



CORECO®



manual de uso



user manual



manuel d'utilisation



bedienungshandbuch

manual de uso / user manual / manuel d'utilisation / bedienungshandbuch

ESPAÑOL (PAG. 1)

ENGLISH (PG. 13)

FRANÇAIS (PAGE 23)

DEUTSCH (SEITE 33)



HACCP
digital control



1. INTRODUCCIÓN
2. GARANTÍA
3. INSTALACIÓN Y MONTAJE

■ 1. INTRODUCCIÓN

Queremos agradecerle su confianza en nosotros por adquirir este equipo refrigerado, el presente manual ha sido elaborado con la intención de preservar la seguridad del usuario y asegurar el correcto uso y mantenimiento de los equipos frigoríficos. Léalas atentamente antes de poner en marcha su equipo.

Este manual, se considera parte integrante del mueble refrigerado y por lo tanto, deberá ser conservado.

El certificado de garantía, se incluye dentro del presente manual de uso de mantenimiento, junto con el número de matrícula del equipo.

Caso de pérdida, solicite un duplicado indicando modelo, número de serie y fecha de compra.

Antes de efectuar cualquier operación, tanto el técnico instalador como el usuario del equipo, deberán tener conocimiento de los puntos explicados en el presente manual.

El fabricante, da por sentado que tanto el técnico instalador como el usuario del equipo, disponen de la más elemental formación para comprender el contenido del presente manual, así como conocimiento de las principales normas higiénicas y de seguridad.

Caso de ser necesario, este equipo deberá ser reparado exclusivamente por personal técnico cualificado.

Caso de dudas sobre el contenido del presente manual, contacte con el distribuidor o el fabricante.

Zona nº de serie

A cargo del usuario, serán los siguientes puntos:

- Predisposición del local a las necesidades del mueble adquirido.
- Red de alimentación eléctrica acorde con las normativas vigentes y adecuadas a las necesidades de consumo y seguridad del equipo.
- Material necesario para la limpieza del mueble.
- Punto de agua o desagüe en caso de ser necesitado para la instalación del frigorífico.

El fabricante, declina toda la responsabilidad en los siguientes casos:

- Uso indebido del mueble adquirido.
- Instalación no efectuada según los procedimientos descritos en este manual.
- Defectos en la alimentación eléctrica.
- Modificaciones o intervenciones no autorizadas
- Uso de recambios no específicos para el modelo.
- Incumplimiento total o parcial de las instrucciones.
- Incidencias motivadas por la empresa de transporte o movimiento del equipo en su lugar de instalación.

■ 2. GARANTÍA

La garantía del aparato y las piezas que lo componen están garantizadas durante un año contando desde la fecha de venta, y consiste en la reposición (a portes debidos) de la pieza o piezas defectuosas, siempre que no sea debido a un mal uso de las mismas.

No será considerado garantía, aún estando dentro del plazo establecido, las averías o roturas de piezas que se produzcan por sometimiento del mueble a condiciones de trabajo distintas a las establecidas en este manual, y las particulares de cada modelo recogidas en catalogo (fallos de tensión, temperaturas de ambiente elevado, cristales, iluminación, etc. ...).

■ 3. INSTALACIÓN Y MONTAJE

El mueble no se debe volcar, en caso de necesidad, algunos aparatos se pueden volcar por la cara que vendrá indicada en el embalaje, nunca por otra.

Se aconseja realizar el desembalaje del mismo sobre un pavimento sólido, llano y estable. Para trasladarlo al lugar de instalación se puede ayudar de una carretilla o traspaleta, no se debe arrastrar por el suelo, observar que éste no esté desequilibrado.

Se procede a la retirada del embalaje dejando al equipo libre de todo recubrimiento y envoltorio evitando no provocar golpes al equipo, ahora se puede nivelar el aparato, roscando o desenroscando las patas. Cuando esté nivelado se debe retirar el film de protección del acero inoxidable usando algún objeto no punzante.

En su colocación definitiva debiera estar retirado de la pared por su respaldo 7 cm y de sus laterales 7 cm. mínimo.

PRIMERA LIMPIEZA

Primero retire el film protector del acero ya precortado, utilizando algún objeto no punzante. La primera limpieza se debe realizar con un paño humedecido con agua y jabón neutro, **NO USAR DETERGENTES O PRODUCTOS ABRASIVOS**, teniendo especial cuidado con no mojar las partes eléctricas.

Evitar absolutamente el uso de herramientas o elementos que puedan rayar o dañar el equipo.

La limpieza de la parte exterior del mueble, que recomendamos sea realizada a diario, se debe efectuar con un trapo húmedo.

Una vez limpio y seco, introducir los accesorios en los lugares adecuados.

ATENCIÓN

Para limpiar el **ACERO INOXIDABLE** no deben utilizarse esponjas de hierro, níquel, ni siquiera dejarlas apoyadas en las superficies, pues los depósitos ferrosos pueden pegarse y provocar la formación de herrumbre por contaminación, comprometiendo el estado de higiene.

Aviso Inicial

Antes de poner en marcha el mueble, le recomendamos lea y siga los pasos que en las instrucciones vienen detalladas.

guía de instrucciones

- 1. SEGURIDAD Y VERIFICACIÓN**
- 2. CONEXIONADO GENERAL**
- 3. IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO**
- 4. PUESTA EN MARCHA**
- 5. USO Y LIMITES**
- 6. RECOMENDACIONES**
- 7. PRECAUCIONES**

- 8. MANTENIMIENTO**
 - CONDENSADOR DE GASES
 - EVAPORADORES
 - BANDEJA DE EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA
 - BURLETES

- 9. PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO**
 - COMPROBACIONES DE UN MAL FUNCIONAMIENTO
 - PRUEBAS DE RUIDOS

- 10. ELEMENTOS CONSTRUCTIVOS**
 - REFRIGERANTE
 - COMPOSICIÓN DEL AISLANTE TÉRMICO

■ 1. SEGURIDAD Y VERIFICACIÓN

Para su verificación antes de poner el equipo en marcha debe tener en cuenta las siguientes comprobaciones:

- No alterar las placas de características o instrucciones colocadas por el fabricante.
- No quitar o modificar los elementos de seguridad.
- No tocar el equipo teniendo las manos y pies mojados o húmedos.
- No tocar el equipo estando descalzo.
- No tirar del cable para desenchufar la unidad.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desenchufar la unidad de la red eléctrica, apagando antes el interruptor general y después el enchufe.
- El equipo, no debe ser empleado en atmósferas agresivas o con el riesgo de incendio.
- Evítese el uso de adaptadores, extensiones o enchufes múltiples.
- No debe ser manipulado por niños, personas con disminución de capacidades mentales, sensoriales o psíquicas. Personas, que por falta de experiencia o conocimiento, necesiten recibir supervisión o instrucciones.
- Comprobar que la tensión y la frecuencia de red coinciden con las indicadas en la placa de características del aparato.
- Comprobar que no existen desperfectos en su equipo debidos al transporte. El fabricante no se responsabiliza de los daños sufridos durante el mismo o provocados por un almacenamiento incorrecto.
- Comprobar el funcionamiento de las partes móviles del equipo.
- Comprobar la integridad del cuadro de mandos, cableado eléctrico y conexiones.
- Comprobación de la existencia completa de las dotaciones interiores y adjuntas.

■ 2. CONEXIONADO GENERAL

Antes de conectar el mueble a la toma de corriente, comprobar que la tensión y la frecuencia de red coinciden con las indicadas en la placa de características del aparato.

Es imprescindible que la instalación eléctrica donde se vaya a conectar el mueble disponga de TOMA TIERRA, así como la debida protección de magneto térmico y diferencial.

La red de alimentación debe de tener la sección adecuada para el consumo del aparato.

Cuando el equipo esté conectado y puesto en marcha, se iluminará un testigo luminoso del cuadro de mandos, según modelo.

Si varios equipos se instalan alineados, deben ser conectados a la red eléctrica de modo separado, evitando el uso de alargadores o enchufes múltiples.

El fabricante, declina toda responsabilidad caso de no observarse alguno de los puntos anteriormente indicados.

■ 3. IDENTIFICACIÓN DEL MUEBLE

La identificación del mueble, modelo y número de serie, se realiza a través de los datos presentes en la matrícula o ficha técnica que aparece en todos los productos.

Además de datos identificadores del mueble, aparecen datos relativos al gas refrigerante y tensión eléctrica a la cual deberá ser conectado el equipo.

MATRICULA	MODELO Abide-Code Code	<input type="text"/>	N.º DE SERIE Series no.-Serial No. No. de serie	<input type="text"/>
	EQUIPO Equipierung Equipment Equipment	<input type="text"/>	CONDENSACION Kondensation Condensation	<input type="text"/>
	POTENCIA FRIGORIFICA Kühnvermögen-Puissance Frigorifique Refrigeration Capacity	W <input type="text"/>	AÑO DE CONSTRUCCION Fabrikationsjahr Année de Fabrication Production Year	<input type="text"/>
	REFRIGERANTE Kältemittel-Frigorigant Gaz refrigerant	Tipo <input type="text"/>	T. trabajo °C	<input type="text"/>
	TENSION Spannung-Tension Voltage	V <input type="text"/>	Grmosos <input type="text"/>	hz <input type="text"/>
	CONSUMO Stromaufnahme-Aborption Absorption	A. max <input type="text"/>	W. max <input type="text"/>	
	CORRIENTE CORTO CIRCUITO (ac) Kurzschluss-Strom Courant Court-Circuit Short - Circuit current	A <input type="text"/>	CONSUMO LAMPARA Lampen Stromnahme Absorption lampe Lampe Absorption	W <input type="text"/>
	CLASE CLIMATICA Klima Klasse Climatic Classe	<input type="text"/>	POTENCIA NOMINAL Nennleistung Puissance nominale	W <input type="text"/>

■ 4. PUESTA EN MARCHA

- Una vez limpio el interior del mueble, conectar a la red eléctrica y poner el interruptor en **On** o en **I**, el interruptor a de estar iluminado.
- El visor del termostato indica la temperatura del aire del interior del mueble.
- A los tres minutos después de encender el interruptor el led compresor en marcha ha de iluminarse permanentemente.
- La temperatura inicial que aparece en el visor del termostato será la temperatura ambiente. Conforme funcione la máquina irá bajando hasta el valor de régimen.
- En muebles de mantenimiento de congelados se ha previsto un descarche a las dos horas desde el comienzo.
- Es necesario que el mueble funcione hasta alcanzar la temperatura de trabajo, antes de proceder a la carga del género.



■ 5. USO Y LIMITES

- Cada equipo está diseñado para un determinado rango de temperaturas.
- La temperatura, debe ser seleccionada considerando los siguientes puntos:
 - Tipo de producto a refrigerar o conservar.
 - Temperatura ambiente.
 - Frecuencia de apertura de las puertas.

REFRIGERACIÓN (+ 0 a +10° C.)	Están preparados para la conservación de productos frescos o alimentos precocinados, así como la refrigeración de bebidas.
MANTENIMIENTO DE CONGELADOS (-25 a -15° C.)	Conservan productos previamente ultracongelados durante largos periodos de tiempo.
DEPARTAMENTO DE PESCADOS (-6 A +2° C.)	Para mantenimiento de pescado fresco recubierto de hielo durante cortos periodos de tiempo.

Aunque sea posible seleccionar o reprogramar la temperatura mediante la manipulación del termostato no se aconseja, pues esto puede provocar el mal funcionamiento del equipo alterando la finalidad para el que fue programado, por tanto esta operación no debe realizarse nunca.

El usuario de este equipo será responsable de los daños causados por el incumplimiento de la observación descrita en el punto anterior.

Las unidades destinadas al mantenimiento de congelados, son aptas para la conservación de productos congelados, no para congelar la carga del producto.

Los límites de funcionamiento establecidos para los muebles se indican con clase climática:

Clase climática	Temperatura bulbo seco °C	Humedad relativa %
0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75
8	23.9	55

■ 6. RECOMENDACIONES

- Se recomienda esperar a que la cámara alcance su régimen de temperatura antes de introducir cualquier producto.
- Para obtener un mejor rendimiento, evitar la introducción de alimentos calientes, así como bebidas cuyo envase no esté cerrado.
- Proteger los alimentos y sus aromas mediante algún sistema de cierre hermético, colocarlos de tal

forma que permitan una buena circulación del aire, respetando el máximo nivel de carga indicado en el interior del mueble.

- Evitar en la medida de lo posible la apertura frecuente de puertas, y sobre todo, no dejarlas abiertas.
- Evítese poner hojas de cartón o papel sobre los estantes, ya que esto obstruirá la circulación del aire.

Cuando el equipo deba estar apagado durante un largo periodo de tiempo, se recomienda seguir los siguientes pasos:

- Retirar los productos del interior del frigorífico.
- Desconectar el interruptor general y desenchufar la unidad.
- Limpiar interior y exterior del frigorífico.
- Abrir parcialmente la puerta, para permitir la circulación de aire y de este modo, evitar malos olores.

■ 7. PRECAUCIONES

- Queda garantizada la estabilidad, incluso con las puertas abiertas, aunque queda totalmente prohibido apoyarse en ellas.
- En los muebles provistos de cajones metálicos no es aconsejable cargarlos con más de 30kg por cajón o 25Kg en cajas de plástico, debiendo en todo caso, estar la carga uniformemente repartida. Así mismo, no está permitido sentarse o apoyarse en los cajones.
- No desmontar la protección de los elementos móviles, sin previamente haber desconectado la red.
- Tomar las precauciones necesarias antes de manipular la zona de la unidad condensadora, por la existencia de temperaturas elevadas en algunos elementos, y con el consiguiente riesgo de quemaduras.

Los niños deben ser vigilados para que no jueguen con el frigorífico.

■ 8. MANTENIMIENTO

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, hay que proceder a desconectar el mueble de la toma de corriente, y colocar el interruptor general en posición **OFF** o **0**.

Los equipos van provistos de desagüe para facilitar su limpieza, así como la eventual salida de líquidos procedentes de los alimentos. Durante la operación de limpieza es imprescindible quitar el tapón del desagüe y limpiar este, para evitar la obstrucción por arrastre de elementos sólidos.

El buen funcionamiento y duración del equipo, dependerán en gran medida de un mantenimiento correcto, realizado con periodicidad.

El fabricante, se exime de toda responsabilidad derivada del incumplimiento de los procedimientos observados en el presente manual.

• CONDENSADOR DE GASES

El incorrecto mantenimiento y la falta de limpieza del condensador de gases de la unidad frigorífica, puede reducir considerablemente el rendimiento del equipo, así como acortar la vida del motor compresor. Cuanto mas limpio esté, **más ahorro de energía**, en especial el aleteado del condensador.

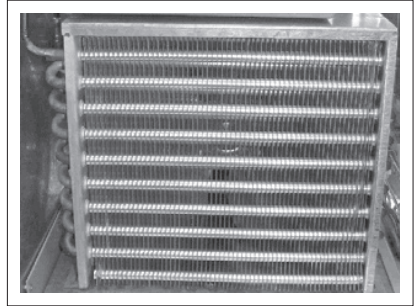
En cualquier caso, se recomienda que esta labor sea **realizada por un servicio técnico**. En caso de duda, contacte con su distribuidor.

La limpieza del condensador de gases, se debe realizar con el equipo desenchufado y retirando las protecciones (rejillas) o extrayendo la unidad condensadora (según modelo).

Para retirar la suciedad depositada entre las aletas del condensador ventilado, se recomienda el empleo de cualquiera de los siguientes procedimientos:

- Aplicar un cepillo o pincel de pelo suave
- Aspirar la suciedad con un aparato adecuado
- Aplicar aire a presión para retirar la suciedad.

Se recomienda que esta operación sea efectuada al menos cada tres meses y todos los principios de verano.



• EVAPORADORES

Solo personal especializado

Los evaporadores, requieren como único mantenimiento, de una limpieza adecuada. Es imprescindible realizar esta operación con la máquina parada y esperar a que se funda el hielo que pueda existir entre las aletas o provocar un desescarche manipulando el controlador. Este proceso puede ser acelerado empleando agua tibia, **NUNCA** se deben emplear objetos duros o punzantes.

Para la limpieza de la batería o de la carcasa, **NO** se deben utilizar desengrasantes químicos con componentes ácidos o lejías, cloro o amoniaco, así como las sales, ya que todos estos productos atacan agresivamente al cobre y al aluminio. Se debe emplear únicamente agua con detergentes neutros muy diluidos, o productos especialmente indicados para la limpieza de evaporadores de equipos de refrigeración. Cuanto mas limpio esté, **más ahorro de energía**.

• BANDEJA DE EVAPORACION AUTOMATICA

Solo personal especializado

La mayoría de los equipos, disponen de una bandeja de evaporación automática, para los casos en que no se dispone de canalización exterior del agua procedente del descarche de los evaporadores. En caso de no incorporar esta bandeja, conecte los tubos de desagüe directamente a la red de acometida ó coloque un depósito para la recogida de agua.

El agua de deshielo también puede provocar averías de consideración, ya que puede picar la tubería que aporta el calor necesario para evaporar el agua o deteriorar la resistencia eléctrica.

Se recomienda pues, prestar atención a esta bandeja y proceder a su limpieza con periodicidad.

• BURLETES

Los burletes, tienen la misión de asegurar el cierre de las puertas de las cámaras de frío y garan-

tizar la estanqueidad de la misma frente a elementos exteriores.

En el interior de la goma del burlete, se aloja un perfil de naturaleza magnética, el cual se adhiere al marco del mueble. Con el paso del tiempo, partículas de tipo terroso, pueden quedar pegadas por efecto del imán, lo cual puede originar manchas debidas a la oxidación de estas partículas.

Se recomienda pues, mantener estos burletes libres de cuerpos extraños que puedan crear óxido, así como de depósitos oleosos, que a largo plazo pueden alterar la goma del citado burlete.

Limpiar con un paño humedecido con agua y jabón neutro, **NO USAR DETERGENTES O PRODUCTOS ABRASIVOS.**

■ 9. PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO

● COMPROBACIONES DE UN MAL FUNCIONAMIENTO

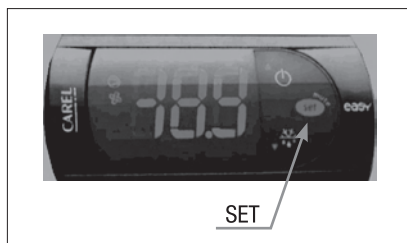
En algunos casos los fallos de funcionamiento que pueden surgir, son por causas simples que el propio usuario puede solucionar, por lo tanto antes de solicitar la intervención de un técnico especializado, le recomendamos que haga las siguientes comprobaciones:

El aparato no funciona

- Comprobar que esté enchufado correctamente.
- Comprobar que a la toma llega corriente.

La temperatura interna es demasiado elevada

- Comprobar que no existe cerca una fuente de calor.
- Comprobar que la rejilla grupo no esta obstruida.
- Para comprobar que el punto de corte del termostato pulse la tecla "set" una vez y suéltelo.
- Comprobar que la carga de género está perfectamente colocada, sin taponar las salidas de aire del ventilador interior, y que el tiempo transcurrido desde que se ha colocado es suficiente para enfriar los productos.
- Comprobar que las puertas cierran correctamente.



En caso de ruidos extraños o excesivos

- Comprobar la nivelación del mueble, podría originar vibraciones.
- Comprobar que no haya ningún objeto rozando con algún elemento móvil del frigorífico.

En el caso que dichos controles hayan dado resultado negativo, diríjase al servicio de asistencia de su zona facilitando las siguientes indicaciones sobre el modelo, número de serie y matricula indicados en la placa de características.

● PRUEBAS DE RUIDOS

- Las pruebas de ruidos se realizan en una sala sin elementos adsorbentes de ruidos y sin que haya ningún obstáculo importante cerca del frigorífico.
- Los niveles de ruidos registrados en las pruebas acústicas han sido realizados conforme a las normas ISO 230 a la 235.

Leq (nivel continuo) es menor de 70 dB. (A)

Lp (nivel de presión sonora) es menor de 130 dB. (C)

NOTA. -(A) (C) Las ponderaciones frecuenciales.

■ 10. ELEMENTOS CONSTRUCTIVOS

Todo el habitáculo donde se depositan los alimentos está realizado con materiales atóxicos y aprobados por el Código Alimentario Español.

Todos los accesorios o protecciones, cumplen el mismo requisito, incluida la tortillería, que será de acero inox. o zincada.

El equipo frigorífico está realizado para funcionar con gas refrigerante ecológico, aprobado por la normativa actual de la CE.

- REFRIGERANTE
 - REFRIGERACION: R134a ó R404A
 - CONGELACION: R404A
- COMPOSICIÓN DEL AISLANTE TÉRMICO.
 - El aislante térmico está constituido a base de poliuretano expandido 40 Kg./m³, empleando como gas expansionante la sustancia R-134a.

user manual

1. INTRODUCTION
2. GUARANTEE
3. INSTALLATION AND ASSEMBLY

■ 1. INTRODUCTION

We would like to thank you for your confidence in us for having purchased this refrigerated unit. This manual has been prepared in order to safeguard the security of the user and ensure the correct use and maintenance of the refrigerated units. Please read it carefully before starting up your unit.

This manual is considered to be an integral part of the refrigerated unit and as such, should be kept in a safe place.

The certificate of guarantee is included inside this user maintenance manual, together with the registration number of the unit.

In the event of loss, please request a duplicate indicating the model, serial number and date of purchase.

Before carrying out any operation, whether as installation technician or as the user of the unit, you should be aware of the points explained in this manual.

The manufacturer considers that both the installation technician and the user of the unit must have the most basic training in order to understand the contents of this manual, as well as an awareness of standard hygiene and safety principals.

If required, this unit must be repaired exclusively by qualified technical personnel.

In the event of any doubt over the content of this manual, please contact the distributor or the manufacturer.

Zone serial number

The user will be responsible for the following items:

- Suitability of the premises to the requirements of the purchased unit.
- Electricity supply in accordance with the current standards and sufficient for the consumption and safety of the unit.
- Material necessary to clean the unit.
- Water point or drainage outlet as necessary for the installation of the refrigerated unit.

The manufacturer disclaims all liability in the following situations:

- Inappropriate use of the purchased unit.
- Installation not carried out following the procedures described in this manual.
- Defects in the electricity supply.
- Unauthorised modifications or interventions.
- Use of spares not specific to the model.
- Total or partial non-compliance with the instructions.
- Incidents caused by the transportation company or movement of the unit to its place of installation.

■ 2. GUARANTEE

The guarantee for the unit and the parts that comprise it are guaranteed for one year starting from the date of sale and consists of the replacement (carriage unpaid) of the defective component or components, provided that it is not as a result of the misuse of the same.

The guarantee will not cover breakdown or breakage of components, even when the same occurs within the established period, arising from subjecting the unit to working conditions other than those established in this manual and the details of each model contained in the catalogue (failure in the power supply, high ambient temperatures, windows, lighting, etc...).

■ 3. INSTALLATION AND ASSEMBLY

The unit must not be moved from its standard vertical position, however as necessary, some appliances may be placed face down only as indicated on the packaging.

You are advised to unpack the unit standing on a solid, flat and stable surface. In order to transfer it to the installation location, a trolley or fork-lift may be of help. It should not be dragged along the ground and always watch out to ensure it is not off-balance.

Next, remove the packaging to leave the unit completely free of all coverings and packing material, whilst avoiding knocks to the appliance, scratching it or unscrewing the feet. Once it is levelled off, the protective film should be removed from the stainless steel using a blunt implement.

Once placed in its final location, it should be pulled away from the wall so that there is a space of 7 cm at the back and a minimum of 7 cm to the sides.

FIRST CLEANING

First remove the pre-cut protective film from the steel, using any blunt implement. The first cleaning should be carried out using a cloth dampened in water and neutral soap. **DO NOT USE DETERGENTS OR ABRASIVE PRODUCTS**, taking special care not to wet the electric components.

Totally avoid the use of utensils or elements that could scratch or damage the unit.

We recommend that the cleaning of the outside of the unit should be done on a daily basis and with a damp cloth.

Once clean and dry, place the accessories in their proper places.

ATTENTION

Please do not use steel wire or nickel sponges to clean **STAINLESS STEEL** or leave them lying on the surface as the iron deposits can stick and cause the formation of rust contamination, thus jeopardising the hygiene of the surface.

Initial Notice

Before turning the unit on we recommend you to read the instructions and follow the steps as explained.

instructions for use

- 1. SAFETY AND INSPECTION**
- 2. GENERAL CONNECTIONS**
- 3. IDENTIFICATION OF THE UNIT**
- 4. START-UP**
- 5. USE AND LIMITS**
- 6. RECOMMENDATIONS**
- 7. PRECAUTIONS**

- 8. MAINTENANCE**
 - GAS CONDENSER
 - EVAPORATORS
 - AUTOMATIC EVAPORATION TRAY
 - DOOR SEALS

- 9. OPERATIONAL TESTS**
 - CHECKS IN THE EVENT OF OPERATIONAL FAILURE
 - NOISE TESTS

- 10. MANUFACTURING ELEMENTS**
 - REFRIGERANT
 - COMPOSITION OF THE THERMAL INSULATION

■ 1. SAFETY AND INSPECTION

In order to inspect the unit before starting it up, the following checks should be taken into account:

- Do not modify the specifications plate or instructions issued by the manufacturer.
- Do not remove or modify the safety elements.
- Do not touch the unit with wet or damp hands and feet.
- Do not touch the unit when barefoot.
- Do not pull the cable to unplug the unit.
- Before carrying out any cleaning or maintenance operation, unplug the unit from the electricity supply, first turning off the main switch and then unplugging the unit.
- The unit should not be used in threatening atmospheric or fire risk conditions.
- Avoid the use of adapters, extension leads or multiple plugs.
- The unit must not be used by children, persons whose mental, sensory or physical capacities are impaired. Persons who lack experience or knowledge must be supervised or given instructions for use.
- Check that the voltage and power line frequency coincide with those indicated on the specification plate of the appliance.
- Check that there are not defects on the unit resulting from its transportation. The manufacturer will not be liable for damage suffered during transportation or arising from incorrect storage.
- Check the operation of the moving components of the unit.
- Check the safety of the control board, electrical cables and connections.
- Check that all the interior and additional accessories are present.

■ 2. GENERAL CONNECTIONS

Before connecting the unit to the power supply, check that the voltage and the power line frequency coincide with those indicated on the specification plate of the appliance.

It is essential that the electrical installation to which the unit is going to be connected has an EARTH LEAD, as well as the necessary thermal and differential magnetic protection.

The power supply must have the suitable section for the consumption of the appliance.

When the unit is connected and started-up, depending on the model, a control light is displayed on the switchboard.

If various units are installed in a row, each one must be connected independently to the power supply, avoiding the use of extension leads or multiple plugs.

The manufacturer disclaims all liability in the event that any of the above points are not followed.

■ 3. IDENTIFICATION OF THE UNIT

The unit, model and serial number are identified by means of the information displayed on the registration or on the data sheet that appears on all the products.

Apart from the identifying data of the unit, information relating to the gas refrigerant and electrical voltage to which the unit must be connected is also displayed.

REGISTRATION		
MODELO Model-Code Code	N.º DE SERIE Serial no. Serial no. Nu. de serie	
EQUIPO Equipierung Equipment EQUIPMENT	CONDENSACION Kondensation Condensation CONDENSATION	AÑO DE CONSTRUCCION Fabricationsjahr Année de fabrication Production Year
POTENCIA FRIGORIFICA Gehiruvormogen-Puissance frigorifique Refrigeration Capacity	W	T. trabajo °C
REFRIGERANTE Kältemittel-Refrigerant Gas refrigerant	Tipo	Gases
TENSION Spannung-Tension Voltage	V	Hz
CONSUMO Stromaufnahme-Absorption Absorption	A. max	W. max
CORRIENTE CORTO CIRCUITO (cc) Kurzschluss-Strom Cobrent cortocircuiti Short - Circuit current	A	CONSUMO LAMPARA Lampen Stromaufnahme Absorption lampe Lampe Absorption
CLASE CLIMATICA Klima Klasse Clima Climatique		POTENCIA NOMINAL Nennleistung Puissance nominale
		W

■ 4. START-UP

The unit, model and serial number are identified by means of the information displayed on the registration or on the data sheet that appears on all the products.

Apart from the identifying data of the unit, information relating to the gas refrigerant and electrical voltage to which the unit must be connected is also displayed.

- Once the inside of the unit is clean, connect the power supply and place the switch in the On or I position. The switch should be lit up.
- The thermostat display shows the air temperature inside the unit.
- Three minutes after turning on the switch, the LED showing the compressor is working will light up permanently.
- The initial temperature that is shown on the thermostat display will be the ambient temperature. As the machine works, the temperature will reduce until it reaches its operating temperature.
- The units for storage of frozen foods are programmed to defrost two hours after starting operation.
- It is important that the unit runs until it reaches its operating temperature before proceeding to load the unit with products.



■ 5. USE AND LIMITS

- Each unit is designed for a determined range of temperatures.
- The temperature must be selected taking into account the following points:
 - Type of product for refrigeration or conservation.
 - Ambient temperature.
 - Frequency with which the doors are opened.

REFRIGERATION (+0°C to +10°C)	Prepared to conserve fresh products or pre-cooked foods, as well as the refrigeration of drinks.
FROZEN FOOD STORAGE (-25°C to -15°C)	Conserves previously ultra frozen products for long periods of time.
FISH COMPARTMENT (-6°C to +2°C)	For storing fresh fish covered with ice for short periods of time.

Although it is possible to select or reprogram the temperature by manipulating the thermostat, it is not advisable, as this may cause the improper operation of the unit, changing the purpose for which it was programmed, and for this reason such manipulation should never be done.

The user of this unit will be responsible for the damage caused to it through non-compliance with the observation described in the above point.

The units designed for the storage of frozen foods are suitable for the conservation of frozen foods and not for freezing the product.

The operational limits established for the units are shown by climatic category:

Climatic category	Dry-bulb temperature °C	Relative humidity %
0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75
8	23.9	55

■ 6. RECOMMENDATIONS

- You are recommended to wait until the chamber reaches its operational temperature before introducing any product.
- In order to obtain better performance, avoid the introduction of hot foods as well as drinks that are not in sealed packages.
- Protect foods and their odours by using some hermetic closing system, placing them in the unit in such a way that allows for a good circulation of air, respecting the maximum load indicated on the inside of the unit.
- Avoid as far as possible the frequent opening of doors and above all, do not leave the doors open.
- Avoid placing sheets of cardboard or paper on the shelves as these will obstruct the circulation of air.

When the unit has to be turned off for a long period of time, the following steps are recommended:

- Remove the products from the inside of the unit.
- Disconnect the main switch and unplug the unit.
- Clean the inside and outside of the unit.
- Partially open the door so that air can circulate and in this way avoid foul odours.

■ 7. PRECAUTIONS

- The stability of the unit is guaranteed, even when the doors are open, however leaning on the doors is completely prohibited.
- In those units equipped with metallic drawers, it is not advisable to load them with more than 30kg weight per drawer or 25kg in plastic boxes, ensuring in all cases that the load is uniformly distributed. For this reason sitting or leaning on the drawers is not allowed.
- Do not remove the protection from the movable components without having previously disconnected the power supply.
- Take necessary precautions before manipulating the condenser unit area, due to the existence of high temperatures of some of the components and the resultant risk of burns.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the refrigerated unit.

■ 8. MAINTENANCE

Before carrying out any cleaning operation, disconnect the unit from the power supply and place the main switch in the **OFF** or **0** position.

The units are equipped with a drainage outlet to make cleaning easier, as well as allowing for the eventual seepage of liquids from the foods. During cleaning, the drainage outlet cover has to be removed and cleaned in order to avoid being blocked by solid elements being pulled into it.

The good operation and performance of the unit will largely depend on its correct maintenance, carried out periodically.

The manufacturer is exempt from all liability arising from non-compliance with the procedures contained in this manual.

• GAS CONDENSER

The incorrect maintenance and lack of cleaning of the gas condenser of the refrigerated unit can considerably reduce the performance of the unit as well as shortening the life of the compressor motor. The cleaner the unit, especially the condenser fins, **the greater the energy saving**.

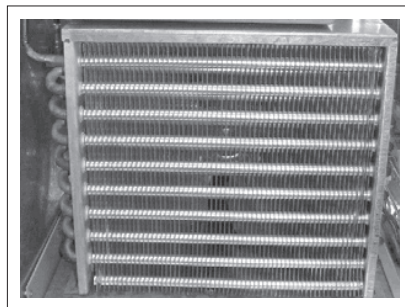
In any event, it is recommended that this task is **carried out by a service technician**. In the case of any doubt, please contact your distributor.

The cleaning of the gas condenser must be carried out with the unit unplugged and removing the protectors (grills) or taking out the condenser unit (depending on the model).

In order to remove the dirt deposited between the condenser fins, any of the following procedures are recommended:

- Use a toothbrush or soft-bristle brush
- Blow the dirt using a suitable appliance
- Use air pressure to remove the dirt

We recommend that this operation is carried out at least once every three months and at the start of every summer.



• EVAPORATORS

Only for specialist personnel

The only maintenance the evaporators require is proper cleaning. This has to be done with the machine stopped and once the ice that may be present on the fins has melted or once defrosting has been done by operating the controls. This process may be accelerated by using warm water, **NEVER** using hard or sharp objects.

In order to clean the coil or the casing, **DO NOT** use chemical de-greasers with acid compounds or bleach, chlorine, ammonia or salts as all these products aggressively attack copper and aluminium. Only water with well-diluted neutral detergents should be used or products especially designed for cleaning the evaporators of refrigerated units. The cleaner the unit, **the greater the energy saving**.

• AUTOMATIC EVAPORATION TRAY

Only for specialist personnel

The majority of the units are equipped with an automatic evaporation tray for the situations where an external outlet is not available to collect the defrosted water from the evaporators. If this tray is not included, the drainage tubes have to be connected directly to the appropriate device or a receptacle should be positioned in order to collect the water.

The defrost water can also cause breakdowns as the piping that brings the heat necessary for the water to evaporate can be punctured or the electrical resistance can deteriorate.

Attention should be given to this tray and regular cleaning is recommended.

• DOOR SEALS

The rubber door seals are designed to ensure the closure of the doors to the cold chambers and to guarantee the sealing of the doors against external elements.

A magnetic strip is housed on the inside of the rubber seal, which adheres it to the frame of the unit. Over time granular particles can become stuck in the seal due to the effect of the magnet and these can rust and cause stains.

It is recommended that these door seals are kept free from foreign bodies that can cause rust, as well as fatty deposits which, over a long period of time, can affect the rubber of the door seal.

Clean them with water, using neutral soap and a damp cloth.

DO NOT USE DETERGENTS OR ABRASIVE PRODUCTS.

■ 9. OPERATIONAL TESTS

● CHECKS IN THE EVENT OPERATIONAL FAILURE

In some situations, operational failure can arise due to simple causes that users themselves can solve, which is why prior to requesting the intervention of a specialised technician, we recommend that you carry out the following checks:

The appliance does not work

- Check that it is correctly plugged in.
- Check that electricity reaches the power outlet.

The internal temperature is too high

- Check that there is no heat source nearby.
- Check that the grill is not obstructed.
- In order to check the cut-off point of the thermostat, press the “set” button once then release.
- Check that the product loaded is perfectly distributed, without blocking the interior air ventilation exits and that the time elapsed since loading has been sufficient to chill the products.
- Check that the doors are properly closed.

In the event of strange or excessive noises

- Check the levelling of the unit as this may cause vibrations.
- Check that there is no object rubbing against any movable element of the refrigerated unit.

In the event that these checks have not resolved the problem, please contact the customer service desk in your area providing the following information on the model, serial number and registration shown on the specification plate.

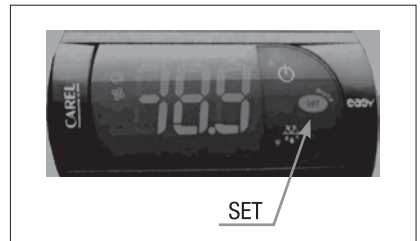
● NOISE TESTING

- The noise tests were performed in a room without any noise absorption elements and without any large item placed near to the refrigerated unit.
- The noise levels registered in the acoustic tests have been carried out in accordance with the ISO 230 to 235 standards.

Leq (continuous level) is less than 70 dB. (A)

Lp (acoustic pressure level) is less than 130 dB. (C)

NOTE. (A) (C) Frequency weights.



■ 10. CONSTRUCTIVE COMPONENTS

The entire chamber where the foodstuffs are deposited is made from non-toxic material and approved by the Spanish Food Code.

All the accessories and protectors comply with the same requirements, including all fastenings, nuts and bolts, which will be made of stainless or zinc-based steel.

The refrigerated unit is designed to be operated using ecological gas refrigerant, approved by the current EC standards.

- REFRIGERANT

- REFRIGERATION: R134a or R404A
- FREEZING: R404A

- COMPOSITION OF THERMAL INSULATION

- The thermal insulation is made from expanded polyurethane 40 kg/m³, using the substance R-134a as the expanding gas.

manuel d'utilisation

1. INTRODUCTION
2. GARANTIE
3. INSTALLATION ET MONTAGE

■ 1. INTRODUCTION

Nous souhaitons tout d'abord vous remercier de nous avoir fait confiance en achetant votre réfrigérateur, le présent manuel a été élaboré dans le but de préserver la sécurité de l'utilisateur et d'assurer une utilisation et un entretien des appareils réfrigérants en bonne et due forme. Lisez-le soigneusement avant de mettre en marche votre appareil.

Ce manuel fait partie de votre meuble réfrigérant et par conséquent vous devez le garder précieusement.

Le certificat de garantie est compris dans ce manuel d'utilisation d'entretien conjointement au numéro identifiant votre appareil.

En cas de perte, veuillez demander un duplicata en indiquant le modèle, le numéro de série et la date de votre achat.

Avant n'importe quelle opération, le technicien chargé de l'installation mais également l'utilisateur de l'appareil, devront avoir pris connaissance des différents points expliqués dans ce manuel.

Le fabricant est convaincu qu'aussi bien le technicien chargé de l'installation que l'utilisateur de l'appareil sont parfaitement capables de comprendre le contenu du présent manuel et qu'ils connaissent également les normes fondamentales en terme d'hygiène et de sécurité.

En cas de besoin, cet appareil devra être exclusivement réparé par des techniciens qualifiés compétents.

Zone n° de série

En cas de doute concernant le contenu du présent manuel, veuillez contacter le distributeur ou le fabricant.

L'utilisateur sera responsable des points suivants:

- Conformité du local au regard des besoins du meuble acheté.
- Réseau de l'alimentation électrique aux normes en vigueur en respectant les besoins de consommation et la sécurité de l'appareil.
- Matériel nécessaire pour le nettoyage du meuble.
- Sortie d'eau ou évacuation d'eau si cela est nécessaire pour installer le frigidaire.

Le fabricant, décline toute responsabilité dans les cas suivants:

- Utilisation incorrecte de l'appareil acheté.
- Installation non réalisée selon les procédures décrites dans ce manuel.
- Défectuosités de l'alimentation électrique.
- Modifications ou interventions non autorisées
- Utilisation de pièces de rechange n'étant pas spécifiques au modèle.
- Non observation globale ou partielle des instructions.
- Incidents dus à la société de transport ou au déplacement de l'appareil sur le lieu de l'installation.

■ 2. GARANTIE

La garantie de l'appareil et des pièces qui le constituent ont une validité d'un an à partir de la date d'achat, et comprend le remplacement (à l'adresse indiquée) de la pièce ou des pièces défectueuses, dans la mesure où il n'y a pas eu une mauvaise utilisation de ces dernières.

Ne seront pas comprises dans la garantie, même si cela se produit dans les délais établis, les pannes ou fissures des pièces s'étant produites parce que l'appareil a été soumis à des conditions de travail autres que celles qui sont définies dans ce manuel et celles qui sont propres à chaque modèle et qui figurent dans le catalogue (manque de tension, températures d'ambiance élevée, vitres, éclairage, etc...).

■ 3. INSTALLATION ET MONTAGE

L'appareil ne doit pas être retourné. En cas de besoin, certains appareils peuvent être retournés sur la face avant, ce qui sera stipulé sur l'emballage, mais jamais différemment.

Il est vivement conseillé de réaliser le déballage de l'appareil sur un sol solide, plat et stable. Pour le déplacer jusqu'au lieu où il sera installé, il est possible d'utiliser un chariot ou une transpalette, il ne doit pas être traîné sur le sol et veillez à ce qu'il soit toujours équilibré.

Il faut retirer l'emballage et laisser l'appareil nu, sans conditionnement ou couverture en évitant de lui donner des coups, il est toutefois possible de mettre à niveau l'appareil, en vissant plus ou moins les pieds. Lorsqu'il sera à la même hauteur, il faudra enlever le film de protection en acier inoxydable au moyen d'un objet non pointu.

Quant à son emplacement définitif, il faudra qu'il y ait une séparation entre le dos de l'appareil et le mur de 7 cm et sur les côtés de 7 cm au minimum.

PREMIER NETTOYAGE

Enlevez tout d'abord le film de protection en acier prédécoupé au moyen d'un objet non pointu. Le premier nettoyage devra se faire au moyen d'un chiffon humidifié avec de l'eau et un savon neutre, **NE PAS UTILISER DE DÉTERGENTS OU PRODUITS ABRASIFS**, et faire extrêmement attention à ne

pas mouiller les parties électriques.

Il faut impérativement éviter de vous servir d'outils ou d'autres objets pouvant rayer ou endommager l'appareil.

Le nettoyage de la face extérieure de l'appareil, que nous vous recommandons de faire tous les jours devra se faire au moyen d'un chiffon humide.

Une fois propre et sec, veuillez introduire les accessoires aux emplacements corrects.

ATTENTION

Pour nettoyer l'**ACIER INOXYDABLE**, il ne faut pas utiliser des éponges en fer ou en nickel, et il ne faut pas non plus les laisser sur les surfaces, étant donné que les dépôts de fer peuvent se coller et produire une couche de rouille par contamination, ce qui mettrait en danger un bon hygiène.

Mise en Garde

Avant de mettre en marche l'appareil, nous vous recommandons de lire et suivre pas à pas les instructions détaillées ici.

guide d'instructions

- 1. SÉCURITÉ ET CONTRÔLE**
- 2. BRANCHEMENT GÉNÉRAL**
- 3. IDENTIFICATION DE L'APPAREIL**
- 4. MISE EN MARCHÉ**
- 5. UTILISATION ET CONTRAINTES**
- 6. RECOMMANDATIONS**
- 7. PRÉCAUTIONS**

8. ENTRETIEN

- CONDENSATEUR DE GAZ
- ÉVAPORATEURS
- PLATEAU D'ÉVAPORATION AUTOMATIQUE
- BOURRELETS

9. TESTS DE FONCTIONNEMENT

- VÉRIFICATIONS D'UN FONCTIONNEMENT DÉFECTUEUX
- TESTS SONORES

10. ÉLÉMENTS CONSTRUCTIFS

- RÉFRIGÉRANT
- COMPOSITION DE L'ISOLANT THERMIQUE

■ 1. SÉCURITÉ ET CONTRÔLE

Afin de procéder au contrôle avant de mettre en marche l'appareil, il faut au préalable effectuer les vérifications suivantes:

- Ne pas modifier les plaques où figurent les caractéristiques ou les instructions fournies par le fabricant.
- Ne pas enlever ou modifier les éléments de sécurité.
- Ne pas toucher l'appareil en ayant les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne pas toucher l'appareil en étant pieds nus.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher l'unité.
- Avant de procéder aux opérations de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'unité du réseau électrique, en éteignant d'abord l'interrupteur général et ultérieurement la prise.
- L'appareil, ne doit pas être utilisé dans des cadres agressifs ou qui présentant des risques d'incendie.
- Il faut éviter l'utilisation d'adaptateurs, de rallonges ou de prises multiples.
- L'appareil ne doit pas être manipulé par des enfants ou des personnes qui n'ont pas toutes leurs facultés mentales, sensorielles ou psychiques. Ni par des personnes, qui par manque d'expérience ou connaissance ont besoin d'être surveillées ou d'être dirigées.
- Il faut vérifier que la tension et la fréquence du réseau coïncident avec celles qui figurent sur la plaque des caractéristiques de l'appareil.
- Il faut vérifier que votre appareil ne présente pas de défauts dus au transport. Le fabricant n'assurera pas la responsabilité des dommages occasionnés pendant le transport ou occasionnés par un entreposage incorrect.
- Il faut vérifier le fonctionnement des parties mobiles de l'appareil.
- Il faut vérifier l'intégralité du tableau de commande, du câblage électrique et des branchements.
- Vérification de la présence complète des accessoires intérieurs et autres.

■ 2. BRANCHEMENT GÉNÉRAL

Avant de brancher le meuble à la prise de courant, il faut vérifier que la tension et la fréquence du réseau coïncident avec celles qui figurent sur la plaque des caractéristiques de l'appareil.

Il est indispensable que l'installation électrique à laquelle le meuble sera branché dispose d'une PRISE DE TERRE, ainsi que d'une protection appropriée du disjoncteur magnéto-thermique et différentiel.

Le réseau d'alimentation doit être doté d'une partie qui servira à la consommation de l'appareil.

Quand l'appareil sera connecté et mis en marche, un témoin lumineux s'allumera sur le tableau de commande, selon le modèle.

Si plusieurs appareils sont alignés, ils doivent être connectés au réseau électrique séparément, dans le but d'éviter l'utilisation de rallonges ou de prises multiples.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'inobservance d'un des points susmentionnés.

■ 3. IDENTIFICATION DU MEUBLE

L'identification du meuble, modèle et numéro de série, s'effectue moyennant certaines informations qui figurent sur l'immatriculation ou la fiche technique indiquée sur tous les produits.

Au-delà des informations identifiant le meuble, certaines données concernant le gaz réfrigérant et la tension électrique auxquels l'appareil doit être branché seront également indiquées.

IMMATRICULATION			
MODELO <small>Model-Code Code</small> <input type="text"/>	N.º DE SERIE <small>Series no. Serial no. No. de serie</small> <input type="text"/>		
EQUIPO <small>Equipamiento Equipment</small> <input type="text"/>	CONDENSACION <small>Kondensator Condensation</small> <input type="text"/>	AÑO DE CONSTRUCCION <small>Fabrikationsjahr Année de fabrication Production Year</small> <input type="text"/>	
POTENCIA FRIGORIFICA <small>Geltnisvermögen-Puissance Frigorifique Refrigerator Capacity</small>	W <input type="text"/>	T. trabajo °C <input type="text"/>	
REFRIGERANTE <small>Kältemittel-Frigoriferant Gas refrigerant</small>	Tipo <input type="text"/>	Gramos <input type="text"/>	
TENSION <small>Spannung-Tension Voltage</small>	V <input type="text"/>	Hz <input type="text"/>	
CONSUMO <small>Stromaufnahme-Absorption Absorption</small>	A. max <input type="text"/>	W. max <input type="text"/>	
CORRIENTE CORTO CIRCUITO (cc) <small>Kurzschluss-Strom Circuit court-Circuit Short - Circuit current</small>	A <input type="text"/>	CONSUMO LAMPARA <small>Lampen Stromaufnahme Absorption lampe Lampe Absorption</small>	W <input type="text"/>
CLASE CLIMATICA <small>Klima Klasse Climat Catégorie</small>	<input type="text"/>	POTENCIA NOMINAL <small>Nennleistung Puissance nominale</small>	W <input type="text"/>

■ 4. MISE EN MARCHÉ

- Une fois l'intérieur du meuble nettoyé, brancher au réseau électrique et mettre l'interrupteur sur On ou sur I, l'interrupteur devra s'allumer.
- Le viseur du thermostat indique la température de l'air à l'intérieur du meuble.
- Au bout de trois minutes après avoir allumé l'interrupteur, le compresseur DEL en marche devra rester allumé en permanence.
- La température initiale qui apparaît sur le viseur du thermostat correspondra à la température ambiante. Au fur et à mesure que l'appareil fonctionnera, la température baissera jusqu'à atteindre sa valeur de régime.
- Pour les meubles conservant les produits congelés, un dégivrage est prévu au bout de deux heures et ce, à partir du démarrage.
- Il faut que le meuble fonctionne jusqu'à atteindre sa température de travail avant de le charger de produits.



■ 5. UTILISATION ET CONTRAINTES

- Chaque appareil a été conçu en tenant en compte certaines plages de température.
- La température doit être choisie au regard des points suivants :
 - Type de produit à congeler ou à conserver.
 - Température ambiante.
 - Fréquence d'ouverture des portes.

RÉFRIGÉRATION (+ 0 à +10° C.)	Servant à conserver des produits frais ou des aliments précuisinés, ainsi qu'à conserver au froid les boissons.
CONSERVATION DES PRODUITS CONGELÉS (-25 à -15° C.)	Servant à conserver des produits préalablement surgelés pendant de longues périodes.
COMPARTIMENT À POISSONS (-6 à +2° C.)	Servant à conserver le poisson frais recouvert de glace pendant de courtes périodes.

Bien qu'il soit possible de choisir ou de reprogrammer la température en se servant du thermostat, ce n'est pas conseillé, car cela pourrait effectivement entraîner un fonctionnement défectueux de l'appareil et modifier le résultat escompté par la programmation, par conséquent cette opération ne doit jamais être exécutée.

L'utilisateur de cet appareil sera responsable des dommages occasionnés s'il ne respecte pas les points mentionnés au paragraphe précédent.

Les appareils servant à conserver les produits congelés ont comme fonction de conserver des produits congelés mais en aucun cas celle de congeler le chargement du produit.

Les contraintes de fonctionnement établies pour les meubles sont classées par catégorie climatique:

Catégorie climatique	Température bulbe sec °C	Humidité relative %
0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75
8	23.9	55

■ 6. RECOMMANDATIONS

- Il est recommandé d'attendre que la chambre froide atteigne son régime normal de température avant d'insérer des produits.
- Pour obtenir un meilleur rendement, éviter d'insérer des aliments chauds, ainsi que des boissons dont l'emballage n'est pas fermé.
- Protéger les aliments et leurs arômes en utilisant un système de fermeture hermétique, les placer de façon à ce que l'air circule correctement en respectant le niveau maximum de poids indiqué à l'intérieur du meuble.
- Éviter, dans la mesure du possible, d'ouvrir fréquemment les portes et surtout ne jamais les

laisser ouvertes.

- Éviter de mettre des feuilles cartonnées ou du papier sur les étagères, étant donné que cela empêche l'air de circuler.

Lorsque l'appareil devra être éteint pendant une longue durée, il faudra suivre les consignes suivantes:

- Enlever les produits de l'intérieur du frigidaire.
- Débrancher l'interrupteur général et débrancher l'unité.
- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur du frigidaire.
- Laisser la porte entrouverte afin de permettre à l'air de circuler et d'éviter ainsi les mauvaises odeurs.

■ 7. PRÉCAUTIONS

- La stabilité de l'appareil est assurée y compris les portes ouvertes, bien qu'il soit totalement interdit de s'appuyer dessus.
- Sur les meubles dotés de tiroirs métalliques, il n'est pas conseillé de les remplir avec plus de 30kg par tiroir ou 25Kg de boîtes en plastique, le poids devant dans tous les cas de figure être uniformément réparti. Il n'est pas non plus permis de s'asseoir ou de s'appuyer sur les tiroirs.
- Ne pas démonter la protection des éléments mobiles, sans au préalable avoir débranché le réseau.
- Prendre les précautions nécessaires avant de manipuler la zone de l'unité de condensation, étant donné que certains éléments peuvent être à des températures élevées, ce qui induit des risques de brûlure.

Les enfants doivent être surveillés pour leur interdire de jouer avec le frigidaire.

■ 8. ENTRETIEN

Avant de procéder au nettoyage, il faut débrancher le meuble de la prise de courant et mettre l'interrupteur général sur OFF ou 0.

Les appareils sont dotés d'évacuation dans le but de faciliter leur nettoyage mais aussi en cas de fuite de liquides provenant des aliments. Au cours du nettoyage, il est indispensable d'enlever le bouchon d'évacuation et de laver ce dernier pour éviter toute obstruction due aux éléments solides ayant été charriés.

Le bon fonctionnement et la durée de vie d'un appareil dépendent en grande partie d'un entretien en bonne et due forme, réalisé périodiquement.

Le fabricant se désresponsabilise en cas de non observance des procédures mentionnées dans le présent manuel.

• CONDENSATEUR DE GAZ

Un entretien incorrect et un manque de nettoyage du condensateur de gaz de l'unité frigorifique, peuvent réduire considérablement le rendement de l'appareil et par conséquent écourter la vie du compresseur. Plus il sera propre, **plus il économisera de l'énergie**, notamment en ce qui concerne le mouvement des ailettes du condensateur.

Dans tous les cas de figure, il est vivement conseillé que cette opération soit **effectuée par le**

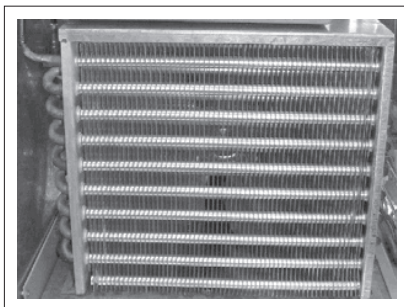
service technique. En cas de doute, veuillez contacter votre distributeur.

Le nettoyage du condensateur à gaz doit être effectué une fois l'appareil débranché et après avoir enlevé les protections (grilles) ou en extrayant l'unité de condensation (selon le modèle)

Pour enlever la saleté déposée entre les ailettes du condensateur ventilé, il est recommandé de suivre les consignes suivantes:

- Appliquer une brosse ou un pinceau à poil doux
- Aspirer la saleté avec un appareil approprié
- Appliquer de l'air pressurisé pour enlever la saleté.

Il est conseillé d'exécuter cette opération au moins tous les trois mois et en début d'été.



• ÉVAPORATEURS

UNIQUEMENT par du personnel compétent spécialisé

Les évaporateurs exigent uniquement un nettoyage approprié. Il est indispensable d'effectuer cette opération, la machine à l'arrêt et d'attendre que la glace qui existe entre les ailettes fonde ou provoquer un dégivrage à partir du bouton de contrôle. Ce processus peut être accéléré en utilisant de l'eau tiède, **NE JAMAIS** employer des objets durs ou pointus.

Pour nettoyer la carcasse, il **NE** faut **pas** utiliser des dégraissants chimiques à base de composants acides, de javel, de chlore ou d'ammoniac, ni des sels étant donné que tous ces produits nuisent et agressent le cuivre et l'aluminium. Il faut seulement utiliser de l'eau avec un détergent neutre particulièrement dilué ou encore des produits spécialement indiqués pour le nettoyage d'évaporateurs d'appareils réfrigérants. Plus votre appareil sera propre, **plus il économisera de l'énergie.**

• PLATEAU D'ÉVAPORATION AUTOMATIQUE

UNIQUEMENT par du personnel compétent spécialisé

La majorité des appareils disposent d'un plateau d'évaporation automatique, au cas où il n'y aurait pas de canalisation extérieure de l'eau issue du dégivrage des évaporateurs. Sans présence de ce plateau, il faudra brancher les tuyaux d'évacuation directement au réseau de branchement ou mettre une bassine pour récupérer l'eau.

L'eau du dégivrage peut également occasionner des pannes importantes, étant donné qu'elle peut percer la tuyauterie qui apporte la chaleur nécessaire permettant l'évaporation de l'eau ou encore abîmer la résistance électrique.

Il est recommandé de prendre soin de ce plateau et de le nettoyer périodiquement.

• BOURRELETS

Le rôle des bourrelets est d'assurer la fermeture des portes des chambres froides et de garantir l'étanchéité de leur fermeture face aux éléments extérieurs.

À l'intérieur de l'élastique du bourrelet est logé un fil de nature magnétique qui adhère au cadre du meuble. À la longue, des particules de terre peuvent rester collées à cause de l'aimant, ce qui peut provoquer des tâches dues à l'oxydation de ces particules.

Il est donc recommandé de laisser ces bourrelets hors de portée des corps étrangers pouvant causer une oxydation ainsi que de tout dépôt huileux qui à long terme peuvent altérer l'élastique du bourrelet.

Nettoyer à l'aide d'un chiffon humidifié d'eau et de savon neutre, **NE PAS UTILISER DES DÉTERGENTS OU DES PRODUITS ABRASIFS.**

■ 9. TESTS DE FONCTIONNEMENT

• VERIFICATIONS D'UN FONCTIONNEMENT DÉFECTUEUX

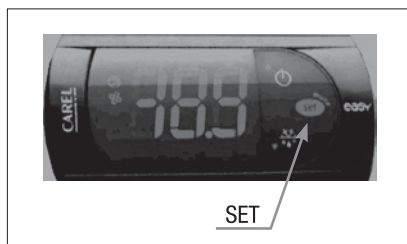
Dans certains cas, les causes de fonctionnement défectueux sont si simples que l'utilisateur en personne est à même de les résoudre, c'est pourquoi avant de demander qu'un technicien spécialisé intervienne, nous vous conseillons de réaliser les vérifications suivantes:

L'appareil ne fonctionne pas

- Vérifier qu'il est branché correctement.
- Vérifier que le courant arrive jusqu'à la prise.

La température intérieure est trop élevée

- Vérifier qu'il n'existe aucune source de chaleur à proximité.
- Vérifier que la grille du groupe n'est pas bloquée.
- Pour vérifier le point de coupure du thermostat, appuyer une fois sur la touche "set" et lâchez.
- Vérifier que le chargement de produit est parfaitement placé et qu'il ne bouche pas les évacuations d'air du ventilateur interne. Vérifier aussi que le temps écoulé depuis que le chargement est à l'intérieur est suffisant pour refroidir les produits.
- Vérifier que les portes ferment correctement.



En cas bruits étranges ou excessifs

- Vérifier l'équilibre du meuble, car il peut être à l'origine de vibrations.
- Vérifier qu'aucun objet ne frotte un élément mobile du frigidaire.

Au cas où ces vérifications s'avèrent négatives, veuillez vous adresser au service assistance clientèle de votre région en fournissant les indications suivantes: modèle, numéro de série et immatriculation figurant sur la plaque des caractéristiques.

• TESTS SONORES

- Les tests sonores sont exécutés dans une salle sans aucun bruit adsorbant, le frigidaire étant par ailleurs loin de tout obstacle important.
- Les niveaux de sons enregistrés au cours des tests acoustiques ont été réalisés conformément aux normes ISO 230 à 235.
Leq (niveau continu) est inférieur à 70 dB. (A)
Lp (niveau de pression sonore) est inférieur à 130 dB. (C)

NOTE.-(A) (C) Les pondérations fréquentielles.

■ 10. ÉLÉMENTS CONSTRUCTIFS

L'intégralité de l'habitacle où sont déposés les aliments est constituée de matériaux atoxiques qui ont été approuvés par le Code Alimentaire Espagnol.

Tous les accessoires ou protections, remplissent les mêmes conditions, y compris la boulonnerie, qui sera en acier inoxydable ou zinc.

Le frigidaire a été conçu pour fonctionner moyennant un réfrigérant écologique qui a été approuvé par la normative actuelle de la CE.

- RÉFRIGÉRANT
 - RÉFRIGÉRATION: R134a ou R404A
 - CONGÉLATION: R404A
- COMPOSITION DE L'ISOLANT THERMIQUE.
 - L'isolant thermique est constitué de polyuréthane en expansion 40 Kg./m³, et le gaz d'expansion utilisé est la substance R-134a.

1. EINLEITUNG
2. GARANTIE
3. INSTALLATION UND MONTAGE

■ 1. EINLEITUNG

Wir möchten uns für Ihr Vertrauen in unsere Produkte bedanken, das Sie uns durch den Kauf dieses Kühlgeräts entgegen bringen. Das vorliegende Handbuch wurde erstellt, um dem Benutzer die gefahrlose, richtige Bedienung und Wartung der Kühlgeräte zu erläutern. Lesen Sie dieses Handbuch aufmerksam, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

Dieses Handbuch ist ein integrierender Bestandteil des Kühlschranks und muss daher sorgfältig aufbewahrt werden.

Das Garantiezertifikat und die Seriennummer des Geräts sind im vorliegenden Bedienungs- und Wartungshandbuch enthalten.

Bei Verlust des Handbuchs fordern Sie eine Kopie an. Geben Sie dazu das Modell, die Seriennummer und das Kaufdatum an.

Sowohl der Installateur als auch der Benutzer des Geräts müssen die im vorliegenden Handbuch angeführten Punkte kennen, bevor Sie am Gerät hantieren.

Der Hersteller setzt voraus, dass sowohl der Installateur als auch der Bediener des Geräts über Grundkenntnisse verfügt, um den Inhalt des vorliegenden Handbuchs zu verstehen, und die wichtigsten Hygiene- und Sicherheitsvorschriften kennt.

Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.

Bei Fragen zum Inhalt des vorliegenden Handbuchs kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder den Hersteller.

Bereich für seriennummer

Die nachstehend angeführten Punkte müssen vom Benutzer bereitgestellt werden:

- Vorbereitung des Raums auf die Erfordernisse des gekauften Geräts
- Stromnetz entsprechend den geltenden Rechtsvorschriften und angepasst an den Verbrauch

und die Sicherheitserfordernisse des Geräts

- Material zur Reinigung des Geräts
- Wasserzulauf und -abfluss, falls für die Installation des Kühlschranks erforderlich

Der Hersteller lehnt jede Haftung in nachstehenden Fällen ab:

- Im Falle einer unsachgemäßen Verwendung des gekauften Geräts
- Im Falle einer Geräteinstallation, die nicht entsprechend den Anweisungen in diesem Handbuch durchgeführt wurde

durchgeführt wurde

- Bei Stromausfällen
- Im Falle nicht genehmigter Änderungen oder Eingriffe
- Im Falle der Verwendung von Ersatzteilen, die für dieses Modell nicht vorgesehen sind
- Bei Nichtbeachtung oder teilweiser Beachtung der Anweisungen
- Im Falle von Beschädigungen, die durch das Transportunternehmen oder beim Transport zum Aufstellungsort des Geräts verursacht wurden

Aufstellungsort des Geräts verursacht wurden

■ 2. GARANTIE

Die Garantiezeit für das Gerät und dessen Bestandteile beträgt ein Jahr ab Kaufdatum. In diesem Fall muss das schadhafte Teil oder die schadhafte Teile frachtfrei retourniert werden, vorausgesetzt diese Teile wurden nicht unsachgemäß verwendet.

Im Falle von Betriebsstörungen oder bei Bruch von Geräteteilen, die verursacht werden, weil das Gerät Arbeitsbedingungen ausgesetzt wurde, die in Widerspruch zu diesem Handbuch und zu den im Katalog angeführten Modellspezifikationen (Stromausfall, zu hohe Umgebungstemperatur, Scheiben, Beleuchtung usw.) stehen, kann auch innerhalb der Garantiezeit kein Garantieanspruch geltend gemacht werden.

■ 3. INSTALLATION UND MONTAGE

Das Gerät nicht kippen. Gegebenenfalls können einige Geräte auf die auf der Verpackung angegebene Seite gekippt werden, niemals in eine andere Richtung.

Es wird empfohlen, das Gerät auf einem festen, waagrechten und stabilen Boden auszupacken. Zur Beförderung an den Aufstellungsort kann ein Stapler oder Hubwagen verwendet werden. Das Gerät nicht über den Boden schieben und darauf achten, dass der Fußboden am Aufstellungsort waagrecht ist.

Beim Auspacken des Geräts das gesamte Verpackungsmaterial rund um das Gerät entfernen, dabei Stöße gegen das Gerät vermeiden. Anschließend das Gerät durch Ein- oder Ausschrauben der Stellfüße nivellieren. Danach den Schutzfilm mithilfe eines nicht spitzen Gegenstands vom Edelstahl abziehen.

In seiner endgültigen Position muss das Gerät rückseitig und seitlich jeweils mindestens 7 cm von der Wand entfernt sein.

ERSTE REINIGUNG

Ziehen Sie den perforierten Schutzfilm vom Stahl ab, verwenden Sie dazu einen nicht spitzen Gegenstand. Reinigen Sie das Gerät zum ersten Mal mit einem mit Neutralseifenwasser befeuchteten Tuch. **KEINE REINIGUNGS- ODER SCHEUERMITTEL VERWENDEN.** Achten Sie besonders darauf, dass die elektrischen Teile nicht mit Wasser in Berührung kommen.

Keine Werkzeuge oder Hilfsmittel verwenden, die das Gerät zerkratzen oder beschädigen können.

Die Außenseite des Kühlschranks möglichst täglich mit einem feuchten Tuch abwischen.

Sobald das Gerät sauber und trocken ist, können die Zubehörteile an der richtigen Stelle eingesetzt werden.

ACHTUNG

Zum Reinigen des **EDELSTAHLS** keine Scheuerschwämme aus Metall oder Nickel verwenden oder auf den Oberflächen ablegen, da die Eisenrückstände anheften können und dadurch Rostflecken entstehen lassen, die den Hygienezustand beeinträchtigen.

Wichtiger hinweis vor gebrauch des geräts

Wir empfehlen Ihnen vor der erstmaligen Inbetriebnahme des Geräts die einzelnen Schritte und Anweisungen in diesem Handbuch zu lesen und zu befolgen.

bedienungsanleitung

1. SICHERHEIT UND ÜBERPRÜFUNG

2. ALLGEMEINE HINWEISE ZUM STROMANSCHLUSS

3. GERÄTEKENNUNG

4. INBETRIEBNAHME

5. GEBRAUCH UND BETRIEBSGRENZEN

6. EMPFEHLUNGEN

7. VORSICHTSMASSNAHMEN

8. WARTUNG

- GASKONDENSATOR
- VERDAMPFER
- AUTOMATISCHE VERDAMPFERPLATTE
- DICHTUNGEN

9. FUNKTIONSTESTS

- ÜBERPRÜFUNG VON BETRIEBSSTÖRUNGEN
- ÜBERPRÜFUNG DER LÄRMENTWICKLUNG

10. BAUTEILE

- KÜHLMITTEL
- ZUSAMMENSETZUNG DER WÄRMEISOLIERUNG

■ 1. SICHERHEIT UND ÜBERPRÜFUNG

Für eine sichere Bedienung und Überprüfung des Geräts vor der Inbetriebnahme müssen die nachfolgenden Punkte beachtet werden.

- Die am Gerät angebrachten Typenschilder oder Anweisungen des Herstellers nicht verändern
- Sicherheitselemente nicht entfernen oder verändern
- Das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen und Füßen berühren
- Das Gerät nicht barfuß berühren
- Beim Ausstecken des Geräts nicht am Kabel ziehen
- Vor jeder Reinigung oder Wartung das Gerät ausstecken, dazu zuerst den Hauptschalter betätigen und danach den Stecker ziehen
- Das Gerät nicht in aggressiver oder brandgefährdeter Umgebung aufstellen
- Adapter, Verlängerungskabeln oder Mehrfachsteckdosen vermeiden
- Kinder, Personen mit geistiger oder psychischer Behinderung oder Beeinträchtigung der Sensorik dürfen nicht am Gerät hantieren. Unerfahrene Personen müssen in der Bedienung des Geräts geschult oder dabei überwacht werden.
- Prüfen Sie, ob die vorhandene Netzspannung und -frequenz mit den Angaben am Typenschild übereinstimmen
- Prüfen Sie das Gerät auf etwaige Transportschäden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die am Transportweg oder durch falsche Lagerung des Geräts aufgetreten sind.
- Prüfen Sie die Funktionstüchtigkeit der beweglichen Geräteteile.
- Prüfen Sie die Bedientafel, die Elektroverkabelung und die Anschlüsse auf Unversehrtheit.
- Prüfen Sie, ob die gesamte Innenausstattung und alle Zusätze im Lieferumfang enthalten sind.

■ 2. ALLGEMEINE HINWEISE ZUM STROMANSCHLUSS

Prüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz, ob die vorhandene Netzspannung und -frequenz den Angaben am Typenschild des Geräts entsprechen.

Die Elektroanlage, an die das Gerät angeschlossen wird, muss unbedingt GEERDET und mit einem Magnetwärme- und Differenzialschutzschalter ausgestattet sein.

Das Stromnetz muss den entsprechenden Querschnitt für den Verbrauch des Geräts aufweisen.

Sobald das Gerät angeschlossen ist und in Betrieb genommen wurde, leuchtet an der Bedientafel, je nach Modell, ein Kontrolllämpchen auf.

Wenn mehrere Geräte nebeneinander installiert werden, müssen sie getrennt voneinander an das Stromnetz angeschlossen werden. Verlängerungskabeln und Mehrfachsteckdosen sind zu vermeiden.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung ab, sollte einer oder mehrere der oben genannten Punkte nicht eingehalten werden.

3. GERÄTEKENNUNG

Das Gerät, das Modell und die Seriennummer sind am Typenschild oder Datenblatt, das an allen Produkten angebracht ist, erkennbar. Zusätzlich zu den Kenndaten des Geräts werden das Kühlmittel und die Netzspannung angeführt, an die das Gerät angeschlossen werden muss.

SERIENNUMMER		MODELO Alcote-Code Code	N.º DE SERIE Series no.-Serial no. No. de serie
EQUIPO Equipierung Equipement Equipment	CONDENSACION Kondensation Condensation Condensation	AÑO DE CONSTRUCCION Fabricationsjahr Année de Fabrication Production Year	
POTENCIA FRIGORIFICA Kühlervermögen-Puissance Frigorifique Refrigeration Capacity	W	T. trabajo °C	
REFRIGERANTE Kältemittel-Fluïgigant Gaz refrigerant	Tipo	Grismos	
TENSION Spannung-Tension Voltage	V	hz	
CONSUMO Stromaufnahme-Aborption Absorption	A. max	W. max	
CORRIENTE CORTO CIRCUITO (cc) Kurzschluss-Strom Courant court-circuit Short - Circuit current	A	CONSUMO LAMPARA Lampen Stromaufnahme Absorption lampe Lampe Absorption	W
CLASE CLIMATICA Klima Klasse Classe Climatique		POTENCIA NOMINAL Nennleistung Puissance nominale	W

4. INBETRIEBNAHME

- Nach der Innenreinigung das Gerät an das Stromnetz anschließen und den Schalter auf **ON** oder **I** stellen. Das Lämpchen des Schalters muss aufleuchten.
- Die Thermostatanzeige gibt die Innentemperatur des Geräts an.
- 3 Minuten nach Betätigen des Schalters muss die Kontrollleuchte, die den Betrieb des Verdichters anzeigt, ständig leuchten.
- Zu Beginn zeigt der Thermostat die Umgebungstemperatur an. Je länger das Gerät in Betrieb ist, desto kühler wird der Innenraum bis die Betriebstemperatur erreicht ist.
- Bei Geräten, in denen Tiefkühlkost aufbewahrt wird, setzt 2 Stunden nach der erstmaligen Inbetriebnahme ein Abtauvorgang ein.
- Das Gerät erst nach Erreichen der Betriebstemperatur befüllen.



■ 5. GEBRAUCH UND EBETRIEBSGRENZEN

- Jedes Gerät ist auf einen bestimmten Temperaturbereich ausgelegt.
- Die Temperatur muss nach folgenden Kriterien ausgewählt werden:
 - Art des zu kühlenden oder aufzubewahrenden Produkts
 - Umgebungstemperatur
 - Häufigkeit, mit der die Türen geöffnet werde

KÜHLUNG (0° bis + 10° C)	Für die Aufbewahrung von frischen und vorgekochten Lebensmitteln sowie zur Kühlung von Getränken.
AUFBEWAHRUNG VON TIEFKÜHLKOST (-25° bis - 15° C)	Zur langfristigen Aufbewahrung von bereits tiefgekühlten Lebensmitteln.
Fischfach (-6° bis +2° C)	Zur kurzfristigen Aufbewahrung von mit Eis bedecktem frischen Fisch.

Die Temperatur kann zwar über den Thermostatregler ausgewählt oder umprogrammiert werden, es wird jedoch dringend davon abgeraten, da dies eine Störung am Gerät verursachen und den vorgesehenen Zweck verändern könnte. Aus diesem Grund darf dieser Vorgang nie durchgeführt werden.

Bei Nichteinhaltung der oben genannten Anmerkung haftet der Benutzer für allfällige Schäden in diesem Zusammenhang.

Geräteeinheiten, die zum Aufbewahren von Tiefkühlkost vorgesehen sind, eignen sich zum Aufbewahren von tiefgefrorenen Produkten, nicht zum Einfrieren des Kühlguts.

Die für die Geräte festgelegten Betriebsgrenzen werden in Klimaklassen angegeben.

Klimaklasse	Trockenkugel-Temperatur °C	Relative Feuchtigkeit %
0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75
8	23.9	55

■ 6. EMPFEHLUNGEN

- Warten Sie mit dem Befüllen des Kühlschranks bis die Betriebstemperatur erreicht ist
- Für eine optimale Wirksamkeit des Geräts keine warmen Speisen sowie unverschlossene Getränkeverpackungen in den Kühlschrank geben

- Schützen Sie die Lebensmittel und ihr Aroma durch ein luftdichtes Verschlusssystem, lassen Sie zwischen dem Kühlgut entsprechend Platz, damit die Luft zirkulieren kann und beachten Sie die maximale Füllkapazität, die an der Innenseite des Geräts angegeben ist.
- Vermeiden Sie möglichst die Türen allzu häufig zu öffnen und lassen Sie diese auf keinen Fall offen stehen.
- Legen Sie keinen Karton oder Papier auf die Einlagefächer, da dadurch die Luftzirkulation unterbunden wird.

Wenn das Gerät lange Zeit außer Betrieb ist, sollten folgende Maßnahmen getroffen werden:

- Räumen Sie den Kühlschrank aus
- Schalten Sie den Hauptschalter aus und ziehen Sie den Netzstecker
- Reinigen Sie den Kühlschrank innen und außen
- Öffnen Sie leicht die Tür, damit die Luft zirkulieren kann und schlechter Geruch vermieden wird

■ 7. VORSICHTSMASSNAHMEN

- Die Stabilität des Geräts ist auch bei offenen Türen gewährleistet, trotzdem ist es strikt verboten sich auf die Türen zu stützen.
- Bei Geräten mit Einlagefächern aus Metall nicht mehr als 30 kg pro Fach, bei Plastikfächern nicht mehr als 25 kg pro Fach einfüllen und in jedem Fall das Kühlgut gleichmäßig verteilen. Es ist strikt verboten sich auf die Einlagefächer zu setzen oder zu stützen.
- Bevor Sie den Schutz von den beweglichen Teilen entfernen, den Netzstecker ziehen
- Treffen Sie die nötigen Vorkehrungsmaßnahmen, bevor Sie im Bereich des Verflüssigers hantieren, da einige Elemente sehr heiß sein können und dadurch Verbrennungsgefahr besteht

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Kühlschrank spielen .

■ 8. WARTUNG

Bevor Sie den Kühlschrank reinigen, den Hauptschalter auf OFF oder 0 stellen und den Netzstecker ziehen.

Für eine bequemere Reinigung bzw. bei eventuellem Austritt von Flüssigkeit aus Lebensmittel sind die Geräte mit einem Wasserabfluss ausgestattet.

Im Zuge der Reinigung muss der Verschluss des Abflusses entfernt und der Abfluss von eventuell anhaftenden Feststoffen befreit werden, um die Gefahr einer Verstopfung zu vermeiden.

Die Funktionstüchtigkeit und eine lange Nutzungsdauer des Geräts hängen in großem Maß von der richtigen und regelmäßigen Wartung ab.

Bei Nichteinhaltung der in diesem Handbuch beschriebenen Vorgangsweisen lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

• GASKONDENSATOR

Wenn der Gaskondensator des Kühlaggregats mangelhaft gewartet wird oder schmutzig ist, kann die Leistungsfähigkeit des Geräts erheblich beeinträchtigt und die Lebenszeit des Verdichtermotors verringert werden. Je sauberer der Kondensator ist, besonders im Bereich der Lamellen, desto **energiesparender** arbeitet das Gerät.

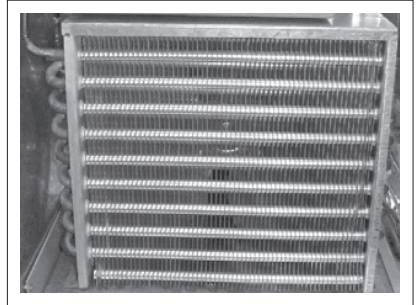
Diese Arbeit sollte jedenfalls von einem **Servicetechniker** durchgeführt werden. Bei Fragen kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.

Die Reinigung des Verflüssigers muss bei ausgestecktem Gerät erfolgen und die Schutzvorrichtungen (Gitter) müssen abgenommen oder das Verflüssigeraggregat herausgezogen werden (abhängig vom jeweiligen Modell).

Zum Entfernen des Schmutzes, der sich auf den Lamellen des belüfteten Kondensators abgelegt hat, wird eines der folgenden Verfahren empfohlen:

- Eine Bürste oder Pinsel mit sanften Borsten verwenden
- Den Schmutz mit einem passenden Gerät einsaugen
- Den Schmutz mit Druckluft entfernen

Es wird empfohlen diesen Vorgang mindestens alle 3 Monate und zu Beginn des Sommers durchzuführen.



• VERDAMPFER

Nur für Fachpersonal

Die einzige Wartungsarbeit beim Verdampfer besteht in einer sorgfältigen Reinigung. Voraussetzung für diese Arbeit ist, dass das Gerät ausgesteckt und das Eis, das sich eventuell zwischen den Lamellen gebildet hat, geschmolzen ist. Dies kann durch Warten oder durch Abtauen mittels Eingriff in die Steuerungselektronik erreicht werden. Mit lauwarmem Wasser kann dieser Vorgang beschleunigt werden. **NIEMALS** harte oder spitze Gegenstände verwenden.

Zum Reinigen des Wärmetauschers oder des Gehäuses **KEINE** chemischen Entfettungsmittel mit Säureanteilen oder Bleichlauge, Chlor, Ammoniak oder Salze verwenden, da all diese Produkte aggressiv auf Kupfer und Aluminium wirken. Nur Wasser mit neutralen und sehr verdünnten Reinigungsmitteln oder Produkte, die speziell für die Reinigung von Verdampfern von Kühlgeräten vorgesehen sind, verwenden. Je sauberer gereinigt wird, desto **energieeffizienter** arbeitet das Gerät.

• AUTOMATISCHE VERDAMPFUNGSPLATTE

Nur für Fachpersonal

Die meisten Geräte verfügen über eine automatische Verdampfungsplatte in den Fällen, in denen das Wasser das durch den Abtauvorgang der Verdampfer entsteht, nicht nach außen kanalisiert werden kann. Wenn diese Platte nicht eingebaut ist, verbinden Sie die Abflussrohre direkt mit dem Wasseranschluss oder benützen Sie einen Auffangbehälter für das Abtauwasser.

Das Abtauwasser kann auch beträchtliche Schäden bewirken, da es die Rohrleitung, die die notwendige Wärme zum Verdampfen des Wassers zuführt, angreifen oder den elektrischen Widers-

tand beschädigen kann.

Es wird daher empfohlen auf diese Platte zu achten und sie einer regelmäßigen Reinigung zu unterziehen.

• **DICHTUNGEN**

Die Dichtungen haben die Funktion sicherzustellen, dass die Türen der Kühlkammern dicht schließen und die Dichtheit gegenüber äußeren Elementen gegeben ist.

Im Gummi der Dichtung befindet sich ein Magnetprofil, das sich am Rahmen des Kühlschranks anhaftet. Im Laufe der Zeit können sich durch die Magnetwirkung erdhaltige Substanzen anhaften, die durch Oxidation Flecken erzeugen.

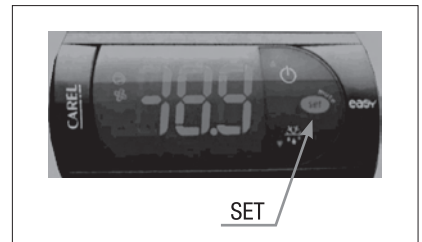
Es wird daher empfohlen, diese Dichtungen frei von Fremdkörpern zu halten, die oxidieren könnten sowie frei von ölhaltigen Ablagerungen, die langfristig den Gummi der Dichtung verändern könnten.

Mit einem mit Neutralseifenwasser befeuchteten Tuch reinigen, **KEINE REINIGUNGS- ODER SCHEUERMITTEL VERWENDEN.**

■ **9. FUNKTIONSTESTS**

• **ÜBERPRÜFUNG VON BETRIEBSSTÖRUNGEN**

Einige Fälle von Betriebsstörungen kann der Benutzer selbst auf einfache Weise lösen. Wir empfehlen Ihnen daher, bevor Sie einen Fachmann zu Rate ziehen, folgende Überprüfungen durchzuführen.



Das Gerät funktioniert nicht

- Prüfen Sie, ob es richtig eingesteckt ist
- Prüfen Sie, ob der Steckdose Strom zugeführt wird.

Die Innentemperatur ist zu hoch

- Prüfen Sie, ob in der Nähe eine Wärmequelle vorhanden ist
- Prüfen Sie, ob das Gitter des Verflüssigers verlegt ist
- Zur Überprüfung des Grenzpunkts des Thermostats die Taste „SET“ einmal drücken und loslassen.
- Prüfen Sie ob das Kühlgut richtig eingelegt ist, ohne die Ausgänge des Innengebläses zu verlegen, und ob seit dem Befüllen des Kühlschranks genügend Zeit zum Kühlen der Lebensmittel vergangen ist
- Prüfen Sie, ob die Türen richtig schließen.

Bei eigenartiger oder zu starker Geräuschbildung

- Prüfen Sie, ob die Nivellierung des Geräts Schwingungen hervorrufen kann
- Prüfen Sie, ob ein Gegenstand an einem beweglichen Geräteteil scheuert

Sollten diese Kontrollen keinen Erfolg gebracht haben, wenden sie sich an den für Sie zuständigen Kundendienst und machen Sie Angaben zu Modell, Seriennummer und Kennzeichen. Diese Angaben finden Sie am Typenschild.

• ÜBERPRÜFUNG DER LÄRMENTWICKLUNG

- Solche Tests müssen in einem Raum ohne geräuschkämpfende Elemente durchgeführt werden, und kein wichtiges Hindernis darf sich in der Nähe des Kühlschranks befinden.
- Die bei Schalltests aufgezeichneten Schallpegel wurden entsprechend der Normen ISO 230 und 235 durchgeführt.

Leq (Dauerschallpegel) unter 70 dB (A)

Lp (Schalldruckpegel) unter 130 dB (C).

ANMERKUNG: (A) (C) sind die Frequenzbewertungskurven

■ 10. BAUTEILE

Der gesamte Innenraum, in dem die Lebensmittel aufbewahrt werden, besteht aus ungiftigen Materialien, die vom spanischen Lebensmittelgesetz zugelassen sind.

Sämtliche Zubehörteile oder Schutzvorrichtungen erfüllen ebenso die gesetzlichen Anforderungen, einschließlich der Muttern und Bolzen, die aus rostfreiem Stahl hergestellt oder verzinkt sind.

Der Kühlschrank wird mit umweltfreundlichem Kühlgas betrieben und entspricht den geltenden EU-Vorschriften.

- KÜHLMITTEL
- ZUR KÜHLUNG: R134A oder R404A
- ZUM GEFRIEREN: R404A
- ZUSAMMENSETZUNG DER WÄRMEISOLIERUNG.
 - Die Wärmeisolierung besteht aus PUR-Schaum Dichte 40 kg/m³, als ausdehnendes Gas wird R-134a verwendet.



CORECO®

Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800

Telfs.: +34 957 50 22 75 (5 líneas)

Fax: +34 957 51 42 98

14900 LUCENA (Córdoba) España

www.coreco.es