

Istruzioni per l'uso e l'installazione



Instructions for installation and use



Aufstell- und Gebrauchsanweisung



Instructions pour utilisation et installation



Instrucciones para la instalación y utilización



COMBINATO FRIGO-CONGELATORE

COMBINED FRIDGE AND FREEZER

KÜHL-GEFRIER-KOMBINATION

BLOC REFRIGERATEUR-CONGELATEUR

COMBINADO FRIGO-CONGELADOR



CONGRATULAZIONI!

Ottima scelta!

Con l'acquisto del nostro elettrodomestico avete scelto un prodotto affidabile e dalle alte prestazioni, discreto, efficiente, utile: grazie al freddo che conserva i cibi la nostra alimentazione è più varia e più sana.

Il vostro nuovo apparecchio è facile da usare. Vi preghiamo comunque di leggere attentamente le istruzioni, in modo da scoprire quei piccoli accorgimenti che vi consentiranno di sfruttare al massimo le potenzialità del vostro apparecchio risparmiando energia.

Certi che l'utilizzo vi soddisferà, ci auguriamo di avervi sempre come nostri clienti.

INDICE

NORME DI SICUREZZA
CONOSCERE IL VOSTRO APPARECCHIO
REVERSIBILITÀ PORTE
INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO
COME RISPARMIARE ENERGIA
COLLEGAMENTO ELETTRICO
PROCEDURA DI AVVIO
USO DELL'APPARECCHIO
CONGELAZIONE
SCONGELAZIONE
SBRINAMENTO
PULIZIA
PICCOLI GUASTI E ANOMALIE

NORME DI SICUREZZA

L'apparecchio è adatto a conservare e congelare alimenti per uso domestico: ogni altro uso è improprio.

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del libretto; un'errata installazione può danneggiare l'apparecchio. Per eventuali problemi di funzionamento dell'apparecchio rivolgetevi ai centri di assistenza autorizzati o, comunque, sempre e solo a personale specializzato.

Prima di ogni operazione di manutenzione staccate la spina di alimentazione elettrica evitando di tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio ma afferrando direttamente la spina.

Conservate il libretto con cura e datelo all'eventuale futuro possessore dell'apparecchio.

Per essere in linea con le più recenti disposizioni legislative sulla protezione dell'ambiente utilizziamo in piccola quantità dei refrigeranti chiamati **R600a** o **R134a** a seconda del modello. Il tipo di refrigerante è esplicitamente indicato sulla targa dati. Per gli apparecchi dotati di R600a, nel caso di danni ai componenti del circuito frigorifero (tubi ecc.) si raccomanda di aerare il locale nel quale si trova l'apparecchio e non provocare fiamme, scintille o altre sorgenti di accensione per qualche minuto.

Le parti destinate al contatto con gli alimenti sono conformi al D.L. n. 108 del 25/01/1992 e alla direttiva CEE 89/109.



La marcatura CE attesta la rispondenza di questo apparecchio alle Direttive Europee 89/336 (compatibilità elettromagnetica), 73/23 (bassa tensione), 96/57 (efficienza energetica), e loro modificazioni.

Smaltimento Dell'apparecchio Usato

Se questo apparecchio ne sostituisce un altro con chiusura a scatto, a molla, a serratura, ecc., ricordate, prima di rottamarlo, di rendere inservibile la chiusura, o meglio smontate la porta per evitare che qualcuno vi possa restare intrappolato (bambini che giocano, animali, ecc.).

Togliete la spina dalla presa e tagliate il cavo di alimentazione. I frigoriferi e i congelatori contengono gas refrigeranti e sostanze che richiedono uno smaltimento appropriato, e contengono inoltre molti materiali che possono essere riciclati.

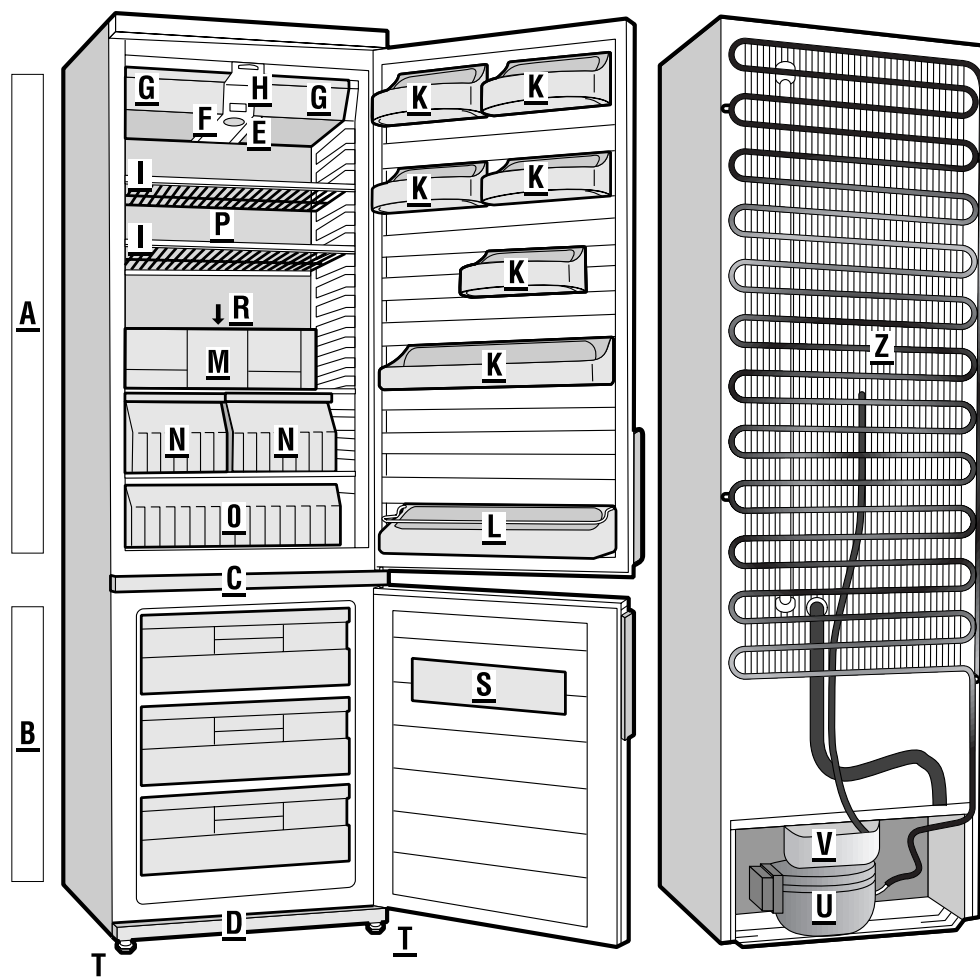
Conferite i prodotti in appositi centri di raccolta: il vostro Comune potrà darvi le indicazioni necessarie su uno smaltimento ecologicamente corretto.

CONOSCERE IL VOSTRO APPARECCHIO

LEGENDA

- A Parte frigorifero
- B Parte congelatore
- C Modanatura intermedia*
- D Zoccolo
- E Manopola termostato
- F Scatola luce
- G Vaschette estraibili*
- H Interruttore luminoso di congelazione rapida
- I Ripiani
- K Balconcini
- L Portabottiglie
- M Convogliatore d'aria*
- N Cassetti verdura
- O Scomparto carne/pesce
- P Evaporatore
- R Foro drenaggio acqua
- S Calendario conservazione
- T Piedini regolabili
- U Compressore
- V Vaschetta di raccolta acqua
- Z Condensatore

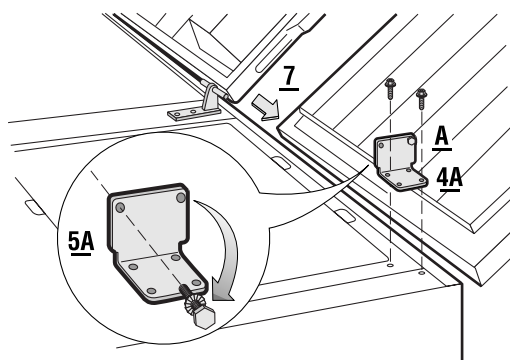
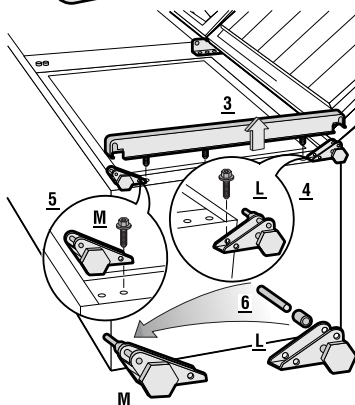
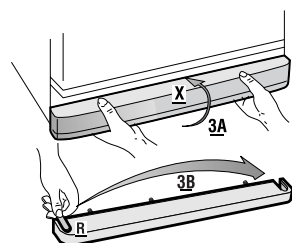
* Presenti solo su alcune versioni
Disegno solo illustrativo



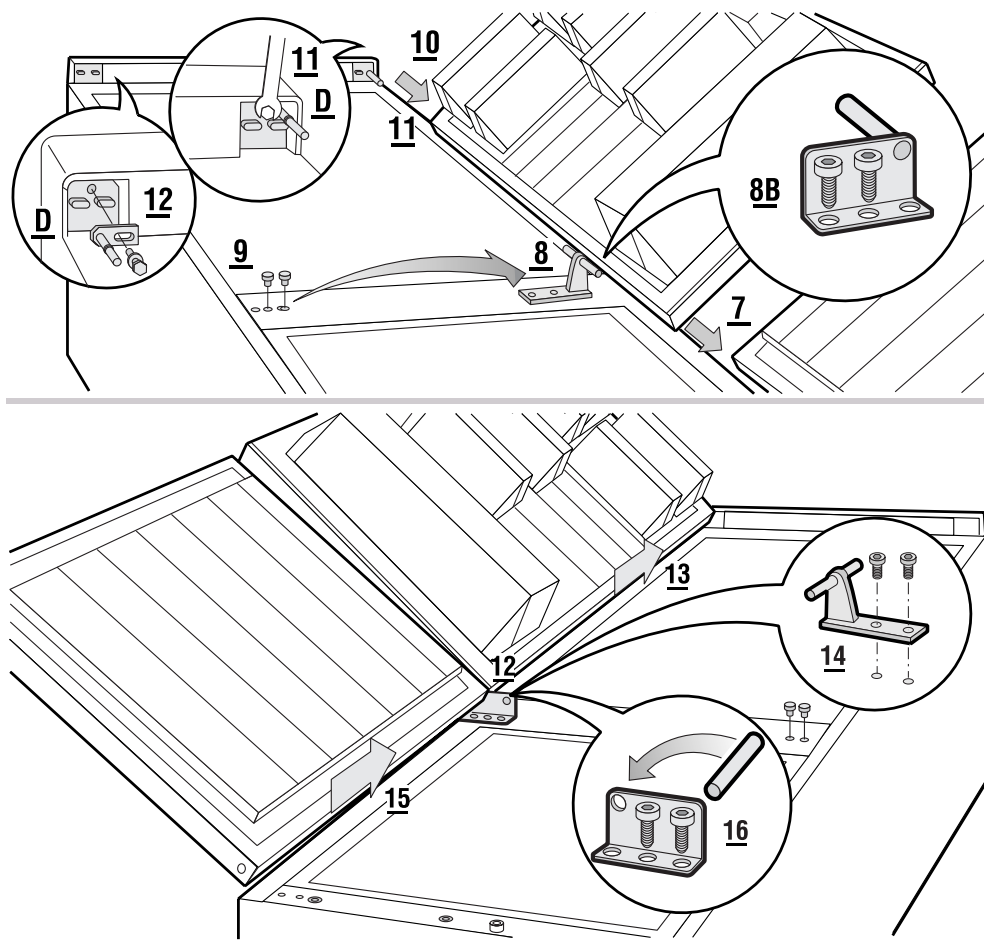
REVERSIBILITÀ PORTE

L'apertura delle porte normalmente è sinistra (cerniera a destra); se per vostra esigenza volete renderla destra, potete procedere alla modifica nel modo illustrato nelle pagine seguenti. Il vostro apparecchio può avere tipi diversi di cerniere: fate riferimento alle figure corrispondenti alla vostra versione.

1. Coricate delicatamente l'apparecchio sul retro (porte rivolte in alto)
2. Estraiete lo zoccolo (tirandolo verso l'alto) (fig. 3) oppure se avete il tipo X (fig. 3A) rimuovete lo zoccolo inserendo le mani al di sotto dello stesso, tirate verso il basso le linguette che troverete alla sua metà, per sganciarle dai perni, quindi ruotate lo zoccolo verso l'alto per sganciarlo.
3. Sfilate dallo zoccolo la linguetta R (fig. 3B) dalla sede di sinistra e reinfilatela nella sede destra.
4. Svitare le due cerniere inferiori L e M (fig. 4/5) oppure svitate la cerniera A (fig. 4A).
5. Sfilate il perno dalla cerniera L e infilatelo alla M (fig. 6), oppure svitate il perno da destra e riavvitatelo a sinistra (fig. 5A).
6. Sfilate la porta del congelatore dalla cerniera intermedia P (fig. 7).

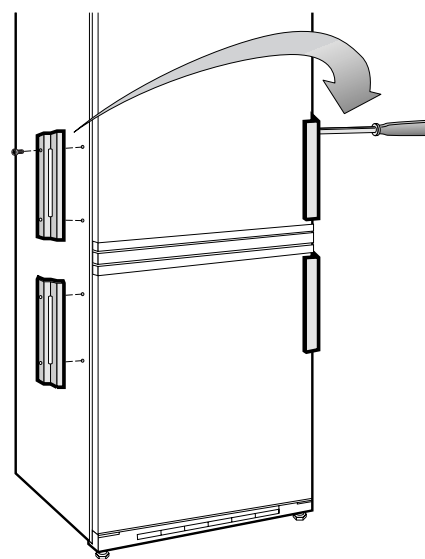
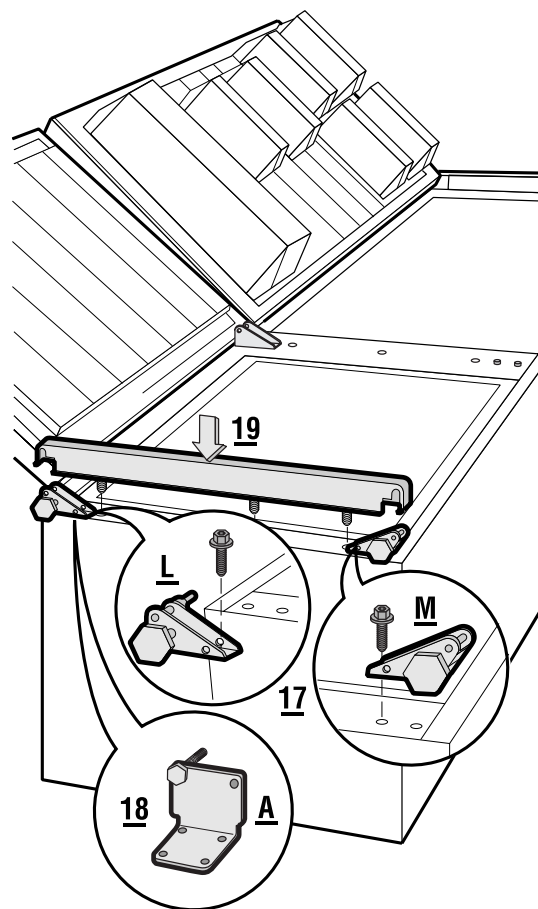


7. Svitare la cerniera (fig. 8/8B) e chiudere i fori con i tappi che togliete a sinistra (fig. 9).
8. Sfilare la porta del frigorifero dalla cerniera superiore D (fig. 10).
9. Svitare la cerniera D (fig. 11) e montarla a sinistra (fig. 12).
10. Inserire la porta del frigorifero nel perno della cerniera D (fig. 13).
11. Ruotare di 180° la cerniera 8 e montarla (fig. 14), reinserire la porta del congelatore (fig. 15).
12. Sfilare dalla cerniera 8B il perno P, ora a destra, e infilarlo nella sede di sinistra (fig. 16).
13. Avvitare la cerniera 8B a sinistra e reinserire la porta del congelatore (fig. 15).
14. Riavvitare le cerniere L e M, già modificate al punto 4, (fig. 17), o la cerniera inferiore A (fig. 18).
15. Reinserire lo zoccolo e riportare l'apparecchio in posizione verticale (fig. 19).

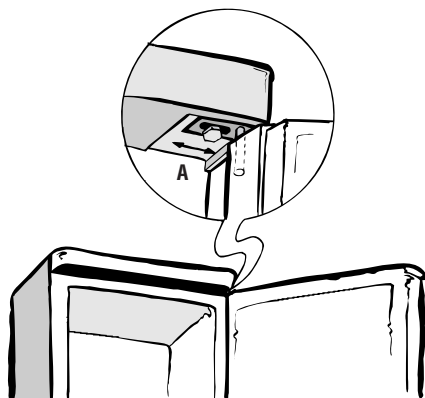
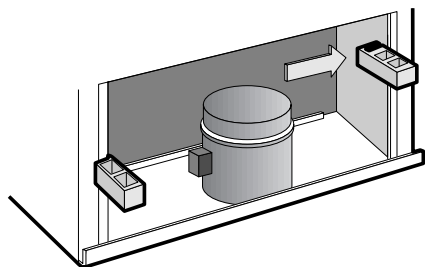


Reversibilità maniglie

Se l'apparecchio ha maniglie verticali, svitatele dal lato sinistro ed avvitatele al destro, spostando i tappi di protezione che chiudono i fori.

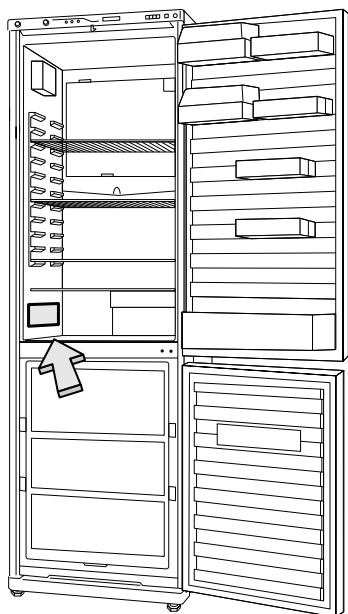


INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO



COME RISPARMIARE ENERGIA

COLLEGAMENTO ELETTRICO



Dopo aver sballato l'apparecchio controllate che non sia danneggiato. Eventuali danni vanno segnalati immediatamente al rivenditore.

Non disperdete nell'ambiente le parti dell'imballo (sacchetti di plastica, strisce di polistirolo, ecc.) né lasciatele alla portata dei bambini.

Se l'apparecchio è stato trasportato in casa vostra in posizione orizzontale, attendete un paio d'ore prima di inserire la spina elettrica, per dar modo all'olio di rifluire nel compressore.

Collocate l'apparecchio in un ambiente asciutto e areato, al riparo da agenti atmosferici.

Evitate balconi, verande, terrazzi: l'eccessivo caldo in estate e il freddo in inverno potrebbero alterare il funzionamento dell'apparecchio o addirittura danneggiarlo.

Non mettetelo vicino ad una fonte di calore come un forno o un calorifero e mantenete una distanza minima da altri mobili di 3/5 cm ai lati e 10 cm sopra.

Tenete l'apparecchio staccato dal muro per mezzo dei distanziali da montare sul retro.

Regolate i piedini anteriori in modo che l'apparecchio sia leggermente inclinato indietro: in questo modo faciliterete la buona chiusura della porta.

Pulitelo internamente usando bicarbonato di sodio sciolto in acqua (1 cucchiaino ogni 4 litri di acqua): Non usate alcol, polveri abrasive o detersivi, in quanto potrebbero rovinare le superfici.

Questo apparecchio offre le migliori prestazioni quando la temperatura ambiente è compresa tra 10 °C e 32 °C.

Regolazione cerniere

E' possibile che, a causa di urti accidentali ricevuti durante il trasporto, la porta superiore non sia perfettamente allineata con il cruscotto. In questo caso, svitate **leggermente** la vite che fissa la piastrina (A) portaperno alla cerniera superiore. Chiudete la porta e allineatela con il cruscotto. Serrate poi nuovamente la vite e controllate che la guarnizione chiuda perfettamente.

Il primo modo per risparmiare energia è scegliere bene il posto dove collocare l'apparecchio, come spiegato nella parte dedicata all'installazione. Il secondo modo per risparmiare energia è non far entrare calore negli scomparti: tenete quindi aperte le porte il minor tempo possibile, e non introducete cibi ancora caldi, soprattutto se si tratta di minestre o simili che liberano una grande quantità di vapore. Controllate periodicamente le guarnizioni delle porte e assicuratevi che chiudano sempre in maniera efficace, in caso contrario rivolgetevi al centro di assistenza. Il terzo modo per risparmiare energia è mantenere efficaci le parti che scambiano il calore: non fate accumulare troppa brina nel congelatore (sbrinatelo quando lo spessore della brina supera 1-2 cm., nel caso di apparecchi no-frost ciò non è necessario) e pulite periodicamente il condensatore come indicato più avanti nel libretto.

Assicuratevi che la tensione elettrica (Volt, V) della presa di alimentazione corrisponda a quanto riportato sulla targa dati che trovate all'interno del vostro apparecchio.

In caso di incompatibilità fra la presa e la spina dell'apparecchio, non usate adattatori, prese multiple o prolunghie ma fate sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale qualificato.

La presa che alimenta l'apparecchio deve restare agibile per interventi futuri (pulizia, sbrinamento, ecc.). In caso di danneggiamento del cavo, provvedete tempestivamente alla sostituzione rivolgendovi a centri specializzati per l'acquisto del cavo e per il suo montaggio.

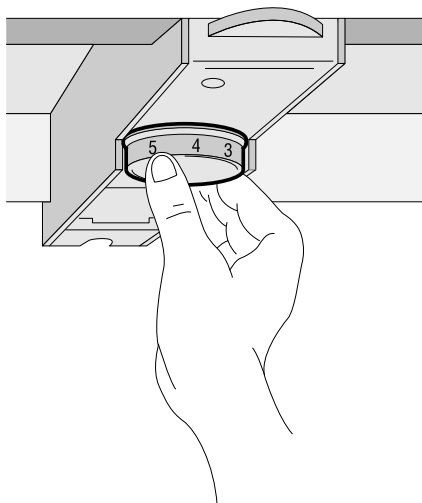
La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata solo quando lo stesso è collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica.

PROCEDURA DI AVVIO

Se l'apparecchiatura è stata trasportata in casa vostra in posizione orizzontale, attendete un paio d'ore prima di inserire la spina elettrica, per dar modo all'olio di rifluire nel compressore.

Procedete alla pulizia interna (vedi Pulizia interna) poi collegate il vostro apparecchio alla presa elettrica.

USO DELL'APPARECCHIO



Ogni alimento va opportunamente posizionato in quanto, nel frigorifero, la temperatura è in alcuni punti più fredda al fine di conservare meglio.

Per ottenere il massimo volume utile potete togliere gli eventuali cassetti presenti nel congelatore tranne il primo in basso.

ATTENZIONE. Prima di chiudere le porte del congelatore, badate che le eventuali ribaltine e/o cassetti siano perfettamente chiuse.

Regolazione Manopola Frigorifero

Per regolare le temperature interne ruotate la MANOPOLA termostato che si trova nella zona comandi. La posizione 1 corrisponde a temperature meno fredde, e numeri maggiori a temperature più fredde. Normalmente è adeguata una posizione intermedia.

Per spegnere l'apparecchio ruotate la manopola del termostato fino alla posizione 0/STOP.

ATTENZIONE: l'apparecchio resta sotto tensione.

Le temperature interne sono influenzate dalla temperatura ambiente, dalla frequenza di apertura delle porte, dalla quantità di cibi introdotti. A seconda dei casi potete scegliere la posizione che vi dà la temperatura ottimale.

In condizioni ambientali estreme è opportuno usare il termostato in modo diverso.

Quando la temperatura ambiente è molto calda (es. in estate) è consigliabile regolare la manopola su numeri bassi. Viceversa a temperature ambiente fredde è consigliabile regolare la manopola su numeri più alti.

A temperature ambiente molto fredde è consigliabile accendere il pulsante inverno/super.

Le confezioni e gli alimenti disposti sui ripiani non devono toccare la parete posteriore della cella.



CONGELAZIONE

Note Importanti

Se acquistate prodotti già congelati verificate che:

- le confezioni siano ben chiuse e non manomesse o danneggiate;
- non presentino lenti di ghiaccio (vuol dire che hanno già subito un decongelamento seppur parziale);
- portino la data di confezionamento e le massime date di conservazione relative ai vari tipi di apparecchi (il vostro è ****).
- che nel tragitto verso casa non si scongelino, nemmeno parzialmente.

Non mettete in bocca i prodotti congelati appena estratti dal congelatore (gelati, ghiaccioli, cubetti di ghiaccio ecc.): la bassissima temperatura alla quale si trovano potrebbe provocare ustioni da freddo, possibili lesioni alla lingua. Nel caso che l'energia manchi per più ore provvedete al trasferimento degli alimenti congelati in un altro congelatore, funzionante.

Se gli alimenti si sono scongelati, anche parzialmente, ricongelateli solo dopo averli cucinati!

Congelazione

Apprestatevi a questa operazione nelle migliori condizioni igieniche in quanto la congelazione non sterilizza. È consigliabile congelare gli alimenti suddividendoli in confezioni consumabili in un solo pasto. Non introducete mai alimenti caldi, nemmeno tiepidi!

Impacchettate gli alimenti prima di inserirli nel congelatore con sacchetti di plastica, fogli di polietilene, fogli di alluminio o scatole per la congelazione (questo materiale si trova in commercio con l'indicazione "adatto alla congelazione").

Ogni pacchetto, scatola, ecc, che introducete nel congelatore deve avere i seguenti requisiti:

- la data di confezionamento e di scadenza;
- il numero delle porzioni contenute;
- i barattoli di vetro devono essere del tipo pirex e MAI riempiti completamente (la congelazione dilata i liquidi);
- i pacchetti vanno compressi per eliminare l'aria all'interno ed essere il più piatti possibile;
- ogni confezione, di qualunque tipo sia, va chiusa per proteggere gli alimenti.

Non avvicinate alimenti freschi a quelli già congelati per non causare a questi ultimi un innalzamento di temperatura.

Per ottenere la massima capacità di congelazione dovete accendere l'interruttore di congelazione rapida (vedi Legenda) 24 ore prima di inserire i cibi da congelare.

Lo scomparto di congelazione rapida è il primo scomparto in alto per gli apparecchi con due scomparti, ed il secondo a partire dall'alto per gli apparecchi con tre o quattro scomparti.

La max. quantità di alimenti che potete congelare è riportata nella targa dati alla voce "Capacità di congelazione/Freezing capacity (kg/24h)". Non introducete mai una quantità superiore tutta in una volta. Non appena la congelazione è terminata (al massimo dopo 24 ore) è opportuno spegnere l'interruttore.

SCONGELAZIONE

Scongelate i prodotti solo per un immediato utilizzo. La scongelazione può essere eseguita in quattro modi:

- in frigo;
- a temperatura ambiente;
- in forno a 40/50° o con microonde;
- direttamente in cottura.

La scongelazione in frigo è la più lenta ma la più sicura e vi consente di risparmiare energia (il freddo rilasciato durante lo scongelamento viene ceduto al frigorifero).

SBRINAMENTO

Sbrinamento del Frigo

È automatico e l'acqua che si forma convoglia, attraverso il foro drenaggio, nella vaschetta di raccolta acqua posizionata sopra il compressore. In seguito l'acqua evapora per il calore trasmesso dal compressore. **Nota:** gocce d'acqua o ghiaccio sulla parete verticale di fondo del frigorifero non costituiscono difetto.

Sbrinamento del congelatore

Eseguite lo sbrinamento ogni volta che notate all'interno del congelatore formazioni di brina e ghiaccio superiori a 5-6 mm. Tale strato riduce il potere di raffreddamento e causa un maggior consumo di energia.

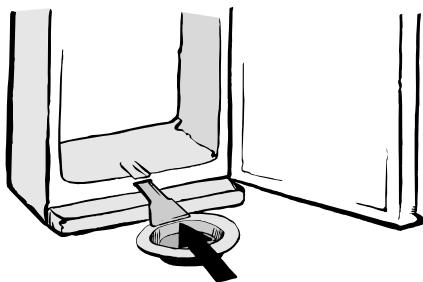
Avvolgete i prodotti appena estratti prima in carta di giornale, poi in coperte (vanno bene anche le borse termiche); riponetevi il tutto in luogo fresco o addirittura in un frigorifero.

Conclusa quest'operazione, staccate la spina di alimentazione elettrica.

Per facilitare la raccolta dell'acqua di sbrinamento, inserite la paletta e mettete un recipiente basso per la raccolta dell'acqua.

Per favorire e accelerare la liquefazione del ghiaccio, posate una pentola d'acqua calda dentro il congelatore isolandola, sul fondo, con un'assicella di legno.

Non usate stufette, phon o altri apparecchi elettrici, coltelli o altri oggetti di metallo; potreste danneggiare irrimediabilmente l'apparecchio. Compiuto lo sbrinamento per eseguire la pulizia e il reinserimento dei prodotti nel congelatore seguite scrupolosamente le indicazioni date al capitolo "Pulizia".



PULIZIA

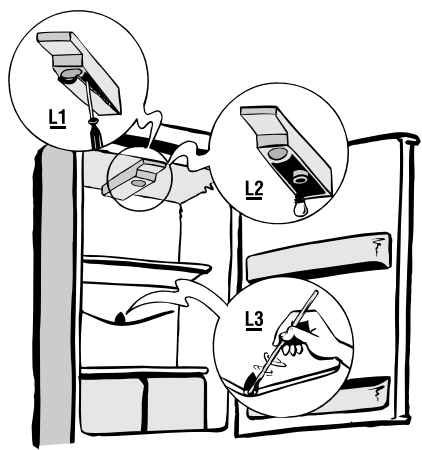
Pulizia Interna

Prima di ogni operazione staccate la spina dalla presa di corrente. Effettuate la pulizia sia del frigo che del congelatore usando bicarbonato di sodio sciolto in acqua (1 cucchiaino ogni 4 litri di acqua). **NON USATE DETERSIVI ABRASIVI.** Risciacquate con acqua ed asciugate con un panno. Inserite la spina nella presa elettrica. Posizionate la manopola del frigo sulla temperatura di conservazione. Attendete 3/4 ore prima di introdurre alimenti. Per utilizzare il congelatore attivate la congelazione rapida, attendete 3/4 ore prima di riporre, nei rispettivi comparti, i prodotti surgelati e/o freschi. Trascorse 24 ore dall'inserimento della congelazione rapida, disinseritela.

Pulizia Esterna

Prima di ogni operazione staccate la spina dalla presa di corrente. Per la pulizia esterna impiegate gli stessi metodi e la stessa delicatezza usata per la pulizia interna. Ricordate, saltuariamente, di pulire il condensatore che si trova sul retro dell'apparecchio. Per tale pulizia usate un pennello asciutto o, meglio, l'aspirapolvere.

PICCOLI GUASTI E ANOMALIE



Prima di chiamare il servizio assistenza, verificate se si può eliminare il disturbo in base ai seguenti controlli.

Rumori insoliti - NON avete regolato i piedini a dovere ed il congelatore vibra.

La potenza di raffreddamento diminuisce - Avete introdotto un quantitativo di alimenti superiore a quello consigliato. Avete aperto troppe volte la porta. La porta non è chiusa bene.

L'apparecchio non raffredda - Controllate se la spina fa contatto nella presa. Avete un fusibile nell'impianto elettrico di casa bruciato. È scattato l'interruttore generale di casa vostra. Termostato spento, manopola su 0.

Esterno del mobile caldo - NON costituisce un difetto, ma serve a prevenire la formazione di condensa sulla parte esterna dell'apparecchio.

Le carni congelate hanno striature biancastre - State usando temperature troppo basse o non avete rispettato le date di scadenza indicate nelle tabelle.

Congelamento incompleto - È normale che i prodotti contenenti molto zucchero, grassi ed alcool come i gelati o succhi non congelino completamente e rimangano parzialmente molli.

Gocce d'acqua sulle pareti esterne dell'apparecchio - Nella stagioni intermedie, primavera e autunno, quando il riscaldamento domestico non è in funzione, può accadere che le pareti esterne dell'apparecchio si ricoprano di goccioline d'acqua (condensa). Il fenomeno non compromette il buon funzionamento dell'apparecchio e non è pericoloso per la persona.

Formazione di brina all'interno - Non avete chiuso bene le porte. Avete aperto molto frequentemente le porte.

Gocce d'acqua o ghiaccio sulla parete verticale di fondo del frigorifero - Non costituisce un difetto.

La porta si apre con difficoltà - È normale che, specialmente subito dopo averla chiusa, la porta offra una certa resistenza all'apertura: questo serve per assicurare una perfetta tenuta delle porte. È sufficiente attendere pochi minuti prima di riapirla.

Gocce d'acqua sul fondo della cella frigo

Si è otturato il foro di drenaggio acqua. Pulitelo con l'ausilio di un ferretto (fig. L3).

È spenta la luce interna del frigorifero

- Controllate i punti elencati alla voce "L'apparecchio non raffredda".
- È bruciata la lampadina.

Procedete alla sostituzione in questo modo: togliete la spina dalla presa di corrente, fate leva con un cacciavite sulla scatola della luce (è inserita a pressione) (fig. L1); sostituite la lampadina con una uguale (max 15 WATT) (fig. L2); rimettete la scatola. Togliete la lampadina bruciata solo se ne avete una pronta per la sostituzione.

TABELLE DI CONGELAZIONE

Carne fresca

PRODOTTO	DURATA
Agnello tagli piccoli	8 mesi
Maiale arrosto	5 mesi
Maiale braciola	4 mesi
Manzo lesso, roastbeef	10 mesi
Manzo, bistecche, costate, spezzatino	8 mesi
Vitello arrosto	10 mesi
Vitello bistecche, nodini	4 mesi
Carne macinata	3 mesi
Frattaglie	2 mesi
Salsicce	

Si consiglia la completa scongelazione prima di cucinare la carne per evitare che cuocia più velocemente esternamente che all'interno, fatta eccezione per le fettine panate che possono esser messe a cottura diretta con fiamma medio/bassa e per le carni lesse.

Animali da cortile

Preparateli spennati/spellati, sventrati, eventualmente tagliati a pezzi, lavati e asciugati.

PRODOTTO	DURATA
Anatra	4 mesi
Coniglio	6 mesi
Gallina da brodo	7 mesi
Oca	4 mesi
Pollo	10 mesi
Tacchino	6 mesi
Frattaglie	3 mesi

Selvaggina

Preparatela spennata/spellata, sventrata, eventualmente tagliata a pezzi, lavata e asciugata.

PRODOTTO	DURATA
Anatra selvatica	
Beccaccia	8 mesi
Fagiano	
Lepre	6 mesi
Pernice	8 mesi
Quaglia	

Pesce

PRODOTTO	DURATA	PREPARAZIONE
Carpa	2 mesi	Squamate, sviscerate, toglie la testa, lavate, asciugate e congelate
Luccio		
Rombo		
Salmone		
Sgombro		
Tinca		
Trota	3 mesi	Spellate, sviscerate, toglie la testa, lavate, immergete in acqua fredda salata per 30 secondi, asciugate e congelate
Orata		
Sogliola		

Cibi cotti

La durata di conservazione dei cibi cotti si abbrevia se usate come condimento pancetta o lardo.

PRODOTTO	DURATA	COTTURA DI PREPARAZIONE
Ragù di carne	3 mesi	Non completa
Salsa di pomodoro		Completa
Minestrone di verdura	2 mesi	Senza pasta
Lasagne	4 mesi	Non completa
Arrosti	2 mesi	Completa
Ossobuco	1 mese	
Carni in umido	3 mesi	Non completa
Selvaggina in salmi		
Pesce lesso	2 mesi	Completa
Pesce al forno		
Peperoni, melanzane, zucchine ripiene di carne		Non completa
Funghi trifolati, peperonata		
Spinaci lessi		
Pizza	6 mesi	Completa

Mettete direttamente sulla fiamma o in forno, senza scongelare.

Verdura

Vi consigliamo, per non perdere nell'acqua vitamine e minerali, di scottare le verdure mediante cottura a vapore. Non dovreste così attendere che siano asciutte per poterle congelare, ma sarà sufficiente che raffreddino.

PRODOTTO	DURATA	PREPARAZIONE	TEMPO DI SCOTTATURA
Asparagi	12 mesi	Lavate, sfilettate	2 minuti
Cavoli, cavolfiori	6 mesi	Pulite, tagliate a pezzi	2 minuti (1)
Carciofi	12 mesi	Togliete le foglie esterne	6 minuti (1)
Fagioli		Sgusciate	3 minuti
Fagiolini		Lavate, toglie i piccioli	4 minuti
Funghi		Pulite	2 minuti (1)
Melanzane		Pulite, affettate	4 minuti (2)
Peperoni (3)		Lavate, affettate, eliminate i semi	Non scottate
Piselli, Pomodori (3)		Sgranate e congelate subito disponendoli in un unico strato, poi impacchettate	
Prezzemolo, basilico	8 mesi	Lavate	2 minuti
Spinaci	12 mesi		
Misto pronto per minestrone (sedano, carote, bietole, porro ecc)		Lavate, tagliate a pezzetti dividete in porzioni. Non mettete le patate, anneriscono	Non scottate

(1) Mettete nell'acqua di cottura un po' di aceto o limone (acqua acidulata)

(2) Mettete sotto sale prima del procedimento di cottura.

(3) Nella decongelazione queste verdure si spappolano, causa l'alta quantità d'acqua in esse contenuta. Consigliamo perciò la congelazione solo se intendete consumare i prodotti cotti

La verdura, in generale, è migliore se posta direttamente in cottura senza scongelare. Riducete opportunamente i tempi di cottura tenendo conto della bollitura subita prima della congelazione.

Frutta

La frutta va coperta di zucchero o di sciroppo a seconda dei casi. La quantità di **zucchero** da usare per la conservazione è di **circa 250 gr per chilogrammo di frutta**. Gli sciroppi si usano in diverse percentuali e si preparano portando ad ebollizione dell'acqua nella quale è stato sciolto dello zucchero. Le varie concentrazioni sono:

- soluzione al 30%, zucchero 450 gr per litro d'acqua;
- soluzione al 40%, zucchero 650 gr per litro d'acqua;
- soluzione al 50%, zucchero 800 gr per litro d'acqua.

Per mantenere inalterato il colore della frutta immergetela nel succo di limone prima di ricoprirla di zucchero, oppure aggiungete del succo di limone allo sciroppo. Le confezioni di frutta da congelare hanno bisogno di un'ora di assestamento nel frigorifero prima di essere introdotte nel congelatore. Lo sciroppo deve coprire completamente.

PRODOTTO	DURATA	PREPARAZIONE
Albicocche	8 mesi	Lavate, snocciolate, sciroppo al 40%
Ananas	10 mesi	Sbucciate, affettate, sciroppo al 50%
Arance		Sbucciate, affettate, sciroppo al 30%
Ciliege		Lavate, snocciolate, coprite di zucchero o di sciroppo al 30%
Fragole	12 mesi	Lavate, togliere il picciolo e coprire di zucchero
Melone		Sbucciate, affettate, toglie i semi, coprite di sciroppo al 30%
Pesche	8 mesi	Sbucciate, snocciolate, affettate, coprite con sciroppo al 50%
Pompelmi	12 mesi	Sbucciate, affettate, sciroppo al 30%
Succo d'agrumi	10 mesi	Spremete, toglie i semi, zuccherate a piacere
Susine	12 mesi	Lavate, snocciolate, coprite di zucchero o di sciroppo al 50%
Uva		Separate gli acini dal graso, lavate, coprite di zucchero o di sciroppo al 30%
Mirtilli, more, ribes, uva spina, lamponi	10 mesi	Pulite, levate i piccioli, coprite di zucchero

Pane

Si conserva per **2 mesi**. Scongela in forno a 50 °C mettendo il pane prima di accendere la fiamma.

Burro e formaggio

Congelate il burro e il formaggio dividendoli in pezzi per un consumo settimanale. Il burro si conserva **8 mesi** così pure i formaggi duri (es. parmigiano), gli altri formaggi **4 mesi**. Lo scongelamento va fatto in frigorifero facendo attenzione alla condensa che logicamente si formerà su questi prodotti.

CONGRATULATIONS!

You have made an excellent choice!

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

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

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

INDEX

SAFETY REGULATIONS

YOUR APPLIANCE

REVERSIBILITY OF THE DOORS

APPLIANCE INSTALLATION

SAVING ENERGY

ELECTRICAL CONNECTION

STARTING PROCEDURE

USE OF THE APPLIANCE

FREEZING

DEFREEZING

DEFROSTING

CLEANING

MINOR BREAKDOWNS AND ANOMALIES

SAFETY REGULATIONS

This appliance preserves and freezes foodstuffs for household use. Avoid any other use.

Installation of the appliance must be carried out according to the Instructions Manual.

An incorrect installation may damage the appliance.

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

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

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

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

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



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

Disposal Of Used Appliances

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

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

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

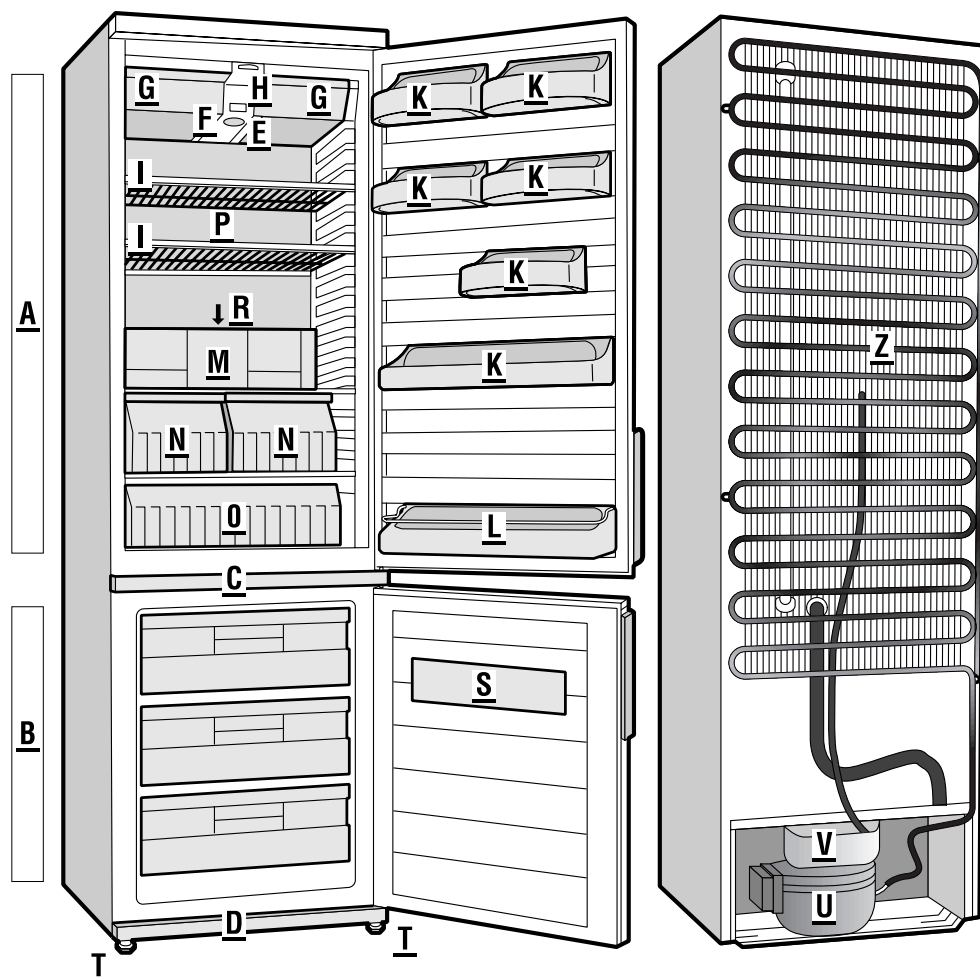
Please dispose of such materials by delivering them to specific collection centres. Your own Municipality will be able to advise you on correct ecological disposal methods.

YOUR APPLIANCE

CAPTION

- A Refrigerator zone
- B Freezer zone
- C Intermediate moulding*
- D Base trim
- E Thermostat knob*
- F Light box
- G Extractable trays*
- H Luminous switch for fast freezing
- I Shelves
- K Door trays
- L Bottle holders
- M Air feeder*
- N Salad/vegetable drawers
- O Meat/fish packing area*
- P Evaporator
- R Water drainage outlet
- S Freezing calendar
- T Adjustable feet
- U Compressor
- V Water collecting tray
- Z Condenser

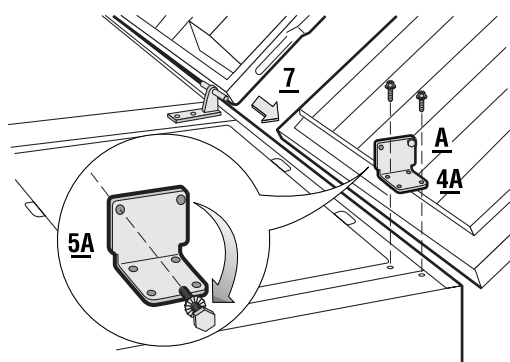
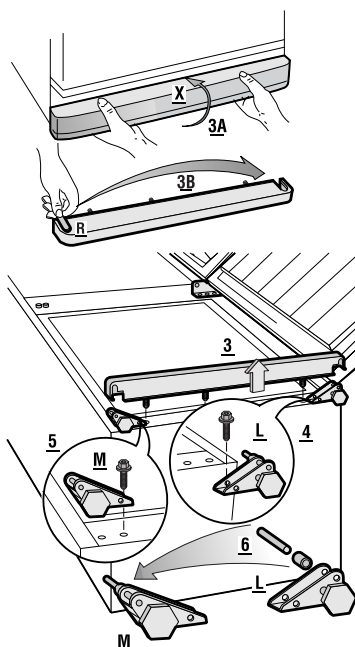
* Available with some models only
Drawing is purely illustrative



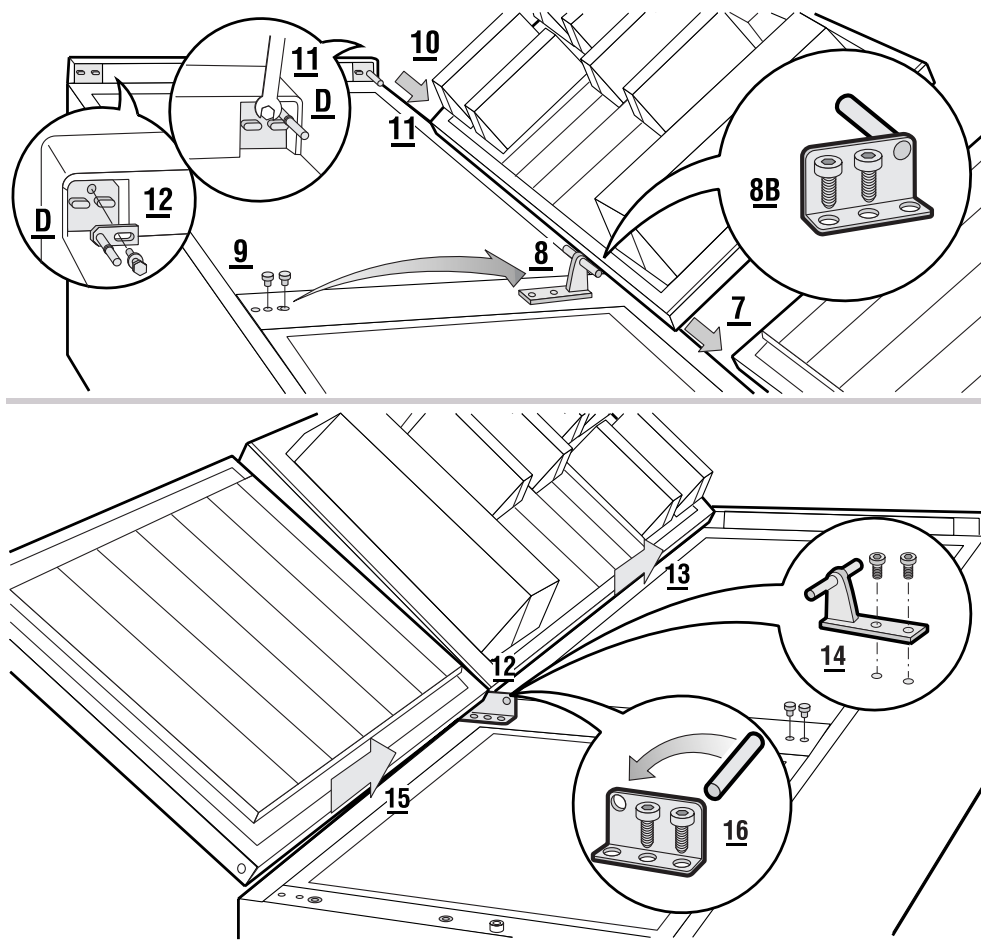
REVERSIBILITY OF THE DOORS

The doors normally open on the left (with the hinge on the right). If instead you wish to revert the process, you may proceed as shown on the illustration on the following pages. Your appliance may have different types of hinges. Please refer to the drawings which correspond to your model.

1. Lay the device gently down at the back (with the doors facing upwards).
2. Extract the base trim (by pulling it towards the top) (fig. 3) or if you have type X (fig. 3A), remove the base trim by inserting your hands below it. Pull the tongues which are found in the middle of the base trim towards the bottom, in order to release them from the pivots. Rotate the base trim towards the top to release it.
3. Remove tongue R (fig. 3B) from the left seat of the base trim and re-insert it into the right seat.
4. Unscrew the two lower hinges L and M (fig. 4/5) or unscrew hinge A (fig. 4A).
5. Remove the pivot on hinge L and place it into hinge M (fig. 6), or unscrew the pivot on the right and re-screw it on the left (fig. 5A).
6. Remove the freezer door from the intermediary hinge P (fig. 7).

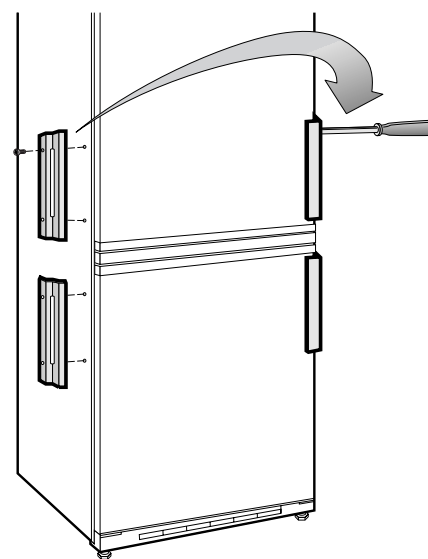
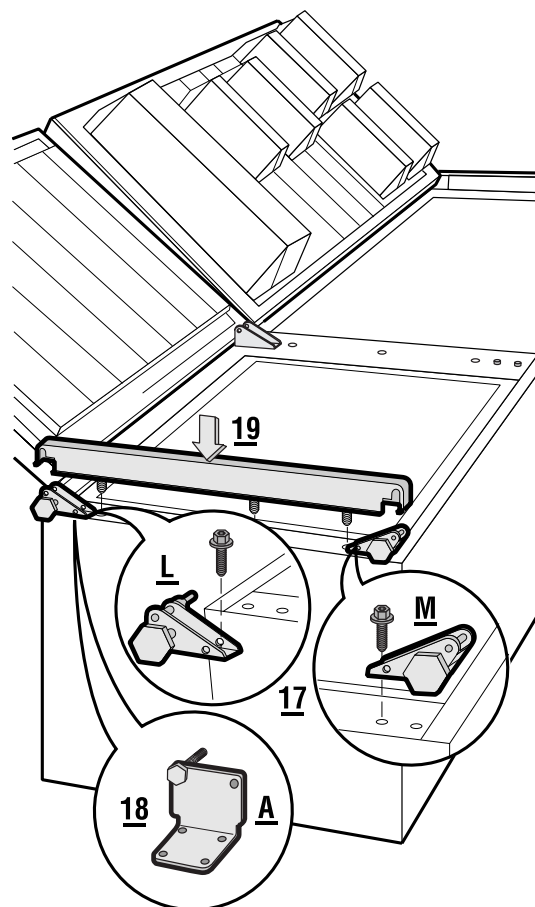


7. Unscrew hinge (fig. 8/8B) and close the holes with the caps which have been removed from the left (fig. 9).
8. Remove the refrigerator door from the upper hinge D (fig. 10).
9. Unscrew hinge D (fig. 11) and assemble it on the left (fig. 12).
10. Insert the refrigerator door into the pivot of hinge D (fig. 13).
11. Rotate hinge 8 by 180° and assemble it (fig. 14). Re-insert the freezer door (fig. 15).
12. Remove the P pin from the 8B hinge, which is now on the right-hand side, and insert it on the left-hand seat (fig. 16).
13. Screw the 8B hinge on the left-hand side and insert the freezer door again (fig. 15).
14. Re-screw hinges L and M, already modified at point 4, (fig. 17) or hinge A (fig. 18).
15. Re-insert the base trim and bring the device back into a vertical position (fig. 19).

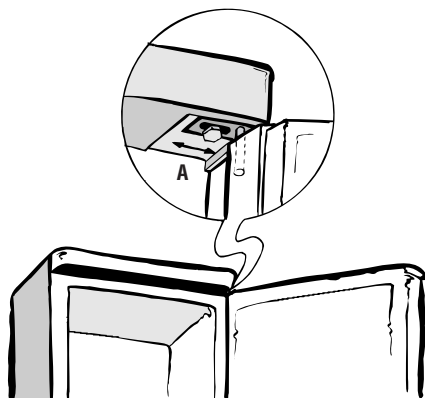
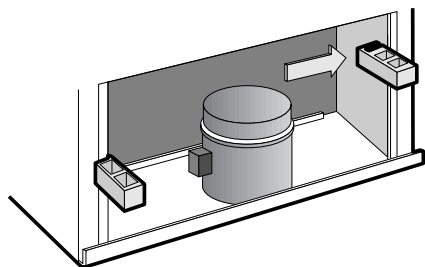


Reversibility of the handles

If the appliance has vertical handles, you must unscrew them from the left-hand side and screw them on the right moving the protection caps from right to left.



APPLIANCE INSTALLATION



SAVING ENERGY

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

If the appliance has been transported in a horizontal position, do not plug in the appliance but wait for a few hours in order to allow the oil to flow back into the compressor. Place the appliance in a dry and aerated environment, duly protected from weather elements. Avoid placing your appliance on balconies, verandas, terraces. Excessive heat during summer and cold during winter could alter the good functioning operation of the appliance or even damage it altogether. Do not position your appliance near a source of heat like an oven or a central heating plant. Do not place your appliance next to other pieces of furniture, but leave at least a 3 to 5 cm space on the sides and 10 cm on the top.

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

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

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

This appliance works best when the ambient temperature is between 10 °C and 32 °C.

Hinges Adjustment

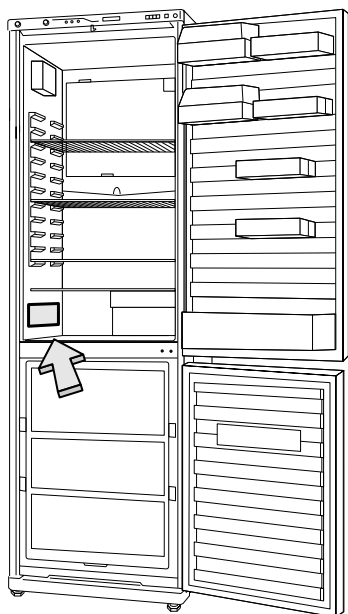
In case of any accidental bumps during transport, the upper door may not be perfectly aligned with the frame panel. Should this occur, lightly loosen the screw which fastens the pivot-holding plate (A) to the upper hinge. Close the door and align it with the frame panel. Tighten the screw and check that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

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

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

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

ELECTRICAL CONNECTION



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

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

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

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

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

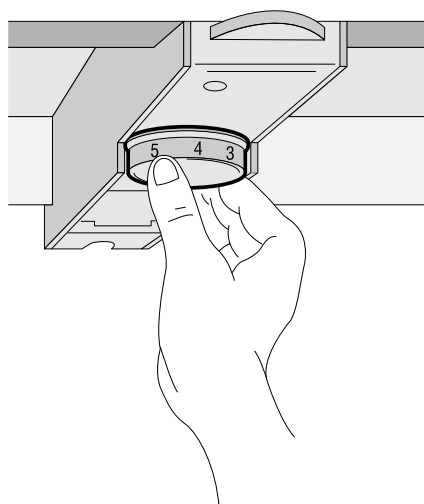
STARTING PROCEDURE

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

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

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

USE OF THE APPLIANCE



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

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

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

Thermostat Adjustment

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

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

WARNING: the appliance remains "live"!

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

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

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

With very cold room temperatures, we recommend switching on the winter/super button.

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



FREEZING

Important notice

If you purchase frozen foodstuffs verify that:

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

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

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

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

Freezing

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

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

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

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

In order to obtain maximum freezing capacity, turn on the fast-freeze switch (see Caption) 24 hours before putting in food to be frozen.

The fast freezing compartment is the second compartment from the top for 3/4 compartments models; the first at the top for 2-compartment models.

The maximum amount of food that can be frozen is stated on the information plate under the heading "Capacità di congelazione/Freezing capacity (kg/24h)". Never place larger amounts inside all at the same time. It is better that you turn the switch off as soon as the freezing is completed (max 24 hours).

DEFREEZING

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

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

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

DEFROSTING

Defrosting of the refrigerator

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

Defrosting of the freezer

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

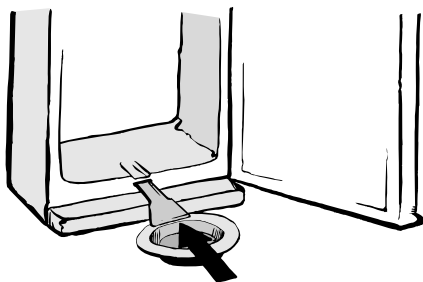
Wrap the frozen food in newspaper and then cover out with wrappers (insulated bags or boxes are also suitable). Place them in a cool place, preferably in the fridge, awaiting to be put into the freezer again. Before carrying out any other operation unplug the electric current.

In order to facilitate collecting of defrosting water, insert the pallet and place a low container to collect water.

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

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

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



CLEANING

Internal cleaning

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

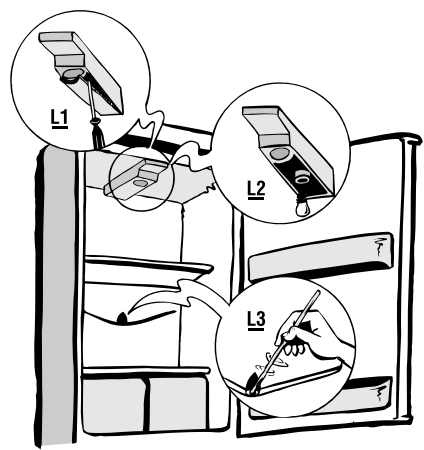
DO NOT USE ABRASIVE DETERGENTS.

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

External cleaning

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

MINOR BREAKDOWNS AND ANOMALIES



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Water droplets at the bottom of the refrigerator

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

The light inside the refrigerator is off

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

Replace bulb in this manner: unplug the electric current, prise open the light box with a screwdriver (it has been pressure fitted), (fig. L1); replace bulb with a similar one (10 WATT), (fig. L2); insert it into the light box. Remove the burnt-out bulb only if you have another to replace it.

FREEZING TABLES

Fresh meat

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

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

Poultry

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

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

Feathered game

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

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

Fish

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

Cooked food

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

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

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

Vegetables

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

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

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

(2) Salt well before cooking.

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

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

Fruit

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

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

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

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

Bread

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

Butter and cheese

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

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE

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

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

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

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN
MACHEN SIE SICH MIT IHREM GERÄT VERTRAUT
WECHSEL DES TÜRANSCHLAGES
INSTALLATION DES GERÄTES
SO SPAREN SIE ENERGIE
ELEKTRISCHER ANSCHLUß
EINSCHALTEN
GEBRAUCHSHINWEISE
EINFRIEREN
AUFTAUEN
ABTAUEN
REINIGEN
KLEINE STÖRUNGEN UND UNREGELMÄSSIGKEITEN

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

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

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

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

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

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



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

Das Entfernen Des Verwendeten Apparats

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

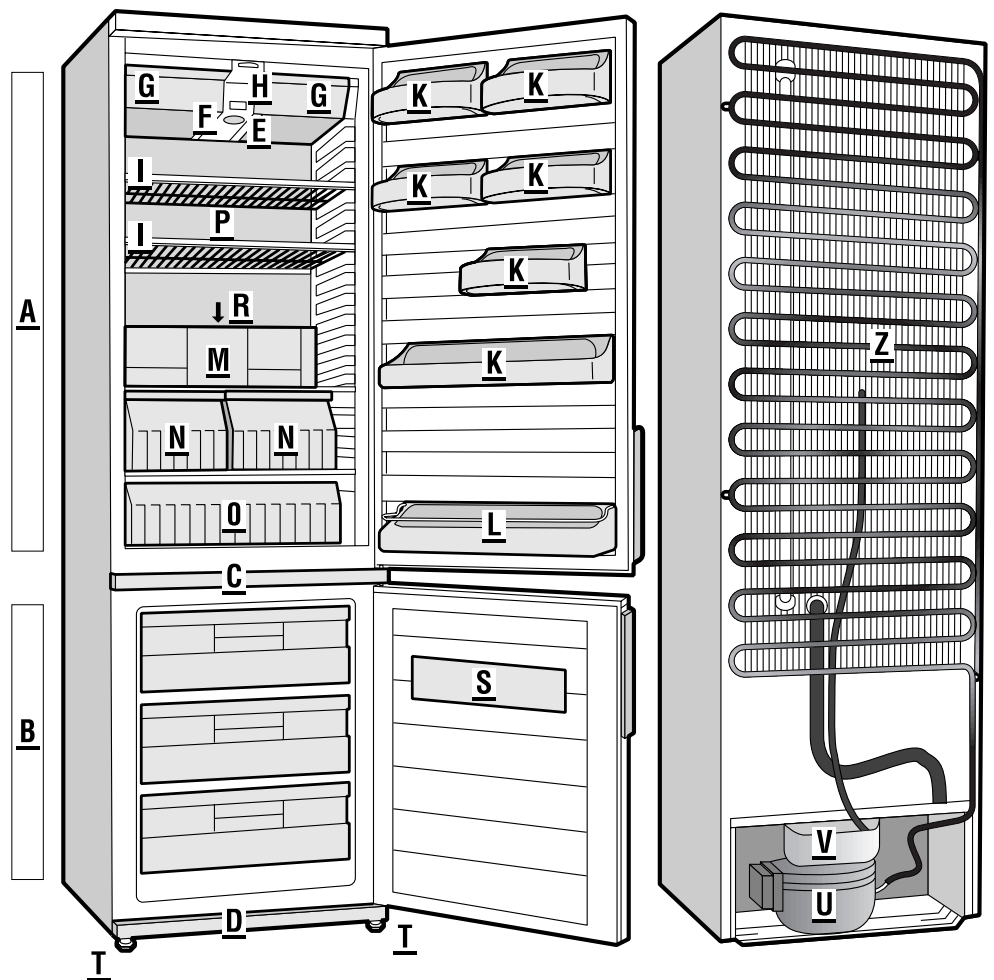
Entfernen Sie den Netzstecker und ziehen Sie das Speisungskabel. Die Kühlschränke und Gefriergeräte enthalten kühlendes Gas und Substanzen, die eines angemessenen Entfernens bedürfen, und sie enthalten außerdem viele Materialien, die recycled werden können. Übergeben Sie die Produkte an dafür vorgesehene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

MACHEN SIE SICH MIT IHREM GERÄT VERTRAUT

ZEICHENERKLÄRUNGEN

- A Kühlbereich
- B Gefrierbereich
- C Mittlere Abdeckleiste*
- D Untere Abdeckleiste
- E Thermostatregler
- F Licht
- G Schubladen u./o. Kippfächer*
- H Leuchtschalter für Schnellgefrieren
- I Abstellflächen
- K Seitenfächer
- L Abstellfläche für Flaschen
- M Lüftung*
- N Schubfächer für Gemüse
- O Fach für Fleisch u./o. Fisch*
- P Verrdampferplatte
- R Tauwasseröffnung
- S Gefrierkalender
- T Einstellbare Füße
- U Kompressor
- V Auffangwanne für Tauwasser
- Z Kondensator

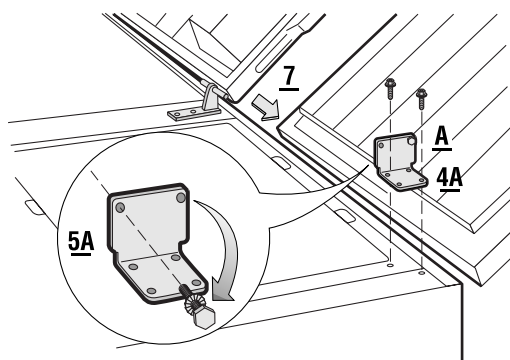
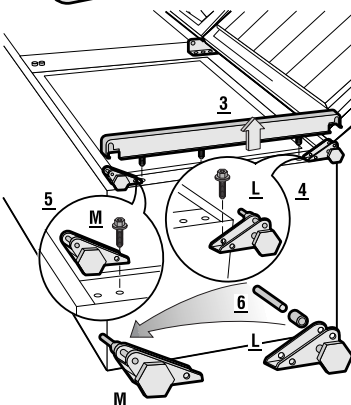
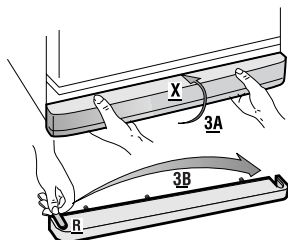
* Nur in einigen Ausführungen vorhanden
Zeichnung nur zu
Illustrationszwecken



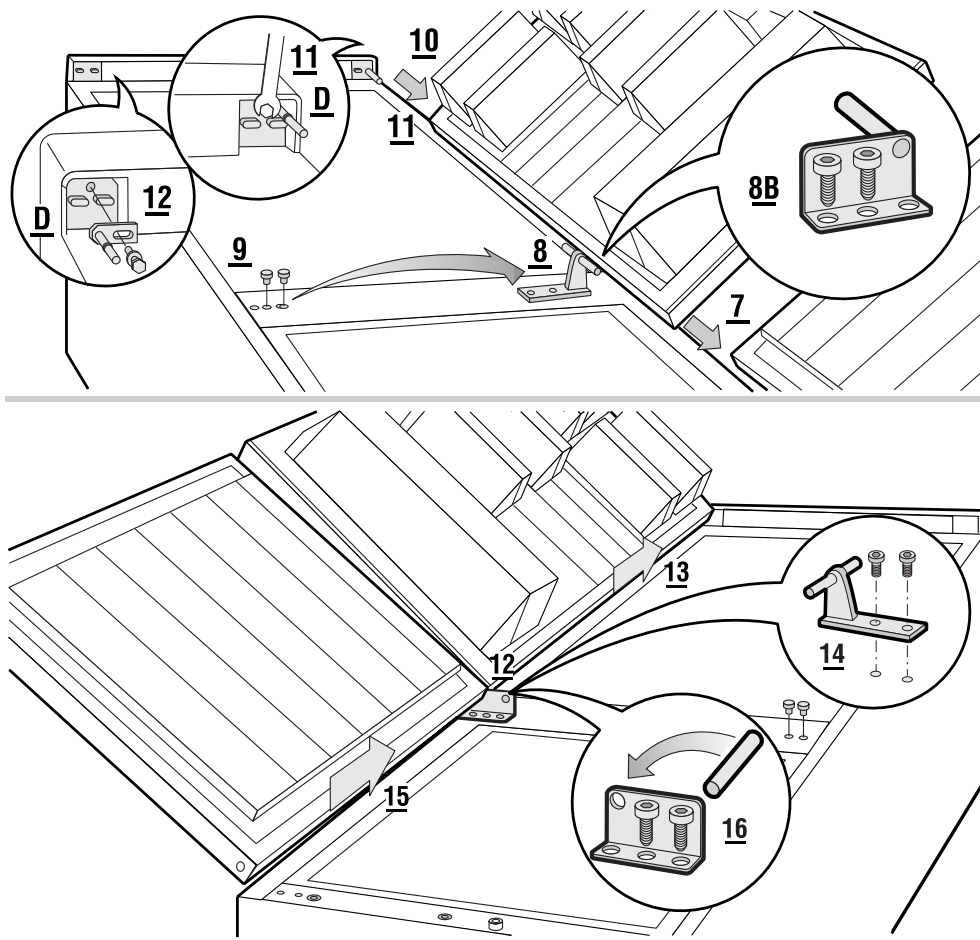
WECHSEL DES TÜRANSCHLAGES

Der Türanschlag dieses Gerätes befindet sich normalerweise auf der linken Seite (mit den Scharnieren auf der rechten Seite). Wenn Sie es wünschen können Sie den Türanschlag nach rechts umbauen, indem Sie die Aufstellanweisung auf den nächsten Seiten folgen. Ihr Gerät kann mit verschiedenen Scharnieren ausgestattet sein, achten Sie bitte auf die Beschreibung Ihres Gerätes.

1. Legen Sie das Gerät vorsichtig auf die Rückseite (die Türen nach oben).
2. Ziehen Sie den Sockel heraus (nach oben) (Abb. 3) oder, bei Typ X (Abb. 3A) nehmen Sie den Sockel ab, indem Sie die Hände unter diesen legen, die auf der Hälfte befindlichen Laschen darunter ziehen, um ihn aus den Stiften zu heben, ihn dann nach oben drehen und ihn aushängen.
3. Ziehen Sie die Lasche R links aus dem Sockel (Abb. 3B) und bringen sie rechts an.
4. Schrauben Sie die beiden unteren Scharniere L und M ab (Abb. 4/5), oder schrauben Sie das Scharnier A (Abb. 4A) und den Stift rechts ab und Links wieder an (Abb. 5A).
5. Ziehen Sie den Stift aus dem Scharnier L und setzen ihn in M (Abb. 6).
6. Nehmen Sie die Tür des Gefrierschranks aus der mittleren Schiene P (Abb. 7).

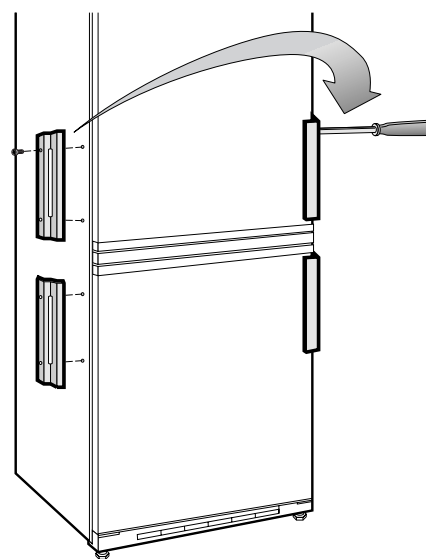
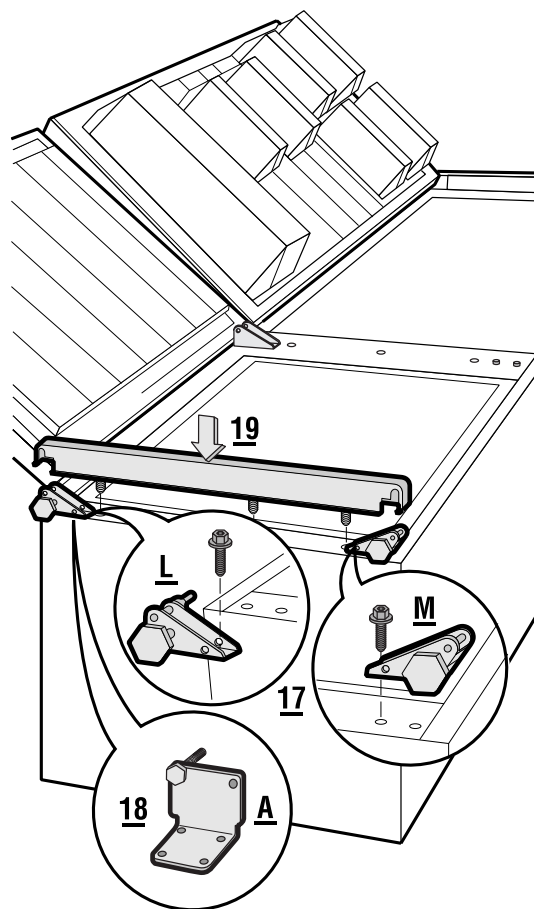


7. Schrauben Sie die Schiene ab (Abb. 8/8B) und schließen Sie die Löcher mit der Stopfen aus der linken Seite (Abb. 9).
8. Nehmen Sie die Tür des Kühlschranks aus der oberen Schiene D (Abb. 10).
9. Schrauben Sie die Schiene D ab (Abb. 11) und bringen sie links an (Abb. 12).
10. Setzen Sie die Tür des Kühlschranks an dem Stift der Schiene D ein (Abb. 13).
11. Drehen sie um 180° die Schiene 8 und montieren sie (Abb. 14), setzen sie die Tür des Gefrierschranks ein. (Abb. 15).
12. Entfernen Sie den Bolzen aus dem rechten P Scharnier 8B und setzen Sie ihn links ein (Bild 16).
13. Schrauben Sie das Scharnier 8B links an und setzen Sie die Tür des Gefrierschranks ein (Bild 15).
14. Schrauben Sie die nach Punkt 4 geänderten Scharniere L und M wieder an (Abb. 17). Schrauben Sie die untere Schiene A an (Abb. 18).
15. Ziehen Sie den Sockel wieder ein und stellen Sie das Gerät wieder in die senkrechte Position (Abb. 19).

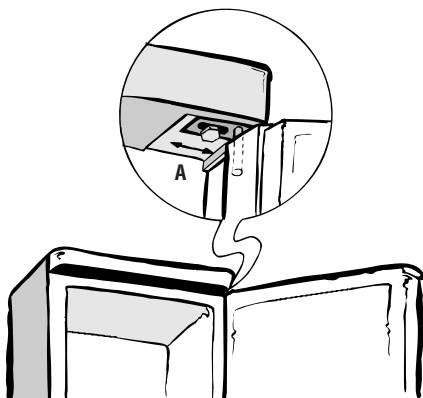
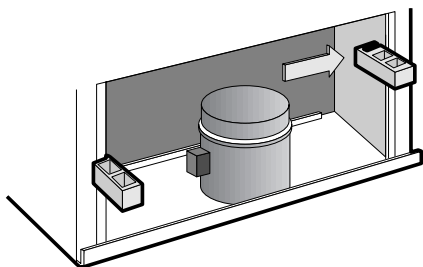


Wechsel des Griffes

Falls das Gerät vertikale Griffe hat, müssen diese von der linken auf die rechte Seite und die Stopfen von rechts nach links gesetzt werden.



INSTALLATION DES GERÄTES



SO SPAREN SIE ENERGIE

Aufstellort

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

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

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

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

Die optimale Raumtemperatur für dieses Gerät liegt zwischen 10 °C und 32 °C.

Scharniereinstellung

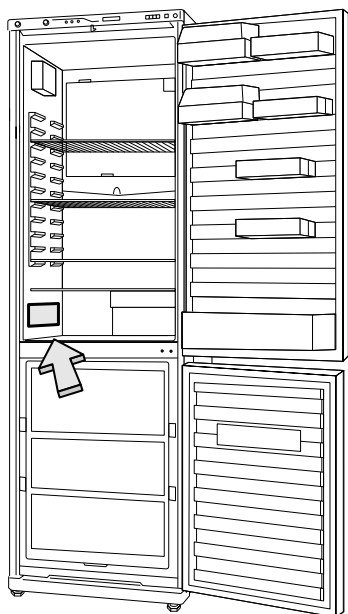
Es könnte vorkommen, daß bei zufälligem Stoßen während des Transportes die Tür nicht ganz an der Blende ausgerichtet ist. In diesem Fall lösen Sie bitte die Schraube, die sich am Scharnier A befindet mit dem beiliegendem Werkzeug. Dann verschieben Sie bitte das Scharnier nach rechts oder links bis die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

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

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

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

ELEKTRISCHER ANSCHLUß

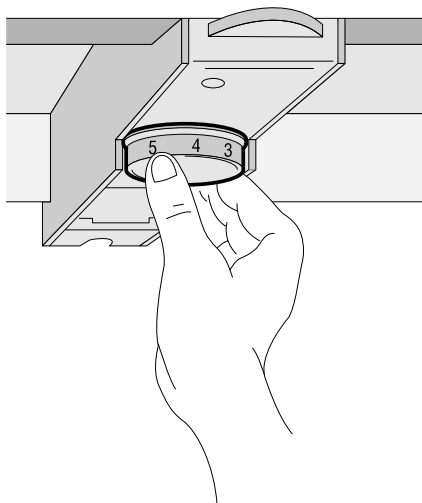


Für den elektrischen Anschluß ist eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose erforderlich. Verwenden Sie keinesfalls Mehrfachsteckdosen. Die elektrische Absicherung muß mindestens 10 Ampere betragen. Ist die Steckdose bei eingebautem Gerät nicht mehr zugänglich, muß eine geeignete Maßnahme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

EINSCHALTEN

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

GEBRAUCHSHINWEISE



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

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

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

Einstellung des Kühlschrankschaltknopfes

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

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

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

Bei sehr kalten Raumtemperaturen ist es ratsam, den Winter/Super Schalter zu betätigen.

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



EINFRIEREN

Wichtige Anmerkungen

Beim Einkauf von bereits gefrorenen Lebensmitteln beachten Sie bitte folgendes:

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

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

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

Einfrieren

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

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

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

Jedes fertig abgepackte Lebensmittel sollte folgende Angaben aufweisen:

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

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

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

Um die maximale Gefrierleistung zu erreichen, drücken Sie die Taste Schnellgefrieren (siehe Zeichenerklärungen) 24 Stunden vor dem Einlagern von einzufrierenden Lebensmitteln.

Das Schnellgefrierfach ist das Zweite oben bei Modellen mit drei oder vier Fächern; das Erste oben bei Modellen mit zwei Fächern.

Die maximale Gefriermenge ist dem Datenschild „Gefrierkapazität/Freezing capacity (kg/24h) zu entnehmen. Gefrieren Sie niemals einer größeren Menge als die empfohlene auf einmal ein. Sobald das Einfrieren beendet ist (maximal nach 24 Stunden), ist es angebracht, den Schalter auszustellen.

AUFTAUEN

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

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

Das Auftauen im Kühlschrank ist die sicherste Auftaumethode.

ABTAUEN

Kühlschrank

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

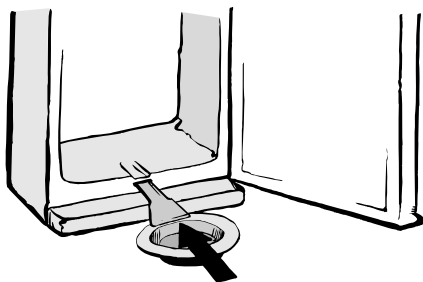
Gefrierschrank

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

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

Um das Auffangen des Wassers zu erleichtern, setzen den Schaber ein und stellen einen flachen Behälter darunter.

Sie können den Vorgang beschleunigen, indem Sie ein Gefäß mit heissem Wasser in den Gefrierschrank stellen, das Sie durch ein kleines Holzbrett vom Boden isolieren. Verwenden Sie auf keinen Fall kochendes Wasser, Metall oder Heißluft. Sie könnten damit den Gefrierschrank unwiederbringlich beschädigen. Nach Beendigung des Abtauvorgangs beachten Sie für die Reinigung und das Wiedereinfüllen der Produkte in den Gefrierschrank Schritt für Schritt die aufgeführten Anweisungen.



REINIGEN

Reinigung des Innenraums

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

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

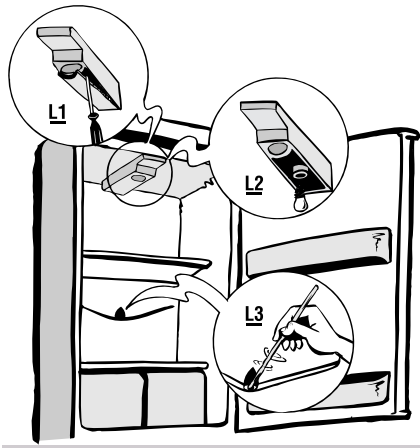
Bevor Sie das Gefriergut wieder einlagern, schalten Sie den Gefrierschrank auf Schnellgefrieren.

Nach ca. einer ¼ Stunde können Sie die Lebensmittel wieder einlagern. Nach 24 h kann das Schnellgefrieren abgeschaltet und der Regler auf Lagertemperatur gestellt werden.

Reinigung von Außen

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

KLEINE STÖRUNGEN UND UNREGELMÄSSIGKEITEN



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Wassertropfen auf dem Boden des Kühlschranks

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

Das Licht im Kühlschrank bleibt aus

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

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

TABELLEN EINFRIEREN

Frischfleisch

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

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

Wildfleisch-Geflügel

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

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

Fisch

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

Gegarte Speisen

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

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

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

Gemüse

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

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

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

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

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

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

Obst

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

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

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

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

Brot

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

Butter und Käse

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

FÉLICITATIONS!

Excellent choix!

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

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

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

TABLE DES MATIÈRES

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

toute autre utilisation est impropre.

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

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

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

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

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



Evacuation Du Produit Usagé

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

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

Enlevez la fiche de la prise et coupez le câble d'alimentation. Les réfrigérateurs et les congélateurs contiennent des gaz réfrigérants et des substances qui exigent une évacuation appropriée, et qui contiennent en outre beaucoup de matériaux qui peuvent être recyclés.

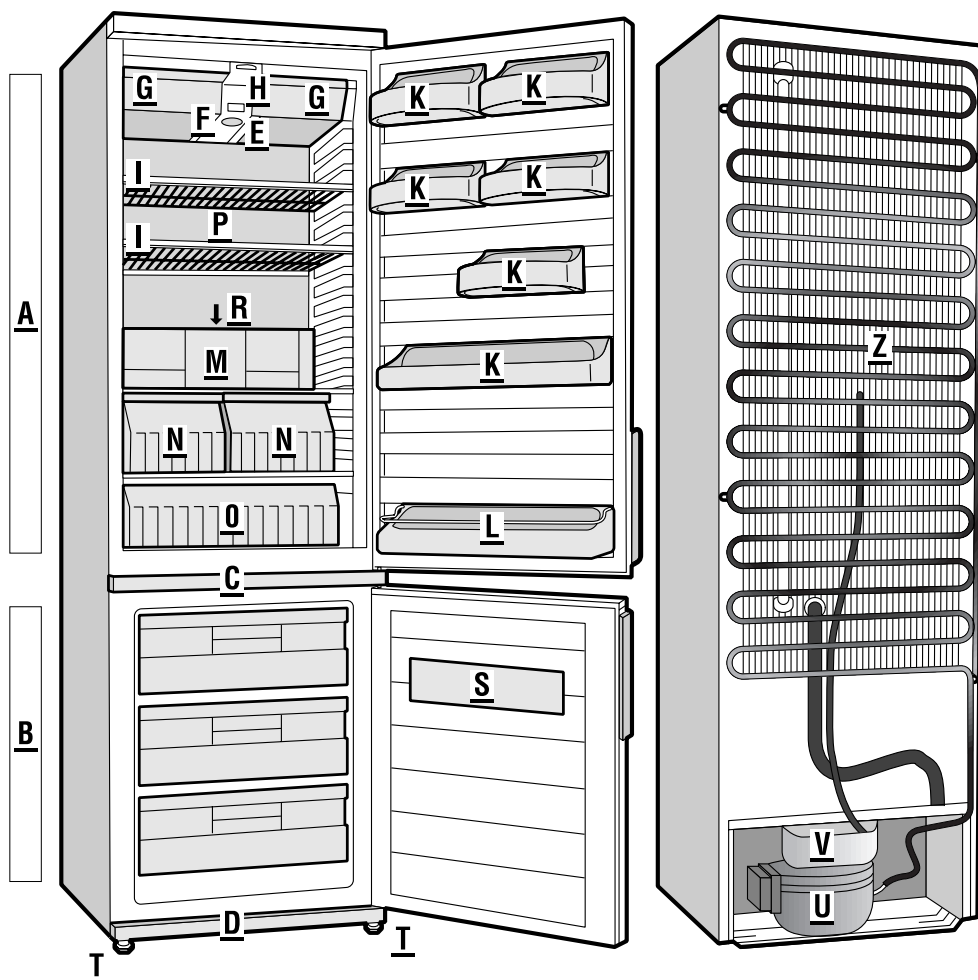
Apportez les produits dans des centres appropriés de ramassages: votre Commune pourra vous donner les indications nécessaires sur une élimination écologique correcte.

DECOUVREZ VOTRE APPAREIL

DESCRIPTION

- A Partie réfrigérateur
- B Partie congélateur
- C Moulure intermédiaire*
- D Plinthe
- E Bouton du thermostat
- F Boîte éclairage
- G Tiroirs-casiers extractibles*
- H Interrupteur lumineux pour la congélation rapide
- I Clayettes
- K Étagères de porte
- L Porte-bouteilles
- M Gaine d'aération*
- N Bacs à légumes
- O Compartiment viande/poisson*
- P Évaporateur
- R Trou d'écoulement de l'eau
- S Calendrier de conservation
- T Pieds réglables
- U Compresseurs
- V Bac de récupération
- Z Condenseur

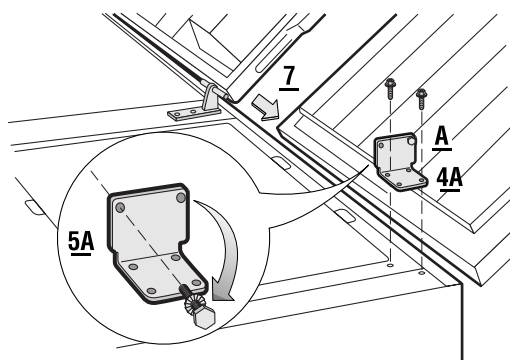
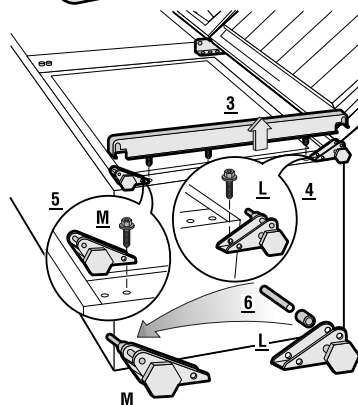
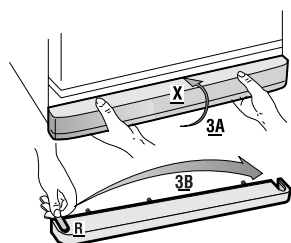
* N'existent que sur quelques versions
Dessin uniquement explicatif



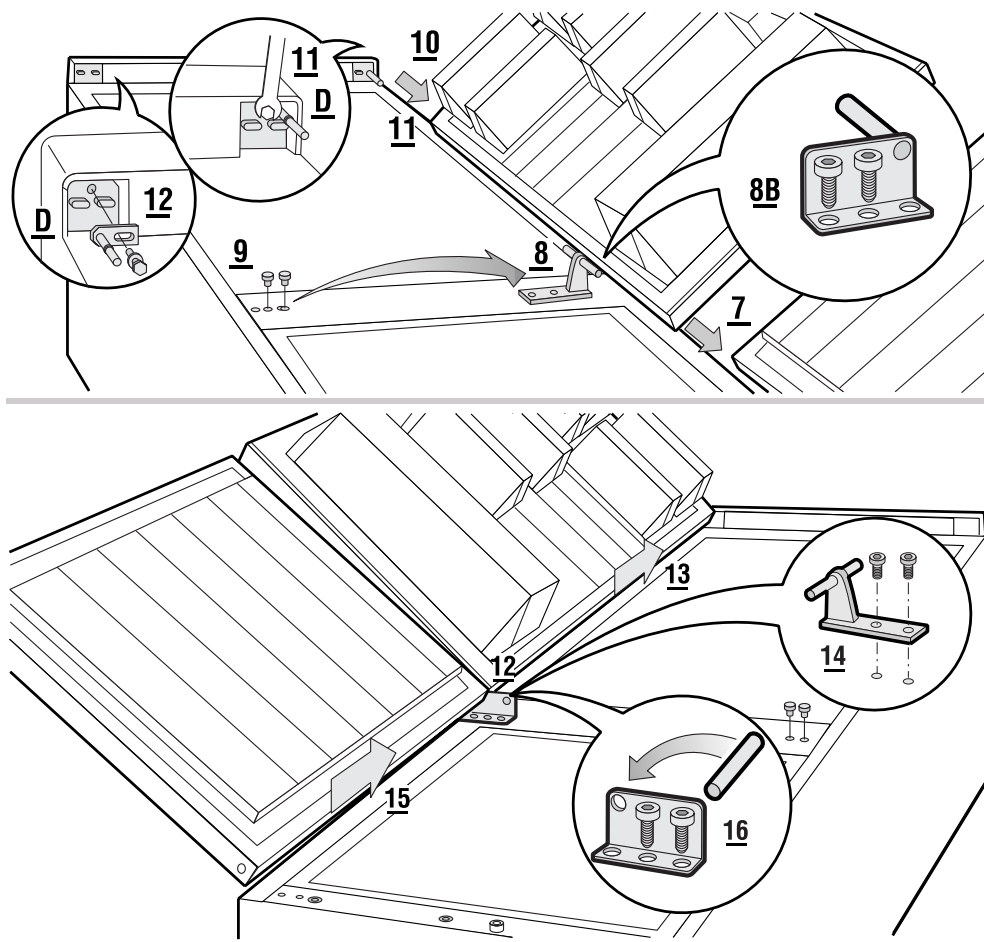
RÉVERSIBILITÉ DES PORTES

Normalement, l'ouverture de la porte est à gauche (charnières à droite); si vous préférez qu'elle soit à droite, vous pouvez la modifier en vous conformant aux explications illustrées aux pages suivantes. Votre appareil peut avoir différents types de charnières; reportez-vous aux figures qui correspondent à votre version.

1. Couchez délicatement l'appareil sur le dos (portes tournées vers le haut).
2. Enlevez le socle (en le tirant vers le haut) (fig. 3) ou bien, si vous avez le type X (fig. 3A) enlevez le socle en enfilant les mains au-dessous de celui-ci, tirez vers le bas les languettes que vous trouverez sur son milieu, pour les décrocher des pivots, ensuite tournez le socle vers le haut pour le décrocher.
3. Enlevez du socle la languette R (fig. 3B) du siège de gauche et réintroduisez-la dans le siège droit.
4. Dévissez les deux charnières inférieures L et M (fig. 4/5) ou bien dévissez la charnière A (fig. 4A).
5. Retirez le pivot de la charnière L et enfillez-le dans la M (fig. 6), ou dévissez le pivot depuis la droite et revissez-le à gauche (fig. 5A).
6. Enlevez la porte du congélateur de la charnière intermédiaire P, (fig. 7).

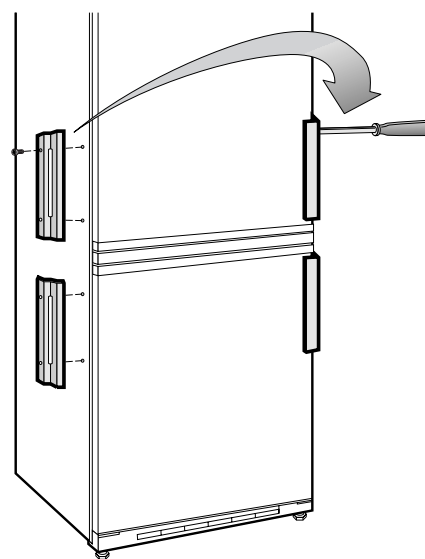
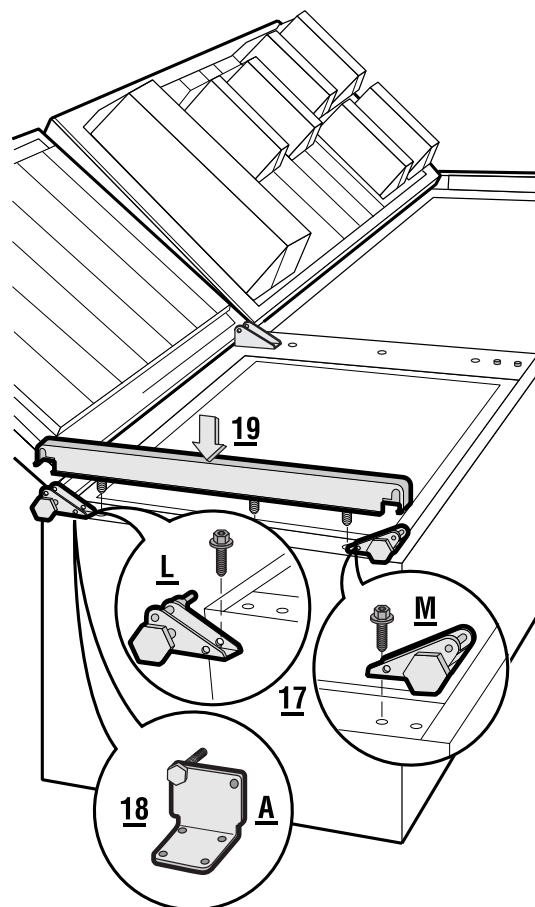


7. Dévissez la charnière (fig. 8/8B) et fermez les trous avec les bouchons que vous enlevez à gauche (fig. 9).
8. Enlevez la porte du réfrigérateur de la charnière supérieure D, (fig. 10).
9. Dévissez la charnière D, (fig. 11) et montez-la à gauche (fig. 12).
10. Introduisez la porte du réfrigérateur dans les pivots de la charnière D (fig. 13).
11. Tournez de 180° la charnière 8 et montez-la (fig. 14), réintroduisez la porte du congélateur (fig. 15).
12. Ôtez le pivot P de la charnière 8B, qui est maintenant à droite, et enfiler-le dans le logement de gauche (fig. 16).
13. Vissez la charnière 8B à gauche et remontez la porte du congélateur (fig. 15).
14. Revissez les charnières L et M, préalablement modifiées au point 4, (fig. 17) ou la charnière A (fig. 18).
15. Réintroduisez le socle et remettez l'appareil en position verticale (fig. 19).

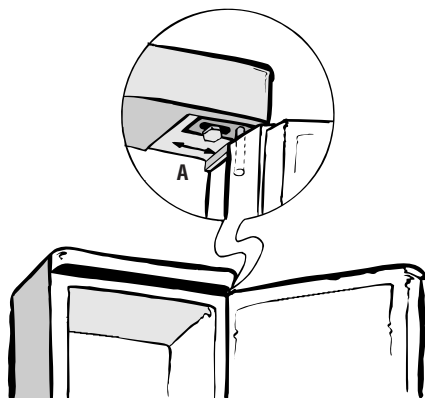
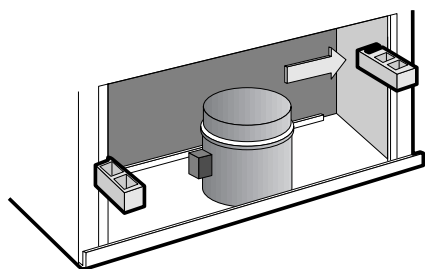


Réversibilité des poignées

Si les poignées de l'appareil sont verticales, vous devez les dévisser du côté gauche et les revisser à droite en déplaçant les bouchons de protection du côté droit au côté gauche.

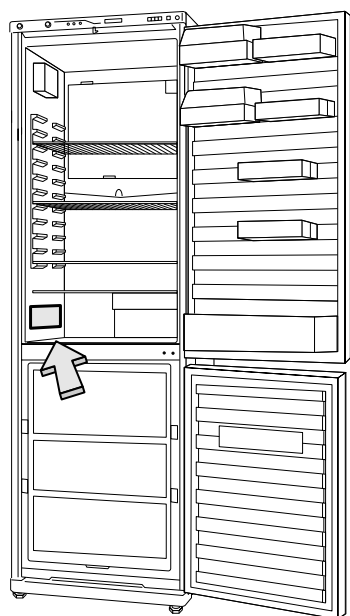


INSTALLATION DE L'APPAREIL



COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cet appareil offre de meilleures performances quand la température ambiante est comprise entre 10 °C et 32 °C.

Réglage des charnières

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

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

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

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

Important pour votre sécurité.

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

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

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

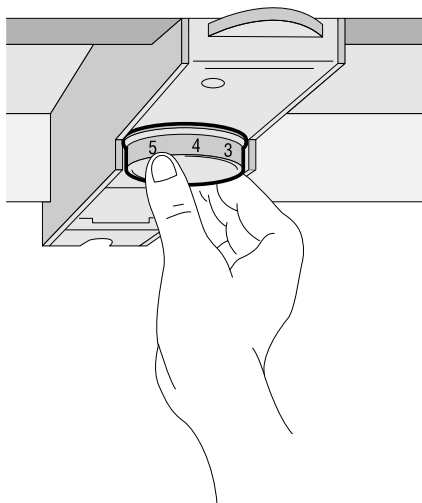
Si le câble d'alimentation est détérioré, faites-le remplacer immédiatement par un autre du même modèle et veillez à bien connecter le câble de terre jaune/vert.

PROCÉDURE DE MISE EN MARCHÉ

Si l'appareil a été transporté chez vous en position horizontale, attendez deux heures avant d'introduire la fiche électrique, pour permettre à l'huile de circuler dans le compresseur

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

UTILISATION DE L'APPAREIL



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

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

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

Réglage Thermostat du Réfrigérateur

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

L'index 0 interrompt le fonctionnement du compresseur.

ATTENTION! quand le thermostat est sur la position "0" l'appareil est toujours sous tension.

Avant d'effectuer une quelconque intervention sur l'appareil, débranchez-le.

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

Avec des températures environnementales très froides, il est conseillé d'allumer le bouton hiver/super.

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



CONGÉLATION

Remarques importantes

Si vous achetez des produits surgelés vérifiez:

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

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

Congélation

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

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

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

Pour obtenir la capacité maximum de congélation, allumez l'interrupteur de congélation rapide (voir Description) 24 heures avant d'introduire les aliments dans le congélateur.

Le compartiment de congélation rapide est: le deuxième compartiment en haut pour les modèles qui disposent de 3/4 compartiments; le premier compartiment en haut pour les modèles qui disposent de 2 compartiments.

La quantité maximum d'aliments qui peuvent être congelés est reportée dans la plaque des données au paragraphe "Capacité de congélation/Freezing capacity (Kg/24h)". Ne jamais introduire une quantité supérieure en une seule fois. Quand la congélation a été complétée (max. 24 heures), ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur.

DÉCONGÉLATION

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

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

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

DÉGIVRAGE

Dégivrage du réfrigérateur

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

Dégivrage du congélateur

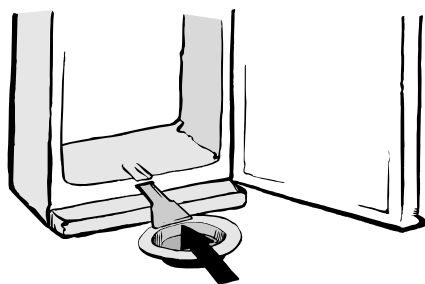
Dégivrez le congélateur lorsque l'intérieur de ce dernier présente une formation de givre et de glace supérieure à 1-2 cm. Cette couche réduit le pouvoir de refroidissement et augmente la consommation d'électricité.

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

Pour faciliter la récupération de l'eau de dégivrage, introduisez l'ailette et mettez un récipient bas pour recueillir l'eau.

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

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



NETTOYAGE

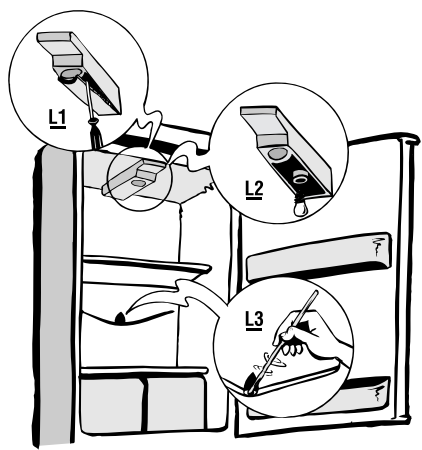
Nettoyage intérieur

Avant de commencer le nettoyage, ébranchez l'appareil. Effectuez le nettoyage aussi bien du réfrigérateur que du congélateur en utilisant du bicarbonate de soude dissout dans de l'eau (1 cuillère pour 4 litres d'eau). **Ne pas utiliser de produits détergents abrasifs.** Rincez avec de l'eau et essuyez à l'aide d'un chiffon. Branchez l'appareil. Positionnez le thermostat sur la température de conservation. Attendez pendant 3/4 heures avant d'introduire les aliments. Pour utiliser le congélateur mettre en route la congélation rapide, attendre pendant 3/4 heure avant de placer, dans les casiers respectifs, les produits surgelés et/ou frais. 24 heures après le branchement de la congélation rapide, désactivez-la.

Nettoyage extérieur

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

PETITES PANNES ET ANOMALIES



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gouttes d'eau sur le fond du compartiment réfrigérateur

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

La lumière intérieure du réfrigérateur est éteinte

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

Changez-la en procédant de la façon suivante: débranchez l'appareil, faites levier sur un tournevis pour ôter la boîte d'éclairage (elle est emboîtée sous pression) (fig. L1); changez l'ampoule en veillant qu'elle soit semblable (10 WATT) (fig. L2); remettez la boîte. Retirez l'ampoule grillée seulement si vous en avez une autre qui puisse la remplacer aussitôt.

TABLEAUX CONGÉLATION

Viande fraîche

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

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

Volailles - Lapins

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

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

Gibier

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

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

Poisson

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

Aliments cuisinés

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

PRODUIT	VALIDITÉ	CUISSON
Sauce au jus de viande	3 mois	mi-cuisson
Sauce à la tomate		à point
"Minestrone" aux légumes	2 mois	sans pâtes
Lasagne	4 mois	mi-cuisson
Rôtis	2 mois	à point
Rouelle de veau	1 mois	
Viandes en sauce	3 mois	mi-cuisson
Civets de gibier	2 mois	à point
Poisson cuit à l'eau		
Poisson au four		
Poivrons, aubergines		
Courgettes farcies avec de la viande		
Champignons sautés avec ail et persil, ratatouille de poivrons		mi-cuisson
Epinards cuits à l'eau		
Pizza	6 mois	à point

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

Légumes

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

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

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

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

Fruits

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

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

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

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

Pain

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

Beurre et fromage

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

FELICIDADES!

Optima elección!

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

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

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

INDICE

NORMAS DE SEGURIDAD
CONOZCA SU CONGELADOR
REVERSIBILIDAD DE LAS PUERTAS
INSTALACIÓN DEL APARATO
CÓMO AHORRAR ENERGÍA
INSTALACIÓN ELÉCTRICA
PUESTA EN MARCHA
USO DEL APARATO
CONGELACIÓN
DESCONGELACIÓN
DESCARCHAMIENTO
LIMPIEZA
PEQUEÑAS ROTURAS Y ANOMALÍAS

NORMAS DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

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



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

Desechado Del Aparato Usado

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

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

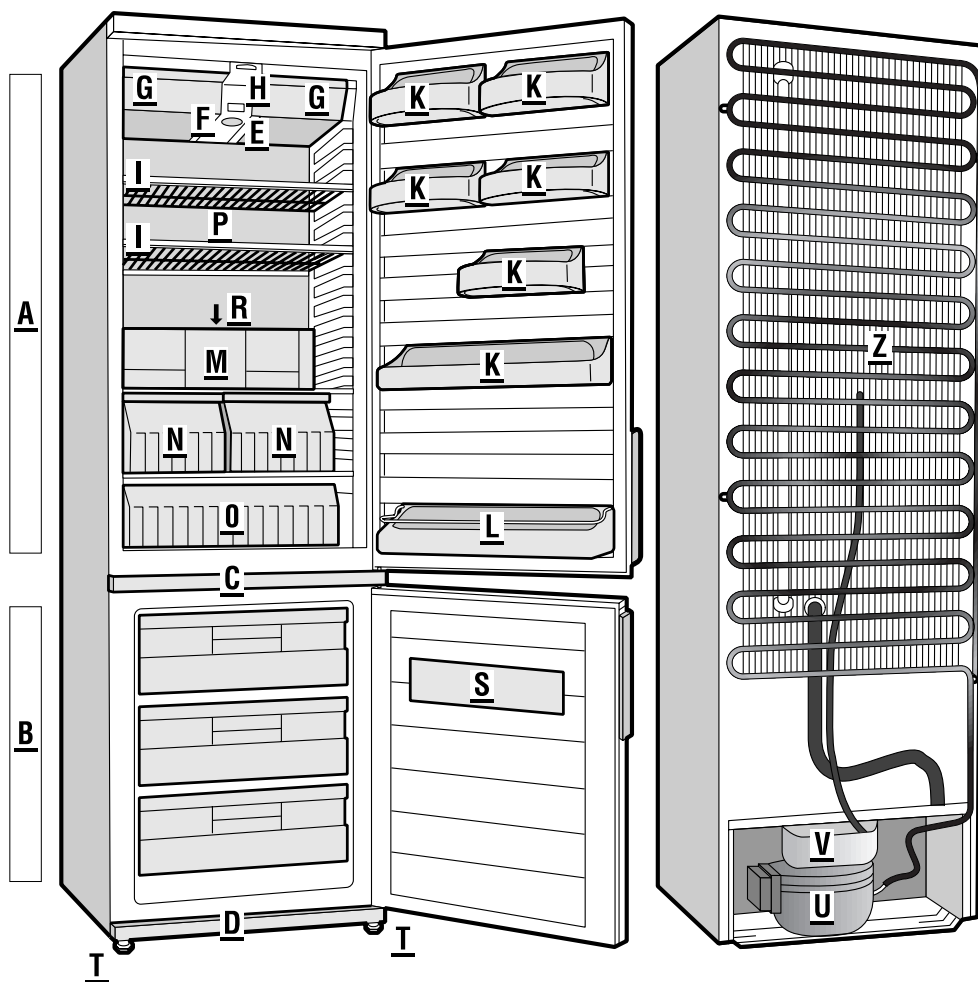
Entregad los productos en apropiados centros de recogida: vuestro Ayuntamiento os dará las indicaciones necesarias para un desecho ecológicamente correcto.

CONOZCA SU CONGELADOR

DESCRIPCIÓN

- A Parte frigorífico
- B Parte congelador
- C Moldura intermedia*
- D Zócalo
- E Mando termostato
- F Caja de Luz
- G Bandejas extraíbles*
- H Interruptor luminoso de congelación rápida
- I Estantes
- K Estantes de la puerta
- L Botellero
- M Convector de aire*
- N Cajones para la verdura
- O Compartimiento carne-pescado*
- P Evaporador
- R Taladro de drenaje del agua
- S Calendario de conservación
- T Patas regulables
- U Compresor
- V Bandeja de recogida de agua
- Z Condensador

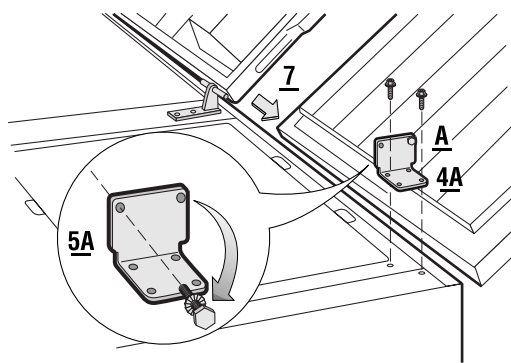
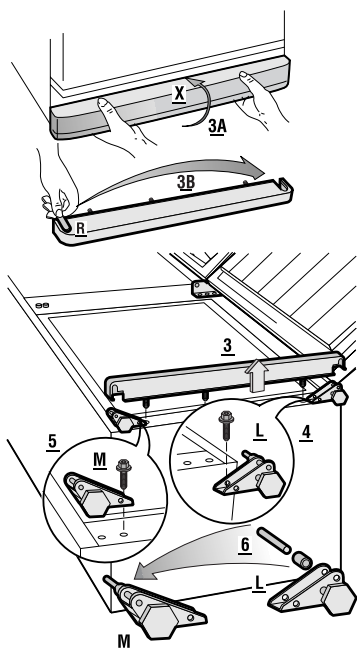
* Presentes sólo en algunas versiones
Diseño solo ilustrativo



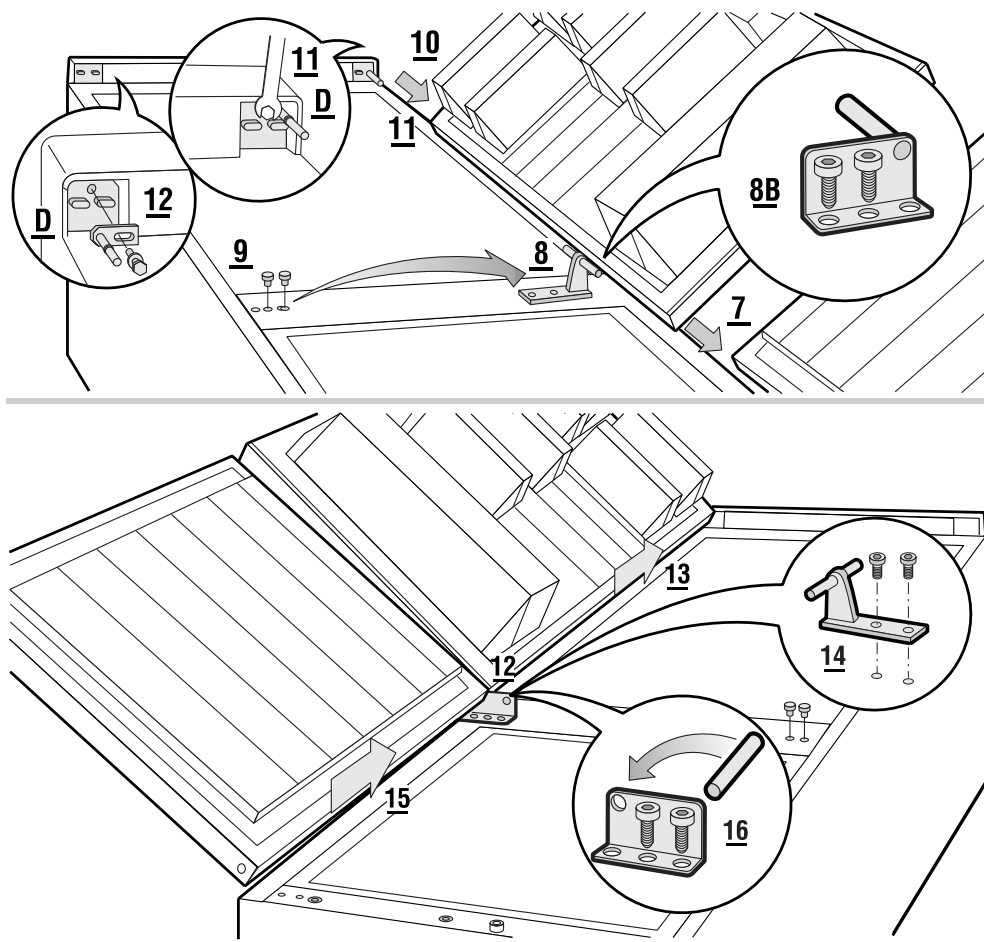
REVERSIBILIDAD DE LAS PUERTAS

La abertura de las puertas se encuentra normalmente a la izquierda (cerraduras a la derecha); si por vuestra necesidad queréis convertirla en derecha, podéis proceder en el modo que ilustran las páginas siguientes. Vuestro aparato puede tener varios tipos de forma de cierra: ver las figuras correspondientes a vuestra versión.

1. Acostar delicadamente el aparato sobre la parte de atrás (puertas hacia arriba).
2. Extraer el zócalo (tirando hacia arriba) (fig. 3) o si tenéis el tipo X (fig. 3A) removiendo el zócalo introduciendo las manos por debajo del mismo, tirar hacia abajo de las lengüetas que encontraréis en su mitad, para desenganchar los pernos, luego rotar el zócalo hacia arriba para desengancharlo.
3. Sacar del zócalo las lengüetas R (fig. 3B) de la sede de la izquierda e introducirla en la sede derecha.
4. Desatornillar las dos bisagras inferiores L y M (fig. 4/5) o desatornillar la bisagra A (fig. 4A).
5. Sacar el perno de la bisagra L y colocarlo en la M (fig. 6), o atornillar el perno de la derecha y volverlo a atornillar en la izquierda (fig. 5A).
6. Desenfilear la puerta del congelador de la bisagra intermedia P (fig. 7).

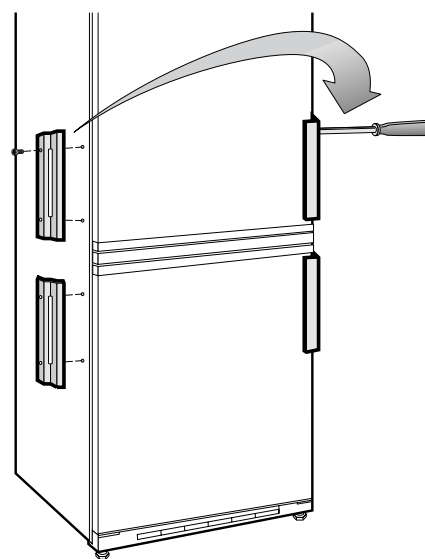
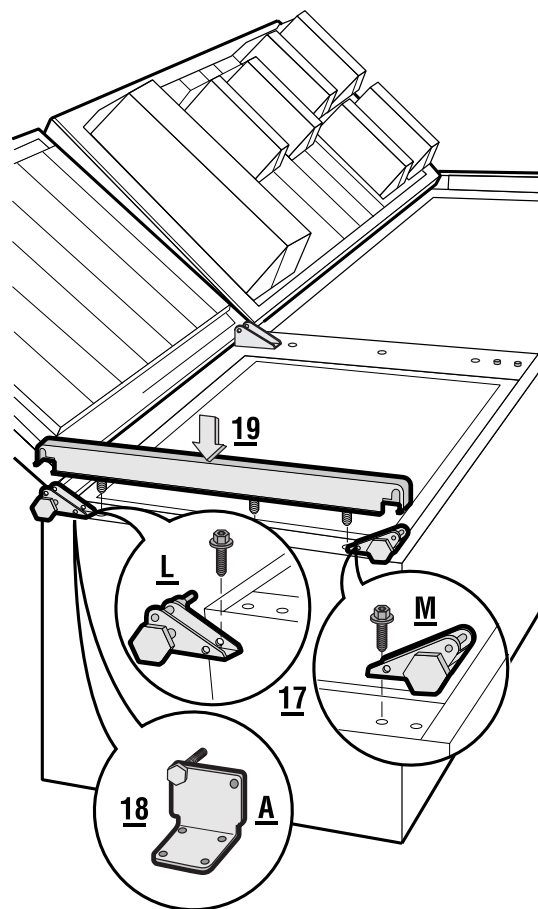


7. Desatornillar la bisagra (fig. 8/8B) y tapar los agujeros con los tapones que quitáis de la izquierda (fig. 9).
8. Desenfilar la puerta del frigorífico de la bisagra superior D (fig. 10).
9. Desatornillar la bisagra D, (fig. 11) y montarla a la izquierda (fig. 12).
10. Introducir la puerta del frigorífico en el perno de la bisagra D, (fig. 13).
11. Rotar de 180° la bisagra 8 y montarla (fig. 14), reintroducir la puerta del congelador (fig. 15).
12. Extraer de la bisagra 8B el eje P ahora a la derecha, e introducirlo en la sede de la izquierda (fig. 16).
13. Atornillar la bisagra 8B a izquierda introducir la puerta del congelador (fig. 15)
14. Reatornillar la bisagra L y M, ya modificadas en el punto 4 (fig. 17), o la bisagra inferior A (fig. 18).
15. Reponer el zócalo y reportar el aparato en posición vertical (fig. 19).

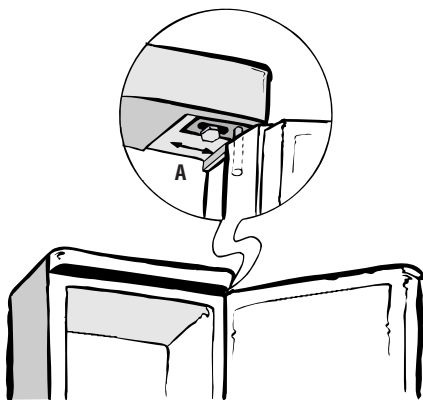
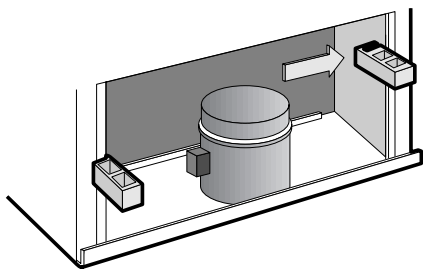


Reversibilidad de las manillas

Si el aparato tiene los tiradores verticales lo debéis desatornillar del lado izquierdo y atornillarlo en el derecho cambiando los tapones del lado derecho al izquierdo.



INSTALACIÓN DEL APARATO



CÓMO AHORRAR ENERGÍA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Este aparato ofrece sus mejores prestaciones cuando la temperatura ambiente está comprendida entre 10 °C y 32 °C.

Regulación bisagras

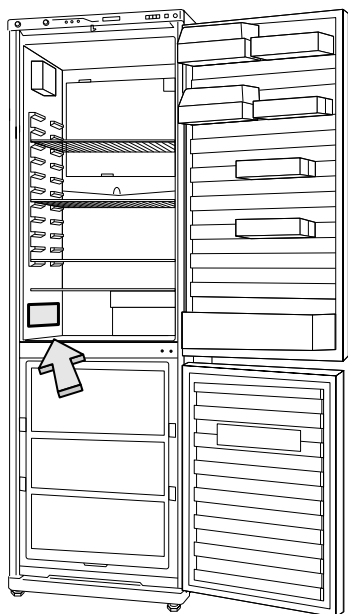
Es posible que, a causa de golpes accidentales recibidos durante el transporte, la puerta superior no esté perfectamente alineada con el caparazón. En este caso, desatornillar ligeramente el tornillo que fija la plaqueta (A) portaperno a la bisagra superior. Cerrad la puerta y alineadla con el caparazón.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

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

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

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

INSTALACIÓN ELÉCTRICA



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

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

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

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

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

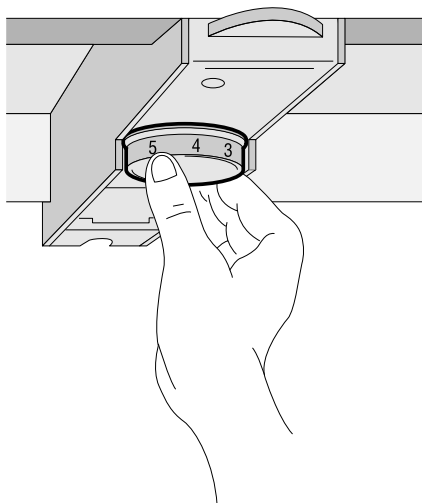
PUESTA EN MARCHA

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

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

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

USO DEL APARATO



Cada alimento debe ser oportunamente posicionado ya que, en el frigorífico, la temperatura es en algunos puntos más fría a fin de conservar mejor.

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

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

Regulación Termostato Frigorífico

Para regular las temperaturas internas rotar el TERMOSTATO que se encuentra en la zona de mandos. La posición 1 corresponde a temperaturas menos frías y los números mayores a temperaturas más frías. Normalmente la adecuada es la posición intermedia.

Para apagar el aparato girar el termostato hasta la posición 0/STOP-

CUIDADO: el aparato queda en tensión.

Las temperaturas internas están influenciadas por la temperatura ambiente, por la frecuencia de apertura de las puertas, por la cantidad de alimentos introducidos. Según los casos podéis elegir la posición que os da la temperatura ideal.

En condiciones ambientales extremas es oportuno usar el termostato de modo diferente.

Cuando la temperatura ambiente es muy calurosa (ej. Verano) se aconseja regular el termostato en los números bajos. Viceversa con temperaturas ambiente frías donde es aconsejable regular el termostato en los números más altos.

A temperaturas ambiente muy frías es aconsejable encender el botón invierno /super.

Los paquetes y los alimentos depositados en las parrillas no deben tocar las paredes posteriores de la celda.



CONGELACIÓN

Notas importantes

Si compráis productos ya congelados aseguraos de que:

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

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

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

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

Congelación

Efectuar a esta operación en las mejores condiciones higiénicas ya que la congelación no esteriliza. Es aconsejable congelar los alimentos dividiéndolos en paquetes consumibles en una sola comida.

No introduzcáis nunca alimentos calientes, ni siquiera templados!

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

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

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

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

Para obtener la máxima capacidad de congelación es necesario presionar el pulsador de congelación rápida (ver Descripción) 24 horas antes de cargar los alimentos que se desea congelar.

El compartimiento de congelación rápida es: el segundo compartimiento en alto en los modelos con 3/4 compartimientos; el primer compartimiento en alto en los modelos con 2 compartimientos.

La cantidad máxima de alimentos que podéis congelar se encuentra indicada en la placa de datos en la voz "Capacidad de congelación /Freezing capacity (kg/24h). No introduzcáis nunca una cantidad superior toda de una vez. Una vez finalizada la congelación (como máximo 24 h.) es oportuno apagar el interruptor.

DESCONGELACIÓN

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

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

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

DESCARCHAMIENTO

Descarchamiento del frigorífico

Es automático y el agua que se forma llega, a través del taladro de drenaje, a la bandeja de recogida. Luego se evapora por efecto del calor transmitido por el compresor.

Descarchamiento del congelador

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

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

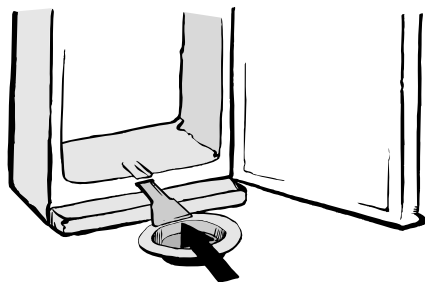
Ante de realizar otras operaciones desconectar el enchufe de la toma de corriente.

Para facilitar la recogida del agua de descarchado debéis introducir la paleta y colocar un recipiente bajo para la recogida del agua.

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

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

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



LIMPIEZA

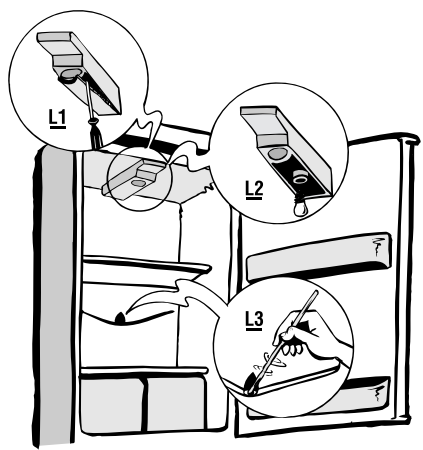
Limpieza interna

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

Limpieza externa

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

PEQUEÑAS ROTURAS Y ANOMALÍAS



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Es suficiente esperar pocos minutos antes de volver a abrirla

Gotas de agua en el fondo de la celda del frigorífico

Se ha atascado el taladro de drenaje del agua. Limpiadlo con ayuda de un alambre (fig. L3).

Esta apagada la luz interna del frigorífico

- Controlar los puntos detallados en el párrafo "Falta potencia de enfriamiento"
- Se ha quemado a lámpara.

Proceder a la sustitución de este modo: extraer el enchufe de la clavija eléctrica, hacer palanca sobre la caja de la luz (está introducida a presión) con un atornillador (fig. L1); sustituir a lámpara con una igual (10 WAT) (fig. L2); colocar de nuevo la caja. Quitar la lámpara quemada solo si tenéis una preparada para la sustitución.

TABLA CONGELACIÓN

Carne fresca

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

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

Animales de corral

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

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

Caza

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

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

Pescado

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

Platos cocinados

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

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

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

Verduras

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

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

(1) Poner en el agua de cocción un poco de vinagre o limón (agua ácida).
(2) Poner bajo sal antes de proceder a la cocción.
(3) En la descongelación estas verduras se empapan, en base a la cantidad de agua en ellas contenidas. Aconsejamos por ello la congelación sólo si queréis consumir los productos cocidos.

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

Fruta

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

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

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

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

Pan

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

Mantequilla y queso

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

