

GAGGENAU HAUSGERÄTE

es Instrucciones de uso
el Οδηγίες χρήσης

IK 350-250

IK 352-250

IK 353-250

es Índice

Consejos para la eliminación y el desguace de los aparatos usados	3	El interior del frigorífico	16
Consejos de seguridad	4	La zona fresca	16
Familiarizándose con la unidad	6	El compartimento de congelación	18
Puesta en funcionamiento del aparato y consejos importantes para el funcionamiento normal del aparato	8	Congelar alimentos frescos en casa	19
Funciones	10	Limpieza del aparato	22
Teclas de selección de funciones e indicaciones visuales	12	Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica	23
Puntos a tener en cuenta al colocar los alimentos en el aparato	14	Advertencias relativas a los ruidos de funcionamiento del aparato	24
		Pequeñas averías de fácil solución	25
		Avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca	27

el Inhaltsverzeichnis

Υποδείξεις απόσυρσης	28	Ο χώρος κατάψυξης	43
Υποδείξεις για την ασφάλειά σας	29	Πώς θα καταψύξετε οι ίδιες/οι τρόφιμα	44
Γνωρίστε τη συσκευή	31	Καθαρισμός της συσκευής	47
Θέση της συσκευής σε λειτουργία και σημαντικές υποδείξεις σχετικά με τη λειτουργία	32	Έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια	48
Λειτουργίες ρύθμισης	35	Υποδείξεις σχετικά με τους θορύβους λειτουργίας	49
Πλήκτρα λειτουργίας και ενδείξεις	36	Πώς θα διορθώσετε μόνες/οι σας μικροβλάβες	50
Τοποθέτηση τροφίμων	39	Κλήση της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	53
Ο χώρος συντήρησης	41		
Ο χώρος διατήρησης φρεσκάδας	41		

Consejos para la eliminación y el desguace de los aparatos usados

Eliminación y desguace de los aparatos usados

A tener en cuenta en caso de que el nuevo aparato sustituya a una unidad usada.

- ❑ Los aparatos usados incorporan materiales que se pueden recuperar, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables.
- ❑ Antes de deshacerse de su aparato usado y sustituirlo por uno nuevo, deberá inutilizarlo:
 1. Extraiga el enchufe del aparato de la toma de corriente.
 2. Corte el cable de conexión del aparato y retírelo conjuntamente con el enchufe.
 3. **Desmante los cierres o cerraduras de la puerta o inutilícelos a fin de impedir que los niños, al jugar con la unidad, se encierren en la misma y corran peligro de muerte (asfixia).**
- ❑ Todos los aparatos frigoríficos y congeladores contienen gases aislantes y refrigerantes, que exigen un tratamiento y eliminación específicos. Preste atención a que las tuberías del circuito de frío de su aparato no sufran daños ni desperfectos antes de haberlo entregado en el correspondiente Centro Oficial de recogida.

Consejos para la eliminación del embalaje de los aparatos

- ❑ **¡Atención!**
No permita que los niños jueguen con el material del embalaje o parte de sus elementos.
¡El aparato no es ningún juguete!
¡Existe peligro de asfixia a causa de los cartones y las láminas de plástico!
- ❑ Su nuevo aparato está protegido durante el transporte hasta su hogar por un embalaje. 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.

Consejos de seguridad

Antes de utilizar el aparato nuevo:

- ❑ Lea detenidamente las instrucciones de servicio y montaje de su aparato. En éstas se facilitan informaciones y consejos importantes relativos a la instalación, así como al manejo y cuidado correctos del aparato.
- ❑ 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 servicio y de montaje para un posible propietario posterior.

Consejos de seguridad relativos a la instalación y conexión del aparato a la red eléctrica

- ❑ **Seguro antivuelco**
Antes de abrir las puertas se debe montar el **seguro antivuelco** (véase instrucciones de montaje).
- ❑ Efectuar la instalación y conexión del aparato a la red eléctrica según las correspondientes instrucciones de montaje. Los valores de conexión de la red eléctrica tienen que coincidir con los detallados en **la placa de características** del aparato, que se encuentra en el lateral inferior derecho del **frigorífico**. (Fig. 13)

- ❑ La seguridad eléctrica del aparato sólo queda asegurada si **el sistema o circuito de puesta a tierra** de la instalación doméstica ha sido debidamente instalado.
- ❑ Si el aparato presentara daños o desperfectos, no deberá ser puesto en funcionamiento. En caso de duda, consultar con el distribuidor en donde adquirió el aparato.
- ❑ Durante el transporte y la instalación debe tener cuidado de no dañar las piezas y elementos componentes del circuito de frío, por ejemplo perforando los conductos del agente refrigerante. La salida a chorros del agente refrigerante puede provocar lesiones en los ojos o hacer que se inflamen.
- ❑ No obstruir las rejillas de ventilación y aireación. (No reducir el tamaño de las aberturas al efectuar modificaciones o adaptaciones de los muebles adyacentes).
- ❑ Poner en funcionamiento el aparato cuando esté completamente montado. De lo contrario, existe el peligro de que las puertas vuelquen al abrirlas.
- ❑ Desplazar el aparato sólo cuando esté vacío. Las ruedas integradas en el aparato están destinadas exclusivamente para su movilización durante las operaciones de montaje y no para desplazamientos largos del aparato (aprox. 4 m). **De la misma forma, el aparato puede sufrir daños si se desplaza sobre superficies irregulares o demasiado blandas.**

Consejos de seguridad para el manejo del aparato

- ❑ Durante las operaciones de montaje, tener cuidado de que el cable no se dañe.
- ❑ Retirar el cable de conexión del aparato de la red en caso de:
 - sustituir la lámpara.
 - Limpieza del aparato
 - ¡No tirar del cable de conexión del aparato, sino asirlo siempre por el cuerpo del enchufe!
- ❑ Las reparaciones que fuera necesario efectuar sólo podrán ser ejecutadas por técnicos debidamente instruidos. Las reparaciones efectuadas de modo erróneo o incorrecto pueden implicar serios peligros para el usuario.
- ❑ No utilizar en ningún caso aparatos eléctricos en el interior del aparato (por ejemplo calefacciones, heladoras, etc.).
- ❑ No utilizar los cajones, las puertas, etc. de la unidad como pisaderas o apoyos.
- ❑ No guardar ni almacenar materias explosivas en el interior de la unidad. Tenga presente que las bebidas con un alto grado de alcohol necesitan envases con cierre hermético; además se deberán colocar siempre en posición vertical.
- ❑ No guardar productos combinados con agentes o gases propelentes (expendedores de nata, sprays) ni materias explosivas en el aparato. **Peligro de explosión.**
- ❑ **No permitir que los niños jueguen con el aparato. Evitar igualmente que se encierren en la unidad y se pongan en peligro de muerte por asfixia.**
- ❑ Para aparatos con cerradura, ponga las llaves fuera del alcance de los niños.
- ❑ No utilizar ningún tipo de limpiadora de vapor para limpiar la unidad. El vapor caliente podría penetrar en el interior del aparato, accediendo a los elementos conductores de corriente y provocar cortocircuitos o incluso sacudidas eléctricas.
- ❑ No guardar en el compartimento de congelación botellas ni tarros o latas que contengan líquidos, particularmente bebidas gaseosas. ¡Las botellas y latas pueden estallar!
- ❑ No introducir en la boca directamente los helados, polos o cubitos de hielo extraídos del compartimento de congelación. **¡Peligro de quemaduras** a causa de las bajas temperaturas!
- ❑ No tocar los productos congelados con las manos húmedas a fin de evitar que se queden adheridas a éstos.

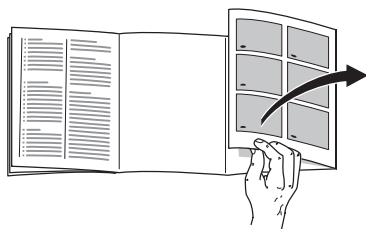
Normativas generales

- ❑ Este aparato sólo está fabricado para **la refrigeración y congelación de alimentos.**
- ❑ El aparato sólo podrá usarse una vez que esté correctamente instalado. Esta unidad está destinada al uso exclusivo en el ámbito doméstico.
- ❑ En caso de utilizarla para fines industriales, deberán tenerse en cuenta las correspondientes normas y disposiciones.

- ❑ El aparato cumple las «Normas alemanas de prevención de accidentes provocados por equipos e instalaciones frigoríficas VBG 20. Todos los aparatos han sido sometidos en fábrica a un ciclo de prueba de varias horas de duración. Este aparato cumple estrictamente lo dispuesto en las normativas de seguridad vigentes para electrodomésticos.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas sin previo aviso.

Familiarizándose con la unidad



Antes de leer estas instrucciones, despliegue las últimas páginas con las ilustraciones.

Las presentes Instrucciones de servicio son válidas para diferentes modelos de aparato; por ello puede ser posible que en las ilustraciones se describan o muestren detalles y características de equipamiento que no concuerdan con las de su aparato concreto.

Vista de conjunto

Fig. 1

A Frigorífico

(temperatura ajustable de +4 °C hasta +14 °C)

- 1 Interruptor principal para CONEXION / DESCONEXION de la unidad completa
- 2 Elemento portahuevos
- 3 Bandejas de vidrio para guardar productos que necesitan frío
- 4 Cajón para guardar mantequilla y queso
- 5 Cajón para guardar verdura, lechugas y frutas
- 6 Estantes para guardar botellas, tarros y latas

B Compartimento de congelación

(temperatura ajustable de -16°C hasta -24°C)

- 7 Bandejas de vidrio para guardar productos congelados
- 8 Bandejas para guardar productos congelados

C Cuadro de mandos**11-16**

Teclas de selección de funciones e indicaciones visuales para el frigorífico, el compartimento de congelación y la zona fresca. (Véase al respecto «**Funciones**»)

D Zona fresca

(temperatura ajustable de $+1^{\circ}\text{C}$ hasta $+8^{\circ}\text{C}$)

- 24 Bandejas para guardar carne, embutido y queso
- 25 Cajón para guardar verdura,

lechugas y frutas

- 26 Compartimento para guardar tarros
- 27 Rejilla de ventilación

Prestar atención a la temperatura del entorno

El aparato es apropiado para una temperatura de entorno entre $+16^{\circ}\text{C}$ y $+38^{\circ}\text{C}$.

Ventilación

El aire recalentado en la pared posterior del aparato debe poder escapar libremente a través de la rejilla (Fig. 1/27). 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.

Puesta en funcionamiento del aparato y consejos importantes para el funcionamiento normal del aparato

Antes de la primera puesta en funcionamiento del aparato

- ❑ Colocar los estantes y soportres (Fig. 3/6) de la puerta del frigorífico en las posiciones deseadas.
- ❑ Retirar el elemento portahuevos (Fig. 3/2) del cajón para la verdura de la zona fresca, desembalarlo y colocarlo sobre una de las bandejas de vidrio del frigorífico.
- ❑ Verificar si las caperuzas protectoras blancas (Fig. 3/32) se encuentran montadas en las puertas del aparato.

Atención:

Es imprescindible montar estas tres caperuzas protectoras, de lo contrario, el aparato **no está en disposición de funcionamiento**.

- ❑ Limpiar el interior del aparato (véase capítulo «Limpieza del aparato»).

Conexión del aparato

- ❑ La toma de corriente del aparato deberá estar emplazada en un lugar accesible, preferentemente por encima del armario alto. Conectar el aparato sólo una vez que ha sido colocado y montado en su emplazamiento definitivo.
- ❑ Conectar la unidad sólo a una red eléctrica de corriente alterna de 220–240 V/50 Hz a través de una toma de corriente instalada reglamentariamente y provista de puesta a tierra. La toma de corriente debe estar protegida con un fusible de 10 amperios como mínimo.
- ❑ **En los aparatos destinados a países fuera del continente europeo deberá verificarse si los valores de la tensión de conexión y el tipo de corriente que figuran en la placa de características del aparato coinciden con los de la red nacional.**
La placa de características del aparato se encuentra en el lateral inferior derecho.
- ❑ En caso de que fuera necesario sustituir el enchufe de conexión a la red eléctrica, esto sólo podrá ser efectuado por electricistas o técnicos especializados del ramo.

- ❑ No conectar el aparato en ningún caso a rectificadores inversos que transforman la corriente continua en corriente alterna de 230 V (por ejemplo instalaciones de energía solar, redes eléctricas de buques).


Puesta en marcha del aparato

- ❑ **Conectar el aparato:**

Accionar el interruptor principal (Fig. 4/1).

El frigorífico, la zona fresca y el compartimento de congelación se ponen en funcionamiento.

En la pantalla de visualización (Fig. 2/19) se muestra la temperatura actual del compartimento de congelación.

En la pantalla de visualización (Fig. 2/20) se muestra la temperatura actual del **frigorífico**. Pulsando la tecla  (Fig. 2/12) (la tecla se ilumina) se muestra en la pantalla de visualización la **temperatura de la zona fresca** (Fig. 2/20).



La temperatura de la zona fresca viene ajustada desde fábrica a **+4 °C**. Las temperaturas ajustadas se alcanzan en el aparato vacío al cabo de varias horas de funcionamiento.

- ❑ La temperatura del **compartimento de congelación** viene ajustada desde fábrica a **-18 °C**.

- ❑ Las temperaturas en los compartimentos:










- a) **Frigorífico**
- b) **Zona fresca**
- c) **Compartimento de congelación**

se pueden ajustar según sea necesario **más altas o más bajas**. (Véase el capítulo «Funciones».)

- ❑ La iluminación interior se ilumina en caso de estar las puertas abiertas. En caso de permanecer abiertas las puertas durante más de 1 minuto, la iluminación se apaga automáticamente y una **señal acústica de aviso** recuerda que se debe cerrar la puerta. Tras cerrar la puerta, la señal de aviso se desconecta.
- ❑ Por razones técnicas, los compresores del aparato comienza a funcionar 7 minutos después de haber puesto el aparato en funcionamiento. La pantalla de visualización (Fig. 2/19) y la tecla  (Fig. 2/16) comienzan a destellar al cabo de 30 minutos indicando de este modo que la temperatura en el interior del compartimento de congelación aún es demasiado elevada (calor). **Pulsando la tecla  se desactiva el destello.** El fenómeno que acabamos de describir puede producirse varias veces, hasta que en el compartimento de congelación se alcance la temperatura de servicio prevista.

- ❑ El aparato está equipado con el **sistema No-frost**.
En el sistema No-Frost se hace circular el frío por todo el aparato mediante unos ventiladores, asegurando así unas temperaturas uniformes en los diferentes compartimentos. La humedad contenida en el aire se precipita en el evaporador (generador de frío). El evaporador es descongelado automáticamente en caso necesario mediante tecnología «Fuzzylogik». El agua de descongelación es transportada hasta el grupo frigorífico, donde se evapora. El interior de los compartimentos y los alimentos quedan libres de hielo.
- ❑ El aparato ofrece la posibilidad de hacer funcionar por separado el lado izquierdo (compartimento de congelación y zona fresca) y el lado derecho (frigorífico).
Véase el capítulo «Funciones».

Funciones


- ❑ **Conectar el aparato:**
Accionar el interruptor principal Fig. 1/1.
- ❑ **Paro del aparato:**
 - Extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente.
 - Descongelar el aparato y limpiarlo.
 - Dejar las puertas abiertas.
- ❑ **Ajustar la temperatura en el frigorífico**
(ajustable de +4 °C hasta +14 °C)
 - a) Pulsar la tecla  (la tecla  se ilumina)
 - b) Pulsar la tecla  o 
y mantenerla pulsada hasta que aparezca en la pantalla de visualización Fig. 2/20 la temperatura requerida.
- ❑ **Ajustar la temperatura en la zona fresca:**
(ajustable de +1 °C hasta +8 °C)
 - a) Pulsar la tecla  (la tecla  se ilumina)
 - b) Pulsar la tecla  o 
y mantenerla pulsada hasta que aparezca en la pantalla de visualización Fig. 2/20 la temperatura requerida.
- ❑ **Ajustar la temperatura en el compartimento de congelación:**
(ajustable de -16 °C hasta -24 °C)
 - a) Pulsar la tecla  repetidas veces durante 10 segundos hasta que en la pantalla de visualización (Fig. 2/19) **destelle el signo menos (-)**.

- b) Pulsar la tecla ⊕ o ⊖ y mantenerla pulsada hasta que se muestre la temperatura deseada del compartimento de congelación.
- **Lateral izquierdo por separado (compartimento de congelación y zona fresca)**
- a) **Desconexión:**
Pulsar la tecla ⊕ y mantenerla pulsada; pulsar a continuación la tecla ⊖ (las pantallas de visualización 2/19 y 2/20 se apagan, la tecla ⊗ se ilumina).
Pulsar la tecla ⊕ (la tecla ⊕ se ilumina y en la pantalla de visualización 2/20 se muestra la temperatura ajustada del frigorífico).
- b) **Conexión:**
Al conectar y desconectar el aparato a través del **interruptor principal** Fig. 1/1 el lateral izquierdo se vuelve a conectar.
- o:**
Pulsar la tecla ⊕ y mantenerla pulsada; pulsar la tecla ⊖ (en la pantalla de visualización 2/20 se muestra la temperatura ajustada en el frigorífico).
- **Lateral derecho por separado (frigorífico)**
- a) **Desconexión:**
Pulsar la tecla ⊕ y mantenerla pulsada; pulsar a continuación la tecla ⊕ (la pantalla de visualización 2/20 se apaga).
Pulsar la tecla ⊗ (la tecla se ilumina y en la pantalla de visualización 2/20 se muestra la temperatura ajustada de la zona fresca).
- b) **Conexión:**
Al conectar y desconectar el aparato a través del **interruptor principal** Fig. 1/1 el lateral derecho se vuelve a conectar.
- o:**
Pulsar la tecla ⊕ y mantenerla pulsada; pulsar la tecla ⊕ (en la pantalla de visualización 2/20 se muestra la temperatura ajustada en el frigorífico).
- **Conectar o desconectar la función de congelación ultrarrápida «Superfrío».**
Véase el capítulo «Teclas de selección de funciones e indicaciones visuales»

Teclas de selección de funciones e indicaciones visuales

- 11 ⊗ Tecla para **CONEXIÓN/DESCONEXIÓN** de la función de congelación ultrarrápida «Superfrío»
 Pulsar la tecla ⊗ (Fig. 2/11), hasta que se **ilumine** (la función de congelación ultrarrápida está **activada**).
 Pulsar la tecla ⊗ hasta que se **apague** (la función de congelación ultrarrápida está **desactivada**). Con la función de congelación ultrarrápida «Superfrío» se congelan grandes cantidades de alimentos frescos. Para ello hay que activar la función **24 horas antes de introducir** los alimentos frescos. Al estar activada esta función, el grupo frigorífico del aparato funciona continuamente, alcanzándose en el interior del compartimento de congelación unas temperaturas muy bajas (frío).
- La función de congelación ultrarrápida «Superfrío» se desactiva automáticamente pasadas como mínimo 24 horas tras su activación (la tecla ⊗ se apaga).**
 Con la tecla ⊗ también se puede ajustar la temperatura del compartimento de congelación. Véase al respecto el capítulo «Funciones»
- 12 ⊗ Tecla de selección para la pantalla de visualización 2/20 de la **temperatura ajustada en la zona fresca** (en caso de estar iluminada la tecla ⊗).
- 13 ⊖ Con esta **tecla** se ajustan unas temperaturas **más bajas** en:
- el frigorífico** (en caso de estar **iluminada** la tecla ⊖)
 - la zona fresca** (en caso de estar **iluminada** la tecla ⊗)
 - el compartimento de congelación**
- 14 ⊕ Con esta **tecla** se ajustan unas temperaturas **más altas**:
- el frigorífico** (en caso de estar **iluminada** la tecla ⊕)
 - la zona fresca** (en caso de estar **iluminada** la tecla ⊗)
 - Compartimento de congelación**
Procedimiento:
 Pulsar las teclas ⊕ o ⊖ hasta que aparezca en la pantalla de visualización (Fig. 2/20) la temperatura deseada.
- 15 ⊖ Tecla de selección para la **pantalla de visualización 2/20** ajustada en el **frigorífico** (en caso de estar **iluminada** la tecla ⊖).

16 Tecla «alarm»

En caso de destellar la tecla  y la pantalla de visualización del compartimento de congelación (Fig. 2/19) destella, se trata de un aviso de avería (la temperatura en el compartimento de congelación es o ha sido demasiado elevada (calor).


Véase al respecto el capítulo «Pequeñas averías de fácil arreglo».

Pantallas de visualización


19 Indica la temperatura actual del compartimento de congelación

20 La pantalla de visualización indica

a) la temperatura ajustada en el frigorífico

(en caso de estar iluminada la tecla .

b) la temperatura ajustada en la zona fresca



(en caso de estar iluminada la tecla .

Indicaciones de funcionamiento en las pantallas de visualización 19 y 20

F68: **La zona fresca** no funciona. Asegurar los alimentos. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

F69: **El compartimento de congelación** no funciona. Asegurar los alimentos. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

F75: **La temperatura prescrita en el compartimento de congelación** no se ha alcanzado al cabo de varios días de funcionamiento. Véase al respecto «Pequeñas averías de fácil solución».

FIL: **Limpiar el filtro del polvo.** La indicación se activa cada 2 meses aproximadamente. La indicación se apaga 24 horas después de haber limpiado el filtro o tras pulsar la tecla . **Verificar si el filtro del polvo está sucio o saturado.** **Limpiarlo** en caso necesario (véase al respecto el capítulo «Limpieza del aparato»). Tras la limpieza, pulsar la tecla . La indicación se apaga.

Puntos a tener en cuenta al colocar los alimentos en el aparato

Modificar la disposición de los accesorios en el interior del aparato

- ❑ La posición y altura de las bandejas se pueden modificar en caso necesario.
Para ello, desplazar las bandejas hacia adelante, inclinarlas hacia abajo, extraerlas de su posición y colocarlas en la nueva posición. (Fig. 5 y 6).
- ❑ Cubrir los cajones del frigorífico con sus respectivas tapas a fin de evitar que los alimentos se sequen (Fig. 7).
- ❑ **Mandos reguladores de la temperatura y de la humedad (Fig. 8/31) para los cajones de la verdura (Fig. 1/5) en la zone fresca.**
Mediante estos mandos (Fig. 8/31) se puede regular el grado de humedad en el interior de los cajones de verdura.
Desplazar el mando regulador completamente hacia la izquierda, hacia el símbolo «**Gota gruesa**»: La abertura de ventilación está cerrada: **existe un elevado grado de humedad** en los cajones (la temperatura en los cajones de verdura es **más alta**).
Desplazar el mando regulador completamente hacia la derecha, hacia el símbolo «**Gota pequeña**»: La abertura de ventilación está abierta: **existe un bajo grado de humedad** en los cajones (la temperatura en los cajones de verdura es **más baja – más frío**).

El grado de humedad en los cajones de verdura depende de la cantidad de alimentos colocados en los mismos.

Las lechugas se guardarán con un elevado grado de humedad, a fin de que conserven su frescura.

Para la verdura y fruta se seleccionará un grado de humedad inferior, a fin de evitar que los alimentos se deterioren o pudran.

- ❑ **El cajón del compartimento de congelación**
(Fig. 9) El cajón se puede desplazar con toda facilidad gracias a los carriles telescópicos que posee. El cajón se puede extraer completamente de su alojamiento para su limpieza. Para ello se tira del cajón hacia afuera y se levanta por su parte delantera.

Puntos a tener en cuenta al colocar las botellas

- ❑ Dejar enfriar los alimentos o bebidas calientes hasta temperatura ambiente antes de introducirlos en el congelador.
- ❑ 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. Las verduras, frutas y lechugas se pueden guardar en el compartimento de alta humedad o en los cajones para las verduras, sin necesidad de envolverlas.

- ❑ No permitir que las grasas y aceites entren en contacto con los elementos de plástico del interior del frigorífico o la junta de la puerta. El plástico y la junta de goma son materiales muy susceptibles a la porosidad.
- ❑ El aire circula permanentemente por los diferentes compartimentos del aparato, asegurando así una temperatura uniforme en los mismos. Prestar atención a que las aberturas de aspiración en los compartimentos no estén obstruidas.
- ❑ No guardar en el compartimento de congelación botellas ni tarros o latas que contengan líquidos, particularmente bebidas gaseosas. ¡Las botellas y latas pueden estallar!

Ejemplo de la disposición de los accesorios en la unidad

Fig. 1

En el frigorífico (Fig. 1/A)

Colocar en el **portahuevos (2)**, los huevos.

Sobre las **bandejas (3)**, de arriba hacia abajo, pan y bollería, productos lácteos,

En los compartimentos (4), mantequilla, queso, embutido, etc.

En los cajones para la verdura (5), pepinos, pimientos, verduras, lechugas y frutas sensibles a las bajas temperaturas, por ejemplo cítricos y frutas tropicales.

En los estantes de la puerta (6), briks de leche, botellas pequeñas, tarros.

En el compartimento de congelación (Fig. 1/B)

Conservar productos ultracongelados y congelados. Congelar alimentos frescos.

En la zona fresca (Fig 1/E)

En las **bandejas (24)**, platos cocinados, carne, aves, queso, marisco, productos lácteos (envases abiertos o que deban conservar la frescura durante largo tiempo), jamón, embutido.

En el **cajón de verdura (25)**,

- Hortalizas (zanahorias, remolacha, apio, rabanitos, espárragos, puerros, espinacas, tomates maduros, guisantes frescos, etc.)
- coles (coliflor, colinabo, col de bruselas, brécoles, lombarda blanca, etc.)
- finas hierbas (cebolleta, eneldo, perjil, etc.)
- cítricos y frutas tropicales (higos, granadas)
- setas
- fruta
- lechugas (berros, lechuga, endibias, etc.)

En el **compartimento (26)**, tarros y latas de conserva pequeñas.

El interior del frigorífico

(temperatura ajustable de +4 °C hasta +14 °C)

Fig. 1/A

– Ideal para guardar alimentos sensibles a bajas temperaturas.

– Para enfriar alimentos «listos para comer», es decir, que se pueden tomar y comer directamente sacado del frigorífico, como por ejemplo, bebidas, embutidos y queso, así como cualquier otro alimento que puede servirse directamente del frigorífico a la mesa.

La zona fresca

(temperatura ajustable de +1 °C hasta +8 °C)

Fig. 1/D

Una baja temperatura (frío) permite crear unas condiciones óptimas para conservar los alimentos frescos.

Alimentos apropiados para la conservación en la zona fresca:

Básicamente todos los alimentos frescos, que deban conservar su frescura durante un tiempo más o menos prolongado, por ejemplo:

Carnes y fiambres, pescado fresco, marisco, leche, mantequilla, queso blando, requesón, verdura o fruta.

Todos los productos guardados en la zona fresca conservan su frescura dos veces más tiempo que en el frigorífico convencional.

Alimentos no apropiados para la conservación en la zona fresca:

Fruta y verdura sensible a las bajas temperaturas:

- cítricos y frutas tropicales
- Aguacates
- Papayas
- Berenjenas
- Pepinos
- Pimientos
- Frutas aún por madurar
- Tomates verdes
- Patatas y queso duro.

El lugar de conservación más adecuado para estos alimentos es el frigorífico (Fig. 1/A).

Puntos a tener en cuenta al comprar alimentos frescos:

De importancia fundamental para la conservación de un alimento es la frescura del mismo al comprarlo. Por ello, deberá tenerse presente que cuanto más fresco estén los alimentos a su introducción en la zona fresca, más tiempo conservarán su frescura. Por lo tanto deberá prestarse atención al grado de frescura de los alimentos al comprarlos.

Envasado de 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. Las verduras, frutas y lechugas se pueden guardar en el compartimento de alta humedad o en los cajones para las verduras, sin necesidad de envolverlas. (Fig. 1/25).

Materiales adecuados para el envasado de los alimentos son láminas de plástico, bolsitas y láminas de polietileno, papel de aluminio, cajitas y envases de plástico o aluminio de cierre hermético.

Calendario de conservación (a +1 °C)

según la calidad de partida del producto

embutido, carne, pescado, leche fresca, requesón	hasta siete días
Carne en trozos pequeños, salchichas, setas, lechugas, acelgas, espinacas	hasta diez días
Carne en trozos grandes, platos cocinados	hasta quince días
embutido ahumado o salado, col	hasta veinte días
Trozos de carne grandes cocinados, carne de vaca (buey) caza, legumbres	hasta treinta días

El compartimento de congelación

(temperatura ajustable de -16°C hasta -24°C)

Fig. 1/B

La temperatura del compartimento de congelación se ajusta automáticamente a -18°C .

Esta temperatura asegura una relación óptima entre el consumo de energía y el período de conservación de los alimentos.

También puede modificar la temperatura del compartimento de congelación siguiendo las instrucciones descritas en el capítulo «Funciones».

La temperatura actual reinante en el interior del compartimento de congelación se muestra en la pantalla de visualización correspondiente (Fig. 2/19).

El compartimento de congelación es adecuado para

- preparar cubitos de hielo
- guardar alimentos congelados
- congelar alimentos frescos

Gracias al sistema automático «No-Frost», en el compartimento de congelación no se forma ni acumula escarcha o hielo. Por lo tanto tampoco hay que efectuar la descongelación o el descarchado.

Colocar los productos ultracongelados

Puntos a tener en cuenta al comprar alimentos ultracongelados

- Prestar atención a que la envoltura del alimento o producto congelado no presente ningún tipo de daño ya que pueden que se hayan secado.
- Verifique la fecha de caducidad de los alimentos. Cerciérese de que ésta no ha vencido.
- La indicación de la temperatura del congelador del establecimiento en donde adquiera los alimentos deberá señalar un valor mínimo de -18°C . Si no es así, la fecha de caducidad se reduce.
- Al hacer la compra, recuerde que conviene adquirir los alimentos congelados en el último momento. Procure transportarlos directamente a casa envueltos en un papel de periódico o en una bolsa isotérmica.
- Una vez en el hogar, deberá colocar los productos ultracongelados inmediatamente en el compartimento de congelación. Consumir los productos ultracongelados antes de agotar al máximo el tiempo de caducidad de los mismos.
- No congelar los alimentos** que se hayan descongelado o hayan empezado a descongelarse en caso de haber estado expuestos a una temperatura superior a $+3^{\circ}\text{C}$. Si no se constata ninguna alteración, asar, freír, hervir o preparar con ellos platos cocinados, antes de volver a congelarlos.

Puntos a tener en cuenta sobre las zonas de frío del aparato

Debido al aire que circula en el interior del aparato se forman diferentes zonas de frío con sus respectivas temperaturas:

- ❑ Las zonas de temperaturas más frías se encuentran en la pared trasera y en el estante inferior.

Advertencia:

Conserve en las zonas más frías los alimentos más sensibles (por ejemplo, pescado, embutido y carne).

- ❑ La zona de temperatura más alta se encuentra en la parte superior de la puerta.

Advertencia:

Conserve en las zonas de temperatura más alta alimentos como queso o mantequilla. El queso conserva su aroma y la mantequilla no se endurece.

Congelar alimentos frescos en casa

Dejar enfriar los alimentos o bebidas calientes hasta temperatura ambiente antes de introducirlos en el compartimento de congelación.

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

Alimentos adecuados para la congelación

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

Alimentos que no deben congelarse

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

Blanqueado (escaldado) de verduras, frutas y legumbres

En el caso de las verduras, frutas y legumbres es importante blanquearlas (escaldarlas) antes de su congelación, para que su sabor, aroma o color no se deteriore, no pierdan tampoco su valor nutritivo y conserven al máximo su contenido de vitamina «C». (Las frutas y verduras se blanquean sumergiéndolas unos momentos en agua hirviendo. – Más detalles sobre este método podrán hallarse en cualquier libro o manual de cocina que trate los aspectos de la congelación de alimentos y en donde se describa el método del blanqueado.)

Envasado de los alimentos

Envasar los alimentos en porciones (paquetes) adecuadas al tamaño de las necesidades normales de su hogar. Los paquetes de verduras y fruta no deberán pesar más de 1 kg, los de carne pueden llegar hasta 2,5 kg. Las porciones de menor tamaño se congelan con mayor rapidez, quedando así completamente preservada la calidad al descongelar el producto y prepararlo.

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

Manera de envasar correctamente los alimentos:

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

Materiales no apropiados para el envasado de alimentos:

- Papel de empaquetar
- Papel apergaminado
- Celofán
- Bolsas de basura
- Bolsitas de plástico de la compra ya usadas

Materiales indicados para el envasado de los alimentos:

- Bolsitas y láminas de polietileno
- Papel de aluminio
- Cajitas y envases específicos para la congelación de alimentos. Todos estos productos y materiales se pueden adquirir en la mayoría de los supermercados, grandes almacenes o en el comercio especializado.

Materiales 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.

Capacidad máxima de congelación

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

Por esta razón no deberá superarse la máxima capacidad de congelación del aparato.

La capacidad de congelación de su unidad permite congelar en un plazo de 24 horas hasta un máximo de 6 kg de alimentos frescos de una sola vez.

Procurar que los alimentos congelados que ya hubiera en su compartimento de congelación no entren en contacto con los alimentos frescos que se desean congelar.

Congelación ultrarrápida («Superfrío»)

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

En general basta activar dicha opción con 4–6 horas de antelación. Si se desea aprovechar la capacidad máxima de congelación, se necesitarán 24 horas.

Pequeñas cantidades de alimentos (hasta 1 kg) se pueden congelar sin necesidad de activar la congelación ultrarrápida.

Para activar la función de congelación ultrarrápida «Superfrío», lea el capítulo «Teclas de selección de funciones e indicaciones visuales».

Periodo de conservación

Para evitar que la calidad de los alimentos disminuya, es importante no sobrepasar el tiempo límite permitido para la conservación de los alimentos. La duración depende del tipo de alimento.

A una temperatura de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ se pueden conservar el pescado, el embutido, platos cocinados y productos de pastelería y panadería hasta 6 meses, el queso, el pollo y la carne hasta 8 meses, y la verdura y fruta hasta 12 meses.

Descongelación de alimentos

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

Temperatura ambiente, en el frigorífico, en un horno eléctrico, con / sin calentador de aire, con horno microondas.

Los alimentos que se hayan descongelado o hayan empezado a descongelarse, se podrán volver a congelar teniendo en cuenta lo siguiente:

En caso de las carnes y los pescados, sólo podrán volverse a congelar si no han permanecido más de un día, en caso de otros productos, tres días, expuestos a una **temperatura superior a los $-3\text{ }^{\circ}\text{C}$** .

De lo contrario, verificar si el aroma, aspecto y color de los alimentos son satisfactorios. Si no se constata ninguna alteración, asar, freír, hervir o preparar con ellos platos cocinados, antes de volver a congelarlos. En este caso no se deberá agotar al máximo el tiempo de caducidad de los productos.

Limpieza del aparato

- ❑ **Limpiar el aparato:**
 - **Retirar el enchufe de la toma de corriente** o desactivar los fusibles de la instalación eléctrica de su hogar.
 - Limpieza del aparato
 - Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
 - Volver a conectar el aparato.
- ❑ No utilizar ningún tipo de limpiadora de vapor para limpiar la unidad. El vapor caliente podría dañar las superficies del aparato o su instalación eléctrica. La seguridad eléctrica de su aparato podría resultar seriamente afectada.
- ❑ Antes de limpiar el aparato, extraer las botellas y almacenarlas en un lugar seguro.
- ❑ Durante las operaciones de limpieza, subirse encima del aparato ya que existe el **peligro de que vuelque**.
- ❑ Téngase presente que el agua empleada en la limpieza del aparato no debe penetrar en el **cuadro de mandos** ni entrar en contacto con la **iluminación**. A excepción de la junta de la puerta, podrá emplearse agua tibia con algo de detergente desinfectante, por ejemplo, un lavavajillas manual suave. En ningún caso podrán emplearse arenilla, agentes frotadores o limpiadores con ácidos o disolventes químicos.
- ❑ La junta de la puerta debe limpiarse sólo con agua clara, secándola bien a continuación.
- ❑ **Para limpiar la iluminación, únicamente pasar un paño seco.**

Limpiar el filtro del polvo

Fig. 10

Limpiar el filtro del polvo (28) en caso de que estuviera sucio o **la indicación de avería «FIL» se iluminara en la pantalla de visualización** (véase fig. 2).

De este modo contribuye a conservar el rendimiento de su aparato, reduciendo el consumo de corriente.

- ❑ **Para limpiar el filtro retirar** la rejilla de ventilación (27) hacia delante.
- ❑ **Para limpiar** el filtro del polvo (28), las ranuras (29) y la rejilla lateral (30) con ayuda de un **aspirador doméstico**.
- ❑ **Montar** la rejilla de ventilación (27) en su emplazamiento.

Después de la limpieza del filtro, pulsar la tecla ⊕. La indicación «FIL» desaparece de la pantalla (véase al respecto el capítulo **Teclas de selección de funciones e indicaciones**).

Para efectuar una limpieza a fondo del filtro del polvo (28) se puede:

- ❑ **desmontar el filtro del polvo (Fig. 14a)**
Sujetar el filtro (28) por el asa y tirar sel mismo ligeramente hacia arriba, hasta que se desenclave de su emplazamiento. Extraerlo hacia delante.
- ❑ **limpiar el filtro del polvo (Fig. 10)**
Limpiar el filtro del polvo (28), las ranuras (29) y la rejilla lateral (30) con ayuda de un aspirador doméstico.

- ❑ **montar el filtro del polvo (Fig. 14b)**
Empujar el filtro (28) hacia arriba. Inclinarlo en la dirección «A» y a continuación en la dirección «B, hasta que se enclave en su emplazamiento.
- ❑ **Montar la rejilla de ventilación (27) en su emplazamiento.**

Consejos importantes para la conservación de aparatos de acero

Utilizar productos que contengan **chromo** para la limpieza y el cuidado de superficies de acero.

Éste producto se puede adquirir en

cualquier tienda o en el Servicio de Asistencia Técnica. Existen dos tipos de envases:

Bote con spray de 500 ml.

N° de identificación: 310359.

Bote de muestra de 50 ml.

N° de identificación: 166787.

Para evitar que se dañe la superficie, no utilizar en ningún caso estropajos o cepillos de acero, objetos cortantes o puntiagudos, o agentes frotadores. Tampoco se deberán emplear productos de limpieza agresivos como por ejemplo, sprays descongelantes o para la limpieza del horno, disolventes o quitamanchas.

Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica

- ❑ Emplazar el frigorífico 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 un foco activo de calor tal como cocinas, calefacciones, etc. Utilice, en caso necesario, una placa aislante.
- ❑ Dejar enfriar los alimentos o las bebidas calientes hasta temperatura ambiente antes de introducirlas en el congelador.
- ❑ Descongelar los productos congelados en el interior del frigorífico. De este modo se aprovecha el frío acumulado en el alimento para refrigerar los alimentos frescos del frigorífico.
- ❑ Mantener abierta la puerta del aparato el menos tiempo posible.
- ❑ Limpiar el filtro del polvo de detrás de la rejilla de ventilación con más frecuencia. Esto conserva el rendimiento de su aparato y reduce el consumo de corriente eléctrica.
- ❑ En caso de no usar el frigorífico, el dispensador de hielo o el compartimento de congelación, desconectarlos temporalmente. (Véase el capítulo «**Funciones**»).

Advertencias relativas a los ruidos de funcionamiento del aparato

A causa de las numerosas opciones y funciones del aparato, éste incorpora una serie de motores eléctricos, ventiladores, compresores, conmutadores y electroválvulas cuyo funcionamiento puede resultar más o menos perceptible.

Ruidos de funcionamiento normales del aparato

- ❑ Los ruidos en forma de **murmullos sordos** se deben al funcionamiento de los motores (compresores, ventiladores.) Puede aumentar brevemente su intensidad al conectarse los compresores.
- ❑ Los ruidos en forma de **gorgoteo** se producen al penetrar el líquido refrigerante en los tubos delgados una vez que ha entrado en funcionamiento el compresor.
- ❑ Los ruidos en forma de **clic** se escuchan cuando los interruptores y electroválvulas se conectan y desconectan.
- ❑ Los ruidos en forma de **leve susurro** son ocasionados por los ventiladores del Sistema No-Frost.

Medidas prácticas para evitar los ruidos

- ❑ **El aparato está colocado sobre una superficie desnivelada**
Nivelar el aparato con ayuda de nivel de burbuja. (Véanse instrucciones de montaje).
- ❑ **El aparato entra en contacto con muebles u otros objetos.**
(sólo válido para los aparatos independientes)
Retirar el aparato de los muebles u otros aparatos con los que esté en contacto.
- ❑ **Los cajones, bandejas y estantes oscilan o están agarrotados**
Verificar los elementos desmontable y volver a colocar en su emplazamiento.
- ❑ **Las botellas entran en contacto**
Separar entre sí las botellas.

Pequeñas averías de fácil solución

Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica:

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

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

- ❑ **La alarma acústica está permanentemente en funcionamiento, aunque la puerta del aparato está cerrada.**

Verificar si el técnico que ha realizado la instalación del aparato ha colocado las caperuzas protectoras blancas (Fig. ③/32) en su emplazamiento tras montar el revestimiento del aparato.

- ❑ **Cuando la tecla \triangle y la pantalla de visualización (Fig. ②/19) destellan, la temperatura registrada en el interior del compartimento de congelación es o ha sido demasiado elevado (calor).**

La pantalla de visualización (Fig. ②/19) muestra destellando la temperatura más elevada (calor) que se ha registrado durante la avería. Véase al respecto el capítulo «Teclas de selección de funciones e indicaciones visuales», tecla «alarm».

La alarma puede producirse, por ejemplo:

- tras registrarse cortes del suministro de corriente,
- cuando la puerta del compartimento de congelación no está totalmente cerrada,
- cuando la puerta del aparato ha permanecido abierta durante un período prolongado,
- cuando se han introducido grandes cantidades de alimentos frescos (no congelados).

Tras pulsar la tecla \triangle se anula el aviso y se desactiva el destello.

La temperatura actual reinante en el interior del compartimento de congelación se muestra ahora sin destell.

Si la tecla y la pantalla continúan destellando, la temperatura en el interior de compartimento de congelación es demasiado elevada (demasiado calor).

En caso de que este aviso persistiera durante varios días, se trata de una avería en el aparato y se deberá avisar al Servicio de Asistencia Técnica. En caso necesario, colocar los alimentos del congelador y de la zona fresca en el frigorífico y ajustar la temperatura más fría (+4 °C).

Advertencia

En caso de que la pantalla de visualización (Fig. ②/19) mostrara una temperatura superior a los -3 °C, asar, freír, hervir o preparar con los alimentos platos cocinados, antes de volver a congelarlos.

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

En caso de cortes del suministro de corriente eléctrica, el período de calentamiento (descongelación) de los alimentos congelados a una temperatura de +3 °C, sin abrir la puerta del compartimento de congelación, es de **10 horas**.

Cuando las pantallas de visualización (Fig. 2/19 y Fig. 2/20) muestran las siguientes indicaciones:

F68: La zona fresca no funciona.
Asegurar los alimentos.
Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

F69: El compartimento de congelación no funciona.
Asegurar los alimentos.
Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

F75: La temperatura prescrita en el compartimento de congelación no se ha alcanzado al cabo de varios días de funcionamiento.

El aviso puede producirse, por ejemplo:

- tras registrarse cortes del suministro de corriente,
- cuando la puerta del compartimento de congelación no está totalmente cerrada,
- cuando la puerta del aparato ha permanecido abierta durante un período prolongado,

- cuando se han introducido grandes cantidades de alimentos frescos (no congelados).
- cuando el filtro del polvo está sucio, se debe limpiar.
Ver al respecto el capítulo «Limpieza del filtro del polvo».

FIL: Limpiar filtro del polvo.
Ver al respecto el capítulo «Limpieza del filtro del polvo».

Cuando las iluminaciones interiores no funcionan

Posibles causas:

- Se ha producido un corte del suministro de corriente o el fusible de la red se ha disparado (fundido).
- Las bombillas están defectuosas.
- La puerta ha permanecido abierta durante un periodo demasiado prolongado.
(La iluminación interior se apaga automáticamente al cabo de un minuto).
Tras abrir y cerrar la puerta, la iluminación interior vuelve a conectarse.
- El lateral izquierdo o derecho del aparato está desconectado.

Sustituir las bombillas

Sustituir las bombillas del frigorífico, de la zona fresca y del compartimento de congelación.
Fig. 11, 12

- Extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente.**
- Retirar la tapa protectora de la bombilla.

- ❑ Sustituir la bombilla fundida por una nueva de 40 W como máximo y 230 V, (base E14). **¡No montar bombillas de más potencia!**
- ❑ Montar la tapa protectora de la bombilla.
- ❑ Introducir de nuevo el cable de conexión en la toma de corriente.

Advertencia:

La iluminación inferior (Fig. 12) alumbra la zona fresca y el frigorífico. Sustituir la lámpara desde el frigorífico (lado derecho).

Avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca

- ❑ Si a pesar de observar las indicaciones del capítulo «**Pequeñas averías de fácil solución**» no se hubiera eliminado la avería, deberá avisarse al Servicio de Asistencia Técnica.
- ❑ **Atención:**
No tratar de reparar por propia cuenta el aparato o su instalación eléctrica. Las reparaciones efectuadas de modo erróneo o incorrecto pueden implicar serios peligros para el usuario.
- ❑ Hasta que el técnico del Servicio de Asistencia llegue:
No abrir las puertas del aparato innecesariamente, a fin de evitar al máximo las pérdidas de frío.
- ❑ **Placa de características** (Fig. 13)
Al solicitar la intervención del Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar:
 - el **número de producto (E-Nr.)** y
 - el **de fabricación (FD) de su unidad.**
- ❑ Ambos números se encuentran en la **placa de características del aparato**, situada en el lateral derecho inferior. (Fig. 13).
- ❑ El número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica más próximo figura en la correspondiente guía telefónica o en el Directorio del Servicio de Asistencia Técnica.

Υποδείξεις απόσυρσης

Απόσυρση της παλιάς συσκευής

Παρακαλούμε προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις, σε περίπτωση που η καινούργια σας συσκευή αντικαθιστά μία παλιά.

- ❑ Οι παλιές συσκευές δεν αποτελούν άχρηστα απορρίμματα! Με την απόσυρσή τους σύμφωνα με τους κανονισμούς για την προστασία του περιβάλλοντος μπορούν να επαναποκτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.
- ❑ Αχρηστέψτε την παλιά συσκευή:
 1. Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.
 2. Κόψτε το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος και απομακρύνετε το μαζί με το φιν.
 3. **Αφαιρέστε την κλειδαριά της πόρτας, ούτως ώστε να μην εγκλωβιστούν παιδιά που παίζουν μέσα στη συσκευή και θέσουν τη ζωή τους σε κίνδυνο.**
- ❑ Οι ψυκτικές συσκευές περιέχουν ψυκτικά μέσα και μονωτικά αέρια. Τα ψυκτικά μέσα και τα αέρια απαιτούν απόσυρση από τον ειδικό. Προσέξτε να μην καταστραφούν οι σωληνωτοί αγωγοί της κυκλοφορίας του ψυκτικού μέσου, μέχρι να παραληφθεί αυτή για την ανάλογη, αβλαβή για το περιβάλλον απόσυρση.

Απόσυρση της συσκευασίας

- ❑ **Προσοχή:**
Τα υλικά συσκευασίας δεν είναι παιχνίδια για τα παιδιά. **Κίνδυνος ασφυξίας από τα χαρτόνια που διπλώνουν και τα πλαστικά φύλλα!**
- ❑ Η συσκευασία προστατεύει την καινούργια σας συσκευή κατά τη μεταφορά μέχρι το σπίτι σας. Όλα τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας είναι αβλαβή για το περιβάλλον και μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν. Παρακαλούμε να συντελέσετε κι εσείς στην προστασία του περιβάλλοντος και ν' αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο αβλαβή για το περιβάλλον.
- ❑ Για τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης παρακαλείσθε να ζητήσετε πληροφορίες από το ειδικό κατάστημα, από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή ή από τη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή της περιοχής σας.

Υποδείξεις για την ασφάλειά σας

Προτού θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία:

- ❑ Παρακαλούμε διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης! Αυτές περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την εγκατάσταση, τη χρήση και τη συντήρηση της συσκευής.
- ❑ Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τυχόν βλάβες, αν δεν προσεχθούν οι υποδείξεις και προειδοποιήσεις που δίνονται στις οδηγίες χρήσης. Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης ενδεχομένως για κάποιον μετέπειτα χρήστη.

Ασφάλεια κατά την τοποθέτηση και σύνδεση της συσκευής

- ❑ **Ασφαλίστε τη συσκευή έναντι ανατροπής**
Προτού ανοιχτούν οι πόρτες, πρέπει να συναρμολογηθεί η **ασφάλεια ανατροπής** στη συσκευή (βλ. οδηγίες τοποθέτησης)
- ❑ Τοποθετήστε και συνδέστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στις οδηγίες τοποθέτησης. Οι ηλεκτρικές τιμές σύνδεσης του δικτύου του ρεύματος (Volt, είδος ρεύματος, Hz) και τα στοιχεία στην **πινακίδα τύπου** πρέπει να βρίσκονται σε συμφωνία. Η **πινακίδα τύπου** βρίσκεται μέσα στη συσκευή κάτω δεξιά στον **χώρο συντήρησης** (εικόνα 13).

- ❑ Η ηλεκτρική ασφάλεια της συσκευής διασφαλίζεται, όταν το **σύστημα γείωσης** της οικιακής εγκατάστασης έχει γίνει σύμφωνα με τις προδιαγραφές.
- ❑ Αν έχει πάθει βλάβη η συσκευή, δεν επιτρέπεται να τεθεί σε λειτουργία! Σε περίπτωση αμφιβολίας απευθυνθείτε στον προμηθευτή σας.
- ❑ Προσέξτε κατά τη μεταφορά και την τοποθέτηση της συσκευής να μην υποστούν ζημιές τα μέρη της κυκλοφορίας του ψυκτικού μέσου. Πιτσιλίσματα από το ψυκτικό μέσο είναι δυνατόν να οδηγήσουν σε τραύματα των ματιών.
- ❑ Να μην καλύπτετε ούτε να τοποθετείτε αντικείμενα μπροστά από το άνοιγμα αερισμού και εξαερισμού της συσκευής! (Να μη μικρύνετε το άνοιγμα μετατρέποντάς το.)
- ❑ Λειτουργείτε την εντοιχιζόμενη συσκευή μόνον, όταν αυτή έχει εντοιχιστεί. Διαφορετικά κατά το άνοιγμα των πορτών υπάρχει κίνδυνος ανατροπής.
- ❑ Η συσκευή επιτρέπεται να μετακινηθεί μόνον, όταν είναι άδεια. Οι ενσωματωμένες ρόδες αυτής της ψυκτικής συσκευής έχουν προβλεφθεί αποκλειστικά και μόνο για την τοποθέτηση, δηλ. δεν είναι κατάλληλες για τη μεταφορά της συσκευής σε μεγάλες αποστάσεις (περ. 4 m).
Επίσης η μεταφορά πάνω σε ανώμαλο ή πολύ μαλακό δάπεδο προκαλεί βλάβες στις ρόδες.

Ασφάλεια κατά τη χρήση

- ❑ Κατά την τοποθέτηση της συσκευής δεν επιτρέπεται να πάθει ζημιά το τροφοδοτικό καλώδιο.
- ❑ Στις ακόλουθες περιπτώσεις τραβήξτε το φισ από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια:
 - Αλλαγή των λαμπτήρων.
 - Καθαρισμός της συσκευής.
 - Τραβήξτε το ίδιο το φισ, όχι το τροφοδοτικό καλώδιο.
- ❑ Οι επισκευές ηλεκτρικών συσκευών επιτρέπεται να γίνονται μόνον από ειδικευμένο προσωπικό. Αν οι επισκευές δεν γίνονται σωστά, είναι δυνατόν να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για τον χρήστη.
- ❑ Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ ηλεκτρικές συσκευές εντός της συσκευής (π.χ. θερμάστρες, ηλεκτρικές παγωτομηχανές κτλ.).
- ❑ Μη χρησιμοποιείτε τις βάσεις, τις συρταρωτές προεκτάσεις, τις πόρτες κτλ. ως σκαλοπάτια ή στηρίγματα.
- ❑ Οινοπνευματώδη ποτά με μεγάλο ποσοστό περιεκτικότητας σε αλκοόλη πρέπει να αποθηκεύονται μόνον καλά κλεισμένα και σε όρθια θέση.
- ❑ Μην αποθηκεύετε μέσα στη συσκευή προϊόντα με εύκαυστα προωθητικά αέρια (π.χ. σπρέι) και εκρηκτικές ύλες – **κίνδυνος έκρηξης!**
- ❑ **Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή! Κίνδυνος ασφυξίας, αν τα**

παιδιά κρυφτούν μέσα στη συσκευή.

- ❑ Σε συσκευή με κλειδαριά: Φυλάτε το κλειδί σε μέρος απρόσιτο για τα παιδιά!
- ❑ Ποτέ μην καθαρίζετε τη συσκευή με συσκευή καθαρισμού με ατμό! Ο ατμός μπορεί να εισχωρήσει στα μέρη της συσκευής που βρίσκονται υπό τάση και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα ή ηλεκτροπληξία.
- ❑ Μην αποθηκεύετε στον χώρο κατάψυξης υγρά σε φιάλες και κουτιά (ιδιαίτερα ποτά περιέχοντα ανθρακικό οξύ), διότι οι φιάλες και τα κουτιά μπορεί να σπάσουν κατά την κατάψυξη!
- ❑ Παγωτά σε ξυλάκι και παγοκύβοι (παγάκια) δεν πρέπει να οδηγούνται από τον χώρο κατάψυξης απευθείας στο στόμα. Κίνδυνος κρουοπαγημάτων **από τις πολύ χαμηλές θερμοκρασίες!**
- ❑ Μην αγγίζετε κατεψυγμένα τρόφιμα με βρεγμένα χέρια, διότι τα χέρια σας θα μπορούσαν να "κολλήσουν" επάνω σ' αυτά και να πάθετε κρουοπαγήματα!

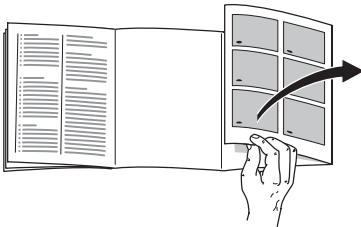
Γενικές διατάξεις

- ❑ Η συσκευή είναι κατάλληλη για **τη συντήρηση και κατάψυξη τροφίμων.**
- ❑ Η συσκευή επιτρέπεται να λειτουργεί μόνον, όταν έχει τοποθετηθεί.
Η συσκευή προρίζεται για οικιακή χρήση.
- ❑ Για την επαγγελματική χρήση ισχύουν οι εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις.

- Η συσκευή ανταποκρίνεται στην προδιαγραφή πρόληψης ατυχημάτων για ψυκτικές συσκευές (VBG 20). Ο ψυκτικός κύκλος υποβλήθηκε σε έλεγχο στεγανότητας.

Κάθε συσκευή υποβλήθηκε σε πολύωρη δοκιμή λειτουργίας. Η συσκευή ανταποκρίνεται στις διατάξεις ασφαλείας για ηλεκτρικές συσκευές.
Τηρούμε το δικαίωμα τεχνικών αλλαγών.

Γνωρίστε τη συσκευή



Παρακαλούμε, ανοίξτε την τελευταία σελίδα με τις απεικονίσεις. Αυτές οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για περισσότερα μοντέλα, γι' αυτό ενδέχεται να υπάρχουν διαφορές στις απεικονίσεις.

Γενική άποψη

Εικόνα ①

A Χώρος συντήρησης

(ρυθμίζεται από +4 °C έως +14 °C)

- 1 Κεντρικός διακόπτης ON/OFF για ολόκληρη τη συσκευή
- 2 Αβγοθήκη
- 3 Γυάλινα ράφια για τρόφιμα
- 4 Συρτάρια για βούτυρο και τυρί

- 5 Δοχεία για λαχανικά, φρούτα, σαλατικά
- 6 Ράφια για φιάλες, σωληνάρια και κουτιά

B Χώρος κατάψυξης

(ρυθμίζεται από -16 °C έως -24 °C)

- 7 Γυάλινο ράφι για κατεψυγμένα τρόφιμα
- 8 Δοχείο για κατεψυγμένα τρόφιμα

C Πίνακας χειρισμού

11-16

Πλήκτρα λειτουργίας και ενδείξεις για τους χώρους συντήρησης, κατάψυξης και διατήρησης φρεσκάδας.
 (Βλ. στο κεφάλαιο "Πλήκτρα λειτουργίας")

D Χώρος διατήρησης φρεσκάδας

(ρυθμίζεται από +1 °C έως +8 °C)

- 24 Ράφια για κρέας, αλλαντικά, τυρί
- 25 Δοχείο για λαχανικά, σαλατικά, φρούτα
- 26 Θήκη για σωληνάρια
- 27 Πλέγμα αερισμού

Προσοχή στη θερμοκρασία του περιβάλλοντος!

Η συσκευή είναι κατάλληλη για θερμοκρασία περιβάλλοντος μεταξύ +16 °C και +38 °C.

Αερισμός

Ο αέρας στην κάτω μεριά της συσκευής ζεσταίνεται. Ο ζεσταμένος αέρας πρέπει να μπορεί να διαφεύγει ελεύθερα από το πλέγμα αερισμού (εικόνα ❶/27) διότι διαφορετικά το ψυκτικό μηχανήμα πρέπει να λειτουργήσει με μεγαλύτερη ισχύ, πράγμα το οποίο αυξάνει την κατανάλωση του ρεύματος.

Γι' αυτό: Μην καλύπτετε ποτέ ούτε να τοποθετείτε αντικείμενα μπροστά από το πλέγμα αερισμού!

Θέση της συσκευής σε λειτουργία και σημαντικές υποδείξεις σχετικά με τη λειτουργία

Πριν τη θέση της συσκευής για πρώτη φορά σε λειτουργία

- ❑ Μετατοπίστε τα ράφια (εικόνα ❸/6) στην πόρτα του χώρου συντήρησης σύμφωνα με τις ανάγκες σας.
- ❑ Βγάλτε την αβγοθήκη (εικόνα ❸/2) έξω από το δοχείο λαχανικών στον χώρο διατήρησης φρεσκάδας, αφαιρέστε τη συσκευασία της και τοποθετήστε την πάνω σε ένα γυάλινο ράφι μέσα στον χώρο συντήρησης.

- ❑ Εξετάστε, αν βρίσκονται στις πόρτες της συσκευής τα άσπρα καπελάκια (εικόνα ❸/32).

Προσοχή:

Τοποθετήστε αυτά τα τρία καπελάκια, διαφορετικά η συσκευή **δεν είναι σε θέση να λειτουργήσει**.

- ❑ Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής (βλ. στο κεφάλαιο **"Καθαρισμός της συσκευής"**).

Σύνδεση της συσκευής στο δίκτυο του ηλεκτρικού ρεύματος

- ❑ Η πρίζα θα πρέπει να είναι προσιτή. (Το καταλληλότερο μέρος είναι πάνω από το υψηλό ερμάριο.) Η συσκευή επιτρέπεται να λειτουργεί μόνον, όταν έχει εντοιχισθεί.
- ❑ Η συσκευή επιτρέπεται να συνδεθεί σε εναλλασσόμενο ρεύμα 220–240 V/50 Hz μέσω πριζας, εγκατεστημένης σύμφωνα με τις εκάστοτε προδιαγραφές. Η πρίζα πρέπει να είναι ασφαλισμένη με ασφάλεια των 10 A και άνω.
- ❑ Σε συσκευές που πρόκειται να λειτουργήσουν σε χώρες εκτός Ευρώπης πρέπει να ελέγξετε στην πινακίδα τύπου, αν η αναγραφόμενη τάση και το είδος του ρεύματος συμφωνούν με τις τιμές του δικτύου σας. Η πινακίδα τύπου βρίσκεται μέσα στον χώρο συντήρησης κάτω δεξιά.
- ❑ Ενδεχομένως αναγκαία αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου επιτρέπεται να πραγματοποιηθεί μόνον από τον ειδικό.
- ❑ Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για τη σύνδεση σε μετατροπείς, οι οποίοι μετατρέπουν το συνεχές σε εναλλασσόμενο ρεύμα 230 V (π.χ. ηλιακές εγκαταστάσεις, δίκτυα τροφοδοσίας πλοίων).

Θέση της συσκευής σε λειτουργία

- ❑ **Θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία:** Ανάψτε τον κεντρικό διακόπτη (εικόνα 4/1). **Οι χώροι συντήρησης, διατήρησης φρεσκάδας και κατάψυξης βρίσκονται σε λειτουργία.**

Στην ένδειξη (εικόνα 2/19) δείχνεται η επίκαιρη θερμοκρασία του χώρου κατάψυξης. Στην ένδειξη (εικόνα 2/20) δείχνεται η ρυθμισμένη **θερμοκρασία για τον χώρο συντήρησης.**

Πατώντας το πλήκτρο ☉ (εικόνα 2/12) (το πλήκτρο είναι αναμμένο) δείχνεται η ρυθμισμένη **θερμοκρασία για τον χώρο διατήρησης φρεσκάδας** στην ένδειξη (εικόνα 2/20).

Η **θερμοκρασία για τον χώρο διατήρησης φρεσκάδας** είναι ρυθμισμένη από το εργοστάσιο στους **+4 °C**.

Οι ρυθμισμένες θερμοκρασίες επιτυγχάνονται στην άδεια συσκευή μετά από μερικές ώρες.

- ❑ Η θερμοκρασία στον **χώρο κατάψυξης** είναι ρυθμισμένη από το εργοστάσιο στους **-18 °C**.

- ❑ Οι θερμοκρασίες στους χώρους:
 - a) συντήρησης,
 - b) διατήρησης φρεσκάδας,
 - c) κατάψυξης
 μπορούν αν χρειαστεί να ρυθμιστούν σε χαμηλότερη ή υψηλότερη θερμοκρασία. (Βλ. στο κεφάλαιο "Λειτουργίες ρύθμισης")
- ❑ Οι εσωτερικοί φωτισμοί ανάβουν, όταν οι πόρτες είναι ανοιχτές. Αν οι πόρτες παραμείνουν για περισσότερο από 1 λεπτό ανοιχτές, σβήνουν αυτόματα οι φωτισμοί και ένα **ακουστικό προειδοποιητικό σήμα** ηχεί μέχρι να κλείσετε τις πόρτες. Μετά το κλείσιμο της πόρτας παύει το προειδοποιητικό σήμα.
- ❑ Οι συμπιεστές αρχίζουν λόγω κατασκευής να λειτουργούν 7 λεπτά μετά την αρχική θέση σε λειτουργία. Η ένδειξη (εικόνα 2/19) και το πλήκτρο Ⓐ (εικόνα 2/16) αναβοσβήνουν κατόπιν επί περ. 30 λεπτά και δείχνουν έτσι, ότι στον χώρο κατάψυξης επικρατεί ακόμα πολύ υψηλή

θερμοκρασία.

Πατώντας το πλήκτρο Ⓐ παύει το αναβόσβημα.

Μέχρι να φθάσει ο χώρος κατάψυξης στη θερμοκρασία λειτουργίας του, είναι δυνατόν να επαναληφθεί αυτή η διαδικασία.

- ❑ Η συσκευή δουλεύει με το **σύστημα Nofrost**. Το σύστημα Nofrost ψύχει τον αέρα μέσα στη συσκευή. Ο ψυχρός αέρας κυκλοφορεί μέσω ανεμιστήρων και έτσι εξασφαλίζονται ομοιόμορφες θερμοκρασίες μέσα στους χώρους της συσκευής. Η υγρασία που περιέχει ο αέρας συμπυκνώνεται στον εξατμιστή. Αν χρειαστεί, ο εξατμιστής αποψύχεται υπεραυτόματα μέσω της "Ασαφούς Λογικής". Τα νερά της απόψυξης διοχετεύονται στο ψυκτικό μηχάνημα, όπου και εξατμίζονται. Ο χώρος της συσκευής και τα τρόφιμα παραμένουν χωρίς πάγο.
- ❑ Η συσκευή δίνει τη δυνατότητα ξεχωριστής χρήσης της αριστερής μεριάς (χώρος κατάψυξης και χώρος διατήρησης φρεσκάδας) ή της δεξιάς μεριάς (χώρος συντήρησης). Βλ. στο κεφάλαιο "Λειτουργίες ρύθμισης".

Λειτουργίες ρύθμισης

- ❑ **Θέση της συσκευής σε λειτουργία:**
Ανάψτε τον κεντρικό διακόπτη, εικόνα ❶/1.
- ❑ **Μακροχρόνια θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας:**
 - Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.
 - Αποψύξτε και καθαρίστε τη συσκευή.
 - Αφήστε τις πόρτες της συσκευής ανοιχτές.
- ❑ **Ρύθμιση θερμοκρασίας στον χώρο συντήρησης:**
(ρυθμίζεται από +4 °C έως +14 °C)
 - a) Πατήστε το πλήκτρο ❶ (το πλήκτρο ❶ **ανάβει**).
 - b) Πατήστε το πλήκτρο ⊕ ή ⊖ τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη της εικόνας ❷/20 η επιθυμητή θερμοκρασία.
- ❑ **Ρύθμιση θερμοκρασίας στον χώρο διατήρησης φρεσκάδας:**
(ρυθμίζεται από +1 °C έως +8 °C)
 - a) Πατήστε το πλήκτρο ⊗ (το πλήκτρο ⊗ **ανάβει**).
 - b) Πατήστε το πλήκτρο ⊕ ή ⊖ τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία στην ένδειξη της εικόνας ❷/20.
- ❑ **Ρύθμιση θερμοκρασίας στον χώρο κατάψυξης:**
(ρυθμίζεται από -16 °C έως -24 °C)
 - a) Πατήστε το πλήκτρο ⊗ επί 10 δευτερόλεπτα, μέχρι να **αναβοσβήνει το μείον (-)** στην ένδειξη (εικόνα ❷/19).
 - b) Πατήστε εντός 5 δευτερολέπτων το πλήκτρο ⊕ ή ⊖ τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία για τον χώρο κατάψυξης.
- ❑ **Αριστερή μεριά ψυγείου (χώρος κατάψυξης και χώρος διατήρησης φρεσκάδας) ξεχωριστά**
 - a) **Θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας:**
Πατήστε το πλήκτρο ⊗, κρατήστε το πατημένο και πατήστε το ⊖ (η ένδειξη ❷/19 και ❷/20 σβήνουν, το πλήκτρο ⊗ **ανάβει**).
Πατήστε το πλήκτρο ❶ (το πλήκτρο ❶ **ανάβει** και η ένδειξη ❷/20 δείχνει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία για τον χώρο συντήρησης).
 - b) **Θέση της συσκευής σε λειτουργία:**
Όταν η συσκευή τίθεται με **τον κεντρικό διακόπτη** εικόνα ❶/1 εκτός και σε λειτουργία, η αριστερή μεριά τίθεται ξανά σε λειτουργία.

ή:

Πατήστε το πλήκτρο ⊗, κρατήστε το πατημένο και πατήστε το ⊖ (η ένδειξη ②/20 δείχνει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία για τον χώρο συντήρησης).

□ **Δεξιά μεριά ψυγείου (χώρος συντήρησης) ξεχωριστά**

a) Θέση εκτός λειτουργίας:

Πατήστε το πλήκτρο ⊗, κρατήστε το πατημένο και πατήστε το ⊕ (η ένδειξη ②/20 σβήνει).

Πατήστε το πλήκτρο ⊗ (το πλήκτρο ανάβει και η ένδειξη ②/20 δείχνει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία για τον χώρο διατήρησης φρεσκάδας).

b) Θέση της συσκευής σε λειτουργία:

Όταν η συσκευή τίθεται με **τον κεντρικό διακόπτη** εικόνα ①/1 εκτός και σε λειτουργία, η δεξιά μεριά τίθεται ξανά σε λειτουργία.

ή:

Πατήστε το πλήκτρο ⊗, κρατήστε το πατημένο και πατήστε το ⊕ (η ένδειξη ②/20 δείχνει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία για τον χώρο συντήρησης).

□ **Θέση της υπερκατάψυξης σε ή αντίστοιχα εκτός λειτουργίας**
βλ. στο κεφάλαιο "Πλήκτρα λειτουργίας και ενδείξεις"

Πλήκτρα λειτουργίας και ενδείξεις

11 ⊗ Πλήκτρο "Υπερκατάψυξη" ON/OFF

Πατήστε το πλήκτρο ⊗ (βλ. εικόνα ②/11), μέχρι **ν' ανάψει** (υπερκατάψυξη **ON**). Πατήστε το πλήκτρο ⊗, μέχρι να **μην είναι αναμμένο** (υπερκατάψυξη **OFF**).

Η υπερκατάψυξη χρησιμοποιείται για την κατάψυξη μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων και πρέπει να ενεργοποιηθεί μέχρι και **24 ώρες πριν την τοποθέτηση** των νωπών τροφίμων. Το ψυκτικό μηχανήμα δουλεύει μετά

την ενεργοποίηση αδιάκοπα. Στον χώρο κατάψυξης επιτυγχάνεται πολύ χαμηλή θερμοκρασία.

Η υπερκατάψυξη τίθεται αυτόματα το αργότερο 24 ώρες μετά την ενεργοποίηση (το πλήκτρο ⊗ σβήνει).

Με τη βοήθεια του πλήκτρο ⊗ μπορεί να ρυθμιστεί επίσης η θερμοκρασία στον χώρο κατάψυξης, βλ. στο κεφάλαιο "**Λειτουργίες ρύθμισης**"

12 ⊗ Πλήκτρο για την ένδειξη ②/20 της ρυθμισμένης **θερμοκρασίας για τον χώρο διατήρησης φρεσκάδας** (όταν το πλήκτρο ⊗ είναι αναμμένο).

13 ⊖ Το πλήκτρο χρησιμεύει για τη ρύθμιση **χαμηλοτέρων** θερμοκρασιών στον:

a) **χώρο συντήρησης** (όταν το πλήκτρο ⊕ είναι αναμμένο).

b) **χώρο διατήρησης φρεσκάδας** (όταν το πλήκτρο ⊗ είναι αναμμένο).

c) **χώρο κατάψυξης**.

14 ⊕ Το πλήκτρο χρησιμεύει για τη ρύθμιση **υψηλοτέρων** θερμοκρασιών στον:

a) **χώρο συντήρησης** (όταν το πλήκτρο ⊕ είναι αναμμένο).

b) **χώρο διατήρησης φρεσκάδας** (όταν το πλήκτρο ⊗ είναι αναμμένο).

c) **χώρο κατάψυξης**.
Ενεργήστε ως εξής:
Πατήστε το ⊕ ή ⊖ το πλήκτρο τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη θερμοκρασίας (εικόνα ②/20) η επιθυμητή θερμοκρασία.

15 ⊕ Πλήκτρο για την ένδειξη ②/20 της ρυθμισμένης **θερμοκρασίας στον χώρο συντήρησης** (όταν το πλήκτρο ⊕ είναι αναμμένο).

16 ⊕ Πλήκτρο "Προειδοποίηση"
Όταν το πλήκτρο ⊕ και η ένδειξη για τον χώρο κατάψυξης εικόνα ②/19 αναβοσβήνει, υπάρχει μήνυμα προειδοποίησης (στον χώρο κατάψυξης επικράτησε ή επικρατεί πολύ υψηλή θερμοκρασία).
Βλ. στο κεφάλαιο "**Αντιμετώπιση μικροβλαβών**".

Ενδείξεις

19 Ένδειξη της τωρινής θερμοκρασίας του **χώρου κατάψυξης**

20 Ένδειξη για
a) **την προβλεπόμενη θερμοκρασία για τον χώρο συντήρησης** (όταν το πλήκτρο ⊕ είναι αναμμένο).
b) **την προβλεπόμενη θερμοκρασία για τον χώρο διατήρησης φρεσκάδας** (όταν το πλήκτρο ⊗ είναι αναμμένο).

Μηνύματα λειτουργίας στις ενδείξεις 19 και 20

F68: Ο χώρος διατήρησης φρεσκάδας δε λειτουργεί.

Ασφαλίστε τα τρόφιμα. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

F69: Ο χώρος κατάψυξης δε λειτουργεί.

Ασφαλίστε τα τρόφιμα. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

F75: Η επιθυμητή θερμοκρασία του χώρου κατάψυξης

δεν επιτυγχάνεται εδώ και μερικές μέρες. Βλ. στο κεφάλαιο

”Αντιμετώπιση μικροβλαβών”.

FIL: Καθαρίστε το φίλτρο σκόνης

Η ένδειξη εμφανίζεται αυτόματα ανά περ. 2 μήνες. Η ένδειξη σβήνει μετά από 24 ώρες ή όταν πατήσετε το πλήκτρο ⊕.

Ελέγξτε μήπως είναι λερωμένο το φίλτρο σκόνης,

ενδεχομένως το καθαρίζετε (βλ. στο κεφάλαιο **”Καθαρισμός της συσκευής”**).

Μετά τον καθαρισμό πατήστε το πλήκτρο ⊕, η ένδειξη σβήνει.

Τοποθέτηση τροφίμων

Δυνατότητες αλλαγής της εσωτερικής διαρρύθμισης

- ❑ Τα ράφια στον χώρο συντήρησης μπορούν αν χρειαστεί να μετατοπιστούν:
Ανασηκώστε τα ράφια στο πίσω μέρος, βγάλτε τα τραβώντας τα προς τα έξω και τοποθετήστε τα εκ νέου στο επιθυμητό σημείο (εικόνα 5 και 6).
- ❑ Τα συρτάρια στον χώρο συντήρησης κλείνονται με καπάκι. Έτσι προστατεύονται τα τρόφιμα ώστε να μην στεγνώσουν (εικόνα 7).
- ❑ **Ρυθμιστής θερμοκρασίας και υγρασίας (εικόνα 8/31) για τα δοχεία λαχανικών (εικόνα 1/5) στον χώρο συντήρησης.**
Η υγρασία του αέρα στα δοχεία λαχανικών μπορεί να ρυθμιστεί με τον ρυθμιστή (εικόνα 8/31).
Ρυθμιστές τέρμα αριστερά στο σύμβολο **”μεγάλη σταγόνα”**:
Το άνοιγμα αερισμού είναι κλειστό – **υψηλή υγρασία αέρα** (η θερμοκρασία μέσα στο δοχείο λαχανικών **ανέρχεται**).
Ρυθμιστές τέρμα δεξιά στο σύμβολο **”μικρή σταγόνα”**:
Το άνοιγμα αερισμού είναι ανοιχτό – **χαμηλή υγρασία αέρα** (η θερμοκρασία μέσα στο δοχείο λαχανικών **κατέρχεται**).
Η υγρασία του αέρα μέσα στα δοχεία λαχανικών εξαρτάται από

την ποσότητα των αποθηκευμένων τροφίμων.

Τα σαλατικά θα πρέπει να αποθηκεύονται σε συνθήκες υψηλής υγρασίας αέρα, για να διατηρηθεί η φρεσκάδα τους. Τα λαχανικά και τα φρούτα θα πρέπει να αποθηκεύονται σε λίγο χαμηλότερη υγρασία αέρα, για να μη μouxλιάσουν.

- ❑ **Το δοχείο στον χώρο κατάψυξης** (εικόνα 9) κινείται εύκολα πάνω σε συρταρωτές προεκτάσεις τηλεσκοπικού τύπου. Για τον καθαρισμό μπορείτε να βγάλετε το δοχείο. Γι' αυτό τραβήξτε το δοχείο τελείως προς τα έξω και ανασηκώστε το στο εμπρόσθιο μέρος.

Κατά την τοποθέτηση προσέξτε:

- ❑ Αφήνετε τα ζεστά φαγητά και ποτά να κρυώσουν έξω από τη συσκευή.
- ❑ Τοποθετείτε τα τρόφιμα κατά το δυνατόν συσκευασμένα ή καλά σκεπασμένα. Έτσι διατηρείται το άρωμα, το χρώμα, η υγρασία και η φρεσκάδα τους. Εκτός αυτού αποφεύγεται και η αλληλομετάδοση γεύσεων. Χωρίς συσκευασία θα πρέπει να αποθηκεύονται μόνον λαχανικά, φρούτα και σαλατικά μέσα στον χώρο μεγάλης υγρασίας ή στο δοχείο λαχανικών.

- ❑ Προσέχετε να μην έλθει σε επαφή λάδι και λίπος με τα πλαστικά μέρη και την τοιμούχα της πόρτας (διότι διαφορετικά αυτά θα μπορούσαν να γίνουν πορώδη).
- ❑ Ο αέρας μέσα στους χώρους της συσκευής βρίσκεται σε συνεχή κυκλοφορία. Κατ' αυτόν τον τρόπο εξασφαλίζεται ομοιόμορφη θερμοκρασία. Παρακαλούμε, προσέχετε να μην τοποθετούνται αντικείμενα μπροστά από τα ανοίγματα απορρόφησης μέσα στους χώρους της συσκευής.
- ❑ Μην αποθηκεύετε μέσα στον χώρο κατάψυξης φιάλες και κουτιά με υγρά (μεταξύ άλλων ποτά με ανθρακικό). Κατά την κατάψυξη είναι δυνατόν να σπάσουν οι φιάλες και τα κουτιά!

Παράδειγμα τοποθέτησης

Εικόνα ①

Στον χώρο συντήρησης (εικόνα ①/A)

Στην **αβγοθήκη (2)** αβγά.

Στα **ράφια (3)** από πάνω προς τα κάτω, αρτοσκευάσματα, γαλακτοκομικά προϊόντα.

Στα **δοχεία (4)** βούτυρο, τυρί, φέτες τυριού κτλ.

Στο δοχείο λαχανικών (5)

αγγούρια, πιπεριές, λαχανικά, σαλατικά και φρούτα, ευαίσθητα στις χαμηλές θερμοκρασίες όπως εσπεριδοειδή.

Στα ράφια της πόρτας (6)

σακούλες γάλακτος, φιάλες, κουτιά.

Στον χώρο κατάψυξης

(εικόνα ①/B)

Αποθήκευση κατεψυγμένων τροφίμων και ετοιμών κατεψυγμένων φαγητών. Κατάψυξη φρέσκων τροφίμων.

Στον χώρο διατήρησης φρεσκάδας

(εικόνα ①/E)

Επάνω στα **ράφια (24)**

μαγειρεμένα φαγητά, κρέας, πουλερικά, τυρί, θαλασσινά, γαλακτοκομικά προϊόντα (ανοιγμένα και τέτοια, τα οποία πρέπει να διατηρηθούν για περισσότερο καιρό), ζαμπόν, αλλαντικά.

Στο **δοχείο λαχανικών (25)**

- Λαχανικά (π.χ. καρότα, κοκκινογούλια, σελινόριζα, ραπανάκια, σπαράγγια, πράσα, σπανάκι, ώριμες ντομάτες, φρέσκα μπιζέλια κτλ.)
- Είδη λάχανου (όπως κουνουπίδι, γουλιά, λαχανάκια Βριξελών, μπρόκολο, κατσαρό λάχανο κτλ.)
- Αρωματικά χόρτα (όπως σχοινόπρασο, άνηθος, μαϊντανός κτλ.)
- Φρούτα, φρούτα εύκρατων χωρών (σύκα και ρόδια)
- Μανιτάρια
- Φρούτα
- Είδη σαλατικών (όπως λυκοτρίβολο, μαρούλι, ραντίσιο, σικορέ κτλ.)

Στη **θήκη (26)** σωληνάρια και μικρές κονσέρβες.

Ο χώρος συντήρησης

(ρυθμίζεται έως +4 °C έως +14 °C)

εικόνα 1/A

- Ιδανικός για την αποθήκευση τροφίμων, ευαίσθητων στις χαμηλές θερμοκρασίες,

- για την ψύξη ποτών, αλλαντικών και τυριών και όλων των άλλων τροφίμων, τα οποία έρχονται από τον χώρο συντήρησης απευθείας στο τραπέζι και ως εκ τούτου πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία τέτοια, στην οποία να μπορούν να καταναλωθούν αμέσως.

Ο χώρος διατήρησης φρεσκάδας

(ρυθμίζεται από +1 °C έως +8 °C)

εικόνα 1/D

Η χαμηλή θερμοκρασία προσφέρει τη δυνατότητα ιδανικών συνθηκών αποθήκευσης φρέσκων τροφίμων.

Για την αποθήκευση στον χώρο αυτό είναι κατάλληλα:

Βασικά όλα τα τρόφιμα, τα οποία είναι φρέσκα και πρέπει να παραμείνουν για περισσότερο χρόνο φρέσκα, όπως:

Κρεατοσκευάσματα και αλλαντικά, φρέσκο ψάρι, θαλασσινά, γάλα, βούτυρο, μαλακό τυρί, χλωρή μυζήθρα, λαχανικά ή φρούτα.

Για όλα τα τρόφιμα στον χώρο αυτό εξασφαλίζεται η διατήρηση της φρεσκάδας τους και για τον διπλάσιο χρόνο, απ' ότι στον χώρο συντήρησης.

Για την αποθήκευση στον χώρο αυτό δεν είναι κατάλληλα:

Φρούτα και λαχανικά, τα οποία είναι ευαίσθητα στις χαμηλές θερμοκρασίες όπως:

- εσπεριδοειδή
 - αβοκάντο
 - παπάγια
 - λωτοί
 - μελιτζάνες
 - αγγούρια
 - πιπεριές
 - εκτός αυτών φρούτα που πρέπει να ωριμάσουν
 - πράσινες ντομάτες
 - πατάτες και σκληρό τυρί
- Ο ιδανικός τόπος αποθήκευσης για τα τρόφιμα αυτά είναι ο χώρος συντήρησης (εικόνα 1/A).

Κατά την αγορά τροφίμων προσέχετε τα εξής:

Σημαντικό για τη διάρκεια διατήρησης των τροφίμων σας είναι η φρεσκάδα τους κατά την αγορά. Γενικά ισχύει: όσο πιο φρέσκα μπαίνουν τα τρόφιμά σας στον χώρο διατήρησης φρεσκάδας, για τόσο περισσότερο παραμένουν αυτά φρέσκα. Προσέχετε λοιπόν πάντοτε κατά την αγορά τον βαθμό φρεσκάδας των τροφίμων.

Συσκευασία των τροφίμων

Τοποθετείτε τα τρόφιμα κατά το δυνατόν συσκευασμένα ή σκεπασμένα. Έτσι διατηρείται το άρωμα, το χρώμα, η υγρασία και η φρεσκάδα τους. Εκτός αυτού αποφεύγεται και η αλληλομετάδοση γεύσεων. Χωρίς συσκευασία θα πρέπει να αποθηκεύονται μόνον λαχανικά, φρούτα και σαλατικά μέσα στο δοχείο λαχανικών (εικόνα 1/25). Για τη συσκευασία είναι κατάλληλες σακούλες από πολυαιθυλένιο και πλαστικές μεμβράνες, αλουμινόχαρτα καθώς και πλαστικά και αλουμινένια δοχεία που κλείνουν αεροστεγώς.

Διάρκειες αποθήκευσης (σε +1 °C)

ανάλογα με την αρχική ποιότητα

λουκάνικα, αλλαντικά σε φέτες, κρέας, εντόσθια, ψάρι, φρέσκο γάλα, χλωρή μυζήθρα	έως 7 ημέρες
κρέας σε μικρά κομμάτια, λουκάνικα για ψήσιμο,μανιτάρια, σαλάτες, λαχανικά με φύλλα	έως 10 ημέρες
Μεγάλα κομμάτια κρέας, έτοιμα φαγητά	έως 15 ημέρες
καπνιστά ή παστά αλλαντικά, λάχανο	έως 20 ημέρες
κρέας θερμοεπεξεργασμένο σε μεγάλα κομμάτια, βοδινό, κυνήγι, όσπρια	έως 30 ημέρες

Ο χώρος κατάψυξης

(ρυθμίζεται από $-16\text{ }^{\circ}\text{C}$ έως $-24\text{ }^{\circ}\text{C}$)

Εικόνα 1/B

Η θερμοκρασία στον χώρο κατάψυξης είναι ρυθμισμένη από το εργοστάσιο στους $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Στη θερμοκρασία αυτή έχετε τη σωστή αναλογία από άποψης κατανάλωσης ενέργειας και διάρκεια αποθήκευσης.

Μπορείτε ν' αλλάξετε επίσης τη θερμοκρασία στον χώρο κατάψυξης όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **"Λειτουργίες ρύθμισης"**.

Η επίκαιρη θερμοκρασία του χώρου κατάψυξης δείχνεται στην ένδειξη (εικόνα 2/19).

Χρησιμοποιείτε τον χώρο κατάψυξης

- Για την κατασκευή παγοκύβων (παγάκια),
- για την αποθήκευση κατεψυγμένων τροφίμων,
- για την κατάψυξη φρέσκων τροφίμων.

Μέσω του υπεραυτομάτου συστήματος NoFrost παραμένει ο χώρος κατάψυξης χωρίς πάγο. Η απόψυξη δεν είναι πλέον απαραίτητη.

Αποθήκευση τροφίμων

Προσέχετε ήδη κατά την αγορά κατεψυγμένων τροφίμων τα εξής:

- Μην αγοράζετε φθαρμένες συσκευασίες. Τα τρόφιμα έχουν ως επί το πλείστον στεγνώσει!
- Ελέγχετε την ημερομηνία λήξης.
- Η θερμοκρασία του καταψύκτη του καταστήματος πρέπει να είναι χαμηλότερη των $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Αν όχι, μειώνεται ο χρόνος μέχρι την ανάλωση των κατεψυγμένων τροφίμων.
- Αγοράζετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πάντοτε στο τέλος των αγορών σας και τα μεταφέρετε στο σπίτι σας τυλιγμένα καλά σε εφημερίδα ή μέσα σε ειδική τσάντα-ψυγείο.
- Στο σπίτι τοποθετείτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα αμέσως μέσα στον χώρο κατάψυξης της συσκευής. Καταναλώνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν την παρέλευση της ημερομηνίας λήξης.
- Ξεπαγωμένα τρόφιμα, των οποίων η θερμοκρασία ξεπέρασε τους $-3\text{ }^{\circ}\text{C}$ **δεν επιτρέπεται να ξανακαταψυχθούν.** Αν μαγειρέψετε τα τρόφιμα (βράσιμο ή ψήσιμο), τότε μπορείτε να καταψύξετε εκ νέου αυτό το έτοιμο φαγητό.

Προσέξτε τις ζώνες ψύξης στη συσκευή

Λόγω της κυκλοφορίας αέρα μέσα στη συσκευή προκύπτουν ζώνες με διαφορετική θερμοκρασία:

- ❑ Οι ψυχρότερες ζώνες βρίσκονται στο οπίσθιο τοίχωμα και πάνω από το κάτω ράφι.

Υπόδειξη:

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

- ❑ Η θερμότερη ζώνη είναι στην πόρτα πάνω πάνω.

Υπόδειξη:

Αποθηκεύετε στη θερμότερη ζώνη π.χ. τυρί και βούτυρο. Κατά το σερβίρισμα το τυρί διατηρεί το άρωμά του, το βούτυρο είναι μαλακό.

Πώς θα καταψύξετε οι ίδιες/οι τρόφιμα

Πριν την τοποθέτησή τους στον χώρο κατάψυξης αφήνετε τα ζεστά φαγητά και ποτά να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου.

Αν θέλετε να καταψύξετε οι ίδιες/οι τρόφιμα, χρησιμοποιείτε μόνον φρέσκα και αρίστης ποιότητας τρόφιμα.

Κατάλληλα για κατάψυξη είναι:

Κρέατα, κρεατοσκευάσματα και αλλαντικά, πουλερικά και κυνήγι, ψάρια, λαχανικά, αρωματικά χόρτα, φρούτα, αρτοσκευάσματα, πίτσα, μαγειρεμένα φαγητά, περισεύματα φαγητών, κρόκοι και ασπράδια αβγών.

Ακατάλληλα για κατάψυξη είναι:

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

Ζεμάτισμα λαχανικών και φρούτων

Για να διατηρηθεί το χρώμα, η γεύση, το άρωμα και η βιταμίνη "C", θα πρέπει, προτού καταψύξετε τα λαχανικά και τα φρούτα, να τα ζεματίσετε.

(Κατά τη διαδικασία αυτή ρίχνετε τα λαχανικά και τα φρούτα για μικρό χρονικό διάστημα μέσα σε νερό που κοχλάζει. Βιβλιογραφία σχετικά με την κατάψυξη τροφίμων, όπου περιγράφεται και το ζεμάτισμα, διατίθεται στα βιβλιοπωλεία).

Συσκευασία των τροφίμων

Χωρίζετε τα τρόφιμα στις κατάλληλες ποσότητες για το νοικοκυριό σας.

Τα λαχανικά και τα φρούτα πρέπει να καταψύχονται σε ποσότητες όχι βαρύτερες του 1 kg και το κρέας μέχρι 2,5 kg. Οι μικρότερες ποσότητες καταψύχονται γρηγορότερα και έτσι διατηρείται καλύτερα η ποιότητα των τροφίμων κατά το ξεπάγωμα και το μαγείρεμα.

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

Έτσι συσκευάζετε σωστά:

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

Ακατάλληλα για τη συσκευασία είναι:

- χαρτί περιτυλίγματος
- λαδόχαρτο
- σελοφάν
- σακούλες απορριμμάτων
- μεταχειρισμένες σακούλες από ψώνια.

Κατάλληλα για τη συσκευασία είναι:

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

Κατάλληλα για το κλείσιμο της συσκευασίας είναι:

- λαστιχάκια
- πλαστικά κλιπ
- κλωστές
- αυτοκόλλητες ταινίες ανθεκτικές στις χαμηλές θερμοκρασίες ή παρόμοια.
- Τ' ανοίγματα στις σακούλες και στις σωληνοειδείς μεμβράνες από πολυαιθυλένιο μπορούν να συγκολληθούν με την ειδική συσκευή συγκόλλησης μεμβρανών.

Μέγιστη απόδοση κατάψυξης

Τα τρόφιμα θα πρέπει να καταψυχθούν μέχρι το εσωτερικό τους όσο το δυνατόν γρηγορότερα. Μόνον έτσι διατηρούνται οι βιταμίνες, τα θρεπτικά συστατικά, η εμφάνιση και η γεύση.

Γι' αυτό δεν πρέπει να υπερβληθεί η μέγιστη απόδοση κατάψυξης της συσκευής σας.

Εντός 24 ωρών μπορείτε να καταψύξετε μεμιάς το πολύ 6 kg τρόφιμα.

Τα ήδη κατεψυγμένα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να έλθουν σε επαφή με τα φρέσκα τρόφιμα που πρόκειται να καταψυχθούν.

Υπερκατάψυξη

Σε περίπτωση που βρίσκονται ήδη τρόφιμα μέσα στον χώρο κατάψυξης, πρέπει να τεθεί, μερικές ώρες πριν την τοποθέτηση νωπών ειδών μέσα στη συσκευή, η υπερκατάψυξη σε λειτουργία.

Γενικά αρκούν 4–6 ώρες.

Σε περίπτωση όμως που πρέπει να εξαντληθεί η μέγιστη απόδοση κατάψυξης, χρειάζονται 24 ώρες.

Μικρότερες ποσότητες τροφίμων (μέχρι και 1 kg) μπορούν να καταψυχθούν χωρίς την υπερκατάψυξη.

Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της υπερκατάψυξης, βλ. κεφάλαιο "Πλήκτρα λειτουργίας και ενδείξεις".

Διάρκεια αποθήκευσης

Για ν' αποφύγετε τη μείωση της ποιότητας των κατεψυγμένων τροφίμων, είναι πολύ σημαντικό να μην γίνεται υπέρβαση της επιτρεπόμενης διάρκειας αποθήκευσης. Η διάρκεια αποθήκευσης εξαρτάται από το είδος των τροφίμων.

Στους $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ μπορείτε ν' αποθηκεύσετε ψάρια, αλλαντικά, μαγειρεμένα φαγητά και αρτοσκευάσματα μέχρι και 6 μήνες, τυρί, πουλερικά, κρέας μέχρι και 8 μήνες και λαχανικά και φρούτα μέχρι και 12 μήνες.

Ξεπάγωμα κατεψυγμένων τροφίμων

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

Σε θερμοκρασία δωματίου, στο ψυγείο, στον φούρνο της ηλεκτρικής κουζίνας, με/χωρίς τον ανεμιστήρα ζεστού αέρα, στον φούρνο μικροκυμάτων.

Τελειώς ή μισοξεπαγωμένα τρόφιμα μπορούν να καταψυχθούν εκ νέου, αν στην περίπτωση κρέατος και ψαριού η θερμοκρασία δεν ξεπέρασε πάνω από μία μέρα και στην περίπτωση των άλλων κατεψυγμένων τροφίμων **πάνω** από τρεις μέρες τους $-3\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Αν μαγειρέψετε τα τρόφιμα (βράσιμο ή ψήσιμο) και καταψύξετε κατόπιν εκ νέου το έτοιμο φαγητό, δεν πρέπει να εξαντλήσετε πλέον τη μέγιστη διάρκεια αποθήκευσης.

Καθαρισμός της συσκευής

- ❑ **Καθαρισμός της συσκευής:**
 - **Τραβήξτε το φιν από την πρίζα** (ή αντίστοιχα κατεβάστε ή ξεβιδώστε την ασφάλεια).
 - Καθαρίστε τη συσκευή.
 - Βάλτε το φιν στην πρίζα.
 - Κατόπιν επαναθέτετε τη συσκευή σε λειτουργία.
- ❑ Μη χρησιμοποιήσετε μηχανήμα καθαρισμού με ατμό πεπιεσμένο ή μη.
Ο κατός ατμός μπορεί να προξενήσει βλάβες στις επιφάνειες και στο ηλεκτρικό σύστημα.
Αυτό έχει αρνητική επίδραση στην ηλεκτρική ασφάλεια της συσκευής.
- ❑ Κατά τον καθαρισμό της συσκευής, αφαιρείτε τις φιάλες και τις αποθηκεύετε σε ασφαλές μέρος.
- ❑ Κατά τον καθαρισμό μην μπαίνετε μέσα στη συσκευή, διαφορετικά **κίνδυνος ανατροπής**.
- ❑ Το νερό καθαρισμού δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει στον **πίνακα χειρισμού** και στους **φωτισμούς**. Για τον καθαρισμό ολόκληρης της συσκευής εκτός από την τσιμούχα της πόρτας είναι κατάλληλο χλιαρό νερό με ένα ήπιο, ελαφρά απολυμαντικό απορρυπαντικό (π. χ. απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων). Ακατάλληλα είναι μέσα καθαρισμού που περιέχουν άμμο ή οξέα ή αντίστοιχα τα χημικά διαλυτικά μέσα και τα μέσα στίλβωσης.


- ❑ Σκουπίζετε την τσιμούχα της πόρτας με πανί, βρεγμένο μόνο με καθαρό νερό και την τρίβετε κατόπιν καλά με στεγνό πανί.
- ❑ **Καθαρίζετε τους φωτισμούς μόνο με στεγνό πανί.**

Καθαρίστε το φίλτρο σκόνης

εικόνα 10

Αν το φίλτρο σκόνης (28) είναι λερωμένο ή η **ένδειξη FIL στο πεδίο ενδείξεων** (βλ. εικόνα 2) είναι αναμμένη, καθαρίστε το φίλτρο σκόνης.
Έτσι διατηρείται η αποδοτικότητα της συσκευής και εξοικονομείται ηλεκτρικό ρεύμα.

- ❑ **Για τον καθαρισμό αφαιρείτε** το πλέγμα αερισμού (27) τραβώντας το προς τα εμπρός.
- ❑ **Καθαρίζετε** το φίλτρο σκόνης (28), τις σχισμές (29) και τα πλευρικά πλέγματα (30) **με την ηλεκτρική σκούπα**.
- ❑ **Επανατοποθετήστε** το πλέγμα αερισμού (27).

Μετά τον καθαρισμό πατήστε το πλήκτρο , η ένδειξη FIL σβήνει (βλ. στο κεφάλαιο **Πλήκτρα λειτουργίας και ενδείξεις**).

Για τον καλό καθαρισμό του φίλτρου σκόνης (28) μπορείτε επίσης:

- ❑ **Αφαίρεση του φίλτρου σκόνης (εικόνα 14a)**
Τραβήξτε το φίλτρο σκόνης (28) από τη λαβή ελαφρά προς τα πάνω, μέχρι να ξεκουμπώσει, και τραβήξτε το προς τα εμπρός.

Καθαρίστε το φίλτρο σκόνης (εικόνα 10)

Καθαρίστε με την ηλεκτρική σκούπα το φίλτρο σκόνης (28), τις σχισμές (29) και τα πλαινά πλέγματα (30).

Τοποθέτηση του φίλτρου σκόνης (εικόνα 14b)

Πιέζετε το φίλτρο σκόνης (28) προς τα πάνω, το γέρνετε στην κατεύθυνση Α στην κατεύθυνση Β, μέχρι να κουμπώσει.

Επανατοποθετήστε το πλέγμα αερισμού (27).

Σημαντικές υποδείξεις φροντίδας για συσκευές από ανοξείδωτο χάλυβα

Για τη φροντίδα επιφανειών από ανοξείδωτο χάλυβα χρησιμοποιείτε το μέσο περιποίησης "Chromol".

Το μέσο διατίθεται στο εμπόριο με το όνομα "Chromol" ή από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας υπό

Κωδ. 310359 ως φιάλη ψεκασμού των 500 ml

Κωδ. 166787 διατίθεται ως φιάλη δοκιμής των 50 ml.

Για να μην προκληθούν ζημιές στις επιφάνειες, μην χρησιμοποιήσετε σε καμιά περίπτωση σφουγγάρια που χαράζουν, μεταλλικές βούρτσες, αιχμηρά αντικείμενα ή διαβρωτικά μέσα καθαρισμού.

Επίσης δεν πρέπει να χρησιμοποιηθούν ούτε χημικά ισχυρά μέσα καθαρισμού όπως σπρέι απόψυξης, σπρέι καθαρισμού φούρνων, διαλύτες ή μέσα απομάκρυνσης λεκέδων.

Έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε στεγνό, αεριζόμενο χώρο! Η συσκευή δεν πρέπει να είναι εκτεθειμένη στην άμεση ηλιακή ακτινοβολία ούτε να βρίσκεται κοντά σε πηγή θερμότητας (π.χ. καλοριφέρ, ηλεκτρική κουζίνα). Χρησιμοποιήστε ενδεχομένως μονωτική πλάκα.
- Τοποθετείτε τα ζεστά φαγητά και ποτά μέσα στη συσκευή μόνον, αφού κρυσώσουν!

- Τοποθετείτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα, που θέλετε να ξεπαγώσετε, μέσα στον χώρο της συντήρησης. Έτσι εκμεταλλεύεστε το ψύχος, που εκπέμπεται από τα κατεψυγμένα τρόφιμα, για την ψύξη των τροφίμων μέσα στον χώρο της συντήρησης.
- Ανοίγετε τις πόρτες της συσκευής όσο το δυνατόν για μικρότερο χρονικό διάστημα!

- ❑ Καθαρίζετε συχνότερα το φίλτρο σκόνης πίσω από το πλέγμα αερισμού. Έτσι διατηρείται η αποδοτικότητα της συσκευής και εξοικονομείται ηλεκτρικό ρεύμα.
- ❑ Αν δεν χρησιμοποιούνται ο χώρος συντήρησης ή χώρος κατάψυξης, θα πρέπει αυτοί να τίθενται προσωρινά εκτός λειτουργίας (βλ. στο κεφάλαιο **”Λειτουργίες ρύθμισης”**).

Υποδείξεις σχετικά με τους θορύβους λειτουργίας

Λόγω των πολλών λειτουργιών η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ηλεκτροκινητήρες, ανεμιστήρες, συμπιεστές, διακόπτες και μαγνητικές βαλβίδες που ανάλογα με την λειτουργία τους δημιουργούν περισσότερο ή λιγότερο θόρυβο.

Συνηθισμένοι θόρυβοι λειτουργίας

- ❑ Ο **σιγανός βόμβος** προέρχεται από τα μοτέρ (π.χ. συμπιεστές, ανεμιστήρες). Αυτός μπορεί βραχυπρόθεσμα να δυναμώσει λίγο, όταν π.χ. οι συμπιεστές τίθενται σε λειτουργία.
- ❑ Ο **χαμηλός ήχος αναβρασμού ή γουργουρίσματος καθώς και το βούϊσμα** προέρχονται από την εισροή του ψυκτικού ρευστού στους αγωγούς.
- ❑ Ο **βραχύς μεταλλικός ήχος** ακούγεται μόνον τότε, όταν οι διακόπτες και οι μαγνητικές βαλβίδες τίθενται σε και εκτός λειτουργίας.
- ❑ Ένα **ελαφρύ θρόισμα** προξενούν οι ανεμιστήρες στο σύστημα Nofrost.

Μέτρα για την αποφυγή θορύβων


- ❑ **Η συσκευή δεν βρίσκεται σε επίπεδη θέση.**
Παρακαλείσθε να ευθυγραμμίσετε τη συσκευή με τη βοήθεια αλφαδιού. (Βλ. στις οδηγίες εγκατάστασης.)
- ❑ **Η συσκευή ακουμπάει κάπου** (να ληφθεί υπόψη μόνο σε ανεξάρτητα μοντέλα).
Παρακαλείσθε να απομακρύνετε τη συσκευή από τα έπιπλα ή τις άλλες συσκευές που ακουμπάει.
- ❑ **Τα συρτάρια, τα δοχεία ή οι επιφάνειες των ραφιών ταλαντεύονται ή έχουν μαγκώσει.**
Παρακαλείσθε να ελέγξετε όλα τα μέρη της συσκευής που μπορούν να αφαιρεθούν και ενδεχομένως να τα τοποθετήσετε εκ νέου.
- ❑ **Φιάλες ή άλλα δοχεία μέσα στη συσκευή αλληλοεφάπτονται.**
Παρακαλείσθε να μετατοπίσετε λίγο τις φιάλες ή τα δοχεία, ούτως ώστε να μην αλληλοεφάπτονται.

Πώς θα διορθώσετε μόνες/οι σας μικροβλάβες

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

- Μολονότι η πόρτα είναι κλειστή η "ακουστική προειδοποίηση" είναι συνεχώς ενεργοποιημένη.

Εξετάστε, αν κατά την τοποθέτηση της επένδυσης της πόρτας έχει επανατοποθετήσει ο τεχνικός και τα τρία άσπρα καπελάκια (εικόνα 3/32).

- Όταν το πλήκτρο  και η ένδειξη (εικόνα 2/19) αναβοσβήνουν, τότε στον χώρο κατάψυξης επικρατεί ή επικράτησε πολύ υψηλή θερμοκρασία.

Η ένδειξη για τον χώρο κατάψυξης (εικόνα 2/19) δείχνει αναβοσβήνουσα την υψηλότερη θερμοκρασία, που επικράτησε κατά τη διάρκεια βλάβης. Βλ. στο κεφάλαιο "Πλήκτρα λειτουργίας και ενδείξεις", Πλήκτρο "Προειδοποίηση".

Η προειδοποίηση μπορεί να ενεργοποιηθεί,

π. χ.

- μετά από διακοπή του ρεύματος,
- όταν η πόρτα του χώρου κατάψυξης είναι μισάνοιχτη,
- όταν η πόρτα είναι ανοιχτή για μεγάλο χρονικό διάστημα,
- αν τοποθετήθηκαν μεγάλες ποσότητες νωπών (ζεστών) τροφίμων.

**Μετά το πάτημα του πλήκτρου
Ⓐ σβήνει το μήνυμα
προειδοποίησης και σταματά
το αναβόσβησμα.**

Τώρα δείχνεται η επίκαιρη θερμοκρασία του χώρου κατάψυξης.

Αν το πλήκτρο και η ένδειξη συνεχίζουν να αναβοσβήνουν, τότε στον χώρο κατάψυξης επικρατεί ακόμα πολύ υψηλή θερμοκρασία.

Αν η προειδοποίηση διαρκεί περισσότερες ώρες, τότε πρόκειται περί βλάβης (καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών).

Βάζετε ενδεχομένως τρόφιμα από τον χώρο κατάψυξης και τον χώρο διατήρησης φρεσκάδας προσωρινά στον χώρο συντήρησης και ρυθμίστε τον χώρο συντήρησης στην χαμηλότερη θερμοκρασία του (+4 °C).

Προσοχή!

Αν η ένδειξη (εικόνα ②/19) έδειξε θερμοκρασία άνω των -3 °C, μαγειρέψετε τα τρόφιμα (βράσιμο ή ψήσιμο) και καταψύξετε εκ νέου αυτό το έτοιμο φαγητό. Μην εξαντλήσετε πλέον τη μέγιστη διάρκεια αποθήκευσης.

Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος ο διάρκεια ανόδου της θερμοκρασίας των κατεψυγμένων τροφίμων σε περ. +3 °C χωρίς να ανοίξετε την πόρτα του χώρου κατάψυξης **ανέρχεται σε περ. 10 ώρες.**

Όταν στις ενδείξεις (εικόνα ②/19 και εικόνα ②/20) εμφανίζονται οι ακόλουθες αναφορές:

F68: Ο χώρος διατήρησης φρεσκάδας δε λειτουργεί. Ασφαλίστε τα τρόφιμα. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

F69: Ο χώρος κατάψυξης δε λειτουργεί. Ασφαλίστε τα τρόφιμα. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

F75: Η ονομαστική θερμοκρασία του χώρου κατάψυξης δεν επιτυγχάνεται ούτε μετά από μερικές μέρες.

Το μήνυμα που μπορεί να εμφανιστεί, π. χ.

- μετά από διακοπή του ρεύματος,
- όταν η πόρτα του χώρου κατάψυξης είναι μισάνοιχτη,
- όταν η πόρτα είναι ανοιχτή για μεγάλο χρονικό διάστημα,
- όταν τοποθετηθούν μεγάλες ποσότητες φρέσκων (ζεστών) τροφίμων.
- όταν είναι λερωμένο το φίλτρο σκόνης (καθαρίστε το φίλτρο σκόνης!) βλ. στο κεφάλαιο "Καθαρισμός συσκευής".

FIL: Καθαρίστε το φίλτρο σκόνης
βλ. στο κεφάλαιο "Καθαρίστε το φίλτρο σκόνης".

Όταν δεν λειτουργούν οι εσωτερικοί φωτισμοί,

είναι πιθανές οι ακόλουθες αιτίες:

- Διακοπή του ρεύματος ή η ασφάλεια του δικτύου έχει βγει.
- Οι λαμπτήρες πυρακτώσεως έχουν καεί.
- Η πόρτα ήταν ανοιχτή για μεγάλο διάστημα (ο φωτισμός σβήνει αυτόματα μετά από 1 λεπτό περίπου).
Μετά το κλείσιμο και το άνοιγμα της πόρτας ανάβουν πάλι οι λάμπες.
- Η δεξιά ή η αριστερή πλευρά της συσκευής έχει τεθεί εκτός λειτουργίας.

Αλλαγή των λαμπτήρων πυρακτώσεως

Αλλάξτε τον λαμπτήρα πυρακτώσεως στους χώρους συντήρησης, διατήρησης φρεσκάδας και κατάψυξης. εικόνα 11, 12

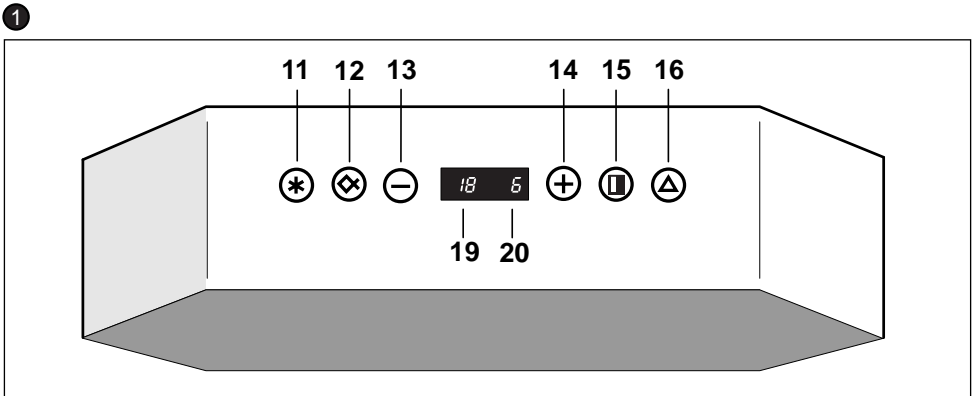
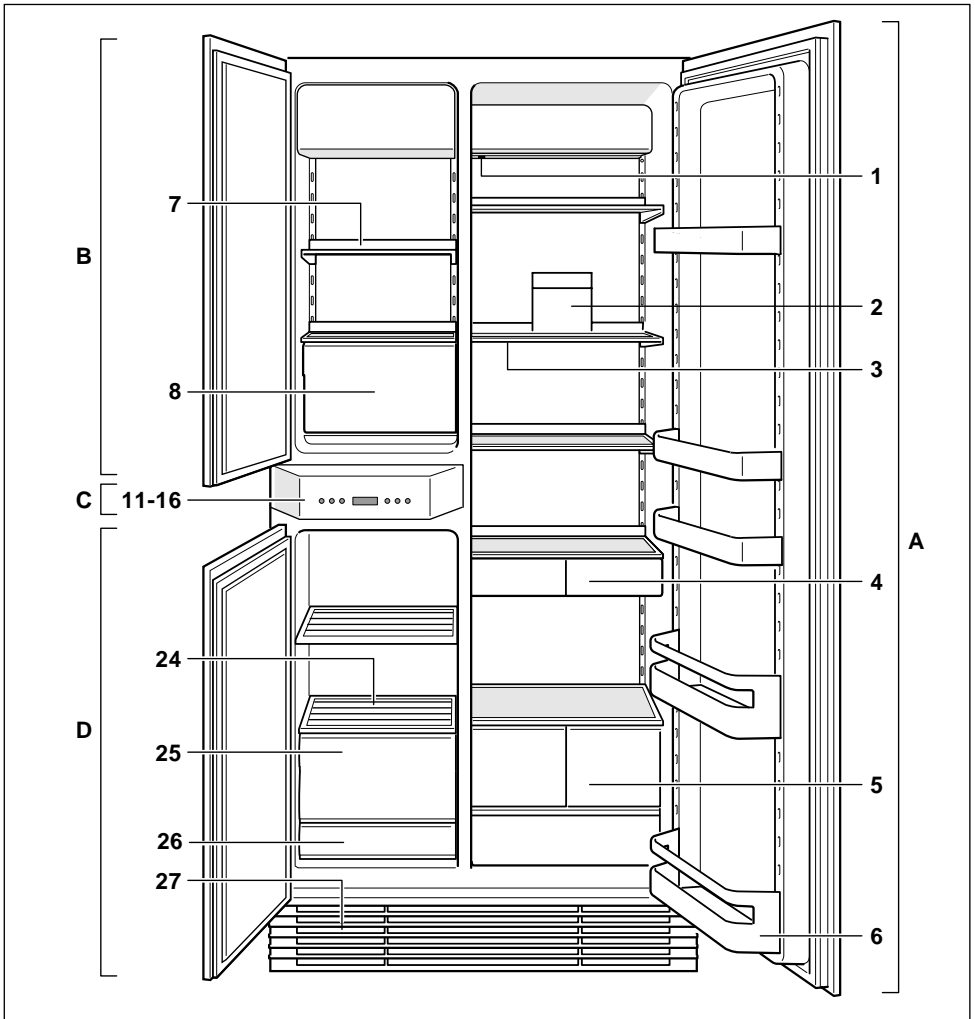
- Βγάλτε το φίς από την πρίζα.**
- Ξεβιδώστε το κάλυμμα της λάμπας.
- Αλλάξτε τον λαμπτήρα πυρακτώσεως 230 V, 50 Hz, το πολύ 40 Watt, ντουί E14 **(μη χρησιμοποιήσετε λαμπτήρα με μεγαλύτερη ισχύ).**
- Ξαναβιδώστε το κάλυμμα της λάμπας.
- Βάλτε πάλι το φίς στην πρίζα.

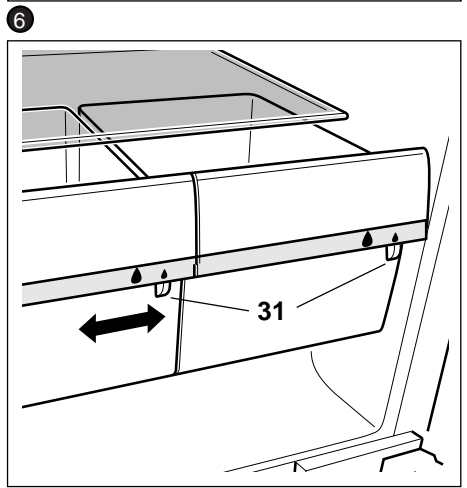
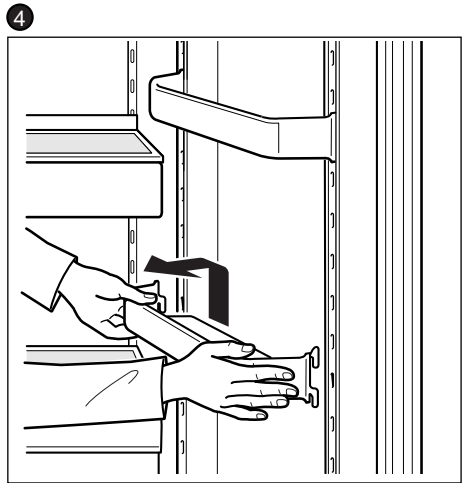
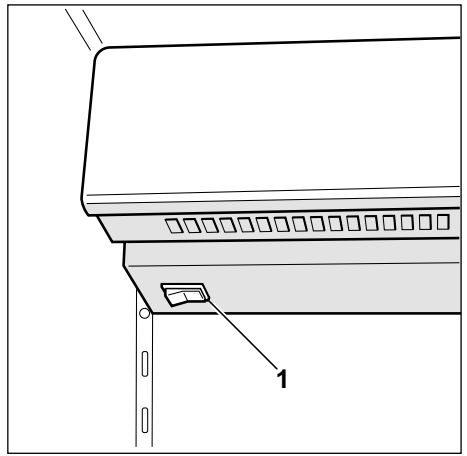
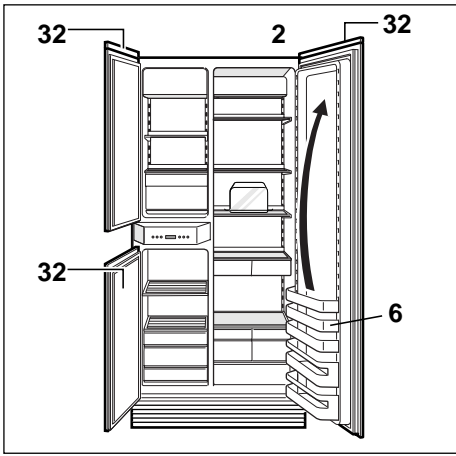
Παρατήρηση:

Ο κάτω φωτισμός (εικόνα 12) φωτίζει ομοιόμορφα τον χώρο διατήρησης φρεσκάδας και τον χώρο συντήρησης. Αλλάζετε τον λαμπτήρα από τον χώρο συντήρησης (δεξιά μεριά).

Κλήση της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

- ❑ Αν η βλάβη δεν μπορεί ν' αντιμετωπιστεί με τη βοήθεια του κεφαλαίου **"Πώς θα διορθώσετε μόνες/οι σας μικροβλάβες"**, τότε παρακαλείσθε να καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- ❑ **Προσοχή:**
Μην επισκευάζετε ποτέ τη συσκευή και τα ηλεκτρικά μέρη μόνες/οι σας!
Οι επισκευές που δεν έγιναν σωστά μπορούν να αποτελέσουν σημαντικό κίνδυνο για τον χρήστη.
- ❑ Μέχρι την άφιξη της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών: Μην ανοίγετε άσκοπα συχνά την πόρτα, για να μην έχετε απώλεια ψύξης.
- ❑ **Έχετε πρόχειρα τα στοιχεία της πινακίδας τύπου (εικόνα 13):**
Παρακαλείσθε να δώσετε ήδη κατά την τηλεφωνική κλήση της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών:
 - τον **αριθμό προϊόντος (αριθμ. Ε)** της συσκευής και
 - τον **Αριθμό κατασκευής (αριθμ. FD)** της συσκευής.
- ❑ Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην **πινακίδα τύπου** κάτω δεξιά στον χώρο συντήρησης (εικόνα 13).
- ❑ Το τηλέφωνο της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών θα το βρείτε στον επίσημο τηλεφωνικό κατάλογο ή στον Πίνακα Υπηρεσιών Τεχνικής Εξυπηρέτησης Πελατών.





Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany

Tel. +49 (0)89/4590-03
Fax +49 (0)89/4560-2347

www.gaggenau.com

GAGGENAU

5 700 001 095 (8110) es/el/