

WALTHAM

Combiné
Congélateur - Réfrigérateur
Guide d'utilisation

Kühl-Gefrier-Kombination
Bedienungsanleitung

Jääkaappipakastin
Käyttöohje

Frigorífico Combi
Congelador - Frigorífico
Manual de Instrucciones

WRC290WS

Sommaire

AVANT DE METTRE EN MARCHÉ L'APPAREIL	2
Avertissements généraux	2
Instructions de sécurité	4
Recommandations	4
Montage et mise en marche de votre appareil	5
Avant la mise en marche	6
LES DIFFÉRENTES FONCTIONS ET POSSIBILITÉS	6
Réglage du thermostat	6
Avertissements relatifs aux réglages de la température	7
Accessoires	7
le bac à glaçons;	7
Range-bouteille (uniquement dans certains modèles)	8
Dispositif de rafraîchissement	8
Indicateur de température	9
RANGEMENT DES DENRÉES	11
Compartiment réfrigérateur	11
Compartiment congélateur	12
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	16
Dégivrage du compartiment réfrigérateur	17
Compartiment congélateur	17
Remplacement de l'ampoule du réfrigérateur	18
EXPEDITION ET REPOSITIONNEMENT	18
Repositionner la porte	18
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE	19
Quelques conseils pour économiser de l'énergie	20
LES PARTIES DE L'APPAREIL ET LES COMPARTIMENTS	21
FICHE PRODUIT	22

Avertissements généraux

MISE EN GARDE: N'obstruez pas les ventilations naturelles de l'appareil (avant bas et arrière haut)

MISE EN GARDE: Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.

MISE EN GARDE: Ne pas endommager le circuit de réfrigération.

MISE EN GARDE: Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.

MISE EN GARDE: Pour éviter tout risque lié à l'instabilité de l'appareil, fixez-le suivant les instructions prescrites.

- Le gaz réfrigérant R600a qui est contenu dans le réfrigérateur est un gaz naturel et non nuisible à l'environnement, mais combustible. Il est donc important de transporter et installer votre réfrigérateur avec soin afin de ne pas endommager les conduits réfrigérants. Dans le cas d'un choc ou fuite de gaz, éviter tout contact avec une flamme ou un foyer à proximité et ventiler le local.
- Il est recommandé de ne pas utiliser des objets métalliques pointus ou autres objets artificiels pour accélérer la décongelation.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile et dans les endroits suivants : (excluant les utilisations professionnelles)
 - espaces cuisines se trouvant dans les magasins, bureaux et tout autre environnement de travail
 - maisons de campagne et chambres d'hôtels, de motels et tout autre espace résidentiel;

- environnement familial;
- service de restauration et lieu similaire
- Ne pas mettre en marche au moyen d'un programmeur, d'une minuterie, ou d'un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.
- Si la prise murale ne correspond pas à la fiche du réfrigérateur, elle doit être remplacée par un installateur qualifié afin d'éviter un danger.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes ne possédant pas l'expérience ou la connaissance requise. Elles ne peuvent être autorisées à utiliser cet appareil qu'après avoir été formées ou bien sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Une prise spéciale est installée au câble d'alimentation de votre appareil. Cette prise doit être obligatoirement branchée sur une prise murale avec terre, d'une valeur d'au moins 16 ampères. Si vous ne disposez pas d'une telle prise murale, veuillez la faire installer par un électricien qualifié.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un agent de maintenance ou une personne dûment qualifiée, afin d'éviter un danger.
- Cet appareil ne doit pas être utilisée par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne

doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

- Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation à des altitudes supérieures à 2000 m.

Instructions de sécurité

- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du réfrigérateur.
- Si cet appareil sert à remplacer un vieux réfrigérateur, retirez-le ou détruisez les fermetures avant de vous débarrasser de l'appareil. Ceci permet d'éviter aux enfants de s'enfermer dans l'appareil et de mettre ainsi leur vie en danger.
- Les réfrigérateurs et congélateurs hors d'usage renferment des gaz calorifuges et réfrigérants qui doivent être évacués correctement. Veillez à ce que l'ancien réfrigérateur soit mis au rebut correctement. Veuillez contacter les autorités locales de votre région pour obtenir des renseignements concernant la mise au rebut et les endroits appropriés. Parfois le revendeur reprend l'ancien réfrigérateur. Assurez-vous que les tubes frigorifiques ne sont pas endommagés avant la mise à la décharge.



Les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Renseignez-vous auprès du revendeur où vous avez acheté ce produit pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

Remarque importante:



Important ! Avant de mettre votre appareil en route, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil.

À la réception de l'appareil, vérifiez qu'il ne soit pas endommagé et que les pièces et accessoires soient en parfait état.

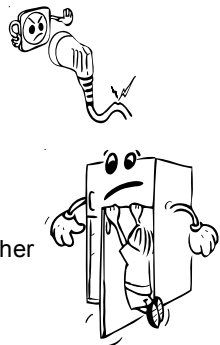
N'utilisez pas un appareil endommagé. En cas de doute, vérifiez auprès de votre vendeur.

Recommandations

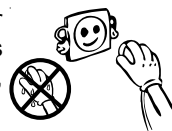
- Ne pas utiliser des adaptateurs ou joints qui pourraient provoquer le surchauffage ou l'incendie .
- Ne pas brancher sur la fiche des câbles abîmés et courbés .
- Ne tordez pas et ne pliez pas les câbles.



- Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil . Les empêcher de s'asseoir sur les clayettes ou de se suspendre à la porte .



- Pour racle le givre formé dans la partie congélateur, ne pas utiliser des objets métalliques tranchants qui pourraient abîmer le corps du congélateur et créer des dommages irréversibles. Pour faire cela, utiliser un grattoir en plastique.
- Ne pas insérer la fiche dans la prise avec les mains mouillées.
- Afin d'éviter le danger d'explosion des bouteilles ou boîtes métalliques qui contiennent des liquides gazeux, ne pas les placer dans la partie congélation.
- Les bouteilles contenant de l'alcool en grande quantité doivent être soigneusement rebouchées et placées perpendiculairement dans l'appareil.
- Ne pas toucher la surface réfrigérante avec les mains mouillées, afin d'éviter le risque d'être brûlé ou blessé.
- Ne pas manger le givre issu de la partie congélateur.

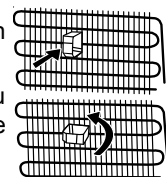


Montage et mise en marche de votre appareil



Avertissement ! Cet appareil doit être branché à une borne de mise à la terre. Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas coincé dessous, dans quel cas ce dernier serait endommagé.

- Cet appareil fonctionne sur courant alternatif 220-240 V et 50 Hz.
- Avant d'effectuer le raccordement électrique, assurez-vous que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond au voltage de l'installation électrique de votre habitation.
- La responsabilité de notre société ne saurait être engagée pour des dommages pouvant survenir suite à une utilisation effectuée sans mise à la terre.
- Positionnez votre appareil de sorte qu'il ne soit pas directement exposé à la lumière du soleil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé en plein air, ni exposé à la pluie.
- Il doit être séparé par une distance d'au moins 50 cm entre les sources de chaleur telles que les cuisinières, les fours, les radiateurs et autres réchauds, et de 5 cm au moins des fours électriques
- Si ce dernier est juxtaposé à un congélateur, il est indispensable de prévoir un espace d'au moins 2 cm entre les deux appareils pour éviter tout risque de condensation de l'humidité sur les surfaces externes
- Veuillez ne pas mettre d'objets sur votre réfrigérateur et positionnez-le dans un endroit convenable de sorte qu'il puisse y avoir un vide d'au moins 15 cm au-dessus.
- Si vous voulez le positionner tout près d'un mur, veuillez laissez un espace d'au moins 2 cm entre les deux. ***
- Pour éviter que le condenseur (grille noire à l'arrière) ne touche au mur, installez l'intercalaire plastique fourni pour le mettre à bonne distance (pour le fixer, emboîtez et tournez-le de 90°).
- Pour obtenir un bon fonctionnement dépourvu de toute vibration, il est impératif de positionner l'appareil de niveau (contrôle avec un niveau) à l'aide des

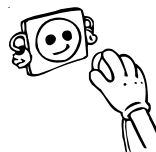


pieds réglables avant qui doivent être réglés pour obtenir le niveau (tournez les pieds réglables dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse). Cette procédure doit être effectuée impérativement avant de placer les aliments dans le réfrigérateur.

- Avant d'utiliser votre appareil, nettoyez toutes ses pièces avec de l'eau chaude dans laquelle vous aurez ajouté un produit de nettoyage non corrosif, puis rincez avec de l'eau propre et séchez. A l'issue du processus de nettoyage, remettez toutes les pièces en place.

Avant la mise en marche

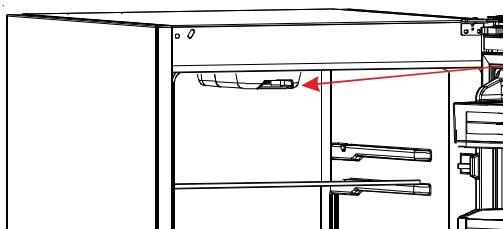
- Attendez 3 heures avant de brancher l'appareil afin de garantir des performances optimales.
- Votre appareil neuf peut avoir une odeur particulière. Celle-ci disparaîtra une fois qu'il commencera à se refroidir.



PARTIE - 2. LES DIFFERENTES FONCTIONS ET POSSIBILITES

Réglage du thermostat

Thermostat du Congélateur / Réfrigérateur



Commande du Thermostat

Le thermostat du congélateur régule automatiquement la température interne des compartiments. En tournant le bouton de la position 1 à 5, vous pouvez obtenir des températures plus froides.

Remarque importante: Ne pas essayer de faire pivoter le bouton au-delà de la position 1 au risque d'entraîner l'arrêt de votre appareil.

Réglage du thermostat du réfrigérateur et du congélateur ;

- 1 – 2 : Pour le stockage à court terme des aliments dans le compartiment du congélateur, vous pouvez régler le bouton entre la position minimum et moyenne.
- 3 – 4 : Pour le stockage à long terme des aliments dans le compartiment du congélateur, vous pouvez régler le bouton dans la position moyenne.
- 5 : Pour congeler des aliments frais. L'appareil fonctionnera plus longtemps. Après avoir obtenu la condition de refroidissement, vous pouvez régler la position sur la position précédente.

Avertissements relatifs aux réglages de la température

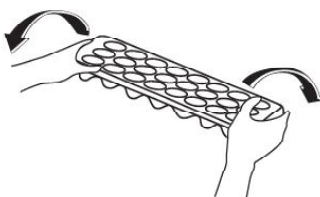
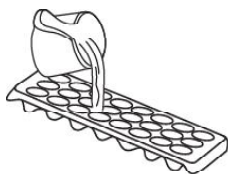
- Il n'est pas conseillé de faire fonctionner votre réfrigérateur dans des températures ambiantes supérieures à 10°C en termes d'efficacité.
- Le réglage du thermostat doit se faire en tenant compte de la fréquence d'ouverture et de fermeture des portes des compartiments réfrigérateur et congélateur, la quantité de denrées conservées dans le réfrigérateur, ainsi que le cadre qui abrite le réfrigérateur.
- Après avoir branché votre réfrigérateur, celui-ci doit fonctionner pendant 24 heures sans interruption, en fonction de la température ambiante, pour que l'appareil soit suffisamment préparé à bien conserver vos denrées. Évitez d'ouvrir les portes de votre réfrigérateur à une certaine fréquence et n'y introduisez pas trop d'aliments au cours de cette période.
- Une fonction retardatrice d'environ 5 minutes a été prévue pour permettre d'éviter tout dommage au compresseur de votre réfrigérateur pendant l'opération de branchement-débranchement ou après une coupure d'électricité. Le fonctionnement de votre réfrigérateur reprendra normalement après 5 minutes.
- Votre réfrigérateur a été fabriqué pour fonctionner dans une plage de température ambiante précise conformément à la classe climatique indiquée sur l'étiquette signalétique. Pour un refroidissement efficace, nous vous conseillons de respecter l'installation suivant les températures ambiantes ci-dessous.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 38°C.

Classe Climatique	Température ambiante (°C)
T	Entre 16 et 43
ST	Entre 16 et 38
N	Entre 16 et 32
SN	Entre 10 et 32

Accessoires

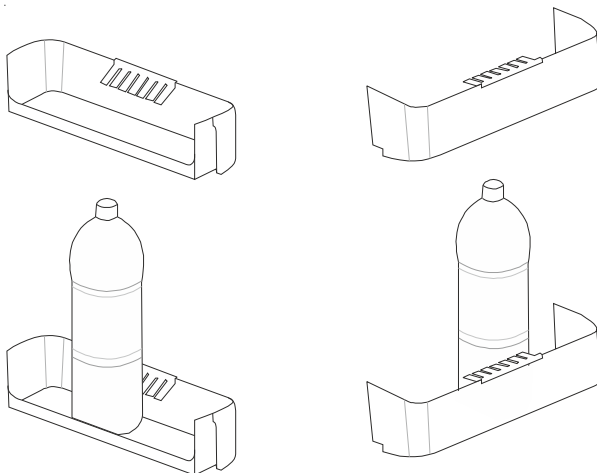
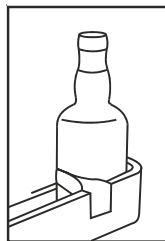
le bac à glaçons; (Dans certains modèles)

Remplir le bac à glaçons au $\frac{3}{4}$ d'eau ; le replacer dans le congélateur.



Range-bouteille (uniquement dans certains modèles)

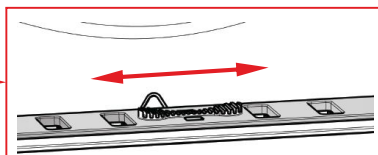
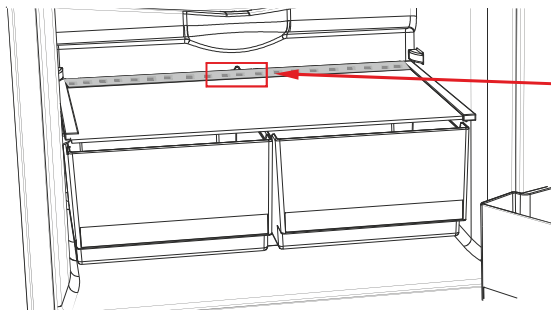
- Pour empêcher les bouteilles de glisser ou de tomber, vous pouvez utiliser le range-bouteille. Vous pouvez également empêcher les bruits de se produire à l'ouverture ou à la fermeture de la porte.



Dispositif de rafraîchissement

Lorsque le bac à légumes est plein à craquer, ouvrez le compartiment fraîcheur qui se trouve devant ledit bac à légumes. Ainsi, l'air contenu dans le bac à légumes et le taux d'humidité seront contrôlés, ce qui améliorera la durée de vie des denrées.

En cas de condensation au niveau de l'étagère en verre, ouvrez le clapet situé à l'arrière de l'étagère.



Toutes les descriptions écrites et visuelles contenues dans les accessoires peuvent varier en fonction du modèle de l'appareil.

Indicateur de température



Pour vous aider au bon réglage de votre appareil nous avons équipé votre réfrigérateur d'un indicateur de température, celui-ci étant placé dans la zone la plus froide.

Pour la bonne conservation des denrées dans votre réfrigérateur et notamment dans la zone la plus froide, veillez à ce que sur l'indicateur de température le logo « OK » apparaisse. Si « OK » n'apparaît pas, la température est mal réglée.

L'indication « OK » est visible lorsque la température est correctement réglée. La pastille noire devient alors vert foncé, laissant apparaître le « OK » en noir. Celui-ci est difficilement visible si l'indicateur de température est mal éclairé. La bonne lecture est facilitée s'il est correctement éclairé.

A chaque modification du dispositif de réglage de température, attendez la stabilisation de la température à l'intérieur de l'appareil avant de procéder si nécessaire, à un nouveau réglage. Ne modifiez la position du dispositif de réglage de température que progressivement et attendez au moins 12 heures avant de procéder à une nouvelle vérification et à une éventuelle modification.

NOTE: Après chargement de l'appareil de denrées fraîches ou après ouvertures répétées (ou ouverture prolongée) de la porte il est normal que l'inscription « OK » n'apparaisse pas dans l'indicateur de réglage de température. Si l'évaporateur du compartiment réfrigérateur (paroi du fond de l'appareil) se couvre anormalement de givre (appareil trop chargé, température ambiante élevée, ouvertures fréquentes de la porte), réglez le dispositif de réglage de température sur une position inférieure jusqu'à obtenir de nouveau des périodes d'arrêt du compresseur.

Emplacement des denrées

Zone la plus froide



Vous obtiendrez une meilleure conservation de vos aliments si vous les placez dans la zone de froid convenant le mieux à leur nature. La zone la plus froide se situe juste au-dessus du bac à légumes.

Le symbole ci-contre indique l'emplacement de zone la plus froide de votre réfrigérateur

La zone la plus froide du compartiment réfrigérateur est délimitée par les autocollants collés sur le côté gauche de la paroi.

La limite supérieure de la zone la plus froide est indiquée par la base inférieure de l'autocollant (pointe de flèche). La clayette supérieure de la zone la plus froide doit être au même niveau que la pointe de la flèche. La zone la plus froide se situe en-dessous de ce niveau.

Ces clayettes étant amovibles, veillez à ce qu'elles soient toujours au même niveau que ces limites de zone décrites sur les autocollants, afin de garantir les températures dans cette zone.

Chaque type d'aliment a une température de conservation idéale et donc un emplacement précis à respecter.



Emplacements	Produits
Clayettes supérieures	Aliments cuits, entremets et toutes denrées à consommer assez rapidement.
Zone la plus froide	Vande, volaille, gibier et poissons crus. Temps maximum de conservation : 1 à 2 jours. Fruits frais, charcuterie.
Bac à légumes	Légumes frais, fruits.
Contre-porte	Les balconnets recevront, en bas les bouteilles puis en remontant, les produits de faible volume et d'emploi courant (yaourts, crème fraîche,...).
	Le beurre, les fromages cuits et les œufs trouveront leur place dans les casiers appropriés.

PARTIE - 3. RANGEMENT DES DENRÉES

Compartiment réfrigérateur

- Dans des conditions normales de fonctionnement, il est préférable de régler le compartiment réfrigérateur à 2 ou 3 barres sur le graphique à barres.
- Les aliments doivent être placés dans le réfrigérateur à l'intérieur de récipients fermés ou couverts d'un matériel approprié.
- Les aliments et les boissons chauds doivent être refroidis à température ambiante avant d'être mis dans le réfrigérateur.
- Fruits et légumes : Vous pouvez les insérer directement dans le bac à légumes sans toutefois les emballer.
- Le conduit d'air du réfrigérateur distille de l'air froid dans le compartiment réfrigérateur. Évitez d'empêcher la circulation d'air en couvrant avec des aliments la partie avant du conduit. Ne poussez pas les aliments conservés ou des récipients sur la lampe ou la porte du compartiment réfrigérateur.

Attention:

- Couvrez les plats prêts quand vous les mettez au frigo. Placez-les dans le réfrigérateur quand ils sont frais, autrement, la température / l'humidité à l'intérieur du frigo augmente, ce qui pousse le réfrigérateur à fonctionner davantage. Le recouvrement des aliments et des boissons préserve également leur saveur et leur arôme.
- Ne pas conserver les pommes de terre, les oignons et l'ail dans le réfrigérateur.

Suggestions relatives à la disposition et à la conservation de vos aliments dans le compartiment réfrigérateur.

<i>Aliment</i>	<i>Durée de conservation</i>	<i>Lieu de conservation</i>
Fruits et légumes	1 semaine	Bac à légumes (sans emballage)
Viande et poisson	2 à 3 jours	Couverts dans un emballage et dans des sacs en plastique ou dans la boîte à viande (sur la table de verre)
Fromage frais	3 à 4 jours	Dans la clayette de porte spéciale
Beurre et margarine	1 semaine	Dans la clayette de porte spéciale
Produit embouteillé, lait et yaourt	Jusqu'à la date de péremption recommandée par le producteur	Dans la clayette de porte spéciale
Œufs	1 mois	Dans le casier à œufs
Aliments cuits		Toutes les clayettes

Ne pas conserver les pommes de terre, les oignons et l'ail dans le réfrigérateur.

Compartiment congélateur

- Le congélateur est utilisé pour la conservation d'aliments congelés ou surgelés pendant des longues périodes de temps et pour la fabrication de glaçons.
- Ne placez pas des aliments frais ou chauds dans les casiers de la contre-porte du congélateur pour les congeler. Utilisez-les uniquement pour le stockage d'aliments congelés.
- Ne placez pas les aliments frais et chauds à côté des aliments déjà congelés, car les aliments congelés pourraient se dégeler.
- Avant la congélation d'aliments frais (viandes, poissons et viande hachée), divisez-les en portions utilisables en une fois.
- **Lorsque vous achetez les aliments surgelés**, assurez-vous qu'ils ont été surgelés à une température adéquate et que l'emballage est intact.
- Les aliments surgelés doivent être transportés dans des récipients appropriés afin de maintenir leur qualité et doivent être introduits dans le compartiment de congélation de l'appareil dans les meilleurs délais possibles.
- Si un emballage d'aliments surgelés montre des signes d'humidité et de gonflement anormal, il est probable que celui-ci a été conservé précédemment à une température inadéquate et que le contenu est détérioré.
- **La durée de conservation des aliments surgelés** dépend de la température ambiante, du réglage du thermostat, de la fréquence d'ouverture de la porte, du type d'aliment et du temps requis pour acheminer le produit du magasin à votre domicile. Il est conseillé de toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage et de ne jamais excéder la durée de conservation maximale indiquée.
- Utilisez le compartiment de congélation rapide pour congeler les plats préparés à la maison (et les aliments que vous voulez congeler) plus vite à l'aide de la puissance de congélation plus importante de ce compartiment de congélation rapide. Les étagères à congélation rapide sont situées au milieu du compartiment congélateur (se reporter aux pages 39)

Quelques suggestions relatives à la disposition et à la conservation de vos aliments dans le compartiment congélateur sont disponibles aux pages 13, 14 et 15.

Viande et poisson	Préparation	Durée maximale de conservation (mois)
Steak	Emballage dans un papier	6 - 8
Viande d'agneau	Emballage dans un papier	6 - 8
Rôti de veau	Emballage dans un papier	6 - 8
Morceaux de veau	En petits morceaux	6 - 8
Cubes d'agneau	En morceaux	4 - 8
Viande hachée	Non épicée, dans des emballages	1 - 3
Abats (morceaux)	En morceaux	1 - 3
Saucisson de Bologne/Saucisson sec	Doit être emballé même s'il comporte un revêtement	
Poulet et dinde	Emballage dans un papier	4 - 6
Oie et canard	Emballage dans un papier	4 - 6
Biche, lapin, viande de brousse	Quantité de 2,5 kg et sans os	6 - 8
Poissons d'eau douce (saumon, carpe, silure)	Doit être lavé et séché après avoir été soigneusement nettoyé et écaillé, la tête et la queue doivent être coupées au besoin.	2
Poisson maigre, loup de mer, turbot, poisson plat		4
Poissons gras (thon, maquereau, poisson bleu, anchois)		2 - 4
Mollusques et crustacés	Nettoyés et emballés	4 - 6
Caviar	Dans son emballage, une boîte en aluminium ou en plastique	2 - 3
Escargot	Dans de l'eau salée, une boîte en aluminium ou en plastique	3

Remarque: Les aliments congelés doivent être cuisinés comme des produits frais une fois décongelés. Si la viande n'a pas été cuite après décongelation, elle ne devra plus être congelée à nouveau.

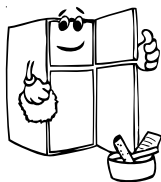
Fruits et légumes	Préparation	Temps de conservation (mois)
Haricot vert et haricot français	lavez et découpez en petits morceaux puis, faites bouillir dans de l'eau.	10 - 13
Haricots	Écossez, lavez puis faites bouillir dans de l'eau	12
Chou	Nettoyez puis faites bouillir dans de l'eau	6 - 8
Carottes	lavez et découpez en petites tranches puis, faites bouillir dans de l'eau.	12
Piment	Retirez la tige, divisez-le en deux, enlevez les pépins et faites bouillir dans de l'eau	8 - 10
Épinard	Nettoyez puis faites bouillir dans de l'eau	6 - 9
Chou-fleur	Retirez les feuilles, divisez le trognon en partie et laissez-le dans de l'eau contenant un peu de citron	10 - 12
Aubergine	Coupez-la en petits morceaux de 2 cm après lavage	10 - 12
Mais	Nettoyez et gardez-le avec son épis ou en grains	12
Pomme et avocat	Pelez et découpez	8 - 10
Abricot et pêche	Découpez-les retirez les pépins	4 - 6
Fraises et mûres	Lavez et nettoyez-les	8 - 12
Fruits cuits	Ajouter 10 % de sucre dans le récipient	12
Prunes, cerises, cerises acides	Lavez-les et retirez les tiges	8 - 12

	Temps de conservation (mois)	Période de décongélation à la température ambiante (heures)	Temps de dégivrage au four (minutes)
Pain	4 - 6	2 - 3	4 - 5 (200 - 225 °C)
Biscuits	3 - 6	1 - 1,5	5 - 8 (190 - 200 °C)
Pâtisserie	1 - 3	2 - 3	5 - 10 (200 - 225 °C)
Pâté en croûte	1 - 1,5	3 - 4	5 - 8 (190 - 200 °C)
Pâtes filo	2 - 3	1 - 1,5	5 - 8 (190 - 200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15 - 20 (200 °C)

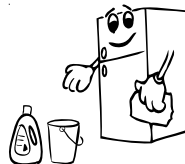
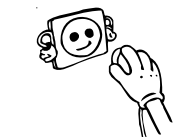
Produits laitiers	Préparation	Temps de conservation (mois)	Conditions de conservation
Lait (homogénéiser) en paquet	Dans son emballage	2 - 3	Lait pur – Dans son emballage
Fromage (excepté le fromage blanc)	En forme de tranches	6 - 8	Les emballages originaux peuvent être utilisés pour des périodes de conservation relativement courtes. Emballer dans du papier pour des durées de conservation plus longues.
Beurre, margarine	Dans son emballage	6	

PARTIE- 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

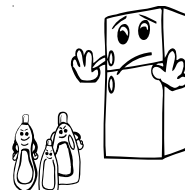
- Assurez-vous d'avoir débranché la fiche de la prise murale avant le début du nettoyage.
- Veuillez ne pas nettoyer le réfrigérateur en y versant de l'eau.
- Vous pouvez nettoyer les parties internes et externes de votre appareil avec de l'eau chaude et savonneuse et à l'aide d'un tissu ou d'une éponge douce.



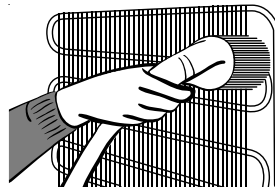
- Veuillez retirer les accessoires les uns après les autres, et nettoyez-les à l'eau savonneuse. Ne les nettoyez pas à l'intérieur d'un lave-vaisselle.



- N'utilisez jamais des produits inflammables, explosifs, ou corrosifs comme le diluant, le gaz, ou l'acide.
- N'utilisez pas des produits abrasifs, détergents ou savons. Après le lavage, rincez à l'eau propre et séchez soigneusement. Quand vous avez terminé le nettoyage, rebranchez la prise avec les mains sèches.



- Le condenseur (la pièce à ailettes noire se trouvant à l'arrière) doit être nettoyé à l'aide d'un aspirateur ou d'une brosse au moins une fois par an. Ceci permettra à votre réfrigérateur de fonctionner plus efficacement et vous permettra d'économiser de l'énergie.

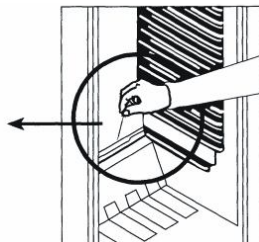
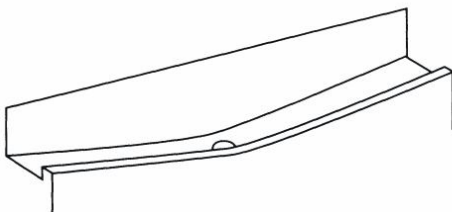


Pensez à débrancher votre réfrigérateur avant de procéder au nettoyage.

Veillez à ce que l'eau n'entre pas en contact avec les connexions électriques de la commande de température ou l'éclairage intérieur. Inspectez le joint de porte de temps en temps.

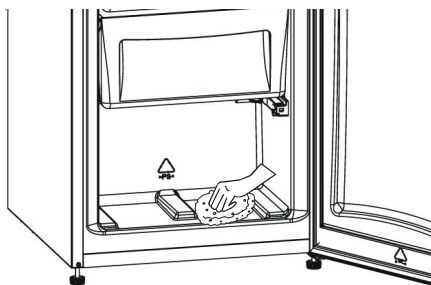
Dégivrage du compartiment réfrigérateur

- Le dégivrage se produit automatiquement dans le compartiment du réfrigérateur pendant le fonctionnement, l'eau dégivrée est recueillie par le plateau d'évaporation et s'évapore automatiquement.
- Le plateau d'évaporation et le trou d'évacuation d'eau (à l'arrière du bac à légumes du réfrigérateur) doivent être nettoyés périodiquement pour éviter que l'eau soit recueillie en bas du réfrigérateur au lieu de s'écouler.



Compartiment congélateur

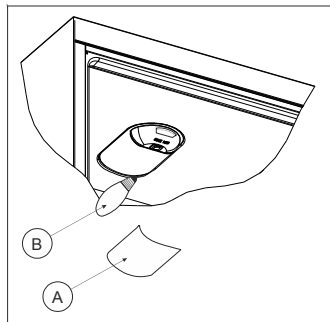
- Le givre, qui recouvre les étagères du compartiment congélateur, doit être enlevé de temps en temps.
- **Évitez d'utiliser des objets métalliques en pareille situation.** Si vous le faites, vous courez le risque de percer le circuit du réfrigérateur, ce qui pourrait entraîner des dégâts irréparables sur l'appareil. Utilisez le grattoir en plastique fourni.
- Lorsque les étagères contiennent plus de 5mm de givre, il faut procéder au dégivrage.
- Avant l'opération de dégivrage, mettez l'aliment congelé au frais après l'avoir emballé dans des feuilles de papier journal afin de conserver sa température le plus longtemps possible.
- Pour accélérer le processus de dégivrage, vous pouvez introduire une ou plusieurs bassines d'eau chaude dans le compartiment congélateur.



- Séchez l'intérieur du compartiment à l'aide d'une éponge ou d'un tissu propre.
- Une fois l'unité dégivrée, mettez les denrées dans le congélateur et n'oubliez pas de les consommer le plus tôt possible.

Remplacement de l'ampoule du réfrigérateur

1. Débranchez l'appareil de la prise secteur.
2. Appuyez sur les crochets de part et d'autre de la protection de l'ampoule (A) pour la retirer.
3. Remplacez l'ampoule (B) par une nouvelle de 15 W maximum.
4. Remplacez la protection, puis rebranchez l'appareil.



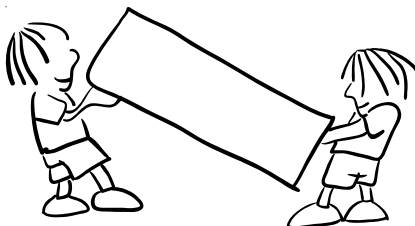
Remplacement du voyant à LED

Si le voyant à LED de votre réfrigérateur s'allume, contactez le centre de dépannage car celui-ci doit être remplacé uniquement par le personnel agréé.

PARTIE - 5. EXPEDITION ET REPOSITIONNEMENT

Transport et déplacement de l'appareil

- Les emballages originaux et les mousses peuvent être conservés pour un éventuel futur transport.
- En cas de nouveau transport, vous devez attacher votre réfrigérateur avec un matériau d'emballage épais, des bandes adhésives, et des fils. N'oubliez pas de vous conformer à la réglementation relative au transport mentionnée dans l'emballage.
- Lors du déplacement ou du transport, enlevez d'abord les pièces mobiles qui se trouvent à l'intérieur de l'appareil (étagères, accessoires, compartiment légumes, etc.) ou reliez-les à l'aide du ruban adhésif à la partie intérieure du réfrigérateur afin de les protéger contre les chocs.



Veillez prêter attention pour que votre réfrigérateur soit transporté verticalement.

Repositionner la porte

- Il n'est pas possible de changer le sens d'ouverture de la porte de votre réfrigérateur, lorsque les poignées sont installées à partir de la surface avant de la porte.
- Toutefois, il est possible de modifier le sens d'ouverture de la porte sur les modèles sans poignée.
- Si le sens d'ouverture de porte de votre réfrigérateur peut être changé, vous devez contacter le service autorisé le plus proche pour les travaux.

PARTIE - 6. AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Si le réfrigérateur ne fonctionne pas correctement, il est possible qu'il y ait un léger défaut. Il est donc recommandé avant d'appeler le SAV d'effectuer les contrôles suivant :

Votre réfrigérateur ne fonctionne pas.

Vérifiez les points suivants :

- que l'appareil n'est pas alimenté ,
- le contacteur général de la maison est débranché ,
- Le thermostat est réglé sur la position “•”,
- La prise n'est pas suffisante. Pour faire cette vérification, branchez un autre appareil qui fonctionne dans cette prise

Ce qu'il faut faire lorsque votre réfrigérateur fonctionne mal :

Vérifiez:

- Si vous avez surchargé l'appareil ,
- Si le thermostat est réglé sur la position “1” (sinon, réglez-le à la position appropriée)
- Si les portes sont correctement fermées ,
- S'il n'y a pas de poussière sur le condenseur ,
- S'il y a suffisamment de place au niveau des parois arrière et latérale.

S'il y a du bruit ;

Le gaz de refroidissement qui circule dans le circuit du réfrigérateur peut faire un peu de bruit (son bouillonnant) même quand le compresseur n'est pas en marche. Ne vous inquiétez pas, c'est presque normal. Si ces sons sont différents, vérifiez si ;

- la mise à niveau de l'appareil a été bien effectuée
- rien ne touche la partie arrière
- Les objets sur l'appareil vibrent.

Si de l'eau se trouve dans la partie inférieure du réfrigérateur ;

Le trou pour l'évacuation de l'eau par le trou pour l'évacuation de l'eau peut être bouché .

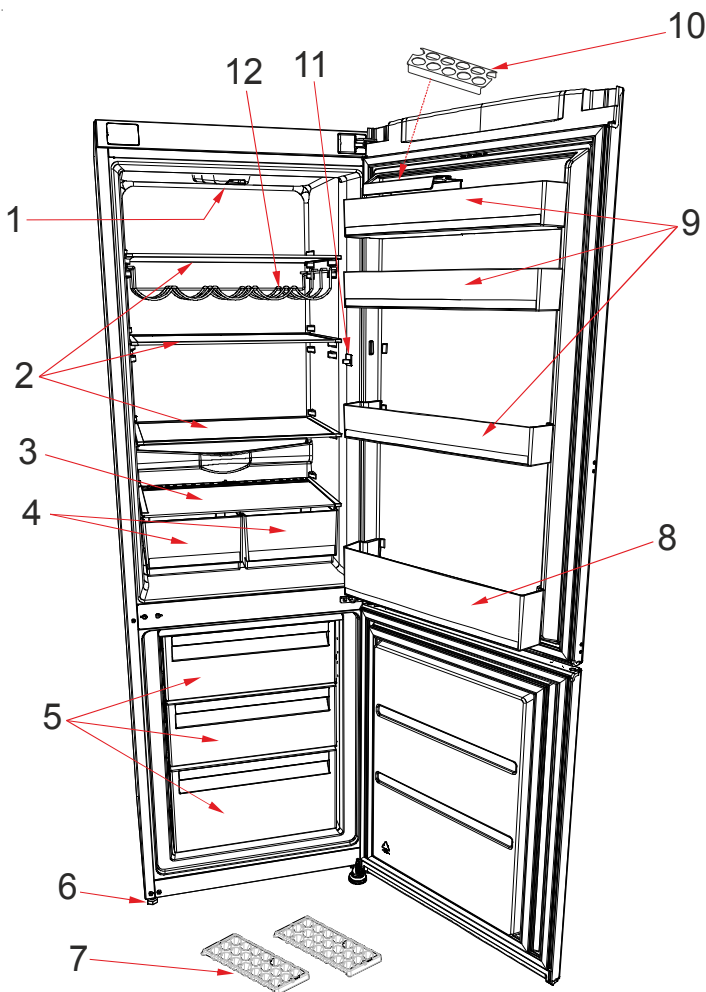
Recommandations

- Pour obtenir encore plus d'espace et une meilleure image, la partie de congélation du réfrigérateur doit être bien serrée sur la paroi arrière du réfrigérateur. Lorsque le réfrigérateur est en marche, il se peut que le mur d'à côté se gèle ou dégoutte. Ce n'est pas la peine de s'inquiéter . Dans le cas où il y a une couche de glace assez épaisse (plus de 5 mm), débrancher le réfrigérateur jusqu'à la disparition de celle-ci. Dans un tel cas, il faut régler à nouveau le thermostat.
- Dans le cas où l'on prévoit ne pas utiliser le réfrigérateur pendant une longue période (vacances d'été), régler le thermostat au «•». Et nettoyer le réfrigérateur. Afin d'éviter la formation des moisissures et des odeurs, laisser la porte ouverte.
- Pour le mettre entièrement hors tension, débrancher la fiche centrale (pour le nettoyage et quand on laisse la porte ouverte)

Quelques conseils pour économiser de l'énergie

- 1– Installez l'appareil dans un compartiment froid et bien aéré. Toutefois, il ne doit pas être placé en plein soleil ou à proximité d'une source de chaleur (radiateur, plaque, etc.). Dans le cas contraire, utilisez une plaque d'isolation.
- 2– Laissez les aliments et les boissons chaudes refroidir hors de l'appareil.
- 3– Après avoir décongelé les aliments, placez-les dans le compartiment réfrigérateur. La basse température des aliments congelés permet de refroidir le compartiment réfrigérateur lors du dégivrage. L'énergie est ainsi économisée. L'énergie est gaspillée lorsque les aliments sont retirés de l'appareil.
- 4– Les boissons et les soupes doivent être couvertes lorsqu'elles sont disposées dans l'appareil. Dans le cas contraire, l'humidité augmente dans l'appareil. Par conséquent, le temps de fonctionnement s'allonge. Les boissons et des soupes doivent également être couvertes pour en préserver le goût et l'odeur.
- 5– Lorsque vous disposez les aliments et les boissons dans l'appareil, ouvrez la porte aussi brièvement que possible.
- 6– Gardez fermés les couvercles de tous les compartiments à température différente dans l'appareil (bac à légumes, refroidisseur, etc.).
- 7– Le joint de porte doit être propre et souple. Remplacez les joints en cas d'usure.

PARTIE - 7. LES PARTIES DE L'APPAREIL ET LES COMPARTIMENTS



Ce diagramme a uniquement été conçu à des fins d'informations relatives aux parties et accessoires de l'appareil. Les parties peuvent varier en fonction du modèle de l'appareil.

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| 1) Commande du thermostat / Ampoule | 7) Bac à glace |
| 2) Étagères en verre | 8) Porte-bouteilles |
| 3) Couvercle du bac à légumes | 9) Clayettes de porte |
| 4) Bacs à légumes | 10) Support à œufs |
| 5) Paniers du congélateur | 11) Interrupteur de la lampe |
| 6) Pieds réglables | 12) Clayette support bouteille |

FICHE PRODUIT

Marque	WALTHAM
Modèle	WRC290WS
Catégorie produit	7 (Congélateur - Réfrigérateur)
Classe énergétique	A+
Consommation énergétique annuelle *	264 kWh / an
Volume brut total	313 l
Volume net total	290 l
Volume brut du réfrigérateur	214 l
Volume net du réfrigérateur	209 l
Volume brut du congélateur	99 l
Volume net du congélateur	81 l
Classement par étoiles	
Système de réfrigération	Statique
Temps de montée de la température (-18°C) - (-9°C)	autonomie de 14 heures (25°C)
Pouvoir de Congélation	4,5 kg
Classe climatique **	ST/N (16°C - 38°C)
Emission acoustiques dans l'air	41 dB(A)

* Consommation d'énergie de 264 kWh par an, calculée sur la base du résultat obtenu pour 24 heures dans des conditions d'essai normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.

** Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 38°C.

Inhaltsverzeichnis

VOR DER INBETRIEBNAHME	24
Allgemeine Warnungen	24
Sicherheits Information	26
Hinweise	26
Installation und Anschluss des Gerätes	27
Vor Inbetriebnahme	28
VERSCHIEDENE FUNKTIONEN UND EINSATZMÖGLICHKEITEN	28
Thermostat-Einstellungen	28
Warnhinweise zu den Temperatureinstellungen	29
Zubehör	29
Eiswürfelschale	29
Flaschenhalter (nur bei einigen Modellen)	29
Frischeregler	30
LEBENSMITTEL-PLATZIERUNG	31
Kühlfach	31
Gefrierfach	31
REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG	36
Abtauung des Gefrierfachs	37
Abtauung des Gefrierfachs	37
Auswechseln der Lampe im Kühlteil	38
TRANSPORT UND UMSTELLUNG	38
Wechsel des Türanschlags	38
BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN	39
Tipps zum Energiesparen	40
TEILE UND FÄCHER DES GERÄTES	41
DATENBLATT FÜR KÜHLGERÄTE	42

TEIL - 1. VOR DER INBETRIEBNAHME

Allgemeine Warnungen

WARNUNG: Belüftungsöffnungen in der Geräteverkleidung oder in der integrierten Struktur, frei von Hindernissen halten.

WARNUNG: Verwenden Sie keine mechanischen Werkzeuge oder andere Mittel als vom Hersteller vorgeschlagen, um den Abtauvorgang zu beschleunigen.

WARNUNG: Verwenden Sie keine elektrischen Geräte innerhalb der Kühlfächer des Gerätes, sofern sie nicht vom Hersteller empfohlen sind.

WARNUNG: Achten Sie darauf, die Kältemittelkreise des Kühlgeräts nicht zu beschädigen.

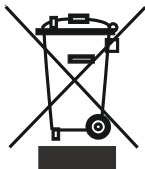
WARNUNG: Um eine Gefahr aufgrund der Instabilität des Gerätes zu vermeiden, muss es in Übereinstimmung mit den Anweisungen fixiert werden.

- Die Geräte mit dem Kühlgas R600a, sind sehr umweltfreundlich, aber auch leicht entzündlich. Während des Transportes und der Installation ist mit größter Sorgfalt darauf zu achten, daß der Kühlkreislauf nicht beschädigt wird. Falls es doch zu einer Beschädigung kommt, müssen offene Flammen vermieden werden. Den Raum, in dem das Gerät steht, für einige Minuten gut lüften.
- Benutzen Sie keine mechanischen Vorrichtungen oder künstlichen Mittel, um den Gefrierprozess zu beschleunigen.
- Lagern Sie in diesem Gerät keine explosiven Stoffe wie Spraydosen mit brennbarem Treibmittel.
- Das Gerät soll im Haushalt und in ähnliche Anwendungen wie folgt verwendet werden;
 - Personal Küchenbereich in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - Bauernhäusern und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften

- Bett and Frühstück-Typ-Umgebungen;
- Gastronomie und ähnliche Non-Retail-Anwendungen
- Wenn die Steckdose nicht mit dem Kühlschrank Stecker zusammenpasst, muss es, um Gefahren zu vermeiden durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn sie stehen unter Aufsicht oder ausführlicher Anleitung zur Benutzung des Gerätes durch eine verantwortliche Person, für ihre Sicherheit. Kinder sollten daran gehindert werden, mit dem Gerät zu spielen.
- Das Netzkabel des Kühlschranks ist mit einem geerdeten Netzstecker ausgestattet. Dieser Netzstecker muss in eine geerdete, mit mindestens 16 Ampere gesicherte Steckdose gesteckt werden. Wenn Sie keine geeignete Steckdose haben, lassen Sie eine solche von einem qualifizierten Elektriker installieren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht oder ausführlicher Anleitung zur Benutzung des Gerätes durch eine verantwortliche Person stehen und den Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es, um Gefahren zu vermeiden durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz auf Höhen über 2000 m vorgesehen.

Sicherheits Information

- In dem Kühlschrank dürfen keine elektrischen Geräte benutzt werden.
- Falls das Gerät einen alten Kühlschrank ersetzen soll, empfehlen wir als Sicherheitsvorkehrung, das Türschloß des alten Gerätes zu zerstören oder zu entfernen. Diese Maßnahme verhindert, daß spielende Kinder sich selbst darin einsperren.
- Ältere Geräte enthalten Kühl- und Isolierungsgas, diese müssen ordnungsgemäß entsorgt werden. Zur Entsorgung eines Altgerätes sollten Sie sich einer fachkundigen Müllbeseitigungsstelle anvertrauen. Für weitere Fragen kontaktieren Sie Ihre lokale Behörde oder einen Fachhändler. Bitte stellen Sie sicher, daß die Rohrleitungen bis zur ordnungsgemäßen Entsorgung nicht beschädigt werden.



Fragen Sie bitte Ihre Stadtverwaltung über die Entsorgung von WEEE für Wiederverwendung, Recycling und Recovery-Zwecke.

WICHTIGER HINWEIS :

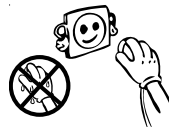
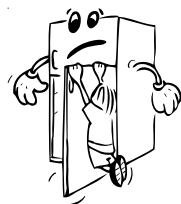
Um Betriebsstörungen zu vermeiden und mehr Freude an Ihrem Gerät zu haben, bitten wir Sie, vor Inbetriebnahme des Gerätes die Bedienungsanleitung aufmerksam durchzulesen. Der Hersteller übernimmt keine Garantie bei unsachgemäßer Installation und Bedienung des Gerätes.

Hinweise

- Zur Verhinderung von Brandgefahr oder Überhitzung dürfen keine Adapter oder Vielfachstecker benutzt werden.
- Schließen Sie keine alten, verbogenen Verlängerungskabel an das Gerät.
- Die Kabel nicht wickeln oder knicken.



- Wenn die Anschlußleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muß sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden
- Verbieten Sie Kindern mit dem Gerät zu spielen. Niemals auf dem Gerät sitzen oder sich an die schwingende Tür hängen.
- Benutzen Sie keine scharfkantigen Metallgegenstände um Eis aus dem Gefrierfach zu entfernen. Diese könnten den Kühlschrank irreparabel beschädigen. Bitte benutzen Sie den hierfür vorgesehenen Plastikschaber.
- Den Kühlschrank nicht mit nassen Händen an das Stromnetz anschließen.

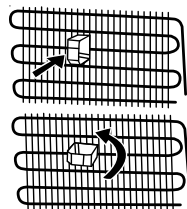


- Stellen sie keine mit Gasen gefüllte Flaschen , Dosen oder Behältnisse in das Gefrierfach, da diese während des Gefriervorganges explodieren könnten.
- Hochprozentige Alkoholika müssen gut verschlossen, senkrecht im Kühlteil aufbewahrt werden.
- Niemals, vor allem nicht mit nassen Händen die Innenwände des Gefrierfaches berühren. Verbrennungsgefahr!
- Das aus dem Gefrierfach entfernte Eis nicht essen!



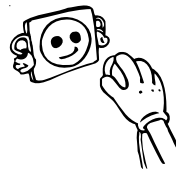
Installation und Anschluss des Gerätes

- Der Kühlschrank wird am Stromnetz mit 220-240V~ 50 Hz angeschlossen.
- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie die Stromart und Spannung am Aufstellort mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes.
- Nach dem Transport Gerät 3 Stunden stehen lassen, erst dann über eine vorschriftsmäßige geerdete Schutzkontakt-Steckdose anschließen. Ist die Steckdose nicht geerdet, muss das Gerät von einem Elektriker angeschlossen werden.
- Der Hersteller ist nicht für die unsachgemäße Installation oder Bedienerfehler verantwortlich.
- Der Kühlschrank darf weder der direkten Sonneneinstrahlung, noch anderen thermischen Einflüssen ausgesetzt werden.
- Das Gerät darf nicht im Freien stehen.
- Stellen sie das Gerät nicht in die Nähe von Wärmequellen. Ist dies unvermeidbar, halten Sie den Mindestabstand von 50 cm zu Heizkörpern, Gas- oder Kohleöfen und 5 cm zu Elektroöfen ein. Die notwendige Luftzirkulation darf nicht beeinträchtigt werden.
- Der Abstand zur Decke muß mind. 15 cm betragen.
- Stellen Sie keine schweren oder viele Gegenstände auf das Gerät.
- Stellen Sie das Gerät neben einen anderen Kühlschrank oder Gefriertruhe, muss zur Vermeidung einer Kondensation ein Abstand von 2 cm eingehalten werden.
- Montieren Sie das Plastikdistanzstück (Teil mit schwarzen Rippen an der Rückseite), indem Sie es um 90° drehen. Dies verhindert, dass der Kondensator die Wand berührt.
- Montieren Sie die Wandabstandhalter am oberen Teil des Kondensators (Riffelblech auf der Rückseite). Diese vermeiden ein Anlehnen des Gerätes an der Wand.
- Der Kühlschrank ist stabil und waagerecht auf den Boden zu stellen. Durch die zwei vorderen verstellbaren Füße kann das Gerät waagerecht ausgerichtet werden.
- Zur regelmäßigen Reinigung eignet sich lauwarmes Wasser mit einem leicht desinfizierendem Reinigungsmittel (Handspülmittel). Das Gehäuse und Zubehör separat mit Seifenwasser reinigen. Die getrockneten Zubehöerteile wieder in das Gerät einsetzen.



Vor Inbetriebnahme

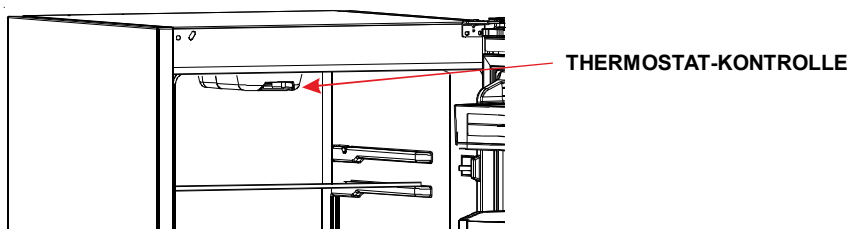
- Bevor Sie das Gerät anschließen, sollten Sie das Gerät nach dem Transport 3 Stunden stehen lassen. Dies ist wichtig für eine einwandfreie Funktion.
- Nach der ersten Inbetriebnahme kann ein Geruch entstehen. Sobald die Kühlung beginnt, verschwindet der Geruch.



TEIL- 2. VERSCHIEDENE FUNKTIONEN UND EINSATZMÖGLICHKEITEN

Thermostat-Einstellungen

GEFRIERSCHRANK & KÜHLSCHRANK THERMOSTAT



Der Thermostat für den Gefrierteil und den Kühlteil regelt automatisch die Innentemperatur in den Fächern. Durch Drehen des Knopfs von Stellung 1 bis 5 können niedrigere Temperaturen erreicht werden.

Wichtiger Hinweis: Versuchen Sie nicht, den Knopf über die Stellung 1 zu drehen. Es wird Ihr Gerät stoppen.

Einstellung des Thermostats für den Gefrierschrank & Kühlschrank:

- 1 – 2 :** Für die kurzzeitige Lagerung von Nahrungsmitteln im Gefrierfach können Sie den Knopf zwischen der minimalen und der mittleren Position einstellen.
- 3 – 4 :** Für die kurzzeitige Lagerung von Nahrungsmitteln im Gefrierfach können Sie den Knopf zwischen der minimalen und der mittleren Position einstellen.
- 5 :** Zum Einfrieren frischer Nahrungsmittel braucht das Gerät länger. Wenn Sie die gewünschte Kälte erreicht haben, müssen Sie ihn auf die ursprüngliche Stellung zurückbringen.

Warnhinweise zu den Temperatureinstellungen

- Für einen möglichst effizienten Betrieb sollte das Gerät nicht in Umgebungen unter 10 °C betrieben werden.

Die Thermostateinstellung sollte je nach Häufigkeit der Türöffnung, nach Nahrungsmittelmenge und der Umgebung am Aufstellungsort eingestellt werden.

- Um eine vollständige Kühlung zu erreichen, muss Ihr Kühlschrank nach dem Einstecken 24 Stunden lang ohne Unterbrechung in Umgebungstemperatur betrieben werden. Halten Sie die Türen des Geräts in dieser Zeit möglichst geschlossen und geben Sie nicht zuviel Nahrungsmittel hinein.
- Wenn das Gerät ausgeschaltet oder ausgesteckt wird, und Sie es wieder einschalten oder einstecken, läuft es erst mit einer Verzögerung von 5 Minuten wieder an, damit der Kompressor nicht beschädigt wird. Nach 5 Minuten läuft das Gerät wieder normal.
- Ihr Gefriergerät ist für den Betrieb in den Umgebungstemperaturbereichen laut den Normen für die am Typenschild angegebene Klimaklasse ausgelegt. Aus Gründen der Kühleffizienz wird nicht empfohlen, den Kühlschrank in Umgebungstemperaturen außerhalb des angegebenen Bereichs zu betreiben.

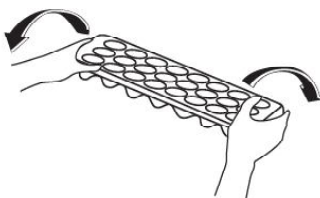
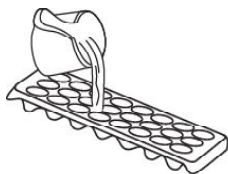
<i>Klimaklasse</i>	<i>Umgebungs</i>
T	16 bis 43 °C
ST	16 bis 38 °C
N	16 bis 32 °C
SN	10 bis 32 °C

- Diese Geräte wurden entworfen für eine Umgebungstemperatur zwischen 16°C - 38°C.

Zubehör

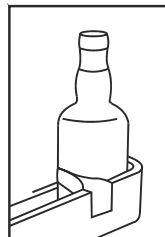
Eiswürfelschale

- Füllen Sie die Eiswürfelschale mit Wasser und legen Sie es ins Gefrierfach.
- Wenn das Wasser vollständig gefroren ist, können Sie durch Verdrehen der Schale wie unten gezeigt, die Eiswürfel herauslösen.



Flaschenhalter (nur bei einigen Modellen)

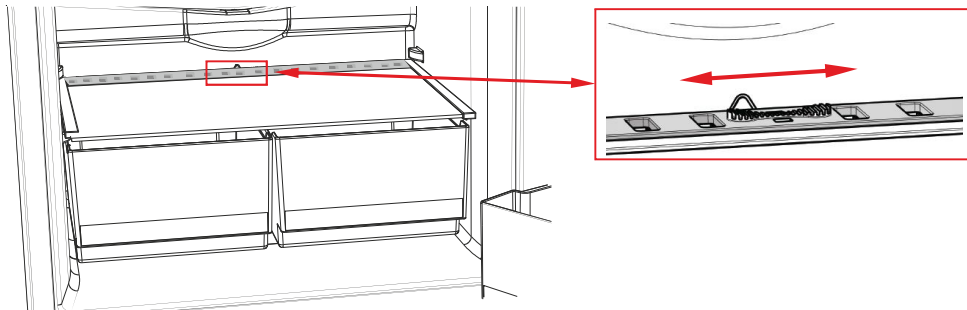
- Um das Rutschen oder Fallen der Flaschen zu verhindern können Sie den Flaschenhalter verwenden. Sie können auch den Lärm beim Öffnen oder Schließen der Tür verhindern.



Frischeregler

Wenn der Crisper ganz gefüllt ist, sollte der Frischeregler vor dem Crisper geöffnet werden. Dadurch wird die Luftzirkulation und die Feuchtigkeit kontrolliert und dadurch die Lagerungsdauer erhöht.

Wenn Sie auf dem Glasboden Kondensation feststellen, öffnen Sie diese Klappe im hinteren Teil des Regals.



TEIL- 3. LEBENSMITTEL-PLATZIERUNG

Kühlfach

- Damit sich keine Feuchtigkeit sammelt oder unangenehme Gerüche entstehen, sollten Sie Lebensmittel grundsätzlich in geschlossenen Behältern oder gut verpackt in den Kühlschrank geben.
- Heiße Lebensmittel und Getränke lassen Sie zuerst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie in den Kühlschrank geben.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel weder die Beleuchtung noch die Innenwände berühren.
- Früchte und Gemüse können Sie unverpackt in das Gemüsefach legen.

In der folgenden Tabelle finden Sie einige Empfehlungen zur Platzierung und Aufbewahrungsdauer von Lebensmitteln im Kühlbereich.

Lebensmittel	Lagerzeit	Lagerung im Kühlteil
Früchte und Gemüse	1 Woche	Gemüsefach (unverpackt)
Fleisch und Fisch	2-3 Tage	Glasablagen (verpackt)
Käse	3-4 Tage	Türablage
Butter, Margarine		Türablage
Milch, Joghurt, Flüssigkeiten in Flaschen	Laut Mindesthaltbarkeitsdatum vom Hersteller	Türablage
Eier	1 Monat	Eierablage
Gekochte		Keine Vorgabe

Hinweis: Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch sollten Sie nicht im Kühlschrank lagern.

Fleisch sollte nach dem Auftauen niemals erneut eingefroren werden, sofern es nicht zwischenzeitlich gekocht wurde.

Gefrierfach

- Die Nutzung des Gefrierfachs ist das Speichern von tiefgefrorenen oder gefrorenen Lebensmitteln für längere Zeit und zum Herstellen von Eiswürfeln.
- Geben Sie keine frischen und warmen Nahrungsmittel zum Einfrieren in die Fächer an der Gefrierteiltür. Verwenden Sie diese Fächer nur zum Lagern gefrorener Nahrungsmittel.
- Stellen Sie keine warmen Speisen mit frischen und tiefgekühlten Lebensmitteln nebeneinander, da das Gefriergut auftauen kann.
- Wenn Sie frische Nahrungsmittel einfrieren (z. B. Fisch, Fleisch und Hackfleisch), sollten Sie sie in Portionen einteilen, die Sie auf einmal verwenden können.
- Für die Lagerung gefrorener Nahrungsmittel sollten Sie stets sorgfältig die Anweisungen auf den Verpackungen befolgen. Wenn keine Informationen auf der Verpackung zu finden sind, sollten Sie das Produkt nicht länger als 3 Monate ab dem Verkaufsdatum lagern.

- **Wenn Sie gefrorene Nahrungsmittel kaufen**, sollten Sie sicherstellen, dass diese immer bei geeigneten Temperaturen gelagert wurden und dass die Verpackung intakt ist.
- Gefrorene Lebensmittel sollten in geeigneten Behältern transportiert werden, um die Qualität der Lebensmittel zu erhalten und sollten in der möglichst kürzesten Zeit auf die eisigen Oberflächen des Gerätes zurückgelegt werden.
- Wenn ein Paket von Tiefkühlkost Zeichen von Feuchtigkeit und abnormale Schwellung zeigt, ist es wahrscheinlich, dass es zuvor bei einer ungeeigneten Temperatur gelagert wurde und dass der Inhalt sich verschlechtert hat.
- Die Haltbarkeit der Tiefkühlkost ist abhängig von der Raumtemperatur, der Thermostateinstellung, der Häufigkeit der Türöffnung, der Art der Nahrung und der Länge der benötigten Zeit vom Geschäft bis zu Ihnen nach Hause. Befolgen Sie stets die Anweisungen auf der Verpackung und überschreiten Sie niemals die angegebene maximale Lagerzeit.
- Verwenden Sie das Schnellfrierfach, um hausgemachte Speisen (und Nahrungsmittel, die Sie einfrieren wollen) schneller einzufrieren, da dieses Fach eine größere Kühlleistung besitzt. Schnelle Einfrier-Regale sind die mittleren Schubladen des Gefrierfachs (siehe auf Seite 19 - 20)

Auf den Seiten 33, 34 und 35 finden Sie einige Empfehlungen zur Platzierung und zur Aufbewahrungsdauer von Lebensmitteln im Gefrierfach.

Fleisch und Fisch	Vorbereitung	Aufbewahrungsz eit (Monate)	Auftauzeit bei Raumtemperatur (Stunden)
Rindersteak	In Folie eingewickelt	6-10	1-2
Lamm	In Folie eingewickelt	6-8	1-2
Kalbsbraten	In Folie eingewickelt	6-10	1-2
Kalbfleisch	In kleinen Stücken	6-10	1-2
Lammfleisch	In Stücken	4-8	2-3
Hackfleisch	Ungewürzt, in flachen Päckchen	1-3	2-3
Innereien (Stücke)	In Stücken	1-3	1-2
Wurst/Salami	Immer verpackt (auch in der Pelle)	1-2	Bis komplett aufgetaut
Huhn und Pute	In Folie eingewickelt	7-8	10-12
Hirsch, Reh, Wildschwein, Kaninchen	Portionen zu 2,5 kg, ohne Knochen	9-12	10-12
Süßwasserfisch, z. B. Forelle, Karpfen, Wels	Ausgenommen, entsuppt, ausgewaschen und getrocknet, möglichst ohne Kopf und Schwanz	2	Bis komplett aufgetaut
Magerer Fisch, z. B. Barsch, Butt, Seezunge		4-8	
Fettiger Fisch, z. B. Thunfisch, Makrele, Blaubarsch, Sardelle		2-4	Bis komplett aufgetaut
Krustentiere	Geputzt und in Beutel verpackt	4-6	Bis komplett aufgetaut
Kaviar	In der Packung, im Aluminium- oder Kunststoffbehälter	2-3	Bis komplett aufgetaut
Schnecken	In Salzwasser, im Aluminium- oder Kunststoffbehälter	3	Bis komplett aufgetaut

Hinweis: Angetaute Lebensmittel sollten möglichst bald gekocht werden.

Falls Fleisch nach dem Auftauen nicht gleich zubereitet wird, darf es keinesfalls wieder eingefroren werden.

Früchte und Gemüse	Vorbereitung	Aufbewahrungszeit (Monate)	Auftauzeit bei Raumtemperatur (Stunden)
Blumenkohl	Blätter entfernen, den Kern aufteilen und in Wasser mit einem Spritzer Zitrone lagern	10-12	Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden
Grüne Bohnen, Brechbohnen	Waschen und in kleinen Mengen einfrieren	10-13	Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden
Erbsen	Auslösen und waschen	12	Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden
Pilze und Spargel	Waschen und in kleinen Mengen einfrieren	6-9	Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden
Kohl	Abwaschen	6-8	2 - bei Zimmertemperatur
Auberginen	Waschen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden	10-12	Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden
Mais	Putzen und als Kolben oder gelöst einfrieren	12	Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden
Möhren	Putzen und in Scheiben schneiden	12	Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden
Paprika	Stängel entfernen, halbieren, Kerne entfernen	8-10	Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden
Spinat	Gewaschen	6-9	2 - bei Zimmertemperatur
Äpfel und Birnen	Schälen und in Scheiben schneiden	8-10	5 - im Kühlschrank
Aprikosen und Pfirsiche	Halbieren, Kerne entfernen	4-6	4 - im Kühlschrank
Erdbeeren und Himbeeren	Putzen und waschen	8-12	2 - bei Zimmertemperatur
Gekochte Früchte	Mit 10 % Zucker in einen Behälter geben	12	4 - bei Zimmertemperatur
Pflaumen, Kirschen und Sauerkirschen	Waschen, Stiele entfernen	8-12	5 bis 7 - bei Zimmertemperatur

Milchprodukte und Gebäck		Vorbereitung	Aufbewahrungszeit (Monate)	Hinweise zur Aufbewahrung
Milch			2-3	Nur homogenisierte Milch
Käse (kein Weißkäse)		In Scheiben	6-8	Kann bei kurzer Lagerung in der Originalpackung bleiben. Bei längerer Lagerung in Plastikfolie einwickeln
Butter, Margarine		In der Originalverpackung	6	
* Ei	Eiweiß		10-12	In geschlossenem Behälter
	Vollei (Eiweiß und Eigelb)	Gut vermischen, gegen Stocken eine Prise Salz oder Zucker zugeben	10	In geschlossenem Behälter
	Eigelb	Gut vermischen, gegen Stocken eine Prise Salz oder Zucker zugeben	8-10	In geschlossenem Behälter

* Sollten nicht mit Schale eingefroren werden. Eiweiß und Eigelb können getrennt oder gut vermischt eingefroren werden.

	Aufbewahrungszeit (Monate)	Auftauzeit bei Raumtemperatur (Stunden)	Auftauzeit im Ofen (Minuten)
Brot	4-6	2-3	4-5 (220-225°C)
Gebäck	3-6	1-1,5	5-8 (190-200°C)
Kuchen	1-3	2-3	5-10 (200-225°C)
Obstkuchen	1-1,5	3-4	5-8 (190-200°C)
Gefülltes Gebäck	2-3	1-1,5	5-8 (190-200°C)
Pizza	2-3	2-4	15-20 (200°C)

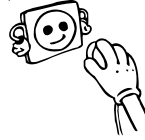
Der Geschmack bestimmter Gewürze (Anis, Basilikum, Brunnenkresse, Essig, bestimmte Kräuter, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Senf, Thymian, Majoran, schwarzer Pfeffer, Wurst, usw.) kann sich verändern und verstärken. Würzen Sie zuvor gefrorene Lebensmittel daher nur leicht; geben Sie die Gewürze erst nach dem Auftauen zu.

Die Aufbewahrungsdauer von Lebensmitteln hängt auch von den verwendeten Ölen oder Fetten ab. Geeignet sind Margarine, Rinderfett, Olivenöl und Butter - weniger geeignet sind Erdnussbutter und Schmalz.

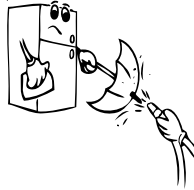
Flüssige Speisen frieren Sie am besten in Kunststoffbehältern ein, sonstige Speisen geben sich mit Plastikfolie oder Beuteln zufrieden.

TEIL - 4. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

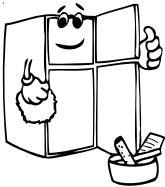
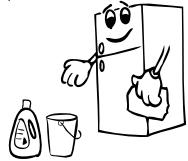
- Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Sie es reinigen.



- Reinigen Sie das Gerät niemals, indem Sie Wasser darauf oder hinein gießen.



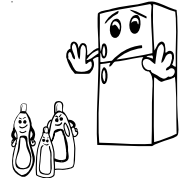
- Das Kühl- und Gefrierfach sollte regelmäßig mit einer Lösung aus Natriumbicarbonat und lauwarmem Wasser gereinigt werden.



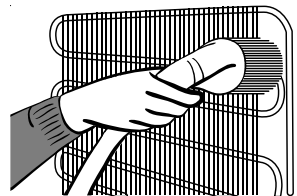
- Reinigen Sie das Zubehör separat mit Seife und Wasser. Reinigen Sie es nicht im Geschirrspüler.



- Verwenden Sie keine scheuernden Produkte, Detergentien oder Seifen. Spülen Sie sie nach dem Waschen mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig. Wenn Sie die Reinigung abgeschlossen haben, stecken Sie den Stecker des Geräts mit trockenen Händen wieder ein.



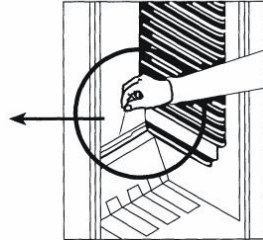
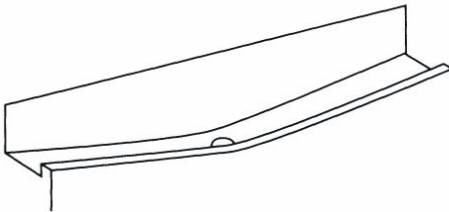
- Sie sollten den Kondensator mindestens einmal jährlich mit einem Besen reinigen, um Energie zu sparen und die Leistung zu erhöhen.



DIE STROMVERSORGUNG MUSS UNTERBROCHEN WERDEN.

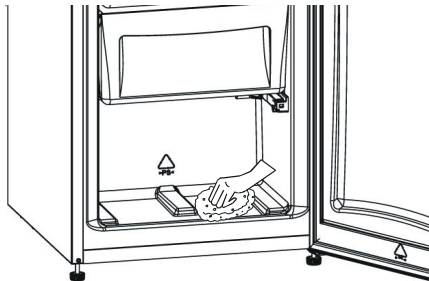
Abtauung des Gefrierfachs

- Das Abtauen erfolgt automatisch während des Betriebs. Das abgetaute Wasser wird durch die Kondensatschale gesammelt und verdampft automatisch.
- Die Verdunstungsschale und das Wasser Ablaufloch (Rückseite der Crisper-Regale des Kühlschranks) sollten in regelmäßigen Abständen gereinigt werden, um statt des Ablaufens die Ablagerung des Wassers an der Unterseite des Kühlschranks zu verhindern.



Abtauung des Gefrierfachs

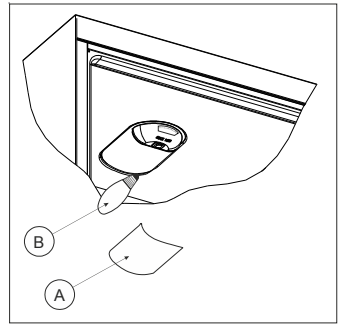
- Der Frost, der die Regale des Gefrierfachs deckt, sollte regelmäßig entfernt werden.
- **Verwenden Sie dazu keine scharfen oder spitzen Metallgegenstände.** Diese könnten den Kühlkreis verletzen und zu irreparablen Schäden am Gerät führen. Verwenden Sie den mitgelieferten Plastikschaber.
- Wenn sich dort auf den Regalen mehr als 5 mm Frost befindet, muss eine Auftauung durchgeführt werden.
- Legen Sie vor der Abtauung das Gefriergut an einen kühlen Ort, nachdem Sie diese in Zeitungspapier eingewickelt haben, um ihre Temperatur über lange Zeit konstant zu erhalten.
- Um den Abtauvorgang zu beschleunigen können ein oder mehrere Behälter mit warmem Wasser in das Gefrierfach gestellt werden.



- Trocknen Sie das Innere des Innenraums mit einem Schwamm oder einem sauberen Tuch.
- Wenn das Gerät abgetaut wurde, können Sie die Nahrungsmittel wieder ins Gefrierfach geben. Denken Sie aber daran, dass Sie diese möglichst bald verbrauchen sollten.

Auswechseln der Lampe im Kühlteil

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts von der Steckdose ab.
2. Entfernen Sie die Lampenabdeckung (A). Drücken Sie dabei auf die Haken an beiden Seiten der Abdeckung.
3. Ersetzen Sie die defekte Lampe (B) durch eine neue Lampe (maximal 15 W).
4. Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein, und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.



LED-Beleuchtung auswechseln

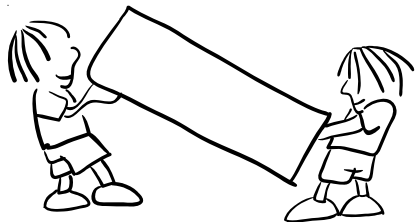
Falls Ihr Kühlschrank eine LED-Beleuchtung hat, wenden Sie sich an den Helpdesk, da sie nur von autorisiertem Personal ausgewechselt werden sollte.

TEIL - 5. TRANSPORT UND UMSTELLUNG

Transport und Standortwechsel

- Die Originalverpackung inkl. Schaumteile kann für zukünftige Transporte aufbewahrt werden (optional).
- Fixieren Sie den Kühlschrank mit solider Verpackung, Bändern oder starken Schnüren. Beachten Sie auch bei einem erneuten Transport die Transporthinweise auf der Verpackung.
- Nehmen Sie alle beweglichen Teile (Einschübe/Regale, Zubehörteile, Gemüseschalen) etc. aus dem Kühlschrank oder fixieren Sie diese mit Klebeband, wenn Sie den Kühlschrank umstellen oder transportieren.

Achten Sie darauf, den Gefrierschrank nur in aufrechter Lage zu transportieren.



Wechsel des Türanschlags

- Es ist nicht möglich, die Öffnungsrichtung Ihrer Kühlschranktür zu ändern, wenn die Türgriffe auf Ihrem Kühlschrank an der Vorderseite der Tür installiert sind.
- Es ist möglich, bei Modellen ohne Griffe die Öffnungsrichtung zu ändern.
- Wenn die Tür Öffnungsrichtung Ihres Kühlschranks geändert werden kann, sollten Sie sich an den nächstgelegenen autorisierten Service wenden, um die Öffnungsrichtung zu ändern.

TEIL - 6. BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN

Wenn der Kühlschrank nicht richtig funktioniert, könnte es sich um ein kleines Problem handeln. Prüfen Sie daher die folgenden Punkte, bevor Sie einen Fachmann zu Rate ziehen und sparen Sie damit Zeit und Geld.

Wenn der Kühlschrank nicht funktioniert:

Überprüfen Sie:

- Ob Strom vorhanden ist,
- Der Hauptschalter in Ihrem Hause ist getrennt
- Ob die Steckdose in Ordnung ist. Um dies zu prüfen, stecken Sie ein anderes Gerät in diese Dose, von dem Sie wissen, dass es funktioniert.

Wenn der Kühlschrank schlecht funktioniert:

Überprüfen Sie:

- Sie das Gerät überlastet haben,
- Ob der Thermostatregler in Stellung "1" steht (wenn ja, stellen Sie ihn auf einen geeigneten Wert ein)
- ob die Türen dicht schließen,
- ob sich Staub am Kondensator angesammelt hat,
- Es gibt genug Platz an den Rück-und Seitenwänden.

Wenn das Gerät außergewöhnliche Geräusche macht;

Das Kühlgas, das im Kühlkreis läuft, kann gewisse Geräusche (blubbernde Geräusche) verursachen, auch wenn der Kompressor nicht läuft. Darüber brauchen Sie sich keine Gedanken zu machen, das ist normal. Wenn Sie ungewöhnliche Geräusche wahrnehmen, überprüfen Sie

- ob das Gerät richtig ausgerichtet steht,
- die Rückseite frei ist und nichts daran anstößt.
- Die Sachen auf dem Gerät vibrieren.

Wenn sich Wasser im unteren Teil des Kühlschranks sammelt, überprüfen Sie:

Überprüfen Sie:

- ob die Ablauföffnung verstopft ist (verwenden Sie den Ablaufstopfen, um die Ablauföffnung zu reinigen).

WICHTIGE HINWEISE:

- Wenn Sie den Kühlschrank längere Zeit nicht verwenden (z.B. in den Sommerferien), trennen Sie ihn bitte vom Netz (ausstecken). Reinigen Sie das Gerät wie in Teil 4 beschrieben und lassen Sie die Tür geöffnet, um Kondensat- und Geruchsbildung zu vermeiden.
- Wenn das Problem bestehen bleibt, nachdem Sie alle Hinweise oben befolgt haben, wenden Sie sich bitte an den nächsten Kundendienst.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Privathaushalten vorgesehen und darf ausschließlich für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Es eignet sich nicht für die kommerzielle oder übliche Nutzung. Verwendet der Benutzer das Gerät

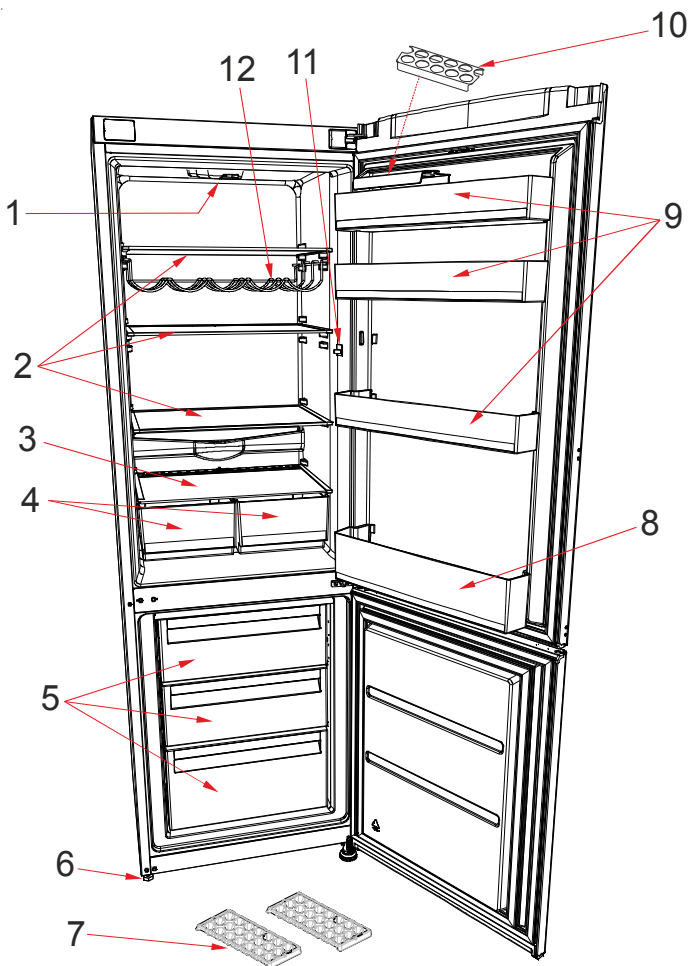
für nicht bestimmungsgemäße Zwecke, lehnt der Hersteller jede Haftung oder Garantie für Defekte innerhalb der Garantiezeit ab.

- Die Lebensdauer des Gerätes laut Deklaration des Industrieministeriums beträgt 10 Jahre (Dauer der Bereitstellung von Ersatzteilen, die für die richtige Funktion des Geräts erforderlich sind).

Tipps zum Energiesparen

- 1- Stellen Sie das Gerät in einem kühlen, gut belüfteten Raum auf, jedoch nicht in direkter Sonneneinstrahlung oder neben Hitzequellen (Strahler, Herde etc.). Verwenden Sie andernfalls eine isolierende Trennwand.
- 2- Lassen Sie warme Speisen und Getränke ganz auskühlen, bevor Sie sie in das Gerät geben.
- 3- Geben Sie gefrorene Nahrungsmittel zum Auftauen in das Kühlfach. Die tiefe Temperatur der gefrorenen Nahrungsmittel unterstützt während des Auftauens die Kühlfunktion im Kühlteil. Dies spart Energie. Werden die Nahrungsmittel außerhalb des Geräts aufgetaut, wird Energie verschwendet.
- 4- Getränke und flüssige Speisen müssen verschlossen werden, wenn sie in das Gerät gegeben werden. Andernfalls steigt die Feuchtigkeit im Gerät an. Die Arbeitszeit der Kühlung verlängert sich dadurch. Durch das Verschließen wird außerdem die Geruchsbildung verhindert.
- 5- Öffnen Sie die Gerätetür immer nur möglichst kurz, wenn Sie etwas hineingeben.
- 6- Halten Sie auch die Deckel der verschiedenen Kühlfächer im Kühlteil immer geschlossen (Crisper, Kühlfach etc.)
- 7- Die Türdichtung muss stets sauber und flexibel gehalten werden. Tauschen Sie abgenützte Dichtungen aus.

TEIL - 7. TEILE UND FÄCHER DES GERÄTES



Diese Abbildung ist rein beispielhaft und veranschaulicht die verschiedenen Bereiche und Zubehörteile des Geräts. Die Teile können je nach Modell variieren.

- | | |
|-----------------------------|-------------------|
| 1) Thermostat-Knopf / Lampe | 7) Eisbox |
| 2) Kühlschrank Glasregale | 8) Flaschenablage |
| 3) Crisperabdeckung | 9) Türablage |
| 4) Crisper | 10) Eierhalter |
| 5) Gefrierschrank Körbe | 11) Lichtschalter |
| 6) Verstellbare Füße | 12) Wein-Rock |

DATENBLATT FÜR KÜHLGERÄTE

Marke	WALTHAM
Modell	WRC290WS
Produkt-Kategorie	7 (Gefrierteil-Kühlschrank)
Energieklasse	A+
Jährlicher Energieverbrauch *	264 kWh / Jahr
Totaler Bruttoinhalt	313 l
Totaler Nettovolumen	290 l
Kühlschrank Bruttovolumen	214 l
Kühlschrank Nettovolumen	209 l
Gefrierschrank Bruttovolumen	99 l
Gefrierschrank Nettovolumen	81 l
Sternebewertung	
Kühlsystem	Statisch
Erwärmungszeit (-18°C/-9°C)	14 stunde (25°C)
Gefriervermögen	4,5 kg
Klimaklasse **	ST/N (16°C - 38°C)
Geräuschemission	41 dB(A)

*Energieverbrauch von 264 kWh pro Jahr, berechnet auf Basis von Ergebnissen, die über 24 Stunden unter normalen Testbedingungen gemessen wurden. Der tatsächliche Energieverbrauch hängt von den Bedingungen ab, in denen das Gerät verwendet wird, und dem Ort an dem es steht.

**Diese Geräte wurden entworfen für eine Umgebungstemperatur zwischen 16°C - 38°C.

Inhoud

VOORDAT U HET APPARAAT GAAT GEBRUIKEN	44
Algemene waarschuwingen	44
Oude en defecte koelkasten	46
Aanbevelingen	46
Installatie en bediening van uw koelkast	47
Voor u uw koelkast in gebruik neemt	48
DE VERSCHILLENDE FUNCTIES EN MOGELIJKHEDEN	48
Instelling van de thermostaat	48
Waarschuwingen voor temperatuurstellingen	49
Accessories	49
<i>Ijslade</i>	49
<i>Flessenhouder</i>	50
<i>Vers wijzerplaat</i>	50
DE INDELING VAN HET VOEDSEL IN HET APPARAAT	51
Koelcompartiment	51
Vriezercompartiment	51
REINIGING EN ONDERHOUD	56
Ontdooien van het koelcompartiment	57
Ontdooien van het vriezercompartiment	57
Voor het vervangen van de lamp in de koelkast	58
TRANSPORT EN VERANDERING VAN PLAATS	58
De positie van de deur wijzigen	58
VOORDAT U EEN BEROEP DOET OP DE KLANTENSERVICE	59
Tips om energie te besparen	60
DE ONDERDELEN VAN HET APPARAAT EN DE COMPARTIMENTEN	61
PRODUCTFICHE	62

DEEL 1. VOORDAT U HET APPARAAT GAAT GEBRUIKEN

Algemene waarschuwingen

WAARSCHUWING: Houd de ventilatieopeningen, in de apparaatbehuizing of de ingebouwde structuur, vrij van belemmeringen.

WAARSCHUWING: Gebruik geen mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen behalve de middelen aanbevolen door de fabrikant.

WAARSCHUWING: Gebruik geen elektrische apparaten in de etenswaren compartiment van het apparaat, tenzij ze van het type zijn dat wordt aanbevolen door de fabrikant.

WAARSCHUWING: Beschadig het koelmiddelcircuit niet.

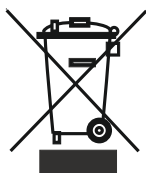
WAARSCHUWING: Als het toestel niet stabiel staat, kan dit problemen veroorzaken. Om dit te vermijden, moet u het toestel vastmaken in overeenstemming met de instructies.

- Als uw apparaat R600a als koelmiddel gebruikt – deze informatie is beschikbaar op het etiket van de koeler - moet u voorzichtig zijn tijdens de verzending en de installatie om te vermijden dat de koelelementen van uw apparaat worden beschadigd. Hoewel R600a een milieuvriendelijk en natuurlijk gas is, aangezien het een explosief is, in het geval van een lek veroorzaakt in de koelelementen moet u uw koelkast uit de buurt houden van open vlammen of warmtebronnen en de ruimte een aantal minuten ventileren waar het apparaat zich bevindt.
- Tijdens het dragen en plaatsen van de koelkast moet u erop letten het koelgascircuit niet te beschadigen.
- U mag geen explosieve stoffen opslaan zoals een aerosol met een ontvlambaar drijfgas in dit apparaat.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gelijkaardige toepassingen zoals:
 - personeelskeuken in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen,

- boerderijen en door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen
- bed and breakfast omgevingen;
- catering en gelijkaardige niet-kleinhandel toepassingen
- Als het netsnoer niet overeenstemt met het stopcontact is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of dergelijk gekwalificeerde personen om ieder risico uit te sluiten.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale mogelijkheden, of personen met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van of instructies hebben ontvangen met betrekking tot het gebruik van het apparaat door een persoon die instaat voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit apparaat.
- Een speciaal geaarde stekker werd aangesloten op het netsnoer van uw koelkast. Deze stekker moet worden gebruikt met een speciaal geaarde aansluiting van 16 ampère. Als er geen dergelijke aansluiting aanwezig is bij u thuis, moet u ze laten installeren door een erkende elektricien.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysiek, gevoelsmatig en mentaal vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerken uitvoeren zonder toezicht.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of dergelijk gekwalificeerde personen om ieder risico uit te sluiten.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op hoogtes van boven de 2000 m.

Oude en defecte koelkasten

- Als uw koelkast voorzien is van een slot moet u dit slot breken of verwijderen voor u het apparaat weggooit. Dit om te vermijden dat kinderen in de koelkast zouden kunnen geklemd raken en een ongeluk veroorzaken.



- Oude koelkasten en diepvriezers bevatten isolatiemateriaal en koelmiddel met CFK. Om die reden moet u erop letten het milieu niet te beschadigen wanneer u uw oude koelkasten weggooit.

Vraag uw gemeentelijke overheid over de verwijdering van AEEA met betrekking tot het hergebruik, de recyclage en recuperatie doeleinden.

Opmerkingen:

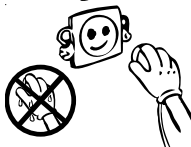
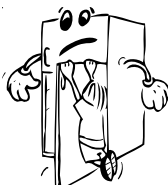
- Lees de handleiding zorgvuldig voor u uw apparaat installeert en gebruikt. We zijn niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door incorrect gebruik.
- Volg alle instructies van uw apparaat en handleiding en bewaar deze handleiding op een veilige plaats om problemen die zich kunnen voordoen in de toekomst op te lossen.
- Dit apparaat wordt geproduceerd voor gebruik thuis en het mag enkele binnen in huis en voor de gepreciseerde doeleinden. Het is niet geschikt voor commercieel of algemeen gebruik. Een dergelijk gebruik leidt tot een annulering van de garantie van het apparaat en ons bedrijf is niet verantwoordelijk voor eventuele opgelopen verliezen.
- Dit apparaat wordt geproduceerd voor gebruik in huizen en het is enkel geschikt om etenswaren af te koelen / op te slaan. Het is niet geschikt voor commercieel of algemeen gebruik en/of voor het opslaan van zaken die geen etenswaren zijn. Ons bedrijf is niet verantwoordelijk voor de opgelopen verliezen in andere gevallen.

Aanbevelingen

- Gebruik geen meervoudige stekker of verlengsnoer.
- Voer geen stekker in het stopcontact waarvan de kabel beschadigd of versleten is.
- U mag niet aan het snoer trekken en u mag het ook niet buigen of beschadigen.



- Dit apparaat werd ontworpen voor gebruik door volwassenen; laat geen kinderen met het apparaat spelen of boven de deur hangen.
- Steek de stekker van het apparaat niet in het stopcontact of verwijder hem niet met natte handen om elektrische schokken te vermijden!
- Plaats geen glazen flessen of blikjes in het vriesvak. Flessen of blikjes kunnen ontploffen.



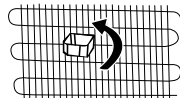
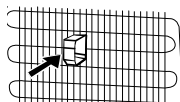
- Plaats om veiligheidsredenen geen ontploffend of ontvlambaar materiaal in uw koelkast. Plaats drank met een hoger alcoholgehalte verticaal in de koelkast en zorg dat ze stevig gesloten zijn.
- Als u ijs uit de diepvriezer neemt, mag u het niet aanraken want het kan brand- of snijwonden veroorzaken.
- Raak geen bevroren goederen aan met natte handen! U mag geen ijscrème of ijsblokjes eten onmiddellijk nadat u ze uit de diepvriezer hebt gehaald!
- U mag geen diepgevroren etenswaren opnieuw invriezen nadat ze ontdooid zijn. Dit kan gevaren inhouden voor de gezondheid en bijvoorbeeld voedselvergiftiging veroorzaken.
- U mag het apparaat niet afdekken met kant. Dit heeft een impact op de prestaties van uw koelkast.
- Bevestig de accessoires in de diepvriezer tijdens transport om schade aan de accessoires te vermijden.



Installatie en bediening van uw koelkast

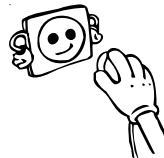
Voor u uw koelkast in gebruik neemt, moet u de volgende punten overwegen:

- De nominale spanning van uw koelkast is 220-240 V aan 50Hz.
- We aanvaarden geen verantwoordelijkheid voor schade die optreedt omwille van niet-geaarde stekkers.
- Plaats uw koelkast in een ruimte waar hij niet wordt blootgesteld aan direct zonlicht.
- Uw apparaat moet op minimum 50 cm van fornuizen, oven en warmtebronnen staan en minimum 5 cm van elektrische ovens verwijderd zijn.
- Uw koelkast mag nooit in de open lucht worden gebruikt noch in de regen staan.
- Als uw koelkast naast een diepvriezer wordt geplaatst, moet minimum 2 cm tussenruimte laten om vochtigheid te voorkomen op de externe oppervlakte.
- U mag niets op de uw koelkast plaatsen, en u moet de koelkast installeren in een geschikte ruimte zodat minimum 15 cm beschikbaar is aan de bovenzijde.
- De instelbare voeten vooraan moeten worden gestabiliseerd op de correcte hoogte om uw koelkast op stabiele en correcte wijze te doen werken. U kunt de voeten aanpassen door ze met de wijzers van de klok te draaien (of in de tegenovergestelde richting). Dit moet worden uitgevoerd voor u etenswaren in de koelkast plaatst.
- Voor u uw koelkast in gebruik neemt, moet u alle onderdelen afnemen met warm water en een theelepel natriumbicarbonaat en ze spoel ze af met schoon water en droog ze af. Plaats alle onderdelen na de schoonmaak.
- Installeer de afstandsringen (het deel met de zwarte vinnen aan de achterzijde) door ze 90° te draaien zoals weergegeven in de afbeeldingen om te vermijden dat de condensator in aanraking komt met de muur.



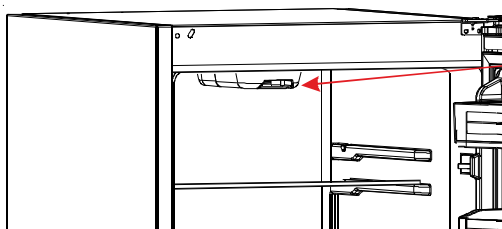
Voor u uw koelkast in gebruik neemt

- Tijdens de eerste ingebruikname of om de efficiënte bediening van het apparaat te garanderen nadat u het hebt verplaatst, moet u uw koelkast 3 uur onbelast laten draaien (in verticale positie) en daarna de stekker in het stopcontact steken. Zo niet kan de compressor worden beschadigd.
- De eerste maal dat u uw koelkast in gebruik neemt, is het mogelijk dat u een zekere geur waarneemt. Deze geur verdwijnt zodra u uw koelkast begint te koelen.



DEEL 2. DE VERSCHILLENDE FUNCTIES EN MOGELIJKHEDEN

Instelling van de thermostaat



Thermostaatknop

De thermostaat regelt de temperatuur in de koelkast en de vriezer automatisch. Door de knop van stand 1 naar 5 te draaien, verlaagt u de temperatuur.

Instelling van de thermostaat voor koel- en vriezercompartiment

- 0** : Geen koeling. Intern lampje is UIT;
- 1 - 2** : Voor het bewaren van voedsel in de vriezer gedurende korte tijd kunt u de knop tussen de laagste en de mediumstand zetten.
- 3 - 4** : Voor het bewaren van voedsel in de vriezer gedurende langere tijd, kunt u de knop in de mediumstand zetten.
- 5** : Voor het invriezen van vers voedsel. Het apparaat zal langer blijven werken. Dus nadat het voedsel is ingevroren moet u de thermostaat in de vorige stand zetten.

Waarschuwingen voor temperatuurinstellingen

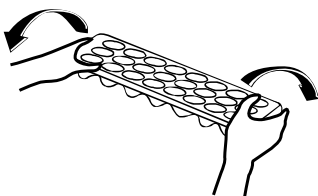
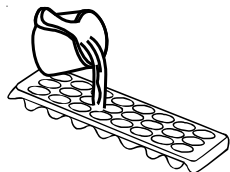
- De temperatuur van de omgeving, de temperatuur van de net opgeslagen etenswaren en hoe vaak de deur geopend wordt, beïnvloeden de temperatuur in de koelkast. Indien gewenst, kunt u de temperatuurinstelling wijzigen.
- Het wordt afgeraden uw koelkast te gebruiken in omgevingen die kouder zijn dan 10°C in termen van efficiëntie.
- De thermostaatinstelling moet worden uitgevoerd door te overwegen hoe vaak de verse etenswaren en vriesvak deuren worden geopend en gesloten, hoe veel etenswaren opgeslagen zijn in de koelkast, en de omgeving waar de koelkast zich bevindt.
- Uw koelkast moet tot 24 uur ononderbroken werken naargelang de omgevingstemperatuur nadat de stekker werd ingevoerd om volledig af te koelen. Open de deuren van uw koelkast niet regelmatig en plaats geen etenswaren in de koelkast tijdens die periode.
- Er wordt een vertragingfunctie van 5 minuten toegepast om schade aan de compressor van de koelkast te vermijden wanneer u de stekker verwijdt en opnieuw invoert om ze in te schakelen of tijdens een stroompanne. Uw koelkast begint na 5 minuten normaal te werken.
- Uw koelkast is ontworpen voor een werking in de omgevingstemperatuur intervallen vermeld in de normen, in overeenstemming met de klimaatklasse vermeld op het informatie label. Het wordt afgeraden uw koelkast te plaatsen in locaties die buiten de vermelde temperatuurintervallen vallen in termen van koeling efficiëntie.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur binnen een bereik van 16°C – 38°C.

Klimaat klasse	Omgevingstemperatuur [°C]
T	Tussen 16 en 43 (C°)
ST	Tussen 16 en 38 (C°)
N	Tussen 16 en 32 (C°)
SN	Tussen 10 en 32 (C°)

Accessories

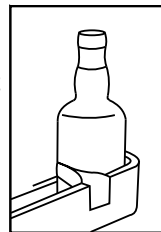
Ijsslade

- Vul de ijsslade met water en plaats deze in het vriezercompartiment.
- Zodra het water helemaal is veranderd in ijs kunt u de lade buigen zoals hieronder getoond, om de ijsklontjes te kunnen pakken.



Flessenhouder (In bepaalde modellen)

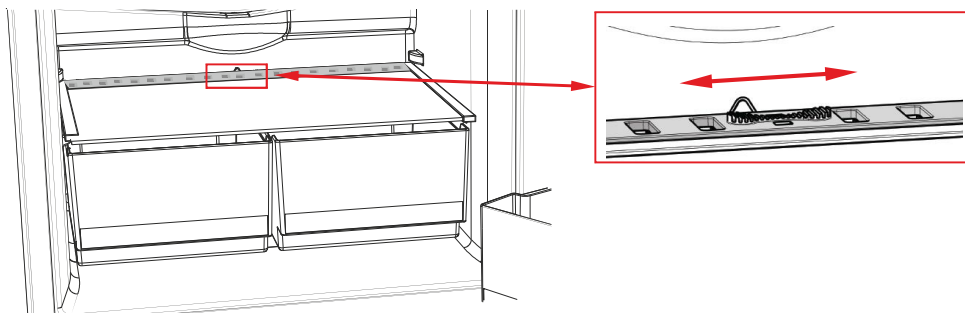
U kunt de flessenhouder gebruiken zodat de flessen niet gaan schuiven of voorover vallen. Hiermee voorkomt u ook dat er een hard geluid ontstaat bij het openen en dichtdoen van de deur.



Vers wijzerplaat

Als het groentevak volledig vol is, moet de verse wijzerplaat vooraan in het groentevak worden geopend. Door middel hiervan wordt de lucht in het groentevak en het vochtigheidsgehalte beheerd en de levensduur wordt verhoogd.

Als u condensatie opmerkt op de glazen lade moet u deze klep openen achterin de lade.



DEEL 3. DE INDELING VAN HET VOEDSEL IN HET APPARAAT

Koelcompartiment

- Om condens- en geurvorming te voorkomen, dienen levensmiddelen in gesloten of afgedekte bakjes in de koelkast te worden geplaatst.
- Warme levensmiddelen en dranken dienen eerst tot kamertemperatuur te worden afgekoeld voordat ze in de koelkast worden geplaatst.
- Plaats geen verpakte levensmiddelen en bakjes tegen de lamp en deksel van het koelgedeelte.
- Fruit en groenten kunnen direct in de groentelade worden geplaatst zonder dat deze apart moeten worden ingepakt.
- Hieronder staan enkele aanbevelingen met betrekking tot het plaatsen en bewaren van uw levensmiddelen in het koelgedeelte.

Levensmiddel	Bewaartermijn	Plaats waar deze in het koelgedeelte worden geplaatst
Fruit en groenten	1 week	In de groentelade (zonder extra verpakking)
Vis en vlees	2-3 dagen	Verpakt in plastic folie of zakje of in vleesdoosje (op glazen plateau)
Verse kaas	3-4 dagen	In het speciale deurvak
Boter, margarine	1 week	In het speciale deurvak
Producten in flessen,	Door de fabrikant aangeraden periode	In het speciale deurvak
Melk en yoghurt	1 maand	In de eierhouder
Eieren		Op ieder plateau

NIET DOEN: Geen aardappelen, uien of knoflook in de koelkast bewaren. Vlees dat niet werd bereid na ontdooien niet weer invriezen.

Vriezercompartiment

- Het gebruik van de diepvriezer omvat het opbergen van diepgevroren of bevroren etenswaren gedurende lange periodes en ijsblokjes maken.
- Plaats geen verse en warme etenswaren in de deur van het vriesvak om het in te vriezen. Uitsluitend voor de opberging van bevroren etenswaren gebruiken.
- Plaats geen verse en warme etenswaren samen met diepgevroren etenswaren want dit kan de diepgevroren etenswaren doen ontdooien.
- Terwijl u etenswaren invriest (bijv. vlees, vis en gehakt) verdeelt u ze in pakjes die u één voor één zult gebruiken.
- Om diepgevroren etenswaren op te slaan; de instructies vermeld op de verpakking van diepgevroren etenswaren moeten steeds worden nageleefd. Indien geen informatie wordt voorzien, mogen de etenswaren niet langer dan 3 maanden na de aankoopdatum worden bewaard.

- **Als u diepvriesmaaltijden koopt, dient** u ervoor te zorgen dat deze bij de correcte temperatuur worden ingevroren en dat de verpakking intact is.
- Diepvriesmaaltijden moeten in correcte containers worden vervoerd om de kwaliteit van de etenswaren te behouden. Ze moeten zo snel mogelijk in het vriesvak van het apparaat worden geplaatst.
- Indien een verpakking met diepgevroren etenswaren tekenen vertoont van vocht en abnormale opzwellings is het waarschijnlijk zo dat ze reeds eerder werd opgeslagen bij een incorrecte temperatuur en dat de inhoud slecht geworden is.
- Bevroren etenswaren opslaan hangt af van de kamertemperatuur, de thermostaatinstelling, hoe vaak u de deur opent, het soort etenswaren en hoe lang het duurt om het product van in de winkel tot bij u thuis te vervoeren. Volg steeds de instructies die zijn afgedrukt op de verpakking en overschrijd nooit de maximum vermelde levensduur.
- Gebruik het snelle vriesvak om thuisbereide maaltijden (en de etenswaren die u wilt invriezen) sneller in te vriezen. Dit gaat sneller omdat dit vak een groter vermogen heeft. Het snelle vriesvak bevindt zich in de middenste laden van het vriesvak

Op pagina 53, 54 en 55 staan enkele aanbevelingen vermeld met betrekking tot het plaatsen en bewaren van uw levensmiddelen in het diepvriesgedeelte.

VIS EN VLEES	Voorbereiden	Bewaartermijn (in maanden)	ontdooien op kamertemperatuur (in uren)
Biefstuk	In folie verpakt	6-10	1-2
Lamsvlees	In folie verpakt	6-8	1-2
Kalfsbraadstuk	In folie verpakt	6-10	1-2
Kalfsvlees in blokjes	In kleine stukjes	6-10	1-2
Schapenvlees in blokjes	In kleine stukjes	4-8	2-3
Gehakt	In platte pakjes en zonder kruiden	1-3	2-3
Slachtafval	In kleine stukjes	1-3	1-2
Worst / salami	Moet worden verpakt zelfs wanneer dit een velletje heeft	1-2	Totdat goed ontdooid
Kip en kalkoen	In folie verpakt	7-8	10-12
Gans/eend	In folie verpakt	4-8	10
Hert, wild zwijn, konijn	In porties van 2.5 kg zonder beenderen	9-12	10-12
Hert, wild zwijn, konijn	Moet worden gewassen en gedroogd nadat werd schoongemaakt aan binnenkant en van schubben ontdaan. Kop- en staartdelen dienen indien nodig te worden verwijderd.	2	Totdat goed ontdooid
Zoetwatervis; forel, karper, tonijn, meerval		4-8	Totdat goed ontdooid
Vette vis; boniter, makreel, zeeforel, ansjovis		2-4	Totdat goed ontdooid
Schaaldieren	Schoongemaakt en in zakken verpakt	4-6	Totdat goed ontdooid
Kaviaar	In verpakking in aluminium of plastic bakje	2-3	Totdat goed ontdooid
Slakken	In zout water, in aluminium of plastic bakje	3	Totdat goed ontdooid

Opmerkingen: Ingevroren dienen net als vers vlees onmiddellijk te worden bereid nadat ze werden ontdooid. Als vlees niet is bereid na te zijn ontdooid, mag dit niet opnieuw worden ingevroren.

FRUIT EN GROENTEN	Vorbereiden	Bewaartermijn (in maanden)	Periode voor ontdooien op kamertemperatuur (in uren)
Bloemkool	Verwijder de bladeren, verdeel kool in stukken en houd deze in water met een beetje citroen	10-12	Kan worden gebruikt zonder te zijn ontdooid
Groene bonen, snijbonen	Wassen en in kleine stukjes snijden	10-13	Kan worden gebruikt zonder te zijn ontdooid
Erwten	Schoonmaken en wassen	12	Kan worden gebruikt zonder te zijn ontdooid
Champignons en asperges	Wassen en in kleine stukjes snijden	6-9	Kan worden gebruikt zonder te zijn ontdooid
Kool	Schoongemaakt	6-8	2-Op kamertemperatuur
Aubergine	Wassen en in stukken van 2 cm snijden	10-12	Kan worden gebruikt zonder te zijn ontdooid
Maïs	Schoonmaken en als kolf of korrels bewaren	12	Kan worden gebruikt zonder te zijn ontdooid
Wortel	Wassen en in plakjes snijden	12	Kan worden gebruikt zonder te zijn ontdooid
Paprika	Steel verwijderen, in twee delen en zaadlijsten verwijderen	8-10	Kan worden gebruikt zonder te zijn ontdooid
Spinazie	Gewassen	6-9	2-Op kamertemperatuur
Appel en peer	In stukjes en schil verwijderd	8-10	5-In de koelkast
Abrikoos, perzik	In twee delen en zaden verwijderen	4-6	4-In de koelkast
Aardbei, framboos	Schoonmaken en wassen	8-12	2-Op kamertemperatuur
Bereide vruchten	In bakje met 10% aan suiker toegevoegd	12	4-Op kamertemperatuur
Pruimen, kersen, zure bessen	Wassen en steeltjes verwijderen	8-12	5-7 - Op kamertemperatuur

Melkproducten en deegwaren		Vorbereiden	Bewaartermijn (in maanden)	Bewaarwijze
Melk			2-3	Alleen homogene melk
Kaas - anders dan witte kaas		In plakken	6-8	Kunnen gedurende korte tijd in originele verpakking worden opgeslagen. Dienen voor langere bewaartermijn in plastic folie te worden verpakt.
Boter, margarine		In eigen verpakking	6	
Eieren*	Eiwit		10-12	In een afgesloten bakje
	Eimengsel (eiwit en eigeel)	Als goed gemixt dan zout of suiker toevoegen om te voorkomen dat het dik wordt	10	In een afgesloten bakje
	Eigeel	Als goed gemixt dan zout of suiker toevoegen om te voorkomen dat het dik wordt	8-10	In een afgesloten bakje

* Mag niet me eierschaal worden ingevroren. Het eigeel en eiwit moeten apart worden ingevroren of zeer goed zijn gemixt.

	Bewaartermijn (in maanden)	Periode voor ontdooien op kamertemperatuur (in uren)	Periode voor ontdooien in de oven (in minuten)
Brood	4-6	2-3	4-5 (220-225°C)
Koekjes	3-6	1-1,5	5-8 (190-200°C)
Pastei	1-3	2-3	5-10 (200-225°C)
Taart	1-1,5	3-4	5-8 (190-200°C)
Bladerdeeg	2-3	1-1,5	5-8 (190-200°C)
Pizza	2-3	2-4	15-20 (200°C)

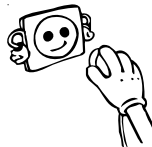
De smaak van bepaalde kruiden in bereide schotels (anijs, basilicum, waterkers, azijn, gemengde kruiden, gember, knoflook, ui, mosterd, tijm, majoraan, zwarte peper, worst enz.) verandert en neemt toe in sterkte. Aan ingevroren levensmiddelen dienen derhalve weinig kruiden worden toegevoegd of de gewenste kruiden dienen pas na ontdooien aan de levensmiddelen te worden toegevoegd.

De bewaarperiode van de levensmiddelen is afhankelijk van de gebruikte olie. Geschikte olie is onder andere margarine, kalfsvet, olijfolie en boter. Ongeschikte oliën zijn pindakaas en varkensvet.

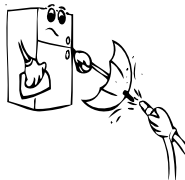
Maaltijden in vloeibare vorm dienen in plastic bakjes te worden ingevroren. Andere levensmiddelen dienen in plastic folie of zakjes te worden ingevroren.

DEEL 4. REINIGING EN ONDERHOUD

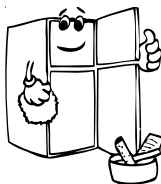
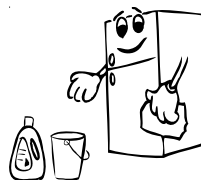
- **Verbreek eerst de aansluiting met het elektriciteitsnet, voordat u begint met het schoonmaken.**



- Maak het apparaat niet schoon door er water in te gooien.



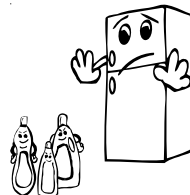
- De binnenkant van de koelkast dient met soda en lauw water te worden gereinigd.



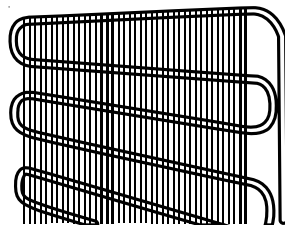
- Maak de accessoires afzonderlijk schoon met zeep en water en maak ze niet schoon met behulp van een vaatwasser.



- Gebruik geen schuurmiddelen, reinigings- of wasmiddelen. Na het schoonmaken goed afspoelen met schoon water en zorgvuldig drogen. Wanneer u klaar bent met het schoonmaken kunt u met droge handen de stekker weer in het stopcontact steken.

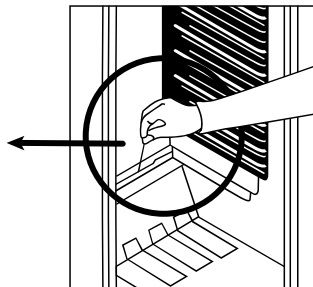
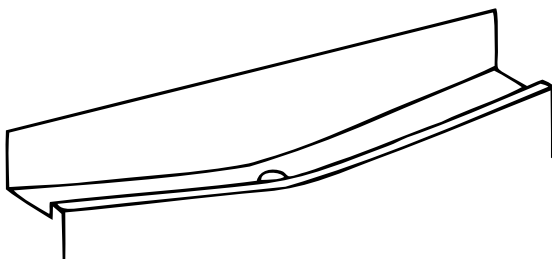


- De condensor (achterzijde van apparaat) dient minimaal een keer per jaar met een bezem te worden schoongemaakt voor een laag energieverbruik en een verbeterde werking.



HET APPARAAT MAG DAN NIET AANGESLOTEN ZIJN OP HET ELEKTRICITEITSNET.

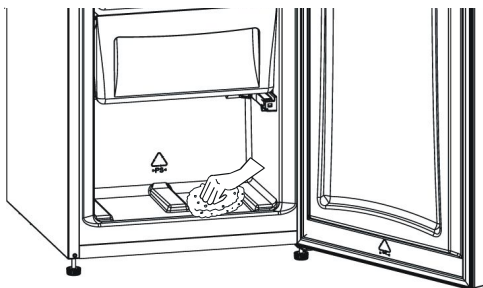
Ontdooien van het koelcompartiment



- Het ontdooien in de koelkast verloopt automatisch als het apparaat in werking is; het ontdooide water wordt opgevangen door de verdampingsbak en verdampt automatisch.
- De verdampingsbak en de afvoeropening (achterzijde van schap van groentelade) voor het ontdooide water dient regelmatig te worden schoongemaakt zodat er geen water onder in de koelkast blijft staan, maar dat het weg kan stromen.

Ontdooien van het vriesercompartiment

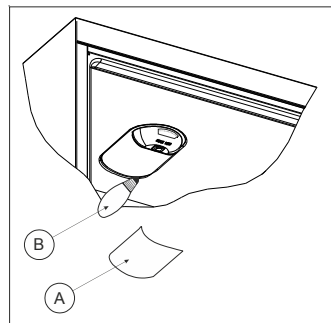
- De vorst die de laden van het vriesvak bedekt, moet regelmatig verwijderd worden.
- Gebruik geen scherpe metalen voorwerpen tijdens deze bediening. Hierdoor kunt u namelijk het koelcircuit doorboren en onherstelbare schade aan het apparaat berokkenen. Gebruik hiervoor de geleverde plastic schraper.
- Als er meer dan 5mm vorst aanwezig is op de laden, moet het vak ontdooid worden.
- Voor u de ontdooiprocedure opstart, plaatst u de ingevroren etenswaren in een koele ruimte nadat u alles ingepakt hebt in krantenpapier om de temperatuur zo lang mogelijk stabiel te houden.



- Om het ontdooiproces te versnellen kunt u één of meerdere bakjes met warm water in het vriesvak plaatsen.
- Droog de binnenzijde van het vak met een spons of een schone doek.
- Van zodra het apparaat ontdooid is, plaatst u de etenswaren in de diepvries en denk eraan niet te lang te wachten voor u ze bereidt.

Voor het vervangen van de lamp in de koelkast

1. Verbreek eerst de aansluiting met het elektriciteitsnet.
2. Druk op de haakjes aan de zijkant van de afdekking van de lamp en verwijder de afdekking (A).
3. Vervang de oude gloeilamp (B) door een nieuwe lamp van niet meer dan 15 W.
4. Plaats de afdekking van de lamp terug, wacht 5 minuten en steek vervolgens de stekker weer in het stopcontact.



Vervangen van ledverlichting

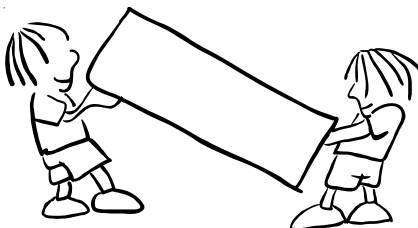
Indien uw koelkast voorzien is van ledverlichting dient u contact op te nemen met de helpdesk. Deze mag namelijk uitsluitend worden vervangen door erkend personeel.

DEEL 5. TRANSPORT EN VERANDERING VAN PLAATS

Transport en verandering van de installatieplaats

- De originele verpakkingen en schuim kan worden bewaard voor transport achteraf (indien gewenst).
- U moet uw koelkast vastmaken met een dikke verpakking, banden of sterke touwen en de instructies op de verpakking volgen voor transport als u de koelkast opnieuw wilt transporteren.
- Verwijder de bewegende onderdelen (laden, accessoires, groentevakken, etc.) of bevestig ze in de koelkast tegen schokken met banden tijdens de herplaatsing of het transport.

U moet de koelkast steeds rechtop dragen.



De positie van de deur wijzigen

- Het is niet mogelijk de openingsrichting van de deur van uw koelkast te wijzigen als de handvaten op de deur van uw koelkast geïnstalleerd zijn via de voorzijde van de deur.
- Het is mogelijk de openingsrichting van de deur te wijzigen op modellen zonder handvaten.
- Als de openingsrichting van uw koelkast kan worden gewijzigd, moet u contact opnemen met de dichtstbijzijnde Geautoriseerde dienst om de openingsrichting laten wijzigen.

Als het apparaat niet goed werkt, kan dat soms heel eenvoudig worden verholpen. Kijk daarom eerst naar de volgende punten voordat u de klantendienst belt.

Wat moet u doen als het apparaat niet werkt;**Controleer:**

- of er wellicht geen voeding is,
- of de hoofdschakelaar niet uitgeschakeld staat,
- of de thermostaat niet in de stand 0 staat,
- of de wandcontactdoos wel in orde is. Om dat te controleren kunt u een ander apparaat waarvan u weet dat dit werkt, aansluiten op dit stopcontact.

Wat moet u doen als het apparaat slecht werkt;**Controleer:**

- of u het apparaat niet te vol heeft geladen,
- of de thermostaat niet in de stand 1 staat (in dat geval moet u de thermostaat in de juiste stand zetten),
- of de deuren goed gesloten zijn,
- of er zich geen stof op de condensor bevindt,
- of er wellicht onvoldoende vrije ruimte is aan de achterzijde en de zijkanten van het apparaat.

Als er een geluid wordt geproduceerd;

Het koelgas dat circuleert in het koelcircuit kan een zacht geluid produceren (bubbelgeluid) ook als de compressor niet actief is. Maakt u zich geen zorgen, dit is normaal. Als u een ander geluid hoort, controleer dan:

- of het apparaat waterpas staat,
- of er iets is dat het apparaat aan de achterzijde raakt,
- of de spullen op het apparaat meetrillen.

Als er zich water onder in de koelkast bevindt;**Controleer:**

- of de afvoeropening voor ontdooid water niet verstopt is (gebruik de afvoerplug voor ontdooid water om de afvoeropening schoon te maken).

Aanbevelingen

- Als u uw koelkast gedurende een lange periode niet zult gebruiken (bijv. de zomervakantie), moet u de stekker verwijderen uit het stopcontact. Maak uw koelkast schoon volgens Deel 4 en laat de deur open om vocht en geurtjes te vermijden.
- Als het probleem aanhoudt nadat u alle bovenstaande instructies hebt gevolgd, moet u de dichtstbijzijnde geautoriseerde onderhoudsdienst raadplegen.

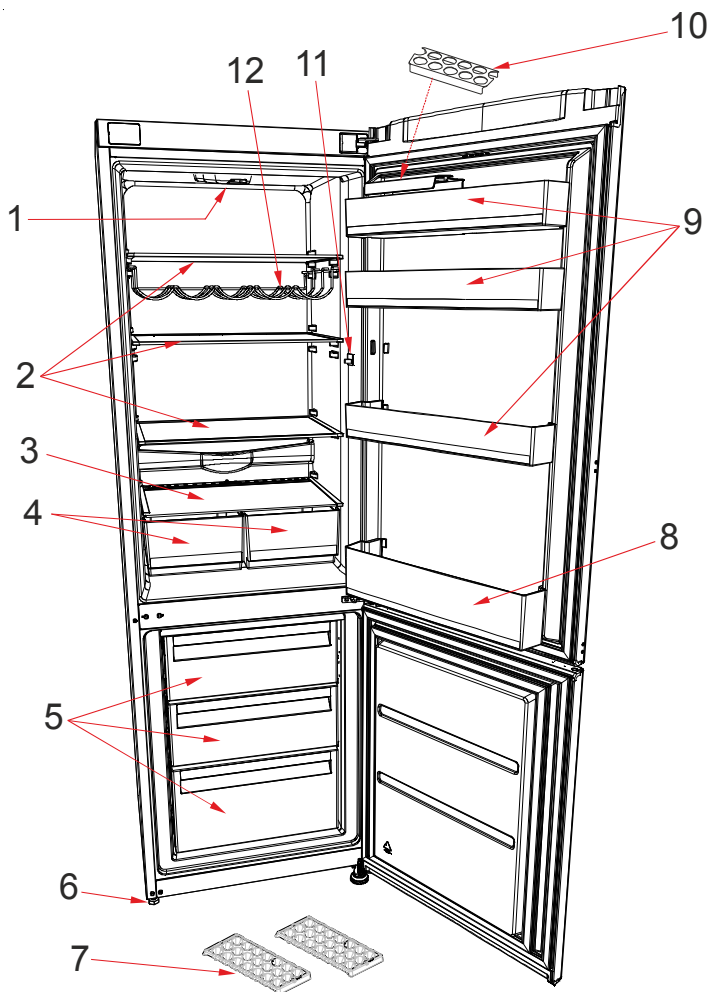
- Het apparaat dat u hebt gekocht werd ontworpen voor gebruik bij u thuis en mag uitsluitend bij u thuis en voor de bepaalde doeleinden worden gebruikt. Het is niet geschikt voor commercieel of algemeen gebruik. Als de gebruiker het apparaat gebruikt op een wijze die niet compatibel is met deze functies benadrukken we dat de producent en de verdeler niet verantwoordelijk kan worden gesteld voor reparatiewerken en defecten in de garantieperiode.

Tips om energie te besparen

- 1- Installeer het toestel in een koele, goed geventileerde kamer, maar niet in direct zonlicht en niet in de buurt van een warmtebron (radiator, fornuis, etc...). In dit geval moet u een isolerende plaat installeren.
- 2- Laat warme etenswaren en dranken afkoelen buiten het toestel.
- 3- Als u etenswaren wilt ontdooien, moet u ze in het koelkast compartiment plaatsen. De lage temperatuur van de bevroren etenswaren helpt het koelkast compartiment afkoelen wanneer dit ontdooit. Dit helpt u dus energie te besparen. Als de bevroren etenswaren buiten de koelkast worden geplaatst, veroorzaakt dit energieverspilling.
- 4- Als u drank en soep in de koelkast plaatst, moet u ze afdekken. Zo niet, verhoogt de vochtigheid in het toestel. Dit veroorzaakt een langere werkingsduur. Het afdekken van drank en soep helpt ook geurtjes en smaak beter te bewaren.
- 5- Wanneer u etenswaren en drank in de koelkast plaatst, moet u de deur zo kort mogelijk openen.
- 6- Houd de deksels van compartimenten met een verschillende temperatuur afgesloten. (groentevak, koeler, etc...).
- 7- De pakking van de deur moet schoon en flexibel zijn. Vervang de pakkingen indien ze slijtage vertonen.

DEEL 7.

DE ONDERDELEN VAN HET APPARAAT EN DE COMPARTIMENTEN



Deze afbeelding werd getekend voor informatiedoeleinden over onderdelen en accessoires van het apparaat. De onderdelen kunnen verschillen naargelang het model van het apparaat.

- 1) Lamp / Led-lamp
- 2) Koelkastladen
- 3) Deksel groentevak
- 4) Groentenladen
- 5) Diepvriezer manden
- 6) Regelbare voet

- 7) IJsvak
- 8) Flessen legplank
- 9) Deurladen
- 10) Eihouder
- 11) Lampschakelaar
- 12) Wijnrek

PRODUCTFICHE

Merk	WALTHAM
Model	WRC290WS
Productcategorie	7 (Vriezer - Koelkast)
Energieklasse	A+
Jaarlijks energieverbruik *	264 kWh / jaar
Totaal brutovolume	313 l
Totaal nettovolume	290 l
Koelkast brutovolume	214 l
Koelkast nettovolume	209 l
Diepvriezer brutovolume	99 l
Diepvriezer nettovolume	81 l
Ster klassering	 ***
Koelingsysteem	Statisch
Duur temperatuurverhoging (-18°C) - (-9°C)	14 uur (25°C)
Vriesvermogen	4,5 kg
Klimaatklasse **	ST/N (16°C - 38°C)
Geluidsemissie	41 dB(A)

* Energieverbruik van 264 kWh per jaar, berekend op basis van de resultaten na 24 uur onder normale testvoorwaarden. Reëel energieverbruik hangt af van de voorwaarden waaronder het apparaat wordt gebruikt en waar het wordt geplaatst.

** Dit apparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur binnen een bereik van 16°C – 38°C.

Índice

ANTES DE USAR EL FRIGORÍFICO	64
Advertencias generales	64
Instrucciones de seguridad	66
Instalación y encendido del aparato	67
Antes del encendido	67
DIFERENTES FUNCIONES Y POSIBILIDADES	68
Ajuste del termostato	68
Advertencias sobre el Ajuste de la Temperatura	68
Accesorios	69
Bandeja de hielo	69
Soporte para botella (Sólo en algunos modelos)	69
Control de Humedad para Alimentos Frescos	69
COLOCACIÓN DE LOS ALIMENTOS	70
Compartimento del frigorífico	70
Compartimento del congelador	70
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	75
Descongelación del compartimento del frigorífico	76
Descongelar el compartimento de congelación	76
Sustitución de la Bombilla del Frigorífico	77
TRASLADO Y RECOLOCACIÓN	77
Como cambiar la posición de la Puerta	77
ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO	78
Consejos Para Ahorrar Electricidad	79
PARTES Y COMPARTIMENTOS DE APARATO	80
PRODUCTO FICHE	81

APARTADO - 1. ANTES DE USAR EL FRIGORÍFICO

Advertencias generales

ADVERTENCIA: Procure que no haya ninguna obstrucción en las rejillas de ventilación del propio aparato, ni en las de la estructura donde lo instale.

ADVERTENCIA: No utilice ningún dispositivo mecánico, ni ningún otro aparato, para acelerar el proceso de descongelación, salvo los recomendados por el fabricante.

ADVERTENCIA: No utilicen ningún aparato eléctrico dentro de los compartimentos de comida del frigorífico, excepto aquellos recomendados por el fabricante.

ADVERTENCIA: No dañe el circuito refrigerador.

ADVERTENCIA: Para evitar cualquier riesgo derivado de la inestabilidad del aparato, deberá instalarse de acuerdo a las instrucciones.

- El modelo contiene R600a (el refrigerante isobutano), un gas natural respetuoso con el medio ambiente pero también inflamable. Al transportar o instalar la unidad se debe tener cuidado de no dañar ninguno de los componentes del sistema de refrigeración. En caso de daño se debe evitar la exposición al fuego o fuentes de ignición y se debe ventilar la habitación en la que se encuentra la unidad durante unos minutos.
- No utilizar aparatos mecánicos o sistemas artificiales para acelerar el proceso de descongelación.
- No guarde dentro del aparato ninguna sustancia explosiva, como aerosoles que contengan propelentes inflamables.
- Este aparato está destinado al uso en hogares y entornos similares, como:
 - Cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
 - Granjas y cocinas para clientes de hoteles, moteles y entornos residenciales similares

- Entornos de alojamiento de estancia y desayuno
- Aplicaciones de catering y similares
- Si la toma de corriente no es del tipo adecuado para el enchufe del cable de corriente, debe acudir al fabricante, distribuidor, servicio técnico o similares personas capacitadas, para poder reemplazarla y evitar así cualquier peligro.
- Este aparato no es apto para el uso por parte de personas (incluyendo niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales; o bien que carezcan de la suficiente experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o se les haya instruido en el uso del aparato por parte de personas responsables, por su seguridad. Debe vigilarse a los niños a fin de asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- El cable de corriente del frigorífico tiene conectado un enchufe equipado especialmente con toma a tierra. Debe conectarse a un enchufe de pared que cuente con toma a tierra y que tenga un fusible de un mínimo de 16 amperios. Acuda a un electricista autorizado para que le instale una toma adecuada en caso de no tenerla.
- Este aparato pueden utilizarlo niños mayores de 8 años, y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales; o bien que carezcan de la suficiente experiencia y conocimiento, siempre y cuando sean supervisados o se les instruya en el uso del aparato por parte de personas responsables, por su seguridad. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deberán limpiar el aparato, ni realizar ninguna tarea de mantenimiento sin supervisión.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe acudir al fabricante, distribuidor, servicio técnico o similares personas capacitadas, para poder reemplazarlo y evitar así cualquier peligro.
- Este aparato no está previsto para usarse a altitudes superiores a los 2000 m.

Instrucciones de seguridad

- No utilizar aparatos eléctricos en la parte de almacenamiento de comida.
- Si se utiliza este aparato para sustituir a otro que cuenta con cierre se debe romper o quitar dicho cierre como medida de seguridad antes de guardarlo, para así evitar que los niños se queden encerrados dentro al jugar.
- Las neveras y los congeladores viejos contienen gases aislantes y de refrigeración que se deben eliminar adecuadamente. La eliminación de una unidad debe ser realizada por un servicio especializado, y cualquier duda se debe consultar a las autoridades locales o al proveedor. Es preciso asegurarse de que los conductos de su aparato de refrigeración no resultan dañados antes de que los recoja el equipo encargado.



Por favor, contacte con la autoridad municipal correspondiente para informarse sobre el desecho de los RAEE para su reutilización, reciclaje, y su recuperación.

AVISO IMPORTANTE:

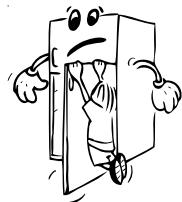
Por favor, lea atentamente este manual antes de proceder a la instalación y al encendido de este aparato. El fabricante no se hará responsable de las instalaciones defectuosas o del uso incorrecto del aparato, tal como se describe en este manual.

Recomendaciones

- No utilice adaptadores que puedan provocar el sobrecalentamiento del aparato o incluso un incendio.
- No utilice cables de suministro de energía viejos o deformados.
- No retuerza o doble los cables.



- No permita a los niños que jueguen con el aparato. Los niños no deben NUNCA sentarse en los estantes ni colgarse de la puerta.
- No utilice objetos metálicos afilados para extraer el hielo del compartimento congelador; podrían perforar el circuito refrigerador y provocar un daño irreparable en el aparato. Utilice la espátula de plástico que se suministra.
- No enchufe la toma de corriente con las manos húmedas.
- No coloque recipientes (botellas de cristal o latas) con líquidos en el congelador, sobre todo líquidos con gas, ya que podrían provocar que el recipiente explotase durante la congelación.
- Las botellas que contengan un alto porcentaje de alcohol, deberán estar debidamente cerradas y se situarán verticalmente en el frigorífico.

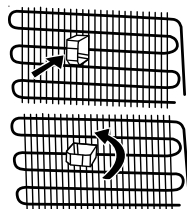


- No toque las superficies congelantes, especialmente si tiene las manos mojadas ya que podría producirse quemaduras o heridas.
- No coma el hielo que acaba de extraer del congelador.



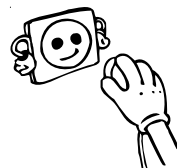
Instalación y encendido del aparato

- Este frigorífico se conecta a 220-240 V y a 50 Hz.
- Antes de realizar la conexión al suministro de corriente eléctrica, asegúrese de que el voltaje que aparece en la etiqueta se corresponde con el voltaje del sistema eléctrico de su hogar.
- Inserte el la clavija en la base de enchufe con una toma a tierra apropiada. Si la base de enchufe no tiene una toma a tierra, sugerimos que llame a un electricista para que le ayude.
- El fabricante no se hace responsable de los posibles fallos al completar la toma a tierra, tal como se describe en este manual.
- No coloque el aparato en un lugar en el que esté expuesto a la luz directa del sol.
- No lo use en lugares al aire libre y no permita que se exponga a la lluvia.
- Coloque el frigorífico lejos de toda fuente de calor y en un lugar ventilado. El frigorífico debería estar colocado a una distancia de al menos 50 cm de radiadores, estufas de gas o de carbón, y a una distancia de 5 cm de las estufas eléctricas.
- No ponga nada encima del frigorífico, y si lo hace que sea a una distancia no inferior a 15 cm.
- Si se instala el aparato cerca de otro frigorífico o congelador, deberá comprobar que se guarda una distancia entre ambos de al menos 2 cm con el fin de evitar procesos de condensación.
- No introduzca en el frigorífico grandes cantidades de productos ni productos que sean muy pesados.
- Fije los separadores de plástico de la pared al condensador en la parte posterior del frigorífico, a fin de prevenir la inclinación de la pared para un rendimiento óptimo.
- El frigorífico deberá estar colocado de manera que mantenga una posición firme y nivelada con respecto al suelo. Utilice las dos patas niveladoras frontales para compensar un suelo irregular.
- Deberá limpiar tanto la parte externa del aparato como los accesorios que encontrará en el interior del mismo con una solución compuesta de agua y jabón líquido; para limpiar la parte interna del aparato utilice bicarbonato sódico disuelto en agua tibia. Después de secarlos vuelva a colocar todos los accesorios en su lugar de origen.



Antes del encendido

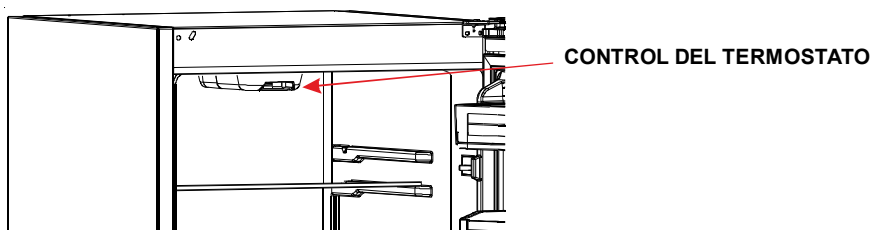
- Deberá esperar durante unas 3 horas antes de enchufar el aparato a la red eléctrica con el fin de asegurar un correcto funcionamiento del mismo.
- Es posible que se produzca un cierto olor al encender el aparato por primera vez. Este olor desaparecerá cuando el aparato haya comenzado a enfriarse.



APARTADO - 2. DIFERENTES FUNCIONES Y POSIBILIDADES

Aguste del termostato

TERMOSTATO DEL CONGELADOR Y DEL FRIGORÍFICO



El termostato del congelador regula automáticamente la temperatura interior de los compartimentos. Podrá bajar la temperatura de forma gradual girando el mando desde la posición “1” a la posición “5”.

Aviso Importante: No intente girar el mando más allá de la posición 1; de lo contrario, el aparato se apagará.

Ajuste del Termostato del Congelador y del Frigorífico:

- 1 – 2 :** Si almacena alimentos en el compartimento congelador durante un periodo corto de tiempo, fije el regulador en posición mínima a media.
- 3 – 4 :** Si almacena alimentos en el compartimento congelador durante un periodo prolongado de tiempo, fije el regulador en posición media.
- 5 :** Para descongelar alimentos frescos. El aparato estará en marcha durante un periodo prolongado de tiempo. Cuando haya conseguido la temperatura deseada, deberá volver a situar el regulador en su posición original.

Advertencias sobre el Ajuste de la Temperatura

- En términos de eficiencia, no es recomendable que el frigorífico funcione en entornos donde la temperatura ambiente sea menor de 10°C.
- Al ajustar el termostato, deberá tener en cuenta la frecuencia de apertura de las puertas del frigorífico y del congelador, de la cantidad de alimentos que guarde en el frigorífico, así como de las condiciones ambientales del lugar donde coloque el aparato.
- Tras enchufar el frigorífico, y para que éste esté totalmente refrigerado, deberá estar en funcionamiento hasta 24 horas según cual sea la temperatura ambiente. Durante este tiempo, no abra la puerta con frecuencia ni coloque mucha cantidad de alimentos dentro del frigorífico.
- Si apaga o desenchufa el frigorífico, o si hubiera un corte de luz, deberá esperar un mínimo de 5 minutos antes de volver a encenderlo o enchufarlo para que no se averíe el compresor. No se debe preocupar, ya que el frigorífico empezará a funcionar solo tras cinco minutos.

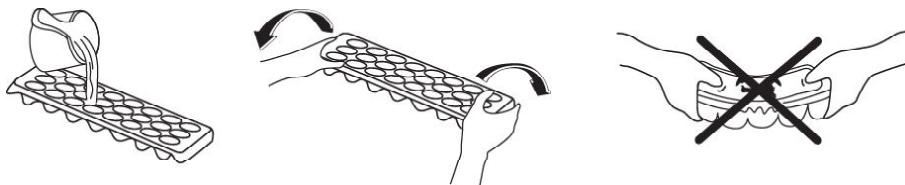
- El frigorífico está diseñado para funcionar en los intervalos de temperatura ambiente indicados en los estándares, en función del tipo de clima especificado en la etiqueta identificativa. En términos de eficiencia, no es recomendable que el frigorífico funcione en entornos donde la temperatura esté fuera de los rangos de temperatura estipulados.
- Este equipo está diseñado para su uso a una temperatura ambiente dentro del rango 16°C - 38°C.

Tipo de Clima	Temperatura Ambiente (°C)
T	Entre 16°C y 43°C
ST	Entre 16°C y 38°C
N	Entre 16°C y 32°C
SN	Entre 10°C y 32°C

Accesorios

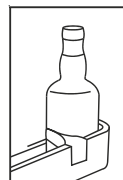
Bandeja de hielo

- Llene la bandeja de hielo con agua e introdúzcala en el congelador.
- Después de que el agua se haya convertido en hielo, para sacar los cubitos, dé la vuelta a la cubitera tal y como se muestra a continuación.



Soporte para botella (Sólo en algunos modelos)

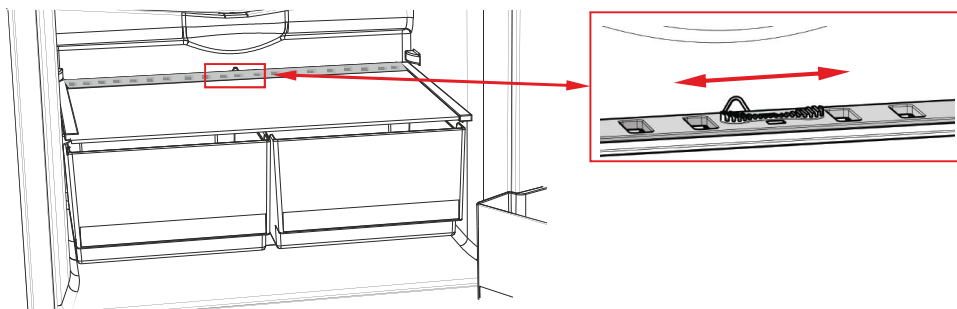
- Puede utilizar el soporte para botella para evitar que las botellas se derramen o caigan. También puede evitar hacer el ruido que se produce cuando abre o cierra la puerta.



Control de Humedad para Alimentos Frescos

En caso de que el verdulero esté completamente lleno, deberá abrir la rueda para alimentos frescos situada en la parte delantera del verdulero. Con esta rueda, se controlará mejor el aire y la humedad relativa del interior del verdulero para aumentar la vida de los alimentos.

Deberá abrir la tapilla de detrás del estante de vidrio, en caso de que observe condensaciones en él.



APARTADO - 3. COLOCACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Compartimento del frigorífico

- Para reducir la humedad y el consiguiente aumento de escarcha, nunca introduzca líquidos en recipientes sin tapar en el frigorífico. La escarcha tiene la tendencia a concentrarse en las zonas más frías del evaporador y en poco tiempo necesitará descongelar el aparato con mayor frecuencia.
- Nunca introduzca alimentos calientes en el interior. Los alimentos calientes deben introducirse a temperatura ambiente y colocarse de tal manera que se garantice la circulación del aire en el compartimento frigorífico.
- Nada deberá estar en contacto con la pared trasera del aparato ya que esto puede causar congelación y los paquetes se pueden atorar aquí. No abra la puerta de la nevera muy a menudo.
- Disponga la carne y el pescado limpio (envueltos en paquetes, papel o plástico) que vaya a utilizar en uno o dos días.
- Puede introducir las frutas y las verduras sin empaquetar en el cajón de verduras.

<i>Tipo de Alimento</i>	<i>Tiempo de Conservación</i>	<i>Lugar de colocación</i>
Frutas y verduras	1 semana	En el cajón de verduras, sin envolver
Carnes y pescados	2 a 3 días	Envolver en film o bolsas de plástico, o en recipientes herméticos para carnes, en el estante de vidrio
Queso fresco	3 a 4 días	En el estante especial de la puerta
Mantequilla y margarina	1 semana	En el estante especial de la puerta
Embotellados, leche y yogures	Hasta la fecha de caducidad indicada por el fabricante	En el estante especial de la puerta
Huevos	1 mes	En la huevera
Alimentos cocinados		Todos los estantes

NOTA: No debe guardar patatas, cebollas ni ajos en el frigorífico.

Compartimento del congelador

- El congelador se utiliza para almacenar alimentos congelados o ultracongelados durante un período prolongado de tiempo y para hacer cubitos de hielo.
- No coloque alimentos frescos y calientes que quiera congelar en los estantes de la puerta del congelador. Utilícelo para guardar alimentos ya congelados.
- No guarde alimentos frescos o calientes junto con los ya congelados ya que podrían descongelarse.
- Para congelar alimentos frescos (como por ejemplo carne, pescado o carne picada), divídalos en porciones que vaya a utilizar de una vez.
- **Para almacenar los alimentos congelados**, siga las instrucciones que se incluyen en los paquetes de los alimentos y si no hay ninguna información, no los guarde en

el congelador por un período superior a los tres meses a partir de la fecha de compra del producto.

- **Cuando compre alimentos congelados** asegúrese de que se hayan congelado a la temperatura adecuada y que el paquete esté en perfecto estado.
- Los alimentos congelados deberían transportarse en recipientes adecuados para mantener la calidad de los alimentos y deben introducirse a la superficie congeladora de la unidad en el menor transcurso de tiempo.
- Si el paquete de alimentos congelados presenta signos de humedad o hinchazón, es posible que se haya guardado anteriormente a una temperatura inadecuada; por tanto, el contenido puede estar en malas condiciones.
- **El tiempo de almacenamiento de alimentos congelados** dependerá de la temperatura de la habitación, del valor del termostato, de la frecuencia de apertura de la puerta, del tipo de alimento y del tiempo necesario para transportar el producto desde la tienda hasta su hogar. Siga siempre las instrucciones impresas en los paquetes y nunca supere el tiempo máximo de almacenamiento indicado.
- Utilice el compartimento de congelación rápida para congelar alimentos cocinados (y los alimentos que quiera congelar) de la manera más rápida posible gracias a la alta capacidad de congelación de este compartimento. Los compartimentos de congelación son los cajones intermedios del compartimento del congelador (véa las páginas 80)
- En las páginas 71, 72 y 73 se indican algunas recomendaciones para colocar y guardar los alimentos en el compartimento de congelación intensiva.

<i>Carnes y pescados</i>	<i>Preparación</i>	<i>Tiempo de conservación (meses)</i>	<i>Tiempo de descongelación a Temperatura Ambiente (horas)</i>
Filetes	Envolver en film plástico	6-10	1-2
Carne de cordero	Envolver en film plástico	6-8	1-2
Ternera asada	Envolver en film plástico	6-10	1-2
Dados de vacuno	En pequeñas porciones	6-10	1-2
Dados de cordero	En porciones	4-8	2-3
Carne picada	En paquetes, y sin especiar	1-3	2-3
Menudillos (piezas)	En porciones	1-3	1-2
Salchicha boloñesa o Salami	Debe envolverse aunque tenga piel		Hasta descongelarse
Pollo y pavo	Envolver en film plástico	7-8	10-12
Pato y oca	Envolver en film plástico	4-8	10
Venado, conejo, jabalí	En porciones de 2,5 kg y en filetes	9-12	10-12
Pescado de agua dulce (salmón, carpa, crane, siluro)	Después de limpiar los intestinos y escamas de los peces, lavar y secar; si es necesario, cortar la cola y la cabeza.	2	Hasta descongelarse totalmente
Magra, pescado, bajo, rodaballo, lenguado		4-8	Hasta descongelarse totalmente
Pescados grasos (atún, macarela, pescado azul, anchoas)		2-4	Hasta descongelarse totalmente
Mariscos	Limpio y en bolsas	4-6	Hasta descongelarse totalmente
Caviar	En su propio recipiente o en recipientes de aluminio o plástico	2-3	Hasta descongelarse totalmente
Caracoles	En salmuera, en recipientes de aluminio o plástico	3	Hasta descongelarse totalmente

Nota: Una vez descongelados los alimentos, deberá cocinarlos igual que si fueran frescos. No vuelva a congelar los alimentos una vez que ya estén descongelados, si no los ha cocinado antes.

<i>Frutas y verduras</i>	<i>Preparación</i>	<i>Tiempo de conservación (meses)</i>	<i>Tiempo de descongelación a Temperatura Ambiente (horas)</i>
Coliflor	Separar las hojas, cortar el corazón en piezas, y dejarlo en agua con zumo de limón por un tiempo	10 - 12	Se puede utilizar sin descongelar
Judías secas y judías verdes	Lavar y cortar en pequeñas piezas	10 - 13	Se puede utilizar sin descongelar
Judías	Descascarar y lavar	12	Se puede utilizar sin descongelar
Champiñones, setas y espárragos	Lavar y cortar en pequeñas piezas	6 - 9	Se puede utilizar sin descongelar
Col	Lavada	6 - 8	2
Berenjenas	Lavar y cortar en dados de 2cm	10 - 12	Separados unos de otros
Maíz	Lavar y empaquetar en mazorca o desgranado	12	Se puede utilizar sin descongelar
Zanahorias	Lavar y cortar en rodajas	12	Se puede utilizar sin descongelar
Pimientos	Cortar el tallo, partir en dos y sacar el centro y las semillas	8 - 10	Se puede utilizar sin descongelar
Espinacas	Lavadas	6 - 9	2
Manzanas y peras	Pelar y cortar	8 - 10	(en frigorífico) 5
Melocotones y albaricoques	Partir en dos mitades y sacar el hueso	4 - 6	(en frigorífico) 4
Fresas y moras	Lavar y quitar rabillos	8 - 12	2
Fruta cocida	Añadir 10% de azúcar en el envase	12	4
Ciruelas, cerezas, grosellas	Lavar y quitar rabillos	8 - 12	5 - 7

Lácteos y pastas		Preparación	Tiempo de conservación (meses)	Condiciones de almacenaje	
Leche envasada (homogeneizada)		En su propio envase	2 - 3	Leche pura, en su propio envase	
Queso, excepto el blanco		En lonchas	6 - 8	Se puede dejar en su envase original para almacenar por un corto tiempo. Para un tiempo mayor, envolver en film plástico	
Mantequilla, margarina		En su envase	6		
* Huevos	Clara		10 - 12	30 gramos o el equivalente a una yema de huevo	En recipientes cerrados
	Mezcla de clara y yema	Añadir una pizca de azúcar o sal para evitar que se densifique	10	50 gramos o el equivalente a una yema de huevo	
	Yema	Añadir una pizca de azúcar o sal para evitar que se densifique	8 - 10	20 gramos o el equivalente a una yema de huevo	

** No se deben congelar con la cáscara. Se debe congelar la yema aparte de la clara, o bien juntos tras haberlos batido juntos.*

	Tiempo de conservación (meses)	Tiempo de descongelación a temperatura ambiente	Tiempo de descongelación en el horno (minutos)
Pan	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Tostadas	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pastas	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Tartas	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Pasta filo	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

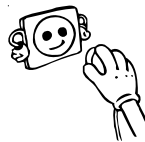
El sabor de algunas especias que se encuentran en los platos cocinados (anís, basilica, berros, vinagre, especias variadas, jengibre, ajo, cebolla, mostaza, tomillo, mejorana, pimienta negra, etc) se modifica y adquiere una intensidad mayor y más fuerte cuando se almacenan durante un largo período. Por lo tanto, es preferible añadir pocas especias a la comida a congelar, o deberá especiarla después de descongelarla.

El tiempo de conservación variará en función de la cantidad de aceite utilizado. Los aceites adecuados son: margarina, grasa de ternera, aceite de oliva y mantequilla. Los no adecuados son: el aceite de cacahuete y la manteca de cerdo.

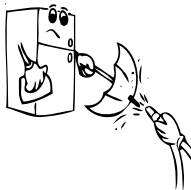
La comida en forma líquida se debe congelar en vasos de plástico y el resto debe ser congelado en film plástico o bolsas.

APARTADO - 4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

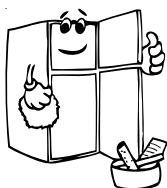
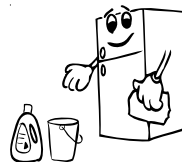
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de comenzar a limpiarlo.



- No limpie el frigorífico echándole agua a chorro encima.



- Se recomienda limpiar el compartimento frigorífico periódicamente con una solución de bicarbonato sódico y agua tibia.

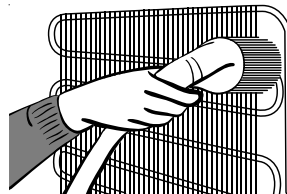


- Limpie los accesorios por separado con agua y jabón. No meta los accesorios en el lavavajillas.



- No utilice productos, detergentes o jabones abrasivos. Cuando haya terminado de limpiar el aparato, aclárelo con agua limpia y séquelo cuidadosamente. Cuando haya terminado el proceso de limpieza vuelva a conectar el enchufe del frigorífico, con las manos bien secas.

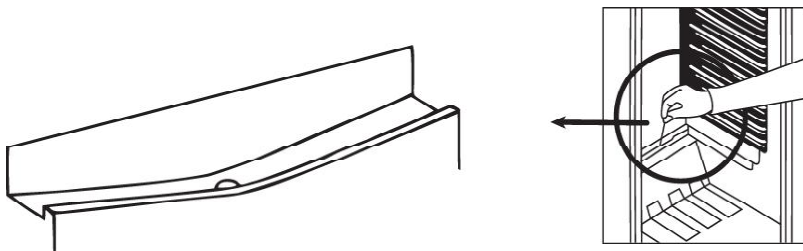
- Se recomienda realizar la limpieza del condensador con un cepillo al menos dos veces al año con el fin de ahorrar energía y de incrementar la productividad.



Asegúrese de que el frigorífico esté desenchufado cuando lo esté limpiando o lo vaya a limpiar.

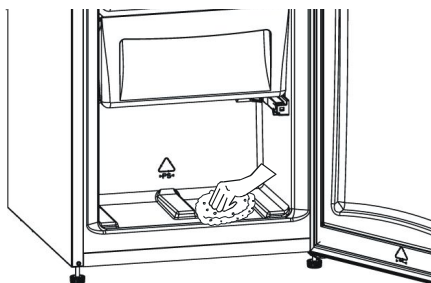
Descongelación del compartimento del frigorífico

- Durante el funcionamiento normal del aparato, éste se descongela por completo automáticamente, el agua de la descongelación se recoge en la bandeja de evaporación y se evapora automáticamente.
- El agujero de desagüe de la bandeja de evaporación y agua (parte posterior del estante del refrigerador para verduras) deben limpiarse periódicamente para evitar que el agua se acumule en la parte inferior del aparato en vez de fluir.



Descongelar el compartimento de congelación

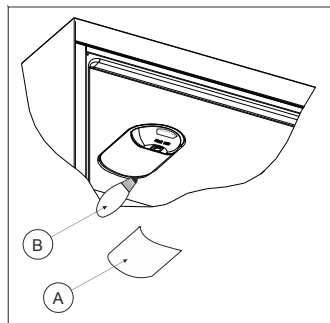
- La escarcha que cubre los estantes del compartimento del congelador, debe ser removida periódicamente.
- **No utilice objetos punzantes para retirar la escarcha.** Estos podrían perforar el circuito del refrigerador, causando así daños irreparables en el aparato. Utilice el rascador de plástico suministrado.
- Cuando hay más de 5 mm de escarcha en los estantes, es necesario descongelar.
- Antes de la operación de descongelación, coloque los alimentos congelados en un lugar fresco después de envolverlos en hojas de periódico con el fin de obtener su temperatura estable durante más tiempo.
- Para acelerar la descongelación, puede colocar uno o varios cuencos de agua caliente dentro del congelador.



- Seque el interior del compartimento con una esponja o un paño limpio.
- Cuando el aparato se haya descongelado, coloque los alimentos en el interior del congelador y acuérdesese de consumirlos lo antes posible.

Sustitución de la Bombilla del Frigorífico

1. Desenchufe la unidad de la toma de corriente.
2. Saque la tapa de la luz (A) presionando los ganchos a ambos lados de ésta.
3. Cambie la bombilla (B) con una nueva de no más de 15 W.
4. Vuelva a colocar la carcasa en su sitio y enchufe de nuevo el frigorífico.

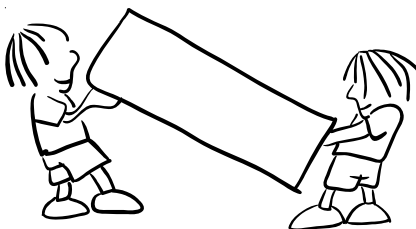


Sustituir las luces LED *(si la iluminación es mediante LEDS)*

Si el frigorífico tiene luces LED, contacte con el servicio técnico, ya que deben ser sustituidas únicamente por el personal autorizado.

APARTADO - 5. TRASLADO Y RECOLOCACIÓN

- Puede guardar el embalaje original (si así lo quiere) para poder transportar el frigorífico a una nueva ubicación.
- Deberá envolver firmemente el frigorífico con un embalaje robusto, y con cintas o cuerdas fuertes; así mismo, deberá seguir las correspondientes instrucciones contenidas en el embalaje.
- Extraiga las piezas móviles (estantes, accesorios, cajones de verduras, y demás), o bien sujételas firmemente en el frigorífico mediante cintas, para protegerlas frente a cualquier golpe durante su traslado o recolocación.
- Cargue el frigorífico en posición vertical.



Como cambiar la posición de la Puerta

- No es posible cambiar el sentido de apertura de las puertas a menos que las asas de estas no estén colocadas en la parte frontal.
- Solo será posible cambiar el sentido de apertura de aquellas puertas sin asas.
- Para esta operación le recomendamos contactar con el servicio técnico.

APARTADO - 6. ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Si el frigorífico no funciona correctamente puede ser debido a un problema menor, por lo que le recomendamos que antes de ponerse en contacto con un electricista, para ahorrar tiempo y dinero compruebe lo siguiente.

Qué hacer si el aparato no funciona:

Compruebe lo siguiente:

- Que haya corriente eléctrica,
- Que el interruptor general de su hogar no esté apagado.
- Que el enchufe sea el adecuado, y/o que esté en perfectas condiciones. Para ello, enchufe en la misma toma otro aparato que usted sepa que funciona correctamente.

Qué hacer si el frigorífico enfría poco

Compruebe lo siguiente:

- Que el frigorífico no esté demasiado lleno de comida.
- Que el termostato del congelador no esté en posición “1” (si es así, modifique su posición).
- Que las puertas estén correctamente cerradas.
- Que el condensador no esté sucio de polvo.
- Que haya suficiente espacio entre la parte trasera del aparato y la pared.

Si oye ruidos:

El gas que circula en el circuito refrigerante puede emitir algún ruido (sonido de burbujeo) cuando el compresor no esté funcionando. No se preocupe, esto es algo normal. Si el sonido fuera diferente, compruebe que:

- Que el aparato esté bien nivelado.
- Que no haya nada que toque la parte trasera.
- Que no haya ningún objeto en el interior del aparato que vibre.

Si observa agua en la parte inferior del frigorífico.

Compruebe lo siguiente:

- Que el orificio de drenaje no esté obstruido. (Utilice el tapón del drenaje para limpiar el orificio).

NOTAS IMPORTANTES:

- Desenchufe el frigorífico si no lo va a utilizar durante un período prolongado de tiempo (por ejemplo, durante las vacaciones de verano). Descongele y limpie el frigorífico, según las instrucciones del Apartado 4, y deje la puerta abierta para evitar la aparición de moho y malos olores.
- Le recomendamos que contacte con el servicio técnico autorizado más cercano, en el caso de que el problema persista aun habiendo seguido todas las instrucciones anteriores.
- Este aparato se ha fabricado para ser destinado al uso doméstico; por tanto, sólo puede utilizarse en casa y únicamente para los fines previstos. No es adecuado para un uso comercial o común. Cabe subrayar que el fabricante y su distribuidor no serán responsables de ninguna reparación ni avería durante el período de

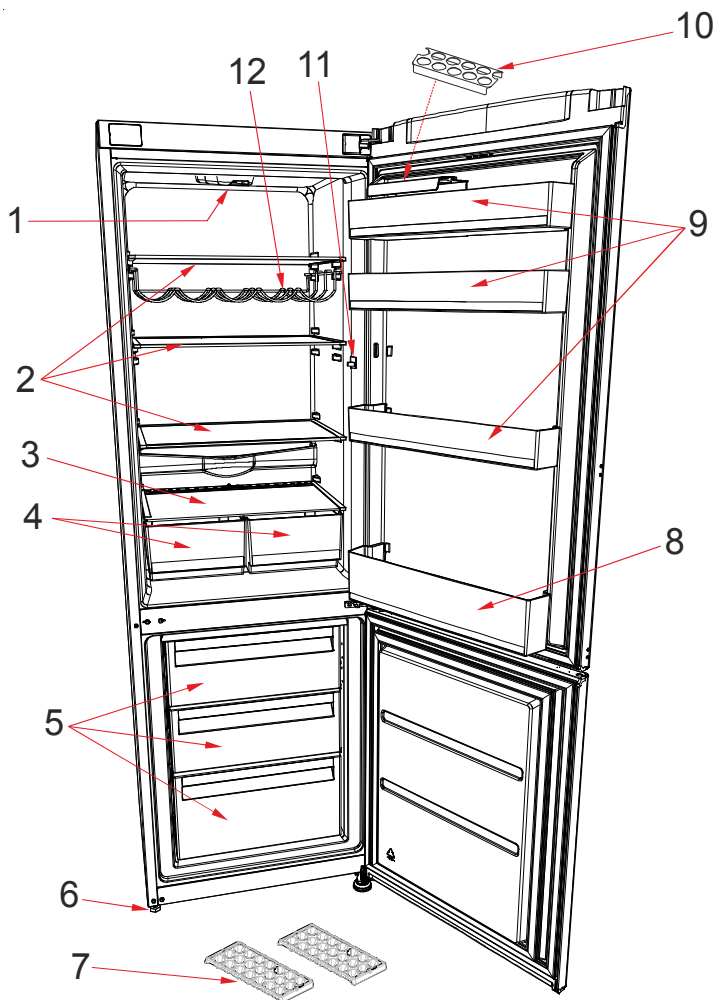
garantía, si el consumidor utiliza el aparato en una forma que no cumpla con estas instrucciones.

- Según lo estipulado y declarado por el Departamento de Industria, la vida útil del aparato es de 10 años (este es el período estipulado para la retención de las piezas de repuesto necesarias para el buen funcionamiento del aparato).

Consejos Para Ahorrar Electricidad

- 1– Coloque el frigorífico en lugares frescos y bien ventilados, evitando la exposición a la luz solar directa, y lejos de fuentes de calor (radiadores, cocinas, y otros). O bien deberá utilizar placas aislantes.
- 2– Espere a que se enfríen los alimentos y bebidas fuera del frigorífico antes de colocarlos dentro del mismo.
- 3– Coloque los congelados en el compartimento frigorífico para que se vayan descongelando. La baja temperatura de estos congelados, además, ayudará a enfriar el frigorífico mientras se descongelan. De esta forma se ahorra energía. De lo contrario, descongelándolos fuera, se pierde energía.
- 4– Asegúrese de que cualquier bebida o líquido esté bien tapado al colocarlo en el frigorífico. De lo contrario aumentará la humedad interior del aparato. De esta forma el frigorífico necesitará trabajar más durante más tiempo. Por otra parte, al tapar las bebidas o líquidos se evita que se atenúe su olor o sabor.
- 5– Procure abrir la puerta el menor tiempo posible cuando coloque alimentos o bebidas.
- 6– Mantenga cerradas las tapas de los diferentes compartimentos del aparato (cajón de verduras, refrigerador, y otros).
- 7– Mantenga siempre limpia y en buen estado (flexible) la junta de la puerta. Si se desgasta, cámbiela por otra nueva.

APARTADO - 7. PARTES Y COMPARTIMENTOS DE APARATO



Esta presentación sólo tiene carácter informativo acerca de los componentes del aparato.
Los componentes pueden variar en función del modelo del aparato.

- 1) Mando del Termostato & Lámpara
- 2) Estantes de vidrio del frigorífico
- 3) Tapa del Cajón de Verduras
- 4) Cajones de Verduras
- 5) Canastas del congelador
- 6) Pata ajustable

- 7) Caja para hielo
- 8) Estante botellero
- 9) Estantes de puerta
- 10) Huevera
- 11) Interruptor de la lámpara
- 12) Estante para vino

PRODUCTO FICHE

Marca	WALTHAM
Modelo	WRC290WS
Categoría	7(Congelador - Frigorífico)
Clasificación energética	A+
Consumo eléctrico anual *	264 kWh / año
Volumen total (bruto)	313 l
Volumen total (neto)	290 l
Volumen total (bruto) del frigorífico	214 l
Volumen total (neto) del frigorífico	209 l
Volumen del congelador (bruto)	99 l
Volumen del congelador (neto)	81 l
Categoría de Estrellas	
Sistema de refrigeración	Estática
Tiempo de incremento de temperatura (-18°C / -9°C)	14 h. (25°C)
Capacidad de congelación	4,5 kg
Clasificación climática **	ST/N (16°C - 38°C)
Emisión de ruidos	41 dB(A)



VESTEL France
17 rue de la couture
94563 Rungis Cedex

52206706

Durée de disponibilité des pièces détachées fonctionnelles: 6 ans, à partir de la date de fabrication du produit.