

en REFRIGERATOR
fr RÉFRIGÉRATEUR
es FRIGORIFICO
pt FRIGORIFICO

Directions for Use
Mode d'emploi
Instrucciones de Uso
Instruções de Uso

English	Page	3
Français	Page	17
Español	Página	31
Português	Pág.	46

Contents

	Page		Page
Information concerning (waste) disposal	4	Example of arranging food in the appliance	9
Disposal of your old appliance	4	Interior fittings	9
Disposal of packaging from your new appliance	4	Freezing, storing food, making ice cubes	10
Safety information	5	Freezer compartment	10
Requirements	6	Purchasing deep-frozen food	10
Getting to know your appliance	6	Freezing food yourself	10
Siting the appliance	7	Packing food	10
Ambient temperature	7	Freezing capacity	11
Site	7	Fast freezing	11
Siting the appliance	7	Making ice cubes	11
Electrical connection	7	Storage duration	11
Ventilation	7	Defrosting frozen foods	11
Following delivery ...	7	Defrosting	12
Changing over door hinges	65-66	Refrigerator compartment	12
Switching ON/OFF the appliance	8	Defrosting the freezer compartment	12
Switching ON the appliance	8	Defrosting aids	12
Setting the temperature	8	Cleaning	13
Switching OFF the appliance	8	Tips for saving energy	13
Disconnecting the appliance	8	Operating noises	14
Arranging food in the appliance	9	Eliminating minor faults yourself	14
Instructions on arranging food in the appliance	9	What to do if ...	15
		Customer service	15
		Rating plate	15
		Note refrigeration zones in the refrigerator compartment!	16

en

Information concerning (waste) disposal

Disposal of your old appliance

When replacing your old appliance with a new one, please comply with the following:

Immediately render your old appliance unusable. Pull out the mains plug and cut off the power cord. To prevent children from locking themselves in the refrigerator and suffocating, remove or destroy spring locks and deadlocks.

Refrigerators and freezers contain insulation gases and refrigerant which must be disposed of properly. They also contain valuable raw materials which can be recycled. Therefore, enlist the aid of your municipal disposal centre. Please enquire at your local authority or ask your dealer about current means of disposal. Please ensure that the refrigeration tubing is not damaged prior to its proper disposal.

Disposal of packaging from your new appliance

All packaging materials are environmentally friendly and recyclable. The cardboard packaging consists of 80–100 % waste-paper. Wooden components have not been chemically treated.

The plastic film is made of polyethylene (PE), the tapes are made of polypropylene (PP) and the CFC-free packing is made of foamed polystyrene (PS). These materials are pure hydrocarbon compounds and are recyclable.

Reclaiming and recycling packaging conserves raw materials and the volume of waste.

In the Federal Republic of Germany you can return the packaging for recycling to the dealer from whom you purchased the appliance. Addresses of recycling centres which dispose of old appliances can be obtained from your local authority. Please contribute to a better environment by disposing of packaging materials in an environmentally-friendly manner.

Safety information

Before switching ON the appliance, please read the operating and installation instructions carefully. They contain important information on how to install, use and maintain the appliance.

Please retain these operating and installation instructions as they may be required by a subsequent appliance user.

The manufacturer is not liable if you fail to comply with the following information:



This appliance contains a small quantity of isobutane refrigerant (R 600 a). This is a natural gas which is very environmentally-friendly but flammable. Ensure that the refrigeration tubing is not damaged during transportation and installation. If the tubing is damaged, avoid naked flames and ignition sources and ventilate the room in which the appliance is situated.

- NEVER use a steam cleaner to defrost or clean the appliance. Steam may come into contact with live components in the appliance and cause a short-circuit or an electric shock.
- NEVER use electrical appliances inside the appliance.
- Do NOT switch on a damaged appliance. If in doubt, contact the supplier.
- Connect and install the appliance according to the installation manual. Electrical supply conditions must correspond with the specification on the rating plate.
- The electrical safety of the appliance is not guaranteed unless the earthing system in the building electrical system has been correctly installed.
- If a fault occurs while the appliance is being serviced or cleaned, disconnect the appliance from the power supply. Remove the mains plug or switch OFF the fuse. Do NOT pull out the mains plug by the cable.
- Repairs may only be performed by qualified customer-service technicians. Improper repairs may put the user in considerable danger.
- Bottles which contain a high percentage of alcohol must be sealed and placed vertically in the refrigerator. NEVER store products which contain flammable propellant gases (e.g. cream dispensers, aerosols, etc.) or explosive substances in the appliance – Explosion hazard!
- Do NOT damage the refrigeration circuit, e.g. by puncturing the refrigerant tubing on the evaporator with a sharp object, kinking tubes, scratching surface coatings, etc. Spurting refrigerant may cause eye injuries.
- Do NOT cover or block the ventilation slots.
- Do NOT stand or support yourself on the base, drawers or doors, etc.
- Do NOT allow children to play with the appliance. Children must NEVER sit on drawers or hang from the door.
- If the appliance features a lock, keep the key out of the reach of children.
- Do NOT put ice lollies or ice cubes directly from the freezer compartment into your mouth. Risk of burns from very low temperatures.
- Bottled or canned drinks (especially carbonated beverages) must NEVER be stored in the freezer compartment. Bottles and tins will explode!
- NEVER touch frozen food with wet hands. Your hands could freeze to the food!

en

Requirements

Requirements

The appliance is suitable for cooling and freezing food and for making ice cubes.

The appliance is designed specifically for use in the house.

If the appliance is used in the commercial sector, the relevant regulations must be observed.

The appliance corresponds to the Regulations for the Prevention of Accidents for Refrigeration Appliances (VBG 20).

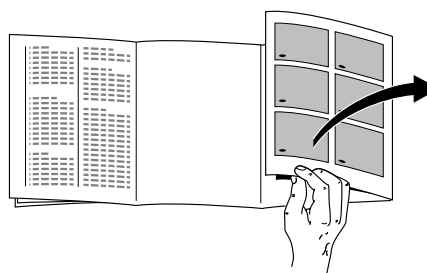
The refrigeration circuit has been checked for leaks.

This product corresponds to the relevant safety regulations for electrical appliances.

This unit is produced for free standing applications. It can not be built-in.

Getting to know your appliance

Getting to know your appliance



Before reading the instructions, please fold out the back pages.

This operating manual refers to several models. Diagrams may vary.

Overall view

Figure 1a / 1b / 1c

- 1 Ice cube tray
- 2 Interior light and temperature selector
- 3 Shelves
- 4 Condensation drainage channel
- 5 Vegetable and fruit container
(1-2 containers depending on the model)
- 6 Door shelf (*Egg rack)
- 7 Storage compartments for small bottles, tins
- 8 Storage compartments for large bottles, milk cartons
- 9 Door seal
- 10 Temperature and humidity regulator

A Freezer compartment

B Refrigerator compartment

* Not all models

Siting the appliance

Note the ambient temperature

The appliance can be operated at the following ambient temperatures depending on the "climatic category" (see rating plate). (The rating plate can be found inside the appliance at the upper left-hand side. Fig. 14).

Climatic category	Ambient temperature from ... to
SN	+10 °C to +32 °C
N	+16 °C to +32 °C
ST	+18 °C to +38 °C
T	+18 °C to +43 °C

If the ambient temperature drops below the lower ambient-temperature range, the running time of the refrigerating unit is reduced. As a result, the freezer compartment does not drop to a sufficiently low temperature. In extreme cases frozen foods can thaw.

Appliances which feature an ambient-temperature switch (Fig. 2/A) can be operated below an ambient temperature of +18 °C when the switch is ON.

When the switch is ON, the red mark is visible. (Fig. 2/A)

Site

Site the appliance in a dry, well ventilated room, but NOT in direct sunlight and NOT near a heat source, e.g. cooker, radiator, etc. If installation next to a heat source is unavoidable, use a suitable insulating plate or comply with the following minimum distances to the heat source.

3 cm to an electric cooker.
30 cm to a coal-fired cooker.

If the appliance is installed next to another refrigerator or freezer, observe a minimum distance of 2 cm to prevent condensation.

Siting

The appliance must be stand firmly and level on the floor. Use the two front height-adjustable feet to compensate for an uneven floor.

Electrical connection

Connect the appliance only to 220–240 V/ 50 Hz alternating current via a correctly installed earthed socket. The socket must be fused with a fuse ≥ 10 A.

If the appliance is to be operated in a non-European country, check on the rating plate whether the supply voltage and current type correspond with the values of your mains supply. The rating plate is located in the upper left-hand side of the refrigerator compartment (Figure 14).

The mains connection cable may be replaced only by an electrician.

Ventilation

The heated air must be able to escape through the rear of the appliance. If the air flow is obstructed, the refrigerating unit must work harder which increases the power consumption. Therefore, NEVER cover the ventilation slots (Fig. 3).

Following delivery ...

The appliance can be switched ON immediately.

en

Switching ON/OFF the appliance

Switching ON the appliance

Turn the temperature selector in the refrigerator compartment to "O". The appliance begins to cool. The interior light switches on when the door is opened (Fig. ②/2).

Setting the temperature

To set the temperature, turn the temperature selector to a setting (Fig. ②/2).

The temperature can be adjusted steplessly.

Higher settings result in lower temperatures in the refrigerator and freezer compartments.

We recommend the following temperature settings:

- A low setting for short-term storage of food in the freezer compartment (energy-saving mode).
- A medium setting for long-term storage of food in the freezer compartment and for freezing fresh food.

Notes

- The temperature in the refrigerator compartment is influenced by the ambient temperature, quantity and temperature of the freshly stored food and how often the door is opened. If required, change the temperature setting.
- While the refrigerating unit is running, beads of water or hoarfrost form on the rear of the refrigerator compartment; this is quite normal. It is NOT necessary to scrape off the hoarfrost or wipe off the beads of water. The rear panel defrosts automatically. The condensation is conveyed down the drainage channel (Fig. ⑥/4) to the refrigerating unit where it evaporates.
- To prevent condensation in the area of the freezer-compartment door seal, the sides of the housing are partially heated.

Switching OFF the appliance

To switch OFF the refrigeration and light, turn the temperature selector (Fig. ②/2) to "O".

Disconnecting the appliance

If the appliance is not to be used for a prolonged period, pull out the mains plug, clean the appliance and leave the doors open.

Arranging food in the appliance

Important information concerning food arrangement

- Allow food and drinks to cool down properly before you place them inside the refrigerator.
- Whenever possible, food should be wrapped or covered over before it is placed in the refrigerator. This ensures that aroma, colour, moisture and freshness are retained. In addition, no flavours are transferred to or from other items. The only items to remain unpacked should be vegetables, fruit and salad in the vegetable containers.
- Make sure that no oil or fat comes into contact with those parts of the appliance that are made from plastic or the door seal (otherwise they could become porous).
- Do not store any substance that could explode inside the appliance and ensure that high-proof alcohol is kept upright in tightly closed containers – explosion hazard!
- The coldest parts of the main refrigerator compartment are up against the rear panel and on the lowest shelf. Place delicate foodstuffs in either of these areas.
- Bottles containing liquids that could freeze should not be placed inside the freezer compartment. The bottles could explode when the contents have frozen.

Example of food arrangement

Figure ①

In the **freezer compartment (A)**
Freezing and storing food, making ice-cubes.

On the **shelves (3)**
From top to bottom: cakes and pastries, ready-to-eat items, dairy products, meat and salami.

In the **vegetable tray (5)**
Vegetables, fruit, lettuce.

*In the **trays (6)**
Eggs.

*In the **storage tray (7)**
Small bottles.

In the **storage shelves (8)**
Large bottles.

Interior fittings

*Temperature and humidity regulator for vegetable container (Fig. ⑥/10)

For long-term storage of vegetables, lettuce, fruit; slide the regulator all the way to the left – Ventilation aperture is open –

Temperature drops.

For short-term storage slide the regulator all the way to the right. Ventilation aperture is closed – high humidity –

Temperature rises.

The shelves can be re-arranged when the door is opened at a 90° angle. Pull the shelf forwards, lower, pull out and re-insert in the desired position (Fig. ⑦, ⑧).

All storage compartments and containers in the door can be removed for cleaning.

To remove containers and storage compartments, lift and pull out (Fig. ⑩).

Bottle holder (Fig. ⑦)

The bottle holder prevents bottles from falling over when the door is opened and closed.

* Not all models

en

Freezing and storing food, making ice cubes

Freezer compartment

The freezer compartment is suitable for storing frozen food, freezing fresh products and making ice cubes.

Note

If the ambient temperature drops below +18 °C, the time that the refrigerating machine remains in operation is reduced. The result is that the freezer compartment is not chilled sufficiently. In extreme cases, this could lead to frozen food starting to thaw.

Appliances which feature an ambient-temperature switch (Fig. ②/A) can be operated below an ambient temperature of +18 °C when the switch is ON.

When the switch is ON, the red mark is visible. (Fig. ②/A)

Notes on buying frozen food

- Inspect the packaging; it should not be damaged in any way.
- Make sure that the "Best before ..." date has not expired.
- The thermometer on the vendor's freezer should read -18 °C or colder.
- Ensure that frozen foods are the last items to be bought. Wrap them in several layers of newspaper or place them in a thermo-insulated bag, take them home at once and place them in the freezer compartment.

Freezing food at home

If you are going to freeze food yourself, use only fresh products that are in perfect condition.

These items are suitable for freezing:

Meat and salami, poultry and venison, fish, vegetables, herbs, fruit, baked goods, pizza, ready-to-eat dishes, cooked left-overs, egg yolks and egg-whites.

These items are not suitable for freezing:

Whole eggs in their shells, sour cream and mayonnaise, green salads, radishes, horse-radish and onions.

Blanching vegetables and fruit

Vegetables and fruit should be blanched before they are frozen, in order to preserve their colour, taste, aroma and vitamin C content. (Vegetables and fruit are blanched by immersing them briefly in boiling water. There are many books available in good book shops that describe blanching techniques.)

Wrapping food

Divide the products into portions of suitable size for your household before you place them in the freezer compartment. Individual portions of vegetables and fruit should not weigh more than 1 kg. Portions of meat can be up to 2.5 kg. Smaller amounts freeze all the way through more quickly, so that the best quality is retained when they are subsequently thawed out and cooked.

Seal food airtight so that it does not lose its flavour or dehydrate.

Suitable wrapping materials:

Plastic foil, polyethylene tubular film, aluminium foil and containers suitable for use in freezers. These products can be bought from your local retailer.

Unsuitable wrapping materials:

Wrapping paper, greaseproof paper, cellophane, bin bags and used carrier bags.

Place food in the wrapping, squeeze out any air and seal it airtight.

Suitable sealing materials:

Rubber bands, plastic clips, string, adhesive tape or similar items that are resistant to freezer temperatures. Polyethylene bags and tubular film can be heat-sealed using a special sealing press.

Freezing and storing food, making ice cubes

Before placing food in the freezer, label each package clearly with the contents and date of freezing.

Freezing capacity

Food should be frozen right through to the centre as quickly as possible. This is the only way to preserve the vitamins, nutritional value, appearance and flavour. Do not, therefore, exceed the max. freezing capacity of your appliance.

(The freezing capacity is 4–7 kg depending on the appliance model.

The exact freezing capacity of your appliance is indicated on the rating plate, Fig. ⑩).

Place the food which is to be frozen over the whole area of the freezer compartment shelf. Ensure that food that has already been frozen does not come into contact with fresh food about to be frozen.

Setting the temperature control for freezing and storing frozen food

Turn the temperature control to one of the numbered marks at mid-range. (Equates to $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ or colder inside the freezer compartment).

Note

- When fresh food is placed in the freezer compartment, the refrigerating machine continues to operate until the food is completely frozen. Under certain circumstances, this can also cause the temperature to drop inside the main refrigerator compartment. It should not normally be necessary, however, to alter the setting of the temperature control.

Making ice cubes

Fill the ice tray $\frac{3}{4}$ -full with cold water and place it on the bottom of the freezer compartment. When the ice-cubes are ready they can easily be removed by simply twisting the tray (Fig. ⑨).

Storage times

In order to avoid any reduction in the quality of the frozen food, it is important that the maximum permissible storage times are not exceeded. The max. storage time depends upon the type of foodstuff.

At $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, fish, salami, ready-to-eat dishes and bakery products can be stored for up to 4 months, cheese, poultry, meat up to 6 months, and vegetables and fruit up to 8 months.

Thawing frozen food

The following methods can be used to thaw frozen food, depending on the type of food and how you intend to use it:

- at room temperature
- inside the main refrigerator compartment
- in an electric oven
- with/without circulating hot air
- in a microwave oven.

Partially or totally thawed products can be frozen again, provided that the temperature of meat or fish has not been higher than $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ for longer than one day, and that of other frozen products for longer than 3 days.

Otherwise, if the flavour, smell and appearance have remained unchanged, cook the products thoroughly and then freeze them again.

Do not apply the max. storage time on the second occasion.

en

Defrosting

Refrigerator compartment

The refrigerator compartment defrosts fully automatically. The condensation collects in the condensation drainage channel (Fig. ⑥/4) and is conveyed to the refrigerating unit where it evaporates. ALWAYS keep the drainage channel and drain hole clean, otherwise the condensation flow may be obstructed.

Defrosting the freezer compartment

The freezer compartment does not defrost automatically, as the frozen food must not thaw. A thick layer of hoarfrost or ice will impair refrigeration of the frozen food and increase power consumption.

NEVER scrape off hoarfrost or ice with a knife, as the freezer-compartment evaporator could be punctured (Fig. ⑫).

Spurting refrigerant may cause eye injuries or ignite.

If the freezer compartment is covered in thick ice, defrost.

Proceed as follows:

- Remove the frozen food, wrap in newspaper and store in a cool location.
- Remove the mains plug.
- Leave the door open, wipe up the condensation with a cloth or sponge.
- Dry the freezer compartment, switch ON the appliance again and re-insert the frozen food.

Defrosting aids

To accelerate the defrosting process, place a **pan of hot water** on a base on the floor of the freezer compartment.

NEVER use electric heaters, steam cleaners, candles or kerosene lamps to defrost the freezer compartment.

Caution when using **defrosting sprays**, as these may form explosive gases and may contain solvents or propellants which attack plastic or which are a health hazard.

Cleaning

Before cleaning the appliance, ALWAYS remove the mains plug or switch OFF or unscrew the fuse.

NEVER clean the appliance with a steam or steam pressure cleaner. The hot steam may damage the surfaces and the electrics.

The electrical safety of the appliance will be impaired.

Clean the refrigerator compartment once a month. It is recommended to clean the freezer compartment after each defrosting process.

Cleaning water must NOT drip onto the control fitting or light. Clean the whole appliance, except the door seal, with tepid water and a mild, slightly disinfecting cleaning agent, e.g. liquid soap. Abrasive and acidic cleaning agents and chemical solvents are NOT suitable.

To prevent dull areas, non-abrasive cleaning agents should not be used either.

Wipe the door seal with water only and then dry thoroughly.

To ensure that the condensation flow is not obstructed, clean the collection channel (Fig. 6/4) and drain hole more frequently. Try to prevent cleaning water from dripping through the drainage aperture into the evaporation tray.

Tips on how to save energy

- Install the appliance in a cool, well ventilated room, but NOT in direct sunlight and NOT near a heat source (radiator, etc.).
- Do NOT block the ventilation slots on the appliance.
- Allow warm food to cool down before placing in the refrigerator.
- To defrost frozen products, place them in the refrigerator compartment. The low temperature of the frozen products is then used to cool the food in the refrigerator compartment.
- Defrost the freezer compartment when ice forms. A thick layer of ice will impair refrigeration of the frozen food and increase power consumption.
- When inserting or removing food from the appliance, open and close the doors as quickly as possible. The briefer the freezer-compartment door remains open, the lower the formation of ice in the freezer compartment.

Information on operating noises

Operating noises

To keep the selected temperature constant, your appliance occasionally switches ON the compressor.

The resulting noises are quite normal.

As soon as the appliance has reached the operating temperature, the noises automatically reduce in volume.

The **humming** noise is emitted by the motor (compressor). When the motor switches ON, the noise may briefly increase in volume.

The **bubbling, gurgling** or **whirring** noise is emitted by the refrigerant as it flows through the pipes.

The **clicking** noise can always be heard when the thermostat switches ON/OFF the motor.

An appliance with a fan may cause a **low hissing** noise emitted by the air flow inside the appliance.

If these noises are excessively loud, the causes are probably not serious and are usually very easy to eliminate.

The appliance is not level

Please level the appliance with the aid of a spirit level. Use the height-adjustable feet or place packing under the feet.

The appliance is not free-standing

Please move the appliance away from kitchen units or other appliances.

Drawers, baskets or storage compartments are loose or stick

Please check the removable components and, if required, refit them.

Bottles and/or receptacles are touching each other

Please move the bottles and/or receptacles away from each other.

Eliminating minor faults yourself

Before you call customer service, please check whether you can eliminate the fault yourself based on the following information.

A technician who is called out for consultation purposes will charge the customer, even if the appliance is still under guarantee.

What to do if ...

... the interior light does not function, but the refrigerating unit is operating?

Check whether the light switch can be moved. If it can be moved the incandescent bulb is defective.

Replacing the incandescent bulb

Remove the mains plug or switch OFF the fuse for the building electrical system.

Pull the grid forwards (Fig. 16/a).

Change the incandescent bulb:
220–240 V, max. 25 W, E14

If the light switch is jammed, call customer service (Fig. 16/b).

... the frozen food is frozen solid?

Loosen the frozen food with a blunt instrument, e.g. a spoon.

... the freezer compartment is covered in a thick layer of ice?

Defrost and clean the freezer compartment. When re-inserting the frozen food, ensure that the freezer-compartment door is closed properly.

... the floor of the refrigerator compartment is wet?

The drain hole of the condensation collection channel (Fig. 6/4) is probably blocked. Clear the drain hole with a cotton bud.

Eliminating minor faults yourself / Customer Service

What to do if ...

... the temperature in the refrigerator compartment is too cold?

Move the temperature selector to a lower setting (Fig. ②/2).

Too much fresh food may have been placed in the freezer compartment. As a result, the refrigerating unit runs for a very long time and reduces the temperature in the refrigerator compartment.

Do NOT exceed the max. freezing capacity; see rating plate, Fig. ⑭.

... the refrigerating unit is switching ON more frequently and for longer?

The door was opened frequently or large quantities of fresh food were placed in the appliance.

Check whether the ventilation holes in the base are blocked.

... it is too warm in the freezer compartment and the frozen food is thawing?

The temperature of the room in which the appliance is situated may be colder than +18 °C. As a result, the refrigerating unit operates less frequently.

Heat the room to a temperature above +18 °C.

If appliance feature an ambient-temperature switch (Fig. ②/A), press this switch (**When the switch is ON, the red mark is visible.** (Fig. ②/A)

... the refrigerator has no refrigerating capacity?

Check that the temperature selector (Fig. ②/2) is set between "1" and "5". If this is the case and the interior light does not function, check

– whether the fuse for the building electrical system has been switched OFF,

– that the mains plug is in the socket properly.

If you are unable to eliminate the fault yourself, having consulted the troubleshooting chapter, please call customer service. Do NOT attempt to repair the appliance, in particular the electrical components! To prevent the temperature from increasing inside the appliance, do not open the appliance door unless absolutely necessary.

The telephone number of customer service can be found in the enclosed customer-service index or in the telephone directory.

Rating plate

When calling customer service, please quote the product number (E number) and the production number (FD number). This information can be found on the rating plate situated inside the refrigerator compartment at the upper left-hand side (Fig. ⑭).

en

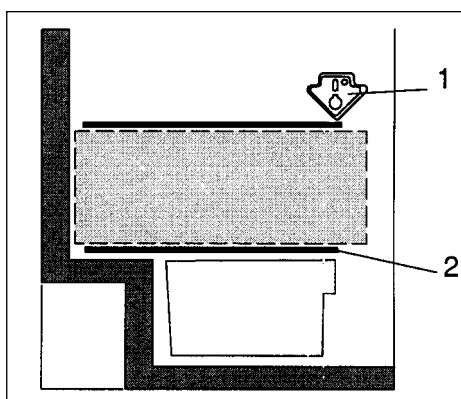
Note refrigeration zones in the refrigerator compartment!

The air circulation in the refrigerator compartment means that there are zones at different temperatures.

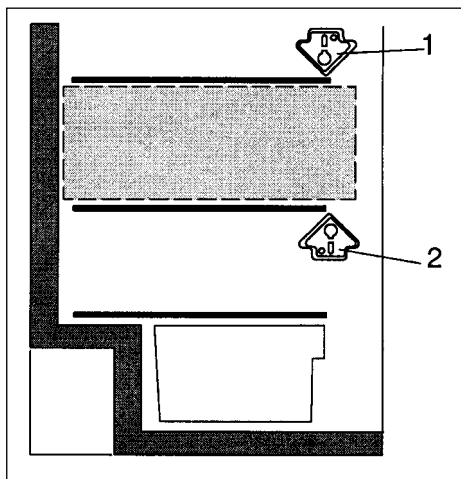
Depending on the model, the zone for sensitive foods is right at the bottom between the arrow on the side and the

glass surface below (fig. **1/1** and **2**) or between the two arrows (fig. **2/1** and **2**).

Ideal for storing meat, fish, sausage and salad mixtures, etc.



1



2

Sommaire

	Page		Page
Conseils pour la mise au rebut	18	Congeler et stocker les aliments, préparer des glaçons	24
Mise au rebut de l'ancien appareil	18	Le compartiment congélateur	24
Mise au rebut de l'emballage du nouvel appareil	18	Consignes pour les achats de produits surgelés	24
Conseils de sécurité et consignes	19	Congeler soi-même les aliments	24
Dispositions	20	Emballage des aliments	24
Présentation de l'appareil	20	Capacité de congélation	25
Installation de l'appareil	21	Préparation des glaçons	25
Température ambiante	21	Durée de stockage	25
Lieu d'installation	21	Décongélation des produits surgelés	25
Installation	21	Dégivrage	26
Raccordement électrique	21	Le compartiment réfrigérateur	26
Ventilation	21	Dégivrer le compartiment congélateur	26
Après le transport ...	21	Accélération du dégivrage	27
Changement du sens d'ouverture des portes	65-66	Nettoyage	27
Enclenchement, coupure	22	Conseils pour économiser de l'énergie	27
Enclencher l'appareil	22	Bruits de fonctionnement	28
Régler la température	22	Remédier soi-même aux petites pannes	28
Eteindre l'appareil	22	Conseils pour remédier à la panne, si ...	28-29
Remisage longue durée de l'appareil	22	Service après-vente	30
Rangement des aliments	23	Plaque signalétique	30
Consignes pour le rangement	23	Contrôlez les zones de froid dans l'appareil	31
Exemple de rangement	23		
Modifier l'aménagement intérieur	23		

Conseils pour la mise au rebut

Mise au rebut de l'ancien appareil

A respecter lorsque votre nouvel appareil en remplace un ancien.

Rendez les appareils hors d'usage immédiatement inutilisables. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant puis sectionnez le câble d'alimentation. Enlevez ou détruisez la serrure à ressort ou le pêne pour éviter que les enfants en jouant ne s'enferment à l'intérieur et s'exposent à un danger de mort.

Les réfrigérateurs et congélateurs contiennent des gaz isolants et des fluides réfrigérants qui nécessitent une mise au rebut adéquate. Ils comportent en outre des matières de valeur qu'il faudra recycler. Pour cette raison, contactez un centre municipal compétent pour la mise au rebut de votre appareil. Pour obtenir des informations plus complètes, veuillez vous adresser à votre municipalité ou à votre revendeur. Prenez garde à ce que le circuit frigorifique de votre réfrigérateur ne soit pas endommagé pendant son transport vers une décharge appropriée et non polluante.

Mise au rebut de l'emballage du nouvel appareil

Tous les matériaux d'emballage utilisés sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Les cartons se composent de 80 à 100 % de vieux papiers. Les pièces en bois n'ont reçu aucun traitement chimique.

Les feuilles plastiques sont en polyéthylène (PE), les cerclages en polypropylène (PP) et les rembourrages en polystyrène expansé (PS) exempt de CFC. Ces matériaux sont des composés hydrocarbonés purs et recyclables.

Le retraitement et la réutilisation de l'emballage permettent d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets.

En Allemagne, vous pouvez rapporter l'emballage, en vue de son recyclage, au revendeur auprès duquel vous vous êtes procuré l'appareil.

Pour obtenir les coordonnées du centre de recyclage pouvant assurer la mise au rebut de votre ancien appareil, prenez contact avec votre mairie.

Vous contribuerez de cette manière à une élimination et à un recyclage de votre appareil respectueux de l'environnement.

Consignes de sécurité

Avant la mise en service de l'appareil, veuillez lire attentivement et entièrement les informations énoncées dans les notices d'utilisation et de montage. Elles contiennent des remarques importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Conservez les notices d'utilisation et de montage. Elles pourront servir ultérieurement à un autre utilisateur.

La fabricant décline toute responsabilité si les conseils suivants ne sont pas respectés:



Cet appareil contient une petite quantité de fluide réfrigérant, l'isobutane (R 600 a), un gaz naturel très compatible avec l'environnement mais inflammable. Pendant le transport et la mise en place de l'appareil, veillez à ne pas endommager le circuit frigorifique. Si le circuit frigorifique a été endommagé, éloignez toute flamme nue ou source d'ignition. Pendant quelques minutes, aérez le local dans lequel se trouve l'appareil.

- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer ou dégivrer votre appareil. Si la vapeur entre en contact avec les parties de l'appareil qui se trouvent sous tension, elle provoquera un court-circuit ou vous exposera à des risques d'électrocution.
- N'utilisez jamais d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil.
- Ne mettez pas en service un appareil endommagé. Dans le doute, renseignez-vous auprès du revendeur.
- Branchez et montez l'appareil conformément à la notice de montage. Les conditions de branchement électrique doivent être conformes aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement si le circuit de mise à la terre de votre maison a été posé conformément aux prescriptions en vigueur.
- En cas de panne, lors de l'entretien et du nettoyage, débranchez l'appareil du secteur. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou coupez le fusible. Tirez sur la fiche et non pas sur le cordon d'alimentation.
- Les réparations des appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes. Des réparations inexpertes engendrent de graves risques pour l'utilisateur.
- Les boissons fortement alcoolisées doivent être fermées hermétiquement et stockées verticalement. Ne stockez dans l'appareil ni produits contenant des gaz propulseurs inflammables (par ex. bombes de crème Chantilly et bombes aérosols) ni produits explosifs – Risque d'explosion!
- N'endommagez pas les pièces du circuit frigorifique, par ex. en perçant les tuyaux frigorifiques de l'évaporateur avec des objets pointus, en pliant les tuyaux ou en grattant le revêtement des surfaces, etc. Les projections de produit réfrigérant peuvent produire des lésions oculaires.
- Ne couvrez et ne bouchez pas les grilles d'aération de l'appareil.
- Ne vous appuyez pas sur le socle, les clayettes, les portes, etc. et ne vous en servez pas comme marchepied.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Par exemple, ils ne doivent en aucun cas s'asseoir sur les clayettes ou se suspendre à la porte.
- Si votre appareil est équipé en option d'une serrure, gardez la clef hors de portée des enfants.
- Ne portez pas directement à la bouche les esquimaux ou les glaçons qui sortent du compartiment congélateur (Risque de brûlure dû aux températures très basses).

fr

Conditions

- Dans le compartiment congélateur, ne stockez pas de boissons, gazeuses en particulier, dans des bouteilles et des boîtes car elles éclateraient.
- Ne touchez pas les aliments surgelés avec les mains mouillées car elles risqueraient de rester collées.

Dispositions

L'appareil est conçu pour refroidir et congeler les aliments, et pour préparer des glaçons.

Il est destiné à un usage domestique.

En cas d'utilisation commerciale, respecter les dispositions régissant le commerce en question.

Il satisfait aux prescriptions de prévention des accidents applicables aux installations frigorifiques (VBG 20).

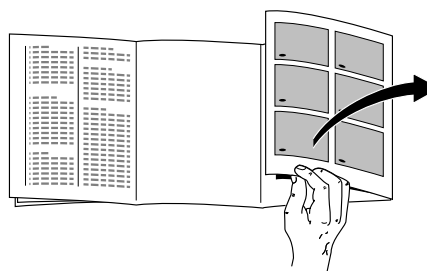
Le circuit de fluide réfrigérant a subi un contrôle d'étanchéité.

Il est conforme aux dispositions de sécurité régissant les appareils électriques.

Cet appareil est un modèle indépendant non encastrable.

Présentation de l'appareil

Présentation de l'appareil



Veillez déplier le volet illustré situé en fin de notice.

Cette notice d'utilisation vaut pour plusieurs modèles d'appareil. De légères différences de détail et d'équipement sont possibles entre les illustrations et votre appareil.

Vue générale

Fig. 1a / 1b / 1c

- 1 Bac à glaçons
- 2 Eclairage intérieur et thermostat
- 3 Clayettes
- 4 Rigole d'écoulement de l'eau de dégivrage
- 5 Bac à fruits et légumes (1 ou 2 bacs, selon le modèle)
- 6 Support (*Casier à oeufs)
- 7 Support pour petites bouteilles et boîtes
- 8 Support pour grandes bouteilles, briques de lait, etc.
- 9 Joint de porte
- 10 Régulateur de température et d'humidité

A Compartiment congélateur
B Compartiment réfrigérateur

* Selon le modèle

Installation de l'appareil

Contrôler la température ambiante

Suivant sa «catégorie climatique», l'appareil peut fonctionner dans les températures ambiantes suivantes (voir la plaque signalétique, elle se trouve en haut à gauche dans l'appareil, Fig. 14):

Classe climatique	Température ambiante de ... à
SN	+10 °C à 32 °C
N	+16 °C à 32 °C
ST	+18 °C à 38 °C
T	+18 °C à 43 °C

Si la température ambiante descend en-dessous de la limite inférieure de température ambiante, le groupe frigorifique tourne moins longtemps. Cela signifie que le compartiment congélateur n'est plus suffisamment refroidi. Dans un cas extrême, les produits surgelés risquent de dégeler.

Les appareils équipés d'un commutateur de température ambiante (fig. 2/A) peuvent fonctionner à une température ambiante inférieure à +18 °C après enclenchement du commutateur.

Pour l'enclencher: **En position enclenchée, la marque rouge devient visible.** (fig. 2/A)

Lieu d'installation

Pour installer votre appareil, choisissez un endroit sec et bien aéré. Évitez de placer l'appareil à un endroit directement exposé aux rayons solaires ou à proximité d'une source de chaleur telle qu'une cuisinière, un radiateur, etc. Si l'installation près d'une source de chaleur est inévitable, utilisez une plaque isolante appropriée ou respectez les distances minimales suivantes:

3 cm par rapport à une cuisinière électrique, 30 cm par rapport à un appareil de chauffage au fuel ou au charbon.

Si vous placez votre appareil à côté d'un autre réfrigérateur ou congélateur, laissez obligatoirement un espace entre eux d'au

moins 2 cm afin d'éviter la formation de condensation.

Installation

L'appareil doit reposer sur un sol dur et plan. Les deux pieds vissables équipant l'avant de l'appareil permettent de compenser les défauts de planéité du sol.

Raccordement électrique

Raccordez l'appareil uniquement au secteur alternatif 220–240 V/50 Hz au moyen d'une prise secteur à contacts de terre installée réglementairement. La prise doit être protégée par un fusible/disjoncteur de 10 A minimum.

Si l'appareil est utilisé dans un pays non européen, vérifiez si la tension de branchement et ses caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique concordent avec celles du secteur. Vous trouverez la plaque signalétique dans le compartiment réfrigérateur en haut à gauche (Fig. 14).

S'il faut changer le cordon d'alimentation de l'appareil, cette opération est exclusivement réservée à un spécialiste.

Ventilation

L'air entrant en contact avec la paroi arrière de l'appareil se réchauffe et doit pouvoir s'évacuer librement. Sinon le groupe frigorifique se trouverait sollicité plus fortement, ce qui augmenterait la consommation de courant. Pour cette raison, ne recouvrez en aucun cas les orifices d'aération (Fig. 3).

Après le transport ...

... vous pouvez mettre l'appareil immédiatement en service.

Enclenchement, coupure

Enclencher l'appareil

Dans le compartiment réfrigérateur, tournez le thermostat pour qu'il quitte la position «O». L'appareil commence de refroidir. Porte ouverte, l'éclairage du compartiment intérieur est allumé (Fig. ②/2).

Régler la température

Pour ajuster la température, réglez le thermostat sur un chiffre-repère (Fig. ②/2).

La température est réglable en continu.

Plus le chiffre est élevé, plus la température est basse dans les compartiments réfrigérateur et congélateur.

Nous recommandons de régler le thermostat comme suit:

- Sur un chiffre bas si vous voulez ranger brièvement des aliments dans le compartiment congélateur (fonctionnement économiseur d'énergie)
- Sur un chiffre moyen si vous voulez ranger pendant longtemps des aliments dans le compartiment congélateur, ou si vous voulez congeler des denrées fraîches.

Remarques

- La température régnant dans le compartiment réfrigérateur est influencée par la température ambiante, par la quantité et la température des aliments que vous venez d'y placer ainsi que par la fréquence d'ouverture de la porte. Si nécessaire, modifiez le réglage du thermostat.
- Pendant que le groupe frigorifique marche, des gouttes d'eau ou du givre apparaissent sur la paroi arrière du compartiment réfrigérateur, ce phénomène est normal. Inutile de racler la couche de givre ou d'essuyer les gouttes d'eau. La paroi arrière dégivre automatiquement. L'eau du dégivrage s'écoule dans la rigole à cet effet

(Fig. ⑥/4) qui la conduit au groupe frigorifique où elle s'évapore.

- Les parois frontales de l'appareil sont pour certaines légèrement chauffées, ce qui empêche la condensation de se former au niveau du joint du compartiment congélateur.

Eteindre l'appareil

Ramenez le thermostat (Fig. ②/2) sur la position «O». Le groupe frigorifique et l'éclairage du compartiment intérieur s'éteignent.

Remisage longue durée de l'appareil

Si l'appareil ne doit pas servir pendant une assez longue période, débranchez sa fiche mâle de la prise de courant, dégivrez l'appareil et nettoyez-le. Laissez la porte ouverte.

Rangement des aliments

Consignes pour le rangement

- Laissez refroidir les mets et boissons chaudes à l'extérieur de l'appareil.
- Rangez les aliments si possible bien emballés ou bien couverts. Ils garderont ainsi arôme, couleur, teneur en humidité et fraîcheur. Vous évitez également de cette manière que le goût de certains aliments ne se transmette à d'autres. Seuls les légumes, fruits et salades peuvent être stockés sans emballage dans le bac à légumes.
- L'huile et la graisse ne doivent pas entrer en contact avec les parties en matières plastiques et le joint de porte (ces derniers pourraient sinon devenir poreux).
- N'entreposez pas de matières explosives dans l'appareil. Stockez les boissons fortement alcoolisées en position verticale dans des récipients bien fermés. – Risque d'explosion!
- La partie la plus froide du réfrigérateur se trouve contre la paroi arrière et sur la clayette du bas. Stockez-y les aliments délicats.
- Dans le compartiment congélateur, ne stockez pas de bouteilles contenant des liquides susceptibles de geler car elles éclateraient pendant la congélation.

Exemple de rangement

Fig. ①

Dans le **compartiment congélateur (A)**
Congeler et stocker des aliments, préparer des glaçons.

Sur les **clayettes (3)**

De haut en bas, pâtisseries, plats cuisinés, produits laitiers, viande et charcuterie.

Dans le **bac à légumes (5)**

Légumes, fruits, salade.

*Dans les **casiers (6)**

Les oeufs.

*Dans le **petit support (7)**

Les petites bouteilles.

Dans les **supports (8)**

Les grandes bouteilles.

L'aménagement intérieur

***Régulateur de température et d'humidité pour le bac à légumes** (Fig. ⑥/10)

Si vous voulez stocker des fruits et légumes, de la salade pendant longtemps, poussez le régulateur complètement à gauche, les orifices d'aération sont ouverts, **la température diminue dans le bac.**

Si vous voulez ranger brièvement ces produits, poussez le régulateur à droite. Les orifices d'aération sont fermés, l'humidité augmente, **la température augmente dans le bac.**

Dans le compartiment réfrigérateur, vous pouvez changer les clayettes de place même lorsque la porte est ouverte à 90°. Pour les changer de place, tirez-les à vous, abaissez-les, extrayez-les puis remettez-les en place ailleurs (Fig. ⑦, ⑧).

Pour les nettoyer, tous les supports et casiers équipant la porte sont amovibles.

Soulevez les casiers et supports pour les retirer (Fig. ⑩).

Etrier à bouteilles (Fig. ⑦)

L'étrier à bouteilles empêche ces dernières de se renverser lorsque vous ouvrez et fermez la porte.

* Selon le modèle

Congeler et stocker les aliments, préparer des glaçons

Le compartiment congélateur

Le compartiment congélateur convient pour stocker des produits surgelés, pour congeler des aliments et fabriquer des glaçons.

Remarque

Si la température ambiante descend en-dessous de +18 °C, le groupe frigorifique tourne moins longtemps. Cela signifie que le compartiment congélateur n'est plus suffisamment refroidi. Dans un cas extrême, les produits congelés risquent de décongeler.

Les appareils équipés d'un commutateur de température ambiante (fig. ②/A) peuvent fonctionner à une température ambiante inférieure à +18 °C après enclenchement du commutateur.

Pour l'enclencher: **En position enclenchée, la marque rouge devient visible.** (fig. ②/A)

Consignes pour les achats de produits surgelés

- N'achetez pas de produits dont l'emballage est abîmé.
- Vérifiez la date-limite de conservation. Elle ne doit pas avoir été dépassée.
- La température indiquée par le thermomètre du congélateur commercial ne doit pas être supérieure à -18 °C.
- Achetez les produits surgelés en dernier. Emballez-les dans du papier journal ou utilisez un sac isotherme. Transportez-les rapidement jusque chez vous puis rangez-les immédiatement dans le compartiment congélateur.

Congeler soi-même les aliments

Pour congeler les aliments, n'utilisez que des aliments frais et de qualité.

Se prêtent à la congélation:

La viande et les saucisses, les volailles et le gibier, le poisson, les légumes, les herbes aromatiques, les fruits, les pâtisseries, les pizzas, les plats cuisinés, les restes de plats, le jaune d'oeuf, le blanc d'oeuf.

Ne se prêtent pas à la congélation:

Les oeufs entiers dans leur coquille, la crème fraîche et la mayonnaise, la salade verte, les radis et les oignons.

Le blanchiment des fruits et légumes

Blanchissez les fruits et légumes avant la congélation afin qu'ils conservent couleur, arôme, goût et vitamine C. (Pour cela, plongez les fruits et légumes quelques instants dans l'eau bouillante. Vous trouverez des livres sur la congélation et le blanchiment chez votre libraire).

Emballage des aliments

Répartissez les aliments en portions adaptées à votre ménage puis emballez-les. Le poids de chaque portion ne doit pas dépasser 1 kg pour les fruits et légumes et 2,5 kg pour la viande. Les petites portions congèlent plus rapidement à cœur et les aliments gardent leur qualité après décongélation et préparation.

Emballez les aliments hermétiquement pour éviter qu'ils ne perdent leur saveur ou se dessèchent.

Se prêtent à l'emballage:

Films plastiques, films polyéthylène, feuilles aluminium et boîtes hermétiques. Vous trouverez tous ces articles dans le commerce.

N'utilisez pas:

Le papier d'emballage, le papier sulfurisé, les feuilles de cellophane, les sacs poubelle et les sacs en plastique ayant déjà servi.

Placez les aliments frais dans l'emballage, extrayez l'air puis fermez hermétiquement.

Pour fermer l'emballage, vous pouvez utiliser:

Des élastiques, des clips en plastique, des

Congeler et stocker les aliments, préparer des glaçons

ficelles, des rubans adhésifs résistant au froid. Vous pouvez obturer les sachets et les feuilles en polyéthylène au moyen d'une thermosoudeuse.

Avant de ranger les sacs dans le congélateur, collez dessus une étiquette indiquant le contenu et la date de congélation.

Capacité de congélation

Les aliments doivent congeler à cœur le plus rapidement possible pour qu'ils conservent vitamines, valeur nutritive, aspect et goût. Pour cette raison, ne dépassez pas la capacité de congélation maximale de votre appareil.

(La capacité de congélation est comprise entre 4 et 7 kg, suivant le type d'appareil.

La capacité de congélation exacte de votre appareil est inscrite sur la plaque signalétique (Fig. 14).

Déposez, en veillant à les étaler autant que possible, les aliments à congeler sur l'étagère du compartiment congélateur. Veillez à ce que les produits déjà congelés et les produits frais à congeler ne se touchent pas.

Thermostat pour congeler et stocker des produits

Pour congeler et stocker des produits à long terme, réglez le thermostat sur un chiffre-repère moyen (dans le compartiment congélateur, la température descend à -18 °C ou moins encore).

Remarque

- Du fait que vous avez rangé des denrées fraîches dans le compartiment congélateur, le groupe frigorifique continue automatiquement de fonctionner jusqu'à ce que les aliments soient congelés à cœur. Cette production supplémentaire de froid peut, si les circonstances s'y prêtent, aussi entraîner une forte baisse de température dans le compartiment

réfrigérateur. Toutefois, en règle générale, vous n'aurez pas à modifier le réglage du thermostat.

Préparation de glaçons

Remplissez le bac à glaçons aux $\frac{3}{4}$ avec de l'eau puis placez-le sur la surface du compartiment de congélation. Pour démouler les glaçons, déformez légèrement le bac (Fig. 9).

Durée de stockage

Il est important de respecter la durée de congélation autorisée pour éviter que les aliments surgelés s'abiment.

La durée de stockage dépend de la nature de l'aliment.

A une température de -18 °C, vous pouvez stocker le poisson, la charcuterie, les plats cuisinés et pâtisseries pendant 4 mois maximum, les fromages, volailles et viandes pendant 6 mois maximum, les légumes et les fruits pendant 8 mois maximum.

Décongélation des produits surgelés

Selon la nature et l'utilisation des produits surgelés, vous pouvez choisir entre plusieurs possibilités:

- A température ambiante,
- Dans le réfrigérateur,
- Dans le four électrique,
- Avec/sans chaleur tournante,
- Dans le micro-ondes.

Vous pouvez recongeler des aliments décongelés en partie et totalement si la viande et le poisson ne sont pas restés plus d'une journée et les autres aliments plus de trois jours à une température de +3 °C.

Autrement, si le goût, l'odeur et l'aspect non pas changés, faites cuire ou rôtir les aliments et congeler à nouveau les mets cuisinés.

Dans ce cas, consommez-les nettement avant la date limite de conservation.

Dégivrage

Le compartiment réfrigérateur

Le compartiment réfrigérateur se dégivre automatiquement. L'eau de dégivrage est récupérée dans la rigole d'écoulement (Fig. ⑥/4) puis coule jusqu'au groupe frigorifique où elle s'évapore. La rigole d'écoulement et la goulotte collectrice doivent être toujours propres pour permettre à l'eau de dégivrage de s'écouler facilement.

Dégivrage du compartiment congélateur

Le compartiment ne se dégivre pas automatiquement car les aliments surgelés ne doivent pas décongeler. Une épaisse couche de givre ou de glace gêne l'arrivée du froid sur les produits et augmente la consommation de courant.

N'enlevez en aucun cas le givre ou la glace avec un couteau car vous pourriez percer l'évaporateur du compartiment congélateur (Fig. ⑫).

Les projections de produit réfrigérant peuvent produire des lésions oculaires ou s'enflammer.

Lorsque l'intérieur du compartiment congélateur est recouvert d'une épaisse couche de glace, il faut le dégivrer.

Procédez comme suit:

- Enlevez les aliments surgelés, enveloppez-les dans du papier journal puis déposez-les dans un endroit frais.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Laissez la porte ouverte, essuyez l'eau de dégivrage avec un torchon ou une éponge.
- Essuyez le compartiment congélateur jusqu'à ce qu'il soit bien sec, remettez l'appareil en marche puis replacez les aliments surgelés.

Accélération du dégivrage

Pour accélérer le processus de dégivrage, placez une **casserole d'eau chaude** sur un support dans le compartiment congélateur.

Pour dégivrer le congélateur, ne mettez jamais à l'intérieur d'appareil chauffant électrique, de bougie ou de lampe à pétrole.

Une grande prudence est recommandée lors de l'utilisation de **bombes aérosol** dégivrantes. Elles peuvent former des gaz explosifs ou contenir des solvants ou gaz propulseurs qui abîmeraient le plastique, pourraient nuire à la santé et favoriseraient la corrosion.

Nettoyage

Avant de procéder au nettoyage, débranchez la fiche mâle de la prise de courant, ou coupez le disjoncteur/ dévissez le fusible.

N'utilisez pas de nettoyeur à (jet de) vapeur haute pression. La vapeur brûlante pourrait endommager les surfaces et les circuits électriques. Risque d'électrocution.

Vous mettriez en jeu la sécurité électrique de l'appareil.

Nettoyez le compartiment réfrigérateur une fois par mois.
Nettoyez le compartiment congélateur après chaque dégivrage.

Pendant le nettoyage, veillez à ce que l'eau de nettoyage ne s'infilte pas dans les éléments de commande et dans l'éclairage. Pour nettoyer l'appareil entier (à l'exception du joint de porte), utilisez de l'eau tiède additionnée d'un produit de nettoyage doux, légèrement désinfectant, comme du liquide pour la vaisselle par exemple. N'utilisez pas de poudres abrasives, récurantes, ni de produits contenant un acide ou des solvants chimiques.

Pour éviter de laisser des traces mates, n'utilisez pas non plus de produits d'entretien étiquetés «sans agent récurant».

Nettoyez le joint de porte exclusivement avec de l'eau claire puis essuyez-le bien pour le sécher.

Nettoyez fréquemment la rigole d'écoulement (Fig. 6/4) et la goulotte collectrice pour que l'eau de dégivrage puisse s'écouler librement. Evitez que l'eau de nettoyage gagne le bac évaporateur par l'orifice d'écoulement.

Economie d'énergie

- Placez votre appareil dans un endroit frais et bien aéré. Veillez à ce qu'il ne soit pas directement exposé aux rayons solaires et qu'il ne se trouve pas à proximité d'une source de chaleur (radiateur etc.).
- N'obstruez pas les grilles d'aération de l'appareil.
- Laissez refroidir les aliments chauds avant de les mettre dans l'appareil.
- Placez les produits à décongeler dans le compartiment réfrigérateur. Vous profitez ainsi du froid qu'ils ont emmagasiné pour refroidir les aliments stockés dans le réfrigérateur.
- Dégivrez le compartiment congélateur dès la formation d'une couche de glace. Celle-ci gêne l'arrivée du froid sur les produits et augmente la consommation de courant.
- Pour remplir ou vider l'appareil, laissez le moins longtemps possible les portes ouvertes. Moins la porte du compartiment congélateur restera ouverte, moins il y aura formation de givre dans le tiroir.

fr

Bruits de fonctionnement

Bruits de fonctionnement

Afin que la température choisie reste constante, l'appareil enclenche périodiquement le compresseur. Les bruits qui en résultent proviennent du fonctionnement de l'appareil. Ils diminuent automatiquement dès que l'appareil a atteint la température de service.

Le **bourdonnement** vient du moteur (entraînant le compresseur). Ce bourdonnement peut être brièvement plus fort lorsque le moteur s'enclenche.

Les **gargouillis ou bourdonnements légers** viennent du fluide réfrigérant en circulation dans les tubulures.

Les **déclics** sont toujours perçus lorsque le thermostat enclenche ou coupe le moteur.

Si l'appareil est équipé d'un ventilateur, l'air circulant à l'intérieur de l'appareil engendre **un léger bruit de fond**.

Si les bruits de fonctionnement deviennent trop forts, vous pouvez peut-être en trouver facilement la cause et les supprimer.

L'appareil n'est pas d'aplomb
Remettez-le d'aplomb à l'aide d'un niveau à bulle. Pour ce faire, utilisez les pieds vissables ou placez une cale épaisse dessous.

L'appareil touche une paroi
Eloignez l'appareil des meubles ou autres appareils qu'il touche.

Les tiroirs, bacs ou clayettes vibrent ou sont coincés
Vérifiez les pièces amovibles et remettez-les si nécessaire correctement en place.

Les bouteilles ou les récipients se touchent
Eloignez les bouteilles ou récipients légèrement les uns des autres.

Remédier soi-même aux petites pannes

Pannes

Avant d'appeler le service après-vente, nous vous conseillons de lire attentivement les conseils suivants qui vous permettront peut-être de remédier au problème. Si vous faites appel à un technicien pour le résoudre, sa visite vous sera facturée même pendant la période de garantie.

Conseils pour remédier à la panne, si ...

L'éclairage intérieur ne fonctionne pas alors que le groupe frigorifique marche.
Vérifiez si l'interrupteur d'éclairage marche. S'il n'est pas coincé, c'est l'ampoule qui est défectueuse.

Remplacement de l'ampoule
Débranchez la fiche mâle de l'appareil puis coupez le disjoncteur/dévissez le fusible.

Tirez la grille de protection vers l'avant (Fig. 16/a).

Changez l'ampoule:
220-240 V, 25 W maxi., culot E14

Si l'interrupteur est coincé, appelez le SAV (Fig. 16/b).

Les aliments surgelés sont collés
Séparez-les à l'aide d'un objet non pointu, par ex. une cuillère.

Le compartiment congélateur est recouvert d'une épaisse couche de glace
Dégivrez puis nettoyez le compartiment congélateur. Après y avoir rangé à nouveau les aliments, assurez-vous que la porte ferme bien.

Remédier soi-même aux petites pannes

Conseils pour remédier à la panne, si ...

Le bas du compartiment réfrigérateur est mouillé

Si la goulotte collectrice de la rigole d'écoulement (Fig. ⑥/4) est bouchée, débouchez-la à l'aide d'un bâtonnet.

Le compartiment réfrigérateur est trop froid

Positionnez le thermostat (Fig. ②/2) sur un chiffre moins élevé.

Vous avez éventuellement placé trop de produits frais dans le compartiment congélateur. Par conséquent, le groupe frigorifique reste enclenché très longtemps. Pour la même raison, la température du compartiment réfrigérateur est très basse.

Ne dépassez pas la "Capacité maxi. de congélation" inscrite sur la plaque signalétique (Fig. ⑭).

La fréquence d'enclenchement ainsi que la durée de fonctionnement du groupe frigorifique augmentent.

Vous avez souvent ouvert la porte ou rangé beaucoup de produits frais.

Vérifiez que l'orifice d'entrée de l'air situé en bas dans le socle ou celui d'évacuation de l'air n'est pas obstrué.

Conseils pour remédier à la panne, si ...

La température est trop élevée dans le compartiment congélateur et les produits dégèlent

Il se peut que la température ambiante là où se trouve l'appareil soit inférieure à +18 °C. Dans ce cas, le groupe frigorifique fonctionne peu.

Chauffez le local à une température supérieure à 18 °C.

Si votre appareil est équipé d'un commutateur de température ambiante fig. ②/A, enclenchez ce dernier (**En position enclenchée, la marque rouge devient visible.** (fig. ②/A)

Le réfrigérateur ne produit pas de froid

Vérifiez que le thermostat (Fig. ②/2) se trouve entre «1» et «5». Si tel est le cas et que l'éclairage intérieur ne fonctionne pas, veuillez vérifier si

- le disjoncteur de votre maison n'est pas coupé/le fusible pas dévissé,
- la fiche mâle de l'appareil est bien enfoncée dans la prise de courant.

fr

Service après-vente

Si malgré ces conseils vous n'avez pas pu remédier au problème, veuillez appeler le SAV. Ne procédez à aucune autre réparation de l'appareil, en particulier de son circuit électrique. N'ouvrez pas inutilement les portes pour éviter toute déperdition de froid.

Vous trouverez le numéro de téléphone du service après-vente dans le répertoire d'agences du SAV ci-joint ou dans l'annuaire.

Plaque signalétique

Indiquez les numéros E et FD de l'appareil à la demande du SAV.

Vous trouverez ces références sur la plaque signalétique située en haut à gauche dans le compartiment réfrigérateur (Fig. 14).

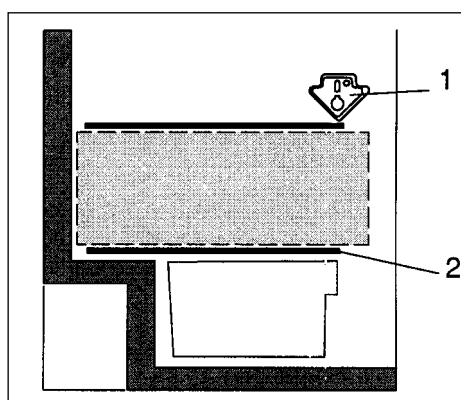
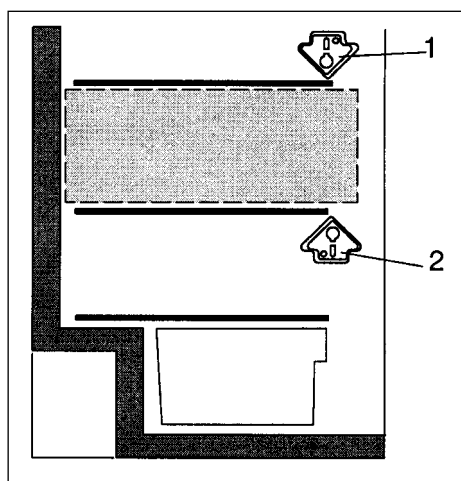
Contrôlez les zones de froid dans l'appareil

Vu que l'air circule dans le compartiment réfrigérateur, certaines zones sont plus froides que d'autres.

Selon le modèle, la zone adaptée aux produits délicats se trouve complètement en bas, entre la flèche imprimée latéralement et la clayette en verre située

en-dessous (Fig. 1/1 et 2), ou entre les deux flèches (Fig. 2/1 et 2).

Cette zone convient idéalement pour ranger la viande, le poisson, la charcuterie, les salades mixtes, etc.

**1****2**

es

Índice

	Página		Página
Consejos para la eliminación y desguace del embalaje y de los aparatos	33	Congelar y guardar alimentos frescos o ultracongelados, preparar cubitos de hielo	40
Desguace del aparato usado	33	El compartimento de congelación	40
Evacuación de los materiales de embalaje del aparato nuevo	33	Puntos a tener en cuenta al comprar alimentos ultracongelados	40
Consejos de seguridad	34	Congelar alimentos frescos en casa	40
Normativas	35	Envasado de los alimentos	40
Familiarizándose con la unidad	35	Capacidad máxima de congelación	41
Instalación de la unidad	36	Preparación de cubitos de hielo	41
Prestar atención a la temperatura del entorno	36	Calendario de congelación	42
Emplazamiento de la unidad	36	Descongelación de alimentos	42
Instalación y montaje de la unidad	36	Descongelar (desescarchar) el aparato	42
Conexión del aparato a la red eléctrica	37	El compartimento frigorífico del aparato	42
Ventilación del aparato	37	Descongelar (desescarchar) el compartimento de congelación	42
Tras el transporte del aparato	37	Consejos prácticos para la descongelación del aparato	43
Cambiar el sentido de apertura de la puerta	65-66	Limpiar el aparato	43
Conexión y desconexión del aparato	37	Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica	44
Conexión del aparato	37	Advertencias relativas al nivel sonoro del aparato	44
Selección de la temperatura	37	Pequeñas averías de fácil solución	45
Desconexión del aparato	38	Qué hacer cuando ...	45-46
Paro del aparato	38	Servicio de Asistencia Técnica	47
Colocar y ordenar los alimentos en el aparato	38	Placa de características	47
Puntos a tener en cuenta al colocar los alimentos en el frigorífico	38	Puntos a tener en cuenta sobre las zonas de frío del aparato	48
Ejemplos prácticos de colocación de los alimentos	39		
Modificar la disposición de los accesorios en la unidad	39		

Consejos para la eliminación y desguace del embalaje y de los aparatos

Desguace del aparato usado

Antes de deshacerse de su aparato usado y sustituirlo por una unidad nueva, deberá inutilizarlo, desmontando a dicho efecto los cierres o cerraduras de la puerta o inutilizándolos a fin de impedir que los niños, al jugar con la unidad, se encierren en la misma y corran peligro de muerte (asfixia).

Además, los aparatos usados incorporan materiales que se pueden recuperar, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables. Su Distribuidor o Administración local le informará gustosamente sobre las vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de estos materiales.

Preste atención a que las tuberías del circuito de frío de su aparato no sufran daños ni desperfectos antes de haberlo entregado en el correspondiente Centro Oficial de recogida.

Consejos para la eliminación del embalaje de los aparatos

Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados. Contribuya activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos métodos de eliminación y recuperación de los materiales de embalaje respetuosos con el medio ambiente.

Las láminas protectoras transparentes son de polietileno (PE), los flejes de sujeción de polipropileno (PP) y las piezas moldeadas, de poliestirol espumado (PS) libre de clorofluorocarbonos (CFC). Estos materiales constituyen compuestos puros de hidrocarburos y son reciclables.

Mediante el tratamiento y reciclaje o la reutilización de los materiales puede reducirse el consumo de materias primas y el volumen de los residuos y basuras producido.

Contribuya activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos métodos de eliminación y recuperación de los materiales de las unidades inservibles o desechadas respetuosos con el medio ambiente.

Su Ayuntamiento o Administración local le facilitarán gustosamente las señas del centro de recuperación de materiales más próximo.

Consejos de seguridad

Lea detenidamente las instrucciones de servicio y de montaje de su frigorífico. En éstas se facilitan informaciones y consejos importantes relativos a su seguridad personal, así como a la instalación, el manejo y el cuidado correctos del aparato.

Guarde las instrucciones de servicio y de montaje para un posible propietario posterior.

El fabricante no se responsabiliza en absoluto de eventuales daños y perjuicios que pudieran producirse en caso de incumplimiento por parte del usuario de los consejos y advertencias de seguridad que se facilitan en las presentes instrucciones:



El aparato incorpora una pequeña cantidad de isobutano (R 600 a), un gas natural de elevada compatibilidad medio-ambiental, aunque es inflamable. Durante el transporte, así como al efectuar la instalación y montaje de la unidad, deberá prestarse particular atención a que el circuito de frío no sufra ningún tipo de daño o desperfecto. Tenga presente que la salida a chorros del agente refrigerante puede provocar lesiones en los ojos o que éste se inflame. En caso de constatarse daños o desperfectos en el circuito de frío de la unidad deberá evitarse cualquier manipulación con fuegos o focos de ignición y procurar una buena ventilación del lugar en donde se encuentra emplazado el aparato, durante varios minutos.

- No utilizar ningún tipo de limpiadora de vapor para limpiar la unidad. El vapor caliente podría penetrar en interior del aparato, accediendo a los elementos conductores de corriente y provocar cortocircuitos o incluso sacudidas eléctricas.
- No usar aparatos eléctricos en el interior de la unidad (por ejemplo calefacciones, heladoras, etc.).
- Si el aparato presentara daños o desperfectos, no deberá ser puesto en

funcionamiento. En caso de duda, consultar con el comercio en donde adquirió el aparato.

- Efectuar la instalación y conexión del aparato a la red eléctrica según las correspondientes «Instrucciones de montaje». Los valores de conexión de la red eléctrica (voltaje, corriente alterna, Hz) tienen que coincidir con los detallados en la placa de características del aparato.
- La seguridad eléctrica del aparato sólo queda asegurada si el sistema o circuito de toma de tierra de la instalación doméstica ha sido debidamente instalado.
- En caso de constatar cualquier anomalía o avería, así como al realizar trabajos de mantenimiento o de limpieza del aparato, deberá desconectarse éste de la red eléctrica, extrayendo para ello el enchufe del aparato de la red de corriente, o desactivando el fusible. ¡No tirar del cable de conexión del aparato, sino asirlo siempre por el cuerpo del enchufe!
- Las reparaciones que fuera necesario efectuar sólo podrán ser ejecutadas por técnicos especializados de la marca. Las reparaciones efectuadas de modo erróneo o incorrecto, pueden implicar serios peligros para el usuario.
- No guardar productos combinados con agentes o gases propelentes (expendedores de nata, sprays) ni materias explosivas en el aparato – ¡Existe peligro de explosión!
- No dañar las piezas y elementos componentes del circuito de frío, por ejemplo perforando los conductos del agente refrigerante del evaporador con objetos puntiagudos o doblándolos, o rascando las pinturas de revestimiento. Tenga presente que la salida a chorro del agente refrigerante puede provocar lesiones en los ojos.

Advertencias de carácter general y normativas / Familiarizándose con la unidad

- Prestar atención a que las aberturas de ventilación y aireación no estén nunca obstruidas.
- No utilizar el zócalo, los cajones o las puertas de la unidad como pisaderas o reposapiés.
- No permita que los niños jueguen con la unidad ni se sienten sobre las cajones o se columpien de las puertas.
- En caso de disponer la unidad de una cerradura, guardar la llave fuera del alcance de los niños.
- No introducir en la boca directamente los helados, polos o cubitos de hielo extraídos del compartimento de congelación. ¡Peligro de quemaduras a causa de las bajas temperaturas!
- No guardar en el compartimento de congelación botellas ni tarros o latas que contengan líquidos, particularmente bebidas gaseosas. ¡Las botellas y latas pueden estallar!
- No tocar los productos congelados con las manos húmedas a fin de evitar que se queden adheridas a éstos. ¡Peligro de quemaduras a causa de las bajas temperaturas!

Normativas

El aparato ha sido diseñado para la refrigeración y congelación de alimentos, así como la preparación de cubitos de hielo.

Y está destinado al uso en el ámbito doméstico.

En caso de utilizarlo para fines industriales, deberán tenerse en cuenta las correspondientes normas y disposiciones.

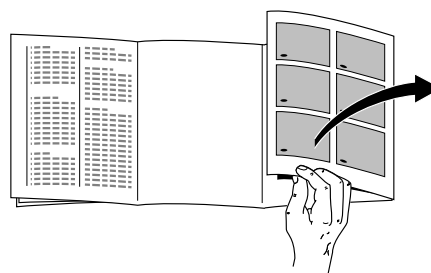
El aparato cumple las «Normas alemanas de prevención de accidentes provocados por equipos e instalaciones frigoríficas VBG 20».

La estanqueidad del circuito de refrigeración viene verificada de fábrica.

Este aparato cumple estrictamente lo dispuesto en las normativas de seguridad vigentes para electrodomésticos.

Este aparato es un modelo independiente, por lo que no puede integrarse en muebles.

Familiarizándose con la unidad



Antes de leer estas instrucciones, despliegue las últimas páginas con las ilustraciones.

Las presentes instrucciones de servicio son válidas para diferentes modelos de aparato; por ello puede ser posible que se describan detalles y características de equipamiento que no concuerdan con las de su aparato concreto.

Familiarizándose con la unidad

Vista de conjunto

Figura 1a / 1b / 1c

- 1 Cubitera
- 2 Iluminación interior con mando selector de la temperatura
- 3 Bandejas
- 4 Desagüe para el agua de descongelación
- 5 Cajón para guardar la fruta y verdura (Según el modelo concreto, con 1 ó 2 cajones)
- 6 Estante (*Elemento portahuevos)
- 7 Estante para guardar botellas pequeñas y latas
- 8 Botellero para guardar botellas grandes, briks de leche, etc.
- 9 Junta de la puerta
- 10 Regulador de la temperatura y el grado de humedad

A Frigorífico

B Compartimento de congelación

* No disponible en todos los modelos

Instalación de la unidad

Prestar atención a la temperatura del entorno

En función de la clase climática a la que pertenezca cada aparato (véase al respecto la placa de características del mismo), éste puede trabajar bajo los márgenes de temperatura del entorno siguientes: (La placa de características se encuentra en la parte izquierda del interior). (Figura 14)

Clase climática	Temperatura del entorno de... hasta
SN	+10 °C hasta 32 °C
N	+16 °C hasta 32 °C
ST	+18 °C hasta 38 °C
T	+18 °C hasta 43 °C

En caso de bajar la temperatura ambiente por debajo del margen de temperatura inferior reseñado, el grupo frigorífico de la unidad se conecta con menos frecuencia. Esto puede provocar aumentos de temperatura en el interior del compartimento de congelación. En casos extremos, ello puede dar lugar a la descongelación de los alimentos congelados.

Los aparatos equipados con un interruptor para la temperatura del entorno (Fig. 2/A) pueden funcionar, tras conectar el interruptor, con una temperatura del entorno inferior a +18 °C.

Para conectar el interruptor: **Estando el interruptor en posición de conexión, se puede ver la marca roja del mismo.** (Fig. 2/A)

Emplazamiento de la unidad

El lugar más adecuado para el emplazamiento del frigorífico es una habitación seca, dotada de una buena ventilación. Recuerde además que el aparato no debe instalarse de forma que reciba directamente los rayos

Instalación de la unidad / Conexión y desconexión

del sol, ni encontrarse tampoco próximo a focos activos de calor tales como cocinas, calefacciones, etc. No obstante, si esto último fuera inevitable, se habrá de proteger la unidad con un panel aislante adecuado, o bien observar las siguientes distancias mínimas de separación con respecto a la fuente de calor en cuestión:

Cocinas eléctricas, 3 cm.

Cocinas de gas-oil o de carbón, 30 cm.

En caso de instalar el aparato junto a otro aparato de refrigeración o congelación, deberá observarse una distancia mínima de separación lateral de 2 cm, a fin de evitar la formación de agua de condensación.

Instalación del aparato

El aparato deberá asentarse firmemente sobre un piso o base plana y horizontal. Las posibles irregularidades del suelo se pueden compensar con ayuda de los soportes roscados del frontal del aparato.

Conexión eléctrica

Conectar la unidad a una red eléctrica de corriente alterna de 220–240 V/50 Hz a través de una toma de corriente instalada reglamentariamente y provista de puesta a tierra. La toma de corriente debe estar protegida con un fusible de 10 amperios como mínimo.

En los aparatos destinados a países fuera del continente europeo deberá verificarse si los valores de la tensión de conexión y el tipo de corriente que figuran en la placa de características del aparato coinciden con los de la red nacional. (La placa de características se encuentra en la parte izquierda del interior). (Figura 14)

En caso de que fuera necesario sustituir el enchufe de conexión a la red eléctrica, esto sólo podrá ser efectuado por técnicos especializados de la marca.

Ventilación

El aire recalentado en la pared posterior del aparato debe poder escapar libremente. De lo contrario, el grupo frigorífico tendrá que aumentar su rendimiento, provocando un consumo de energía eléctrica elevado e inútil. Por esta razón habrá que prestar particular atención a que las aberturas de ventilación y aireación no estén nunca obstruidas (Fig. 13).

Tras el transporte ...

El aparato se puede conectar y poner en marcha inmediatamente después de su instalación.

Conectar el aparato

Desplazar el mando selector de temperatura para el frigorífico más allá de la posición «O» y colocarlo en alguno de los valores superiores. El aparato comienza a refrigerar; la iluminación interior del frigorífico se conecta en caso de estar abierta la puerta. (Fig. 2/2).

Selección de la temperatura

La selección de la temperatura se efectúa colocando el mando selector en la posición o valor deseado. (Fig. 2/2).

La temperatura se puede ajustar de modo continuo.

Cuanto más elevado sea el valor ajustado, más bajas son las temperaturas en el frigorífico y en el compartimento de congelación.

Temperaturas aconsejadas;

– para conservar alimentos durante corto tiempo en el compartimento de

es

Conexión y desconexión del aparato

congelación: Seleccionar un valor bajo (modalidad de ahorro energético)

– para conservar alimentos durante largo tiempo, así como para congelar alimentos frescos: Seleccionar un valor medio.

Advertencia:

- La temperatura en el interior del aparato es influida por la temperatura ambiente, la cantidad y la temperatura de los alimentos frescos introducidos, así como el número de veces que se ha abierto la puerta. En caso necesario deberá modificarse la temperatura seleccionada.
- Durante el funcionamiento del grupo frigorífico se forman gotas de agua o escarcha sobre la pared posterior del frigorífico. Esto es un fenómeno perfectamente normal y es debido a razones técnicas. No es necesario raspar la escarcha ni secar las gotas de agua, dado que se descongelan automáticamente. El agua de descongelación es recogida en la canaleta de desagüe (Fig. 6/4), volviendo al grupo frigorífico, donde se evapora.
- Los lados frontales del cuerpo del aparato son calentados ligeramente. De este modo se impide la formación de agua de condensación en la zona de la junta de la puerta.

Desconexión del aparato

Colocar el mando selector de la temperatura (Fig. 2/2) en la posición «O»: El aparato queda desconectado y la iluminación interior se desactiva.

Paro del aparato

En caso de permanecer el aparato desconectado durante un período prolongado, extraer el cable de conexión de la toma de corriente, descongelar la unidad y limpiarla. Dejar abiertas las puertas del aparato.

Colocar y ordenar los alimentos

Puntos a tener en cuenta al colocar los alimentos en el frigorífico

- Dejar enfriar los alimentos o bebidas calientes hasta temperatura ambiente antes de introducirlos en la unidad.
- Colocar los alimentos empaquetados o bien cubiertos en la unidad. De este modo se evita que los alimentos se deshidraten, descoloren o pierdan su valor nutritivo y aroma. Además se evita la mezcla de olores y sabores. Las verduras, frutas y hortalizas se pueden guardar en los cajones para las verduras, sin necesidad de envolverlas.
- No permitir que las grasas y aceites entren en contacto con los elementos de plástico del interior del frigorífico o la junta de la puerta. El plástico y la junta de goma son materiales muy susceptibles a la porosidad.
- No guardar ni almacenar materias explosivas en el interior de la unidad. Tenga presente que las bebidas con un alto grado de alcohol necesitan envases con cierre hermético; además se deberán colocar siempre en posición vertical. ¡Existe peligro de explosión!
- Las zonas más frías del frigorífico se encuentran en la pared posterior del aparato y por encima de la bandeja inferior. Haga uso de estas zonas para la conservación de alimentos delicados.
- No guardar en el compartimento de congelación botellas ni tarros o latas que contengan líquidos, particularmente bebidas gaseosas. ¡Las botellas y latas pueden estallar!

Colocar y ordenar los alimentos

Ejemplo de colocación de los alimentos en el aparato

Figura 1

En el **compartimento de congelación (A)**, congelar productos frescos, guardar productos ultracongelados y preparar cubitos de hielo.

Sobre las **bandejas (3)**, de arriba hacia abajo, pan y bollería, platos cocinados, productos lácteos, carne y embutido.

En el **cajón para la verdura (5)**, verduras y hortalizas, frutas y lechugas.

*En el **elemento portahuevos (6)**, huevos.

*En el **estante pequeño (7)**, botellas pequeñas.

En el **botellero (8)**, botellas grandes.

* No disponible en todos los modelos

Las bandejas del frigorífico se pueden cambiar de sitio y posición estando abierta la puerta del aparato en un ángulo de 90°. Desplazar para ello las bandejas hacia adelante, inclinarlas hacia abajo, retirarlas de su emplazamiento y colocarlas en la nueva posición. (Fig. 7, 8).

Todos los soportes y estantes de la cara interior de la puerta pueden extraerse de su posición para limpiarlos.

Para extraerlos deberán levantarse primero (Fig. 10).

Soporte para las botellas (Fig. 7)

El soporte para las botellas evita que éstas vuelquen al abrir y cerrar la puerta.

* No disponible en todos los modelos

El equipo interior del frigorífico

***Regulador de la temperatura y el grado de humedad en el cajón para la verdura (Fig. 6/10)**

Para conservar la verdura, las lechugas y la fruta durante largo tiempo, desplazar el mando regulador completamente hacia la izquierda – La abertura de ventilación está abierta: Existe un bajo grado de humedad en el cajón para la verdura y **la temperatura es más baja.**

Para conservar los alimentos frescos durante un periodo corto, desplazar el mando regulador completamente hacia la derecha – La abertura de ventilación está cerrada: Existe un elevado grado de humedad en el cajón para la verdura y **la temperatura es más alta.**

Congelar y guardar alimentos frescos o ultracongelados, preparar cubitos de hielo

El compartimento de congelación

En el compartimento de congelación se congelan productos frescos, se guardan alimentos congelados y se preparan cubitos de hielo.

Advertencia:

En caso de descender la temperatura ambiente por debajo de los +18 °C, el grupo frigorífico de la unidad se conecta con menos frecuencia. Esto puede provocar aumentos de temperatura en el interior del compartimento de congelación. En casos extremos, ello puede dar lugar a la descongelación de los alimentos congelados.

Los aparatos equipados con un interruptor para la temperatura del entorno (Fig. 2/A) pueden funcionar, tras conectar el interruptor, con una temperatura del entorno inferior a +18 °C.

Para conectar el interruptor: **Estando el interruptor en posición de conexión, se puede ver la marca roja del mismo.** (Fig. 2/A)

Puntos a tener en cuenta al comprar alimentos ultracongelados

- Prestar atención a que la envoltura del alimento o producto congelado no presente ningún tipo de daño.
- Verifique la fecha de caducidad de los alimentos. Cerciórese de que ésta no ha vencido.
- La indicación de la temperatura del congelador del establecimiento en donde adquiera los alimentos deberá señalar un valor mínimo de -18 °C.
- Al hacer la compra, recuerde que conviene adquirir los alimentos

congelados en el último momento.

Procure transportarlos directamente a casa envueltos en un papel de periódico o en una bolsa isotérmica. Una vez en el hogar, deberá colocarlos inmediatamente en el congelador doméstico.

Congelar alimentos frescos en casa

Si decide congelar usted mismo los alimentos, utilice únicamente alimentos frescos y en perfectas condiciones.

Alimentos adecuados para la congelación

Carnes y fiambres, aves y caza, pescado, legumbres, verduras y hortalizas, hierbas aromáticas, fruta, pan, bollería y repostería, pizza, platos cocinados, restos de comidas, yemas y claras de huevos.

Alimentos que no deben congelarse

Huevos enteros en su cáscara, nata fresca acidulada y mahonesa, lechugas, rábanos, rábanos picantes y cebollas.

Blanqueado (escaldado) de verduras, frutas y legumbres

En el caso de las verduras, frutas y legumbres es importante blanquearlas (escaldarlas) antes de su congelación, para que su sabor, aroma o color no se deteriore, no pierdan tampoco su valor nutritivo y conserven al máximo su contenido de vitamina «C». (Las frutas y verduras se blanquean sumergiéndolas unos momentos en agua hirviendo. – Más detalles sobre este método podrán hallarse en cualquier libro o manual de cocina que trate los aspectos de la congelación de alimentos y en donde se describa el método del blanqueado.)

Envasado de los alimentos

Envasar los alimentos en porciones (paquetes) adecuadas al tamaño de las necesidades normales de su hogar. Los paquetes de verduras y fruta no deberán pesar más de 1 kg, los de carne pueden llegar hasta 2,5 kg. Las porciones de menor tamaño se congelan con mayor rapidez,

Congelar y guardar alimentos frescos o ultracongelados, preparar cubitos de hielo

quedando así completamente preservada la calidad al descongelar el producto y prepararlo.

Envasar los alimentos herméticamente para que no se deshidraten o pierdan su sabor.

Materiales indicados para el envasado de los alimentos

Láminas de plástico, bolsitas y láminas de polietileno, papel de aluminio, cajitas y envases específicos para la congelación de alimentos. Todos estos productos y materiales se pueden adquirir en la mayoría de los supermercados, grandes almacenes o en el comercio especializado.

Materiales no apropiados para el envasado de alimentos

Papel de empaquetar, papel apergaminado, celofán, bolsas de la basura y bolsitas de plástico de la compra ya usadas.

Introducir los alimentos en la envoltura prevista a dicho efecto, procurando eliminar todo el aire que pudiera haber en el envase. Cerrarlo herméticamente.

Materiales apropiados para el cierre de los envases

Gomitas, clips de plástico, bramante, cinta adhesiva incongelable, etc. Las bolsitas o láminas de plástico de polietileno se pueden termosellar con una soldadora de plásticos.

Antes de introducir los alimentos en el congelador, marcar claramente los envases, indicando su contenido y la fecha de congelación.

Capacidad máxima de congelación

Para que los alimentos conserven su valor nutritivo, vitaminas y buen aspecto hay que congelar el centro lo más rápidamente posible. Por esta razón no deberá superarse la máxima capacidad de congelación del aparato.

(La capacidad de congelación de la unidad varía, según el modelo de aparato concreto, entre 4 y 7 kg.

La capacidad de congelación concreta de su aparato figura en la placa de características del mismo (Fig. 14).

Coloque los alimentos que vaya a congelar en posición horizontal sobre la base del compartimento congelador.

Procurar que los alimentos congelados que ya hubiera en su compartimento de congelación no entren en contacto con los alimentos frescos que se desean congelar.

Ajustar el mando selector de la temperatura para congelar alimentos frescos y guardar alimentos congelados

Para congelar alimentos frescos y guardar durante largos periodos alimentos congelados, colocar el mando selector de la temperatura en una posición media (corresponde a una temperatura de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ o más baja, en el compartimento de congelación).

Advertencia:

– Al introducir alimentos frescos en el compartimento de congelación, el grupo frigorífico trabaja automáticamente hasta que los alimentos queden completamente congelados. Esto puede dar lugar a que la temperatura en el interior del frigorífico descienda (más frío).

Por lo general, sin embargo, esto no requiere ninguna modificación del valor o posición ajustada en el mando selector de la temperatura.

Preparación de cubitos de hielo

Figura 9

Llenar $\frac{3}{4}$ partes de la cubitera de hielo con agua. Colocarla sobre el fondo del compartimento de congelación. Para retirar los cubitos de hielo de la cubitera, doblar ésta ligeramente.

es

Congelar y guardar alimentos frescos o ultracongelados, preparar cubitos de hielo

Calendario de congelación

Para evitar pérdidas de calidad y valor nutritivo de los alimentos congelados, es necesario consumirlos antes de que caduque su plazo máximo de conservación. El plazo de conservación varía en función del tipo del alimento congelado.

A una temperatura $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, el pescado, el embutido y los platos cocinados, así como el pan y la bollería se pueden conservar hasta 4 meses; el queso, las aves y la carne, hasta 6 meses y la fruta y verdura, hasta 8 meses.

Descongelación de alimentos

Según el tipo y la naturaleza de su uso, se puede elegir entre los siguientes procedimientos

- Temperatura ambiente
- En el frigorífico
- En un horno eléctrico
- Con/sin calentador de aire
- Con horno microondas.

Los alimentos que se hayan descongelado o hayan empezado a descongelarse, se podrán volver a congelar teniendo en cuenta lo siguiente: En caso de las carnes y los pescados, sólo podrán volverse a congelar si no han permanecido más de un día, en caso de otros productos, tres días, expuestos a una temperatura superior a los $+3\text{ }^{\circ}\text{C}$.

De lo contrario, verificar si el aroma, aspecto y color de los alimentos son satisfactorios. Si no se constata ninguna alteración, asar, freír, hervir o preparar con ellos platos cocinados, antes de volver a congelarlos.

En este caso no se deberá agotar al máximo el tiempo de caducidad de los productos.

Descongelar (desescarchar) la unidad

El frigorífico

El frigorífico se descongela automáticamente. Durante este proceso, el agua de descongelación es recogida en la canaleta de desagüe (Fig. 6/4), volviendo al grupo frigorífico, donde se evapora. Manténganse limpios la canaleta de desagüe y el orificio de drenaje a fin de que el agua de descongelación pueda fluir siempre libremente.

Descongelar (desescarchar) el compartimento de congelación

El compartimento de congelación no se descongela automáticamente, dado que los alimentos congelados nunca deberán descongelarse. Una capa gruesa de hielo o escarcha en el interior del compartimento de congelación reduce el rendimiento de la unidad, elevando el consumo de energía eléctrica.

No rascar en ningún caso el hielo o la escarcha con ayuda de objetos metálicos cortantes, dado que el evaporador del compartimento de congelación podría resultar dañado (Fig. 12).

Tenga presente que la salida a chorro del agente refrigerante provocar lesiones en los ojos o que éste se inflame.

En caso de comprobar que la capa de escarcha o hielo acumulada en el compartimento de congelación es gruesa, deberá descongelarse.

Descongelar (desescarchar) la unidad

Para ello deberá procederse del modo siguiente:

- Extraer los alimentos congelados del compartimento y envolverlos en varias capas de papel de periódico o en una manta. Colocarlos en un lugar lo más frío posible.
- Extraer el enchufe de conexión del aparato de la toma de corriente de la red eléctrica.
- Dejar abierta la puerta del compartimento de congelación. Recoger el agua de descongelación con ayuda de una esponja o paño.
- Secar el compartimento de congelación. Volver a conectar el aparato y colocar los alimentos en el mismo.

Consejos prácticos para la descongelación

Para acelerar el proceso de descongelación se puede colocar una **olla con agua muy caliente (no hirviendo)** sobre el fondo del compartimento de congelación.

¡No utilizar en ningún caso aparatos o equipos calefactores, velas o lámparas de petróleo!

El uso de **sprays específicos para descongelación** requiere suma precaución, dado que éstos pueden originar gases explosivos o contener agentes disolventes o propelentes que pueden dañar los elementos de plástico de la unidad o incluso resultar nocivos para la salud humana.

Limpieza

Antes de realizar cualquier trabajo de limpieza, extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente de la red o desconectar el fusible.

No utilizar ningún tipo de limpiadora de vapor. El vapor caliente podría dañar las superficies del aparato o su instalación eléctrica.

¡La seguridad eléctrica de su aparato podría resultar seriamente afectada!

Limpiar el frigorífico, en lo posible, una vez al mes. La limpieza del compartimento de congelación conviene efectuarla cada vez que se efectúe también la descongelación del mismo.

Téngase presente que el agua empleada en la limpieza del aparato no debe penetrar en el mando selector de la temperatura o en la iluminación interior. A excepción de la junta de la puerta, podrá emplearse agua tibia con algo de detergente desinfectante, como por ejemplo un lavavajillas manual suave. En ningún caso deberán emplearse arenilla, agentes frotadores o limpiadores con ácidos o disolventes químicos.

Para evitar que algunas zonas adquieran un color mate, tampoco deberán usarse detergentes con el calificativo «exentos de abrasivos».

La junta de la puerta, por su parte, se limpiará sólo con agua clara, secándola bien a continuación.

Limpiar la canaleta de desagüe (Fig. 6/4) y el orificio de drenaje en el frigorífico con cierta frecuencia, a fin de que el agua de descongelación fluya y se evacúe libremente.

Prestar atención a que el agua empleada en la limpieza no penetre en el orificio de drenaje y fluya hasta la bandeja de evaporación.

es

Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica

- Emplazar el frigorífico en una habitación seca y fresca, dotada de una buena ventilación. Recuerde además que el aparato no debe instalarse de forma que reciba directamente los rayos del sol, ni encontrarse tampoco próximo a un foco activo de calor tal como cocinas, calefacciones, etc.
- No obstruir las aberturas de ventilación y aireación del aparato.
- Dejar enfriar los alimentos o bebidas calientes hasta temperaturas ambientes antes de introducirlos en la frigorífico o congelador.
- Descongelar los productos congelados en el frigorífico. De este modo se aprovecha el frío acumulado en el alimento para refrigerar los alimentos frescos del frigorífico.
- Descongelar el compartimento de congelación cuando se haya comprobado la existencia de una capa de escarcha o hielo. Las capas gruesas de hielo o escarcha dificultan la transmisión del frío a los alimentos congelados, elevando, además, el consumo de energía eléctrica.
- Al introducir o retirar alimentos del aparato, procurar no mantener abierta la puerta durante demasiado tiempo. Cuanto menos tiempo esté abierta la puerta del compartimento de congelación, menos cantidad de hielo o escarcha se forma o acumula en su interior.

Advertencias sobre los ruidos de funcionamiento del aparato

Ruidos de funcionamiento del aparato

Con objeto de mantener constante la temperatura en el interior de su frigorífico, el compresor se conecta de tiempo en tiempo. Esto origina unos ruidos que son perfectamente naturales y se deben a razones técnicas.

Tan pronto como el aparato ha alcanzado la temperatura de servicio, la intensidad de estos ruidos disminuye sensiblemente.

Los **ruidos en forma de murmullos sordos** se deben al funcionamiento del motor (compresor). Pueden aumentar brevemente su intensidad al conectarse el compresor.

Los **ruidos en forma de gorgoteo** se producen al penetrar el líquido refrigerante en los tubos delgados una vez que ha entrado en funcionamiento el compresor.

Los **ruidos en forma de clic** se escuchan cuando el termostato conecta y desconecta el motor (compresor).

En los aparatos equipados con ventilador, un **suave ruido como si corriera agua** es ocasionado por las corrientes de aire que se producen en su interior al conectarse el ventilador.

En caso de alcanzarse un nivel sonoro excesivamente alto durante el funcionamiento del frigorífico, ello tal vez tenga una fácil solución.

El aparato está colocado en posición desnivelada

Nivelar el aparato con ayuda de nivel de burbuja y los soportes roscados del mismo; calzarlo en caso necesario.

El aparato entra en contacto con muebles u otros objetos

Retirar el aparato de los muebles u otros aparatos con los que está en contacto.

Advertencias sobre los ruidos de funcionamiento del aparato

Los cajones, bandejas y estantes oscilan o están agarrotados

Verificar los elementos desmontable y volver a colocarlos en su emplazamiento.

Las botellas o recipientes entran en contacto mutuo

Separar algo las botellas y los recipientes.

Pequeñas averías de fácil solución

Hay pequeñas anomalías que no suponen necesariamente la existencia de una avería y, por consiguiente no requieren la intervención del Servicio de Asistencia Técnica. Con frecuencia se trata de pequeñas anomalías fáciles de subsanar. Para evitar una intervención innecesaria del servicio técnico, compruebe si la avería o fallo que usted ha constatado se encuentra recogida en los siguientes consejos y advertencias. De este forma se evitará usted gastos innecesarios, dado que en estos casos, los gastos del técnico no quedan cubiertos por las prestaciones del servicio de garantía.

Qué hacer cuando ...

... la iluminación interior del frigorífico no funciona, el grupo frigorífico, sin embargo, está trabajando?

Verificar la movilidad del interruptor principal. En caso de desplazarse el interruptor, está defectuosa la bombilla.

Sustituir la bombilla

Extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente o desconectar el fusible de la instalación.

Retirar la rejilla protectora hacia adelante (Fig. 13/a).

Sustituir la bombilla fundida por una nueva: 220–240 V, 25 W como máximo, base E14.

En caso de estar agarrotado el interruptor, hay que avisar al Servicio de Asistencia Técnica (Fig. 13/b).

... los productos o alimentos congelados han quedado adheridos entre sí?

Separarlos con un objeto romo, por ejemplo el mango de una cuchara.

es

Pequeñas averías de fácil solución

Qué hacer cuando ...

... en el compartimento de congelación se ha formado una gruesa capa de escarcha o hielo?

Descongelar (desescarchar) y limpiar el compartimento. Al colocar los alimentos en el compartimento, prestar atención a que la puerta del mismo cierre herméticamente.

... se ha acumulado agua en el fondo del frigorífico?

El orificio de desagüe del agua de descongelación de la canaleta colectora (Fig. 6/4) está obstruido. Desobstruirlo con ayuda de una varilla.

... la temperatura en el interior del frigorífico es demasiado fría?

Ajustar un valor inferior en el mando selector de la temperatura (Fig. 2/2).

Tal vez se ha introducido una cantidad excesiva de alimentos frescos en el compartimento de congelación. Esto hace que el grupo frigorífico trabaje durante más tiempo, bajando la temperatura en el interior del frigorífico.

No superar la capacidad máxima de congelación del aparato indicada en la placa de características (Fig. 19).

... aumenta la frecuencia y duración de la conexión del grupo frigorífico?

La puerta del frigorífico se ha abierto demasiadas veces o se ha introducido una cantidad excesiva de alimentos frescos en el compartimento de congelación.

Verificar si las aberturas de ventilación en el zócalo o la abertura de salida del aire en el armario están obstruidas.

Qué hacer cuando...

.... la temperatura en el compartimento de congelación es demasiado elevada y los productos congelados se han descongelado?

Posiblemente la temperatura ambiente del recinto o habitación en donde se encuentra emplazado el aparato es inferior a +18 °C. Esto hace que el grupo frigorífico funcione menos tiempo.

Aumentar la temperatura ambiente de la habitación a una temperatura superior a los +18 °C.

En los aparatos equipados con un interruptor para la temperatura del entorno (Fig. 2/A), activar éste. **(Estando el interruptor en posición de conexión, se puede ver la marca roja del mismo. (Fig. 2/A))**

... el frigorífico no refrigera?

Verificar si el mando selector (Fig. 2/2) se encuentra ajustado en alguna de las posiciones entre «1» y «5». Si fuera éste el caso y la iluminación interior del aparato no funcionara, deberá verificarse

- si el fusible de la instalación eléctrica de la vivienda está desactivado
- si el enchufe del aparato está correcta y firmemente asentado en la toma de corriente.

Servicio de Asistencia Técnica

Si a pesar de observar las indicaciones anteriormente citadas no se hubiera eliminado la avería, deberá avisarse al Servicio de Asistencia Técnica. En este caso no deberá continuarse con los intentos de reparar por sí mismo el aparato. Ni abrir tampoco inútilmente las puertas del aparato y del compartimento de congelación, a fin de evitar al máximo las pérdidas de frío.

La dirección y el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica más próximo a su domicilio, figura en la lista de Centros y Delegaciones Postventa adjunta o en la guía telefónica de su localidad.

Placa de características

En caso de solicitar la intervención del Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) de su unidad. Ambos números se encuentran en (La placa de características se encuentra en la parte izquierda del interior). (Figura 14).

es

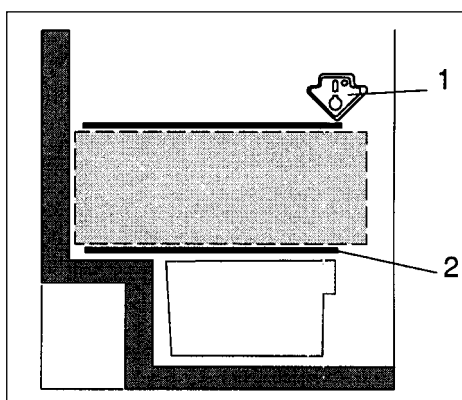
Puntos a tener en cuenta sobre las zonas de frío del aparato

Debido al aire que circula en el interior del frigorífico se forman diferentes zonas de frío con sus respectivas temperaturas:

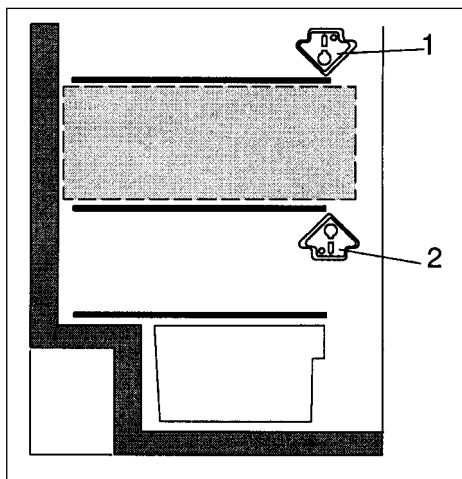
La zona de temperatura para alimentos sensibles depende del modelo, se encuentra en la zona más inferior, entre

la flecha lateral y el estante de cristal inferior (Fig. **1/1 y 2**) o también puede encontrarse entre las dos flechas (Fig. **2/1 y 2**).

Ideal para almacenar carne, pescado, embutido, diferentes tipos de lechugas, etc.



1



2

Índice

	Pág.		Pág.
Indicações sobre Reciclagem	50	Congelamento e conservação de alimentos e preparação de gelo	56
Reciclagem do aparelho antigo	50	O congelador	56
Reciclagem da embalagem do novo aparelho	50	O que ter em atenção na compra dos alimentos congelados	56
Indicações sobre Segurança	51	Congelamento de alimentos	56
Determinações	52	Embalar os alimentos	56
Familiarização com o Aparelho	52	Capacidade de congelação	57
Instalação do Aparelho	53	Preparação de gelo	57
Temperatura ambiente	53	Prazo de conservação	57
Local de instalação	53	Descongelação de alimentos	57
Instalação	53	Descongelação	58
Ligação eléctrica	53	A zona de refrigeração	58
Ventilação	53	Descongelação do congelador	58
Depois do transporte ...	53	Ajudas na descongelação	58
Alteração do sentido de abertura da porta	65-66	Limpeza	59
Ligar, desligar	54	Conselhos para poupar energia	60
Ligar o aparelho	54	Ruídos de funcionamento	60
Regulação da temperatura	54	Eliminação de pequenas anomalias	61
Desligar o aparelho	54	Que fazer, se ...	61-62
Desactivar o aparelho	54	Assistência Técnica	62
Arrumação dos Alimentos	55	Chapa de características	62
O que ter em atenção na arrumação	55	Sectores de frio na zona de refrigeração	63
Exemplo de arrumação	55		
Alteração da disposição interior	55		

Indicações sobre Reciclagem

Reciclagem do Aparelho antigo

Importante, se o seu aparelho novo for substituir um antigo.

Os aparelhos fora de uso devem ser, de imediato, inutilizados. Desligar a ficha da tomada e cortar o cabo de alimentação. No caso de aparelhos com fechos de trinco ou de ferrolho, estes devem também ser inutilizados, evitando-se, assim, que qualquer criança, por brincadeira, possa ficar presa lá dentro, correndo perigo de morte.

Os aparelhos de frio contêm elemento refrigerador e gases, que requerem um reciclagem especializada. Contêm, ainda, substâncias valiosas, que podem ser conduzidas para reutilização.

Informe-se junto de dos Serviços Municipalizados da sua área de residência ou de um Agente Especializado.

Tenha cuidado para que as tubagens do seu frigorífico não sofram qualquer dano durante o transporte até ao centro de reciclagem.

Reciclagem da Embalagem do novo Aparelho

Todos os materiais utilizados na embalagem são compatíveis com o meio ambiente e reutilizáveis. As cartonagens são constituídas por 80 a 100 % de papel velho. As peças de madeira não sofreram qualquer tratamento químico.

As películas são de polietileno (PE), as cintas de polipropileno (PP) e as peças almofadadas não contêm CFC's e são de poliestirol esponjoso (PS). Estes materiais são hidrocarbonetos puros recicláveis.

Através da separação e reutilização podem-se poupar matérias primas e reduzir o volume de lixo.

Informe-se junto dos Serviços Municipais sobre a localização de centros de reciclagem de aparelhos usados. Contribua, assim, para uma reciclagem não poluente e para a reutilização de materiais.

Indicações sobre Segurança

Antes de pôr em funcionamento o seu novo aparelho, leia atentamente as respectivas instruções de serviço e de montagem. Delas constam indicações importantes sobre instalação, uso e manutenção do aparelho.

Guarde em lugar seguro as instruções de serviço e de montagem, para a eventualidade do aparelho conhecer outro possuidor.

O fabricante não se responsabiliza, se não forem respeitadas as indicações e avisos constantes das instruções de serviço.



Este aparelho contém o elemento refrigerador Isobutano (R 600 a), compatível com o meio ambiente, mas inflamável. Durante o transporte e a instalação do aparelho, há que ter atenção para que a tubagem do circuito de frio não sofra qualquer dano. Em caso de danos, evitar a proximidade de chamas abertas ou de fontes de inflamação e arejar bem, durante algum tempo, o local onde se encontra instalado o aparelho.

- Nunca utilize aparelhos de limpeza a vapor, para limpar ou descongelar o aparelho. O vapor pode atingir um elemento condutor de tensão e provocar um curto-circuito ou um choque eléctrico.
- Não utilizar aparelhos eléctricos dentro do frigorífico.
- Não pôr a funcionar um aparelho danificado. Em caso de dúvida, consulte o seu fornecedor.
- Instalar e ligar o aparelho de acordo com as respectivas instruções de montagem. Os valores da ligação eléctrica da rede têm que coincidir com as indicações da chapa de características.
- A segurança eléctrica do aparelho só é garantida, se o sistema doméstico de protecção de terra estiver instalado, segundo as normas.
- Em caso de anomalia, bem como para manutenção ou limpeza, o aparelho deve ser desligado da corrente eléctrica. Desligar a ficha da tomada ou os fusíveis. Puxar sempre pela ficha e nunca pelo cabo.
- As reparações só devem ser efectuadas por pessoal especializado. Reparações mal efectuadas podem acarretar perigos vários para o utilizador.
- Frascos com álcool de elevada percentagem só devem ser guardados no aparelho, se hermeticamente fechados e em posição vertical. Produtos com gás propulsor combustível (p. ex. nats em lata ou outros sprays) e, ainda, substâncias explosivas não devem ser guardadas no aparelho – Perigo de explosão!
- Não danificar as peças do circuito de frio, por exemplo, através da perfuração dos canais do elemento refrigerador do evaporador com objectos pontiagudos, através da ruptura das tubagens, da raspagem do revestimento de superfície do aparelho, etc.
- As grelhas de ventilação não devem estar tapadas nem obstruídas.
- Rodapé, gavetas, portas, etc. não devem ser utilizados como apoio.
- Não deixar que as crianças brinquem com o aparelho, por ex. sentarem-se nas gavetas ou dependurarem-se na porta.
- Nos aparelhos com fechadura, mantenha a respectiva chave fora do alcance das crianças.
- Não levar imediatamente à boca bocados de gelo ou cubos de gelo. (Perigo de queimaduras, devido a temperatura muito baixa).
- Não guardar no congelador líquidos em garrafas ou latas, sobretudo bebidas gaseificadas. As garrafas e as latas rebentam.
- Não tocar nos alimentos congelados com as mãos molhadas. As mãos podem congelar e ficar agarradas aos alimentos.

pt

Determinações

Determinações

O aparelho destina-se à refrigeração e congelação de alimentos e à preparação de gelo.

O aparelho foi concebido para utilização doméstica.

No caso de utilização industrial, devem ser observadas as regulamentações em vigor para este sector.

O aparelho corresponde à regulamentação sobre acidentes em sistemas de frio (VBG 20).

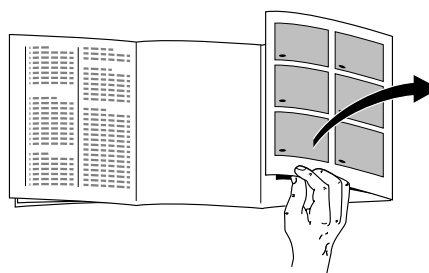
O circuito de frio foi testado quanto a estanquidade.

O aparelho corresponde, ainda, às normas de segurança para aparelhos eléctricos.

Este aparelho é um modelo solo. Ele não pode ser embutido.

Familiarização com o Aparelho

Familiarização com o Aparelho



Antes de iniciar a leitura destas instruções, desdobre as últimas páginas com ilustrações.

As instruções de serviço aplicam-se a vários modelos, pelo que são possíveis diferenças de pormenor nas ilustrações.

Panorâmica Geral

Fig. 1a / 1b / 1c

- 1 Cuvete para gelo
- 2 Iluminação interior e selector de temperatura
- 3 Prateleiras
- 4 Calha de recolha da água da descongelação
- 5 Gavetas para legumes e fruta (em função do modelo, 1 ou 2 gavetas)
- 6 Prateleira (*Suporte para ovos)
- 7 Prateleira para frascos e caixas
- 8 Prateleira para garrafas grandes, pacotes de leite, etc.
- 9 Vedante da porta
- 10 Regulador de temperatura e humidade

A Congelador

B Frigorífico

* Não existente em todos os modelos

Instalação do Aparelho

Ter atenção à temperatura ambiente

Dependente da «classe climática» (Ver chapa de características), o aparelho pode funcionar com as seguintes temperaturas ambiente: (A chapa de características encontra-se no lado superior esquerdo da zona de refrigeração Fig. 14).

Classe climática	Temperatura ambiente de ... até
SN	+10 °C até 32 °C
N	+16 °C até 32 °C
ST	+18 °C até 38 °C
T	+18 °C até 43 °C

Se a temperatura ambiente baixar para um valor inferior ao limite mínimo de temperatura ambiente, a máquina de frio trabalha com menos frequência, o que significa que o congelador não está a receber frio suficiente. Em casos extremos, os alimentos podem descongelar.

Os aparelhos com interruptor de temperatura ambiente (Fig. 2/A), podem após activação deste interruptor, funcionar com temperatura ambiente inferior a +18 °C.

Na posição de ligado, a marcação vermelha no interruptor fica visível. (Fig. 2/A)

Local de instalação

O aparelho deve ser instalado em local seco e arejado. Este local não deve estar exposto à acção directa dos raios solares nem próximo de fontes de calor, como um fogão, irradiadores de calor, etc. Se for inevitável a instalação junto de uma fonte de calor, deverá, então, utilizar uma placa isoladora adequada, ou manter as seguintes distâncias mínimas em relação à fonte de calor.

Relativamente a fogões eléctricos 3 cm.
Relativamente a fogões a óleo ou a carvão 30 cm.

No caso de instalação junto de um outro aparelho de frio ou de congelação, deverá ser observada uma distância lateral mínima de 2 cm, para evitar a formação de condensação.

Instalação

O aparelho deve ficar bem firme e alinhado. As irregularidades do chão podem ser compensadas à frente com os pés roscados

Ligação eléctrica

Ligar o aparelho apenas à corrente alterna 220–240 V/50 Hz, através de uma tomada com protecção de terra e instalada segundo as normas. Esta tomada deve estar protegida com um fusível de 10 A ou superior. No caso de aparelhos para países fora da Europa, é imprescindível verificar, se a tensão e o tipo de corrente, indicadas na chapa de características, correspondem aos valores da rede eléctrica da sua habitação. (A chapa de características encontra-se no lado superior esquerdo da zona de refrigeração Fig. 14).

A substituição eventualmente necessária dos cabos de ligação só deve ser efectuada por um técnico especializado.

Ventilação

O ar aquecido na parede posterior do aparelho tem que poder sair livremente. De contrário, a máquina de frio fica sujeita a maior esforço, o que aumenta o consumo de energia. Nunca tapar nem obstruir, por isso, as grelhas de ventilação (Fig. 3).

Depois do Transporte ...

aparelho pode funcionar de imediato.

Ligar / Desligar o Aparelho

Ligar o Aparelho

Deslocar o selector de temperatura, na zona de refrigeração, da posição «O». O aparelho começa, imediatamente, a refrigerar e a iluminação interior acende-se, sempre que se abrir a porta (Fig. 2/2).

Regulação da temperatura

Para regulação da temperatura, posicionar o respectivo selector em qualquer valor (Fig. 2/2).

A temperatura é regulável sem escalonamento.

Os números mais altos correspondem a temperaturas mais baixas na zona de refrigeração e no congelador.

Recomendamos as seguintes regulações do selector de temperatura:

- para a conservação, por pouco tempo, de alimentos no congelador, um valor baixo (funcionamento com economia de energia).
- para conservação, a longo prazo, de alimentos no congelador e para congelar alimentos frescos, um valor médio.

Notas

- A temperatura na zona de refrigeração é influenciada pela temperatura ambiente, quantidade e temperatura dos alimentos postos a congelar e, ainda, pela frequência de abertura da porta. Se necessário, alterar a regulação de temperatura.
- Enquanto a máquina de frio está a trabalhar, formam-se pérolas de água ou gelo na parede posterior da zona de refrigeração, o que é uma característica de funcionamento. Não é necessário raspar o gelo ou limpar as pérolas de água. A parede posterior descongela automaticamente. A água da descongelação é recolhida na calha

(Fig. 6/4), encaminhada para a máquina de frio e, aí, evaporada.

- As zonas frontais do frigorífico ficam ligeiramente aquecidas. Isto evita a formação de condensação na zona do vedante da porta do congelador.

Desligar o Aparelho

Deslocar o selector de temperatura (Fig. 2/2) para a posição «O», desligando, assim, a refrigeração e a iluminação.

Desactivar o Aparelho

Se o aparelho não for usado durante um período mais longo, desligar a ficha da tomada, descongelar e limpar o aparelho. Deixar as portas abertas.

Arrumação dos Alimentos

Importante:

- Alimentos e bebidas quentes devem arrefecer, antes de serem arrumados no frigorífico.
- Arrumar os alimentos se possível embalados ou bem tapados. Deste modo, os alimentos não só conservam o aroma, a cor, a humidade e a frescura, como se evita também a transmissão de sabores. Desembalados apenas devem ser guardados legumes e frutas dentro da respectiva gaveta.
- Óleo e gordura não devem entrar em contacto com as peças de plástico do aparelho nem com o vedante da porta, pois estes podem tornar-se porosos.
- Não guardar no aparelho produtos explosivos – perigo de explosão! Alcool de elevada percentagem só deve ser guardado em recipiente hermeticamente fechado e em posição vertical.
- As zonas mais frias dentro do frigorífico situam-se junto à parede posterior e sobre a prateleira inferior. Aproveite estas zonas para arrumar alimentos sensíveis.
- Garrafas com líquidos que possam congelar não devem ser guardadas no congelador. As garrafas rebentarão ao congelar.

Exemplos de arrumação

Fig. 1

Na zona de congelação (A)

Congelação e conservação de alimentos e preparação de gelo.

Nas prateleiras (3)

de cima para baixo, produtos de pastelaria, comida pronta, lacticínios, carne e salsichas.

Na gaveta de legumes (5)

Legumes, fruta, salada.

Queijo e manteiga.

*Nos suportes (6)

Ovos.

*Na prateleira pequena (7)

Frascos.

Nas prateleiras (8)

Garrafas grandes.

O Equipamento interior

*Regulador de temperatura e humidade para a gaveta dos legumes (Fig. 6/10)

Para conservação a longo prazo de legumes, saladas e fruta, deslocar o regulador totalmente para a esquerda – a abertura de ventilação fica aberta.

A temperatura fica mais baixa.

Para conservação a curto prazo, deslocar o regulador para a direita. A abertura de ventilação fica fechada. A humidade do ar é muito elevada.

A temperatura é mais elevada.

As prateleiras na zona de refrigeração podem ser mudadas de lugar, com a porta aberta a 90°. Para retirar as prateleiras, puxá-las para fora, baixá-las ligeiramente, retirá-las e, depois, colocá-las no local pretendido (Fig. 7, 8).

Todas as prateleiras e recipientes da porta podem ser retiradas, para limpeza.

Para os retirar, basta elevá-los um pouco (Fig. 10).

Suporte para garrafas (Fig. 7)

O suporte para garrafas evita que estas possam tombar com o abrir e fechar da porta.

* Não existente em todos os modelos.

Congelação e conservação de alimentos e preparação de gelo

O Congelador

O congelador destina-se à conservação e congelação de alimentos e à preparação de cubos de gelo.

Nota

Se a temperatura ambiente baixar para um valor inferior a +18 °C, o tempo de funcionamento da máquina de frio é mais reduzido. Isto tem como consequência que o congelador não recebe ar frio suficiente. Os alimentos congelados podem, em casos extremos, descongelar.

Os aparelhos com interruptor de temperatura ambiente (Fig. 2/A), podem após activação deste interruptor, funcionar com temperatura ambiente inferior a +18 °C.

Na posição de ligado, a marcação vermelha no interruptor fica visível.
(Fig. 2/A)

Quando comprar alimentos ultracongelados, tenha em atenção o seguinte:

- A embalagem não deve estar danificada.
- A data de validade não deve estar ultrapassada.
- A temperatura indicada na arca da loja deve ser de -18 °C ou inferior.
- Deixar para o fim a compra de congelados, que devem ser embrulhados em papel de jornal ou colocados num saco térmico e transportados de imediato para casa.
Em casa, arrumar imediatamente os congelados no congelador.

Congelação de alimentos

Quando congelar alimentos, utilize sempre alimentos bem frescos.

Alimentos adequados para congelação:

Produtos derivados de carne e de charcutaria, aves e caça, peixe, legumes, ervas aromáticas, fruta, produtos de pasteleria, salada de folhas, pizzas, comida pronta, restos de refeições, gemas de ovo e claras de ovo.

Alimentos não adequados para congelação:

Ovos inteiros com casca, natas azedas e maionese, rábanos e cebolas.

Branqueamento de legumes e fruta:

Para que conservem a cor, o aroma, o sabor e a vitamina «C», os legumes e a fruta devem ser branqueados, antes da sua congelação. (No processo de branqueamento, os legumes e a fruta são mergulhados brevemente em água a ferver.

– Em qualquer livraria, encontrará literatura sobre congelação, onde vem também descrito o processo de branqueamento).

Como embalar os alimentos:

Embalar os alimentos em porções adequadas ao tamanho da sua família. As porções para legumes e fruta não devem ser superiores a 1 kg e, para carne, a 2,5 kg. Alimentos em porções mais pequenas congelam mais rapidamente, mantendo a sua qualidade, depois de descongelados e confeccionados.

Embalar hermeticamente os alimentos para que não sequem nem percam o sabor.

Produtos próprios para embalagem:

Películas de plástico, mangas de polietileno, folhas de alumínio, caixas próprias para congelação. Estes produtos encontram-se à venda no comércio da especialidade.

Congelação e conservação de alimentos e preparação de gelo

Produtos não adequados para embalagem:

Papel de embrulho, papel de pergaminho, celofane, sacos para lixo e sacos de compras usados.

Introduzir os alimentos na embalagem, retirar totalmente o ar e fechar a embalagem hermeticamente.

Para fechar as embalagens são indicados:

Elásticos, clips de plástico, cintas, fitas autocolantes resistentes à temperatura ou produtos similares. Sacos e mangas de polietileno podem ser fechados com um aparelho próprio para esse efeito.

Antes de colocar os alimentos no congelador, deve identificar e datar as embalagens.

Capacidade de congelação

Os alimentos devem, se possível, congelar rapidamente até ao seu núcleo. Só assim, conservam as vitaminas, os nutrientes, o aspecto e o sabor. Não ultrapassar, por isso, a capacidade máxima do seu aparelho.

Num período de 24 horas, poderá congelar, de uma só vez, as seguintes quantidades de alimentos frescos:

(A capacidade de congelação varia entre 4 e 7 kg em função do tipo de aparelho)

A capacidade exacta de congelação do seu aparelho vem indicada na respectiva chapa de características Fig. 14.

Colocar os alimentos a congelar a toda a largura da prateleira da zona de congelação. Tenha cuidado para que os alimentos já congelados não fiquem em contacto com os alimentos frescos.

Regulação do selector de temperatura, para congelar e conservar

Para congelar e conservar a longo prazo, rodar o selector de temperatura para um valor médio (corresponde a -18°C ou inferior no congelador).

Nota

– Devido à colocação de alimentos frescos no congelador, a máquina de frio trabalha automaticamente até que os alimentos estejam congelados. Devido a isto, a zona de refrigeração pode, também, arrefecer bastante.

Regra geral, não é, no entanto, necessário alterar a regulação do selector de temperatura.

Preparação de gelo

Encha a cuvette com $\frac{3}{4}$ de água e coloque-a sobre a base do congelador. Para retirar mais facilmente os cubos de gelo, torça ligeiramente a cuvette. (Fig. 9).

Prazo de conservação

Para que os alimentos congelados não percam qualidade, o seu prazo de conservação não deve ser ultrapassado.

A uma temperatura de -18°C podem conservar-se, até 4 meses, peixe, salsichas, refeições prontas e produtos de pastelaria; queijo, aves e carne até 6 meses; legumes e fruta até 8 meses.

pt

Congelação e conservação de alimentos e preparação de gelo

Descongelação de alimentos

Em função do tipo de alimentos e da sua utilização final, poderá escolher entre as seguintes possibilidades:

- à temperatura ambiente
- no frigorífico
- no forno eléctrico
- com/sem ventilação de ar quente
- no micro-ondas

Alimentos já congelados ou que iniciaram a descongelação podem de novo ser congelados, se a temperatura não tiver subido a mais de +3 °C durante mais de um dia para carne e peixe e, mais de três dias, para outros alimentos.

De contrário, e se não houver alteração de sabor, cheiro e aspecto, os alimentos podem ser cozinhados e, de novo, congelados.

Neste caso, não utilizar o prazo máximo de conservação.

Descongelação

A zona de refrigeração

A zona de refrigeração descongela automaticamente. A água da descongelação é recolhida na respectiva calha (Fig. 6/4), encaminhada para a máquina de frio e, aí, evaporada. A calha e o orifício de escoamento devem estar sempre limpos, para que a água da descongelação possa correr sem impedimentos.

A descongelação do congelador

O congelador não descongela automaticamente, pois os alimentos não podem descongelar. Uma camada de gelo no congelador dificulta a transmissão de frio aos alimentos e aumenta o consumo de energia.

Nunca raspar a camada de gelo com uma faca, pois o evaporador do congelador podia ser perfurado (Fig. 12).

O elemento refrigerador, ao libertar-se, pode provocar ferimentos nos olhos ou inflamar-se.

Se o congelador tiver muito gelo, deve ser descongelado.

Procedimento:

- Retirar os alimentos congelados, envolvê-los em folhas de jornal e colocá-los em local fresco.
- Desligar a ficha da tomada.
- Deixar a porta aberta e apanhar a água com um pano ou uma esponja.
- Secar bem o congelador, ligar de novo o aparelho e voltar a colocar os alimentos.

Descongelação

Ajudas na descongelação

Para acelerar o processo de descongelação, poderá colocar uma **panela de água quente** com uma base sobre o fundo do congelador.

Nunca colocar, dentro do aparelho, aquecedores eléctricos, velas ou candeeiros a petróleo, para ajudar na descongelação.

Cuidado com a utilização de **sprays descongelantes**, pois estes podem formar gases explosivos, conter diluentes, que danificam as peças de plástico, ou combustíveis, ou, ainda, ser prejudiciais à saúde ou provocar corrosão.

Limpeza

Antes de iniciar a limpeza, desligar a ficha da tomada ou os fusíveis.

Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou vapor sob pressão. O vapor quente pode danificar as superfícies e o sistema eléctrico.

A segurança eléctrica do aparelho ficará prejudicada.

A zona de refrigeração deve ser limpa uma vez por mês. A limpeza do congelador deve ser feita, sempre que o mesmo for descongelado.

A água da limpeza não se deve infiltrar no painel de comandos ou na iluminação. Para limpar todo o aparelho, excepto o vedante da porta, poderá utilizar água morna com um detergente suave, ligeiramente desinfectante, por ex. detergente de lavagem manual da loiça. Não utilizar produtos de limpeza, que possam conter substâncias abrasivas ou ácidas, nem diluentes.

Para evitar a formação de manchas, não deverá também utilizar os produtos de limpeza designados como «sem produtos abrasivos».

O vedante da porta deve ser lavado apenas com água simples e, depois, bem seco.

A tina de recolha (Fig. 6/4) e o orifício de escoamento, na zona de refrigeração, devem ser limpos com frequência, para que a água da descongelação possa escorrer livremente.

A água de limpeza não deve, através do orifício de escoamento, atingir a tina de evaporação.

Conselhos para poupar energia

- Instalar o aparelho em local bem arejado, protegido da acção directa dos raios solares e afastado de qualquer fonte de calor (aquecedores, etc.).
- As aberturas de ventilação devem manter-se desobstruídas.
- Os alimentos e bebidas quentes devem arrefecer, antes de serem guardados no aparelho.
- Para descongelar alimentos, colocar estes no frigorífico. O frio libertado dos alimentos congelados é, assim, aproveitado para refrigerar os alimentos no frigorífico
- Descongelar o congelador, em caso de formação de gelo. Uma camada espessa de gelo prejudica a transmissão de frio aos alimentos congelados e provoca um aumento no consumo de energia.
- Para introduzir ou retirar alimentos, manter as portas abertas o mínimo tempo possível. Quanto menos tempo a porta do congelador estiver aberta, menor será a formação de gelo dentro do congelador.

Indicações sobre ruídos de funcionamento

Ruídos de funcionamento

Para manter constante a temperatura seleccionada, o seu aparelho liga e desliga, de vez em quando, o compressor. Os ruídos daí resultantes são condicionados pelo funcionamento do aparelho. Eles diminuem automaticamente, logo que o aparelho tenha atingido a temperatura de funcionamento.

O **zumbido** é provocado pelo motor (compressor) e pode, por breves instantes, ser mais intenso, quando o motor liga.

O **murmurejar** ou **zunido** é provocado pelo elemento gerador de frio que passa através dos tubos.

O **'clíc'** ouve-se, sempre que o termostato liga ou desliga o motor.

No caso de um aparelho com ventilador, pode ouvir-se um **ligeiro sussurro** provocado pela corrente de ar dentro do aparelho.

Se os ruídos provocados pelo funcionamento do aparelho forem muito intensos, isso pode ser devido a pormenores de importância mínima, facilmente solucionados.

O aparelho está desnivelado

Alinhe o aparelho com a ajuda de um nível de bolha de ar. Utilize os pés ajustáveis ou coloque qualquer coisa sob eles.

O aparelho está encostado

Afaste o aparelho de móveis ou de outros aparelhos próximos.

Gavetas, cestos ou prateleiras abanam ou estão presos noutros componentes

Verifique os componentes salientes e volte a colocá-los devidamente.

Garrafas ou outros recipientes tocam-se
Separe-os, para que não se toquem.

Eliminação de pequenas anomalias

Anomalias

Antes de recorrer aos Serviços Técnicos, verifique, se, com a ajuda das indicações seguintes, é possível solucionar a anomalia.

Para casos destes, terá que pagar a deslocação e o tempo do técnico, mesmo dentro do período de garantia.

Que fazer quando ...

... a iluminação não funciona, mas a máquina de frio está a trabalhar?

Verificar, se o interruptor da luz se move. Se ele se mover, isso significa que a lâmpada de incandescência está fundida.

Substituição da lâmpada

Desligar a ficha da tomada ou os fusíveis domésticos.

Puxar a cobertura da lâmpada para a frente (Fig. 13/a).

Substituir a lâmpada de incandescência: 220–240 V, máx. 25 W, casquilho E14.

Se o interruptor estiver colado, deverá, então, chamar os Serviços Técnicos (Fig. 13/b).

... os alimentos estão agarrados?

Soltar os alimentos com a ajuda de um objecto rombo, por ex. uma colher.

... o congelador tem uma espessa camada de gelo?

Descongelar e limpar o congelador. Depois de voltar a arrumar os alimentos no congelador, verificar se a porta fica bem fechada.

Que fazer quando ...

... a base do frigorífico estiver húmida?

O orifício de escoamento de água da descongelação (Fig. 6/4) da tina de recolha está entupido. Limpar o orifício com um palito ou objecto similar.

... a temperatura na zona de refrigeração estiver muito fria?

Regular o selector de temperatura (Fig. 2/2) para um valor menor.

Possivelmente, foi colocada no congelador uma grande quantidade de alimentos frescos. Isto origina um trabalho mais intenso da máquina de frio. Neste caso, também a zona de refrigeração fica mais fria.

Não ultrapassar a «capacidade máx. de congelação» – ver chapa de características Fig. 14.

... aumenta a frequência e a duração de ligação da máquina de frio?

A porta foi aberta com muita frequência ou foi introduzida uma grande quantidade de alimentos frescos.

Verificar, se as aberturas de entrada de ar, no rodapé, e de saída de ar estão desobstruídas.

pt

Eliminação de pequenas anomalias

Que fazer, quando ...

... no congelador está muito calor e os alimentos descongelam?

Eventualmente, a temperatura ambiente, onde se encontra o aparelho, tem uma temperatura inferior a +18 °C. Isto tem como consequência que a máquina de frio trabalha menos.

Aquecer o ambiente para uma temperatura superior a +18 °C.

Nos aparelhos com interruptor de temperatura ambiente Fig. 2/A, premir este interruptor (**Na posição de ligado, a marcação vermelha no interruptor fica visível.**) (Fig. 2/A)

... não há refrigeração?

Verificar, se o selector de temperatura (Fig. 2/2) está regulado para um valor entre «1» e «5». Se for este o caso, e a iluminação não funcionar, verifique, então, se

- os fusíveis domésticos dispararam,
- a ficha do aparelho está bem ligada na tomada.

Assistência Técnica

Se a anomalia não puder ser solucionada com a ajuda as indicações atrás descritas, chame, então, os Serviços Técnicos. Neste caso, não mexa mais no aparelho, sobretudo nas peças eléctricas.

Não abra a porta desnecessariamente, para evitar perdas de frio.

O endereço e o telefone dos Serviços Técnicos encontram-se na Lista de Postos de Assistência ou na Lista Telefónica da sua zona.

Chapa de características

Quando recorrer aos Serviços Técnicos, indique sempre o número de artigo (Nr. E) e o número de fabrico (Nr. FD) do seu aparelho. Estes dados constam da chapa de características encontra-se no lado superior esquerdo da zona de refrigeração Fig. 14.

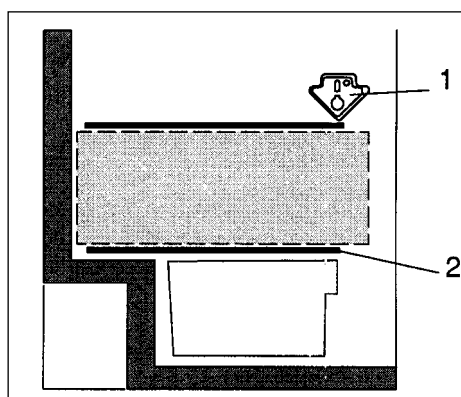
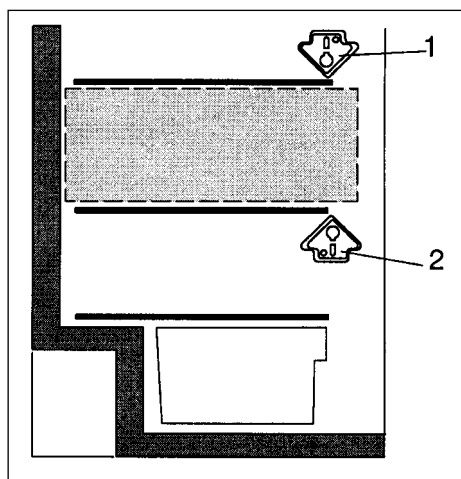
Sectores de frio na zona de refrigeração

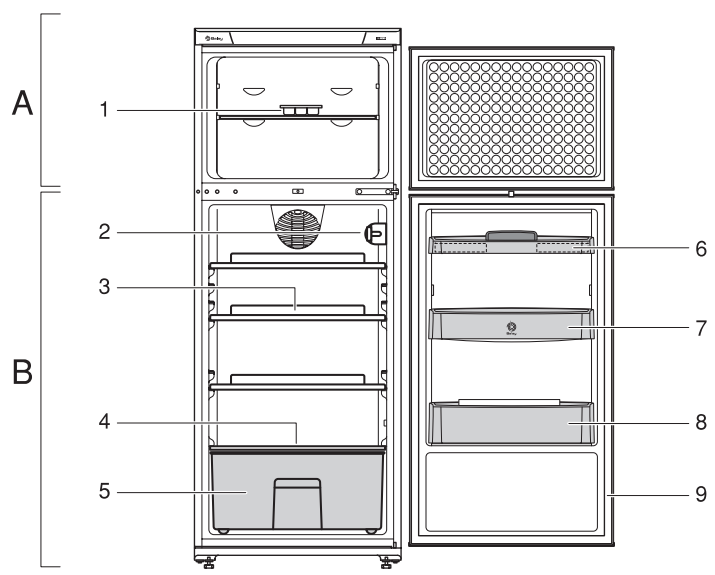
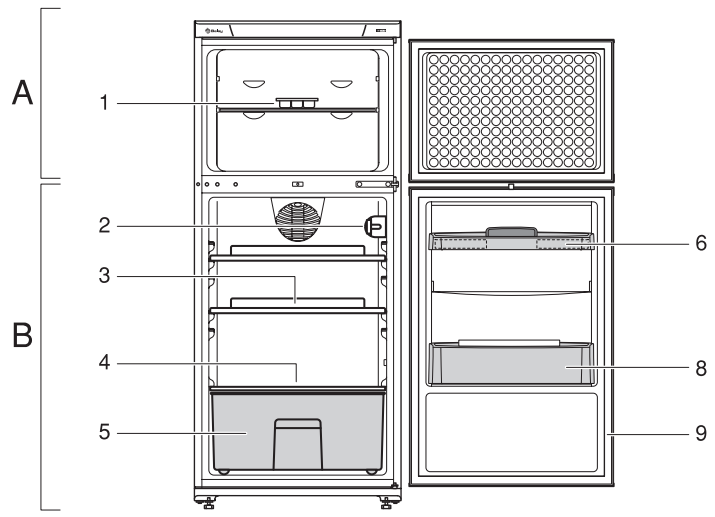
Devido à circulação de ar, resultam áreas com diferente intensidade de frio na zona de refrigeração.

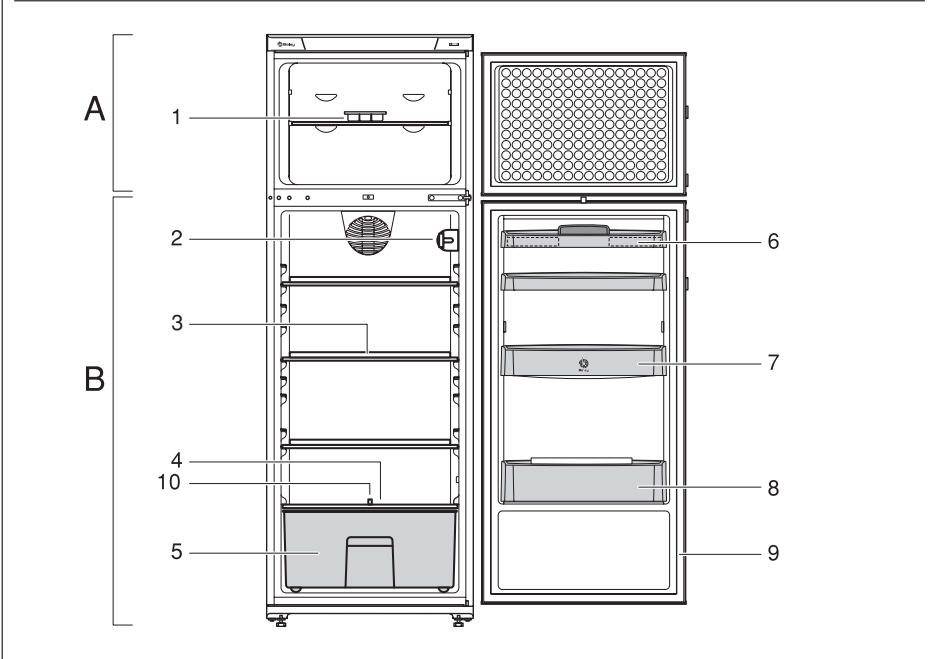
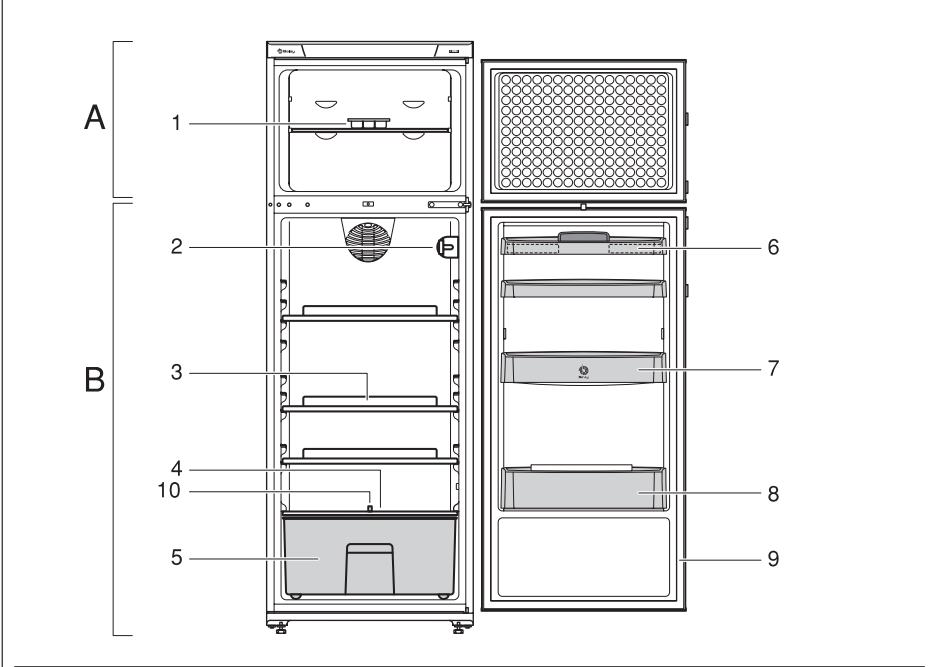
A área para alimentos sensíveis situa-se, conforme o modelo, completamente em baixo, entre a seta lateral gravada e a

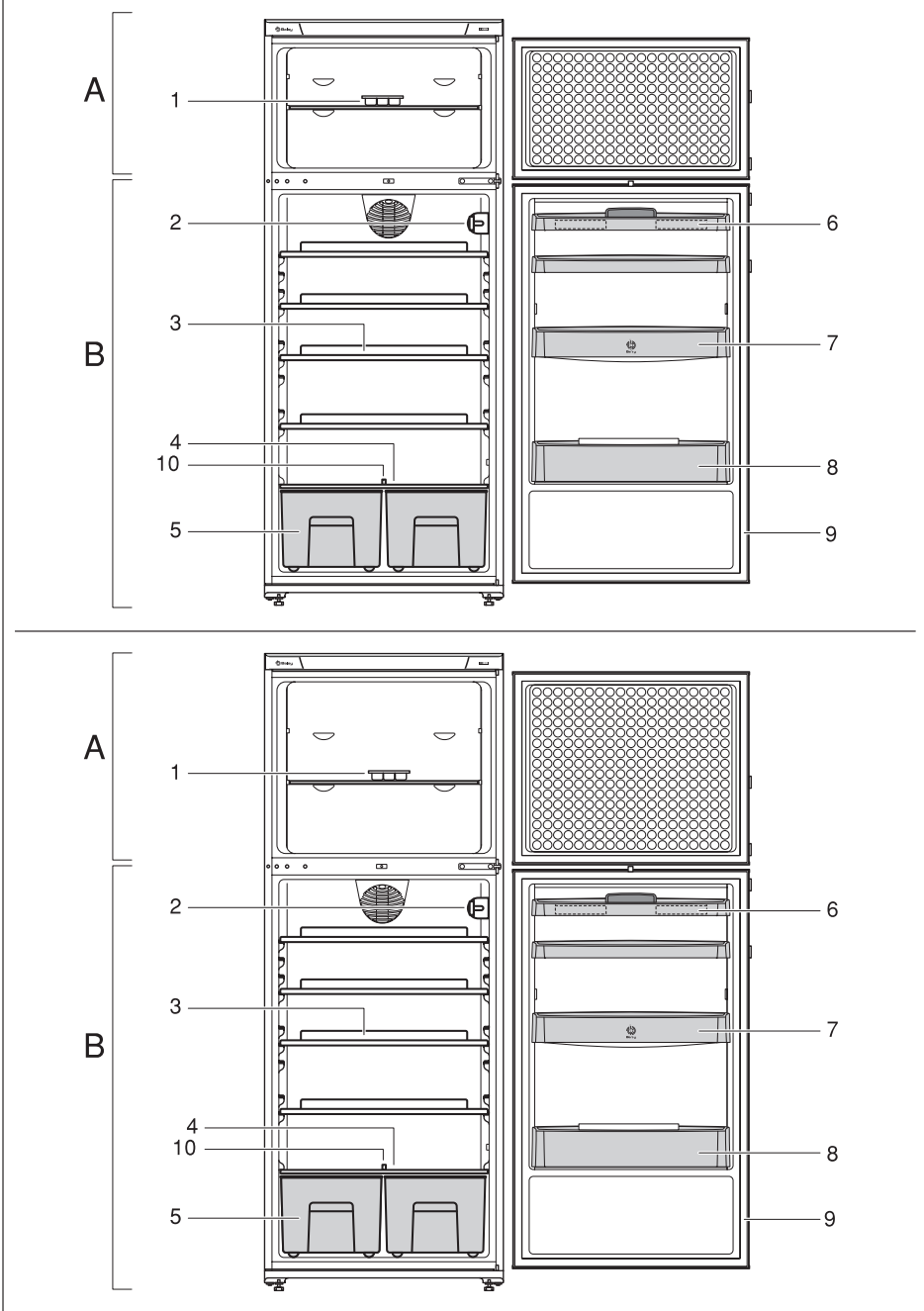
prateleira de vidro imediatamente abaixo (Fig. 1/1 e 2) ou entre as duas setas (Fig. 2/1 e 2).

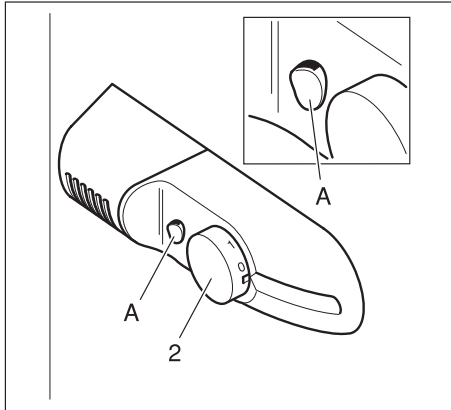
Ideal para a conservação de carne, peixe, salsichas, misturas para saladas, etc.

**1****2**

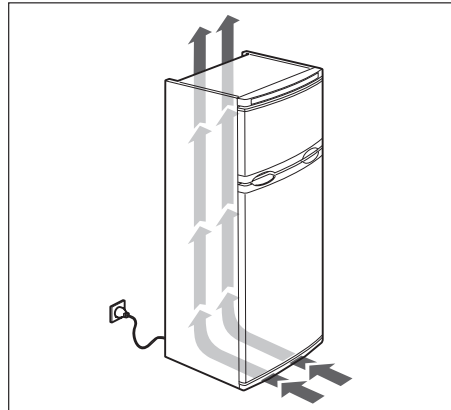




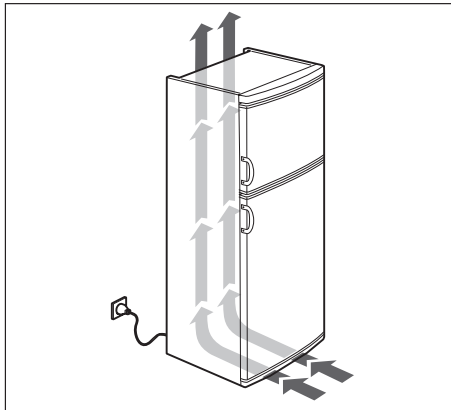




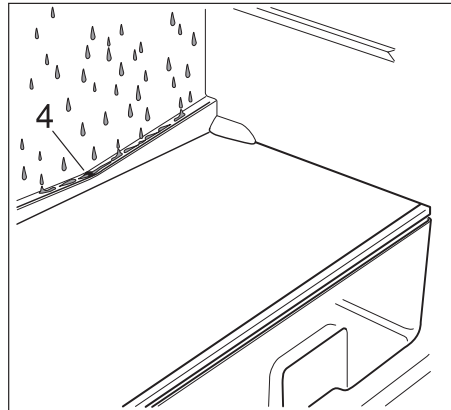
2



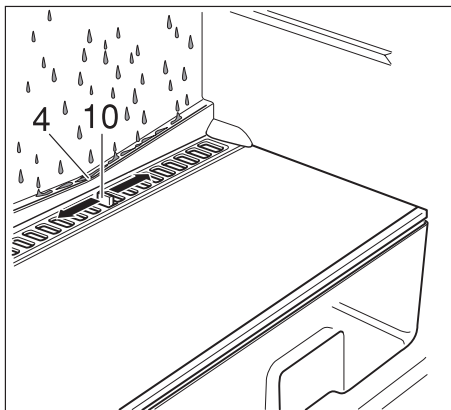
3



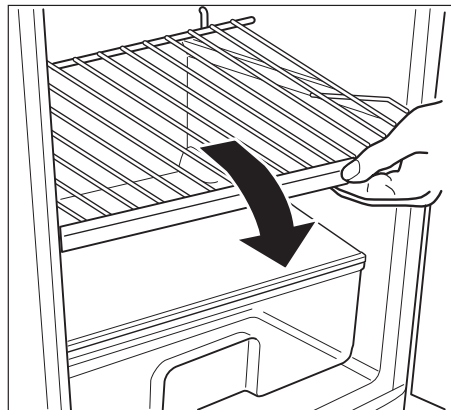
4



5



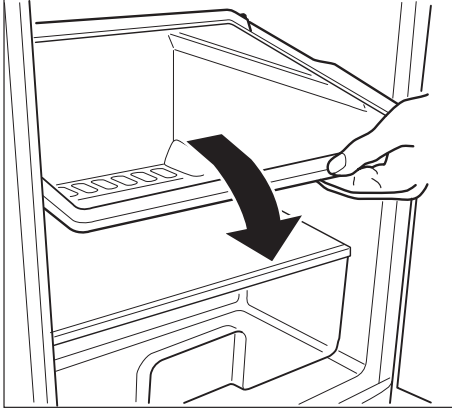
6



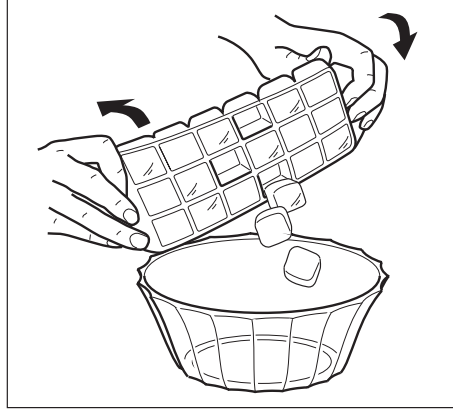
7

* Not all models
* Selon le modèle

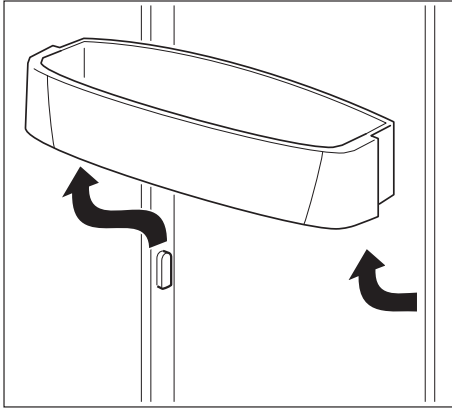
* No disponible en todos los modelos
* Não existente em todos os modelos



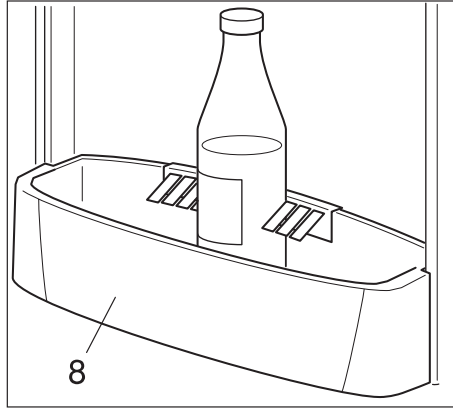
8



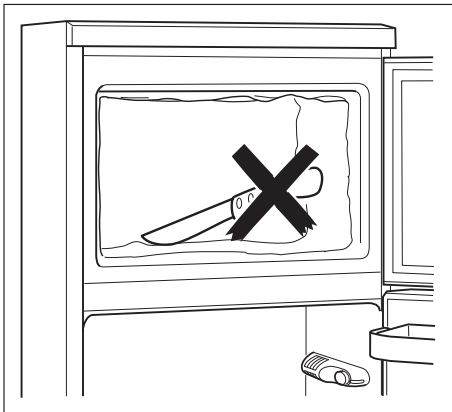
9



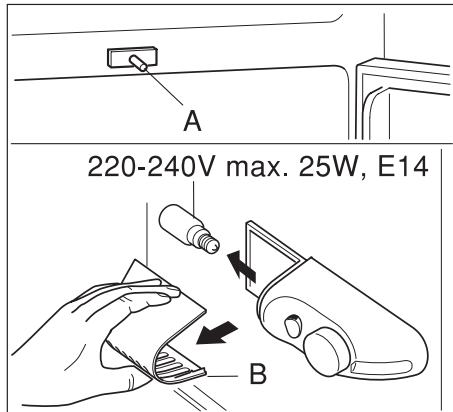
10



11



12



13

en,fr

es,pt

Changing over door hinges

Steps in numerical sequence

Du sens d'ouverture des portes

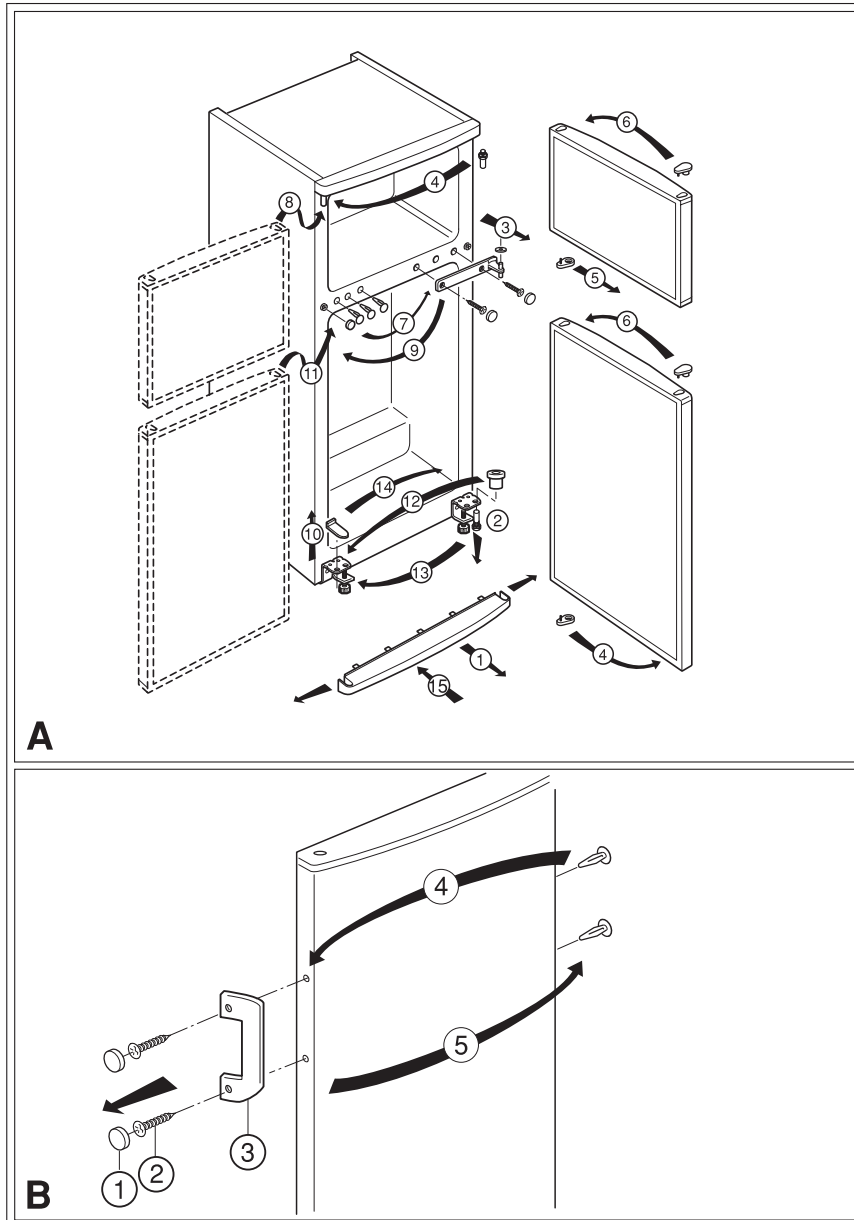
Exécutez les étapes du changement dans l'ordre chronologique des chiffres.

Cambio del sentido de apertura de las puertas

Efectuar las operaciones siguiendo el orden de sucesión de las cifras.

Alteração do sentido de abertura da porta

Proceder de acordo com a sequência dos números da.



en,fr

es,pt

Changing over door hinges

Steps in numerical sequence

Du sens d'ouverture des portes

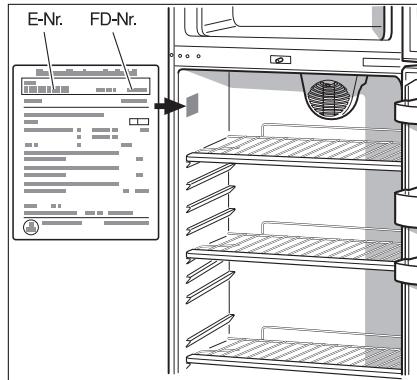
Exécutez les étapes du changement dans l'ordre chronologique des chiffres.

Cambio del sentido de apertura de las puertas

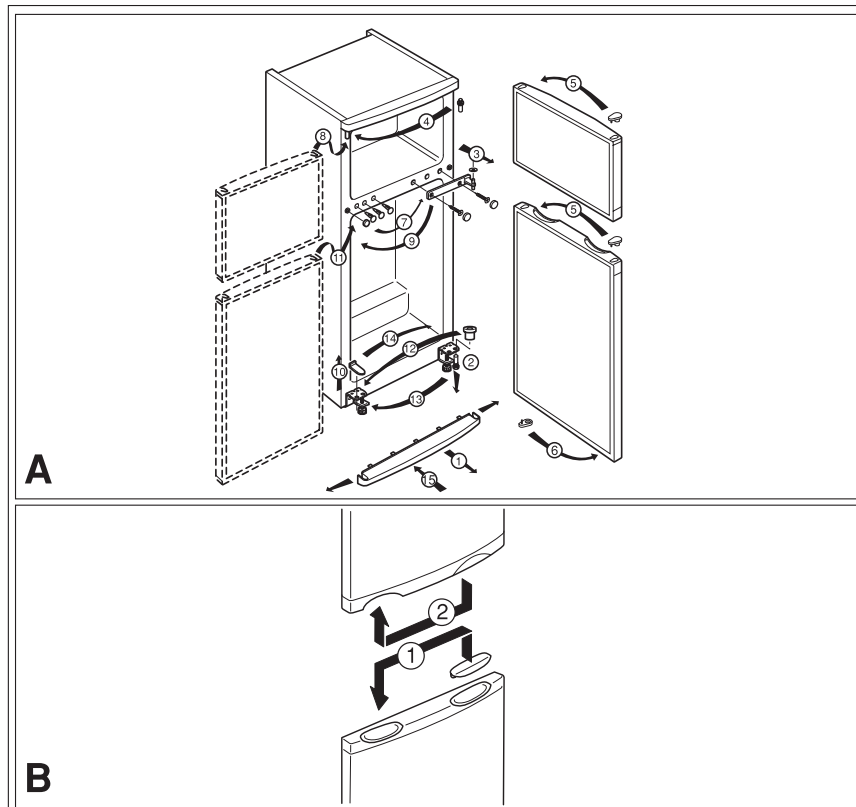
Efectuar las operaciones siguiendo el orden de sucesión de las cifras.

Alteração do sentido de abertura da porta

Proceder de acordo com a sequência dos números da.



14



15

BSH Electrodomésticos España, S.A.

CIF. A-28 893 550

C/Itoa, n.º 1 • 31620 Huarte - Pamplona (Navarra) • ESPAÑA

D-9000001317