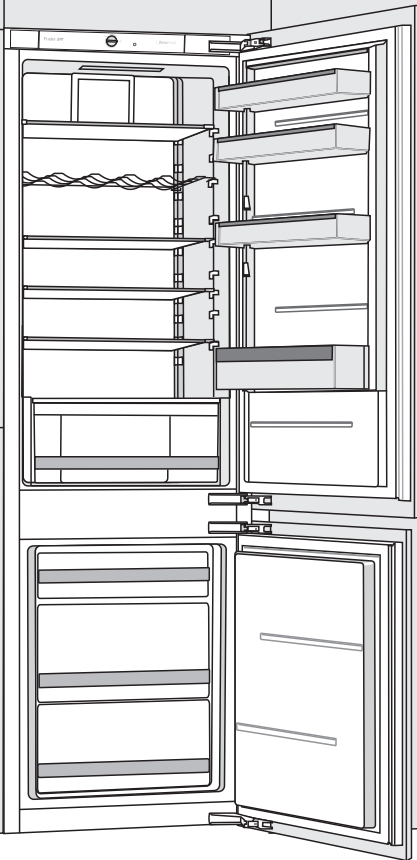


IT

Foster 

**ISTRUZIONI  
DETTAGLIATE  
PER L'USO DEL FRIGO-  
CONGELATORE**



Vi ringraziamo per la fiducia dimostrataci acquistando il nostro apparecchio che è stato progettato per semplificare la vostra vita. Per facilitare l'uso del prodotto, abbiamo allegato le istruzioni dettagliate per l'uso e le istruzioni per l'installazione che sono allegate in un foglio a parte. Ciò vi aiuterà a prendere familiarità velocemente col vostro nuovo apparecchio.

Vi auguriamo molta soddisfazione usandolo.

### **L'apparecchio è destinato solo all'uso domestico.**

**Il frigorifero** è progettato per la conservazione dei cibi freschi ad una temperatura superiore ai 0° C.

**Il congelatore** è stato progettato per congelare gli alimenti freschi e per la conservazione a lungo termine dei cibi surgelati (fino ad un anno, a seconda del tipo di alimento).

Visitate anche il nostro sito web dove, inserendo il codice del modello del vostro apparecchio riportato nella targhetta o nella garanzia, è possibile trovare la descrizione dettagliata del vostro apparecchio, consigli per l'uso, come risolvere i problemi, informazioni sull'assistenza, istruzioni per l'uso ...



Avvertenza importante per la sicurezza



Informazioni generali e consigli



Salvaguardia dell'ambiente



Non lavare in lavastoviglie

# INDICE

<b>4 AVVERTENZA IMPORTANTE</b> 4 PRIMA DEL PRIMO USO 5 AVVERTENZA IMPORTANTE PER LA SICUREZZA 7 INFORMAZIONI IMPORTANTI SULL'USO DELL'APPARECCHIO 8 SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE	INTRODUZIONE
<b>9 CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO DEL FRIGO- CONGELATORE</b>	
<b>10 INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTO</b> <b>12 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO</b> <b>13 CONTROLLO DELL'APPARECCHIO CON COMANDO MECCANICO</b> <b>16 FORNITURA INTERNA DELL'APPARECCHIO</b> <b>20 SISTEMAZIONE RACCOMANDATA DEGLI ALIMENTI NELL'APPARECCHIO</b>	DESCRIZIONE DELL'APPAREC- CHIO
<b>21 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI NEL FRIGORIFERO</b> <b>25 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI NEL CASSETTO FreshZone</b> <b>26 CONGELAMENTO E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI CONGELATI</b> 26 Procedura di congelamento 27 Avvertenza importante per il congelamento degli alimenti freschi 27 Conservazione degli alimenti industriali congelati 28 Tempo di conservazione degli alimenti congelati 28 Sbrinamento degli alimenti surgelati	CONSERVAZIONE CONGELAMENTO DEGLI ALIMENTI
<b>29 SBRINAMENTO DELL'APPARECCHIO</b> <b>30 PULIZIA DELL'APPARECCHIO</b>	SBRINAMENTO E PULIZIA DELL'APPAREC- CHIO
<b>31 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI</b> <b>33 INFORMAZIONI SULL'APPARECCHIO</b>	ALTRO

# AVVERTENZA IMPORTANTE

---

## PRIMA DEL PRIMO USO

Prima di collegare l'apparecchio, è necessario leggere attentamente le istruzioni per l'uso che descrivono l'apparecchio e il suo uso corretto e sicuro. Le istruzioni si rivolgono a diversi tipi / modelli di apparecchi, quindi possono contenere descrizioni di funzioni e componenti che il vostro apparecchio non ha. Si consiglia di conservare le istruzioni e, in caso di vendita, che siano consegnate assieme all'apparecchio.

Verificare la presenza di eventuali danni e anomalie nell'apparecchio. Se si constata che il vostro apparecchio è danneggiato, segnalarlo al rivenditore presso il quale è stato acquistato l'apparecchio.

Prima di collegarlo alla rete elettrica, l'apparecchio deve stare fermo in posizione verticale almeno 2 ore. In questo modo si diminuisce la possibilità di malfunzionamenti sul sistema di raffreddamento a causa dell'impatto del trasporto.






## AVVERTENZA IMPORTANTE PER LA SICUREZZA

Il collegamento elettrico e la messa a terra devono essere eseguiti secondo gli standard e le norme vigenti.

Prima di pulire l'apparecchio, scollegarlo obbligatoriamente dalla rete elettrica (scollegare il cavo di alimentazione dalla presa nel muro).

se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal tecnico del centro assistenza o da una persona qualificata.

Se la luce LED non funziona, chiamare un tecnico del centro assistenza. Non riparare da soli l'illuminazione LED, si corre il rischio di entrare in contatto con l'alta tensione!

-  **ATTENZIONE!** Non utilizzare apparecchi elettrici all'interno dell'apparecchio, ad eccezione di quelli consentiti dal produttore del frigo-congelatore.
-  **ATTENZIONE!** Per lo sbrinamento non usare dispositivi meccanici o metodi diversi da quelli consigliati dal produttore.
-  **ATTENZIONE!** Per evitare rischi dovuti all'instabilità dell'apparecchio, deve essere installato in conformità con le istruzioni.

## **Rischio di congelamento**

Non mettere mai il cibo congelato in bocca. Inoltre, evitare di toccare i cibi congelati, in quanto ciò può causare congelamento.

## **Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili**

I bambini di otto anni e più e le persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte, o con mancanza di conoscenza e di esperienza, possono utilizzare questo apparecchio sotto adeguato controllo, o se hanno ricevuto adeguate istruzioni per l'uso sicuro dell'apparecchio e se capiscono i pericoli connessi con l'uso dell'apparecchio.

Rimuovere l'imballaggio che serve per proteggere l'apparecchio durante il trasporto che, assieme ai singoli componenti, devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini.

Vi è il rischio di lesioni o soffocamento. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

I bambini non devono pulire l'apparecchio e non devono effettuare lavori di manutenzione su di esso senza adeguata supervisione.


Quando si elimina un apparecchio usato, scollegare il cavo di alimentazione, togliere la porta e lasciare i ripiani all'interno dell'apparecchio. In tal modo si eviterà che i bambini salgano dentro l'apparecchio rinchiodendosi.

## **Avvertenza riguardo il refrigerante**

L'apparecchio contiene una piccola quantità di gas R600a ecocompatibile ma incendiabile. Fare attenzione a non danneggiare i componenti del sistema di raffreddamento. La fuga di gas non è pericolosa per l'ambiente, ma può danneggiare gli occhi, o bruciare!

Se si crea una perdita di gas, ventilare bene l'ambiente, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica e chiamare il centro assistenza!

# INFORMAZIONI IMPORTANTI SULL'USO DELL'APPARECCHIO

 **ATTENZIONE!** Le fessure di ventilazione dell'apparecchio ossia dell'elemento a incasso devono essere sempre puliti e accessibili.

Non è consentito usare l'apparecchio all'aperto e non deve essere esposto alla pioggia.

Non conservare in questo apparecchio sostanze esplosive quali bombolette spray con gas sotto pressione infiammabile.

Se per un lungo tempo non si usa l'apparecchio, spegnerlo premendo il pulsante e scollegando l'alimentazione elettrica. Svuotare l'apparecchio, pulire l'interno e lasciare la porta socchiusa.

In caso di guasto o interruzione di corrente elettrica, non aprire il congelatore tranne nel caso in cui l'interruzione duri più di 16 ore. Trascorso questo tempo, usare gli alimenti congelati o assicurarli un adeguato raffreddamento (ad esempio con un apparecchio sostitutivo).

## Dati tecnici sull'apparecchio

L'etichetta con le informazioni di base sull'apparecchio si trova all'interno dell'apparecchio. Esso contiene i dati relativi alla tensione, volume lordo e netto, il tipo e la quantità di refrigerante e le informazioni riguardanti le classi climatiche. Se l'etichetta adesiva è in una lingua impropria, sostituirla con quella allegata.



## SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Per gli imballaggi usiamo materiali ecocompatibili che possono venire ritrattati, smaltiti senza pericolo per l'ambiente, o distrutti.



Smaltimento di un apparecchio fuori uso

Per rispettare l'ambiente bisogna portare l'apparecchio fuori uso nel centro raccolta autorizzato di elettrodomestici usati. Prima di questo:

- staccare la spina dalla corrente elettrica;
- non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio fuori uso.



**ATTENZIONE!** Durante l'installazione, la pulizia e lo smaltimento dell'apparecchio, fare in modo che non si danneggi l'isolamento ossia le parti del sistema di raffreddamento. In tal modo si evita di inquinare l'ambiente.



**Il simbolo sul prodotto o sul suo imballaggio indica che il prodotto non deve essere trattato come un rifiuto domestico normale. Il prodotto deve essere portato nel centro di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Smaltendo in modo corretto il prodotto si contribuisce a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute umana che potrebbero verificarsi a causa di un inadeguato smaltimento del prodotto. Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento e il trattamento di questo prodotto, si prega di contattare l'organo comunale per lo smaltimento dei rifiuti, l'ufficio del comune o il negozio dove è stato acquistato il prodotto.**





# CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO DEL FRIGO-CONGELATORE

---

- Installare l'apparecchio come descritto nelle istruzioni.
- Non aprire la porta più spesso del necessario.
- Controllare periodicamente se la circolazione dell'aria dietro l'apparecchio avvenga senza ostacoli.
- Il condensatore sulla parete posteriore deve essere sempre pulito (vedere il capitolo "Pulizia dell'apparecchio").
- Le guarnizioni danneggiate o non più a tenuta devono essere sostituite il più presto possibile.
- Conservare gli alimenti in contenitori chiusi o in imballaggio adeguati.
- Prima di riporre il cibo nel frigorifero, farlo raffreddare a temperatura ambiente.
- Scongelare gli alimenti congelati nel vano di raffreddamento.
- Si possono togliere dal congelatore alcuni cassettei come descritto nelle istruzioni per sfruttare l'intero volume.
- Sbrinare il congelatore classico quando nelle superfici raffreddate si accumula circa 3-5 mm di ghiaccio.
- La disposizione dei ripiani all'interno del frigorifero deve essere uniforme, ma gli alimenti devono essere riposti in modo tale da garantire il passaggio dell'aria (considerare la disposizione raccomandata degli alimenti come descritto nelle istruzioni).
- Per gli apparecchi con ventola, assicurarsi che le fessure della ventola non siano coperte.
- Se non si ha bisogno della ventola o dello ionizzatore, spegnerli perché consumano elettricità in più.

# INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTO

---

## SCELTA DELL'AMBIENTE

- Collocare l'apparecchio in ambiente secco e ben ventilato. Funziona correttamente alle temperature dell'ambiente come riportate nella tabella. La classe è indicata sull'etichetta delle informazioni di base sull'apparecchio.

Classe	Temperatura	Umidità relativa
SN (subnormale)	da +10 °C fino a +32 °C	≤75%
N (normale)	da +16 °C fino a +32 °C	
ST (subtropicale)	da +16 °C fino a +38 °C	
T (tropicale)	da +16 °C fino a +43 °C	



- Non collocarlo in un ambiente dove la temperatura può essere inferiore ai 5° C, poiché ciò può causare un malfunzionamento o un danno all'apparecchio.
- Dopo il collocamento a incasso o la sistemazione, la presa dell'apparecchio deve essere accessibile!
- Non posizionare l'apparecchio vicino ad apparecchi che generano calore, come ad esempio la cucina, il termosifone, il bollitore dell'acqua, ecc. e non esporlo ai raggi solari diretti. L'apparecchio deve essere di almeno 3 cm distante dalla cucina elettrica o a gas, e almeno 30 cm da stufe ad olio o da una cucina a combustibili solidi. In caso di distanze minori è necessario usare un pannello isolante.

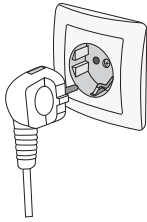
**Avvertenza:** collocare l'apparecchio in uno spazio sufficientemente ampio. Per 8 g di refrigerante ci deve essere almeno 1 m<sup>3</sup> di spazio. La quantità di refrigerante è indicata sulla targhetta all'interno dell'apparecchio.

- Nella base dell'elemento del mobile destinato all'incasso del vostro apparecchio integrato, ci deve essere una apertura per l'accesso dell'aria di raffreddamento di almeno 200 cm<sup>2</sup>. Nella parte alta dell'elemento fuoriesce l'aria, quindi assicurarsi di non ostruire l'apertura del canale di ventilazione. La mancata osservanza di questa avvertenza può causare danni all'apparecchio.

**Avvertenza:** Quando si installano varie combinazioni di apparecchi più alti di 1700 mm, posti uno accanto all'altro, se l'umidità nella stanza in cui sono installati gli apparecchi supera il 70%, è necessario acquistare e installare un kit ausiliario contro la condensa. **Per motivi di sicurezza, può essere installato solo da un tecnico qualificato!**

**Codice per l'ordinazione:** 376078 (apparecchi più alti di 1700 mm)

## COLLEGAMENTO DELL'APPARECCHIO



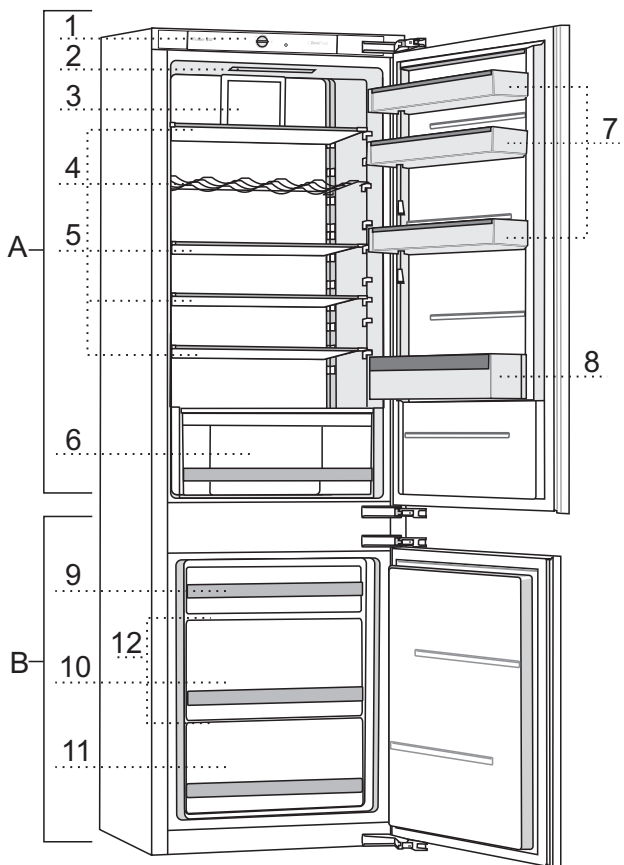
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica col cavo di alimentazione. La presa di corrente sul muro deve avere la messa a terra (presa di sicurezza). La tensione nominale richiesta e la frequenza sono indicate sull'etichetta con le informazioni di base dell'apparecchio.
- Il collegamento elettrico alla rete e la messa a terra devono essere eseguiti secondo gli standard e le norme vigenti. L'apparecchio sopporta variazioni di breve durata della tensione nominale per un massimo da -6% fino a + 6%.

## CAMBIAMENTO DELLA DIREZIONE DELL'APERTURA DELLA PORTA E DELL'INCASSO DELL'APPARECCHIO NELL'ELEMENTO DEL MOBILE

La procedura per cambiare la direzione di apertura dello sportello e l'installazione dell'apparecchio da incastro nel mobile viene descritta nelle istruzioni di montaggio a parte incluse nella busta con il libretto delle istruzioni!

# DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Gli accessori interni dell'apparecchio possono variare a seconda del modello.



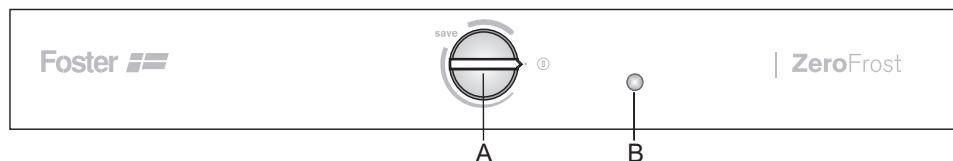
## **A Frigorifero**

- 1 Unità di controllo
- 2 Illuminazione LED
- 3 Ventilatore con ionizzatore d'aria (+ interruttore on/off)
- 4 Supporto portabottiglie
- 5 Ripiani in vetro
- 6 Cassetto per la frutta e la verdura CrispZone con regolatore di umidità
- 7 Ripiani bassi della porta
- 8 Ripiano per le bottiglie

## **B Congelatore**

- 9 Cassetto superiore per il congelamento e la conservazione
- 10 Cassetto profondo Spacebox per il congelamento e la conservazione
- 11 Cassetto inferiore per la conservazione
- 12 Ripiani in vetro

# CONTROLLO DELL'APPARECCHIO CON COMANDO MECCANICO

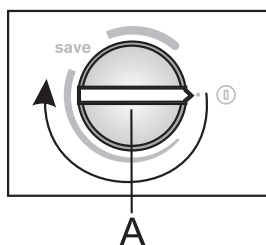


**A Tasto per accendere e spegnere l'apparecchio e per impostare la temperatura nell'apparecchio;** con questo si può attivare anche la funzione ECO e il raffreddamento / congelamento intensivo.

**B Tasto per accendere/spegnere l'illuminazione**

L'illuminazione si accende automaticamente quando si apre la porta, e si spegne quando la si chiude.

## ACCENDERE/SPEGNERE L'APPARECCHIO

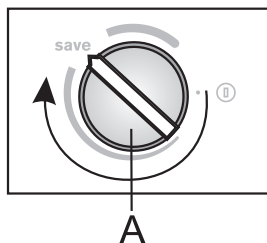


**Accendere:** girare il tasto **A** in senso orario.

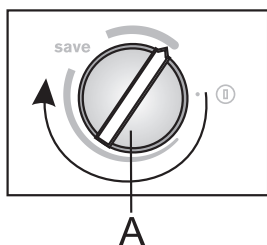
**Spegnere:** girare il tasto **A** in senso antiorario, in modo che la posizione della freccia sia sul simbolo **⚡** (attenzione: l'apparecchio è ancora sotto tensione elettrica).

## SELEZIONE DELLA TEMPERATURA NELL'APPARECCHIO

- i** • Dopo aver acceso l'apparecchio potrebbe richiedere diverse ore prima di raggiungere la temperatura impostata, quindi non inserire alimenti fino ad allora.



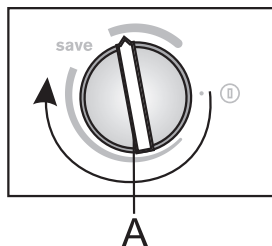
- Impostare la temperatura desiderata col tasto **A** ruotando il tasto in senso orario.
- Si raccomanda di mettere l'impostazione del termostato sul punto **save** (come mostra la figura).
- La temperatura ambiente può influenzare le temperature interne. Considerando questo fattore impostare adeguatamente la manopola **A**. Le posizioni verso **la parte più spessa dell'indicazione** significano la temperatura più bassa (più freddo), quelle verso **la parte più sottile dell'indicazione** invece la temperatura più alta (più caldo).



In caso di temperatura ambiente inferiore ai 16 °C si consiglia di impostare la manopola **A** sulla parte **più sottile dell'indicazione**.

## SELEZIONE DELLA TEMPERATURA NELL'APPARECCHIO QUANDO SI NECESSITA UN RAFFREDDAMENTO INTENSIVO E CONGELAMENTO

- Si consiglia di utilizzare le impostazioni prima di pulire l'apparecchio e 24 ore prima dell'inserimento di una grande quantità di cibo. Ciò assicura che il cibo si raffreddi o congeli più velocemente e quindi in tal modo si conservano le vitamine, i minerali, i valori nutrizionali e i sapori, e che rimanga fresco più a lungo.

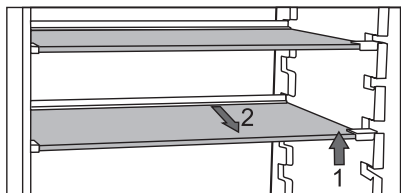


- **Impostazione del raffreddamento intensivo e congelamento:** Girare la manopola **A** verso la posizione come mostrato nella figura.
  - Quando si imposta l'apparecchio in questa posizione, l'apparecchio sta funzionando con la massima capacità e perciò può essere un po' più rumoroso per un po' di tempo.
- Alla fine del raffreddamento intensivo/congelamento, ruotare la manopola **A** fino al valore desiderato.

# FORNITURA INTERNA DELL'APPARECCHIO

(\* A SECONDA DEL MODELLO)

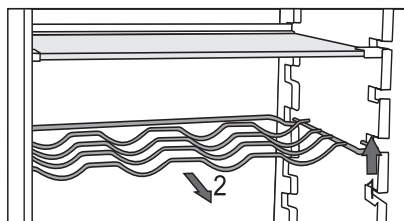
## RIPIANI



- Il ripiano vuoto può essere posizionato a piacere sulle guide all'interno del frigorifero senza essere tolto dall'apparecchio. Se si desidera solo spostarlo, bisogna prima sollevare la parte anteriore tenendo ferma quella posteriore e spostarlo poi più in alto o più in basso; ma se si vuole estrarlo dal frigorifero, prima sollevare la parte anteriore tenendolo fermo nella parte posteriore e poi estrarlo.

Gli alimenti che si guastano facilmente devono essere conservati nella parte posteriore del ripiano dove è più freddo.

## SUPPORTO PORTABOTTIGLIE METALLICO\*



- Alcuni modelli hanno un portabottiglie in metallo. Ha la protezione antiribaltamento. Può essere estratto solo se vuoto sollevando la parte anteriore e tirandolo verso di sé. Il supporto lo si rimette facendo attenzione che la lunghezza delle bottiglie non ostacoli la chiusura della porta.

Il carico massimo del supporto è di 9 bottiglie da 0,75 litri ossia 13 kg di peso totale (vedi etichetta sul lato destro all'interno dell'apparecchio).

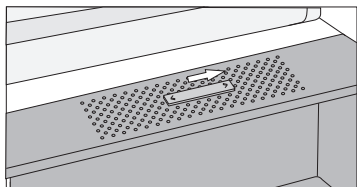
- Sul supporto si possono anche posizionare delle lattine (longitudinalmente o trasversalmente).



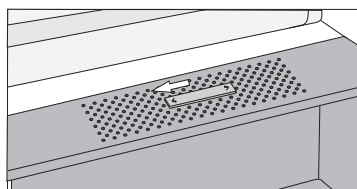
## IL CASSETTO PER LA FRUTTA E LA VERDURA CON REGOLATORE DI UMIDITÀ



- Il cassetto nel fondo del frigorifero viene utilizzato per conservare la frutta e la verdura. Esso assicura umidità e meno secchezza agli alimenti. Il cassetto è fornito di un regolatore di umidità attraverso il quale si crea l'umidità.

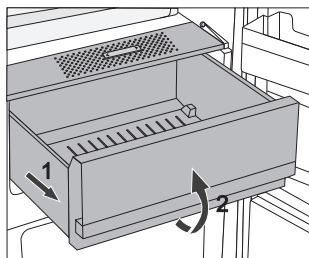


**Posizione del cursore verso destra:**  
fessure chiuse, maggiore umidità nel cassetto.



**Posizione del cursore verso sinistra:**  
fessure aperte, minore umidità nel cassetto.

Quando sul lato interno del ripiano in vetro si formano goccioline, aprire le fessure e asciugare il ripiano (vedi il capitolo "SOLUZIONE DEI PROBLEMI").

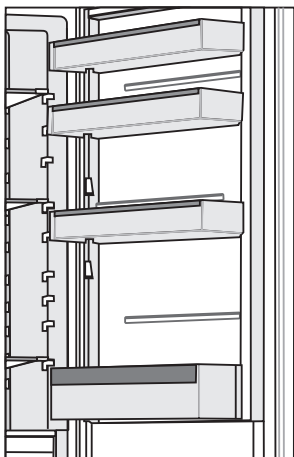


- Per estrarre il cassetto:
  - Tirare il cassetto fino al punto di blocco, poi alzarlo davanti ed estrarlo.

## L'INTERNO DELLA PORTA DEL FRIGORIFERO

È dotata di ripiani destinati alla conservazione del formaggio, burro, uova, yogurt, e altri piccoli pacchetti, tubi, lattine, etc. Il ripiano inferiore della porta si usa per le bottiglie.

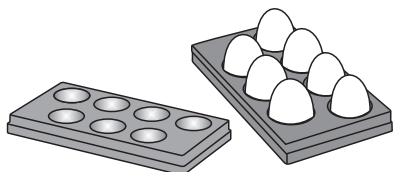
### RIPIANI REGOLABILI DELLA PORTA



L'interno della porta è dotata di ripiani destinati alla conservazione di formaggi, burro, uova, yogurt, e altri piccoli pacchetti, tubetti, lattine, etc.

Il carico massimo di ogni ripiano nella porta è di 5 kg.

### CONTENITORE PER LE UOVA/IL GHIACCIO



- Se si desidera utilizzare il contenitore come base per le uova, posizionarlo direttamente nel fondo del ripiano della porta.
- Se si desidera utilizzare il contenitore come base per il ghiaccio, versare acqua nei fori e posizionarlo orizzontalmente nel congelatore.

## VENTOLA \*

- La ventola contribuisce ad una distribuzione più uniforme della temperatura e a un raffreddamento più rapido e riduce la formazione di acqua di condensa sulle superfici di appoggio.
- L'attivazione della ventola viene raccomandata come funzione aggiuntiva, ossia:
  - in caso di una temperatura elevata nell'ambiente (superiore ai 30° C),
  - in caso di maggiore umidità o di accumulo di goccioline sui ripiani,
  - in caso di inserimento di grandi quantità di alimenti (raffreddamento rapido).

**Nota:** quando la ventola è accesa, aumenta il consumo di energia, si riduce la temperatura nel frigorifero e, indirettamente, cambia anche la temperatura nel congelatore.

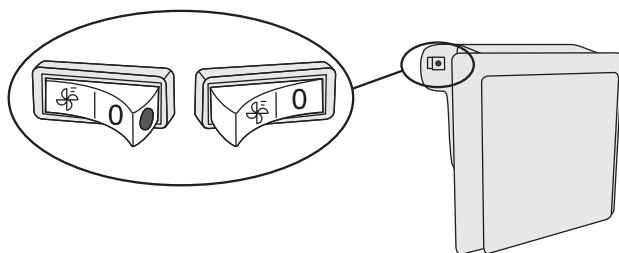
Se si desidera che il frigorifero mantenga la stessa temperatura che c'era prima di accendere la ventola, si consiglia di girare il tasto **A** verso la parte più sottile della marcatura. L'impostazione della temperatura nel frigorifero influisce direttamente sulla temperatura nel congelatore.

## IONIZZATORE DELL'ARIA (IonAir)\*

- Il sistema di ventilazione avanzato con raffreddamento dinamico assicura una distribuzione uniforme dell'aria ionizzata e della temperatura nel frigorifero. L'aria arricchita di ioni negativi imita il microclima naturale, così gli alimenti freschi rimangono freschi più a lungo. Questo sistema permette anche di riporre gli alimenti in un qualsiasi ripiano del frigorifero poiché non ci sono differenze di temperatura.
- Lo ionizzatore dell'aria si accende e si spegne con un interruttore montato sul telaio della ventola.

### Accensione/spengimento del ventilatore ed ionizzatore:

Accendere =  Spegnere = **0**



Quando la ventola è accesa, nell'interruttore è visibile un puntino rosso.

# SISTEMAZIONE RACCOMANDATA DEGLI ALIMENTI NELL'APPARECCHIO

---

## Scomparti del frigorifero:

- **scomparto superiore:** cibo in scatola, pane, vino, torte ...
- **scomparto centrale:** latticini, cibi già pronti, dolci, succhi di frutta, birra, alimenti precotti...
- **cassetto per la frutta e la verdura:** frutta fresca, verdure, insalate, ortaggi a radice, patate, cipolle, aglio, pomodori, crauti, rape ...



## Scomparti nella porta del frigorifero:

- **scomparto superiore/centrale della porta:** uova, burro, formaggi ...
- **scomparto inferiore della porta:** bibite, lattine, bottiglie.

**i** **Non conservare in frigorifero** i generi di frutta e verdure che sono sensibili alle basse temperature (banane, ananas, papaia e agrumi; zucchine, melanzane, cetrioli, peperoni, pomodori e patate).

## Scomparti del congelatore:

- per congelare, conservare alimenti congelati vedere il capitolo "Congelare e conservare alimenti congelati").

**i** **Non conservare nel congelatore** insalate a foglia verde, uova, mele, pere, uva, pesche, yogurt, latte acido, panna acida e maionese.

# CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI NEL FRIGORIFERO

---

## AVVERTENZA IMPORTANTE PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI



Contribuisce in modo significativo sulla qualità degli alimenti conservati l'uso corretto dell'apparecchio, l'avvolgere gli alimenti adeguatamente, il mantenere la temperatura corretta e il considerare le precauzioni igieniche.

Bisogna rispettare la durata di conservazione degli alimenti indicata sulla confezione del prodotto.

Gli alimenti conservati in frigorifero devono essere in contenitori chiusi o adeguatamente imballati in modo da non rilasciare o cambiare gli odori e l'umidità.

Non conservare in frigorifero sostanze infiammabili, evaporabili ed esplosive.

Le bottiglie con un elevato contenuto di alcool devono essere accuratamente chiuse e in posizione verticale.

Alcune soluzioni organiche, gli oli essenziali nella buccia di limone o d'arancia, l'acido nel burro ecc. a contatto prolungato con superfici plastiche o a tenuta provocano guasti e invecchiamento precoce.

Un odore sgradevole avverte che l'apparecchio è sporco o difettoso (vedi capitolo "Pulizia dell'apparecchio").

Se per lungo tempo si è assenti da casa, eliminare dal frigorifero, gli alimenti facilmente deperibili.

## CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

ALIMENTO	Temperatura ottimale per la conservazione (°C)	Umidità ambientale ottimale per la conservazione degli alimenti (%)	Tempo di conservazione indicativo
Carne di maiale	-1 fino a 4	95	3 giorni
Carne di manzo	0 fino a 4	95	fino a 3 settimane
Carne di agnello	0 fino a 4	95	14 giorni
Polli	0 fino a 4	95	3 giorni
Pesci	0 fino a 4	95	3 fino a 10 giorni
Molluschi	0 fino a 4	95	2 giorni
Carne di manzo stagionata sottovuoto	1,5	95	16 settimane
Latticini (yogurt, panna acida, burro, formaggi a pasta molle, creme di formaggio, ...)	2 fino a 4	95	7 fino a 10 giorni
Barbabietole	0	95	3 fino a 5 mesi
Broccoli	0	95-100	10 fino a 14 giorni
Cavolo novello	0	98-100	3 fino a 6 settimane
Carote mature	0	98-100	4 fino a 5 mesi
Insalata invernale	0	95-100	2 fino a 3 settimane
Aglione	0	65-70	6 fino a 7 mesi
Navone	0	98-100	2 fino a 3 mesi
Cavoletti di Bruxelles	0	90-95	3 fino a 5 settimane
Cavolo, cinese	0	95-100	2 fino a 3 mesi
Cavolo maturo	0	98-100	3 fino a 4 mesi
Carote	0	95-100	2 settimane
Cavolfiore	0	95-98	2 fino a 4 settimane
Sedano	0	98-100	2 fino a 3 mesi
Bietola	0	95-100	10 fino a 14 giorni
Cicoria	0	95-100	2 fino a 4 settimane
Mais, dolce	0	95-98	5 fino a 8 giorni

<b>ALIMENTO</b>	<b>Temperatura ottimale per la conservazione (°C)</b>	<b>Umidità ambientale ottimale per la conservazione degli alimenti (%)</b>	<b>Tempo di conservazione indicativo</b>
Porro	0	95-100	2 fino a 3 mesi
Funghi	0	95	3 fino a 4 giorni
Prezzemolo	0	95-100	2 fino a 3 giorni
Pastinaca	0	98-100	4 fino a 6 mesi
Ravanello, invernale	0	95-100	2 fino a 4 mesi
Rafano	0	98-100	10 fino a 12 mesi
Cavolfiore	0 fino a 2	90-95	2 fino a 4 settimane
Cipolle	0 fino a 2	65-70	6 fino a 7 mesi
Asparagi	0 fino a 2	95-100	2 fino a 3 settimane
Piselli, verdi	0 fino a 2	95-98	1 fino a 2 settimane
Verdure, tagliate	0 fino a 2	90-95	fino a 5 giorni
Cavoletti di Bruxelles	0 fino a 2	90-95	1 fino a 2 settimane
Uva spina	0 fino a 2	90-95	3 fino a 4 settimane
Cetrioli	4 fino a 10	95	10 fino a 14 giorni
Patate	7 fino a 10	90-95	fino a 9 mesi
Avocado, non maturo	7 fino a 10	85-95	fino a 6 settimane
Peperoni	7 fino a 10	90-95	2 fino a 3 settimane
Pomodori	10 fino a 12	85-90	4 fino a 7 giorni
Fagioli, grani	< 15	40-50	6 fino a 10 mesi
Albicocche	-3	90-95	2 fino a 7 mesi
Fragole	-1	90-95	1 fino a 3 settimane
Lamponi	0	90-95	3 fino a 7 giorni
Ribes	0 fino a 2	90-95	2 fino a 3 giorni
Mirtilli	0 fino a 2	90-95	1 fino a 4 settimane
Ciliegie	0 fino a 2	90-95	14 giorni
Uva	0 fino a 2	90-95	2 fino a 3 settimane
Kiwi, maturo	0 fino a 2	85	2 fino a 8 settimane
Pesche	0 fino a 2	90-95	1 fino a 3 mesi
Peaches	0 fino a 2	90-95	2 fino a 4 settimane

<b>ALIMENTO</b>	<b>Temperatura ottimale per la conservazione (°C)</b>	<b>Umidità ambientale ottimale per la conservazione degli alimenti (%)</b>	<b>Tempo di conservazione indicativo</b>
Ciliegie	0 fino a 2	90-95	2 fino a 3 settimane
Kiwi, non maturo	0 fino a 2	90-95	2 fino a 6 mesi
Pesche noci	0 fino a 2	90-95	1 fino a 3 settimane
Arance	0 fino a 2	90-95	2 fino a 4 settimane
Cachi	0 fino a 2	90-95	2 fino a 3 mesi
Prugne	0 fino a 2	90-95	2 fino a 5 settimane
Frutta, affettata	0 fino a 2	90-95	fino a 10 giorni
Mele	0 fino a 4	90-95	1 fino a 12 mesi
Melone	4	90-95	15 giorni
Arance	4 fino a 7	90-95	2 fino a 4 settimane
Mandarini	5 fino a 8	90-95	2 fino a 4 settimane
Mango	10 fino a 13	85-95	2 fino a 3 settimane
Melone	10 fino a 13	85-95	1 fino a 2 settimane
Ananas	10 fino a 13	85-95	2 fino a 4 settimane
Limone	11 fino a 13	90-95	2 fino a 3 settimane
Anguria	12 fino a 15	85-95	1 fino a 3 settimane
Banane, mature	13 fino a 16	85-95	3 giorni
Pompelmi	13 fino a 16	90-95	1 fino a 3 settimane



# CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI NEL CASSETTO FreshZone

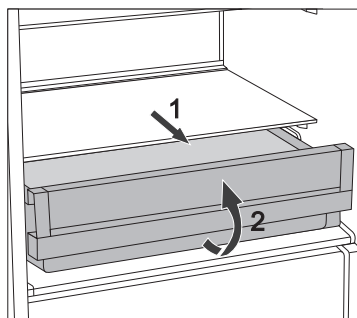
---

(solo per alcuni modelli)

Nel cassetto **FreshZone** gli alimenti restano freschi più a lungo rispetto a un frigorifero convenzionale, mantenendo un sapore migliore e il valore nutrizionale.

Diminuisce la decomposizione e la perdita di massa, quindi la frutta e la verdura sono più fresche e naturali. Per un funzionamento ottimale, il cassetto deve essere completamente chiuso.

- Quando si acquistano gli alimenti, bisogna controllarne la freschezza in quanto dipendono da questa la qualità e la durata del cibo.
- Conservare gli alimenti in contenitori chiusi o in appositi contenitori che non rilasciano odori o cambiano l'umidità.
- Prima dell'uso dell'alimento ritirarlo dal cassetto da 30 fino a 60 minuti prima in modo che a temperatura ambiente si possano sviluppare il sapore e il gusto adeguati.
- Gli alimenti che sono sensibili alle basse temperature e non sono adatti per la conservazione nel cassetto FreshZone sono: ananas, avocado, banane, olive, patate, melanzane, cetrioli, fagioli, peperoni, meloni, angurie, zucchine ...



- Per estrarre il cassetto:
  - tirare il cassetto fino al punto di blocco;
  - sollevarlo davanti e tirarlo fino alla fine.

# CONGELAMENTO E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI CONGELATI

---

## PROCEDURA DI CONGELAMENTO



La quantità massima degli alimenti freschi che si possono mettere dentro l'apparecchio in una volta è indicata nell'etichetta delle informazioni di base sull'apparecchio. Se la quantità è maggiore, la qualità di congelamento è peggiore, peggiora anche la qualità degli alimenti già congelati.

- Se si desidera sfruttare l'intero volume del congelatore, è possibile rimuovere tutti i cassetti. Appoggiare gli alimenti direttamente nei ripiani e nel fondo del congelatore.
- 24 ore prima di congelare gli alimenti freschi, attivare il congelamento intensivo:
  - ruotare la manopola **A** verso la parte più spessa dell'indicazione.

Dopo questo tempo distribuire gli alimenti freschi in modo uniforme nei cassetti appositi per il congelamento.

Gli alimenti freschi non devono toccare le confezioni già surgelate!

- Per congelare piccole quantità (1-2 kg), il congelamento intensivo non è necessario.
- Dopo 24 ore si possono mettere gli alimenti negli altri spazi del congelatore e, se necessario, ripetere la procedura di congelamento.
- Dopo il congelamento rimettere il tasto **A** all'impostazione desiderata.

# AVVERTENZA IMPORTANTE PER IL CONGELAMENTO DEGLI ALIMENTI FRESCHI



**Congelare nel congelatore solo gli alimenti adatti a ciò. Devono essere sempre di qualità e freschi.**

**Scegliere per l'alimento un imballaggio adatto e imballarlo in modo corretto.**

**La confezione non deve far passare l'umidità e l'aria umida così che il cibo non si secchi e perda vitamine.**

**Segnare nelle confezioni degli alimenti informazioni sul tipo, la quantità e la data di congelamento.**

**È importante che gli alimenti congelino il più presto possibile, e quindi devono essere di piccole porzioni. Lasciar raffreddare gli alimenti prima del congelamento.**

## CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI INDUSTRIALI CONGELATI

- Bisogna tenere in considerazione per la conservazione e l'uso degli alimenti congelati delle istruzioni del produttore. Nella confezione si trova l'indicazione della temperatura e il termine di scadenza.
- Scegliere solo gli alimenti con confezioni intatte, conservati nel congelatore a temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$  o anche minore.
- Non acquistare congelati avvolti da ghiaccio, è segno che sono stati già parzialmente scongelati più volte e la loro qualità non è buona.
- Durante il trasporto proteggete gli alimenti contro lo scongelamento. L'aumento della temperatura riduce il tempo di conservazione e la loro qualità.

# TEMPO DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI CONGELATI

## TEMPO RACCOMANDATO DI CONSERVAZIONE NEL CONGELATORE

Alimento	Tempo
frutta, carne di manzo	da 10 fino a 12 mesi
verdure, carne di vitello, pollame	da 8 fino a 10 mesi
selvaggina	da 6 fino a 8 mesi
carne di maiale	da 4 fino a 6 mesi
carne macinata	4 mesi
pane, dolci, piatti già pronti, pesce magro	3 mesi
frattaglie	2 mesi
salsiccia affumicata, pesci grassi	1 mese

## SBRINAMENTO DEGLI ALIMENTI SURGELATI

Congelando gli alimenti non si distruggono i microrganismi. Dopo lo scongelamento si attivano velocemente guastando facilmente gli alimenti, pertanto, gli alimenti scongelati parzialmente o del tutto devono essere usati subito.

Lo scongelamento parziale diminuisce il valore nutritivo degli alimenti, soprattutto se si tratta di frutta e verdure e di cibi già pronti.

# SBRINAMENTO DELL'APPARECCHIO

---

## SBRINAMENTO AUTOMATICO DEL FRIGORIFERO

Il frigorifero non necessita di essere sbrinato, poiché il ghiaccio nella parete posteriore all'interno del frigorifero si sbrina automaticamente.

Il ghiaccio formatosi durante l'inattività del compressore si sbrina. Le goccioline scorrono attraverso l'apertura nella parete posteriore del frigorifero giungendo nel recipiente sopra il compressore dove evaporano.

Assicurarsi di non ostruire mai l'apertura della parete posteriore all'interno del frigorifero con gli alimenti o altri oggetti.

Se, sulla parete posteriore all'interno del frigorifero si accumula uno strato eccessivo di ghiaccio (3-5 mm), bisogna spegnere l'apparecchio ed eliminare il ghiaccio manualmente.

## SBRINAMENTO DEL CONGELATORE CLASSICO

- Sbrinare il congelatore quando si accumulano circa 3-5 mm di ghiaccio.
- 24 ore prima dello sbrinamento attivare il congelamento intensivo affinché gli alimenti si gelino ulteriormente (vedere il capitolo «Procedura di congelamento»).

Trascorso questo tempo, togliere gli alimenti congelati dal congelatore e proteggerli in modo che non si scongelino parzialmente.

- Spegnere l'apparecchio (vedere il capitolo "Accendere/spegnere l'apparecchio") e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa.
- Quando si rimuove la brina o il ghiaccio non usare coltelli o altri oggetti appuntiti per evitare di danneggiare il sistema di raffreddamento.
- Quando si rimuove la brina o il ghiaccio non usare coltelli o altri oggetti appuntiti per evitare di danneggiare il tubo del sistema di raffreddamento.
- Per uno sbrinamento più veloce si può mettere una pentola di acqua calda su un ripiano in vetro.
- Pulire l'interno dell'apparecchio e asciugarlo (vedi il capitolo "Pulizia dell'apparecchio").

# PULIZIA DELL'APPARECCHIO



**Prima della pulizia, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica:** spegnerlo (vedere il capitolo "Accendere/spegnere l'apparecchio") e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa.

- Per pulire tutte le superfici, usare un panno morbido. I detersivi ruvidi o abrasivi, acidi o solventi non sono adatti in quanto danneggiano la superficie!

**L'esterno** dell'apparecchio deve essere pulito con acqua o con una soluzione delicata di sapone neutro.

Le superfici laccate e di alluminio possono essere pulite con acqua tiepida con aggiunta di un detersivo delicato. È consentito solo l'uso di detersivi a basso contenuto di alcol (per es. detersivi per il vetro).

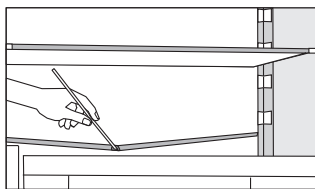
Per i materiali di plastica non è consentito usare detersivi contenenti alcol.



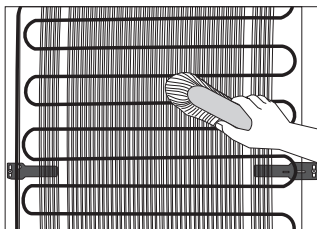
**Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua tiepida a cui si aggiunge un po' di aceto.**



• Le parti dei componenti interni dell'apparecchio non devono mai essere lavati in lavastoviglie poiché possono danneggiarsi!

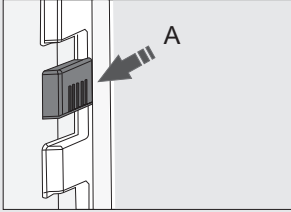


- Sotto la piastra che raffredda l'interno del frigorifero, si trovano la scanalatura e l'apertura dove si accumula l'acqua di sbrinamento. La scanalatura e l'apertura non devono essere ostruite, quindi controllarle diverse volte e pulirle se necessario (ad es. con una cannucia).
- I rivestimenti di brina o di ghiaccio con spessore di 3-5 mm, aumentano il consumo di energia elettrica, quindi rimuoverli periodicamente. Non utilizzare oggetti appuntiti, solventi o spray.



- Il **condensatore** sulla parete posteriore deve essere sempre pulito e privo di sedimenti di polvere dovuti al fumo di cottura. Con una spazzola non metallica morbida o con l'aspirapolvere rimuovere periodicamente la polvere.
- Dopo la pulizia, accendere l'apparecchio e riporci gli alimenti.

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema:	Causa e soluzione
L'apparecchio dopo la connessione alla rete elettrica non funziona:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare se nella presa c'è tensione elettrica e se l'apparecchio è acceso.</li> </ul>
<p>Il sistema di raffreddamento è attivo ininterrottamente da troppo tempo:</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura troppo alta dell'ambiente.</li> <li>• Frequente apertura della porta o porta aperta troppo a lungo.</li> <li>• La porta non viene chiusa correttamente (forse oggetti estranei nella porta, cedimento della porta, chiusura difettosa: controllare la tenuta, ecc.).</li> <li>• Quantità eccessiva di alimenti freschi inseriti.</li> <li>• Il sensore (A) nel frigorifero è ostruito da alimenti freschi. Fare in modo che l'aria possa circolare attorno al sensore (solo per alcuni modelli).</li> <li>• Raffreddamento insufficiente del compressore e del condensatore. Controllare la circolazione dell'aria dietro l'apparecchio e pulire il condensatore.</li> </ul>
L'eccessivo accumulo di ghiaccio nella parete posteriore interna del frigorifero è conseguenza di:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• una frequente apertura della porta o porta aperta troppo a lungo,</li> <li>• inserimento di alimenti caldi nel frigorifero,</li> <li>• contatto degli alimenti o dei contenitori con la parte posteriore interna del frigorifero,</li> <li>• chiusura non ermetica della porta.</li> <li>• Se la guarnizione è sporca o danneggiata, deve essere pulita o sostituita.</li> </ul>
Il verificarsi di strati ghiaccio o di brina all'interno del congelatore è conseguenza di:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• una frequente apertura della porta o porta aperta troppo a lungo,</li> <li>• porta chiusa male,</li> <li>• chiusura non ermetica della porta.</li> <li>• Se la guarnizione è sporca o danneggiata, deve essere pulita o sostituita.</li> </ul>
Le goccioline sui ripiani sopra i cassetti:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• È un fenomeno transitorio, che, in caso di temperatura elevata e umidità nell'ambiente non può essere del tutto evitato. Il fenomeno scompare da solo quando la temperatura e l'umidità si normalizzano. Si consiglia di pulire frequentemente i cassetti e di asciugare le gocce ogni tanto.</li> <li>• Aprire il regolatore di umidità.</li> <li>• Conservare gli alimenti in buste o in imballaggi che si chiudono bene.</li> </ul>

Problema:	Causa e soluzione
L'acqua fuoriesce dal frigorifero:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'apertura per il deflusso dell'acqua è ostruita, l'acqua di sbrinamento sgocciola fuori dalla scanalatura per la raccolta dell'acqua.</li> <li>• Pulire l'apertura ostruita, per esempio con una cannuccia.</li> <li>• Far scongelare l'accumulo spesso di ghiaccio manualmente (vedi il capitolo "Sbrinamento dell'apparecchio").</li> </ul>
Difficoltà ad aprire la porta:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se si desidera in breve tempo riaprire la porta appena chiusa del congelatore, si possono riscontrare difficoltà nel farlo. Durante l'apertura della porta si ha una fuga di aria fredda dall'apparecchio che viene sostituita da aria calda dell'ambiente. Raffreddando questa aria si crea sottopressione che è la ragione per la difficoltà di aprire la porta. Dopo pochi minuti la situazione si normalizza e la porta può essere facilmente aperta.</li> </ul>
L'illuminazione LED non funziona:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se la luce LED non si accende, rivolgersi al centro assistenza.</li> <li>• Non riparare da soli l'illuminazione LED, si rischia di entrare in contatto con l'alta tensione!</li> </ul>

Se nessuna delle ragioni di cui sopra non corrisponde, si prega di contattare il centro di assistenza autorizzato più vicino e indicare il tipo, il modello e il numero di serie sull'etichetta delle informazioni di base sull'apparecchio che si trova all'interno dell'apparecchio stesso.



# INFORMAZIONI SULL'APPARECCHIO

---

Il raffreddamento negli apparecchi frigo-congelatore è fornito dal sistema di refrigerazione con compressore (per alcuni apparecchi anche con ventola) che comporta anche un certo rumore. L'intensità del rumore dipende dalla posizione di collocamento, da un uso corretto e dall'età dell'apparecchio.

- Dopo aver acceso l'apparecchio, il funzionamento del compressore (brusio, suoni di liquidi) o il flusso del refrigerante durante il suo funzionamento possono risultare più rumorosi. Questo non è segno di un guasto e non influisce nel periodo di durata dell'apparecchio. Col funzionamento dell'apparecchio nel tempo il rumore e i brusii diminuiscono.
- A volte quando l'apparecchio è in funzione appaiono anche rumori insoliti o forti brusii che sono inusuali per l'apparecchio e spesso sono conseguenza di una collocazione non adatta:
  - L'apparecchio deve essere posizionato dritto e stabile su una base solida.
  - Non deve toccare la parete o elementi adiacenti.
  - Verificare che i componenti interni siano al loro posto o che le lattine non si tocchino come pure le bottiglie o altri contenitori, causando suoni.
- A causa di un maggior carico del sistema di raffreddamento aprendo frequentemente la porta, lasciando la porta aperta a lungo, inserendo grandi quantità di alimenti e accendendo il congelamento intensivo o il raffreddamento, può aumentare temporaneamente il volume dei rumori dell'apparecchio.

CI RISERVIAMO IL DIRITTO DI APPORTARE MODIFICHE CHE NON INFLUISCONO SUL FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO.





**Foster s.p.a**

via M.S. Ottone, 18-20  
42041 Brescello (RE) - Italy

**info@fosterspa.com**

**www.fosterspa.com**

COMBI BI540 ESS FTR



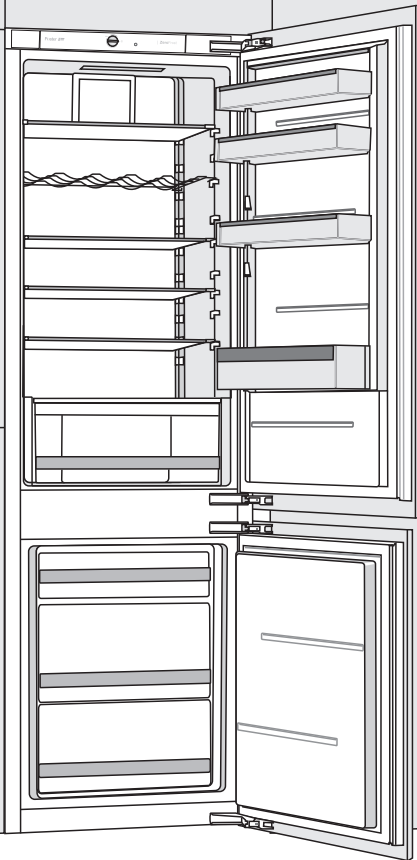
711790

it (01-18)

EN

Foster 

**DETAILED  
INSTRUCTIONS FOR USE**  
OF UPRIGHT  
REFRIGERATOR AND  
FREEZER



We thank you for the confidence you have shown by purchasing our appliance which is designed to simplify your life. To make the use of the product easier, we have supplied detailed instructions for use, and installation instructions supplied on a separate sheet. The instructions should allow you to learn about your new appliance as quickly as possible.

We wish you find a lot of pleasure in its use.

**The appliance is intended solely for household use.**

**The refrigerator** is intended for storing fresh food at temperatures above 0°C. **The freezer** is intended for freezing fresh food and for long-term storage of frozen food (up to one year, depending on the type of food).

Please visit our website where you can enter your appliance model number, indicated on the rating plate or the warranty sheet, to find detailed description of your appliance, tips on use, troubleshooting, service information, instructions for use etc.



Important safety warning



General warnings and tips



Protecting the environment



Do not wash in the dishwasher

# CONTENTS

---

<b>4 IMPORTANT NOTES AND PRECAUTIONS</b> 4 BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME 5 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 7 IMPORTANT INFORMATION ON THE USE OF APPLIANCE 8 ENVIRONMENT PROTECTION ..... <b>9 ADVICE FOR SAVING POWER WITH REFRIGERATION APPLIANCES</b>	<b>INTRODUCTION</b>
<b>10 INSTALLATION AND CONNECTION</b> ..... <b>12 APPLIANCE DESCRIPTION</b> ..... <b>13 OPERATING THE APPLIANCE WITH MECHANICAL CONTROLS</b> ..... <b>16 APPLIANCE INTERIOR EQUIPMENT</b> ..... <b>20 RECOMMENDED DISTRIBUTION OF FOOD IN THE APPLIANCE</b>	<b>APPLIANCE DESCRIPTION</b>
<b>21 STORING FOOD IN THE REFRIGERATOR</b> ..... <b>25 STORING FOOD IN THE FreshZone DRAWER</b> ..... <b>26 FREEZING AND STORING FROZEN FOOD</b> 26 Freezing procedure 27 Important warnings on freezing 27 Storing industrially frozen food 28 Frozen food storage time 28 Defrosting frozen food	<b>STORING AND FREEZING FOOD</b>
<b>29 DEFROSTING THE APPLIANCE</b> ..... <b>30 CLEANING THE APPLIANCE</b>	<b>DEFROSTING AND CLEANING THE APPLIANCE</b>
<b>31 TROUBLESHOOTING</b> ..... <b>33 INFORMATION ABOUT APPLIANCE NOISE</b>	<b>MISCELLANEOUS</b>

# IMPORTANT NOTES AND PRECAUTIONS

---

## BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

Before connecting the appliance to the power mains, please read carefully the instructions for use which describe the appliance and its correct and safe use. The instructions apply to several appliance types/models; thus, settings or equipment may be described herein which is not available in your appliance. We recommend saving this instruction manual for future reference and attach it to the appliance if it is sold in the future.

Check for any damage or irregularities on your appliance. If you find your appliance is damaged, notify the retailer from which you have purchased the appliance.

Before connecting the appliance to the power mains, let the appliance rest in a vertical position for a minimum of 2 hours. This will reduce the possibility of operation faults due to the effect of transport on the cooling system.








## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The appliance must be connected to the power mains and grounded in compliance with the effective standards and regulations.

Before cleaning the appliance, unplug it from the power mains (unplug the power cord from the wall outlet).

If the power cord is damaged, it must be replaced by a service technician or other adequately trained person.

If LED lighting does not work, call a service technician. Do not attempt a repair of the LED lighting yourself, as there is danger of contact with high voltage!

-  **WARNING!** Do not use any electric devices inside the appliance, except for those allowed by the manufacturer of this refrigeration appliance.
-  **WARNING!** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
-  **WARNING!** To avoid any hazard resulting from poor stability of the appliance, make sure it is installed as instructed.

## **Danger of frostbite**

Never put frozen food in your mouth and avoid touching frozen food as this may cause frostnip or frostbite.

## **Safety of children and vulnerable persons**

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Do not let the children play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Remove the packaging intended to protect the appliance or particular parts during transport and keep it outside the reach of children.

It presents danger of injury or suffocation.

## **Warning regarding the refrigerant**

The appliance contains a small amount of an environmentally friendly yet flammable gas R600a. Make sure that no parts of the cooling system are damaged. A gas leak is not hazardous to the environment, but it could cause eye injury or fire.

In case of a gas leak, ventilate the room thoroughly, disconnect the appliance from the power mains, and call a service technician.

# IMPORTANT INFORMATION ON THE USE OF APPLIANCE

**i** WARNING! Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

The appliance may not be used outdoors and it may not be exposed to rain.

Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

If the appliance will be out of use for an extended period of time, switch it off using the relevant button, and unplug it from the power mains. Empty the appliance, defrost it, clean it, and leave the door ajar.

In case of an error or power supply failure do not open the freezer compartment unless the freezer has not operated for over 16 hours. After this period, use the frozen food or provide sufficient cooling (e.g. a replacement appliance).

## Technical information on the appliance

Rating plate can be found in the appliance interior. It indicates data on voltage, gross and net volume, type and amount of refrigerant, and information on the climate classes.

If the language on the rating plate is not the language of your choice or the language of your country, replace it with the one supplied.



## ENVIRONMENT PROTECTION

Packaging is made of environmentally friendly materials that can be recycled, disposed of, or destroyed without any hazard to the environment.



### Removing an obsolete appliance

To protect the environment, take the obsolete appliance to an authorized home appliance collection centre.

Before doing so, do the following:

- disconnect the appliance from the power mains;
- do not allow children to play with the appliance.



**WARNING!** Do not damage the refrigerant circuit. This will also prevent pollution.



**The symbol on the product or its packaging indicates that the product should not be treated as normal household waste. The product should be taken to an authorized collection centre for waste electric and electronic equipment processing. Correct disposal of the product will help prevent any negative effects on the environment and health of people which could occur in case of incorrect product removal. For detailed information on removal and processing of the product, please contact the relevant municipal body in charge of waste management, your waste disposal service, or the store where you bought the product.**



# ADVICE FOR SAVING POWER WITH REFRIGERATION APPLIANCES

---

- Install the appliance as specified in the instruction manual.
- Do not open the door more often than necessary.
- Occasionally make sure air circulation underneath the appliance is unobstructed.
- Condenser unit on the rear wall should be kept clean (see chapter Cleaning the appliance).
- If the gasket is damaged or does not provide a perfect seal for any reason, have it replaced as soon as possible.
- Store the food in tightly sealed containers or appropriate packaging.
- Before placing the food in the refrigerator, allow it to cool down to room temperature.
- Defrost frozen food in the refrigerator compartment.
- To make use of the entire freezer compartment interior volume, remove some of the drawers as described in the instruction manual.
- Defrost your conventional freezer when an approximately 3-5 millimetre layer of frost or ice has built up on the refrigerated surfaces.
- Make sure the layout of shelves in the compartment is uniform and that the food is placed so that the air can freely circulate in the appliance interior (observe the recommended placement of food as described in the instructions).
- In appliances with a fan, do not block the fan slots or vents.
- If you do not need the fan or the ionizer, switch them off to reduce power consumption.

# INSTALLATION AND CONNECTION

---

## SELECTING THE ROOM

- Install the appliance in a dry and well ventilated room. The appliance will operate correctly if the environment temperature is in the interval specified in the table. The appliance class is indicated on the rating plate / label with the basic information on the appliance.

Class	Temperature	Relative Humidity
SN (subnormal)	from +10 °C to +32 °C	≤75%
N (normal)	from +16 °C to +32 °C	
ST (subtropical)	from +16 °C to +38 °C	
T (tropical)	from +16 °C to +43 °C	



- Do not place an appliance in a room where temperature can drop to below 5 °C as this may cause abnormal appliance operation or failure!

- After the installation, the appliance mains plug should be accessible!
- Do not place the appliance near appliances or devices radiating heat, such as a cooker, a stove, a radiator, water heater etc., and do not expose it to direct sunlight. The appliance should stand at least 3 cm away from an electric or gas cooker or at least 30 cm away from an oil or solid fuel stove. If the distance between such source of heat and the appliance is smaller, use an insulating panel.

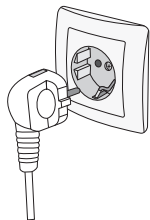
**Note:** Place the appliance in a sufficiently large room. There should be at least 1 m<sup>3</sup> of space per 8 grams of refrigerant. Amount of refrigerant is indicated on the rating plate in the appliance interior.

- There should be an opening or a vent of at least 200 cm<sup>2</sup> behind the appliance, and the clearance between the appliance and any cabinet above it should be at least 5 cm, to allow cooling of the condenser unit.

**Warning:** When installing appliances next to each other (side by side) that are taller than 1700 mm, an anti-condensation kit needs to be purchased and installed, should the humidity in the room where the appliances are installed exceed 70%. **For safety reasons, dew prevention kit may only be installed by an authorized service technician!**

**Order code:** 376078 (appliances higher than 1,700 mm)

## CONNECTING THE APPLIANCE



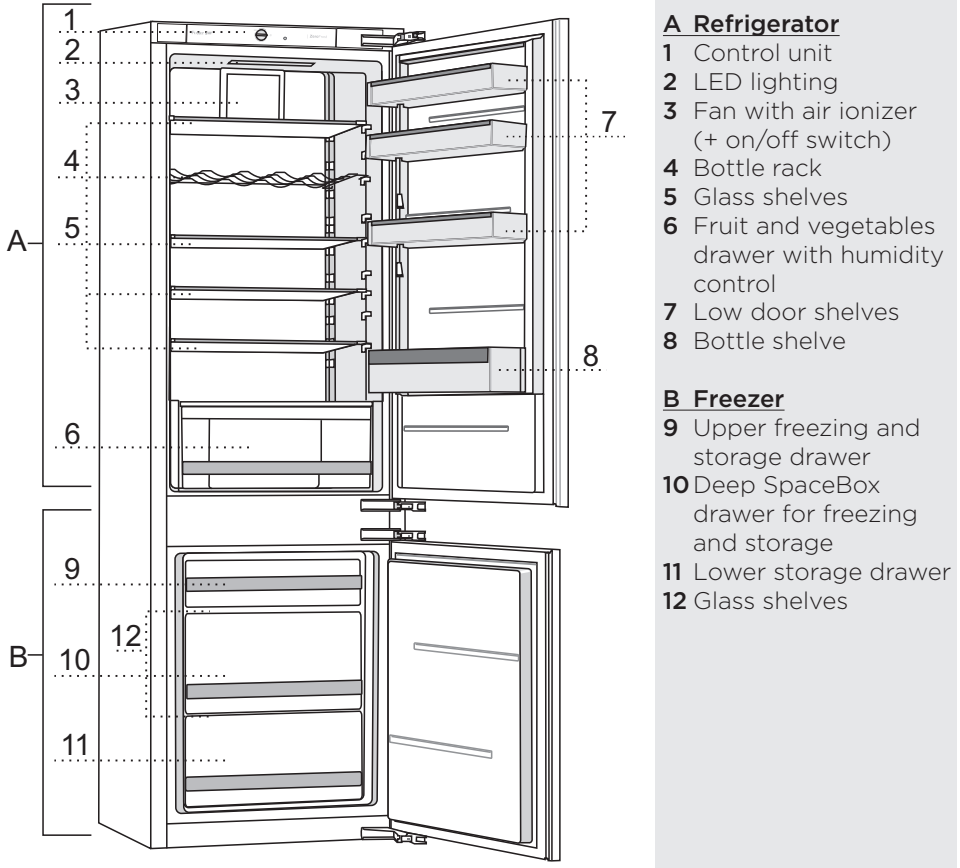
- Connect the appliance to the power mains using the power cord. The wall outlet should be fitted with a ground contact (safety socket). Nominal voltage and frequency are indicated on the rating plate/label with basic information on the appliance.
- The appliance must be connected to the power mains and grounded in compliance with the effective standards and regulations. The appliance will withstand short-term deviations from the nominal voltage, but not more than  $\pm 6\%$ .

## CHANGING THE DOOR OPENING DIRECTION AND INTEGRATING THE APPLIANCE INTO A CABINET

The process of changing the appliance door opening and integrating the appliance into a cabinet is described on a separate sheet supplied in the bag with the instruction manual.

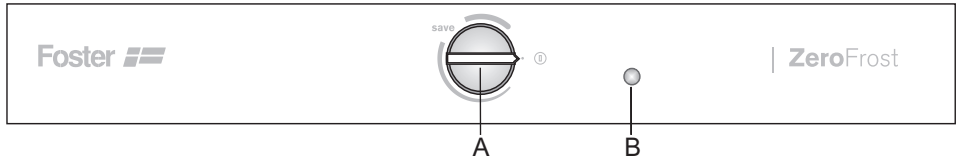
# APPLIANCE DESCRIPTION

Appliance interior equipment may change according to the appliance model.





# OPERATING THE APPLIANCE WITH MECHANICAL CONTROLS



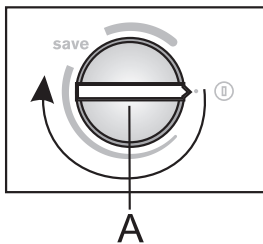
## A Temperature setting and on/off knob

Use the dial to switch the appliance on or off, set the temperature, and control the ECO and intensive freezing (freezer boost) function.

## B Lighting on/off key

Lighting will switch on automatically when you open the refrigerator compartment door, and it will switch off when you close it.

## SWITCHING THE APPLIANCE ON/OFF

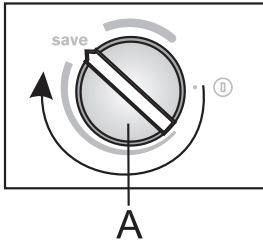


**Switching on:** To switch on: rotate the **A** dial clockwise.

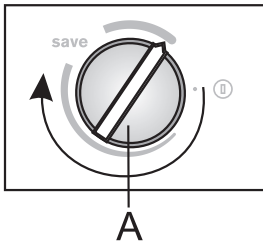
**Switching off:** Rotate the **A** dial in the counter-clockwise direction until the arrow is aligned with the symbol **I** (Warning: appliance will remain powered, i.e. there will still be electric current in the appliance.)

## ADJUSTING THE TEMPERATURE IN THE APPLIANCE

- i** • After the appliance is switched on, it may take several hours for the set temperature to be reached. Do not place any food into the refrigerator before the temperature drops to the selected setting.



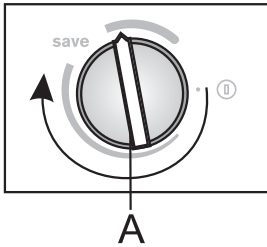
- To set the desired temperature, rotate the **A** dial in clockwise direction.
- Recommended setting of the **A** dial is on the **save** position (see figure).
- A change in the environment temperature will affect the temperature in the appliance. Adjust the setting with the **A** dial accordingly. Positions towards the **thicker part** of the sign mean a lower temperature in the appliance (cooler). Settings towards the **thinner part of the sign** mean a higher temperature (warmer).



If the temperature of the room where the appliance is installed is below 16°C, we recommend setting the **A** dial temperature to **the thickest part of the sign**.

## SETTING THE TEMPERATURE INSIDE THE APPLIANCE IN CASE OF NEED FOR INTENSIVE COOLING OR FREEZING

- We recommend using this setting before cleaning the appliance or 24 hours before inserting a large amount of food. Activating this function will make sure the food is cooled or frozen faster to retain vitamins, minerals, nutrients, and flavour, and to extend its freshness.

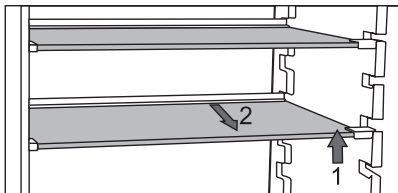


- **Switching on the intensive cooling and freezing:** Rotate the **A** dial to position as indicated in the figure.
  - When the intensive cooling/freezing function is activated, the appliance will operate with maximum power. During this time, operation may be somewhat louder.
- After the end of the intensive cooling/freezing cycle, rotate the **A** dial back to the desired setting.

# APPLIANCE INTERIOR EQUIPMENT

(\* EQUIPMENT DEPENDS ON THE MODEL)

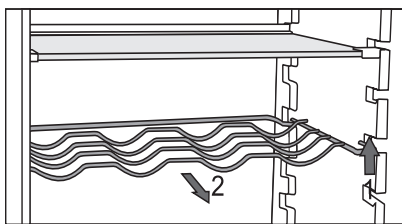
## SHELF



- Empty shelves can be distributed as you see fit across the guides in the refrigerator interior without having to remove the shelf from the refrigerator.

To only move the shelf to a different height/guide, lift it at the front, hold it at the back, and move it higher or lower. To take the shelf from the refrigerator, first lift it at the front part, hold it at the back part, and pull it out from the appliance. Store quickly perishable food at the back of the shelf where the temperature is the lowest.

## WIRE BOTTLE RACK\*



- Some models also feature a wire bottle holder. It is protected against being inadvertently pulled out. It can only be pulled out when it is empty. To pull it out, lift it slightly at the front and pull it towards you. Place the bottle holder so that the length of the bottles does not prevent proper closing of the door.

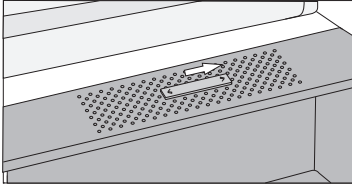
The holder can take a maximum load of 9 0.75-litre bottles or 13 kilograms of total weight – see label on the right side in the appliance interior.

- Cans may also be placed on the bottle rack (lengthwise or crosswise).

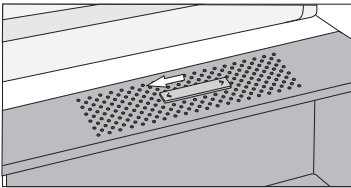
# FRUIT AND VEGETABLE BIN WITH HUMIDITY CONTROL



- The bin at the bottom of the refrigerator is intended for storing fruit and vegetables. It provides humidity and prevents the food from drying out. The bin has integrated humidity regulator which allows setting the humidity level.

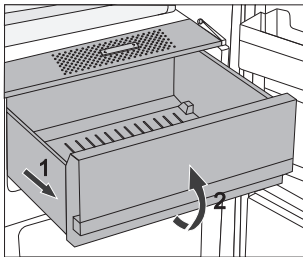


**Slider position to the right:** closed vents, higher humidity in the bin



**Slider position to the left:** open vents, lower humidity in the bin

If you observe droplets accumulating below the glass shelf, open the vents and wipe the shelf (see chapter TROUBLESHOOTING).

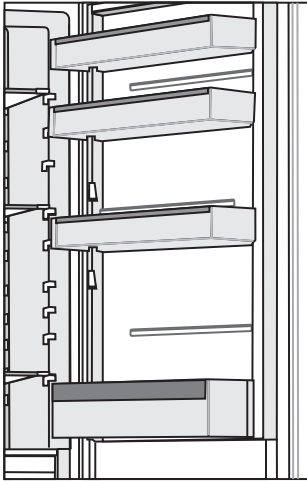


- Pulling out the bin:
  - Pull out the bin as far as it will go. Then, lift the front part and pull it out completely.

## INTERIOR SIDE OF THE REFRIGERATOR DOOR

The shelves mounted on the interior side of the refrigerator door are intended for storing cheese, butter, eggs, yoghurt and other smaller packages, tubes, cans, etc. There is a bottle shelf at the lower end of the door.

### ADJUSTABLE DOOR SHELVES

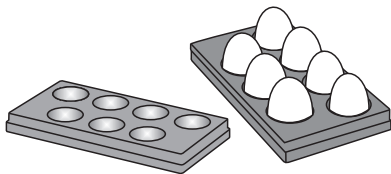


Interior side of the refrigerator door is fitted with shelves intended for storing cheese, butter, eggs, yoghurt, and other smaller packages, tubes, cans etc.

The height of the shelves is adjustable. Simply lift the shelf from the groove and place it to desired position.

Maximum load on each door shelf is 5kg.

### EGG/ICE TRAY



- If the tray is used as an egg tray, place it directly on the bottom of a door shelf.
- If the tray is used as an ice tray, fill it with water and place it in the freezer in a horizontal position.

## FAN\*

- The fan contributes to more even temperature distribution and faster cooling, and reduces dew (or condensate) accumulation on the storage surfaces.
- We recommend switching on the fan as an extra function in the following cases:
  - when the room temperature is higher (over 30 °C);
  - when humidity is higher or when dew (condensate) accumulates on the shelves;
  - when inserting a large amount of food (rapid cooling).

**Note:** When the fan is activated, power consumption is increased, temperature in the refrigerator is lowered, and as a result, the temperature in the freezer changes as well.

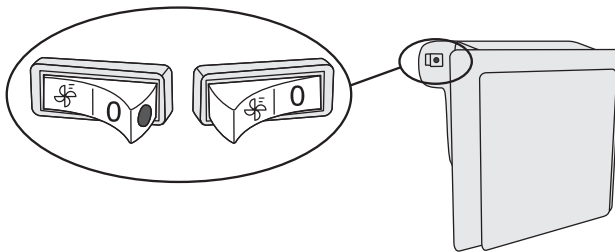
To maintain the same temperature in the refrigerator compartment as before the fan was activated, we recommend rotating the **A** knob slightly towards the thinner part of the sign. Adjustment of temperature in the refrigerator directly affects the freezer temperature.

## AIR IONIZER (IonAir)\*

- Advanced fan system with dynamic cooling evenly distributes the ionized air and equalizes the temperature throughout the entire refrigerator. Air enriched with extra negative ions mimics the natural microclimate that keeps the food fresh for longer. Moreover, the any type of food can be placed on any shelf in the fridge as there are not temperature differences.
- To switch the air ionizer on and off , use the switch located on the fan housing.

**Switching the fan and ionizer on and off:**

On =  Off = 



When the fan is switched on, a red dot will be visible on the switch.

# RECOMMENDED DISTRIBUTION OF FOOD IN THE APPLIANCE

---

## Sections in the refrigerator compartment:

- **Upper part:** canned food, bread, wine, pastry etc.
- **Middle part:** dairy products, ready-made meals, desserts, soft drinks, beer, cooked food, etc.
- **Fruit and vegetable bin:** fresh fruit, vegetables, salads, root vegetables, potatoes, onions, garlic, tomatoes, sauerkraut, turnips etc.



## Sections in the refrigerator compartment door:

- **upper/middle door bins:** eggs, butter, cheese etc.
- **lower door bins:** beverages, cans, bottles etc.

**i** Do not store fruit (bananas, pineapples, papaya, citruses) and vegetables (zucchini, eggplant, cucumbers, bell peppers, tomatoes, and potatoes) sensitive to low temperatures in the refrigerator.

## Freezer sections:

- freezing, storing frozen food (see chapter Freezing and storing frozen food).

**i** Do not store the following in the freezer: lettuce, eggs, apples, pears, grapes, peaches, yoghurt, soured milk, sour cream, and mayonnaise.



# STORING FOOD IN THE REFRIGERATOR

---

## IMPORTANT WARNINGS REGARDING FOOD STORAGE



Correct use of the appliance, appropriate packaging, maintaining the right temperature, and observing the food hygiene standards have a decisive impact on the quality of food storage.

Observe the expiry dates for the food, indicated on the packaging.

Food stored in the refrigerator should be kept in closed containers or in appropriate packaging to prevent it from emitting or receiving odours and humidity.

Do not store inflammable, volatile, and explosive substances in the refrigerator.

Bottles with high alcohol content should be tightly sealed and stored in an upright position.

Some organic solutions, essential oils in lemon and orange peel, butyric acid, etc. may damage the plastic surfaces in case of a prolonged contact, causing damage and premature ageing of these materials.

Unpleasant odour warns of lacking cleanliness of the appliance or perished contents (see chapter Cleaning the Appliance).

If you are leaving home for a longer period of time, remove perishables from the refrigerator.

## STORING FOOD

TYPE OF FOOD	Optimum storage temperature (°C)	Optimum storage humidity level (%)	Approximate storage time
Pork	-1 to 4	95	3 days
Beef	0 to 4	95	up to 3 weeks
Lamb	0 to 4	95	14 days
Chicken	0 to 4	95	3 days
Fish	0 to 4	95	3 to 10 days
Mollusc	0 to 4	95	2 days
Wet-aged beef	1,5	95	16 weeks
Dairy products (yoghurt, sour cream, butter, soft cheese, cheese spreads etc.)	2 to 4	95	7 to 10 days
Beetroot	0	95	3 to 5 months
Broccoli	0	95-100	10 to 14 days
Cabbage, young	0	98-100	3 to 6 weeks
Carrots, ripe	0	98-100	4 to 5 months
Lettuce, winter	0	95-100	2 to 3 weeks
Garlic	0	65-70	6 to 7 months
Kohlrabi	0	98-100	2 to 3 months
Brussels sprouts	0	90-95	3 to 5 weeks
Cabbage, Chinese	0	95-100	2 to 3 months
Cabbage, late varieties	0	98-100	3 to 4 months
Carrots	0	95-100	2 weeks
Cauliflower	0	95-98	2 to 4 weeks
Celery, regular	0	98-100	2 to 3 months
Swiss chard	0	95-100	10 to 14 days
Radicchio	0	95-100	2 to 4 weeks
Corn, sweet	0	95-98	5 to 8 days

<b>TYPE OF FOOD</b>	<b>Optimum storage temperature (°C)</b>	<b>Optimum storage humidity level (%)</b>	<b>Approximate storage time</b>
Leeks	0	95-100	2 to 3 months
Mushrooms	0	95	3 to 4 days
Parsley	0	95-100	2 to 3 days
Parsnip	0	98-100	4 to 6 months
Radish, winter	0	95-100	2 to 4 months
Horseradish	0	98-100	10 to 12 months
Cauliflower	0 to 2	90-95	2 to 4 weeks
Onions	0 to 2	65-70	6 to 7 months
Asparagus	0 to 2	95-100	2 to 3 weeks
Peas, green	0 to 2	95-98	1 to 2 weeks
Vegetables, chopped	0 to 2	90-95	up to 5 days
Brussels sprout	0 to 2	90-95	1 to 2 weeks
Gooseberries	0 to 2	90-95	3 to 4 weeks
Cucumbers	4 to 10	95	10 to 14 days
Potatoes	7 to 10	90-95	up to 9 months
Avocado, unripe	7 to 10	85-95	up to 6 weeks
Bell peppers	7 to 10	90-95	2 to 3 weeks
Tomatoes	10 to 12	85-90	4 to 7 days
Beans, seeds	< 15	40-50	6 to 10 months
Pears	-3	90-95	2 to 7 months
Apricots	-1	90-95	1 to 3 weeks
Strawberries	0	90-95	3 to 7 days
Raspberries	0 to 2	90-95	2 to 3 days
Currants	0 to 2	90-95	1 to 4 weeks
Blueberries	0 to 2	90-95	14 days
Cherries	0 to 2	90-95	2 to 3 weeks
Grapes	0 to 2	85	2 to 8 weeks
Kiwi, ripe	0 to 2	90-95	1 to 3 months
Peaches	0 to 2	90-95	2 to 4 weeks

<b>TYPE OF FOOD</b>	<b>Optimum storage temperature (°C)</b>	<b>Optimum storage humidity level (%)</b>	<b>Approximate storage time</b>
Cherries	0 to 2	90-95	2 to 3 weeks
Kiwi, unripe	0 to 2	90-95	2 to 6 months
Nectarines	0 to 2	90-95	1 to 3 weeks
Oranges	0 to 2	90-95	2 to 4 weeks
Persimmon	0 to 2	90-95	2 to 3 months
Plums	0 to 2	90-95	2 to 5 weeks
Fruit, chopped	0 to 2	90-95	up to 10 days
Apples	0 to 4	90-95	1 to 12 months
Melons	4	90-95	15 days
Oranges	4 to 7	90-95	2 to 4 weeks
Tangerines	5 to 8	90-95	2 to 4 weeks
Mango	10 to 13	85-95	2 to 3 weeks
Melons	10 to 13	85-95	1 to 2 weeks
Pineapples	10 to 13	85-95	2 to 4 weeks
Lemons	11 to 13	90-95	2 to 3 weeks
Watermelon	12 to 15	85-95	1 to 3 weeks
Bananas, ripe	13 to 16	85-95	3 days
Grapefruit	13 to 16	90-95	1 to 3 weeks

# STORING FOOD IN THE FreshZone DRAWER

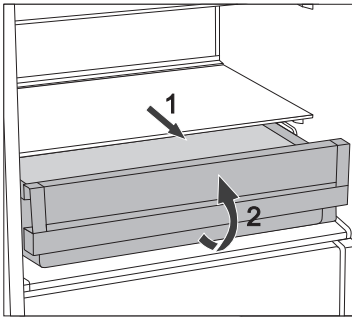
---

(Only some models are fitted with this drawer)

In the **FreshZone** compartment, food stays fresh longer than in a conventional refrigerator, retaining more flavour and nutrients.

Decay and loss of mass are slowed down; therefore, fruit and vegetables remain fresh and natural longer. For optimum performance, the drawer should be fully closed.

- When buying food, make sure it is fresh as this will determine the quality of the food, as well as how long it will keep in the fridge.
- Store the food in closed containers or appropriate packaging to prevent it from emitting or receiving odours.
- Take the food from the drawer 30 to 60 minutes before use to allow the aroma and flavour develop at room temperature.
- Food sensitive to low temperature and not appropriate for storage in the FreshZone drawer includes the following: pineapples, avocado, bananas, olives, potatoes, eggplant, cucumbers, beans, peppers (capsicum), melons, watermelons, pumpkins, squash, zucchini etc.



- To remove the drawer:
  - Pull out the drawer until it is blocked.
  - Lift it at the front and pull out completely.

# FREEZING AND STORING FROZEN FOOD

---

## FREEZING PROCEDURE



Maximum amount of fresh food that may be inserted at once is specified on the appliance rating plate. If the amount of food to be frozen exceeds the indicated amount, the quality of freezing will be inferior; in addition, the quality of the food already frozen will deteriorate.

- To make use of the entire freezer volume, remove all drawers. Place the food directly on the shelves and on the freezer bottom.
- Activate the super freeze function 24 hours before freezing fresh food:
  - rotate the **A** dial towards **the thickest part of the marking**.

Then, insert the fresh food into the freezer compartment.

Make sure the fresh food is not in contact with the food that is already frozen. The most suitable place for freezing a large amount of fresh food is the upper section of the freezer.

- When freezing smaller amounts of food (1-2 kilograms), activating the super freeze function is not required.
- After 24 hours, the food can be moved to other freezer compartments and the freezing process can be repeated as necessary.
- After the freezing process, rotate the **A** knob back to the desired setting.

# IMPORTANT WARNINGS ON FREEZING



Only use the freezer to freeze food appropriate for freezing. Always use quality and fresh food.

Select the most suitable packaging for the food and use the packaging correctly.

Make sure the packaging is air and water tight so that the food does not dry out and lose its vitamins.

Indicate the type of food, amount, and date of freezing on the packaging.

It is important that the food freezes quickly. Therefore, smaller packages are recommended. Refrigerate the food before freezing.

## STORING INDUSTRIALLY FROZEN FOOD

- When storing and using frozen food, observe the manufacturer's instructions. Temperature and expiry date are indicated on the packaging.
- Only choose food with undamaged packaging, stored in freezers at temperatures of  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  or lower.
- Do not purchase food covered in frost as this indicates it has been partly thawed several times and that it is of inferior quality.
- Protect the food from thawing during transport. In case of an increase in temperature, storage time will be shorter and quality will deteriorate.

# FROZEN FOOD STORAGE TIME

## RECOMMENDED STORAGE TIME IN THE FREEZER

Type of food	Time
fruit, beef	from 10 to 12 months
vegetables, veal, poultry	from 8 to 10 months
Venison	from 6 to 8 months
Pork	from 4 to 6 months
finely chopped or ground meat	4 months
bread, pastry, cooked meals, lean fish	3 months
entrails	2 months
smoked sausage, fatty fish	1 month

## DEFROSTING FROZEN FOOD

Freezing the food does not kill the microorganisms. After the food is defrosted or thawed, bacteria are re-activated and the food spoils quickly. Use the partially or completely defrosted food as soon as possible.

Partial thawing decreases the nutritive value of the food, particularly fruit, vegetables, and ready-to-eat food.



# DEFROSTING THE APPLIANCE

---

## AUTOMATIC REFRIGERATOR DEFROSTING

Refrigerator does not need defrosting because the ice on the back interior wall is thawed automatically.

Any accumulated ice will melt when the compressor unit is inactive. Drops will flow through an opening in the refrigerator rear wall into a tray fitted above the compressor, from where they will evaporate.

Make sure the opening in the back wall in the refrigerator interior is never blocked by food or any other object.

If an excessive layer of ice is formed on the rear wall of refrigerator interior (3–5 mm), switch off the appliance and defrost the appliance manually.

## DEFROSTING A CONVENTIONAL FREEZER

- Defrost the freezer when an approximately 3–5 millimetre layer of frost or ice has built up.
- 24 hours before defrosting, activate the super freeze function to additionally cool the food (see section Freezing procedure).

After this period, remove the food from the freezer and protect them from defrosting.

- Switch off the appliance (see chapter Switching the appliance on/off) and unplug the power cord.
- Do not use a knife or any other sharp object to remove the frost, as you may damage the cooling system.
- Do not use a knife or any other sharp object to remove the frost, because you may damage a pipe of the cooling system.
- To speed up the defrosting process, place a pot of hot water on the glass shelf.
- Clean and dry the appliance interior (see chapter Cleaning the Appliance).

# CLEANING THE APPLIANCE



**Before cleaning, unplug the appliance from the power mains** – switch off the appliance (see chapter Switching the Appliance On/Off) and unplug the power cord from the wall outlet.

- Use a soft cloth to clean all surfaces. Cleaners that contain abrasive substances, acids, or solvents are not suitable for cleaning as they may damage the surface.

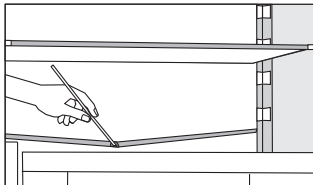
Clean the appliance **exterior** with water or a mild solution of suds. Lacquer-coated and aluminium surfaces may be cleaned with lukewarm water to which you have added a mild detergent. Use of cleaners with low alcohol content is allowed (e.g. window cleaners). Do not use cleaners containing alcohol for cleaning plastic materials.



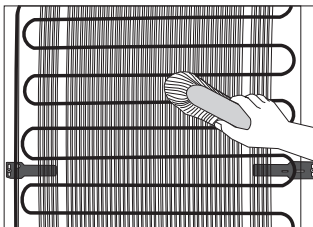
Appliance **interior** can be cleaned with lukewarm water to which you can add some **vinegar**.



- Do not wash the parts of appliance interior equipment in a dishwasher as they may be damaged.

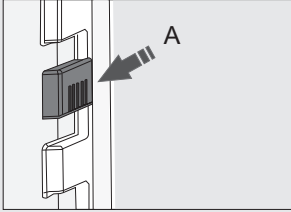


- A gutter and an opening for discharging the water from thawed frost deposits are located underneath the cooling panel that cools the refrigerator interior. The gutter and the opening may not be clogged. Inspect them often and clean if necessary (e.g. with a plastic straw).
- Frost or ice build-up, 3-5 mm thick, will increase power consumption. Therefore, it should be regularly removed. Do not use any sharp objects, solvents, or sprays.



- **The condenser** unit mounted on the (exterior) back wall should always be kept clean, free of dust or deposits resulting from kitchen smoke or fumes. Occasionally clean the dust using a soft non-metal brush or a vacuum cleaner.
- After cleaning, switch the appliance back on and insert the food.

# TROUBLESHOOTING

Problem:	Cause or remedy
Appliance is connected to the power mains but it does not work.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure there is voltage in the power outlet and that the appliance is switched on.</li> </ul>
Cooling system operates continuously for a long period of time:  	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Too high environment temperature.</li> <li>• Door opened too frequently or too long.</li> <li>• Door not closed correctly (possible impurities on the seal, misaligned door, damaged seal etc.).</li> <li>• Too much fresh food inserted at once.</li> <li>• Sensor in the refrigerator (A) blocked by fresh food. Make sure the air can circulate around the sensor (only with some models).</li> <li>• Insufficient compressor and condenser unit cooling. Check for sufficient air circulation behind the appliance and clean the condenser unit.</li> </ul>
Excessive build-up of ice on the back wall of refrigerator interior can be a result of the following:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Door opened too frequently or too long.</li> <li>• Warm food placed in the refrigerator.</li> <li>• Food or containers in contact with the back interior wall of the refrigerator.</li> <li>• Poor door sealing.</li> <li>• If the seal is dirty or damaged, clean or replace it.</li> </ul>
Build-up of ice or frost in the freezer interior may be a result of the following:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Door opened too frequently or too long.</li> <li>• Door not properly closed.</li> <li>• Poor door sealing.</li> <li>• If the seal is dirty or damaged, clean or replace it.</li> </ul>
Condensate (dew) on the shelf above the drawers:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is transient phenomenon which cannot be entirely avoided in periods of high environment temperature and humidity. It subsides when temperature and humidity are normalized. We recommend cleaning the drawers more frequently and wiping the droplets occasionally.</li> <li>• Open the humidity control slider.</li> <li>• Place the food in to bags or other airtight packaging.</li> </ul>
Water is dripping/leaking from the refrigerator:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clogged water discharge opening or water dripping past the water gutter.</li> <li>• Clean the blocked opening, e.g. using a plastic straw.</li> <li>• If a thick layer of ice builds up, defrost the appliance manually (see Defrosting the Appliance).</li> </ul>

Problem:	Cause or remedy
Door is difficult to open:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• If you are trying to open the freezer door after just having closed it, this could be difficult to do. As you open the door, some cool air escapes from the appliance and it is replaced by warm air from the environment. When this air is cooled, negative pressure is generated which results in problems as you try to open the door. After a few minutes, the condition is normalized and the door can be easily opened again.</li> </ul>
LED lighting does not work:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refrigerator compartment door may have been open for too long. Try closing and re-opening the door.</li> <li>• If LED lighting still does not work, call a service technician.</li> <li>• Do not attempt a repair of the LED lighting yourself, as there is danger of contact with high voltage!</li> </ul>

If the above tips do not resolve your problem, call the nearest authorized service centre and state the type, model, and serial number indicated on the appliance rating plate or label located in the appliance interior.

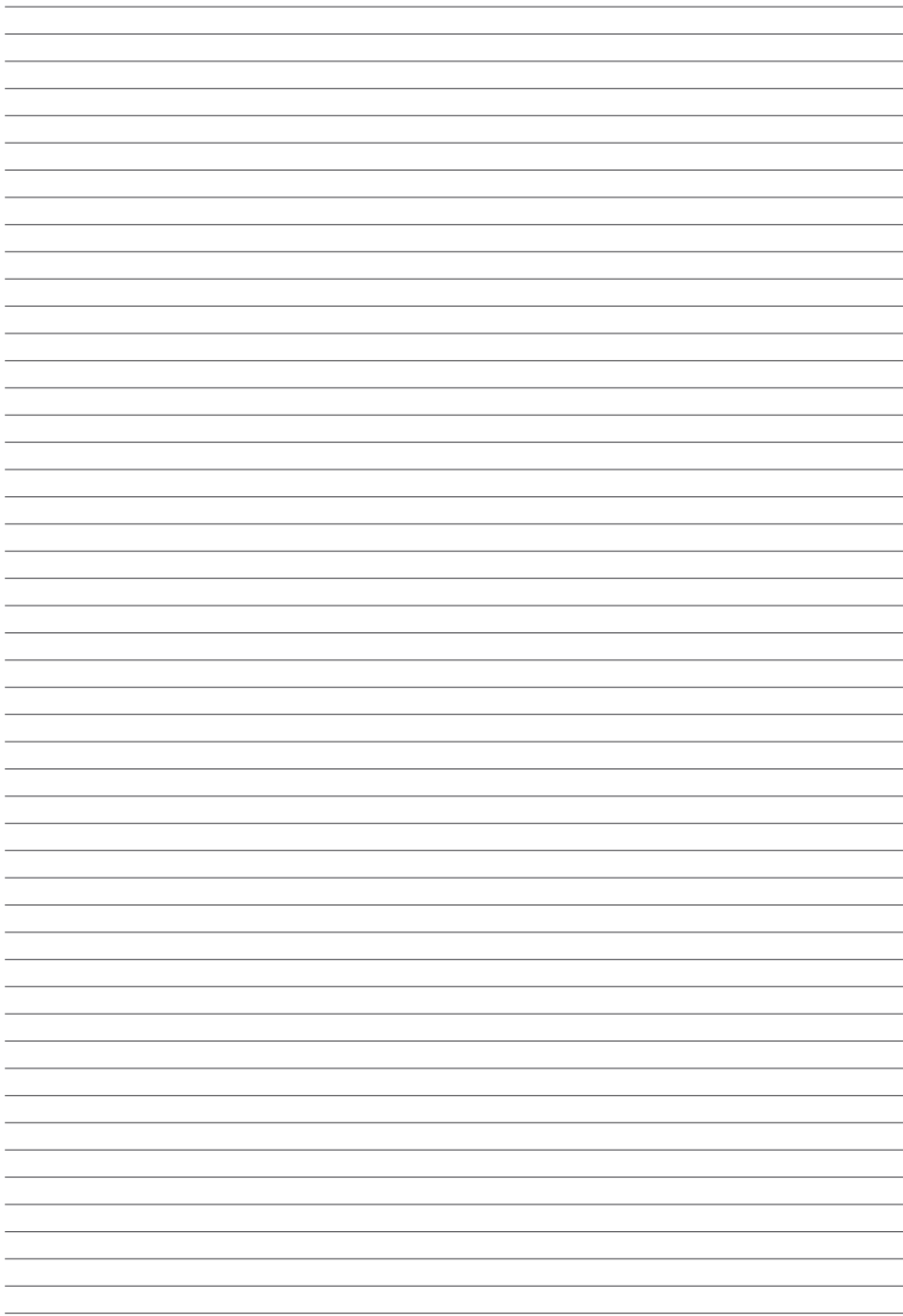
# INFORMATION ABOUT APPLIANCE NOISE

---

Cooling in refrigerator freezers is made possible by a cooling system that also includes a compressor (and a fan with some appliances), which generates some noise. The level of noise depends on installation, proper use, and age of the appliance.

- After connecting the appliance to the power mains, compressor operation, or the sound of flowing liquid, may be somewhat louder. This is not a sign of malfunction and it will not affect the useful life of the appliance. In time, appliance operation and this noise will become quieter.
- Sometimes, unusual or loud noises may appear during appliance operation; these are mostly the result of improper installation:
  - The appliance must stand level and stable on a solid base.
  - The appliance may not be in contact with a wall or adjacent furniture.
  - Make sure the interior equipment sits firmly in its place and that the noise is not caused by rattling cans, bottles or other containers placed next to each other.
- Due to the higher workload on the cooling system when the door is opened more frequently or for a longer time, when a large amount of fresh food is introduced or when intensive freezing or cooling functions are activated, the appliance can temporarily generate more noise.

WE RESERVE THE RIGHT TO CHANGES THAT DO NOT AFFECT THE APPLIANCE FUNCTIONALITY.





**Foster s.p.a**

via M.S. Ottone, 18-20  
42041 Brescello (RE) - Italy

**info@fosterspa.com**

**www.fosterspa.com**

COMBI BI540 ESS FTR



711788

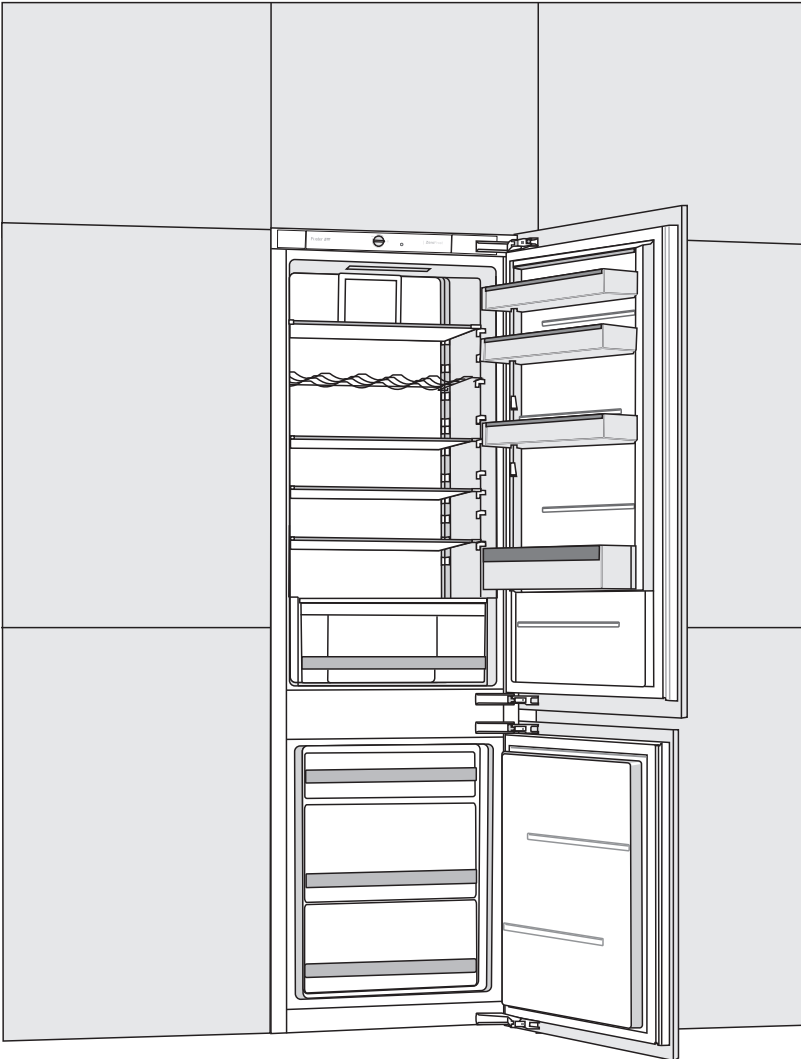
en (01-18)



FR

Foster 

**NOTICE D'UTILISATION**  
**DÉTAILLÉE** POUR  
UN RÉFRIGÉRATEUR  
CONGÉLATEUR  
ARMOIRE



Nous vous remercions vivement de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque, conçu pour vous simplifier la vie. Afin de vous faciliter l'utilisation de ce produit, nous vous fournissons un mode d'emploi détaillé et une notice d'installation séparée. Ces instructions vous permettront de vous familiariser rapidement avec votre nouvel appareil.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

### **L'appareil est destiné exclusivement à un usage ménager.**

Le **réfrigérateur** est prévu pour la conservation des aliments frais à une température supérieure à 0°C.

Le **congélateur** est destiné à la congélation des aliments frais et à la conservation à long terme des surgelés (jusqu'à un an, selon la nature des produits).

Venez visiter notre site web où vous pourrez entrer le numéro de modèle de votre appareil, indiqué sur sa plaque signalétique ou sur le certificat de garantie ; vous y trouverez aussi une description détaillée de votre appareil, des conseils d'utilisation et de dépannage, des informations sur le service après-vente, un mode d'emploi, etc.



Mise en garde concernant la sécurité



Informations générales et conseils



Protection de l'environnement



Ne pas nettoyer dans un lave-vaisselle

# SOMMAIRE

<b>4 RECOMMANDATIONS IMPORTANTES ET PRÉCAUTIONS</b> 4 AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS 5 CONSIGNES DE SÉCURITÉ 7 RECOMMANDATIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL 8 PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	PRÉSENTATION
<b>9 CONSEILS POUR LES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE DANS LES APPAREILS FRIGORIFIQUES</b> <b>10 INSTALLATION &amp; RACCORDEMENT</b> <b>12 DESCRIPTION DE L'APPAREIL</b> <b>13 FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL AVEC COMMANDES MÉCANIQUES</b> <b>16 ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS DE L'APPAREIL</b> <b>20 COMMENT RANGER LES ALIMENTS DANS L'APPAREIL</b>	DESCRIPTION DE L'APPAREIL
<b>21 CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE RÉFRIGÉRATEUR</b> <b>25 CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE TIROIR MAXI FRAÎCHEUR (FreshZone)</b> <b>26 CONGÉLATION DES ALIMENTS FRAIS ET STOCKAGE DES SURGELES</b> 26 Procédure de congélation 27 Précautions à prendre pour la congélation 27 Conservation des surgelés du commerce 28 Durée de conservation des surgelés 28 Décongélation des surgelés	CONSERVATION ET CONGÉLATION DES ALIMENTS
<b>29 DÉGIVRAGE DE L'APPAREIL</b> <b>30 NETTOYAGE DE L'APPAREIL</b>	DÉGIVRAGE ET NETTOYAGE DE L'APPAREIL
<b>32 GUIDE DE DÉPANNAGE</b> <b>34 INFORMATIONS SUR LE BRUIT DE L'APPAREIL</b>	DIVERS

# RECOMMANDATIONS IMPORTANTES ET PRÉCAUTIONS

---



## AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

Avant de raccorder votre appareil au réseau électrique, prenez le temps de lire attentivement cette notice. Elle décrit l'appareil et la manière de s'en servir correctement en toute sécurité. Elle a été rédigée pour différents modèles et il est donc possible qu'elle décrive des fonctions et des accessoires qui ne sont pas disponibles sur votre appareil. Nous vous recommandons de conserver cette notice pour vous y référer ultérieurement et de la joindre à l'appareil si vous le vendez plus tard.

Vérifiez si votre appareil est en bon état. Si vous constatez qu'il est endommagé, signalez-le au revendeur à qui vous l'avez acheté.

Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, laissez-le en position verticale pendant 2 heures au moins ; vous réduirez ainsi les risques de dysfonctionnement dus à l'influence du transport et de la manutention sur le système de réfrigération.






## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'appareil doit être raccordé au réseau électrique et mis à la terre selon la réglementation et les normes en vigueur.

Avant de nettoyer l'appareil, déconnectez-le du réseau électrique en le débranchant de la prise secteur.

Si le cordon secteur est endommagé, il faut le faire remplacer par un technicien du Service Après-Vente ou par un professionnel qualifié.

Si l'éclairage LED ne fonctionne pas, faites appel à un technicien du service après-vente. N'essayez pas de le réparer vous-même, car vous risqueriez d'entrer en contact avec un courant à haute tension.

-  **ATTENTION** : n'utilisez pas d'appareils électriques dans le réfrigérateur ou le congélateur, exceptés ceux autorisés par le fabricant de ce produit.
-  **ATTENTION** : pour accélérer le dégivrage de l'appareil, n'utilisez aucun accessoire mécanique ni aucun autres moyen que ceux recommandés par le constructeur.
-  **ATTENTION** : pour éviter tout risque dû à une stabilité insuffisante, veillez à installer l'appareil comme indiqué dans la notice.

## **Risque de brûlures dues au froid**

Ne portez pas à la bouche d'aliments congelés et évitez de les toucher, car le froid extrême peut causer des brûlures.

## **Sécurité des enfants et des personnes vulnérables**

Les enfants à partir de 8 ans et les personnes disposant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser cet appareil sous surveillance, à condition d'avoir reçu des instructions sur la manière de s'en servir en toute sécurité et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent.

Retirez l'emballage qui protégeait l'appareil ou certaines de ses pièces durant le transport et gardez-le hors de la portée des enfants, car il présente un risque de suffocation.

Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent pas accomplir sans surveillance des tâches concernant le nettoyage ou l'entretien de l'appareil.


Lorsque vous mettrez l'appareil au rebut, débranchez le câble secteur, enlevez les portes, mais laissez les clayettes en place : cela empêchera les enfants de s'enfermer à l'intérieur.

## **Mise en garde concernant le réfrigérant**

L'appareil contient une petite quantité de gaz R600a, respectueux de l'environnement mais inflammable. Veillez à ne pas endommager le système de réfrigération. Une fuite de gaz ne nuirait pas à l'environnement mais pourrait occasionner des lésions oculaires et s'enflammer.

En cas de fuite de gaz réfrigérant, aérez bien la pièce, débranchez l'appareil du réseau électrique et contactez le service après-vente.

# RECOMMANDATIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

 **ATTENTION** : les ouvertures de ventilation de l'appareil ou du meuble dans lequel il est encastré ne doivent jamais être obstruées.

L'appareil ne doit pas être utilisé en plein air ou exposé aux intempéries.

Ne rangez pas dans cet appareil des substances explosives telles que les bombes aérosol contenant un agent propulseur inflammable.

Si vous prévoyez de ne pas utiliser votre appareil pendant une longue période, mettez-le à l'arrêt avec le bouton convenable, puis débranchez-le. Videz-le, dégivrez-le, nettoyez-le et laissez ses portes entrouvertes.

En cas de panne d'électricité, n'ouvrez pas le compartiment congélateur, sauf s'il n'a pas fonctionné pendant plus de 16 heures. Au-delà, utilisez les surgelés ou rangez-les dans un congélateur de remplacement.

## Caractéristiques techniques de l'appareil

La plaque signalétique est apposée à l'intérieur de l'appareil. Elle indique la tension, le poids brut et net, le type et la quantité de réfrigérant et les classe climatiques. Si elle n'est pas dans la langue de votre choix ou celle de votre pays, collez par-dessus l'étiquette adhésive jointe.



## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

L'emballage est constitué de matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis aux ordures ménagères ou détruits sans nuire à l'environnement.



Mise au rebut de l'appareil usagé

Lorsque votre appareil sera parvenu à la fin de sa vie utile, remettez-le à une déchèterie qui collecte les équipements électroménagers ; vous protégerez ainsi l'environnement.

Auparavant, faites ceci :

- déconnectez l'appareil du réseau électrique ;
- ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.



**ATTENTION** : veillez à ne pas endommager le circuit du fluide frigorigène. Cela évitera aussi une pollution.



**Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils ménagers usagés dans toute l'Europe.**

**Ce produit ne peut donc pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie - municipale ou privée - qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement.**

**Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.**





# CONSEILS POUR LES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE DANS LES APPAREILS FRIGORIFIQUES

---


- Installez l'appareil comme indiqué dans la notice.
- N'ouvrez pas les portes plus souvent que nécessaire.
- Vérifiez de temps en temps que l'air circule correctement sous l'appareil.
- Le condenseur à l'arrière de l'appareil doit être toujours propre (Voir le chapitre Nettoyage de l'appareil).
- Si le joint est endommagé ou n'est plus étanche pour une raison quelconque, faites-le remplacer rapidement.
- Conservez vos aliments dans des récipients fermés hermétiquement ou tout autre emballage approprié.
- Laissez refroidir les aliments à la température ambiante avant de les ranger dans le réfrigérateur.
- Décongelez les surgelés dans le réfrigérateur.
- Enlevez quelques tiroirs du congélateur comme décrit dans la notice afin d'utiliser la totalité de l'espace disponible.
- Dégivrez votre congélateur conventionnel quand la couche de glace sur les parois atteint 3 à 5 mm d'épaisseur.
- Veillez à ce que les clayettes soient réparties régulièrement et que l'air circule facilement entre les aliments (observez les recommandations de la notice concernant le rangement des aliments).
- Si votre appareil est équipé d'un ventilateur, n'obstruez pas les arrivées d'air.
- Si vous n'avez pas besoin du ventilateur et de l'ioniseur, mettez-les à l'arrêt pour réduire votre consommation d'électricité.

# INSTALLATION & RACCORDEMENT

## CHOIX DE L'EMPLACEMENT

- Placez l'appareil dans un endroit sec et bien aéré. L'appareil fonctionnera correctement si la température ambiante se situe dans la plage indiquée dans le tableau ci-dessous. La classe climatique de l'appareil figure sur sa plaque signalétique, avec d'autres caractéristiques techniques.

Classe climatique	Température	Humidité relative
SN (subnormale)	de +10°C à +32°C	≤75%
N (normale)	de +16°C à +32°C	
ST (subtropicale)	de +16°C à +38°C	
T (tropicale)	de +16°C à +43°C	

-  Ne placez pas l'appareil dans une pièce où la température peut descendre au-dessous de 5°C car cela pourrait entraîner un fonctionnement anormal ou une panne.
- Après installation, la prise secteur de l'appareil doit rester accessible.
- Ne placez pas l'appareil près d'une source de chaleur telle que cuisinière, poêle, radiateur, chauffe-eau, etc. et évitez de l'exposer au rayonnement solaire direct. L'appareil doit être au moins à 3 cm d'une cuisinière électrique ou à gaz et au moins à 30 cm d'un poêle à pétrole ou à combustible solide. Si la distance est inférieure, il faudra installer une plaque d'isolation entre le réfrigérateur et la source de chaleur.

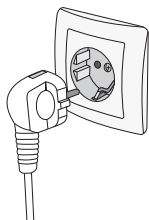
**Note :** installez l'appareil dans une pièce assez grande. Il faut compter au moins 1 m<sup>3</sup> pour 8 g de fluide frigorigène. La quantité de réfrigérant contenue dans l'appareil est indiquée sur sa plaque signalétique apposée à l'intérieur.

- Pour assurer une bonne circulation de l'air, il faudra ménager un espace libre de 200 cm<sup>2</sup> dans le bas du meuble d'encastrement. L'air est évacué par le haut de l'appareil ; il ne faudra donc par couvrir les ouvertures d'aération. Si vous ne respectez pas ces recommandations, l'appareil pourra être endommagé.

**Attention :** Si vous installez côte à côte des appareils qui mesurent plus de 1700 mm de haut et si l'humidité de la pièce dans laquelle ils se trouvent est supérieure à 70%, il faudra acheter et installer un kit anticondensation. **Pour des raisons de sécurité, ce kit devra être mis en place exclusivement par un technicien du service après-vente agréé.**

**N° de commande :** 376078 (appareils d'une hauteur supérieure à 1 700 mm).

## RACCORDEMENT DE L'APPAREIL



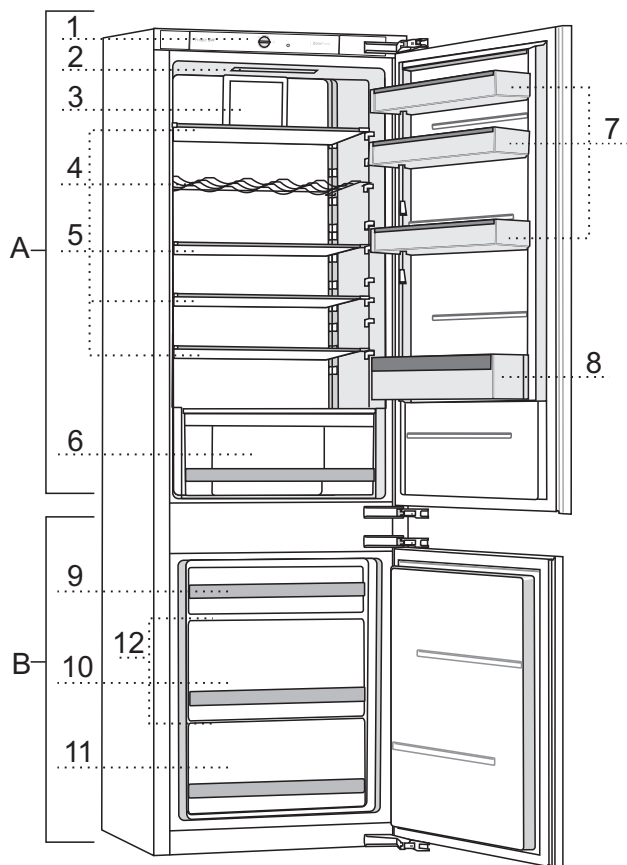
- Raccordez l'appareil au réseau électrique avec le cordon d'alimentation. La prise secteur doit être reliée à la terre pour assurer la sécurité. La tension nominale et la fréquence sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Le raccordement au réseau électrique et la mise à la terre de l'appareil doivent être réalisés conformément à la réglementation et aux normes en vigueur. L'appareil peut tolérer des fluctuations de tension de courte durée, mais au maximum de +/-6%.

## INVERSION DU SENS D'OUVERTURE DES PORTES ET ENCASTREMENT DANS UN MEUBLE

Les opérations concernant l'inversion du sens d'ouverture des portes et l'encastrement de l'appareil dans un meuble sont décrites dans une notice séparée, fournie dans le sachet contenant le manuel d'utilisation.

# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Les équipements de l'appareil peuvent varier en fonction du modèle.



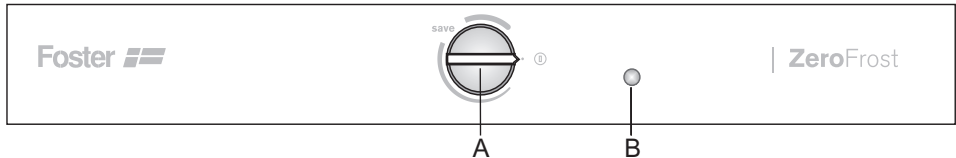
## **A Réfrigérateur**

- 1 Bandeau de commandes
- 2 Éclairage LED
- 3 Ventilateur avec ioniseur (interrupteur Marche/Arrêt)
- 4 Clayette porte-bouteilles
- 5 Clayettes en verre
- 6 Bac à légumes avec régulateur d'humidité
- 7 Balconnets
- 8 Compartiment à bouteilles

## **B Congélateur**

- 9 Tiroir supérieur pour congélation et conservation
- 10 Tiroir grand volume pour congélation et conservation
- 11 Tiroir inférieur pour conservation
- 12 Clayettes en verre

# FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL AVEC COMMANDES MÉCANIQUES



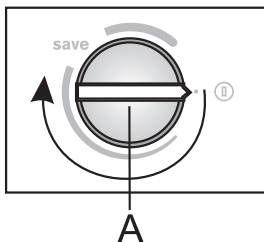
## A Bouton du thermostat : réglage de la température et Marche/Arrêt

Utilisez ce bouton pour mettre l'appareil en marche ou à l'arrêt, régler la température, commander les fonctions ECO et Super Congélation (Congélation rapide)


## B Touche Marche/Arrêt de l'éclairage intérieur

L'éclairage s'allume automatiquement lorsque vous ouvrez la porte du compartiment réfrigérateur et s'éteint lorsque vous la refermez.

## MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT DE L'APPAREIL

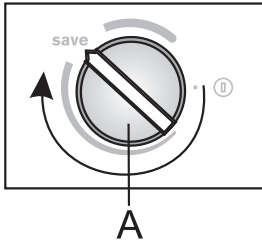


**Pour mettre l'appareil en marche,** tournez le bouton **A** dans le sens des aiguilles d'une montre.

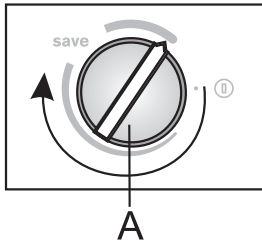
**Pour le mettre à l'arrêt,** tournez le bouton **A** en sens inverse et positionnez le curseur en face de l'icône . (Attention : l'appareil demeure sous tension, c'est-à-dire que le courant électrique est toujours présent).

## RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE L'APPAREIL

- i** • Après avoir mis l'appareil en marche, vous devrez attendre plusieurs heures pour qu'il atteigne la température réglée. Ne rangez aucun aliment dans le réfrigérateur tant que la température n'est pas descendue à la valeur réglée.



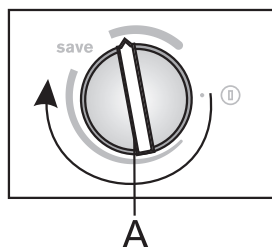
- Pour régler la température voulue, tournez le bouton **A** dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Le réglage recommandé est la position **save** (voir la figure).
- Les variations de la température ambiante ont une incidence sur la température de l'appareil. Réglez-le en conséquence avec le bouton **A**. En positionnant le curseur vers la **partie large du symbole**, vous obtiendrez une température plus basse (plus froide) dans l'appareil ; si vous le tournez vers la **partie plus fine**, la température sera plus élevée (plus chaude).



Si la température de la pièce dans laquelle l'appareil est installé est inférieure à 16°C, nous vous recommandons de régler le bouton du thermostat **A** vers la **partie plus large du symbole**.

## RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE L'APPAREIL LORSQUE LA RÉFRIGÉRATION RAPIDE OU LA CONGÉLATION RAPIDE EST NÉCESSAIRE

- Nous vous recommandons d'utiliser ce réglage avant de nettoyer l'appareil et 24 heures avant d'introduire une grande quantité de denrées. En activant cette fonction, vous serez sûrs que les aliments refroidiront ou congèleront plus vite et conserveront ainsi leurs vitamines, minéraux, nutriments et saveur ; en outre, ils garderont plus longtemps l'aspect de la fraîcheur.

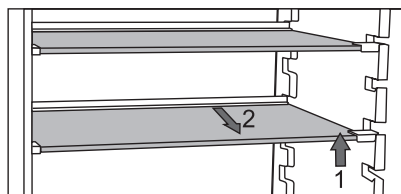


- **Pour activer la fonction Super Réfrigération et Super Congélation,** tournez le bouton **»A«** sur la position indiquée sur la figure.
  - Lorsque le bouton est réglé sur cette position, l'appareil fonctionne au maximum de sa puissance et peut être un peu plus bruyant durant cette période.
- 
- Lorsque le cycle de Super Réfrigération/Congélation est terminé, tournez le bouton **A** sur le réglage voulu.

# ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS DE L'APPAREIL

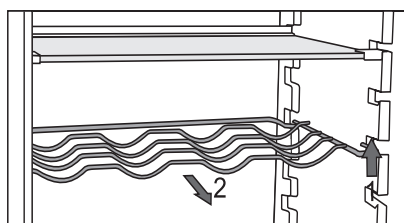
(\* LES EQUIPEMENTS VARIENT SELON LES MODELES)

## CLAYETTES



- Vous pouvez répartir les clayettes vides, comme vous pouvez le voir sur la figure, en les plaçant sur les taquets fixés à l'intérieur du réfrigérateur et sans les enlever totalement de l'appareil. Si vous voulez seulement placer une clayette à un niveau différent, soulevez-la à l'avant, tenez-la à l'arrière, et posez-la plus haut ou plus bas. Pour enlever complètement une clayette du réfrigérateur, soulevez-la d'abord à l'avant, tenez-la à l'arrière, puis tirez-la hors de l'appareil. Placez les denrées rapidement périssables vers l'arrière des clayettes, à l'endroit où la température est la plus basse.

## CLAYETTE PORTE-BOUTEILLES EN FIL \*



- Certains modèles comportent aussi une clayette porte-bouteilles en fil. Elle est protégée contre le basculement accidentel et vous ne pouvez l'enlever que si elle est vide. Pour ce faire, soulevez-la légèrement à l'arrière et tirez-la vers vous. Placez les grandes bouteilles de façon à ce qu'elles n'empêchent pas la porte de se fermer.

Cette clayette peut contenir au maximum 9 bouteilles de 0,75 l ou supporter 13 kg au total (voir l'étiquette sur le côté droit à l'intérieur de l'appareil).

- Vous pouvez aussi ranger des cannettes sur cette clayette (dans le sens de la longueur ou de la largeur).

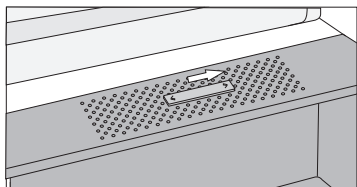


## BAC À LÉGUMES AVEC RÉGULATEUR D'HUMIDITÉ

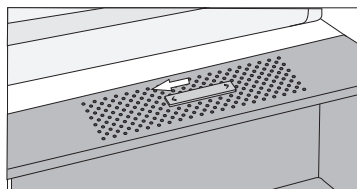


- Le bac dans le bas du réfrigérateur est destiné à la conservation des fruits et légumes. Il assure un degré d'humidité adéquat et évite qu'ils ne se dessèchent.

Le bac à légumes comporte un régulateur qui permet de régler le niveau d'humidité.

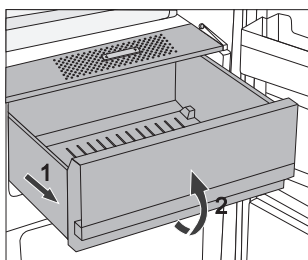


**Tirette vers la droite :** événements fermés, haut niveau d'humidité dans le bac.



**Tirette vers la gauche :** événements ouverts, peu d'humidité dans le bac.

Si vous voyez que de la buée se forme sous la clayette en verre, ouvrez les événements et essuyez la clayette (voir le chapitre GUIDE DE DÉPANNAGE) ;

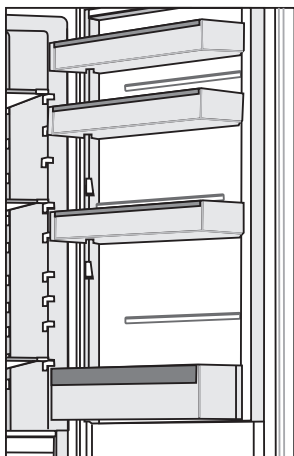


- Pour enlever le bac à légumes :
  - Tirez-le aussi loin qu'il peut aller, puis soulevez-le à l'avant et sortez-le complètement.

## CONTRE-PORTE DU RÉFRIGÉRATEUR

La contre-porte du réfrigérateur est équipée de balconnets destinés à la conservation du fromage, du beurre, des œufs, yaourts et autres petits sachets, tubes et conserves. Le bas de la porte comporte un compartiment à bouteilles.

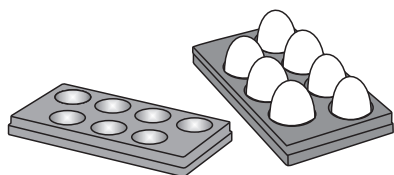
## BALCONNETS COULISSANTS RÉGLABLES



La contre-porte du réfrigérateur est équipée de balconnets destinés à la conservation du fromage, du beurre, des œufs, yaourts et autres petits sachets, tubes et conserves, etc.

Chaque balconnet peut supporter un poids maximum de 5 kg.

## BAC À ŒUFS OU À GLAÇONS



- Si vous utilisez le bac en tant que support à œufs, placez-le directement dans un balconnet.
- Si vous utilisez le bac pour fabriquer des glaçons, remplissez-le d'eau et placez-le en position horizontale dans le congélateur.

## VENTILATEUR\*

- Le ventilateur contribue à une répartition plus homogène du froid et à une réfrigération plus rapide ; il réduit aussi la condensation (buée) sur les surfaces de rangement.
- La ventilation est une fonction complémentaire qu'il est recommandé d'activer dans les circonstances suivantes :
  - température ambiante élevée (plus de 30°C)
  - humidité élevée ou accumulation de buée sur les clayettes
  - lorsque vous rangez une grande quantité de provisions dans le réfrigérateur (Super Réfrigération).

**Note :** quand le ventilateur fonctionne, la consommation électrique augmente, la température du réfrigérateur baisse et, par voie de conséquence, celle du congélateur change aussi.

Pour garder dans le compartiment réfrigérateur la même température qu'avant l'activation du ventilateur, tournez légèrement le bouton **A** vers l'extrémité la plus étroite du symbole.

Le réglage de la température du réfrigérateur a une incidence directe sur celle du congélateur.

## IONISEUR D'AIR (IonAir)\*

- Le système de ventilation avancé avec refroidissement dynamique répartit l'air ionisé et égalise la température dans tout le compartiment réfrigérateur. L'air enrichi d'ions à charge électrique négative reproduit un microclimat naturel qui conserve plus longtemps la fraîcheur des aliments. De plus, il est possible de placer n'importe quel aliment sur n'importe quelle clayette du réfrigérateur puisqu'elles sont toutes à la même température.
- On peut mettre l'ioniseur en marche ou à l'arrêt avec le commutateur situé sur le logement du ventilateur.

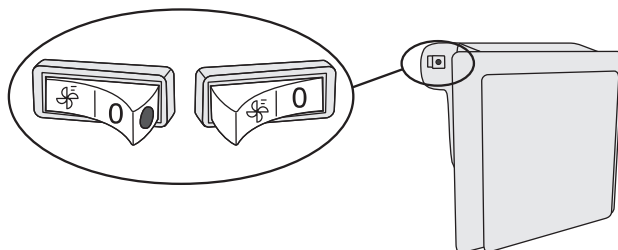
### Mise en marche et arrêt du ventilateur et de l'ioniseur :

Marche =



Arrêt =

0



Lorsque le ventilateur est en marche, un point rouge est visible sur l'interrupteur.

# COMMENT RANGER LES ALIMENTS DANS L'APPAREIL

---

## Partie réfrigérateur - Clayettes et tiroirs :

- **en haut** : conserves, pain, vin, gâteaux, etc.
- **au milieu** : produits laitiers, plats cuisinés, desserts, jus de fruits, bière, aliments cuits, etc.
- **bac à légumes** : fruits frais, légumes, salade, légumes racines, pommes de terre, oignons, ail, tomates, fruits tropicaux, choucroute, navets, etc.



## Contre-porte du réfrigérateur :

- **en haut / au milieu** : œufs, beurre et fromage, etc.
- **en bas** : boissons, cannettes, bouteilles.

**i** Ne rangez pas dans le réfrigérateur les fruits (bananes, ananas, papayes, citrons) et les légumes (courgettes, aubergines, concombres, poivrons, tomates et pommes de terre) qui sont sensibles aux basses températures.

## Partie congélateur :

- congélation et conservation des surgelés (voir le chapitre : Congélation des aliments frais et stockage des surgelés).

**i** Ne rangez pas les produits suivants dans le congélateur : laitue, œufs, pommes, poires, raisins, pêches, yaourts, kéfir, crème fraîche ou aigre et mayonnaise.

# CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE RÉFRIGÉRATEUR

---

## PRÉCAUTIONS ET CONSEILS



L'utilisation correcte de l'appareil, l'emballage soigneux des aliments, le maintien d'une température adéquate et le respect des règles d'hygiène sont essentiels pour sauvegarder la qualité des aliments conservés dans le réfrigérateur.

Respectez toujours la date limite de consommation indiquée sur les emballages.

Conservez vos aliments dans des récipients fermés ou emballez-les soigneusement pour qu'ils ne s'imprègnent pas mutuellement des différentes odeurs ou prennent l'humidité.

Ne conservez pas de matières inflammables, volatiles ou explosives dans votre réfrigérateur.

Les bouteilles contenant des boissons fortement alcoolisées doivent être fermées hermétiquement et rangées en position verticale.

Certaines solutions organiques, les huiles essentielles d'agrumes, l'acide du beurre et des matières grasses peuvent causer le vieillissement prématuré des matières plastiques si ces dernières sont exposées longtemps à leurs effets.

Une odeur désagréable signifie qu'un aliment se gâte ou que le réfrigérateur n'est pas propre (voir le chapitre Nettoyage de l'appareil).

Si vous vous absentez de votre domicile pour une longue période, retirez les denrées périssables de votre réfrigérateur.

## CONSERVATION DES ALIMENTS

ALIMENT	Température optimale de stockage (°C)	Taux d'humidité optimal de stockage (%)	Durée approximative de stockage
Porc	1 à 4	95	3 jours
Bœuf	0 à 4	95	jusqu'à 3 semaines
Agneau	0 à 4	95	14 jours
Poulet	0 à 4	95	3 jours
Poisson	0 à 4	95	3 à 10 jours
Fruits de mer	0 à 4	95	2 jours
Bœuf maturé sous vide	1,5	95	16 semaines
Produits laitiers (yaourts, crème fraîche ou aigre, beurre, fromage à pâte molle, fromage en tranches, etc.)	2 à 4	95	7 à 10 jours
Betterave	0	95	3 à 5 mois
Brocoli	0	95-100	10 à 14 jours
Chou, jeune	0	98-100	3 à 6 semaines
Carottes à maturité	0	98-100	4 à 5 mois
Laitue d'hiver	0	95-100	2 à 3 semaines
Ail	0	65-70	6 à 7 mois
Navets	0	98-100	2 à 3 mois
Choux de Bruxelles	0	90-95	3 à 5 semaines
Chou chinois	0	95-100	2 à 3 mois
Chou, variété tardive	0	98-100	3 à 4 mois
Carottes	0	95-100	2 semaines
Chou-fleur	0	95-98	2 à 4 semaines
Céleri branche	0	98-100	2 à 3 mois
Bettes	0	95-100	10 à 14 jours

ALIMENT	Température optimale de stockage (°C)	Taux d'humidité optimal de stockage (%)	Durée approximative de stockage
Chicorée rouge	0	95-100	2 à 4 semaines
Maïs doux	0	95-98	5 à 8 jours
Poireaux	0	95-100	2 à 3 mois
Champignons	0	95	3 à 4 jours
Persil	0	95-100	2 à 3 jours
Panais	0	98-100	4 à 6 mois
Radis d'hiver	0	95-100	2 à 4 mois
Raifort	0	98-100	10 à 12 mois
Chou-fleur	0 à 2	90-95	2 à 4 semaines
Oignons	0 à 2	65-70	6 à 7 mois
Asperges	0 à 2	95-100	2 à 3 semaines
Petits pois	0 à 2	95-98	1 à 2 semaines
Légumes coupés	0 à 2	90-95	jusqu'à 5 jours
Choux de Bruxelles	0 à 2	90-95	1 à 2 semaines
Groseilles à maquereau	0 à 2	90-95	3 à 4 semaines
Concombres	4 à 10	95	10 à 14 jours
Pommes de terre	7 à 10	90-95	jusqu'à 9 mois
Avocats, avec peau	7 à 10	85-95	jusqu'à 6 semaines
Poivrons	7 à 10	90-95	2 à 3 semaines
Tomates	10 à 12	85-90	4 à 7 jours
Graines	< 15	40-50	6 à 10 mois
Poires	-3	90-95	2 à 7 mois
Abricots	-1	90-95	1 à 3 semaines
Fraises	0	90-95	3 à 7 jours
Framboises	0 à 2	90-95	2 à 3 jours
Groseilles, cassis	0 à 2	90-95	1 à 4 semaines
Myrtilles	0 à 2	90-95	14 jours
Cerises	0 à 2	90-95	2 à 3 semaines
Raisins	0 à 2	85	2 à 8 semaines

<b>ALIMENT</b>	<b>Température optimale de stockage (°C)</b>	<b>Taux d'humidité optimal de stockage (%)</b>	<b>Durée approximative de stockage</b>
Kiwis mûrs	0 à 2	90-95	1 à 3 mois
Pêches	0 à 2	90-95	2 à 4 semaines
Cerises	0 à 2	90-95	2 à 3 semaines
Kiwis, pas encore mûrs	0 à 2	90-95	2 à 6 mois
Nectarines	0 à 2	90-95	1 à 3 semaines
Oranges	0 à 2	90-95	2 à 4 semaines
Kakis	0 à 2	90-95	2 à 3 mois
Prunes	0 à 2	90-95	2 à 5 semaines
Fruits coupés	0 à 2	90-95	jusqu'à 10 jours
Pommes	0 à 4	90-95	1 à 12 mois
Melons	4	90-95	15 jours
Oranges	4 à 7	90-95	2 à 4 semaines
Tangerines	5 à 8	90-95	2 à 4 semaines
Mangues	10 à 13	85-95	2 à 3 semaines
Melons	10 à 13	85-95	1 à 2 semaines
Ananas	10 à 13	85-95	2 à 4 semaines
Citrons	11 à 13	90-95	2 à 3 semaines
Pastèque	12 à 15	85-95	1 à 3 semaines
Bananes mures	13 à 16	85-95	3 jours
Pamplemousses	13 à 16	90-95	1 à 3 semaines



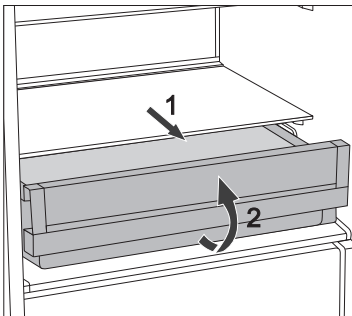
# CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE TIROIR MAXI FRAÎCHEUR (FreshZone)

---

(Uniquement sur certains modèles)

Les produits conservés dans le tiroir **Maxi Fraîcheur** restent frais plus longtemps que dans un réfrigérateur conventionnel ; leur saveur et leurs nutriments sont préservés, ils s'altèrent moins rapidement et les pertes de poids sont ralenties. Les fruits et légumes gardent l'aspect de leur prime fraîcheur. Pour une efficacité optimale, le tiroir doit être bien fermé.

- Lorsque vous faites vos courses, veillez à acheter des produits bien frais : leur qualité nutritionnelle et leur durée de conservation au réfrigérateur en dépend.
- Rangez vos aliments dans des récipients fermés ou enveloppez-les convenablement pour qu'ils ne s'imprègnent pas mutuellement de leurs odeurs.
- Environ 30 à 60 minutes avant utilisation, retirez les aliments du tiroir pour laisser leur arôme et leur saveur s'épanouir à la température ambiante.
- Il est préférable de ne pas conserver dans le tiroir **Maxi Fraîcheur** les aliments très sensibles aux basses températures : ananas, avocats, bananes, olives, pommes de terre, aubergines, concombres, haricots verts, poivrons, melons, pastèques, potirons, courges, courgettes, etc.



- Pour enlever le tiroir :
  - tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il arrive en butée ;
  - soulevez-le à l'avant puis retirez-le complètement.

# CONGELATION DES ALIMENTS FRAIS ET STOCKAGE DES SURGELES

---

## PROCEDURE DE CONGELATION



La quantité maximale d'aliments frais que vous pouvez congeler en une seule fois est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Si vous congélez une plus grande quantité, cela nuira à la qualité de la congélation et des aliments qui sont déjà congelés.

- Pour utiliser la totalité de l'espace disponible dans le congélateur, enlevez tous les tiroirs. Placez les aliments directement sur les clayettes et dans le bas du congélateur.
- 24 heures avant de congeler des aliments frais, activez la fonction Super Congélation :
  - tournez le bouton **A** sur la **partie la plus large du symbole**.

Lorsque les 24 heures sont écoulées, répartissez les aliments frais dans les deux tiroirs destinés à la congélation.

Veillez à ce que les aliments frais ne touchent pas ceux qui sont déjà congelés.

- Si vous congélez seulement de petites quantités (1 à 2 kg) il n'est pas nécessaire d'activer au préalable la fonction Super Congélation.
- 24 heures plus tard, vous pouvez déplacer dans un autre compartiment ou tiroir les aliments que vous venez de congeler, et recommencer si besoin une nouvelle procédure de congélation.
- Lorsque la congélation est terminée, tournez le bouton **A** sur le réglage voulu.

# PRECAUTIONS A PRENDRE POUR LA CONGELATION



Ne congelez que les aliments adaptés aux basses températures. Les produits destinés à la congélation doivent être frais et de bonne qualité.

Choisissez l'emballage convenant à chaque type de produit et emballez correctement les denrées.

L'emballage doit être étanche à l'air et à l'humidité pour éviter le dessèchement et la perte des vitamines des aliments congelés.

Indiquez sur les emballages la date de congélation, la quantité et la nature du produit.

Il est primordial que les aliments congèlent le plus vite possible. Les portions ne doivent donc pas être trop grosses. Laissez-les séjourner au réfrigérateur avant de les congeler.

## CONSERVATION DES SURGELES DU COMMERCE

- Respectez les instructions du fabricant pour la conservation et l'utilisation des surgelés. La température de stockage et la date limite de consommation figurent sur les emballages.
- Choisissez seulement des surgelés correctement emballés, comportant un étiquetage réglementaire, et conservés à une température toujours inférieure à -18°C.
- N'achetez pas de produits recouverts de givre, car cela indique qu'ils ont déjà commencé à décongeler plusieurs fois ; ces surgelés sont de qualité inférieure.
- Sur le trajet vers votre domicile, protégez les surgelés contre la décongélation, car l'élévation de la température raccourcit leur durée de conservation et altère leurs qualités nutritionnelles.

# DUREE DE CONSERVATION DES SURGELES

## DUREE DE CONSERVATION RECOMMANDEE DANS LE CONGELATEUR

Aliments	Durée de conservation
Fruits, bœuf	de 10 à 12 mois
Légumes, veau, volaille	de 8 à 10 mois
Gibier	de 6 à 8 mois
Porc	de 4 à 6 mois
Viande hachée ou en morceaux	4 mois
Pain, gâteaux, plats cuisinés, poissons maigres	3 mois
Tripes	2 mois
Saucisses fumées, poisson gras	1 mois

## DECONGELATION DES SURGELES

La congélation ne détruit pas les micro-organismes qui redeviennent très vite actifs après la décongélation et peuvent gâter les produits. Il faut donc consommer ou cuisiner le plus rapidement possible les aliments partiellement ou totalement décongelés. Une décongélation partielle réduit la valeur nutritionnelle des aliments, particulièrement des fruits, des légumes et des plats cuisinés.

# DÉGIVRAGE DE L'APPAREIL

---

## DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE DU RÉFRIGÉRATEUR

Il n'est pas nécessaire de dégivrer le réfrigérateur, car la pellicule de glace qui se dépose sur la paroi arrière s'élimine automatiquement.

Pendant les périodes d'inactivité du compresseur, le givre fond et l'eau s'écoule par un orifice situé sur la paroi arrière, puis elle est recueillie dans le collecteur monté au-dessus du compresseur d'où elle s'évapore.

Veillez à ce que l'orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage, sur la paroi arrière à l'intérieur du réfrigérateur, ne soit jamais obstrué par des aliments ou autres débris.

Si une couche de givre excessive (3 à 5 mm) se forme sur la paroi arrière, à l'intérieur du réfrigérateur, mettez l'appareil à l'arrêt et dégivrez-le manuellement.

## DÉGIVRAGE D'UN CONGÉLATEUR CONVENTIONNEL

- Lorsque la couche de givre atteint 3 à 5 mm d'épaisseur, il faut dégivrer le congélateur.
- 24 heures avant de procéder au dégivrage, refroidissez au maximum vos surgelés en activant la fonction Super Congélation (voir le chapitre : Procédure de congélation).

Lorsque les 24 heures sont écoulées, retirez vos aliments du congélateur et protégez-les contre la décongélation.

- Arrêtez le congélateur (voir le chapitre Mise en marche et arrêt de l'appareil) et débranchez le cordon secteur.
- N'utilisez pas d'aérosols destinés au dégivrage car ils peuvent endommager les pièces en plastique ou être préjudiciables à la santé.
- Ne vous servez pas d'un couteau ou d'autres ustensiles pointus pour enlever le givre, car vous pourriez endommager les tubulures du système de réfrigération.
- Pour accélérer le dégivrage, placez une casserole d'eau chaude sur une clayette en verre.
- Nettoyez et essuyez l'intérieur de l'appareil (voir le chapitre Nettoyage de l'appareil).

# NETTOYAGE DE L'APPAREIL



**Avant de commencer le nettoyage, mettez l'appareil hors tension :** arrêtez-le (voir le chapitre Mise en marche et arrêt de l'appareil) et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

- Utilisez un chiffon doux pour nettoyer toutes les surfaces. Les détergents contenant des substances abrasives, des acides, ou des solvants ne conviennent pas car ils abîmeraient l'appareil.

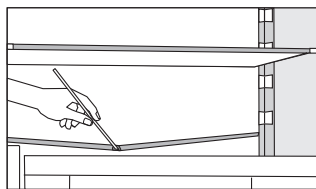
Nettoyez **l'extérieur** de l'appareil avec de l'eau et un détergent léger. Pour les surfaces laquées ou en aluminium, vous pouvez utiliser de l'eau tiède additionnée d'un peu de détergent liquide ou un produit faiblement dosé en alcool (nettoyant pour les vitres). Par contre, n'employez pas de détergent contenant de l'alcool pour nettoyer les pièces en plastique.



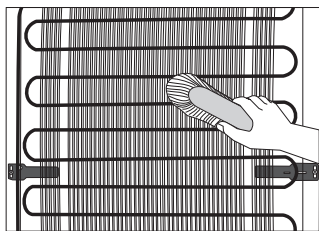
Lavez **l'intérieur** de l'appareil avec de l'eau tiède **vinaigrée**.



- Ne nettoyez pas les pièces des équipements intérieurs dans un lave-vaisselle, car cela pourrait les endommager.



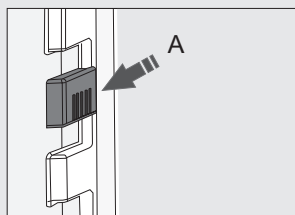
- Une gouttière et un orifice par lesquels s'écoule l'eau de dégivrage sont situés sous le panneau réfrigérant ; ils ne doivent pas être obstrués. Inspectez-les périodiquement et nettoyez-les si nécessaire (par exemple avec une paille en plastique).
- Si la couche de givre dépasse 3 à 5 mm d'épaisseur, elle augmente la consommation d'énergie ; il faut donc dégivrer l'appareil régulièrement. N'utilisez pas pour cela d'objets pointus, de solvants, ni d'aérosols.



- **Le condenseur** placé sur la paroi arrière (à l'extérieur) doit toujours être propre, exempt de poussière et de dépôts gras provenant de fumées de cuisson. Dépoussiérez-le régulièrement avec une brosse non métallique ou un aspirateur.
- Lorsque vous avez terminé le nettoyage, remettez l'appareil en marche et rangez les aliments à l'intérieur.

# GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause ou solution
L'appareil est branché au réseau électrique mais ne fonctionne pas :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez si la prise secteur est alimentée en électricité et si l'appareil a été mis en marche.</li> </ul>
Le système de réfrigération fonctionne en continu sans interruptions intermédiaires :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La température ambiante est très élevée.</li> <li>• La porte a été ouverte trop souvent ou trop longtemps.</li> <li>• La porte est mal fermée (porte cabossée, joint sale ou endommagé, etc.).</li> <li>• Vous avez introduit une trop grande quantité d'aliments dans l'appareil.</li> <li>• La sonde du réfrigérateur (A) est obstruée par des aliments. Veillez à ce que l'air puisse circuler autour de la sonde (uniquement sur certains modèles).</li> <li>• Le compresseur et le condenseur ne refroidissent pas suffisamment. Vérifiez si l'air circule correctement derrière l'appareil et nettoyez le condenseur.</li> </ul>
Un dépôt excessif de givre sur la paroi arrière du réfrigérateur peut avoir les causes suivantes :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La porte a été ouverte trop souvent ou trop longtemps.</li> <li>• Vous avez introduit des plats chauds dans le réfrigérateur.</li> <li>• Les aliments ou les récipients touchent la paroi arrière du réfrigérateur.</li> <li>• Mauvaise étanchéité de la porte. Si le joint est sale ou endommagé, nettoyez-le ou remplacez-le.</li> </ul>
Un dépôt excessif de givre sur la paroi arrière du congélateur peut avoir les causes suivantes :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La porte a été ouverte trop souvent ou trop longtemps.</li> <li>• Porte mal fermée.</li> <li>• Mauvaise étanchéité de la porte. Si le joint est sale ou endommagé, nettoyez-le ou remplacez-le.</li> </ul>
Condensation (buée) sur la clayette au-dessus des tiroirs :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceci est un phénomène transitoire qui ne peut être complètement évité en périodes de forte chaleur et d'humidité. Il se dissipe lorsque la température et l'humidité redeviennent normales. Nous vous recommandons de nettoyer plus souvent les tiroirs et d'essuyer la buée de temps en temps.</li> <li>• Ouvrez les aérations du régulateur d'humidité.</li> <li>• Mettez les aliments dans des sachets en plastique ou autre emballage hermétique.</li> </ul>





Problème	Cause ou solution
De l'eau s'écoule du réfrigérateur :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'orifice de vidange est bouché, l'eau de dégivrage ne peut pas s'écouler normalement dans la gouttière.</li> <li>• Nettoyez l'orifice bouché, par exemple avec une paille en plastique.</li> <li>• Si une épaisse couche de givre s'est formée, dégivrez l'appareil manuellement (voir le chapitre Dégivrage de l'appareil).</li> </ul>
La porte est difficile à ouvrir :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous pouvez avoir des difficultés à ouvrir la porte du congélateur que vous venez juste de fermer. Lorsqu'on ouvre la porte, l'air froid qui s'échappe de la cuve est remplacé par de l'air à température ambiante. Pendant le refroidissement de cet air chaud, une dépression se forme, du vide se crée et la porte devient difficile à ouvrir. Au bout de quelques minutes, la pression normale se rétablit dans le congélateur et vous pouvez ouvrir la porte facilement.</li> </ul>
L'éclairage LED ne fonctionne pas :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si l'éclairage LED ne fonctionne pas, contactez un technicien du service après-vente.</li> <li>• N'essayez pas de le réparer vous-même, car vous risqueriez d'entrer en contact avec un courant à haute tension.</li> </ul>

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème malgré les conseils ci-dessus, contactez le service après-vente agréé le plus proche et indiquez le type, le modèle et le numéro de série figurant sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de l'appareil.

# INFORMATIONS SUR LE BRUIT DE L'APPAREIL

---

Dans les réfrigérateurs congélateurs, la production de froid est réalisée par un système de réfrigération qui comporte un compresseur (et quelquefois un ventilateur) dont le fonctionnement peut produire un certain bruit. L'intensité du bruit dépend de la stabilité, de l'âge, et de l'utilisation – correcte ou non – de l'appareil.

- Après le raccordement au réseau électrique, le fonctionnement du compresseur et la circulation du fluide frigorigène peuvent être un peu bruyants. Ceci n'est pas un signe de dysfonctionnement et n'a aucune influence sur la longévité de l'appareil. Avec le temps, l'intensité de ces bruits diminue.
- Quelquefois, on peut entendre aussi des bruits inhabituels assez forts qui sont dus le plus souvent au positionnement incorrect de l'appareil.
  - Il doit être stable et parfaitement horizontal sur un sol plan et dur.
  - Il ne doit pas toucher le mur ou les éléments adjacents.
  - Vérifiez si les aménagements intérieurs tiennent bien en place, ou bien si les boîtes, bouteilles ou autres récipients ne s'entrechoquent pas.
- Le fonctionnement de l'appareil peut être temporairement plus bruyant lorsque le système de réfrigération est plus sollicité ; ceci se produit pendant les périodes où l'on ouvre la porte plus souvent ou plus longtemps, ou quand on introduit une grande quantité d'aliments frais, ou encore lorsque la Super Congélation ou la Super Réfrigération est active.

NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE PROCÉDER À DES MODIFICATIONS QUI N'ONT PAS D'INCIDENCE SUR LES FONCTIONNALITÉS DE L'APPAREIL.



**Foster s.p.a**

via M.S. Ottone, 18-20  
42041 Brescello (RE) - Italy

**info@fosterspa.com**

**www.fosterspa.com**

COMBI BI540 ESS FTR



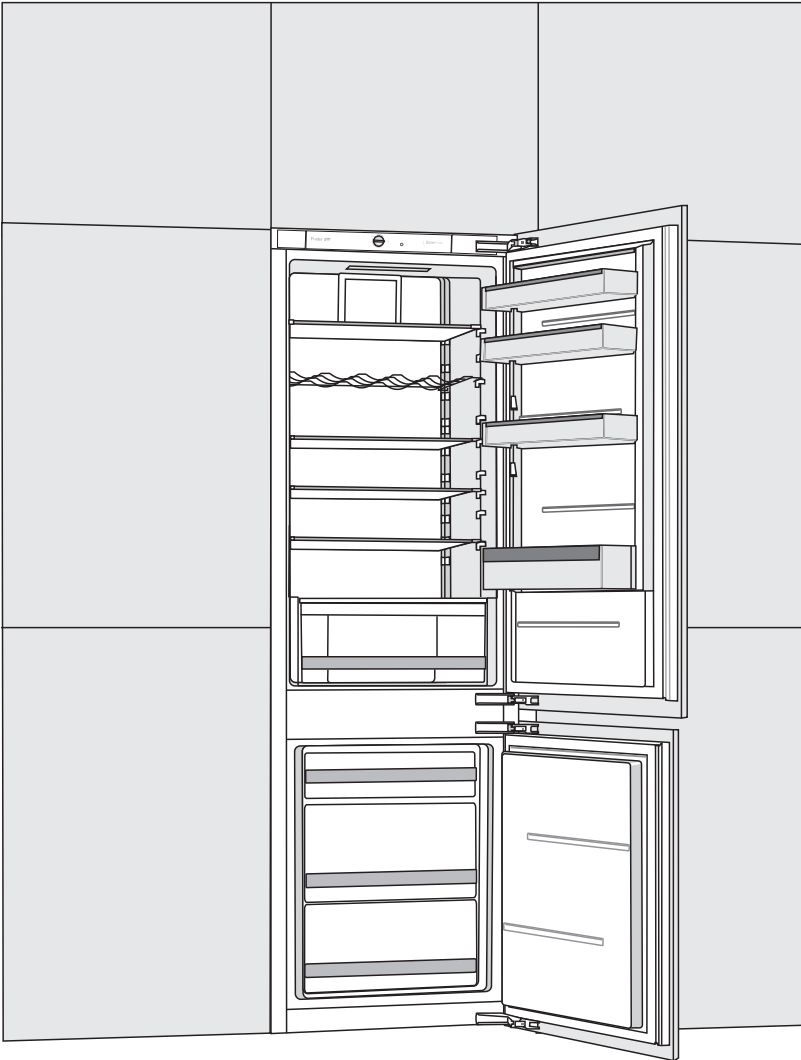
711789

fr (01-18)

ES

Foster 

**INSTRUCCIONES  
DETALLADAS PARA**  
EL USO DEL  
REFRIGERADOR Y  
CONGELADOR



Le agradecemos la confianza que ha mostrado con la compra de nuestro electrodoméstico que ha sido diseñado para simplificarle la vida. Este manual de instrucciones detallado y el manual de instalación adjunto en una hoja separada se suministran para facilitar el uso de este producto. Las instrucciones le permiten conocer su nuevo electrodoméstico lo más rápido posible.

Esperamos que su uso pueda satisfacer sus deseos.

**Este aparato está pensado exclusivamente para el uso doméstico.**

**El refrigerador** está pensado para el almacenamiento de alimentos frescos a temperaturas superiores a 0°C.

**El congelador** se utiliza para congelar alimentos frescos y para el almacenamiento a largo plazo de alimentos congelados (hasta un año, dependiendo del tipo de alimento).

Visite nuestro sitio web, en el cual al introducir el código del modelo de su electrodoméstico que está indicado en la placa de identificación o en la garantía se puede encontrar la descripción detallada de su electrodoméstico, asesoramiento sobre el uso, solución de problemas, información de los servicios, instrucciones de uso...



Advertencias importantes de seguridad



Informaciones generales y consejos



Protección del medio ambiente



No lave en el lavavajillas

# CONTENIDO

<b>4 ADVERTENCIAS IMPORTANTES</b> 4 ANTES DEL PRIMER USO 5 IMPORTANTES ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD 7 INFORMACIONES IMPORTANTES SOBRE EL USO DEL ELECTRODOMÉSTICO 8 PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	INTRODUCCIÓN
<b>9 CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA ELÉCTRICA CON APARATOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN</b>	
<b>10 INSTALACIÓN Y CONEXIÓN</b> <b>12 DESCRIPCIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO</b> <b>13 CONTROL DEL ELECTRODOMÉSTICO CON REGULACIÓN MECÁNICA</b> <b>16 EQUIPAMIENTO INTERIOR DEL ELECTRODOMÉSTICO</b> <b>20 RECOMENDACIONES PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS EN EL ELECTRODOMÉSTICO</b>	DESCRIPCIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO
<b>21 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN EL REFRIGERADOR</b> <b>25 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN EL CAJÓN FreshZone</b> <b>26 CONGELACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS</b> 26 Proceso de congelación 27 Advertencias importantes sobre la congelación de los alimentos 27 Almacenamiento de alimentos congelados industrialmente 28 Tiempo de almacenamiento de alimentos congelados 28 Descongelamiento de alimentos congelados	CONSERVACIÓN Y CONGELACIÓN DE ALIMENTOS
<b>29 DESCONGELAR EL ELECTRODOMÉSTICO</b> <b>30 LIMPIEZA DEL ELECTRODOMÉSTICO</b>	DESCONGELAR Y LIMPIAR EL ELECTRODOMÉSTICO
<b>32 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> <b>34 INFORMACIÓN SOBRE EL RUIDO DEL ELECTRODOMÉSTICO</b>	OTROS

# ADVERTENCIAS IMPORTANTES

---



## ANTES DEL PRIMER USO

Antes de conectar el electrodoméstico, es necesario leer cuidadosamente las instrucciones de uso que describen el electrodoméstico y su uso correcto y seguro. Estas instrucciones están adaptadas a distintos tipos/modelos de aparatos, por lo tanto es posible que contengan descripciones de funciones y componentes que su electrodoméstico no tiene. Recomendamos que almacene las instrucciones y asegúrese de que en el posible caso de venta se mantengan con el aparato.

Comprobar posibles daños y anomalías en el sistema. Si encuentra que su aparato está dañado, deberá informar de ello al vendedor al que le compró el electrodoméstico.

Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, deje que el electrodoméstico se asiente en posición vertical por unas 2 horas. Esto reducirá la posibilidad de fallos de funcionamiento por el efecto del transporte en el sistema de refrigeración.








## IMPORTANTES ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

El electrodoméstico debe estar conectado a la red eléctrica y conectado a tierra de acuerdo con las normas y reglamentaciones vigentes.

Antes de limpiar el electrodoméstico, desenchúfelo de la red eléctrica (desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente).

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un técnico de servicio u otra persona debidamente capacitada.

Si la iluminación LED no funciona, debe llamar al servicio técnico. ¡No intente realizar la reparación de la iluminación LED usted mismo, ya que existe peligro de contacto con alta tensión!

-  ¡ADVERTENCIA! No utilice aparatos eléctricos dentro del electrodoméstico, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante del aparato frigorífico.
-  ¡ADVERTENCIA! No utilice dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelamiento, a menos que sean los recomendados por el fabricante.
-  ¡ADVERTENCIA! Para evitar riesgos debido a la inestabilidad del electrodoméstico, debe ser instalado de acuerdo con las instrucciones.

## **Riesgo de congelación**

Nunca introduzca los alimentos congelados en la boca. También, evite el contacto con los alimentos congelados, ya que esto puede causar congelación.

## **Seguridad de los niños y de las personas vulnerbles**

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sea bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso del electrodoméstico de una manera segura y comprendiendo los peligros existentes.

Retire el embalaje destinado a la protección del electrodoméstico o las piezas especiales durante el transporte.

Existen riesgos de lesiones o asfixia. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.

Los niños no deben limpiar el electrodoméstico ni deben realizar mantenimientos del mismo sin la supervisión adecuada.

Al desechar un electrodoméstico usado, desconecte el cable de alimentación, retire las puertas y deje los estantes en el interior del aparato. Esto evitará que los niños se suban al electrodoméstico y este se cierre.


## **Advertencia con respecto al refrigerante**

El electrodoméstico contiene una pequeña cantidad de gas R600a que es ecológico, pero combustible. Tenga cuidado de no dañar los componentes del sistema de refrigeración.

La fuga de gas no es peligroso para el medio ambiente, pero puede dañar los ojos o encenderse.

Si hay una fuga de gas, ventilar la zona, desconectar el electrodoméstico de la red y llame a un técnico de servicio.

# INFORMACIONES IMPORTANTES SOBRE EL USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

 ¡ADVERTENCIA! Mantener las aberturas de ventilación libres de obstáculos en la carcasa del electrodoméstico o en la estructura integrada.

El electrodoméstico no se puede utilizar al aire libre ni puede estar expuesto a la lluvia.

No guarde sustancias explosivas en este electrodoméstico, como latas de aerosol con propelente inflamable.

Si el electrodoméstico va a estar fuera de uso por un período prolongado de tiempo, apáguelo con el botón correspondiente y desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica. Vacíe el electrodoméstico, descongélelo y límpielo, luego debe dejar la puerta entreabierta.

En caso de avería o corte de energía, no abra el congelador a menos que la interrupción dure más de 16 horas.

Después de este tiempo utilice los alimentos congelados o asegure una refrigeración adecuada (por ejemplo un electrodoméstico sustituto).

## Datos técnicos del electrodoméstico

La placa de características se puede encontrar en el interior del electrodoméstico. Contiene informaciones sobre la tensión, el volumen bruto y neto, el tipo y la cantidad de refrigerante y la información sobre las clases de clima.

Si la placa no es el idioma de su elección o el idioma de su país, sustitúyala por el que se suministra.



## PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

El embalaje está hecho de materiales ecológicos que se pueden reciclar, deshechar o destruir sin ningún peligro para el medio ambiente.



Eliminación del electrodoméstico usado

Para proteger el medio ambiente lleve el electrodoméstico usado a un centro autorizado de recogida de electrodomésticos.

Antes de realizar esto:

- desconecte el aparato de la red eléctrica;
- no permita que los niños jueguen con el electrodoméstico usado.



**¡ADVERTENCIA!** Durante la instalación, la limpieza y la eliminación del aparato tenga cuidado de no dañar el aislamiento o las partes del sistema de refrigeración. Esto evita la contaminación del medio ambiente.



**El símbolo en el producto o en su embalaje indica que el producto no debe ser tratado como residuo doméstico normal. El producto debe ser llevado a un centro de recogida autorizado para residuos eléctricos y procesamiento de equipos electrónicos. La eliminación correcta del producto ayudará a prevenir los posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud de las personas que podrían ocurrir en caso de eliminación incorrecta del producto. Para obtener información detallada sobre la extracción y el procesamiento del producto, póngase en contacto con el organismo municipal responsable de la gestión de residuos, su servicio de eliminación de residuos o la tienda donde adquirió el producto.**

# CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA ELÉCTRICA CON APARATOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

---


- Instale el aparato como se especifica en el manual de instrucciones.
- No abra la puerta con más frecuencia de la necesaria.
- De vez en cuando asegúrese de que la circulación de aire detrás del aparato no esté obstruida.
- El condensador en la parte posterior siempre debe mantenerse limpio (véase el capítulo Limpieza del electrodoméstico).
- Si la junta está dañada o no proporciona un sellado perfecto cámbiela tan pronto como sea posible.
- Guarde la comida en recipientes bien cerrados o en un embalaje adecuado.
- Antes de colocar un alimento en el aparato enfríelo a temperatura ambiente.
- Descongele los alimentos congelados en el compartimiento del refrigerador.
- Retire algunos de los cajones del compartimiento del congelador como se describe en el manual de instrucciones, con el fin de poder usar de todo el interior.
- Descongele el congelador convencional cuando haya una capa de aproximadamente 3-5 milímetros de escarcha o hielo acumulada en las superficies refrigeradas.
- Asegúrese de que la disposición de los estantes en el compartimiento sea uniforme y que la comida se encuentre colocada de modo que el aire pueda circular libremente (observe la colocación recomendada de los alimentos como se describe en las instrucciones).
- Para los aparatos que tienen ventilador, asegúrese de que las ranuras de los ventiladores no se encuentren cubiertas.
- Si usted no necesita el ventilador o el ionizador, apáguelos para reducir el consumo de energía.

# INSTALACIÓN Y CONEXIÓN

## SELECCIÓN DEL LUGAR

- Instale el electrodoméstico en un lugar seco y bien ventilado. El electrodoméstico funciona correctamente si la temperatura ambiente es la especificada en la tabla. La clase de electrodoméstico se indica en la placa/etiqueta de características con la información básica sobre el electrodoméstico.

Clase	Temperatura	Humedad relativa
SN (subnormal)	de +10 °C a +32 °C	≤75%
N (normal)	de +16 °C a +32 °C	
ST (subtropical)	de +16 °C a +38 °C	
T (tropical)	de +16 °C a +43 °C	

-  • No colocar el electrodoméstico en una habitación donde la temperatura es inferior a los 5°C, ya que esto puede causar un mal funcionamiento o daños en el aparato.
- Durante su montaje o instalación el enchufe del electrodoméstico debe estar accesible.
- No exponer el electrodoméstico a la luz solar directa y no lo coloque cerca de fuentes de calor, como una cocina, radiador o calentador de agua. El electrodoméstico debe estar al menos 3 cm de distancia de la estufa eléctrica o de gas, o por lo menos 30 cm del horno de aceite o una estufa de combustible sólido. Para distancias más pequeñas, es necesario usar una placa aislante.

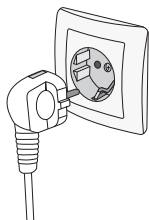
**Advertencia:** Instale el electrodoméstico en un lugar suficientemente grande. Debe haber al menos 1 m<sup>3</sup> de espacio por 8 gramos de refrigerante. La cantidad de refrigerante se indica en la placa de características en el interior del electrodoméstico.

- En la base del mueble destinado a la instalación del aparato integrado, debe haber un orificio de al menos 200 cm<sup>2</sup>, para la entrada del aire para la refrigeración. En la parte superior del mueble se encuentra la salida de aire, por lo tanto asegúrese de no cubrir la apertura del canal de ventilación. El incumplimiento de esta advertencia puede causar daños en el aparato.

**Advertencia:** al instalar aparatos para que estén uno al lado del otro (side by side) se debe adquirir e instalar el juego de reparación contra el rocío. **iPor razones de seguridad, puede ser instalado por un técnico cualificado!**

**Código para el pedido:** 376078 (electrodomésticos mayores a los 1700 mm)

## CONEXIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO



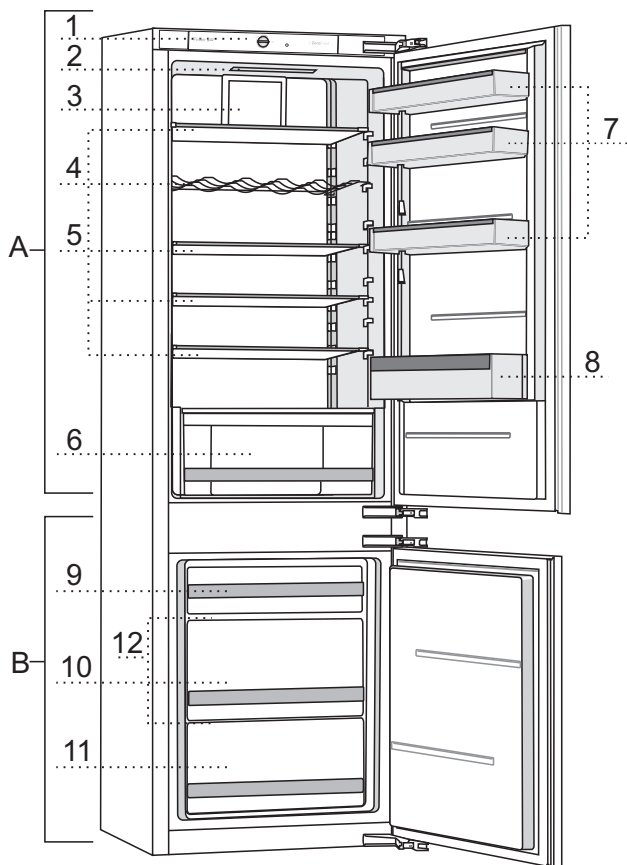
- Conectar el aparato a la red eléctrica con el cable de conexión. La toma de corriente debe estar equipada con un contacto de tierra (enchufe de seguridad). La tensión y la frecuencia nominal se indica en la placa/etiqueta de características con la información básica sobre el electrodoméstico.
- El electrodoméstico debe estar conectado a la red eléctrica y conectado a tierra de acuerdo con las normas y reglamentaciones vigentes. El electrodoméstico puede soportar desviaciones a corto plazo de la tensión nominal, pero no más del +/- 6%.

## CAMBIO DE LA DIRECCIÓN DE LA APERTURA DE LA PUERTA E INSTALACIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO EN EL MUEBLE

El procedimiento del cambio la dirección de la apertura de la puerta y la instalación del electrodoméstico en el mueble se describe en una hoja separada suministrada en la bolsa con las instrucciones de uso.

# DESCRIPCIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO

El equipamiento interior del aparato puede cambiar según el modelo del electrodoméstico.



## A Refrigerador

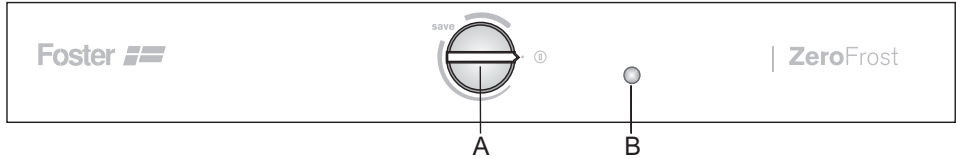
- 1 Unidad de control
- 2 Iluminación LED
- 3 Ventilador con ionizador (+ interruptor de puesta en marcha/paro)
- 4 Rejilla para botellas
- 5 Estantes de vidrio
- 6 Cajón para frutas y verduras CrispZone con regulador de humedad
- 7 Estantes bajos de la puerta
- 8 Estantes para las botellas

## B Congelador

- 9 Cajón superior
- 10 Cajón profundo
- 11 Cajón inferior
- 12 Estantes de vidrio



# CONTROL DEL ELECTRODOMÉSTICO CON REGULACIÓN MECÁNICA

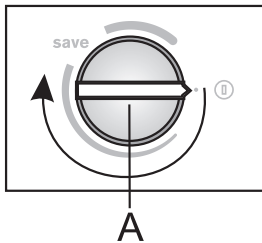


**A Botón A para encender y apagar el electrodoméstico y el ajuste de la temperatura en el aparato;** es posible manipular la función ECO además del enfriamiento/congelación intensiva.

**B Tecla para el encendido/apagado de la iluminación**

La iluminación se enciende de manera automática, al abrir la puerta y se apaga cuando se cierra.

## ENCENDIDO/APAGADO DEL ELECTRODOMÉSTICO

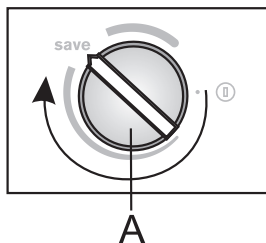


**Encendido:** gire el botón **A** en el sentido de las agujas del reloj.

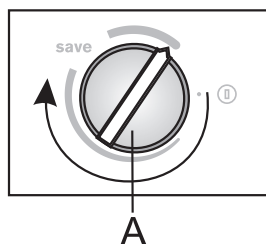
**Apagado:** gire el botón **A** hacia atrás, de manera que la posición de la flecha se encuentre en el símbolo **E** (atención: el electrodoméstico todavía se encuentra bajo tensión eléctrica).

## SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA DEL ELECTRODOMÉSTICO

- Después de conectar el electrodoméstico puede tardar varias horas en alcanzar la temperatura establecida, por eso no se recomienda almacenar alimentos antes de que alcance la temperatura.



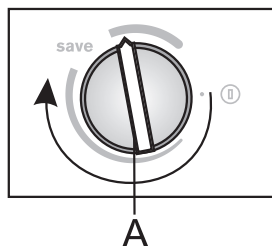
- Ajuste la temperatura deseada con el botón **A** en el sentido de las agujas del reloj.
- Se recomienda el ajuste del termostato en la zona eco (como se muestra en la ilustración).
- Los cambios de la temperatura ambiente influyen en la temperatura dentro del aparato. De acuerdo con ello ajuste el botón **A**. Las posiciones hacia **la parte más gruesa del símbolo** indican temperaturas más bajas en el aparato (más frío), las posiciones hacia **la parte más fina del símbolo** indican temperaturas más alta (más caliente).



- Si la temperatura en el local donde está colocado el aparato es inferior a 16°C, es aconsejable ajustar el botón del termostato hacia **parte más gruesa del símbolo**.

## CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN INTENSIVA

- Le recomendamos que utilice esta configuración antes de realizar la limpieza del electrodoméstico o 24 horas antes guardar de una gran cantidad de alimentos. Con esto se asegura que la comida se enfría o se congela rápidamente y con ello conserva las vitaminas, los minerales, el valor nutritivo y el sabor, además de mantenerse fresca durante más tiempo.

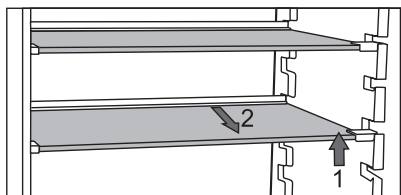


- **Encendido de la congelación y refrigeración intensiva:** Girar el botón **A** en la posición como se muestra en la ilustración.
  - Cuando la congelación intensiva está encendida, el electrodoméstico opera con la capacidad más alta y, por lo tanto, durante un tiempo puede hacer un poco más de ruido.
- 
- Luego de la congelación/refrigeración intensiva vuelva a girar el botón **A** al valor deseado.

# EQUIPAMIENTO INTERIOR DEL ELECTRODOMÉSTICO

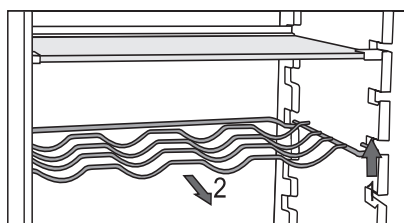
(\* EL EQUIPAMIENTO DEPENDE DEL MODELO)

## ESTANTE



- Los estantes vacíos se pueden ajustar para adaptarlos a sus preferencias utilizando las guías en el interior del refrigerador, sin sacarlos del electrodoméstico. Si desea simplemente moverlo, levantar primero la parte delantera, sosteniendo la parte trasera muévelo hacia arriba o hacia abajo; pero lo quiere sacar de la nevera, primero levante la parte delantera, sosteniendo la parte trasera y luego tire del estante. Almacene los alimentos perecederos en la parte posterior del estante donde la temperatura es más baja.

## REJILLA PARA BOTELLAS\*



- Algunos modelos tienen rejilla para botellas. Están protegidas contra la extracción accidental. Se la puede extraer únicamente si está vacía, de manera que al levantar la parte frontal tire de la misma hacia usted. Coloque la rejilla de manera que el largo de las botellas no impida el cierre de la puerta.

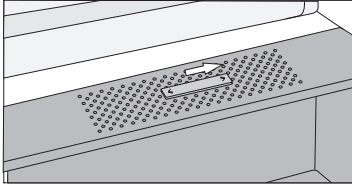
La rejilla puede tener una carga máxima de 9 botellas de 0,75 litros o bien 13 kilogramos de peso total - ver la etiqueta en la parte derecha en el interior del electrodoméstico.

- Las latas también se pueden colocar en la rejilla para botellas (de manera longitudinal o transversal).

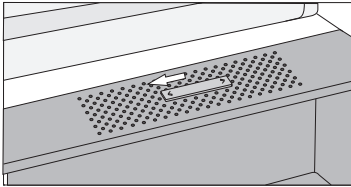
# CAJÓN PARA FRUTAS Y VERDURAS CON REGULADOR DE HUMEDAD



- El cajón en la parte inferior del refrigerador es para el almacenamiento de frutas y verduras. Proporciona humedad y evita que los alimentos se sequen. El cajón tiene integrado un regulador de humedad que permite el ajuste de humedad.

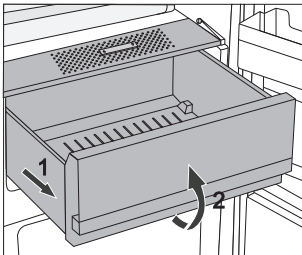


**La posición del deslizador a la derecha:** orificios cerrados - mayor humedad en el contenedor.



**La posición del deslizador a la izquierda:** orificios abiertos - menor humedad en el contenedor.

Cuando en el interior de los estantes de vidrio se acumulan gotas, abra los orificios y limpie el estante (ver SOLUCIÓN A LOS PROBLEMAS)

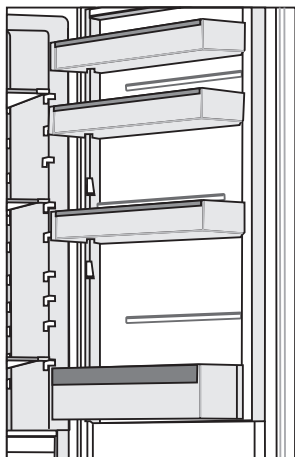


- Extracción del contenedor:
  - Tirar del contenedor hasta el bloqueo, después levantar la parte frontal y extraer hacia afuera.

## LADO INTERIOR DE LA PUERTA DEL REFRIGERADOR

Se encuentra equipada con compartimentos (estantes o contenedores) para almacenar queso, mantequilla, huevos, yogur y otros paquetes más pequeños, tubos, latas, etc. En el extremo inferior de la puerta hay un estante para botellas.

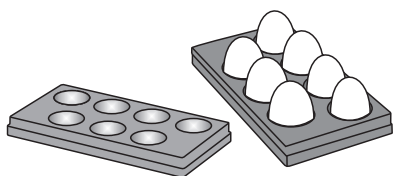
## CONTENEDORES AJUSTABLES DE LA PUERTA



La parte interior de la puerta del refrigerador se encuentra equipada con compartimentos (estantes o contenedores) para almacenar queso, mantequilla, huevos, yogur y otros paquetes más pequeños, tubos, latas, etc.

La carga máxima en cada estante de la puerta es de 5 kg.

## BANDEJA PARA HUEVOS/CUBITOS DE HIELO



- Si desea utilizar la bandeja como base de apoyo para los huevos, colóquela directamente sobre el estante de la puerta.
- Si se desea utilizar la bandeja como cubetera llene de agua los orificios y colóquela en posición horizontal en el congelador.

## VENTILADOR \*

- El ventilador garantiza que la temperatura se distribuya de manera más uniforme y reduce la condensación (rocío) en las superficies de almacenamiento.
- Se recomienda encender el ventilador como una función adicional:
  - cuando la temperatura ambiente aumenta (por encima de los 30°C),
  - cuando aumenta la humedad y se acumulan de gotitas en los estantes,
  - al almacenar grandes cantidades de alimentos (enfriamiento rápido).

**Advertencia:** cuando el ventilador está encendido, aumenta el consumo de energía, se reduce la temperatura en el refrigerador e, indirectamente, también cambia la temperatura en el congelador.

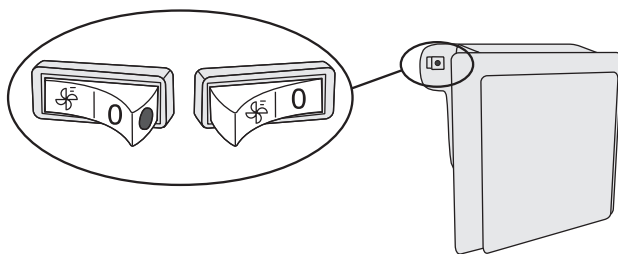
Si desea mantener la misma temperatura que tenía antes de la activación del ventilador en el refrigerador, se recomienda que se gire el botón **A** hacia la parte menos gruesa del símbolo. La configuración de la temperatura en el refrigerador tiene un efecto directo sobre la temperatura en el congelador.

## IONIZADOR (IONAIR)\*

- El ionizador de aire instalado en el compartimiento del refrigerador mantiene el aire fresco de forma permanente. Como resultado los alimentos se mantienen frescos y sabrosos más tiempo.
- El ionizador de aire se puede conectar y desconectar mediante el interruptor situado en la caja del ventilador.

### Puesta en marcha/paro del ventilador y del ionizador

Encendido =  Apagado = **0**



Cuando el ventilador se encuentra encendido es posible ver un punto rojo en el interruptor.

# RECOMENDACIONES PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS EN EL ELECTRODOMÉSTICO

## Secciones del refrigerador:

- **parte superior:** alimentos enlatados, pan, vino, pastelería,...
- **parte media:** productos lácteos, platos preparados, postres, refrescos, cerveza, alimentos cocinados,...
- **Cajón para frutas y hortalizas:** fruta fresca, verduras, ensaladas, verduras de raíz, patatas, cebollas, ajos, tomates, frutas tropicales, chucrut, nabos, etc.



## Secciones en la puerta del refrigerador:

- **parte superior/del medio de la puerta:** huevos, mantequilla, queso,...
- **parte inferior de la puerta:** bebidas, latas, botellas

**i** En el refrigerador no debe almacenar este tipo de frutas (plátanos, piñas, papaya y cítricos) y verduras (calabacín, berenjenas, pepinos, pimientos, tomates y patatas), que son sensibles a las bajas temperaturas.

## Secciones del congelador:

- congelación, conservación de alimentos congelados (ver Congelación y conservación de alimentos congelados).

**i** En el congelador no almacene lechugas, huevos, manzanas, peras, uvas, melocotones, yogur, leche agria, crema agria y mayonesa.



# ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN EL REFRIGERADOR

---

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS



El uso correcto del electrodoméstico, el embalaje apropiado, el mantenimiento de la temperatura adecuada y el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria tienen un impacto decisivo en la calidad de la conservación de los alimentos.

Tenga en cuenta las fechas de caducidad de los alimentos que se especifican en el envase.

Los alimentos almacenados en el refrigerador deben mantenerse en recipientes cerrados o en el embalaje apropiado para evitar que emitan o reciban olores y humedad.

No almacene sustancias inflamables, volátiles y explosivos en el refrigerador.

Las botellas con alto contenido de alcohol deben estar perfectamente cerradas y almacenadas en posición vertical.

Algunas soluciones orgánicas, aceites esenciales de las cáscaras del limón y de naranja, ácido de la mantequilla, etc. pueden dañar las superficies de plástico en caso de un contacto prolongado, causando daño y la caducidad prematura de estos materiales.

El olor desagradable advierte sobre la falta de limpieza del electrodoméstico o sobre contenidos vencidos (consulte Limpieza del electrodoméstico).

Si debe ausentarse de su casa por un período más largo de tiempo retire los alimentos perecederos del refrigerador.

## ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

TIPO DE ALIMENTO	Temperatura óptima de almacenamiento (°C)	Humedad del entorno óptima para el almacenamiento de alimentos(%)	Tiempo aproximado de almacenamiento de alimentos
Carne de cerdo	-1 a 4	95	3 días
Carne de res	0 a 4	95	hasta 3 semanas
Carne de cordero	0 a 4	95	14 días
Pollo	0 a 4	95	3 días
Pescados	0 a 4	95	de 3 hasta 10 días
Moluscos	0 a 4	95	2 días
Carne de res madurada al vacío	1,5	95	16 semanas
Productos lácteos (yogur, crema agria, mantequilla, queso fresco, queso para untar,...)	2 a 4	95	de 7 hasta 10 días
Remolacha	0	95	de 3 a 5 meses
Brócoli	0	95-100	de 10 hasta 14 días
Repollo joven	0	98-100	de 3 a 6 semanas
Zanahorias, maduras	0	98-100	de 4 a 5 meses
Lechuga, de invierno	0	95-100	de 2 a 3 semanas
Ajo	0	65-70	de 6 a 7 meses
Colirrábano	0	98-100	de 2 a 3 meses
Coles de Bruselas	0	90-95	de 3 a 5 semanas
Repollo chino	0	95-100	de 2 a 3 meses
Repollo, tardío	0	98-100	de 3 a 4 meses
Zanahorias	0	95-100	2 semanas
Coliflor	0	95-98	de 2 a 4 semanas
Apio	0	98-100	de 2 a 3 meses
Acelga	0	95-100	de 10 hasta 14 días
Achicoria	0	95-100	de 2 a 4 semanas
Maíz dulce	0	95-98	de 5 a 8 días

TIPO DE ALIMENTO	Temperatura óptima de almacenamiento (°C)	Humedad del entorno óptima para el almacenamiento de alimentos(%)	Tiempo aproximado de almacenamiento de alimentos
Puerro	0	95-100	de 2 a 3 meses
Setas	0	95	3 a 4 días
Perejil	0	95-100	de 2 a 3 días
Pastinaca	0	98-100	de 4 a 6 meses
Rábano, de invierno	0	95-100	de 2 a 4 meses
Rábano picante	0	98-100	de 10 hasta 12 meses
Coliflor	0 a 2	90-95	de 2 a 4 semanas
Cebolla	0 a 2	65-70	de 6 a 7 meses
Espárragos	0 a 2	95-100	de 2 a 3 semanas
Guisantes	0 a 2	95-98	de 1 a 2 semanas
Hortalizas cortadas	0 a 2	90-95	hasta 5 días
Coles de Bruselas	0 a 2	90-95	de 1 a 2 semanas
Grosellas espinosas	0 a 2	90-95	de 3 a 4 semanas
Pepinos	4 a 10	95	de 10 hasta 14 días
Patatas	7 a 10	90-95	hasta 9 meses
Aguacate, no maduro	7 a 10	85-95	hasta 6 semanas
Pimientos	7 a 10	90-95	de 2 a 3 semanas
Tomates	10 a 12	85-90	de 4 a 7 días
Judías	< 15	40-50	de 6 a 10 meses
Peras	-3	90-95	de 2 a 7 meses
Albaricoques	-1	90-95	de 1 a 3 semanas
Fresas	0	90-95	de 3 a 7 días
Frambuesas	0 a 2	90-95	de 2 a 3 días
Grosellas	0 a 2	90-95	de 1 a 4 semanas
Arándanos	0 a 2	90-95	14 días
Cerezas	0 a 2	90-95	de 2 a 3 semanas
Uvas	0 a 2	85	de 2 a 8 semanas
Kiwi maduro	0 a 2	90-95	de 1 a 3 meses
Melocotones	0 a 2	90-95	de 2 a 4 semanas

<b>TIPO DE ALIMENTO</b>	<b>Temperatura óptima de almacenamiento (°C)</b>	<b>Humedad del entorno óptima para el almacenamiento de alimentos(%)</b>	<b>Tiempo aproximado de almacenamiento de alimentos</b>
Cerezas	0 a 2	90-95	de 2 a 3 semanas
Kiwi no maduro	0 a 2	90-95	de 2 a 6 meses
Nectarinas	0 a 2	90-95	de 1 a 3 semanas
Naranjas	0 a 2	90-95	de 2 a 4 semanas
Caqui	0 a 2	90-95	de 2 a 3 meses
Ciruelas	0 a 2	90-95	de 2 a 5 semanas
Fruta cortada	0 a 2	90-95	hasta 10 días
Manzanas	0 a 4	90-95	de 1 a 12 meses
Melones	4	90-95	15 días
Naranjas	4 a 7	90-95	de 2 a 4 semanas
Mandarinas	5 a 8	90-95	de 2 a 4 semanas
Mango	10 a 13	85-95	de 2 a 3 semanas
Melones	10 a 13	85-95	de 1 a 2 semanas
Piña	10 a 13	85-95	de 2 a 4 semanas
Limonos	11 a 13	90-95	de 2 a 3 semanas
Sandía	12 a 15	85-95	de 1 a 3 semanas
Plátanos maduros	13 a 16	85-95	3 días
Pomelos	13 a 16	90-95	de 1 a 3 semanas

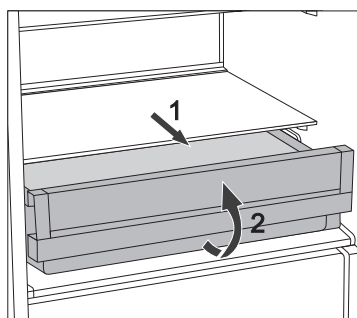
# ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN EL CAJÓN FreshZone

(Únicamente en algunos modelos)

El cajón **FreshZone** permite almacenar alimentos que se mantienen frescos por más tiempo, conservando el sabor y los nutrientes.

Se reduce la descomposición y la pérdida de masa, por lo que la fruta y la verdura se mantienen frescas y naturales por más tiempo. Para un rendimiento óptimo, el cajón debe estar completamente cerrado.

- En la compra de alimentos asegúrese de que sean frescos, ya que esto determinará la calidad y la durabilidad de los mismos.
- Los alimentos almacenados en el refrigerador deben mantenerse en recipientes cerrados o en el embalaje apropiado para evitar que emitan o reciban olores y humedad.
- Sacar los alimentos del cajón 30-60 minutos antes de su uso para permitir que adquieran su aroma y desarrollen su sabor a temperatura ambiente.
- Los alimentos sensibles a las bajas temperaturas que no son apropiados para almacenar en el cajón **FreshZone** son: piña, aguacate, plátanos, aceitunas, patatas, berenjenas, pepinos, judías, pimientos (capsicum), melones, sandías, zapallos, etc.



- Extracción del cajón:
  - Sacar el cajón hasta que se bloquee;
  - levántelo de la parte frontal y tire de él hasta sacarlo.

# CONGELACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS

---

## PROCESO DE CONGELACIÓN



La cantidad máxima de alimentos frescos que se puede insertar al mismo tiempo se especifica en la placa de características del electrodoméstico.

Si la cantidad de alimentos para congelar supera la cantidad indicada, la calidad de la congelación será inferior y además se deteriorará la calidad de los alimentos ya congelados.

- Para hacer uso de todo el volumen del congelador saque todos los cajones. Coloque los alimentos directamente en las estanterías y en la parte inferior del congelador.
- Active la función de congelación intensiva 24 horas antes de congelar alimentos frescos:
  - gire el botón **A** hacia la parte más gruesa del símbolo;

Después de este tiempo ponga los alimentos frescos en el compartimento de congelación.

¡Los alimentos frescos no deben estar en contacto con la comida que ya está congelada!

El lugar más adecuado para la congelación de una gran cantidad de alimentos frescos es la sección superior del congelador.

- Al congelar cantidades más pequeñas de alimentos (1-2 kilogramos), no es necesario activar la función de congelación intensiva.
- Después de 24 horas la comida se puede mover a otros compartimentos del congelador y el proceso de congelación se puede repetir según sea necesario.
- Después del proceso de congelación girar el botón A hacia el ajuste deseado.

# ADVERTENCIAS IMPORTANTES SOBRE LA CONGELACIÓN DE LOS ALIMENTOS



Sólo congele alimentos aptos para la congelación en el congelador.  
Asegúrese de que la comida que se congela es de calidad y fresca.

Escoja un embalaje adecuado y utilice el contenedor correctamente.

El contenedor no debe ser permeable a la humedad, debe ser hermético para evitar que los alimentos se sequen y pierdan vitaminas.

Etiquete la comida, indicar el tipo de alimento, la cantidad y la fecha de congelación.

Es importante que los alimentos se congelen lo más rápidamente posible, por eso haga paquetes más pequeños. Enfríe los alimentos antes de congelarlos.

## ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS CONGELADOS INDUSTRIALMENTE

- Al almacenar y utilizar alimentos congelados, observar las instrucciones del fabricante. La temperatura y la fecha de caducidad se indican en el envase.
- Sólo escoja alimentos con el embalaje intacto almacenados en congeladores a temperaturas de  $-18^{\circ}\text{C}$  o inferiores.
- No compre alimentos cubiertos de escarcha ya que esto indica que han sido parcialmente descongelados varias veces y que son de calidad inferior.
- Proteja los alimentos de la descongelación durante el transporte. En caso de un aumento de la temperatura, el tiempo de almacenamiento será más corto y la calidad se deteriorará.

# TIEMPO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS CONGELADOS

## TIEMPO DE ALMACENAMIENTO RECOMENDADO EN EL CONGELADOR

Tipo de alimento	Tiempo
fruta, carne de res	de 10 a 12 meses
verduras, carne de ternera, aves de corral	de 8 a 10 meses
carne de caza	de 6 a 8 meses
carne de cerdo	de 4 a 6 meses
carne picada	4 meses
pan, pastelería, comidas listas para comer, pescado magro	3 meses
entrañas	2 meses
salchichas ahumadas, pescado graso	1 mes

## DESCONGELAMIENTO DE ALIMENTOS CONGELADOS

El congelamiento de la comida no mata los microorganismos. Después de que la comida se descongela o se derrite, las bacterias se reactivan y los alimentos se descomponen rápidamente. Por eso debe utilizar el alimento descongelado total o parcialmente en el menor tiempo posible.

La descongelación parcial disminuye el valor nutritivo de los alimentos, especialmente en las frutas, verduras, y alimentos listos para el consumo.



# DESCONGELAR EL ELECTRODOMÉSTICO

---

## DESCONGELAR AUTOMÁTICAMENTE EL ELECTRODOMÉSTICO

El refrigerador no necesita ningún procedimiento de descongelación especial, porque el hielo en la pared trasera del interior se descongela automáticamente. El hielo que se forma se derrite automáticamente durante la inactividad del compresor. Las gotas fluyen a través de una abertura en la pared trasera del refrigerador hacia un contenedor por encima del compresor donde se evaporan.

Asegúrese de no obstruir la abertura en la pared trasera del interior del refrigerador con alimentos u otros objetos.

En el caso de que en la pared posterior en el interior del refrigerador haya una capa de hielo (3-5 mm), desconecte el aparato y derrita el hielo manualmente.

## DESCONGELAMIENTO DEL CONGELADOR CONVENCIONAL

- Descongele el congelador convencional cuando haya una capa de aproximadamente 3-5 milímetros de escarcha o hielo.
- 24 horas antes de la descongelación active la congelación intensiva para enfriar aún más la comida (ver “Proceso de congelación”).

Después de este tiempo, retire los alimentos congelados del congelador y asegúrese de que permanezcan congelados.

- Desconectar el electrodoméstico (véase capítulo Apagar/Encender el electrodoméstico) y desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente de la pared.
- Al retirar la escarcha o hielo no puede utilizar cuchillos u otros objetos punzantes, ya que esto puede dañar el sistema de refrigeración.
- Al retirar la escarcha o hielo no puede utilizar cuchillos u otros objetos punzantes, ya que esto puede dañar el tubo del sistema de refrigeración.
- Para descongelar más rápido puede colocar una olla con agua caliente en el estante de vidrio.
- Limpie y seque el interior del electrodoméstico (consulte Limpieza del electrodoméstico).

# LIMPIEZA DEL ELECTRODOMÉSTICO

---



**Antes de limpiar el electrodoméstico, desenchúfelo de la red eléctrica** - apagar el electrodoméstico (véase capítulo Apagar/Encender el electrodoméstico) y desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente de la pared.

- Utilice un **pañó suave para limpiar todas las superficies. Los limpiadores** que contengan sustancias abrasivas, ácidos o disolventes no son adecuados para la limpieza, ya que pueden dañar la superficie.

**Limpie el exterior** del electrodoméstico con agua o con una solución suave de agua de lavado.

Las superficies revestidas de laca y las superficies de aluminio se pueden limpiar con agua tibia a la que se ha añadido un detergente suave. El uso de limpiadores con bajo contenido de alcohol está permitido (por ejemplo, limpiadores de ventanas).

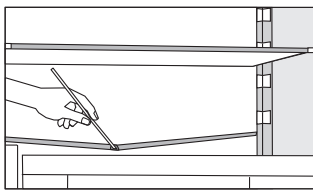
No utilice limpiadores que contengan alcohol para la limpieza de materiales plásticos.



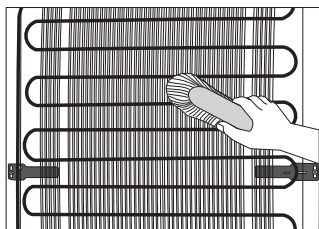
**El interior** del electrodoméstico se puede limpiar con agua tibia a la que se puede añadir un poco de **vinagre**.



- No lave el equipamiento interior del electrodoméstico en el lavavajillas, ya que podría dañarlo.

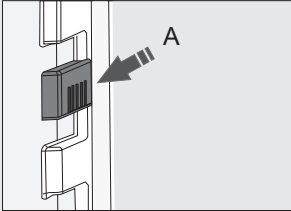


- Debajo del panel de refrigeración que enfría el interior del refrigerador hay un conducto y una abertura por la que pasa el agua del hielo descongelado. El conducto y la abertura no deben estar obstruidos. Inspeccione con frecuencia y limpie si es necesario (por ejemplo, con una pajita de plástico).
- La escarcha o la acumulación de hielo de 3-5 mm de espesor aumentarán el consumo de energía. No utilice objetos afilados, disolventes o aerosoles.



- **El condensador** en la pared posterior siempre debe mantenerse limpio, libre de polvo o depósitos resultantes del humo de la cocina o los gases. De vez en cuando limpie el polvo con un suave cepillo no metálico o una aspiradora.
- Después de la limpieza encienda el aparato y vuelva a guardar los alimentos.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema:	Causa o solución
El electrodoméstico está conectado a la red eléctrica, pero no funciona:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que haya tensión en la toma de corriente y de que el electrodoméstico esté encendido.</li> </ul>
<p>El sistema de refrigeración funciona de forma continua durante un largo periodo de tiempo:</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La temperatura del medio ambiente es demasiado alta.</li> <li>• La puerta se abre con demasiada frecuencia o durante demasiado tiempo.</li> <li>• La puerta no cierra correctamente (posibles impurezas en el sello, puerta desalineada, verificar si el sello se encuentra dañado, etc.).</li> <li>• Exceso de alimentos frescos que se guardaron.</li> <li>• Sensor en el refrigerador (A) bloqueado por la comida fresca. Asegúrese de que el aire circule alrededor del sensor (sólo en algunos modelos).</li> <li>• Refrigeración insuficiente del compresor y del condensador. Asegúrese de que el aire circule detrás del electrodoméstico y limpie el condensador.</li> </ul>
El exceso de acumulación de hielo en la pared trasera del interior del refrigerador puede ser el resultado de:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• la puerta se abre con demasiada frecuencia o durante demasiado tiempo.</li> <li>• colocación de comida caliente en el refrigerador,</li> <li>• alimentos en contacto con la pared interior trasera del refrigerador,</li> <li>• mal sellado de la puerta.</li> <li>• Si la junta está sucia o dañada, debe limpiarla o reemplazarla.</li> </ul>
La acumulación de hielo o escarcha en el interior del congelador puede ser el resultado de:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• la puerta se abre con demasiada frecuencia o durante demasiado tiempo.</li> <li>• puerta mal cerrada,</li> <li>• mal sellado de la puerta,</li> <li>• Si la junta está sucia o dañada, debe limpiarla o reemplazarla.</li> </ul>
Condensación (rocío) en el estante sobre los cajones:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se trata de un fenómeno transitorio que no se puede evitar por completo en los períodos de alta temperatura ambiente y de humedad. Esto desaparece cuando la temperatura y la humedad se normalizan. Recomendamos limpiar los cajones con más frecuencia y secar las gotas de vez en cuando.</li> <li>• Abra el regulador de humedad.</li> <li>• Almacene los alimentos en bolsitas u otros embalajes que se encuentren bien sellados.</li> </ul>

Problema:	Causa o solución
Fuga de agua del refrigerador:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apertura de descarga de agua obstruida o agua que gotea a través del conducto de agua.</li> <li>• Limpie la abertura obstruida, por ejemplo utilizando una pajita de plástico.</li> <li>• Si se acumula una gruesa capa de hielo, descongele el electrodoméstico manualmente (ver Descongelar el electrodoméstico).</li> </ul>
La puerta se abre con dificultad:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si usted está tratando de abrir la puerta del aparato inmediatamente después de haberla cerrado, esto es difícil de hacer. Al abrir la puerta se escapa un poco de aire frío del aparato que es reemplazado por el aire caliente del ambiente. Cuando se enfría este aire, se genera un vacío lo cual es la causa de la dificultad para abrir la puerta. Después de unos minutos la condición se normaliza y la puerta se puede abrir de nuevo con facilidad.</li> </ul>
La iluminación LED no funciona:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si la iluminación LED no funciona, llame a un técnico de servicio.</li> <li>• ¡No intente realizar la reparación de la iluminación LED usted mismo, ya que existe peligro de contacto con alta tensión!</li> </ul>

Si ninguna de las instrucciones anteriores soluciona el problema, llame al centro de servicio autorizado más cercano e indique el tipo, el modelo y el número de serie que se encuentran en la placa/etiqueta de características que está en el interior del electrodoméstico.

# INFORMACIÓN SOBRE EL RUIDO DEL ELECTRODOMÉSTICO

---

La refrigeración en los refrigeradores y congeladores es posible gracias a un sistema de enfriamiento que incluye también un compresor (y un ventilador en algunos electrodomésticos) que generan algo de ruido. El nivel de ruido depende de la instalación, el uso adecuado y la edad del aparato.

- Después de conectar el aparato a la red eléctrica, el funcionamiento del compresor o el sonido del flujo de líquido puede ser un poco más fuerte. Esto no es un signo de mal funcionamiento y no afectará la vida útil del aparato. Con el tiempo y con el funcionamiento del aparato este ruido se reducirá.
- A veces puede haber ruidos inusuales o fuertes durante el funcionamiento del electrodoméstico; estos se deben principalmente a una instalación incorrecta:
  - El electrodoméstico debe estar nivelado y estable sobre una base sólida.
  - El aparato no puede estar en contacto con una pared o un mueble adyacente.
  - Verificar que el equipamiento interior se asiente firmemente en su lugar y que el ruido no es causado por latas, botellas u otros recipientes colocados uno junto a otros.
- El electrodoméstico puede generar temporalmente más ruido por una mayor carga de trabajo en el sistema de refrigeración cuando la puerta se abre con más frecuencia o durante más tiempo, cuando se introduce una gran cantidad de alimentos frescos o cuando se activan las funciones intensivas de congelación o enfriamiento.

NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE HACER CAMBIOS QUE NO AFECTAN LA FUNCIONALIDAD DEL ELECTRODOMÉSTICO.



**Foster s.p.a**

via M.S. Ottone, 18-20  
42041 Brescello (RE) - Italy

**info@fosterspa.com**

**www.fosterspa.com**

COMBI BI540 ESS FTR



711814

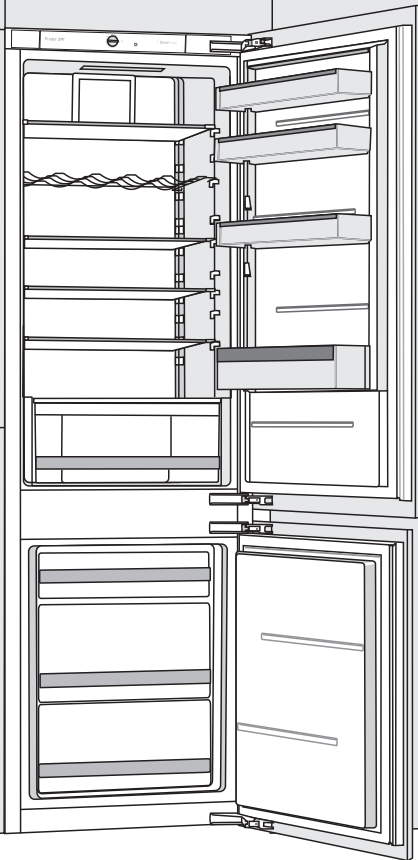
es (01-18)



DE

Foster 

**AUSFÜHRLICHE  
GEBRAUCHSANLEITUNG**  
FÜR KÜHL- UND  
GEFRIERGERÄTE



Wir bedanken uns für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Geräts erwiesen haben. Um Ihnen den Gebrauch des Produkts zu erleichtern, haben wir eine detaillierte Anleitung zum Gebrauch und zur Installation des Geräts verfasst. Diese soll Ihnen helfen, sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät anzufreunden.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Gebrauch Ihres neuen Geräts.

**Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.**

**Der Kühlschrank** ist zur Lagerung von frischen Lebensmitteln bei Temperaturen über 0°C bestimmt.

**Der Gefrierschrank** ist zum Einfrieren von frischen Lebensmitteln und zur langfristigen Lagerung (bis zu einem Jahr, abhängig von der Art der Lebensmittel) von gefrorenen Lebensmitteln bestimmt.

Besuchen Sie auch unsere Internetseite, wo Sie nach Eingabe des Modells des Geräts, das auf dem Typenschild oder auf der Garantiekarte angegeben ist, eine detaillierte Beschreibung des Geräts sowie Tipps zum Gebrauch, zur Beseitigung von Störungen, Serviceinformationen sowie Gebrauchsanleitungen finden.



Wichtige Sicherheitshinweise!



Allgemeine Informationen und Tipps



Umweltschutz



Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen!

# INHALT

<b>4 WICHTIGE HINWEISE</b> 4 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH 5 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 7 WICHTIGE HINWEISE ZUM GEBRAUCH DES GERÄTS 8 UMWELTSCHUTZ	<b>VORWORT</b>
<b>9 TIPPS ZUM ENERGIESPAREN BEI KÜHL- UND GEFRIERGERÄTEN</b>	
<b>10 AUFSTELLUNG UND ANSCHLUSS</b> <b>12 BESCHREIBUNG DES GERÄTS</b> <b>13 BEDIENUNG DES GERÄTS MITMECHANISCHER STEUERUNG</b> <b>16 INNENEINRICHTUNG DES GERÄTS</b> <b>20 EMPFOHLENE ANORDNUNG DER LEBENSMITTEL IM GERÄT</b>	<b>BESCHREIBUNG DES GERÄTS</b>
<b>21 LAGERUNG VON LEBENSMITTELN IM KÜHLGERÄT</b> <b>25 LAGERUNG VON LEBENSMITTELN IM FreshZone-FACH</b> <b>26 EINFRIEREN UND LAGERUNG VON GEFRORENEN LEBENSMITTELN</b> 26 Einfrieren von lebensmitteln 27 Wichtige hinweise zum einfrieren von frischen lebensmitteln 27 Lagerung von industriell gefrorenen lebensmitteln 28 Lagerungszeiten von gefrorenen lebensmitteln 28 Auftauen von gefrorenen lebensmitteln	<b>LAGERUNG UND EINFRIEREN VON LEBENSMITTELN</b>
<b>29 ABTAUEN DES GERÄTS</b> <b>30 REINIGUNG UND PFLEGE</b>	<b>ABTAUEN UND REINIGUNG DES GERÄTS</b>
<b>32 BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN</b> <b>34 INFORMATIONEN ÜBER DIE GERÄUSCHENTWICKLUNG</b>	<b>SONSTIGES</b>

# WICHTIGE HINWEISE

---



## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, sollten Sie sorgfältig die Gebrauchsanleitung, die das Gerät und seine fachgerechte und sichere Bedienung beschreibt, durchlesen. Die Gebrauchsanleitung ist an verschiedene Gerätetypen/Modelle angepasst, deswegen können auch Funktionen und Zubehör beschrieben sein, die Ihr Gerät nicht enthält. Wir empfehlen Ihnen, die Gebrauchsanleitung aufzubewahren und im Fall einer eventuellen Veräußerung des Geräts dem Käufer übergeben.

Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, treten Sie bitte umgehend mit der Verkaufsstelle in Verbindung, bei der Sie das Gerät gekauft haben.

Lassen Sie das Gerät vor dem Anschluss an das Stromnetz mindestens zwei Stunden in aufrechter Position ruhen. Dadurch kann eine durch den Transport hervorgerufene Fehlfunktion des Kühlsystems vermieden werden.



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Der Anschluss an das Stromnetz und die Erdung des Geräts sind gemäß den gültigen Normen und Vorschriften auszuführen.

Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz (ziehen Sie den Stecker des Anschlusskabels aus der Wandsteckdose).

Falls das Anschlusskabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, einem Kundendienstfachmann oder einer fachlich befähigten Person ausgetauscht werden.

Falls die LED-Beleuchtung nicht funktioniert, rufen Sie bitte den Kundendienst an. Versuchen Sie nicht, die LED-Beleuchtung selbst zu reparieren, weil Sie in Kontakt mit Hochspannung geraten können!



HINWEIS! Verwenden Sie im Geräteinneren keine elektrischen Geräte außer denen, die vom Kühl- und Gefriergerätehersteller zugelassen sind.



HINWEIS! Verwenden Sie beim Abtauen des Geräts keine mechanischen Hilfsmittel oder andere Methoden außer denen, die vom Hersteller empfohlen sind.



HINWEIS! Um Gefahren wegen der Unstabilität des Geräts aus dem Weg zu gehen, muss das Gerät in Einklang mit den Einbauhinweisen eingebaut werden.

## **Gefahr von Erfrierungen**

Geben Sie gefrorene Lebensmittel niemals in den Mund. Vermeiden Sie den Kontakt mit dem Gefriergut, da dies zu Erfrierungen führen kann.

## **Sicherheit von Kindern und empfindlichen Personen**

Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren sowie von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen bedient werden, wenn sie entsprechend beaufsichtigt werden oder eine Unterweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Entfernen Sie die Verpackung, die zum Schutz des Geräts bzw. der einzelnen Teile des Geräts während des Transports dient. Es besteht Verletzungs- bzw. Erstickungsgefahr. Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen.

Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen.

Wenn Sie das gebrauchte Gerät entsorgen möchten, schneiden Sie das Netzkabel ab, nehmen Sie die Gerätetür ab und lassen Sie die Ablagen im Gerät. Dadurch können Sie verhindern, dass sich Kinder im Gerät einschließen. Erstickungsgefahr!

## **Hinweis zum Kühlmittel**

Das Gerät enthält eine geringe Menge des umweltfreundlichen jedoch brennbaren Gases R600a. Stellen Sie sicher, dass es zu keiner Beschädigung der Teile des Kühlsystems kommt. Ein Ausströmen des Gases ist für die Umwelt nicht gefährlich, kann sich jedoch entzünden oder den Augen schädigen!

Falls das Gas ausströmen sollte, lüften Sie den Raum, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und rufen Sie den Kundendienst an!

# WICHTIGE HINWEISE ZUM GEBRAUCH DES GERÄTS

**i** HINWEIS! Die Lüftungsöffnungen am Gerät bzw. Einbauelement müssen immer sauber und frei passierbar sein.

Das Gerät darf nicht im Freien verwendet und Regen ausgesetzt werden.

Im Gerät keine explosiven Stoffe (z.B. Spraydosen mit Aerosolen und entzündlichem Treibgas) lagern.

Falls das Gerät über längere Zeit nicht verwendet wird, schalten Sie es durch Betätigung der AUS-Taste ab und unterbrechen Sie die Stromzufuhr. Leeren Sie das Geräteinnere, tauen sie eventuelle Eisschichten ab, reinigen Sie das Gerät und lassen Sie die Gerätetür einen Spalt breit geöffnet.

Im Fall einer Störung oder bei Stromausfall sollten Sie das Gefriergerät nicht öffnen, außer der Stromausfall dauert länger als 16 Stunden. Nach Ablauf dieser Zeit sollten Sie die gefrorenen Lebensmittel verzehren oder in einem anderen Gefriergerät lagern.

## Technische Angaben

Das Typenschild mit den Grunddaten des Geräts befindet sich im Geräteinneren. Es enthält Informationen über die Spannung, das Brutto- und Netto-Volumen, die Art und die Menge des Kältemittels sowie Informationen über die Klimaklasse.

Falls das Typenschild nicht in Ihrer Sprache ist, überkleben Sie es mit dem entsprechenden beigelegten Etikett.



## UMWELTSCHUTZ

Zum Verpacken unserer Produkte werden nur umweltfreundliche Materialien verwendet, die ohne Gefahr für die Umwelt wiederverwertet, entsorgt oder vernichtet werden können.



### Entsorgung des ausgedienten Geräts

Um die Umwelt zu schonen, übergeben Sie das ausgediente Gerät einem autorisierten Entsorgungsunternehmen für Elektro- und Elektronikaltgeräte.

Vorbereitung:

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Untersagen Sie Kindern, mit dem Gerät zu spielen.



**HINWEIS!** Achten Sie darauf, dass bei der Aufstellung, beim Reinigen, oder bei der Entsorgung des Geräts die Dämmung bzw. Teile des Kühlsystems nicht beschädigt werden. Dadurch leisten auch Sie einen wertvollen Beitrag zum Umweltschutz.



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung deutet darauf hin, dass das Produkt nicht als gewöhnlicher Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Bringen Sie Ihr ausgedientes Gerät zu einer Sammelstelle für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten.

Durch die fachgerechte Entsorgung des Geräts leisten Sie Ihren Beitrag zur Vermeidung von eventuellen negativen Folgen und Einflüssen auf die Umwelt und die Gesundheit von Mensch und Tier, die im Fall von unsachgemäßer Entsorgung des Geräts entstehen können. Für detaillierte Informationen über die Entsorgung und Wiederverwertung des Produkts wenden Sie sich bitte an die zuständige städtische Stelle für Abfallentsorgung, an das Kommunalunternehmen oder an das Geschäft, in welchem Sie Ihr Gerät gekauft haben.





# TIPPS ZUM ENERGIESPAREN BEI KÜHL- UND GEFRIERGERÄTEN

---


- Stellen Sie das Gerät laut den Hinweisen in der Gebrauchsanleitung auf.
- Öffnen Sie die Tür nicht öfter als notwendig.
- Überprüfen Sie gelegentlich, ob die Luftzirkulation an der Geräterückseite unbehindert ist.
- Der Kondensator an der Geräterückseite muss sauber gehalten werden (siehe Kapitel „Reinigung des Geräts“).
- Lassen Sie undichte oder beschädigte Dichtungen umgehend ersetzen.
- Lebensmittel in verschlossenen Behältern oder entsprechender Verpackung aufbewahren.
- Kühlen Sie Lebensmittel vor der Einlagerung im Kühlgerät auf Zimmertemperatur.
- Tauen Sie gefrorene Lebensmittel im Kühlraum auf.
- Sie können einige Fächer aus dem Gefriergerät entfernen (wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben), um den Gefrierraum optimal auszunutzen.
- Tauen Sie das klassische Gefriergerät ab, wenn sich an den Wänden eine ungefähr 3-5 mm dicke Reifschicht gebildet hat.
- Die Anordnung der Ablagen und der Lebensmittel im Kühlgerät sollte gleichmäßig sein, sodass eine ungestörte Luftzirkulation möglich ist (beachten Sie die in der Gebrauchsanleitung empfohlene Anordnung der Lebensmittel).
- Stellen Sie bei Geräten mit Ventilator sicher, dass die Lüftungsschlitze nicht zugedeckt sind.
- Falls Sie den Ventilator oder den Ionisator nicht benötigen, schalten Sie diese aus, damit nicht zusätzliche Energie verbraucht wird.

# AUFSTELLUNG UND ANSCHLUSS

## AUSWAHL DES AUFSTELLUNGSPLATZES

- Stellen Sie das Gerät in einem trockenen und gut belüfteten Raum auf. Das Gerät funktioniert störungsfrei nur bei den in der Tabelle angeführten Umgebungstemperaturen. Die Klasse ist am Typenschild mit den Gerätedaten angegeben.

Klasse	Temperatur	Relative Luftfeuchtigkeit
SN (subnormal)	von +10°C bis +32°C	≤75%
N (normal)	von +16°C bis +32°C	
ST (subtropisch)	von +16°C bis +38°C	
T (tropisch)	von +16°C bis +43°C	

-  • Stellen Sie Geräte mit der Klimaklasse SN nicht in Räumen auf, in welchen die Temperatur unter 5° C sinkt, da dies zu Funktionsstörungen oder Beschädigung des Geräts führen kann!
- Nach dem Einbau bzw. Aufstellung des Geräts muß der Gerätstecker frei zugänglich sein!
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Geräten, die Wärme strahlen wie z.B. Kochherd, Heizkörper, Wassererhitzer u. Ä. und setzen Sie es nicht direkter Sonnenbestrahlung aus. Das Gerät muss mindestens 3 cm von einem Elektro- oder Gasherd bzw. mindestens 30 cm von einem Ölofen oder einem Holzherd entfernt aufgestellt werden. Bei geringerem Abstand ist zu Isolationszwecken eine Wärmedämmplatte zu verwenden.

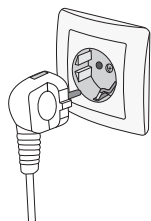
**Hinweis:** Stellen Sie das Gerät in einem ausreichend großen Raum auf. Auf 8 g Kühlmittel sollte mindestens 1 m<sup>3</sup> Raum zur Verfügung stehen. Die Menge des Kühlmittels im Gerät ist auf dem Typenschild im Geräteinneren angeführt.

- Der Abstand der Rückseite des Geräts von der Wand muss mindestens 5 cm betragen oder es muss eine Öffnung im Einbauelement mit dem Durchmesser ca. 200 cm<sup>2</sup> vorhanden sein. Ein eventuell oberhalb des Geräts eingebautes Küchenelement muss vom oberen Teil des Geräts mindestens 5 cm entfernt sein, damit eine ausreichende Lüftung des Kondensators gewährleistet wird.

**Achtung:** Wenn Geräte nebeneinander in Küchenelemente eingebaut werden (Side by Side), ist ein zusätzlicher Service- Set gegen Kondenswasserbildung zu kaufen und einzubauen! **Wegen Ihrer eigenen Sicherheit darf dieses Set nur von einem autorisierten Kundendienstfachmann eingebaut werden!**

**Bestellnummer:** 376078 (für Geräte mit einer Höhe über 1700 mm)

## ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ



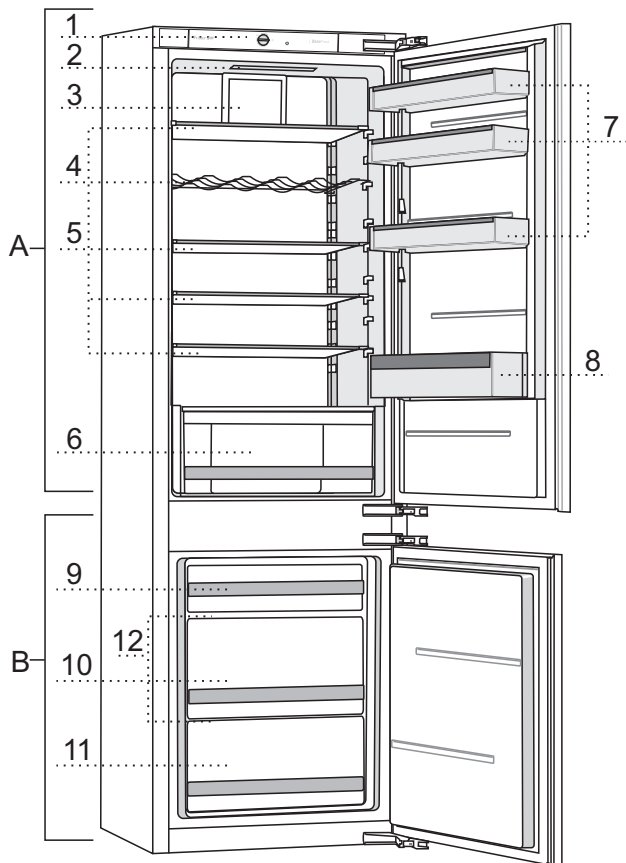
- Schließen Sie das Gerät mit dem eingebauten Anschlusskabel an das Stromnetz an. Die Steckdose muss über einen geerdeten Schutzkontakt verfügen (Sicherheitssteckdose). Die vorgeschriebene Nennspannung und Frequenz sind auf dem Typenschild mit den Gerätegrunddaten angegeben.
- Der Anschluss an das Stromnetz und die Erdung des Geräts sind gemäß den gültigen Normen und Vorschriften auszuführen. Das Gerät hält kurzfristige Spannungsschwankungen aus, jedoch max. zwischen -6% und +6%.

## WECHSEL DES TÜRANSCHLAGS UND EINBAU DES GERÄTS IN EIN KÜCHENELEMENT

Der Wechsel des Türanschlags und die Montage des Geräts in einen Küchenschrank sind auf einer separaten Anleitung beschrieben, die dem Beutel mit der Gebrauchsanleitung beigelegt ist!

# BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Die Innenausstattung des Geräts kann je nach Modell variieren.



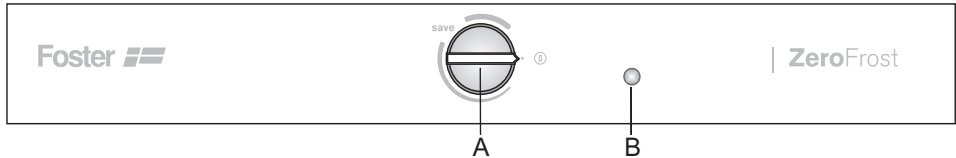
## **A Kühlgerät**

- 1 Bedieneinheit
- 2 LED-Beleuchtung
- 3 Ventilator m Ionisator (+ Ein-/Aus-Schalter)
- 4 Flaschenträger\*
- 5 Ausziehbare Glasablage (höhenverstellbar)
- 6 Obst-/Gemüsefach mit Feuchtigkeitsregler
- 7 Niedrige Türablagen
- 8 Flaschenablage

## **B Gefriergerät**

- 9 Obere Schublade
- 10 Tiefe Schublade
- 11 Untere Schublade
- 12 Glasablagen

# BEDIENUNG DES GERÄTS MIT MECHANISCHER STEUERUNG



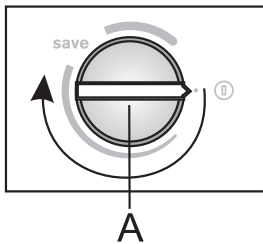
## **A Knebel zum Ein-/Ausschalten des Geräts und zur Temperatureinstellung**

Knebel zum Ein-/Ausschalten des Geräts bzw. zur Temperatureinstellung; mit ihm werden auch die Funktionen ECO und Intensivkühlen gesteuert.

## **B Taste zum Ein-/Ausschalten der Beleuchtung**

Die Beleuchtung wird automatisch eingeschaltet, wenn die Gerätetür des Kühlteils geöffnet wird und abgeschaltet, wenn die Gerätetür geschlossen wird.

## EIN-/AUSSCHALTEN DES GERÄTS

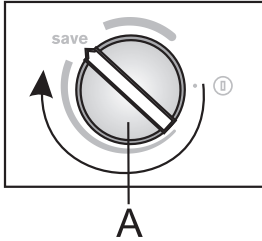


**Einschalten:** Drehen Sie den Knebel **A** im Uhrzeigersinn.

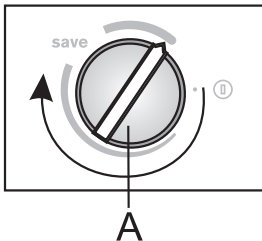
**Ausschalten:** Drehen Sie den Knebel **A** gegen den Uhrzeigersinn, sodass der Pfeil auf die Markierung **II** zeigt (Achtung: das Gerät steht noch immer unter Spannung).

# EINSTELLUNG DER TEMPERATUR IM GERÄTEINNEREN

- i** • Nach dem Einschalten des Geräts kann es mehrere Stunden dauern, bis in die eingestellte Temperatur erreicht ist, stellen Sie deshalb noch keine Lebensmittel in das Gerät.



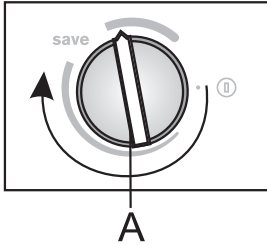
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Knebel **A** ein, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
- Die empfohlene Einstellung des Thermostatknebels **A** ist auf der Position **save**.
- Die Änderung der Umgebungstemperatur beeinflusst die Temperatur im Geräteinneren. Stellen Sie dementsprechend das Gerät mit dem Knebel **A** ein. Die Positionen in Richtung **des dickeren Teils der Markierung** bedeuten niedrigere Temperaturen (kälter), Positionen in Richtung **des dünneren Teils der Markierung** bedeuten höhere Temperaturen im Gerät (wärmer).



Wenn die Temperatur der Umgebung, in welcher das Gerät aufgestellt ist, niedriger ist als 16°C, empfehlen wir, den Thermostatknebel auf **die Position Max. zu stellen**.

# INTENSIVKÜHLEN UND INTENSIVGEFRIEREN

- Wir empfehlen, diese Einstellung vor der Reinigung des Geräts oder 24 Stunden vor der Einlagerung von größeren Mengen von Lebensmitteln zu verwenden. Dadurch wird sichergestellt, dass die Lebensmittel schneller abgekühlt oder gefroren werden und die Vitamine, Mineralien, der Nährwert und Geschmack sowie die Frische erhalten bleiben.



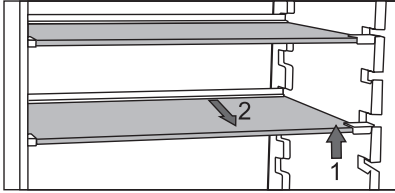
- **Einschalten der Funktion Intensivkühlen bzw. Intensivgefrieren:** Drehen Sie den Knebel A auf die Position wie in der Abb. dargestellt
- Beim Einschalten der Funktion Intensivkühlen/Intensivgefrieren arbeitet das Gerät mit der höchsten Kapazität und kann eine Zeit lang etwas lauter sein.

- Drehen Sie nach Beendigung der Funktion Intensivkühlen/Intensivgefrieren den Knebel **A** wieder auf die gewünschte Position zurück.

# INNENEINRICHTUNG DES GERÄTS

(\* Die Ausstattung des Geräts ist vom Modell abhängig)

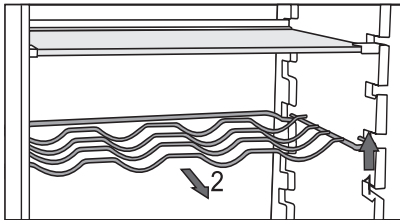
## ABLAGE



- Sie können eine leere Ablage auf den Führungen im Kühlgerät verstellen, ohne diese aus dem Gerät nehmen zu müssen.

Falls Sie eine Ablage verstellen möchten, heben Sie sie zuerst vorne an, halten Sie sie fest und verstellen Sie sie in die höhere oder tiefere Lage; wenn Sie die Ablage aus dem Kühlgerät herausnehmen möchten, heben Sie sie vorne an, halten Sie sie hinten fest und ziehen Sie sie heraus. Lagern Sie leicht verderbliche Lebensmittel auf dem hinteren Teil der Ablage an der Geräterückwand, wo die Temperaturen am niedrigsten sind.

## DRAHTHALTERUNG FÜR FLASCHEN\*



- Einige Modelle verfügen über eine Drahthalterung für Flaschen. Diese ist gegen ungewolltes Herausziehen gesichert. Die Flaschenhalterung lässt sich nur unbeladen aus dem Kühlgerät entfernen. Heben Sie sie vorn an und ziehen Sie sie heraus. Stellen Sie die Flaschenhalterung so in das Kühlgerät, dass das Schließen der Gerätetür durch die Flaschen nicht behindert wird.

Die maximale Belastung der Flaschenhalterung beträgt 9 Flaschen zu 0,75 l bzw. 13 kg Gesamtgewicht – siehe Etikette auf der rechten Seite des Geräteinnenraums.

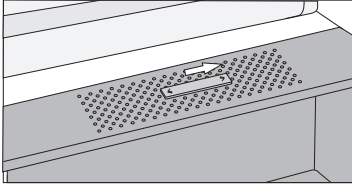
- Sie können auf die Flaschenhalterung auch Dosen stellen (der Breite oder der Tiefe nach).



# OBST-/GEMÜSEFACH MIT FEUCHTIGKEITSREGLER

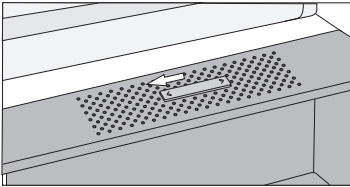


- Das Fach am Geräteboden dient zur Lagerung von Obst und Gemüse. Es gewährleistet genügend Feuchtigkeit und bewahrt das Obst/Gemüse vor dem Austrocknen. Das Fach verfügt über einen Feuchtigkeitsregler, mit dem Sie die Feuchtigkeit hinsichtlich der Menge des eingelagerten Obstes/Gemüses einstellen können.



## Position des Feuchtigkeitsreglers

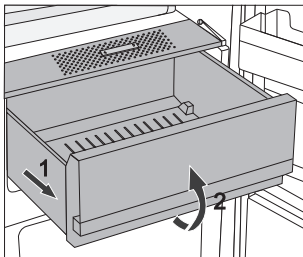
**rechts: geschlossen** – größere Feuchtigkeit im Fach.



## Position des Feuchtigkeitsreglers

**links: offen** – geringere Feuchtigkeit im Fach.

Wenn sich auf der Glasablage Kondenswasser ansammelt, öffnen Sie die Schlitze und wischen Sie die Ablage trocken (siehe Kapitel BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN).

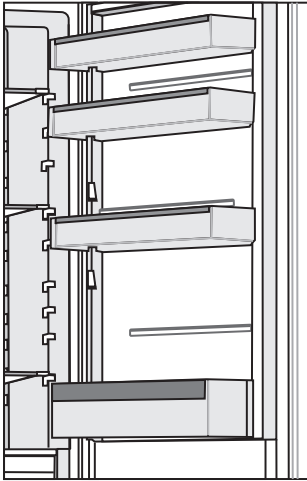


- Fach herausziehen:
  - Ziehen Sie das Fach bis zum Anschlag heraus, heben Sie es vorne etwas an, dann können Sie es vollständig herausziehen.

## INNENSEITE DER TÜR DES KÜHLGERÄTS

Die Innenseite der Tür des Kühlgeräts ist mit Ablagen oder Behältern ausgestattet, die zur Lagerung von Käse, Butter, Eiern, Jogurt und anderen kleineren Packungen, Tuben, Konserven, u. Ä. bestimmt sind. Im unteren Teil der Tür ist die Flaschenhalterung.

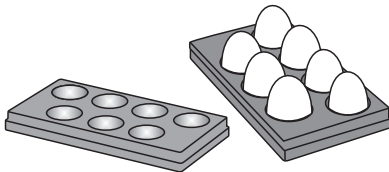
### EINSTELLBARE TÜRABLAGEN



Die Innenseite der Tür des Kühlgeräts ist mit Ablagen oder Behältern ausgestattet, die zum Lagern von Käse, Butter, Eiern, Yoghurt und anderen kleineren Packungen, Tuben, Konserven u. Ä. bestimmt sind.

Die maximale Belastung jeder Türablage beträgt 5 kg.

### EIER-/EISUNTERSATZ



- Wenn Sie den Untersatz als Eier- bzw. Eisablage verwenden möchten, stellen Sie es direkt auf den Boden der Türablage.
- Wenn Sie den Untersatz als Eisablage verwenden möchten, gießen Sie Wasser in die Löcher und stellen Sie es waagrecht in das Gefriergerät.

## VENTILATOR \*

- Der eingebaute Ventilator trägt zur gleichmäßigeren Verteilung der Kühltemperatur und zur schnelleren Kühlung bei und verringert die Bildung von Kondenswasser an den Ablagen.
- Das Einschalten des Ventilators wird als Zusatzfunktion empfohlen und zwar:
  - bei erhöhter Raumtemperatur (über 30°C),
  - bei erhöhter Luftfeuchtigkeit bzw. Entstehen von Wassertropfen auf den Ablagen,
  - bei Einlagerung einer größeren Menge von Lebensmitteln (schnelles Abkühlen).

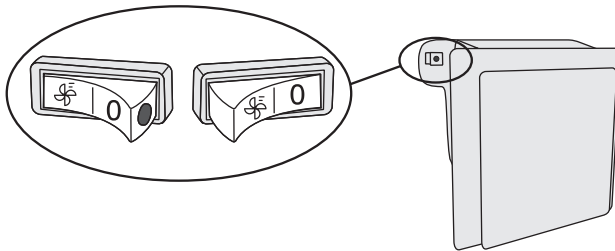
**Hinweis:** Während des Ventilatorbetriebs steigt der Energieverbrauch des Geräts, die Temperatur im Kühlgerät und im Gefriergerät ändert sich. Wenn Sie im Kühlgerät die gleiche Temperatur aufrechterhalten möchten, die vor dem Einschalten des Ventilators im Kühlraum herrschte, empfehlen wir Ihnen, den Drehknebel A in Richtung des schmalen Endes der Signatur zu drehen. Die Temperatureinstellung im Kühlgerät beeinflusst unmittelbar die Temperatur im Gefriergerät.

## IONISATOR (IONAIR)\*

- Der Ionisator der Luft, der im Kühlteil eingebaut ist, gewährleistet immer frische Luft im Geräteinneren. Die Lebensmittel bewahren längere Zeit ihre Frische und ihren Geschmack.
- Der Ionisator kann mit dem auf dem Ventilatorgehäuse angebrachten Schalter ein- bzw. ausgeschaltet werden.

### Ein-/Ausschalten des Ventilators und Ionisators:

Einschalten=  Ausschalten = **0**



Wenn der Ventilator eingeschaltet ist, ist auf dem Schalter ein roter Punkt sichtbar.

# EMPFOHLENE ANORDNUNG DER LEBENSMITTEL IM GERÄT

## Kühlzonen im Kühlgerät:

- **oberer Teil:** konservierte Speisen, Brot, Wein, Gebäck, ...
- **mittlerer Teil:** Milchprodukte, zubereitete Lebensmittel, Süßspeisen, Säfte, Bier, Fertiggerichte ...
- **Obst-/Gemüsefach:** frisches Obst, Gemüse, Salate, Wurzelgemüse, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, tropische Früchte, Sauerkraut, weiße Rübe, ...



## Kühlzonen in der Tür des Kühlgeräts:

- **Obere/mittlere Kühlzone in der Tür des Kühlgeräts:** Eier, Butter, Käse, ...
- **Untere Kühlzone in der Tür des Kühlgeräts:** Getränke, Dosen, Flaschen, ...

**i** Lagern Sie im Kühlgerät keine **Obstsorten** (Bananen, Ananas, Papaya und Zitrusfrüchte) sowie Gemüsesorten (Zucchini, Auberginen, Gurken, Paprika, Tomaten und Kartoffeln), die auf niedrige Temperaturen empfindlich sind.

## Kühlzonen im Gefriergerät:

- Gefrieren, Lagerung von gefrorenen Lebensmitteln (siehe Kapitel Gefrieren und Lagerung von gefrorenen Lebensmitteln).

**i** Lagern Sie im Gefriergerät **keinen grünen** Salat, Eier, Äpfel, Birnen, Trauben, Pfirsiche, Yoghurt, saure Milch, Sauerrahm und Mayonnaise.

# LAGERUNG VON LEBENSMITTELN IM KÜHLGERÄT

## WICHTIGE HINWEISE ZUR LAGERUNG VON LEBENSMITTELN



Die fachgerechte Verwendung des Geräts, die entsprechende Verpackung der Lebensmittel, die Aufrechterhaltung der geeigneten Temperatur, sowie die Einhaltung der Hygiene der Lebensmittel beeinflussen entscheidend die Qualität der Lagerung der Lebensmittel.

Beachten Sie das Haltbarkeitsdatum der Lebensmittel, das auf der Lebensmittelverpackung angegeben ist.

Lebensmittel, die im Kühlgerät gelagert werden, müssen in geschlossenen Behältern bzw. entsprechenden Verpackungen verpackt sein, damit sie keinen Geruch bzw. Feuchtigkeit aufnehmen/abgeben.

Lagern Sie im Kühlgerät niemals entzündliche, flüchtige oder explosive Stoffe!

Flaschen mit hohem Alkoholgehalt sind dicht verschlossen und in senkrechter Stellung zu lagern.

Einige organische Lösungen, ätherische Öle in Zitronen- und Orangenschalen, Buttersäure u. Ä. können bei längerem Kontakt mit Kunststoffoberflächen oder Dichtungen Beschädigungen und ein vorzeitiges Altern der Materiale hervorrufen.

Unangenehme Gerüche weisen auf Unreinheiten im Gerät bzw. verdorbene Lebensmittel hin (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

Wenn Sie Ihre Wohnung für längere Zeit verlassen, sollten Sie leicht verderbliche Lebensmittel aus dem Kühlgerät entfernen.

# LAGERUNG VON LEBENSMITTELN

LEBENSMITTEL	Optimale Lagerungstemperatur (°C)	Optimale Feuchtigkeit der Umgebung, in welcher die Lebensmittel gelagert werden (%)	Durchschnittliche Lagerungszeit
Schweinefleisch	-1 bis 4	95	3 Tage
Rindfleisch	0 bis 4	95	bis 3 Wochen
Lamm	0 bis 4	95	14 Tage
Hähnchen	0 bis 4	95	3 Tage
Fisch	0 bis 4	95	310 Tage
Weichtiere	0 bis 4	95	2 Tage
Im Vakuum gereiftes Rindfleisch	1,5	95	16 Wochen
Milchprodukte (Yoghurt, Sauerrahm, Butter, Weichkäse, Käseaufstriche,...)	2 bis 4	95	7 bis 10 Tage
Rote Beete	0	95	3 bis 5 Monate
Broccoli	0	95-100	10 bis 14 Tage
früher Kohl	0	98-100	3 bis 6 Wochen
reife Mohrrüben	0	98-100	4 bis 5 Monate
Wintersalat	0	95-100	2 bis 3 Wochen
Knoblauch	0	65-70	6 bis 7 Monate
Kohlrabi	0	98-100	2 bis 3 Monate
Rosenkohl	0	90-95	3 bis 5 Wochen
Chinakohl	0	95-100	2 bis 3 Monate
Später Kohl	0	98-100	3 bis 4 Monate
Mohrrüben	0	95-100	2 Wochen
Blumenkohl	0	95-98	2 bis 4 Wochen
Zellerknolle	0	98-100	2 bis 3 Monate
Mangold	0	95-100	10 bis 14 Tage

LEBENSMITTEL	Optimale Lagerungstemperatur (°C)	Optimale Feuchtigkeit der Umgebung, in welcher die Lebensmittel gelagert werden (%)	Durchschnittliche Lagerungszeit
Chicoree	0	95-100	2 bis 4 Wochen
süßer Mais	0	95-98	5 bis 8 Tage
Lauch	0	95-100	2 bis 3 Monate
Pilze	0	95	3 bis 4 Tage
Petersilie	0	95-100	2 bis 3 Tage
Pastinak	0	98-100	4 bis 6 Monate
Winterrettich	0	95-100	2 bis 4 Monate
Meerrettich	0	98-100	10 bis 12 Monate
Blumenkohl	0 bis 2	90-95	2 bis 4 Wochen
Zwiebeln	0 bis 2	65-70	6 bis 7 Monate
Spargel	0 bis 2	95-100	2 bis 3 Wochen
Erbsen	0 bis 2	95-98	1 bis 2 Wochen
Gemüse, geschnitten	0 bis 2	90-95	bis zu 5 Tagen
Rosenkohl	0 bis 2	90-95	1 bis 2 Wochen
Stachelbeeren	0 bis 2	90-95	3 bis 4 Wochen
Gurken	4 bis 10	95	10 bis 14 Tage
Kartoffeln	7 bis 10	90-95	bis zu 9 Monaten
Avokado, unreif	7 bis 10	85-95	bis zu 6 Wochen
Paprika	7 bis 10	90-95	2 bis 3 Wochen
Tomaten	10 bis 12	85-90	4 bis 7 Tage
Bohnen	< 15	40-50	6 bis 10 Monate
Birnen	-3	90-95	2 bis 7 Monate
Aprikosen	-1	90-95	1 bis 3 Wochen
Erdbeeren	0	90-95	3 bis 7 Tage
Himbeeren	0 bis 2	90-95	2 bis 3 Tage
Johannisbeeren	0 bis 2	90-95	1 bis 4 Wochen
Heidelbeeren	0 bis 2	90-95	14 Tage
Kirschen	0 bis 2	90-95	2 bis 3 Wochen

<b>LEBENSMITTEL</b>	<b>Optimale Lagerungstemperatur (°C)</b>	<b>Optimale Feuchtigkeit der Umgebung, in welcher die Lebensmittel gelagert werden (%)</b>	<b>Durchschnittliche Lagerungszeit</b>
Trauben	0 bis 2	85	2 bis 8 Wochen
Kivi, reif	0 bis 2	90-95	1 bis 3 Monate
Pfirsiche	0 bis 2	90-95	2 bis 4 Wochen
Kirschen	0 bis 2	90-95	2 bis 3 Wochen
Kivi, unreif	0 bis 2	90-95	2 bis 6 Monate
Nektarinen	0 bis 2	90-95	1 bis 3 Wochen
Orangen	0 bis 2	90-95	2 bis 4 Wochen
Kaki	0 bis 2	90-95	2 bis 3 Monate
Pflaumen	0 bis 2	90-95	2 bis 5 Wochen
geschnittenes Obst	0 bis 2	90-95	bis zu 10 Tagen
Äpfel	0 bis 4	90-95	1 bis 12 Monate
Melonen	4	90-95	15 Tage
Orangen	4 bis 7	90-95	2 bis 4 Wochen
Mandarinen	5 bis 8	90-95	2 bis 4 Wochen
Mango	10 bis 13	85-95	2 bis 3 Wochen
Melonen	10 bis 13	85-95	1 bis 2 Wochen
Ananas	10 bis 13	85-95	2 bis 4 Wochen
Zitronen	11 bis 13	90-95	2 bis 3 Wochen
Wassermelonen	12 bis 15	85-95	1 bis 3 Wochen
reife Bananen	13 bis 16	85-95	3 Tage
Grapefruit	13 bis 16	90-95	1 bis 3 Wochen

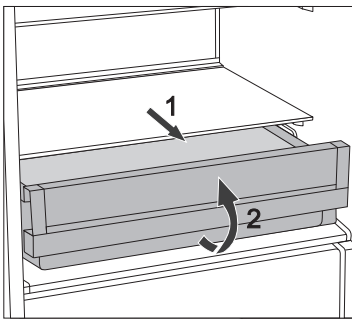


# LAGERUNG VON LEBENSMITTELN IM FreshZone-FACH

(nur bei einigen Modellen)

Im **FreshZone**-Fach bleiben Lebensmittel dreimal länger frisch, als in einem klassischen Kühlgerät, der Geschmack und die Nährwerte werden erhalten. Das Auftreten von Fäulnis und Masseschwund wird verringert, deswegen bleibt Obst und Gemüse frischer und natürlicher. Für optimale Ergebnisse muss das **FreshZone**-Fach vollständig geschlossen sein.

- Überprüfen Sie beim Kauf von Lebensmitteln, ob diese frisch sind, weil davon die Qualität und Haltbarkeit der Lebensmittel im Kühlgerät abhängig ist.
- Lagern Sie Lebensmittel in verschlossenen Behältern oder entsprechenden Verpackungen, damit sie keine Gerüche und Feuchtigkeit abgeben bzw. aufnehmen.
- Nehmen Sie die Lebensmittel 30-60 Minuten vor dem Verzehr aus dem Fach heraus, damit sich ihr Geschmack und ihr Aroma bei Zimmertemperatur voll entfalten können.
- Lebensmittel, die auf niedrige Temperaturen empfindlich sind und für die Lagerung im **FreshZone**-Fach nicht geeignet sind: Ananas, Avocado, Bananen, Oliven, Kartoffeln, Auberginen, Gurken, Bohnen, Paprika, Zuckermelonen, Wassermelonen, Kürbisse,...



- Fach entfernen:
  - ziehen Sie das Fach bis zum Anschlag heraus
  - heben Sie es vorne etwas an und ziehen Sie es vollständig heraus

# EINFRIEREN UND LAGERUNG VON GEFRORENEN LEBENSMITTELN

---

## EINFRIEREN VON LEBENSMITTELN



Die maximale Menge von frischen Lebensmitteln, die Sie auf einmal einfrieren können, ist auf dem Etikett mit den Gerätedaten angegeben. Falls Sie größere Mengen von Lebensmitteln einfrieren möchten, wird die Qualität des Einfrierens sowie die Qualität der bereits eingefrorenen Lebensmittel beeinträchtigt.

- Falls Sie den gesamten nutzbaren Raum des Gefriergeräts nutzen möchten, können Sie alle Fächer herausnehmen. Stellen Sie die Lebensmittel direkt auf die Ablagen und auf den Boden des Gefriergeräts.
- Schalten Sie 24 Stunden vor dem Einfrieren von frischen Lebensmitteln die Funktion „Intensivgefrieren“ ein:
  - drehen Sie den Knebel **A** in Richtung **des dicken Teils der Signatur**.

Legen Sie nach Ablauf dieser Zeit die frischen Lebensmittel in den Gefrierraum.

Die frischen Lebensmittel dürfen die schon eingefrorenen Lebensmittel nicht berühren!

Größere Mengen von Gefriergut werden am besten in der oberen Gefrierraumzone gefroren.

- Zum Gefrieren von kleineren Mengen von Lebensmitteln (1-2 kg) ist die Verwendung der Intensivgefrierfunktion nicht notwendig.
- Nach Ablauf von 24 Stunden können Sie die eingefrorenen Lebensmittel in den unteren Teil des Gefriergeräts stellen und die Prozedur nach Bedarf wiederholen.
- Drehen Sie nach Beendigung des Intensivgefrierens den Knebel **A** wieder auf die gewünschte Position zurück.

# WICHTIGE HINWEISE ZUM EINFRIEREN VON FRISCHEN LEBENSMITTELN



Im Gefriergerät sollten nur Lebensmittel eingefroren werden, die dazu geeignet sind. Die Lebensmittel sollten immer frisch und von guter Qualität sein.

Wählen Sie immer eine für das jeweilige Lebensmittel geeignete Verpackung aus und verpacken Sie es fachgerecht.

Die Verpackung muss luft- und feuchtigkeitsundurchlässig sein, um ein Austrocknen des Inhalts und Vitaminverluste zu verhindern.

Versehen Sie die verpackten Lebensmittel mit einem Etikett mit Angaben über die Art und Menge der Lebensmittel sowie mit dem Datum des Einfrierens.

Es ist wichtig, dass die Lebensmittel so schnell wie möglich einfrieren, deswegen sollten die Packungen so klein wie möglich gehalten werden. Die Lebensmittel vor dem Einfrieren abkühlen.

## LAGERUNG VON INDUSTRIELL GEFRORENEN LEBENSMITTELN

- Beachten Sie bei der Lagerung von industriell gefrorenen Lebensmitteln die Anweisungen des Herstellers. Auf der Verpackung industriell gefrorener Lebensmittel sind die Lagerungsdauer und die Lagerungstemperatur angegeben.
- Kaufen Sie nur gut verpackte gefrorene Lebensmittel, die mit allen Daten ausgestattet sind und in Gefriertruhen gelagert wurden, die eine Mindesttemperatur von  $-18^{\circ}\text{C}$  oder niedriger haben.
- Kaufen Sie keine gefrorenen Lebensmittel, die mit Reif umgeben sind, da diese wahrscheinlich mehrmals aufgetaut worden sind.
- Sichern Sie gefrorene Lebensmittel beim Transport vor dem Auftauen. Ein Temperaturanstieg kann ihre Lagerungszeit verkürzen und ihre Qualität beeinträchtigen.

# LAGERUNGSZEITEN VON GEFRORENEN LEBENSMITTELN

## EMPFOHLENE LAGERUNGSZEITEN IM GEFRIERGERÄT

Lebensmittel	Zeit
Obst, Rindfleisch	10 bis 12 Monate
Gemüse, Kalbfleisch, Geflügel	8 bis 10 Monate
Wildbret	6 bis 8 Monate
Schweinefleisch	4 bis 6 Monate
Hackfleisch	4 Monate
Brot, Gebäck, Fertiggerichte, magerer Fisch	3 Monate
Innereien	2 Monate
geräucherte Würste, fetter Fisch	1 Monat

## AUFTAUEN VON GEFRORENEN LEBENSMITTELN

Durch das Einfrieren der Lebensmittel werden Mikroorganismen nicht vernichtet. Nach dem Auftauen werden sie besonders aktiv und verderben die Lebensmittel in kurzer Zeit. Verzehren Sie deshalb aufgetaute Lebensmittel so bald wie möglich.

Teilweises Auftauen von Lebensmitteln verringert ihren Nährwert, besonders bei Obst und Gemüse sowie bei Fertigspeisen.

# ABTAUEN DES GERÄTS

---

## AUTOMATISCHES ABTAUEN DES KÜHLGERÄTS

Sie brauchen das Kühlgerät nicht abzutauen, weil das auf der Rückwand gebildete Eis automatisch abgetaut wird.

Die entstandene Eisschicht taut während des Stillstands des Kompressors ab. Das Tauwasser fließt in Form von Tropfen durch die Öffnung in der Rückwand des Geräts in einen Behälter oberhalb des Kompressors, wo es verdampft.

Sorgen Sie dafür, dass die Öffnung in der Rückwand des Kühlgeräts nicht durch Lebensmittel oder Gegenstände zugedeckt ist.

Falls sich an der Rückwand des Kühlgeräts eine übermäßig dicke Eisschicht (3-5 mm) bilden sollte, schalten Sie das Kühlgerät aus und tauen Sie es manuell ab.

## ABTAUEN DES KLASSISCHEN GEFRIERGERÄTS

- Tauen Sie das Gefriergerät ab, wenn sich eine ungefähr 3-5 mm dicke Eisschicht gebildet hat.
- Aktivieren Sie 24 Stunden vor dem Abtauen des Geräts die Funktion „Intensivgefrieren“, damit die eingelagerten Lebensmittel zusätzlich abgekühlt werden (siehe Kapitel „Einfrieren von Lebensmitteln“).

Nehmen Sie nach Ablauf dieser Zeit die gefrorenen Lebensmittel aus dem Gefriergerät heraus und bewahren Sie sie vor dem Auftauen.

- Schalten Sie das Gerät ab (siehe Kapitel Bedienung, Ein-/Ausschalten des Geräts) und ziehen Sie den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose.
- Beim Entfernen von Reif oder Eis dürfen keine scharfen Gegenstände oder Messer benutzt werden, weil dadurch das Kühlsystem beschädigt werden könnte.
- Beim Entfernen von Reif oder Eis dürfen keine scharfen Gegenstände oder Messer benutzt werden, weil dadurch das Rohr des Kühlsystems beschädigt werden könnte.
- Zum schnelleren Abtauen können Sie einen Topf mit heißem Wasser auf die Glasablage stellen.
- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts mit einem weichen Tuch und wischen sie ihn dann trocken (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

# REINIGUNG UND PFLEGE



**Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz** - schalten Sie das Gerät aus (siehe Kapitel Ein-/Ausschalten des Geräts) und ziehen Sie den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose.

- Benutzen Sie zum Reinigen der Oberflächen des Geräts ein weiches Tuch. Grobe bzw. scheuernde Reinigungsmittel, Säuren oder Lösungsmittel sind zum Reinigen des Geräts nicht geeignet, da sie die Oberfläche des Geräts beschädigen!

Reinigen Sie die Außenfläche des Geräts mit Wasser und einer milden Seifenlauge.

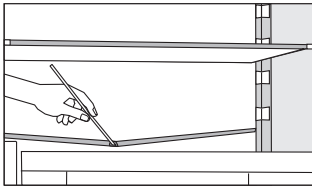
Reinigen Sie lackierte Oberflächen und Aluminiumoberflächen mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Es dürfen auch leicht alkoholhaltige Reinigungsmittel (z.B. Glasreiniger) verwendet werden. Kunststoffteile dürfen nicht mit alkoholhaltigen Reinigungsmitteln gereinigt werden.



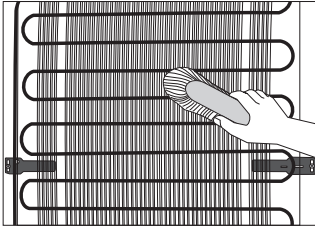
**Reinigen** Sie den Innenraum des Geräts mit lauwarmem Wasser mit etwas **Essig**.



- Teile des Zubehörs auf keinen Fall in der Geschirrspülmaschine reinigen, da sie dadurch beschädigt werden können!

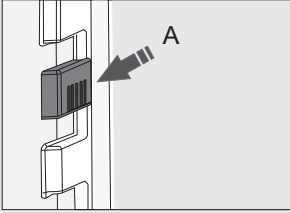


- Unter der Kühlplatte, die das Geräteinnere kühlt, befinden sich eine Rinne und eine Öffnung, in die das Tauwasser abfließt. Die Rinne und die Öffnung dürfen nicht verstopft sein, deswegen sollten Sie diese öfter untersuchen und nach Bedarf reinigen (z.B. mit einem Kunststoff-Strohalm).
- 3-5 mm dicke Reif- bzw. Eisablagerungen erhöhen den Stromverbrauch, deswegen müssen Sie diese regelmäßig entfernen. Verwenden Sie zum Entfernen der Eisschicht keine scharfen Gegenstände, Lösungsmittel oder Sprays.



- **Der Kondensator** an der Rückwand des Geräts muss immer sauber gehalten werden und frei von Staub oder Ablagerungen aus der Küchenluft sein. Entfernen Sie Staub von Zeit zu Zeit mit einer weichen nichtmetallischen Bürste oder einem Staubsauger.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Reinigen wieder ein und legen Sie die Lebensmittel hinein.

# BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN

Störung:	Ursache bzw. Beseitigung der Störung
<p>Das Gerät funktioniert nach dem Anschluss an das Stromnetz nicht:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie, ob in der Steckdose Spannung vorhanden ist und ob das Gerät eingeschaltet ist.</li> </ul>
<p>Das Kühlsystem arbeitet schon seit längerer Zeit ununterbrochen:</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu hohe Umgebungstemperatur.</li> <li>• Zu häufiges Öffnen bzw. zu lange geöffnete Gerätetür.</li> <li>• Schlecht geschlossene Tür (Fremdkörper zwischen der Tür und dem Türrahmen, hängende Tür, überprüfen Sie die Dichtung).</li> <li>• Einlagerung einer zu großen Menge von frischen Lebensmitteln.</li> <li>• Der Fühler im Kühlgerät (A) ist mit frischen Lebensmitteln bedeckt. Ermöglichen Sie eine normale Luftzirkulation um den Fühler (nur bei einigen Modellen).</li> <li>• Ungenügendes Kühlen des Kompressors und des Kondensators. Überprüfen Sie die Luftzirkulation hinter dem Gerät und reinigen Sie den Kondensator.</li> </ul>
<p>Übermäßige Eisablagerung an der Rückwand im Geräteinneren entsteht:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bei zu häufigem Öffnen der Gerätetür bzw. zu lange geöffnete Gerätetür;</li> <li>• bei der Einlagerung von warmen Speisen im Kühlgerät;</li> <li>• wenn Lebensmittel oder Behälter die Rückwand des Kühlgeräts berühren;</li> <li>• bei mangelhaftem Dichten der Gerätetür.</li> <li>• Falls die Dichtung verschmutzt oder beschädigt ist, reinigen Sie sie oder lassen Sie sie austauschen.</li> </ul>
<p>Falls es im Gefrierraum zu Eis- oder Reifbildung kommt, ist dies die Folge von:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zu häufigem Öffnen der Gerätetür bzw. zu lange geöffnete Gerätetür;</li> <li>• mangelhaft geschlossener Gerätetür;</li> <li>• mangelhaftem Dichten der Gerätetür.</li> <li>• Falls die Dichtung verschmutzt oder beschädigt ist, reinigen Sie sie oder lassen Sie sie austauschen.</li> </ul>



<b>Störung:</b>	<b>Ursache bzw. Beseitigung der Störung</b>
Tauwasser auf der Ablage oberhalb des Faches:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das ist eine vorübergehende Erscheinung, die im Fall von hohen Umgebungstemperaturen und Feuchtigkeit im Raum nicht gänzlich vermieden werden kann. Diese Erscheinung verschwindet von selbst, wenn sich die Temperaturen normalisieren. Wir empfehlen Ihnen, die Fächer öfter zu reinigen und das Kondenswasser wegzuwischen.</li> <li>• Öffnen Sie den Feuchtigkeitsregulator.</li> <li>• Bewahren Sie Lebensmittel in Beuteln oder anderen dichten Verpackungen auf.</li> </ul>
Wasser fließt aus dem Kühlgerät:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Abflussöffnung für Tauwasser ist verstopft bzw. tropft das Tauwasser an der Sammelrinne vorbei.</li> <li>• Reinigen Sie die verstopfte Abflussöffnung mit einem Kunststoff-Strohalm.</li> <li>• Tauen Sie zu dicke Eisschichten manuell ab (siehe Kapitel „Abtauen des Geräts“).</li> </ul>
Erschwertes Öffnen der Gerätetür:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falls Sie die gerade oder vor kurzem geschlossene Tür des Gefriergeräts erneut öffnen möchten, kann es passieren, dass das Öffnen der Tür erschwert ist. Beim Öffnen der Tür entweicht nämlich etwas kalte Luft aus dem Gerät, die durch die warme Luft aus der Umgebung ersetzt wird. Beim Abkühlen der Luft entsteht ein Unterdruck, was die Ursache für das erschwerte Öffnen der Tür ist. Nach einigen Minuten normalisiert sich der Zustand und die Tür lässt sich wieder mühelos öffnen.</li> </ul>
Die LED-Beleuchtung funktioniert nicht:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu lange geöffnete Tür des Kühlteils; schließen Sie die Gerätetür und öffnen Sie sie noch einmal.</li> <li>• Falls das LED-Indikatorlämpchen trotzdem nicht funktioniert, rufen Sie bitte den Kundendienst an.</li> <li>• Versuchen Sie nicht, die LED-Beleuchtung selbst zu reparieren, weil Sie in Kontakt mit Hochspannung geraten können!</li> </ul>

Wenn keine der obigen Ursachen zutrifft und Sie die Störung nicht selbst beheben können, treten Sie mit dem nächstgelegenen Kundendienst in Verbindung und geben Sie ihm die Daten (Gerätetyp, Modell, Seriennummer) vom Typenschild bekannt, das sich im Geräteinneren befindet.

# INFORMATIONEN ÜBER DIE GERÄUSCHENTWICKLUNG

---

Das Kühlen in Kühl-/Gefriergeräten wird durch ein Kühlsystem mit einem Kompressor (einige Geräte besitzen auch einen Ventilator) bewerkstelligt, der einen gewissen Lärm verursacht. Die Geräuschintensität ist vom Aufstellungsort, vom ordnungsgemäßen Gebrauch und vom Alter des Geräts abhängig.

- Nach der Inbetriebnahme des Geräts kann der Betrieb des Kompressors (Fließgeräusch) bzw. das Strömen der Kühlflüssigkeit etwas lauter sein. Das ist kein Zeichen für eine Störung und übt keinen Einfluss auf die Lebensdauer des Geräts aus. Nach einer gewissen Betriebszeit werden die Geräusche etwas leiser.
- Manchmal sind während des Betriebs ungewöhnliche oder lautere Geräusche hörbar, die für das Gerät unüblich sind und oft die Folge einer unzutreffenden Aufstellung sind:
  - Das Gerät muss gerade und stabil auf einer festen Unterlage stehen.
  - Das Gerät darf die Wand oder die benachbarten Elemente nicht berühren.
  - Überprüfen Sie, ob sich die Inneneinrichtung des Geräts auf ihrem Platz befindet, bzw. ob eventuell Dosen, Flaschen oder andere Behälter Geräusche verursachen, weil sie einander berühren.
- Aufgrund der größeren Beanspruchungen des Kühlsystems bei häufigem Öffnen der Gerätetür, bei zu lange geöffneter Gerätetür, Einlagerung von größeren Mengen von Gefriergut, Verwendung der Funktion Intensivgefrieren oder Intensivkühlen, kann das Betriebsgeräusch des Geräts vorübergehend lauter werden.

WIR BEHALTEN UNS DAS RECHT ZU ÄNDERUNGEN VOR, DIE AUF DIE FUNKTION DES GERÄTS KEINEN EINFLUSS AUSÜBEN.



**Foster s.p.a**

via M.S. Ottone, 18-20  
42041 Brescello (RE) - Italy

**info@fosterspa.com**

**www.fosterspa.com**

COMBI BI540 ESS FTR



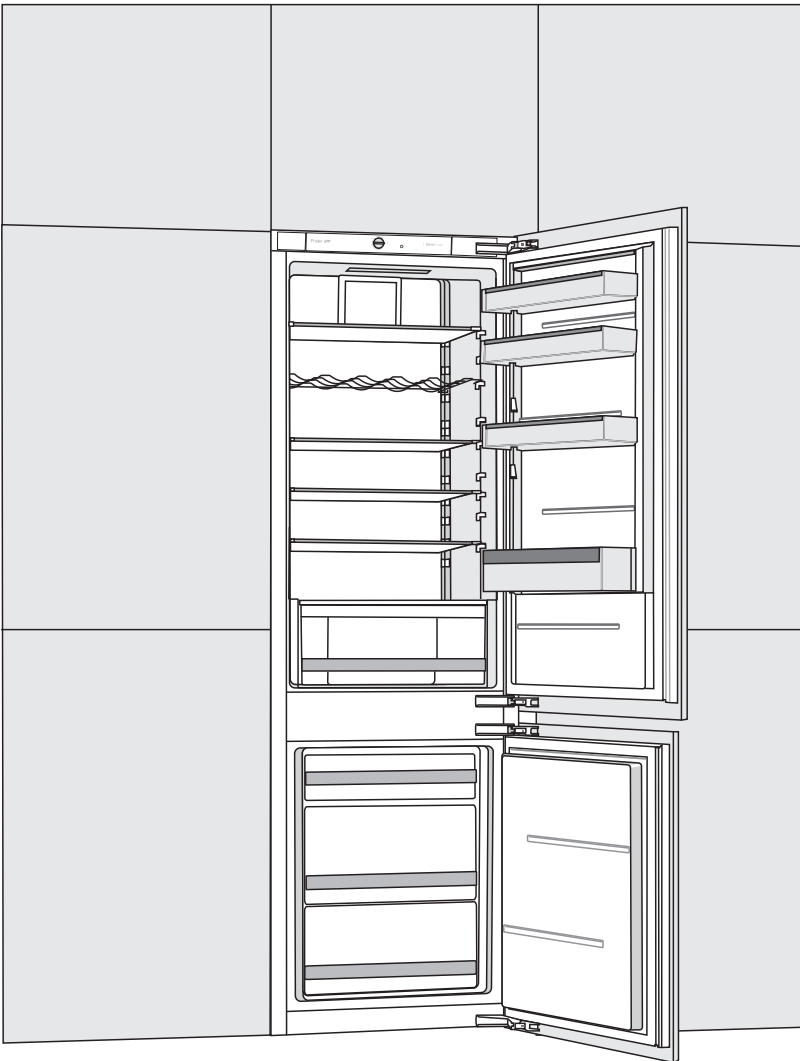
711812

de (01-18)

RU

Foster 

**ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
ХОЛОДИЛЬНО-  
МОРОЗИЛЬНОГО ШКАФА**



**Благодарим Вас** за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора. Для более удобного и простого пользования прибором мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет Вам быстрее познакомиться с новым прибором. Также на отдельном листе прилагается инструкция по установке прибора.

**Желаем Вам приятного пользования прибором.**

Прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве.

**Холодильное отделение** предназначено для хранения свежих продуктов при температуре выше 0 °С.

**Морозильное отделение** предназначено для замораживания свежих продуктов и длительного хранения замороженных продуктов (до одного года, в зависимости от вида продукта).

Посетите наш сайт, где, указав, название модели вашего прибора, которое указано на шильде или в гарантийном талоне, Вы получите подробное описание прибора, советы по использованию, утилизации, устранению неисправностей, сервисную информацию и инструкцию по эксплуатации.



Важное предупреждение по безопасности



Информация, совет



Охрана окружающей среды



Не мыть в посудомоечной машине

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>4 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ</b> 4 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 5 ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 7 ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ 8 ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ..... <b>9 СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ</b>	<b>ВВЕДЕНИЕ</b>
<b>10 УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ</b> ..... <b>12 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА</b> ..... <b>13 УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ: МЕХАНИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ</b> ..... <b>15 ОБОРУДОВАНИЕ ПРИБОРА</b> ..... <b>19 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАСПРЕДЕЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ</b>	<b>ПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРОМ</b>
<b>20 ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ В ХОЛОДИЛЬНОМ ОТДЕЛЕНИИ</b> ..... <b>24 ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ В КОНТЕЙНЕРЕ FreshZone</b> ..... <b>25 ЗАМОРАЖИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ</b>  25 Замораживание 25 Важные предупреждения по замораживанию свежих продуктов 26 Хранение продуктов, замороженных промышленным способом 26 Сроки хранения замороженных продуктов 26 Оттаивание замороженных продуктов	<b>ХРАНЕНИЕ И ЗАМОРАЖИВАНИЕ ПРОДУКТОВ</b>
<b>27 РАЗМОРАЖИВАНИЕ</b> ..... <b>28 ОЧИСТКА</b>	<b>РАЗМОРАЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА ПРИБОРА</b>
<b>29 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ</b> ..... <b>31 ИНФОРМАЦИЯ ОБ УРОВНЕ ШУМА</b>	<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ</b>

# МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

---



## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед подключением и использованием прибора внимательно ознакомьтесь с инструкцией, которая содержит описание прибора и указания по его правильному и безопасному использованию.

Инструкция разработана для нескольких типов приборов, поэтому может включать описание оборудования и отдельных функций, которых нет в вашей модели.

Сохраните инструкцию для дальнейшего использования.

Проверьте, что вы получили прибор без повреждений. При обнаружении повреждений обратитесь в торговую организацию, где вы приобрели прибор.

После транспортировки перед подключением к электросети оставьте прибор в вертикальном положении не менее двух часов. Это поможет избежать неполадок в работе прибора из-за воздействия на систему охлаждения при транспортировке.





## ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Подключение прибора к электросети и заземление должны быть выполнены в соответствии с действующими стандартами и предписаниями.

Обязательно отключайте прибор от электросети (извлеките вилку присоединительного кабеля из розетки) перед очисткой. При отключении от сети беритесь за вилку. Не тяните за кабель!

Ремонт и замену деталей и присоединительного кабеля прибора может производить только сервисный специалист.

Если не работает светодиодное освещение, обратитесь в сервисный центр. Не пытайтесь отремонтировать светодиодное освещение самостоятельно, это может привести к удару электрическим током.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте внутри прибора электрические устройства, не разрешенные производителем.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Для размораживания не пользуйтесь механическими предметами и способами, не рекомендованными производителем.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во избежание опасности, вызванной нестабильностью прибора, его установка должна быть выполнена в соответствии с инструкцией.

## **Опасность обморожения!**

Не прикасайтесь и не кладите в рот замороженные продукты во избежание обморожения.

## **Безопасность людей и детей**

Допускается использование прибора детьми старше восьми лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором и осознают возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.

Удалите с прибора упаковку (упаковка предназначена для защиты прибора и его отдельных компонентов при транспортировке), при этом следите, чтобы дети не находились по близости. Опасность травм или удушья! Не позволяйте детям играть с прибором!

Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините прибор от электросети, обрежьте присоединительный кабель, снимите дверцы и оставьте полки внутри прибора. Так дети не смогут закрыться внутри прибора.

## **Предупреждение о хладагенте**

Этот прибор содержит небольшое количество безопасного для окружающей среды, но горючего газа изобутан (R600a). Следите, чтобы не были повреждены компоненты контура охлаждения. Утечка хладагента не представляет опасность для окружающей среды, но может привести к травме глаз или к возгоранию!

При обнаружении утечки хладагента хорошо проветрите помещение, отсоедините прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр!

## ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не закрывайте вентиляционные отверстия прибора и кухонного шкафа, куда встроен прибор; содержите их в чистоте.

Нельзя устанавливать прибор на открытом пространстве. На прибор не должны попадать капли дождя и брызги.

Не храните внутри прибора взрывчатые вещества, например, воспламеняющиеся газы в баллонах под давлением.

Если вы не собираетесь пользоваться прибором длительное время, выключите его и извлеките присоединительный кабель из розетки. Выньте продукты, разморозьте и очистите прибор, оставьте дверцу приоткрытой.

В случае неисправности или отключения электроэнергии не открывайте морозильник в течение 16-ти часов. Если за это время неисправность не устранена или подача электроэнергии не восстановлена, продукты необходимо использовать или поместить в другой морозильник или холодное место.

### **Технические данные, шильд прибора**

Шильд с основными данными прибора находится внутри прибора и содержит информацию о напряжении, брутто и нетто объеме, типе и количестве хладагента, климатическом классе прибора. В случае если имеющаяся этикетка не соответствует вашему языку, замените ее на другую, которая прилагается в комплекте.



## ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать.



Утилизация отслужившего прибора

Отслуживший прибор сдайте в пункт приема отслужившей бытовой техники.

При этом:

- отсоедините прибор от электросети и обрежьте присоединительный кабель;
- не позволяйте детям играть с отслужившим прибором.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** При установке, очистке и утилизации прибора не допускайте повреждения изоляции и охлаждающего контура. Этим вы предотвратите причинение ущерба окружающей среде.



Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила утилизации изделия, вы сможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.



## СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

---

- Соблюдайте указания по установке, приведенные в инструкции по эксплуатации.
- Не открывайте дверцу без надобности.
- Периодически проверяйте беспрепятственную вентиляцию за прибором.
- Содержите в чистоте конденсатор на задней стенке прибора (см. раздел «Очистка»).
- Поврежденный или негерметичный уплотнитель необходимо немедленно заменить.
- Храните продукты в закрытых контейнерах или другой соответствующей упаковке.
- Перед тем как поставить продукты в прибор, охладите их до комнатной температуры.
- Размораживайте замороженные продукты в холодильном отделении.
- Чтобы максимально использовать внутренний объем морозильной камеры, извлеките ящики, как описано в этой инструкции.
- Морозильное отделение с ручным размораживанием рекомендуется размораживать при образовании слоя инея или льда толщиной 3-5 мм.
- Рекомендуется устанавливать полки на одинаковом расстоянии и хранить продукты так, чтобы воздух мог свободно циркулировать (следуйте рекомендации по распределению продуктов, которые приведены в данной инструкции).
- Не загромождайте вентилятор продуктами!
- Включайте вентилятор и ионизатор воздуха при необходимости, так как они дополнительно потребляют электроэнергию.

# УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

## ВЫБОР ПОМЕЩЕНИЯ

- Установите прибор в сухом, проветриваемом помещении. Допустимая температура окружающей среды для правильной работы прибора зависит от его климатического класса. Климатический класс указан на шильде прибора.

Климатический класс	Температура	Относительная влажность
SN (субнормальный)	от +10 °C до +32 °C	≤75%
N (нормальный)	от +16 °C до +32 °C	
ST (субтропический)	от +16 °C до +38 °C	
T (тропический)	от +16 °C до +43 °C	



- Температура в помещении, где установлен прибор, не должна опускаться ниже +5 °C, так как это может привести к неполадкам в работе прибора или его неисправности.
- После установки должен быть обеспечен свободный доступ к вилке присоединительного кабеля прибора.
- Не устанавливайте прибор вблизи устройств, излучающих тепло, например, плит, радиаторов отопления, бойлеров, а также в зоне действия прямых солнечных лучей. Минимальное расстояние от прибора до электрической или газовой плиты 3 сантиметра, до масляной печи или устройств, работающих на твердом топливе, 30 сантиметров. Если выдержать указанные расстояния невозможно, используйте специальную изоляционную панель.

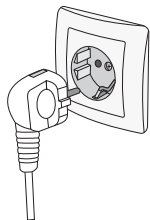
**Предупреждение!** Установите прибор в просторном помещении. На 8 грамм хладагента требуется не менее 1 м<sup>3</sup> помещения. Количество хладагента указано на шильде прибора.

- В цоколе кухонного шкафа, куда встраивается прибор, необходимо предусмотреть отверстие площадью не менее 200 см<sup>2</sup>, через которое будет поступать охлаждающий воздух. Воздух выходит наружу в верхней части кухонного шкафа, поэтому не загораживайте верхнее вентиляционное отверстие.
- Несоблюдение этого условия может привести к поломке прибора.

**Предупреждение!** При встраивании приборов высотой более 1700 миллиметров вплотную друг к другу (side-by-side), если влажность в помещении превышает 70%, необходимо дополнительно приобрести и установить комплект от образования конденсата. **Для безопасности установку комплекта должен производить специалист сервисного центра!**

**Артикул для заказа:** 376078 (для приборов выше 1700 миллиметров).

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



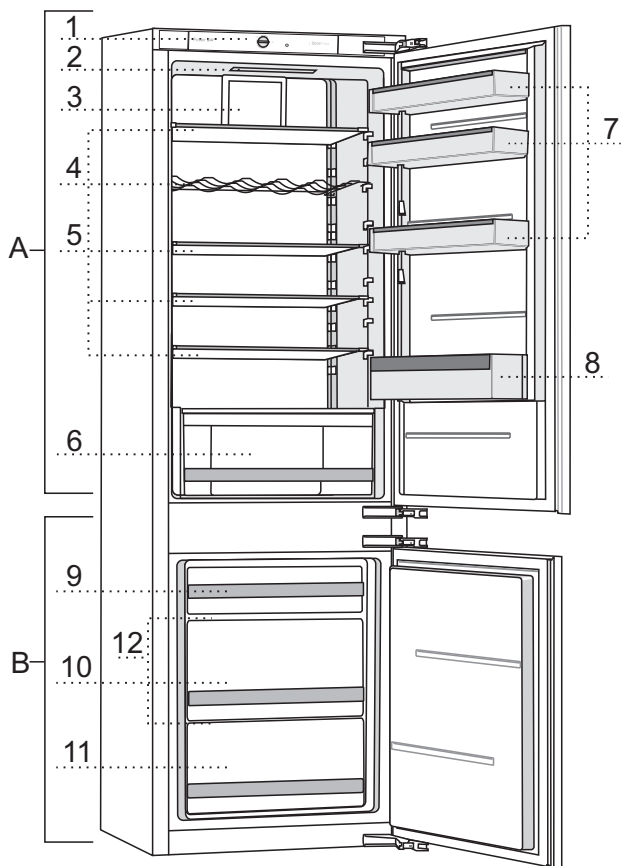
- Подключите прибор к электросети с помощью присоединительного кабеля. Стенная розетка должна иметь заземляющий контакт (заземляющая штепсельная розетка). Перед подключением необходимо проверить, совпадают ли напряжение и частота, указанные в заводской табличке, с фактическими параметрами сети.
- Подключение прибора к электросети и заземление должны быть выполнены в соответствии с действующими стандартами и предписаниями. Прибор выдерживает кратковременные перепады номинального напряжения в диапазоне от  $-6\%$  до  $+6\%$ .

## ИЗМЕНЕНИЕ НАПРАВЛЕНИЯ ОТКРЫВАНИЯ ДВЕРЦЫ И ВСТРАИВАНИЕ ПРИБОРА В КУХОННЫЙ ШКАФ

Процесс перенавески дверцы и встраивания прибора в кухонный шкаф описан в отдельной инструкции, которая прилагается в комплекте документации.

# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Оборудование зависит от модели прибора.



## **А Холодильное отделение**

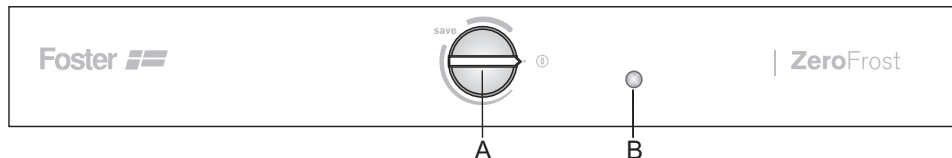
- 1 Панель управления
- 2 Светодиодное внутреннее освещение
- 3 Вентилятор с ионизатором воздуха (+ переключатель вкл./выкл.)
- 4 Металлическая полка для бутылок
- 5 Стекланные полки
- 6 Контейнер для овощей и фруктов CrispZone с регулятором влажности
- 7 Дверные полки
- 8 Дверная полка для бутылок

## **В Морозильное отделение**

- 9 Верхний ящик для замораживания и хранения
- 10 Глубокий ящик SpaceVox для замораживания и хранения
- 11 Нижний ящик для хранения
- 12 Стекланные полки



# УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ: МЕХАНИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ

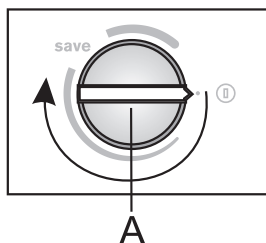


**A** Переключатель ВКЛ./ВЫКЛ. прибора, установки температуры, режима ECO и функции «Быстрое охлаждение и замораживание»

**B** Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ. освещения

Освещение автоматически включается при открывании дверцы и выключается при закрывании.

## ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА



### Включение прибора

Поверните переключатель **A** по часовой стрелке.

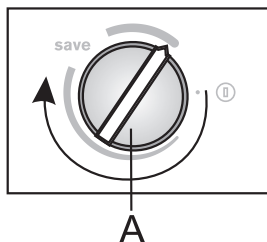
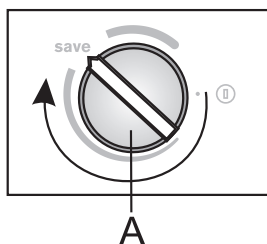
### Выключение прибора

Поверните переключатель **A** против часовой стрелки и установите в положение **II** (прибор выключен, но находится под напряжением).

## УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ



- При включении прибора набор заданной температуры может занять несколько часов, поэтому не загружайте продукты в прибор.

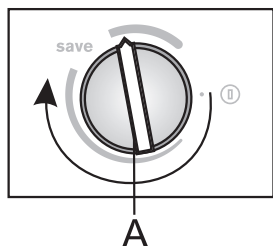


- Чтобы установить температуру, поверните переключатель **A** по часовой стрелке.
- Рекомендуемое положение переключателя — **save** (см. рис.).
- Температура окружающей среды влияет на температуру внутри прибора. В соответствии с этим регулируйте температуру в приборе переключателем. Положение переключателя в области, обозначенной толстой линией, означает более низкую температуру (холоднее), положение в области, обозначенной тонкой линией, — более высокую (теплее).

Если температура в помещении, где установлен прибор, ниже  $+16^{\circ}\text{C}$ , рекомендуем установить переключатель в область, обозначенную толстой линией.

## УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ИНТЕНСИВНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ И ЗАМОРАЖИВАНИЯ

- Используйте данный режим перед очисткой и за 24 часа перед загрузкой большого количества продуктов. Быстрое охлаждение и замораживание способствуют сохранению витаминов, минералов, вкуса и питательной ценности продуктов. Продукты дольше остаются свежими.



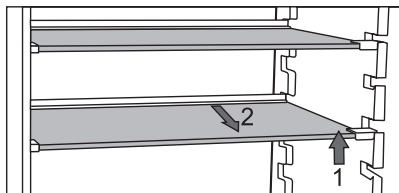
### Включение

- Чтобы включить функцию, поверните переключатель **A** в положение, как показано на рисунке.
  - При включении режима прибор работает на максимальной мощности и поэтому немного громче обычного.
- После завершения быстрого охлаждения и замораживания установите переключателем **A** необходимую температуру.

# ОБОРУДОВАНИЕ ПРИБОРА

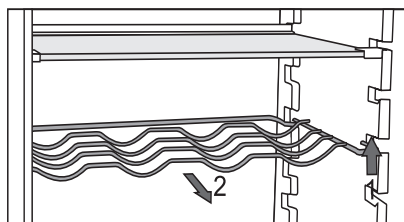
(\* В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

## ПОЛКА



- Полки внутри холодильного отделения можно переставлять по высоте. Перед перестановкой или извлечением освободите полку. Чтобы переставить полку, приподнимите ее спереди и, придерживая сзади, переставьте на уровень выше или ниже. Чтобы вынуть полку, приподнимите ее спереди и, придерживая сзади, извлеките. Скоропортящиеся продукты храните на полке сзади, где холоднее всего.

## МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ПОЛКА ДЛЯ БУТЫЛОК\*



Некоторые модели оборудованы металлической полкой для бутылок. Полка защищена от выпадения. Перед извлечением освободите полку.

- Чтобы извлечь полку, приподнимите ее спереди и потяните на себя.
- Устанавливайте полку так, чтобы бутылки не препятствовали закрыванию дверцы.

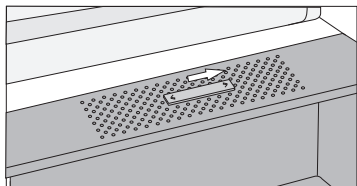
Максимальная нагрузка полки для бутылок составляет 9 бутылок объемом 0,75 литров или общим весом до 13 килограмм (см. наклейку на правой стенке холодильника).

- На полке также можно хранить напитки в алюминиевых банках.

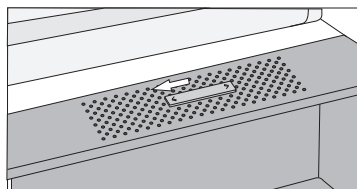
## КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ С КОНТРОЛЕМ ВЛАЖНОСТИ (CRISPZONE)



- Контейнер в нижней части холодильного отделения предназначен для хранения овощей и фруктов. Контейнер обеспечивает оптимальный уровень влажности, предупреждающий высушивание продуктов. Контейнер оборудован специальным слайдером, с помощью которого регулируется уровень влажности внутри контейнера.

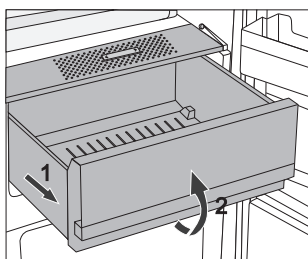


**Положение слайдера справа: отверстия закрыты, влажность в контейнере выше.**



**Положение слайдера слева: отверстия открыты, влажность в контейнере ниже.**

Если на нижней стороне стеклянной полки образуется конденсат, откройте отверстия регулятора влажности и протрите полку (см. раздел «Устранение неисправностей»).

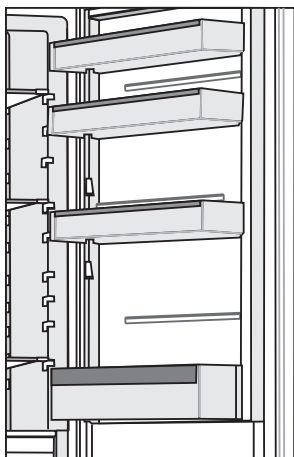


- Извлечение контейнера
  - Потяните контейнер на себя до ограничителя, приподнимите его спереди и извлеките.

## ВНУТРЕННЯЯ СТОРОНА ДВЕРЦЫ ХОЛОДИЛЬНОГО ОТДЕЛЕНИЯ

На внутренней стороне дверцы холодильного отделения находятся полки (емкости), предназначенные для хранения сыра, сливочного масла, яиц, йогурта, других продуктов в небольших упаковках, тубиков, консервов. Внизу на дверце находится полка для бутылок.

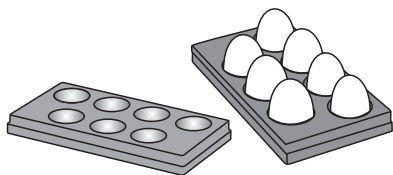
## РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ ДВЕРНЫЕ ПОЛКИ



На внутренней стороне дверцы холодильного отделения находятся полки, предназначенные для хранения сыра, сливочного масла, яиц, йогурта, других продуктов в небольших упаковках, тубиков, консервов.

Максимальная нагрузка каждой дверной полки составляет 5 килограмм.

## ПОДСТАВКА ДЛЯ ЯИЦ / ФОРМА ДЛЯ ЛЬДА



- Если вы используете подставку для хранения яиц, установите ее в дверную полку.
- Если вы используете подставку для приготовления льда, налейте в углубления воду и поставьте форму в морозильник горизонтально, чтобы вода не пролилась.

## ВЕНТИЛЯТОР\*

- Вентилятор способствует равномерному распределению температуры и уменьшает образование конденсата на внутренних поверхностях прибора.
- Вентилятор рекомендуется включать в следующих случаях:
  - высокая температура воздуха в помещении (выше 30 °С),
  - высокая влажность или образование конденсата на полках,
  - загрузка большого количества продуктов (интенсивное охлаждение).

**Предупреждение!** При работе вентилятора увеличивается потребление электроэнергии, понижается температура в холодильном отделении и, следовательно, в морозильном отделении.

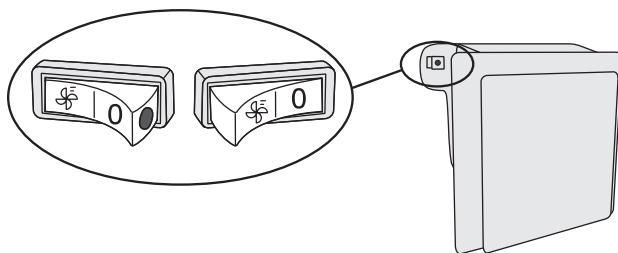
Чтобы сохранить температуру в холодильном отделении, как до включения вентилятора, рекомендуем установить переключатель А в область, обозначенную тонкой линией. Регулировка температуры в холодильном отделении влияет на температуру морозильного отделения.

## ИОНИЗАТОР ВОЗДУХА IonAir\*

- Современная система вентиляции с динамическим охлаждением обеспечивает равномерное распределение ионизированного воздуха и температуры по пространству холодильника. Обогащенный отрицательно заряженными ионами воздух создает натуральный микроклимат, поэтому продукты сохраняют свежесть дольше. Эта система позволяет хранить продукты на любой полке холодильника, так как по всему его пространству поддерживается одинаковая температура.
- Ионизатор выключается с помощью выключателя, расположенного на вентиляторе.

**Включение/выключение вентилятора и ионизатора воздуха:**

ВКЛ. =  ВЫКЛ. = 0



Когда вентилятор включен, на выключателе видна красная точка.

# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАСПРЕДЕЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ

## Зоны холодильного отделения:

- **Верхняя зона:** консервированные продукты, хлеб, вино, выпечка.
- **Центральная зона:** молочные продукты, готовые продукты, десерты, соки, пиво, готовые блюда.
- **Контейнер для овощей и фруктов:** свежие фрукты, овощи, салат, корнеплоды, картофель, лук, чеснок, помидоры, квашеная капуста, репа.



## Зоны на дверце холодильного отделения:

- **Верхние/центральные полки:** яйца, сливочное масло, сыр.
- **Нижние полки:** напитки в бутылках и алюминиевых банках.

**i** Не храните в холодильном отделении чувствительные к низким температурам фрукты (ананас, бананы, папайя, цитрусовые) и овощи (кабачки, баклажаны, огурцы, болгарский перец, помидоры, картофель).

## Зоны морозильного отделения:

- Замораживание и хранение замороженных продуктов (см. раздел «Замораживание и хранение замороженных продуктов»).

**i** Не храните в морозильном отделении салат, яйца, яблоки, груши, виноград, персики, йогурт, простоквашу, сметану, майонез.

# ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ В ХОЛОДИЛЬНОМ ОТДЕЛЕНИИ

---

## ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ХРАНЕНИЮ ПРОДУКТОВ



Правильная эксплуатация прибора, соответствующая упаковка продуктов, поддержание правильной температуры и соблюдение правил гигиены имеют решающее значение для качества хранения продуктов.

Соблюдайте сроки хранения продуктов, указанные на упаковке.

Продукты, хранящиеся в холодильном отделении, должны быть соответствующе упакованы или находиться в закрытых емкостях, чтобы не выделять запахи и влагу и не впитывать их от других продуктов.

В холодильном отделении нельзя хранить легковоспламеняющиеся, летучие и взрывчатые вещества.

Бутылки с жидкостями с высоким содержанием алкоголя храните плотно закрытыми, в вертикальном положении.

Некоторые органические растворы, эфирные масла, содержащиеся в кожуре лимона и апельсина, жирные кислоты могут при длительном контакте с пластиковыми поверхностями и уплотнителями привести к их повреждению и преждевременному старению.

Неприятный запах предупреждает о загрязнении прибора или о порче продуктов (см. раздел «Очистка»).

Если вас долго не будет дома, уберите из холодильного отделения скоропортящиеся продукты.



## СРОКИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

ПРОДУКТ	Оптимальная тем-ра хранения, °С	Оптимальная влажность хранения, %	Ориентировочный срок хранения
Свинина	от -1 до 4	95	3 дня
Говядина	от 0 до 4	95	до 3 недель
Баранина	от 0 до 4	95	14 дней
Курица	от 0 до 4	95	3 дня
Рыба	от 0 до 4	95	3-10 дней
Моллюски	от 0 до 4	95	2 дня
Говядина, выдержанная в вакуумной упаковке	1,5	95	16 недель
Молочные продукты (йогурт, сметана, сливочное масло, мягкие сыры, сырные спреды)	2 до 4	95	7-10 дней
Свекла	0	95	3-5 месяцев
Брокколи	0	95-100	10-14 дней
Капуста молодая	0	98-100	3-6 недель
Морковь зрелая	0	98-100	4-5 месяцев
Салат зимний	0	95-100	2-3 недели
Чеснок	0	65-70	6-7 месяцев
Кольраби	0	98-100	2-3 месяца
Брюссельская капуста	0	90-95	3-5 недель
Китайская капуста	0	95-100	2-3 месяца
Капуста поздняя	0	98-100	3-4 месяца
Морковь	0	95-100	2 недели
Цветная капуста	0	95-98	2-4 недели
Стебли сельдерея	0	98-100	2-3 месяца
Мангольд	0	95-100	10-14 дней
Радиккьо	0	95-100	2-4 недели
Кукуруза	0	95-98	5-8 дней

ПРОДУКТ	Оптимальная тем-ра хранения, °С	Оптимальная влажность хранения, %	Ориентировочный срок хранения
Порей	0	95-100	2-3 месяца
Грибы	0	95	3-4 дня
Петрушка	0	95-100	2-3 дня
Пастернак	0	98-100	4-6 месяцев
Редька	0	95-100	2-4 месяца
Хрен	0	98-100	10-12 месяцев
Цветная капуста	от 0 до 2	90-95	2-4 недели
Лук	от 0 до 2	65-70	6-7 месяцев
Спаржа	от 0 до 2	95-100	2-3 недели
Зеленый горошек	от 0 до 2	95-98	1-2 недели
Овощи порезанные	от 0 до 2	90-95	до 5 дней
Брюссельская капуста	от 0 до 2	90-95	1-2 недели
Крыжовник	от 0 до 2	90-95	3-4 недели
Огурцы	от 4 до 10	95	10-14 дней
Картофель	от 7 до 10	90-95	до 9 месяцев
Авокадо неспелый	от 7 до 10	85-95	до 6 недель
Болгарский перец	от 7 до 10	90-95	2-3 недели
Помидоры	от 10 до 12	85-90	4-7 дней
Фасоль в бобах	< 15	40-50	6-10 месяцев
Груши	-3	90-95	2-7 месяцев
Абрикосы	-1	90-95	1-3 недели
Клубника	0	90-95	3-7 дней
Малина	от 0 до 2	90-95	2-3 дня
Смородина	от 0 до 2	90-95	1-4 недели
Черника	от 0 до 2	90-95	14 дней
Черешня	от 0 до 2	90-95	2-3 недели
Виноград	от 0 до 2	85	2-8 недель
Киви спелый	от 0 до 2	90-95	1-3 месяца
Персики	от 0 до 2	90-95	2-4 недели

<b>ПРОДУКТ</b>	<b>Оптимальная тем-ра хранения, °С</b>	<b>Оптимальная влажность хранения, %</b>	<b>Ориентировочный срок хранения</b>
Черешня	от 0 до 2	90-95	2-3 недели
Киви неспелый	от 0 до 2	90-95	2-6 месяцев
Нектарины	от 0 до 2	90-95	1-3 недели
Апельсины	от 0 до 2	90-95	2-4 недели
Хурма	от 0 до 2	90-95	2-3 месяца
Слива	от 0 до 2	90-95	2-5 недель
Фрукты порезанные	от 0 до 2	90-95	до 10 дней
Яблоки	от 0 до 4	90-95	1-12 месяцев
Дыня	4	90-95	15 дней
Апельсины	от 4 до 7	90-95	2-4 недели
Мандарины	от 5 до 8	90-95	2-4 недели
Манго	от 10 до 13	85-95	2-3 недели
Дыня	от 10 до 13	85-95	1-2 недели
Ананас	от 10 до 13	85-95	2-4 недели
Лимоны	от 11 до 13	90-95	2-3 недели
Арбуз	от 12 до 15	85-95	1-3 недели
Бананы спелые	от 13 до 16	85-95	3 дня
Грейпфрут	от 13 до 16	90-95	1-3 недели

# ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ В КОНТЕЙНЕРЕ FreshZone

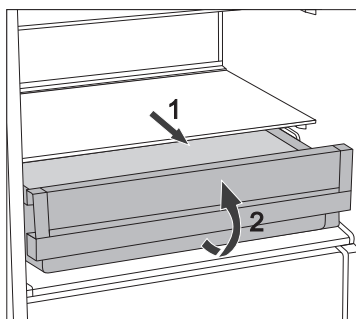
---

(в некоторых моделях)

Контейнер **FreshZone** позволяет сохранять широкий ассортимент свежих продуктов дольше, чем в обычном холодильнике. Продукты дольше остаются свежими, сохраняют оригинальный вкус, питательные свойства и привлекательный вид.

Для правильной работы следите, чтобы контейнер был плотно закрыт.

- Покупая продукты, проверяйте их свежесть, так как от этого зависит качество и продолжительность хранения.
- Продукты должны быть соответствующе упакованы или находиться в закрытых емкостях, чтобы не выделять запахи и влагу и не впитывать их от других продуктов.
- За 30-60 минут перед употреблением выньте продукт из контейнера. Оригинальный аромат и вкус продукта ярче проявятся при комнатной температуре.
- Чувствительные к низким температурам продукты, которые нельзя хранить в контейнере **FreshZone**: ананас, авокадо, бананы, оливки, картофель, баклажаны, огурцы, фасоль, болгарский перец, дыня, арбуз, тыква и другие.



- Извлечение контейнера:
  - потяните контейнер на себя до ограничителя,
  - приподнимите его спереди и извлеките.

# ЗАМОРАЖИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

## ЗАМОРАЖИВАНИЕ



Максимальное количество свежих продуктов, которое можно заморозить за сутки, указано в заводской табличке прибора. Загрузка большего количества продуктов приведет к ухудшению качества замораживания, а также к потере качества уже замороженных продуктов.

- Чтобы максимально использовать объем морозильного отделения, извлеките ящики и разместите упаковки продуктов на полках и дне морозильника.
- За 24 часа перед замораживанием свежих продуктов включите «Быстрое замораживание»: – поверните переключатель **A** в область, обозначенную толстой линией;

После этого равномерно распределите свежие продукты по ящикам для замораживания.

Свежие продукты не должны касаться уже замороженных продуктов.

- «Быстрым замораживанием» нет необходимости пользоваться при замораживании до 2 кг свежих продуктов.
- Через 24 часа продукты можно переложить в другие ящики и при необходимости повторить процесс замораживания.
- После завершения замораживания установите переключателем **A** необходимую температуру.

## ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ЗАМОРАЖИВАНИЮ СВЕЖИХ ПРОДУКТОВ



Замораживайте только пригодные для замораживания продукты. Используйте качественные и свежие продукты.

Используйте подходящую упаковку и правильно упаковывайте продукты.

Упаковка не должна пропускать воздух и влагу во избежание высушивания продуктов и потери витаминов.

На упаковке указывайте вид и количество находящегося внутри продукта, а также дату заморозки.

Очень важно, чтобы продукты заморозились как можно быстрее. Поэтому рекомендуем замораживать продукты в небольших упаковках, предварительно их охладив.

# ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ, ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОМЫШЛЕННЫМ СПОСОБОМ

- Следуйте указаниям производителя по правильному хранению и использованию продуктов. На упаковке указан срок и температура их хранения.
- При покупке выбирайте продукты в неповрежденной упаковке, хранящиеся в морозильниках при температуре не выше  $-18^{\circ}\text{C}$ .
- Не покупайте покрытых инеем продуктов, так как они уже несколько раз размораживались.
- При транспортировке предохраняйте продукты от размораживания, так как повышение температуры сокращает срок хранения и снижает качество продуктов.

## СРОКИ ХРАНЕНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ В МОРОЗИЛЬНОМ ОТДЕЛЕНИИ

Продукты	Срок хранения
Фрукты, говядина	от 10 до 12 месяцев
Овощи, телятина, птица	от 8 до 10 месяцев
Дичь	от 6 до 8 месяцев
Свинина	от 4 до 6 месяцев
Мясной фарш	4 месяца
Хлеб, выпечка, готовые блюда, нежирная рыба	3 месяца
Потроха	2 месяца
Копченые колбаски, жирная рыба	1 месяц

## ОТТАИВАНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Подтаявшие или размороженные продукты следует как можно быстрее использовать. Холод «консервирует» продукты, но не уничтожает находящиеся в нем микроорганизмы, которые после размораживания становятся активны и могут в течение короткого времени испортить продукт.

Частичное размораживание снижает пищевую ценность продуктов, особенно овощей, фруктов и готовых блюд.

# РАЗМОРАЖИВАНИЕ

---

## АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ ХОЛОДИЛЬНОГО ОТДЕЛЕНИЯ

Холодильное отделение не требует размораживания, так как лед на задней стенке оттаивает автоматически.

Лед, образующийся на задней стенке во время работы компрессора, во время остановки компрессора оттаивает и в виде капель стекает вниз. Затем поступает через отверстие в задней стенке холодильного отделения в емкость над компрессором и оттуда испаряется. Для обеспечения свободного стекания воды не загромождайте отверстие для стока в задней стенке холодильного отделения.

Если на задней стенке холодильного отделения образуется чрезмерный слой льда (толщиной 3-5 мм), выключите его и разморозьте вручную.

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ МОРОЗИЛЬНОГО ОТДЕЛЕНИЯ С РУЧНЫМ РАЗМОРАЖИВАНИЕМ

- Морозильное отделение рекомендуется размораживать при образовании слоя инея или льда толщиной 3-5 мм.
- За 24 часа до размораживания дополнительно охладите продукты, включив функцию «Быстрое замораживание» (см. раздел «Замораживание»).

По истечении указанного времени выньте продукты из морозильника и положите в прохладное место, чтобы они не оттаяли.

- Выключите прибор (см. раздел «Включение и выключение прибора») и выньте вилку присоединительного кабеля из розетки.
- Для удаления наледи запрещается использовать нож и другие острые предметы, так как можно повредить охлаждающий контур.
- Чтобы ускорить процесс размораживания, поставьте посуду с горячей водой на стеклянную полку.
- Очистите внутренние поверхности прибора и высушите (см. раздел «Очистка»).

# ОЧИСТКА



**Перед очисткой обязательно выключите прибор** (см. раздел «Включение и выключение прибора») и выньте вилку присоединительного кабеля из розетки.

- Для очистки всех поверхностей прибора используйте мягкую тряпку. Во избежание повреждения поверхностей нельзя использовать абразивные чистящие средства и чистящие средства, содержащие кислоту и растворители!

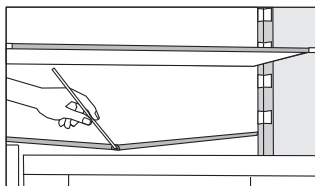
Внешние поверхности очищайте водой или слабым раствором жидкого моющего средства. Крашенные и алюминиевые поверхности можно чистить теплой водой с добавлением мягкого моющего средства. Разрешается использовать чистящие средства с невысоким содержанием спирта (например, чистящее средство для стекол). Нельзя использовать спиртосодержащие средства для очистки пластиковых поверхностей.



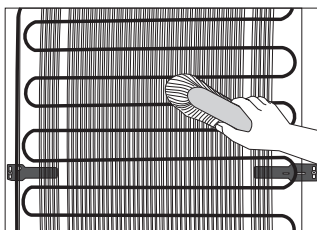
**Внутренние** поверхности прибора очищайте теплой водой с добавлением небольшого количества **уксуса**.



- Не мойте детали внутреннего оборудования прибора в посудомоечной машине, так как это может привести к их повреждению!



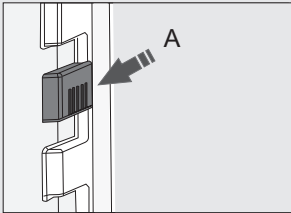
- В нижней части задней стенки холодильного отделения находятся желоб и отверстие для стока талой воды. Желоб и отверстие для стока не должны засоряться, поэтому регулярно их проверяйте и при необходимости очищайте (например, пластиковой соломкой).
- Слой льда или инея толщиной 3-5 мм увеличивает потребление электроэнергии, поэтому прибор рекомендуется регулярно размораживать. Не используйте острые предметы, аэрозоли и растворители.



- **Конденсатор** с задней стороны прибора содержите чистым, без пыли и осадков кухонного дыма. Периодически удаляйте пыль с конденсатора мягкой неметаллической щеткой или пылесосом.
- После очистки снова подсоедините прибор к электросети, включите и загрузите продукты.



# УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина и устранение
Прибор не работает после подключения к электросети.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Проверьте, есть ли напряжение в сетевой розетке, и включен ли прибор.</li></ul>
Компрессор работает непрерывно в течение долгого времени.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Слишком высокая температура в помещении.</li><li>• Слишком частое открывание дверцы или дверца долго открыта.</li><li>• Дверца не плотно закрыта (возможно, застрял какой-то предмет, провисание дверцы, проверьте уплотнитель и т. п.).</li><li>• Загружено слишком много свежих продуктов.</li><li>• Сенсор холодильного отделения А закрыт продуктами. Обеспечьте беспрепятственную циркуляцию воздуха вокруг сенсора.</li><li>• Недостаточное охлаждение компрессора и конденсатора. Проверьте циркуляцию воздуха за прибором и очистите конденсатор.</li></ul>
 Чрезмерное образование льда на задней стенке холодильного отделения.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Слишком частое открывание дверцы или дверца долго открыта.</li><li>• В холодильное отделение поставили горячую пищу.</li><li>• Продукты или посуда касаются задней стенки холодильного отделения.</li><li>• Уплотнитель дверцы плохо прилегает к корпусу. Если уплотнитель загрязнен или поврежден, очистите его или замените.</li></ul>
Образование наледи на стенках морозильного отделения.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Слишком частое открывание дверцы или дверца долго открыта.</li><li>• Дверца не плотно закрыта.</li><li>• Уплотнитель дверцы плохо прилегает к корпусу. Если уплотнитель загрязнен или поврежден, очистите его или замените.</li></ul>
На полке над контейнерами образуется конденсат.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Временное явление, обычное для условий с высокой температурой и влажностью. Явление исчезнет, когда нормализуется температура и влажность. Рекомендуется чаще очищать контейнеры и ящики и периодически протирать конденсат.</li><li>• Откройте регулятор влажности.</li><li>• Положите продукты в пакеты или другую герметичную упаковку.</li></ul>

Неисправность	Возможная причина и устранение
Подтекает вода из холодильного отделения.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отверстие для стока засорилось или талая вода стекает мимо желоба.</li> <li>• Очистите засорившееся отверстие, например, пластиковой солодкой.</li> <li>• Слишком толстый слой льда размораживайте вручную (см. раздел «Размораживание»).</li> </ul>
Трудно открывается дверца.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Если вы хотите открыть только что закрытую дверцу морозильного отделения, она может открываться с трудом. Во время открывания дверцы холодный воздух выходит из прибора, его замещает теплый воздух из помещения. При охлаждении этого воздуха образуется дополнительное давление — причина трудного открывания дверцы. Через несколько минут давление нормализуется, и дверцу можно будет открыть без труда.</li> </ul>
Не работает светодиодное освещение.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обратитесь в сервисный центр.</li> <li>• Не выполняйте ремонт самостоятельно, так как это может стать причиной короткого замыкания.</li> </ul>

При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр. При обращении назовите тип, модель и серийный номер прибора, которые указаны на шильде внутри прибора.

# ИНФОРМАЦИЯ ОБ УРОВНЕ ШУМА

---

Соответствующие климатические условия в холодильно-морозильных приборах обеспечивает система охлаждения с компрессором (в некоторых приборах также вентилятор). Работа компрессора вызывает определенный шум. Уровень шума зависит от установки, правильного использования и срока службы прибора.

- После включения прибора работа компрессора (шум жидкости), или шум, возникающий от движения хладагента, будет несколько громче, чем обычно. Это не является признаком неисправности и не влияет на срок службы прибора. Со временем уровень шума во время работы прибора снизится.
- Иногда во время работы прибора возникает необычный или очень сильный шум, который не свойственен прибору, и является следствием неправильной установки:
  - Прибор должен стоять ровно и стабильно на твердом основании;
  - Прибор не должен касаться стены, соседних предметов и мебели;
  - Проверьте, находится ли внутреннее оборудование на своих местах. Возможно, жестяные банки, бутылки, контейнеры и другие емкости соприкасаются — отодвиньте их друг от друга.
- Если вы часто открываете дверцу холодильника, держите ее долго открытой, загрузили большое количество свежих продуктов или включили функцию «Интенсивное охлаждение» или «Быстрое замораживание», увеличивается нагрузка на систему охлаждения, и прибор некоторое время может работать громче.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ, КОТОРЫЕ НЕ ВЛИЯЮТ НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА.

**Foster s.p.a**

via M.S. Ottone, 18-20  
42041 Brescello (RE) - Italy

**info@fosterspa.com**

**www.fosterspa.com**

COMBI BI540 ESS FTR



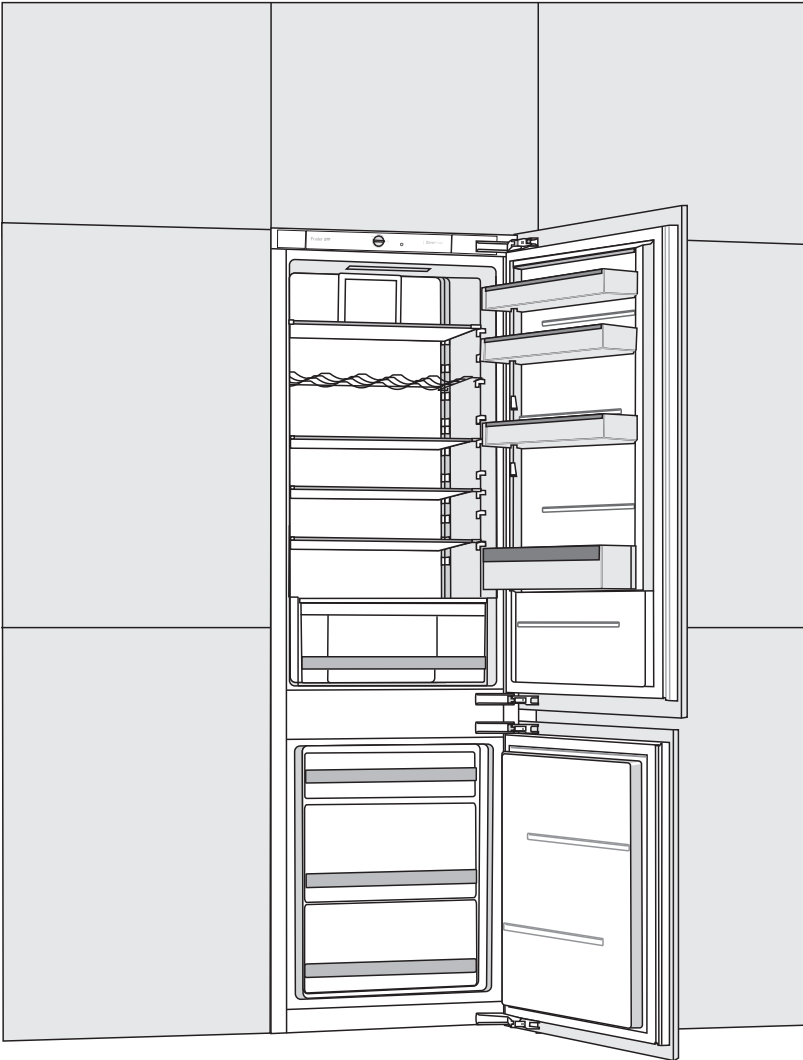
711813

ru (01-18)

CN

# 冷藏冷冻冰箱 使用说明书

# Foster



**感谢您** 信赖并购买本产品，我们的产品稳定可靠，是您的明智之选。为了使您了解本产品的操作方式，我们特此提供了详细的使用说明。安装指导在另页提供，将使您便捷地获得安装和连接说明。

衷心祝愿您使用愉快。

**本产品仅适用于家庭环境使用。**

**冷藏室**用于在0°C以上储藏新鲜食物。

**冷冻室**用于冷冻新鲜食物（储藏时间可长达一年，取决于食物类型）。

您可访问我们的网站，输入产品铭牌或者质保卡上的型号编码，以获取相应产品的详细描述、使用诀窍、故障处理、售后信息、或者使用说明等等。



重要安全警告



信息和小贴士



环境保护



不可用洗碗机清洗

# 目录

4 重要提示及注意事项	介绍
4 首次使用产品前	
4 重要安全指南	
6 使用中的重要信息	
7 环境保护	
8 节能小锦囊	
9 安装	
11 产品描述	产品描述
12 机械控制使用方法	
14 冰箱内部附件	
18 食物摆放建议	
19 冰箱内储藏食物	
23 保鲜抽屉内食物的储藏	S储藏及冷冻食物
24 冷冻及冷冻食物的储藏	
24 冷冻流程	
24 冷冻新鲜食物的注意事项	
25 储藏速冻食品	
25 冷冻食品的储藏期限	
25 冷冻食品解冻	
26 冰箱除霜	除霜和清洁
27 冰箱清洁	
28 故障排除	其他
30 有关产品使用噪音问题信息	

# 重要提示及注意事项

---

## 首次使用产品前

使用本产品前请仔细阅读这些说明，其中对本产品进行了介绍，并提供产品安全和正确使用方面的信息，本说明书适用于不同的类型/型号，因此其中可能包括您所购买产品不具备的功能和组件描述。我们建议您保存好本说明书以备将来参考使用，如果将来出售产品请附带说明书。

收到产品时请检查是否有损坏或歪斜。如果发现破损，请即刻告知您购买产品的经销商。

接通冰箱电源之前，将其直立放置2小时以上，这样可以最大限度地避免制冷系统因运输出现操作故障的可能。

## 重要安全指南




必须根据标准规定和当地要求将冰箱连接至电源并接地。

在对冰箱进行清洁时，确保电源已断开（将电源线从墙壁插座中拔出）。

如果电源线损坏，为避免发生危险，必须由维修人员或合格人员进行更换。

如果LED灯不亮，请联系技术人员。因为高压有危险，不要自己尝试进行维修！



-  **警告！**除非制造商明确建议，否则不要在冰箱内使用任何电子设备。
-  **警告！**除霜时，除非制造商明确建议，否则请勿使用任何机械设备或工具进行除霜。
-  **警告！**严格按照说明书指示安装，防止放置不稳造成任何伤害。

## 小心冻伤危险

切勿将冷冻食品放在口中，避免直接接触冷冻食品，否则可能导致轻度或重度冻伤。

## 儿童和弱势人群的安全

本产品符合所有相关的安全制造标准。供8岁以上人士使用，行动不便、感知或智力不足、缺欠经验和知识的人士使用时，整个过程必须予以监督，并且就如何安全使用机器给予指导并充分理解使用不当可能发生的风险。

移除运输时保护产品或关键部件的包装，远离儿童触手可及的位置，可以防止意外受伤或窒息的危险。

不应让儿童玩耍本产品。

不应让儿童在无人看护的情况下对本产品进行清洁和维护。


移动已使用的冰箱时，拔下电源线，拆下门，但保留搁架。这样可以防止儿童将自己误关入空冰箱。

## 有关制冷剂的警告

冰箱内包含少量环保易燃气体R600a。应确保冷却系统的所有部件都没有损坏。气体泄漏对环境无害，但可能导致眼睛受伤或发生火灾。

如果发生气体泄漏，请彻底通风，将产品与电源断开连接，并致电维修技术人员。

# 使用中的重要信息

 **警告！** 产品外壳或嵌入式结构中应保持通风，避免阻塞。

切勿在户外使用本产品或将本产品暴露在淋雨环境中。

切勿在本产品中存储易爆物质，例如带有易燃推进剂的喷雾罐。

如果长期不使用冰箱，则按相应按键关闭冰箱的电源，然后切断冰箱与电源的连接，将冰箱清空并除霜、清洁内部，同时让冰箱门微开。

如遇故障或断电，切勿打开冷冻室，除非冷冻已经停止工作超过16小时。在此期间后，请尽快使用冷冻食品，或者提供足够的冷却（例如转移到其他冰箱）。

## 产品技术信息

产品铭牌位于冰箱内部。铭牌上标有电压、总容积和净容积、制冷剂类型和重量，以及有关气候类型的信息。

如果铭牌所用语言不是您选择的或者贵国的语言，请使用随附的贴片替换。



## 环境保护

包装由环保材料制成，可以回收、处理或销毁，对环境无任何危害。



### 请废弃陈旧的产品

为保护环境，请将陈旧产品交给家用电器的回收点进行处理。废弃之前请做如下处理：

- 将产品断开电源；
- 切勿让儿童玩耍本产品。



### 警告！切勿损坏制冷剂回路。以防污染。



产品或其包装上的该图标表示，本产品不能作为一般家庭废弃物处理，而是应该将其交给回收电器和电子设备的回收点进行处理。确保对本产品进行正确处理，并避免对本产品采取不当的废弃物处理措施，这样有助于防止对环境和人类健康造成的潜在负面影响。

有关产品回收的详细讯息，请联系当地的环保单位、您附近的回收点或购买本产品的商店。



## 节能小锦囊

---


- 按照安装指南进行安装。
- 不要过于频繁地开启冰箱门。
- 不定期地检查冰箱后侧的空气流通是否顺畅。
- 安装在冰箱后壁的冷凝器应始终保持洁净状态（参照冰箱清洁）。
- 如果封条损坏或松弛，请尽快进行更换。
- 将食物封存在密闭的容器或者其他适当的包装中。
- 在将食物放进冰箱前，确保其冷却至室温。
- 在冷藏室里解冻冷冻食品。
- 按照说明书中建议的方式，可移除冷冻抽屉以最大程度地利用空间。
- 当冷藏室内表面结霜厚度达到3-5毫米厚度时，请及时进行除霜。
- 确保搁架均匀分布放置并且食物摆放位置可以确保空气的流通（请参照说明书中关于食物摆放的章节）。
- 配有风扇的电器，请勿堵塞风扇槽。
- 如果不需要风扇，可以将风扇关闭以节能。

# 安装

## 选择安装位置

- 将冰箱放在干燥且通风良好的室内，冰箱的最佳工作温度范围如下表所示，铭牌上标有产品的相关类型。

类型	环境温度	相对湿度
SN (亚常温型)	从+10°C至+32°C	≤75%
N (常温型)	从+16°C至+32°C	
ST (亚热带型)	从+16°C至+38°C	
T (热带型)	从+16°C至+43°C	

-  请勿将冰箱放置在室温低于5°C的房间内，否则可能导致操作异常或故障！
- 安装位置应保证电源线可直接插入电源插头！
- 请勿放置在电器或散热装置旁，例如炉灶、火炉、暖气片、热水器等等，避免阳光直射。与燃气或电磁炉距离至少3厘米，与油炉或固体燃料炉距离至少30厘米。如果与热源的距离过小，则在冰箱和邻近热源之间安装隔热板。

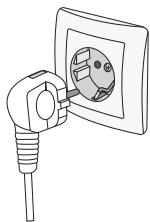
**注意：**确认产品安装的空间足够大。每8克制冷剂至少需要1 m<sup>3</sup>的空间。制冷剂量会写在产品内部的铭牌上。

- 安装嵌入式冰箱的厨房底部，至少需要200平方厘米可用空间，以便让空气充分流通。空气会从冰箱上方流出散热，因此不要阻塞上方开口。请重视该警示，散热不良可能导致冰箱损坏。

**警告：**如果嵌入式冰箱左右并排安置入橱柜，构成对开设计，必须另行购置安装预防结露的附件。为了安全起见，防结露附件只能由授权的技术服务人员进行安装！

订购编码：376078 (冰箱高于 1,700 mm)

## 连接到电源



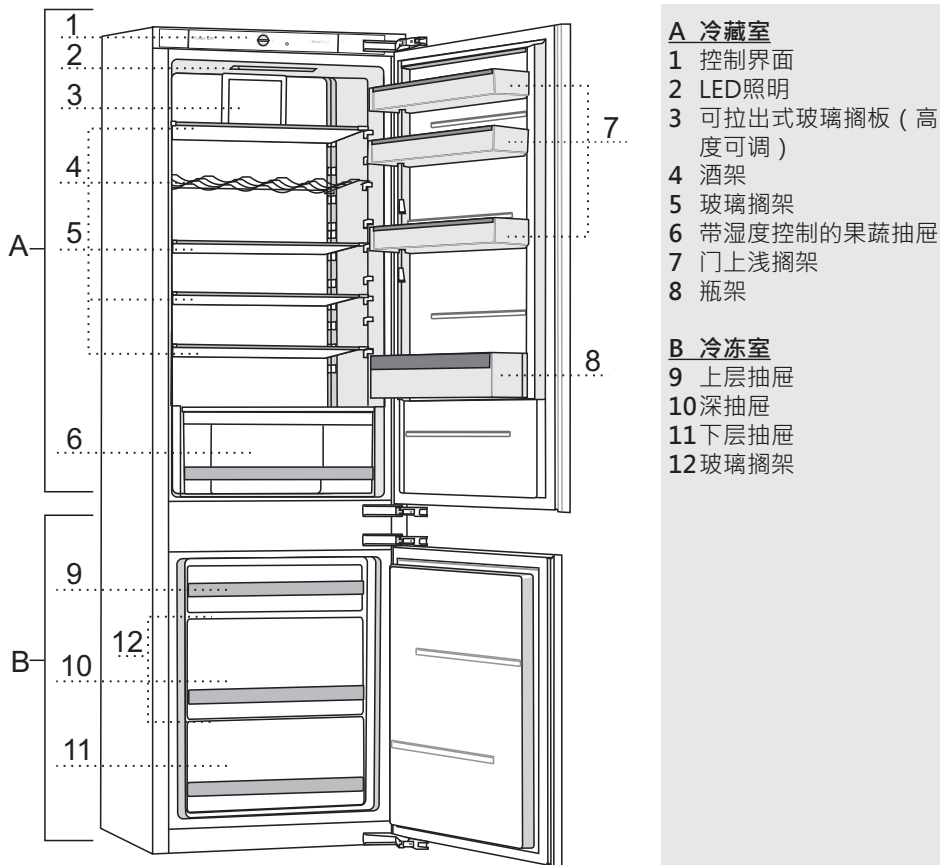
- 连接产品电源。墙壁插座必须配有接地端（安全插座），额定电压和额定频率在冰箱相关的标签或铭牌上有标示。
- 必须根据标准规定和当地要求进行电源连接盒接地处理。本产品能承受瞬时电压波动冲击，但不能超过标准电压的  $\pm 6\%$ 。

## 更换开门方向并嵌入橱柜

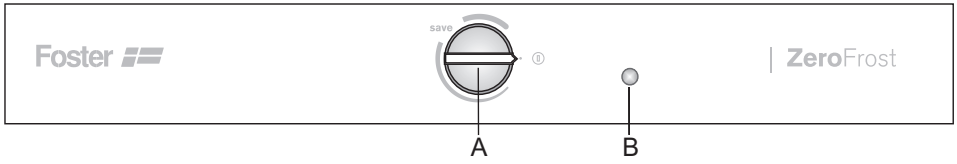
更换冰箱开门方向、以及嵌入式安装的方法将在使用说明随附包装内的单独页面上描述。

# 产品描述

冰箱内部设备可能随型号有所不同。



# 机械控制使用方法



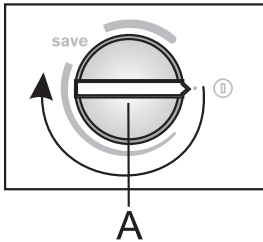
## A 温度设定和开启/关闭按钮

使用旋钮开启冰箱、设定温度、控制ECO和强力冷冻（急速冷冻）功能。

## B 照明开/关键

打开冷藏室门时照明自动打开，关门后自动关闭。

## 开/关冰箱



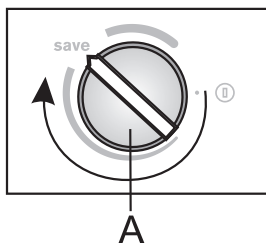
开启冰箱：顺时针转动A钮

关闭冰箱：逆时针转动A钮直到箭头指向ⓓ符号。（警告：冰箱此时依然连接电源，例如，冰箱内依然有电压。）

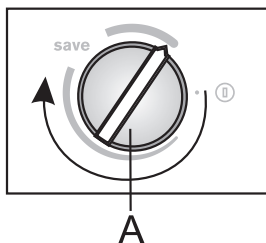


## 设置温度

- i** 开机后需要几个小时才能达到设定温度。在降到所选温度之前，冷藏室内请勿放入食物。



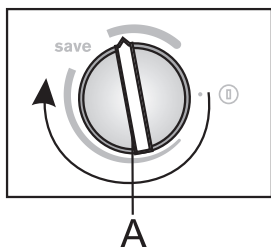
- 顺时针转动 **A** 键设置所需的温度。
- 建议将 **A** 钮旋至 **save** 位置（如图）。
- 环境温度的变化将影响冰箱内的温度，可相应的通过 **A** 旋钮调节。图标越粗表示较低的温度设定（更冷），越细表示较高的温度设定（更暖）。



如果冰箱安装位置的环境温度低于 $16^{\circ}\text{C}$ ，我们建议将旋钮 **A** 设置在图标最粗的位置。

## 强力冷藏和冷冻

- 我们建议在清洁冰箱或放入大量食物24小时之前启动该设定。使用该功能可以确保食物得到及时的冷藏或冷冻以保持食物内的维生素、矿物质、营养和口味，并且延长其保鲜时间。



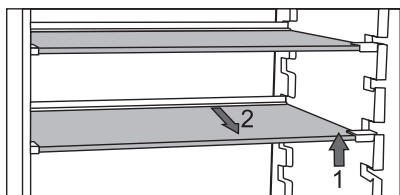
- **启动强力冷藏和冷冻**：将 **A** 钮旋转到图示位置。
- 强力冷藏/冷冻功能启动时，冰箱将以最大功率运行。此时可能产生较平时大的噪音。

- 强力冷藏/冷冻周期结束后，将 **A** 钮转回所需设定。

# 冰箱内部附件

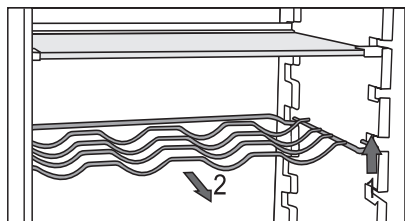
( \* 依据型号不同，随附配件可能不同 )

## 搁架



- 空的搁架如图所示可以在各层之间移动，无需完全抽出搁架。  
只需改变高度/层格时，抬起搁架外侧，握住内侧，略微抽出后向上或向下移动。  
要取下搁架，首先抬起外侧，握住内侧，然后稍微抬起将其抽出。  
在搁架内侧温度最低处存储容易腐坏的食物。

## 酒架\*



- 某些型号配有金属酒架。这个酒架有防止意外拉出的设计。只有当瓶架上无任何物品时，才能将酒架取出。欲将酒架取出，需将酒架后方稍微抬起，然后向外拉即可取出。在冰箱内使用酒架储藏酒水时，注意酒瓶的长度，以免妨碍冰箱门关闭。

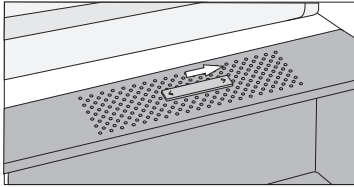
酒架上最多可摆放9个0.75L的瓶子，或者承载最大重量为13KG——请参见冰箱内壁右侧的提示信息。

- 罐子也可以放在瓶架上(纵向或横向放置)。

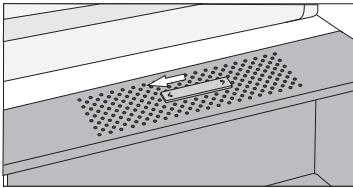
## 控制湿度的蔬果保鲜盒



- 冷藏室底部的抽屉是蔬果保鲜盒，用来储藏水果和蔬菜。它可保持合适的湿度，防止蔬菜和水果脱水。蔬果保鲜盒装有湿度调节器，可以调节保鲜室内的湿度。

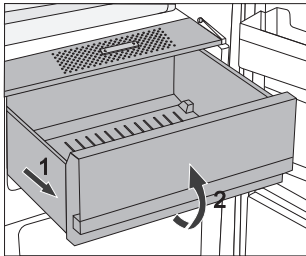


**划片推向右边：**关闭透气孔，盒内湿度升高。



**划片推向左边：**打开透气孔，盒内湿度降低。

如果发现玻璃搁架下出现水滴，打开透气孔并擦拭搁架（参阅故障排除）。

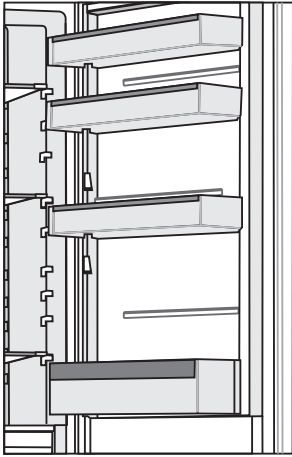


- 取出保鲜盒：
  - 首先尽可能将抽屉拉出。然后抬起前端并将抽屉完全拉出。

## 冰箱门内侧

冰箱门内侧装有搁架，可以储藏奶酪、黄油、鸡蛋、酸奶和其他小包装物、吸管、罐头等。底部设有一个瓶架。

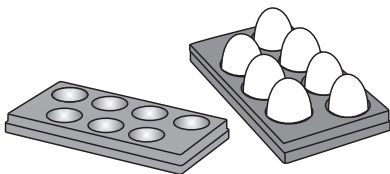
### 可调节的门搁架



冰箱门内侧装有搁架，可以储藏奶酪、黄油、鸡蛋、酸奶和其他小包装物、吸管、罐头等。

每层搁架的最大承重为5公斤。

### 鸡蛋托盘/冰格



- 如果将其用作鸡蛋托盘，直接将其放在搁架上。
- 如果用作冰格，将其放满水后水平放入冷冻室。

## 风扇\*

- 风扇有助于冰箱内部温度分布更加均匀，同时减少储藏物表面结露现象。
- 我们建议在如下情况打开风扇辅助制冷：
  - 当室温过高（高于30°C）；
  - 当湿度过大或隔板上出现冷凝水；
  - 当放入大量食物（快速制冷）

**注意：**当风扇开启时，能耗随之增加，冰箱温度降低，冷冻室的温度也会随之改变。为了保持冰箱的每一个隔室的温度相同，当开启风扇之前，将旋钮A 稍微旋转至标示条的窄处。

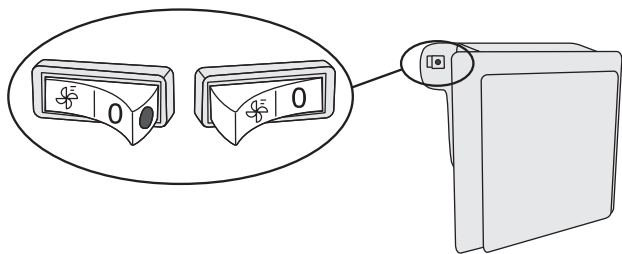
冰箱内温度的调整会直接影响到冷冻室的温度。

## 负离子发生器 (IONAIR)\*

- 冷藏室内的负离子发生器可以去除大部分的细菌，病毒，有毒气体 及异味。持续保持空气清新，食物得以长时间保持新鲜和美味。
- 负离子发生器手动开关位于风扇盖上或冷却塔边上（按型号）。

风扇和负离子发生器开关：

开 =  关 = 0



当风扇开启时，开关上会看见一个红点。

# 食物摆放建议

## 冷藏室：

- 顶层：罐装食物、面包、红酒、糕点等；
- 中层：乳制品、半成品、餐后甜点、软饮料、啤酒、煮熟的食品等；
- 蔬果保鲜抽屉：新鲜水果、蔬菜、色拉、块根类菜、马铃薯、洋葱、大蒜、西红柿、泡菜、大头菜等。



## 冷藏室门搁架：

- 上/中层：鸡蛋、黄油、奶酪等；
- 底层：饮料、罐头、瓶子等。

**i** 冰箱内请勿储存对低温敏感的水果（香蕉、菠萝、木瓜、柑橘）和蔬菜（西葫芦、茄子、黄瓜、灯笼椒、西红柿和土豆）。

## 冷冻室：

- 冷冻，冷冻食物的储藏（参阅冷冻及冷冻食物的储藏）。

**i** 请勿在冷冻室储存下列食物：生菜、鸡蛋、苹果、梨、葡萄、桃子、酸奶、变质牛奶、酸奶油、和蛋黄酱。

# 冰箱内储藏食物

---

## 储藏食物的重要注意事项



冰箱的正确使用、妥善的食物包装、合适的温度设置以及恰当的卫生措施，都会对储藏食物的质量带来重要影响。

始终遵照印在外包装上的保存期限。

冷藏室中储藏的食物应密封或妥善包装，以防止水分流失和散发气味。

不要储藏易燃、易挥发或易爆物品。

具有高酒精含量的饮料应存放在密封容器中，并应当垂直放置。

一些有机溶剂，如柠檬或橘皮中的挥发性油脂、黄油中的酸等，长久接触塑料表面或垫圈，可能会导致塑料加速老化或损坏。

冰箱内有异味说明食物出现问题，或是冰箱需要清洁（请参考“清洁”一章）。

如果长时间外出，请预先将易腐食物取出。

## 食品储存

食物	最佳储存温度 (°C)	最佳储存湿度 (%)	大致储存时间
猪肉	-1至4	95	3 天
牛肉	0至 4	95	最长 3 周
羊肉	0至 4	95	14 天
鸡肉	0至 4	95	3 天
鱼肉	0至 4	95	3 至 10 天
贝类	0至 4	95	2 天
湿式熟成牛肉	1,5	95	16 周
乳制品 ( 酸奶、酸奶油、黄油、软芝士、软干酪等等 )	2至4	95	7 至 10 天
甜菜根	0	95	3 至 5 个月
西兰花	0	95-100	10 至 14 天
嫩卷心菜	0	98-100	3 至 6 周
成熟胡萝卜	0	98-100	4 至 5 个月
越冬莴苣	0	95-100	2 至 3 周
大蒜	0	65-70	6 至 7 个月
甘蓝	0	98-100	2 至 3 个月
布鲁塞尔球芽甘蓝	0	90-95	3 至 5 周
中国白菜	0	95-100	2 至 3 个月
晚熟白菜	0	98-100	3 至 4 个月
胡萝卜	0	95-100	2 周
花椰菜	0	95-98	2 至 4 周
普通芹菜	0	98-100	2 至 3 个月
瑞士甜菜	0	95-100	10 至 14 天
菊苣	0	95-100	2 至 4 周
甜玉米	0	95-98	5 至 8 天
韭菜	0	95-100	2 至 3 个月
蘑菇	0	95	3 至 4 天
欧芹	0	95-100	2 至 3 天
防风草根	0	98-100	4 至 6 个月
越冬小萝卜	0	95-100	2 至 4 个月



食物	最佳储存温度 (°C)	最佳储存湿度 (%)	大致储存时间
山葵	0	98-100	10 至 12 个月
花椰菜	0至 2	90-95	2 至 4 周
洋葱	0至 2	65-70	6 至 7 个月
芦笋	0至 2	95-100	2 至 3 周
青豌豆	0至 2	95-98	1 至 2 周
蔬菜碎	0 至 2	90-95	最长5 天
布鲁塞尔球芽甘蓝	0至 2	90-95	1 至 2 周
醋栗	0至 2	90-95	3 至 4 周
黄瓜	4 至 10	95	10 至 14 天
土豆	7 至 10	90-95	最长9 个月
未成熟牛油果	7 至 10	85-95	最长6 周
灯笼椒	7 至 10	90-95	2 至 3 周
西红柿	10 至 12	85-90	4 至 7 天
豆类 · 种子	< 15	40-50	6 至 10 个月
梨	-3	90-95	2 至 7 个月
杏子	-1	90-95	1 至 3 周
草莓	0	90-95	3 至 7 天
覆盆子	0至 2	90-95	2 至 3 天
醋栗	0至 2	90-95	1 至 4 周
蓝莓	0至 2	90-95	14 天
樱桃	0至 2	90-95	2 至 3 周
葡萄	0至 2	85	2 至 8 周
成熟猕猴桃	0至 2	90-95	1 至 3 个月
桃子	0至 2	90-95	2 至 4 周
櫻桃	0至 2	90-95	2 至 3 周
未成熟猕猴桃	0至 2	90-95	2 至 6 个月
油桃	0至 2	90-95	1 至 3 周
橙子	0至 2	90-95	2 至 4 周
柿子	0至 2	90-95	2 至 3 个月
李子	0至 2	90-95	2 至 5 周
切碎水果	0至 2	90-95	最长10 天
苹果	0至 4	90-95	1 至 12 个月

食物	最佳储存温度 (°C)	最佳储存湿度 (%)	大致储存时间
哈密瓜	4	90-95	15 天
橙子	4 至 7	90-95	2 至 4 周
红橘	5 至 8	90-95	2 至 4 周
芒果	10 至 13	85-95	2 至 3 周
哈密瓜	10 至 13	85-95	1 至 2 周
菠萝	10 至 13	85-95	2 至 4 周
柠檬	11 至 13	90-95	2 至 3 周
西瓜	12 至 15	85-95	1 至 3 周
成熟香蕉	13 至 16	85-95	3 天
葡萄柚	13 至 16	90-95	1 至 3 周

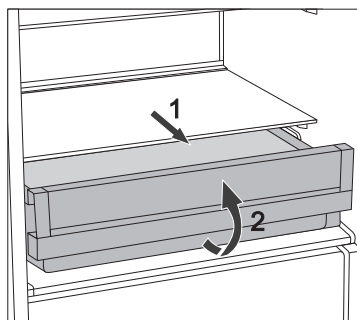
# 保鲜抽屉内食物的储藏

( 仅限部分型号 )

保鲜抽屉可提供对各种新鲜食物较传统冰箱更长的保鲜时长。食物可更长时间保鲜且可保留住原有的口味和营养成分。

减缓食物内营养的流失，所以可以更长时间的保持果蔬的新鲜原味。储藏食物时需保持抽屉的密闭状态，以保证更好的保鲜效果。

- 当购买食物时请检查食物的新鲜程度：食物相关的质量和储藏期限。
- 将食物储藏在密闭容器或包装内，以防散发或吸收气味和湿气。
- 在操作处理食物前30-60分钟将其从抽屉中移出，使其在室温下恢复其香气和味道。
- 对低温敏感的食物不适合存放在**保鲜抽屉**内：菠萝、牛油果、香蕉、橄榄、马铃薯、茄子、黄瓜、豆类、甜椒、甜瓜、西瓜、南瓜、西葫芦等。



- 取出抽屉：
  - 水平方向最大限度拉出抽屉。
  - 将抽屉前方向上抬起，将抽屉完全取出。

# 冷冻及冷冻食物的储藏

## 冷冻流程



一次性可存放食物的最大容量标识在含冷冻柜基本信息的卷标上。如果超过该容量则会影响食物的冷冻效果，同时也会影响其他已冷冻的食物。

- 取出所有抽屉可充分利用整个冷冻空间。直接将食物放在架子上或冷冻柜底部。
- 冷冻新鲜食品24小时前启动急速冷冻功能：
  - 旋转 A 旋钮到最粗的图标位置。

然后，将新鲜食物放入冷冻室。

确保新放入的食物不会接触到已有的冷冻食物。最适合冰冻大量新鲜食品的位置是冷冻室的上半部分。

- 冷冻少量食物（1-2千克）无须启动急速冷冻功能。
- 冷冻24小时以后，食物可以转移到冷冻室其他位置，可以按需重复冷冻流程。
- 冷冻结束后，将A钮旋回所需设置。

## 冷冻新鲜食物的注意事项



仅冷冻那些适合冷冻且需持续保持低温的食物，冷冻前食物应足够新鲜。

为每种食物选择适当的包装，并妥善进行包装。

包装应隔绝湿气，且密封良好，以防止维生素大量流失和食物脱水。

在包装上标上以下信息：食物的种类和数量、放入的日期。

食物的冷冻速度越快越好。因此，我们建议包装不要太大，并在放入冷冻柜之前进行冷却。

## 储藏速冻食品

- 请遵守原厂对速冻食品的储藏和使用说明。速冻食品的储藏时间和建议的储藏温度标示在食品包装上。
- 购物时，需确认所选食物的包装良好、产品信息完整且放置在温度不高于-18°C的冷柜中。
- 不要购买包装上覆盖冰霜的食物，因为这表示食品被部分解冻过几次，质量不佳。
- 小心不要在购物回程中让食品包装解冻，温度升高会缩短储藏时间影响速冻食品的质量。

## 冷冻食品的储藏期限

### 冷冻室冷冻食物建议储藏时间

食物	储藏时间
水果、牛肉	10至12个月
蔬菜、小牛肉、禽肉	8至10个月
鹿肉	6至8个月
猪肉	4至6个月
碎肉	4个月
面包、点心、熟菜肴、低脂肪鱼肉	3个月
动物内脏	2个月
熏肠、高脂肪鱼肉	1个月

## 冷冻食品解冻

冷冻可保存食物，但并没有杀死其中的微生物，细菌在解冻后会快速恢复活性，容易使食物腐坏。部分解冻或完全解冻的食物应尽快食用。部分融化会降低食物的营养价值，尤其是水果、蔬菜和即食食品。

# 冰箱除霜

---

## 冷藏室自动除霜

冷藏室无需专门的除霜程序，因为冰箱内壁后部形成的结冰可自动融化。当压缩机停止运作时，结冰融合后的水滴通过内壁后部的排水口流到压缩机上方的集水盘中，水将在集水盘中蒸发。

确保冷藏室内壁后部的排水口不要被食物或任意物体阻塞。

如果冷藏室后壁形成的冰霜过多(3-5 mm厚)，需要停止冰箱运行，等结冰融化后手动除霜。

## 普通冷冻室的除霜

- 如果冷冻室内形成3-5 mm厚冰霜，就需要除霜。
- 除霜前24小时请启动急速冷冻功能加速给食物降温（请参阅“冷冻流程”章节）。

除霜前将所有食物取出并防止融化。

- 停止冰箱运行（请参阅“开/关冰箱”）并从插座上拔下电源线。
- 切勿使用除霜喷雾，因其可能溶化塑料部件或对人体有害。
- 切勿使用刀具或尖锐工具除霜，因其可能损坏制冷系统的管道。
- 要加速除霜，可以在玻璃搁架上放一盆热水。
- 除霜后清洁并擦干冰箱内壁（请参阅“冰箱清洁”）。

# 冰箱清洁



在进行任何清洁之前，请切断冰箱的电源 – 关闭电源（详见开/关冰箱章节）并将电源线从插座中拔出。

- 对所有表面的清洁请都使用软布。请不要使用含有研磨、酸性或溶解性的清洁剂，以免损坏机器表面。

清洁机器外部请使用清水或者温和的肥皂水。

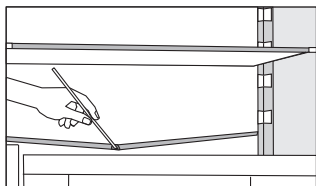
清洁带图层的表面和铝制表面时请使用加入少量温和清洁剂的温水。或者含有少量酒精成分的清洁剂亦可（例如：窗户清洁剂）。含有酒精成分的清洁剂不可以用来清洗塑料部件。



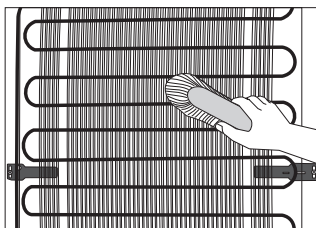
可以使用加入少量醋的温水清洗冰箱的内部。



切勿使用洗碗机清洗冰箱内饰部件，以为可能损坏部件。

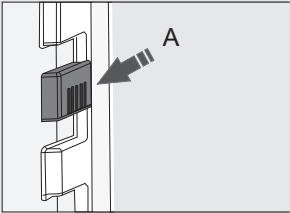


- 冰箱内壁后部冷却面板下方的凹槽和排水口，通往集水槽，不可以阻塞。需注意查看。有必要时需进行清洁（使用塑料管疏通排水出口）。
- 冰霜结霜超过3-5mm时将增加能耗，需要定期清理。请勿使用尖锐物品、溶剂或喷剂进行除霜。



- 冰箱（外侧）后壁处的**冷凝器**需保持清洁，并且没有灰尘或厨房油烟积聚。请使用非金属刷或吸尘器定期清扫灰尘。
- 清洁完毕，重新为冰箱通电并将食物摆回。

# 故障排除

故障：	故障原因/排除方法：
接通电源后·冰箱没有运作：	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 检查插座是否有电以及冰箱的电源是否打开。</li> </ul>
冷却系统持续工作·而非间歇地停止。	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 环境温度过高。</li> <li>• 冰箱门频繁开启或开启时间过长。</li> <li>• 冰箱门没有正确关闭（冰箱门密封条有颗粒物存在、门封没对齐、密封条损坏等）。</li> <li>• 一次性放入过多新鲜食物。</li> <li>• 冷藏室传感器 (A) 被新鲜食物阻塞。确保传感器周围的空气可以自由流通（仅限部分型号）。</li> <li>• 检查空气循环是否足以让压缩机及冷凝器完成冷却过程，并清洁冷凝器。</li> <li>•</li> </ul>
	
冷藏室内后壁处形成过多的冰：	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 冰箱门频繁开启或开启时间过长。</li> <li>• 将热的食物放入冷藏室。</li> <li>• 食物或盘子接触到冷藏室的后壁。</li> <li>• 冰箱门密封性不好。</li> <li>• 如果门密封条脏污或损坏，请清洁或更换密封条。</li> </ul>
冷冻室内形成过多的冰或结霜：	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 冰箱门频繁开启或开启时间过长。</li> <li>• 冰箱门没有正确关闭。</li> <li>• 冰箱门密封性不好。</li> <li>• 如果门密封条脏污或损坏，请清洁或更换密封条。</li> </ul>
抽屉上的搁架出现冷凝水：	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 这是一个在高环境温度和湿度中不可完全避免的短暂现象。当温度和湿度正常后这个现象就会减弱。我们建议更多的清洗抽屉并且不定期地擦液滴。</li> <li>• 打开湿度控制器。</li> <li>• 将食物储藏包裹在包裹里或其他袋里。</li> </ul>
冰箱中有水滴出：	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 排水孔阻塞，水流经集水槽滴出。</li> <li>• 用塑料管疏通被阻塞的排水孔。</li> <li>• 手动处理较厚的冰霜层(请参见“冰箱除霜”一章)。</li> </ul>



故障：	故障原因/排除方法：
冰箱门难以开启：	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 如果您尝试打开刚刚关上的冰箱门，可能会遇到这种情况，这是因为冰箱门打开时，一定量的冷空气从冰箱中逸出，取而代之的是周围环境中的温暖空气。将这些温暖空气进行冷却会造成负压和吸力，这会使冰箱门不易开启。这种情况会在几分钟后恢复正常，此时可轻松开启冰箱门。</li> </ul>
LED灯不亮。	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 如果LED灯不亮，请咨询技术人员。</li> <li>• LED灯具带有高压，不要尝试自行维修！</li> </ul>

如果上述故障排除方法都无效，请就近联系授权服务中心，并提供所购产品的如下信息：冰箱类型、型号和序号，此类信息标注在冰箱内的铭牌上。

# 有关产品使用噪音问题信息

---

冰箱设备通过冷却系统的压缩机制冷（某些型号通过风扇辅助制冷），冷却系统工作时可能产生一定的噪音，噪音的级别取决于冰箱的摆放位置、是否正确使用以及冰箱使用的时间。

- 启动冰箱后，压缩机开始工作，制冷剂流动，这时发出的声音可能较平常更大，这并不是冰箱出现问题，也不会对冰箱的使用寿命产生任何影响，噪音将逐步降低并最终平息。
- 有时候，冰箱会发出异响，这并不是冰箱的正常噪音。这种噪音往往是由冰箱放置不当造成的：
  - 冰箱应水平而稳固地放置在坚实的地面上。
  - 本产品不得与墙壁或邻近的家具接触。
  - 确保冰箱内的附件安装牢固；同时检查瓶、罐及其他器皿是否相互碰撞并发出响声。
- 当冰箱门频繁开启或开启时间过长、一次性放入过多新鲜食物、急速冷冻功能开启，会给制冷系统带来许多工作量，造成噪音。

制造商保留在不影响冰箱功能的情况下对产品规格进行更改的权利。



**Foster s.p.a**

via M.S. Ottone, 18-20  
42041 Brescello (RE) - Italy

**info@fosterspa.com**

**www.fosterspa.com**

COMBI BI540 ESS FTR



711811

zh (01-18)