



it Istruzioni per l'uso
fr Mode d'emploi
es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanma kılavuzu

K44..
K96..



it Indice

Avvertenze di sicurezza e potenziale pericolo	5	Congelamento di alimenti freschi	15
Avvertenze per lo smaltimento	7	Super-congelamento	16
Dotazione	8	Decongelerare surgelati	16
Osservare la temperatura ambiente e la ventilazione del locale	8	Dotazione	17
Luogo d'installazione	9	Adesivo «OK»	18
Collegare l'apparecchio	9	Spegnere e mettere fuori servizio l'apparecchio	18
Conoscere l'apparecchio	10	Scongeleramento	18
Accendere l'apparecchio	11	Pulizia dell'apparecchio	19
Regolare la temperatura	12	Odori	20
Il frigorifero	12	Risparmiare energia	21
Il congelatore	13	Rumori di funzionamento	21
Max. capacità di congelamento	14	Eliminare piccoli guasti	22
Congelare e conservare	14	Servizio Assistenza Clienti	25

fr Table des matières

Prescriptions-d'hygiène-alimentaire ..	26	Congélation et rangement	36
Consignes de sécurité et avertissements	27	Congélation de produits frais	37
Conseil pour la mise au rebut	29	Supercongélation	38
Étendue des fournitures	30	Décongélation des produits	38
Contrôler la température ambiante et l'aération	30	Équipement	39
Lieu d'installation	31	Autocollant « OK »	40
Branchement de l'appareil	31	Arrêt et remisage de l'appareil	40
Présentation de l'appareil	32	Si vous dégivrez l'appareil	41
Enclenchement de l'appareil	33	Nettoyage de l'appareil	42
Réglage de la température	34	Odeurs	42
Le compartiment réfrigérateur	34	Economies d'énergie	43
Le compartiment congélateur	35	Bruits de fonctionnement	43
Capacité de congélation maximale ..	36	Remédier soi même aux petites pannes	44
		Service après-vente	47

es Índice

Consejos y advertencias de seguridad	48	Capacidad máxima de congelación	57
Consejos para la eliminación del embalaje y el desguace de los aparatos usados	50	Congelar y guardar alimentos	58
Volumen de suministro (elementos incluidos en el equipo de serie)	51	Congelar alimentos frescos	58
Prestar atención a la temperatura del entorno y la ventilación del aparato	52	Supercongelación	60
Lugar de emplazamiento	52	Descongelar los alimentos	60
Conectar el aparato a la red eléctrica	52	Equipamiento	61
Familiarizándose con la unidad	53	Adhesivo «OK»	62
Conectar el aparato	54	Desconexión y paro del aparato	62
Ajustar la temperatura	55	Al desescarchar el aparato	63
Compartimento frigorífico	56	Limpieza del aparato	64
Compartimento de congelación	57	Olores	65
		Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica	65
		Ruidos de funcionamiento del aparato	66
		Pequeñas averías de fácil solución	67
		Servicio de Asistencia Técnica	70

pt Índice

Instruções de segurança e de aviso	71	Congelação de alimentos frescos	81
Instruções sobre reciclagem	73	Supercongelação	82
O fornecimento inclui	74	Descongelação dos alimentos	82
Ter em atenção a temperatura ambiente e a ventilação	74	Equipamento	83
Local da instalação	75	Autocolante «OK»	84
Ligar o aparelho	75	Desligar e desactivar o aparelho	84
Familiarização com o aparelho	76	Descongelação	84
Ligar o aparelho	77	Limpeza do aparelho	85
Regular a temperatura	78	Odores	86
Zona de refrigeração	78	Como poupar energia	87
Zona de congelação	79	Ruídos de funcionamento	87
Máx. capacidade de congelação	80	Eliminação de pequenas anomalias	88
Congelação e conservação	80	Assistência Técnica	91

el Πίνακας περιεχομένων

Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιητικές υποδείξεις	92	Υπερκατάψυξη	103
Υποδείξεις απόσυρσης	94	Απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων .	103
Συνοδεύουν τη συσκευή	95	Εξοπλισμός	104
Προσέχετε τη θερμοκρασία και τον αερισμό του χώρου	95	Επικολλημένη ετικέτα "OK"	105
Τόπος τοποθέτησης	96	Σβήσιμο και μακροχρόνια θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας	105
Σύνδεση της συσκευής	96	Απόψυξη	105
Γνωρίστε τη συσκευή	97	Καθαρισμός της συσκευής	106
Θέση της συσκευής σε λειτουργία	98	Οσμές	107
Ρύθμιση θερμοκρασίας	99	Έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια	108
Χώρος συντήρησης	99	Θόρυβοι λειτουργίας	108
Χώρος κατάψυξης	100	Πώς θα διορθώσετε μόνες/-οι σας μικροβλάβες	109
Μέγ. απόδοση κατάψυξης	101	Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	112
Κατάψυξη και αποθήκευση	101		
Κατάψυξη νωπών τροφίμων	101		

tr İçindekiler

Güvenlik ve ikaz bilgileri	113	Taze besinlerin dondurulması	122
Giderme bilgileri	115	Süper dondurma	123
Teslimat kapsamı	116	Dondurulmuş besinlerin buzunun çözülmesi	124
Mekan sıcaklığına ve havalan- dırmaya dikkat edilmelidir	116	Dolab	124
Cihazın kurulacağı yer	117	Çıkartma "OK"	125
Cihazın elektrik şebekesine bağlanması	117	Cihazın kapatılması, cihazın tamamen kapatılması	125
Cihaz özelliklerinin öğrenilmesi	118	Cihazın buzunun çözülmesi	126
Cihazın devreye sokulması	119	Cihazın temizlenmesi	126
Sıcaklık derecesinin ayarlanması	119	Kokular	127
Soğutucu bölmesi	120	Enerji tasarrufu	128
Dondurucu bölmesi	121	Çalışma sesleri	128
Azami dondurma kapasitesi	121	Basit hataları kendiniz giderebilirsiniz	129
Besinlerin dondurulması ve depolanması	122	Yetkili servis	132

Avvertenze di sicurezza e potenziale pericolo

Prima di mettere in funzione l'apparecchio

Leggere attentamente tutte le istruzioni per l'uso ed il montaggio. Esse contengono importanti informazioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.

Il produttore non è responsabile se voi trascurate le indicazioni ed avvertenze del libretto d'istruzioni per l'uso. Conservare tutta la documentazione per l'uso futuro oppure per eventuali successivi proprietari.

Elementi tecnici di sicurezza

Quest'apparecchio contiene una piccola quantità di gas refrigerante (R600a), un gas Eco-Compatibile, ma infiammabile. Prevenire danneggiamenti ai raccordi del circuito refrigerante durante il trasporto o l'installazione dell'apparecchio. Il gas fuoriuscendo per effetto della pressione, può provocare irritazioni agli occhi.

In caso di danni:

- tenere lontano dall'apparecchio fiamme o fonti di accensione,
- ventilare l'ambiente per alcuni minuti,
- spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina di alimentazione elettrica,
- informare il Servizio Assistenza Clienti autorizzato.

La quantità di gas refrigerante contenuta nel vostro apparecchio, circa 8 gr. è indicata nella targhetta d'identificazione posta all'interno dell'apparecchio. Nel caso in cui il cavo di collegamento elettrico dovesse subire danni, è necessario sostituirlo, coinvolgere il servizio assistenza clienti autorizzato o un elettricista qualificato ad eseguire questa operazione.

Installazioni o riparazioni eseguite da personale non autorizzato, possono potenzialmente creare pericolo per l'utente e danni all'apparecchio. Le riparazioni vanno eseguite dal servizio assistenza clienti autorizzato

Le riparazioni vanno eseguite dal servizio assistenza clienti autorizzato o da personale qualificato ad eseguire questa operazione.

È consentito usare solo parti di ricambio originali del costruttore. Solo con l'impiego di detti componenti il costruttore garantisce che i requisiti di sicurezza del prodotto siano rispettati. Il prolungamento del cavo elettrico di alimentazione deve essere eseguito dal servizio assistenza clienti autorizzato.

Nell'uso

- Non usare mai apparecchi elettrici nell'interno di questo apparecchio (per es. apparecchi di riscaldamento, produttori di ghiaccio elettrici ecc.). Pericolo di esplosione!
- Non sbrinare o pulire mai l'apparecchio con una pulitrice a vapore. Il vapore può raggiungere parti elettriche e provocare un cortocircuito. Pericolo di scarica elettrica!

- Non utilizzare oggetti appuntiti o affilati per rimuovere gli strati di brina o ghiaccio. Così facendo si possono danneggiare i raccordi del circuito refrigerante. Il gas fuoriuscendo sotto effetto della pressione, può provocare infiammazione agli occhi.
- Non conservare nell'apparecchio prodotti contenenti propellenti gassosi combustibili (per es. bombolette spray) e sostanze esplosive. Pericolo di esplosione!
- Non usare impropriamente lo zoccolo, i cassetti estraibili, le porte ecc. come pedana d'appoggio oppure come sostegno.
- Per lo sbrinamento e la pulizia estrarre la spina d'alimentazione o disinserire l'interruttore di sicurezza. Evitare di esercitare trazioni sul cordone elettrico, ma impugnare correttamente la spina.
- Conservare alcool ad alta gradazione solo ermeticamente chiuso ed in posizione verticale.
- Evitare che olii o grassi imbrattino parti plastiche o le guarnizioni delle porte. Altrimenti le parti di materiale plastico e la guarnizione della porta diventano porose.
- Non ostruire le aperture di passaggio dell'aria di aereazione dell'apparecchio.
- L'uso di questo apparecchio è consentito a persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o psichiche o insufficienti conoscenze solo se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se da questa adeguatamente istruite nell'uso dell'apparecchio.
- Non conservare nel congelatore liquidi in bottiglia e lattine (specialmente le bevande contenenti anidride carbonica). Bottiglie e lattine possono rompersi!
- Non mettere in bocca alimenti congelati appena presi dal congelatore. Pericolo di ustioni!
- Evitare il contatto prolungato delle mani con alimenti congelati, ghiaccio o i raccordi dell'evaporatore ecc.. Pericolo di ustioni!

Bambini in casa

- Non abbandonare parti dell'imballaggio che possano essere fonte di gioco per i bambini. Pericolo di soffocamento causato da scatole di cartone, fogli di plastica, polistirolo!
- L'apparecchio non è un giocattolo per bambini!
- Per apparecchi con serratura della porta: conservare la chiave fuori della portata dei bambini!

Norme generali

L'apparecchio è idoneo

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

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico privato nelle famiglie ed all'ambiente domestico.

L'apparecchio è schermato contro i radiorischi secondo la direttiva UE 2004/108/EC.

La tenuta ermetica del circuito del freddo è stata controllata.

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

Avvertenze per lo smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio ha protetto l'apparecchio da eventuali danni da trasporto. Tutti i materiali impiegati sono Eco-Compatibili e riciclabili. Il Vostro contributo: smaltite l'imballaggio secondo la vigente norme.

Chiedere informazioni circa le piattaforme di smaltimento locale alla propria amministrazione comunale.

Rottamazione di un apparecchio dismesso

Gli apparecchi dismessi dispongono ancora di un valore residuo! Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ecologia, permette di recuperare materie prime pregiate.



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



Avviso

In caso di apparecchi fuori uso

1. Estrarre la spina di alimentazione.
2. Troncare il cavo elettrico di collegamento e rimuoverlo unitamente alla spina.
3. Non estrarre i ripiani e i contenitori, questo rende più difficile ai bambini di entrare nel vano frigo dell'apparecchio!
4. Vietare ai bambini di giocare con un apparecchio dismesso. Pericolo di asfissia!

I frigoriferi contengono gas nel circuito refrigerante e gas nell'isolamento. Refrigerante e gas devono essere smaltiti in modo appropriato. Evitare di danneggiare i raccordi del circuito refrigerante, durante il conferimento dell'apparecchio alla piattaforma di riciclaggio.

Dotazione

Dopo il disimballo controllare l'apparecchio per accertare eventuali danni di trasporto.

In caso di contestazioni rivolgersi al Vs. fornitore, presso il quale l'apparecchio è stato acquistato.

La dotazione comprende i seguenti componenti:

- Apparecchio da incasso
- Accessori (a secondo del modello)
- Busta con il materiale utile al montaggio
- Istruzioni per l'uso
- Istruzioni per il montaggio
- Libretto del servizio assistenza clienti autorizzato
- Allegato di garanzia convenzionale
- Informazioni sul consumo energetico e sui possibili rumori

Osservare la temperatura ambiente e la ventilazione del locale

Temperatura ambiente

L'apparecchio è progettato per una specifica classe climatica. In funzione di questa, l'apparecchio può essere usato alle seguenti temperature ambientali.

La classe climatica è indicata nella targhetta porta-dati. Figura 16

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

Avvertenza

L'apparecchio è perfettamente efficiente nei limiti di temperatura ambiente della classe climatica indicata. Se un apparecchio della classe climatica SN viene messo in funzione a temperature ambiente inferiori, possono essere esclusi danni all'apparecchio fino ad una temperatura di +5 °C.

Ventilazione

L'aria sulla parete posteriore dell'apparecchio si riscalda. L'aria riscaldata deve poter defluire liberamente. Altrimenti il refrigeratore deve lavorare di più. Questo aumenta il consumo di energia elettrica. Perciò: evitare assolutamente di coprire o di ostruire le aperture di afflusso e deflusso dell'aria!

Luogo d'installazione

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

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

Collegare l'apparecchio

Dopo avere posizionato l'apparecchio, attendere circa 1 ore prima di metterlo in funzione, questo assicura che l'olio lubrificante si raccolga nella parte bassa del motore e non penetri nel circuito di raffreddamento.

Pulire l'interno dell'apparecchio prima di attivarne la funzione (vedi capitolo «Pulizia dell'apparecchio»).

Allacciamento elettrico

La presa elettrica deve essere vicino all'apparecchio ed accessibile anche ad installazione avvenuta dell'apparecchio.

L'apparecchio è conforme alla classe d'isolamento I. Collegare l'apparecchio a tensione alternata di 220-240 V/50 Hz utilizzando una presa elettrica dotata di connettore di messa a terra. La presa deve essere protetta con dispositivo elettrico di sicurezza da 10–16 A.

Per apparecchi, che vengono impiegati in paesi non europei, controllare se la tensione indicata corrisponda ai valori della locale rete elettrica. Questi dati sono riportati nella targhetta portadati. Figura 16

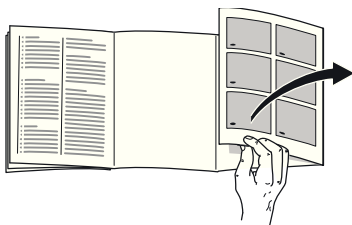


Avviso

I nostri apparecchi possono essere collegati ad un inverter sinusoidale di rete.

Gli inverter di rete vengono utilizzati in abbinamento a impianti fotovoltaici e collegati direttamente alla rete elettrica pubblica. Usare inverter sinusoidali nel caso di soluzioni speciali (es. imbarcazioni oppure nelle baite in montagna), laddove non sia disponibile un collegamento elettrico diretto alla rete pubblica.

Conoscere l'apparecchio



Svolgere l'ultima pagina con le figure.
Questo libretto d'istruzioni per l'uso
è valido per vari modelli,
pertanto le dotazioni possono variare.
Nelle illustrazioni sono possibili
differenze.

Figura **1**

* Non in tutti i modelli.

- | | |
|-----|----------------------------------|
| A | Frigorifero |
| B | Congelatore |
| 1-8 | Elementi di comando |
| 9 | Illuminazione |
| 10 | Ripiano di vetro nel frigorifero |
| 11 | Cassetto per verdure |
| 12 | Cassetto surgelati |
| 13* | Scomparto per burro e formaggio |
| 14 | Balconcino della porta |
| 15 | Ripiano per bottiglie grandi |

Elementi di comando

Figura **2**

- 1 **Pulsante Acceso/Spento**
Serve per accendere e spegnere l'intero apparecchio.
- 2 **Pulsante di allarme**
Serve per disattivare il segnale acustico di allarme (vedi capitolo «Funzione di allarme»).
- 3 **Pulsante «super»**
Serve per attivare e disattivare la funzione «super»-congelamento (vedi capitolo «Super-congelamento»).
- 4 **Tasto di selezione del congelatore**
Per eseguire regolazioni del congelatore, premere il pulsante selezione.
- 5 **Tasto di selezione per il vano frigorifero**
Per eseguire regolazioni per il frigorifero, premere il pulsante selezione.
- 6 **Pulsante di regolazione temperatura**
Con questo pulsante si regola la temperatura desiderata.
- 7 **Indicatore super-congelamento**
È accesa solo quando il super-congelamento è in funzione.
- 8 **Display temperatura**
Indica 3 diverse temperature:
 - Temperatura del frigorifero regolata
 - Temperatura del congelatore regolata
 - Temperatura più alta nel congelatore dopo l'emissione del segnale acustico (vedi il capitolo Funzione di allarme).

Accendere l'apparecchio

Figura **2**

1. Accendere l'apparecchio con il pulsante Acceso/Spento 1. Viene emesso un segnale acustico. Nel display temperatura 8 lampeggia «AL».

2. Premere il pulsante di allarme 2. Il segnale acustico si disattiva.

L'apparecchio comincia a raffreddare. Quando la porta è aperta l'illuminazione è accesa.

All'origine sono consigliate le seguenti temperature:

- Frigorifero: +4 °C
- Congelatore: -18 °C

Istruzioni per il funzionamento

- Il lato anteriore dell'apparecchio è in parte leggermente riscaldato, questo impedisce la formazione di condensa nella zona della guarnizione della porta.
- In caso di alta umidità dell'aria, nel frigorifero, specialmente sui ripiani di vetro, si può formare acqua di condensazione. In tal caso conservare gli alimenti in confezioni e scegliere una più bassa temperatura del frigorifero.

- Sulla parete posteriore interna nel normale funzionamento si formano gocce di condensa oppure brina. Questa si sbrina automaticamente e scorre, attraverso il convogliatore dell'acqua di sbrinamento nella vaschetta d'evaporazione. Affinché l'acqua di sbrinamento possa defluire, mantenere pulito il convogliatore dell'acqua di sbrinamento ed il foro di scarico. Figura **3**
- Quando il congelatore ha raggiunto la sua temperatura regolata, la spia 8 «AL» si spegne.
- Se la porta del congelatore resiste ad una nuova apertura subito dopo averla chiusa, attendere un attimo finché la depressione interna formatasi non si è compensata.
- A causa del sistema di raffreddamento, le griglie di congelamento in più punti possono ricoprirsi rapidamente di brina. Lo sbrinamento diventa necessario solo quando su tutta la superficie della griglia di congelamento si è formato uno strato di brina o ghiaccio con uno spessore superiore a 5 mm.

Regolare la temperatura

Figura 2

Frigorifero

La temperatura può essere regolata da +2 °C a +11 °C.

1. Con il pulsante selezione del frigorifero 5 selezionare il frigorifero.
2. Con il pulsante di regolazione temperatura 6 regolare la temperatura del frigorifero.

Congelatore

La temperatura può essere regolata da -16 °C a -24 °C.

1. Con il pulsante selezione del congelatore 4 selezionare il congelatore.
2. Con il pulsante di regolazione temperatura 6 regolare la temperatura del congelatore.

L'ultimo valore regolato viene memorizzato. La temperatura regolata viene visualizzata nel display 8.

Il frigorifero

Il frigorifero è il luogo di conservazione ideale per carne, salumi, pesce, latticini, uova, alimenti pronti e prodotti da forno.

Nell'acquisto di alimenti tenere presente:

Importante per la durata di conservazione dei propri alimenti è la «freschezza all'acquisto».

In linea di massima vale il principio: quanto più freschi sono gli alimenti conservati nell'apparecchio tanto più a lungo si conservano freschi.

Al momento dell'acquisto prestare perciò sempre attenzione alla freschezza degli alimenti.

Per i prodotti pronti ed alimenti confezionati osservare la data minima di conservazione o la data di consumo indicata dal produttore.

Tenere presente nella sistemazione

- Sistemare gli alimenti ben confezionati oppure coperti. Così si conservano l'aroma, il colore e la freschezza. Inoltre si evitano passaggi di gusto ed alterazioni di colore delle parti di plastica.
- Fare prima raffreddare gli alimenti e le bevande caldi, poi metterli nel frigorifero.

Avvertenza

Evitare gli alimenti vengano a contatto con la parete di fondo. In tal caso la circolazione dell'aria viene impedita.

Durante il congelamento, le confezioni degli alimenti possono attaccarsi alla parete di fondo.

Cassetto per verdure con regolatore di umidità

Figura 10

Per creare il clima di conservazione ottimale per verdura e frutta, a seconda della quantità conservata, dal cassetto verdura si può regolare il tasso di umidità dell'aria.

piccole quantità di frutta e verdura – alta umidità dell'aria

grandi quantità di frutta e verdura – minore umidità dell'aria

Avvertenze

- Per la conservazione ottimale della qualità e dell'aroma di frutta (ad es. ananas, banane, papaie ed agrumi) ed ortaggi (ad es. melanzane, cetrioli, zucchine, peperoni, pomodori e patate) che temono il freddo, conservarle fuori del frigorifero a temperature di +8 °C circa.
- A seconda della quantità e del prodotto conservato, nel cassetto verdura può formarsi condensa. Rimuovere la condensa con un panno asciutto e adattare l'umidità dell'aria nel cassetto verdura con il regolatore umidità.

Considerare le zone più fredde nel frigorifero

La circolazione dell'aria nel frigorifero, genera delle zone con temperature differenti:

- La zona più fredda viene indicata da una freccia impressa sulle pareti laterali ed il sottostante ripiano. Figura 5

Avvertenza

Conservare nella zona più fredda gli alimenti delicati (per es. pesce, salsiccia, carne).

- La zona meno fredda è nella parte più alta della porta.

Avvertenza

Conservare nelle zone meno fredde ad es. formaggio duro e burro. Il formaggio può così continuare a diffondere il suo aroma e il burro resta spalmabile.

Il congelatore

Usare il congelatore

- Per conservare alimenti surgelati.
- Per produrre cubetti di ghiaccio.
- Per il congelamento di alimenti.

Avvertenza

Attenzione che la porta del congelatore sia chiusa correttamente! Se la porta è aperta gli alimenti surgelati si scongelano. Il congelatore forma molto ghiaccio. Inoltre: spreco di energia a causa di alto consumo di corrente elettrica!

Max. capacità di congelamento

Indicazioni sulla max. possibilità di congelamento in 24 ore sono riportate sulla targhetta d'identificazione. Figura 16

Condizioni per la max. capacità di congelamento

- Prima di introdurre prodotti freschi inserire il super congelamento (vedi il capitolo «Super congelamento»).
- Rimozione degli accessori
Accumulare gli alimenti direttamente sui ripiani e sul fondo del congelatore.
- Congelare grandi quantità di alimenti preferibilmente nello scomparto intermedio, dove essi si congelano molto velocemente e quindi anche delicatamente.

Congelare e conservare

Acquisto di alimenti surgelati

- La confezione non deve essere danneggiata.
- Rispettare la data di conservazione.
- La temperatura nell'espositore-congelatore di vendita deve essere -18°C o inferiore.
- Trasportare gli alimenti surgelati possibilmente in una borsa termica e conservarli poi al più presto possibile nel congelatore.

Nella sistemazione

Congelare grandi quantità di alimenti preferibilmente nello scomparto intermedio, dove essi si congelano molto velocemente e quindi anche delicatamente. Disporre gli alimenti distesi in piano negli scomparti o nei cassetti surgelati. Gli alimenti già congelati non devono entrare in contatto con gli alimenti da congelare. Spostare gli eventuali alimenti surgelati nei cassetti.

Conservazione degli alimenti congelati

Per garantire la perfetta circolazione dell'aria, introdurre il cassetto surgelati fino all'arresto.

Congelamento di alimenti freschi

Per il congelamento utilizzare solo alimenti freschi ed integri.

Per conservare al meglio valore nutritivo, aroma e colore, sbollentare la verdura prima di congelarla. Non è necessario sbollentare melanzane, peperoni, zucchine ed asparagi.

In libreria sono reperibili pubblicazioni sul congelamento e la sbollentatura.

Avvertenza

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

- Sono idonei per il congelamento:
Prodotti da forno, pesce e frutti di mare, carne, selvaggina, pollame, verdura, frutta, erbe aromatiche, uova senza guscio, latticini, come formaggio, burro e ricotta, pietanze pronte e residui vivande, come minestre, piatti unici, carne e pesce cotti a fuoco lento, vivande di patate, sformati e dolci.
- Non sono idonei per il congelamento:
Tipi di ortaggi, che solitamente si consumano crudi, come insalate in foglia o ravanelli, uova nel guscio, uva, mele intere, pere e pesche, uova sode, yogurt, latte cagliato, panna acida, crème fraîche e maionese.

Confezionamento di alimenti surgelati

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

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

Sono idonei per il confezionamento:

fogli di plastica, fogli tubolari di polietilene, fogli di alluminio, contenitori per surgelati. Questi prodotti sono in vendita nel commercio specializzato.

Non sono idonei per il confezionamento:

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

Sono idonei per chiudere le confezioni:

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

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

Durata di conservazione dei surgelati

La durata di conservazione dipende dal tipo di alimento.

Ad una di temperatura di -18 °C:

- Pesce, salsiccia, pietanze pronte, prodotti da forno:
fino a 6 mesi
- Formaggio, pollame, carne:
fino a 8 mesi
- Verdura, frutta:
fino a 12 mesi

Super-congelamento

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

Per evitare un indesiderato aumento della temperatura, inserire il super-congelamento alcune ore prima di introdurre alimenti freschi.

Dopo l'inserimento l'apparecchio funziona costantemente, nel congelatore si raggiunge una temperatura molto bassa.

Se si vuole utilizzare la max. possibilità di congelamento, il super-congelamento deve essere attivato 24 ore prima di introdurre gli alimenti freschi.

Le quantità di alimenti più piccole (fino ad 2 kg) possono essere congelate senza super-congelamento.

Avvertenza

Con il super-congelamento inserito, maggiori sono i rumori di funzionamento.

Accendere e spegnere

Figura **2**

Premere il pulsante «super» 3.

Quando il super-congelamento è attivato il display temperatura 8 indica «SU» e la spia «super» 7 si accende.

Dopo l'inserimento l'apparecchio funziona costantemente, nel congelatore si raggiunge una temperatura molto bassa.

Dopo 2 giorni il super-congelamento si disinserisce automaticamente.

Decongelare surgelati

A seconda del genere e dell'uso, utilizzare una delle seguenti possibilità:

- a temperatura ambiente
- nel frigorifero
- nel forno elettrico, con/senza ventola aria calda
- nel forno a microonde



Attenzione

Non ricongelare gli alimenti parzialmente o completamente scongelati. Questi possono essere di nuovo congelati solo dopo avere preparato (mediante qualsiasi tipo di cottura) pietanze pronte all'uso.

Non utilizzare più la durata max. di conservazione.

Dotazione

(non in tutti i modelli)

Ripiani in vetro

Figura 6

I ripiani interni possono essere spostati a seconda della necessità: Sollevare il ripiano, tirarlo in avanti, abbassarlo e ruotarlo lateralmente.

Balconcino della porta

Figura 7

Sollevare ed estrarre il balconcino.

Ripiano variabile

Figura 8

Per introdurre oggetti alti (ad es. brocche o bottiglie), la parte anteriore del ripiano variabile può essere estratta e spinta sotto la parte posteriore.

Cassetto per salsiccia e formaggio

Figura 9

Il cassetto può essere estratto per il riempimento e lo svuotamento. A tal fine sollevare il cassetto. Il supporto del cassetto è variabile.

Fermabottiglie

Figura 11

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

Vaschetta per ghiaccio

Figura 12

1. Riempire la vaschetta del ghiaccio per $\frac{3}{4}$ con acqua e riporla nel congelatore.
2. Staccare la vaschetta del ghiaccio eventualmente attaccata solo con un oggetto non acuminato (manico di cucchiaino).
3. Per staccare i cubetti di ghiaccio mettere brevemente la vaschetta sotto acqua corrente oppure torcerla leggermente.

Calendario di congelamento

Figura 13

Per evitare perdite di qualità degli alimenti surgelati, non superare la durata di conservazione. I numeri accanto ai simboli indicano in mesi la durata di conservazione consentita per l'alimento congelato. In caso di comuni alimenti surgelati commerciali osservare la data di produzione o di scadenza.

Accumulatori del freddo

(se accluso, il numero di pezzi è diverso)

L'accumulatore del freddo ritarda il riscaldamento degli alimenti conservati in caso d'interruzione dell'energia elettrica o di guasto. La durata massima di conservazione si raggiunge deponendo l'accumulatore di freddo sopra gli alimenti nello scomparto superiore.

L'accumulatore del freddo può essere estratto anche per raffreddare temporaneamente alimenti, per es. in una borsa frigo.

Adesivo «OK»

(non in tutti i modelli)

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

Avvertenza

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



Corretta regolazione

Spegnere e mettere fuori servizio l'apparecchio

Spegnere l'apparecchio

Figura 2

Premere il pulsante Acceso/Spento 1. Il display della temperatura si spegne e il gruppo refrigerante si ferma.

Mettere fuori servizio l'apparecchio

Quando non si usa l'apparecchio per un lungo periodo:

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

Scongelamento

Il frigorifero si sbrina automaticamente

Durante il funzionamento del refrigeratore, sulla parete posteriore del frigorifero si formano gocce di condensa oppure brina. Questo dipende dal funzionamento. Non è necessario asciugare le gocce di rugiada oppure rimuovere la brina. La parete posteriore si sbrina automaticamente. L'acqua di sbrinamento scorre nel relativo convogliatore, figura 3. Dal convogliatore di scarico l'acqua di sbrinamento scorre sul gruppo frigorifero e qui evapora.

Avvertenza

Affinché l'acqua di sbrinamento possa defluire, mantenere pulito il convogliatore dell'acqua di sbrinamento ed il foro di scarico.

Sbrinare il congelatore

Per evitare che gli alimenti si scongelino, anche parzialmente, il congelatore non sbrina automaticamente. Uno spesso strato di ghiaccio impedisce il passaggio del freddo ai prodotti congelati ed aumenta il consumo di corrente elettrica. Eliminare regolarmente lo strato di brina.

Attenzione

Non raschiare lo strato di brina oppure il ghiaccio con un coltello o con un oggetto acuminato. Non raschiare lo strato di brina o ghiaccio con un coltello e oggetto metallico acuminato; si danneggia il circuito refrigerante. Il gas fuoriuscendo sotto effetto della pressione, può provocare infiammazione agli occhi.

Procedere come segue:

Avvertenza

Inserire il super-congelamento ca. 4 ore prima dello sbrinamento, per portare gli alimenti ad una temperatura molto bassa e poterli così conservare più a lungo a temperatura ambiente.

1. Estrarre gli alimenti congelati, e conservarli provvisoriamente in un luogo fresco.
2. Spegnerne l'apparecchio.
3. Estrarre la spina di alimentazione o disinserire il dispositivo elettrico di sicurezza.
4. Per accelerare lo sbrinamento, mettere nel congelatore, su sottopentola, una pentola con acqua bollente. Figura **14**
5. Asciugare l'acqua di sbrinamento con un panno o una spugna.
6. Asciugare con cura il congelatore.
7. Accendere di nuovo l'apparecchio.
8. Introdurre di nuovo i cibi congelati.

Pulizia dell'apparecchio

Attenzione

- Per la pulizia non utilizzare prodotti abrasivi, solventi o acidi.
- Non usare spugne abrasive o spugne che graffiano. Sulle superfici metalliche potrebbe formarsi macchie da corrosione.
- Non lavare mai in lavastoviglie i ripiani ed i contenitori. Questi elementi si possono deformare!

Procedere come segue:

1. Prima di iniziare la pulizia spegnere l'apparecchio.
2. Estrarre la spina di alimentazione o disinserire il dispositivo elettrico di sicurezza!
3. Estrarre i prodotti congelati e tenerli al fresco.
4. Pulire l'apparecchio con un panno morbido e acqua tiepida leggermente saponata. Evitare che l'acqua penetri nell'unità di illuminazione.
5. Lavare la guarnizione della porta solo con acqua ed asciugarla con cura.
6. Evitare che l'acqua di lavaggio defluisca attraverso il foro di scarico che conduce alla vaschetta di evaporazione.
7. Dopo la pulizia: ricollegare ed accendere l'apparecchio.
8. Introdurre di nuovo i cibi congelati.

Dotazione

Per la pulizia tutte le parti mobili dell'apparecchio possono essere estratte.

Estrarre i ripiani di vetro

Figura **6**

Sollevare il ripiani di vetro, tirarli in avanti, abbassarli e ruotarli lateralmente.

Convogliatore di drenaggio dell'acqua di sbrinamento

Figura **3**

Per il libero deflusso dell'acqua di sbrinamento, pulire regolarmente il convogliatore di drenaggio dell'acqua di sbrinamento ed il foro di scarico utilizzando bastoncini cotonati o simili.

Rimozione dei balconcini dalla porta

Figura **7**

Sollevare ed estrarre i balconcini.

Estrarre i contenitori

Figura **4**

Estrarre i contenitori fino all'arresto, sollevarli avanti ed estrarli.

Odori

Nel caso che si avvertano odori sgradevoli:

1. Accendere l'apparecchio con il pulsante Acceso/Spento. Figura **2**/1
2. Estrarre tutti gli alimenti dall'apparecchio.
3. Pulire l'interno dell'apparecchio (vedi capitolo «Pulizia dell'apparecchio»).
4. Pulire tutte le confezioni.
5. Per impedire la formazione di odore, confezionare ermeticamente gli alimenti che emanano forte odore.
6. Accendere di nuovo l'apparecchio.
7. Sistemare gli alimenti.
8. Dopo 24 ore controllare se si è di nuovo sviluppato odore.

Risparmiare energia

- Installare l'apparecchio un in ambiente asciutto ventilabile. L'apparecchio non deve essere esposto direttamente al sole o vicino ad una fonte di calore (per es. calorifero, stufa).
Altrimenti usare un pannello isolante.
- Lasciare raffreddare gli alimenti e le bevande, se caldi, prima di introdurli nell'apparecchio.
- Per scongelare un alimento surgelato metterlo nel frigorifero, si utilizza così il freddo del surgelato per il raffreddamento degli alimenti.
- Aprire la porta dell'apparecchio il tempo più breve possibile.
- Sbrinare regolarmente lo strato di brina nel congelatore.
Uno spesso strato di ghiaccio impedisce il passaggio del freddo agli alimenti congelati ed aumenta il consumo d'energia elettrica.
- Attenzione che la porta del congelatore sia chiusa correttamente.
- Per evitare un consumo eccessivo di energia elettrica, la zona del motore dell'apparecchio dovrebbe essere pulita saltuariamente.

Rumori di funzionamento

Rumori normali

Ronzio

Motori in funzione (ad es. gruppi frigoriferi, ventilatore).

Gorgoglio, scroscio o fruscio

Derivano dal gas refrigerante, che circola nei i raccordi del circuito refrigerante.

Breve scatto

Motore, interruttori ed elettrovalvole s'inseriscono/disinseriscono.

Evitare i rumori

L'apparecchio non è livellato

Livellare l'apparecchio con una livella a bolla d'aria. Se necessario, mettere sotto uno spessore.

I contenitori o i ripiani traballano o non sono correttamente inseriti

Controllare le parti estraibili ed eventualmente inserirle di nuovo correttamente.

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

Allontanare un poco le bottiglie o i contenitori.

Eliminare piccoli guasti

Prima di rivolgersi al customer service:

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

L'intervento del Servizio Assistenza Clienti in caso di corretto funzionamento del prodotto, è a carico del consumatore.

Guasto	Causa possibile	Rimedio
La temperatura si discosta notevolmente dalle impostazioni iniziali.		In alcuni casi basta spegnere l'apparecchio per 5 minuti. Se la temperatura è troppo alta, controllare dopo qualche ora se vi è stata una normalizzazione della temperatura. Se la temperatura è troppo bassa, ricontrollare la temperatura il giorno seguente.
L'illuminazione non funziona.	La lampadina ad incandescenza è fulminata.	Sostituire la lampadina ad incandescenza. Figura 16/B 1. Spegner l'apparecchio. 2. Estrarre la spina di alimentazione o disinserire il dispositivo elettrico di sicurezza. 3. Rimuovere da dietro il coperchio della lampada. 4. Sostituire la lampadina. (Lampadina di ricambio: 220-240 V corrente alternata, portalampada E14, Watt vedi lampadina guasta.)
	Interruttore bloccato.	Controllare la sua funzione. Figura 16/A
Il fondo del vano frigorifero è bagnato.	I convogliatori di scolo dell'acqua di sbrinamento o il foro di scarico sono otturati.	Pulire i convogliatori dell'acqua di sbrinamento ed il foro di scarico (vedi «Pulire l'apparecchio»). Figura 3

Guasto	Causa possibile	Rimedio
I prodotti congelati si sono attaccati.		Staccare i prodotti con un oggetto non acuminato. Non staccare con un coltello o un oggetto acuminato.
Il congelatore presenta uno spesso strato di ghiaccio.		Sbrinare il congelatore. Vedi capitolo «Sbrinamento». Prestare sempre attenzione che la porta del congelatore sia chiusa correttamente.
Il refrigeratore si accende sempre più spesso e più a lungo.	Frequente apertura della porta dell'apparecchio.	Non aprire inutilmente la porta.
	I passaggi dell'aria per l'areazione sono ostruiti.	Liberare le aperture.
	Congelamento di grandi quantità di alimenti freschi.	Non superare la quantità massima di congelamento.
L'apparecchio non ha potenza di raffreddamento.	■ L'apparecchio è spento. ■ Interruzione dell'energia elettrica. ■ L'interruttore di sicurezza è scattato. ■ La spina d'alimentazione non è inserita correttamente.	Premere il pulsante Acceso/Spento. Figura 2/1 Controllare se vi è energia elettrica e controllare il dispositivo elettrico di sicurezza.

Guasto	Causa possibile	Rimedio
Il display temperatura lampeggia, figura 2/8.	La temperatura nel congelatore, causa un guasto, è salita oltre ai livelli ammessi.	Premendo il pulsante di allarme 2/2 si disattiva l'intermittenza del display temperatura 2/8. Il display della temperatura 8 indica per 5 secondi la temperatura più alta raggiunta nel congelatore.
	Pericolo per gli alimenti!	Avvertenza Gli alimenti semiscongelati e scongelati possono essere di nuovo congelati se carne e pesce non sono stati a temperature superiori a +3 °C per oltre un giorno e gli altri alimenti per non oltre tre giorni. Se il gusto, l'odore e l'aspetto sono invariati, gli alimenti possono essere di nuovo congelati dopo la preparazione mediante cottura o arrosto. Non utilizzare più interamente la durata max. di conservazione.
	La porta dell'apparecchio è aperta.	Chiudere la porta.
	I passaggi dell'aria per l'aerazione sono ostruiti.	Provvedere a liberare le bocchette di passaggio dell'aria.
	Sono stati inseriti troppi alimenti freschi da congelare in una sola volta.	Non superare la quantità massima di congelamento.

Servizio Assistenza Clienti

Trovate un centro d'assistenza clienti autorizzato a voi vicino tramite i numeri verdi (800...) in Internet oppure nell'elenco del Servizio Assistenza Clienti in dotazione all'apparecchio. Indicate al Servizio Assistenza Clienti autorizzato la sigla del prodotto (E-Nr.) e il numero di fabbricazione (FD) dell'apparecchio.

Trovate questi dati sulla targhetta d'identificazione. Figura **16**

Indicando la sigla del prodotto ed il numero di fabbricazione contribuite ad evitarci interventi inutili. Risparmiate così la relativa spesa.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

I 800-522822 Linea verde
CH 0848 840 040

Prescriptions- d'hygiène-alimentaire

Chère cliente, cher client,

conformément à la réglementation française visant à empêcher la présence de listéries dans le compartiment réfrigérateur, nous vous remercions de respecter les consignes suivantes :

- Nettoyez fréquemment le compartiment intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un détergent non agressif, ne provoquant pas d'oxydation des pièces métalliques (utilisez par ex. de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit à vaisselle).

Ensuite, désinfectez avec de l'eau additionnée de vinaigre ou de jus de citron les surfaces que vous avez préalablement nettoyées, ou utilisez un produit germicide en vente dans le commerce et adapté aux réfrigérateurs (avant d'utiliser ce produit sur les pièces métalliques, faites un test de compatibilité à un endroit peu visible).

- Enlevez les emballages commerciaux avant de mettre les produits alimentaires dans le compartiment réfrigérateur (par ex. le carton qui réunit les pots de yaourt).
- Pour éviter toute contamination entre des produits alimentaires de nature différente, rangez-les bien séparés les uns des autres, bien emballés ou rangés dans des récipients à couvercle.
- Avant de préparer des plats et de saisir des produits alimentaires, lavez-vous les mains. Avant de préparer d'autres plats, lavez-vous à nouveau les mains. Lavez-les encore une fois avant de prendre un repas.
- Lavez les ustensiles de cuisine dont vous venez de vous servir avant de les réutiliser (cuillère en bois, planche de découpe, couteau de cuisine, etc.).

Consignes de sécurité et avertissements

Avant de mettre l'appareil en service

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

Le fabricant décline toute responsabilité si les consignes et mises en garde contenues dans la notice d'utilisation ne sont pas respectées. Veuillez conserver ces documents en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour le cas où l'appareil changerait de propriétaire.

Sécurité technique

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

Si l'appareil est endommagé

- éloignez de l'appareil toute flamme nue ou source d'inflammation,
- aérez bien la pièce pendant quelques minutes,
- éteignez l'appareil puis débranchez la fiche mâle de la prise de courant,
- prévenez le service après-vente.

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

Comptez 1 m³ de volume minimum de la pièce pour 8 g de fluide réfrigérant. La quantité de fluide présente dans l'appareil est indiquée sur la plaque signalétique située à l'intérieur de ce dernier.

Si le cordon d'alimentation électrique de cet appareil a été endommagé, il faut confier son remplacement au fabricant, au service après-vente ou à une personne détenant des qualifications similaires. Les installations et réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Les réparations ne pourront être réalisées que par le fabricant, le service après-vente ou une personne détenant des qualifications similaires.

Il ne faut utiliser que les pièces d'origine du fabricant. Le fabricant ne garantit que les pièces d'origine car elles seules remplissent les exigences de sécurité.

S'il faut allonger le cordon de raccordement au secteur avec un prolongateur, procurez-vous-le exclusivement auprès du service après-vente.

Pendant l'utilisation

- N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil (par ex. appareils de chauffage, machine à glaçons, etc.). Risque d'explosion !
- Ne dégivrez ni et ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ! La vapeur risque d'atteindre des pièces électriques et de provoquer un court-circuit. Risque d'électrocution !
- Pour détacher le givre ou les couches de glace, n'utilisez jamais d'objets pointus ou présentant des arêtes vives. Vous risqueriez d'endommager les tuyaux de fluide réfrigérant. Le fluide réfrigérant en train de jaillir risque de s'enflammer ou de provoquer des lésions oculaires.
- Ne stockez dans l'appareil ni produits contenant des gaz propulseurs inflammables (par ex. bombes aérosols) ni produits explosifs. Risque d'explosion !
- Ne vous servez pas des socles, clayettes et portes comme marchepieds ou pour vous appuyer.
- Pour dégivrer et nettoyer l'appareil, débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou retirez le fusible / désarmez le disjoncteur. Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche mâle et non pas sur son cordon.
- Stockez les boissons fortement alcoolisées en position verticale dans des récipients bien fermés.
- L'huile et la graisse ne doivent pas entrer en contact avec les parties en matières plastiques et le joint de porte. Ces derniers pourraient sinon devenir poreux.

- Ne recouvrez et n'obstruez jamais les orifices de ventilation de l'appareil.
- Cet appareil ne pourra être utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou psychiques restreintes ou manquant de connaissances que sous la surveillance d'une personne chargée de leur sécurité ou après que cette dernière leur aura enseigné à utiliser l'appareil.
- Dans le compartiment congélateur, ne stockez pas de boissons, gazeuses en particulier, en bouteilles ou en canettes car elles éclateraient. Les bouteilles et les canettes risqueraient d'éclater !
- Ne portez jamais des produits surgelés à la bouche immédiatement après les avoir sortis du compartiment congélateur. Risque d'engelures !
- Évitez tout contact prolongé des mains avec les produits congelés, la glace ou les tubes de l'évaporateur, etc. Risque d'engelures !

Les enfants et l'appareil

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

Dispositions générales

L'appareil convient pour

- réfrigérer et congeler des aliments,
- préparer des glaçons.

Cet appareil est destiné à un usage domestique dans un foyer privé, et à l'environnement domestique.

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

Le circuit frigorifique a subi un contrôle d'étanchéité.

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

Conseil pour la mise au rebut

Mise au rebut de l'emballage

L'emballage protège votre appareil contre les dommages susceptibles de survenir en cours de transport. Tous les matériaux qui le composent sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez-nous : à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

Pour connaître les circuits actuels de mise au rebut, adressez-vous s.v.p. à votre revendeur ou à l'administration de votre commune.

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



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



Mise en garde

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

1. Débranchez sa fiche mâle.
2. Sectionnez son câble d'alimentation et retirez-le avec la fiche mâle.
3. Pour dissuader les enfants de grimper dans l'appareil, ne retirez pas les clayettes et les bacs !
4. Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil lorsqu'il ne sert plus. Risque d'étouffement !

Les appareils réfrigérants contiennent du fluide réfrigérant. L'isolant contient des gaz. Il faut que le fluide réfrigérant et les gaz soient éliminés dans les règles de l'art. Jusqu'à l'enlèvement de l'appareil, veillez bien à ce que son circuit frigorifique ne soit pas endommagé.

Étendue des fournitures

Après avoir déballé, vérifiez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport.

En cas de réclamation, veuillez vous adresser au revendeur auprès duquel vous avez acquis l'appareil ou auprès de notre service après-vente.

La livraison comprend les pièces suivantes :

- Appareil encastrable
- Équipement (selon le modèle)
- Sachet avec visserie de montage
- Notice d'utilisation
- Notice de montage
- Carnet de service après-vente
- Pièce annexe de la garantie
- Informations relatives à la consommation d'énergie et aux bruits

Contrôler la température ambiante et l'aération

Température ambiante

L'appareil a été conçu pour une catégorie climatique précise. Suivant la catégorie climatique, l'appareil est utilisable dans les températures ambiantes suivantes.

La catégorie climatique de l'appareil figure sur sa plaque signalétique, Fig. 16.

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

Remarque

L'appareil est entièrement fonctionnel à l'intérieur des limites de température ambiante prévues dans la catégorie climatique indiquée. Si un appareil de la catégorie climatique SN est utilisé à des températures ambiantes plus basses, il est possible d'exclure que l'appareil s'endommage jusqu'à une température de +5 °C.

Aération

L'air entrant en contact avec la paroi arrière de l'appareil se réchauffe. L'air chaud doit pouvoir s'échapper sans obstacle. S'il ne le peut pas, le groupe frigorifique doit fonctionner plus longtemps, ce qui augmente la consommation de courant. Pour cette raison, ne recouvrez ni et n'obstruez jamais les orifices d'aération de l'appareil.

Lieu d'installation

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

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

Branchement de l'appareil

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

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

Branchement électrique

La prise doit être proche de l'appareil et demeurer librement accessibles même après avoir installé ce dernier.

L'appareil est conforme à la classe de protection I. Raccordez l'appareil au courant alternatif 220-240 V / 50 Hz, via une prise femelle installée réglementairement et comportant un fil de terre. La prise doit être protégée par un fusible supportant un ampérage de 10 A à 16 A.

Sur les appareils qui fonctionneront dans des pays non européens, il faut vérifier que la tension et le type de courant mentionnés sur la plaque signalétique correspondent bien avec celle et celui offert par votre secteur. Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique. Fig. 16

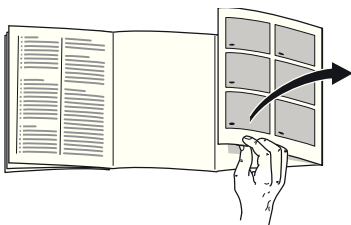


Mise en garde

Il ne faut en aucun cas raccorder l'appareil à des fiches électroniques d'économie d'énergie.

Nos appareils peuvent être alimentés via des onduleurs pilotés par le secteur ou à pilotage sinusoïdal. Directement raccordées au réseau public, les installations photovoltaïques font appel à des onduleurs pilotés par le secteur. Dans les solutions en îlots (p. ex. sur les bateaux ou les refuges de montagne), ne disposant pas d'un raccordement direct au réseau électrique public, il faut utiliser des onduleurs à pilotage sinusoïdal.

Présentation de l'appareil



Veuillez déplier la dernière page, illustrée, de la notice. La présente notice d'utilisation vaut pour plusieurs modèles.

L'équipement des modèles peut varier.

Selon le modèle, l'appareil peut différer du contenu des illustrations.

Fig. 1

* Selon le modèle.

A Compartiment réfrigérateur

B Compartiment congélateur

1-8 Éléments de commande

9 Eclairage

10 Clayette en verre dans le compartiment réfrigérateur

11 Bac à légumes

12 Bac à produits surgelés

13* Casier à beurre et à fromage

14 Rangement en contre-porte

15 Clayette à grandes bouteilles

Éléments de commande

Fig. 2

1 Touche Marche / Arrêt

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

2

Touche d'alarme

Sert à désactiver l'alarme sonore (voir le chapitre « Fonction alarme »).

3

Touche « super »

Pour allumer et éteindre la fonction de supercongélation (voir le chapitre « Supercongélation »).

4

Touche de sélection du compartiment congélateur

Pour pouvoir effectuer des réglages dans le compartiment congélateur, appuyez sur la touche de sélection.

5

Touche de sélection du compartiment réfrigérateur

Pour pouvoir effectuer des réglages dans le compartiment réfrigérateur, appuyez sur la touche de sélection.

6

Touche de réglage de la température

Cette touche permet de régler la température souhaitée.

7

Indicateur de supercongélation

Ce voyant ne s'allume que pour indiquer que la supercongélation s'est enclenchée.

8

L'affichage de température

Affiche trois températures différentes :

- La température réglée du compartiment réfrigérateur.
- La température réglée du compartiment congélateur.
- La température la plus élevée qui a régné dans le compartiment congélateur après déclenchement de l'alarme sonore (voir « Fonction alarme »).

Enclenchement de l'appareil

Fig. 2

1. Allumez l'appareil par la touche Marche / Arrêt 1.
Une alarme sonore retentit.
La mention « AL » clignote à l'affichage de température 8.
2. Appuyez sur la touche d'alarme 2.
L'alarme sonore s'éteint.

L'appareil commence à réfrigérer. Porte en position ouverte, l'éclairage est allumé.

Le fabricant recommande les températures suivantes :

- Compartiment réfrigérateur : +4 °C
- Compartiment congélateur : -18 °C

Remarques concernant le fonctionnement de l'appareil

- L'appareil chauffe légèrement une partie de ses surfaces frontales pour empêcher une condensation d'eau dans la zone du joint de porte.
- Si l'air est très humide, de l'eau de condensation peut se former dans le compartiment réfrigérateur et notamment sur les clayettes en verre. Si ce devait être le cas, rangez les aliments sans les déballer et abaissez la température du compartiment réfrigérateur.

- Le mode de fonctionnement de l'appareil fait que des gouttes d'eau condensée ou du givre apparaissent contre sa paroi intérieure. Ce givre fond automatiquement et s'écoule par la rigole pour gagner le bac d'évaporation. Maintenez la rigole d'écoulement et la goulotte collectrice propres afin que l'eau de condensation puisse s'écouler librement. Fig. 3
- Une fois que le compartiment congélateur a atteint sa température réglée, l'affichage 8« AL » s'éteint.
- Si la porte du compartiment congélateur ne se laisse pas immédiatement rouvrir après l'avoir fermée, attendez un moment pour laisser à la dépression régnant dans le compartiment le temps de se résorber.
- En raison du système frigorifique employé, les grilles de congélation peuvent se couvrir rapidement de givre en certains endroits. Un dégivrage s'impose uniquement lorsque le givre ou la glace s'est accumulé(e) sur toute la surface de la grille et qu'il ou elle fait plus de 5 mm d'épaisseur.

Réglage de la température

Fig. 2

Compartiment réfrigérateur

La température est réglable entre +2 °C et +11 °C.

1. Par la touche de sélection compartiment réfrigérateur 5, choisissez le compartiment réfrigérateur.
2. A l'aide de la touche de réglage 6, réglez-le sur la température souhaitée dans le compartiment réfrigérateur.

Compartiment congélateur

La température est réglable entre -16 °C et -24 °C.

1. Par la touche de sélection compartiment congélateur 4, choisissez le compartiment congélateur.
2. A l'aide de la touche de réglage de la température 6, réglez-le sur la température souhaitée dans le compartiment congélateur.

L'appareil mémorise la valeur réglée en dernier. La température réglée s'affiche à l'affichage 8.

Le compartiment réfrigérateur

Le compartiment réfrigérateur est l'endroit idéal où ranger la viande, la charcuterie, le poisson, les produits laitiers, les œufs, les plats précuisinés et les pâtisseries.

Attention lors de l'achat de produits alimentaires :

L'important, en ce qui concerne la durée de conservation de vos produits alimentaires, c'est leur fraîcheur à l'achat.

Règle fondamentale : Plus les produits alimentaires que vous rangez dans l'appareil sont frais et plus ils resteront frais longtemps.

Faites donc toujours bien attention, à l'achat, au degré de fraîcheur des produits alimentaires.

Produits tout prêts et liquides conditionnés : respectez la date de conservation minimum ou la date de consommation indiquée par le fabricant.

Consignes de rangement

- Rangez les aliments si possible bien emballés ou bien couverts. Ils garderont ainsi arôme, couleur et fraîcheur. Ceci empêche en outre que certains aliments ne communiquent leur goût à d'autres et que les pièces en plastique changent anormalement de couleur.
- Attendez que les boissons et aliments chauds aient refroidi à la température de la pièce avant de les ranger dans l'appareil.

Remarque

Évitez que les produits alimentaires entrent en contact avec la paroi arrière. Cela générerait sinon la circulation de l'air.

Les produits alimentaires ou les emballages pourraient rester collés, par congélation, contre la paroi arrière.

Bac à légumes avec régulateur d'humidité

Fig. 10

Pour créer un climat de stockage optimal pour les légumes et les fruits, vous pouvez, en fonction de la quantité rangée, régler l'humidité de l'air qui régnera dans le bac à légumes.

petites quantités des fruits et légumes – humidité de l'air élevée

grandes quantités des fruits et légumes – humidité de l'air réduite

Remarques

- Il est recommandé de ranger les fruits qui craignent le froid (par exemple ananas, bananes, papayes, agrumes) et légumes (par exemple les aubergines, concombres, courgettes, poivrons, tomates et pommes de terre) hors du réfrigérateur à des températures proches de +8 °C pour en préserver la qualité et l'arôme.
- Suivant la quantité et la nature des produits stockés, de l'eau peu se condenser dans le bac à légumes. Retirez l'eau condensée avec un essuie-tout sec et ajustez l'humidité de l'air dans le bac à légumes via le régulateur d'humidité.

Tenez compte des différentes zones froides dans le compartiment réfrigérateur

L'air circulant dans le compartiment réfrigérateur fait que des zones différemment froides apparaissent :

- La zone la plus froide se trouve entre la flèche imprimée sur le côté et sur la clayette qui se trouve en dessous. Fig. 6

Remarque

Rangez les produits alimentaires délicats dans la zone la plus froide (par ex. le poisson, la charcuterie, la viande).

- Zone la moins froide elle se trouve complètement en haut, contre la porte.

Remarque

Rangez dans la zone la moins froide par ex. le fromage dur et le beurre. De la sorte, le fromage peut continuer de développer son arôme et le beurre demeure tartinable.

Le compartiment congélateur

Utilisation du compartiment congélateur

- Sert à ranger des produits surgelés.
- Sert à confectionner des glaçons.
- Pur congeler des produits alimentaires.

Remarque

Veillez à ce que la porte du compartiment congélateur soit correctement fermée ! Si cette porte reste ouverte, les produits surgelés dégèleront. Le compartiment congélateur se givre fortement. En outre : gaspillage d'énergie dû à une consommation élevée d'électricité !

Capacité de congélation maximale

Sur la plaquette signalétique, vous trouverez des indications concernant la capacité de congélation maximale en 24 heures. Fig. 16

Conditions préalables à la capacité de congélation maximale

- Avant de ranger des produits alimentaires frais, allumez la supercongélation (voir le chapitre « Supercongélation »).
- Retirer les pièces d'équipement
Empilez les produits alimentaires directement sur les clayettes et au bas du compartiment congélateur.
- S'il faut congeler des quantités assez importantes de produits alimentaires, utilisez de préférence le compartiment du milieu ; ils y seront congelés à la fois très vite et en douceur.

Congélation et rangement

Achats de produits surgelés

- Leur emballage doit être intact.
- Ne dépassez pas la date-limite de conservation.
- Il faut que la température dans le congélateur bahut du supermarché soit de -18 °C ou encore plus basse.
- Utilisez de préférence un sac isotherme pour le transport puis rangez les produits le plus rapidement possible dans le compartiment congélateur.

Lors du rangement

S'il faut congeler des quantités assez importantes de produits alimentaires, utilisez de préférence le compartiment du milieu ; ils y seront congelés à la fois très vite et en douceur. Étalez les produits alimentaires sur une grande surface dans les compartiments et dans les bacs à produits surgelés. Veillez à ce que les produits congelés n'entrent pas en contact avec des produits frais. Le cas échéant, modifiez l'empilage des produits congelés dans les bacs à produits congelés.

Rangement des produits surgelés

Insérez le bac à produits congelés jusqu'à la butée pour assurer une circulation impeccable de l'air.

Congélation de produits frais

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

Il faudrait blanchir les légumes avant de les congeler, pour préserver le mieux possible leur valeur nutritive, leur arôme et leur teinte. Il n'est pas nécessaire de blanchir les aubergines, poivrons, courgettes et asperges.

Vous trouverez en librairie toute une bibliographie sur la congélation et le blanchissement.

Remarque

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

- Se prêtent à la congélation :
Pâtisseries, poissons et fruits de mer, viande de boucherie et gibier, volaille, fruits, légumes, herbes culinaires, œufs sans la coque, produits laitiers comme le fromage, le beurre et le fromage blanc, plats précuisinés et restes de plats tels que les soupes, ragouts, la viande et le poisson cuits, les plats aux pommes de terre, les soufflés et mets sucrés.
- Ne se prêtent pas à la congélation :
Variétés de légumes habituellement dégustées crues telles que la salade ou les radis, œufs dans leur coque, raisins, pommes, poires et pêches entières, œufs cuits durs, yaourt, lait caillé, crème acidulée, crème fraîche et mayonnaise.

Emballer les surgelés

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

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

Emballages adaptés :

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

Vous trouverez ces produits dans le commerce spécialisé.

Emballages inadaptés :

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

Moyens d'obturation adaptés :

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

Vous pouvez obturer les sachets et les feuilles en polyéthylène au moyen d'une thermosoudreuse.

Durée de conservation des produits surgelés

La durée de conservation dépend de la nature des produits alimentaires.

Si la température a été réglée sur -18 °C :

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

Supercongélation

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

Pour empêcher une hausse indésirable de la température, allumez la supercongélation quelques heures avant de ranger des produits alimentaires frais.

L'appareil fonctionne désormais en permanence. Le compartiment congélateur atteint une température très basse.

S'il faut utiliser la capacité de congélation maximale, il faut enclencher la supercongélation 24 heures avant de ranger des produits frais.

Si vous ne voulez congeler que de petites quantités d'aliments (jusqu'à 2 kg), vous n'avez pas besoin d'enclencher la supercongélation.

Remarque

Si vous avez activé la supercongélation, l'appareil peut fonctionner plus bruyamment.

Allumage et extinction

Fig. 2

Appuyez sur la touche « super » 3.

Si la supercongélation est allumée, la mention « SU » apparaît à l'affichage de température 8 et le voyant 7 « super » s'allume.

L'appareil fonctionne désormais en permanence. Le compartiment congélateur atteint une température très basse.

La supercongélation se désactive automatiquement au bout de 2 jours.

Décongélation des produits

Selon la nature et l'utilisation des produits surgelés, vous pouvez choisir entre plusieurs possibilités :

- à la température ambiante,
- dans le réfrigérateur,
- dans le four électrique, avec / sans ventilateur à air chaud,
- dans le micro-ondes.



Attention

Ne remettez pas à congeler des produits alimentaires partiellement ou entièrement décongelés. Vous pourrez les recongeler uniquement après les avoir transformés en plats pré-cuisinés (par cuisson ou rôtissage).

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

Equipement

(selon le modèle)

Clayettes en verre

Fig. 6

Dans le volume intérieur, vous pouvez faire varier la configuration des clayettes suivant besoins : Soulevez la clayette, tirez-la en avant, abaissez-la et faites la basculer latéralement pour l'extraire.

Rangement en contre-porte

Fig. 7

Soulevez le support et retirez-le.

Clayette rétractable (Vario)

Fig. 8

Pour pouvoir stocker des produits hauts (p. ex. des verseuses ou bouteilles), il est possible de retirer la partie avant de la clayette Vario et de la faire coulisser sous la partie arrière.

Tiroir à charcuterie et fromage

Fig. 9

Vous pouvez retirer le tiroir pour le remplir et le vider. Pour ce faire, soulevez le tiroir. La fixation du tiroir est variable.

Porte-bouteilles

Fig. 11

Le porte-bouteilles empêche ces dernières de se renverser lorsque vous ouvrez et refermez la porte.

Bac à glaçons

Fig. 12

1. Remplissez le bac à glaçons aux $\frac{3}{4}$ d'eau potable puis rangez-le dans le compartiment congélateur.
2. Si le bac est resté collé dans le compartiment congélateur, n'utilisez qu'un instrument émoussé pour le décoller (un manche de cuiller par ex.).
3. Pour enlever les glaçons du bac, passez-le brièvement sous l'eau du robinet ou déformez légèrement le bac.

Calendrier de congélation

Fig. 13

Pour que la qualité des produits congelés ne diminue pas, ne dépassez pas la durée de stockage. Les chiffres à côté des symboles indiquent en mois la durée de conservation permise pour le produit concerné. Produits surgelés en vente habituelle dans le commerce : vérifiez la date de fabrication ou la date limite de conservation.

Accumulateurs de froid

(si livraison d'origine, le nombre peut varier)

Lors d'une coupure de courant ou en cas de panne, les accumulateurs de froid retardent le réchauffement des produits surgelés stockés dans l'appareil. Pour parvenir à la durée maximale de stockage, placez l'accumulateur de froid sur les produits alimentaires situés dans le compartiment le plus haut.

Vous pouvez également vous servir des accumulateurs de froid pour emporter des aliments par ex. dans un sac isotherme et les conserver ainsi au frais pendant une durée limitée.

Autocollant « OK »

(selon le modèle)

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

Remarque

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



Réglage correct

Arrêt et remisage de l'appareil

Coupure de l'appareil

Fig. 2

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt 1. L'indicateur de température s'éteint. Le groupe frigorifique s'éteint.

Remisage de l'appareil

Si l'appareil doit rester longtemps sans servir :

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

Si vous dégivrez l'appareil

Le dégivrage du compartiment réfrigérateur est entièrement automatique

Pendant que le groupe frigorifique tourne, des gouttelettes d'eau de condensation ou du givre se forment contre la paroi arrière du compartiment réfrigérateur. Ce phénomène est le résultat du fonctionnement de l'appareil. Inutile d'essuyer les gouttelettes d'eau de dégivrage ou de gratter le givre. La paroi arrière se dégivre automatiquement. L'eau du dégivrage s'écoule par la rigole d'écoulement à cet effet, Fig. 3. Ensuite, elle gagne le groupe frigorifique où elle s'évapore.

Remarque

Maintenez les rigoles à eau de dégivrage et le trou d'écoulement propres afin que cette eau puisse s'écouler.

Dégivrage du compartiment congélateur

Le compartiment congélateur ne décongèle pas automatiquement vu que les produits surgelés doivent le rester. Une couche de givre dans le compartiment congélateur réduit la transmission de froid aux produits surgelés et accroît la consommation de courant. Enlevez régulièrement cette couche de givre.



Attention

Ne raclez jamais la couche de givre avec un couteau ou un objet pointu. Vous risqueriez d'endommager les tubulures dans lesquelles circule le produit réfrigérant. Le fluide réfrigérant en train de jaillir risque de s'enflammer ou de provoquer des lésions oculaires.

Procédure :

Remarque

Enclenchez la supercongélation env. 4 heures avant de procéder au dégivrage pour que les aliments atteignent une température très basse et puissent rester ainsi un certain temps à la température ambiante sans décongeler.

1. Retirez les produits congelés et rangez-les temporairement dans un endroit frais.
2. Éteignez l'appareil.
3. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou coupez le fusible.
4. Pour accélérer le dégivrage, posez dans le compartiment congélateur un dessous de plat et une casserole remplie d'eau chaude. Fig. 14
5. Essuyez l'eau de dégivrage avec un torchon ou une éponge.
6. Passez un essuie-tout sec pour sécher le compartiment congélateur.
7. Remettez l'appareil en marche.
8. Rangez à nouveau les produits surgelés dans les tiroirs.

Nettoyage de l'appareil

Attention

- N'utilisez aucun produit de nettoyage contenant du sable, du chlorure ou de l'acide, ni aucun solvant.
- N'utilisez jamais d'éponges abrasives ou susceptibles de rayer. Des zones corrodées pourraient apparaître sur les surfaces métalliques.
- Ne nettoyez jamais les clayettes et les bacs au lave-vaisselle. Ces pièces pourraient se déformer !

Procédure :

1. Éteignez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Débranchez la fiche mâle du secteur ou ramenez le disjoncteur en position éteinte !
3. Sortez les produits congelés et rangez-les dans un endroit frais.
4. Ne nettoyez l'appareil qu'avec un chiffon doux, de l'eau tiède et du produit à vaisselle présentant un pH neutre. L'eau de nettoyage ne doit pas pénétrer dans l'éclairage.
5. N'essuyez le joint de porte qu'avec un chiffon et de l'eau propre ; ensuite, séchez-le à fond.
6. Veillez à ce que l'eau de nettoyage ne traverse pas le trou d'écoulement et ne pénètre pas dans la zone d'évaporation.
7. Après le nettoyage : rebranchez la fiche mâle de l'appareil puis réenclenchez-le.
8. Rangez à nouveau les produits surgelés dans les tiroirs.

Équipement

Pour nettoyer, il est possible de retirer toutes les pièces variables de l'appareil.

Retirer les clayettes en verre

Fig. **6**

Soulevez les clayettes en verre, tirez-les en avant, abaissez-les puis sortez-les en les faisant pivoter sur le côté.

Rigole d'écoulement de l'eau de dégivrage

Fig. **3**

Avec un bâtonnet ouaté ou un objet similaire, nettoyez régulièrement la rigole et le trou d'écoulement afin que l'eau de dégivrage puisse s'écouler.

Sortir les supports en contre-porte

Fig. **7**

Soulevez les supports et retirez-les.

Retirer le bac

Fig. **4**

Tirez le bac à vous jusqu'à la butée, soulevez-le à l'avant puis extrayez-le.

Odeurs

Si des odeurs désagréables se manifestent :

1. Éteignez l'appareil par la touche Marche / Arrêt. Fig. **2/1**
2. Sortez tous les produits alimentaires de l'appareil.
3. Nettoyez l'intérieur de l'appareil (voir le chapitre « Nettoyage de l'appareil »).
4. Nettoyez tous les emballages.
5. Pour empêcher l'apparition d'odeurs, mettez sous emballage hermétique les produits alimentaires qui dégagent une forte odeur.

6. Remettez l'appareil en marche.
7. Rangez les produits alimentaires.
8. Au bout de 24 heures, vérifiez si de nouveau des odeurs sont apparues.

Economies d'énergie

- Placez l'appareil dans un local sec et aérable. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas directement exposé aux rayons solaires et qu'il ne se trouve pas à proximité d'une source de chaleur (par ex. radiateur, cuisinière).
Utilisez le cas échéant une plaque isolante.
- Attendez que les plats chauds aient refroidi avant de les ranger dans le compartiment congélateur.
- Déposez le produit congelé dans le compartiment réfrigérateur et profitez de son froid pour refroidir les produits alimentaires.
- N'ouvrez la porte de l'appareil que le plus brièvement possible.
- Faites dégeler régulièrement la couche de givre présente dans le compartiment congélateur.
Une couche de givre gêne la communication du froid aux produits et accroît la consommation de courant.
- Veillez à ce que la porte du compartiment congélateur soit correctement fermée.
- De temps en temps, nettoyez le dos de l'appareil, ceci pour éviter une hausse de la consommation d'électricité.

Bruits de fonctionnement

Bruits parfaitement normaux

Bourdonnement sourd

Les moteurs tournent (par ex. groupes frigorifiques, ventilateur).

Clapotis, sifflement léger ou gargouillis

Le fluide frigorigène circule dans les tuyaux.

Cliquetis

Le moteur, les interrupteurs ou les électrovannes s'allument / s'éteignent.

Éviter la génération de bruits

L'appareil ne repose pas d'aplomb

Veillez mettre l'appareil d'aplomb à l'aide d'un niveau à bulle. Si nécessaire, insérez quelque chose dessous.

Les bacs ou surfaces de rangement vacillent ou se coincent

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

Des bouteilles ou récipients se touchent

Eloignez légèrement les bouteilles ou récipients les uns des autres.

Remédier soi même aux petites pannes

Avant d'appeler le service après-vente (SAV) :

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

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

Dérangement	Cause possible	Remède
La température dévie fortement par rapport au réglage.		Dans certains cas, il suffira d'éteindre l'appareil pendant 5 minutes. Si la température est trop élevée, vérifiez au bout de seulement quelques heures si un rapprochement de la température a eu lieu. Si la température est trop basse, vérifiez à nouveau la température le lendemain.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.	Changez l'ampoule. Fig. 16/B 1. Éteignez l'appareil. 2. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant et / ou ramenez le disjoncteur en position éteinte. 3. Retirez par derrière le diffuseur de l'éclairage intérieur. 4. Changez l'ampoule (Ampoule de rechange : 220–240 V, courant alternatif, culot E14. Puissance : voir l'inscription sur l'ampoule défectueuse).
	L'interrupteur de l'éclairage est coincé.	Vérifiez s'il peut s'enfoncer. Fig. 16/A
Les aliments congelés sont collés entre eux ou contre une paroi.		Détachez-les à l'aide d'un objet émoussé. Ne les détachez pas avec un couteau ou un objet pointu.

Dérangement	Cause possible	Remède
Le fond du compartiment de réfrigération est mouillé.	Les rigoles à eau de dégivrage ou le trou d'écoulement sont bouchés.	Nettoyez les rigoles d'écoulement de l'eau de condensation et le tuyau d'écoulement voir « Nettoyage de l'appareil ». Fig. 3
Présence d'une épaisse couche de givre dans le compartiment congélateur.		Dégivrage du compartiment congélateur. Voir la section « Si vous dégivrez l'appareil ». Veillez toujours à ce que la porte du compartiment congélateur soit toujours correctement fermée.
Le groupe frigorifique s'enclenche de plus en plus souvent et longtemps.	Vous avez ouvert fréquemment l'appareil.	N'ouvrez pas l'appareil inutilement.
	Les orifices d'apport et d'évacuation d'air sont recouverts par des objets faisant obstacle.	Enlevez ces obstacles.
	Vous avez mis une assez grande quantité d'aliments à congeler.	Ne dépassez pas la capacité de congélation maximale.
L'appareil ne refroidit pas.	■ L'appareil est éteint. ■ Coupure de courant. ■ Le fusible / disjoncteur a été retiré / se trouve en position éteinte. ■ Fiche mâle incorrectement branchée dans la prise de courant.	Appuyez sur la touche Marche / Arrêt. Fig. 2/1 Vérifiez s'il y a du courant, vérifiez les fusibles / disjoncteurs.

Dérangement	Cause possible	Remède
L'affichage de température clignote, Fig. 2/8.	En raison d'un dérangement, la température a trop monté à un certain moment dans le compartiment congélateur.	Après avoir appuyé sur la touche d'alarme 2/2, le clignotement de l'affichage de température 2/8 cesse. A l'affichage de température 8 la température la plus élevée qui a régné dans le compartiment congélateur s'affiche pendant cinq secondes.
	Les produits surgelés risquent de s'abîmer !	Remarque Vous pouvez remettre à congeler les produits en partie ou intégralement dégelés à condition qu'ils ne soient pas restés dégelés (à +3 °C) plus d'un jour s'il s'agit de viande ou de poisson, ou plus de trois jours s'il s'agit d'autres produits. Si le goût, l'odeur et l'aspect n'ont pas changé, vous pouvez recongeler ces produits alimentaires après les avoir faits cuire ou rôtir. N'utilisez pas la durée de conservation dans son intégralité.
	L'appareil est ouvert.	Fermez l'appareil.
	Orifices d'entrée et de sortie d'air recouverts.	Veillez à ce que l'air puisse entrer et sortir librement.
	Vous avez mis d'un coup trop de produits à congeler.	Ne dépassez pas la capacité de congélation maximale.

Service après-vente

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

Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique Fig. 16

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

FR 01 40 10 42 10
B 070 222 143
CH 0848 840 040

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.

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

Seguridad técnica

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

En caso de 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 red eléctrica.
- 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 dimensiones mínimas de la habitación o local en donde se encuentra instalado el aparato deberán ser 1 m³ por cada 8 gramos de agente refrigerante. La cantidad de agente refrigerante que incorpora su aparato figura en la placa de características, que se encuentra en el interior del mismo.

En caso de resultar dañado el cable de conexión del aparato y tener que sustituirlo, estos trabajos sólo podrán ser ejecutados por electricistas, técnicos del Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca o personas con una cualificación profesional similar. La instalación o reparación efectuadas de modo erróneo o incorrecto pueden implicar serios peligros para el usuario.

Las reparaciones que fuera necesario efectuar sólo podrán ser ejecutadas por electricistas, técnicos del Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca o personas con una cualificación profesional similar.

Sólo podrán utilizarse piezas originales del fabricante. Sólo en el caso de utilizar piezas originales del fabricante, éste garantiza que cumplan las exigencias de seguridad planteadas.

Una prolongación del cable de conexión sólo se puede adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Al usar el aparato

- No usar aparatos eléctricos en el interior de la unidad (por ejemplo calefacciones, heladoras, 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 rasar el hielo o la escarcha con ayuda de objetos metálicos puntiagudos o cortantes! dado que las rejillas congeladoras podrían resultar dañadas. Téngase presente que la salida a chorro del agente refrigerante puede inflamarse o provocar lesiones en los ojos.
- No guardar productos combinados con agentes o gases propelentes (por ejemplo sprays) ni materias explosivas en el aparato. ¡Existe peligro de explosión!
- No utilizar el zócalo, los cajones o las puertas de la unidad como pisaderas o reposapiés.
- Antes de desescarchar o limpiar el aparato, extraer el enchufe de conexión de la toma de corriente de la red o desconectar el fusible. ¡No tirar del cable de conexión del aparato, sino asirlo siempre por el cuerpo del enchufe!
- Tenga presente que las bebidas con un alto grado de alcohol necesitan envases con cierre hermético, debiéndose colocar siempre en posición vertical.
- No permitir que las grasas y aceites entren en contacto con los elementos de plástico del interior del aparato 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 con una instrucción minuciosa y detallada por otras personas.
- No guardar en el compartimento de congelación botellas ni tarros o latas que contengan líquidos, particularmente bebidas gaseosas. ¡Las botellas y latas pueden estallar!
- No introducir en la boca directamente los helados, polos o cubitos de hielo extraídos del congelador. ¡Peligro de quemaduras!
- ¡Evitar el contacto prolongado de las manos con los alimentos congelados, las capas de hielo o escarcha, 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

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

El presente aparato ha sido diseñado para el uso doméstico en el hogar particular o en su entorno.

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).

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 de los aparatos usados

¡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 (waste electrical and electronic equipment – WEEE (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 la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Advertencia

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.
3. No retirar los soportes y baldas del aparato a fin de no facilitar a los niños el acceso al interior de éste.
4. No permita que los niños jueguen con los aparatos inservibles. ¡Peligro de asfixia!

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.

Volumen de suministro (elementos incluidos en el equipo de serie)

Verifique que las piezas no presentan daños ni desperfectos debidos al transporte tras desembalarlas.

En caso de constatar daños o desperfectos deberá dirigirse al distribuidor en donde adquirió su electrodoméstico o al Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

El envío consta de los siguientes elementos:

- Aparato integrable
- Equipamiento (según modelo)
- Bolsa con material de montaje
- Instrucciones de uso
- Instrucciones de montaje
- Cuaderno de mantenimiento
- Suplemento de la garantía
- Informaciones sobre el consumo de energía y los ruidos del aparato

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

Temperatura de la habitación

El aparato ha sido diseñado para una determinada clase climática. En función de la clase climática concreta, el aparato puede funcionar en los márgenes de temperatura que se indican más abajo. La clase climática a la que pertenece el aparato figura en la placa de características del mismo, Fig. 16.

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

Nota

El aparato funciona perfectamente en los rangos de temperatura señalados por la clase climática. En caso funcionar un aparato de la clase climática SN a una temperatura ambiente más fría, pueden excluirse daños en el mismo hasta una temperatura de +5 °C.

Ventilación

El aire se recalienta en la pared posterior del aparato. El aire recalentado 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!

Lugar de emplazamiento

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

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

Conectar el aparato a la red eléctrica

Tras colocar el aparato en su emplazamiento definitivo deberá dejarse reposar éste durante aprox. una hora antes de ponerlo en funcionamiento. 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 el aparato»).

Conexión a la red eléctrica

La toma de corriente tiene que estar situada en las proximidades del aparato y ser libremente accesible tras su instalación.

El aparato corresponde al tipo de protección I. Conectar el aparato a una red de 220-240 V/50 Hz de corriente monofásica (corriente alterna) a través de una toma de corriente instalada correctamente y provista de conductor de protección. 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. Ambos números se encuentran en la placa de características del aparato. Fig. 16

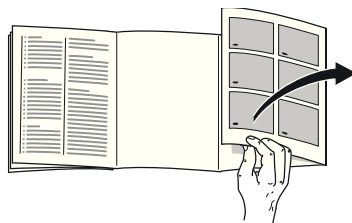


Advertencia

El aparato no se podrá conectar en ningún caso a conectores electrónicos para ahorro energético.

Nuestros aparatos se pueden conectar a rectificadores de corriente por onda sinusoidal o conmutados por red. Los rectificadores conmutados por red se emplean en las instalaciones fotovoltaicas conectadas directamente a la red pública de abastecimiento de corriente eléctrica. Para aplicaciones aisladas, como por ejemplo en buques o albergues de montaña que no disponen de conexión a la red eléctrica, tienen que emplearse rectificadores de onda sinusoidal.

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.

El equipamiento de los distintos modelos puede variar.

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

Fig. 1

* No disponible en todos los modelos.

A	Compartimento frigorífico
B	Compartimento de congelación
1-8	Elementos de mando
9	Iluminación interior
10	Balda vidrio en el compartimento frigorífico
11	Cajón para la verdura
12	Cajón de congelación
13*	Compartimentos para guardar la mantequilla y el queso
14	Estante de la puerta
15	Botellero para guardar botellas grandes

Elementos de mando

Fig. 2

- 1 **Tecla para conexión y desconexión del aparato**
para la conexión y desconexión del aparato completo.
- 2 **Tecla «alarm»**
Desactiva la alarma acústica (véase el capítulo «Función alarm»).
- 3 **Tecla «super»**
Conecta y desconecta la función «supercongelación» (véase el capítulo «Supercongelación»).
- 4 **Tecla selectora del compartimento de congelación**
Para efectuar ajustes en el compartimento de congelación, pulsar la tecla selectora.
- 5 **Tecla de ajuste de la temperatura del compartimento frigorífico**
Para efectuar ajustes en el compartimento de frigorífico, pulsar la tecla selectora.
- 6 **Tecla para ajuste de la temperatura**
Permite ajustar la temperatura deseada.
- 7 **La indicación «Supercongelación»**
Se ilumina en caso de estar activada la supercongelación.

8 Pantalla de visualización de la temperatura

Muestra 3 temperaturas diferentes:

- Temperatura del compartimento frigorífico ajustada.
- Temperatura del compartimento de congelación ajustada.
- Temperatura más elevada registrada en el compartimento de congelación tras escucharse la señal alarma acústica (véase el capítulo «Función alarma»).

Conectar el aparato

Fig. 2

1. Conectar el aparato a través de la tecla para conexión y desconexión 1. Se produce una señal acústica de aviso. En la pantalla de visualización 8 parpadea la indicación «AL».
 2. Pulsar la tecla «alarm» 2. La alarma acústica está desactivada.
- El aparato comienza a refrigerar. La iluminación interior está conectada con la puerta abierta.

De fábrica se aconseja ajustar las siguientes temperaturas:

- Compartimento frigorífico: +4 °C
- Compartimento de congelación: -18 °C

Advertencias relativas al funcionamiento del aparato

- Los lados frontales del cuerpo del congelador 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 registrarse una elevada humedad relativa del aire, se puede formar agua de condensación en el interior del frigorífico, en particular sobre las baldas o bandejas de vidrio. Si esto sucediera, deberán guardarse los alimentos envueltos y ajustarse una temperatura más baja en el frigorífico.
- Los lados frontales del cuerpo del congelador son calentados ligeramente. El agua de descongelación es transportada, a través de la canaleta de desagüe hasta la bandeja de evaporación. Mantenga siempre limpios la canaleta de desagüe y el orificio de drenaje a fin de que el agua de descongelación pueda fluir siempre libremente. Fig. 3
- Tan pronto como el compartimento de congelación ha alcanzado la temperatura programada, se apaga la indicación 8 «AL».
- En caso de no poder abrir la puerta del compartimento de congelación inmediatamente después de cerrarla, aguardar unos instantes hasta que la depresión generada haya sido compensada.

- A causa del trabajo del compresor, en algunos puntos de las rejillas congeladoras puede acumularse rápidamente escarcha. La eliminación de la escarcha acumulada sólo será necesaria en caso de que la capa de escarcha o hielo alcance un espesor de más de 5 mm sobre toda la superficie de las rejillas congeladoras.

Ajustar la temperatura

Fig. 2

Compartimento frigorífico

La temperatura se puede ajustar de +2 °C a +11 °C.

1. Seleccionar con la tecla selectora del compartimento frigorífico 5 el compartimento frigorífico.
2. Ajustar la temperatura del compartimento frigorífico deseada con ayuda de la tecla para ajuste de la temperatura 6.

Compartimento de congelación

La temperatura se puede ajustar de -16 °C a -24 °C.

1. Seleccionar con la tecla selectora del compartimento de congelación 4 el compartimento de congelación.
2. Ajustar la temperatura deseada con ayuda de la tecla para ajuste de la temperatura 6.

El valor mostrado en último lugar es memorizado. La temperatura ajustada es mostrada en la pantalla de visualización 8.

Compartimento frigorífico

El compartimento frigorífico es el lugar ideal para guardar carne, embutido, pescado, productos lácteos, huevos y platos cocinados, así como pan, bollería y productos de repostería.

Puntos a tener en cuenta al comprar alimentos frescos:

Que un alimento esté más o menos fresco en el momento de comprarlo es fundamental para su conservación.

Téngase presente: Cuanto más frescos sean los alimentos al introducirlos en el frigorífico, más tiempo se pueden guardar y conservar en el mismo.

Por lo tanto le aconsejamos preste suma atención a comprar siempre alimentos lo más frescos posible.

En el caso de productos precocinados o alimentos envasados por el fabricante deberán observarse las fechas de caducidad o de consumo señaladas.

Prestar atención al colocar los alimentos

- Colocar los alimentos empaquetados o bien cubiertos en la unidad. De este modo se evita que los alimentos se deshidraten, descoloren o pierdan su valor nutritivo y aroma. Además se evita la mezcla de olores y sabores, así como la descoloración de las piezas de plástico.
- Dejar enfriar los alimentos o bebidas calientes hasta una temperatura ambiente antes de introducirlos en el aparato.

Nota

Evite el contacto directo de los alimentos con el panel posterior del aparato, de lo contrario la libre circulación del aire quedará afectada.

Los alimentos o envases podrían quedar adheridos al panel.

Cajón para la verdura con regulador de humedad

Fig. 10

Para crear el clima de almacenamiento óptimo para la fruta y verdura se puede regular – en función de las cantidades de alimentos introducidos – la humedad del aire en el cajón de la verdura:

pequeñas cantidades de fruta y verdura – elevado grado de humedad del aire
grandes cantidades de fruta y verdura – bajo grado de humedad del aire

Notas

- La fruta (por ejemplo, piñas, plátanos, papayas y cítricos) y la verdura (berenjenas, pepinos, calabacines, pimientos, tomates y patatas) sensibles al frío deberán guardarse fuera del frigorífico a una temperatura de aprox. +8 °C a fin de conservar óptimamente su calidad y sabor.
- En función de la cantidad y el tipo de alimento guardado en el cajón para la verdura, puede formarse agua de condensación en el mismo. Eliminar el agua de condensación con un paño seco y adaptar el grado de humedad del aire del cajón para la verdura a través del mando regulador.

Prestar atención a las diferentes zonas de frío del frigorífico

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

- La zona más fría se encuentra entre la flecha lateral estampada y la balda de vidrio situada debajo. Fig. **5**

Nota

Guardar los alimentos más delicados (por ejemplo pescado, embutido, carne) en la zona de más frío.

- La zona menos fría se encuentra en la parte superior de la contrapuerta.

Nota

Guardar, por ejemplo, en la zona menos fría el queso curado y la mantequilla. De esta manera el queso conservará su aroma y la mantequilla se podrá untar en el pan fácilmente.

Compartimento de congelación

El compartimento de congelación es adecuado

- para guardar productos ultracongelados,
- para preparar cubitos de hielo,
- para congelar alimentos frescos.

Nota

¡Cerciorarse siempre de que la puerta del compartimento de congelación está cerrada correctamente! En caso de no estar bien cerrada la puerta, los alimentos se pueden descongelar. En el compartimento de congelación se produce una fuerte acumulación de escarcha. Además se produce un elevado consumo de energía eléctrica.

Capacidad máxima de congelación

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

Fig. **16**

Condiciones para alcanzar la máxima capacidad de congelación

- Conectar la función de supercongelación antes de introducir los productos frescos en el congelador (véase el capítulo «Supercongelación»).
- Retirar los elementos del aparato. Guarde los alimentos apilándolos directamente sobre las baldas y el fondo del compartimento de congelación.
- Congelar preferentemente grandes cantidades de alimentos frescos en el compartimento central. Aquí los alimentos se congelan de modo especialmente rápido y cuidadoso.

Congelar y guardar alimentos

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.
- Al hacer la compra, recuerde que conviene adquirir los alimentos congelados en el último momento. Procure transportarlos directamente a casa envueltos en una bolsa isotérmica. Una vez en el hogar, deberá colocarlos inmediatamente en el compartimento de congelación.

Al colocar los alimentos

Congelar preferentemente grandes cantidades de alimentos frescos en el compartimiento central. Aquí los alimentos se congelan de modo especialmente rápido y cuidadoso. Colocar los alimentos distribuyéndolos uniformemente en los compartimentos o el cajón de congelación. Los productos congelados que ya hubiera en el compartimento de congelación no deberán entrar en contacto con los alimentos frescos que se desean congelar. En caso necesario, recoger y apilar los alimentos congelados en los cajones de congelación.

Guardar los alimentos congelados

Cerciorarse de que el cajón de congelación esté introducido a tope en el aparato a fin de asegurar una circulación impecable del aire por el aparato.

Congelar alimentos frescos

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

Blanquear (escaldar) las verduras antes de su congelación a fin de que su sabor, aroma o color no se deteriore, ni pierdan tampoco su valor nutritivo. Las berenjenas, los calabacines y espárragos no hay que escaldarlos.

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.

Nota

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

- Alimentos adecuados para la congelación:
Pan y bollería, pescado y marisco, carne, caza, aves, verduras y hortalizas, frutas, hierbas aromáticas, huevos sin cáscara, productos lácteos tales como queso, mantequilla y requesón, platos cocinados y restos de comidas como por ejemplo sopas, potajes, carnes o pescados cocinados, platos de patatas, gratinados y platos dulces.

- Alimentos que no deben congelarse:
Verduras que se consumen normalmente crudas, como por ejemplo lechugas o rabanitos, huevos en su cáscara, uvas, manzanas enteras, peras y melocotones, huevos duros, yogur, leche agria, nata fresca acidulada, crema fresca y mayonesa.

Envasado de los alimentos

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

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 los envases, 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

El plazo de conservación varía en función del tipo del alimento congelado.

A una temperatura de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$:

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

Supercongelación

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

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

Al estar activada esta función, el compresor funciona continuamente, alcanzándose en el interior del compartimento de congelación unas temperaturas muy bajas (gran frío).

En caso de desear aprovechar la máxima capacidad de congelación del aparato deberá conectarse la función «Supercongelación» 24 horas antes de introducir los alimentos frescos en el aparato.

Pequeñas cantidades de alimentos (hasta 2 kg) se pueden congelar sin necesidad de activar la supercongelación.

Nota

Estando activada la función de supercongelación, el nivel sonoro del aparato puede aumentar.

Activar y desactivar

Fig. 2

Pulsar la tecla «super» 3.

En caso de haber activado la función «Supercongelación» aparece en la pantalla de visualización de la temperatura 8 la indicación «SU» y el piloto de aviso 7 «super» se ilumina.

Al estar activada esta función, el compresor funciona continuamente, alcanzándose en el interior del compartimento de congelación unas temperaturas muy bajas (gran frío).

La función de supercongelación se desactiva automáticamente pasadas aprox. 48 horas (dos días).

Descongelar los 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



¡Atención!

No volver a congelar los alimentos que se hayan descongelado o empezado a descongelarse. Sólo se podrán volver a congelar tras asarlos, freírlos, hervirlos o preparar con ellos platos cocinados.

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

Equipamiento

(no disponible en todos los modelos)

Baldas de vidrio

Fig. 6

Usted puede variar la posición de las baldas y estantes del interior del aparato según sus necesidades: a tal efecto deberá levantar la balda, desplazarla hacia adelante, inclinarla hacia abajo y retirarla inclinándola por uno de los lados.

Estante de la puerta

Fig. 7

Levantarlos ligeramente y retirarlos de su emplazamiento.

Bandeja variable

Fig. 8

En caso de desear guardar alimentos o recipientes altos (por ejemplo jarras o botellas), la parte delantera de la bandeja variable se puede retirar y deslizar debajo de la parte trasera de la misma.

Caja para guardar embutido y queso

Fig. 9

La caja se puede extraer para poner los alimentos en la misma o retirarlos.

Para extraer la caja, levantarla.

El soporte se puede desplazar.

Botellero

Fig. 11

El botellero sirve de sujeción a las botellas, impidiendo que éstas vuelquen al abrir o cerrar la puerta del aparato.

Cubitera

Fig. 12

1. Llenar $\frac{3}{4}$ partes de la cubitera con agua potable y colocarla en el compartimento de congelación.
2. Desprender la cubitera adherida sólo con ayuda de un objeto sin aristas, como por ejemplo el mango de una cuchara.
3. Para retirar los cubitos de hielo de la cubitera, colocar ésta brevemente debajo del chorro de agua del grifo o doblarla.

Calendario de congelación

Fig. 13

Para evitar las pérdidas de calidad y valor nutritivo de los alimentos congelados, éstos deberán consumirse antes de que caduque su plazo máximo de conservación. 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

(en caso de estar incluidos en el equipo del aparato, su número puede variar)

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.

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.

Adhesivo «OK»

(no disponible en todos los modelos)

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

Nota

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



Ajuste correcto

Desconexión y paro del aparato

Desconectar el aparato

Fig. 2

Accionar la tecla de conexión y desconexión 1.

El piloto de aviso de la temperatura ajustada se apaga y el grupo frigorífico se desconecta.

Paro del aparato

En caso de largos períodos de inactividad de la unidad:

1. Desconectar el aparato
2. Extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente o desactivar el fusible.
3. Limpiar el aparato.
4. Dejar la puerta abierta.

Al desescarchar el aparato

Desescarchado automático del frigorífico

Durante el funcionamiento del grupo frigorífico se forman gotas de agua o escarcha sobre la pared posterior del frigorífico. Esto es un fenómeno perfectamente normal y es debido a razones técnicas. No es necesario raspar la escarcha ni secar las gotas de agua. El panel posterior (evaporador) del aparato se desescarcha automáticamente. El agua de descongelación es recogida en la canaleta de desagüe, Fig. 3. El agua de descongelación es transportada, a través de la canaleta de desagüe, al grupo frigorífico, donde se evapora.

Nota

Mantenga siempre limpios la canaleta de desagüe y el orificio de drenaje a fin de que el agua de descongelación pueda fluir siempre libremente.

Desescarchar el compartiment o de congelación

El compartimento de congelación no se desescarcha automáticamente, dado que los alimentos congelados no deben descongelarse en ningún momento. Una capa de hielo o escarcha acumulada en el interior del compartimento de congelación dificulta la transmisión del frío a los alimentos, reduciendo el rendimiento de la unidad y elevando el consumo de energía eléctrica. Por lo tanto deberá eliminar regularmente la capa de escarcha acumulada en el compartimento de congelación.



¡Atención!

No rasar en ningún caso el hielo o la escarcha con ayuda de objetos metálicos cortantes o puntiagudos (cuchillos, etc.), dado que el evaporador del compartimento de congelación podría resultar dañado. Los conductos del agente refrigerante del compartimento de congelación podrían resultar dañados. Téngase presente que la salida a chorro del agente refrigerante puede inflamarse o provocar lesiones en los ojos.

Modo de proceder:

Nota

Si se encuentran aún alimentos en el congelador, deberá activarse la función de supercongelación unas 4 horas antes de iniciar la operación. De este modo se conseguirá que los productos congelados alcancen un nivel de temperatura muy bajo, pudiéndose conservar así más tiempo a la temperatura ambiental.

1. Retirar los alimentos congelados del compartimento y guardarlos en un lugar lo más frío posible.
2. Desconectar el aparato.
3. Extraer el cable de conexión de la toma de corriente o activar el fusible.
4. Para acelerar el proceso de desescarchado, colocar una olla con agua caliente sobre un posacacerolas adecuado en el compartimento de congelación. Fig. 14
5. Recoger el agua procedente del desescarchado con un paño o esponja.
6. Secar el compartimento de congelación con un paño.
7. Volver a conectar el aparato.
8. Colocar los alimentos congelados en el compartimento de congelación.

Limpieza del aparato



¡Atención!

- No utilizar detergentes que contengan arena, cloro o ácidos. ¡No emplear tampoco disolventes!
- No emplear esponjas abrasivas. En las superficies metálicas podría producirse corrosión.
- No lavar nunca las bandejas, compartimentos o estantes del aparato en el lavavajillas. ¡Las piezas pueden deformarse!

Modo de proceder:

1. Desconectar el aparato antes de proceder a su limpieza.
2. ¡Extraer para ello el enchufe del aparato de la red de corriente, o desactivar el fusible!
3. Retirar los alimentos del aparato y colocarlos en un lugar frío.
4. 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.
5. Limpiar la junta de la puerta sólo con agua clara, secándola bien a continuación.
6. 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.
7. Tras concluir la limpieza del aparato: Conectarlo a la red y ponerlo en funcionamiento.
8. Colocar los alimentos congelados en el compartimento de congelación.

Equipamiento

Los elementos variables del aparato se pueden extraer para su limpieza.

Retirar las bandejas de vidrio

Fig. 6

Levantar las baldas de vidrio, desplazarlas hacia adelante, se inclinan hacia abajo y se extraen inclinándolas por uno de sus laterales.

Canaleta de desagüe

Fig. 3

Limpiar regularmente la canaleta del desagüe y el orificio de drenaje con una bastoncillo u objeto similar, a fin de que el agua de desagüe pueda evacuarse libremente.

Retirar los estantes de la puerta

Fig. 7

Levantarlos ligeramente y retirarlos de su emplazamiento.

Retirar los cajones

Fig. 4

Tirar del cajón hacia el cuerpo del usuario hasta el tope, levantarlo ligeramente por su parte frontal y retirarlo del aparato.

Olores

En caso de comprobar olores desagradables:

1. Desconectar el aparato a través del interruptor de Conexión/Desconexión. Fig. 2/1
2. Retirar todos los alimentos del aparato.
3. Limpiar el espacio interior (véase el capítulo «Limpieza del aparato»).
4. Limpiar los envases de los alimentos.
5. Envasar herméticamente los alimentos que desarrollen un fuerte olor, a fin de evitar la formación de olores en el aparato.
6. Volver a conectar el aparato.
7. Colocar y ordenar los alimentos.
8. Verificar al cabo de 24 horas si ha vuelto a producir olor en el aparato.

Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica

- ¡Emplazar el aparato en una habitación seca y fresca, dotada de una buena ventilación! Recuerde además que el aparato no debe instalarse de forma que reciba directamente los rayos del sol, ni encontrarse tampoco próximo a focos activos de calor tales como cocinas, calefacciones, etc.

No obstante, si esto último fuera inevitable, se habrá de proteger la unidad con un panel aislante adecuado.

- Dejar enfriar los alimentos o bebidas calientes hasta temperaturas ambientes antes de introducirlos en el aparato.
- Descongelar los productos congelados en el interior del compartimento frigorífico. De esta manera se puede aprovechar el frío desprendido por los mismos para la refrigeración de los restantes alimentos guardados.
- Mantener abierta la puerta del aparato el menos tiempo posible.
- Desescarchar regularmente la capa de escarcha del compartimento de congelación.
Una capa de hielo o escarcha acumulada en el interior del compartimento de congelación dificulta la transmisión del frío a los alimentos, reduciendo el rendimiento de la unidad y elevando el consumo de energía eléctrica.
- ¡Cerciorarse siempre de que la puerta del compartimento de congelación está cerrada correctamente.
- Limpiar de vez en cuando 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

Ruidos en forma de murmullos sordos

Los motores están trabajando (compresores, ventilador).

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.

Ruidos en forma de clic

El motor, los interruptores o las electroválvulas se conectan/desconectan.

Ruidos que se pueden evitar fácilmente

El aparato está colocado en posición desnivelada

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

Los cajones o baldas 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.
La iluminación no funciona.	La bombilla está fundida.	Sustituir la bombilla. Fig. 16/B 1. Desconectar el aparato. 2. Extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente o desconectar el fusible de la red. 3. Retirar por atrás el recubrimiento protector de la lámpara. 4. Sustituir la bombilla fundida por una nueva (bombilla de repuesto, 220-240 V, corriente alterna, base E 14; para el número de vatios, véase la bombilla defectuosa).
	El interruptor de la luz está agarrotado.	Verificar la movilidad del interruptor. Fig. 16/A
Los productos o alimentos congelados han quedado adheridos entre sí.		Desprenderlos con un objeto sin aristas. No tratar de desprenderlos con un cuchillo u objeto puntiagudo.

Avería	Posible causa	Forma de subsanarla
Se ha acumulado agua en el fondo del aparato.	Las canaletas de desagüe del agua de descongelación o el orificio de drenaje están obstruidos.	Limpiar las canaletas de desagüe del agua de descongelación y el orificio de drenaje (véase el capítulo «Limpieza del aparato»). Fig. 3
El compartimento de congelación presenta una capa gruesa de hielo o escarcha.		Desescarchar el compartimento de congelación (véase el capítulo «Desescarchado»). Prestar atención a que la puerta del compartimento de congelación esté siempre cerrada correctamente.
La frecuencia y duración de la conexión del grupo frigorífico aumenta.	La puerta del aparato se ha abierto con demasiada frecuencia.	No abrir la puerta del aparato innecesariamente.
	Las aberturas de ventilación y aireación están obstruidas.	Eliminar la causa de la obstrucción.
	Se ha introducido una gran cantidad de alimentos frescos.	No superar la máxima capacidad de congelación de alimentos frescos del aparato.
El aparato no enfría.	■ El aparato está desconectado. ■ Un corte del suministro de corriente. ■ El fusible está desactivado. ■ El enchufe del aparato no está correctamente asentado en la toma de corriente.	Accionar la tecla de conexión y desconexión del aparato. Fig. 2/1 Verificar si hay que corriente; verificar los fusibles.

Avería	Posible causa	Forma de subsanarla
El indicador de la temperatura parpadea, Fig. 2/8.	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.	Pulsando la tecla «alarm» 22, el indicador de la temperatura 2/8 deja de parpadear. La pantalla de visualización de la temperatura 8 muestra durante cinco segundos la temperatura más elevada que se ha registrado en el compartimento de congelación.
	¡Existe peligro de descongelación de los alimentos!	Nota 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. En caso de no constatar ninguna alteración en el aroma, sabor y aspecto de los alimentos, éstos se podrán volver a congelar si se asan, fríen, hierven o preparan con ellos platos cocinados antes de congelarlos. En este caso no se deberá agotar al máximo el tiempo de caducidad de los productos.
	La puerta del aparato está abierta.	Cerrar la puerta del aparato.
	Las aberturas de ventilación y aireación están obstruidas.	Cerciorarse de que las aberturas de ventilación y aireación no están obstruidas.
	Se ha introducido una cantidad excesiva de alimentos frescos en el compartimento de congelación.	No superar la máxima capacidad de congelación de alimentos frescos del aparato.

Servicio de Asistencia Técnica

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-Nr.) de su unidad.

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

Fig. 16

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.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

E 902 406 416

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.

O fabricante não se responsabiliza, se não forem observadas as instruções e avisos constantes das instruções de serviço. 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 libertarse, poderá causar ferimentos nos olhos ou inflamarse.

Em caso de danos

- Manter o aparelho afastado de chamas ou de fontes de ignição,
- arejar bem o compartimento durante alguns minutos,
- desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada,
- contactar os Serviços Técnicos.

Quanto mais agente de refrigeração existir num aparelho, maior tem que ser o espaço onde se encontra o aparelho. Em espaços muito pequenos e havendo uma fuga, pode formar-se uma mistura de gás/ar inflamável.

Por cada 8 gramas de agente de refrigeração, o espaço da instalação tem que ser, no mínimo, de 1 m³.

A quantidade de agente refrigerador do seu aparelho vem indicada na chapa de características, que se encontra no interior do aparelho.

Se o cabo eléctrico deste aparelho sofrer algum dano, o mesmo deve ser substituído pelo fabricante, pelos Serviços Técnicos ou por um técnico igualmente qualificado. Instalações e reparações inadequadas podem acarretar perigos vários para o utilizador.

As reparações no aparelho só devem ser efectuadas pelo fabricante, pelos Serviços Técnicos ou por um técnico igualmente qualificado.

Só devem ser utilizadas peças originais do fabricante. Só com estas peças o fabricante pode garantir que elas satisfazem as exigências de segurança.

Uma extensão do cabo de ligação à rede só pode ser adquirida através dos Serviços Técnicos.

Utilização

- Nunca utilizar aparelhos eléctricos dentro do aparelho (por ex. aquecedores, aparelhos eléctricos para 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 descongelar e limpar, desligar a ficha da tomada ou o fusível de segurança. Puxar pela ficha e não pelo cabo eléctrico.
- Álcool de elevada percentagem só pode ser guardado no 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 (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas ou, ainda, falta de conhecimentos, se vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que por esta tenham recebido formação sobre como utilizar o aparelho.
- 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!
- Deverá evitar o contacto prolongado das mãos com os alimentos congelados, 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 provocado por cartões dobráveis 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.

Este aparelho está preparado para utilização doméstica em casas particulares e para o ambiente doméstico.

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

O circuito de frio foi testado quanto à sua estanquidade.

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

Instruções sobre reciclagem

Reciclagem da embalagem

A embalagem protege o seu aparelho de danos no transporte. Os materiais utilizados não são poluentes e são reutilizáveis. 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 dos aparelhos usados

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/EG 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.
3. Não retirar as prateleiras e os recipientes, para evitar que as crianças trepem com a ajuda destes.
4. Não deixar que as crianças brinquem com o aparelho fora de serviço. Perigo de asfixia!

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.

O fornecimento inclui

Depois de desembulhar o aparelho, há que verificar todas as peças quanto eventuais danos de transporte.

Para reclamações, dirija-se ao Agente, onde comprou o aparelho ou à nossa Assistência Técnica.

O fornecimento é constituído pelas seguintes peças:

- Aparelho de Embutir
- Equipamento (dependente do modelo)
- Saco com material para a montagem
- Instruções de serviço
- Instruções de montagem
- Folheto sobre Assistência Técnica
- Anexo sobre garantia
- Informações sobre consumo de energia e ruídos

Ter em atenção a temperatura ambiente e a ventilação

Temperatura ambiente

O aparelho foi concebido para uma determinada classe climática.

Dependendo da classe climática, o aparelho pode funcionar com as seguintes temperaturas ambiente.

A classe climática encontra-se na chapa de características, Fig. 16.

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

Indicação

O aparelho está completamente operacional dentro dos limites da temperatura ambiente da classe climática indicada. Se um aparelho da classe climática SN for operado a temperaturas ambientes mais baixas, podem ser excluídos danos no mesmo até uma temperatura de +5 °C.

Ventilação

O ar na parte de trás do aparelho é aquecido. O ar aquecido tem que poder ser expelido sem impedimentos. De contrário, a máquina de frio tem que trabalhar mais. Isto aumentará o consumo de energia. Por isso: Não tapar nem obstruir as aberturas de ventilação!

Local da instalação

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

- Em relação a fogões eléctricos e a gás 3 cm.
- Em relação a fogões a óleo ou a carvão 30 cm.

Ligar o aparelho

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

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

Ligação eléctrica

A tomada deve situar-se junto do aparelho e ficar facilmente acessível, depois da instalação do aparelho.

O aparelho corresponde à classe de protecção I. Ligar o aparelho a uma tomada de corrente alterna de 220-240 V/50 Hz instalada de acordo com as normas e com fio de terra. A tomada de corrente tem que estar protegida por um fusível de 10 até 16 A.

No caso de aparelhos, que vão funcionar em países fora da Europa, há que verificar, se a tensão e o tipo de energia indicados coincidem com os valores da sua instalação doméstica. Estas indicações constam da placa de características, Fig. 16

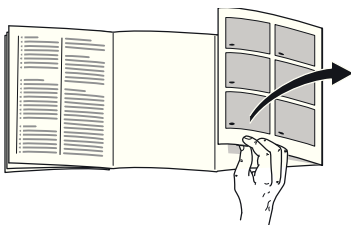


Aviso

O aparelho não deve, de forma alguma, ser ligado a uma tomada electrónica de poupança de energia.

Para utilização dos nossos aparelhos podem ser usados conversores de condução de rede e de condução sinusoidal. Conversores condutores de rede são utilizados em instalações fotovoltaicas, que são directamente ligadas à rede eléctrica pública. Em caso de soluções em forma de ilha (por ex. no caso de barcos ou de cabanas de montanha), que não dispõem de qualquer ligação à rede pública, devem ser utilizados conversores de condução sinusoidal.

Familiarização com o aparelho



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

O equipamento dos vários modelos pode variar.

São, por isso, possíveis diferenças nas imagens.

Fig. 1

* Não existente em todos os modelos.

A Zona de refrigeração

B Zona de congelação

1-8 Elementos de comando

9 Iluminação

10 Prateleira de vidro na zona de refrigeração

11 Gaveta de legumes

12 Gavetas de congelados

13* Compartimento para queijo e manteiga

14 Prateleira da porta

15 Prateleira para garrafas grandes

Elementos de comando

Fig. 2

1 Tecla ligar/desligar

Serve para ligar e desligar todo o aparelho.

2 Tecla alarme

Serve para desligar o aviso sonoro (ver capítulo «Função de alarme»).

3 Tecla «super»

Serve para ligar e desligar a função de «Supercongelação» (ver capítulo «Supercongelação»).

4 Tecla de selecção da zona de congelação

Para poder proceder a regulações para a zona de congelação, premir a tecla de selecção.

5 Tecla de selecção da zona de refrigeração

Para poder proceder a regulações para a zona de refrigeração, premir a tecla de selecção.

6 Tecla de regulação de temperatura

Com esta tecla, é regulada a temperatura pretendida.

7 Indicação supercongelação

Ela só fica iluminada, se a supercongelação estiver a funcionar.

8 Indicação de temperatura

Indica três temperaturas diferentes:

- Temperatura regulada para a zona de refrigeração
- Temperatura regulada para a zona de congelação
- Temperatura mais elevada na zona de congelação, após audição do aviso sonoro (ver capítulo Função de alarme).

Ligar o aparelho

Fig. 2

1. Ligar o aparelho com a tecla Ligar/Desligar 1.
O aviso sonoro é activado.
Na indicação de temperatura 8, «AL» está a piscar.
2. Accione a tecla de alarme 2. O aviso sonoro fica desligado.

O aparelho começa a refrigerar.

A iluminação é ligada com a abertura da porta.

De fábrica, recomendam-se as seguintes temperaturas:

- Zona de refrigeração: +4 °C
- Zona de congelação: -18 °C

Indicações sobre funcionamento

- As zonas frontais e exteriores do aparelho ficam, por vezes, ligeiramente quentes. Isto evita a formação de condensação na zona do vedante da porta.
- Em caso de humidade do ar elevada, pode haver formação de condensação na zona de refrigeração, nomeadamente sobre as prateleiras de vidro. Se isto se verificar, arrumar os alimentos embalados e seleccionar uma temperatura mais fria para a zona de refrigeração.

- Por condicionalismos de funcionamento, formam-se gotas de água da congelação ou gelo no interior da parede traseira. Esta parede descongela automaticamente e água escorre para a tina de evaporação através da calha de recolha da água da descongelação. A calha de recolha da água da descongelação e o orifício de escoamento devem ser mantidos limpos, para que a água possa escorrer livremente. Fig. 3
- Quando a zona de congelação atinge a temperatura regulada, a indicação 8 «AL» apaga-se.
- Se não conseguir abrir a porta da zona de congelação, imediatamente após a ter fechado, deverá aguardar um momento até que seja compensado o vácuo formado entretanto.
- Devido ao sistema de frio, as grelhas de congelação podem ficar rapidamente cobertas de gelo em vários pontos. A descongelação só é necessária, se houver formação de gelo em toda a superfície da grelha de congelação, com uma espessura superior a 5 mm.

Regular a temperatura

Fig. 2

Zona de refrigeração

A temperatura é regulável de +2 °C até +11 °C.

1. Com a tecla de selecção da zona de refrigeração 5, seleccionar a zona de refrigeração.
2. Com a tecla de regulação de temperatura 6, regular a temperatura pretendida para a zona de refrigeração.

Zona de congelação

A temperatura é regulável de -16 °C até -24 °C.

1. Com a tecla de selecção da zona de congelação 4, seleccionar a zona de congelação.
2. Com a tecla de regulação de temperatura 6, regular a temperatura pretendida para a zona de congelação.

O valor regulado em último lugar fica memorizado. A temperatura regulada é mostrada na indicação 8.

Zona de refrigeração

A zona de refrigeração é o local ideal para a conservação de carne, enchidos, peixe, lacticínios, ovos, refeições prontas e produtos de pastelaria.

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».

Principalmente vale: se colocar produtos alimentares mais frescos no aparelho, mais tempo ficam frescos.

Por isso, na compra dos seus alimentos, tome sempre atenção ao seu grau de frescura.

No caso de produtos prontos e de artigos refrigerados, deve ser observada a data mínima de validade indicada pelo fabricante.

Ao arrumar alimentos, ter atenção

- Os alimentos devem ser bem embalados ou tapados. Deste modo, conservarão o aroma, a cor e a frescura. Evitam-se, assim, também, a transmissão de sabores e as mudanças de cor das peças de plástico.
- Deixar arrefecer alimentos e bebidas, antes de os arrumar no aparelho.

Indicação

Evitar o contacto entre os alimentos e a parede do fundo. A circulação de ar ficará, assim, prejudicada.

Os alimentos ou as embalagens podem congelar na parede do fundo.

Gaveta de legumes com regulador de humidade

Fig. 10

Para criação do clima ideal de conservação para legumes e fruta, a humidade do ar dentro da gaveta de legumes pode ser regulada em função da quantidade de alimentos aí existentes.

pequena quantidade de fruta e legumes – humidade do ar elevada

grande quantidade de fruta e legumes – humidade do ar baixa

Indicações

- Fruta (p. ex., ananás, banana, papaia e citrinos) e legumes sensíveis ao frio (p. ex., beringelas, pepinos, curgetes, pimentos, tomates e batatas) devem ser armazenados fora do frigorífico a temperaturas de aproximadamente +8 °C, de modo a manterem a qualidade e o aroma ideais.
- Conforme a quantidade e o produto armazenados, pode formar-se água de condensação na gaveta de legumes. Remover a água de condensação com um pano seco e ajustar a humidade do ar na gaveta de legumes com o regulador de humidade.

Ter em atenção as áreas de frio dentro da zona de refrigeração

Devido à circulação de ar dentro da zona de refrigeração, surgem diferentes áreas de frio:

- A zona mais fria situa-se entre a seta gravada lateralmente e a prateleira de vidro imediatamente abaixo. Fig. 5

Indicação

Na área mais fria, poderá conservar alimentos sensíveis, (por ex. peixe, carnes frias, carne).

- A zona mais quente situa-se na parte superior da porta.

Indicação

Na zona mais quente, poderá guardar, por exemplo, queijo e manteiga. O queijo conserva assim o seu aroma e a manteiga fica fácil para barrar.

Zona de congelação

Utilização da zona de congelação

- Para a conservação de alimentos ultracongelados.
- Para produção de cubos de gelo.
- Para congelação de alimentos.

Indicação

É importante verificar, se a porta da zona de congelação fica bem fechada. Com a porta aberta, os alimentos descongelam. O compartimento de congelação forma muito gelo. Além disso: Verifica-se um desperdício de energia, devido ao seu consumo elevado!

Máx. capacidade de congelação

Os dados sobre a capacidade máxima de congelação em 24 horas podem ser encontrados na chapa de características. Fig. 16

Requerimentos para a capacidade máx. de congelação

- Activar a supercongelação, antes da colocação dos produtos frescos (ver capítulo «Supercongelação»).
- Retirar elementos do equipamento
Empilhe os alimentos directamente sobre as prateleiras e na base da zona de congelação.
- Maiores quantidades de alimentos devem, de preferência, ser congeladas na gaveta do meio, aí a congelação processar-se-á de forma bastante rápida e, consequentemente, também, de forma cuidadosa.

Congelação e conservação

Compra de alimentos ultracongelados

- A embalagem não deve estar danificada.
- Dar atenção à data de validade.
- A temperatura na arca congeladora da loja deve ser de -18 °C ou inferior.
- Se possível, transportar os alimentos ultracongelados num saco térmico e arrumá-los rapidamente na zona de congelação.

Ao arrumar alimentos

Maiores quantidades de alimentos devem, de preferência, ser congeladas na gaveta do meio, aí a congelação processar-se-á de forma bastante rápida e, consequentemente, também, de forma cuidadosa. Colocar os alimentos com a sua maior superfície assente sobre as prateleiras ou nas gavetas. Alimentos já congelados não devem entrar em contacto com os alimentos frescos, na fase de congelação. Se for necessário, transfira os alimentos já completamente congelados para as gavetas de congelados

Conservação de alimentos congelados

Inserir as gavetas de congelados até ao encosto para garantir uma correcta circulação de ar.

Congelação de alimentos frescos

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

Para que o valor nutricional, o aroma e a cor se mantenham o melhor possível, os legumes devem ser branqueados, antes da sua congelação. No caso de beringelas, pimentos, courgetes e espargos não é necessário o branqueamento.

Nas livrarias poderá encontrar literatura sobre congelação e branqueamento.

Indicação

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

- Alimentos adequados para congelação:
Bolos, peixe e frutos do mar, carne, caça, aves, legumes, fruta, ervas aromáticas, ovos sem casca, lacticínios, como queijo, manteiga e requeijão, refeições prontas e restos de comida, como sopas, guisados, peixe e carne cozinhados, refeições com batata, soufflés e doces.
- Alimentos não adequados para congelação:
Legumes habitualmente consumidos crus, como saladas de folha ou rabanetes, ovos com casca, uvas, maçãs inteiras, peras e pêssegos, ovos bem cozidos, iogurt, leite gordo, natas azedas, crème fraîche e maionese.

Embalagem dos alimentos congelados

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

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

Adequado como embalagem:

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

Inadequado como embalagem:

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

Adequado para fechar:

Elásticos, clips de plástico, fios, fita adesiva resistente ao frio, entre outros.

Sacos e mangas de película de polietileno podem ser fechados com um aparelho próprio.

Prazo de validade dos alimentos congelados

O prazo de validade depende do tipo de alimentos.

Com uma temperatura de -18 °C:

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

Supercongelação

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

Ligue a supercongelação algumas horas antes de inserir os alimentos no aparelho, para evitar uma subida indesejada da temperatura.

Depois de ligado, o aparelho trabalha continuamente e na zona de congelação é atingida uma temperatura muito baixa.

Se tiver que ser utilizada a capacidade máxima de congelação, a supercongelação deve ser activada 24 horas antes da colocação dos produtos frescos.

Pequenas quantidades de alimentos (até 2 kg) podem ser congeladas, sem supercongelação.

Indicação

Se a supercongelação estiver ligada, os ruídos de funcionamento podem ser mais elevados.

Ligar e desligar

Fig. 2

Premir a tecla «super» 3.

Se a supercongelação estiver activada, a indicação de temperatura 8 mostra "SU" e na indicação 7 ilumina-se "super".

Depois de ligado, o aparelho trabalha continuamente e na zona de congelação é atingida uma temperatura muito baixa.

A supercongelação desliga automaticamente, após 2 dias.

Descongelação dos alimentos

Dependendo do tipo e da fim a que se destina o alimento, podem ser escolhidas as seguintes possibilidades:

- à temperatura ambiente
- no frigorífico
- no forno eléctrico, com/sem ventilação de ar quente
- no micro-ondas



Atenção

Não voltar a congelar alimentos descongelados ou que iniciaram a descongelação. Só depois de cozinhados, é que estes alimentos podem voltar a ser congelados.

Não utilizar mais o prazo máximo de conservação dos alimentos.

Equipamento

(não existente em todos os modelos)

Prateleiras de vidro

Fig. 6

Se necessário, poderá variar a disposição das prateleiras no interior do aparelho: Elevar a prateleira, puxar para a frente, baixar e balançar lateralmente.

Prateleira da porta

Fig. 7

Elevar a prateleira e retirar.

Prateleira Vario

Fig. 8

Para poder arrumar recipientes altos (por ex. cafeteiras ou garrafas), a parte frontal da prateleira Vario pode ser retirada e deslocada para trás.

Gaveta para charcutaria e queijo

Fig. 9

A gaveta pode ser retirada, para arrumar e retirar alimentos: Para isso, elevar a prateleira. A fixação da prateleira é variável.

Suporte para garrafas

Fig. 11

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

Cuvete de gelo

Fig. 12

1. Encher a cuvette do gelo até $\frac{3}{4}$ com água potável e colocá-la na zona de congelação.
2. Se a cuvette estiver agarrada, utilizar apenas um objecto rombo para a soltar (cabo de uma colher).
3. Para soltar os cubos de gelo, colocar a cuvette sob água corrente e trocê-la ligeiramente.

Calendário de congelação

Fig. 13

Para evitar a redução da qualidade dos alimentos congelados, não ultrapasse o tempo de conservação. Os símbolos junto aos alimentos indicam, em meses, o prazo máximo de conservação permitido para os alimentos. Tenha em atenção a data de fabrico e de validade dos alimentos ultracongelados, adquiridos no comércio.

Acumulador de frio

(se fizer parte do equipamento, a quantidade é diferente)

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 de frio for colocado directamente sobre os alimentos na gaveta superior.

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

Autocolante «OK»

(não existente em todos os modelos)

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

Indicação

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



Regulação correcta

Desligar e desactivar o aparelho

Desligar o aparelho

Fig. 2

Premir a tecla de ligar/desligar 1.
A indicação de temperatura apaga-se e a máquina de frio desliga-se.

Desactivar o aparelho

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

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

Descongelação

A zona de refrigeração descongela automaticamente

Enquanto a máquina de refrigeração está a funcionar vão-se formando gotas da água de descongelação ou gelo na parede posterior da zona de refrigeração. Isto é devido ao funcionamento. Não é necessário limpar as gotas de água ou de gelo. A parede posterior descongela automaticamente. A água da descongelação escorre para a respectiva tina de recolha, Fig. 3. A partir da calha, a água da descongelação é encaminhada para a máquina de frio, onde é evaporada.

Indicação

A calha de recolha da água da descongelação e o orifício de escoamento devem ser mantidos limpos, para que a água possa escorrer livremente.

Descongelação da zona de congelação

A zona de congelação não descongela automaticamente, porque os alimentos congelados não devem descongelar. Uma camada de gelo na zona de congelação prejudica a transmissão de frio aos alimentos congelados e aumenta o consumo de energia. Remova, regularmente, a camada de gelo.

Atenção

Não raspar a camada de gelo com uma faca ou com um objecto pontiagudo. Poderá, com isso, danificar a tubagem do agente refrigerador. O agente refrigerador, ao libertar-se, pode incendiar-se ou provocar ferimentos nos olhos.

Procedimento:

Indicação

Activar a supercongelação cerca de 4 horas antes da descongelação, para que os alimentos atinjam uma temperatura muito baixa e, assim, possam ficar à temperatura ambiente durante mais tempo.

1. Retirar os alimentos congelados e colocá-los num local fresco.
2. Desligar o aparelho.
3. Retirar a ficha da tomada e desligar os fusíveis.
4. Para acelerar o processo de descongelação, colocar uma panela de água quente na zona de congelação, sobre uma base própria. Fig. 14
5. Com um pano ou uma esponja, apanhar a água da descongelação.
6. Passar a zona de congelação com um pano até secar.
7. Voltar a ligar o aparelho.
8. Voltar a arrumar os alimentos congelados.

Limpeza do aparelho

Atenção

- Não utilizar quaisquer produtos de limpeza e solventes com teor abrasivo, de cloro ou ácidos.
- Não utilizar esponjas abrasivas ou ásperas. Nas superfícies metálicas poderia formar-se corrosão.
- Não lavar prateleiras nem recipientes na máquina de lavar loiça. As peças podem ficar deformadas.

Procedimento:

1. Antes da limpeza, desligar o aparelho.
2. Desligar a ficha da tomada ou os fusíveis!
3. Retirar os alimentos congelados e colocá-los em local frescos.
4. 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.
5. Limpar o vedante da porta só com água limpa e depois secar bem.
6. A água da lavagem não pode escorrer através do furo de escoamento para a zona de evaporação.
7. Depois da limpeza: Ligar novamente o aparelho e colocá-lo em funcionamento.
8. Voltar a arrumar os alimentos congelados.

Equipamento

Para limpeza, todos os componentes variáveis do aparelho podem ser retirados.

Retirar as prateleiras de vidro

Fig. 6

Elevar as prateleiras de vidro, puxar as mesmas para a frente, oscilar lateralmente e retirar.

Calha de recolha da água da descongelação

Fig. 3

Limpar regularmente a calha de recolha da água da descongelação e o orifício de escoamento com uma cotonete ou um objecto similar, para que a água da descongelação possa correr.

Retirar as prateleiras da porta

Fig. 7

Elevar e retirar as prateleiras.

Retirar os recipientes

Fig. 4

Deslocar os recipientes para fora até prender, elevar à frente a retirar.

Odores

Se notar algum odor desagradável:

1. Desligar o aparelho com a tecla Lig./Desl. Fig. 2/1
2. Retirar todos os alimentos do aparelho.
3. Limpar o interior (ver o capítulo «Limpeza do aparelho»).
4. Limpar todas as embalagens.
5. Embalar hermeticamente todos os alimentos com odor intenso, para evitar a transmissão de odores.
6. Voltar a ligar o aparelho.
7. Arrumar os alimentos.
8. Após 24 horas, verificar, se há nova formação de odores.

Como poupar energia

- Instalar o aparelho em local seco e arejado! O aparelho não deve estar directamente sujeito à acção dos raios solares, nem próximo duma fonte de calor (por ex. radiadores, fogão).
Se necessário, utilizar uma placa isoladora.
- Deixar arrefecer alimentos e bebidas, antes de os arrumar no aparelho.
- Para a descongelação, coloque os alimentos congelados na zona de refrigeração e aproveite o frio dos alimentos congelados para a refrigeração dos alimentos.
- Abrir a porta do aparelho o mínimo tempo possível.
- Descongelar, regularmente, a camada de gelo na zona de congelação.
Uma camada de gelo na zona de congelação dificulta a transmissão de frio aos alimentos e aumenta o consumo de energia.
- É importante verificar, se a porta da zona de congelação fica bem fechada.
- A parte de trás do aparelho deve ser limpa simplesmente, para evitar o aumento do consumo de energia.

Ruídos de funcionamento

Ruídos absolutamente normais

Zumbido

Os motores trabalham (por ex. agregados de frio, ventilador).

Ruídos semelhantes a água a borbulhar ou sus surros

O agente de refrigeração está a circular através dos tubos.

Cliques

Motor, interruptor ou válvulas magnéticas ligam/desligam.

Evitar ruídos

O aparelho está desnivelado

Favor nivelar o aparelho com a ajuda de um nível de bolha dear. Se necessário, colocar um pouco abaixo.

Recipientes e prateleiras abanam ou estão presos

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 do nosso técnico, 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.
A iluminação não está a funcionar.	A lâmpada está danificada.	Substituir a lâmpada. Fig. 16/B 1. Desligar o aparelho. 2. Retirar a ficha da tomada ou desligar os fusíveis. 3. Retirar a cobertura da lâmpada por trás. 4. Substituir a lâmpada (lâmpada de substituição 220-240 V corrente alterna, casquilho E14, Watt, ver a lâmpada fundida).
	O interruptor da luz está preso.	Verificar, se o interruptor se move. Fig. 16 /A
O fundo da zona de refrigeração está molhado.	As calhas de recolha da água da descongelação ou o orifício de escoamento estão entupidos.	Limpar as calhas de recolha de água da descongelação e o orifício de escoamento (ver «Limpeza do aparelho»). Fig. 3

Anomalia	Causa possível	Ajuda
O alimento congelado está agarrado.		Soltar o alimento congelado com um objecto não aguçado. Não utilizar uma faca ou um objecto aguçado.
A zona de congelação tem uma camada de gelo espessa.		Descongelar a zona de congelação (ver capítulo Descongelação). Ter sempre atenção para que a porta da zona de congelação fique bem fechada.
A máquina de frio está ligada por períodos mais frequentes e mais longos.	Maior frequência na abertura da porta do aparelho.	Não abrir a porta sem necessidade.
	As aberturas de ventilação estão tapadas.	Afastar os obstáculos.
	Congelação de maior quantidade de alimentos frescos.	Não ultrapassar a capacidade máxima de congelação.
O aparelho não tem potência de refrigeração.	■ O aparelho está desligado.	Premir a tecla de Ligar/Desligar. Fig. 2/1
	■ Falta de energia.	Verificar, se há corrente na instalação doméstica, controlar o fusível.
	■ O fusível está desligado.	
	■ A ficha de ligação à rede não está bem encaixada.	

Anomalia	Causa possível	Ajuda
A indicação de temperatura está a piscar, Fig. 2/8.	Devido a uma anomalia, verificou-se no passado uma temperatura demasiado elevada no congelador.	Depois de premir a tecla alarm 2/2, a indicação de temperatura 2/8 deixa de piscar. A indicação de temperatura 8 mostra, durante 5 segundos, a temperatura mais alta que predominou na zona de congelação.
	Perigo para os alimentos congelados!	Indicação 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 não houver alteração de sabor, odor e aspecto, os alimentos podem ser novamente congelados, mas depois de cozinhados. Não utilizar mais o prazo máximo de conservação.
	A porta do aparelho está aberta.	Fechar a porta do aparelho.
	As aberturas para ventilação estão tapadas.	Verificar a ventilação.
	Foram colocados demasiados alimentos de uma só vez, para congelação.	Não ultrapassar a capacidade máxima de congelação.

Assistência Técnica

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) do seu aparelho.

Pode encontrar estas indicações na chapa de características. Fig. 16

Indicando o n.º de produto e o n.º de fabrico, evitará deslocações desnecessárias. Assim, irá evitar custos adicionais.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

PT	707 500 545	PT 0,10€/min. Mobile 0,25€/min.
----	-------------	------------------------------------

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.

Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τυχόν βλάβες, αν δεν προσεχθούν οι υποδείξεις και προειδοποιήσεις που δίνονται στις οδηγίες χρήσης. Φυλάξτε όλα τα έγγραφα αυτά για μετέπειτα χρήση και κάποιον τυχόν μετέπειτα χρήστη.

Τεχνική ασφάλεια

Η συσκευή περιέχει σε μικρή ποσότητα το ψυκτικό μέσο R600a, το οποίο είναι αβλαβές μεν για το περιβάλλον, αλλά εύφλεκτο. 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:

- αποφεύγετε την ανοιχτή φλόγα ή πηγές ανάφλεξης,
- αερίζετε για μερικά λεπτά καλά τον χώρο,
- θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και τραβάτε το φιν από την πρίζα,
- Καλέστε 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 δυνατό σε περίπτωση διαρροής ψυκτικού μέσου να σχηματιστεί εύφλεκτο 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.

Αν πάθει ζημιά το τροφοδοτικό καλώδιο της παρούσας συσκευής, αυτό πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από παρόμοια καταρτισμένο άτομο. Οι εγκαταστάσεις και επισκευές που δεν έγιναν σωστά, μπορούν να αποτελέσουν σημαντικό κίνδυνο για τον χρήστη.

Οι επισκευές επιτρέπεται να εκτελούνται μόνον από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή παρόμοια καταρτισμένο άτομο.

Επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται μόνον γνήσια εξαρτήματα του κατασκευαστή. Μόνο για αυτά τα εξαρτήματα ο κατασκευαστής εγγυάται, ότι αυτά πληρούν τις απαιτήσεις ασφαλείας.

Επιμήκυνση του τροφοδοτικού καλωδίου επιτρέπεται να προμηθευτείτε μόνο μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Κατά τη χρήση

- Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ ηλεκτρικές συσκευές εντός της συσκευής (π.χ. θερμάστρες, ηλεκτρικές παγομηχανές 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!
- Μη χρησιμοποιείτε μύτερά ή αιχμηρά αντικείμενα για την αφαίρεση πάχνης και στρωμάτων πάγου. Θα μπορούσατε να προκαλέσετε μ' αυτά ζημιές στις σωληνώσεις του ψυκτικού ρευστού. Το διαρρέον ψυκτικό μέσο μπορεί να αυταναφλεχτεί ή να οδηγήσει σε τραύματα των ματιών σας.
- Μην αποθηκεύετε μέσα στη συσκευή προϊόντα με εύκαυστα προωθητικά αέρια (π.χ. σπρέι) και εκρηκτικές ύλες. Κίνδυνος έκρηξης!
- Μη χρησιμοποιείτε τις βάσεις, τις συρταρωτές προεκτάσεις, τις πόρτες κτλ. ως σκαλοπάτια ή στηρίγματα.
- Για την απόψυξη και τον καθαρισμό τραβάτε το φιν από την πρίζα ή κατεβάζετε την ασφάλεια. Τραβήξτε από το φιν και όχι από το τροφοδοτικό καλώδιο.
- 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 παρούσα συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή ψυχικές ικανότητες ή ελλείψεις γνώσεις μόνον, όταν αυτά επιβλέπονται από πρόσωπο αρμόδιο για την ασφάλειά τους ή έχουν κατατοπιστεί από αυτό σχετικά με τον χειρισμό της συσκευής.
- 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 κρουοπαγημάτων!
- Αποφεύγετε να κρατάτε για μεγάλο διάστημα στα χέρια σας κατεψυγμένα τρόφιμα, πάγο ή τους σωλήνες του εξατμιστή κτλ. Κίνδυνος κρουοπαγημάτων!

Παιδιά στο νοικοκυριό

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

Γενικές διατάξεις

Η συσκευή είναι κατάλληλη

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

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση στον ιδιωτικό τομέα και σε σπιτικό περιβάλλον.

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

Ο ψυκτικός κύκλος έχει υποβληθεί σε έλεγχο στεγανότητας.

Το προϊόν αυτό ανταποκρίνεται στις σχετικές διατάξεις ασφαλείας για ηλεκτρικές συσκευές (EN 60335-2-24).

Απόσυρση της παλιάς συσκευής

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.



Η συσκευή αυτή έχει σημανθεί βάσει της ευρωπαϊκής οδηγίας 2002/96/ΕΚ περί παλιών ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία θέτει το πλαίσιο για την επιστροφή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών που ισχύει σε όλη την Ευρωπαϊκή Ένωση.



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.
3. Μη βγάλετε τα ράφια και τα δοχεία, ώστε να μην μπορούν να μπουν εύκολα μέσα στη συσκευή τα παιδιά!
4. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με την άχρηστη παλιά συσκευή. Κίνδυνος ασφυξίας!

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 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.

Συνοδεύουν τη συσκευή

Μετά το ξεπακετάρισμα ελέγξτε όλα τα μέρη για ενδεχόμενες ζημιές μεταφοράς.

Σε περίπτωση παραπόνων απευθυνθείτε στο κατάστημα, από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή ή στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

Η παράδοση αποτελείται από τα εξής μέρη:

- Εντοιχιζόμενη συσκευή
- Εξοπλισμός (ανάλογα με το μοντέλο)
- Σακούλα με υλικά τοποθέτησης
- Οδηγίες χρήσης
- Οδηγίες τοποθέτησης
- Φυλλάδιο με τις υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών
- Επισυναπτόμενο φύλλο εγγύησης
- Πληροφορίες σχετικά με την κατανάλωση ενέργειας και τους θορύβους

Προσέχετε τη θερμοκρασία και τον αερισμό του χώρου

Θερμοκρασία δωματίου

Η συσκευή είναι κατασκευασμένη για συγκεκριμένη κατηγορία κλίματος. Ανάλογα με την κατηγορία κλίματος η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει στις ακόλουθες θερμοκρασίες δωματίου.

Η κατηγορία κλίματος υπάρχει στην πινακίδα τύπου της συσκευής. Εικόνα **16**

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

Υπόδειξη

Η συσκευή λειτουργεί σωστά εντός των ορίων θερμοκρασίας περιβάλλοντος της αναφερόμενης κλιματικής κλάσης. Αν κάποια συσκευή της κλιματικής κλάσης SN λειτουργεί σε χαμηλότερες θερμοκρασίες περιβάλλοντος, δεν μπορούν να αποκλειστούν ζημιές στη συσκευή μέχρι τη θερμοκρασία των +5 °C.

Αερισμός

Ο αέρας στο οπίσθιο τοίχωμα της συσκευής ζεσταίνεται. Ο ζεσταμένος αέρας πρέπει να μπορεί να διαφεύγει ελεύθερα. Διαφορετικά το ψυκτικό μηχανήμα 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 τ' ανοίγματα αερισμού και εξαερισμού!

Τόπος τοποθέτησης

Τοποθετήστε τη συσκευή σε ένα ξηρό, καλά αεριζόμενο χώρο. Ο χώρος τοποθέτησης δεν πρέπει να είναι άμεσα εκτεθειμένος στην ηλιακή ακτινοβολία ούτε να βρίσκεται κοντά σε πηγή θερμότητας όπως κουζίνα, καλοριφέρ κτλ. Αν η τοποθέτηση δίπλα σε πηγή θερμότητας είναι αναπόφευκτη, χρησιμοποιήστε κατάλληλη μονωτική πλάκα ή τηρήστε τις ακόλουθες ελάχιστες αποστάσεις από την πηγή θερμότητας:

- Από ηλεκτρικές κουζίνες ή κουζίνες αερίου 3 cm.
- Από κουζίνες πετρελαίου ή κάρβουνου 30 cm.

Σύνδεση της συσκευής

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

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

Ηλεκτρική σύνδεση

Η πρίζα πρέπει να βρίσκεται κοντά στη συσκευή και να είναι προσιτή επίσης μετά την εγκατάσταση της συσκευής.

Η συσκευή αντιστοιχεί στην κατηγορία προστασίας (μόνωσης) Ι. Συνδέστε τη συσκευή σε εναλλασσόμενο ρεύμα 220-240 V/50 Hz μέσω γειωμένης πρίζας εγκατεστημένης σύμφωνα με τις προδιαγραφές. Η πρίζα πρέπει να είναι ασφαλισμένη με ασφάλεια 10 έως 16 A.

Σε συσκευές, οι οποίες λειτουργούν σε μη ευρωπαϊκές χώρες, πρέπει να ελέγξετε, αν η τάση και το είδος ρεύματος που δίνονται, βρίσκονται σε συμφωνία με τις τιμές του δικτύου σας. Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τύπου. Εικόνα **16**

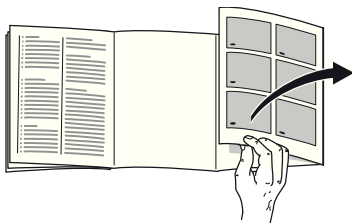


Προειδοποίηση

Η συσκευή δεν επιτρέπεται σε καμιά περίπτωση να συνδεθεί σε ηλεκτρονικές πρίζες εξοικονόμησης ενέργειας.

Για τη χρήση των συσκευών μας μπορούν να χρησιμοποιηθούν μετατροπείς δικτύου και μετατροπείς ημιτόνου. Μετατροπείς δικτύου χρησιμοποιούνται στις φωτοβολταϊκές εγκαταστάσεις, οι οποίες συνδέονται απευθείας στο δημόσιο ηλεκτρικό δίκτυο. Σε μεμονωμένες εφαρμογές (π.χ. σε πλοία ή ορεινά καταφύγια και κατοικίες), οι οποίες δεν έχουν σύνδεση με το δημόσιο δίκτυο του ρεύματος πρέπει να χρησιμοποιούνται μετατροπείς ημιτόνου.

Γνωρίστε τη συσκευή



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

Ο εξοπλισμός των μοντέλων μπορεί να ποικίλλει.

Οι απεικονίσεις είναι δυνατόν να διαφέρουν.

Εικόνα **1**

* όχι σε όλα τα μοντέλα

A Χώρος συντήρησης

B Χώρος κατάψυξης

1-8 Στοιχεία χειρισμού

9 Φωτισμός

10 Γυάλινο ράφι στον χώρο συντήρησης

11 Δοχείο λαχανικών

12 Δοχείο κατεψυγμένων τροφίμων

13* Διαχώρισμα για βούτυρο και τυρί

14 Ράφι πόρτας

15 Ράφι για μεγάλες φιάλες

Στοιχεία χειρισμού

Εικόνα **2**

1 Πλήκτρο On/Off

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

2 Πλήκτρο συναγερμού

Χρησιμοποιεί για την απενεργοποίηση του προειδοποιητικού ηχητικού σήματος (βλ. Λειτουργία συναγερμού).

3 Πλήκτρο super

Χρησιμοποιεί για τη θέση της υπερκατάψυξης σε και εκτός λειτουργίας (βλ. Υπερκατάψυξη).

4 Πλήκτρο επιλογής χώρου κατάψυξης

Για να μπορείτε να κάνετε ρυθμίσεις για τον χώρο κατάψυξης, πατήστε το πλήκτρο επιλογής.

5 Πλήκτρο επιλογής χώρου συντήρησης

Για να μπορείτε να κάνετε ρυθμίσεις για τον χώρο συντήρησης, πατήστε το πλήκτρο επιλογής.

6 Πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας

Με το πλήκτρο αυτό ρυθμίζεται η επιθυμητή θερμοκρασία.

7 Ένδειξη Υπερκατάψυξη

Αυτή ανάβει μόνον, όταν είναι ενεργοποιημένη η υπερκατάψυξη.

8 Ένδειξη θερμοκρασίας

δείχνει 3 διαφορετικές θερμοκρασίες.

■ Ρυθμισμένη θερμοκρασία για τον χώρο συντήρησης.

■ Ρυθμισμένη θερμοκρασία για τον χώρο κατάψυξης.

■ Υψηλότερη θερμοκρασία στον χώρο κατάψυξης μετά το άκουσμα του προειδοποιητικού ηχητικού τόνου (βλ. Λειτουργία συναγερμού).

Θέση της συσκευής σε λειτουργία

Εικόνα 2

1. Θέτετε τη συσκευή με το πλήκτρο On/Off 1 σε λειτουργία. Ηχεί ένα προειδοποιητικό σήμα. Στην ένδειξη θερμοκρασίας 8 αναβοσβήνει "AL".
2. Πατήστε το πλήκτρο "alarm" 2. Το προειδοποιητικό ηχητικό σήμα απενεργοποιείται.

Η συσκευή αρχίζει να ψύχει. Ο φωτισμός ανάβει με ανοιχτή την πόρτα.

Από το εργοστάσιο συνιστώνται οι ακόλουθες θερμοκρασίες:

- Χώρος συντήρησης: +4 °C
- Χώρος κατάψυξης: -18 °C

Υποδείξεις σχετικά με τη λειτουργία

- Οι μετωπικές πλευρές του περιβλήματος θερμαίνονται εν μέρει ελαφρά. Αυτό εμποδίζει τον σχηματισμό νερού συμπύκνωσης στην περιοχή της τσιμούχας της πόρτας.
- Σε υψηλή υγρασία του αέρα μπορεί να σχηματιστεί στον χώρο συντήρησης, ιδιαίτερα επάνω στα γυάλινα ράφια, νερό συμπύκνωσης. Στην περίπτωση αυτή αποθηκεύετε τα τρόφιμα συσκευασμένα ή επιλέγετε χαμηλότερη θερμοκρασία στον χώρο συντήρησης.

- Στο οπίσθιο τοίχωμα σχηματίζονται στο εσωτερικό σταγόνες νερού απόψυξης ή πάχνη, πράγμα που οφείλεται σε λειτουργικούς λόγους. Αυτό αποψύχεται αυτόματα και τρέχει μέσω της υδρορροής στο δοχείο εξάτμισης. Διατηρείτε την υδρορροή και την οπή αποστράγγισης πάντοτε καθαρές, για να μπορεί το νερό της απόψυξης να ρέει ανεμπόδιστα. Εικόνα 3
- Όταν ο χώρος κατάψυξης φθάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία του, σβήνει η ένδειξη 8 "AL".
- Σε περίπτωση που η πόρτα του χώρου κατάψυξης δεν ξανανοίγει αμέσως μετά το κλείσιμο, περιμένετε μια στιγμή, μέχρι να αντισταθμιστεί η υποπίεση που προέκυψε.
- Στις σχάρες κατάψυξης μπορεί λόγω του ψυκτικού συστήματος να σχηματιστεί γρήγορα πάχνη σε μερικά σημεία. Η απόψυξη είναι απαραίτητη μόνον, όταν έχει σχηματιστεί πάχνη ή πάχος σε ολόκληρη την επιφάνεια της σχάρας κατάψυξης σε πάχος άνω των 5 mm.

Ρύθμιση θερμοκρασίας

Εικόνα 2

Χώρος συντήρησης

Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί από +2 °C έως +11 °C.

1. Επιλέξτε με το πλήκτρο επιλογής χώρου συντήρησης 5 τον χώρο συντήρησης.
2. Με το πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας 6 ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία του χώρου συντήρησης.

Χώρος κατάψυξης

Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί από -16 °C έως -24 °C.

1. Επιλέξτε με το πλήκτρο επιλογής χώρου κατάψυξης 4 τον χώρο κατάψυξης.
2. Με το πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας 6 ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία του χώρου κατάψυξης.

Η τελευταία ρυθμισμένη τιμή αποθηκεύεται στη μνήμη της συσκευής. Η ρυθμισμένη θερμοκρασία δείχνεται στην ένδειξη 8.

Χώρος συντήρησης

Ο χώρος συντήρησης είναι ο ιδανικός χώρος αποθήκευσης για κρέας, αλλαντικά, ψάρι, γαλακτοκομικά προϊόντα, αυγά, μαγειρεμένα φαγητά και αρτοσκευάσματα.

Κατά την αγορά τροφίμων προσέχετε τα εξής:

Σημαντικό για τη διάρκεια αποθήκευσης των τροφίμων σας είναι η φρεσκάδα τους κατά την αγορά.

Βασικά ισχύει: όσο πιο φρέσκα αποθηκεύονται τα τρόφιμα μέσα στη συσκευή, τόσο μεγαλύτερο διάστημα διατηρούνται αυτά φρέσκα.

Γι' αυτό προσέχετε κατά την αγορά πάντοτε τον βαθμό φρεσκάδας των τροφίμων.

Σε έτοιμα προϊόντα και τυποποιημένα τρόφιμα προσέξτε την ημερομηνία ανάλωσης ή την ημερομηνία λήξης που δίνεται από τον κατασκευαστή.

Κατά την τακτοποίηση προσέξτε τα εξής

- Τοποθετείτε τα τρόφιμα κατά τη δυνατόν συσκευασμένα ή καλά σκεπασμένα. Έτσι διατηρείται το άρωμα, το χρώμα και η φρεσκάδα τους. Επιπλέον αποφεύγονται οι μεταδόσεις γεύσης και οι χρωματικές αλλοιώσεις των πλαστικών μερών.
- Αφήνετε τα ζεστά φαγητά και ποτά να κρυώσουν πρώτα και τα τοποθετείτε μετά μέσα στη συσκευή.

Υπόδειξη

Αποφεύγετε την επαφή μεταξύ των τροφίμων και του οπίσθιου τοιχώματος. Διαφορετικά διαταράσσεται η ομαλή κυκλοφορία του αέρα.

Τρόφιμα ή συσκευασίες μπορεί να παγώσουν και να κολλήσουν με πάγο στο οπίσθιο τοίχωμα.

Δοχείο λαχανικών με ρυθμιστή υγρασίας

Εικόνα 10

Για να δημιουργηθεί το ιδανικό κλίμα αποθήκευσης για φρούτα και λαχανικά, μπορεί ανάλογα με την ποσότητα αποθήκευσης να ρυθμιστεί η υγρασία του αέρα στο δοχείο λαχανικών:

μικρές ποσότητες φρούτων και λαχανικών – υψηλή υγρασία αέρα

μεγάλες ποσότητες φρούτων και λαχανικών – χαμηλή υγρασία αέρα

Υποδείξεις

- Για την ιδανική διατήρηση της ποιότητας και του αρώματός τους τα ευαίσθητα στο ψύχος φρούτα (π. χ. ανανάς, μπανάνες, παπάγια και εσπεριδοειδή) και λαχανικά (π. χ. μελιτζάνες, αγγούρια, κολοκύθια, πιπεριές, ντομάτες και πατάτες) θα πρέπει να αποθηκεύονται εκτός ψυγείου σε θερμοκρασίες περίπου +8 °C.
- Ανάλογα με την ποσότητα και τα προς αποθήκευση τρόφιμα μπορεί να σχηματιστεί νερό συμπύκνωσης μέσα στο δοχείο λαχανικών. Απομακρύνετε το νερό συμπύκνωσης με στεγνό πανί και προσαρμόστε την υγρασία του αέρα στο δοχείο λαχανικών μέσω του ρυθμιστή υγρασίας.

Προσέξτε τις ζώνες ψύξης στον χώρο συντήρησης

Λόγω της κυκλοφορίας του αέρα στον χώρο συντήρησης προκύπτουν διαφορετικές ζώνες ψύξης:

- Η ψυχρότερη ζώνη βρίσκεται ανάμεσα στο πλαϊνό χαραγμένο βέλος και στο υποκείμενο γυάλινο ράφι. Εικόνα 5

Υπόδειξη

Στην ψυχρότερη ζώνη αποθηκεύετε ευαίσθητα τρόφιμα, (π.χ. ψάρια, αλλαντικά, κρέας).

- Η θερμότερη ζώνη είναι στο επάνω μέρος της πόρτας.

Υπόδειξη

Στη θερμότερη ζώνη αποθηκεύετε π. χ. σκληρό τυρί και βούτυρο. Το τυρί μπορεί έτσι να αναπτύξει περαιτέρω το άρωμά του, το βούτυρο παραμένει μαλακό.

Χώρος κατάψυξης

Χρησιμοποιείτε τον χώρο κατάψυξης

- Για την αποθήκευση κατεψυγμένων τροφίμων.
- Για την παρασκευή παγοκύβων.
- Για την κατάψυξη τροφίμων.

Υπόδειξη

Προσέξτε να είναι πάντοτε κλειστή η πόρτα του χώρου κατάψυξης. Με ανοιχτή την πόρτα ξεπαγώνουν τα τρόφιμα και ο χώρος κατάψυξης καλύπτεται από παχύ στρώμα πάγου. Εκτός αυτού: Σπατάλη ενέργειας λόγω μεγάλης κατανάλωσης ρεύματος!

Μέγ. απόδοση κατάψυξης

Στοιχεία σχετικά με τη μέγιστη απόδοση κατάψυξης εντός 24 ωρών θα βρείτε στην πινακίδα τύπου. Εικόνα 16

Προϋποθέσεις για τη μέγ. απόδοση κατάψυξης

- Ενεργοποιήστε την υπερκατάψυξη πριν την τοποθέτηση των νωπών τροφίμων (βλ. στο Κεφάλαιο Υπερκατάψυξη).
- Αφαίρεση μερών εξοπλισμού
Στοιβάζετε τα τρόφιμα απευθείας επάνω στα ράφια και στον πυθμένα του χώρου κατάψυξης.
- Καταψύχετε τις μεγάλες ποσότητες τροφίμων κατά προτίμηση στο μεσαίο ράφι, γιατί εκεί καταψύχονται ιδιαίτερα γρήγορα και επίσης έτσι, ώστε να διατηρούνται τα θρεπτικά συστατικά τους.

Κατάψυξη και αποθήκευση

Αγορά κατεψυγμένων τροφίμων

- Η συσκευασία δεν επιτρέπεται να είναι χαλασμένη.
- Προσέχετε την ημερομηνία λήξης.
- Η θερμοκρασία στα ψυγεία των καταστημάτων πώλησης πρέπει να είναι -18°C ή χαμηλότερη.
- Μεταφέρετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα που αγοράσατε κατά δυνατότητα σε μονωτική σακούλα και τοποθετήστε τα χωρίς καθυστέρηση στον χώρο κατάψυξης.

Κατά την τακτοποίηση

Καταψύχετε τις μεγάλες ποσότητες τροφίμων κατά προτίμηση στο μεσαίο ράφι, γιατί εκεί καταψύχονται ιδιαίτερα γρήγορα και επίσης έτσι, ώστε να διατηρούνται τα θρεπτικά συστατικά τους. Τοποθετείτε τα τρόφιμα απλωμένα μέσα στους χώρους ή αντίστοιχα στα δοχεία κατεψυγμένων τροφίμων. Τα ήδη κατεψυγμένα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να έρθουν σε επαφή με τα νωπά τρόφιμα που πρόκειται να καταψυχθούν. Ενδεχομένως μετατοπίζετε τα ήδη κατεψυγμένα τρόφιμα στα δοχεία κατεψυγμένων τροφίμων.

Αποθήκευση κατεψυγμένων τροφίμων

Εισάγετε τα δοχεία κατεψυγμένων τροφίμων μέχρι το τέρμα, για να διασφαλίζεται η απρόσκοπτη κυκλοφορία του αέρα.

Κατάψυξη νωπών τροφίμων

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

Για να διατηρηθεί η θρεπτική αξία, το άρωμα και το χρώμα όσο το δυνατόν καλύτερα, τα λαχανικά θα πρέπει να ζεματίζονται, προτού καταψυχθούν. Για μελιτζάνες, πιπεριές, κολοκύθια και σπαράγγια το ζεμάτισμα δεν είναι απαραίτητο.

Βιβλιογραφία σχετικά με την κατάψυξη και το ζεμάτισμα θα βρείτε στα βιβλιοπωλεία.

Υπόδειξη

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

- Για κατάψυξη είναι κατάλληλα: Αρτοσκευάσματα, ψάρια και θαλασσινά, κρέας, κυνήγι, πουλερικά, λαχανικά, φρούτα, αρωματικά χόρτα, αβγά χωρίς το τσίφλι, γαλακτοκομικά προϊόντα όπως τυρί, βούτυρο και χλωρή μυζήθρα, έτοιμα φαγητά και περισσεύματα φαγητών όπως σούπες, μαγειρευτά φαγητά, ψημένο κρέας και ψάρι, φαγητά με πατάτες, σουφλέ, ογκρατέν και γλυκίσματα.
- Για κατάψυξη δεν είναι κατάλληλα: Είδη λαχανικών, τα οποία καταναλώνονται συνήθως ωμά, όπως σαλάτες ή ραπανάκια, αβγά με το τσόφλι, σταφύλια, ολόκληρα μήλα, αχλάδια και ροδάκινα, σφιχτοβρασμένα αβγά, γιαούρτι, ξυνόγαλο, ξυνή κρέμα γάλακτος, φρέσκια κρέμα γάλακτος και μαγιονέζα.

Συσκευασία των κατεψυγμένων τροφίμων

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

1. Τοποθετείτε τα τρόφιμα μέσα στη συσκευασία.
2. Πιέζετε τη συσκευασία, μέχρι να βγει ο αέρας.
3. Κλείνετε καλά τη συσκευασία.
4. Αναγράφετε στη συσκευασία το περιεχόμενο του πακέτου και την ημερομηνία κατάψυξής του.

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

Η διάρκεια διατήρησης εξαρτάται από το είδος των τροφίμων.

Σε θερμοκρασία -18 °C:

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

Υπερκατάψυξη

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

Ενεργοποιήστε μερικές ώρες πριν την τοποθέτηση των νωπών τροφίμων την υπερκατάψυξη, για να αποφύγετε μια ανεπιθύμητη αύξηση της θερμοκρασίας.

Η συσκευή δουλεύει μετά την ενεργοποίηση αδιάκοπα, στον χώρο της κατάψυξης επιτυγχάνεται πολύ χαμηλή θερμοκρασία.

Αν πρόκειται να εκμεταλλευτείτε τη μέγιστη απόδοση κατάψυξης, τότε πρέπει να ενεργοποιήσετε την υπερκατάψυξη 24 ώρες πριν την τοποθέτηση των νωπών τροφίμων.

Μικρότερες ποσότητες τροφίμων (μέχρι και 2 kg) μπορούν να καταψυχθούν χωρίς υπερκατάψυξη.

Υπόδειξη

Αν είναι ενεργοποιημένη η υπερκατάψυξη, μπορεί να εμφανιστούν αυξημένοι θόρυβοι λειτουργίας.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Εικόνα 2

Πατήστε το πλήκτρο "super" 3.

Αν είναι ενεργοποιημένη η υπερκατάψυξη, η ένδειξη θερμοκρασίας 8 δείχνει "SU" και είναι αναμμένη η ένδειξη 7 "super".

Η συσκευή δουλεύει μετά την ενεργοποίηση αδιάκοπα, στον χώρο της κατάψυξης επιτυγχάνεται πολύ χαμηλή θερμοκρασία.

Η υπερκατάψυξη τίθεται μετά από περ. 2 ημέρες αυτόματα εκτός λειτουργίας.

Απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων

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

- σε θερμοκρασία δωματίου
- στο ψυγείο
- στον ηλεκτρικό φούρνο, με/χωρίς ανεμιστήρα θερμού αέρα
- στον φούρνο μικροκυμάτων



Προσοχή

Μην ξανακαταψύξετε τα μισοξεπαγωμένα ή τελείως ξεπαγωμένα κατεψυγμένα τρόφιμα. Μόνον αφού τα μαγειρέψετε, μπορείτε να καταψύξετε εκ νέου το έτοιμο φαγητό.

Μην εξαντλήσετε πλέον τη μέγιστη διάρκεια αποθήκευσης των τροφίμων.

Εξοπλισμός

(όχι σε όλα τα μοντέλα)

Γυάλινα ράφια

Εικόνα **6**

Μπορείτε να μετατοπίσετε τα ράφια του εσωτερικού χώρου ανάλογα με τις ανάγκες σας: Ανασηκώστε το ράφι, τραβήξτε το προς τα εμπρός, κατεβάστε το και στρέψτε το στα πλάγια προς τα έξω.

Ράφι πόρτας

Εικόνα **7**

Ανασηκώστε το ράφι προς τα πάνω και αφαιρέστε το.

Vario ράφι

Εικόνα **8**

Για να μπορείτε να αποθηκεύετε τρόφιμα σε υψηλά σκεύη (π. χ. κανάτες ή φιάλες), μπορεί να αφαιρεθεί το εμπρόσθιο τμήμα του Vario ραφίου και να ωθηθεί κάτω από το οπίσθιο τμήμα.

Συρτάρι για αλλαντικά και τυρί

Εικόνα **9**

Για την τοποθέτηση και αφαίρεση μπορείτε να βγάζετε το συρτάρι. Για τον σκοπό αυτό ανασηκώνετε το συρτάρι. Η συγκράτηση του συρταριού είναι μεταβλητή.

Συγκράτηση φιαλών

Εικόνα **11**

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

Δοχείο για παγάκια

Εικόνα **12**

1. Γεμίστε το δοχείο παγοκύβων κατά τα $\frac{3}{4}$ με πόσιμο νερό και τοποθετήστε το στον χώρο κατάψυξης.
2. Ξεκollάτε το τυχόν κολλημένο δοχείο παγοκύβων μόνο με αμβλύ αντικείμενο (λαβή κουταλιού).
3. Για να ξεκολλήσουν τα παγάκια, κρατήστε το δοχείο παγοκύβων για λίγο κάτω από το τρέχον νερό της βρύσης ή λυγίστε το ελαφρά.

Ημερολόγιο κατάψυξης

Εικόνα **13**

Για να αποφεύγονται απώλειες στην ποιότητα των κατεψυγμένων τροφίμων, μην υπερβαίνετε τη διάρκεια αποθήκευσης. Οι αριθμοί στα σύμβολα δίνουν την επιτρεπόμενη διάρκεια αποθήκευσης σε μήνες για τα κατεψυγμένα τρόφιμα. Στα συνήθη κατεψυγμένα προϊόντα του εμπορίου προσέχετε την ημερομηνία παρασκευής ή την ημερομηνία λήξης.

Παγοκύστη

(αν παραδίδεται μαζί, ο αριθμός τεμαχίων διαφορετικός)

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος ή βλάβης η παγοκύστη καθυστερεί την άνοδο της θερμοκρασίας των αποθηκευμένων κατεψυγμένων τροφίμων. Η μακρότερη διάρκεια αποθήκευσης επιτυγχάνεται, αν τοποθετήσετε την παγοκύστη στον επάνω χώρο επάνω στα τρόφιμα.

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

Επικολλημένη ετικέτα "OK"

(όχι σε όλα τα μοντέλα)

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

Υπόδειξη

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



Σωστή ρύθμιση.

Σβήσιμο και μακροχρόνια θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας

Θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας

Εικόνα **2**

Πατήστε το πλήκτρο On/Off 1.

Η ένδειξη θερμοκρασίας σβήνει και το ψυκτικό μηχάνημα απενεργοποιείται.

Μακροχρόνια θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας

Όταν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε για μεγάλο χρονικό διάστημα τη συσκευή:

1. Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας.
2. Βγάζετε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια.
3. Καθαρίστε τη συσκευή.
4. Αφήστε ανοιχτή την πόρτα της συσκευής.

Απόψυξη

Η απόψυξη του χώρου συντήρησης γίνεται υπεραυτόματα

Όταν δουλεύει το ψυκτικό μηχάνημα, σχηματίζονται στο οπίσθιο τοίχωμα του χώρου συντήρησης σταγόνες νερού ή πάχνη. Αυτό οφείλεται στη λειτουργία της συσκευής. Δεν χρειάζεται να σκουπίσετε τις σταγόνες νερού απόψυξης ή την πάχνη. Το οπίσθιο τοίχωμα αποψύχεται αυτόματα. Τα νερά απόψυξης ρέουν στην υδρορροή αποστράγγισης νερού απόψυξης, Εικόνα **3**. Από την υδρορροή διοχετεύεται το νερό απόψυξης στο ψυκτικό μηχάνημα, όπου και εξατμίζεται.

Υπόδειξη

Διατηρείτε την υδρορροή και την οπή αποστράγγισης πάντοτε καθαρές, για να μπορεί το νερό της απόψυξης να ρέει ανεμπόδιστα.

Απόψυξη του χώρου κατάψυξης

Ο χώρος κατάψυξης δεν αποψύχεται αυτόματα, επειδή δεν επιτρέπεται να μισοξεπαγώσουν τα κατεψυγμένα τρόφιμα. Ένα στρώμα πάχνης στον χώρο κατάψυξης δυσχεραίνει την απόδοση του ψύχους στα κατεψυγμένα τρόφιμα και αυξάνει την κατανάλωση του ρεύματος. Απομακρύνετε τακτικά το στρώμα πάχνης.

Προσοχή

Μην ξύνετε την πάχνη ή τον πάγο με μαχαίρι ή μυτερό αντικείμενο. Θα μπορούσατε να προκαλέσετε μ' αυτά ζημιές στις σωληνώσεις του ψυκτικού ρευστού. Το διαρρέον ψυκτικό μέσο μπορεί να αυτανάφλεχτεί ή να οδηγήσει σε τραύματα των ματιών σας.

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

Υπόδειξη

Περ. 4 ώρες πριν από το ξεπάγωμα της συσκευής να τεθεί σε λειτουργία η κατάψυξη "super", για να επιτευχθεί στα τρόφιμα μια πολύ χαμηλή θερμοκρασία και να μπορούν αυτά να μείνουν σε θερμοκρασία δωματίου χωρίς να χαλάσουν.

1. Αφαιρείτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα και τα αποθηκεύετε προσωρινά σε δροσερό μέρος.
2. Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας.
3. Τραβήξτε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια.
4. Για να επιταχυνθεί η διαδικασία απόψυξης τοποθετήστε ένα σκεύος με καυτό νερό επάνω σε σουπλά μέσα στον χώρο κατάψυξης. Εικόνα **14**

5. Σκουπίστε το νερό απόψυξης με πανί ή σφουγγάρι.
6. Σκουπίστε καλά τον χώρο κατάψυξης.
7. Επαναθέτετε τη συσκευή σε λειτουργία.
8. Επανατοποθετείτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα μέσα στη συσκευή.

Καθαρισμός της συσκευής

Προσοχή

- Μη χρησιμοποιήσετε διαλυτικά περιέχοντα οξέα ούτε μέσα καθαρισμού που περιέχουν άμμο ή οξέα.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά σφουγγάρια ή σφουγγάρια που δημιουργούν αμυχές. Στις μεταλλικές επιφάνειες θα μπορούσε να προκληθεί διάβρωση.
- Μην πλένετε ποτέ ράφια και δοχεία της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων. Τα μέρη αυτά είναι δυνατόν να παραμορφωθούν!

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

1. Πριν τον καθαρισμό θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας.
2. Τραβήξτε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια!
3. Αφαιρέστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα και αποθηκεύστε τα σε δροσερό μέρος.

4. 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.
5. Σκουπίζετε την τσιμούχα της πόρτας με πανί, βρεγμένο μόνο με καθαρό νερό και την τρίβετε κατόπιν καλά με στεγνό πανί.
6. Το νερό πλυσίματος δεν επιτρέπεται να τρέξει μέσα από την οπή αποστράγγισης στην περιοχή εξάρτησης.
7. Μετά τον καθαρισμό: Επανασυνδέετε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος και την θέτετε πάλι σε λειτουργία.
8. Επανατοποθετείτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα μέσα στη συσκευή.

Εξοπλισμός

Για τον καθαρισμό αφαιρέστε όλα τα μεταβλητά μέρη της συσκευής.

Αφαίρεση των γυάλινων ραφιών

Εικόνα **6**

Ανασηκώστε τα γυάλινα ράφια, τραβήξτε τα προς τα εμπρός, κατεβάστε τα και βγάλτε τα στρέφοντάς τα στα πλάγια.

Υδρορροή νερών απόψυξης

Εικόνα **3**

Καθαρίζετε την υδρορροή και την οπή αποστράγγισης τακτικά με μπατονέτα ή παρόμοιο, ώστε να μπορούν να εκρέουν ανεμπόδιστα τα νερά απόψυξης.

Αφαίρεση των ραφιών στην πόρτα

Εικόνα **7**

Ανασηκώστε τα ράφια προς τα πάνω και αφαιρέστε τα.

Αφαίρεση δοχείου

Εικόνα **4**

Τραβήξτε τα δοχεία μέχρι τέρμα προς τα έξω, ανασηκώστε τα μπροστά και αφαιρέστε τα.

Οσμές

Σε περίπτωση που διαπιστώσετε δυσάρεστες οσμές:

1. Απενεργοποιείτε τη συσκευή με το πλήκτρο On/Off. Εικόνα **2**/1
2. Αφαιρέστε όλα τα τρόφιμα από τη συσκευή.
3. Καθαρίστε τον εσωτερικό χώρο (βλ. Καθαρισμός συσκευής).
4. Καθαρίστε όλες τις συσκευασίες.
5. Συσκευάστε αεροστεγώς τα τρόφιμα με έντονες οσμές, ώστε να εμποδιστεί ο σχηματισμός οσμών.
6. Επαναθέστε τη συσκευή σε λειτουργία.
7. Τακτοποιήστε τα τρόφιμα.
8. Μετά από 24 ώρες ελέγχετε, αν σχηματίστηκαν εκ νέου οσμές.

Έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε στεγνό, αεριζόμενο χώρο! Η συσκευή δεν πρέπει να βρίσκεται εκτεθειμένη στην άμεση ηλιακή ακτινοβολία ούτε κοντά σε πηγή θερμότητας (π.χ. καλοριφέρ, ηλεκτρική κουζίνα).
Χρησιμοποιήστε ενδεχομένως μονωτική πλάκα.
- Αφήνετε τα ζεστά τρόφιμα και ποτά να κρυώσουν πρώτα και μετά τα βάζετε μέσα στη συσκευή.
- Τοποθετείτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα για ξεπάγωμα μέσα στον χώρο συντήρησης και εκμεταλλευτείτε έτσι το ψύχος τους για την ψύξη τροφίμων.
- Ανοίγετε την συσκευή όσο το δυνατόν για μικρότερο χρονικό διάστημα.
- Αφήνετε να ξεπαγώνει τακτικά το στρώμα πάχνης στον χώρο κατάψυξης. Το στρώμα πάχνης επιδρά αρνητικά στην απόδοση της ψύξης στα κατεψυγμένα τρόφιμα και αυξάνει την κατανάλωση ρεύματος.
- Προσέξτε να είναι πάντοτε κλειστή η πόρτα του χώρου κατάψυξης.
- Προς αποφυγή της αυξημένης κατανάλωσης ρεύματος, η πίσω πλευρά της συσκευής να καθαρίζεται κάπου-κάπου.

Θόρυβοι λειτουργίας

Συνηθισμένοι θόρυβοι λειτουργίας

Χαμηλός θόρυβος

Οι κινητήρες λειτουργούν (π.χ. ψυκτικά συγκροτήματα, ανεμιστήρας).

Θόρυβος αναβρασμού, γουργουρίσματος ή βουΐσμα

Ροή του ψυκτικού ρευστού μέσα στους σωλήνες.

Βραχύς μεταλλικός ήχος

Ο κινητήρας, οι διακόπτες ή οι μαγνητικές βαλβίδες ενεργοποιούνται/ απενεργοποιούνται.

Αποφυγή θορύβων

Η συσκευή δεν βρίσκεται σε επίπεδη θέση

Παρακαλείσθε να ευθυγραμμίσετε τη συσκευή με τη βοήθεια αλφαδιού. Αν χρειάζεται, τοποθετήστε κάτι από κάτω.

Ταλαντευόμενα ή μαγκωμένα δοχεία ή ράφια

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.
Ο φωτισμός δε λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας έχει καεί.	Αλλάξτε τον λαμπτήρα. Εικόνα 16/B 1. Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας. 2. Βγάλτε το φιλτράκι της συσκευής από την πρίζα ή αντίστοιχα κατεβάστε την ασφάλεια στον πίνακα του σπιτιού. 3. Αφαιρέστε το κάλυμμα της λάμπας από πίσω. 4. Αλλάξτε τον λαμπτήρα. (Εφεδρικός λαμπτήρας 220-240 V εναλλασσόμενο ρεύμα, ντουί E14, για τα Watt βλ. στον καμμένο λαμπτήρα.)
	Ο διακόπτης του φωτός έχει μαγκώσει.	Εξετάστε, αν μπορεί να κινηθεί. Εικόνα 16/A
Ο πάτος του χώρου συντήρησης είναι βρεγμένος.	Οι υδρορροές νερών απόψυξης και η σπή αποστράγγισης είναι βουλωμένες.	Καθαρίστε τις υδρορροές νερών απόψυξης και την σπή αποστράγγισης (βλ. "Καθαρισμός της συσκευής"). Εικόνα 3

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Τα κατεψυγμένα τρόφιμα έχουν κολλήσει.		Ξεκολλήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα με ένα αμβλύ αντικείμενο. Μην προσπαθήσετε να τα ξεκολλήσετε με μαχαίρι ή με μυτερό αντικείμενο.
Ο χώρος κατάψυξης δεν έχει χοντρό στρώμα πάχνης.		Απόψυξη χώρου κατάψυξης (βλ. Απόψυξη). Προσέχετε πάντοτε να είναι σωστά κλεισμένη η πόρτα του χώρου κατάψυξης.
Το ψυκτικό μηχάνημα τίθεται όλο και πιο συχνά και για περισσότερο χρόνο σε λειτουργία.	Συχνό άνοιγμα της συσκευής.	Μην ανοίγετε άσκοπα τη συσκευή.
	Τα ανοίγματα αερισμού και εξαερισμού είναι καλυμμένα.	Απομακρύνετε τα εμπόδια.
	Καταψύχθηκαν μεμιάς μεγαλύτερες ποσότητες νωπών τροφίμων.	Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη απόδοση κατάψυξης.
Η συσκευή δεν έχει ψυκτική απόδοση.	■ Η συσκευή έχει τεθεί εκτός λειτουργίας. ■ Διακοπή ρεύματος. ■ Η ασφάλεια είναι απενεργοποιημένη. ■ Το φινις δεν βρίσκεται καλά μέσα στην πρίζα.	Πατήστε το πλήκτρο On/Off. Εικόνα 2 /1 Ελέγξτε, αν υπάρχει ρεύμα, ελέγξτε την ασφάλεια.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Η ένδειξη θερμοκρασίας αναβοσβήνει. Εικόνα 2/8	Λόγω βλάβης επικράτησε στο παρελθόν πολύ υψηλή θερμοκρασία στον χώρο της κατάψυξης.	Μετά το πάτημα του πλήκτρου συναγερμού 2/2 απενεργοποιείται το αναβόσβημα της ένδειξης θερμοκρασίας 2/8. Η ένδειξη θερμοκρασίας 8 δείχνει επί πέντε δευτερόλεπτα την υψηλότερη θερμοκρασία που επικράτησε στον χώρο κατάψυξης.
	Κίνδυνος για τα κατεψυγμένα τρόφιμα!	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 ή να τα τηγανίσετε και να καταψύξετε εκ νέου το έτοιμο φαγητό. Μην εξαντλήσετε πλέον τη μέγιστη διάρκεια αποθήκευσης.
	Η συσκευή είναι ανοιχτή.	Κλείστε τη συσκευή.
	Τα ανοίγματα αερισμού και εξαερισμού είναι καλυμμένα.	Να εξασφαλιστεί ο αερισμός και ο εξαερισμός.
	Έχουν τοποθετηθεί μονομιάς πολλά τρόφιμα για κατάψυξη.	Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη απόδοση κατάψυξης.

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-Nr.).

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

Παρακαλείσθε να βοηθήσετε στην αποφυγή ασκόπων μετακινήσεων των τεχνικών, δίνοντας τους αριθμούς προϊόντος και κατασκευής. Έτσι εξοικονομούνται τα επιπλέον έξοδα που προκύπτουν από αυτές.

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

GR 18 182

αστική χρέωση

Güvenlik ve ikaz bilgileri

Cihazı çalıştırmadan önce

Kullanma ve montaj kılavuzlarını dikkatlice okuyunuz! Bu kılavuzlarda cihazın kurulması, yerleştirilmesi, kullanılması ve bakımı ile ilgili önemli bilgiler bulunmaktadır.

Üretici, kullanma talimatlarındaki bilgi ve uyarıları dikkate almazsanız, herhangi bir sorumluluk üstlenmez. Tüm 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. Cihaz taşınırken veya monte edilirken cihazın soğutucu madde sirkülasyon sistemindeki boruların zarar görmemesine dikkat ediniz. Dışarı fışkıran soğutucu madde tutuşup yanabilir veya göz yaralanmasına sebep olabilir.

Hasar durumunda

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

Bir cihaz ne kadar fazla soğutucu madde ihtiva ederse, kurulduğu yer de o derece büyük olmalıdır. Çok küçük yerlerde, soğutma maddesi devresinde bir kaçak söz konusu olduğunda, yanıcı bir gaz hava karışımı oluşabilir.

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

Eğer bu cihazın elektrik şebekesi kablosu zarar görürse, üretici, yetkili servis veya benzeri ustalık özelliklerine sahip başka bir kişi tarafından değiştirilmesi gerekir. Hatalı veya gerektiği şekilde yapılmayan kurma çalışmaları ve onarımlardan dolayı cihazı kullanan kişi için oldukça önemli tehlikeler ortaya çıkabilir.

Onarımlar sadece üretici, yetkili servis veya benzeri eğitime sahip yetkili bir kişi tarafından yapılmalıdır.

Sadece üreticinin orijinal parçaları kullanılmalıdır. Üretici sadece bu parçalarda güvenlik taleplerine uyulduğunu garanti eder.

Elektrik şebekesi kablosu için bir uzatma parçası sadece yetkili servis üzerinden alınabilir.

Kullanım esnasında

- Cihazın içinde kesinlikle elektrikli cihazlar kullanmayınız (örn. ısıtma cihazları, elektrikli buz yapma makineleri vs.). 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, kırıntı ve buz tabakalarını temizlemek için, sivri veya keskin kenarlı cisimler kullanmayınız. Aksi halde soğutucu madde sirkülasyon borularının zarar görme tehlikesi söz konusudur. Dışarı fışkıran soğutucu madde tutuşup yanabilir veya göz yaralanmasına sebep olabilir.
- Cihazın içinde yanıcı tahrik gazı ihtiva eden ürünler (örn. sprey kutuları) ve patlayıcı maddeler bulundurmayınız. Patlama tehlikesi!
- Cihazın tabanını, raflarını, kapılarını ve bu gibi parçalarını basamak niyetine veya destek olarak kullanmayınız.
- Buz çözme ve temizleme işlemi için, cihazın elektrik fişini prizden çekip çıkarınız veya bağlı olduğu sigortayı kapatınız. Fişi prizden çıkarırken, fişin kendisi tutulmalıdır, kablodan tutulup çekilmemelidir.
- Alkol oranı yüksek olan sıvı dolu şişeleri iyice kapatarak ve dik olarak buzdolabına koyunuz.
- Cihazın plastik parçalarına ve kapının contasına sıvı ve katı yağ düşmemesine özen gösteriniz. Aksi halde bu parçalar delinip aşınabilir.

- Cihazın hava giriş ve çıkış delikleri kesinlikle örtülmemeli ve önleri kapatılmamalıdır.
- Bu cihaz, fiziksel, sensörük, zihinsel veya ruhsal yetenekleri sınırlı olan veya cihaz hakkında yeterince tecrübesi ve/veya bilgisi olmayan kişiler (çocuklar da dahil) tarafından kullanılmamalıdır; ancak bu kişiler kendi güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından denetlenirse veya kendilerine cihazın nasıl kullanılacağı hakkında yeterli bilgi ve talimat verilirse, cihazı kullanmalarına izin verilebilir.
- Şişe ve kutu içindeki sıvı maddeleri (özellikle karbonik asit ihtiva eden içecekleri) dondurucu bölümünde depolamayınız. Şişe ve kutular patlayabilir!
- Dondurulmuş besinleri kesinlikle dondurucudan çıkarır çıkarmaz ağzınıza almayınız. Donma yanığı tehlikesi!
- Ellerinizin uzun bir süre dondurulmuş besine, buza veya buharlaştırıcı borularına vs. temas etmesini önleyiniz. Donma yanığı tehlikesi!

Evdeki çocuklar

- Ambalajları ve ambalaj parçalarını çocuklara vermeyiniz. Katlanan kartonlardan ve folyolardan dolayı boğulma tehlikesi söz konusudur!
- Bu cihaz, çocuk oyuncağı değildir.
- Kilit tertibatı olan cihazlarda: Anahtarı çocukların erişemeyecekleri bir yerde muhafaza ediniz!

Genel yönetmelikler

Cihaz,

- besinlerin soğutulması ve dondurulması için kullanılır,
- buz hazırlamak için kullanılır.

Bu cihaz evde ve ev ortamında kişisel kullanımınız içindir, ticari amaçlı kullanım için öngörülmemiştir.

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).

Eski cihazın giderilmesi

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



Bu cihaz, elektrikli ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili 2002/96/EG numaralı Avrupa direktifine uygun bir şekilde işaretlenmiştir, yani tanımlanmıştır. Bu direktif, AB dahilinde eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için geçerli işlem çerçevesini belirler.



Uyarı

Eskimiş ve artık kullanılmayacak cihazlarda:

1. Elektrik fişini çekip prizden çıkarınız.
2. Elektrik kablosunu kesip, fişi ile birlikte cihazdan ayırınız.
3. Çocukların cihazın içine girmesini zorlaştırmak için, rafları, çekmeceleri ve eşya gözlerini cihazdan çıkarmayınız.
4. Çocukların eskimiş cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz. Boğulma tehlikesi!

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

Giderme bilgileri

Yeni cihazın Ambalajının giderilmesi

Ambalaj, cihazınızı transport hasarlarına karşı korur. Ambalajda kullanılmış olan tüm malzemeler, çevreye zarar vermeyen türdendir ve yeniden kullanılabilir. Lütfen siz de yardımcı olunuz: Ambalajı çevreye zarar vermeyecek şekilde gideriniz.

Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için, lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediye idaresine başvurunuz.

Teslimat kapsamı

Ambalajdan çıkardıktan sonra, tüm parçaları olası transport hasarları açısından kontrol ediniz.

Şikayet veya itiraz söz konusu olduğunda, lütfen cihazı satın aldığınız yetkili satıcınıza veya yetkili servisimize başvurunuz.

Teslimat kapsamı, aşağıdaki parçalardan oluşmaktadır:

- Ankastra cihaz
- Donanım (modele bağlı)
- Montaj malzemelerini içeren torba
- Kullanma kılavuzu
- Montaj kılavuzu
- Yetkili servis defteri
- Garanti ekleri
- Enerji tüketimi ve çalışma sesleri ile ilgili bilgiler

Mekan sıcaklığına ve havalandırmaya dikkat edilmelidir

Mekan sıcaklığı

Bu cihaz belli bir klima sınıfı için tasarlanmıştır. Klima sınıfına bağlı olarak bu cihazı şu çevre sıcaklıklarında kullanabilirsiniz.

İklim sınıfı tip levhasının üzerinde bulunur, Resim 16.

Klima sınıfı	Kabul edilebilir mekan sıcaklığı
SN	+10 °C ile 32 °C
N	+16 °C ile 32 °C
ST	+16 °C ile 38 °C
T	+16 °C ile 43 °C

Bilgi

Cihaz, bildirilmiş klima sınıfına ait oda sıcaklığı sınırları dahilinde, sahip olduğu tüm işlevleri ile çalışır. Eğer SN klima sınıfına dahil olan bir cihaz daha soğuk oda sıcaklıklarında işletilirse, +5 °C'ye kadar cihazda herhangi bir hasar olmayacağı garanti edilir.

Havalandırma

Cihazın arka yüzündeki hava ısınır. Isınan bu havanın kolayca çıkıp gidebilmesi gerekir. Aksi halde soğutucunun daha fazla çalışması gerekir. Bu da daha fazla elektrik sarfiyatına yol açar. Bu sebepten dolayı: Havalandırma deliklerinin önünün kesinlikle kapanmamasına dikkat ediniz!

Cihazın kurulacağı yer

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

- Elektrikli veya gazlı ocaklara: 3 cm.
- Gaz yağı ve kömür sobalarından: 30 cm.

Cihazın elektrik şebekesine bağlanması

Cihazı kurduktan sonra, çalıştırmadan önce en az 1 saat bekleyiniz. Transport esnasında, kompresörün içindeki yağ soğutma sistemi içine dağılılabılır.

Cihazı ilk kez devreye sokmadan önce, cihazın içini temizleyiniz (bakınız bölüm "Cihazın temizlenmesi").

Elektrik bağlantısı

Priz cihazın yakınında ve cihaz kurulduktan sonra da rahat ulaşılabilir olmalıdır.

Bu cihaz, koruma sınıfı I tipi bir cihazdır. Cihazı 220-240 V/50 Hz alternatif akım üzerinden, kurallara uygun şekilde monte edilmiş, toprak hattına sahip bir prize bağlayınız. Priz, 10-16 A değerinde bir sigortaya sahip olmalıdır.

Avrupa ülkelerinde işletilmeyen cihazlarda, bildirilen gerilimin ve akım türünün, sizin elektrik şebekenizin değerleri ile uyuşup uyuşmadığı kontrol edilmelidir. Bu bilgileri tip etiketi (levhası) üzerinde bulabilirsiniz. Resim 16

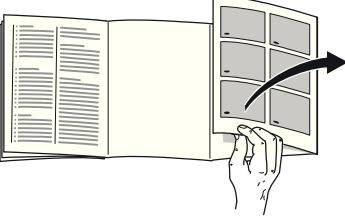


Uyarı

Bu cihaz kesinlikle elektronik enerji tasarruf prizlerine bağlanmamalıdır.

Cihazlarımızın işletilmesinde şebeke ve sinüs kontrollü konvertisörler kullanılabilir. Şebeke kontrollü konvertisörler, doğrudan umumi elektrik şebekesine bağlanan fotovoltaiik sistemlerde kullanılır. Umumi elektrik şebekesine doğrudan bağlantısı olmayan tekil uygulamalarda (örn. gemilerde veya dağ evlerinde ya da dağ kulübelerinde), sinüs kontrollü konvertisörler kullanılmalıdır.

Cihaz özelliklerinin öğrenilmesi



Lütfen önce resimlerin bulunduğu son sayfayı açınız. Bu kullanma kılavuzu birçok cihaz modeli için geçerlidir.

Modellerin donanım kapsamı farklı olabilir.

Resimlerde farklılıklar olabilir.

Resim 1

* Her model için geçerli değil.

- | | |
|-----|------------------------------|
| A | Soğutucu bölmesi |
| B | Dondurucu bölmesi |
| 1-8 | Kumanda elemanları |
| 9 | Aydınlatma |
| 10 | Soğutucu bölümündeki cam raf |
| 11 | Sebze kabı |
| 12 | Dondurulacak besin kabı |
| 13* | Tereyağı ve peynir kabı |
| 14 | Kapı rafı |
| 15 | Büyük şişe rafı |

Kumanda elemanları

Resim 2

- 1 **Açma/kapama tuşu**
Tüm cihazın açılması ve kapatılması için kullanılır.
- 2 **"alarm" tuşu**
İkaz sesinin kapatılması için kullanılır ("Alarm fonksiyonu" bölümüne bakınız).
- 3 **"Super" tuşu**
"super" dondurma fonksiyonunu açmak ve kapatmak içindir (bakınız "Süper dondurma").
- 4 **Dondurucu bölmesi seçme tuşu**
Dondurucu bölmesi ayarlarını yapabilmek için, seçme tuşuna basınız.
- 5 **Soğutucu bölmesi seçme tuşu**
Soğutucu bölmesi ayarlarını yapabilmek için, seçme tuşuna basınız.
- 6 **Isı derecesi ayar tuşu**
Bu tuş ile, istenilen ısı derecesi ayarlanır.
- 7 **Süper dondurma fonksiyonu göstergesi**
Bu gösterge sadece, süper dondurma fonksiyonu devrede olduğu zaman yanar.
- 8 **Sıcaklık göstergesi**
Üç farklı ısı derecesi gösterir:
 - Ayarlanmış soğutucu bölmesi ısı derecesi.
 - Ayarlanmış dondurucu bölmesi ısı derecesi.
 - İkaz sesinin çalmasından sonra, dondurucu bölümünde söz konusu olmuş olan en sıcak ısı derecesi ("Alarm fonksiyonu" bölümüne bakınız).

Cihazın devreye sokulması

Resim 2

1. Cihazı Açma/Kapatma tuşu 1 ile devreye sokunuz.
Bir ikaz sesi duyulur. Isı derecesi göstergesinde 8 "AL" yanıp söner.
2. Alarm tuşu 2 basınız. İkaz sesi kapanır.

Cihaz soğutmaya başlar. Cihazın kapısı açıkken, aydınlatma da açıktır.

Fabrika ayarı olarak aşağıdaki dereceler önerilmektedir:

- Soğutucu bölmesi: +4 °C
- Dondurucu bölmesi: -18 °C

İşletme hakkında bilgiler

- Gövdenin alın yüzleri kısmen hafif ısıtılır. Böylelikle kapı contası kısmında kondanse su veya terleme suyu oluşması önlenir.
- Havadaki nem oranı yüksek olduğu zaman, soğutucu bölmesinde, özellikle de cam raflar üzerinde, yoğunlaşmış su oluşabilir. Böyle bir durum söz konusu olursa, besinleri ambalaj içinde depolayınız ve soğutucu bölmesi için daha soğuk bir derece ayarlayınız.
- İlgili fonksiyondan dolayı, cihazın iç arka yüzünde yoğunlaşmış su damlaları veya kar oluşur. Bu damlacıklar veya kırağı otomatik olarak erir ve erimiş su oluğu üzerinden buharlaşma (evaporatör) kabına akar. Akma oluşunu ve eriyen suyun boşalma deliğini temiz tutunuz ve suyun daima akabilmesini sağlayınız. Resim 3
- Dondurucu bölmesi ayarlanmış ısı derecesine ulaşınca, gösterge 8 "AL" söner.

- Dondurucu bölmesinin kapısı kapatıldıktan sonra hemen tekrar açılmazsa, oluşmuş olan vakum dengeleninceye kadar, biraz bekleyiniz.
- Soğutma sisteminden dolayı, dondurucu ızgaralarının bazı yerleri çok çabuk kırağı tutabilir. Buz çözme işlemi ancak tüm dondurucu ızgarası yüzeyi en az 5 mm kalınlığında kırağı veya buz tutarsa gereklidir.

Sıcaklık derecesinin ayarlanması

Resim 2

Soğutucu bölmesi

Isı derecesi +2 °C ile +11 °C arasında ayarlanabilir.

1. Soğutma bölmesi seçme tuşu 5 ile soğutma bölmesini seçiniz.
2. Isı ayar tuşu 6 ile istediğiniz soğutma bölmesi ısı derecesini ayarlayınız.

Dondurucu bölmesi

Isı derecesi -16 °C ile -24 °C arasında ayarlanabilir.

1. Dondurucu bölmesi seçme tuşu 4 ile dondurucu bölmesini seçiniz.
2. Isı ayar tuşu 6 ile istediğiniz dondurucu bölmesi ısı derecesini ayarlayınız.

Son olarak ayarlanmış olan değer hafızaya kaydedilir. Ayarlanmış olan sıcaklık ilgili göstergede 8 gösterilir.

Soğutucu bölmesi

Soğutucu bölmesi et, salam-sucuk, balık, süt ürünleri, yumurta, hazır yemekler ve hamur ürünleri için ideal bir muhafaza etme yeridir.

Besin satın alırken dikkat edilecek noktalar:

Besinlerin dayanma süresi için, "satın alma tazeliği" çok önemlidir.

Genel olarak geçerli kural: Besinler cihaza yerleştirildiğine ne kadar taze olursa, o kadar daha uzun taze kalır.

Bu nedenle, besin satın alırken daima besinlerin tazelik derecesine dikkat ediniz.

Hazır ürünlerde ve doldurma ürünlerde, üretici tarafından bildirilmiş asgari kullanılabilirlik tarihine veya son kullanma tarihine dikkat ediniz.

Yerleştirirken dikkat edilecek konular

- Besinleri ambalajlı veya iyice kapatılmış olarak dolaba yerleştiriniz. Böylelikle aroma, renk ve tazelik korunmuş olur. Ayrıca besinler arasında birbirlerine tad ve koku verme olayı ve plastik parçaların renginin değişmesi önlenmiş olur.
- Sıcak yiyecekleri ancak soğuduktan sonra cihaza yerleştiriniz.

Bilgi

Besinler ve cihazın iç arka yüzü arasında temas olmasını önleyiniz. Aksi halde hava dolaşımı kötü etkilenebilir.

Besinler veya ambalajlar donarak cihazın iç arka yüzüne yapışabilir.

Nem ayar düzeneğine sahip sebze kabı

Resim 10

Meyve ve sebzeler için en iyi depolama iklimini sağlamak için, depolanacak besin miktarına bağlı olarak, sebze kabı içindeki hava neminin oranı ayarlanabilir.

Az miktarda meyve ve sebze – Yüksek hava nemi oranı

Çok miktarda meyve ve sebze – Düşük hava nemi oranı

Bilgiler

- Soğuk derecelere karşı hassas meyveler (örn. ananas, muz, papaya ve narenciyeler) ve sebzeler (örn. patlıcan, salatalık, kabak, biber, domates ve patates), kalitenin ve aromanın en iyi şekilde korunması için buzdolabının dışında, yaklaşık +8 °C'de depolanmalıdır.
- Depolama miktarına ve depolanan besine göre, sebze kabı içinde su yoğuşması söz konusu olabilir. Yoğuşan suyu kuru bir bez ile siliniz ve sebze kabı içindeki hava nemi oranını nem ayar sürgüsü üzerinden uygun şekilde ayarlayınız.

Soğutucu bölmesindeki soğuk kısımlara dikkat

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

- En soğuk alan, yan tarafa damgalanmış ok işareti ile bunun alt tarafındaki cam raf arasındaki kısımdır. Resim 5

Bilgi

En soğuk bölümde hassas besinleri muhafaza ediniz (örn. balık, salam, sucuk, et).

- En sıcak alan kapıda en üst kısımdadır.

Bilgi

En sıcak alanda örn. sert peynir ve tereyağı muhafaza ediniz. Böylelikle peynir tadını geliştirmeye devam eder, tereyağı ise ekmeğe sürülebilir kıvamda kalır.

Azami dondurma kapasitesi

24 saat içinde elde edilebilecek azami dondurma kapasitesi ile ilgili bilgiler için tip levhasına bakınız. Resim 16

Azm. dondurma kapasitesi için ön koşullar

- Süper dondurma fonksiyonunu taze besinleri yerleştirmeden önce devreye sokunuz (Süper dondurma bölümüne bakınız).
- Donanım parçalarının çıkarılması
Besinleri doğrudan rafların üzerine ve dondurucu bölmesinin tabanı üzerine diziniz.
- Çok miktarda besini öncelikle orta gözde dondurunuz; besinler orada daha hızlı ve böylelikle daha hassas bir şekilde dondurulur.

Dondurucu bölmesi

Dondurucu bölmesinin kullanımı

- Dondurucu bölmesi.
- Küp buz üretmek için.
- Besin dondurmak için.

Bilgi

Dondurucu bölmesinin kapısının daima kapalı olmasına dikkat ediniz! Kapı açık olduğu zaman, dondurulmuş besinlerin buzu çözülür. Dondurucu bölmesi yoğun buz tutar. Ayrıca: Yüksek elektrik akımı tüketiminden dolayı gereksiz enerji harcanması söz konusudur!

Besinlerin dondurulması ve depolanması

Derin dondurulmuş besin satın alınması

- Ambalaj zarar görmemiş olmalıdır.
- Son kullanma tarihine dikkat edilmelidir.
- Satış sandığındaki ısı derecesi -18 °C veya daha soğuk olmalıdır.
- Derin dondurulmuş besinleri mümkünse bir izole eden poşet veya çanta içinde sevk ediniz ve en kısa zamanda dondurucu bölümüne yerleştiriniz.

Yerleştirmede

Çok miktarda besini öncelikle orta gözde dondurunuz; besinler orada daha hızlı ve böylelikle daha hassas bir şekilde dondurulur. Besinleri geniş şekilde gözlerle ya da dondurulacak besin kaplarına yayınız. Önceden dondurulmuş olan besinler, yeni dondurulacak olan besinler ile temas etmemelidir. Gerekirse tamamen donmuş besinleri dondurulmuş besin kaplarına aktarınız.

Dondurulmuş besinlerin depolanması

Kusursuz bir hava sirkülasyonu sağlayabilmek için, dondurulmuş besin kabını sonuna kadar içeri sürünüz.

Taze besinlerin dondurulması

Dondurmak için sadece taze ve iyi besinler kullanınız.

Besi değerinin, aromanın ve rengin mümkün olduğu kadar korunması için, sebze dondurulmadan önce kısa haşlanmalıdır. Patlıcanlarda, biberlerde, kabaklarda ve kuşkonmazda kısa haşlama işlemi yapılması gerekmez.

Dondurma ve kısa haşlama hakkında literatür veya bilgi kaynakları için kitapçılara bakınız.

Bilgi

Dondurulacak besinlerin, önceden dondurulmuş besinler ile temasını önleyiniz.

- Dondurulmaya elverişli besinler: Hamur işleri, balık ve deniz ürünleri, et, av eti, kanatlılar, sebze, meyve, otsu baharatlar, kabuksuz yumurta, peynir, tereyağı ve süzme yoğurt gibi süt ürünleri, hazır yemekler, çorba, türlü, pişmiş et ve balık gibi yemek artıkları, patates yemekleri, sufleler ve tatlı besinler.
- Dondurulmaya elverişli olmayan besinler: Yaprak salata, kırmızı turp, kabağı içinde yumurta, üzüm, bütün elma, armut ve şeftali, katı pişmiş yumurta, yoğurt, kesilmiş süt, krema, crème fraîche ve mayonez.

Dondurulmuş besinlerin ambalajlanması

Besinleri hava giremeyecek şekilde paketleniniz ki, tadı bozulmasın veya kurumasin. Besinleri ambalajlamak için veya besin kaplarını kapatmak için, sağlığa zararlı olabilecek malzemeler kullanmayınız.

1. Besinleri ambalaja koyunuz.
2. Havayı bastırıp boşaltınız.
3. Ambalajı sıkı ve hava sızmayacak şekilde kapatınız.
4. Ambalaj üzerine içindeki besinlerin ismini ve dondurma tarihini yazınız.

Ambalaj olarak kullanılabilcek uygun malzemeler:

Plastik folyo, polietilenden torba folyo, alüminyum folyo ve dondurmak için uygun kutular.
Bu ürünleri ve malzemeleri ilgili alış veriş 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 hortum folyoları, bir folyo kaynak yapıştırma cihazı ile yapıştırılabilir.

Dondurulmuş besinlerin son kullanma tarihi

Dondurulmuş besinlerin dayanma süresi,

-18 °C ısı derecesi ayarında:

- Balık, sucuk, hazır yemek, hamur ürünleri:
6 aya kadar
- Peynir, kanatlı hayvanlar, et:
8 aya kadar
- Sebze, meyve:
12 aya kadar

Süper dondurma

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

Taze besin yerleştirmeden birkaç saat önce süper dondurma fonksiyonunu devreye sokarak, taze besinler yerleştirildiğinde söz konusu olabilecek istenmeyen ısı derecesi yükselmesini önleyiniz.

Bu fonksiyon devreye sokulduktan sonra, kompresör sürekli çalışır ve dondurucu bölmesinde çok düşük bir dereceye ulaşılır.

Azm. dondurma kapasitesi kullanılmak isteniyorsa, taze besin yerleştirilmeden 24 saat önce süper dondurma fonksiyonu devreye sokulmalıdır.

Az miktarda besin (azami 2 kg kadar), süper dondurma fonksiyonu kullanılmadan da dondurulabilir.

Bilgi

Süper dondurma devreye sokulmuşsa, daha fazla işletme sesleri duyulabilir.

Açılması ve kapatılması

Resim 2

"süper" tuşuna 3 basınız.

Süper dondurma fonksiyonu açılmışsa, ısı derecesi göstergesinde 8 "SU" gösterilir ve "süper" göstergesi 7 yanar.

Bu fonksiyon devreye sokulduktan sonra, kompresör sürekli çalışır ve dondurucu bölmesinde çok düşük bir dereceye ulaşılır.

Süper dondurma fonksiyonu yakl. 2 gün sonra otomatik olarak kapanır.

Dondurulmuş besinlerin buzunun çözülmesi

Besin çeşitlerine ve kullanım amacına göre, şu olanaklar arasında seçme yapılabilir:

- Oda sıcaklığında
- Buzdolabında
- Elektrikli fırında, sıcak hava ventilatörü kullanılarak/kullanılmadan
- Mikrodalga fırında

Dikkat

Buzu çözülmeye başlamış veya çözülmüş olan besinleri tekrar dondurmayınız. Bu besinleri ancak pişirdikten sonra (pişiriniz veya kızartınız) yeniden dondurabilirsiniz.

Bu durumda besinin azami depolama süresini tamamen kullanmayınız.

Dolab

(her modelde değil)

Cam raflar

Resim 6

Cihaz içindeki rafların yerlerini ihtiyacınıza göre değiştirebilirsiniz: Rafı biraz yukarı kaldırınız, öne çekiniz, aşağı indiriniz ve yana doğru dışarı çevirip çıkarınız.

Kapı rafı

Resim 7

Rafı yukarı kaldırınız ve dışarı çıkarınız.

Vario raf

Resim 8

Yüksek soğutulacak madde (örn. sürahi veya şişe) depolamak için, Vario rafın ön kısmı dışarı çıkarılabilir ve arka kısmın altına itilerek takılabilir.

Salam, sucuk ve peynir çekmecesı

Resim 9

Çekmeceyi besin doldurmak veya besin almak için dışarı çıkarabilirsiniz. Bunun için çekmeceyi yukarıya doğru kaldırınız. Çekmece tutucusu değişkendir.

Şişe tutucusu

Resim 11

Şişe tutucusu, cihazın kapısı açılıp kapatıldıkça şişelerin devrilmesini önler.

Buz kabı

Resim 12

1. Buz kabının ¾ kadarını içme suyu ile doldurunuz ve kabı dondurucu bölmesine yerleştiriniz.
2. Buz kabı tabana yapışırsa, keskin ve sivri olmayan bir cisim ile çözmeye çalışınız (kaşık sapı).
3. Küp buzları buz kabından çıkarmak için, kabı kısa bir süre musluktan akan su altına tutunuz veya biraz sağa sola bükünüz.

Dondurucu takvimi

Resim 13

Dondurulmuş besinlerin kalitesinde azalma olmasını önlemek için, depolama süresini aşmayınız. Sembollere tertip edilmiş sayılar, dondurulmuş besinler için izin verilen depolama süresini ay türünden bildirir. Normal satışa sunulan derin dondurulmuş besinlerde üretim veya son kullanma tarihine dikkat ediniz.

Soğutma aküsü

(eğer ilave edilmişse, adet farklıdır)

Soğutma aküsü, elektrik kesilmesi veya bir arıza durumunda, depolanmış dondurulmuş besinlerin ısınmasını yavaşlatır. Soğutma akülerini en üst gözde besinlerin üzerine yerleştirirseniz, mümkün olan en uzun depolama süresine ulaşabilirsiniz.

Soğutma aküsü, gıda maddelerinin geçici olarak, örn. bir soğutma çantasında soğuk tutulmaları için de kullanılabilir.

Çıkartma "OK"

(her modelde değil)

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

Bilgi

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



Doğru ayar

Cihazın kapatılması, cihazın tamamen kapatılması

Cihazın kapatılması

Resim 2

Açma/kapama tuşuna 1 basılmalıdır. Isı derecesi göstergesi söner ve kompresör kapanır.

Cihazın tamamen kapatılması

Eğer cihaz uzun bir süre kullanılmayacaksa:

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

Cihazın buzunun çözülmesi

Soğutma bölmesinin buzunu otomatik olarak çözülür

Cihaz, yani kompresör çalıştığı zaman, soğutma bölmesinin iç arka duvarında su tanecikleri veya kırağı tipinden tanecikler oluşur. Bu durum fonksiyondan dolayıdır, yani normaldir. Yoğuşan su damlacıklarını veya kırağıyı silmenize gerek yoktur. İç arka yüzün buzunu otomatik olarak çözülür. Eriyen su, akma oluşuna akar, Resim 3. Toplanan su, akma olduğundan soğutma makinesine (kompresöre) akar ve orada buharlaştırılır.

Bilgi

Akma oluşunu ve eriyen suyun boşalma deliğini temiz tutunuz ve suyun daima akabilmesini sağlayınız.

Dondurucu bölmesinin buzunun çözülmesi

Dondurulmuş besinlerin buzunun çözülmemesi gerektiği için, dondurucu bölmesinin buzunu otomatik olarak çözülmez. Dondurucu bölmesine, içi sıcak su dolu bir tencere koyarak, buz çözülmesi işlemini hızlandırabilirsiniz. Kırağı veya buz tabakalarını muntazam aralıklar ile temizleyiniz.



Dikkat

Kırağı tabakasını veya buzları bıçak veya sivri bir cisim ile kazımayınız. Aksi halde cihazın soğutucu madde boruları zarar görebilir. Dışarı fışkıran soğutucu madde tutuşup yanabilir veya göz yaralanmasına sebep olabilir.

Yapacağınız işlem:

Bilgi

Buz çözme işleminden yaklaşık 4 saat önce süper dondurma fonksiyonunu devreye sokunuz ve besinlerin çok düşük bir dereceye kadar soğutulmasını sağlayınız. Böylelikle besinler oda sıcaklığında daha uzun bir süre muhafaza edilebilir.

1. Donmuş besinleri cihazdan çıkarıp, geçici olarak serin bir yere koyunuz.
2. Cihazı kapatınız.
3. Cihazın elektrik fişini çekip çıkarınız veya bağlı olduğu sigortayı kapatınız veya attırınız.
4. Buz çözme işleminin hızlandırılması için, sıcak su dolu bir tencereyi altına bir tencere altlığı koyarak dondurucu bölmesine yerleştiriniz. Resim 14
5. Eriyen suyu bir bez veya sünger ile siliniz.
6. Dondurucu bölmesini silip kurulayınız.
7. Cihazı tekrar devreye sokunuz.
8. Dondurulmuş besinleri tekrar cihaza yerleştiriniz.

Cihazın temizlenmesi



Dikkat

- Kum, klor veya asit içeren temizleme maddeleri ve çözücü maddeler kullanmayınız.
- Ovalama gerektiren veya çizen süngerler kullanmayınız. Metalik yüzeylerde korozyon oluşabilir.
- Raflar ve kaplar kesinlikle bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır. Aksi halde bu parçalar deforme olabilir.

Yapacağınız işlem:

1. Temizleme işleminden önce cihazı kapatınız.
2. Bunu emin bir şekilde sağlayabilmek için, elektrik bağlantı fişini prizden çıkarınız veya cihazın bağlı olduğu sigortayı kapatınız.
3. Dondurulmuş besini cihazdan dışarı çıkarınız ve serin bir yerde muhafaza ediniz.
4. Cihazı yumuşak bir bez, ılık su ve pH değeri nötr olan bir bulaşık deterjanı ile temizleyiniz. Temizleme suyu aydınlatmaya girmemelidir.
5. Kapı contası sadece temiz su ile silinmelidir ve ardından iyice silinip kurulmalıdır.
6. Temizlik suyu, su akma deliği üzerinden buharlaşma kabına akmamalıdır.
7. Temizleme işleminden sonra: Cihazı yine bağlayınız ve devreye sokunuz.
8. Dondurulmuş besinleri tekrar cihaza yerleştiriniz.

Dolab

Temizlenmek amacıyla, cihazın tüm yeri değiştirilebilen parçaları dışarı çıkarılabilir.

Cam rafların dışarı çıkarılması

Resim 6

Cam rafları yukarı kaldırınız, öne çekiniz, aşağı indiriniz ve yana doğru çevirip dışarı çıkarınız.

Erimiş su oluşu

Resim 3

Erimiş su akma oluşunu ve boşalma deliğini, erimiş suyun akıp boşalabilmesi için, pamuk uçlu bir çubuk veya benzeri bir cisim yardımıyla muntazam aralıklar ile temizleyiniz.

Kapı içindeki rafların dışarı çıkarılması

Resim 7

Rafları yukarı kaldırınız ve dışarı çıkarınız.

Kapların dışarı çıkarılması

Resim 4

Kapı sonuna kadar dışarı çekiniz, ön tarafını yukarı kaldırınız ve dışarı çıkarınız.

Kokular

Eğer rahatsız edici kokular fark ediliyorsa:

1. Cihazı Açma/Kapama tuşu ile kapatınız. Resim 2/1
2. Cihazın içindeki tüm besinleri dışarı çıkarınız.
3. Cihaz içi temizlenmelidir (cihazın temizlenmesi bölümüne bakınız).
4. Tüm ambalajları temizleyiniz.
5. Hok kokan besinleri, hava geçirmeyecek şekilde ambalajlayarak, koku oluşmasını önleyiniz.
6. Cihazı tekrar devreye sokunuz.
7. Besinleri yerleştiriniz.
8. 24 saat sonra, yeniden koku oluşup oluşmadığını kontrol ediniz.

Enerji tasarrufu

- Cihazı serin ve iyi havalandırılmış bir yere kurunuz! Güneş ışınları doğrudan cihazın kurulacağı yere gelmemeli ve cihaz sıcaklık oluşturan cisimlerin ve ısı kaynaklarının (örn. soba, kalorifer, ocak, fırın gibi) yanına veya yakınına kurulmamalıdır.

Gerekirse bir izolasyon plakası kullanınız.

- Sıcak besinleri ve içecekleri cihaza yerleştirmeden önce soğumasını bekleyiniz ve soğuduktan sonra cihaza yerleştiriniz.
- Dondurulmuş besinleri buzlarının çözülmesi için soğutucu bölümüne yerleştirerek, bu besinlerin soğukluğunu söz konusu bölümdeki besinlerin soğutulması için kullanınız.
- Cihaz kapılarını mümkün olduğu kadar kısa açınız.
- Dondurucu bölmesinde oluşan kar veya kırağı tabakası muntazam aralıklar ile çözülmelidir.
Bir kar/buz veya kırağı tabakası olması, dondurulmuş veya dondurulacak besinlere soğukluğun iletilmesini zorlaştırır ve bu da elektrik tüketiminin artmasına neden olur.
- Dondurucu bölmesinin kapısının daima kapalı olmasına dikkat ediniz.
- Daha fazla elektrik tüketiminin önlenmesi için, cihazın arka yüzü ara sıra temizlenmelidir.

Çalışma sesleri

Normal çalışma ses ve gürültüleri

Boğuk horultu

Motorlar çalışıyor (örn. soğutma ünite grubu, ventilatör).

Fıkırtı, şırıltı ve tınlama sesleri

Boruların içinde soğutma maddesi akıyor.

Çıtlama sesi

Motor, şalter veya manyetik valfler açılıyor/kapanıyor.

Gürültü oluşmasının önlenmesi

Cihaz düz yerleştirilmemiş

Cihazı lütfen bir su terazisinin yardımı ile dengeli ayarlayınız. Gerekirse altını uygun şekilde besleyiniz.

Kaplar 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.

Basit hataları kendiniz giderebilirsiniz

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. Isı derecesi çok sıcak ise, birkaç saat sonra ısı derecesinin ayar derecesine yaklaşıp yaklaşmadığını kontrol ediniz. Sıcaklık derecesi düşükse, yani çok soğuksa, sıcaklık derecesini ertesi gün tekrar kontrol ediniz.
Aydınlatma çalışmıyor. Ampul bozuk.		Ampul değiştirilmelidir. Resim 16/B 1. Cihazı kapatınız. 2. Elektrik fişi prizden çıkarılmalı veya sigorta kapatılmalıdır. 3. Lambanın kapağını arka taraftan çıkarınız. 4. Ampul değiştirilmelidir (Yedek lamba: 220-240 V alternatif akım, soket E14, Watt değeri için eski ampule bakınız).
	Lamba şalteri sıkışmış.	Şalterin hareket edip etmediği kontrol edilmelidir. Resim 16/A
Soğutma bölmesinin tabanı ıslak.	Erimiş su akma olukları veya akıp boşalma deliği tıkanmıştır.	Erimiş suyun akma oluklarını ve akıp boşalma deliğini temizleyiniz (cihazın temizlenmesi bölümüne bakınız). Resim 3

Arıza	Muhtemel sebebi	Giderilmesi
Dondurulmuş besinler yapışıp kalmış.		Dondurulmuş besinleri keskin ve sivri olmayan bir cisim ile yapışmış oldukları yerden çözünüz. Dondurulmuş besinleri yapışmış oldukları yerden çözmek için bıçak veya sivri bir cisim kullanmayınız.
Dondurucu bölmesinde kalın bir kar tabakası var.		Dondurucu bölmesinin buzunu eritiniz (Buz çözme bölümüne bakınız). Dondurucu bölümü kapısının doğru kapanmış olmasına daima dikkat ediniz.
Kompresör sık sık devreye giriyor ve uzun süre devrede kalıyor.	Cihazın çok sık açılması.	Cihazı gereksiz açmayınız.
	Hava giriş ve çıkış deliklerinin önü kapanmış.	Engeller giderilmelidir.
	Çok miktarda taze besin donduruldu.	Azami dondurma kapasitesi aşılmamalıdır.
Cihaz soğutmuyor.	■ Cihaz kapatılmış. ■ Elektrik kesilmesi. ■ Sigorta kapalı. ■ Elektrik fişi prize tam takılmamış.	Açma/Kapama tuşuna basılmalıdır. Resim 2/1 Elektrik akımının mevcut olup olmadığını ve sigortayı kontrol ediniz.

Arıza	Muhtemel sebebi	Giderilmesi
Isı derecesi göstergesi yanıp söner, Resim 2/8.	Dondurucu bölmesindeki sıcaklık bir arızadan dolayı çok yüksekti.	Alarm tuşuna 2/2 basıldıktan sonra, ısı derecesi göstergesinin 2/8 yanıp sönmeye kapanır. Isı derecesi göstergesinde 8 5 saniye boyunca, dondurucu bölmesinde söz konusu olmuş olan en yüksek ısı derecesi görüntülenir.
	Dondurulmuş besinler için tehlike söz konusu!	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 besinlerin tadı, kokusu ve görünüşü değişmemişse, besinler pişirildikten veya kızartıldıktan sonra yeniden dondurulabilir. Azami depolama süresini bu durumda tamamen kullanmayınız.
	Cihazın kapısı veya kapağı açık.	Cihaz kapısını veya kapağını kapatınız.
	Hava giriş ve çıkış deliklerinin önü kapanmış.	Cihazın hava giriş ve çıkışını sağlayınız.
	Bir seferde çok fazla besin dondurulmak için cihaza yerleştirildi.	Azami dondurma kapasitesi aşılmamalıdır.

Yetkili servis

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) bildiriniz.

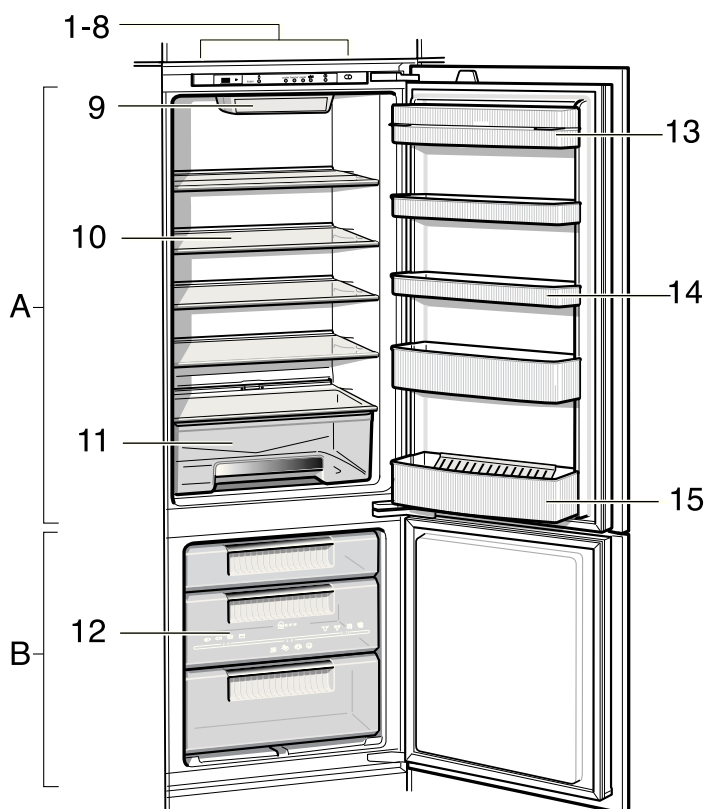
Bu numaraları, tip levhasının üzerinde bulabilirsiniz. Resim 16

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

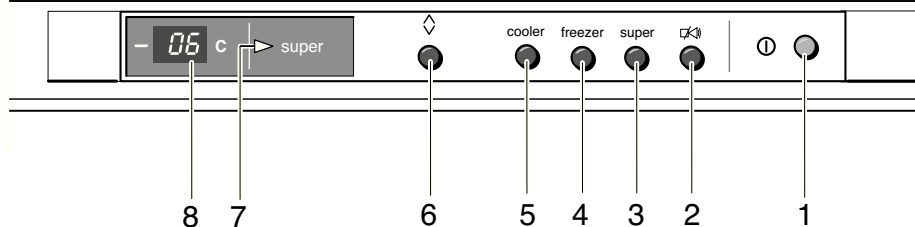
Arızalarda onarım siparişi ve danışma

Tüm ülkelerin iletişim bilgileri için, ekteki yetkili servis listesine bakınız.

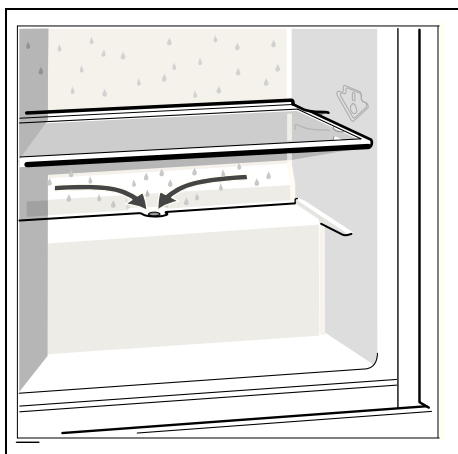
TR 444 6333



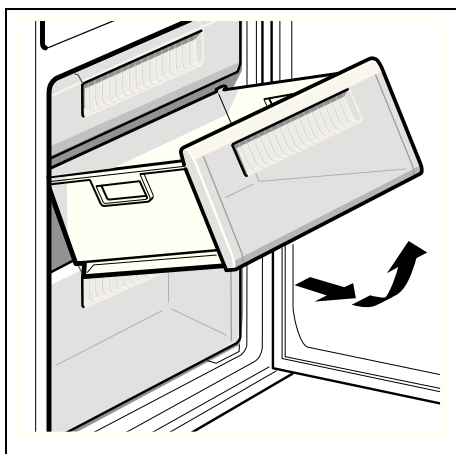
1



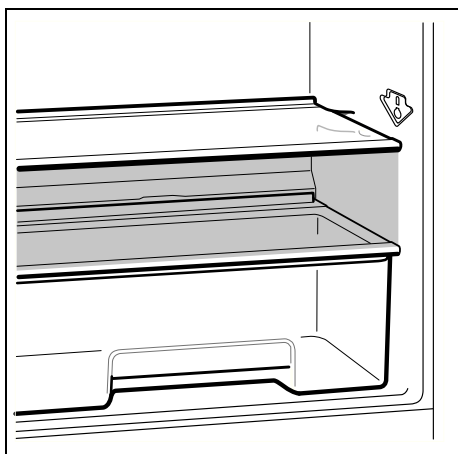
2



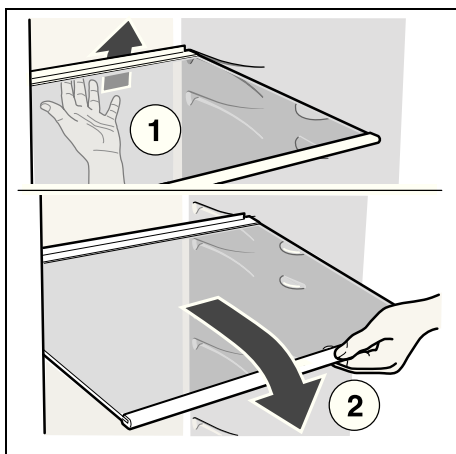
3



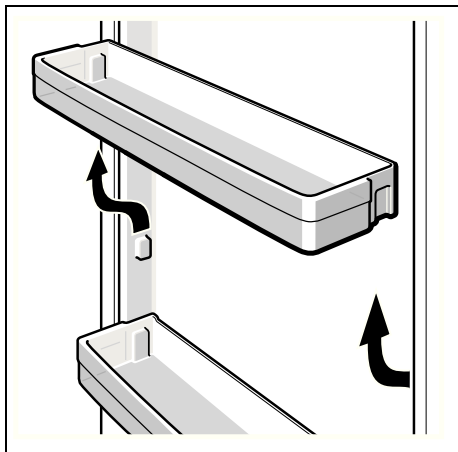
4



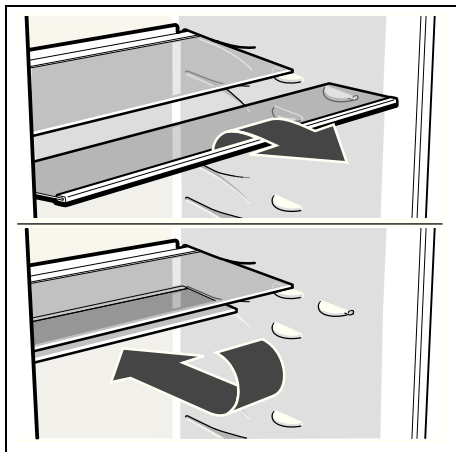
5



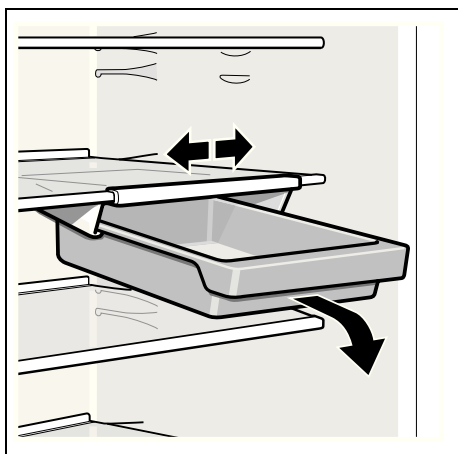
6



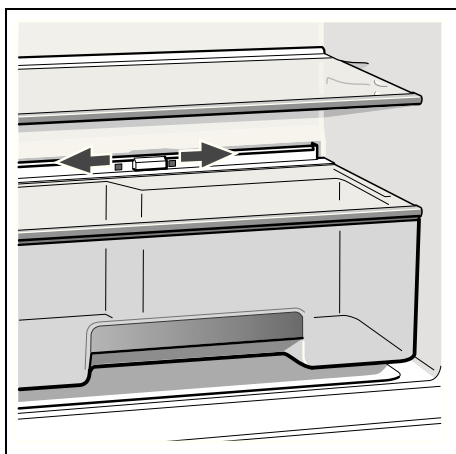
7



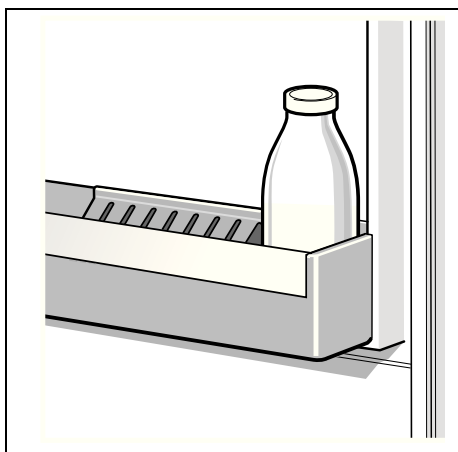
8



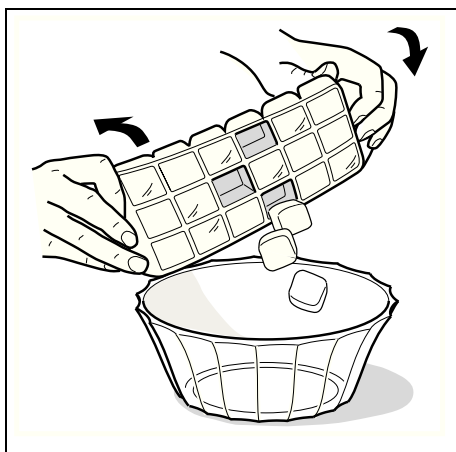
9



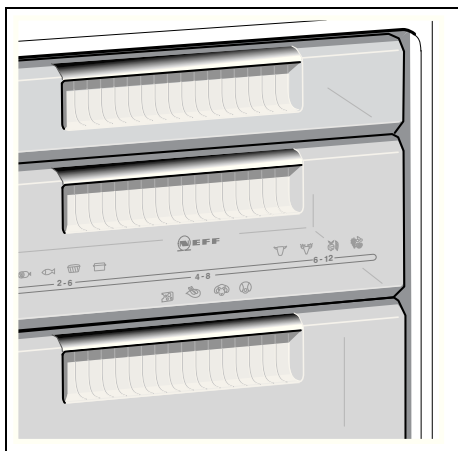
10



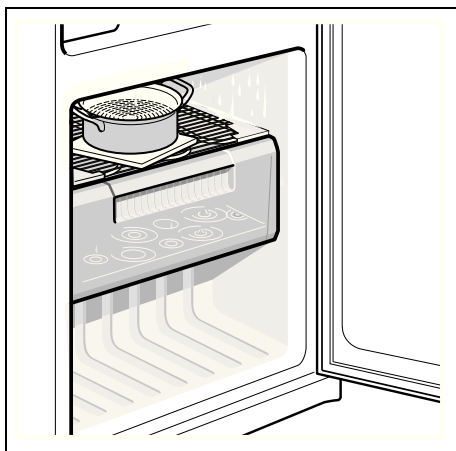
11



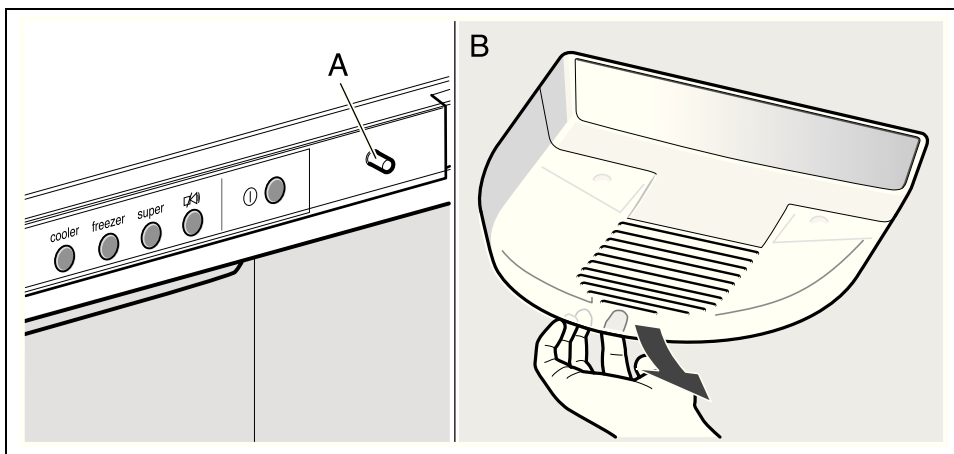
12



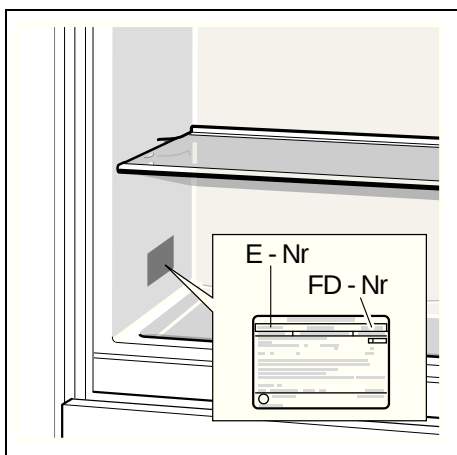
13



14



15



16

EEE Yönetmeliğine Uygundur

Constructa-Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München
Germany



9000130085 (9207)

fr, it, nl, es, pt, el, tr