

# manual de instrucciones

**Frigorífico / congelador  
Combinado de refrigeração/congelação  
Fridge-freezer**

es Instrucciones de uso  
pt Instruções de serviço  
en Instruction for Use

---

## es Índice

Consejos y advertencias de seguridad .....	4	Capacidad máxima de congelación .....	15
Consejos para la eliminación del embalaje y el desguace de los aparatos usados .....	9	Congelar alimentos frescos .....	15
Volumen de suministro (elementos incluidos en el equipo de serie) .....	10	Supercongelación .....	17
Prestar atención a la temperatura del entorno y la ventilación del aparato .....	10	Descongelar los alimentos .....	17
Conectar el aparato a la red eléctrica .....	11	Equipamiento .....	18
Familiarizándose con la unidad .....	12	Adhesivo «OK» .....	19
Conectar el aparato .....	12	Desconexión y paro del aparato .....	19
Ajustar la temperatura .....	13	Al desescarchar el aparato .....	19
Capacidad útil .....	13	Limpieza del aparato .....	21
Compartimento frigorífico .....	14	Olores .....	22
Compartimento de congelación .....	15	Iluminación interior (LED) .....	22
		Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica .....	22
		Ruidos de funcionamiento del aparato .....	23
		Pequeñas averías de fácil solución .....	24
		Autocomprobación del aparato .....	25
		Servicio de asistencia técnica .....	26

---

## pt Índice

Instruções de segurança e de aviso .....	27	Supercongelação .....	38
Instruções sobre reciclagem .....	31	Descongelação dos alimentos .....	38
O fornecimento inclui .....	32	Equipamento .....	39
Ter em atenção a temperatura ambiente e a ventilação .....	32	Autocolante «OK» .....	40
Ligar o aparelho .....	33	Desligar e desactivar o aparelho .....	40
Familiarização com o aparelho .....	34	Descongelação .....	41
Ligar o aparelho .....	34	Limpeza do aparelho .....	42
Regular a temperatura .....	35	Olores .....	43
Capacidade útil .....	35	Iluminação (LED) .....	43
Zona de refrigeração .....	36	Como poupar energia .....	43
Zona de congelação .....	36	Ruídos de funcionamento .....	44
Máx. capacidade de congelação .....	37	Eliminação de pequenas anomalias .....	44
Congelamento de alimentos frescos .....	37	Auto-teste do aparelho .....	46
		Assistência Técnica .....	46

---

## en Table of Contents

Safety and warning information .....	47	Thawing frozen food .....	56
Information concerning disposal .....	50	Interior fittings .....	56
Scope of delivery .....	50	Sticker "OK" .....	57
Ambient temperature and ventilation .....	51	Switching off and disconnecting the appliance .....	57
Connecting the appliance .....	51	Defrosting .....	58
Getting to know your appliance .....	52	Cleaning the appliance .....	58
Switching the appliance on .....	52	Odours .....	59
Setting the temperature .....	53	Light (LED) .....	59
Usable capacity .....	53	Tips for saving energy .....	60
Refrigerator compartment .....	54	Operating noises .....	60
Freezer compartment .....	54	Eliminating minor faults yourself .....	61
Max. freezing capacity .....	54	Appliance self-test .....	62
Freezing fresh food .....	55	Customer service .....	62
Super freezing .....	56		

---

## 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

En los tubos del circuito de frío fluye una pequeña cantidad de líquido refrigerante (R600a) de elevada compatibilidad medioambiental pero inflamable. Este gas no daña la capa de ozono ni aumenta tampoco el efecto invernadero. Tenga presente que la salida a chorro del líquido refrigerante puede inflamarse o provocar lesiones en los ojos.

### En caso de daños

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



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

Las dimensiones mínimas de la habitación o local en donde se encuentra instalado el aparato deberán ser 1 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 rascar 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 desescarchar o limpiar el aparato, extraer el enchufe de conexión de la toma de corriente de la red o desconectar el fusible. ¡No tirar del cable de conexión del aparato, sino asirlo siempre por el cuerpo del enchufe!
- Tenga presente que las bebidas con un alto grado de alcohol necesitan envases con cierre hermético, debiéndose colocar siempre en posición vertical.
- No permitir que las grasas y aceites entren en contacto con los elementos de plástico del interior del aparato o la junta de la puerta. El plástico y la junta de goma son materiales muy susceptibles a la porosidad.

- No obstruir ni cubrir nunca las rejillas de ventilación y aireación del aparato.
- No guardar en el compartimento de congelación botellas ni tarros o latas que contengan líquidos, particularmente bebidas gaseosas. ¡Las botellas y latas pueden estallar!
- ¡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!
- No introducir en la boca directamente los helados, polos o cubitos de hielo extraídos del congelador. ¡Peligro de quemaduras!

### ■ **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.

**es**

## **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 ha sido diseñado para la refrigeración y congelación de alimentos.

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. 14.

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. 3

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

---

## 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.

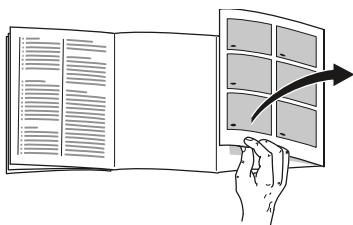
En los aparatos destinados a países fuera del continente europeo deberá verificarse si los valores de la tensión de conexión y el tipo de corriente que figuran en la placa de características del aparato coinciden con los de la red nacional. Ambos números se encuentran en la placa de características del aparato. Fig. **14**

### 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

- 1-4 Elementos de mando
- 5 Balda de vidrio – Compartimento de congelación
- 6 Iluminación interior (LED)
- 7 Balda vidrio en el compartimento frigorífico
- 8 Cajón para la verdura
- 9 Patas regulables
- 10 Estante de la puerta
- 11 Botellero para guardar botellas grandes
  
- A Compartimento de congelación
- B Compartimento frigorífico

## Elementos de mando

Fig. 2

- 1 **Tecla para conexión y desconexión del aparato**  
para la conexión y desconexión del aparato completo.
- 2 **Indicación de la temperatura para el compartimento frigorífico**  
Las cifras indican, en °C, la temperatura ajustada en el compartimento frigorífico.
- 3 **La indicación «Supercongelación»**  
Se ilumina en caso de estar activada la supercongelación.
- 4 **Mando regulador de la temperatura del compartimento frigorífico**  
Sirve para ajustar la temperatura del compartimento frigorífico.

## Conectar el aparato

Fig. 2

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

El aparato comienza a refrigerar.

La iluminación interior está conectada con la puerta abierta.

Se aconseja ajustar una temperatura de +4 °C.

## Advertencias relativas al funcionamiento del aparato

- El aparato puede necesitar varias horas hasta alcanzar todas las temperaturas ajustadas.  
No introducir alimentos en el aparato antes de que haya transcurrido este período de tiempo.

- Durante el funcionamiento del compresor se forman gotas de agua o escarcha sobre la pared posterior del compartimento frigorífico. Esto es un fenómeno perfectamente normal y es debido a razones técnicas. No es necesario raspar la escarcha ni secar las gotas de agua. El panel posterior (evaporador) del aparato se desescarcha automáticamente. El agua de descongelación es recogida en la canaleta de desagüe, Fig. 10, volviendo al compresor, donde se evapora.
- 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.
- A causa del trabajo del compresor, en algunos puntos de las rejillas congeladoras puede acumularse rápidamente escarcha. Esto no afecta en absoluto al buen funcionamiento del aparato ni tampoco implica un aumento del consumo de energía eléctrica. La eliminación de la escarcha acumulada sólo será necesaria en caso de que la capa de escarcha o hielo alcance un espesor de más de 5 mm sobre toda la superficie de las rejillas congeladoras.

---

## Ajustar la temperatura

Fig. 2

### Compartimento frigorífico

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

Pulsar la tecla de ajuste de la temperatura 4 repetidas veces, hasta alcanzar el valor que se desea ajustar en el compartimento frigorífico.

El valor mostrado en último lugar es memorizado. La temperatura ajustada se muestra en la indicación de la temperatura 2.

### Compartimento de congelación

La temperatura del compartimento de congelación depende de la temperatura del compartimento frigorífico.

Unas temperaturas bajas (más frío) ajustadas para el frigorífico originan también unas temperaturas bajas (más frío) en el compartimento de congelación.

---

## Capacidad útil

Las indicaciones sobre la capacidad útil de su aparato figuran en la placa del mismo. Fig. 14

---

## Compartimento frigorífico

El compartimento frigorífico es el lugar ideal para guardar platos cocinados, pan y bollería, latas de conserva, leche condensada y queso curado.

### 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 del compartimento está en el cajón deslizante. Fig. **4**

#### Nota

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

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

#### Nota

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

## Compartimento de congelación

### El compartimento de congelación es adecuado

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

#### Nota

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

## Capacidad máxima de congelación

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

Fig. 14

## 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 apropiados 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.

Estos productos pueden encontrarse en comercios especializados.

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

Papel de envolver, papel de pergamino, celofán, bolsas de basura, bolsas de la compra 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 alimentación frescos en el aparato.

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

## Activar y desactivar

Fig. 2

Pulsar la tecla de ajuste de la temperatura 4 repetidas veces hasta que se ilumine el piloto «super» 3.

La función de supercongelación se desactiva automáticamente pasadas aprox. 60 horas.

## Descongelar los alimentos

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

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



**¡Atención!**

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

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

## Equipamiento

(no disponible en todos los modelos)

### Baldas de vidrio

Fig. 5

La posición y altura de las baldas se pueden modificar: Retirar la balda a tal efecto del aparato, alzarla por la parte frontal y extraerla del aparato.

### Cajón para la verdura con regulador de humedad

Fig. 6

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.

### Balda portabotellas

Fig. 7

En la balda portabotellas se pueden colocar con toda seguridad las botellas.

### Botellero

Fig. 8

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

### Cubitera

Fig. 9

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

---

## Adhesivo «OK»

(no disponible en todos los modelos)

Con el adhesivo «OK» puede comprobar si en el compartimento frigorífico se han alcanzado los rangos de temperatura seguros de +4 °C o menos recomendados para los alimentos. En caso de que el adhesivo no muestre «OK» habrá que ajustar de modo escalonado una temperatura más baja.

### Nota

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



**Ajuste correcto**

---

## Desconexión y paro del aparato

### Desconectar el aparato

Fig. 2

Pulsar la tecla «Conexión/Desconexión» 1.

El indicador de la temperatura 2 se apaga y el grupo frigorífico se desconecta.

### Paro del aparato

En caso de largos períodos de inactividad de la unidad:

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

---

## Al desescarchar el aparato

### Desescarchar el compartiment o de congelación

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

 ¡Atención!

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

**Modo de proceder:**

**Nota**

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

1. Retirar los alimentos congelados del compartimento y guardarlos en un lugar lo más frío posible.
2. Desconectar el aparato.
3. Extraer el cable de conexión de la toma de corriente o activar el fusible.
4. Para acelerar el proceso de desescarchado, colocar una olla con agua caliente sobre un posacacerolas adecuado en el compartimento de congelación.

5. Recoger el agua procedente del desescarchado con un paño o esponja.
6. Secar el compartimento de congelación con un paño.
7. Volver a conectar el aparato.
8. Colocar los alimentos congelados en el compartimento de congelación.

**Desescarchado automático del frigorífico**

Durante el funcionamiento del grupo frigorífico se forman gotas de agua o escarcha sobre la pared posterior del frigorífico. Esto es un fenómeno perfectamente normal y es debido a razones técnicas. No es necesario raspar la escarcha ni secar las gotas de agua. El panel posterior (evaporador) del aparato se desescarcha automáticamente. El agua de descongelación es recogida en la canaleta de desagüe, Fig. 10. El agua de descongelación es transportada, a través de la canaleta de desagüe, al grupo frigorífico, donde se evapora.

**Nota**

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

## Limpieza del aparato

### ¡Atención!

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

### Modo de proceder:

1. Desconectar el aparato antes de proceder a su limpieza.
2. ¡Extraer el cable de conexión de la toma de corriente o desconectar el fusible!
3. Retirar los alimentos y guardarlos en un lugar lo más frío posible. Colocar sobre los alimentos los acumuladores de frío (caso de disponer de ellos).
4. Esperar 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. El agua de lavado no debe penetrar en la iluminación ni acceder a la zona de evaporación a través del orificio de drenaje.
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. Volver a introducir los alimentos en el aparato.

## Equipamiento

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

### Retirar las bandejas de vidrio

Fig. **5**

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

### Canaleta de desagüe del agua de descongelación

Para limpiar la canaleta de desagüe deberá retirarse la balda de vidrio situada encima del cajón de la verdura, Fig. **1**/8.

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

### Retirar los cajones

Fig. **11**

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

### Cajón para la verdura

Fig. **12**

El frontal del cajón de la verdura se puede retirar para lavarlo.

Pulsar consecutivamente los mandos laterales y retirar al mismo tiempo el frontal del cajón para la verdura.

### Retirar los estantes de la puerta

Fig. **13**

Levantarlos ligeramente y retirarlos de su emplazamiento.

---

## Olores

En caso de comprobar olores desagradables:

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

---

## 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.

- Desescarchar regularmente la capa de escarcha del compartimento de congelación.  
Una capa de hielo o escarcha acumulada en el interior del compartimento de congelación dificulta la transmisión del frío a los alimentos, reduciendo el rendimiento de la unidad y elevando el consumo de energía eléctrica.
- 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.

### 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 entran en contacto mutuo

Separar algo las botellas y los recipientes.

## Pequeñas averías de fácil solución

Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica:

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

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

Avería	Posible causa	Forma de subsanarla
La temperatura difiere fuertemente del valor ajustado.		En algunos casos es posible que sea suficiente desconectar el aparato durante 5 minutos. Si la temperatura es demasiado elevada (calor), verifique al cabo de unas pocas horas si se ha producido una aproximación a la temperatura ajustada. Si la temperatura es demasiado baja (frío), verifique la temperatura nuevamente al día siguiente.
No se ilumina ninguna pantalla ni ninguno de los pilotos de aviso.	Se ha producido un corte del suministro de corriente eléctrica; el fusible se ha fundido; el enchufe del aparato no está asentado correctamente en la toma de corriente.	Introducir el enchufe del aparato en la toma de corriente. Verificar si hay que corriente; verificar los fusibles.
La temperatura del compartimento frigorífico es demasiado baja (frío).	El selector de temperatura está ajustado a un valor demasiado alto (demasiado frío).	Colocar el selector de la temperatura en un valor inferior, véanse capítulo «Ajustar la temperatura».
Se ha acumulado agua en el fondo del aparato.	Las canaletas de desagüe del agua de descongelación o el orificio de drenaje están obstruidos.	Limpiar las canaletas de desagüe del agua de descongelación y el orificio de drenaje (véase el capítulo «Limpieza del aparato»). Fig. 10
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
El aparato no enfría; la pantalla de visualización de la temperatura y la iluminación interior lucen.	El modo de exposición está activado.	Iniciar el ciclo de autocomprobación del aparato (véase el aparato «Autocomprobación del aparato»).  Una vez concluido el programa, el aparato conmuta al modo de funcionamiento normal.

## Autocomprobación del aparato

Su aparato dispone de un programa automático de autocomprobación que le muestra las causas de las posibles averías; éstas sólo pueden ser subsanadas por el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

### Iniciar el ciclo de autocomprobación del aparato

Fig. 2

1. Desconectar el aparato a través de la tecla de Conexión/Desconexión y aguardar cinco minutos.
2. Conectar el aparato a través de la tecla para conexión y desconexión 1 y accionar en los primeros 10 segundos el mando de ajuste de la temperatura 4 durante 3-5 segundos, hasta que en el indicador de la temperatura 2 se ilumine el piloto correspondiente a 2 °C.

El programa de autocomprobación está activado cuando los indicadores de la temperatura se iluminan consecutivamente.

Si al cabo de breves instantes de activarse el ciclo, el aparato señala la temperatura seleccionada, el sistema está en orden.

En caso de parpadear el indicador «super» **o■CP0046■o** durante 10 segundos, hay una avería en el sistema. En este caso deberá avisar usted al Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

### Concluir el ciclo de autocomprobación

Una vez concluido el programa, el aparato conmuta al modo de funcionamiento normal.

---

## Servicio de asistencia técnica

La dirección y el número de teléfono del servicio de asistencia técnica más próximo a su domicilio los podrá localizar a través de la guía telefónica de su localidad o del directorio del servicio de asistencia técnica. Facilite al servicio de asistencia técnica el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato.

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

Fig. 14

Rogamos evitar viajes innecesarios, indicando el número de producto y de fabricación. De este modo se evitan costes innecesarios.

## 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 902 145 150

---

## 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

Nos tubos do circuito de refrigeração flui em pequenas quantidades um agente refrigerante (R600a) ecológico mas inflamável. Não prejudica a camada de ozono nem aumenta o efeito estufa. Em caso de fuga do agente refrigerante, este pode ser prejudicial para os olhos ou pode inflamar-se.

### 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!
- Nunca tapar ou obstruir as grelhas de ventilação do aparelho.
- 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 descongelar e limpar, desligar a ficha da tomada ou o fusível de segurança. Puxar pela ficha e não pelo cabo eléctrico.
- 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.

## ■ **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.

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 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!
- Álcool de elevada percentagem só pode ser guardado no aparelho, se em recipiente hermeticamente fechado e em posição vertical.

## **Crianças em casa**

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

## **Determinações gerais**

O aparelho destina-se à refrigeração e congelação de alimentos.

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. 14.

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

### Indicação

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

### Ventilação

Fig. 3

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



---

## 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.

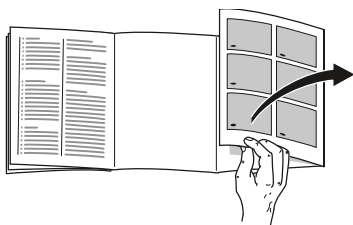
No caso de aparelhos, que vão funcionar em países fora da Europa, há que verificar, se a tensão e o tipo de energia indicados coincidem com os valores da sua instalação doméstica. Estas indicações constam da placa de características, Fig. **14**

### 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

- 1-4 Elementos de comando
- 5 Prateleira de vidro na zona de congelação
- 6 Iluminação (LED)
- 7 Prateleira de vidro na zona de refrigeração
- 8 Gaveta de legumes
- 9 Pés de enroscar
- 10 Prateleira da porta
- 11 Prateleira para garrafas grandes
  
- A Zona de congelação
- B Zona de refrigeração

## Elementos de comando

Fig. 2

- 1 **Tecla ligar/desligar**  
Serve para ligar e desligar todo o aparelho.
- 2 **Indicação de temperatura da zona de refrigeração**  
Os dígitos correspondem às temperaturas da zona de refrigeração em °C.
- 3 **Indicação supercongelação**  
Ela só fica iluminada, se a supercongelação estiver a funcionar.
- 4 **Tecla de regulação de temperatura para a zona de refrigeração**  
Com a tecla, será regulada a temperatura da zona de refrigeração.

## Ligar o aparelho

Fig. 2

Ligar o aparelho com a tecla Ligar/Desligar 1.

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

Recomendamos uma regulação de +4 °C.

## Indicações sobre funcionamento

- Depois do aparelho ligado, pode demorar horas até que as temperaturas reguladas sejam atingidas.  
Antes disso, não colocar qualquer alimento dentro do aparelho.
- Enquanto a máquina de frio está a trabalhar, formam-se pérolas de água ou de gelo na parede traseira da zona de refrigeração, o que é devido ao funcionamento do aparelho. A limpeza da camada de gelo ou a lavagem das pérolas de água não é necessária. A parede posterior descongela automaticamente. A água proveniente da descongelação é encaminhada para a calha colectora, Fig. 10, passando daí para uma aparadeira sobre a máquina de frio, onde é evaporada.
- 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.
- Devido ao sistema de frio, as grelhas de congelação podem ficar rapidamente cobertas de gelo em vários pontos. Isto não tem qualquer influência no funcionamento ou no consumo de energia.  
A descongelação só é necessária, se houver formação de gelo em toda a superfície da grelha de congelação, com uma espessura superior a 5 mm.

---

## Regular a temperatura

Fig. 2

### Zona de refrigeração

A temperatura é regulável de +2 °C até +8 °C.

Premir a tecla de regulação de temperatura 4 tantas vezes até que fique regulada a temperatura pretendida para a zona de refrigeração.

O valor regulado em último lugar fica memorizado. A temperatura regulada é mostrada na indicação de temperatura 2.

### Zona de congelação

A temperatura na zona de congelação depende da temperatura da zona de refrigeração.

Temperaturas mais frias na zona de refrigeração provocam, também, temperaturas mais frias na zona de congelação.

---

## Capacidade útil

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

Fig. 14

---

## Zona de refrigeração

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

### 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 dentro da gaveta extraível. Fig. 4

#### Indicação

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

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

#### Indicação

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

---

## Zona de congelação

### Utilização da zona de congelação

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

#### Indicação

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

## Máx. capacidade de congelação

Os dados sobre a capacidade máxima de congelação em 24 horas podem ser encontrados na chapa de características. Fig. 14

## 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 fraiche e maionese.

## Embalagem dos alimentos congelados

Embarcar 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.

### Material adequado para embalagem:

Película de plástico, manga de polietileno, folha de alumínio, caixas próprias para congelação. Estes produtos podem ser encontrados no comércio especializado.

### Material não adequado para embalagem:

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

### Adequado para fechar:

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

Sacos e mangas de polietileno podem ser fechados com um aparelho de selagem de sacos.

## 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.

## Ligar e desligar

Fig. 2

Premir a tecla de regulação 4 de regulação de temperatura tantas vezes até que fique iluminada a indicação super 3.

A Supercongelação desliga automaticamente, após  $2\frac{1}{2}$  dias.

---

## Descongelação dos alimentos

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

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



### Atenção

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

Não utilizar mais o prazo máximo de conservação dos alimentos.

## Equipamento

(não existente em todos os modelos)

### Prateleiras de vidro

Fig. 5

Se necessário, poderá variar a disposição das prateleiras: Para isso, puxar a prateleira para fora, elevar à frente e retirar.

### Gaveta de legumes com regulador de humidade

Fig. 6

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.

### Prateleiras para garrafas

Fig. 7

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

### Suporte para garrafas

Fig. 8

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

### Cuvete de gelo

Fig. 9

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

---

## Autocolante «OK»

(não existente em todos os modelos)

Com o autocolante «OK» pode verificar se no compartimento de refrigeração foram atingidas as gamas de temperatura seguras recomendadas para os alimentos de +4 °C ou menos. Se o autocolante não indicar «OK», reduzir gradualmente a temperatura.

### Indicação

Após a colocação do aparelho em funcionamento, pode demorar até 12 horas para a temperatura ser alcançada.



### Regulação correta

---

## Desligar e desactivar o aparelho

### Desligar aparelho

Fig. 2

Premir a tecla de Ligar/Desligar 1. A indicação de temperatura 2 apaga-se e a máquina de frio desliga-se.

### Desactivar o aparelho

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

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



# Descongelação

## Descongelação da zona de congelação

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



### Atenção

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

### Procedimento:

#### Indicação

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

1. Retirar os alimentos congelados e colocá-los num local fresco.
2. Desligar o aparelho.
3. Retirar a ficha da tomada e desligar os fusíveis.

4. Para acelerar o processo de descongelação, colocar uma panela de água quente na zona de congelação, sobre uma base própria.
5. Com um pano ou uma esponja, apanhar a água da descongelação.
6. Passar a zona de congelação com um pano até secar.
7. Voltar a ligar o aparelho.
8. Voltar a arrumar os alimentos congelados.

## A zona de refrigeração descongela automaticamente

Enquanto a máquina de refrigeração está a funcionar vão-se formando gotas da água de descongelação ou gelo na parede posterior da zona de refrigeração. Isto é devido ao funcionamento. Não é necessário limpar as gotas de água ou de gelo. A parede posterior descongela automaticamente. A água da descongelação escorre para a respectiva tina de recolha, Fig. 10. A partir da calha, a água da descongelação é encaminhada para a máquina de frio, onde é evaporada.

#### Indicação

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

## 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/gavetas na máquina de lavar loiça. As peças podem ficar deformadas.

### **Procedimento:**

1. Antes da limpeza, desligar o aparelho.
2. Desligar a ficha da tomada ou os fusíveis!
3. Retirar os alimentos 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 de limpeza não pode entrar na iluminação nem escorrer pelo furo de escoamento para a zona de evaporação.
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 no aparelho.

## Equipamento

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

### **Retirar as prateleiras de vidro**

Fig. **5**

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

### **Calha de recolha da água de descongelação**

Para limpeza da calha de escoamento da água da descongelação tem que ser retirado a prateleira de vidro por cima da gaveta dos legumes, Fig. **1**/8.

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

### **Retirar os recipientes**

Fig. **11**

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

### **Gaveta de legumes**

Fig. **12**

O painel frontal da gaveta dos legumes pode ser retirada, para limpeza.

Pressionar, sucessivamente, os botões laterais e, assim, retirar o painel frontal da gaveta de legumes.

### **Retirar as prateleiras da porta**

Fig. **13**

Elevar e retirar as prateleiras.

## Odores

Se notar algum odor desagradável:

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

## 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.
- Descongelar, regularmente, a camada de gelo na zona de congelação.  
Uma camada de gelo na zona de congelação dificulta a transmissão de frio aos alimentos e aumenta o consumo de energia.
- 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.

### Evitar ruídos

#### O aparelho está desnivelado

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

#### O aparelho está encostado

Favor afastar o aparelho dos móveis ou aparelhos vizinhos.

#### Recipientes e prateleiras abanam ou estão presos

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

#### Garrafas ou outros recipientes tocam-se

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

## Eliminação de pequenas anomalias

Antes de pedir a intervenção dos Serviços Técnicos:

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

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

Anomalia	Causa possível	Ajuda
A temperatura difere bastante da temperatura regulada.		Para alguns casos, basta desligar o aparelho durante 5 minutos. Se a temperatura estiver demasiado alta, verificar após algumas horas, se houve uma aproximação em relação à temperatura regulada. Se a temperatura estiver demasiado baixa, voltar a verificar a temperatura no dia seguinte.
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.

<b>Anomalia</b>	<b>Causa possível</b>	<b>Ajuda</b>
A temperatura na zona de refrigeração está demasiado fria.	Está regulada uma temperatura demasiado baixa.	Regular uma temperatura mais elevada. (ver capítulo «Regular a temperatura»).
O fundo da zona de refrigeração está molhado.	As calhas de recolha da água da descongelação ou o orifício de escoamento estão entupidos.	Limpar as calhas de recolha de água da descongelação e o orifício de escoamento (ver «Limpeza do aparelho»). Fig. <b>10</b>
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.
O aparelho não refrigera, a indicação de temperatura e a iluminação acendem.	O modo de exposição está ligado.	Iniciar o auto-teste do aparelho (ver capítulo «Limpeza do aparelho»). Terminado o programa, o aparelho passa para o funcionamento regular.

## Auto-teste do aparelho

O seu aparelho dispõe de um programa de auto-teste automático que lhe indica fontes de anomalias, que só devem ser eliminadas pelos nossos Serviços Técnicos da sua zona.

### Iniciar o auto-teste do aparelho

Fig. 2

1. Desligar o aparelho com a tecla Ligar/Desligar 1r e aguardar 5 minutos.
2. Ligar o aparelho com a tecla de Ligar/Desligar 1 e, nos primeiros 10 segundos, manter premida a tecla de regulação de temperatura 4 durante 3–5 segundos, até que, na indicação de temperatura 2, fique iluminada a indicação de 2 °C.

O programa de auto-teste inicia-se, quando as indicações de temperatura se iluminam sucessivamente.

Quando o aparelho, passado pouco tempo, indica a temperatura regulada antes do auto-teste, isso significa que tudo está correcto.

Se a indicação «super» **o■CP0046■o** está a piscar durante 10 segundos, isso significa que se trata de uma anomalia. Deverá informar os Serviços Técnicos.

### Terminar o auto-teste do aparelho

Terminado o programa, o aparelho passa para o funcionamento regular.

## Assistência Técnica

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

Pode encontrar estas indicações na chapa de características. Fig. 14

Indicando o número de produto e o número 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 740

---

## Safety and warning information

### Before you switch ON the appliance

Please read the operating and installation instructions carefully! They contain important information on how to install, use and maintain the appliance. The manufacturer is not liable if you fail to comply with the instructions and warnings. Retain all documents for subsequent use or for the next owner.

### Technical safety

The tubes of the refrigeration circuit convey a small quantity of an environmentally friendly but flammable refrigerant (R600a). It does not damage the ozone layer and does not increase the greenhouse effect. If refrigerant escapes, it may injure your eyes or ignite.

### If damage has occurred

- Keep naked flames and/or ignition sources away from the appliance,
- thoroughly ventilate the room for several minutes,
- switch off the appliance and pull out the mains plug,

- inform customer service.

The more refrigerant an appliance contains, the larger the room must be in which the appliance is situated. Leaking refrigerant can form a flammable gas-air mixture in rooms which are too small. The room must be at least 1 m<sup>3</sup> per 8 g of refrigerant. The amount of refrigerant in your appliance is indicated on the rating plate inside the appliance.

If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person. Improper installations and repairs may put the user at considerable risk.

Repairs may be performed by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person only.

Only original parts supplied by the manufacturer may be used. The manufacturer guarantees that only these parts satisfy the safety requirements.

An extension cable may be purchased from customer service only.

## Important information when using the appliance

- Never use electrical appliances inside the appliance (e.g. heater, electric ice maker, etc.). Explosion hazard!
  - Never defrost or clean the appliance with a steam cleaner! The steam may penetrate electrical parts and cause a short-circuit. Risk of electric shock!
  - Do not use pointed or sharp-edged implements to remove frost or layers of ice. You could damage the refrigerant tubes. Leaking refrigerant may cause eye injuries or ignite.
  - Do not store products which contain flammable propellants (e.g. spray cans) or explosive substances in the appliance. Explosion hazard!
  - Do not stand on or lean heavily against base of appliance, drawers or doors, etc
  - For defrosting and cleaning, pull the mains plug out or switch off the fuse. Do not pull out the mains plug by tugging on the power cord.
  - Store high-percentage alcohol tightly closed and standing up.
- Keep plastic parts and the door seal free of oil and grease. Otherwise, parts and door seal will become porous.
  - Never cover or block the ventilation openings of the appliance!
  - **Avoiding placing children and vulnerable people at risk:**

At risk are children, people who have limited physical, mental or sensory abilities, as well as people who have inadequate knowledge concerning safe operation of the appliance.

Ensure that children and vulnerable people have understood the hazards.

A person responsible for safety must supervise or instruct children and vulnerable people who are using the appliance.

Only children from 8 years and above may use the appliance.

Supervise children who are cleaning and maintaining the appliance.

Never allow children to play with the appliance.



- Do not store bottled or canned drinks (especially carbonated drinks) in the freezer compartment. Bottles and cans may burst!
- Never put frozen food straight from the freezer compartment into your mouth.  
Risk of low-temperature burns!
- Avoid prolonged touching of frozen food, ice or the evaporator pipes, etc.  
Risk of low-temperature burns!

### **Children in the household**

- Keep children away from packaging and its parts.  
Danger of suffocation from folding cartons and plastic film!
- Do not allow children to play with the appliance!
- If the appliance features a lock:  
keep the key out of the reach of children!

### **General regulations**

The appliance is suitable for cooling and freezing food.

This appliance is intended for use in the home and the home environment.

The appliance is suppressed according to EU Directive 2004/108/EC.

The refrigeration circuit has been checked for leaks.

This product complies with the relevant safety regulations for electrical appliances (EN 60335-2-24).

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

---

## Information concerning disposal

### Disposal of packaging

The packaging protects your appliance from damage during transit. All utilised materials are environmentally safe and recyclable. Please help us by disposing of the packaging in an environmentally friendly manner.

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

### Disposal of your old appliance

Old appliances are not worthless rubbish! Valuable raw materials can be reclaimed by recycling old appliances.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

### Warning

Redundant appliances

1. Pull out the mains plug.
2. Cut off the power cord and discard with the mains plug.
3. Do not take out the trays and receptacles: children are therefore prevented from climbing in!
4. Do not allow children to play with the appliance once it has spent its useful life. Danger of suffocation!

Refrigerators contain refrigerant and gases in the insulation. Refrigerant and gases must be disposed of professionally. Ensure that tubing of the refrigerant circuit is not damaged prior to proper disposal.

---

## Scope of delivery

After unpacking all parts, check for any damage in transit.

If you have any complaints, please contact the dealer from whom you purchased the appliance or our customer service.

The delivery consists of the following parts:

- Free-standing appliance
- Interior fittings (depending on model)
- Bag containing installation materials
- Operating instructions
- Installation manual
- Customer service booklet
- Warranty enclosure
- Information on the energy consumption and noises

## Ambient temperature and ventilation

### Ambient temperature

The appliance is designed for a specific climate class. Depending on the climate class, the appliance can be operated at the following temperatures.

The climate class can be found on the rating plate. Fig. 14

Climate class	Permitted ambient temperature
<b>SN</b>	+10 °C to 32 °C
<b>N</b>	+16 °C to 32 °C
<b>ST</b>	+16 °C to 38 °C
<b>T</b>	+16 °C to 43 °C

### Note

The appliance is fully functional within the room temperature limits of the indicated climatic class. If an appliance of climatic class SN is operated at colder room temperatures, the appliance will not be damaged up to a temperature of +5 °C.

### Ventilation

Fig. 3

The air on the rear panel of the appliance heats up. Conduction of the heated air must not be obstructed. Otherwise, the refrigerating unit must work harder. This increases power consumption. Therefore: Never cover or block the ventilation openings!

## Connecting the appliance

After installing the appliance, wait at least 1 hour until the appliance is switched on. During transportation the oil in the compressor may have flowed into the refrigeration system.

Before switching on the appliance for the first time, clean the interior of the appliance (see chapter “Cleaning the appliance”).

### Electrical connection

The socket must be near the appliance and also freely accessible following installation of the appliance.

The appliance complies with the protection class I. Connect the appliance to 220–240 V/50 Hz alternating current via a correctly installed socket with protective conductor. The socket must be fused with a 10 to 16 A fuse.

For appliances operated in non-European countries, check whether the stated voltage and current type match the values of your mains supply. This information can be found on the rating plate. Fig. 14

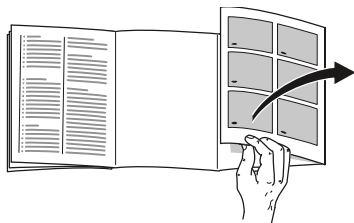


### Warning

Never connect the appliance to electronic energy saver plugs.

Our appliances can be used with mains and sine-controlled inverters. Mains-controlled inverters are used for photovoltaic systems which are connected directly to the national grid. Sine-controlled inverters must be used for isolated applications (e.g. on ships or in mountain lodges) which are not connected directly to the national grid.

## Getting to know your appliance



Please fold out the illustrated last page. These operating instructions refer to several models.

The features of the models may vary.

The diagrams may differ.

Fig. **1**

- 1-4 Controls
- 5 Glass shelf in the freezer compartment
- 6 Light (LED)
- 7 Glass shelf in the refrigerator compartment
- 8 Vegetable container
- 9 Height-adjustable feet
- 10 Door shelf
- 11 Shelf for large bottles
  
- A Freezer compartment
- B Refrigerator compartment

## Controls

Fig. **2**

- 1 **On/Off button**  
Serves to switch the whole appliance on and off.
- 2 **Temperature display refrigerator compartment**  
The numbers correspond to the set refrigerator compartment temperatures in °C.
- 3 **Display super freezing**  
Illuminates when super freezing is on.
- 4 **Refrigerator compartment temperature selection button**  
The button sets the temperature in the refrigerator compartment.

## Switching the appliance on

Fig. **2**

Switch on the appliance with the On/Off button 1.

The appliance begins to cool. Light is switched on when the door is open.

We recommend a setting of +4 °C.

## Operating tips

- After the appliance has been switched on, it may take several hours until the set temperatures have been reached.  
Do not put any food in the appliance beforehand.

- While the refrigeration unit is running, water droplets or a thin layer of ice may form at the rear panel of the refrigerator. This is nothing unusual. It is not necessary to scrape off the frost or wipe off the water droplets. The rear panel defrosts automatically. The condensation collects in the drainage channel, Fig. 10, and is conveyed to the refrigeration unit where it evaporates.
- The sides of the housing are sometimes heated slightly. This prevents condensation in the area of the door seal.
- If the freezer compartment door cannot be immediately re-opened after it has been closed, wait until the resulting low pressure has equalised.
- The refrigeration system may cause several areas of the freezer shelves to frost quickly. This does not affect function or power consumption. The appliance does not require defrosting until the entire surface of the freezer shelf is covered with more than 5 mm of frost or ice.

---

## Setting the temperature

Fig. 2

### Refrigerator compartment

The temperature can be set from +2 °C to +8 °C.

Keep pressing temperature setting button 4 until the required refrigerator compartment temperature is set.

The value last selected is saved. The set temperature is indicated on temperature display 2.

### Freezer compartment

The temperature in the freezer compartment depends on the temperature in the refrigerator compartment.

Lower temperatures in the refrigerator compartment also cause lower temperatures in the freezer compartment.

---

## Usable capacity

Information on the usable capacity can be found inside your appliance on the rating plate. Fig. 14

---

## Refrigerator compartment

The refrigerator compartment is the ideal storage location for ready meals, cakes and pastries, preserved food, condensed milk and hard cheese.

### Note when loading products

Wrap or cover food before placing in the appliance. This will retain the aroma, colour and freshness of the food. In addition, flavours will not be transferred between foods and the plastic parts will not become discoloured.

### Note

Avoid contact between food and rear panel. Otherwise the air circulation will be impaired.

Food or packaging could freeze to the rear panel.

### Note the chill zones in the refrigerator compartment

The air circulation in the refrigerator compartment creates different chill zones:

- Coldest zone is in the pull-out container. Fig. **4**

### Note

Store perishable food (e.g. fish, sausage, meat) in the coldest zone.

- Warmest zone is at the very top of the door.

### Note

Store e.g. hard cheese and butter in the warmest zone. Cheese can then continue to release its flavour and the butter will still be easy to spread.

---

## Freezer compartment

### Use the freezer compartment

- To store deep-frozen food.
- To make ice cubes.
- To freeze food.

### Note

Ensure that the freezer compartment door has been closed properly. If the door is open, the frozen food will thaw. The freezer compartment will become covered in thick ice. Also: waste of energy due to high power consumption!

---

## Max. freezing capacity

Information about the max. freezing capacity within 24 hours can be found on the rating plate. Fig. **14**

## Freezing fresh food

Freeze fresh and undamaged food only.

To retain the best possible nutritional value, flavour and colour, vegetables should be blanched before freezing. Aubergines, peppers, zucchini and asparagus do not require blanching.

Literature on freezing and blanching can be found in bookshops.

### Note

Keep food which is to be frozen away from food which is already frozen.

- The following foods are suitable for freezing:  
Cakes and pastries, fish and seafood, meat, game, poultry, vegetables, fruit, herbs, eggs without shells, dairy products such as cheese, butter and quark, ready meals and leftovers such as soups, stews, cooked meat and fish, potato dishes, soufflés and desserts.
- The following foods are not suitable for freezing:  
Types of vegetables, which are usually consumed raw, such as lettuce or radishes, eggs in shells, grapes, whole apples, pears and peaches, hard-boiled eggs, yoghurt, soured milk, sour cream, crème fraîche and mayonnaise.

## Packing frozen food

To prevent food from losing its flavour or drying out, place in airtight containers.

1. Place food in packaging.
2. Remove air.
3. Seal the wrapping.
4. Label packaging with contents and date of freezing.

### Suitable packaging:

Cling wrap, tubular film made of polyethylene, aluminium foil, freezer containers.

These products are available from specialist outlets.

### Unsuitable packaging:

Wrapping paper, greaseproof paper, cellophane, bin liners and used shopping bags.

### Items suitable for sealing packaged food:

Rubber bands, plastic clips, string, cold-resistant adhesive tape, etc.

Bags and tubular film made of polyethylene (PE) can be sealed with a film heat sealer.

## Shelf life of frozen food

Storage duration depends on the type of food.

At a temperature of -18 °C:

- Fish, sausage, ready meals and cakes and pastries:  
up to 6 months
- Cheese, poultry and meat:  
up to 8 months
- Vegetables and fruit:  
up to 12 months

---

## Super freezing

Food should be frozen solid as quickly as possible in order to retain vitamins, nutritional value, appearance and flavour.

Several hours before placing fresh food in the freezer compartment, switch on super freezing to prevent an unwanted temperature rise.

As a rule, 4–6 hours is adequate.

This appliance runs constantly and the freezer compartment drops to a very low temperature.

If the max. freezing capacity is to be used, super freezing must be switched on for 24 hours before the fresh produce is placed in the freezer compartment.

Smaller quantities of food (up to 2 kg) can be frozen without “super freezing”.

## Switching on and off

Fig. 2

Keep pressing the temperature selection button 4 until the Super display 3 is lit.

Super freezing automatically switches off after approx. 2½ days.

---

## Thawing frozen food

Depending on the type and application, select one of the following options:

- at room temperature
- in the refrigerator
- in an electric oven, with/without fan assisted hot-air
- in the microwave



### Caution

Do not refreeze thawing or thawed food. Only ready meals (boiled or fried) may be refrozen.

No longer store the frozen produce for the max. storage period.

---

## Interior fittings

(not all models)

### Glass shelves

Fig. 5

If required, you can vary the shelves inside the appliance: To do this, pull out shelf, lift at the front and take out.

### Vegetable container with humidity controller

Fig. 6

To create the optimum storage climate for fruit and vegetables, you can set the air humidity in the vegetable container depending on the quantity stored:

- smaller quantities of fruit and vegetables – high air humidity
- large quantities of fruit and vegetables – low air humidity



## Notes

- Fruit sensitive to cold (e.g. pineapple, banana, papaya and citrus fruit) and vegetables sensitive to cold (e.g. aubergines, cucumbers, zucchini, peppers, tomatoes and potatoes) should be stored outside the refrigerator at temperatures of approx. +8 °C to +12 °C for optimum preservation of quality and flavour.
- Condensation may form in the vegetable container depending on the type and quantity of products stored. Remove condensation with a dry cloth and adjust air humidity in the vegetable container with the humidity controller.

## Bottle shelf

Fig. **7**

Bottles can be stored securely on the bottle shelf.

## Bottle holder

Fig. **8**

The bottle holder prevents bottles from falling over when the door is opened and closed.

## Ice cube tray

Fig. **9**

1. Fill the ice cube tray  $\frac{3}{4}$  full of drinking water and place in the freezer compartment.
2. If the ice tray is stuck to the freezer compartment, loosen with a blunt implement only (spoon-handle).
3. To loosen the ice cubes, twist the ice tray slightly or hold briefly under flowing water.

---

## Sticker “OK”

(not all models)

The sticker “OK” lets you check whether the refrigerator compartment achieves the safe temperature ranges of +4 °C or colder recommended for food. If the sticker does not indicate “OK”, gradually reduce the temperature.

### Note

When the appliance is switched on, it may take up to 12 hours until the set temperature is reached.



**Correct setting**

---

## Switching off and disconnecting the appliance

### Turn off appliance

Fig. **2**

Press the On/Off button 1. Temperature display 2 goes out, refrigeration unit switches off.

### Disconnecting the appliance

If you do not use the appliance for a prolonged period:

1. Switch off the appliance.
2. Pull out mains plug or switch off fuse.
3. Clean the appliance.
4. Leave the appliance door open.

---

## Defrosting

### Defrosting the freezer compartment

The freezer compartment does not defrost automatically, otherwise the frozen food would start thawing. A layer of frost in the freezer compartment impairs refrigeration of the frozen food and increases power consumption. Remove the layer of hoarfrost regularly.

#### Caution

Do not scrape off hoarfrost or ice with a knife or pointed object. You could damage the refrigerant tubes. Leaking refrigerant may ignite or cause eye injuries.

#### Proceed as follows:

#### Note

Approx. 4 hours before defrosting the appliance, switch on super freezing so that the food drops to a very low temperature and can therefore be stored at room temperature for a longer period.

1. Remove the frozen food and place temporarily in a cool location.
2. Switch the appliance off.
3. Pull out the mains plug or remove the fuse.
4. To accelerate the defrosting process, place a pan of hot water on a trivet in the freezer compartment.
5. Wipe up condensation with a cloth or sponge.
6. Wipe dry the freezer compartment.
7. Switch the appliance on again.
8. Put the frozen food back in the freezer compartment.

### Refrigerator compartment defrosts fully automatically

While the refrigerating unit is running, beads of condensation or hoarfrost form at the back of the refrigerator compartment. This is quite normal. It is not necessary to wipe off the condensation or frost. The rear panel defrosts automatically. The condensation runs into the condensation channel, Fig. 10, and is conveyed to the refrigerating unit where it evaporates.

#### Note

Keep the condensation channel and drainage hole clean, so that the condensation can run out.

---

## Cleaning the appliance

#### Caution

- Do not use abrasive, chloride or acidic cleaning agents or solvents.
- Do not use scouring or abrasive sponges. The metallic surfaces could corrode.
- Never clean the shelves or containers in the dishwasher. The parts may become deformed!

#### Proceed as follows:

1. Before cleaning: Switch off the appliance.
2. Pull out the mains plug or switch off the fuse!
3. Take out the food and store in a cool location. Place ice pack (if available) on the food.
4. Wait until the layer of frost has thawed.

5. Clean the appliance with a soft cloth, lukewarm water and a little pH neutral washing-up liquid. The rinsing water must not run into the light or through the drainage hole into the evaporation area.
6. Wipe the door seal with clear water only and then wipe dry thoroughly.
7. After cleaning reconnect and switch the appliance back on.
8. Put the food back into the appliance.

## Interior fittings

All variable parts of the appliance can be taken out for cleaning.

### Take out glass shelves

Fig. 5

Lift the glass shelves, pull forwards, lower and swivel out to the side.

### Condensation drainage channel

To clean the condensation outlet channel, the glass shelf above the vegetable drawer, Fig. 11/8, must be taken out.

Regularly clean the condensation channel and drainage hole with a cotton bud or similar implement to ensure that the condensation can drain.

### Removing the container

Fig. 11

Pull out the container all the way, lift at the front and remove.

### Vegetable container

Fig. 12

The fascia of the vegetable container can be removed for cleaning.

Press side buttons in succession and remove fascia from the vegetable container.

### Take out shelves in the door

Fig. 13

Lift shelves upwards and take out.

---

## Odours

If you experience unpleasant odours:

1. Switch off the appliance with the On/Off button. Fig. 2/1
2. Take all food out of the appliance.
3. Clean interior (see chapter "Cleaning the appliance").
4. Clean all packages.
5. Seal strong smelling food in order to avoid odours from forming.
6. Switch the appliance on again.
7. Store food in the appliance.
8. Check whether the formation of odours is still occurring after 24 hours.

---

## Light (LED)

Your appliance features a maintenance-free LED light.

These lights may be repaired by customer service or authorised technicians only.

---

## Tips for saving energy

- Install the appliance in a dry, well ventilated room! The appliance should not be installed in direct sunlight or near a heat source (e.g. radiator, cooker).

If required, use an insulating plate.

- Allow warm food and drinks to cool down before placing in the appliance.
- Thaw frozen food in the refrigerator compartment and use the low temperature of the frozen food to cool refrigerated food.
- Regularly defrost the freezer compartment to remove the layer of frost.

A layer of hoarfrost will impair refrigeration of the frozen food and increase power consumption.

- Open the appliance as briefly as possible.
- To avoid increased power consumption, occasionally clean the back of the appliance.
- If available:  
Fit wall spacers to obtain the indicated energy rating of the appliance (see Installation instructions). A reduced wall gap will not restrict the function of the appliance. The energy rating may then increase slightly. The gap of 75 mm must not be exceeded.
- The arrangement of the fittings does not affect the energy rating of the appliance.

---

## Operating noises

### Quite normal noises

#### **Droning**

Motors are running (e.g. refrigerating units, fan).

#### **Bubbling, humming or gurgling noises**

Refrigerant is flowing through the tubing.

#### **Clicking**

Motor, switches or solenoid valves are switching on/off.

### Preventing noises

#### **The appliance is not level**

Please align the appliance with a spirit level. Use the height-adjustable feet or place packing underneath them.

#### **The appliance is not free-standing**

Please move the appliance away from adjacent units or appliances.

#### **Containers or storage areas wobble or stick**

Please check the removable parts and re-insert them correctly if required.

#### **Bottles or receptacles are touching each other**

Move the bottles or receptacles slightly away from each other.

## Eliminating minor faults yourself

Before you call customer service:

Please check whether you can eliminate the fault yourself based on the following information.

Customer service will charge you for advice – even if the appliance is still under guarantee!

<b>Fault</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Remedial action</b>
Temperature differs greatly from the set value.		In some cases it is adequate to switch off the appliance for 5 minutes. If the temperature is too high wait a few hours and check whether the temperature has approached the set value. If the temperature is too low check the temperature again the next day.
Displays do not illuminate.	Power failure; the fuse has been switched off; the mains plug has not been inserted properly.	Connect mains plug. Check whether the power is on, check the fuses.
The temperature in the refrigerator compartment is too cold.	Temperature has been set too low.	Increase the temperature (see Selecting the temperature).
Floor of the refrigerator compartment is wet.	The condensation channels or drainage hole are blocked.	Clean the condensation channels and the drainage hole. See chapter Cleaning the appliance. Fig. 10
The temperature in the freezer compartment is too warm.	Appliance opened frequently.	Do not open the appliance unnecessarily.
	The ventilation openings have been covered.	Remove obstacles.
	Large quantities of fresh food are being frozen.	Do not exceed max. freezing capacity.
Appliance is not cooling, temperature display and light are lit.	Showroom mode is switched on.	Start appliance self-test (see chapter "Appliance self-test"). When the programme has ended, the appliance switches over to normal operation.

---

## Appliance self-test

Your appliance features an automatic self-test program which shows you sources of faults which may be repaired by customer service only.

### Starting the appliance self-test

Fig. **2**

1. Switch off the appliance with the On/Off button 1 and wait 5 minutes.
2. Switch on the appliance with the On/Off button 1 and hold down the temperature setting button 4 for 3-5 seconds within the first 10 seconds until 2 °C is lit on the temperature display 2.

The self-test programme starts, when the temperature displays lit up in succession.

When after a short time the appliance displays the set temperature prior to the self-test, everything is ok.

If the super display **■CP0046■** flashes for 10 seconds, an error has occurred. Inform customer service.

### Ending the appliance self-test

When the programme has ended, the appliance switches over to normal operation.

---

## Customer service

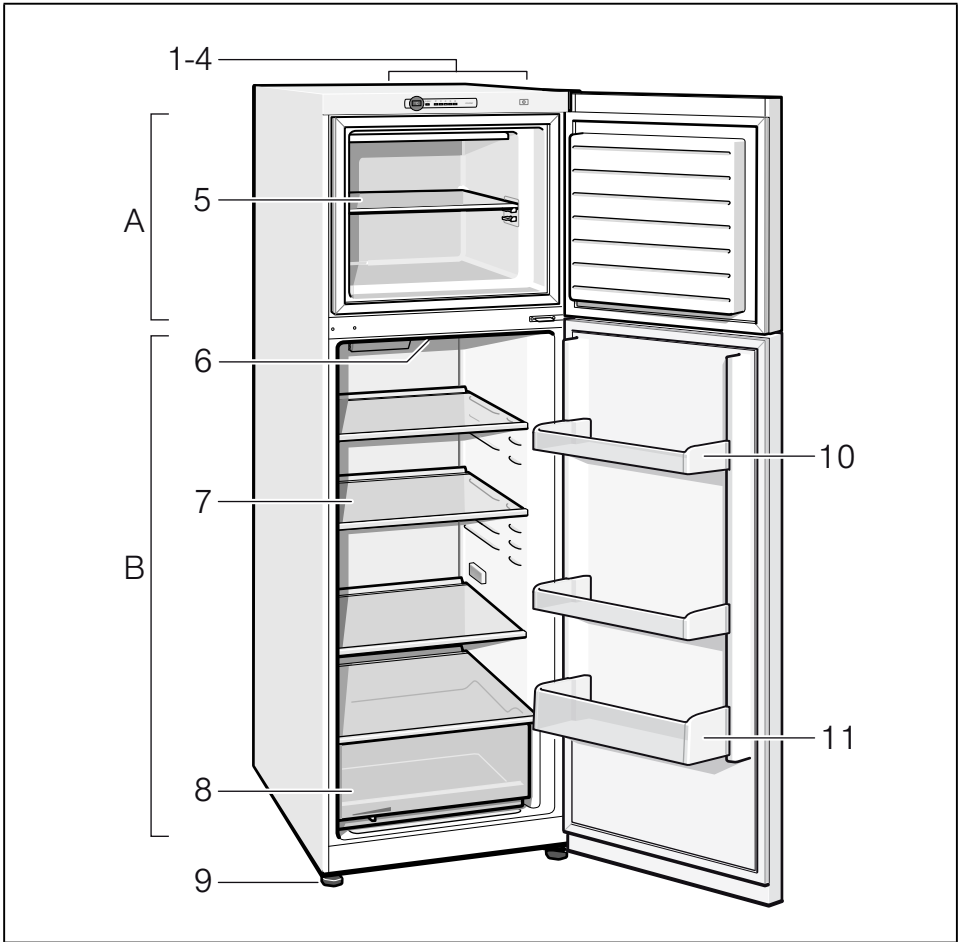
Your local customer service can be found in the telephone directory or in the customer-service index. Please provide customer service with the appliance product number (E-Nr.) and production number (FD-Nr.).

This information can be found on the rating plate. Fig. **14**

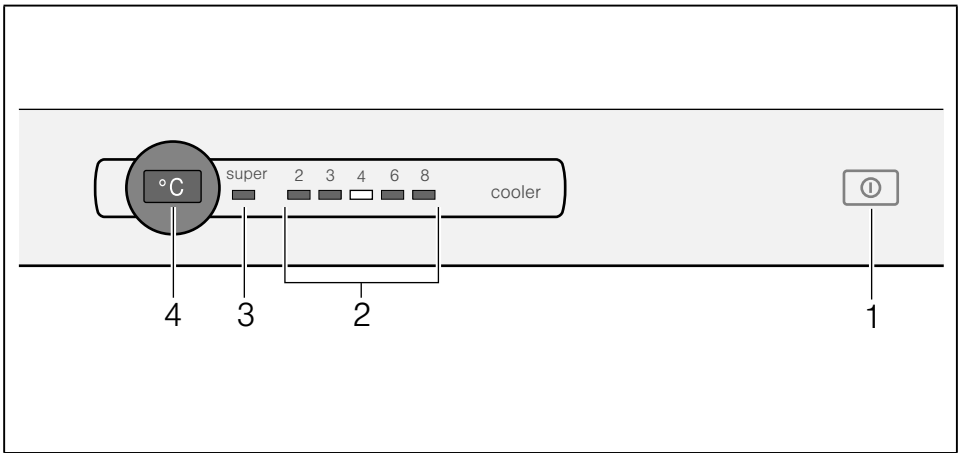
To prevent unnecessary call-outs, please assist customer service by quoting the product and production numbers. This will save you additional costs.

### Repair order and advice on faults

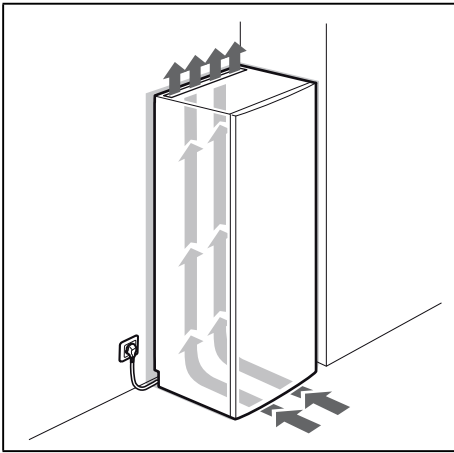
Contact information for all countries can be found on the enclosed customer service list.



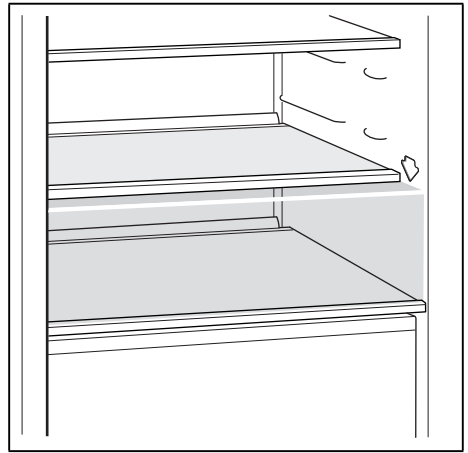
**1**



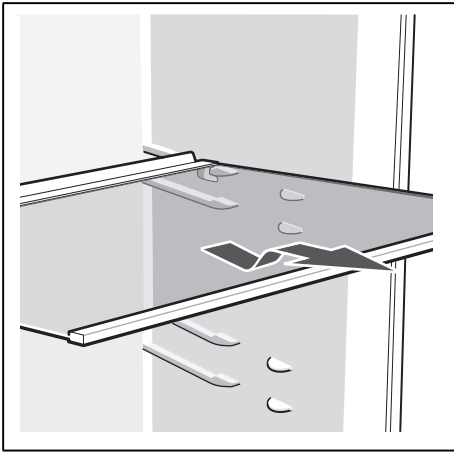
**2**



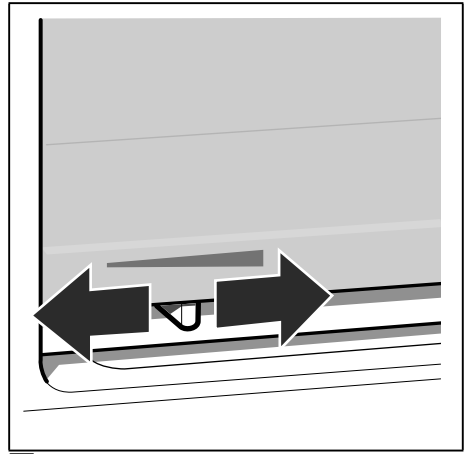
3



4



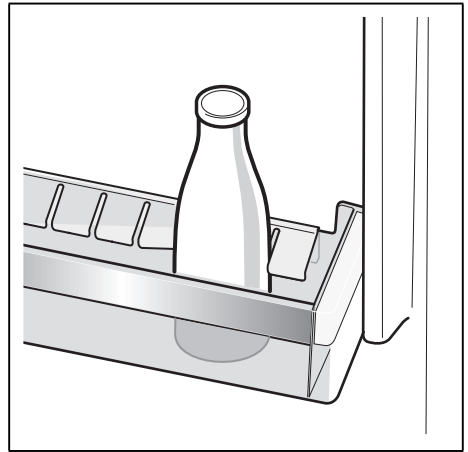
5



6

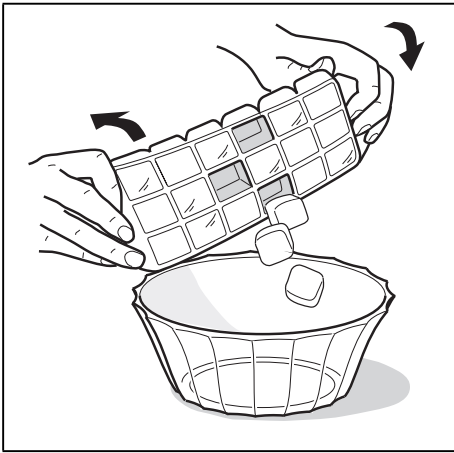


7



8

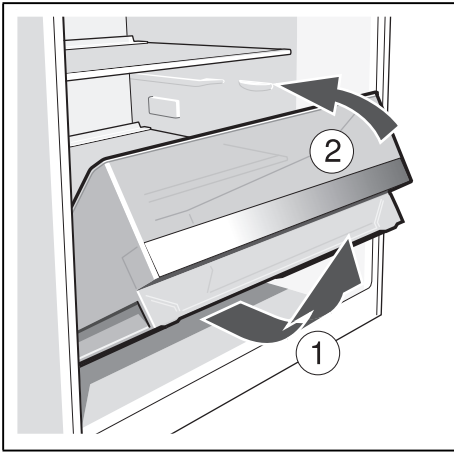




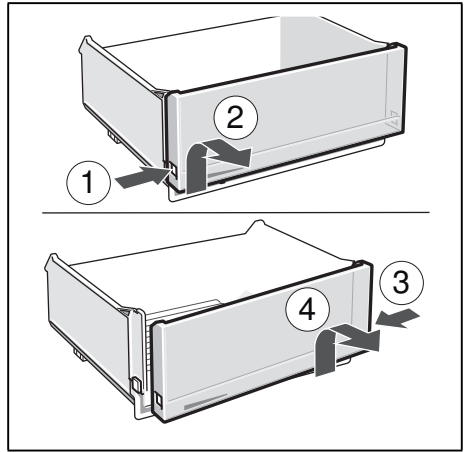
9



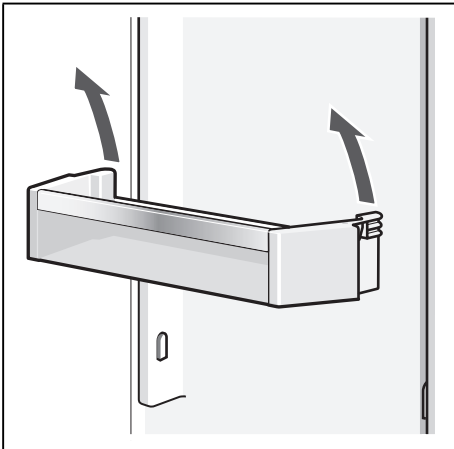
10



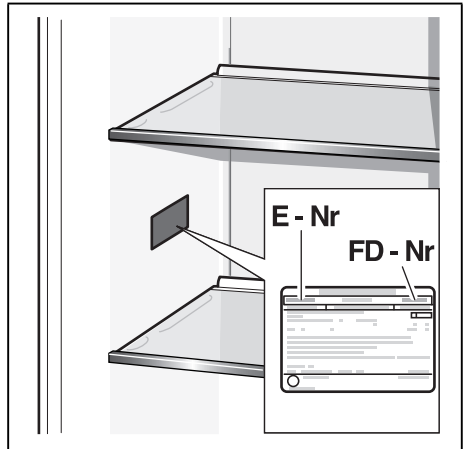
11



12



13



14



BSH Electrodomésticos España S.A.

CIF: A-28893550

Parque Empresarial PLA-ZA · Ronda del Canal Imperial de Aragón, 18-20

50197 Zaragoza · ESPAÑA

[www.balay.es](http://www.balay.es)

9000825320  
es, pt, en (9701)