

**D** Sollte dieses Gerät als Ersatz für ein altes Gerät, das noch mit einem Schnapp- oder Riegelschloß ausgerüstet ist, dienen, bitte das Schloß zerstören, bevor das Gerät beiseite gestellt oder zur Entsorgung gegeben wird. Durch diese Maßnahmen wird vermieden, daß spielende Kinder sich selbst einsperren und dadurch in Lebensgefahr geraten. Bitte achten Sie darauf, daß die Rohrleitungen Ihres Kältegerätes bis zum Abtransport zu einer sachgerechten, umweltfreundlichen Entsorgung nicht beschädigt werden.

**F** Vous venez de faire l'achat d'un nouveau réfrigérateur muni de fermetures magnétiques. Si votre ancien appareil est équipé de fermeture à ressort, par prudence nous vous demandons de détruire ce système pour éviter que les enfants au cours de leurs jeux puissent rester enfermés à l'intérieur de l'appareil mettant ainsi leur vie en danger.

**NL** Indien deze koelkast, die een magnetische deursluiting heeft, een koelkast vervangt met een mechanische sluiting wilt u dan voordat de oude koelkast opgeruimd wordt er zich van verzekeren dat de deur verwijderd is of in elk geval het slot onklaar gemaakt is. Hierdoor wordt voorkomen dat kinderen tijdens het "spelen" opgesloten raken en in levensgevaar komen.

**E** En el caso de que este frigorífico, provisto de un sistema magnético de cerradura, debiera sustituir a uno antiguo con cerradura de muelle, le recomendamos que inutilice la cerradura antes de arrinconarlo. Evitaremos de esta forma el riesgo de que los niños, jugando, pueden quedarse encerrados poniendo en peligro su vida.

**P** No caso deste frigorífico, com porta de fecho magnético, substituir outro de modelo antigo com fecho de mola, antes de abandonar este último deve inutilizar-se o sistema de mola do fecho da porta. Desta forma, evita-se que as crianças, nos seus folguedos, possam ficar enclausuradas em perigo de vida.

**I** Nel caso in cui questo apparecchio, munito di moderni sistemi di chiusura, ne sostituisce uno di vecchio tipo con chiusura della porta a molla, a scatto o con serratura etc. Vi raccomandiamo di rendere inservibili la serratura e le cerniere di quest'ultimo prima di metterlo da parte o di rottamarlo. Eviterete così che i bambini, giocando, possano rinchiudersi nell'interno mettendo a repentaglio la loro vita.

**GB** If this refrigerator, which has a magnetic door seal, replaces one with a mechanical door catch please ensure that before discarding the old refrigerator its door is removed or at least the catch made inoperable. You will thus avoid the risk of children becoming trapped inside and suffocated, whilst playing.

**ΕΛΛΑΣ**

Αν το νέο ψυγείο το οποίο έχει πόρτα που κλείνει με μαγνητικό σύστημα, αντικαθιστά ένα παλιό που έχει πόρτα με μηχανικό μάνδαλο, παρακαλώ βεβαιωθείτε πριν το αχρηστεύσετε ότι έχει αφαιρεθεί η πόρτα του ή τουλάχιστον έχει αχρηστευθεί το μάνδαλο. Έτσι θα αποφύγετε τον κίνδυνο να παγιδευτούν σ' αυτό μικρά παιδιά καθώς παίζουν και να παιθάνουν από ασφυξία.

---

<b>DEUTSCH</b>	Gebrauchsanweisung	Seite 2
<b>ENGLISH</b>	Instructions for use	Page 10
<b>FRANÇAIS</b>	Notice d'emploi	Page 18
<b>NEDERLANDS</b>	Gebruiksaanwijzing	Bladzijde 26
<b>ESPAÑOL</b>	Instrucciones para el uso	Página 34
<b>PORTUGUÊS</b>	Manual de uso	Página 42
<b>ITALIANO</b>	Istruzioni per l'uso	Pag. 49
<b>ΕΛΛΑΣ</b>		σελίδα 57

---

## LERNEN SIE IHR GERÄT KENNEN

Dieses Gerät ist eine Kombination aus Kühl- und Gefriergerät; der große Vorteil dieses Kühlsystems mit ventilierter Kaltluft bieten den großen Vorteil, daß sich auf den Wänden der Innenräume kein Eis und Reif bilden kann wie bei herkömmlichen Geräten. Die Kälte wird von einem Verdampfer erzeugt und mittels eines Ventilators in die beiden Abteile geblasen. Nach dem Umlauf in den beiden Fächern wird die Luft vom Verdampfer absorbiert und die Feuchtigkeit zurückgehalten. Auf diese Weise kann sich auf den Innenwänden kein Eis und Reif mehr bilden und deshalb ist das Abtauen nicht mehr erforderlich. Das System mit ventilierter Kaltluft bietet weiterhin für die Lebensmittel weitaus günstigere Lagerbedingungen, da die ursprüngliche Frische länger erhalten bleibt.

## BESCHREIBUNG DES GERÄTES (Abb. 1)

### - Durckknopftafel mit:

- 1) Temperaturregler für das Gefrierfach
- 2) Temperaturregler für das Kühlfach
- 3) Äußere Feuchtigkeitskontrolle
- 4) Lichtknopf Kühlteil

### - Gefrierteil

- A) Supergefrierfach (wenn vorgesehen)
- B) automatischer Eiswürfelhersteller
- C) Eiswürfelbehälter
- D) Innenbeleuchtung
- E) automatischer (äußerer) Eiswürfel- und Getränkespender
- F) Körbe
- G) verstellbare Ablagen

### - Kühlteil

- H) Innenbeleuchtung
- I) Typenschild mit Matrikelnummer
- L) Fach für Butter und Milchprodukte
- M) Flaschenablage
- N) Ablagen
- O) Tablett "Teezeit" (SNACK)
- P) verstellbare Ablagen
- Q) Obst- und Gemüseschalen mit Feuchtigkeitseinstellung
- R) Fleischfach mit einstellbarer Luftzufuhr
- S) Sockel
- T) verstellbare Rollen

## INSTALLATION (Abb. 2)

Versichern Sie sich, daß das Gerät nicht beschädigt ist: Mögliche Transportschäden müssen dem Händler innerhalb von 24 Stunden nach Ablieferung gemeldet werden. Das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen, sondern in einem trockenen, gut belüfteten Raum; Nischen und Aussparungen in der Wand sind zu vermeiden. Zwischen dem Gerät und darüber befindlichen Möbeln ist ein Mindestabstand von 50 mm, zu nebenstehenden Möbeln ist ein Abstand von 1,5 cm einzuhalten; das Gerät folgendermaßen eben ausrichten (Abb. 3-4):

- den Sockel durch Ziehen abnehmen (das Blatt TECH nicht abnehmen, welches hinter dem Sockel klebt);
- das Gerät durch Verstellen der Schraube A eben ausrichten; durch Drehen im Uhrzeigersinn wird die Schraube höher; durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn niedriger. Den Sockel folgendermaßen wieder anmontieren:

1. Das Zünglein des Sockelträgers C mit den Schellen D auf eine Höhe bringen.
2. Den Sockel bis zum Einrasten andrücken.

Reinigen Sie den Innenraum mit einem feuchten Schwamm und lauwarmem Wasser mit Zusatz von doppelsaurem Natron oder Essig; nachspülen und abtrocknen.

Das Möbel mit einem in warmem Wasser angefeuchteten Schwamm reinigen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Keine Scheuermittel, konzentrierte Reinigungsmittel oder Lösungsmittel verwenden.

Anschluß der Wasserleitung an den automatischen Eiswürfelhersteller: die Anweisungen des beiliegenden Blattes befolgen.

## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND INBETRIEBNAHME

Das Gerät entspricht der EG-Richtlinie 82/499/EG über Funkentstörung.

Lassen Sie das Gerät eine Stunde lang ruhen, bevor Sie es anschließen. Kontrollieren Sie, daß die auf dem Typenschild auf der Knopfleiste angegebene Spannung (Abb. 5), mit der Netzspannung übereinstimmt.

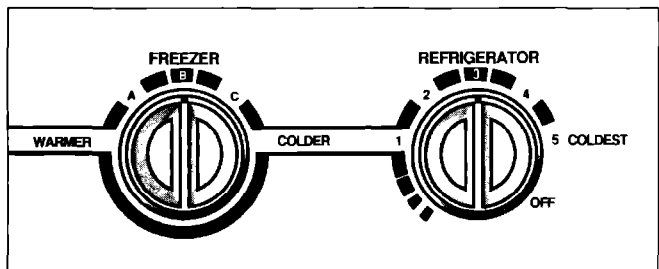
**Das Gerät muß an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzsteckdose angeschlossen werden.**

Der Hersteller lehnt die Haftung für Personen- und Sachschäden ab, die infolge Nichtbeachtung dieser Vorschrift entstehen können.

Den Stecker in die Steckdose stecken; das Gerät ist nun betriebsbereit und die Innenbeleuchtung geht an, wenn die Türen geöffnet werden.

Gach einigen Stunden können Lebensmittel in das Gerät gelegt werden.

## TEMPERATUREINSTELLUNG

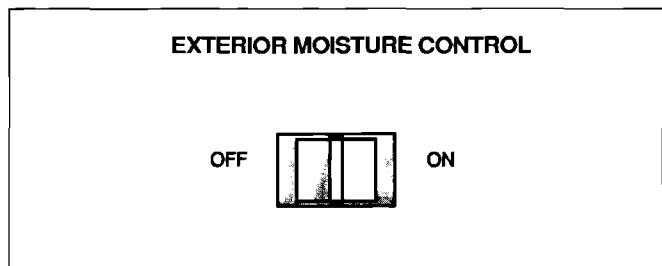


Für eine korrekte Betriebstemperatur, sollten die Temperaturregler so eingestellt werden, wie auf der Abbildung gezeigt.

Der linke Temperaturregler dient zur Einstellung der Temperatur im Gefrierfach; der rechte Temperaturregler dient zur Einstellung der Temperatur im Kühlfach.

Um im Kühlfach kältere Temperaturen zu erhalten, drehen Sie den Regler des Kühlfaches auf die höheren Zahlen und den des Gefrierfaches auf Position A; um weniger kalte Temperaturen im Kühlfach zu erhalten, drehen Sie den Regler des Kühlfaches auf die niedrigen Zahlen und den des Gefrierfaches auf Position B. Um im Gefrierfach kältere Temperaturen zu erhalten, drehen Sie den entsprechenden Regler auf Position C und den Temperaturregler des Kühlfaches auf die Zahl 3.

## ÄUßERE FEUCHTIGKEITSKONTROLLE



Bei normaler Luftfeuchtigkeit stellen Sie den Schalter auf die Position "OFF". Bei besonders hohen Luftfeuchtigkeitsverhältnissen empfehlen wir, den Schalter auf die Position "ON" zu stellen. Dabei ist der Stromverbrauch etwas höher als angegeben.

**BENUTZUNG DES KÜHLTEILES (Abb. 6)**

Damit das Aroma und die Frische der Lebensmittel erhalten bleibt, empfehlen wir diese vor dem Einlagern in Alu- oder Klarsichtfolie zu verpacken oder in die entsprechenden Behälter mit Deckel zu füllen. Einige Obst- und Gemüsearten mit besonders harter Schale können ohne Folie eingelagert werden.

Lagern Sie die Lebensmittel folgendermaßen ein:

**Fleisch, Fisch und leicht verderbliche Lebensmittel** legen Sie in das entsprechende Fach, wo die Temperatur um einige Grade niedriger ist, als in den anderen Zonen des Kühlfaches. Dadurch können diese Lebensmittel länger als üblich gelagert werden, ohne eingefroren werden zu müssen.

Die Haltbarkeit der Lebensmittel hängt trotz allem von der ursprünglichen Frische beim Einkauf, von der Verpackung, von der Raumtemperatur und von der Einstellung des Gerätes ab (siehe vorhergehenden Abschnitt).

**Eier, Käse und Milchprodukte** werden in den entsprechenden Fächern in der Innentür aufbewahrt.

**Butter** kommt in das Butterfach in der Innentür.

**Obst und Gemüse** kommen in die entsprechenden Schalen.

**Getränke** werden in der Innentür oder im Flaschenhalter aufbewahrt.

**Dosen:** Nach dem Öffnen muß der Inhalt in einen nicht-metallischen Behälter umgefüllt werden.

**Wichtig:** Zwischen den Verpackungen muß die Luft frei zirkulieren können.

Warme Gerichte erst nach dem Abkühlen in den Kühlschrank stellen und Getränke in verschlossenen Behältern aufbewahren.

**Verstellen der Ablagen**

Die Ablagen können nach Bedarf verstellt werden.

Die Glasplatten sind stark genug, daß darauf Flaschen, Milch und andere schwere Lebensmittel gelagert werden können: in jedem Fall vorsichtig herausnehmen.

**Herausnehmen der Ablagen (Abb. 7-A)**

1. Vorne anheben.
2. Bis zum Anschlag nach außen ziehen.
3. Den Vorderteil anheben und die Ablage nach vorne herausziehen.

**Herausnehmen der Flaschenablage (Abb. 7-B)**

1. Vorne anheben.
2. Die Ablage aus der hinteren Schiene heben.

**Herausnehmen des Tablett "Teezeit" (SNACK) (Abb. 7-C)**

1. Das Tablett bis zum Anschlag nach vorne ziehen.
2. Vorne anheben.
3. Ganz herausziehen.

**Verstellen der Schienen**

1. Die Ablagen herausnehmen.
2. Die Schiene vorne anheben. Die Schiene aus der hinteren Schiene ziehen; die andere Schiene herausnehmen.

**Herausnehmen der Obst- und Gemüseschalen (Abb. 7-D)**

Die Glasplatte verschließt die gesamte Breite der Schale. Vor Herausnehmen der Platte muß die Schale herausgenommen werden.

1. Die Schale bis zum Anschlag nach vorne ziehen.
2. Vorne anheben.
3. Ganz herausziehen.

**Herausnehmen der Platte**

1. Die Platte vorne anheben und aus den Schienen heben.
2. Den Deckel ganz nach vorne ziehen und herausnehmen.

**Einsetzen der Platte**

1. Die Platte auf die seitlichen Schienen im Kühlteil setzen.
2. Herunterlassen und einsetzen.

**Einstellen der Feuchtigkeitskontrolle der Obst- und Gemüseschale (Abb. 7-F)**

Die Feuchtigkeit der Obst- und Gemüseschale kann eingestellt werden.

1. Die Kontrollvorrichtung kann stufenlos von LOW bis HIGH eingestellt werden.
2. LOW schließt die Feuchtigkeit aus der Schale aus, damit Obst und Gemüse mit Schale länger aufbewahrt werden können.
3. HIGH hält die Feuchtigkeit zurück, wodurch Blattgemüse länger haltbar bleibt.

**Temperatureinstellung im Fleischfach (Abb. 7-G)**

Die kalte Luft gelangt durch einen Schlitz zwischen Kühlteil und Gefrierteil in das Fleischfach. Dadurch ist dieses Fach immer etwas kälter als das Kühlteil.

Die Temperatur kann durch Öffnen und Schließen des Schlitzes eingestellt werden.

**Herausnehmen des Fleischfaches (Abb. 7-E)**

1. Das Fach bis zum Anschlag herausziehen.
2. Vorne anheben.
3. Das Fach vollständig herausnehmen.

**Abnehmen des Deckels**

1. Das Fleischfach und die Obst- und Gemüseschalen herausnehmen.
2. Den vorderen Teil des Deckels anheben und aus den Schienen ziehen.
3. Den Deckel nach oben ziehen und herausnehmen.

**N.B.:** Die größeren Ablagen können nur oben in die Innentür eingesetzt werden.

Um die Ablagen der Innentür herauszunehmen: anheben und herausziehen (**Abb. 8**).

**BENUTZUNG DES GEFRIERTEILS****(Abb. 9-10)**

Im Gefrierteil können tiefgekühlte Lebensmittel aufbewahrt, frische Lebensmittel zu Haushaltszwecken eingefroren und Eiswürfel hergestellt werden.

**Vorbereiten der Lebensmittel zum Einfrieren**

Die Lebensmittel müssen sachgerecht verpackt sein, damit weder Luft, noch Feuchtigkeit oder Dampf darangelangen; so können sich die Gerüche im Kühlschrank nicht überlagern und die Tiefkühlwaren sind länger lagerfähig.

Es sollten die entsprechenden Plastikbehälter mit dichten Deckeln, Aluschalen, Alufolie, plastikbeschichtetes Papier oder luftdurchlässige Klarsichtfolie verwendet werden.

**Versiegeln**

Vor dem Versiegeln der Pakete muß die Luft herausgepreßt werden (die Flüssigkeit muß sich ausdehnen können).

Die Tüte an einem Ende zubinden.

In die durchsichtigen Tüten wird das Schild innen eingelegt; bei undurchsichtigen Tüten werden die Schilder aufgeklebt.

**Obst einfrieren**

Nur frisches, unbeschädigtes Obst einfrieren.

Waschen, schälen und nach Wunsch kleinschneiden.

In feste Behälter oder andere empfohlene Verpackungen packen. Platz für das Ausdehnen der Flüssigkeit vorsehen.

**Gemüse einfrieren**

Das beste Ergebnis wird mit Gemüse erzielt, daß spätestens 2-3 Stunden nach der Ernte eingefroren wird. Mit warmem Wasser waschen, putzen und schneiden. Kurz abschrecken.

In die empfohlenen Behälter verpacken und einfrieren. Kopfsalat, Sellerie, geschnittene Möhren, Kartoffeln und frische Tomaten können nicht eingefroren werden. Dieses Gemüse wird weich und zerbröckelt. Eingefrorene Tomaten quellen beim Auftauen.

**Fleisch einfrieren**

Aufgetautes Fleisch ist frischem gleichwertig.  
Fleisch in Scheiben oder Stückchen muß einzeln verpackt werden.

**Gekochte Speisen einfrieren**

Die Gerichte werden wie gewohnt zubereitet: die Kochzeit um 10-15 Minuten verkürzen, damit die Gerichte erst vor dem Auftragen ganz fertiggekocht werden. Keine Gewürze oder Saft zugeben: diese werden erst beim Aufwärmen verwendet. So schnell wie möglich abkühlen und sofort einfrieren. Flüssige oder halb-flüssige Gerichte können in den entsprechenden Behältern in den Gefrierfach gestellt werden: immer Platz für das Ausdehnen der Flüssigkeit lassen. Feste Gerichte können im Ofengeschirr eingefroren werden.

**Gebäck und Brot einfrieren**

Das Brot in die empfohlenen Verpackungen geben. In der Verpackung auftauen. Brotteig kann nach dem ersten Aufgehen eingefroren werden. Eindrücken, verpacken und einfrieren. Gebäck wie gewohnt backen. Auf dem Blech abkühlen und einfrieren, dann erst in Tüten oder Kartons einpacken. Der Teig kann geformt und gerollt und dann auf einer Platte eingefroren werden; in Tüten oder Kartons aufbewahren; ohne Auftauen backen. Obsttorten werden besser, wenn sie vor dem Backen eingefroren werden; auch diese werden ohne Auftauen direkt in den Backofen geschoben.

**Tabelle der Lagerzeiten**

Die Lagerzeiten entsprechen der Art der Lebensmittel, der Art der Verpackung (hermetisch gegen Feuchtigkeit und Dampf) und der Lagertemperatur (ideale Temperatur: -18°C).

Lebensmittel	Lagerzeit
<b>OBST</b>	
Konzentrierter Fruchtsaft	12 Monate
Obst allgemein	von 8 bis 12 Monate
Zitrone und Zitronensaft	von 4 bis 6 Monate
<b>GEMÜSE</b>	
Tiefgefrorenes Gemüse	8 Monate
Selbst eingefrorenes Gemüse	von 8 bis 12 Monate
<b>FLEISCH</b>	
Wurst	4 Wochen
Hamburger	1 Monat
Rind, Kalb, Lamm	von 2 bis 3 Monate
<b>RINDFLEISCH</b>	von 6 bis 12 Monate
Lamm und Kalbfleisch	von 6 bis 9 Monate
Schweinefleisch	von 4 bis 8 Monate
Frische Würste	von 1 bis 2 Monate
Beefsteak und Rippenstücke vom Rind	von 8 bis 12 Monate
Lamm, Kalb, Schwein	von 3 bis 4 Monate
<b>FISCH</b>	
Kabeljau, Flunder, Scholle	6 Monate
Blaufisch, Lachs	von 2 bis 3 Monate
Makrelen, Barsch	von 2 bis 3 Monate
Fertig manierter Fisch (gekauft)	3 Monate
Muscheln, Austern, gekochter Fisch, Krebse	von 3 bis 4 Monate
Alaskakrebse	10 Monate
Rohe Krabben	12 Monate
<b>GEFLÜGEL</b>	
Huhn oder Puter: ganz oder in Stücken	12 Monate
Ente	6 Monate
Wild	von 2 bis 3 Monate
Gekochtes Geflügel mit Sauce	6 Monate
Scheiben (ohne Sauce)	1 Monat

**Lebensmittel**

**Lagerzeit**

**GESCHMORTES**

Fleisch, Geflügel und Fisch von 2 to 3 Monate

**MILCHPRODUKTE**

Butter von 6 to 9 Monate  
Margarine 12 Monate

**Käse:**

Camembert, Mozzarella, frische Käse 3 Monate  
Cremiger Käse nicht einfrieren  
Brie, Emmenthal usw. von 6 bis 8 Wochen  
(Einfrieren kann Geschmacksänderungen hervorrufen)  
Eis, Obstsaft, Milch 2 Monate

**EIER**

Ganze Eier (geschlagen), Eigelb und Eiweiß (Zucker oder Salz zum Eigelb und zu den geschlagenen Eiern geben) 12 Monate

**GEBÄCK**

Rollen und aufgegangenes Brot 3 Monate  
Ungebackenes Brot 1 Monat  
Croissants 3 Monate  
Unbelegte Torten von 2 bis 4 Monate  
Belegte Torten und gebackenes Gebäck von 8 bis 12 Monate  
Obsttorten 12 Monate  
Kuchenteig 3 Monate  
Tortenteig von 4 bis 6 Monate

**Herausnehmen der Körbe aus dem Gefrierfach (Abb. 9)**

1. Die Körbe bis zum Anschlag herausziehen.
2. Vorne anheben und freimachen.
3. Ganz herausziehen.

**AUFTAUEN**

**Einige Ratschläge:**

**Zu kochende Hülsenfrüchte:** direkt in kochendes Wasser geben und wie gewohnt zubereiten.

**Fleisch** (große Stücke): im Kühlteil in der Verpackung auftauen und vor dem Kochen ein paar Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

(kleine Stücke): bei Raumtemperatur auftauen oder direkt zubereiten.

**Fisch:** im Kühlteil in der Verpackung auftauen oder direkt nach dem Auftauen zubereiten.

**Vorgekochte Speisen:** direkt in der Aluschale in den Ofen schieben.

**Obst:** im Kühlteil auftauen.

**N.B.:** Warme Gerichte erst nach dem Abkühlen in das Gefrierfach stellen.

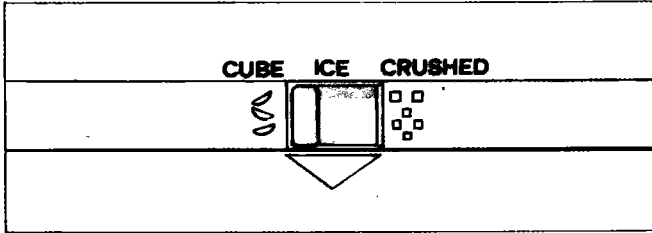
**Bei Stromausfall**

Bitte erinnern Sie sich, daß:

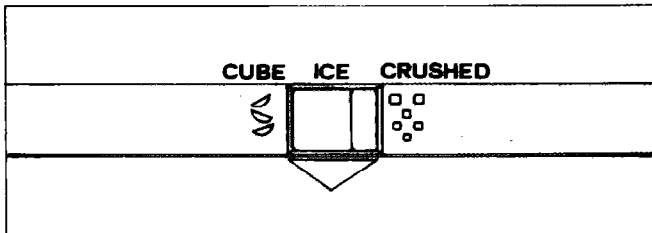
1. Der Gefrierfach die Lagertemperatur 24 Stunden lang konstant halten kann; während dieser Zeit sollten die Türen nicht geöffnet werden.
2. Sollte der Stromausfall länger als 24 Stunden dauern:
  - a) alle tiefgekühlten Lebensmittel herausnehmen und in den Kühlschrank legen; falls kein Platz mehr vorhanden ist, sofort verbrauchen.
  - b) den Eiswürfelbehälter leeren, wenn die Eiswürfel aufgetaut sind.
- 3) Die Temperatur bleibt länger konstant, wenn das Gefrierfach voll ist, als wenn es fast leer ist. Gefrorenes Fleisch bleibt länger kalt, als vorgekochte Gerichte.

**BENUTZUNG DES AUTOMATISCHEN EISWÜRFELBEREITERS UND DES ÄUßEREN GETRÄNKESPENDERS (Abb. 11)**

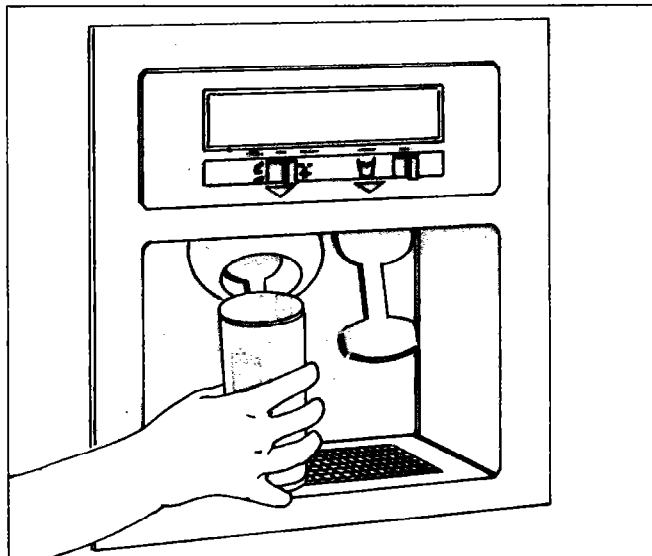
1. Zum Zubereiten von Eiswürfeln wird der Wahlschalter Ice Selector auf Position CUBE (Eiswürfel) gestellt.



Um gestoßenes Eis zu erhalten, wird der Ice Selector auf CRUSHED (gestoßen) gestellt (falls vorhanden).



2. Einen festen Becher gegen den äußeren Eisspender drücken.
3. Den Becher entfernen, um das Herausfallen der Eiswürfel zu unterbrechen.



**N.B.:** Die ersten Eiswürfel können einen schlechten Geschmack haben: wegwerfen.

Die Eiswürfel fallen aus dem Eiswürfelbereiter in das Gefrierfach. Wenn gegen den äußeren Spender gedrückt wird, öffnet sich eine Tür zwischen dem Behälter und dem Spender.

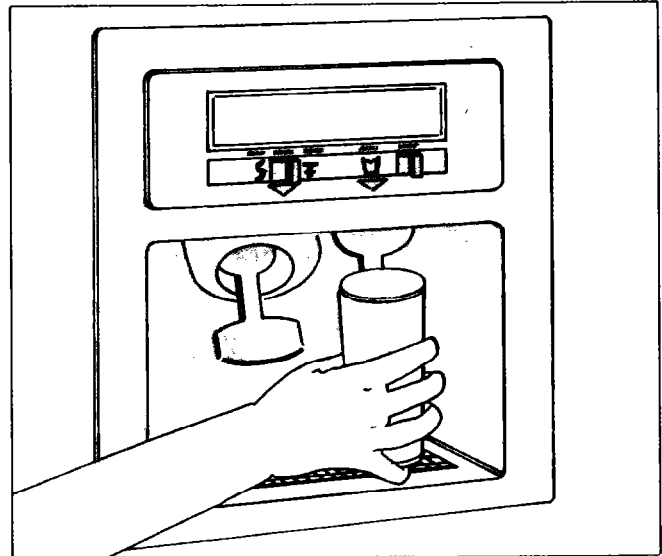
Nach dem Entfernen des Bechers kann man ein Geräusch hören: die Tür schließt sich. Der Spender funktioniert nicht, wenn die Gefrierfachtür offen steht.

**N.B.:** große Mengen an Eiswürfeln müssen direkt aus dem Bereiter und nicht aus dem äußeren Spender genommen werden.

Falls gestoßenes Eis gewünscht wird, können die Eiswürfel vor der Ausgabe gestoßen werden. Dies verlangt Zeit: gestoßenes Eis kann daher nicht sofort ausgegeben werden. Normalerweise ist das Geräusch des Eiszerstoßers zu hören; die Größe der gestoßenen Eisstücke ist variabel.

Falls nach der Ausgabe von gestoßenem Eis sofort Eiswürfel gezogen werden, kommen mit diesen auch einige Stückchen gestoßenen Eises heraus.

**Wasserausgabe:**



1. Einen festen Becher gegen den Wasserspender halten.
2. Den Becher entfernen, um die Wasserausgabe abzustellen.

**N.B.:** Jede Woche sollte eine bestimmte Menge Wasser verbraucht werden, damit frisches Wasser in den Behälter gelangt.

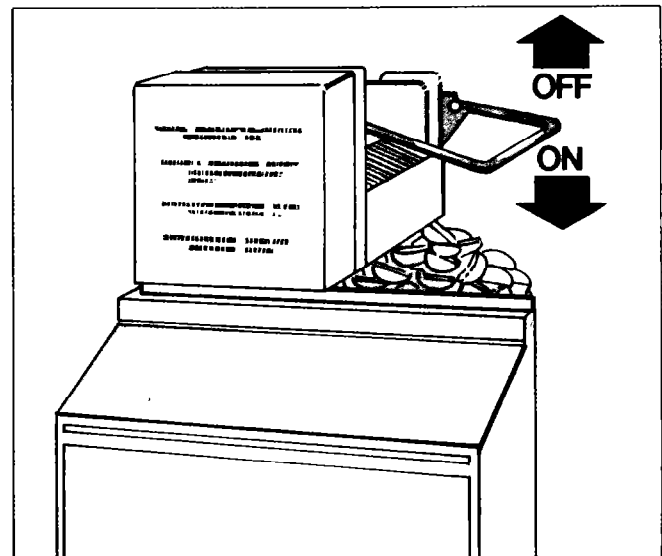
Das Eiswasser gelangt in einen Behälter hinter dem Fleischfach; der Behälter faßt ca. 1,5 l.

Beim ersten Gebrauch sollten 2 bis 3 Drittel des Wassers entfernt werden.

Das gezapfte Wasser reinigt die Schläuche und den Behälter und wird nicht weiterverwendet.

Das Gerät kann den ersten Behälter voll Wasser in einigen Stunden kühlen.  
**N.B.:** Die Schale unter dem Behälter dient zum Verdampfen der Spritzer. Es gibt keinen Abfluß in diese Schale; kein Wasser hineingießen.

**Informationen über den automatischen Eiswürfelbereiter**



- Der ON/OFF-Hebel dient als Anzeigearm; zeigt er nach unten ... werden automatisch Eiswürfel hergestellt; zeigt er nach oben ... schaltet der Eiswürfelbereiter ab.

**N.B.:** Der Eiswürfelbereiter darf nur angeschaltet werden, wenn das Wasser angeschlossen ist.

- Es ist normal, daß die Würfel an einer Ecke kleben; sie können leicht getrennt werden.
- Der Bereiter funktioniert erst dann, wenn das Gefrierfach kalt genug ist: dazu ist ungefähr eine Nacht nötig.

- Falls die Eiswürfel nicht schnell genug hergestellt werden und mehr Eis gebraucht wird, kann der Temperaturregler (Refrigerator Control) auf eine höhere Zahl gestellt werden. Einen Tag warten und, falls kein Ergebnis erzielt wird, den Gefrierteilregler auf "C" stellen.

- Gutes Wasser ist für gutes Eis unbedingt nötig. Falls nötig, kann der Eiswürfelbereiter an einen Entkalker angeschlossen werden, dessen Filter regelmäßig ausgewechselt werden muß.

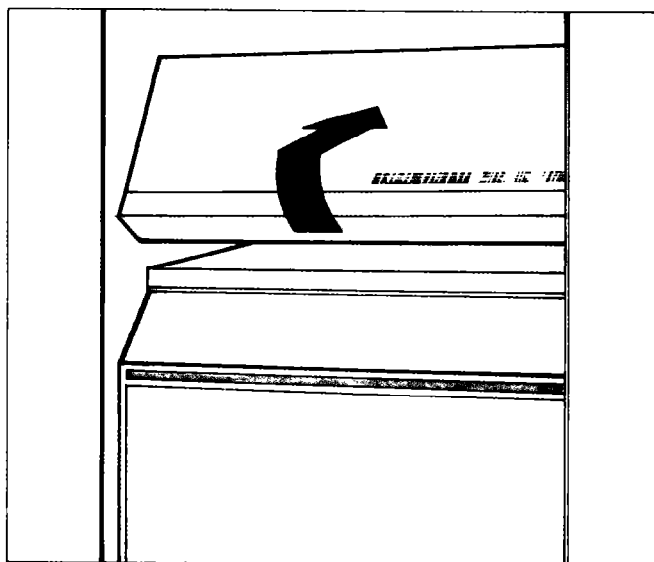
Chemische Entkalker, wie Salz, können den Bereiter beschädigen und die Qualität der Würfel negativ beeinflussen.

**Herausnehmen des Eiswürfelbehälters**

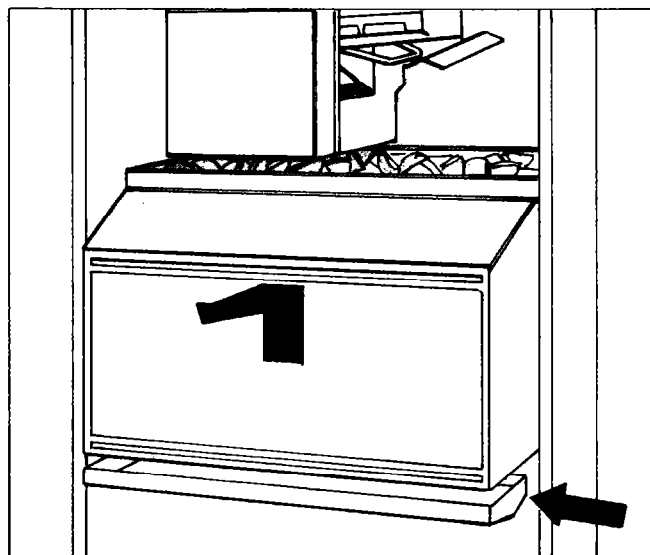
Der Behälter sollte herausgenommen, geleert und gereinigt werden,

- wenn der Bereiter mehr als eine Woche nicht benutzt wird oder nicht benutzt worden ist;
- falls ein Stromausfall das Auftauen der Eiswürfel und später deren zusammenkleben bewirkt;
- falls der Bereiter nicht regelmäßig benutzt wird.

**Herausnehmen**



1. Die Klappe anheben und nach hinten schieben.
2. Den Hebel in OFF-Stellung anheben. Jetzt können Eiswürfel entnommen aber nicht mehr hergestellt werden.
3. Den Behälter vorne anheben und herausnehmen.



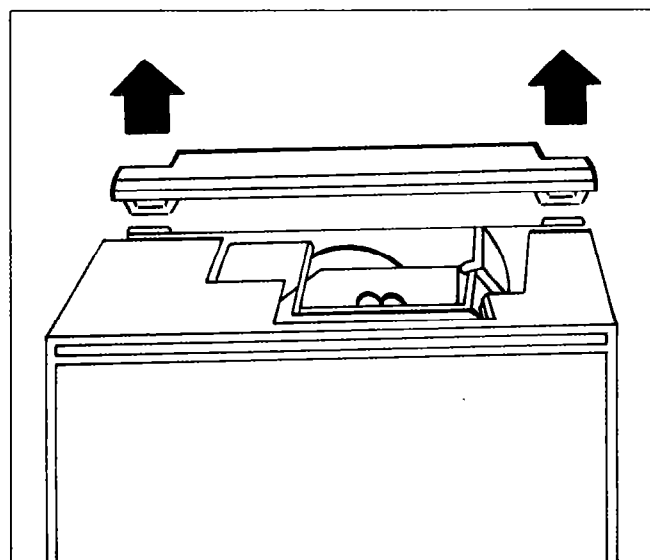
4. Den Behälter leeren. Das Eis mit warmem Wasser auflösen, falls nötig.

Das Eis nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen herausbrechen; der Behälter und der Mechanismus des Spenders könnten beschädigt werden.

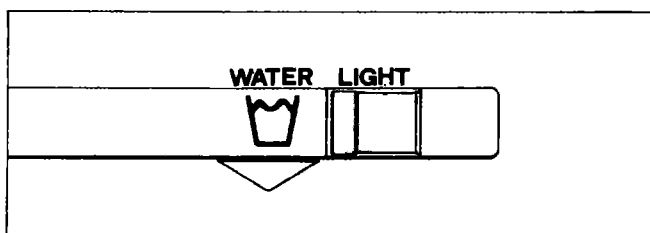
5. Mit flüssigem Reinigungsmittel waschen und gut nachspülen; keine Scheuer- oder Lösungsmittel verwenden.

6. Beim Einsetzen des Behälters kontrollieren, daß dieser richtig eingesetzt ist. Den Hebel in ON-Stellung nach unten drücken, damit wieder Eiswürfel bereitet werden.

7. Die Schale unter dem Behälter regelmäßig herausnehmen und überschüssiges Wasser oder Eis leeren. Mit beiden Händen nach unten drücken, bis die Schale herausspringt. Die Schale wird durch in die Metallhaken eingedrückt, bis sie wieder fest sitzt.



Das Nachtlicht kann durch Einstellung des Schalters auf LIGHT (links) eingeschaltet werden.





**MÖGLICHE FEHLER DES EISWÜRFELBEREITERS**

<b>PROBLEM</b>	<b>URSACHE</b>	<b>LÖSUNG</b>
Der Spender funktioniert nicht.	Die Gefrierteiltür steht offen. Die Tür schließen.	Der Bereiter ist nicht richtig eingesetzt worden. Den Behälter richtig einsetzen.
Der Bereiter wird blockiert.	Der Spender ist länger nicht benutzt worden und die Würfel sind festgeklebt.  Der Hebel ist zu lange gedrückt worden.	Ab und zu schütteln, um die Würfel voneinander zu lösen und die Aufnahmefähigkeit zu vergrößern. Das Eis wegwerfen und neu bereiten.  3 Minuten warten und dann erneut starten. Größere Mengen Eis müssen aus dem Behälter und nicht aus dem Spender genommen werden.
Schlechter Geschmack oder Geruch des Eises.	Das Eis nimmt die Gerüche in der Luft an.  Wasserqualität.  Die Lebensmittel sind nicht richtig verpackt. Der Eiswürfelbehälter oder das Gefrier- teil müssen gesäubert werden. Hydraulische Anlage.  Eiswürfelbereiter.	Die Eiswürfel wegwerfen und neue bereiten. Übermäßige Eismengen müssen herausgenommen und in einem Behälter mit Deckel aufbewahrt werden. Wasser mit Mineralgehalt erfordert den Gebrauch eines herausnehmbaren Filters. Richtig verpacken.  Beide reinigen.  Die Anweisungen für den Anschluß an die Wasserleitung beachten. Die ersten Würfel haben einen schlechten Geschmack. Diese Würfel wegwerfen.

**N.B.:** Nur Eiswürfel aus dem Eisbereiter verwenden.

## WARTUNG UND REINIGUNG

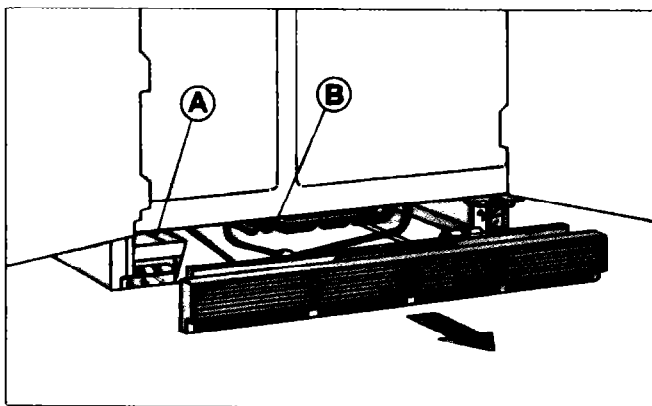
Von der korrekten und regelmäßigen Wartung hängt die Funktionsfähigkeit und die Lebensdauer Ihres Gerätes ab. Vor der Wartung und der Reinigung muß der Netzstecker gezogen werden.

Die Innenräume des Kühl- und Gefrierteiles sollten regelmäßig mit einer Lösung aus warmem Wasser und doppelsaurem Natron oder Essig ausgewischt werden. Nachspülen und abtrocknen. Benutzen Sie nie Scheuermittel oder Seife.

Das Möbel mit einem Schwamm und warmem Wasser reinigen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Die Tauwasserschale folgendermaßen reinigen:

- Die Schale A anheben und herausnehmen;
- reinigen und abtrocknen;
- mit der gezahnten Ecke nach hinten wieder einsetzen;
- das Tauwasserrohr muß in die Schale führen;
- den Sockel wieder einsetzen.



### Wichtig

Die Rohre des Kältesystems befinden sich neben der Tauwasserschale und können heiß sein.

Der Kondensator muß regelmäßig mit einem Staubsauger abgesaugt werden.

## RATSCHLÄGE FÜR DIE FERIEEN

### Kurze Ferien

Das Gerät braucht nur dann abgeschaltet zu werden, wenn die Ferien länger als 4 Wochen dauern sollen.

Die verderblichen Lebensmittel müssen verbraucht werden; die anderen können eingefroren werden.

1. Den Eisbereiter abschalten;
2. den Wasserhahn des Eisbereiters zudrehen;
3. den Eiswürfelbehälter leeren;
4. alle restliche Eiswürfel müssen aus dem Spender gezogen werden.

### Längere Ferien

Alle Lebensmittel herausnehmen, falls die Ferien länger als einen Monat dauern. Den Wasserhahn des Eisbereiters mindestens einen Tag vorher abstellen. Kontrollieren, daß kein Eis mehr im Behälter und im Spender ist und diesen dann ausschalten.

Den Stecker des Gerätes abziehen und die Innenräume reinigen...gut nachspülen und abtrocknen. Die Türen offen lassen, damit die Luft durch die Innenräume ziehen kann und Geruchsbildung vermieden wird.

## RATSCHLÄGE FÜR DAS ENERGIESPAREN

- Das Gerät kann mit sehr wenig Energie auskommen.
- Die Dichtung kontrollieren, Wenn das Gerät eben ausgerichtet ist, schließen die Türen dichter.
- Den Kondensator regelmäßig reinigen.
- Die Tür nur dann öffnen, wenn es nötig ist und immer gleich wieder schließen.
- Die Innenräume füllen aber nicht überfüllen, damit die Luft frei

zirkulieren kann.

- Beide Teile sollten nicht auf eine übermäßig kalte Temperatur eingestellt werden: dadurch wird Energie verschwendet.

- Die Vorrichtung zum Energiesparen immer auf Stellung CONSUMES LESS ENERGY einstellen, außer wenn sich außen am Möbel Kondensat bildet.

- Das Gerät nicht neben einer Wärmequelle, wie Herd, Heizung, Boiler oder im direkten Sonnenlicht aufstellen.

## KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen...

Nicht immer hängt eine Störung vom Gerät ab; oft handelt es sich um kleine Fehler, die Sie ohne Werkzeug beheben können.

### Falls das Gerät gar nicht funktioniert:

- ist der Stecker an eine funktionierende Steckdose angeschlossen und stimmt die Spannung? (siehe Typenschild)
- Haben Sie die Sicherung der Wohnung kontrolliert?
- Ist der Thermostat richtig eingestellt?

### Das Gerät ist laut und erzeugt Vibrationen:

- Meistens ist das Geräusch auf den normalen Betrieb des Gerätes zurückzuführen. Harte Oberflächen, wie Fußboden, Wände oder Möbel können das Geräusch verstärken. Nachstehend sind einige Geräusche und deren Ursache aufgelistet:

#### - Leichtes Pfeifen

Das kann vom Ventilator oder der Luft abhängen.

#### - Klingeln

Der Thermostat schaltet das Gerät ab.

Auch beim Anlaufen des Motors ist ein Geräusch zu hören. Der Abtautimer schaltet beim Beginn und beim Ende des Abtauzyklus.

#### - Wasserrauschen

Nach dem Anschalten des Gerätes ist einige Minuten lang ein Wasserrauschen in den Rohren zu hören. Auch das Abtauwasser macht ein leichtes Geräusch, wenn es in die Schale fließt.

### Der Eiswürfelbereiter macht Geräusch:

Der Eiswürfelbereiter in Ihrem Gerät läuft mit einem leichten Summen (Wasserventil), Wasser tropft und das Eis fällt in den Behälter. Das sind normale Geräusche.

### Falls der Eiswürfelbereiter nicht funktioniert:

- Ist das Gefrierteil kalt genug geworden? Das Gerät braucht dazu mindestens eine ganze Nacht.
- Ist der Hebel in der unteren Stellung?
- Ist der Wasserhahn offen? Fließt Wasser in den Bereiter?

### Wasser steht in der Abtauschale:

- Das ist normal in feuchten und warmen Räumen. Die Schale kann bis zur Hälfte gefüllt sein. Das Gerät muß eben ausgerichtet sein, damit das Wasser nicht herausläuft.

### Das Licht funktioniert nicht:

- Haben Sie die Sicherung der Wohnung kontrolliert?
- Steckt der Stecker in einer funktionierenden Steckdose mit der richtigen Spannung?

### Falls der Motor dauernd läuft:

- Ist der Kondensator sauber?
- Falls es heiß ist, läuft der Motor länger.
- Falls die Tür oft geöffnet worden ist oder viele Lebensmittel gleichzeitig hineingelegt worden sind, braucht der Motor länger, um die richtige Temperatur im Gerät herzustellen.

### Erinnern Sie sich immer daran, daß

die Betriebsdauer des Motors von verschiedenen Faktoren abhängt: die Häufigkeit, mit der die Türen geöffnet werden, die

Menge der eingelegten Lebensmittel, die Raumtemperatur und die Einstellung der Thermostaten.

**Falls die Birne ausgebrannt ist:**

- Immer den Netzstecker ziehen.

**Auswechseln der Birne im Kühlteil:**

- Die Lampe sitzt hinter der Druckknopftafel
- 2. Die Birne herausnehmen (**Abb. 12**).
- 3. Die Birne durch eine mit den gleichen Merkmalen ersetzen (nur bei unseren Kundendienststellen erhältlich).

**Auswechseln der Birne im Crisperfach:**

1. Am oberen Teil der Lampe ziehen, bis die Abdeckung frei wird.
2. Die Abdeckung nach unten aus der Halterung ziehen.
3. Die Abdeckung nach außen ziehen.
4. Die Birne durch eine mit den gleichen Merkmalen ersetzen (nur bei unseren Kundendienststellen erhältlich).
5. Die Abdeckung wieder aufsetzen: umgekehrt vorgehen.

**Auswechseln der Birne hinter dem Supergefrierfach**

1. Die Tür des Supergefrierfaches anheben und feststellen.
2. Die Abdeckung der Lampe nach vorne abziehen.
3. Die Birne durch eine mit den gleichen Merkmalen ersetzen (nur bei unseren Kundendienststellen erhältlich).
4. Die Abdeckung wieder aufsetzen.

**Auswechseln der Birne unter dem Eiswürfelbehälter:**

1. Die Abdeckung an den Seiten anschieben, bis sie frei wird.
2. Die Birne durch eine mit den gleichen Merkmalen ersetzen (nur bei unseren Kundendienststellen erhältlich).
3. Die Abdeckung wieder anbringen.

**Auswechseln der Birne des Eiswürfelbereiters:**

1. Die Lampe durch den Bereiter erreichen.
2. Die Birne durch eine mit den gleichen Merkmalen ersetzen (nur bei unseren Kundendienststellen erhältlich).
3. Den Stecker wieder in die Steckdose stecken.

**Austauschen des Netzkabels:**

1. Das spezielle Netzkabel mit Stecker bei unseren Kundendienststellen anfordern.
2. Die Halteschrauben lösen und das alte Kabel abnehmen.
3. Den fliegenden Verbinder des Kabels abnehmen.
4. Das neue Kabel anbringen und dabei umgekehrt vorgehen.

Falls das Gerät nach diesen Kontrollen immer noch nicht richtig funktionieren sollte, rufen Sie bitte den Kundendienst. Die Adressen sind auf dem Garantieheftchen und in allen Telefonbüchern angegeben. Bitte geben Sie die Art des Fehlers, das Modell und die Typennummer Ihres Gerätes an (**Abb. 13**).

## KNOW YOUR FROST-FREE APPLIANCE

The main advantage of your refrigerator/freezer with fan circulation is the total absence of frost and ice forming on the compartment walls, thanks to the process described below. The cold air is produced by an evaporator and is circulated by means of a fan into the two compartments. The air, having been circulated, is again passed to the evaporator. This keeps the humidity low. In this way, there will be no frost formation on the compartment walls, as in a traditional appliance.

The "ventilated cold" system ensures a better storage of foods maintaining their original condition for a longer period of time.

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

### - Control panel with:

- 1) Freezer compartment temperature control knob
- 2) Refrigerator compartment temperature control knob
- 3) Exterior moisture control
- 4) Light control button of the refrigerator compartment

### - Freezer compartment

- A) Fast freeze compartment (if provided)
- B) Automatic ice maker
- C) Ice storage bin
- D) Interior light
- E) Automatic ice and water dispensers (outer - removable)
- F) Baskets
- G) Adjustable shelves

### - Refrigerator compartment

- H) Interior light
- I) Rating plate
- L) Butter and dairy produces compartment
- M) Bottles rack
- N) Shelves
- O) Snack rack
- P) Adjustable shelves
- Q) Crispers with humidity controls
- R) Meat drawer with temperature control
- S) Plinth
- T) Levelling rollers

## INSTALLATION (Fig. 2)

Please check your appliance and ensure that it is undamaged; any transport damage must be reported to your dealer within 24 hours of receipt.

The appliance should not be installed close to heat sources such as cookers, central heating boilers, direct sunlight, etc.; it must however be located in a well ventilated dry space. If the appliance is to be installed next to kitchen furniture, there must be a 1.5 cm gap at the sides.

Position it as follows:

- remove the base grille by pulling it outwards (**Fig. 3**) (do not remove the Tech Sheet fastened behind the grille);
- level the appliance by means of screw A (**Fig. 4**). To raise turn screw clockwise, to lower turn screw anti-clockwise;

Remount the grille as follows:

1. line up the grille support tabs C with the metal clips D;
2. push firmly to snap into place.

Clean the interior with a sponge dampened in a solution of lukewarm water and bicarbonate of soda or vinegar.

Clean the exterior with a sponge dampened in a solution of lukewarm water and dry with a soft cloth.

Do not use abrasives, detergents or harsh cleansers.

The hydraulic connections instructions for the automatic ice-maker are given on the separate leaflet.

## ELECTRICAL CONNECTION AND OPERATION

**This appliance conforms to EEC directive 82/499 on radio interference.**

Leave the appliance to stand for one hour before connecting it to the electricity supply. Please check that the voltage on the rating plate (**Fig. 5**) situated under the control panel, corresponds to the voltage in your home.

**The earthing of this appliance is compulsory by law.**

The Manufacturer will accept no liability for damage to persons or objects arising from the non-observance of this requirement. Connect the appliance to the supply by means of the plug; the interior lights switch on when the doors are opened.

Some hours are necessary to attain the correct storage temperatures in the appliance.

### FOR UK ONLY

**"WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED"**

**IMPORTANT:** The wires of the mains lead fitted to this appliance are coloured in accordance with the following code:

GREEN AND YELLOW-EARTH

BLUE-NEUTRAL

BROWN-LIVE

As the colours of the wires in the mains lead fitted to this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in the plug, proceed as follows:

The wire which is coloured GREEN AND YELLOW must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter 'E' or by the earth symbol  $\perp$  or coloured GREEN or GREEN AND YELLOW.

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter 'N' or coloured BLACK.

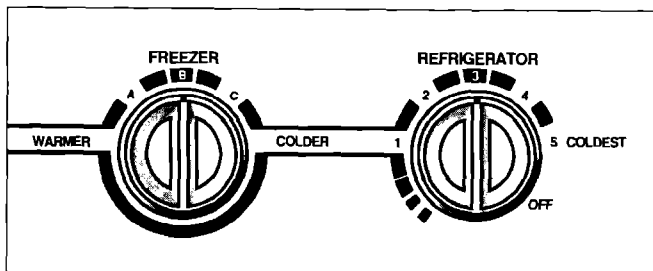
The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter 'L' or coloured RED. If the terminals in the plug are unmarked or you are in any doubt as to the correct connections, consult a qualified electrician.

**N.B.:** We recommend the use of a good quality plug.

### For the Republic or Ireland only

The information given in respect of Great Britain will frequently apply, but a third type of plug and socket is also used, the 2-pin, side earth type. In this case, the wire which is coloured GREEN AND YELLOW must be connected to the EARTH contact, and the other two wires to the pins, irrespective of colour. The supply to the socket must be fitted with a 16 Amp fuse.

## ADJUSTING THE TEMPERATURES



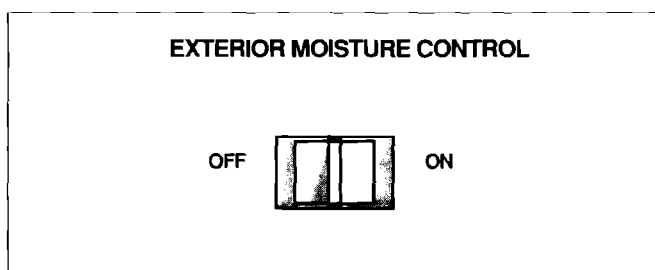
For the correct operation we suggest you adjust the temperature control knobs as indicated in figure.

The left control knob adjusts the temperature in the freezer compartment; the right control knob adjusts the temperature in the refrigerator compartment.

To obtain colder temperatures in the refrigerator compartment turn the relevant control knob to the higher numbers and the freezer control knob to position A; to obtain warmer temperatures turn the refrigerator control knob to the lower numbers and the freezer control knob to position B.

To obtain colder temperatures in the freezer compartment turn the freezer control knob to position C and the refrigerator control knob to position 3.

## EXTERIOR MOISTURE CONTROL



In normal ambient conditions, set the switch to position "OFF". In particularly high humidity ambient conditions, we suggest you set the switch to the position "ON". In this condition, the energy consumption is slightly higher than the declared value.

## USE OF THE REFRIGERATOR COMPARTMENT (Fig. 6)

We recommend that you wrap all items stored in the refrigerator compartment in cling films, aluminium foil or keep them in a covered container. This prevents foods from losing their freshness and stop strong smells and flavours being transferred from one foods to another. Some fruits with particularly thick rind or skin, can be stored without wrapping.

Different foods are best stored in the positions indicated below (Fig. 6):

**Meat, fish and delicate foods:** store in the appropriate compartment where the temperature is some degrees lower than the rest of the refrigerator. They can then be stored for extra days in the refrigerator without having to freeze them.

The correct storage of these foods depends however on their original freshness, the packing, the room temperature and on the temperature adjustments (see previous paragraph).

**Eggs, cheese, dairy produces:** use the appropriate compartment in the inner door liner.

**Butter:** store in the compartment in the inner door liner.

**Fruit and vegetables:** store in the crisper drawer.

**Beverages:** store on the inner door liner racks or in the bottles rack.

**Canned foods:** once the can has been opened, transfer unused food into a non-metallic container.

**Important:** Store all foods so as to permit free circulation of air.

Allow cooked food to cool before storing in the refrigerator compartment. Store liquids in covered containers.

### Adjusting the refrigerator shelves

Shelves can be adjusted to match the way you use your refrigerator. Glass shelves are strong enough to hold bottles, milk and other heavy food items. However we suggest you remove them carefully.

#### To remove the shelves (Fig. 7-A)

1. Lift up at front.
2. Slide the shelf out with an even, constant pull to the stop.
3. Lift front and slide the rest of the way out.

#### To remove the bottles rack (Fig. 7-B)

1. Lift front of bottles rack.
2. Pull rack off the rear support.

#### To remove the snack bin (Fig. 7-C)

1. Slide the snack bin with an even, constant motion straight out to the stop.
2. Lift the front.
3. Slide the bin the rest of the way out.

#### To move the shelf guides

1. Remove the shelf.
2. Lift the front of the guide. Pull guide off the rear support. Repeat for the other guide.

#### To remove the crisper (Fig. 7-D)

The glass cover will fit only above full width crisper. Crisper must be removed before removing cover.

1. Slide the crisper straight out to the stop.
2. Lift the front.
3. Slide the rest of the way out.

#### To remove the cover

1. Lift front of cover off supports.
2. Lift out cover by pulling up and out.

#### To replace the cover

1. Fit back of cover in notch supports on walls of refrigerator.
2. Lower into place.

### Adjusting the crisper humidity control (Figure 7-F)

You can control the amount of humidity in the crisper.

1. The control can be adjusted to any setting between LOW and HIGH.
2. LOW lets moist air out of crisper for best storage of fruits and vegetables with skins.
3. HIGH keeps moist air in the crisper for best storage of fresh leafy vegetables.

### Adjusting the meat drawer temperature (Figure 7-G)

The cold air flows against the meat drawer through an opening between the freezer and the refrigerator. This helps to keep the meat drawer colder than the rest of the refrigerator. Slide the control to let more or less cold air through.

#### To remove the meat drawer (Fig. 7-E)

1. Slide the meat drawer out to the stop.
2. Lift the front.
3. Slide the drawer the rest of the way out.

#### To remove the cover

1. Remove the meat drawer and crispers.
2. Lift front of cover off supports.
3. Lift out cover by pulling up and out.

**NOTE:** Large bins are designed to fit in top portion of the refrigerator door only.

To remove the door bins, lift up and pull straight out (Fig. 8)

## USE OF THE FREEZER COMPARTMENT

(Fig. 9-10)

Your freezer compartment is for the freezing-in of fresh and cooked food and for the long term storage of deep frozen foods. It also allows the production of ice cubes.

### Storing fresh food

For a successful freezing use a wrapping that is air, moisture and water proof; this to avoid transfer of odour and taste through-out the refrigerator and a better storage of frozen food.

We recommend the use of plastic containers with tight fitting lids, aluminium trays, aluminium foils, non permeable plastic wraps and plastic-coated paper.

### Sealing

When sealing the food in bags, squeeze out the air (liquids need a headspace to allow for expansion). Twist the top and fasten the tie securely.

Put the label inside transparent bags; use self- adhesive label on outside of opaque ones.

### Freezing fruits

Select ripe, blemish-free fruits. Wash, peel, trim, pit and slice as needed.

Pack in rigid containers or other recommended material. Leave a head space to allow liquids to expand during freezing.

### Freezing vegetables

For best results freeze no more than 2 to 3 hours after picking.

Wash in cold water, sort and cut into appropriate sizes.

Blanch and pack in recommended container and freeze.

Do not freeze lettuce, celery, carrot sticks, potatoes or fresh tomatoes. All will become limp or mushy. Tomatoes will collapse when thawed.

### Freezing meats

The meat you thaw can only be as good as the meat you freeze.

Flat cuts or patties should be wrapped individually or in layers separated by a double thickness of freezer wrap.

### Freezing cooked food

Prepare cooked food as you would for the table: shorten the cooking time 10 to 15 minutes to allow for additional cooking during reheating. Omit seasonings and part of the liquid. Plan to add them at reheating time.

Cool as rapidly as possible and freeze at once.

Liquid or semi-liquid dishes may be frozen in recommended containers with a head-space. Casseroles and other more solid foods may be frozen in the baking container.

### Freezing baked good (pastry and bread)

Wrap baked breads in recommended material.

Thaw in wrapping. Unbaked yeast breads can be frozen after the first rising. Punch down, wrap and freeze.

Bake cookies as usual. Cool and freeze on trays, then pack in recommended freezer bags or cartons. Unbaked cookies may be dropped, molded or rolled and frozen on cookie trays. Store in bag or carton: bake without thawing.

Fruit pies are best frozen unbaked. Bake without thawing.

## FOOD STORAGE CHART

Storage times will vary according to the quality of the food, the type of packaging or wrap used (moisture and vapour proof), and the storage temperature (which should be -18°C).

## FOOD STORAGE TIME

### FRUITS

Fruit juice concentrate	12 months
Fruits (general)	8 to 12 months
Citrus fruit and juices	4 to 6 months

### VEGETABLES

Commercially frozen	8 months
Home frozen	8 to 12 months

### MEAT

Sausages	4 weeks or less
Hamburgers	1 month
Beef, veal, lamb	2 to 3 months

### FISH

Cod, flounder, sole	6 months
Blue fish, salmon	2 to 3 months
Mackerel, perch	2 to 3 months
Breaded fish (purchased)	3 months
Clams, oysters, cooked fish, crab	3 to 4 months
Alaskan crab	10 months
Shrimp, uncooked	12 months

### POULTRY

Chicken or turkey (whole or parts)	12 months
Duck	6 months
Giblets	2 to 3 months
Cooked poultry with gravy	6 months
Slices (no gravy)	1 month

### STEWES

Meat, poultry and fish	2 to 3 months
------------------------	---------------

### DAIRY PRODUCTS

Butter	6 to 9 months
Margarine	12 months

### CHEESE:

Camembert, mozzarella, farmers	3 months
Creamed cottage	do not freeze
Brié, emmenthal, suisse, etc	6 to 8 weeks
(Freezing can change texture of cheese)	
Ice cream, fruit juices, milk	2 months

### EGGS

Whole (mixed), white, yolks	12 months
(Add sugar or salt to yolks or whole mixed eggs)	

### BAKED GOODS

Yeast breads and rolls	3 months
Unbaked breads	1 month
Croissants	3 months
Cakes, unfrosted	2 to 4 months
Cakes, frosted	8 to 12 months
Fruit cakes	12 months
Cookie dough	3 months
Pie dough only	4 to 6 months

### To remove the freezer baskets (Fig. 9)

1. Slide out to the stop.
2. Lift the front to clear the stop.
3. Slide out the rest of the way.

## THAWING

Here are some basic suggestions:

**Raw vegetables:** do not thaw, put straight into boiling water and cook as usual.

**Meat (large cuts):** thaw in the refrigerator compartment without unwrapping them. Before cooking leave at room temperature for some hours, or defrost in a microwave oven following the

manufacturer's recommendations.

(small cuts): thaw at room temperature or cook directly.

**Fish:** thaw in the refrigerator compartment without unwrapping or cook directly before being completely thawed.

**Previously cooked foods:** re-heat in the oven without removing from its aluminium container.

**Fruit:** thaw in the refrigerator compartment.

**NOTE:** Do not store liquids in glass containers in the freezer.

#### Power failure

We remind you that:

1. The freezer compartment maintains the storage temperature for 24 hours approx. During this time we suggest leaving the door of the compartment closed.

2. Should the power failure last more than 24 hours:

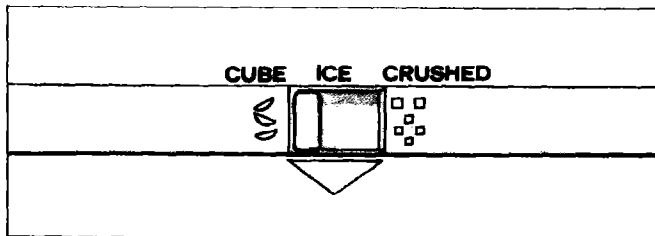
a) take out all frozen food from the freezer compartment and store them in the refrigerator. Contrarily use up the food immediately;

b) empty the ice cube tray if the ice has melted.

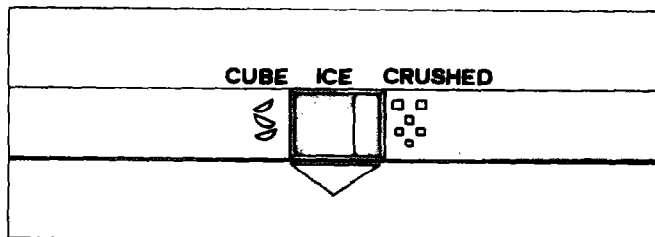
3) A full freezer will stay cold longer than a partly filled one. A freezer full of meat will stay cold longer than a freezer full of baked goods.

### USE OF THE AUTOMATIC ICE AND WATER DISPENSER (Figure 11)

1. For cubed ice, move the Ice Selector switch to CUBE position.



For crushed ice, move the Ice Selector switch to CRUSHED position (if delivered).



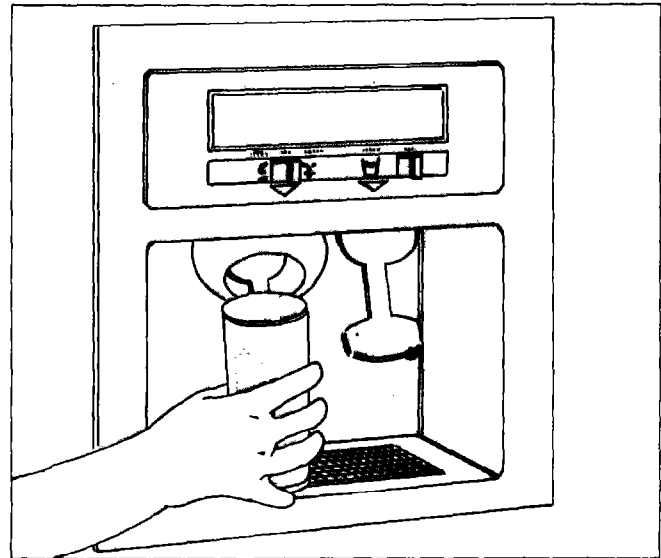
2. Press a sturdy glass against the ice dispenser bar.

3. Remove the glass to stop dispensing.

**NOTE:** The first few batches of ice may have an off-taste from new plumbing and parts. Throw the ice away.

Ice is dispensed from the ice maker storage bin in the freezer. When the dispenser bar is pressed, a trapdoor opens in a chute between the dispenser and the ice bin. Ice is moved from the bin and falls through the chute. When the dispenser bar is released, a buzzing sound may be heard for a few seconds as the trapdoor closes.

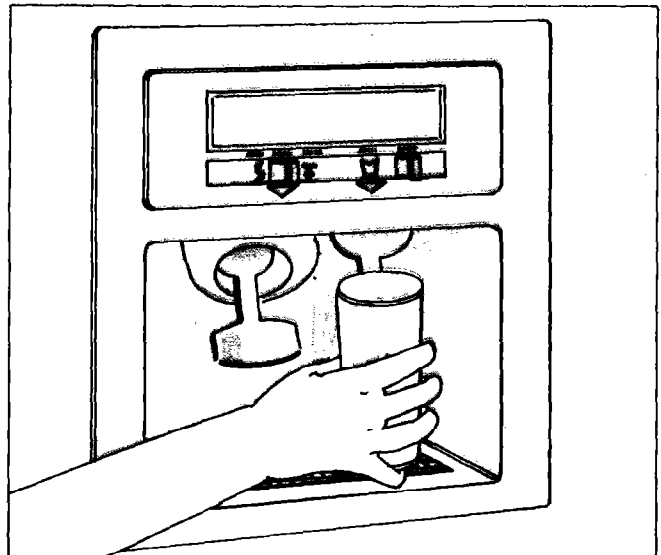
The dispensing system will not operate when the freezer door is open.



**NOTE:** Large amounts of cubed ice should be taken direct from the bin, not through the dispenser.

For crushed ice, cubes are crushed before being dispensed. This may cause a slight delay when dispensing crushed ice. Noise from the ice crusher is normal, and pieces of ice may vary in size. When changing from CRUSHED to CUBE, a small quantity of crushed ice will be dispensed along with the first cubes (Fig. 11).

#### To dispense water:



1. Press a sturdy glass against the water dispenser bar.

2. Remove the glass to stop dispensing.

**NOTE:** Dispense enough water every week to maintain a fresh supply.

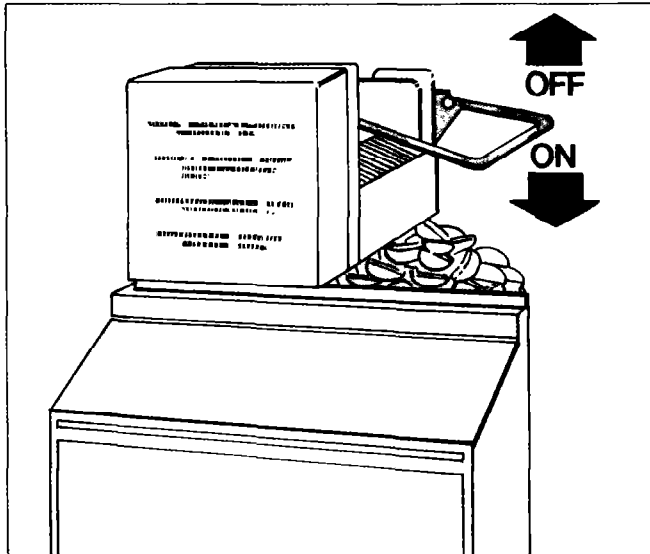
Chilled water comes from a tank behind the meat drawer. It holds about 1.5 l.

When the refrigerator is first hooked up, press the water dispenser with a glass or jar until you have drawn and discarded 2 or 3 quarts. The water you draw and discard will rinse the tank and pipes.

Allow several hours to chill the first tankful.

**NOTE:** The small tray beneath the dispenser is designed to evaporate small spills. There is no drain in this tray. Do not pour water into it.

Useful hints on the automatic ice maker



- The ON/OFF lever is a wire signal arm.  
 Down .....for making ice automatically.  
 Up .....to shut off the ice maker.

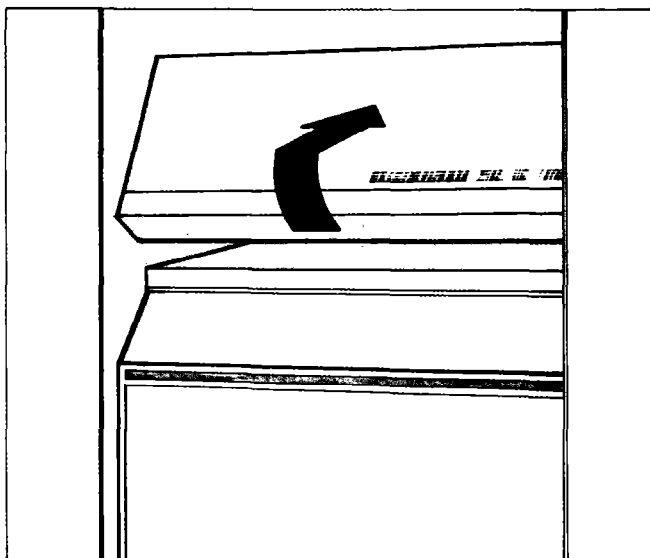
**NOTE:** Do not turn the ice maker on until it is connected to the water supply.

- It is normal for ice crescents to be attached by a corner. They will break apart easily.
  - The ice maker will not operate until the freezer is cold enough to make ice. This can take overnight.
  - If ice is not being made fast enough and more ice is needed, turn the Refrigerator Control toward a high number. Wait a day and, if necessary, turn the Freezer Control knob toward C.
  - Good water quality is important for good ice quality. If required, connect the ice maker to a softened water supply. It is important that the water softener be well maintained and operating properly.
- Water softener chemicals such as salt from a malfunctioning softener can damage the ice maker mould and lead to poor quality ice.

**Removing the ice maker storage bin**

Remove, empty and clean the storage bin:

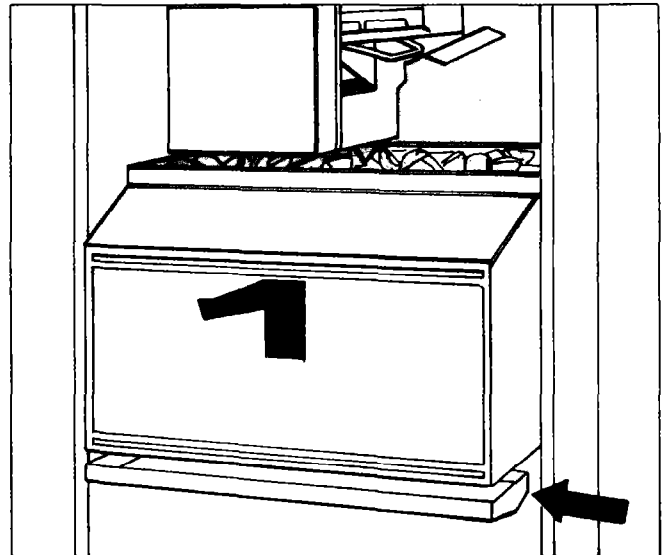
- if the ice dispenser has not, or will not, be used for a week or more;
- if a power failure causes ice in the bin to melt and freeze together;
- if the ice dispenser is not used regularly.



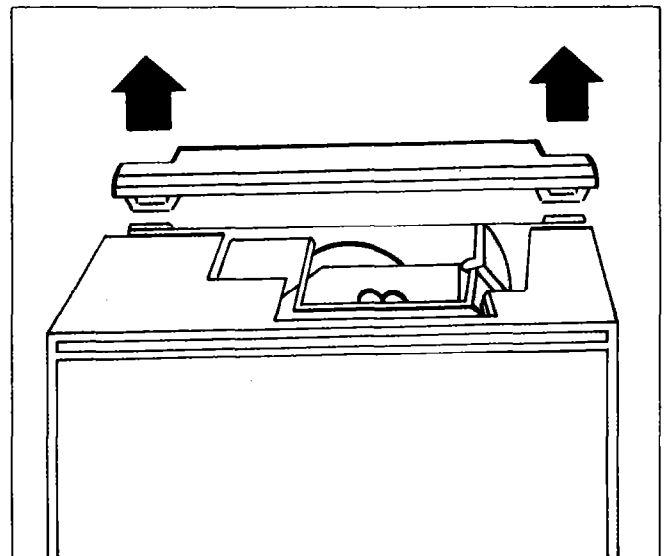
1. Pull the covering panel out from the bottom and slide it to

the rear.

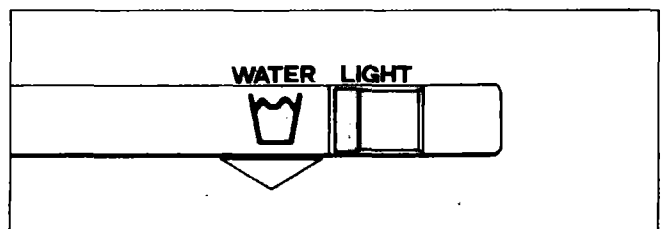
2. Lift the signal arm so that it clicks into the OFF position. Ice can still be dispensed, but no more will be made.
3. Lift the front of the storage bin. Pull it out.



4. Empty the bin. Use hot or warm water to melt the ice if necessary. Do not use sharp or cutting instruments to break up the ice in the bin. This can damage the bin and the dispenser mechanism.
5. Wash with mild detergent. Rinse well. Do not use harsh or abrasive cleaners or solvents.
6. When replacing the bin, make sure it is pushed in all the way. Push the signal arm down to the ON position to restart ice production.
7. Periodically remove the tray below the ice bin and wipe out excess water and ice chips. Pull down firmly with both hands to remove the tray. Replace the tray by pushing the tabs up into the metal clips. The tray should snap into place.



To turn on the night light, slide the LIGHT switch to the left.





## COMMON ICE MAKER PROBLEMS

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The dispenser does not work.	The freezer door is open. The ice bin is not properly installed.	Close the freezer door. Make sure that the bin is pushed in all the way.
The ice dispenser stops working.	The dispenser has not been used for extended periods, causing the ice cubes to melt together.  The ice dispenser bar has been held in too long.	Shake the bin occasionally to keep cubes separated and to obtain increased storage capacity. Dump old ice and make new supply. Wait about 3 minutes for the dispenser motor to reset. Large amounts of ice should be taken from the bin, not through the dispenser.
Off-taste or odour in ice.	Ice attracts airborne odours.  Water quality.  Foods not properly wrapped. The ice bin and the freezer may need cleaning. Plumbing to ice maker.  New ice maker.	Dump old ice and make new supply. Store excess ice in a covered container. Water containing minerals may require a filter to remove. Wrap food properly. Clean the freezer and the ice bin.  Follow Installation Instructions for a proper ice maker supply. The first few loads of ice from a new ice maker may have an off-taste. Dump ice and make a new supply.

**NOTE:** Only use cubes from the ice maker.

## MAINTENANCE AND CLEANING

A periodic and proper maintenance will ensure a longer life to your appliance.

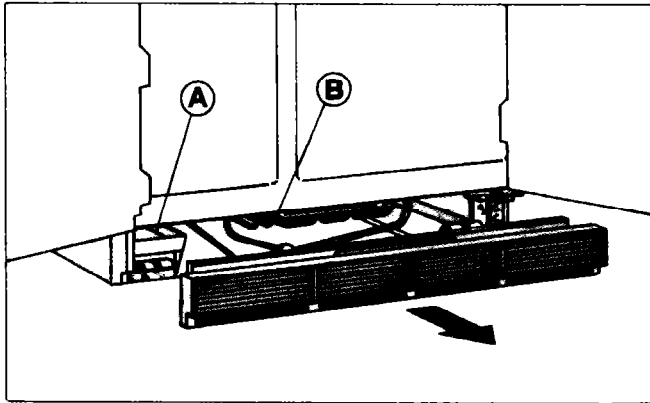
When carrying out cleaning operations, always disconnect the appliance from the mains supply.

Periodically clean the refrigerator and freezer compartments with a sponge dampened in a solution of lukewarm water and bicarbonate of soda or vinegar. Rinse and dry carefully. Never use detergents or abrasives.

Clean the outside with a sponge dampened in lukewarm water. Dry with a soft cloth.

Periodically clean the defrost pan, proceeding as follows:

- remove the base grille;
- to remove the defrost pan A, lift it;
- wash the defrost pan with warm water and mild detergent;
- rinse and dry;
- replace the defrost pan with the notched corner to the rear;
- make sure that the defrost drain tube is pointing into the pan;
- replace the base grille.



### ATTENTION

The refrigeration system tubes are located near the defrost pan and can become hot.

Remove and install the defrost pan carefully. Periodically clean the condenser with a vacuum cleaner.

## VACATION

### Short vacations

There is no need to disconnect the refrigerator from the mains supply if you will be away for less than four weeks.

Use up perishable food, freeze other items.

1. Turn off your ice maker;
2. Shut off the water supply to the ice maker;
3. Empty the ice bin;
4. Make sure all the ice cubes are dispensed out of the mechanism.

### Long vacations

Remove all the food if you are going away for more than a month. Turn off the water supply to the ice maker at least a day before. When the last load of ice drops, turn off the ice maker. Make sure all the ice cubes are dispensed out of the mechanism. Unplug the refrigerator and clean it... rinse well and dry. Leave the doors open far enough for the air to get in. This will keep odour and mold from building up.

## ENERGY SAVING TIPS

You can help your refrigerator to use less electricity:

- Check the door gaskets. Level the appliance to be sure of a good seal.
- Clean the condenser regularly.
- Open the door as few times as possible. Close the door as

soon as food is removed.

- Fill the refrigerator but do not overcrowd it, leave air circulate inside.
- It is a waste of electricity to set the refrigerator and freezer to temperatures colder than they need to be.
- Keep the Power Saver Control to position CONSUMES LESS ENERGY unless moisture forms on refrigerator exterior.
- Make sure that your refrigerator is not near a heat source such as a range, water heater, furnace, radiator or in direct sunlight.

## SERVICE

Before calling for Service....

Performance problems often result from little things you can find and fix yourself without tools of any kind.

### If your refrigerator will not operate:

- Is the electric cord plugged into a live circuit with proper voltage? (see the rating plate).
- Have you checked your home's main fuses?

### If there are noises or vibrations:

Most of the sounds are normal. Hard surfaces like the floor, walls and cabinets can make the sounds seem louder.

The following describes the kinds of sounds that might be new to you, and what may be making them.

#### - Slight hum

You may hear the refrigerator's fan motor and moving air.

#### - Clicking sounds

The thermostat makes a definite click when the refrigerator stops running. It also makes a sound when the refrigerator starts. The defrost timer will click when the defrost cycle starts and stops.

#### - Water sounds

When the refrigerator stops running, you may hear gurgling in the tubing for a few minutes after it stops. You may also hear the defrost water running into the defrost water pan.

#### Ice maker sounds:

Because your refrigerator has an ice maker, you may hear buzzing (from the water valve), trickling water and the clatter of the ice dumped into the bin.

### If your ice maker will not operate:

- Has the freezer had enough time to get cold? With a new refrigerator, this might take overnight.
- Is the signal arm ON... in the down position?
- Is the water valve turned on? Is water getting to the ice maker?

### If there is water in the defrost pan:

- This is normal in hot, muggy weather. The pan can even be half full. Make sure the refrigerator is level so that the pan does not overflow.

### If the light does not work:

- Have you checked your home's main fuses?
- Is the power supply cord plugged into a live circuit with the proper voltage?

### If the motor seems to run too much:

- Is the condenser free of dust and lint?
- On hot days, or if the room is warm, the motor naturally runs longer.
- If the door has been opened a lot, or if a large amount of food has been put in, the motor will run longer to cool down the interior.

**Remember:**

Motor running time depends on different things: number of door openings, amount of food stored, temperature of the room, setting of the temperature controls.

**If a bulb is burned out:**

- Disconnect the refrigerator from the power supply.

**To change the refrigerator light:**

1. Reach behind the control console to find the bulb.
2. Remove the bulb (**Fig. 12**).
3. Replace with a same type bulb (available by our Service Centres only).

**To change the crisper light:**

1. Pull top of light shield forward until it snaps free.
2. Lower the light shield to clear bottom supports.
3. Pull the light shield straight out to remove.
4. Replace with a same type bulb (available by our Service Centres only).
5. Replace the light shield proceeding in the reverse order.

**To change the light behind the quick freeze compartment:**

1. Lift and secure the quick freeze compartment door.
2. Remove the light shield by pulling the top forward.
3. Replace with a same type bulb (available by our Service Centres only).
4. Replace the light shield.

**To change the light below the ice bin:**

1. Push in the sides of the light shield until it snaps free.
2. Replace with a same type bulb (available by our Service Centres only).
3. Replace the light shield.

**To change the dispenser light:**

1. Reach the bulb through the dispenser area.
2. Replace with a same type bulb (available by our Service Centres only).
3. Reconnect to power supply.

**To replace the mains cable:**

- 1) Ask our Service Centres for replacement mains cable and plug.
- 2) Loosen the screws and remove the mains cable.
- 3) Disconnect the connector from the mains cable.
- 4) Reconnect the new mains cable proceeding in the reverse order.

If you have followed the above checks and your appliance still does not work properly, get in touch with the Service Division. State clearly what is wrong and the type and serial number of your appliance (**Fig. 13**).

## CONNAITRE VOTRE APPAREIL

Le grand avantage de votre réfrigérateur et congélateur à froid ventilé est l'absence totale de glace et de givre sur les parois des compartiments, grâce au procédé décrit ci-dessous.

Le froid est produit par un évaporateur et il est envoyé dans les compartiments au moyen d'un ventilateur. Après avoir circulé dans les compartiments, l'air est aspiré vers l'évaporateur. L'air, au passage sur l'évaporateur, dépose l'humidité qu'il contient, ainsi aucun givre ne peut se former sur les parois, donc il n'est plus nécessaire de dégivrer.

Le système à froid ventilé assure ainsi la meilleure conservation des aliments, en gardant beaucoup plus longtemps leurs caractéristiques premières.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

### - Tableau des commandes avec:

- 1) Bouton de réglage température du congélateur
- 2) Bouton de réglage température du réfrigérateur
- 3) Dispositif pour contrôler l'humidité extérieure
- 4) Interrupteur éclairage du compartiment réfrigérateur

### - Compartiment congélateur (SI PRÉVU)

- A) Compartiment pour la congélation rapide
- B) Producteur de glace automatique
- C) Réservoir à glace
- D) Eclairage intérieur
- E) Distributeur automatique (extérieur) de glace et boissons (amovibles)
- F) Paniers
- G) Clayettes réglables

### - Compartiment réfrigérateur

- H) Eclairage intérieur
- I) Plaque signalétique
- L) Compartiment beurre et fromages
- M) Porte-bouteille
- N) Etagères
- O) Récipient "goûter" (SNACK)
- P) Clayettes réglables
- Q) Bacs à fruits et à légumes avec dispositif de réglage de l'humidité
- R) Tiroir à viande avec ventilation réglable
- S) Plinthe
- T) Roulettes réglables

## INSTALLATION (Fig. 2)

S'assurer que l'appareil n'est pas endommagé; les dommages éventuels dus au transport doivent être signalés au revendeur dans les 24 heures suivant la livraison.

Nous conseillons d'installer l'appareil loin de sources de chaleur, dans un endroit sec et bien aéré, le moins ensoleillé possible et en évitant niches ou encoignures.

Si l'appareil doit être incorporé entre des éléments de cuisine, prévoir un espace libre d'au moins 5 cm au-dessus de l'appareil et 1,5 cm sur les côtés.

Assurer la stabilité sur le sol en procédant comme suit (Fig. 3-4):

- retirer la plinthe en tirant vers l'extérieur (ne pas enlever la feuille TECH fixée à l'arrière de la plinthe);
- mettre l'appareil de niveau en agissant sur la vis A; pour le soulever tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre, pour le baisser, la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Remonter la plinthe comme suit:
  1. aligner les languettes C support de plinthe avec les clips métalliques D;
  2. pousser à fond pour l'accrocher.

Nettoyer l'intérieur des compartiments à l'aide d'une éponge imbibée d'une solution d'eau tiède et de bicarbonate de soude ou de vinaigre. Rincer et sécher.

Nettoyer l'extérieur avec une éponge imbibée d'eau tiède et

sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser des détergents ou des produits abrasifs.

Pour le branchement hydraulique du producteur de glace, suivre les instructions données dans la feuille jointe.

## BRANCHEMENT ELECTRIQUE ET MISE EN MARCHE

Antiparasitage de cet appareil conforme à la directive 82/499/CEE.

Laisser l'appareil en position verticale pendant une heure avant de le brancher électriquement.

S'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique (Fig. 5), située sous le tableau des commandes, correspond à la tension de l'installation électrique de l'habitation.

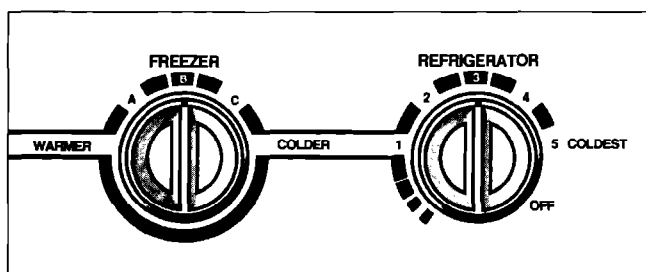
**La mise à la terre est obligatoire aux termes de la loi.**

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes et aux biens résultant de la non-observation de cette norme.

Brancher la fiche dans la prise de courant; l'appareil est en service et les lampes d'éclairage intérieur s'allument à l'ouverture des portes.

À la mise en service, quelques heures de fonctionnement sont nécessaires pour assurer la température correcte de conservation des aliments.

## REGLAGE DES TEMPERATURES



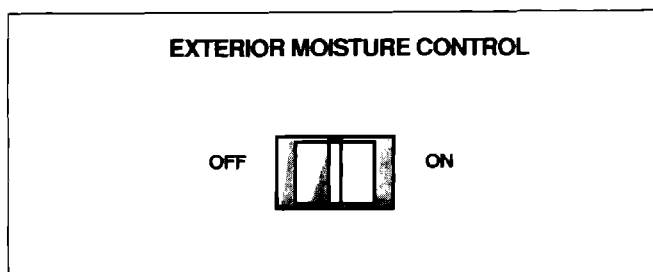
Pour un fonctionnement correct, il est conseillé de régler les boutons comme illustré en figure.

Le bouton de gauche permet le réglage des températures dans le compartiment congélateur; le bouton de droite celles du compartiment réfrigérateur.

Pour obtenir des températures plus froides dans le compartiment réfrigérateur, tourner le bouton de réglage de ce compartiment vers les chiffres supérieurs et le bouton du congélateur sur la position A; pour obtenir des températures moins froides, tourner le bouton du réfrigérateur vers les chiffres inférieurs et celle du congélateur sur la position B.

Pour obtenir des températures plus froides dans le compartiment congélateur, tourner le bouton de réglage de ce compartiment sur la position C et le bouton du réfrigérateur sur la position 3.

## DISPOSITIF POUR CONTRÔLER L'HUMIDITÉ EXTÉRIEURE



Dans des conditions d'humidité normale, régler l'interrupteur sur la position "OFF." Si l'humidité est particulièrement élevée, nous conseillons de régler l'interrupteur sur la position "ON." À

cette position, la consommation électrique est légèrement plus élevée que celle indiquée.

## UTILISATION DU COMPARTIMENT REFRIGERATEUR (Fig. 6)

Pour tirer tous les bénéfices de votre appareil, il est vivement recommandé de conserver vos aliments enveloppés dans des feuilles d'aluminium ou de papier, sans trop les comprimer, ou encore dans des récipients avec couvercles. Certains fruits et légumes, avec peau ou avec écorce particulièrement résistante, peuvent ne pas être emballés.

Nous conseillons de disposer les aliments selon les indications ci-dessous.

### **Viandes, poissons et aliments particulièrement périssables:**

conserver dans le compartiment prévu à cet effet où la température est inférieure de quelques degrés à la température du réfrigérateur. Ils conserveront ainsi toute leur qualité de fraîcheur beaucoup plus longtemps, sans la nécessité de congeler les aliments.

Toutefois la conservation correcte de ces aliments est subordonnée à des facteurs tels que la fraîcheur des aliments lors de l'achat, le conditionnement, la température ambiante et les réglages (voir paragraphe précédent).

**Oeufs, fromages, laitages:** utiliser les compartiments prévus dans la contreporte.

**Beurre:** le stocker dans le compartiment prévu à cet effet dans la contreporte.

**Fruits et légumes:** utiliser les bacs appropriés.

**Boissons:** les placer dans la contreporte ou sur le porte-bouteille.

**Produits en boîte:** ne pas conserver les boîtes métalliques entamées.

**Important:** Assurer la libre circulation de l'air entre les paquets et les récipients. Refroidir les aliments à l'extérieur et se rappeler que les liquides doivent être stockés dans des récipients avec couvercle.

### **Réglage des étagères**

Il est possible de régler les étagères suivant votre nécessité. Les étagères en verre sont assez résistantes pour supporter le poids de bouteilles, lait et autres aliments lourds: les enlever toutefois avec soin.

#### **Pour enlever les étagères (Fig. 7-A)**

1. Les soulever à l'avant.
2. Les faire glisser vers l'extérieur jusqu'à l'arrêt.
3. Soulever le devant et faire glisser les étagères à l'extérieur.

#### **Pour enlever le porte-bouteille (Fig. 7-B)**

1. Soulever le devant du porte-bouteille.
2. L'extraire du support arrière.

#### **Pour enlever le récipient (SNACK) (Fig. 7-C)**

1. Faire glisser le récipient vers l'extérieur jusqu'à l'arrêt.
2. Soulever le devant.
3. L'extraire complètement.

#### **Pour déplacer les guides des étagères**

1. Enlever l'étagère.
2. Soulever le devant du guide. Extraire le guide du support arrière. Répéter pour l'autre guide.

#### **Pour enlever le bac à fruits et à légumes (Fig. 7-D)**

Le couvercle en verre couvre toute la largeur du bac à fruits et à légumes. Avant d'enlever le couvercle, il faut retirer le bac.

1. Faire glisser le bac vers l'avant jusqu'à l'arrêt.
2. Soulever le devant.
3. Extraire complètement le bac.

#### **Pour enlever le couvercle**

1. Soulever le devant du couvercle pour le dégager des supports.
2. Extraire le couvercle en le soulevant et en le tirant vers l'extérieur.

#### **Pour replacer le couvercle**

1. Insérer l'arrière du couvercle dans les supports situés sur les parois du réfrigérateur.
2. Baisser et positionner dans son logement.

#### **Comment régler le dispositif contrôle humidité du bac à fruits et à légumes (Figure 7-F)**

Il est possible de contrôler l'humidité dans les bacs à fruits et à légumes.

1. Le dispositif de contrôle peut être réglé sur une position quelconque entre LOW et HIGH.
2. LOW exclut l'air humide du bac pour la meilleure conservation de fruits et légumes avec écorce.
3. HIGH maintient l'humidité dans le bac pour la meilleure conservation de légumes à feuille.

#### **Réglage de la température dans le bac à viande (Figure 7-G)**

L'air froid se dirige vers le bac à viande à travers une ouverture entre le réfrigérateur et le congélateur, pour maintenir dans le bac une température plus froide que dans le reste du réfrigérateur.

Régler le contrôle en le faisant glisser pour obtenir un flux plus ou moins important d'air.

#### **Pour enlever le bac à viande (Fig. 7-E)**

1. Faire glisser le bac à viande jusqu'à l'arrêt.
2. Soulever le devant.
3. Extraire le bac complètement.

#### **Pour enlever le couvercle**

1. Enlever le bac à viande et les bacs à fruits et à légumes.
2. Soulever le devant du couvercle et l'enlever des supports.
3. Tirer le couvercle vers le haut et l'enlever.

**NOTE:** Les étagères plus grandes sont prévues seulement pour le montage dans la partie supérieure de la contreporte. Pour enlever les clayettes de la contreporte, il suffit de les soulever et de les tirer vers l'extérieur (Fig. 8).

## UTILISATION DU COMPARTIMENT CONGELATEUR (Fig. 9-10)

Le compartiment congélateur a été étudié pour la conservation des aliments surgelés, la congélation domestique des aliments frais et la production de glaçons.

### **Préparation des aliments pour la congélation**

Il est important de conditionner les aliments de façon telle à empêcher le passage de l'air, de l'humidité ou de la vapeur: cela évite le passage des arômes à l'intérieur du réfrigérateur et permet une meilleure conservation des aliments surgelés.

Il est conseillé d'utiliser des récipients en plastique avec couvercle étanches, des récipients en aluminium, des feuilles d'aluminium, du papier plastifié et des sachets plastique imperméable.

### **Emballage**

Lors de l'emballage, faire sortir l'air (les liquides nécessitent un espace pour l'expansion).

Cacheter le paquets avec la bande autour de l'extrémité.

Placer l'étiquette à l'intérieur des sachets transparents: utiliser des étiquettes auto-collantes à l'extérieur pour les sachets opaques.

**Congélation des fruits**

Choisir des fruits mûrs et sains. Nettoyer, peler, couper si nécessaire. Emballer dans des récipients rigides ou dans des autres matériaux recommandés. Laisser un espace pour permettre l'expansion des liquides pendant la congélation.

**Congélation des légumes**

Pour les meilleurs résultats de congélation, il est conseillé de congeler les légumes 2/3 heures max. après leur récolte. Laver à l'eau froide, nettoyer et couper. Blanchir. Emballer dans des récipients conseillés et congeler.

Ne pas congeler la laitue, le céleri, les carottes en rondelle, les pommes de terre ou les tomates fraîches. Ces légumes deviennent moux et s'écrasent. Les tomates gonflent quand elles sont congelées.

**Congélation de la viande**

La viande décongelée est aussi bonne que lors de la congélation. Les biftecks ou les tranches de viande doivent être enveloppées séparément ou isolés les uns des autres.

**Congélation des aliments cuits**

Préparer l'aliment comme d'habitude: raccourcir le temps de cuisson de 10 à 15 minutes et terminer la cuisson avant de servir. Ne pas assaisonner et diminuer le liquide de cuisson. Se rappeler de les ajouter pendant le réchauffage. Les refroidir aussi rapidement que possible et congeler immédiatement. Les plats liquides ou semi-liquides doivent être congelés dans les récipients prévus à cet effet en laissant un espace pour l'expansion. Les aliments plus solides peuvent être congelés dans des récipients allant au four.

**Congélation de la pâtisserie et du pain**

Envelopper le pain dans un emballage conseillé. Décongeler dans le même emballage. La pâte à pain peut être congelée après le premier levage. L'aplatir, l'envelopper et la congeler. Cuire la pâtisserie comme d'habitude. Refroidir et congeler sur un plat, ensuite envelopper dans des sachets ou dans des cartons conseillés. La pâtisserie crue peut être mise en forme ou enroulée et congelée sur des plateaux: conserver dans des sachets ou des cartons: cuire sans décongeler. Les tartes aux fruits sont meilleures si congelées crues: il est conseillé de les cuire sans décongeler.

**TABLEAU CONSERVATION DES ALIMENTS**

Les temps de conservation varient selon l'aliment, le type d'emballage utilisé (hermétique à l'humidité et à la vapeur) et la température de conservation (la température idéale est de -18°C).

ALIMENT	TEMPS DE CONSERVATION
<b>FRUITS</b>	
Jus de fruits concentré	12 mois
Fruit (général)	de 8 à 12 mois
Citron et jus de citron	de 4 à 6 mois
<b>LEGUMES</b>	
Surgelés	8 mois
Congelés maison	de 8 à 12 mois
<b>VIANDE</b>	
Saucisses	4 semaines ou moins
Hamburgers	1 mois
Boeuf, veau, agneau	de 2 à 3 mois
<b>Rotis:</b>	
Boeuf	de 6 à 12 mois
Agneau et veau	
Porc	de 4 à 8 mois
Saucisson frais	de 1 à 2 mois

**ALIMENT**

**TEMPS DE CONSERVATION**

**Biftecks et entrecôtes**

Boeuf	de 8 à 12 mois
Agneau, veau, porc	de 3 à 4 mois

**POISSON**

Morue, sole	6 mois
Poisson bleu, saumon	de 2 à 3 mois
Maquereau	de 2 à 3 mois
Poisson pané (acheté)	3 mois
Mollusques, huîtres, poisson cuit, crabes	de 3 à 4 mois
Crabes	10 mois
Crevettes crues	12 mois

**POULETS**

Poulet ou dinde: entier ou en tranches	12 mois
Canard	6 mois
Gibiers	de 2 à 3 mois
Poulets cuits avec sauce	6 mois
Tranches (sans sauce)	1 mois

**ETUVEES**

Viande, poulets et poissons	de 2 à 3 mois
-----------------------------	---------------

**LAITAGES**

Beurre	de 6 à 9 mois
Margarine	12 mois
<b>Fromages:</b>	
Camembert, mozzarella	3 mois
Fromages crèmeux	ne pas congeler
Fromages, emmenthal, etc.	de 6 à 8 semaines
(La congélation peut altérer le goût du fromage)	
Glaces, jus de fruit, lait	2 mois

**OEUFS**

Entiers (battus), jaunes, blancs	12 mois
(Ajouter du sel ou du sucre aux jaunes ou aux oeufs battus)	

**PATISSERIE**

Rouleau et pain levé	3 mois
Pain cru	1 mois
Croissants	3 mois
Tartes (non garnies)	de 2 à 4 mois
Tartes garnies et gâteaux cuits	de 8 à 12 mois
Tartes aux fruits	12 mois
Pâte pour gâteaux	3 mois
Pâte pour tartes	de 4 à 6 mois

**Pour enlever les paniers du congélateur (Fig. 9)**

1. Faire glisser vers l'extérieur jusqu'à l'arrêt.
2. Soulever le devant pour le dégager de l'arrêt.
3. Extraire le panier complètement.

**DECONGELATION**

Voici quelques conseils:

**Légumes à cuire:** ne pas décongeler, plonger dans l'eau bouillante et cuisiner comme d'habitude.

**Viandes en général** (gros morceaux): décongeler dans le compartiment réfrigérateur sans déballer. Avant la cuisson, laisser reposer quelques heures à la température ambiante. (petits morceaux): décongeler à la température ambiante ou cuisiner directement.

**Poissons:** décongeler dans le réfrigérateur sans enlever leur emballage ou cuisiner demi décongelé.

**Aliments pré-cuisinés:** mettre directement au four dans leur emballage d'aluminium.

**Fruits:** décongeler dans le réfrigérateur.

**NOTE:** Ne pas placer les aliments chauds dans le congélateur.

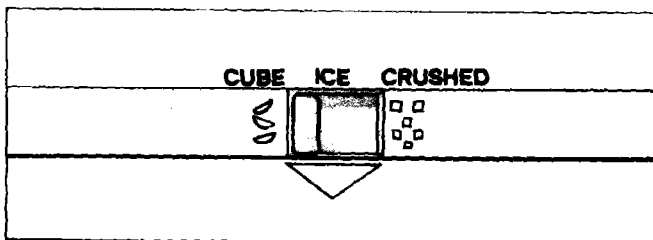
**Lors d'une coupure de courant**

Nous vous rappelons que:

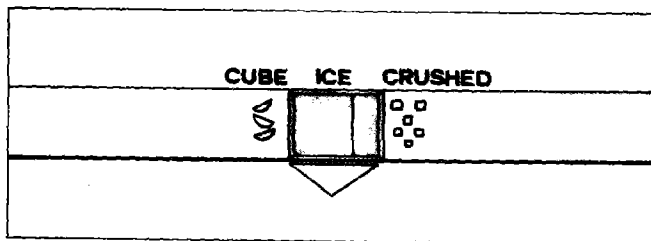
1. Le compartiment congélateur peut maintenir la température appropriée pour la conservation des aliments pendant 24 heures environ; il est conseillé pendant cette période de ne pas ouvrir les portes.
2. Si la coupure de courant dépasse les 24 heures:
  - a) enlever tous les aliments congelés et les conserver dans une glacière; si vous ne disposez pas d'une glacière, utiliser les aliments décongelés immédiatement;
  - b) le bac à glaçons doit être vidé si les glaçons ont fondu.
- 3) Un congélateur complètement chargé, conservera le froid plus longtemps qu'un congélateur rempli partiellement. Un congélateur rempli de viande conservera le froid plus longtemps qu'un congélateur rempli d'aliments cuits.

**UTILISATION DE LA FABRIQUE AUTOMATIQUE DE GLACE ET DU DISTRIBUTEUR EXTERIEUR DE BOISSONS (Figure 11)**

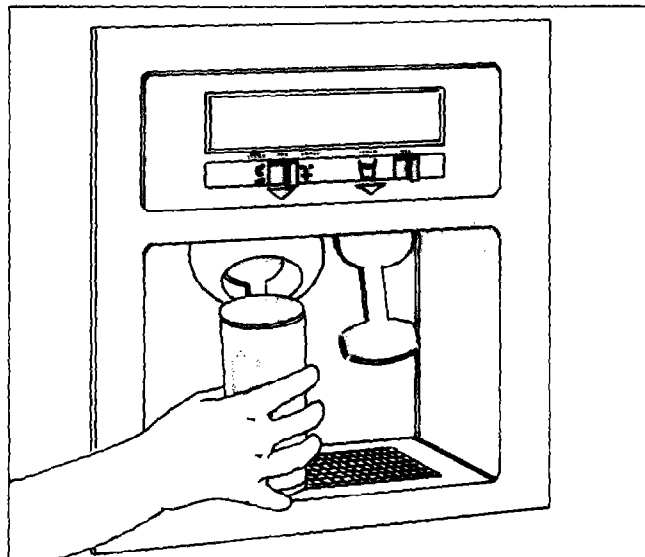
1. Pour obtenir les glaçons, régler l'interrupteur Ice Selector sur la position CUBE (cubes).



Pour obtenir de la glace pliée, régler l'interrupteur Ice Selector sur la position CRUSHED (pliée) (si prévue).



2. A l'aide d'un verre résistant, faire pression contre le distributeur extérieur de boissons.
3. Enlever le verre pour interrompre la distribution.

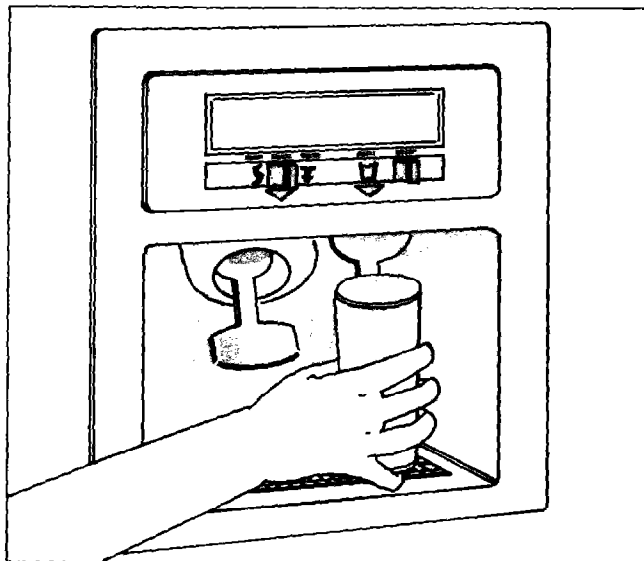


**NOTE:** La première production de glaçons pourrait avoir un goût peu agréable. Jeter les glaçons. Les glaçons sont convoyés du récipient de la fabrique de glaçons dans le congélateur. Lorsqu'on appuie sur le distributeur extérieur, la porte entre le récipient et le distributeur s'ouvre. Lorsque le verre est retiré du distributeur, il est possible d'entendre un son pendant quelques secondes: la porte se ferme.

Le distributeur ne fonctionne pas quand la porte du congélateur est ouverte.

**NOTE:** Pour prélever de grandes quantités de glaçons, utiliser le récipient intérieur et non le distributeur extérieur. La glace pilée est produite à partir de glaçons ce qui nécessite un certain laps de temps avant sa distribution. Il est normal d'entendre le bruit du broyeur; les dimensions de la glace pilée peuvent varier. Lorsque, l'on passe de la fonction glace pilée à glaçons, il y a une distribution résiduelle de glace pilée en même temps que de glaçons.

**Pour obtenir l'eau:**



1. Appuyer un verre résistant contre le distributeur d'eau.
2. Enlever le verre pour arrêter la distribution.

**NOTE:** Utiliser une certaine quantité d'eau chaque semaine pour maintenir une distribution d'eau fraîche. L'eau froide arrive d'un réservoir derrière le bac à viande qui contient 1,5 lt. environ.

Lors de la première utilisation, appuyer sur le distributeur d'eau

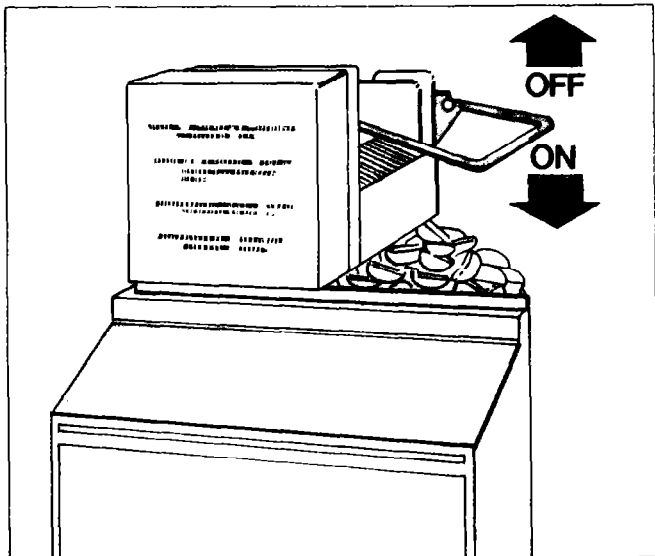
avec un verre ou un récipient jusqu'en enlever 2 ou 3 quarts.

L'eau que vous enlevez et jetez rincera le réservoir et les tuyaux.

Pour le tout premier refroidissement de l'eau il faut quelques heures.

**NOTE:** Le bac au-dessous du distributeur sert à faire évaporer les gouttelettes d'eau. Dans ce bac il n'y a aucun drainage; ne pas verser d'eau dedans.

**Informations utiles sur la fabrique de glace automatique**



- Le levier ON/OFF est un repère:  
en bas.....fabrique automatique de glaçons  
en haut.....pour interrompre le fonctionnement de la fabrique de glaçons.

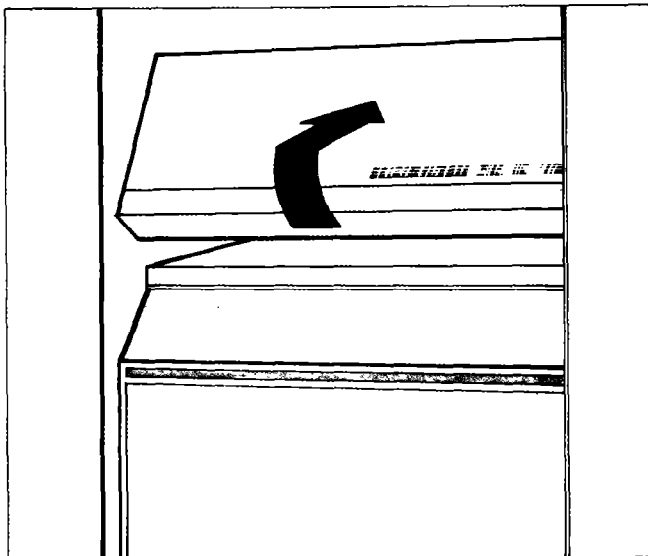
**NOTE:** Faire fonctionner la fabrique de glace seulement quand elle est branchée à l'alimentation en eau.

- Il est normal que les glaçons soient attachés par un angle, ils peuvent se détacher facilement.
- La fabrique de glace ne fonctionne pas tant que le congélateur n'est pas assez froid pour produire les glaçons: il faut une nuit environ.
- Si les glaçons ne sont pas produits assez rapidement ou s'il vous en faut une quantité supérieure, régler le thermostat du réfrigérateur (Refrigerator Control) sur un chiffre supérieure.
- Attendre un jour et, si nécessaire, régler le thermostat du congélateur (Freezer Control) vers la position C.
- La bonne qualité de l'eau est importante pour obtenir des bons glaçons.

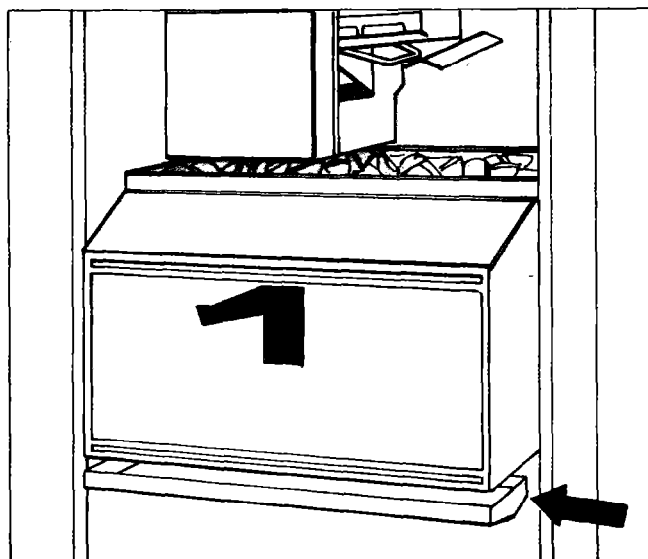
**Comment enlever le récipient à glaçons**

- Il est conseillé d'enlever, de vider et de nettoyer le récipient:
- si le distributeur de glaçons n'a pas été ou ne sera pas utilisé pendant plus d'une semaine;
  - si la coupure de courant fait fondre les glaçons et s'ils recongèlent en s'attachant entre eux;
  - si le distributeur de glaçons n'est pas utilisé régulièrement.

**Pour l'enlever:**

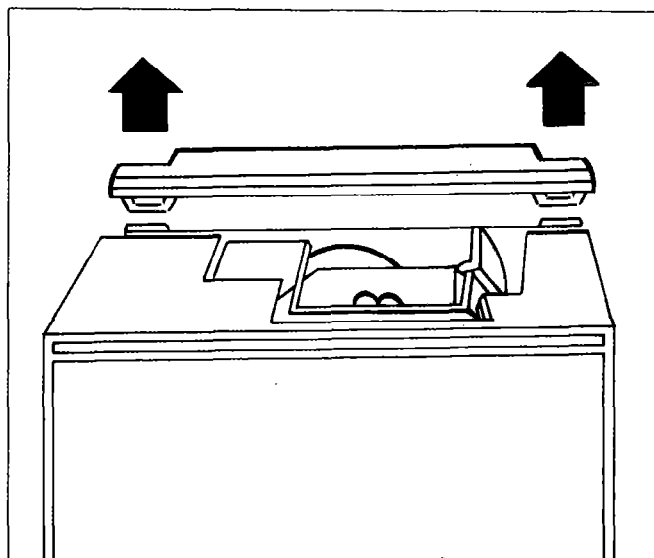


1. Soulever le portillon et le faire glisser vers le fond.
2. Régler le bras en position OFF. A ce point il est encore possible d'avoir les glaçons du distributeur, mais la production de glaçons est arrêtée.
3. Soulever le devant du récipient et l'enlever.

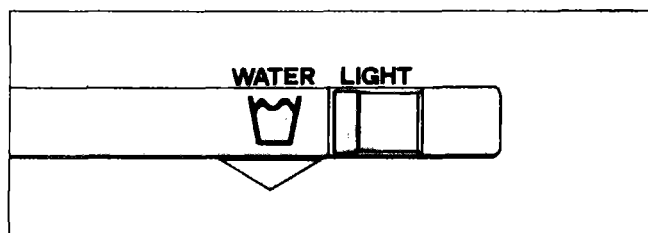


4. Vider le récipient. Utiliser de l'eau chaude ou tiède pour faire fondre la glace, si nécessaire. Ne pas utiliser d'objets tranchants pour détacher la glace: vous risquez d'endommager le récipient et le mécanisme du distributeur.
5. Laver avec du détergent liquide, rincer avec soin; ne pas utiliser des produits abrasifs ou de solvants.
6. Replacer le récipient, en ayant soin de le loger correctement. Régler le bac vers le bas sur la position "ON" pour reprendre la production de glaçons.
7. Enlever périodiquement le bac sous le récipient et enlever l'eau excédente et les résidus de glace. Pousser vers le bac avec les deux mains pour enlever le bac. Le replacer en poussant les languettes dans les crochets métalliques. Le bac doit être logé correctement.





Pour allumer la lumière du distributeur extérieur, déplacer l'interrupteur LIGHT (lumière) vers la gauche.



### INCONVENIENTS POSSIBLES DE LA FABRIQUE DE GLACE

PROBLEME	CAUSE	SOLUTION
Le distributeur ne fonctionne pas.	La porte du congélateur est ouverte. Le récipient des glaçons n'est pas installé correctement.	Fermer la porte du congélateur. S'assurer que le récipient est au bon emplacement.
Le distributeur des glaçons est bloqué.	Le distributeur n'a pas été utilisé pendant une période prolongée et les glaçons se sont attachés.  Le levier du distributeur des glaçons est resté trop longtemps en position ON.	Sécouer de temps en temps le récipient pour séparer les glaçons et pour augmenter la capacité du récipient. Jeter les glaçons et les refaire.  Attendre 3 minutes environ pour permettre au moteur de reprendre le fonctionnement. Les grosses quantités de glaçons doivent être enlevées du récipient et non du distributeur.
Goût mauvais ou odeur dans les glaçons.	La glace absorbe les odeurs dans l'air.  Qualité de l'eau.  Aliments non emballés correctement. Le récipient à glaçons et le congélateur nécessitent un nettoyage.  Installation hydraulique. Fabrique de glace.	Jeter les glaçons et les refaire. Les glaçons en excédent doivent être placés dans un récipient avec couvercle Eau contenant des minéraux; l'utilisation d'un filtre amovible peut être nécessaire. Les envelopper correctement. Nettoyer le congélateur et le récipient à glaçons.  Suivre les instructions pour un branchement hydraulique correct. La première production de glaçons peut avoir un mauvais goût. Jeter les glaçons et les refaire.

**NOTA:** N'utiliser que les glaçons produits dans la fabrique de glace.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

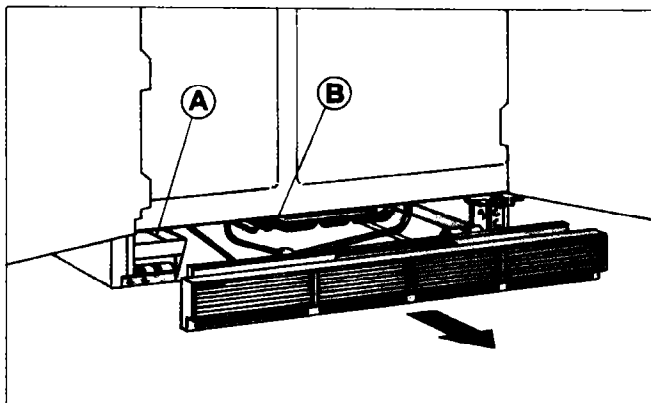
Un entretien correct et périodique assure un meilleur rendement de l'appareil. Le débrancher avant toute intervention.

Nettoyer périodiquement l'intérieur des compartiments avec une solution d'eau tiède et de bicarbonate de soude ou de vinaigre. Rincer et sécher. Ne pas utiliser de détergents ou des produits abrasifs.

Nettoyer l'extérieur du réfrigérateur avec une éponge imbibée d'eau tiède. Sécher avec un chiffon doux.

Nettoyer périodiquement le bac de dégivrage, en procédant comme suit:

- enlever la plinthe;
- enlever le bac de dégivrage A et le soulever;
- laver le bac dans de l'eau tiède et du détergent liquide;
- rincer et sécher;
- replacer avec l'angle dentelé vers l'arrière;
- s'assurer que le tuyau de dégivrage soit dirigé dans le bac;
- replacer la plinthe.



### ATTENTION

Les tuyaux du système réfrigérateur sont situés à côté du bac de dégivrage et peuvent devenir chauds.

Il est conseillé de nettoyer périodiquement le condenseur avec un aspirateur.

## CONSEILS LORS D'UNE ABSENCE

### Vacances courtes

Il n'est pas nécessaire de débrancher le réfrigérateur si vous restez absents pour moins de quatre semaines

Utiliser les aliments périssables: congeler les autres aliments.

1. Arrêter la fabrication de glaçons;
2. Fermer l'alimentation hydraulique de la fabrication de glaçons;
3. Vider le récipient à glaçons;
4. S'assurer que tous les glaçons ont été distribués par le mécanisme.

### Vacances longues

Enlever tous les aliments si vous restez absents pour un mois ou pour une période plus longue. Enlever l'alimentation en eau à la fabrication de glaçons, au moins un jour avant.

S'assurer qu'il n'y a plus de glaçons dans le récipient et dans le distributeur: le débrancher.

Débrancher l'appareil électriquement, le nettoyer... rincer bien et sécher. Laisser les portes ouvertes pour faire circuler l'air et pour empêcher la formation de mauvaises odeurs.

## CONSEILS POUR ECONOMISER DE L'ENERGIE ELECTRIQUE

- Il est possible d'économiser de l'énergie électrique durant l'utilisation de votre réfrigérateur.
- Contrôler les joints de la porte. Mettre l'appareil de niveau pour assurer une fermeture correcte des portes.
- Nettoyer régulièrement le condenseur.
- Ouvrir la porte seulement si nécessaire. Fermer la porte immé-

diatement après avoir enlevé les aliments.

- Remplir le réfrigérateur mais ne pas le surcharger. Laisser circuler l'air à l'intérieur.
- Si le réfrigérateur et le congélateur sont réglés sur des températures plus froides que nécessaire, l'énergie est gaspillée.
- Laisser le dispositif Power Saver Control sur la position CONSUMES LESS ENERGY (consomme moins d'énergie) s'il n'y a pas de formation de condensation à l'extérieur de l'appareil.
- S'assurer que le réfrigérateur ne soit pas installé près d'une source de chaleur telle que cuisinières, radiateurs, chauffe-eau ou à la lumière directe du soleil.

## SERVICE

Avant d'alerter le Service.....

Les problèmes de performance sont souvent dus à des petits inconvénients qui peuvent être éliminés par vous-même sans l'aide d'outils.

### Si votre réfrigérateur ne fonctionne pas:

- Est-ce que la fiche est branchée dans une prise murale efficace, du même voltage que l'appareil? (voir la plaque signalétique).
- Avez-vous vérifié les fusibles de votre habitation?
- Est-ce que le thermostat est sur la position de fonctionnement correcte?

### S'il y a du bruit et des vibrations:

La plupart des bruits et des vibrations sont dus à un fonctionnement normal de l'appareil. Les surfaces dures telles que le sol, les parois et les meubles peuvent rendre plus forts les bruits. Nous décrivons ci-dessous le type des sons plus fréquents et les causes possibles.

#### - Sifflement léger

Il pourrait être causé par le moteur du ventilateur du réfrigérateur et par l'air qui circule.

#### - Tintement

Le thermostat se déclenche lorsque le réfrigérateur est arrêté.

Il fait du bruit aussi quand le réfrigérateur reprend son fonctionnement. Le timer de dégivrage se déclenche lorsque le cycle de dégivrage se termine et s'enclenche lorsque le cycle de dégivrage commence.

#### - Bruit d'eau

Lorsque le réfrigérateur est arrêté, vous pouvez entendre un gargouillis dans les tuyaux pendant quelques minutes. Vous pouvez aussi entendre l'eau de dégivrage qui coule dans le bac de dégivrage.

#### Bruit de la fabrication de glaçons:

Votre réfrigérateur est équipé d'une fabrication de glaçons, vous pouvez alors entendre un ronflement (de la vanne de l'eau), de l'eau qui coule et le bruit sourd de la glace qui tombe dans le récipient.

#### Si votre fabrication de glaçons ne fonctionne pas:

- Est-ce que le congélateur a fonctionné pendant un temps suffisant pour refroidir? A la mise en service, cela peut nécessiter une nuit.
- Est-ce que le bras est en position basse?
- Est-ce que le robinet de l'eau est ouvert?
- Est-ce que l'eau arrive à la fabrication de glaçons?

Il est possible dans des conditions ambiantes chaudes et humides de trouver de l'eau dans le bac de dégivrage. S'assurer que le réfrigérateur soit de niveau pour que l'eau ne déborde pas.

#### Si la lampe d'éclairage ne fonctionne pas:

- Avez-vous vérifié les fusibles de votre habitation?
- Est-ce que le câble d'alimentation est branché dans une prise efficace du voltage correct?

**Si le moteur fonctionne en continu:**

- Est-ce que le condenseur est propre?
- Si la température ambiante est élevée, le moteur fonctionne plus longtemps.
- Si la porte a été ouverte fréquemment ou si l'appareil a été chargé avec une grande quantité d'aliments, le moteur fonctionne plus longtemps pour refroidir l'intérieur.

**Se rappeler que:**

Le temps de fonctionnement du moteur dépend de différents facteurs: le nombre d'ouvertures des portes, la quantité d'aliments en conservation, la température ambiante, la position des thermostats.

**Lorsqu'une lampe est défectueuse:**

- Enlever toujours la fiche de la prise de courant.

**Pour remplacer la lampe du réfrigérateur:**

1. Accéder à la lampe située à l'arrière du tableau des commandes.
2. Enlever la lampe (**Fig. 12**).
3. La remplacer par une lampe du même type (qui peut être obtenue auprès de nos Centres de Service).

**Pour remplacer la lampe du bac à fruits et à légumes:**

1. Tirer le dessus du capot de la lampe pour la dégager.
2. Baisser le capot pour le libérer des supports inférieurs.
3. Tirer le capot vers l'extérieur.
4. La remplacer par une lampe avec les mêmes caractéristiques (qui peut être obtenue auprès de nos Centres de Service).
5. Replacer le capot en procédant dans le sens inverse.

**Pour remplacer la lampe située derrière le compartiment de congélation rapide:**

1. Soulever et immobiliser la porte du compartiment de congélation rapide.
2. Enlever le capot de la lampe en tirant vers l'extérieur.
3. Remplacer la lampe par une lampe ayant les mêmes caractéristiques (elle peut être obtenue auprès de nos Centres de Services).
4. Replacer le capot de la lampe.

**Pour remplacer la lampe située au-dessous du bac à glaçons:**

1. Pousser les côtés du capot jusqu'à le dégager.
2. Remplacer la lampe par une lampe ayant les mêmes caractéristiques (elle peut être obtenue auprès de nos Centres de Services).
3. Replacer le capot de la lampe.

**Pour remplacer la lampe du distributeur:**

1. Accéder à la lampe par le distributeur.
2. Remplacer la lampe par une lampe ayant avec les mêmes caractéristiques (elle peut être obtenue auprès de nos Centres de Services).
3. Rebrancher l'appareil électriquement.

**Pour remplacer le câble d'alimentation:**

1. Demander le câble d'alimentation avec Fiche à nos Centres de Service.
2. Desserrer les vis et enlever le câble.
3. Déconnecter le connecteur du câble d'alimentation.
4. Relier le nouveau câble en procédant dans l'ordre inverse.

Si après avoir effectué ces contrôles votre appareil ne fonctionne pas, s'adresser au Revendeur ou au Service Après-Vente, en spécifiant la nature de la panne, le modèle et le numéro de série de votre appareil (**Fig. 13**).

## LEER UW APPARAAT KENNEN

Het door u aangeschafte apparaat is een combinatie van koelkast en vrieskast met geventileerde koude; het grote voordeel van dit koelsysteem is dat de wanden van de ruimten in het apparaat geheel vrij van ijsafzetting blijven, dankzij de hierna omschreven koeltechniek.

De koude wordt geleverd door een verdampers en met behulp van een ventilator naar de koelruimten geleid. Nadat de koude lucht in de ruimten heeft gecirculeerd, wordt deze opnieuw door de verdampers geabsorbeerd en van vocht ontdaan. Op deze wijze wordt de vorming van ijsafzetting op de wanden van de koelruimten voorkomen en is ontdooien derhalve niet meer nodig.

Dit koelsysteem garandeert bovendien de beste bewaring van levensmiddelen en langduriger behoud van hun oorspronkelijke eigenschappen.

## OMSCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

### - Bedieningspaneel met:

- 1) Regelknop voor de temperatuur in de vriesruimte
- 2) Regelknop voor de temperatuur in de koelruimte
- 3) Regeling van de omgevingsvochtigheid
- 4) Schakelaar voor de binnenverlichting van de koelruimte

### - Vriesruimte

- A) Ruimte voor snel invriezen (indien aanwezig)
- B) Ijsblokjes-automaat
- C) Voorraadbakje voor ijsblokjes
- D) Binnenverlichting
- E) Externe automaat voor ijsblokjes en frisdranken
- F) Manden
- G) Verstelbare vakken

### - Koelruimte

- H) Binnenverlichting
- I) Typeplaatje met model- en serienummer en gegevens betreffende het apparaat
- L) Vak voor boter en melkproducten
- M) Flessenrek
- N) Roosters
- O) Blad voor "tussendoortjes" (SNACK)
- P) Verstelbare vakken
- Q) Groente- en fruitladen met regelbare vochtigheidsgraad
- R) Vleesvak met regelbare ventilatie
- S) Sokkel
- T) Regelbare wielotjes

## INSTALLATIE (Fig. 2)

Overtuig u ervan dat het apparaat onbeschadigd is; eventuele tijdens het transport opgelopen schade dient binnen 24 uur na aflevering bij uw handelaar gemeld te worden.

Wij raden aan het apparaat zo ver mogelijk van warmtebronnen op te stellen, op een droge en goed geventileerde plaats, waarbij wandnissen en muuruitsparingen vermeden dienen te worden. Laat ten minste een ruimte van 5 cm vrij tussen de bovenkant van het apparaat en een eventueel daarboven aangebracht keukenmeubel, en minstens 1,5 cm tussen het apparaat en ernaast geplaatste meubels. Ga bij het opstellen van het apparaat als volgt te werk (Fig. 3-4):

- demonteer de sokkel die met een druksluiting bevestigd is (het blad met TECH dat achter de sokkel gemonteerd is, niet verwijderen);

- stel het apparaat waterpas met behulp van de schroef a; hoger door de schroef kloksgewijs te draaien, lager door de schroef in tegengestelde richting te draaien. Breng de sokkel als volgt weer op zijn plaats aan:

1. Plaats de steunlipjes C van de sokkel tegen de metalen clips D;
2. Geheel indrukken tot kliksluiting.

Maak de binnenkant van de koel- en vriesruimten schoon met

een spons en lauw water met wat soda of azijn; met schoon water afnemen en goed nadrogen met een zachte doek. Gebruik nooit schuurmiddelen, geconcentreerde schoonmaak- en oplosmiddelen.

Voor de hydraulische aansluiting van de ijsblokjes-automaat de instructies in het bijgevoegde vouwblad opvolgen.

## ELECTRISCHE AANSLUITING EN IN WERKING STELLEN

Dit apparaat is gefabriceerd in overeenstemming met de radio-ontstoringsvoorschriften D.M. (Richtlijn 82/499/EEG).

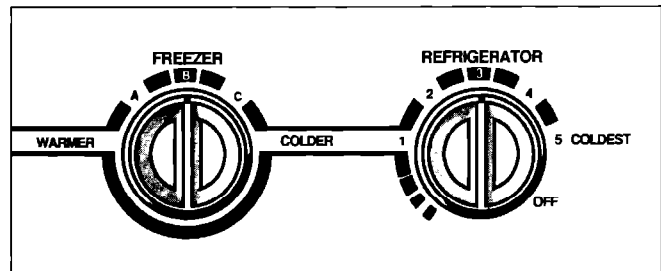
Laat het apparaat na plaatsing ongeveer een uur zo staan alvorens het op het lichtnet aan te sluiten. Controleer of het op het typeplaatje aangegeven voltage overeenkomt met de netspanning in de woning. Dit typeplaatje (Fig. 5) vindt u aangebracht onder het bedieningspaneel.

**Men is verplicht het apparaat te aarden.** De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade aan personen of voorwerpen, veroorzaakt door het niet opvolgen van dit voorschrift.

Steek de stekker in het stopcontact. Het apparaat is nu in werking en de binnenverlichting gaat aan bij het openen van de deuren.

Het duurt enkele uren voordat de juiste temperaturen voor het bewaren van levensmiddelen in de beide ruimten zijn bereikt.

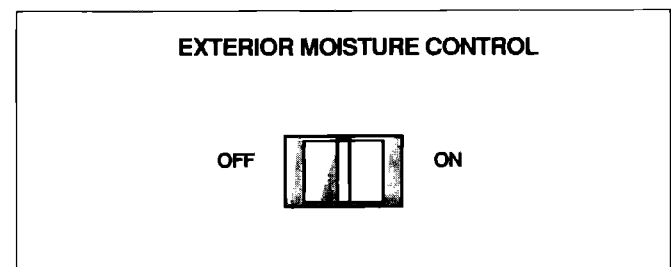
## TEMPERATUURREGELING



Voor een correcte werking raden wij aan de regelknoppen als afgebeeld in de figuur in te stellen; de linkerknop voor de vriesruimte, de rechterknop voor de koelruimte. Het wordt kouder in de koelruimte door de betreffende regelknop naar hogere cijfers te draaien en de regelknop voor de vriesruimte in de stand A te plaatsen; het wordt minder koud in de koelruimte door de betreffende regelknop naar lagere cijfers te draaien en de regelknop voor de vriesruimte naar de stand B te draaien.

Om de temperatuur in de vriesruimte te verlagen, de betreffende regelknop naar de stand C draaien en de regelknop voor de koelruimte op de stand 3.

## REGELING VAN DE OMGEVINGSVOCHTIGHEID



Onder normale vochtigheidsomstandigheden de schakelaar in de stand "OFF" plaatsen; hierdoor wordt de speciale elektrische voorziening ter voorkoming van condensvorming uitgeschakeld. Tegenovergesteld, wanneer de vochtigheidsgraad van de omgeving uitzonderlijk hoog is, de schakelaar in de stand "ON" plaatsen. In deze stand wordt het energieverbruik iets hoger dan aangegeven.

**GEBRUIK VAN DE KOELRUIMTE (Fig. 6)**

Ten einde de smaak, voedingswaarde en versheid van de levensmiddelen zo goed mogelijk te behouden, raden wij aan deze losjes in aluminium of plastic folie te wikkelen of ze in speciale koel dozen met deksel te verpakken. Sommige soorten fruit en groente met stevige schil kunnen ook onverpakt blijven.

Wij raden aan de diverse voedingsmiddelen als volgt in het apparaat op te bergen:

**Vlees, vis en andere aan bederf onderhevige levensmiddelen** in de speciaal daarvoor bestemde afdeling, waar de temperatuur enkele graden lager is dan in de rest van de koelruimte. Hierdoor kan de bewaartijd van deze artikelen aanmerkelijk verlengd worden, zonder ze eerst in te moeten vriezen.

Het goed bewaard blijven van deze levensmiddelen hangt echter wel af van factoren zoals versheid op het moment van aankoop, de wijze van verpakking, de temperatuur van de omgeving en de temperatuur-instelling in het apparaat (zie vorige hoofdstuk).

**Gebruik voor eieren, kaas en melkproducten** de daarvoor bestemde vakken in de binnendeur.

**Bewaars boter** in het speciale botervak in de binnendeur.

**Groenten en fruit** worden bewaard in de daarvoor bestemde laden.

**Dranken:** zet deze in de vakken van de binnendeur of in de daarvoor bestemde flessenhouder.

**Blikconserven:** zodra een blik geopend is, het restant overbrengen in een doos of beker van glas of plastic met deksel.

**Belangrijk:** Zorg voor een goede luchtcirculatie tussen de verpakkingen. Zet geen warme spijzen in de kast en bewaar vloeistoffen steeds in afgesloten flessen.

**Verstellen van de roosters**

De diverse roosters kunnen naar behoefte verplaatst worden. De glasplaten zijn voldoende sterk om het gewicht van flessen en overige zware artikelen te kunnen dragen; het verplaatsen dient echter wel voorzichtig te gebeuren.

**Het verwijderen van de roosters (Fig. 7-A)**

1. Licht ze aan de voorzijde op.
2. Trek ze zover mogelijk naar buiten.
3. Licht ze op aan de voorkant om ze te kunnen verwijderen.

**Het verwijderen van de flessenhouder (Fig. 7-B)**

1. Til de voorkant van de flessenhouder op.
2. Neem de houder uit zijn steun aan de achterkant.

**Het verwijderen van het blad voor "tussendoortjes" (SNACK) (Fig. 7-C)**

1. Trek het blad zo ver mogelijk naar voren.
2. Licht de voorkant op.
3. Neem het blad uit de kast.

**Het verstellen van roostergeleiders**

1. Neem het rooster uit de kast.
2. Licht de voorkant van de geleider op en neem deze uit zijn achterste steun. Doe hetzelfde met de geleider aan de andere kant.

**Het verwijderen van de groente- en fruitlade (Fig. 7-D)**

De glasplaat dekt de gehele breedte van de groente- en fruitlade af. Alvorens de glasplaat te kunnen verwijderen, moet eerst de lade uit de kast genomen worden.

1. Trek de lade zo ver mogelijk uit de kast naar voren.
2. Licht de voorkant van de lade op.
3. Neem nu de lade uit de kast.

**Het verwijderen van de glasplaat**

1. Licht de voorkant van de glasplaat uit zijn ondersteuning.
2. Licht de glasplaat op en trek deze naar buiten.

**Het weer aanbrengen van de glasplaat**

1. Steek de achterkant van de glasplaat in de ondersteuning op de binnenwanden van de koelruimte.
2. De glasplaat laten zakken en op zijn plaats schuiven.

**Het afstellen van de vochtigheidsregeling voor de groente- en fruitlade (Figuur 7-F)**

De vochtigheid in de groente- en fruitladen kan geregeld worden.

1. De regeling kan ingesteld worden op iedere willekeurige stand tussen LOW en HIGH.
2. LOW houdt vochtige lucht buiten de lade ten einde fruit en groenten met stevige schil zo goed mogelijk te bewaren.
3. HIGH houdt vochtige lucht in de lade vast voor het beter bewaren van bladgroenten.

**Temperatuurregeling in de vleeslade (Figuur 7-G)**

Koude lucht circuleert in de richting van de vleeslade door een opening tussen de koelruimte en de vrieskast. Op deze wijze blijft de vleeslade kouder dan de rest van de koelruimte. Regel de koude luchtstroom met de schuif van de opening.

**Het verwijderen van de vleeslade (Fig. 7-E)**

1. Trek de lade zo ver mogelijk naar voren.
2. Licht de voorkant van de lade op.
3. Neem de lade uit de kast.

**Het verwijderen van het deksel**

1. Verwijder de vleeslade en de groente- en fruitladen.
2. Licht de voorkant van het deksel op en neem het deksel van zijn ondersteuning.
3. Trek het deksel omhoog en neem het uit de kast.

**N.B.:** De grotere vakken zijn uitsluitend ontworpen om in de bovenkant van de binnendeur te worden aangebracht. Men kan de vakken uit de binnendeur verwijderen door ze eenvoudig op te lichten en naar buiten te trekken (Fig. 8).

**HET GEBRUIK VAN DE VRIESRUIMTE (Fig. 9-10)**

De vriesruimte is geschikt voor het bewaren van diepvriesproducten, het huishoudelijk invriezen van vers voedsel en voor het maken van ijsblokjes.

**Voorbereidingen voor het invriezen van levensmiddelen**

Het is van belang de levensmiddelen zodanig in te pakken, dat lucht, vocht of damp niet doorgelaten worden, om het verspreiden van de verschillende geuren in het apparaat te voorkomen, en diepvriesproducten beter te bewaren. Aangeraden wordt hiervoor plastic dozen met goed sluitende deksels te gebruiken, aluminium bakjes, aluminium folie, geplastificeerd papier of ondoorlaatbaar plastic folie.

**Sluiting van de verpakking**

Vóór het sluiten de lucht uit de verpakking drukken (vloeistoffen hebben wat ruimte nodig om uit te zetten). Sluit de verpakking met behulp van bindstrips. Bij doorschijnende diepvrieszakjes het etiket op de binnenzijde aanbrengen; gebruik zelfklevende etiketten om buiten op niet-doorschijnende verpakkingen te plakken.

**Het invriezen van fruit**

Kies hiervoor rijpe en gave vruchten. Maak deze schoon, schil ze en snijd ze klein naar behoefte. Verpak ze in stevige bakjes of andere aanbevolen materialen. Laat enige ruimte voor de uitzetting van vocht en sappen tijdens het invriezen.

**Invriezen van groente**

Het beste resultaat wordt verkregen bij invriezen binnen 2 à 3 uur na het oogsten. Was de groenten in warm water, maak ze

schoon en snijd de groente indien nodig. Blancheer de groente. Verpak ze in daarvoor geschikte dozen en vries de groente in.

Kropsla, selderij, gesneden wortelen, aardappelen en verse tomaten zijn niet geschikt om in te vriezen. Deze groenten worden zacht en week. Tomaten worden slap na het ontdooien.

#### Het invriezen van vlees

Ingevroren vlees is na het ontdooien even smakelijk als op het moment van invriezen. Biefstuk of vleeslapjes apart in folie wikkelen of gestapeld met velletjes folie ertussen, verpakken.

#### Het invriezen van gekookt voedsel

Bereid het voedsel op de gebruikelijke wijze, maar verkort de kooktijd met 10 tot 15 minuten en kook de spijzen verder gaar voordat ze geserveerd worden. Voeg geen kruiden toe en slechts een deel van het kooknat. Voeg kruiden pas toe tijdens de laatste bereidingstijd voor het serveren. Koel de gerechten zo snel mogelijk af en vries ze dadelijk in.

Vloeibare en half-vloeibare gerechten worden in daarvoor geschikte schalen of dozen ingevroren, waarbij enige ruimte voor uitzetting wordt vrijgelaten. Vaste gerechten kunnen in ovenvaste verpakking worden ingevroren.

#### Het invriezen van gebak en brood

Wikkel brood in daarvoor geschikt verpakkingsmateriaal. Ontdooi het later in de originele verpakking. Brooddeeg kan na het eerste rijzen worden ingevroren. Druk het deeg samen, verpak het en vries het zo snel mogelijk in.

Bereid gebak op de gebruikelijke wijze. Laat het gebak geheel afkoelen en vries het op een open schaal in. Verpak het gebak vervolgens in plastic zakken of in daarvoor geschikte kartons. Gebakdeeg kan voorgevormd of opgerold open ingevroren worden, daarna verpakt en bewaard in zakjes of kartons; bakken zonder eerst te ontdooien.

Vruchtentaarten blijven smakelijker wanneer ze ongebakken worden ingevroren; aangeraden wordt ze in bevroren toestand te bakken.

## BEWAARTIJDENTABEL LEVENSMIDDELEN

De bewaartijden voor levensmiddelen zijn afhankelijk van het type voedsel, het soort verpakking (vocht- en dampdicht) en de bewaartemperatuur (de ideale temperatuur is -18°C).

TYPE VOEDSEL	BEWAARTIJD
<b>FRUIT</b>	
Geconcentreerd vruchtensap	12 maanden
Fruit in het algemeen	van 8 tot 12 maanden
Citroen en citroensap	van 4 tot 6 maanden
<b>GROENTE</b>	
Als diepvriesproduct	8 maanden
Thuis ingevroren	van 8 tot 12 maanden
<b>VLEES</b>	
Diverse soorten worst	4 weken of korter
Hamburgers	1 maand
Rund-, kalfs- en lamsvlees	van 2 tot 3 maanden
<b>Braadvlees:</b>	
Rundvlees	van 6 tot 12 maanden
Lams- en kalfsvlees	van 6 tot 9 maanden
Varkensvlees	van 4 tot 8 maanden
Verse braadworst	van 1 tot 2 maanden
<b>Biefstuk en Koteletten:</b>	
Rundvlees	van 8 tot 12 maanden
Lams-, kalfs- en varkensvlees	van 3 tot 4 maanden
<b>VIS</b>	
Kabeljauw, schol, zeetong	6 maanden
Zalm	van 2 tot 3 maanden
Makreel, baars	van 2 tot 3 maanden

TYPE VOEDSEL	BEWAARTIJD
Gepaneerde vis (aangekocht)	3 maanden
Oesters, gekookte vis, krab	van 3 tot 4 maanden
Rauwe garnalen	12 maanden

#### GEVOGELTE

Kip of kalkoen: geheel of in stukken	12 maanden
Eend	6 maanden
Wild	van 2 tot 3 maanden
Gebraden gevogelte met saus	6 maanden
Gestoofd vlees, gevogelte en vis	van 2 tot 3 maanden

#### MELKPRODUCTEN

Boter	van 6 tot 9 maanden
Margarine	12 maanden
<b>Kaas:</b>	
Camembert, mozzarella, boerenkaas	3 maanden
Crèmekazen	niet invriezen
Brie, Emmenthal, enz.	van 6 tot 8 weken
(Invriezen kan de smaak van de kaas beïnvloeden)	
IJs, vruchtensappen, melk	2 maanden

#### EIEREN

Hele eieren (geklopt), dooiers eiwitten 12 maanden  
(Voeg zout of suiker toe aan dooiers of geklopte eieren)

#### GEBAK

Opgerolde cake en gerezen brood	3 maanden
Brooddeeg	1 maand
Croissants	3 maanden
Taarten zonder garnituur	van 2 tot 4 maanden
Gegarneerde taarten en divers gebak	van 8 tot 12 maanden
Vruchtentaarten	12 maanden
Deeg voor koekjes	3 maanden
Taartdeeg	van 4 tot 6 maanden

#### Het verwijderen van de manden uit de vriesruimte (Fig. 9)

1. Trek de manden zo ver mogelijk naar voren.
2. Licht de voorkant op, zodat de stopinrichting opgeheven wordt.
3. Neem de mand nu uit de vrieskast.

## ONTDOOIEN

Hier volgen enkele raadgevingen.

**Het koken van groenten:** niet ontdooien maar met kokend water opzetten en op de gebruikelijke wijze koken.

**Vlees in het algemeen** (grote stukken): in de koelkast laten ontdooien zonder de originele verpakking te verwijderen. Enige uren buiten de koelkast laten rusten alvorens het vlees te braden.

(kleine stukken): buiten de koelkast laten ontdooien of in bevroren toestand toebereden.

**Vis:** verpakt in de koelkast laten ontdooien of in half-bevroren toestand bereiden.

**Voorgekookt voedsel:** in de aluminium verpakking rechtstreeks in de oven bereiden.

**Fruit:** in de koelkast laten ontdooien.

**N.B.:** Nooit warme spijzen in de vrieskast plaatsen.

#### Hoe te handelen bij stroomuitval

1. De temperatuur voor het bewaren van diepvriesproducten kan in de vrieskast, ook bij stroomuitval, gedurende ongeveer 24 uur op peil blijven. Aangeraden wordt echter de deur van de vriesruimte in die tijd gesloten te laten.

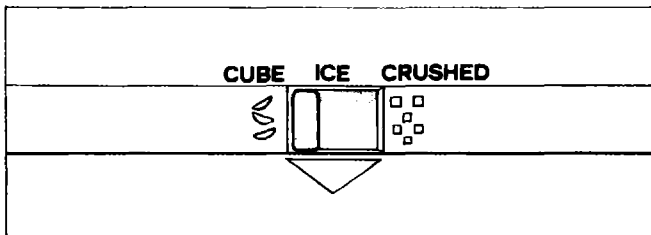
2. Voor het geval er een onderbreking in de stroomleverantie van meer dan een etmaal verwacht wordt, alle diepvriesproducten uit de vriesruimte nemen en ze in een koelkast bewaren. Is die niet beschikbaar, dan het ontdooide voedsel direct consumeren.

Het bakje voor de ijsblokjes leegmaken indien de blokjes gesmolten zijn.

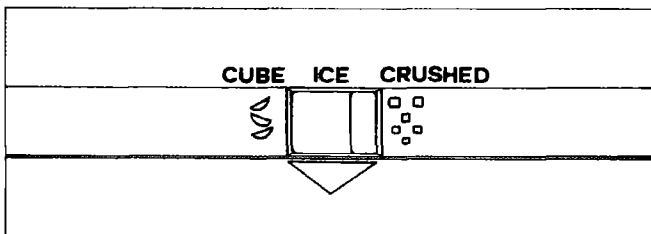
3) Een geheel gevulde vrieskast zal de koude langer bewaren dan een slechts gedeeltelijk gevulde vrieskast. Een geheel met vlees gevulde vriesruimte blijft langer koud dan een vrieskast gevuld met gekookt voedsel.

## GEBRUIK VAN DE IJSBLOKJESAUTOMAAT EN DE EXTERNE DRANKENAUTOMAAT (Figuur 11)

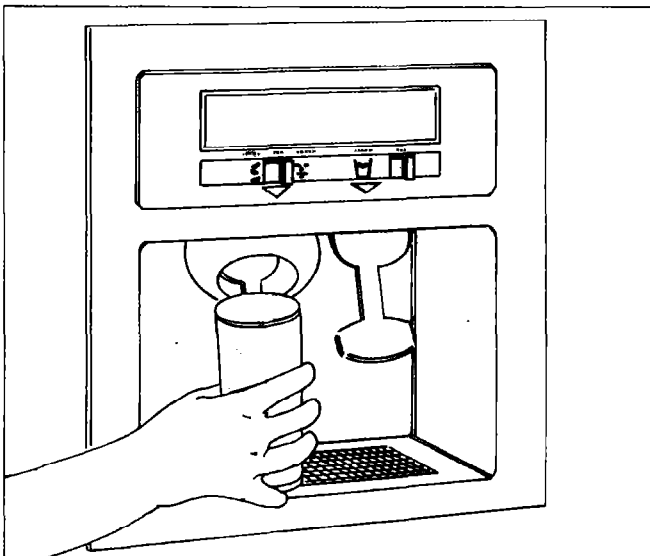
1. Voor het maken van ijsblokjes de schakelaar Ice Selector in de stand CUBE (ijsblokjes) zetten.



Voor gemalen ijs de schakelaar Ice Selector in de stand CRUSHED (gemalen) zetten (bij modellen hiermee voorzien).



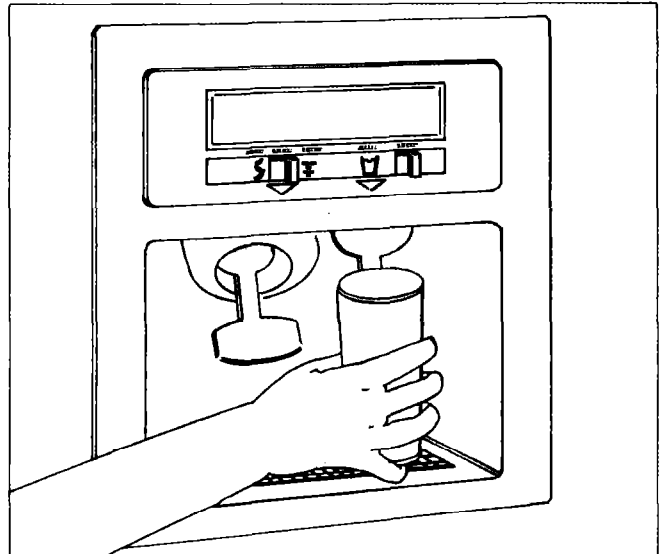
2. Druk een stevig glas tegen de externe ijsblokjesautomaat.  
3. Neem het glas weg om de automaat te laten stoppen.



**N.B.:** De eerste hoeveelheid aangemaakte ijsblokjes kan een onaangename smaak hebben. Gooi dit ijs weg. Het ijs wordt vanuit de voorraadbak van de ijsmaker naar de vriesruimte geleid. Zodra men op de externe automaat drukt wordt een deurtje geopend tussen de voorraadbak en de automaat. Zodra men het glas van de automaat wegneemt, kan het voorkomen dat men enkele seconden lang het geluid hoort dat veroorzaakt wordt door het sluiten van het deurtje. De automaat werkt niet zolang de deur van de vriesruimte geopend is.

**N.B.:** Grote hoeveelheden ijs dienen rechtstreeks uit de voorraadbak genomen te worden en niet via de externe automaat. Indien gewenst worden de blokjes gemalen voordat ze uit de automaat komen. Hiervoor is enige tijd nodig, zodat gemalen ijs niet onmiddellijk uit de automaat beschikbaar is. Het is een normaal verschijnsel dat de ijsmolen enig lawaai maakt. De afmetingen van de stukjes gemalen ijs kunnen verschillend zijn. Wanneer men overschakelt van gemalen ijs naar ijsblokjes, komen met de eerste blokjes ook kleine stukjes gemalen ijs mee.

Voor het aftappen van water:



1. Druk een stevig glas tegen de waterautomaat.

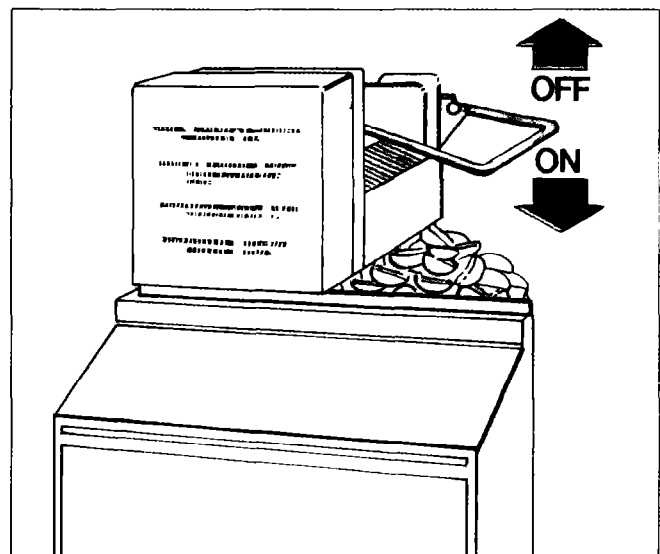
2. Neem het glas weg om de automaat te laten stoppen.

**N.B.:** Gebruik iedere week een bepaalde hoeveelheid water om steeds een voorraad vers water ter beschikking te hebben. Het ijswater komt uit een tank achter de vleeslade, met een inhoud van ca. 1,5 l.

Wanneer voor de eerste maal ijswater wordt gebruikt, raden wij aan met een glas of kan ongeveer de helft tot driekwart van de hoeveelheid water af te tappen. Het afgetapte water, dat u weggooit, spoelt de tank en de leidingen. Het duurt enige uren voordat de eerste tankvulling ijswater voldoende is afgekoeld.

**N.B.:** Het lekbakje onder de automaat dient om waterspatten op te vangen en te laten verdampen. Het opvangbakje is niet voorzien van een afvoer; giet er dus geen water in.

## Automatische ijsblokjesmaker



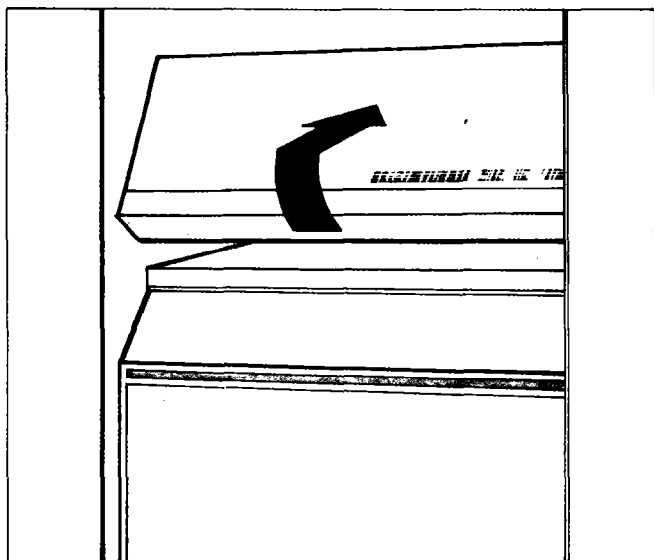
- De ON/OFF handle heeft twee standen: naar beneden: het automatisch maken van ijsblokjes, naar boven: het buiten werking stellen van de ijsmaker.
- N.B.:** Laat de ijsmaker uitsluitend werken wanneer het apparaat op de waterleiding is aangesloten.
- Het is normaal wanneer de ijsblokjes met één van de hoeken aan elkaar zitten; zij zijn gemakkelijk van elkaar los te maken.
- De ijsmaker werkt pas wanneer de temperatuur in de vriesruimte laag genoeg is om ijs te produceren; hiervoor is ongeveer een nacht nodig.
- Wanneer het ijs niet snel genoeg aangemaakt wordt en u een grote hoeveelheid nodig hebt, zet de koelruimtethermostaat (Refrigerator Control) op een hoger cijfer. Wacht een dag en, indien nodig, draai de thermostaat van de vriesruimte (Freezer Control) naar stand C.
- Goede ijsblokjes zijn afhankelijk van een goede kwaliteit van het water. Indien nodig, raden wij aan de ijsmaker aan te sluiten op een waterleidingssysteem voorzien van een efficiënt werkende waterontharder. Chemische producten voor het ontharden van water, zoals zout, kunnen schade veroorzaken aan de ijsmaker, zodat de kwaliteit van de ijsblokjes verslechtert.

**Het verwijderen van de voorraadbak voor ijsblokjes**

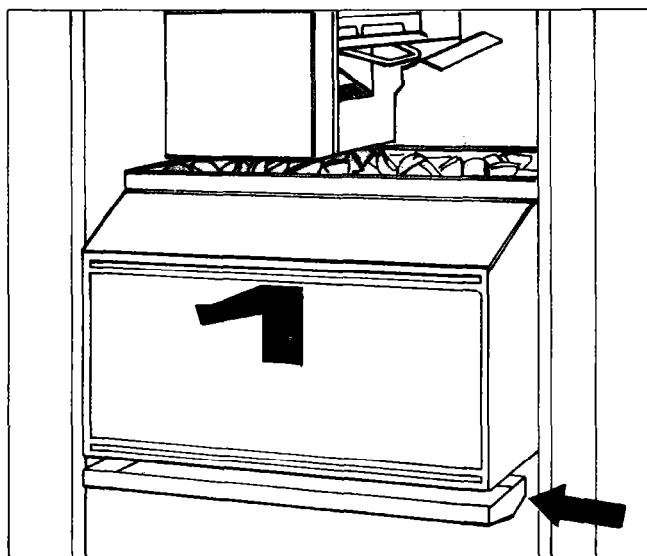
Aangeraden wordt de voorraadbak te verwijderen, leeg te maken en te reinigen:

- wanneer de ijsblokjesautomaat langer dan een week niet is gebruikt, of niet zal worden gebruikt;
- wanneer een periode van stroomuitval de ijsblokjes heeft doen smelten en het smeltwater vervolgens als één geheel weer zou bevriezen;
- indien de ijsblokjesautomaat niet regelmatig wordt gebruikt.

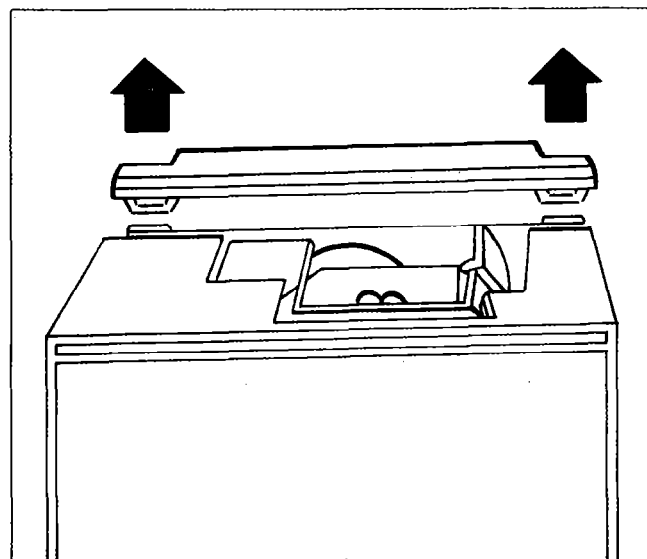
**Voor het verwijderen van de voorraadbak:**



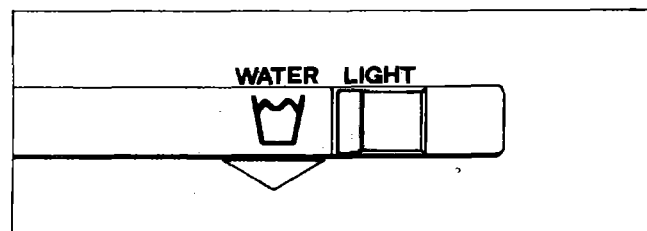
1. De klep oplichten en geheel naar achteren schuiven.
2. Zet de handle in de stand OFF. Het is nu nog mogelijk ijsblokjes uit de automaat te krijgen maar er wordt geen nieuw ijs meer aangemaakt.
3. Licht de voorkant van de bak op en neem deze uit de kast.



4. Maak de bak leeg. Gebruik hiervoor warm water om het ijs te doen smelten, indien nodig. Gebruik geen scherpe voorwerpen om het ijs te breken, hierdoor kan schade aan de bak en aan het mechanisme van de automaat ontstaan.
5. De bak wassen met een afwasmiddel, goed spoelen. Gebruik geen schuur- of oplosmiddelen.
6. Bij het opnieuw plaatsen van de voorraadbak ervoor zorgen dat deze zorgvuldig in zijn zitting past. Druk de handle naar beneden in de stand ON, zodat er opnieuw ijsblokjes kunnen worden geproduceerd.
7. Verwijder geregeld het lekbakje onder de voorraadbak, gooi het overtollige water en eventuele stukjes ijs weg. Druk met beide handen het lekbakje naar beneden om het te kunnen verwijderen. Opnieuw monteren door de lipjes in de metalen clips te drukken tot het lekbakje op zijn plaats klikt.



Voor verlichting 's nachts, de schakelaar LIGHT (licht) naar links zetten.





## MOGELIJKE STORINGEN IN DE WERKING VAN DE IJSBLOKJESMAKER

STORING	OORZAAK	OPLOSSING
De automaat werkt niet.	De deur van de vrieskast staat open. De ijsblokjesbak is niet goed aangebracht.	Sluit de deur van de vrieskast. Zet de bak goed op zijn plaats in het apparaat.
De ijsautomaat is geblokkeerd.	De automaat is langere tijd niet gebruikt en de ijsblokjes zitten aan elkaar vast.  Het bedieningsmechanisme van de automaat is te lang achtereen ingedrukt geweest.	Schud de voorraadbak af en toe om de blokjes los te maken zodat er meer blokjes in de bak gaan. Gooi de blokjes weg en maak nieuwe.  Wacht ca. 3 minuten om de motor de gelegenheid te geven weer aan te slaan. Grote hoeveelheden ijsblokjes dienen uit de voorraadbak gehaald te worden en niet via de automaat.
Vreemde reuk en smaak van de ijsblokjes.	Het ijs absorbeert de verschillende geuren uit de lucht.  Kwaliteit van het water.  Aanwezigheid in de vrieskast van niet goed verpakte levensmiddelen Het kan zijn dat de ijsblokjesbak en de vrieskast schoongemaakt moeten worden Hydraulische installatie.  Ijsmaker.	Gooi de ijsblokjes weg en maak nieuwe. Het teveel aan ijsblokjes dienen in een bus met deksel bewaard te worden Water met een hoog gehalte aan mineralen kan het gebruik van een uitneembaar filter vereisen. Pak de verschillende levensmiddelen beter in. Maak de vrieskast en de voorraadbak schoon.  Volg de instructies voor een goede hydraulische aansluiting. De eerste hoeveelheid gemaakte ijsblokjes kan een vreemde smaak hebben. Gooi de blokjes weg en maak nieuwe.

**N.B.:** Gebruik uitsluitend ijsblokjes gemaakt in de ijsmaker.

## ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN

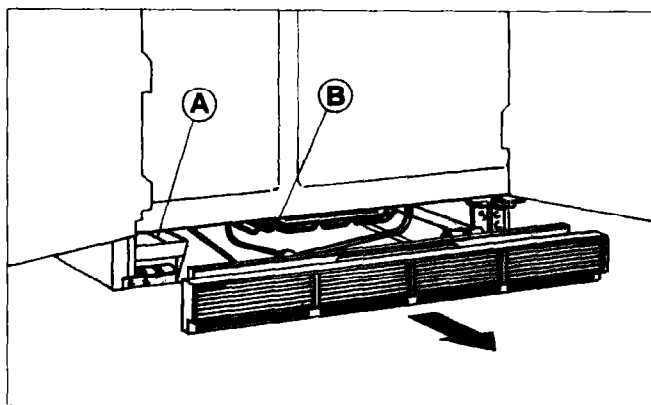
De goede werking en de levensduur van het apparaat zijn afhankelijk van een goed en regelmatig onderhoud. Neem steeds de stekker uit het stopcontact voordat u met onderhoud of schoonmaken begint.

Maak geregeld de binnenkant van het apparaat schoon met lauw water en wat soda of azijn. Goed naspoelen en afdrogen. Gebruik nooit schuur- of afwasmiddelen. Neem de buitenkant van het apparaat af met een spons en wat lauw water. Nadrogen met een zachte doek.

Vergeet niet ook het smeltwaterbakje geregeld schoon te maken.

Hiervoor als volgt te werk gaan:

- neem de sokkel weg;
- het smeltwaterbakje A optillen en wegnemen;
- was het bakje met warm water en een vloeibaar afwasmiddel;
- naspoelen en afdrogen;
- het bakje weer op zijn plaats brengen met de gekartelde hoek naar de achterzijde;
- let er op dat het smeltwater-afvoerpijpje weer in het bakje uitkomt;
- de sokkel weer aanbrengen.



### BELANGRIJK

De buizen van het koelsysteem bevinden zich dichtbij het smeltwaterbakje en kunnen warm worden. Aangeraden wordt ook geregeld de condensor met een stofzuiger schoon te maken.

## RAADGEVINGEN IN GEVAL VAN AFWEZIGHEID

### Korte Vacanties

Het is niet nodig het apparaat buiten werking te stellen indien de afwezigheid niet langer duurt dan 4 weken. Gebruik de levensmiddelen die niet lang bewaard kunnen worden; vries de rest in.

1. Zet de ijsmaker uit.
2. Sluit de watertoevoer naar de ijsmaker af.
3. Maak de ijsblokjes-voorraadbak leeg.
4. Controleer of er geen ijsblokjes meer in het mechanisme van de automaat zijn achtergebleven.

### Langere Vacanties

Neem alle levensmiddelen uit het apparaat indien U langer dan een maand afwezig blijft. Sluit minstens een dag voor vertrek de watertoevoer naar de ijsautomaat af. Controleer of er geen ijs meer in de voorraadbak en in de automaat aanwezig is; daarna de automaat buiten werking zetten.

Neem de stekker uit het stopcontact en maak het apparaat schoon op de voorgeschreven wijze. Laat de deuren van het apparaat open om de vorming van onaangename geur te voorkomen.

## RAADGEVINGEN VOOR ENERGIEBESPARING

- U kunt het apparaat zo zuinig mogelijk laten functioneren door op de volgende punten te letten.
- Controleer de afdichtingen van de deuren. Plaats het apparaat zo vlak mogelijk om verzekerd te zijn van perfecte sluiting van de deuren.
- Maak de condensor regelmatig schoon.
- Open de deuren zo min mogelijk en sluit ze dadelijk na het uitnemen van levensmiddelen.
- Vul de koelruimte maar zet er niet zoveel in, dat de lucht niet goed meer in het apparaat kan circuleren.
- Door het te koud afstellen van de thermostaten van het apparaat wordt energie verspild.
- Houd de Power Saver Control in de stand CONSUMES LESS ENERGY tenzij condensvorming aan de buitenkant van het apparaat optreedt.
- Let er op dat het apparaat niet dicht bij een warmtebron wordt opgesteld, zoals fornuizen, verwarmingselementen, boilers of direct invallend zonlicht.

## SERVICE

Het onregelmatig werken van het apparaat is niet altijd te wijten aan een defect, maar wordt vaak veroorzaakt door kleine problemen, die soms op eenvoudige wijze te verhelpen zijn.

### Het apparaat werkt niet:

- Zit de stekker goed in het stopcontact en stemt het voltage van het apparaat overeen met dat van uw woning? (zie het typeplaatje).
- Heeft u de zekeringen in uw woning gecontroleerd?
- Staan de thermostaten in de juiste stand?

### Het apparaat maakt lawaai:

Een groot deel van het geluid dat het apparaat maakt behoort bij de normale werking. Harde oppervlakken, zoals vloeren, wanden en meubelen kunnen het geluid van het apparaat harder doen lijken. Wij geven hieronder een omschrijving van de meest voorkomende geluiden van het apparaat en hun mogelijke oorzaken.

#### - Licht fluitend geluid

Dit kan veroorzaakt worden door de ventilatormotor van de koelkast en de luchtbeweging.

#### - Klingelen

De thermostaat schakelt zodra de werking van het apparaat stopt, en maakt ook geluid wanneer het apparaat weer begint te werken. Men hoort de timer voor het ontdooiingsmechanisme schakelen aan het begin en het einde van de ontdooiingscyclus.

#### - Het geluid van water

Zodra het apparaat stilstaat kan het voorkomen dat men een licht gorgelen van water in de buizen hoort. Dit kan ook het weglopen van smeltwater naar het opvangbakje zijn.

#### Geluid van de ijsmaker:

Aangezien uw apparaat voorzien is van een ijsmaker, kunt u geruis horen (van de watertoevoer), water dat druppelt en het vallen van de ijsblokjes in de voorraadbak.

#### Indien de ijsmaker niet werkt:

- Heeft de vriesruimte voldoende tijd gehad om tot de juiste temperatuur af te koelen? Een nieuw apparaat kan hier eventueel een gehele nacht voor nodig hebben.
- Staat de handle in de goede stand (naar beneden)?
- Staat de watertoevoer open? Bereikt de watertoevoer de ijsmaker?

#### Indien er water staat in het smeltwaterbakje:

- Dit is normaal in een warme en vochtige omgeving. Het bakje

kan ook slechts half vol zijn. Let er op dat het apparaat zo vlak mogelijk staat, zodat het water niet uit het bakje kan lopen.

#### **De binnenverlichting werkt niet:**

- Heeft u de zekeringen in de woning gecontroleerd?
- De stekker van de voedingskabel van het apparaat zit goed in het stopcontact en de netspanning in uw woning komt overeen met die aangegeven op het typeplaatje?

#### **Indien de motor van het apparaat continu blijft werken:**

- Is de condensor schoon?
- Bij warm weer of in een warme ruimte blijft de motor langer lopen.
- Door het vaak openen van de deur of na het in de kast zetten van een grote hoeveelheid levensmiddelen, blijft de motor langer lopen om de temperatuur in het apparaat weer op het juiste niveau te brengen.

#### **Vergeet niet dat:**

de looptijd van de motor van verschillende factoren afhangt: van hoe vaak de deur wordt geopend, van de hoeveelheid opgeslagen levensmiddelen, van de omgevingstemperatuur en van de stand van de thermostaten.

#### **In geval van defecte verlichtingslampjes:**

- steeds de stekker uit het stopcontact nemen.

#### **Voor het vervangen van het verlichtingslampje in de koelruimte:**

1. Het lampje bevindt zich achter het bedieningspaneel.
2. Verwijder het lampje (Fig. 12).
3. Vervang het lampje door een exemplaar van het zelfde type (alleen beschikbaar bij onze Service Centra).

#### **Voor het vervangen van het lampje in de crisper-lade:**

1. Trek aan het bovenste deel van het beschermkapje van het lampje tot dit loslaat.
2. Beweeg het beschermkapje naar beneden om het uit de onderste bevestiging los te maken.
3. Trek het beschermkapje naar buiten.
4. Vervang het lampje door een nieuw exemplaar van het zelfde type (alleen beschikbaar bij onze Service Centra).
5. Breng het beschermkapje weer op zijn plaats door in omgekeerde volgorde te werk te gaan.

#### **Voor het vervangen van het lampje achter het snelvriesvak:**

1. De klep van het snelvriesvak optillen en vastzetten.
2. Trek het beschermkapje van het lampje naar voren weg.
3. Vervang het lampje door een exemplaar van het zelfde type (alleen beschikbaar bij onze Service Centra).
4. Breng het beschermkapje weer op zijn plaats.

#### **Voor het vervangen van het lampje onder de voorraadbak voor ijsblokjes:**

1. Druk op de zijkanten van het beschermkapje tot het vrijkomt.
2. Vervang het lampje door een exemplaar van het zelfde type (alleen beschikbaar bij onze Service Centra).
3. Druk het beschermkapje weer op zijn plaats.

#### **Voor het vervangen van het lampje van de ijsautomaat:**

1. Het lampje is bereikbaar via de automaat.
2. Vervang het lampje door een exemplaar van het zelfde type (alleen beschikbaar bij onze Service Centra).
3. Steek de stekker van het apparaat weer in het stopcontact.

#### **Om de voedingskabel te vervangen:**

1. De voedingskabel met speciale stekker aanvragen bij onze Service Dienst.
2. De schroeven van de kabelbevestiging losschroeven en de kabel verwijderen.
3. De kabelaan sluiting van de voedingskabel losmaken.
4. Omgekeerd te werk gaan om de nieuwe kabel aan te brengen.

Indien u er niet in mocht slagen, ondanks het uitvoeren van de voornoemde controles en werkzaamheden, het apparaat normaal te laten functioneren, wend u dan tot de Servicedienst met een beknopte omschrijving van het defect, onder vermelding van het model- en serienummer van het apparaat (Fig. 13).

## CONOZCA EL APARATO

El aparato que ha comprado es una combinación de refrigerador y congelador de frío de aire circulante: la gran ventaja de este sistema de refrigeración es la ausencia total de hielo y escarcha en las paredes de los compartimentos gracias al proceso que se describe a continuación. El frío es producido por un evaporador y mandado mediante un ventilador a los compartimentos; el aire, después de circular en los mismos es absorbido nuevamente por el evaporador que retiene la humedad. De este modo se evita la formación de escarcha en las paredes de los compartimentos y por tanto ya no se necesita el desescarche.

El sistema de frío de aire circulante, garantiza además la mejor conservación de los alimentos manteniendo durante mucho más tiempo inalteradas las características originales.

## DESCRIPCION DEL APARATO (Fig.1)

### - Panel de mandos con:

- 1) Botón regulación temperatura congelador
- 2) Botón regulación temperatura refrigerador
- 3) Control de humedad exterior
- 4) Interruptor luz del compartimento refrigerador

### - Compartimento congelador

- A) Compartimento para congelación rápida (si está incluido)
- B) Productor automático de hielo
- C) Recipiente para el hielo
- D) Luz interior
- E) Distribuidor automático (exterior) de hielo y de bebidas extraíble.
- F) Cestas
- G) Estantes regulables

### - Compartimento refrigerador

- H) Luz interior
- I) Placa de características con indicación del modelo y demás datos del aparato (matrícula)
- L) Compartimento para mantequilla y productos lácteos
- M) Portabotellas
- N) Estantes
- O) Bandeja "Merienda" (SNACK)
- P) Estantes regulables
- Q) Cajones para fruta y verdura con regulación de humedad
- R) Cajón de carne con ventilación regulable
- S) Zócalo
- T) Ruedas regulables

## INSTALACION (Fig.2)

Asegúrese de que el aparato no esté dañado: los daños que se hubiesen producido durante el transporte se deben comunicar al distribuidor dentro de las 24 horas de la entrega del producto. Le aconsejamos colocar el aparato lejos de fuentes de calor y en lugar seco y bien ventilado, evitando partes entrantes o huecos en la pared. Deje por lo menos unos 5 cm entre la parte superior del aparato y los muebles que se encuentran por encima y 1,5 cm a los costados. Posiciónelo efectuando las siguientes operaciones (Fig.3-4):

- desmonte el zócalo fijado a presión tirando de él hacia afuera (no quite la hoja TECH fijada detrás del zócalo);
- nivele el aparato por medio del tornillo A; para alzarlo gire el tornillo en el sentido de las manecillas del reloj, para bajarlo en el sentido contrario. Vuelva a montar el zócalo del modo siguiente:

1. haga coincidir las lengüetas C soporte del zócalo con las abrazaderas metálicas D;

2. empuje a fondo para enganchar.

Limpie por dentro las cubas con una esponja humedecida con una solución de agua tibia y bicarbonato de sodio; enjuague y seque.

Limpie por fuera con una esponja humedecida con agua tibia y seque con paño suave. No use abrasivos, detergentes concen-

trados ni solventes.

Para la conexión hidráulica del productor automático de hielo siga las instrucciones dadas en el volante anexo.

## CONEXION ELECTRICA Y PUESTA EN MARCHA

Este aparato es conforme al D.M. (Norma 82/499/CEE) sobre supresión de radiointerferencias.

Deje el aparato parado durante una hora antes de conectarlo a la red eléctrica. Controle que el voltaje indicado en la placa de características (Fig.5) colocada debajo del panel de mandos, corresponda a la tensión de red.

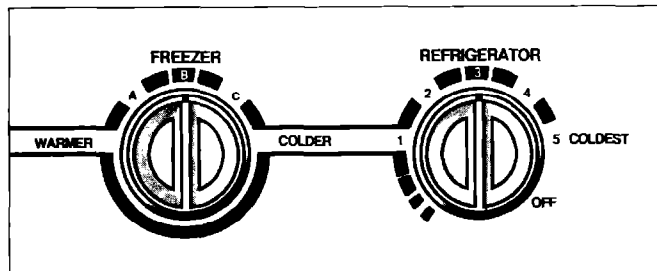
La puesta a tierra del aparato es obligatoria por norma de ley.

El fabricante no se responsabiliza por los daños causados a personas o cosas por el incumplimiento de esta norma.

Enchufe el aparato; de esta manera el aparato se pone en funcionamiento y se encienden las luces interiores cuando se abre la puerta.

Se necesitan algunas horas para alcanzar las temperaturas aptas a la conservación de los alimentos.

## REGULACION DE LAS TEMPERATURAS



Para el funcionamiento correcto se aconseja posicionar los botones de regulación como se indica en la figura.

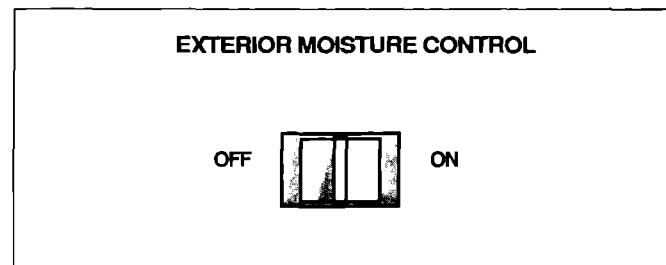
El botón de la izquierda permite la regulación de las temperaturas en el compartimento congelador; el botón de la derecha el del compartimento refrigerador.

Para obtener temperaturas más frías en el compartimento refrigerador, lleve el botón correspondiente hacia los números más altos y el botón del congelador a la posición A;

para obtener temperaturas menos frías lleve el botón del refrigerador hacia los números bajos y el del congelador a la posición B.

Para obtener temperaturas más frías en el compartimento congelador lleve el botón correspondiente a la posición C y el botón del refrigerador a la posición 3.

## CONTROL DE HUMEDAD EXTERIOR



En condiciones normales, ponga el interruptor en la posición "OFF." En condiciones donde particularmente la humedad es alta, sugerimos que ponga el interruptor en la posición "ON." En esta condición, el consumo de energía es ligeramente más alto que el valor declarado.

## UTILIZACION DEL COMPARTIMENTO REFRIGERADOR (Fig.6)

Para conservar mejor el aroma, el sabor y el frescor de todos los alimentos, le recomendamos envolverlos, sin comprimir demasiado, con hojas de aluminio, plástico o bien guardarlos en los recipientes especiales para refrigerador. Algunas clases de fruta y verdura, con cáscara o piel muy resistente, se pueden guardar sin empaquetar.

Le aconsejamos colocar los alimentos como se indica a continuación:

**Carne, pescado y alimentos perecederos:** consérvelos en el compartimento especial en donde la temperatura tiene algunos grados menos respecto del refrigerador. Esto permite que los alimentos duren mucho más tiempo sin tener que congelarlos.

La conservación correcta de estos alimentos de todos modos está subordinada a factores como el frescor original de los alimentos cuando se compran, tipo de embalaje, temperatura ambiente y regulaciones (véase párrafo anterior).

**Huevos, quesos, productos lácteos:** utilice los compartimentos de la contrapuerta.

**Mantequilla:** guárdela en el compartimento especial de la contrapuerta.

**Fruta y verdura:** utilice los cajones especiales.

**Bebidas:** colóquelas en los anaqueles de la contrapuerta o en el portabotellas.

**Productos en envase de lata:** una vez abierta la lata, quite lo restante y consérvelo en otro recipiente que no sea de metal.

**Importante:** Asegúrese de que entre los distintos envases pueda circular libremente el aire. No guarde alimentos calientes y recuerde que los líquidos tienen que guardarse en recipientes cerrados.

### Regulación de los estantes

Se pueden regular los estantes según los casos.

Los estantes de vidrio son bastante fuertes y pueden soportar el peso de botellas, leche u otros alimentos pesados: trátelos de todos modos con cuidado.

### Para quitar los estantes (Fig.7-A)

1. Alce la parte frontal.
2. Llévelos hacia afuera hasta el tope.
3. Alce la parte frontal y haga salir los estantes.

### Para quitar el anaquel portabotellas (Fig.7-B)

1. Alce la parte frontal del anaquel.
2. Extraiga el anaquel del soporte trasero.

### Para quitar la bandeja "merienda" (SNACK) (Fig.7-C)

1. Lleve hacia afuera la bandeja hasta el tope.
2. Alce la parte frontal.
3. Extraígalas completamente.

### Para quitar las guías de los estantes.

1. Quite el estante.
2. Alce la parte frontal de la guía. Extraígalas del soporte trasero. Repita la operación con la otra guía.

### Para quitar el cajón de fruta y verdura (Fig.7-D)

La tapa de vidrio cubre el ancho total del cajón de fruta y verdura. Antes de quitar la tapa, es necesario quitar el cajón.

1. Mueva al cajón hacia adelante hasta el tope.
2. Alce la parte frontal.
3. Extraiga completamente el cajón.

### Para quitar la tapa

- 1 - Alce la parte frontal de la tapa para que quede libre de sus soportes.
- 2 - Extraiga la tapa alzándola y tirando de ella hacia afuera.

### Para volver a posicionar la tapa

- 1 - Introduzca la parte trasera de la tapa en los soportes en las

paredes del refrigerador.

- 2 - Bájela y posicónela en su asiento.

### Regulación del dispositivo de control de la humedad del cajón de fruta y verdura.

#### (Fig.7-F)

Se puede controlar la humedad en los cajones de fruta y verdura.

- 1 - El dispositivo de control se puede regular en cualquier posición comprendida entre LOW y HIGH.
- 2 - LOW excluye el aire húmedo del cajón a fin de conservar lo mejor posible fruta y verdura con cáscara.
- 3 - HIGH mantiene la humedad en el cajón a fin de conservar lo mejor posible las verduras de hojas.

### Regulación de la temperatura del cajón de la carne.

#### (Fig.7-G)

El aire frío llega hasta el cajón de la carne a través de una apertura entre el refrigerador y el congelador. De este modo se logra mantener más frío el cajón respecto de las otras partes del refrigerador.

Regule el control deslizándolo para obtener una corriente de aire mayor o menor.

### Para quitar el cajón de la carne (Fig.7-E)

- 1 - Haga llegar el cajón hasta el tope.
- 2 - Alce la parte frontal.
- 3 - Extraiga completamente el cajón.

### Para quitar la tapa

- 1 - Quite el cajón de la carne y los cajones de fruta y verdura.
- 2 - Alce la parte anterior de la tapa y quítela de los soportes.
- 3 - Tire de la tapa hacia arriba y extraígalas.

**NOTA.** Los anaqueles más grandes han sido estudiados para su colocación en la parte alta de la contrapuerta.

Para remover los anaqueles de la contrapuerta basta con alzarlos y tirar de ellos hacia afuera (Fig 8).

## UTILIZACION DEL COMPARTIMENTO CONGELADOR (Fig.9-10)

El compartimento congelador es apto para la conservación de alimentos enfriados, para la congelación doméstica de alimentos frescos y para la producción de cubitos de hielo.

### Preparación de los alimentos para la congelación

Se deben empaquetar los alimentos de manera que no sea posible el paso del aire, de la humedad o el vapor; esto evita que se mezclen los olores dentro del refrigerador y permite la conservación más adecuada de los alimentos enfriados.

Se aconseja el uso de recipientes de plástico con tapas de cierre hermético, bandejas de aluminio, hojas de aluminio, papel plastificado y envases de plástico impermeable.

### Sellado

Cuando deba sellar el paquete, haga salir el aire (los líquidos necesitan espacio para la expansión).

Selle el paquete atándolo en los extremos. Ponga la etiqueta dentro de los saquitos transparentes: use etiquetas autoadhesivas en la parte exterior de los paquetes opacos.

### Congelación de la fruta

Seleccione fruta madura y perfectamente sana.

Limpie, pele, corte según se requiera.

Embale en recipientes rígidos o de otros materiales recomendados. Deje un espacio que permita la expansión de los líquidos durante la congelación.

### Congelación de verdura.

Para obtener los mejores resultados, la congelación se tiene que producir dentro de 3/5 horas máx. desde la preparación.

Lave las verduras en agua fría, límpielas y córtelas.

Hiérvalas. Colóquelas en los recipientes recomendados y con-

géelas. No congele lechuga, apio, zanahorias en rodajas, patatas y tomates frescos. Este tipo de verduras se vuelve blando y se desmenuza. Los tomates se aplastan cuando se descongelan.

#### Congelación de la carne

La carne descongelada es sabrosa como en el momento de la congelación.

Las chuletas o los trozos de carne delgados tienen que envolverse individualmente o en capas separadas.

#### Congelación de los alimentos cocidos

Prepare el alimento como de costumbre: cocínelos sólo de 10 a 15 minutos y termine la cocción antes de llevarlos a la mesa. No añada especias ni parte del líquido de cocción. Acuérdesse de añadirlos cuando vuelva a calentarlos. Enfríelos lo más pronto posible y congele inmediatamente.

Platos líquidos o semilíquidos tienen que congelarse en los recipientes especiales dejando un espacio para la expansión. Los alimentos más sólidos se pueden congelar en recipientes para horno.

#### Congelación de repostería y pan

Envuelva el pan con un material de los que se aconsejan. Descongélalo en su embalaje. La masa para el pan se puede congelar después de la primera fermentación. Aplástela, envuélvala y congélela.

Cocine la repostería como de costumbre. Enfríela y congélela en cubetas, luego envuélvala en los saquitos o cartones que se aconsejan. La repostería no cocida puede modelarse, arrollarse o congelarse en las cubetas; consérvela en saquitos o cartones; cocine sin descongelar.

Las tartas de fruta conviene congelarlas sin cocer; se aconseja cocinarlas sin descongelarlas.

**IMPORTANTE:** no se puede realizar la congelación rápida de grandes cantidades de alimentos. La cantidad máxima de alimentos que se pueden congelar en 24 horas se encuentra indicada en la placa de características. Deje bastante espacio alrededor de los paquetes para la circulación del aire.

## TABLA PARA LA CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Los tiempos de conservación varían en relación con el tipo de alimento, el embalaje utilizado (estanco a la humedad y al vapor) y la temperatura de conservación (la temperatura ideal es -18°C).

ALIMENTO	TIEMPO DE CONSERVACION
<b>FRUTA</b>	
Zumo de fruta concentrado	12 meses
Fruta en general	de 8 a 12 meses
Limón y zumo	de 4 a 6 meses
<b>VERDURA</b>	
Enfriada	8 meses
Congelada en casa	de 8 a 12 meses
<b>CARNE</b>	
Embutidos	4 semanas por lo menos
Hamburguesas	1 mes
Vaca, ternera, cordero	de 2 a 3 meses
<b>Asados:</b>	
Vaca	de 6 a 12 meses
Cordero y ternera	de 6 a 9 meses
Cerdo	de 4 a 8 meses
Salchicha fresca	de 1 a 2 meses
<b>Chuletas y costillas:</b>	
Vaca	de 8 a 12 meses
Cordero, ternera, cerdo	de 3 a 4 meses

## ALIMENTO

## TIEMPO DE CONSERVACION

### PESCADO

Merluza, platija, lenguado	6 meses
Pescado azul, salmón	de 2 a 3 meses
Caballa, perca	de 2 a 3 meses
Pescado empanado (comprado)	3 meses
Moluscos, ostras,	
pescado cocido, cangrejos	de 3 a 4 meses
Cangrejos de Alaska	10 meses
Camarones crudos	12 meses

### AVES

<b>Pollo o pavo; entero o en trozos</b>	<b>12 meses</b>
<b>Pato</b>	<b>6 meses</b>
<b>Caza</b>	<b>de 2 a 3 meses</b>
<b>Pollo guisado</b>	<b>6 meses</b>
<b>Lonjas (sin salsa)</b>	<b>1 mes</b>

### GUISOS

Carne, aves y pescado	de 2 a 3 meses
-----------------------	----------------

### PRODUCTOS LACTEOS

Mantequilla	de 6 a 9 meses
Margarina	12 meses
<b>Quesos:</b>	
Camembert, mozzarella,	
quesos frescos	3 meses
Quesos cremosos	no los congele
Quesos brié, gruyere, etc.	de 6 a 8 semanas
(La congelación puede cambiar el gusto del queso)	
Helados, zumos de fruta, leche	2 meses

### HUEVOS

Enteros (batidos), yemas, claras	12 meses
(Añada azúcar o sal a las yemas o a los huevos batidos)	

### REPOSTERIA

Arrollados y pan leudado	3 meses
Pan no cocido	1 mes
Croissants	3 meses
Tortas sin relleno	de 2 a 4 meses
Tortas rellenas y pasteles cocidos	de 8 a 12 meses
Tartas de fruta	12 meses
Masa para pasteles	3 meses
Masa para tartas	de 4 a 6 meses

### Para quitar las cestas del congelador (Fig.9)

1. Llévelas hacia afuera hasta el tope.
2. Alce la parte frontal para quitarla del tope.
3. Extraiga completamente la cesta.

## DESCONGELACION

He aquí algunos consejos.

**Legumbres a cocer:** no las descongele sino sumérlas en agua hirviendo y cocine como de costumbre.

**Carnes en general** (trozos gruesos): descongélelos en el refrigerador sin quitarlos del envase original.

Antes de la cocción deje reposar unas dos horas a temperatura ambiente.

(trozos pequeños): descongélelos a temperatura ambiente o cocínelos directamente.

**Pescados:** descongélelos en el refrigerador sin quitarlos del envase o bien cocínelos directamente medio congelados.

**Alimentos precocidos:** cocínelos directamente en el horno sin quitarlos del envase de aluminio.

**Fruta:** descongélela en el refrigerador.

**NOTA:** No guarde alimentos calientes en el congelador.

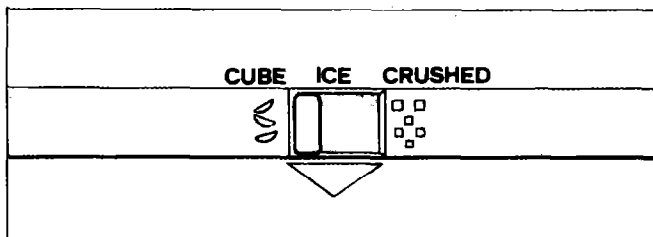
**En caso de falta de corriente.**

Le recordamos que:

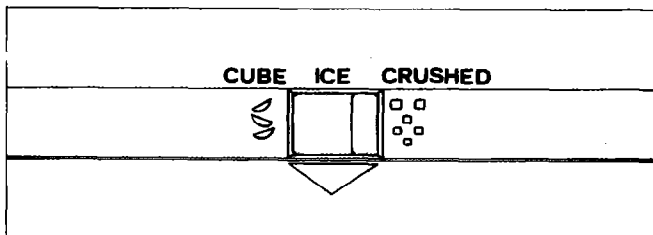
1. El compartimento congelador está en condiciones de mantener la temperatura adecuada para la conservación de los alimentos durante un período de 24 horas; se aconseja de todos modos que durante dicho período no se abran las puertas.
2. Si la corriente faltara durante más de 24 horas:
  - a) quite todos los alimentos congelados y consérvelos en un refrigerador; o bien si no dispone de un refrigerador, use inmediatamente los alimentos descongelados.
  - b) la cubeta de los cubitos de hielo se debe vaciar si los cubitos se han derretido.
- 3) Un congelador completamente lleno conservará el frío durante mucho más tiempo que un congelador lleno sólo parcialmente. Un congelador lleno de carne conservará el frío durante mucho más tiempo que un congelador lleno de alimentos cocidos.

### USO DEL PRODUCTOR AUTOMÁTICO DE HIELO Y DEL DISTRIBUIDOR EXTERIOR DE BEBIDAS (Figura 11)

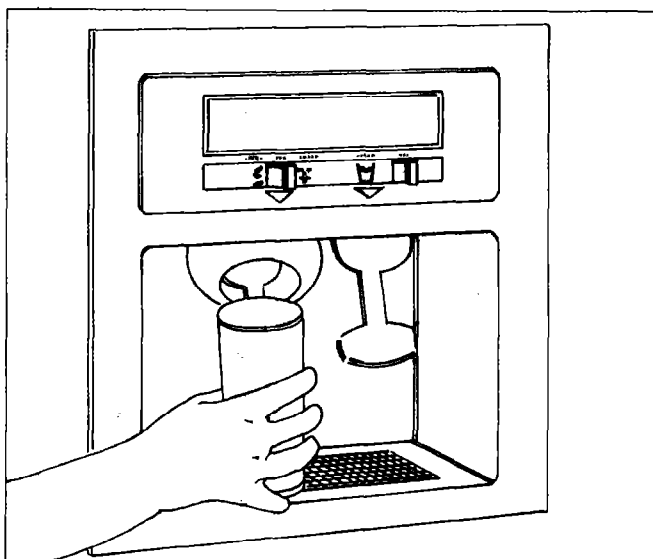
1. Para obtener cubitos de hielo hay que llevar el interruptor Ice selector a la posición CUBE (cubitos).



Para obtener hielo triturado, lleve el interruptor Ice selector a la posición CRUSHED (triturado) (si hay).



2. Apriete un vaso resistente contra el distribuidor exterior de hielo.
3. Quite el vaso para interrumpir la distribución.



**NOTA:** los primeros cubitos de hielo producidos pueden tener gusto desagradable. No los utilice.

El hielo es transportado desde el recipiente del productor de hielo al congelador. Cuando se aprieta el distribuidor exterior, se abre una puerta que se encuentra entre el recipiente y el distribuidor.

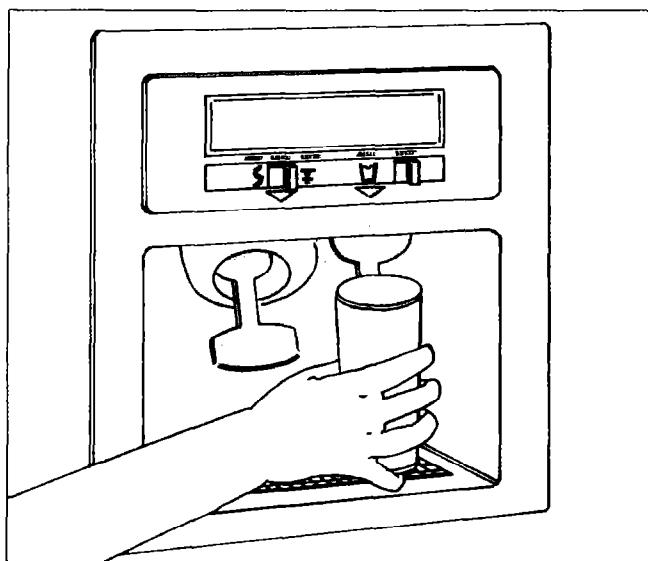
Al quitar el vaso del distribuidor se puede oír un ruido durante algunos segundos: es la puerta que se cierra. El distribuidor no funciona si la puerta del congelador se encuentra abierta.

**NOTA:** Cuando se necesite gran cantidad de hielo, se debe quitar directamente del recipiente y no del distribuidor.

Si se desea hielo triturado, los cubitos se Trituran antes de distribuirse. Esta operación requiere un poco de tiempo y por tanto el hielo no se distribuye inmediatamente. Es normal oír el ruido del triturahielo; las dimensiones del hielo triturado pueden variar.

Cuando se pasa de la distribución de hielo triturado a cubitos, se distribuyen junto con los primeros cubitos algunos trocitos de hielo.

Para obtener agua:



1. Apriete un vaso resistente contra el distribuidor de agua.
2. Quite el vaso para bloquear la distribución.

**NOTA:** Utilice bastante agua por semana para mantener la distribución de agua fresca.

El agua helada llega desde un depósito que se encuentra detrás del cajón de la carne y que contiene aproximadamente 1,5 litros.

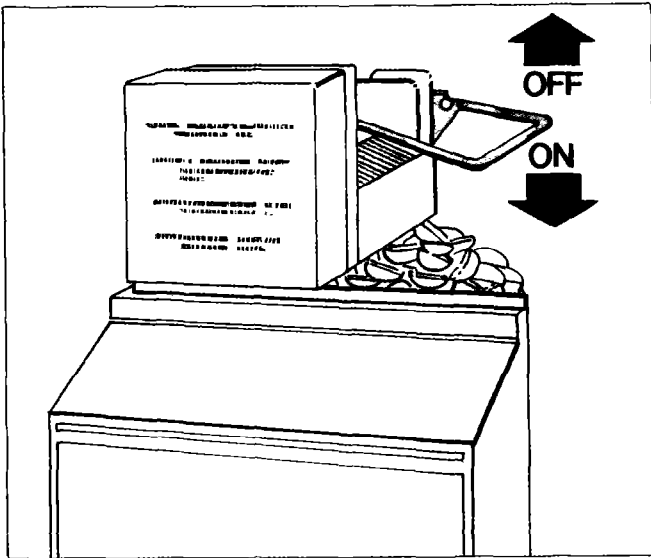
La primera vez que lo utilice, apriete el distribuidor de agua con un vaso o un recipiente hasta quitar 2 ó 3 cuartos.

El agua que se quita y no se utiliza enjuagará el depósito y los tubos.

Para el primer enfriamiento en el depósito se necesitan algunas horas.

**NOTAS:** La cubeta debajo del distribuidor sirve para hacer evaporar pequeñas salpicaduras de agua. No hay ninguna salida en esta cubeta, no vierta agua en la misma.

### Informaciones útiles sobre el productor automático de hielo



- La palanca ON/OFF es un brazo señalizador; abajo...para hacer los cubitos automáticamente, arriba... para interrumpir el funcionamiento del productor de hielo.

**NOTA:** Haga funcionar el fabricante de hielo cuando esté conectado a la alimentación del agua.

- Es normal que los cubitos estén pegados en un ángulo, se pueden despegar fácilmente.

- El productor de hielo no funciona hasta que el congelador no llegue a tener una temperatura para producir hielo; se necesita más o menos una noche.

- Si el hielo no se produce con una cierta rapidez y se necesita una cantidad mayor, regule el termostato del refrigerador (Refrigerador Control) en un número más alto.

Espera un día y, si fuera necesario, regule el termostato del congelador (Freezer Control) hacia la posición C:

- La calidad del agua es importante para obtener cubitos de hielo. Si es necesario, se aconseja la conexión del fabricante de hielo a una instalación hidráulica con suavizador, que debe mantenerse perfectamente eficiente.

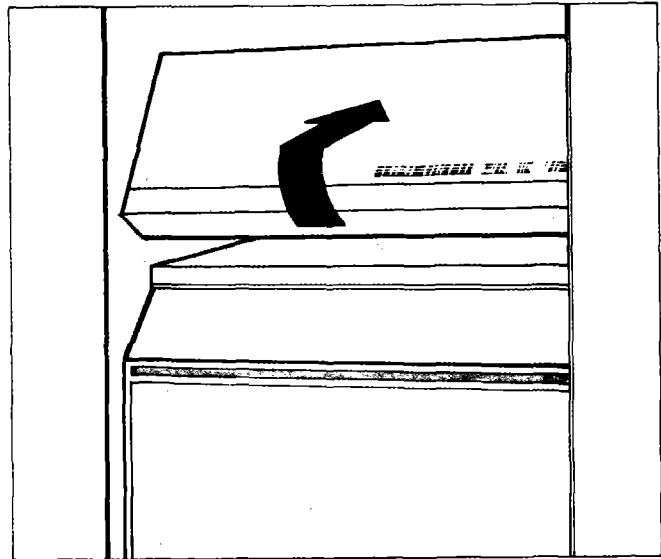
Los productos químicos para suavizar el agua, como la sal, pueden dañar el productor de hielo y por consiguiente la calidad de los cubitos podría resultar inferior.

#### Cómo quitar el recipiente del hielo

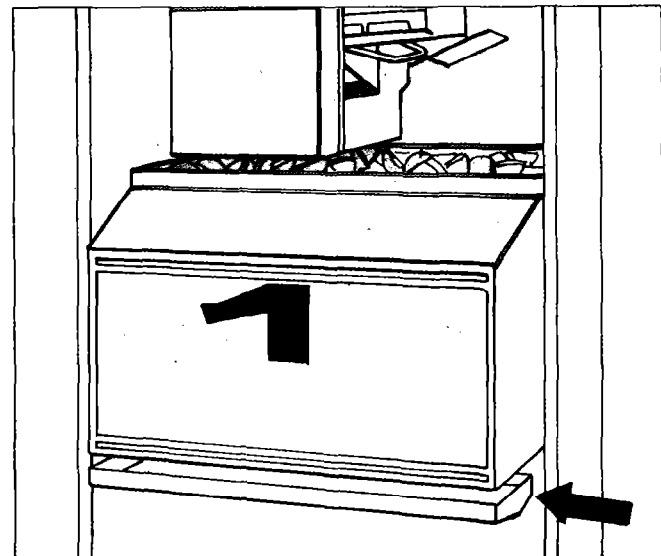
Se aconseja quitar, vaciar y limpiar el recipiente:

- si el distribuidor de hielo no ha sido usado o no se usará durante un período más largo que una semana;
- si la falta de corriente hace derretir los cubitos y los vuelve a congelar pegados entre sí.
- si el distribuidor de hielo no se usa regularmente.

### Para removerlo:

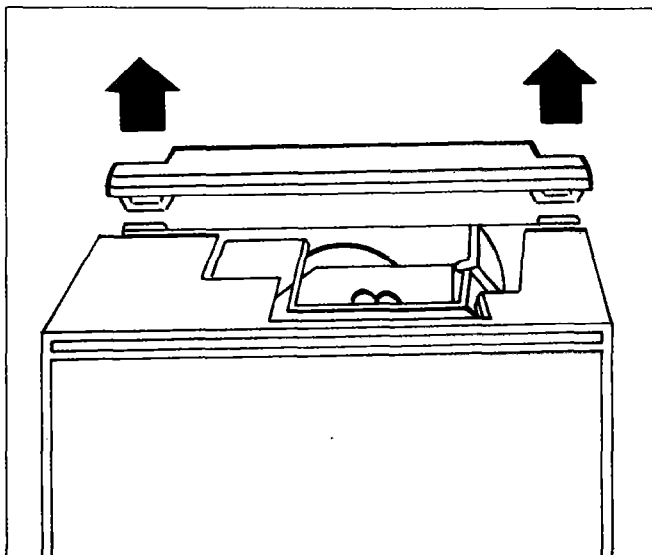


1. Alce la puerta y muévelo hacia atrás.
2. Alce el brazo en la posición OFF. De este modo es posible obtener cubitos de hielo del distribuidor pero no se producirá hielo.
3. Alce la parte frontal del recipiente y quítelo.

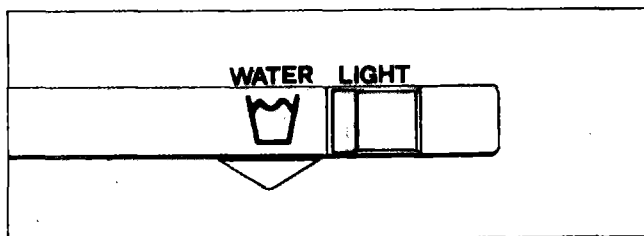


4. Quite el recipiente. Use agua caliente o tibia para hacer derretir el hielo, si necesario. No use objetos cortantes para romper el hielo; podrían quedar dañados el recipiente y el mecanismo del distribuidor.
5. Lave con un detergente líquido, enjuague bien, no use productos abrasivos ni solventes.
6. Al volver a posicionar el recipiente, asegúrese de que quede perfectamente colocado en su alojamiento. Lleve el brazo hacia abajo hasta la posición "ON" para volver a producir cubitos de hielo.
7. Quite periódicamente la cubeta que se encuentra debajo del recipiente del hielo y remueva el agua excedente y los trozos de hielo. Empuje hacia abajo con las dos manos para quitar la cubeta. Vuelva a ponerla en su posición poniendo las lengüetas en los ganchos metálicos. La cubeta tiene que entrar en su alojamiento.





Para encender la luz nocturna, lleve el interruptor LIGHT (luz) a la izquierda.



**POSIBLES INCONVENIENTES DEL PRODUCTOR DE HIELO**

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCION
El distribuidor no funciona.	La puerta del congelador está abierta. El recipiente de los cubitos está mal instalado.	Cierre la puerta del congelador. Asegúrese de que el recipiente esté bien introducido.
El distribuidor de hielo se bloquea.	El distribuidor no ha sido usado durante un período largo y los cubitos se han pegado.  La palanca del distribuidor de hielo ha quedado apretada durante mucho tiempo.	Sacuda de cuando en cuando el recipiente para separar los cubitos y aumentar la capacidad del recipiente. Eche los cubitos y vuélvalos a preparar.  Espere unos 3 minutos para que el motor pueda volver a ponerse en marcha. Una gran cantidad de cubitos se debe quitar del recipiente y no del distribuidor.
Sabor extraño u olor en los cubitos.	El hielo absorbe los olores del aire.  Calidad del agua.  Los alimentos no están embalados correctamente. El recipiente de los cubitos y el congelador se deben limpiar. Instalación hidráulica.  Productor de hielo.	Tire los cubitos y prepare otros nuevos. Los cubitos de más tienen que guardarse en un recipiente con tapa. Agua que contiene minerales; puede ser necesario el uso de un filtro extraíble. Envuélvalos correctamente.  Limpie el congelador y el recipiente de los cubitos. Siga las instrucciones para una correcta conexión hidráulica. Los primeros cubitos producidos pueden tener un sabor extraño. Tire los cubitos y vuelva a prepararlos.

**NOTA:** Use exclusivamente cubitos preparados en el productor de hielo.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

El buen funcionamiento y la duración del aparato dependen de un mantenimiento correcto y periódico.

Antes de proceder a cualquier tipo de intervención desenchufe el aparato.

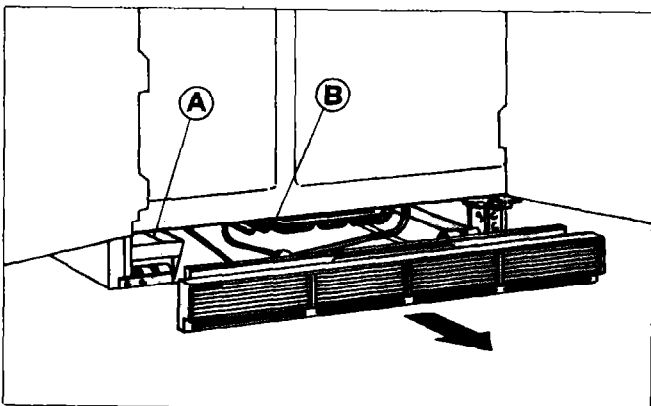
Limpie periódicamente por dentro los compartimentos con una solución de agua tibia y bicarbonato de sodio o vinagre.

Enjuague y seque. No use nunca productos abrasivos ni detergentes.

Limpie por fuera el refrigerador con una esponja humedecida con agua tibia. Seque con un paño suave.

Limpie periódicamente la cubeta de desescarche procediendo de la siguiente manera:

- quite el zócalo;
- quite la cubeta de desescarche A y álcela;
- lave la cubeta con agua caliente y detergente líquido;
- enjuague y seque;
- vuelva a colocarla con el ángulo dentado hacia la parte trasera;
- asegúrese de que el tubo de desescarche llegue a la cubeta;
- vuelva a colocar el zócalo.



### ATENCIÓN

Los tubos del sistema frigorígeno se encuentran cerca de la cubeta de desescarche y pueden calentarse. Se aconseja limpiar periódicamente el condensador con una aspiradora.

## CONSEJOS PARA CUANDO TENGA QUE AUSENTARSE

### Vacaciones breves

No es necesario desenchufar el refrigerador si la ausencia dura menos de cuatro semanas.

Use los alimentos perecederos: congele los restantes.

1. Apague el productor de hielo.
2. Cierre la alimentación del agua del productor de hielo;
3. Vacíe el recipiente de los cubitos;
4. Asegúrese de que el mecanismo haya distribuido todos los cubitos.

### Vacaciones largas

Quite todos los alimentos si la ausencia dura más de un mes.

Quite la alimentación del agua del productor de hielo por lo menos el día anterior.

Asegúrese de que no haya más hielo en el recipiente y en el distribuidor; luego desconéctelo.

Desenchufe el aparato y límpielo...enjuague bien y seque.

Deje las puertas abiertas para que circule el aire y para impedir que se formen malos olores.

## CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

- Ud. puede consumir menos energía eléctrica para hacer funcionar el aparato.

- Controle las juntas de la puerta. Nivele el aparato para asegurarse de que cierre bien.

- Limpie regularmente el condensador

- Abra la puerta sólo si es necesario. Cierre la puerta cuando acabe de sacar los alimentos.

- Llene el refrigerador pero no lo sobrecargue, deje circular el aire en el interior.

- Si se regulan tanto el refrigerador como el congelador en temperaturas más frías de lo necesario, se derrocha energía.

- Mantenga el dispositivo Power Saver Control en la posición CONSUMES LESS ENERGY (consume menos corriente) salvo si se forma condensación en la parte exterior del aparato.

- Asegúrese de que el refrigerador no se encuentre instalado cerca de una fuente de calor como cocinas, radiadores, calentadores o expuesto a la luz directa del sol.

## ASISTENCIA

Antes de llamar a la Asistencia...

Los problemas de prestación a menudo se deben a pequeños inconvenientes que Ud. puede resolver solo sin ninguna herramienta.

### Si su refrigerador no funciona:

- El testigo del aparato está conectado a una toma eficaz, de voltaje correcto? (véase matrícula).
- Ha controlado los fusibles de su hogar?
- El termostato se encuentra en una posición de funcionamiento correcto?

### Si se producen ruidos o vibraciones:

La mayor parte de los mismos se debe al funcionamiento normal del aparato. Las superficies duras como el suelo, las paredes y los muebles pueden dar la impresión de que el ruido sea más fuerte. A continuación se describen los tipos de ruido más frecuentes y sus posibles causas.

#### - Silbo ligero

Puede ser el motor del ventilador del refrigerador y el aire que se mueve.

#### - Retintín

El termostato salta cuando se para el refrigerador. Hace ruido también cuando el refrigerador se pone a funcionar nuevamente. El timer de desescarche salta al comienzo y al final del ciclo de desescarche.

#### - Ruido de agua

Cuando el refrigerador se para se puede oír un gorgoteo en las tuberías durante algunos minutos. Se puede oír también el ruido del agua de desescarche que escurre hacia la cubeta de desescarche.

### Ruidos del productor de hielo:

Dado que el refrigerador está dotado de un productor de hielo, se puede oír un zumbido (de la válvula del agua), agua que escurre y el ruido del hielo que cae en el recipiente.

### Si el productor de hielo no funciona:

- El congelador ha tenido suficiente tiempo para enfriar? Un refrigerador nuevo puede emplear también toda una noche.
- El brazo se encuentra en la posición baja?
- El paso del agua está abierto? Llega el agua al productor de hielo?

### Si hay agua en la cubeta de desescarche:

- Es normal en condiciones de ambiente cálido y húmedo. La cubeta puede también estar llena hasta la mitad. Asegúrese de que el refrigerador esté bien nivelado de modo que el agua no salga.

**Si la luz no funciona:**

- Ha controlado los fusibles de su hogar?
- El cable de alimentación está conectado a una toma eficiente de voltaje adecuado?.

**Si el motor funciona continuamente:**

- El condensador está limpio?
- Si hace calor dentro de la habitación el motor funciona mucho más.
- Si la puerta se abre frecuentemente o si han sido introducidos muchos alimentos, el motor funciona durante mucho tiempo para poder enfriar el interior.

**Recuerde que:**

El tiempo de funcionamiento del motor depende de distintos factores: de las veces que se abre la puerta, de la cantidad de alimentos en conservación, de la temperatura ambiente, de la posición de los termostatos.

**En el caso de bombillas quemadas:**

- desenchufe siempre el aparato.

**Para substituir la bombilla del refrigerador:**

- 1 - La lámpara se encuentra detrás del panel de mandos.
- 2 - Quite la lámpara (**Fig.12**)
- 3 - Substitúyala con otra de las mismas características, disponible sólo en los centros de Asistencia.

**Para substituir la lámpara del cajón crisper:**

- 1 - Tire de la parte alta de la tapa de la lámpara hasta que quede libre.
- 2 - Baje la tapa para extraerla de los soportes inferiores.
- 3 - Tire de la tapa hacia afuera.
- 4 - Substitúyala con otra de las mismas características, disponible sólo en los centros de Asistencia.
- 5 - Vuelva a colocar la tapa procediendo a la inversa.

**Para substituir la lámpara detrás del compartimento de congelación rápida:**

- 1 - Alce y fije la puerta del compartimento de congelación rápida.
  - 2 - Quite la tapa de la lámpara tirando de la misma hacia adelante.
  - 3 - Substituya la bombilla con otra de las mismas características, disponible sólo en los centros de Asistencia.
- Vuelva a colocar la tapa de la lámpara.

**Para substituir la lámpara debajo del recipiente del hielo:**

- 1 - Empuje los costados de la tapa hasta que quede libre.
- 2 - Substituya la bombilla con otra de las mismas características, disponible sólo en los centros de Asistencia.
- 3 - Vuelva a posicionar la tapa de la lámpara.

**Para substituir la lámpara del distribuidor:**

- 1 - Llegue hasta la bombilla a través del distribuidor.
- 2 - Substitúyala con otra de las mismas características, disponible sólo en los centros de Asistencia.
- 3 - Vuelva a enchufar el aparato.

**Para substituir el cable de alimentación:**

1. Solicite el cable de alimentación con enchufe especial a nuestro Servicio Asistencia.
2. Afloje los tornillos del fijables y remueva el cable.
3. Desconecte el conector volante del cable de alimentación.
4. Conecte el cable nuevo siguiendo el orden inverso.

Si después de efectuar los controles que se han indicado, no logra obtener el funcionamiento normal del aparato, diríjase al Servicio Asistencia especificando la naturaleza de la avería, el modelo y la matrícula del aparato (**Fig. 13**).

## CONHEÇA O SEU FRIGORIFICO NO FROST

A principal vantagem do seu frigorífico/congelador com circulação de ar seco, é a total ausência de formação de gelo nas paredes dos compartimentos, graças ao processo abaixo descrito. O ar frio é produzido por um evaporador e circula entre os dois compartimentos por intermédio de uma ventoinha. O ar, depois de ter circulado, passa outra vez para o evaporador. Isto mantém um baixo grau de humidade. Deste forma não haverá formação de gelo nas paredes dos compartimentos, ao contrário do que acontece com um frigorífico tradicional. O sistema de "frio ventilado" assegura uma melhor conservação dos alimentos, mantendo as suas propriedades originais por um período de tempo mais longo.

## DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

### - Painel de comandos:

- 1) Botão de controle de temperatura do congelador
- 2) Botão de controle de temperatura do refrigerador
- 3) Controlo da humidade
- 4) Botão da luz do refrigerador

### - Compartimento congelador

- A) Compartimento de congelação rápida (se fornecido)
- B) Fabricação automática de cubos de gelo
- C) Compartimento do gelo
- D) Luz interior
- E) Dispositivos automáticos para gelo e água (exteriores-amovíveis)
- F) Cestos
- G) Prateleiras ajustáveis

### - Compartimento refrigerador

- H) Luz interior
- I) Placa sinalética
- L) Compartimento para manteiga e outros produtos de consumo diário
- M) Garrafas
- N) Prateleiras
- O) Snacks
- P) Prateleiras ajustáveis
- Q) Gavetas com controle de humidade
- R) Gaveta-pa-carne, o/controle de temperatura
- S) Rodapé
- T) Roletes niveladores

## INSTALAÇÃO (Fig. 2)

Deve verificar o seu aparelho e assegurar-se de que não está danificado pelo transporte; qualquer dano que eventualmente ocorra durante o transporte, deve ser comunicado ao seu vendedor, no prazo de 24 horas a contar da sua recepção.

O aparelho não deve ficar instalado perto de fontes de calor, tais como fogões, aquecedores, luz do Sol directa, etc.; deve portanto ocupar um espaço seco e bem ventilado. Se se destinar a ficar encastrado na cozinha, deve ficar a uma distância de cerca de 2 cm dos outros aparelhos.

Faça assim:

- retire a grelha da base, puxando-a para fora (Fig. 3) (não tire a folha técnica atada atrás da grelha);
- nivele o aparelho com o parafuso A (Fig. 4). Para levantar o aparelho rode o parafuso no sentido dos ponteiros do relógio, para o baixar rode-o no sentido contrário.

Volte a montar a grelha, como segue:

1. Alinhe as abas do suporte da grelha (C) com os grampos de metal (D);

Empurre bem para que fique no lugar.

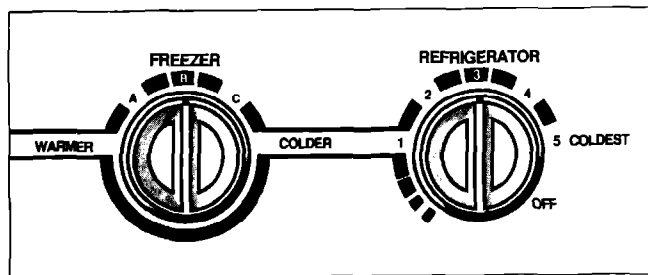
Limpe o interior com uma esponja humedecida numa solução de água tépida com bicarbonato de soda ou vinagre.

Limpe o exterior com uma esponja humedecida em água morna, e seque com um pano macio.

Não use abrasivos ou detergentes.

As instruções para ligação hidráulica são dadas em separado.

## AJUSTE DE TEMPERATURAS



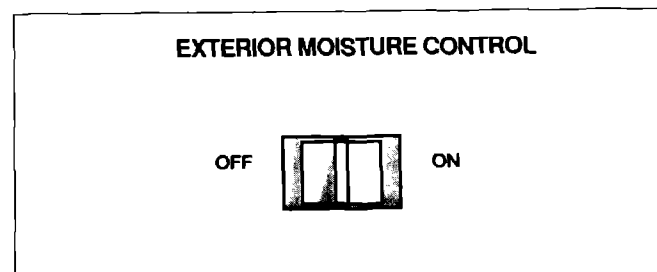
Para uma operação correcta, sugerimos que ajuste os botões de controle de temperatura como se indica na figura atrás.

O botão da esquerda regula a temperatura no compartimento congelador; o botão da direita regula a temperatura no compartimento refrigerador.

Para obter temperaturas mais baixas no compartimento refrigerador rode o respectivo botão para os números mais altos e o botão do congelador para a posição "A"; para obter temperaturas mais altas rode o botão do refrigerador para os números mais baixos e o botão do congelador para a posição "B".

Para obter temperaturas mais baixas no compartimento congelador rode o botão do congelador para a posição "C" e o botão do refrigerador para o número 3.

## CONTROLO DA HUMIDADE



Em condições de ambiente normal regule o interruptor para a posição "OFF." Em condições de ambiente com uma humidade particularmente elevada, sugerimos que ajuste o interruptor para a posição "ON." Nestas condições, o consumo de energia é ligeiramente mais alto do que o valor declarado.

## USO DO COMPARTIMENTO REFRIGERADOR (Fig. 6)

Recomendamos que embrulhe em papel filme, folha de alumínio ou meta dentro de caixas devidamente tapadas, todos os géneros armazenados no refrigerador. Isto evita que percam a frescura, e que os cheiros se espalhem e passem de uns alimentos para os outros. Os diferentes alimentos podem ser conservados como se indica na Fig. 6.

**Carne, peixe e alimentos delicados:** guarde-os nos compartimentos próprios, onde a temperatura é alguns graus mais baixa do que no resto do refrigerador. Podem então ser armazenados no refrigerador por mais tempo, sem ter de os congelar.

A correcta conservação destes alimentos depende contudo na sua frescura original, da embalagem, da temperatura ambiente e dos ajustes de temperatura no aparelho (Ver parágrafo anterior).

**Ovos, queijo, produtos diários:** use os compartimentos próprios, no interior da porta.

**Manteiga:** guarde-a no compartimento próprio, no interior da porta.

**Frutas e vegetais:** conserve os na gaveta dos vegetais.

**Bebidas:** guarde-a no interior da porta, nos compartimentos destinados a garrafas.

**Alimentos enlatados:** Uma vez a lata aberta, transfira o resto do alimento para uma caixa não metálica.

**Importante:** Conserve todos os alimentos de forma a permitir livre circulação de ar. Deve deixar arrefecer os alimentos cozinhados, antes de os meter no refrigerador, para conservação. Conserve os líquidos sempre tapados.

#### Para ajustar as prateleiras do refrigerador

As prateleiras podem ajustar-se de acordo com a forma como usa o seu refrigerador. As prateleiras de vidro são suficientemente fortes para suportarem garrafas, leite e outros alimentos pesados. Contudo, sugerimos que as mova com cuidado.

#### Para retirar as prateleiras (Fig. 7-A)

1. Levante a parte da frente.
2. Faça deslizar a prateleira com um movimento uniforme, até parar.
3. Levante a parte da frente e retire-a.

#### Para retirar o suporte de garrafas (Fig. 7-B)

1. Levante a frente do suporte.
2. Puxe-o para fora do encaixe trazeiro.

#### Para retirar a gaveta de “snacks” (Fig. 7-C)

1. Faça deslizar a gaveta com um movimento uniforme, até parar.
2. Levante a parte da frente.
3. Retire a gaveta.

#### Para mover as calhas das prateleiras

1. Retire a prateleira.
2. Levante a frente da calha. Puxe-a para fora do suporte trazeiro. Repita a operação, para a outra calha.

#### Para retirar o gavetão dos legumes (Fig. 7-D)

Uma tampa de vidro cobre o gavetão a toda a largura. A gaveta deve ser tirada antes de retirar esta tampa.

1. Faça deslizar a gaveta para fora até parar.
2. Levante a frente.
3. Retire a gaveta.

#### Para retirar a tampa do gavetão

1. Levante a parte da frente, puxando-a para fora dos suportes.
2. Retire a tampa.

#### Para voltar a pôr a tampa

1. Meta a parte de trás da tampa nos encaixes do suporte situados nas paredes do refrigerador.
2. Baixe-a até ficar no seu lugar.

#### Para ajustar o controle

##### de humidade no gavetão de legumes (Fig. 7-F)

Poderá controlar a quantidade de humidade no gavetão de legumes.

1. O controle pode ser ajustado para qualquer posição entre “LOW” e “HIGH” (Baixo e alto).
2. “LOW” - Ar mais seco no gavetão de legumes, para uma melhor conservação de frutos e vegetais com pele.
3. “HIGH” - Ar menos seco no gavetão de legumes para uma melhor conservação de vegetais com muitas folhas (por ex. alfaces).

#### Para ajustar a temperatura da gaveta da carne (Fig. 7-G)

O ar frio atinge a gaveta da carne penetrando por uma abertura entre o congelador e o refrigerador. Isto ajuda a manter na gaveta da carne uma temperatura mais baixa do que no resto do refrigerador. Ajuste o botão de controle para uma passagem de mais ou de menos ar frio.

#### Para retirar a gaveta da carne (Fig. 7-E)

1. Faça deslizar a gaveta para fora até parar.
2. Levante a frente.
3. Retire a gaveta.

#### Para tirar a tampa

1. Retire a gaveta da carne e o gavetão de legumes.
2. Puxe a frente da tampa para fora dos suportes.
3. Retire a tampa, puxando-a para fora e para cima.

**NOTA:** As caixas grandes se servem na parte do cima da porta do refrigerador.

Para retirar as tampas das caixas, levante-as e puxe-as para fora (Fig. 8).

## USO DO COMPARTIMENTO CONGELADOR (Fig. 9-10)

O seu compartimento do congelador é para congelador alimentos frescos ou já cozinhados, e para a conservação a longo prazo, de alimentos congelados.

#### Conservação de alimentos frescos

Para obter uma ótima congelação, use uma embalagem à prova de ar, humidade e água, evitando assim a transferência de cheiros e sabores vindos do refrigerador, e para obter uma melhor conservação dos alimentos congelados.

Recomendamos o uso de plásticos com tampas, caixas de folha de alumínio, ou de cartão plastificado.

#### Como fechar as embalagens

Quando estiver a fechar os alimentos em sacos, providencie para que fiquem sem ar dentro (os líquidos necessitam que deixemos algum espaço vago, que permita o aumento de volume). Torça a parte de cima do saco e ate bem.

Ponha etiquetas dentro dos sacos transparentes; nos sacos opacos use etiquetas auto-colantes.

#### Conservação de frutos

Selecione frutos maduros que não estejam tocados. Lave, tire a pele, parta aos bocados, tire os caroços e parta em fatias, a gosto.

Meta dentro de plásticos rígidos ou dentro do outro material recomendado. Deixe espaço para o líquido que se expande durante a congelação.

#### Conservação de vegetais

Lave em água fria, escolha e corte como quiser. Depois, os vegetais devem ser branqueados e embalados como se recomenda para a congelação.

Não deve congelar alfaces, aipo, cenouras, batatas e tomates frescos.

Tornam-se flácidos e murcham.

#### Conservação de carnes

A carne congelada que tira do seu congelador é tão boa como a carne fresca. As fatias ou bocados de carne, devem ser embalados individualmente, para ficarem bem separados pelos invólucros das embalagens.

#### Conservação de alimentos cozinhados

Prepare os alimentos cozinhados, tal como se fosse para serem imediatamente servidos à mesa. Apenas diminua o tempo de cozedura de 10 a 15 minutos, de forma a permitir que sejam mais cozidos durante o aquecimento. Omita temperos adicionais, que se costumam pôr à mesa e parte do molho. Adicione-os quando forem aquecidos.

Arrefeça tanto quanto possível e congele imediatamente. Pratos semilíquidos ou com molhos podem ser conservados em caixas, deixando um espaço para o aumento do volume do líquido. Pratos constituídos por alimentos sólidos podem ser conservados nas cassarolas onde foram cozinhados.

#### Conservação de massa cozida (pastelaria e pão)

Embrulhe os pães cozidos em material próprio para o efeito. Descongele dentro da embalagem. Fermento para fazer pão pode ser congelado logo que comece a crescer. Bata a massa,

embale-a e congele-a.

Faça bolinhos, como é usual. Deixe-os arrefecer, depois embale-os em sacos ou caixas e congele-os. Os bolinhos também podem ser congelados crus, depois de moldados e enrolados. Conserve em sacos ou caixas. Coza sem descongelar.

## CARTA DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

Os tempos de conservação variam de acordo com a qualidade do alimento, e o tipo de embalagem usado (à prova de humidade e de vapor), e temperatura de conservação (a qual deve ser -18°C).

ALIMENTOS	TEMPOS DE CONSERVAÇÃO
<b>FRUTOS</b>	
Sumo concentrado de frutas	12 meses
Frutas (na generalidade)	8 a 12 meses
Citrinos e sumos	4 a 6 meses
<b>VEGETAIS</b>	
Comprados congelados	8 meses
Congelados em casa	8 a 12 meses
<b>CARNES</b>	
Salsichas	4 semanas
Hamburgers	1 mes
Bifes, vitela, lombo	2 a 3 meses
<b>PEIXE:</b>	
Bacalhau, linguado, solha	6 meses
Peixes azuis e salmão	2 a 3 meses
Cavala, percas	2 a 3 meses
Marisco de concha, ostras, peixe cozinhado e caranguejos	da 3 a 4 meses
Caranguejos do Alasca	10 meses
Camarões	12 meses
<b>AVES</b>	
Galinha ou peru (inteiro ou partido)	2 meses
Pato	6 meses
Miudos	2 a 3 meses
Aves cozinhadas com molho ou caldo	6 meses
Fatias (secas)	1 mes
<b>ASSADOS</b>	
Carne, aves ou peixe	2 a 3 meses
<b>PRODUTOS DE CONSUMO DIÁRIO</b>	
Manteiga	6 a 9 meses
Margarina	9 meses
<b>QUEIJOS</b>	
Camambert, Mozzarella	3 meses
Queijo creme	não congelar
Emmenthal, suíço	6 a 8 semanas
O congelamento pode eventualmente alterar a qualidade de certos queijos (Gelados, sumos de fruta e leite)	2 meses
<b>OVOS</b>	
Mexidos, claras, gemas (Junte açúcar ou sal nas gemas ou nos ovos mexidos)	12 meses
<b>ALIMENTOS COZIDOS</b>	
Pão	3 meses
Massa de pão	1 mes
Croissants	3 meses
Bolos frescos	2 a 4 meses

## ALIMENTOS

Bolos congelados  
Bolos de fruta  
Biscoitos  
Tortas

## TEMPOS DE CONSERVAÇÃO

8 a 12 meses  
12 meses  
3 meses  
4 a 6 meses

### Como retirar as gavetas do congelador

1. Faça deslizar até parar.
2. Levante a frente.
3. Retire as gavetas.

## DESCONGELAÇÃO

Eis algumas sugestões essenciais:

**Vegetais crus:** não descongele, coloque diretamente em água a ferver e cozinhe normalmente.

**Carne** (pedaços grandes): descongele no compartimento de refrigeração sem desembulhar os pedaços. Antes de cozinhar, deixe ficar a temperatura ambiente durante algumas horas, ou descongele num fogão micro-ondas, seguindo as recomendações do fabricante.

(pedaços pequenos): descongele a temperatura ambiente ou cozinhe diretamente.

**Peixe:** descongele no compartimento de refrigeração sem desembulhar, ou cozinhe diretamente antes de terminar a descongelação.

**Alimentos previamente cozinhados:** volte a esquentar no fogão, sem retirar do recipiente de alumínio.

**Fruta:** descongele no compartimento de refrigeração.

**OBSERVAÇÃO:** Não deixe ficar líquidos em recipientes de vidro, no congelador.

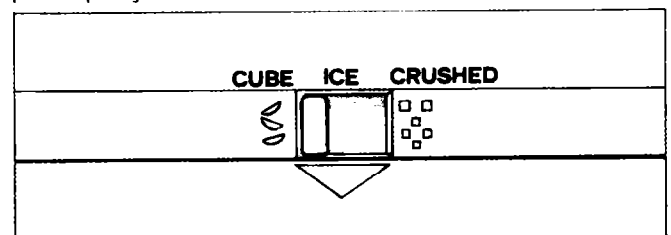
### Falhas da corrente elétrica

Lembramos-lhe que:

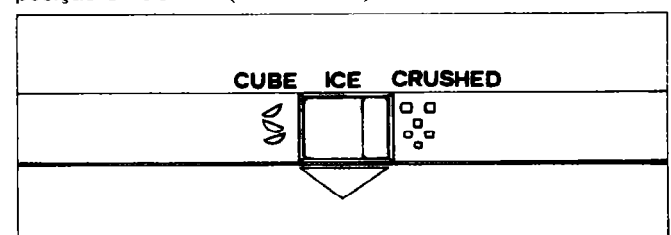
1. O compartimento de congelação mantém uma temperatura adequada para armazenamento de alimentos, durante aproximadamente 24 horas;
  - a) retire todos os alimentos congelados do compartimento de congelação e coloque-os no refrigerador. Caso contrário, utilize o resto desses alimentos imediatamente;
  - b) esvazie o tabuleiro de cubos de gelo caso os cubos se tenham derretido;
- 3) O congelador manterá o frio durante mais tempo se estiver completamente cheio do que se estiver parcialmente ocupado.

## UTILIZAÇÃO DO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO DE GELO E DE ÁGUA (Figura 11)

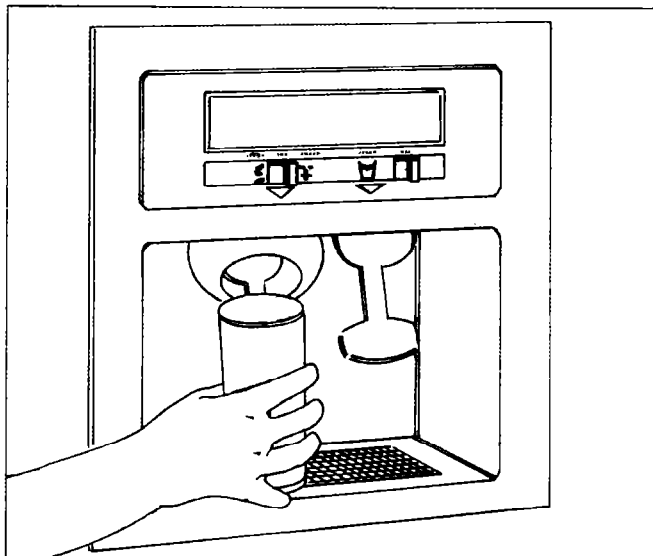
1. Para obter gelo em cubos, mova o botão seletor de gelo para a posição CUBE.



Para obter gelo triturado, mova o botão seletor de gelo para a posição CRUSHED (se existente).



2. Faça pressão contra a barra do distribuidor de gelo com um copo resistente.
3. Retire o copo para interromper a distribuição de gelo.



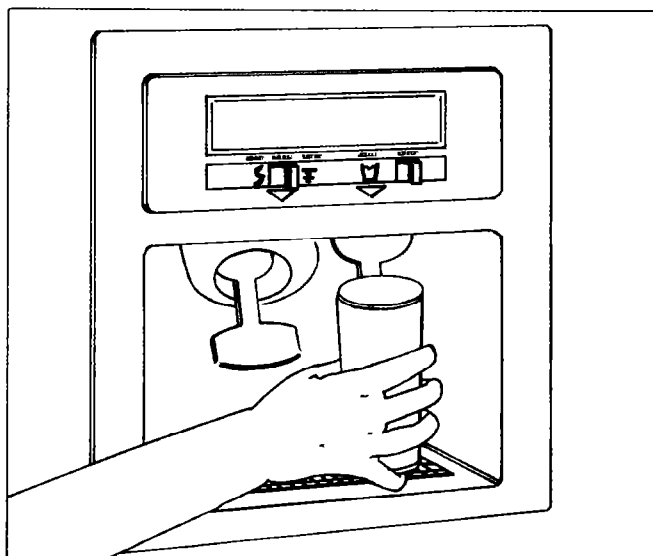
**OBSERVAÇÃO:** As primeiras quantidades de gelo poderão apresentar um sabor desagradável devido a uma recente chumbagem ou aplicação de novas peças. Nesse caso, deite fora o gelo.

A distribuição do gelo é feita a partir da tina de armazenamento da máquina de gelo, situada no congelador. Quando se aplica pressão sobre a barra do distribuidor, uma porta dissimulada abre-se para um escoadouro situado entre o distribuidor e a tina de gelo. O gelo sai da tina e desliza através do escoadouro. Ao se liberar a barra, poderá ouvir-se um zunido durante alguns segundos, no momento em que a porta dissimulada se fecha.

O sistema de distribuição de gelo não funciona quando a porta do congelador está aberta.

**OBSERVAÇÃO:** Cubos de gelo em grandes quantidades devem ser retirados diretamente da tina e não do distribuidor. Quanto ao gelo triturado, os cubos são triturados antes da distribuição, o que pode causar uma ligeira demora nessa distribuição. É normal que o triturador de gelo produza algum ruído, e os pedaços de gelo poderão variar de tamanho. Ao mudar o botão de CRUSHED para CUBE, uma pequena quantidade de gelo triturado sairá juntamente com os primeiros cubos (Fig. 11).

**Distribuição de água:**



1. Aplique pressão sobre a barra do distribuidor com um copo resistente.

2. Retire o copo para interromper a distribuição.

**OBSERVAÇÃO:** Retire água suficiente do distribuidor todas as semanas, a fim de manter sempre um suprimento de água fresca.

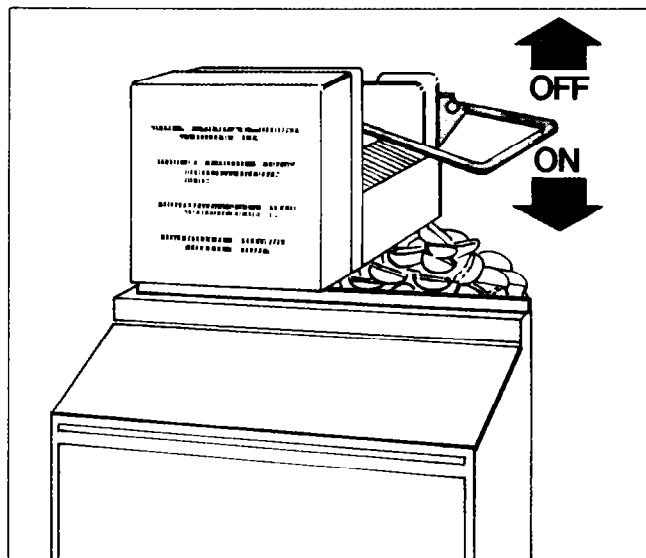
A água gelada fica armazenada num depósito situado na parte de trás do compartimento para carne; tem capacidade para 1,5 litros.

Ao conectar a geladeira pela primeira vez, faça pressão sobre o distribuidor de água com um copo ou garrafa, até ter retirado e jogado fora 2 ou 3 quartos de galão. A água que for retirada e jogada fora limpará o depósito e os canos.

Deixe passar várias horas até que a primeira quantidade de água que encheu o depósito fique gelada.

**OBSERVAÇÃO:** O pequeno tabuleiro situado por baixo do distribuidor serve para permitir a evaporação de pequenas quantidades de líquidos derramados. Este tabuleiro não dispõe de nenhum dreno. Não despeje água para o seu interior.

**Como utilizar o automático do icemaker**



A alavanca de metal ON/OFF tem duas posições:

“ON” ... Faz cubos de gelo, automaticamente.

“OFF” ... Pára de fazer cubos, e o ice maker fica fechado.

**NOTA:** Não ligue o ice maker para fazer cubos de gelo, sem previamente o ter ligado à alimentação de água.

- O ice maker não funciona sem que o congelador esteja suficientemente frio para fazer gelo. Isto pode levar uma noite inteira.

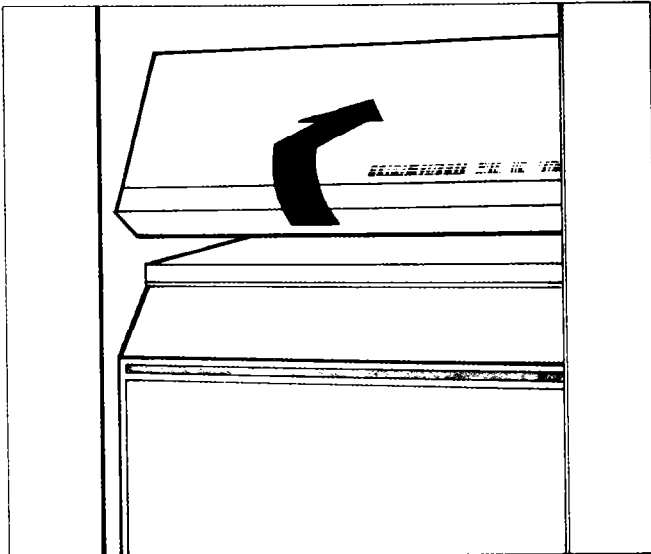
- Se o gelo não se faz suficientemente rápido e é preciso mais, rode o Controle do Refrigerador para um número mais elevado. Espere um dia e, se necessário, rode o botão de controle do congelador para “C”.

- Água de boa qualidade é importante para fazer gelo de boa qualidade.

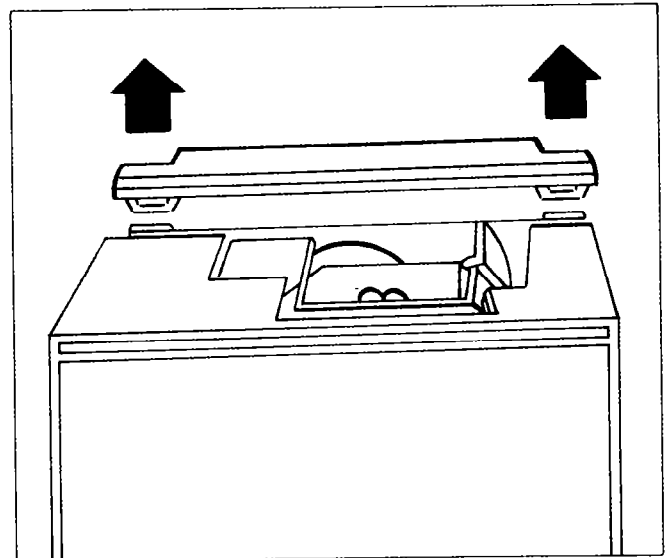
**Retire do ice maker o recipiente do gelo**

Esvazie e limpe o recipiente:

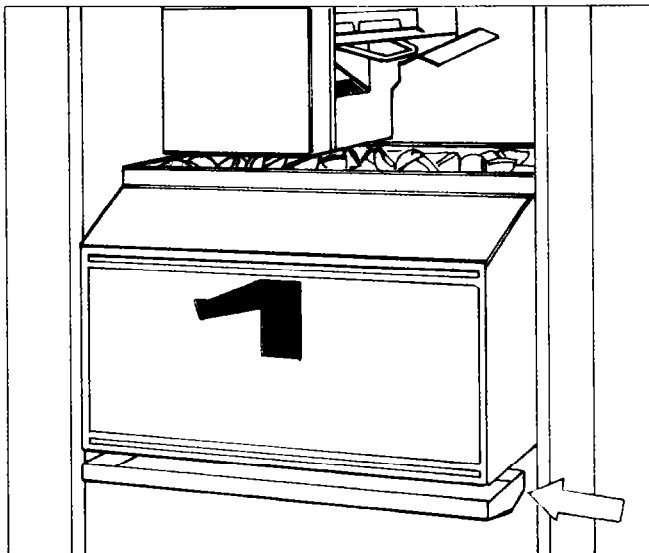
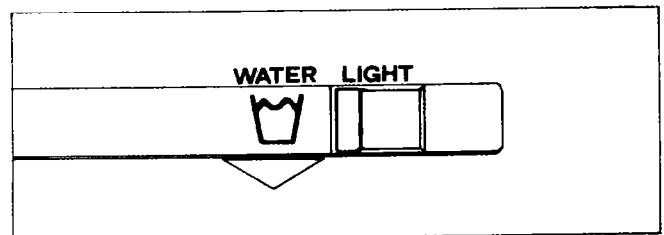
- se estiver estado sem uso durante uma semana ou mais;
- se uma eventual falta de corrente tiver feito o gelo derreter-se;
- se o ice-maker não tiver sido usado regularmente;



1. Puxe o tampo para trás.
  2. Levante a alavanca até ouvir um click e ficar na posição "OFF".
  3. Levante a parte da frente do recipiente de conservação do gelo.
- Puxe-o para fóra.



Para apagar a luz, faça deslizar o interruptor para a esquerda.



- Esvazie o recipiente. Use água quente ou morna para derreter o gelo, se necessário. Não use instrumentos aguçados para partir o gelo que fica agarrado às paredes do recipiente. Isso poderia estragar os mecanismos.
5. Lave com solução fraca de detergente. Passe bem por água. Não use abrasivos ou solventes.
  6. Quando voltar a colocar o recipiente, certifique-se de que fica bem encaixado. Depois, puxe a alavanca baixo, posição "ON", para voltar a produzir gelo.
  7. Periodicamente, retire o tabuleiro por baixo do recipiente do gelo e tire o excesso de água e de bocadinhos de gelo. Puxe para baixo firmemente, com ambas as mãos, para retirar o tabuleiro. Volte a colocá-lo encaixando as abas nos ganchos de metal. Assim, o tabuleiro ficará de novo no seu lugar.



## PROBLEMAS COM O ICE-MAKER

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
O distribuidor não funciona.	A porta do congelador ficou aberta. O recipiente do gelo não está bem colocado.	Feche bem a porta. Assegure-se de que o recipiente fica bem instalado.
O distribuidor do gelo parou de trabalhar.	O distribuidor não se usou durante muito tempo ocasionando que os cubos derretessem e ficassem juntos.  A alavanca do distribuidor ficou presa durante tempo demasiado.	De vez em quando sacuda o recipiente do gelo, para separar os cubos, e para obter mais capacidade de armazenagem. Tire o gelo antigo e faça novo fornecimento.  Espere cerca de 3 minutos até que o motor do distribuidor volte a trabalhar. Grandes quantidades de gelo <i>não devem ser tiradas</i> por intermédio do distribuidor.
Sabores ou cheiros nos cubos de gelo.	O gelo ficou com odores espalhados no ambiente.  Qualidade da água.  Alimentos mal embalados. O recipiente do gelo e o congelador precisam ser limpos. Ice maker mal instalado.  Novo ice-maker.	Deite fora o gelo e faça nova provisão. Guarde o excesso de gelo dentro de uma caixa e/tampa. A água que contém minerais pode necessitar de ser filtrada. Embale bem os alimentos. Limpe o congelador e o recipiente do gelo. Siga as instruções para uma boa instalação do ice-maker. As primeiras cargas de cubos de gelo de um ice-maker novo, podem ter um sabor esquisito. Tire o gelo e faça nova provisão.

## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Uma periódica e apropriada operação de manutenção assegura uma vida mais longa ao seu aparelho.

Quando fizer operações de limpeza, desligue sempre primeiro o aparelho da corrente.

Periodicamente, limpe os compartimentos do refrigerador e do congelador com uma esponja embebida numa solução de água morna e bicarbonato de sódio ou vinagre. Passe por água e seque com cuidado.

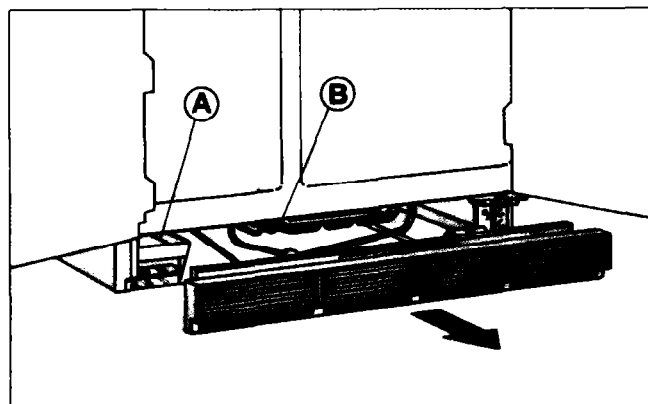
Nunca use detergentes ou abrasivos.

Limpe a parte de fora com uma esponja molhada em água morna.

Seque com um pano macio.

Periodicamente limpe a panela de descongelação, procedendo como segue:

- retire a grelha da base;
- para retirar a panela de descongelação A, levante -a;
- lave a panela de descongelação com água morna e bicarbonato de sódio;
- passe por água e seque;
- volte a colocar a panela de descongelação com o canto dentado para trás;
- certifique-se de que o tubo do dreno está a apontar para dentro da panela;
- volte e colocar a panela de descongelação com o canto dentado para trás;
- certifique-se de que o tubo do dreno está a apontar para dentro da panela;
- volte e colocar a grelha na base.



## ATENÇÃO

Os tubos de sistema de refrigeração estão colocados perto da panela de descongelação e podem ficar quentes.

Retire e instale cuidadosamente a panela de descongelação. Periodicamente limpe o condensador com um aspirador.

## FÉRIAS

## Pequenas férias

Não é preciso desligar o refrigerador da corrente se estiver fora por menos de 4 semanas.

Gaste a comida que se pode estragar, e congele todos os outros produtos.

1. Desligue o ice-maker.
2. Feche a fonte de alimentação de água do ice-maker.
3. Esvazie o recipiente do gelo.
4. Certifique-se de que não fica nenhum cubo dentro.

**Férias grandes**

Retire todos os alimentos se vai para fora por mais de um mês.

Feche a fonte de alimentação de água para o ice maker, um dia antes de se ir embora, pelo menos. Quando cair a última carga de gelo, desligue o ice maker. Certifique-se de que saíram todos os cubos de gelo. Desligue o refrigerador e limpe-o... passe-o bem por água limpa e depois seque-o. Deixe as portas abertas o suficiente para o ar entrar. Assim se evita que se criem maus cheiros ou mofo.

**SUGESTOES PARA POUPAR ENERGIA**

Pode ajudar o seu refrigerador a gastar menos electricidade:

- Verifique a vedação da porta. Veja se está bem fechada.
- Limpe o condensador regularmente.
- Abra a porta o menos vezes possível. Feche a porta assim que tirar o alimento que desejar.
- Não encha demasiadamente o refrigerador. Deixe que o ar possa circular dentro.
- Causa um desperdício de energia ligar o refrigerador e o congelador para temperaturas mais baixas do que o necessário.
- Conserve o "Power Saver Control" na posição "CONSUMES LESS ENERGY" a menos que haja formação de humidade no exterior do refrigerador.
- Certifique-se de que o seu refrigerador não está perto de uma fonte de calor, tal como um fogão, esquentador, lareira, radiador ou luz do sol indirecta.

**SERVICE**

Antes de telefonar para a "Assistência Técnica"...

Problemas de comportamento muitas vezes são originados por pequenas coisas que é possível você própria arranjar sem recorrer a ferramentas de qualquer espécie.

**Se o seu refrigerador não funcionar:**

- Está ligado na devida voltagem?  
(verifique a placa sinalética)
- Verificou os fusíveis da sua casa?

**Se houver ruídos ou vibrações:**

A maior parte dos ruídos é normal. Superfícies duras, tais como o chão, as paredes, os móveis, podem fazer com que os ruídos pareçam ser maiores. Descrevemos a seguir as diferentes espécies de ruídos que podem ser novos para você, e aquilo que pode ser a sua causa.

**- Ligeiro ruído**

Você pode estar a ouvir a ventoinha do motor.

**- Estalidos**

O termostato faz um sonoro estalido quando o refrigerador pára de funcionar. Também faz um ruído quando o refrigerador começa a trabalhar. O timer de descongelação também faz estalidos quando começa e acaba o ciclo da descongelação.

**- Sons da água**

Quando o refrigerador pára, pode ouvir-se o ruído da água a entrar nos tubos, durante alguns minutos depois de parar. Também se pode ouvir a água da descongelação a correr para a panela.

**Barulhos do ice-maker:**

Uma vez que o seu refrigerador tem um ice-maker, é natural que oíça o zumbido produzido pela válvula da água, o barulho da água a escoar-se, e o ruído do gelo quando cai no recipiente.

**Se o seu ice-maker não funciona**

- O congelador teve tempo de arrefecer? Com um refrigerador novo, isso pode levar uma noite inteira.
- O sinal "ON" está na posição inferior?
- A válvula da água está aberta? A água está a entrar para o ice maker?

**Se há água na panela de descongelação:**

- Isto é normal em tempo quente. A panela pode mesmo estar meio cheia. Assegure-se de que o refrigerador está nivelado para que a panela não transborde.

**Se a luz não acende:**

- Verificou os fusíveis da casa?
- A tomada do aparelho está ligada a uma tomada com a mesma voltagem?

**Se o motor parece funcionar demasiado**

- O condensador não tem poeira ou algodão?
- Nos dias quentes, ou no caso de a divisão onde o aparelho se encontra instalado, estar aquecida, o motor naturalmente terá de trabalhar durante mais tempo.
- Se a porta foi aberta muitas vezes, ou se o aparelho foi carregado com uma grande quantidade de alimentos, o motor funcionará mais tempo para arrefecer o interior.

**Nota:** O tempo de funcionamento do motor depende de várias coisas: número de vezes que se abre a porta do aparelho, quantidade de alimento armazenado, temperatura do ambiente, regulação do controle de temperatura.

**Se a lâmpada está fundida:**

- Desligue o refrigerador da corrente.

**Como mudar a lâmpada:**

1. Procure da parte detrás do painel de controlos, para encontrar a lâmpada.
2. Retire a lâmpada fundida (Fig. 12).
3. Coloque uma nova do mesmo tipo (disponíveis no Service).

**Como mudar a luz do crisper**

1. Puxe para a frente a protecção da lâmpada até que a sinta livre.
2. Baixe a protecção para libertar a parte de baixo dos suportes.
3. Puxe a protecção para fora, para retirar a lâmpada.
4. Coloque outra do mesmo tipo (disponíveis no Service).
5. Para voltar a colocar a protecção, proceda de modo inverso.

**Como mudar a lâmpada situada atrás do compartimento de congelação rápida**

1. Levante a porta do compartimento de congelação rápida.
2. Retire a protecção da lâmpada, puxando-a para a frente.
3. Coloque outra do mesmo tipo (disponível no Service).
4. Volte a colocar a protecção da lâmpada.

**Como mudar a lâmpada situada por baixo do recipiente do gelo**

1. Empurre a protecção da lâmpada até que a sinta livre.
2. Coloque outra do mesmo tipo (disponível no Service).
3. Volte a colocar a protecção da lâmpada.

**Como mudar a luz do distribuidor**

1. Alcance a ampola da lâmpada através da área do distribuidor.
2. Coloque outra lâmpada nova do mesmo tipo (disponíveis do Service).
3. Volte a ligar o aparelho à corrente.

**Para mudar o cabo do aparelho:**

1. Peça aos Serviços Técnicos um cabo e uma ficha, para substituição.
2. Solte os parafusos e retire o cabo.
3. Coloque o novo cabo, procedendo de forma inversa.

Se seguiu as instruções acima e o aparelho não está a trabalhar bem, ponha-se em contacto com a Divisão de Service. Diga-lhes claramente qual o defeito que e mesmo apresenta, assim como o seu tipo e número.

(Fig. 13)

## CONOSCERE L'APPARECCHIO

Il prodotto che avete acquistato è una combinazione di frigorifero e congelatore a freddo ventilato; il grande vantaggio di questo sistema di refrigerazione è l'assenza totale di ghiaccio e brina sulle pareti dei comparti grazie al processo sotto descritto. Il freddo è prodotto da un evaporatore e mandato tramite ventilatore nei comparti; l'aria dopo aver circolato in essi viene nuovamente assorbita dall'evaporatore che ne trattiene l'umidità. In questo modo si evita la formazione di brina sulle pareti dei comparti e quindi non è più necessario sbrinare. Il sistema a freddo ventilato garantisce inoltre la migliore conservazione dei cibi, mantenendone più a lungo inalterate le caratteristiche originali.

## DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

### - Pannello comandi con:

- 1) Manopola regolazione temperatura congelatore
- 2) Manopola regolazione temperatura frigorifero
- 3) Controllo dell'umidità esterna
- 4) Interruttore luce del comparto frigorifero

### - Comparto congelatore

- A) Comparto per congelamento rapido (se in dotazione)
- B) Produttore automatico di ghiaccio
- C) Contenitore ghiaccio
- D) Luce interna
- E) Distributore automatico (esterno) di ghiaccio e acqua
- F) Cesti
- G) Mensole regolabili

### - Comparto frigorifero

- H) Luce interna
- I) Targhetta riportante il modello e i dati del prodotto (matricola)
- L) Comparto burro e latticini
- M) Portabottiglie
- N) Ripiani
- O) Vassoio "SNACK"
- P) Mensole regolabili
- Q) Cassetto frutta e verdura con regolazione dell'umidità
- R) Cassetto carne a ventilazione regolabile
- S) Zoccolo
- T) Rotelle regolabili

## INSTALLAZIONE (Fig. 2)

Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato: eventuali danni subiti durante il trasporto vanno segnalati al rivenditore entro 24 ore dalla consegna del prodotto. Consigliamo di sistemare l'apparecchio lontano da fonti di calore, ma in luogo asciutto e ben areato, evitando rientranze o nicchie nella parete. Lasciare un minimo di 5 cm tra la parte superiore dell'apparecchio e i pensili e 1,5 cm lateralmente. Posizionarlo effettuando le seguenti operazioni (Fig. 3-4):

- smontare lo zoccolo fissato a pressione tirandolo verso l'esterno (non togliere il foglio TECH fissato dietro lo zoccolo);
- livellare il prodotto agendo sulla vite A; per alzarlo ruotare la vite in senso orario, per abbassarlo ruotarla in senso antiorario. Rimontare lo zoccolo nel modo seguente:

1. allineare le linguette C supporto zoccolo con le fascette metalliche D;
2. spingere a fondo per agganciare.

Pulire l'interno delle celle con una spugna inumidita in una soluzione di acqua tiepida e bicarbonato di soda; risciacquare ed asciugare.

Pulire l'esterno con una spugna inumidita in acqua tiepida e asciugare con un panno morbido. Non usare abrasivi, detersivi concentrati e solventi.

Per il collegamento idraulico del produttore automatico di ghiaccio seguire le istruzioni del volantino allegato.

## COLLEGAMENTO ELETTRICO E AVVIAMENTO

Questo apparecchio è conforme al D.M. 10.04.84 (Direttiva 82/499/CEE) sulla soppressione dei disturbi radio.

Lasciare l'apparecchio fermo per un'ora prima di collegarlo alla rete elettrica. Controllare che la vostra tensione di rete sia compresa tra 220 e 240 V (Fig. 5).

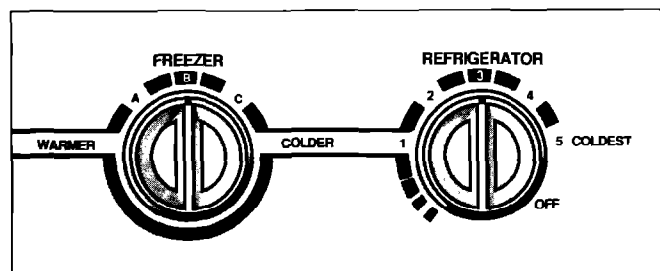
**La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termine di legge.**

Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone e a cose derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

Inserire la spina nella presa di corrente; l'apparecchio è così in funzione e si accendono le luci interne all'apertura delle porte.

Occorrono alcune ore per raggiungere le temperature adatte alla conservazione dei cibi.

## REGOLAZIONE DELLE TEMPERATURE



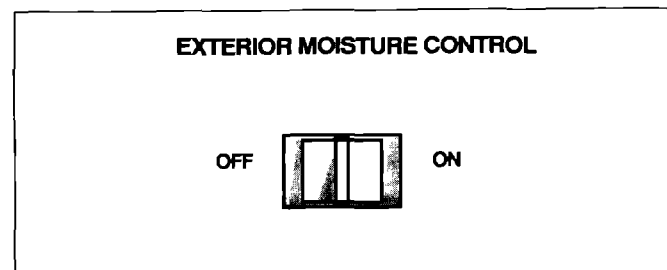
Per un corretto funzionamento si consiglia di posizionare le manopole di regolazione come indicato in figura.

La manopola di sinistra permette la regolazione delle temperature nel comparto congelatore; la manopola di destra quelle del comparto frigorifero.

Per ottenere temperature più fredde nel comparto frigorifero ruotare la relativa manopola verso i numeri alti e la manopola del congelatore sulla posizione A; per ottenere temperature meno fredde ruotare la manopola del frigorifero verso i numeri bassi e quella del congelatore sulla posizione B.

Per ottenere temperature più fredde nel comparto congelatore ruotare la relativa manopola sulla posizione C e la manopola del frigorifero sulla posizione 3.

## CONTROLLO DELL'UMIDITÀ ESTERNA



In condizioni di umidità normale, regolare l'interruttore sulla posizione "OFF." In condizioni di umidità ambientale particolarmente elevata, consigliamo di regolare l'interruttore sulla posizione "ON." In queste condizioni, il consumo energetico è leggermente superiore al valore dichiarato.

## UTILIZZO DEL COMPARTO FRIGORIFERO (Fig. 6)

Per conservare al meglio aroma, sostanza e freschezza di tutti i cibi, raccomandiamo di avvolgerli, senza comprimerli troppo,

in fogli di alluminio, plastica o riporli negli appositi contenitori. Alcuni tipi di frutta e di verdura, con buccia o scorza particolarmente resistente, possono non essere impacchettati.

Consigliamo di disporre i cibi come indicato di seguito.

**Carne, pesce e alimenti particolarmente deperibili:** conservarli nell'apposito comparto ove la temperatura è di qualche grado inferiore rispetto al frigorifero. Questo consente di aumentare in modo considerevole il periodo di conservazione dei cibi senza doverli congelare.

La corretta conservazione di questi alimenti è comunque subordinata a fattori quali freschezza originaria dei cibi al momento dell'acquisto, modalità di confezionamento, temperatura ambiente e regolazioni (vedi paragrafo precedente).

**Uova, formaggi, latticini:** utilizzare gli appositi scomparti della controporta.

**Burro:** riporlo nell'apposito comparto della controporta.

**Frutta e verdura:** servirsi degli appositi cassetti.

**Bibite:** riporle sulle mensole della controporta o sull'apposito portabottiglie.

**Prodotti in scatola:** una volta aperta la scatola, togliere il rimanente e conservare in un altro contenitore che non sia di metallo.

**Importante:** Assicurare, fra le varie confezioni, la libera circolazione dell'aria. Non riporre cibi caldi, e ricordarsi che i liquidi devono essere riposti in contenitori chiusi.

### Regolazione dei ripiani

È possibile regolare i ripiani secondo la vostra necessità.

I ripiani di vetro sono abbastanza robusti per sopportare il peso di bottiglie, latte e altri cibi pesanti: rimuoverli comunque con attenzione.

### Per togliere i ripiani (Fig. 7-A)

1. Sollevarli nella parte frontale.
2. Farli scorrere verso l'esterno fino all'arresto.
3. Sollevare la parte frontale e far scorrere i ripiani all'esterno.

### Per togliere la mensola portabottiglie (Fig. 7-B)

1. Sollevare la parte frontale della mensola.
2. Estrarre la mensola dal supporto posteriore.

### Per togliere il vassoio "SNACK" (Fig. 7-C)

1. Far scorrere verso l'esterno il vassoio fino al fermo.
2. Sollevare la parte frontale.
3. Estrarlo completamente.

### Per spostare le guide dei ripiani

1. Togliere il ripiano.
2. Sollevare la parte frontale della guida. Estrarre la guida dal supporto posteriore. Ripetere per l'altra guida.

### Per togliere il cassetto frutta e verdura (Fig. 7-D)

Il coperchio di vetro copre l'intera larghezza del cassetto frutta e verdura. Prima di togliere il coperchio, occorre togliere il cassetto.

1. Far scorrere il cassetto in avanti fino al fermo.
2. Sollevare la parte frontale.
3. Estrarre completamente il cassetto.

### Per togliere il coperchio

1. Sollevare la parte frontale del coperchio per liberarlo dai supporti.
2. Estrarre il coperchio sollevando e tirando verso l'esterno.

### Per riposizionare il coperchio

1. Inserire la parte posteriore del coperchio nei supporti sulle pareti del frigorifero.
2. Abbassare e posizionare nella sua sede.

### Come regolare il dispositivo controllo umidità del cassetto frutta e verdura (Figura 7-F)

È possibile controllare l'umidità nei cassetti frutta e verdura.

1. Il dispositivo di controllo può essere regolato su qualsiasi

posizione compresa tra LOW e HIGH.

2. LOW esclude l'aria umida dal cassetto per la migliore conservazione di frutta e verdura con buccia.

3. HIGH trattiene l'aria umida nel cassetto per la migliore conservazione di verdure a foglia.

### Regolazione della temperatura del cassetto carne (Figura 7-G)

L'aria fredda circola verso il cassetto carne attraverso un'apertura tra il frigorifero e il congelatore. Questo aiuta a mantenere più freddo il cassetto rispetto al resto del frigorifero.

Regolare il cursore facendolo scorrere per avere un maggiore o minore flusso d'aria.

### Per togliere il cassetto carne (Fig. 7-E)

1. Far scorrere il cassetto carne fino al fermo.
2. Sollevare la parte frontale.
3. Estrarre completamente il cassetto.

### Per togliere il coperchio

1. Togliere il cassetto carne ed i cassetti frutta e verdura.
2. Sollevare la parte anteriore del coperchio e toglierlo dai supporti.
3. Tirare il coperchio verso l'alto ed estrarlo.

**NOTA:** Le mensole più grandi sono studiate per essere inserite solo nella parte alta della controporta.

Per rimuovere le mensole della controporta è sufficiente sollevarle e tirarle verso l'esterno (Fig. 8)

## UTILIZZO DEL COMPARTO CONGELATORE (Fig. 9-10)

Il comparto congelatore è adatto alla conservazione di cibi surgelati, al congelamento domestico di cibi freschi e alla produzione di cubetti di ghiaccio.

### Preparazione dei cibi al congelamento

È importante impacchettare gli alimenti in modo tale che non sia possibile il passaggio di aria, umidità o vapore; questo evita il trasferimento di aromi all'interno del frigorifero e consente una migliore conservazione di cibi surgelati.

Si consiglia l'uso di contenitori di plastica con coperchi a tenuta stagna, vaschette di alluminio, fogli di alluminio, carta plastificata e involucri di plastica impermeabile.

### Sigillatura

Al momento della sigillatura, far uscire l'aria (i liquidi necessitano di spazio per l'espansione).

Sigillare il pacchetto con il laccio attorno all'estremità.

Mettere l'etichetta all'interno di sacchetti trasparenti: usare delle etichette auto-adesive all'esterno dei sacchetti opachi.

### Congelamento di frutta

Scegliere della frutta matura e perfettamente sana.

Pulire, pelare, affettare secondo necessità. Imballare in recipienti rigidi o altri materiali raccomandati. Lasciare dello spazio per permettere l'espansione dei liquidi durante il congelamento.

### Congelamento di verdura

Per i migliori risultati il congelamento dovrebbe avvenire entro 2/3 ore max. dalla raccolta. Lavare in acqua fredda, pulire e tagliare. Scottare. Imballare nei recipienti consigliati e congelare.

Non congelare lattuga, sedano, carote affettate, patate o pomodori freschi. Questa verdura diventa molle e si spappola. I pomodori si sgonfiano quando sono scongelati.

### Congelamento di carne

La carne scongelata è buona come al momento del congelamento. Le bistecche o i pezzi di carne piatta devono essere avvolti individualmente o in strati separati.

**Congelamento di alimenti cotti**

Preparare l'alimento come di consueto: accorciare il tempo di cottura da 10 a 15 minuti e finire la cottura prima di servirli in tavola. Non aggiungere spezie e parte del liquido di cottura. RicordateVi di aggiungerli durante il riscaldamento successivo.

Raffreddare il più rapidamente possibile e congelare immediatamente.

Piatti liquidi o semi-liquidi devono essere congelati negli appositi recipienti lasciando uno spazio per l'espansione. I cibi più solidi possono essere congelati nei recipienti da forno.

**Congelamento di pasticceria e pane**

Avvolgere il pane in un involucro consigliato. Scongelare nell'imballo. La pasta da pane può essere congelata dopo la prima lievitazione. Schiacciarla, avvolgerla e congelarla.

Cuocere la pasticceria come di consueto. Raffreddare e congelare su bacinelle, poi avvolgere nei sacchetti o in cartoni consigliati. La pasticceria non cotta può essere sagomata o arrotolata e congelata sulle bacinelle; conservare in sacchetti o cartoni; cuocere senza scongelare.

Le torte di frutta sono migliori se congelate non cotte; si consiglia di cuocerle senza scongelare.

**TABELLA CONSERVAZIONE ALIMENTI**

I tempi di conservazione variano in rapporto all'alimento, al tipo di imballo usato (ermetico all'umidità e al vapore) e alla temperatura di conservazione (la temperatura ideale è -18°C).

ALIMENTO	TEMPO DI CONSERVAZIONE
<b>FRUTTA</b>	
Succo di frutta concentrato	12 mesi
Frutta in generale	da 8 a 12 mesi
Limone e succo	da 4 a 6 mesi
<b>VERDURA</b>	
Surgelata	8 mesi
Congelata in casa	da 8 a 12 mesi
<b>CARNE</b>	
Insaccati	4 settimane o meno
Hamburgers	1 mese
Manzo, vitello, agnello	da 2 a 3 mesi
<b>Arrosti:</b>	
Manzo	da 6 a 12 mesi
Agnello e vitello	da 6 a 9 mesi
Maiale	da 4 a 8 mesi
Salsiccia fresca	da 1 a 2 mesi
<b>Bistecche e costate:</b>	
Manzo	da 8 a 12 mesi
Agnello, vitello, maiale	da 3 a 4 mesi
<b>PESCE</b>	
Merluzzo, passerino, sogliola	6 mesi
Pesce azzurro, salmone	da 2 a 3 mesi
Sgombro, pesce persico	da 2 a 3 mesi
Pesce impanato (acquistato)	3 mesi
Molluschi, ostriche, pesce cotto, granchi	da 3 a 4 mesi
Granchi d'Alasca	10 mesi
Gamberetti crudi	12 mesi
<b>POLLAME</b>	
Pollo o tacchino: intero o a pezzi	12 mesi
Anatra	6 mesi
Selvaggina	da 2 a 3 mesi
Pollame cotto con salsa	6 mesi
Fette (senza salsa)	1 mese

ALIMENTO	TEMPO DI CONSERVAZIONE
<b>STUFATI</b>	
Carne, pollame e pesce	da 2 a 3 mesi
<b>LATTICINI</b>	
Burro	da 6 a 9 mesi
Margarina	12 mesi
Formaggi:	
Camembert, mozzarella, formaggi da fattoria	3 mesi
Formaggi cremosi	non congelare
Formaggi brié, emmenthal, ecc.	da 6 a 8 settimane
(Il congelamento può alterare il gusto del formaggio)	
Gelati, succhi di frutta, latte	2 mesi
<b>UOVA</b>	
Interi (battuti), tuorli, albumi	12 mesi
(Aggiungere zucchero o sale ai tuorli o alle uova battute)	
<b>PASTICCERIA</b>	
Rotoli e pane lievitato	3 mesi
Pane non cotto	1 mese
Croissants	3 mesi
Torte non guarnite	da 2 a 4 mesi
Torte guarnite e dolci cotti	da 8 a 12 mesi
Torte alla frutta	12 mesi
Pasta per dolci	3 mesi
Pasta da torta	da 4 a 6 mesi

**Per togliere i cestelli del congelatore (Fig. 9)**

1. Far scorrere verso l'esterno fino al fermo.
2. Sollevare la parte frontale per liberarlo dal fermo.
3. Estrarre completamente il cestello.

**SCONGELAMENTO**

Ecco alcuni consigli.

**Legumi da cuocere:** non scongelare ma immergere in acqua bollente e cucinare come di consueto.

**Carni in genere** (tagli grossi): scongelare in frigorifero senza togliere l'involucro originale. Prima della cottura lasciare riposare per un paio d'ore a temperatura ambiente. (tagli piccoli): scongelare a temperatura ambiente o cucinare direttamente.

**Pesci:** scongelare in frigorifero senza toglierli dall'involucro o cucinare direttamente a metà scongelamento.

**Cibi precotti:** cuocerli direttamente in forno senza toglierli dal contenitore di alluminio.

**Frutta:** scongelare in frigorifero.

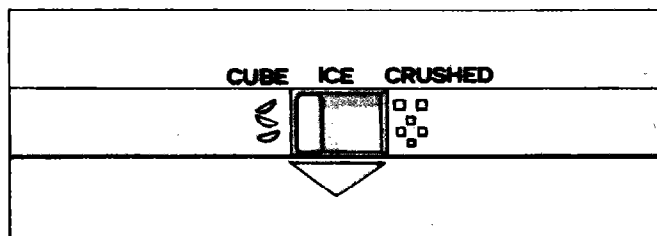
**NOTA:** Non riporre mai alimenti caldi nel congelatore.

In caso d'interruzione di corrente Vi ricordiamo che:

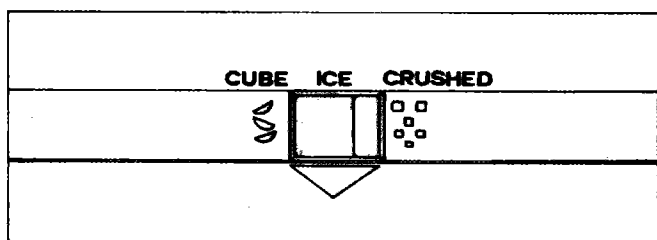
1. Il comparto congelatore è in grado di mantenere la temperatura appropriata per la conservazione dei cibi per un periodo di circa 24 ore; si consiglia comunque durante tale periodo di non aprire le porte.
2. Se la corrente viene tolta per più di 24 ore:
  - a) togliere tutti gli alimenti congelati e conservarli in frigorifero; oppure se non disponete di un frigorifero, usare il cibo scongelato immediatamente;
  - b) la vaschetta cubetti di ghiaccio deve essere vuotata se i cubetti si sono sciolti.
- 3) Un congelatore completamente pieno conserverà il freddo più a lungo di un congelatore riempito parzialmente. Un congelatore pieno di carne conserverà il freddo più a lungo di un congelatore pieno di alimenti cotti.

## USO DEL PRODUTTORE AUTOMATICO DI GHIACCIO E DEL DISTRIBUTORE ESTERNO DI ACQUA (Figura 11)

1. Per avere i cubetti di ghiaccio, spostare l'interruttore Ice Selector sulla posizione CUBE (cubetti).

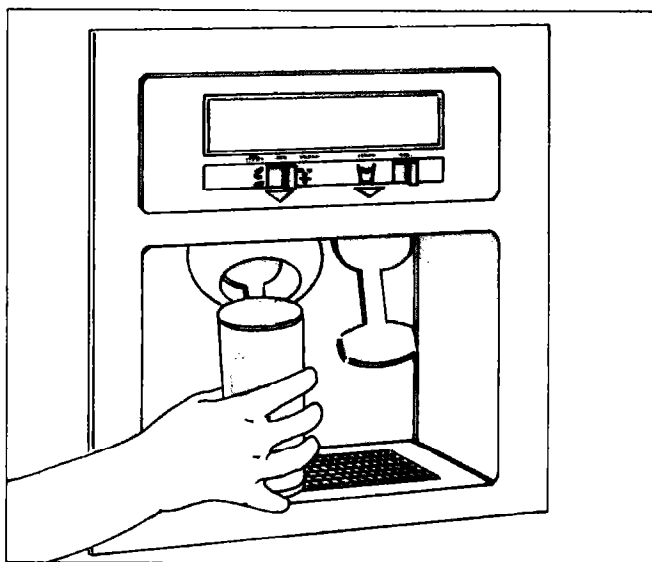


Per ottenere ghiaccio tritato, spostare l'interruttore Ice Selector sulla posizione CRUSHED (tritato) (se in dotazione).



2. Premere un bicchiere robusto contro il distributore esterno di ghiaccio.

3. Togliere il bicchiere per interrompere la distribuzione.



**NOTA:** La prima produzione di cubetti potrebbe avere un gusto poco gradevole. Buttare via il ghiaccio.

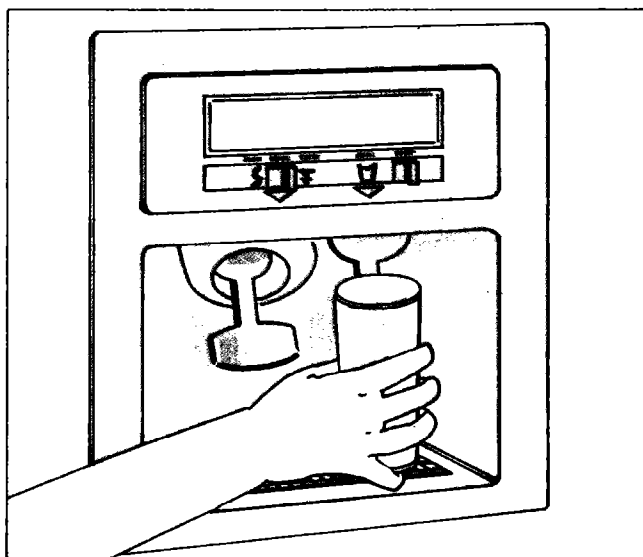
Il ghiaccio è convogliato dal contenitore del fabbricatore di ghiaccio nel congelatore. Quando si preme il distributore esterno, si apre una porticina tra il contenitore e il distributore. Quando si toglie il bicchiere dal distributore è possibile udire un suono per alcuni secondi: è la porticina che si chiude. Il distributore non funziona quando la porta del congelatore è aperta.

**NOTA:** Grossi quantitativi di ghiaccio devono essere prelevati direttamente dal contenitore e non dal distributore esterno.

Se si desidera il ghiaccio tritato, i cubetti vengono tritati prima di essere distribuiti. Questa operazione richiede un certo tempo, per cui il ghiaccio tritato non viene distribuito immediatamente. E' normale sentire il rumore del trita-ghiaccio; le dimensioni del ghiaccio tritato possono variare.

Quando si cambia la distribuzione da ghiaccio tritato a cubetti, verranno distribuiti con i primi cubetti anche dei pezzettini di ghiaccio.

Per ottenere l'acqua:



1. Premere un bicchiere robusto contro il distributore d'acqua.  
2. Togliere il bicchiere per bloccare la distribuzione.

**NOTA:** Utilizzare un certo quantitativo d'acqua ogni settimana per mantenere una distribuzione d'acqua fresca.

L'acqua ghiacciata arriva da un serbatoio dietro il cassetto carne che contiene circa 1,5 litri.

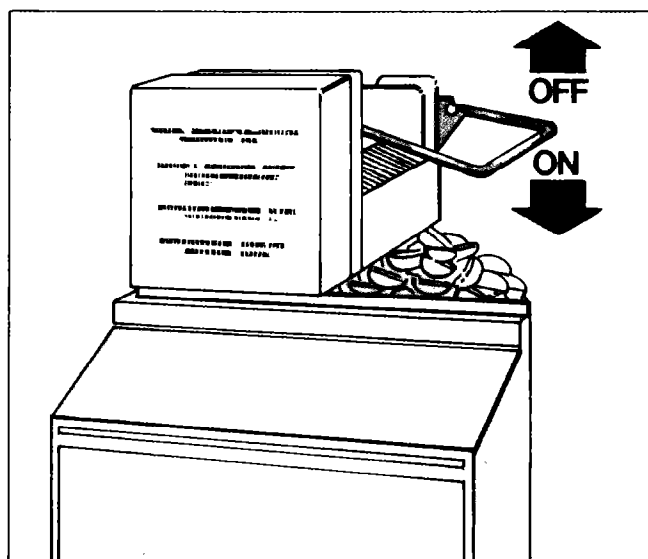
Al primo utilizzo, premere il distributore acqua con un bicchiere o un recipiente finchè ne avete tolto 2 o 3 quarti.

L'acqua che togliete e scartate risciacquerà il serbatoio ed i tubi.

Per il primo raffreddamento del serbatoio occorrono alcune ore.

**NOTE:** La bacinella sotto il distributore serve per far evaporare piccoli schizzi d'acqua. Non c'è nessuno scarico in questa bacinella; non versarvi dell'acqua.

### Informazioni utili sul fabbricatore di ghiaccio automatico



- La levetta ON/OFF è un braccio segnalatore: in basso.....per fare i cubetti automaticamente in alto .....per interrompere il funzionamento del fabbricatore di ghiaccio.

**NOTA:** Far funzionare il fabbricatore di ghiaccio solo quando è collegato all'alimentazione acqua.

- È normale che i cubetti siano attaccati in un angolo, si possono staccare facilmente.

- Il fabbricatore di ghiaccio non funziona finchè il congelatore è abbastanza freddo per produrre ghiaccio; ci vuole circa una notte.

- Se il ghiaccio non viene prodotto abbastanza velocemente e ne serve una quantità maggiore, regolare il termostato del frigorifero (Refrigerator Control) su un numero più alto. Aspettare un giorno e, se necessario, regolare il termostato del congelatore (Freezer Control) verso la posizione C.

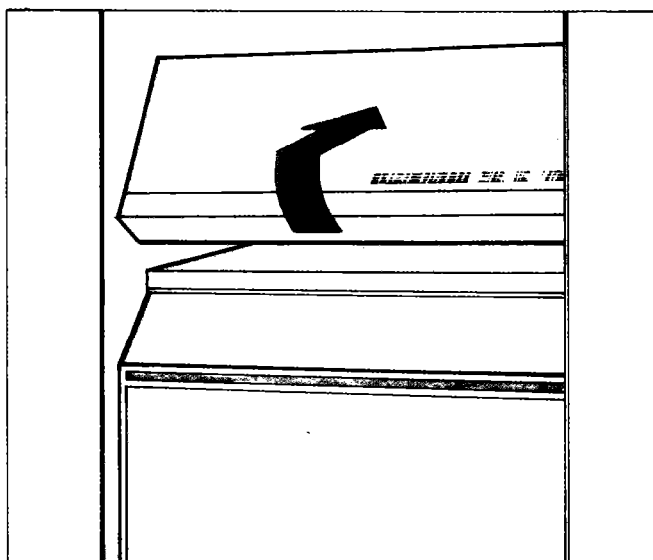
- La buona qualità dell'acqua è importante per ottenere buoni cubetti di ghiaccio. Se necessario, si consiglia il collegamento del fabbricatore di ghiaccio ad un impianto idraulico con dolcificatore che deve essere mantenuto perfettamente efficiente. I prodotti chimici per addolcire l'acqua, quali il sale, possono danneggiare il fabbricatore di ghiaccio e di conseguenza la qualità dei cubetti potrebbe risultare scarsa.

**Come togliere il contenitore cubetti di ghiaccio**

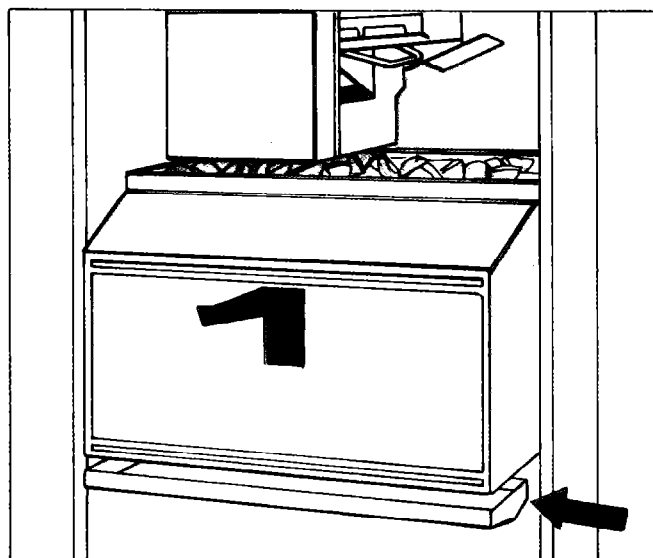
È bene togliere, vuotare e pulire il contenitore:

- se il distributore ghiaccio non è stato o non sarà usato per più di una settimana;
- se un'interruzione di corrente fa sciogliere i cubetti e li ricongela attaccandoli l'un l'altro;
- se il distributore ghiaccio non viene usato regolarmente.

**Per rimuoverlo:**



1. Sollevare lo sportello e farlo scorrere verso il fondo.
2. Alzare il braccio nella posizione OFF. A questo punto è ancora possibile avere i cubetti di ghiaccio dal distributore, ma non sarà prodotto altro ghiaccio.
3. Sollevare la parte frontale del contenitore e toglierlo.



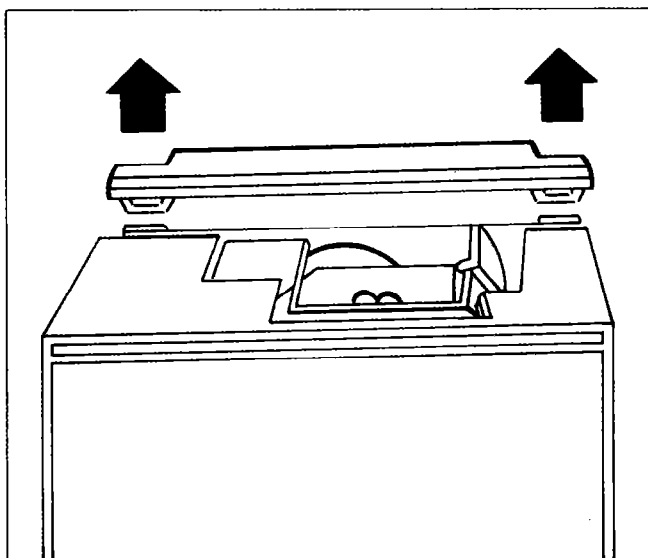
4. Vuotare il contenitore. Usare acqua calda o tiepida per far sciogliere il ghiaccio, se necessario.

Non usare oggetti taglienti per rompere il ghiaccio; si potrebbe danneggiare il contenitore ed il meccanismo del distributore.

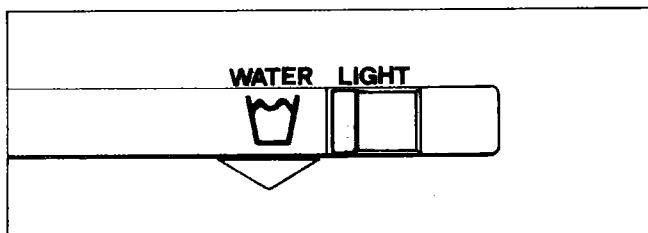
5. Lavare con un detersivo liquido, risciacquare bene, non usare prodotti abrasivi o solventi.

6. Quando si riposiziona il contenitore, assicurarsi che sia ben alloggiato. Spingere il braccio in basso sulla posizione "ON" per riprendere la produzione dei cubetti di ghiaccio.

7. Togliere periodicamente la bacinella sotto il contenitore ghiaccio e rimuovere l'acqua in eccesso e i pezzetti di ghiaccio. Spingere verso il basso con le due mani per togliere la bacinella. Riposizionarla spingendo le linguette nei ganci metallici. La bacinella dovrebbe entrare nella sua sede.



Per accendere la luce notturna, spostare l'interruttore LIGHT (luce) verso sinistra.



## POSSIBILI INCONVENIENTI DEL FABBRICATORE DI GHIACCIO

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Il distributore non funziona.	La porta del congelatore è aperta. Il contenitore cubetti è installato male.	Chiudere la porta del congelatore. Assicurarsi che il contenitore sia inserito completamente.
Il distributore ghiaccio si blocca.	Il distributore non è stato usato per un periodo prolungato e i cubetti si sono attaccati.  La leva del distributore ghiaccio è stata premuta troppo a lungo.	Scuotere di tanto in tanto il contenitore per tenere separati i cubetti e per aumentare la capacità del contenitore. Buttare i cubetti e rifarli.  Attendere circa 3 minuti per permettere al motore di ripartire. Grossi quantitativi di cubetti devono essere tolti dal contenitore e non dal distributore.
Sapore strano o odore nei cubetti.	Il ghiaccio assorbe gli odori nell'aria.  Qualità dell'acqua.  Alimenti non imballati correttamente. Il contenitore cubetti e il congelatore possono richiedere pulizia Impianto idraulico.  Fabbricatore di ghiaccio.	Buttare i cubetti e farne dei nuovi. I cubetti in eccesso devono essere riposti in un contenitore con coperchio Acqua contenente minerali, può richiedere l'uso di un filtro estraibile. Avvolgerli correttamente. Pulire il congelatore ed il contenitore cubetti. Seguire le istruzioni per un corretto collegamento idraulico. La prima formazione di cubetti può avere un gusto strano. Buttare i cubetti e rifarli.

**NOTA:** Usare esclusivamente cubetti fatti nel fabbricatore di ghiaccio.



## MANUTENZIONE E PULIZIA

Da una corretta e periodica manutenzione dipende il buon funzionamento e la durata dall'apparecchio.

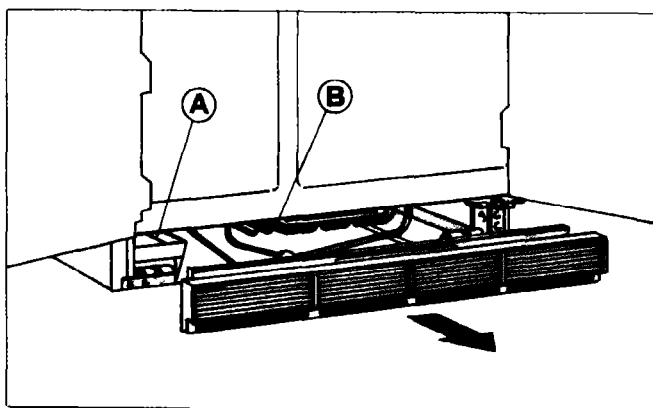
Prima di procedere a qualsiasi tipo di intervento, togliere sempre la spina dalla presa di corrente.

Pulire periodicamente l'interno dei comparti con una soluzione di acqua tiepida e bicarbonato di soda o aceto. Risciacquare e asciugare. Non usare mai prodotti abrasivi né detersivi.

Pulire l'esterno del frigorifero con una spugna inumidita in acqua tiepida. Asciugare con un panno morbido.

Pulire periodicamente la bacinella di sbrinamento procedendo nel modo seguente:

- togliere lo zoccolo;
- togliere la bacinella di sbrinamento A e sollevarla;
- lavare la bacinella con acqua calda e detersivo liquido;
- risciacquare e asciugare;
- riposizionarla con l'angolo dentellato verso la parte posteriore;
- assicurarsi che il tubo di sbrinamento sia diretto nella bacinella;
- riposizionare lo zoccolo.



### ATTENZIONE

I tubi del sistema frigorifero sono situati vicino alla bacinella di sbrinamento e possono diventare caldi.

Si consiglia di pulire periodicamente il condensatore con un aspirapolvere.

## CONSIGLI IN CASO D'ASSENZA

### Vacanze brevi

Non è necessario staccare il frigorifero se rimanete assenti per meno di quattro settimane. Usate i cibi deperibili: congelate i rimanenti.

1. Spegnete il fabbricatore di ghiaccio;
2. Chiudete l'alimentazione acqua del fabbricatore di ghiaccio;
3. Vuotate il contenitore cubetti;
4. Assicuratevi che tutti i cubetti siano stati distribuiti dal meccanismo.

### Vacanze lunghe

Togliere tutti gli alimenti se rimanete assenti per un mese o più. Togliere l'alimentazione acqua del fabbricatore ghiaccio almeno un giorno prima. Assicurarsi che non vi sia più ghiaccio nel contenitore e nel distributore; quindi disinserirlo. Staccate la spina dalla presa di corrente del frigorifero e pulitelo... risciacquate bene e asciugate. Lasciate le porte aperte per far circolare l'aria e per impedire la formazione di cattivi odori.

## CONSIGLI PER RISPARMIARE ENERGIA

- Potete consumare meno corrente elettrica per far funzionare il Vostro frigorifero.
- Controllate le guarnizioni della porta. Livellate l'apparecchio per essere certi di una perfetta chiusura.
- Pulite regolarmente il condensatore.
- Aprite la porta solo se necessario. Chiudete la porta appena

tolti gli alimenti.

- Riempite il frigorifero ma non sovraccaricarlo, lasciate circolare l'aria all'interno.
- Se si regolano il frigorifero e il congelatore su temperature più fredde del necessario, si spreca energia.
- Tenere il dispositivo Power Saver Control sulla posizione CONSUMES LESS ENERGY (consuma meno corrente) a meno che si formi condensa all'esterno dell'apparecchio.
- AssicurateVi che il frigorifero non sia installato vicino a una sorgente di calore come cucine, caloriferi, scaldacqua o alla luce diretta del sole.

## ASSISTENZA

Prima di chiamare l'Assistenza.....

I problemi di prestazione sono spesso dovuti a piccoli inconvenienti che potete risolvere da soli senza nessun attrezzo.

Se il Vostro frigorifero non funziona:

- La spina dell'apparecchio è inserita in una presa efficace, del corretto voltaggio? (vedere matricola).
- Avete controllato i fusibili della Vostra abitazione?
- Il termostato è su una posizione di corretto funzionamento?

### Se ci sono rumori o vibrazioni:

La maggior parte di essi è dovuta a un normale funzionamento del prodotto. Le superfici dure quali il pavimento, le pareti ed i mobili possono far sembrare più forti i rumori. Descriviamo di seguito il tipo di suoni più frequenti e le relative possibili cause.

#### - Fischio leggero

Potrebbe essere il motore del ventilatore del frigorifero e l'aria che si muove.

#### - Tintinnio

Il termostato scatta quando il frigorifero si ferma. Fa rumore anche quando il frigorifero riprende a funzionare. Il timer di sbrinamento scatta quando il ciclo di sbrinamento inizia e finisce.

#### - Rumori d'acqua

Quando il frigorifero si ferma, potete sentire un gorgoglio nelle tubazioni per alcuni minuti. Potete sentire anche l'acqua di sbrinamento che scorre nella bacinella di sbrinamento.

### Rumori del fabbricatore di ghiaccio.

Poiché il Vostro frigorifero è dotato di un fabbricatore di ghiaccio, potete sentire un ronzio (dalla valvola dell'acqua), acqua che sgocciola e il tonfo del ghiaccio che cade nel contenitore.

#### Se il Vostro fabbricatore di ghiaccio non funziona:

- Il congelatore ha avuto abbastanza tempo per raffreddare? Un frigorifero nuovo può impiegare anche una notte intera.
- Il braccio è in posizione bassa?
- L'acqua è aperta? L'acqua arriva al fabbricatore di ghiaccio?

#### Se c'è acqua nella bacinella di sbrinamento:

- È normale in condizioni di ambiente caldo e umido. La bacinella può anche essere piena a metà. AssicurateVi che il frigorifero sia livellato in modo che l'acqua non fuoriesca.

#### Se la luce non funziona:

- Avete controllato i fusibili della Vostra abitazione?
- Il cavo di alimentazione è inserito in una presa efficiente con il voltaggio adeguato?

#### Se il motore funziona continuamente:

- È pulito il condensatore?
- Se fa caldo o se la stanza è calda, il motore funziona più a lungo.
- Se la porta è stata aperta di frequente o se è stata introdotta una quantità notevole di alimenti, il motore funziona più a lungo per raffreddare l'interno.

#### RicordateVi che:

Il tempo di funzionamento del motore dipende da diversi fattori: dal numero di aperture della porta, dalla quantità di alimenti in conservazione, dalla temperatura del locale, dalla posizione dei termostati.

**Nel caso di lampadine bruciate:**

- Togliere sempre la spina dalla presa di corrente

**Per sostituire la lampadina del frigorifero:**

1. Raggiungere la lampada posta dietro il pannello comandi.
2. Togliere la lampada (**Fig. 12**).
3. Sostituirla con un tipo delle stesse caratteristiche disponibile solo presso ns. Centri Assistenza.

**Per sostituire la lampada del cassetto crisper:**

1. Tirare la parte alta della copertura della lampada finché si libera.
2. Abbassare la copertura per liberarla dai supporti inferiori.
3. Tirare la copertura verso l'esterno.
4. Sostituirla con una delle stesse caratteristiche disponibile solo presso ns. Centri Assistenza.
5. Riposizionare la copertura procedendo in senso contrario.

**Per sostituire la lampada dietro il comparto di congelamento rapido:**

1. Sollevare e fissare la porta del comparto di congelamento rapido.
2. Togliere la copertura della lampada tirando in avanti.
3. Sostituire la lampadina con una delle stesse caratteristiche disponibile solo presso ns. Centri Assistenza.
4. Riposizionare la copertura della lampada.

**Per sostituire la lampada sotto il contenitore ghiaccio:**

1. Spingere i lati della copertura fino a liberarla.
2. Sostituire la lampadina con una delle stesse caratteristiche disponibile solo presso ns. Centri Assistenza.
3. Riposizionare la copertura della lampada.

**Per sostituire la lampada del distributore:**

1. Raggiungere la lampadina attraverso il distributore
2. Sostituire con una lampadina delle stesse caratteristiche disponibile solo presso ns. Centri Assistenza.
3. Ricollegare la spina alla presa di corrente.

**Per sostituire il cavo di alimentazione:**

1. Richiedere il cavo di alimentazione con spina di tipo particolare al ns. Servizio Assistenza.
2. Allentare le viti del fissa cavo e rimuovere il cavo.
3. Disconnectere il connettore volante del cavo di alimentazione.
4. Ricollegare il cavo nuovo procedendo in ordine inverso.

Se dopo aver effettuato i controlli precedentemente esposti, non si riuscisse ad ottenere un funzionamento normale rivolgersi al Servizio Assistenza, specificando la natura del difetto, il modello e la matricola dell'apparecchio (**Fig. 13**).

**ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΗΝ ΧΩΡΙΣ ΠΑΓΟ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ**

Το μεγαλύτερο προτέρημα του ψυγειοκαταψύκτη σας στον οποίο κυκλοφορεί ο αέρας με την βοήθεια ενός ανεμιστήρα, είναι η ολική απουσία πάγου στα τοιχώματα των διαμερισμάτων χάρις στην μέθοδο που περιγράφεται παρακάτω.

Ο κρύος αέρας παράγεται από ένα σύστημα εξατμίσεως και κυκλοφορεί με την βοήθεια ενός ανεμιστήρα στα δυο διαμερίσματα του ψυγείου.

Ο αέρας αφού κυκλοφορήσει ξαναπερνά από το σύστημα εξατμίσεως.

Αυτό κρατάει την υγρασία σε χαμηλά επίπεδα. Έτσι δεν σχηματίζεται πάγος στα τοιχώματα των διαμερισμάτων όπως συμβαίνει στα συνηθισμένα ψυγεία.

Το σύστημα της κυκλοφορίας του ψυχρού αέρα εξασφαλίζει καλύτερες συνθήκες αποθηκεύσεως των τροφίμων διατηρώντας την αρχική κατάστασή τους για μεγαλύτερα χρονικά διαστήματα.

**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (εικ. 1)**

**Πίνακας χειρισμών με:**

1. Κουμπί ρυθμίσεως της θερμοκρασίας του θαλάμου του καταψύκτη
2. Κουμπί ρυθμίσεως της θερμοκρασίας του θαλάμου του ψυγείου
3. Ελεγχος μηχανισμού υγρασίας εξωτερικής επιφάνειας
4. Κουμπί ρυθμίσεως για το φως του θαλάμου του ψυγείου

**Θάλαμος καταψύκτη.**

- A. Θάλαμος ταχείας κατάψυξης (αν υπάρχει)
- B. Αυτόματο μηχανήμα παραγωγής παγοκύβων.
- C. Δοχείο αποθηκεύσεως παγοκύβων.
- D. Εσωτερικό φως.
- E. Αυτόματες παροχές νερού και παγοκύβων (εξωτερικές).
- F. Καλάθια.
- G. Ρυθμιζόμενα ράφια.

**Θάλαμος ψυγείου**

- H. Εσωτερικό φως
- I. Ταμπελίτσα με τεχνικά χαρακτηριστικά.
- L. Θέση για το βούτυρο και τα γαλακτοκομικά προϊόντα.
- M. Ράφι για μπουκάλια.
- N. Ράφια.
- O. Ράφι για πρόχειρα φαγητά.
- P. Ρυθμιζόμενα ράφια.
- Q. Φρουτολεκάνες με ρυθμιστές υγρασίας.
- R. Συρτάρι για το κρέας με ρυθμιστή θερμοκρασίας.
- S. Διακοσμητικό.
- T. Ρόδες οριζοντιωποίησης.

**ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ (εικ. 2)**

Παρακαλούμε ελέγξτε την συσκευή σας και βεβαιωθείτε ότι δεν έχει ζημιά. Οποιαδήποτε ζημιά από την μεταφορά πρέπει να αναφέρεται στο κατάστημα που αγοράσατε την συσκευή μέσα σε 24 ώρες.

Η συσκευή δεν θα πρέπει να τοποθετηθεί κοντά σε πηγές θερμότητας όπως κουζίνες, συσκευές θέρμανσης ή να είναι εκτεθειμένη στον ήλιο. Θα πρέπει όμως να τοποθετηθεί σ'ένα καλά αεριζόμενο και χωρίς υγρασία χώρο. Αν η συσκευή τοποθετηθεί δίπλα σε έπιπλο κουζίνας θα πρέπει να αφήσετε ένα κενό 1,5 εκ. στα πλάγια.

- Αφαιρέστε τη σχάρα στη βάση τραβώντας την προς τα έξω (εικ. 3)  
(Μη βγάλετε το φύλλο χαρτιού με τα τεχνικά χαρακτηριστικά που είναι στερεωμένα πίσω στη πόρτα).
- Να οριζοντιώσετε τη συσκευή με τη βοήθεια της βίδας (εικ. 4).

Για να σηκώσετε τη συσκευή γυρίστε τη βίδα προς τα δεξιά για να τη χαμηλώσετε γυρίστε τη βίδα προς τα αριστερά.

Ξανατοποθετείστε τη σχάρα ως εξής:

1. Ευθυγραμμίστε τα στηρίγματα C της σχάρας με τα μεταλλικά ελατήρια D.
2. Σπρώξτε με δύναμη για να εφαρμόσει στη θέση της.

Καθαρίστε το εσωτερικό με ένα σφουγγάρι βουτηγμένο σε διάλυμα χλιαρού νερού και διττανθρακικής σόδας ή ξυδιού.

Καθαρίστε το εσωτερικό με ένα σφουγγάρι βουτηγμένο σε διάλυμα διττανθρακικής σόδας ή ξυδιού και σκουπίστε το μ'ένα μαλακό ύφασμα. Να μη χρησιμοποιήσετε απορρυπαντικά και αποξεστικά υλικά.

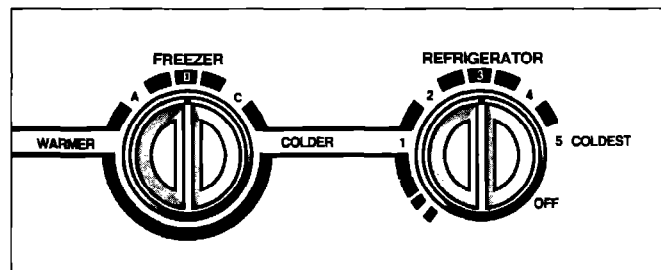
Οι οδηγίες για τις υδραυλικές συνδέσεις του αυτόματου μηχανήματος παραγωγή παγοκύβων δίνονται σε ξεχωριστό φυλλάδιο.

**ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ**

Η συσκευή ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της ΕΟΚ ΕΕC/82/499 για ραδιοπαρεμβολές. Αφήστε τη συσκευή για μια ώρα πριν τη συνδέσετε στο ρεύμα. Παρακαλούμε ελέγξτε αν η τάση στη ταμπελίτσα με τα τεχνικά χαρακτηριστικά (εικ. 5) που βρίσκεται κάτω από τον πίνακα χειρισμών, αντιστοιχεί με τη τάση του σπιτιού σας (220V 50Hz).

Η γείωση της συσκευής είναι υποχρεωτική από τον νόμο. Ο κατασκευαστής δεν θα δεχθεί καμιά ευθύνη για ζημιές που θα προκληθούν σε πρόσωπα ή πράγματα από τη μη εφαρμογή αυτού του όρου.

Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα βάζοντας το φως στην πρίζα. Το εσωτερικό φως θα ανάψει όταν ανοίξετε τη πόρτα. Για να αποκτήσει η συσκευή τη σωστή θερμοκρασία για την αποθήκευση των τροφίμων χρειάζονται μερικές ώρες.

**ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ**

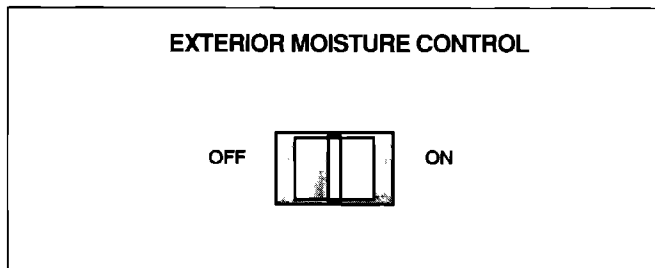
Για τη σωστή λειτουργία της συσκευής σας συνιστούμε να ρυθμίσετε τα κουμπιά ρυθμίσεως των θερμοκρασιών όπως δείχνει η εικόνα.

Το αριστερό κουμπί ρυθμίζει τη θερμοκρασία του θαλάμου του καταψύκτη και το δεξιό κουμπί ρυθμίζει τη θερμοκρασία του θαλάμου του ψυγείου.

Για να έχετε πιο κρύες θερμοκρασίες στο θάλαμο του ψυγείου γυρίστε το αντίστοιχο κουμπί σε μεγαλύτερους αριθμούς και για το θάλαμο του καταψύκτη το κουμπί στη θέση C.

Για να έχετε θερμότερες θερμοκρασίες γυρίστε το κουμπί ρυθμίσεως της θερμοκρασίας του θαλάμου του ψυγείου σε μικρότερους αριθμούς και το κουμπί ρυθμίσεως της θερμοκρασίας του θαλάμου του καταψύκτη στη θέση A.

## ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΗΧΑΝΙΣΜΟΥ ΥΓΡΑΣΙΑΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ



Σε κανονικές συνθήκες περιβάλλοντος βάλτε τον διακόπτη στη θέση "OFF". Σε ειδικές συνθήκες περιβάλλοντος με υψηλό ποσοστό υγρασίας, σας συνιστούμε να βάλετε το διακόπτη στη θέση "ON". Σε αυτή την κατάσταση, η κατανάλωση ενέργειας είναι ελαφρώς υψηλότερη από την δεδηλωμένη έντασή της.

**ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΘΑΛΑΜΟΥ ΤΟΥ ΨΥΓΕΙΟΥ (εικ. 6)**

Σας συνιστούμε να τυλίξετε όλα τα τρόφιμα που βάζετε στο θάλαμο του ψυγείου σε διαφανή μεμβράνη, αλουμινόχαρτο ή να τα βάζετε σε δοχεία που κλείνουν με καπάκι. Έτσι οι τροφές δεν χάνουν την φρεσκάδα τους και δεν μεταδίδονται οι βαριές μυρωδιές από τη μία τροφή στην άλλη. Μερικά φρούτα με χονδρή φλούδα μπορείτε να τα βάλετε στο ψυγείο χωρίς να τα τυλίξετε.

Οι διαφορετικές τροφές αποθηκεύονται καλύτερα στις θέσεις που υποδεικνύονται παρακάτω (εικ. 6).

**Κρέας, Ψάρια και ευπαθή τρόφιμα:** Αποθηκεύστε τα στο κατάλληλο τμήμα όπου η θερμοκρασία είναι μερικούς βαθμούς χαμηλότερη από το υπόλοιπο ψυγείο. Μπορούν να μείνουν στο ψυγείο για μερικές παραπάνω μέρες χωρίς να πρέπει να τα καταψύξετε.

Η σωστή αποθήκευση αυτών των τροφών εξαρτάται πάντοτε από την αρχική τους φρεσκάδα, τη συσκευασία, τη θερμοκρασία του δωματίου και από τις ρυθμίσεις της θερμοκρασίας. (Δείτε το προηγούμενο κεφάλαιο).

**Αυγά, τυρί γαλακτοκομικά προϊόντα:** Χρησιμοποιήστε τις κατάλληλες θέσεις στο εσωτερικό της πόρτας.

**Βούτυρο:** Βάλτε το στη θέση του στο εσωτερικό της πόρτας.

**Φρούτα και λαχανικά:** Βάλτε τα στη φρουτολεκάνη.

**Αναψυκτικά:** Βάλτε τα στα ράφια στο εσωτερικό της πόρτας ή στο ράφι για τα μπουκάλια.

**Κονσέρβες:** Μόλις τις ανοίξετε βάλτε τη ποσότητα που δεν θα χρησιμοποιήσετε σ'ένα μη μεταλλικό σκεύος.

**Προσοχή:** Να τοποθετείτε τις τροφές μέσα στο ψυγείο με τέτοιο τρόπο ώστε να κυκλοφορεί ελεύθερα ο αέρας. Να αφήνετε τα μαγειρεμένα φαγητά να κρυνώνουν πρίν τα βάλετε στο ψυγείο. Να βάζετε τα υγρά σε σκευαστά δοχεία.

**Ρύθμιση των ραφιών του ψυγείου**

Τα ράφια του ψυγείου μπορεί να ρυθμιστούν έτσι που να ταιριάζουν στον τρόπο που χρησιμοποιείτε το ψυγείο σας. Τα γυάλινα ράφια είναι αρκετά στερεά για να αντέχουν το βάρος από τα μπουκάλια, το γάλα και άλλα βαριά τρόφιμα. Σας συνιστούμε όμως να τα βγάζετε με προσοχή.

**Για να βγάλετε τα ράφια (εικ. 7-A)**

1. Σηκώστε τα από το μπροστινό μέρος.
2. Τραβήξτε το ράφι προς τα έξω με ομοιόμορφο σταθερό τρόπο μέχρι να σταματήσει.
3. Ανασηκώστε το μπροστινό μέρος και τραβήξτε το όλο έξω.

**Για να βγάλετε το ράφι των μπουκαλιών (εικ. 7-B)**

1. Ανασηκώστε το μπροστινό μέρος του ραφιού.
2. Τραβήξτε το ράφι από το πίσω στήριγμα.

**Για να βγάλετε το δοχείο για τα πρόχειρα φαγητά (εικ. 7-C)**

1. Τραβήξτε το δοχείο με ομοιόμορφη και σταθερή κίνηση ίσια μέχρι να σταματήσει.
2. Ανασηκώστε το μπροστινό μέρος.
3. Τραβήξτε το όλο έξω.

**Για να μετακινήσετε τους οδηγούς των ραφιών.**

1. Βγάλτε το ράφι.
2. Ανασηκώστε το μπροστινό μέρος του οδηγού. Τραβήξτε τον από το πίσω στήριγμα. Επαναλάβετε τα ίδια για τον άλλο οδηγό.

**Για να βγάλετε τη φρουτολεκάνη (εικ. 7-D)**

Το γυάλινο σκέπασμα καλύπτει όλο το πλάτος της φρουτολεκάνης. Πριν βγάλετε το σκέπασμα θα πρέπει να βγάλετε πρώτα τη φρουτολεκάνη.

1. Τραβήξτε τη φρουτολεκάνη προς τα έξω μέχρι να σταματήσει.
2. Ανασηκώστε το μπροστινό μέρος της λεκάνης.
3. Τραβήξτε την όλη έξω.

**Για να βγάλετε το σκέπασμα**

1. Ανασηκώστε το μπροστινό μέρος από τα στηρίγματα.
2. Ανασηκώστε το σκέπασμα τραβώντας προς τα επάνω και προς τα έξω.

**Για να βάλτε το σκέπασμα στη θέση του**

1. Βάλτε το πίσω μέρος του στα στηρίγματα στα τοιχώματα του ψυγείου.
2. Αφήστε το να πέσει σιγά σιγά στη θέση του.

**Ρύθμιση της υγρασίας της φρουτολεκάνης (εικ. 7-F)**

Μπορείτε να ρυθμίσετε την ποσότητα της υγρασίας στην φρουτολεκάνη.

1. Ο ρυθμιστής μπορεί να ρυθμιστεί σ'οποιαδήποτε θέση μεταξύ LOW και HIGH.
2. Στη θέση LOW αφήνει τον υγρασιασμένο αέρα έξω από τη φρουτολεκάνη για καλύτερες συνθήκες αποθήκευσης των φρούτων και των λαχανικών με φλούδα.
3. Στη θέση HIGH κρατάει τον υγρασιασμένο αέρα στη φρουτολεκάνη για καλύτερες συνθήκες αποθήκευσης φρέσκων λαχανικών με φύλλα.

**Ρύθμιση της θερμοκρασίας του συρταριού για το κρέας (εικ. 7-G)**

Ο κρύος αέρας κυκλοφορεί προς το συρτάρι με το κρέας μέσω ενός ανοίγματος που βρίσκεται μεταξύ του καταψύκτη και του ψυγείου. Αυτό βοηθά στο να διατηρεί το συρτάρι του κρέατος πιο κρύο από το υπόλοιπο ψυγείο. Τραβήξτε τον ρυθμιστή έτσι που να επιτρέπει να περάσει περισσότερος ή λιγότερος αέρας.

**Για να βγάλετε το συρτάρι του κρέατος (εικ. 7-E)**

1. Τραβήξτε το συρτάρι προς τα έξω μέχρι να σταματήσει.
2. Ανασηκώστε το μπροστινό μέρος.
3. Τραβήξτε το συρτάρι ολόκληρο έξω.

**Για να βγάλετε το σκέπασμα**

1. Βγάλετε το συρτάρι του κρέατος και τις φρουτολεκάνες.
2. Ανασηκώστε το μπροστινό μέρος του σκεπάσματος για να βγει από τα στηρίγματα.
3. Βγάλτε έξω το σκέπασμα τραβώντας το προς τα επάνω και έξω.

**Σημείωση:** Μεγάλα δοχεία μπαίνουν μόνο στο επάνω μέρος της πόρτας του ψυγείου.

Για να βγάλετε τα δοχεία από την πόρτα ανασηκώστε τα και τραβήξτε τα κατ'ευθείαν έξω (εικ. 8).

**ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΤΑΨΥΚΤΗ (εικ. 9-10)**

Ο καταψύκτης είναι για να καταψύχονται σ'αυτόν φρέσκιες και μαγειρεμένες τροφές και για να αποθηκεύονται κατεψυγμένες τροφές για μεγάλα χρονικά διαστήματα.

**Αποθήκευση φρέσκων τροφών**

Για να καταψύξετε με επιτυχία χρησιμοποιείστε περιτυλίγματα που δεν τα διαπερνά ο αέρας, η υγρασία και το νερό. Αυτό εξασφαλίζει καλύτερες συνθήκες αποθήκευσης των κατεψυγμένων τροφών και εμποδίζει την μετάδοση οσμών και γεύσεων μέσα στο ψυγείο.

Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε πλαστικά δοχεία με κάπκια που κλείνουν καλά, δίσκους απο αλουμίνιο, αλουμινόχαρτο, φύλλα πλαστικού και πλαστικοποιημένα χαρτιά.

**Σφράγισμα**

Όταν σφραγίζετε τις τροφές σε σακκούλες, πιέστε τις να φύγει ο αέρας, στρίψτε το άνοιγμα και δέστε το καλά. (Τα υγρά χρειάζονται να έχουν περιθώρια για τις διαστολές). Βάλτε την ταμπελίτσα μέσα από τις διαφανείς σακκούλες. Χρησιμοποιείτε αυτοκόλλητες ταμπελίτσες στο έξω μέρος για τις αδιαφανείς σακκούλες.

**Κατάψυξη φρούτων**

Διαλέξτε ώριμα και όχι κτυπημένα φρούτα. Να τα πλύνετε, να τα ξεφλουδίσετε και να τα κόψετε σε κομμάτια. Βάλτε μέσα σε σκληρό δοχείο και αφήστε στο επάνω μέρος λίγο χώρο για τις διαστολές των υγρών κατά τη διάρκεια της κατάψυξης.

**Κατάψυξη λαχανικών**

Για καλύτερα αποτελέσματα κατάψυξης να καταψύχετε τα λαχανικά το αργότερο 2-3 ώρες από το μάζεμά τους. Να τα πλύνετε με κρύο νερό, να τα χωρίσετε και να τα κόψετε στο κατάλληλο μέγεθος. Να τα βάλτε κατόπιν στα κατάλληλα δοχεία και να τα καταψύξετε.

Να μη καταψύχετε μαρούλια, σέλινο, ρίζες καρότου, πατάτες ή φρέσκες ντομάτες, γιατί θα γίνουν μαλακά ή θα πολτοποιηθούν. Οι ντομάτες θα διαλυθούν όταν ξεπαγώσουν.

**Κατάψυξη κρέατος**

Το κρέας που ξεπαγώνετε θα είναι τόσο καλό όσο το κρέας που καταψύχετε.

Τα λεπτά κομμάτια θα πρέπει να είναι τυλιγμένα ένα ένα ή το ένα πάνω στο άλλο και να χωρίζονται μεταξύ τους με διπλό περιτύλιγμα.

**Κατάψυξη μαγειρεμένων τροφών**

Ετοιμάστε το φαγητό σαν να επρόκειτο να το σερβίρετε. Ελαττώστε το χρόνο του μαγειρέματος κατά 10 με 15 λεπτά για να χρησιμοποιήσετε αυτόν το χρόνο στο ξαναζέσταμα. Να με βάλτε καρυκεύματα και μέρος από το νερό που χρειάζεται το φαγητό. Θα τα προσθέσετε στο ξαναζέ-

σταμα. Κρυστάλλοι το φαγητό όσο γίνεται πιο γρήγορα και καταψύξετε το αμέσως.

Υγρά ή λίγο υγρά φαγητά θα μπορούν να καταψυχθούν σε κατάλληλα δοχεία με ελεύθερο χώρο στο επάνω μέρος. Τα πιο στερεά φαγητά μπορούν να καταψυχθούν μέσα στο σκεύος που μαγειρεύτηκαν.

**Κατάψυξη προϊόντων φούρνου**

Τυλίξτε τα ψημένα ψωμιά σε κατάλληλα περιτυλίγματα. Ξεπαγώστε τα μέσα στο περιτύλιγμα. Τα άψητα ψωμιά μαγιάς μπορούν να καταψυχθούν μετά το πρώτο ανέβασμα. Ζυμώστε τα, τυλίξτε τα και καταψύξτε τα. Τα ψημένα μπισκότα ως συνήθως. Αφήστε τα να κρυστάλλουν και βάλτε τα στη κατάψυξη με το δίσκο και μετά βάλτε σε σακκούλες ή χαρτόκουτα. Τα άψητα μπισκότα μπορείτε να τα πλάσετε, να τα φορμάρετε και να τα καταψύξετε με το δίσκο. Βάλτε μετά σε σακκούλες ή χαρτόκουτα. Τα ψήνετε χωρίς να τα ξεπαγώσετε. Οι φρουτόπιττες καταψύχονται καλύτερα άψητες. Τις ψήνετε χωρίς να τις ξεπαγώσετε.

**ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΡΟΝΩΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΕΩΣ ΤΡΟΦΩΝ**

Οι χρόνοι αποθήκευσης ποικίλουν ανάλογα με την ποσότητα των τροφών, το είδος της συσκευασίας ή του περιτυλίγματος (δεν πρέπει να τα περνά η υγρασία και ο ατμός) και τη θερμοκρασία αποθήκευσης (πρέπει να είναι  $-12^{\circ}\text{C}$ ).

Είδος Τροφής	Χρόνος Αποθήκευσης
<b>Φρούτα</b>	
Συμπληκνωμένοι χυμοί φρούτων	12 μήνες
Φρούτα (γενικά)	8-12 μήνες
Κίτρα και χυμός κίτρου	4-6 μήνες
<b>Λαχανικά</b>	
Κατεψυγμένα εμπορίου	8 μήνες
Κατεψυγμένα στο σπίτι	8-12 μήνες
<b>Κρέας</b>	
Λουκάνικα	4 εβδομάδες ή λιγότερο
Χάμπεργκερς	1 μήνα
Βοδινό, μοσχάρι, αρνί	2-3 μήνες
<b>Ψάρια</b>	
Γλώσσες	6 μήνες
Σολωμός	2-3 μήνες
Σκουμπρί, πέρκα	2-3 μήνες
Αχιβάδες, στρείδια, μαγειρεμένα ψάρια, καβούρια	10 μήνες
Γαρίδες φρέσκες	12 μήνες
<b>Πουλερικά</b>	
Κοτόπουλα, γαλοπούλες	12 μήνες
Πάπιες	6 μήνες
Εντόσθια πουλιών	2-3 μήνες
Μαγειρεμένα πουλερικά με σάλτσα	6 μήνες
Κομμάτια χωρίς σάλτσα	1 μήνα
<b>Μαγειρεμένα με λαχανικά</b>	
Κρέας, πουλερικά, ψάρια	2-3 μήνες
<b>Γαλακτοκομικά προϊόντα</b>	
Βούτυρο	6-9 μήνες
Μαργαρίνη	12 μήνες
<b>Τυριά</b>	
Ανθότυρο	Να μην το καταψύξετε
Έμενταλ, Ελβετικά	6-8 εβδομάδες
(Η κατάψυξη μπορεί να αλλάξει την υφή των τυριών)	
Μοτσαρέλα	3 μήνες
Παγωτά, φρουτοχυμοί, γάλα	2 μήνες

Είδος Τροφής	Χρόνος Αποθηκεύσεως
<b>Αυγά</b> Ολόκληρα, ασπράδι, κρόκος	12 μήνες
<b>Προϊόντα φούρνου</b>	
Ψωμί μαγιάς	3 μήνες
΄Αψητο ψωμί	1 μήνα
Κρουασάν	3 μήνες
Κέικ	2-4 μήνες
Κέικ φρούτου	12 μήνες
Ζύμη μπισκότων	3 μήνες
Ζύμη για πίτες	4-6 μήνες

### Για να βγάλετε τα καλάθια του καταψύκτη (εικ. 9)

1. Τραβήξτε τα προς τα έξω μέχρι να σταματήσουν
2. Ανασηκώστε το μπροστινό μέρος.
3. Τραβήξτε τα να βγούν εντελώς έξω

### ΞΕΠΑΓΩΜΑ

Παρακάτω σας δίνουμε μερικές βασικές υποδείξεις.

**Φρέσκα λαχανικά:** Μην τα ξεπαγώνετε, βάλτε τα κατ'ευθείαν σε ζεματιστό νερό και μαγειρέψτε τα όπως συνηθίζετε.

**Κρέας (μεγάλα κομμάτια):** Αφήστε τα να ξεπαγώσουν στο θάλαμο του ψυγείου χωρίς να τα ξεπαγώσετε. Πριν τα μαγειρέψετε αφήστε τα σε θερμοκρασία δωματίου για μερικές ώρες ή ξεπαγώστε τα σ'ένα φούρνο μικροκυμάτων ακολουθώντας τις οδηγίες του κατασκευαστή.

(μικρά κομμάτια): Ξεπαγώστε τα σε θερμοκρασία δωματίου ή μαγειρέψτε τα απ'ευθείας.

**Ψάρι:** Ξεπαγώστε τα στο τμήμα του ψυγείου χωρίς να τα ξετυλίξετε ή μαγειρέψτε τα κατ'ευθείαν πριν ξεπαγώσουν τελείως.

**Τροφές που έχουν ήδη μαγειρευτεί:** Ξαναζεστάνετε στο φούρνο χωρίς να τις μετακινήσετε από το αλουμινένιο σκεύος.

**Φρούτα:** Ξεπαγώστε τα στο τμήμα του ψυγείου.

**Σημείωση:** Μην αποθηκεύετε υγρά σε γυάλινα σκεύη στο τμήμα της κατάψυξης.

### Διακοπή ρεύματος

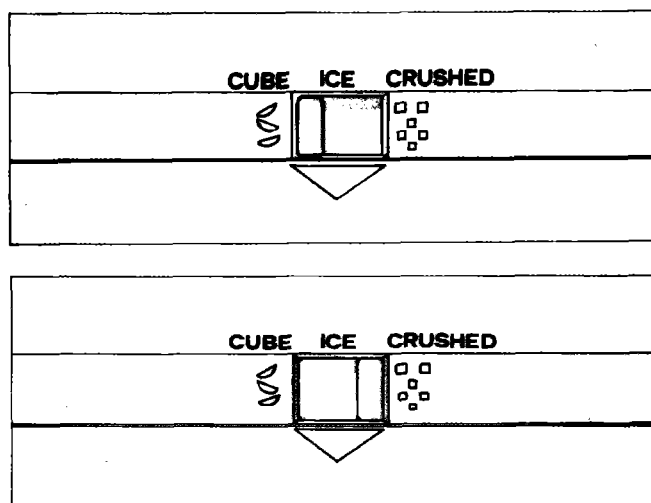
1. Σας θυμίζουμε ότι το τμήμα της κατάψυξης διατηρεί τη θερμοκρασία αποθήκευσης για 24 περίπου ώρες. Κατά τη χρονική αυτή περίοδο σας συνιστούμε να κρατάτε την πόρτα κλειστή.
2. Εάν η διακοπή ρεύματος διαρκέσει περισσότερο από 24 ώρες:
  - a) Πάρτε όλες τις κατεψυγμένες τροφές από το τμήμα της κατάψυξης και βάλτε τις στο ψυγείο. Σε αντίθετη περίπτωση χρησιμοποιείστε τις τροφές αμέσως.
  - b) Αδιάστε την παγοθήκη εάν οι πάγοι έχουν λειώσει.
3. Ένας γεμάτος καταψύκτης θα παραμείνει κρύος περισσότερο από έναν μερικώς γεμάτο. Ένας καταψύκτης γεμάτος κρέας θα παραμείνει κρύος περισσότερο από έναν γεμάτο με μαγειρεμένες τροφές.

### Χρήση του αυτόματου διοχετευτή νερού και πάγου (εικ. 11)

1. Για παγοκύβους μετακινήστε τον επιλογέα πάγου στη θέση «CUBE».
 

Για κομματάκια πάγου μετακινήστε τον επιλογέα στην θέση «CRUSHED».
2. Πιέστε ένα στερεό ποτήρι στο μοχλό του διοχετευτή πάγου.
3. Τραβήξτε το ποτήρι για να σταματήσει να τρέχει.

**Σημείωση:** Τα πρώτα κομμάτια πάγου μπορεί να έχουν άσχημη γεύση από τις καινούργιες σωληνώσεις και τα εξαρτήματα. Πετάξτε τον πάγο.

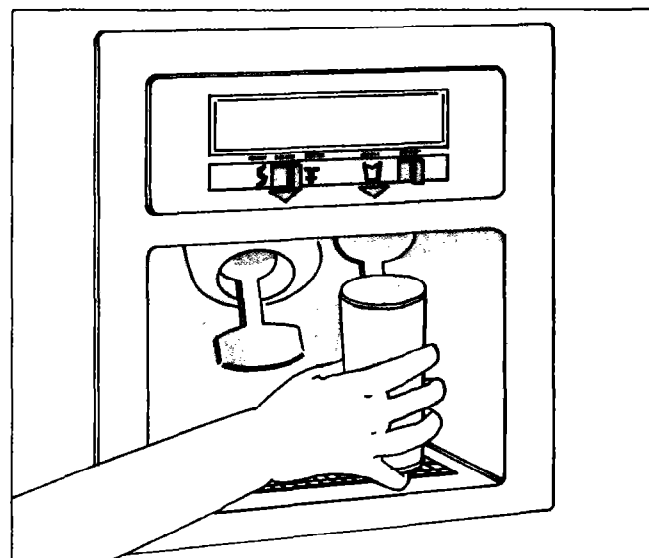


Τα παγάκια διοχετεύονται από το δοχείο αποθηκεύσεως του καταψύκτη. Όταν ο μοχλός του αποχετευτή πιέζεται μια καταπακτή ανοίγει σ'ένα αυλάκι, ανάμεσα στον διοχετευτή και το δοχείο για παγάκια, τα παγάκια μετακινούνται από το δοχείο και πέφτουν στο αυλάκι. Όταν ο μοχλός του διοχετευτή αφαιρεθεί ελεύθερος ένας ήχος ακούγεται για μερικά δευτερόλεπτα καθώς η καταπακτή κλείνει, το σύστημα του διοχετευτή δεν θα λειτουργεί όταν η πόρτα του καταψύκτη είναι ανοικτή.

**Σημείωση:** Μεγάλες ποσότητες παγοκύβων θα πρέπει να παίρνονται κατ'ευθείαν από το δοχείο και όχι τον διοχετευτή.

Για κομμάτια πάγου οι παγοκύβοι συντρίβονται πριν διοχετευτούν. Αυτό μπορεί να προκαλέσει μικρή καθυστέρηση. Ο θόρυβος από τον συμπιεστή πάγων είναι κανονικός και τα κομμάτια του πάγου μπορεί να ποικίλουν σε μέγεθος. Όταν αλλάξετε από «CRUSHED» σε «CUBE» μια μικρή ποσότητα από κομμάτια πάγου θα διοχετευτεί μαζί με τους πρώτους παγοκύβους.

### Για να διοχετευτεί νερό



1. Πιέστε ένα ποτήρι στον μοχλό του διοχετευτή νερού.
2. Τραβήξτε το ποτήρι για να σταματήσει η διοχέτευση.

**Σημείωση:** Να παίρνετε αρκετό νερό κάθε εβδομάδα για να διατηρείται φρέσκια η τροφοδοσία.

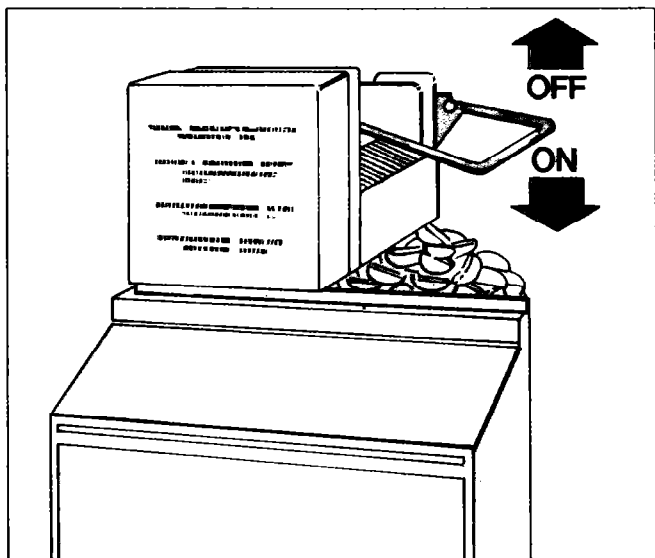
Το κρύο νερό έρχεται από μια δεξαμενή πίσω από το συρτάρι των κρεάτων. Χωράει περίπου 1,5 λίτρο. Όταν το ψυγείο τοποθετείται για πρώτη φορά πιέστε τον μοχλό του διοχετευτή νερού μ'ένα ποτήρι ή βάζο μέχρι να φύγουν 2-3

τέταρτα του γαλονιού, το νερό που θα τρέξει και φύγει θα ξεπλύνει τη δεξαμενή και τους σωλήνες.

Αφήστε μερικές ώρες για να κρυώσει το πρώτο νερό της δεξαμενής.

**Σημείωση:** Ο μικρός δίσκος κάτω από τον διοχετευτή είναι σχεδιασμένος για να εξατμίζονται οι μικρές πιτσιλιές. Δεν υπάρχει αποχέτευση σε αυτό το δίσκο. Μην ρίξετε νερό μέσα σ' αυτόν.

**Χρήσιμες συμβουλές για το αυτόματο μηχάνημα παραγωγής πάγων.**



Ο μοχλός ON/OFF είναι ένας βραχίονας:

Στην κάτω θέση για αυτόματη παραγωγή πάγου.

Στην πάνω θέση για να κλείσει το μηχάνημα πάγου.

**Σημείωση:** Μην βάζετε σε λειτουργία το μηχάνημα πάγου μέχρι να συνδεθεί στην τροφοδοσία νερού.

Είναι φυσιολογικό κομματάκια πάγου να βρίσκονται σε μια γωνιά. Θα αποκολληθούν εύκολα.

Το μηχάνημα πάγου δεν θα λειτουργήσει μέχρι ο καταψύκτης να είναι αρκετά κρύος για να κάνει πάγους. Αυτό μπορεί να πάρει μια βραδιά.

Εάν ο πάγος δεν γίνεται γρήγορα και χρειάζεστε περισσότερο πάγο, γυρίστε το κουμπί ρυθμίσεως της θερμοκρασίας του ψυγείου προς πιο μεγάλο αριθμό. Περιμένετε μια μέρα και αν χρειαστεί γυρίστε το κουμπί ρυθμίσεως της θερμοκρασίας του καταψύκτη στη θέση C.

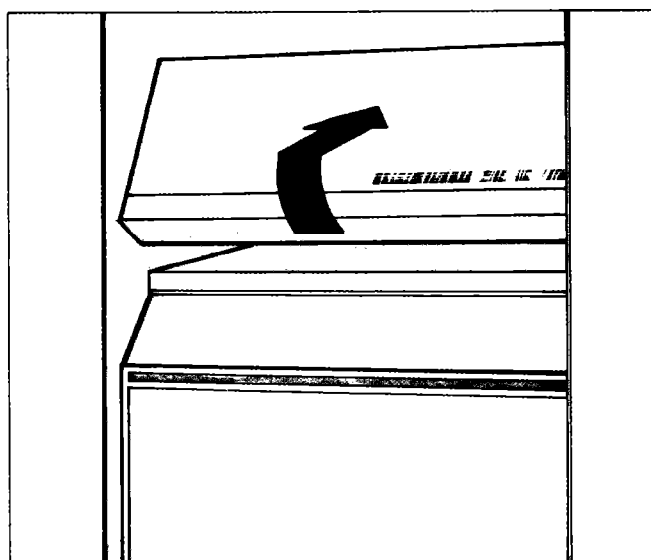
Η καλή ποιότητα του νερού είναι σημαντική για την καλή ποιότητα πάγων. Εάν χρειάζεται συνδέστε το μηχάνημα του πάγου με μια τροφοδοσία αποσκληρωμένου νερού. Είναι σημαντικό ότι ο αποσκληρυντής νερού είναι σε καλή κατάσταση και λειτουργεί κανονικά. Χημικά που μαλακώνουν το νερό όπως αλάτι από ένα χαλασμένο αποσκληρυντή μπορούν να χαλάσουν το καλούπι του δίσκου για παγάκια και να έχουν σαν συνέπεια χαμηλή ποιότητα πάγου.

**Πως να βγάλετε το δοχείο αποθηκείσεως του μηχανήματος πάγου**

Βγάλετε, αδειάστε και καθαρίστε το δοχείο αποθηκείσεως.

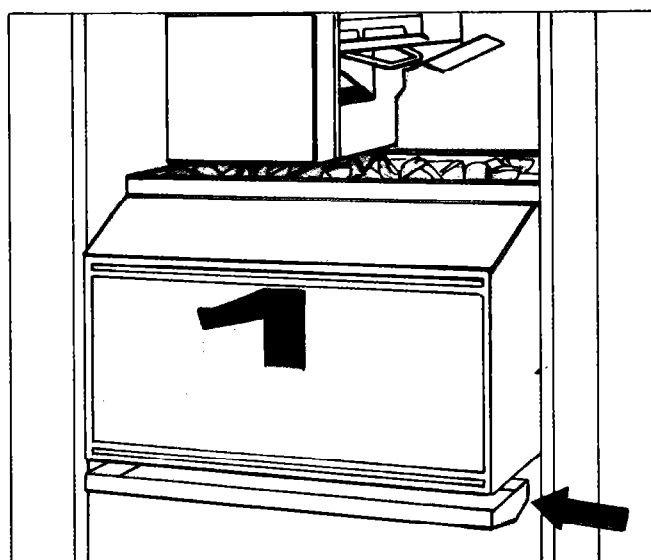
- Εάν ο διοχετευτής πάγου δεν έχει χρησιμοποιηθεί ή δεν θα χρησιμοποιηθεί για μια εβδομάδα ή περισσότερο.
- Εάν διακοπή ρεύματος προκαλεί λειώσιμο και ξαναπάγωμα μαζί του πάγου στο αποθηκευτικό δοχείο.
- Εάν ο διοχετευτής πάγου δεν χρησιμοποιείται τακτικά:

1. Τραβήξτε το κάλυμμα προς τα έξω από το κάτω μέρος και σύρατέ το προς τα πίσω.



2. Σηκώστε τον βραχίονα μέχρι ν' ακουστεί ένα κλικ. Στη θέση «OFF» ο πάγος μπορεί ακόμη να διοχετευτεί αλλά δεν θα παραχθεί άλλος.

3. Σηκώστε το μπροστινό μέρος του αποθηκευτικού δοχείου. Τραβήξτε το έξω.

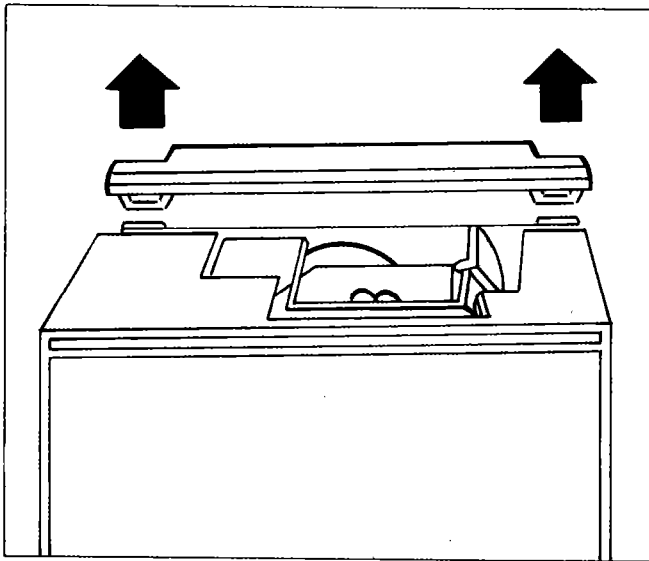


4. Αδιάστε το αποθηκευτικό δοχείο. Χρησιμοποιείτε ζεστό ή χλιαρό νερό για να λειώσει ο πάγος αν χρειάζεται. Μην χρησιμοποιείτε μυτερά ή κοφτερά αντικείμενα για να σπάσετε τον πάγο στον αποθηκευτικό χώρο. Έτσι μπορεί να χαλάσει το αποθηκευτικό δοχείο και ο μηχανισμός διοχέτευσης.

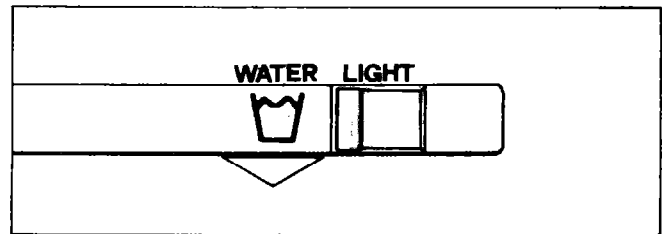
5. Καθαρίστε με ένα μαλακό απορρυπαντικό. Ξεπλύντε το καλά. Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά καθαριστικά υλικά ή διαλυτικά.

6. Όταν ξαναβάζετε στη θέση του το αποθηκευτικό δοχείο σιγουρευτείτε ότι έχει μπει στη κατάλληλη θέση. Σπρώξτε το βραχίονα κάτω στη θέση ON για να ξαναρχίσει η παραγωγή πάγων.

7. Περιοδικά καθαρίστε το δίσκο κάτω από το αποθηκευτικό δοχείο και σκουπίστε το παραπανήσιο νερό και τα κομμάτια πάγου. Πιέστε κάτω με τα δυο χέρια για να βγάλετε το δίσκο. Ξανατοποθετήστε το δίσκο σπρώχνοντας τις προεξοχές προς τα επάνω μέσα στα μεταλλικά ελατήρια. Ο δίσκος πρέπει να εφαρμόσει στη θέση του.



Για να ανάψετε το βραδινό φως μετακινήστε το διακόπτη φωτισμού προς τα αριστερά. Χρησιμοποιείται μια λάμπα 10W για αντικατάσταση.



#### ΤΥΠΙΚΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΠΑΓΟΜΗΧΑΝΗΣ

Προβλημα	Αιτια	Λυση
Ο διοχετευτής δεν λειτουργεί	Η πόρτα του καταψύκτη είναι ανοικτή. Ο αποθηκευτής πάγων δεν έχει τοποθετηθεί καλά.	Κλείστε τη πόρτα. Πιέστε το δοχείο αποθηκεύσεως προς τα μέσα μέχρι το τέλος.
Ο διοχετευτής σταματά να λειτουργεί.	Ο διοχετευτής δεν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγάλες περιόδους και οι παγοκύβοι έλυσαν. Το νερό στο διοχετευτή πάγων έχει μείνει πολύ καιρό.	Κουνάτε το αποθηκευτικό δοχείο τότε τότε για να μένουν οι παγοκύβοι χωριστά και να υπάρχει μεγάλος αποθηκευτικός χώρος. Πετάξτε τους πάγους και φτειαξτε νέους πάγους. Περιμένετε 3 λεπτά για να λειτουργήσει το μοτέρ του διοχετευτή. Μεγάλες ποσότητες πάγων πρέπει να παίρνονται από το αποθηκευτικό δοχείο όχι από τον διοχετευτή.
Κακή γεύση ή μυρωδιά στον πάγο.	Ο πάγος τραβάει μυρωδιές. Ποιότητα νερού. Τροφές όχι κατάλληλα τυλιγμένες. Το αποθηκευτικό δοχείο πάγου και ο καταψύκτης μπορεί να χρειάζονται καθάρισμα. Σωληνώσεις του μηχανήματος παγοκύβων. Νέο μηχάνημα παγοκύβων.	Πετάξτε το παλιό πάγο και φτειαξτε νέο. Φυλάξτε τον επιπλέον πάγο σ'ένα καλυμμένο δοχείο. Νερό που περιέχει ορυκτές ουσίες μπορεί να χρειάζεται αλλαγή φίλτρου. Τυλίξτε τις τροφές προσεκτικά. Καθαρίστε τον καταψύκτη και το αποθηκευτικό δοχείο πάγων. Ακολουθείστε τις οδηγίες για τη κατάλληλη τροφοδοσία του μηχανήματος πάγων. Οι πρώτες ποσότητες πάγου μπορεί να έχουν άσχημη γεύση. Πετάξτε τον πάγο και φτειαξτε άλλο.

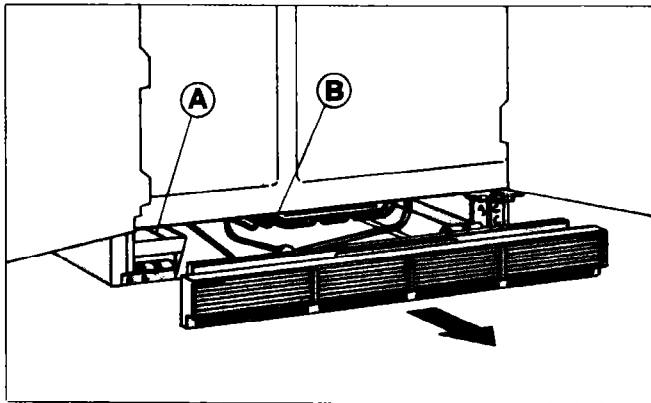


### Συντήρηση και Καθαρισμός

Μια περιοδική και σωστή συντήρηση θα διασφαλίσει μεγαλύτερη ζωή στη συσκευή σας.

Όταν κάνετε καθαρισμό πάντοτε να αποσυνδέετε την συσκευή από το ρεύμα. Περιοδικά να καθαρίζετε τα διαμερίσματα ψυγείου και καταψύκτη με ένα σφουγγάρι βουτηγμένο σε διάλυμα χλιαρού νερού και διττανθρακικής σόδας. Ξεπλύντε το και στεγνώστε το προσεκτικά. Ποτέ μην χρησιμοποιείται απορρυπαντικά ή αποξεστικά υλικά. Καθαρίστε το εσωτερικό με ένα σφουγγάρι βουτηγμένο σε χλιαρό νερό. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Περιοδικά καθαρίστε τον δίσκο της απόψυξης ως εξής:

- βγάλτε τη σχάρα της βάσης.
- για να μετακινήσετε τον δίσκο Α της απόψυξης σηκώστε τον.
- πλύντε το δίσκο με ζεστό νερό και ένα μαλακό απορρυπαντικό.
- ξεπλύντε το και στεγνώστε το.
- ξαναβάλτε το δίσκο με την οδοντωτή γωνία προς τα πίσω.
- σιγουρευτείτε ότι ο σωλήνας αποχέτευσης της απόψυξης είναι γυρισμένος προς το δίσκο.
- ξαναβάλτε τη σχάρα της βάσης.



**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Οι σωλήνες του ψυκτικού συστήματος είναι κοντά στο δίσκο απόψυξης και μπορεί να ζεσταθούν. Βγάλτε και εγκαταστήστε το δίσκο απόψυξης προσεκτικά. Περιοδικά καθαρίστε το συμπυκνωτή με μια ηλεκτρική σκούπα.

### Διακοπές - Σύντομες διακοπές

Δεν υπάρχει λόγος να αποσυνδέσετε το ψυγείο από το ρεύμα εάν πρόκειται να φύγετε για λιγότερο από 4 βδομάδες.

Χρησιμοποιήστε τις τροφές που χαλάνε εύκολα και καταψύξτε όλα τα υπόλοιπα.

1. Κλείστε το σύστημα δημιουργίας πάγου
2. Κλείστε τη τροφοδοσία νερού στο σύστημα δημιουργίας πάγου.
3. Αδειάστε το δοχείο πάγου.
4. Σιγουρευτείτε ότι όλοι οι παγοκύβοι έφυγαν από τον μηχανισμό.

### Μεγάλες διακοπές

Βάλτε όλες τις τροφές εάν πρόκειται να φύγετε για περισσότερο από ένα μήνα. Κλείστε την τροφοδοσία νερού στο μηχάνημα πάγου μια μέρα πριν. Όταν φύγουν και τα τελευταία κομμάτια πάγου κλείστε τη παγομηχανή. Σιγουρευτείτε ότι όλοι οι παγοκύβοι έχουν βγει από το μηχανισμό. Βγάλτε το φιν από τη πρίζα και καθαρίστε το, ξεπλύντε το καλά και στεγνώστε το. Αφήστε τις πόρτες ανοικτές να μη δημιουργηθούν μυρωδιές και μούχλα.

### Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

Μπορείτε να βοηθήσετε ώστε το ψυγείο σας να χρησιμοποιήσει λιγότερη ενέργεια.

- Ελέγξτε τα λάστιχα της πόρτας. Διατηρείτε τη συσκευή επίπεδη ώστε να κλείνει καλά.
- Καθαρίζετε το συμπυκνωτή τακτικά.
- Ανοίγετε τη πόρτα όσο το δυνατόν λιγότερες φορές. Κλείνετε τη πόρτα μόλις βγάξετε τις τροφές.
- Γεμίστε το ψυγείο αλλά όχι ασφυκτικά, αφήστε αέρα να κυκλοφορεί μέσα.
- Είναι χάσιμο ηλεκτρικής ενέργειας να βάζετε το ψυγείο και τον καταψύκτη σε θερμοκρασίες πιο κρύες από αυτές που χρειάζεται.
- Κρατείτε το διακόπτη εξοικονόμησης ενέργειας στη θέση «CONSUMES LESS ENERGY» εκτός αν σχηματισθεί υγρασία στα εξωτερικά του ψυγείου.
- Σιγουρευτείτε ότι το ψυγείο σας δεν είναι κοντά σε πηγή θερμότητας όπως θερμαντικά σώματα νερού, φούρνος, καλοριφέρ ή απ'ευθείας στο φως του ήλιου.

### Τεχνική Εξυπηρέτηση

Πριν καλέσετε τη τεχνική υπηρεσία...

Προβλήματα απόδοσης συχνά οφείλονται σε μικρά πράγματα που μπορείτε να βρείτε και να φτιάξετε μόνοι σας χωρίς ιδιαίτερα εργαλεία.

### Εάν το ψυγείο σας δεν λειτουργεί

Ελέγξτε αν:

Το καλώδιο είναι συνδεδεμένο με τη πρίζα και αν ναι είναι το κατάλληλο ρεύμα. Δείτε τη ταμπέλα με τα τεχνικά χαρακτηριστικά.

Έχετε ελέγξει την κεντρική ασφάλεια του σπιτιού σας.

### Εάν υπάρχουν θόρυβοι ή ταλαντεύσεις

Οι περισσότεροι από τους θορύβους είναι κανονικοί. Σκληρές επιφάνειες όπως πατώματα, τοίχοι και τα ντουλάπια, μπορεί να κάνουν τους ήχους να φαίνονται πιο δυνατοί.

Παρακάτω περιγράφονται τα είδη των ήχων τα οποία μπορεί να είναι νέα σε σας και τι μπορεί να προκαλεί.

**Ελαφρός βόμβος:** Μπορεί να ακούτε το μοτέρ του ανεμιστήρα του ψυγείου και τον μετακινούμενο αέρα.

**Μικροθόρυβοι:** Ο θερμοστάτης κάνει ένα κλικ όταν το ψυγείο σταματήσει. Επίσης κάνει θόρυβο όταν ξεκινά. Ο χρονοδιακόπτης της απόψυξης θα κάνει κλικ όταν ο κύκλος ξεπαγώματος αρχίσει να τελειώνει.

**Ήχοι νερού:** Όταν το ψυγείο σταματήσει μπορεί να ακούσετε θορύβους στις σωληνώσεις για μερικά λεπτά αφότου σταματήσει. Μπορεί επίσης να ακούσετε το νερό από την απόψυξη να τρέχει στο δίσκο των νερών της απόψυξης.

### Θόρυβοι από τον μηχανισμό πάγων

Επειδή το ψυγείο σας έχει μηχανισμό παραγωγής πάγων μπορεί να ακούσετε θορύβους νερού που τρέχει και τον θόρυβο του πάγου που πέφτει στο δοχείο αποθήκευσης.

### Εάν το μηχάνημα πάγου δεν λειτουργεί

Είχε αρκετό καιρό ο καταψύκτης για να κρυσώσει; Σ'ένα καινούργιο ψυγείο αυτο μπορεί να κρατήσει όλη τη νύχτα. Είναι ο βραχιόνιας ON στην κάτω θέση; Είναι η βαλβίδα νερού ανοικτή; Πάει το νερό στο σύστημα παραγωγής πάγων.

### Αν υπάρχει νερό στο δίσκο απόψυξης

Αυτό είναι κανονικό σε ζεστό και υγρό καιρό. Ο δίσκος μπορεί και να είναι μισογεμάτος. Σιγουρευτείτε ότι το ψυγείο είναι οριζοντιομένο για να μην ξεχειλίσει ο δίσκος.

**Εάν δεν λειτουργεί το φως**

Έχετε ελέγξει τη κεντρική ασφάλεια του σπιτιού σας. Είναι το καλώδιο τροφοδοσίας συνδεδεμένο με πηγή ενέργειας με τη κατάλληλη τάση.

**Εάν ο κινητήρας λειτουργεί για πολύ ώρα**

**Ελέγξτε αν:** Ο συμπυκνωτής είναι ελεύθερος από σκόνη. Σε ζεστές μέρες ή αν το δωμάτιο είναι ζεστό ο κινητήρας συνήθως λειτουργεί περισσότερο.

Εάν η πόρτα ανοίγει πολλές φορές ή αν έχετε βάλει μεγάλη ποσότητα τροφών ο κινητήρας θα λειτουργεί περισσότερο για να κρυώσει το εσωτερικό του ψυγείου.

**Να θυμάστε ότι:** Ο χρόνος λειτουργίας του κινητήρα εξαρτάται από διάφορα πράγματα όπως αριθμός ανοιγμάτων της πόρτας, ποσότητα αποθηκευμένων τροφών, ρυθμίσεις θερμοκρασίας.

**Εάν η λάμπα είναι καμένη**

Αποσυνδέστε το ψυγείο από το ρεύμα.

**Για να αλλάξετε τη λάμπα του ψυγείου**

1. Βρείτε τη λάμπα πίσω από τη κονσόλα ελέγχου.
2. Βγάλτε τη λάμπα (εικ. 12).
3. Αντικαταστήσατε την με άλλη παρόμοιου τύπου (Διαθέσιμη από τα κέντρα του Service μόνο).

**Για να αλλάξετε τη λάμπα στη φρουτολεκάνη**

1. Τραβήξτε το πάνω μέρος από το κάλυμμα της λάμπας μέχρι να ελευθερωθεί.
2. Χαμηλώστε το κάλυμμα της λάμπας για να φανούν τα κάτω στηρίγματα.
3. Τραβήξτε το κάλυμμα της λάμπας προς τα έξω.
4. Αντικαταστήσατέ την με παρόμοια λάμπα.
5. Ξανατοποθετήστε το κάλυμμα της λάμπας ακολουθώντας την αντίθετη πορεία.

**Για να αλλάξετε το φως πίσω από το θάλαμο ταχείας κατάψυξης**

1. Ανασηκώστε και ασφαλίστε τη πόρτα του θαλάμου ταχείας κατάψυξης.
2. Βγάλτε το κάλυμμα της λάμπας τραβώντας το επάνω μέρος μπροστά.
3. Αντικαταστήσατέ την με παρόμοια λάμπα.
4. Ξαναβάλτε το κάλυμμα της λάμπας.

**Για να αλλάξετε τη λάμπα πίσω από το δοχείο πάγου**

1. Σπρώξτε προς τα μέσα τις πλευρές του καλύμματος της λάμπας μέχρι να ελευθερωθεί.
2. Αντικαταστήσατε με παρόμοια λάμπα.
3. Ξαναβάλτε το κάλυμμα της λάμπας.

**Για να αλλάξετε τη λάμπα του διοχετευτή**

1. Βρείτε τη λάμπα μέσα στη περιοχή του διοχετευτή.
2. Αντικαταστήσατέ την με παρόμοια λάμπα.
3. Ξανασυνδέστε με την πηγή τροφοδοσίας.

**Για να αντικαταστήσετε το καλώδιο τροφοδοσίας**

1. Ρωτήστε τη Τεχνική Υπηρεσία μας για την αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας και της πρίζας.
2. Χαλαρώστε τις βίδες και βγάλτε το καλώδιο τροφοδοσίας.
3. Αποσυνδέστε τον συνδετήρα από το καλώδιο.
4. Ξανασυνδέστε το νέο καλώδιο ακολουθώντας την αντίθετη πορεία.

Εάν ακολουθήσατε όλα τα ανωτέρω και η συσκευή δεν λειτουργεί κανονικά καλέστε τη τεχνική υπηρεσία. Αναφέρατε καθαρά τη βλάβη, το τύπο και τον αριθμό κατασκευής του ψυγείου σας (εικ. 13).

