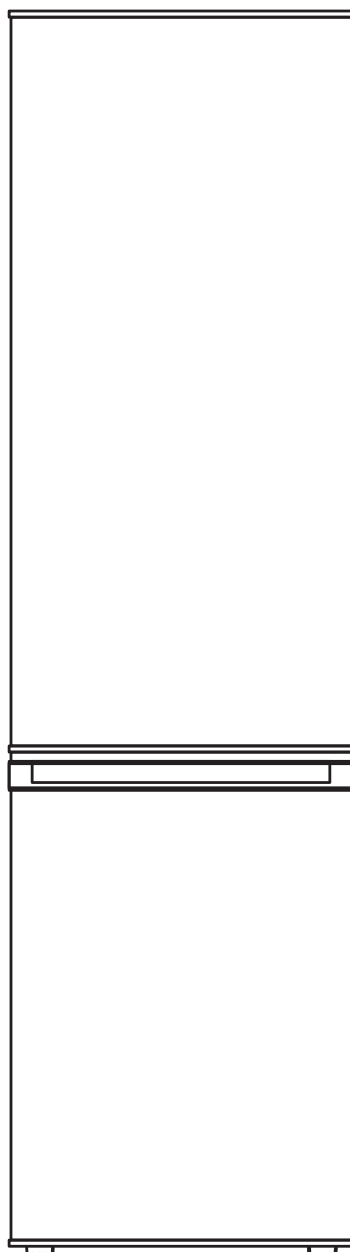


MANUALE DI ISTRUZIONI

PER UN UTILIZZO CORRETTO E SICURO DELL'APPARECCHIO

IT

HAMMER



FRIGORIFERO
HAM-BCD230B
HAM-BCD230S
HAM-BCD230IN

220 - 240 V ~ 50-60Hz • 1.2 A



**TRATTAMENTO DEL DISPOSITIVO
ELETTRICO ED ELETTRONICO A FINE VITA**

**INFORMAZIONE AGLI UTENTI PER IL CORRETTO SMALTIMENTO
DEL PRODOTTO AL SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2012/19/EU E DEL D.LGS N. 49/2014.**

CARO CONSUMATORE,

È IMPORTANTE RICORDARTI CHE, COME BUON CITTADINO, AVRAI L'OBLIGO DI SMALTIRE QUESTO PRODOTTO NON COME RIFIUTO URBANO, MA DI EFFETTUARE UNA RACCOLTA SEPARATA. IL SIMBOLO SOPRA INDICATO E RIPORTATO SULL'APPARECCHIATURA INDICA CHE IL RIFIUTO DEVE ESSERE OGGETTO DI "RACCOLTA SEPARATA". I DISPOSITIVI ELETTRICI ED ELETTRONICI NON DEVONO ESSERE CONSIDERATI RIFIUTI DOMESTICI. PERTANTO, IL PRODOTTO ALLA FINE DELLA SUA VITA UTILE, NON DEVE ESSERE SMALTITO INSIEME AL RIFIUTI URBANI. L'UTENTE DOVRÀ CONFERIRE (O FAR CONFERIRE) IL RIFIUTO AL CENTRI DI RACCOLTA DIFFERENZIATA PREDISPOSTI DALLE AMMINISTRAZIONI LOCALI, OPPURE CONSEGNARLO AL RIVENDITORE CONTRO L'ACQUISTO DI UNA NUOVA APPARECCHIATURA DI TIPO EQUIVALENTE. LA RACCOLTA DIFFERENZIATA DEL RIFIUTO E LE SUCCESSIVE OPERAZIONI DI TRATTAMENTO, RECUPERO E SMALTIMENTO FAVORISCONO LA PRODUZIONE DI APPARECCHIATURE CON MATERIALI RICICLATI E LIMITANO GLI EFFETTI NEGATIVI SULL'AMBIENTE E SULLA SALUTE EVENTUALMENTE CAUSATI DA UNA GESTIONE IMPROPRIA DEL RIFIUTO.

GRAZIE!

DISPOSAL OF THE ELECTRIC OR ELECTRONIC DEVICE AT THE END OF ITS LIFE

**INFORMATION FOR USERS ABOUT THE CORRECT DISPOSAL
OF THE PRODUCT ACCORDING TO THE EUROPEAN DIRECTIVE 2012/19/EU
AND TO THE LEGISLATIVE DECREE N. 49/2014.**

DEAR CUSTOMER,

IT IS IMPORTANT TO REMIND YOU THAT, AS A GOOD CITIZEN, YOU CANNOT DISPOSE OF THIS PRODUCT AS MUNICIPAL WASTE; YOU HAVE TO DO A SEPARATE COLLECTION. THE SYMBOL LABELLED ON THE APPLIANCE INDICATES THAT THE RUBBISH IS SUBJECT TO "SEPARATE COLLECTION". ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCE CANNOT BE CONSIDERED AS DOMESTIC WASTE. THEREFORE, AT THE END OF ITS USEFUL LIFE, THIS PRODUCT SHOULD NOT BE DISPOSED WITH MUNICIPAL WASTES. THE USER MUST THEREFORE ASSIGN OR (HAVE COLLECTED) THE RUBBISH TO A TREATMENT FACILITY UNDER LOCAL ADMINISTRATION, OR HAND IT OVER TO THE RESELLER IN EXCHANGE FOR AN EQUIVALENT NEW PRODUCT.

THE SEPARATE COLLECTION OF THE RUBBISH AND THE SUCCESSIVE TREATMENT, RECYCLING AND DISPOSAL OPERATIONS PROMOTE PRODUCTION OF APPLIANCES MADE WITH RECYCLED MATERIALS AND REDUCE NEGATIVE EFFECTS ON HEALTH AND THE ENVIRONMENT CAUSED BY IMPROPER TREATMENT OF RUBBISH.

THANKYOU!

AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

PERICOLO PER I BAMBINI!

■ QUESTO APPARECCHIO ELETTRICO NON È UN GIOCATTOLO. UTILIZZARLO E RIPORLO FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI. I COMPONENTI DELL'IMBALLAGGIO (EVENTUALI SACCHETTI IN PLASTICA, CARTONI, ECC.) DEVONO ESSERE TENUTI LONTANI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

■ L'USO DI QUESTO APPARECCHIO È CONSENTITO AI BAMBINI A PARTIRE DAGLI 8 ANNI DI ETÀ E ALLE PERSONE CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI OPPURE CON MANCATA ESPERIENZA E CONOSCENZA, SUPERVISIONATI O ISTRUITI DA PERSONE ADULTE E RESPONSABILI PER LA LORO SICUREZZA. QUESTO APPARECCHIO NON È DA INTENDERSI ADATTO ALL'USO DA PARTE DI PERSONE (INCLUSI I BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI, O PRIVE DI ESPERIENZA E CONOSCENZA, A MENO CHE SIANO STATE SUPERVISIONATE O ISTRUITE RIGUARDO ALL'USO DELL'APPARECCHIO DA UNA PERSONA RESPONSABILE DELLA LORO SICUREZZA E SOLO DOPO ESSERSI ACCERTATI CHE ABBIANO COMPRESO I PERICOLI DERIVANTI DALL'USO.

■ I BAMBINI DEVONO ESSERE TENUTI SOTTO CONTROLLO PER EVITARE CHE GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.

PERICOLO LESIONI!

■ PRIMA DI SOSTITUIRE GLI ACCESSORI SPEGNERE L'APPARECCHIO E STACCARE LA SPINA! NON INSERIRE LA SPINA DELL'APPARECCHIO NELLA PRESA SENZA AVER PRIMA INSTALLATO TUTTI GLI ACCESSORI NECESSARI.

■ PRESTARE MASSIMA ATTENZIONE NEL CASO IN CUI SI UTILIZZI

L'APPARECCHIO IN PRESENZA DI BAMBINI.

- TOGLIERE LA SPINA DALLA PRESA QUANDO L'APPARECCHIO NON E' UTILIZZATO E LASCIARE RAFFREDDARE L'APPARECCHIO PRIMA DI EFFETTUARE LA PULIZIA
- NON OSTRUIRE LE APERTURE DI VENTILAZIONE CON ALCUN OGGETTO ED ACCERTARSI CHE L'ARIA CIRCOLI LIBERAMENTE.
- NON UTILIZZARE SE LA SUPERFICIE PRESENTA DELLE CREPE OVVERO SI MANIFESTA INCRINATA
- NON EFFETTUARE ALCUN TENTATIVO DI PULIZIA MENTRE L'APPARECCHIO E' IN FUNZIONE. NON UTILIZZARE OGGETTI ACUMINATI PER RIMUOVERE EVENTUALI CORPI ESTRANEI
- LE OPERAZIONI DI PULIZIA NON DEVONO ESSERE EFFETTUATE DA BAMBINI NON SORVEGLIATI.
- NON UTILIZZARE ALCUN TEMPORIZZATORE PER UTILIZZARE L'APPARECCHIO.
- PER SPEGNERE L'APPARECCHIO, PORTARE L'INTERRUTTORE IN POSIZIONE DI SPEGNIMENTO, QUINDI STACCARE LA SPINA DALLA PRESA, TRAZIONANDO LA SPINA E NON IL CAVO.
- NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO ALL'APERTO
- NON POSIZIONARE L'OGGETTO VICINO A FONTI DI CALORE.

PERICOLO SCOSSA ELETTRICA!

- QUESTO APPARECCHIO È CONCEPITO PER FUNZIONARE UNICAMENTE A CORRENTE ALTERNATA. PRIMA DI METTERLO IN FUNZIONE ASSICURARSI CHE LA TENSIONE DI RETE CORRISPONDA A QUELLA INDICATA SULLA TARGHETTA DATI.
- COLLEGARE L'APPARECCHIO SOLO A PRESE DI CORRENTE AVENTI PORTATA MINIMA 10 AMPERE.

- NON TIRATE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE O L'APPARECCHIO STESSO PER TOGLIERE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE.
- SVOLGERE COMPLETAMENTE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO.
- UTILIZZARE UNA PROLUNGA ELETTRICA SOLO SE IN PERFETTO STATO.
- NON LASCIARE MAI SCORRERE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE SU SPIGOLI TAGLIENTI; EVITARE DI SCHIACCIARLO.
- NON LASCIARE L'APPARECCHIO ESPOSTO AD AGENTI ATMOSFERICI (PIOGGIA, GELO, SOLE, ECC.).
- NON UTILIZZARE MAI L'APPARECCHIO:
 - - CON LE MANI BAGNATE O UMIDE;
 - - SE È CADUTO E PRESENTA EVIDENTI ROTTURE O ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO;
 - - SE LA SPINA O IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA È DIFETTOSO;
 - - IN AMBIENTI UMIDI O SATURI DI GAS.
- NON COPRIRE L'APPARECCHIO CON ASCIUGAMANI, INDUMENTI, ECC.
- COLLOCARE L'APPARECCHIO SOLO SU PIANI DI APPOGGIO ORIZZONTALI E STABILI, LONTANO DA DOCCE, VASCHE DA BAGNO, LAVANDINI, ECC. SE L'APPARECCHIO SI DOVESSE BAGNARE O ENTRASSE IN CONTATTO CON ACQUA NON UTILIZZARLO E FARLO CONTROLLARE DA UN LABORATORIO SPECIALIZZATO.
- TOGLIERE SEMPRE LA SPINA DALLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA IMMEDIATAMENTE DOPO L'USO E PRIMA DI ESEGUIRE QUALSIASI INTERVENTO DI PULIZIA O MANUTENZIONE.
- LE EVENTUALI RIPARAZIONI DEVONO ESSERE ESEGUITE SOLO DA UN TECNICO SPECIALIZZATO. RIPARARE DA SÉ L'APPARECCHIO

PUÒ ESSERE ESTREMAMENTE PERICOLOSO.

- UN APPARECCHIO FUORI USO DEVE ESSERE RESO INUTILIZZABILE, TAGLIANDO IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA, PRIMA DI BUTTARLO.
- PULIRE L'APPARECCHIO UTILIZZANDO UN PANNO UMIDO. NON USARE SOLVENTI O DETERSIVI ABRASIVI.
- NON OSTRUIRE LE APERTURE DI VENTILAZIONE.
- FARE IN MODO CHE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE NON VENGA CALPESTATO O SCHIACCIATO, SOPRATTUTTO IN CORRISPONDENZA DI SPINE, PRESE E NEL PUNTO DI USCITA DALL'APPARECCHIO.



ATTENZIONE: RISCHIO DI INCENDIO/MATERIALI INFIAMMABILI!

- NON POSIZIONARE/UTILIZZARE DISPOSITIVI ELETTRICI ALL'INTERNO DEL VANO DELL'ELETTRODOMESTICO.
- NON UTILIZZARE PROLUNGHE O MULTIPRESE CHE RIMANGANO SUL RETRO DEL PRODOTTO CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER OGNI FUTURA EVENIENZA

AVVERTENZE SPECIFICHE

- MANTENERE LE FERITOIE DI VENTILAZIONE DELL'APPARECCHIO LIBERE DA OSTRUZIONI.
- NON DANNEGGIARE I TUBI DEL CIRCUITO REFRIGERANTE DELL'APPARECCHIO
- NON USARE DISPOSITIVI MECCANICI, ELETTRICI O CHIMICI PER ACCELERARE IL PROCESSO DI SBRINAMENTO
- QUESTO APPARECCHIO È PRIVO DI CFC. IL CIRCUITO

REFRIGERANTE CONTIENE R600A (HC). APPARECCHI CON ISOBUTANO (R600A): L'ISOBUTANO È UN GAS NATURALE SENZA EFFETTI NOCIVI SULL'AMBIENTE, TUTTAVIA È INFIAMMABILE. È QUINDI INDISPENSABILE ASSICURARSI CHE I TUBI DEL CIRCUITO REFRIGERANTE NON SIANO DANNEGGIATI. PRESTARE PARTICOLARE ATTENZIONE IN CASO DI TUBI DANNEGGIATI QUANDO SI SVUOTA IL CIRCUITO REFRIGERANTE.

■ QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO A ESSERE UTILIZZATO NELLE APPLICAZIONI DOMESTICHE E SIMILARI QUALI:

■ - NELLE ZONE PER CUCINARE RISERVATE AL PERSONALE DEI NEGOZI, NEGLI UFFICI E IN ALTRI AMBIENTI PROFESSIONALI;

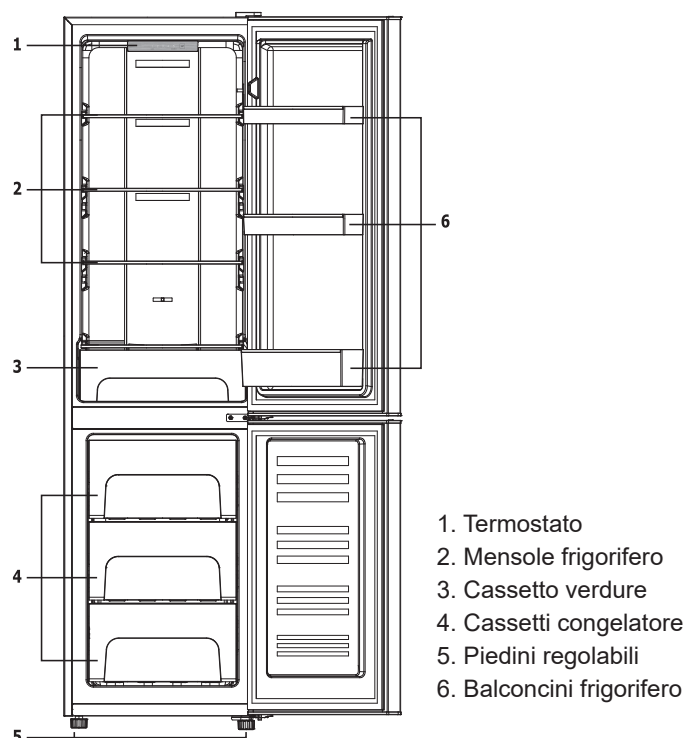
■ - NEGLI AGRITURISMI;

■ - UTILIZZO DA PARTE DI CLIENTI DI ALBERGHI, MOTEL E ALTRI AMBIENTI A CARATTERE RESIDENZIALE;

■ - NEGLI AMBIENTI TIPO BED AND BREAKFAST.

■ NON CONSERVARE ALL'INTERNO DELL'APPARECCHIO SOSTANZE ESPLOSIVE QUALI BOMBOLETTE SPRAY CON PROPELLENTE INFIAMMABILE.

PARTI PRODOTTO



METODO DI INSTALLAZIONE

1. Posizionare su un piano solido e asciutto
2. Evitare di posizionarlo capovolto o in orizzontale. Se è necessaria l'inclinazione, l'angolo tra il frigo e il terreno non deve essere superiore a 45°.
3. Lasciare uno spazio di 30 cm sopra il frigorifero e di 5 cm su entrambi i lati e dietro il frigorifero, altrimenti l'aria non circola correttamente, riducendo l'effetto di congelamento e aumentando il consumo di energia.
4. Posizionare il frigorifero in uno spazio in cui c'è poca umidità, in modo da migliorare l'isolamento elettronico ed evitare la ruggine.
5. Evitare di posizionare il frigorifero vicino a fonti di calore (fornello, scaldavivande, ecc.) o alla luce diretta del sole.

COME USARE IL FRIGORIFERO

1. Quando si utilizza il frigorifero per la prima volta, far funzionare il frigorifero vuoto con il termostato regolato per la minima temperatura fino a quando il compressore va in OFF, operazione che di solito richiede 2-3 ore (10 ore in estate), quindi regolare la manopola del termostato per ottenere la temperatura desiderata.
2. Installare gli accessori nelle posizioni appropriate secondo lo schema.

PULIZIA DEL FRIGORIFERO

1. Scollegare dall'alimentatore, quindi aprire lo sportello, estrarre tutto il cibo. Il frigorifero smetterà

di raffreddare. Pulire e asciugare, al termine dell'operazione, quindi riporre il cibo al suo posto.

ATTENZIONE!

1. Quando si conservano gli alimenti, avvolgerli in un involucri di plastica o conservarli in un contenitore con coperchio per evitare che prendano odori da altri cibi presenti nel frigo e per mantenerli asciutti.
2. Ci dovrebbe essere spazio sufficiente tra ogni alimento; non conservare troppo cibo.
3. Per risparmiare energia elettrica, non aprire lo sportello troppo frequentemente.

MANUTENZIONE

1. La manutenzione periodica può prolungare la durata del frigorifero. Per motivi di sicurezza, il cavo di alimentazione deve essere scollegato prima della manutenzione.
2. Non utilizzare polveri abrasive, detergenti in polvere, carbonato di sodio, benzene, benzina, alcol acido, acqua calda ecc. per pulire il frigorifero poiché potrebbero danneggiare la vernice e la plastica.

Ispezione di sicurezza dopo la manutenzione

1. Cavo di alimentazione: è rotto
2. Spina di alimentazione: è più calda del normale
3. Spina di alimentazione: la spina è inserita correttamente

| PROBLEMI | CAUSA |
|--|---|
| Nessuna refrigerazione | C'è un'interruzione dell'alimentazione La tensione è sufficiente |
| Effetto refrigerante insufficiente | Il termostato non è nella posizione corretta Non c'è spazio sufficiente intorno all'apparecchio Lo sportello viene aperto troppo spesso L'apparecchio è esposto alla luce solare diretta o troppo vicino a fonti di calore Si sta conservando troppo cibo o la temperatura del cibo è troppo alta |
| Cibo congelato all'interno del frigorifero | Il termostato è nella posizione corretta |
| Rumori insoliti | L'apparecchio è posizionato su una superficie piana L'apparecchio è a contatto con altri oggetti |
| Compressore in funzionamento costante | Si sta conservando troppo cibo Lo sportello non è chiuso ermeticamente o viene aperto troppo spesso |

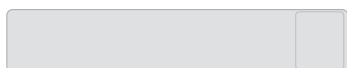
REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA



- Il pulsante di controllo della temperatura della cella frigorifera si trova nella sua parte superiore; premendo il tasto "SET" è possibile regolare la temperatura.
- La prima volta che si accende il frigorifero, impostare la temperatura sul livello 5 e lasciarlo in funzione per almeno 2 ore prima di riporre gli alimenti al suo interno. Ciò garantirà il vano sia raffreddato in maniera uniforme.
- I livelli di refrigerazione vanno dall'1 (temperatura più calda) al 5 (temperatura più fredda).

Regolare la temperatura sull'impostazione più adatta alle proprie esigenze. L'impostazione "3" dovrebbe essere appropriata per un uso normale del frigorifero in casa o in ufficio.

MAX ● ● ● ● ● ● MIN



| MIN | MID | MAX |
|-----------|-----------|-----------|
| -15-17 °C | -17-19 °C | -19-22 °C |

Nel caso la temperatura del comparto congelatore non fosse abbastanza fredda per congelare gli alimenti, o se fosse richiesto un congelamento rapido, impostare la temperatura su MAX.

La temperatura raccomandata per un utilizzo normale del freezer è MID.

Ricorda che la temperatura avrà effetti sulla conservazione del cibo. Sia temperature eccessivamente fredde sia quelle eccessivamente calde deterioreranno velocemente gli alimenti.

CONSERVAZIONE DEL CIBO

NOTA BENE: gli alimenti non dovrebbero mai toccare le superfici del frigorifero. Per tale motivo tutti i cibi dovrebbero essere conservati in apposita carta alluminio o altro involucri per uso alimentare destinato ad essere riposto in frigorifero o congelatore.

CONSERVAZIONE DEL CIBO NEL VANO FRIGORIFERO

Riporre solo alimenti in perfetto stato di conservazione.

Assicurarsi che gli involucri siano ben chiusi. Ciò aiuterà a prevenire disidratazione degli alimenti, deterioramento nel colore o perdita del gusto originario ed aiuterà a preservarne la freschezza. Una corretta chiusura degli involucri aiuterà a non disperdere gli odori all'interno del vano frigorifero, contaminando anche gli altri alimenti al suo interno. Frutta e verdura non hanno bisogno di essere conservati in appositi contenitori o carta pellicola; occorrerà semplicemente utilizzare l'apposito cassetto. Assicurarsi che gli alimenti dal forte odore siano ben chiusi e riposti ben separati da alimenti quali burro, latte o creme che possono facilmente assorbirne gli odori.

I cibi cotti devono essere portati a temperatura ambiente prima di essere conservati in frigo.

UOVA E LATTICINI

La maggior parte di questi prodotti indica sulla propria confezione la data di scadenza. Conservare in frigorifero e consumare entro la data indicata.

Il burro può facilmente essere contaminato dagli altri odori per cui è altamente consigliato conservarlo in contenitori ermetici.

Le uova dovrebbero essere conservate in frigorifero.

CARNE ROSSA

Posiziona la carne rossa su un piatto e coprila bene con carta pellicola.

Non conservare nello stesso piatto o contenitore carne cotta e carne cruda.

POLLAME

La carne dei volatili deve essere ben sciacquata all'esterno e al suo interno prima di essere riposta in frigo. Coprire bene con carta pellicola o alluminio.

Anche la carne a pezzi dei volatili dovrebbe essere conservata allo stesso modo; la carne andrebbe imbottita subito prima di essere cucinata e non essere conservata in frigo prima della cottura.

PESCE E FRUTTI DI MARE

Questi prodotti sono estremamente delicati e dovrebbero essere consumati molto freschi, possibilmente lo stesso giorno di acquisto. Se richiesto, conservare su di un piatto ben coperto con carta pellicola o alluminio.

CONSERVAZIONE DEL CIBO

Se conservato per oltre un giorno, assicurarsi di aver ben sciacquato il pesce al suo interno ed al suo esterno, di aver rimosso le scaglie e le parti interne. Asciugare con un tovagliolo di carta e riporre in un sacchetto chiuso per uso alimentare.

Utilizzare i frutti di mare entro due giorni; in caso di utilizzo futuro si consiglia di cuocerli e congelarli solo dopo averli cotti.

CIBI PRECOTTI E AVANZI

Questi alimenti dovrebbero essere conservati in appositi contenitori in modo che non si disidratino. Conservare la massimo per due giorni.

Riscaldare gli avanzi solo una volta e finché non siano ben caldi.

VANO VERDURE

Il vano verdure è il luogo ideale dove poter conservare frutta e verdura.

Fare attenzione a non conservare a temperature inferiori a 7°C per troppo tempo i seguenti alimenti: agrumi, meloni, melanzane, ananas, papaya, frutto della passione, cetrioli, peperoni e pomodori.

A basse temperature appariranno cambiamenti indesiderati come macchie sugli alimenti, comparsa di zone molli e muffe.

Non refrigerare avocado, banane e mango.

CONGELAMENTO E CONSERVAZIONE DEL CIBO NEL VANO CONGELATORE

Il vano congelatore è utile per conservare cibi congelati, produrre cubi di ghiaccio o congelare cibo fresco. Assicurarsi che la porta del vano congelatore sia sempre ben chiusa.

ACQUISTO DI PRODOTTI CONGELATI

Verificare che la confezione non sia danneggiata.

Verificare e rispettare la data di scadenza indicata sulla confezione.

Se possibile, trasportare il cibo congelato in appositi sacchetti frigoriferi e riporli immediatamente nel congelatore una volta a casa.

CONSERVAZIONE DEL CIBO CONGELATO

Conservare a -18°C o a temperatura inferiore. Evitare di aprire la porta se non necessario.

CONGELAMENTO DI PRODOTTI FRESCHI

Congelare esclusivamente prodotti freschi e non deteriorati.

Per preservare i principali valori nutritivi, i colori e i sapori delle verdure, andrebbero congelate solo dopo essere state sbollentate. Non è necessario sbollentare melanzane, zucchine, asparagi e peperoni.

CONSERVAZIONE DEL CIBO

NOTA: Non tenere a contatto prodotti già congelati con prodotti ancora freschi da congelare.

I seguenti alimenti sono adatti per essere congelati: torte e dolci, pesce e frutti di mare, carne, pollame, verdura, frutta, uova senza il guscio, latticini quali burro e formaggi, avanzi di cibo cotto come zuppe, stufati, carne o pesce cotti, patate, soufflé e dessert.

I seguenti cibi non sono adatti per essere congelati: alcune verdure normalmente consumate crude come lattuga, radicchio, uova con guscio, frutta a chicchi (ad es. uva), mele intere, pere, pesche, yogurt, panna acida, creme acide e maionese.

CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI CONGELATI

Per prevenire la perdita di sapore o che il cibo si disidrati, conservare gli alimenti in contenitori o buste con chiusura ermetica.

Si suggerisce l'uso di carta pellicola per uso alimentare, fogli di alluminio, fogli in polietilene.

NOTA: quando si congelano alimenti soggetti a scadenza, congelarli prima della data indicata.

Non congelare alimenti che sono già stati congelati e scongelati.

I prodotti scongelati dovrebbero essere consumati immediatamente.

CONSIGLI UTILI

Ti consigliamo di seguire i consigli qui sotto per risparmiare energia.

Per risparmiare energia, evitare di tenere la porta aperta per lungo tempo.

Assicurarsi che l'apparecchio sia lontano da qualsiasi fonte di calore (luce solare diretta, forno elettrico o fornello, ecc.)

Non impostare una temperatura più fredda del necessario.

Non conservare cibi caldi o liquidi in evaporazione nell'apparecchio.

Collocare l'apparecchio in un luogo ben ventilato e privo di umidità. Fare riferimento al capitolo Installazione del nuovo apparecchio.

L' "ILLUSTRAZIONE DELL'APPARECCHIO" mostra la combinazione corretta per cassetti, cassetto per frutta e verdura e ripiani; non modificare la combinazione poiché questa è progettata per essere la configurazione più efficiente dal punto di vista energetico.

Suggerimenti per la refrigerazione degli alimenti freschi

Non mettere cibi caldi direttamente nel frigorifero o nel congelatore, poiché la temperatura interna aumenterà, costringendo il compressore a lavorare di più consumando più energia.

Coprite o avvolgete il cibo, soprattutto se ha un sapore forte.

Disporre gli alimenti in modo appropriato in modo che l'aria possa circolare liberamente attorno ad essi.

Suggerimenti per il frigorifero

Carne (tutti i tipi): avvolgere e posizionare sul ripiano di vetro sopra il cassetto della verdura.

Seguire sempre i tempi di conservazione del cibo e le date di scadenza consigliate.

Cibi cotti, piatti freddi, ecc.: devono essere coperti e possono essere riposti su qualsiasi ripiano.

Frutta e verdura: vanno conservate nell'apposito cassetto predisposto.

Burro e formaggio: devono essere avvolti ermeticamente in un foglio di alluminio o in una pellicola trasparente.

Bottiglie di latte: dovrebbero avere un coperchio e dovrebbero essere conservate nei ripiani della porta.

CONSIGLI UTILI

Suggerimenti per il congelamento

Al primo avvio o dopo un periodo di inutilizzo, lasciare funzionare l'apparecchio per almeno 2 ore alla massima potenza prima di introdurre gli alimenti nel vano.

Preparare gli alimenti in piccole porzioni per consentirne un congelamento rapido e completo e per poterne scongelare successivamente solo la quantità necessaria.

Avvolgere il cibo in un foglio di alluminio o in pellicole di polietilene ermetiche.

Non lasciare che gli alimenti freschi non congelati entrino in contatto con quelli già congelati, per evitare un aumento della temperatura di questi ultimi.

I prodotti ghiacciati, se consumati immediatamente dopo essere stati rimossi dal congelatore, possono causare ustioni da gelo.

Si consiglia di etichettare e datare ogni confezione per tenere traccia del tempo di conservazione.

Consigli per la conservazione degli alimenti congelati

Assicurarsi che il cibo congelato sia stato conservato correttamente dal proprio negoziante.

Una volta scongelati, gli alimenti si deterioreranno rapidamente e non devono essere ricongelati.

Non superare il periodo di conservazione indicato dal produttore degli alimenti.

Spegnimento dell'apparecchio

Se è necessario spegnere l'apparecchio per un periodo prolungato, è opportuno adottare le seguenti misure per evitare la formazione di muffa sull'apparecchio.

1. Rimuovere tutto il cibo;
2. Staccare la spina dalla presa di corrente;
3. Pulire e asciugare accuratamente l'interno;
4. Assicurarsi che tutte le porte siano leggermente aperte per consentire la circolazione dell'aria.

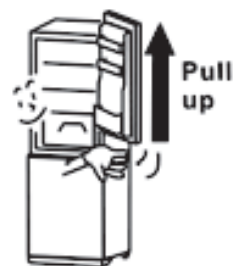
INVERSIONE DELLA PORTA

È possibile cambiare il verso di apertura della porta secondo le proprie necessità. Le operazioni da eseguire sono le seguenti.

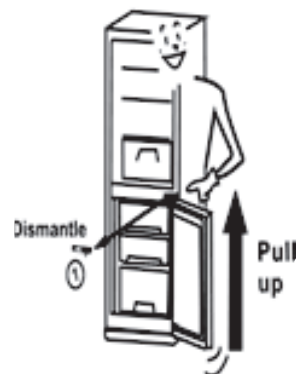
1. Svitare il bullone che si trova nel coperchio della cerniera destra con un apriscatole a croce, togliere il coperchio della cerniera destra, svitare i bulloni della cerniera superiore e inferiore.



2. Sollevare la porta verso l'alto per sganciarla dalla cerniera centrale. Mettere la porta da parte e adagiarla delicatamente su una superficie morbida.



3. Utilizzando un cacciavite, smontare la cerniera centrale. Sollevare la porta verso l'alto per sganciarla dalla cerniera inferiore. Mettere la porta da parte e appoggiarla delicatamente su una superficie morbida.

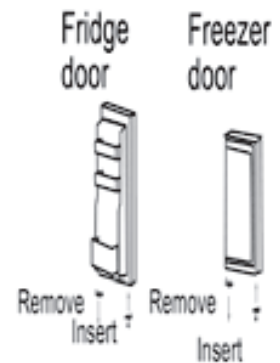


4. Spostare la posizione della cerniera inferiore e del piedino regolabile sull'altro lato del frigorifero.

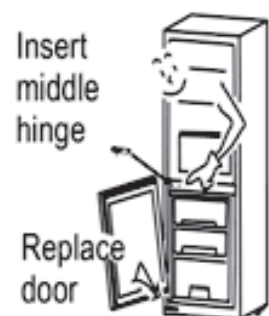


INVERSIONE DELLA PORTA

5. Rimuovere il perno della cerniera che si trova nella parte inferiore della porta del frigorifero e del congelatore. Dall'altro lato della porta del frigorifero e del congelatore, inserire il perno della cerniera sostitutivo fornito con l'elettrodomestico.



6. Posizionare la porta del freezer sulla cerniera inferiore, assicurandosi che il perno della cerniera sia inserito nel foro nella parte inferiore della porta del frigo. Riposizionare la cerniera centrale sul mobile, assicurandosi che sia sul lato opposto rispetto alla posizione originale.



7. Posizionare la porta del frigorifero sulla cerniera centrale, assicurandosi che il perno della cerniera sia inserito nel foro nella parte inferiore della porta del frigorifero. Quindi posizionare la cerniera superiore, puntare alla porta e avvitare il bullone, coprire la copertura della cerniera sinistra e quindi avvitare il bullone.



PRINCIPALI DATI TECNICI

| | |
|----------------------------------|--------------|
| Modello | HAM-BCD230 |
| Tensione nominale | 220-240V~ |
| Ampere | 1.2A |
| Frequenza nominale | 50-60Hz |
| Potenza assorbita sbrinamento | 135W |
| Classe climatica | N/ST |
| Refrigerante | R600a (48g) |
| Protezione dagli shock elettrici | I |
| Materiale isolante | Ciclopentano |

Classe climatica:

- Temperatura estesa (SN): "questo apparecchio di refrigerazione è destinato a essere utilizzato a temperature ambiente comprese tra 10 °C e 32 °C";
- Temperato (N): "questo apparecchio di refrigerazione è destinato ad essere utilizzato a temperature ambiente comprese tra 16 °C e 32 °C";
- Subtropicale (ST): "questo apparecchio di refrigerazione è destinato ad essere utilizzato a temperature ambiente comprese tra 16 °C e 38 °C";
- Tropicale(T): "questo apparecchio refrigerante è destinato ad essere utilizzato a temperature ambiente comprese tra 16 °C e 43 °C";

Nota: per maggiori informazioni sui dati, scansionare il codice QR sull'etichetta energetica.

USER INSTRUCTIONS

EN

HAMMER

- FOR A CORRECT AND SAFE USE OF THE APPLIANCE

ONLY FOR HOME USE. ATTENTION! READ THE INSTRUCTIONS GIVEN IN THIS HANDBOOK VERY CAREFULLY. IT SHOULD BE PUT ASIDE FOR FURTHER CONSULTATION DURING THE ENTIRE LIFECYCLE OF THE PRODUCT SINCE IT GIVES IMPORTANT INDICATIONS ON THE PRODUCT'S FUNCTIONS AND SAFETY DURING INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

DANGER FOR CHILDREN!

- A POWER DEVICE IS NOT A TOY. AFTER USE, STORE IT OUT OF REACH OF CHILDREN. KEEP PACKING MATERIAL (PLASTIC BAGS, CARTON, ETC.) OUT OF REACH OF CHILDREN.
- THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR USE BY CHILDREN 8 YEARS OF AGE OR OLDER AND PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, SUPERVISED OR INSTRUCTED BY ADULTS RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY. THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY AND HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.
- CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO MAKE SURE THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

RISK OF INJURY!

- BEFORE REPLACING THE ACCESSORIES, SWITCH OFF THE APPLIANCE AND REMOVE THE PLUG! DO NOT INSERT THE APPLIANCE PLUG INTO THE SOCKET WITHOUT FIRST INSTALLING ALL THE NECESSARY ACCESSORIES.
- PAY UTMOST ATTENTION IN CASE THE APPLIANCE IS USED IN THE PRESENCE OF CHILDREN.
- DISCONNECT THE PLUG FROM THE OUTLET WHEN THE APPLIANCE IS NO LONGER IN USE AND LET IT COOL BEFORE CARRYING OUT THE CLEANING.
- DO NOT CLEAN WHILE THE APPLIANCE IS WORKING. DO NOT USE ANY SHARP OBJECT TO REMOVE POSSIBLE FOREIGN OBJECTS
- DO NOT USE IF ON THE SURFACE THERE ARE CRACKS OR IT SEEMS DAMAGED
- THE CLEANING MUST NOT BE CARRIED OUT BY UNSUPERVISED CHILDREN.
- THIS ITEM IS NOT INTENDED TO BE OPERATED BY MEANS OF AN EXTERNAL TIMER OR SEPARATE REMOTE CONTROL SYSTEM
- ALWAYS TURN THE POWER OFF AT THE POWER OUTLET BEFORE YOU INSERT OR REMOVE THE POWER PLUG. REMOVE BY GRASPING THE PLUG
- DO NOT PULL ON THE CORD
- THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR INDOOR USE ONLY DO NOT PLACE YOUR ITEM NEAR ANY SOURCE OF HEAT..
- DO NOT OBSTRUCT THE VENTILATION OPENINGS WITH ANY OBJECT AND MAKE SURE THAT AIR CIRCULATES FREELY.

RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- THIS APPLIANCE IS DESIGNED TO OPERATE ONLY WITH ALTERNATING CURRENT. BEFORE OPERATING, MAKE SURE THAT THE VOLTAGE CORRESPONDS TO THE ONE INDICATED ON THE DATA PLATE.
- ONLY CONNECT THE APPLIANCE TO THE POWER OUTLETS WITH A MINIMUM CAPACITY OF 10 AMPERES.
- DO NOT PULL THE POWER CORD OR THE APPLIANCE ITSELF TO REMOVE THE PLUG FROM THE WALL SOCKET.
- FULLY UNWIND THE POWER CORD BEFORE OPERATING THE APPLIANCE.
- USE AN ELECTRIC EXTENSION CORD ONLY IF IT IS IN PERFECT CONDITION.
- NEVER LET THE POWER CORD RUN THROUGH SHARP EDGES; AVOID CRUSHING IT.
- DO NOT LEAVE THE APPLIANCE EXPOSED TO ATMOSPHERIC AGENTS (RAIN, FROST, SUN, ETC.).
- NEVER USE THE APPLIANCE:
 - - WITH WET OR MOIST HANDS;
 - - IF IT HAS FALLEN AND HAS OBVIOUS RUPTURES
 - OR MALFUNCTIONS;
 - - IF THE PLUG OR POWER CORD DEFECTIVE;
 - - IN HUMID OR GAS SATURATED ENVIRONMENTS.
- DO NOT COVER THE APPLIANCE WITH TOWELS CLOTHING, ETC. PLACE THE APPLIANCE ONLY ON HORIZONTAL AND STABLE SURFACES, AWAY FROM SHOWERS, BATHTUB, SINKS, ETC.
- IF THE APPLIANCE IS WET OF GETS IN CONTACT WITH WATER,

DO NOT USE IT AND HAVE IT CHECKED BY A SPECIALISED LABORATORY.

- ALWAYS REMOVE THE MAINS PLUG FROM THE POWER SUPPLY IMMEDIATELY AFTER USE AND BEFORE PERFORMING ANY CLEANING OR MAINTENANCE WORK.

- REPAIRS SHOULD ONLY BE CARRIED OUT BY A QUALIFIED TECHNICIAN.

- REPAIRING THE APPLIANCE BY YOURSELF CAN BE EXTREMELY DANGEROUS.

- AN APPLIANCE THAT IS NOT WORKING ANYMORE, MUST BE RENDERED UNUSABLE, BY CUTTING THE POWER CORD BEFORE THROWING IT.

- CLEAN THE APPLIANCE USING A DAMP CLOTH. DO NOT USE SOLVENTS OR ABRASIVE DETERGENTS.

- DO NOT OBSTRUCT ANY VENTILATION OPENINGS.

- DO NOT ALLOW THE POWER CORD TO BE WALKED ON OR PINCHED, ESPECIALLY ALONG WITH PLUGS OR SOCKETS, AND AT THE OUTPUT POINT OF THE DEVICE.



WARNING: RISK OF FIRE / FLAMMABLE MATERIALS!

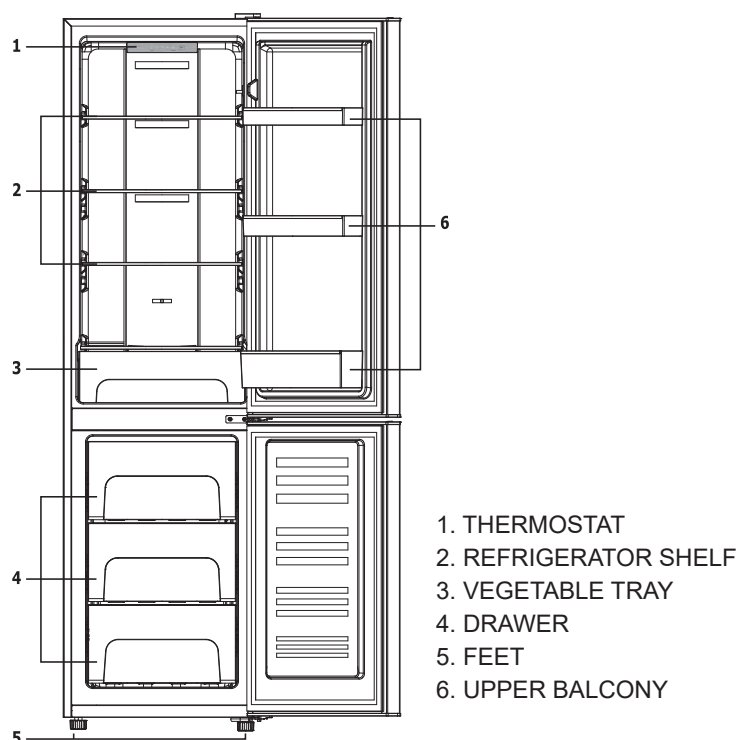
- DO NOT PLACE/USE ELECTRICAL DEVICES INSIDE THE APPLIANCE COMPARTMENT.

- DO NOT USE ANY EXTENSION CORDS OR SOCKETS THAT REMAIN ON THE BACK OF THE PRODUCT.

SPECIFIC WARNINGS.

- KEEP THE APPLIANCE VENTILATION OPENINGS CLEAR OF OBSTRUCTION.
- DO NOT DAMAGE THE APPLIANCE REFRIGERANT CIRCUIT PIPES.
- DO NOT USE MECHANICAL, ELECTRIC OR CHEMICAL MEANS TO SPEED UP THE DEFROST PROCESS.
- THIS APPLIANCE DOES NOT CONTAIN CFCS. THE REFRIGERANT CIRCUIT CONTAINS R600A (HC) - APPLIANCES WITH ISOBUTANE (R600A): ISOBUTANE IS A NATURAL GAS WITHOUT ENVIRONMENTAL IMPACT, BUT IS FLAMMABLE. THEREFORE, MAKE SURE THE REFRIGERANT CIRCUIT PIPES ARE NOT DAMAGED. KEEP SPECIAL ATTENTION IN CASE OF DAMAGED PIPES EMPTYING THE REFRIGERANT CIRCUIT.
- THIS APPLIANCE IS INTENDED TO BE USED IN HOUSEHOLD AND SIMILAR APPLICATIONS SUCH AS
 - - STAFF KITCHEN AREAS IN SHOPS, OFFICES
 - AND OTHER WORKING ENVIRONMENTS;
 - - FARM HOUSES AND BY CLIENTS IN HOTELS,
 - MOTELS AND OTHER RESIDENTIAL TYPE ENVIRONMENTS;
 - - BED AND BREAKFAST TYPE ENVIRONMENTS;
- DO NOT STORE EXPLOSIVE SUBSTANCES SUCH AS AEROSOL CANS WITH A FLAMMABLE PROPELLANT IN THIS APPLIANCE.
- KEEP INSTRUCTIONS FOR ANY FURTHER FUTURE EVENT

PRODUCT PARTS



INSTALLATION METHOD

1. The ground should be level, solid and dry.
2. Avoid placing upside down or horizontally. If inclination is necessary, the angle between the refrigerator and the ground should not be more than 45°.
3. Leave a space of 30cm above the refrigerator and 5cm on either side and behind the refrigerator, otherwise air will not be able to circulate properly, reducing the cooling effect, and increasing energy consumption.
4. Place your refrigerator in a space where there is little moisture, so as to improve electronic insulation and avoid rust.
5. Avoid placing the refrigerator near heat sources (stove, warmer etc.) or in direct sunlight.

HOW TO USE THE REFRIGERATOR

1. When operating the refrigerator for the first time, leave the empty refrigerator to operate empty with the thermostat set at minimum temperature until the compressor turns off. This operation will usually take 2-3 hours (10 hours in summer), then adjust the thermostat knob to the desired temperature.
2. Install the accessories in the appropriate positions according to the diagram.

CLEANING THE APPLIANCE

1. Disconnect from the power supply, then open the door, take out all food. The refrigerator will begin to cool down. Wipe and dry after the operation has finished. Then return the food to its place.

ATTENTION!

1. When storing food, wrap it in plastic wrap or store it in a container with a lid; this prevents that they absorb odors from other foods in the refrigerator and to keep them dry.

2. There should be sufficient space between each foodstuff; do not store too much food.
3. To save electricity, do not open the door too frequently.

MAINTENANCE

1. Periodical maintenance may prolong the refrigerator's life. For safety reasons, the power cord must be disconnected before maintenance.
2. Abrasive powder, detergent powder, sodium carbonate, benzene, petrol, acid alcohol hot water etc. must not be used to clean the refrigerator; these may damage the paint coat and the plastic.

Safety inspection after maintenance

1. Power wire: broken or not
2. Power plug: hot abnormal or not
3. Power plug: plug properly inserted or not

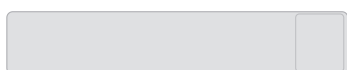
| PROBLEM | CAUSE: |
|-------------------------------------|--|
| No refrigeration | Is there an interruption to the power supply Is the voltage sufficient |
| Refrigerating effect insufficient | The thermostat is not in the proper position There isn't sufficient space around the appliance The door is being opened too frequently The appliance is exposed to direct sunlight or too close to heat sources There is too much food being stored or the temperature is too high |
| Food frozen inside the refrigerator | The thermostat is not in the proper position |
| Unusual noises | Is the appliance positioned on a flat surface Is the appliance in contact with other items |
| Compressor in constant operation | Is too much food being stored Is the door not closed tightly or being opened too frequently |

REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA



- The cold storage temperature control button is located at the top of the cold room, press the "SET" key, you can adjust the temperature of the cold storage;(The refrigeration temperature control button is located at the top of the refrigerator compartment. Press the "SET" button to adjust the refrigerator temperature;)
- The first time you turn the unit on, adjust the temperature control button to "5" and run for at least 2 hours before putting foods inside.This will ensure the cabinet is thoroughly chilled before food is put in.
- The range of the REFRIGERATOR temperature control is from position "1" the warmest to "5" the coldest.Adjust the temperature control to the setting that best suits your needs.The setting of "3" should be appropriate for home or office refrigerator use.

MAX ● ● ● ● ● ● MIN



| MIN | MID | MAX |
|-----------|-----------|-----------|
| -15-17 °C | -17-19 °C | -19-22 °C |

If you set MAX, and you think it is not cold enough for the freezer compartment, or you need quick freezing, you can set the fridge temperature to MAX. This will increase the running time of the compressor and the freezer compartment will be cooler.

The recommended temperature setting is MID.

Note:The temperature will impact the storage time of food. Too Warm or too cold will both speed up the spoilage of food.

STORAGE OF FOOD

Note: Food is not allowed to touch directly all surfaces inside the appliance. It has to be wrapped separately in aluminum sheet or in cellophane sheet or in airtight plastic boxes.

Storing food in the refrigerator compartment

The fridge freezer compartment helps to extend the storage times of fresh perishable foods.

Fresh food care for best results:

Store foods that are very fresh and of good quality.

Ensure that food is well wrapped or covered before it is stored. This will prevent food from dehydrating, deteriorating in colour or losing taste and will help maintain freshness. It will also prevent odour transfer. Vegetables and fruit need not be wrapped if they are stored in the vegetable container of the fridge compartment.

Make sure that strong smelling foods are wrapped or covered and stored away from foods such as butter, milk and cream which can be tainted by strong odours.

Cool hot foods down before placing them in the fridge compartment.

Dairy foods and eggs

Most pre-packed dairy foods have a recommended 'use by/best before/best by/ date stamped on them. Store them in the fridge compartment and use within the recommended time.

Butter can become tainted by strong smelling foods so it is best stored in a sealed container.

Eggs should be stored in the fridge compartment.

Red meat

Place fresh red meat on a plate and loosely cover with waxed paper, plastic wrap or foil.

Store cooked and raw meat on separate plates. This will prevent any juice lost from the raw meat from contaminating the cooked product.

Poultry

Fresh whole birds should be rinsed inside and out with cold running water, dried and placed on a plate. Cover loosely with plastic wrap or foil.

Poultry pieces should also be stored this way. Whole poultry should never be stuffed until just before cooking, otherwise food poisoning may result.

Fish and seafood

Whole fish and fillets should be used on the day of purchase. Until required, refrigerate on a plate loosely covered with plastic wrap, waxed paper or foil.

STORAGE OF FOOD

If storing overnight or longer, take particular care to select very fresh fish. Whole fish should be rinsed in cold water to remove loose scales and dirt and then patted dry with paper towels. Place whole fish or fillets in a sealed plastic bag.

Keep shellfish chilled at all times. Use within 1-2 days.

Precooked foods and leftovers

These should be stored in suitable covered containers so that the food will not dry out.

Keep for only 1-2 days.

Reheat leftovers only once and until steaming hot.

Vegetable container

The vegetable container is the optimum storage location for fresh fruit and vegetables.

Take care not to store the following at temperatures of less than 7°C for long periods: Citrus fruit, melons, aborigines, pineapple, papaya, cures, passion fruit, cucumber, peppers, tomatoes.

Undesirable changes will occur at low temperatures such as softening of the flesh, browning and/or accelerated decaying.

Do not refrigerate avocados (until they are ripe), bananas and mangoes.

Freezing and storing food in the freezer compartment

To store deep-frozen food.

To make ice cubes.

To freeze food.

Note: Ensure that the freezer compartment door has been closed properly.

Purchasing frozen food

Packaging must not be damaged.

Use by the 'use by /best before/best by/' date.

If possible, transport deep-frozen food in an insulated bag and place quickly in the freezer compartment.

Storing frozen food

Store at -18°C or colder. Avoid opening the freezer compartment door unnecessarily.

Freezing fresh food

Freeze fresh and undamaged food only.

To retain the best possible nutritional value, flavour and colour, vegetables should be blanched before freezing.

Aubergines, peppers, zucchini and asparagus do not require blanching.

Note: Keep food to be frozen away from food which is already frozen.

STORAGE OF FOOD

The following foods are suitable for freezing:

Cakes and pastries, fish and seafood, meat, game, poultry, vegetables, fruit, herbs, eggs without shells, dairy products such as cheese and butter, ready meals and leftovers such as soups, stews, cooked meat and fish, potato dishes, souffles and desserts.

The following foods are not suitable for freezing:

Types of vegetables, which are usually consumed raw, such as lettuce or radishes, eggs in shells, grapes, whole apples, pears and peaches, hard-boiled eggs, yoghurt, soured milk, sour cream, and mayonnaise.

Packing frozen food

To prevent food from losing its flavor or drying out, place food in airtight packaging.

1. Place food in packaging.
2. Remove air.
3. Seal the wrapping.
4. Label packaging with contents and dates of freezing.

Suitable packaging: Plastic film, tubular film made of polyethylene, aluminum foil.

Never forget: When you freeze fresh foods with a 'use by /best before/best by/' date, you must freeze them before this date expires.

Check that the food was not already frozen. Indeed, frozen food that has thawed completely must not be re-frozen.

Once defrosted, food should be consumed quickly.

HELPFUL HINTS AND TIPS

We recommend that you follow the tips below to save energy.

Try to avoid keeping the door open for long periods in order to conserve energy.

Ensure the appliance is away from any sources of heat(Direct sunlight, electric oven or cooker etc)

Don't set the temperature colder than necessary.

Don't store warm food or evaporating liquid in the appliance.

Place the appliance in a well ventilated, humidity free room.

Please refer to Installing your new appliance chapter.

The "STRUCTURE ILLUSTRATION" shows the correct combination for the drawers, crisper and shelves, do not adjust the combination as this is designed to be the most energy efficient configuration.

Hints for fresh food refrigeration

Do not place hot food directly into the refrigerator or freezer, the internal temperature will increase resulting in the compressor having to work harder and will consume more energy.

Do cover or wrap the food, particularly if it has a strong flavor.

Place food properly so that air can circulate freely around it.

Hints for refrigerator

Meat (All Types) Wrap in polythene food: wrap and place on the glass shelf above the vegetable drawer.

Always follow food storage times and use by dates suggested by manufacturers.

Cooked food, cold dishes, etc.: They should be covered and may be placed on any shelf.

Fruit and vegetables: They should be stored in the special drawer provided.

Butter and cheese: Should be wrapped in airtight foil or plastic film wrap.

Milk bottles: Should have a lid and be stored in the door racks.

HELPFUL HINTS AND TIPS

Hints for freezing

When first starting-up or after a period out of use, let the appliance run at least 2 hours on the higher settings before putting food in the compartment.

Prepare food in small portions to enable it to be rapidly and complete frozen and to make it possible to subsequently thaw only the quantity required.

Wrap up the food in aluminum foil or polyethylene food wraps which are airtight.

Do not allow fresh, unfrozen food to touch the food which is already frozen to avoid temperature rise of the latter.

Iced products, if consumed immediately after removal from the freezer compartment, will probably cause frost burns to the skin.

It is recommended to label and date each frozen package in order to keep track of the storage time.

Hints for the storage of frozen food

Ensure that frozen food has been stored correctly by the food retailer

Once defrosted, food will deteriorate rapidly and should not be re-frozen. Do not exceed the storage period indicated by the food manufacturer.

Switching off your appliance

If the appliance needs to be switched off for an extended period, the following steps should be taken prevent mould on the appliance.

1. Remove all food;
2. Remove the power plug from the mains socket;
3. Clean and dry the interior thoroughly;
4. Ensure that all the doors are wedged open slightly to allow air to circulate.

DOOR REVERSE

Users can change the direction of opening according to one's own needs. The concrete operating sequence is as follows:

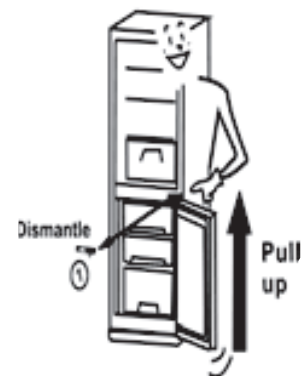
1. Screw off the bolt which in right hinge cover with cross opener, take off the right hinge cover, screw off the upper and lower hinge bolts.



2. Lift the door upwards to disengage it from the middle hinge. Put the door to one side and lay it down gently on a padded surface.



3. Using a screwdriver, dismantle the middle hinge. Lift the door upwards to disengage it from the lower hinge. Put the door to one side and lay it down gently on a padded surface.

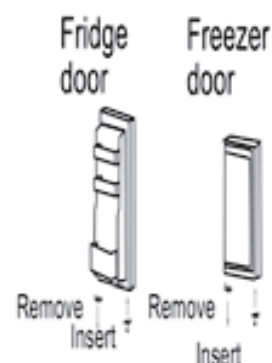


4. Swap over the position of the lower hinge and the adjustable leg to the other side of the cabinet.

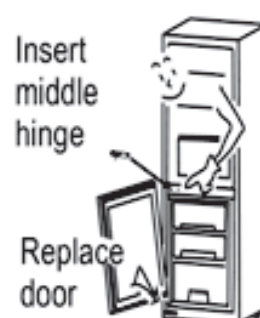


DOOR REVERSE

5. Remove the hinge pin that is in the bottom of the fridge and freezer door. At the other side of the fridge and freezer door, insert the replacement hinge pin that is supplied with the appliance.



6. Place the freezer door on the lower hinge, making sure that the hinge pin is inserted in the hole at the bottom of the fridge door. Put the middle hinge back on the cabinet, making sure that it is on the opposite side from its original position.



7. Place the fridge door on the middle hinge, making sure that the hinge pin is inserted in the hole at the bottom of the fridge door. Then put on the upper hinge, aim at the door and screw down the bolt, cover the left hinge cover and then screw down the bolt.



MAIN TECHNICAL DATA

| | |
|-------------------------------------|--------------|
| Reference | HAM-BCD230 |
| Rated voltage | 220-240V~ |
| Ampere | 1.2A |
| Rated frequency | 50-60Hz |
| Defrost power input | 135W |
| Climate class | N/ST |
| Refrigerant | R600a (48g) |
| Protection against electrical shock | I |
| Insulation foam | CYCLOPENTANE |

Climate class:

- Extended temperate(SN): 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10°C to 32 °C';
- Temperate(N): 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C';
- Subtropical(ST): 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 38 °C';
- Tropical(T): 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 43 °C';

Note: More data information, please scan the QR code on the energy label.

NOTA IMPORTANTE

Questo elettrodomestico è commercializzato in base alla Direttiva Europea 2002/96/EC sui Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito correttamente si aiuterà a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana, che potrebbero altrimenti essere causate da un'inappropriata gestione dei rifiuti di questo prodotto.

Il simbolo sul prodotto o sul documento che accompagna il prodotto, il bidone della spazzatura barrato, indica che questo elettrodomestico non deve essere trattato come un rifiuto domestico, bensì deve essere consegnato all'apposito punto di raccolta per il riciclo dei RAEE.

Lo smaltimento deve essere effettuato in accordo alla legislazione locale sull'ambiente e lo smaltimento dei rifiuti. Per informazioni più dettagliate su trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, si prega di contattare l'autorità locale, il servizio di nettezza urbana del proprio comune o il rivenditore dove è stato effettuato l'acquisto del prodotto.



CONDIZIONI DI GARANZIA

CERTIFICATO DI GARANZIA

La presente garanzia convenzionale descrive le condizioni di garanzia offerte da TECNO TRADE SRL ("Tecno Trade") con riferimento ai propri prodotti. La presente garanzia convenzionale si intende come aggiuntiva e non sostitutiva della garanzia legale, di cui è responsabile il venditore, e non pregiudica qualsiasi altro diritto di cui gode il consumatore ai sensi del D.lgs. 206/05 ("Codice del Consumo").

Per consumatore si intende esclusivamente colui che utilizza il prodotto per scopi estranei all'attività imprenditoriale o professionale eventualmente svolta e che quindi ne fa un uso domestico/privato.

Questo certificato non deve essere spedito per la convalida. È valido e operante solo se conservato assieme allo scontrino fiscale o altro documento di acquisto fiscalmente obbligatorio.

Condizioni di Garanzia

1. Tecno Trade garantisce il prodotto in relazione a difetti di fabbricazione per un periodo di 24 mesi dalla data di acquisto (in caso di acquisto da parte di consumatori) e di 12 mesi dalla data di acquisto (in caso di acquisto da parte di professionisti con fattura).
2. La garanzia è valida esclusivamente per prodotti venduti e installati sul territorio italiano, o sul territorio della Repubblica di San Marino e della Città del Vaticano, e deve essere comprovata da scontrino fiscale o fattura, che riporti il nominativo del venditore, la data di acquisto del prodotto nonché gli estremi identificativi dello stesso (tipo e modello).
3. Tecno Trade verificherà e procederà a suo giudizio circa le modalità di risoluzione del malfunzionamento del prodotto.
4. La riparazione o sostituzione dei componenti e la sostituzione del prodotto stesso non estendono la durata della garanzia, che rimane quindi di 24 o 12 mesi dalla data di acquisto del prodotto originale.
5. Non sono coperti dalla presente garanzia: manopole, lampade, parti in vetro e in plastica, tubazioni e accessori, tutte le parti asportarli, tutte le parti estetiche e tutti i materiali soggetti ad usura (quali, ad esempio, guarnizioni in gomma, cinghie, manicotti ecc.).
6. Tecno Trade declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano derivare, direttamente od indirettamente, a persone e cose come conseguenza del mancato rispetto da parte dell'utente delle istruzioni incluse nell'apposito manuale allegato a ciascun prodotto ed in particolar modo delle istruzioni relative alla installazione, all'uso ed alla manutenzione del prodotto stesso.

CONDIZIONI DI GARANZIA

7. La garanzia non è operativa e conseguentemente gli interventi di assistenza saranno effettuati a pagamento da parte dell'utente nei seguenti casi:

- a. Danni al prodotto dovuti al trasporto o alla movimentazione del prodotto stesso.
- b. Interventi di installazione e montaggio e tutte le eventuali regolazioni, come la registrazione delle porte nei frigoriferi e/o l'inversione dell'apertura, il livellamento dei prodotti, l'eliminazione delle staffe di fissaggio vasca, la sostituzione degli ugelli e la regolazione del minimo su cucine e piani cottura.
- c. Malfunzionamenti derivanti da installazione errata, imperfetta o incompleta del prodotto, incluse l'errata connessione o errata erogazione dalle reti di alimentazione e la mancanza di allacciamento alla presa di terra.

Sensitivity: Internal / Non-Personal Data

- d. Interventi da effettuarsi in spazi eccessivamente ristretti per poter operare sui prodotti, in luoghi con eccessiva o scarsa temperatura dell'ambiente, o su prodotti installati ad oltre mt. 2,50 da un piano di lavoro stabile, o in posizioni disagiate e pericolose, che non possano garantire l'incolumità dell'operatore come stabilito dalle norme di legge sulla sicurezza sul lavoro.
- e. Danni al prodotto causati da agenti atmosferici (fulmini, terremoti, incendi, alluvioni, ecc.) o da circostanze esterne che non siano riconducibili a difetti di fabbricazione del prodotto.
- f. Riparazioni, modifiche o manomissioni effettuate da persone non autorizzate dal produttore o comunque per cause non dipendenti dal prodotto.
- g. Mancanza dei documenti fiscali di acquisto del prodotto, oppure se gli stessi risultano contraffatti o non inerenti al prodotto, o se il numero di matricola del prodotto risulta asportato, cancellato o manomesso.
- h. Uso improprio del prodotto o uso diverso da quanto stabilito dal produttore.
- i. Guasti e malfunzionamenti dovuti a uso improprio del prodotto e/o a mancanza di regolare manutenzione, incuria e negligenza (ad esempio, mancata pulizia batterie condensanti, fori di drenaggio, filtri di scarico e filtri di entrata acqua, mancata eliminazione corpi estranei, insufficiente pulizia dei piani di cottura, ecc.) e in generale tutte le circostanze esterne che non siano riconducibili a difetti di fabbricazione del prodotto.

Tecno Trade si riserva la facoltà di addebitare all'utente il costo dell'intervento di assistenza nei casi in cui non sia stato riscontrato il difetto lamentato dall'utente, o nei casi di generici problemi di funzionamento correlati a errata impressione dell'utente (problemi di asciugatura, rumorosità, difetti di lavaggio, eccessiva formazione di schiuma, nonché problemi di centrifuga, di raffreddamento, di riscaldamento, ecc.).

CONDIZIONI DI GARANZIA

Nei casi sopra citati in cui la garanzia non è operativa, si intendono a pagamento anche tutti gli eventuali trasporti necessari per lo svolgimento degli interventi di assistenza.

Il Servizio Assistenza di Tecno Trade è l'unico autorizzato a riparare i prodotti a marchio Tecno Trade sulla base della presente garanzia convenzionale.

Durante e dopo il periodo di garanzia, vi consigliamo di rivolgervi sempre ai nostri centri di assistenza autorizzati. Per contattare il Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato operante nella vostra zona chiamate il numero unico per l'Italia:



0823.1644488 per i prodotti a marchio HAMMER

Prima di contattare l'assistenza tecnica, al fine di agevolare la gestione della chiamata, è necessario avere a portata di mano il modello del prodotto e il documento fiscale di acquisto

CERTIFICATO DI GARANZIA HAMMER MOD.: HAM-BCD230B / HAM-BCD230S / HAM-BCD230IN

Da conservare con il prodotto

Sig. _____

Indirizzo _____

Città _____

Nazione _____

Telefono _____

Timbro Rivenditore

Data di Acquisto (allegare lo scontrino)

I prodotti HAMMER sono distribuiti in Italia da Tecno Trade s.r.l.
VIA VALENTINO FORTUNATO SNC – 84095 – GIFFONI VALLE PIANA (SA)

HAMMER

Le specifiche sono soggette a modifica senza preavviso.
Tutti i diritti riservati