

## KIV..

fr Notice d'utilisation  
it Istruzioni per l'uso  
es Instrucciones de uso  
pt Instruções de serviço  
el Οδηγίες χρήσης  
tr Kullanma talimatı



# BOSCH

---

## fr Table des matières

|   |    |  |    |
|---|----|--|----|
| Prescriptions d'hygiène-alimentaire . . . . .                     | 5  | Congélation et rangement . . . . .   | 14 |
| Conseils pour la mise au rebut . . . . .                          | 6  | Congélation de produits frais . . . . .                                    | 14 |
| Consignes de sécurité et avertissements . . . . .                 | 7  | Congeler les aliments . . . . .  | 15 |
| Présentation de l'appareil . . . . .                              | 9  | Supercongélation . . . . .   | 16 |
| Bandeau de commande . . . . .                                     | 9  | Équipement du compartiment<br>congélateur . . . . .                        | 16 |
| Consignes pour la température ambiante<br>et l'aération . . . . . | 10 | Décongélation de produits surgelés . . . . .                               | 17 |
| Installation de l'appareil . . . . .                              | 10 | Mise hors tension et inutilisation longue<br>durée de l'appareil . . . . . | 17 |
| Branchement de l'appareil . . . . .                               | 10 | Si vous dégivrez l'appareil . . . . .                                      | 18 |
| Enclenchement de l'appareil . . . . .                             | 11 | Nettoyage de l'appareil . . . . .  | 18 |
| Réglage de la température . . . . .                               | 11 | Economies d'énergie . . . . .  | 19 |
| Rangement des aliments . . . . .                                  | 12 | Bruits de fonctionnement . . . . .   | 19 |
| Aménagement du compartiment<br>réfrigérateur . . . . .            | 13 | Remédier soi même aux petites pannes . . . . .                             | 20 |
| Autocollant « OK » . . . . .                                      | 13 | Service après-vente . . . . .  | 21 |
| Le compartiment congélateur . . . . .                             | 14 |  |    |

---

## it Istruzioni per l'uso

|  |    |  |    |
|--|----|--|----|
| Avvertenze per lo smaltimento . . . . .                            | 22 | Congelare e conservare . . . . .                             | 30 |
| Avvertenze di sicurezza e pericolo . . . . .                       | 23 | Congelamento di alimenti freschi . . . . .                   | 30 |
| Conoscere l'apparecchio . . . . .                                  | 25 | Congelare alimenti . . . . .                                 | 31 |
| Pannello comandi . . . . .   | 25 | Superfreezer . . . . .                                       | 32 |
| Considerare la temperatura ambiente<br>e la ventilazione . . . . . | 26 | Attrezzatura del congelatore . . . . .                       | 32 |
| Installazione dell'apparecchio . . . . .                           | 26 | Scongelamento di alimenti congelati . . . . .                | 33 |
| Collegare l'apparecchio . . . . .                                  | 26 | Spegnere e mettere fuori servizio<br>l'apparecchio . . . . . | 33 |
| Accendere l'apparecchio . . . . .                                  | 27 | Scongelamento . . . . .                                      | 34 |
| Regolare la temperatura . . . . .                                  | 27 | Pulire l'apparecchio . . . . .                               | 34 |
| Sistemazione degli alimenti . . . . .                              | 28 | Risparmiare energia . . . . .                                | 35 |
| Dotazione del frigorifero . . . . .                                | 29 | Rumori di funzionamento . . . . .                            | 35 |
| Adesivo «OK» . . . . .   | 29 | Eliminare da soli piccoli guasti . . . . .                   | 36 |
| Il vano congelatore . . . . .                                      | 29 | Servizio assistenza clienti . . . . .                        | 37 |

---

## es Índice

|  |    |   |    |
|--|----|---|----|
| Consejos para la eliminación del embalaje y el desguace de los aparatos usados . . . . . | 38 | Congelar y guardar alimentos . . . . .                      | 47 |
| Consejos y advertencias de seguridad . . . . .   | 39 | Congelar alimentos frescos . . . . .                        | 48 |
| Familiarizándose con la unidad . . . . .   | 41 | Congelar alimentos frescos . . . . .                        | 48 |
| Cuadro de mandos . . . . .   | 42 | Congelación ultrarrápida . . . . .                          | 49 |
| Prestar atención a la temperatura del entorno y la ventilación . . . . .                 | 42 | Equipamiento del compartimento de congelación . . . . .     | 50 |
| Instalación del aparato . . . . .  | 43 | Descongelación de alimentos . . . . .                       | 50 |
| Conectar el aparato a la red eléctrica . . . . .   | 43 | Desconexión y paro del aparato . . . . .                    | 51 |
| Conectar el aparato . . . . .  | 44 | Al desescarchar el aparato . . . . .                        | 51 |
| Ajustar la temperatura . . . . .   | 44 | Limpieza de la unidad . . . . .                             | 52 |
| Colocar y ordenar los alimentos . . . . .  | 45 | Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica . . . . . | 53 |
| Equipamiento del compartimento frigorífico . . . . .                                     | 46 | Ruidos de funcionamiento del aparato . . . . .              | 53 |
| Adhesivo «OK» . . . . .  | 46 | Pequeñas averías de fácil solución . . . . .                | 54 |
| Compartimento de congelación . . . . .   | 47 | Servicio de Asistencia Técnica . . . . .                    | 55 |

---

## pt Índice

|  |    |   |    |
|--|----|---|----|
| Instruções sobre reciclagem . . . . .                          | 56 | Congelamento e conservação . . . . .          | 64 |
| Instruções de segurança e de aviso . . . . .                   | 57 | Congelamento de alimentos frescos . . . . .   | 64 |
| Familiarização com o aparelho . . . . .                        | 59 | Congelamento de alimentos . . . . .           | 65 |
| Painel de comandos . . . . .                                   | 59 | Supercongelamento . . . . .                   | 66 |
| Ter em atenção a temperatura ambiente e a ventilação . . . . . | 60 | Equipamento da zona de congelamento . . . . . | 66 |
| Instalação do aparelho . . . . .                               | 60 | Descongelamento de alimentos . . . . .        | 67 |
| Ligar o aparelho . . . . .                                     | 60 | Desligar e desactivar o aparelho . . . . .    | 67 |
| Ligar o aparelho . . . . .                                     | 61 | Descongelamento . . . . .                     | 68 |
| Regular a temperatura . . . . .                                | 61 | Limpeza do aparelho . . . . .                 | 68 |
| Arrumação dos alimentos . . . . .                              | 62 | Como poupar energia . . . . .                 | 69 |
| Equipamento da zona de refrigeração . . . . .                  | 63 | Ruídos de funcionamento . . . . .             | 69 |
| Autocolante «OK» . . . . .                                     | 63 | Eliminação de pequenas anomalias . . . . .    | 70 |
| A zona de congelamento . . . . .                               | 63 | Assistência Técnica . . . . .                 | 71 |

---

## el Περιεχόμενα

|  |    |   |    |
|--|----|---|----|
| Υποδείξεις απόσυρσης . . . . .   | 72 | Κατάψυξη νωπών τροφίμων . . . . .   | 81 |
| Υποδείξεις ασφαλείας και<br>προειδοποιητικές υποδείξεις . . . . .        | 73 | Κατάψυξη τροφίμων . . . . .   | 81 |
| Γνωρίστε τη συσκευή . . . . .  | 75 | Υπερκατάψυξη . . . . .  | 82 |
| Πίνακας χειρισμού . . . . .  | 75 | Εξοπλισμός του χώρου κατάψυξης . . . . .  | 83 |
| Προσοχή σχετικά με τη θερμοκρασία<br>του χώρου και τον αερισμό . . . . . | 76 | Ξεπάγωμα κατεψυγμένων τροφίμων . . . . .  | 84 |
| Τοποθέτηση της συσκευής . . . . .  | 76 | Θέση εκτός λειτουργίας, μακροχρόνια<br>θέση της συσκευής εκτός<br>λειτουργίας . . . . . | 84 |
| Σύνδεση της συσκευής . . . . .   | 77 | Απόψυξη . . . . .   | 85 |
| Θέση της συσκευής σε λειτουργία . . . . .                                | 77 | Καθαρισμός της συσκευής . . . . .   | 85 |
| Ρύθμιση θερμοκρασίας . . . . .   | 77 | Έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε<br>ενέργεια . . . . .                                   | 86 |
| Τοποθέτηση τροφίμων . . . . .  | 78 | Θόρυβοι λειτουργίας . . . . .   | 86 |
| Εξοπλισμός του χώρου συντήρησης . . . . .                                | 79 | Πώς θα διορθώσετε μόνες/-αι σας<br>μικροβλάβες . . . . .                                | 87 |
| Επικολημένη ετικέτα "OK" . . . . .                                       | 80 | Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης<br>πελατών . . . . .                                     | 88 |
| Χώρος κατάψυξης . . . . .  | 80 |   |    |
| Κατάψυξη και αποθήκευση . . . . .  | 80 |   |    |

---

## tr İçindekiler

|  |    |   |     |
|--|----|---|-----|
| Giderme Bilgileri . . . . .                                    | 89 | Taze besinlerin dondurulması . . . . .                        | 97  |
| Güvenlik ve ikaz bilgileri . . . . .                           | 90 | Besinlerin dondurulması . . . . .                             | 98  |
| Cihazı Tanıma . . . . .  | 92 | Süper dondurma . . . . .                                      | 99  |
| Kumanda panosuna . . . . .                                     | 92 | Dondurucu bölmesinin donanımı . . . . .                       | 99  |
| Oda sıcaklığına ve havalandırmaya<br>dikkat edilmesi . . . . . | 93 | Dondurulmuş Besinlerin Buzlarının<br>Çözülmesi . . . . .      | 100 |
| Cihazın kurulması . . . . .                                    | 93 | Cihazın kapatılması, cihazın tamamen<br>kapatılması . . . . . | 100 |
| Cihazın elektrik bağlantısı . . . . .                          | 93 | Cihazın buzunun çözülmesi . . . . .                           | 101 |
| Cihazın çalıştırılması . . . . .                               | 94 | Cihazın temizlenmesi . . . . .                                | 101 |
| Sıcaklık derecesi ayarı . . . . .                              | 94 | Enerji tasarruf bilgileri . . . . .                           | 102 |
| Besinlerin yerleştirilmesi . . . . .                           | 95 | Çalışma sesleri . . . . .                                     | 102 |
| Soğutucu bölmesinin donanımı . . . . .                         | 96 | Küçük arızaların giderilmesi . . . . .                        | 103 |
| Çıkartma "OK" (TAMAM) . . . . .                                | 96 | Yetkili servis . . . . .                                      | 104 |
| Dondurucu bölümü . . . . .                                     | 97 |   |     |
| Besinlerin dondurulması ve<br>depolanması . . . . .            | 97 |   |     |

---

# Prescriptions d'hygiène-alimentaire

## Cher Client,

Conformément à l'ordonnance française visant à éviter la prolifération des listéries, nous vous demandons de respecter s.v.p. les consignes suivantes.

- Nettoyez fréquemment le compartiment intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un détergent non agressif, ne provoquant pas d'oxydation des pièces métalliques (utilisez par ex. de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit à vaisselle).  
Ensuite, une fois les surfaces ainsi nettoyées, désinfectez-les avec de l'eau additionnée de vinaigre ou de citron, ou à l'aide d'un produit germicide en vente habituelle dans le commerce et adapté aux appareils de réfrigération (avant d'appliquer ce produit sur les pièces métalliques, faites d'abord un essai de compatibilité à un endroit peu visible).
- Avant de déposer des produits alimentaires dans le compartiment réfrigérateur, enlevez leur emballage commercial (retirez par ex. le carton entourant les pots de yaourt.
- Pour éviter toute contamination entre les différents produits alimentaires, rangez-les séparés les uns des autres, bien emballés ou protégés dans des récipients.
- Au moment de préparer des plats, ne saisissez les aliments qu'après vous être lavé les mains. Avant de préparer d'autres plats, lavez-vous à nouveau les mains. De même, lavez-vous les mains avant les repas.
- Avant de réutiliser des ustensiles de cuisine qui viennent de servir, nettoyez-les (grandes cuillers, planches de découpe, couteaux de cuisine, etc.).

## Conseils pour la mise au rebut

### Mise au rebut de l'emballage

L'emballage protège votre appareil contre les dégâts qu'il pourrait subir en cours de transport. Tous les matériaux qui le constituent sont compatibles avec l'environnement et recyclables.

Aidez-nous à recycler l'emballage en respectant l'environnement.

Pour savoir comment vous débarrasser de l'emballage, veuillez consulter votre revendeur ou les services administratifs de votre mairie.

### Mise au rebut de l'ancien appareil

Les appareils usagés ne sont pas des déchets sans valeur. Leur élimination dans le respect de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

### Attention

Avant de mettre au rebut l'appareil qui ne sert plus :

1. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
2. Sectionnez le cordon d'alimentation puis enlevez-le avec la fiche mâle.

Les appareils frigorifiques contiennent des fluides frigorigènes et des gaz isolants qui nécessitent une mise au rebut adéquate. Veillez à ce que les tuyaux du circuit frigorifique de votre appareil ne soient pas endommagés jusqu'à son élimination dans les règles de l'art. Jusqu'à l'enlèvement de l'appareil, veillez bien à ce que son circuit frigorifique ne soit pas endommagé.

# Consignes de sécurité et avertissements

## Avant de mettre l'appareil en service

Veillez lire attentivement et entièrement les informations figurant dans les notices d'utilisation et de montage. Elle contiennent des remarques importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Conservez toute la documentation pour pouvoir la consulter à nouveau ultérieurement ou si l'appareil doit changer un jour de propriétaire.

## Sécurité technique

- Cet appareil contient une petite quantité d'un fluide réfrigérant écologique mais inflammable, le R 600a. Pendant le transport et la mise en place de l'appareil, veillez à ne pas endommager les tuyauteries du circuit frigorifique. Si le fluide réfrigérant jaillit, il peut provoquer des lésions oculaires ou s'enflammer.

### Si l'appareil est endommagé

- De l'appareil, éloignez toute flamme nue ou source d'inflammation.
- Aérez bien la pièce pendant quelques minutes.
- Éteignez l'appareil, débranchez sa fiche mâle ou ramenez le disjoncteur en position éteinte.
- Prévenez le service après-vente.

Plus l'appareil contient du fluide réfrigérant et plus grande doit être la pièce dans laquelle il se trouve. Dans les pièces trop petites, un mélange gaz-air inflammable peut se former en cas de fuite.

Comptez 1 m<sup>3</sup> de volume minimum de la pièce pour 8 g de fluide réfrigérant. La quantité de fluide présente dans l'appareil est indiquée sur la plaque signalétique située à l'intérieur de ce dernier.

- Le changement de cordon d'alimentation et d'autres réparations sont exclusivement réservées au service après-vente. Les installations et réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

## Pendant l'utilisation

- N'utilisez jamais d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil (par ex. des appareils de chauffage, sorbetières électriques, etc.).

### Risque d'explosion !

- Ne dégivrez ni ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur. La vapeur risque d'atteindre des pièces électriques et de provoquer un court-circuit.

### Risques d'électrocution !

- Pour détacher le givre ou les couches de glace, n'utilisez jamais d'objets pointus ou présentant des arêtes vives. Vous risqueriez d'endommager les tuyaux de fluide réfrigérant. Le fluide réfrigérant en train de jaillir risque de s'enflammer ou de provoquer des lésions oculaires.
- Ne stockez dans l'appareil ni produits contenant des gaz propulseurs inflammables (par ex. bombes aérosols) ni produits explosifs.

### Risque d'explosion !

- Ne vous servez pas des socles, clayettes et portes comme marche-pieds ou pour vous appuyer.

- Pour dégivrer et nettoyer, éteignez l'appareil, débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou ramenez le fusible/disjoncteur en position éteinte. Pour débrancher, saisissez la fiche mâle, ne tirez jamais le cordon d'alimentation à vous.
- Stockez les boissons fortement alcoolisées en position verticale dans des récipients bien fermés.
- L'huile et la graisse ne doivent pas entrer en contact avec les parties en matières plastiques et le joint de porte. (ces derniers pourraient sinon devenir poreux).
- Ne recouvrez et n'obstruez jamais les orifices de ventilation de l'appareil.
- L'utilisation de cet appareil par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou psychiques restreintes, ou ne détenant pas les connaissances voulues, devra se dérouler sous surveillance ou après leur avoir fourni des instructions détaillées.
- Dans le compartiment congélateur, ne stockez pas de boissons, gazeuses en particulier, en bouteilles ou en boîtes car elles éclateraient. Les bouteilles et les boîtes risqueraient d'éclater!
- Ne portez jamais des produits surgelés à la bouche immédiatement après les avoir sorties du compartiment congélateur.

### **Risque de gelures!**

- Évitez tout contact prolongé des mains avec les produits surgelés, avec la glace ou les conduites de l'évaporateur.

### **Risque de gelures!**

## **Les enfants et l'appareil**

- Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'emballage et ses pièces constitutives. Ils risquent de s'étouffer avec les cartons pliants et les feuilles de plastique !
- L'appareil n'est pas un jouet, éloignez les enfants.
- Si l'appareil est équipé d'une serrure : rangez la clé hors de portée des enfants.

## **Dispositions générales**

L'appareil convient pour

- Réfrigérer et congeler des aliments.
- Préparer des glaçons.

Cet appareil est destiné à un usage domestique.

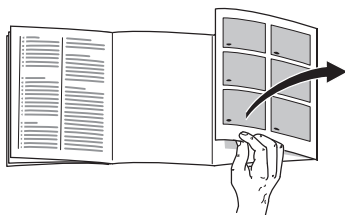
L'appareil a été antiparasité conformément à la directive UE 2004/108/EC.

Le circuit frigorifique a subi un contrôle d'étanchéité.

Ce produit est conforme aux dispositions de sécurité applicables aux appareils électriques (EN 60335/2/24).



## Présentation de l'appareil



Avant de commencer la lecture, veuillez déplier les volets illustrés situés en fin de notice. Cette notice d'utilisation vaut pour plusieurs modèles d'appareil.

De légères différences sont possibles entre les illustrations et votre appareil.

**Fig. 1**

- 1 Commutateur d'éclairage
  - 2 Interrupteur principal
  - 3 Bande de commande/  
Eclairage intérieur
  - 4 Clayettes dans le compartiment réfrigérateur
  - 5 Bacs à légumes
  - 6 Tiroir de congélation
  - 7 Calendrier
  - 8 Casier à beurre et fromage
  - 9 Balconnet à oeufs
  - 10 Support pour tubes et petites boîtes
  - 11 Support pour grandes bouteilles
- 
- A Compartiment congélateur
  - B Compartiment réfrigérateur

## Bandeau de commande

**Fig. 2**

### 1 Interrupteur principal Marche/Arrêt

Elle sert à allumer et éteindre l'ensemble de l'appareil.

### 2 Touche de réglage de la température

Appuyez plusieurs fois sur la touche, jusqu'à ce que le petit voyant de température voulu s'allume.

### 3 Petits voyants indicateurs de température

Les chiffres à côté des petits voyants verts représentent les températures du compartiment réfrigérateur en °C.

### 4 Touche «super»

Cette touche sert à allumer et éteindre la supercongélation. Le voyant jaune s'allume pour signaler que l'appareil est entré en service.

## Consignes pour la température ambiante et l'aération

La catégorie climatique est indiquée sur la plaque signalétique. Elle indique à quelles températures ambiantes l'appareil peut fonctionner. Le panneau signalétique se trouve en bas à gauche de la chambre froide.

| Catégorie climatique | Température ambiante admissible |
|----------------------|---------------------------------|
| SN                   | de +10 °C à 32 °C               |
| N                    | de +16 °C à 32 °C               |
| ST                   | de +16 °C à 38 °C               |
| T                    | de +16 °C à 43 °C               |

La température ambiante ne doit pas descendre en-dessous du minimum indiqué, ou alors brièvement. Si cela se produit, la température remonte inadmissiblement dans le compartiment congélateur et les produits congelés risquent de dégeler.

## Aération

L'air entrant en contact avec la paroi arrière de l'appareil se réchauffe et doit pouvoir s'évacuer librement, sinon le groupe frigorifique se trouverait sollicité plus fortement, ce qui augmenterait la consommation de courant.

Pour cette raison, ne recouvrez ou ne bouchez en aucun cas les orifices d'aération.

## Installation de l'appareil

Un local sec et aérable convient pour installer l'appareil. Évitez de placer l'appareil à un endroit directement exposé aux rayons solaires ou à proximité d'une source de chaleur telle une cuisinière, un radiateur, etc. Si l'installation près d'une source de chaleur est inévitable, utilisez une plaque isolante appropriée ou respectez les distances minimales suivantes:

3 cm par rapport aux cuisinières électriques ou à gaz,  
30 cm par rapport à un appareil de chauffage au fuel ou au charbon.

## Branchement de l'appareil

Après l'installation de l'appareil en position verticale, attendez au moins une heure avant de le mettre en service. Il peut en effet arriver, pendant le transport, que l'huile présente dans le compresseur se déplace vers le circuit frigorifique.

Avant la première mise en service, nettoyez le compartiment intérieur de l'appareil. (Voir le chapitre Nettoyage).

La prise de courant doit rester facilement accessible. Branchez la fiche mâle de l'appareil dans une prise secteur en 220–240 V / 50 Hz, réglementairement reliée à la terre. La prise doit être protégée par un fusible/disjoncteur supportant de 10 A à 16 A.

Sur les appareils destinés aux pays non européens, vérifiez si la tension de branchement et le type de courant spécifiés sur la plaque signalétique concordent bien avec ceux offerts par le secteur du pays concerné. La plaque signalétique se trouve en bas à gauche dans l'appareil. Si un changement de cordon d'alimentation électrique s'impose, cette opération est réservée à un spécialiste.

### **⚠ Attention**

Il ne faut en aucun cas raccorder l'appareil à des fiches d'économie d'énergie et à des onduleurs convertissant le courant continu (débité par exemple par des installations photovoltaïques ou le réseau de bord d'un bateau) en courant alternatif 230 volts.

## Enclenchement de l'appareil

### Fig. 2

Appuyez sur l'interrupteur principal **1**. Le petit voyant indicateur de température clignote jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. L'appareil commence à réfrigérer, l'éclairage intérieur reste allumé tant que la porte est ouverte.

Nous recommandons un réglage sur env. +4 °C.

Ne rangez pas les aliments délicats à une température supérieure à +4 °C.

## Réglage de la température

### Fig. 2

La température du compartiment réfrigérateur est réglable entre +2 °C et +8 °C.

Appuyez sur la touche **2** jusqu'à ce que le voyant correspondant à la température désirée s'allume.

Le voyant allumé indique la température ajustée.

### Remarque

Si vous réglez le compartiment réfrigérateur sur une température plus basse, celle du compartiment congélateur baisse également.

## Remarques concernant le fonctionnement

### La température régnant dans le compartiment réfrigérateur s'élève si:

- Vous ouvrez fréquemment la porte de l'appareil,
- Vous entreposez de grandes quantités d'aliments frais.

### Présence de gouttelettes d'eau de dégivrage ou de givre dans le compartiment réfrigérateur

Pendant le fonctionnement du groupe frigorifique, des gouttelettes d'eau ou du givre se forment sur la paroi arrière du compartiment réfrigérateur. Ce phénomène est le résultat du fonctionnement de l'appareil.

Inutile d'essayer les gouttes d'eau ou de gratter le givre. La paroi arrière se dégivre automatiquement. L'eau de dégivrage est récupérée dans la rigole d'écoulement **Fig. 3**, puis coule jusqu'au groupe frigorifique où elle s'évapore.

## Rangement des aliments

### Respectez les zones froides dans l'enceinte de l'appareil !

Du fait de la circulation de l'air dans l'enceinte de l'appareil, la température n'est pas la même partout :

- **Zone la plus froide**

Elle se trouve entre la flèche imprimée sur le côté et sur la clayette qui se trouve en dessous **Fig. 4**.

Remarque : dans la zone la plus froide, rangez les aliments délicats (par ex. le poisson, la charcuterie, la viande).

- **La zone la plus chaude**

elle se trouve complètement en haut, contre la porte.

Remarque : cette zone convient particulièrement bien pour les aliments tels que le fromage ou le beurre ; le fromage garde ainsi tout son parfum et le beurre, quant à lui, ne durcit pas trop et peut être facilement tartiné.

## Précautions à prendre lors du rangement

Afin que les aliments puissent conserver tout leur arôme, leur couleur et leur fraîcheur, nous vous conseillons de les emballer ou de les couvrir soigneusement avant de les déposer dans l'appareil. De plus, ceci permet d'éviter tout transfert de goût entre les aliments ainsi que toute décoloration des pièces en matière plastique.

### Nous recommandons de ranger les aliments de la manière suivante:

- Aur les clayettes du compartiment réfrigérateur (de haut en bas): pâtisseries, plats cuisinés, produits laitiers, viande et charcuterie.
- Dans le bac à légumes: légumes, salades, fruits.
- Dans la contreporte (de haut en bas): beurre, fromage, oeufs, tubes, petites bouteilles, grandes bouteilles, lait, blocs de jus de fruit.
- Dans le compartiment congélateur: produits surgelés, glaçons, glaces alimentaires.

## Contenance utile

Vous trouverez les indications relatives à la contenance utile sur la plaque signalétique de votre appareil.

## Aménagement du compartiment réfrigérateur

Vous pouvez jouer sur l'emplacement des clayettes du compartiment réfrigérateur et des rangements en contre-porte : tirez la clayette vers l'avant, abaissez-la puis faites-la basculer latéralement pour le retirer **Fig. 5**. Soulevez le rangement en contre-porte puis extrayez-le **Fig. 6**.

## Equipement spécial

selon le modèle

### Clayette rétractable

#### Fig. 7

Retirez la moitié avant de la plaque en verre divisée en deux, puis faites-la glisser vers l'arrière dans la rainure d'insertion de dessous. Ceci permet de ranger des produits hauts sur la clayette du dessous (par ex. des récipients à parois hautes, des bouteilles).

### Porte-bouteilles

#### Figure 8

L'étrier à bouteilles empêche ces dernières de se renverser lorsque vous ouvrez et fermez la porte.

### Tiroir à charcuterie et fromage

#### Figure 9

Soulevez le tiroir pour l'extraire. La fixation peut se déplacer.

## Régulateur de température et d'humidité pour le bac à légumes

### Fig. 10

Rangement longue durée : amenez le régulateur à droite. Les orifices d'aération sont ouverts, la température diminue dans le bac.

Rangement de courte durée : amenez le régulateur à gauche. Les orifices d'aération sont fermés, la température et le degré d'humidité augmentent dans le bac.

## Autocollant « OK »

Sur certains modèles uniquement

Le contrôle de température « OK » permet de signaler les températures inférieures à +4 °C. Si l'autocollant n'affiche pas « OK », abaissez la température par palier.

### Remarque

A la mise en service de l'appareil, ce dernier peut mettre jusqu'à 12 heures avant d'atteindre la température correcte.



Réglage correct



Température trop élevée. Abaissez la température.

## Le compartiment congélateur

### Utilisation du compartiment congélateur

- Pour entreposer des produits surgelés
- Pour fabriquer des glaçons
- Pour congeler des aliments

Veillez à ce que la porte du compartiment congélateur reste toujours fermée. Porte ouverte, les produits surgelés dégèleraient et le compartiment se couvrirait d'une épaisse couche de givre. En outre, vous gaspilleriez de l'énergie par une consommation de courant accrue!

## Congélation et rangement

### Achat de produits surgelés

- Vérifiez si l'emballage est endommagé.
- Vérifiez la date limite de consommation recommandée.
- La température indiquée par le thermomètre du congélateur commercial doit être de  $-18^{\circ}\text{C}$  minimum. Si ce n'est pas le cas, la durée de conservation des produits surgelés diminue en conséquence.
- Utilisez de préférence un sac isotherme pour le transport puis rangez les produits le plus rapidement possible dans le compartiment congélateur.

## Rangement des produits surgelés

- Enfoncez bien les tiroirs de congélation jusqu'à la butée. C'est important pour que l'air puisse bien circuler.
- S'il faut ranger une grande quantité d'aliments, vous pouvez empiler les produits alimentaires directement sur les grilles de congélation et au bas du compartiment congélateur. Pour ce faire, retirez tous les bacs de produits congelés. Tirez-les à vous jusqu'à la butée, soulevez l'avant des bacs et retirez-les. **Fig. 11.**

## Congélation de produits frais

### Congeler soi-même les aliments

Pour congeler les aliments, n'utilisez que des aliments frais et d'un aspect impeccable.

#### Se prêtent à la congélation :

La viande et la charcuterie, les volailles et le gibier, le poisson, les légumes, les herbes aromatiques, les fruits, les pâtisseries, les pizzas, les plats cuisinés, les restes de plat, le jaune d'œuf, le blanc d'œuf.

#### Ne se prêtent pas à la congélation :

Les œufs entiers dans leur coquille, la crème fraîche et la mayonnaise, la salade verte, les radis et les oignons.

## Blanchiment des fruits et légumes

Blanchissez les fruits et légumes avant la congélation afin qu'ils conservent couleur, arôme, goût et vitamine C. Pour ce faire, plongez les fruits et légumes quelques instants dans de l'eau bouillante.

Vous trouverez des livres sur la congélation et le blanchiment chez votre libraire.

## Congeler les aliments

Pour congeler les aliments, n'utilisez que des aliments frais et d'un aspect impeccable.

Veillez à ce que les produits alimentaires à congeler n'entrent pas en contact avec des produits déjà congelés.

L'air ne doit pas pénétrer dans l'emballage pour que les aliments ne perdent pas leur goût ni ne sèchent pas.

## Capacité de congélation max.

Sur la plaquette signalétique, vous trouverez des indications concernant la capacité de congélation maximale en 24 heures.

## Pour emballer correctement :

1. Placez les aliments dans l'emballage.
2. Presser pour chasser l'air.
3. Obturez l'emballage hermétiquement.
4. Inscrivez sur l'emballage le nom du contenu et la date de congélation.

## Emballages corrects :

Feuilles en plastique, feuilles en polyéthylène, feuilles d'aluminium, boîtes de congélation.

Ces produits sont en vente dans le commerce spécialisé.

## Emballages inadaptés :

Papier d'emballage, papier sulfurisé, cellophane, sacs-poubelles, sacs d'achat déjà utilisés.

## Pour obturer les emballages, utilisez des :

Caoutchoucs, clips en plastique, ficelles, rubans adhésifs résistants au froid, ou assimilés.

Vous pouvez fermer les sachets et feuilles en polyéthylène au moyen d'un appareil à souder.

## Durée de conservation des produits surgelés

Elle dépend de la nature des aliments.

A une température de surgélation moyenne, les durée de conservation suivantes s'appliquent :

- Poisson, charcuterie, plats pré-cuisinés, pâtisseries :  
jusqu'à **6 mois**
- Fromage, volaille, viande :  
jusqu'à **8 mois**
- Fruits et légumes :  
jusqu'à **12 mois**.

## Supercongélation

Il faudrait congeler les produits alimentaires à cœur le plus rapidement possible afin de préserver leurs vitamines, leur valeur nutritive, leur aspect et leur goût.

Pour qu'il ne se produise pas d'augmentation indésirable de la température lorsque vous rangez des produits alimentaires frais, appuyez sur la touche de supercongélation quelques heures avant de les ranger.

Si vous ne voulez congeler que de petites quantités d'aliments vous n'avez pas besoin d'enclencher la supercongélation.

### Allumage et extinction

#### Fig. 2

Appuyez sur la touche **4** «super».

La supercongélation s'éteint automatiquement deux jours et demi après au plus tard.

### Remarque

Pendant la supercongélation, il peut arriver que la température baisse un peu plus fortement dans le compartiment réfrigérateur.

## Équipement du compartiment congélateur

### Bac à glaçons

#### Fig. 12

Remplissez le bac à glaçons aux  $\frac{3}{4}$  avec de l'eau, puis placez-le dans le compartiment congélateur.

Si le bac est resté collé dans le compartiment congélateur, n'utilisez qu'un instrument émoussé pour le décoller (un manche de cuiller par ex.).

Pour enlever les glaçons du bac, passez-le brièvement sous l'eau du robinet ou déformez légèrement le bac.

### Calendrier de congélation

#### Fig. 13

Les chiffres accompagnant les symboles renseignent sur la durée de stockage, en mois, des produits congelés. Dans le cas de produits surgelés en vente habituelle dans le commerce, veillez à ne pas dépasser la date limite de conservation.

### Accumulateurs de froid

Déposez l'accumulateur de froid (si livré d'origine) dans le compartiment congélateur et faites-le entièrement congeler. Si des produits congelés se trouvent déjà dans le compartiment, posez l'accumulateur de froid dessus avant de ranger des produits frais. Cette précaution empêche le réchauffement des produits déjà congelés.



Si le compartiment congélateur ne contient pas de produits congelés, déposez l'accumulateur de froid sur les produits frais à congeler. Ils congèleront plus vite ainsi.

Si une coupure de courant se produit, l'accumulateur de froid ralentit le réchauffement des produits congelés. Vous pouvez également vous servir des accumulateurs de froid pour emporter des aliments par ex. dans un sac isotherme et les conserver ainsi au frais pendant une durée limitée.

## Décongélation de produits surgelés

Selon la nature et l'utilisation des produits surgelés, vous pouvez choisir entre plusieurs façons différentes de les décongeler:

- A température ambiante
- Dans la réfrigérateur
- Dans le four électrique, avec/sans chaleur tournante
- Dans le micro-ondes.

### Remarque

Ne congelez pas à nouveau des produits surgelés qui auraient complètement ou en partie décongelé. Transformez d'abord ces produits en plats cuisinés (cuits ou rôtis) avant de les congeler à nouveau.

Dans ce cas, consommez-les nettement avant la date-limite de conservation.

## Mise hors tension et inutilisation longue durée de l'appareil

### Mise hors tension de l'appareil

Appuyez sur l'interrupteur principal **Figure 2/1**. Le groupe frigorifique et l'éclairage intérieur s'éteignent.

### Inutilisation longue durée

Si vous n'utilisez pas votre appareil pendant longtemps:

1. Coupure de l'appareil.
2. Débranchez la fiche mâle du secteur ou ramenez le disjoncteur en position éteinte.
3. Nettoyage de l'appareil.
4. Laissez la porte de l'appareil ouverte.

# Si vous dégivrez l'appareil

## Le dégivrage du compartiment réfrigérateur est entièrement automatique

Pendant que le groupe frigorifique marche, des gouttes de condensation ou de givre se forment contre la paroi arrière du compartiment réfrigérateur. Ce phénomène est le résultat du fonctionnement de l'appareil. Inutile d'essuyer les gouttelettes d'eau de dégivrage ou de gratter le givre.

La paroi arrière se dégivre automatiquement. L'eau du dégivrage s'écoule par la rigole d'écoulement à cet effet. **Fig. 3** Ensuite, elle gagne le groupe frigorifique où elle s'évapore.

## Compartiment congélateur

- Rangez dans un endroit frais les bacs garnis de produits congelés, sauf le bac du milieu. Posez les accumulateurs de froid (si fournis avec l'appareil) sur ces produits.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou coupez le fusible.
- Pour récupérer l'eau de dégivrage, videz le tiroir du milieu mais laissez-le dans l'appareil. **Fig. 14**
- Après le dégivrage, videz l'eau qui s'est accumulée dans le bac à produits congelés. Essuyez l'eau de dégivrage résiduelle à l'aide d'une éponge. Nettoyez de l'appareil.

- Rebranchez la fiche mâle dans la prise de courant. Réarmez le disjoncteur.

## Accélération du dégivrage

Posez une casserole remplie d'eau chaude sur un dessous de plat et introduisez-les dans le compartiment congélateur.

## Nettoyage de l'appareil

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez sa fiche mâle de la prise de courant !

N'essayez le joint de porte qu'avec un chiffon et de l'eau propre ; ensuite, séchez-le à fond.

Nettoyez l'appareil avec de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit à vaisselle. L'eau de nettoyage ne doit pas pénétrer dans l'éclairage.

L'eau du nettoyage ne doit pas pénétrer dans le bac d'évaporation via cet orifice.

Après le nettoyage : rebranchez la fiche mâle de l'appareil puis réenclenchez-le.

### Attention !

- N'employez pas de produits de nettoyage ou solvants contenant du sable ou des acides.
- Ne nettoyez jamais les clayettes et les bacs au lave-vaisselle. Ces pièces pourraient se déformer !
- Nettoyez régulièrement la rigole d'écoulement, **Fig. 3**, et la goulotte collectrice afin que l'eau de condensation puisse s'écouler librement. Nettoyez la rigole avec un bâtonnet ou assimilé.

## Economies d'énergie

- Placez votre appareil dans un endroit frais et bien aéré. Veillez à ce qu'il ne soit pas exposé aux rayons solaires et qu'il ne se trouve pas à proximité d'une source de chaleur (radiateur etc.). Laissez refroidir les boissons et aliments chauds hors de l'appareil.
- Laissez les boissons et plats chauds refroidir avant de les ranger dans l'appareil.
- Pour décongeler les produits surgelés, placez-les dans le compartiment réfrigérateur. Utilisez l'excédent de froid pour refroidir les aliments.
- N'ouvrez la porte de l'appareil que le plus brièvement possible.
- Dégivrez l'appareil et nettoyez-le.
- De temps en temps, nettoyez le dos de l'appareil avec un aspirateur ou un pinceau, ceci pour éviter une hausse de la consommation d'électricité.

## Bruits de fonctionnement

### Bruits parfaitement normaux

**Bourdonnements étouffés** : ces bruits normaux se font entendre pendant que le compresseur est en marche.

**Gargouillis, clapotis légers ou bourdonnements** – du fluide réfrigérant circule dans les serpentins.

**Cliquetis** – ils sont audibles lorsque le moteur se met en marche ou s'arrête.

### Éviter la génération de bruits

#### L'appareil ne repose pas d'aplomb

Veillez mettre l'appareil d'aplomb à l'aide d'un niveau à bulle. Ajustez ensuite l'horizontalité par les pieds à vis ou placez un objet dessous.

#### L'appareil touche quelque chose

Eloignez l'appareil de meubles ou d'appareils voisins.

#### Les tiroirs ou surfaces de rangement vacillent ou se coincent

Vérifiez les pièces amovibles puis remettez-les en place correctement.

#### Des bouteilles ou récipients se touchent

Eloignez légèrement les bouteilles ou récipients les uns des autres.

## Remédier soi même aux petites pannes

### Avant d'appeler le service après-vente :

Vérifiez svp si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dérangement à l'aide des instructions qui suivent.

Si vous faites venir le technicien, ses conseils vous seront facturés, même pendant la période de garantie!

| Dérangement  | Cause possible   | Remède   |
|--|--|--|
| La température dévie fortement par rapport au réglage. |  | <p>Dans certains cas, il suffira d'éteindre l'appareil pendant 5 minutes.</p> <p>Si la température est trop <b>élevée</b>, vérifiez au bout de seulement quelques heures si un rapprochement de la température a eu lieu.</p> <p>Si la température est trop <b>basse</b>, vérifiez à nouveau la température le lendemain.</p>  |
| L'éclairage intérieur ne fonctionne pas.               | L'ampoule est grillée.                                     | <p>Changez l'ampoule <b>Fig. 15/B</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Débranchez la fiche mâle de la prise de courant et/ou ramenez le disjoncteur en position éteinte.</li> <li>Retirez par derrière le diffuseur de l'éclairage intérieur.</li> <li>Changez l'ampoule (Ampoule de rechange, 220–240 V, courant alternatif, culot E14, puissance : voir l'inscription sur l'ampoule défectueuse).</li> </ol> |
|  | L'interrupteur de l'éclairage est coincé. <b>Fig. 15/A</b> | Vérifiez s'il se laisse bouger.  |
| Le sol du compartiment de réfrigération est mouillé.   | Le tuyau d'écoulement de l'eau de condensation est bouché  | Nettoyez la rigole d'écoulement d'eau de dégivrage et le tuyau d'écoulement <b>Fig. 3</b> (voir Nettoyage de l'appareil).  |

| Dérangement   | Cause possible   | Remède   |
|---|--|--|
| <b>La température dans le compartiment réfrigérateur est trop basse.</b>        | Vous avez réglé la température trop basse.   | Haussez la température.  |
| <b>Le groupe frigorifique s'enclenche de plus en plus souvent et longtemps.</b> | Les orifices d'apport et d'évacuation d'air sont recouverts par des objets faisant obstacle.   | Enlevez ces obstacles.   |
| <b>Le réfrigérateur ne refroidit pas.</b>                                       | L'interrupteur principal de l'appareil ne se trouve pas en position enclenchée.  | Appuyez sur l'interrupteur principal de l'appareil.  |
|   | Coupure de courant ; le fusible / disjoncteur a grillé / disjoncté ; la fiche mâle n'est pas correctement branchée dans la prise de courant. | Vérifiez s'il y a du courant, vérifiez les fusibles / disjoncteurs.                                |
| <b>Le voyant de température clignote Fig. 2/3.</b>                              | Vous avez ouvert fréquemment la porte.<br>Vous avez rangé une grande quantité de produits alimentaires.                                      | N'ouvrez pas la porte inutilement.<br>Enclenchez la supercongélation avant de ranger ces produits. |

## Service après-vente

Pour connaître le service après-vente situé le plus près de chez vous, consultez l'annuaire téléphonique ou le répertoire des services après-vente (SAV). Veuillez indiquer au SAV le numéro de série (N° E) de l'appareil et son numéro de fabrication (N° FD).

Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique **Figure 16**.

Aidez-nous à éviter des déplacements inutiles: indiquez les numéros de série et de fabrication. Vous économiserez ainsi des suppléments de frais inutiles.

## Avvertenze per lo smaltimento

### Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio protegge il vostro apparecchio da danni di trasporto. Tutti i materiali impiegati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di collaborare: smaltite l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.

Siete pregati d'informarvi presso il vostro rivenditore specializzato o presso la vostra amministrazione municipale sulle attuali possibilità di smaltimento.

### Rottamazione dell'apparecchio fuori uso

Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore! Attraverso uno smaltimento ecologico corretto si possono recuperare materie prime pregiate.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.



### Pericolo

In caso di apparecchi fuori uso

1. Estrarre la spina d'alimentazione.
2. Tagliare e smaltire il cavo di collegamento con la spina d'alimentazione.

Gli apparecchi frigoriferi contengono refrigerante, e nell'isolamento gas. Il refrigerante ed i gas richiedono uno smaltimento appropriato. Fino allo smaltimento appropriato, non danneggiare i tubi del circuito refrigerante.

## Avvertenze di sicurezza e pericolo

### Prima di mettere in funzione l'apparecchio

Leggere attentamente tutte le istruzioni per l'uso ed il montaggio. Esse contengono importanti informazioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. Conservare tutta la documentazione per l'uso successivo o per successivi proprietari.

### Sicurezza tecnica

- Quest'apparecchio contiene una piccola quantità di refrigerante R600a, un gas compatibile con l'ambiente, ma infiammabile. Attenzione durante il trasporto e l'installazione dell'apparecchio a non danneggiare i tubi del circuito del refrigerante. Il refrigerante fuoriuscito a pressione può danneggiare gli occhi oppure incendiarsi.

#### In caso di danni

- Tenere lontano dall'apparecchio fiamma o fonti di accensione.
- Ventilare bene l'ambiente per alcuni minuti.
- Spegnerne l'apparecchio, estrarre la spina di alimentazione o disinserire il dispositivo di sicurezza.
- Informare il servizio assistenza clienti.

Quanto più refrigerante contiene un apparecchio, tanto più grande deve essere l'ambiente, nel quale si trova l'apparecchio. In ambienti troppo piccoli, in caso di fuga si può formare una miscela infiammabile d'aria e gas.

Ogni 8 g di refrigerante l'ambiente deve disporre di un volume minimo di 1 m<sup>3</sup>. La quantità di refrigerante del vostro apparecchio è indicata sulla targhetta d'identificazione nell'interno dell'apparecchio.

- La sostituzione del cavo di alimentazione ed altre riparazioni devono essere eseguite solo dal servizio assistenza clienti. Le installazioni e riparazioni incompetenti possono creare notevoli pericoli per l'utente.

### Nell'uso

- Non usare mai apparecchi elettrici nell'interno di questo apparecchio (per es. apparecchi di riscaldamento, produttori di ghiaccio elettrici ecc.).  
**Pericolo di esplosione!**
- Non sbrinare o pulire mai l'apparecchio con una pulitrice a vapore. Il vapore può raggiungere parti elettriche e provocare un cortocircuito.  
**Pericolo di scarica elettrica!**
- Non utilizzare oggetti appuntiti o affilati per rimuovere gli strati di brina e di ghiaccio. Così facendo si possono danneggiare i tubi del refrigerante. Il refrigerante che fuoriesce a spruzzi può incendiarsi o ferire gli occhi.
- Non conservare nell'apparecchio prodotti contenenti propellenti gassosi combustibili (per es. bombolette spray) e sostanze esplosive.  
**Pericolo di esplosione!**
- Non usare impropriamente lo zoccolo, i cassetti estraibili, le porte ecc. come pedana d'appoggio oppure come sostegno.

- Per lo sbrinamento e la pulizia dell'apparecchio, spegnere, estrarre la spina di alimentazione o disinserire il dispositivo di sicurezza. Tirare direttamente la spina non il cavo di alimentazione.
- Conservare alcool ad alta gradazione solo ermeticamente chiuso ed in posizione verticale.
- Non sporcare le parti di materiale plastico e la guarnizione della porta con olio o grasso. Altrimenti le parti di materiale plastico e la guarnizione della porta diventano porose.
- Non coprire né ostruire le aperture di entrata ed uscita dell'aria per l'apparecchio.
- Le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o psichiche o con insufficienti conoscenze devono usare questo apparecchio solo sotto sorveglianza o con dettagliate istruzioni.
- Non conservare nel congelatore liquidi in bottiglia e lattine (specialmente le bevande contenenti anidride carbonica). Bottiglie e lattine possono esplodere!
- Non mettere subito in bocca alimenti congelati appena presi dal congelatore.  
**Pericolo di ustioni!**
- Evitare il contatto prolungato delle mani con alimenti congelati, ghiaccio o tubi dell'evaporatore ecc.  
**Pericolo di ustioni!**

## Bambini in casa

- Non abbandonare l'imballaggio e sue parti alla mercé di bambini. Pericolo di soffocamento da scatole di cartone pieghevoli e fogli di plastica!
- L'apparecchio non è un giocattolo per bambini!
- Per gli apparecchi con serratura della porta: conservare la chiave fuori della portata dei bambini.

## Norme generali

L'apparecchio è idoneo

- per raffreddare e congelare alimenti,
- per preparare ghiaccio.

L'apparecchio è destinato all'uso domestico.

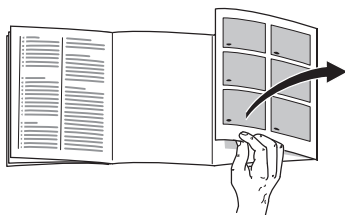
L'apparecchio è schermato contro i radiodisturbi secondo la direttiva EU 2004/108/EC.

L'ermeticità del circuito di raffreddamento è stata controllata.

Questo prodotto è conforme alle pertinenti norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici (EN 60335/2/24).



## Conoscere l'apparecchio



Si prega di aprire l'ultima pagina con le illustrazioni. Questo libretto d'istruzioni per l'uso è valido per diversi modelli

Nelle figure sono possibili differenze.

### Figura 1

- 1 Interruttore luce
- 2 Interruttore principale
- 3 Pannello comandi/ Illuminazione interna
- 4 Ripiani nel vano frigorifero
- 5 Cassetto verdura
- 6 Cassetto per surgelati
- 7 Calendario di congelamento
- 8 Scomparto burro e formaggio
- 9 Portauova
- 10 Balconcino per tubetti e lattine
- 11 Balconcino per bottiglie grandi

A Vano frigorifero

B Vano congelatore

## Pannello comandi

### Figura 2

#### 1 Interruttore principale Acceso/Spento

Serve per accendere e spegnere l'intero apparecchio.

#### 2 Pulsante di regolazione della temperatura

Premere ripetutamente il pulsante finché la spia temperatura desiderata non si accende.

#### 3 Spie temperatura

Le spie verdi sono in corrispondenza dei valori di temperatura espressi in °C.

#### 4 Pulsante «super»

Serve per inserire e disinserire il superfreezer. La messa in funzione è indicata dall'accendersi della spia gialla.

## Considerare la temperatura ambiente e la ventilazione

La classe climatica è indicata sulla targhetta d'identificazione. Essa indica entro quali limiti di temperatura ambiente l'apparecchio può essere usato. La targhetta si trova in basso a sinistra nella cella frigorifera.

| Classe climatica | Temperatura ambiente ammessa |
|------------------|------------------------------|
| SN               | da +10 °C a 32 °C            |
| N                | da +16 °C a 32 °C            |
| ST               | da +16 °C a 38 °C            |
| T                | da +16 °C a 43 °C            |

La temperatura ambiente non deve scendere al di sotto della temperatura ambiente minima indicata, o può farlo solo per un breve periodo. Altrimenti la temperatura nel vano congelatore aumenta troppo ed gli alimenti surgelati possono scongelarsi.

## Ventilazione

L'aria sulla parete posteriore dell'apparecchio si riscalda. L'aria riscaldata deve poter defluire liberamente. Altrimenti il frigorifero deve lavorare più a lungo. Ciò aumenta il consumo di energia elettrica.

Perciò: evitare assolutamente di coprire o di ostruire le aperture di afflusso e deflusso dell'aria!

## Installazione dell'apparecchio

Per l'installazione è idoneo un ambiente asciutto, ventilabile. Il luogo d'installazione non deve essere esposto all'irradiazione solare diretta e non essere vicino ad una fonte di calore, come stufa, calorifero ecc. Se è inevitabile l'installazione accanto ad una fonte di calore, utilizzare un idoneo pannello isolante, oppure rispettate le seguenti distanze minime dalla fonte di calore.

Da cucine elettriche o a gas 3 cm.  
Da stufe ad olio combustibile o carbone 30 cm.

## Collegare l'apparecchio

Dopo avere collocato l'apparecchio, attendere almeno 1 ora prima di metterlo in funzione. Durante il trasporto può accadere che l'olio contenuto nel compressore penetri nel sistema di raffreddamento.

Pulire l'interno dell'apparecchio prima di metterlo in funzione la prima volta (vedi capitolo Pulizia).

La presa deve essere liberamente accessibile. Collegare l'apparecchio alla corrente alternata a 220–240 V/50 Hz tramite una presa installata a norma. La presa deve essere protetta con un dispositivo di sicurezza da 10 A a 16 A.

Per apparecchi, che vengono impiegati in paesi non europei, controllare sulla targhetta porta-dati se la tensione ed il tipo di corrente indicati corrispondono ai valori della propria rete elettrica. La targhetta d'identificazione si trova in basso a sinistra nell'apparecchio. La sostituzione del cavo di alimentazione, se necessaria, deve essere eseguita solo da un tecnico specializzato.

### Pericolo

L'apparecchio non deve essere mai collegato a prese a risparmio energetico elettroniche e ad inverter, che trasformano corrente continua in corrente alternata a 230 V (per es. impianti solari per la produzione di energia, reti elettriche navali).

## Accendere l'apparecchio

### Figura 2

Premere l'interruttore principale **1**. La spia temperatura lampeggia finché la temperatura desiderata non è stata raggiunta. L'apparecchio comincia a raffreddare, a porta aperta l'illuminazione interna è accesa.

Consigliamo una regolazione di ca. +4 °C.

Gli alimenti delicati non devono essere conservati a temperature superiori a +4 °C.

## Regolare la temperatura

### Figura 2

La temperatura del frigorifero può essere regolata da +2 °C a +8 °C .

Premere **2** ripetutamente il pulsante finché la spia di temperatura desiderata non si accende.

La spia al luce fissa indica la temperatura selezionata.

### Avvertenza

La regolazione di più basse temperature per il frigorifero provoca anche più basse temperature nel congelatore.

## Avvertenze sul funzionamento

**La temperatura del vano frigorifero aumenta:**

- a causa di frequente apertura della porta dell'apparecchio,
- a causa dell'introduzione di grandi quantità di alimenti.

### Gocce d'acqua di sbrinamento o brina nel vano frigorifero

Durante il funzionamento del refrigeratore, sulla parete posteriore del vano frigorifero si formano gocce d'acqua di sbrinamento oppure brina. Questa è una caratteristica tecnica.

Non è necessario rimuovere le gocce d'acqua o la brina. La parete posteriore si sbrina automaticamente. L'acqua di sbrinamento scorre nel convogliatore di scarico **figura 3**. Dal convogliatore di scarico l'acqua di sbrinamento scorre sul refrigeratore e qui evapora.

## Sistemazione degli alimenti

### Considerare le zone fredde nel frigorifero!

A causa della circolazione dell'aria nel frigorifero, si formano zone con temperature differenti:

- **La zona più fredda**

Si trova fra la freccia impressa sul lato ed il sottostante ripiano, **figura 4**.

Avvertenza: conservare nelle zone più fredde gli alimenti delicati (per es. pesce, insaccati di carne, carne).

- **Zona più calda**

è nella parte più alta della porta.

Avvertenza: conservare nella zona più calda per es. formaggio e burro. Servito da qui il formaggio conserva il suo aroma ed il burro resta spalmabile.

### Considerare nella sistemazione

Sistemare gli alimenti ben confezionati oppure coperti. Così si conservano l'aroma, il colore e la freschezza. Si evitano inoltre passaggi di gusto ed alterazioni di colore delle parti di plastica.

#### Consigliamo di sistemare gli alimenti come segue:

- Sui ripiani nel vano frigorifero (dall'alto verso il basso): prodotti da forno, alimenti pronti, latticini, carne e salsiccia.
- Nel cassetto per verdura: verdura, insalata, frutta.
- Nella porta (dall'alto verso il basso): burro, formaggio, uova, tubetti, bottigliette, bottiglie grandi, latte, confezioni succo.
- nel vano congelatore: alimenti surgelati, cubetti di ghiaccio, gelato

### Volume utile

I dati del volume utile sono indicati sulla targhetta d'identificazione dell'apparecchio.

## Dotazione del frigorifero

I ripiani del vano interno ed i balconcini della porta possono essere spostati secondo la necessità: tirare il ripiano o balconcino verso avanti, abbassarlo e ruotarlo lateralmente, **figura 5**. Sollevare il balconcino o ripiano ed estrarlo, **figura 6**.

## Dotazione speciale

non in tutti i modelli

### Ripiano variabile

#### Figura 7

Estrarre la metà anteriore del ripiano di vetro diviso e spingerla verso dietro nella sottostante scanalatura d'inserimento. Con ciò sul ripiano sottostante si possono disporre contenitori più alti (p. es. caraffe, bottiglie).

### Fermabottiglie

#### Figura 8

Il fermabottiglie impedisce la caduta delle bottiglie durante l'apertura e la chiusura della porta.

### Cassetto per salsiccia e formaggio

#### Figura 9

Sollevare per estrarre il cassetto. Il supporto del cassetto è variabile.

### Cassetto verdura con regolatore temperatura e umidità

#### Figura 10

Per la conservazione a lungo termine: regolatore verso destra, la ventilazione è aperta, la temperatura si abbassa.

Per la conservazione a breve termine: regolatore verso sinistra, la ventilazione è chiusa, la temperatura aumenta, alta umidità dell'aria.

## Adesivo «OK»

non in tutti i modelli

Con il controllo della temperatura «OK» possono essere rilevate temperature inferiori a +4 °C. Ridurre gradualmente la temperatura, se l'adesivo non visualizza «OK».

### Nota

Alla messa in funzione dell'apparecchio per raggiungere la temperature possono essere necessarie fino a 12 ore.



**Regolazione corretta**



**Temperatura troppo alta, ridurre la temperatura.**

## Il vano congelatore

### Utilizzare il vano congelatore

- Per la conservazione di alimenti surgelati
- Produrre cubetti di ghiaccio
- Per congelare alimenti

Fare attenzione che la porta del vano frigorifero sia sempre chiusa! Se la porta è aperta gli alimenti surgelati si scongelano. Nel vano congelatore si forma uno spesso strato di ghiaccio. Inoltre: spreco di energia a causa di un alto consumo di corrente elettrica!

## Congelare e conservare

### Acquistare surgelati

- Controllare che la confezione non sia danneggiata.
- Controllare la data di scadenza.
- La temperatura nell'espositore-congelatore di vendita deve essere inferiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ . Altrimenti la durata di conservazione diventa più breve.
- Trasportare gli alimenti surgelati possibilmente in una borsa termica e conservarli poi al più presto possibile nel congelatore.

### Conservazione degli alimenti congelati

- Per la corretta circolazione dell'aria all'interno dell'apparecchio, è importante spingere fino in fondo i cassetti per i prodotti congelati.
- Se si vogliono conservare molti alimenti, si possono disporre gli alimenti direttamente sulle griglie di congelamento e sul fondo del congelatore. A tal fine togliere tutti i cassetti per surgelati. Estrarre i cassetti fino all'arresto, sollevarli avanti ed estrarli. **Figura 11.**

## Congelamento di alimenti freschi

### Congelare in proprio alimenti

Per congelare alimenti in proprio, utilizzare solo prodotti freschi e integri.

#### Sono adatti per il congelamento:

carni ed insaccati di carne, pollame e selvaggina, pesce, verdura, erbe aromatiche, frutta, prodotti da forno, pizza, cibi pronti, resti di alimenti, rosso e bianco d'uovo.

#### Non sono adatti per il congelamento:

uova intere nella buccia, panna acida e maionese, insalate in foglia, ravanelli, rafani e cipolle.

#### Scottare verdura e frutta

Per conservare colore, gusto, aroma e vitamina «C», scottare la verdura e la frutta prima del congelamento. Per la scottatura immergere verdura e frutta per breve tempo in acqua bollente.

In libreria sono in vendita pubblicazioni sul congelamento, nelle quali si descrive anche il procedimento di scottatura.

## Congelare alimenti

Utilizzare per il congelamento solo alimenti freschi ed integri.

Non mettere gli alimenti da congelare in contatto con quelli congelati.

Conservare gli alimenti in confezioni ermetiche, per evitare che perdano il loro gusto o possano essiccarsi.

### Max. potenza di congelamento

Indicazioni sulla max. possibilità di congelamento in 24 ore sono riportate sulla targhetta d'identificazione.

### Confezionamento corretto:

1. Introdurre l'alimento nella confezione.
2. Fare uscire l'aria.
3. Chiudere la confezione ermeticamente.
4. Etichettare la confezione con il contenuto e la data di congelamento.

### Materiali adatti per il confezionamento:

fogli di plastica, fogli tubolari di polietilene, fogli di alluminio, contenitori per surgelati. Questi prodotti sono disponibili nei negozi specializzati.

### Materiali inadatti per il confezionamento:

carta per imballaggio, carta pergamena, cellofan, sacchetti per rifiuti, sacchetti per la spesa usati.

### Materiali adatti per la chiusura:

anelli di gomma, clip di plastica, fili per legare, nastri adesivi resistenti al freddo e simili.

I sacchetti ed i fogli tubolari di polietilene possono essere saldati con un saldatore per fogli di plastica.

### Durata di conservazione dei surgelati

Dipende dal tipo di alimento.  
A temperatura media:

- pesce, insaccati di carne, cibi pronti, prodotti da forno:  
fino a **6 mesi**
- formaggio, pollame, carne:  
fino a **8 mesi**
- verdura, frutta:  
fino a **12 mesi**.

## Superfreezer

Per conservare vitamine, valori nutritivi, aspetto e gusto, gli alimenti devono essere congelati completamente, anche nell'interno, nel tempo più breve possibile.

Affinché nell'introduzione di alimenti freschi non vi sia un indesiderato aumento della temperatura, attivare il superfreezer qualche ora prima di introdurre gli alimenti freschi.

Le quantità di alimenti più piccole possono essere congelate senza superfreezer.

### Accendere e spegnere

#### Figura 2

Premere il pulsante «super» 4.

Quando il superfreezer è inserito il pulsante è acceso.

Il superfreezer si spegne automaticamente dopo massimo 2 ½ giorni.

### Avvertenza

Durante il congelamento rapido anche il frigorifero si può raffreddare maggiormente.

## Attrezzatura del congelatore

### Vaschetta per ghiaccio

#### Figura 12

Riempire le vaschette per  $\frac{3}{4}$  con acqua e porle nel congelatore.

Staccare la vaschetta del ghiaccio eventualmente attaccata solo con un oggetto non acuminato (manico di cucchiaino).

Per staccare i cubetti di ghiaccio mettere brevemente la vaschetta sotto acqua corrente oppure torcerla leggermente.

### Calendario di congelamento

#### Figura 13

I numeri accanto ai simboli indicano il periodo di conservazione in mesi dei prodotti congelati. Nel caso dei prodotti surgelati commerciali, rispettare la data di conservazione.

### Accumulatori del freddo

Mettere l'accumulatore del freddo (se accluso) nel congelatore e lasciarlo congelare. Se nel congelatore sono conservati prodotti congelati, quando si congelano alimenti freschi, l'accumulatore del freddo deve essere deposto sui prodotti già congelati. Ciò impedisce il riscaldamento di questi prodotti.

Se nel congelatore non vi sono alimenti congelati, deporre l'accumulatore del freddo sugli alimenti freschi da congelare. Ciò accelera il congelamento.



In caso d'interruzione della corrente elettrica, l'accumulatore del freddo ritarda il riscaldamento degli alimenti congelati. L'accumulatore del freddo può essere estratto anche per raffreddare temporaneamente alimenti, per es. in una borsa frigo.

---

## Scongelamento di alimenti congelati

Secondo il tipo e la destinazione, scegliere tra le possibilità seguenti:

- a temperatura ambiente,
- in frigorifero,
- nel forno elettrico, con/senza ventilatore ad aria calda,
- nel forno a microonde.

### Avvertenza

Non congelare di nuovo gli alimenti semiscongelati o scongelati. Questi possono essere ricongelati solo dopo essere stati lavorati in una pietanza pronta (cotta o arrostita).

In tal caso non utilizzare più la durata massima di conservazione.

---

## Spegnere e mettere fuori servizio l'apparecchio

### Spegnere l'apparecchio

Premere l'interruttore principale **Figura 2/1**. Il refrigeratore e l'illuminazione del vano interno si spengono.

### Mettere l'apparecchio fuori servizio

Se l'apparecchio resta inutilizzato per un lungo periodo:

1. Spegnere l'apparecchio.
2. Estrarre la spina di alimentazione o disinserire il dispositivo di sicurezza.
3. Pulire l'apparecchio.
4. Lasciare aperta la porta dell'apparecchio.

## Scongelamento

### Il frigorifero si sbrina automaticamente

Durante il funzionamento del refrigeratore, sulla parete posteriore nel frigorifero si formano goccioline d'acqua o brina.

Questo dipende dal funzionamento.

Non è necessario asciugare le gocce di rugiada oppure rimuovere la brina.

La parete posteriore si sbrina automaticamente. L'acqua di sbrinamento scorre nel relativo convogliatore. **Figura 3**

Dal convogliatore di scarico l'acqua di sbrinamento scorre sul gruppo frigorifero e qui evapora.

### Vano frigo

- Depositare i cassetti con gli alimenti congelati, tranne quello intermedio, in un luogo fresco. Disporre sugli alimenti gli accumulatori del freddo (se disponibili).
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Per raccogliere l'acqua di sbrinamento, vuotare il cassetto intermedio, ma lasciarlo nell'apparecchio. **Figura 14**
- Dopo lo sbrinamento svuotare l'acqua di sbrinamento raccoltasi nel cassetto. Raccogliere con una spugna l'acqua residua. Pulire l'apparecchio.
- Inserire di nuovo la spina di alimentazione, inserire l'interruttore di sicurezza.

### Ausilio di sbrinamento

Disporre nel congelatore una pentola con acqua bollente su una base d'appoggio.

## Pulire l'apparecchio

Prima della pulizia estrarre la spina di alimentazione o disinserire il dispositivo di sicurezza!

Lavare la guarnizione della porta solo con acqua ed asciugarla con cura.

Lavare l'apparecchio con acqua tiepida e poco detersivo. Evitare che l'acqua penetri nell'unità di illuminazione.

L'acqua con detersivo per la pulizia non deve scorrere attraverso il foro di scarico nella vaschetta di evaporazione.

Dopo la pulizia: ricollegare ed accendere l'apparecchio.

### Attenzione!

- Non usare prodotti per pulizia tipo solventi chimici contenenti sabbia o acidi.
- Non lavare mai i ripiani ed i contenitori nella lavastoviglie. Questi elementi si possono deformare.
- Pulire regolarmente il convogliatore dell'acqua di sbrinamento ed il foro di scarico, **figura 3**, affinché l'acqua di sbrinamento possa scorrere liberamente. Pulire con un bastoncino o simile il convogliatore dell'acqua di sbrinamento.

## Risparmiare energia

- Installare l'apparecchio in un ambiente asciutto ventilabile; non esporlo direttamente al sole o vicino ad una fonte di calore (per es. calorifero, stufa). Altrimenti usare un pannello isolante.
- Lasciare raffreddare fuori dell'apparecchio gli alimenti e le bevande caldi.
- Mettere l'alimento da scongelare nel frigorifero. Si utilizza così il freddo dell'alimento congelato per raffreddare gli alimenti nel frigorifero.
- Aprire la porta dell'apparecchio il tempo più breve possibile.
- Sbrinare e pulire l'apparecchio.
- Per evitare un maggiore consumo di energia elettrica, la parte posteriore dell'apparecchio dovrebbe essere pulita ogni tanto con un aspirapolvere o con un pennello.

## Rumori di funzionamento

### Rumori normali

**Ronzio** – il gruppo frigorifero è in funzione.

**Gorgoglio, scroscio o ronzio** – derivano dal refrigerante, che scorre attraverso i raccordi.

**Scatto** – il motore si accende o si spegne.

### Evitare i rumori

#### L'appoggio dell'apparecchio non è stabile

Livellare l'apparecchio con una livella a bolla d'aria. Utilizzare a tal fine i piedini a vite oppure inserire spessori sotto i piedini.

#### L'apparecchio è in contatto laterale

Allontanare l'apparecchio dai mobili o apparecchi con i quali è in contatto.

#### Cassetti o ripiani traballano o sono incastrati

Controllare gli elementi estraibili ed eventualmente riposizionarli.

#### I contenitori all'interno dell'apparecchio si toccano tra loro

Separare le bottiglie o i contenitori.

## Eliminare da soli piccoli guasti

### Prima di rivolgersi al servizio assistenza clienti:

provare ad eliminare autonomamente l'inconveniente con l'aiuto delle seguenti istruzioni.

In caso d'intervento del servizio assistenza clienti, anche durante il periodo di garanzia, il diritto fisso di chiamata del tecnico è a carico del cliente!

| Guasto   | Causa possibile  | Rimedio   |
|--|--|---|
| La temperatura si discosta notevolmente dalle impostazioni iniziali. |  | <p>In alcuni casi basta spegnere l'apparecchio per 5 minuti.</p> <p>Se la temperatura è troppo <b>alta</b>, controllare dopo qualche ora se vi è stata una normalizzazione della temperatura.</p> <p>Se la temperatura è troppo <b>bassa</b>, ricontrollare la temperatura il giorno seguente.</p>  |
| L'illuminazione interna non funziona.                                | <p>La lampadina ad incandescenza è fulminata.</p> <p>Interruttore bloccato. <b>Figura 15/A</b></p> | <p>Sostituire la lampadina <b>figura 15/B</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrarre la spina d'alimentazione, oppure disinserire il dispositivo di sicurezza.</li> <li>2. Rimuovere da dietro il coperchio della lampada.</li> <li>3. Sostituire la lampadina (Lampadina di ricambio, 220–240 V corrente alternata, portalampana E14, Watt vedi lampadina fulminata).</li> </ol> <p>Controllare se si muove.</p> |
| Il fondo del vano frigorifero è bagnato.                             | Il tubo di scarico dell'acqua di sbrinamento è otturato.   | Pulire il convogliatore dell'acqua di sbrinamento ed il tubo di scarico <b>figura 3</b> (vedi Pulire l'apparecchio).  |
| La temperatura nel frigorifero è troppo bassa.                       | La temperatura impostata è troppo bassa.   | Regolare una temperatura più alta.  |

| Guasto  | Causa possibile  | Rimedio   |
|---|--|---|
| <b>Il refrigeratore si accende sempre più spesso e più a lungo.</b> | Le aperture di afflusso e deflusso dell'aria sono ostruite.  | Liberare le aperture.   |
| <b>Il frigorifero non ha potenza refrigerante.</b>                  | L'interruttore principale dell'apparecchio non è inserito.<br><br>Interruzione di corrente; il dispositivo di sicurezza è scattato; la spina di alimentazione non è inserita bene. | Premere l'interruttore principale dell'apparecchio.<br><br>Controllare se vi è energia elettrica e controllare il dispositivo di sicurezza. |
| <b>La spia d'indicazione temperatura Figura 2/3 lampeggia.</b>      | Frequente apertura della porta dell'apparecchio.<br><br>Sono stati introdotti molti alimenti.  | Non aprire inutilmente la porta.<br><br>Prima dell'introduzione accendere il superfreezer.  |

## Servizio assistenza clienti

Trovate un servizio assistenza clienti non lontano da voi nell'elenco telefonico oppure nell'elenco del servizio assistenza clienti. Indicate al servizio assistenza clienti la sigla del prodotto (E-Nr.) ed il numero di fabbricazione (FD-Nr.) del vostro apparecchio.

Trovate questi due dati nella targhetta d'identificazione **figura 16**.

Indicando la sigla del prodotto ed il numero di fabbricazione contribuite ad evitare interventi inutili. Risparmiate così le spese relative.

## Consejos para la eliminación del embalaje y el desguace de los aparatos usados


### Consejos para la eliminación del embalaje de los aparatos

El embalaje protege su aparato contra posibles daños durante el transporte. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados. Contribuya activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos métodos de eliminación y recuperación de los materiales de embalaje respetuosos con el medio ambiente.

Su Distribuidor o Administración local le informará gustosamente sobre las vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de estos materiales.

### Desguace del aparato usado

Los aparatos usados incorporan materiales valiosos que se pueden recuperar, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables.

 Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y el reciclado de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

### ¡Atención!

Antes de deshacerse de su aparato usado

1. Extraer el enchufe de conexión del aparato de la toma de corriente de la red eléctrica.
2. Corte el cable de conexión del aparato y retírelo conjuntamente con el enchufe.

Todos los aparatos frigoríficos contienen gases aislantes y refrigerantes, que exigen un tratamiento y eliminación específicos. Preste atención a que las tuberías del circuito de frío de su aparato no sufran daños ni desperfectos antes de haberlo entregado en el correspondiente Centro Oficial de recogida.

# Consejos y advertencias de seguridad

## Antes de emplear el aparato nuevo

Lea detenidamente las instrucciones de uso y de montaje de su aparato! En éstas se facilitan informaciones y consejos importantes relativos a su seguridad personal, así como a la instalación, el manejo y el cuidado correctos del mismo.

Guarde las instrucciones de uso y de montaje para posteriores consultas o para un posible propietario posterior.

## Seguridad técnica

- El presente aparato incorpora una pequeña cantidad de isobutano (R 600a), un hidrocarburo natural respetuoso con el medio ambiente, aunque es inflamable. Al efectuar la instalación y montaje de la unidad, deberá prestarse particular atención a que el circuito de frío no sufra ningún tipo de daño o desperfecto. Tenga presente que la salida a chorro del agente refrigerante puede inflamarse o provocar lesiones en los ojos.

### En caso de daños

- Mantener las fuentes de fuego o focos de ignición alejados del aparato.
- Ventilar el recinto durante varios minutos.
- Desconectar el aparato y extraer el cable de conexión de la toma de corriente o desactivar el fusible.
- Avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Cuanto mayor cantidad de agente refrigerante contenga el aparato, mayores dimensiones tiene que tener el recinto en donde se vaya a colocar. En recintos demasiado pequeños pueden formarse mezclas inflamables de aire y gas en caso de producirse fugas en el circuito de frío del aparato.

Las medidas del recinto de instalación del aparato deberán ser de 1 m<sup>3</sup> por cada 8 gramos de agente refrigerante. La cantidad de agente refrigerante que incorpora su aparato figura en la placa de características, que se encuentra en el interior del mismo.

- La sustitución del cable de conexión a la red eléctrica del aparato, así como cualquier otra reparación que fuera necesario efectuar en éste, sólo podrán ser ejecutadas por técnicos especializados de la marca. La instalación o reparación efectuadas de modo erróneo o incorrecto pueden implicar serios peligros para el usuario.

## Al usar el aparato

- No usar aparatos eléctricos en el interior del aparato (por ejemplo calentadores, heladoras eléctricas, etc.).  
**¡Existe peligro de explosión!**
- No utilizar ningún tipo de limpiadora de vapor para desescarchar o limpiar la unidad. El vapor caliente podría penetrar en interior del aparato, accediendo a los elementos conductores de corriente y provocar cortocircuitos.  
**¡Peligro de descarga eléctrica!**

- No utilizar el zócalo, los cajones o las puertas de la unidad como pisaderas o reposapiés.
- ¡No rascar el hielo o la escarcha con ayuda de objetos metálicos puntiagudos o cortantes! dado que las rejillas congeladoras podrían resultar dañadas. Téngase presente que la salida a chorro del agente refrigerante puede inflamarse o provocar lesiones en los ojos.
- No guardar productos combinados con agentes o gases propelentes (por ejemplo sprays) ni materias explosivas en el aparato.  
**¡Existe peligro de explosión!**
- ¡Para desescarchar y limpiar el aparato, desconectarlo previamente de la red eléctrica, extrayendo el enchufe del aparato de la toma de corriente o desactivando el fusible. ¡No tirar del cable de conexión del aparato, sino asirlo siempre por el cuerpo del enchufe!
- En caso de conservar bebidas con un elevado contenido de alcohol en la unidad, conviene envasarlas en botellas provistas de un cierre hermético y colocarlas siempre en posición vertical.
- No permitir que las grasas y aceites entren en contacto con los elementos de plástico del interior del frigorífico o la junta de la puerta. El plástico y la junta de goma son materiales muy susceptibles a la porosidad.
- No obstruir ni cubrir nunca las rejillas de ventilación y aireación del aparato.
- Las personas con facultades físicas, sensoriales o mentales mermadas o que carezcan de los conocimientos necesarios, sólo podrán manipular el aparato bajo vigilancia o con una instrucción minuciosa y detallada.
- No guardar en el compartimento de congelación botellas ni tarros o latas que contengan líquidos, particularmente bebidas gaseosas. ¡Las botellas y latas pueden estallar!
- No introducir en la boca directamente los productos o alimentos extraídos del congelador.  
**¡Peligro de quemaduras a causa de las bajas temperaturas!**
- Evitar el contacto prolongado de las manos con los productos congelados, hielo o los tubos del evaporador.  
**¡Peligro de quemaduras a causa de las bajas temperaturas!**

## En caso de haber niños en el hogar

- No dejar que los niños jueguen con el embalaje del aparato o partes del mismo. ¡Existe peligro de asfixia a causa de los cartones y las láminas de plástico!
- No permita que los niños jueguen con la unidad ni se sienten sobre los cajones o se columpien de las puertas!
- ¡En caso de disponer la unidad de una cerradura, guardar la llave fuera del alcance de los niños!



## Observaciones de carácter general

El aparato es adecuado

- la refrigeración y congelación de alimentos y
- la preparación de cubitos de hielo.

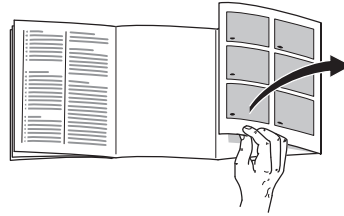
El aparato está destinado al uso en el ámbito doméstico.

El aparato está dotado de un dispositivo de desparasitaje según la directiva de la Unión Europea 2004/108/EC.

La estanqueidad del circuito de refrigeración viene verificada de fábrica.

Este producto cumple las normas específicas de seguridad para aparatos eléctricos (EN 60335/2/24).

## Familiarizándose con la unidad



Antes de leer estas instrucciones, despliegue las últimas páginas con las ilustraciones. Las presentes instrucciones de servicio son válidas para diferentes modelos de aparato; por ello puede ser posible que se describan detalles y características de equipamiento que no concuerdan con las de su aparato concreto.

### Figura 1

- 1 Interruptor para la iluminación interior
- 2 Interruptor principal
- 3 Cuadro de mandos/ Iluminación interior del frigorífico
- 4 Bandejas
- 5 Cajón para la verdura
- 6 Cajón de congelación
- 7 Calendario de congelación
- 8 Compartimento para guardar mantequilla y queso
- 9 Elemento portahuevos

- 10 Estante para latas pequeñas, tarros
- 11 Estante para guardar botellas grandes, briks de leche, etc.

- A Compartimento de congelación
- B Frigorífico

## Cuadro de mandos

Fig. 2

### 1 Interruptor principal para conexión/desconexión del aparato

para la conexión y desconexión del aparato completo.

### 2 Tecla para ajuste de la temperatura

Pulsar la tecla repetidas veces hasta que se ilumine el piloto de aviso correspondiente a la temperatura deseada.

### 3 Pilotos de aviso de la temperatura

Las cifras de los pilotos de aviso señalan la temperatura en °C.

### 4 Tecla «super»

Conecta y desconecta el enfriamiento ultrarrápido. La iluminación del piloto amarillo indica la activación de la función.

## Prestar atención a la temperatura del entorno y la ventilación

La clase climática a la que pertenece el aparato figura en la placa de características del mismo e indica los márgenes de temperatura en los que puede funcionar. La placa de características se encuentra abajo a la izquierda en el interior del frigorífico.

| Clase climática | Temperatura del entorno admisible |
|-----------------|-----------------------------------|
| SN              | +10 °C hasta 32 °C                |
| N               | +16 °C hasta 32 °C                |
| ST              | +16 °C hasta 38 °C                |
| T               | +16 °C hasta 43 °C                |

La temperatura ambiente no debe descender debajo del margen de temperatura inferior reseñado o sólo deberá hacerlo durante muy breves instantes, de lo contrario pueden producirse aumentos de temperatura en el interior del compartimento de congelación. En casos extremos, ello puede dar lugar a la descongelación de los alimentos congelados.

## Ventilación

El aire recalentado en la pared posterior del aparato debe poder escapar libremente. De lo contrario, el aparato tendrá que aumentar su rendimiento, provocando un consumo de energía eléctrica elevado e inútil. Por esta razón habrá que prestar particular atención a que las aberturas de ventilación y aireación no estén nunca obstruidas.

## Instalación del aparato

El lugar más adecuado para el emplazamiento del aparato es una habitación seca, dotada de una buena ventilación. Recuerde además que el aparato no debe instalarse de forma que reciba directamente los rayos del sol, ni encontrarse tampoco próximo a focos activos de calor tales como cocinas, calefacciones, etc. No obstante, si esto último fuera inevitable, se habrá de proteger la unidad con un panel aislante adecuado, o bien observar las siguientes distancias mínimas de separación con respecto a la fuente de calor en cuestión:

Cocinas eléctricas o de gas, 3 cm.  
Cocinas de gas-oil o de carbón, 30 cm.

## Conectar el aparato a la red eléctrica

Tras colocar el aparato en su emplazamiento definitivo deberá dejarse reposar éste durante aprox. 1 hora antes de ponerlo en funcionamiento, dado que durante el transporte del aparato puede ocurrir que el aceite contenido en el compresor penetre en el circuito del frío.

Limpiar el interior del aparato antes de su puesta en funcionamiento inicial (véase el capítulo Limpieza).

La toma de corriente deberá ser libremente accesible (preferentemente emplazada por encima del armario). Conectar la unidad a una red eléctrica de corriente alterna de 220–240 V/50 Hz a través de una toma de corriente instalada reglamentariamente y provista de puesta a tierra. La toma de corriente debe estar protegida con un fusible de 10–16 amperios.

En los aparatos destinados a países fuera del continente europeo deberá verificarse si los valores de la tensión de conexión y el tipo de corriente que figuran en la placa de características del aparato coinciden con los de la red nacional. La placa de características del aparato se encuentra en el lateral inferior izquierdo. En caso de que fuera necesario sustituir el cable de conexión a la red eléctrica, esto sólo podrá ser efectuado por electricistas o técnicos especializados del ramo.

### ¡Atención!

No conectar el aparato en ningún caso a conectores electrónicos para ahorro energético ni tampoco a rectificadores inversos que transforman la corriente continua en corriente alterna de 230 V (por ejemplo instalaciones de energía solar, redes eléctricas de buques).

## Conectar el aparato

### Fig. 2

Accionar el interruptor principal **1**. El piloto de aviso de la temperatura destella hasta que se ha alcanzado la temperatura deseada. El aparato comienza a refrigerar. La iluminación interior permanece activada estando la puerta abierta.

Se aconseja seleccionar la posición de +4 °C.

Los alimentos delicados no deberán almacenarse a una temperatura superior a + 4 °C.

## Ajustar la temperatura

### Fig. 2

La temperatura del compartimento frigorífico se puede ajustar de +2 °C a +8 °C.

Pulsar la tecla **2** hasta que el piloto de aviso de la temperatura deseada se ilumine.

La iluminación del piloto de aviso correspondiente señala la temperatura ajustada.

## Advertencia

El ajuste de unas temperaturas más frías en el compartimento frigorífico significa también unas temperaturas más bajas (más frío) en el compartimento de congelación.

## Advertencias relativas al funcionamiento del aparato

### La temperatura en el interior del frigorífico aumenta (más calor):

- Debido a que las puertas del aparato se han abierto con gran frecuencia.
- Debido a que se han introducido grandes cantidades de alimentos frescos.

### Formación de gotas de agua o escarcha en el interior del frigorífico

Durante el funcionamiento del grupo frigorífico se forman gotas de agua o escarcha sobre la pared posterior del frigorífico. Esto es un fenómeno perfectamente normal y es debido a razones técnicas.

No es necesario raspar la escarcha ni secar las gotas de agua, dado que se descongelan automáticamente. El agua de descongelación es recogida en la canaleta de desagüe **Fig. 3**, volviendo al grupo frigorífico, donde se evapora.

## Colocar y ordenar los alimentos

### ¡Ténganse presentes las diferentes zonas de frío del aparato!

En función de la circulación del aire en el interior del frigorífico, se crean en éste diferentes zonas de frío:

- **Zona de más frío**

se encuentra entre la flecha estampada en el lateral y la balda de vidrio situada debajo **Fig. 4**.

Un consejo práctico: Guarde en las zonas más frías los alimentos delicados, como por ejemplo (pescado, embutido, carne)

- **Zonas de menos frío**

se encuentra en la parte superior de la cara interior de la puerta.

Un consejo práctico: Guarde en la zona menos fría el queso y la mantequilla, por ejemplo. De esta manera el queso conserva su aroma y la mantequilla se puede untar en el pan.

## Puntos a observar al guardar los alimentos

Con objeto de conservar el aroma, color y frescura de los alimentos se aconseja envolver éstos bien o cubrirlos antes de introducirlos en el frigorífico. Además se evita que puedan producirse transferencias de sabor de un alimento a otro o decoloraciones de los materiales plásticos.

### Ejemplo de la disposición de los accesorios en la unidad:

- Colocar sobre las bandejas y baldas del interior del frigorífico, de arriba hacia abajo: Pan y bollería, platos cocinados, productos lácteos, carne y embutido.
- En el cajón para la verdura: Verduras y hortalizas, frutas y lechugas.
- En los soportes y estantes de la cara interior de la puerta, desde arriba hacia abajo: Mantequilla, queso, huevos, latas y tubos, botellas pequeñas, botellas grandes, leche, envases de zumos tipo tetrabrik.
- En el compartimento congelador: Productos ultracongelados, cubitos de hielo, helados.

## Capacidad útil

Los datos referentes a la capacidad útil de su aparato figuran en la placa de características del mismo.

## Equipamiento del compartimento frigorífico

La posición y altura de las bandejas del compartimento frigorífico y los soportes de la puerta se pueden modificar: Para ello, las bandejas se desplazan hacia adelante, se inclinan hacia abajo y se extraen inclinándolas por uno de sus laterales **Fig. 5**. Los estantes y soportes de la puerta, por su parte, se deberán levantar de su posición para extraerlos **Fig. 6**.

## Accesorios opcionales

no disponible en todos los modelos

### Bandeja variable

#### Figura 7

Retirar la mitad delantera de la balda de vidrio dividida y deslizarla hacia atrás, introduciéndola a tal efecto en la ranura correspondiente situada debajo de la balda. De este modo se pueden colocar objetos altos (botellas, jarras, etc.) sobre la bandeja inferior.

### Botellero

#### Figura 8

Los elementos de soporte impiden que las botellas vuelquen al abrir o cerrar la puerta.

### Caja para guardar embutido y queso

#### Figura 9

Para extraer la caja, levantarla. El soporte se puede desplazar.

### Cajones de verdura con regulador de la temperatura y del grado de humedad

#### Figura 10

Para guardar la verdura durante un período prolongado:

Desplazar el mando regulador hacia la derecha:

La abertura de ventilación está completamente abierta. La temperatura desciende.

Para guardar la verdura durante un período breve:

Desplazar el mando regulador hacia la izquierda:

La abertura de ventilación está completamente cerrada. La temperatura aumenta y existe un elevado grado de humedad en el cajón.

## Adhesivo «OK»

no disponible en todos los modelos

Mediante el indicador de temperatura «OK» se miden las temperaturas inferiores a +4 °C. En caso de que el adhesivo no muestre «OK», habrá que ajustar de modo escalonado una temperatura más baja (mas frío).

### Advertencia

Al poner el aparato en marcha, éste puede necesitar hasta 12 horas para alcanzar la temperatura ajustada.



Ajuste correcto



Temperatura demasiado elevada, ajustar una temperatura más baja.

## Compartimento de congelación

### El compartimento de congelación es adecuado para

- conservar productos ultracongelados
- preparar cubitos de hielo
- para la congelación de alimentos

Prestar siempre atención a que la puerta del compartimento de congelación esté bien cerrada. En caso de estar abierta la puerta, los alimentos congelados pueden descongelarse, dando lugar, además, a la formación de hielo o escarcha en el interior del compartimento de congelación y provocando un aumento innecesario del consumo de energía eléctrica.

## Congelar y guardar alimentos

### Puntos a tener en cuenta al comprar alimentos ultracongelados

- Verifique la fecha de caducidad de los alimentos. Cerciórese de que ésta no ha vencido.
- Prestar atención a que la envoltura del alimento o producto congelado no presente ningún tipo de daño.

- La indicación de la temperatura del congelador del establecimiento en donde adquiriera los alimentos deberá señalar un valor mínimo de  $-18^{\circ}\text{C}$ , de lo contrario se reduce el período de conservación de los alimentos congelados.
- Al hacer la compra, recuerde que conviene adquirir los alimentos congelados en el último momento. Procure transportarlos directamente a casa envueltos en una bolsa isotérmica. Una vez en el hogar, deberá colocarlos inmediatamente en el compartimento de congelación.

### Guardar los alimentos congelados

- Con objeto de no obstaculizar la circulación del aire en el interior del aparato, hay que cerciorarse siempre de que todos los cajones de congelación se encuentran introducidos hasta el tope en el compartimento de congelación.
- En caso de tener que congelar una gran cantidad de alimentos, se pueden extraer todas las gavetas y cajones congeladores del aparato y apilar directamente los alimentos sobre las rejillas congeladoras y el fondo del compartimento de congelación. Para retirar las gavetas o cajones, extraerlos completamente hasta alcanzar el tope limitador, inclinándolos a continuación hacia arriba. **Fig. 111.**

## Congelar alimentos frescos

### Congelar alimentos frescos en casa

Si decide congelar usted mismo los alimentos, utilice únicamente alimentos frescos y en perfectas condiciones.

#### **Alimentos adecuados para la congelación:**

Carnes y fiambres, aves y caza, pescado, legumbres, verduras y hortalizas, hierbas aromáticas, fruta, pan, bollería y repostería, pizza, platos cocinados, restos de comidas, yemas y claras de huevos.

#### **Alimentos que no deben congelarse:**

Huevos enteros en su cáscara, nata fresca acidulada y mayonesa, lechugas, rábanos, rábanos picantes y cebollas.

#### **Blanqueado (escaldado) de verduras, frutas y legumbres**

En el caso de las verduras, frutas y legumbres es importante blanquearlas (escaldarlas) antes de su congelación, para que su sabor, aroma o color no se deteriore, no pierdan tampoco su valor nutritivo y conserven al máximo su contenido de vitamina «C». Las frutas y verduras se blanquean sumergiéndolas unos momentos en agua hirviendo.

Más detalles sobre este método podrán hallarse en cualquier libro o manual de cocina que trate los aspectos de la congelación de alimentos y en donde se describa el método del blanqueado.

## Congelar alimentos frescos

Congelar sólo alimentos frescos y en estrado impecable.

Procurar que los alimentos congelados que ya hubiera en el congelador no entren en contacto con los alimentos frescos que se desean congelar.

Envasar los alimentos herméticamente para que no se deshidraten o pierdan su sabor.

### Capacidad máxima de congelación

Las indicaciones relativas a la máxima capacidad de congelación en 24 horas se facilitan en la placa del aparato.

### Manera de envasar correctamente los alimentos:

1. Introducir los alimentos en la envoltura prevista a dicho efecto.
2. Eliminar todo el aire que pudiera haber en el envase.
3. Cerrarlo herméticamente.
4. Marcar claramente el envase, indicando su contenido y la fecha de congelación.



## Materiales indicados para el envasado de los alimentos:

Láminas de plástico, bolsitas y láminas de polietileno, papel de aluminio, cajitas y envases específicos para la congelación de alimentos.

Todos estos productos y materiales se pueden adquirir en la mayoría de los supermercados, grandes almacenes o en el comercio especializado.

## Materiales no apropiados para el envasado de alimentos:

Papel de empaquetar, papel apergaminado, celofán, bolsas de la basura y bolsitas de plástico de la compra ya usadas.

## Materiales apropiados para el cierre de los envases:

Gomitas, clips de plástico, bramante, cinta adhesiva incongelable, etc.

Las bolsitas o láminas de plástico de polietileno se pueden termosellar con una soldadora de plásticos.

## Calendario de congelación

Depende de las características y naturaleza específica de los alimentos que se desean congelar. A una temperatura media:

- El pescado, el embutido y los platos cocinados, así como el pan y la bollería: se pueden conservar **hasta 6 meses**
- El queso, las aves y la carne: **hasta 8 meses**
- La fruta y verdura: **hasta 12 meses.**

## Congelación ultrarrápida

Para que los alimentos conserven su valor nutritivo, vitaminas y buen aspecto hay que congelar el centro lo más rápidamente posible.

Con objeto de evitar que se produzca un aumento indeseado de la temperatura interior del aparato al colocar alimentos frescos en el compartimento de congelación, deberá activarse la función de congelación ultrarrápida varias horas antes de introducir los alimentos en el aparato.

Pequeñas cantidades de alimentos se pueden congelar sin necesidad de activar la congelación ultrarrápida.

## Activar y desactivar la función de congelación ultrarrápida

### Fig. 2

Pulsar la tecla «super» 4.

En caso de estar activada la congelación ultrarrápida (Supercongelación), la tecla se ilumina.

La congelación ultrarrápida se desconecta automáticamente pasado un tiempo máximo de 60 horas (2 días y medio).

## Advertencia

Con la función «Congelación ultrarrápida» activada, también puede descender ligeramente la temperatura del compartimento frigorífico.

## Equipamiento del compartimento de congelación

### Cubiteras

#### Figura 12

Llenar  $\frac{3}{4}$  partes de la cubitera de hielo con agua.

Desprender la cubitera adherida sólo con ayuda de un objeto romo, como por ejemplo el mango de una cuchara.

Para retirar los cubitos de hielo de la cubitera, colocar ésta brevemente debajo del chorro de agua del grifo o doblarla.

### Calendario de congelación

#### Fig. 13

Las cifras que figuran junto a los símbolos señalan, en meses, el plazo de conservación admisible para los diferentes productos. En el caso de productos ultracongelados deberá observarse la fecha de congelación del producto o su fecha de caducidad.

### Acumuladores de frío

Colocar los acumuladores de frío (si están incluidos en el equipo del aparato) en el compartimento de congelación, hasta que estén completamente congelados. En caso de haber alimentos congelados en el compartimento, se aconseja poner los acumuladores de frío sobre los alimentos congelados al congelar alimentos frescos, a fin de evitar que puedan descongelarse.

Si no hay alimentos congelados en el compartimento, los acumuladores de frío se colocarán sobre los alimentos frescos. De este modo se acelera el proceso de congelación.

Los acumuladores de frío contribuyen a retardar la descongelación de los productos congelados en caso de corte o avería del suministro de corriente. Los acumuladores de frío se pueden extraer de su emplazamiento y usarlos para mantener alimentos frescos por breve tiempo, por ejemplo en una bolsa isotérmica.

## Descongelación de alimentos

Según el tipo y la naturaleza de su uso, se puede elegir entre los siguientes procedimientos

- Temperatura ambiente
- En el frigorífico
- En un horno eléctrico, con/sin calentador de aire
- Con horno microondas

### Advertencia

Los alimentos que se hayan descongelado o hayan empezado a descongelarse, no se podrán volver a congelar inmediatamente. Verificar si el aroma, aspecto y color de los alimentos son satisfactorios. Si no se constata ninguna alteración, asar, freír, hervir o preparar con ellos platos cocinados, antes de volver a congelarlos.

En este caso no se deberá agotar al máximo el tiempo de caducidad de los productos.

---

## Desconexión y paro del aparato

### Desconectar el aparato

Pulsar el interruptor principal **Figura 2/1**. El grupo frigorífico y la iluminación interior se desactivan.

### Paro del aparato

En caso largos períodos de inactividad del aparato:

1. Desconectar el aparato.
2. Extrayendo para ello el enchufe del aparato de la red de corriente, o desactivando el fusible.
3. Limpieza de la unidad.
4. Dejar la puerta abierta.

---

## Al desescarchar el aparato

### Desescarchado automático del frigorífico

Durante el funcionamiento del circuito de refrigeración se forman gotas de agua o escarcha en el panel posterior del frigorífico. Esto es un fenómeno perfectamente normal y es debido a razones técnicas. No es necesario raspar la escarcha ni secar las gotas de agua. El panel posterior (evaporador) del aparato se desescarcha automáticamente. El agua de descongelación es recogida en la canaleta de desagüe.

#### **Fig. 3**

El agua de descongelación es transportada, a través de la canaleta de desagüe, al grupo frigorífico, donde se evapora.

## Compartimento de congelación

- Guardar los cajones de congelación (excepto el central) con los alimentos en un lugar lo más fresco posible. Colocar los cajones de congelación en un lugar lo más frío posible.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente o activar el fusible.
- Para recoger el agua de descongelación, vaciar el cajón de congelación central, dejándolo en su sitio. **Fig. 14**
- Tras concluir el desescarchado del aparato, evacuar el agua de descongelación recogida en el cajón de congelación. Eliminar el agua de descongelación restante con una esponja. Limpieza de la unidad.
- Introducir el enchufe del aparato en la toma de corriente. Conectar el fusible.

### Consejos prácticos para la descongelación

Para acelerar el proceso de descongelación se puede colocar una olla con agua muy caliente (no hirviendo) sobre una base de soporte, en el compartimento de congelación.

## Limpieza de la unidad

Antes de realizar cualquier trabajo de limpieza, extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente de la red o desconectar el fusible!

Limpiar la junta de la puerta sólo con agua clara, secándola bien a continuación.

Limpiar el interior del aparato con agua tibia y un lavavajillas manual suave. Téngase presente que el agua empleada en la limpieza del aparato no debe entrar en contacto con la iluminación.

Prestar atención a que el agua empleada en la limpieza no penetre en el orificio de drenaje y fluya hasta la bandeja de evaporación.

Tras concluir la limpieza del aparato: Conectarlo a la red y ponerlo en funcionamiento.

### ¡Atención!

- En ningún caso deberán emplearse agentes agresivos o limpiadores con ácidos o disolventes químicos.
- No lavar nunca las bandejas, compartimentos o estantes del aparato en el lavavajillas. ¡Las piezas pueden deformarse!
- Limpiar la canaleta de desagüe y el orificio de drenaje, **Fig. 3**, regularmente, a fin de que el agua de descongelación fluya y se evacúe libremente. Limpiar la canaleta de desagüe con ayuda de un palillo u objeto semejante.

## Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica

- El aparato no debe instalarse de forma que reciba directamente los rayos del sol, ni encontrarse tampoco próximo a un foco activo de calor tal como cocinas, calefacciones, etc. No obstante, si esto último fuera inevitable, se habrá de proteger la unidad con un panel aislante adecuado.
- Dejar enfriar las bebidas calientes hasta una temperatura ambiente antes de introducirlas en el frigorífico.
- Descongelar los productos congelados en el interior del frigorífico. De esta manera se puede aprovechar el frío desprendido por los mismos para la refrigeración de los restantes alimentos guardados.
- Mantener abierta la puerta del aparato el menos tiempo posible.
- Desescarchar y limpiar el aparato.
- Pasar de vez en cuando un aspirador o pincel por la parte posterior del aparato con objeto de evitar que la acumulación de polvo pueda dar lugar a un aumento del consumo de corriente.

## Ruidos de funcionamiento del aparato

### Ruidos de funcionamiento normales del aparato

**Los ruidos en forma de murmullos sordos** – se deben al funcionamiento del grupo frigorífico.

Los **ruidos en forma de gorgoteo** se producen al penetrar el líquido refrigerante en los tubos delgados una vez que ha entrado en funcionamiento el compresor.

**Los ruidos en forma de clic** – se escuchan cuando se conecta y desconecta el compresor.

### Ruidos que se pueden evitar fácilmente

**El aparato está colocado en posición desnivelada**

Nivelar el aparato con ayuda de un nivel de burbuja. Calzarlo en caso necesario.

**El aparato entra en contacto con muebles u otros objetos**

Retirar el aparato de los muebles u otros aparatos con los que esté en contacto.

**Los cajones o estantes oscilan o están agarrotados**

Verificar los elementos desmontables y, en caso necesario, colocarlos en un nuevo emplazamiento.

**Las botellas o recipientes entran en contacto mutuo**

Separar algo las botellas y los recipientes.

## Pequeñas averías de fácil solución

### Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial:

Compruebe si la avería o fallo que usted ha constatado se encuentra recogida en los siguientes consejos y advertencias.

De este forma se evitará usted gastos innecesarios, dado que en estos casos, los gastos del técnico no quedan cubiertos por las prestaciones del servicio de garantía!

| Avería   | Posible causa  | Forma de subsanarla   |
|--|--|---|
| La temperatura difiere fuertemente del valor ajustado. |  | <p>En algunos casos es posible que sea suficiente desconectar el aparato durante 5 minutos.</p> <p>Si la temperatura es demasiado <b>elevada</b> (calor), verifique al cabo de unas pocas horas si se ha producido una aproximación a la temperatura ajustada.</p> <p>Si la temperatura es demasiado <b>baja</b> (frío), verifique la temperatura nuevamente al día siguiente.</p>  |
| La iluminación interior no funciona.                   | La bombilla está fundida.                                  | <p>Sustituir la lámpara fundida por una nueva <b>Fig. 15/B</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente o desconectar el fusible de la red.</li> <li>2. Retirar por atrás el recubrimiento protector de la lámpara.</li> <li>3. Sustituir la bombilla fundida por una nueva (Bombilla de repuesto, 220–240 V, corriente alterna, base E 14. Para el número de vatios, véase la bombilla defectuosa).</li> </ol> |
|  | El interruptor de la luz está agarrotado. <b>Fig. 15/A</b> | Verificar la movilidad del interruptor.   |

| Avería  | Posible causa  | Forma de subsanarla  |
|---|--|--|
| Se ha acumulado agua en el fondo del aparato.   | El tubo de desagüe del agua de descongelación está obstruido.  | Limpiar la canaleta y el tubo de desagüe <b>Fig. 3</b> (véase el capítulo Limpieza del aparato). |
| La temperatura en el interior del compartimento frigorífico es demasiado baja (frío). | El selector de temperatura está ajustado a un valor demasiado alto (demasiado frío).   | Colocar el mando selector de la temperatura en un valor inferior (menos frío).                   |
| La frecuencia y duración de la conexión del grupo frigorífico aumenta.                | Las aberturas de ventilación y aireación están obstruidas.   | Eliminar la causa de la obstrucción.   |
| El frigorífico no enfría.   | El interruptor principal del aparato no está en la posición de conexión.   | Pulsar el interruptor principal.   |
|   | Se ha producido un corte del suministro de corriente eléctrica; el fusible se ha fundido; el enchufe del aparato no está asentado correctamente en la toma de corriente. | Verificar si hay que corriente; verificar los fusibles.  |
| El piloto de aviso de la temperatura <b>Fig. 2/3</b> correspondiente destella.        | La puerta del frigorífico se ha abierto demasiadas veces.  | No abrir la puerta innecesariamente.   |
|   | Se han introducido demasiados alimentos en el aparato.   | Activar la congelación ultrarrápida antes de introducir los alimentos en el aparato.             |

## Servicio de Asistencia Técnica

El número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica más próximo figura en la correspondiente guía telefónica o en el Directorio del Servicio de Asistencia Técnica. Al solicitar la intervención del Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD) de su unidad.

Ambos números se encuentran en la placa de características del aparato. **Fig. 16**

Tenga presente que indicando el número de producto y el de fabricación de su unidad puede contribuir a evitar desplazamientos y costes innecesarios al Servicio de Asistencia Técnica que, de otra manera, le serían cargados en cuenta.

## Instruções sobre reciclagem

### Reciclagem da embalagem

A embalagem protege o seu aparelho contra danos durante o transporte.

Todos os materiais utilizados são compatíveis com o meio ambiente e reutilizáveis. Ajude você também:

Proceda à reciclagem da embalagem de forma compatível com o meio ambiente.

Junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados poderá informar-se sobre os procedimentos actuais de reciclagem.

### Reciclagem do aparelho antigo

Os aparelhos antigos não são lixo sem qualquer valor. Através duma reciclagem compatível com o meio ambiente, podem ser recuperadas matérias primas valiosas.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.



#### Aviso

Em aparelhos fora de serviço

1. Desligar a ficha da tomada.
2. Cortar o cabo eléctrico e afastá-lo do aparelho com a respectiva ficha de rede.

Os aparelhos de frio contêm agente refrigerador e, no isolamento, gases. O agente refrigerador e os gases devem ser eliminados correctamente. Ter cuidado para não danificar a tubagem do agente refrigerador até à sua reciclagem correcta.



# Instruções de segurança e de aviso

## Antes de colocar o aparelho em funcionamento

Deverá ler atentamente as instruções de serviço e de montagem!

Delas constam informações importantes sobre instalação, utilização e manutenção do aparelho.

Guarde toda a documentação para posterior utilização ou para outro possuidor.

## Segurança técnica

- O aparelho contém, em quantidades reduzidas o agente de refrigeração R600a não poluente, mas inflamável. Ter cuidado, para que a tubagem do circuito do agente refrigerador não sofra qualquer dano durante o transporte ou durante a montagem. O agente refrigerador, ao libertar-se, poderá causar ferimentos nos olhos ou inflamar-se.

### Em caso de danos

- Manter o aparelho afastado de chamas abertas ou de fontes de ignição.
- Arejar bem o compartimento durante alguns minutos.
- Desligar o aparelho, desligar a ficha da tomada ou os fusíveis.
- Contactar os Serviços Técnicos.

Quanto maior for a quantidade de agente refrigerador num aparelho, maior deverá ser o compartimento onde o aparelho está instalado. Em espaços muito pequenos e havendo uma fuga, pode formar-se uma mistura de gás/ar inflamável.

Por cada 8 g do agente de refrigeração, o espaço tem que ter 1 m<sup>3</sup>. A quantidade de agente refrigerador do seu aparelho vem indicada na chapa de características, que se encontra no interior do aparelho.

- A substituição do cabo eléctrico e outras reparações só podem ser efectuadas pelos Serviços Técnicos. Instalações e reparações inadequadas podem acarretar perigos vários para o utilizador.

## Utilização

- Nunca utilizar aparelhos eléctricos dentro do frigorífico (por ex. aquecedores, aparelhos eléctricos de fazer gelados, etc.).  
**Perigo de explosão!**
- Nunca descongelar nem limpar o aparelho com um aparelho de limpeza a vapor! O vapor pode atingir os componentes eléctricos e provocar um curto-circuito.  
**Perigo de choque eléctrico!**
- Não utilizar quaisquer objectos pontiagudos ou de arestas vivas para eliminar gelo simples ou em camadas. Poderá, assim, danificar a tubagem do agente refrigerador. O agente refrigerador, ao libertar-se, pode incendiar-se ou provocar ferimentos nos olhos.
- Não guardar no aparelho produtos com gases propulsores (por ex. latas de spray) e produtos explosivos.  
**Perigo de explosão!**
- Não utilizar rodapés, gavetas, portas, etc. como estribos ou zonas de apoio.

- Para descongelação e limpeza, deverá desligar o aparelho. Desligar a ficha da tomada ou os fusíveis. Para desligar, puxar sempre pela ficha e não pelo cabo eléctrico.
- Álcool de elevada percentagem só pode ser guardado dentro do aparelho, se em recipiente hermeticamente fechado e em posição vertical.
- Ter cuidado para não sujar as peças de plástico e o vedante da porta com óleo ou gordura. As peças de plástico e o vedante da porta podem, de contrário, tornar-se porosos.
- Nunca tapar ou obstruir as grelhas de ventilação do aparelho.
- Este aparelho só pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas e sensoriais limitadas ou, ainda, com falta de conhecimentos; se estiverem sob vigilância e tiverem conhecimento pormenorizado das instruções de serviço.
- Não guardar na zona de congelação líquidos em garrafas ou latas (especialmente bebidas gaseificadas). As garrafas e as latas podem rebentar!
- Nunca levar imediatamente à boca alimentos congelados e acabados de retirar da zona de congelação.

### **Perigo de queimaduras provocadas pelo frio!**

- Evitar o contacto prolongado das mãos com os alimentos congelados, com o gelo ou com a tubagem do evaporador, etc.

### **Perigo de queimaduras provocadas pelo frio!**

## **Crianças em casa**

- Não deixar a embalagem e seus componentes ao alcance de crianças. Perigo de asfixia pelos cartões desdobráveis e películas!
- O aparelho não é um brinquedo para crianças!
- No caso de aparelhos com fechadura: Guardar a chave fora do alcance das crianças!

## **Determinações gerais**

O aparelho destina se

- à refrigeração e congelação de alimentos,
- à preparação de gelo.

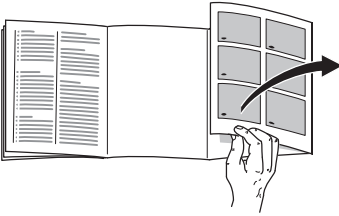
O aparelho destina-se a utilização doméstica.

O aparelho está protegido contra interferências, de acordo com a directiva UE 2004/108/EC.

O circuito de frio foi testado quanto a sua estanquidade.

Este produto corresponde às determinações sobre segurança em vigor para aparelhos eléctricos (EN 60335/2/24).

## Familiarização com o aparelho



Desdobre, por favor, a última página com as figuras. Estas instruções de serviço aplicam-se a vários modelos de aparelhos.

São, por isso, possíveis diferenças nas ilustrações.

**Fig. 1**

- 1 Interruptor da luz
- 2 Interruptor principal
- 3 Painel de comandos/  
Iluminação interior
- 4 Prateleiras na zona de refrigeração
- 5 Gaveta de legumes
- 6 Gaveta para alimentos congelados
- 7 Calendário de congelação
- 8 Prateleira bisnagas e pequenas caixas
- 9 Suporte para ovos
- 10 Compartimento para queijo e manteiga
- 11 Prateleira para garrafas grandes

- A Zona de refrigeração  
B Zona de Congelação

## Painel de comandos

**Fig. 2**

- 1 **Interruptor principal Ligar/Desligar**  
Serve para ligar e desligar todo o aparelho.
- 2 **Tecla de regulação de temperatura**  
Premir a tecla tantas vezes, até que a lâmpada de indicação da temperatura desejada esteja acesa.
- 3 **LED's de indicação de temperatura**  
Os algarismos juntos dos LED's verdes indicam as temperaturas da zona de refrigeração em °C.
- 4 **Tecla «super»**  
Serve para ligar e desligar a super-congelação. O seu funcionamento é indicado pelo LED amarelo iluminado.

## Ter em atenção a temperatura ambiente e a ventilação

A classe climática encontra-se na chapa de características. Ela indica os limites de temperatura ambiente em que o aparelho pode funcionar. A placa de características encontra-se no compartimento de refrigeração à esquerda, em baixo.

| Classe climática | Temperatura ambiente permitida |
|------------------|--------------------------------|
| SN               | +10 °C até 32 °C               |
| N                | +16 °C até 32 °C               |
| ST               | +16 °C até 38 °C               |
| T                | +16 °C até 43 °C               |

A temperatura ambiente não deverá baixar para um valor inferior à temperatura ambiente mínima. De contrário, ficará demasiado quente na zona de congelação e os alimentos podem descongelar.

## Ventilação

O ar aquece junto à parede posterior do aparelho. O ar aquecido tem que poder sair, sem qualquer impedimento. De contrário, a máquina de frio terá que trabalhar mais. Isto provoca o aumento do consumo de energia.

Por isso: Não tapar ou obstruir as aberturas de ventilação!

## Instalação do aparelho

O aparelho deve ser instalado em local seco e arejado. O local da instalação não deve estar sujeito à acção directa dos raios solares nem estar perto de qualquer fonte de calor, como um fogão, um aquecedor, etc. Se a instalação junto de uma fonte de calor for inevitável, deverá utilizar uma placa isoladora adequada ou manter as seguintes distâncias mínimas em relação à fonte de calor:

Em relação a fogões eléctricos e a gás 3 cm.

Em relação a fogões a óleo ou a carvão 30 cm.

## Ligar o aparelho

Depois do aparelho estar instalado, dever-se-á esperar, pelo menos, 1 hora, antes de pôr o aparelho a funcionar. Durante o transporte, pode acontecer que o óleo existente no compressor se tenha infiltrado no sistema de frio.

Antes da primeira colocação em funcionamento, deverá limpar o interior do aparelho (ver Limpeza).

A tomada deve ficar em local facilmente acessível. Ligar o aparelho à corrente alterna 220–240 V/50 Hz, através de uma tomada instalada segundo as normas. A tomada de corrente tem que estar protegida por um fusível de 10 A até 16 A.

No caso de aparelhos destinados a funcionar em países não europeus, há que verificar na chapa de características, se a tensão indicada e o tipo de corrente coincidem com os valores da corrente eléctrica da sua residência. A chapa de características encontra-se no interior do aparelho, no lado esquerdo, em baixo. A eventual substituição do cabo eléctrico só deve ser efectuada por um técnico especializado.

### **Aviso**

Em caso algum, deverá o aparelho ser ligado a uma ficha electrónica de poupança de energia e a um ondulator, que converta a corrente contínua em corrente alterna de 230 V (por ex. Sistema Solar, corrente de bordo de navios).

## Ligar o aparelho

### Fig. 2

Premir o interruptor principal **1**. A lâmpada indicadora de temperatura pisca até que seja atingida a temperatura pretendida. O aparelho começa a refrigerar, a iluminação interior está ligada com a porta aberta.

Recomendamos uma regulação média de + 4 °C.

Alimentos sensíveis não devem ser conservados a uma temperatura mais quente do que + 4 °C.

## Regular a temperatura

### Fig. 2

A temperatura da zona de refrigeração pode ser regulada entre +2 °C e +8 °C.

Premir a tecla **2** tantas vezes até que fique iluminado o indicador luminoso da temperatura pretendida.

A lâmpada iluminada mostra a temperatura regulada.

### Nota

As temperaturas mais frias, reguladas para a zona de refrigeração, originam, também, temperaturas mais frias na zona de congelação.

## Indicações sobre funcionamento

### A temperatura da zona de refrigeração fica mais quente:

- devido à abertura frequente da porta do aparelho,
- devido à introdução de grandes quantidades de alimentos.

### Pingos de água ou gelo na zona de refrigeração

Enquanto a máquina de frio está a funcionar formam-se pingos de água congelada ou gelo na parede posterior da zona de refrigeração. Isto é um pormenor técnico e não tem influência no funcionamento.

Não é necessário limpar estes pingos ou o gelo. A parede posterior descongela automaticamente. A água da descongelação é captada na calha própria **Fig. 3**. Daqui, a água é encaminhada para o evaporador, onde é evaporada.

## Arrumação dos alimentos

### Dar atenção às áreas de frio na zona de refrigeração!

Devido à circulação de ar na zona de refrigeração, as várias áreas apresentam frios diferentes:

- **Área mais fria**

Situa-se entre a seta gravada lateralmente e a prateleira de vidro imediatamente abaixo **Fig. 4**.

Nota: Conservar nestas áreas mais frias alimentos sensíveis (por ex. peixe, charcutaria, carne).

- **A área mais quente**

situa-se na parte superior da porta.

Nota: Na zona mais quente, conservar, por ex., queijo, manteiga. Na hora de servir, o queijo mantém o seu aroma e a manteiga mantém-se fácil de barrar.

### Na arrumação dos alimentos, ter em atenção o seguinte

Arrumar os alimentos bem embalados ou tapados. Deste modo, eles mantêm o aroma, a cor e a frescura. Além disso, evita-se a transmissão de sabores e a coloração das peças de plástico.

#### Para arrumação dos alimentos, recomendamos o seguinte procedimento:

- Nas prateleiras, (de cima para baixo): Artigos de pastelaria, comida confeccionada, lacticínios, carne e charcutaria.
- Nas gavetas dos legumes: Legumes, salada, fruta.
- Na porta (de cima para baixo): Manteiga, queijo, ovos, bisnagas, frascos pequenos, garrafas grandes, leite pacotes de sumos.
- No congelador: Alimentos congelador, cubos de gelo, gelados.

### Capacidade útil

As indicações sobre capacidade útil estão indicadas na placa de características do seu aparelho.

## Equipamento da zona de refrigeração

Se necessário, poderá alterar a disposição das prateleiras da zona de refrigeração e da porta: Puxar a prateleira para a frente, baixá-la e retirá-la, deslocando-a lateralmente

**Fig. 5.** Elevar e retirar as prateleiras e suportes da porta **Fig. 6.**

## Equipamento especial

não existente em todos os modelos

### Prateleira Vario

**Fig. 7**

Retirar a metade frontal da placa de vidro dividida e deslocá-la para trás, inserindo-a na ranhura imediatamente abaixo. Deste modo, poderá arrumar recipientes altos na prateleira inferior (por ex. jarros, garrafas).

### Suporte para garrafas

**Fig. 8**

O suporte para garrafas impede que estas tombem com o abrir e fechar da porta.

### Gaveta para salsichas e queijo

**Fig. 9**

Para retirar, elevá-la. O apoio pode ser deslocado.

### Gaveta de legumes com regulador de temperatura e de humidade

**Fig. 10**

Para conservação a longo prazo:  
Regulador para a direita,  
a ventilação fica aberta e a temperatura fica mais baixa.

Para conservação a curto prazo:  
Regulador para a esquerda,  
a ventilação fica fechada, a temperatura fica mais alta e a humidade do ar é elevada.

## Autocolante «OK»

não existente em todos os modelos

Com o controlo de temperatura «OK», podem ser identificadas temperaturas inferiores a + 4 °C. Regular a temperatura por fases, se o autocolante não mostrar «OK».

### Nota

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, pode levar até 12 horas até que seja atingida a temperatura.



**Regulação  
correcta**



**Temperatura  
demasiado alta,  
regular uma  
temperatura  
mais baixa.**

## A zona de congelação

### Utilização da zona de congelação

- para a conservação de alimentos ultracongelados
- à preparação de cubos de gelo
- à congelação de alimentos

Ter atenção para que a porta da zona de congelação esteja sempre fechada! Se a porta estiver aberta, os alimentos descongelam. Na zona de congelação forma-se muito gelo. Além disso: Desperdício de energia, devido ao elevado consumo de energia!

## Congelação e conservação

### Compra de alimentos ultracongelados

- Verificar, se a embalagem não está danificada.
- Verificar a data de validade.
- A temperatura da arca congeladora da loja deve ser inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ . Se isso não se verificar, o prazo de validade dos alimentos congelados fica reduzido.
- Se possível, transportar os alimentos ultracongelados num saco térmico e arrumá-los rapidamente na zona de congelação.

### Conservação de alimentos congelados

- Importante para a correcta circulação de ar dentro do aparelho, é a introdução as gavetas de congelação até ao encosto.
- Se tiver que colocar muitos alimentos na zona de congelação, estes podem ser empilhados directamente sobre as grelhas de congelação ou na base da zona de congelação. Para este efeito, retirar todas as gavetas de congelação. Puxar as gavetas até prender, elevá-las ligeiramente à frente e, depois, retirá-las. **Fig. 11.**

## Congelação de alimentos frescos

### Congelação de alimentos

Para a congelação de alimentos, utilizar apenas produtos frescos e em bom estado.

#### Alimentos adequados para congelação:

Derivados de carne e de salsichas, aves e caça, peixe, legumes, ervas aromáticas, fruta, produtos de pastelaria, pizzas, comida pronta, restos de comida, gemas e claras de ovos.

#### Alimentos não adequados para congelação:

Ovos inteiros com casca, natas azedas e maionese, saladas de folha, rabanetes, rábanos e cebolas.

#### Branqueamento de legumes e fruta

Para que conservem cor, sabor, aroma e vitamina «C», os legumes e a fruta devem ser branqueados, antes de se proceder à sua congelação. O branqueamento consiste em mergulhar, por breves instantes, os legumes e a fruta em água a ferver. No mercado livreiro poderá encontrar literatura sobre congelação, onde é descrito também o processo de branqueamento.



## Congelação de alimentos

Para congelação, deverá utilizar sempre alimentos frescos e em perfeito estado.

Cuidado para que os alimentos a congelar não entrem em contactos com os alimentos já congelados.

Embarcar os alimentos hermeticamente, para que não percam o sabor nem sequem.

### Capacidade máxima de congelação

Os dados sobre a capacidade máxima de congelação em 24 horas podem ser encontrados na chapa de características.

### Como embalar os alimentos correctamente:

1. Introduzir os alimentos na embalagem.
2. Expelir o ar para o exterior.
3. Fechar a embalagem hermeticamente.
4. Identificar o conteúdo da embalagem e a data de congelação.

### Material adequado para embalagem:

Película de plástico, manga de polietileno, folha de alumínio, caixas próprias para congelação.

Estes produtos encontram-se à venda no comércio da especialidade.

### Material não adequado para embalagem:

Papel de embrulho, papel de pergaminho, celofane, sacos do lixo, sacos de compras usados.

### Produtos próprios para fechar a embalagem:

Elásticos, clips de plástico, fios, fita adesiva resistente ao frio, entre outros. Poderá fechar os sacos e as mangas de polietileno com um aparelho próprio para fechar sacos.

### Prazo de validade dos alimentos congelados

Depende do tipo de alimento. À temperatura média:

- Peixe, charcutaria, refeições prontas, bolos:  
até **6 meses**
- Queijo, aves, carne:  
até **8 meses**
- Legumes, fruta:  
até **12 meses**

## Supercongelação

Os alimentos devem congelar até ao núcleo o mais rapidamente possível, para que conservem vitaminas, valores nutritivos, aspecto e sabor.

Para que não haja uma subida indesejada de temperatura, deverá activar a refrigeração super, algumas horas antes de colocar os alimentos frescos.

Pequenas quantidades de alimentos podem ser congeladas, sem supercongelação.

### Ligar e desligar

#### Fig. 2

Premir a tecla «super» 4.

Se a congelação super estiver activada, a tecla fica iluminada.

A supercongelação desliga automaticamente, o mais tardar, após 2½ dias.

### Nota

Durante a supercongelação, a zona de refrigeração pode ficar também um pouco mais fria.

## Equipamento da zona de congelação

### Cuvetes de gelo

#### Fig. 12

Encher a cuvette até  $\frac{3}{4}$  com água e colocá-la na zona de congelação. Se a cuvette estiver agarrada, utilizar apenas um objecto rombo para a soltar (cabo de uma colher).

Para soltar os cubos de gelo, colocar a cuvette sob água corrente e trocê-la ligeiramente.

### Calendário de congelação

#### Fig. 13

Os dígitos junto aos símbolos indicam o prazo de conservação dos alimentos congelados em meses. No caso de alimentos ultracongelados, adquiridos no comércio, há que dar atenção à data de validade.

### Acumulador de frio

Colocar o acumulador de frio (se existente) na gaveta de congelação e deixar congelar. Se existirem alimentos congelados na gaveta de congelação e em caso de congelação de alimentos frescos, o acumulador de frio deve ser colocado sobre os alimentos já congelados. Isto evita o aquecimento dos alimentos congelados.

Se não houver alimentos congelados na gaveta de congelação, colocar o acumulador de frio sobre os alimentos frescos a congelar. Isto acelera a congelação.

Em caso de falha de energia, o acumulador de frio retarda o aquecimento dos alimentos congelados. O acumulador de frio pode, também, ser retirado para a manutenção temporária de frio de alimentos, por ex. numa mala térmica.

---

## Descongelação de alimentos

De acordo com o tipo de alimento e o tipo de confeção a que o mesmo se destina, pode optar-se pelas seguintes possibilidades:

- à temperatura ambiente
- dentro do frigorífico
- no forno eléctrico com/sem circulação de ar quente
- no aparelho de micro-ondas.

### Nota

Alimentos descongelados ou que começaram a descongelar não devem voltar a ser congelados. Só depois de confeccionados, poderão, de novo, ser congelados.

Neste caso, não utilizar mais o prazo máximo de conservação.

---

## Desligar e desactivar o aparelho

### Desligar o aparelho

Premir o interruptor principal **Fig. 2/1**. A máquina de frio e a iluminação interior ficam desligadas.

### Desactivar o aparelho

Se não utilizar o aparelho durante um longo espaço de tempo:

1. Desligar o aparelho.
2. Desligar a ficha da tomada ou os fusíveis.
3. Limpar o aparelho.
4. Deixar a porta do aparelho aberta.

## Descongelação

### A zona de refrigeração descongela automaticamente

Enquanto a máquina de frio está a trabalhar, formam-se gotas de água ou de gelo na parede traseira da zona de refrigeração. Isto é devido ao funcionamento. Não é necessário limpar as gotas de água ou de gelo. A parede posterior descongela automaticamente. A água da descongelação escorre para a respectiva tina de recolha. **Fig. 3**

A partir da calha, a água da descongelação é encaminhada para a máquina de frio, onde é evaporada.

### Zona de congelação

- Guardar as gavetas de congelação, até à do meio, com os alimentos congelados num local fresco. Colocar o acumulador de frio (se fizer parte do equipamento) sobre os alimentos.
- Retirar a ficha da tomada e desligar os fusíveis.
- Para recolha da água da descongelação, despejar a gaveta média, mas deixá-la dentro do aparelho. **Fig. 14**
- Depois da descongelação, despejar a água que se acumulou na gaveta de congelação. Com uma esponja, limpar a restante água de descongelação. Limpeza do aparelho.
- Ligar, de novo a ficha à tomada, ligar os fusíveis.

### Ajudas na descongelação

No congelador, e sobre uma base própria, colocar uma panela de água quente.

## Limpeza do aparelho

Antes da limpeza, desligar a ficha da tomada ou o fusível.

Limpar o vedante da porta só com água limpa e depois secar bem.

Limpar o aparelho com água morna e um pouco de detergente suave. A água da limpeza não pode infiltrar-se na iluminação.

A água de lavagem não deve passar através do orifício de escoamento para a aparadeira de evaporação.

Depois da limpeza: Ligar novamente o aparelho e colocá-lo em funcionamento.

### Atenção!

- Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou que contenham ácidos e nem mesmo diluentes.
- Não lavar prateleiras nem recipientes na máquina de lavar loiça. As peças podem ficar deformadas.
- Limpar regularmente a calha de recolha de água e o tubo de escoamento, **Fig. 3**, para a água de descongelação possa escoar livremente. Limpar a calha de recolha da água com um palito ou produto similar.

## Como poupar energia

- O aparelho não deve estar sujeito à acção directa dos raios solares ou na proximidade de qualquer fonte de calor (por ex. aquecedor, fogão). Se necessário, utilizar uma placa isoladora.
- Deixar que a comida e as bebidas quentes arrefeçam primeiro.
- Colocar os alimentos a descongelar na zona de refrigeração. Aproveitar o frio dos alimentos congelados para refrigeração dos alimentos na zona de refrigeração.
- Abrir a porta do aparelho o mínimo tempo possível!
- Descongelar e limpar o aparelho.
- A parte de trás do aparelho deve ser limpa simplesmente com um aspirador ou com um pincel, para evitar o aumento do consumo de energia.

## Ruídos de funcionamento

### Ruídos absolutamente normais

**Zumbido** – o agregado de refrigeração está a trabalhar.

**Borbulhar, gorgolejar ou vibração** – o agente refrigerador circula nas tubagens.

**Clic** – audível quando o motor liga e desliga.

### Evitar ruídos

#### O aparelho está desnivelado

Favor nivelar o aparelho com a ajuda de um nível de bolha de ar. Utilizar, para isso, os pés de enroscar ou colocar qualquer coisa por baixo.

#### O aparelho está encostado

Favor afastar o aparelho dos móveis ou aparelhos vizinhos.

#### Gavetas ou prateleiras abanam ou esrtão emperradas

Verificar as peças removíveis e voltar a colocá-las no lugar.

#### Garrafas ou outros recipientes tocam-se

Afastar, ligeiramente, as garrafas e recipientes uns dos outros.

## Eliminação de pequenas anomalias

### Antes de pedir a intervenção dos Serviços Técnicos:

Verifique se pode V. mesmo eliminar a anomalia, mediante as seguintes indicações. Não esqueça que tem pagar a deslocação do técnico, quando este se deslocar para dar instruções sobre o funcionamento dos aparelhos – mesmo durante o período de garantia!

| Anomalia  | Causa possível   | Ajuda  |
|---|--|--|
| <b>A temperatura difere bastante da temperatura regulada.</b>     |  | <p>Para alguns casos, basta desligar o aparelho durante 5 minutos.</p> <p>Se a temperatura estiver demasiado <b>alta</b>, verificar após algumas horas, se houve uma aproximação em relação à temperatura regulada.</p> <p>Se a temperatura estiver demasiado <b>baixa</b>, voltar a verificar a temperatura no dia seguinte.</p>  |
| <b>A iluminação interior não está a funcionar.</b>                | <p>A lâmpada incandescente está danificada.</p> <p>O interruptor da luz está preso. <b>Fig. 15/A</b></p> | <p>Substituição da lâmpada de incandescência <b>Fig. 15/B</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Retirar a ficha da tomada ou desligar os fusíveis.</li> <li>2. Retirar a cobertura da lâmpada por trás.</li> <li>3. Mudar a lâmpada (Lâmpada de substituição 220–240 V Corrente alterna, casquilho E14, Watt, ver a lâmpada fundida).</li> </ol> <p>Verificar, se o interruptor se move.</p> |
| <b>O fundo da zona de refrigeração está molhado.</b>              | O tubo de saída da água de descongelação está entupido.  | Limpar a calha de recolha da água de descongelação e o orifício de escoamento <b>Fig. 3</b> (ver Capítulo Limpeza do aparelho)   |
| <b>A temperatura na zona de refrigeração está demasiado fria.</b> | Está regulada uma temperatura demasiado fria.  | Regular uma temperatura mais quente.   |

| Anomalia   | Causa possível  | Ajuda   |
|--|---|---|
| <b>A máquina de frio está ligada por períodos mais frequentes e mais longos.</b> | As aberturas de ventilação estão tapadas.   | Afastar os obstáculos.  |
| <b>O frigorífico não tem capacidade de refrigeração.</b>                         | O interruptor principal não foi accionado.<br><br>Falta de corrente: o fusível está desligado, a ficha não está bem colocada na tomada. | Premir o interruptor principal<br><br>Verificar, se há corrente na instalação doméstica, controlar o fusível. |
| <b>A lâmpada indicadora de temperatura Fig. 2/3 fica a piscar.</b>               | Maior frequência na abertura da porta do aparelho.<br><br>Foram colocados muitos alimentos de uma só vez.                               | Não abrir a porta sem necessidade.<br><br>Activar a super-refrigeração, antes da colocação dos alimentos.     |

## Assistência Técnica

Na lista telefónica ou no índice de Postos de Assistência encontrará o Posto mais próximo da sua área de residência. Indique sempre aos Serviços Técnicos o número de artigo (E-Nr.) e o número de fabrico (FD-Nr.) do seu aparelho.

Estas indicações constam da chapa de características. **Fig. 16**

Ao indicar estes elementos aos Serviços Técnicos, evitará deslocações desnecessárias, poupando, assim, custos adicionais.

## Υποδείξεις απόσυρσης


### Απόσυρση της συσκευασίας

Η συσκευασία προστατεύει τη συσκευή σας από ζημιές κατά τη μεταφορά. Όλα τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας είναι αβλαβή για το περιβάλλον και μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν. Παρακαλούμε να συντελέσετε κι εσείς στην προστασία του περιβάλλοντος και ν' αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο αβλαβή για το περιβάλλον.

Για τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης παρακαλείσθε να ζητήσετε πληροφορίες από το ειδικό κατάστημα, από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή ή από τη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή της περιοχής σας.

### Απόσυρση της παλιάς συσσκευής

Οι παλιές συσκευές δεν αποτελούν άχρηστα απορρίμματα! Με την απόσυρσή τους σύμφωνα με τους κανονισμούς για την προστασία του περιβάλλοντος μπορούν να επαναποκτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.

 Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

### Προειδοποίηση

Σε παλιές συσκευές που δεν χρησιμοποιούνται πλέον

1. Τραβάτε το φως από την πρίζα,
2. κόψτε το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος και απομακρύνετε το μαζί με το φως.

Οι ψυκτικές συσκευές περιέχουν ψυκτικά μέσα και στη μόνωση αέρια. Τα ψυκτικά μέσα και τα αέρια απαιτούν απόσυρση από τον ειδικό. Προσέξτε να μην καταστραφούν οι σωληνώσεις της κυκλοφορίας του ψυκτικού μέσου, μέχρι να παραληφθεί αυτή για την ανάλογη, αβλαβή για το περιβάλλον απόσυρση.



## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιητικές υποδείξεις

### Προτού θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία:

Διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης!

Αυτές περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την εγκατάσταση, τη χρήση και τη συντήρηση της συσκευής.

Φυλάξτε όλα τα έγγραφα για μετέπειτα χρήση ή για κάποιον μετέπειτα χρήστη.

### Τεχνική ασφάλεια

- Η συσκευή περιέχει σε μικρή ποσότητα το ψυκτικό μέσο R600a, το οποίο είναι αβλαβές μεν για το περιβάλλον, αλλά εύκαυστο. Κατά τη μεταφορά και την τοποθέτηση της συσκευής προσέξτε να μην πάθει βλάβη κανένας σωλήνας της κυκλοφορίας του ψυκτικού μέσου (ρευσιτού). Το διαρρέον ψυκτικό μέσο μπορεί να αυταναφλεχτεί ή να οδηγήσει σε τραύματα των ματιών σας.

#### Σε περίπτωση ζημιάς

- Κρατάτε μακριά από τη συσκευή ανοιχτή φλόγα και πηγές ανάφλεξης.
- Αερίζετε καλά τον χώρο για μερικά λεπτά.
- Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας, βγάλτε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια.

– Καλείτε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

Όσο περισσότερο ψυκτικό μέσο περιέχει μία συσκευή, τόσο μεγαλύτερος πρέπει να είναι ο χώρος, μέσα στον οποίο βρίσκεται αυτή. Σε πολύ μικρούς χώρους είναι δυνατόν σε περίπτωση διαρροής ψυκτικού μέσου να σχηματιστεί εύκαυστο μίγμα αερίου-αέρα.

Ανά 8 g του ψυκτικού μέσου πρέπει να υπολογιστεί τουλάχιστον 1 m<sup>3</sup> χώρου τοποθέτησης. Την ποσότητα του ψυκτικού μέσου της συσκευής σας θα την βρείτε στην πινακίδα τύπου στο εσωτερικό της συσκευής σας.

- Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου και άλλες επισκευές επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. Οι εγκαταστάσεις και επισκευές που δεν έγιναν σωστά μπορούν να αποτελέσουν σημαντικό κίνδυνο για τον χρήστη.

### Κατά τη χρήση

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ηλεκτρικές συσκευές μέσα στη συσκευή (π. χ. θερμάστρες, ηλεκτρικές παγωτομηχανές κτλ.).

#### Κίνδυνος έκρηξης!

- Ποτέ μην κάνετε απόψυξη ούτε να καθαρίζετε τη συσκευή με ατμοκαθαριστές! Ο ατμός μπορεί να διεισδύσει σε ηλεκτρικά μέρη και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα.

#### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Μην αποθηκεύετε μέσα στη συσκευή προϊόντα με εύκαυστα προωθητικά αέρια (π. χ. σπρέι) και εκρηκτικές ύλες.

#### Κίνδυνος έκρηξης!

- Μη χρησιμοποιείτε μυτερά ή αιχμηρά αντικείμενα για την αφαίρεση πάχνης και στρωμάτων πάγου, διότι θα μπορούσατε να προκαλέσετε ζημιές στις σωλήνώσεις του ψυκτικού ρευστού. Το διαρρέον ψυκτικό μέσο μπορεί να αυταναφλεχτεί ή να οδηγήσει σε τραύματα των ματιών σας.
- Μη χρησιμοποιείτε τις βάσεις, τις συρταρωτές προεκτάσεις, τις πόρτες κτλ. ως σκαλοπάτια ή στηρίγματα.
- Για την απόψυξη και τον καθαρισμό της συσκευής, βγάzte το φιν από την πρίζα ή κατεβάζετε την ασφάλεια στον πίνακα του σπιτιού. Τραβάτε το φιν και όχι το καλώδιο σύνδεσης.
- Οιοπνευματώδη ποτά με μεγάλο ποσοστό περιεκτικότητας σε αλκοόλη πρέπει να αποθηκεύονται μόνον καλά κλεισμένα και σε όρθια θέση.
- Προσέχετε να μην έλθει σε επαφή λάδι και λίπος με τα πλαστικά μέρη και την τσιμούχα της πόρτας, διότι διαφορετικά αυτά γίνονται πορώδη.
- Μην καλύπτετε και μην τοποθετείτε αντικείμενα στα ανοίγματα αερισμού και εξαερισμού της συσκευής.
- Η συσκευή αυτή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από πρόσωπα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή ψυχικές ικανότητες ή ελλείψεις γνώσεις μόνον υπό επίβλεψη ή αναλυτική καθοδήγηση.
- Μην αποθηκεύετε στον χώρο κατάψυξης υγρά σε φιάλες και κουτιά (ιδιαίτερα ποτά περιέχοντα ανθρακικό οξύ). Οι φιάλες και τα κουτιά μπορούν να σπάσουν!

- Μη βάζετε ποτέ στο στόμα σας κατεψυγμένα τρόφιμα αμέσως μετά την αφαίρεσή τους από την κατάψυξη.

### **Κίνδυνος κρουπαγημάτων!**

- Αποφεύγετε να κρατάτε για μεγάλο διάστημα στα χέρια σας κατεψυγμένα τρόφιμα, πάγο ή τους σωλήνες του εξαμιστή κτλ.

### **Κίνδυνος κρουπαγημάτων!**

## **Γενικές διατάξεις**

Η συσκευή είναι κατάλληλη για

- την ψύξη και την κατάψυξη τροφίμων,
- την παρασκευή παγοκύβων (παγάκια).

Αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση.

## **Παιδιά στο νοικοκυριό**

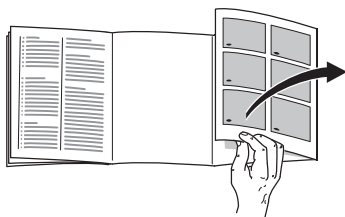
- Μην αφήσετε να περιέλθουν στα χέρια παιδιών η συσκευασία και τα μέρη της. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας από τα αναδιπλούμενα χαρτόνια και τα λεπτά πλαστικά φύλλα.
- Η συσκευή δεν είναι παιχνίδι για παιδιά!
- Σε συσκευή με κλειδαριά: Φυλάτε το κλειδί σε μέρος απρόσιτο για τα παιδιά!

Η συσκευή φέρει αντιπαρασιτική διάταξη σύμφωνα με την Οδηγία ΕΕ 2004/108/ΕΚ.

Είναι ελεγχόμενη η κυκλοφορία μέσων ψύξης.

Το παρόν προϊόν αντιπροκρίνεται στους σχετικούς κανονισμούς ασφαλείας σχετικά με ηλεκτρικές συσκευές (ΕΝ 60335/2/24).

## Γνωρίστε τη συσκευή



Παρακαλούμε ν' ανοίξετε την τελευταία σελίδα με τις απεικονίσεις. Αυτές οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για περισσότερα μοντέλα.

Γι' αυτό ενδέχεται να υπάρχουν διαφορές στις απεικονίσεις.

### Εικόνα 1

- 1 Διακόπτης φωτισμού
- 2 Κεντρικός διακόπτης
- 3 Πίνακας χειρισμού/ εσωτερικός φωτισμός
- 4 Ράφια στον χώρο της συντήρησης
- 5 Δοχείο λαχανικών
- 6 Δοχείο κατεψυγμένων τροφίμων
- 7 Ημερολόγιο κατάψυξης
- 8 Θήκη βουτύρου και τυριού
- 9 Αβγοθήκη
- 10 Ράφι για σωληνάρια και μικρά κουτιά
- 11 Ράφι για μεγάλες φιάλες

- A Χώρος συντήρησης  
B Χώρος κατάψυξης

## Πίνακας χειρισμού

### Εικόνα 2

#### 1 Κεντρικός διακόπτης On/Off

Χρησιμοποιεί για τη θέση της ολόκληρης συσκευής σε και εκτός λειτουργίας.

#### 2 Πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας

Πατήστε το πλήκτρο τόσες φορές, μέχρι να ανάψει η επιθυμητή λυχνία ένδειξης θερμοκρασίας.

#### 3 Λυχνία ένδειξης θερμοκρασίας

Οι αριθμοί στις πράσινες λυχνίες σημαίνουν θερμοκρασίες στον χώρο συντήρησης σε °C.

#### 4 Πλήκτρο "super"

Χρησιμοποιεί για την ενεργοποίηση και την απενεργοποίηση της υπερκατάψυξης. Η ενεργοποίηση δείχνεται με το άναμμα της κίτρινης λυχνίας.

## Προσοχή σχετικά με τη θερμοκρασία του χώρου και τον αερισμό

Η κατηγορία κλίματος βρίσκεται στην πινακίδα τύπου. Αυτή δείχνει μέσα σε ποια όρια θερμοκρασίας δωματίου μπορεί να λειτουργήσει η συσκευή. Η πινακίδα τύπου βρίσκεται αριστερά στο χώρο ψύξης.

| Κατηγορία κλίματος | επιτρεπτή θερμοκρασία δωματίου |
|--------------------|--------------------------------|
| <b>SN</b>          | +10 °C έως 32 °C               |
| <b>N</b>           | +16 °C έως 32 °C               |
| <b>ST</b>          | +16 °C έως 38 °C               |
| <b>T</b>           | +16 °C έως 43 °C               |

Η θερμοκρασία δωματίου δεν επιτρέπεται να πέσει καθόλου ή μόνο για μικρό χρονικό διάστημα κάτω από την ελάχιστη θερμοκρασία δωματίου. Στον χώρο κατάψυξης επικρατεί τότε πολύ υψηλή θερμοκρασία και τα κατεψυγμένα τρόφιμα μπορούν να ξεπαγώσουν.

## Αερισμός

Ο αέρας στο οπίσθιο τοίχωμα της συσκευής ζεσταίνεται. Ο ζεσταμένος αέρας πρέπει να μπορεί να διαφεύγει ανεμπόδιστα, διότι διαφορετικά το ψυκτικό μηχάνημα πρέπει να λειτουργήσει με μεγαλύτερη ισχύ, πράγμα το οποίο αυξάνει την κατανάλωση του ρεύματος.

Γι' αυτό: Μην καλύπτετε ποτέ ούτε να τοποθετείτε αντικείμενα μπροστά από το πλέγμα αερισμού!

## Τοποθέτηση της συσκευής

Για την τοποθέτηση είναι κατάλληλος ένας στεγνός, αεριζόμενος χώρος. Ο χώρος τοποθέτησης δεν πρέπει να είναι άμεσα εκτεθειμένος στην ηλιακή ακτινοβολία ούτε να βρίσκεται κοντά σε πηγή θερμότητας όπως κουζίνα, καλοριφέρ κτλ. Αν η τοποθέτηση δίπλα σε πηγή θερμότητας είναι αναπόφευκτη, χρησιμοποιήστε κατάλληλη μονωτική πλάκα ή τηρήστε τις ακόλουθες ελάχιστες αποστάσεις από την πηγή θερμότητας:

Από ηλεκτρικές κουζίνες ή κουζίνες αερίου 3 cm.

Από κουζίνες πετρελαίου ή κάρβουνου 30 cm.

## Σύνδεση της συσκευής

Μετά την τοποθέτηση της συσκευής περιμένετε τουλάχιστον 1 ώρα, μέχρι να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία. Κατά τη μεταφορά μπορεί να συμβεί να μεταβεί το λάδι, που περιέχεται στον συμπυκνωτή, στο ψυκτικό σύστημα.

Πριν τη θέση για πρώτη φορά σε λειτουργία καθαρίστε τον εσωτερικό χώρο της συσκευής (βλ. Κεφάλαιο Καθαρισμός).

Η πρίζα θα πρέπει να είναι προσιτή. Συνδέστε τη συσκευή σε εναλλασσόμενο ρεύμα 220–240 V/50 Hz μέσω πρίζας, εγκατεστημένης σύμφωνα με τις εκάστοτε προδιαγραφές. Η πρίζα πρέπει να είναι ασφαλισμένη με ασφάλεια 10 A έως 16 A.

Σε συσκευές για χώρες εκτός Ευρώπης πρέπει να ελέγξετε στην πινακίδα τύπου, αν η αναγραφόμενη τάση και το είδος του ρεύματος συμφωνούν με τις τιμές του δικτύου σας. Η πινακίδα τύπου βρίσκεται μέσα στον χώρο συντήρησης κάτω αριστερά. Η ενδεχομένως αναγκαία αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου επιτρέπεται να πραγματοποιηθεί μόνον από τον ειδικό.

### Προειδοποίηση

Σε καμιά περίπτωση δεν επιτρέπεται η συσκευή να συνδεθεί σε ηλεκτρονικά φως εξοικονόμησης ενέργειας ή σε αντίστροφους ανορθωτές, οι οποίοι μετατρέπουν το συνεχές ρεύμα σε εναλλασσόμενο ρεύμα 230 V (π.χ. ηλιακές εγκαταστάσεις, δίκτυα ρεύματος πλοίων).

## Θέση της συσκευής σε λειτουργία

### Εικόνα 2

Πατήστε τον κεντρικό διακόπτη **1**. Η λυχνία ένδειξης θερμοκρασίας αναβοσβήνει, μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία. Η συσκευή αρχίζει να ψύχει, ο εσωτερικός φωτισμός είναι αναμμένος με την πόρτα ανοιχτή.

Σας συνιστούμε να ρυθμίσετε στους +4 °C.

Τα ευαίσθητα τρόφιμα δεν πρέπει να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία μεγαλύτερη από +4 °C.

## Ρύθμιση θερμοκρασίας

### Εικόνα 2

Η θερμοκρασία στον χώρο συντήρησης μπορεί να ρυθμιστεί από +2 °C έως +8 °C.

Πατήστε το πλήκτρο **2** τόσες φορές, μέχρι να ανάψει η επιθυμητή λυχνία ένδειξης θερμοκρασίας.

Η αναμμένη λυχνία δείχνει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

### Υπόδειξη

Χαμηλότερα ρυθμισμένες θερμοκρασίες στον χώρο συντήρησης έχουν ως αποτέλεσμα και χαμηλότερες θερμοκρασίες στον χώρο κατάψυξης,

## Υποδείξεις σχετικές με τη λειτουργία

Η θερμοκρασία του χώρου συντήρησης ανέρχεται λόγω:

- του συχνού ανοίγματος της πόρτας της συσκευής,
- της τοποθέτησης μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων.

### Σταγόνες νερού απόψυξης ή πάχνη στον χώρο συντήρησης

Όταν δουλεύει το ψυκτικό μηχανήμα, σχηματίζονται στο οπίσθιο τοίχωμα του χώρου της συντήρησης σταγόνες νερού ή πάχνη.

Αυτό αποτελεί χαρακτηριστικό της λειτουργίας της συσκευής. Ξύσιμο του στρώματος της πάχνης ή σκούπισμα των σταγόνων νερού δεν χρειάζεται. Το οπίσθιο τοίχωμα ξεπαγώνει αυτόματα. Τα νερά της απόψυξης περισυλλέγονται στην υδρορρόη **εικόνα 3** και διοχετεύονται κατόπιν από εκεί στο ψυκτικό μηχανήμα, όπου και εξατμίζονται.

## Τοποθέτηση τροφίμων

### Προσέξτε τις ζώνες ψύξης στον χώρο συντήρησης!

Λόγω της κυκλοφορίας του αέρα στον χώρο συντήρησης σχηματίζονται ζώνες διαφορετικού ψύχους:

#### • Ψυχρότερη ζώνη

βρίσκεται ανάμεσα στα πλαϊνά χαραγμένα βέλη και στο υποκείμενο γυάλινο ράφι, **εικόνα 4**.

Υπόδειξη: Αποθηκεύετε στις ψυχρότερες ζώνες ευαίσθητα τρόφιμα (π. χ. ψάρια, αλλαντικά, κρέας).

#### • Η θερμότερη ζώνη

είναι στο επάνω μέρος της πόρτας.

Υπόδειξη: Στη θερμότερη ζώνη αποθηκεύετε π.χ. τυρί και βούτυρο. Κατά το σερβίρισμα το τυρί διατηρεί το άρωμά του, το βούτυρο παραμένει μαλακό και αλείφεται εύκολα.

### Κατά την τοποθέτηση προσέξτε τα εξής:

Τοποθετείτε τα τρόφιμα καλά συσκευασμένα ή σκεπασμένα. Έτσι διατηρούνται το άρωμα, το χρώμα και η φρεσκάδα τους. Εκτός αυτού αποφεύγονται αλλοιώσεις της γεύσης των τροφίμων και χρωματικές αλλοιώσεις των πλαστικών μερών.

## Σας συνιστούμε να τοποθετήσετε τα τρόφιμα ως ακολούθως:

- Επάνω στα ράφια μέσα στον χώρο συντήρησης (από πάνω προς τα κάτω): αρτοσκευάσματα και γλυκά, μαγειρεμένα φαγητά, γαλακτοκομικά προϊόντα, κρέας και αλλαντικά.
- Στο δοχείο λαχανικών: λαχανικά, σαλατικά, φρούτα.
- Στην πόρτα (από πάνω προς τα κάτω): βούτυρο, τυρί, αβγά, σωληνάρια, μικρές φιάλες, μεγάλες φιάλες, γάλα, σακούλες χυμών.
- Στον χώρο κατάψυξης: κατεψυγμένα τρόφιμα, παγάκια, παγωτό

## Ωφέλιμο περιεχόμενο

Τα στοιχεία για το ωφέλιμο περιεχόμενο θα τα βρείτε μέσα στη συσκευή σας στην πινακίδα τύπου.

## Εξοπλισμός του χώρου συντήρησης

Μπορείτε να μετατοπίσετε τα ράφια του εσωτερικού χώρου και τα ράφια της πόρτας ανάλογα με τις ανάγκες σας: Τραβήξτε το ράφι προς τα εμπρός, κατεβάστε το και τραβήξτε το προς τα έξω, στρέφοντάς το στο πλάι, **εικόνα 5**. Ανασηκώστε το ράφι της πόρτας και τραβήξτε το προς τα έξω, **εικόνα 6**.

## Ειδικός εξοπλισμός

όχι σε όλα τα μοντέλα

### Vario ράφι

#### Εικόνα 7

Βγάλτε το εμπρόσθιο ήμισυ της διαιρεμένης γυάλινης πλάκας και ωθήστε το υποκείμενη συρταρωτή αύλακα προς τα πίσω. Έτσι μπορείτε να τοποθετήσετε στο υποκείμενο ράφι ψηλά σκεύη (π.χ. κανάτες, φιάλες).

### Συγκράτηση φιαλών

#### Εικόνα 8

Η συγκράτηση φιαλών εμποδίζει το αναποδογύρισμα των φιαλών κατά το άνοιγμα και κλείσιμο της πόρτας.

### Συρτάρι για αλλαντικά και τυρί

#### Εικόνα 9

Για την αφαίρεση ανασηκώστε το. Η συγκράτηση μπορεί να μετατοπιστεί.

### Δοχείο λαχανικών με ρυθμιστή θερμοκρασίας και υγρασίας

#### Εικόνα 10

Για μακροχρόνια αποθήκευση: Ρυθμιστής προς τα δεξιά, ο αερισμός είναι ανοιχτός, η θερμοκρασία κατέρχεται.

Για βραχυχρόνια αποθήκευση: Ρυθμιστής προς τ' αριστερά, ο αερισμός είναι κλειστός, η θερμοκρασία ανέρχεται, υψηλή υγρασία αέρα.

## Επικολλημένη ετικέτα "OK"

όχι σε όλα τα μοντέλα

Με τον έλεγχο θερμοκρασίας "OK" μπορούν να δείχνονται θερμοκρασίες κάτω από +4°C. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία βαθμηδόν χαμηλότερα, σε περίπτωση που η επικολλημένη ετικέτα δε δείχνει "OK".

### Υπόδειξη

Κατά την αρχική θέση της συσκευής σε λειτουργία μπορεί να διαρκέσει μέχρι και 12 ώρες, μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία.



**Σωστή ρύθμιση**

**Πολύ υψηλή θερμοκρασία, ρυθμίστε χαμηλότερη θερμοκρασία.**

## Χώρος κατάψυξης

### Χρήση του χώρου κατάψυξης

- Για την αποθήκευση έτοιμων κατεψυγμένων τροφίμων
- Για την παρασκευή παγοκύβων (παγάκια)
- Για την κατάψυξη τροφίμων

Προσέξτε να είναι πάντοτε κλειστή η πόρτα του χώρου κατάψυξης! Με ανοιχτή την πόρτα ξεπαγώνουν τα κατεψυγμένα τρόφιμα. Στον χώρο κατάψυξης σχηματίζεται πολύς πάγος. Εκτός αυτού: Σπατάλη ενέργειας λόγω της μεγάλης κατανάλωσης ρεύματος!

## Κατάψυξη και αποθήκευση

### Αγορά κατεψυγμένων τροφίμων

- Ελέγχετε τη συσκευασία, μήπως είναι φθαρμένη.
- Ελέγχετε την ημερομηνία λήξης.
- Η θερμοκρασία του καταψύκτη του καταστήματος πρέπει να είναι χαμηλότερη των -18°C. Αν όχι, μειώνεται ο χρόνος μέχρι την ανάλωση των κατεψυγμένων τροφίμων.
- Μεταφέρετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα που αγοράσατε κατά δυνατότητα σε μονωτική σακούλα και τοποθετήστε τα χωρίς καθυστέρηση στον χώρο κατάψυξης.



## Αποθήκευση κατεψυγμένων τροφίμων

- Σημαντικό για τη σωστή κυκλοφορία του αέρα στη συσκευή – σπρώξτε του δίσκους κατεψυγμένων τροφίμων μέσα μέχρι τέρμα.
- Σε περίπτωση που πρόκειται να τοποθετηθούν μεγάλες ποσότητες τροφίμων, μπορείτε να στοιβάξετε τα τρόφιμα απευθείας επάνω στις σχάρες και στον πάτο του χώρου κατάψυξης. Για τον σκοπό αυτό αφαιρέστε όλα τα δοχεία κατεψυγμένων ειδών. Τραβήξτε τα δοχεία μέχρι το τέρμα προς τα έξω, ανασηκώστε τα μπροστά και αφαιρέστε τα. **Εικόνα 11**

## Κατάψυξη νωπών τροφίμων

### Πώς θα καταψύξετε οι ίδιες/ίδιοι τρόφιμα

Σε περίπτωση που θέλετε να καταψύξετε οι ίδιες/ίδιοι τρόφιμα, χρησιμοποιείτε μόνον φρέσκα, άριστης ποιότητας τρόφιμα.

#### Για κατάψυξη είναι κατάλληλα:

Κρέας και αλλαντικά, πουλερικά και κυνήγι, ψάρια, λαχανικά, αρωματικά χόρτα, φρούτα, αρτοσκευάσματα, πίτσα, έτοιμα μαγειρεμένα φαγητά, περισσεύματα φαγητών, κρόκοι και ασπράδια αβγών.

#### Για κατάψυξη δεν είναι κατάλληλα:

Ολόκληρα αβγά με το σόφλι, ξινή κρέμα γάλακτος και μαγιονέζα, σαλατικά, ραπανάκια, γουλιά και κρεμμύδια.

## Ζεμάτισμα λαχανικών και φρούτων

Για να διατηρηθούν το χρώμα, η γεύση, το άρωμα και η βιταμίνη "C", θα πρέπει να ζεματίσετε τα λαχανικά και τα φρούτα, προτού τα καταψύξετε.

Κατά το ζεμάτισμα τα λαχανικά και τα φρούτα ρίχνονται για λίγο σε βραστό νερό.

Βιβλιογραφία σχετικά με την κατάψυξη τροφίμων, όπου περιγράφεται και το ζεμάτισμα, θα βρείτε στα βιβλιοπωλεία.

## Κατάψυξη τροφίμων

Αν πρόκειται να καταψύξετε τρόφιμα, χρησιμοποιείτε μόνον φρέσκα και άριστης ποιότητας τρόφιμα.

Προσέξτε να μην έρχονται σε επαφή τα τρόφιμα που πρόκειται να καταψυχθούν με ήδη κατεψυγμένα τρόφιμα.

Συσκευάζετε τα τρόφιμα αεροστεγώς, ούτως ώστε να μη χάσουν ούτε τη γεύση τους ούτε την υγρασία τους.

## Μέγιστη απόδοση κατάψυξης

Στοιχεία σχετικά με τη μέγιστη απόδοση κατάψυξης εντός 24 ωρών θα βρείτε στην πινακίδα τύπου.

## Έτσι συσκευάζετε σωστά:

1. Τοποθετείτε τα τρόφιμα μέσα στη συσκευασία.
2. Πιέστε τον αέρα προς τα έξω.
3. Κλείνετε καλά τη συσκευασία.
4. Αναγράψτε στη συσκευασία το περιεχόμενο και την ημερομηνία κατάψυξης.

## Κατάλληλα για τη συσκευασία είναι:

Πλαστικές μεμβράνες, σωληνοειδείς μεμβράνες από πολυαιθυλένιο, αλουμινόχαρτα, κουτιά κατάψυξης (τάπερ κτλ.).

Αυτά τα προϊόντα θα τα βρείτε στα ειδικά καταστήματα.

## Ακατάλληλα για τη συσκευασία είναι:

Χαρτί περιτυλίγματος, λαδόχαρτο, σελοφάν, σακούλες απορριμμάτων, μεταχειρισμένες σακούλες από ψώνια.

## Κατάλληλα για το κλείσιμο της συσκευασίας είναι:

Λαστιχάκια, πλαστικά κλιπ, κλωστές, αυτοκόλλητες ταινίες ανθεκτικές στις χαμηλές θερμοκρασίες ή παρόμοια. Τ' ανοίγματα στις σακούλες και στις σωληνοειδείς μεμβράνες από πολυαιθυλένιο μπορούν να συγκολληθούν με την ειδική συσκευή θερμοσυγκόλλησης μεμβρανών.

## Χρόνος διατήρησης των κατεψυγμένων τροφίμων

Εξαρτάται από το είδος των κατεψυγμένων τροφίμων. Σε μέτρια θερμοκρασία:

- ψάρια, αλλαντικά, έτοιμα φαγητά, αρτοσκευάσματα και γλυκά: μέχρι **6 μήνες**
- τυρί, πουλερικά, κρέας: μέχρι **8 μήνες**
- λαχανικά, φρούτα: μέχρι **12 μήνες**.

## Υπερκατάψυξη

Τα τρόφιμα πρέπει να καταψύχονται όσο το δυνατόν γρήγορα μέχρι τον πυρήνα τους, ώστε να διατηρηθούν οι βιταμίνες, η θρεπτική αξία, η εμφάνιση και η γεύση τους.

Για να μην επέλθει ανεπιθύμητη άνοδος της θερμοκρασίας κατά την τοποθέτηση νωπών τροφίμων, ενεργοποιήστε μερικές ώρες πριν την τοποθέτηση νωπών τροφίμων την υπερκατάψυξη.

Μικρότερες ποσότητες τροφίμων μπορούν να καταψυχθούν χωρίς υπερκατάψυξη.

## Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση Εικόνα 2

Πατήστε το πλήκτρο "super" **4**.

Αν είναι ενεργοποιημένη η υπερκατάψυξη, τότε είναι αναμμένο το πλήκτρο.

Η υπερκατάψυξη απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2½ ημέρες το αργότερο.

## Υπόδειξη

Κατά τη διάρκεια της υπερκατάψυξης μπορεί επίσης και ο χώρος συντήρησης να ψύχεται σε χαμηλότερη θερμοκρασία.

## Εξοπλιμός του χώρου κατάψυξης

### Δοχείο για παγάκια

#### Εικόνα 12

Γεμίστε το δισκάκι κατά  $\frac{3}{4}$  με νερό και τοποθετήστε το στον χώρο κατάψυξης.

Ξεκολλάτε το τυχόν κολλημένο δοχείο παγοκύβων μόνο με αμβλύ αντικείμενο (λαβή κουταλιού).

Για να ξεκολλήσουν τα παγάκια από τις κυψελίδες, κρατήστε για λίγο τα κάτω από το τρέχον νερό της βρύσης και κατόπιν λυγίστε ελαφρά τον δίσκο.

### Ημερολόγιο κατάψυξης

#### Εικόνα 13

Οι αριθμοί στα σύμβολα δείχνουν τη διάρκεια αποθήκευσης σε μήνες για τα κατεψυγμένα τρόφιμα. Στα συνήθη κατεψυγμένα τρόφιμα του εμπορίου πρέπει να προσέχετε την ημερομηνία λήξης.

### Παγοκύστη

Παγοκύστη (όταν υπάρχει) να τοποθετηθεί στο χώρο κατάψυξης και να παγώσει πλήρως.

Όταν αποθηκεύονται κατεψυγμένα τρόφιμα στον χώρο κατάψυξης, πρέπει κατά την κατάψυξη φρέσκων τροφίμων, η παγοκύστη να τοποθετείται πάνω στα ήδη καταψυγμένα τρόφιμα. Εμποδίζει την άνοδο της θερμοκρασίας των κατεψυγμένων τροφίμων.

Όταν δεν υπάρχουν κατεψυγμένα τρόφιμα στον χώρο κατάψυξης, τοποθετήστε την παγοκύστη πάνω στα φρέσκα τρόφιμα που πρόκειται να καταψυχθούν. Επιτάχυνση της κατάψυξης.

Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος καθυστερεί η παγοκύστη την άνοδο της θερμοκρασίας των κατεψυγμένων τροφίμων. Η παγοκύστη μπορεί επίσης να αφαιρεθεί και να χρησιμοποιηθεί για την προσωρινή διατήρηση της ψύξης τροφίμων π.χ. σε τσάντα-ψυγείο.

## Ξεπάγωμα κατεψυγμένων τροφίμων

Ανάλογα με το είδος και τον σκοπό χρησιμοποίησης μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα στις ακόλουθες δυνατότητες:

- σε θερμοκρασία δωματίου,
- στο ψυγείο,
- στον φούρνο της ηλεκτρικής κουζίνας, με/χωρίς τον ανεμιστήρα ζεστού αέρα,
- στον φούρνο μικροκυμάτων.

### Υπόδειξη

Μισοξεπαγωμένα ή τελείως ξεπαγωμένα κατεψυγμένα τρόφιμα δεν πρέπει να ξανακαταψυχθούν. Μόνον αφού τα μαγειρέψετε (βράσιμο ή ψήσιμο), μπορείτε να καταψύξετε το έτοιμο φαγητό.

Μην εξαντλήσετε πλέον τη μέγιστη διάρκεια αποθήκευσης των τροφίμων.

## Θέση εκτός λειτουργίας, μακροχρόνια θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας

### Θέση εκτός λειτουργίας

Πατήστε τον κεντρικό διακόπτη **Εικόνα 2/1**. Το ψυκτικό μηχανήμα και ο εσωτερικός φωτισμός τίθενται εκτός λειτουργίας.

### Μακροχρόνια θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας

Σε περίπτωση που η συσκευή δεν χρησιμοποιηθεί για περισσότερο καιρό:

1. Θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας.
2. Τραβήξτε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια.
3. Καθαρισμός της συσκευής.
4. Αφήστε ανοιχτή την πόρτα της συσκευής.

## Απόψυξη

### Η απόψυξη του χώρου συντήρησης γίνεται υπεραυτόματα.

Όταν δουλεύει το ψυκτικό μηχάνημα, σχηματίζονται στο οπίσθιο τοίχωμα του χώρου συντήρησης σταγόνες νερού ή πάχνη. Αυτό οφείλεται στη λειτουργία της συσκευής.

Δεν χρειάζεται να σκουπίσετε τις σταγόνες νερού απόψυξης ή την πάχνη. Το οπίσθιο τοίχωμα αποψύχεται αυτόματα. Τα νερά απόψυξης ρέουν στην υδρορροή αποστράγγισης νερού απόψυξης.

**Εικόνα 3** και διοχετεύονται κατόπιν στο ψυκτικό μηχάνημα, όπου και εξατμίζονται.

### Χώρος κατάψυξης

- Αποθηκεύετε τα δοχεία κατεψυγμένων τροφίμων εκτός από το μεσαίο με τα τρόφιμα σε δροσερό μέρος. Παγοκύστες (αν υπάρχουν) να τοποθετηθούν πάνω στα τρόφιμα.
- Τραβήξτε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια.
- Το νερό από τον πάγο που λιώνει να συλλέγεται στον δίσκο που παρέμεινε στη συσκευή. **Εικόνα 14**
- Μετά το ξεπάγωμα αδειάστε το νερό απόψυξης που συγκεντρώθηκε στο δοχείο κατεψυγμένων τροφίμων. Σκουπίστε το υπόλοιπο νερό απόψυξης με σφουγγάρι. Καθαρίστε τη συσκευή.
- Βάλτε πάλι το φιν στην πρίζα, ανεβάστε την ασφάλεια.

### Βοηθήματα απόψυξης

Τοποθετείστε ζεστό νερό σε ένα σκεύος πάνω σε πιάτο στον χώρο κατάψυξης.

### Καθαρισμός της συσκευής

Πριν τον καθαρισμό, βγάζετε το φιν από την πρίζα ή κατεβάζετε την ασφάλεια!

Σκουπίζετε την τοιμούχα της πόρτας με πανί, βρεγμένο μόνο με καθαρό νερό και την τρίβετε κατόπιν καλά με στεγνό πανί.

Καθαρίζετε τη συσκευή με χλιαρό νερό και λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Το νερό πλύσης δεν επιτρέπεται να διεισδύσει στον φωτισμό.

Το νερό καθαρισμού δεν επιτρέπεται να στάξει δια της οπής αποστράγγισης μέσα στο δοχείο εξάτμισης.

Μετά τον καθαρισμό: Επανασυνδέετε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος και την θέτετε πάλι σε λειτουργία.

### Προσοχή!

- Μη χρησιμοποιήσετε διαλυτικά περιέχοντα οξέα ούτε μέσα καθαρισμού που περιέχουν άμμο ή οξέα.
- Μην πλένετε ποτέ ράφια και δοχεία της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων, διότι τα μέρη αυτά είναι δυνατόν να παραμορφωθούν!
- Καθαρίζετε τακτικά την υδρορροή και την οπή αποστράγγισης, **Εικόνα 3**, ούτως ώστε να μπορεί να ρέει ανεμπόδιστα το νερό της απόψυξης. Καθαρίζετε την υδρορροή με μπατονέτες ή παρόμοια.

## Έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια

- Η συσκευή να τοποθετείται σε ξερό, αεριζόμενο χώρο και δεν πρέπει να είναι εκτεθειμένη στην άμεση ηλιακή ακτινοβολία ούτε να βρίσκεται κοντά σε πηγή θερμότητας (π.χ. καλοριφέρ, ηλεκτρική κουζίνα). Σε διαφορετική περίπτωση χρησιμοποιείται μονωτική πλάκα.
- Αφήνετε τα ζεστά φαγητά και ποτά να κρυώσουν πρώτα.
- Τοποθετείτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα, που θέλετε να ξεπαγώσετε, μέσα στον χώρο συντήρησης. Να εκμεταλλεύεστε το ψύχος, που εκπέμπεται από τα κατεψυγμένα τρόφιμα, για την ψύξη των τροφίμων μέσα στον χώρο συντήρησης.
- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής όσο το δυνατόν για μικρότερο χρονικό διάστημα!
- Αφήνετε τη συσκευή να αποψυχθεί και κατόπιν καθαρίστε τη.
- Προς αποφυγή της αυξημένης κατανάλωσης ρεύματος, η πίσω πλευρά της συσκευής να καθαρίζεται κάπου-κάπου με ηλεκτρική σκούπα ή με ένα πινέλο.

## Θόρυβοι λειτουργίας

### Συνηθισμένοι θόρυβοι λειτουργίας

**Χαμηλός θόρυβος** – το συγκρότημα ψύξης λειτουργεί.

**Θόρυβος αναβρασμού, γουργουρίσματος ή βούϊσμα** – ροή του ψυκτικού ρευστού μέσα στους σωλήνες.

**Βραχύς μεταλλικός ήχος** – ο κινητήρας τίθεται σε ή εκτός λειτουργίας.

### Αποφυγή θορύβων

#### Η συσκευή δεν βρίσκεται σε επίπεδη θέση

Παρακαλείσθε να ευθυγραμμίσετε τη συσκευή με τη βοήθεια αλφαδιού. Χρησιμοποιήστε τα βιδωτά πόδια ή βάλτε κάτι από κάτω.

#### Η συσκευή ακουμπάει κάπου

Παρακαλείσθε να απομακρύνετε τη συσκευή από τα έπιπλα ή τις άλλες συσκευές που ακουμπάει.

#### Τα συρτάρια ή τα ράφια τραμπαλίζουν ή είναι μαγκωμένα

Παρακαλείσθε να ελέγξετε όλα τα αφαιρούμενα μέρη της συσκευής και ενδεχομένως να τα τοποθετήσετε εκ νέου.

#### Φιάλες ή δοχεία εφάπτονται μεταξύ τους

Παρακαλείσθε να μετατοπίσετε λίγο τις φιάλες ή τα δοχεία, ούτως ώστε να μην αλληλεφάπτονται.

## Πώς θα διορθώσετε μόνες/-οι σας μικροβλάβες

### Προτού καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών:

Εξετάστε, μήπως μπορείτε βάσει των ακολούθων υποδείξεων να διορθώσετε οι ίδιες/οι τη βλάβη.

Σε περιπτώσεις ζήτησης συμβουλής από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, πρέπει να αναλάβετε εσείς τα έξοδα – ακόμη και κατά τη διάρκεια ισχύος της παροχής δωρεάν εγγύησης!

| Βλάβη  | Πιθανή αιτία  | Αντιμετώπιση  |
|--|---|---|
| Η θερμοκρασία αποκλίνει ισχυρά από τη ρύθμιση. |   | <p>Σε μερικές περιπτώσεις αρκεί να θέσετε τη συσκευή για 5 λεπτά εκτός λειτουργίας.</p> <p>Αν η θερμοκρασία είναι πολύ <b>υψηλή</b>, ελέγξτε μετά από λίγες ώρες, αν έχει γίνει προσέγγιση θερμοκρασίας.</p> <p>Αν η θερμοκρασία είναι πολύ <b>χαμηλή</b>, ελέγξτε την επόμενη μέρα τη θερμοκρασία ξανά.</p>  |
| Ο εσωτερικός φωτισμός δε λειτουργεί.           | Ο λαμπτήρας έχει καεί.                                  | <p>Αλλάξτε τον λαμπτήρα, <b>Εικόνα 15/B</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Τραβήξτε το φιν από την πρίζα ή αντίστοιχα κατεβάστε ή ξεβιδώστε την ασφάλεια.</li> <li>2. Αφαιρέστε το κάλυμμα της λάμπας από πίσω.</li> <li>3. Αλλάξτε τον λαμπτήρα (Εφεδρικός λαμπτήρας 220–240 V εναλλασσόμενο ρεύμα, ντουί E14, για τα Watt βλ. στον καμμένο λαμπτήρα).</li> </ol> |
|  | Ο διακόπτης του φωτός έχει μαγκώσει. <b>Εικόνα 15/A</b> | Εξετάστε, αν μπορεί να κινηθεί.   |

| Βλάβη  | Πιθανή αιτία  | Αντιμετώπιση   |
|--|---|--|
| Ο πάτος του χώρου συντήρησης είναι βρεγμένος.  | Έχει βουλώσει ο σωλήνας αποστράγγισης των νερών απόψυξης.   | Καθαρίστε την υδρορροή και τον σωλήνα αποστράγγισης, <b>Εικόνα 3</b> (βλ. Καθαρισμός της συσκευής).    |
| Στον χώρο συντήρησης επικρατεί πολύ χαμηλή θερμοκρασία.                                | Έχει ρυθμιστεί πολύ χαμηλή θερμοκρασία.   | Ρυθμίστε υψηλότερη θερμοκρασία.  |
| Το ψυκτικό μηχανήμα τίθεται όλο και πιο συχνά και για περισσότερο χρόνο σε λειτουργία. | Τα ανοίγματα αερισμού και εξαερισμού είναι καλυμμένα.   | Απομακρύνετε τα εμπόδια.   |
| Το ψυγείο δεν έχει απόδοση ψύξης.  | Ο κεντρικός διακόπτης της συσκευής δεν είναι αναμμένος.<br><br>Διακοπή ρεύματος, η ασφάλεια έχει πέσει ή έχει καεί, το φως δεν βρίσκεται σωστά μέσα στην πρίζα. | Πατήστε τον κεντρικό διακόπτη της συσκευής.<br><br>Εξετάστε αν υπάρχει ρεύμα, ελέγξτε τις ασφάλειες.   |
| Το λαμπάκι ένδειξης θερμοκρασίας <b>Εικόνα 2/3</b> αναβοσβήνει.                        | Συχνό ανοιγοκλείσιμο της πόρτας της συσκευής.<br><br>Τοποθετήθηκαν πολλά τρόφιμα.   | Μην ανοίγετε άσκοπα την πόρτα.<br><br>Ενεργοποιήστε την υπερκατάψυξη πριν την τοποθέτηση των τροφίμων. |

## Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Την πλησιέστερη για σας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών θα την βρείτε στον τηλεφωνικό κατάλογο ή στον Πίνακα Υπηρεσιών Τεχνικής Εξυπηρέτησης Πελατών.

Παρακαλούμε να δίνετε στη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών τον αριθμό προϊόντος (αριθμ. Ε) και τον αριθμό κατασκευής (αριθμ. FD) της συσκευής σας.

Αυτά τα στοιχεία θα τα βρείτε στην πινακίδα τύπου **εικόνα 16**.

Παρακαλούμε να συντελέσετε κι εσείς στο να αποφεύγονται άσκοπες επισκέψεις τεχνικών, δίνοντας ήδη κατά την κλήση της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών τον αριθμό προϊόντος και τον αριθμό κατασκευής της συσκευής σας. Έτσι εξοικονομείτε τα σχετικά επιπλέον έξοδα.



## Giderme Bilgileri

### Yeni cihazın ambalajının giderilmesi

Ambalaj cihazınızı transport hasarlarına karşı korur. Yeni cihazın ambalajı için kullanılan tüm malzemeler çevreye zarar vermeyen türden olup, yeniden geri kazanılabilir. Ambalajları çevreci bir giderme ve yeniden değerlendirme işlemine tabi tutarak, lütfen siz de çevrenin korunmasında yardımcı olunuz.

Satıcınız veya bağlı bulunduğunuz belediye üzerinden aktüel eski cihaz giderme yöntemleri ve çöpleri yeniden değerlendirme merkezleri hakkında bilgi alınız.

### Eski cihazın giderilmesi

Eski cihazlar hiç değeri olmayan çöp değildir! Çevreci bir giderme işleminden geçirilerek, çok değerli ham maddeler yeniden kullanılmak üzere geri kazanılabilir.



Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2002/96/EG'ye (waste electrical and electronic equipment - WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir. Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

### Uyarı

Eskimiş ve artık kullanılmayacak cihazlarda

1. Cihazın elektrik fişini prizden çıkarınız.
2. Elektrik kablosunu kesip, fişi ile birlikte cihazdan ayırınız.

Soğutma cihazlarının içinde soğutucu maddeler vardır, yalıtım tertibatlarında ise izolasyon gazları vardır. Soğutma maddeleri ve gazlar uzmanca giderilmelidir. Eski cihaz uzmanca ve çevreye zarar vermeyecek şekilde giderilinceye kadar, soğutucu madde sirkülasyon borularının zarar görmemesine dikkat ediniz.

## Güvenlik ve ikaz bilgileri

### Cihazı çalıştırmadan önce

Cihazı çalıştırmadan önce, kullanma ve montaj talimatlarındaki bilgileri dikkatlice okuyunuz.

Bu talimatlarda cihazın kurulması, yerleştirilmesi, kullanılması ve bakımı ile ilgili önemli bilgiler bulunmaktadır.

Belge ve dokümanları sonradan kullanma ihtimalinden veya cihazı satacak olursanız, yeni sahibi için saklayınız.

### Teknik güvenlik

- Bu cihaz az miktarda çevreye zarar vermeyen fakat yanıcı özelliği olan R600a soğutma maddesini ihtiva etmektedir. Taşınma esnasında ve kurulurken cihazın soğutucu madde sirkülasyon sisteminin zarar görmemesine dikkat ediniz. Bu devrenin zarar görmesi halinde, dışarı fişkırarak soğutucu madde göz yaralanmasına sebep olabilir veya tutuşup yanabilir.

#### Hasar durumunda

- Açık ateş veya alev kaynakları cihazdan uzak tutulmalıdır.
- Cihazın kurulu olduğu yer birkaç dakika havalandırılmalıdır.
- Cihazı kapatınız, elektrik fişini çekip çıkarınız veya cihazın bağlı olduğu sigortayı kapatınız..
- Yetkili servise haber verilmelidir.

Bir cihazın içinde ne kadar çok soğutucu madde olursa, cihazın kurulduğu yer de o kadar büyük olmalıdır. Çok küçük yerlerde, soğutma maddesi devresinde bir kaçak söz konusu olduğunda, yanıcı bir gaz hava karışımı oluşabilir.

Her 8 gram soğutma maddesi için gerekli olan yerin hacmi en az 1 m<sup>3</sup> olmalıdır. Cihazınızın içinde bulunan soğutma maddesinin miktarı, cihazın iç kısmındaki tip levhasında yazılıdır.

- Elektrik şebekesi bağlantı hattının değiştirilmesi ve diğer onarım çalışmaları sadece yetkili servis tarafından yapılmalıdır. Gerektiği gibi yapılmayan kurma işlemleri ve onarımlar kullanıcı için önemli zararlara neden olabilir.

### Kullanımda

- Cihaz içinde kesinlikle elektrikli cihazlar kullanmayınız (örn. ısıtma cihazları, elektrikli dondurma yapma cihazları v.s.).  
**Patlama tehlikesi!**
- Cihazı temizlemek veya buzunu çözmek için asla buharlı temizleme cihazları kullanmayınız. Buhar elektrikli parçalara temas edebilir ve kısa devre olmasına sebep olabilir.  
**Elektrik çarpması tehlikesi!**
- Kar, kırağı ve buz tabakalarını temizlemek için, sivri veya keskin kenarlı cisimler kullanmayınız. Aksi halde soğutucu madde sirkülasyon borularının zarar görme tehlikesi söz konusudur. Borulardan dışarı püsküren soğutucu madde alevlenebilir veya gözlerin yaralanmasına yol açabilir.

- Cihazın içinde yanıcı tahrik gazı ihtiva eden ürünler (örn. sprey kutuları) ve patlayıcı maddeler bulundurmayınız  
**Patlama tehlikesi!**
- Cihazın tabanını, raflarını, kapılarını ve bu gibi parçalarını basamak niyetine veya destek olarak kullanmayınız.
- Buz çözme ve temizleme işlemi için, cihazı kapatınız, elektrik fişini çekip prizden çıkarınız veya cihazın bağlı olduğu sigortayı kapatınız. Fişi çekip çıkarırken, fişten tutup çekiniz, elektrik kablosundan değil.
- Alkol oranı yüksek olan sıvı dolu şişeleri iyice kapatarak ve dik olarak buzdolabına koyunuz.
- Cihazın plastik parçalarına ve kapının contasına sıvı ve katı yağ değmemesine özen gösteriniz. Aksi halde bu parçalar delinip aşınabilir.
- Cihazın hava girişi ve çıkışı delikleri kesinlikle örtülmemeli ve önleri kapatılmamalıdır.
- Fiziksel, algılamasal veya psikolojik kabiliyetleri sınırlı olan veya kullanmak için yeterli bilgiye sahip olmayan kişiler, bu cihazı sadece denetim altında veya detaylı eğitim verildikten sonra kullanılmalıdır.
- Şişe ve kutu içindeki sıvı maddeleri (özellikle karbonik asit ihtiva eden içecekleri) dondurucu bölümüne koymayınız. Şişeler ve kutular patlayabilir!
- Dondurulmuş besinleri kesinlikle dondurucudan çıkarır çıkarmaz ağzınıza almayınız.  
**Donma yanığı tehlikesi!**

- Ellerinizi uzun bir süre dondurulmuş besine, buza veya buharlaştırıcı borularına vs. temas etmesini önleyiniz.

### **Donma yanığı tehlikesi!**

## **Evdaki çocuklar**

- Ambalajları ve ambalaj parçalarını çocuklara vermeyiniz. Katlanabilen karton kutu ve folyolardan dolayı, havasız kalıp boğulabilirler!
- Bu cihaz çocuklar için bir oyuncak değildir!
- Kapısında kilit tertibatı olan cihazlarda: Kilitin anahtarını çocukların erişemeyecekleri bir yerde muhafaza ediniz!

## **Genel yönetmelikler**

### **Bu cihaz**

- besinlerin soğutulması ve dondurulması için kullanılır.
- Buz hazırlamak için kullanılır.

Bu cihaz evde kullanılmak için üretilmiştir.

Cihaz, 2004/108/EC AB direktiflerine istinaden parazitlenmeye karşı korunmuştur.

Soğutucu madde devresinin sızdırmazlığı kontrol edilmiştir.

Bu ürün, elektrikli cihazlar için geçerli olan güvenlik yönetmeliklerine uygundur (EN 60335/2/24).

## Cihazı Tanıma



Okumaya başlamadan önce son sayfadaki resimli sayfalara bakınız. Kullanma kılavuzu birçok modeller için geçerlidir.

Bu nedenle resimlerde donanım ve detay değişiklikleri olabilir.

### Resim 1

- 1 Işık şalteri
- 2 Ana şalter
- 3 Kumanda panosu/  
İç ışıklandırma
- 4 Soğutma bölümündeki rafalar
- 5 Sebzelik
- 6 Küçük kab ve macun tüplerinin  
konulabileceği raf
- 7 Yumurtalık
- 8 Tüp ve küçük kutu rafı
- 9 Dondurulmuş besin takvimi
- 10 Tereyağı ve peynir kabı
- 11 Büyük şişe bölümü

A Soğutucu bölümü

B Dondurucu bölümü

## Kumanda panosuna

### Resim 2

- 1 **Ana şalter açma/kapama şalteri**  
Tüm cihazın açılması ve kapatılması için kullanılır.
- 2 **Sıcaklık ayar düğmesi**  
İstediğiniz sıcaklık göstergesi lambası yanmaya kadar, tuşa arka arkaya basınız.
- 3 **Sıcaklık gösterge lambaları**  
Yeşil lambalardaki sayılar, soğutma bölümünde söz konusu olan sıcaklığı °C türünden gösterir.
- 4 **"super" düğmesi**  
Süper dondurma fonksiyonunun açılması ve kapatılması için kullanılır. Bu fonksiyonun devreye sokulduğu, sarı lambanın yanması ile gösterilir.

## Oda sıcaklığına ve havalandırmaya dikkat edilmesi

Klima sınıfı, tip levhası üzerinde bildirilmiştir. Bu bilgi, cihazın hangi oda veya kurulu olduğu çevre sıcaklıkları arasında kullanabileceğini bildirir. Veri etiketi soğutma odasının sol alt kısmında bulunmaktadır.

| Klima sınıfı | Kabul edilebilir oda (çevre) sıcaklığı |
|--------------|--|
| SN           | +10 °C'den 32 °C'ye kadar              |
| N            | +16 °C'den 32 °C'ye kadar              |
| ST           | +16 °C'den 38 °C'ye kadar              |
| T            | +16 °C'den 43 °C'ye kadar              |

Çevre sıcaklığı, asgari çevre sıcaklığının altına düşmemelidir; düşerse de bu sadece çok kısa bir süre için olmalıdır. Aksi halde dondurucu bölümü yeterince soğutulmaz. En kötü ihtimalde, bu bölümdeki dondurulmuş besinlerin buzu çözülebilir.

## Havalandırma

Cihazın arka tarafındaki hava ısınır. Isınan havanın rahatça çıkıp gidebilmesi gerekir. Aksi halde kompresör çok çalışması gerekir. Bu da daha fazla elektrik tüketimine sebep olur. Bu nedenle: Havalandırma deliklerini kesinlikle kapatmayınız ve önlerine engel koymayınız!

## Cihazın kurulması

Cihazın kurulacağı yerin kuru ve havalandırılabilen bir yer olması gerekir. Güneş ışınları doğrudan cihazın kurulacağı yere gelmemeli ve cihaz elektrikli ocak, fırın, soba, kalörifer vs. gibi sıcaklık oluşturan cisimlerin ve ısı kaynaklarının yanına veya yakınına kurulmamalıdır. Eğer cihazın bir ısı kaynağının yanına kurulması kaçınılmazsa, uygun bir izolasyon plakası kullanınız; ya da ısı kaynağına aşağıda belirtilen asgari mesafelerin olmasına dikkat ediniz.

elektrikli veya gazlı ocaklara 3 cm.  
gaz yağı ve kömür sobalarından 30 cm.

## Cihazın elektrik bağlantısı

Cihazı kurduktan sonra, çalıştırmadan önce en az 1 saat bekleyiniz. Cihazın nakli esnasında, kompresör içindeki yağın soğutma sistemine dağılması mümkündür.

Cihazı ilk kez çalıştırmadan önce, cihazın iç kısmı temizlenmelidir (bkz. Cihazın temizlenmesi).

Cihazın elektrik bağlantı prizine rahat ulaşılabilir. Cihazı sadece yönetmeliklere uygun bir şekilde takılmış olan ve 220–240 V/50 Hz alternatif akıma sahip bir prize bağlayınız. Priz, 10–16 A değerinde bir sigortaya sahip olmalıdır.

Avrupa dışında kalan ülkelerde kullanılacak olan cihazlarda, tip levhasına bakıp, cihazın bağlama geriliminin ve akım türünün sizin elektrik şebekenizin değerlerine uyup uymadığını kontrol ediniz. Tip levhası cihazın içinde sol alt taraftadır. Şebeke bağlantısı tesisatı değişiminin gerektiği durumlarda sadece bir uzmana başvurulmalıdır.

### **⚠ Uyarı**

Cihaz kesinlikle elektronik enerji tasarruf prizlerine ve doğru akımı 230 V alternatif akıma çeviren konvertisörlere bağlanmamalıdır (örn-güneş enerji sistemleri, gemi elektrik akımı şebekeleri).

## Cihazın çalıştırılması

### **Resim 2**

Ana şaltere **1** basılmalıdır. İç aydınlatma yanar. İstenilen sıcaklık derecesine ulaşıncaya kadar, sıcaklık derecesi gösterge lambası yanıp söner. Cihaz soğutmaya başlar, cihazın kapısı açık olduğu zaman iç ışıklandırma yanar.

+4 °C ayarlamayı tavsiye ediyoruz.

Hassas besinler +4 °C'en daha sıcak depolanmamalıdır.

## Sıcaklık derecesi ayarı

### **Resim 2**

Soğutucu bölmesinin sıcaklığı +2 °C ile +8 °C arasında ayarlanabilir.

İstediğiniz ısı derecesi gösterge lambası yanıncaya kadar, **2** tuşuna peş peşe basınız.

Yanan lamba ise, ayarlanmış olan dereceyi gösterir.

### **Bilgi**

Soğutma bölümü için o andaki sıcaklıktan daha düşük bir derece ayarlanırsa, bu değişiklik sonucunda dondurucu bölümünde de daha düşük bir derece oluşur.

## Ek Kullanım Bilgileri

**Şu durumlarda soğutucu bölümü ayarlanmış olan dereceden daha sıcak olur:**

- Cihazın kapısı sık sık açılınca,
- Cihaza çok miktarda taze gıda maddesi konulduğu zaman.

**Soğutucu bölümünde su damlacıkları veya kırağı gibi bir tabaka oluşması**

Cihaz çalıştığı zaman, soğutma bölümünün arka duvarında su tanecikleri veya kırağı tipinden tanecikler oluşur. Bu fonksiyondan dolayıdır, yani normaldir.

Bu kırağı taneciklerini kazımak veya su taneciklerini silmek gerekmez. Buzdolabının bu iç arka duvarı kendiliğinden bu tanecikleri eritir. Eriyen bu su akma oluşunda **Res. 3** toplanır. Akma oluşundan kompresörün üstündeki kaba sevk edilir ve orada buharlaştırılır.

## Besinlerin yerleştirilmesi

### Soğutucu bölmesindeki soğuk kısımlara dikkat edilmelidir!

Soğutucu bölmesindeki hava sirkülasyonundan dolayı farklı soğukluk derecelerine sahip kısımlar oluşur:

#### • En soğuk bölüm

Cihazın içindeki en soğuk bölüm, yan tarafa kabartma şeklinde basılmış ok işareti ile bu işaretin alt tarafındaki cam raf arasında kalan kısımdır

#### **Resim 4.**

Not: En soğuk kısımlarda hassas besinleri (örn. balık, sucuk, et) muhafaza ediniz.

#### • En sıcak kısım

kapı kısmındaki en üst bölümdür.

Not: En sıcak kısımda, örn. peynir ve tereyağı gibi besinler depolanmalı veya muhafaza edilmelidir. Böylelikle bu besinler servis edildiğinde, peynir tadını korumuş olur ve tereyağı da ekmeğe sürülebilecek kıvamda kalır.

## Besinler yerleştirilirken dikkat edilecek noktalar

Besinler ambalajlı veya iyice kapatılmış olarak cihaza yerleştirilmelidir. Böylelikle besinlerin tadı, rengi ve tazeliği muhafaza edilmiş olur. Ayrıca besinler arasında birbirlerine tad ve koku verme olayı ve plastik parçaların renginin değişmesi de önlenmiş olur.

### Gıda maddelerini cihaza şöyle yerleştirmenizi öneririz:

- Soğutma bölmesindeki rafların üzerine (yukarıdan aşağıya doğru olmak üzere): Hamur işleri, hazır yemekler, süt mamülleri, balık ve sucuk yerleştirilmelidir.
- Sebze için: Sebze, meyve ve salata yerleştirilmelidir.
- Kapıdaki raf ve kablara (yukarıdan aşağıya doğru olmak üzere): Tereyağı, peynir, yumurta, tüp, küçük şişeler, büyük şişeler, süt ve meyve suyu kutuları yerleştirilmelidir.
- Dondurucu Bölmesi: Dondurulmuş gıda maddeleri, donmuş küp buz parçaları, dondurma

## Kullanılabilen hacim

Cihazın kullanılabilen hacmi ile ilgili bilgiler için, cihazın tip etiketine (levhasına) bakınız.

## Soğutucu bölmesinin donanımı

Cihazın iç kısmındaki rafların ve kapı içindeki gözlerin yerlerini ihtiyacınıza göre değiştirebilirsiniz: Rafı öne doğru çekiniz, ön kısmını aşağıya doğru indiriniz ve yana doğru çevirerek cihazdan dışarı çıkarınız **Resim 5**. Kapı içindeki gözü yukarı kaldırınız ve dışarı çıkarınız **Resim 6**.

## Özel donanım

her modelde mevcut değildir

### Vario raf

#### Resim 7

İki bölüm olan cam plakanın ön bölümü çıkarılıp, alt tarafındaki içeri sürme yivi üzerinden arkaya doğru itilebilir. Böylelikle bu rafın altına yüksek cisimler (örn. sürahi, büyük şişe) yerleştirilebilirsiniz.

### Şişe tutucu

#### Resim 8

Şişe tutucu, cihazın kapısı açılıp kapatıldığı zaman şişelerin devrilmesini önler.

#### Resim 9

### Sucuk ve peynir çekmecesini

Çekmeceyi dışarı çıkarmak için, yukarıya doğru kaldırınız. Çekmecenin tutma düzeni değiştirilebilir (kaydırılabilir).

## Sıcaklık ve nem ayar sürgüsü olan sebzelik

### Resim 10

Uzun süre depolamak için: Ayar sürgüsü sağa; havalandırma açıktır ve içerisi daha soğuk olur.

Kısa süre depolamak için: Ayar sürgüsü sola; havalandırma kapalıdır, içerisi daha sıcak olur ve nem oranı yükselir.

## Çıkartma "OK" (TAMAM)

her model için geçerli değil

"OK" (TAMAM) ısı derecesi kontrolü ile, +4 °C altındaki ısı dereceleri tespit edilebilir. Eğer çıkartma "OK" (TAMAM) göstermezse, ısı derecesini kademeli olarak daha soğuk bir dereceye ayarlayınız.

### Bilgi

Cihaz yeni devreye sokulduğunda, ayarlanmış ısı derecesine ulaşması 12 saat kadar sürebilir.



Doğru ayar



Isı derecesi çok yüksek, ısı derecesini daha soğuk.



## Dondurucu bölmesi

### Dondurucu bölmesine neler konabilir

- Dondurulmuş gıda maddelerini saklamak için
- Küp buz yapmak için
- Gıda maddelerini dondurmak için

Dondurucu bölmesinin kapaginin sürekli kapalı kalmasına özen gösteriniz! Kapagin açık kalması halinde donmuş gıda maddeleri çözülmeye baslar ve dondurucu bölmesinde asiri miktarda buzlanma olur. Ayrıca elektrik tüketimi artar ve gereksiz enerji kayıpları olur!

## Besinlerin dondurulması ve depolanması

### Derin dondurulmuş besin satın alınması

- Ambalaja dikkat ediniz, ambalaj kusursuz olmalıdır.
- Son kullanma tarihini kontrol ediniz.
- Bu gıda maddelerinin içinde bulunduğu buzlukların sıcaklığı  $-18^{\circ}\text{C}$  veya daha da soğuk olmalıdır. Eğer daha sıcaksa, dondurulmuş besinin son kullanma tarihi daha kısa olur.
- Derin dondurulmuş besinleri mümkünse bir izole eden poşet veya çanta içinde servik ediniz ve en kısa zamanda dondurucu bölmesine yerleştiriniz.

## Dondurulmuş besinlerin depolanması

- Cihazın içindeki hava sirkülasyonunun düzgün olması için, dondurulmuş besinleri yerleştirdiğiniz çekmeceleri sonuna kadar dolabin içine itelemiş olmanız çok önemlidir!
- Çok besin yerleştirilecekse, besinler doğrudan dondurucu ızgaraları üzerine veya dondurucu bölmesinin tabanı üzerine dizilebilir. Bunun için tüm dondurulmuş besin kaplarını sonuna kadar cihazdan dışarı çekiniz, ön tarafını yukarı kaldırınız ve cihazdan dışarı çıkarınız. **Resim 11.**

## Taze besinlerin dondurulması

### Besinleri kendiniz dondurunca

Besinleri kendiniz dondurduğunuz zaman, sadece taze ve kusursuz besin kullanınız.

#### Aşağıdaki besinler dondurulmaya uygundur:

Et ve sucuk türü besinler, kümes hayvanlarının ve av hayvanlarının eti, balık, sebze, şifalı veya baharat otları, meyve, hamur mamulleri, pizza, hazır yemekler, artmış yemekler, yumurta sarısı ve beyazı.

#### Aşağıdaki besinler dondurulmaya elverişli değildir:

Kabuğu içinde bütün yumurta, ekşi kaymak ve mayonez, yaprak salata, küçük kırmızı turp, turp türleri ve soğan.

## Sebze ve meyvelerin kısa haşlanıp dondurulması

Sebzelerin ve meyvelerin rengi, tadı, aroması ve "C" vitamini olduğu gibi kalabilmesi için, dondurulmadan önce şok haşlanması gerekir.

Şok haşlamada sebze ve meyve kısa bir süre kaynar suya basılır.

Besinlerin dondurulması ve şok haşlama hakkında kitapçılarda yeterince kitap bulabilirsiniz.

## Besinlerin dondurulması

Dondurmak için sadece taze ve iyi besinler kullanınız.

Dondurulacak besinlerin, önceden dondurulmuş besinler ile temasını önleyiniz.

Besinleri hava giremeyecek şekilde paketleyiniz ki, tadı bozulmasın veya kurumasın. Besinleri ambalajlamak için veya besin kablarını kapatmak için, sağlıklı zararlı olabilecek malzemeler kullanmayınız.

## Azami dondurma kapasitesi

24 saat içinde elde edilebilecek azami dondurma kapasitesi ile ilgili bilgiler için tip levhasına bakınız.

## Besinlerin doğru ambalajlanması:

1. Besinleri ambalajın içine yerleştiriniz.
2. Havayı bastırıp boşaltınız.
3. Ambalajı sızdırmayacak şekilde kapatınız.
4. Ambalajın üzerine içindekileri ve dondurma tarihini yazınız.

### Paketlemek için şu malzemeler uygundur:

Plastik folyo, polietilenden torba folyo, alüminyum folyo ve dondurmak için uygun kutular.

Bu ürünleri ve malzemeleri ilgili alışveriş merkezlerinde bulabilirsiniz.

### Paketlemek için şu malzemeler uygun değildir:

Paketleme kağıdı, parşömen kağıdı, selofan (jelatinli kağıt), çöp torbası ve kullanılmış poşetler.

### Paket kapatmak için uygun malzemeler:

Lastik halkalar, plastik klipsler, bağlama iplikleri, soğuğa dayanıklı yapışkan bantlar veya benzeri malzemeler. Polietilenden torba ve torba folyolar bir folyo kaynak cihazı ile yapıştırılabilir.

## Dondurulmuş besinleri depolama süresi (son kullanma tarihi)

Besin türüne bağlıdır. Orta sıcaklık ayarında:

- Balık, sucuk, hazır yemekler, hamur işleri:  
**6 aya** kadar
- Peynir, kümes hayvanları, et:  
**8 aya** kadar
- Sebze, meyve:  
**12 aya** kadar

## Süper dondurma

Vitaminlerin, besi değerlerinin, görünüşün ve tadın korunması için, besinler mümkün olduğu kadar hızlı bir şekilde ortalarına kadar tamamen dondurulmalıdır.

Cihaza taze besinler yerleştirildiğinde, istenmeyen ısı artışları olmasını önlemek için, taze besinleri cihaza yerleştirmeden birkaç saat önce, süper dondurma fonksiyonunu açınız.

Az miktarda besin süper dondurma fonksiyonu kullanılmadan da dondurulabilir.

### Açılması ve kapatılması

#### Resim 2

"super" tuşuna 4 basınız.

Süper soğutma fonksiyonu açık olduğu zaman, ilgili tuş yanar.

Süper dondurma fonksiyonu en geç 2,5 gün sonra otomatik olarak kapanır.

### Bilgi

Süper dondurma fonksiyonu esnasında soğutucu bölmesi de daha fazla soğutulabilir.

## Dondurucu bölmesinin donanımı

### Buz kabı

#### Resim 12

Buz kabının  $\frac{3}{4}$  kadar olan kısmını su ile doldurunuz ve dondurucu bölümüne koyunuz.

Buz kabı tabana yapışırsa, keskin ve sivri olmayan bir cisim ile çözmeye çalışınız (kaşık sapı).

Küp buzları buz kabından çıkarmak için, kabı kısa bir süre musluktan akan su altına tutunuz veya biraz sağa sola bükünüz.

### Dondurma takvimi

#### Resim 13

Sembollerdeki sayılar, dondurulmuş besinlerin depolama süresini ay türünden bildirir. Normal satılan derin dondurulmuş besinlerde, son kullanma tarihine dikkat edilmelidir.

### Soğutma aküsü

Soğutma aküsünü (varsa) dondurucu bölümüne koyunuz ve donmasını bekleyiniz. Dondurucu bölümünde dondurulmuş besin varsa, taze besin dondurulurken soğutma aküsü önceden dondurulmuş besinlerin üzerine konmalıdır. Böylelikle dondurulmuş besinin ısınması önlenmiş olur.

Dondurucu bölümünde önceden dondurulmuş besin yoksa, soğutma aküsü o anda dondurulacak taze besinlerin üzerine konmalıdır. Böylelikle donma işlemi hızlandırılmış olur.

Elektrik kesilmesi durumunda, soğutma aküsü donmuş besinlerin ısınmasını önler. Soğutma aküsü, besinlerin geçici olarak, örneğin bir soğutma çantasında soğuk tutulması için de kullanılabilir.

## Dondurulmuş Besinlerin Buzlarının Çözülmesi

Çeşit ve kullanım amacına göre, şu olanaklar arasında seçme yapılabilir:

- Oda sıcaklığında
- Buzdolabında
- Elektrikli fırında (sıcak hava fanı kullanılarak veya kullanılmadan)
- Mikrodalga cihazında

### Not

Buzu çözülmeye başlamış olan veya çözülmüş olan gıda maddelerini tekrar dondurmuyunuz. Bu gıda maddelerini önce gerektiği şekilde işleyiniz (pişiriniz veya kızartınız) ve ancak bu işlemden sonra tekrar dondurunuz.

Bu şekilde dondurulmuş olan besinlerin azami depolama ve son kullanma sürelerinden tamamen faydalanmayınız, daha erken kullanınız.

## Cihazın kapatılması, cihazın tamamen kapatılması

### Cihazın kapatılması

Ana şaltere basınız **Resim 2/1**. Kompresör ve iç ışıklandırma kapanırlar.

### Cihazın tamamen kapatılması

Eğer cihaz uzun süre kullanılmayacaksa:

1. Cihazın kapatılması.
2. Bunu emin bir şekilde sağlayabilmek için, elektrik bağlantı fişini prizden çıkarınız veya cihazın bağlı olduğu sigortayı kapatınız.
3. Cihaz temizlenmelidir.
4. Cihazın kapısı açık bırakılmalıdır.

## Cihazın buzunun çözülmesi

### Soğutma bölmesinin buz otomatik olarak çözülür

Cihaz, yani kompresör çalıştığı zaman, soğutma bölmesinin iç arka duvarında su tanecikleri veya kırağı tipinden tanecikler oluşur. Bu durum fonksiyondan dolayıdır, yani normaldir. Bu su taneciklerini silmenize veya kırağıyı kazımanıza gerek yoktur. Buzdolabının iç arka duvarı kendiliğinden bu tanecikleri eritir. Eriyen su, akma oluşuna akar. **Resim 3** Toplanan su, akma oluşundan soğutma makinesine (kompresöre) akar ve orada buharlaştırılır.

### Dondurucu bölmesi

- Dondurucu bölmesi kaplarını, ortadaki hariç, besinler ile birlikte serin bir yerde muhafaza ediniz. Soğutma akülerini (eğer varsa) besinlerin üzerine koyunuz.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız veya sigortayı attırınız, yani kapatınız.
- Eriyen suyu toplamak için orta çanağı boşaltınız, fakat cihaz içinde bırakınız. **Resim 14**
- Buz çözme işleminden sonra, dondurulmuş besin çanağı içine toplanmış suyu boşaltınız. Bakiye erimiş suyu bir sünger ile siliniz. Cihaz temizlenmelidir.
- Elektrik fişini tekrar prize takınız, sigortayı açınız.

### Buz çözmede yardımcı durumlar

Sıcak su dolu bir tencereyi, altına uygun bir altlık koyarak, dondurucu bölmesinin içine yerleştiriniz.

## Cihazın temizlenmesi

Temizleme işleminden önce, elektrik fişini çekip çıkarınız veya sigortayı kapatınız.

Kapı contası sadece temiz su ile silinmelidir ve ardından iyice silinip kurulanmalıdır.

Cihazı, biraz temizlik maddesi (deterjan) ilave edilmiş ılık su ile temizleyiniz. Temizleme suyu aydınlatmaya girmemelidir.

Temizlik suyu, su akma deliği üzerinden buharlaşma kabına akmamalıdır.

Temizlemeden sonra: Cihaz tekrar elektrığe bağlanmalı ve açılmalıdır.

### Dikkat!

- Kum veya asit içeren temizleme maddeleri ve çözücü maddeler kullanmayınız.
- Raflar ve kablolar kesinlikle bulaşık yıkama makinesinde yıkanmamalıdır. Aksi halde bu parçalar deforme olabilir!
- Eriyen suyun akıp boşalabilmesi için, kondanse su akma oluşunu ve su akma deliğini, **Resim 3**, muntazam aralıklarla temizleyiniz. Su akma oluşunu uygun bir çubuk vb. ile temizleyiniz.

## Enerji tasarruf bilgileri

- Cihazı doğrudan güneş ışınlarına maruz bırakmayınız ve ısı kaynaklarından (örn. kalorifer, ocak) uzak bir yere kurunuz. Gerekirse bir izolasyon plakası kullanınız.
- Sıcak yemeklerin ve içeceklerin önce soğuması beklenmeli.
- Donmuş gıda maddelerinin buzlarını çözmek istediğiniz zaman, bunları buzdolabının soğutma bölümüne koyunuz, buzları orada çözülsün. Dondurulmuş besinlerin soğukluğu, diğer besinlerin soğutulmasında kullanılmalıdır.
- Dolaptan bir şey alırken veya dolaba bir şey koyarken kapıyı mümkün olduğu kadar az açık tutunuz!
- Cihazın buzu çözülmeli ve temizlenmelidir.
- Cihazın arka yüzü ara sıra bir elektrikli süpürge veya fırça ile temizlenerek, fazla elektrik tüketilmesi önlenmelidir.

## Çalışma sesleri

### Normal sesler

**Boğuk horultu** – Soğutma makinesi (kompresör) çalışıyor.

**Fıkırtı, şırıltı ve tınlama sesleri** – Soğutma maddesi borulardan akıyor.

**Çıtlama** – Motor (kompresör) devreye giriyor ve çıkıyor.

### Gürültü oluşmasının önlenmesi

#### Cihaz düzgün durmuyor

Cihazı lütfen bir su terazisinin yardımı ile dengeli ayarlayınız. Bunun için vidalı ayakları kullanınız veya altına uygun destek koyunuz.

#### Cihaz "temas ediyor"

Cihazı temas ettiği mobilya veya cihazlardan uzaklaştırınız.

#### Çekmeceler veya raflar sallanıyor veya sıkışıyor

Dışarı çıkarılabilen parçaları kontrol ediniz ve gerekirse yeniden takınız.

#### Şişeler veya kaplar birbirine değiyor

Şişeleri veya kapları birbirinden biraz ayırınız.

## Küçük arızaların giderilmesi

### Yetkili servisi çağırmadan önce:

Aşağıdaki talimatların yardımıyla arızayı kendinizin giderip gideremeyeceğinizi kontrol ediniz.

Garanti süresi içerisinde dahi, bu gibi durumlarda servis görevlisinin masraflarının tümünü kendiniz ödemek zorundasınız!

| Arıza   | Muhtemel sebebi                              | Giderilmesi  |
|---|--|--|
| <b>Sıcaklık derecesi, yapılmış ayardan çok daha farklı.</b> |  | <p>Bazı durumlarda cihazı 5 dakika kapatmanız yeterlidir.</p> <p>Sıcaklık derecesi <b>yüksekse</b>, yani sıcaksa, birkaç saat sonra sıcaklık derecesinde ayarlanmış dereceye doğru bir yaklaşma olup olmadığını kontrol ediniz.</p> <p>Sıcaklık derecesi <b>düşükse</b>, yani çok soğuksa, sıcaklık derecesini ertesi gün tekrar kontrol ediniz.</p>           |
| <b>İç aydınlatma çalışmıyor</b>                             | Ampul bozuk.                                 | <p>Ampul değiştirilmelidir<br/><b>Resim 15/B</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elektrik fişi prizden çıkarılmalı veya sigorta kapatılmalıdır.</li> <li>2. Lambanın kapağını arka taraftan çıkarınız.</li> <li>3. Ampul değiştirilmelidir (Yedek lamba, 220–240 V alternatif akım, soket E14, Watt değeri için eski ampule bakınız).</li> </ol> |
|   | Lamba şalteri sıkışmış.<br><b>Resim 15/A</b> | Şalterin hareket edip etmediği kontrol edilmelidir.  |
| <b>Soğutma bölmesinin tabanı ıslak.</b>                     | Erimiş su akma oluşu tıkanmış.               | Yoğuşmuş su akma oluşu ve borusu temizlenmelidir bkz. (Cihazın temizlenmesi)<br><b>Resim 3</b>   |

| Arıza  | Muhtemel sebebi  | Giderilmesi   |
|--|--|---|
| <b>Soğutma bölümündeki sıcaklık derecesi çok düşük.</b>                | Sıcaklık derecesi çok soğuk ayarlanmış.  | Sıcaklık derecesi daha sıcak ayarlanmalıdır.  |
| <b>Kompresör sık sık devreye giriyor ve uzun süre devrede kalıyor.</b> | Hava giriş ve çıkış deliklerinin önü kapanmış.   | Engeller giderilmelidir.  |
| <b>Buzdolabı soğutmuyor.</b>   | Cihazın ana şalteri açık değil.<br><br>Elektrik kesintisi; sigorta kapalı; elektrik fişi prize iyi takılmamış. | Cihaza çok miktarda besin yerleştirildi.<br><br>Elektrik akımı olup olmadığı kontrol edilmelidir, sigortalar kontrol edilmelidir. |
| <b>Sıcaklık gösterge lambası Resim 2/3 yanıp söner.</b>                | Cihaz kapısı sık sık açıldı.<br><br>Cihaza çok miktarda besin yerleştirildi.                                   | Cihaz kapısı gereksiz açılmamalıdır.<br><br>Cihaza besin yerleştirmeden önce, süper dondurma fonksiyonunu açınız.                 |

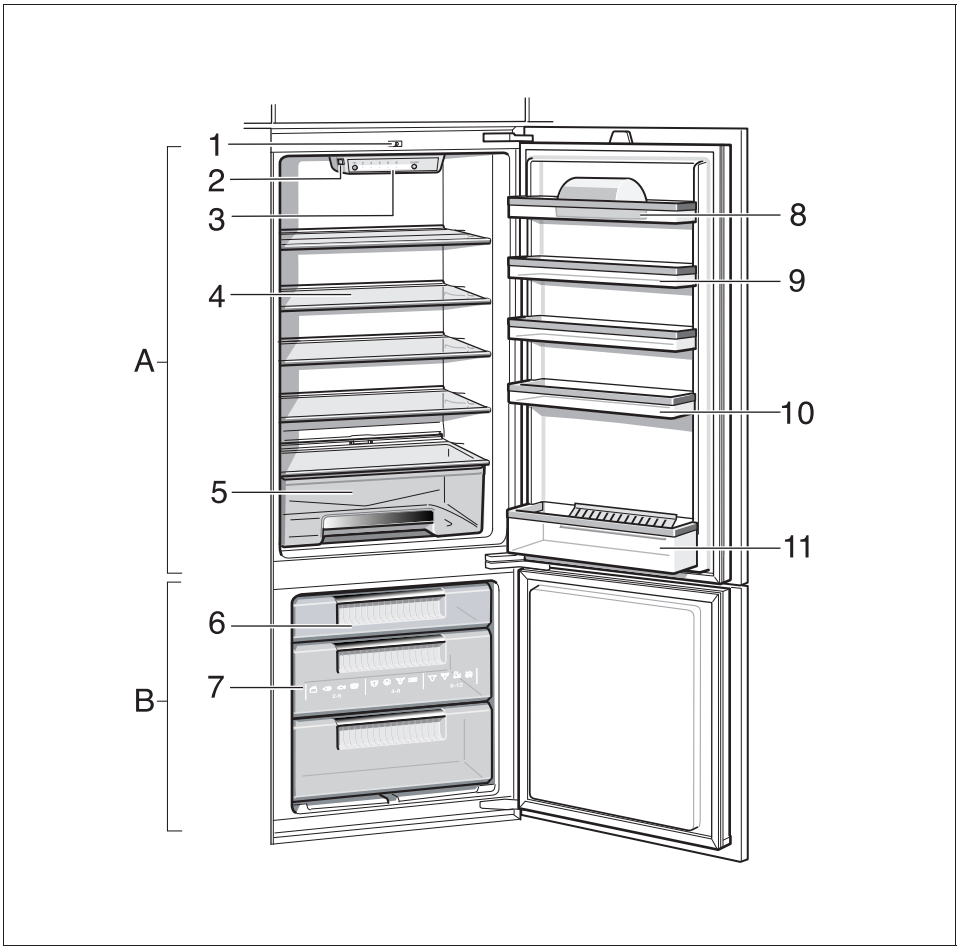
## Yetkili servis

Yetkili servisimizin telefon numarasını ekteki yetkili servislerimizin listesinde veya telefon rehberinde bulabilirsiniz. Lütfen yetkili servisimizi çağırdığınız zaman, cihazın ürün numarasını (E numarası) ve imalat numarasını (FD numarası) bildiriniz.

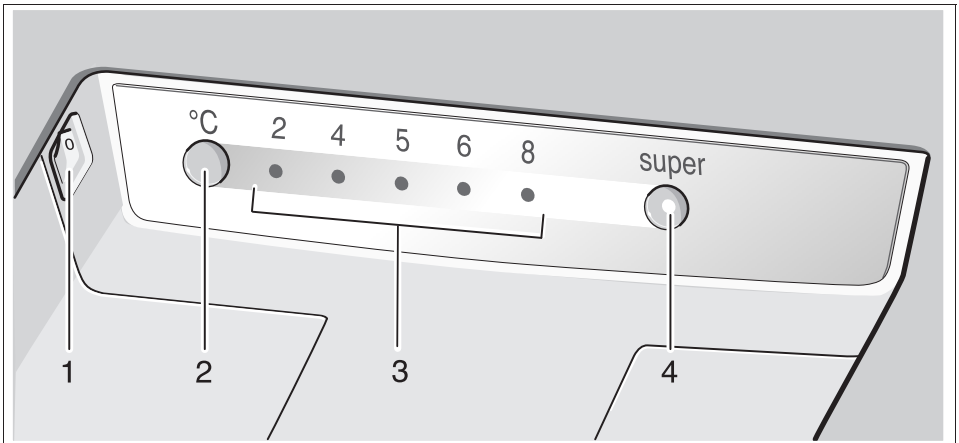
Bu numaraları, tip levhasının üzerinde bulabilirsiniz **Resim 16**.

Cihazın ürün numarasını ve imalat numarasını bildirmek suretiyle, gereksiz gidip gelme masraflarını ve zaman kaybını önlemiş olursunuz. Böylelikle kendiniz de tasarruf etmiş olursunuz.

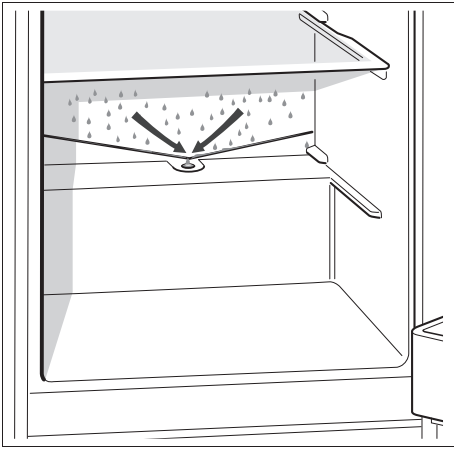




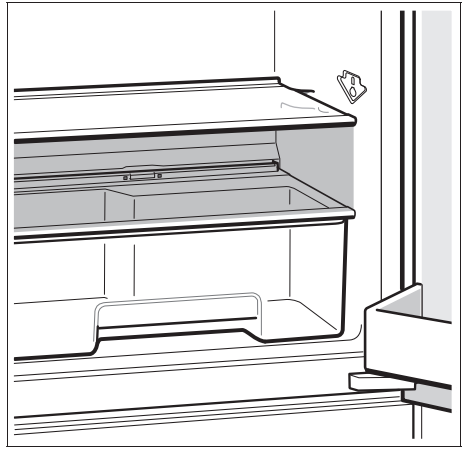
**1**



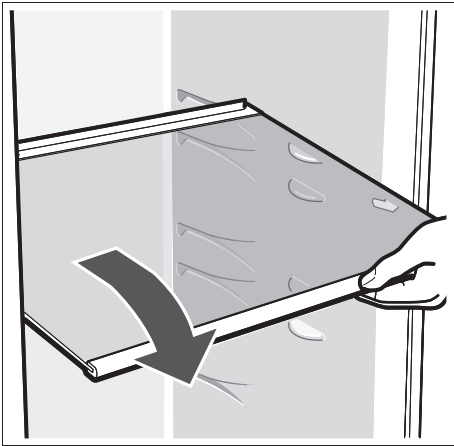
**2**



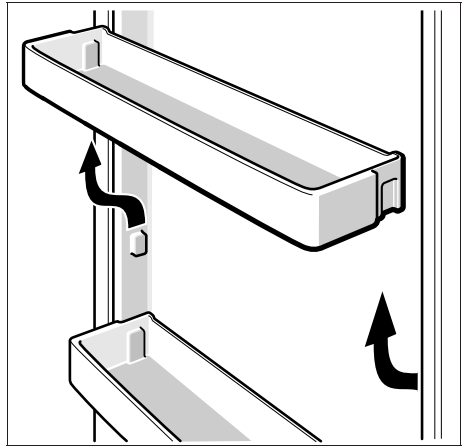
3



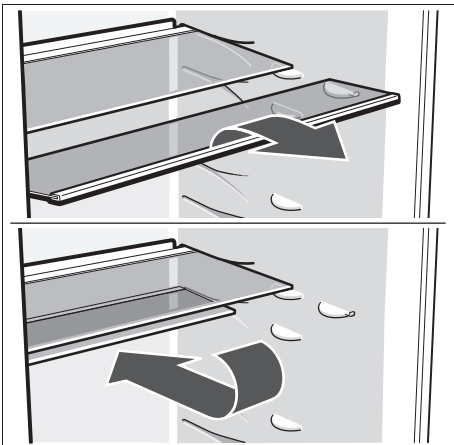
4



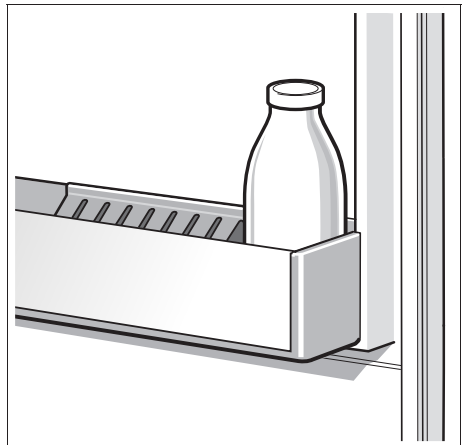
5



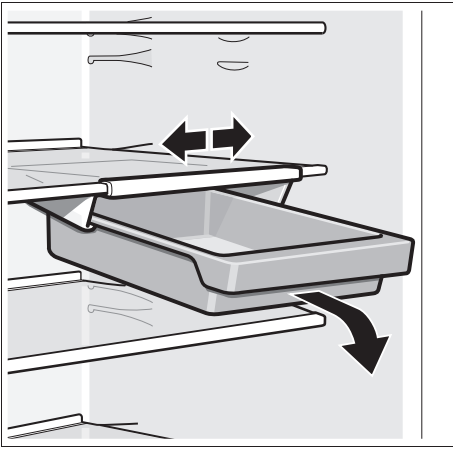
6



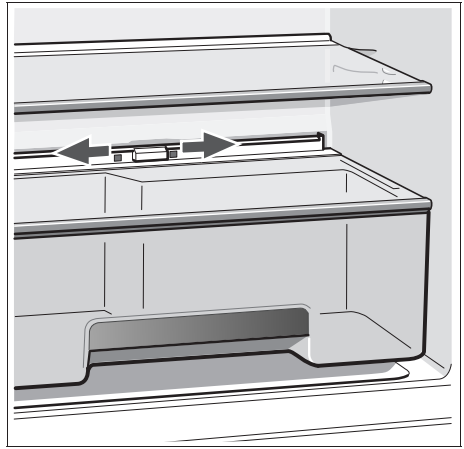
7



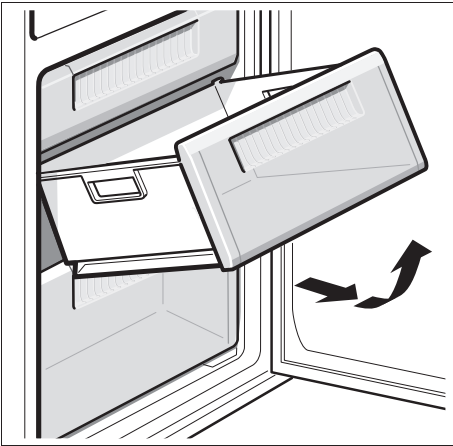
8



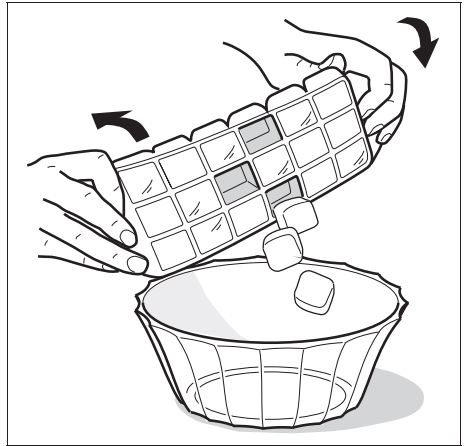
9



10



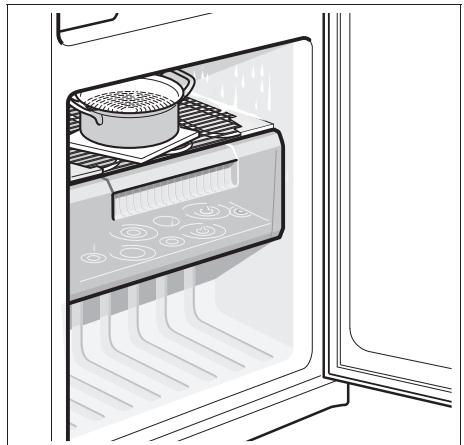
11



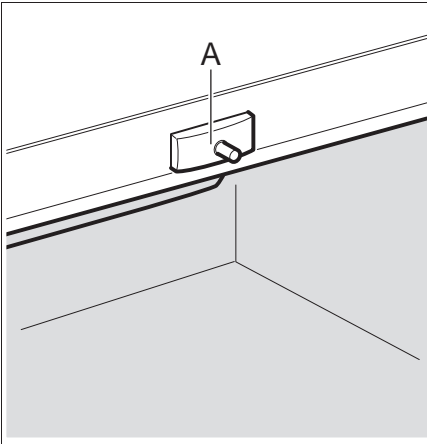
12



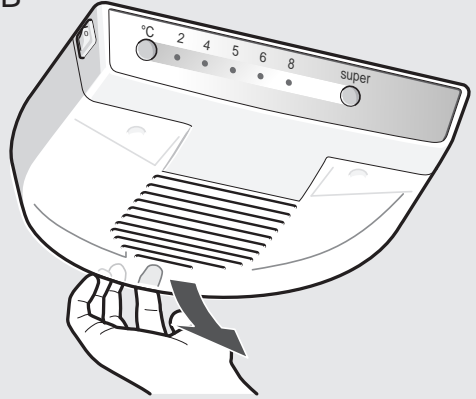
13



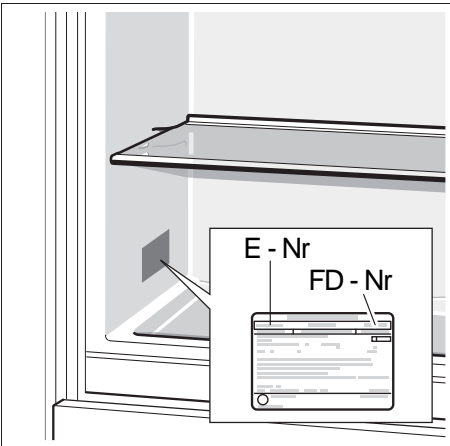
14



B



15



16

**Bosch Infoteam** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen:

Tel.: **01805 304050\*** oder unter **bosch-infoteam@bshg.com**

\*) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggfs. abweichend.

Nur für Deutschland gültig!

VDE Testing and Certification Institute

Section FG23

Merianstrasse 28

D-63069 Offenbach

EEE Yönetmeliğine Uygundur

Sous réserve de modifications.

Salvo modifiché.

Se reserva el derecho a efectuar modificaciones.

Direitos reservados quanto a alterações.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Değişiklikler olabilir.

