



## **Frigorifero**

Installazione e uso

## **Refrigerator**

Installation and use

## **Réfrigérateur**

Installation et emploi

## **Kühlschrank**

Installations- und Gebrauchsanweisungen

<b>I</b>	<b>Frigorifero 1 porta con reparto 4 stelle</b>	1
	Istruzioni per l'installazione e l'uso	
<b>GB</b>	<b>1 door refrigerator with 4 stars compartment</b>	7
	Instructions for installation and use	
<b>F</b>	<b>Réfrigérateur 1 porte avec compartiment 4 étoiles</b>	13
	Instructions pour l'installation et l'emploi	
<b>D</b>	<b>Kühlschrank 1 Türlig mit 4 sterne Fach</b>	19
	Informationen für Installation und Gebrauch	

# Die Sicherheit - Eine gute Gewohnheit und unsere Verpflichtung

## ACHTUNG

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

Dieses 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). Dieses Zeichen wird nur den Geräten zuteil, die den Normen des CEI, Comitato Elettrotecnico Italiano (Elektrotechn. Komitat Italiens) entsprechen.

Dieses 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 wider 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 nassem Bodenbelag stehen.
4. Wir raten vom Einsatz von Mehrfachsteckern, Adaptersteckern oder Verlängerungen ab.
5. Trennen Sie das Gerät bei Störungen, Wartung und 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. Reinigen Sie das Gerät niemals, oder nehmen Sie keine Instandhaltungsarbeiten vor, ohne vorher den Stecker gezogen zu haben; es genügt nicht, die beiden Temperatur-Reglerknöpfe auf "●" gestellt zu haben, um jeglichen elektrischen Kontakt zu unterbrechen.
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. Lagern Sie hochprozentigen Alkohol nur dicht verschlossen und stehend, durch austretende Alkoholdämpfe kann Explosionsgefahr bestehen.

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

12. Lagern Sie keine Flüssigkeiten in Flaschen oder Dosen, insbesondere mit kohlenensäurehaltigen Flüssigkeiten, im Gefrierfach des Gerätes. Ihr Gerät könnte durch platzende Gebinde beschädigt werden.

13. 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.

14. Im Falle einer Beschädigung des Gerätespeisekabels muß dieses zwangsläufig durch unseren Kundendienst ausgewechselt werden, da hierzu Spezialwerkzeuge benötigt werden.

15. Bitte verwenden Sie im Innern des Lagerfachs für Speisen keine Elektrogeräte, die nicht ausdrücklich von der Herstellerfirma empfohlen wurden.

16. Vor der Entsorgung eines Altgerätes - das Zyklopentane-Gas im Isolierschaum, und eventuell R600a - Gas (Isobutan) im Kühlkreis enthält - muss dieses sichergestellt werden, bevor es der Entsorgung zugeführt wird. Wenden Sie sich hierzu an Ihren Händler oder an die zuständige kommunale Entsorgungsstelle.

## 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

Der Kompressor sowie der Kondensator strahlen Wärme aus, weshalb sich eine gute Lüftung als notwendig erweist. Das Gerät muß deshalb in einem trockenen Raum aufgestellt werden, in dem eine Öffnung (Fenster oder Balkontür) für den nötigen Luftaustausch sorgt. Achten Sie bitte bei der Installation darauf, die Luftgitter, die eine gute Belüftung des Gerätes ermöglichen, zu verdecken oder zu verstopfen.

## Elektroanschluß und 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 über eine ordnungsgemäße, dem Stromanlagensicherheitsgesetz 46/90 entsprechende Erdung aufweist. Fehlt diese Erdung, lehnt der Hersteller jegliche Verantwortung und Gewährleistung ab. Benutzen Sie keine Mehrfachstecker oder Adapter.

**Stellen Sie das Gerät bitte so auf, dass der Anschlussstecker gut zugänglich ist.**

## Ist die Stromleistung ausreichend?

Die Steckdose muß die Höchststromleistung des Gerätes, die auf dem Schild unten links neben dem Gemüsefach angegeben ist, aufnehmen können.

## Vor dem Stromanschluß

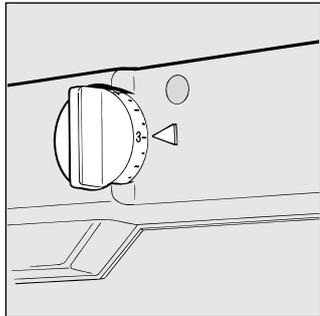
Stellen Sie das Gerät nach dem Transport senkrecht auf und warten Sie mind. 3 Stunden, bevor Sie es an den Stromkreis anschließen, um eine einwandfreie Funktionsweise zu garantieren.

# Aus der Nähe betrachtet

## **A** Temperaturregler

Mit diesem Knopf können folgende unterschiedliche, für beide Räume geltende Temperaturen eingestellt werden:

- der Kühlschrank ist ausgeschaltet;
- 1 minimale Kühltemperatur;
- 5 maximale Kühltemperatur



## **K** Herausnehmbare Gemüseabdeckregale

## **L** Herausnehmbare und in der Höhe verstellbare Plastikregale

## **M** Aufbewahrungsfach **\*\*\*** für tiefgefrorene Lebensmittel, zum Einfrieren von frischen Lebensmitteln und für die Eiswürfelzubereitung

## **B** Abnehmbare Konsole für Diverses, mit internem Trennfach

## **C** Abnehmbare Konsole für Diverses

## **D** Abnehmbare Konsole, in der Höhe verstellbar, mit Deckel und Eierhalter

## **E** Konsole mit verstellbarer Leiste für kleinere Flaschen und Lebensmittel

## **F** Abnehmbare Konsole für mittelgroße Flaschen, Milchpackungen, Getränkedosen usw.

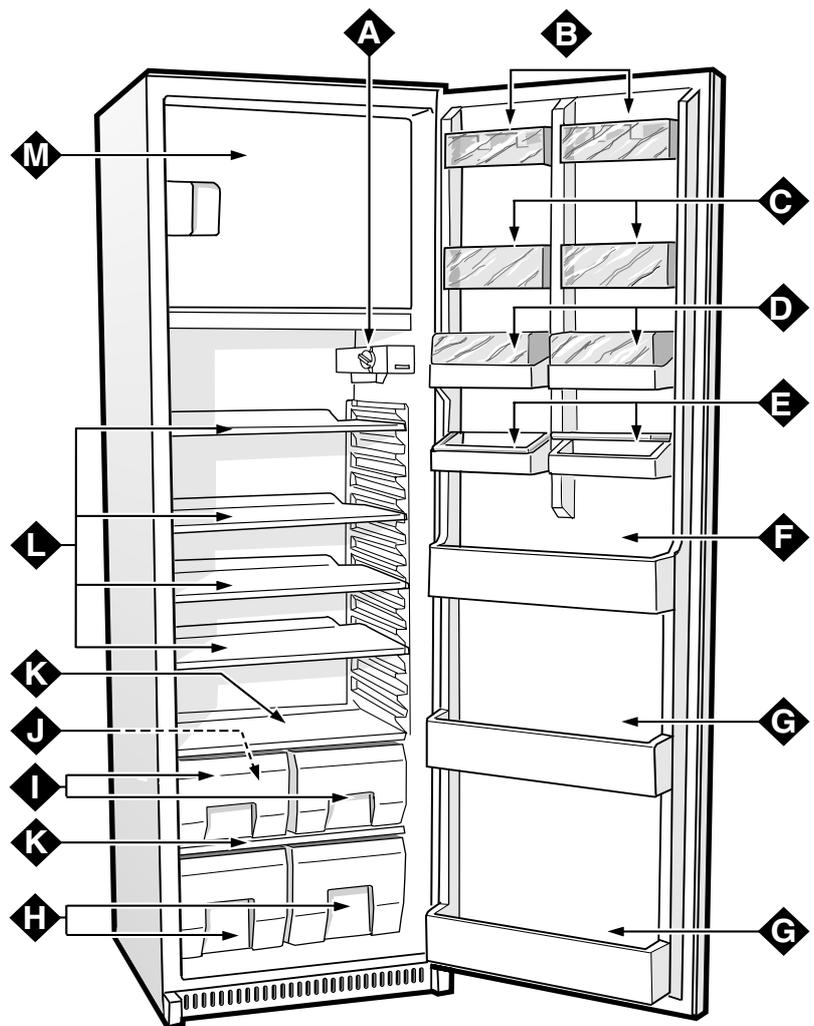
## **G** Abnehmbare Konsole für große Flaschen

## **H** Unter Obst- und Gemüseschalen

## **I** Obere Obst- und Gemüseschalen

## **J** Tropfrinne für Tauwasser

(befindet sich hinter den 2 oberen Gemüseschalen)



# Die erste Inbetriebnahme des Gerätes

## ACHTUNG

**Bitte warten Sie nach dem Aufstellen, bzw. nach einem Transport ca. 3 Stunden, bevor Sie das Gerät anschließen, um eine optimale Funktionsweise zu gewährleisten.**

Bevor Sie das erste Mal Nahrungsmittel in den Kühlschrank oder in das Gefrierfach legen, reinigen Sie bitte den Innen-

raum mit lauwarmem Wasser und Bicarbonat. Nach Einstecken des Steckers in die Steckdose vergewissern Sie sich bitte, daß die Lampe aufleuchtet, stellen Sie dann den Temperaturregler "A" auf Position "3". Nach Ablauf einiger Stunden können die frischen Nahrungsmittel in den Kühlraum und die tiefgekühlten Speisen in das Gefrierfach eingeräumt werden.

# Richtiger Gebrauch des Kühlschranks

Der Thermostat reguliert automatisch die Temperatur im Innern des Gerätes

**1** = minimale Kühltemperatur

**5** = maximale Kühltemperatur

Es sollten jedoch möglichst mittlere Temperaturwerte eingestellt werden.

Zur Optimierung des zur Verfügung stehenden Platzes und aus ästhetischen Gründen wurde die "Kühlzelle" bei diesem Gerät im Innern der Kühlraumrückwand angebracht. Bei in Betrieb befindlichem Gerät ist diese Wand demnach entweder mit einer Reifschicht, oder mit Wassertropfen bedeckt, je nach dem, ob der Kompressor arbeitet, oder stillsteht. Das ist ganz normal ! Der Kühlschrank arbeitet korrekt.

Wird der Temperaturregler auf hohe Zahlen eingestellt, wie z.B. bei großen Kühlgutmengen oder bei hoher Raumtemperatur, ist es möglich, daß das Gerät ununterbrochen läuft, was eine Reifbildung auf der Rückwand des Kühlraums, und somit einen erhöhten Energieverbrauch zur Folge hat .

**Um dies zu vermeiden genügt es, den Regler wieder auf niedrigere Zahlen zurückzustellen, damit das Gerät wieder normal und automatisch abtaut.**

Befolgen Sie unbedingt unsere Ratschläge für die maximalen Aufbewahrungszeiten, denn alle Nahrungsmittel, auch die frischesten, sind nur begrenzt haltbar.

Beachten Sie auch bitte, daß es ein Irrtum ist, anzunehmen, daß sich gekochte Speisen länger halten, als rohe.

Stellen Sie Flüssigkeiten niemals in offenen Behältern in den Kühlschrank, um zu verhindern, daß sich zuviel Feuchtigkeit und demzufolge übermäßig viel Reif bildet.

Achten Sie darauf, Glas- oder Plastikbehälter, Nahrungsmittel usw. so in den Kühlschrankinnenraum einzustellen, daß sie die Kühlzelle (Kühlraumrückwand) nicht berühren. Hierdurch könnten die Nahrungsmittel beschädigt, der Stromverbrauch erhöht und die Bildung einer Reifschicht (auf Nahrungsmitteln, Behältern usw.) gefördert werden.

Der Kühlraum ist mit praktischen herausziehbaren Abstellrosten (Abb. 1) versehen. Diese dank der entsprechenden Führungsschienen auch höhenverstellbaren Abstellroste ermöglichen eine Veränderung der Innenraumaufteilung gemäß Ihren Bedürfnissen.

Auch die Zubehörteile der Türinnenseite sind praktisch in der Anwendung und verfügen über eine optimale Flexibilität. Durch die einfache Handhabung beim Herausnehmen der Einsatzstücke wird die Reinigung extrem erleichtert (Abb.2).

Die 4 Brhälter in der höchste Zone des Kühlschranks sind für die Lagerung von kleinen Nahrungsmitteln: z.b. Suppenwürfel, Mayonnaisetube, Sardellensoße, Konserven, usw. Die oberen Obst- und Gemüseschalen sind kälter als die unteren und zur Aufbewahrung von leicht verderblichen Waren wie Eier, Erdbeeren, Feigen, Kirschen, Waldfrüchten, Pilzen, Spargel, Tomaten und Artischocken geeignet. Die unteren Schalen hingegen eignen sich für Ananas, Avocados, Zedern, Zitronen usw.

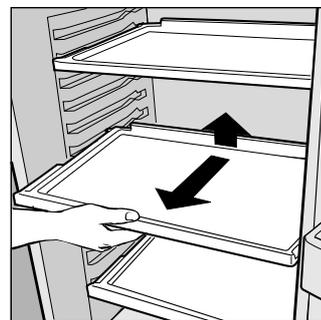


Abb. 1

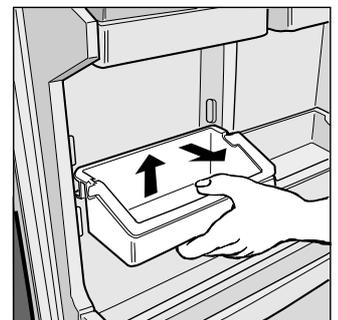


Abb. 2

## Tips zur zweckmäßigen Einlagerung von Lebensmitteln im Kühlraum

Nahrungsmittel	Lagerdauer	Lagerort
Fleisch und kochfertiger Fisch (ausgenommen,entschuppt,gewaschen) luftdicht verpackt in Polybeuteln oder in Folie	2 - 3 Tage	Im unteren Kühlraumbereich (unmittelbar über den Obst- und Gemüse- schalen)
Frischer Käse	3 - 4 Tage	Im unteren Kühlraumbereich (unmittelbar über den Obst- und Gemüse- schalen)
Eier	1 Monat	Eierbord in der Innentür
Butter und Margarine		Behälter in der Innentür
Gekochte oder vorgegarte Speisen (erkaltete Speisen in gut verschließbaren Behältern)	3 - 4 Tage	Alle Gitterroste
Wurst, abgepacktes Brot, Süßspeisen, Speck Gebäck, Schokolade	3 - 4 Tage	Alle Gitterroste
Getränke, Milch, Joghurt		Flaschenbord in der Innentür
Obst und Gemüse		Obst- und Gemüseschale

### Was gehört nicht in den Kühlschrank?

Knoblauch (Geruch), Zwiebeln und Lauch

Bananen (werden schwarz)

Südfrüchte (besser ist Frischluft, z.B. auf dem Balkon)

Kartoffeln und Knollengewächse (nur im Dunkeln, keine Feuchtigkeit).

## So friere ich richtig ein

### - Für das Verpacken von einzufrierenden Nahrungsmitteln sollte ein spezielles Handbuch zu Rate gezogen werden.

- Eine einmal, auch nur teilweise aufgetaute Speise darf auf keinen Fall noch einmal eingefroren werden: Sie muß (innerhalb 24 Stunden) verbraucht, d.h. gekocht werden. Das gekochte Gericht kann dann wieder eingefroren werden.

- Wenn Sie frische Nahrungsmittel einfrieren möchten, achten Sie bitte darauf, daß diese nicht mit bereits eingefrorenen oder tiefgefrorenen Speisen in Kontakt kommen. Lagern Sie frische Nahrungsmittel daher zunächst in das obere Fach ein, in welchem eine Gefrier-Temperatur bis unter -18°C herrscht; die ideale Temperatur für richtiges Einfrieren. Vergessen Sie nicht, daß die Haltbarkeit der Tiefkühlkost davon abhängt, wie schnell sie eingefroren wurde.

- Während des Einfrierens vermeiden Sie ein Öffnen des Gefrierteils.

- Frieren Sie täglich nur die Mengen ein, die in kg auf dem Schild links am Gemüsefach angegeben sind.

- Um eine optimale Konservierung und nachträglich 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.

- Bitte öffnen Sie bei einem Stromausfall oder Defekt nicht die Tür des Gefrierteils; so zögern Sie einen Temperaturanstieg im Innern hinaus. Die eingefrorenen bzw. tiefgekühlten Speisen halten sich so unverändert ca. 9 - 14 Stunden.

- Stellen Sie keine vollen Glasflaschen ins Gefrierfach, da gefrierende Flüssigkeiten das Glas zum Explodieren bringen.

- Füllen Sie die Eiswürfelbehälter nur bis ca.  $\frac{3}{4}$  ihres Volumens auf.

- Wenn die Raumtemperatur für einen längeren Zeitraum 14°C unterschreiten sollte, wird die für eine lange Haltbarkeit erforderliche Temperatur im Gefrierfach nicht vollständig erreicht, wodurch die Haltbarkeitsdauer geschmälert wird.

## Tips zum Sparen

### - Die richtige Installation

Das heißt fern von Hitzequellen, von direkter Sonneneinwirkung, in einem gut belüfteten Raum und unter Beachtung der im Abschnitt "Installationshinweise/Be- und Entlüftung" angegebenen Abstände.

### DER TATSÄCHLICHE ENERGIEVERBRAUCH HÄNGT DAVON AB, WIE DAS GERÄT EINGESETZT WIRD UND WO ES AUFGESTELLT WIRD.

Die wurden in einem 560 mm tiefen Säulenschrank, die üblichsten Installationsverhältnisse für ein derartiges Gerät, vorgenommen.

### - Die richtige Kühltemperatur

Zu große Kälte erhöht den Stromverbrauch.

### - Lagern Sie niemals zuviel ein

Um eine einwandfreie Aufbewahrung der Speisen zu gewährleisten, muß die Kälte frei im Innern des Kühlraums zirkulieren können. Bei unsachgemäßer Befüllung ist dies nicht möglich und der Kompressor kühlt ständig nach.

### - Halten Sie die Türen Ihres Kombigerätes geschlossen

Öffnen Sie die Türen Ihres Kombigerätes nur wenn es unbedingt nötig ist, denn bei jedem Öffnen geht Kälte verloren. Um die richtige Temperatur erneut zu erreichen, kühlt der Kompressor nach, was ebenfalls zu erhöhtem Stromverbrauch führt.

### - Kontrollieren Sie die Dichtungen

Halten Sie diese elastisch und sauber, kontrollieren Sie, daß sie gut an den Türen anliegen, nur so lassen sie keine Kälte entweichen.

### - Niemals warme Speisen

Ein Topf mit warmen Speisen erhöht sofort die Temperatur um einige Grade; lassen Sie sie erst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen.

### - Eisschicht

Kontrollieren Sie die Eisschicht an den Wänden des Gefrierfachs. Tauen Sie Ihr Gerät sofort ab, wenn die Schicht zu dick geworden ist (siehe auch den nächsten Abschnitt "So halte ich das Gerät in Topfform").

# 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
Hammelkotelett	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

## Obst und Gemüse

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

# So halte ich das Gerät in Topform

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

## Abtauen

**ACHTUNG: Der Kältekreis darf nicht beschädigt werden.**

**Vermeiden Sie den Gebrauch mechanischer Vorrichtungen oder anderer Gegenstände, außer den vom Hersteller empfohlenen, um den Abtauvorgang zu beschleunigen.**

## Wie taut man den Kühlraum ab

Das Abtauen erfolgt automatisch und das Tauwasser wird mittels einer Tropfrinne aufgefangen und durch das Ablaufloch (Abb. 3) abgeleitet, wo es aufgrund der vom Kompressor ausgestrahlten Hitze verdampft. Das Ablaufloch, das sich hinter dem Gemüsefach befindet, muß jedoch regelmäßig gereinigt werden, damit das Wasser ordnungsgemäß ablaufen kann.

## Wie taut man das Gefrierfach ab

- Entfernen Sie ab und zu die Reifschicht mit Hilfe des beiliegenden Plastik-Kratzers (absolut nicht mit Messern oder Metallgegenständen).

- Ist die Eischicht stärker als 5 mm muß abgetaut werden. Stellen Sie hierzu den Temperaturregler "A" auf das Symbol ●; umwickeln Sie die tiefgekühlten Nahrungsmittel mit Zeitungspapier und lagern Sie diese im Kühlraum oder an einem kühlen Ort. Das Abtauwasser kann, wie auf Bild 4 zu sehen, gesammelt werden. Lassen Sie die Tür bis zum völligen Abtauen der Reifschicht offenstehen; zur Beschleunigung kann eine Schale mit lauwarmem Wasser in das Fach gestellt werden.

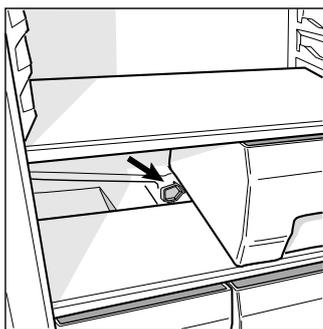


Abb. 3

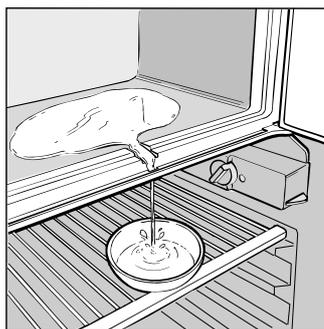


Abb. 4

## Reinigung und Pflege

**Vor jedem Reinigungsvorgang ist die Stromversorgung des Gerätes zu unterbrechen. (Stecker herausziehen oder Hauptsicherung abschalten)**

- Das Material aus dem Ihr Gerät hergestellt wurde, ist hygienisch einwandfrei und überträgt keine Geruchsstoffe. Um diese Vorzüge beizubehalten, ist es notwendig, daß die Nahrungsmittel immer gut geschützt und verschlossen gelagert werden, um nur schwer entfernbare Flecken und unangenehme Geruchsbildung zu vermeiden.

- Nur Wasser und Bicarbonat: Zur Reinigung der Innen- und Außenteile verwenden Sie bitte nur einen weichen Schwamm, getränkt mit lauwarmem Wasser und Natriumbicarbonat, welches außerdem auch ein ausgezeichnetes Desinfektionsmittel ist. Wenn Sie keines zur Hand haben, nehmen Sie eine neutrale Seife (z.B. Marseille- oder Kernseife).

- Niemals zu benutzen sind: Scheuermittel, Weißmacher, Ammoniak, Benzin oder sonstige Lösungsmittel.

- Alle herausnehmbaren Teile können in einer warmen Spülmittellaugung eingeweicht werden, diese dann mit klarem Wasser nachspülen und vor Wiedereinsetzen sorgfältig trocknen.

- Um auf der Rückseite eine Staubansammlung, die die Funktionsweise nachträglich beeinflussen könnte, zu vermeiden, muß auch diese regelmäßig und mit besonderer Vorsicht gereinigt werden. Verwenden Sie hierzu einen Staubsauger.

- Sollte das Gerät für längere Zeit abgeschaltet werden, z.B. während der Sommerferien, ist es ratsam, es innen sorgfältig zu reinigen und die Tür vorstehen zu lassen, um Schimmelbildung oder die Bildung schlechter Gerüche zu vermeiden.

- Wie tauscht man die Innenlampe aus? Am hinteren Teil des Thermostatengehäuses befindet sich die Birne für die Innenbeleuchtung. Bevor Sie diese austauschen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose; schrauben Sie hierauf die defekte Birne heraus und ersetzen Sie diese durch eine neue, die nicht stärker als 15 Watt sein darf. (Siehe Abb. 5).

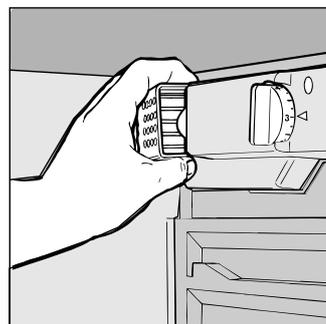


Abb. 5

# Gibt's ein Problem?

## Das Gerät funktioniert nicht

Bitte kontrollieren Sie, ob:

- die Hauptsicherung eingeschaltet ist;
- der Stecker richtig in der Steckdose steckt;
- die Steckdose in Ordnung ist defekt ist; kontrollieren Sie dies, indem Sie den Stecker in eine andere Steckdose stecken.

## Kühlraum und Gefrierfach kühlen unzureichend

Bitte kontrollieren Sie, ob:

- die Türen richtig schließen oder die Dichtungen beschädigt sind;
- die Türen vielleicht zu lange offenstehen;
- der Temperaturregler richtig eingestellt ist;
- der Kühlraum oder das Gefrierfach nicht überladen wurde.

## Im Kühlraum gefrieren Nahrungsmittel

Bitte kontrollieren Sie, ob:

- der Temperaturregler richtig eingestellt ist;
- die Nahrungsmittel an die Rückwand (Kühlzelle) anstoßen.

## Der Motor läuft ständig

Bitte kontrollieren Sie, ob:

- die Türen richtig geschlossen wurden, oder für längere Zeit offengeblieben sind;
- die Außentemperatur sehr hoch ist;
- der Temperaturregler richtig eingestellt ist.

## Das Gerät macht zu viel Lärm

Das im Innern des Geräts befindliche Kühlgas erzeugt ein leichtes Geräusch, auch bei Stillstand des Kompressors (das ist kein Defekt).

Bitte kontrollieren Sie, ob:

- Ihr Gerät gerade steht;
- es zwischen Möbelteilen oder Gegenständen steht, die vibrieren und daher Lärm verursachen.

## Auf dem Kühlraumboden sammelt sich Wasser an

Kontrollieren Sie, ob:

- der Tauwasserablauf nicht verstopft ist (siehe Abb. 3).

Sollte trotz aller Kontrollen das Gerät nicht funktionieren und der von Ihnen festgestellte Fehler weiter bestehen bleiben, dann fordern Sie bitte den nächstgelegenen technischen Kundendienst an und teilen Sie dort zusammen mit Ihrer Fehlerbeschreibung folgende Daten mit: die Modellbezeichnung (Mod.), die entsprechenden Nummern (S/N), die auf dem Schild unten links neben dem Gemüsefach angegeben sind (siehe untenstehende Beispiele).

Mod. EDF 290.3 X		TK	Cod. 93081 720000	S/N 7041 71 328
240 V	Hz	160 W	W	Fuse A
Total	287	62		Freez. Capac Class
Gross Bruto Brut		Gross Bruto Brut	Net Util Utile	Gross Bruto Brut
Compr. Syst.	R 134 a	Test Pressure	HIGH-235	
Kompr.	kg 0,090	P.S-l.	LOW 140	
Made in Italy 008172				

**Beauftragen Sie auf keinen Fall einen nicht befugten Kundendienst und lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile einbauen.**



