

KGF..

es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanma talimatı



BOSCH

es Índice

Consejos para la eliminación del embalaje y el desguace de los aparatos usados . .	4	Compartimento de congelación	15
Consejos y advertencias de seguridad . .	5	Congelar y conservar alimentos congelados	16
Conectar el aparato a la red eléctrica . . .	7	Congelar alimentos frescos	16
Familiarizándose con la unidad	8	Congelar alimentos frescos	17
Cuadro de mandos	8	Equipamiento del compartimento de congelación	18
Prestar atención a la temperatura del entorno y la ventilación del aparato	9	Supercongelación	18
Conectar el aparato	10	Descongelación de alimentos	19
Ajustar la temperatura	10	Desconectar el aparato	19
Señal acústica de aviso	11	Al desescarchar el aparato	19
El frigorífico	12	Limpieza de la unidad	20
Colocar y ordenar los alimentos	12	Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica	21
Super-refrigeración	13	Ruidos de funcionamiento del aparato . .	21
Equipamiento del compartimento frigorífico	13	Pequeñas averías de fácil solución	22
Compartimento fresco	14	Servicio de Asistencia Técnica	24

pt Índice

Instruções sobre reciclagem	25	A zona de congelação	34
Instruções de segurança e de aviso . . .	26	Congelação e conservação de alimentos	34
Ligar o aparelho	28	Congelação de alimentos frescos	35
Familiarização com o aparelho	28	Congelação de alimentos	35
Painel de comandos	29	Equipamento da zona de congelação . .	36
Dar atenção à temperatura ambiente e à ventilação	29	Supercongelação	37
Ligar o aparelho	30	Descongelação de alimentos	37
Regular a temperatura	30	Desligar o aparelho	37
Aviso sonoro	31	Descongelação	37
A zona de refrigeração	31	Limpeza do aparelho	38
Arrumação dos alimentos	32	Como poupar energia	39
Super-refrigeração	32	Ruídos de funcionamento	39
Equipamento da zona de refrigeração . .	33	Eliminação de pequenas anomalias . . .	40
Zona de frio intensivo	33	Assistência Técnica	42

el Περιεχόμενα

Υποδείξεις απόσυρσης	43	Κατάψυξη και αποθήκευση κατεψυγμένων τροφίμων	54
Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιητικές υποδείξεις	44	Κατάψυξη νωπών τροφίμων	55
Σύνδεση της συσκευής	46	Κατάψυξη τροφίμων	55
Γνωρίστε τη συσκευή	46	Εξοπλισμός του χώρου κατάψυξης ...	56
Πίνακας χειρισμού	47	Υπερκατάψυξη	57
Προσέχετε τη θερμοκρασία και τον αερισμό του χώρου	48	Ξεπάγωμα κατεψυγμένων τροφίμων .	57
Θέση της συσκευής σε λειτουργία ..	48	Θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας	58
Ρύθμιση θερμοκρασίας	49	Απόψυξη	58
Προειδοποιητικό σήμα	49	Καθαρισμός της συσκευής	58
Ο χώρος συντήρησης	50	Έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια	60
Τοποθέτηση τροφίμων	51	Θόρυβοι λειτουργίας	60
Υπερψύξη	51	Πώς θα διορθώσετε μόνες/-αι σας μικροβλάβες	61
Εξοπλισμός του χώρου συντήρησης .	52	Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	63
Ο χώρος διατήρησης φρεσκάδας ...	52		
Χώρος κατάψυξης	54		

tr İçindekiler

Giderme Bilgileri	64	Dondurululmak istenen veya dondurulmuş besinlerin dondurulması ve depolanması	74
Güvenlik ve ikaz bilgileri	65	Taze besinlerin dondurulması	74
Cihazın elektrik bağlantısı	67	Besinlerin dondurulması	75
Cihazı tanıma	67	Dondurucu bölmesinin donanımı	76
Kumanda panosuna	68	Süper dondurma	76
Oda sıcaklığına ve havalandırmaya dikkat	68	Dondurulmuş Besinlerin Buzlarının Çözülmesi	77
Cihazın devreye sokulması	69	Cihazın kapatılması	77
Sıcaklık derecesinin ayarlanması	69	Cihazın buzunun çözülmesi	77
Uyarı sesi	70	Cihazın temizlenmesi	78
Soğutma Bölmesi	70	Enerji tasarruf bilgileri	79
Gıda Maddelerinin Yerleştirilmesi	71	Çalışma sesleri	79
Süper soğutma	71	Küçük arızaların giderilmesi	80
Soğutucu bölmesinin donanımı	72	Yetkili servis	82
Taze tutma bölümü	72		
Dondurucu bölümü	73		

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

Consejos para la eliminación del embalaje de los aparatos

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

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

Desguace del aparato usado

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



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



¡Atención!

Antes de deshacerse de su aparato usado

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

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

Consejos y advertencias de seguridad

Antes de emplear el aparato nuevo

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

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

Seguridad técnica

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

En caso de daños

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

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

Las medidas del recinto de instalación del aparato deberán ser de 1 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.

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

Al usar el aparato

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

- ¡No rasar el hielo o la escarcha con ayuda de objetos metálicos puntiagudos o cortantes! dado que las rejillas congeladoras podrían resultar dañadas. Téngase presente que la salida a chorro del agente refrigerante puede inflamarse o provocar lesiones en los ojos.
- No guardar productos combinados con agentes o gases propelentes (por ejemplo sprays) ni materias explosivas en el aparato.
¡Existe peligro de explosión!

- ¡Para desescarchar y limpiar el aparato, desconectarlo previamente de la red eléctrica, extrayendo el enchufe del aparato de la toma de corriente o desactivando el fusible. ¡No tirar del cable de conexión del aparato, sino asirlo siempre por el cuerpo del enchufe!
- En caso de conservar bebidas con un elevado contenido de alcohol en la unidad, conviene envasarlas en botellas provistas de un cierre hermético y colocarlas siempre en posición vertical.
- No permitir que las grasas y aceites entren en contacto con los elementos de plástico del interior del frigorífico o la junta de la puerta. El plástico y la junta de goma son materiales muy susceptibles a la porosidad.
- No obstruir ni cubrir nunca las rejillas de ventilación y aireación del aparato.

- Las personas con facultades físicas, sensoriales o mentales mermadas o que carezcan de los conocimientos necesarios, sólo podrán manipular el aparato bajo vigilancia o con una instrucción minuciosa y detallada.
- No guardar en el compartimento de congelación botellas ni tarros o latas que contengan líquidos, particularmente bebidas gaseosas. ¡Las botellas y latas pueden estallar!
- No introducir en la boca directamente los productos o alimentos extraídos del congelador.
¡Peligro de quemaduras a causa de las bajas temperaturas!
- Evitar el contacto prolongado de las manos con los productos congelados, hielo o los tubos del evaporador.
¡Peligro de quemaduras a causa de las bajas temperaturas!

En caso de haber niños en el hogar

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

Observaciones de carácter general

El aparato es adecuado

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

El aparato está destinado al uso en el ámbito doméstico.

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

La estanqueidad del circuito de refrigeración viene verificada de fábrica.

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

Conectar el aparato a la red eléctrica

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

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

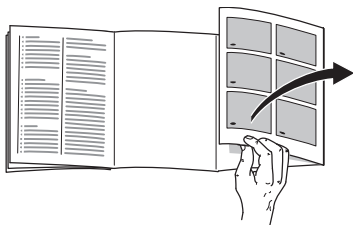
La toma de corriente deberá ser libremente accesible (preferentemente emplazada por encima del armario). Conectar la unidad a una red eléctrica de corriente alterna de 220–240 V/50 Hz a través de una toma de corriente instalada reglamentariamente y provista de puesta a tierra. La toma de corriente debe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

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

¡Atención!

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

Familiarizándose con la unidad



Despliegue, por favor, la última página con las ilustraciones. Las presentes instrucciones de uso son válidas para varios modelos de aparato.

Por ello es posible que las ilustraciones muestren detalles y características de equipamiento que no concuerdan con las de su aparato concreto.

Figura 1

1–8 Cuadro de mandos

- 9 Interruptor de la iluminación interior
- 10 Iluminación interior
- 11 Baldas en el compartimento frigorífico
- 12 Abertura de salida del aire
- 13 Huevera
- 14 Cajones para conservación fresca
- 15 Filtro humidificador
- 16 Compartimento de alta humedad
- 17 Cajones de congelación

- 18 Balcón especial para botes y latas pequeñas
- 19 Balcón para guardar botellas grandes
- 20 Acumuladores de frío
- 21 Calendario de congelación

- A Compartimento frigorífico (ajustable de +3 °C a +8 °C)
- B Compartimento fresco (a los 0 °C)
- C Compartimento de congelación (ajustable de –16 °C a –24 °C)

Cuadro de mandos

Figura 2

- 1 Tecla para conexión y desconexión del aparato
para la conexión y desconexión del aparato completo.
- 2 Tecla alarma
Desactiva la alarma acústica. (véase el capítulo «Alarma acústica»).
- 3 Tecla «super» compartimento de congelación
Conecta y desconecta la función de supercongelación.
- 4 Tecla de ajuste de la temperatura del compartimento de congelación
Sirve para ajustar la temperatura del compartimento de congelación.

5 Indicación de la temperatura compartimento de congelación

Las cifras indican, en °C, la temperatura ajustada en el compartimento de congelación.

6 Tecla «super» compartimento frigorífico

Conecta y desconecta la función de superfrío

7 Tecla de ajuste de la temperatura del compartimento frigorífico

Sirve para ajustar la temperatura del compartimento frigorífico.

8 Indicador de la temperatura del compartimento frigorífico

Las cifras indican, en °C, la temperatura ajustada en el compartimento frigorífico.

9 Piloto de funcionamiento

El piloto de funcionamiento se ilumina cuando el aparato está funcionando.

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

En función de su «clase climática» (véase la placa de características), el aparato es apropiado para las siguientes temperaturas del entorno (recinto): E indica a qué temperatura del entorno puede funcionar el aparato. La placa de características se encuentra en la parte inferior izquierda del compartimento de congelación.

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

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.

Conectar el aparato

Figura 2

Accionar la tecla **1** de conexión y desconexión del aparato. Pulsando la tecla alarma **2** se desconecta la señal acústica de aviso de la temperatura.

El piloto de funcionamiento **9** se ilumina cuando el aparato está funcionando.

Los pilotos de aviso de la temperatura parpadean y el piloto de aviso de la tecla de alarma se ilumina hasta que el aparato ha alcanzado la temperatura ajustada.

La iluminación interior del compartimento frigorífico se activa en caso de estar la puerta abierta.

Advertencia

En caso de accionar el interruptor de la iluminación interior, **Figura 1/9**, estando la puerta abierta, se apagan la iluminación interior y los pilotos de aviso del cuadro de mandos.

De fábrica se aconseja ajustar las siguientes temperaturas:

Compartimento frigorífico:	+4 °C
Compartimento fresco:	a 0 °C
Compartimento de congelación:	-18 °C

Ajustar la temperatura

Figura 2

Compartimento frigorífico

(ajustable de +2 °C a +8 °C)

Pulsar la tecla de ajuste de la temperatura **7** repetidas veces, hasta alcanzar el valor que se desea ajustar en el compartimento frigorífico. El valor mostrado en último lugar es memorizado.

La temperatura ajustada es mostrada en la pantalla de visualización **8**.

Se aconseja ajustar una temperatura de +4 °C.

Los alimentos delicados no deberán guardarse a una temperatura superior (más calor) a +4 °C.

Compartimento fresco

La temperatura de la zona fresca, **Figura 1/B**, viene ajustada de fábrica a 0 °C y no deberá modificarse. En caso de acumularse escarcha sobre los alimentos guardados en este compartimento, puede ajustarse una temperatura más elevada (calor). (Véase al respecto el capítulo «Pequeñas averías de fácil solución».)

Compartimento de congelación

(ajustable de -16°C a -24°C)

Pulsar la tecla de ajuste de la temperatura **4** repetidas veces, hasta alcanzar el valor que se desea ajustar en el compartimento congelación. El valor mostrado en último lugar es memorizado.

La temperatura ajustada es mostrada en la pantalla de visualización **5**.

Aconsejamos ajustar en el compartimento de congelación una temperatura de -18°C .

Señal acústica de aviso

Alarma acústica «Puerta abierta»

La señal acústica de aviso puerta abierta se activa al permanecer abierta la puerta del aparato durante más de 1 minuto. Se produce un sonido de aviso constante.

Alarma acústica «Temperatura elevada»

La señal acústica de alarma se activa cuando la temperatura en el interior del compartimento de congelación es demasiado elevada.

Tecla «Alarma»	Pantalla de visualización	Explicación
se ilumina	parpadea	Señal acústica de aviso de temperatura demasiado elevada: Los productos congelados no corren riesgo de deteriorarse.
parpadea	parpadea	Aviso de descongelación: Los productos congelados corren riesgo de deteriorarse.
parpadea	se ilumina	Aviso de descongelación: En algún momento, la temperatura reinante en el interior del compartimento de congelación ha sido demasiado elevada. Los productos congelados corren riesgo de deteriorarse.

Aviso de descongelación

En caso de no constatar ninguna alteración en el aroma, sabor y aspecto de los alimentos, éstos se podrán volver a congelar si se asan, frien, hierven o preparan con ellos platos cocinados antes de congelarlos.

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

Señal acústica de aviso de temperatura demasiado elevada

La alarma acústica puede activarse, sin significar por ello ningún peligro de deterioro inmediato de los alimentos, en los casos siguientes:

- Al poner en marcha el aparato.
- Al colocar una gran cantidad de alimentos frescos en el congelador.
- En caso de haber estado abierta la puerta del compartimento de congelación durante un periodo demasiado prolongado.

Desactivar la alarma acústica.

Figura 2

Pulsando la tecla de alarma **2** se desactiva la alarma acústica y la pantalla de visualización vuelve a estar en disposición de funcionamiento.

El frigorífico

Temperatura ajustable de +3 °C a +8 °C. Aconsejamos ajustar una temperatura de 4 °C.

El frigorífico es apropiado

para guardar pan y bollería, platos cocinados, conservas, leche condensada, queso duro, frutas sensibles a las bajas temperaturas como mandarinas, plátanos, piñas, melones, aguacates, papayas, granadillas, berenjenas, así como fruta para madurar, tomates, pepinos, tomates verdes, patatas.

Colocar y ordenar los alimentos

Puntos a observar al guardar los alimentos

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

Consejos prácticos para guardar los alimentos:

- Colocar sobre las bandejas en el frigorífico:
bollería, platos cocinados, fruta sensible al frío y verdura
- En los cajones para conservación fresca:
Productos lácteos, carne y embutido
- En el cajón de alta humedad:
verdura, lechugas, fruta
- En los estantes y compartimentos de la cara interior de la puerta (de arriba hacia abajo):
mantequilla y queso, huevos, tarros, botellas pequeñas, botellas grandes, bolsas o briks de leche, briks de zumos de frutas.
- Para el compartimento de congelación:
productos ultracongelados, cubitos de hielo, helados

Super-refrigeración

Mediante esta función se enfría el compartimento frigorífico durante aprox. 6 horas hasta alcanzar la temperatura más baja posible conmutando a continuación a la temperatura ajustada con anterioridad a la activación de la opción.

La función de enfriamiento ultrarrápido se selecciona en caso de:

- Antes de introducir grandes cantidades de alimentos.
- Desear enfriar rápidamente bebidas.

Activar y desactivar la función de superfrío

Figura 2

Pulsar la tecla «Super» 6.

La tecla se ilumina estando activada la función de superfrío.

Equipamiento del compartimento frigorífico

La posición y altura de las bandejas del compartimento frigorífico y los soportes de la puerta se pueden modificar: Para ello, las bandejas se desplazan hacia adelante, se inclinan hacia abajo y se extraen inclinándolas por uno de sus laterales **Figura 4**. Los estantes y soportes de la puerta, por su parte, se deberán levantar de su posición para extraerlos **Figura 5**.

Accesorios opcionales

no disponible en todos los modelos

Soporte para botellas

Figura 6

En la balda portabotellas se pueden colocar con toda seguridad las botellas. El soporte es variable.

Estante para latas pequeñas

Figura 7

Para enganchar en el estante de la puerta. El estante para latas pequeñas se puede cambiar de posición o retirar completamente del aparato. Para ello hay que levantar el estante de la puerta y retirarlo.

Botellero

Figura 8

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

Compartimento fresco

La temperatura del compartimento fresco se mantiene siempre en torno a los 0 °C. La baja temperatura y la elevada humedad del aire (en el compartimento de alta humedad) contribuyen a crear unas óptimas condiciones para aguarar los alimentos frescos.

En el compartimento fresco, los alimentos se pueden guardar con toda seguridad, conservándose frescos hasta tres veces más tiempo.

Compartimento de alta humedad

El compartimento de alta humedad **Figura 11/16** está cubierto por un filtro especial que permite el paso del aire y retiene la humedad en el mismo.

Por esta razón reina en este compartimento, en función de la cantidad de alimentos guardados en el mismo, una humedad del aire de hasta un 90%: las condiciones ideales para guardar lechugas, verdura, frutas y setas, así como hierbas aromáticas.

Asimismo se pueden guardar aquí otros alimentos, como por ejemplo pescado, marisco, carne, embutido y queso (si hay suficiente espacio).

Alimentos adecuados para guardar en el compartimento fresco:

En los cajones para conservación fresca:

Figura 11/13 y 14

Platos cocinados, carne, aves, queso, marisco, productos lácteos (envases de productos lácteos abiertos o que deban conservar la frescura durante largo tiempo), jamón dulce, embutido.

En el cajón de alta humedad:

Figura 11/16

Hortalizas y verduras tales como zanahorias, remolacha colorada, apio, rabanitos, espárragos, puerro, espinacas, tomates maduros, guisantes frescos, etc.) Coles (como coliflor, colinabo, col de Bruselas, brécoles, lombarda blanca, etc.)

Hierbas finas (por ejemplo cebolleta, eneldo, perejil, etc.)

Fruta (de la región o país) (cítricos y frutas tropicales: sólo higos y grandas)

Setas

Lechugas (tales como lechuga silvestre, lechuga, achicoria, endibia de Bruselas, etc.).

Alimentos no adecuados para guardar en el compartimento fresco:

Frutas y verduras sensibles al frío como por ejemplo cítricos y frutas tropicales, aguacates, papayas, granadillas, berenjenas, pepinos y pimientos, fruta que debe madurar, como por ejemplo tomates verdes y patatas, y queso duro (curado). El lugar adecuado para guardar estos alimentos es el compartimento frigorífico **Figura 11/A**.

Puntos a tener en cuenta al comprar alimentos frescos:

De importancia fundamental para la conservación de un alimento es la frescura del mismo al comprarlo. Téngase presente: Cuanto más frescos sean los alimentos al introducirlos en el compartimento fresco, más tiempo se pueden guardar y conservar en el mismo. Por lo tanto le aconsejamos preste suma atención a comprar siempre alimentos los más frescos posible.

Calendario de conservación (a 0 °C)

según la calidad de partida del producto

Embutido, carne, pescado, leche fresca, requesón	hasta 7 días
Carne en trozos pequeños, salchichas, setas, lechugas, acelgas, espinacas	hasta 10 días
Carne en trozos grandes, platos cocinados	hasta 15 días
Embutido ahumado o salado, col	hasta 20 días
Trozos de carne grandes cocinados, carne de vaca (buey), caza, legumbres	hasta 30 días

Compartimento de congelación

El compartimento de congelación es adecuado para

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

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

Congelar y conservar alimentos congelados

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.

Guardar los alimentos congelados

- Con objeto de no obstaculizar la circulación del aire en el interior del aparato, hay que cerciorarse siempre de que todos los cajones de congelación se encuentran introducidos hasta el tope en el compartimento de congelación.
- En caso de tener que congelar una gran cantidad de alimentos, se pueden extraer todas las gavetas y cajones congeladores del aparato y apilar directamente los alimentos sobre las rejillas congeladoras y el fondo del compartimento de congelación. Para retirar las gavetas o cajones, extraerlos completamente hasta alcanzar el tope limitador, inclinándolos a continuación hacia arriba. **Figura 9.**

Congelar alimentos frescos

Congelar alimentos frescos en casa

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

Alimentos adecuados para la congelación:

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

Alimentos que no deben congelarse:

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

Blanqueado (escaldado) de verduras, frutas y legumbres

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

Las frutas y verduras se blanquean sumergiéndolas unos momentos en agua hirviendo.

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

Congelar alimentos frescos

Congelar sólo alimentos frescos y en estado impecable.

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

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

Capacidad máxima de congelación

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

Manera de envasar correctamente los alimentos:

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

Materiales indicados para el envasado de los alimentos:

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

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

Materiales no apropiados para el envasado de alimentos:

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

Materiales apropiados para el cierre de los envases:

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

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

Calendario de congelación

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

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

Equipamiento del compartimento de congelación

(no disponible en todos los modelos)

Cubiteras

Figura 10

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

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

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

Calendario de congelación

Figura 11/A

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

Acumuladores de frío

Figura 11/B

Los acumuladores de frío contribuyen a retardar la descongelación de los productos congelados en caso de corte o avería del suministro de corriente.

El retardo más efectivo se logra colocando los acumuladores de frío en el compartimento superior, directamente sobre los alimentos.

Para mejor aprovechamiento del espacio disponible, los acumuladores se pueden guardar el compartimento de la puerta.

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.

Supercongelación

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

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

Activar y desactivar

Figura 2

Pulsar la tecla «super» 3.

En caso de estar activada la supercongelación, la tecla se ilumina.

La supercongelación se desactiva automáticamente al cabo de aprox. 60 horas (2 días y medio).

Descongelación de alimentos

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

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

Advertencia

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

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

Desconectar el aparato

Pulsar la tecla «Conexión / Desconexión» **Figura 2/1**. El grupo frigorífico del aparato se desconecta y la iluminación interior del mismo se apaga.

Paro del aparato

En caso de largos períodos de inactividad de la unidad:

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

Al desescarchar el aparato

Compartimento frigorífico

El desescarchado del aparato se efectúa automáticamente.

El agua de descongelación se transporta, a través de las canaletas de desagüe y el orificio de drenaje, a la zona de evaporación del aparato.

Compartimento de congelación

Gracias al sistema automático No Frost, el compartimento de congelación permanece libre de escarcha, no siendo necesario efectuar su desescarchado. Por ello no hay que realizar el desescarchado del mismo.

Limpieza de la unidad

¡Atención!

No utilizar detergentes que contengan arena, cloro o ácidos. ¡No emplear tampoco disolventes!

No emplear esponjas abrasivas. En las superficies metálicas del aparato podría producirse corrosión.

No lavar nunca las bandejas, compartimentos o estantes del aparato en el lavavajillas. ¡Las piezas pueden deformarse!

Modo de proceder:

- Desconectar el aparato antes de proceder a su limpieza.
- ¡Extraer para ello el enchufe del aparato de la red de corriente, o desactivar el fusible!
- Limpiar el aparato con un paño suave, agua templada y un poco de lavavajillas manual con pH neutro. Téngase presente que el agua empleada en la limpieza del aparato no debe entrar en contacto con la iluminación.
- Limpiar la junta de la puerta sólo con agua clara, secándola bien a continuación.
- Prestar atención a que el agua empleada en la limpieza del aparato no acceda en ningún caso a la zona de evaporación a través del orificio de drenaje.
- Tras concluir la limpieza del aparato: Conectarlo a la red y ponerlo en funcionamiento.

Advertencias

Limpiar la canaleta de desagüe y el orificio de drenaje, **Figura 14**, regularmente, a fin de que el agua de descongelación fluya y se evacúe libremente. Limpiar la canaleta de desagüe con ayuda de un palillo u objeto semejante.

Por razones técnicas, el tapón en el orificio de drenaje del compartimento frigorífico tiene que volver a colocarse en su sitio tras concluir la limpieza.

Limpieza del compartimento fresco

Retirar los cajones

Tirar de los cajones hacia afuera. Levantarlos por su parte delantera y extraerlos de su alojamiento. **Figura 12**
Para montar los cajones, colocar los cajones sobre los carriles telescópicos y empujarlos hacia el interior del compartimento (los cajones encajan en los carriles telescópicos).

Retirar el filtro de humedad

El filtro de humedad, **Figura 11/15**, situado por encima del cajón de alta humedad se puede retirar para su limpieza. Retirar a tal efecto primero el cajón de alta humedad del aparato. Alzar a continuación el filtro de humedad y retirarlo de su emplazamiento. Alzar la tapa del filtro, **Figura 13**, y retirar el filtro de su emplazamiento. Limpiarlo con agua templada, dejarlo secar y volverlo a armar.

Consejos generales para el cuidado de las superficies del aparato

Limpiar las superficies del aparato con agua templada y un poco de lavavajillas manual.

Tras concluir la limpieza, secar a fondo con un paño.

Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica

- El aparato no debe instalarse de forma que reciba directamente los rayos del sol, ni encontrarse tampoco próximo a un foco activo de calor tal como cocinas, calefacciones, etc. No obstante, si esto último fuera inevitable, se habrá de proteger la unidad con un panel aislante adecuado.
- Dejar enfriar las bebidas calientes hasta una temperatura ambiente antes de introducirlas en el frigorífico.
- Descongelar los productos congelados en el interior del frigorífico. De esta manera se puede aprovechar el frío desprendido por los mismos para la refrigeración de los restantes alimentos guardados.
- Mantener abierta la puerta del aparato el menos tiempo posible.
- Pasar de vez en cuando un aspirador o pincel por la parte posterior del aparato con objeto de evitar que la acumulación de polvo pueda dar lugar a un aumento del consumo de corriente.
- Observar la distancia requerida de 60 mm respecto a la pared. De esta manera puede escapar libremente el aire caliente.

Ruidos de funcionamiento del aparato

Ruidos de funcionamiento normales del aparato

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

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

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

Ruidos que se pueden evitar fácilmente

El aparato está colocado en posición desnivelada

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

El aparato entra en contacto con muebles u otros objetos

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

Los cajones o estantes oscilan o están agarrotados

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

Las botellas o recipientes entran en contacto mutuo

Separar algo las botellas y los recipientes.

Pequeñas averías de fácil solución

Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica:

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

Tenga presente que los gastos del técnico no quedan cubiertos por las prestaciones del servicio de garantía.

Avería	Posible causa	Forma de subsanarla
La temperatura difiere fuertemente del valor ajustado.		En algunos casos es posible que sea suficiente desconectar el aparato durante 5 minutos. Si la temperatura es demasiado elevada (calor), verifique al cabo de unas pocas horas si se ha producido una aproximación a la temperatura ajustada. Si la temperatura es demasiado baja, (frío), verifique la temperatura nuevamente al día siguiente.
No se ilumina ninguna pantalla ni ninguno de los pilotos de aviso.	Se ha producido un corte del suministro de corriente eléctrica; el fusible se ha fundido; el enchufe del aparato no está asentado correctamente en la toma de corriente.	Verificar si hay corriente eléctrica, cerciorarse de que el fusible de la red está conectado.
Los pilotos de aviso de la temperatura, Fig. 2/4 o Fig. 2/7, parpadean.	La puerta del frigorífico se ha abierto demasiadas veces. Se han introducido demasiados alimentos en el aparato.	No abrir la puerta innecesariamente. Activar la congelación ultrarrápida antes de introducir los alimentos en el aparato.
Se produce una señal acústica de aviso, el piloto de aviso de la temperatura parpadea. Fig. 2/4	¡Avería! – ¡La temperatura en el interior del compartimento de congelación es demasiado elevada! ¡Existe peligro de descongelación de los alimentos!	Véase el capítulo «Alarma acústica».

Avería	Posible causa	Forma de subsanarla
La iluminación interior no funciona.	El interruptor de la luz está agarrotado. Fig. 11/9	Verificar la movilidad del interruptor.
	La lámpara, Fig. 15/A ó Fig. 15/B , está defectuosa.	Sustituir la lámpara fundida por una nueva. Fig. 15/A 1. Extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente o desconectar el fusible de la red. 2. Sustituir la bombilla fundida por una nueva (bombilla de repuesto, 220–240 V, corriente alterna, base E 14. Para el número de watos, véase la bombilla defectuosa).
Se ha acumulado agua en el fondo del aparato.	El tubo de desagüe del agua de descongelación está obstruido.	Sustituir la lámpara fundida por una nueva. Fig. 15/B 1. Extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente o desconectar el fusible de la red. 2. Retirar la balda de vidrio inferior. 3. Sustituir la bombilla (bombilla de repuesto Osram Dulux S, 7 W, base G23).
	El tapón del orificio de drenaje del agua de descongelación falta.	Limpiar la canaleta de desagüe y desobstruir el tubo de desagüe del agua de descongelación; véase el capítulo Limpieza del aparato. Fig. 14 Colocar el tapón.

Avería	Posible causa	Forma de subsanarla
La temperatura en el interior del compartimento fresco es demasiado baja (frío) o elevada (calor).	El valor ajustado fijamente es demasiado elevado (calor) o demasiado bajo (por ejemplo en caso de registrarse temperaturas bajas (en torno al punto de congelación) en el compartimento fresco).	La temperatura del compartimento fresco se puede modificar en dos escalones hacia más calor o más frío. Estando la banda luminosa en la posición o escalón 5, el compartimento fresco tiene una temperatura de aprox. 0 °C. Las cifras de la banda luminosa no equivalen a la temperatura que se registra en el compartimento fresco. Posición 3 – Temperatura más baja (frío) Posición 8 – Temperatura más elevada (calor) Pulsar la tecla, Fig. 2/6, durante 3 segundos hasta que se produzca un sonido característico en forma de «bip»; el indicador 8 oscila. Modificar el valor ajustado con ayuda de la tecla 7. El aparato memoriza la temperatura al cabo de un minuto.

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. **Figura 16**

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

Instruções sobre reciclagem

Reciclagem da embalagem

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

Todos os materiais utilizados são compatíveis com o meio ambiente e reutilizáveis. Ajude você também: Proceda à reciclagem da embalagem de forma compatível com o meio ambiente.

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

Reciclagem do aparelho antigo

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



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



Aviso

Em aparelhos fora de serviço

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

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

Instruções de segurança e de aviso

Antes de colocar o aparelho em funcionamento

Deverá ler atentamente as instruções de serviço e de montagem!

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

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

Segurança técnica

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

Em caso de danos

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

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

Por cada 8 g do agente de refrigeração, o espaço tem que ter 1 m³. A quantidade de agente refrigerador do seu aparelho vem indicada na chapa de características, que se encontra no interior do aparelho.

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

Utilização

- Nunca utilizar aparelhos eléctricos dentro do frigorífico (por ex. aquecedores, aparelhos eléctricos de fazer gelados, etc.).

Perigo de explosão!

- Nunca descongelar nem limpar o aparelho com um aparelho de limpeza a vapor! O vapor pode atingir os componentes eléctricos e provocar um curto-circuito.

Perigo de choque eléctrico!

- Não utilizar quaisquer objectos pontiagudos ou de arestas vivas para eliminar gelo simples ou em camadas. Poderá, assim, danificar a tubagem do agente refrigerador. O agente refrigerador, ao libertar-se, pode incendiar-se ou provocar ferimentos nos olhos.
- Não guardar no aparelho produtos com gases propulsores (por ex. latas de spray) e produtos explosivos.

Perigo de explosão!

- Não utilizar rodapés, gavetas, portas, etc. como estribos ou zonas de apoio.

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

Perigo de queimaduras provocadas pelo frio!

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

Perigo de queimaduras provocadas pelo frio!

Crianças em casa

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

Determinações gerais

O aparelho destina-se

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

O aparelho destina-se a utilização doméstica.

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

O circuito de frio foi testado quanto a sua estanquidade.

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

Ligar o aparelho

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

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

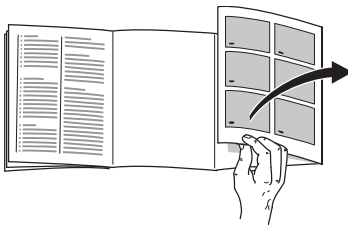
A tomada deve ficar em local facilmente acessível. Ligar o aparelho à corrente alterna 220–240 V/50 Hz, através de uma tomada instalada segundo as normas. A tomada de corrente tem que estar protegida por um fusível de 10 A até 16 A.

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

Aviso

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

Familiarização com o aparelho



Favor desdobrar a última página com as ilustrações. Estas instruções de serviço aplicam-se a vários modelos.

São, por isso, possíveis diferenças nas imagens.

Fig. 1

1–8 Painel de comando

9 Interruptor da luz

10 Iluminação interior

11 Prateleiras na zona de refrigeração

12 Abertura de ventilação

13 Prateleira para ovos

14 Nas gavetas de 0 °C

15 Filtro de humidade

16 Gaveta de humidade

17 Gaveta para alimentos congelados

18 Prateleira para bisnagas e recipientes pequenos

19 Prateleira para garrafas grandes

20 Acumulador de frio

21 Calendário de congelação

- A Zona de refrigeração**
(regulável entre +3 °C e +8 °C)
- B Zona de frio intensivo**
(próxima de 0 °C)
- C Zona de congelação**
(regulável entre -16 °C e -24 °C)

Painel de comandos

Fig. 2

- 1 Tecla Ligar/Desligar**
Serve para ligar e desligar todo o aparelho.
- 2 Tecla de alarme**
Serve para desligar o aviso sonoro. (Ver Capítulo Aviso sonoro).
- 3 Tecla «super» zona de congelação**
Serve para ligar e desligar a super-congelação.
- 4 Tecla de regulação de temperatura da zona de congelação**
Com a tecla, será regulada a temperatura da zona de congelação.
- 5 Indicadores de temperatura zona de congelação**
Os dígitos junto à barra luminosa correspondem às temperaturas da zona de zona de congelação em °C.
- 6 Tecla «super» zona de refrigeração**
Serve para ligar e desligar a super-refrigeração.
- 7 Tecla de regulação de temperatura para a zona de refrigeração**
Com a tecla, será regulada a temperatura da zona de refrigeração.

8 Indicador de temperatura da zona de refrigeração

Os números correspondem às temperaturas reguladas em °C para a zona de refrigeração

9 Indicação de funcionamento

A indicação de funcionamento acende quando o aparelho está a trabalhar.

Dar atenção à temperatura ambiente e à ventilação

As classes climáticas estão indicadas na chapa de características. Ela indica a amplitude de temperaturas ambiente, em que o aparelho pode funcionar. A chapa de características está localizada no canto inferior esquerdo da zona de congelação.

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

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!

Ligar o aparelho

Fig. 2

Premir a tecla **1** de Ligar/Desligar. Premindo a tecla de alarme **2**, o alarme acústico de temperatura deixa de se ouvir.

A indicação de funcionamento **9** acende quando o aparelho está a trabalhar.

As indicações de temperatura estão a piscar e a indicação da tecla de alarme está iluminada, enquanto o aparelho não atingir as temperaturas reguladas.

Com a porta aberta, acende-se a iluminação interior na zona de refrigeração.

Nota

Se, com a porta aberta, for premido o interruptor da luz, **Fig. 11/9**, apaga-se a iluminação interior e as indicações do painel de comandos.

De fábrica, recomendam-se as seguintes temperaturas:

Zona de refrigeração:	+4 °C
Zona de frio intensivo:	próxima de 0 °C
Zona de congelação:	-18 °C

Regular a temperatura

Fig. 2

Zona de refrigeração

(regulável entre +2 °C e +8 °C)

Premir a tecla de regulação de temperatura **7** tantas vezes até que fique regulada a temperatura pretendida para a zona de refrigeração. O valor regulado em último lugar fica memorizado.

A temperatura regulada é mostrada na indicação **8**.

Recomendamos uma regulação de +4 °C.

Alimentos sensíveis não devem ser conservados a uma temperatura superior a +4 °C.

Zona de frio intensivo

A temperatura na zona de frio intensivo, **Fig. 11/B**, vem regulada de fábrica em cerca de 0 °C e não deve, se possível, ser alterada. Se houver formação de gelo nos alimentos refrigerados, a temperatura pode ser regulada para mais quente. (Ver «Eliminação de pequenas anomalias».)

Zona de congelação

(regulável entre -16 °C e -24 °C)

Premir a tecla de regulação de temperatura **4** tantas vezes até que fique regulada a temperatura pretendida para a zona de congelação. O valor regulado em último lugar fica memorizado.

A temperatura regulada é mostrada na indicação **5**.

Recomendamos, para a zona de congelação, uma regulação de -18 °C.

Aviso sonoro

Aviso sonoro da porta

O aviso sonoro da porta dispara, se a porta do aparelho estiver aberta por tempo superior a um minuto. Soa um alarme acústico constante.

Aviso sonoro de temperatura

O aviso sonoro de temperatura dispara, quando a temperatura está demasiado alta na zona de congelação.

Tecle de alarme	Indicação de temperatura	Esclarecimento
acende	está a piscar	Aviso de temperatura: Os alimentos congelados não correm perigo.
está a piscar	está a piscar	Aviso de descongelação: Os alimentos congelados correm perigo.
está a piscar	acende	Aviso de descongelação: Anteriormente, a temperatura esteve demasiado alta. Os alimentos congelados correm perigo.

Aviso de descongelação

Se não houver alteração de sabor, odor e aspecto, os alimentos podem ser novamente congelados, mas depois de cozinhados.

Não utilizar mais o prazo máximo de conservação.

Aviso de temperatura

O aviso sonoro pode ser activado, sem perigo para os alimentos:

- Quando da colocação do aparelho em funcionamento.
- Na colocação de grande quantidade de alimentos frescos.
- No caso da porta da zona de congelação estar demasiado tempo aberta.

Desligar o aviso sonoro

Fig. 2

Premindo a tecla de alarme **2**, o aviso sonoro desliga e a indicação volta à situação de pronto a actuar.

A zona de refrigeração

Regulável entre +3 °C e +8 °C. Recomendamos a regulação de uma temperatura de +4 °C.

Utilização da zona de refrigeração

Para a conservação de produtos de pastelaria, comida pronta, conservas, leite condensado, queijo rijo, fruta e legumes sensíveis ao frio; Frutos do sul, como por ex. tangerinas, bananas, melões, pêra abacate, papaia, beringelas e, ainda, fruta para amadurecer, como tomates, pepinos, tomates verdes, batatas.

Arrumação dos alimentos

Na arrumação dos alimentos, ter em atenção o seguinte

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

Recomendamos a arrumação dos alimentos da seguinte maneira:

- Nas prateleiras da zona de refrigeração: Produtos de pastelaria, alimentos confeccionados, fruta sensível ao frio e legumes
- Nas gavetas de 0 °C: lacticínios, carne e charcutaria
- Na gaveta de humidade: Legumes, saladas, fruta
- Na porta (de cima para baixo): Manteiga, queijo, ovos, bisnagas, frascos, garrafas, leite, pacotes de sumo.
- Zona de congelação: Alimentos ultracongelados, cubos de gelo, gelados, etc.

Super-refrigeração

Com a super-refrigeração, a zona de refrigeração arrefece o máximo possível durante cerca de 6 horas. Depois, é feita a comutação automática para a temperatura ajustada antes da activação da super-refrigeração.

Activar a super-refrigeração, por ex.:

- Antes da colocação de grande quantidade de alimentos.
- Para a refrigeração rápida de bebidas.

Ligar e desligar

Fig. 2

Premir a tecla «Super» 6.

A tecla está iluminada, se a super-refrigeração estiver ligada.

Equipamento da zona de refrigeração

Se necessário, poderá alterar a disposição das prateleiras da zona de refrigeração e da porta: Puxar a prateleira para a frente, baixá-la e retirá-la, deslocando-a lateralmente **Fig. 4**. Elevar e retirar as prateleiras e suportes da porta **Fig. 5**.

Equipamento especial

não existente em todos os modelos

Prateleiras para garrafas

Fig. 6

Na prateleira para garrafas, podem ser arrumadas garrafas com segurança. A fixação é variável.

Suporte para latas

Fig. 7

Para pendurar na prateleira da porta. O suporte para latas pode ser mudado ou retirado. Para isso, elevar e retirar a prateleira da porta.

Suporte para garrafas

Fig. 8

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

Zona de frio intensivo

A temperatura na zona de 0 °C mantém-se próxima dos 0 °C. A temperatura baixa e a humidade elevada do ar (na gaveta de humidade) possibilitam óptimas condições de conservação para alimentos frescos.

Tudo é conservado com segurança, fresco e por um período três vezes mais longo, na zona de 0 °C.

A gaveta de humidade

A gaveta de humidade **Fig. 1/16** está coberta por um filtro especial, que deixa escapar o ar, mas retém a humidade. Deste modo, na gaveta de humidade predominam até 90% de humidade do ar, dependendo da quantidade de alimentos. Condições ideais para tudo que vem do jardim ou da horta, como: saladas, legumes, fruta, cogumelos e ervas aromáticas.

Mas também outros alimentos como peixe, frutos do mar, carne, produtos de charcutaria e queijo podem aqui, desde que haja espaço disponível, ser conservados.

Alimentos adequados para a zona de 0 °C:

Nas gavetas de 0 °C:

Fig. 1/13 e 14

Refeições prontas, carne, aves, queijo, frutos do mar, lacticínios (quer os já encetados ou quer os que se devem manter frescos durante mais tempo), presunto, produtos de charcutaria.

Na gaveta de humidade:

Fig. 1/16

Legumes (por ex. Cenouras, beterrabas, aipo, rabanetes, espargos, alho francês, espinafres, tomate maduro, ervilhas frescas, etc.)

Couves (como couve-flor, couve-rábano, couve de Bruxelas, brócolos, couve lombarda, etc.)

Ervas aromáticas (como cebolinha francesa, aneto, salsa, etc.)

Fruta (nacional!) (Fruta tropical:

Somente figos e romãs)

Cogumelos

Saladas (como erva-benta, alface, radícula, chicória, etc.).

Alimentos não indicados para o frio intensivo:

Fruta e legumes sensíveis ao frio como: Frutos tropicais, abacates, papaias, maracujás, beringelas, pepinos, pimentos e, ainda, fruta para amadurecer, tomates verdes, batatas e queijo rijo. O local ideal para conservação destes alimentos é a zona de refrigeração **Fig. 1/A**.

Na compra de alimentos, ter em atenção o seguinte:

Importante para o período de conservação dos seus alimentos é a «frescura no momento da compra». Princípio válido: Quanto mais frescos estiverem os alimentos, quando colocados na zona de 0 °C, tanto maior será o tempo em que se manterão frescos. Deverá, por isso, prestar atenção ao grau de frescura dos mesmos no momento da sua compra.

Tempos de conservação (a 0 °C)

dependente da qualidade inicial

Enchidos, carnes frias, carne, vísceras, peixe, leite fresco, requeijão	até 7 dias
Carne em pedaços pequenos, enchidos para grelhar, cogumelos, saladas, legumes de folha	até 10 dias
Carne em pedaços grandes, alimentos cozinhados	até 15 dias
Enchidos fumados ou salgados, couves	até 20 dias
Carne tratada ao calor, em pedaços grandes, carne de vaca, caça, leguminosas	até 30 dias

A zona de congelação

Utilização da zona de congelação

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

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

Congelação e conservação de alimentos

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.

Conservação de alimentos congelados

- Importante para a correcta circulação de ar dentro do aparelho, é a introdução as gavetas de congelação até ao encosto.
- Se tiver que colocar muitos alimentos na zona de congelação, estes podem ser empilhados directamente sobre as grelhas de congelação ou na base da zona de congelação. Para este efeito, retirar todas as gavetas de congelação. Puxar as gavetas até prender, elevá-las ligeiramente à frente e, depois, retirá-las. **Fig. 9.**

Congelação de alimentos frescos

Congelação de alimentos

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

Alimentos adequados para congelação:

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

Alimentos não adequados para congelação:

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

Branqueamento de legumes e fruta

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

Congelação de alimentos

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

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

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

Capacidade máxima de congelação

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

Como embalar os alimentos correctamente:

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

Material adequado para embalagem:

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

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

Material não adequado para embalagem:

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

Produtos próprios para fechar a embalagem:

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

Prazo de validade dos alimentos congelados

Depende do tipo de alimento.
À temperatura média:

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

Equipamento da zona de congelação

(não existente em todos os modelos)

Cuvetes de gelo

Fig. 10

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

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

Calendário de Congelação

Fig. 11/A

Os números junto dos símbolos indicam, em meses, o prazo máximo de conservação dos alimentos. No caso de refeições prontas ultracongeladas, à venda no comércio, deve ser observado o prazo de validade ou a data de fabrico.

Acumulador de frio

Fig. 11/B

Em caso de falha de energia ou de anomalia, o acumulador de frio retarda o aquecimento dos alimentos guardados. O tempo máximo de conservação é alcançado, se o acumulador for colocado directamente sobre os alimentos na gaveta superior.

Para se aproveitar melhor o espaço, o acumulador pode ser guardado no compartimento da porta.

O acumulador de frio pode, também, ser retirado para a manutenção temporária de frio de alimentos, por ex. numa mala térmica.

Supercongelação

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

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

Ligar e desligar

Fig. 2

Premir a tecla «super» 3.

Se a supercongelação estiver activada, a tecla fica iluminada.

A supercongelação desliga automaticamente após 2½ dias.

Descongelação de alimentos

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

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

Nota

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

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

Desligar o aparelho

Premir a tecla de ligar/desligar **Fig. 2/1**. A máquina de frio e a iluminação interior são desligadas.

Desactivar o aparelho

Se o aparelho não for utilizado por um longo período de tempo:

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

Descongelação

Zona de refrigeração

A descongelação processa-se automaticamente

A água de descongelação passa através das calhas colectoras e do furo de escoamento, para a zona de evaporação do aparelho.

Zona de congelação

Graças ao sistema Nofrost totalmente automático, não há formação de gelo na zona de congelação. Deixa, assim, de ser necessária a sua descongelação.

Limpeza do aparelho

Atenção!

Não utilizar quaisquer produtos de limpeza e solventes com teor abrasivo, de cloro ou ácidos.

Não utilizar esponjas abrasivas ou ásperas. Nas superfícies metálicas do aparelho poderia formar-se corrosão.

Não lavar prateleiras nem recipientes na máquina de lavar loiça. As peças podem ficar deformadas.

Procedimento:

- Antes da limpeza, desligar o aparelho.
- Desligar a ficha da tomada ou os fusíveis!
- Limpar o aparelho com um pano macio, água morna e um produto de limpeza neutro. A água da limpeza não pode infiltrar-se na iluminação.
- Limpar o vedante da porta só com água limpa e depois secar bem.
- A água da lavagem não pode escorrer através do furo de escoamento para a zona de evaporação.
- Depois da limpeza: Ligar novamente o aparelho e colocá-lo em funcionamento.

Notas

Limpar regularmente a calha de recolha de água e o tubo de escoamento, **Fig. 14**, para a água de descongelação possa escoar livremente. Limpar a calha de recolha da água com um palito ou produto similar.

O tampão no furo de escoamento da zona de refrigeração tem, por questões técnicas de funcionamento, que ser encaixado de novo, após a limpeza.

Limpeza da zona de 0 °C.

Para retirar as gavetas

Puxar as mesmas para fora, elevar um pouco e retirar. **Fig. 12**

Para voltar a colocar as gavetas, estas devem ser apoiadas nas respectivas calhas e empurradas para dentro (as gavetas encaixam nas calhas).

Retirar o filtro de humidade

Também o filtro de humidade, **Fig. 11/15**, situado por cima da gaveta de humidade, pode ser retirado para limpeza. Para isso, retirar primeiro a gaveta de humidade.

Depois, levantar e retirar o filtro de humidade para fora.

Levantar a cobertura do filtro, **Fig. 13**, retirar o filtro, lavá-lo em água morna, deixá-lo secar e voltar a colocá-lo.

Indicações gerais sobre limpeza das superfícies do aparelho

Limpar todas as superfícies do aparelho com água morna misturada com um pouco de detergente para a loiça. Depois da limpeza, secar bem o aparelho.

Como poupar energia

- Instalar o aparelho num local seco e arejado; nem sob a acção directa dos raios solares e nem próximo de uma fonte de calor (por ex. aquecedor, fogão). Se for inevitável, utilizar uma placa isoladora.
- Deixar as bebidas quentes arrefecerem fora do aparelho.
- Colocar os alimentos a descongelar na zona de refrigeração. Aproveitar o frio dos alimentos congelados para refrigeração dos alimentos na zona de refrigeração.
- Abrir a porta do aparelho o mínimo tempo possível!
- A parte de trás do aparelho deve ser limpa simplesmente com um aspirador ou com um pincel, para evitar o aumento do consumo de energia.
- Manter a necessária distância de 60 mm em relação à parede traseira. Assim, o ar quente poderá sair sem qualquer impedimento.

Ruídos de funcionamento

Ruídos absolutamente normais

Zumbido – o agregado de refrigeração está a trabalhar.

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

Clic – audível quando o motor liga e desliga.

Evitar ruídos

O aparelho está desnivelado

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

O aparelho está encostado

Favor afastar o aparelho dos móveis ou aparelhos vizinhos.

Gavetas ou prateleiras abanam ou esrtão emperradas

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

Garrafas ou outros recipientes tocam-se

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

Eliminação de pequenas anomalias

Antes de pedir a intervenção dos Serviços Técnicos:

Deverá verificar, se você mesmo não poderá eliminar a anomalia, com a ajuda das indicações seguintes.

O cliente terá, sempre que suportar os custos ocasionados pela explicação de funcionamento do aparelho por parte dos Serviços Técnicos, mesmo durante o período de garantia!

Anomalia	Causa possível	Ajuda
A temperatura difere bastante da temperatura regulada.		Para alguns casos, basta desligar o aparelho durante 5 minutos. Se a temperatura estiver demasiado alta, verificar após algumas horas, se houve uma aproximação em relação à temperatura regulada. Se a temperatura estiver demasiado baixa, voltar a verificar a temperatura no dia seguinte.
Nenhuma indicação se ilumina.	Falha de energia; os fusíveis dispararam; a ficha não está bem ligada na tomada.	Verificar, se há corrente, os fusíveis devem estar ligados.
Os indicadores luminosos de temperatura, Fig. 2/4 ou Fig. 2/7, estão a piscar.	Maior frequência na abertura da porta do aparelho. Foram colocados muitos alimentos de uma só vez.	Não abrir a porta sem necessidade. Activar a super-congelação, antes da colocação dos alimentos.
Soa um aviso sonoro, o indicador luminoso de temperatura está a piscar. Fig. 2/4	Anomalia – na zona de congelação está demasiado quente! Perigo para os alimentos congelados!	Ver Capítulo «Aviso sonoro».

Anomalia	Causa possível	Ajuda
A iluminação interior não funciona.	O interruptor da luz está preso. Fig. 11/9	Verificar, se o interruptor se move.
	A lâmpada de incandescência, Fig. 15/A ou 15/B , está fundida.	Substituição da lâmpada. Fig. 15/A 1. Retirar a ficha da tomada ou desligar os fusíveis. 2. Mudar a lâmpada (lâmpada de substituição 220–240 V corrente alterna, casquilho E14, Watt, ver a lâmpada fundida).
		Substituição da lâmpada. Fig. 15/B
		1. Retirar a ficha da tomada ou desligar os fusíveis. 2. Retirar a última prateleira de vidro. 3. Substituir a lâmpada de incandescência (Lâmpada de substituição Osram «Dulux S», 7 Watt, Casquilho G23).
O fundo da zona de refrigeração está molhado.	O tubo de saída da água de descongelação está entupido.	Limpe a calha colectora da água de descongelação e o tubo de evacuação, ver Limpeza do aparelho. Fig. 14
	Falta o tampão do furo de escoamento da água de descongelação.	Aplicar o tampão.

Anomalia	Causa possível	Ajuda
A temperatura na zona de frio intensivo está demasiado fria ou demasiado quente.	A regulação de precisão está demasiado alta ou demasiado baixa (por exemplo em caso de gelo na zona de 0 °C)	A temperatura na zona de 0 °C pode ser alterada 2 níveis para baixo ou para cima. Se a barra luminosa estiver regulada para o nível 5, esta zona tem uma temperatura de cerca de 0 °C. Os dígitos junto à barra luminosa não correspondem às temperaturas na zona de 0 °C. Nível 3 – Regulação para temperatura mais baixa Nível 8 – Regulação para temperatura mais alta Premir a tecla, Fig. 2/6, durante 3 segundos até se ouvir um «bip» e a indicação 8 estar a piscar. Coma tecla 7 alterar a regulação. Decorrido um minuto, a temperatura regulada fica memorizada.

Assistência Técnica

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

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

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

Υποδείξεις απόσυρσης

Απόσυρση της συσκευασίας

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

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

Απόσυρση της παλιάς συσσκευής

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



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



Προειδοποίηση

Σε παλιές συσκευές που δεν χρησιμοποιούνται πλέον

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

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

Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιητικές υποδείξεις

Προτού θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία:

Διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης! Αυτές περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την εγκατάσταση, τη χρήση και τη συντήρηση της συσκευής. Φυλάξτε όλα τα έγγραφα για μετέπειτα χρήση ή για κάποιον μετέπειτα χρήστη.

Τεχνική ασφάλεια

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

Σε περίπτωση ζημιάς

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

– Καλείτε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

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

Ανά 8 g του ψυκτικού μέσου πρέπει να υπολογιστεί τουλάχιστον 1 m³ χώρου τοποθέτησης. Την ποσότητα του ψυκτικού μέσου της συσκευής σας θα την βρείτε στην πινακίδα τύπου στο εσωτερικό της συσκευής σας.

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

Κατά τη χρήση

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

Κίνδυνος έκρηξης!

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

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Κίνδυνος έκρηξης!

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

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

Κίνδυνος κρουπαγημάτων!

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

Κίνδυνος κρουπαγημάτων!

Γενικές διατάξεις

Η συσκευή είναι κατάλληλη για

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

Αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση.

Παιδιά στο νοικοκυριό

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

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

Είναι ελεγχμένη η κυκλοφορία μέσω ψύξης.

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

Σύνδεση της συσκευής

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

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

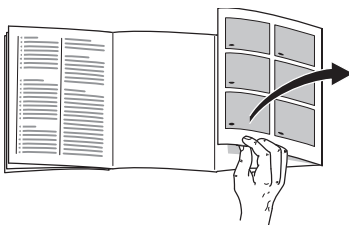
Η πρίζα θα πρέπει να είναι προσιτή. Συνδέστε τη συσκευή σε εναλλασσόμενο ρεύμα 220–240 V/50 Hz μέσω πρίζας, εγκατεστημένης σύμφωνα με τις εκάστοτε προδιαγραφές. Η πρίζα πρέπει να είναι ασφαλισμένη με ασφάλεια 10 A έως 16 A.

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

Προειδοποίηση

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

Γνωρίστε τη συσκευή



Παρακαλούμε, ανοίξτε την τελευταία σελίδα με τις απεικονίσεις. Αυτές οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για περισσότερα μοντέλα.

Οι απεικονίσεις είναι δυνατόν να διαφέρουν.

Εικόνα 1

1–8 Πίνακας χειρισμού

- 9 Διακόπτης φωτισμού
- 10 Εσωτερικός φωτισμός
- 11 Ράφια στον χώρο συντήρησης
- 12 Άνοιγμα εξόδου αέρα
- 13 Αβγοθήκη
- 14 Συρτάρια διατήρησης φρεσκάδας
- 15 Φίλτρο υγρασίας
- 16 Συρτάρι υγρασίας
- 17 Λεκανάκια για κατεψυγμένα τρόφιμα
- 18 Ράφι για σωληνάρια και μικρά κουτιά
- 19 Ράφι για μεγάλες φιάλες
- 20 Παγοκύστη
- 21 Ημερολόγιο κατάψυξης

- A Χώρος συντήρησης**
(ρυθμίζεται από $+3^{\circ}\text{C}$ ως $+8^{\circ}\text{C}$)
- B Χώρος διατήρησης φρεσκάδας**
(κοντά στους 0°C)
- C Χώρος κατάψυξης**
(ρυθμίζεται από -16°C ως -24°C)

Πίνακας χειρισμού

Εικόνα 2

1 Πλήκτρο On/Off

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

2 Πλήκτρο συναγερμού

Χρησιμοποιεί για την απενεργοποίηση του προειδοποιητικού ηχητικού σήματος.
(Βλ. Προειδοποιητικός ηχητικός τόνος.)

3 Πλήκτρο "super" χώρου κατάψυξης

Χρησιμοποιεί για τη θέση της υπερκατάψυξης σε και εκτός λειτουργίας.

4 Πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας χώρου κατάψυξης

Με το πλήκτρο ρυθμίζεται η θερμοκρασία του χώρου κατάψυξης.

5 Λυχνία ένδειξης χώρου κατάψυξης

Οι αριθμοί αντιστοιχούν στις ρυθμισμένες θερμοκρασίες του χώρου κατάψυξης σε $^{\circ}\text{C}$.

6 Πλήκτρο "super" χώρου συντήρησης

Χρησιμοποιεί για τη θέση της υπερψύξης σε και εκτός λειτουργίας.

7 Πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας χώρου συντήρησης

Με το πλήκτρο ρυθμίζεται η θερμοκρασία του χώρου συντήρησης.

8 Ένδειξη θερμοκρασίας χώρου συντήρησης

Οι αριθμοί αντιστοιχούν στις ρυθμισμένες θερμοκρασίες του χώρου συντήρησης σε $^{\circ}\text{C}$.

9 Ένδειξη λειτουργίας

Η ένδειξη λειτουργίας είναι αναμμένη, όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

Προσέχετε τη θερμοκρασία και τον αερισμό του χώρου

Η κλιματική κλάση δίνεται στην πινακίδα τύπου, και δείχνει τις θερμοκρασίες που επιτρέπεται να επικρατούν στους χώρους, στους οποίους μπορεί να τίθεται η συσκευή σε λειτουργία. Η πινακίδα τύπου βρίσκεται αριστερά κάτω στον χώρο κατάψυξης.

Κατηγορία κλίματος	Επιτρεπτή θερμοκρασία χώρου
SN	+10 °C έως 32 °C
N	+16 °C έως 32 °C
ST	+16 °C έως 38 °C
T	+16 °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!

Θέση της συσκευής σε λειτουργία

Εικόνα 2

Πατήστε το πλήκτρο **1** On/Off. Με πάτημα του πλήκτρου συναγερμού **2** απενεργοποιείται το προειδοποιητικό ηχητικό σήμα θερμοκρασίας.

Η ένδειξη λειτουργίας **9** είναι αναμμένη, όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

Οι ενδείξεις θερμοκρασίας αναβοσβήνουν και η ένδειξη του πλήκτρου συναγερμού ανάβει, μέχρι να φθάσει η συσκευή στις ρυθμισμένες θερμοκρασίες.

Με ανοιχτή την πόρτα ανάβει ο εσωτερικός φωτισμός στον χώρο συντήρησης.

Υπόδειξη

Αν πατηθεί ο διακόπτης φωτός, **Εικόνα 1/9**, με ανοιχτή την πόρτα, σβήνει ο εσωτερικός φωτισμός και οι ενδείξεις του πίνακα χειρισμού.

Από το εργοστάσιο συνιστώνται οι ακόλουθες θερμοκρασίες:

Χώρος συντήρησης: +4 °C

Χώρος διατήρησης φρεσκάδας: κοντά στους 0 °C

Χώρος κατάψυξης: -18 °C

Ρύθμιση θερμοκρασίας

Εικόνα 2

Χώρος συντήρησης

(ρυθμίζεται από +2 °C έως +8 °C)

Πατήστε το πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας **7** τόσες φορές, μέχρι να ρυθμιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία στον χώρο συντήρησης. Η τελευταία ρυθμισμένη τιμή αποθηκεύεται στη μνήμη της συσκευής.

Η ρυθμισμένη θερμοκρασία δείχνεται στη ένδειξη **8**.

Σας συνιστούμε μία ρύθμιση στους +4 °C.

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

Χώρος διατήρησης φρεσκάδας

Η θερμοκρασία στον χώρο διατήρησης φρεσκάδας, **Εικόνα 1/B**, είναι ρυθμισμένη από το εργοστάσιο σχεδόν στους 0 °C και αν είναι δυνατόν δεν πρέπει να αλλαχτεί.

Σε περίπτωση που σχηματιστεί πάγος στα τρόφιμα, μπορείτε να ρυθμίσετε σε υψηλότερη θερμοκρασία. (Βλ. "Πώς θα διορθώσετε μόνες/-οι σας μικροβλάβες".)

Χώρος κατάψυξης

(ρυθμίζεται από -16 °C έως -24 °C)

Πατήστε το πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας **4** τόσες φορές, μέχρι να ρυθμιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία στον χώρο κατάψυξης. Η τελευταία ρυθμισμένη τιμή αποθηκεύεται στη μνήμη της συσκευής.

Η ρυθμισμένη θερμοκρασία δείχνεται στη ένδειξη **5**.

Στον χώρο κατάψυξης συνιστούμε τη ρύθμιση των -18 °C.

Προειδοποιητικό σήμα

Προειδοποιητικό σήμα πόρτας

Το προειδοποιητικό ηχητικό σήμα για την πόρτα ενεργοποιείται, όταν η πόρτα της συσκευής παραμείνει ανοιχτή για περισσότερο από ένα λεπτό. Ηχεί ένα διαρκές προειδοποιητικό ηχητικό σήμα.

Προειδοποιητικό σήμα θερμοκρασίας

Το προειδοποιητικό ηχητικό σήμα θερμοκρασίας ενεργοποιείται, όταν στον χώρο κατάψυξης επικρατεί πολύ υψηλή θερμοκρασία.

Πλήκτρο συναγερμού	Ένδειξη θερμοκρασίας	Επεξήγηση
ανάβει	αναβο-σβήνει	Προειδοποίηση θερμοκρασίας: Τα κατεψυγμένα τρόφιμα δεν βρίσκονται σε κίνδυνο.
αναβοσβήνει	αναβο-σβήνει	Προειδοποίηση μισοξεπαγώματος: Τα κατεψυγμένα τρόφιμα βρίσκονται σε κίνδυνο.
αναβοσβήνει	ανάβει	Προειδοποίηση μισοξεπαγώματος: Στο παρελθόν επικράτηση πολύ υψηλή θερμοκρασία. Τα κατεψυγμένα τρόφιμα βρίσκονται σε κίνδυνο.

Προειδοποίηση μισοξεπαγώματος

Αν η γεύση, η οσμή και η εμφάνιση των τροφίμων δεν έχουν μεταβληθεί, τότε μπορείτε να τα μαγειρέψετε ή να τα τηγανίσετε και να καταψύξετε εκ νέου το έτοιμο φαγητό.

Μην εξαντλήσετε πλέον τη μέγιστη διάρκεια αποθήκευσης.

Προειδοποίηση θερμοκρασίας

Το προειδοποιητικό σήμα μπορεί να ηχήσει χωρίς κίνδυνο για τα κατεψυγμένα τρόφιμα:

- Κατά την αρχική θέση της συσκευής σε λειτουργία.
- Κατά την τοποθέτηση μεγάλων ποσοτήτων νωπών τροφίμων.
- Και όταν η πόρτα του χώρου κατάψυξης μένει ανοιχτή για πολύ.

Απενεργοποίηση του προειδοποιητικού σήματος

Εικόνα 2

Με πάτημα του πλήκτρου Alarm (συναγερμός) **2**, απενεργοποιείται το προειδοποιητικό ηχητικό σήμα και η ένδειξη τίθεται εκ νέου σε ετοιμότητα.

Ο χώρος συντήρησης

Ο χώρος αυτός μπορεί να ρυθμιστεί από +3 °C έως +8 °C. Εμείς σας συνιστούμε τη θερμοκρασία των +4 °C.

Χρησιμοποιείτε τον χώρο συντήρησης

για την αποθήκευση αρτοσκευασμάτων, ετοιμών φαγητών, κονσερβών, γάλακτος, εβαπορέ, σκληρού τυριού, φρούτων και λαχανικών ευαίσθητων στις χαμηλές θερμοκρασίες: εσπεριδοειδή και φρούτα θερμών χωρών, όπως π.χ. μανταρίνια, μπανάνες, ανανάς, πεπόνια και καρπούζια, αβοκάντο, παπάγια, λωτοί, μελιτζάνες, εκτός αυτών και φρούτα για κατόπιν ωρίμανση, ντομάτες, αγγούρια, πράσινες ντομάτες, πατάτες.

Τοποθέτηση τροφίμων

Κατά την τοποθέτηση προσέξτε τα εξής:

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

Σας συνιστούμε να τοποθετήσετε τα τρόφιμα ως εξής:

- Επάνω στα ράφια στον χώρο συντήρησης:
Αρτοσκευάσματα, έτοιμα φαγητά, φρούτα και λαχανικά ευαίσθητα στο ψύχος
- Στα συρτάρια διατήρησης φρεσκάδας:
Γαλακτοκομικά προϊόντα, κρέας και αλλαντικά
- Στο συρτάρι υγρασίας:
Λαχανικά, σαλάτες φρούτα
- Στην πόρτα (από πάνω προς τα κάτω):
βούτυρο, τυρί, αβγά, σωληνάρια, μικρές φιάλες, μεγάλες φιάλες, γάλα, χάρτινες φιάλες χυμών
- Στον χώρο κατάψυξης:
κατεψυγμένα τρόφιμα, παγάκια, παγωτό

Υπερψύξη

Κατά τη λειτουργία με ψύξη "Super" (υπερψύξη) ψύχεται ο χώρος συντήρησης επί περ. 6 ώρες στη χαμηλότερη δυνατή θερμοκρασία. Κατόπιν ρυθμίζεται αυτόματα στη θερμοκρασία που έχει ρυθμιστεί πριν την ενεργοποίηση της υπερψύξης.

Ενεργοποιείτε την υπερψύξη π. χ.:

- Πριν την τοποθέτηση μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων.
- Για την ταχεία ψύξη ποτών.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση Εικόνα 2

Πατήστε το πλήκτρο "Super" 6.

Το πλήκτρο ανάβει, όταν η υπερψύξη βρίσκεται σε λειτουργία.

Εξοπλισμός του χώρου συντήρησης

Μπορείτε να μετατοπίσετε τα ράφια του εσωτερικού χώρου και τα ράφια της πόρτας ανάλογα με τις ανάγκες σας: Τραβήξτε το ράφι προς τα εμπρός, κατεβάστε το και τραβήξτε το προς τα έξω, στρέφοντάς το στο πλάι, **εικόνα 4**. Ανασηκώστε το ράφι της πόρτας και τραβήξτε το προς τα έξω, **εικόνα 5**.

Ειδικός εξοπλισμός

όχι σε όλα τα μοντέλα

Ράφι φιαλών

Εικόνα 6

Στο ράφι φιαλών μπορούν να τοποθετηθούν φιάλες με ασφάλεια. Η συγκράτηση είναι μεταβλητή.

Συγκράτηση κουτιών

Εικόνα 7

Για την ανάρτηση στο ράφι της πόρτας. Η συγκράτηση κουτιών μπορεί να μετατοπιστεί ή να αφαιρεθεί. Γι' αυτό ανασηκώνετε το ράφι της πόρτας και το αφαιρείτε.

Συγκράτηση φιαλών

Εικόνα 8

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

Ο χώρος διατήρησης φρεσκάδας

Η θερμοκρασία στον χώρο διατήρησης φρεσκάδας διατηρείται κοντά στους 0°C. Η χαμηλή θερμοκρασία και η μεγάλη υγρασία του αέρα (στο συρτάρι υγρασίας) καθιστούν δυνατές ιδανικές συνθήκες αποθήκευσης για φρέσκα τρόφιμα. Όλα διατηρούνται στον χώρο διατήρησης φρεσκάδας ασφαλή και φρέσκα για διάστημα τρεις φορές μεγαλύτερο.

Συρτάρι υγρασίας

Το συρτάρι υγρασίας, **Εικόνα 1/16**, καλύπτεται από ειδικό φίλτρο, το οποίο αφήνει τον αέρα να περνά, κατακρατεί όμως την υγρασία. Έτσι στο συρτάρι υγρασίας, ανάλογα με το πόσο και τι περιέχει αυτό, μπορεί η υγρασία να ανέρχεται μέχρι και σε 90%, ιδανικές συνθήκες δηλαδή για προϊόντα κηπουρικής και εξοχής, όπως σαλάτες, λαχανικά φρούτα, μανιτάρια και αρωματικά χόρτα.

Αλλά επίσης άλλα τρόφιμα όπως ψάρια, θαλασσινά, κρέας, αλλαντικά και τυριά μπορούν να αποθηκευτούν εδώ, εφόσον υπάρχει χώρος.

Για την αποθήκευση στον χώρο διατήρησης φρεσκάδας:

Στα συρτάρια διατήρησης φρεσκάδας:

Εικόνα 11/13 και 14

Έτοιμα φαγητά, κρέας, πουλερικά, τυριά, θαλασσινά, γαλακτοκομικά προϊόντα (ανοιγμένες συσκευασίες ή τέτοιες που πρέπει να διατηρηθούν φρέσκες για περισσότερο διάστημα), ζαμπόν, αλλαντικά.

Στο συρτάρι υγρασίας:

Εικόνα 11/16

Λαχανικά (π.χ. καρότα, παντζάρια, σελινόριζα, ραπανάκια, σπαράγγια, πράσο, σπανάκι, ώριμες ντομάτες, φρέσκος αρακάς κτλ.)
είδη λάχανου (όπως κουνουπίδι, γουλιά, λαχανάκια Βρυξελών, μπρόκολο, κατσαρό λάχανο κτλ.)
Αρωματικά χόρτα (όπως σχινόπρασο, άνηθος, μαϊντανός κτλ.)
Φρούτα (ντόπια!) (Φρούτα των εύκρατων χωρών: μόνο σύκα και ρόιδα)
Μανιτάρια
Είδη σαλατικών (όπως λυκοτρίβολο, μαρούλι, ραντίτσιο, σικορέ κτλ.)

Για τη διατήρηση στον χώρο διατήρησης φρεσκάδας δεν είναι κατάλληλα:

Φρούτα και λαχανικά ευαίσθητα στις χαμηλές θερμοκρασίες όπως: φρούτα των εύκρατων χωρών, αβοκάντο, παπάγια, λωτοί, μελιτζάνες, αγγούρια, πιπεριές, εκτός αυτών φρούτα για κατόπιν ωρίμανση, πράσινες ντομάτες, πατάτες και σκληρό τυρί. Ο ιδανικός τόπος αποθήκευσης για τα τρόφιμα αυτά είναι ο χώρος συντήρησης,
Εικόνα 11/A.

Κατά την αγορά τροφίμων προσέχετε τα εξής:

Σημαντικό για τη διάρκεια της διατήρησης των τροφίμων σας είναι, το πόσο φρέσκα είναι αυτά κατά την αγορά. Βασικά ισχύει: όσο φρεσκότερα μπαίνουν τα τρόφιμα στον χώρο διατήρησης φρεσκάδας, για τόσο μεγαλύτερο διάστημα διατηρούνται φρέσκα. Προσέχετε λοιπόν πάντοτε κατά την αγορά τον βαθμό φρεσκάδας των τροφίμων.

Διάρκειες αποθήκευσης (στους 0 °C)

ανάλογα με την αρχική ποιότητα

Λουκάνικα, αλλαντικά σε
φέτες, κρέας, εντόσθια, έως 7 ημέρες
ψάρια, φρέσκο γάλα,
μυζήθρα

Κρέας σε μικρά τεμάχια,
λουκάνικα για ψήσιμο, έως 10 ημέρες
μανιτάρια, σαλάτες,
φύλλα λαχανικών

Κρέας σε μεγαλύτερα
τεμάχια, έτοιμα φαγητά έως 15 ημέρες

Καπνιστά ή αλατισμένα
αλλαντικά, λάχανο έως 20 ημέρες

Θερμοεπεξεργασμένο
κρέας σε μεγάλα έως 30 ημέρες
τεμάχια, βοδινό, κυνήγι,
όσπρια

Χώρος κατάψυξης

Χρήση του χώρου κατάψυξης

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

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

Κατάψυξη και αποθήκευση κατεψυγμένων τροφίμων

Αγορά 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 τοποθετείτε γρήγορα στον χώρο κατάψυξης.

Αποθήκευση κατεψυγμένων τροφίμων

- Σημαντικό για τη σωστή κυκλοφορία του αέρα στη συσκευή – σπρώξτε του δίσκους κατεψυγμένων τροφίμων μέσα μέχρι τέρμα.
- Σε περίπτωση που πρόκειται να τοποθετηθούν μεγάλες ποσότητες τροφίμων, μπορείτε να στοιβάξετε τα τρόφιμα απευθείας επάνω στις σχάρες και στον πάτο του χώρου κατάψυξης. Για τον σκοπό αυτό αφαιρέστε όλα τα δοχεία κατεψυγμένων ειδών. Τραβήξτε τα δοχεία μέχρι το τέρμα προς τα έξω, ανασηκώστε τα μπροστά και αφαιρέστε τα. **Εικόνα 9**

Κατάψυξη νωπών τροφίμων

Πώς θα καταψύξετε οι ίδιες/ίδιοι τρόφιμα

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

Για κατάψυξη είναι κατάλληλα:

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

Για κατάψυξη δεν είναι κατάλληλα:

Ολόκληρα αυγά με το τσόφλι, ξινή κρέμα γάλακτος και μαγιονέζα, σαλατικά, ραπανάκια, γουλιά και κρεμμύδια.

Ζεμάτισμα λαχανικών και φρούτων

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

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

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

Κατάψυξη τροφίμων

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

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

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

Μέγιστη απόδοση κατάψυξης

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

Έτσι συσκευάζετε σωστά:

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

Κατάλληλα για τη συσκευασία είναι:

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

Αυτά τα προϊόντα θα τα βρείτε στα ειδικά καταστήματα.

Ακατάλληλα για τη συσκευασία είναι:

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

Κατάλληλα για το κλείσιμο της συσκευασίας είναι:

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

Χρόνος διατήρησης των κατεψυγμένων τροφίμων

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

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

Εξοπλισμός του χώρου κατάψυξης

(όχι σε όλα τα μοντέλα)

Δοχείο για παγάκια

Εικόνα 10

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

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

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

Ημερολόγιο κατάψυξης

Εικόνα 11/A

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 11/B

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος ή βλάβης η παγοκύστη καθυστερεί την άνοδο της θερμοκρασίας των αποθηκευμένων κατεψυγμένων τροφίμων. Η μεγαλύτερη διάρκεια αποθήκευσης επιτυγχάνεται, όταν η παγοκύστη τοποθετηθεί στο πάνω διαμέρισμα απευθείας πάνω στα τρόφιμα.

Για την εξοικονόμηση χώρου η παγοκύστη μπορεί να αποθηκευτεί στον χώρο της πόρτας.

Η παγοκύστη μπορεί επίσης να αφαιρεθεί και να χρησιμοποιηθεί για την προσωρινή διατήρηση της ψύξης τροφίμων π.χ. σε τσάντα-ψυγείο.

Υπερκατάψυξη

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

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

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Εικόνα 2

Πατήστε το πλήκτρο "super" **3**.

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

Η υπερκατάψυξη απενεργοποιείται αυτόματα μετά από περ. 2½ ημέρες.

Ξεπάγωμα κατεψυγμένων τροφίμων

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

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

Υπόδειξη

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

Μην εξαντλήσετε πλέον τη μέγιστη διάρκεια αποθήκευσης των τροφίμων.

Θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο On/Off,

Εικόνα 2/1.

Το ψυκτικό μηχανήμα και ο εσωτερικός φωτισμός τίθενται εκτός λειτουργίας.

Μακροχρόνια θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας

Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για περισσότερο χρόνο:

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

Απόψυξη

Χώρος συντήρησης

Η απόψυξη εκτελείται αυτόματα.

Το νερό απόψυξης διοχετεύεται μέσω της υδρορροής και της οπής αποστράγγισης στην περιοχή εξάτμισης της συσκευής.

Χώρος κατάψυξης

Χάρη στο υπεραυτόματο σύστημα Nofrost ο χώρος κατάψυξης παραμένει χωρίς πάγο. Απόψυξη δεν είναι πλέον απαραίτητη.

Καθαρισμός της συσκευής

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιήσετε διαλυτικά περιέχοντα οξέα ούτε μέσα καθαρισμού που περιέχουν άμμο ή οξέα.

Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά σφουγγάρια ή σφουγγάρια που δημιουργούν αμυχές. Στις μεταλλικές επιφάνειες στη συσκευή θα μπορούσε να προκληθεί διάβρωση.

Μην πλένετε ποτέ ράφια και δοχεία της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων. Διότι τα μέρη αυτά είναι δυνατόν να παραμορφωθούν!

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

- Πριν τον καθαρισμό θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας.
- Τραβήξτε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια!
- Καθαρίζετε τη συσκευή με ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος στο χέρι με ουδέτερο pH. Το νερό πλύσης δεν επιτρέπεται να διεισδύσει στον φωτισμό.
- Σκουπίζετε την τσιμούχα της πόρτας με πανί, βρεγμένο μόνο με καθαρό νερό και την τρίβετε κατόπιν καλά με στεγνό πανί.
- Το νερό πλυσίματος δεν επιτρέπεται να τρέξει μέσα από την οπή αποστράγγισης στην περιοχή εξάτμισης.
- Μετά τον καθαρισμό:
Επανασυνδέετε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος και την θέτετε πάλι σε λειτουργία.

Υποδείξεις

Καθαρίζετε τακτικά την υδρορρόη και την οπή αποστράγγισης, **Εικόνα 14**, ούτως ώστε να μπορεί να ρέει ανεμπόδιστα το νερό της απόψυξης. Καθαρίζετε την υδρορρόη με μπατονέτες ή παρόμοια.

Η τάπα στην οπή αποστράγγισης του χώρου συντήρησης πρέπει για τεχνικούς λόγους λειτουργίας να επανατοποθετείται μετά τον καθαρισμό.

Καθαρισμός του χώρου διατήρησης φρεσκάδας

Αφαίρεση των συρταριών

Τραβήξτε τα συρτάρια μέχρι το τέρμα προς τα έξω, λύστε την ασφάλιση, ανασηκώνοντάς τα και αφαιρέστε τα.

Εικόνα 12

Κατά την μετέπειτα τοποθέτηση των συρταριών, βάλτε τα συρτάρια πάνω στις ράγες εξαγωγής και ωθήστε τα στον εσωτερικό χώρο (τα συρτάρια ασφαλίζουν πιέζοντάς τα προς τα κάτω).

Αφαίρεση του φίλτρου υγρασίας

Επίσης το φίλτρο υγρασίας, **Εικόνα 11/15** πάνω από το συρτάρι υγρασίας μπορεί να αφαιρεθεί για τον καθαρισμό. Για τον σκοπό αυτό αφαιρέστε πρώτα το συρτάρι υγρασίας. Ανασηκώστε το κάλυμμα του φίλτρου, **Εικόνα 13**, αφαιρέστε το φίλτρο, καθαρίστε το σε χλιαρό νερό, αφήστε το να στεγνώσει και επανατοποθετήστε το.

Γενικές υποδείξεις φροντίδας για τις επιφάνειες της συσκευής

Καθαρίζετε τις επιφάνειες της συσκευής με χλιαρό νερό και λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Μετά τον καθαρισμό τις σκουπίζετε καλά να στεγνώσουν.

Έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια

- Η συσκευή να τοποθετείται σε ξερό, αεριζόμενο χώρο και δεν πρέπει να είναι εκτεθειμένη στην άμεση ηλιακή ακτινοβολία ούτε να βρίσκεται κοντά σε πηγή θερμότητας (π.χ. καλοριφέρ, ηλεκτρική κουζίνα). Σε διαφορετική περίπτωση χρησιμοποιείται μονωτική πλάκα.
- Αφήνετε τα ζεστά φαγητά και ποτά να κρυώσουν έξω από την συσκευή.
- Τοποθετείτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα, που θέλετε να ξεπαγώσετε, μέσα στο ψυγείο. Να εκμεταλλεύεστε το ψύχος, που εκπέμπεται από τα κατεψυγμένα τρόφιμα, για την ψύξη των τροφίμων μέσα στον χώρο συντήρησης.
- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής όσο το δυνατόν για μικρότερο χρονικό διάστημα!
- Προς αποφυγή της αυξημένης κατανάλωσης ρεύματος, η πίσω πλευρά της συσκευής να καθαρίζεται κάπου-κάπου με ηλεκτρική σκούπα ή με ένα πινέλο.
- Τηρείτε την απαραίτητη απόσταση των 60 mm από το οπίσθιο τοίχωμα. Έτσι μπορεί να εφεύγει ανεμπόδιστα ο ζεσταμένος αέρας.

Θόρυβοι λειτουργίας

Συνηθισμένοι θόρυβοι λειτουργίας

Χαμηλός θόρυβος – το συγκρότημα ψύξης λειτουργεί.

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

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

Αποφυγή θορύβων

Η συσκευή δεν βρίσκεται σε επίπεδη θέση

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

Η συσκευή ακουμπάει κάπου

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

Τα συρτάρια ή τα ράφια τραμπαλίζουν ή είναι μαγκωμένα

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

Φιάλες ή δοχεία εφάπτονται μεταξύ τους

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

Πώς θα διορθώσετε μόνες/-οι σας μικροβλάβες

Προτού καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών:

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

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

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Η θερμοκρασία αποκλίνει ισχυρά από τη ρύθμιση.		Σε μερικές περιπτώσεις αρκεί να θέσετε τη συσκευή για 5 λεπτά εκτός λειτουργίας. Αν η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή, ελέγξτε μετά από λίγες ώρες, αν έχει γίνει προσέγγιση θερμοκρασίας. Αν η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή, ελέγξτε την επόμενη μέρα τη θερμοκρασία ξανά.
Καμιά ένδειξη δεν είναι αναμμένη.	Διακοπή ρεύματος, η ασφάλεια έχει πέσει ή έχει καεί, το φις δεν βρίσκεται σωστά μέσα στην πρίζα.	Εξετάστε αν υπάρχει ρεύμα, ελέγξτε τις ασφάλειες.
Οι λυχνίες ένδειξης θερμοκρασίας, Εικόνα 2/4 ή Εικόνα 2/7, αναβοσβήνουν.	Συχνό ανοιγοκλείσιμο της πόρτας της συσκευής. Τοποθετήθηκαν πολλά τρόφιμα.	Μην ανοίγετε άσκοπα την πόρτα. Ενεργοποιήστε την υπερκατάψυξη πριν την τοποθέτηση των τροφίμων.
Ένα προειδοποιητικό σήμα ηχεί, η λυχνία ένδειξης θερμοκρασίας αναβοσβήνει. Εικόνα 2/4	Βλάβη – πολύ ζέστη στο χώρο κατάψυξης! Κίνδυνος για τα κατεψυγμένα τρόφιμα!	Βλ. Κεφάλαιο "Προειδοποιητικό ηχητικό σήμα".

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Ο εσωτερικός φωτισμός δε λειτουργεί.	Ο διακόπτης του φωτός έχει μαγκώσει. Εικόνα 11/9 Ο λαμπτήρας πυρακτώσεως, Εικόνα 15/A ή Εικόνα 15/B , έχει καεί.	Εξετάστε, αν μπορεί να κινηθεί. Αλλάξτε τον λαμπτήρα. Εικόνα 15/A. 1. Τραβήξτε το φως από την πρίζα ή αντίστοιχα κατεβάστε ή ξεβιδώστε την ασφάλεια. 2. Αλλάξτε τον λαμπτήρα (εφεδρικός λαμπτήρας 220–240 V εναλλασσόμενο ρεύμα, ντουί E14, για τα Watt βλ. στον καμμένο λαμπτήρα).
		Αλλάξτε τον λαμπτήρα. Εικόνα 15/B 1. Τραβήξτε το φως από την πρίζα ή αντίστοιχα κατεβάστε ή ξεβιδώστε την ασφάλεια. 2. Αφαιρέστε το κάτω γυάλινο ράφι. 3. Αλλαγή λαμπτήρα πυρακτώσεως (εφεδρικός λαμπτήρας Osram "Dulux S", 7 Watt, ντουί G23).
Ο πάτος του χώρου συντήρησης είναι βρεγμένος.	Έχει βουλώσει ο σωλήνας αποστράγγισης των νερών απόψυξης. Η τάπα για την οπή αποστράγγισης των νερών απόψυξης λείπει.	Καθαρίστε την υδρορρόη και τον σωλήνα αποστράγγισης, βλ. Καθαρισμός της συσκευής. Εικόνα 14 Τοποθετήστε την τάπα.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Η θερμοκρασία στον χώρο διατήρησης φρεσκάδας είναι πολύ χαμηλή ή υψηλή.	Η μόνιμη ρύθμιση είναι πολύ υψηλή ή πολύ χαμηλή (για παράδειγμα σε περίπτωση πάγου στον χώρο διατήρησης φρεσκάδας).	Η θερμοκρασία στον χώρο διατήρησης φρεσκάδας μπορεί να μεταβληθεί κατά 2 βαθμίδες υψηλότερα ή αντίστοιχα χαμηλότερα. Αν η φωτεινή ράβδος είναι ρυθμισμένη στη βαθμίδα 5, ο χώρος διατήρησης φρεσκάδας έχει μια θερμοκρασία κοντά στους 0 °C. Οι αριθμοί στη φωτεινή ράβδο δεν αντιστοιχούν στις θερμοκρασίες στον χώρο διατήρησης φρεσκάδας. Βαθμίδα 3 – η ψυχρότερη ρύθμιση Βαθμίδα 8 – η θερμότερη ρύθμιση Πατήστε το πλήκτρο, Εικόνα 2/6, επί 3 δευτερόλεπτα, μέχρι να ακουστεί ένα μπιπ, η ένδειξη 8 τρεμοσβήνει. Με το πλήκτρο 7 αλλάζετε τη ρύθμιση. Μετά από ένα λεπτό η ρυθμισμένη θερμοκρασία αποθηκεύεται.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

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

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

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

Giderme Bilgileri

Yeni cihazın ambalajının giderilmesi

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

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

Eski cihazın giderilmesi

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



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



Uyarı

Eskimiş ve artık kullanılmayacak cihazlarda

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

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

Güvenlik ve ikaz bilgileri

Cihazı çalıştırmadan önce

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

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

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

Teknik güvenlik

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

Hasar durumunda

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

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

Her 8 gram soğutma maddesi için gerekli olan yerin hacmi en az 1 m³ olmalıdır. Cihazınızın içinde bulunan soğutma maddesinin miktarı, cihazın iç kısmındaki tip levhasında yazılıdır.

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

Kullanımda

- Cihaz içinde kesinlikle elektrikli cihazlar kullanmayınız (örn. ısıtma cihazları, elektrikli dondurma yapma cihazları v.s.).

Patlama tehlikesi!

- Cihazı temizlemek veya buzunu çözmek için asla buharlı temizleme cihazları kullanmayınız. Buhar elektrikli parçalara temas edebilir ve kısa devre olmasına sebep olabilir.

Elektrik çarpması tehlikesi!

- Kar, kırağı ve buz tabakalarını temizlemek için, sivri veya keskin kenarlı cisimler kullanmayınız. Aksi halde soğutucu madde sirkülasyon borularının zarar görme tehlikesi söz konusudur. Borulardan dışarı püsküren soğutucu madde alevlenebilir veya gözlerin yaralanmasına yol açabilir.

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

Donma yanığı tehlikesi!

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

Donma yanığı tehlikesi!

Evdeki çocuklar

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

Genel yönetmelikler

Bu cihaz

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

Bu cihaz evde kullanılmak için üretilmiştir.

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

Soğutucu madde devresinin sızdırmazlığı kontrol edilmiştir.

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

Cihazın elektrik bağlantısı

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

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

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

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

⚠ Uyarı

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

Cihazı tanıma



Lütfen önce resimlerin bulunduğu son sayfayı açınız. Bu kullanma kılavuzu birden fazla model için geçerlidir.

Resimlerde farklılıklar olabilir.

Resim 1

1–8 Kumanda panosu

9 Işık şalteri

10 İç aydınlatma

11 Soğutma bölmesindeki raflar

12 Hava çıkış delikleri

13 Yumurtalık

14 Taze tutma çekmeceleri

15 Nem filtresi

16 Nemli tutma çekmeces

17 Dondurucu bölmesi kapları

18 Tüp ve küçük kutular koyma rafı

19 Büyük şişe rafı

20 Soğutma aküsü

21 Dondurma takvimi

- A Soğutucu bölmesi**
(+3 °C ile +8 °C arasında ayarlanabilir)
- B Taze tutma bölmesi**
(0 °C'ye yakın)
- C Dondurucu bölmesi**
(-16 °C ile -24 °C arasında ayarlanabilir)

Kumanda panosuna

Resim 2

- 1 Açma/Kapama tuşu**
Tüm cihazın açılması ve kapatılması için kullanılır.
- 2 Alarm tuşu**
İkaz sesini kapatmak için kullanılır. (Bakınız bölüm İkaz sesi.)
- 3 "super" tuşu dondurucu bölmesi**
Süper dondurma fonksiyonunun açılmasına ve kapatılmasına yarar.
- 4 Dondurucu bölmesi ısı ayar tuşu**
Bu tuş ile, dondurucu bölümünün ısı derecesi ayarlanır.
- 5 Dondurucu bölmesi ısı derecesi göstergesi**
Işıklı gösterge çubuğundaki sayılar, dondurucu bölümündeki soğukluk derecesinin °C türünden değerine eşittir.

- 6 "super" tuşu soğutucu bölmesi**
Süper soğutma fonksiyonunun açılmasına ve kapatılmasına yarar.
- 7 Soğutucu bölmesi ısı derecesi ayar tuşu**
Bu tuş ile, soğutucu bölümünün ısı derecesi ayarlanır.
- 8 Soğutucu bölmesi ısı derecesi göstergesi**
Sayılar, ayarlanmış kiler bölümü ısı derecelerini °C türünden gösterir.
- 9 İşletme göstergesi**
Cihaz çalıştığı zaman, işletme göstergesi yanar.

Oda sıcaklığına ve havalandırmaya dikkat

İklim sınıfı tip levhasının üzerinde bulunur. Bu, cihazın hangi mekân sıcaklıkları dahilinde işletilebileceğini bildirir. Tip levhası, dondurucu bölümünde sol alt taraftadır.

Klima sınıfı	izin verilen mekân sıcaklığı
SN	+10 °C'den 32 °C'ye kadar
N	+16 °C'den 32 °C'ye kadar
ST	+16 °C'den 38 °C'ye kadar
T	+16 °C'den 43 °C'ye kadar

Havalandırma

Resim 3

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

Cihazın devreye sokulması

Resim 2

Açma/Kapama tuşuna **1** basılmalıdır. Alarm tuşuna **2** basılarak, ısı ikaz sesi kapatılır.

Cihaz çalıştığı zaman, işletme göstergesi **9** yanar.

Cihazda ayarlanmış olan ısı derecelerine ulaşıncaya kadar, ısı derecesi göstergeleri yanıp söner ve alarm tuşunun göstergesi yanar.

Cihazın kapağı açık olunca, soğutucu bölmesinin aydınlatması yanar.

Not

Cihazın kapağı açıkken ışık şalterine, **Resim 1/9**, basılırsa, iç aydınlatma ve kumanda panelinin göstergeleri söner.

Fabrika ayarı olarak aşağıdaki dereceler önerilmektedir:

Soğutucu bölmesi:	+4 °C
Taze tutma bölmesi:	0 °C'ye yakın
Dondurucu bölmesi:	-18 °C

Sıcaklık derecesinin ayarlanması

Resim 2

Soğutucu bölmesi:

(+2 °C ile +8 °C arasında ayarlanabilir)

İstediğiniz kiler bölmesi ısı derecesi ayarlanıncaya kadar, ısı ayar tuşuna **7** arka arkaya basınız. Son olarak ayarlanmış olan değer hafızaya kaydedilir.

Ayarlanmış olan sıcaklık ilgili göstergede **8** gösterilir.

+4 °C ayarlamayı öneriyoruz.

Hassas besinler +4 °C'den daha sıcak muhafaza edilmemelidir.

Taze tutma bölmesi

Taze tutma bölümündeki, **Resim 1/B**, sıcaklık, cihazın fabrika çıkışında 0 °C civarında ayarlanmıştır ve mümkün olduğu kadar değiştirilmemelidir. Soğutulan besinler üzerinde buz veya kırağı oluşacak olursa, sıcaklık derecesi daha sıcak ayarlanabilir. ("Küçük arızaları kendiniz giderebilirsiniz" bölümüne bakınız.)

Dondurucu bölmesi

(-16 °C ile -24 °C arasında ayarlanabilir)

İstediğiniz dondurucu bölmesi ısı derecesi ayarlanıncaya kadar, ısı ayar tuşuna **4** arka arkaya basınız. Son olarak ayarlanmış olan değer hafızaya kaydedilir.

Ayarlanmış olan sıcaklık ilgili göstergede **5** gösterilir.

Dondurucu bölümünde -18 °C ayarlamayı tavsiye ediyoruz.

Uyarı sesi

Cihaz kapısı ikaz sesi

Cihazın kapağı bir dakikadan daha uzun bir süre açık kalırsa, kapak ikaz sesi devreye girer. Aralıksız çalan bir ikaz sesi duyulur.

Sıcaklık derecesi ikaz sesi

Isı derecesi ikaz sesi, dondurucu bölmesi çok sıcak olduğu zaman devreye girer.

Alarm düğmesi	Sıcaklık göstergesi	Açıklama
yanıyor	yanıp sönüyor	Isı derecesi ikazı: Dondurulmuş besinler için tehlike söz konusu değil.
yanıp sönüyor	yanıp sönüyor	Buz çözülme ikazı: Dondurulmuş besinler için tehlike söz konusu olunca.
yanıp sönüyor	yanıyor	Buz çözülme ikazı: Belli bir zaman önce ilgili bölmenin içi çok sıcaktı. Dondurulmuş besinler için tehlike söz konusu olunca.

Buz çözülme ikazı

Eğer besinlerin tadı, kokusu ve görünüşü değişmemişse, besinler pişirildikten veya kızartıldıktan sonra yeniden dondurulabilir.

Azami depolama süresini bu durumda tamamen kullanmayınız.

Isı derecesi ikazı

Dondurulmuş besinler için tehlike olmadığı halde, şu durumlarda uyarı sesi devreye girebilir:

- Cihaz ilk defa çalıştırıldığında.
- Cihaza fazla miktarda taze gıda maddeleri konulduğu zaman.
- Dondurucu bölmesinin kapısı çok uzun bir süre açık kaldıysa.

İkaz sesinin kapatılması

Resim 2

Alarm tuşu 2 basılınca, ikaz sesi kapanır ve gösterge yeniden çalışmaya hazır moduna geçer.

Soğutma Bölmesi

Soğutma bölmesinin sıcaklığı +3 °C ile +8 °C arasında ayarlanabilir.

Soğutma bölmesinin kullanımı

Hamur işleri, hazır yemekler, konserveler, çok yağlı kahve sütleri, sert peynir, soğuğa karşı hassas meyveler ve sebzeler için kullanılır. Örneğin mandalina, muz, ananas, kavun, avokado, papaya, küçük kavunsu meyveler, patlıcan, henüz tam olmamış meyveler, domates, salatalık, yeşil domates ve patates.

Gıda Maddelerinin Yerleştirilmesi

Besinler yerleştirilirken dikkat edilecek noktalar

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

Besinleri şu şekilde yerleştirmenizi öneriyoruz:

- Soğutucu bölümünde raflar üzerinde: Hamur ürünleri, hazır yemekler, soğuk derecelere karşı hassas meyve ve sebze
- Taze tutma çekmeceleri içinde: Sütten yapılan ürünler, et ve sucuk çeşitleri
- Nem çekmecesinde: Sebze, salata, meyve
- Cihaz kapısı içinde (yukarıdan aşağıya doğru): Tereyağı, peynir, yumurta, macun kapları, küçük şişeler, büyük şişeler, süt, meyve suyu paketleri
- Dondurucu bölümü: Derin dondurulmuş besinler, küp buz, dondurma

Süper soğutma

Süper soğutma fonksiyonunda, soğutucu bölümü yaklaşık 6 saat boyunca mümkün olduğu kadar soğuk yapılır. Ardından otomatik olarak, süper soğutma fonksiyonundan önceki ayarlanmış olan ısı derecesine geçilir.

Süper soğutma fonksiyonu örneğin şu durumlarda açılır:

- Cihaza çok miktarda besin yerleştirilmeden önce.
- İçeceklerin hızlı soğutulması için.

Açılması ve kapatılması

Resim 2

"Super" tuşuna **6** basınız.

Süper soğutma açık olduğu zaman, tuş yanar.

Soğutucu bölmesinin donanımı

Cihazın iç kısmındaki rafların ve kapı içindeki gözlerin yerlerini ihtiyacınıza göre değiştirebilirsiniz: Rafı öne doğru çekiniz, ön kısmını aşağıya doğru indiriniz ve yana doğru çevirerek cihazdan dışarı çıkarınız **Resim 4**. Kapı içindeki gözü yukarı kaldırınız ve dışarı çıkarınız **Resim 5**.

Özel donanım

her modelde mevcut değildir

Şişe rafı

Resim 6

Şişe rafında şişeler emin bir şekilde muhafaza edilebilir. Tutucu düzen değişkendir.

Kutu tutucu

Resim 7

Kapı içi rafına asmak içindir. Kutu tutucunun yeri değiştirilebilir veya dışarı çıkarılabilir. Bunun için, ilgili kapı rafını yukarı kaldırınız ve dışarı çıkarınız.

Şişe tutucu

Resim 8

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

Taze tutma bölmesi

Taze tutma bölümündeki sıcaklık yaklaşık 0 °C'de tutulur. Düşük ısı derecesi ve yüksek nem oranı (nem çekmecesinde) sayesinde taze besinler için çok uygun depolama koşulları elde edilir.

Taze tutma bölümünde tüm ürünler güvenli bir şekilde ve normal bölmedekinden üç misli daha uzun süre taze kalır.

Nemli tutma çekmecesesi

Nem çekmecesesi **Resim 1/16** hava çıkmasına izin veren fakat nemin çıkmasına izin vermeyen özel bir filtre ile kapatılır. Böylelikle nem çekmecesesi içinde, doluluk derecesine göre %90'a varan nem oranı elde edilir; bahçe ve tarladan gelen salata, sebze, meyve, mantar ve otsu baharatlar için ideal koşullar.

Bu bölmede, yeterince yer mevcut olduğu sürece, balık, deniz ürünleri, et, sucuk ve beyir türü besinler de depolanabilir.

Taze tutmaya elverişli besinler:

Taze tutma çekmeceleri içinde:

Resim 1/13 ve 14

Hazır yemekler, et, kümes hayvanlarının eti, peynir, deniz ürünleri, süt ürünleri (açılmış veya daha uzun taze kalması istenen ürünler), jambon, sucuk.

In der Nem çekmecesinde:

Resim 1/16

Otsu baharatlar (sibulet, dereotu, maydanoz vs.)

Sebze (örn. havuç, pancar, kereviz, kırmızı turp, kuşkonmaz, prasa, ıspanak, olgun domates, taze bezelye vs.)

Lahana çeşitleri (örn. karnabahar, alabaş, Brüksel lahanası, İtalyan lahanası, kıvırcık lahana vs.)

Meyve (yerel meyveler!)

(Narenciyeler: Sadece incir ve nar)

Mantar çeşitleri

Salata çeşitleri (örn. frenk salatası, top salata, radicchio, çikore vs.).

Taze tutmak için uygun olmayanlar:

Soğuk derecelere karşı hassas meyve ve sebzeler: Örn. narenciyeler, avokado, papaya, egzotik meyveler, patlıcan, salatalık, biber, daha olgunlaşacak meyveler, yeşil domates, patates ve sert peynir. Bu besinler için en uygun muhafaza etme yeri soğutucu bölmesidir **Resim 1/A**.

Besin satın alırken dikkat edilecek hususlar:

Besinlerin dayanma süresi için, "satın alma tazeliği" çok önemlidir. Genel olarak geçerli koşul: Besinler taze tutma bölgesine ne kadar taze yerleştirilirse, o kadar daha uzun taze kalır.

Bu nedenle, besin satın alırken, tazelik durumuna dikkat ediniz.

Depolama süreleri (0 °C'de)

Başlangıç kalitesine bağlı olarak

Sucuk, dilim et veya sucuk, et, sakatatlar, balık, taze süt, yağsız süzme yoğurt	azami 7 gün
--	-------------

Küçük parça et, kızartma sucuk/sosis, mantar, salata, yaprak sebze	azami 10 gün
--	--------------

Büyük parça et, hazır yemekler	azami 15 gün
--------------------------------	--------------

Tütsülenmiş veya salamuralanmış sucuk, lahana	azami 20 gün
---	--------------

Isı uygulanmış büyük parça et, sığır eti, av eti, baklagiller	azami 30 gün
---	--------------

Dondurucu bölmesi

Dondurucu bölümüne neler konabilir

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

Dondurucu bölümünün kapaginin sürekli kapalı kalmasına özen gösteriniz! Kapagin açık kalması halinde donmuş gıda maddeleri çözölmeye baslar ve dondurucu bölümünde asiri miktarda buzlanma oluşur. Ayrıca elektrik tüketimi artar ve gereksiz enerji kayıpları oluşur!

Dondurululmak istenen veya dondurulmuş besinlerin dondurulması ve depolanması

Derin dondurulmuş besinler satın alınması

Ambalaja dikkat ediniz, ambalaj kusursuz olmalıdır.

Son kullanma tarihi geçmemiş olmalıdır.

Bu gıda maddelerinin içinde bulunduğu buzlukların sıcaklığı -18°C veya daha da soğuk olmalıdır.

Derin dondurulmuş besinleri bir soğuk tutma çantasında (izole poşet) sevk ediniz ve mümkün olduğu kadar çabuk dondurucuya yerleştiriniz.

Dondurulmuş besinlerin depolanması

- Cihazın içindeki hava sirkülasyonunun düzgün olması için, dondurulmuş besinleri yerleştirdiğiniz çekmeceleri sonuna kadar dolabın içine itelemiş olmanız çok önemlidir!
- Çok besin yerleştirilecekse, besinler doğrudan dondurucu ızgaraları üzerine veya dondurucu bölmesinin tabanı üzerine dizilebilir. Bunun için tüm dondurulmuş besin kaplarını sonuna kadar cihazdan dışarı çekiniz, ön tarafını yukarı kaldırınız ve cihazdan dışarı çıkarınız. **Resim 9.**

Taze besinlerin dondurulması

Besinleri kendiniz dondurunca

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

Aşağıdaki besinler dondurulmaya uygundur:

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

Aşağıdaki besinler dondurulmaya elverişli değildir:

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

Sebze ve meyvelerin kısa haşlanıp dondurulması

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

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

Besinlerin dondurulması ve şok haşlama hakkında kitapçılarda yeterince kitap bulabilirsiniz.

Besinlerin dondurulması

Dondurmak için sadece taze ve iyi besinler kullanınız.

Dondurulacak besinlerin, önceden dondurulmuş besinler ile temasını önleyiniz.

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

Azami dondurma kapasitesi

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

Besinlerin doğru ambalajlanması:

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

Paketlemek için şu malzemeler uygundur:

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

Bu ürünleri ve malzemeleri ilgili alışveriş merkezlerinde bulabilirsiniz.

Paketlemek için şu malzemeler uygun değildir:

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

Paket kapatmak için uygun malzemeler:

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

Dondurulmuş besinleri depolama süresi (son kullanma tarihi)

Besin türüne bağlıdır. Orta sıcaklık ayarında:

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

Dondurucu bölmesinin donanımı

(her modelde değil)

Buz kabı

Resim 10

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

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

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

Dondurucu Takvimi

Res. 11/A

Sembollerin yanındaki sayılar, dondurulan besin için geçerli olan kabul edilebilir depolama sürelerini ay olarak bildirirler. Normal satın alınabilen dondurulmuş hazır besinlerde, üretim tarihi veya son kullanma tarihi dikkate alınmalıdır.

Soğutma aküsü

Resim 11/B

Soğutma aküsü, elektrik kesilmesi veya bir arıza durumunda donmuş besinlerin ısınmasını yavaşlatırlar. Akü en üst göze, doğrudan besinlerin üzerine konulursa, azami depolama süresi sağlanır.

Yerden tasarruf etmek için aküyü kapı içindeki göz içinde muhafaza etmek mümkündür.

Soğutma aküsü, besinlerin geçici olarak, örneğin bir soğutma çantasında soğuk tutulması için de kullanılabilir.

Süper dondurma

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

Cihaza taze besin yerleştirildiğinde istenmeyen bir ısınma olmasının önlenmesi için, taze besinleri yerleştirmeden birkaç saat önce süper dondurma fonksiyonunu devreye sokunuz.

Açılması ve kapatılması

Resim 2

"super" tuşuna **3** basınız.

Süper soğutma fonksiyonu açık olduğu zaman, ilgili tuş yanar.

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

Dondurulmuş Besinlerin Buzlarının Çözülmesi

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

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

Not

Buzu çözölmeye başlamış olan veya çözölmüş olan gıda maddelerini tekrar dondurmayınız. Bu gıda maddelerini önce gerektiği şekilde işleyiniz (pişiriniz veya kızartınız) ve ancak bu işlemten sonra tekrar dondurunuz.

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

Cihazın kapatılması

Açma/kapama tuşuna **Resim 2/1** basınız.

Kompresör ve iç aydınlatma kapanır.

Cihazın tamamen kapatılması

Eğer cihaz uzun bir süre kullanılmayacaksa:

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

Cihazın buzunun çözülmesi

Soğutucu bölmesi

Buz çözme işlemi otomatik gerçekleşir.

Eriyen su, erimiş su akma olukları ve boşalma deliği üzerinden cihazın buharlaştırma (evaporatör) bölümüne akar.

Dondurucu bölmesi

Tam otomatik Nofrost sistemi sayesinde, dondurucu bölümünde buz oluşmaz. Bu nedenle, buz çözme işlemi yapılması gerekmez.

Cihazın temizlenmesi

Dikkat!

Kum, klor veya asit içeren temizleme maddesi ve çözücü madde (eriyik) kullanmayınız.

Ovalama gerektiren veya çizilen süngerler kullanmayınız. Cihazın içindeki metalik yüzeylerde korozyon oluşabilir.

Rafları ve kapları kesinlikle bulaşık makinesinde yıkamayınız. Aksi halde bu parçalar deforme olabilir.

İzlenecek prosedür:

- Temizleme işleminden önce cihazı kapatınız.
- Elektrik fişini çekip prizden çıkarınız veya sigortayı kapatınız!
- Cihazı yumuşak bir bez, ılık su ve PH değeri nötr olan bir bulaşık deterjanı ile temizleyiniz. Temizleme suyu aydınlatmaya girmemelidir.
- Kapı contası sadece temiz su ile silinmelidir ve ardından iyice silinip kurulmalıdır.
- Deterjanlı su, boşalma deliğinden geçip buharlaşma alanına akmamalıdır.
- Temizleme işleminden sonra: Cihazı yine bağlayınız ve devreye sokunuz.

Notlar

Eriyen suyun akıp boşalabilmesi için, kondanse su akma oluşunu ve su akma deliğini, **Resim 14**, muntazam aralıklarla temizleyiniz. Su akma oluşunu uygun bir çubuk vb. ile temizleyiniz.

Su akma deliğindeki tıkaç, teknik işlev sebeplerinden dolayı, temizleme işleminden sonra yine yerine takılmalıdır.

Taze tutma bölmesinin temizlenmesi

Çekmecelerin dışarı çıkarılması

Çekmeceleri tamamen dışarı çekiniz, yukarı kaldırarak oturduğu yerden çözünüz ve dışarı çıkarınız. **Resim 12** Çekmeceleri sonradan takarken, ilgili teleskopik raylar üzerine yerleştiriniz ve cihazın içine itiniz (çekmeceler aşağı bastırılarak yerine oturtulur).

Nem filtresinin dışarı çıkarılması

Nem çekmecesini üzerindeki nem filtresi de, **Resim 11/15**, temizlenmek için dışarı çıkarılabilir. Bunun için önce nem çekmecesini dışarı çıkarınız. Sonra nem filtresini hafif yukarı kaldırınız ve çekip dışarı çıkarınız.

Filtre kapağını, **Resim 13**, açınız, filtreyi dışarı çıkarınız, ılık su içinde temizleyiniz, kurumasını bekleyiniz ve tekrar yerine takınız.

Cihazın üst yüzeyi için genel bakım bilgileri

Cihazın üst yüzeyini ılık su ve biraz bulaşık deterjanı ile temizleyiniz. Temizleme işleminden sonra iyice silip kurulaştırınız.

Enerji tasarruf bilgileri

- Cihazı doğrudan güneş ışınlarına maruz bırakmayınız ve ısı kaynaklarından (örn. kalorifer, ocak) uzak bir yere kurunuz. Gerekirse bir izolasyon plakası kullanınız.
- Sıcak yiyecek ve içecekleri dolaba koymadan önce, dışarıda soğumalarını bekleyiniz veya soğutunuz.
- Dondurulmuş besinleri, buzlarının çözülmesi için soğutucu bölmesine koyunuz. Dondurulmuş besinlerin soğukluğunu, diğer besinlerin soğutulmasında kullanınız.
- Dolaptan bir şey alırken veya dolaba bir şey koyarken kapıyı mümkün olduğu kadar az açık tutunuz!
- Cihazın arka yüzü ara sıra bir elektrikli süpürge veya fırça ile temizlenerek, fazla elektrik tüketilmesi önlenmelidir.
- Duvar ile cihaz arasında bırakılması gerekli olan 60 mm mesafeye uyunuz. Böylelikle, cihazın arkasında ısınan hava, rahatlıkla çıkıp gidebilir.

Çalışma sesleri

Normal sesler

Boğuk horultu – Soğutma makinesi (kompresör) çalışıyor.

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

Çıtlama – Motor (kompresör) devreye giriyor ve çıkıyor.

Gürültü oluşmasının önlenmesi

Cihaz düzgün durmuyor

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

Cihaz "temas ediyor"

Cihazı temas ettiği mobilya veya cihazlardan uzaklaştırınız.

Çekmeceler veya raflar sallanıyor veya sıkışıyor

Dışarı çıkarılabilen parçaların kontrol ediniz ve gerekirse yeniden takınız.

Şişeler veya kaplar birbirine değiyor

Şişeleri veya kapları birbirinden biraz ayırınız.

Küçük arızaların giderilmesi

Yetkili servisi çağırmadan önce:

Aşağıdaki talimatların yardımıyla arızayı kendinizin giderip gideremeyeceğinizi kontrol ediniz.

Garanti süresi içerisinde dahi, yetkili servise danışma masraflarını kendiniz ödemek zorundasınız!

Arıza	Muhtemel sebebi	Giderilmesi
Isı derecesi, ayarlanmış dereceden çok farklı.		Bazen cihazı 5 dakika kapatıp, yeniden açmak yeterlidir. Isı derecesi çok sıcak ise, birkaç saat sonra ısı derecesinin ayar derecesine yaklaşıp yaklaşmadığını kontrol ediniz. Isı derecesi çok soğuk ise, ertesi gün ısı derecesini tekrar kontrol ediniz.
Herhangi bir gösterge yanmıyor.	Elektrik kesintisi; sigorta kapalı; elektrik fişi prize iyi takılmamış.	Elektrik akımı olup olmadığını kontrol ediniz; sigorta devrede olmalıdır.
Isı derecesi gösterge lambaları, Resim 2/4 veya Resim 2/7, yanıp söner.	Cihaz kapısı sık sık açıldı. Cihaza çok miktarda besin yerleştirildi.	Cihaz kapısı gereksiz açılmamalıdır. Cihaza besin yerleştirmeden önce, süper dondurma fonksiyonunu açınız.
Bir ikaz sesi duyulur, ısı derecesi gösterge lambası yanıp söner. Resim 2/4	Arıza – Dondurucu bölmesi çok sıcak! Dondurulmuş besinler için tehlike söz konusu!	Bakınız bölüm "İkaz sesi".

Arıza	Muhtemel sebebi	Giderilmesi
İç kısım aydınlatması çalışmıyor.	Lamba şalteri sıkışmış. Resim 1/9	Şalterin hareket edip etmediği kontrol edilmelidir.
	Ampul, Resim 15/A veya Resim 15/B , bozuk.	Ampul değiştirilmelidir. Resim 15/A
		1. Elektrik fişi prizden çıkarılmalı veya sigorta kapatılmalıdır.
		2. Ampul değiştirilmelidir (yedek lamba, 220–240 V alternatif akım, soket E14, Watt değeri için eski ampule bakınız).
		Ampul değiştirilmelidir. Resim 15/B
		1. Elektrik fişi prizden çıkarılmalı veya sigorta kapatılmalıdır.
		2. En alt cam rafı dışarı çıkarınız.
		3. Ampulü değiştiriniz (yedek ampul Osram "Dulux S", 7 Watt, soket G23).
Soğutma bölmesinin tabanı ıslak.	Erimiş su akma oluğu tıkanmış.	Yoğuşmuş su akma oluğu ve borusu temizlenmelidir bkz. Cihazın temizlenmesi. Resim 14
	Erimiş su akma deliğindeki tıkaç yok.	Tıkaçı takınız.

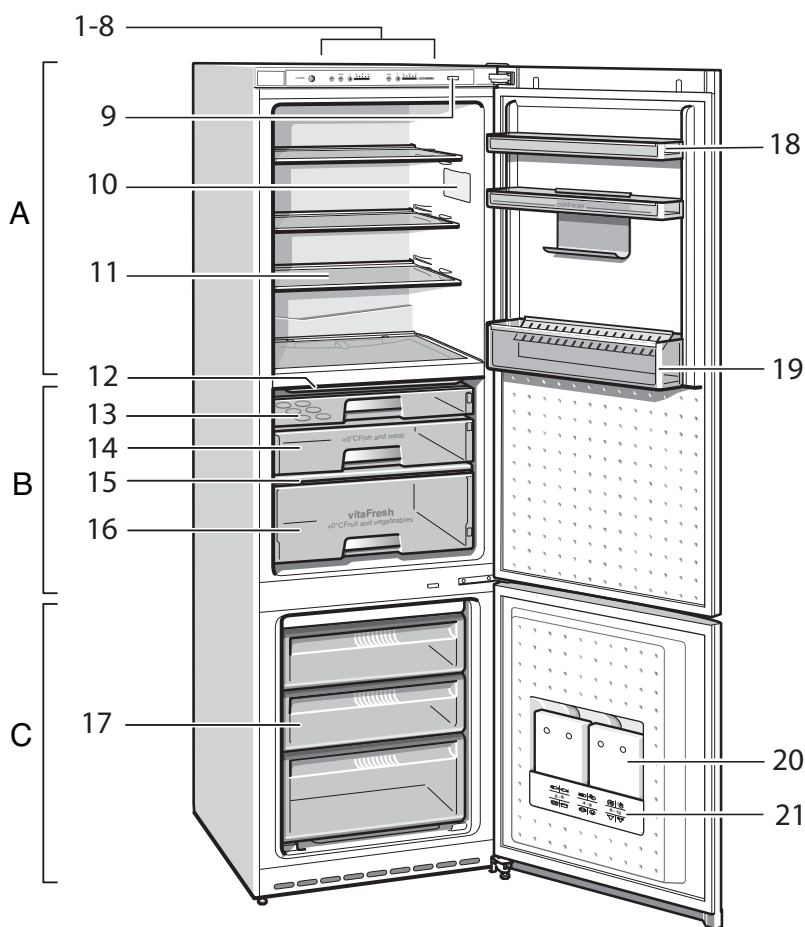
Arıza	Muhtemel sebebi	Giderilmesi
Soğutucu bölmesindeki sıcaklık derecesi çok soğuk veya çok sıcak.	Sabit ayar çok yüksek veya çok düşük ayarlanmış (örneğin taze tutma bölümünde kar / buz oluşursa).	Taze tutma bölümündeki ısı derecesi, 2 kademe daha sıcak ya da daha soğuk olarak değiştirilebilir. Işıklı çubuk 5 kademesine ayarlanmışsa, taze tutma bölümünün ısı derecesi yaklaşık 0 °C kadardır. Işıklı çubuktaki sayılar, taze tutma bölümündeki ısı derecelerine eşit değildir. Kademe 3 – en soğuk ayar Kademe 8 – en sıcak ayar Tuşu Resim 2/6, bir bip sesi duyuluncaya kadar, 3 saniye basılı tutunuz, gösterge 8 titrer. Tuş 7 ile ayarı değiştiriniz. Bir dakika sonra, ayarlanmış ısı derecesi belleğe kaydedilir.

Yetkili servis

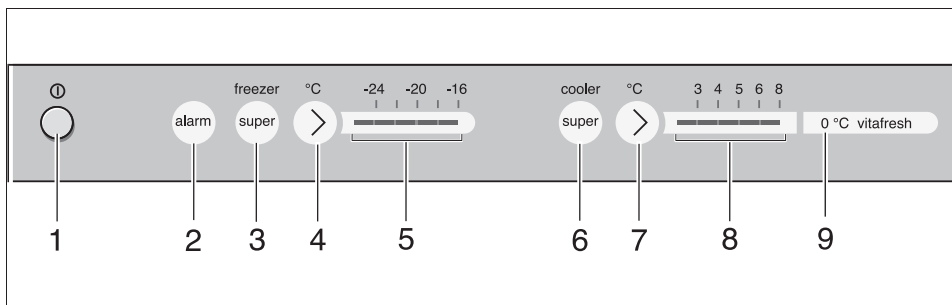
Yetkili servisimizin telefon numarasını ekteki yetkili servislerimizin listesinde veya telefon rehberinde bulabilirsiniz. Lütfen yetkili servisimizi çağırdığınız zaman, cihazın ürün numarasını (E numarası) ve imalat numarasını (FD numarası) bildiriniz.

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

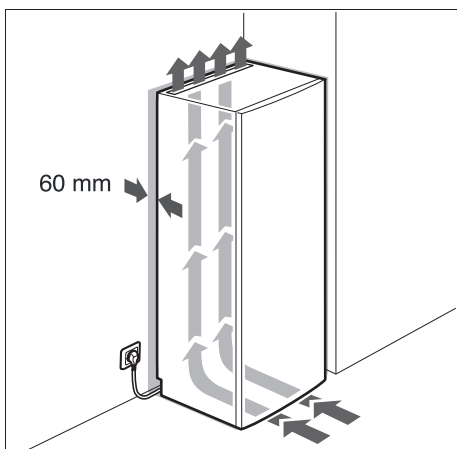
Cihazın ürün numarasını ve imalat numarasını bildirmek suretiyle, gereksiz gidip gelme masraflarını ve zaman kaybını önlemiş olursunuz. Böylelikle kendiniz de tasarruf etmiş olursunuz.



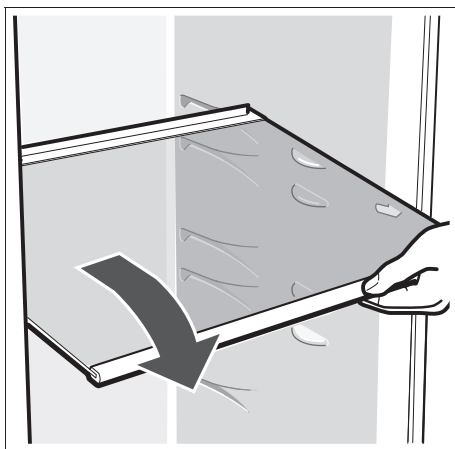
1



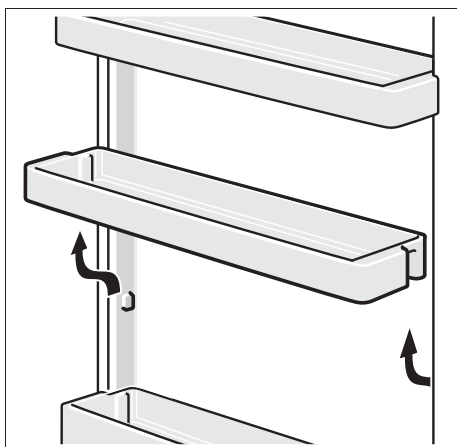
2



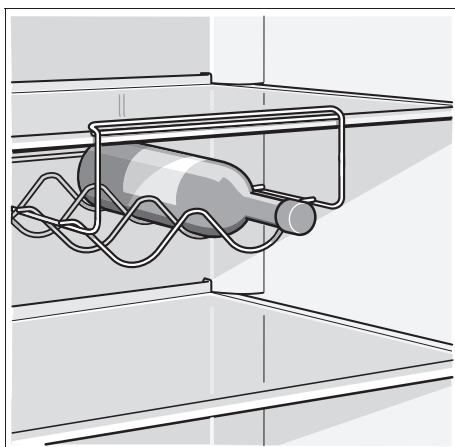
3



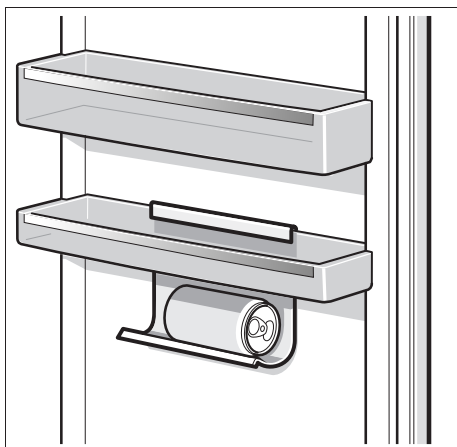
4



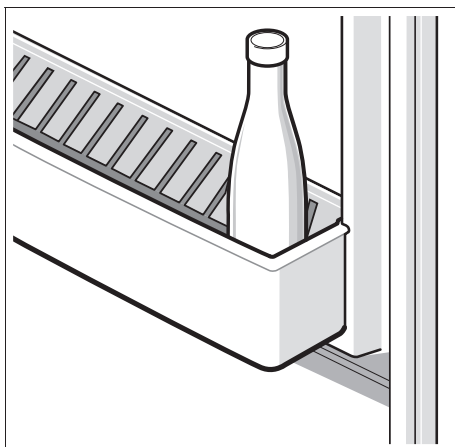
5



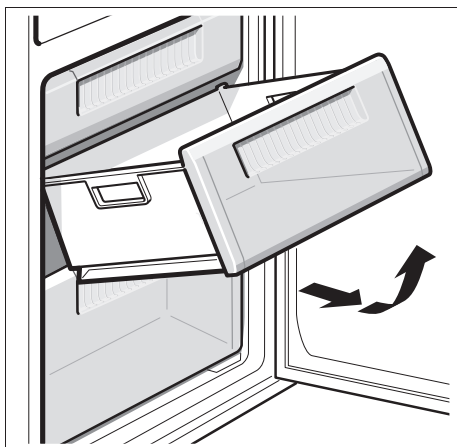
6



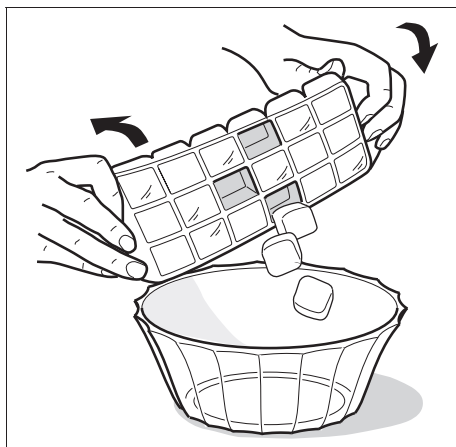
7



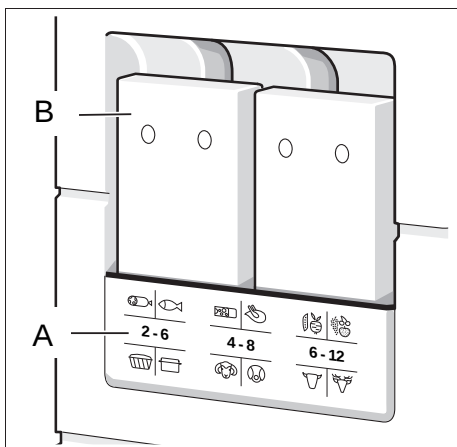
8



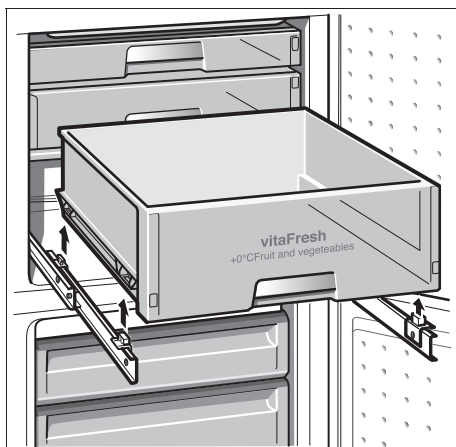
9



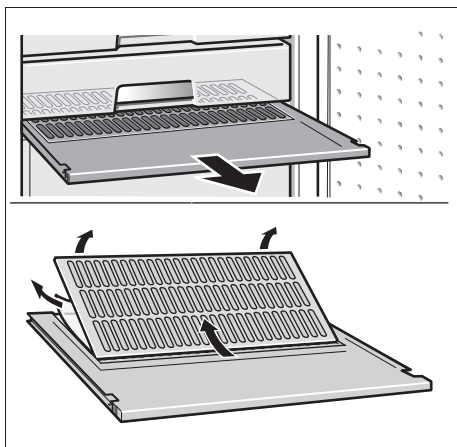
10



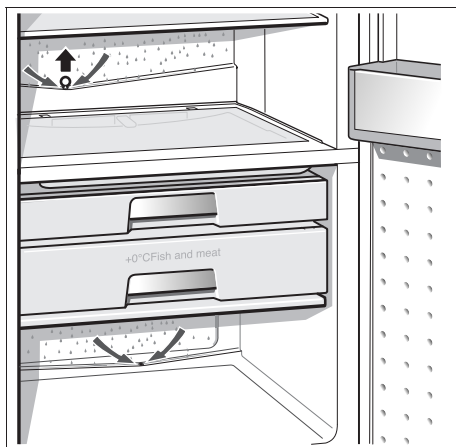
11



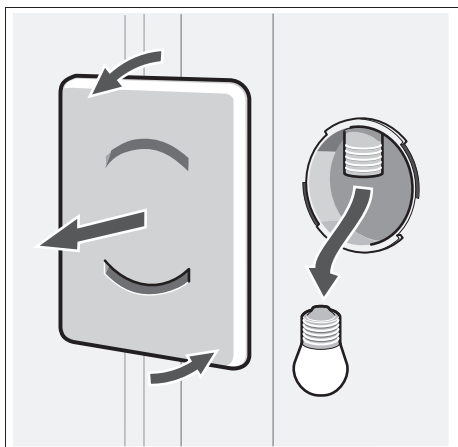
12



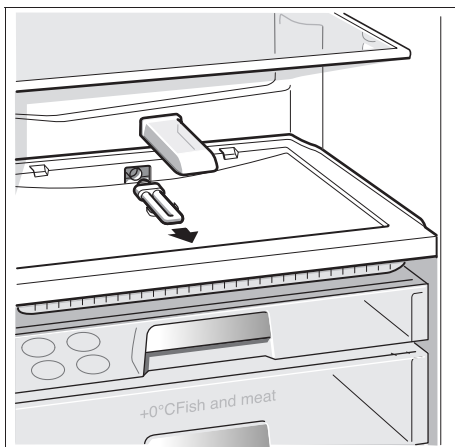
13



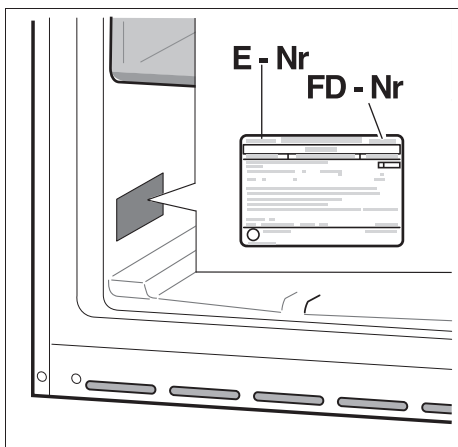
14



15/A



15/B



16

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

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen:

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

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

Nur für Deutschland gültig!

VDE Testing and Certification Institute

Section FG23

Merianstrasse 28

D-63069 Offenbach

EEE Yönetmeliğine Uygundur

Se reserva el derecho a efectuar modificaciones.

Direitos reservados quanto a alterações.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Değişiklikler olabilir.



ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH

Carl-Wery-Straße 34, 81739 München

Internet: <http://www.bosch-hausgeraete.de>

es/pt/el/tr

9000 224 605 (8911)