
de Inhaltsverzeichnis

Hinweise zur Entsorgung	5	Gefrieren und Lagern	9
Hinweise zu Ihrer Sicherheit	5	Gefrierraum abtauen und reinigen	12
Ihr neues Gerät	7	Energie sparen	14
Bedienblende	7	Betriebsgeräusche	14
Gerät anschließen	8	Kleine Störungen selbst beheben	15
Gerät einschalten	9	Kundendienst	15

en Index

Instructions on appliance disposal	16	Defrost and clean the freezer compartment	23
Safety information	16	Conserving energy	25
Your new appliance	18	Operating noises	25
Fascia	18	Eliminating minor faults yourself	26
Connecting the appliance	19	Customer service	26
Switching on the appliance	20		
Freezing and storing frozen food.	20		

fr Table des matières

Conseils pour la mise au rebut	27	Dégivrage et nettoyage du compartiment congélateur	35
Consignes de sécurité	27	Economies d'énergie	37
Votre nouvel appareil	29	Bruits de fonctionnement	37
Bandeaup de commande	30	Remédier soi-même aux petites pannes	38
Branchement de l'appareil	31	Service après-vente	38
Enclenchement de l'appareil	31		
Congélation et rangement de produits surgelés	32		

it Istruzioni per l'uso

Avvertenze per lo smaltimento	39	Congelare e conservare alimenti surgelati	44
Avvertenze per la Vostra sicurezza	39	Sbrinare e pulire il congelatore	47
Il vostro nuovo apparecchio	41	Risparmiare energia	48
Pannello comandi	41	Rumori di funzionamento	48
Collegare l'apparecchio	43	Eliminare da soli piccoli guasti	49
Accendere l'apparecchio	43	Servizio assistenza clienti	49

nl Inhoud

Afvoeren van de verpakking en van uw oude apparaat	50	Invriezen en opslaan van diepvrieswaren	55
Veiligheidsvoorschriften	50	Ontdooien en schoonmaken van de diepvriesruimte	58
Uw nieuwe apparaat	52	Energie besparen	59
Bedieningspaneel	52	Bedrijfsgeluiden	59
Apparaat aansluiten	54	Kleine storingen zelf verhelpen	60
Inschakelen van het apparaat	54	Servicedienst	60

es Índice

Consejos para la eliminación y el desguace de los aparatos usados	61
Consejos de seguridad y advertencias de carácter general	61
Familiarizándose con la unidad	64
Cuadro de mandos	64
Conexión del aparato	66
Conectar el aparato	66
Congelar y conservar alimentos congelados	67

Desescarchar (descongelar) el compartimento de congelación y limpiarlo	71
Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica	72
Advertencias sobre los ruidos de funcionamiento del aparato	73
Pequeñas averías de fácil solución	74
Servicio de Asistencia Técnica	75

pt Indicações

Instruções sobre Reciclagem	76
Indicações sobre segurança	76
O seu novo aparelho	78
Painel de comandos	79
Ligaçāo do aparelho à corrente	80
Ligar o aparelho	80
Congelação e conservação de alimentos	81

Descongelação e limpeza da zona de congelação	84
Poupança de energia	86
Ruídos de funcionamento	86
Eliminação de pequenas anomalias	87
Assistência Técnica	87

ει Περιεχόμενα

Υποδείξεις απόσυρσης	88	Απόψυξη και καθαρισμός του χώρου κατάψυξης	98
Υποδείξεις για την ασφάλειά σας	88	Εξοικονόμηση ενέργειας	100
Η καινούργια σας συσκευή	91	Θόρυβοι λειτουργίας	100
Πίνακας χειρισμού	91	Πώς θα διορθώσετε μόνες/οι σας μικροβλάβες	101
Σύνδεση της συσκευής	93	Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	102
Θέση της συσκευής σε λειτουργία ..	93		
Κατάψυξη και αποθήκευση κατεψυγμένων τροφίμων	94		
Θέση εκτός λειτουργίας, μακροχρόνια θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας	98		

Hinweise zur Entsorgung

Altgerät entsorgen

Bitte beachten, wenn Ihr neues Gerät ein Altgerät ersetzt.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall! Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

Altgerät unbrauchbar machen:

1. Netzstecker ziehen,
2. Anschlusskabel durchtrennen und mit dem Netzstecker entfernen,
- 3. Türschloss entfernen, damit spielende Kinder sich nicht einsperren und in Lebensgefahr geraten.**

Kältegeräte enthalten Kältemittel und in der Isolierung Gase. Kältemittel und Gase müssen fachgerecht entsorgt werden. Rohre des Kältemittel-Kreislaufes bis zur fachgerechten Entsorgung nicht beschädigen.

Verpackung entsorgen

Achtung:

Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder – Erstickungsgefahr durch Faltkartons und Folien!

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit: Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei der Gemeindeverwaltung.

Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen

Lesen Sie Gebrauchs- und Montageanleitung aufmerksam durch! Sie enthalten wichtige Informationen über Aufstellen, Gebrauch und Wartung des Gerätes.

Der Hersteller haftet nicht, wenn Sie die Hinweise und Warnungen der Gebrauchsanweisung missachten. Bewahren Sie Gebrauchs- und Montageanleitung für einen Nachbesitzer auf.

Beim Aufstellen und Anschließen des Gerätes beachten



Achtung!

Das Gerät enthält in geringer Menge das umweltfreundliche aber brennbare Kältemittel R600a. Achten Sie darauf, dass die Rohre des Kältemittel-Kreislaufes bei Transport oder Montage nicht beschädigt werden. Herausspritzendes Kältemittel kann zu Augenverletzungen führen oder sich entzünden.

Wenn Kältemittel austritt, darauf achten:

- dass kein offenes Feuer oder Zündquellen in der Nähe sind.
- Netzstecker ziehen, Raum für einige Minuten gut durchlüften.

Je mehr Kältemittel in einem Gerät ist, umso größer muss der Raum sein, in dem das Gerät steht. In zu kleinen Räumen kann bei einem Leck ein brennbares Gas-Luft-Gemisch entstehen.

Pro 8 g Kältemittel muss der Raum mindestens 1 m³ groß sein. Die Menge des Kältemittels Ihres Gerätes steht auf dem Typschild im Inneren des Gerätes.

Bei Notfällen

- Augen ausspülen und Arzt aufsuchen.
- Zündfunken und offenes Feuer vom Gerät fernhalten.
- Netzstecker ziehen, Raum einige Minuten gut lüften.

Beim Gebrauch beachten

- In folgenden Fällen Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten:
 - Abtauen
 - Reinigen
 Am Netzstecker ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Nur Fachkräfte dürfen Reparaturen durchführen. Unsachgemäße Reparaturen können den Benutzer erheblich gefährden.
- Nie elektrische Geräte innerhalb des Gerätes verwenden (z. B. Heizgeräte, elektrische Eisbereiter usw.)
- Sockel, Auszüge, Türen usw. nicht als Trittbrett oder zum Abstützen missbrauchen.
- Hochprozentigen Alkohol nur dicht verschlossen und stehend lagern.
- Keine Produkte mit brennbaren Treibgasen (z. B. Spraydosen) und keine explosiven Stoffe lagern – **Explosionsgefahr!**
- Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder!

- Bei Gerät mit Türschloss: Schlüssel außer Reichweite von Kindern aufbewahren!
- Nie das Gerät mit einem Dampfreinigungsgerät abtauen oder reinigen! Der Dampf kann an elektrische Teile gelangen und einen Kurzschluss oder einen Stromschlag auslösen.
- Kunststoff-Teile und Türdichtung nicht mit Öl oder Fett verschmutzen. Kunststoff-Teile und Türdichtung werden sonst porös.
- Im Gefrierraum keine Flüssigkeiten in Flaschen und Dosen lagern (besonders kohlensäurehaltige Getränke). Flaschen und Dosen platzen!
- Eis am Stiel und Eiszapfen nicht sofort vom Gefrierraum in den Mund nehmen. **Gefrierverbrennungsgefahr** durch sehr tiefe Temperatur!
- Gefriergut nicht mit nassen Händen berühren. Die Hände können daran festfrieren!
- Reifsschicht und festgefrorenes Gefriergut nicht mit Messer oder spitzem Gegenstand abschaben. Sie könnten damit die Kältemittelrohre beschädigen. Herausspritzendes Kältemittel kann sich entzünden oder zu Augenverletzungen führen.

Allgemeine Bestimmungen

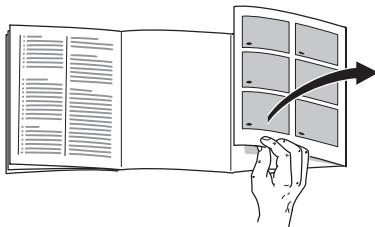
Das Gerät eignet sich

- zum Gefrieren von Lebensmitteln,
- zur Eisbereitung.

Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt.

Bei gewerblicher Nutzung sind die jeweils gültigen Bestimmungen zu beachten. Das Gerät entspricht der Unfallverhütungs-Vorschrift für Kälteanlagen (VBG 20). Der Kälte-Kreislauf ist auf Dichtheit geprüft. Das Gerät entspricht den Sicherheitsbestimmungen für Elektro-Geräte.

Ihr neues Gerät



Detailabweichungen – insbesondere bei Ausstattungsmerkmalen – je nach Gerätetyp.

Bild 1

1-5 Bedienblende

6 Kälteakkus*

7 Gefriertablett*

8 Gefrierrost

9 Gefrierfachklappe*

10 Gefriergutschale (klein)

11 Gefriergutschale (groß)*

12 Gefrierkalender*

13 Lüftungsgitter

14 Schraubfüße

*nicht bei allen Modellen

Bedienblende

Bild 2

1 Ein/Aus-Taste

Die Inbetriebnahme wird durch Blinken eines der Temperaturanzeige-Lämpchen **Bild 2/3** angezeigt.

2 Temperatur-Einstelltaste

Die Gefrierraum- Temperatur lässt sich von -16°C bis -32°C einstellen.

Taste ständig oder so oft drücken bis gewünschtes Temperaturanzeige-Lämpchen leuchtet.

3 Temperaturanzeige-Lämpchen

Die Zahlen bei den Temperaturanzeige-Lämpchen bedeuten Gefrierraum-Temperaturen in $^{\circ}\text{C}$. Das leuchtende Lämpchen zeigt die eingestellte Temperatur an.

Das Lämpchen blinkt wenn die eingestellte Temperatur noch nicht erreicht ist.

4 “alarm” -Anzeige Δ

Leuchtet wenn es im Gefrierraum zu warm, also das Gefriergut gefährdet ist. Ohne Gefahr für das Gefriergut kann die Anzeige leuchten: bei Inbetriebnahme des Gerätes, beim Einlegen großer Mengen frischer Lebensmittel und bei zu lange geöffneter Gerätetür.

Erlischt wenn der Gefrierraum seine Betriebstemperatur erreicht hat.

5 Ein/Aus-Taste "super" (Supergefrieren)

Die Inbetriebnahme wird durch **Leuchten der Taste** angezeigt. Das Supergefrieren dient zum Eingefrieren großer Mengen frischer Lebensmittel und ist je nach Menge bis zu 24 Stunden vor dem Einlegen einzuschalten. Im Allgemeinen genügen 2-3 Stunden, soll das max. Gefriervermögen genutzt werden benötigt man 24 Stunden. Beim Supergefrieren wird der Gefrierraum 50 Stunden lang so kalt wie möglich gekühlt, es wird eine sehr tiefe Temperatur erreicht. Danach wird automatisch auf die vor dem Supergefrieren eingestellte Temperatur umgestellt.

Klimaklassen – zulässige Raumtemperatur

Die Klimaklasse steht auf dem Typenschild. Sie gibt an, innerhalb welcher Raumtemperaturen das Gerät betrieben werden kann.

Klimaklasse	zulässige Raumtemperatur
SN	+10 °C bis 32 °C
N	+16 °C bis 32 °C
ST	+18 °C bis 38 °C
T	+18 °C bis 43 °C

Belüftung

Bild 3

Die Luft an der Rückwand des Geräts erwärmt sich. Die erwärmte Luft muss unbehindert abziehen können. Die Kühlmaschine muss sonst mehr leisten. Dies erhöht den Stromverbrauch.

Daher: Nie Be- und Entlüftungsöffnungen abdecken oder zustellen!

Gerät anschließen

Nach dem Aufstellen des Gerätes sollte man mind. 1/2 Std. warten, bis das Gerät in Betrieb genommen wird. Während des Transports kann es vorkommen, dass sich das im Verdichter enthaltene Öl im Kältesystem verlagert.

Vor der ersten Inbetriebnahme den Innenraum des Gerätes reinigen (siehe Reinigen).

Die Steckdose sollte frei zugänglich sein. Das Gerät an 220–240 V/50 Hz Wechselstrom über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen. Die Steckdose muss mit einer 10-A-Sicherung oder höher abgesichert sein.

Bei Geräten, die in nicht-europäischen Ländern betrieben werden, ist auf dem Typschild zu überprüfen, ob die angegebene Spannung und Stromart mit den Werten Ihres Stromnetzes übereinstimmt. Das Typschild befindet sich im Gerät links unten. Ein eventuell notwendiger Austausch der Netzzugsleitung darf nur durch einen Fachmann erfolgen.

Warnung!

Auf keinen Fall darf das Gerät an elektronische Energiesparstecker (z.B. Ecoboy; Sava Plug) und an Wechselrichter, die Gleichstrom in 230 V Wechselstrom umwandeln, angeschlossen werden (z.B. Solaranlagen, Schiffsstromnetze).

- Bedingt durch das Kältesystem können die Gefrierroste an manchen Stellen schnell bereifen. Dies hat keinen Einfluß auf Funktion oder Stromverbrauch. Abtauen wird erst erforderlich, wenn sich auf der gesamten Oberfläche des Gefrierrostes Reif oder Eis in einer Stärke von mehr als 5 mm gebildet hat.

Gerät einschalten

Taste **Bild 2/1** drücken. Temperaturanzeige-Lämpchen -18°C blinkt. Anzeige 4 "alarm" leuchtet. Das Gerät beginnt zu kühlen.

Temperatur einstellen

Das Gerät ist vom Werk aus auf -18°C Gefrierraumtemperatur eingestellt.

Die Einstellwerte können geändert werden, siehe Beschreibung zur Bedienblende: **Bild 2/2** Temperatur-Einstelltaste

Hinweise zum Betrieb

- Wenn der Gefrierraum seine Betriebstemperatur erreicht hat, erlischt die "alarm"- Anzeige 4.
- Die Stirnseiten des Gehäuses werden teilweise leicht beheizt, dies verhindert Schwitzwasserbildung im Bereich der Türdichtung.
- Sollte sich nach dem Schließen des Gefrierraumes die Tür nicht sofort wieder öffnen lassen, warten Sie bitte zwei bis drei Minuten, bis sich der entstandene Unterdruck ausgeglichen hat.

Gefrieren und Lagern

Verletzungsgefahr

Gefriergut nicht mit nassen Händen berühren. Hände können festfrieren.

Gefrierverbrennung

Durch sehr tiefe Temperatur. Eis nicht sofort vom Gefrierraum in den Mund nehmen.

Achtung

Keine Dosen und Flaschen mit Flüssigkeit einfrieren, keine kohlensäurehaltigen Getränke – Gefäße können platzen.

An- oder aufgetautes Gefriergut nicht wieder einfrieren. Gefriergut erst garen, dann darf es erneut eingefroren werden.

Tiefkühlkost einkaufen

Verpackung darf nicht beschädigt sein.

Haltbarkeits-Datum beachten.

Temperatur in der Verkaufstruhe -18°C oder tiefer.

Tiefkühlkost möglichst in einer Isoliertasche transportieren und schnell in den Gefrierraum legen.

Lebensmittel selbst eingefrieren

Werden Lebensmittel selbst eingefroren, nur frische, einwandfreie Lebensmittel verwenden.

Zum Eingefrieren geeignet sind:

Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel und Wild, Fisch, Gemüse Kräuter, Obst, Backwaren, Pizza, fertige Speisen, Speisereste, Eigelb und Eiweiß.

Zum Eingefrieren nicht geeignet sind:

Ganze Eier in der Schale, Sauerrahm und Mayonnaise, Blattsalate, Radieschen, Rettiche und Zwiebel.

Blanchieren von Gemüse und Obst

Damit Farbe, Geschmack, Aroma und Vitamin "C" erhalten bleiben, sollte Gemüse und Obst vor dem Eingefrieren blanchiert werden.

Beim Blanchieren wird das Gemüse und Obst kurzzeitig in kochendes Wasser getaucht.

Literatur über das Eingefrieren, wo auch das Blanchieren beschrieben wird, gibt es im Buchhandel.

Lebensmittel verpacken

Die Waren portionsgerecht für Ihren Haushalt abpacken. Gemüse und Obst nicht schwerer als 1 kg, Fleisch bis zu 2,5 kg portionieren. Kleinere Portionen frieren schneller durch und die Qualität bleibt beim Auftauen und Zubereiten so am besten erhalten.

Die Lebensmittel luftdicht verpacken, damit sie nicht ihren Geschmack verlieren oder austrocknen.

Zum Verpacken geeignet sind:

Kunststoff-Folien, Schlauchfolien aus Polyethylen, Alu-Folien und Gefrierdosen. Diese Produkte finden Sie im Fachhandel.

Ungeeignet sind:

Packpapier, Pergamentpapier, Cellophan, Müllbeutel und gebrauchte Einkaufstüten.

Die Lebensmittel in die Verpackung einlegen, Luft völlig herausdrücken und Packung dicht verschließen.

Zum Verschließen eignen sich:

Gummiringe, Kunststoffklipse, Bindfäden, kältebeständige Klebebänder oder ähnliches. Beutel und Schlauch-Folien aus Polyethylen können mit einem Folien-schweissgerät verschweisst werden.

Vor dem Einlegen in den Gefrierraum den Inhalt der Gefrierpakete kennzeichnen und mit dem Einlegedatum versehen.

Heiße Speisen und Getränke vor dem Einlegen in den Gefrierraum auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Supergefrieren

Lagern bereits Lebensmittel im Gefrierraum, ist einige Stunden vor dem Einlegen frischer Ware das "Supergefrieren" einzuschalten.

Im allgemeinen genügen 4-6 Stunden. Soll das max. Gefriervermögen genutzt werden, benötigt man 24 Stunden. Kleinere Mengen Lebensmittel (bis zu 2 kg) können ohne Supergefrieren eingefroren werden. Zum Einschalten des Supergefrierens einfach die Supergefrier-Taste Bild **2/5** drücken.

50 Stunden nach dem Einschalten schaltet sich das Supergefrieren automatisch ab.

Max. Gefriervermögen

Lebensmittel sollen möglichst schnell bis zum Kern durchgefroren werden. Nur so bleiben Vitamine, Nährwert, Aussehen und Geschmack erhalten. Das max. Gefriervermögen Ihres Gerätes deshalb nicht überschreiten. Je nach Gerätetyp können Sie folgende Mengen Lebensmittel auf den Gefrierrost auf einmal eingefrieren.

GSE 22../GS22E..	24kg/24h
GSE 28../GS28E..	27kg/24h
GSE 32../GS32E..	29kg/24h
GSE 34../GS34E..	29kg/24h
GSE 36../GS36E..	30kg/24h
GSL 22../GS22L..	24kg/24h
GSL 28../GS28L..	27kg/24h

Lebensmittel einordnen

Größere Mengen Lebensmittel vorzugsweise in den obersten Fächern eingefrieren, dort werden sie besonders schnell und somit auch schonend eingefroren. (Bei Geräten mit Klappe hochheben und nach vorn kippen, **Bild 5/A**). Die Lebensmittel breitflächig in die Fächer bzw. in die Gefriergutschalen legen.

Bereits gefrorene Lebensmittel dürfen nicht mit den frisch einzufrierenden Lebensmitteln in Berührung kommen. Gegebenenfalls durchgefrorene Lebensmittel in die Gefriergutschalen umstapeln.

Die unterste Klappe mit "Stützseilen"
Bild 5/B kann als Vorablage beim Beladen und Entladen von Gefriergut benutzt werden (nicht bei allen Modellen).

Die große Gefriergutschale Bild 1/11 bevorzugt zum Einfrieren und Lagern von großem Gefriergut, z.B. Puten, Enten und Gänsen usw., verwenden.

Hinweise

- Werden frische Lebensmittel eingefroren, kann die Temperatur im Gefrierraum so ansteigen, daß das Temperaturanzeigelämpchen **Bild 2/3** blinkt und die Anzeige "alarm" **Bild 2/4** leuchtet. Dies bedeutet aber keine Gefahr für das bereits eingefrorene Gefriergut. Spätestens nach 24 Stunden wird die eingestellte Temperatur wieder erreicht.
- Immer darauf achten, daß alle Gefriergutschalen bis zum Anschlag ganz eingeschoben sind. Wichtig für eine einwandfreie Luftzirkulation im Gerät!
- Ist viel Gefriergut unterzubringen, kann man die Lebensmittel direkt auf den Gefrierrost stapeln. Dazu Gefriergutschalen bis zum Anschlag herausziehen, vorn anheben und herausnehmen **Bild 6**.
- Um zu verhindern, dass bei einem event. Stromausfall oder einer Störung die Lebensmittel schnell erwärmen, Kälteakkus von dem Gefriertablett in das oberste Fach direkt auf die Lebensmittel legen **Bild 8/11**.

Gefrierkalender

Bild 7

(nicht bei allen Modellen)

Um Qualitätsminderungen des Gefriergutes zu vermeiden, ist es wichtig, dass die zulässige Lagerdauer nicht überschritten wird. Die Lagerdauer hängt von der Art des Gefriergutes ab. Die Zahlen bei den Symbolen geben die zulässige Lagerdauer in Monaten für das Gefriergut an. Bei fertiger Tiefkühlkost, die im Handel erhältlich ist, ist das Herstellungsdatum oder das Haltbarkeitsdatum zu beachten.

Kälteakku

Bild 8 /11

(Nicht bei allen Modellen, wenn beiliegend, Stückzahl unterschiedlich).

Der Kälteakku verzögert bei einem Stromausfall oder einer Störung die Erwärmung des eingelagerten Gefriergutes. Die effektivste Verzögerung und der niedrigste Stromverbrauch werden erreicht, wenn der Akku in das oberste Fach direkt auf die Lebensmittel gelegt werden. Der Kälteakku kann auch zum vorübergehenden Kühlhalten von Lebensmitteln, z.B. in einer Kühltasche, herausgenommen werden.

Gefriertablett

Bild 8/12

Das Gefriertablett eignet sich zum Aufbewahren des Kälteakkus und zum einzelnen Einfrieren von Beeren, Obststücken, Kräutern und Gemüse. Dazu Kälteakku herausnehmen, Gefriergut auf dem Gefriertablett gleichmäßig verteilen und ca. 10 bis 12 Stunden durchfrieren lassen. Danach in Gefrierbeutel oder Behälter umfüllen. Zum Auftauen Gefriergut wieder einzeln nebeneinander ausbreiten.

Gerät ausschalten und stilllegen

Gerät ausschalten

Hauptschalter **Bild 2/1** drücken.

Gerät stilllegen

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen:

1. Netzstecker ziehen
2. Gerät reinigen
3. Geräte-Tür offen lassen.

Gefrierraum abtauen und reinigen

Bild 10

Stromschlaggefahr

Keinen Dampfreiniger einsetzen. Spannungsführende Teile können bei Dampfniederschlag einen Kurzschluss oder Stromschlag auslösen.

Explosionsgefahr

Abtau-Sprays können explosive Gase bilden, Kunststoffschädigende Lösungsmittel oder Treibmittel enthalten oder gesundheitsschädlich sein. Angaben des Herstellers sind maßgebend.

Achtung

Zum Entfernen von Reif keine Messer oder spitzen Gegenstände verwenden. Rohre des Kältemittel-Kreislaufes nicht beschädigen.

Herausspritzendes Kältemittel kann die Augen verletzen und ist brennbar.

Keine elektrischen Geräte oder offenes Feuer im Gerät benützen.

Hinweise

Größere Reif- und Eisanhäufungen auf den Gefrierrosten beeinträchtigen die Leistung des Geräts und lassen den Stromverbrauch ansteigen.

Ist die Reifschicht ca. $\frac{1}{2}$ cm dick, muss abgetaut werden. Mindestens jedoch ein- bis zweimal im Jahr. Am zweckmäßigsten dann, wenn wenig oder kein Gefriergut im Gerät lagert.

Ca. 4 Stunden vor dem Abtauen das Supergefrieren einschalten, damit die Lebensmittel eine sehr tiefe Temperatur erreichen und somit längere Zeit bei Raumtemperatur gelagert werden können.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Gefriergutschalen mit den Lebensmitteln an einem kühlen Ort lagern. Kälteakku (wenn beiliegend) auf die Lebensmittel legen.
- Zum Auffangen des Abtauwassers das leere Gefriertablett auf die unterste Ablage legen.
- Zum Beschleunigen des Abtavorganges zwei Töpfe mit heißem Wasser auf Topfuntersetzer in das Gerät stellen. Gerätetür schließen, damit die Wärme nicht entweichen kann.

- Nach dem Abtauen das aufgefangene Tauwasser ausleeren. Das restliche Tauwasser auf dem Gefrierraumboden mit einem Schwamm aufwischen.
- Mit Wasser und wenig Handspülmittel reinigen.
- Gerät wieder einschalten.
- Gefriergut wieder einlegen.

Achtung

Keine sandhaltigen oder säurehaltigen Putz- und Lösungsmittel verwenden.

Türdichtung nur mit klarem Wasser reinigen und gründlich trockenreiben.

Reinigungswasser darf nicht in die Bedienblende kommen.

Wichtige Pflegehinweise für Edelstahlgeräte

Zum Pflegen der Edelstahloberflächen das Pflegemittel "Chromol" verwenden.

Das Mittel ist im Handel unter dem Namen "Chromol" oder bei Ihrem Kundendienst unter der

Ident-Nr. 310359 als 500 ml Sprühflasche und

Ident-Nr. 166787 als 50 ml Probeflasche erhältlich.

Um die Oberflächen nicht zu beschädigen, auf keinen Fall kratzende Schwämme, Metallbürsten, scharfkantige Gegenstände oder Scheuermittel benutzen. Auch chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Abtausprays, Backofensprays, Lösungsmittel oder Fleckenentferner dürfen sie nicht verwenden.

Energie sparen

- Gerät in einem trockenen, belüftbaren Raum aufstellen; nicht direkt in der Sonne oder in der Nähe einer Wärmequelle (z. B. Heizkörper, Herd). Sonst eine Isolierplatte verwenden.
- Warme Speisen und Getränke außerhalb des Gerätes abkühlen lassen.
- Das Gefriergut zum Auftauen in den Kühlschrank geben. Die Kälte des Gefriergutes zur Kühlung von Lebensmitteln nutzen.
- Gerätetür so kurz wie möglich öffnen.

Betriebsgeräusche

Ganz normale Geräusche

Brummen – Kälteaggregat läuft.

Blubbernde, surrende oder gurgelnde Geräusche – Kältemittel fließt durch die Rohre.

Klicken – Motor schaltet ein oder aus.

Geräusche, die sich leicht beheben lassen

Das Gerät steht uneben

Bitte richten Sie das Gerät mit Hilfe einer Wasserwaage eben ein. Verwenden Sie dazu die Schraubfüße oder legen Sie etwas unter.

Das Gerät „steht an“

Bitte rücken Sie das Gerät von anstehenden Möbeln oder Geräten weg.

Schubladen, Körbe oder Abstellflächen wackeln oder klemmen

Prüfen Sie bitte die herausnehmbaren Teile und setzen Sie sie eventuell neu ein.

Gefäße berühren sich

Rücken Sie bitte die Flaschen oder Gefäße leicht auseinander.

Kleine Störungen selbst beheben

Bevor sie den Kundendienst rufen:

Überprüfen Sie, ob Sie die Störung aufgrund der folgenden Hinweise selbst beheben können.

Sie müssen die Kosten für Beratung durch den Kundendienst selbst übernehmen – auch während der Garantiezeit!

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Keine Anzeige leuchtet	Stromausfall; die Sicherung hat ausgelöst; der Netzstecker sitzt nicht fest.	Prüfen, ob Strom vorhanden ist, Sicherung muss eingeschaltet sein.
Anzeige "alarm" leuchtet	<p>Störung – im Gefrierraum ist es zu warm!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Be- und Entlüftungsöffnungen sind verdeckt. • Gefrierraumtür ist offen. • Es wurden zu viele Lebensmittel auf einmal zum Gefrieren eingeleget. <p>Nach Beheben der Störung erleuchtet die Kontrolleuchte nach einiger Zeit.</p>	<p>Be- und Entlüftung sicherstellen.</p> <p>Tür schließen.</p> <p>Max. Gefriervermögen nicht überschreiten.</p>

Kundendienst

Einen Kundendienst in Ihrer Nähe finden Sie im Telefonbuch oder im Kunden-dienst-Verzeichnis. Geben Sie bitte dem Kundendienst die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) des Gerätes an.

Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild. **Bild 11**

Bitte helfen Sie durch Nennung der Erzeugnis- und Fertigungsnummer mit, unnötige Anfahrten zu vermeiden. Sie sparen die damit verbundenen Mehr-kosten.

Instructions on appliance disposal

Disposal of your old appliance

When replacing your old appliance with a new one, please comply with the following:

Old appliances are not worthless rubbish. Valuable raw materials can be reclaimed by recycling old appliances.

Render your old appliance unusable:

1. Pull out the mains plug,
2. Cut off the power cord and discard with mains plug,
- 3. To prevent children from locking themselves in the refrigerator and suffocating, REMOVE THE LOCK.**

Professional disposal is required for refrigerants in refrigeration appliances and gasses contained in the insulation. Ensure that refrigeration tubing and coils are not damaged or punctured prior to their proper disposal.

Disposal of packaging

Warning:

Keep children away from the shipping carton and packaging components. Danger of suffocation from folding cartons and plastic film.

You received your new appliance in a protective shipping carton. All packaging materials are environmentally friendly and recyclable. Please contribute to a better environment by disposing of packaging materials in an environmentally-friendly manner.

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Safety information

Before switching on the appliance

Please read the operating and installation instructions carefully. They contain important information on how to install, use and maintain the appliance.

The manufacturer is not liable if you fail to comply with the instructions and warnings in the operating manual. Please retain these operating and installation instructions as they may be required by a subsequent appliance user.

Installing and connecting the appliance



Warning!

The appliance contains a small quantity of the environmentally-friendly but flammable refrigerant R600a. Ensure that the refrigeration tubing is not damaged during transportation and installation. Leaking refrigerant may cause eye injuries or ignite.

If refrigerant is leaking out:

- Avoid naked flames and ignition sources near the leakage.
- Unplug the appliance and ventilate the room for several minutes.

The more refrigerant in an appliance, the larger the room must be in which the appliance is situated. If a leak occurs in a room which is too small, a flammable gas-air mixture may occur.

The room must be at least 1 m³ per 8 g of refrigerant. The amount of refrigerant in your appliance is indicated on the rating plate inside the appliance.

In an emergency

- Wash eyes and call a doctor.
- Keep ignition sparks and naked flames away from the appliance.
- Pull out the mains plug and ventilate the room thoroughly for several minutes.

Using the appliance

- In the following cases remove the mains plug or switch OFF the fuse:
 - Defrosting
 - Cleaning
- Do NOT pull out the plug by tugging the mains cable.
- Repairs may only be performed by qualified customer-service technicians. Improper repairs may put the user in considerable danger.
- NEVER use electrical appliances inside the appliance (e.g. heater, ice-cream maker, etc.).
- Do NOT stand or support yourself on the base, drawers or doors, etc.
- Bottles which contain a high percentage of alcohol must be sealed and placed vertically in the refrigerator.
- NEVER store products which contain flammable propellant gases (e.g. aerosols) or explosive substances in the appliance – **Explosion hazard!**
- Do NOT allow children to play with the appliance.

- If the appliance features a lock, keep the key out of the reach of children!
- NEVER use a steam cleaner to defrost or clean the appliance. Steam may come into contact with live components in the appliance and cause a short-circuit or an electric shock.
- Do NOT allow oil or fat to come into contact with the plastic components or door seal, otherwise the plastic parts and door seal could become porous.
- Bottled or canned drinks (especially carbonated beverages) must NEVER be stored in the freezer compartment. Bottles and tins will explode!
- Do NOT put ice lollies or ice cubes directly from the freezer compartment into your mouth.
- Risk of burns** from very low temperatures.
 - NEVER touch frozen food with wet hands. Your hands could freeze to the food!
 - Do NOT scrape off hoarfrost or dislodge frozen food which is stuck to the freezer compartment with a knife or pointed implement.
You could damage the refrigerant tubing.
Leaking refrigerant may ignite or cause eye injuries.

General regulations

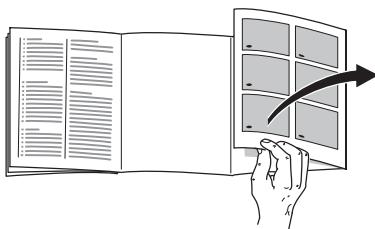
The appliance is suitable for

- freezing food,
- making ice.

The appliance is designed specifically for use in the house.

If the appliance is used in the commercial sector, the relevant regulations must be observed. The appliance corresponds to the Regulations for the Prevention of Accidents for Refrigeration Appliances (VBG 20). The refrigeration circuit has been checked for leaks. The appliance corresponds to the relevant safety regulations for electrical appliances.

Your new appliance



Certain details, in particular appliance features, may vary depending on the appliance model.

Fig. 1

1-5 Fascia

- 6 Refreezable ice packs*
- 7 Freezer tray*
- 8 Freezer grid
- 9 Freezer compartment flap*
- 10 Freezer drawer (small)
- 11 Freezer drawer (big)
- 12 Frozen food calendar*
- 13 Ventilation grid
- 14 Threaded feet

*not all models

Fascia

Fig. 2

1 ON/OFF button

The start of the refrigeration process is indicated by the blinking of one of the temperature indicator lamp, Fig. 2/3

2 Temperature selection button

The temperature in the freezer compartment can be set to between -16°C to -32°C .

Press button continuously or a sufficient number of times until the desired temperature display lamp lights up.

3 Temperature display lamp

The numbers on the temperature display lamp indicate freezer compartment temperatures in $^{\circ}\text{C}$. The lamp which is illuminated shows the temperature which has been set.

The lamp flashes until the set temperature has been reached.

4 “alarm” displays Δ

Lights when it is too warm in the freezer compartment and the frozen food is endangered. The indicator can also light up and the frozen food is not endangered:
when the appliance is first switched on, if large quantities of fresh food are put in or if the appliance door is left open too long.

This **extinguishes** when the freezer compartment has reached its operation temperature.

5 The “super” ON/OFF button (super freezing)

The start of the freezing process is shown **by the button being illuminated**. Super freezing is for freezing a large amount of fresh food and should be switched on up to 24 hours before stocking the compartment, depending on the amount of food in question. In general 2–3 hours suffice, but if the max. freezing capacity is going to be made use of, you will need 24 hours. In the super freezing mode, the freezer compartment is cooled for 50 hours to the coldest possible temperature and a very low temperature is obtained. Thereafter the temperature is readjusted automatically to that to which it was set before super freezing was switched on.

Climatic classes – permitted ambient temperature

The climatic class can be found on the rating plate and specifies the ambient temperatures at which the appliance may be operated.

Climatic class	Permitted ambient temperature
SN	+10 °C to 32 °C
N	+16 °C to 32 °C
ST	+18 °C to 38 °C
T	+18 °C to 43 °C

Ventilation

Fig. 3

The air at the back of the appliance will heat up. This warm air must be allowed to freely escape, otherwise the refrigerating machine must perform more. This raises electricity consumption. Hence, the air-inlet and outlet apertures should never be covered or blocked off!

Connecting the appliance

After installing the appliance, you should wait at least ½ hour before switching on the appliance. While the appliance is being transported, the oil in the compressor may leak into the refrigeration system.

Clean the interior of the appliance before using for the first time (see “Cleaning”).

The mains socket should be easily accessible. Connect the appliance to a 220–240 V/50 Hz AC mains supply at a correctly installed socket. The socket must be equipped with a fuse protection rated 10 A or higher.

If the appliance is to be operated in a non-European country, check that the voltage and current type indicated on the rating plate correspond with the specifications of your power supply. The rating plate is situated in the bottom left-hand side of the appliance. The mains connection cable may be replaced by an electrician only.

Warning!

The appliance may not, under any circumstances, be connected to electronic energy-saving plugs (e.g. Ecoboy; Sava Plug) and to power inverters which convert direct current to 230 V alternating current (e.g. solar energy systems, power networks on ships).

- The refrigeration system may cause the freezer grilles to frost over quickly in some places. This has no influence on function or consumption of power. Defrosting is only necessary if frost or ice has formed to a thickness of more than 5 mm over the entire surface of the freezer grille.

Switching on the appliance

Press button **Fig. 2/1**. Temperature display lamp –18 °C. The “alarm” display lights up. The appliance starts to cool.

Selecting the temperature

The freezer compartment temperature is set in the factory to –18 °C.

The set values can be changed, see description of the control panel: **Fig. 2/2** adjustment button.

Operating tips

- When the freezer compartment has reached its operating temperature, the “Alarm” display **4** extinguishes.
- The end sides of the housing are sometimes moderately heated. This prevents condensation from forming around the door seal.
- If after closing the freezer compartment, the door cannot be opened immediately, wait for two or three minutes until the suction pressure has adjusted itself.

Freezing and storing frozen food.

Risk of injury

Do NOT touch frozen food with wet hands. Your hands could stick to the frozen food.

Freezer burns

Due to the very low temperature do NOT put ice directly from the freezer compartment into your mouth.

Warning

Do NOT freeze canned or bottled drinks or carbonated beverages – bottles and tins will explode.

Do NOT refreeze thawing or thawed food. First cook the food and then refreeze if required.

Buying frozen food

The packaging must not be damaged.

Note the sell-by date.

The temperature in the supermarket freezer should be –18 °C or lower.

Transport the frozen food in an insulating bag, where possible and put it quickly into the freezer compartment.

Freezing food

When freezing food yourself, choose only fresh, flawless food for this purpose.

Suitable for freezing are:

meat and sausages, poultry and venison, fish, vegetables, herbs, fruit, pastries, pizza, oven-ready meals, leftovers, egg yolk and egg white.

Unsuitable for freezing are:

whole eggs in shells, sour cream and mayonnaise, lettuce, radishes and onions.

Blanching of vegetables and fruit

So that the colour, taste, aroma and vitamin C content are retained, vegetables and fruit should be blanched before being frozen.

Submerge vegetables and fruit briefly in boiling water to blanch them.

You may wish to look in a book store for reference books on freezing food, which also contain descriptions of blanching.

Packing the food

Pack the food in separate portions which suit the day-to-day needs of your household. Divide vegetables and fruit into portions no heavier than 1 kg and meat into portions up to 2.5 kg. Smaller portions freeze more quickly and retain their quality better during defrosting and cooking.

To retain the flavour and prevent the food from drying out, wrap the food airtight.

Suitable for packing are:

plastic film, polythene tube-film, aluminium foil and freezer tins. These products can be bought at a specialist outlet.

Unsuitable are:

wrapping paper, greaseproof paper, cellophane, refuse bags and used shopping bags.

Place the food in the wrapping, squeeze out all air and seal the wrapping well.

Suitable for sealing are:

elastic bands, plastic clips, string, cold-resistant tape or such like. Bags and tube-film of polythene may be sealed with a film sealer.

Before placing the food in the freezer compartment, mark each freezer packet with the contents and the date on which it was inserted.

Allow hot food and drinks to cool to room temperature before placing them in the freezer compartment.

Fast freeze

Several hours before placing fresh food in the freezer compartment, switch on "fast freeze".

4–6 hours is usually adequate. If the max. freezing capacity is used, 24 hours are required. Smaller quantities of food (up to 2 kg) can be frozen without "Fast freeze". To switch on "Fast freeze", simply press the "Fast freeze" button **Fig. 2/5**.

50 hours after being switched on the fast freeze function automatically switches off.

Max. freezer capacity

Food should be frozen right through as quickly as possible. Only in this way are vitamins, nutritional values, appearance and taste retained. Therefore, you should not exceed the maximum freezing capacity of your appliance. The following quantities of food may be frozen on the wire shelves at any one time depending on the appliance type.

GSE 22..../GS22E..	24kg/24h
GSE 28..../GS28E..	27kg/24h
GSE 32..../GS32E..	29kg/24h
GSE 34..../GS34E..	29kg/24h
GSE 36..../GS36E..	30kg/24h
GSL 22..../GS22L..	24kg/24h
GSL 28..../GS28L..	27kg/24h

Storing food

If possible, freeze larger quantities of food in the upper compartments, as this is where it will be frozen fastest and therefore most carefully. (If the appliance has a lid, lift it and tilt forwards, **Fig. 5/A**). Lay the food flat in the compartments and / or frozen-food baskets.

Food which is already frozen should not come into contact with food which has yet to freeze. Arrange instead the already frozen food in the frozen-food baskets.

The lowest flap with the "support cords" **Fig. 5/B** can be used as a temporary storage space during loading and unloading of food (not on every model).

Use the large frozen-food basket

Fig. 1/11 preferentially for the freezing and storage of larger food items e.g. turkeys, ducks and geese etc.

Notes

- If fresh food is being frozen the temperature in the freezer compartment can rise to such an extent that the temperature indicator light **Fig. 2/3** will blink and the alarm display **Fig. 2/4** will come on. This does not, however, indicate that the frozen food is in danger. At the latest after 24 hours, the set temperature will be attained again.
- Always ensure that all freezer drawers have been fully inserted as far as the end stop. This is important for uninhibited air circulation within the appliance.

- Stack the food directly on the grid if a lot of frozen goods must be accommodated. Pull the freezer drawers out as far as they will go, lift from the front and remove **Fig. 6**.
- To prevent the food from thawing quickly in the event of a power failure or malfunction, place the refreezable ice packs from the freezer tray directly on the food **Fig. 8/11**.

Frozen-food calendar

Fig. 7

(not all models)

To avoid the quality of the frozen food being diminished, it is important that the allowable storage duration is not exceeded. The storage duration depends on the type of the frozen food. The values next to the symbols represent the permissible storage duration for the respective frozen food in months. In the case of oven-ready frozen meals which are available in stores, the production date or the "Best Before" date should be observed.

Ice packs

Fig. 8 /11

(Not supplied with all models; when supplied, quantity varies).

In the event of a power failure or malfunction, the refreezable ice packs delay the thawing of the frozen food being stored. This is most effectively achieved, and energy consumption is minimized, by placing the refreezable ice packs in the top compartment directly on the food. The refreezable ice packs can also be used to temporarily keep food cool, e.g. in a cooling bag.

Freezer tray

Fig. 8 /12

The freezer tray is suitable for storing the refreezable ice packs and also for freezing berries, pieces of fruit, herbs and vegetables individually. For these purposes, remove the refreezable ice packs, distribute the food evenly on the freezer tray and allow to freeze for approx. 10–12 hours, and then place the food in freezer bags or containers. To thaw the food, distribute the individual pieces evenly, as before.

Switching off and disconnecting the appliance

Switching off the appliance

Press the main switch **Fig. 2 /1.**

Disconnecting the appliance

If the appliance is not to be used for a prolonged period:

1. Pull out the mains plug
2. Clean the appliance
3. Leave the appliance door open.

Defrost and clean the freezer compartment

Fig. 10

⚠ Risk of electric shock

NEVER use a steam cleaner. If live components come into contact with condensing steam, they may short-circuit or cause an electric shock.

⚠ Explosion hazard

Defrosting sprays may form explosive gases and/or contain solvents or propellants which corrode plastic and/or may be a health hazard.

Follow the manufacturer's instructions.

⚠ Warning

Do not remove the frost with a knife or other sharp object. Be careful not to damage the refrigerant circulation pipes. Ejecting refrigerant can ignite itself or lead to damage to the eyes.

Do NOT place any electric appliances or naked flames in the appliance.

Notes

Large accumulations of ice or hoar-frost on the freezer grids impede the efficiency of the appliance and cause the rate of energy consumption to increase.

If the layer of frost is greater than 5 mm then the appliance should be defrosted. In any case it should be done at least once or twice a year. Most appropriately when there is very little or no frozen food in the freezer.

About 4 hours before defrosting switch on the fast freeze so that the food attains a very low temperature and can then be kept at room temperature for a longer period of time.

Procedure

- Switch the appliance off and remove the mains plug.
- Store the freezer drawers and the food in a cool location. Place the ice block (if enclosed) on the food.
- Place the empty freezer tray on the bottom shelf to catch the melting ice.
- To speed up the defrosting process place two saucepans with hot water on a base in the appliance. Close the door to keep the warmth in the appliance.
- When the freezer compartment has defrosted, empty the water which has collected in the freezer tray. Mop up any water in the bottom of the freezer compartment with a sponge.
- Clean with water and a little detergent.
- Switch on the appliance.
- Put the frozen food back into the freezer compartment.

Warning

Do NOT use abrasive or acidic cleaning agents or solvents.

Clean the door seal with water only and dry thoroughly.

No water should be allowed into the control panel during cleaning.

Important care information for stainless steel appliances

Clean stainless steel surfaces with "Chromol".

The cleaning agent is available on the market under the name "Chromol" or from your customer service under the

Ident. no. 310359 as a 500 ml spray can and

Ident. no. 166787 as a 50 ml trial can.

To prevent damage to the surfaces, under no circumstances use abrasive sponges, metal brushes, sharp-edged implements or scouring agents. Chemically aggressive cleaning agents, such as defrosting sprays, oven sprays, solvents or stain removers must not be used either.

Conserving energy

- The appliance should be installed in a dry, well ventilated room, but not exposed to direct sunlight and not placed near a heat source (e.g. a radiator, cooker). If installation next to a heat source is unavoidable, use a suitable insulating plate.
- Allow warm food and drinks to cool outside the appliance.
- To thaw frozen food, place it in the refrigerator. You can thus use the thawing process to cool other food.
- Open the appliance door as briefly as possible.

Operating noises

Completely normal noises

Humming noise – refrigerating unit is running.

Bubbling, whirring or gurgling noises – refrigerant is flowing through the refrigeration tubing.

Clicking noise – motor is switching on or off.

Noises which can easily be eliminated

The appliance is not standing level

Please use a spirit-level to ensure that the appliance is standing level. Adjust the threaded feet or place something underneath to bring the appliance level.

The appliance is crowded

Please leave clearance between the appliance and surrounding furniture or appliances.

Drawers, baskets or storage surfaces are unsteady or stick.

Please check that the removable parts are correctly in position and reinsert if necessary.

The containers are touching

Place the bottles or containers a little apart.

Eliminating minor faults yourself

Before you call customer service:

Check to see whether or not you can remedy the fault yourself on the basis of the following instructions.

You have to bear the cost of consultation from Customer Service yourself, even during the period of guarantee.

Fault	Possible cause	Remedial action
None of the displays illuminate.	Power failure; fuse has tripped; mains plug not inserted properly.	Check that the power is on; fuse must be reset.
“alarm” display lights	<p>Malfunction – it is too warm in the freezer compartment!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ventilation openings are blocked. • Freezer-compartment door is open. • Too much food was placed at once in the freezer compartment. <p>Once the fault has been remedied the indicator light will go out automatically after a short time.</p>	<p>Ensure that there is adequate ventilation.</p> <p>Close the door.</p> <p>Do not exceed the max. freezing capacity.</p>

Customer service

Please check your telephone book or the customer-service list for your nearest customer-service facility. When contacting customer service, please **ALWAYS** quote the product number (E-number) and production number (FD-number) of your appliance.

These numbers can be found on the rating plate. **Fig. 11**

To prevent unnecessary call-outs, please assist customer service by quoting the product and production numbers. This will save you additional costs.

Conseils pour la mise au rebut

Mise au rebut de l'ancien appareil

Consignes à respecter lorsque votre nouvel appareil remplace un appareil ancien.

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.

Rendez l'ancien appareil inutilisable:

1. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
2. Sectionnez le cordon d'alimentation puis retirez-le avec la fiche mâle.
- 3. Retirez la serrure de la porte afin que les enfants en train de jouer ne s'enferment pas dedans et risquent leur vie.**

Les réfrigérateurs et congélateurs contiennent des gaz isolants et des fluides réfrigérants qui nécessitent une mise au rebut adéquate. Prenez garde à ce que le circuit frigorifique de votre appareil ne soit pas endommagé jusqu'à son élimination dans les règles de l'art.

Elimination de l'emballage

Attention:

Ne permettez pas aux enfants de jouer avec les emballages et ses pièces constitutives. Ils risquent de s'étouffer avec les cartons pliants et les feuilles de plastique.

Les réfrigérateurs et congélateurs contiennent des gaz isolants et des fluides réfrigérants qui nécessitent une mise au rebut adéquate. Prenez garde à ce que le circuit frigorifique de votre appareil ne soit pas endommagé jusqu'à son élimination dans les règles de l'art.

Pour vous parvenir, votre nouvel appareil a été conditionné dans un emballage protecteur. 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.

Consignes de sécurité

Avant de mettre l'appareil en service

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

Le fabricant décline toute responsabilité si les consignes et mises en garde énoncées dans la notice d'utilisation ne sont pas respectées:

Conservez les notices d'utilisation et d'installation. Elles pourront servir ultérieurement à un autre utilisateur.

Installation et branchement de l'appareil



Attention:

Cet appareil contient un fluide réfrigérant compatible avec l'environnement mais inflammable, le R600a. 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 s'enflammer et provoquer des lésions oculaires.

Si du fluide réfrigérant fuit, veuillez respecter les consignes suivantes:

- Il ne doit y avoir aucune flamme nue ni de source d'ignition à proximité du point de fuite.
- Débranchez l'appareil, aérez à fond la pièce pendant quelques minutes.

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

Comptez 1 m³ 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.

En cas d'urgence

- Si le liquide a jailli dans les yeux, rincez-les abondamment et rendez-vous chez un médecin.
- De l'appareil, éloignez toute source d'étincelles et de flammes nues.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant. Aérez bien la pièce pendant quelques minutes.

Pendant l'utilisation

- Dans les cas suivants, débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou défaitez le fusible/coupez le disjoncteur:
 - Si vous dégivrez l'appareil.
 - Si vous nettoyez l'appareil.
- Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche mâle et non pas sur son cordon.
- Seuls des spécialistes sont habilités à effectuer les réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.
- N'utilisez jamais d'appareils électriques à l'intérieur du congélateur (par ex. machine à glaçons, etc.).
- Ne vous appuyez pas sur le socle, les clayettes, les portes, etc., et ne vous en servez pas comme marchepied.
- Les boissons fortement alcoolisées doivent être fermées hermétiquement et stockées verticalement.
- N'y rangez aucun produit contenant des gaz propulseurs inflammables (par ex. bombes de crème Chantilly et bombes aérosols) ni produits explosifs. **Risque d'explosion!**
- 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.
- Ne dégivrez ni ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur. La vapeur pourrait atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit ou vous électrocuter.
- Veillez à ne pas salir les pièces en plastique et le joint de porte avec de l'huile ou de la graisse. Ces pièces et le joint risquent sinon de devenir poreux.

- Dans le compartiment congélateur, ne stockez pas de boissons, gazeuses en particulier, dans des bouteilles et des boîtes car elles éclateraient.
- Ne portez pas directement à la bouche les esquimaux ou les glaçons qui sortent du compartiment congélateur.
Risque de brûlure dû à la très basse température!
- Ne touchez pas les aliments surgelés avec les mains mouillées car elles risqueraient de rester collées.
- Ne tentez jamais de râcler la couche de givre et les aliments surgelés avec un couteau ou un objet pointu. Vous risqueriez d'endommager les tuyaux de fluide réfrigérant. Si le fluide réfrigérant jaillit, il peut s'enflammer ou provoquer des lésions oculaires.

Dispositions générales

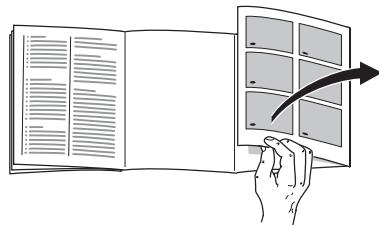
Cet appareil sert à

- Refroidir et congeler des denrées alimentaires.
- Préparer des glaçons.

Cet appareil est prévu pour l'usage domestique.

S'il est destiné à servir dans le domaine industriel et commercial, se conformer aux prescriptions professionnelles en vigueur. Cet appareil est conforme à la réglementation nationale préventive des accidents en vigueur dans votre pays et visant les installations de réfrigération. Le circuit réfrigérant a été soumis à un essai d'étanchéité. L'appareil est conforme aux dispositions de sécurité visant les appareils électriques.

Votre nouvel appareil



Selon le modèle, votre appareil peut présenter des détails différents en particulier quant à son équipement.

Figure 1

- 1-5 Bandeau de commande
- 6 Accumulateurs de froid*
- 7 Tablette de congélation*
- 8 Grille de congélation
- 9 Trappe du compartiment congélateur*
- 10 Tiroir de congélation (petits)
- 11 Tiroir de congélation (grand)*
- 12 Calendrier de congélation*
- 13 Grille d'aération
- 14 Pieds à vis

* selon le modèle

Bandea de commande

Figure 2

1 Touche Marche/Arrêt

L'un des voyants de température **Fig. 2/3** se met à clignoter pour indiquer que l'appareil est entré en service.

2 Touche de réglage de la température

La température du compartiment congélateur se règle entre -16°C et $+32^{\circ}\text{C}$.

Appuyez plusieurs fois ou constamment sur la touche jusqu'à ce que le voyant de température s'allume.

3 Voyants de température

Les nombres situés près des voyants de température représentent les températures du compartiment congélateur en $^{\circ}\text{C}$. Le voyant allumé représente la température réglée.

Le voyant clignote tant que la température réglée n'est pas atteinte.

4 Affichage «alarme»

s'allume quand la température est trop élevée dans le compartiment congélateur et qu'il y a un risque pour les denrées congelées. Le voyant peut s'allumer sans aucun danger pour les produits congelés : lors de la mise en marche de l'appareil, de l'entreposage d'une grande quantité de produits frais et si la porte de l'appareil est restée trop longtemps ouverte.

Il s'éteint lorsque le compartiment congélateur a atteint sa température de service.

5 Touche Marche/Arrêt «super» (supercongélation)

La touche allumée signifie que la supercongélation est entrée en service. La supercongélation sert à congeler de grandes quantités d'aliments frais. Suivant la quantité d'aliments, vous devrez l'enclencher jusqu'à 24 heures avant leur rangement. 2 à 3 heures suffisent en général. Enclenchez la supercongélation 24 heures avant si vous voulez profiter au maximum de la capacité de congélation. Pendant la supercongélation, le groupe frigorifique refroidit fortement le compartiment congélateur, celui-ci atteint une température très basse. Ensuite, l'appareil revient sur la température réglée avant la supercongélation.

Catégories climatiques – Température ambiante admissible

La catégorie climatique est indiquée sur la plaque signalétique. Elle indique à quelles températures ambiantes l'appareil peut fonctionner.

Catégorie climatique	Température ambiante admissible
SN	de $+10^{\circ}\text{C}$ à 32°C
N	de $+16^{\circ}\text{C}$ à 32°C
ST	de $+18^{\circ}\text{C}$ à 38°C
T	de $+18^{\circ}\text{C}$ à 43°C

Aération

Figure 3

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.

Branchement de l'appareil

Une fois l'appareil installé, attendez au minimum 30 minutes avant de le mettre en service. Il peut en effet arriver, pendant le transport, que l'huile contenue dans le compresseur migre vers le système frigorifique.

Avant la première mise en service, nettoyez l'intérieur de l'appareil (voir la section intitulée «Nettoyage»).

La prise de courant doit rester librement accessible. Raccordez l'appareil au 220–240 V/50 Hz (tension alternative) par le biais d'une prise femelle installée réglementairement. Cette prise doit être protégée par un fusible/disjoncteur supportant un ampérage de 10 A ou plus.

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. S'il faut changer le cordon d'alimentation secteur, ne confiez cette opération qu'à un spécialiste.

⚠ Mise en garde!

Ne branchez en aucun cas l'appareil à une «prise économie d'énergie» électronique (par ex. une Ecoboy ou une Sava Plug) et à un onduleur qui convertit le courant continu en courant alternatif 230 V (par ex. installations solaires, réseau électrique de bord sur les bateaux).

Encclenchement de l'appareil

Appuyez sur la touche **Fig. 2/1**. Voyants de température –18 °C clignote. Le voyant 4 «alarme» s'allume. L'appareil commence à se refroidir.

Réglage de la température

A la fabrication, le compartiment congélateur de l'appareil a été réglé sur une température de –18 °C.

Vous pouvez changer les réglages : voir la description du bandeau de commande

Fig. 2/2 Touche de réglage de la température.

Conseils d'utilisation

- Lorsque le compartiment congélateur a atteint sa température de service, l'affichage «alarme» 4 s'éteint.
- Les parois frontales capotant le réfrigérateur sont légèrement chauffées pour empêcher l'apparition de condensation près du joint de porte.
- Si, après avoir fermé la porte du compartiment congélateur, vous ne pouvez pas immédiatement l'ouvrir à nouveau, veuillez attendre 2 ou 3 minutes afin que le léger vide qui s'est

formé à l'intérieur du congélateur ait le temps de se combler.

- En raison du système frigorifique, les grilles peuvent rapidement se givrer à plusieurs endroits. Ceci n'influe ni sur le fonctionnement de l'appareil ni sur sa consommation d'électricité. Un dégivrage ne s'impose qu'une fois que si sur toute la surface de la grille le givre ou la glace atteint une épaisseur de plus de 5 mm.

Congélation et rangement de produits surgelés

Risque de blessure

Ne touchez pas les produits surgelés avec les mains nues. Elles risquent de rester collées.

Brûlure par le froid

Ne portez pas directement à la bouche les esquimaux qui sortent du compartiment congélateur (risque de brûlure dû à la température très basse).

Attention

Dans le compartiment congélateur, ne stockez pas de boissons, gazeuses en particulier, en bouteilles ou en boîtes car elles éclateraient.

Ne recongelez pas des aliments qui ont dégelé, partiellement ou complètement. Exception: si vous transformez ces aliments en plats cuisinés, vous pouvez les congeler ensuite.

Achat de produits surgelés

Leur emballage doit être intact.

La date de conservation ne doit pas être dépassée.

La température indiquée par le thermomètre du congélateur commercial ne doit pas être supérieure à -18 °C.

Utilisez de préférence un sac isotherme pour le transport. Rangez les produits le plus rapidement possible dans le compartiment congélateur.

Congélation des aliments

Si vous voulez congeler vous-même des aliments, utilisez uniquement des produits frais et d'excellente qualité.

Se prêtent à la congélation:

Viande et saucisses, volailles et gibier, poissons, légumes, herbes aromatiques, fruits, pâtisseries, pizzas, plat cuisinés, restes de plat, jaunes d'œuf, blancs d'œuf.

Ne se prêtent pas à la congélation:

Oeufs entiers dans leur coquille, crème fraîche et mayonnaise, salade verte, radis, radis noirs et oignons.

Blanchiment des fruits et légumes

Blanchissez les fruits et légumes avant la congélation afin qu'ils conservent couleur, goût, arôme et vitamine C.

Pour cela, plongez les fruits et légumes quelques instants dans l'eau bouillante. Vous trouverez des livres sur la congélation et le blanchiment dans le commerce.

Emballage des aliments

Répartissez les aliments en portions adaptées à votre ménage. Le poids de chaque portion ne doit pas dépasser 1 kg pour les fruits et légumes et 2,5 kg pour la viande. Les petites portions congèlent plus rapidement à cœur et les aliments gardent leur qualité après décongélation et préparation.

Embardez les aliments hermétiquement pour éviter qu'ils perdent leur saveur ou se dessèchent.

Conviennent pour emballer les produits:

Feuilles plastique, feuilles-boyau en polyéthylène, feuilles d'aluminium et boîtes de congélation. Ces produits sont en vente dans le commerce spécialisé.

Ne conviennent pas:

Le papier d'emballage, le papier sulfurisé, les feuilles de cellophane, les sacs poubelle et les sacs d'achat en plastique ayant déjà servi.

Placez l'aliment dans l'emballage, chassez complètement l'air puis fermez hermétiquement l'emballage.

Conviennent pour fermer:

Caoutchoucs, clips en plastique, ficelles, rubans adhésifs résistants au froid, ou assimilés. Vous pouvez fermer les sachets et feuilles-boyau en polyéthylène au moyen d'un appareil à souder.

Avant de ranger les sacs dans le congélateur, indiquez dessus le contenu du sac et la date de congélation.

Avant de les ranger dans le compartiment congélateur, laissez refroidir les mets et boissons chaudes à la température ambiante.

Supercongélation

S'il y a déjà des denrées dans le compartiment congélateur, il faut mettre en marche le dispositif de «supercongélation» quelques heures avant de déposer les denrées fraîches.

4 à 6 heures suffisent généralement. Si vous utilisez la supercongélation, il faut 24 heures. Vous pouvez congeler de petites quantités d'aliments (jusqu'à 2 kg) sans utiliser la supercongélation. Pour activer cette dernière, appuyez simplement sur la touche Supercongélation, Fig. 2/5.

50 heures après la mise en marche, la supercongélation s'éteint automatiquement.

Capacité de congélation max.

Les aliments doivent congeler à cœur le plus rapidement possible pour qu'ils conservent vitamines, valeur nutritive, aspect et goût. Pour cette raison, ne dépassez pas la capacité de congélation maximale de votre appareil. Selon le modèle de l'appareil, vous pouvez congeler en une seule fois les quantités suivantes sur les grilles de congélation.

GSE 22./GS22E..	24kg/24h
GSE 28./GS28E..	27kg/24h
GSE 32./GS32E..	29kg/24h
GSE 34./GS34E..	29kg/24h
GSE 36./GS36E..	30kg/24h
GSL 22./GS22L..	24kg/24h
GSL 28./GS28L..	27kg/24h

Rangement des aliments

Congelez de préférence les grandes quantités d'aliments dans les compartiments supérieurs. Ils congeleront très rapidement tout en conservant leur qualité. (Pour les appareils avec compartiments à trappe, ouvrez cette dernière en la soulevant avant de la faire basculer vers l'avant, **Fig. 5/A**). Étalez les aliments sur toute la largeur des compartiments et/ou des tiroirs congélateur.

Veillez à ne pas mettre de produits déjà congelés en contact avec des produits frais. Au besoin, réorganisez l'empilage des produits dans les tiroirs congélateur. **La trappe du bas avec «cordons de soutien» Fig. 5/B** peut servir de tablette pour ranger et sortir les produits congelés (selon le modèle).

Le grand tiroir congélateur, Fig. 1/11 sert de préférence à congeler et ranger les produits volumineux, par ex. les dindes, canards, oies, etc.

Remarque

- Si vous congelez des produits frais, la température du compartiment congélateur peut augmenter de sorte que le voyant d'affichage de température **Fig. 2/3** clignote et le voyant «alarme» **Fig. 2/4** s'allume. Cela n'indique cependant aucun risque pour les produits déjà congelés. La température réglée est de nouveau atteinte au bout de 24 heures maximum.
- Veillez toujours à ce que tous les tiroirs congélateur soient bien enfouis jusqu'à la butée. Ceci est important pour que l'air puisse circuler librement à l'intérieur de l'appareil.
- Si vous devez congeler beaucoup d'aliments, entreposez ces derniers directement sur les grilles de congélation. Pour retirer les tiroirs,

tirez-les jusqu'à la butée, levez-les puis sortez-les **Fig. 6**.

- Pour éviter que les aliments ne se réchauffent rapidement à la suite d'une coupure de courant ou d'une panne éventuelle, enlevez les accumulateurs de froid se trouvant sur la tablette de congélation et posez-les dans le tiroir supérieur, directement sur les aliments, **Fig. 8/11**.

Calendrier de congélation

Figure 7

(selon le modèle)

Pour empêcher que la qualité des produits surgelés ne baisse, il importe de ne pas dépasser la durée de conservation admise. Cette dernière dépend de la nature des denrées. Les chiffres à côté des symboles indiquent en mois la durée de conservation permise. Dans le cas des produits surgelés, respectez également la date de fabrication ou la date limite de conservation recommandée.

Accumulateurs de froid

Figure 8/11

(Selon le modèle, si fourni, le nombre de pièces peut varier).

Lors d'une coupure de courant ou en cas de panne, les accumulateurs de froid retardent le réchauffement des produits surgelés stockés dans l'appareil. Pour retarder optimalement le réchauffement et minimiser la consommation d'électricité, la meilleure méthode consiste à placer les accumulateurs de froid directement sur les produits congelés situés dans le tiroir du haut. Vous pouvez également vous servir des accumulateurs de froid pour emporter et garder au froid des aliments par ex. dans un sac isotherme.

Tablette de congélation

Figure 8/12

La tablette de congélation est conçue pour entreposer les accumulateurs de froid et pour congeler séparément les baies, les fruits en morceaux, les herbes aromatiques et les légumes. Pour cela, enlevez les accumulateurs de froid, répartissez uniformément les produits à congeler sur la tablette puis laissez-les entièrement congeler pendant 10 à 12 heures env. Transférez ensuite les produits dans des sacs de congélation ou dans des récipients. Pour les décongeler, étalez-les à nouveau les uns à côté des autres.

Mise hors tension et inutilisation longue durée de l'appareil

Mise hors tension de l'appareil

Appuyez sur l'interrupteur principal, figure 2/1.

Inutilisation longue durée

Si vous n'utilisez pas votre appareil pendant longtemps:

1. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
2. Nettoyage de l'appareil.
3. Laissez la porte de l'appareil ouverte.

Dégivrage et nettoyage du compartiment congélateur

Figure 10

Risque d'électrocution

N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil. Les pièces électroconductrices peuvent, lorsque la vapeur se condense dessus, provoquer un court-circuit ou vous faire électrocuter.

Risque d'explosion

Prudence lors de l'utilisation d'aérosols de dégivrage, ils peuvent former des gaz explosifs, contenir des solvants ou gaz propulseurs qui endommagent le plastique, ou être nocifs.

Respectez les instructions fournies par le fabricant.

Attention

Ne tentez jamais de raclez la couche de givre au moyen d'un couteau ou d'un objet pointu afin de ne pas endommager les tubulures dans lesquelles le fluide réfrigérant circule.

Le fluide en jaillissant pourrait s'enflammer et provoquer des lésions oculaires.

N'utilisez jamais d'appareils électriques ou de flamme nue dans l'appareil.

Remarque

Les grandes accumulations de givre et de glace sur les grilles de congélation influencent la marche de l'appareil et font augmenter la consommation d'électricité.

Quand la couche de givre atteint une épaisseur d'1/2 cm, il faut dégivrer l'appareil. Le dégivrage doit cependant être effectué une à deux fois par an, au moment où l'appareil contient peu ou pas de produits congelés.

Activez la supercongélation 4 heures environ avant le dégivrage, afin que les denrées atteignent une température très basse permettant leur conservation à température ambiante pendant une période plus longue.

Procédez comme suit :

- Arrêtez l'appareil et débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Stockez les tiroirs de congélation des denrées dans un endroit frais. Posez l'accumulateur de froid (si joint à l'appareil) sur les produits.
- Pour recueillir l'eau de dégivrage, posez la tablette de congélation vide sur la clayette du bas.
- Pour accélérer le dégivrage, introduisez deux récipients d'eau très chaude sur des dessous-de-plat dans l'appareil. Fermez la porte afin que la chaleur ne s'échappe pas.
- Une fois le dégivrage terminé, videz l'eau de dégivrage recueillie dans la tablette de congélation. A l'aide d'une éponge, essuyez l'eau de dégivrage qui est restée au fond du compartiment congélateur.
- Nettoyez avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle.
- Réenclenchez l'appareil.
- Rangez les produits congelés dedans.

Attention

N'employez pas de produits de nettoyage ou solvants contenant du sable ou des acides.

Ne nettoyez le joint de porte qu'à l'eau claire puis essuyez-le à fond avec un chiffon.

L'eau de nettoyage ne doit pas entrer en contact avec le bandeau de commande.

Symboles d'entretien importants visant les appareils en acier inoxydable

Pour entretenir les surfaces en acier inoxydable, utilisez le produit d'entretien «Chromol».

Vous pouvez trouver le produit dans le commerce sous le nom de «Chromol» ou auprès de votre SAV sous le n° de référence

310359 pour la bouteille d'aérosol 500 ml et sous

166787 pour la bouteille d'essai 50 ml.

Pour ne pas endommager les surfaces, n'employez jamais d'éponges à dos abrasif, brosses métalliques, objets tranchants ou produits récurants. N'utilisez pas non plus de détergents corrosifs comme les bombes de dégivrage, aérosols pour four, solvants ou produits détachants.

Economies d'énergie

- Placez l'appareil dans un local sec et ventilable. Veillez à ce qu'il ne soit pas directement exposé aux rayons solaires et qu'il ne se trouve pas à proximité d'une source de chaleur (par ex. radiateur, chaudière). Si nécessaire, utilisez un panneau isolant.
- Laissez refroidir les mets et boissons chaudes à l'extérieur de l'appareil.
- Rangez les produits surgelés dans le compartiment réfrigérateur pour qu'ils dégèlent. Vous profitez ainsi de leur excédent de froid pour refroidir les aliments déjà présents dans ce compartiment.
- Ouvrez la porte de l'appareil le moins possible.

Bruits de fonctionnement

Bruits tout à fait normaux

Bourdonnement étouffé: pendant que le compresseur est en marche.

Gargouillis et clapotis légers: ils proviennent de l'afflux du fluide réfrigérant dans les serpentins.

Cliquetis: audibles uniquement lorsque le moteur se met en marche ou s'arrête.

Bruits que vous pouvez éliminer facilement

L'appareil n'est pas d'aplomb

Veuillez ajuster l'aplomb de l'appareil à l'aide d'un niveau à bulle. Pour cela, utilisez les pieds à vis ou placez un objet sous l'appareil pour le caler.

L'appareil «touche une paroi»

Veuillez éloigner l'appareil des meubles ou appareils qu'il touche.

Les tiroirs, paniers ou clayettes ne sont pas bien fixés ou au contraire coincés

Vérifiez le bon positionnement des pièces amovibles et remettez-les correctement en place si nécessaire.

Des récipients se touchent

Eloignez les bouteilles et récipients légèrement les uns des autres.

Remédier soi-même aux petites pannes

Avant d'appeler le service après-vente:

Vérifiez si, à l'aide des conseils ci-dessous, vous ne pouvez pas remédier vous-même à l'incident.

Vous éviterez des dépenses inutiles car le déplacement du technicien du SAV vous sera facturé même pendant la période de garantie.

Dérangement	Cause possible	Remède
Aucun affichage ne s'allume	Coupure de courant; le disjoncteur a réagi; la fiche mâle n'est pas correctement fixée dans la prise de courant.	Vérifiez si le courant est coupé. Le fusible/disjoncteur doit se trouver en position armée.
Le voyant «alarme» s'allume	<p>Incident – il fait trop chaud dans le compartiment congélateur.</p> <ul style="list-style-type: none"> Les orifices d'aération sont recouverts. La porte de l'appareil est ouverte. Vous avez entreposé trop d'aliments à congeler en une seule fois. <p>Une fois le problème écarté, le voyant de contrôle s'éteint au bout de quelque temps.</p>	<p>Assurez l'aération et la ventilation de l'appareil.</p> <p>Fermez la porte.</p> <p>Ne dépassiez pas le stockage maximal de l'appareil.</p>

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 (E-Nr.) de l'appareil et son numéro de fabrication (FD-Nr.).

Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique **Figure 11**.

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'apparecchio dismesso

Tenere presente, se il nuovo apparecchio sostituisce un apparecchio dismesso.

Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore! Con uno smaltimento ecologico corretto possono essere recuperate materie prime pregiate.

Rendere inservibile l'apparecchio dismesso:

1. Estrarre la spina di alimentazione.
2. Tagliare il cavo di collegamento e rimuoverlo insieme alla spina di alimentazione.
3. **Rimuovere la serratura della porta, per evitare che bambini per gioco possano imprigionarsi e rischiare la vita.**

Gli apparecchi frigoriferi e congelatori contengono refrigerante, e nell'isolamento contengono gas. I refrigeranti ed i gas richiedono uno smaltimento appropriato. Fino allo smaltimento regolare evitare di danneggiare tubi del circuito refrigerante.

Smaltimento dell'imballaggio

Attenzione:

il materiale d'imballaggio non deve essere utilizzato dai bambini per il gioco – pericolo di soffocamento da scatole di cartone pieghevoli e fogli di plastica!

L'imballaggio ha protetto l'apparecchio nuovo nel percorso fino a Voi. Tutti i materiali impiegati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di collaborare: smaltite l'imballaggio rispettando l'ambiente.

Informarsi presso il proprio rivenditore specializzato o presso la propria amministrazione municipale sulle attuali vie di smaltimento.

Avvertenze per la Vostra sicurezza

Prima di mettere in funzione l'apparecchio

Leggere attentamente per intero le istruzioni per l'uso e per l'installazione. Queste contengono importanti informazioni sull'installazione, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.

La casa produttrice declina ogni responsabilità in caso d'inosservanza delle istruzioni e delle avvertenze di pericolo del libretto d'istruzioni per l'uso. Conservare accuratamente il libretto d'istruzioni per l'uso e per l'installazione, per un eventuale successivo proprietario.

Per l'installazione ed il collegamento dell'apparecchio



Attenzione!

L'apparecchio contiene una piccola quantità di refrigerante (R600a), un gas compatibile con l'ambiente, ma infiammabile. Nel trasporto e nell'installazione dell'apparecchio, fare attenzione che i tubi del circuito del refrigerante non vengano danneggiati.

Il refrigerante fuoruscito a pressione può provocare lesioni agli occhi, o incendiarsi.

In caso fuga di refrigerante:

- badare che fiamme libere o fonti d'accensione non vengano a trovarsi in prossimità del punto di fuga.
- Sfilare la spina di alimentazione, arieggiare bene l'ambiente per alcuni minuti.

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

Ogni 8 g di refrigerante, il locale d'installazione deve disporre di un volume minimo di 1 m³. La quantità di refrigerante dell'apparecchio è indicata sulla targhetta d'identificazione all'interno dell'apparecchio.

In casi d'emergenza

- Sciacquare gli occhi e consultare un medico.
- Tenere a distanza dall'apparecchio scintille e fiamma libera.
- Estrarre la spina, ventilare bene l'ambiente per alcuni minuti.

Per l'uso

• Nei casi seguenti estrarre la spina di alimentazione o disinserire il dispositivo di sicurezza:

- sbrinamento,
- pulizia.

Tirare direttamente la spina e non il cavo di collegamento.

• Solo il personale specializzato è autorizzato ad eseguire riparazioni. Le riparazioni non eseguite con la dovuta competenza possono mettere in considerevole pericolo l'utilizzatore.

• Non usare mai apparecchi elettrici all'interno di questo apparecchio (per es. stufette elettriche, produttori di ghiaccio elettrici ecc.).

• Non fare uso improprio dello zoccolo, degli estraibili, delle porte ecc. utilizzandoli come pedana o come appoggio.

• Conservare alcool ad alta gradazione solo ermeticamente chiuso ed in posizione verticale.

• Non conservare nell'apparecchio prodotti contenenti propellenti gassosi combustibili (p. es. bombolette spray) e sostanze esplosive – **Pericolo di esplosione!**

• L'apparecchio non è un giocattolo per bambini!

• Per gli apparecchi dotati di serratura: conservare la chiave fuori della portata dei bambini!

• Non sbrinare, né pulire mai l'apparecchio con una pulitrice a vapore. Il vapore può raggiungere elementi dell'apparecchio sotto tensione, e provocare un cortocircuito o una scarica elettrica.

- Evitare di ungere con olio o grasso le parti di materiale plastico e la guarnizione della porta, altrimenti le parti di plastica e la guarnizione della porta diventano porose.
- Non conservare nel vano congelatore liquidi in bottiglie e lattine (specialmente bevande contenenti anidride carbonica). Le bottiglie e le lattine esplodono!
- Non mettere subito in bocca i gelati su stecca ed i cubetti di ghiaccio presi direttamente dal vano congelatore.
- Pericolo di lesioni da congelamento** causate da temperature molto basse!
- Non toccare i prodotti congelati con le mani bagnate. Gelando per contatto, le mani possono attaccarsi ai prodotti.
- Non staccare con il coltello o con oggetti acuminati lo strato di brina ed i prodotti congelati attaccati all'apparecchio. Si rischia così di danneggiare i tubi del refrigerante. Il refrigerante che fuoriesce a pressione può incendiarsi, o provare lesioni agli occhi.

Destinazione d'uso generale

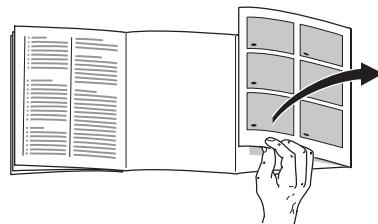
L'apparecchio è idoneo

- al congelamento di alimenti
- alla preparazione di ghiaccio.

L'apparecchio è destinato all'uso domestico.

Nel caso di uso professionale devono essere osservate le norme rispettivamente vigenti per l'attività professionale. L'apparecchio è conforme alla norma antinfortunistica per impianti frigoriferi (VBG 20). L'ermeticità del circuito di raffreddamento è stata controllata. L'apparecchio è conforme alle pertinenti norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici.

Il vostro nuovo apparecchio



Differenze nei dettagli – specialmente nelle caratteristiche della dotazione – a seconda del tipo di apparecchio.

Figura 1

1-5 Pannello comandi

- 6 Accumulatori del freddo*
- 7 Vassoio di congelamento*
- 8 Griglia di congelamento
- 9 Sportello del vano congelatore*
- 10 Cassetto per surgelati (piccoli)
- 11 Cassetto per surgelati (grande)*
- 12 Calendario di congelamento*
- 13 Griglia di ventilazione
- 14 Piedini a vite

* non in tutti i modelli

Pannello comandi

Figura 2

1 Pulsante Acceso/Spento

La messa in funzione viene indicata dal lampeggiare di una delle spie temperatura **figura 2/3**.

2 Pulsante regolazione temperatura

La temperatura del vano congelatore può essere regolata da -16°C a -32°C .

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

3 Spie temperatura

I numeri presso le spie temperatura indicano le temperature nel vano congelatore in $^{\circ}\text{C}$. La spia accesa indica la temperatura regolata.

La spia lampeggia quando la temperatura regolata non è stata ancora raggiunta.

4 Indicatore «alarm» Δ

È acceso quando la temperatura nel congelatore è troppo alta e perciò gli alimenti surgelati sono in pericolo. Senza pericolo per gli alimenti surgelati l'indicatore può accendersi: alla messa in funzione dell'apparecchio, all'introduzione di grandi quantità di alimenti freschi ed in caso di troppo lunga apertura della porta dell'apparecchio.

Si spegne quando il vano congelatore ha raggiunto la sua temperatura di lavoro.

5 Pulsante Acceso/Sposto «super» (superfreezer)

La messa in funzione viene indicata dal **pulsante acceso**. Il superfreezer serve al congelamento di grandi quantità di alimenti freschi e deve essere inserito fino a 24 ore prima dell'introduzione, a seconda della quantità degli alimenti. In generale

sono sufficienti 2–3 ore, ma se si vuole sfruttare la max. potenza di congelamento sono necessarie 24 ore. Con il superfreezer il vano congelatore viene raffreddato quanto più possibile per la durata di 50 ore e si raggiunge una temperatura molto bassa. Segue poi la commutazione automatica alla temperatura regolata prima del congelamento rapido.

Classi climatiche – temperatura ambiente ammessa

La classe climatica è indicata sulla targhetta d'identificazione. Essa indica entro quali limiti di temperatura ambiente l'apparecchio può essere usato.

Classe climatica	Temperatura ambiente ammessa
SN	da $+10^{\circ}\text{C}$ a 32°C
N	da $+16^{\circ}\text{C}$ a 32°C
ST	da $+18^{\circ}\text{C}$ a 38°C
T	da $+18^{\circ}\text{C}$ a 43°C

Ventilazione

Figura 3

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!

Collegare l'apparecchio

Dopo l'installazione dell'apparecchio bisognerebbe attendere almeno 1/2 ora, prima di mettere in funzione l'apparecchio. Durante il trasporto può accadere che l'olio contenuto nel compressore affluisca nel sistema di raffreddamento.

Prima di usare l'apparecchio la prima volta, pulire il vano interno dell'apparecchio (vedi Pulizia).

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

Per gli apparecchi destinati all'uso in paesi non europei, è necessario verificare sulla targhetta d'identificazione se la tensione ed il tipo di corrente indicati corrispondono ai valori della rete elettrica locale. La targhetta d'identificazione si trova in basso a sinistra nell'apparecchio. L'eventuale sostituzione del cavo di alimentazione deve essere eseguita solo da un tecnico specializzato.

⚠ Pericolo!

Evitare tassativamente l'allacciamento dell'apparecchio a prese risparmio energetico elettroniche (per es. Eco-boy; Sava Plug) e ad invertitori, che convertono la corrente continua in corrente alternata a 230 V (per es. impianti d'energia solare, reti elettriche navali).

Accendere l'apparecchio

Premere il pulsante **figura 2/1**. La spia temperatura –18 °C lampeggi. L'indicatore «alarm» è acceso. L'apparecchio comincia a raffreddare.

Regolare la temperatura

La temperatura del vano congelatore è regolata in fabbrica a –18 °C.

I valori di regolazione possono essere cambiati; vedi descrizione del pannello comandi: **Figura 2/2** Pulsante regolazione temperatura.

Avvertenze sul funzionamento

- Quando il vano congelatore ha raggiunto la sua temperatura di lavoro, la spia «allarme» **4** si spegne.
- Le parti frontali della carcassa vengono in parte riscaldate leggermente; ciò impedisce una formazione di acqua di condensa nella zona della guarnizione della porta.
- Se subito dopo la chiusura del vano congelatore la porta dovesse resistere ad una nuova apertura, è necessario attendere due o tre minuti, finché non si compensa la depressione formatasi all'interno.
- A causa del sistema di raffreddamento, le griglie di congelamento possono coprirsi rapidamente di brina in più punti. Ciò non ha influenza sul funzionamento o sul consumo di energia elettrica. Lo sbrinamento diventa necessario solo quando su tutta la superficie della griglia di conge-

mento si è formato uno strato di brina o ghiaccio con uno spessore superiore a 5 mm.

Congelare e conservare alimenti surgelati

Pericolo di ferite

Non toccare gli alimenti surgelati con le mani bagnate. Le mani gelando possono attaccarsi.

Lesioni da congelamento

A causa della temperatura troppo bassa, non mettere in bocca il gelato preso direttamente dal vano congelatore.

Attenzione

Non congelare lattine e bottiglie contenenti liquidi, non introdurre bevande contenenti anidride carbonica – i contenitori possono scoppiare.

Non ricongelare i surgelati parzialmente o completamente scongelati. Questi alimenti devono essere prima cotti, poi di nuovo congelati.

Acquisto di alimenti surgelati

La confezione non deve essere danneggiata.

Fare attenzione alla data di scadenza.

La temperatura nel contenitore di vendita deve essere -18°C o più bassa.

Trasportare gli alimenti surgelati possibilmente in una borsa termica e metterli subito nel vano congelatore.

Surgelare alimenti

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

Sono adatti per il congelamento:

carni e salumi, 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», la verdura e la frutta dovrebbero essere scottate prima del congelamento.

Per la scottatura, immergere brevemente la verdura e la frutta in acqua bollente. Nelle librerie trovate pubblicazioni sul congelamento, nelle quali si descrive anche il procedimento di scottatura.

Confezionare alimenti

Confezionare i prodotti in porzioni adatte al fabbisogno domestico. Dividere la verdura e frutta in porzioni non superiori a 1 kg, e la carne fino a max. 2,5 kg. Le porzioni più piccole gelano completamente in minor tempo, la qualità resta così meglio conservata nello scongelamento e nella preparazione.

Affinché il gusto possa conservarsi, e per evitare che gli alimenti possano essiccarsi, chiuderli in confezioni ermetiche.

Sono idonei per confezionare:

Fogli in plastica, fogli tubolari di polietilene, fogli di alluminio e contenitori per surgelati. Trovate questi prodotti presso i fornitori specializzati.

Non sono idonei:

Carta da forno, carta pergamena, cellofan, sacchetti per rifiuti e sacchetti per la spesa usati.

Introdurre gli alimenti nella confezione, espellere completamente l'aria e chiudere ermeticamente la confezione.

Per sigillare le confezioni sono idonei:

Anelli di gomma, clip di plastica, fili per legare, nastri adesivi resistenti al freddo o simili. I sacchetti ed i fogli tubolari di polietilene possono essere saldati con un saldatore per fogli di plastica.

Prima d'introdurre le porzioni nel vano congelatore, scrivere sulle confezioni il contenuto e la data di congelamento.

Lasciare raffreddare a temperatura ambiente gli alimenti e le bevande caldi, prima d'introdurli nel vano congelatore.

Superfreezer

Se nel vano congelatore sono già conservati alimenti, qualche ora prima d'introdurre prodotti freschi si deve inserire il «superfreezer».

In generale sono sufficienti 4–6 ore. Se è necessario sfruttare la massima potenza di congelamento, sono necessarie 24 ore. Le minori quantità di alimenti (fino a 2 kg) si possono congelare senza superfreezer. Per inserire il superfreezer premere semplicemente il pulsante superfreezer, **figura 2/5**.

Il congelamento rapido si disinserisce automaticamente ca. 50 ore dopo l'inserimento.

Max. potenza di congelamento

Gli alimenti devono congelarsi al più presto possibile anche nel loro interno. Solo così si conservano le vitamine, il potere nutritivo, l'aspetto ed il gusto. Perciò non si deve superare la capacità massima di congelamento dell'apparecchio. A seconda del tipo di apparecchio, potete congelare in una sola volta le seguenti quantità di alimenti sulle griglie di congelamento.

GSE 22./GS22E..	24kg/24h
GSE 28./GS28E..	27kg/24h
GSE 32./GS32E..	29kg/24h
GSE 34./GS34E..	29kg/24h
GSE 36./GS36E..	30kg/24h
GSL 22./GS22L..	24kg/24h
GSL 28./GS28L..	27kg/24h

Sistemazione degli alimenti

Congelare grandi quantità di alimenti preferibilmente negli scomparti superiori, qui essi si congelano molto rapidamente e quindi anche conservando le proprietà. (Negli apparecchi con sportello, sollevare e ribaltare verso avanti, **figura 5/A**).

Deporre in piano gli alimenti negli scomparti o nei cassetti a cesto per surgelati.

Gli alimenti già surgelati non devono venire in contatto con alimenti freschi da congelare. Eventualmente spostare gli alimenti surgelati nei cassetti a cesto.

Lo sportello inferiore con «cordicelle di sostegno» figura 5/B può essere utilizzato come piano d'appoggio provvisorio durante l'introduzione ed il prelievo di surgelati (non in tutti i modelli).

Utilizzare il cassetto a cesto grande, figura 1/11 preferibilmente per congelare e conservare alimenti di grandi dimensioni, per es. tacchini, anatre, oche, ecc.

Avvertenza

- Quando si surgelano alimenti freschi, la temperatura nel congelatore può aumentare a tal punto, che la spia temperatura **figura 2/3** lampeggia e l'indicatore «allarme» **figura 2/4** si accende. Tuttavia ciò non significa un pericolo per gli alimenti già surgelati. Al massimo entro 24 ore la temperatura regolata viene di nuovo raggiunta.
- Fare sempre attenzione che tutti i cassetti di congelamento siano inseriti completamente fino all'arresto. Ciò è importante per una perfetta circolazione dell'aria nell'apparecchio.
- Se si devono sistemare molti alimenti, questi possono essere accumulati direttamente sulle griglie di congelamento. A tal fine tirare i cassetti surgelati fino all'arresto, sollevarli avanti ed estrarli **figura 6**.
- Per impedire che, in caso di eventuale interruzione di corrente o in caso di guasto, gli alimenti possano riscaldarsi rapidamente, prendere gli accumulatori del freddo dal vassoio di congelamento e deporli nello scomparto più alto, direttamente sugli alimenti, **figura 8/11**.

Calendario di congelamento

Figura 7

(non in tutti i modelli)

Per evitare perdite di qualità degli alimenti surgelati, è importante non superare la durata di conservazione consentita. La durata di conservazione dipende dal tipo di alimento. I numeri accanto ai simboli indicano in mesi la durata di conservazione affidabile per gli alimenti surgelati. Per le pietanze pronte surgelate, che si trovano in commercio, si deve osservare la data di produzione o la data di scadenza.

Accumulatore del freddo

Figura 8/11

(Non in tutti i modelli, se disponibile il numero varia).

L'accumulatore del freddo ritarda lo scongelamento dei surgelati conservati in caso d'interruzione di corrente o di guasto. Il ritardo più efficace ed il consumo di energia elettrica minimo si ottengono deponendo gli accumulatori nello scomparto più in alto, direttamente sugli alimenti. L'accumulatore del freddo può essere anche prelevato per conservare temporaneamente alimenti al freddo, per es. in una borsa termica.

Vassoio di congelamento

Figura 8/12

Il vassoio di congelamento è adatto per conservare gli accumulatori del freddo e per congelare singolarmente bacche, frutta, erbe aromatiche e verdura. A tal fine togliere gli accumulatori del freddo, distribuire uniformemente senza contatto reciproco gli alimenti da congelare sul vassoio di congelamento e lasciarli congelare completamente per ca. 10 - 12 ore. Travarli poi in sacchetti per surgelati oppure in contenitori. Per scongelare gli alimenti surgelati spargerli di nuovo singolarmente gli uni accanto agli altri sul vassoio.

Spegnere e mettere fuori servizio l'apparecchio

Spegnere l'apparecchio

Premere l'interruttore principale figura 2/1.

Mettere l'apparecchio fuori servizio

Se l'apparecchio resta inutilizzato per un lungo periodo:

1. Estrarre la spina di alimentazione.
2. Pulire l'apparecchio
3. Lasciare aperta la porta dell'apparecchio.

Sbrinare e pulire il congelatore

Figura 10

Pericolo di scarica elettrica

Non utilizzare pulitrici a vapore.

L'eventuale condensazione del vapore su parti sotto tensione può provocare un cortocircuito o una scarica elettrica.

Pericolo di esplosione

Gli spray sbrinatori possono formare gas esplosivi, contenere solventi o propellenti dannosi per la plastica oppure essere nocivi per la salute.

Sono determinanti le istruzioni del produttore.

Attenzione

Per rimuovere la brina non usare coltelli oppure oggetti acuminati. Non danneggiare i tubi del circuito refrigerante.

Il refrigerante può ferire gli occhi uscendo con forti spruzzi ed è infiammabile.

Non usare nell'apparecchio apparecchi elettrici o fiamma libera.

Avvertenza

Grandi accumuli di brina e di ghiaccio sulle griglie di congelamento pregiudicano il rendimento dell'apparecchio e fanno aumentare il consumo di energia elettrica.

Quando lo strato di brina raggiunge lo spessore di ca. ½ cm, è necessario sbrinare. Ciò va fatto comunque almeno una o due volte all'anno. È più opportuno farlo quando l'apparecchio contiene pochi alimenti surgelati oppure è vuoto.

Se nell'apparecchio vi sono ancora alimenti, inserire il superfreezer ca. 4 ore prima dello sbrinamento, per portare gli alimenti ad una temperatura molto bassa e per poterli così conservare più a lungo a temperatura ambiente.

Procedere come segue:

- Spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina di alimentazione.
- Conservare i cassetti surgelati con gli alimenti in un luogo fresco. Deporre gli accumulatori del freddo (se disponibili) sugli alimenti.
- Per raccogliere l'acqua di sbrinamento mettere il vassoio di congelamento vuoto sul ripiano più in basso.
- Per accelerare lo sbrinamento mettere nell'apparecchio, su sottopentola termoisolanti, due pentole con acqua bollente. Chiudere la porta dell'apparecchio per impedire l'uscita del calore.
- Dopo lo sbrinamento vuotare l'acqua raccolta. Raccogliere con una spugna la restante acqua sul fondo del vano congelatore.

- Pulire con acqua e poco detersivo per lavaggio a mano di piatti.
- Accendere di nuovo l'apparecchio.
- Introdurre di nuovo gli alimenti surgelati.

⚠ Attenzione

Non utilizzare prodotti per la pulizia e solventi contenenti sabbia o acidi.

Pulire la guarnizione della porta solo con acqua pulita ed asciugarla con cura.

L'acqua di pulizia non deve penetrare nel pannello comandi.

Istruzioni importanti per la cura degli apparecchi in acciaio inox

Per la cura delle superfici in acciaio inox usare «Chromol».

Il prodotto è reperibile in commercio con il nome «Chromol» oppure presso il vostro servizio assistenza clienti con il

codice N° 310359 come flacone con spruzzatore 500 ml e

codice N° 166787 come flacone prova di 50 ml.

Per non danneggiare le superfici, non usate mai spugne dure, spazzole metalliche, oggetti acuminati o prodotti abrasivi. Evitate anche l'uso di pulitori chimici corrosivi, come spray sbraitatori, spray per forni, solventi o smacchiatori.

Risparmiare energia

- Installare l'apparecchio un in 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.
- Per scongelare gli alimenti surgelati metterli nel frigorifero. Si sfrutta così il freddo dei surgelati per il raffreddare gli alimenti nel frigorifero.
- Aprire la porta dell'apparecchio il tempo più breve possibile.

Rumori di funzionamento

Rumori normali

Ronzo – refrigeratore in funzione.

Ribollire, fruscio o gorgoglio – il refrigerante scorre attraverso i tubi.

Scatto – inserimento e disinserimento del motore.

Rumori facili da eliminare

L'apparecchio non è livellato

Si prega di livellare l'apparecchio per mezzo di una livella a bolla d'aria. Utilizzare a tal fine i piedini a vite oppure inserire spessori sotto i piedini.

L'apparecchio «tocca»

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

Cassetti, cesti o ripiani vibrano o sono incastriati

Si prega di controllare le parti estraibili ed eventualmente di inserirle di nuovo.

Contenitori si toccano

Allontanare un poco le bottiglie e contenitori che si toccano.

Eliminare da soli piccoli guasti

Prima di rivolgersi al servizio assistenza clienti:

vi preghiamo di provare ad eliminare da soli l'inconveniente, con l'aiuto delle seguenti istruzioni.

Anche durante il periodo di garanzia, i costi per la consulenza del servizio assistenza clienti sono a carico del cliente.

Guasto	Causa possibile	Rimedio
Nessuna spia è accesa	Interruzione di corrente; il dispositivo di sicurezza è intervenuto; la spina di alimentazione non è inserita bene nella presa.	Controllare se vi è corrente, il dispositivo di sicurezza deve essere inserito.
L'indicatore «alarm» è acceso	<p>Guasto – la temperatura nel vano congelatore è troppo alta!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le aperture di afflusso e deflusso dell'aria sono coperte. • La porta del congelatore è aperta. • Sono stati messi a surgelare troppi alimenti in una sola volta. <p>Dopo avere eliminato il guasto l'indicatore si spegne dopo qualche tempo.</p>	<p>Garantire afflusso e deflusso dell'aria di raffreddamento.</p> <p>Chiudere la porta.</p> <p>Non superare la max. capacità di congelamento.</p>

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 11**.

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

Afvoeren van de verpakking en van uw oude apparaat

Afvoeren van het oude apparaat

Attentie a.u.b. als u uw oude apparaat door een nieuw vervangt.

Een oud apparaat is geen waardeloos afval! Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen na bewerking opnieuw gebruikt worden.

Het afgedankte apparaat onbruikbaar maken:

1. stekker uit het stopcontact trekken;
2. aansluitkabel doorknippen en samen met de stekker verwijderen;
- 3. deurslot verwijderen. Hiermee voorkomt u dat kinderen zichzelf tijdens het spelen in het apparaat opluiten en in levensgevaar geraken.**

Koelapparaten bevatten koelmiddel en in de isolatie gassen die zorgvuldig moeten worden afgevoerd. Met het oog op een doelmatige en milieuvriendelijke afvoer mogen de leidingen van het koelcircuit tot het moment van transport niet beschadigd worden.

Afvoeren van de verpakking van uw nieuwe apparaat

Attentie!

Verpakkingsmateriaal is geen speelgoed voor kinderen – gevaar voor verstikking door vouwkarton en folie!

Uw nieuwe apparaat werd tijdens het transport naar u door de verpakking beschermd. Voor de verpakking wordt gebruik gemaakt van materialen die het milieu kan verdragen en die geschikt zijn voor hergebruik. Help daarom mee en zorg dat de verpakking milieuvriendelijk wordt afgevoerd.

U kunt bij de reinigingsdienst in uw gemeente informeren hoe u uw oude apparaat en het verpakkingsmateriaal van het nieuwe apparaat kunt (laten) afvoeren voor een milieuvriendelijke verwerking.

Veiligheidsvoorschriften

Voordat u het apparaat in gebruik neemt:

de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift nauwkeurig doorlezen! U vindt daarin belangrijke informatie over installatie, gebruik en onderhoud van het apparaat.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid als de aanwijzingen en waarschuwingen in de gebruiksaanwijzing niet in acht worden genomen. Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift voor een latere bezitter van het apparaat.

Bij het plaatsen en aansluiten van het apparaat



Attentie!

Het apparaat bevat in geringe hoeveelheid het milieuvriendelijke maar brandbare koelmiddel R600a. Let erop bij het vervoeren en plaatsen van het apparaat dat de leidingen van het koelcircuit niet beschadigd worden. Koelmiddel dat naar buiten spuit, kan vlam vatten of tot oogletsel leiden.

Let erop als er koelmiddel naar buiten komt:

- dat zich in de buurt van het lek geen open vuur of ontstekingsbronnen bevinden.
- Stekker uit het stopcontact trekken en de ruimte een paar minuten goed luchten.

Hoe meer koelmiddel het apparaat bevat, des te groter moet de ruimte zijn waarin het apparaat wordt opgesteld. In een te kleine ruimte kan bij een lek een ontvlambaar mengsel van gas en lucht ontstaan.

Per 8 g koelmiddel moet de ruimte minimaal 1 m³ groot zijn. De hoeveelheid koelmiddel in uw apparaat vindt u op het typeplaatje aan de binnenkant van het apparaat.

In noodgevallen

- Ogen uitspoelen en een arts raadplegen.
- Vonken en open vuur buiten bereik van het apparaat houden.
- Stekker uit het stopcontact trekken en de ruimte een paar minuten luchten.

Bij het gebruik

- In de volgende gevallen de stekker uit het stopcontact trekken resp. de zekering uitschakelen of losdraaien:
 - ontdooien,
 - schoonmaken.
- Altijd aan de stekker trekken, nooit aan de aansluitkabel.
- Reparaties mogen alleen door een vakkundig monteur worden uitgevoerd. Door ondeskundige reparatie kan er gevaar voor de gebruiker ontstaan.
- Gebruik nooit elektrische apparaten in het apparaat (bijv. verwarmingsapparaten, elektrische ijsmachine etc.).
- Plint, uittrekbare manden of laden, deuren enz. niet als opstapje gebruiken of om op te leunen.
- Dranken met een hoog alcoholpercentage altijd goed gesloten en rechtop bewaren.
- Geen produkten met brandbare drijfgassen (bijv. spuitbussen) en explosieve stoffen in het apparaat opslaan – **gevaar voor explosie!**
- Het apparaat is geen speelgoed voor kinderen!
- Als u een apparaat met een slot hebt, bewaar de sleutel dan buiten het bereik van kinderen!
- Bij het schoonmaken of ontdooien nooit een stoomapparaat gebruiken! De stoom kan in de onder spanning staande onderdelen van het apparaat terechtkomen en kortsluiting of een elektrische schok veroorzaken.

- Zorg dat de kunststof delen en de deurafdichting niet met olie of vet in aanraking komen (ze kunnen poreus worden).
- Flessen en blikjes met vloeistoffen (vooral koolzuurhoudende dranken) niet in de diepvriesruimte opslaan. De flessen en blikjes springen!
- IJslollies en ijsblokjes niet direct uit de diepvries- ruimte in de mond nemen. **Gevaar voor verbranding** door de zeer lage temperatuur!
- Diepvrieswaren nooit met natte handen aanraken. Uw handen kunnen eraan vastvriezen!
- Een laag rijp of ijs en vastgevroren diepvrieswaren niet met een mes of een scherp voorwerp afschrapen. Hierdoor kunnen de koelleidingen beschadigd worden. Koelmiddel dat naar buiten spuit kan vlam vatten of tot oogletsel leiden.

Algemene bepalingen

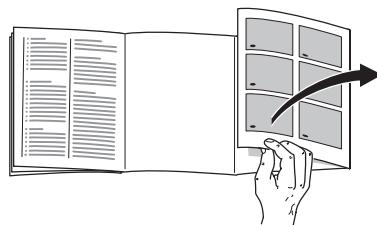
Het apparaat is geschikt

- voor het invriezen van levensmiddelen,
- om ijs(blokjes) te maken.

Het apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik.

Bij gebruik voor bedrijfsdoeleinden moeten de daarvoor geldende bepalingen in acht worden genomen. Het apparaat volgt aan de voorschriften voor koel- en vriesinstallaties ter voorkoming van ongevallen (VBG 20). Het koelcircuit is op dichtheid gecontroleerd. Dit apparaat voldoet aan de veiligheidsbepalingen voor elektrische apparaten.

Uw nieuwe apparaat



Afhankelijk van het model zijn kleine afwijkingen mogelijk – vooral bij de uitvoering.

Afb. 1

1-5 Bedieningspaneel

6 Koude-accu's*

7 Vriestableau*

8 Vriesrooster

9 Klep van het vriesvak*

10 Diepvrieslade (klein)

11 Diepvrieslade (groot)*

12 Diepvrieskalender*

13 Ventilatierooster

14 Schroefvoetjes

* niet bij alle modellen

Bedieningspaneel

Afb. 2

1 Toets Aan/Uit

Door het knipperen van een van de temperatuurlampjes **afb. 2/3** wordt aangegeven dat het apparaat in werking is.

2 Insteltoets voor de temperatuur

De temperatuur in de diepvriesruimte kan van -16°C tot -32°C worden ingesteld.

De toets net zo vaak indrukken of ingedrukt houden tot het gewenste temperatuurlampje brandt.

3a Temperatuurlampjes

De cijfers bij de temperatuurlampjes betekenen temperaturen voor de diepvriesruimte in $^{\circ}\text{C}$. Het brandende lampje geeft de ingestelde temperatuur aan.

Het lampje knippert als de ingestelde temperatuur nog niet is bereikt.

4 Indicatie „alarm”

Brandt als het in de diepvriesruimte te warm is waardoor de diepvrieswaren kunnen ontgooien. Zonder gevaar voor de diepvrieswaren kan de indicatie branden:
bij het in gebruik nemen van het apparaat, bij het inladen van grote hoeveelheden verse levensmiddelen en als de deur van het apparaat te lang open staat.

Het **gaat uit** als in de diepvriesruimte de bedrijfstemperatuur is bereikt.

5 Toets Aan/Uit „super” (supervriessysteem)

Als de **toets verlicht** is wordt aangegeven dat het supervriessysteem is ingeschakeld. Het supervriessysteem wordt gebruikt voor het invriezen van grote hoeveelheden verse levensmiddelen en moet – afhankelijk van de hoeveelheid – tot 24 uur vóór het inladen van

de levensmiddelen worden ingeschakeld. In het algemeen is 2 tot 3 uur voldoende. Wilt u het maximale invriesvermogen benutten, dan moet het supervriessysteem 24 uur tevoren worden ingeschakeld. Tijdens het supervriezen wordt de diepvriesruimte 50 uur lang zo koud mogelijk gekoeld. Er wordt een zeer lage temperatuur bereikt. Daarna schakelt het apparaat automatisch om naar de vóór het supervriezen ingestelde temperatuur.

Klimaatklasse – toelaatbare omgevingstemperatuur

De klimaatklasse staat aangegeven op het typeplaatje. Hierdoor wordt aangegeven bij welke omgevingstemperatuur het apparaat gebruikt kan worden.

Klimaat-klasse	toelaatbare omgevingstemperatuur
SN	+10 $^{\circ}\text{C}$ tot 32 $^{\circ}\text{C}$
N	+16 $^{\circ}\text{C}$ tot 32 $^{\circ}\text{C}$
ST	+18 $^{\circ}\text{C}$ tot 38 $^{\circ}\text{C}$
T	+18 $^{\circ}\text{C}$ tot 43 $^{\circ}\text{C}$

Beluchting

Afb. 3

De lucht aan de achterwand van het apparaat wordt verwarmd. De verwarmde lucht moet ongehinderd afgevoerd kunnen worden. Anders moet de koelmachine meer presteren waardoor het energieverbruik toeneemt. De be- en ontluchtingsopeningen mogen dan ook nooit worden afgedekt!

Apparaat aansluiten

Na het plaatsen en installeren van het apparaat minimaal een half uur wachten voordat u het apparaat in gebruik neemt. De olie die zich in de compressor bevindt, kan tijdens het transport in het koelsysteem terechtkomen.

Voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt de binnenruimte van het apparaat schoonmaken (zie Schoonmaken).

Het stopcontact moet gemakkelijk te bereiken zijn. Het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften aangebrachte, randgeaard stopcontact, met een zekering van 10 ampère of meer, op 220–240 V/50 Hz wisselstroom aansluiten.

Bij apparaten die in niet Europese landen worden gebruikt op het typeplaatje controleren of de aangegeven aansluitspanning en stroomsoort overeenkomen met de waarden van uw elektriciteitsnet. Het typeplaatje bevindt zich links onderaan in het apparaat. Een eventueel noodzakelijke vervanging van de aansluitkabel mag alleen door een vakkundig monteur worden uitgevoerd.

⚠ Waarschuwing!

Het apparaat mag nooit worden aangesloten op elektronische energiebesparende stekkers (bijv. Ecoboy of Sava Plug) of op omvormers die gelijkstroom omzetten in 230 V wisselstroom (bijv. installaties voor zonne-energie of netwerken voor schepen).

Inschakelen van het apparaat

Toets **afb 2/1** indrukken. Het Temperatuurlampjes –18 °C knippert. De indicatie 4 "alarm" brandt. Het apparaat begint te koelen.

Instellen van de temperatuur

Het apparaat is in de fabriek op een temperatuur van –18 °C in de diepvriesruimte ingesteld.

De instelwaarden kunnen veranderd worden, zie de beschrijving bij het bedieningspaneel: **Afb. 2/2** insteltoets voor de temperatuur.

Aanwijzingen bij het gebruik

- Als in de diepvriesruimte de bedrijfstemperatuur is bereikt, gaat de indicatie „alarm“ 4 uit.
- De voorzijde van het apparaat wordt gedeeltelijk licht verwarmd waardoor de vorming van condensatiewater in de buurt van de deurafdichting wordt voorkomen.
- Als de deur van de diepvriesruimte na het sluiten niet meteen weer geopend kan worden: twee à drie minuten wachten tot de ontstane onderdruk is opgeheven.
- Door het koelsysteem kan zich op een aantal plaatsen op de vriesroosters al snel rijp afzetten. Dit heeft geen invloed op het functioneren van het apparaat of op het energieverbruik. Ontdooien is pas noodzakelijk als het hele oppervlak van het vriesrooster met een laag rijp of ijs van meer dan 5 mm is bedekt.

Invriezen en opslaan van diepvrieswaren

Gevaar voor verwonding

Diepvrieswaren nooit met natte handen aanraken. Uw handen kunnen eraan vastvriezen.

Gevaar voor verbranding

door de zeer lage temperatuur. Ijs niet direct uit de diepvriesruimte in de mond nemen.

Attentie

Flessen en blikjes met vloeistoffen of koolzuurhoudende dranken niet invriezen – de flessen en blikjes kunnen springen.

Half of geheel ontdooide diepvrieswaren niet opnieuw invriezen.

De levensmiddelen eerst koken of braden. Daarna mogen ze opnieuw worden ingevroren.

Inkopen van diepvriesproducten

De verpakking mag niet beschadigd zijn.

Controleer de houdbaarheidsdatum.

In de winkel moet de temperatuur in de diepvrieskist -18 °C of kouder zijn.

De diepvriesproducten liefst in een koeltas vervoeren en snel in de diepvriesruimte leggen.

Invriezen van levensmiddelen

Als u zelf levensmiddelen wilt invriezen, gebruik dan alleen verse levensmiddelen.

Geschikt om in te vriezen:

Vlees en worst, gevogelte en wild, vis, groente, kruiden, fruit, brood en banket,

pizza, klaargemaakte gerechten, kliekjes, eierdooiers en eiwit.

Niet geschikt om in te vriezen:

Hele eieren met schaal, zure room en mayonaise, sla, radijsjes, rammenas en rettich, uien.

Blancheren van groente en fruit

Om te voorkomen dat kleur, smaak, aroma en vitamine „C” verloren gaan, moeten groente en fruit vóór het invriezen geblancheerd worden.

Blancheren betekent dat de groente of het fruit kort in kokend water wordt gedompeld.

In de boekhandel zijn boeken over invriezen verkrijgbaar, waarin ook blancheren wordt beschreven.

Verpakken van levensmiddelen

De levensmiddelen in porties geschikt voor uw huishouden verpakken. Groente en fruit in porties niet zwaarder dan 1 kg, vlees in porties van maximaal 2,5 kg. Kleinere porties zijn sneller ingevroren waardoor de kwaliteit bij het ontdooien en bereiden het beste behouden blijft.

De levensmiddelen luchtdicht verpakken zodat ze niet uitdrogen of hun smaak verliezen.

Voor verpakking geschikt:

Kunststof-, polyetheen-, aluminiumfolie en diepvriesdozen. Deze producten zijn in de handel verkrijgbaar.

Ongeschikt zijn:

Pakpapier, vettvrij papier, cellofaan, vuilniszakken en gebruikte boodschappentasjes.

De levensmiddelen goed verpakken, zoveel mogelijk lucht eruit persen en het geheel hermetisch sluiten.

Als sluiting geschikt:

Elastiekjes, clips van kunststof, touwtjes, koudebestendig plakband e.d. Zakjes en folie van polyethéen kunnen met een folie-lasapparaat worden worden dichtgelast.

Vermeld op de pakjes inhoud en datum voordat u ze in de diepvriesruimte legt.

Warm dranken en gerechten vóór het inladen in de diepvriesruimte op kamertemperatuur laten afkoelen.

Supervriezen

Als er al levensmiddelen in de diepvriesruimte liggen, dan moet een paar uur vóór het inladen van verse levensmiddelen het „supervriessysteem” worden ingeschakeld.

In het algemeen is 4 tot 6 uur voldoende. Wilt u de maximale invriescapaciteit benutten, dan is 24 uur noodzakelijk. Kleinere hoeveelheden levensmiddelen (max. 2 kg) kunnen zonder supervriezen worden ingevroren. Om het supervriessysteem in te schakelen: gewoon de supervriestoets **afb. 2/5** indrukken.

50 uur na het inschakelen wordt het supervriessysteem automatisch uitgeschakeld.

Maximale invriescapaciteit

De levensmiddelen moeten zo snel mogelijk door en door worden ingevroren. Alleen zo blijven vitamines, voedingswaarde, kleur en smaak behouden. Daarom mag de maximale invriescapaciteit van uw apparaat niet overschreden worden. Afhankelijk van het type apparaat kunt u de volgende hoeveelheden levensmiddelen in één keer invriezen.

GSE 22./GS22E..	24kg/24h
GSE 28./GS28E..	27kg/24h

GSE 32./GS32E..	29kg/24h
GSE 34./GS34E..	29kg/24h
GSE 36./GS36E..	30kg/24h
GSL 22./GS22L..	24kg/24h
GSL 28./GS28L..	27kg/24h

Levensmiddelen inruimen

Grote hoeveelheden levensmiddelen bij voorkeur in de bovenste vakken invriezen. Ze worden er heel snel en voorzichtig ingevroren. (Bij apparaten met klep: de klep optillen en naar voren kantelen, **afb. 3/A**). De levensmiddelen naast elkaar in de vakken resp. diepvriesmanden leggen.

Al ingevroren levensmiddelen mogen niet met de nog in te vriezen levensmiddelen in aanraking komen. Eventueel de al ingevroren levensmiddelen in de diepvriesmanden omladen.

De onderste klep met „steunen”

afb. 3/B kan bij het in- en uitladen van diepvrieswaren als tijdelijk steuntje worden gebruikt (niet bij alle modellen).

De grote diepvriesmand **afb. 1/11**

is vooral geschikt voor het invriezen en opslaan van grote diepvrieswaren zoals kalkoen, eend, gans etc.

Attentie

- Als er verse levensmiddelen worden ingevroren, dan kan de temperatuur in de diepvriesruimte zodanig stijgen dat het temperatuurlampje **afb. 2/3** knippert en de "alarm"-indicatie **afb. 2/4** brandt. Dit betekent geen gevaar voor de al ingevroren diepvrieswaren. Uiterlijk na 24 uur wordt de ingestelde temperatuur weer bereikt.
- Let erop dat alle diepvriesladen helemaal tot de aanslag zijn ingeschoven. Belangrijk voor een optimale luchtcirculatie in het apparaat!

- Als er veel diepvrieswaren moeten worden opgeslagen, dan kunt u de levensmiddelen direct op de vriesroosters stapelen: diepvriesladen tot de aanslag uittrekken, aan de voorkant iets optillen en eruit halen **afb. 6**.
- Om te voorkomen dat bij het uitvallen van de stroom of een storing de levensmiddelen snel verwarmen, de koude-accu's van het vriestableau in het bovenste vak direct op de levensmiddelen leggen **afb. 8/11**.

Diepvrieskalender

Afb. 7

(niet bij alle modellen)

Om te voorkomen dat de kwaliteit van de diepvrieswaren afneemt, is het van belang dat de toelaatbare bewaartijd niet wordt overschreden. De bewaartijd is afhankelijk van het soort levensmiddelen. De getallen bij de symbolen geven in maanden de toelaatbare bewaartijd voor de diepvrieswaren aan. Let bij diepvriesproducten die in de handel verkrijgbaar zijn, op de verpakkings- of houdbaarheidsdatum.

Koude-accu

Afb. 8/11

(Niet bij alle modellen. Indien meegeleverd kan het aantal verschillen).

De koude-accu vertraagt bij stroomuitval of bij een storing de verwarming van de opgeslagen diepvrieswaren. De meest effectieve vertraging van het ontdooproces en het laagste energieverbruik worden bereikt als de accu direct op de levensmiddelen in het bovenste vak wordt gelegd. De koude-accu kan er ook uitgehaald worden om levensmiddelen tijdelijk koel te houden, bijv. in een koeltas.

Vriestableau

Afb. 8/12

Op het vriestableau kunt u de koude-accu's bewaren en bessen, klein gesneden fruit, kruiden en groente stuk voor stuk invriezen. Om in te vriezen de koude-accu eruit halen, de in te vriezen levensmiddelen gelijkmataig op het vriestableau verdeelen en ca. 10 tot 12 uur door en door laten bevriezen. Daarna in diepvrieszakjes of diepvriesdozen doen. De diepvrieswaren om te ontdooien weer naast elkaar leggen.

Uitschakelen en buiten werking stellen van het apparaat

Uitschakelen van het apparaat

Hoofdschakelaar indrukken **afb. 2/1**.

Buiten werking stellen van het apparaat

Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt:

1. Stekker uit het stopcontact trekken
2. Het apparaat schoonmaken
3. Deur van het apparaat open laten staan.

Ontdooien en schoonmaken van de diepvriesruimte

Afb. 10

Kans op een elektrische schok

Geen stoomreinigers gebruiken.

De stoom kan in de onder spanning staande onderdelen van het apparaat terechtkomen en kortsluiting of een elektrische schok veroorzaken.

Gevaar voor explosie

Ontdooisprays kunnen explosieve gassen ontwikkelen, drijfgassen bevatten of oplosmiddelen die kunststof beschadigen of schadelijk zijn voor de gezondheid. Let op de gegevens van de fabrikant op de verpakking.

Attentie

Om de laag rijp of ijs te verwijderen geen mes of een scherp voorwerp gebruiken. Hierdoor kunt u de koelleidingen beschadigen.

Koelmiddel dat naar buiten sputt, kan vlam vatten of tot oogletsel leiden.

Geen elektrische apparaten of open vuur in het apparaat gebruiken.

Attentie

Een te dikke laag rijp of ijs op de vriesroosters vermindert de vriescapaciteit van het apparaat waardoor het energieverbruik toeneemt.

Is de laag rijp ca. ½ cm dik, dan moet het apparaat ontdoooid worden. In elk geval één tot twee keer per jaar, het liefst dan als er weinig of geen diepvrieswaren in het apparaat zijn opgeslagen.

Ca. 4 uur vóór het ontdooien het supervriessysteem inschakelen om de

levensmiddelen door en door te laten bevriezen waardoor ze langere tijd bij kamertemperatuur bewaard kunnen worden.

Zo gaat u te werk:

- Het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
- De diepvriesladen – behalve de middelste – met de levensmiddelen op een koele plaats bewaren. De koude-accu (indien meegeleverd) op de levensmiddelen leggen.
- Om het dooiwater op te vangen het lege vriestableau op het onderste vriesrooster leggen.
- Om het ontdooiproces te versnellen: twee pannen met heet water op een onderzetter in het apparaat zetten. Deur van het apparaat sluiten zodat de warmte niet kan ontsnappen.
- Na het ontdooien het opgevangen dooiwater weggooien. Het resterende dooiwater op de bodem van de diepvriesruimte met een spons afnemen.
- Met water en een scheutje afwasmiddel schoonmaken.
- Apparaat weer inschakelen.
- De diepvrieswaren er weer in leggen.

Attentie

Geen schoonmaakmiddelen gebruiken die zand of zuren c.q. chemische oplosmiddelen bevatten.

De deurafdichting alleen met schoon water afnemen en grondig droogwrijven.

Het sop mag niet in het bedieningspaneel terecht komen.

Belangrijke aanwijzingen bij het onderhoud van roestvrijstalen apparaten

Voor het onderhoud van de roestvrijstalen oppervlakken het onderhoudsmiddel „Chromol“ gebruiken.

Het middel is in de handel onder de naam „Chromol“ verkrijgbaar of bij de Servicedienst onder het

Ident-Nr. 310359 als 500 ml sproeiflacon en

Ident-Nr. 166787 als 50 ml proefflacon.

Om de oppervlakken niet te beschadigen nooit schuursponsjes, metalen borstels, scherpe voorwerpen of schuurmiddelen gebruiken. Ook chemisch agressieve schoonmaakmiddelen zoals ontdooisprays, ovensprays, oplosmiddelen of vlekkenmiddel mogen niet gebruikt worden.

Energie besparen

- Het apparaat in een droge, goed te ventileren ruimte plaatsen; niet in de zon of in de buurt van een warmtebron (verwarmingsradiator, fornuis). Gebruik anders een isolatieplaat.
- Warme dranken en gerechten buiten het apparaat laten afkoelen.
- De diepvrieswaren om te ontdooien in de koelkast leggen. Hiermee benut u de koude van de diepvrieswaren voor het koelen van levensmiddelen.
- De deur van het apparaat zo kort mogelijk openen.

Bedrijfsgeluiden

Heel normale geluiden

Gebrom – de koelmachine loopt.

Geborrel, geklok of gebruiks – het koelmiddel stroomt door de leidingen.

Geklik – de motor schakelt in of uit.

Geluiden die gemakkelijk verholpen kunnen worden

Het apparaat staat niet waterpas

Het apparaat met behulp van een waterpas stellen. Gebruik hiervoor de schroefvoetjes of leg er iets onder.

Het apparaat staat tegen een ander meubel of apparaat

Het apparaat van het meubel of het apparaat ernaast wegschuiven.

Laden, manden of legplateaus wiebelen of klemmen

Controleer de delen die eruit gehaald kunnen worden en zet ze eventueel opnieuw in het apparaat.

Flessen of serviesgoed raken elkaar

De flessen of het serviesgoed los van elkaar zetten.

Kleine storingen zelf verhelpen

Alvorens de Servicedienst in te schakelen:

aan de hand van de volgende punten eerst even na of u de storing zelf kunt verhelpen. Als u om een monteur vraagt, en het blijkt dat hij alleen maar een advies (bijv. over de bediening of het onderhoud van het apparaat) hoeft te geven om de storing te verhelpen, dan moet u, ook in de garantietijd, de volledige kosten van dat bezoek betalen.

Storing	Eventuele oorzaak	Oplossing
Geen enkele indicatie brandt	Stroomuitval; de zekering is uitgeschakeld; de stekker zit niet goed in het stopcontact.	Controleer of er stroom is. De zekering moet ingeschakeld zijn.
De indicatie „alarm” brandt	<p>Storing – in de diepvriesruimte is het te warm!</p> <ul style="list-style-type: none"> • De be- en ontluchtingsopeningen zijn afgedekt. • de deur van de diepvriesruimte is open. • Er werden te veel levensmiddelen in één keer ingeladen om in te vriezen. <p>Na het verhelpen van de storing gaat na een tijdje het controle-lampje uit.</p>	<p>De be- en ontluchtingsopeningen vrijmaken.</p> <p>Deur sluiten.</p> <p>De maximale invriescapaciteit niet overschrijden.</p>

Servicedienst

Adres en telefoonnummer van de Servicedienst kunt u vinden in het telefoonboek of in de meegeleverde brochure met service-adressen. Geef a.u.b. aan de Servicedienst het E-nummer en het FD-nummer van het apparaat op.

U vindt deze gegevens op het typeplaatje **afb. 11**.

Door deze nummers aan de Servicedienst door te geven voorkomt u onnodig heen en weer rijden van de monteur en de hieraan verbonden kosten.

Consejos para la eliminación y el desguace de los aparatos usados

Desguace de la vieja unidad

A tener en cuenta en caso de deshacerse de su aparato usado y sustituirlo por una unidad nueva.

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

Antes de deshacerse de su aparato usado y sustituirlo por una unidad nueva, deberá inutilizarlo:

1. Extraiga para ello el enchufe del aparato de la toma de corriente.
2. Corte el cable de conexión del aparato y retírelo conjuntamente con el enchufe.
3. **Desmonte los cierres o cerraduras de la puerta o inutilícelos a fin de impedir que los niños, al jugar con la unidad, se encierren en la misma y corran peligro de muerte (asfixia).**

Todos los aparatos frigoríficos y congeladores 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 para la eliminación del embalaje de los aparatos

¡Atención!

¡El embalaje del aparato no es ningún juguete! No permita que los niños jueguen con el material del embalaje o parte de sus elementos. ¡Existe peligro de asfixia a causa de los cartones y las láminas de plástico!

Su nuevo aparato está protegido durante el transporte hasta su hogar por un embalaje. 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.

Consejos de seguridad y advertencias de carácter general

Antes de utilizar el aparato nuevo:

Antes de utilizar el aparato nuevo deberán leerse detenidamente las instrucciones de servicio y de montaje del mismo. En éstas se facilitan informaciones y consejos im-

portantes relativos a su seguridad personal, así como a la instalación, el manejo y cuidado correctos del aparato.

El fabricante no se responsabiliza en absoluto de eventuales daños y perjuicios que pudieran producirse en caso de incumplimiento por parte del usuario de los consejos y advertencias de seguridad que se facilitan en las presentes instrucciones. Guarde las instrucciones de servicio y de montaje para un posible propietario posterior.

A tener en cuenta al instalar y conectar el aparato



¡Atención!

El presente aparato incorpora una pequeña cantidad de isobutano (R600a), un gas natural de elevada compatibilidad medioambiental, 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 constatarse daños o desperfectos en el circuito de frío de la unidad deberá

- evitarse cualquier manipulación con fuegos o focos de ignición.
- extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente y procurar una buena ventilación del lugar en donde se encuentre emplazado el aparato, durante varios minutos.

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 dimensiones mínimas de la habitación o local en donde se encuentra instalado el aparato deberán ser 1 m³ 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.

En caso de emergencia

- Enjuagar los ojos con agua abundante; avisar a un médico.
- Mantener el aparato alejado de las chispas de encendido o fuentes de fuegos.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente. Ventilar el recinto a fondo durante varios minutos.

A tener en cuenta al utilizar el aparato

- En caso de constatar cualquier anomalía o avería, así como al realizar trabajos de mantenimiento o de limpieza del aparato, deberá desconectarse éste de la red eléctrica, extrayendo para ello el enchufe del aparato de la red de corriente, o desactivando el fusible.

¡No tirar del cable de conexión del aparato, sino asirlo siempre por el cuerpo del enchufe!

- Las reparaciones que fuera necesario efectuar sólo podrán ser ejecutadas por técnicos especializados de la marca. Las reparaciones efectuadas de modo erróneo o incorrecto, pueden implicar serios peligros para el usuario.

- No usar aparatos eléctricos en el interior de la unidad (por ejemplo heladoras, etc.).
- No utilizar el zócalo, los cajones o las puertas de la unidad como pisaderas o reposapiés.
- 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 guardar productos combinados con agentes o gases propelentes (expendedores de nata, sprays) ni materias explosivas en el aparato – **¡Existe peligro de explosión!**
- No permita que los niños jueguen con la unidad ni se sienten sobre las 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.
- No utilizar ningún tipo de limpiadora de vapor para limpiar la unidad. El vapor caliente podría penetrar en interior del aparato, accediendo a los elementos conductores de corriente y provocar cortocircuitos o incluso sacudidas eléctricas.
- 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 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 helados, polos o cubitos de hielo extraídos del congelador. **¡Peligro de quemaduras a causa de las bajas temperaturas!**
- No tocar los productos congelados con las manos húmedas a fin de evitar que se queden adheridas a éstos. **¡Peligro de quemaduras a causa de las bajas temperaturas!**
- No rascar el hielo o la escarcha ni tratar de desprender alimentos congelados con ayuda de objetos metálicos cortantes (por ejemplo cuchillos), dado que las rejillas congeladoras podrían resultar dañadas. La salida a chorros del agente refrigerante puede provocar lesiones en los ojos o que éste se inflame.

Normativas

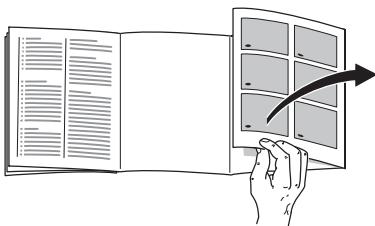
El aparato ha sido diseñado para

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

Destinado al uso en el ámbito doméstico.

En caso de utilizarlo para fines industriales, deberán tenerse en cuenta las correspondientes normas y disposiciones. El aparato cumple las «Normas alemanas de prevención de accidentes provocados por equipos e instalaciones frigoríficas VBG 20». La estanqueidad del circuito de refrigeración viene verificada de fábrica. Este aparato cumple estrictamente lo dispuesto en las normativas de seguridad vigentes para electrodomésticos.

Familiarizándose con la unidad



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

1-5 Cuadro de mandos

- 6 Acumuladores de frío*
- 7 Bandeja congeladora*
- 8 Rejilla de congelación
- 9 Trampilla del compartimento de congelación*
- 10 Cajón de congelación (pequeño)
- 11 Cajón de congelación (grande)*
- 12 Calendario de congelación*
- 13 Rejilla de ventilación
- 14 Soportes roscados

* no incluidos en todos los modelos

Cuadro de mandos

Figura 2

1 Tecla de Conexión / Desconexión

La puesta en marcha del aparato se indica mediante el destello de uno de los pilotos de aviso de la temperatura ajustada **Figura 2/3**.

2 Tecla de ajuste de la temperatura

El margen de ajuste de la temperatura del congelador es de -16°C hasta -32°C .

Pulsar repetida o continuamente la tecla de ajuste de la temperatura hasta que se ilumine el piloto de aviso correspondiente a la temperatura que se desea ajustar.

3 Pilotos de aviso de la temperatura

Los valores de los pilotos indican las temperaturas ajustadas en $^{\circ}\text{C}$ en el congelador. El piloto iluminado indica en cada caso la temperatura seleccionada.

El piloto de aviso se ilumina al alcanzarse la temperatura ajustada, destellando mientras no se ha alcanzado la temperatura seleccionada.

4 Piloto «alarm» Δ

se enciende cuando la temperatura en el interior del compartimento de congelación es demasiado elevada, es decir, los productos congelados almacenados en el mismo corren peligro de deteriorarse a causa de la temperatura excesivamente elevada en el compartimento. El piloto puede destellar, sin significar por ello ningún peligro de deterioro inmediato de los alimentos, en los casos siguientes:

Al poner en marcha el aparato.
 Al introducir grandes cantidades de alimentos frescos en el compartimento de congelación.
 Al permanecer abierta la puerta del compartimento de congelación durante un tiempo prolongado.

El piloto **se apaga** tan pronto como el compartimento de congelación ha alcanzado su temperatura de servicio normal.

5 Tecla de conexión y desconexión de la función «super» (congelación ultrarrápida)

La activación de esta opción es señalada a través de la **iluminación de la tecla**. Con esta función se pueden congelar simultáneamente grandes cantidades de alimentos, debiéndose activar, en función de las cantidades concretas de alimentos que se desean congelar, hasta 24 horas antes de introducir los alimentos frescos en el compartimento de congelación. Por regla general basta activar la función unas 2–3 horas antes de introducir los alimentos en el compartimento de congelación; para aprovechar la máxima capacidad de congelación, hay que activarla 24 horas antes. Al estar activada esta función, el grupo frigorífico del aparato funciona continuamente durante 50 horas, hasta alcanzarse en el interior del compartimento de congelación unas temperaturas muy bajas (gran frío), comutando a continuación a la temperatura ajustada con anterioridad a la activación de la opción de congelación ultrarrápida.

Clases climáticas – Máxima temperatura ambiente admisible

La clase climática de cada aparato es señalada en la placa de características del mismo y sirve de referencia para saber dentro de qué bandas de temperatura ambiente puede funcionar.

Clase climática	Temperatura del entorno admisible
SN	+10 °C hasta 32 °C
N	+16 °C hasta 32 °C
ST	+18 °C hasta 38 °C
T	+18 °C hasta 43 °C

Ventilación

Figura 3

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.

Conexión del aparato

Limpiar el aparato antes de ponerlo por vez primera en marcha.

La toma de corriente deberá ser libremente accesible. 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 amperios como mínimo.

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 enchufe de conexión a la red eléctrica, esto sólo podrá ser efectuado por técnicos especializados de la marca.

⚠ ¡Atención!

No conectar el aparato en ningún caso a conectores electrónicos para ahorro energético (por ejemplo Ecoboy, Sava Plug, etc.) 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

Pulsar la tecla **Figura 2/1**. El Pilotos de aviso de la temperatura ajustada correspondiente al valor –18 °C destella. El aparato comienza a refrigerar.

Selección de la temperatura

El frigorífico viene ajustado de fábrica a una temperatura de –18 °C.

Los valores ajustados de fábrica en el aparato se pueden modificar; véase al respecto la descripción correspondiente al cuadro de mando: **Figura 2/2** Tecla de regulación de la temperatura.

Advertencias relativas al funcionamiento del aparato

- Una vez que el compartimento de congelación ha alcanzado su temperatura normal de servicio, se apaga el piloto de aviso 4 «Alarma».
- Los lados frontales del cuerpo del congelador se calientan ligeramente. De este modo se impide la formación de agua de condensación en la zona de la junta de la puerta.
- Si tras cerrar la puerta, ésta no se puede volver a abrir inmediatamente, ello se debe a que, cuando se abre la puerta, se crea una cierta depresión en el interior del aparato. Por lo tanto, cuando se produzca tal situación deberá aguardarse de dos a tres minutos antes de abrir la puerta, a fin de permitir que la depresión sea compensada.

- A causa del trabajo del grupo frigorífico, en algunos puntos de las rejillas congeladoras puede acumularse rápidamente escarcha. Esto no afecta en absoluto al buen funcionamiento del aparato ni tampoco implica un aumento del consumo de energía eléctrica. La eliminación de la escarcha acumulada sólo será necesaria en caso de que la capa de escarcha o hielo alcance un espesor de más de 5 mm sobre toda la superficie de las rejillas congeladoras.

Congelar y conservar alimentos congelados

Peligro de lesiones

No tocar los productos congelados con las manos húmedas a fin de evitar que se queden adheridas a éstos.

Peligro de quemaduras a causa de las bajas temperaturas

No introducir en la boca directamente los helados, polos o cubitos de hielo extraídos del congelador.

¡Atención!

No guardar en el compartimento de congelación botellas ni tarros o latas que contengan líquidos, particularmente bebidas gaseosas. ¡Las botellas y latas pueden estallar!

Los alimentos que se hayan descongelado o hayan empezado a descongelarse sólo podrán volverse a congelar si se fríen o hierven, o se preparan con ellos platos cocinados, antes de volver a congelarlos.

Puntos a tener en cuenta al comprar alimentos ultracongelados

Prestar atención a que la envoltura del alimento o producto congelado no presente ningún tipo de daño.

Verifique la fecha de caducidad de los alimentos. Cerciórese de que ésta no ha vencido.

La indicación de la temperatura del congelador del establecimiento en donde adquiera los alimentos deberá señalar un valor mínimo de -18 °C.

Procure transportarlos directamente a casa en una bolsa isotérmica.

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 mahonesa, lechugas, rábanos, rábanos picantes y cebollas.

Blanqueado (escalado) de verduras, frutas y legumbres

En el caso de las verduras, frutas y legumbres es importante blanquearlas (escaladarlas) 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.

Envasado de los alimentos

Envasar los alimentos en porciones (paquetes) adecuadas al tamaño de las necesidades normales de su hogar. Los paquetes de verduras y fruta no deberán pesar más de 1 kg, los de carne pueden llegar hasta 2,5 kg. Las porciones de menor tamaño se congelan con mayor rapidez, quedando así completamente preservada la calidad al descongelar el producto y prepararlo.

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

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.

Introducir los alimentos en la envoltura prevista a dicho efecto. Eliminar todo el aire que pudiera haber en el envase. Cerrarlo herméticamente.

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.

Antes de introducir los alimentos en el congelador, marcar claramente los envases, indicando su contenido y la fecha de congelación.

Dejar enfriar los alimentos o bebidas calientes hasta temperatura ambiente antes de introducirlos en el compartimento de congelación.

Congelación ultrarrápida («Superfrío»)

En caso de guardar productos ya congelados en el congelador, deberá activarse la opción «congelación ultrarrápida» varias horas antes de colocar los alimentos frescos en el congelador.

En general basta activar dicha opción con 4–6 horas de antelación. Si se desea aprovechar la capacidad máxima de congelación, se necesitarán 24 horas. Pequeñas cantidades de alimentos (hasta 2 kg) se pueden congelar sin necesidad de activar la congelación ultrarrápida.

Para activar la función, basta con pulsar la tecla «super» **Figura 2/5**.

Tras 50 horas de la puesta en marcha de la congelación ultrarrápida, esta función se desconecta automáticamente.

Capacidad máxima de congelación

Para que los alimentos conserven su valor nutritivo, vitaminas y buen aspecto hay que congelar el centro lo más rápidamente posible. Por esta razón no deberá superarse la máxima capacidad de congelación del aparato. En función del modelo concreto del congelador, se pueden congelar de una sola vez las siguientes cantidades de alimentos en las rejillas de congelación:

GSE 22..../GS22E..	24kg/24h
GSE 28..../GS28E..	27kg/24h
GSE 32..../GS32E..	29kg/24h
GSE 34..../GS34E..	29kg/24h
GSE 36..../GS36E..	30kg/24h
GSL 22..../GS22L..	24kg/24h
GSL 28..../GS28L..	27kg/24h

Puntos a tener en cuenta al colocar los alimentos en el aparato

Los alimentos en grandes cantidades deberán colocarse preferentemente en los compartimentos superiores de congelación, dado que aquí se congelan los alimentos con particular rapidez y cuidado. (Para abrir el compartimento de los aparatos provistos de trampilla, alzar la trampilla e inclinarla hacia adelante **Fig. 5/A**). Colocar los alimentos distribuyéndolos uniformemente en los compartimentos o los cestos de congelación.

Procurar que los alimentos congelados que ya hubiera en su congelador no entren en contacto con los alimentos frescos que se desean congelar. En caso necesario se deberán guardar o apilar los alimentos congelados en los cestos de congelación.

La trampilla inferior con cables de soporte (Fig. 5/B) se puede utilizar como base de apoyo para introducir o retirar alimentos del aparato (no disponible en todos los modelos). **Utilizar preferentemente el cesto de congelación mayor Fig. 1/11** para congelar o guardar alimentos de gran tamaño como por ejemplo pavos, patos, gansos, etc.

Advertencia

- En caso introducir alimentos frescos en el compartimento de congelación, la pantalla de visualización de la temperatura señala un aumento de ésta y los pilotos de aviso de la temperatura pueden destellar **Fig. 2/3** y encenderse el piloto de «alarma» **Fig. 2/4**. Esto, no obstante, no significa que los alimentos que estuvieran ya congelados puedan descongelarse. Pasado un período máximo de 24 horas, la pantalla de visualización de la temperatura vuelve a señalar el valor ajustado.
- Prestar atención a que todos los cajones de congelación se encuentren introducidos a tope en el congelador. Esto es importante para asegurar la circulación impecable del aire.
- En caso de tener que congelar una gran cantidad de alimentos, se pueden extraer todos los cajones congeladores del aparato y apilar los alimentos sobre las rejillas congeladoras. Para retirar los cajones deberán extraerse completamente hasta alcanzar el tope limitador, inclinándolas a continuación hacia arriba **Fig. 6**.

- Para impedir que los alimentos empiecen a descongelarse en caso de cortes o averías en el suministro de corriente eléctrica, retirar los acumuladores de frío de la bandeja congeladora y colocarlos en el compartimento superior, directamente sobre los alimentos **Fig. 8/11.**

Calendario de congelación

Figura 7

(no incluidos en todos los modelos)

Para evitar pérdidas de calidad y valor nutritivo de los alimentos congelados, es necesario consumirlos antes de que caduque su plazo máximo de conservación. El plazo de conservación varía en función del tipo del alimentado congelado. 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.

Acumulador de frío

Figura 8/11

(No suministrados con todos los modelos; el número de unidades incluido en el equipo de los aparatos puede variar de modelo a modelo).

Los acumuladores de frío contribuyen a retardar la descongelación de los productos congelados en caso de corte o avería del suministro de corriente. El re-tardo más efectivo y el consumo de corriente más bajo se logra colocando los

acumuladores de frío en el compartimiento superior, directamente sobre los alimentos. 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.

Bandeja congeladora

Figura 8/12

En la bandeja congeladora se colocan los acumuladores de frío o se congelar con todo cuidado frutas (por ejemplo bayas, frutas en trozos), hierbas aromáticas y verdura. Congelar durante unas 10 - 12 horas, antes de envasar los alimentos en bolsas o recipientes. Para descongelar los alimentos, volver a extenderlos uno por uno sobre la bandeja.

Desconexión y paro del aparato

Desconectar el aparato

Pulsar el interruptor principal **Fig. 2/1.**

Paro del aparato

En caso largos períodos de inactividad del aparato:

1. Extraiga para ello el enchufe del aparato de la toma de corriente
2. Limpiar el aparato
3. Dejar abierta la puerta del aparato

Desescarchar (descongelar) el compartimento de congelación y limpiarlo

Figura 10

⚠ Peligro de descargas eléctricas

No utilizar ningún tipo de limpiadora de vapor. El vapor caliente podría dañar las superficies del aparato o su instalación eléctrica. ¡La seguridad eléctrica de su aparato podría resultar seriamente afectada!

⚠ Peligro de explosión

El uso de sprays específicos para descongelación requiere suma precaución, dado que éstos pueden originar gases explosivos o contener agentes disolventes o propelentes que pueden dañar los elementos de plástico de la unidad o incluso resultar nocivos para la salud humana.

Observar estrictamente las indicaciones y advertencias facilitadas por el fabricante.

⚠ ¡Atención!

Para eliminar el hielo o la escarcha, en ningún caso utilizar objetos metálicos cortantes, dado que los conductos del agente refrigerante podrían resultar dañados.

Tenga presente que la salida a chorro del agente refrigerante puede inflamarse o provocar lesiones en los ojos.

No utilizar en ningún caso aparatos eléctricos o focos de fuego activo en el interior del aparato.

Advertencia

La formación de una capa gruesa de escarcha o la acumulación de hielo en las rejillas del compartimento de congelación puede afectar el rendimiento del aparato y producir un aumento en el consumo de energía.

Cuando la capa de escarcha ha alcanzado un espesor de $\frac{1}{2}$ cm, se debe proceder a la descongelación del compartimento congelador. Esta operación debe realizarse una o dos veces al año. Para ello, el compartimento congelador debe estar vacío o contener una cantidad mínima de productos.

Aproximadamente cuatro horas antes de llevar a cabo la descongelación, activar la función de congelación ultrarrápida para que los alimentos alcancen un estado de congelación alto y no se estropeen al guardarse durante largo tiempo en un lugar a temperatura ambiente.

Para ello deberá procederse del modo siguiente:

- Desconectar el aparato y extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente de la red.
- Colocar los cajones de congelación con los alimentos en un lugar lo más frío posible. Colocar los acumuladores (en caso de estar incluidos en el equipo del aparato) sobre los alimentos.
- Para recoger el agua de descongelación, colocar la bandeja de congelación vacía en el compartimento inferior del congelador.
- Para acelerar el proceso de descongelación, colocar dos ollas llenas de agua caliente sobre dos platillos dentro del compartimento congelador. Cerrar la puerta para que se mantenga el calor dentro del recinto.

- Tras concluir el ciclo de desescarchado, evacuar el agua recogida. Secar el agua restante del fondo del congelador con una esponja.
- Limpiar con agua tibia y algo de detergente lavavajillas manual suave.
- Volver a conectar el aparato.
- Colocar los alimentos en el mismo.

¡Atención!

En ningún caso deberán emplearse arenilla, agentes frotadores o limpiadores con ácidos o disolventes químicos.

La junta de la puerta se limpiará sólo con agua clara, secándola bien a continuación.

Téngase presente que el agua empleada en la limpieza del aparato no debe penetrar en el cuadro de mandos.

Consejos importantes para la limpieza y el cuidado de los aparatos con superficies de acero inoxidable

Utilizar para el cuidado de las superficies de acero inoxidable el agente de conservación «Chromol».

Este producto se puede adquirir en el comercio especializado bajo la denominación «Chromol», o bien directamente en el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Referencia 310359 para la botella pulverizadora 500 ml o

Referencia 166787 para la botella de prueba de 50 ml.

Con objeto de no dañar las superficies del aparato no deberán utilizarse en ningún

momento esponjas abrasivas, cepillos o estropajos metálicos, objetos puntiagudos ni productos abrasivos. Tampoco deberán emplearse productos químicos agresivos tales como sprays para descongelación, sprays para limpieza de hornos, disolventes o agentes quitamanchas.

Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica

- Emplazar el frigorífico en una habitación seca y fresca, 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 un foco activo de calor tal como cocinas, calefacciones, etc.
- Dejar enfriar los alimentos o bebidas calientes hasta temperatura ambiente antes de introducirlos en el congelador.
- Descongelar los productos congelados colocándolos, por ejemplo en el frigorífico. De este modo se aprovecha el frío acumulado en el alimento para refrigerar los alimentos frescos del frigorífico.
- Mantener abierta la puerta del aparato el menos tiempo posible.

Advertencias sobre los ruidos de funcionamiento del aparato

Ruidos perfectamente normales

Ruidos como de murmullos sordos
son inevitables durante el funcionamiento del compresor.

Ligero gorgoteo sonido característico
que se produce al penetrar el líquido refrigerante en los tubos delgados una vez que ha entrado en funcionamiento el compresor.

Breves ruidos en forma de clic sólo se escuchan cuando el regulador conecta y desconecta el compresor.

Ruidos de fácil solución

El aparato está colocado en posición desnivelada

Nivelar el aparato con ayuda del nivel de burbuja y los soportes roscados que incorpora, o calzándolo.

En caso de estar el aparato en contacto con muebles u otros aparatos

Separarlo de los muebles o aparatos con los que estuviera en contacto.

Los cajones, cestos, estantes o soportes oscilan o están agarrotados

Revisar los elementos afectados. En caso necesario, volverlos a colocar en su posición correcta.

Las botellas o recipientes entran en contacto mutuo

Separar algo las botellas y los recipientes.

Pequeñas averías de fácil solución

Para evitar una intervención innecesaria del servicio técnico, compruebe si la avería o el 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	Possible causa	Forma de subsanarla
Ninguna de las pantallas o pilotos se ilumina	Se ha producido un corte del suministro de corriente; el fusible se ha activado; el enchufe no está correctamente asentado en la toma de corriente.	Verificar si existe alimentación de corriente. El fusible tiene que estar conectado.
El piloto «alarma» está iluminado	Avería. ¡La temperatura en el interior del congelador es demasiado elevada! <ul style="list-style-type: none">• Las aberturas de ventilación y aireación están obstruidas.• La puerta del compartimento de congelación está abierta.• Se ha introducido una cantidad excesiva de alimentos frescos en el congelador.	<p>Asegurar que las aberturas de ventilación y aireación están libres. Cerrar la puerta.</p> <p>No sobrepasar la máxima capacidad del compartimento.</p>
	El piloto se vuelve a apagar un tiempo después de haber solucionado la avería.	

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. 11

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 do Aparelho Antigo

Tenha o seguinte em atenção, se o seu novo aparelho for substituir um aparelho antigo.

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

Inutilizar o aparelho antigo:

1. Desligar a ficha da tomada
2. Cortar o cabo eléctrico e afastá-lo do local, juntamente com a respectiva ficha.
- 3. Inutilizar a fechadura da porta, para que as crianças, por brincadeira, não fiquem fechadas dentro do aparelho, correndo perigo de vida.**

Os aparelhos de frio contêm um agente de refrigeração e gases no isolamento. O agente de refrigeração e os gases têm que ser reciclados de acordo com a legislação em vigor. As tubagens do circuito de frio não devem sofrer quaisquer danos até ser entregues num centro de reciclagem.

Reciclagem da Embalagem

Atenção:

O material da embalagem não é um brinquedo para crianças – Perigo de asfixia por intermédio dos cartões e das películas!

Até chegar a sua casa, o seu novo aparelho esteve protegido pela embalagem. Todos os materiais nela aplicados são compatíveis com o meio ambiente e reutilizáveis. Por favor, contribua também para a reciclagem da embalagem, sem poluição.

Junto de um Agente Especializado ou dos Serviços Municipais poderá informar-se sobre os procedimentos actuais para reciclagem.

Indicações sobre segurança

Antes de pôr o aparelho a funcionar

Leia atentamente as respectivas instruções de serviço e de montagem. Delas constam indicações importantes sobre instalação, uso e manutenção do aparelho.

O fabricante não se responsabiliza, se não forem respeitadas as indicações e avisos das instruções de serviço. Guarde em lugar seguro as instruções de serviço e de montagem, para a eventualidade do aparelho conhecer outro possuidor.

Instalação e Ligação do Aparelho

- Atenção! 

O aparelho contém, em pequena quantidade, o agente refrigerador Isobutano R600a, compatível com o meio ambiente, mas inflamável. Durante o transporte e a instalação do aparelho, há que ter atenção para que a tubagem do circuito de frio não sofra qualquer dano.

Este elemento refrigerador, ao libertar-se, pode provocar ferimentos nos olhos ou inflamar-se.

Se este elemento refrigerador se derramar, há que ter em atenção o seguinte:

- Evitar a proximidade de chamas abertas ou de fontes de inflamação.
- Retirar a ficha da tomada e arejar, durante algum tempo, o local onde se encontra instalado o aparelho.

Quanto maior for a quantidade de agente refrigerador existente num aparelho, maior deverá ser o compartimento onde o mesmo se encontra instalado. Se o compartimento for demasiado pequeno, pode, em caso de fuga, formar-se uma mistura inflamável de gás e ar.

Por cada 8 g de agente refrigerador, o compartimento deve ter pelo menos 1m³. A quantidade de agente refrigerador do seu aparelho encontra-se indicada na respectiva chapa de características, localizada no interior do aparelho.

Em caso de emergência

- Lavar bem os olhos com água limpa e procurar um médico.
- Manter faíscas de ignição e chamas abertas fora do alcance do aparelho.

- Desligar a ficha da tomada e arejar bem a cozinha durante alguns minutos.

Na utilização

- Nos caso seguintes, desligar a ficha da tomada ou desligar os fusíveis:
 - Descongelar e
 - Limpar o aparelho.
- Puxe sempre pela ficha e nunca pelo cabo.
- As reparações só devem ser efectuadas por técnicos credenciados. Reparações indevidas podem acarretar perigos vários para o utilizador.
- Nunca utilize aparelhos eléctricos dentro do aparelho (por ex. máquinas eléctricas para fazer gelados, etc.)
- Rodapé, gavetas, portas, etc. não devem ser utilizados como apoio.
- Frascos com álcool de elevada percentagem só devem ser guardados no aparelho, se hermeticamente fechados e em posição vertical.
- Produtos com gás propelsores combustível (p. ex. natas em lata ou outros sprays) e substâncias explosivas não devem ser guardados do aparelho
– **Perigo de explosão!**
- O aparelho não é um brinquedo para crianças!
- Nos aparelhos equipados com fechadura, mantenha a respectiva chave fora do alcance das crianças.
- Nunca utilize aparelhos de limpeza a vapor, para limpar ou descongelar aparelho. O vapor pode atingir um elemento condutor de tensão e provocar um curto-circuito ou um choque eléctrico.

- Não sujar os componentes de plástico ou o vedante da porta com óleo ou gordura. Estes componentes podem tornar-se porosos.
- Não guardar no congelador líquidos em garrafas ou latas, especialmente bebidas gaseificadas. Ao congelar, as garrafas ou as latas podem rebentar.
- Não levar à boca bocados ou cubos de gelo, imediatamente após retirá-los do congelador. **Perigo de ferimentos** devido a baixas temperaturas.
- Não tocar nos alimentos congelados com as mãos molhadas, pois estas podem ficar geladas e coladas aos alimentos.
- Camadas de gelo ou alimentos congelados e agarrados não devem ser removidos com facas ou objectos pontiagudos. De contrário, poderá danificar as tubagens do circuito de frio. O elemento de frio, ao libertar-se, pode provocar ferimentos nos olhos ou inflamar-se.

Determinações gerais

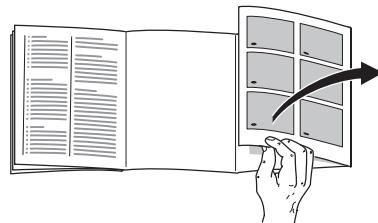
O aparelho destina-se

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

O aparelho foi concebido para utilização doméstica.

No caso de utilização industrial, devem ser observadas as normas em vigor para este sector. O aparelho corresponde às normas de prevenção contra acidentes em sistemas de frio (VBG 20). O circuito de frio foi testado quanto a estanquidade. Este aparelho corresponde, ainda, às normas de segurança para aparelhos eléctricos.

O seu novo aparelho



Podem-se verificar diferenças de menor – nomeadamente nas características de equipamento – em função do modelo de aparelho.

Fig. 1

1-5 Painel de comandos

- 6 Acumuladores de frio*
- 7 Tabuleiro de congelação*
- 8 Grelha de congelação
- 9 Tampa da gaveta de congelação*
- 10 Gaveta para alimentos congelados (pequenos)
- 11 Gaveta para alimentos congelados (grande)*
- 12 Calendário de congelação*
- 13 Grelha de ventilação
- 14 Pés roscados

* não existente em todos os modelos

Painel de comandos

Fig. 2

1 Tecla ligar/desligar

O funcionamento é assinalado pelo piscar de uma das lâmpadas indicadoras de temperatura **Fig. 2/3**.

2 Tecla de regulação de temperatura

A temperatura da zona de congelação pode ser regulada entre -16°C e -32°C .

Manter premida ou premir várias vezes a tecla até que se acenda a lâmpada indicadora da temperatura pretendida.

3 Lâmpadas indicadoras de temperatura

Os números junto das lâmpadas indicadoras de temperatura indicam a temperatura em $^{\circ}\text{C}$ na zona de congelação. A lâmpada iluminada mostra qual a temperatura regulada.

A lâmpada está a piscar, se a temperatura regulada ainda não tiver sido atingida.

4 Indicação «alarm» Δ

Está **iluminada** se existir muito calor no congelador, ou seja os alimentos correm o risco de se deteriorarem. A indicação pode estar iluminada sem perigo para os alimentos: Quando o aparelho é ligado pela primeira vez, ao colocarem-se grandes quantidades de alimentos frescos e quando a porta estiver aberta durante muito tempo.

Ela **apaga-se**, se a zona de congelação tiver atingido a sua temperatura de funcionamento.

5 Tecla de ligar/desligar «super» (supercongelação)

O funcionamento é indicado pela **iluminação da tecla**.

A supercongelação serve para a congelação de grande quantidade de alimentos frescos e, dependendo dessa quantidade, deve ser activada até 24 horas antes. Em geral, são suficientes 2 a 3 horas, mas se for utilizada a capacidade máxima de congelação, são necessárias 24 horas antes. Com a supercongelação, a zona de congelação é arrefecida até ao máximo possível durante 50 horas e é atingida uma temperatura muito baixa. Depois, comutará automaticamente para a temperatura regulada, antes da supercongelação.

Classes climáticas – temperatura ambiente permitida

A classe climática encontra-se na chapa de características. Ela indica as amplitudes de temperatura, dentro das quais o aparelho pode funcionar.

Classe climática	Temperatura ambiente permitida
SN	+10 $^{\circ}\text{C}$ até 32 $^{\circ}\text{C}$
N	+16 $^{\circ}\text{C}$ até 32 $^{\circ}\text{C}$
ST	+18 $^{\circ}\text{C}$ até 38 $^{\circ}\text{C}$
T	+18 $^{\circ}\text{C}$ até 43 $^{\circ}\text{C}$

Ventilação

Fig. 3

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!

⚠️ Aviso!

O aparelho não deve, de forma alguma, estar ligado a uma ficha electrónica de poupança de energia (por ex. Ecoboy; Sava Plug) ou a um transformador, que converta a corrente contínua em corrente alterna de 230 V (por ex. instalações solares, rede eléctrica de navios).

Ligação do aparelho à corrente

O interior do aparelho deve ser bem limpo (ver Capítulo «Limpeza»), antes de ser utilizado pela primeira vez.

A tomada deve ficar facilmente acessível. Ligar o aparelho à corrente alterna de 220–240 V/50 Hz através de uma tomada instalada segundo as normas em vigor. A tomada tem que estar protegida com um fusível de 10 A ou superior.

No caso de aparelhos, que irão funcionar em países não europeus, há que verificar na chapa de características, se a tensão e o tipo de corrente indicados estão em conformidade com a corrente eléctrica da sua área de residência. A chapa de características encontra-se na zona inferior esquerda, no interior do aparelho. A substituição eventualmente necessária do cabo de ligação só pode ser efectuada por um técnico qualificado.

Ligar o aparelho

Premir a tecla da **Fig. 2/1**. As Lâmpadas indicadoras de temperatura –18 °C está a piscar. A indicação «alarm» está a piscar. O aparelho começa a refrigerar.

Regulação da temperatura

O aparelho vem regulado de fábrica com –18 °C para a zona de congelação.

Os valores de regulação podem ser alterados, ver descrição do painel de comandos: **Fig. 2/2** Tecla de regulação de temperatura.

Indicações sobre funcionamento

- Logo que a zona de congelação tiver atingido a sua temperatura de funcionamento, a indicação «alarme» apaga-se 4.
- As zonas frontais da estrutura do aparelho ficam, por vezes, ligeiramente quentes, o que evita a formação de condensação na zona do vedante da porta.

- Se, depois de fechar a porta da zona de congelação, não a puder abrir de imediato, deverá esperar dois a três minutos, até que seja compensado o vácuo entretanto formado.
- Devido ao sistema de frio, as grelhas de congelação podem ficar rapidamente cobertas de gelo em muitos pontos. Isto não tem qualquer influência no funcionamento do aparelho nem no consumo de energia. A descongelação só será necessária, se se tiver formado uma camada de gelo com uma espessura superior a 5 mm em toda a superfície da grelha de congelação.

Congelação e conservação de alimentos

Perigo de ferimentos

Não mexer nos alimentos congelados com as mãos molhadas. As mãos podem gelar e ficar agarradas aos alimentos.

Queimaduras provocadas pelo gelo

Devido à temperatura muito baixa. Nada deve ser retirado do congelador e levado de imediato à boca.

Atenção

Não congelar latas e garrafas com líquido ou bebidas gaseificadas – as latas ou as garrafas podem rebentar.

Alimentos descongelados ou que começaram a descongelar não devem voltar a ser congelados. Só depois de cozinhados, eles podem, de novo, ser congelados.

Comprar alimentos ultracongelados

A embalagem não deve estar danificada. Verificar a data de validade.

A temperatura indicada na arca da loja deve ser de -18 °C ou inferior.

Se possível, transportar os alimentos ultracongelados num saco térmico e colocá-los rapidamente na zona de congelação.

Congelação de alimentos

Se congelar alimentos em casa, estes deverão ser frescos e estar em perfeitas condições.

Alimentos mais apropriados para congelação:

Produtos derivados de carne e de salsichas, aves e caça, peixe, legumes, ervas aromáticas, fruta, produtos de pastelaria, pizzas, refeições prontas, restos de comida, gemas e claras de ovos.

Alimentos não apropriados para congelação:

Ovos inteiros na gaveta, natas azedas e maionese, salada de folha, rabanetes, rábanos e cebolas.

Branquear legumes e fruta

Para que mantenham a cor, o sabor, o aroma e a Vitamina «C», os legumes e a fruta devem ser branqueados, antes da sua congelação.

Para o branqueamento, os legumes e a fruta são mergulhados, por breves instantes, em água a ferver.

Em qualquer livraria poderá encontrar literatura sobre congelação, onde vem também descrito o processo de branqueamento.

Embalar os alimentos

Embalar os alimentos por porções adequadas à sua família. As porções não devem ultrapassar 1 kg, para legumes e frutas, em 2,5 kg para carne. Porções mais pequenas congelam mais rapidamente e a qualidade mantém-se perfeita, após descongelação e confecção.

Para que os alimentos conservem o sabor e não sequem, eles deverão ser embalados de forma hermética.

Materiais próprios para embalagem:

Películas de plástico, manga de polietileno, folha de alumínio e caixas próprias para congelação. Estes produtos encontram-se à venda no comércio da especialidade.

Não apropriados são:

Papel de embalagem, papel de pergaminho, celofane, sacos para lixo e sacos de compras usados.

Introduzir os alimentos na embalagem, retirar totalmente o ar e fechar a embalagem hermeticamente.

Os materiais apropriados para fechar são:

Elásticos, clips de plástico, guitas, fita adesiva resistente ao frio e outros produtos similares. Sacos e manga de poietileno podem ser fechados com um aparelho próprio.

Antes da colocação na zona de congelação, deverá identificar e datar a embalagem.

Alimentos e bebidas quentes devem arrefecer à temperatura ambiente, antes de serem arrumados na zona de congelação.

Supercongelação

Se já houver alimentos congelados na zona de congelação, a «supercongelação» deve ser activada algumas horas antes da colocação de alimentos frescos.

De uma maneira geral, são suficientes 4 a 8 horas. Se for utilizada a capacidade máxima de congelação, são necessárias 24 horas. Menores quantidades de alimentos (até 2 kg) podem ser congelados, sem necessidade de activar a supercongelação. Para activar a supercongelação, deverá premir a respectiva tecla **Fig. 2/5**.

50 horas depois da ligação do aparelho a congelação Super desliga automaticamente.

Capacidade máxima de congelação

Os alimentos devem, se possível, congelar rapidamente até ao núcleo. Só assim, mantêm as vitaminas, o valor nutritivo, o aspecto e o sabor. Não ultrapassar, por isso, a capacidade máxima de congelação do seu aparelho. Dependendo do modelo de aparelho, podem ser congeladas de uma só vez sobre as grelhas de congelação as seguintes quantidades de alimentos.

GSE 22./GS22E..	24kg/24h
GSE 28./GS28E..	27kg/24h
GSE 32./GS32E..	29kg/24h
GSE 34./GS34E..	29kg/24h
GSE 36./GS36E..	30kg/24h
GSL 22./GS22L..	24kg/24h
GSL 28./GS28L..	27kg/24h

Arrumação dos alimentos

Maiores quantidades de alimentos devem ser congeladas, de preferência, nas gavetas superiores, pois aí os alimentos serão congelados de forma bastante rápida e, consequentemente, também bastante cuidadosa. (No caso de aparelhos com tampa, elevá-la e abrí-la para a frente, **fig. 5/A**). Distribuir os alimentos em toda a largura das gavetas ou dos cestos de congelação.

Os alimentos já congelados não devem entrar em contacto com os alimentos frescos que vão ser congelados. Se necessário, empilhar os alimentos já congelados nos cestos de congelação.

A tampa inferior com «Cabos de apoio» fig. 5/B pode ser utilizada como prateleira de apoio, sempre que introduzir ou retirar alimentos congelados (não existente em todos os modelos).

O cesto grande de congelação

fig. 1/11 deve ser utilizado preferencialmente para a congelação e conservação de alimentos de maior dimensão, por ex. perus, patos, gansos, etc.

Nota

- Se forem congelados alimentos frescos, a temperatura na zona de congelação pode subir tanto que a lâmpada indicadora de temperatura, **fig. 2/3** fica a piscar e a indicação de «alarm» **fig. 2/4** está iluminada. Isto não significa qualquer perigo para os alimentos já antes congelados. O mais tardar após 24 horas a temperatura regulada volta a ser atingida.
- Ter sempre em atenção para que todas as gavetas de congelação estejam correctamente introduzidas até ao encosto. Importante para uma circulação de ar perfeita dentro do aparelho!

- Se tiver que colocar muitos alimentos congelados, estes podem ser empilhados directamente sobre as grelhas de congelação. Para isso, puxar para fora as gavetas de congelação até prender, elevá-las à frente e, depois, retirá-las **fig. 6**.

- Para evitar que, em caso de eventual avaria ou falha de energia, os alimentos aqueçam rapidamente, colocar os acumuladores de frio, que se encontram no tabuleiro de congelação, na gaveta superior, directamente sobre os alimentos **fig. 8/11**.

Calendário de congelação

Fig. 7

(não existente em todos os modelos)

Para evitar a redução da qualidade dos alimentos congelados, é importante que o prazo de conservação permitido não seja ultrapassado. O prazo de conservação depende do tipo de alimento congelado. Os dígitos junto aos símbolos indicam o prazo de conservação em meses, permitido para o alimento congelado. No caso de alimentos confeccionados e congelados, adquiridos no comércio, é importante verificar a data de fabrico ou de validade.

Acumulador de frio

Fig. 8/11

(Não existente em todos os modelos, se existente, a quantidade pode variar de modelo para modelo).

O acumulador de frio atrasa o aquecimento dos alimentos congelados, em caso de avaria ou de falha de energia. Consegue-se um atraso mais eficiente e um menor consumo de energia, se o acumulador for colocado na gaveta superior, directamente sobre os alimentos.

O acumulador de frio pode, também, ser retirado e utilizado para a refrigeração temporária de alimentos, por ex. num saco térmico.

Tabuleiro de congelação

Fig. 8/12

O tabuleiro de congelação serve para guardar o acumulador de frio e para congelar frutos de baga, bolos de fruta, ervas aromáticas e legumes. Para isso, retirar o acumulador de frio, espalhar os alimentos de forma uniforme e deixar congelar completamente, durante cerca de 10 a 12 horas. Depois, meter os alimentos congelados em sacos de congelação ou em recipientes. Para a descongelação destas alimentos, voltar a espalhá-los.

Desligar e desactivar o aparelho

Desligar o aparelho

Premir o interruptor principal Fig. 2/1.

Desactivar o aparelho

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

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

Descongelação e limpeza da zona de congelação

Fig. 10

⚠ Perigo de choque eléctrico

Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor. As peças condutoras de tensão, em caso de depósito de vapor, podem provocar um curto-círcuito ou um choque eléctrico.

⚠ Perigo de explosão

Sprays descongelantes podem formar gases explosivos, conter diluentes que danifiquem as peças de plástico ou substâncias propelsores ou, ainda, ser prejudiciais à saúde.

É importante seguir as instruções do fabricante.

⚠ Atenção

Para remover o gelo, não utilizar facas nem objectos pontiagudos. Não danificar a tubagem do circuito do agente refrigerador.

O agente refrigerador, ao libertar-se, pode causar ferimentos nos olhos e é combustível.

Não utilizar aparelhos eléctricos ou chamas abertas dentro do aparelho.

Nota

Grandes quantidades de gelo acumulados nas grelhas de congelação prejudicam a potência do aparelho e provocam o aumento do consumo de energia.

Se a camada de gelo tiver ca. de ½ cm de espessura, o aparelho tem que ser descongelado. Esta operação, no entanto, tem que ser feita uma a duas vezes por ano. De preferência quando não existirem alimentos no congelador ou a sua quantidade for pequena.

Ca. de 4 horas antes de descongelar o aparelho, ligar a congelação Super, para que os alimentos congelados atinjam uma temperatura muito baixa e, assim, poderem ser conservados à temperatura ambiente durante mais tempo.

Como proceder:

- Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada.
- Colocar as gavetas de congelação com os alimentos congelados num local fresco. Colocar o acumulador de frio (se existente) sobre os alimentos.
- Para recolher a água da descongelação, colocar o tabuleiro de congelação vazio sobre a prateleira inferior.
- Para acelerar o processo de descongelação, colocar dois tachos com água sobre uma grelha dentro do congelador. Fechar a porta do aparelho para que o calor não se disperse para o exterior.
- Terminada a descongelação, despejar a água recolhida. Com uma esponja, limpar á água que se encontrar na base da zona de congelação.

- Limpar com água e um pouco de detergente da lavagem manual da loiça.
- Voltar a ligar o aparelho.
- Voltar a arrumar os alimentos

Atenção

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou que contenham ácidos e nem diluentes.

O vedante da porta deve ser limpo apenas com água simples e depois, ser bem seco.

A água da limpeza não deve infiltrar-se no painel de comandos.

Indicações importantes para o tratamento de aparelhos em inox

Para tratamento das superfícies de inox, utilizar o produto «Chromol».

O produto pode ser adquirido no comércio da especialidade sob a marca «Chromol» ou num Posto de Assistência, com a

ref.^a 310359 para o frasco pulverizador de 500 ml e

ref.^a 166787 para o frasco amostra de 50 ml.

Para que as superfícies não sofram qualquer dano, não deverão ser usados esfregões que provoquem riscos, escovas de metal, objectos com arestas aguçadas ou produtos abrasivos. Também não devem ser utilizados detergentes quimicamente agressivos, como sprays descongelantes, sprays para fornos, diluentes ou produtos tira-nódoas.

Poupança de energia

- Instalar o aparelho num local seco e arejado; não sob a acção directa dos raios solares nem na proximidade de uma fonte de calor (por ex. aquecedor, fogão). Se isso for inevitável, utilizar uma placa isoladora.
- Alimentos e bebidas devem arrefecer fora do aparelho.
- Para descongelar, colocar os alimentos no frigorífico. O frio dos alimentos congelados é, assim, aproveitado para a refrigeração de outros alimentos.
- Abrir a porta do aparelho o menos tempo possível.

Ruídos de funcionamento

Ruídos perfeitamente normais

Zumbido – Funcionamento do agregado de frio.

Gorgolejar – Agente refrigerador a circular pelas tubagens.

«Clic» – O motor liga e desliga.

Ruídos facilmente elimináveis

O aparelho não está nivelado

O aparelho deve ser alinhado com a ajuda de um nível de bolha de ar. Para isso, utilizar os pés roscados ou colocar calços.

O aparelho está em posição correcta

Favor afastar o aparelho de móveis ou aparelhos laterais.

Gavetas, cestos ou placas de arrumação abanam ou estão presos

Verificar e, eventualmente, recolocar as peças que podem ser removidas.

Os recipientes tocam uns nos outros

Afatar ligeiramente as garrafas ou os recipientes.

Eliminação de pequenas anomalias

Antes de recorrer à Assistência Técnica:

Deverá verificar, se a anomalia não poderá ser eliminada com a ajuda das indicações seguintes.

Para qualquer esclarecimento, terá que pagar a deslocação do técnico, mesmo dentro do prazo de garantia.

Anomalia	Causa possível	Solução
Nenhuma indicação está iluminada	Falta de energia; os fusíveis disparam; a ficha não está bem ligada à tomada.	Verificar, se há corrente. Os fusíveis devem ser ligados.
A indicação «alarm» está iluminada	Anomalia – está demasiado quente na zona de congelação!	Garantir uma boa ventilação.
	<ul style="list-style-type: none"> • As aberturas de ventilação estão tapadas. • A porta do congelador está aberta. • Foram colocados, de uma só vez, demasiados alimentos para congelar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fechar bem a porta. • Não ultrapassar a capacidade máxima de congelação.
	Depois de ter sido eliminada a anomalia, a lâmpada de controlo, apaga-se passado algum tempo.	

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. 11**

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

Υποδείξεις απόσυρσης

❖ Απόσυρση της παλιάς συσκευής

Παρακαλούμε προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις, σε περίπτωση που η καινούργια σας συσκευή αντικαθιστά μία παλιά.

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

Αχρηστέψτε την παλιά συσκευή:

1. Τραβήξτε το φις από την πρίζα,
2. κόψτε το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος και απομακρύνετέτο μαζί με το φις,

3. αφαιρέστε την κλειδαριά της πόρτας – έτσι δεν θα εγκλωβιστούν παιδιά που παίζουν μέσα στη συσκευή και δεν θέσσουν τη ζωή τους σε κίνδυνο.

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

❖ Απόσυρση της συσκευασίας

Προσοχή:

Τα υλικά συσκευασίας δεν είναι παιχνίδια για παιδιά – Κίνδυνος ασφυξίας από τα χαρτόνια που διπλώνουν και τα λεπτά πλαστικά φύλλα!

Η συσκευασία προστατεύει την καινούργια σας συσκευή κατά τη μεταφορά μέχρι το σπίτι σας. 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'

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

Υποδείξεις για την ασφάλειά σας

Προτού θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία:

Παρακαλούμε διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης! Αυτές περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την εγκατάσταση, τη χρήση και τη συντήρηση της συσκευής.

Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τυχόν βλάβες, αν δεν προσεχθούν οι υποδείξεις και

προειδοποιήσεις που δίνονται στις οδηγίες χρήσης. Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης ενδεχομένως για κάποιον μετέπειτα χρήστη.

Κατά την τοποθέτηση και σύνδεση της συσκευής

Προσοχή!



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 (ρευστού). Το διαρρέον ψυκτικό μέσο μπορεί να αυταναφλεχτεί ή να οδηγήσει σε τραύματα των ματιών σας.

Σε περίπτωση διαρροής ψυκτικού μέσου προσέξτε:

- να μη βρίσκεται κοντά στο σημείο διαρροής ανοιχτή φωτιά ή πηγές ανάφλεξης.
- Τραβάτε το φις από την πρίζα και αερίζετε καλά για μερικά λεπτά τον χώρο, στον οποίο βρίσκεται η συσκευή.

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 m³ χώρου τοποθέτησης. Την ποσότητα του ψυκτικού μέσου της συσκευής σας θα την βρείτε στην πινακίδα τύπου στο εσωτερικό της συσκευής σας.

Σε περιπτώσεις ανάγκης

- Ξεπλένετε τα μάτια και συμβουλεύεστε γιατρό.
- Κρατάτε μακριά από τη συσκευή σπινθήρες και ανοιχτή φλόγα.
- Τραβάτε το φις από την πρίζα και αερίζετε για μερικά λεπτά το δωμάτιο.

Κατά τη χρήση

- Στις ακόλουθες περιπτώσεις τραβήγτε το φις από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια:

- Απόψυξη,
- Καθαρισμός

Τραβήγτε το φις και όχι το καλώδιο σύνδεσης.

- Οι επισκευές ηλεκτρικών συσκευών επιτρέπεται να γίνονται μόνον από ειδικευμένο προσωπικό. Αν οι επισκευές δεν γίνονται σωστά, είναι δυνατόν να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για τον χρήστη.
- Μη χρησιμοποιήστε ποτέ ηλεκτρικές συσκευές εντός της συσκευής (π.χ. θερμάστρες, ηλεκτρικές παγωτομηχανές κτλ.).
- Μη χρησιμοποιείτε τις βάσεις, τις συρταρωτές προεκτάσεις, τις πόρτες κτλ. ως σκαλοπάτια ή στηρίγματα.

- Οινοπνευματώδη ποτά με μεγάλο ποσοστό περιεκτικότητας σε αλκοόλη πρέπει να αποθηκεύονται μόνον καλά κλεισμένα και σε όρθια θέση.
 - Μην αποθηκεύετε μέσα στη συσκευή προϊόντα με εύκαυστα πρωθητικά αέρια (π.χ. σπρέι κλπ.) και εκρηκτικές ύλες – **κίνδυνος έκρηξης!**
 - ΔΙΗ συσκευή δεν είναι παιχνίδι για παιδιά!
 - Σε συσκευή με κλειδαριά: Φυλάτε το κλειδί σε μέρος απρόσιτο για τα παιδιά!
 - Ποτέ μην κάνετε απόψυξη ούτε να καθαρίζετε τη συσκευή με συσκευή καθαρισμού με ατμό! Ο ατμός μπορεί να εισχωρήσει στα μέρη της συσκευής που βρίσκονται υπό τάση και να προκαλέσει βραχυκύλωμα ή ηλεκτροπληξία.
 - Προσέχετε να μην έλθει σε επαφή λάδι και λίπος με τα πλαστικά μέρη και την τσιμούχα της πόρτας, διότι διαφορετικά αυτά θα μπορούσαν να γίνουν πορώδη.
 - Μην αποθηκεύετε στον χώρο κατάψυξης υγρά σε φιάλες και κουτιά (ιδιαίτερα ποτά περιέχοντα ανθρακικό οξύ), διότι οι φιάλες και τα κουτιά σπάνε.
 - Παγωτά σε ξυλάκι και παγοκύβοι (παγάκια) δεν πρέπει να οδηγούνται από τον χώρο κατάψυξης απευθείας στο στόμα.
- Κίνδυνος κρυοπαγημάτων** από τις πολύ χαμηλές θερμοκρασίες!
- Μην αγγίζετε κατεψυγμένα τρόφιμα με βρεγμένα χέρια, διότι τα χέρια σας θα μπορούσαν να „κολλήσουν“ επάνω σ' αυτά και να πάθετε κρυοπαγήματα!
 - Μην ξύσετε το στρώμα της πάχνης ούτε να να προσπαθήσετε να ξεκολλήσετε κατεψυγμένα τρόφιμα με μαχαιρί ή με αιχμηρό αντικείμενο, διότι θα μπορούσατε να προκαλέσετε ζημιές στους σωληνωτούς αγωγούς του ψυκτικού ρευστού. Τυχόν πιτσιλίσματα από διαρρέον ψυκτικό ρευστό είναι δυνατόν να αυταναφλεχτούν ή να προκαλέσουν τραύματα στα μάτια.

Γενικές διατάξεις

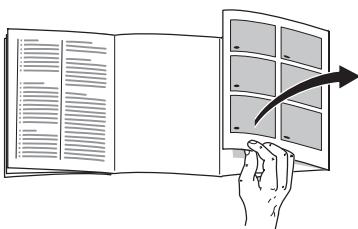
Η συσκευή είναι κατάλληλη για

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

Αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση.

Σε περίπτωση χρησιμοποίησής της στον επαγγελματικό τομέα πρέπει να ληφθούν υπ' όψη οι για το εκάστοτε επάγγελμα ισχύουσες διατάξεις. Η συσκευή ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές πρόληψης αυχημάτων για ψυκτικές εγκαταστάσεις (VBG 20). Ο ψυκτικός κύκλος έχει υποβληθεί στον προβλεπόμενο έλεγχο στεγανότητας. Η συσκευή ανταποκρίνεται στις διατάξεις ασφαλείας για ηλεκτρικές συσκευές.

Η καινούργια σας συσκευή



Διαφορές στις λεπτομέρειες – ιδιαίτερα σε χαρακτηριστικά εξοπλισμού – ανάλογα με τον τύπο της συσκευής

Εικόνα 1

1-5 Πίνακας χειρισμού

- 6 Παγοκύστες*
- 7 Δίσκος κατάψυξης*
- 8 Σχάρα κατάψυξης
- 9 Κλαπέτο διαμερίσματος κατάψυξης*
- 10 Δοχείο κατεψυγμένων τροφίμων (μικρά)
- 11 Δοχείο κατεψυγμένων τροφίμων (μεγάλο)*
- 12 Ημερολόγιο κατάψυξης*
- 13 Πλέγμα αερισμού
- 14 Βιδωτά πόδια

* όχι σε όλα τα μοντέλα

Πίνακας χειρισμού

Εικόνα 2

1 Πλήκτρο On/Off

Ένα από τα αναβοσβήνοντα λαμπάκια ένδειξης θερμοκρασίας δείχνει την αρχική θέση σε λειτουργία. **Εικόνα 2/3.**

2 Πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας

Η θερμοκρασία του χώρου κατάψυξης δεν μπορεί να ρυθμιστεί από -16 °C έως -32 °C.

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

3 Λυχνία ένδειξης θερμοκρασίας

Η αριθμοί στα λαμπάκια ένδειξης θερμοκρασίας δείχνουν τις θερμοκρασίας του χώρου συντήρησης σε °C. Το αναμμένο λαμπάκι δείχνει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Το λαμπάκι αναβοσβήνει όταν δεν έχει επιτευχθεί ακόμη η θερμοκρασία που ρυθμίστηκε.

4 Ένδειξη "alarm" ▲

Ανάβει, όταν επικρατεί υψηλή θερμοκρασία στον χώρο κατάψυξης, δηλ. όταν υπάρχει κίνδυνος για τα κατεψυγμένα τρόφιμα. Χωρίς κίνδυνο για τα κατεψυγμένα τρόφιμα η ένδειξη μπορεί ν' ανάψει:

Κατά την αρχική θέση της συσκευής σε λειτουργία, κατά την τοποθέτηση μεγάλων

ποσοτήτων νωπών τροφίμων και σε περίπτωση που η πόρτα της συσκευής είναι ανοιχτή για πολύ.

Αυτή **σβίνει**, όταν ο χώρος κατάψυξης έχει αποκτήσει τη θερμοκρασία λειτουργίας του.

5 Πλήκτρο On/Off "super" (υπερκατάψυξη)

Το **αναμμένο λαμπάκι** δείχνει την αρχική θέση σε λειτουργία. Η υπερκατάψυξη χρησιμεύει για την κατάψυξη μεγαλύτερων ποσοτήτων νωπών τροφίμων και, ανάλογα με την ποσότητα, να τεθεί σε λειτουργία μέχρι και 24 ώρες πριν. Συνήθως όμως φτάνουν 2–3 ώρες. Αν χρειάζεται όμως η μέγιστη ισχύς κατάψυξης απαιτούνται 24 ώρες. Κατά την υπερκατάψυξη ψύχεται ο χώρος κατάψυξης όσο το δυνατόν περισσότερο και κατορθώνεται πολύ χαμηλή θερμοκρασία. Κατόπιν γίνεται αυτόματα η αλλαγή στη θερμοκρασία που ρυθμίστηκε πριν από την υπερκατάψυξη.

Κατηγορίες κλίματος – επιτρεπτή θερμοκρασία δωματίου

Η κατηγορία κλίματος βρίσκεται στην πινακίδα τύπου. Αυτή δείχνει μέσα σε ποια ώρια θερμοκρασίας δωματίου μπορεί να λειτουργήσει η συσκευή.

Κατηγορία κλίματος	επιτρεπτή θερμοκρασία δωματίου
SN	+10 °C έως 32 °C
N	+16 °C έως 32 °C
ST	+18 °C έως 38 °C
T	+18 °C έως 43 °C

Αερισμός

Εικόνα 3

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!

Σύνδεση της συσκευής

Πριν την πρώτη θέση της συσκευής σε λειτουργία καθαρίστε το εσωτερικό της (βλ. "Καθαρισμός").

Η πρίζα θα πρέπει να είναι προσιτή. Η συσκευή επιτρέπεται να συνδεθεί σε εναλλασσόμενο ρεύμα 220–240 V/50 Hz μέσω πρίζας, εγκατεστημένης σύμφωνα με τις εκάστοτε προδιαγραφές. Η πρίζα πρέπει να είναι ασφαλισμένη με ασφάλεια των 10 A και άνω.

Σε συσκευές, οι οποίες πρόκειται να λειτουργήσουν σε χώρες εκτός Ευρώπης, πρέπει να ελέγχετε στην πινακίδα τύπου αν η αναγραφόμενη τάση και το είδος του ρεύματος συμφωνούν με τις τιμές του δικτύου σας. Η πινακίδα τύπου βρίσκεται μέσα στη συσκευή κάτω αριστερά. Ενδεχομένως αναγκαία αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου επιτρέπεται να πραγματοποιηθεί μόνον από τον ειδικό.

⚠ Προειδοποίηση!

Σε καμιά περίπτωση δεν επιτρέπεται να συνδεθεί η συσκευή σε ηλεκτρονικά φις εξοικονόμησης ενέργειας (π.χ. Ecoboy, Sava Plug) και σε μετατροπείς, οι οποίοι μετατρέπουν το συνεχές σε εναλλασσόμενο ρεύμα 230 V (π.χ. ηλιακές εγκαταστάσεις, δίκτυα τροφοδοσίας πλοίων).

Θέση της συσκευής σε λειτουργία

Πατήστε το πλήκτρο της **εικόνας 2/1**. Η Λυχνία ένδειξης θερμοκρασίας –18 °C αναβοσβήνει. Η ένδειξη 4 "alarm" ανάβει. Η συσκευή αρχίζει να ψύχει.

Ρύθμιση θερμοκρασίας

Η συσκευή είναι ρυθμισμένη από το εργοστάσιο σε θερμοκρασία κατάψυξης –18 °C.

Οι τιμές ρύθμισης μπορούν να αλλαχτούν, βλ. περιγραφή στον πίνακα χειρισμού: **Εικόνα 2/2**, πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας.

Υποδείξεις σχετικά με τη λειτουργία

- Όταν ο χώρος κατάψυξης αποκτήσει τη θερμοκρασία λειτουργίας του, σβήνει η ένδειξη "alarm" 4.
- Οι μετωπικές πλευρές του περιβλήματος θερμαίνονται εν μέρει, πράγμα το οποίο εμποδίζει τον σχηματισμό νερού συμπύκνωσης στην περιοχή της τσιμούχας της πόρτας.
- Όταν αμέσως μετά το κλείσιμο της πόρτας του χώρου κατάψυξης δεν μπορεί να ανοιχτεί πάλι η πόρτα, περιμένετε 2–3 λεπτά μέχρι να εξισωθεί η υποπίεση που προέκυψε.

- Λόγω του ψυκτικού συστήματος μπορεί να πιάσει γρήγορα πάγος σε μερικά σημεία των σχαρών κατάψυξης. Αυτό το φαινόμενο δεν επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής ή την κατανάλωση ρεύματος. Χρειάζεται η απόψυξη της συσκευής, μόνον όταν καλυφτεί η συνολική επιφάνεια της σχάρας κατάψυξης με πάχνη ή πάγο πάχους τουλάχιστον 5 mm.

Κατάψυξη και αποθήκευση κατεψυγμένων τροφίμων

Κίνδυνος τραυματισμού

Μην αγγίζετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα με βρεγμένα χέρια. Τα χέρια είναι δυνατόν να "κολλήσουν" στα τρόφιμα.

Κίνδυνος κρυοπαγημάτων

Από την πολύ χαμηλή θερμοκρασία. Μη φέρνετε τον πάγο αμέσως από τον χώρο κατάψυξης στο στόμα.

Προσοχή

Μην καταψύχετε κουτιά και φιάλες με υγρό, ούτε ποτά με ανθρακικό – τα δοχεία είναι δυνατόν να σκάσουν.

Μην ξανακαταψύχετε μισοξεπαγωμένα ή τελείως ξεπαγωμένα τρόφιμα. Αφού τα κατεψυγμένα τρόφιμα μαγειρευτούν πρώτα, μόνον τότε επιτρέπεται να καταψυχθούν εκ νέου.

Άγορά κατεψυγμένων τροφίμων

Η συσκευασία δεν επιτρέπεται να έχει φθαρεί.

Προσέχετε την ημερομηνία λήξης.

Η θερμοκρασία στον καταψύκτη του καταστήματος πρέπει να είναι -18 °C ή χαμηλότερη.

Μεταφέρετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα σπίτι σας μέσα σε ειδική τσάντα με μόνωση και τα τοπιθετείτε γρήγορα στον χώρο κατάψυξης.

Κατάψυξη τροφίμων

Αν θέλετε να καταψύξετε οι ίδιες/οι τρόφιμα, χρησιμοποιείτε μόνον φρέσκα και αρίστης ποιότητας τρόφιμα.

Κατάλληλα για κατάψυξη είναι:

Κρέατα, κρεατοσκευάσματα και αλλαντικά, πουλερικά και κυνήγι, ψάρι, λαχανικά, αρωματικά χόρτα, φρούτα, αρτοσκευάσματα, πίτσα, μαγειρεμένα φαγητά, περισσεύματα φαγητών, κρόκοι και ασπράδια αβγών.

Ακατάλληλα για κατάψυξη είναι:

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

Ζεμάτισμα λαχανικών και φρούτων

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

Κατά τη διαδικασία αυτή ρίχνετε τα λαχανικά και τα φρούτα για μικρό χρονικό διάστημα μέσα σε νερό που κοχλάζει.

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

Συσκευασία τροφίμων

Χωρίζετε τα τρόφιμα στις κατάλληλες ποσότητες για το νοικοκυρίο σας. Τα λαχανικά και τα φρούτα πρέπει να καταψύχονται σε ποσότητες όχι βαρύτερες του 1 kg και το κρέας μέχρι 2,5 kg.

Οι μικρότερες ποσότητες καταψύχονται γρηγορότερα και έτσι διατηρείται καλύτερα η ποιότητα των τροφίμων κατά το ξεπάγωμα και το μαγείρεμα.

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

Κατάλληλα για τη συσκευασία είναι:

Πλαστικές μεμβράνες, σωληνοειδείς μεμβράνες από πολυαιθυλένιο, αλουμινόχαρτα και κουτιά κατάψυξης (τάπερ κτλ.). Αυτά τα προϊόντα θα τα βρείτε στα ειδικά καταστήματα.

Ακατάλληλα για τη συσκευασία είναι:

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

Τοποθετείτε τα τρόφιμα μέσα στη συσκευασία, πιέζετε τη συσκευασία, μέχρι να βγεί όλος ο αέρας και την κλείνετε καλά.

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 συγκόλλησης μεμβρανών.

Πριν τοποθετήσετε τα τρόφιμα μέσα στον χώρο κατάψυξης, γράψτε επάνω στη συσκευασία το περιεχόμενο του πακέτου και την ημερομηνία κατάψυξής του.

Πριν την τοποθέτησή τους στον χώρο κατάψυξης αφήνετε τα ζεστά φαγητά και ποτά να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου.

Υπερκατάψυξη

Σε περίπτωση που βρίσκονται ήδη τρόφιμα μέσα στον χώρο κατάψυξης, πρέπει να τεθεί, μερικές ώρες πριν την τοποθέτηση νωπών ειδών μέσα στη συσκευή, η "υπερκατάψυξη" σε λειτουργία.

Γενικά αρκούν 4–6 ώρες. Αν πρόκειται να εξαντληθεί η μέγιστη απόδοση κατάψυξης, χρειάζονται 24 ώρες. Μικρότερες ποσότητες τροφίμων (μέχρι και 2 kg) μπορούν να καταψυχθούν χωρίς την υπερκατάψυξη. Για την ενεργοποίηση της υπερκατάψυξης πατήστε απλώς το πλήκτρο υπερκατάψυξης, **εικόνα 2/5**.

50 ώρες μετά την ενεργοποίηση η υπερκατάψυξη απενεργοποιείται αυτόματα.

Μέγιστη απόδοση κατάψυξης

Τα τρόφιμα πρέπει να καταψύχονται μέχρι τον πυρήνα τους το συντομότερο δυνατόν. Μόνον έτσι διατηρούνται οι βιταμίνες, η θρεπτική αξία, η εμφάνιση και η γεύση τους. Γι' αυτόν μην υπερβαίνετε τη μέγιστη απόδοση κατάψυξης της συσκευής σας. Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορείτε να καταψύξετε μεμιάς τις ακόλουθες ποσότητες τροφίμων επάνω στις σχάρες κατάψυξης.

GSE 22../GS22E..	24kg/24h
GSE 28../GS28E..	27kg/24h
GSE 32../GS32E..	29kg/24h
GSE 34../GS34E..	29kg/24h
GSE 36../GS36E..	30kg/24h
GSL 22../GS22L..	24kg/24h
GSL 28../GS28L..	27kg/24h

Τοποθέτηση τροφίμων

Καταψύχετε τις μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων κατά προτίμηση στα επάνω διαμερίσματα, εκεί τα τρόφιμα καταψύχονται ιδιαίτερα γρήγορα και δεν καταστρέφονται έτσι τα θρεπτικά συστατικά τους. (Σε συσκευές με κλαπέτο το ανασηκώνετε και το γέρνετε προς τα εμπρός, **εικόνα 5/A**).

Τοποθετείτε τα τρόφιμα απλωμένα στα ράφια ή αντίστοιχα στα δοχεία κατεψυγμένων τροφίμων.

Τα ήδη κατεψυγμένα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να έρθουν σε επαφή με τα νωπά τρόφιμα που πρόκειται να καταψυχθούν.

Ενδεχομένως μετακομίζετε τα

κατεψυγμένα τρόφιμα στα δοχεία κατεψυγμένων τροφίμων.

Το κάτω κλαπέτο με "σχοινιά στήριξης", εικόνα 5/B, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως βοηθητική επιφάνεια απόθεσης κατά την τοποθέτηση και αφαίρεση κατεψυγμένων τροφίμων (όχι σε όλα τα μοντέλα).

Το μεγάλο δοχείο κατεψυγμένων τροφίμων, εικόνα 1/11, το χρησιμοποιείτε κατά προτίμηση για την κατάψυξη και αποθήκευση μεγάλων κατεψυγμένων τροφίμων, π.χ. γαλοπούλες, πάπιες και χήνες κτλ.

Υπόδειξη

- Κατά την κατάψυξη νωπών τροφίμων μπορεί να ανέβει η θερμοκρασία στον χώρο κατάψυξης τόσο, ώστε να αναβοσθήνει η λυχνία ένδειξης θερμοκρασίας, **εικόνα 2/3** και να ανάψει η ένδειξη "alarm", **εικόνα 2/4**. Αυτό δεν σημαίνει όμως κίνδυνο για τα ήδη κατεψυγμένα τρόφιμα. Το αργότερο 24 ώρες μετά θα επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.
- Προσέχετε πάντοτε να τοποθετούνται όλα τα δοχεία κατεψυγμένων τροφίμων μέχρι το τέρμα μέσα στη συσκευή. Αυτό είναι σημαντικό για την απρόσκοπη κυκλοφορία του αέρα μέσα στη συσκευή!

- Αν έχετε μεγάλη ποσότητα κατεψυγμένων τροφίμων, μπορείτε να στοιβάξετε τα τρόφιμα απευθείας πάνω στις σχάρες κατάψυξης. Για τον σκοπό αυτό τραβήξτε τα δοχεία κατεψυγμένων τροφίμων μέχρι το τέρμα προς τα έξω, ανασηκώστε τα μπροστά και αφαιρέστε τα, **εικόνα 6**.
- Για να εμπιδίσετε τη γρήγορη άνοδο της θερμοκρασίας των τροφίμων σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος ή βλάβης, τοποθετήστε τις παγοκύστες από τον δίσκο κατάψυξης στο επάνω διαμέρισμα απευθείας επάνω στα τρόφιμα, **εικόνα 8/11**.

Ημερολόγιο κατάψυξης

Εικόνα 7

(όχι σε όλα τα μοντέλα)

Για ν' αποφύγετε τη μείωση της ποιότητας των κατεψυγμένων τροφίμων, είναι πολύ σημαντικό να μην γίνεται υπέρβαση της επιτρεπόμενης διάρκειας αποθήκευσης. Η διάρκεια αποθήκευσης εξαρτάται από το είδος των τροφίμων. Οι αριθμοί στα σύμβολα δίνουν για το κάθε κατεψυγμένο είδος την επιτρεπόμενη διάρκεια αποθήκευσης σε μήνες. Σε έτοιμα κατεψυγμένα τρόφιμα, τα οποία διατίθενται στο εμπόριο, πρέπει να προσέχετε την ημερομηνία κατασκευής ή ανάλωσης.

Παγοκύστη

Εικόνα 8/11

(Όχι σε όλα τα μοντέλα, αν συνοδεύει τη συσκευή, διαφορετικός αριθμός τεμαχίων).

Η παγοκύστη καθυστερεί σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος ή βλάβης την άνοδο της θερμοκρασίας των αποθηκευμένων κατεψυγμένων τροφίμων.

Η αποτελεσματικότερη καθυστέρηση επιτυγχάνεται, όταν η παγοκύστη τοποθετηθεί στο ανώτερο διαμέρισμα απευθείας επάνω στα τρόφιμα. Η παγοκύστη μπορεί επίσης ν' αφαιρεθεί και να χρησιμοποιηθεί για την προσωρινή διατήρηση της ψύξης τροφίμων π.χ. σε τσάντα ψυγείο.

Δίσκος κατάψυξης

Εικόνα 8/12

Ο δίσκος κατάψυξης είναι κατάλληλος για τη φύλαξη της παγοκύστης και για να καταψύξετε ξεχωριστά μούρα, κομμάτια φρούτων, αρωματικά χόρτα και λαχανικά. Για τον σκοπό αυτό αφαιρέστε την παγοκύστη, μοιράστε ομοιόμορφα τα τρόφιμα επάνω στον δίσκο και αφήστε τα να καταψυχθούν επί 10 έως 12 ώρες περίπου. Κατόπιν τα τοποθετείτε μέσα σε κατάλληλη σακούλα ή δοχείο. Για το ξεπάγωμα απλώνετε τα κομμάτια πάλι ξεχωριστά το ένα δίπλα στο άλλο.

Θέση εκτός λειτουργίας, μακροχρόνια θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας

Θέση εκτός λειτουργίας

Πατήστε τον κεντρικό διακόπτη, εικόνα 2/1.

Μακροχρόνια θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας

Σε περίπτωση που η συσκευή δεν χρησιμοποιηθεί για περισσότερο καιρό:

1. Τραβάτε το φίς από την πρίζα ή κατεβάζετε ή ξεβιδώνετε την ασφάλεια.
2. Αποψύξτε και καθαρίστε τη συσκευή.
3. Αφήστε την πόρτα της συσκευής ανοιχτή.

Απόψυξη και καθαρισμός του χώρου κατάψυξης

Εικόνα 10

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Μη χρησιμοποιήστε σε καμιά περίπτωση για την απόψυξη συσκευές καθαρισμού με ατμό. Τα ηλεκτροφόρα μέρη μπορούν σε περίπτωση επικάθησης ατμού πάνω σ' αυτά να οδηγήσουν σε βραχυκύκλωμα ή ηλεκτροπληξία.

⚠ Κίνδυνος έκρηξης

Τα σπρέι απόψυξης είναι δυνατόν να σχηματίζουν εκρηκτικά αέρια, να περιέχουν διαλυτικά ή προωθητικά μέσα που προιχεινούν ζημιές στις επιφάνειες από συνθετικά υλικά και να είναι επιβλαβή για την υγεία. Προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή.

⚠ Προσοχή

Για την απομάκρυνση της πάχνης μη χρησιμοποιήστε μαχαίρια ή μυτερά αντικείμενα. Μην καταστρέψετε τους σωλήνες κυκλοφορίας του ψυκτικού υγρού. Το εκφεύγον ψυκτικό υγρό, εκτός του ότι είναι εύκαυστο, μπορεί να προκαλέσει και τραύματα στα μάτια.

Μη χρησιμοποιήστε ηλεκτρικές συσκευές ή ανοιχτή φλόγα μέσα στη συσκευή.

Υπόδειξη

Μεγαλύτερες συσσωρεύσεις πάχνης και πάγου στις σχάρες κατάψυξης επηρεάζουν αρνητικά την απόδοση της συσκευής και αυξάνουν την κατανάλωση του ρεύματος.

Αν το πάχος της πάχνης φθάσει περ. ½ εκ. πρέπει να γίνει απόψυξη της συσκευής. Τουλάχιστον όμως μία έως δύο φορές το χρόνιο. Για εύλογους λόγους όταν στη συσκευή δεν είναι αποθηκευμένα καθόλου ή μόνον λίγα τρόφιμα.

Περ. 4 ώρες πριν την απόψυξη ενεργοποιήστε την υπερκατάψυξη, για να αποκτήσουν τα τρόφιμα μία πολύ χαμηλή θερμοκρασία και ως εκ τούτου να μπορούν να αποθηκευτούν για περισσότερο χρόνο σε θερμοκρασία δωματίου.

Ακολουθείτε την εξής διαδικασία:

- Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και τραβήξτε το φίς από την πρίζα.
- Αποθηκεύετε τα δοχεία κατεψυγμένων τροφίμων με τα τρόφιμα σε δροσερό μέρος. Τοποθετήστε επάνω στα τρόφιμα την παγοκύστη (αν υπάρχει).
- Για την περισυλλογή των νερών απόψυξης τοποθετήστε τον δίσκο δίσκο κατάψυξης στο τελευταίο ράφι.
- Για την επιτάχυνση της διαδικασίας απόψυξης τοποθετήστε μέσα στη συσκευή δύο κατσαρόλες με καυτό νερό επάνω σε σουπλά κατσαρολών. Κλείστε την πόρτα της συσκευής, για να μην εκφεύγει η θερμότητα.
- Μετά την απόψυξη αδειάστε το νερό απόψυξης από τον δίσκο κατάψυξης. Σκουπίστε το υπόλοιπο νερό απόψυξης από τον πάτο του χώρου συντήρησης με ένα σφουγγάρι.

- Καθαρίζετε με νερό και λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων.
- Θέτετε τη συσκευή πάλι σε λειτουργία.
- Επανατοποθετείτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα μέσα στη συσκευή.

Προσοχή

Μη χρησιμοποιήστε διαλυτικά περιέχοντα οξέα ούτε μέσα καθαρισμού που περιέχουν άμμο ή οξέα.

Καθαρίζετε την τσιμούχα της πόρτας μόνο με καθαρό νερό και την τρίβετε κατόπιν καλά με στεγνό πανί.

Το νερό καθαρισμού δεν επιτρέπεται να έλθει σε επαφή με τον πίνακα χειρισμού.

Σημαντικές οδηγίες περιποίησης για συσκευές από ανοξείδωτο χάλυβα

Για την περιποίηση των επιφανειών από ανοξείδωτο χάλυβα χρησιμοποιήστε το μέσο περιποίησης "Chromol".

Το μέσο διατίθεται στο εμπόριο με το όνομα "Chromol" ή από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών υπό τον

κωδικό 310359 ως φιάλη ψεκασμού των 500 ml και υπό τον

κωδικό 166787 ως δοκιμαστική φιάλη των 50 ml.

Για να μην καταστραφούν οι επιφάνειες, μη χρησιμοποιήσετε σε καμιά περίπτωση σφουγγάρια που χαράζουν, μεταλλικές βούρτσες, αιχμηρά αντικείμενα ή διαβρωτικά μέσα τριψίματος. Επίσης και χημικά ισχυρά απορρυπαντικά όπως σπρέι απόψυξης, σπρέι φούρνων, διαλυτικά ή μέσα απομάκρυνσης λεκέδων δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν.

Εξοικονόμηση ενέργειας

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε στεγνό, αεριζόμενο χώρο, όχι εκτεθειμένη στην άμεση ηλιακή ακτινοβολία ούτε κοντά σε πηγή θερμότητας (π.χ. καλοριφέρ, ηλεκτρική κουζίνα). Διαφορετικά χρησιμοποιήστε μονωτική πλάκα.
- Τοποθετείτε τα ζεστά φαγητά και ποτά μέσα στη συσκευή μόνον, αφού κρυώσουν.
- Τοποθετείτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα, που θέλετε να ξεπαγώσετε, μέσα στον χώρο συντήρησης. Εκμεταλλευτείτε έτσι 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 λιγότερο.

Θόρυβοι λειτουργίας

Συνηθισμένοι θόρυβοι

Σιγανός βόμβος – το ψυκτικό μηχάνημα λειτουργεί.

Χαμηλός ήχος αναβρασμού ή **γουργουρίσματος καθώς** και **βούισμα** – εισροή του ψυκτικού ρευστού στους σωληνωτούς αγωγούς.

Βραχύς μεταλλικός ήχος – το μοτέρ τίθεται σε ή εκτός λειτουργίας.

Θόρυβοι που μπορούν να εξουδετερωθούν

Η συσκευή δεν βρίσκεται σε επίπεδη θέση.

Παρακαλείσθε να ευθυγραμμίσετε τη συσκευή με τη βοήθεια αλφαριθμού. Χρησιμοποιήστε γι' αυτόν τον σκοπό 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, τα καλάθια ή οι επιφάνειες των ραφιών ταλαντεύονται ή έχουν μαγκώσει.

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

Τα δοχεία βρίσκονται σε επαφή.

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

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
Δεν ανάβει καμία ένδειξη	Διακοπή ρεύματος, η ασφάλεια έχει πέσει ή έχει ξεβιδωθεί, το φις δεν βρίσκεται σωστά μέσα στην πρίζα.	Εξετάστε αν υπάρχει ρεύμα, η ασφάλεια πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
Η ένδειξη "alarm" είναι αναμμένη.	<p>Βλάβη – στον χώρο κατάψυξης επικρατεί πολύ υψηλή θερμοκρασία!</p> <ul style="list-style-type: none"> Τα ανοίγματα αερισμού και εξαερισμού είναι καλυμμένα. Η πόρτα του χώρου κατάψυξης είναι ανοιχτή. Τοποθετήθηκε πολύ μεγάλη ποσότητα τροφίμων μεμιάς, για να καταψυχθούν. <p>Αφού αντιμετωπιστεί η βλάβη, σβήνει η ενδεικτική λυχνία μετά από κάμποσο χρόνο.</p>	<p>Διασφαλίστε τον αερισμό και εξαερισμό.</p> <p>Κλείστε την πόρτα.</p> <p>Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη απόδοση κατάψυξης.</p>

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 ΙΙ**.

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.