

operating instructions



Foster European Operations

France
Foster Refrigerator France SA
Tel: (33) 01 34 30 22 22 Fax: (33) 01 30 37 68 74 Email: info@fosterfrance.com

Germany
Foster Refrigerator Germany
Tel: (0781) 96 93 00 Fax: (0781) 96 93 019 Email: info@fosterrefrigerator.de

HR120 LR120 / HRB120 LRB120 / HR140 LR140 /
HR150 LR150 / HR 200 LR 200 / HR240 LR240 /
HR 360 LR 360
undercounter cabinets
HR410 LR410 cabinets

installation and operating instructions

GB

Operating instructions

F

Notice d'installation et d'utilisation

D

Bedienungsanleitung

N

Gebruiksaanwijzing



Foster Refrigerator
Oldmedow Road, King's Lynn,
Norfolk, PE30 4JU
England

Tel: 01553 691122
Fax: 01553 691447
Website: www.fosterrefrigerator.co.uk
Email: sales@foster-uk.com

a Division of ITW (UK) Ltd.



installation

IMPORTANT: To the installer: Installation of these units should be carried out by a competent person and the appropriate codes of practice adhered to, thus ensuring safe installation. **Pass to the user: Do not discard this document. It contains important guidelines on Operation, Loading, Cleaning and Maintenance and should be kept for reference.**

DISPOSAL REQUIREMENTS
If not disposed of properly all refrigerators have components that can be harmful to the environment. All old refrigerators must be disposed of by appropriately registered and licensed waste contractors, and in accordance with National laws and regulations.

1. Positioning/unpacking

Important: Ensure a minimum clearance of 25mm above and beside the cabinet for ventilation and efficient operation. Where possible, ensure the cabinet is not adjacent to a heat source.

Remove the shrinkwrapping, cardboard corner protectors, cardboard lid and packaging from the door opening surround making sure that any sharp instrument used does not cause damage, plus remove any Quality labels, Documentation is inserted into a clear pocket located inside the cabinet. To remove from pallet, cut the cable ties situated through the base plate slot that hold the cabinet to the pallet.

2. Feet

Models are supplied with adjustable levelling feet already fitted.

3. Shelf Supports

The HR140, LR140 / HR150 / HR200, LR200 / HR360, LR360 / HR 410, are supplied with slotted removable shelf supports allowing flexible shelf partitions. The rear supports have an in-built 'slot' to prevent the shelf from damaging the rear air duct. The LR150 / LR 410 is supplied with fixed freezer shelves.



Shelf supports for models
HRB120, LRB120 / HR120, LR120 / HR240, LR240

4. Defrosting

The HR150 / HR 410 is fitted with an automatic defrost function ensuring the cooling plate remains free from ice. The condensate water is automatically dispersed using the heat from the refrigeration unit. The LR150 / LR 410, being static freezer shelves, requires manual defrosting. All the stored product should be removed and placed in a separate freezer storage cabinet. Switch off at the mains electric supply. Leave the door open and place bowls inside to catch the water as the freezer shelves defrost. Once fully defrosted dry the inside of the cabinet and switch on again. Do not replace the frozen food until the cabinet has reached its normal operating temperature.

WARNING: Do not use any sharp instruments or heat to remove the ice from the freezer shelf as this may cause damage.

start up & operation

5. Switching On

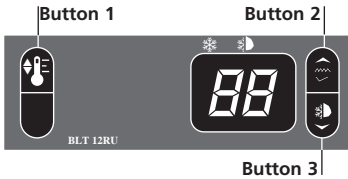
If the cabinet has been laid on its back at any time DO NOT switch on immediately but leave in the upright position for at least 60 minutes.

user operation guidelines

6. Initial Start Up

Insert the fused mains plug into the wall socket and switch on at the mains. The cabinet will start automatically and display the actual internal temperature, as the operating temperature has been pre-set. Allow the cabinet to reach its normal operating temperature before loading.

7. To Change Temperature Setting



It will not normally be necessary to change the setting however should this be necessary:

1. Check storage temperature setting

Press button 1 and hold
Display Shows: Temperature Setting

2. Increase storage temperature

Press button 1 and hold
Display Shows: Temperature Setting (flashing)
Press button 2 to increase Temperature Setting
Release both buttons.

3. Lower storage temperature

Press button 1 and hold
Display Shows: Temperature Setting
Press button 3 to decrease Temperature Setting
Release both buttons.

8. Door Lock

To lock the door, insert the key and turn straight through 90°.

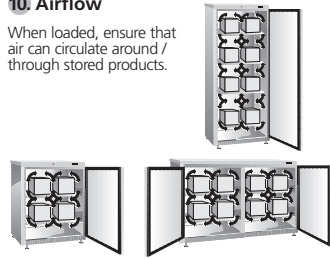
9. Internal Light (Where fitted)

The ON/OFF switch is located on the front of the light fitting.

loading

10. Airflow

When loaded, ensure that air can circulate around / through stored products.



11. Load Distribution

Evenly distribute the load (max 25kg per shelf or maximum load 50kg whichever is the highest).



12. Food

Cover all foods and separate raw and cooked foods.



cleaning/maintenance

N.B. Before internal cleaning, un-plug the cabinet from the mains supply.

13. Cleaning Instructions

IMPORTANT: Cared for correctly the cabinet will retain its appearance for many years.

White Exterior: wipe with a warm damp soapy cloth followed by a clean damp cloth and thoroughly dry.
Stainless Steel Exterior: use a proprietary stainless steel cleaner following the manufacturers instructions.
Aluminium Interior: to be washed with soapy water, rinsed and dried thoroughly.

WARNING: High alkaline cleaning agent or those containing bleaches, acids and chlorines are very harmful to stainless steel. Corrosion and pitting may result from their accidental or deliberate application.

If any of these liquids should come into contact with the cabinet during general kitchen cleaning, wipe down the affected area immediately with clean water and rub dry. **Never use wire wool or scouring powders on any surface. After cleaning allow the cabinet to reach its normal operating temperature before reloading with product. During usage all spills should be wiped clean immediately but care should be taken not to touch the interior of the freezer cabinet as warm skin can 'freeze' to metal.**

14. Door Gaskets

These should be inspected on a regular basis and replaced if damaged. To clean, wipe with a warm damp soapy cloth followed by a clean damp cloth and finally thoroughly dry before closing the door.

15. Shelf Supports & Shelves - All Models

Remove the shelves and shelf support (by removing fixing screw). The shelves are dishwasher safe, however wash the vertical supports with warm soapy water, rinse and thoroughly dry before replacing.

operational failure

16. Problem Diagnosis

Checks must be carried out by a competent person.

Before calling a Foster Authorised Service

Company check the following:
a) Power failure (may be off at source)
b) Damaged mains lead plug.

When requesting service assistance always quote the following:

a) cabinet serial number (E.....)
b) cabinet model number
Both taken from the serial plate located inside the cabinet.

Installation

IMPORTANT: Pour l'installateur L'installation de ces produits doit être assurée par un personnel qualifié selon les usages de la profession et les normes en vigueur.
Pour l'utilisateur. Conserver ce document, il contient des informations essentielles quant au fonctionnement, l'entretien, et le nettoyage de votre matériel.

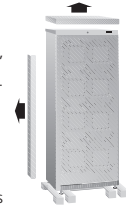
MODALITES DE MISE AU REBUT

Certains composants des réfrigérateurs peuvent présenter un danger pour l'environnement. Aussi est-il indispensable que ces produits soient mis au rebut dans une déchèterie habilitée à ces fins selon la législation en vigueur.

1. Mise en place et déballage

Important:

Mise en place et déballage Important : pour assurer une ventilation correcte de l'appareil, prévoir un espace libre de 25mm sur le dessus et les côtés. Dans la mesure du possible, ne pas positionner l'appareil près d'une source de chaleur. Retirer le film plastique, les protections d'angles cartonnées, la protection supérieure ainsi que les protections d'entourage de porte en prenant soin de ne pas endommager l'appareil avec les outils utilisés. Décoller les étiquettes de contrôle. La documentation se trouve dans une pochette transparente à l'intérieur de l'armoire. Pour ôter la palette couper les liens passés dans les fentes du socle de l'appareil qui le retiennent à la palette



2. Piétement

Les deux modèles sont livrés avec des vérins réglables déjà positionnés.



3. Supports & clayettes

Les modèles positifs HR140, LR140 / HR150 / HR200, LR200 / HR360, LR360 / HR 410, sont équipés de supports clayettes amovibles pour une souplesse d'utilisation. Les supports ont un arrière pour éviter que les clayettes endommagent le guide d'air arrière. Les modèles négatifs LR150 / LR 410 ont des clayettes réfrigérantes fixes.



Supports & clayettes pour modèles
HRB120, LRB120 / HR120, LR120 / HR240, LR240

4. Dégivrage

Les modèles positifs (HR150 / HR410) sont équipés d'un dégivrage automatique qui évite toute prise en glace. Les eaux de condensats sont ré-éaporés automatiquement par la chaleur du compresseur. Les modèles négatifs (LR150 / LR410), étant équipés de clayettes réfrigérantes statiques, les cycles de dégivrage sont manuels. Il est nécessaire de vider l'appareil et de stocker les produits dans un autre conservateur. Arrêter l'armoire en la débranchant. Laisser la porte ouverte et placer des récipients sous les clayettes pour récupérer l'eau. Une fois les clayettes dégivrées, sécher et rebrancher l'appareil. Ne pas remettre les produits avant que la température normale de fonctionnement soit atteinte.

AVERTISSEMENT: ne pas utiliser d'outil pointu ou une source de chaleur pour dégivrer l'appareil.

MISE EN MARCHÉ

5. Branchement

Au cas où l'appareil a été couché sur le dos pour un quelconque moment NE PAS BRANCHER immédiatement. Attendre 60 minutes environ.

Guide de l'utilisateur

6. Première mise en route

Brancher l'appareil à une source de courant 220V et la mise en route sera automatique. L'afficheur de température indiquera la température interne et réglera selon les données enregistrées. Ne pas charger l'appareil avant qu'il ait atteint sa température normale de fonctionnement.

7. Modifier les réglages de température



De façon générale, il n'est pas nécessaire de modifier les paramètres usine. En cas de nécessité:

1. Vérification de la température de stockage
Maintenir appuyée la touche 1
L'afficheur indiquera la température pré-réglée

2. Augmentation de la température
Maintenir appuyée la touche 1
La température pré-réglée clignotera.
Appuyer sur la touche 2 pour augmenter le réglage, et relâcher les 2 touches.

3. Diminution de la température
Maintenir appuyée la touche 1
La température pré-réglée clignotera.
Appuyer sur la touche 3 pour diminuer le réglage, et relâcher les 2 touches.

8. Serrure

Pour fermer à clé, insérer la clé et tourner de 90°.

9. Eclairage intérieur (option)

Le bouton Marche/arrêt commandant l'éclairage est situé sur le bandeau de façade.

Chargement

10. Circulation d'air

Une fois l'armoire chargée, vérifier que l'air peut librement circuler autour des produits.



11. Répartition de la charge

La charge de 25kg par niveau ou 50kg maximum dans l'armoire doit être uniformément répartie.



12. Aliments

Couvrir les aliments en séparant les produits crus des produits cuits.



Nettoyage et entretien

Nota: Débrancher l'appareil avant de procéder au nettoyage intérieur.

13. Instructions de nettoyage

IMPORTANT: Entretenus avec soins, ces appareils garderont leur aspect de nombreuses années.
Extérieur blanc: essuyer avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse tiède, rincer et sécher.

Extérieur inox: utiliser un produit spécifique au nettoyage de l'inox (selon les recommandations des fabricants)
Intérieur aluminium: essuyer avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse tiède, rincer et sécher.

AVERTISSEMENT: Les agents détergents à base de solution alcaline d'eau de javel, de chlore ou d'acide sont formellement interdits sur les inox. Des traces de corrosion ou de piquage peuvent résulter de leur application involontaire ou délibérée.

Au cas où l'un de ces produits entrerait en contact avec une armoire pendant un nettoyage général de la cuisine, rincer immédiatement les parties attaquées avec de l'eau propre et sécher en frottant. Ne jamais utiliser de tampon ou de poudre abrasive sur toutes les surfaces des armoires. Après le nettoyage, attendre que l'armoire ait atteint sa température de fonctionnement avant de la recharger. En cas de salissures, essuyer immédiatement en prenant soin de ne pas mettre la peau en contact avec les parois internes des armoires négatives. (Risque de brûlure).

14. Joints de porte

Ceux-ci doivent être régulièrement inspectés et remplacés en cas de détérioration. Nettoyer avec d'un chiffon humecté à l'eau chaude et savonneuse rincer et sécher avant de refermer la porte.

15. Clayettes et supports modèle HR150

Enlever les clayettes et démonter les supports en dévissant les fixations. Les clayettes peuvent être lavées en machine, les supports sont à laver à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher avant de les remettre en place.

Incidents

16. Diagnostic

Les vérifications doivent être effectuées par du personnel autorisé.

Avant d'appeler votre revendeur agréé, vérifier les points suivants:
a) Défaut d'alimentation électrique (disjoncteur)
b) Prise de courant endommagée.

En cas de besoin d'assistance technique, préciser:
a) le numéro de série de l'appareil (E.....)
b) le type de l'armoire
Ces informations se trouvent sur une plaque à l'intérieur de l'armoire.

Aufstellung

WICHTIG: Dieses Gerat muß gem der nachstehenden Anleitung unter Berücksichtigung aller Sicherheits-Richtlinien aufgestellt werden. Bitte diese Bedienungsanleitung sicher aufbewahren: sie enthält wichtige Informationen über die Bedienung des Gerätes sowie Hinweise über Pflege, Reinigung und Wartung. **Entsorgung** Alle Kühlgeräte und deren Teile müssen fachgerecht entsorgt werden.

1. Aufstellen/Auspacken

Wichtig: Oben und seitlich des Gerätes sollten mindestens 25 mm Abstand frei gehalten werden, um eine gute Entlüftung zur guten Funktion des Gerätes zu gewährleisten. Aufstellung unmittelbar neben einer Wärmequelle ist möglichst zu vermeiden. Die Schutzhülle, die Wellpappe Schutzecken und Deckel, sowie Verpackungsteile der Tür entfernen. Achtung: Verwendung von Schneidwerkzeug kann die Flächen beschädigen. Alle Qualittsaufkleber entfernen. Um die Palette zu entfernen, die Haltdrhte an der Bodenplatte abscheiden. Die Gebrauchsanweisung befindet sich in einer Klarsichthülle im Gerät.

2. Füße

Das Gerät wird mit vormontierten Stellfen geliefert.

3. Stelleisten/Roste

Der Kühlschrank HR140, LR140 / HR150 / HR200, LR200 / HR360, LR360 / HR 410 wird mit höhenverstellbaren, kunststoffbeschichteten Rosten geliefert, die in senkrechte Stelleisten eingeführt werden. Zur Rückwand sind die Stelleisten geschlossen, damit die Roste das Luftleitblech nicht beschädigen.

Der Tiefkühlschrank LR 150 wird mit festen Auflegebden geliefert.



4. Abtaugung

Beim Kühlschrank HR 150 erfolgt die Abtaugung automatisch. Das Tauwasser wird durch die Kompressorwrme automatisch verdunstet.

Der Tiefkühlschrank LR 150 hat stille Kühlung und muß manuell abgetaut werden. Nehmen Sie die Ware aus dem Gerät und lagern Sie diese während der Abtaugung in einem anderen Tiefkühlschrank. Schalten Sie den Schrank aus und ffnen Sie die Tür. Wenn notwendig, fangen Sie das Tauwasser in einer Wanne auf. Wischen Sie das Gerät nach der Abtaugung gründlich aus. Lassen Sie den Schrank vor dem Beschicken wieder auf Betriebstemperatur kommen.

WARNUNG: verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um Eis von den Verdampferplatten zu entfernen.

Inbetriebnahme

5. Einschalten

Wenn der Schrank beim Auspacken gelegen hat, muß nach dem Aufrichten mindestens eine Stunde gewartet werden, bis das Gerät in Betrieb genommen wird.

Bedienung

6. Einschalten

Nach dem Einschalten erscheint die Innentemperatur in der Temperaturanzeige. Die Soll-Temperatur wird werksseitig eingestellt. Lassen Sie den Schrank auf Betriebstemperatur kommen, bevor Sie ihn mit Lebensmitteln beschicken.

7. Soll-Temperatur ändern



Wenn nötig, kann die Soll-Temperatur wie folgt geändert werden.

1. Soll-Temperatur kontrollieren

Taste 1 drücken und festhalten
Im Display erscheint die Soll-Temperatur

2. Wrmer einstellen

Taste 1 drücken und festhalten
Im Display erscheint die Soll-Temperatur (blinkt)
Taste 2 drücken, um die Soll-Temperatur zu erhöhen. Beide Tasten loslassen

3. Klter einstellen

Taste 1 drücken und festhalten
Im Display erscheint die Soll-Temperatur (blinkt)
Taste 3 drücken, um die Soll-Temperatur zu reduzieren. Beide Tasten loslassen

8. Türschloss

Drehen Sie den Schlüssel um 90°, um die Tür abzuschließen.

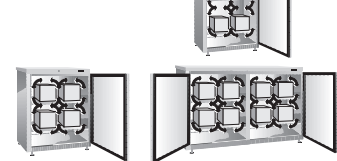
9. Innenbeleuchtung (wenn vorhanden)

Der Ein-/Aus-Schalter für die Innenbeleuchtung befindet sich an der Frontseite oben.

Betrieb

10. Beschickung

Khlgut sollte so eingeräumt werden, das Luft rundum zirkulieren kann.



11. Die Ladung gleichmäßig verteilen.

Höchstbelastung der Roste 25 kg.
Höchstbelastung 50 kg pro Schrank.



12. Lagerung

Rohe und gekochte Speisen getrennt lagern. Keine offenen Behälter verwenden.



Reinigung/Wartung

Achtung: Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen.

13. Reinigungshinweise

WICHTIG: damit der Schrank sein ansprechendes Aueres behält, empfehlen wir eine wöchentliche Reinigung. Weie Außenwände: mit warmer Seifenlauge und einem nicht kratzenden Lappen wischen und gründlich trocknen. Edeltahl-Außenwände: mit einem Sprühreiniger, speziell für Edeltahloberflchen gemäß Hersteller-Anweisung reinigen. Aluminium-Innenflächen: mit warmer Seifenlauge und einem nicht kratzenden Lappen wischen und gründlich trocknen. **WARNUNG**

Hochalkalische Reinigungsmittel oder solche, die Bleichmittel oder Säuren enthalten, sind ebenso wie chlorhaltige nicht zur Reinigung von Edeltahloberflchen geeignet. Diese Reinigungsmittel greifen die Edeltahloberflchen an. Sollte ein Schrank aus Versehen mit solchen Reinigungsmitteln in Kontakt gekommen sein, reinigen Sie die Stelle SOFORT mit einer milden Seifenlauge und reiben Sie die Stelle trocken. Benutzen Sie niemals Scheuerpulver oder Stahlwolle. Für die Zeit der Reinigung müssen alle Lebensmittel in einem anderen Kühl- oder Tiefkühlschrank gelagert werden. Lassen Sie das Gerät vor dem Beschicken wieder auf Betriebstemperatur kommen. Verschüttetes sofort entfernen. Berühren Sie die Innenwände nicht mit nassen Händen - die Haut könnte festfrieren.

14. Trdrchtung

Reinigen Sie die Trdrchtung regelmäßig mit einer Seifenlauge. Gründlich trocknen. Wenn eine Dichtung beschädigt ist, muß sie ausgetauscht werden.

15. Stelleisten und Roste (nur Kühlschrank HR 150)

Die Stelleisten können durch Entfernen der Befestigungsschrauben herausgenommen und mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Gründlich trocknen. Die Roste sind splmaschinestfest.

Störung

16. Fehlerdiagnose

Reparaturen dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

Kontrollieren Sie folgendes, bevor Sie den Kundendienst anrufen:
Stromausfall
Stecker nicht richtig eingesteckt
Wenn ein Serviceeinsatz notwendig ist, bitte Modell- und Serien-Nummer (Typenschild befindet sich im Schrank), gegebenenfalls auch Fehlercode mitbringen.

installatie

BELANGRIJK: Voor de installateur: de installatie van deze apparaat dient te worden uitgevoerd door een bevoegd technicus en volgens de bijgevoegde gebruiksinstructies zodat een veilige installatie is gewaarborgd. **Voor de gebruiker: bewaar dit document goed. Het bevat belangrijke instructies voor bediening, lading, reiniging en onderhoud en dient tevens als referentie te worden bewaard.**

VERWERKINGSVOORSCHRIFTEN

Koelkasten bevatten onderdelen die, wanneer ze niet op de juiste manier worden verwerkt, schadelijk kunnen zijn voor het milieu. Alle oude koelkasten moeten door erkende en geregistreerde afvalverwerkingsbedrijven worden verwerkt - dit in overeenstemming met wetten en bepalingen geldig in Nederland.

1. Plaatsen/uitpakken

Belangrijk: Zorg dat boven en naast de kast een minimale ruimte van 25 mm overblijft voor ventilatie en dus een efficiënte werking. Plaats de kast bij voorkeur niet in de buurt van een warmtebron. Verwijder de krimpfolie, kartonnen hoekbeschermers, kartonnen deksel en verpakking rondom de deuropening. Zorg dat eventueel gebruikte scherpe voorwerpen de kast niet beschadigen. Verwijder de aanwezige kwaliteitslabels. De benodigde handleidingen bevinden zich in een doorzichtige map in de kast. Snijd de kabelbinders door waarmee de kast via de gleuven in de bodemplaat aan de pallet is vastgemaakt. Nu kan de kast van de pallet worden genomen.

2. Pootjes

De modellen zijn voorzien van verstelbare pootjes om de kast waterpas te zetten.

3. Roostersteunen

Voor een flexibele roosterindeling voor de HR140, LR140 / HR150 / HR200, LR200 / HR360, LR360 / HR 410 geleverd met uitneembare roostersteunen die in gleuven worden geplaatst. De achterste steunen zijn voorzien van een "inlocking" om te voorkomen dat het rooster de lichtgeleiding aan de achterzijde beschadigt. De LR 150 / LR 410 wordt geleverd met vaste roosters in het vriesvak.

Plaatsen/uitpakken
HRB120, LRB120 / HR120, LR120 / HR240, LR240

4. Ontdoeien

De HR150 / HR 410 is uitgerust met een automatische ontdoofunctie waardoor de verdampers vrij blijven van ijs. Het condenswater wordt door de warmte van de koelinstallatie automatisch verdampert. De LR 150 / LR 410 met statische verdampersplaat in het vriesvak dient handmatig te worden ontdooid. De opgeslagen producten dienen in een andere diepvrieskast te worden bewaard. Schakel de stroomvoorziening naar het apparaat uit. Laat de deur open en zet schalen onder de platen om het water op te vangen als het vriesvak ontdooid. Maak na het ontdooiden de binnenkant van de kast droog en schakel de stroom weer in. Leg de producten pas terug in de kast als deze de normale bedrijfstemperatuur heeft bereikt. **WAARSCHUWING:** Gebruik geen scherpe voorwerpen om de roosters te verwijderen. Dit kan beschadigen veroorzaken.

opstarten & bediening

5. Inschakelen

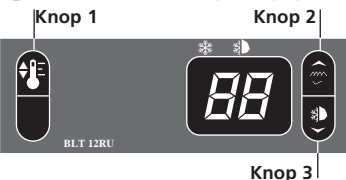
Schakel de kast NIET direct in als deze plat op de grond heeft gelegen. Laat de kast minimaal een uur rechtop staan voordat deze wordt ingeschakeld.

gebruiksaanwijsties

6. Opstarten

Steek de stekker in een geaard stopcontact en schakel de netvoeding in. De kast wordt automatisch ingeschakeld en geeft de huidige interne temperatuur weer. De bedrijfstemperatuur is vooraf ingesteld. Laat de kast eerst op de normale bedrijfstemperatuur komen voordat u er producten in legt.

7. Temperatuurinstellingen wijzigen



Normaliter is het niet nodig de temperatuurinstellingen te wijzigen. Als dit echter toch nodig is:

1. Controleer de instelling van de bewaartemperatuur

Druk op 1 en houd deze knop ingedrukt
Op het display wordt de ingestelde temperatuur weergegeven.

2. Verhoog de bewaartemperatuur

Druk op 1 en houd deze knop ingedrukt
Op het display verschijnt: de ingestelde temperatuur (knipperend).
Druk op 2 om de temperatuur te verhogen.
Laat beide knoppen los.

3. Verlaag de bewaartemperatuur

Druk op 1 en houd deze knop ingedrukt
Op het display wordt de ingestelde temperatuur weergegeven.
Druk op 3 om de temperatuur te verlagen.
Laat beide knoppen los.

8. Deurgrengelend

Plaats de sleutel in de deur en draai deze 90° om de deur af te sluiten.

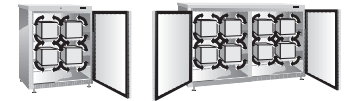
9. Binnenverlichting (indien aanwezig)

De aan/uit-knop bevindt zich boven in de hoek aan de voorzijde van de kast.

laden

10. Luchtstroom

Zorg dat de lucht kan circuleren rondom en tussen de opgeslagen producten in de kast.



11. Productverdeling

Verdeel de producten gelijkmatig over de kast (max. 25 kg per rooster of een maximale lading van 50 kg voor de gehele kast).



12. Voedsel

Dek alle etenswaren af en houd rauwe en gekookte producten gescheiden.



reiniging/onderhoud

NB: Haal de stekker uit het stopcontact voordat de kast aan de binnenkant wordt schoongemaakt.

13. Reinigingsinstructies

BELANGRIJK: Door het juiste onderhoud wordt de levensduur van de kast aanzienlijk verlengd. Witte buitenkant: neem de buitenkant af met een warme vochtige doek en een sopje. Neem de kast vervolgens af met een schone, vochtige doek en maak het oppervlak goed droog. RVS buitenkant: gebruik een speciale reiniger voor rvs-oppervlakken en volg de instructies van de fabrikant op. Aluminium buitenkant: gebruik een sopje, spoel goed na en droog het oppervlak zorgvuldig af.

WAARSCHUWING: Gebruik geen hoogalkalische reinigingsproducten of middelen die bleekmiddel, zuren of chloor bevatten. Deze zijn erg schadelijk voor roestvaststaal. Corrosie en putvorming kunnen ontstaan door gebruik van deze middelen.

Mocht een van deze vloeistoffen in contact komen met de kast tijdens het schoonmaken van de keuken, neem het oppervlak dan direct af met schoon water en vrijf de plek droog. Gebruik nooit schuurspoons of schuurmiddelen voor reiniging van de oppervlakken. Laat het apparaat na reiniging eerst op de normale bedrijfstemperatuur komen voordat u er weer producten in legt. Tijdens gebruik dienen alle vlekken direct te worden verwijderd. Let echter op dat u de binnenkant van de vriezer niet aanraakt vanwege warme huid aan metaal kan "aanzvriezen".

14. Deurrubbers

Controleer de rubbers regelmatig op beschadigingen en vervang ze indien nodig. Reinig de rubbers met een warme vochtige doek en reinigingsmiddel. Gebruik vervolgens een schone, vochtige doek en maak de rubbers grondig droog voordat u de deur sluit.

15. Roostersteunen & roosters (model HR150)

Verwijder de roosters en roostersteunen (door bevestigingsschroef te verwijderen). De roosters zijn vaatwasbestendig. Reinig de verticale steunen met een warm sopje. Spoel de steunen na met schoon water en droog ze goed af.

storingen

16. Probleemopsporing

Controles dienen door een bevoegd technicus te worden uitgevoerd.

Controleer het volgende voordat u contact opneemt met de Serviceafdeling van Foster:
a) stroomstoring (netvoeding kan uitgeschakeld zijn)
b) beschadiging van stekkers of stopcontacten
Houd de volgende gegevens bij de hand als u om technische assistentie vraagt:
a) serienummer kast (E.....)
b) modelnummer kast
Beide nummers staan vermeld op het serieplaatje binnen in de kast.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>