

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	16
Consejos y advertencias de seguridad . .	5	Congelación ultrarrápida	17
Conectar el aparato a la red eléctrica . . .	7	Congelar y conservar alimentos congelados	17
Familiarizándose con la unidad	8	Congelar alimentos frescos	18
Cuadro de mandos	8	Congelar alimentos frescos	18
Funciones especiales	11	Equipamiento del compartimento de congelación	19
Prestar atención a la temperatura del entorno y la ventilación del aparato . . .	11	Descongelación de alimentos	20
Conectar el aparato	12	Desconectar el aparato	20
Ajustar la temperatura	13	Limpeza de la unidad	20
Capacidad útil	13	Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica	22
El frigorífico	13	Ruidos de funcionamiento del aparato .	22
Enfriamiento ultrarrápido	13	Pequeñas averías de fácil solución	23
Colocar y ordenar los alimentos	14	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial	27
Equipamiento del compartimento frigorífico	14		
Compartimento fresco	15		

pt Índice

Instruções sobre reciclagem	28	Zona de frio intensivo	38
Instruções de segurança e de aviso . . .	29	A zona de congelação	39
Ligar o aparelho	31	Supercongelação	39
Familiarização com o aparelho	31	Congelação e conservação de alimentos	40
Painel de comandos	32	Congelação de alimentos frescos	40
Funções especiais	34	Congelação de alimentos	41
Dar atenção à temperatura ambiente e à ventilação	35	Equipamento da zona de congelação . .	42
Ligar o aparelho	35	Descongelação de alimentos	42
Regular a temperatura	36	Desligar o aparelho	42
Capacidade	36	Limpeza do aparelho	43
A zona de refrigeração	36	Como poupar energia	44
Super refrigeração	36	Ruídos de funcionamento	44
Arrumação dos alimentos	37	Eliminação de pequenas anomalias . . .	45
Equipamento da zona de refrigeração . .	37	Chamar os Serviços Técnicos	48

el Περιεχόμενα

Υποδείξεις απόσυρσης	49	Χώρος κατάψυξης	61
Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιητικές υποδείξεις	50	Υπερκατάψυξη	61
Σύνδεση της συσκευής	52	Κατάψυξη και αποθήκευση κατεψυγμένων τροφίμων	61
Γνωρίστε τη συσκευή	52	Κατάψυξη νωπών τροφίμων	62
Πίνακας χειρισμού	53	Κατάψυξη τροφίμων	62
Ειδικές λειτουργίες	55	Εξοπλισμός του χώρου κατάψυξης ...	63
Προσέχετε τη θερμοκρασία και τον αερισμό του χώρου	56	Ξεπάγωμα κατεψυγμένων τροφίμων .	64
Θέση της συσκευής σε λειτουργία ..	56	Θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας	64
Ρύθμιση θερμοκρασίας	57	Καθαρισμός της συσκευής	65
Ωφέλιμο περιεχόμενο	57	Έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια	66
Ο χώρος συντήρησης	58	Θόρυβοι λειτουργίας	66
Υπερψύξη	58	Πώς θα διορθώσετε μόνες/-αι σας μικροβλάβες	67
Τοποθέτηση τροφίμων	58	Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	71
Εξοπλισμός του χώρου συντήρησης .	59		
Ο χώρος διατήρησης φρεσκάδας ...	59		

tr İçindekiler

Giderme Bilgileri	72	Dondurucu bölmesi	83
Güvenlik ve ikaz bilgileri	73	Süper dondurma	83
Cihazın elektrik bağlantısı	75	Dondurululmak istenen veya dondurulmuş besinlerin dondurulması ve depolanması	83
Cihazı tanıma	75	Taze besinlerin dondurulması	84
Kumanda panosuna	76	Besinlerin dondurulması	84
Özel fonksiyonlar	77	Dondurucu bölmesinin donanımı	85
Oda sıcaklığına ve havalandırmaya dikkat	78	Dondurulmuş Besinlerin Buzlarının Çözülmesi	86
Cihazın çalıştırılması	79	Cihazın kapatılması	86
Sıcaklık derecesi ayarı	79	Cihazın temizlenmesi	87
İç hacim	80	Enerji tasarruf bilgileri	88
Soğutma Bölmesi	80	Çalışma sesleri	88
Süper soğutma	80	Küçük arızaların giderilmesi	89
Gıda Maddelerinin Yerleştirilmesi	80	Yetkili servisin çağırılması	93
Soğutucu bölmesinin donanımı	81		
Taze tutma bölmesi	81		

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

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

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

En caso de haber niños en el hogar

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

Observaciones de carácter general

El aparato es adecuado

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

El aparato está destinado al uso en el ámbito doméstico.

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

La estanqueidad del circuito de refrigeración viene verificada de fábrica.

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

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).

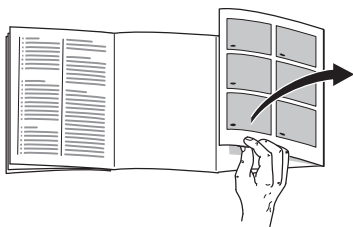
La toma de corriente deberá ser libremente accesible (preferentemente emplazada por encima del armario). Conectar la unidad a una red eléctrica de corriente alterna de 220–240 V/50 Hz a través de una toma de corriente instalada reglamentariamente y provista de puesta a tierra. La toma de corriente debe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

Fig. 1

- 1 Cuadro de mandos / Pantalla de visualización**
- 2 Tecla para conexión y desconexión del aparato**
- 3 Interruptor de la iluminación interior**
- 4 Iluminación interior**
- 5 Baldas en el compartimento frigorífico**
- 6 Abertura de salida del aire**
- 7 Huevera**
- 8 Cajones para conservación fresca**
- 9 Filtro humidificador**
- 10 Compartimento de alta humedad**
- 11 Cajones de congelación**
- 12 Balcón especial para botes y latas pequeñas**

- 13 Balcón para guardar botellas grandes**
- 14 Acumuladores de frío**
- 15 Calendario de congelación**

- A Compartimento frigorífico**
(ajustable de +3 °C a +8 °C)
- B Compartimento fresco**
(ajustable de 0 °C a +4 °C)
- C Compartimento de congelación**
(ajustable de -16 °C a -26 °C)

Cuadro de mandos

Fig. 2

1 Tecla selectora del compartimento frigorífico o de congelación

Para efectuar los ajustes de los compartimentos frigorífico o de congelación, pulsar la tecla selectora **1** hasta que en la pantalla de visualización se muestre la unidad en cuestión.

2 Pantalla de visualización del compartimento frigorífico

Muestra la temperatura ajustada en el compartimento frigorífico.

3 Indicación de temperatura compartimento fresco

Muestra la temperatura ajustada en el compartimento fresco.

4 Tecla «timer»

Esta función se puede usar, por ejemplo, para el enfriamiento rápido de bebidas en el compartimento de congelación.

Tras pulsar la tecla se produce automáticamente una señal acústica de aviso al cabo de 20 minutos. En la pantalla de visualización **5** se muestra el tiempo restante. Pulsando la tecla «alarm» se desactiva la señal acústica de aviso.

Para el enfriamiento rápido de alimentos se puede modificar el valor preajustado de 20 minutos. Pulsar la tecla «timer» y ajustar con la tecla **9** el tiempo deseado. Se puede ajustar un período de 1 a 99 minutos.

Para cancelar la función hay que pulsar la tecla **4** «timer» dos veces en el plazo de 3 segundos.

¡Atención!

Las botellas de bebidas pueden estallar o reventar en caso de permanecer más de 20 minutos en el compartimento de congelación.

5 Pantalla de visualización compartimento de congelación

(Muestra 4 temperaturas diferentes)

a) Temperatura ajustada

Señala la temperatura ajustada actualmente.

b) La indicación de la temperatura parpadea

Cuando la indicación de la temperatura **5** parpadea, la temperatura en el interior del compartimento de congelación ha sido en algún momento demasiado elevada (calor).

c) La indicación «AL» parpadea y en la pantalla de visualización aparece la leyenda «alarm»

Cuando la indicación **5** «AL» parpadea y se escucha al mismo tiempo una señal acústica de aviso, se ha producido, a causa de una avería o un corte en el suministro de corriente, un aumento de la temperatura (calor) en el compartimento de congelación.

Tras pulsar la tecla de desconexión de la alarma «alarm off» **6**, se muestra en la indicación de la temperatura **5** durante diez segundos la temperatura más elevada (calor) registrada en el interior del compartimento de congelación.

A continuación se borra dicho valor.

La leyenda «alarm» desaparece una vez que el compartimento de congelación ha alcanzado la temperatura ajustada.

d) En la pantalla de visualización aparece la leyenda «SU»

Cuando en la pantalla de visualización **5** se ilumina la leyenda «SU», se ha activado la función de congelación ultrarrápida.

6 Tecla «alarm off»

Permite desactivar

a) la alarma acústica «Puerta abierta»

Se activa cuando la puerta del aparato permanece abierta durante más de un minuto.

b) la alarma acústica «Temperatura elevada»

En la pantalla de visualización **5** parpadea la leyenda «AL» y aparece la indicación «alarm».

La alarma acústica «Temperatura elevada» se activa cuando la temperatura en el interior del compartimento de congelación es demasiado elevada y los productos congelados corren peligro de descongelarse.

Pulsando la tecla **6** «alarm off» se muestra durante 10 segundos en la indicación de temperatura **5** la temperatura más elevada (calor) registrada en el compartimento de congelación. A continuación se borra dicho valor.

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 introducir grandes cantidades de alimentos frescos en el compartimento de congelación.

7 Indicación de las funciones especiales

Véase el apartado «Funciones especiales».

8 Tecla «mode» (Modo)

Sirve para seleccionar las funciones especiales «eco», «lock» y «holiday». Véase el apartado «Funciones especiales».

9 Teclas de ajuste

Con las teclas «+» y «-» se puede

a) ajustar la temperatura de los compartimentos frigorífico y de congelación.

b) conectar y desconectar las funciones especiales.

c) modificar la hora programada con la función del temporizador (timer).

10 Tecla «super»

Pulsando la tecla se pueden activar las funciones

a) congelación ultrarrápida (compartimento de congelación) o

b) enfriamiento ultrarrápido (compartimento frigorífico).

Antes de activar una de estas funciones deberá seleccionarse el compartimento correspondiente mediante la tecla selectora **1**.

Según la función seleccionada, aparece en la pantalla de visualización la indicación correspondiente al compartimento frigorífico «SU» o de congelación «super».

Funciones especiales

Mediante la tecla «mode» se pueden seleccionar las siguientes funciones especiales:

«eco»

Mediante la función «eco» se conecta el aparato a la modalidad de mínimo consumo energético.

El aparato ajusta automáticamente las siguientes temperaturas:

Compartimento frigorífico: +6 °C

Compartimento fresco: 0 °C

Compartimento de congelación: -16 °C

«lock»

Mediante la función «lock» (Bloqueo) se preserva el aparato contra cualquier manejo indeseado.

«holiday»

Para los largos períodos de ausencia se puede conmutar el aparato al modo de ahorro energético «Vacaciones».

La temperatura ajustada en el compartimento frigorífico se modifica automáticamente a +14 °C. Los compartimentos fresco y de congelación conservan las temperaturas ajustadas.

Durante este período no deberán guardarse alimentos en el compartimento frigorífico.

En caso de estar activada la función, se ilumina en la pantalla de visualización 2 la indicación «HO».

Activar la función

1. Pulsar la tecla **8** «mode» (Modo) hasta que la función especial deseada aparezca enmarcada.
2. Confirmar la selección con la tecla de ajuste **9** «+». Si la función está activada, aparece un triángulo.

Desactivar la función

Para desactivar una función especial, seleccionar nuevamente la función mediante la tecla «mode» y pulsar la tecla de ajuste «-».

El triángulo detrás de la función desaparece y ésta queda así desactivada.

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

Fig. 1

Conectar el aparato a través de la tecla 2.

Fig. 2

Se produce una señal acústica de aviso, en la pantalla de visualización del compartimento de congelación 5 parpadea la indicación «AL».

Pulsar la tecla 6 «alarm off». La alarma acústica está desactivada.

La temperatura ajustada se muestra una vez que el compartimento de congelación ha alcanzado la temperatura deseada.

El aparato viene ajustado de fábrica a las siguientes temperaturas:

Compartimento frigorífico: +4 °C

Compartimento fresco: 0 °C

Compartimento de congelación: -18 °C

Advertencias relativas al funcionamiento del aparato

- Gracias al sistema automático no-frost, el compartimento de congelación queda siempre libre de escarcha. El aparato no hay que desescarcharlo.
- Los lados frontales del cuerpo del aparato son calentados ligeramente. De este modo se impide la formación de agua de condensación en la zona de la junta de la puerta.
- En caso de que, tras cerrar la puerta del compartimento de congelación, ésta no se pueda volver a abrir inmediatamente, ello se debe a que, cuando se abre la puerta, se crea una cierta depresión en el interior del aparato. Por lo tanto, cuando se produzca tal situación deberá aguardarse unos dos a tres minutos antes de abrir la puerta, a fin de permitir que la depresión sea compensada.

Ajustar la temperatura

Fig. 2

Modo de realizar ajustes en el aparato:

- Seleccionar con la tecla selectora del compartimento frigorífico o de congelación **1** el compartimento en donde se desea realizar el ajuste.
- Ajustar la temperatura deseada con ayuda de la tecla de ajuste **9**.

Compartimento frigorífico

(ajustable de +3 °C a +8 °C)

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

(ajustable de 0 °C a +4 °C)

La temperatura del compartimento fresco **9** se puede ajustar.

Pulsar simultáneamente las teclas **Fig. 2/1** y **9** «—» durante 2 segundos. La pantalla **3** está activada. Pulsar la tecla **9** repetidas veces, hasta que se muestre en pantalla la temperatura deseada (orden correlativo 1–4).

Compartimento de congelación

(ajustable de –16 °C a –26 °C)

Se aconseja ajustar una temperatura de –18 °C.

Capacidad útil

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

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.

Enfriamiento ultrarrápido

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.

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

Equipamiento del compartimento frigorífico

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

Fig. 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 aguardar 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 11/10** 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 11/7 y 8

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 11/10

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.

Congelación ultrarrápida

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

En general basta activar dicha opción con 4–6 horas de antelación. Si se desea aprovechar la capacidad máxima de congelación, se necesitarán 24 horas. Pequeñas cantidades de alimentos se pueden congelar sin necesidad de activar la congelación ultrarrápida. Para activar la función de congelación ultrarrápida basta con pulsar la tecla super. **Fig. 2/10** El piloto de aviso 5 «SU» se ilumina.

La función se desactiva automáticamente como máximo pasadas 60 horas (2 días y medio) de su activación.

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. **Fig. 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 estrado impecable.

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

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

Capacidad máxima de congelación

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

Manera de envasar correctamente los alimentos:

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

Materiales indicados para el envasado de los alimentos:

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

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

Materiales no apropiados para el envasado de alimentos:

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

Materiales apropiados para el cierre de los envases:

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

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

Calendario de congelación

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

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

Equipamiento del compartimento de congelación

(no disponible en todos los modelos)

Calendario de congelación

Fig. 10/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 10/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.

Cubiteras

Llenar $\frac{3}{4}$ partes de la cubitera con agua potable y colocarla en el compartimento de congelación.

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.

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.

Fig. 1/2

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. Extraer para ello el enchufe del aparato de la red de corriente, o desactivando el fusible.
3. Limpiar la unidad.
4. Dejar la puerta abierta.

Limpieza de la unidad

¡Atención!

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

No emplear esponjas abrasivas. La superficie del panel posterior podría resultar dañada y dar así lugar a la 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.

Advertencia

Limpiar regularmente las canaletas de desagüe y el orificio de drenaje, **Figura 13**, con una torunda de algodón o un objeto semejante, a fin de asegurar que el agua pueda evacuarse libremente.

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

Limpieza del compartimento fresco

Los cajones y carriles telescópicos del compartimento fresco se pueden extraer de su alojamiento para su limpieza.

Retirar los cajones

Tirar de los cajones hacia afuera. Levantarlos por su parte delantera y extraerlos de su alojamiento. **Fig. 11**
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, **Fig. 11/9**, 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, **Fig. 12**, 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.

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.
La pantalla, Fig. 2/2, muestra «E..».	Defecto en el sistema electrónico.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial.
Reducción de la intensidad de iluminación de la pantalla de visualización.	En caso de no hacer uso del aparato (abriendo sus puertas) durante 24 horas, la pantalla de visualización del cuadro de mandos conmuta a la modalidad de ahorro energético.	Tan pronto como se hace uso del aparato, abriendo por ejemplo una puerta, la pantalla de visualización del cuadro de mandos recupera su iluminación normal.

Avería	Posible causa	Forma de subsanarla
La indicación «Temperatura demasiado elevada», Fig. 2/5, destella.	En algún momento anterior se produjo una elevación de la temperatura en el interior del compartimento de congelación a causa de un corte o avería en el suministro de la corriente eléctrica.	Tras pulsar la tecla, Fig. 2/6, la indicación, Fig. 2/5, deja de parpadear. En la indicación, Fig. 2/5, se muestra durante diez segundos la temperatura más elevada (calor) registrada en el compartimento de congelación.
La indicación «AL» (Fig. 2/5) parpadea y se activa una señal acústica de aviso.	¡Avería! – ¡La temperatura en el interior del compartimento de congelación es demasiado elevada! ¡Existe peligro de descongelación de los alimentos! • Las aberturas de ventilación y aireación están obstruidas. • La puerta del compartimento de congelación está abierta. • Se ha introducido una cantidad excesiva de alimentos frescos en el compartimento de congelación.	Pulsando la tecla, Fig. 2/6, se desconecta la señal acústica de aviso, dejando de destellar el piloto. Fig 2/5 En la indicación, Fig. 2/5, se muestra durante diez segundos la temperatura más elevada (calor) registrada en el compartimento de congelación Advertencia: Los alimentos que se hayan descongelado o hayan empezado a descongelarse, se podrán volver a congelar teniendo en cuenta lo siguiente: En el caso de las carnes y los pescados, sólo podrán volverse a congelar si no han permanecido más de un día, en caso de otros productos, tres días, expuestos a una temperatura superior a los +3 °C. De lo contrario, 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.

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. Pulsar las teclas, Fig. 2/1 y 9, «—» simultáneamente durante dos segundos, hasta que la indicación 3 quede activada. La temperatura ajustada se memoriza al cabo de 20 segundos.
Se ha acumulado agua en el fondo del aparato.	El tubo de desagüe del agua de descongelación está obstruido. 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. 13 Colocar el tapón.
La iluminación interior no funciona.	El interruptor de la luz está agarrotado. Fig. 1/3 La lámpara, Fig. 14/A ó 14/B, está defectuosa.	Verificar la movilidad del interruptor. Sustituir la lámpara fundida por una nueva. Fig. 14/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 (lámpara de repuesto, 220–240 V, corriente alterna, base E 14. Para el número de vatios, véase la bombilla defectuosa). Sustituir la lámpara fundida por una nueva. Fig. 14/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 fundida por una nueva (lámpara de repuesto Osram «Dulux S», 7 vatios, base G23).

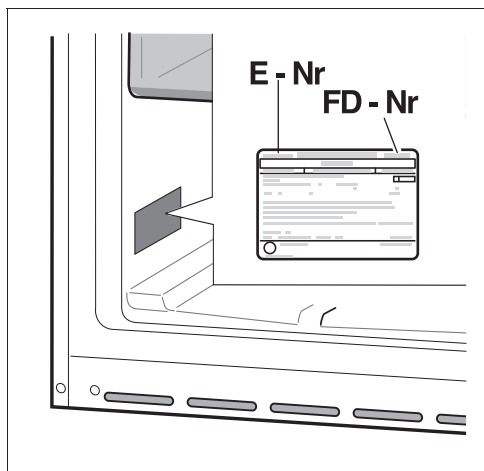
Avería	Posible causa	Forma de subsanarla
El evaporador en el sistema no-frost registra tal acumulación de hielo que no se puede desescarchar automáticamente.	La puerta del compartimento de congelación ha permanecido demasiado tiempo abierta.	Para desescarchar el evaporador deberán retirarse los alimentos congelados, envolviéndolos bien para que conserven el frío; guardarlos en el lugar más frío posible. Desconectar el aparato y retirarlo de la pared. Al cabo de unos 20 minutos comienza a fluir el agua de descongelación hacia la bandeja de evaporación (en la parte posterior del aparato, véase Fig. 15). Para evitar que la bandeja de evaporación rebose, deberá retirarse el agua acumulada en la bandeja colocando en ésta una esponja y empapándola de agua. Repetir la operación las veces que fuera necesario. Tan pronto deje de fluir agua hacia la bandeja de evaporación, el evaporador está desescarchado. Limpiar el interior del aparato. Volver a conectar el aparato.

Avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial

La dirección y el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca más próximo a su domicilio los podrá localizar a través de la guía telefónica de su localidad o el directorio del Servicio de Asistencia Técnica Oficial. Al solicitar la intervención del Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el Número de producto (E-Nr.) y el Número de fabricación (FD) de su unidad.

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

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



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).

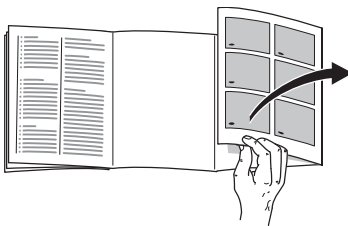
A tomada deve ficar em local facilmente acessível. Ligar o aparelho à corrente alterna 220–240 V/50 Hz, através de uma tomada instalada segundo as normas. A tomada de corrente tem que estar protegida por um fusível de 10 A até 16 A.

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 **Painel de comandos e de indicações**
- 2 **Tecla ligar/desligar**
- 3 **Interruptor da luz**
- 4 **Iluminação interior**
- 5 **Prateleiras na zona de refrigeração**
- 6 **Abertura de ventilação**
- 7 **Prateleira para ovos**
- 8 **Nas gavetas de 0 °C**
- 9 **Filtro de humidade**
- 10 **Gaveta de humidade**
- 11 **Gaveta para alimentos congelados**
- 12 **Prateleira para bisnagas e recipientes pequenos**
- 13 **Prateleira para garrafas grandes**
- 14 **Acumulador de frio**
- 15 **Calendário de congelação**

- A Zona de refrigeração**
(regulável entre +3 °C e +8 °C)
- B Zona de frio intensivo**
(regulável entre 0 °C e +4 °C)
- C Zona de congelação**
(regulável entre -16 °C e -26 °C)

Painel de comandos

Fig. 2

- 1 Tecla de selecção para a zona de refrigeração ou para a zona de congelação**

Para poder proceder às regulações na zona de refrigeração ou na zona de congelação, deverá premir a tecla de selecção **1** até que seja activada a área de indicação pretendida.

- 2 Indicação zona de refrigeração**

Indica a temperatura regulada para a zona de refrigeração.

- 3 Indicadoras de temperatura zona de frio intensivo**

Indica a temperatura regulada para a zona de frio intensivo.

- 4 Tecla «timer»**

A função pode ser utilizada, por ex., para a refrigeração rápida de bebidas na zona de congelação.

Depois de premir a tecla, soa automaticamente, após 20 minutos, um aviso sonoro. A indicação **5** apresenta o tempo restante. Premindo a tecla «alarm», fica desligado o aviso sonoro.

Para a refrigeração rápida de alimentos, o tempo de 20 minutos pré-seleccionado pode ser alterado. Premir a tecla «timer» e, com a tecla **9**, regular o tempo pretendido. Regulável entre 1 e 99 minutos.

Para cancelar a função, deverá premir, duas vezes, no espaço de 3 segundos, a tecla **4** «timer».

Atenção!

As garrafas de bebidas podem rebentar, se for ultrapassado o tempo de conservação de 20 minutos.

- 5 Indicação zona de congelação**

(mostra 4 temperaturas diferentes)

- a) Temperatura regulada**

É indicada a temperatura regulada.

- b) Indicação de temperatura está a piscar**

Se a indicação de temperatura **5** estiver a piscar, significa que, no passado, existiu uma temperatura demasiado elevada no congelador.

- c) A indicação «AL» está a piscar e aparece também a indicação «alarm»**

Se a indicação **5** «AL» estiver a piscar e, simultaneamente, se ouvir um aviso sonoro, então, isso significa que, devido a uma anomalia ou a uma falta de energia, está uma temperatura muito alta na zona de congelação.

Premindo a tecla **6** «alarm off», a indicação **5** mostrará, durante dez segundos, a «temperatura mais alta», que predominou na zona de congelação.

Depois, este valor será apagado.

A indicação «alarm» apaga-se, logo que a zona de congelação atinja a temperatura regulada.

- d) A indicação mostra «SU»**

Se a indicação **5** mostrar «SU», isso significa que está activada a supercongelação.

6 Tecla «alarm off»

Serve para desligar

a) o aviso sonoro da porta

Liga, se a porta do aparelho estiver aberta mais do que um minuto.

b) o aviso sonoro de temperatura

Na indicação **5** está a piscar «AL» e aparece «alarm».

O aviso sonoro de temperatura liga, se a temperatura estiver demasiado alta na zona de congelação e os alimentos correrem risco de descongelar.

Premindo a tecla **6** «alarm off», aparecerá, na indicação **5**, durante 10 segundos, a temperatura mais elevada, que predominou na zona de congelação. Depois, este valor será apagado.

O aviso sonoro pode disparar, sem perigo para os alimentos congelados

- ao colocar o aparelho em funcionamento.
- se for colocada uma grande quantidade de alimentos frescos.

7 Indicação de funções especiais

Ver Capítulo Funções especiais.

8 Tecla «mode»

Para selecção das funções especiais «eco», «lock» e «holiday». Ver Capítulo Funções especiais.

9 Tecla de regulação

Com as teclas «+» e «-» poderá

a) regular a temperatura para as zonas de refrigeração e de congelação.

b) ligar e desligar funções especiais.

c) alterar o tempo regulado para a função de «timer».

10 Tecla «super»

Premindo a tecla, poderá activar

a) a congelação super (zona de congelação) ou

b) a refrigeração super (zona de refrigeração).

Para activar, seleccionar, primeiro, a zona pretendida zona de refrigeração ou zona de congelação com a tecla de selecção **1**.

Dependendo da selecção da função, assim aparecerá na indicação zona de refrigeração ou zona de congelação «SU» e «super».

Funções especiais

Com a tecla «mode», podem ser seleccionadas as seguintes funções especiais.

«eco»

Com a função «eco», poderá comutar para o funcionamento com economia de energia.

O aparelho regula, automaticamente, a temperatura seguinte:

Zona de refrigeração: +6 °C

Zona de frio intensivo: 0 °C

Zona de congelação: -16 °C

«lock»

Com a função «lock» o aparelho pode ser protegido contra utilização indesejada.

«holiday»

Em caso de ausência prolongada, poderá activar o aparelho para o modo de férias com economia de energia.

A zona de refrigeração muda automaticamente para +14 °C. A zona de 0 °C e a zona de congelação mantêm a temperatura regulada.

Durante este tempo, não deverá conservar alimentos na zona de refrigeração.

Se a função estiver activada, na indicação **2** fica iluminado «HO».

Activar a função

1. Premir a tecla «mode» **8** até que apareça circundada a função especial pretendida.
2. Com a tecla de regulação **9** «+», confirmar a selecção. Se a função estiver activada, aparece um triângulo.

Desactivar a função

Para desactivar, voltar a seleccionar a função especial com a tecla «mode» e premir a tecla de regulação «-». O triângulo por trás da função desaparece, e esta fica, assim, desactivada.

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. 1

Ligar o aparelho com a tecla 2.

Fig. 2

Soa um aviso sonoro e na indicação de zona de congelação 5 aparece «AL», a piscar.

Premir a tecla de «alarm off» 6.

O aviso sonoro fica desligado.

A temperatura regulada será indicada, logo que a zona de congelação atinja essa temperatura.

De fábrica são reguladas e recomendadas as temperaturas seguintes:

Zona de refrigeração: +4 °C

Zona de frio intensivo: 0 °C

Zona de congelação: -18 °C

Indicações sobre funcionamento

- Graças ao sistema Nofrost totalmente automático, não há formação de gelo nas zonas de congelação e de refrigeração. A descongelação não é necessária.
- As áreas frontais do exterior do aparelho ficam parcial e ligeiramente aquecidas, o que impede a formação de condensação na zona do vedante da porta.
- Se, depois de fechar a zona de congelação, não puder de imediato abrir a porta, deverá aguardar dois a três minutos até que seja compensado o vácuo formado.

Regular a temperatura

Fig. 2

Para poder fazer regulações no seu aparelho:

- Com a tecla de selecção **1**, seleccionar a zona pretendida – zona de refrigeração ou zona de congelação.
- Com a tecla **9**, ajustar a temperatura pretendida.

Zona de refrigeração

(regulável entre +3 °C e +8 °C)

Recomendamos uma regulação de +4 °C.

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

Zona de 0 °C

(regulável entre 0 °C e +4 °C)

A temperatura da zona de 0 °C pode ser regulada.

Premir, simultaneamente, a tecla,

Fig. 2/1 e a tecla **9**, «-» durante 2 segundos. A indicação **3** activada. Premir tantas vezes a tecla **9** até ser indicada a temperatura desejada (sequência contínua 1–4).

Zona de congelação

(regulável entre -16 °C e -26 °C)

Recomendamos uma regulação de -18 °C.

Capacidade

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

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.

Super refrigeração

Na refrigeração Super, a zona de refrigeração é mantida tão fria quanto possível, durante 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.

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.

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. 1/10** 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. 1/7 e 8

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. 1/10

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, papaia, 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!

Supercongelação

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

Em geral, são suficientes 4 a 6 horas antes. Se tiver que ser utilizada a capacidade máxima de congelação, são necessárias 24 horas. Pequenas quantidades de alimentos podem ser congeladas, sem supercongelação. Para activar a supercongelação, premir, simplesmente, a tecla super. **Fig. 2/10** A indicação **5 «SU»** fica iluminada.

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

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)

Calendário de Congelação

Fig. 10/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. 10/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.

Cuvete de gelo

Encher a cuvette do gelo até $\frac{3}{4}$ com água potável 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.

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. 1/2
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.

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. A superfície da parede traseira poderia ficar danificada e aparecer 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.

Nota

Limpar regularmente as calhas colectoras e o furo de escoamento, **Fig. 13**, com uma cotonete ou objecto similar, para que a água da descongelação possa escoar livremente.

O tampão no furo de escoamento, tem que ser encaixadonovamente, após a limpeza, por razões técnicas de funcionamento.

Limpeza da zona de 0 °C.

Para limpeza, todas as gavetas e calhas da zona de 0 °C podem ser retiradas.

Para retirar as gavetas

Puxar as mesmas para fora, elevar um pouco e retirar. **Fig. 11**

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. 11/9**, 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. 12**, 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.

Ruídos de funcionamento

Ruídos absolutamente normais

Zumbido – o agregado de refrigeração está a trabalhar.

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

Clic – audível quando o motor liga e desliga.

Evitar ruídos

O aparelho está desnivelado

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

O aparelho está encostado

Favor afastar o aparelho dos móveis ou aparelhos vizinhos.

Gavetas ou prateleiras abanam ou esrtão emperradas

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

Garrafas ou outros recipientes tocam-se

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

Eliminação de pequenas anomalias

Antes de pedir a intervenção dos Serviços Técnicos:

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.
A indicação, Fig. 2/2, mostra «E..».	Parte electrónica com defeito.	Chamar os Serviços Técnicos.
Redução da intensidade luminosa do painel de comandos.	Se o aparelho não for utilizado durante cerca de 24 horas, o painel de comando muda para o modo de economia de energia.	Logo que o aparelho volte a ser utilizado, porex. abertura de uma porta, o indicador muda, de novo, para a iluminação normal.
Indicação de temperatura da figura 2/5 está a piscar.	Devido a uma anomalia, verificou-se no passado uma temperatura demasiado elevada no congelador.	Premindo a tecla, Fig. 2/6 , a indicação Fig. 2/5 , deixa de piscar. Na indicação, Fig. 2/5 , aparece, durante 10 segundos, a temperatura mais elevada que predominou na zona de congelação.

Anomalia	Causa possível	Ajuda
A indicação «AL», Fig. 2/5, está a piscar e soa um aviso sonoro.	Anomalia — na zona de congelação está demasiado quente! Perigo para os alimentos congelados! • As aberturas de ventilação estão tapadas. • A porta da zona de congelação está aberta. • Foram colocados demasiados alimentos de uma só vez, para congelação.	Depois de accionar a tecla da, Fig. 2/6, são desligados o som de aviso e o piscar da indicação da. Fig. 2/5 Na indicação, Fig. 2/5, aparece, durante 10 segundos, a temperatura mais elevada que predominou na zona de congelação. Nota: Alimentos que descongelados ou que iniciaram a descongelação podem voltar a ser congelados, se, no caso de carne e peixe, não estiveram a uma temperatura superior a + 3 °C por mais de um dia e, no caso de outros alimentos, por mais de três dias. Se o sabor, o cheiro e o aspecto não apresentarem qualquer alteração, os alimentos podem voltar a ser congelados, depois de cozinhados. Não utilizar mais o prazo máximo de conservação.
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 da zona de 0 °C pode ser corrigida. Premir, simultaneamente, as teclas, Fig. 2/1 e 9, «—» durante 2 segundos até seja activada a indicação 3. Passados 20 segundos, a temperatura regulada fica memorizada.
O fundo da zona de refrigeração está molhado.	O tubo de saída da água de descongelação está entupido. Falta o tampão do furo de escoamento da água de descongelação.	Limpe a calha colectora da água de descongelação e o tubo de evacuação, ver Limpeza do aparelho. Fig. 13 Aplicar o tampão.

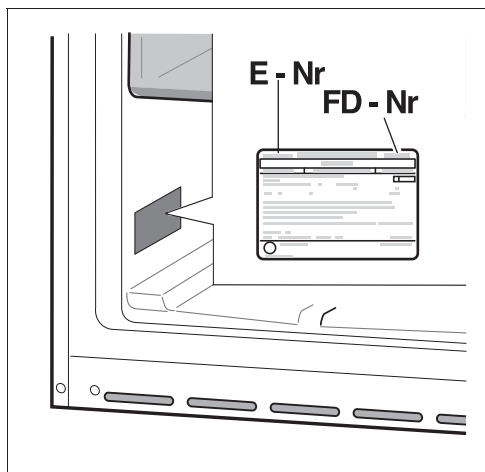
Anomalia	Causa possível	Ajuda
A iluminação interior não funciona	O interruptor da luz está preso. Fig. 11/3	Verificar, se o interruptor se move.
	A lâmpada de incandescência, Fig. 14/A ou 14/B , está fundida.	Substituir a lâmpada. Fig. 14/A 1. Retirar a ficha da tomada ou desligar os fusíveis. 2. Mudar a lâmpada (lâmpada de substituição 220–240 V Corrente alterna, casquilho E14, Watt, ver a lâmpada fundida). Substituição da lâmpada de incandescência. Fig. 14/B 1. Retirar a ficha da tomada ou desligar os fusíveis. 2. Retirar a última prateleira de vidro. 3. Mudar a lâmpada (lâmpada de substituição Osram «Dulux S», 7 Watt, Casquilho G23).
O compressor (gerador de frio) no sistema Nofrost tem tanto gelo, que já não consegue descongelar automaticamente.	A porta da zona de refrigeração esteve demasiado tempo aberta.	Para a descongelação do evaporador, deverá retirar os alimentos congelados dos cestos, isolá-los bem e colocá-los num local fresco. Desligar o aparelho e afastá-lo da parede. Após cerca de 20 min., a água da descongelação começa a correr para a tina de evaporação (na parte traseira do aparelho, ver Fig. 15). Para evitar que, neste caso, o recipiente de evaporação transborde, limpar, por várias vezes, a água da descongelação com uma esponja. Se não escorrer água da descongelação para o recipiente de evaporação, isso significa que o evaporador está descongelado. Limpar o interior do aparelho. Voltar a colocar o aparelho em funcionamento.

Chamar os Serviços Técnicos

Na lista telefónica ou no índice de Postos de Assistência que acompanha o aparelho, encontrará o Posto de Assistência Técnica da sua zona de residência. Por favor, indique aos Serviços Técnicos o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD-Nr.) do seu aparelho.

Pode encontrar estas indicações na chapa de características.

Indicando o nr. de produto e o nr. de fabrico, contribui para se evitarem deslocações desnecessárias. Economizará, assim, custos suplementares acrescidos.



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).

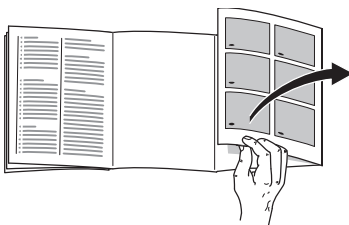
Η πρίζα θα πρέπει να είναι προσιτή. Συνδέστε τη συσκευή σε εναλλασσόμενο ρεύμα 220–240 V/50 Hz μέσω πρίζας, εγκατεστημένης σύμφωνα με τις εκάστοτε προδιαγραφές. Η πρίζα πρέπει να είναι ασφαλισμένη με ασφάλεια 10 A έως 16 A.

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

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 Πεδίο χειρισμού και ενδείξεων
- 2 Πλήκτρο On/Off
- 3 Διακόπτης φωτισμού
- 4 Εσωτερικός φωτισμός
- 5 Ράφια στον χώρο συντήρησης
- 6 Άνοιγμα εξόδου αέρα
- 7 Αβγοθήκη
- 8 Συρτάρι διατήρησης φρεσκάδας
- 9 Φίλτρο υγρασίας
- 10 Συρτάρι υγρασίας
- 11 Λεκανάκια για κατεψυγμένα τρόφιμα
- 12 Ράφι για σωληνάρια και μικρά κουτιά
- 13 Ράφι για μεγάλες φιάλες

14 Παγοκύστη**15 Ημερολόγιο κατάψυξης****A Χώρος συντήρησης**(ρυθμίζεται από $+3^{\circ}\text{C}$ ως $+8^{\circ}\text{C}$)**B Χώρος διατήρησης φρεσκάδας**(ρυθμίζεται από 0°C ως $+4^{\circ}\text{C}$)**C Χώρος κατάψυξης**(ρυθμίζεται από -16°C ως -26°C)

Πίνακας χειρισμού

Εικόνα 2**1 Πλήκτρο επιλογής χώρου συντήρησης και χώρου κατάψυξης**

Για να μπορείτε να κάνετε ρυθμίσεις για τον χώρο συντήρησης ή τον χώρο κατάψυξης, πατήστε το πλήκτρο επιλογής **1**, μέχρι να ενεργοποιηθεί η επιθυμητή περιοχή της ένδειξης.

2 Ένδειξη χώρου συντήρησης

Δείχνει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία για τον χώρο συντήρησης.

3 Ένδειξη θερμοκρασίας χώρου διατήρησης φρεσκάδας

Δείχνει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία για τον χώρο διατήρησης φρεσκάδας.

4 Πλήκτρο "timer"

Η λειτουργία μπορεί π.χ. να χρησιμοποιηθεί για την ταχεία ψύξη ποτών στον χώρο κατάψυξης.

Μετά το πάτημα του πλήκτρου, ηχεί αυτόματα μετά από 20 λεπτά ένα προειδοποιητικό σήμα.

Η ένδειξη **5** δείχνει τον υπολειπόμενο χρόνο. Μετά το πάτημα του πλήκτρου "alarm" (= συναγερμός) απενεργοποιείται το προειδοποιητικό ηχητικό σήμα.

Για την ταχεία ψύξη των τροφίμων μπορεί να αλλαχτεί ο προρυθμισμένος χρόνος των 20 λεπτών. Πατήστε το πλήκτρο "timer" και ρυθμίστε με το πλήκτρο ρύθμισης **9** τον επιθυμητό χρόνο. Μπορεί να ρυθμιστεί από 1 έως 99 λεπτά.

Για τη διακοπή της λειτουργίας πρέπει να πατηθεί το πλήκτρο **4** "timer" δύο φορές εντός 3 δευτερολέπτων.

Προσοχή!

Οι φιάλες με ποτά μπορεί να σκάσουν μετά την παρέλευση του χρόνου αποθήκευσης των 20 λεπτών.

5 Ένδειξη χώρου κατάψυξης

(δείχνει 4 διαφορετικές θερμοκρασίες)

α) Ρυθμισμένη θερμοκρασία

Δείχνεται η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

β) Η ένδειξη θερμοκρασίας αναβοσβήνει

Όταν αναβοσβήνει η ένδειξη θερμοκρασίας **5** τότε επικράτησε στο παρελθόν πολύ υψηλή θερμοκρασία στον χώρο κατάψυξης.

γ) Η ένδειξη "AL" αναβοσβήνει και δείχνεται "alarm" (= συναγερμός)

Όταν η ένδειξη **5** "AL" αναβοσβήνει και ταυτόχρονα ηχεί ένα προειδοποιητικό σήμα, τότε η θερμοκρασία στον χώρο κατάψυξης είναι πολύ υψηλή λόγω βλάβης ή διακοπής ρεύματος.

Μετά το πάτημα του πλήκτρου "alarm off" **6** δείχνεται στην ένδειξη **5** επί δέκα δευτερόλεπτα η "υψηλότερη θερμοκρασία", η οποία επικράτησε στον χώρο κατάψυξης.

Κατόπιν αυτή η τιμή σβήνεται.

Η ένδειξη "alarm" σβήνει, όταν στον χώρο κατάψυξης επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

δ) Η ένδειξη δείχνει "SU"

Όταν η ένδειξη **5** δείχνει "SU", τότε είναι ενεργοποιημένη η υπερκατάψυξη.

6 Πλήκτρο "alarm off"

Χρησιμοποιεί για την απενεργοποίηση

α) του προειδοποιητικού ηχητικού σήματος για την πόρτα

Ενεργοποιείται, όταν η πόρτα της συσκευής μένει ανοιχτή για περισσότερο από ένα λεπτό.

β) προειδοποιητικού ηχητικού σήματος για τη θερμοκρασία

Στην ένδειξη **5** αναβοσβήνει "AL" και δείχνεται "alarm".

Το προειδοποιητικό σήμα για τη θερμοκρασία ενεργοποιείται, όταν στον χώρο κατάψυξης επικρατεί πολύ υψηλή θερμοκρασία και υπάρχει κίνδυνος για τα κατεψυγμένα τρόφιμα.

Με πάτημα του πλήκτρου **6** "alarm off" δείχνεται στην ένδειξη **5** επί 10 δευτερόλεπτα η υψηλότερη θερμοκρασία που επικράτησε στον χώρο κατάψυξης. Κατόπιν αυτή η τιμή σβήνεται.

Χωρίς κίνδυνο για τα κατεψυγμένα αγαθά μπορεί να ενεργοποιηθεί το προειδοποιητικό ηχητικό σήμα:

- κατά την θέση της συσκευής για πρώτη φορά σε λειτουργία.
- τοποθέτηση μεγάλων ποσοτήτων φρέσκων τροφίμων.

7 Ένδειξη ειδικών λειτουργιών

Βλ. Κεφάλαιο Ειδικές λειτουργίες.

8 Πλήκτρο "mode"

Για την επιλογή των ειδικών λειτουργιών "eco" και "lock" και "holiday". Βλ. Κεφάλαιο Ειδικές λειτουργίες.

9 Πλήκτρο ρύθμισης

Με το πλήκτρο "+" και "-" μπορείτε:

α) να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία των χώρων συντήρησης και κατάψυξης,

β) να θέσετε τις ειδικές λειτουργίες σε και εκτός λειτουργίας,

γ) να αλλάξετε τον ρυθμισμένο χρόνο της λειτουργίας "timer".

10 Πλήκτρο "super"

Με πάτημα του πλήκτρου μπορούν να ενεργοποιηθούν οι λειτουργίες

α) υπερκατάψυξη (χώρος κατάψυξης) ή

β) υπερψύξη (χώρος συντήρησης).

Για την ενεργοποίηση επιλέξτε προηγουμένως με το πλήκτρο επιλογής **1** την επιθυμητή περιοχή χώρος συντήρησης ή χώρος κατάψυξης.

Ανάλογα με την επιλογή της λειτουργίας δέχνεται στην ένδειξη του χώρου συντήρησης ή κατάψυξης "SU" και "super".

Ειδικές λειτουργίες

Με το πλήκτρο "mode" μπορούν να επιλεγούν οι ακόλουθες ειδικές λειτουργίες.

"eco"

Με τη λειτουργία "eco" αλλάζετε τη ρύθμιση της συσκευής στην λειτουργία οικονομίας ενέργειας.

Η συσκευή ρυθμίζει αυτόματα τις ακόλουθες θερμοκρασίες:

Χώρος συντήρησης: +6 °C

Χώρος διατήρησης φρεσκάδας: 0 °C

Χώρος κατάψυξης: -16 °C

"lock"

Με τη λειτουργία "lock" μπορείτε να ασφαλίσετε τη συσκευή έναντι αθέλητου χειρισμού.

"holiday"

Σε περίπτωση μακρότερης απουσίας μπορείτε να ρυθμίσετε τη συσκευή στον οικονομικό τρόπο λειτουργίας για τις διακοπές.

Ο χώρος συντήρησης ρυθμίζεται αυτόματα στους +14°C. Ο χώρος διατήρησης φρεσκάδας και ο χώρος κατάψυξης διατηρούν τις ρυθμισμένες θερμοκρασίες τους.

Κατά τη διάρκεια αυτή μην αποθηκεύετε τρόφιμα στον χώρο συντήρησης.

Αν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη, τότε ανάβει το "HO" στην ένδειξη **2**.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας

1. Πατήστε το πλήκτρο "mode" **8**, μέχρι να πλαισιωθεί η επιθυμητή ειδική λειτουργία.
2. Με το πλήκτρο ρύθμισης **9** "+" επιβεβαιώστε την επιλογή. Αν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη, τότε εμφανίζεται ένα τρίγωνο.

Απενεργοποίηση της λειτουργίας

Για την απενεργοποίηση ξαναεπιλέξτε την ειδική λειτουργία με το πλήκτρο "mode" και πατήστε το πλήκτρο ρύθμισης "-".

Το τρίγωνο πίσω από τη λειτουργία και έτσι αυτή είναι απενεργοποιημένη.

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 1

Θέτετε τη συσκευή με το πλήκτρο **2** σε λειτουργία.

Εικόνα 2

Ηχεί ένα προειδοποιητικό σήμα, στην ένδειξη του χώρου κατάψυξης **5** αναβοσβήνει "AL".

Πατήστε το πλήκτρο "alarm off" **6**. Το προειδοποιητικό ηχητικό σήμα απενεργοποιείται.

Η ρυθμισμένη θερμοκρασία δείχνεται, όταν στον χώρο κατάψυξης έχει επιτευχθεί η θερμοκρασία.

Από το εργοστάσιο συνιστώνται και έχουν ρυθμιστεί οι ακόλουθες θερμοκρασίες:

Χώρος συντήρησης: +4 °C

Χώρος διατήρησης φρεσκάδας: 0 °C

Χώρος κατάψυξης: -18 °C

Υποδείξεις σχετικά με τη λειτουργία

- Χάρη στο υπεραυτόματο σύστημα NoFrost ο χώρος κατάψυξης και ο χώρος συντήρησης παραμένουν ελεύθεροι από πάγο. Απόψυξη δεν είναι πλέον απαραίτητη.

- Οι μετωπικές πλευρές του περιβλήματος θερμαίνονται εν μέρει ελαφρά, αυτό εμποδίζει τον σχηματισμό νερού συμπύκνωσης στην περιοχή της τσιμούχας της πόρτας.
- Σε περίπτωση που μετά το κλείσιμο του χώρου κατάψυξης δεν μπορείτε ν' ξανανοίξετε αμέσως την πόρτα, παρακαλείσθε να περιμένετε δύο έως τρία λεπτά, μέχρι να αντισταθμιστεί η προκύπτουσα υποπίεση.

Ρύθμιση θερμοκρασίας

Εικόνα 2

Για να μπορείτε να κάνετε ρυθμίσεις στη συσκευή σας:

- επιλέξτε με το πλήκτρο επιλογής **1** την επιθυμητή περιοχή για το χώρο συντήρησης ή τον χώρο κατάψυξης.
- ρυθμίστε με το πλήκτρο ρύθμισης **9** την επιθυμητή θερμοκρασία.

Χώρος συντήρησης

(Ρυθμίζεται από $+3^{\circ}\text{C}$ έως $+8^{\circ}\text{C}$)

Σας συνιστούμε μία ρύθμιση στους $+4^{\circ}\text{C}$.

Τα ευαίσθητα τρόφιμα δεν πρέπει να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία μεγαλύτερη από $+4^{\circ}\text{C}$.

Χώρος διατήρησης φρεσκάδας

(Ρυθμίζεται από 0°C έως $+4^{\circ}\text{C}$)

Η θερμοκρασία στον χώρο διατήρησης φρεσκάδας μπορεί να ρυθμιστεί.

Πατήστε το πλήκτρο, **Εικόνα 2/1**, και το πλήκτρο **9** "–" ταυτόχρονα επί 2 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη **3** ενεργοποιήθηκε. Πατήστε το πλήκτρο **9** τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη η επιθυμητή θερμοκρασία (συνεχής σειρά 1–4).

Χώρος κατάψυξης

(Ρυθμίζεται από -16°C έως -26°C)

Σας συνιστούμε μία ρύθμιση στους -18°C .

Ωφέλιμο περιεχόμενο

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

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.

Υπερψύξη

Κατά την υπερψύξη ο χώρος συντήρησης ψύχεται επί περ. 6 ώρες σε όσο το δυνατόν χαμηλότερη θερμοκρασία. Κατόπιν ρυθμίζεται αυτόματα στη θερμοκρασία που έχει ρυθμιστεί πριν την ενεργοποίηση της ψύξης "super".

Ενεργοποιείτε την υπερψύξη π.χ.:

- Πριν την τοποθέτηση μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων,
- για την ταχεία ψύξη ποτών.

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

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 1/10**, 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 1/7 και 8

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 1/10

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 σχοινόπρασο, 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 τρόπος αποθήκευσης για τα τρόφιμα αυτά είναι ο χώρος συντήρησης,

Εικόνα 1/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, ψάρια, φρέσκο γάλα, μυζήθρα	έως 7 ημέρες
---	--------------

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

Κρέας σε μεγαλύτερα τεμάχια, έτοιμα φαγητά	έως 15 ημέρες
--	---------------

Καπνιστά ή αλατισμένα αλλαντικά, λάχανο	έως 20 ημέρες
---	---------------

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

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!

Υπερκατάψυξη

Αν στο χώρο κατάψυξης υπάρχουν ήδη τρόφιμα, πρέπει λίγες ώρες πριν την τοποθέτηση φρέσκων τροφίμων να τεθεί σε λειτουργία η κατάψυξη "super".

Γενικά αρκούν 4–6 ώρες.

Σε περίπτωση όμως που πρόκειται να εξαντληθεί η μέγιστη απόδοση κατάψυξης, χρειάζονται 24 ώρες. Μικρότερες ποσότητες τροφίμων μπορούν να καταψυχθούν χωρίς υπερκατάψυξη. Για την ενεργοποίηση της υπερκατάψυξης πατήστε απλά το πλήκτρο **super**. **Εικόνα 2/10**
Η ένδειξη **5 "SU"** ανάβει.

Η υπερκατάψυξη απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2½ ημέρες το αργότερο.

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 σίτι 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 αβγών.

Για κατάψυξη δεν είναι κατάλληλα:

Ολόκληρα αβγά 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)

Ημερολόγιο κατάψυξης

Εικόνα 10/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 10/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.

Δοχείο για παγάκια

Γεμίστε το λεκανάκι παγοκύβων κατά τα $\frac{3}{4}$ με πόσιμο 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.

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 11/2

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. Καθαρίστε τη συσκευή.
4. Αφήστε ανοιχτή την πόρτα της συσκευής.

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. Μπορεί να προκληθούν ζημιές και διάβρωση στην επιφάνεια του οπίσθιου τοιχώματος.

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.

Υπόδειξη

Καθαρίζετε τις υδρορροές και την οπή αποστράγγισης, **Εικόνα 13**, τακτικά με μπατονέτα ή παρόμοιο, ώστε να μπορεί να αποστραγγίζεται το νερό απόψυξης.

Η τάπα στην οπή αποστράγγισης πρέπει για τεχνικούς λόγους λειτουργίας να επανατοποθετηθεί μετά τον καθαρισμό.

Καθαρισμός του χώρου διατήρησης φρεσκάδας

Για τον καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε όλα τα συρτάρια και τις συρταρωτές ράγες από τον χώρο διατήρησης φρεσκάδας.

Αφαίρεση των συρταριών

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

Εικόνα 11

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 11/9 πάνω από το συρτάρι υγρασίας μπορεί να αφαιρεθεί για τον καθαρισμό. Για τον σκοπό αυτό αφαιρέστε πρώτα το συρτάρι υγρασίας. Ανασηκώστε κατόπιν το φίλτρο υγρασίας και τραβήξτε το προς τα έξω.

Ανασηκώστε το κάλυμμα του φίλτρου, **Εικόνα 12**, 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.

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.
Η ένδειξη της, Εικόνα 2/2, δείχνει "E..".	Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα.	Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Μειωμένη φωτεινή ισχύς του πίνακα χειρισμού.	Αν η συσκευή δεν χρησιμοποιηθεί επί περίπου 24 ώρες, η ένδειξη του πίνακα χειρισμού μεταβαίνει στον οικονομικό τρόπο λειτουργίας.	Μόλις η συσκευή ξαναχρησιμοποιηθεί, π.χ. κατά το άνοιγμα της πόρτας, ενεργοποιείται η ένδειξη ξανά στον κανονικό φωτισμό.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Η ένδειξη θερμοκρασίας, Εικόνα 2/5, αναβοσβήνει.	Λόγω βλάβης επικράτησε στο παρελθόν πολύ υψηλή θερμοκρασία στον χώρο της κατάψυξης.	Μετά το πάτημα του πλήκτρου, Εικόνα 2/6, απενεργοποιείται το αναβόσβημα της ένδειξης, Εικόνα 2/5. Στην ένδειξη, Εικόνα 2/5, εμφανίζεται επί δέκα δευτερόλεπτα η υψηλότερη θερμοκρασία στον χώρο κατάψυξης.
Η ένδειξη "AL", Εικόνα 2/5, αναβοσβήνει και ηχεί ένα προειδοποιητικό σήμα.	Βλάβη – πολύ ζέστη στο χώρο κατάψυξης! Κίνδυνος για τα κατεψυγμένα τρόφιμα! • Τα ανοίγματα αερισμού και εξαερισμού είναι καλυμμένα. • Η πόρτα του χώρου κατάψυξης είναι ανοιχτή. • Έχουν τοποθετηθεί μονομιάς πολλά τρόφιμα για κατάψυξη.	Μετά το πάτημα του πλήκτρου, Εικόνα 2/6, απενεργοποιούνται το προειδοποιητικό σήμα και το αναβόσβημα της ένδειξης της Εικόνα 2/5. Στην ένδειξη, Εικόνα 2/5, εμφανίζεται επί 10 δευτερόλεπτα η υψηλότερη θερμοκρασία, που σημειώθηκε στον χώρο κατάψυξης. Υπόδειξη: Τα μισοξεπαγωμένα ή τα τελείως ξεπαγωμένα τρόφιμα μπορούν να καταψυχθούν εκ νέου, όταν το κρέας και τα ψάρια δεν έμειναν πάνω από μία μέρα και τα άλλα τρόφιμα περισσότερο από τρεις ημέρες σε θερμοκρασία άνω των +3 °C. Αν η γεύση, η οσμή και η εμφάνιση των τροφίμων δεν έχουν μεταβληθεί, τότε μπορείτε να τα μαγειρέψετε και να καταψύξετε εκ νέου το έτοιμο φαγητό. Μην εξαντλήσετε πλέον τη μέγιστη διάρκεια αποθήκευσης.
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 διορθωθεί. Πατήστε τα πλήκτρα, Εικόνα 2/1 και 9 "–" ταυτόχρονα επί 2 δευτερόλεπτα, μέχρι να ενεργοποιηθεί η ένδειξη 3. Μετά από 20 δευτερόλεπτα αποθηκεύεται η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
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 13 Τοποθετήστε την τάπα.
Ο εσωτερικός φωτισμός δε λειτουργεί.	Ο διακόπτης του φωτός έχει μαγκώσει. Εικόνα 11/3 Ο λαμπτήρας πυρακτώσεως, Εικόνα 14/A , ή εικόνα 14/B , έχει καεί.	Εξετάστε, αν μπορεί να κινηθεί. Αλλάξτε τον λαμπτήρα. Εικόνα 14/A 1. Τραβήξτε το φιν 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 14/B 1. Τραβήξτε το φιν από την πρίζα ή αντίστοιχα κατεβάστε ή ξεβιδώστε την ασφάλεια. 2. Αφαιρέστε το κάτω γυάλινο ράφι. 3. Αλλάξτε τον λαμπτήρα (εφεδρικός λαμπτήρας Osram "Dulux S", 7 Watt, ντουί G23).

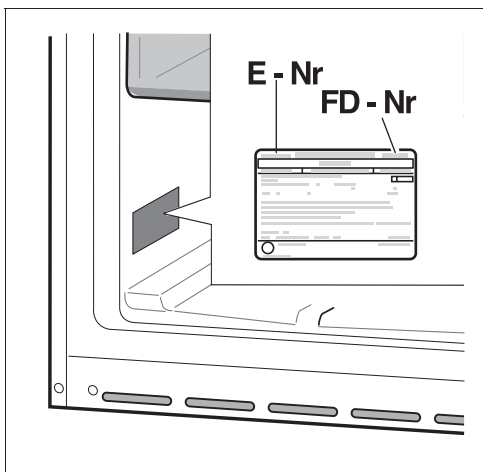
Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Τότε ο εξατμιστής (ψυκτικό μηχανήμα) στο σύστημα Nofrost έχει πιάσει τόσο πάγο, ώστε να μην μπορεί πλέον να αποψυχθεί υπεραυτόματα.	Η πόρτα του χώρου κατάψυξης ήταν ανοιχτή για μεγάλο διάστημα.	Για την απόψυξη του εξατμιστή πάρτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα από τα καλάθια και αποθηκεύστε τα καλά μονωμένα σε ψυχρό μέρος. Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και την απομακρύνετε από τον τοίχο. Μετά από περ. 20 λεπτά αρχίζει να τρέχει το νερό απόψυξης μέσα στο δοχείο εξάτμισης (στην οπίσθια πλευρά της συσκευής, βλ. Εικόνα 15). Για να αποφευχθεί στην περίπτωση αυτή η υπερχείλιση του δοχείου εξάτμισης, απομακρύνετε τα νερά απόψυξης απορροφώντας τα πολλές φορές με σφουγγάρι. Όταν δεν τρέχουν πλέον καθόλου νερά απόψυξης μέσα στο δοχείο εξάτμισης, τότε ο εξατμιστής έχει ξεπαγώσει. Καθαρίστε τον εσωτερικό χώρο. Επαναθέτετε τη συσκευή σε λειτουργία.

Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών στην περιοχή σας θα την βρείτε στον τηλεφωνικό κατάλογο ή στον πίνακα με τις υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. Παρακαλείσθε να δίνετε πάντοτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD).

Αυτά τα στοιχεία θα τα βρείτε στην πινακίδα τύπου.

Παρακαλείσθε να βοηθήσετε στην αποφυγή ασκόπων μετακινήσεων των τεχνικών, δίνοντας τους αριθμούς προϊόντος και κατασκευής. Έτσι εξοικονομείτε επιπρόσθετα 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. spreylere kutuları) ve patlayıcı maddeler bulundurmazınız
Patlama tehlikesi!
- Cihazın tabanını, raflarını, kapılarını ve bu gibi parçalarını basamak niyetine veya destek olarak kullanmazınız.
- 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 kablolarından 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 koymazınız. Şişeler ve kutular patlayabilir!
- Dondurulmuş besinleri kesinlikle dondurucudan çıkarır çıkarmaz ağızınıza 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 Kumanda ve gösterge alanı
- 2 Açma/Kapama tuşu
- 3 Işık şalteri
- 4 İç aydınlatma
- 5 Soğutma bölmesindeki raflar
- 6 Hava çıkış delikleri
- 7 Yumurtalık
- 8 Taze tutma çekmeceleri
- 9 Nem filtresi
- 10 Nemli tutma çekmecesini
- 11 Dondurucu bölmesi kapları
- 12 Tüp ve küçük kutular koyma rafı
- 13 Büyük şişe rafı
- 14 Soğutma aküsü
- 15 Dondurma takvimi

- A Soğutucu bölmesi**
(+3 °C ile +8 °C arasında ayarlanabilir)
- B Taze tutma bölmesi**
(0 °C ile +4 °C arasında ayarlanabilir)
- C Dondurucu bölmesi**
(-16 °C ile -26 °C arasında ayarlanabilir)

Besinlerin hızlı soğutulması için, ön ayar olarak tasarlanmış 20 dakikalık süre değiştirilebilir. "timer" tuşuna basınız ve ayar tuşu **9** ile istediğiniz zamanı ayarlayınız. 1–99 dakika arasında ayarlanabilir.

Fonksiyonunu iptal etmek için, "timer" tuşuna **4** 3 saniye içinde iki kez basılmalıdır.

Dikkat!

Depolama süresi 20 dakikayı geçerse, içecek şişeleri patlayabilir.

Kumanda panosuna

Resim 2

1 Soğutucu veya dondurucu bölmesi seçme tuşu

Soğutucu veya dondurucu bölmesi için ayarlar yapabilmek için, göstergenin ilgili bölmesi aktifleştirilinceye kadar, seçme tuşuna **1** basınız.

2 Soğutucu bölmesi göstergesi

Soğutucu bölümündeki sıcaklık derecesini gösterir.

3 Sıcaklık gösterge Taze tutma bölmesi

Taze tutma bölmesi için ayarlanmış olan sıcaklık derecesini gösterir.

4 "timer" tuşu

Fonksiyon, örn. içeceklerin dondurucu bölümünde hızlı soğutulması için kullanılabilir.

Tuşa basılarak, 20 dakika sonra otomatik olarak bir ikaz sesi çaldırılır. Gösterge **5** bakiye süreyi gösterir. "alarm" tuşuna basılarak, ikaz sesi kapatılır.

5 Dondurucu bölmesi göstergesi

(4 farklı sıcaklık gösterir)

a) Ayarlanmış sıcaklık dercesi

Ayarlanmış olan sıcaklık gösterilir.

b) Sıcaklık göstergesi yanıp sönüyor

Eğer sıcaklık göstergesi **5** yanıp sönerse, dondurucu bölümündeki sıcaklık geçmiş bir zamanda çok yüksekti.

c) Gösterge "AL" yanıp söner ve "alarm" gösterilir

Gösterge **5** "AL" yanıp sönerse ve aynı anda bir ikaz sesi duyulursa, bir arızadan veya elektrik kesilmesinden dolayı, dondurucu bölümü çok sıcak.

"alarm off" tuşuna **6** basıldıktan sonra, dondurucu bölümünde söz konusu olmuş olan "en sıcak derece" göstergede **5** on saniye boyunca gösterilir.

Ardından bu değer silinir.

Dondurucu bölümü ayarlanmış olan dereceye ulaşıncaya, gösterge "alarm" söner.

d) Göstergede "SU" gösteriliyor

Göstergede 5 "SU" gösterilirse, süper dondurma fonksiyonu devrededir.

6 "alarm off" tuşu

Şu fonksiyonları kapatmaya yarar

a) Kapı ikaz sesi

Cihazın kapağı bir dakikadan daha uzun bir süre açık kalırsa, devreye girer.

b) Isı ikaz sesi

Gösterge 5 üzerinde "AL" yanıp söner ve "alarm" gösterilir.

Isı ikaz sesi, dondurucu bölümü çok sıcak olunca, yani dondurulmuş besinler için tehlike söz konusu olunca, devreye girer.

"alarm off" tuşuna 6 basılarak, 5 numaralı göstergede 10 saniye boyunca, dondurucu bölümünde söz konusu olmuş olan en yüksek sıcaklık derecesi görüntülenir. Ardından bu değer silinir.

Dondurulmuş besinler için herhangi bir tehlike söz konusu olmadan, ikaz sesi şu durumlarda devreye girebilir:

- cihaz ilk kez çalıştırıldığı zaman.
- cihaza çok miktarda taze besin yerleştirilmesi.

7 Özel fonksiyonlar göstergesi

Özel fonksiyonlar bölümüne bakınız.

8 "mode" tuşu

"eco", "lock" ve "holiday" özel fonksiyonlarının seçilmesi içindir. Özel fonksiyonlar bölümüne bakınız.

9 Ayar tuşu

"+" ve "-" tuşu ile, şu fonksiyonları çalıştırabilirsiniz:

a) soğutucu ve dondurucu bölümü ısı derecesini ayarlayabilirsiniz.

b) özel fonksiyonları açabilir ve kapatabilirsiniz.

c) "timer" fonksiyonunun ayarlanmış zamanını değiştirir.

10 "super" düğmesi

İlgili tuşa basarak, şu fonksiyonları çalıştırabilirsiniz:

a) süper dondurma (dondurucu bölümü) veya

b) süper soğutma (soğutucu bölümü).

Devreye sokmak için, önce seçme tuşu 1 ile istediğiniz soğutucu veya dondurucu bölümünü seçiniz.

Seçilen fonksiyona göre, soğutucu veya dondurucu bölümü göstergesinde "SU" ve "super" gösterilir.

Özel fonksiyonlar

"mode" tuşu ile, şu özel fonksiyonlar seçilebilir:

"eco"

"eco" fonksiyonu ile, cihazı enerji tasarruf moduna alabilirsiniz.

Cihaz otomatik olarak şu ısı derecelerine ayarlanır:

Soğutucu bölümü:	+6 °C
Taze tutma bölümü:	0 °C
Dondurucu bölümü:	-16 °C

"lock"

"lock" fonksiyonu ile, cihazı istemeden kumanda etme (istemden ayar deęiřtirme) iřlemine karřı koruyabilirsiniz.

"holiday"

Uzun zaman evde olmayacaksanız, cihazı enerji tasarruf moduna alabilirsiniz.

Soęutucu bۆlmesi otomatik olarak +14 °C ayarına alınır. Taze tutma bۆlmesi ve dondurucu bۆlmesi için ayarlanmış ısı dereceleri korunur.

Bu sۆre dahilinde soęutucu bۆlmesinde herhangi bir besin muhafaza etmeyiniz.

Fonksiyonu devreye sokulmuřsa, gۆstergede **2 "HO"** ibaresi yanar.

Fonksiyonun devreye sokulması

1. İřtedięiniz ۆzel fonksiyonun etrafı iřaretlenerek seçilinceye kadar, "mode" tuřuna **8** basınız.
2. Ayar tuřu **9 "+"** ile, seçiminizi tasdik ediniz. Fonksiyon devreye sokulmuřsa, gۆstergede bir ۆgen gۆrۆntۆlenir.

Fonksiyonun kapatılması

Kapatmak için, ۆzel fonksiyonu "mode" tuřu ile yeniden seçiniz ve ayar tuřuna **"-"** basınız.

Fonksiyonun arkasındaki ۆgen kaybolur ve bۆylelikle kapatılmıştır.

Oda sıcaklıęına ve havalandırmaya dikkat

İklim sınıfı tip levhasının ۆzerinde bulunur. Bu, cihazın hangi mekân sıcaklıkları dahilinde iřletilebileceęini bildirir. Tip levhası, dondurucu bۆlmesinde sol alt taraftadır.

Klima sınıfı	izin verilen mekân sıcaklıęı
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 kompresۆr çok çalıřması gerekir. Bu da daha fazla elektrik tۆketimine sebep olur. Bu nedenle: Havalandırma deliklerini kesinlikle kapatmayınız ve ۆnlerine engel koymayınız!

Cihazın çalıştırılması

Resim 1

Cihazı tuş 2 ile devreye sokunuz.

Resim 2

Bir ikaz sesi duyulur, dondurucu bölmesi göstergesinde 5 "AL" yanıp söner.

"alarm off" tuşuna 6 basınız. İkaz sesi kapanır.

Dondurucu bölmesi ayarlanmış ısı derecesine ulaşınca, ayarlanmış olan derece gösterilir.

Üretici tarafından aşağıdaki sıcaklıklar tavsiye edilir ve cihazın fabrika çıkışında ayarlanır:

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

Kullanım ile ilgili bilgiler

- Tamamen otomatik buz oluşmasını önleme Nofrost-sistemi sayesinde, dondurucu bölmesi ve soğutucu bölmesi buz tutmaz. Böylelikle artık buz çözme işlemine gerek yoktur.
- Gövdenin ön yüzleri kısmen biraz ısıtılır; böylelikle kapı contasının bulunduğu alanda terlemeden kaynaklanan su oluşması önlenir.
- Dondurucu bölmesi kapatıldıktan sonra kapı hemen tekrar açılmazsa, oluşmuş olan vakum dengeleninceye kadar, iki üç dakika bekleyiniz.

Sıcaklık derecesi ayarı

Resim 2

Cihazınızda ayarlamalar yapabilmeniz için:

- Seçme tuşu 1 ile istediğiniz soğutucu veya dondurucu bölmesini seçiniz.
- Ayar tuşu 9 ile, istediğiniz ısı derecesini ayarlayınız.

Soğutucu bölmesi

(+3 °C ile +8 °C arasında ayarlanabilir)

+4 °C ayarlamanızı tavsiye ediyoruz.

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

Taze tutma bölmesi

(0 °C ile +4 °C arasında ayarlanabilir)

Taze tutma bölümündeki ısı derecesi ayarlanabilir.

İlgili tuş **Resim 2/1** ve tuş 9 "-" aynı zamanda 2 saniye basılmalıdır. Gösterge 3 aktifleştirilmiştir. İsteddiğiniz sıcaklık derecesi gösterilinceye kadar (sırayla 1'den 4'e kadar), tuşa 9 peş peşe basınız.

Dondurucu bölmesi

(-16 °C ile -26 °C arasında ayarlanabilir)

-18 °C ayarlamanızı tavsiye ediyoruz.

İç hacim

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

Soğutma Bölmesi

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

Soğutma bölümünün 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.

Süper soğutma

Süper soğutmada, soğutucu bölümü yaklaşık 6 saat boyunca mümkün olduğu kadar soğutulur. Ardından otomatik olarak süper soğutma fonksiyonundan önce ayarlanmış olan ısı derecesine geçilir.

Süper soğutma fonksiyonu örneğin şu durumlarda açılır:

- Çok miktarda besin yerleştirilmeden önce.
- İçecekleri çabuk soğutmak için.

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

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 1/10** 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 beynir türü besinler de depolanabilir.

Taze tutmaya elverişli besinler:

Taze tutma çekmeceleri içinde:

Resim 1/7 ve 8

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

Nem çekmecesinde:

Resim 1/10

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 bölmesine neler konabilir

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

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

Süper dondurma

Dondurucu bölmesinde daha önceden yerleştirilmiş besinler varsa, taze besin yerleştirilmeden birkaç saat önce "süper dondurma" fonksiyonu açılmalıdır.

Genel olarak 4–6 saat kadar önceden çalıştırmak yeterlidir. Eğer azami dondurma kapasitesi kullanılacaksa, 24 saat önceden çalıştırmak gerekir. Az miktarda besin süper dondurma fonksiyonu kullanılmadan da dondurulabilir. Süper dondurma fonksiyonunu açmak için, super (süper) tuşuna basılmalıdır. **Resim 2/10** Gösterge 5 "SU" yanıyor.

Süper dondurma fonksiyonu en geç 2½ gün sonra otomatik olarak kapanır.

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 içindikileri 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)

Dondurucu Takvimi

Resim 10/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 10/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.

Buz kabı

Buz kabının $\frac{3}{4}$ kadarını içme suyu ile doldurunuz ve kabı dondurucu bölümüne yerleştiriniz.

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.

Dondurulmuş Besinlerin Buzlarının Çözülmesi

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

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

Not

Buzu çözülmeye başlamış olan veya çözülmüş olan gıda maddelerini tekrar 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 1/2**, 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 temizlenmesi

Dikkat!

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

Ovalama gerektiren veya çizen süngerler kullanmayınız. Cihazın iç arka yüzünün yüzeyi zarar görebilir ve korozyon oluşabilir.

Rafları ve kapları kesinlikle bulaşık makinesinde yıkamayınız. Bu parçalar deforme olabilir!

İzlenecek prosedür:

- Temizleme işleminden önce cihazı kapatınız.
- Bunu emin bir şekilde sağlayabilmek için, elektrik bağlantı fişini prizden çıkarınız veya cihazın bağlı olduğu 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 akmalıdır.
- Temizleme işleminden sonra: Cihazı yine bağlayınız ve devreye sokunuz.

Bilgi

Erimiş su akma oluşunu ve boşalma deliğini, **Resim 13**, erimiş suyun akıp boşalabilmesi için pamuk uçlu bir çubuk v.b. bir cisim yardımıyla muntazam aralıklar ile temizleyiniz.

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

Taze tutma bölmesinin temizlenmesi

Temizlenmek amacıyla, taze tutma bölümündeki tüm çekmeceler ve dışarı doğru çekilebilen (teleskop) raylar çıkarılabilmektedir.

Çekmecelerin dışarı çıkarılması

Çekmeceleri tamamen dışarı çekiniz, yukarı kaldırarak oturduğu yerden çözünüz ve dışarı çıkarınız. **Resim 11** 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 11/9**, temizlenmek için dışarı çıkarılabilir. Bunun için önce nem çekmecesini dışarı çıkarınız. Sonra nem filtresini hafif yukarı kaldırınız ve çekip dışarı çıkarınız.

Filtre kapağını, **Resim 12**, 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 kurulaınız.

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.

Çalışma sesleri

Normal sesler

Boğuk horultu – Soğutma makinesi (kompresör) çalışıyor.

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

Çıtlama – Motor (kompresör) devreye giriyor ve çıkıyor.

Gürültü oluşmasının önlenmesi

Cihaz düzgün durmuyor

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

Cihaz "temas ediyor"

Cihazı temas ettiği mobilya veya cihazlardan uzaklaştırınız.

Çekmeceler veya raflar sallanıyor veya sıkışıyor

Dışarı çıkarılabilen parçaları kontrol ediniz ve gerekirse yeniden takınız.

Şişeler veya kaplar birbirine değiyor

Şişeleri veya kapları birbirinden biraz ayırınız.

Küçük arızaların giderilmesi

Yetkili servisi çağırmadan önce:

Aşağıdaki talimatların yardımıyla arızayı kendinizin giderip gideremeyeceğinizi kontrol ediniz.

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

Arıza	Muhtemel sebebi	Giderilmesi
Sıcaklık derecesi, yapılmış ayardan çok daha farklı.		Bazı durumlarda cihazı 5 dakika kapatmanız yeterlidir. Sıcaklık derecesi yüksekse , yani sıcaksa, birkaç saat sonra sıcaklık derecesinde ayarlanmış dereceye doğru bir yaklaşma olup olmadığını kontrol ediniz. Sıcaklık derecesi düşükse , yani çok soğuksa, sıcaklık derecesini ertesi gün tekrar kontrol ediniz.
Herhangi bir gösterge yanmıyor.	Elektrik kesintisi; sigorta kapalı; elektrik fişi prize iyi takılmamış.	Elektrik kesikliği olmadığını kontrol ediniz; sigorta atmamış ve çalışır durumda olmalıdır.
Göstergede, Resim 2/2, "E.." görünüyor.	Elektronik donanım bozuk.	Yetkili servisi çağırınız.
Kumanda panosunda düşük ışık gücü.	Cihaz yaklaşık 24 saat kullanılmazsa, kumanda panosunun göstergesi enerji tasarruf moduna geçer.	Cihaz tekrar kullanılmaya başlanınca, örn. cihazın kapısı açılınca, gösterge yeniden normal aydınlatma moduna geçer.
Sıcaklık göstergesi, Resim 2/5, yanıp sönüyor.	Dondurucu bölmesindeki sıcaklık bir arızadan dolayı çok yüksekti.	İlgili tuşa, Resim 2/6 , basıldıktan sonra, göstergenin, Resim 2/5 , yanıp sönmesi kapatılır. İlgili, Resim 2/5 , göstergesinde on saniye boyunca, dondurucu bölmesinde söz konusu olmuş olan en yüksek sıcaklık derecesi görüntülenir.

Arıza	Muhtemel sebebi	Giderilmesi
Gösterge "AL", Resim 2/5, yanıp söner ve bir ikaz sesi duyulur.	Arıza – Dondurucu bölümü çok sıcak! Dondurulmuş besinler için tehlike söz konusu! - Hava giriş ve çıkış deliklerinin önü kapanmış. - Dondurucu bölümünün kapısı açık. - Dondurucu bölümüne bir seferde çok fazla besin yerleştirilmiştir.	İlgili tuşa, Resim 2/6, basıldıktan sonra, ikaz sesi ve göstergenin, Resim 2/5, yanıp sönmeleri kapatılır. İlgili, Resim 2/5, göstergesinde 10 saniye boyunca, dondurucu bölümünde söz konusu olmuş olan en yüksek sıcaklık derecesi görüntülenir. Bilgi: Buzu çözülmüş olan veya çözülmeye başlamış olan besinleri, eğer et ve balık bir günden fazla, diğer dondurulmuş besinler ise üç günden fazla +3 °C'den daha sıcak olmadıysa, yeniden dondurmak mümkündür. Eğer tad, koku ve görünüş değişmemişse, besinler pişirilerek veya kızartılarak yeniden dondurulabilir. Azami depolama süresini bu durumda tamamen kullanmayınız.
Soğutucu bölümündeki sıcaklık derecesi çok soğuk veya çok sıcak.	Sabit ayar çok yüksek veya çok düşük ayarlanmış (örneğin taze tutma bölümünde kar / buz oluşursa).	Taze tutma bölümünün derecesi düzeltilebilir. Gösterge 3 devreye sokuluncaya kadar, ilgili, Resim 2/1 ve 9, "-" tuşlarına aynı zamanda 2 saniye basınız. 20 saniye sonra, ayarlanmış ısı derecesi belleğe kaydedilir.

Arıza	Muhtemel sebebi	Giderilmesi
Soğutma bölmesinin tabanı ıslak.	Erimiş su akma oluğu tıkanmış.	Yoğuşmuş su akma oluğu ve borusu temizlenmelidir bkz. Cihazın temizlenmesi. Resim 13
	Erimiş su akma deliğindeki tıkaç yok.	Tıkaçı takınız.
İç aydınlatma çalışmıyor.	Lamba şalteri sıkışmış. Resim 11/3	Şalterin hareket edip etmediği kontrol edilmelidir.
	Ampul, Resim 14/A veya 14/B , bozuk.	Ampul değiştirilmelidir. Resim 14/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 14/B 1. Elektrik fişi prizden çıkarılmalı veya sigorta kapatılmalıdır. 2. En alt cam rafı dışarı çıkarınız. 3. Ampul değiştirilmelidir (yedek ampul Osram "Dulux S", 7 Watt, Soket G23).

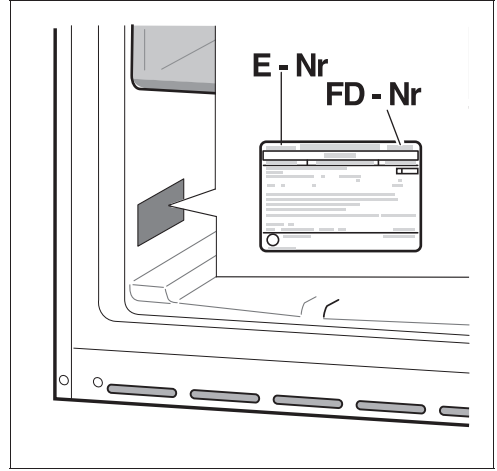
Arıza	Muhtemel sebebi	Giderilmesi
Nofrost sistemindeki evaporatör (soğukluk oluşturunca), buzunu tamamen otomatik çözemeyecek kadar çok buz tutmuştur.	Dondurucu bölmesinin kapısı uzun açık kalmıştır.	Evaporatörün buzunu çözmek için, dondurulmuş besinleri dondurucunun sepetlerinden çıkarınız ve iyice izole edilmiş şekilde serin bir yerde muhafaza ediniz. Cihazı kapatınız ve iteleyerek duvardan uzaklaştırınız. Yaklaşık 20 dakika sonra, eriyen buz suyu buharlaşma kabına akmaya başlar (cihazın arka yüzündedir, bkz. Resim 15). Bu durumda buharlaşma kabının taşmasını önlemek için, erimiş suyun bir sünger ile birkaç kez emilerek giderilmesini sağlayınız. Buharlaşma kabına artık erimiş su akmayınca, buharlaştırıcının buzunu çözülmüş demektir. Cihazın içini temizleyiniz. Cihazı tekrar çalıştırınız.

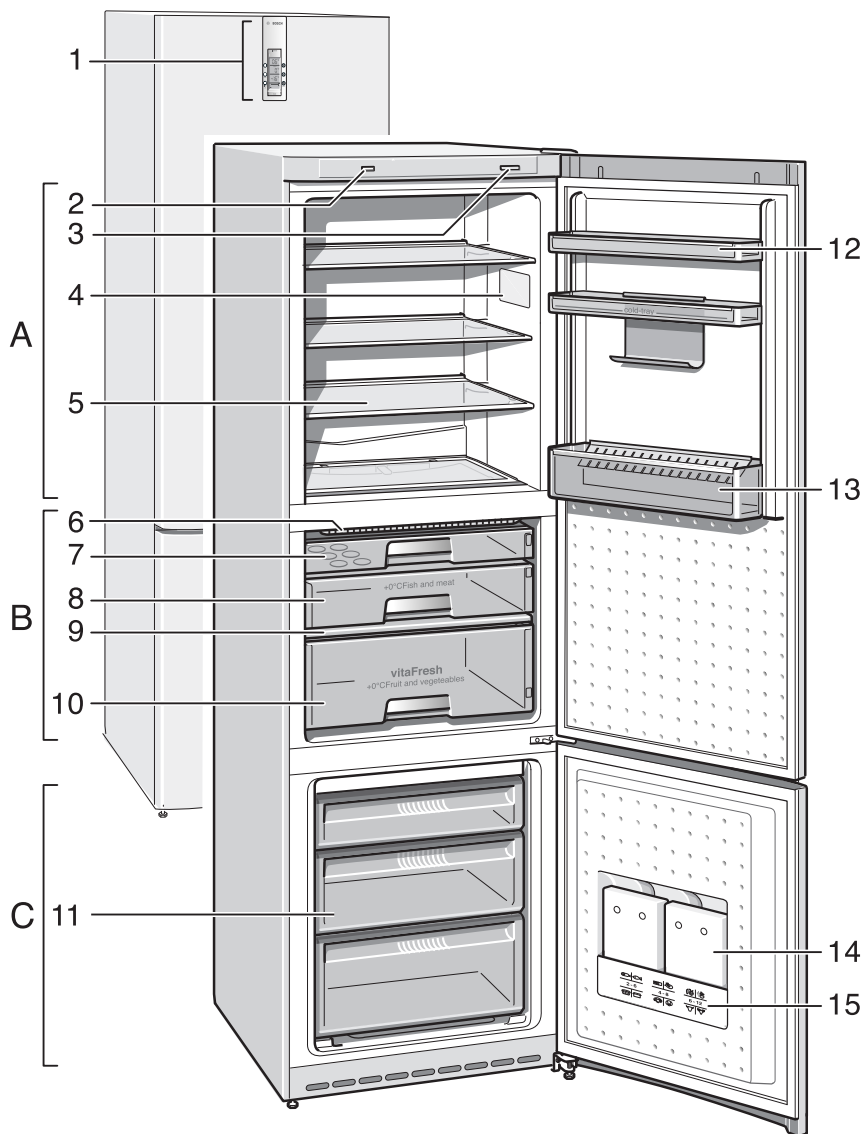
Yetkili servisin çağırılması

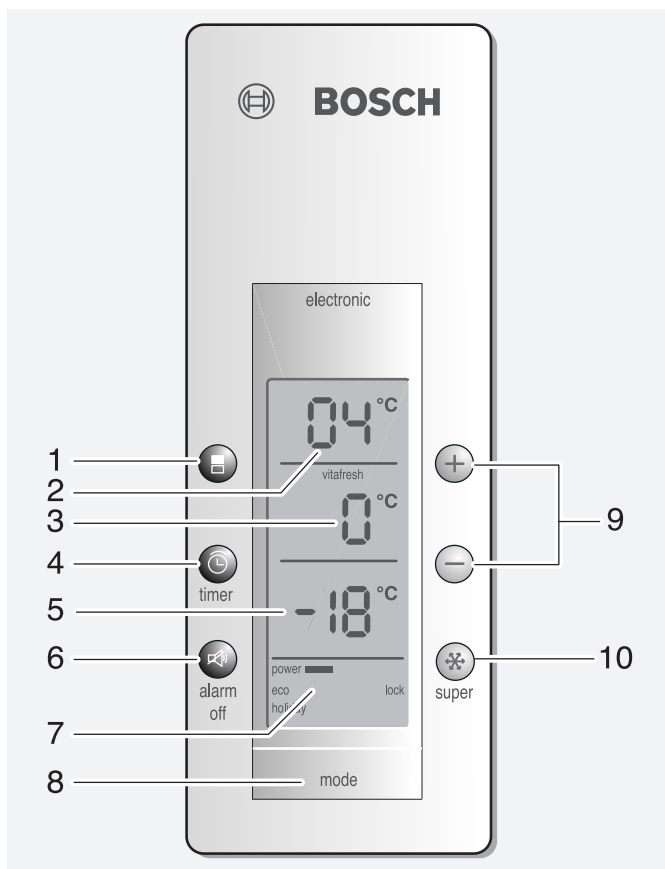
Size yakın bir yetkili servisimizi telefon rehberinde veya yetkili servis listesinde bulabilirsiniz. Lütfen yetkili servisimizi çağırdığınız zaman, cihazın ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD-Nr.) bildiriniz.

Bu numaraları, tip levhasının üzerinde bulabilirsiniz.

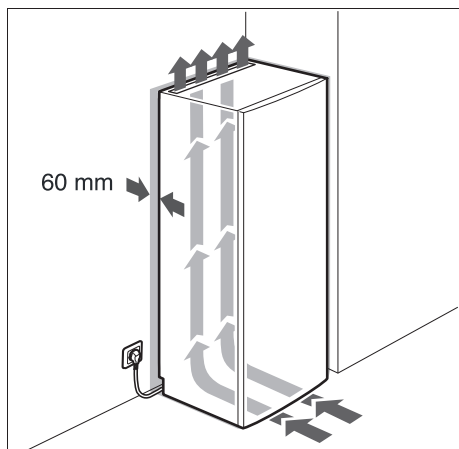
Cihazın ürün numarasını ve imalat numarasını bildirmek suretiyle, gereksiz gidip gelme masraflarını ve zaman kaybını önlemiş olursunuz. Böylelikle ilgili fazla masraflardan tasarruf etmiş olursunuz.



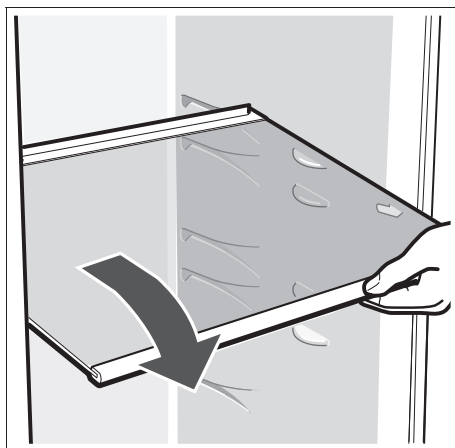




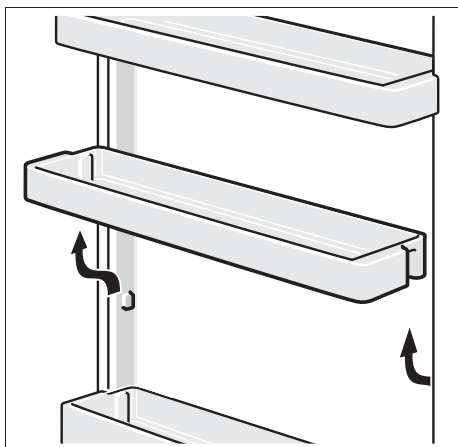
2



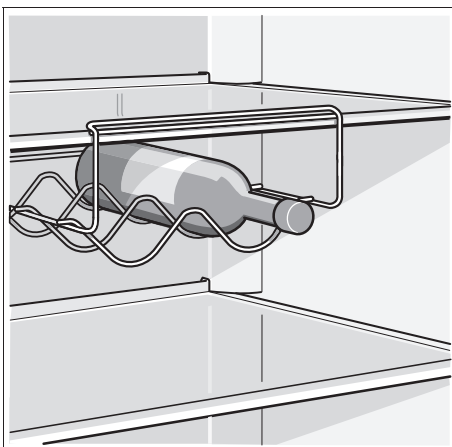
3



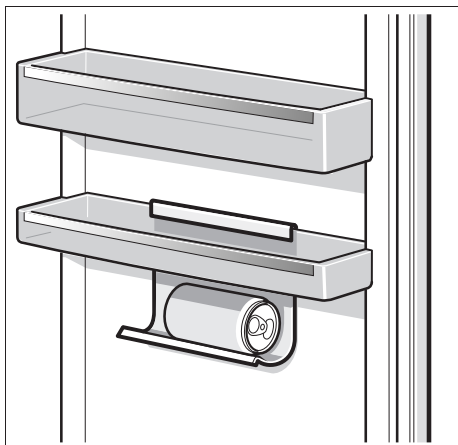
4



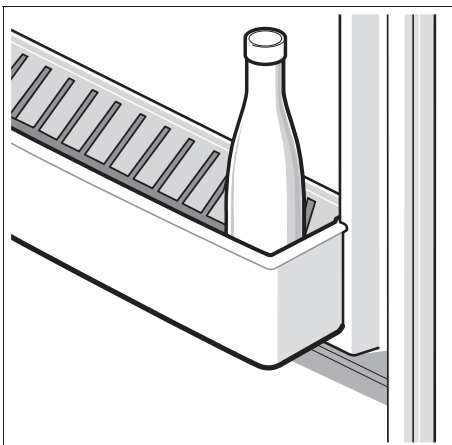
5



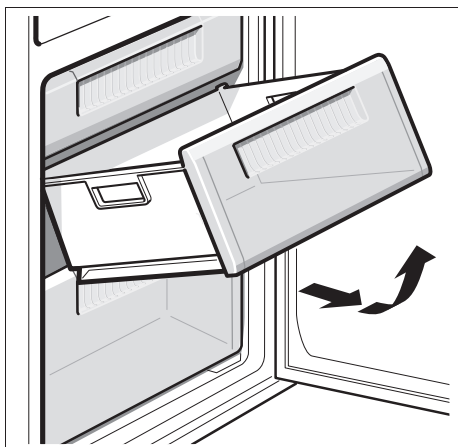
6



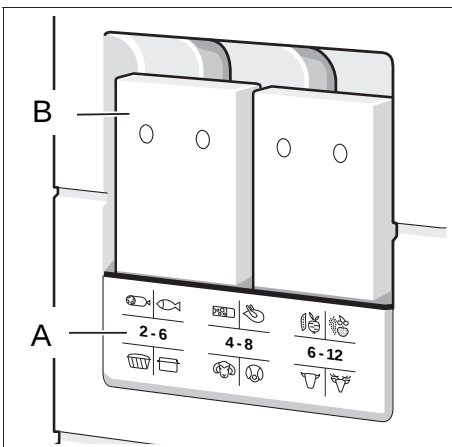
7



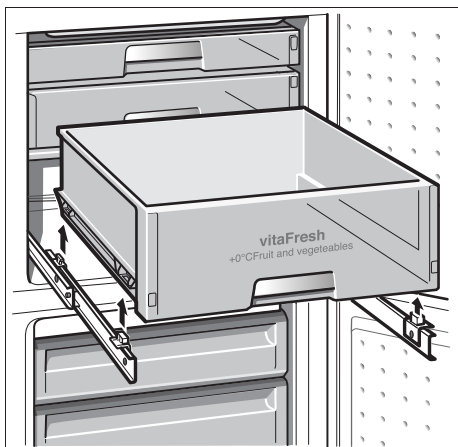
8



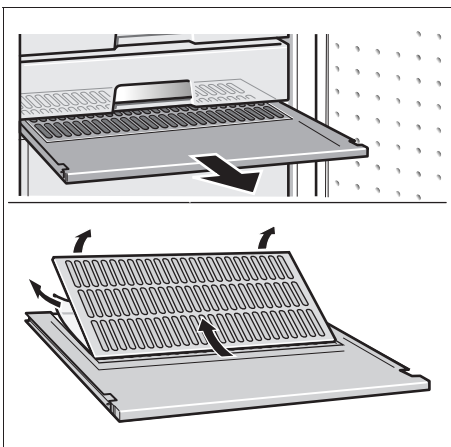
9



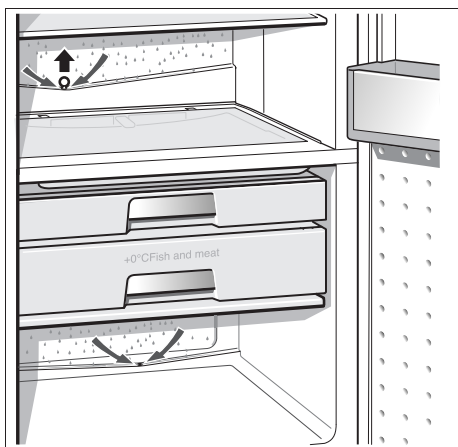
10



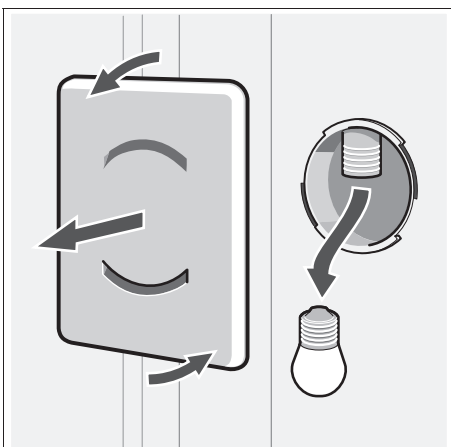
11



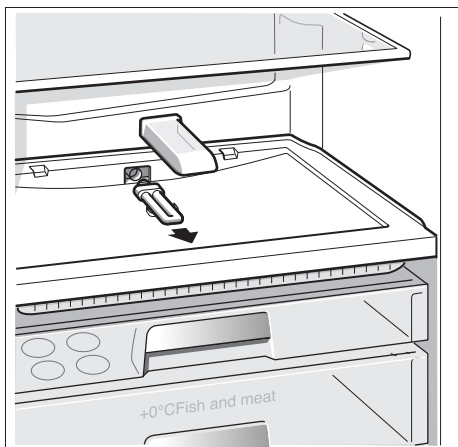
12



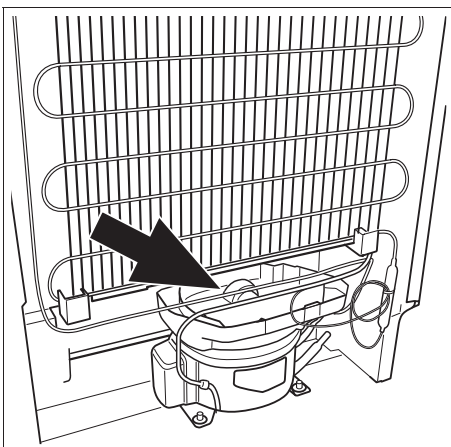
13



14/A



14/B



15

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 364 213 (8911)