

Gaggenau

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

RT 289 RT 249



es	Contenido	4
----	-----------	---

pt	Índice	28
----	--------	----

el	Πίνακας περιεχομένων	50
----	----------------------	----

tr	İçindekiler	73
----	-------------	----

es Contenido

Consejos para la eliminación del embalaje y el desguace de los aparatos usados	5	El compartimento de congelación	16
Consejos y advertencias de seguridad	5	Congelar y guardar los alimentos/ Preparar cubitos de hielo	16
Instalación del aparato	7	Congelar alimentos frescos	17
Conectar el aparato a la red eléctrica	7	Congelar alimentos	18
Familiarizándose con la unidad	8	Congelación rápida	18
Cuadro de mandos	9	Descongelar los alimentos	19
Téngase en cuenta la temperatura del entorno	10	Desconectar el aparato	19
Conectar el aparato	10	Desescarchar el compartimento de congelación	19
Ajustar la temperatura	11	Limpieza de la unidad	21
Alarma acústica puerta abierta	11	Olores	23
Enfriamiento rápido	11	Iluminación interior (LED)	24
Colocar y ordenar los alimentos	12	Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica	24
Capacidad útil	12	Ruidos de funcionamiento del aparato	24
Compartimento frigorífico	12	Pequeñas averías de fácil solución	25
Equipamiento del compartimento frigorífico ..	13	Servicio de Asistencia Técnica	27
Compartimento fresco	15		

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

Consejos para la eliminación del embalaje de los aparatos

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

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

Desguace del aparato usado

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



Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

¡Atención!

Antes de deshacerse de su aparato usado

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

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

Consejos y advertencias de seguridad

Antes de emplear el aparato nuevo

Lea detenidamente las instrucciones de uso y de montaje de su aparato!

En éstas se facilitan informaciones y consejos importantes relativos a su seguridad personal, así como a la instalación, el manejo y el cuidado correctos del mismo.

Guarde las instrucciones de uso y de montaje para 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
- Extraiga para ello el enchufe del aparato de la toma de corriente,
- Ventilar el recinto durante varios minutos
- 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 g gramos de agente refrigerante. La cantidad de agente refrigerante que incorpora su aparato figura en la placa de características, que se encuentra en el interior del mismo.

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

Al usar el aparato

- No usar aparatos eléctricos en el interior 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 rascar el hielo o la escarcha con ayuda de objetos metálicos puntiagudos o cortantes! dado que las rejillas congeladoras podrían resultar dañadas. Téngase presente que la salida a chorro del agente refrigerante puede inflamarse o provocar lesiones en los ojos.
- No guardar productos combinados con agentes o gases propelentes (por ejemplo sprays) ni materias explosivas en el aparato. **¡Existe peligro de explosión!**
- 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.
- En caso de conservar bebidas con un elevado contenido de alcohol en la unidad, conviene envasarlas en botellas provistas de un cierre hermético y colocarlas siempre en posición vertical.
- No permitir que las grasas y aceites entren en contacto con los elementos de plástico del interior del 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 o con una instrucción minuciosa y detallada.

- No guardar en el compartimento de congelación botellas ni tarros o latas que contengan líquidos, particularmente bebidas gaseosas. Las botellas y latas pueden estallar!
- No introducir en la boca directamente los helados, polos o cubitos de hielo extraídos del congelador.
¡Peligro de quemaduras!
- Peligro de quemaduras a causa de las bajas temperaturas!
¡Peligro de quemaduras!

En caso de haber niños en el hogar

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

Observaciones de carácter general

El aparato es adecuado

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

El aparato está destinado al uso en el ámbito doméstico.

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

La estanqueidad del circuito de refrigeración viene verificada de fábrica.

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

Instalación del aparato

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

Cocinas eléctricas o de gas, 3 cm.

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

Conectar el aparato a la red eléctrica

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

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

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

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

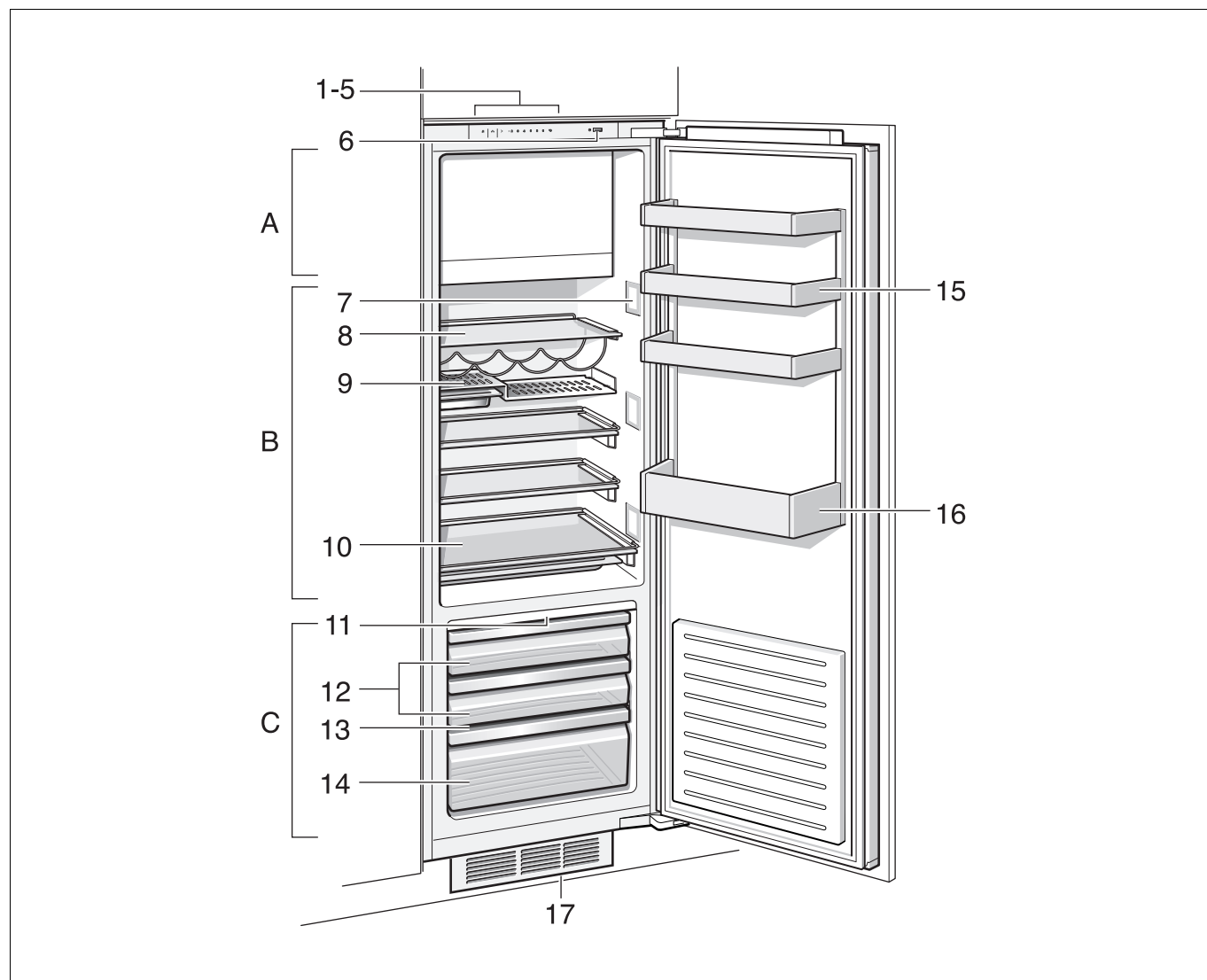
¡Atención!

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

Familiarizándose con la unidad

Las presentes instrucciones de uso son válidas para varios modelos de aparato.

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



1-5 Cuadro de mandos

6 Interruptor principal

7 Iluminación interior (LED)

8 Balda de vidrio

9 Bandeja escalonada con recipientes Gastronorm

10 Balda de vidrio extraíble con bandeja de servicio

11 Iluminación de los cajones

12 Cajones para conservación fresca

13 Filtro humidificador

14 Compartimento de alta humedad

15 Estante de la puerta

16 Estante de la puerta para guardar botellas grandes

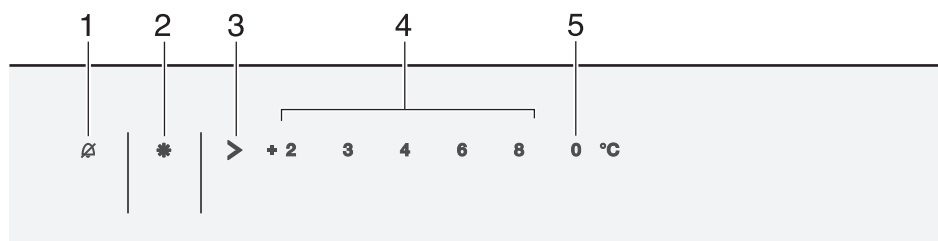
17 Abertura de ventilación y aireación
(ejemplo de ejecución)

A Compartimento de congelación

B Compartimento frigorífico

C Compartimento fresco

Cuadro de mandos



1 Tecla alarma

Desactiva la alarma acústica.

2 Tecla rápida Compartimento frigorífico

Conecta las funciones de enfriamiento rápido del compartimento frigorífico o congelación rápida del compartimento de congelación.

3 Mando regulador de la temperatura del compartimento frigorífico

Sirve para ajustar la temperatura del compartimento frigorífico.

4 Indicación de la temperatura para el compartimento frigorífico

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

5 Piloto de funcionamiento

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

Téngase en cuenta la temperatura del entorno

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 del aparato figura en la placa de características, situada en la parte inferior izquierda del aparato.

Clase climática	Temperatura de la habitación
SN	+10 °C hasta 32 °C
N	+16 °C hasta 32 °C
ST	+16 °C hasta 38 °C
T	+16 °C hasta 43 °C

Ventilación

El aire recalentado debe poder escapar libremente **17**. De lo contrario, el aparato tendrá que aumentar su rendimiento. Provocando un consumo de energía eléctrica elevado e inútil.

No obstruir nunca, por lo tanto, las rejillas de ventilación y aireación.

Conectar el aparato

Conectar el aparato a través del interruptor principal **6**.

Se produce una señal acústica de aviso y la tecla alarma **1** parpadea.

Pulsando la tecla alarma **1** se desactiva la alarma acústica.

La tecla alarma se ilumina y los indicadores de temperatura parpadean hasta que el aparato ha alcanzado las temperaturas ajustadas.

La iluminación interior del compartimento frigorífico se activa al abrir la puerta del aparato.

Advertencias relativas al funcionamiento del aparato

- La temperatura del compartimento de congelación depende de la temperatura del compartimento frigorífico.
Una temperatura elevada en el compartimento frigorífico origina también una temperatura más elevada en el interior del compartimento de congelación.
- Durante el funcionamiento del grupo frigorífico se forman gotas de agua o escarcha sobre la pared posterior del compartimento frigorífico. Esto es un fenómeno perfectamente normal y es debido a razones técnicas. 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 se transporta, a través de las canaletas de desagüe y el orificio de drenaje, a la zona de evaporación del aparato.

Ajustar la temperatura

Compartimento frigorífico

(ajustable de +2 °C a +8 °C)

Pulsar la tecla de ajuste de la temperatura **3** repetidas veces, hasta alcanzar el valor que se desea ajustar en el compartimento frigorífico. El valor mostrado en último lugar es memorizado.

La temperatura ajustada es mostrada en la pantalla de visualización **4**.

Se aconseja ajustar una temperatura de +4 °C.

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

Compartimento fresco

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

Alarma acústica puerta abierta

Desactivar la alarma acústica puerta abierta

Pulsando la tecla alarma **1**, se desactiva la alarma acústica.

La alarma acústica puerta abierta se activa cuando la puerta del aparato permanece abierta durante más de dos minutos.

Enfriamiento rápido

Mediante esta función se enfría el compartimento frigorífico durante aprox. 15 horas hasta alcanzar la temperatura más baja posible, conmutando a continuación a la temperatura ajustada con anterioridad a la activación de la opción.

La función de «Enfriamiento rápido» se selecciona en caso de:

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

Activar y desactivar

Pulsar la tecla «rápido» **2**.

La tecla se ilumina estando activada la función de «Enfriamiento rápido».

Advertencias

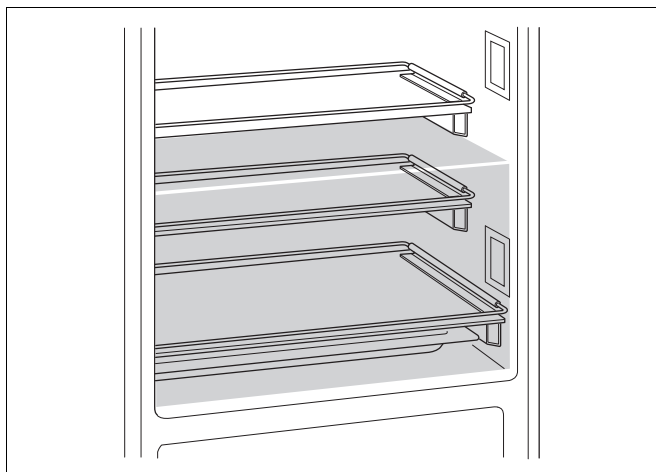
Estando activada la función de enfriamiento rápido,

- el nivel sonoro del aparato puede aumentar.
- la temperatura del compartimento de congelación también desciende ligeramente.

Colocar y ordenar los alimentos

¡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.



- Las zonas más frías se encuentran en la pared posterior del aparato, en las baldas de vidrio extraíbles y en la bandeja de servicio.

Advertencia

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

- La zona de más calor se encuentra en la parte superior de la puerta del aparato.

Advertencia

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

Puntos a observar al colocar las botellas

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. Las verduras, frutas y lechugas se pueden guardar en los cajones para las verduras, sin necesidad de envolverlas.

Se aconseja colocar y guardar los alimentos del modo siguiente:

- **En el compartimento de congelación:** Conservar productos ultracongelados y helados. Preparar cubitos de hielo.
- **Sobre las bandejas del frigorífico:** Pan y bollería, platos cocinados, fruta delicada sensible al frío y verdura
- **En la zona fresca:** Productos lácteos, carne y embutidos
- **En el compartimento de alta humedad:** Verduras, lechugas y fruta
- **En la contrapuerta (cara interior de la puerta), de arriba hacia abajo:** Mantequilla, queso, huevos, tarros, botellas pequeñas, botellas grandes, leche, briks de zumo de fruta

Capacidad útil

Las indicaciones acerca de la capacidad útil de su aparato figuran en la placa de características del mismo.

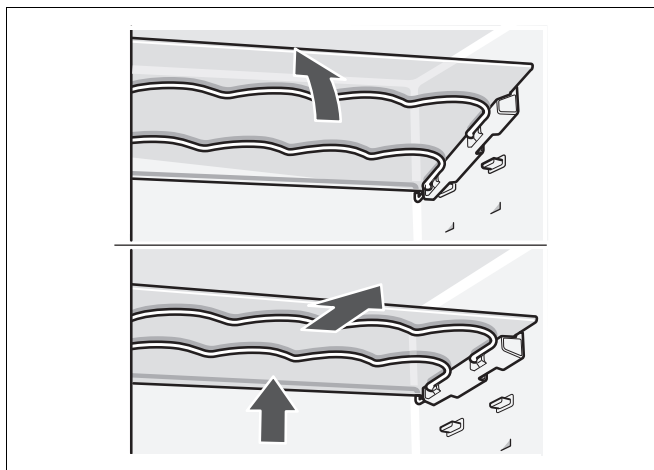
Compartimento frigorífico

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

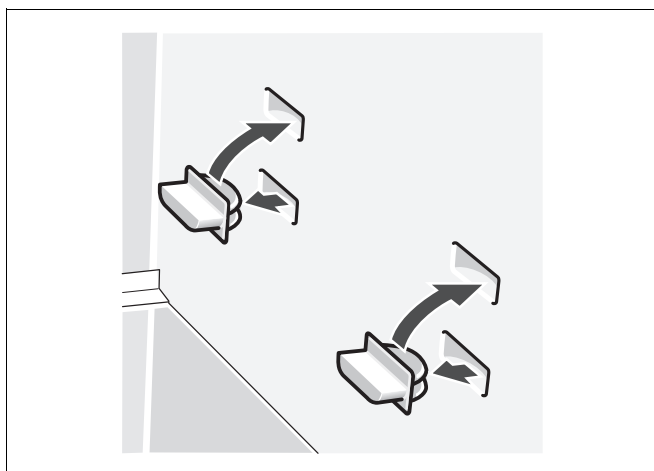
El compartimento frigorífico es el lugar ideal para guardar platos cocinados, pan y bollería, conservas, leche condensada, queso duro, fruta sensible al frío, verdura y cítricos.

Equipamiento del compartimento frigorífico

Balda de vidrio



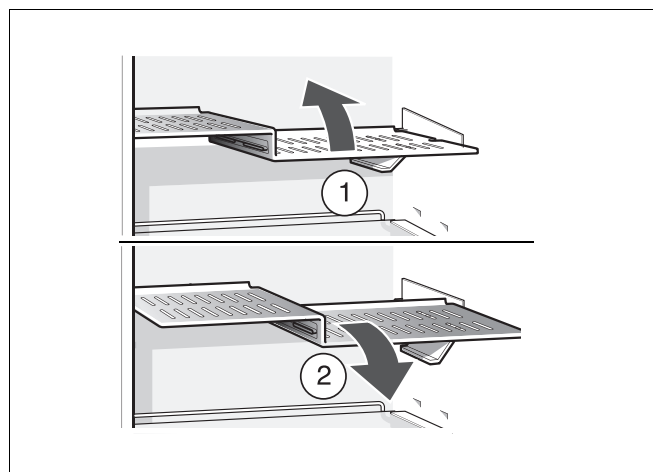
Para extraer la balda de vidrio del aparato, retirarla hacia arriba en posición oblicua y extraerla del aparato.



La posición de la balda de vidrio se puede modificar cambiando la posición de los soportes.

Bandeja escalonada

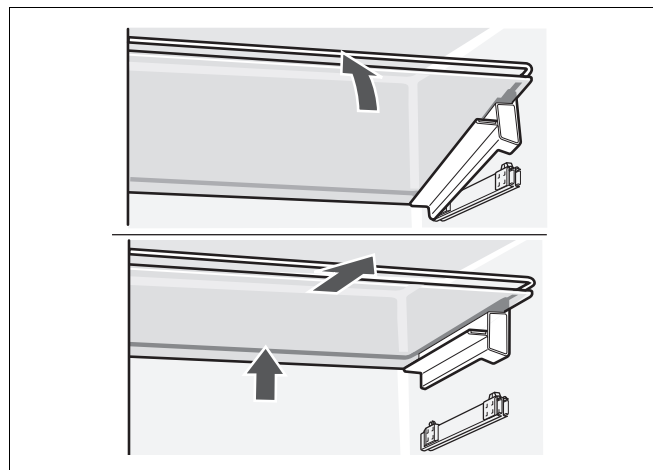
Antes de extraer la bandeja escalonada del aparato hay que retirar los recipientes de la misma.



Desplazar la bandeja hacia adelante, abatirla hacia abajo y extraerla inclinándola por uno de sus laterales.

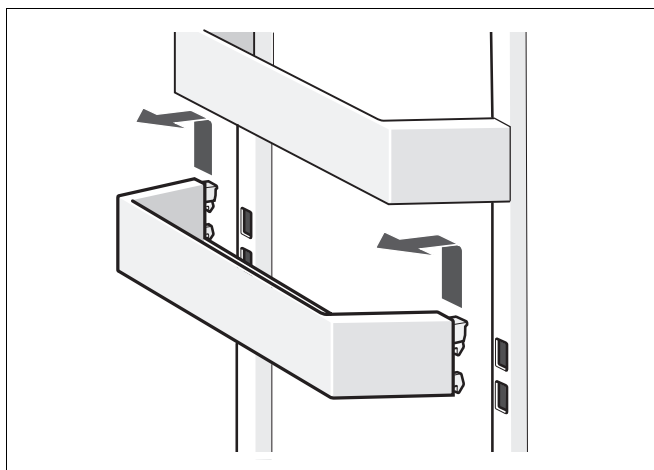
Balda de vidrio extraíble

Antes de extraer la bandeja escalonada del aparato hay que retirar los recipientes de la misma.



Soltar la balda de vidrio de su enclavamiento frontal y retirarla de su emplazamiento.

Estante de la puerta

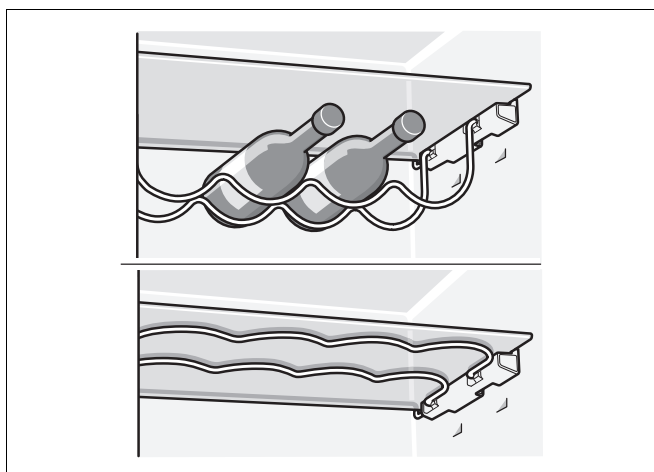


Los estantes y soportes de la puerta, por su parte, se deberán levantar de su posición para extraerlos.

Equipos opcionales

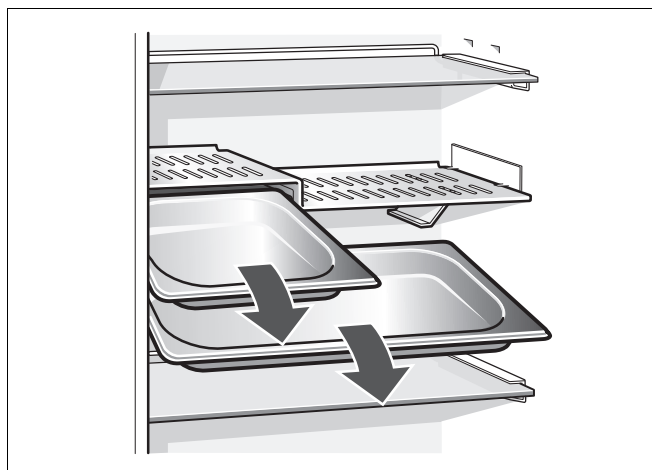
(no disponible en todos los modelos)

Soporte para botellas

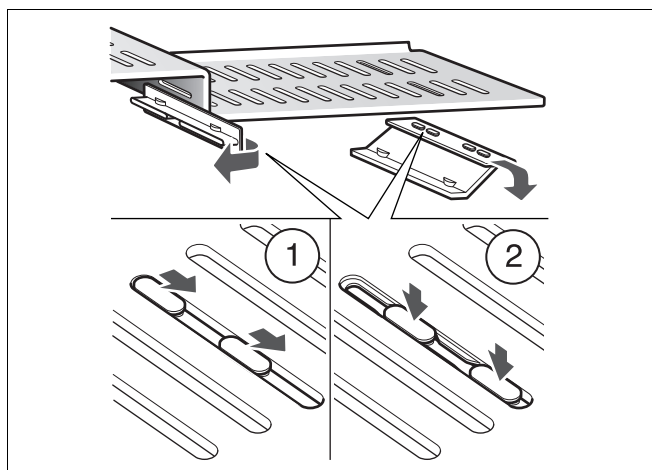


En la balda portabotellas se pueden colocar con toda seguridad las botellas. En caso de necesitar el sitio para otros alimentos, los soportes de metal se pueden abatir hacia arriba.

Recipientes Gastronorm

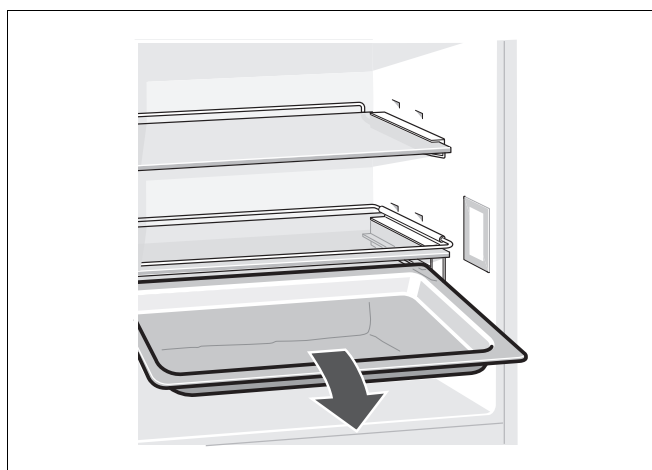


En los recipientes Gastronorm se pueden guardar platos cocinados aprovechando al máximo el espacio disponible en el compartimento frigorífico.

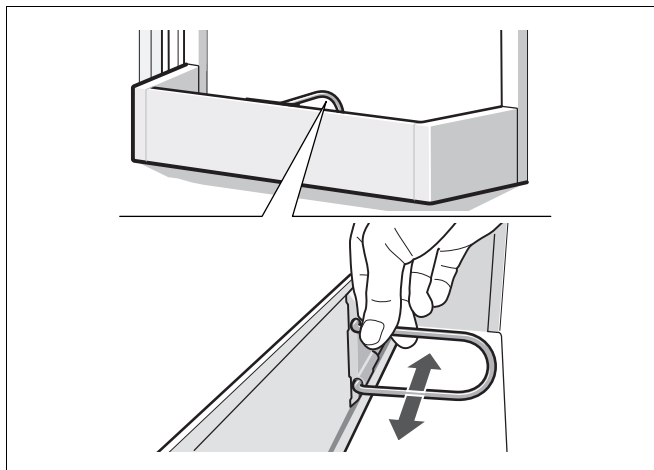


Para usar recipientes Gastronorm de un tamaño distinto, deberá modificarse la posición de los soportes de éstos.

Bandeja de servicio



Botellero



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

Compartimento fresco

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

Los alimentos se pueden guardar hasta tres veces más tiempo que en el compartimento frigorífico normal sin que pierdan su frescura.

Cajones para conservación fresca

En el cajón para conservación fresca reina una temperatura de aprox. 0 °C y existe una humedad relativa del aire de hasta un 50%. Es el lugar ideal para guardar el pescado, la carne, los embutidos, el queso y la leche.

Compartimento de alta humedad

El compartimento de alta humedad está cubierto por un filtro especial que permite el paso del aire y retiene la humedad en el mismo. Por esta razón reina en este compartimento, en función de la cantidad de alimentos guardados en el mismo, una humedad del aire de hasta un 90%: las condiciones ideales para guardar lechugas, verdura, frutas y setas, así como hierbas aromáticas.

Alimentos no adecuados para guardar en el compartimento fresco:

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

Puntos a tener en cuenta al comprar alimentos frescos:

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

Calendario de conservación (a 0 °C):

Según la calidad de partida del producto

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

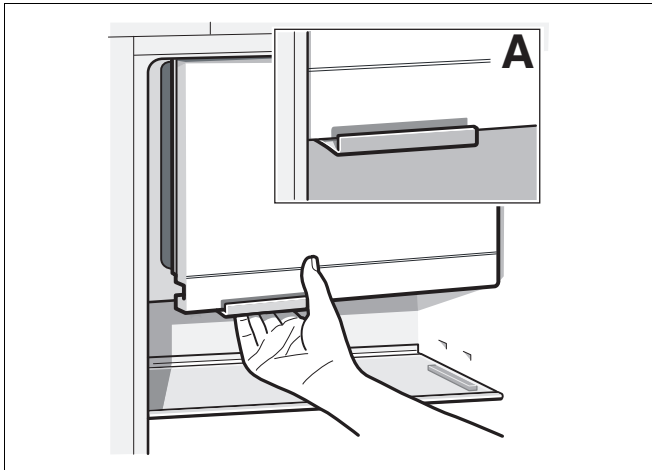
El compartimento de congelación

Usar el compartimento de congelación

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

Advertencias

- A través de la manilla **A** se puede comprobar si la puerta del compartimento de congelación está cerrada correctamente.
- La puerta del compartimento de congelación encaja de modo audible.
- En caso de no estar bien cerrada la puerta, los alimentos se pueden descongelar, además de producirse una fuerte acumulación de hielo o escarcha en el interior del compartimento de congelación. Además: se produce un elevado consumo de energía eléctrica!



Congelar y guardar los alimentos/ Preparar cubitos de hielo

Puntos a tener en cuenta al comprar alimentos ultracongelados:

- Verifique la fecha de caducidad de los alimentos. Cerciñese de que ésta no ha vencido.
- Prestar atención a que la envoltura del alimento o producto congelado no presente ningún tipo de año.
- La indicación de la temperatura del congelador del establecimiento en donde adquiera los alimentos deberá señalar un valor mínimo de -18°C , de lo contrario se reduce el período de conservación de los alimentos congelados.
- Al hacer la compra, recuerde que conviene adquirir los alimentos congelados en el último momento. Procure transportarlos directamente a casa envueltos en un papel de periódico o en una bolsa isotérmica.
- Una vez en el hogar, deberá colocarlos inmediatamente en el compartimento de congelación, cerrando bien la puerta del mismo. Consumir los alimentos antes de que su fecha de caducidad venza.
- Los alimentos que se hayan descongelado o hayan empezado a descongelarse, sólo se podrán volver a congelar si se elaboran y preparan con ellos platos cocinados (cociéndolos, hirviéndolos, asándolos o friéndolos): a continuación se puede volver a congelar el plato preparado.

Preparación de cubitos de hielo



Llenar $\frac{3}{4}$ partes de la cubitera de hielo con agua. Colocarla en el fondo del compartimento de congelación. Desprender la cubitera adherida sólo con ayuda de un objeto romo, como por ejemplo el mango de una cuchara.

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

Congelar alimentos frescos en casa

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

Alimentos adecuados para la congelación:

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

Alimentos que no deben congelarse:

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

Blanqueado (escaldado) de verduras, frutas y legumbres

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

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

Congelar alimentos

Congelar sólo alimentos frescos y en estado impecable.

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

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

Capacidad máxima de congelación

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

Manera de envasar correctamente los alimentos:

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

Materiales indicados para el envasado de los alimentos:

Láminas de plástico, bolsitas y láminas de polietileno, papel de aluminio, cajitas y envases específicos para la congelación de alimentos. Todos estos productos y materiales se pueden adquirir en la mayoría de los supermercados, grandes almacenes o en el comercio especializado.

Materiales no apropiados para el envasado de los alimentos:

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

Materiales apropiados para el cierre de los envases:

Gomitas, clips de plástico, bramante, cinta adhesiva incongelable, etc. Las bolsitas o láminas de plástico de polietileno se pueden termosellar con una soldadora de plásticos.

Calendario de congelación

Depende de las características y naturaleza específica de los alimentos que se desean congelar.

A una temperatura media:

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

Congelación rápida

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

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

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

Activar y desactivar

Pulsar la tecla rápido **2**.

En caso de estar activada la congelación rápida, la tecla se ilumina.

La función de congelación rápida se desactiva automáticamente pasadas aprox. 15 horas.

Advertencias

Estando activada la función de congelación rápida,

- el nivel sonoro del aparato puede aumentar.
- la temperatura del compartimento frigorífico también descende ligeramente.

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

Advertencia

Los alimentos que se hayan descongelado o hayan 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.

Desconectar el aparato

Accionar el interruptor principal 6.
El grupo frigorífico y la iluminación interior se desconectan.

Paro del aparato

En caso de largos períodos de inactividad de la unidad:

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

Desescarchar el compartimento 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 rascar 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.

Para ello deberá procederse del modo siguiente

1. Extraer los alimentos congelados del compartimento y guardarlos en un lugar lo más frío posible.
2. Desconectar el aparato.
3. Extrayendo para ello el enchufe del aparato de la red de corriente, o desactivando el fusible.
4. Dejar que se descongele la escarcha.
5. Recoger el agua de descongelación y secar el aparato con un paño.
6. Volver a conectar el aparato.
7. Colocar los alimentos congelados en el compartimento de congelación.

Consejos prácticos para la descongelación

Para acelerar el proceso de descongelación se puede colocar una olla con agua (no hirviendo) en el compartimento de congelación.

¡Atención! ¡Colocar la olla sobre una base o placa termoaislante!

Atención!

¡No utilizar en ningún caso aparatos o equipos calefactores, velas o lámparas de petróleo para desescarchar el aparato!

El uso de sprays específicos para descongelación requiere suma precaución, dado que:

- Pueden originar gases explosivos.
- Pueden contener agentes disolventes o propelentes que pueden dañar los elementos de plástico de la unidad.
- Pueden resultar nocivos para la salud humana.

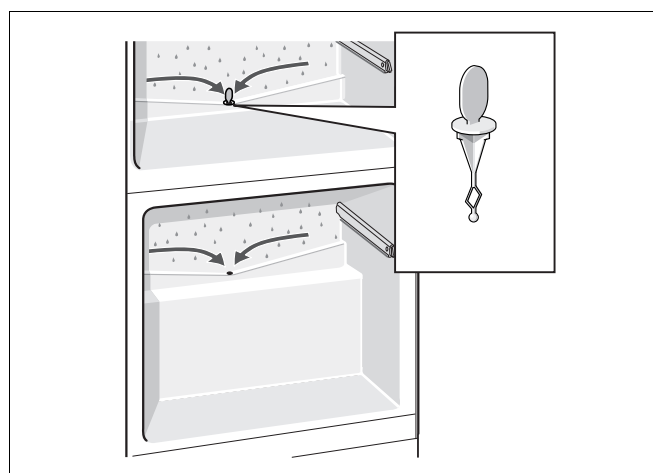
¡Observar estrictamente los consejos y advertencias del fabricante del producto!

Los compartimentos frigorífico y fresco se desescarchan automáticamente

Durante el funcionamiento del grupo frigorífico se forman gotas de agua o escarcha sobre la pared posterior del compartimento frigorífico. Esto es un fenómeno perfectamente normal y es debido a razones técnicas. 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 se transporta, a través de las canaletas de desagüe, a la zona de evaporación del aparato.

Advertencia

Mantener limpias las canaletas de desagüe y el orificio de drenaje a fin de que el agua de descongelación pueda circular libremente.



Limpieza de la unidad

¡Atención!

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

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

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

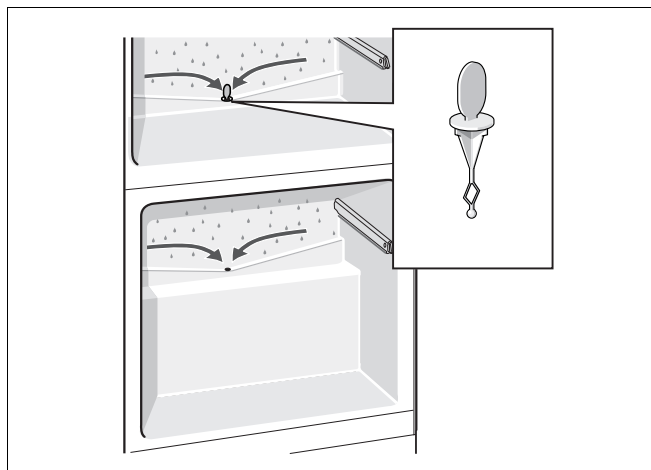
Modo de proceder:

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

Advertencias

Limpiar regularmente las canaletas de desagüe y el orificio de drenaje con una torunda de algodón o un objeto semejante, a fin de asegurar que el agua pueda evacuarse libremente. La canaleta de desagüe superior se puede retirar de su emplazamiento para la limpieza.

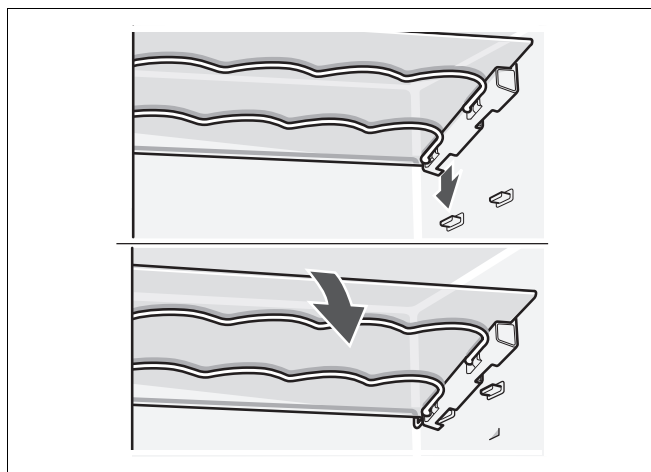
Por razones técnicas, el tapón en el orificio de drenaje del compartimento frigorífico tiene que volver a colocarse en su sitio tras concluir la limpieza.



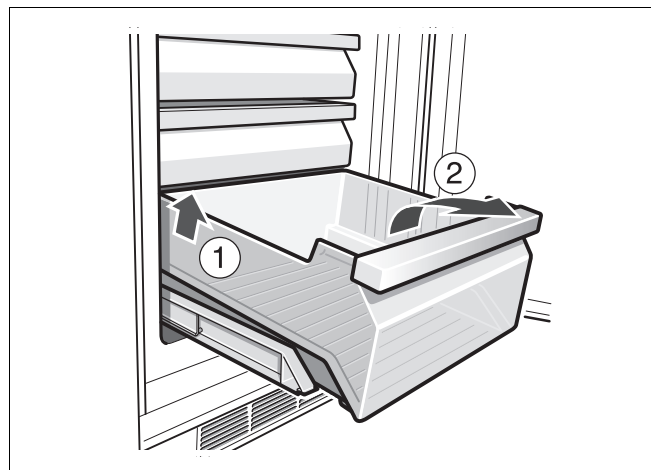
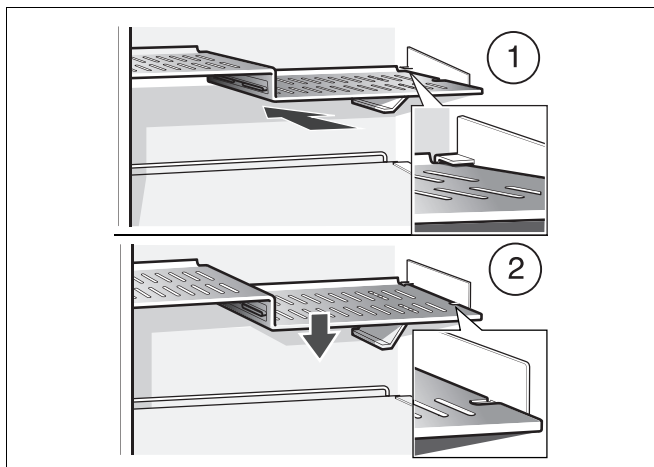
Limpiar los accesorios

Los elementos variables del compartimento frigorífico se pueden extraer para su limpieza. (Véase el capítulo «Equipamiento del compartimento frigorífico».)

Balda de vidrio

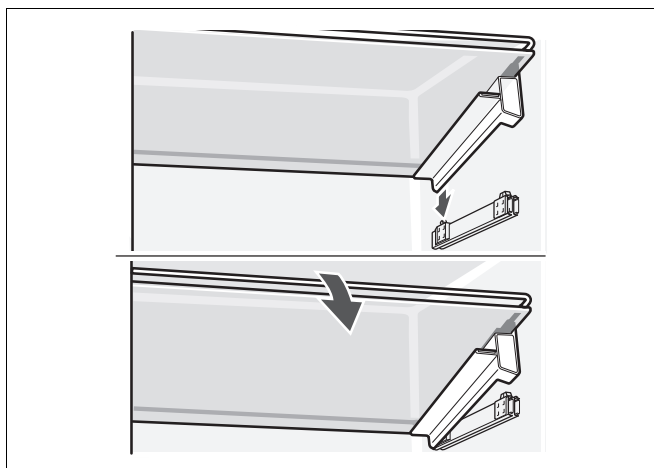


Bandeja escalonada



Retirar los carriles telescópicos

Balda de vidrio extraíble

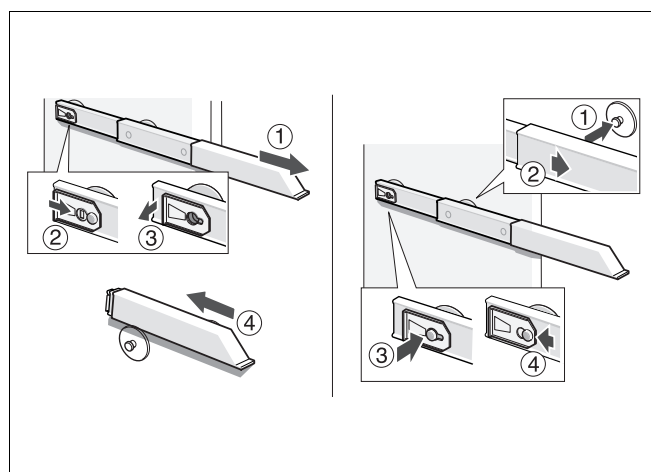


Colocar la parte posterior de la balda de vidrio sobre los soportes, insertarla y hacerla enclavar presionándola hacia abajo.

Retirar los cajones

Inclinar los cajones hacia adelante y extraerlos de su alojamiento.

Para introducir el cajón en su sitio, colocarlos en la parte delantera de los carriles telescópicos y desplazarlos hacia el interior del aparato. El cajón encaja en su sitio al desplazarlo hacia el interior del aparato.



1. Extraer el carril telescópico.
2. Desplazar el bloqueo en la dirección que marca la flecha.
3. Soltar el carril telescópico del tirafondo posterior.
4. Replegar el carril telescópico, deslizarlo hacia atrás por encima del tirafondo posterior y desenclavarlo.

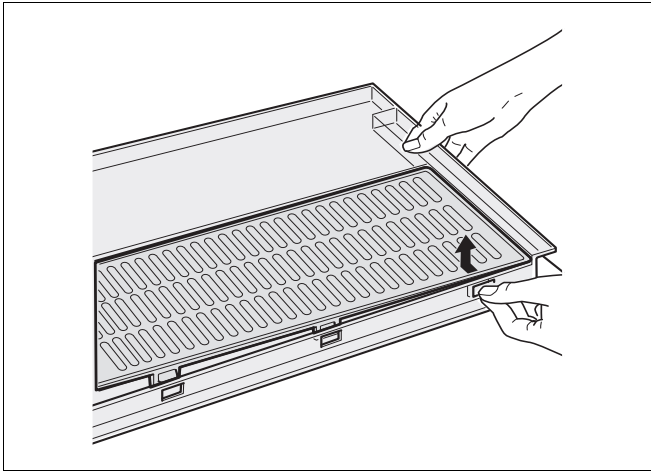
Montar los carriles telescópicos

1. Montar el carril telescópico en posición desplegada sobre el tirafondo delantero.
2. Tirar del carril telescópico ligeramente hacia delante para hacerlo enclavar.
3. Montar el carril en el tirafondo posterior.
4. Desplazar el bloqueo hacia atrás.

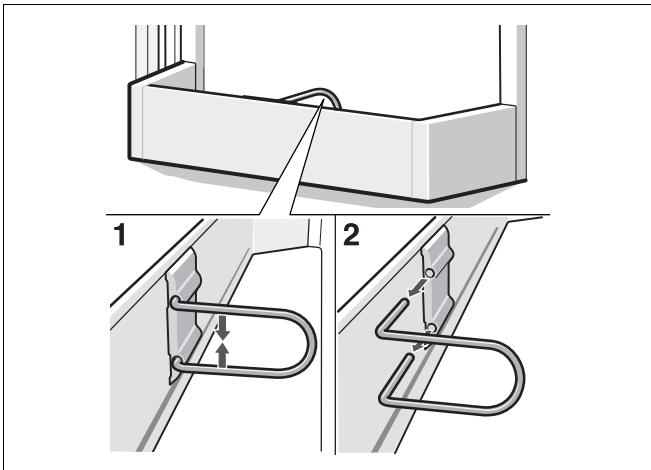
Retirar el filtro humidificador

El filtro humidificador situado por encima del cajón de conservación fresca se puede extraer de su alojamiento para su limpieza. Retirar a tal efecto primero el cajón de conservación fresca y extraer el filtro humidificador de éste.

Levantar la tapa del filtro, y retirar el filtro de su emplazamiento. Lavarlo en agua templada. Dejarlo secar y montarlo a continuación en su sitio.

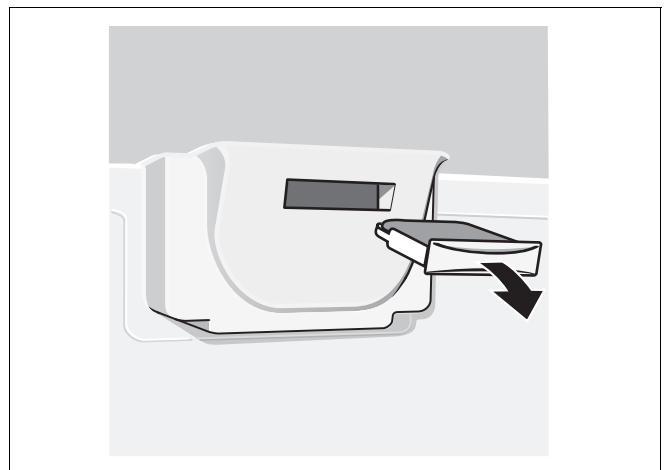


Retirar el botellero



En caso de comprobar olores desagradables:

- Desconectar el aparato a través del interruptor principal **6**.
- Retirar todos los alimentos del aparato.
- Limpiar el interior del aparato. (Véase el capítulo «Limpieza del aparato».)
- Limpiar los envases de los alimentos.
- Envasar herméticamente los alimentos que desarrollen un fuerte olor, a fin de evitar la formación de olores en el aparato.
- Volver a conectar el aparato.
- Colocar y ordenar los alimentos.
- Verificar al cabo de 24 horas si ha vuelto a producir olor en el aparato.
- Cambiar el filtro desodorizante. El filtro desodorizante está situado detrás del cajón de conservación fresca superior.
Los filtros de repuesto se pueden adquirir en el Servicio Postventa Oficial.



Iluminación interior (LED)

Su aparato está equipado con una iluminación por diodos luminosos exenta de mantenimiento.

Atención: Iluminación interior (LED)

Radiación de láseres Clase 1M (norma IEC 60825). No mirar directamente los rayos de láser con instrumentos ópticos. ¡Peligro de lesiones oculares!

Las reparaciones de este tipo de iluminación sólo podrán ser realizadas por personal técnico del Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca o autorizado oficialmente por el fabricante.

Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica

- ¡Emplazar el aparato en una habitación seca y fresca, dotada de una buena ventilación! El aparato no debe instalarse de forma que reciba directamente los rayos del sol, ni encontrarse tampoco próximo a un foco activo de calor tal como cocinas, calefacciones, etc. No obstante, si esto último fuera inevitable, se habrá de proteger la unidad con un panel aislante adecuado.
- Dejar enfriar los alimentos o bebidas calientes hasta temperaturas ambientes antes de introducirlos en el congelador!
- Descongelar los productos congelados en el interior del frigorífico. De este modo se aprovecha el frío acumulado en el alimento para refrigerar los alimentos frescos del frigorífico.
- ¡Mantener abierta la puerta del aparato el menos tiempo posible!
- 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. ¡Desescarchar el aparato en caso de constatar la formación de hielo o escarcha en el mismo!
- Cerciorarse siempre de que la puerta del compartimento de congelación está cerrada correctamente.
- Limpiar de vez en cuando la abertura de ventilación y aireación en el zócalo del aparato con una aspiradora doméstica o un pincel a fin de evitar que se produzcan aumentos en el consumo de corriente eléctrica.

Ruidos de funcionamiento del aparato

Ruidos de funcionamiento normales del aparato

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

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

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

Ruidos que se pueden evitar fácilmente

El aparato está colocado en posición desnivelada

Nivelar el hueco de montaje del aparato con ayuda de un nivel de burbuja. Utilice para ello los soportes roscados del hueco de montaje o unos calzos adecuados.

Los cajones, bandejas y estantes oscilan o están agarrotados

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

Las botellas o recipientes entran en contacto mutuo

Separar algo las botellas y los recipientes.

Pequeñas averías de fácil solución

Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial:

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

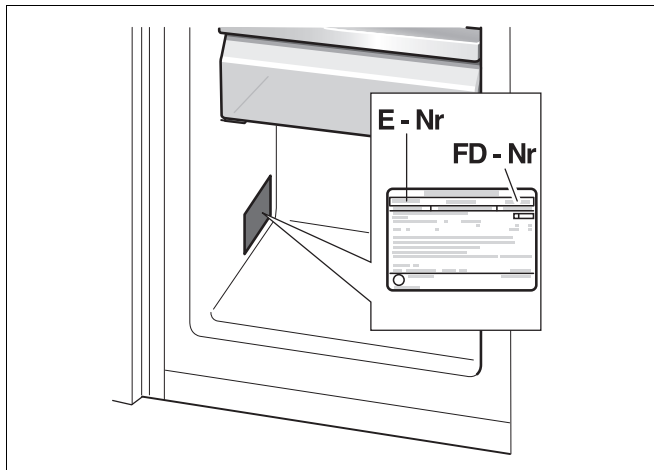
De esta forma se evitará usted gastos innecesarios, dado que en estos casos, los gastos del técnico no quedan cubiertos por las prestaciones del servicio de garantía!

Avería	Posible causa	Forma de subsanarla
La temperatura difiere fuertemente del valor ajustado.		En algunos casos es posible que sea suficiente desconectar el aparato durante 5 minutos. Si la temperatura es demasiado elevada (calor), verifique al cabo de unas pocas horas si se ha producido una aproximación a la temperatura ajustada. Si la temperatura es demasiado baja (frío), verifique la temperatura nuevamente al día siguiente.
No se ilumina ninguna pantalla ni ninguno de los pilotos de aviso.	Se ha producido un corte del suministro de corriente eléctrica; el fusible se ha fundido; el enchufe del aparato no está asentado correctamente en la toma de corriente.	Verificar si hay corriente eléctrica, cerciorarse de que el fusible de la red está conectado.
Se ha acumulado agua en el fondo del aparato.	Las canaletas de desagüe o el tubo de desagüe del agua de descongelación están obstruidos.	Limpie las canaletas y el tubo de desagüe (véase a respecto el capítulo «Limpieza del aparato».)
La temperatura en el interior del compartimento frigorífico es demasiado baja (frío).	El selector de temperatura está ajustado a un valor demasiado alto (demasiado frío).	Colocar el mando selector de la temperatura en un valor inferior (menos frío).
La frecuencia y duración de la conexión del grupo frigorífico aumenta.	Las abertura de ventilación y aireación está obstruida o cubierta con objetos.	Eliminar la causa de la obstrucción.
El frigorífico no enfría.	El aparato está desconectado. Se ha producido un corte del suministro de corriente eléctrica; el fusible se ha fundido; el enchufe del aparato no está asentado correctamente en la toma de corriente.	Accionar el interruptor principal 6 . Verificar si hay que corriente; verificar los fusibles.
El aparato no enfría, los pilotos de aviso del indicador de temperatura y la iluminación interior están iluminados.	El modo de exposición está activado.	Pulsar la tecla alarma 1 durante 10 segundos, hasta que se produzca una señal acústica de confirmación. Cerciórese al cabo de un cierto tiempo de que su aparato enfría.
La iluminación interior no funciona.	La iluminación de diodos luminosos está defectuosa. La puerta permaneció abierta durante demasiado tiempo. La iluminación se desactiva al cabo de aprox. 10 minutos.	Véase el capítulo «Iluminación interior (LED)». La iluminación vuelve a activarse tras cerrar y abrir la puerta.

Avería	Posible causa	Forma de subsanarla
Los pilotos de aviso de la temperatura 4 parpadean.	La puerta del frigorífico se ha abierto demasiadas veces.	No abrir la puerta innecesariamente.
	Se han introducido demasiados alimentos en el aparato.	Activar la función de supercongelación antes de introducir los alimentos en el aparato.
Se produce una señal acústica de aviso, el piloto de aviso de la temperatura parpadea.	¡Avería! – ¡La temperatura en el interior del compartimento de congelación es demasiado elevada! ¡Existe peligro de descongelación de los alimentos!	Véase el capítulo «Alarma acústica».
La temperatura en el interior del compartimento fresco es demasiado baja (frío) o elevada (calor).	El valor ajustado fijamente es demasiado elevado (calor) o demasiado bajo (por ejemplo en caso de registrarse temperaturas bajas (en torno al punto de congelación) en el compartimento fresco).	La temperatura del compartimento fresco se puede modificar en dos escalones hacia más calor o más frío. Estando la banda luminosa en la posición o escalón 4, el compartimento fresco tiene una temperatura de aprox. 0 °C.
		Los números de los pilotos de aviso de la temperatura no indican la temperatura que se registra en el interior del compartimento fresco. Posición 2 – temperatura más baja (frío) Posición 8 – temperatura más elevada (calor) Pulsar la tecla 2 durante tres segundos hasta que se escuche un sonido en forma de «pío»; los pilotos de aviso de la temperatura 4 parpadean. Modificar el valor ajustado con ayuda de la tecla 3. El aparato memoriza la temperatura al cabo de un minuto.

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.

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

Instruções sobre reciclagem	29	A zona de congelação	40
Instruções de segurança e de aviso	29	Conservação de alimentos ultracongelados e preparação de gelo	40
Instalação do aparelho	31	Congelação de alimentos frescos	41
Ligar o aparelho	31	Congelação de alimentos	41
Familiarização com o aparelho	32	Congelação rápida	42
Painel de comandos	33	Descongelação dos alimentos	42
Ter em atenção a temperatura ambiente	34	Desligar o aparelho	42
Ligar o aparelho	34	Descongelação da zona de congelação	43
Regular a temperatura	35	Limpeza do aparelho	44
Aviso sonoro da porta	35	Odores	46
Refrigeração rápida	35	Iluminação (LED)	47
Arrumação dos alimentos	36	Como poupar energia	47
Capacidade útil	36	Ruídos de funcionamento	47
Zona de refrigeração	36	Eliminação de pequenas anomalias	48
Equipamento da zona de refrigeração	37	Assistência Técnica	49
Zona de frio intensivo	39		

Reciclagem da embalagem

A embalagem protege o seu aparelho contra danos durante o transporte. Todos os materiais utilizados são compatíveis com o meio ambiente e reutilizáveis. Ajude você também: Proceda à reciclagem da embalagem de forma compatível com o meio ambiente.

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

Reciclagem do aparelho antigo

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



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



Aviso

Em aparelhos fora de serviço

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

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

Antes de colocar o aparelho em funcionamento

Deverá ler atentamente as instruções de serviço e de montagem!

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

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

Segurança técnica

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

Em caso de danos

- Manter o aparelho afastado de chamas abertas ou de fontes de ignição,
- Desligar a ficha da tomada,
- Arejar bem o compartimento durante alguns minutos,
- 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 g de agente refrigerador o compartimento deverá ter, no mínimo, 1 m³. A quantidade de agente refrigerador do seu aparelho vem indicada na chapa de características, que se encontra no interior do aparelho.

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

Utilização

- Nunca utilizar aparelhos eléctricos dentro do 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 dentro do aparelho, se em recipiente hermeticamente fechado e em posição vertical.
- Ter cuidado para não sujar as peças de plástico e o vedante da porta com óleo ou gordura. As peças de plástico e o vedante da porta podem, de contrário, tornar-se porosos.
- Nunca tapar ou obstruir as grelhas de ventilação do aparelho.
- Este aparelho só pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas e sensoriais limitadas ou, ainda, com falta de conhecimentos; se estiverem sob vigilância e tiverem conhecimento pormenorizado das instruções de serviço.
- Não guardar na zona de congelação líquidos em garrafas ou latas (especialmente bebidas gaseificadas). As garrafas e as latas podem rebentar!
- Nunca levar imediatamente à boca alimentos congelados e acabados de retirar da zona de congelação.
Perigo de queimaduras provocadas pelo frio!
- Evitar o contacto prolongado das mãos com os alimentos congelados, com o gelo ou com a tubagem do evaporador, etc.
Perigo de queimaduras provocadas pelo frio!

Crianças em casa

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

Determinações gerais

O aparelho destina-se

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

O aparelho destina-se a utilização doméstica.

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

O circuito de frio foi testado quanto a sua estanquidade.

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

Instalação do aparelho

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

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

Ligar o aparelho

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

Antes da primeira utilização, limpar bem o interior do aparelho (ver Capítulo Limpeza).

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

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

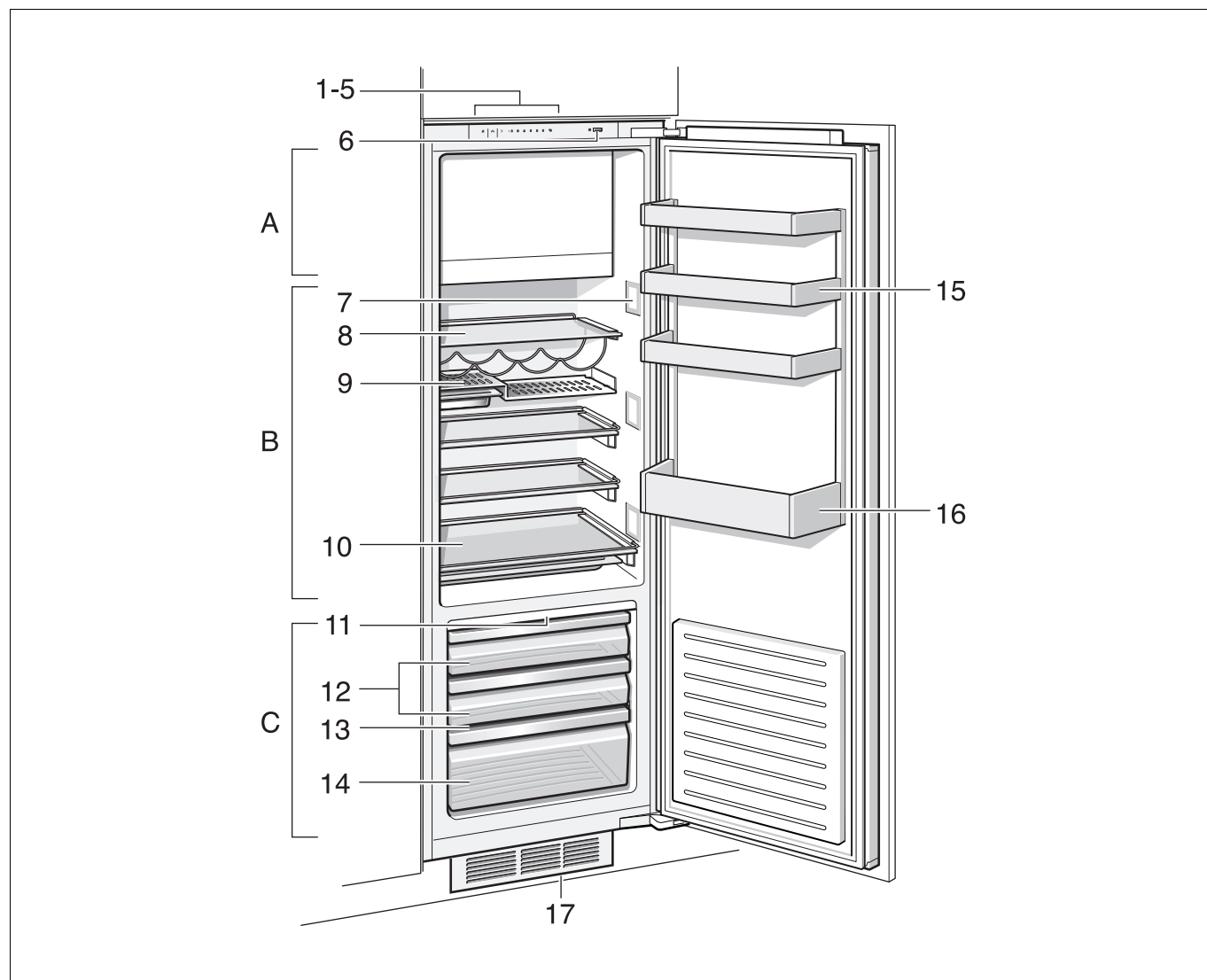
Aviso!

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

Familiarização com o aparelho

Estas instruções de serviço aplicam-se a vários modelos.

São, por isso, possíveis diferenças nas imagens.



1-5 Painel de comando

6 Interruptor principal

7 Iluminação (LED)

8 Prateleira de vidro

9 Prateleira faseada com recipientes normalizados

10 Prateleira de vidro extensível com recipiente para servir

11 Iluminação das gavetas

12 Gavetas de 0°C

13 Filtro de humidade

14 Gaveta de humidade

15 Prateleira da porta

16 Prateleira da porta para garrafas grandes

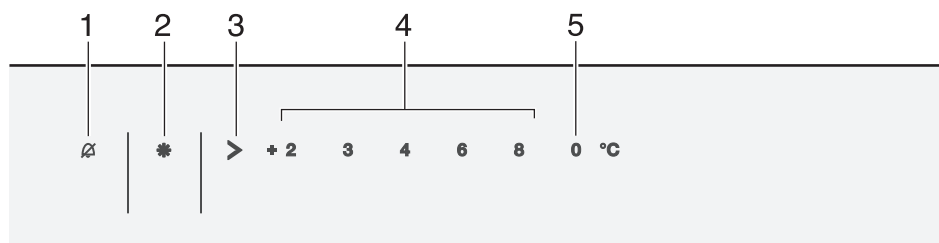
17 Aberturas de ventilação (exemplo de apresentação)

A Zona de congelação

B Zona de refrigeração

C Zona de frio intenso

Painel de comandos



1 Tecla de alarme

Serve para desligar o aviso sonoro.

2 Tecla rápida

Serve para activar as funções de refrigeração rápida (zona de refrigeração) ou congelação rápida (zona de congelação).

3 Tecla de regulação de temperatura para a zona de refrigeração

Com a tecla, será regulada a temperatura da zona de refrigeração.

4 Indicadoras de temperatura da zona de refrigeração

As cifras correspondem às temperaturas da zona de refrigeração em °C.

5 Indicação de funcionamento

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

Ter em atenção a 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 vem indicada na chapa de características, que se encontra na zona de refrigeração, no lado esquerdo em baixo.

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

Ventilação

O ar aquecido tem que poder ser expelido sem impedimentos **17**. De contrário, a máquina de frio tem que trabalhar mais. Isto aumentará o consumo de energia.

Por isso: Nunca tapar ou fechar a abertura de ventilação!

Ligar o aparelho

Ligar o aparelho com o interruptor principal **6**.

Soa um aviso sonoro e a tecla de alarme **1** fica a piscar.

Premindo a tecla de alarme **1** é desligado o aviso sonoro.

A tecla de alarme está iluminada e as indicações de temperatura estão a piscar, até que o aparelho atinja as temperaturas reguladas.

A iluminação no interior da zona de refrigeração acende ao abrir-se a porta.

Indicações sobre funcionamento

- A temperatura na zona de congelação depende da temperatura na zona de conservação. Temperaturas mais altas na zona de refrigeração provocam, também, temperaturas mais altas na zona de congelação.
- Enquanto a máquina de frio está a trabalhar, formam-se pérolas de água ou de gelo na parede traseira da zona de refrigeração, o que é devido ao funcionamento do aparelho. A limpeza da camada de gelo ou a lavagem das pérolas de água não é necessária. A parede posterior descongela automaticamente. A água de descongelação passa através das calhas colectoras e do furo de escoamento para a zona de evaporação do aparelho.

Regular a temperatura

Zona de refrigeração

(regulável entre +2 °C e +8 °C)

Premir a tecla de regulação de temperatura **3** tantas vezes até que fique regulada a temperatura pretendida para a zona de refrigeração. O valor regulado em último lugar fica memorizado.

A temperatura regulada é mostrada na indicação **4**.

Recomendamos uma regulação de +4 °C.

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

Zona de frio intensivo

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

Aviso sonoro da porta

Desligar o aviso sonoro da porta

Premindo a tecla de alarme **1**, o aviso sonoro é desligado.

O aviso sonoro da porta actua, se a porta do aparelho estiver aberta por tempo superior a dois minutos.

Refrigeração rápida

Com a refrigeração rápida, a zona de refrigeração arrefece o máximo possível durante cerca de 15 horas. Depois, é feita a comutação automática para a temperatura ajustada antes da activação da refrigeração rápida.

Activar a refrigeração rápida, por ex.:

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

Ligar e desligar

Premir a tecla «rápida» **2**.

A tecla está iluminada, se a refrigeração rápida estiver ligada.

Notas

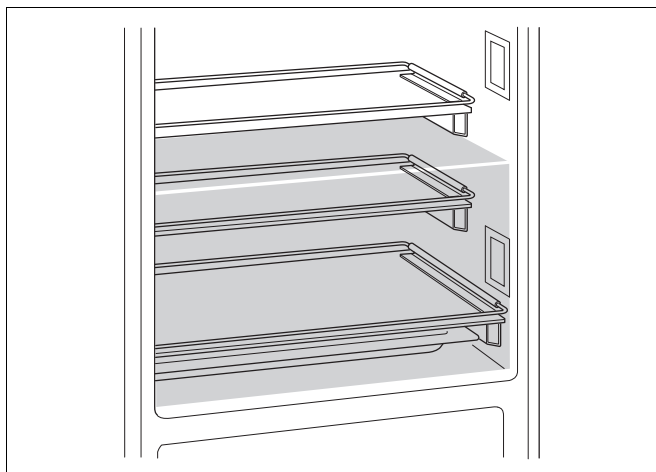
Se a refrigeração rápida estiver ligada,

- os ruídos de funcionamento podem ser mais elevados.
- arrefecerá também mais fortemente a zona de congelação.

Arrumação dos alimentos

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:



- As áreas mais frias ficam situadas junto à parede traseira, sobre as prateleiras de vidro extensíveis e no recipiente de servir.

Nota

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

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

Nota

Nesta zona poderá guardar, por ex., queijo e manteiga. Mantém-se queijo conserva o seu aroma e a manteiga fica fácil de barrar.

Na arrumação dos alimentos ter em atenção o seguinte

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.

Recomenda-se a arrumação dos alimentos da seguinte maneira:

- **No congelador:** Alimentos ultracongelados, cubos de gelo, gelados.
- **Nas prateleiras da zona de refrigeração:** Bolos, comida pronta, fruta e legumes sensíveis à temperatura
- **Na zona de frio intenso:** Lacticínios, carne e charcutaria
- **Na gaveta de humidade:** Legumes, saladas, fruta
- **Na porta (de cima para baixo):** Manteiga, queijo, ovos, bisnagas, frascos, garrafas, leite, pacotes de sumo

Capacidade útil

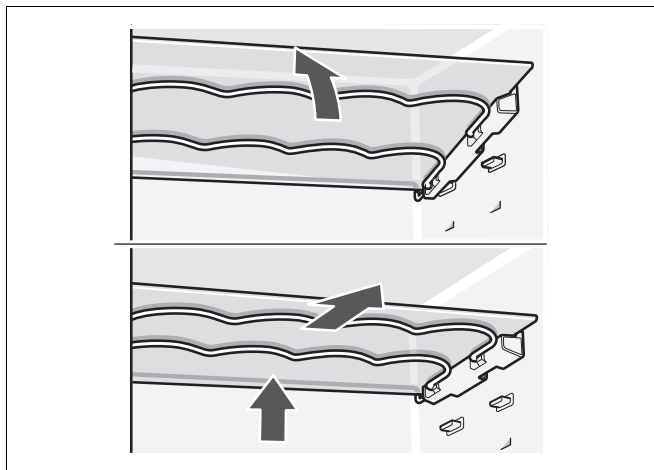
As indicações sobre a capacidade útil encontram-se na placa de características do seu aparelho.

Zona de refrigeração

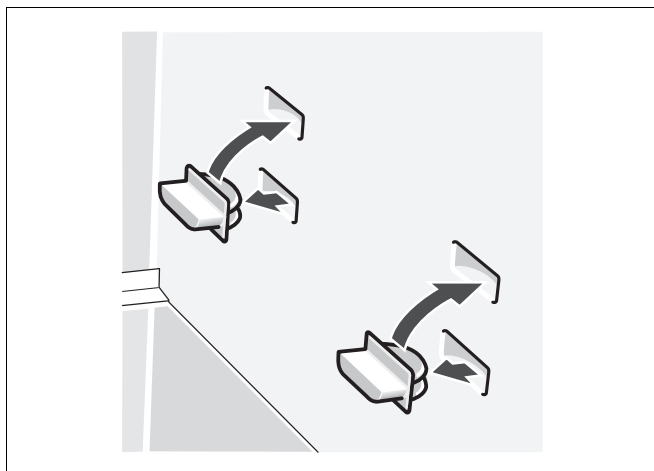
A temperatura da zona de refrigeração pode ser regulada entre +2 °C e +8 °C.

A zona de refrigeração é o local ideal para a conservação de refeições prontas, produtos de pastelaria, conservas, leite condensado, queijo rijo, fruta e legumes sensíveis ao frio, bem como frutos tropicais.

Prateleira de vidro



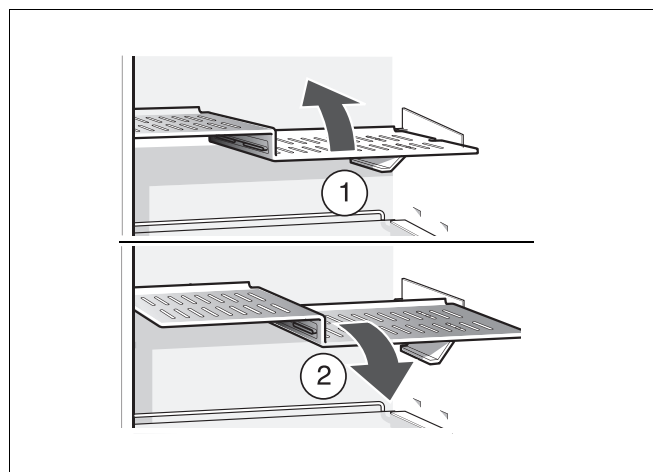
Para retirar, inclinar a prateleira de vidro, puxar para cima e retirar.



A posição da prateleira de vidro pode ser alterada, mudando a localização dos tampões.

Prateleira faseada

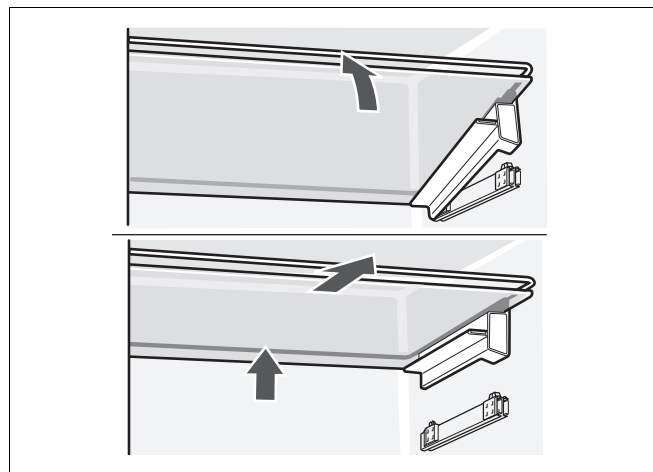
Antes de poder retirar a prateleira faseada, deverá, primeiramente, retirar os recipientes normalizados.



Elevar a prateleira faseada, puxar para a frente, baixar, oscilar lateralmente e retirar.

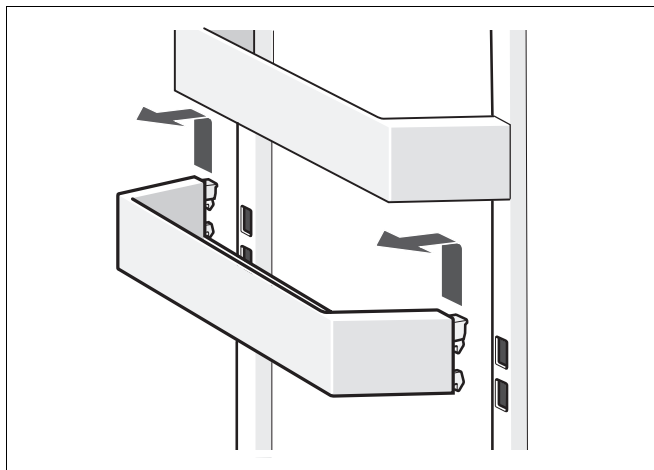
Prateleira de vidro extensível

Antes que a prateleira de vidro extensível possa ser retirada, deve ser retirado o recipiente de servir.



Soltar a prateleira de vidro do encaixe à frente e retirá-la.

Prateleira da porta

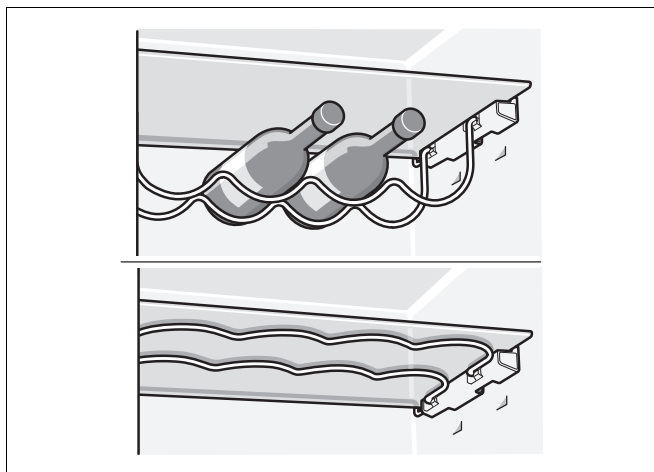


Elevar e retirar as prateleiras e suportes da porta.

Equipamento especial

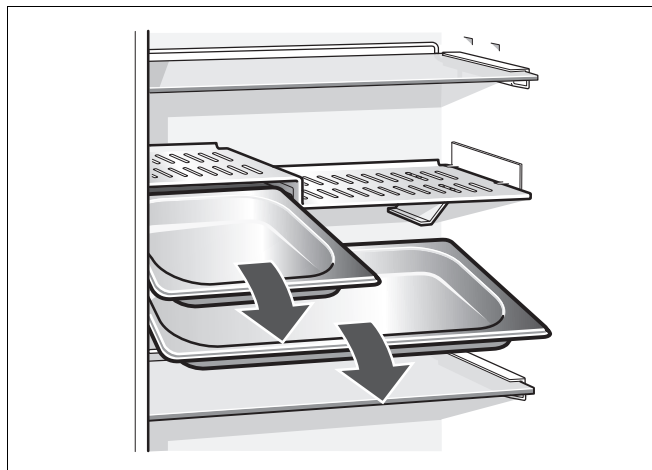
(não existente em todos os modelos)

Prateleiras para garrafas

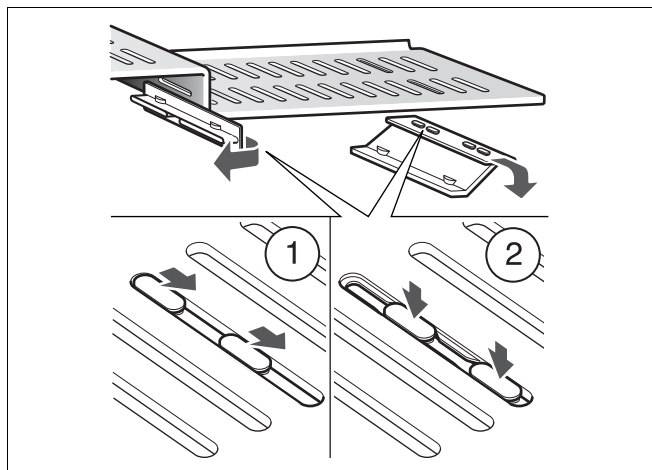


Na prateleira para garrafas, podem ser arrumadas garrafas com segurança. Se o espaço for necessário para outros alimentos, o apoio metálico pode ser dobrado para cima.

Recipiente normalizado

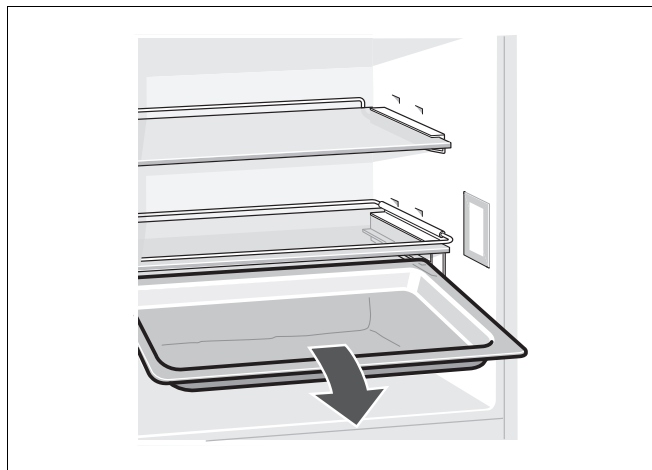


No recipiente normalizado pode ser guardada comida e, depois, colocado na zona de refrigeração, poupando, assim, espaço.

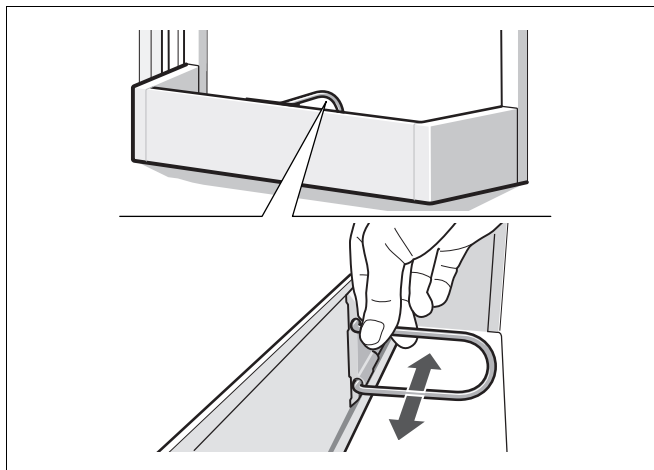


Se tiver que ser utilizado um recipiente normalizado de outro tamanho, as posições dos dispositivos de fixação podem ser alteradas.

Tabuleiro para servir



Suporte para garrafas



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

Zona de frio intenso

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

Os alimentos podem ser conservados durante um período de tempo três vezes superior ao da zona normal de refrigeração, sem perda de frescura.

Nas gavetas de 0 °C

Na zona de 0 °C predomina uma temperatura próxima de 0 °C e até 50% de humidade do ar. Ideal para a conservação de peixe, carne, carnes frias, queijo e leite.

A gaveta de humidade

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

Alimentos não indicados para o frio intenso:

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

Na compra de alimentos, ter em atenção o seguinte:

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

Tempos de conservação (a 0 °C)

Dependente da qualidade inicial

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

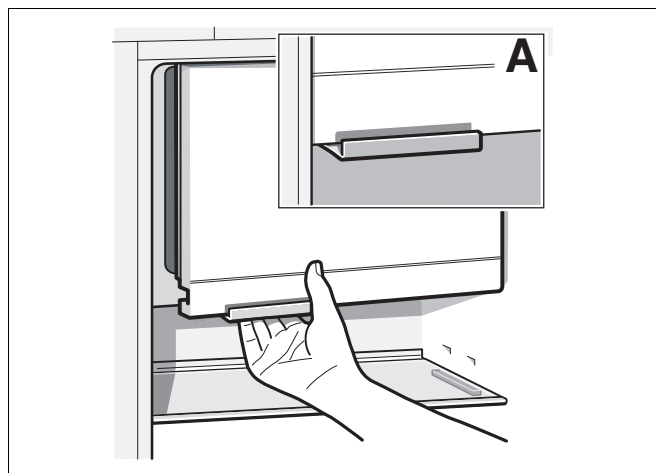
A zona de congelação

Utilizar a zona de congelação

- Para a conservação de alimentos ultracongelados.
- Para a preparação de cubos de gelo.
- Para a congelação de pequenas quantidades de alimentos.

Notas

- No puxador **A** poderá ver, se a porta do congelador está bem fechada.
- A porta da zona de congelação fecha de forma audível.
- Com a porta aberta, os alimentos descongelam. Na zona de congelação há uma maior formação de gelo. Além disso: Verifica-se um desperdício de energia, devido ao seu consumo elevado!

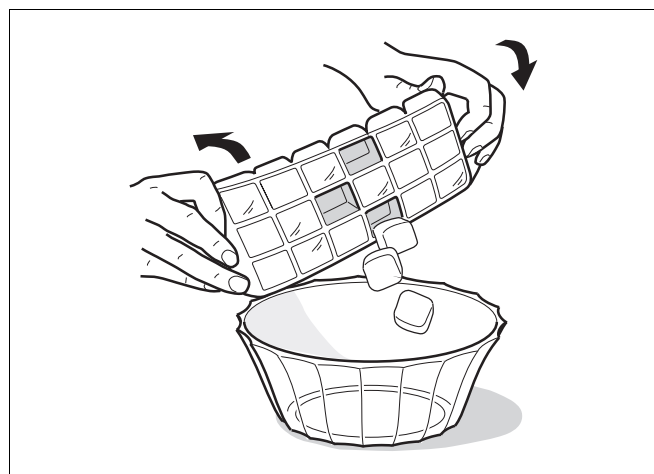


Conservação de alimentos ultracongelados e preparação de gelo

Importante na compra de alimentos ultracongelados:

- Verificar, se a embalagem não está danificada.
- Verificar a data de validade.
- A temperatura da arca congeladora da loja deve ser inferior a -18°C . Se isso não se verificar, o prazo de validade dos alimentos congelados fica reduzido.
- Deixar para o fim a compra de alimentos congelados. Embrulhar os alimentos congelados em papel de jornal ou utilizar um saco térmico, transportando os alimentos de imediato para casa.
- Em casa, arrumar, de imediato, os alimentos congelados na zona de congelação. Fechar cuidadosamente a porta da zona de congelação. Consumir os alimentos congelados, antes de expirar a sua data de validade.
- Alimentos descongelados não devem ser novamente congelados. Excepção: Depois de cozinhados, estes alimentos podem ser novamente congelados.

Preparação de cubos de gelo



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

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

Congelação de alimentos frescos

Congelação de alimentos

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

Alimentos adequados para congelação:

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

Alimentos não adequados para congelação:

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

Branqueamento de legumes e fruta

Para que conservem cor, sabor, aroma e vitamina «C», os legumes e a fruta devem ser branqueados, antes de se proceder à sua congelação.

O branqueamento consiste em mergulhar, por breves instantes, os legumes e a fruta em água a ferver.

No mercado livreiro poderá encontrar literatura sobre congelação, onde é descrito também o processo de branqueamento.

Congelação de alimentos

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

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

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

Máx. capacidade de congelação

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

Como embalar os alimentos correctamente:

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

Produtos apropriados para a embalagem;

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

Produtos não adequados para a embalagem:

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

Produtos apropriados 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

Depende do tipo de alimento. À temperatura média:

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

Congelação rápida

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

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

Pequenas quantidades de alimentos podem ser congeladas, sem congelação rápida.

Ligar e desligar

Premir a tecla rápida **2**.

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

A congelação rápida desliga automaticamente, após 15 horas.

Notas

Se a congelação rápida estiver ligada,

- os ruídos de funcionamento podem ser mais elevados.
- arrefecerá também mais fortemente a zona de refrigeração.

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

Nota

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.

Desligar o aparelho

Premir o interruptor principal **6**.
Máquina de frio e iluminação interior desligam.

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 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.

Como proceder

1. Retirar os alimentos congelados e colocá-los em local frio.
2. Desligar o aparelho.
3. Desligar a ficha da tomada ou os fusíveis.
4. Deixar o aparelho descongelar.
5. Limpar e secar a água de descongelação.
6. Voltar a ligar o aparelho.
7. Introduzir, de novo, os alimentos congelados.

Ajudas na descongelação

Poderá acelerar a descongelação, colocando uma panela com água quente na zona de congelação. **Atenção!** A panela deve ser colocada sobre uma base com isolamento térmico!

Aviso!

Nunca utilizar aparelhos eléctricos ou chamas abertas para a descongelação, tal como aquecedores, aparelhos de limpeza a vapor, velas, candeeiros a petróleo e similares.

Importante no caso de sprays descongelantes:

- Os sprays descongelantes podem formar gases explosivos.
- Os sprays descongelantes podem conter diluentes que danificam as peças de plástico ou conter agentes propulsores.
- Os sprays descongelantes podem ser prejudiciais à saúde.

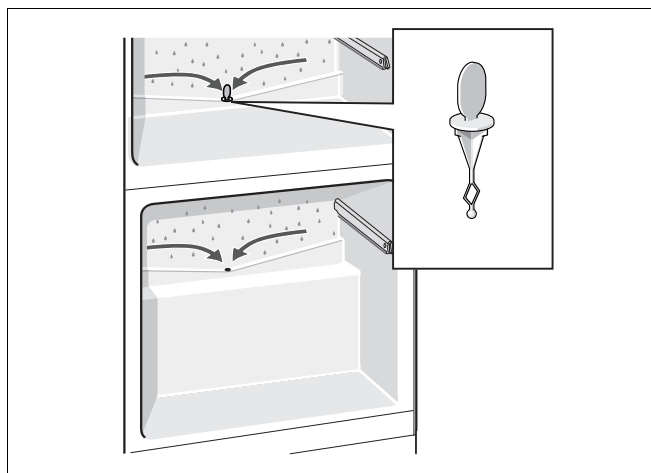
Ter em atenção as indicações do fabricante.

As zonas de refrigeração e de frio intensivo descongelam automaticamente

Enquanto a máquina de frio está a trabalhar, formam-se pérolas de água ou de gelo na parede traseira da zona de refrigeração, o que é devido ao funcionamento do aparelho. A limpeza da camada de gelo ou a lavagem das pérolas de água não é necessária. A parede posterior descongela automaticamente. A água de descongelação passa através das calhas colectoras, para a zona de evaporação do aparelho.

Nota

Manter limpas as calhas colectoras da água de descongelação e o furo de escoamento, para que a água de descongelação possa escoar livremente.



Limpeza do aparelho

Atenção!

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

Não utilizar esponjas abrasivas ou ásperas.

Nas superfícies metálicas do aparelho poderia formar-se corrosão.

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

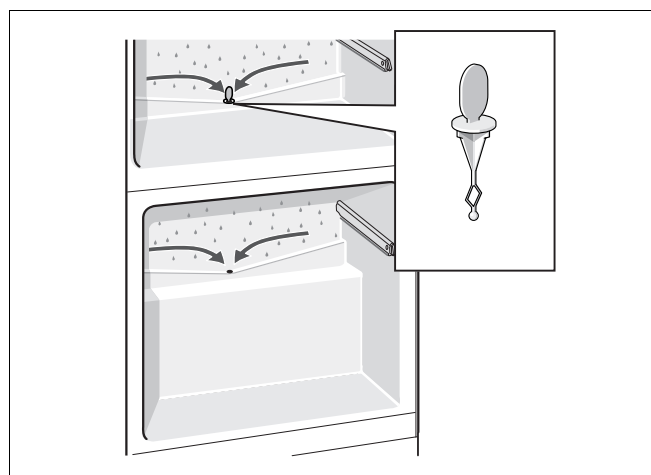
Procedimento:

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

Notas

Limpar, regularmente, as calhas da água de descongelação e o furo de escoamento com uma cotonete ou semelhante, para que a água de descongelação possa escoar livremente. A calha colectora superior da água de descongelação pode, para limpeza, ser retirada para fora.

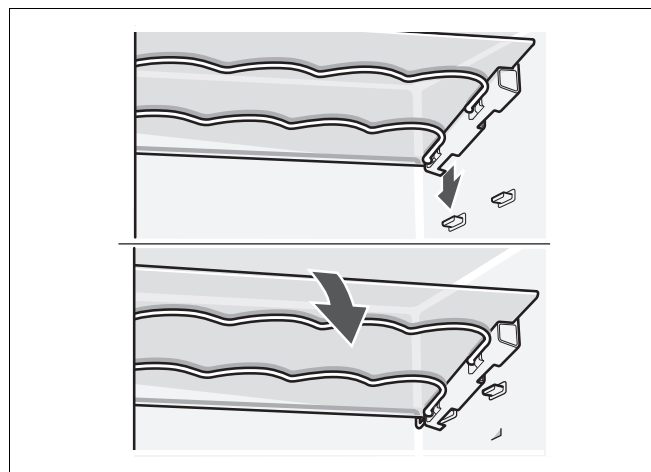
O tampão no furo de escoamento da zona de refrigeração tem, por questões técnicas de funcionamento, que ser encaixado de novo, após a limpeza.



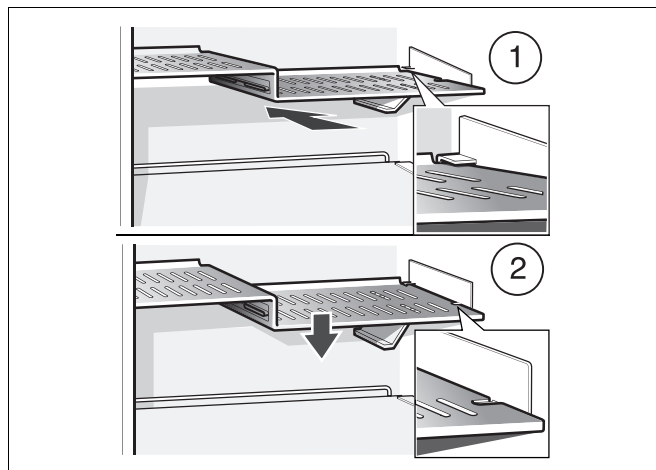
Limpeza do equipamento

Para a limpeza, todos os elementos variáveis da zona de refrigeração podem ser retirados para fora. (Ver capítulo «Equipamento da zona de refrigeração».)

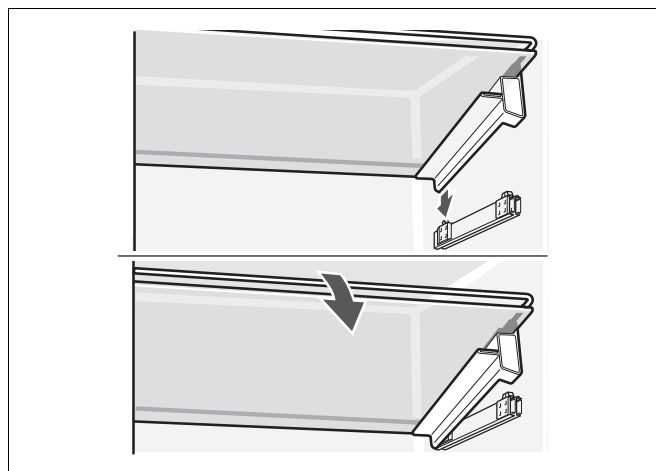
Prateleira de vidro



Prateleira faseada



Prateleira de vidro extensível

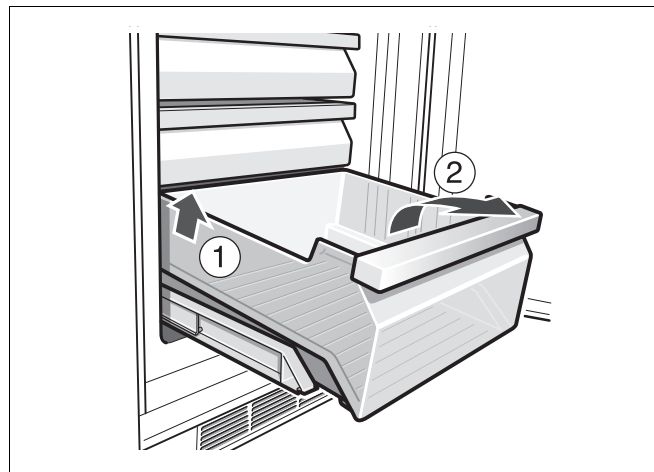


Colocar a prateleira de vidro atrás, enfiar e, com uma ligeira pressão, encaixar a prateleira.

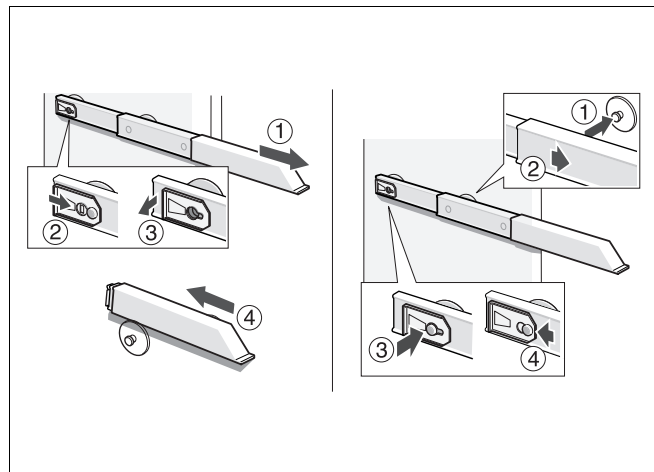
Retirar as gavetas

Inclinar as gavetas para a frente e retirá-las.

Para instalar a gaveta, assentá-las à frente sobre as calhas extensíveis e empurrá-las para o interior do aparelho. A gaveta ao ser empurrada acaba por encaixar no aparelho.



Retirar as calhas



1. Puxar para fora as calhas extensíveis.
2. Empurrar o bloqueio no sentido da seta.
3. Soltar a calha extensível do pino traseiro.
4. Empurrar simultaneamente as calhas extensíveis para trás do pino traseiro e desencaixar.

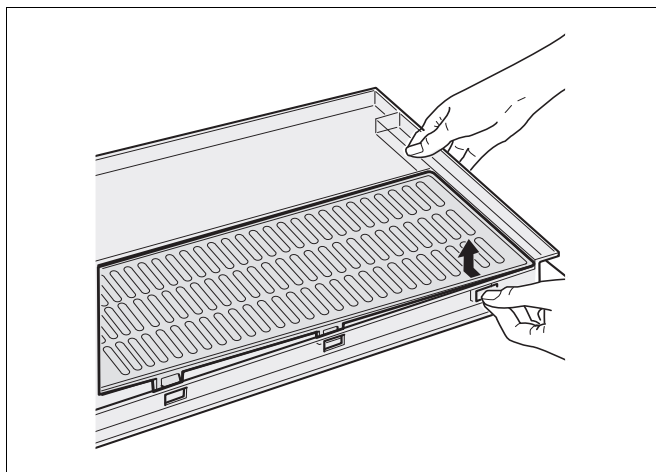
Montar as calhas extensíveis

1. Assentar a calha extensível, na posição de estendida, no pino da frente.
2. Para encaixar a calha extensível, puxá-la ligeiramente para a frente.
3. Montar a calha extensível no pino traseiro.
4. Empurrar o bloqueio para trás.

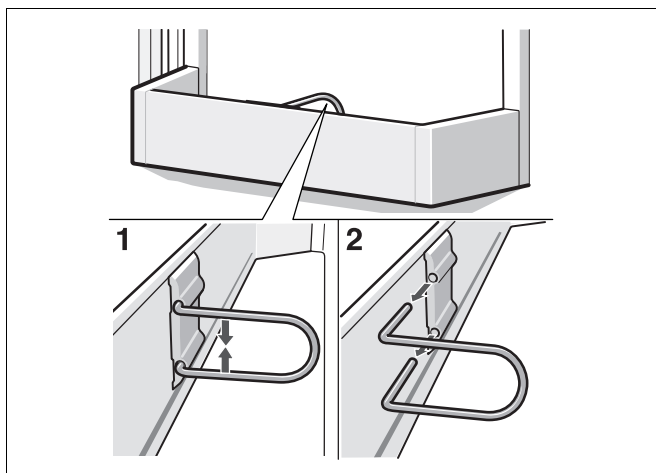
Retirar o filtro de humidade

O filtro de humidade sobre a gaveta de humidade pode ser retirado para fora, para limpeza. Para isso, retirar a gaveta de humidade para fora e desmontar o filtro de humidade.

Levantar a cobertura do filtro, e retirar o filtro para fora. Limpar em água morna. Deixar secar e voltar a montar.

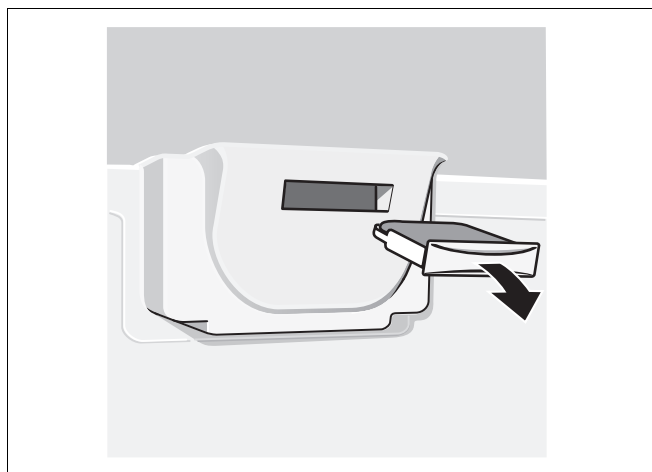


Retirar o apoio para garrafas



Se notar algum odor desagradável:

- Desligar o aparelho com o interruptor principal **6**.
- Retirar todos os alimentos do aparelho.
- Limpar o interior do aparelho. (Ver capítulo «Limpeza do aparelho».)
- Limpar todas as embalagens.
- Embalar hermeticamente todos os alimentos com odor intenso, para evitar a transmissão de odores.
- Voltar a ligar o aparelho.
- Arrumação dos alimentos.
- Após 24 horas, verificar, se há nova formação de odores.
- Substituição do filtro de odores. O filtro de odores localiza-se por trás da gaveta superior de frio intensivo. Os filtros de substituição podem ser adquiridos nos Serviços Técnicos da sua zona.



Iluminação (LED)

O seu aparelho está equipado com uma iluminação LED que não carece de manutenção.

Cuidado! Iluminação (LED)

Radiação Laser da classe 1M (Norma IEC 60825). Não olhar directamente para a radiação através de instrumentos ópticos. Perigo de ferimentos nos olhos!

Reparações neste tipo de iluminação só devem ser executadas pelos nossos Serviços Técnicos ou por técnicos especializados devidamente autorizados.

Como poupar energia

- Instalar o aparelho em local seco e arejado! O aparelho não deve estar sujeito à acção directa dos raios solares ou na proximidade de qualquer fonte de calor (por ex. aquecedor, fogão). Se necessário, utilizar uma placa isoladora.
- Deixar arrefecer alimentos e bebidas, antes de os arrumar no aparelho!
- Colocar os alimentos a descongelar na zona de refrigeração. O frio dos alimentos congelados será, assim, aproveitado para a refrigeração dos alimentos na zona de refrigeração.
- Abrir a porta do aparelho o mínimo tempo possível!
- Uma camada de gelo na zona de congelação prejudica a transmissão de frio aos alimentos congelados e aumenta o consumo de energia. Descongelar o aparelho, em caso de formação de gelo!
- É importante verificar, se a porta da zona de congelação fica bem fechada.
- A abertura de ventilação no rodapé deve ser limpa, de vez em quando, com um aspirador ou um pincel, para se evitar o aumento do consumo de energia.

Ruídos de funcionamento

Ruídos absolutamente normais

Zumbido – o agregado de refrigeração está a trabalhar.

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

Clic – audível quando o motor liga e desliga.

Evitar ruídos

O aparelho está desnivelado

Alinhar o nicho de montagem com a ajuda de um nível de bolha de ar. Para isso, utilizar os pés roscáveis do nicho ou colocar qualquer objecto rijo por baixo.

Gavetas, cestos ou prateleiras abanam ou estão encravados.

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

Garrafas ou outros recipientes tocam-se

Favor afastar as garrafas ou os recipientes uns dos outros.

Eliminação de pequenas anomalias

Antes de pedir a intervenção dos Serviços Técnicos:

Verifique, pode eliminar a anomalia, mediante as seguintes indicações.

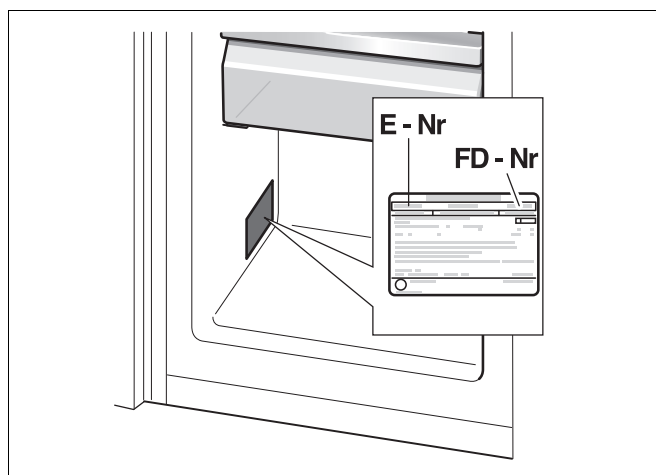
Não esqueça que tem que pagar a deslocação do técnico, quando este se deslocar para dar instruções sobre o funcionamento dos aparelhos – mesmo durante o período de garantia.

Anomalia	Causa possível	Ajuda
A temperatura difere bastante da temperatura regulada.		Para alguns casos, basta desligar o aparelho durante 5 minutos. Se a temperatura estiver demasiado alta, verificar após algumas horas, se houve uma aproximação em relação à temperatura regulada. Se a temperatura estiver demasiado baixa, voltar a verificar a temperatura no dia seguinte.
Nenhuma indicação se ilumina.	Falha de energia; os fusíveis dispararam; a ficha não está bem ligada na tomada.	Verificar, se há corrente, os fusíveis devem estar ligados.
O fundo da zona de refrigeração está molhado.	As calhas colectoras da água de descongelação ou o furo de passagem da água de descongelação estão entupidos.	Limpar as calhas colectoras e o furo de escoamento (ver capítulo «Limpeza do aparelho»).
A temperatura na zona de refrigeração está demasiado fria.	Está regulada uma temperatura demasiado baixa.	Regular uma temperatura mais elevada.
A máquina de frio está ligada por períodos mais frequentes e mais longos.	A abertura de ventilação está tapada.	Afastar os obstáculos.
O frigorífico não tem capacidade de refrigeração.	O aparelho está desligado.	Premir o interruptor principal 6 .
	Falta de corrente: o fusível está desligado, a ficha não está bem colocada na tomada.	Verificar, se há corrente na instalação doméstica, controlar o fusível.
O aparelho não refrigera, os indicadores luminosos de temperatura e a iluminação interior estão iluminados.	O modo de exposição está ligado.	Manter premida a tecla de alarme 1 durante 10 segundos, até se ouvir um som de confirmação. Passado algum tempo, verificar, se o aparelho está a refrigerar.
	A iluminação LED está avariada.	Ver capítulo «Iluminação (LED)».
A iluminação interior não funciona.	A porta esteve aberta demasiado tempo. A iluminação desliga passados ca. de 10 minutos.	Depois de fechar e abrir a porta, a iluminação volta a ligar.
	Maior frequência na abertura da porta do aparelho.	Não abrir a porta sem necessidade.
Os indicadores luminosos de temperatura 4 estão a piscar.	Foram colocados muitos alimentos de uma só vez.	Activar a supercongelação, antes da colocação dos alimentos.
	Anomalia – na zona de congelação está demasiado quente!	Ver Capítulo «Aviso sonoro».
Soa um aviso sonoro, o indicador luminoso de temperatura 4 está a piscar.	Perigo para os alimentos congelados!	

Anomalia	Causa possível	Ajuda
A temperatura na zona de frio intensivo está demasiado fria ou demasiado quente.	A regulação de precisão está demasiado alta ou demasiado baixa (por exemplo em caso de gelo na zona de frio intensivo).	A temperatura na zona de frio intensivo pode ser alterada 2 níveis para baixo ou para cima. Se a barra luminosa estiver regulada para o nível 4, esta zona tem uma temperatura de cerca de 0 °C. Os dígitos das lâmpadas indicadoras de temperatura não correspondem às temperaturas da zona de frio intensivo. Nível 2 – regulação para temperatura mais baixa Nível 8 – regulação para temperatura mais alta Premir a tecla 2 durante 3 segundos até soar um «Pip», as lâmpadas indicadoras de temperatura 4 estão a cintilar. Coma tecla 3 alterar a regulação. Decorrido um minuto, a temperatura regulada fica memorizada.

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-Nr.) do seu aparelho.



Pode encontrar estas indicações na chapa de características.

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

ει Πίνακας περιεχομένων

Υποδείξεις απόσυρσης	51	Ο χώρος διατήρησης φρεσκάδας	61
Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιητικές υποδείξεις	51	Ο χώρος κατάψυξης	62
Τοποθέτηση της συσκευής	53	Αποθήκευση τροφίμων και παρασκευή παγοκύβων	62
Σύνδεση της συσκευής	53	Κατάψυξη νοπών τροφίμων	63
Γνωρίστε τη συσκευή	54	Κατάψυξη τροφίμων	63
Πίνακας χειρισμού	55	Ταχεία Κατάψυξη	64
Προσοχή στη θερμοκρασία του δωματίου .	56	Απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων	64
Θέση της συσκευής σε λειτουργία	56	Θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας ...	64
Ρύθμιση θερμοκρασίας	57	Απόψυξη του χώρου κατάψυξης	65
Προειδοποιητικό σήμα πόρτας	57	Καθαρισμός της συσκευής	66
Ταχεία Ψύξη	57	Οσμές	68
Τακτοποίηση τροφίμων	58	Φωτισμός (LED)	69
Ωφέλιμο περιεχόμενο	58	Έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια	69
Χώρος συντήρησης	58	Θόρυβοι λειτουργίας	69
Εξοπλισμός του χώρου συντήρησης	59	Πώς θα διορθώσετε μόνες/-οι σας μικροβλάβες	70
		Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	72

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' αποσύρете τη συσκευασία με τρόπο αβλαβή για το περιβάλλον.

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

Απόσυρση της παλιάς 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/EK 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.

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.

Προτού θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία:

Διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης!

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

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

Τεχνική ασφάλεια

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

Σε περίπτωση ζημιάς

- Κρατάτε μακριά από τη συσκευή ανοιχτή φλόγα και πηγές ανάφλεξης,
- Τραβήξτε το φισ από την πρίζα,
- αερίζετε καλά τον χώρο για μερικά λεπτά,
- καλείτε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

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

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

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

Κατά τη χρήση

- Μη 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 μπελάκια ή αιχμηρά αντικείμενα για την αφαίρεση πάχνης και στρωμάτων πάγου, διότι θα μπορούσατε να προκαλέσετε ζημιές στις σωλήνώσεις του ψυκτικού ρευστού. Το διαρρέον ψυκτικό μέσο μπορεί να αυτανόφλεχτεί 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 φως από την πρίζα ή κατεβάζετε την ασφάλεια. Τραβήξτε από το φως 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 συσκευή αυτή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από πρόσωπα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή ψυχικές ικανότητες ή ελλείψεις γνώσεις μόνον υπό επίβλεψη ή αναλυτική καθοδήγηση.
- Μην αποθηκεύετε στον χώρο κατάψυξης υγρά σε φιάλες και κουτιά (ιδιαίτερα ποτά περιέχοντα ανθρακικό οξύ). Οι φιάλες και τα κουτιά μπορούν να σπάσουν!
- Μη βάζετε ποτέ στο στόμα σας κατεψυγμένα τρόφιμα αμέσως μετά την αφαίρεσή τους από την κατάψυξη.
Κίνδυνος κρουπαγημάτων!
- Αποφεύγετε να κρατάτε για μεγάλο διάστημα στα χέρια σας κατεψυγμένα τρόφιμα, πάγο ή τους σωλήνες του εξατμιστή κτλ.
Κίνδυνος κρουπαγημάτων!

Παιδιά στο νοικοκυριό

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

Γενικές διατάξεις

Η συσκευή είναι κατάλληλη για

- Η συσκευή δεν είναι παιχνίδι για παιδιά!
- την παρασκευή παγοκύβων (παγάκια).

Αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση.

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

Είναι ελεγχμένη η κυκλοφορία μέσων ψύξης.

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

Τοποθέτηση της συσκευής

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

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

Σύνδεση της συσκευής

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

Πριν τη θέση της συσκευής για πρώτη φορά σε λειτουργία, πρέπει να καθαρίσετε τον εσωτερικό χώρο της (βλ. Καθαρισμός).

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

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

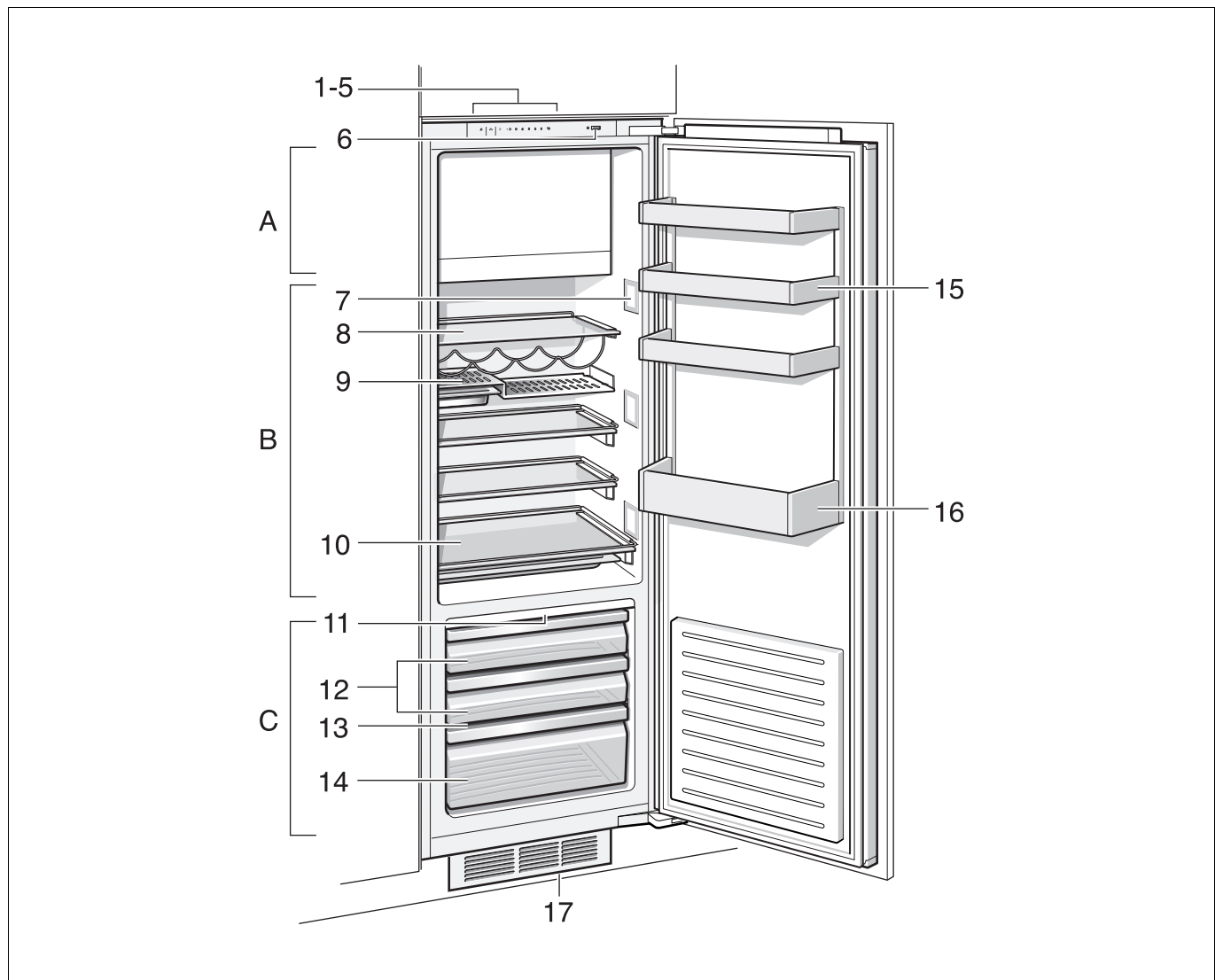
Προειδοποίηση!

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

Γνωρίστε τη συσκευή

Αυτές οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για περισσότερα μοντέλα.

Οι απεικονίσεις είναι δυνατόν να διαφέρουν.



1-5 Πίνακας χειρισμού

6 Κεντρικός διακόπτης

7 Φωτισμός (LED)

8 Γυάλινο ράφι

9 Κλιμακωτό ράφι με τυποποιημένο δοχείο γαστρονομίας

10 Συρόμενο γυάλινο ράφι με δοχείο σερβιρίσματος

11 Φωτισμός συρταριού

12 Συρτάκια διατήρησης φρεσκάδας

13 Φίλτρο υγρασίας

14 Συρτάρι υγρασίας

15 Ράφι πόρτας

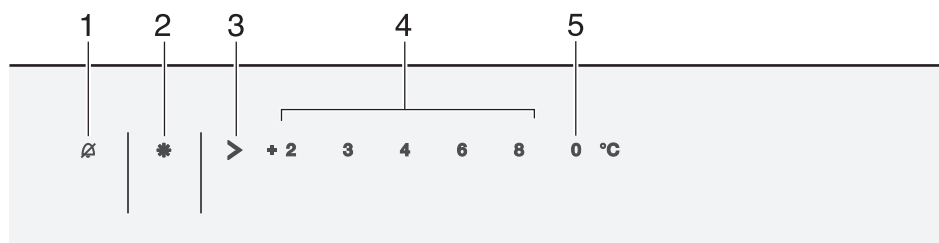
16 Ράφι πόρτας για μεγάλες φιάλες

17 Άνοιγμα αερισμού και εξαερισμού (παράδειγμα εξοπλισμού)

A Χώρος κατάψυξης

B Χώρος συντήρησης

C Χώρος διατήρησης φρεσκάδας



1 Πλήκτρο συναγερμού

Χρησιμεύει για την απενεργοποίηση του προειδοποιητικού ηχητικού σήματος.

2 Πλήκτρο ενεργοποίησης ταχυλειτουργιών

Χρησιμεύει για την ενεργοποίηση των λειτουργιών Ταχεία Ψύξη (χώρος συντήρησης) ή Ταχεία Κατάψυξη (χώρος κατάψυξης).

3 Πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας χώρου συντήρησης

Με το πλήκτρο ρυθμίζεται η θερμοκρασία του χώρου συντήρησης.

4 Ένδειξη θερμοκρασίας χώρου συντήρησης

Οι αριθμοί αντιστοιχούν στις ρυθμισμένες θερμοκρασίες του χώρου συντήρησης σε °C.

5 Ένδειξη λειτουργίας

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

Προσοχή στη θερμοκρασία του δωματίου

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

Την κατηγορία κλίματος θα την βρείτε στην πινακίδα τύπου κάτω αριστερά μέσα στη συσκευή.

Κλιματική κλάση	Θερμοκρασία δωματίου
SN	+10 °C έως 32 °C
N	+16 °C έως 32 °C
ST	+16 °C έως 38 °C
T	+16 °C έως 43 °C

Αερισμός

Ο ζεσταμένος αέρας πρέπει να μπορεί να διαφεύγει ελεύθερα **17**, διότι διαφορετικά το ψυκτικό μηχάνημα πρέπει να λειτουργήσει με μεγαλύτερη ισχύ, πράγμα το οποίο αυξάνει την κατανάλωση του ρεύματος.

Γι' αυτό: Μην καλύπτετε και μη φράζετε ποτέ τα ανοίγματα αερισμού και εξαερισμού!

Θέση της συσκευής σε λειτουργία

Θέτετε τη συσκευή με τον κεντρικό διακόπτη **6** σε λειτουργία.

Ένα ηχητικό σήμα ηχεί και το πλήκτρο συναγερμού **1** αναβοσβήνει.

Με πάτημα του πλήκτρου συναγερμού **1** απενεργοποιείται το ηχητικό σήμα.

Το πλήκτρο συναγερμού ανάβει και οι ενδείξεις θερμοκρασίας αναβοσβήνουν, μέχρι να φθάσει η συσκευή στις ρυθμισμένες θερμοκρασίες.

Ο εσωτερικός φωτισμός στον χώρο συντήρησης ανάβει με την πόρτα ανοιχτή.

Υποδείξεις σχετικά με τη λειτουργία

- Η θερμοκρασία στον χώρο κατάψυξης εξαρτάται από τη θερμοκρασία στον χώρο συντήρησης. Μεγαλύτερες θερμοκρασίες στον χώρο συντήρησης έχουν ως αποτέλεσμα επίσης μεγαλύτερες θερμοκρασίες στον χώρο κατάψυξης.
- Όταν δουλεύει το ψυκτικό μηχάνημα, σχηματίζονται στο οπίσθιο τοίχωμα του χώρου συντήρησης σταγόνες νερού ή πάχνη. Αυτό αποτελεί χαρακτηριστικό της λειτουργίας της συσκευής. Δεν χρειάζεται να ξύσετε την πάχνη ούτε να σκουπίσετε τα σταγονίδια νερού. Το οπίσθιο τοίχωμα αποψύχεται αυτόματα. Το νερό απόψυξης διοχετεύεται μέσω της υδρορροής και της οπής αποστράγγισης στην περιοχή εξάτμισης της συσκευής.

Χώρος συντήρησης

(ρυθμίζεται από +2 °C έως +8 °C)

Πατήστε το πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας **3** τόσες φορές, μέχρι να ρυθμιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία στον χώρο συντήρησης. Η τελευταία ρυθμισμένη τιμή αποθηκεύεται στη μνήμη της συσκευής.

Η ρυθμισμένη θερμοκρασία δείχνεται στη ένδειξη **4**.

Σας συνιστούμε μία ρύθμιση στους +4 °C.

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

Χώρος διατήρησης φρεσκάδας

Η θερμοκρασία στον χώρο διατήρησης φρεσκάδας **B**, είναι ρυθμισμένη από το εργοστάσιο σχεδόν στους 0 °C και αν είναι δυνατόν δεν πρέπει να αλλαχτεί. Σε περίπτωση που σχηματιστεί πάγος στα τρόφιμα, μπορείτε να ρυθμίσετε σε υψηλότερη θερμοκρασία. (Βλ. "Πώς θα διορθώσετε μόνες/-οι σας μικροβλάβες".)

Προειδοποιητικό σήμα πόρτας

Απενεργοποίηση του προειδοποιητικού ηχητικού σήματος πόρτας

Με πάτημα του πλήκτρου συναγερμού **1**, απενεργοποιείται το προειδοποιητικό σήμα.

Το προειδοποιητικό ηχητικό σήμα πόρτας ενεργοποιείται, όταν η πόρτα της συσκευής είναι ανοιχτή για περισσότερο από δύο λεπτά.

Κατά τη λειτουργία με ψύξη "Ταχεία Ψύξη" ψύχεται ο χώρος συντήρησης επί περ. 15 ώρες στη χαμηλότερη δυνατή θερμοκρασία. Κατόπιν αλλάζει αυτόματα στην θερμοκρασία που ρυθμίστηκε πριν από την ταχεία ψύξη.

Ενεργοποιείτε την Ταχεία Ψύξη π. χ.:

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

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Πατήστε το πλήκτρο Ταχεία **2** και κρατήστε το πατημένο.

Το πλήκτρο ανάβει, όταν η Ταχεία Ψύξη βρίσκεται σε λειτουργία.

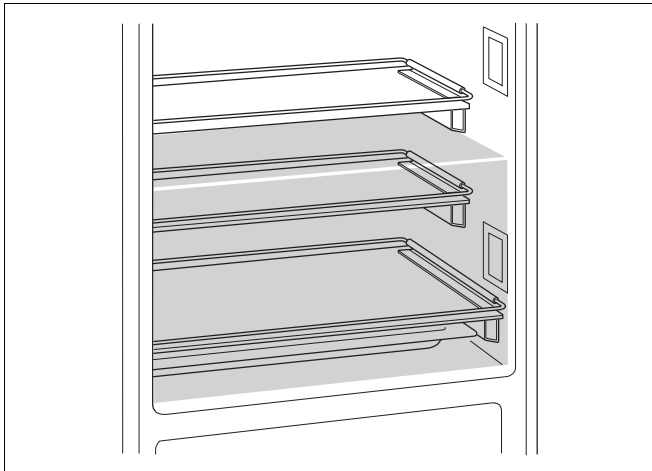
Υποδείξεις

Αν είναι ενεργοποιημένη η Ταχεία Ψύξη,

- μπορεί να εμφανιστούν αυξημένοι θόρυβοι λειτουργίας.
- ψύχεται περισσότερο επίσης ο χώρος κατάψυξης.

Προσέξτε τις ζώνες ψύξης στον χώρο συντήρησης!

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



- Οι ψυχρότερες ζώνες βρίσκονται στο οπίσθιο τοίχωμα, συρόμενο γυάλινο ράφι με δοχείο σερβιρίσματος.
- **Υπόδειξη**
Αποθηκεύετε στις ψυχρότερες ζώνες ευαίσθητα τρόφιμα (π. χ. ψάρια, αλλαντικά, κρέας).
- Η θερμότερη ζώνη είναι στην πόρτα τέρμα επάνω.

Υπόδειξη

Αποθηκεύετε στις ψυχρότερες ζώνες π. χ. τυρί και βούτυρο. Κατά το σερβίρισμα διατηρεί το τυρί το άρωμά του και το βούτυρο παραμένει μαλακό για επάλειψη.

Κατά την τακτοποίηση προσέξτε τα εξής:

Τοποθετείτε τα τρόφιμα κατά το 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.

Σας συνιστούμε να τοποθετείτε τα τρόφιμα ως εξής:

- **Στον χώρο κατάψυξης:** κατεψυγμένα τρόφιμα, παγάκια, παγωτό.
- **Στα ράφια του χώρου συντήρησης:** αρτοσκευάσματα, έτοιμα φαγητά, φρούτα και λαχανικά, ευαίσθητα στο ψύχος
- **Στον χώρο διατήρησης φρεσκάδας:** γαλακτοκομικά προϊόντα, κρέας και αλλαντικά
- **Στο συρτάρι υγρασίας:** λαχανικά, σαλατικά, φρούτα
- **Στην πόρτα (από πάνω προς τα κάτω):** βούτυρο, τυρί, αβγά, σοληνάρια, μικρές φιάλες, μεγάλες φιάλες, γάλα, σακούλες χυμών

Ωφέλιμο περιεχόμενο

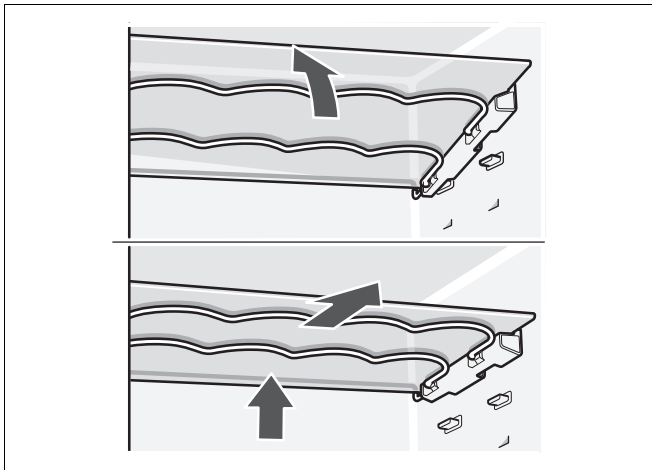
Τα στοιχεία για το ωφέλιμο περιεχόμενο θα τα βρείτε μέσα στη συσκευή σας στην πινακίδα τύπου.

Χώρος συντήρησης

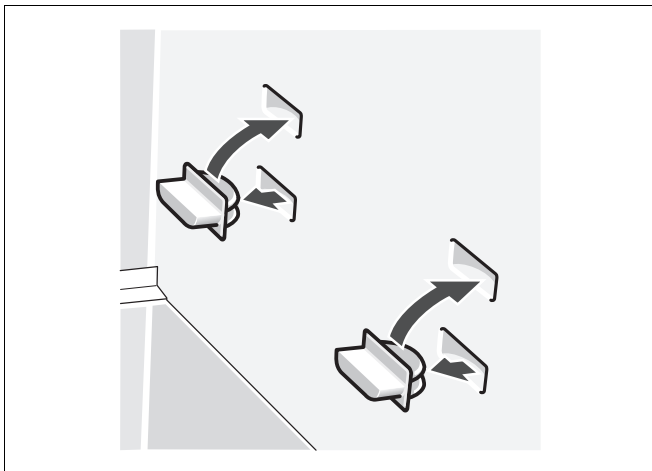
Η θερμοκρασία στον χώρο συντήρησης μπορεί να ρυθμιστεί από +2 °C έως +8 °C.

Ο χώρος συντήρησης είναι ο ιδανικός χώρος φύλαξης για έτοιμα φαγητά, αρτοσκευάσματα, κονσέρβες, συμπυκνωμένο γάλα, σκληρό τυρί, φρούτα και λαχανικά ευαίσθητα στο ψύχος καθώς και φρούτα των νοτίων χωρών.

Γυάλινο ράφι



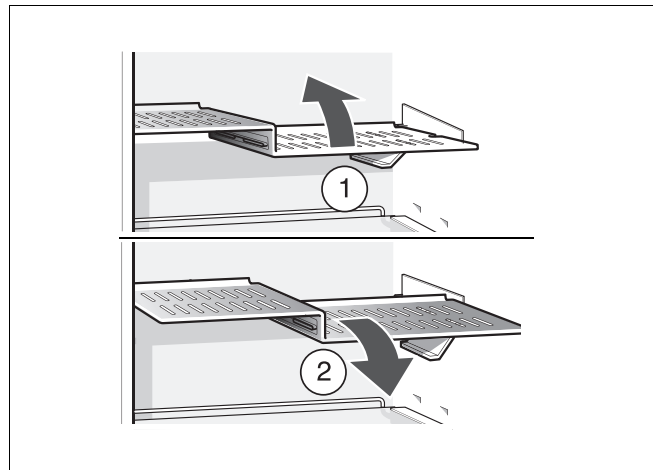
Για την αφαίρεση τραβήξτε το γυάλινο ράφι λοξά προς τα πάνω και αφαιρέστε το.



Η θέση του γυάλινου ραφιού μπορεί να αλλάχτεί, μετατοπίζοντας τις τάπες.

Κλιμακωτό ράφι

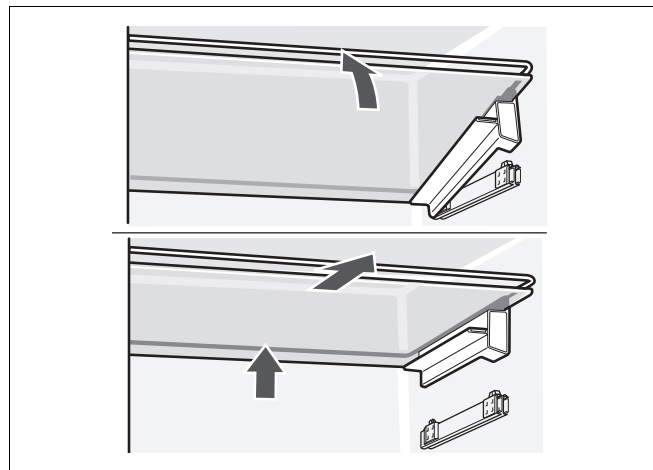
Για να είναι δυνατή η αφαίρεση του κλιμακωτού ραφιού, πρέπει να αφαιρεθούν πρώτα τα τυποποιημένο δοχείο γαστρονομίας.



Ανασηκώστε το κλιμακωτό ράφι, τραβήξτε το προς τα εμπρός, κατεβάστε το και στρέψτε το στο πλάι προς τα έξω.

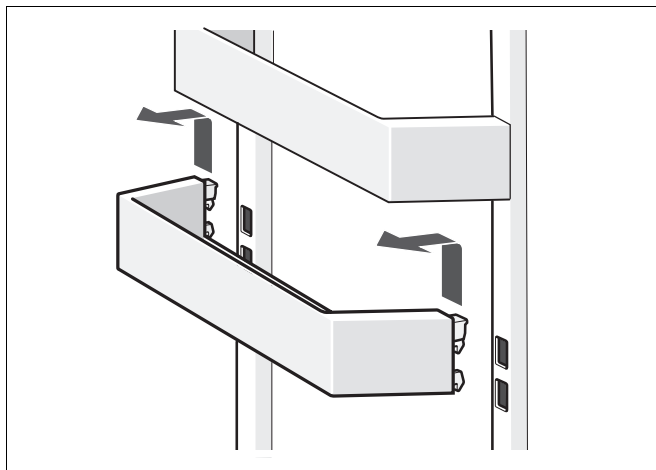
Πτυσσόμενο γυάλινο ράφι

Για να είναι δυνατή η αφαίρεση του συρόμενου γυάλινου ραφιού, πρέπει να αφαιρεθεί το δοχείο σερβιρίσματος.



Λύστε το γυάλινο ράφι μπροστά από την ασφάλιση και αφαιρέστε το, τραβώντας το προς τα έξω.

Ράφι πόρτας

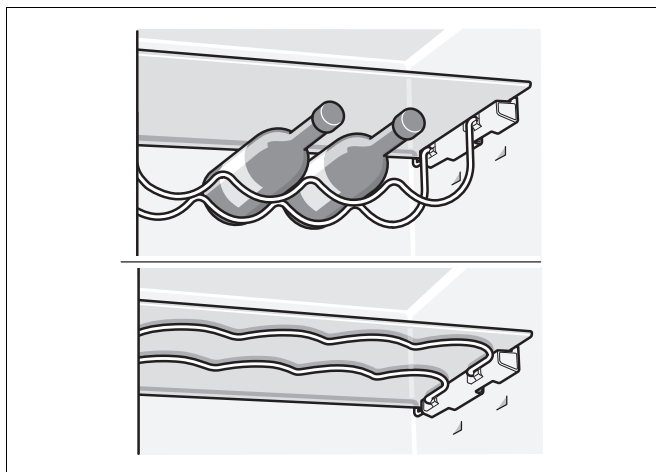


Ανασηκώστε το ράφι της πόρτας και αφαιρέστε το.

Ειδικός εξοπλισμός

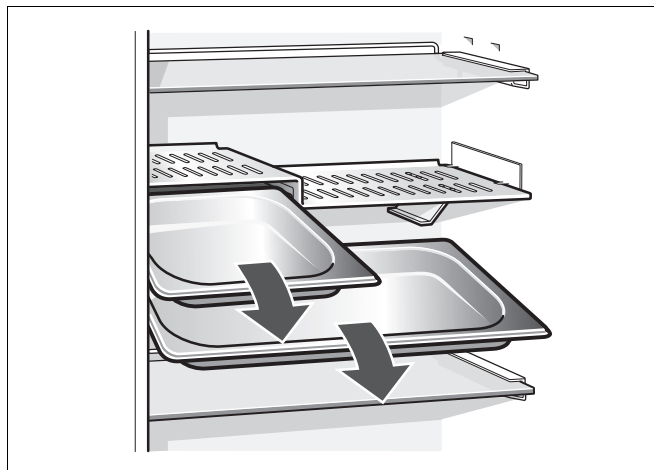
(όχι σε όλα τα μοντέλα)

Ράφι φιαλών

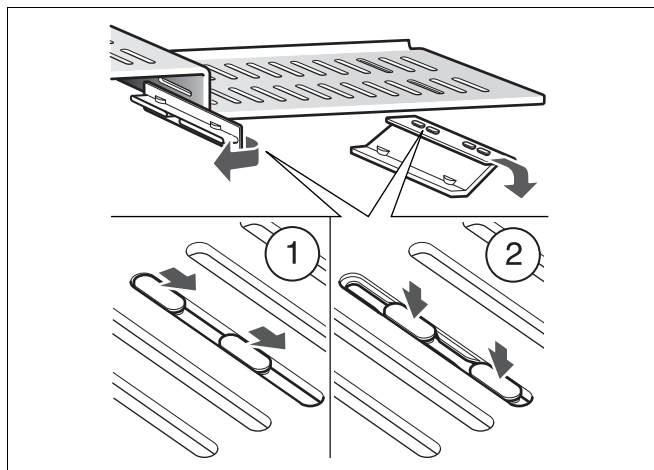


Στο ράφι φιαλών μπορούν να τοποθετηθούν φιάλες με ασφάλεια. Σε περίπτωση που ο χώρος χρειάζεται για άλλα τρόφιμα, μπορείτε να αναδιπλώσετε τις μεταλλικές συγκρατήσεις προς τα πάνω.

Τυποποιημένο δοχείο γαστρονομίας

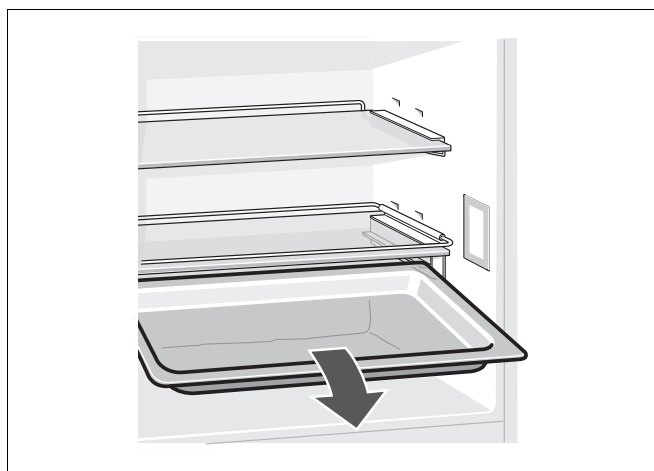


Στο τυποποιημένο δοχείο γαστρονομίας μπορούν να αποθηκευτούν φαγητά και να τοποθετηθούν με οικονομία χώρου στον χώρο συντήρησης.

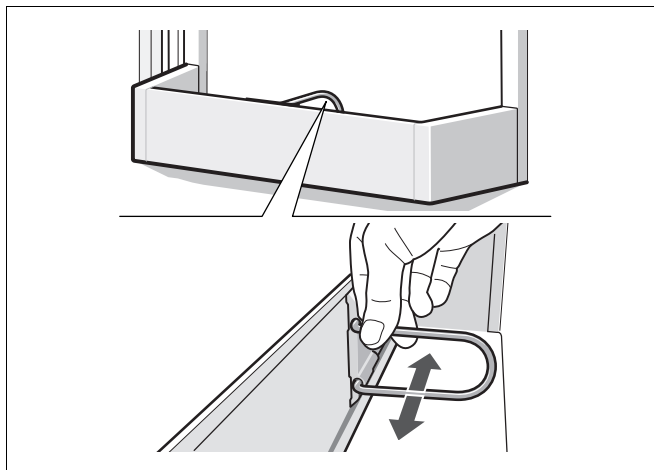


Αν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί κάποιο άλλο μέγεθος τυποποιημένου δοχείου γαστρονομίας, μπορούν να αλλάχτούν οι θέσεις των συγκρατήσεων.

Δίσκος σερβιρίσματος



Συγκράτηση φιαλών



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

Ο χώρος διατήρησης φρεσκάδας

Η θερμοκρασία στον χώρο διατήρησης φρεσκάδας διατηρείται κοντά στους 0 °C. Η χαμηλή θερμοκρασία και η μεγάλη υγρασία του αέρα (στο συρτάρι υγρασίας) καθιστούν δυνατές ιδανικές συνθήκες αποθήκευσης για φρέσκα τρόφιμα. Τα τρόφιμα μπορούν να αποθηκευτούν για τριπλάσια διάρκεια χωρίς να χάσουν τη φρεσκάδα τους, απ' ό,τι στην κανονική ζώνη ψύξης.

Συρτάρια διατήρησης φρεσκάδας

Στον χώρο διατήρησης φρεσκάδας επικρατεί μία θερμοκρασία κοντά στους 0 °C και έως 50% υγρασία αέρα. Ιδανικό για την αποθήκευση ψαριών, κρέατος, αλλαντικών, τυριού και γάλακτος.

Συρτάρι υγρασίας

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

Για τη διατήρηση στον χώρο διατήρησης φρεσκάδας δεν είναι κατάλληλα:

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

Κατά την αγορά τροφίμων προσέχετε τα εξής:

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

Διάρκειες αποθήκευσης (στους 0 °C):

Ανάλογα με την αρχική ποιότητα

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

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

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

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

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

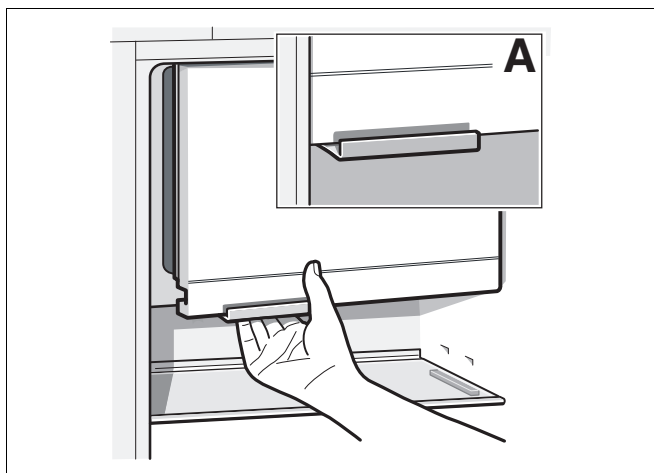
Ο χώρος κατάψυξης

Χρήση χώρου κατάψυξης

- Για την αποθήκευση κατεψυγμένων τροφίμων.
- Για την παρασκευή παγοκύβων (παγάκια).
- Για την κατάψυξη μικρών ποσοτήτων τροφίμων.

Υποδείξεις

- Στη λαβή **A** αναγνωρίζετε, αν είναι σωστά κλεισμένη η πόρτα του χώρου κατάψυξης.
- Η πόρτα του χώρου κατάψυξης πρέπει να κουμπώσει αισθητά.
- Όταν η πόρτα είναι ανοιχτή, ξεπαγώνουν τα κατεψυγμένα τρόφιμα. Ο χώρος της κατάψυξης καλύπτεται από παχύ στρώμα πάγου. Εκτός αυτού: Σπατάλη ενέργειας λόγω μεγάλης κατανάλωσης ρεύματος!

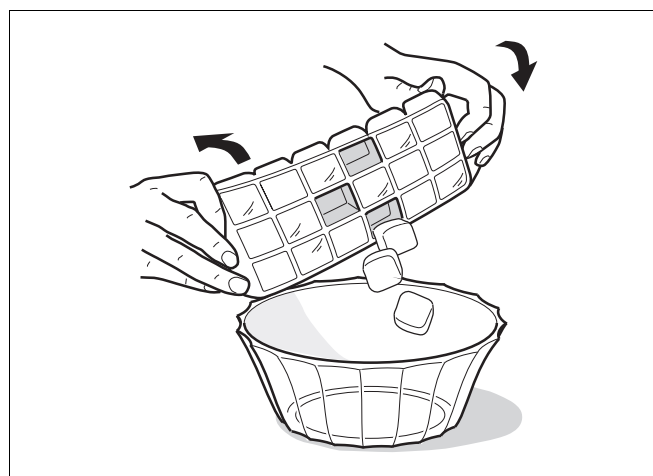


Αποθήκευση τροφίμων και παρασκευή παγοκύβων

Προσέχετε ήδη κατά την αγορά κατεψυγμένων τροφίμων τα εξής:

- Ελέγχετε τη συσκευασία, μήπως είναι φθαρμένη.
- Ελέγχετε την ημερομηνία λήξης.
- Η θερμοκρασία του καταψύκτη του καταστήματος πρέπει να είναι χαμηλότερη των -18°C . Αν όχι, μειώνεται ο χρόνος μέχρι την ανάλωση των κατεψυγμένων τροφίμων.
- Αγοράζετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πάντοτε στο τέλος των αγορών σας και τα μεταφέρετε στο σπίτι σας τυλιγμένα καλά σε εφημερίδα ή μέσα σε ειδική τσάντα-ψυγείο.
- Στο σπίτι τοποθετείτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα αμέσως μέσα στον χώρο κατάψυξης της συσκευής. Κλείνετε καλά την πόρτα του χώρου κατάψυξης. Καταναλώνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν την παρέλευση της ημερομηνίας λήξης.
- Ξεπαγωμένα τρόφιμα δεν πρέπει να ξανακαταψυχθούν. Εξαίρεση: Αν μαγειρέψετε τα τρόφιμα (βράσιμο ή ψήσιμο), τότε μπορείτε να καταψύξετε εκ νέου αυτό το έτοιμο φαγητό.

Παραγωγή παγοκύβων (παγάκια)



Γεμίζετε το δοχείο παγοκύβων κατά τα $\frac{3}{4}$ με νερό και το τοποθετείτε στον πυθμένα του χώρου κατάψυξης. Ξεκολλάτε το τυχόν κολλημένο δοχείο παγοκύβων μόνο με αμβλύ αντικείμενο (λαβή κουταλιού).

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

Πώς θα καταψύξετε οι ίδιες/ίδιοι τρόφιμα

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

Για κατάψυξη είναι κατάλληλα:

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

Για κατάψυξη δεν είναι κατάλληλα:

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

Ζεμάτισμα λαχανικών και φρούτων

Για να διατηρηθούν το χρώμα, η γεύση, το άρωμα και η βιταμίνη "C", θα πρέπει να ζεματίσετε τα λαχανικά και τα φρούτα, προτού τα καταψύξετε. Κατά το ζεμάτισμα τα λαχανικά και τα φρούτα ρίχνονται για λίγο σε βραστό νερό. Βιβλιογραφία σχετικά με την κατάψυξη τροφίμων, όπου περιγράφεται και το ζεμάτισμα, θα βρείτε στα βιβλιοπωλεία.

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

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

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

Χωρητικότητα κατάψυξης:

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

Έτσι συσκευάζετε σωστά:

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

Κατάλληλα για τη συσκευασία είναι:

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

Ακατάλληλα για τη συσκευασία είναι:

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

Για το κλείσιμο είναι κατάλληλα:

Λαστιχάκια, πλαστικά κλιπς, κλωστές δεσίματος, κολλητικές ταινίες ανθεκτικές στο ψύχος ή παρόμοια. Τ' ανοίγματα στις σακούλες και στις σωληνοειδείς μεμβράνες από πολυαιθυλένιο μπορούν να συγκολληθούν με την ειδική συσκευή θερμοσυγκόλλησης μεμβρανών.

Χρόνος διατήρησης των κατεψυγμένων τροφίμων

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

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

Ταχεία Κατάψυξη

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

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

Μικρότερες ποσότητες τροφίμων μπορούν να καταψυχθούν χωρίς ταχεία κατάψυξη.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Πατήστε το πλήκτρο Πλήκτρο ενεργοποίησης ταχυλειτουργιών **2** και κρατήστε το πατημένο.

Αν είναι ενεργοποιημένη η Ταχεία Κατάψυξη, φέγγει το πλήκτρο.

Η Ταχεία Κατάψυξη τίθεται αυτόματα εκτός λειτουργίας μετά από περ. 15 ώρες.

Υποδείξεις

Αν είναι ενεργοποιημένη η Ταχεία Κατάψυξη,

- μπορεί να εμφανιστούν αυξημένοι θόρυβοι λειτουργίας.
- ψύχεται περισσότερο επίσης ο χώρος συντήρησης.

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.

Υπόδειξη

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.

Θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας

Πατήστε τον κεντρικό διακόπτη **6**. Το ψυκτικό μηχάνημα και ο εσωτερικός φωτισμός τίθενται εκτός λειτουργίας.

Μακροχρόνια θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας

Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για περισσότερο χρόνο:

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

Απόψυξη του χώρου κατάψυξης

Ο χώρος κατάψυξης δεν ξεπαγώνει αυτόματα, διότι δεν επιτρέπεται να ξεπαγώσουν τα κατεψυγμένα τρόφιμα. Στρώμα πάχνης στον χώρο κατάψυξης επιδρά αρνητικά στην απόδοση της ψύξης στα κατεψυγμένα τρόφιμα και αυξάνει την κατανάλωση ρεύματος. Απομακρύνετε τακτικά το στρώμα πάχνης.

Προσοχή

Μην ξύνετε την πάχνη ή τον πάγο με μαχαίρι ή μυτερό αντικείμενο, διότι θα μπορούσαν να προκληθούν ζημιές στους σωλήνες του ψυκτικού μέσου. Το διαρρέον ψυκτικό μέσο μπορεί να αυταναφλεχτεί ή να οδηγήσει σε τραύματα των ματιών σας.

Ενεργείτε ως εξής:

1. Αφαιρείτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα και τα αποθηκεύετε προσωρινά σε δροσερό μέρος.
2. Θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας.
3. Τραβήξτε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια.
4. Αφήνετε τη συσκευή να αποψυχθεί.
5. Σκουπίζετε το νερό απόψυξης και στεγνώνετε.
6. Θέτετε τη συσκευή πάλι σε λειτουργία.
7. Επανατοποθετείτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα μέσα στη συσκευή.

Βοηθήματα απόψυξης

Μπορείτε να επισπεύσετε τη διαδικασία της απόψυξης, τοποθετώντας μέσα στον χώρο κατάψυξης ένα σκεύος με καυτό νερό. Προσοχή! Τοποθετήσετε το σκεύος επάνω σε θερμομονωτικό υπόθεμα!

Προειδοποίηση!

Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ για την απόψυξη ηλεκτρικές συσκευές ή ανοιχτή φλόγα όπως θερμάστρες, συσκευές καθαρισμού με ατμό, κεριά, λάμπες πετρελαίου ή παρόμοια.

Προσοχή κατά τη χρήση σπρέι απόψυξης:

- Τα σπρέι απόψυξης είναι δυνατόν να σχηματίσουν εκρηκτικά αέρια.
- Τα σπρέι απόψυξης είναι δυνατόν να περιέχουν διαλυτικά ή προωθητικά μέσα που προξενούν ζημιές στις επιφάνειες από συνθετικά υλικά.
- Τα σπρέι απόψυξης είναι δυνατόν να είναι επιβλαβή για την υγεία.

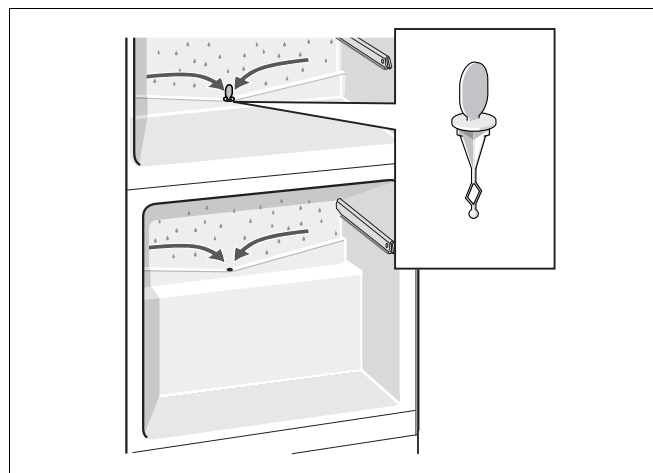
Προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή.

Ο χώρος συντήρησης και ο χώρος διατήρησης φρεσκάδας αποψύχονται υπεραυτόματα.

Όταν δουλεύει το ψυκτικό μηχάνημα, σχηματίζονται στο οπίσθιο τοίχωμα του χώρου συντήρησης σταγόνες νερού ή πάχνη. Αυτό αποτελεί χαρακτηριστικό της λειτουργίας της συσκευής. Δεν χρειάζεται να ξύσετε την πάχνη ούτε να σκουπίσετε τα σταγονίδια νερού. Το οπίσθιο τοίχωμα αποψύχεται αυτόματα. Το νερό απόψυξης διοχετεύεται μέσω των υδρορροών στην περιοχή εξάτμισης της συσκευής.

Υπόδειξη

Διατηρείτε καθαρές τις υδρορροές και την οπή αποστράγγισης ώστε να μπορεί να αποστραγγίζεται το νερό απόψυξης.



Καθαρισμός της συσκευής

Προσοχή!

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

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

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

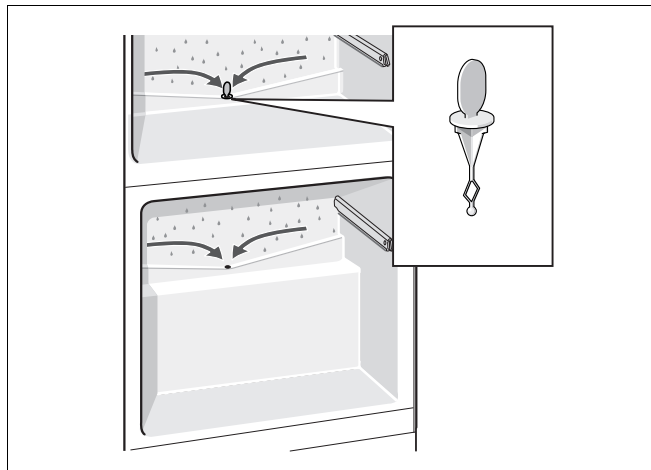
Ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

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

Υποδείξεις

Καθαρίζετε τις αύλακες διοχέτευσης του νερού απόψυξης και την οπή αποστράγγισης τακτικά με μπατονέτα ή παρόμοιο, για να μπορεί να αποστραγγίζεται το νερό απόψυξης. Η επάνω υδρορροή μπορεί να αφαιρεθεί για τον καθαρισμό.

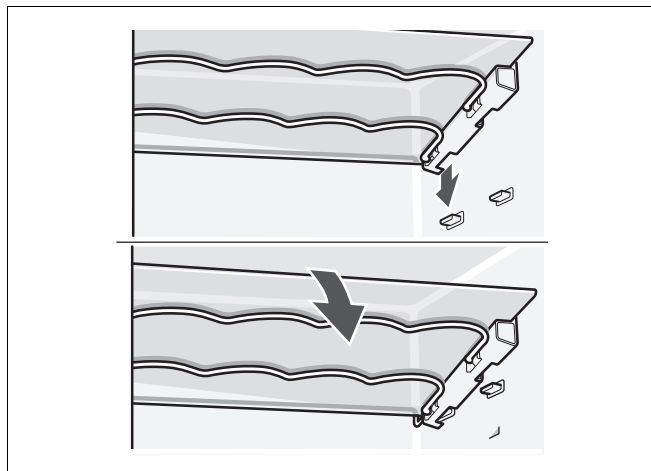
Η τάπα στην οπή αποστράγγισης του χώρου συντήρησης πρέπει για τεχνικούς λόγους λειτουργίας να επανατοποθετείται μετά τον καθαρισμό.



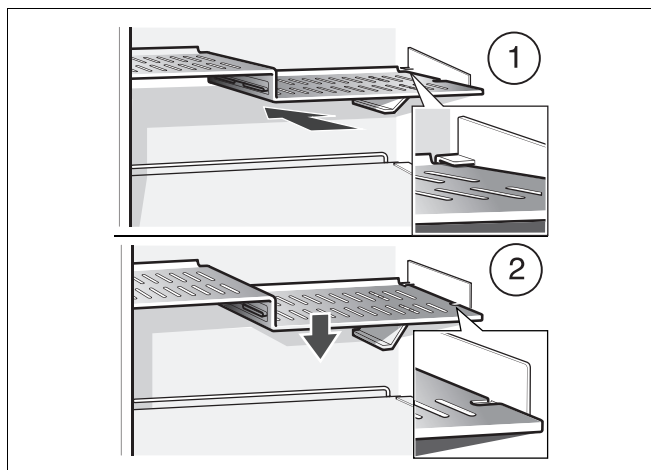
Καθαρισμός εξοπλισμού

Για τον καθαρισμό μπορούν να αφαιρούνται όλα τα μεταβλητά μέρη του χώρου συντήρησης. (Βλ. "Εξοπλισμός του χώρου συντήρησης".)

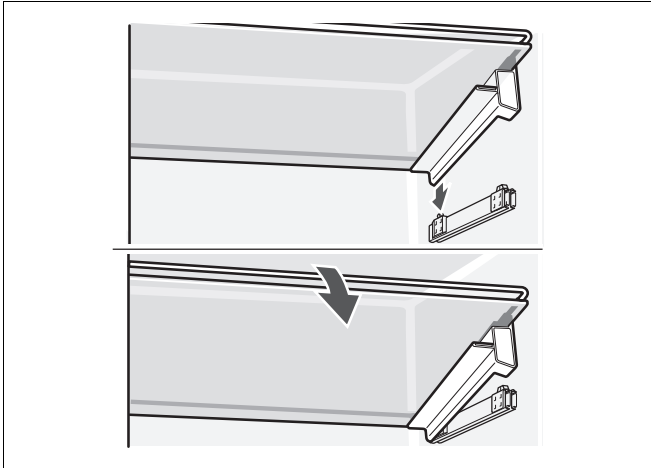
Γυάλινο ράφι



Κλιμακωτό ράφι



Πτυσσόμενο γυάλινο ράφι

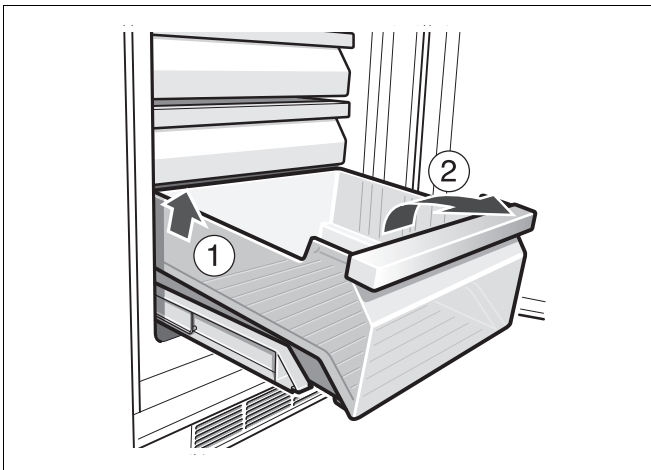


Ακουμπήστε το γυάλινο ράφι πίσω, περάστε το στη σωστή θέση και ασφαλίστε το μπροστά, πιέζοντας το ράφι προς τα κάτω.

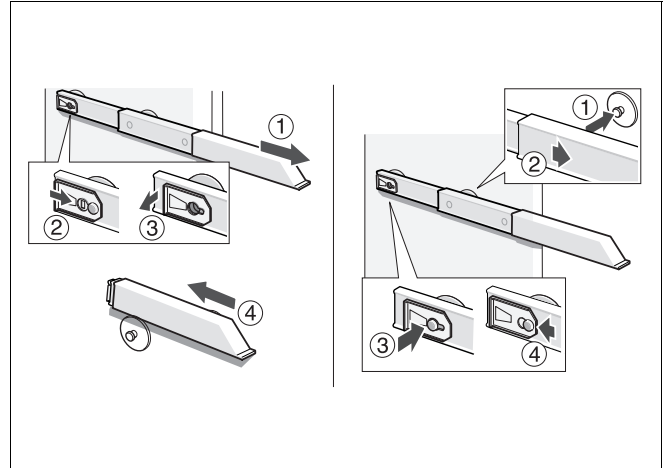
Αφαίρεση συρταριών

Γέρνετε τα συρτάρια προς τα εμπρός και τα αφαιρείτε.

Για την τοποθέτηση τοποθετείτε το συρτάρι μπροστά επάνω στις συρταρωτές ράγες και τα ωθείτε μέσα στη συσκευή. Το συρτάρι κουμπώνει με την ώθηση μέσα στη συσκευή.



Αφαίρεση των συρταρωτών ραγών



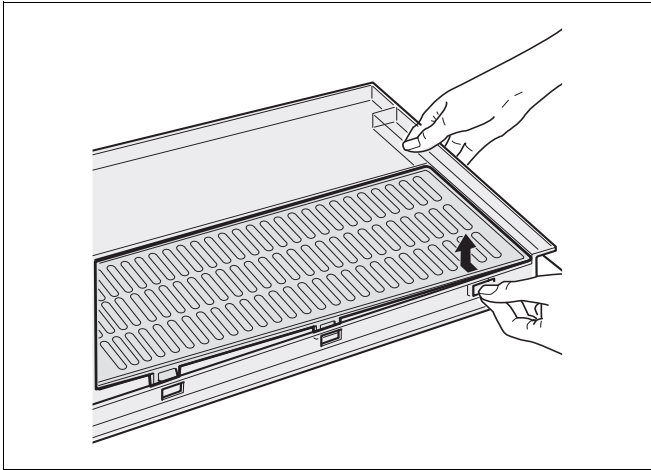
1. Τραβάτε τη συρταρωτή ράγα προς τα έξω.
2. Ωθείτε την ασφάλιση στην κατεύθυνση του βέλους.
3. Λύνετε τη συρταρωτή ράγα από το πίσω μπουλόνι.
4. Συμπύσσετε τη συρταρωτή ράγα, πάνω από το πίσω μπουλόνι την ωθείτε προς τα πίσω και την κουμπώνετε.

Τοποθέτηση των συρταρωτών ραγών

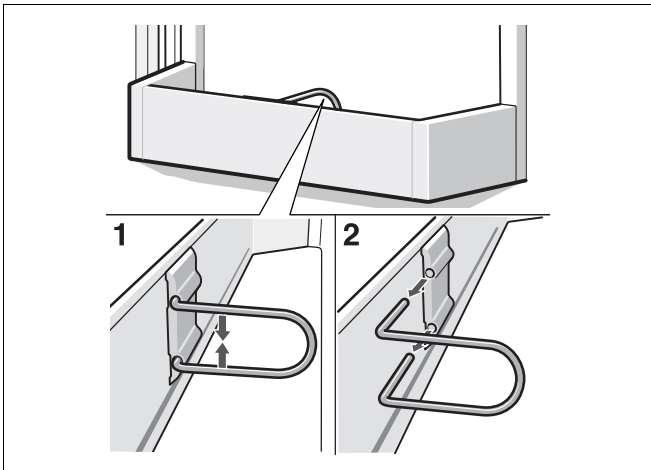
1. Επιθέτετε τη συρταρωτή ράγα σε ανοιγμένη κατάσταση επάνω στο εμπρόσθιο μπουλόνι.
2. Για να κουμπώσει, τραβάτε τη συρταρωτή ράγα ελαφρά προς τα εμπρός.
3. Τοποθετείτε τη συρταρωτή ράγα στο οπίσθιο μπουλόνι.
4. Ωθείτε την ασφάλιση προς τα πίσω.

Αφαίρεση του φίλτρου υγρασίας

Το φίλτρο υγρασίας πάνω από το συρτάρι υγρασίας μπορεί να αφαιρεθεί για τον καθαρισμό. Γι' αυτό αφαιρείτε πρώτα το συρτάρι υγρασίας και τραβάτε το φίλτρο υγρασίας προς τα έξω. Σηκώστε το κάλυμμα του φίλτρου και αφαιρέστε το φίλτρο. Καθαρίστε το σε χλιαρό νερό. Αφήστε το να στεγνώσει και επανασυναρμολογήστε το.

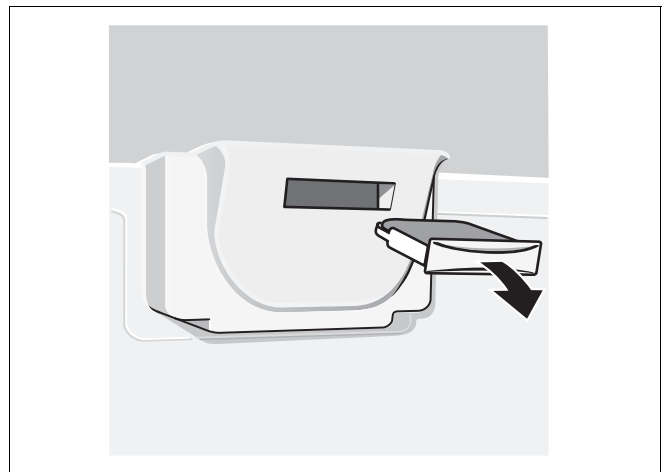


Αφαίρεση συγκράτησης φιαλών



Σε περίπτωση που διαπιστωθούν δυσάρεστες οσμές:

- Θέτετε τη συσκευή με τον κεντρικό διακόπτη **6** εκτός λειτουργίας.
- Αφαιρέστε όλα τα τρόφιμα από τη συσκευή.
- Καθαρίστε τον εσωτερικό χώρο. (Βλ. "Καθαρισμός".)
- Καθαρίζετε όλες τις συσκευασίες.
- Συσκευάζετε αεροστεγώς τα τρόφιμα με έντονες οσμές, ώστε να εμποδιστεί ο σχηματισμός οσμών.
- Επαναθέτετε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Τακτοποίηση τροφίμων.
- Μετά από 24 ώρες ελέγχετε, αν σχηματίστηκαν εκ νέου οσμές.
- Αλλάξτε το φίλτρο οσμών. Το φίλτρο οσμών βρίσκεται πίσω από το επάνω συρτάρι διατήρησης φρεσκάδας. Εφεδρικά φίλτρα διατίθενται από την αρμόδια υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.



Φωτισμός (LED)

Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με φωτισμό LED

Προσοχή! Φωτισμός LED

Ακτινοβολία λέιζερ κλάσης 1M (πρότυπο IEC 60825). Μην κοιτάτε με οπτικά όργανα απευθείας την ακτινοβολία. Κίνδυνος πρόκλησης ζημιών στα μάτια!

Επισκευές σ' αυτό τον φωτισμό επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από εξουσιοδοτημένο ειδικό τεχνικό.

Έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε στεγνό, αεριζόμενο χώρο! Η συσκευή δεν πρέπει να είναι εκτεθειμένη στην άμεση ηλιακή ακτινοβολία ούτε να βρίσκεται κοντά σε πηγή θερμότητας (π.χ. καλοριφέρ, ηλεκτρική κουζίνα). Χρησιμοποιήστε ενδεχομένως μονωτική πλάκα.
- Τοποθετείτε τα ζεστά φαγητά και ποτά μέσα στη συσκευή μόνον, αφού κρυώσουν!
- Τοποθετείτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα, που θέλετε να ξεπαγώσετε, μέσα στον χώρο συντήρησης. Έτσι εκμεταλλεύεστε το ψύχος, που εκπέμπεται από τα κατεψυγμένα τρόφιμα, για την ψύξη των τροφίμων μέσα στον χώρο συντήρησης.
- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής όσο το δυνατόν για μικρότερο χρονικό διάστημα!
- Στρώμα πάχνης στον χώρο κατάψυξης επιδρά αρνητικά στην απόδοση της ψύξης στα κατεψυγμένα τρόφιμα και αυξάνει την κατανάλωση ρεύματος. Αφήνετε τη συσκευή να ξεπαγώνει, όταν σχηματιστεί πάχνη!
- Προσέχετε να είναι πάντοτε κλειστή η πόρτα του χώρου κατάψυξης.
- Το άνοιγμα αερισμού και εξαερισμού στη βάση θα πρέπει να καθαρίζεται κατά διαστήματα με ηλεκτρική σκούπα ή πινέλο, ώστε να αποφεύγεται η αυξημένη κατανάλωση ρεύματος.

Θόρυβοι λειτουργίας

Συνηθισμένοι θόρυβοι λειτουργίας

Χαμηλός θόρυβος – το συγκρότημα ψύξης λειτουργεί.

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

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

Αποφυγή θορύβων

Η συσκευή δεν βρίσκεται σε επίπεδη θέση

Παρακαλούμε ευθυγραμμίστε την κόγχη εντοιχισμού με τη βοήθεια αλφαδιού. Χρησιμοποιήστε γι' αυτό τα βιδωτά πόδια της κόγχης ή βάλτε κάτι από κάτω.

Τα συρτάρια, τα καλάθια ή οι επιφάνειες των ραφιών ταλαντεύονται ή έχουν μαγκώσει

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

Δοχεία μέσα στη συσκευή αλληλεφάπτονται

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

Πώς θα διορθώσετε μόνες/-οι σας μικροβλάβες

Προτού καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών:

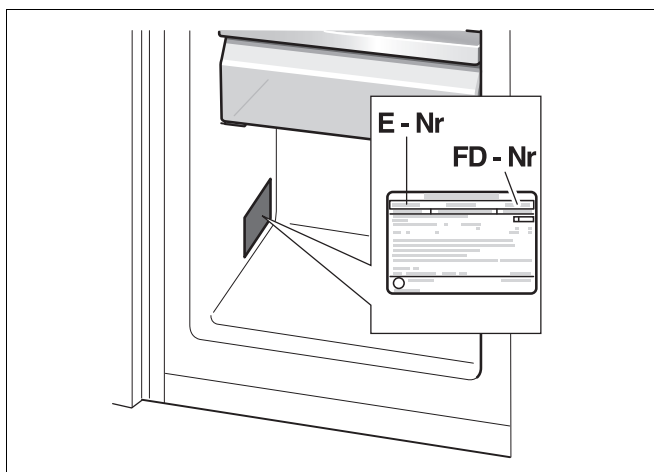
Εξετάστε, μήπως μπορείτε βάσει των ακόλουθων υποδείξεων να διορθώσετε οι ίδιες/οι τη βλάβη. Σε περιπτώσεις ζήτησης συμβουλής από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, πρέπει να αναλάβετε εσείς τα έξοδα – ακόμη και κατά τη διάρκεια ισχύος της παροχής δωρεάν εγγύησης!

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Η θερμοκρασία αποκλίνει ισχυρά από τη ρύθμιση.		Σε μερικές περιπτώσεις αρκεί να θέσετε τη συσκευή για 5 λεπτά εκτός λειτουργίας. Αν η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή, ελέγξτε μετά από λίγες ώρες, αν έχει γίνει προσέγγιση θερμοκρασίας. Αν η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή, ελέγξτε την επόμενη μέρα τη θερμοκρασία ξανά.
Καμιά ένδειξη δεν είναι αναμμένη.	Διακοπή ρεύματος, η ασφάλεια έχει πέσει ή έχει καεί, το φως δεν βρίσκεται σωστά μέσα στην πρίζα.	Εξετάστε αν υπάρχει ρεύμα, ελέγξτε τις ασφάλειες.
Ο πάτος του χώρου συντήρησης είναι βρεγμένος.	Οι υδρορροές νερού απόψυξης ή ο σωλήνας αποστράγγισης έχουν βουλώσει.	Καθαρίζετε τις υδρορροές νερού απόψυξης και τον σωλήνα αποστράγγισης (βλ. Καθαρισμός της συσκευής).
Στον χώρο συντήρησης επικρατεί πολύ χαμηλή θερμοκρασία.	Έχει ρυθμιστεί πολύ χαμηλή θερμοκρασία.	Ρυθμίστε υψηλότερη θερμοκρασία.
Το ψυκτικό μηχάνημα τίθεται όλο και πιο συχνά και για περισσότερο χρόνο σε λειτουργία.	Το άνοιγμα αερισμού και εξαερισμού είναι καλυμμένο.	Απομακρύνετε τα εμπόδια.
Το ψυγείο δεν έχει απόδοση ψύξης.	Η συσκευή έχει τεθεί εκτός λειτουργίας. Διακοπή ρεύματος, η ασφάλεια έχει πέσει ή έχει καεί, το φως δεν βρίσκεται σωστά μέσα στην πρίζα.	Πατήστε τον κεντρικό διακόπτη 6. Εξετάστε αν υπάρχει ρεύμα, ελέγξτε τις ασφάλειες.
Η συσκευή δεν ψύχει, η λυχνία ένδειξης θερμοκρασίας και ο εσωτερικός φωτισμός ανάβουν.	Είναι ενεργοποιημένος ο τρόπος λειτουργίας έκθεσης.	Κρατάτε το πλήκτρο συναγερμού 1 επί 10 δευτερόλεπτα πατημένο, μέχρι να ηχήσει ένα σήμα επιβεβαίωσης. Μετά από κάμποσο χρόνο ελέγχετε αν η συσκευή σας ψύχει.
Ο εσωτερικός φωτισμός δε λειτουργεί.	Ο φωτισμός LED είναι χαλασμένος. Η πόρτα ήταν για μεγάλο διάστημα ανοιχτή. Ο φωτισμός απενεργοποιείται μετά από περ. 10 λεπτά.	Βλ. Φωτισμός (LED). Μετά το κλείσιμο και το άνοιγμα της πόρτας ο φωτισμός ξανανάβει.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Τα λαμπάκια ένδειξης θερμοκρασίας 4 αναβοσβήνουν.	Συχνό ανοιγοκλείσιμο της πόρτας της συσκευής. Τοποθετήθηκαν πολλά τρόφιμα.	Μην ανοίγετε άσκοπα την πόρτα. Πριν την τοποθέτηση τροφίμων ενεργοποιήστε την υπερκατάψυξη.
Ένα προειδοποιητικό σήμα ηχεί, η λυχνία ένδειξης θερμοκρασίας αναβοσβήνει 4.	Βλάβη – πολύ ζέστη στο χώρο κατάψυξης! Κίνδυνος για τα κατεψυγμένα τρόφιμα!	Βλ. Προειδοποιητικό ηχητικό σήμα.
Η θερμοκρασία στον χώρο διατήρησης φρεσκάδας είναι πολύ χαμηλή ή υψηλή.	Η μόνιμη ρύθμιση είναι πολύ υψηλή ή πολύ χαμηλή (για παράδειγμα σε περίπτωση πάγου στον χώρο διατήρησης φρεσκάδας).	Η θερμοκρασία στον χώρο διατήρησης φρεσκάδας μπορεί να μεταβληθεί κατά 2 βαθμίδες υψηλότερα ή αντίστοιχα χαμηλότερα. Αν η φωτεινή ράβδος είναι ρυθμισμένη στη βαθμίδα 4, ο χώρος διατήρησης φρεσκάδας έχει μια θερμοκρασία κοντά στους 0 °C. Οι αριθμοί στα λαμπάκια ένδειξης θερμοκρασίας δεν ανταποκρίνονται στις θερμοκρασίες στο χώρο διατήρησης φρεσκάδας. Βαθμίδα 2 – η ψυχρότερη ρύθμιση Βαθμίδα 8 – η θερμότερη ρύθμιση Πατήστε το πλήκτρο 2 επί 3 δευτερόλεπτα μέχρι να ηχήσει ένα "μπιπ", τα λαμπάκια ένδειξης θερμοκρασίας 4 αναβοσβήνουν. Με το πλήκτρο 3 αλλάζετε τη ρύθμιση. Μετά από ένα λεπτό η ρυθμισμένη θερμοκρασία αποθηκεύεται.

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.

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

Giderme bilgileri	74	ekmeceler	84
Güvenlik ve ikaz bilgileri	74	Derin dondurulmuş besinlerin depolanması ve buz hazırlanması	84
Cihazın kurulması	76	Taze besinlerin dondurulması	85
Cihazın elektrik bağlantısı	76	Besinlerin dondurulması	85
Cihaz özelliklerinin öğrenilmesi	77	Hızlı dondurma	86
Kumanda panosuna	78	Dondurulmuş besinlerin buzunun çözülmesi	86
Oda sıcaklığına dikkat ediniz	79	Cihazın kapatılması	86
Cihazın devreye sokulması	79	Dondurucu bölmesinin buzunun çözülmesi	87
Sıcaklık derecesinin ayarlanması	79	Cihazın temizlenmesi	88
Cihaz kapısı ikaz sesi	79	Kokular	90
Hızlı soğutma	80	Aydınlatma (LED)	91
Besinlerin yerleştirilmesi	80	Enerji tasarrufu	91
İ hacim	80	çalışma sesleri	91
Soğutucu bölmesi	81	Küçük arızaları kendiniz giderebilirsiniz	92
Soğutucu bölmesinin donanımı	81	Yetkili servis	93
Taze tutma bölmesi	83		

Yeni cihazın ambalajının giderilmesi

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

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

Eski cihazın giderilmesi

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

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

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

Cihazı çalıştırmadan önce

Cihazı çalıştırmadan önce, kullanma ve montaj talimatlarındaki bilgileri dikkatlice okuyunuz. Bu talimatlarda cihazın kurulması, yerleştirilmesi, kullanılması ve bakımı ile ilgili önemli bilgiler bulunmaktadır.

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

Teknik güvenlik

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

Hasar durumunda

- Açık ateş veya alev kaynakları cihazdan uzak tutulmalıdır,
- Eski cihazın elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Cihazın kurulu olduğu yer birkaç dakika havalandırılmalıdır,
- 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.

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

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

Kullanımda

- Cihazın içinde kesinlikle elektrikli aletler (örn. ısıtma cihazları, elektrikli dondurma yapma cihazları, vs.) kullanmayınız. **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 çarpma 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. Borulardan dışarı püsküren soğutucu madde alevlenebilir veya gözlerin yaralanmasına yol açabilir.
- Cihazın içinde yanıcı tahrik gazı ihtiva eden ürünler (örn. sprey kutuları) ve patlayıcı maddeler bulundurmayınız. **Patlama tehlikesi!**
- Cihazın tabanını, raflarını, kapılarını ve bu gibi parçalarını basamak niyetine veya destek olarak kullanmayınız.
- Buz çözme ve temizleme işlemi için, 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 değmemesine özen gösteriniz. Aksi halde bu parçalar delinip aşınabilir.
- Cihazın hava giriş ve çıkış delikleri kesinlikle örtülmemeli ve önleri kapatılmamalıdır.
- Fiziksel, algılamasal veya psikolojik kabiliyetleri sınırlı olan veya kullanmak için yeterli bilgiye sahip olmayan kişiler, bu cihazı sadece denetim altında veya detaylı eğitim verildikten sonra kullanılmalıdır.
- Şişe ve kutu içindeki sıvı maddeleri (özellikle karbonik asit ihtiva eden içecekleri) dondurucu bölümüne koymayınız. İçecekler ve kutular patlayabilir!

- Dondurulmuş besinleri kesinlikle dondurucudan çıkarır çıkarmaz ağızınıza almayınız. **Donma yanığı tehlikesi!**
- Ellerinizi uzun bir süre dondurulmuş besine, buza veya buharlaştırıcı borularına vs. temas etmesini önleyiniz. **Donma yanığı tehlikesi!**

Evdeki çocuklar

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

Genel yönetmelikler

Bu cihaz

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

Bu cihaz evde kullanılmak için üretilmiştir.

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

Soğutucu madde devresinin sızdırmazlığı kontrol edilmiştir.

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

Cihazın kurulması

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

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

Cihazın elektrik bağlantısı

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

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

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

Avrupa ülkelerinde işletilmeyen cihazlarda, tip levhasının üzerinde, bildirilen gerilim ile akım türünün, sizin elektrik şebekenizin değerleri ile uyuşup uyuşmadığı kontrol edilmelidir. Tip levhası, soğutma bölmesinde sol alt taraftadır. Şebeke bağlantısı tesisatı değişiminin gerektiği durumlarda sadece bir uzmana başvurulmalıdır.

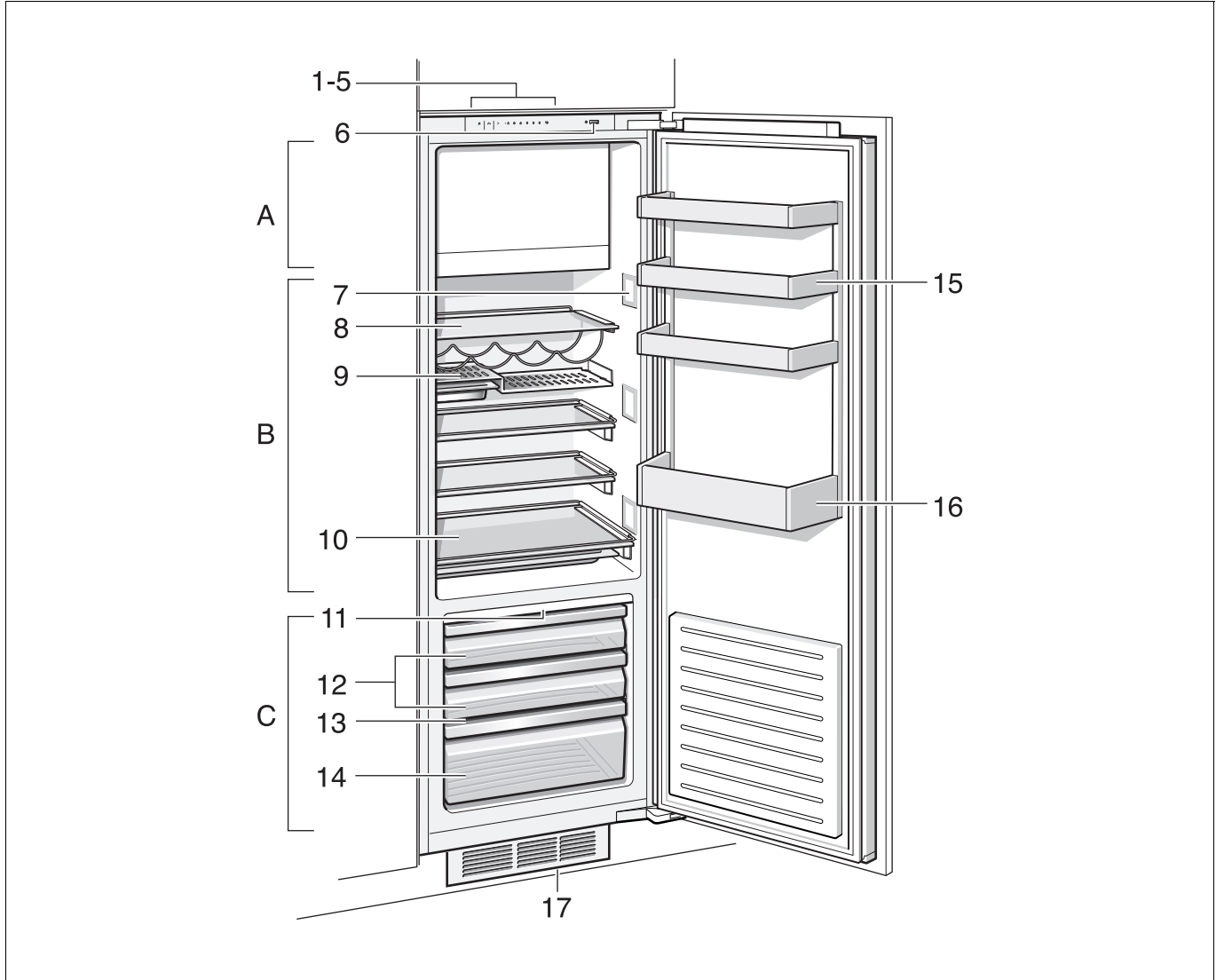
Uyarı!

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

Cihaz özelliklerinin öğrenilmesi

Bu kullanma kılavuzu birçok cihaz modeli için geçerlidir.

Resimlerde farklılıklar olabilir.



1-5 Kumanda panosu

6 Ana şalter

7 Aydınlatma (LED)

8 Cam raflar

9 Gastronomi normuna uygun kaplara sahip kademeli raf

10 Servis çanaklı dışarı çekilebilen cam raf

11 Çekmece aydınlatması

12 Taze tutma çekmeceleri

13 Nem filtresi

14 Nemli tutma çekmeces

15 Kapı rafı

16 Büyük şişeler için kapı rafı

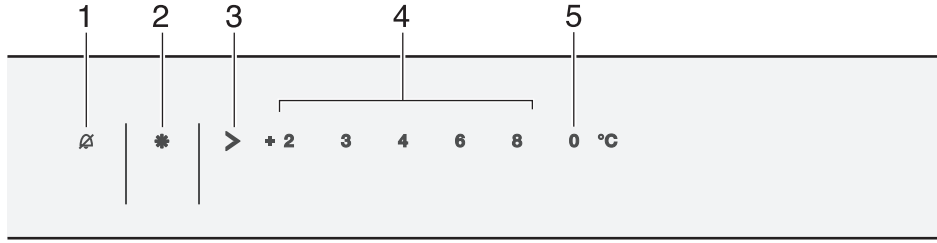
17 Hava giriş ve çıkış delikleri (versiyon örneği)

A Dondurucu bölmesi

B Soğutucu bölmesi

C Taze tutma bölmesi

Kumanda panosuna



1 Alarm tuşu

İkaz sesini kapatmak için kullanılır.

2 Hızlı tuşuna

Hızlı soğutma (soğutucu bölmesi) veya hızlı dondurma (dondurucu bölmesi) fonksiyonlarının devreye sokulmasına yarar.

3 Soğutucu bölmesi ısı derecesi ayar tuşu

Bu tuş ile, soğutucu bölmesinin ısı derecesi ayarlanır.

4 Soğutucu bölmesi sıcaklık göstergesi

Sayılar, ayarlanmış kiler bölmesi ısı derecelerini °C türünden gösterir.

5 İşletme göstergesi

Cihaz çalıştığı zaman, işletme göstergesi yanar.

Oda sıcaklığına dikkat ediniz

Bu cihaz belli bir klima sınıfı için tasarlanmıştır. Klima sınıfına bağlı olarak, bu cihaz müteakip oda sıcaklıklarında kullanılabilir.

Klima sınıfını, cihazın içinde alt sol tarafta, tip etiketi üzerinde bulabilirsiniz.

Klima sınıfı	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

Havalandırma

Isınan bu havanın kolayca çıkıp gidebilmesi gerekir **17**. Aksi halde soğutucunun daha fazla çalışması gerekir. Bu da daha fazla elektrik sarfiyatına yol açar. Bu nedenle: Kesinlikle havalandırma deliklerinin önünü kapatmayınız veya tıkanmamalarına dikkat ediniz!

Cihazın devreye sokulması

Cihazı ana şalter 6 ile açınız.

Bir ikaz sesi duyulur ve alarm tuşu **1** yanıp söner.

Alarm tuşuna **1** basıldıktan sonra, ikaz sesi kapanır.

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

Soğutucunun içindeki lamba, cihazın kapağı açık olduğu zaman yanar.

Kullanım ile ilgili bilgiler

- Dondurucu bölümündeki ısı derecesi, soğutma bölümündeki ısı derecesine bağlıdır. Soğutucu bölümü ısı dereceleri daha sıcak olduğunda, dondurucu bölümünün ısı dereceleri de daha sıcak olur.
- Cihaz (kompresör) çalıştığı zaman, cihazın iç arka yüzünde su damlacıkları veya kırağı oluşabilir ve bu durum fonksiyondan dolayıdır, yani normaldir. Kırağı tabakasının kazınması veya su damlacıklarının silinmesi gerekmez. Buzdolabının iç arka duvarı kendiliğinden bu tanecikleri eritir. Eriyen su, erimiş su akma olukları ve boşalma deliği üzerinden cihazın buharlaştırma (evaporatör) bölümüne akar.

Sıcaklık derecesinin ayarlanması

Soğutucu bölmesi:

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

İstediğiniz kiler bölümü ısı derecesi ayarlanıncaya kadar, ısı ayar tuşuna **3** arka arkaya basınız. Son olarak ayarlanmış olan değer hafızaya kaydedilir.

Ayarlanmış olan sıcaklık ilgili göstergede **4** gösterilir.

+4 °C ayarlamayı öneriyoruz.

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

Taze tutma bölmesi

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

Cihaz kapısı ikaz sesi

Cihaz kapısı ikaz sesinin kapatılması

Alarm tuşuna **1** basılarak, ikaz sesi kapatılır.

Cihaz kapısı iki dakikadan daha uzun bir süre açık kalırsa, cihaz kapısı ikaz sesi devreye girer.

Hızlı soğutma

Hızlı soğutma fonksiyonunda, soğutucu bölmesi yaklaşık 15 saat boyunca mümkün olduğu kadar soğuk yapılır. Ardından otomatik olarak, hızlı soğutma fonksiyonundan önceki ayarlanmış olan ısı derecesine geçilir.

Hızlı soğutma fonksiyonu örneğin şu durumlarda açılır:

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

Açılması ve kapatılması

"Hızlı" tuşuna **2** basınız.

Hızlı soğutma açık olduğu zaman, tuş yanar.

Notlar

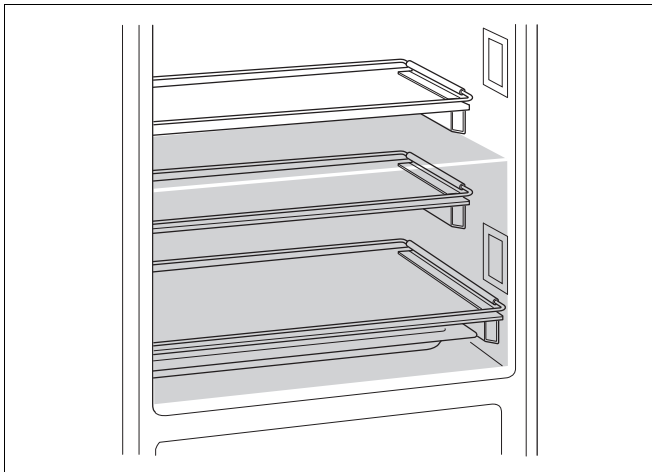
Hızlı soğutma devreye sokulmuşa,

- daha fazla işletme sesleri duyulabilir.
- dondurucu bölmesi de daha fazla soğutulur.

Besinlerin yerleştirilmesi

Soğutucu bölümündeki soğuk kısımlara dikkat!

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



- En soğuk alanlar, cihazın iç arka duvarında, dışarı çekilebilen cam raflar üzerinde ve servis çanağı/çekmecesinin içindedir.

Not

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

- En sıcak alan, cihaz kapısında en üst kısımdadır.

Not

Cihazın en sıcak kısmında örn. peynir ve tere yağı gibi besinler muhafaza ediniz. Böylelikle, yemek için çıkardığınız zaman, peynir tadını korur ve tere yağı sürülebilecek kıvamda kalır.

Besinlerin yerleştirirken dikkat edilecek noktalar

Besinleri ambalajlı veya iyice kapatılmış olarak dolaba yerleştiriniz. Böylelikle besinlerin tadı, rengi ve tazeliği muhafaza edilmiş olur.

Ayrıca besinler arasında birbirlerine tad ve koku verme olayı ve plastik parçaların renginin değişmesi önlenmiş olur.

Besinleri şu şekilde yerleştirmenizi öneriyoruz:

- **Dondurucu bölümünde:** Dondurulmuş besinler, küp buz, dondurma.
- **Soğutucu bölümündeki raflarda:** Hamur işleri, hazır yemekler, soğuğa karşı hassas meyve ve sebzeler
- **Taze tutma bölümündeki içinde:** Süt mamulleri, et ve sucuk çeşitleri
- **Nemli tutma çekmecesinin içinde:** Sebze, salata, meyve
- **Kapının iç kısmındaki raf ve gözlerde (yukarıdan aşağıya):** Tere yağı, peynir, yumurta, macun şeklindeki besinler için kullanılan sıkılan kablolar, küçük şişeler, büyük şişeler, süt, meyve suyu kabloları

İç hacim

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

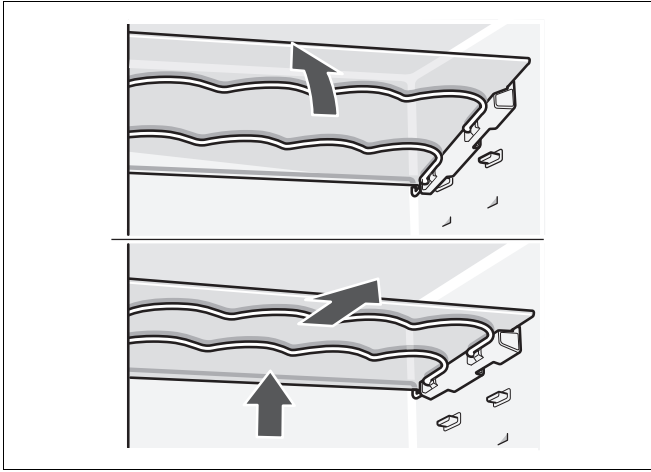
Soğutucu bölmesi

Soğutucu bölmesi ısı derecesi +2 °C ile +8 °C arasında ayarlanabilir.

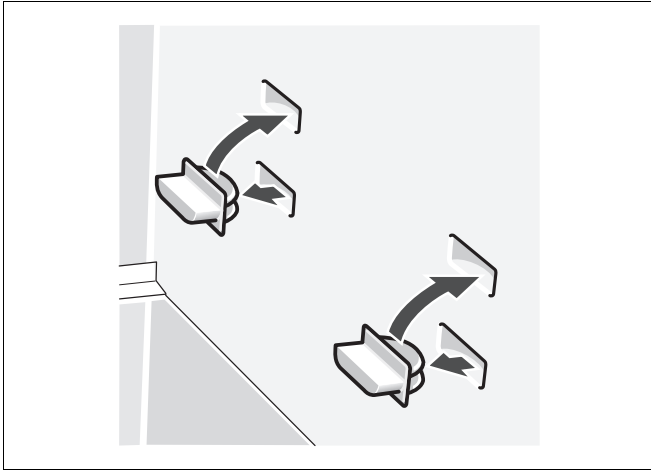
Soğutucu bölmesi, hazır yemekler, hamur işleri, konserve, yağlı kahve sütü (kondan), sert peynir, düşük derecelere karşı hassas meyve ve sebzeler ve narenciyeler için idealdir.

Soğutucu bölümünün donanımı

Cam raflar



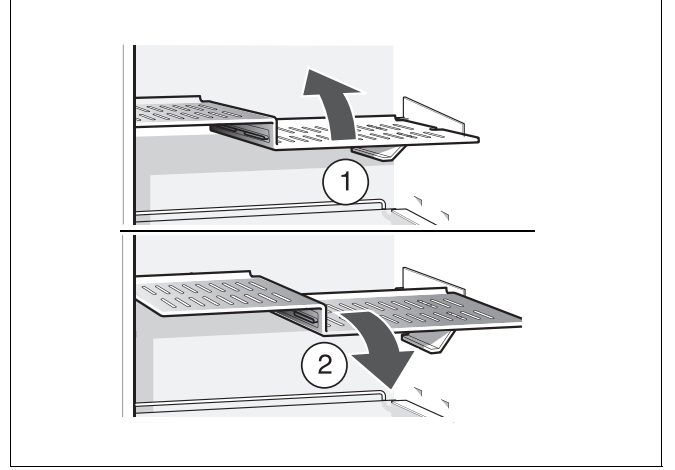
Cam rafı dışarı çıkarmak için, eğik çekilde yukarı doğru çekiniz ve dışarı çıkarınız.



Cam rafın pozisyonu değiştirilebilir; bunun için tıpların yerlerini uygun şekilde değiştiriniz.

Kademeli raf

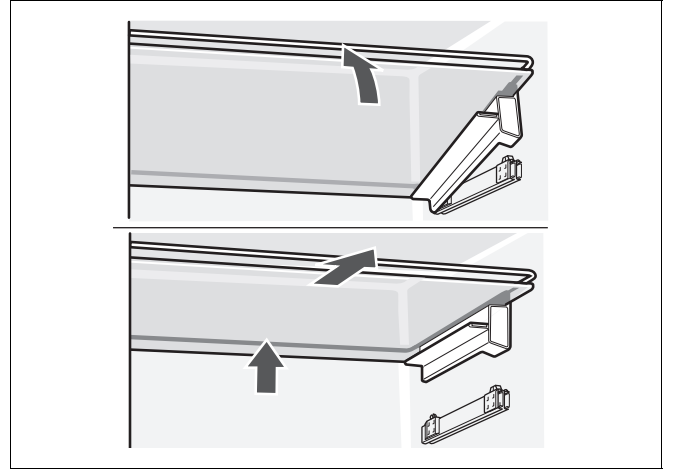
Kademeli raf dışarı çıkarılmadan önce, gastronomi normuna uygun kaplar çıkarılıp alınmalıdır.



Kademeli rafı biraz yukarı kaldırınız, öne çekiniz, aşağı indiriniz ve yana doğru çevirip dışarı çıkarınız.

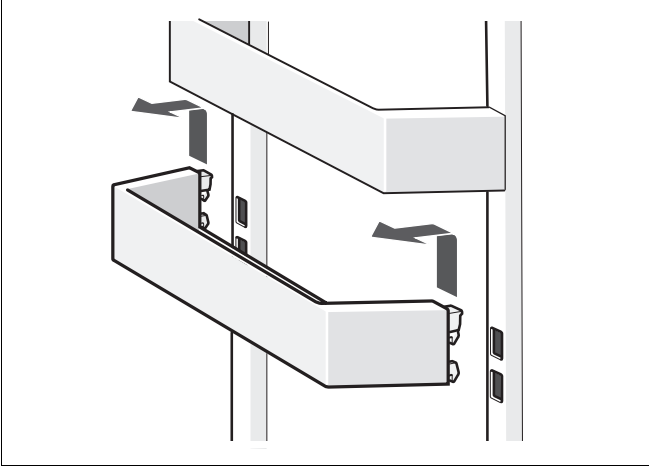
Dışarı lebçekiilen cam raf

Dışarı çekilebilen cam rafın çıkarılabilmesi için, önce servis çanağı dışarı çıkarılmalıdır.



Cam rafı ön tarafta kilitlendiği yerlerden çözünüz ve dışarı çıkarınız.

Kapı rafı

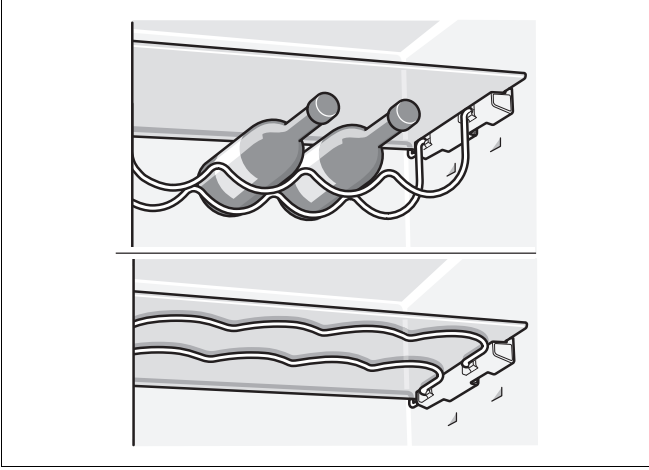


Kapı içindeki rafı veya gözü yukarı kaldırınız ve dışarı çıkarınız.

Özel donanım

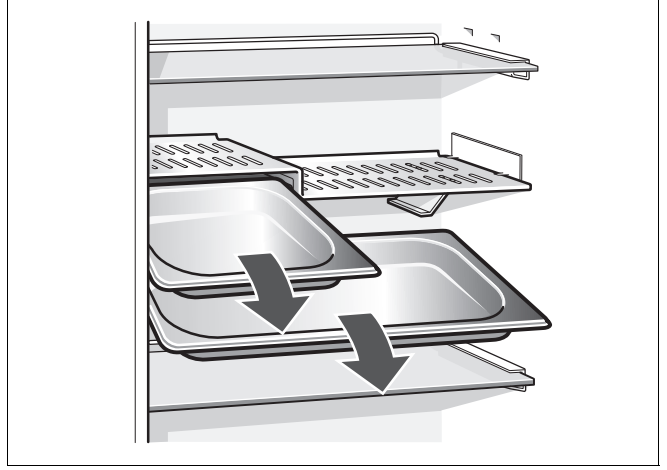
(her modelde değil)

Şişe rafı

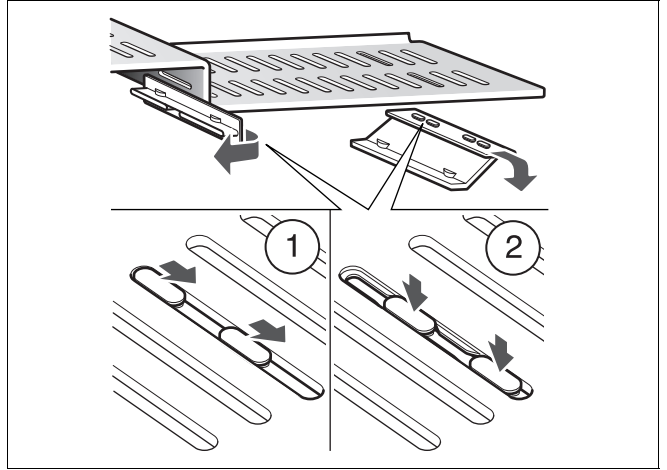


Şişe rafında şişeler emin bir şekilde muhafaza edilebilir. Yerin başka besinler içine gerekli olması durumunda, metal teller yukarı doğru katlanabilir.

Gastronomi normuna uygun kap

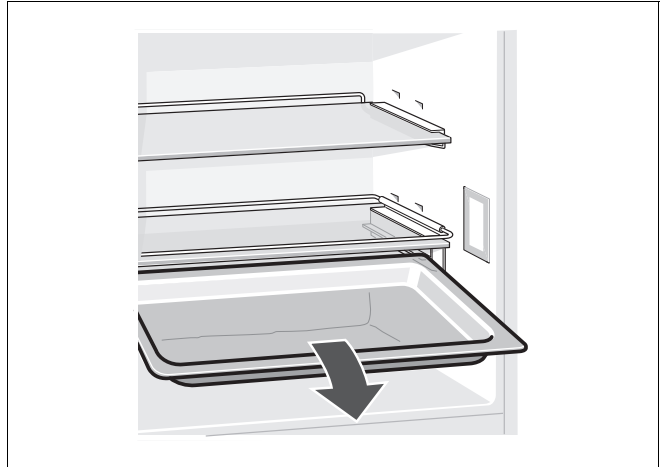


Gastronomi normuna uygun kaplar içinde yemek pişirilebilir ve yerden tasarruf sağlanarak soğutma bölmesinde muhafaza edilebilir.

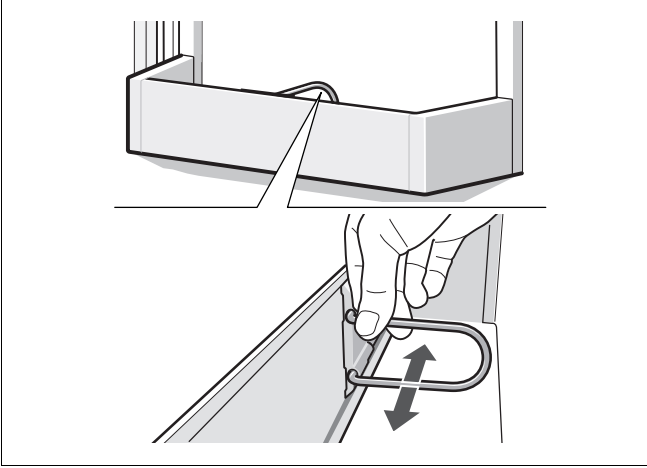


Eğer gastronomi normuna uygun bir kabın başka bir ebatı kullanılmak isteniyorsa, tutturma parçalarının pozisyonları değiştirilebilir.

Servis çanağı



Şişe tutucusu



Şişe tutucusu, cihazın kapısı açılıp kapatıldıkça şişelerin devrilmesini önler.

Taze tutma bölmesi

Taze tutma bölümündeki sıcaklık yaklaşık 0 °C'de tutulur. Düşük ısı derecesi ve yüksek nem oranı (nem çekmecesinde) sayesinde taze besinler için çok uygun depolama koşulları elde edilir. Normal soğutma bölümüne kıyasla, besinler burada üç kez daha uzun bir süre tazeliğini kaybetmeden depolanabilir.

Taze tutma çekmeceleri

Taze tutma çekmecesindeki ısı derecesi 0 °C civarındadır ve hava nem oranı ise %50 kadardır. Et, balık, sucuk, peynir ve süt muhafaza etmek için idealdir.

Nemli tutma çekmecesini

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

Taze tutmak için uygun olmayanlar:

Soğuk derecelere karşı hassas meyve ve sebzeler, örn.: Narenciyeler, avokado, papaya, çarkıfelek meyveleri, patlıcan, salatalık, biber, olgunlaşması için bekletilecek meyveler, yeşil domates, patates ve sert peynir. Bu besinler için en uygun muhafaza etme yeri soğutucu bölümüdür B.

Besin satın alırken dikkat edilecek hususlar:

Besinlerin dayanma süresi için, "satın alma tazeliği" çok önemlidir. Genel olarak şu geçerlidir: Besinler taze tutma çekmecesine ne kadar taze yerleştirilirse, o kadar daha uzun taze kalır. Bu nedenle, besin satın alırken, besinlerin tazelik derecesine dikkat ediniz.

Depolama süreleri (0 °C'de)

Başlangıç kalitesine bağlı olarak

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

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

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

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

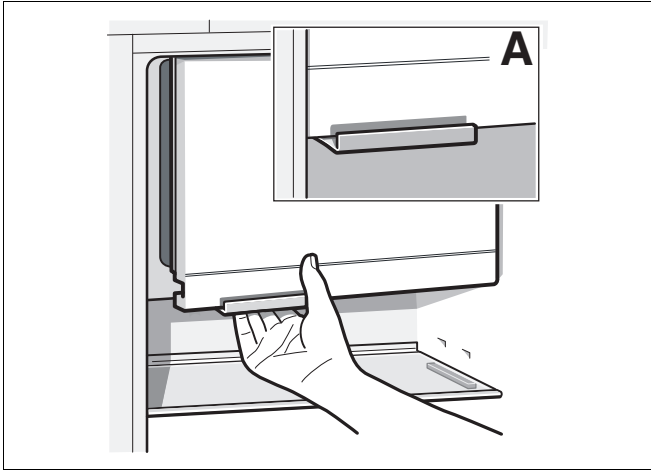
ısı uygulanmış büyük parça et, sığır eti, av eti, baklagiller	azami 30 gün
---	--------------

Dondurucu bölmesinin kullanılması

- Dondurucu bölümü.
- Dondurulmuş besin depolamak için.
- Az miktarda besin dondurmak için kullanılır.

Notlar

- Tutamak **A** üzerinden, dondurucu bölümü kapısının doğru kapanmış olup olmadığını tespit edebilirsiniz.
- Dondurucu bölümünün kapağı duyulur şekilde kilitlenir.
- Kapı açık olduğu zaman, dondurulmuş besinlerin buzu çözülür. Dondurucu bölümü aşırı buz tutar. Ayrıca: Yüksek elektrik akımı tüketiminden dolayı gereksiz enerji harcanması söz konusudur!

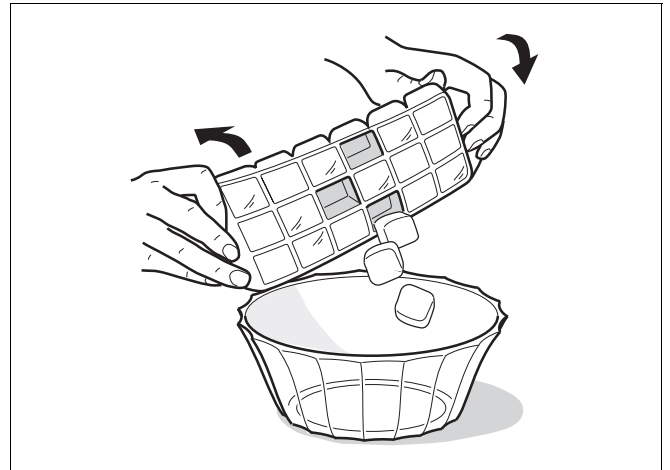


Derin dondurulmuş besinlerin depolanması ve buz hazırlanması

Lütfen daha dondurulmuş besin satın alırken şu noktalara dikkat ediniz:

- Ambalaja dikkat ediniz, ambalaj kusursuz olmalıdır.
- Son kullanma tarihini kontrol ediniz.
- Bu gıda maddelerinin içinde bulunduğu buzlukların sıcaklığı -18°C veya daha da soğuk olmalıdır. Eğer daha sıcaksa, dondurulmuş besinin son kullanma tarihi daha kısa olur.
- Dondurulmuş besinleri alışveriş yaparken en sonunda satın alınız. Dondurulmuş besinleri gazete kağıdına veya belli bir süre soğuk tutan izole poşetlere koyup, mümkün olduğu kadar çabuk eve götürünüz.
- Eve varınca, dondurulmuş besinleri derhal cihazın dondurucu bölümüne yerleştiriniz. Dondurucu bölümünün kapısını itina ile kapatınız. Dondurulmuş besinleri son kullanma tarihinden önce tüketiniz.
- Buzu çözülmeye başlamış veya çözülmüş olan bir besinleri tekrar dondurmayınız. İstisna: Bu besinlerden ir yemek yaptıktan (pişirerek veya kızartarak) sonra, hazır yemek şeklinde yeniden dondurabilirsiniz.

Küp buz hazırlanması



Buz kabının $\frac{3}{4}$ kadarını su doldurunuz ve dondurucu bölümünün tabanı üzerine yerleştiriniz. Buz kabı tabana yapışarsa, keskin ve sivri olmayan bir cisim ile çözmeye çalışınız (kaşık sapı).

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

Taze besinlerin dondurulması

Besinleri kendiniz dondurunca

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

Aşağıdaki besinler dondurulmaya uygundur:

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

Aşağıdaki besinler dondurulmaya elverişli değildir:

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

Sebze ve meyvelerin kısa haşlanıp dondurulması

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

Şok haşlamada sebze ve meyve kısa bir süre kaynar suya basılır. Besinlerin dondurulması ve şok haşlama hakkında kitapçılarda yeterince kitap bulabilirsiniz.

Besinlerin dondurulması

Besin dondurma işlemi için sadece taze ve iyi besinler kullanınız.

Dondurulacak besinlerin, önceden dondurulmuş besinler ile temasını önleyiniz.

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

Azami dondurma kapasitesi

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

Besinlerin doğru ambalajlanması:

1. Besinleri ambalaja koyunuz.
2. Havayı bastırıp boşaltınız.
3. Ambalajı sızdırmayacak şekilde kapatınız.
4. Ambalajın üzerine içindikileri ve dondurma tarihini yazınız.

Ambalajlamaya şunlar uygundur:

Plastik folyo, polietilenden torba folyo, alüminyum folyo ve dondurmak için uygun kutular. Bu ürünleri ve malzemeleri ilgili alışveriş merkezlerinde bulabilirsiniz.

Paketlemek için şu malzemeler uygun değildir:

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

Kapatmak için uygun malzemeler:

Lastik halkalar, plastik mandallar, bağlama iplikleri, soğuk ortamlara karşı dayanıklı yapışkanlı bantlar veya benzerleri. Polietilenden torba ve hortum folyoları, bir folyo kaynak yapıştırma cihazı ile yapıştırılabilir.

Dondurulmuş besinleri depolama süresi (son kullanma tarihi)

Besin türüne bağlıdır. Orta sıcaklık ayarında:

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

Hızlı dondurma

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

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

Az miktarda besin, hızlı dondurma fonksiyonu kullanılmadan da dondurulabilir.

Açılması ve kapatılması

Hızlı tuşuna **2** basınız.

Hızlı dondurma fonksiyonu açık olduğu zaman, ilgili tuş yanar.

Hızlı dondurma fonksiyonu yakl. 15 saat sonra otomatik olarak kapanır.

Notlar

Hızlı dondurma devreye sokulmuşa,

- daha fazla işletme sesleri duyulabilir.
- doğutucu bölmesi de daha fazla soğutulur.

Dondurulmuş besinlerin buzunun çözülmesi

Besinlerin türüne ve kullanım amacına göre, aşağıdaki olanaklardan birini seçmek mümkündür:

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

Bilgi

Buzu çözülmeye başlamış veya çözülmüş dondurulmuş besinleri tekrar dondurmayınız. Bu besinler ancak hazır yemek şeklinde işlendikten sonra (pişirildikten veya kızartıldıktan sonra) tekrar dondurulabilir.

Bu durumda ilgili besini son kullanma tarihi dolmadan kullanınız.

Cihazın kapatılması

Ana şaltere **6** basılmalıdır.

Soğutma makinesi (kompresör) ve iç aydınlatma kapanır.

Cihazın tamamen kapatılması

Cihazı uzun süre kullanmayacaksanız.

1. Cihazı kapatınız.
2. Elektrik fişini çekip prizden çıkarınız veya sigortayı kapatınız.
3. Cihaz temizlenmelidir.
4. Cihazın kapısı açık bırakılmalıdır.

Dondurucu bölmesinin buzunun çözülmesi

Dondurucu bölmesinin buzu otomatik olarak erimez, çünkü dondurulmuş olan besinlerin buzunun çözülmemesi gerekir. Dondurucunun raflarının üzerinde çok miktarda buz veya kırağı birikintisi olması, cihazın randımanını kötü etkiler ve elektrik tüketiminin artmasına sebebiyet verir. 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. Borulardan dışarı püsküren soğutucu madde alevlenebilir veya gözlerin yaralanmasına yol açabilir.

Yapacağınız işlem

1. Donmuş besinleri cihazdan çıkarıp, geçici olarak serin bir yere koyunuz.
2. Cihazı kapatınız.
3. Elektrik fişini çekip prizden çıkarınız veya sigortayı kapatınız.
4. Cihazın buzunun çözülmesini bekleyiniz.
5. Erimiş suyu siliniz ve silerek kurulayınız.
6. Cihazı tekrar çalıştırınız.
7. Donmuş besinleri tekrar cihaza yerleştiriniz.

Buz çözmede yardımcı durumlar

Buz çözme veya eritme işlemini hızlandırmak için, sıcak su dolu bir tencereyi dondurucu bölmesinin içine koymak gerekir.

Dikkat! Sıcak tencereyi, ısıya dayanıklı (ısı izole edebilen) bir altlığın üzerine koyunuz!

Uyarı!

Buz çözmek için katıyen elektrikli ısıtıcı, buharlı temizleme cihazı, mum veya gaz lambası vb. cisimler veya açık ateş kullanmayınız.

Eritme spreyleri kullanırken dikkat edilecek noktalar:

- Eritme spreyleri patlayıcı gaz oluşmasına sebebiyet verebilir.
- Eritme spreyleri plastiğe zarar veren solventler (eriyikler) veya kabartma/tahrik maddeleri ihtiva edebilir.
- Eritme spreyleri sağlığa zararlı olabilir.

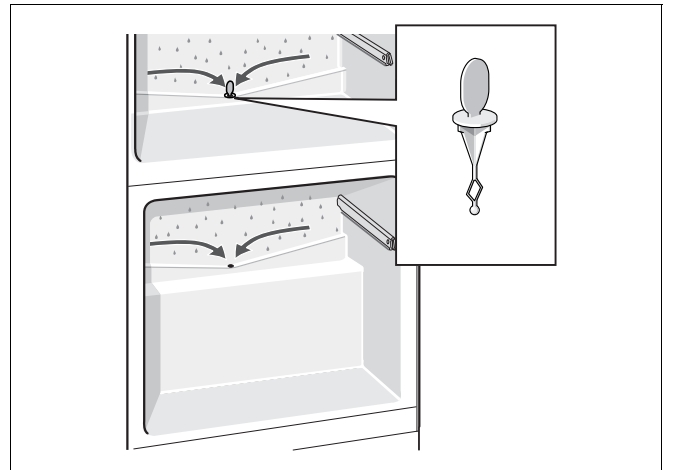
Üreticilerin bilgi ve talimatlarına dikkat ediniz.

Soğutucu ve dondurucu bölmelerinin buzu otomatik olarak çözülür.

Cihaz (kompresör) çalıştığı zaman, cihazın iç arka yüzünde su damlacıkları veya kırağı oluşabilir ve bu durum fonksiyondan dolayıdır, yani normaldir. Kırağı tabakasının kazınması veya su damlacıklarının silinmesi gerekmez. Buzdolabının iç arka duvarı kendiliğinden bu tanecikleri eritir. Eriyen su, erimiş su akma olukları üzerinden cihazın buharlaştırma (evaporatör) bölümüne akar.

Not

Erimiş su akma oluklarını ve boşalma deliğini eriyen suyun akıp boşalabilmesi için temiz tutunuz.



Cihazın temizlenmesi

Dikkat!

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

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

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

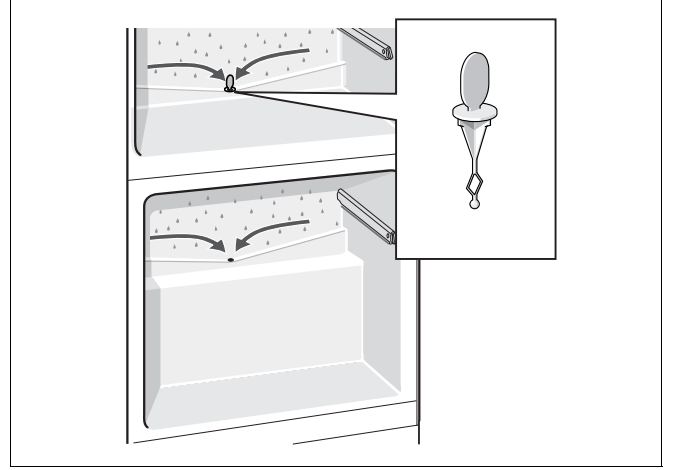
İzlenecek prosedür:

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

Notlar

Erimiş su akma oluşunu ve boşalma deliğini, erimiş suyun akıp boşalabilmesi için pamuk uçlu bir çubuk v. b. bir cisim yardımıyla muntazam aralıklar ile temizleyiniz. Üst erimiş su akma oluşu, temizlenmek üzere dışarı çıkarılabilir.

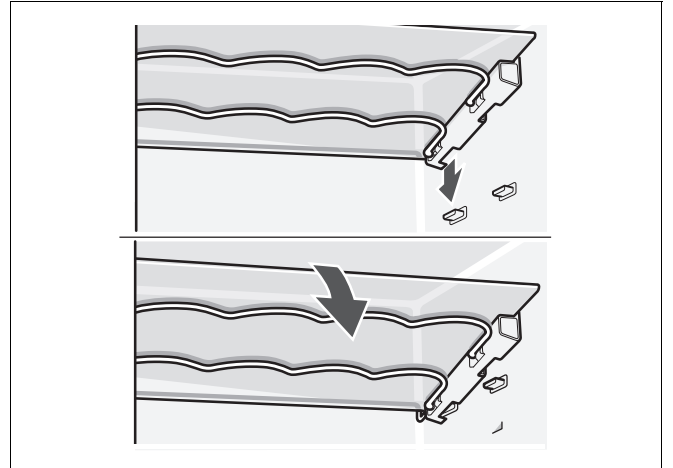
Su akma deliğindeki tıkaç, teknik işlev sebeplerinden dolayı, temizleme işleminden sonra yine yerine takılmalıdır.



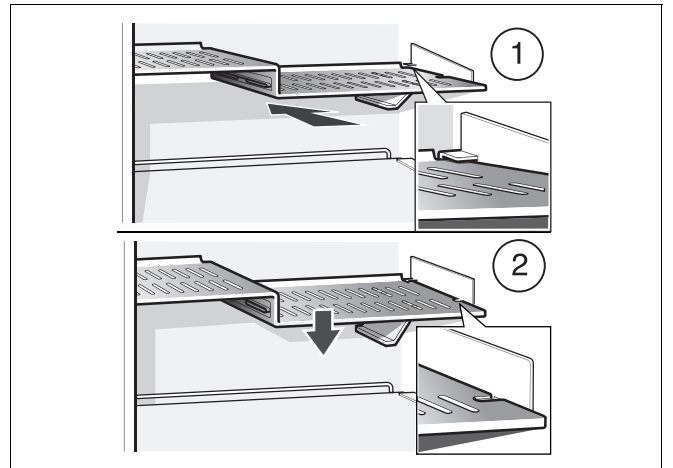
Cihaz donanımının temizlenmesi

Temizlenmek amacıyla, taze tutma bölümündeki tüm yeri değiştirilebilen parçalar dışarı çıkarılabilir. ("Soğutucu bölümünün donanımı" bölümüne bakınız.)

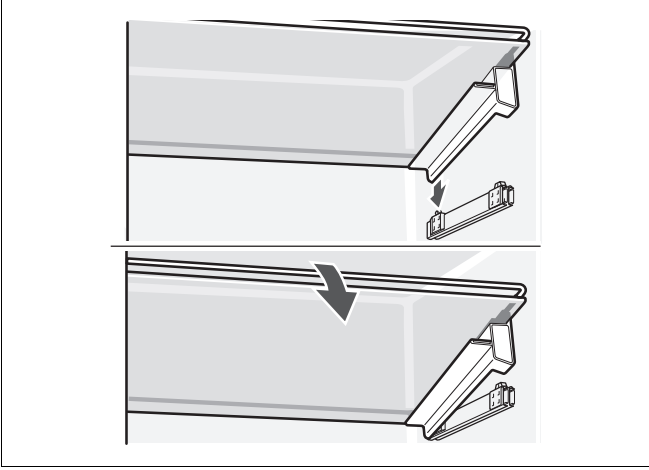
Cam raflar



Kademeli raf



Dışarı lebçekiilen cam raf

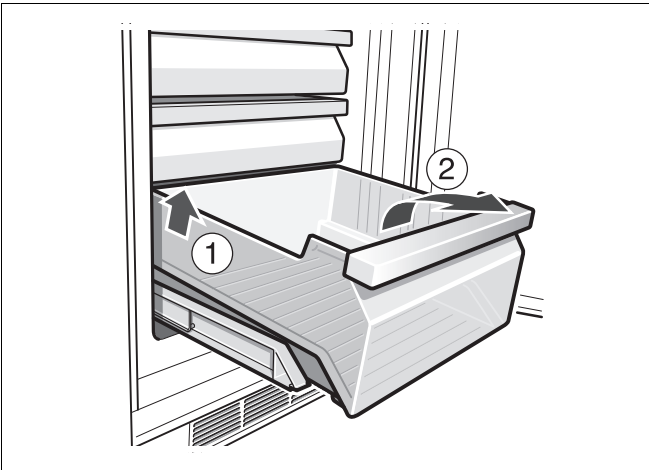


Cam rafın arka kısmını yerine yerleştiriniz, yuvaya takınız ve rafın ön tarafını aşağı bastırarak yerine oturtunuz.

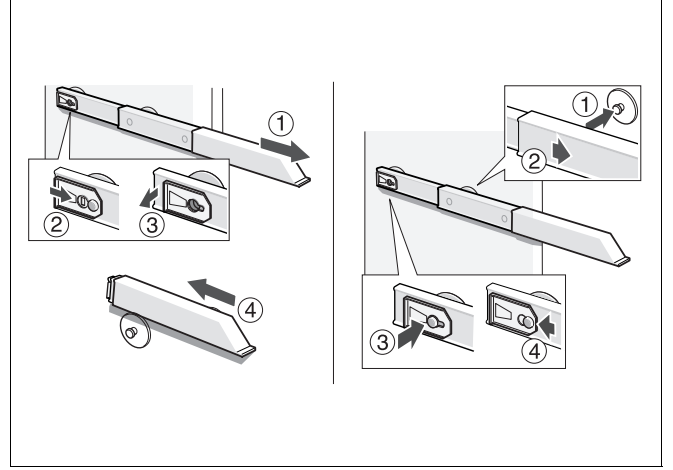
Çekmecelerin dışarı çıkarılması

Çekmeceleri öne doğru eğiniz ve dışarı çıkarınız.

Çekmeceleri takmak için, ön tarafı çekme rayların üzerine yerleştiriniz ve cihazın içine itiniz. Çekmece, cihazın içine itilerek yerine oturtulmuş olur.



Dışarı çekme raylarının dışarı çıkarılması



1. Dışarı çekme rayını dışarı çekiniz.
2. Kilit düzenini ok işareti yönünde itiniz.
3. Dışarı çekme rayını arka pimden çözünüz.
4. Dışarı çekilen rayı iç içe itiniz, arka pimin üst tarafından arkaya doğru itiniz ve oturduğu yerden çıkarınız.

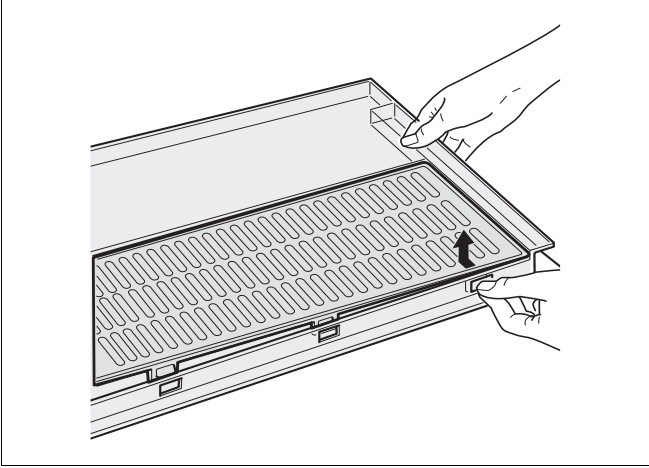
Dışarı çekilebilen rayların takılması

1. Dışarı çekilebilen rayı, çekilip açılmış konumda ön pim üzerine oturtunuz.
2. Dışarı çekilebilen rayı yerine oturtmak için, hafifçe öne doğru çekiniz.
3. Dışarı çekme rayını arka pime yerleştiriniz.
4. Kilit düzenini arkaya itiniz.

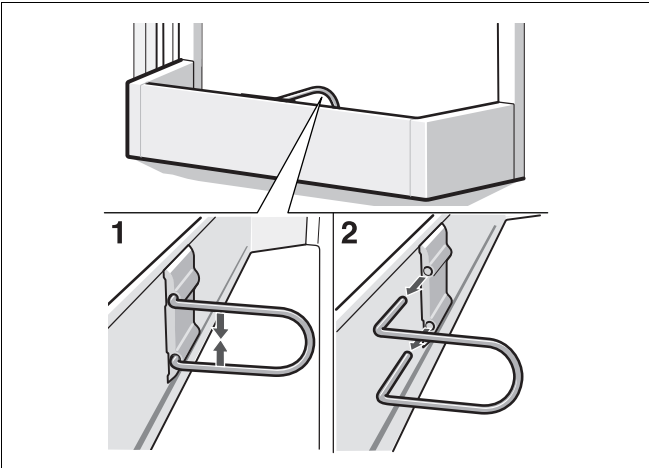
Nem filtresinin dışarı çıkarılması

Nem çekmecesinin üzerindeki nem filtresi, temizlenmek üzere dışarı çıkarılabilir. Bunun için önce nem çekmecesini dışarı çıkarınız ve nem filtresini dışarı çekiniz.

Filtre kapağını kaldırınız ve filtreyi çıkarınız. Ilık suda temizleyiniz. Kurumasını bekleyiniz ve yeniden monte ediniz.

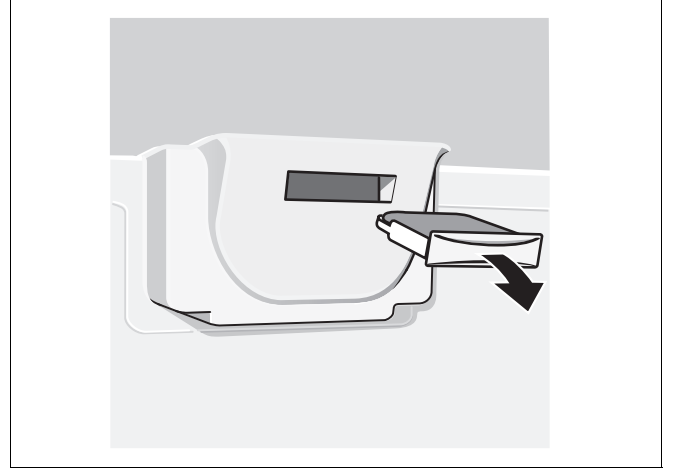


Şişe tutucunun dışarı çıkarılması



Eğer rahatsız edici kokular fark ediliyorsa:

- Cihazı ana şalter 6 ile kapatınız.
- Cihazın içindeki tüm besinleri dışarı çıkarınız.
- Cihazın içini temizleyiniz. ("Cihazın temizlenmesi" bölümüne bakınız.)
- Tüm ambalajları temizleyiniz.
- Çok kokan besinleri, hava geçirmeyecek şekilde ambalajlayarak, koku oluşmasını önleyiniz.
- Cihazı tekrar devreye sokunuz.
- Besinlerin yerleştirilmesi.
- 24 saat sonra, yeniden koku oluşup oluşmadığını kontrol ediniz.
- Koku filtresini değiştiriniz. Koku filtresi, üst taze tutma çekmecesinin arkasıdır. Yedek filtreleri yetkili servis üzerinden alabilirsiniz.



Aydınlatma (LED)

Cihazınız, bakım istemeyen bir LED aydınlatması ile donatılmıştır.

Dikkat! LED aydınlatma

1M sınıfı lazer ışınları (norm IEC 60825). Optik cihazlar ile doğrudan ışınlarla doğru bakmayınız. Gözlerin zarar görme tehlikesi söz konusudur!

Bu aydınlatma donanımında yapılacak onarımlar sadece yetkili servis veya yetkilendirilmiş uzman elemanlar tarafından uygulanmalıdır.

Enerji tasarrufu

- Cihazı serin ve iyi hava alan bir yere kurunuz! Cihazı doğrudan güneş ışınlarına maruz bırakmayınız ve ısı kaynaklarından (örn. kalorifer, ocak) uzak bir yere kurunuz. Gerekirse bir izolasyon plakası kullanınız.
- Sıcak yiyecekleri ve içecekleri ancak soğuduktan sonra buzdolabına koyunuz!
- Donmuş gıda maddelerinin buzlarını çözmek istediğiniz zaman, bunları buzdolabının soğutma bölümüne koyunuz, buzları orada çözülsün. Böylelikle bu maddelerdeki soğukluğu, soğutma bölümündeki besinlerin soğutulmasında kullanmış olursunuz.
- Dolaptan bir şey alırken veya dolaba bir şey koyarken kapıyı mümkün olduğu kadar az açık tutunuz!
- Dondurucunun raflarının üzerinde çok miktarda buz veya kırağı birikintisi olması, cihazın randımanını kötü etkiler ve elektrik tüketiminin artmasına sebebiyet verir. Cihazın içinde karlanma veya kırağı oluşması halinde, buz çözme işlemi yapılmalıdır!
- Dondurucu bölümünün kapısının daima kapalı olmasına dikkat ediniz.
- Tabandaki havalandırma delikleri ara sıra bir elektrikli süpürge veya fırça ile temizlenerek, daha fazla elektrik akımı tüketilmesi önlenmelidir.

Çalışma sesleri

Normal çalışma sesleri

Boğuk horultu sesi – soğutucu ünite grubu (kompresör) çalışıyor.

Fıkırtı, şırıltı veya kaynama sesleri – boruların içinde soğutma maddesi akıyor.

Çıtlama sesi – motor (kompresörü) açılıyor veya kapanıyor.

Cihazın çalışma seslerinin önlenmesi

Cihaz düzgün durmuyor

Cihazı yerleştirileceği montaj boşluğunu lütfen bir su terazisinin yardımı ile dengeli ayarlayınız. Bu işlem için, ilgili montaj boşluğu donanımının ayarlanabilen vidalı ayarlarını kullanınız veya altına uygun parçalar koyunuz.

Çekmeceler, sepetler veya raflar sallanıyor veya sıkışmış

Dışarı çıkarılabilen parçaları kontrol ediniz ve gerekirse yeniden takınız.

Cihazın içindeki kaplar birbirlerine değiyor

Şişeleri veya akapları birbirinden biraz ayırınız.

Küçük arızaları kendiniz giderebilirsiniz

Yetkili servisi çağırmadan önce:

Aşağıdaki talimatların yardımıyla arızayı kendinizin giderip gideremeyeceğinizi kontrol ediniz.

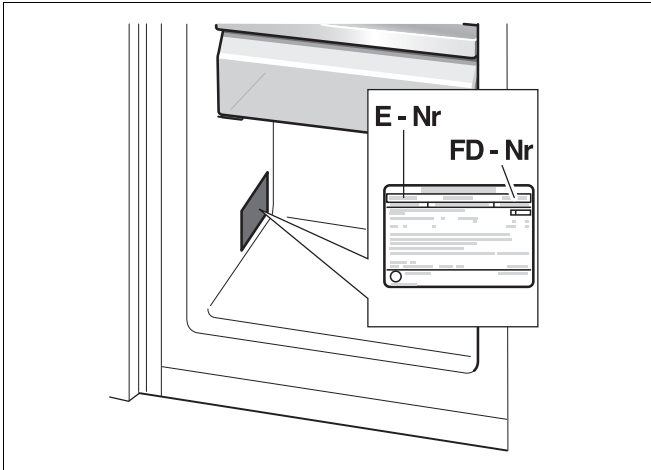
Garanti süresi içerisinde dahi, yetkili servise danışma masraflarını kendiniz ödemek zorundasınız!

Arıza	Muhtemel sebebi	Giderilmesi
Sıcaklık derecesi, yapılmış ayardan çok daha farklı.		Bazen cihazı 5 dakika kapatıp, yeniden açmak yeterlidir. Isı derecesi çok sıcak ise, birkaç saat sonra ısı derecesinin ayar derecesine yaklaşıp yaklaşmadığını kontrol ediniz. Isı derecesi çok soğuk ise, ertesi gün ısı derecesini tekrar kontrol ediniz.
Herhangi bir gösterge yanmıyor.	Elektrik kesintisi; sigorta kapalı; elektrik fişi prize iyi takılmamış.	Elektrik akımı olup olmadığını kontrol ediniz; sigorta devrede olmalıdır.
Soğutma bölmesinin tabanı ıslak.	Erimiş su akma olukları veya erimiş su akma borusu tıkanmıştır.	Erimiş su oluklarını ve su akma borusunu temizleyiniz (bakınız bölüm "Cihazın temizlenmesi").
Soğutma bölmesindeki sıcaklık derecesi çok düşük.	Sıcaklık derecesi çok soğuk ayarlanmış.	Sıcaklık derecesi daha sıcak ayarlanmalıdır.
Kompresör sık sık devreye giriyor ve uzun süre devrede kalıyor.	Havalandırma deliklerinin önünü kapanmış.	Engeller giderilmelidir.
Buzdolabı soğutmuyor.	Cihaz kapatılmış. Elektrik kesintisi; sigorta kapalı; elektrik fişi prize iyi takılmamış.	Ana şaltire basılmalıdır 6. Elektrik akımı olup olmadığı kontrol edilmelidir, sigortalar kontrol edilmelidir.
Cihaz soğutmuyor, ısı derecesi gösterge lambası ve iç aydınlatma yanıyor.	Sergileme modu devreye sokulmuştur.	Alarm tuşunu 1 bir tasdik sesi duyuluncaya kadar, 10 saniye basılı tutunuz. Belli bir süre sonra, cihazınızın soğutup soğutmadığını kontrol ediniz.
İç aydınlatma çalışmıyor.	LED aydınlatma bozuk. Cihaz kapısı çok uzun süre açık kaldı. Aydınlatma yakl. 10 dakika sonra kapatılır.	Bakınız bölüm "Aydınlatma (LED)". Cihaz kapısı kapatılıp açıldıktan sonra, aydınlatma yine yanar.
Isı derecesi gösterge lambaları 4 yanıp söner.	Cihaz kapısı sık sık açıldı. Cihaza çok miktarda besin yerleştirildi.	Cihaz kapısı gereksiz açılmamalıdır. Süper soğutma fonksiyonunu, besinleri yerleştirmeden önce devreye sokunuz.
Bir ikaz sesi duyulur, ısı derecesi gösterge lambası yanıp söner.	Arıza – Dondurucu bölmesi çok sıcak! Dondurulmuş besinler için tehlike söz konusu!	Bakınız bölüm "İkaz sesi".

Arıza	Muhtemel sebebi	Giderilmesi
Soğutucu bölmesindeki sıcaklık derecesi çok soğuk veya çok sıcak.	Sabit ayar çok yüksek veya çok düşük ayarlanmış (örneğin taze tutma bölümünde kar/buz oluşursa).	Taze tutma bölümündeki ısı derecesi, 2 kademe daha sıcak ya da daha soğuk olarak değiştirilebilir. Işıklı çubuk 4 kademesine ayarlanmışsa, taze tutma bölümünün ısı derecesi yaklaşık 0 °C kadardır. Isı derecesi gösterge lambalarındaki sayılar, taze tutma bölümündeki ısı derecelerine eşit değildir. Kademes 2 – en soğuk ayar Kademes 8 – en sıcak ayar Bir biip sesi duyuluncaya kadar, ilgili tuşu 2 3 saniye basılı tutunuz, ısı derecesi gösterge lambaları 4 titrer. Tuş 3 ile ayarı değiştiriniz. Bir dakika sonra, ayarlanmış ısı derecesi belleğe kaydedilir.

Yetkili servis

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



Bu numaraları, tip levhasının üzerinde bulabilirsiniz.

Lütfen cihazın ürün numarasını ve imalat numarasını bildirerek, gereksiz gidip gelme masraflarını ve zaman kaybını önleyiniz. Böylelikle kendiniz de fazla masraftan tasarruf etmiş olursunuz.

Gaggenau Hausgeräte GmbH

CarlWeryStraße 34

D81739 München

www.gaggenau.com

VDE Testing and Certification Institute

Section FG23

Merianstrasse 28

D-63069 Offenbach

EEE Yönetmeliğine Uygundur

