un produit décongelé ne doit jamais être recongelé.
- Suivez les indications du fabricant pour la conservation et / ou congélation des aliments.
- Dans tous les appareils de réfrigération et congélation certaines surfaces peuvent se couvrir de givre. Suivant le modèle, ce givre peut être éliminé automatiquement (dégivrage automatique) ou bien manuellement.

- N'essayez jamais d'enlever le givre avec un objet métallique, vous risqueriez d'endommager irrémédiablement l'évaporateur rendant du même coup l'appareil inutilisable. N'employez pour cela qu'une spatule en plastique.
- Ne décollez pas les bacs à glaçons avec un couteau ou tout autre objet tranchant.
- Ne placez ni bouteilles ni boîtes de boissons gazeuses dans le congélateur/compartiment à basse température, elles pourraient éclater.
- Débranchez toujours la prise de courant avant de procéder au nettoyage intérieur et extérieur de l'appareil et au remplacement de la lampe d'éclairage (pour les modèles qui en sont équipés).

### Stockage des denrées dans les réfrigérateurs et règles d'hygiène alimentaire

La consommation croissante de plats préparés et d'autres aliments fragiles, sensibles en particulier au non-respect de la chaîne de froid (1) rend nécessaire une meilleure maîtrise de la température de transport et de stockage de ces produits. A la maison, le bon usage du réfrigérateur et le respect de règles d'hygiène rigoureuses contribuent de façon significative et efficace à l'amélioration de la conservation des aliments.

### Maîtrise de la température

- Stockez les aliments les plus sensibles dans la zone la plus froide de l'appareil, conformément aux indications figurant dans cette notice.
- Attendez le complet refroidissement des préparations avant de les stocker (ex: soupe).
- Limitez le nombre d'ouvertures de la porte.
- Positionnez la commande de réglage du thermostat de façon à obtenir une température plus basse. Ce réglage doit se faire progressivement afin de ne pas provoquer le gel des denrées.
- **La mesure de la température** dans une zone (sur une clayette, par exemple) peut se faire au moyen d'un thermomètre placé, dès le départ, dans un récipient rempli d'eau (verre). Pour avoir une représentation fidèle de la réalité, lisez la température sans manipulation des commandes ni ouverture de porte.

## Respect des règles d'hygiène alimentaire

- Retirez les emballages du commerce avant de placer les aliments dans le réfrigérateur (exemple: emballage des packs de yaourts, des packs de lait ).
- Emballez systématiquement la nourriture pour éviter les échanges de bactéries entre aliments.
- Disposez les aliments de telle sorte que l'air puisse circuler librement autour.
- Consultez la notice d'utilisation de l'appareil en toutes circonstances et en particulier pour les conseils d'entretien.
- Nettoyez fréquemment l'intérieur du réfrigérateur en utilisant un produit d'entretien doux sans effet oxydant sur les parties métalliques.


1 ) Chaîne de froid: maintien sans rupture de la température requise d'un produit, depuis sa préparation et son conditionnement jusqu'à son utilisation par le consommateur.

## Installation

- Assurez-vous, après avoir installé l'appareil, que celui-ci ne repose pas sur le câble d'alimentation.  
**Important:** en cas de dommage au câble d'alimentation, il faudra le remplacer avec un câble spécial ou un ensemble disponibles chez le fabricant ou le service technique après-vente.
- L'appareil se réchauffe sensiblement au niveau du condenseur et du compresseur. Veillez à ce que l'air circule librement tout autour de l'appareil. Une ventilation insuffisante entraînerait un mauvais fonctionnement et des dommages sur l'appareil.
- Suivez les instructions données pour l'installation.
- Après la livraison attendez 2 heures avant de brancher l'appareil pour que le circuit frigorifique soit stabilisé.
- Cet appareil est lourd. Faites attention lors de son déplacement.

**Veillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous vous remercions de votre attention.**

## Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

- **Le système frigorifique et l'isolation de votre appareil ne contiennent pas de C.F.C. contribuant ainsi à préserver l'environnement.**
- **Si vous vous débarrassez de votre appareil, veillez à ne pas détériorer les circuits frigorifiques.**
- Cet appareil est muni de fermetures magnétiques. S'il remplace un appareil équipé d'une fermeture à ressort, nous vous conseillons de rendre celle-ci inutilisable avant de vous en débarrasser, ceci afin d'éviter aux enfants de s'enfermer dans l'appareil et de mettre ainsi leur vie en danger. Veillez également à couper le câble d'alimentation électrique au ras de l'appareil.

**En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT".** Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter l'**Assistance Technique Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après-Vente.

**En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après-vente les pièces de rechange certifiées Constructeur**



# UTILISATION

## Mise en service

Votre appareil étant destiné au stockage des aliments, prenez la précaution de nettoyer l'intérieur avec de l'eau tiède et un savon inodore (produit utilisé pour la vaisselle) avant toute utilisation.

Rincez et séchez soigneusement.

Attendez 2 heures avant de brancher votre appareil et de procéder au réglage du thermostat.

## Le thermostat

Il commande:

1. La mise en marche et l'arrêt de l'appareil. Le repère «0» correspond à la position "arrêt" des deux compartiments.
2. Le réglage de la température à l'intérieur des deux compartiments.

Le repère 6 correspond à la position la plus froide.

**A la mise en service de l'appareil ou après un arrêt prolongé**

### 1. Si vous utilisez le compartiment congélateur

Placez le thermostat sur la position 6 pendant 2 heures environ, avant d'introduire les produits surgelés ou congelés dans le compartiment congélateur.

Ramenez ensuite le thermostat sur la position d'utilisation normale.

### 2. Si vous n'utilisez pas immédiatement le congélateur:

Les repères de 1 à 6 étant des repères extrêmes, effectuez un premier réglage sur une position intermédiaire (3 ou 4) en tenant compte des remarques ci-dessous. Ensuite, seule votre expérience vous permettra de déterminer la position convenant le mieux.

A la 1 ère utilisation du compartiment congélateur:

Placez directement les produits surgelés ou congelés dans le compartiment congélateur.

Ne modifiez la position du thermostat que progressivement.

### Remarque 1:

**La température à l'intérieur de l'appareil est fonction de plusieurs facteurs, tels que la température ambiante, la quantité de denrées stockées, la fréquence d'ouverture des portes, etc... Prenez ces facteurs en considération lors du réglage du thermostat.**

### Remarque 2:

**Si l'évaporateur (paroi du fond du réfrigérateur) se couvre anormalement de givre (appareil trop chargé, température ambiante élevée, thermostat sur une position élevée, ouvertures fréquentes de la porte), ramenez progressivement la manette du thermostat sur une position inférieure jusqu'à obtenir de nouveau des périodes d'arrêt du compresseur. En effet, le dégivrage automatique du compartiment réfrigérateur ne s'effectue que si le compresseur s'arrête par intermittence.**

## Espaçadores posteriores

Na bolsinha da documentação encontram-se dois espaçadores que não de ser montados nos cantos superiores da parte traseira.

**Desapertar os parafusos, inserir o espaçador debaixo da cabeça do parafuso e voltar a apertar.**

## Reversibilidade das portas

Antes de qualquer operação tire a ficha da tomada de corrente.

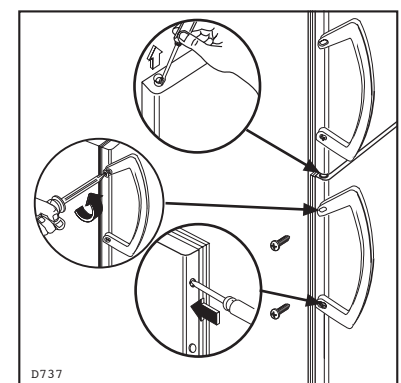
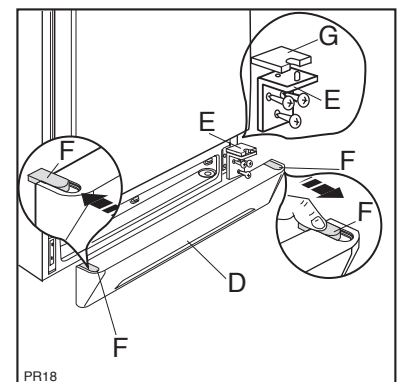
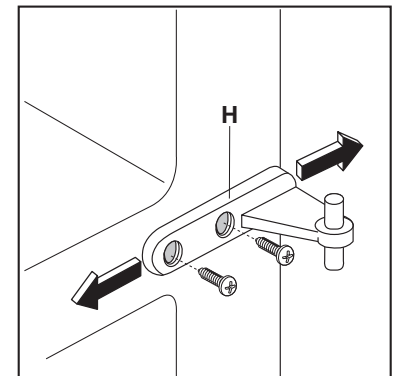
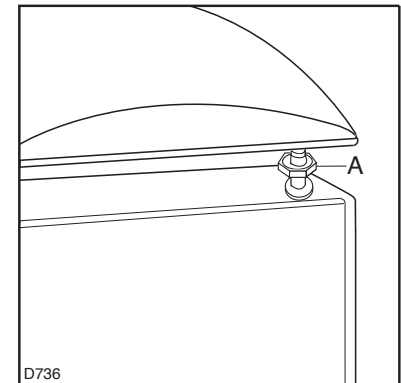
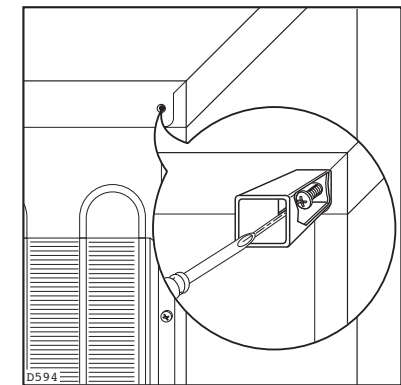
Para a inversão aja da seguinte maneira:

1. retire a grelha de ventilação (D) fixada a pressão na máquina;
2. desmonte a tampa do furo (G) e a dobradiça inferior (E) desaparafusando os três parafusos que a fixam;
3. tire a porta inferior extraíndo-a da dobradiça intermédia;
4. desmonte a dobradiça intermédia (H);
5. tire a porta superior extraíndo-a do perno superior (A);
6. desaparafuse o perno superior (A) e volte a montá-lo no lado oposto;
7. retire as duas tampas das portas (se presentes), livrando assim os furos para os pernos da dobradiça, e voltar a montá-las nos lados opostos; volte a montar a porta superior;
8. volte a montar a dobradiça intermédia no lado oposto;
9. com uma chave de 10 mm desaperte o perno da dobradiça (E) e volte a montá-lo no lado oposto da própria dobradiça;
10. volte a montar a dobradiça inferior (E) no lado oposto utilizando os parafusos retirados precedentemente; insira a tampa do furo (G) na dobradiça inferior. Retire a tampa do furo (F) da grelha de ventilação (D) empurrando-a no sentido indicado pela seta e volte a montá-la no lado oposto;
11. volte a montar a porta inferior;
12. volte a montar a grelha de ventilação (D) inserindo-a a pressão;
13. desaperte os puxadores. Volte a montá-los no lado oposto depois de furadas as tampas com um punção. Cubra os furos que ficaram livres com as tampas contidas no envelope da documentação.

Para alinhar as portas, pode agir na dobradiça intermédia (H), regulando-a em horizontal, com o auxílio de um utensílio, depois de desapertados os dois parafusos (veja a figura).

### Atenção

**Depois de mudado o sentido de abertura da porta, controle se a vedação magnética fica pegada ao móvel. Nesse caso, pode esperar pela natural recuperação da vedação ou tornar mais rápido esse processo aquecendo a parte interessada com um normal secador de cabelos.**



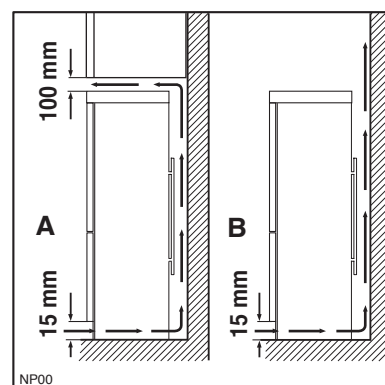


# INSTALAÇÃO

## Colocação

Coloque o aparelho longe de qualquer fonte de calor (aquecimento, fogões, ou raios solares demasiado intensos).

Verifique que nas partes posterior, superior e inferior o ar pode circular livremente. Para um melhor funcionamento verifique que a parte superior têm pelo menos 100 mm de distancia de algum móvel suspenso por cima do aparelho (A). A solução preferível é indicada na Fig. B (sem móvel). Um ou vários pés niveladores situados na base têm a função de nivelar o aparelho correctamente.



## Ligação eléctrica

Verifique, antes de ligar o aparelho, se a voltagem e a frequência indicadas na placa sinalética correspondem às da sua rede. Tolerância admitida na voltagem nominal:  $\pm 6\%$ . Para a adaptação do aparelho a voltagens diferentes, é indispensável a adunção de um auto-transformador de uma potência adequada.

**Verifique se a tomada de corrente da parede está em bom estado e apta a receber a ficha do fio de alimentação do aparelho.**

Esta última está conforme às normas em vigor e possui uma entrada para a ligação à terra. Essa ficha pode ser ligada a qualquer tomada de corrente desde que esta tenha uma ponta de ligação à terra. No caso em que a tomada não tenha a ligação à terra, ligar o aparelho a uma instalação de ligação à terra separada, conforme as normas em vigor, consultando para isso um técnico especializado.

**A Casa Construtora declina toda e qualquer responsabilidade no caso de esta norma contra os acidentes não ser cumprida e se verificarem acidentes originados por deficiente ligação à terra, ou falta dela.**

Este aparelho está conforme as seguintes Directrizes Comunitárias:

- 87/308 de 2/6/87 respeitante à supressão das interferências radio-eléctricas.
- 73/23 CEE 19/02/73 (Baixa Tensão) e sucessivas modificações;
- 89/336 CEE 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e sucessivas modificações.

## Emplacement des denrées

### La zone la plus froide

Vous obtiendrez une meilleure conservation de vos aliments si vous les placez dans la zone de froid convenant le mieux à leur nature. **La zone la plus froide se situe au niveau de la clayette inférieure en verre.**

Emplacements	Produits
<b>Compartiment congélateur</b>	Bacs à glaçons, produits surgelés et congelés, desserts glacés, produits frais à congeler.
<b>Compartiment réfrigérateur: Clayettes supérieure et centrales</b>	Aliments cuits, entremets et toutes denrées à consommer assez rapidement. Fromages frais, charcuterie.
<b>Clayette inférieure en verre</b>	Viandes, volailles, gibiers et poissons crus Temps maximum de conservation: 1 à 2 jours.
<b>Bac à légumes</b>	Légumes frais, fruits.
<b>Contre-porte</b>	Les balconnets recevront, en bas, les bouteilles, puis en remontant les produits de faible volume et d'emploi courant (crème, yaourts...). Le beurre, les fromages cuits et les oeufs trouveront leur place dans les casiers ou étagères appropriés.

**Remarques:** Les bananes, les pommes de terre, l'ail et les oignons ne se conservent pas au réfrigérateur. Les fromages fermentés ne seront mis au réfrigérateur que si l'on désire arrêter leur maturation. Ils devront alors être soigneusement enveloppés.

## Compartiment réfrigérateur

### **i** Nos conseils

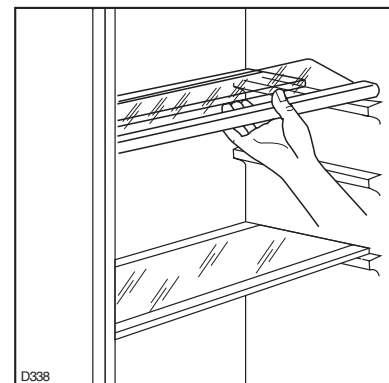
- N'entreposez que des aliments frais, nettoyés et enfermés dans des emballages ou récipients appropriés de qualité alimentaire (il en existe de nombreux modèles dans le commerce).
- Respectez les conseils pour le stockage des denrées, et les règles d'hygiène alimentaire donnés au paragraphe "Avertissements importants".
- Afin de permettre une circulation d'air correcte, ne couvrez jamais les clayettes de papier ou de feuilles en plastique.

## Eléments modulaires

### Clayettes

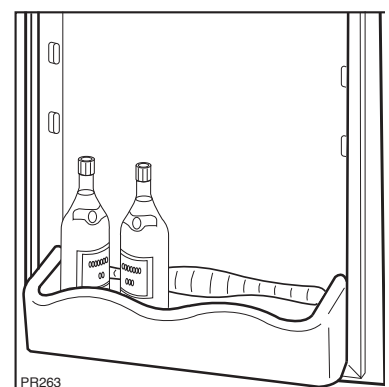
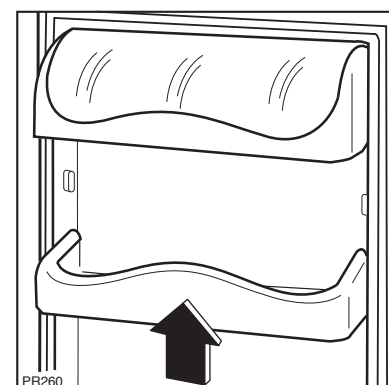
Les glissières se trouvant sur les parois de la cuve permettent de positionner les clayettes à différentes hauteurs.

Pour une meilleure utilisation de l'espace vous pouvez superposer les demi-clayettes avant aux demi-clayettes arrière.



### Balconnets

Il est possible de modifier la position en hauteur des balconnets sur la contre-porte selon vos besoins et le volume des denrées à stocker. Pour les enlever poussez-les vers le haut.

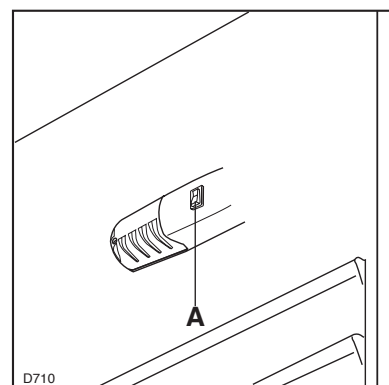


### Commande de température ambiante

Si la température ambiante est inférieure à +16°C, appuyez sur la commande.

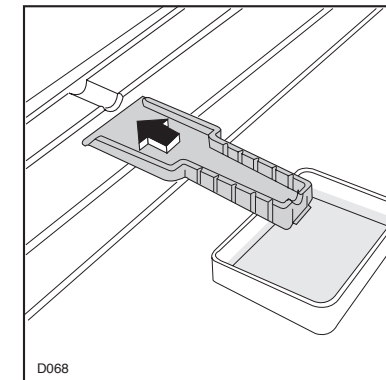
Le voyant (A) s'allume.

(Voir chapitre "Avertissements importants".)



Para uma descongelação completa do compartimento ❄❄❄❄ proceda da seguinte forma:

1. Retire todos os alimentos e envolva-os em varias folhas de papel de jornal e coloque-os no lugar mais frio que possuir. Coloque o termostato na posição "O"
2. Deixe a porta do compartimento aberta.
3. Coloque o raspador na parte central inferior, como se indica na figura e coloque por baixo um recipiente para a água de descongelação escorrer.
4. Depois desta operação conserve o raspador de plástico para utiliza-lo futuramente, e se-tue o congelador cuidadosamente
5. Ligue o aparelho na posição de congelação rápida. Passadas três horas, o congelador está pronto para conservar os alimentos.



### ⚠ Importante

Um aumento de temperatura nos alimentos durante a remoção do gelo pode diminuir o tempo de conservação dos alimentos. Nunca utilize instrumentos pontiagudos para retirar o gelo, pois pode danificar o congelador.

## ASSISTÊNCIA TÉCNICA E PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

Se o aparelho não funcionar verifique:

- Se a ficha está bem introduzida na tomada e se há corrente na rede.
- Se o botão do termostato está na posição correcta.

No caso de haver vibrações ou ruídos verifique se o aparelho está em contacto com moveis que podem transmitir ou ampliar ruídos e vibrações.

Se depois de todas estas verificações o problema persistir dirija-se ao seu vendedor ou o serviço de assistência mais perto da sua residência.



# MANUTENÇÃO

**⚠ Antes de qualquer intervenção no aparelho, aconselhamos que se desligue a tomada de corrente.**

## Paragem prolongada

No caso de se ausentar por um período prolongado, desligue a tomada de corrente, esvazie, degele e limpe o aparelho.

Mantenha as portas entre-abertas durante toda a não utilização, para facilitar a circulação do ar no interior e evitar a formação de cheiros desagradáveis.

## Lâmpada de iluminação

A lâmpada de iluminação do compartimento de refrigeração pode ser alcançada da seguinte maneira:

- desaperte os parafusos de fixação do difusor da luz,
- desengate a parte móvel como indicado na figura.

No caso em que, com a porta aberta, a lâmpada não acender, controle que esteja bem apertada; se o problema permanecer, substitua a lâmpada por outra de igual potência.

A potência está indicada no difusor.

## Remoção de gelo

O gelo do refrigerador elimina-se automaticamente a cada paragem do compressor. A água escorre de um cano para um recipiente na parte posterior do aparelho, onde depois evapora.

Limpe periodicamente o orifício de descarga do gelo derretido, que está colocado na parte central do canal adequado do refrigerador, para evitar que a água caia nos alimentos.

Utilize para isso o utensílio que está introduzido no orifício

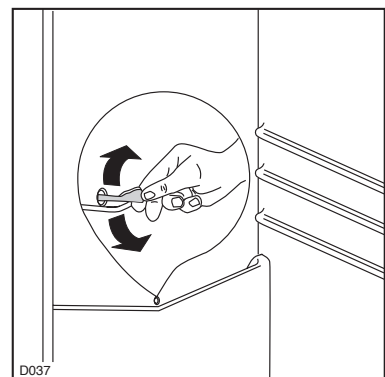
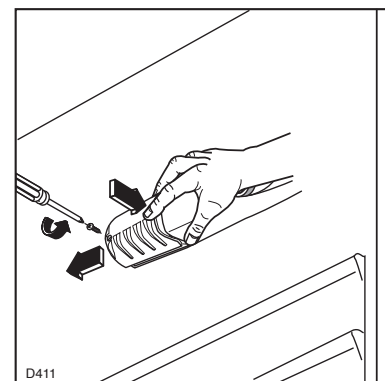
O compartimento congelador **❄❄❄❄** colore-se progressivamente de gelo, este deve ser eliminado com um raspador de plástico fornecido com o aparelho, quando ultrapassar 4mm. Para fazer esta operação desligue o aparelho e retire todos os alimentos do seu interior.

Não utilize utensílios metálicos para tirar o gelo, pois estes podem danificar o aparelho.

Se a parede do congelador estiver com uma espessa camada de gelo é necessário proceder a uma descongelação completa.

## Limpeza periódica

Lave as paredes e acessórios com água tédida e bicarbonato de soda. Enxague e seque cuidadosamente; limpe o condensador e o motorcompressor com uma escova ou um aspirador. Esta operação vai melhorar o funcionamento com conseguinte poupança de energia.



## Compartimento congelador

### Comment congeler

Votre appareil porte le sigle normalisé **❄❄❄❄** 4 étoiles c'est-à-dire qu'il vous permet de congeler vous-même des denrées fraîches et des plats cuisinés.

Congeler un aliment, c'est abaisser le plus rapidement possible sa température "à coeur" à -18°C.

Pour cela, il n'est pas nécessaire de régler le thermostat sur une position différente de celle employée en fonctionnement normal.

Toutefois, si vous désirez congeler plus rapidement, vous pouvez régler le thermostat sur une position plus élevée **en veillant à ce que la température ne descende pas en dessous de 0°C dans le compartiment réfrigérateur.**

A la mise en service de l'appareil ou après un dégivrage, nous vous conseillons d'attendre 2 heures avant d'introduire les produits frais dans le compartiment congélateur.

Si l'appareil est déjà en fonctionnement, ce délai n'est pas nécessaire.

Placez les aliments à congeler dans le tiroir supérieur.

**Attention:** Pour obtenir les meilleurs résultats vous devez tenir compte du pouvoir de congélation de votre appareil, c'est-à-dire de la quantité maximale de denrées que vous pouvez congeler par 24 heures.

**Le pouvoir de congélation de votre appareil est de 10 kg/24 heures.**

### Conservation des produits surgelés et congelés du commerce

Pour une bonne conservation des produits surgelés et congelés, la température à l'intérieur du compartiment congélateur doit être maintenue égale ou inférieure à -18°C.

Si l'on doit ranger de grandes quantités d'aliments, on peut enlever de l'appareil tous les tiroirs ou les paniers et placer directement les aliments sur les clayettes refroidissantes en faisant attention à ne pas dépasser la limite de charge **▼** se trouvant sur le côté du compartiment supérieur (là où il est prévu).

Assurez-vous que l'emballage des aliments est intact et qu'il ne présente aucune trace d'humidité, signe d'un début de décongélation.

Prévoyez un temps réduit au minimum pour leur transport du magasin d'alimentation à votre domicile. Utilisez des sacs isothermes (dans la mesure du possible).

Repérez la date de fabrication du produit, et respectez la durée de conservation indiquée par le fabricant.

Évitez d'ouvrir trop souvent la porte du compartiment congélateur et ne la laissez ouverte que le temps nécessaire.

Une augmentation de la température peut réduire sensiblement la durée de conservation des aliments.

**⚠ Ne consommez pas certains produits tels que les bâtonnets glacés dès leur sortie du compartiment congélateur, la température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures. Un produit décongelé doit être consommé dans le plus bref délai et ne jamais être recongelé, sauf s'il a été cuit entre-temps.**

## Fabrication des glaçons

La fabrication des glaçons s'effectue dans le compartiment congélateur.

Remplissez les bacs jusqu'aux trois-quarts de leur hauteur, de manière à permettre l'expansion de la glace.

Si votre eau est particulièrement riche en sels minéraux (calcaire notamment), remplissez vos bacs avec de l'eau minérale non gazeuse.

Les bacs en matière plastique vous assurent un démoulage plus facile. Si toutefois vous désirez obtenir des glaçons plus rapidement, nous vous conseillons d'utiliser des bacs métalliques que vous trouverez dans le commerce.

## Démoulage des glaçons

Le démoulage des bacs en matière plastique s'obtient par simple torsion.

Si vous utilisez des bacs métalliques, passez-les sous l'eau froide pour en faciliter le démoulage.

**⚠ Ne décollez jamais les bacs à glaçons avec un couteau ou tout autre objet tranchant, vous risquez de détériorer irrémédiablement l'évaporateur.**

## **i** GUIDE DE CONGELATION

**Préparez et emballez les aliments et congelez-les rapidement**

### Préparer

Les denrées congelées doivent conserver toutes leurs qualités d'origine. Pour cela, vous les préparerez comme si elles devaient être consommées immédiatement.

Les fruits et les légumes seront épluchés, nettoyés et blanchis si nécessaire, les volailles et les poissons, vidés et nettoyés, les viandes dégraissées (voir paragraphes correspondants). Chaque paquet doit être proportionné à l'importance de la consommation familiale de manière à être utilisé en une seule fois.

Des paquets de petites dimensions permettent d'obtenir une congélation rapide et uniforme.

### Emballer

Avant de mettre les aliments dans le congélateur, ils doivent être soigneusement et hermétiquement emballés de manière à éviter le dessèchement, l'oxydation et le transfert des odeurs.

Selon la nature des produits, vous choisirez l'emballage qui offre le meilleur contact entre l'aliment et les surfaces froides. Quel que soit le type d'emballage.

#### Il doit être:

- de qualité alimentaire
- inodore
- spécial congélation, c'est à dire résistant aux très basses températures
- imperméable à l'eau et à l'air.

#### Il doit pouvoir:

- être employé de telle sorte que l'air en soit éliminé aussi complètement que possible
- être clos de façon hermétique.

### Quel emballage choisir

#### Les récipients:

Rigides ou semi-rigides, ils conviennent aux fruits délicats, compotes et plats cuisinés.

#### Les boîtes en matière plastique:

Munies d'un couvercle assurant une fermeture hermétique, elles conviennent particulièrement à la congélation. Carrées ou rectangulaires, elles offrent un contact étroit avec les parois froides de l'appareil et permettent un rangement rationnel. Elles sont réutilisables.

**Les barquettes d'aluminium:** Il en existe de différentes formes et contenances. Leur couvercle aisé à mettre en place assure généralement une bonne étanchéité. Ces barquettes sont souvent réutilisables après avoir été bien nettoyées et ébouillantées.

**Les barquettes et gobelets en carton paraffiné:** s'emploient comme les barquettes en aluminium mais ne peuvent recevoir d'aliments chauds et ne sont pas réutilisables. Remarque: En congelant, les produits augmentent de volume; ne remplissez pas complètement les récipients.

**Les sachets:** Vous utiliserez de la même façon les gaines vendues en rouleau; elles permettent de réaliser des sachets à la demande en soudant l'une des extrémités à l'aide d'un appareil à thermosceller ou tout simplement en utilisant un fer à repasser.

Peu encombrants, en polyéthylène ou en rilsan, ils sont pratiques car ils épousent bien la forme des aliments. De différentes capacités, ils constituent l'emballage idéal des volailles et légumes peu fragiles.

Après avoir chassé l'air, ils sont fermés par un lien ou thermoscellés.

Certains sachets de qualité "à bouillir" offrent l'avantage supplémentaire de pouvoir être immergés dans l'eau bouillante pour en réchauffer le contenu. Les sachets ne sont pas réutilisables.

#### Les feuilles:

Comme les sachets, elles permettent d'obtenir des paquets qui épousent parfaitement la forme des aliments.

L'aluminium, le polyéthylène, le rilsan ou les films adhésifs peuvent être indifféremment employés à condition de toujours choisir la qualité "spécial congélation". Les paquets sont fermés par un double pliage dans chaque sens et maintenus par un ruban adhésif.

Les feuilles sont aussi utiles pour séparer les petites pièces de viande ou les tranches de poisson par exemple.

## **i** CONSELHOS

### Conselhos para a refrigeração

**Carne (de qualquer tipo):** envolva esses alimentos em sacos plásticos e coloque-as na divisão imediatamente acima das caixas para legumes.

**O período de conservação é de 1 a 2 dias, no máximo.**

**Alimentos cozidos, pratos frios, etc:** coloque-os, bem cobertos, numa prateleira qualquer.

**Frutas e legumes:** nas caixas de legumes depois de lavados.

**Bananas, batatas, cebola e alho, se não forem preparados, não se conservam no refrigerador.**

### Consejos para congelación

- Todos los productos por congelar tienen que ser frescos y de buena calidad.
- Los alimentos por congelar tienen que estar confeccionados en porciones suficientes al consumo familiar, para que puedan utilizarse en una sola vez.
- Las confecciones pequeñas permiten una congelación más rápida y uniforme. No hay que olvidar que una vez descongelados, la calidad de los alimentos se deteriora rápidamente.
- Los alimentos con bajo contenido de grasas se conservan mejor que los que tienen mucha grasa. La sal (allí donde se encuentre) reduce la duración de la conservación.
- Los alimentos por congelar tienen que encerrarse en bolsitas impermeables al aire o en recipientes especiales. Cierre cuidadosamente las bolsitas o los recipientes sacando todo el aire de su interior.
- No meta nunca en el congelador botellas o latas de bebidas gaseosas: podrían explotar.
- No introduzca nunca alimentos o líquidos calientes. No llene demasiado las bolsitas o los contenedores con tapa de los alimentos por congelar.
- No consuma ciertos productos apenas sacados del congelador (cubitos de hielo, etc.) porque la temperatura muy baja podría causar quemaduras.
- Ponga la fecha de congelación en cada bolsa o contenedor para controlar los tiempos de conservación.
- No abra nunca la puerta del congelador ni introduzca nuevos alimentos si está en fase de congelación rápida.

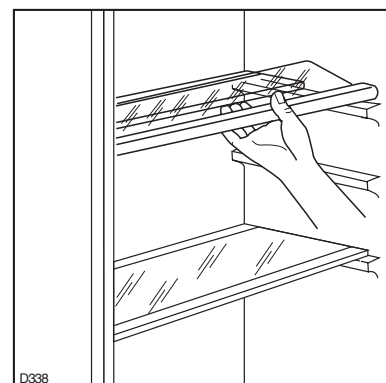
### Consejos para conservación de alimentos congelados

- Controle siempre la fecha de preparación indicada sobre los alimentos congelados comprados en las tiendas y respete los vencimientos.
- No abra la puerta del congelador muy a menudo y déjela abierta sólo el tiempo indispensable. Los aumentos innecesarios de temperatura reducen considerablemente la duración de conservación de los alimentos.
- Controle que todas las confecciones de alimentos congelados estén intactas; de no estarlo los alimentos podrían estropearse. Si las confecciones presentan signos de humedad o están hinchadas, quiere decir que los alimentos no han sido conservados correctamente y por lo tanto el producto ha perdido parte de su calidad de origen.
- Cuando se compran alimentos congelados, es aconsejable llevar una bolsa termoaislante. Se recomienda, asimismo adquirirlos al finalizar sus compras.
- Envuélvalos en papel de periódico y métalos en el congelador en cuanto llegue a su casa.
- Controle con atención el producto al comprarlo ya que los alimentos que se han descongelado, aun sólo parcialmente, no tienen que volver a congelarse sino que han de ser consumidos antes de transcurridas 24 horas.

## Prateleiras amovíveis

Nas paredes do compartimento há calhas que permitem colocar as prateleiras a diferentes alturas.

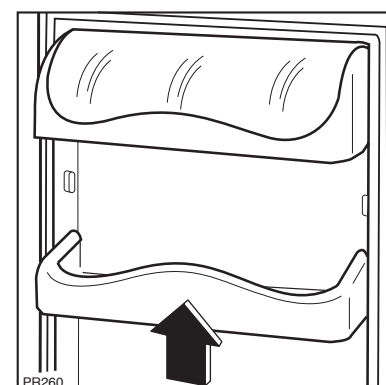
Para uma melhor utilização do espaço pode sobrepor as meias prateleiras anteriores às meias prateleiras posteriores.



## Contra - porta

Prateleiras amovíveis, que podem ser posicionadas a diferentes alturas.

Para as desencaixar movimente-as no sentido da seta. Para facilitar a limpeza a prateleira superior pode ser retirada com toda a facilidade se for movimentada no sentido das setas.



## Les accessoires complémentaires

### Ce sont principalement:

- des liens à armature métallique pour fermer sacs et sachets
- des rubans adhésifs résistant aux basses températures et pouvant recevoir des inscriptions.  
Liens et rubans se vendent au rouleau.
- des étiquettes autocollantes pour congélation et des marqueurs indélébiles pour identifier les emballages.

### L'étiquetage

L'identification des emballages est de première importance; elle doit indiquer la nature de l'aliment, le poids, la quantité ou le nombre de parts, la date de congélation et éventuellement la date limite d'utilisation (voir paragraphes "durée de conservation en mois").

**La durée de conservation varie selon la nature des aliments. Il est indispensable de tenir à jour un inventaire des denrées congelées afin de les consommer dans un ordre correct.**

## Comment décongeler

La décongélation est une phase très importante car c'est souvent d'une décongélation mal menée que viennent toutes les déceptions. Chaque aliment, selon sa nature, sa forme ou simplement la recette prévue, demande que l'on choisisse la méthode de décongélation la mieux adaptée.

En règle générale, sachez que la plus mauvaise des méthodes est la décongélation à l'air ambiant, favorable au développement microbien. La meilleure étant, chaque fois que cela est possible, "la décongélation cuisson", qui de plus apporte un gain de temps certain.

**Ne recongelez jamais un aliment décongelé, sauf un aliment cru qui aura été cuit entre-temps.**

## Décongélation et cuisson simultanées

Tous les produits à consommer cuits, s'ils ne sont pas trop volumineux peuvent être cuits sans décongélation préalable:

Les légumes dans l'eau bouillante, les poissons dans la friture ou au court bouillon, les viandes à rôtir dans la cocotte ou au four, les petites pièces directement sur le gril ou dans la poêle.

La seule précaution à prendre pour les viandes et les poissons est de les cuire à plus faible température et d'augmenter le temps de cuisson de 50% environ.

Pour les pièces volumineuses (grosses volailles par ex.), il est préférable de les décongeler au moins partiellement au réfrigérateur ou mieux au four à micro-ondes avant de procéder à leur cuisson.

## Décongélation au réfrigérateur

Ce procédé, conseillé pour les pièces de viande ou les volailles volumineuses, convient aussi à la décongélation des produits à consommer crus, tels que les fruits, le beurre...

Selon la nature et l'épaisseur des produits, la durée de décongélation peut varier de 2 à 20 heures. Dans ce cas vous laisserez le produit dans son emballage de congélation.

## Décongélation aux micro-ondes

On ne peut aujourd'hui parler de décongélation sans évoquer le four à micro-ondes. Il est indéniablement le complément idéal du congélateur. La décongélation aux micro-ondes est très rapide, ce qui offre le double avantage d'éviter la contamination microbienne et de permettre l'utilisation quasi immédiate des produits congelés. Par exemple: un poulet de 1 kg demande environ 15 heures pour être décongelé dans un réfrigérateur et seulement 20 minutes dans un four à micro-ondes.

## CONSEILS DE PREPARATION

### Pour la congélation et décongélation

#### FRUITS

Il convient d'être particulièrement vigilant pour la congélation des fruits car ils sont délicats.

#### Fruits qui noircissent

##### - Solution 1

- La couleur des poires, pommes et pêches s'altère très vite lorsqu'on les épluche, les coupe ou les dénoyaute.
- Pelez et coupez les fruits. Dénoyautez-les si nécessaire.
- Remplissez un récipient d'eau + 1 jus de citron.
- Mettez-y les fruits lorsqu'ils sont pelés et coupés.
- Préparez-les ensuite avec une solution d'eau sucrée + 2 jus de citron pour un litre d'eau ou un sirop (voir solution 4).



## Fruits au sucre cristallisé

### -Solution 2

- Mettez les fruits lavés dans un plat. Ils doivent rester mouillés
- Saupoudrez de sucre (1 volume de sucre pour 3 volumes de fruits) 300 gr/kg fruits.
- Retournez les fruits avec beaucoup de précautions pour une bonne répartition du sucre.
- Congelez ensuite les fruits saupoudrés de sucre.

### Solution d'eau sucrée

#### - Solution 3

- Délayez 650 gr de sucre dans un litre d'eau (solution à 40%).
- Mettez les fruits dans des boîtes, gobelets, saladiers "spécial congélation".
- Recouvrez complètement de cette solution qui doit être aussi froide que possible.
- Mettez à congeler (fruits au sirop).

## Fruits au sirop

### - Solution 4

- Faites dissoudre 800 gr de sucre dans 1/2l d'eau pour obtenir environ 1 litre de sirop.
- Portez à ébullition.
- Ajoutez-y 1 jus de citron (par litre de sirop) et versez sur les fruits.
- Laissez refroidir et congelez l'ensemble "fruits au sirop".

## Décongélation

La décongélation des fruits doit s'effectuer au réfrigérateur (ou au four à micro-ondes pour la préparation des compotes).

## ABRICOTS

- bien mûrs - fermes - frais

Lavez-les et coupez-les en 2. Dénoyautez-les. Pelez-les. Placez-les dans un saladier et arrosez-les d'un jus de citron.

Congelez-les en les préparant avec les solutions 3 ou 4.

- Si vous ne pelez pas les abricots, trempez-les pendant 1/2 heure dans l'eau bouillante afin que la peau se ramolisse pendant la congélation. Faites-les ensuite refroidir.
- Meilleur résultat avec la solution d'eau sucrée.

## CERISES

- mûres à point - fermes - non écrasées

Triez-les, lavez-les, équeutez-les et dénoyautez-les. Congelez-les nature ou avec la solution 2 étalées sur un plateau\* ou préparez-les avec la solution 3 ou 4.

- Utilisez-les nature, pour la préparation de tartes et saupoudrez les cerises de sucre vanillé après cuisson.

## FRAISES

- petites ou moyennes - fermes - très parfumées

- fraîches - non écrasées - cueillies du jour

Lavez-les. Faites-les égoutter avec précaution pour ne pas les endommager. Otez-leur le pédoncule. Congelez-les nature ou avec la solution 2, étalées sur un plateau\*.

- Utilisez-les à l'état surgelé comme garniture de gâteaux ou tartes.
- Décongelez lentement au réfrigérateur.
- Les fraises décongelées sont très fragiles. Utilisez-les avec précaution.

## FRAMBOISES

- fermes - mûres à point - bien parfumées - non écrasées - fraîches - bien colorées - cueillies du jour

Lavez-les avec beaucoup de précaution. Equeutez-les et égouttez-les sur une feuille de papier absorbant. Pour les tartes, congelez-les posées côte à côte sur un plateau puis rangez-les. Pour les charlottes et les entremets, saupoudrez-les de sucre + 1 jus de citron, posées côte à côte sur un plateau\*. Très bons résultats. Très bonne qualité après congélation. Comme les fraises, les framboises doivent être cueillies par ciel dégagé, le temps orageux est très néfaste à leur conservation.

## GROSEILLES ROUGES, BLANCHES ou CASSIS

- bien mûrs - fermes - non avariés - frais - parfaitement sains

Lavez-les, équeutez-les. Egouttez-les sur un papier absorbant. Congelez-les nature, étalés sur un plateau\* ou avec une des préparations à base de sucre (voir solutions 2, 3 ou 4).

- Pour les glaces et les coulis, passez-les en purée. Les cassis et groseilles sont sensibles aux manipulations. Il faut les cueillir avec précaution et avant que le soleil ne commence à chauffer.

## Descongelación de los alimentos congelados

Antes de utilizar los alimentos congelados, se pueden descongelar en el frigorífico (carne, pescado, etc.) o a temperatura ambiente (los otros alimentos), depende del tiempo disponetele para la operación.

Los alimentos congelados confeccionados en porciones pequeñas o separadas pueden cocinarse directamente sin tener que descongelarlos; en este caso, naturalmente, el tiempo de cocción necesario será algo más largo que el habitual.

## Cubitos de hielo

El congelador está dotado de dos bandejas para la formación de cubitos de hielo. Dichas bandejas hay que llenarlas con agua potable y colocarlas en el congelador. Se recomienda no emplear utensilios metálicos para despegar les bandejas.

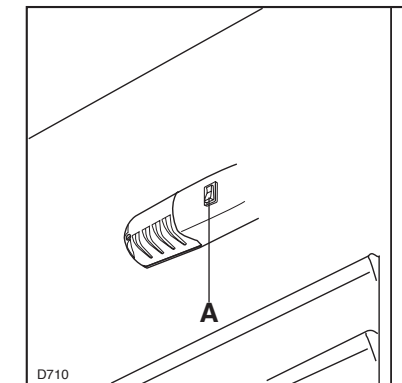
## Refrigeração dos alimentos

Para obter um melhor rendimento do seu aparelho: reparta as provisões de maneira a que o ar possa circular, facilmente, à volta delas;

- não introduza, na caixa, alimentos ainda quentes ou líquidos em evaporação;
- cubra os alimentos, de especial modo se são aromáticos;

## Interruptor de regulação

Com una temperatura ambiente inferior a + 16°C o interruptor (A) deve estar carregado (o indicador luminoso incorporado acende).



# USO E FUNCIONAMIENTO

## Limpeza das partes internas

Estando o aparelho convenientemente instalado, antes de o utilizar, aconselhamos a sua limpeza cuidadosa com água tédida e sabão neutro para retirar o cheiro característico do “novo”.

 **Não utilize detergentes ou pós abrasivos, que podem danificar os acabamentos. Enxague e seque cuidadosamente.**

## Arranque

Terminada a operação de limpeza, ligue a ficha à tomada de corrente, abra a porta e coloque o botão do termóstato além da posição “0” (paragem). A máquina está a funcionar.

Para parar o aparelho, coloque o botão do termóstato na posição “0”.

## Régulação da temperatura

A temperatura no interior do refrigerador e do congelador é regulada automaticamente e pode ser aumentada (menos frio) rodando o botão para os números mais altos. A posição correcta, de qualquer modo, deve ser individuada considerando que a temperatura no interior da caixa depende de vários factores, tais como::

- a temperatura ambiente;
- a frequência de abertura da porta;
- a qualidade das provisões guardadas no aparelho;
- a colocação do refrigerador.

**A posição intermédia é a mais indicada.**

 **Importante**


**Assim que o termóstato estiver regulado na posição de frio máximo, com uma temperatura ambiente elevada e a caixa do aparelho cheia de provisões, pode acontecer que o compressor funcione em marcha contínua. Nesse caso dar-se-à formação de gelos no evaporador do compartimento refrigerador. Para evitar este inconveniente coloque o botão numa posição menos fria de maneira a permitir a descongelação automática e, por conseguinte, um menor consumo de energia eléctrica.**

## Conservar alimentos frescos

Para congelar os alimentos, se o aparelho não estiver a funcionar, é necessário ligá-lo e programá-lo para o funcionamento de congelação carregado o interruptor de temperatura ambiente pelo menos 12 horas antes de introduzir os alimentos. Se o aparelho já estiver a funcionar, programe-o para a congelação pelo menos 24 horas antes de introduzir os alimentos. Depois de colocar os alimentos no compartimento, a congelação ficará pronta depois de 24 horas. Depois deste período é necessário restabelecer o funcionamento de “conservação”. Coloque os alimentos por congelar no cesto superior. Pode congelar no máximo 10 kg./24h.

## Conservação dos produtos congelados

Quando colocar o aparelho em funcionamento, ou depois de uma paragem prolongada, ao repor o aparelho a trabalhar, carregar o interruptor de temperatura ambiente pelo menos, 12 horas, antes de introduzir os alimentos congelados. Coloque depois o interruptor na posição de funcionamento normal.

Devendo colocar grandes quantidades de alimentos, é possível retirar do aparelho todas as gavetas ou todos os cestos, de maneira a colocar os alimentos directamente sobre os planos de arrefecimento, prestando atenção para não exceder o limite de carga  posto ao lado do compartimento superior (onde for previsto).

 **Importante**

Em cave de corte de corrente não deve abrir a porta do aparelho. Se a interrupção for curta de (6 a 8 horas) e o congelador estiver cheio, não existe risco de alteração na qualidade dos alimentos. No cave contrário, deve consumir os alimentos o mais rapidamente possível ou então cozê-los e congelá-los de novo (um aumento da temperatura pode reduzir, de forma considerável, o tempo de conservação dos alimentos).

## MELONS

- à point - très parfumés - fermes - taille moyenne
- Entiers: Détachez un couvercle de 10 cm de diamètre. Sortez les pépins à l'aide d'une cuillère. Rincez l'intérieur. Remplissez le fruit de la solution 3. Remettez le couvercle et emballez dans du papier cellophane.
- En morceaux ou en quartiers Coupez le melon en quartiers. Sortez les pépins. Epluchez les quartiers. Congelez avec la solution 3.
- En général, les melons gardent toute leur saveur et tout leur arôme après congélation.

## MURES ET MYRTILLES

- bien noires - mûres à point - fermes
- Triez-les, lavez-les et équeutez-les. Egouttez-les délicatement. Congelez-les nature, étalées sur un plateau\* ou avec une des préparations à base de sucre (solutions 2, 3 ou 4).
- Légèrement acidulées, très juteuses, les myrtilles supportent parfaitement bien la congélation.

## PÊCHES BLANCHES OU JAUNES

- très parfumées - mûres à point - fermes - lisses
- **En quartiers:** Lavez-les, pelez-les et coupez-les en quartiers. Congelez-les en les préparant avec la solution 1.
- **En purée:** Lavez-les, pelez-les et écrasez-les. Sucrez la préparation, mélangez et congelez.
- Vous pèlez les pêches plus facilement si vous les trempez dans l'eau bouillante. Les pêches supportent mal la congélation. Préférez donc la congélation en purée plutôt qu'en fruit entier.

## POIRES

- poires type William - récemment cueillies - non tannées - parfumées - mûres mais fermes - juteuses - non granuleuses
- **En quartiers:** Lavez-les, pelez-les et coupez-les en quartiers. Congelez-les en les préparant avec la solution 1.
- **En purée:** Lavez-les, pelez-les et écrasez-les en purée.
- Vous pèlez les poires plus facilement si vous les trempez dans l'eau bouillante. Les poires supportent mal la congélation. Préférez donc la congélation en purée plutôt qu'en fruit entier.

## POMMES

- reinettes - toutes sortes de pommes
- En compote: Lavez-les et épluchez-les. Cuisez-les. Ecrasez-les en compote. Laissez refroidir et congelez.

- Remarques identiques à celles des poires. Procédez de la même façon pour congeler de la compote de toutes sortes de fruits.

## PRUNES

- reines Claudes, Questches etc- mûres - fermes fraîchement cueillies
- Lavez-les, pelez-les et coupez-les en 2. Dénoyautez-les. Mettez-les au fur et à mesure dans la solution 1.
- Si vous ne pelez pas les prunes, elles seront dures. Les prunes gardent toutes leurs qualités après avoir été congelées.

## RHUBARBE

- fraîche - tendre - peu fibreuse
- Lavez-la, ôtez les fils et épluchez légèrement. Coupez-la en tronçons. Congelez-la nature ou avec les solutions 2 ou 3.
- Utilisez-la directement sur une tarte, un gâteau ou cuisez-la en compote.

## Décongélation

La décongélation des fruits doit s'effectuer au réfrigérateur (ou au four à micro-ondes pour la préparation des compotes).

Durée de conservation en mois	
Abricots	8
Cassis	10
Cerises	8 à 10
Fraises	8 à 10
Framboises	8 à 10
Groseilles	10
Melons	8
Mûres	10
Myrtilles	10
Pêches	6 à 8
Poires	8 à 10
Pommes	8 à 10
Prunes	8 à 10
Rhubarbe	10

## LEGUMES

### BLANCHIMENT

Il consiste à ébouillanter les légumes pendant quelques instants et à refroidir aussitôt à l'eau froide.

- **à l'eau:**

Portez l'eau à ébullition. Immergez les légumes en totalité dans l'eau bouillante (500 gr pour 3 à 4 litres d'eau. La même eau pouvant être utilisée 6 à 7 fois). Couvrez.

- **à la vapeur:**

Prenez une marmite à pression. Mettez les légumes dans le panier en métal. Remplissez la marmite d'eau (reportez-vous aux instructions de la notice d'utilisation de ce récipient) et portez-la à ébullition. Suspendez le panier afin qu'il ne trempe pas dans l'eau. Mettez la marmite sous pression.

### Refroidissement

Très vite après le blanchiment, plongez les légumes dans un bain d'eau froide. Laissez éventuellement couler l'eau dans ce bain de manière à maintenir la température la plus basse (possibilité d'utiliser de la glace). Faites égoutter les légumes quelques minutes. Emballez-les et congelez-les.

### ASPERGES

- fraîches - très tendres

Lavez-les soigneusement. Pelez-les et coupez les grosses en deux (sens de la longueur). Blanchissez-les à l'eau ou à la vapeur,

- 3 min. à l'ébullition

- 4 min. à la vapeur

Refroidissez à l'eau courante. Laissez égoutter. Emballez.

- Les résultats sont très inégaux selon que les asperges sortent de terre ou ont déjà quelques heures.

### CAROTTES

- jeunes carottes - forme régulière

Epluchez-les ou grattez-les si elles sont petites. Coupez-les si vous le jugez nécessaire. Blanchissez-les 3 min. à l'eau bouillante. Laissez égoutter et refroidir. Emballez.

### CHAMPIGNONS (Paris-Cèpes-Girolles)

- petits - fermes - sains - propres - fraîchement cueillis - chapeaux pas trop ouverts

Préparez-les et lavez-les. Faites-les revenir dans une poêle pour éliminer leur eau de végétation. Ajoutez une cuillère d'huile. Egouttez-les. Emballez.

- Pour les cèpes, s'ils sont très jeunes et très petits, congelez-les tels quels sur une feuille à pâtisserie et ensuite emballez-les.

### CHOUX-FLEURS

- très blancs - bien fermes - serrés - non épanouis

- Entier: Enlevez les feuilles et une partie du pied. Mettez-le 1/2 heure dans l'eau froide salée (pied vers le haut). Blanchissez 5 min dans l'eau bouillante. Refroidissez-le 5 min. à l'eau courante. Laissez égoutter et emballez.
- En morceaux: Otez les feuilles et une partie du pied. Détachez les petits bouquets en taille égale. Lavez-les. Blanchissez-les 2 min dans l'eau bouillante. Refroidissez à l'eau courante. Laissez égoutter et emballez.
- Le résultat est excellent. Les choux-fleurs perdent une partie de leur goût fort.

### CHOUX VERTS

- tendres - coeur blanc

Epluchez-les: Otez les côtes. Blanchissez-les 2 min. à l'eau bouillante. Egouttez.

- Ils sont surtout utilisés pour les potées, choux braisés, farcis, saucisses au chou etc...

### ENDIVES

- bien blanchies - non épanouies - bien fermes

Nettoyez-les et lavez-les. Coupez-les en morceaux de 1 à 2 cm de long. Blanchissez-les à l'eau bouillante pendant 3 min. Remuez-les pour qu'elles soient bien immergées. Refroidissez-les à l'eau courante. Laissez égoutter. Emballez.

- Il est possible de ne pas les blanchir et, par contre, de les braiser directement sans autre manipulation.

### EPINARDS

- frais - tendres - petites feuilles - petites queues juteux

Otez les queues. Lavez les feuilles. Blanchissez-les à l'eau bouillante pendant 1 min.

Remuez pendant la cuisson pour séparer les feuilles. Refroidissez-les à l'eau courante. Laissez égoutter. Emballez.

- Evitez les épinards de grandes tailles (mauvais résultats).

### HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE

- fins - charnus - grains non formés - très verts ou beurre - sans taches

Effilez-les et cassez-les en deux ou trois morceaux.

- Ao transportar o aparelho na horizontal, pode acontecer que o óleo contido no compressor escorra para o circuito refrigerante. É portanto aconselhável esperar pelo menos duas horas antes de ligar o aparelho à corrente.



### Proteção do ambiente

Este aparelho não contém, no seu circuito refrigerante e nas suas matérias isolantes, gases nocivos à camada de ozono. Mesmo assim este aparelho deve, quando for destruído, receber os cuidados convenientes, de acordo com as disposições em vigor para a proteção do meio ambiente. Os materiais utilizados neste aparelho, marcados com o símbolo são recicláveis.

## INSTALAÇÃO

<b>Advertências e conselhos importantes</b>	46	Conselhos para conservación de alimentos congelados	51
<b>Uso e funcionamiento</b>	48	<b>Manutenção</b>	52
Limpeza das partes internas	48	Limpeza periódica	52
Arraque	48	Paragem prolongada	52
Régulação da temperatura	48	Lâmpada de iluminação	52
Conservar alimentos frescos	48	Descongelación	52
Congelación de alimentos congelados	48	<b>Assistência técnica e peças de substituição</b>	53
Descongelación dos alimentos	49	<b>Installation</b>	54
Cubitos de hielo	49	Colocação	54
Réfrigeração dos alimentos	49	Ligação elétrica	54
Interruptor de regulação	49	Espaçadores posteriores	55
Prateleiras amovíveis	50	Inversã do sentido de abertura das portas	55
Colocação das pretelairas da porta	50		
<b>Conselhos</b>	51		
Conselhos para a refrigeração	51		
Conselhos para congelación	51		



## **i** ADVERTÊNCIAS E CONSELHOS IMPORTANTES

É muito importante que este manual de utilização acompanhe o aparelho para garantir uma futura utilização correcta. Se o aparelho for vendido ou emprestado a uma outra pessoa, o manual de utilização deve, como acima se faz notar, acompanhá-lo, de maneira que o utilizador possa ser informado do seu funcionamento, das advertências e conselhos. Se este aparelho, munido de fecho magnético, veio substituir um outro que tinha portas com fecho de mola, aconselhamos a inutilizar este fecho, antes do aparelho ser posto definitivamente de lado. Esta precaução procura evitar que crianças, brincando, se possam fechar no aparelho o que seria altamente perigoso.

Essas advertências têm por fim garantir a segurança dos utilizadores. Agradecemos, portanto, que leia o manual atentamente, antes de instalar e utilizar o aparelho.

### Segurança

- Este aparelho foi concebido para ser utilizado por adultos. Deve, por isso, pô-lo ao abrigo das crianças não consentindo que dele se sirvam como brinquedo.
- É perigoso modificar ou tentar modificar as características deste aparelho.
- Este aparelho é pesado. Tenha o maior cuidado quando o deslocar
- Não consuma certos produtos, tais como gelados, imediatamente após terem saído do aparelho; a temperatura muito baixa a que se encontram pode provocar queimaduras.

### Assistência

- Se uma eventual modificação da instalação eléctrica, na casa do utilizador, tiver de ser feita para tornar possível a instalação do aparelho, deve, esta, ser efectuada por pessoal qualificado.
- Este aparelho deve ser assistido por um Centro de Assistência autorizado, sendo apenas aplicadas peças de origem.
- Em caso de avaria, não tente você mesmo, reparar o aparelho. As reparações executadas por pessoas inexperientes, podem causar danos físicos e materiais (aumentando as avarias a serem reparadas). Faça apelo ao seu Centro de Assistência mais próximo e insista em peças genuínas.

### Utilização

- Os frigoríficos e/ou congeladores domésticos destinam-se, unicamente, à conservação e/ou congelação de alimentos.
- Os melhores rendimentos são conseguidos com temperaturas ambiente incluídas entre +18°C e +43°C (Classe T); +18°C e +38°C (Classe ST); +16°C e +32°C (Classe N); +10°C e +32°C (Classe SN); a classe a que pertence o aparelho é indicada na placa de matrícula (posta na cela ao lado do compartimento dos legumes).

**Atenção:** com temperaturas ambiente não incluídas nas indicadas para a classe climática a que pertence o produto, é preciso cumprir as indicações seguintes: quando a temperatura ambiente descer abaixo do valor mínimo, pode não ser garantida a temperatura de conservação

no compartimento congelador; portanto, aconselha-se a consumir rapidamente os alimentos nele contidos.

- Um produto descongelado não deve, em nenhum caso, voltar a ser congelado.
- Siga as indicações do fabricante para a conservação e/ou congelação dos alimentos.
- O revestimento interior do aparelho em composto de pequenos tubos por onde passa o refrigerante. Se estes tubos forem danificados o aparelho ficará irremediavelmente avariado, provocando a perda dos alimentos no seu interior. NÃO UTILIZE OBJECTOS PONTEAGUDOS para raspar o gelo acumulado. Esse gelo pode ser raspado utilizando a espátula que é fornecida com o aparelho. Para eliminar grandes quantidades de gelo acumulado, é aconselhável deixá-lo derreter. Veja as instruções para a descongelação.
- Não coloque no compartimento/congelador a baixa temperatura, garrafas ou latas com bebidas gasificadas dado que se cria uma pressão elevada no interior da garrafa e/ou lata havendo o perigo de este explodir. Desta explosão resultariam danos graves para o aparelho.

### Instalação

- O aparelho aquece, sensivelmente, ao nível do condensador e do compressor. Certifique-se que o ar circula, livremente, à volta do aparelho. Uma ventilação insuficiente ocasionaria um mau funcionamento, danos para o aparelho e perda dos alimentos no seu interior. Siga as instruções para a correcta instalação do aparelho.
- Assegure-se, quando instalar o aparelho, que este não repousa sobre o cabo de alimentação eléctrica. **Importante:** se o cabo de alimentação se danificar, deverá ser substituído por um cabo especial ou por um conjunto, disponíveis junto do construtor ou do serviço de assistência técnica.
- Os componentes do aparelho que aquecem devido ao seu funcionamento não devem estar expostos. Sempre que possível as costas do aparelho devem ficar encostadas a uma parede
- Desligue sempre a tomada de corrente antes de proceder à limpeza ou qualquer operação de manutenção do aparelho.

Lavez-les. Blanchissez-les dans l'eau bouillante pendant 4 min ou à la vapeur pendant 5 min. Refroidissez-les à l'eau courante. Laissez-les égoutter et emballez.

- Il est nécessaire de les réhydrater.

### HERBES AROMATIQUES

- persil, estragon, cerfeuil, menthe, fines herbes, ciboulette - bien vertes - fraîches - feuilles tendres

Lavez-les. Egouttez-les. Mettez-les en petits bouquets. Emballez-les. Lavez-les, égouttez-les et hachez-les finement. Emballez-les dans de petits récipients (boîtes plastique).

- Frottez les bouquets dans vos mains pour les écraser sur la préparation à aromatiser. La décongélation est presque immédiate. Très pratique pour aromatiser vos préparations.

### PETITS POIS

- fermes - tendres - sucrés - verts - fraîchement cueillis

Lavez-les après les avoir écosés. Blanchissez-les 2 min à l'eau bouillante ou 3 min s'ils sont un peu plus gros. Refroidissez-les à l'eau courante. Egouttez et emballez.

- Excellent résultat.

### TOMATES

- saines - mûres - fermes - bien rouges

- **Entières:** Lavez-les. Epluchez-les si nécessaire (trempez-les 2 à 3 secondes dans l'eau bouillante pour plus de facilité). Séchez-les et emballez-les.
- **En purée:** Lavez-les. Coupez-les en morceaux. Cuisez-les avec un peu d'eau. Ecrasez-les en purée. Refroidissez la purée en plongeant le récipient dans de l'eau froide.
- Bons résultats. Attention: les tomates peuvent se démonter. Coupez-les encore gelées pour la préparation d'une salade. Il est préférable de congeler les tomates en purée car les tomates entières perdent leur fermeté.

### Durée de conservation en mois:

Asperges	12
Carottes	10 à 12
Champignons	10 à 12
Choux-Fleurs	8 à 10
Choux verts	
- nature	8 à 10
- cuisine	2 à 3

Endives	6 à 8
Epinards	10 à 12
Haricots verts	10 à 12
Haricots beurre	10 à 12
Herbes aromatiques	6 à 8
Petits Pois	12
Tomates	6

### VIANDES

- Coupez la viande en morceaux (quantité consommée par votre famille en un repas. Evitez de faire des paquets supérieurs à 2 kg).
- Dégraissez et désossez pour obtenir un gain de place de 25 à 30%.
- Ne pas saler, ajoutez quelques épices si nécessaire (attention: après congélation de la viande, poivre plus fort, curry fade, noix de muscade trop forte, paprika et céleri prennent un goût très désagréable).
- Emballez toujours les morceaux ou les tranches que vous séparez par des feuilles de papier cellophane.
- Congelez la viande dès que possible.
- La charcuterie préparée et congelée aussitôt faite, crue ou cuite selon le cas. Pour une longue conservation, il est préférable d'utiliser les moyens traditionnels (conserves stérilisées) car la charcuterie rancit doucement au congélateur alors que les pâtés, rillettes et rôtis de porc se bonifient en conserves stérilisées.

### Décongélation

#### Viande crue

- Décongélation de quelques heures à 24 heures selon grosseur, au réfrigérateur pour les tournedos, grillades, côtes... ou quelques minutes dans un four à micro-ondes (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation du four ou dans le livre de recettes).
- Cuisson directe sans décongélation pour le boeuf mode, le gigot, rôti, etc... Prévoyez un temps de cuisson un peu plus long pour la décongélation et vérifiez la cuisson.

#### Viande cuite:

- Décongélation de quelques heures à 24 heures selon grosseur, au réfrigérateur pour les viandes cuites à consommer froides ou très rapidement au four à micro-ondes (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation du four ou dans le livre de recettes).
- Réchauffez les viandes cuites en sauce directement sans décongélation.

## GIBIERS ET VOLAILLES

- Nettoyez bien le gibier et préparez-le comme les viandes.
- Coupez l'aorte et pendez la volaille par les pattes.
- Trempez-la dans de l'eau à 50°C pendant quelques minutes.
- Plumez-la (de la queue aux ailes).
- Ne déchirez surtout pas la peau.
- Brûlez sur une flamme les plumes restantes.
- Faites une incision près des pattes dans la partie souple du ventre pour la vider.
- Emballez entièrement avec du papier polyéthylène.
- Congelez.

**Remarque: il est nécessaire de nettoyer la volaille avant de la congeler.**

### Décongélation

- Les volailles seront cuites directement sans décongélation.
- Prévoyez un temps de 15 à 20 minutes supplémentaire selon la grosseur.
- Si vous désirez effectuer une décongélation avant cuisson: Placez la volaille à décongeler au réfrigérateur (de quelques heures à 24 heures) ou dans le four à micro-ondes (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation du four ou dans le livre de recettes).

Durée de conservation en mois:	
<b>Abats</b>	4
<b>BŒUF:</b> Tournedos, Grillades, Rôti, Mode (cru) Cru en sauce, Côtes Cuit en sauce, Mode (cuit)	10 à 12 8 à 12 2 à 3
<b>CHARCUTERIE</b>	2 à 3
<b>GROS GIBIER</b>	4 à 5
<b>MOULTON:</b> Côtes, Gigot Colliers en sauce, Hauts de côtes	9 2
<b>PORC</b>	6 à 8
<b>VEAU</b> Rôti, Côtes, tendrons Paupiettes	6 2
<b>GIBIER-VOLAILLES</b> Poulets Poules Canards Dindes, entières, escalopes, cuisses Oies Gibier à plumes	10 à 12 8 à 10 5 à 6 6 4 3 à 4
<b>LAPIN</b>	6

## POISSONS, CRUSTACES, COQUILLES ST-JACQUES

**POISSONS**  
Ecaillez, videz et séchez-les. Coupez-les en tranches (gros poissons).

Emballez le poisson entier ou en tranches séparément et congelez immédiatement.

### CRUSTACES

#### Langoustes - homards - crabes:

Pour avoir un meilleur décollement de la chair au moment de la préparation, ébouillantez-les 5 minutes. Refroidissez-les et emballez-les. Congelez-les le plus rapidement possible

#### Crevettes grises ou roses:

Congelez-les fraîches, crues, sans préparation spéciale.

#### Moules:

Lavez-les et faites-les ouvrir sur le feu. Décoquillez-les et laissez-les refroidir.

Emballez-les et congelez-les.

Filtrez l'eau et congelez-la à part.

### COQUILLES ST-JACQUES:

Ouvrez-les. Ne gardez que la noix et le corail. Lavez-les et séchez-les. Congelez-les posées sur un plateau (\*) et emballez-les après congélation.

### Décongélation

#### Poissons:

- sans décongélation: directement à la cuisson, court-bouillon, au four ou à la poêle.
- au réfrigérateur: décongélation de quelques heures à 24 heures selon grosseur.
- au four à micro-ondes: (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation du four ou dans le livre de recettes).

#### Crustacés:

- sans décongélation: directement au court-bouillon.
- au réfrigérateur: quelques heures pour les crevettes, moules ou coquilles St-Jacques.
- au four à micro-ondes: (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation du four ou dans le livre de recettes).
- Utilisation directe en plats cuisinés pour les crevettes, moules, coquilles St-Jacques.

## Rear spacers

**In the bag with the documentation, there are two spacers which must be fitted in the two top corners.**

Slacken the screws and insert the spacer under the screw head, then re-tighten the screws.

## Changing the opening direction of the doors

Before carrying out any operations, remove the plug from the power socket.

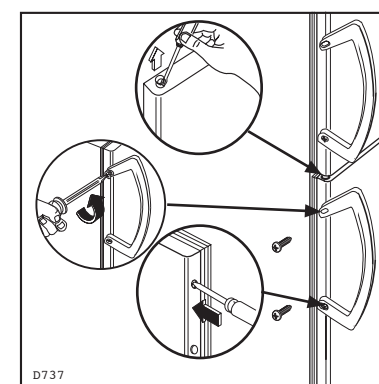
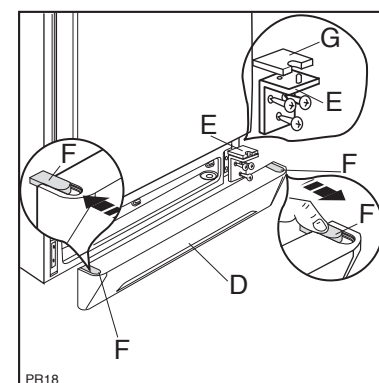
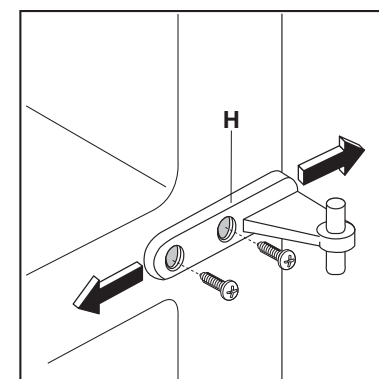
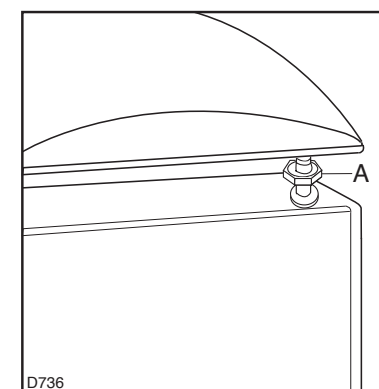
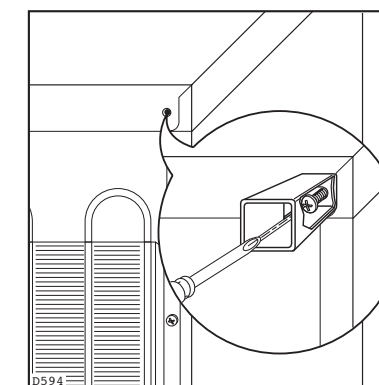
To change the opening direction of the door, proceed as follows:

1. pull off the ventilation grille (D) which is clipped into place;
2. remove the hole cover (G) and the bottom hinge (E) by unscrewing its three fixing screws;
3. remove the lower door, sliding it out of the middle hinge;
4. unscrew the middle hinge (H);
5. remove the upper door, releasing it from the upper pin (A);
6. unscrew the upper pin (A) and refit it on the opposite side;
7. remove the two plugs of the door (where available), discovering the holes for the hinge pins, assemble them on the opposite side and refit the upper door;
8. reassemble the middle hinge on the opposite side;
9. using a 10 mm spanner, unscrew the hinge pin (E) and reassemble it on the opposite side of the hinge;
10. reassemble the lower hinge (E) on the opposite side, using the screws previously removed; insert the hole cover (G) on the lower hinge. Slide the hole cover (F) out of the ventilation grille (D) by pushing it in the direction of the arrow and reassemble it on the opposite side;
11. reassemble the lower door;
12. refit the ventilation grille (D), clipping it into place.
13. Unscrew the handles. Refit them on the opposite side after having pierced the plugs with a punch. Cover the holes left open with the plugs supplied in the documentation pack.

To line up the doors, it is possible to adjust the middle hinge (H) horizontally by means of a tool, after slackening the two screws (see figure).

Warning:

After having reversed the opening direction of the doors check that all the screws are properly tightened and that the magnetic seal adheres to the cabinet. If the ambient temperature is cold (i.e. in Winter), the gasket may not fit perfectly to the cabinet. In that case, wait for the natural fitting of the gasket or accelerate this process by heating up the part involved with a normal hairdrier.



# INSTALLATION

## Location

The appliance should be installed well away from sources of heat such as radiators, boilers, direct sunlight etc.

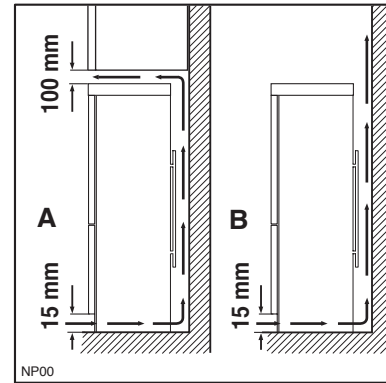
For safety reasons, minimum ventilation must be as shown in Fig.

Appliance positioned under overhanging kitchen wall units (see Fig. A).

Appliance positioned without overhanging kitchen wall units (see Fig. B).

**Attention: keep ventilation openings clear of obstruction.**

Two adjustable feet at the cabinet base allow accurate levelling of the appliance.



## Electrical connection

Before plugging in, ensure that the voltage and frequency shown on the serial number plate correspond to your domestic power supply. Voltage can vary by  $\pm 6\%$  of the rated voltage.


For operation with different voltages, a suitably sized auto-transformer must be used.

**The appliance must be earthed.**

The power supply cable plug is provided with a contact for this purpose.

If the domestic power supply socket is not earthed, connect the appliance to a separate earth in compliance with current regulations, consulting a specialist technician.

**The Manufacturer declines all responsibility if the above safety precautions are not observed.**

 This appliance complies with the following E.E.C. Directives:

- **87/308 EEC** of 2/6/87 relative to radio interference suppression.
- **73/23 EEC** of 19.2.73 (Low Voltage Directive) and subsequent modifications;
- **89/336 EEC** of 3.5.89 (Electromagnetic Compatibility Directive) and subsequent modifications.

Durée de conservation en mois	
<b>Poissons maigres</b> merlan, cabillaud, lieu	3 à 4
<b>Poissons gras</b> Thon, maquereau, saumon, truite de mer	1 à 2
<b>Crustacés</b> langouste, homard, crabe, etc	5 à 6
<b>Coquilles St-Jacques</b>	2

## PRODUITS LAITIERS, PLATS CUISINES, BOULANGERIE, GATEAUX, TARTES ET TOURTES, CREMES GLACEES

### PRODUITS LAITIERS

- Battez les jaunes d'œufs, ajoutez 1/2 cuillère à café de sel ou 1 cuillère à soupe de sucre pour 2 jaunes selon utilisation.
- Mettez les blancs dans de petits récipients.
- Battez la crème fraîche et congelez.
- Beurre et fromage à pâte molle seront emballés dans du papier d'aluminium.

### Décongélation

Dans le réfrigérateur pendant 1 à 2 heures. Vérifiez l'état de décongélation avant l'utilisation.

### Remarques:

- Les yaourts se séparent et ne sont pas satisfaisants.  
Il n'est pas dangereux de les consommer mais la consistance est abîmée.
- Ne pas congeler la mayonnaise car l'huile se sépare du jaune d'œuf.

## PLATS CUISINES

- Cuisinez vos plats selon vos recettes habituelles.
- Prévoyez des portions correspondant au nombre de personnes de votre famille.
- Emballez.

### Décongélation

- Réchauffez doucement dans un plat.
- Couvrez.
- Remuez les aliments tels que soupes, potages et viandes en sauce.

### Remarque:

- La décongélation peut s'effectuer dans un four à micro-ondes. (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation du four ou dans le livre de recettes).

## BOULANGERIE

- Pain: Congelez-le frais à peine refroidi. Coupez-le en morceaux.
- Brioches: Congelez-les aussitôt refroidies, sur des grilles\*.
- Croissants: Congelez-les cuits, juste refroidis sur des grilles\*.
- Levure: Congelez-la telle quelle.

### Décongélation:

A température ambiante environ 2 heures. Accélérez la décongélation en mettant pain, brioche ou croissants au four classique ou four à micro-ondes.

### Remarque:

- La décongélation peut s'effectuer dans un four à micro-ondes (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation du four ou dans le livre de recettes).

## GATEAUX, TARTES ET TOURTES

Pour ne pas les casser, congelez-les sur une grille ou un plateau après complet refroidissement (1)

### Décongélation:

Retirez l'emballage. Décongelez à l'air ambiant. Coupez les parts avant décongélation pour garder leur forme. (Utilisez un couteau adapté)



## CREMES GLACEES

Préparez la glace selon vos recettes habituelles.  
Congelez-la dans des boîtes spéciales congélation si elle n'a pas besoin d'être remuée.

### Décongélation:

Attendez quelques instants avant de consommer directement.

Durée de conservation en mois	
<b>PRODUITS LAITIERS</b>	
Jaune d'œuf	8 à 10
Blanc d'œuf	10 à 12
Beurre, Fromage	8
Crème	3
<b>PLATS CUISINES</b>	
<b>BOULANGERIE</b>	
Pain	2 à 4
Brioches	3
Croissants	4 à 6
Levure	6
<b>GATEAUX, TARTES, TOURTES</b>	
Cake	2 à 3
Crêpe, Quiches	1 à 2
Gâteaux, crème	1 à 2
Pâte à tarte, tartes	2
Petits fours	1
<b>CREMES GLACEES</b>	2

(1) Emballez ensuite dans des sacs ou boîtes "Spécial Congélation" pour libérer votre plateau.

(\*) Plateau de congélation

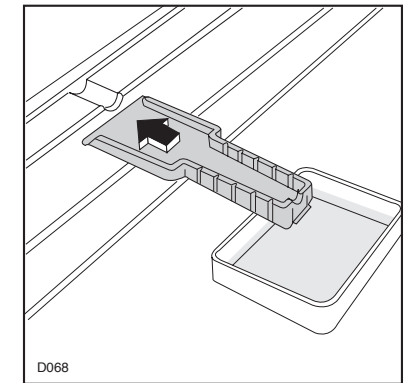
place underneath a basin to collect the defrost water;

- when defrosting is completed, dry the interior thoroughly;
- keep the scraper for future use;
- replace the plug in the socket and, after letting the appliance run for at least half an hour, replace the previously removed food into the compartment.

### Important

A temperature rise of the frozen food packs, during defrosting, may shorten their safe storage life. Never use sharp metal tools to scrape off frost from the evaporator as you could damage it.

Do not use a mechanical device or any artificial means to speed up the thawing process other than those recommended by the manufacturer.



## CUSTOMER SERVICE AND SPARE PARTS

If the appliance is not functioning properly, check that:

- the plug is firmly in the wall socket and the mains power switch is on;
- there is an electricity supply (find out by plugging in another appliance);
- the thermostat knob is in the correct position.
- If there are water drops on the bottom of the cabinet, check that the defrost water drain opening is not obstructed (see "Defrosting" section).

- If your appliance is still not working properly after making the above checks, contact the nearest service centre.

To obtain fast service, it is essential that when you apply for it you specify the model and serial number of your appliance which can be found on the guarantee certificate or on the rating plate located inside the appliance, on the bottom left-hand side.

# MAINTENANCE

 **Unplug the appliance before carrying out any maintenance operation.**

## Periodic cleaning

Clean the inside with warm water and bicarbonate of soda.

Rinse and dry thoroughly.

## Interior light

The light bulb inside the refrigerator compartment can be reached as follows:

- unscrew the light cover securing screw.
- unhook the moving part as shown in the figure.

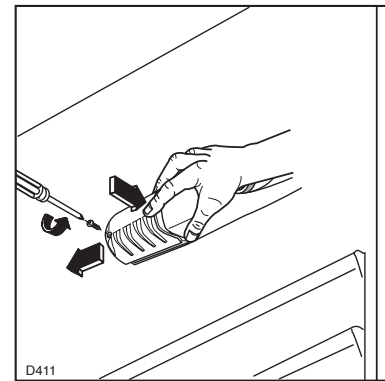
If the light does not come on when the door is open, check that it is screwed into place properly. If it still does not light up, change the bulb.

The rating is shown on the light bulb cover.

## Periods of non-operation

When the appliance is not in use for long periods, take the following precautions:

- remove the plug from the wall socket;
- remove all food;
- defrost and clean the interior and all accessories;
- leave the door ajar to allow air to circulate to prevent unpleasant smells.



## Defrosting

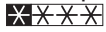
Frost is automatically eliminated from the evaporator of the refrigerator compartment every time the motor compressor stops, during normal use.

The defrost water drains out through a trough into a special container at the back of the appliance, over the motor compressor, where it evaporates.

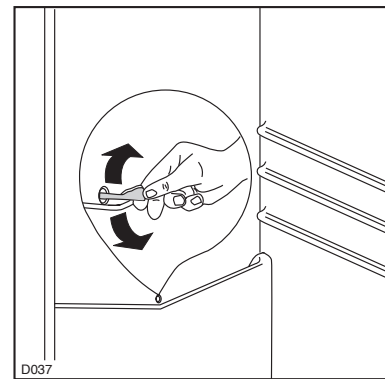
The freezer compartment, however, will become progressively covered with frost. This should be removed with the special plastic scraper provided, whenever the thickness of the frost exceeds 4 mm.

During this operation it is not necessary to switch off the power supply or to remove the foodstuffs.

However, when the ice becomes very thick on the inner liner, complete defrosting should be carried out and it is advisable to carry out this operation when the appliance is empty.

To carry out complete defrosting of the freezer compartment  proceed as follows:

1. remove any stored food, wrap it in several layers of newspaper and put it in a cool place;
2. pull out the plug from the wall socket or turn the thermostat knob to the a«O» setting.
3. leave the door open;
4. introduce the plastic scraper in the appropriate seating at the bottom centre, as shown in Fig ,



# ENTRETIEN ET NETTOYAGE


## Dégivrage

### Compartiment réfrigérateur

Le dégivrage du compartiment réfrigérateur s'effectue AUTOMATIQUÉMENT à chaque arrêt du compresseur. L'eau de dégivrage est évacuée dans un bac situé à l'arrière de l'appareil où elle s'évapore. Cette opération ne nécessite aucune intervention de votre part.

### Compartiment congélateur

Périodiquement (toutes les 2 ou 3 semaines) à l'aide de la spatule en plastique livrée avec l'appareil, grattez la mince couche de givre qui recouvre les parois. Il n'est pas nécessaire de débrancher l'appareil et d'enlever les produits contenus dans ce compartiment.

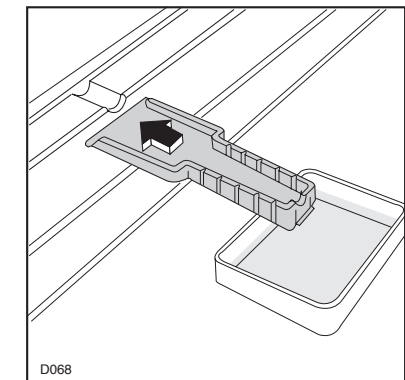
 **N'utilisez jamais de couteau ou d'objet métallique pour gratter la couche de givre, vous risquez de détériorer irrémédiablement l'évaporateur.**

Une ou deux fois par an, ou chaque fois que l'épaisseur du givre excède 5 mm environ, il est recommandé de procéder, au dégivrage complet .

 **Pour dégivrer complètement l'appareil**

1. Choisissez le moment où votre appareil est peu garni.
2. Comme une élévation de température peut altérer les denrées congelées, mettez le thermostat sur la position 5 ou 6, 12 heures avant d'effectuer le dégivrage pour assurer une réserve de froid (une baisse de température des aliments).
3. Mettez le thermostat sur la position «0»
4. Débranchez l'appareil.
5. Sortez les bacs à glaçons et éventuellement les denrées congelées. Enveloppez celles-ci dans plusieurs feuilles de papier journal, ou mieux, dans des emballages isothermes. Conservez-les dans un endroit frais.
6. Maintenez la porte ouverte.
7. Utilisez la spatule comme gouttière. Placez au-dessous un récipient dans lequel s'écoulera l'eau de dégivrage.

Le dégivrage terminé, rebranchez l'appareil et remettez-le en service ou alors, si vous le souhaitez, procédez au nettoyage de l'appareil. Deux heures plus tard, remplacez les produits surgelés et congelés (s'il y a lieu).



## Nettoyage

 **Ne procédez au nettoyage qu'après avoir débranché l'appareil.**

Il est indispensable de maintenir votre appareil en parfait état de propreté.

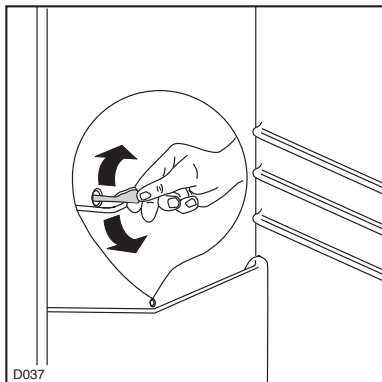
N'utilisez jamais de produits abrasifs ou caustiques, ni d'éponges avec grattoir pour procéder au nettoyage intérieur et extérieur de votre appareil.

### Nettoyage intérieur

Il est recommandé de nettoyer le compartiment réfrigérateur très régulièrement et le compartiment congélateur chaque fois que vous procédez au dégivrage complet.

#### Compartiment réfrigérateur:

- Retirez tous les accessoires du compartiment (clayettes, balconnets, bac(s) à légumes, etc...). Lavez-les à l'eau tiède additionnée d'un détergent doux et inodore (produit utilisé pour la vaisselle par exemple); rincez et séchez très soigneusement.
- Lavez les parois intérieures du compartiment comme indiqué pour les accessoires. Soignez particulièrement les supports de clayettes et la gouttière d'évacuation de l'eau de dégivrage. Nettoyez l'orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage du réfrigérateur avec le bâtonnet se trouvant dans l'orifice.
- Lavez le joint de porte en caoutchouc sans omettre de nettoyer également sous le joint.



#### Compartiment congélateur

- A l'occasion d'un dégivrage, lavez le compartiment et le joint de porte à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement.

### Nettoyage extérieur

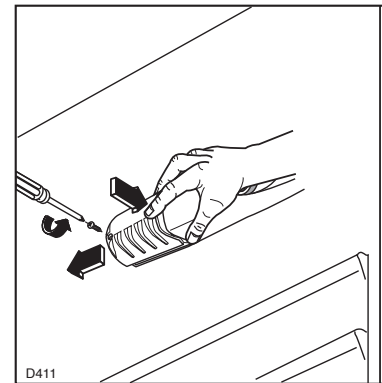
Lavez l'ensemble de la carrosserie à l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

De temps en temps, dépoussiérez le condenseur (grille située à l'arrière de l'appareil), à l'aide d'un aspirateur ou d'une brosse.

## Remplacement de l'ampoule

 **Pour remplacer l'ampoule**

- Débranchez l'appareil.
- Dévissez la vis de fixation du diffuseur.
- Décrochez la partie mobile en exerçant une pression sur celle-ci.
- Dévissez l'ampoule et remplacez-la par un modèle semblable (max. 15 W).



### En cas d'absence prolongée ou de non-utilisation

Ramenez le thermostat sur la position «0».

Débranchez, videz, dégivrez et nettoyez l'appareil.

Maintenez les portes entrouvertes pendant toute la durée de non-utilisation.

Si toutefois, vous n'avez pas la possibilité de débrancher et vider l'appareil, assurez-vous que quelqu'un puisse venir vérifier régulièrement le bon fonctionnement de celui-ci et ceci **en tenant compte de son autonomie de fonctionnement.**

### En cas d'arrêt de fonctionnement

Si la panne est de courte durée, il n'y a aucun risque d'altération pour les aliments. Abstenez-vous cependant d'ouvrir la porte.

Si la panne doit se prolonger, transférez les produits surgelés et congelés dans un autre appareil.

L'autonomie de fonctionnement de votre appareil est de **20 heures**. Cette durée est sensiblement raccourcie si l'appareil est peu rempli.

Dès que vous constatez un début de décongélation, consommez les aliments le plus rapidement possible, ou recongelez-les après les avoir cuits (aliments crus).

## HINTS

### Hints for refrigeration

Useful hints:

**Meat (all types):** wrap in polythene bags and place on the glass shelf above the vegetable drawer.

**For safety, store in this way only one or two days at the most.**

**Cooked foods, cold dishes, etc.:** these should be covered and may be placed on any shelf.

**Fruit and vegetables:** these should be thoroughly cleaned and placed in the special drawer(s) provided.

**Butter and cheese:** these should be placed in special airtight containers or wrapped in aluminium foil or polythene bags to exclude as much air as possible.

**Milk bottles:** these should have a cap and should be stored in the bottle rack on the door.

**Bananas, potatoes, onions and garlic, if not packed, must not be kept in the refrigerator.**

### Hints for freezing

To help you make the most of the freezing process, here are some important hints:

- the maximum quantity of food which can be frozen in 24 hrs. is shown on the rating plate;
- the freezing process takes 24 hours. No further food to be frozen should be added during this period;
- only freeze top quality, fresh and thoroughly cleaned, foodstuffs;
- prepare food in small portions to enable it to be rapidly and completely frozen and to make it possible subsequently to thaw only the quantity required;
- wrap up the food in aluminium foil or polythene and make sure that the packages are airtight;
- do not allow fresh, unfrozen food to touch food which is already frozen, thus avoiding a rise in temperature of the latter;
- lean foods store better and longer than fatty ones; salt reduces the storage life of food;
- water ices, if consumed immediately after removal from the freezer compartment, can possibly cause the skin to be freeze burnt;
- it is advisable to show the freezing-in date on each individual pack to enable you to keep tab of

the storage time;

- on the inner door or special card (if supplied) you will find sketches of various animals and food types together with the recommended storage time (in months) from the time of freezing;
- do not put carbonated liquids (fizzy drinks, etc.) in the freezer compartment as they may burst.**

### Hints for storage of frozen food

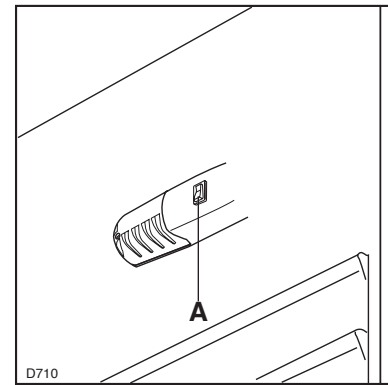
To obtain the best performance from this appliance, you should:

- make sure that the commercially frozen foodstuffs were adequately stored by the retailer;
- be sure that frozen foodstuffs are transferred from the foodstore to the freezer in the shortest possible time;
- not open the door frequently or leave it open longer than absolutely necessary.
- Once defrosted, food deteriorates rapidly and cannot be refrozen.
- Do not exceed the storage period indicated by the food manufacturer.



## Ambient switch

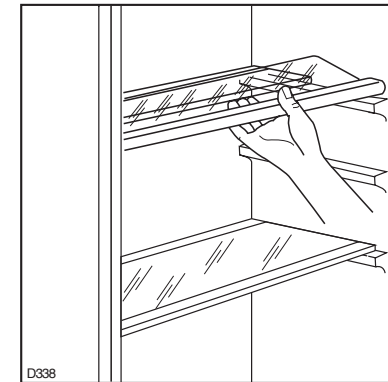
With a room temperature lower than +16°C, the ambient switch must be depressed. Pilot light (A) will come on.



## Movable shelves

The walls of the refrigerator are equipped with a series of runners so that the shelves can be positioned as desired.

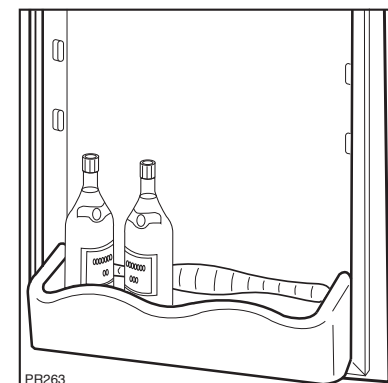
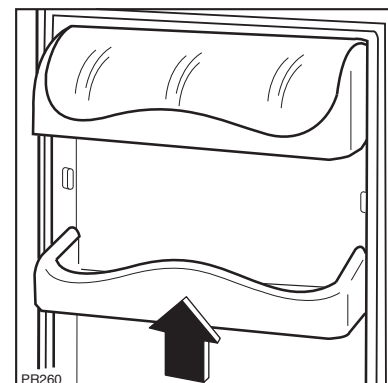
For better use of space, the front half-shelves can lie over the rear ones.



## Positioning the door shelves

To permit storage of food packages of various sizes, the door shelves can be adjusted in height.

To make these adjustments proceed as follows: Gradually pull the shelf in the direction of the arrows until it comes off, then reposition as required.



# EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

La fabrication de votre appareil a fait l'objet de nombreuses vérifications. Cependant, si vous constatez une anomalie de fonctionnement, consultez le tableau ci-dessous avant d'appeler le service après vente.

Symptômes	Solutions
<b>L'appareil vibre</b>	<p><b>Vérifiez que:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'appareil est correctement calé (voir chapitre Installation).</li> <li>L'appareil n'est pas installé contre une cloison résonnante.</li> <li>L'appareil n'est pas situé trop près des meubles.</li> </ul>
<b>Il y a des traces d'eau au fond du compartiment réfrigérateur</b>	<p><b>Vérifiez que:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage n'est pas obstrué.</li> </ul>
<b>Il y a du givre sur l'évaporateur du compartiment réfrigérateur</b>	<p><b>Vérifiez que:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le thermostat n'est pas sur une position trop élevée.</li> <li>Les aliments ne sont pas en contact avec l'évaporateur afin que l'air circule correctement.</li> </ul>
<b>L'appareil ne fait pas suffisamment de froid dans le compartiment réfrigérateur</b>	<p><b>Vérifiez que:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'appareil est dans une pièce où la circulation d'air est normale.</li> <li>L'appareil n'est pas situé à proximité d'une source de chaleur.</li> </ul>
<b>L'appareil ne fait pas suffisamment de froid dans le compartiment congélateur</b>	<p><b>Vérifiez que:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La température ambiante du local où est situé l'appareil n'est pas trop basse.</li> <li>Trop de produits frais n'ont pas été introduits en même temps dans le compartiment congélateur.</li> </ul>
<b>L'appareil s'arrête de fonctionner</b>	<p><b>Vérifiez que:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le thermostat n'est pas sur la position arrêt "0".</li> <li>La prise est effectivement branchée.</li> <li>Les fusibles sont en bon état et n'ont pas disjoncté.</li> </ul>

Si aucun de ces défauts n'est observé, il convient de consulter très rapidement le service après vente de votre magasin-vendeur afin d'éviter toute altération des aliments. Donnez-lui la référence complète de votre appareil: ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située à l'intérieur de l'appareil, en bas, sur le côté gauche.

# CONDITIONS DE GARANTIE

## Garantie contractuelle

Pendant 1 an à compter de la mise en service, le constructeur remplacera les pièces défectueuses, sauf dans les cas prévus au chapitre "Réserves".

## Conditions d'application:

Pour l'application de cette garantie, vous devez vous adresser au distributeur qui vous a vendu l'appareil et lui présenter le Certificat de Garantie. En complément, le Distributeur Vendeur pourra ou non prendre à sa charge les frais de main d'oeuvre, ainsi que les frais de déplacement et de transport, selon les conditions de vente qu'il pratique.

## Réserves:

Nous attirons votre attention sur le fait que cette garantie ne pourra être appliquée:

- si les détériorations proviennent d'une cause étrangère à l'appareil (chocs, variations anormales de la tension électrique, etc.) ou du non-respect des conditions d'installation ou d'utilisation indiquées dans cette Notice d'Utilisation, fausse manoeuvre, négligence, installation défectueuse ou non conforme aux règles et prescriptions imposées par les organismes de distribution de l'Electricité, de l'Eau, du Gaz, etc.

- si l'utilisateur a apporté une modification sur le matériel ou enlevé les marques ou numéros de série.
- si une réparation a été effectuée par une personne non agréée par le constructeur ou le vendeur.
- si l'appareil a été utilisé à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que des buts ménagers pour lesquels il a été conçu.
- si l'appareil a été acheté ou réparé hors du territoire français.

## Garantie légale

Les dispositions de la garantie contractuelle ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l'acheteur, de la garantie légale pour défauts et vices cachés, la dite garantie s'appliquant en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

# SERVICE APRES-VENTE

**En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT".** Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter l'**Assistance Technique Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après-Vente.

**En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après-vente les pièces de rechange certifiées Constructeur**



## Plaque signalétique

En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.

## Thawing

Deep-frozen or frozen food, prior to being used, can be thawed in the refrigerator compartment or at room temperature, depending on the time available for this operation.

Small pieces may even be cooked still frozen, directly from the freezer: in this case, cooking will take longer.

## Ice-cube production

This appliance is equipped with one or more trays for the production of ice-cubes. Fill these trays with water, then put them in the freezer compartment.

**Do not use metallic instruments to remove the trays from the freezer.**

## Fresh food refrigeration


To obtain the best performance:

- do not store warm food or evaporating liquids in the refrigerator;
- do cover or wrap the food, particularly if it has a strong flavour.
- Position food so that air can circulate freely round it.

# USE

## Cleaning the interior

Before using the appliance for the first time, wash the interior and all internal accessories with luke-warm water and some neutral soap so as to remove the typical smell of a brand-new product, then dry thoroughly.

 **Do not use detergents or abrasive powders, as these will damage the finish.**

## Operation

Insert the plug into the wall socket.

Open the refrigerator door and turn the thermostat knob, clockwise, beyond the «O» (STOP) position. The appliance will start to operate.

To stop operation, simply turn the thermostat knob to position «O»

## Temperature regulation

The temperature is automatically regulated and can be increased to achieve a higher temperature (warmer) by rotating the thermostat knob toward lower settings or reduced (colder) rotating the knob towards higher settings.

However, the exact setting should be chosen keeping in mind that the temperature inside the refrigerator depends on:

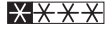
- room temperature;
- how often the door is opened;
- the quantity of food stored;
- location of appliance.

**A medium setting is generally the most suitable.**

 **Important**

**If the ambient temperature is high or the appliance is fully loaded, and the appliance is set to the lowest temperatures, it may run continuously causing frost to form on the rear wall. In this case the dial must be set to a higher temperature to allow automatic defrosting and therefore reduced energy consumption.**

## Freezing fresh food

The 4-star compartment  is suitable for long term storage of commercially frozen food, and for freezing fresh food. Do not exceed the storage times shown by the manufacturer on the commercially frozen food packets.

If the freezer has already been working for some time, press the ambient switch at least 12 hours before introducing the food into the freezer in order to ensure better freezing results.

Place the food to be frozen on the upper compartment.

 **Important**

Do not put carbonated liquids (fizzy drinks, etc.) in the freezing compartment as they may burst. Water ices, if consumed immediately after removal from the freezing compartment, can possibly cause the skin to be freeze burnt. Remember that, once thawed, frozen food deteriorates rapidly.

## Storage of frozen food

When first starting-up or after a period out of use, before putting the products in the compartment press the ambient switch at least 12 hours before. To obtain the best performance from this appliance, you should:

if large quantities of food are to be stored, remove all drawers and baskets from appliance and place food on cooling shelves.

Pay careful attention not to exceed load limit stated on the side of the upper section (where applicable).


 **Important**

**If there is a power failure when food is in the freezer, do not open the door of the freezer compartment. The frozen food will not be affected if the power cut is of short duration (up to 6-8 hours) and the freezer compartment is full, otherwise, it is recommended that the food should be used within a short time (a temperature increase of the frozen food shortens its safe storage period).**

# A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur mm	1750
Largeur mm	600
Profondeur mm	600
Pouvoir de congélation kg/24h	10
Autonomie, en cas de panne, heures	20

 Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

-73/23 CEE 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives;

-89/336 CEE 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives.

# INSTALLATION

## Emplacement

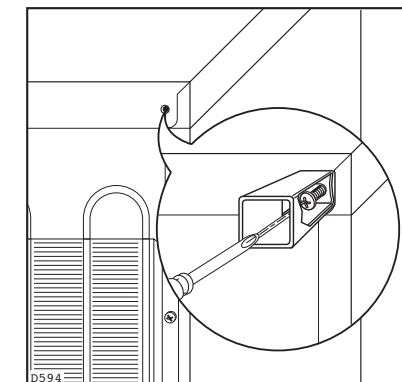
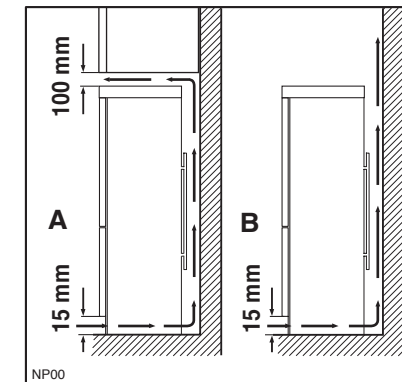
Placez de préférence votre appareil loin d'une source de chaleur (chauffage, cuisson ou rayons solaires trop intenses).

Veillez à ce que l'air circule librement tout autour de l'appareil. Si toutefois vous désirez placer l'appareil dans une niche ou directement sous un élément, il est indispensable de laisser un espace de 100 mm entre le dessus de l'appareil et l'élément supérieur. Calez soigneusement l'appareil en agissant sur les pieds réglables, de telle sorte qu'il soit légèrement incliné vers l'arrière pour faciliter la fermeture des portes.

**Pour le bon fonctionnement de votre appareil, la température ambiante du local doit être comprise entre +10°C et +38°C. Au-delà de ces températures, ses performances peuvent s'en trouver diminuées.**

## Fixation des entretoises arrière

Dans le sac avec la documentation, il y a deux entretoises qui doivent être montées dans les deux coins supérieurs. Pour cela: Desserrez les vis et introduisez les entretoises sous la tête de vis, puis resserrez.




## Important

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou accident provoqué par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

## Branchement électrique

Votre appareil est prévu pour fonctionner sur un courant 220-230V monophasé. Utilisez pour le branchement électrique un socle de prise de courant de 10/16 ampères comportant une borne de mise à la terre, laquelle sera raccordée conformément à la Norme NF-C 15.100 et aux prescriptions de l'E.D.F.

## Environment Protection

This appliance does not contain gasses which could damage the ozone layer, in either its refrigerant circuit or insulation materials. The appliance shall not be discarded together with the urban refuse and rubbish. Avoid damaging the cooling unit, especially at the rear near the heat exchanger. Information on your local disposal sites may be obtained from municipal authorities. The materials used on this appliance marked by the symbol  are recyclable.

## CONTENTS

<b>Warnings</b>	36	Hints for refrigeration	41
<b>Use</b>	38	Hints for freezing	41
Cleaning the interior	38	Hints for storage of frozen food	41
Operation	38	<b>Maintenance</b>	42
Temperature regulation	38	Periodic cleaning	42
Freezing fresh food	38	Periods of no operation	42
Storage of frozen food	38	Interior light	42
Thawing	39	Defrosting	42
Ice-cube production	39	<b>Customer service and spare parts</b>	43
Fresh food refrigeration	39	<b>Installation</b>	44
Ambient switch	40	Location	44
Movable shelves	40	Electrical connection	44
Positioning the door shelves	40	Rear spacers	45
<b>Hints</b>	41	Door reversibility	45



## **i** WARNINGS

It is most important that this instruction book should be retained with the appliance for future reference. Should the appliance be sold or transferred to another owner, or should you move house and leave the appliance, always ensure that the book is supplied with the appliance in order that the new owner can be acquainted with the functioning of the appliance and the relevant warnings.

If this appliance featuring magnetic door seals is to replace an older appliance having a spring lock (latch) on the door or lid, be sure to make that spring lock unusable before you discard the old appliance. This will prevent it from becoming a death-trap for a child.

This must be done before the appliance is built into These warnings are provided in the interest of safety. You must read them carefully before installing or using the appliance.

## General Safety

- This appliance is designed to be operated by adults. Children should not be allowed to tamper with the controls or play with the product.
- It is dangerous to alter the specifications or modify this product in any way.
- Before any cleaning or maintenance work is carried out, be sure to switch off and unplug the appliance.
- This appliance is heavy. Care should be taken when moving it
- ce lollies can cause frost burns if consumed straight from the appliance.

## Service/Repair

- Any electrical work required to install this appliance should be carried out by a qualified electrician or competent person
- This product should be serviced by an authorized Service Centre, and only genuine spare parts should be used.
- Under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or more serious malfunctioning. Refer to your local Service Centre, and always

## Use

- The domestic refrigerators and freezers are designed to be used specifically for the storage of edible foodstuffs only.
- Best performance is obtained with ambient temperature between +18°C and +43°C (class T); +18°C and +38°C (class ST); +16°C and +32°C (class N); +10°C and +32°C (class SN). The class of your appliance is shown on its rating plate.

**Warning:** when the ambient temperature is not included within the range indicated for the class of this appliance, the following instructions must be observed: when the ambient temperature drops below the minimum level, the storage

temperature in the freezer compartment cannot be guaranteed; therefore it is advisable to use the food stored as soon as possible

- Frozen food must not be re-frozen once it has been thawed out.
- Manufacturers' storage recommendations should be strictly adhered to. Refer to relevant instructions.
- The inner lining of the appliance consists of channels through which the refrigerant passes. If these should be punctured this would damage the appliance beyond repair and cause food loss. DO NOT USE SHARP INSTRUMENTS to scrape off frost or ice. Frost may be removed by using the scraper provided. Under no circumstances should solid ice be forced off the liner. Solid ice should be allowed to thaw when defrosting the appliance. See defrost instructions.
- Do not place carbonated or fizzy drinks in the freezer as it creates pressure on the container, which may cause it to explode, resulting in damage to the appliance.

## Installation

- There are working parts in this product which heat up. Always ensure that there is adequate ventilation as a failure to do this will result in component failure and possible food loss. See installation instructions.
- Care must be taken to ensure that the appliance does not stand on the electrical supply cable. **Important:** if the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
- Parts which heat up should not be exposed. Wherever possible the back of the product should be against a wall.
- If the appliance has been transported horizontally, it is possible that the oil contained in the compressor flows in the refrigerant circuit. It is advisable to wait at least two hours before connecting the appliance to allow the oil to flow back in the compressor.

## **i** Réversibilité des portes

Les portes de ce réfrigérateur congélateur sont réversibles: leurs sens d'ouverture peuvent être modifiés en fonction du souhait de l'utilisateur.

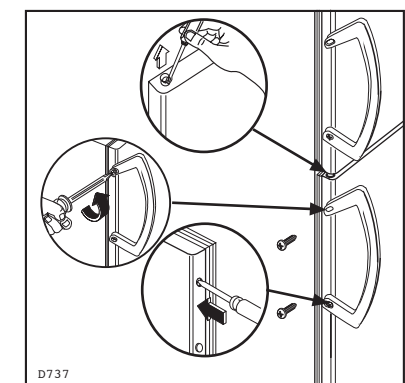
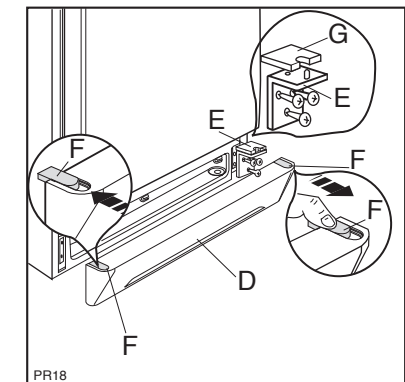
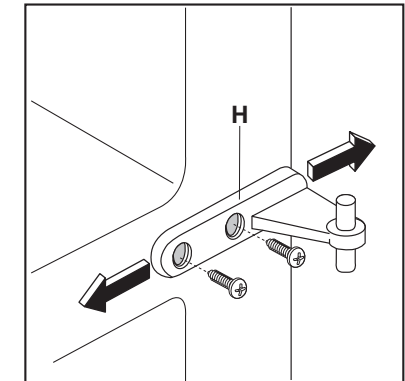
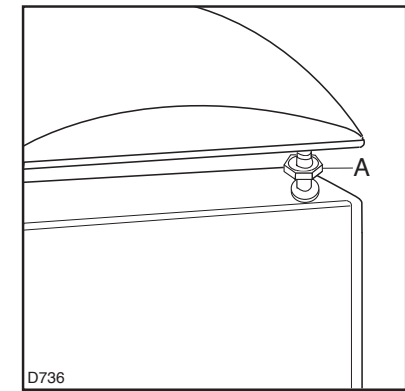
 Pour changer le sens d'ouverture des portes

- 1) Débranchez l'appareil
- 2) Otez la grille d'aération (D) qui est fixée par un ressort.
- 3) Détachez le cache (G) et démontez la charnière inférieure (E) en dévissant les trois vis de fixation.
- 4) Dégagez la porte inférieure de la charnière du milieu (H).
- 5) Dévissez la charnière du milieu.
- 6) Dégagez la porte supérieure du pivot (A).
- 7) Enlevez le pivot et montez-le sur l'autre côté de l'appareil.
- 8) Remontez la porte supérieure. Fixez la charnière du milieu sur l'autre côté.
- 9) Dévissez le pivot de la charnière (E) avec une clé de 10 et montez-le sur l'autre côté de l'appareil.
- 10) Vissez la charnière inférieure (E) sur le côté opposé en utilisant les vis enlevées précédemment. Mettez le cache (G) sur la charnière inférieure.
- 11) Détachez le cache (F) de la grille de ventilation (D) et remontez-le dans l'ouverture qui est restée libre sur l'autre côté.
- 12) Remontez la porte inférieure.
- 13) Remontez la grille d'aération (D) qui est fixée par un ressort.
- 14) Dévissez les poignées. Remontez-les de l'autre côté après avoir percé les caches avec un poinçon. Couvrez les trous libres avec les caches contenus dans le sachet de la documentation.

Pour aligner les portes vous pouvez agir sur la charnière du milieu.

La charnière du milieu (H) se règle horizontalement, à l'aide d'un outil, après avoir desserré les deux vis.

La réversibilité des portes une fois effectuée, contrôlez que les joints magnétiques adhèrent à la carrosserie. Si la température à l'intérieur de la pièce est trop basse (en hiver, par exemple), il se peut que les joints n'adhèrent pas parfaitement. Dans ce cas, si on ne veut pas attendre que les joints reprennent leurs dimensions naturelles après un certain temps, on pourra accélérer ce processus en chauffant la partie intéressée à l'aide d'un sèche-cheveux.



## **i** ADVERTENCIAS Y CONSEJOS IMPORTANTES

Es muy importante conservar este libro de instrucciones junto al aparato por si fuera necesario consultarlo. Si el aparato se vendiese o transfiriese a otra persona, acuérdesese de entregarlo junto con él para que el nuevo propietario conozca el funcionamiento de la máquina y sus advertencias.

En caso de que este aparato, dotado de cierre magnético, sustituya uno con cierre automático, aconsejamos que la cerradura de este último quede inservible, antes de deshacerse de él. Así se evitará que los niños, jugando, puedan quedarse encerrados dentro, con grave peligro de sus vidas.

Estas advertencias han sido redactadas para su seguridad y para la seguridad de los demás. Le rogamos, por lo tanto, leerlas atentamente antes de instalar y utilizar el aparato.

### Seguridad

- Este aparato ha sido proyectado para ser usado por adultos. Por lo tanto, tener cuidado que los niños no se acerquen para jugar con él.
- Es peligroso modificar o intentar modificar las características de este aparato.
- Quitar siempre el enchufe de la toma de corriente antes de efectuar cualquier operación de limpieza o manutención (como la sustitución de la bombilla en aquellos aparatos que la tienen).
- No consumir nunca los cubitos de hielo recién sacados del congelador ya que podrían provocar quemaduras.
- Estos aparatos son pesados. Tener cuidado en los desplazamientos.
- En todos los aparatos de refrigeración y congelación existen superficies que se cubren con escarcha. Según el modelo, la escarcha puede ser eliminada automáticamente (desescarche automático) o manualmente. No intentar nunca quitar la escarcha con un objeto puntiagudo ya que se podría dañar irremediablemente el evaporador. Utilizar para ello sólo el rascador de plástico que se suministra con el aparato. Por el mismo motivo no despegar nunca las cubetas del hielo con un cuchillo o cualquier otro objeto puntiagudo.
- No colocar en el compartimento de la baja temperatura (congelador o conservador) bebidas gaseosas que podrían explotar

### Asistencia

- Cualquier modificación que eventualmente fuese necesaria a la instalación eléctrica doméstica para poder instalar el aparato tiene que ser realizada sólo por personal competente.
- Para eventuales intervenciones dirigirse a un Centro de Asistencia Técnica autorizado y exigir las piezas de repuesto originales.
- En caso de necesitar reparaciones no intentar hacerlas personalmente. Las reparaciones efectuadas por personas no competentes pueden provocar daños. Ponerse en contacto con el Centro de Asistencia más cercano y emplear sólo repuestos originales.

### Uso

- Los frigoríficos y/o congeladores domésticos están destinados sólo a la conservación y/o congelación de alimentos.
- Los productos que hayan sido descongelados no se tienen que volver a congelar.
- Seguir atentamente las indicaciones del fabricante para la conservación y/o congelación de los alimentos.

### Instalación

- El aparato se calienta considerablemente en la proximidad del condensador y del compresor, por lo tanto hay que verificar que el aire pueda circular libremente alrededor del mismo. Una ventilación insuficiente puede causar un mal funcionamiento y daños al aparato. Seguir cuidadosamente las instrucciones que se dan para la instalación.
- Una vez instalado el aparato verificar que no esté apoyado sobre el cable de alimentación.  
**Importante:** en caso de que el cable de alimentación se dañe, deberá ser sustituido con un cable especial. Ambos cables pueden ser solicitados al fabricante o al Servicio de asistencia.
- Si el aparato es transportado en forma horizontal es posible que el aceite contenido en el compresor pase al circuito refrigerante. Esperar por lo menos dos horas antes de poner en marcha el aparato para dar tiempo a que el aceite regrese al compresor.

### Distanciadores posteriores

En la bolsita de la documentación hay dos distanciadores que deberán ser montados como se muestra en la figura.

Aflojar los tornillos, introducir el distanciador debajo de la cabeza del tornillo y volver a atornillar.

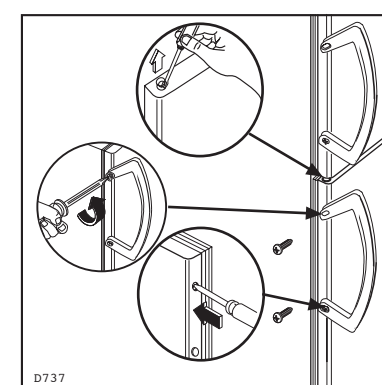
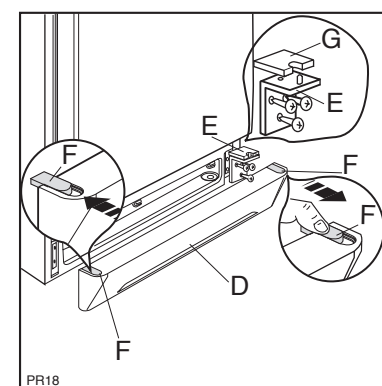
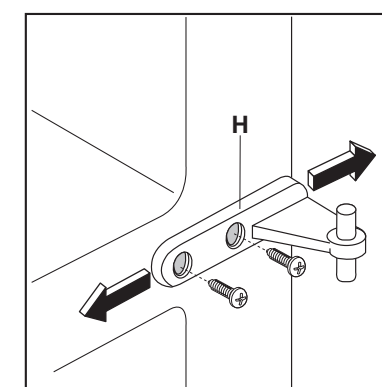
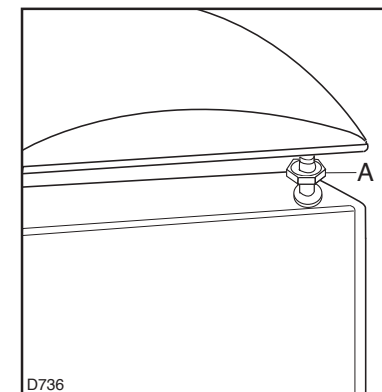
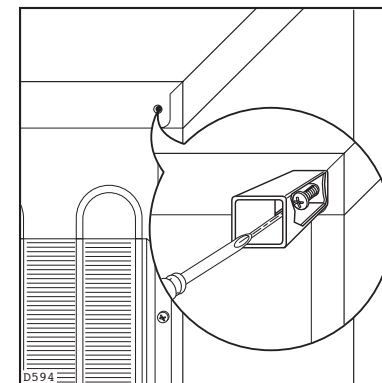
### Reversibilidad de las puertas

Antes de efectuar cualquier operación, desenchufe el aparato.

Para cambiar el sentido de apertura de la puerta, proceda de la siguiente manera:

1. Extraiga la rejilla de ventilación (D) encajada.
2. Desmonte el cubreagujero (G) y la bisagra inferior (E) desenroscando los dos tornillos que la fijan.
3. Quite la puerta inferior sacándola de la bisagra intermedia.
4. Desmonte la bisagra intermedia (H).
5. Quite la puerta superior sacándola del perno superior (A).
6. Desenrosque el perno superior (A) y vuelva a montarlo en la parte opuesta.
7. Quite los dos tapones de las puertas (donde están previstos), dejando descubiertos los agujeros para los pernos de la bisagra y vuelva a montarlos en el lado opuesto; monte nuevamente la puerta superior.
8. Vuelva a montar la bisagra intermedia del lado opuesto.
9. Con una llave de 10 mm desenrosque el perno de la bisagra (E) y vuelva a montarlo en el lado opuesto de la bisagra.
10. Vuelva a montar la bisagra inferior (E) en el lado opuesto utilizando los tornillos que se habían quitado; introduzca los cubreagujeros (G) en la bisagra inferior. Quite los cubreagujeros (F) de la rejilla de ventilación (D) empujándolos en el sentido de la flecha y móntelos nuevamente en el lado opuesto.
11. Vuelva a montar la puerta inferior.
12. Vuelva a montar la rejilla de ventilación (D) encajándola.
13. Desenrosque las manillas. Colóquelas nuevamente en el lado opuesto después de haber perforado los tapones con un punzón. Cubra los agujeros que han quedado descubiertos con los tapones contenidos en la bolsita entregada junto con la documentación.

Para alinear las puertas se puede graduar la bisagra intermedia (H) regulándola en horizontal con la ayuda de una herramienta, después de haber aflojado los dos tornillos (ver la figura).





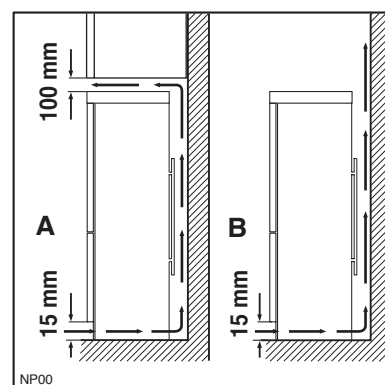
# INSTALACIÓN

## Colocación

Situar el aparato lejos de fuentes de calor, como: radiadores, estufas, exposición directa a los rayos del sol, etc.

Ensure that air can circulate freely around the back of the cabinet. To ensure best performance, if the appliance is positioned below an overhanging wall unit, the minimum distance between the top of the cabinet and the wall unit must be at least 100 mm (A). Ideally, however, the appliance should not be positioned below overhanging wall units (B).

Accurate levelling is ensured by one or more adjustable feet at the base of the cabinet



## Electrical connection

Before plugging in, ensure that the voltage and frequency shown on the serial number plate correspond to your domestic power supply. Voltage can vary by  $\pm 6\%$  of the rated voltage.

For operation with different voltages, a suitably sized auto-transformer must be used.

### The appliance must be earthed.

The power supply cable plug is provided with a contact for this purpose.

If the domestic power supply socket is not earthed, connect the appliance to a separate earth in compliance with current regulations, consulting a specialist technician.


### The Manufacturer declines all responsibility if the above safety precautions are not observed.

This appliance complies with the following E.E.C. Directives:

- **87/308 EEC** of 2/6/87 relative to radio interference suppression.
- **73/23 EEC** of 19.2.73 (Low Voltage Directive) and subsequent modifications;
- **89/336 EEC** of 3.5.89 (Electromagnetic Compatibility Directive) and subsequent modifications.

- Si el aparato es transportado en forma horizontal es posible que el aceite contenido en el compresor pase al circuito refrigerante. Esperar por lo menos dos horas antes de poner en marcha el aparato para dar tiempo a que el aceite regrese al compresor.

## Protección del ambiente

Este aparato no contiene en el circuito refrigerante y en el aislamiento, gases refrigerantes nocivos para el ozono. El aparato no debe ser eliminado junto con los desechos urbanos y chatarras. Se debe evitar el dano del circinto refrigerante, sobre todo en la parte posterior cerca del intercambiador. Las informaciones sobre los centros de recepción son suministradas por las autoridades municipales; Los materiales usados en este aparato marcados con el simbolo  son reciclables.

## INDICE

<b>Advertencias y consejos importantes</b>	26	Consejos para conservación de alimentos congelados	31
<b>Uso</b>	28	<b>Manutención</b>	32
Limpieza de las partes internas	28	Limpieza periódica	32
Puesta en marcha	28	Temporadas largas de inactividad	32
Regulación de la temperatura	28	Lámpara de iluminación	32
Congelación de los alimentos frescos	28	Desescarche	32
Conservación de los alimentos congelados	28	<b>Como actuar si el aparato no funciona</b>	33
Descongelación de los alimentos congelados	29	<b>Instalación</b>	34
Producción de cubitos de hielo	29	Colocación	34
Interruptor climático	29	Conexión eléctrica	34
Refrigeración de alimentos y bebidas	29	Distanciadores posteriores	35
Rejillas móviles	30	Reversibilidad de las puertas	35
Ubicación estantes de la contrapuerta	30		
<b>Consejos</b>	<b>31</b>		
Consejos para refrigeración	31		
Consejos para congelación	31		

# USO

## Limpieza de las partes internas

Antes del empleo limpiar todas las partes internas con agua tibia y jabón neutro, a fin de eliminar el característico olor de nuevo y secarlas luego cuidadosamente.

**⚠ No emplear detergentes o polvos abrasivos que podrían dañar las superficies.**

## Puesta en marcha

Introducir el enchufe en la toma de corriente. Abrir la puerta del aparato y girar el mando del termostato, en sentido horario hasta una posición distinta de la posición «O» (parada). El aparato se pone en marcha.

El funcionamiento del aparato se interrumpe al girar el mando en la posición «O».

## Regulación de la temperatura

La temperatura se regula automáticamente y puede ser aumentada (menos frío) girando el mando hacia los números más bajos o bien se puede disminuir (más frío) girándolo hacia los números más altos. De todos modos, la colocación del mando se determina teniendo en cuenta que la temperatura interna depende:

- de la temperatura ambiente;
- de la frecuencia de apertura de la puerta;
- de la cantidad de alimentos conservados;
- de la colocación del aparato.

**La posición intermedia es generalmente la más indicada.**

**⚠ Importante:**

**En las posiciones de máximo frío, con temperatura ambiente elevada, el funcionamiento puede ser continuo, con consiguiente formación de escarcha en la parte posterior del compartimiento; en tal caso es necesario girar el mando a una posición de menor frío, a fin de consentir la eliminación automática de la escarcha y, como consecuencia, obtener un consumo menor de energía eléctrica.**

## Congelación de alimentos frescos

Para realizar la congelación de los alimentos, si el aparato no estuviera ya funcionando, es necesario conectarlo y predisponerlo al funcionamiento de congelación apretado el interruptor climático al menos 12 horas antes de introducir en él los alimentos. En cambio, si el aparato estuviera ya funcionando, predisponerlo para la congelación al menos 24 horas antes de introducir en él los alimentos. Una vez metidos los alimentos en el compartimiento, la congelación se puede considerar completada después de 24 horas. Después de este periodo es necesario restablecer el funcionamiento de «conservación». Colocar los alimentos por congelar en el cesto superior.

Se puede congelar una cantidad máxima de 10kg/24 horas.

## Conservación de alimentos congelados

Cuando se enciende por primera vez, o después de un período prolongado de inactividad, apretar el interruptor climático al menos 12 horas antes de introducir en él los alimentos.

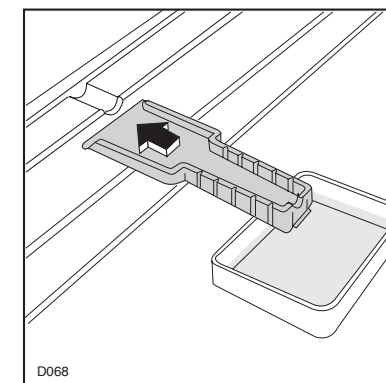
Si se deben conservar grandes cantidades de alimentos, se pueden quitar todos los cajones o los cestos del aparato y poner los alimentos directamente sobre los estantes refrigerantes, cuidando de que no se supere el límite de carga **▼** situado en el lado del compartimiento superior (si previsto).

**⚠ Importante**

Cuando se corta la corriente eléctrica, no tiene que abrirse la puerta del congelador. Si el corte es de breve duración (de 6 a 8 horas) y el congelador está lleno no hay peligro de que los alimentos se estropeen. Si el corte dura más tiempo, los alimentos tienen que consumirse lo más rápidamente posible, o bien ser cocinados y congelados de nuevo.

En el caso que se formara una espesa capa de hielo, será necesario descongelar totalmente el aparato, procediendo de la manera siguiente:

1. Colocar el mando del termostato en posición «0», o desenchufar el aparato.
2. Envolver los alimentos congelados en varios papeles de diario y colocarlos en un lugar muy fresco.
3. Dejar la puerta abierta. Colocar el rascador en la posición adecuada como se indica en la Figura poniendo debajo una cubeta para recoger el agua.
4. Al completar la operación secar cuidadosamente la cuba del congelador.
5. Conservar el rascador para usos futuros.
6. Girar el mando del termostato en la posición deseada o enchufar otra vez el aparato.
7. Pasadas dos o tres horas, el congelador está de nuevo listo para la conservación de los alimentos congelados.



**⚠ Importante**

No utilice nunca cuchillos u objetos metálicos para quitar la escarcha acumulada. El aumento de temperatura sobre la superficie de los alimentos congelados puede disminuir la duración de la conservación.

# COMO ACTUAR SI EL APARATO NO FUNCIONA

Si el aparato presentase anomalías será oportuno controlar:

- Que esté bien enchufado y que el interruptor de la instalación eléctrica esté conectado.
- Que no haya un corte de energía eléctrica.
- Que el mando del termostato se encuentre en su posición correcta.
- Si el compresor funciona sin interrupción, verificar que el termostato no se encuentre en una posición
- Además si el aparato hace demasiado ruido verificar que los costados no estén en contacto

con muebles que pueden causar ruidos o vibraciones y que la unidad refrigerante no vibre.

- Si se ven restos de agua en el fondo del refrigerador comprobar que el orificio de desagüe de la escarcha derretida no esté obturado (ver capítulo Desescarche).

Después de hacer las verificaciones anteriores, si la anomalía persiste, llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano.

**Es importante en el momento de llamar proporcionar la referencia del modelo y el número de matrícula del aparato indicados en el certificado de garantía o en la tarjeta matrícula.**

# MANUTENCIÓN

 **Desenchufar siempre el aparato antes de proceder a cualquier operación de limpieza.**

## Limpieza periódica

Lavar el interior con agua tibia y bicarbonato sódico. Enjuagar y secar cuidadosamente.

## Lámpara de iluminación

Se puede acceder a la lámpara de iluminación del compartimento refrigerante efectuando las siguientes operaciones:

- desatornillar el tornillo de fijación del cubrelámpara,
- desenganchar la parte móvil como se indica en la

Si con la puerta abierta la luz no se enciende, controlar que esté bien enroscada; si el defecto no se corrige, cambiar la bombilla con otra de igual potencia.

La potencia máxima se indica en el difusor

## Desescarche

La escarcha del evaporador de la cuba refrigerante se elimina automáticamente a cada interrupción del motorcompresor.

El agua de la escarcha derretida, mediante un canal adecuado, se recoge en un pequeño depósito colocado en la parte posterior sobre el motorcompresor del aparato.

Se recomienda limpiar periódicamente el orificio de desagüe de la escarcha derretida, situado en la parte central del adecuado canalón de la cuba refrigerante, para evitar que el agua desborde sobre los alimentos conservados en el frigorífico.

Utilice para ello el respectivo limpiador que se encuentra introducido en el orificio de desagüe.

En el congelador en cambio, habrá que eliminar la escarcha cada vez que se haya formado un gran espesor (de unos 4 mm).

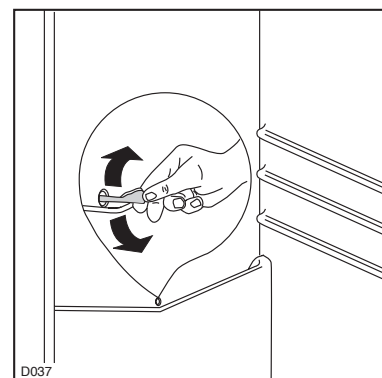
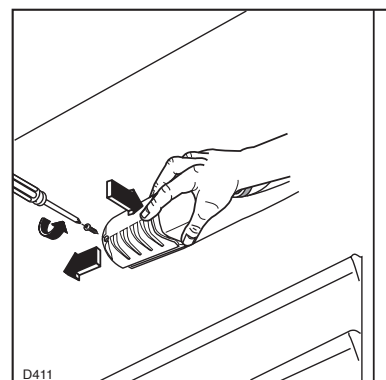
Durante esta operación no es necesario ni desenchufar el aparato ni sacar los alimentos contenidos en la cuba.

**Recomendamos no utilizar utensilios metálicos para quitar la escarcha a fin de evitar daños graves al aparato.**

## Temporadas largas de inactividad

Durante los períodos en los cuales el aparato no esté funcionando observar las siguientes precauciones:

- desenchufarlo;
- sacar todos los alimentos;
- limpiar cuidadosamente el interior y todos los accesorios.
- Dejar las puertas entornadas para facilitar la circulación del aire, a fin de evitar la formación de olores desagradables.



## Descongelación de los alimentos congelados

Antes de utilizar los alimentos congelados, se pueden descongelar en el frigorífico (carne, pescado, etc.) o a temperatura ambiente (los otros alimentos), depende del tiempo disponible para la operación. Los alimentos congelados confeccionados en porciones pequeñas o separadas pueden cocinarse directamente sin tener que descongelarlos; en este caso, naturalmente, el tiempo de cocción necesario será algo más largo que el habitual.

## Producción de cubitos de hielo

El congelador lleva una cubeta para la producción de hielo suficientes para las necesidades familiares. Llene esta cubeta con agua inata las 3/4 partes y colóquela en los compartimentos de congelación rápida. Si el agua que hay en su zona tiene muchas sales minerales (especialmente caliza), se aconseja utilizar agua mineral sin gas para la producción de los cubitos de hielo. Los cubitos de hielo pueden sacarse fácilmente de la cubeta con una ligera torsión. No utilice nunca instrumentos metálicos para despegar las cubetas del congelador.

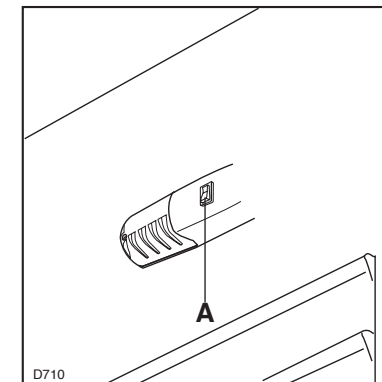
## Interruptor climático

Con temperaturas ambientales inferiores a + 16°C el interruptor (A) debe ser apretado (la luz incorporada se enciende).

## Refrigeración de alimentos y bebidas

Para utilizar de la mejor manera el compartimento refrigerante, es necesario:

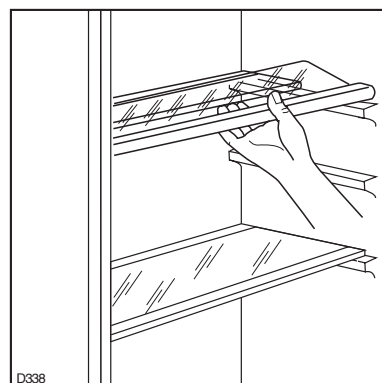
- no introducir comidas calientes o líquidos en en evaporación;
- tapar o envolver los alimentos, especialmente si son aromáticos;
- no colocar sobre las rejillas papeles, cartones o plásticos que obstaculicen la circulación del aire.



## Rejillas móviles

En las paredes del compartimento existen unas guías que consienten poner las rejillas a distintas alturas.

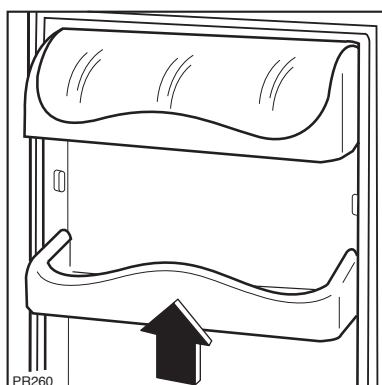
Para usar mejor el espacio, los semi-estantes anteriores se puede sobreponer a los posteriores.



## Ubicación estantes de la contrapuerta

Para permitir el almacenamiento de alimentos de varias dimensiones, se pueden colocar les repisas a diferentes alturas. Procedan de esta manera:

Empujen la repisa en el sentido de la flecha inasta cuando no esté libre y volverla a colocar a la altura deseada.



## **i** CONSEJOS

### Consejos para refrigeración

Para un correcto uso aconsejamos:

**Carne:** debe ser envuelta en saquitos de plástico y colocada en el espacio situado sobre los cajones verdura.

**En esta posición la carne puede ser conservada al máximo por 1 a 2 días.**

**Alimentos cocinados , platos fríos, etc.** tienen que conservarse bien cubiertos y se pueden colocar en cualquier bandeja del frigorífico.

**Fruta y verdura:** una vez lavada, ha de colocarse en el cajón (cajones) inferior.

**Mantequilla y queso:** deben colocarse en los recipientes adecuados o envueltos en hojas de aluminio o polietileno, a fin de evitar el contacto con el aire.

**Leche embotellada:** bien tapada, en la contrapuerta.

**Bananas, papas, cebollas y ajo, si no están confeccionados, no se deben colocar en frigorífico.**

### Consejos para congelación

- Todos los productos por congelar tienen que ser frescos y de buena calidad.
- Los alimentos por congelar tienen que estar confeccionados en porciones suficientes al consumo familiar, para que puedan utilizarse en una sola vez.
- Las confecciones pequeñas permiten una congelación más rápida y uniforme. No hay que olvidar que una vez descongelados, la calidad de los alimentos se deteriora rápidamente.
- Los alimentos con bajo contenido de grasas se conservan mejor que los que tienen mucha grasa. La sal (allí donde se encuentre) reduce la duración de la conservación.
- Los alimentos por congelar tienen que encerrarse en bolsitas impermeables al aire o en recipientes especiales. Cierre cuidadosamente los bolsitas o los recipientes sacando todo el aire de su interior.
- No meta nunca en el congelador botellas o latas de bebidas gaseosas: podrían explotar.
- No introduzca nunca alimentos o líquidos calientes. No llene demasiado los bolsitas o los contenedores con tapa de los alimentos por congelar.
- No consuma ciertos productos apenas sacados del congelador (cubitos de hielo, etc.) porque la temperatura muy baja podría causar quemaduras.

- Ponga la fecha de congelación en cada bolsa o contenedor para controlar los tiempos de conservación.
- No abra nunca la puerta del congelador ni introduzca nuevos alimentos si está en curva la fase de congelación rápida.

### Consejos para conservación de alimentos congelados

- Controle siempre la fecha de preparación indicada sobre los alimentos congelados comprados en las tiendas y respete los vencimientos.
- No abra la puerta del congelador muy a menudo y déjela abierta sólo el tiempo indispensable. Los aumentos innecesarios de temperatura reducen considerablemente la duración de conservación de los alimentos.
- Controle que todas las confecciones de alimentos congelados estén intactas; de no estarlo los alimentos podrían estropearse. Si las confecciones presentan signos de humedad o están hinchadas, quiere decir que los alimentos no han sido conservados correctamente y por lo tanto el producto ha perdido parte de su calidad de origen.
- Cuando se compran alimentos congelados, es aconsejable llevar una bolsa termoaislante. Se recomienda, asimismo adquirirlos al finalizar sus compras.
- Envuélvalos en papel de periódico y métalos en el congelador en cuanto llegue a su casa.
- Controle con atención el producto al comprarlo ya que los alimentos que se han descongelado, aun sólo parcialmente, no tienen que volver a congelarse sino que han de ser consumidos antes de transcurridas 24 horas.