



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Réfrigérateur / Congélateur combiné**  
**Combinazione frigorifero / congelatore**  
**Frigorífico / congelador**  
**Combinado de refrigeração/congelação**  
**Ψυγειοκαταψύκτης**  
**KDN..**



**BOSCH**

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

---

## fr Table des matières

Prescriptions-d'hygiène-alimentaire ....	5	Congélation et rangement .....	15
Consignes de sécurité		Congélation de produits frais .....	16
et avertissements .....	5	Supercongélation .....	17
Conseil pour la mise au rebut .....	9	Décongélation des produits .....	17
Étendue des fournitures .....	10	Équipement .....	18
Contrôler la température ambiante		Autocollant « OK » .....	19
et l'aération .....	10	Arrêt et remisage de l'appareil .....	19
Branchement de l'appareil .....	11	Si vous dégivrez l'appareil .....	19
Présentation de l'appareil .....	12	Nettoyage de l'appareil .....	20
Enclenchement de l'appareil .....	13	Éclairage (LED) .....	20
Réglage de la température .....	13	Economies d'énergie .....	21
Contenance utile .....	13	Bruits de fonctionnement .....	21
Le compartiment réfrigérateur .....	14	Remédier soi même aux petites	
Le compartiment congélateur .....	15	pannes .....	22
Capacité de congélation maximale ..	15	Service après-vente .....	23

---

## it Indice

Avvertenze di sicurezza e potenziale		Congelamento di alimenti freschi ....	32
pericolo .....	24	Super-congelamento .....	33
Avvertenze per lo smaltimento .....	27	Decongelare surgelati .....	34
Dotazione .....	28	Dotazione .....	34
Osservare la temperatura ambiente		Adesivo «OK» .....	35
e la ventilazione del locale .....	28	Spegnere e mettere fuori servizio	
Collegare l'apparecchio .....	28	l'apparecchio .....	35
Conoscere l'apparecchio .....	29	Scongelamento .....	36
Accendere l'apparecchio .....	30	Pulizia dell'apparecchio .....	36
Regolare la temperatura .....	30	Illuminazione (LED) .....	36
Capacità utile totale .....	31	Risparmiare energia .....	37
Il frigorifero .....	31	Rumori di funzionamento .....	37
Il congelatore .....	31	Eliminare piccoli guasti .....	38
Max. capacità di congelamento .....	32	Servizio Assistenza Clienti .....	39
Congelare e conservare .....	32		

---

## es Índice

Consejos y advertencias de seguridad .....	40	Capacidad máxima de congelación	49
Consejos para la eliminación del embalaje y el desguace de los aparatos usados .....	44	Congelar y guardar alimentos .....	49
Volumen de suministro (elementos incluidos en el equipo de serie) .....	45	Congelar alimentos frescos .....	50
Prestar atención a la temperatura del entorno y la ventilación del aparato .	45	Supercongelación .....	51
Conectar el aparato a la red eléctrica .....	45	Descongelar los alimentos .....	52
Familiarizándose con la unidad .....	46	Equipamiento .....	52
Conectar el aparato .....	47	Adhesivo «OK» .....	53
Ajustar la temperatura .....	48	Desconexión y paro del aparato .....	53
Capacidad útil .....	48	Al desescarchar el aparato .....	54
Compartimento frigorífico .....	48	Limpieza del aparato .....	54
Compartimento de congelación .....	49	Iluminación interior (LED) .....	55
		Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica .....	55
		Ruidos de funcionamiento del aparato .....	56
		Pequeñas averías de fácil solución .	56
		Servicio de Asistencia Técnica .....	58

---

## pt Índice

Instruções de segurança e de aviso	59	Congelamento de alimentos frescos ....	68
Instruções sobre reciclagem .....	62	Supercongelamento .....	69
O fornecimento inclui .....	63	Descongelamento dos alimentos .....	69
Ter em atenção a temperatura ambiente e a ventilação .....	63	Equipamento .....	69
Ligar o aparelho .....	64	Autocolante «OK» .....	71
Familiarização com o aparelho .....	64	Desligar e desactivar o aparelho ....	71
Ligar o aparelho .....	65	Descongelamento .....	71
Regular a temperatura .....	66	Limpeza do aparelho .....	71
Capacidade útil .....	66	Iluminação (LED) .....	72
Zona de refrigeração .....	66	Como poupar energia .....	72
Zona de congelação .....	67	Ruídos de funcionamento .....	73
Máx. capacidade de congelação ....	67	Eliminação de pequenas anomalias	74
Congelamento e conservação .....	67	Assistência Técnica .....	75

---

## ει Πίνακας περιεχομένων

Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιητικές υποδείξεις .....	76	Υπερκατάψυξη .....	86
Υποδείξεις απόσυρσης .....	79	Απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων ...	87
Συνοδεύουν τη συσκευή .....	80	Εξοπλισμός .....	87
Προσέχετε τη θερμοκρασία και τον αερισμό του χώρου .....	80	Επικολημένη ετικέτα "ΟΚ" .....	88
Σύνδεση της συσκευής .....	81	Σβήσιμο και μακροχρόνια θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας .....	88
Γνωρίστε τη συσκευή .....	82	Απόψυξη .....	89
Θέση της συσκευής σε λειτουργία ...	82	Καθαρισμός της συσκευής .....	89
Ρύθμιση θερμοκρασίας .....	83	Φωτισμός (LED) .....	90
Ωφέλιμο περιεχόμενο .....	83	Έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια .....	90
Χώρος συντήρησης .....	83	Θόρυβοι λειτουργίας .....	90
Χώρος κατάψυξης .....	84	Πώς θα διορθώσετε μόνες/-οι σας μικροβλάβες .....	91
Μέγ. απόδοση κατάψυξης .....	84	Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών .....	93
Κατάψυξη και αποθήκευση .....	84		
Κατάψυξη νωπών τροφίμων .....	85		

## Prescriptions- d'hygiène-alimentaire

**Chère cliente, cher client,**  
conformément à la réglementation française visant à empêcher la présence de listeria dans le compartiment réfrigérateur, nous vous remercions de respecter les consignes suivantes :

- Nettoyez fréquemment le compartiment intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un détergent non agressif, ne provoquant pas d'oxydation des pièces métalliques (utilisez par ex. de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit à vaisselle).  
Ensuite, désinfectez avec de l'eau additionnée de vinaigre ou de jus de citron les surfaces que vous avez préalablement nettoyées, ou utilisez un produit germicide en vente dans le commerce et adapté aux réfrigérateurs (avant d'utiliser ce produit sur les pièces métalliques, faites un test de compatibilité à un endroit peu visible).
- Enlevez les emballages commerciaux avant de mettre les produits alimentaires dans le compartiment réfrigérateur (par ex. le carton qui réunit les pots de yaourt).
- Pour éviter toute contamination entre des produits alimentaires de nature différente, rangez-les bien séparés les uns des autres, bien emballés ou rangés dans des récipients à couvercle.

- Avant de préparer des plats et de saisir des produits alimentaires, lavez-vous les mains. Avant de préparer d'autres plats, lavez-vous à nouveau les mains. Lavez-les encore une fois avant de prendre un repas.
- Lavez les ustensiles de cuisine dont vous venez de vous servir avant de les réutiliser (cuillère en bois, planche de découpe, couteau de cuisine, etc.).

## Consignes de sécurité et avertissements

### Avant de mettre l'appareil en service

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

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

## Sécurité technique

L'appareil contient une petite quantité de R600a, un fluide réfrigérant respectueux de l'environnement, mais inflammable. Pendant le transport et la mise en place de l'appareil, veillez à ne pas endommager les tuyauteries du circuit frigorifique. Le fluide réfrigérant peut s'enflammer en jaillissant ou provoquer des blessures oculaires.

### Si l'appareil est endommagé

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

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

Comptez 1 m<sup>3</sup> de volume minimum de la pièce pour 8 g de fluide réfrigérant. La quantité de fluide présente dans l'appareil est indiquée sur la plaque signalétique située à l'intérieur de ce dernier.

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

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

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

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

## **Pendant l'utilisation**

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

## ■ Évitez des risques pour les enfants et les personnes en danger :

Sont en danger les enfants et les personnes dont les capacités physiques, psychiques ou de perception sont restreintes, ainsi que les personnes ne détenant pas suffisamment de connaissances sur l'utilisation sûre de l'appareil.

Assurez-vous que les enfants et les personnes en danger ont bien compris la nature des dangers.

Une personne responsable de la sécurité doit surveiller ou guider les enfants et les personnes en danger lorsqu'elles se trouvent près de l'appareil.

Ne permettez l'utilisation de l'appareil qu'aux enfants à partir de 8 ans.

Surveillez les enfants pendant le nettoyage et la maintenance.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

- Dans compartiment congélateur, ne stockez pas de liquides en bouteilles ou en boîtes (en particulier les boissons gazeuses). Les bouteilles et les boîtes pourraient éclater !
- Ne portez jamais des produits surgelés à la bouche immédiatement après les avoir sortis du compartiment congélateur. Risque d'engelures !
- Évitez tout contact prolongé des mains avec les produits congelés, la glace ou les tubes de l'évaporateur, etc. Risque d'engelures !

## Les enfants et l'appareil

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



## Dispositions générales

L'appareil convient pour

- réfrigérer et congeler des aliments,
- préparer des glaçons,
- la distribution d'eau potable.

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

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

Le circuit frigorifique a subi un contrôle d'étanchéité.

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

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

## Conseil pour la mise au rebut

### Mise au rebut de l'emballage

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

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

### Mise au rebut de l'ancien appareil

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



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

## Mise en garde

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

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

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

## Étendue des fournitures

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

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

La livraison comprend les pièces suivantes :

- Appareil indépendant
- Équipement (selon le modèle)
- Sachet avec visserie de montage

- Notice d'utilisation
- Notice de montage
- Carnet de service après-vente
- Pièce annexe de la garantie
- Informations relatives à la consommation d'énergie et aux bruits

## Contrôler la température ambiante et l'aération

### Température ambiante

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

La catégorie climatique de l'appareil figure sur sa plaque signalétique, Fig. **7**.

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

### Remarque

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

## Aération

Fig. 2

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

---

## Branchement de l'appareil

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

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

## Branchement électrique

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

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

Sur les appareils qui fonctionneront dans des pays non européens, il faut vérifier que la tension et le type de courant mentionnés sur la plaque signalétique correspondent bien avec celle et celui offert par votre secteur. Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique. Fig. 7

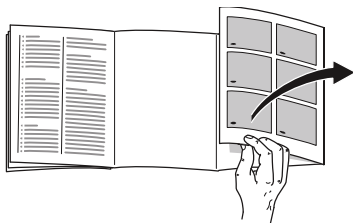


### Mise en garde

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

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

## Présentation de l'appareil



Veuillez déplier la dernière page, illustrée, de la notice. La présente notice d'utilisation vaut pour plusieurs modèles. L'équipement des modèles peut varier. Selon le modèle, l'appareil peut différer du contenu des illustrations.

Fig. 1

\* Selon le modèle.

- 1-4 Éléments de commande
- 5 Thermostat
- 6 Compartiment de congélation rapide\*
- 7 Distributeur de glaçons \*
- 8 Bac à glaçons\*
- 9 Interrupteur d'éclairage
- 10 Clayette extractible en verre
- 11 Orifice de sortie d'air
- 12 Éclairage (LED)
- 13 Clayettes du compartiment réfrigérateur
- 14 Clayette à bouteilles \*
- 15 Compartiment froid
- 16 Bac à légumes
- 17 Pied à vis

- 18 Balconnet à oeufs
- 19 Rangement en contre-porte
- 20 Clayette à grandes bouteilles

- A Compartiment congélateur
- B Compartiment réfrigérateur

## Éléments de commande

- 1 **Touche Marche / Arrêt**  
Il sert à allumer et éteindre l'ensemble de l'appareil.
- 2 **Touche de réglage du compartiment congélateur**  
La température du compartiment congélateur se laisse régler entre  $-24^{\circ}\text{C}$  et  $-16^{\circ}\text{C}$ .  
La température réglée s'affiche à l'indicateur 3.
- 3 **Affichage de la température régnant dans le compartiment congélateur**  
Les chiffres situés près des petits voyants indiquent les températures  $^{\circ}\text{C}$  du compartiment congélateur. Le voyant allumé indique la température ajustée.
- 4 **Touche « Super » (compartiment congélateur)**  
Pour allumer et éteindre la supercongélation.

## Enclenchement de l'appareil

Fig. **1**

Allumez l'appareil par la touche Marche / Arrêt 1.

L'appareil commence à réfrigérer.

L'éclairage est allumé tant que la porte reste ouverte.

Nous recommandons le réglage effectué au départ usine, à savoir sur une position moyenne.

### Remarques concernant le fonctionnement de l'appareil

- Après son allumage, l'appareil peut avoir besoin de plusieurs heures pour atteindre les températures réglées.
- Grâce au système NoFrost entièrement automatique, le compartiment congélateur ne se couvre pas de givre. Il n'est plus nécessaire de dégivrer.
- L'appareil chauffe légèrement une partie de ses surfaces frontales pour empêcher une condensation d'eau dans la zone du joint de porte.
- Si la porte du compartiment congélateur ne se laisse pas immédiatement rouvrir après l'avoir fermée, attendez un moment pour laisser à la dépression régnant dans le compartiment le temps de se résorber.

## Réglage de la température

### Compartiment réfrigérateur

Tournez le thermostat, Fig. **1**/5, jusque sur le réglage souhaité.

Nous recommandons de régler le thermostat sur un chiffre moyen.

Des réglages plus élevés donnent des températures plus basses dans le compartiment réfrigérateur.

Ne réglez que temporairement sur un chiffre-repère plus élevé, dans les cas suivants :

- Température ambiante accrue.
- Ouvertures fréquentes de la porte.
- Rangement de grandes quantités de produits alimentaires dans le compartiment réfrigérateur.

### Compartiment congélateur

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

Appuyez sur la touche de réglage de la température 2 jusqu'à ce que la température souhaitée soit réglée dans le compartiment congélateur.

L'appareil mémorise la valeur réglée en dernier. La température réglée s'affiche à l'affichage 3.

## Contenance utile

Vous trouverez les indications relatives à la contenance utile sur la plaque signalétique de votre appareil. Fig. **7**

---

## Le compartiment réfrigérateur

Le compartiment réfrigérateur est l'endroit idéal où ranger les plats finis de préparer, les pâtisseries, conserves, le lait condensé, le fromage dur ainsi que les fruits et légumes craignant le froid.

### Consignes de rangement

Rangez les aliments si possible bien emballés ou bien couverts. Ils garderont ainsi arôme, couleur et fraîcheur. Ceci empêche en outre que certains aliments ne communiquent leur goût à d'autres et que les pièces en plastique changent anormalement de couleur.

#### Remarque

Évitez que les produits alimentaires entrent en contact avec la paroi arrière. Cela gênerait sinon la circulation de l'air. Les produits alimentaires ou les emballages pourraient rester collés, par congélation, contre la paroi arrière.

## Tenez compte des différentes zones froides dans le compartiment réfrigérateur

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

- **La zone la plus froide**  
se trouve dans le compartiment intérieur, contre la paroi arrière et dans le compartiment froid. Fig. **1**/15

#### Remarque

Dans la zone la plus froide, rangez les aliments délicats (par ex. le poisson, la charcuterie, la viande).

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

#### Remarque

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

---

## Le compartiment congélateur

### Utilisation du compartiment congélateur

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

#### Remarque

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

---

## Capacité de congélation maximale

Sur la plaquette signalétique, vous trouverez des indications concernant la capacité de congélation maximale en 24 heures. Fig. **7**

---

## Congélation et rangement

### Achats de produits surgelés

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

### Consignes de rangement

Congeler des quantités importantes de produits alimentaires dans le compartiment de congélation rapide. Y est la plus rapide, ce qui en même temps les ménage.

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

## Congélation de produits frais

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

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

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

### Remarque

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

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

## Emballer les surgelés

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

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

### Emballages adaptés :

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

Vous trouverez ces produits dans le commerce spécialisé.

### Emballages inadaptés :

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

### Moyens d'obturation adaptés :

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

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



## Durée de conservation des produits surgelés

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

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

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

## Supercongélation

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

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

4 à 6 heures suffisent généralement.

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

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

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

## Remarque

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

## Allumage et extinction

Fig. 1

Appuyez sur la touche « super » 4.

À l'enclenchement de la supercongélation, le voyant de la touche s'allume.

La supercongélation se désactive automatiquement au bout de 2½ jours.

## Décongélation des produits

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

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



### Attention

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

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

## Équipement

Vous pouvez modifier suivant besoin l'agencement des clayettes du compartiment intérieur et l'agencement des récipients en contre-porte :

- Tirez la clayette en avant, abaissez-la et faites-la basculer latéralement pour l'extraire.
- Soulevez le rangement en contre-porte puis extrayez-le.

## Équipement spécial

(selon le modèle)

### Retirer la clayette extractible en verre

Fig. 1/10

La clayette en verre se laisse retirer pour la nettoyer. Pour ce faire, tirez la clayette, soulevez-la à l'avant et retirez-la.

### Clayette à bouteilles

Fig. 1/14

Cette clayette permet de ranger des bouteilles de manière sûre. La fixation est variable.

### Compartiment froid

Fig. 1/15

Les températures régnant dans le compartiment froid sont plus basses que dans le compartiment réfrigérateur. Des températures inférieures à 0 °C peuvent également se manifester.

Idéal pour ranger le poisson, la viande et la charcuterie. Ne convient pas pour les salades, les légumes et les produits alimentaires qui craignent le froid.

## Distributeur de glaçons

Fig. 3

1. Retirez le bac à glaçons, remplissez-le aux  $\frac{3}{4}$  d'eau potable puis remettez-le en place.
2. Une fois que les glaçons se sont formés, tournez les poignées des bacs à glaçons plusieurs fois vers la droite puis relâchez-les. Les glaçons se détachent et tombent dans le bac à glace.
3. Sortez les glaçons du bac à glace.

### Bac à glaçons

Remplissez le bac à glaçons aux  $\frac{3}{4}$  d'eau potable puis rangez-le dans le compartiment congélateur.

Si le bac est resté collé dans le compartiment congélateur, n'utilisez qu'un instrument émoussé pour le décoller (un manche de cuiller par ex.).

Pour enlever les glaçons du bac, passez-le brièvement sous l'eau du robinet ou déformez légèrement le bac.

### Bac à légumes avec régulateur d'humidité

Fig. 4

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

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

## Remarques

- Il est recommandé de ranger les fruits (par exemple ananas, bananes, papayes, agrumes) et légumes (par exemple les aubergines, concombres, courgettes, poivrons, tomates et pommes de terre) qui craignent le froid hors du réfrigérateur à des températures entre +8 °C à +12 °C pour en préserver la qualité et l'arôme.
- Suivant la quantité et la nature des produits stockés, de l'eau peu se condenser dans le bac à légumes. Retirez l'eau condensée avec un essuie-tout sec et ajustez l'humidité de l'air dans le bac à légumes via le régulateur d'humidité.

## Autocollant « OK »

(selon le modèle)

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

### Remarque

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



Réglage correct

## Arrêt et remisage de l'appareil

### Coupure de l'appareil

Fig. 1

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt 1. Le groupe frigorifique et l'éclairage s'éteignent.

### Remisage de l'appareil

Si l'appareil doit rester longtemps sans servir :

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

## Si vous dégivrez l'appareil

### Compartiment réfrigérateur

La décongélation a lieu automatiquement.

L'eau de condensation sort par l'orifice d'écoulement puis gagne le bac d'évaporation au dos de l'appareil.

### Compartiment congélateur

Grâce au système NoFrost entièrement automatique, le compartiment congélateur ne se couvre pas de givre. La nécessité de dégivrer disparaît.

---

## Nettoyage de l'appareil

### Attention

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

### L'eau de nettoyage ne doit pas pénétrer dans

- les ouïes aménagées dans la partie avant du fond du compartiment congélateur,
- dans les éléments de commande,
- et dans l'éclairage.

### Procédez comme suit :

1. Éteignez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Débranchez la fiche mâle du secteur ou ramenez le disjoncteur en position éteinte.
3. Retirez les produits surgelés et stockez-les dans un endroit frais.  
Posez l'accumulateur de froid (si présent) sur les produits alimentaires.
4. Attendez que la couche de givre ait fondu.

5. Ne nettoyez l'appareil qu'avec un chiffon doux, de l'eau tiède et du produit à vaisselle présentant un pH neutre. L'eau de nettoyage ne doit pas pénétrer dans l'éclairage.
6. N'essuyez le joint de porte qu'avec un chiffon et de l'eau propre ; ensuite, séchez-le à fond.
7. Après le nettoyage : rebranchez la fiche mâle de l'appareil puis réenclenchez-le.
8. Rangez à nouveau les produits congelés.

## Équipement

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

### Retirer les clayettes en verre

Tirez les clayettes en verre à vous puis extrayez-les.

---

## Éclairage (LED)

Votre appareil est équipé d'un éclairage par LED ne demandant pas d'entretien.

Les réparations de cet éclairage sont exclusivement réservées au service après-vente ou à des spécialistes autorisés.

## Economies d'énergie

- Placez l'appareil dans un local sec et aérable. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas directement exposé aux rayons solaires et qu'il ne se trouve pas à proximité d'une source de chaleur (par ex. radiateur, cuisinière).  
Utilisez le cas échéant une plaque isolante.
- Attendez que les plats chauds aient refroidi avant de les ranger dans le compartiment congélateur.
- Déposez le produit congelé dans le compartiment réfrigérateur et profitez de son froid pour refroidir les produits alimentaires.
- N'ouvrez la porte de l'appareil que le plus brièvement possible.
- Pour éviter une consommation accrue de courant, nettoyez occasionnellement le dos de l'appareil.
- Si présent :  
Montez les écarteurs muraux pour parvenir à la quantité mentionnée d'énergie absorbée par l'appareil (voir la notice de montage). Un écart moins élevé par rapport au mur ne restreint pas le fonctionnement de l'appareil. Dans ce cas, l'énergie absorbée peut augmenter légèrement. Il ne faut pas dépasser un écart de 75 mm.
- L'agencement des pièces d'équipement n'influe pas sur l'énergie absorbée par l'appareil.

## Bruits de fonctionnement

### Bruits parfaitement normaux

#### **Bourdonnement sourd**

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

#### **Clapotis, sifflement léger ou gargouillis**

Le fluide frigorigène circule dans les tuyaux.

#### **Cliquetis**

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

#### **Craquement**

Le dégivrage automatique a lieu.

## Éviter la génération de bruits

### **L'appareil ne repose pas d'aplomb**

Veillez mettre l'appareil d'aplomb à l'aide d'un niveau à bulle. Ajustez ensuite l'horizontalité par les pieds à vis ou placez un objet dessous.

### **L'appareil touche quelque chose**

Eloignez l'appareil de meubles ou d'appareils voisins.

### **Les bacs ou surfaces de rangement vacillent ou se coincent**

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

### **Des bouteilles ou récipients se touchent**

Eloignez légèrement les bouteilles ou récipients les uns des autres.

## Remédier soi même aux petites pannes

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

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

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

Dérangement	Cause possible	Remède
La température dévie fortement par rapport au réglage.		<p>Dans certains cas, il suffira d'éteindre l'appareil pendant 5 minutes.</p> <p>Si la température est trop élevée, vérifiez au bout de seulement quelques heures si un rapprochement de la température a eu lieu.</p> <p>Si la température est trop basse, vérifiez à nouveau la température le lendemain.</p>
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage par LED est défectueux.	Voir le chapitre « Éclairage (LED) ».
	<p>L'appareil est restée ouverte trop longtemps.</p> <p>L'éclairage s'éteint au bout d'environ 10 minutes.</p>	Après avoir fermé et ouvert l'appareil, l'éclairage fonctionne à nouveau.
Aucun voyant ne s'allume.	Coupure de courant ; disjoncteur disjoncté ; fiche mâle pas complètement branchée dans la prise.	Branchez la fiche mâle dans la prise de courant. Vérifiez s'il y a du courant, vérifiez les fusibles / disjoncteurs.
La température régnant dans le compartiment congélateur est trop élevée.	Vous avez ouvert fréquemment l'appareil.	N'ouvrez pas l'appareil inutilement.
	Les orifices d'apport et d'évacuation d'air sont recouverts par des objets faisant obstacle.	Enlevez ces obstacles.
	Vous avez mis une assez grande quantité d'aliments à congeler.	Ne dépassez pas la capacité de congélation maximale.

Dérangement	Cause possible	Remède
La porte du compartiment congélateur est restée longtemps ouverte ; le compartiment congélateur n'atteint plus la température.	L'évaporateur (le générateur de froid) équipant le système NoFrost est tellement givré qu'il ne peut plus se dégivrer de façon entièrement automatique.	<p>Pour dégivrer l'évaporateur, sortez les produits alimentaires dans leurs casiers et rangez-les bien isolés dans un endroit frais.</p> <p>Éteignez l'appareil et éloignez-le du mur. Laissez la porte de l'appareil ouverte.</p> <p>Au bout de 20 minutes environ, l'eau de dégivrage commence à couler dans le bac d'évaporation au dos de l'appareil. Fig. <b>6</b></p> <p>Pour éviter dans ce cas que le bac d'évaporation ne déborde, récupérez cette eau à l'aide d'une éponge.</p> <p>L'évaporateur est entièrement dégivré lorsqu'il ne coule plus d'eau de dégivrage dans le bac d'évaporation. Nettoyez le compartiment intérieur. Remettez ensuite l'appareil en service.</p>

## Service après-vente

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

Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique Fig. **7**

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

## Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

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

FR	01 40 10 11 00
B	070 222 141
CH	0848 840 040

---

## Avvertenze di sicurezza e potenziale pericolo

### Prima di mettere in funzione l'apparecchio

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

Il produttore non è responsabile se voi trascurate le indicazioni ed avvertenze del libretto d'istruzioni per l'uso.

Conservare tutta la documentazione per l'uso futuro oppure per eventuali successivi proprietari.

### Elementi tecnici di sicurezza

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

### In caso di danni:

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

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

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

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



È consentito usare solo parti di ricambio originali del costruttore. Solo con l'impiego di detti componenti il costruttore garantisce che i requisiti di sicurezza del prodotto siano rispettati.

Il prolungamento del cavo elettrico di alimentazione deve essere eseguito dal servizio assistenza clienti autorizzato.

### **Nell'impiego quotidiano**

- Non introdurre mai apparecchi elettrici nell'interno di questo elettrodomestico (es. apparecchi di riscaldamento, produttori di ghiaccio elettrici ecc.). Pericolo di esplosione!
- Non sbrinare o pulire mai l'apparecchio con una pulitrice a vapore. Il vapore può raggiungere parti elettriche e provocare un cortocircuito. Pericolo di scarica elettrica!
- Non utilizzare oggetti appuntiti o affilati per rimuovere gli strati di brina o ghiaccio. E' possibile danneggiare i raccordi del circuito refrigerante, che rende inservibile l'apparecchio. Il gas fuoriuscendo per effetto della pressione, può provocare irritazioni agli occhi.
- Non conservare nell'apparecchio prodotti contenenti propellenti gassosi combustibili (per es. bombolette spray) e sostanze infiammabili. Pericolo di esplosione!
- Non usare impropriamente lo zoccolo, i cassettei estraibili, le porte ecc. quale punto di appoggio o come sostegno.
- Per la pulizia estrarre la spina d'alimentazione o disinserire l'interruttore di sicurezza. Evitare di esercitare trazioni sul cordone elettrico, ma impugnare correttamente la spina.
- Conservare alcool ad alta gradazione in un contenitore ermeticamente chiuso, e posto in posizione verticale.
- Evitare che olii o grassi imbrattino parti plastiche o le guarnizioni delle porte. I grassi aggrediscono il materiale plastico e la guarnizione della porta diventano fragili e porose.
- Non ostruire le aperture di passaggio dell'aria di aereazione dell'apparecchio.

## ■ Evitare pericoli a bambini e persone a rischio:

Sono esposti a pericolo i bambini e le persone con limiti fisici, psichici o percettivi ed altresì persone, sprovviste di sufficiente conoscenza del sicuro funzionamento dell'apparecchio.

Accertarsi che i bambini e le persone a rischio abbiano ben compreso i pericoli.

Una persona responsabile della sicurezza è tenuto a sorvegliare o istruire i bambini e le persone a rischio in rapporto con l'apparecchio.

Permettere l'uso dell'apparecchio solo a bambini in età di 8 anni o superiore.

Sorvegliare i bambini durante la pulizia e la manutenzione.

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

- Non conservare nel congelatore liquidi in bottiglia e lattine (specialmente le bevande contenenti anidride carbonica). Bottiglie e lattine possono rompersi!
- Non mettere in bocca alimenti congelati appena presi dal congelatore.  
Pericolo di ustioni!

- Evitare il contatto prolungato delle mani con alimenti congelati, ghiaccio o i raccordi dell'evaporatore ecc.  
Pericolo di ustioni!

## Bambini in casa

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

## Norme generali

L'apparecchio è idoneo

- per raffreddare e congelare alimenti,
- per preparare ghiaccio,
- per l'erogazione di acqua potabile.

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

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

La tenuta ermetica del circuito del freddo è stata controllata.

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

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

---

## Avvertenze per lo smaltimento

### Smaltimento dell'imballaggio

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

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

### Rottamazione di un apparecchio dismesso

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



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.



### Avviso

In caso di apparecchi fuori uso

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

I frigoriferi contengono gas nel circuito refrigerante e gas nell'isolamento.

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

## Dotazione

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

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

La dotazione comprende i seguenti componenti:

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

## Osservare la temperatura ambiente e la ventilazione del locale

### Temperatura ambiente

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

La classe climatica è indicata nella targhetta porta-dati. Figura **7**

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

### Avvertenza

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

### Ventilazione

Figura **2**

L'aria lungo la parete posteriore e quelle laterali tende a scaldarsi, l'aria riscaldata deve poter defluire liberamente. In caso contrario il refrigeratore deve lavorare di più. Questo aumenta il consumo di energia elettrica. Perciò: evitare assolutamente di coprire o di ostruire le aperture di afflusso e deflusso dell'aria di raffreddamento.

## Collegare l'apparecchio

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

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

## Allacciamento elettrico

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

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

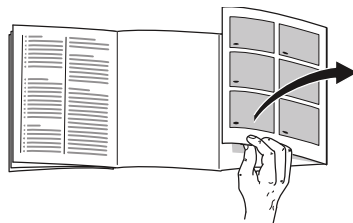
Per apparecchi, che vengono impiegati in paesi non europei, controllare se la tensione indicata corrisponda ai valori della locale rete elettrica. Questi dati sono riportati nella targhetta portadati. Figura **7**

### **Avviso**

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

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

## Conoscere l'apparecchio



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

### Figura **1**

\* Non in tutti i modelli.

- 1-4 Elementi di comando
- 5 Regolatore di temperatura
- 6 Congelatore rapido\*
- 7 Produttore di ghiaccio \*
- 8 Contenitore per cubetti di ghiaccio\*
- 9 Interruttore luce
- 10 Ripiano estraibile in vetro
- 11 Apertura di uscita dell'aria
- 12 Illuminazione (LED)
- 13 Ripiani nel frigorifero
- 14 Ripiano bottiglie \*
- 15 Vano a 0 °C
- 16 Cassetto per verdure
- 17 Piedini regolabili
- 18 Balconcini per uova
- 19 Balconcino della porta
- 20 Ripiano per bottiglie grandi

- A Congelatore
- B Frigorifero

## Elementi di comando

- 1 **Pulsante Acceso/Spento**  
 Serve per accendere e spegnere l'intero apparecchio.
- 2 **Pulsante di regolazione congelatore**  
 La temperatura del congelatore può essere regolata da  $-24\text{ }^{\circ}\text{C}$  a  $-16\text{ }^{\circ}\text{C}$ .  
 La temperatura regolata viene visualizzata nel display 3.
- 3 **Indicatore temperatura del congelatore**  
 I numeri presso le spie di temperatura corrispondono alle temperature nel congelatore in  $^{\circ}\text{C}$ . La spia al luce fissa indica la temperatura selezionata.
- 4 **Pulsante «Super» (congelatore)**  
 Dispositivo per attivare o disattivare il super-congelamento.

---

## Accendere l'apparecchio

Figura **1**

Accendere l'apparecchio con il pulsante Acceso/Spento 1.

L'apparecchio inizia a raffreddare.

Quando la porta è aperta l'illuminazione è accesa.

Consigliamo, come impostazione d'origine, una regolazione intermedia.

## Istruzioni per il funzionamento

- Dopo l'accensione possono trascorrere diverse ore prima che le temperature regolate vengano raggiunte.
- Grazie al sistema NoFrost, completamente automatico, nel congelatore non si forma ghiaccio. Uno sbrinamento non è più necessario.
- Il lato anteriore dell'apparecchio è in parte leggermente riscaldato, questo impedisce la formazione di condensa nella zona della guarnizione della porta.
- Se la porta del congelatore resiste ad una nuova apertura subito dopo averla chiusa, attendere un attimo finché la depressione interna formatasi non si è compensata.

---

## Regolare la temperatura

### Frigorifero

Ruotare il regolatore di temperatura, figura **1**/5, nella posizione di regolazione desiderata.

Consigliamo una regolazione intermedia.

Regolazioni a valori superiori comportano temperature più basse nel frigorifero.

Regolare ad un valore più alto solo temporaneamente, in caso di:

- maggiore temperatura ambiente,
- frequente apertura della porta,
- introduzione di grandi quantità di alimenti nel frigorifero.

## Congelatore

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

Premere ripetutamente il pulsante di regolazione temperatura 2 finché non è regolata la temperatura del congelatore desiderata.

L'ultimo valore regolato viene memorizzato. La temperatura regolata viene visualizzata nel display 3.

## Capacità utile totale

I dati di volume utile sono indicati sulla targhetta d'identificazione dell'apparecchio. Figura **7**

## Il frigorifero

Il frigorifero è il vano di conservazione ideale per alimenti pronti, prodotti da forno, conserve, latte condensato, formaggi, frutta fresca e verdura sensibili al freddo.

### Tenere presente nella sistemazione

Sistemare gli alimenti ben confezionati oppure coperti. Aroma, colore e freschezza sono salvaguardati. Inoltre si evitano passaggi di aromi o alterazioni del colore di contenitori plastici.

#### Avvertenza

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

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

## Considerare le zone più fredde nel frigorifero

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

#### ■ La zona più fredda

è nell'interno del frigorifero lungo la parete posteriore e nel vano a 0 °C. Figura **1**/15

#### Avvertenza

Conservare nelle zone più fredde gli alimenti delicati (per es. pesce, insaccati di carne, carne).

#### ■ Zona più calda

è nella parte più alta della porta.

#### Avvertenza

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

## Il congelatore

### Usare il congelatore

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

#### Avvertenza

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

## Max. capacità di congelamento

Indicazioni sulla max. possibilità di congelamento in 24 ore sono riportate sulla targhetta d'identificazione. Figura 7

## Congelare e conservare

### Acquisto di alimenti surgelati

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

### Tenere presente nella sistemazione

Congelare maggiori quantità di alimenti nel vano di congelamento rapido. Qui essi vengono congelati molto rapidamente e perciò anche salvaguardandone le proprietà.

Gli alimenti già congelati non devono entrare in contatto con gli alimenti da congelare.

## Congelamento di alimenti freschi

Per il congelamento utilizzare solo alimenti freschi ed integri.

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

In libreria sono reperibili pubblicazioni sul congelamento e la sbollentatura.

### Avvertenza

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

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

### Confezionamento di alimenti surgelati

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

1. Introdurre l'alimento nella confezione.
2. Fare uscire l'aria.



3. Chiudere la confezione ermeticamente.
4. Scrivere sulla confezione il contenuto e la data di congelamento.

#### **Sono idonei per il confezionamento:**

fogli di plastica, fogli tubolari di polietilene, fogli di alluminio, contenitori per surgelati.

Questi prodotti sono in vendita nel commercio specializzato.

#### **Non sono idonei per il confezionamento:**

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

#### **Sono idonei per chiudere le confezioni:**

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

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

## **Durata di conservazione dei surgelati**

La durata di conservazione dipende dal tipo di alimento.

Ad una di temperatura di -18 °C:

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

## **Super-congelamento**

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

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

In linea di massima sono sufficienti 4-6 ore.

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

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

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

### **Avvertenza**

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

## **Accendere e spegnere**

Figura **1**

Premere il pulsante «super» 4.

Quando il super-congelamento è inserito il pulsante è acceso.

Dopo 2½ giorni il super-congelamento si disinserisce automaticamente.

---

## Decongelare surgelati

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

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

### **Attenzione**

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

Non utilizzare più la durata max. di conservazione.

---

## Dotazione

I ripiani interni ed i balconcini della porta possono essere spostati secondo la necessità:

- Tirare i ripiani in avanti, abbassarli e ruotarli lateralmente.
- Sollevare il balconcino o ripiano ed estrarlo.

## Dotazione speciale

(non in tutti i modelli)

### **Estrarre il ripiano estraibile in vetro**

Figura **1**/10

Il ripiano di vetro possono essere estratti per la pulizia. A tal fine tirare il ripiano verso l'esterno, sollevarlo avanti e poi estrarlo.

### **Ripiano bottiglie**

Figura **1**/14

Sul ripiano bottiglie si possono deporre in sicurezza le bottiglie. Il supporto è variabile.

### **Vano a 0 °C**

Figura **1**/15

Nel vano a 0 °C vi sono temperature più basse rispetto al frigorifero. Possono comparire anche temperature inferiori a 0 °C.

Ideale per la conservazione di pesce, carne e salsiccia. Non è idoneo per insalate, verdura e prodotti sensibili al freddo.

### **Produttore di ghiaccio**

Figura **3**

1. Estrarre la vaschetta del ghiaccio, riempirla per  $\frac{3}{4}$  con acqua potabile ed inserirla di nuovo.
2. Quando i cubetti si sono consolidati, ruotare ripetutamente le manopole delle vaschette per ghiaccio verso destra e lasciarle.  
I cubetti di ghiaccio si staccano e cadono nel contenitore di raccolta.
3. Prelevare i cubetti di ghiaccio dal contenitore di raccolta.

### Vaschetta per ghiaccio

Riempire la vaschetta del ghiaccio per  $\frac{3}{4}$  con acqua e riporla nel congelatore.

Staccare la vaschetta del ghiaccio eventualmente attaccata solo con un oggetto non acuminato (manico di cucchiaio).

Per staccare i cubetti di ghiaccio mettere brevemente la vaschetta sotto acqua corrente oppure torcerla leggermente.

### Cassetto per verdure con regolatore di umidità

Figura 4

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

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

### Avvertenze

- Per la conservazione ottimale della qualità e dell'aroma di frutta (ad es. ananas, banane, papaie ed agrumi) e verdura (ad es. melanzane, cetrioli, zucchine, peperoni, pomodori e patate) che temono il freddo, conservarle fuori del frigorifero a temperature di +8 °C a +12 °C circa.
- A seconda della quantità e del tipo del prodotto conservato, nel cassetto per verdure può formarsi condensa. Rimuovere la condensa con un panno asciutto e adattare l'umidità dell'aria nel cassetto per verdure con il regolatore di umidità.

## Adesivo «OK»

(non in tutti i modelli)

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

### Avvertenza

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



Corretta regolazione

## Spegnere e mettere fuori servizio l'apparecchio

### Spegnere l'apparecchio

Figura 1

Premere il pulsante Acceso/Spento 1. Il refrigeratore e l'illuminazione si spengono.

### Mettere fuori servizio l'apparecchio

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

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

---

## Scongelamento

### Frigorifero

Lo sbrinamento è automatico.

L'acqua di sbrinamento scorre attraverso il foro di drenaggio in una vaschetta di evaporazione, posizionata nel lato posteriore dell'apparecchio.

### Congelatore

Grazie al sistema automatico NoFrost nel congelatore non si forma mai ghiaccio. Uno sbrinamento non è più necessario.

---

## Pulizia dell'apparecchio



### Attenzione

- Non utilizzare prodotti per pulizia e solventi chimici contenenti sabbia, cloro o acidi.
- Non usare spugne abrasive o spugne che graffiano.  
Sulle superfici metalliche potrebbe formarsi macchie da corrosione.
- Non lavare mai in lavastoviglie i ripiani ed i contenitori.  
Questi elementi si possono deformare!

### L'acqua di pulizia non deve penetrare

- nelle fessure nella parte anteriore del fondo nel congelatore,
- nei elementi di comando,
- e nell'illuminazione.

## Procedere come segue:

1. Prima di iniziare la pulizia spegnere l'apparecchio.
2. Estrarre la spina di alimentazione o disinserire il dispositivo di sicurezza.
3. Estrarre gli alimenti surgelati e depositarli in un luogo fresco.  
Disporre l'accumulatore del freddo (se disponibile) sugli alimenti.
4. Attendere lo sbrinamento dello strato di brina.
5. Pulire l'apparecchio con un panno morbido e acqua tiepida leggermente saponata. Evitare che l'acqua penetri nell'unità di illuminazione.
6. Lavare la guarnizione della porta solo con acqua pulita e poi asciugarla con cura.
7. Dopo la pulizia: ricollegare ed accendere l'apparecchio.
8. Introdurre di nuovo i surgelati.

## Dotazione

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

### Estrarre i ripiani di vetro

Tirare i ripiani di vetro in avanti ed estrarli.

---

## Illuminazione (LED)

L'apparecchio è dotato di un'illuminazione a LED esente da manutenzione.

Riparazioni a questa illuminazione deve essere eseguite solo dal Servizio Assistenza Clienti autorizzato.

## Risparmiare energia

- Installare l'apparecchio un in ambiente asciutto ventilabile. L'apparecchio non deve essere esposto direttamente al sole o vicino ad una fonte di calore (per es. calorifero, stufa).  
Altrimenti usare un pannello isolante.
- Lasciare raffreddare gli alimenti e le bevande, se caldi, prima di introdurli nell'apparecchio.
- Per scongelare un alimento surgelato metterlo nel frigorifero, si utilizza così il freddo del surgelato per il raffreddamento degli alimenti.
- Aprire la porta dell'apparecchio il tempo più breve possibile.
- Per evitare un elevato consumo di energia elettrica, pulire di tanto in tanto la parte posteriore dell'apparecchio.
- Se disponibile:  
Per evitare sprechi di energia, applicare i distanziatori dal muro (vedi Istruzioni per il montaggio). Una minore distanza dal muro non influisce sulla funzionalità dell'apparecchio. Può tuttavia causare una piccola aumentazione di assorbimento di energia. Non superare la distanza di 75 mm.
- La disposizione delle parti dell'attrezzatura non ha influenza sull'assorbimento di energia dell'apparecchio.

## Rumori di funzionamento

### Rumori normali

#### Ronzio

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

#### Gorgoglio, scroscio o fruscio

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

#### Breve scatto

Motore, interruttori ed elettrovalvole s'inseriscono/disinseriscono.

#### Crepitio

Sbrinamento automatico in corso.

### Evitare i rumori

#### L'apparecchio non è correttamente livellato

Livellare l'apparecchio con una livella a bolla d'aria. A tal fine utilizzare i piedini a vite o inserire uno spessore.

#### L'apparecchio è in contatto laterale

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

#### I contenitori o i ripiani traballano o non sono correttamente inseriti

Controllare le parti estraibili ed eventualmente inserirle di nuovo correttamente.

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

Allontanare un poco le bottiglie o i contenitori.

## Eliminare piccoli guasti

Prima di rivolgersi al customer service:

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

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

<b>Guasto</b>	<b>Causa possibile</b>	<b>Rimedio</b>
La temperatura si discosta notevolmente dalle impostazioni iniziali.		In alcuni casi basta spegnere l'apparecchio per 5 minuti. Se la temperatura è troppo alta, controllare dopo qualche ora se vi è stata una normalizzazione della temperatura. Se la temperatura è troppo bassa, ricontrollare la temperatura il giorno seguente.
L'illuminazione non funziona.	L'illuminazione con il LED è guasta.  La porta è rimasta troppo tempo aperta.  L'illuminazione si spegne dopo ca. 10 min..	Vedi capitolo «Illuminazione (LED)».  L'illuminazione si riaccende chiudendo e riaprendo la porta.
Tutte le spie spente.	Interruzione dell'energia elettrica; è scattato il dispositivo elettrico di sicurezza; la spina d'alimentazione non è inserita correttamente.	Collegare la spina di alimentazione. Controllare se vi è energia elettrica e controllare il dispositivo elettrico di sicurezza.
La temperatura nel congelatore è troppo alta.	Frequente apertura della porta dell'apparecchio.  I passaggi dell'aria per l'aerazione sono ostruiti.  Congelamento di grandi quantità di alimenti freschi.	Non aprire inutilmente la porta dell'apparecchio.  Liberare le aperture.  Non superare la quantità massima di congelamento.

Guasto	Causa possibile	Rimedio
La porta del congelatore è rimasta aperta troppo a lungo; non è più possibile raggiungere la temperatura.	L'evaporatore (generatore del freddo) nel sistema NoFrost è ostruito dal ghiaccio, non riesce più a sbrinarsi automaticamente.	<p>Per sbrinare l'evaporatore estrarre gli alimenti congelati con i contenitori e deporli ben isolati in un luogo fresco.</p> <p>Spegnere l'apparecchio. Lasciare aperta la porta dell'apparecchio.</p> <p>Dopo ca 20 min. l'acqua di sbrinamento comincia a gocciolare nella vaschetta d'evaporazione sul lato posteriore dell'apparecchio. Figura <b>6</b></p> <p>Per evitare in questo caso che la vaschetta d'evaporazione trabocchi, svuotarla periodicamente.</p> <p>Quando nella vaschetta d'evaporazione non defluisce più acqua di sbrinamento, l'evaporatore è sbrinato. Pulire il vano interno. Rimettere l'apparecchio in funzione.</p>

## Servizio Assistenza Clienti

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

Trovate questi dati sulla targhetta d'identificazione. Figura **7**

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

## Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

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

I	800-829120	Linea verde
CH	0848 840 040	

---

## Consejos y advertencias de seguridad

### Antes de emplear el aparato nuevo

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

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

### Seguridad técnica

El equipo contiene agente refrigerante R600a no contaminante, pero inflamable, en cantidades reducidas. Se debe prestar atención a que las conducciones del circuito de agente refrigerante no sufran ningún daño al realizar el transporte o el montaje. Las salpicaduras de agente refrigerante pueden causar lesiones en los ojos o inflamarse.

### En caso de daños

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





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

Las dimensiones mínimas de la habitación o local en donde se encuentra instalado el aparato deberán ser 1 m<sup>3</sup> por cada 8 gramos de agente refrigerante. La cantidad de agente refrigerante que incorpora su aparato figura en la placa de características, que se encuentra en el interior del mismo.

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

Las reparaciones que fuera necesario efectuar sólo podrán ser ejecutadas por electricistas, técnicos del Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca o personas con una cualificación profesional similar. Sólo podrán utilizarse piezas originales del fabricante. Sólo en el caso de utilizar piezas originales del fabricante, éste garantiza que cumplan las exigencias de seguridad planteadas.

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

### **Al usar el aparato**

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

- ¡No rasca el hielo o la escarcha con ayuda de objetos metálicos puntiagudos o cortantes! Los conductos del agente refrigerante del compartimento de congelación podrían resultar dañados. Tenga 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. ¡Peligro de explosión!
- No utilizar el zócalo, los cajones o las puertas de la unidad como reposapiés.
- Antes de limpiar el aparato extraer el enchufe de la toma de corriente o desactivar el fusible. ¡No tirar del cable de conexión del aparato, sino asirlo siempre por el cuerpo del enchufe!
- Tenga presente que las bebidas con un alto grado de alcohol necesitan envases con cierre hermético, debiéndose colocar siempre en posición vertical.
- No obstruir ni cubrir nunca las rejillas de ventilación y aireación del aparato.
- 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.
- **Prevención de situaciones de riesgos y peligros para niños y adultos:**

Los niños o las personas con facultades físicas, sensoriales o mentales mermadas o que carezcan de los conocimientos necesarios están expuestos a situaciones de riesgo o peligro.

Cerciórese de que los niños y estas personas hayan entendido perfectamente los peligros.

Los niños o las personas discapacitadas deberán estar vigilados o instruidos en el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Permitir el uso del aparato solo a los niños mayores de 8 años.

Vigilar a los niños durante los trabajos de limpieza y mantenimiento del aparato.

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

- No guardar en el compartimento de congelación botellas ni tarros o latas que contengan líquidos, particularmente bebidas gaseosas. ¡Las botellas y latas pueden estallar!
- No introducir en la boca directamente los helados, polos o cubitos de hielo extraídos del congelador. ¡Peligro de quemaduras!
- ¡Evitar el contacto prolongado de las manos con los alimentos congelados, las capas de hielo o escarcha, o los tubos del evaporador! ¡Peligro de quemaduras!

### **En caso de haber niños en el hogar**

- No dejar que los niños jueguen con el embalaje del aparato o partes del mismo. ¡Existe peligro de asfixia a causa de los cartones y las láminas de plástico!
- ¡No permita que los niños jueguen con la unidad ni se sienten sobre los cajones o se columpien de las puertas!

- ¡En caso de disponer la unidad de una cerradura, guardar la llave fuera del alcance de los niños!

### **Observaciones de carácter general**

El aparato es adecuado

- para la refrigeración y congelación de alimentos,
- para la preparación de cubitos de hielo,
- para el suministro de agua potable.

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

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

La estanqueidad del circuito de refrigeración viene verificada de fábrica.

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

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

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

### Consejos para la eliminación del embalaje de los aparatos

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

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

### Desguace de los aparatos usados

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



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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



### Advertencia

Antes de deshacerse de su aparato usado

1. Extraer el enchufe de conexión del aparato de la toma de corriente de la red eléctrica.
2. Corte el cable de conexión del aparato y retírelo conjuntamente con el enchufe.
3. No retirar los soportes y baldas del aparato a fin de no facilitar a los niños el acceso al interior de éste.
4. No permita que los niños jueguen con los aparatos inservibles. ¡Peligro de asfixia!

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

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

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

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

El envío consta de los siguientes elementos:

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

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

### Temperatura de la habitación

El aparato ha sido diseñado para una determinada clase climática. En función de la clase climática concreta, el aparato puede funcionar en los márgenes de temperatura que se indican más abajo.

La clase climática a la que pertenece el aparato figura en la placa de características del mismo, Fig. 7.

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

### Nota

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

## Ventilación

Fig. 2

El aire en las paredes posterior y laterales se calienta durante el funcionamiento normal del aparato. El aire recalentado debe poder escapar libremente. De lo contrario, el aparato tendrá que aumentar su rendimiento provocando un consumo de energía eléctrica elevado e inútil. Por esta razón habrá que prestar particular atención a que las aberturas de ventilación y aireación no estén nunca obstruidas!

## Conectar el aparato a la red eléctrica

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

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

## Conexión a la red eléctrica

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

El aparato corresponde al tipo de protección I. Conectar el aparato a una red de 220–240 V/50 Hz de corriente monofásica (corriente alterna) a través de una toma de corriente instalada correctamente y provista de conductor de protección. La toma de corriente debe estar protegida con un fusible de 10–16 amperios.

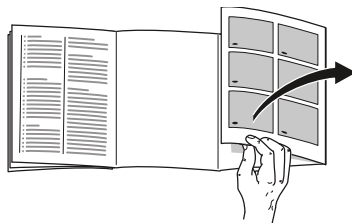
En los aparatos destinados a países fuera del continente europeo deberá verificarse si los valores de la tensión de conexión y el tipo de corriente que figuran en la placa de características del aparato coinciden con los de la red nacional. Ambos números se encuentran en la placa de características del aparato. Fig. 7

### Advertencia

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

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

## Familiarizándose con la unidad



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

El equipamiento de los distintos modelos puede variar.

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

Fig. 1

\* No disponible en todos los modelos.

- 1-4 Elementos de mando
- 5 Regulador de la temperatura
- 6 Compartimento para congelación rápida\*
- 7 Fabricador de hielo \*
- 8 Depósito para cubitos de hielo\*
- 9 Interruptor de la iluminación interior
- 10 Balda de vidrio extraíble
- 11 Abertura de salida del aire
- 12 Iluminación interior (LED)
- 13 Baldas en el compartimento frigorífico
- 14 Soporte para botellas \*
- 15 Compartimento fresco
- 16 Cajón para la verdura
- 17 Patas regulables

- 18 Huevera
- 19 Estante de la puerta
- 20 Botellero para guardar botellas grandes

- A Compartimento de congelación
- B Compartimento frigorífico

## Elementos de mando

- 1 **Tecla para conexión y desconexión del aparato**  
para la conexión y desconexión del aparato completo.
- 2 **Tecla de ajuste de la temperatura del compartimento de congelación**  
La temperatura del compartimento de congelación se puede ajustar de  $-24\text{ }^{\circ}\text{C}$  a  $-16\text{ }^{\circ}\text{C}$ .  
La temperatura ajustada es mostrada en la pantalla de visualización 3.
- 3 **Indicación de la temperatura compartimento de congelación**  
Las cifras de los pilotos de aviso de la temperatura ajustada que reina en el compartimento de congelación. La iluminación del piloto de aviso correspondiente señala la temperatura ajustada.
- 4 **Tecla «super» Compartimento de congelación**  
Conecta y desconecta la función de supercongelación.

## Conectar el aparato

### Fig. 1

Conectar el aparato con la tecla «Conexión/Desconexión» 1.

El aparato comienza a refrigerar. La iluminación interior está conectada con la puerta abierta.

Aconsejamos de fábrica seleccionar un valor medio.

## Advertencias relativas al funcionamiento del aparato

- El aparato puede necesitar varias horas hasta alcanzar todas las temperaturas ajustadas.
- Gracias al sistema automático NoFrost, el compartimento de congelación permanece libre de escarcha, no siendo necesario efectuar su desescarchado. Por ello no hay que realizar el desescarchado del mismo.
- Los lados frontales del cuerpo del aparato son calentados ligeramente. De este modo se impide la formación de agua de condensación en la zona de la junta de la puerta.
- En caso de no poder abrir la puerta del compartimento de congelación inmediatamente después de cerrarla, aguardar unos instantes hasta que la depresión generada haya sido compensada.

---

## Ajustar la temperatura

### Compartimento frigorífico

Colocar el regulador de la temperatura, Fig. 1/5, en la posición deseada.

Se aconseja una posición central.

El ajuste de valores elevados origina temperaturas bajas (más frío) en el compartimento frigorífico.

Ajustar un valor más elevado sólo de modo pasajero, en caso de:

- registrarse una temperatura del entorno elevada,
- abrir la puerta del aparato con gran frecuencia,
- introducir grandes cantidades de alimentos frescos en el compartimento frigorífico.

### Compartimento de congelación

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

Pulsar la tecla de ajuste de la temperatura 2 repetidas veces, hasta alcanzar el valor que se desea ajustar en el compartimento de congelación.

El valor mostrado en último lugar es memorizado. La temperatura ajustada es mostrada en la pantalla de visualización 3.

---

## Capacidad útil

Las indicaciones sobre la capacidad útil de su aparato figuran en la placa del mismo. Fig. 7

---

## Compartimento frigorífico

El compartimento frigorífico es el lugar ideal para guardar platos cocinados, pan y bollería, latas de conservas, leche condensada, queso duro, frutas y verduras sensibles al frío.

### Prestar atención al colocar los alimentos

Colocar los alimentos empaquetados o bien cubiertos en la unidad. De este modo se evita que los alimentos se deshidraten, decoloren 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.

#### Nota

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

Los alimentos o envases podrían quedar adheridos al panel.



## Prestar atención a las diferentes zonas de frío del frigorífico

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

- **La zona más fría**  
se encuentra en el panel posterior y el compartimento fresco. Fig. **1**/15

### Nota

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

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

### Nota

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

---

## Compartimento de congelación

### El compartimento de congelación es adecuado

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

### Nota

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

---

## Capacidad máxima de congelación

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

Fig. **7**

---

## Congelar y guardar alimentos

### Puntos a tener en cuenta al comprar alimentos ultracongelados

- Prestar atención a que la envoltura del alimento o producto congelado no presente ningún tipo de daño.
- Verifique la fecha de caducidad de los alimentos. Cerciórese de que ésta no ha vencido.
- La indicación de la temperatura del congelador del establecimiento en donde adquiera los alimentos deberá señalar un valor mínimo de  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

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

## Prestar atención al colocar los alimentos

Congelar las grandes cantidades de alimentos frescos en el compartimento de congelación rápida. Dado que aquí se congelan de un modo particularmente rápido y cuidadoso.

Los productos congelados que ya hubiera en el compartimento de congelación no deberán entrar en contacto con los alimentos frescos que se desean congelar.

---

## Congelar alimentos frescos

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

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

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

## Nota

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

- Alimentos adecuados para la congelación:  
Pan y bollería, pescado y marisco, carne, caza, aves, verduras y hortalizas, frutas, hierbas aromáticas, huevos sin cáscara, productos lácteos tales como queso, mantequilla y requesón, platos cocinados y restos de comidas como por ejemplo sopas, potajes, carnes o pescados cocinados, platos de patatas, gratinados y platos dulces.
- Alimentos que no deben congelarse:  
Verduras que se consumen normalmente crudas, como por ejemplo lechugas o rabanitos, huevos en su cáscara, uvas, manzanas enteras, peras y melocotones, huevos duros, yogur, leche agria, nata fresca acidulada, crema fresca y mayonesa.

## Envasado de los alimentos

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

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

### **Materiales indicados para el envasado de los alimentos:**

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

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

### **Materiales no apropiados para el envasado de alimentos:**

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

### **Materiales apropiados para el cierre de los envases:**

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

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

## **Calendario de congelación**

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

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

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

## **Supercongelación**

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

Con objeto de evitar que se produzca un aumento indeseado de la temperatura interior del aparato al colocar alimentos frescos en el compartimento de congelación, deberá activarse la función de supercongelación varias horas antes de introducir los alimentos en el aparato. Normalmente basta con 4–6 horas.

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

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

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

### **Nota**

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

## **Activar y desactivar**

Fig. 1

Pulsar la tecla «super» 4.

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

La función de supercongelación se desactiva automáticamente pasadas aprox. 60 horas (dos días y medio).

## Descongelar los alimentos

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

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

### ¡Atención!

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

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

## Equipamiento

La posición de las baldas y los estantes de las puertas se puede variar individualmente:

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

### Retirar la balda de vidrio extraíble

Fig. **1**/10

La balda de vidrio se pueden retirar del aparato para su limpieza. Retirar la balda a tal efecto del aparato, alzarla por la parte frontal y extraerla del aparato.

### Soporte para botellas

Fig. **1**/14

En el soporte para botellas se pueden colocar con toda seguridad las botellas. El soporte es variable.

### Compartimento fresco

Fig. **1**/15

En el compartimento fresco reina una temperatura más baja (frío) que en el compartimento frigorífico, pudiendo registrarse también temperaturas inferiores a 0 °C.

El compartimento es ideal para guardar el pescado, la carne y el embutido. No es apropiado para guardar lechugas, verduras y alimentos sensibles al frío.

### Fabricador de hielo

Fig. **3**

1. Retirar la cubitera de hielo. Llenar  $\frac{3}{4}$  partes de la misma con agua potable y colocarla en su sitio.
2. Para retirar los cubitos de hielo de la cubitera, doblar ésta ligeramente o colocarla brevemente bajo el chorro de agua del grifo. Los cubitos caerán en el depósito para guardar los cubitos de hielo.
3. Los cubitos de hielo se pueden guardar en el recipiente de conservación.

### Cubitera

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

Desprender la cubitera adherida sólo con ayuda de un objeto sin aristas, 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.

### Cajón para la verdura con regulador de humedad

Fig. 4

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

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

### Notas

- La fruta (por ejemplo, piñas, plátanos, papayas y cítricos) y la verdura (berenjenas, pepinos, calabacines, pimientos, tomates y patatas) sensibles al frío deberán guardarse fuera del frigorífico a una temperatura de aprox. +8 °C a +12 °C a fin de conservar óptimamente su calidad y sabor.
- En función de la cantidad y el tipo de alimento guardado en el cajón para la verdura, puede formarse agua de condensación en el mismo. Eliminar el agua de condensación con un paño seco y adaptar el grado de humedad del aire del cajón para la verdura a través del mando regulador de humedad.

## Adhesivo «OK»

(no disponible en todos los modelos)

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

### Nota

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



### Ajuste correcto

## Desconexión y paro del aparato

### Desconectar el aparato

Fig. 1

Accionar la tecla de conexión y desconexión del aparato 1. El grupo frigorífico del aparato se desconecta y la iluminación interior del mismo se apaga.

### Paro del aparato

En caso de largos períodos de inactividad de la unidad:

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

## Al desescarchar el aparato

### Compartimento frigorífico

El desescarchado del aparato se efectúa automáticamente.

El agua de descongelación es transportada, a través del orificio de drenaje, hasta la bandeja de evaporación en la parte posterior del aparato.

### Compartimento de congelación

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

## Limpieza del aparato

### ¡Atención!

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

### El agua empleada en la limpieza del aparato no debe penetrar

- en las rendijas de la zona frontal del fondo del compartimento de congelación,
- en los elementos de mando,
- ni entrar en contacto con la iluminación.

### Modo de proceder:

1. Desconectar el aparato antes de proceder a su limpieza.
2. Extraer el enchufe de conexión del aparato de la toma de corriente o desconectar el fusible de la instalación doméstica.
3. Retirar los alimentos del aparato y guardarlos en el lugar más frío posible. Colocar sobre los mismos los acumuladores de frío (en caso de estar incluidos en el equipo del aparato).
4. Guardar a que se haya descongelado la capa de escarcha.
5. 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.
6. Limpiar la junta de la puerta solo con agua clara, secándola bien a continuación.
7. Tras concluir la limpieza del aparato, conectarlo a la red y ponerlo en funcionamiento.
8. Colocar los alimentos congelados en el compartimento de congelación.

## Equipamiento

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

### Retirar las bandejas de vidrio

Desplazar las baldas de vidrio hacia el usuario y retirarlas del aparato.

---

## Iluminación interior (LED)

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

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! Recuerde además que el aparato no debe instalarse de forma que reciba directamente los rayos del sol, ni encontrarse tampoco próximo a focos activos de calor tales como cocinas, calefacciones, etc.

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

- Dejar enfriar los alimentos o bebidas calientes hasta temperaturas ambientes antes de introducirlos en el aparato.
- Descongelar los productos congelados en el interior del compartimento frigorífico. De esta manera se puede aprovechar el frío desprendido por los mismos para la refrigeración de los restantes alimentos guardados.
- Mantener abierta la puerta del aparato el menos tiempo posible.
- Limpiar de vez en cuando la parte posterior del aparato a fin de evitar que la acumulación de polvo pueda dar lugar a un aumento del consumo de corriente.
- En caso necesario: Montar los elementos distanciadores respecto a la pared para alcanzar la absorción de energía indicada (véanse las instrucciones de montaje). Una distancia reducida respecto a la pared no influye negativamente en el funcionamiento del aparato. Aunque puede ocurrir que la absorción de energía aumente ligeramente. No se deberá superar la distancia de 75 mm.
- La disposición de los elementos y accesorios del aparato no influye en la absorción de energía.

## Ruidos de funcionamiento del aparato

### Ruidos de funcionamiento normales del aparato

#### Ruidos en forma de murmullos sordos

Los motores están trabajando (compresores, ventilador).

#### Ruidos en forma de gorgoteo

Se producen al penetrar el líquido refrigerante en los tubos delgados una vez que ha entrado en funcionamiento el compresor.

#### Ruidos en forma de clic

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

#### Se producen ruidos en forma de chasquidos

Se está realizando el desescarchado automático.

### Ruidos que se pueden evitar fácilmente

#### El aparato está colocado en posición desnivelada

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

#### El aparato entra en contacto con muebles u otros objetos

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

#### Los cajones o baldas oscilan o están agarrotados

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

#### Las botellas o recipientes

## Pequeñas averías de fácil solución

Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica:

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

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

Avería	Posible causa	Forma de subsanarla
La temperatura difiere fuertemente del valor ajustado.		<p>En algunos casos es posible que sea suficiente desconectar el aparato durante 5 minutos.</p> <p>Si la temperatura es demasiado elevada (calor), verifique al cabo de unas pocas horas si se ha producido una aproximación a la temperatura ajustada.</p> <p>Si la temperatura es demasiado baja (frío), verifique la temperatura nuevamente al día siguiente.</p>



Avería	Posible causa	Forma de subsanarla
La iluminación no funciona.	La iluminación de diodos luminosos está defectuosa.	Véase el capítulo «Iluminación interior (LED)».
	La puerta del aparato ha permanecido abierta durante demasiado tiempo.	Tras abrir y cerrar la puerta, la iluminación del aparato vuelve a conectarse.
	La iluminación se desactiva al cabo de aproximadamente 10 minutos.	
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.	Introducir el enchufe del aparato en la toma de corriente. Verificar si hay que corriente; verificar los fusibles.
La temperatura en el interior del compartimento de congelación es demasiado elevada (calor).	La puerta del aparato se ha abierto con demasiada frecuencia.	No abrir la puerta del aparato innecesariamente.
	Las aberturas de ventilación y aireación están obstruidas.	Eliminar la causa de la obstrucción.
	Se ha introducido una gran cantidad de alimentos frescos.	No superar la máxima capacidad de congelación de alimentos frescos del aparato.

Avería	Posible causa	Forma de subsanarla
La puerta del compartimento de congelación ha permanecido abierta durante un tiempo prolongado; no se alcanza la temperatura ajustada.	El evaporador (generador de frío) del sistema NoFrost presenta tal acumulación de hielo o escarcha, que no es capaz de realizar automáticamente el ciclo de desescarchado.	<p>Para desescarchar el evaporador, retirar primero los alimentos de los cajones y gavetas de congelación y guardarlos, bien aislados, en un lugar lo más frío posible.</p> <p>Desconectar el aparato y retirarlo de la pared. Dejar la puerta abierta.</p> <p>Al cabo de 20 minutos comienza a correr el agua de descongelación hasta la bandeja de evaporación situada en la parte posterior del aparato. Fig. <b>6</b></p> <p>Con objeto de evitar en este caso que el agua de descongelación pueda rebosar en la bandeja de evacuación, recoger el agua de descongelación con una esponja.</p> <p>Cuando deje de acceder agua de descongelación a la bandeja de evaporación, el evaporador está desescarchado. Limpiar el interior del aparato. Volver a conectar el aparato.</p>

## Servicio de Asistencia Técnica

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

Ambos números se encuentran en la placa de características del aparato. Fig. **7**

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

## Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

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

E 902 245 255

---

## Instruções de segurança e de aviso

### Antes de colocar o aparelho em funcionamento

Deverá ler atentamente as instruções de serviço e de montagem! Delas constam informações importantes sobre instalação, utilização e manutenção do aparelho.

O fabricante não se responsabiliza, se não forem observadas as instruções e avisos constantes das instruções de serviço. Guarde toda a documentação para posterior utilização ou para outro possuidor.

### Segurança técnica

O aparelho contém, em quantidades reduzidas o agente refrigerador 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, pode incendiar-se ou provocar ferimentos nos olhos.

### Em caso de danos

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

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

Por cada 8 gramas de agente de refrigeração, o espaço da instalação tem que ser, no mínimo, de 1 m<sup>3</sup>.

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

Se o cabo eléctrico deste aparelho sofrer algum dano, o mesmo deve ser substituído pelo fabricante, pelos Serviços Técnicos ou por um técnico igualmente qualificado.

Instalações e reparações inadequadas podem acarretar perigos vários para o utilizador.

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

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

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

### Utilização

- Nunca utilizar aparelhos eléctricos dentro do aparelho (por ex. aquecedores, aparelhos eléctricos para fazer gelados, etc.). Perigo de explosão!
- Nunca descongelar nem limpar o aparelho com um aparelho de limpeza a vapor! O vapor pode atingir os componentes eléctricos e provocar um curto-circuito. Perigo de choque eléctrico!
- Não utilizar quaisquer objectos pontiagudos ou de arestas vivas para eliminar gelo simples ou em camadas. Poderá, com isso, 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 limpeza, retirar a ficha da tomada ou desligar o dispositivo de segurança. Puxar pela ficha e não pelo cabo eléctrico.
- Álcool de elevada percentagem só pode ser guardado no aparelho, se em recipiente hermeticamente fechado e em posição vertical.

- Ter cuidado para não sujar as peças de plástico e o vedante da porta com óleo ou gordura. As peças de plástico e o vedante da porta podem, de contrário, tornar-se porosos.
- Nunca tapar ou obstruir as grelhas de ventilação do aparelho.
- **Evitar riscos para crianças e pessoas susceptíveis:**  
Susceptíveis a riscos estão as crianças e as pessoas com limitações físicas, psíquicas ou mentais, bem como pessoas que não tenham conhecimentos suficientes sobre o comando seguro do aparelho.
- Não guardar na zona de congelação líquidos em garrafas ou latas (especialmente bebidas gaseificadas). As garrafas e as latas podem rebentar!
- Nunca levar imediatamente à boca alimentos congelados e acabados de retirar da zona de congelação. Perigo de queimaduras provocadas pelo frio!
- Deverá evitar o contacto prolongado das mãos com os alimentos congelados, o gelo ou com a tubagem do evaporador, etc. Perigo de queimaduras provocadas pelo frio!

### **Crianças em casa**

Certifique-se de que crianças e pessoas susceptíveis compreenderam os riscos existentes.

Uma pessoa responsável pela segurança deve instruir e supervisionar crianças e pessoas susceptíveis a riscos. Só permitir a utilização do aparelho a crianças com mais de 8 anos.

Supervisionar as crianças em caso de trabalhos de limpeza e manutenção.

Nunca deixe que crianças brinquem com o aparelho.

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

## Determinações gerais

O aparelho destina-se

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

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

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

O circuito de frio foi testado quanto à sua estanquidade.

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

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

## Instruções sobre reciclagem

### Reciclagem da embalagem

A embalagem protege o seu aparelho de danos no transporte. Os materiais utilizados não são poluentes e são reutilizáveis. Proceda à reciclagem da embalagem de forma compatível com o meio ambiente.

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

### Reciclagem dos aparelhos usados

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



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

## Aviso

Em aparelhos fora de serviço

1. Desligar a ficha da tomada.
2. Cortar o cabo eléctrico e afastá-lo do aparelho com a respectiva ficha.
3. Não retirar as prateleiras e os recipientes, para evitar que as crianças trepem com a ajuda destes.
4. Não deixar que as crianças brinquem com o aparelho fora de serviço. Perigo de asfixia!

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

## O fornecimento inclui

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

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

O fornecimento é constituído pelas seguintes peças:

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

## Ter em atenção a temperatura ambiente e a ventilação

### Temperatura ambiente

O aparelho foi concebido para uma determinada classe climática. Dependendo da classe climática, o aparelho pode funcionar com as seguintes temperaturas ambiente.

A classe climática encontra-se na chapa de características, Fig. **7**.

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

### Indicação

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

### Ventilação

Fig. **2**

O ar aquece na parede traseira e nas paredes laterais do aparelho. O ar aquecido tem que poder ser expelido sem impedimentos. De contrário, a máquina de frio tem que trabalhar mais. Isto aumentará o consumo de energia. Por isso: Não tapar nem obstruir as aberturas de ventilação!

---

## Ligar o aparelho

Depois do aparelho estar instalado, dever-se-á esperar, pelo menos, 1 hora, antes de pôr o aparelho a funcionar.

Durante o transporte, pode acontecer que o óleo existente no compressor se tenha infiltrado no sistema de frio.

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

### Ligação eléctrica

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

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

No caso de aparelhos, que vão funcionar em países fora da Europa, há que verificar, se a tensão e o tipo de energia indicados coincidem com os valores da sua instalação doméstica. Estas indicações constam da placa de características, Fig. **7**

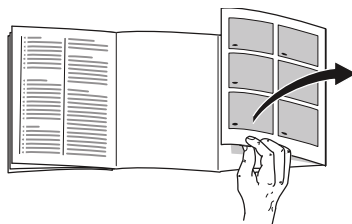
### Aviso

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

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

---

## Familiarização com o aparelho



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

O equipamento dos vários modelos pode variar.

São, por isso, possíveis diferenças nas imagens.



Fig. 1

\* Não existente em todos os modelos.

- 1-4 Elementos de comando
  - 5 Regulador de temperatura
  - 6 Gaveta de congelação rápida\*
  - 7 Preparador de gelo \*
  - 8 Depósito para cubos de gelo\*
  - 9 Interruptor da luz
  - 10 Prateleira de vidro extensível
  - 11 Abertura de ventilação
  - 12 Iluminação (LED)
  - 13 Prateleiras na zona de refrigeração
  - 14 Prateleiras para garrafas \*
  - 15 Gaveta de 0 °C
  - 16 Gaveta de legumes
  - 17 Pés de enroscar
  - 18 Suporte para ovos
  - 19 Prateleira da porta
  - 20 Prateleira para garrafas grandes
- A Zona de congelação
  - B Zona de refrigeração

## Elementos de comando

- 1 **Tecla ligar/desligar**  
Serve para ligar e desligar todo o aparelho.
- 2 **Tecla de regulação da zona de congelação**  
A temperatura da zona de congelação pode ser regulada de -24 °C até -16 °C.  
A temperatura regulada é mostrada na indicação 3.

- 3 **Indicadores de temperatura zona de congelação**  
Os dígitos junto dos indicadores luminosos de temperatura correspondem às temperaturas da zona de congelação em °C. A lâmpada iluminada mostra a temperatura regulada.
- 4 **Tecla «super» Zona de congelação**  
Serve para ligar e desligar a supercongelação.

## Ligar o aparelho

Fig. 1

Ligar o aparelho com a tecla Ligar/Desligar 1.

O aparelho começa a refrigerar. A iluminação é ligada com a abertura da porta.

De fábrica, recomendamos a regulação para um valor médio.

## Indicações sobre funcionamento

- Depois do aparelho ligado, pode demorar horas até que as temperaturas reguladas sejam atingidas.
- Graças ao sistema NoFrost totalmente automático, não há formação de gelo na zona de congelação. Deixa, assim, de ser necessária a sua descongelação.
- As áreas frontais do exterior do aparelho ficam parcial e ligeiramente aquecidas, o que impede a formação de condensação na zona do vedante da porta.

- Se não conseguir abrir a porta da zona de congelação, imediatamente após a ter fechado, deverá aguardar um momento até que seja compensado o vácuo formado entretanto.

---

## Regular a temperatura

### Zona de refrigeração

Rodar o regulador de temperatura, Fig. 1/5, para a posição pretendida.

Recomendamos uma regulação média.

Regulações mais altas produzem temperaturas mais frias na zona de refrigeração.

Seleccionar uma regulação mais alta apenas temporariamente, em caso de:

- temperatura ambiente mais elevada,
- abertura frequente da porta,
- colocação de grande quantidade de alimentos na zona de refrigeração.

### Zona de congelação

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

Premir a tecla de regulação de temperatura 2 tantas vezes até que fique regulada a temperatura pretendida para a zona de congelação.

O valor regulado em último lugar fica memorizado. A temperatura regulada é mostrada na indicação 3.

---

## Capacidade útil

As indicações sobre capacidade útil estão indicadas na placa de características do seu aparelho. Fig. 7

---

## Zona de refrigeração

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

### Ao arrumar alimentos, ter atenção

Os alimentos devem ser bem embalados ou tapados. Deste modo, conservarão o aroma, a cor e a frescura. Evitam-se, assim, também, a transmissão de sabores e as mudanças de cor das peças de plástico.

### Indicação

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

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

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

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

- **A zona mais fria**  
situa-se no interior do aparelho, junto à parede traseira e na gaveta de 0 °C. Fig. 1/15

### Indicação

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

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

### Indicação

Na zona mais quente, poderá guardar, por exemplo, queijo e manteiga.

O queijo conserva assim o seu aroma e a manteiga fica fácil para barrar.

## Zona de congelação

### Utilização da zona de congelação

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

### Indicação

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

## Máx. capacidade de congelação

Os dados sobre a capacidade máxima de congelação em 24 horas podem ser encontrados na chapa de características. Fig. 7

## Congelação e conservação

### Compra de alimentos ultracongelados

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

### Ao arrumar alimentos, ter atenção

Quantidades maiores de alimentos devem ser congeladas na gaveta de congelação rápida. Aí, os alimentos serão congelados de forma especialmente rápida e, conseqüentemente, mais cuidadosa.

Alimentos já congelados não devem entrar em contacto com os alimentos frescos, na fase de congelação.

## Congelação de alimentos frescos

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

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

Nas livrarias poderá encontrar literatura sobre congelação e branqueamento.

### Indicação

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

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

## Embalagem dos alimentos congelados

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

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

### Adequado como embalagem:

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

### Inadequado como embalagem:

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

### Adequado para fechar:

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

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

## Prazo de validade dos alimentos congelados

O prazo de validade depende do tipo de alimentos.

Com uma temperatura de  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ :

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

## Supercongelação

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

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

Em geral, são suficientes 4–6 horas antes.

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

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

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

### Indicação

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

## Ligar e desligar

Fig. 1

Premir a tecla «super» 4.

Se a supercongelação estiver activada, a tecla fica iluminada.

A supercongelação desliga automaticamente, após 2½ dias.

## Descongelação dos alimentos

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

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



### Atenção

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

Não utilizar mais o prazo máximo de conservação dos alimentos.

## Equipamento

As prateleiras interiores e as prateleiras da porta podem ser mudadas de posição, se necessário:

- Puxar a prateleira para a frente, rebaixar e deslocá-la lateralmente inclinada para fora.
- Elevar e retirar as prateleiras e suportes da porta.

## Equipamento especial

(não existente em todos os modelos)

### Retirar a gaveta de congelação extensível

Fig. 1/10

A prateleira de vidro pode ser retirada, para limpeza. Para isso, puxar a gaveta para fora, elevar à frente e retirar.

### Prateleiras para garrafas

Fig. 1/14

Na prateleira para garrafas, podem ser arrumadas garrafas com segurança.

A fixação é variável.

### Gaveta de 0 °C

Fig. 1/15

Na gaveta de 0 °C predominam temperaturas mais baixas do que na zona de refrigeração. Podem surgir, também, temperaturas inferiores a 0 °C.

Ideal para a conservação de peixe, carne e charcutaria. Não apropriado para saladas e legumes, bem como para produtos sensíveis ao frio.

### Preparador de gelo

Fig. 3

1. Retirar a cuvette, enchê-la com água potável até  $\frac{3}{4}$  e voltar a colocá-la.
2. Quando os cubos de gelo estiverem congelados, girar várias vezes o manípulo da cuvette para a direita e, depois, soltá-lo.  
Os cubos de gelo soltam-se e caem no depósito de cubos de gelo.
3. Retirar cubos de gelo do depósito de cubos de gelo.

### Cuvete de gelo

Encher a cuvette do gelo até  $\frac{3}{4}$  com água potável e colocá-la na zona de congelação.

Se a cuvette estiver agarrada, utilizar apenas um objecto rombo para a soltar (cabo de uma colher).

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

### Gaveta de legumes com regulador de humidade

Fig. 4

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

- pequena quantidade de fruta e legumes – humidade do ar elevada
- grande quantidade de fruta e legumes – humidade do ar baixa

### Indicações

- Fruta (p. ex., ananás, banana, papaia e citrinos) e legumes (p. ex., beringelas, pepinos, curgetes, pimentos, tomates e batatas) sensíveis ao frio devem ser armazenados fora do frigorífico a temperaturas de aproximadamente +8 °C a +12 °C, de modo a manterem a qualidade e o aroma ideais.
- Conforme a quantidade e o produto armazenados, pode formar-se água de condensação na gaveta de legumes. Remover a água de condensação com um pano seco e ajustar a humidade do ar na gaveta de legumes com o regulador de humidade.

## Autocolante «OK»

(não existente em todos os modelos)

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

### Indicação

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



**Regulação correcta**

## Desligar e desactivar o aparelho

### Desligar o aparelho

Fig. **1**

Premir a tecla de Ligar/Desligar 1. A máquina de frio e a iluminação 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

### Zona de refrigeração

A descongelação processa-se automaticamente.

A água da descongelação passa através dum orifício de escoamento para um recipiente de evaporação na parede posterior do aparelho.

### Zona de congelação

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

## Limpeza do aparelho



### Atenção

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

### A água da limpeza não deve infiltrar-se

- nas ranhuras na parte frontal da base da zona de congelação,
- nos elementos de comando,
- e na lâmpada.

## Proceda do seguinte modo:

1. Antes da limpeza, desligar o aparelho.
2. Retirar a ficha da tomada ou desligar o disjuntor.
3. Retirar os alimentos congelados e colocá-los em local fresco. Colocar o acumulador de frio (se existente) sobre os alimentos.
4. Aguardar até a camada de gelo derreter.
5. 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.
6. Limpar o vedante da porta só com água limpa e depois secar bem.
7. Depois da limpeza: Ligar novamente o aparelho e colocá-lo em funcionamento.
8. Voltar a colocar os alimentos congelados.

## Equipamento

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

### Retirar as prateleiras de vidro

Puxar as prateleiras de vidro para a frente e retirá-las.

## Iluminação (LED)

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

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 directamente sujeito à acção dos raios solares, nem próximo duma fonte de calor (por ex. radiadores, fogão).  
Se necessário, utilizar uma placa isoladora.
- Deixar arrefecer alimentos e bebidas, antes de os arrumar no aparelho.
- Para a descongelação, coloque os alimentos congelados na zona de refrigeração e aproveite o frio dos alimentos congelados para a refrigeração dos alimentos.
- Abrir a porta do aparelho o mínimo tempo possível.
- Para evitar um maior consumo de electricidade, limpar a parte traseira do aparelho de vez em quando.
- Se existente:  
Montar o distanciador em relação à parede, para atingir o consumo de energia indicado para o aparelho (ver instruções de montagem). Uma distância reduzida em relação à parede não limita o aparelho quanto ao seu funcionamento. O consumo de energia pode aumentar insignificante. A distância de 75 mm não deve ser ultrapassada.
- A disposição dos elementos do equipamento não tem influência sobre o consumo energético do aparelho.



---

# Ruídos de funcionamento

## Ruídos absolutamente normais

### Zumbido

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

### Ruídos semelhantes a água a borbulhar ou sus surros

O agente de refrigeração está a circular através dos tubos.

### Cliques

Motor, interruptor ou válvulas magnéticas ligam/desligam.

### Estalos

Está em curso a descongelação automática.

## Evitar ruídos

### O aparelho está desnivelado

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

### O aparelho está encostado

Favor afastar o aparelho dos móveis ou aparelhos vizinhos.

### Recipientes e prateleiras abanam ou estão presos

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

### Garrafas ou outros recipientes tocam-se

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

## Eliminação de pequenas anomalias

Antes de pedir a intervenção dos Serviços Técnicos:

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

O cliente terá sempre que suportar os custos do nosso técnico, mesmo durante o período de garantia!

Anomalia	Causa possível	Ajuda
A temperatura difere bastante da temperatura regulada.		<p>Para alguns casos, basta desligar o aparelho durante 5 minutos.</p> <p>Se a temperatura estiver demasiado alta, verificar após algumas horas, se houve uma aproximação em relação à temperatura regulada.</p> <p>Se a temperatura estiver demasiado baixa, voltar a verificar a temperatura no dia seguinte.</p>
A iluminação não está a funcionar.	A iluminação LED está avariada.	Ver capítulo «Iluminação (LED)».
	<p>A porta esteve aberta demasiado tempo.</p> <p>A iluminação desliga passados ca. de 10 minutos.</p>	Depois de fechar e abrir a porta, a iluminação volta a ligar.
Nenhuma indicação está iluminada.	Falha de energia; os fusíveis dispararam; a ficha não está bem ligada na tomada.	Ligar a ficha à tomada. Verificar, se há corrente na instalação doméstica, controlar o fusível.
A temperatura na zona de congelação está demasiado elevada.	Maior frequência na abertura da porta do aparelho.	Não abrir a porta sem necessidade.
	As aberturas de ventilação estão tapadas.	Afastar os obstáculos.
	Congelação de maior quantidade de alimentos frescos.	Não ultrapassar a capacidade máxima de congelação.

Anomalia	Causa possível	Ajuda
A porta do congelador esteve aberta durante muito tempo. A temperatura não é atingida.	O evaporador (gerador de frio) no sistema «NoFrost» tem muito gelo acumulado, o que não permite a descongelação automática.	<p>Para descongelar o evaporador, retirar os alimentos congelados com as gavetas e guardá-los bem isolados num local fresco.</p> <p>Desligar o aparelho e afastá-lo da parede. Deixar a porta do aparelho aberta.</p> <p>Passados ca de 20 minutos, a água da descongelação começa a correr para a taça de evaporação, na parte de trás do aparelho. Fig. <b>6</b></p> <p>Para se evitar um derrame para fora da taça de evaporação, recolher a água da descongelação com uma esponja.</p> <p>E se já não correr água da descongelação para a tina de evaporação, isso significa que o evaporador está descongelado.</p> <p>Limpar o interior do aparelho. Voltar a colocar o aparelho em funcionamento.</p>

## Assistência Técnica

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

Pode encontrar estas indicações na chapa de características. Fig. **7**

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

## Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

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

PT 21 4250 730

## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιητικές υποδείξεις

### Προτού θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία

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

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

### Τεχνική ασφάλεια

Η συσκευή περιέχει σε μικρή ποσότητα το ψυκτικό μέσο R600a, το οποίο είναι αβλαβές μεν για το περιβάλλον, αλλά εύφλεκτο. Κατά τη μεταφορά και την τοποθέτηση της συσκευής προσέξτε να μην πάθει βλάβη κανένας σωλήνας του κυκλώματος ψυκτικού μέσου. Το εκτοξευόμενο ψυκτικό μέσο μπορεί να αυταναφλεγεί ή να οδηγήσει σε τραύματα των ματιών σας.

### Σε περίπτωση ζημιάς:

- αποφεύγετε την ανοιχτή φλόγα ή πηγές ανάφλεξης,
- αερίζετε για μερικά λεπτά καλά τον χώρο,
- θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και τραβάτε το φιν από την πρίζα,
- Καλέστε την Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

Όσο περισσότερο ψυκτικό μέσο περιέχει μία συσκευή, τόσο μεγαλύτερος πρέπει να είναι ο χώρος, μέσα στον οποίο βρίσκεται αυτή. Σε πολύ μικρούς χώρους είναι δυνατό σε περίπτωση διαρροής ψυκτικού μέσου να σχηματιστεί εύφλεκτο μίγμα αερίου-αέρα. Ανά 8 g του ψυκτικού μέσου πρέπει να υπολογιστεί τουλάχιστον 1 m<sup>3</sup> χώρου τοποθέτησης. Την ποσότητα του ψυκτικού μέσου της συσκευής σας θα την βρείτε στην πινακίδα τύπου στο εσωτερικό της συσκευής σας.

Αν πάθει ζημιά το τροφοδοτικό καλώδιο της παρούσας συσκευής, αυτό πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από παρόμοια καταρτισμένο άτομο.

Οι εγκαταστάσεις και επισκευές που δεν έγιναν σωστά, μπορούν να αποτελέσουν σημαντικό κίνδυνο για τον χρήστη.

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

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

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

## Κατά τη χρήση

- Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ ηλεκτρικές συσκευές εντός της συσκευής (π.χ. θερμάστρες, ηλεκτρικές παγομηχανές κτλ.). Κίνδυνος έκρηξης!

- Ποτέ μην κάνετε απόψυξη ούτε να καθαρίζετε τη συσκευή με ατμοκαθαριστές! Ο ατμός μπορεί να διεισδύσει σε ηλεκτρικά μέρη και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Μη χρησιμοποιείτε μυτερά ή αιχμηρά αντικείμενα για την αφαίρεση πάχνης και στρωμάτων πάγου. Θα μπορούσατε να προκαλέσετε μ' αυτά ζημιές στις σωληνώσεις του ψυκτικού ρευστού. Το διαρρέον ψυκτικό μέσο μπορεί να αυταναφλεχτεί ή να οδηγήσει σε τραύματα των ματιών σας.
- Μην αποθηκεύετε μέσα στη συσκευή προϊόντα με εύφλεκτα προωθητικά αέρια (π.χ. σπρέι) και εκρηκτικές ύλες. Κίνδυνος έκρηξης!
- Μη χρησιμοποιείτε καταχράζεστε τις βάσεις, τις συρταρωτές προεκτάσεις, τις πόρτες κτλ. ως σκαλοπάτια ή στηρίγματα.
- Για τον καθαρισμό βγάλτε το φιν από την πρίζα ή απενεργοποιήστε την ασφάλεια. Τραβήξτε από το φιν και όχι από το τροφοδοτικό καλώδιο.

- Οινοπνευματώδη ποτά με μεγάλο ποσοστό περιεκτικότητας σε αλκοόλη πρέπει να αποθηκεύονται μόνον καλά κλεισμένα και σε όρθια θέση.
- Μην λερώνετε τα πλαστικά μέρη και την τσιμούχα της πόρτας με λάδι και λίπος, διότι διαφορετικά αυτά γίνονται πορώδη.
- Μην καλύπτετε και μην τοποθετείτε αντικείμενα στα ανοίγματα αερισμού και εξαερισμού της συσκευής.
- Μην αποθηκεύετε στον χώρο κατάψυξης υγρά σε φιάλες και κουτιά (ιδιαίτερα ποτά περιέχοντα ανθρακικό οξύ). Οι φιάλες και τα κουτιά μπορούν να σπάσουν!
- Μη βάζετε ποτέ στο στόμα σας κατεψυγμένα τρόφιμα αμέσως μετά την αφαίρεσή τους από την κατάψυξη. Κίνδυνος κρουοπαγημάτων!
- Αποφεύγετε να κρατάτε για μεγάλο διάστημα στα χέρια σας κατεψυγμένα τρόφιμα, πάγο ή τους σωλήνες του εξατμιστή κτλ. Κίνδυνος κρουοπαγημάτων!

## ■ **Αποφυγή κινδύνων για παιδιά και άτομα που βρίσκονται σε κίνδυνο:**

Σε κίνδυνο βρίσκονται τα παιδιά και άτομα με περιορισμένες σωματικές και φυσικές ικανότητες ή με περιορισμένη αντίληψη καθώς και άτομα, τα οποία δεν έχουν επαρκείς γνώσεις για τον ασφαλή χειρισμό της συσκευής.

Διασφαλίστε, ότι τα παιδιά και τα άτομα που βρίσκονται σε κίνδυνο έχουν κατανοήσει τους κινδύνους.

Κάποιο άτομο υπεύθυνο για την ασφάλεια πρέπει να επιβλέπει ή να καθοδηγεί στη συσκευή τα παιδιά και τα άτομα που βρίσκονται σε κίνδυνο.

Μόνο παιδιά άνω των 8 ετών επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τη συσκευή.

Κατά τον καθαρισμό και τη συντήρηση τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται.

Μην αφήνετε ποτέ να παίζουν τα παιδιά με τη συσκευή.

## Παιδιά στο νοικοκυριό

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

## Γενικές διατάξεις

Η συσκευή είναι κατάλληλη

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

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

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

Ο ψυκτικός κύκλος έχει υποβληθεί σε έλεγχο στεγανότητας.

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

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 2.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

## Υποδείξεις απόσυρσης

### Απόσυρση της συσκευασίας

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

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

## Απόσυρση της παλιάς 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.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

### Προειδοποίηση

Σε παλιές συσκευές που δεν χρησιμοποιούνται πλέον

1. Τραβάτε το φικς από την πρίζα.
2. Κόψτε το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος και απομακρύνετέ το μαζί με το φικς.
3. Μη βγάλετε τα ράφια και τα δοχεία, ώστε να μην μπορούν να μπουν εύκολα μέσα στη συσκευή τα παιδιά!
4. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με την άχρηστη παλιά συσκευή. Κίνδυνος ασφυξίας!

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

## Συνοδεύουν τη συσκευή

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

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

Η παράδοση αποτελείται από τα εξής μέρη:

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

## Προσέχετε τη θερμοκρασία και τον αερισμό του χώρου

### Θερμοκρασία δωματίου

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



Η κατηγορία κλίματος υπάρχει στην πινακίδα τύπου της συσκευής. Εικόνα **7**

Κατηγορία κλίματος	Επιτρεπτή θερμοκρασία χώρου
SN	+10 °C έως 32 °C
N	+16 °C έως 32 °C
ST	+16 °C έως 38 °C
T	+16 °C έως 43 °C

### Υπόδειξη

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

### Αερισμός

Εικόνα **2**

Ο αέρας στο οπίσθιο και τα πλαϊνά τοιχώματα της συσκευής ζεσταίνεται. Ο ζεσταμένος αέρας πρέπει να μπορεί να διαφεύγει ελεύθερα. Διαφορετικά το ψυκτικό μηχανήμα πρέπει να λειτουργήσει με μεγαλύτερη ισχύ, πράγμα το οποίο αυξάνει την κατανάλωση του ρεύματος. Γι' αυτό: Μην καλύπτετε ποτέ ούτε να τοποθετείτε αντικείμενα μπροστά από τ' ανοίγματα αερισμού και εξαερισμού!

## Σύνδεση της συσκευής

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

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

### Ηλεκτρική σύνδεση

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

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

Σε συσκευές, οι οποίες λειτουργούν σε μη ευρωπαϊκές χώρες, πρέπει να ελέγξετε, αν η τάση και το είδος ρεύματος που δίνονται, βρίσκονται σε συμφωνία με τις τιμές του δικτύου σας. Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τύπου. Εικόνα **7**

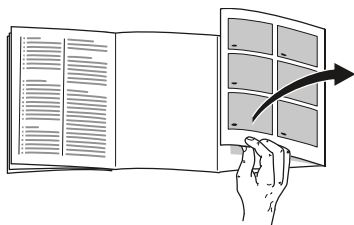


### Προειδοποίηση

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

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

## Γνωρίστε τη συσκευή



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

Ο εξοπλισμός των μοντέλων μπορεί να ποικίλλει.

Οι απεικονίσεις είναι δυνατόν να διαφέρουν.

Εικόνα **1**

\* όχι σε όλα τα μοντέλα

- 1-4 Στοιχεία χειρισμού
- 5 Ρυθμιστής θερμοκρασίας
- 6 Χώρος ταχείας κατάψυξης\*
- 7 Παρασκευαστής πάγου \*
- 8 Δοχείο παγοκύβων\*
- 9 Διακόπτης φωτισμού
- 10 Πτυσσόμενο γυάλινο ράφι
- 11 Άνοιγμα εξόδου αέρα
- 12 Φωτισμός (LED)
- 13 Ράφια στον χώρο συντήρησης
- 14 Ράφι φιαλών \*
- 15 Χώρος ψυχρής αποθήκευσης
- 16 Δοχείο λαχανικών
- 17 Βιδωτά πόδια
- 18 Ράφι για αβγά
- 19 Ράφι πόρτας
- 20 Ράφι για μεγάλες φιάλες

A Χώρος κατάψυξης

B Χώρος συντήρησης

## Στοιχεία χειρισμού

- 1 **Πλήκτρο On/Off**  
Χρησιμεύει για τη θέση της ολόκληρης συσκευής σε και εκτός λειτουργίας.
- 2 **Πλήκτρο ρύθμισης χώρου κατάψυξης**  
Η θερμοκρασία στον χώρο κατάψυξης μπορεί να ρυθμιστεί από  $-24\text{ }^{\circ}\text{C}$  έως  $-16\text{ }^{\circ}\text{C}$ .  
Η ρυθμισμένη θερμοκρασία δείχνεται στη ένδειξη 3.
- 3 **Λυχνία ένδειξης χώρου κατάψυξης**  
Οι αριθμοί στη λυχνία ένδειξης θερμοκρασίας σημαίνουν θερμοκρασίες στον χώρο κατάψυξης σε  $^{\circ}\text{C}$ . Η αναμμένη λυχνία δείχνει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.
- 4 **Πλήκτρο "super" Χώρος κατάψυξης**  
Χρησιμεύει για τη θέση της υπερκατάψυξης σε και εκτός λειτουργίας.

## Θέση της συσκευής σε λειτουργία

Εικόνα **1**

Θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία με το πλήκτρο On/Off 1.

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


Εμείς, από το εργοστάσιο κατασκευής, συνιστούμε μία μέση ρύθμιση.

## Υποδείξεις σχετικά με τη λειτουργία

- Μετά τη θέση σε λειτουργία μπορεί να χρειαστούν αρκετές ώρες, μέχρι να επιτευχθούν οι ρυθμισμένες θερμοκρασίες.
- Χάρη στο υπεραυτόματο σύστημα NoFrost ο χώρος κατάψυξης παραμένει χωρίς πάγο. Απόψυξη δεν είναι πλέον απαραίτητη.
- Οι μετωπικές πλευρές του περιβλήματος θερμαίνονται εν μέρει ελαφρά, αυτό εμποδίζει τον σχηματισμό νερού συμπύκνωσης στην περιοχή της τσιμούχας της πόρτας.
- Σε περίπτωση που η πόρτα του χώρου κατάψυξης δεν ξαναανοίγει αμέσως μετά το κλείσιμο, περιμένετε μια στιγμή, μέχρι να αντισταθμιστεί η υποπίεση που προέκυψε.

## Ρύθμιση θερμοκρασίας

### Χώρος συντήρησης

Γυρίστε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας, Εικόνα /5, στην επιθυμητή ρύθμιση.

Εμείς συνιστούμε μία μέση ρύθμιση.

Με μεγαλύτερες ρυθμίσεις επιτυγχάνονται χαμηλότερες θερμοκρασίες στον χώρο συντήρησης.

Επιλέγεται μια μεγαλύτερη ρύθμιση μόνον προσωρινά σε:

- υψηλή θερμοκρασία δωματίου,
- συχνό άνοιγμα της πόρτας,
- τοποθέτηση μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων στον χώρο συντήρησης.


## Χώρος κατάψυξης

Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί από  $-16\text{ }^{\circ}\text{C}$  έως  $-24\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Πατήστε το πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας 2 τόσες φορές, μέχρι να ρυθμιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία στον χώρο κατάψυξης.

Η τελευταία ρυθμισμένη τιμή αποθηκεύεται στη μνήμη της συσκευής. Η ρυθμισμένη θερμοκρασία δείχνεται στην ένδειξη 3.

## Ωφέλιμο περιεχόμενο

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

## Χώρος συντήρησης

Ο χώρος συντήρησης είναι ο ιδανικός χώρος αποθήκευσης για έτοιμα φαγητά, αρτοσκευάσματα, κονσέρβες, γάλα εβαπορέ και σκληρό τυρί καθώς και φρούτα και λαχανικά, ευαίσθητα στο ψύχος.

## Κατά την τακτοποίηση προσέξτε τα εξής

Τοποθετείτε τα τρόφιμα 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.

## Υπόδειξη

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

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

## Προσέξτε τις ζώνες ψύξης στον χώρο συντήρησης

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

- **Η ψυχρότερη ζώνη**  
βρίσκεται στον εσωτερικό χώρο στο οπίσθιο τοίχωμα και στο χώρο ψυχρής αποθήκευσης. Εικόνα **1**/15

### Υπόδειξη

Αποθηκεύετε στις ψυχρότερες ζώνες ευαίσθητα τρόφιμα (π.χ. ψάρια, αλλαντικά, κρέας).

- **Η θερμότερη ζώνη**  
βρίσκεται στο επάνω μέρος της πόρτας.

### Υπόδειξη

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

## Χώρος κατάψυξης

### Χρησιμοποιείτε τον χώρο κατάψυξης

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

### Υπόδειξη

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

## Μέγ. απόδοση κατάψυξης

Στοιχεία σχετικά με τη μέγιστη απόδοση κατάψυξης εντός 24 ωρών θα βρείτε στην πινακίδα τύπου. Εικόνα **7**

## Κατάψυξη και αποθήκευση

### Αγορά κατεψυγμένων τροφίμων

- Η συσκευασία δεν επιτρέπεται να είναι χαλασμένη.
- Προσέχετε την ημερομηνία λήξης.
- Η θερμοκρασία στα ψυγεία των καταστημάτων πώλησης πρέπει να είναι  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  ή χαμηλότερη.

- Μεταφέρετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα που αγοράσατε κατά δυνατότητα σε μονωτική σακούλα και τοποθετήστε τα χωρίς καθυστέρηση στον χώρο κατάψυξης.

## Κατά την τακτοποίηση προσέξτε τα εξής

Καταψύχετε τις μεγάλες ποσότητες τροφίμων στον χώρο ταχείας κατάψυξης. Εκεί αυτά καταψύχονται ιδιαίτερα γρήγορα και ως εκ τούτου επίσης με διατήρηση των θρεπτικών συστατικών τους.

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

## Κατάψυξη νωπών τροφίμων

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

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

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

### Υπόδειξη

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

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

## Συσκευασία των κατεψυγμένων τροφίμων

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

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

### Κατάλληλα για τη συσκευασία είναι:

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

Αυτά τα προϊόντα θα τα βρείτε στα ειδικά καταστήματα.

**Ακατάλληλα για τη συσκευασία είναι:**

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

**Κατάλληλα για το κλείσιμο της συσκευασίας είναι:**

Λαστιχάκια, πλαστικά κλιπ, κλωστές, αυτοκόλλητες ταινίες ανθεκτικές στις χαμηλές θερμοκρασίες ή παρόμοια.

Τ' ανοίγματα στις σακούλες και στις σωληνοειδείς μεμβράνες από πολυαιθυλένιο μπορούν να συγκολληθούν με την ειδική συσκευή θερμοσυγκόλλησης μεμβρανών.

**Χρόνος διατήρησης των κατεψυγμένων τροφίμων**

Η διάρκεια διατήρησης εξαρτάται από το είδος των τροφίμων.

Σε θερμοκρασία -18 °C:

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

**Υπερκατάψυξη**

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

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

Γενικά αρκούν 4–6 ώρες.

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

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

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

**Υπόδειξη**

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

**Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση**

Εικόνα **I**

Πατήστε το πλήκτρο "super" 4.

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

Η υπερκατάψυξη τίθεται μετά από περ. 2½ ημέρες αυτόματα εκτός λειτουργίας.

## Απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων

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

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

### Προσοχή

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

Μην εξαντλήσετε πλέον τη μέγιστη διάρκεια αποθήκευσης των τροφίμων.

## Εξοπλισμός

Αν χρειάζεται, μπορείτε να αλλάξετε τη θέση των ραφιών του εσωτερικού χώρου και των ραφιών της πόρτας:

- Τραβήξτε το ράφι προς τα εμπρός, κατεβάστε το, βγάλτε το με πλευρική στροφή.
- Ανασηκώστε το ράφι της πόρτας και αφαιρέστε το.

## Ειδικός εξοπλισμός

(όχι σε όλα τα μοντέλα)

### Αφαίρεση του συρόμενου γυάλινου ραφίου

Εικόνα **1**/10

Το γυάλινο ράφι μπορεί να αφαιρεθεί για τον καθαρισμό. Γι' αυτό τραβήξτε το ράφι προς τα έξω, ανασηκώστε το μπροστά και αφαιρέστε το.

### Ράφι φιαλών

Εικόνα **1**/14

Στο ράφι φιαλών μπορείτε να τοποθετήσετε φιάλες με ασφάλεια. Η συγκράτηση είναι μεταβλητή.

### Χώρος ψυχρής αποθήκευσης

Εικόνα **1**/15

Στον χώρο ψυχρής αποθήκευσης επικρατούν χαμηλότερες θερμοκρασίες απ' ό τι στον χώρο συντήρησης. Μπορούν επίσης να εμφανιστούν θερμοκρασίες κάτω των 0 °C.

Ιδανικές για την αποθήκευση ψαριών, κρέατος και αλλαντικών. Όχι για σαλάτες και λαχανικά και τρόφιμα ευαίσθητα στο ψύχος.

### Παρασκευαστής πάγου

Εικόνα **3**

1. Αφαιρέστε το δοχείο παγοκύβων, γεμίστε το κατά τα ¾ με πόσιμο νερό και επανατοποθετήστε το.
2. Όταν έχουν παγώσει τα παγάκια, στρέψτε τις στρεφόμενες λαβές των δοχείων παγοκύβων πολλές φορές προς τα δεξιά και αφήστε τις ελεύθερες. Τα παγάκια ξεκολλούν και πέφτουν μέσα στο δοχείο αποθέματος.
3. Αφαιρέστε τα παγάκια από το δοχείο αποθέματος.

## Δοχείο παγοκύβων

Γεμίστε το δοχείο παγοκύβων κατά τα  $\frac{3}{4}$  με πόσιμο νερό και τοποθετήστε το στον χώρο κατάψυξης.

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

Για να ξεκολλήσουν τα παγάκια, κρατήστε το δοχείο παγοκύβων για λίγο κάτω από το τρέχον νερό της βρύσης ή λυγίστε το ελαφρά.

## Δοχείο λαχανικών με ρυθμιστή υγρασίας

Εικόνα **4**

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

μικρές ποσότητες φρ

- ούτων και λαχανικών – υψηλή υγρασία αέρα
- μεγάλες ποσότητες φρούτων και λαχανικών – χαμηλή υγρασία αέρα

## Υποδείξεις

- Για την ιδανική διατήρηση της ποιότητας και του αρώματός τους τα ευαίσθητα στο ψύχος φρούτα (π. χ. ανανάς, μπανάνες, παπάγια και εσπεριδοειδή) και λαχανικά (π. χ. μελιτζάνες, αγγούρια, κολοκύθια, πιπεριές, ντομάτες και πατάτες) θα πρέπει να αποθηκεύονται εκτός ψυγείου σε θερμοκρασίες περίπου  $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$  έως  $+12\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- Ανάλογα με την ποσότητα και τα προς αποθήκευση τρόφιμα μπορεί να σχηματιστεί νερό συμπύκνωσης μέσα στο δοχείο λαχανικών. Απομακρύνετε το νερό συμπύκνωσης με στεγνό πανί και προσαρμόστε την υγρασία του αέρα στο δοχείο λαχανικών μέσω του ρυθμιστή υγρασίας.

## Επικολλημένη ετικέτα "OK"

(όχι σε όλα τα μοντέλα)

Με τον έλεγχο θερμοκρασίας "OK" μπορούν να εξακριβώνονται θερμοκρασίες κάτω από  $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Ρυθμίστε τη θερμοκρασία βαθμηδόν χαμηλότερα, σε περίπτωση που η επικολλημένη ετικέτα δε δείχνει "OK".

## Υπόδειξη

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



**Σωστή ρύθμιση.**

## Σβήσιμο και μακροχρόνια θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας

### Θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας

Εικόνα **1**

Πατήστε το πλήκτρο On/Off 1.

Το ψυκτικό μηχάνημα και ο φωτισμός απενεργοποιούνται.



## Μακροχρόνια θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας

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

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

## Απόψυξη

### Χώρος συντήρησης

Η απόψυξη εκτελείται αυτόματα.

Το νερό απόψυξης τρέχει μέσω της υδρορροής μέσα σε ένα δοχείο εξάτμισης στην οπίσθια μεριά της συσκευής.

### Χώρος κατάψυξης

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

## Καθαρισμός της συσκευής

### Προσοχή

- Μη χρησιμοποιήσετε διαλυτικά και μέσα καθαρισμού που περιέχουν άμμο, χλωρίδιο ή οξέα.

- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά σφουγγάρια ή σφουγγάρια που δημιουργούν αμυχές.

Στις μεταλλικές επιφάνειες θα μπορούσε να προκληθεί διάβρωση.

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

### Το νερό καθαρισμού δεν επιτρέπεται να διεισδύσει

- στις σχισμές ανοίγματα στην εμπρόσθια περιοχή του πάτου στον χώρο κατάψυξης,
- στα στοιχεία χειρισμού,
- στον φωτισμό.

### Ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

1. Πριν τον καθαρισμό θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας.
2. Βγάλτε το φιν από την πρίζα ή απενεργοποιήστε την ασφάλεια.
3. Αφαιρέστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα και αποθηκεύστε τα σε δροσερό μέρος. Βάλτε την παγοκύστη (αν υπάρχει) επάνω στα τρόφιμα.
4. Περιμένετε, μέχρι να λειώσει το στρώμα πάχνης.
5. Καθαρίζετε τη συσκευή με ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων με ουδέτερο pH. Το νερό πλυσίματος δεν επιτρέπεται να διεισδύσει στον φωτισμό.
6. Σκουπίζετε την τσιμούχα της πόρτας με πανί βρεγμένο μόνο με καθαρό νερό και την τρίβετε κατόπιν καλά με στεγνό πανί.
7. Μετά τον καθαρισμό: επανασυνδέετε τη συσκευή και την θέτετε πάλι σε λειτουργία.

8. Επανατοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα.

## Εξοπλισμός

Για τον καθαρισμό αφαιρέστε όλα τα μεταβλητά μέρη της συσκευής.

### Αφαίρεση των γυάλινων ραφιών

Τραβήξτε τα γυάλινα ράφια προς τα εμπρός και αφαιρέστε τα.

## Φωτισμός (LED)

Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με φωτισμό LED.

Επισκευές αυτού του είδους φωτισμού επιτρέπεται να εκτελούνται μόνον από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από εξουσιοδοτημένο ειδικά καταρτισμένο προσωπικό.

## Έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε στεγνό, αεριζόμενο χώρο! Η συσκευή δεν πρέπει να βρίσκεται εκτεθειμένη στην άμεση ηλιακή ακτινοβολία ούτε κοντά σε πηγή θερμότητας (π.χ. καλοριφέρ, ηλεκτρική κουζίνα).  
Χρησιμοποιήστε ενδεχομένως μονωτική πλάκα.
- Αφήνετε τα ζεστά τρόφιμα και ποτά να κρυσώσουν πρώτα και μετά τα βάζετε μέσα στη συσκευή.
- Τοποθετείτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα για ξεπάγωμα μέσα στον χώρο συντήρησης και εκμεταλλευτείτε έτσι το ψύχος τους για την ψύξη τροφίμων.

- Ανοίγετε την συσκευή όσο το δυνατόν για μικρότερο χρονικό διάστημα.
- Για να αποφεύγεται η υψηλότερη κατανάλωση ρεύματος, καθαρίζετε τακτικά την οπίσθια πλευρά της συσκευής.
- Αν υπάρχει:  
Τοποθετήστε το τεμάχιο διατήρησης απόστασης από τον τοίχο, ώστε να πετύχετε την αναφερόμενη απορροφούμενη ενέργεια της συσκευής (βλ. Οδηγίες τοποθέτησης). Η μειωμένη απόσταση από τον τοίχο δεν περιορίζει τη λειτουργία της συσκευής. Η απορρόφηση ενέργειας μπορεί να αυξηθεί ελάχιστα στην περίπτωση αυτή. Η απόσταση των 75 mm δεν επιτρέπεται να υπερβληθεί.
- Η διάταξη των μερών του εξοπλισμού δεν επηρεάζουν καθόλου την απορρόφηση ενέργειας της συσκευής.

## Θόρυβοι λειτουργίας

### Συνηθισμένοι θόρυβοι λειτουργίας

#### Χαμηλός θόρυβος

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

#### Θόρυβος αναβρασμού, γουργουρίσματος ή βουΐσμα

Ροή του ψυκτικού ρευστού μέσα στους σωλήνες.

#### Βραχύς μεταλλικός ήχος

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

#### Κρότος

Διεξάγεται η αυτόματη απόψυξη.

## Αποφυγή θορύβων

### Η συσκευή δεν βρίσκεται σε επίπεδη θέση

Παρακαλείσθε να ευθυγραμμίσετε τη συσκευή με τη βοήθεια αλφαδιού. Χρησιμοποιήστε γι' αυτό τα βιδωτά πόδια ή τοποθετήστε κάτι από κάτω.

### Η συσκευή ακουμπάει κάπου

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

### Ταλαντευόμενα ή μαγκωμένα δοχεία ή ράφια

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

### Φιάλες ή δοχεία εφάπτονται μεταξύ τους

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

## Πώς θα διορθώσετε μόνες/-οι σας μικροβλάβες

Προτού καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών:

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

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

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Η θερμοκρασία αποκλίνει ισχυρά από τη ρύθμιση.		Σε μερικές περιπτώσεις αρκεί να θέσετε τη συσκευή για 5 λεπτά εκτός λειτουργίας. Αν η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή, ελέγξτε μετά από λίγες ώρες, αν έχει γίνει προσέγγιση θερμοκρασίας. Αν η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή, ελέγξτε την επόμενη μέρα τη θερμοκρασία ξανά.
Ο φωτισμός δε λειτουργεί.	Ο φωτισμός LED είναι χαλασμένος. Η συσκευή ήταν ανοιχτή για πολύ μεγάλο διάστημα. Ο φωτισμός απενεργοποιείται μετά από περ. 10 λεπτά.	Βλ. Φωτισμός (LED). Μετά το κλείσιμο και το άνοιγμα της συσκευής ο φωτισμός ξαναανάβει.
Καμιά ένδειξη δεν είναι αναμμένη.	Διακοπή ρεύματος, η ασφάλεια έχει πέσει ή έχει καεί, το φικς δεν βρίσκεται σωστά μέσα στην πρίζα.	Συνδέστε το φικς στην πρίζα. Εξετάστε αν υπάρχει ρεύμα, ελέγξτε τις ασφάλειες.

<b>Βλάβη</b>	<b>Πιθανή αιτία</b>	<b>Αντιμετώπιση</b>
Η θερμοκρασία στον χώρο κατάψυξης είναι πολύ υψηλή.	Συχνό άνοιγμα της συσκευής.	Μην ανοίγετε άσκοπα τη συσκευή.
	Τα ανοίγματα αερισμού και εξαερισμού είναι καλυμμένα.	Απομακρύνετε τα εμπόδια.
Η πόρτα του χώρου κατάψυξης ήταν για μεγάλο διάστημα ανοιχτή. Η θερμοκρασία δεν θα επιτευχθεί πλέον.	Καταψύχθηκαν μεριάς μεγαλύτερες ποσότητες νωπών τροφίμων.	Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη απόδοση κατάψυξης.
	Ο εξατμιστής (ψυκτικό μηχανήμα) στο σύστημα NoFrost έχει καταληφθεί από παχύ στρώμα πάγου, το οποίο δεν αποψύχεται πλέον υπεραυτόματα.	<p>Για την απόψυξη του εξατμιστή βγάλτε τα κατεψυγμένα αγαθά μαζί με τους χώρους και αποθηκεύστε τα καλά μονωμένα σε δροσερό μέρος.</p> <p>Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και την απομακρύνετε από τον τοίχο. Αφήστε ανοιχτή την πόρτα της συσκευής.</p> <p>Μετά από περ. 20 λεπτά αρχίζουν τα νερά της απόψυξης να τρέχουν μέσα στο δοχείο εξατμιοσης, στην πίσω μεριά της συσκευής. Εικόνα <b>6</b></p> <p>Για να αποφύγετε στην περίπτωση αυτή την υπερχείλιση του δοχείου εξατμιοσης, αναρροφήστε τα νερά της απόψυξης με σφουγγάρι.</p> <p>Όταν δεν τρέχει πλέον καθόλου νερό απόψυξης μέσα στο δοχείο εξατμιοσης, ο εξατμιστής έχει αποψυχθεί. Καθαρίστε τον εσωτερικό χώρο. Επαναθέτετε τη συσκευή σε λειτουργία.</p>

---

## Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

Αυτά τα στοιχεία θα τα βρείτε στην πινακίδα τύπου. Εικόνα **7**

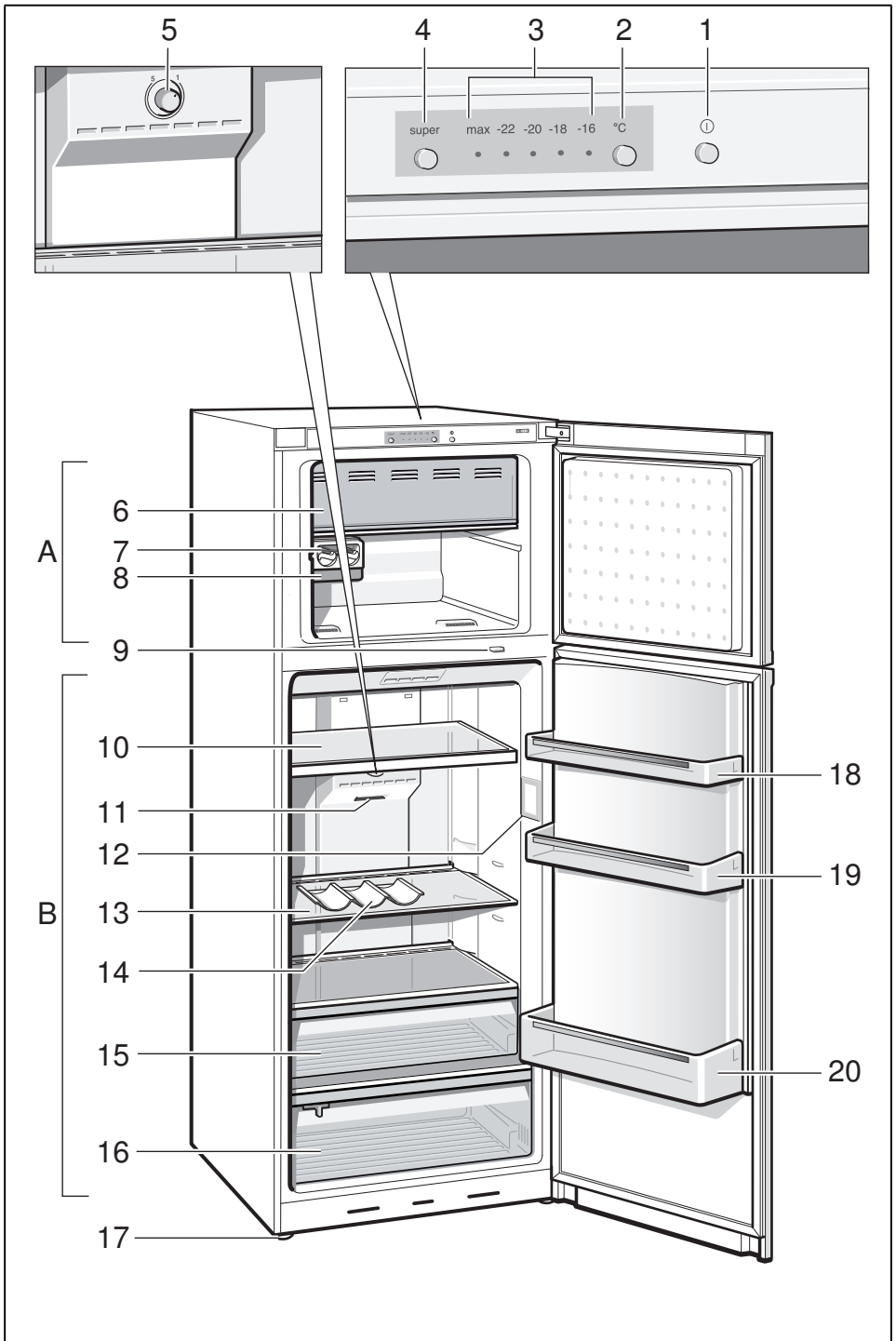
Παρακαλείσθε να βοηθήσετε στην αποφυγή ασκόπων μετακινήσεων των τεχνικών, δίνοντας τους αριθμούς προϊόντος και κατασκευής. Έτσι εξοικονομούνται τα επιπλέον έξοδα που προκύπτουν από αυτές.

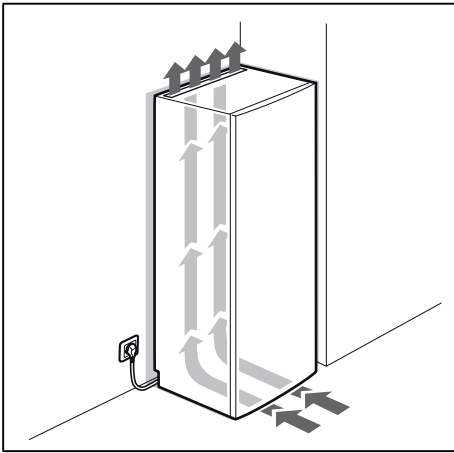
### Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

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

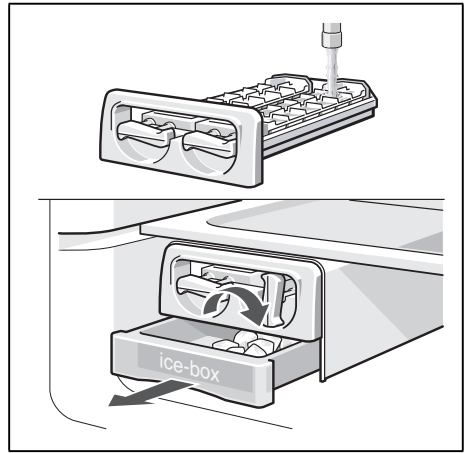
GR 18 182

Αστική χρέωση

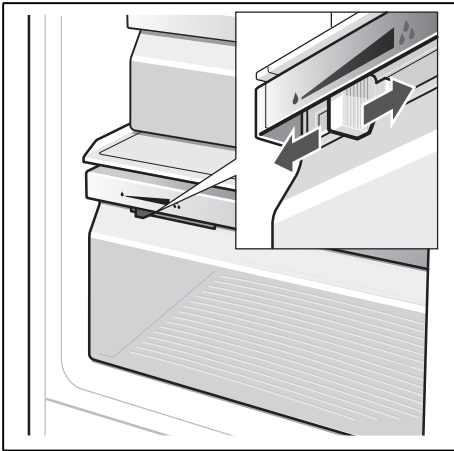




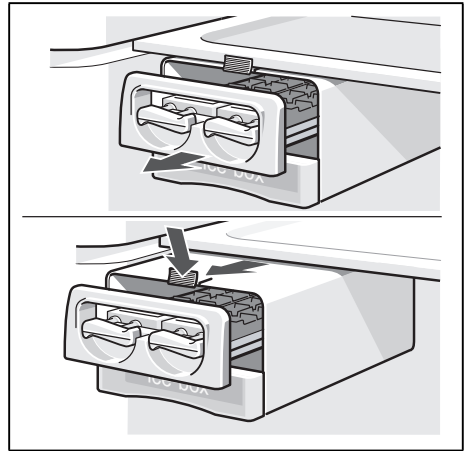
2



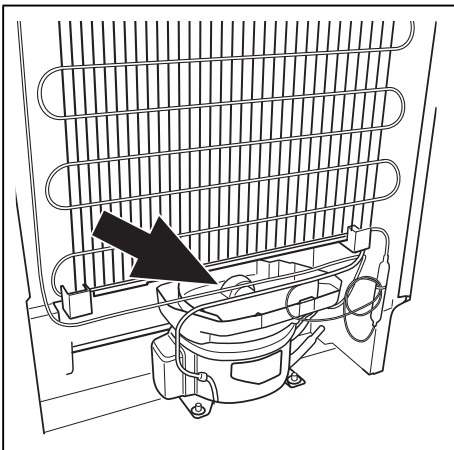
3



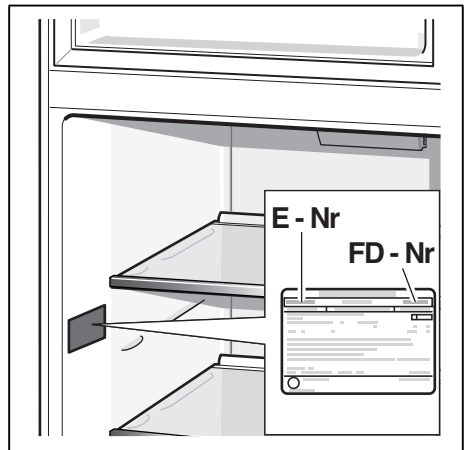
4



5



6



7

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



**9000780455** (9508)

el, es, fr, it, pt