



Congelatore

Installazione e uso

Freezer

Installation and use

Congélateur

Installation et emploi

Einbautiefhühlgeräte

Installation und Gebrauch

Vriekast

Installatie en gebruik

I	Congelatore	1
	Installazione e uso	
GB	Freezer	8
	Instructions for installation and use	
F	Congélateur	15
	Instructions pour l'installation et l'emploi	
D	Einbautiefhühlgeräte	22
	Installation- und Gebrauchshinweise	
NL	Vriekast	33
	Gebruiksaanwijzingen voor plaatsing en gebruik	

La sicurezza , una buona abitudine

ATTENZIONE

Leggete attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.

CE Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

- 73/23/CEE del 19/02/73 (Basse Tensioni) e successive modificazioni;

- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni.

1. Questo apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato da una tettoia; è molto pericoloso lasciarlo esposto alla pioggia e ai temporali.
2. Deve essere usato soltanto da adulti ed esclusivamente per conservare i cibi, seguendo le istruzioni d'uso scritte in questo manuale.
3. Non toccate né manovrate mai l'apparecchio a piedi nudi o con le mani o piedi bagnati.

4. Sconsigliamo di ricorrere a prolunghe e multiple. Se il congelatore è installato tra i mobili, controllate che il cavo non subisca piegature o compressioni pericolose.

5. Non tirate mai il cavo né il congelatore per staccare la spina dalla presa a muro: è molto pericoloso.

6. Non toccate le parti interne raffreddanti soprattutto con le mani bagnate poiché potreste scottarvi o ferirvi. Né mettere in bocca cubetti di ghiaccio appena estratti dal freezer poiché rischiate di ustionarvi.

7. Prima di procedere a qualsiasi operazione di pulizia staccare l'apparecchio dalla rete di alimentazione (disinserendo la spina o l'interruttore generale dell'appartamento).

8. Prima di farvi ritirare il vecchio congelatore, mettete fuori uso l'eventuale serratura per evitare che i bambini, giocando, possano rimanere chiusi dentro l'apparecchio.

9. In caso di guasto, prima di chiamare il servizio-assistenza, controllate al capitolo "C'è qualche problema?" per verificare se è possibile eliminare l'eventuale inconveniente. Non tentate di riparare il guasto, cercando di accedere alle parti interne.

Installazione

Per garantire un buon funzionamento e un consumo contenuto di elettricità è importante che l'installazione sia eseguita correttamente.

L'aerazione

Il compressore emette calore e richiede perciò una buona aerazione: l'apparecchio va quindi installato in un ambiente servito da un'apertura (finestra o porta-finestra) che assicuri il necessario ricambio dell'aria. E che non sia troppo umido.

Lontano dal calore

Installate l'apparecchio lontano almeno 60 cm da stufe, caldaie, caloriferi, cucine con forno, camini e caminetti e ad almeno 3 cm dalla parete

In piano

Il pavimento deve essere ben in piano; se non è livellato, è possibile regolare gli appositi piedini posti anteriormente.

La messa a terra

Prima di procedere al collegamento elettrico, controllate che il voltaggio indicato sulla targhetta caratteristiche corrisponda a quella del vostro impianto di casa, e che la presa sia dotata di una regolare messa a terra, come prescrive la legge sulla sicurezza degli impianti 46/90. Se manca la messa a terra, l'azienda declina ogni responsabilità. Non usate prese multiple o adattatori.

La potenza è insufficiente?

La presa elettrica deve essere in grado di sopportare il carico massimo di potenza dell'apparecchio, indicata sulla targhetta caratteristiche .

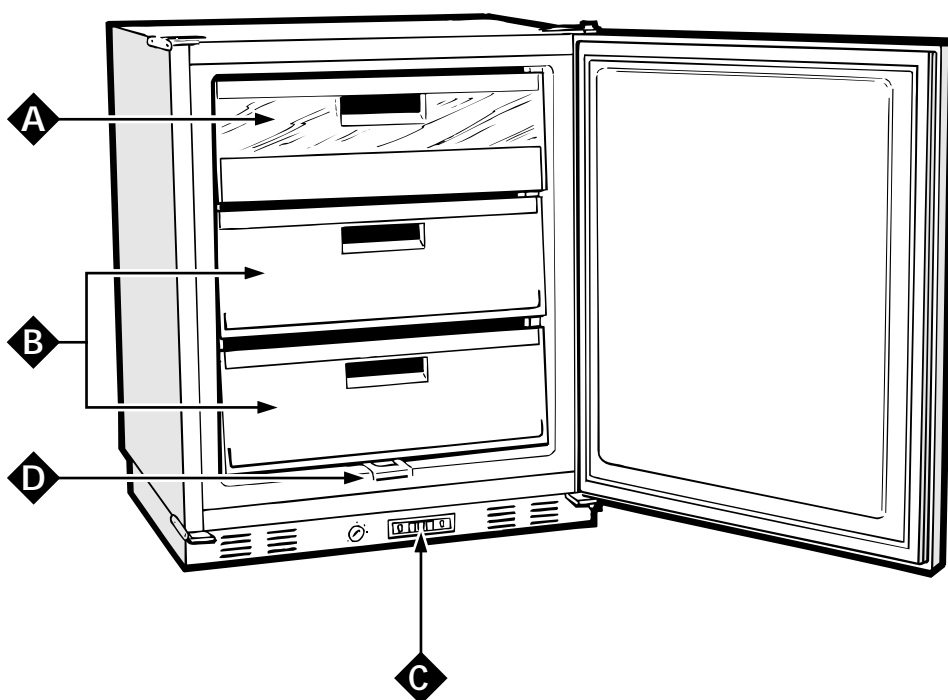
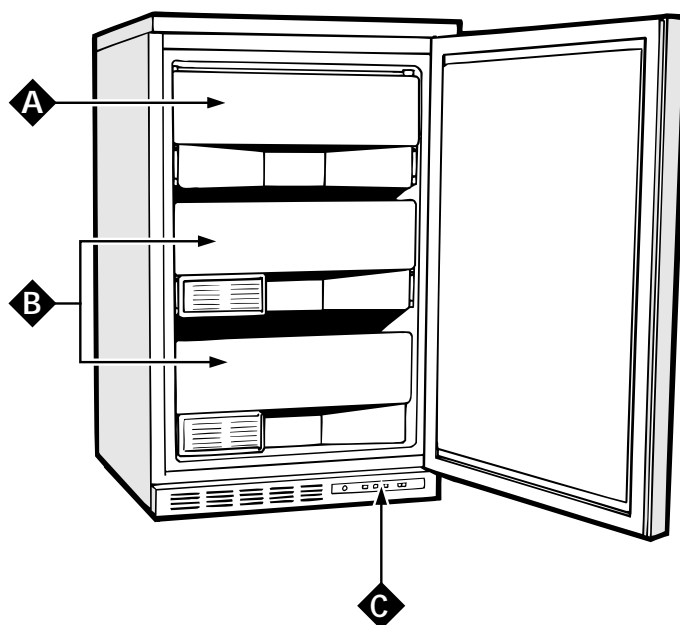
Prima di collegarlo

Dopo il trasporto posizionare l'apparecchio verticalmente ed attendere almeno 3 ore prima di collegarlo alla presa, per consentire un corretto funzionamento.



Visto da vicino

- A** Vano utilizzabile per il congelamento e la conservazione
- B** Vani per la conservazione
- C** Quadro comandi con luci spia
- D** Sistema per l'eliminazione dell'acqua di sbrinamento



Quadro comandi

I congelatori da incasso possono avere 2 diversi tipi di quadro comandi che sono rappresentati nella figura 1; prendete in considerazione il tipo corrispondente a quello presente sull'apparecchio da voi acquistato.

Il termostato "a"

Regola automaticamente la temperatura all'interno dell'apparecchio Ruotando la manopola dalla posizione 1 alla posizione 5 è possibile ottenere temperature sempre più fredde. Per effettuare la regolazione del termostato ruotare la manopola servendosi di una moneta.

La lampada verde "b"

Quadro comandi tipo "A".

Quando è accesa (spostare l'interruttore verso destra) indica che l'apparecchio è collegato alla rete di alimentazione. Spostando l'interruttore verso sinistra (lampada verde coperta), l'apparecchio è disinserito dalla rete di alimentazione.

Quadro comandi tipo "B".

Quando è accesa indica che l'apparecchio è collegato alla rete di alimentazione.

La lampada gialla "c"

Quadro comandi tipo "A".

Quando è accesa (spostare l'interruttore verso sinistra) permette il funzionamento continuo del compressore per raggiungere le basse temperature necessarie al congelamento rapido delle derrate fresche. Spostando l'interruttore verso destra (lampada gialla coperta) il congelamento funziona secondo la regolazione del termostato.

Quadro comandi tipo "B".

Quando è accesa (posizione "S") permette il funzionamento in continuo del compressore per raggiungere le basse temperature necessarie al congelamento delle derrate fresche. Quando è spenta consente al congelatore di funzionare secondo la regolazione del termostato (posizione "N").

La lampada rossa "d"

Si accende quando la temperatura all'interno dell'apparecchio è insufficiente per conservare delle derrate.

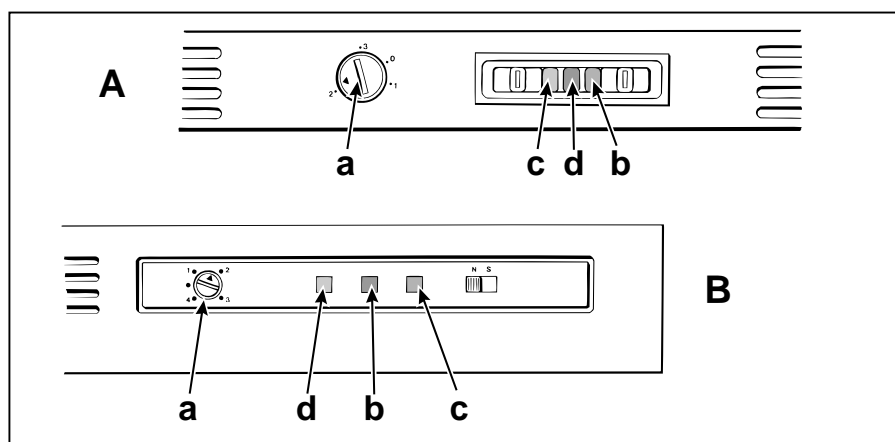


Fig. 1

Come avviare il congelatore

ATTENZIONE

Dopo il trasporto, posizionare l'apparecchio verticalmente ed attendere circa 3 ore prima di collegarlo alla presa di corrente per favorire un buon funzionamento.

Per un funzionamento ottimale ed economico ricordatevi di porre la manopola per la regolazione della temperatura sulla posizione di temperatura media.

Una volta collegato l'apparecchio alla rete di alimentazione, accertarsi che la lampada verde sia accesa e provvedere ad accendere anche quella gialla.

Quando la lampada rossa si sarà spenta, provvedere allo spegnimento della lampada gialla; a questo punto l'apparecchio è pronto per essere adoperato.



Come utilizzarlo al meglio

Per congelare bene

- Un alimento scongelato, anche solo parzialmente, non deve mai essere ricongelato: lo dovete cuocere per consumarlo (entro 24 ore) oppure per ricongelarlo.

- Per la preparazione dei cibi da congelare consultare un manuale specializzato.

- Gli alimenti freschi da congelare non devono essere posti a contatto con quelli già congelati o surgelati ma vanno messi nel vano superiore dove la temperatura scende sotto i -18°C ed è l'ideale per congelare bene i cibi. Non bisogna infatti dimenticare che la buona conservazione degli alimenti congelati dipende dalla velocità di congelazione.

- Durante la congelazione evitate di aprire la porta del congelatore.

- Congelate soltanto la quantità, in kg, indicata sulla targhetta delle caratteristiche.

- Effettuare l'operazione di congelamento accendendo la lampada gialla e dopo questa operazione introdurre i cibi da congelare nel vano superiore avendo cura che gli stessi siano disposti, il più possibile, a contatto diretto con i piani raffreddanti e che non siano messi a contatto con eventuali derrate già congelate nello stesso vano.

- L'introduzione di notevoli quantitativi di cibi da congelare può riscaldare momentaneamente la temperatura all'interno dello scomparto freezer (accensione della lampada rossa). Tale situazione, essendo transitoria, non pregiudica la buona conservazione degli alimenti già stivati.

- Dopo 24 ore, terminato il congelamento, provvedere allo spegnimento della lampada gialla.

Attenzione: questa operazione non va dimenticata se si vogliono evitare **inutili sprechi di energia**.

- Per ottenere una conservazione e una successiva scongelazione ottimali è consigliabile dividere i cibi in piccole porzioni così si congeleranno rapidamente e in modo omogeneo. Sulle confezioni riportate le indicazioni sul contenuto e sulla data di congelamento.

- Non aprite la porta del congelatore in caso di mancanza di corrente o di un guasto, ritarderete così l'aumento della temperatura al suo interno. In questo modo i surgelati e i congelati si conserveranno senza alterazioni per circa 9-14 ore.

- Non mettete nel congelatore bottiglie piene: potrebbero rompersi poiché, gelandosi, tutti i liquidi aumentano di volume.

- Riempite le bacinelle dei cubetti di ghiaccio fino a circa 3/4 della loro altezza.

Conservazione

Per ottenere una buona conservazione di alimenti surgelati o di cibi congelati non posizionare mai l'indice della manopola del termostato al di sotto di 1, qualunque sia la temperatura ambiente.

Per temperature ambiente fino a 25°-27°C l'indice della manopola va posizionato tra 1 e 2 mentre per temperature ambiente fino a 32°C tra 2 e 3.

I tempi massimi di conservazione dei cibi congelati sono riportati nelle tabelle "Guida all'utilizzo dello scomparto congelatore".

Osservare sempre scrupolosamente le istruzioni riportate sulle confezioni dei cibi surgelati e in assenza di esse non conservare per più di 3 mesi dalla data di acquisto.

All'acquisto di prodotti surgelati occorre sincerarsi che gli stessi siano conservati a temperatura adeguata e che l'involucro sia intatto.

Per mantenere inalterata la qualità del cibo surgelato è opportuno trasportarlo in appositi contenitori e riportarlo al più presto all'interno dell'apparecchio.

Qualora una confezione presentasse tracce di umidità e anormali rigonfiamenti è probabile che sia stata precedentemente conservata a temperatura inadeguata e che il contenuto si sia nel frattempo deteriorato.

Come tenerlo in forma

Prima di procedere a qualsiasi operazione di pulizia staccare l'apparecchio dalla rete di alimentazione (disinserendo la spina o l'interruttore generale dell'appartamento).

Sbrinamento

E' opportuno, di tanto in tanto, togliere la brina che ricopre i ripiani dell'apparecchio.

Attenzione a non usare, per tale operazione, oggetti metallici appuntiti che possono provocare forature al circuito refrigerante con conseguente irreparabile danneggiamento dell'apparecchio, ma servirsi del raschietto in plastica fornito in dotazione.

Per ottenere il completo sbrinamento dell'apparecchio (da effettuare una o due volte l'anno) spegnere la lampada verde e lasciare aperta la porta fino al completo scioglimento della brina. L'acqua di sbrinamento può essere raccolta usando l'apposito sistema situato in fondo all'apparecchio "D" come illustrato in fig. 2.

Per accelerare le operazioni di sbrinamento si può introdurre all'interno dell'apparecchio una o più bacinelle di acqua tiepida.

Durante l'operazione di sbrinamento è opportuno avvolgere i cibi messi in conservazione con più fogli di carta e sistemarli in luoghi freschi. Poiché l'inevitabile aumento di temperatura ne abbrevia la durata è consigliabile consumarli a breve scadenza.

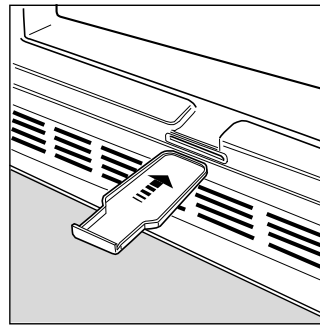


Fig. 2

Pulizia e manutenzioni particolari

La pulizia dell'apparecchio va effettuata periodicamente impiegando bicarbonato di sodio sciolto in acqua tiepida. Evitare in ogni caso l'uso di prodotti abrasivi, detergenti o saponi; dopo il lavaggio risciacquare con acqua pulita ed asciugare con cura.

Effettuate tali operazioni, riaccendere la lampada verde e riportare la manopola termostato nella posizione di funzionamento desiderata.

Dopo 2 o 3 ore di funzionamento l'apparecchio è di nuovo pronto per la conservazione dei cibi surgelati o congelati.

C'è qualche problema?

Lampada spia verde spenta

Avete controllato se:

- non manchi la corrente;
- l'interruttore generale dell'appartamento non è disinserito;

Lampada allarme rossa sempre accesa

Avete controllato se:

- la porta non chiude bene o la guarnizione è rovinata;
- la porta viene aperta molto spesso;
- la manopola di regolazione della temperatura non è in posizione corretta;
- sulle pareti interne la brina non è eccessiva

Il motore funziona di continuo.

Avete controllato se:

- la lampada gialla non sia accesa (condizione di funzionamento continuo);
- il termostato è nella posizione corretta.

L'apparecchio emette troppo rumore.

Avete controllato se:

- Il congelatore è posto ben in piano;
- è stato installato tra mobili o oggetti che vibrano ed emettono rumori;
- il gas refrigerante interno produce un leggero rumore anche quando il compressore è fermo (non è un difetto).

Se, nonostante tutti i controlli, l'apparecchio non funziona e l'inconveniente da voi rilevato continua ad esserci, chiamate il Centro di Assistenza più vicino, comunicando queste informazioni: il tipo di guasto, il modello con la sigla e i relativi numeri scritti sulla targhetta delle caratteristiche.

Non ricorrete mai a tecnici non autorizzati e rifiutate sempre l'installazione di pezzi di ricambio non originali.



Guida all'utilizzo dello scomparto congelatore

Carni e pesci

Tipo	Confezionamento	Frollatura (giorni)	Conservazione (mesi)	Scongelamento
Arrosto e bollito di manzo	Avvolto in foglio di alluminio	2 / 3	9 / 10	Non necessario
Agnello	Avvolto in foglio di alluminio	1 / 2	6	Non necessario
Arrosto di maiale	Avvolto in foglio di alluminio	1	6	Non necessario
Arrosto e bollito di vitello	Avvolto in foglio di alluminio	1	8	Non necessario
Bistecche e bracirole di maiale	Ogni fetta avvolta in polietilene e quindi in foglio di alluminio in numero di 4-5		6	Non necessario
Fettine e cotolette di agnello o manzo	Ogni fetta avvolta in polietilene e quindi in foglio di alluminio in numero di 4-5		6	Non necessario
Carne macinata	In contenitori di alluminio ricoperti con polietilene	Freschissima	2	Lentamente in frigorifero
Cuore e fegato	In sacchetti di polietilene		3	Non necessario
Salsicce	In fogli di polietilene o alluminio		2	A seconda dell'uso
Polli e tacchini	Avvolti in fogli di alluminio	1 / 3	9	Lentamente in frigorifero
Anatre e oche	In fogli di alluminio	1 / 4	6	Lentamente in frigorifero
Anatre selvatiche, fagiani e pernici	In fogli di alluminio	1 / 3	9	Lentamente in frigorifero
Conigli e lepri	In fogli di alluminio	3 / 4	6	Lentamente in frigorifero
Cervo e capriolo	In fogli di alluminio o polietilene	5 / 6	9	Lentamente in frigorifero
Pesci grossi	In fogli di alluminio o polietilene		4 / 6	Lentamente in frigorifero
Pesci piccoli	In buste di polietilene		2 / 3	Non necessario
Crostacei	In buste di polietilene		3 / 6	Non necessario
Molluschi	In contenitori di alluminio o plastica ricoperti con acqua e sale		3	Lentamente in frigorifero
Pesci cotti	In fogli di alluminio o polietilene		12	In acqua calda
Pesci fritti	In sacchetti di polietilene		4 / 6	Direttamente in padella

Frutta e verdura

Tipo	Preparazione	Scottatura	Confezionamento	Conservazione (mesi)	Scongelamento
Mele e pere	Sbucciare e tagliare a pezzetti	2'	In contenitori, ricoperti di sciroppo	12	Lentamente in frigorifero
Albicocche, pesche, ciliege e prugne	Snocciolare e pelare	1' / 2'	In contenitori, ricoperti di sciroppo	12	Lentamente in frigorifero
Fragole, more e mirtilli	Pulire, lavare e lasciare asciugare		In contenitori, ricoperti di zucchero	10 / 12	Lentamente in frigorifero
Frutta cotta	Tagliare, cuocere e passare		In contenitori, aggiungere 10% di zucchero	12	Lentamente in frigorifero
Succhi di frutta	Lavare, tagliare e schiacciare		In contenitori, zucchero a piacere	10 / 12	Lentamente in frigorifero
Cavolfiori	Spezzare e scottare in acqua e succo di limone	2'	In sacchetti di polietilene	12	Non necessario
Cavolo e cavolini	Pulire e lavare (spezzettare)	1' / 2'	In sacchetti di polietilene	10 / 12	A temperatura ambiente
Piselli	Sbucciare e lavare	2'	In sacchetti di polietilene	12	Non necessario
Fagiolini	Lavare e tagliare a pezzetti	2	In sacchetti di polietilene	10 / 12	Non necessario
Carote, peperoni e rape	Tagliare e fette, pelare, lavare	3' / 4'	In sacchetti di polietilene	12	Non necessario
Funghi e asparagi	Lavare e tagliare	3' / 4'	In sacchetti o contenitori	6	A temperatura ambiente
Spinaci	Lavare e tagliuzzare	2'	In sacchetti di polietilene	12	A temperatura ambiente
Verdure varie per minestra	Lavare e tagliare a pezzetti	3'	In sacchetti in piccole porzioni	6 / 7	A temperatura ambiente
Cibi vari	Preparazione	Scottatura	Confezionamento	Conservazione (mesi)	Scongelamento
Pane			In sacchetti di polietilene	4	A temperatura ambiente e nel forno
Torte			In fogli di polietilene	6	A temperatura ambiente e cuocere a 100/200°C
Panna			In contenitori di plastica	6	A temperatura ambiente o nel frigorifero
Burro			Nel suo incarto originale avvolto in alluminio	6	In frigorifero
Cibi cotti, minestrone			Suddiviso in contenitori di plastica o di vetro	3 / 6	A temperatura ambiente e in acqua calda
Uova			Congelare senza guscio in piccoli contenitori	10	A temperatura ambiente o nel frigorifero



Safety a good habit to get into

ATTENTION

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

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

1. This appliance is designed to be used indoors and under no circumstances should it be installed outside.
2. The appliance should be used only by adults exclusively for storing foodstuffs in compliance with the instructions provided in the handbook. Under no circumstances should children be allowed to operate, or tamper with, this product.
3. For electrical safety, do not attempt to operate this appliance with wet hands or feet.
4. Do not operate this appliance connected to an extension lead. If a longer supply cable is required, this must be replaced with one of the same specifications in compliance

with the current electrical regulations. This operation should be carried out by a qualified person. Ensure that the cable is not trapped or damaged during the installation.

5. Never pull the cable or the appliance to remove the plug from the socket.
6. Do not touch the internal cooling elements, especially if your hands are wet, since you could burn or hurt yourself. Do not eat ice cubes straight out of the freezer.
7. Before doing any cleaning, disconnect the appliance from the electricity (by pulling out the plug or turning off the general switch in your home).
8. Before disposing of your old appliance, remember to break or remove the lock as a safety measure to protect children who might lock themselves inside the appliance when playing.
9. If your appliance is not operating properly, before calling your after-sales service read the chapter on "Trouble Shooting" which might help you resolve the problem. Do not attempt to repair the fault by intervening on the internal components.

Installation

Proper installation of the appliance is essential to ensure the best and most efficient performance of your appliance.

Ventilation

The compressor produce heat and therefore require adequate ventilation; the appliance should therefore be installed only in a room with doors or windows in order to ensure proper air circulation. Remember that the room should not be too humid.

Install the appliance away from heat sources

The appliance should be installed at least 60 cm away from cookers, boilers, cookers with ovens, fireplaces and chimneys and at least 3 cm away from the wall.

Levelling

The floor should be perfectly level; if not, you can adjust the feet at the front of the appliance.

Earthing

Before making the electrical connection, check that the voltage shown on the data plate, that you will find on the bottom left hand side of the appliance next to the crisper, corresponds to that of your home and that the socket is earthed

in compliance with all current electrical regulations. If the system is not earthed, the manufacturer declines all liability for consequent damages or losses. Do not use adapters of multiple sockets.

FOR ENGLISH MARKET ONLY

This appliance is fitted with a continental 2-pin plug for factory testing. Before installation the plug should be cut off. The appliance is designed to be installed in a switched spur outlet fused at 13 Ampere. If the installation requires a 13 Ampere plug type to be fitted it should conform to BS1363.

Check the power load

The electrical socket must support the maximum power load of the appliance shown on the data plate.

Before plugging the appliance to the mains

Stand the appliance upright and wait at least 3 hours before plugging the appliance into the mains to ensure proper performance.

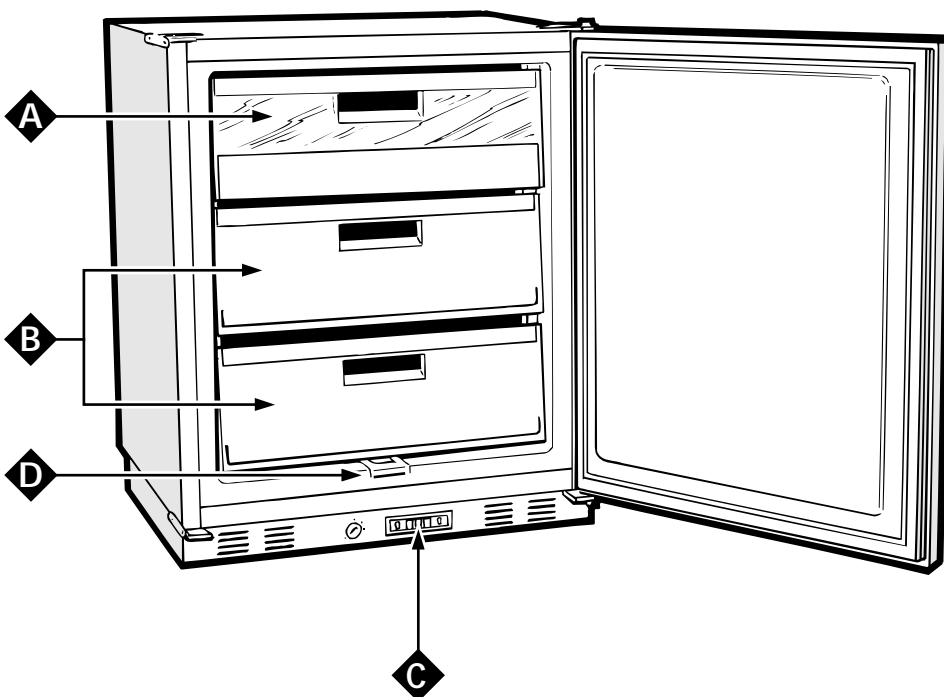
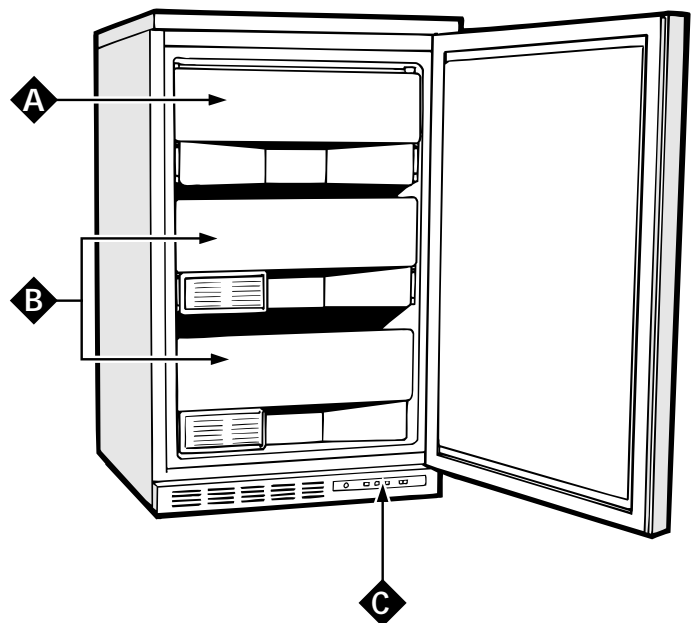
A closer look

A Compartment for freezing and storage

B Storage compartments

C Control Panel

D Defrost water drain system



Control Panel

Recessed freezers have 2 different types of control panel as shown in figure 1; corresponding with the one on the appliance you have purchased.

Thermostat "a"

This regulates the temperature inside the appliance automatically. Turn the knob from setting 1 to 3 for increasingly colder temperatures. To adjust the thermostat, use a coin to turn the knob.

Green Light "b"

Type "A" control panel.

When the light is on (move the switch to the right) this indicates that the appliance is connected to the mains. When the switch is moved to the left (green light covered), the appliance is disconnected from the mains.

Type "B" control panel.

When lit it shows the appliance is connected to the mains.

Yellow Light "c"

Type "A" control panel.

When this light is on (move the switch to the left), the compressor will operate continuously to reach the lower temperatures necessary for freezing fresh foods quickly. By moving the switch to the right (yellow light covered) the freezer is operated by the thermostat.

Type "B" control panel.

When lit (on setting "S") the compressor runs continuously to reach the low temperatures necessary for freezing fresh foods. When off, the freezer is operated by the thermostat.

Red Light "d"

This light goes on when the temperature inside the appliance is not sufficient to preserve foodstuffs.

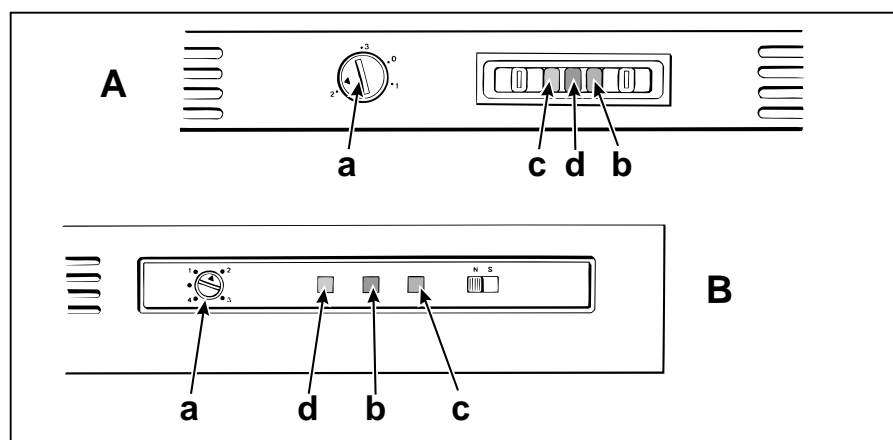


Fig. 1

Setting up your appliance

ATTENTION

After transport stand the appliance upright and wait at least 3 hours before plugging the appliance into the mains to ensure proper performance.

Use these average temperature settings to ensure optimum performance and save energy.

Once the appliance has been connected to the mains, ensure that the green light is on and turn the yellow light on as well.

When the red light is off, turn off the yellow light: the appliance is now ready for use.

Using your freezer

Freezing

- Remember that you should never re-freeze products you have allowed to thaw, even if only partially: cook the food, then either eat (within 24 hours) or re-freeze it.
 - When freezing fresh foods, remember that they should not touch other previously frozen or deep frozen foods. Place the food that you wish to freeze in the top compartment where the temperature will fall below -18°C , ideal for freezing food properly. Remember that proper conservation depends on the speed of freezing.
 - Do not open the freezer door during freezing.
 - Freeze only the quantities (in kg) shown on the data plate. Important: never freeze more than the nominal amount of food indicated on the rating plate at one time.
 - If a large amount of food is introduced for freezing at one time, the freezer temperature may momentarily increase inside the compartment (red light on). Since this is just a transient situation, the foods already stored in the freezer will not be harmed.
 - After 24 hours, freezing will be completed, turn off the yellow light.
- Important:** Remember to carry out this last step in order to save energy.
- For the best conservation and defrosting, remember to freeze small portions; this will ensure rapid and uniform freezing. Mark the freezing date and description of the contents on the package, as shown in the table.
 - In the case of power failure or breakdown, do not open the freezer door. This will help maintain the temperature inside the freezer ensuring that foods are conserved for at least 9-14 hours.
 - Do not store full bottles in the freezer since they could explode when they freeze. (Remember that liquids increase in volume when frozen).
 - Fill the ice trays so that they are no more than 3/4 full.

Preservation of Foodstuffs

- To preserve frozen and deep-frozen foods well, never set the thermostat below 1, no matter what the room temperature is.
- For room temperatures from 25°C to 27°C the knob should be set between 1 and 2 while for room temperatures of up to 32°C , set between 2 and 3.
- The maximum storage times for frozen foods are indicated in the tables "Guide for using the freezer".
- Always follow the instructions on the packages of deep frozen foods carefully and if there are no instructions never keep the food for more than 3 months from the date of purchase.
- When buying deep-frozen foods, ensure that they have been stored at appropriate temperatures and that the wrapping is intact.
- To keep the quality of the deep-frozen food unaltered, transfer it to special containers and then place it inside the storage compartment as soon as possible.
- If a packing shows signs of moisture and abnormal swelling, it has probably been stored at the wrong temperature and the contents have been spoiled.

Caring for your appliance

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

Defrosting

The frost should be removed from the walls of the appliance periodically.

Never use sharp metal objects to remove frost because they could pierce the cooling circuit and damage the freezer beyond repair.

Use the plastic scraper provided for this purpose. To defrost the appliance completely (this should be done once or twice a year), turn off the green light and leave the door open until the frost has completely thawed.

A defrost water collection system is situated at the bottom of this appliance "D" as shown in figure 2.

To speed up defrosting, place one or more basins of warm water inside the appliance.

When defrosting, remove the frozen food from the appliance, wrap it in newspaper and store in a cool place. Since the rise in temperature will shorten the storage life of the food, it should be used as soon as possible.

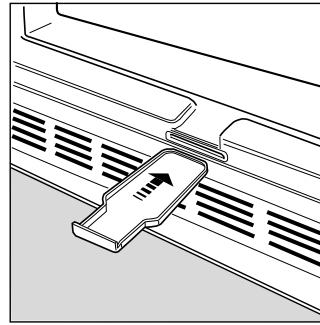


Fig. 2

Cleaning and maintenance

The refrigerator should be cleaned periodically with a solution of bicarbonate of soda and warm water. Never use abrasives, detergents or soaps; after washing, rinse with clean water and dry with care.

When these operations have been completed, turn on the green light and set the thermostat knob to the appropriate operating position.

After 2 or 3 hours, the appliance will once again be ready for preserving frozen and deep-frozen foods.

Trouble shooting

Green Light Off

Check that:

- there is no power failure
- the general switch or circuit breaker in your home is not disconnected

Red Light always On

Check that:

- the door is shut properly and that the door seals are not damaged;
- the thermostat temperature knob is on the correct setting;
- there is not too much frost on the inside walls.

Compressor operates continuously

Check that:

- the yellow light is not on (continuous operating function);
- the thermostat is in the correct position.

The appliance is noisy.

Check that:

- The appliance is perfectly level;
- The appliance has been installed between cabinets or other items that vibrate or are noisy.
- Remember that the refrigerating gas in the cooling circuit causes a slight bubbling sound, even when the compressor is not running (this is quite normal).

If after making these checks you still find your appliance doesn't work properly, call a Service Centre, and describe the problem. Make sure that you know the model code and the relative numbers printed on the data plate located on the bottom left hand side of the appliance next to the crisper.

Never call unauthorized personnel and insist on the use of original spare parts.

Guide for using the freezer

Meat and fish

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

Fruit and vegetable

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

La sécurité, une bonne habitude

ATTENTION

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

1. Cet appareil ne doit pas être installé en plein air même s'il s'agit d'un endroit abrité; il est très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux intempéries.
2. Seuls les adultes doivent l'utiliser et exclusivement pour conserver les aliments en suivant le mode d'emploi qu'indique ce manuel.
3. Il ne faut ni toucher ni utiliser l'appareil pieds nus ou avec les mains ou les pieds mouillés.
4. Nous déconseillons d'utiliser des rallonges et des fiches multiples. Il faut vérifier que le câble ne soit ni plié, ni dangereusement comprimé.

5. Il est très dangereux de tirer le câble ou le congélateur pour débrancher la fiche.

6. Ne touchez jamais les parties internes refroidissantes avec les mains mouillées, vous pourriez vous brûler ou vous blesser. Ne mettez jamais dans la bouche les glaçons qui viennent de sortir du freezer, vous pourriez vous brûler.

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

8. Avant de rendre le réfrigérateur usé, il faut mettre hors d'usage la serrure pour éviter que les enfants, en jouant, puis sent rester enfermés dans l'appareil.

9. En cas de panne, avant de téléphoner au service Après-Vente, nous conseillons de vérifier grâce au chapitre " Que faire?" que l'inconvénient puisse être facilement éliminé. Ne tentez pas de réparer la panne en essayant d'accéder aux composants internes.

Installation

Pour garantir un bon fonctionnement et une consommation contenue d'électricité, il est important que l'appareil soit correctement installé.

L'aération

Le compresseur produit de la chaleur et impliquent donc une bonne aération.

L'appareil doit être installé dans une pièce pourvue de fenêtre ou de porte-fenêtre qui garantisse le changement de l'air et peu d'humidité.

Loin de la chaleur

L'appareil doit être installé à une distance d'au moins 60cm de poêles, chaudières, radiateurs, cuisinière avec fours et cheminées et au moins à 3cm de la paroi.

Sur une surface plane

Si le sol n'est pas nivelé, on peut régler les pieds antérieurs

La mise à terre

Avant d'effectuer la liaison électrique, vérifiez que le voltage indiqué sur la plaquette des caractéristiques corresponde à celui de votre appartement et que la prise soit équipée d'une régulière mise à terre ainsi que prescrit la loi sur la sécurité des installations 46/90. S'il n'y a pas de mise à terre, la maison décline toute responsabilité.

N'utilisez pas de dérivateurs ou d'adapteurs.

La puissance est-elle suffisante?

La prise électrique doit pouvoir supporter le maximum de charge de puissance de l'appareil qui est indiqué sur la plaquette des caractéristiques.

Avant de brancher l'appareil

Après le transport et avant de brancher l'appareil, il est conseillé d'attendre environ 3 heures pour obtenir un fonctionnement optimal.

Vu de près

A Compartiment à utiliser pour la congélation et la conservation

B Compartiments à utiliser pour la conservation

C Tableau des commandes

D Système pour l'écoulement de l'eau de dégivrage

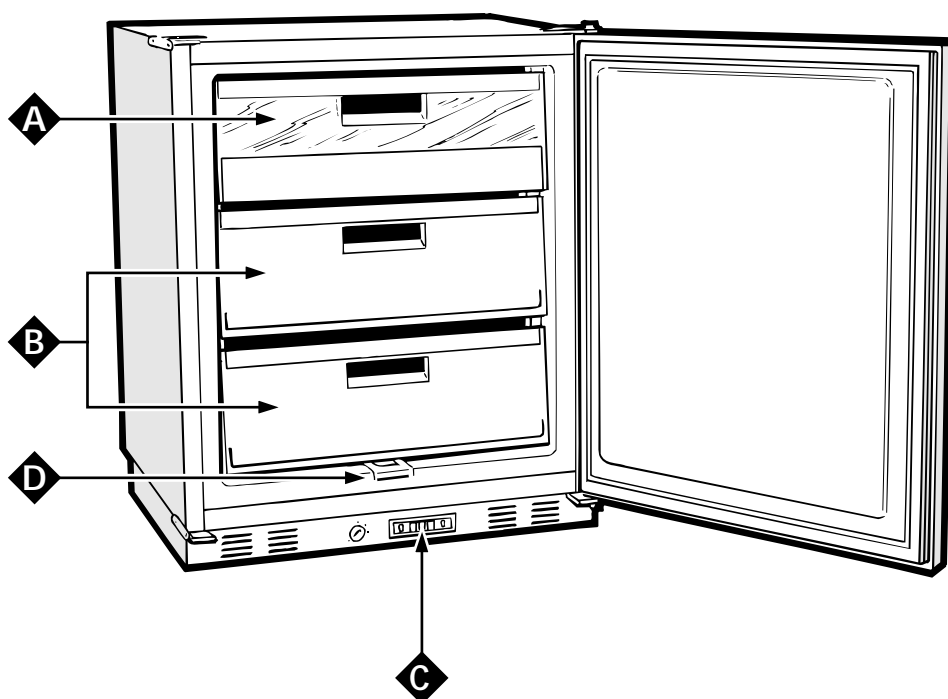
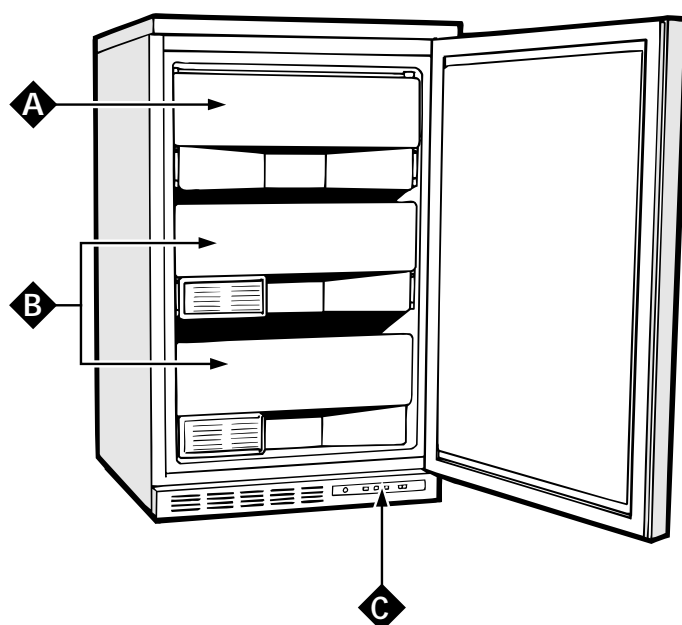


Tableau des commandes

Les congélateur à encastrement peuvent avoir 2 différents types de tableau des commandes qui sont représentés à la figure 1; prenez en considération le type correspondant à celui qui se trouve sur l'appareil que vous avez acheté.

Le thermostat "a"

Il règle automatiquement la température à l'intérieur de l'appareil. En tournant le bouton de la position 1 à la position 5, on peut obtenir des températures de plus en plus froides. Pour effectuer le réglage du thermostat, tourner le bouton à l'aide d'une pièce de monnaie.

Le voyant vert "b"

Tableau des commandes type "A".

Quand il est allumé (interrupteur déplacé vers la droite) il indique que l'appareil est branché au réseau d'alimentation. En déplaçant l'interrupteur vers la gauche (voyant vert caché), l'appareil est débranché du réseau d'alimentation.

Tableau des commandes type "B".

Lorsqu'il est allumé, cela veut dire que l'appareil est connecté au réseau d'alimentation.

Le voyant jaune "c"

Tableau des commandes type "A".

Quand il est allumé (interrupteur déplacé vers la gauche) il indique que le compresseur fonctionne de façon continue pour atteindre les basses températures nécessaires à la congélation rapide des denrées fraîches. En déplaçant l'interrupteur vers la droite (voyant jaune caché) le congélateur fonctionne suivant le réglage du thermostat.

Tableau des commandes type "B".

Lorsqu'il est allumé (position "S") il permet le fonctionnement continu du compresseur pour atteindre les basses températures nécessaires à la congélation des denrées fraîches. Lorsqu'il est éteint il permet au congélateur de fonctionner selon le réglage du thermostat (position "N").

Le voyant rouge "d"

Il s'allume pour indiquer que la température à l'intérieur de l'appareil est insuffisante pour la conservation des aliments.

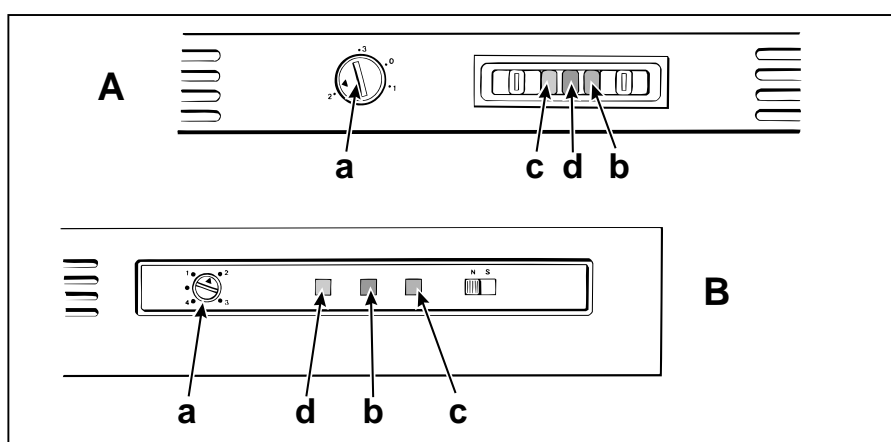


Fig. 1

Mise en service du congélateur

ATTENTION

Après le transport et avant de brancher l'appareil, il est conseillé d'attendre environ 3 heures pour obtenir un fonctionnement optimal.

Pour obtenir un fonctionnement optimal et économique, souvenez-vous de placer la commande du thermostat sur la position de la température moyenne.

Avant de placer les denrées dans le réfrigérateur, nettoyez l'après avoir relié l'appareil au réseau d'alimentation, vérifiez que le voyant vert est bien allumé et allumez également le voyant jaune.

Une fois le voyant rouge éteint, éteignez le voyant jaune: à présent, l'appareil est prêt à être utilisé.

Comment l'utiliser au mieux

Pour bien congeler

- Un aliment décongelé même seulement en partie, ne doit jamais être recongelé: il faut le cuire pour le consommer dans les 24 heures.
- Pour le conditionnement des aliments à congeler, consulter une brochure spécialisée.
- Les aliments frais que l'on doit congeler ne doivent pas être mis à contact avec ceux qui sont déjà congelés ou surgelés mais il faut les placer dans le compartiment supérieur où la température parvient à -18°C , ce qui est l'idéal pour bien congeler les aliments. En effet il ne faut pas oublier que la bonne conservation des aliments congelés dépend de la vitesse de congélation.
- Pendant la congélation, évitez d'ouvrir la porte du congélateur.
- Congelez seulement la quantité indiquée en Kg. sur la plaquette des caractéristiques.
- Pour congeler, allumer le voyant jaune puis introduire les aliments à congeler dans le compartiment supérieur en veillant à ce que ces derniers soient disposés le plus possible au contact direct des surfaces réfrigérantes et à ce qu'ils ne soient pas placés au contact des denrées déjà congelées.
- L'introduction de quantités importantes d'aliments à congeler peut faire monter momentanément la température à l'intérieur du compartiment freezer (allumage du voyant rouge). Cette situation étant momentanée, elle ne compromet pas la bonne conservation des aliments déjà stockés.
- Au bout de 24 heures, une fois la congélation terminée, éteindre le voyant jaune.

Attention: il ne faut pas oublier d'effectuer cette opération pour éviter **tout gaspillage d'énergie**.

- Pour obtenir une conservation et une congélation optimales, nous conseillons de séparer les aliments en petites portions car ainsi ils se congèleront rapidement et de façon homogène. Sur les paquets écrivez les indications concernant le contenu et la date de congélation, en suivant les instructions indiquées dans le tableau.
- En cas de panne de courant, évitez d'ouvrir la porte du congélateur, vous empêcherez ainsi que la température s'élève à l'intérieur. Les produits congelés et surgelés pourront être ainsi conservés sans altération pendant 9/14 heures.

- N'introduisez pas dans le congélateur de bouteilles contenant des boissons gazeuses: elles pourraient se briser étant donné qu'en gelant tous les liquides augmentent leur volume.
- Remplissez les bacs à glaçons jusqu' à 3/4 de leur hauteur.

Conservation

Pour assurer une bonne conservation des produits surgelés ou des aliments congelés, ne jamais placer le repère du bouton du thermostat sur une position inférieure à 1, quelle que soit la température ambiante. Pour des températures ambiantes allant jusqu'à $25-27^{\circ}\text{C}$, le repère du thermostat devra être placé entre 1 et 2 alors que pour des températures ambiantes allant jusqu'à 32°C , il devra être placé entre 2 et 3.

Les durées maximum de conservation des aliments congelés sont indiquées sur les tableaux " Guide pour l'utilisation du congélateur" ..

Suivez toujours attentivement les instructions qui figurent sur l'emballage des produits surgelés et au cas où aucune indication ne figurerait sur l'emballage, il est conseillé de ne pas conserver ces aliments plus de trois mois après la date d'achat.

Lorsqu'on achète des aliments surgelés, il faut s'assurer qu'ils aient bien été conservés à une température adéquate et que l'emballage soit intact.

Pour conserver aux aliments surgelés leurs qualités naturelles, il est conseillé de les transporter dans des récipients ou dans des sachets prévus à cet effet et de les introduire au plus vite dans votre congélateur.

Si l'emballage présente des traces d'humidité ou bien s'il est gonflé de façon anormale, cela signifie qu'il n'a probablement pas été conservé à la température adéquate et que son contenu s'est détérioré.

Un bon entretien

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

Dégivrage

Il est conseillé d'enlever de temps à autre le givre qui se forme sur les rayons du congélateur.

Pendant cette opération faire attention à ne pas utiliser d'objets métalliques pointus qui pourraient percer le circuit réfrigérant en endommageant l'appareil de façon irréparable mais, se servir de la raclette en plastique fournie avec l'appareil.

Pour obtenir le dégivrage complet de votre appareil (opération à effectuer une ou deux fois par an), éteindre le voyant vert et laisser la porte ouverte jusqu'à ce que le givre ait entièrement fondu. L'eau de dégivrage peut être récupérée à l'aide du système situé au fond de l'appareil "G", comme illustré en fig. 2.

Pour accélérer l'opération de dégivrage, on peut introduire une ou deux cuvettes d'eau tiède à l'intérieur de l'appareil. Pendant l'opération de dégivrage, il est conseillé d'envelopper les aliments conservés dans plusieurs feuilles de papier journal et les placer dans un endroit frais. Etant donné que l'inévitable hausse de température en abrège la durée de conservation, il est conseillé de les consommer dans de brefs délais.

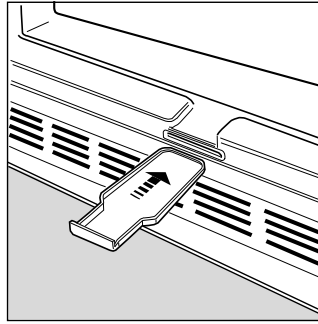


Fig. 2

Nettoyage et entretien particuliers

Une fois le dégivrage effectué, il est conseillé de procéder au nettoyage de l'appareil en utilisant du bicarbonate de soude dissout dans de l'eau tiède.

Eviter absolument d'utiliser des produits abrasifs, des détergents ou des produits savonneux.

Après avoir effectué ces opérations, allumer le voyant vert et placer le bouton du thermostat sur la position désirée. Après 2 ou 3 heures de fonctionnement, l'appareil est de

Quelques problèmes: que faire?

Voyant vert éteint

Vérifiez que:

- il n'y ait pas de coupure de courant;
- L'interrupteur général de l'appartement ne soit pas débranché.

Voyant rouge d'alarme toujours allumé

Vérifiez que:

- La porte soit bien fermée et que les joints d'étanchéité ne soient pas abimés.
- La porte soit le moins souvent ouverte.
- Le boutons de réglage de la température soit dans la position correcte.
- Il n'y ait pas trop de givre sur les parois internes de l'appareil

Compresseur qui marche sans arrêt

Vérifiez que se:

- le voyant jaune ne soit pas allumé (fonctionnement continu).
- le thermostat soit sur la bonne position.

L'appareil est trop bruyant

Vérifiez que se:

- Le congélateur soit installé sur une surface plane.
- Le congélateur ne soit pas installé entre des meubles ou des objets qui vibrent ou qui sont bruyants.
- Il ne s'agisse du gaz intérieur qui produit un léger bruit quand le compresseur s'arrête (ce qui est normal).

Si, malgré ces contrôles, l'appareil ne marche pas et la panne continue, il faut téléphoner au Service-Après-Vente de votre magasin revendeur en donnant les informations suivantes: le genre de panne, le modèle et le sigle ainsi que les numéros indiqués sur la plaquette des caractéristiques.

Evitez de vous adresser à des techniciens non autorisés et n'acceptez pas de pièces de rechange non-originales.

Guide à l'utilisation du congélateur

Viandes, volailles, poisson

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

Fruits et légumes

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

Die Sicherheit - Eine gute Gewohnheit und unsere Verpflichtung

ACHTUNG

Lesen Sie bitte vor Inbetriebnahme aufmerksam die nachstehenden Sicherheitshinweise in dieser Anleitung. Sie enthalten wichtige Angaben über die Sicherheit bei Installation, Benutzung und Instandhaltung.

Diese Gerät wurde gemäß der internationalen Sicherheitsregelung zum Schutz des Verbrauchers konstruiert. Das Gerät weist das IMQ Qualitätszeichen auf, ausgegeben vom Istituto Italiano di Qualità (Ital. Institut zur Qualitätsüberprüfung A.d.Ü.), Dieses Zeichen wird nur den Geräten zuteil, die den Normen des CEI, Comitato Elettrotecnico Italiano (Elektrotechn. Komitat Italiens, A.d.Ü.) entsprechen.

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

Es ist für die Verwendung im privaten Haushalt bestimmt. Bei Einsatz im gewerblichen Bereich sind die für das Gewerbe gültigen Bestimmungen zu beachten.

1. Sollte das Gerät wieder Erwarten auf dem Transport zu Ihnen beschädigt worden sein, nehmen Sie es nicht in Betrieb ohne zuvor Rücksprache mit Ihrem Lieferanten gehalten zu haben.
2. Es darf nur von Erwachsenen benutzt werden und ausschließlich zur Konservierung und zum Einfrieren von Speisen unter Beachtung der hier aufgeführten Anleitung.
3. Berühren oder bedienen Sie niemals das Gerät mit nassen Händen oder barfuß, wenn Sie auf feuchtem oder nassen Bodenbelag stehen.
4. Wir raten vom Einsatz von Mehrfachsteckern, Adaptersteckern oder Verlängerungen ab.
5. Trennen Sie das Gerät im Fehlerfall, bei Wartung und bei der Reinigung vom Stromnetz oder schalten Sie die entsprechende Sicherung aus. Ziehen Sie bitte bei Entfernen des Netzkabels nie am Kabel, sondern bitte immer am Netzstecker.
6. Vor jedem Reinigungsvorgang ist es erforderlich, die Stromversorgung zu unterbrechen (Stecker herausziehen oder Hauptsicherung entfernen)
7. Berühren Sie nicht die inneren Kühlteile, besonders nicht mit nassen Händen; Sie könnten sich verbrennen oder verletzen. Nehmen Sie niemals frisch entnommene Eiswürfel oder gefrorenes Speiseeis in den Mund, Sie könnten sich durch die sehr starken Temperaturunterschiede verbrennen.

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

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

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

11. Lagern Sie keine Flüssigkeiten in Flaschen oder Dosen, insbesondere mit kohlen säurehaltigen Flüssigkeiten, im Gefriereteil des Gerätes. Ihr Gerät könnte durch platzende Gebinde beschädigt werden.

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

Entsorgung ihres Altgerätes sowie der Verpackung des Neugerätes.

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

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

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

Installationshinweise

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

Die Be- und Entlüftung

Ihr Gerät verfügt über den Kompressor, der bedingt durch die Funktionsweise Wärme abstrahlt.

Daher ist eine gute Lüftung nötig: Das Gerät muß deshalb in einem trockenen Raum aufgestellt werden, in dem eine Öffnung (Fenster oder Balkontür) für den notwendigen Luftaustausch sorgt.

Von Hitzequellen fernhalten

Installieren Sie das Gerät in einem Abstand von mind. 60 cm zu Öfen, Boilern, Wärmespendern, Backherden und Kaminen sowie auch anderen Kühlgeräten und mind. 3 cm zur nächsten Wand.

Eben aufstellen

Der Boden muß eben sein; wenn das nicht der Fall ist, können Sie die Lage des Gerätes mit den verstellbaren Vorderfüßen eben regulieren. Sollten Sie sich unsicher sein, ob das Gerät gerade steht oder das Gerät mit einer starken Lärmentwicklung arbeitet, kontrollieren Sie den Stand mit einer Wasserwaage.

Die Erdung

Vor dem Stromanschluß kontrollieren Sie bitte, ob die Voltangaben auf dem Schild links neben dem Gemüsefach den Stromdaten Ihrer Wohnung entsprechen, und ob die Steckdose eine reguläre Erdung aufweist. Fehlt diese Erdung, lehnt Indesit jegliche Verantwortung und Gewährleistung ab. Benutzen Sie keine Mehrfachstecker, Adapterstecker oder Verlängerungen.

Ist die Stromleistung ausreichend?

Die Steckdose muß die Höchststromleistung des Gerätes aufnehmen können, die auf dem Schild unten links neben dem Gemüsefach angegeben ist, bzw. auch entsprechend abgesichert sein.⁶⁾ Vor dem Stromanschluß.

Vor dem Stromanschluß

Warten Sie mind. 3 Stunden, bevor Sie das Gerät an den Stromkreis anschließen; so garantieren Sie ein einwandfreies Funktionieren.

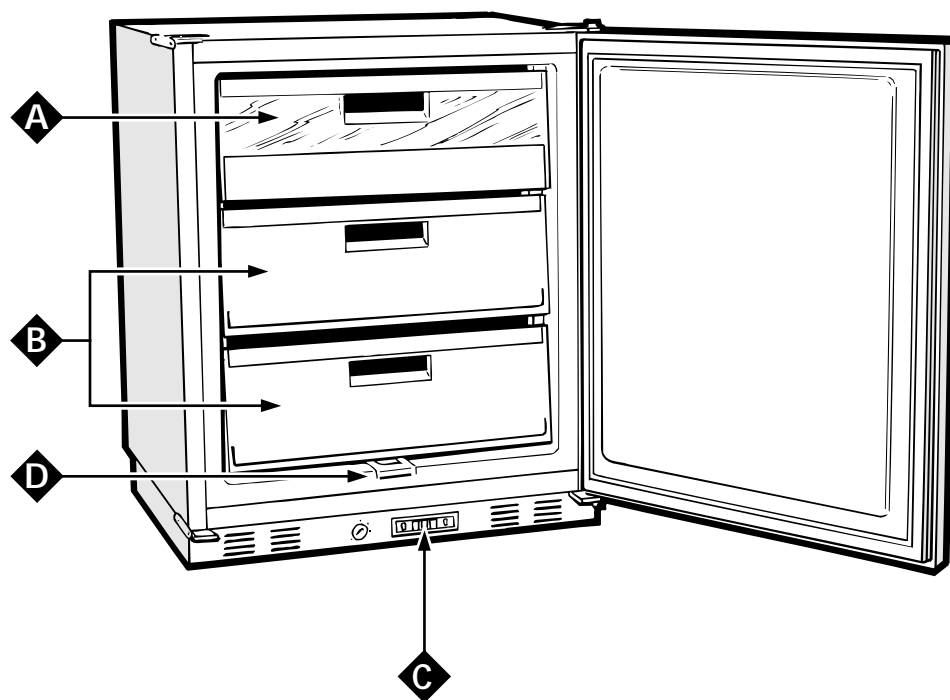
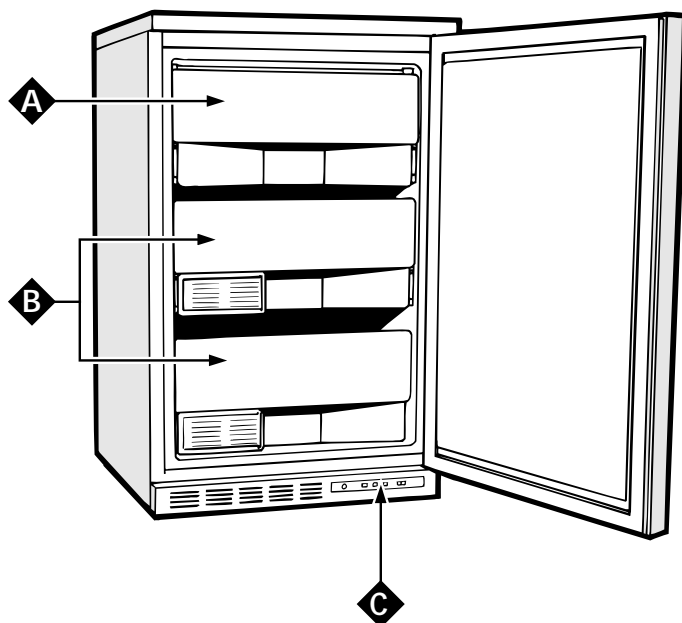
Aus der Nähe betrachtet

A Fach zum Einfrieren frischer Lebensmittel sowie Lagerung von Tiefkühlgut

B Lagerfächer für Gefriergut

C Steuertafel

D Tauwasserableitung



D

Steuertafel

Die Einbautiefkühlgeräte besitzen eine der in Abb. 1 abgebildeten Steuertafeln: suchen Sie sich bitte die Ihrem Gerät entsprechende aus.

Thermostat "a"

Der Thermostat reguliert automatisch die Innentemperatur des Gefrierschranks. Durch Drehen des Temperaturwählers von Pos. 1 bis Pos. 5 wird eine kältere Temperatur erreicht (Stellung 5 ist die kälteste Stufe). Verwenden Sie zum Drehen des Temperaturwählers ein Geldstück.

Grüne Lampe "b"

Steuertafel Typ "A".

Betätigen Sie den Schalter nach rechts, leuchtet die grüne Lampe auf, d.h. das Gerät ist in Betrieb. Drücken Sie den Schalter nach links (grüne Lampe erlischt), ist das Gerät abgeschaltet.

Steuertafel Typ "B".

Ist diese Lampe angeschaltet, so bedeutet dies, daß das Gerät an das Netz angeschlossen ist.

Gelbe Lampe "c"

Steuertafel Typ "A".

Zum Einfrieren frischer Lebensmittel benutzen Sie den Schnellgefrierengang. Hierzu betätigen Sie den Schalter nach rechts: Für den Normalbetrieb (Lagerung des Gefrierungsgutes) muß der Schalter in Links-Position sein.

Steuertafel Typ "B".

Ist die Lampe angeschaltet (Stellung "S", so arbeitet der Kompressor ohne Unterbrechung, um die nötigen Tieftemperaturen zum raschen Einfrieren von frischen Lebensmitteln zu erzielen. Wird der Schalter auf Stellung "N" gebracht, so arbeitet das Tiefkühlgerät je nach Regulierung des Thermostaten.

Rote Lampe "d"

Diese Lampe warnt im Fall eines Temperaturanstieges im Gefrierraum.

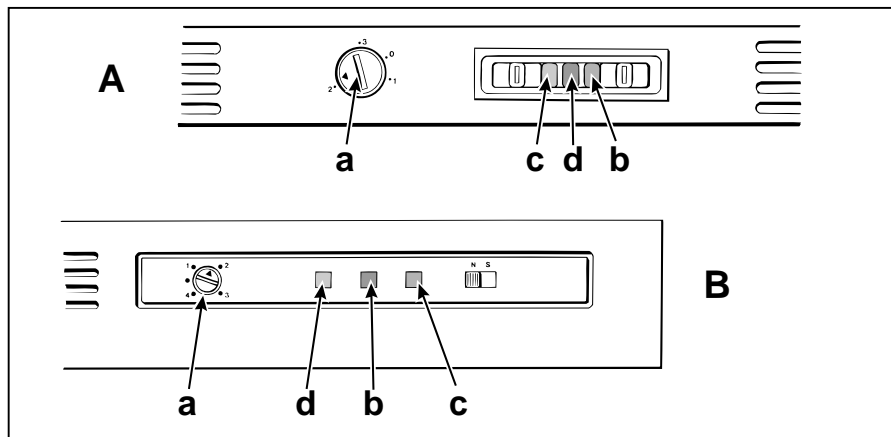


Abb. 1

Die erste Inbetriebnahme des Gerätes

ACHTUNG

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

Um eine Optimale und Kostensparende Funktion Ihres Gerätes zu gewährleisten, denken Sie bitte daran, die Drehknöpfe des Kühlschranks und des Gefrierabteils auf eine mittlere Temperatur einzustellen.

Schließen Sie das Gerät an das Versorgungsnetz an und schalten Sie die grüne und gelbe Lampe ein. Die rote Lampe leuchtet so lange, bis die erforderliche Innentemperatur erreicht ist. Nach Erlöschen der roten Lampe schalten Sie die gelbe Lampe aus; Ihr Gerät ist jetzt betriebsbereit.

Gebrauch des Gerätes

So friere ich richtig ein

- Eine einmal aufgetaute Speise, auch nur teilweise aufgetaut, darf auf keinen Fall noch einmal eingefroren werden!
 - Wenn Sie frische Nahrungsmittel einfrieren möchten, achten Sie bitte darauf, da diese nicht mit bereits eingefrorenen oder tiefgefrorenen Speisen in Kontakt kommen. Lagern Sie frische Nahrungsmittel daher zunächst in das in das obere Fach ein, in welchem eine Gefrier-Temperatur bis unter -18°C herrscht; die ideale Temperatur für richtiges Einfrieren. Vergessen Sie nicht, da die Haltbarkeit der Tiefkühlkost davon abhängt, wie schnell sie eingefroren wurde.
 - Während des Einfrierens vermeiden Sie ein Öffnen des Gefrierteils.
 - Zur optimalen Vorbereitung der einzufrierenden Lebensmittel empfehlen wir, eine (im Handel erhältliche) Gefrierfibel zu Rate zu ziehen.
 - Vor dem Einlagern von frischen Lebensmitteln schalten Sie die gelbe Kontrolleuchte ein. Legen Sie die einzufrierenden Lebensmittel in das oberste Fach ein und achten Sie darauf, daß das einzufrierende Gut möglichst flach auf dem Boden des Gefriertraumes gelegt wird. Einzufrierende Lebensmittel sollten nicht mit bereits gefrorenem Gut in Berührung kommen.
 - Beim Einlegen größerer Mengen frischer Lebensmittel in das Schnellgefrierfach kann es vorübergehend zu einem Ansteigen der Innentemperatur führen (die rote Kontrollampe leuchtet auf). Das beeinflußt jedoch in keinem Fall die Konservierung bereits eingelagerten Gefriergutes.
 - Man rechnet 24 Stunden bis zur Beendigung des Gefriervorganges. Danach bitte die gelbe Lampe ausschalten.
- Achtung:** Vergessen Sie nicht, die gelbe Lampe auszuschalten, um unnützen Energieverbrauch zu vermeiden.

- Um eine optimale Konservierung und in der Folge ein optimales Auftauen zu gewährleisten, empfehlen wir, die Speisen in kleine Portionen abzufüllen; auf diese Weise tauen sie schnell und gleichmäßig auf. Beschriften Sie die Behälter mit Angaben wie Inhalt und Einfrier-Datum (s. Tab).
- Bitte öffnen Sie bei einem Stromausfall oder Defekt nicht die Tür des Gefrierteils; so zögern Sie ein Ansteigen der Temperatur im Inneren hinaus. Die eingefrorenen und tiefgekühlten Speisen halten sich so unverändert ca. 9 - 14 Stunden.
- Geben Sie keine Flaschen oder Dosen in das Gefrierteil, die kohlenensäurehaltige Getränke enthalten: sie könnten bersten, da alle Flüssigkeiten unter Kälteeinwirkung ihr Volumen vergrößern (Siehe auch Sicherheitshinweise).
- Füllen Sie die Eiswürfelbehälter nur bis ca. 3/4 ihres Volumens auf.

Lagerung

Um eine optimale Konservierung des Tiefkühlgutes zu gewährleisten, wählen Sie, unabhängig von der vorhandenen Raumtemperatur, nie eine Temperaturstufe unter 1. Bei Raumtemperaturen von 25°C - 27°C sollte der Temperaturwähler zwischen Pos. 1 und 2 eingestellt sein, bei Raumtemperaturen um 32°C zwischen 2 und 3. Die maximale Lagerdauer der einzelnen Lebensmittel ist in den Tabellen "Anleitung zum Gebrauch des Gefriergerätes". Achten Sie beim Einkauf von Tiefkühlkost auf die auf der Verpackung gegebenen Hinweise bezüglich der Lagerdauer. Sollten diese fehlen, das Tiefkühlgut nie länger als 3 Monate nach dem Kauf einlagern. Außerdem sollten Sie beim Einkauf auf vorschriftsmäßige Lagertemperatur sowie Verpackung der Tiefkühlkost achten. Das gekaufte Tiefkühlgut sollte gut verpackt transportiert und auf dem schnellsten Weg eingelagert werden. Sollte die Verpackung Feuchtigkeitsspuren oder Ausbeulungen aufweisen, besteht die Gefahr, daß das Gefriergut nicht vorschriftsmäßig gelagert wurde und dadurch ungenießbar ist.

So halte ich das Gerät in Topform

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

Abtauen

Von Zeit zu Zeit sollte der Reif im Gefrierraum entfernt werden. Verwenden Sie dazu ausschließlich den mitgelieferten Kunststoffschaber (auf keinen Fall Messer oder andere spitze Metallgegenstände). Sie könnten damit das Gerät beschädigen.

Ein- bis zweimal im Jahr oder nach starker Reifbildung muß der Gefrierschrank abgetaut werden. Schalten Sie die grüne Lampe aus und lassen Sie die Tür geöffnet.

Zum Beschleunigen des Abtauens kann ein Gefäß mit warmem Wasser in das Gerät gestellt werden. Abtauwasser können Sie gemäß Abb. 2 durch Unterstellen eines Gefäßes auffangen.

Vor dem Abtauen die Lebensmittel auslagern und möglichst dicht gepackt in mehrere Lagen Zeitungspapier eingeschlagen an einem kühlen Ort aufbewahren. Durch den unvermeidlichen Temperaturanstieg wird die Lagerzeit des Gefriergutes verkürzt, und wir empfehlen daher baldmöglichen Verzehr.

Während des Abtauens ist es empfehlenswert, die Lebensmittel in mehrere Lagen Zeitungspapier einzuwickeln und an einem kühlen Ort zwischenzulagern. Da diese unvermeidliche Temperaturerhöhung die Haltbarkeitsdauer verkürzt, ist es ratsam, die Lebensmittel rasch zu verbrauchen.

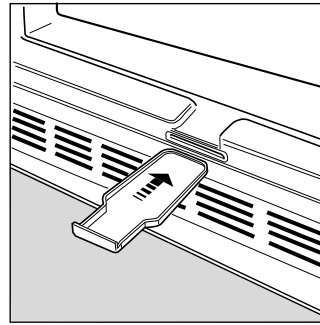


Abb. 2

Reinigung und Pflege

Nach Beendigung des Abtauvorganges empfehlen wir eine Reinigung des Gerätes mit lauwarmem Wasser, dem ein handelsübliches Spülmittel zugestetzt werden kann. Auf keinen Fall Scheuermittel verwenden!

Nach Beendigung des Reinigungsprozesses schalten Sie bitte die grüne Kontrollleuchte wieder ein und stellen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Position.

Nach 2 - 3 Betriebsstunden können Sie Ihr Tiefkühlgut wieder einlagern.

Gibt's ein Problem?

Grüne Lampe leuchtet nicht

Bitte kontrollieren Sie, ob:

- Ist die Stromzufuhr unterbrochen?
- Ist der Hauptschalter der Wohnung eingeschaltet?

Rote Warnlampe brennt ständig

Bitte kontrollieren Sie, ob:

- die Tür richtig schließt oder die Dichtung beschädigt ist;
- die Tür oft, zum Beispiel von Kindern geöffnet werden;
- der Temperatur-Reglerknopf richtig eingestellt ist: der Kühlschrank überladen ist?
- Ist die Reifschicht zu dick?

Der Motor/Kompressor läuft ständig

Bitte kontrollieren Sie, ob:

- Leuchtet die gelbe Lampe? (Dann ist das Gerät auf Dauerbetrieb eingestellt).
- Ist der Temperaturwähler in der richtigen Stellung?

Das Gerät macht zu viel Lärm

Bitte kontrollieren Sie, ob:

- Ihr Gerät gerade (in der Waage) steht
- es zwischen Möbeln oder Gegenständen steht, die vibrieren und daher zu Lärmentwicklung Ihres Gerätes führen können;
- Das Kühlgas im Inneren erzeugt ein leichtes Geräusch, auch bei Stillstand des Kompressors (das ist kein Defekt).

Sollte trotz aller Kontrollen das Gerät nicht funktionieren oder Sie den Fehler nicht beheben können, kontaktieren Sie bitte einen technischen Kundendienst und teilen Sie dort zusammen mit Ihrer möglichst genauen Fehlerbeschreibung folgende Daten mit: den Gerätetyp, die genaue Modellbezeichnung und die Nummern, die auf dem Schild unten links neben dem Gemüsefach angegeben sind.

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

Anleitung zum Gebrauch des Gefriergerätes

Fleisch und Fisch

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

Anleitung zum Gebrauch des Gefriergerätes

Obst und verschiedene Speisen

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

