

● **BLAUPUNKT**




5CF3....



es Instrucciones de uso

es Índice

	Consejos y advertencias de seguridad	4		Manejo del aparato	13
	Observaciones sobre este manual de instrucciones	4		Conectar el aparato	13
	Peligro de explosión	4		Desconexión y apagado del aparato	13
	Peligro de descarga eléctrica	4		Ajustar la temperatura	13
	Peligro de quemaduras a causa de las bajas temperaturas	5		Supercongelación	14
	Peligro de lesiones	5		Alarma	14
	Peligro a causa del líquido refrigerante	5		Alarma de puerta	14
	Prevención de situaciones de riesgos y peligros para niños y adultos	6		Compartimento frigorífico	14
	Daños materiales	6		Puntos a observar al guardar los alimentos	14
	Peso	6		Prestar atención a las diferentes zonas de frío del compartimento frigorífico	15
	Uso adecuado	6		Compartimento fresco	15
	Protección del medio ambiente	7		Cajón para la verdura	15
	Embalaje	7		Cajón fresco	16
	Aparatos usados	7		Calendario de conservación a 0 °C	16
	Instalación y conexión	7		Compartimento de congelación	16
	Elementos incluidos de serie en el aparato (Volumen de suministro)	7		Puerta del congelador	16
	Características técnicas	8		Capacidad máxima de congelación	17
	Instalar el aparato	8		Puntos a tener en cuenta al comprar alimentos ultracongelados	17
	Profundidad del hueco de montaje	8		Prestar atención al colocar los alimentos	17
	Ahorro de energía	9		Congelar alimentos frescos	17
	Antes de usar el aparato por vez primera	10		Descongelar los alimentos	18
	Conexión eléctrica	10		Al descongelar el aparato	19
	Familiarizándose con el aparato	11		Compartimento frigorífico	19
	Elementos de mando	12		Congelador	19
	Equipamiento interior	12			

	Limpieza	20
	Limpieza de los accesorios	20
	Olores	21
	Iluminación	21
	Ruidos	21
	Ruidos normales	21
	Ruidos que se pueden evitar fácilmente	22
	¿Qué hacer en caso de avería?	22
	Servicio de Asistencia	
	Técnica	24
	Autocomprobación del aparato	24
	Reparación y asesoramiento en caso de avería	24
	Garantía	24



Consejos y advertencias de seguridad

Este producto cumple las normas específicas de seguridad para aparatos eléctricos y se ajusta según las normas de supresión de interferencias.

La estanqueidad del circuito de refrigeración viene verificada de fábrica.

Observaciones sobre este manual de instrucciones

- ¡Lea detenidamente las instrucciones de uso y de montaje de su aparato! En éstas se facilitan informaciones y consejos importantes relativos a su seguridad personal, así como a la correcta instalación, manejo y cuidado del mismo.
- El fabricante no se responsabiliza en absoluto de los 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 de uso y montaje.

- Guarde las instrucciones de uso y de montaje para futuras consultas y posteriores propietarios.

Peligro de explosión

- Nunca usar aparatos eléctricos en el interior del aparato (por ejemplo calefactores, aparatos de hacer hielo, etc.).
- No guardar productos que contengan o gases propelentes o inflamables (por ejemplo sprays) ni materias explosivas en el aparato.
- Tenga presente que las bebidas con un alto grado de alcohol necesitan envases con cierre hermético, debiéndose colocar siempre en posición vertical.

Peligro de descarga eléctrica

- Una incorrecta instalación o reparación puede implicar serios peligros para el usuario.
- En caso de constatar daños o desperfectos en el cable de conexión a la red eléctrica deberá desconectarse inmediatamente el aparato de la toma de corriente.

- Las reparaciones que fuera necesario efectuar en el aparato solo podrán ser realizadas por personal técnico del fabricante o del Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca, o personas en posesión de una cualificación profesional similar.
- Utilice únicamente piezas originales proporcionadas por el fabricante. El fabricante garantiza que estas piezas cumplen las exigencias de seguridad planteadas.
- Una prolongación del cable de conexión sólo se puede adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Peligro de quemaduras a causa de las bajas temperaturas

- Nunca introducir directamente en la boca los alimentos congelados extraídos del aparato.
- Evitar el contacto prolongado de las manos con los alimentos congelados, el hielo o la escarcha, o los tubos del evaporador en el compartimento de congelación.

Peligro de lesiones

¡Las botellas y latas pueden estallar!

No guardar en el compartimento de congelación botellas, tarros o latas que contengan líquidos gaseosos.

Peligro a causa del líquido refrigerante

El aparato incorpora una pequeña cantidad de isobutano (R600a), un gas natural de elevada compatibilidad medioambiental, aunque es inflamable. Este gas no daña la capa de ozono ni aumenta tampoco el efecto invernadero. Tenga presente que la salida a chorro del líquido refrigerante puede inflamarse o provocar lesiones en los ojos.

- No dañar los tubos.

En caso de daños en los tubos:

- Mantener las fuentes de fuego o focos de ignición alejados del aparato.
- Ventilar el recinto.
- Desconectar el aparato y extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Avisar al Servicio de Asistencia Cliente.

Prevención de situaciones de riesgos y peligros para niños y adultos

Expuestos a peligros están:

- Los niños
- Las personas con facultades físicas, sensoriales o perceptivas mermadas
- Las personas que carecen de los conocimientos necesarios relativos al manejo seguro del aparato.

Medidas:

- Cerciorarse de que los niños y las personas expuestas a peligros han comprendido los riesgos y peligros.
- Los niños o las personas discapacitadas deberán estar vigilados o instruidos en el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Permitir el uso del aparato solo a los niños mayores de 8 años.
- Vigilar a los niños durante los trabajos de limpieza y mantenimiento.
- No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Peligro de asfixia

- Si el aparato dispone de una cerradura, guardar la llave fuera del alcance de los niños.

- No dejar que los niños jueguen con el embalaje del aparato o partes del mismo.

Daños materiales

Para evitar daños materiales:

- No sentarse sobre los cajones ni colgarse de las puertas.
- Mantener las piezas de plástico y juntas de goma limpias de aceites y grasas.
- No tirar del cable de conexión del aparato, sino cogerlo siempre por el propio enchufe.

Peso

Tenga presente al instalar y transportar el aparato que éste puede tener un peso muy elevado.

→ *"Lugar de emplazamiento" en la página 8*



Uso adecuado

El aparato es adecuado

- solo para enfriar y congelar alimentos, así como para preparar cubitos de hielo.
- solo para el uso doméstico en el hogar o en su entorno.
- solo de acuerdo a estas instrucciones de uso.

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



Protección del medio ambiente

Embalaje

Todos los materiales de embalaje son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados.

- Desechar el embalaje conforme a la normativa medioambiental.
- Su Distribuidor o Administración local le informará gustosamente sobre las vías y posibilidades para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de estos materiales.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

Aparatos usados

Entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables.

Advertencia

¡Los niños, al jugar con el aparato, se pueden encerrar en el mismo y ponerse en peligro de muerte (asfixia)!

- No retirar las bandejas y recipientes del aparato a fin de dificultar que los niños pueden acceder al interior del mismo.
- Mantenga a los niños alejados del aparato.

¡Atención!

Existe peligro de escape del líquido refrigerante o de gases nocivos para la salud.

Preste atención a que las tuberías del circuito de frío y el aislamiento de su aparato no sufran daños ni desperfectos antes de haberlo entregado en el correspondiente Centro Oficial de recogida.

1. Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
2. Corte el cable de conexión del aparato.
3. Cuidese de que su aparato usado sea eliminado o desguazado de un modo respetuoso con el medio ambiente.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea

2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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



Instalación y conexión

Elementos incluidos de serie en el aparato (Volumen de suministro)

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

En caso de reclamación, dirigirse al comercio donde se adquirió el aparato o al Servicio de Asistencia Técnica de la marca.

→ "Servicio de Asistencia Técnica" en la página 24

es Instalación y conexión

El envío consta de los siguientes elementos:

- Aparato integrable
- Equipamiento interior (según modelo)
- Material de montaje
- Instrucciones de uso
- Instrucciones de montaje
- Cuaderno de mantenimiento
- Documento de la garantía
- Informaciones sobre el consumo de energía y los ruidos del aparato

Características técnicas

En la placa de características del aparato figuran el líquido refrigerante empleado, la capacidad útil y otras especificaciones técnicas.

→ "Familiarizándose con el aparato" en la página 11

Instalar el aparato

Lugar de emplazamiento

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

Las dimensiones mínimas de la habitación donde se encuentra instalado el aparato deberán ser 1 m³ por cada 8 gramos de líquido refrigerante. La cantidad de líquido refrigerante que incorpora su aparato figura en la placa de características, que se encuentra en el interior del mismo.

→ "Familiarizándose con el aparato" en la página 11

El peso de su aparato puede llegar, en función del modelo concreto, hasta los 60 kg.

Temperatura ambiente admisible

La temperatura ambiente admisible de la habitación depende de la clase climática del aparato.

En la placa de características del aparato figuran las indicaciones relativas a la clase climática a la que pertenece.

→ "Familiarizándose con el aparato" en la página 11

Clase climática	Temperatura ambiente admisible
SN	+10 °C ... 32 °C
N	+16 °C ... 32 °C
ST	+16 °C ... 38 °C
T	+16 °C ... 43 °C

El aparato puede funcionar perfectamente en los rangos de temperatura ambiente admisibles.

Si un aparato de la clase climática SN funcionase a una temperatura ambiente más fría, no se producirán daños en el mismo hasta una temperatura de +5 °C.

Profundidad del hueco de montaje

Se aconseja seleccionar un hueco de montaje con 56 cm de profundidad para instalar el aparato. Un hueco de montaje con una profundidad menor – como mínimo 55 cm – ocasionará un aumento leve de la absorción de corriente.

Ahorro de energía

Si Usted sigue los siguientes consejos, su aparato consumirá menos corriente.

Nota: La posición de los elementos y accesorios del aparato no influye en su consumo de energía.

Instalar el aparato

Instalar el aparato de forma que no reciba directamente los rayos del sol.

Con una temperatura ambiente más baja, el aparato enfría con menos frecuencia, consumiendo menos corriente.

Emplazar el aparato de modo que no se encuentre próximo a focos activos de calor tales como cocinas, calefacciones, etc.:

Cocinas eléctricas o de gas: 3 cm.

Cocinas de gas oil o de carbón: 30 cm.

Nota: Si esto último fuera inevitable, se habrá de proteger el aparato con un panel aislante adecuado.

Seleccionar un emplazamiento con una temperatura ambiente de aprox. 20 °C.

Se aconseja seleccionar un hueco de montaje con 56 cm de profundidad para instalar el aparato.

El aire se recalienta menos en la pared posterior del aparato. El aparato consume menos corriente si el aire recalentado puede escapar libremente.

¡Atención!

¡Peligro de quemadura!

Algunas piezas del aparato se calientan considerablemente durante su funcionamiento. El contacto con las mismas puede provocar quemaduras.

Prestar particular atención a que las aberturas de ventilación y aireación no estén nunca obstruidas.

Ventilar diariamente el recinto.

Utilización del aparato

No mantener abierta la puerta del aparato durante mucho tiempo.

El aire en el interior del aparato no se recalienta tanto. El aparato enfría con menos frecuencia, consumiendo menos corriente.

Procure transportar a casa los alimentos en una bolsa isotérmica y, una vez en el hogar, colocarlos inmediatamente en el congelador.

Dejar enfriar los alimentos o bebidas calientes antes de introducirlos en el aparato.

Descongelar los productos congelados en el interior del compartimento frigorífico a fin de aprovechar el frío desprendido por los mismos para la refrigeración del resto de los alimentos guardados.

Utilización del aparato	
Evitar el contacto directo de los alimentos con el panel posterior del aparato.	De esta manera, el aire podrá circular libremente y la humedad relativa del aire permanecerá constante. El aparato enfría con menos frecuencia, consumiendo menos corriente.
Envasar herméticamente los alimentos.	
Limpiar la parte posterior del aparato una vez al año con un aspirador.	El aire se recalienta menos en la pared posterior del aparato. El aparato consume menos corriente si el aire recalentado puede escapar libremente.
Prestar particular atención a que las aberturas de ventilación y aireación no estén nunca obstruidas.	
Retirar la escarcha del congelador regularmente.	Las capas de hielo acumuladas en el congelador dificultan la transmisión del frío a los alimentos y elevan el consumo de energía eléctrica.
Cerrar correctamente la puerta del congelador.	Se produce una fuerte acumulación de hielo o escarcha en el interior del congelador. El aparato tiene que rendir más y se eleva el consumo de energía eléctrica.

Antes de usar el aparato por vez primera

1. Retirar la documentación y el material informativo suministrado con el aparato, así como las cintas adhesivas y las láminas protectoras.
2. Limpiar el aparato.
→ "Limpieza" en la página 20

Conexión eléctrica

¡Atención!

No conectar en ningún caso el aparato a conectores electrónicos para ahorro energético.

Nota: El aparato se puede acoplar a rectificadores conmutados por red o de onda sinusoidal.

Los rectificadores conmutados por red se emplean en las instalaciones fotovoltaicas conectadas directamente a la red pública de abastecimiento de corriente eléctrica. En instalaciones aisladas deberán emplearse los rectificadores de onda sinusoidal. Las instalaciones aisladas, por ejemplo en buques o refugios de montaña, no tienen conexión directa a la red pública de corriente eléctrica.

1. Tras colocar el aparato en su emplazamiento definitivo se deberá dejar reposar como mínimo durante una hora antes de ponerlo en funcionamiento.
2. Conectar el aparato a una la red de corriente eléctrica a través de una toma de corriente instalada correctamente.

La toma de corriente deberá poseer las siguientes características:

Toma de corriente de 220 V ... 240 V
 Conductor de protección 50 Hz
 Fusible 10 A ... 16 A

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

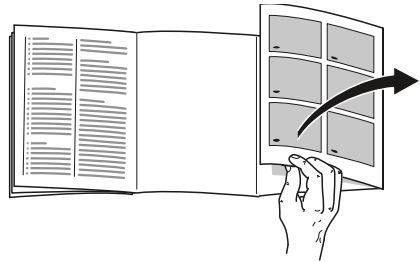
→ "Familiarizándose con el aparato" en la página 11

3. Conectar el aparato a una toma de corriente situada en las proximidades del mismo. La toma de corriente tiene que ser accesible tras la instalación del aparato.



Familiarizándose con el aparato

Despliegue, por favor, la última página con las ilustraciones. Las presentes instrucciones de uso son válidas para varios modelos de aparato. Por ello es posible que las ilustraciones muestren detalles y características de equipamiento que no concuerdan con las de su aparato concreto.



→ Fig. **1**

- | | |
|-------|---|
| A | Compartimento de congelación |
| B | Compartimento frigorífico |
| C | Compartimento fresco |
| 1...5 | Elementos de mando |
| 6 | Iluminación |
| 7 | Placa separadora con regulador de humedad |
| 8 | Cajón para la verdura |
| 9 | Cajón fresco |
| 10 | Placa de características |
| 11 | Botellero para guardar botellas grandes |

es Familiarizándose con el aparato

Elementos de mando

→ Fig. **2**

- 1** Tecla **Ⓛ**
Conecta y desconecta el aparato.
- 2** Teclas **Super** compartimento de congelación
Conecta y desconecta la función «Supercongelación».
- 3** Tecla **+ / -**
Permite ajustar la temperatura.
- 4** Indicación de la temperatura del compartimento frigorífico
Muestra la temperatura ajustada en °C.
- 5** Tecla **Alarm**
Desactiva la alarma acústica.

Equipamiento interior

Bandeja

→ Fig. **3**

La posición y altura de la bandeja se puede modificar:

- Tirar de la bandeja y extraerla del aparato.

Cajón

→ Fig. **4**

Para extraer el cajón:

- Levantar el cajón por detrás y extraerlo.

Para introducir el cajón:

- Colocar el cajón sobre las guías y empujarlo en el aparato.

Estantes

→ Fig. **5**

Para retirar el estante de la puerta:

- Levantar el estante ligeramente y extraerlo.

Retenedor de botellas

→ Fig. **6**

En caso de abrir o cerrar la puerta del aparato:

- El retenedor de botellas sirve de sujeción a las botellas, impidiendo que éstas vuelquen.

Cubitera de hielo

Para preparar cubitos de hielo:

1. Llenar 3/4 partes de la cubitera con agua y colocarla en el compartimento de congelación.

Nota: Si la cubitera se queda adherida al compartimento de congelación, desprenderla sólo con ayuda de un objeto sin aristas, como por ejemplo el mango de una cuchara.

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



Manejo del aparato

Conectar el aparato

1. Pulsar la tecla **Ⓢ**.
El aparato comienza a refrigerar.
2. Ajustar la temperatura deseada.
→ "Ajustar la temperatura"
en la página 13

Advertencias relativas al funcionamiento del aparato

- Tras conectar el aparato pueden pasar varias horas hasta que se alcance la temperatura ajustada. No introducir alimentos en el aparato antes de alcanzar la temperaturas seleccionada.
- Los lados frontales del compartimento del congelador son calentados ligeramente. De este modo se impide la formación de agua de condensación en la zona de la junta de la puerta.

Desconexión y apagado del aparato

Desconectar el aparato

- Pulsar la tecla **Ⓢ**.
El aparato deja de enfriar.

Apagar el aparato

En caso de largos períodos de inactividad del aparato:

1. Pulsar la tecla **Ⓢ**.
El aparato deja de enfriar.
2. Extraer el enchufe de conexión del aparato de la toma de corriente o desconectar el fusible de la instalación doméstica.
3. Limpiar el aparato.
4. Dejar el aparato abierto.

Ajustar la temperatura

Temperatura recomendada

Compartimento frigorífico: +4 °C

Compartimento frigorífico

- Pulsar la tecla **+ / -** repetidas veces hasta que la pantalla de visualización muestre la temperatura deseada.

Compartimento fresco

La temperatura del compartimento fresco se mantiene siempre en torno a los 0 °C.

Nota: En caso de acumularse escarcha sobre los alimentos en el compartimento fresco, ajustar una temperatura más elevada. → "¿Qué hacer en caso de avería?" en la página 22

Congelador

La temperatura del compartimento frigorífico influye sobre la temperatura del congelador. Modifique la temperatura del compartimento frigorífico para modificar la temperatura del congelador. El ajuste de temperaturas más altas en el compartimento frigorífico da lugar a temperaturas más altas en el congelador.

Supercongelación

Mediante esta función se enfría el compartimento de congelación hasta alcanzar la temperatura más baja posible.

Conectar la función Supercongelación por ejemplo:

- para congelar los alimentos lo más rápidamente posible a fin de que conserven su valor nutritivo, vitaminas y buen aspecto
- 4 ... 6 horas antes de introducir alimentos frescos a partir de una cantidad superior a 2 kg
- para aprovechar la capacidad máxima de congelación del aparato → "Capacidad máxima de congelación" en la página 17

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

La función se desactiva automáticamente pasado 1 ½ día y el aparato pasa al funcionamiento normal.

Activar / Desactivar la función «Supercongelación»

- Pulsar la tecla **Super**.
La tecla se ilumina estando activada la función «Supercongelación».



Alarma

Alarma de puerta

La alarma de puerta (sonido constante) se activa en caso de que la puerta del aparato haya permanecido abierta durante más de dos minutos.

- Cerrar la puerta o pulsar la tecla **Alarm**.
La alarma acústica se desactiva.



Compartimento frigorífico

El compartimento frigorífico es adecuado para guardar productos lácteos, huevos, comidas preparadas, repostería, conservas abiertas y queso curado.

La temperatura se puede ajustar desde +3 °C a +8 °C.

En el compartimento refrigerador, Usted también puede conservar a corto y medio plazo alimentos perecederos. Cuanto más baja (fría) sea la temperatura elegida, más lentamente se desarrollarán los procesos enzimáticos, químicos y de deterioro de los alimentos causados por microorganismos. Una temperatura de +4 °C o más baja (más fría) garantiza la frescura y conservación óptimas de los alimentos guardados en el frigorífico.

Puntos a observar al guardar los alimentos

- Guarde preferentemente alimentos en estado fresco y en perfectas condiciones.
De este modo conservarán su calidad y frescura durante más tiempo.
- En el caso de productos precocinados o alimentos envasados deberán observarse las fechas de caducidad o de consumo señaladas por el fabricante.

- Asimismo se aconseja envolver los alimentos bien o cubrirlos antes de introducirlos en el frigorífico a fin de que conserven su aroma, color y sabor. De este modo se evita, además, que puedan producirse transferencias de sabor de un alimento a otro o decoloraciones de las piezas de plástico en el compartimento frigorífico.
- Dejar enfriar los alimentos o bebidas calientes hasta una temperatura ambiente antes de introducirlos en el aparato.

Prestar atención a las diferentes zonas de frío del compartimento frigorífico

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

La zona más fría

La zona más fría se encuentra en la placa separadora y el botellero para guardar botellas grandes.

La zona menos fría

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

Notas

- Guardar en la zona menos fría, por ejemplo, el queso curado y la mantequilla. De esta manera el queso podrá desarrollar su aroma y la mantequilla se podrá untar en el pan fácilmente.
- Guardar los alimentos más delicados (por ejemplo pescado, embutido, carne) en el compartimento fresco.
→ "Compartimento fresco" en la página 15



Compartimento fresco

La temperatura del compartimento fresco se mantiene siempre en torno a los 0 °C.

La baja temperatura y el grado de humedad del aire óptimo proporcionan unas condiciones ideales para guardar los alimentos frescos.

Mediante el almacenamiento en el compartimento fresco los alimentos frescos se pueden guardar hasta tres veces más tiempo que en el compartimento frigorífico normal, conservando así durante más tiempo su frescura y valores nutritivos, así como su buen sabor.

Cajón para la verdura

→ Fig. 7

El cajón para la verdura es el lugar ideal para guardar frutas y verduras frescas. En el cajón para la verdura, la humedad del aire se puede ajustar a través del mando regulador de la placa separadora y un cierre especial.

La humedad del aire en el cajón para la verdura se puede ajustar en función de la naturaleza y la cantidad de los alimentos que se vayan a guardar en el mismo:

- preferentemente para guardar fruta, así como en caso de existir una gran cantidad de alimentos frescos – menor nivel de humedad
- preferentemente para guardar verdura, así como en caso de carga mixta o existir una pequeña cantidad de alimentos frescos – mayor nivel de humedad

Notas

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

Cajón fresco

→ Figura **1** **9**

Las condiciones de almacenamiento reinantes en el cajón fresco son ideales para guardar pescado, carne y embutido.

Calendario de conservación a 0 °C

El calendario de conservación depende de la calidad de partida del producto.

Pescado fresco, marisco:	hasta 3 días
Aves, carne (cocida/asada):	hasta 5 días
Carne de vaca (buey), cerdo, cordero, embutido cortado:	hasta 7 días
Pescado ahumado, brócoli:	hasta 14 días
Lechugas, hinojo, albaricoques, ciruelas:	hasta 21 días
Queso blando, yogur, requesón, mazada (suero de mantequilla), coliflor:	hasta 30 días



Compartimento de congelación

El compartimento de congelación es adecuado para:

- guardar productos ultracongelados
- preparar cubitos de hielo
- congelar alimentos frescos

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

En el compartimento de congelación podrá conservar durante largo tiempo alimentos perecederos sin que sufran prácticamente pérdidas o mermas en su calidad, dado que las bajas temperaturas ralentizan fuertemente o incluso detienen los procesos de deterioro. Se conservan, en su mayor parte, el aspecto, el aroma y todos los contenidos valiosos de los alimentos.

El intervalo de tiempo entre el almacenamiento de alimentos frescos y la congelación total depende de los siguientes factores:

- temperatura ajustada
- tipo de alimento
- cantidad de alimentos guardados en el congelador
- cantidad de alimentos introducidos en el congelador y tipo de almacenamiento

Puerta del congelador

→ Figura **8**

Se deben tener en cuenta los puntos siguientes:

- La posición de la manilla indica si el congelador está cerrado correctamente.
- La puerta del congelador encaja de modo audible al cerrarla.

- Si la puerta del congelador está abierta los productos congelados guardados se descongelarán. Se produce una fuerte acumulación de hielo o escarcha en el interior del congelador.

Capacidad máxima de congelación

La capacidad máxima de congelación indica qué cantidad de alimentos se pueden congelar en 24 horas.

Las indicaciones relativas a la máxima capacidad de congelación figuran en la placa del aparato.

→ *"Familiarizándose con el aparato" en la página 11*

Condiciones para alcanzar la máxima capacidad de congelación

1. Al introducir los alimentos frescos: activar la función de supercongelación.
→ *"Supercongelación" en la página 14*
2. Colocar los alimentos frescos lo más cerca posible de las paredes interiores.

Puntos a tener en cuenta al comprar alimentos ultracongelados

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

- Procure transportar a casa los alimentos congelados envueltos en una bolsa isotérmica. Una vez en el hogar, deberá colocarlos inmediatamente en el congelador.

Prestar atención al colocar los alimentos

- Distribuir los alimentos ampliamente en el congelador.
- Los productos congelados que ya hubiera en el congelador no deberán entrar en contacto con los alimentos frescos que se desea congelar.
Si es necesario, reapilar los alimentos congelados en el congelador.

Congelar alimentos frescos

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

Los alimentos que se consumen cocinados, asados o hechos al horno son más apropiados para ser congelados que los alimentos que se consumen crudos.

Antes de congelar, se deben llevar a cabo algunos procesos de preparación en función del tipo de alimento para preservar el valor nutritivo, el aroma y el color de la mejor forma posible:

- Verdura: lavarla, trocearla, escaldarla.
- Fruta: lavarla, quitarle los huesos y eventualmente pelarla. Dado el caso, añadirle azúcar o una solución de ácido ascórbico.

Encontrará indicaciones en la documentación correspondiente.

Alimentos adecuados para la congelación:

- Productos de panadería
- Pescado y marisco
- Carne
- Carne, caza y aves
- Verduras y hortalizas, frutas y hierbas aromáticas
- Huevos sin cáscara
- Productos lácteos tales como queso, mantequilla y requesón
- Platos cocinados y restos de comidas como por ejemplo sopas, potajes, carnes o pescados cocinados, platos de patatas, gratinados y postres

Alimentos que no deben congelarse:

- Verduras que se consumen normalmente crudas, como por ejemplo lechugas o rabanitos
- Huevos con su cáscara o huevos duros
- Uvas
- Manzanas enteras, peras y melocotones
- Yogur, leche agria, nata fresca acidulada, crema fresca y mayonesa

Envasado de los alimentos

La elección del material del envoltorio y el tipo de envasado adecuados a los alimentos es determinante para conservar su calidad y evitar las quemaduras por frío de los mismos.

1. Introducir los alimentos en el envoltorio previsto a dicho efecto.
2. Eliminar todo el aire que pudiera haber en el envase.
3. Envasar los alimentos herméticamente para que no se deshidraten o pierdan su sabor.
4. Marcar los envases, indicando su contenido y la fecha de congelación.

Materiales indicados para el envasado de los alimentos:

- Láminas (film) de plástico
- Bolsitas y láminas (film) de polietileno
- Papel de aluminio
- Cajitas y envases específicos para la congelación de alimentos

Materiales apropiados para el cierre de los envases:

- Gomas elásticas
- Clips de plástico
- Cinta adhesiva no congelable

Materiales no apropiados para el envasado de alimentos:

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

Plazos de conservación de los alimentos congelados a una temperatura de -18 °C:

El pescado, el embutido y los platos cocinados, así como el pan y la bollería:	hasta 6 meses
Carne, aves:	hasta 8 meses
Frutas, verduras:	hasta 12 meses

Descongelar los alimentos

El método de descongelación se deberá adaptar al tipo de alimento y al objetivo de utilización, para mantener la calidad del producto lo mejor posible.

Métodos de descongelación:

- En el frigorífico (adecuado especialmente para alimentos de origen animal como pescado, carne, queso y requesón)
- A temperatura ambiente (pan)
- Microondas (alimentos para ser preparados y consumidos de forma inmediata)

- Horno/cocina (alimentos para ser preparados y consumidos de forma inmediata)

¡Atención!

No volver a congelar los alimentos que se hayan descongelado o empezado a descongelarse. Solo se podrán volver a congelar tras asarlos, freírlos o hervirlos.

No se debe agotar el tiempo máximo de almacenamiento de los alimentos congelados.



Al descongelar el aparato

Compartimento frigorífico

Durante el funcionamiento del compresor se forman gotas de agua o escarcha sobre la pared posterior del compartimento frigorífico. Esto es un fenómeno perfectamente normal y es debido a razones técnicas. No es necesario raspar la escarcha ni secar las gotas de agua. La pared posterior del aparato se desescarcha automáticamente. El agua de descongelación es recogida en la canaleta de desagüe.

→ Fig. 12

El agua de descongelación se canaliza, a través de la canaleta de desagüe, a la bandeja de evaporación del aparato.

Nota: Mantener siempre limpios la canaleta de desagüe y el orificio de drenaje a fin de que el agua de descongelación fluya y se evacúe libremente, evitando así la formación de malos olores.

Congelador

Como los alimentos no se deben descongelar el congelador no se desescarcha de forma automática. Las capas de hielo acumuladas en el congelador dificultan la transmisión del frío a los alimentos y elevan el consumo de energía eléctrica.

- Retirar la escarcha de forma regular.

¡Atención!

Evitar dañar las tuberías del circuito de frío.

Si sale líquido refrigerante, podría inflamarse o provocar lesiones en los ojos.

- No rascar en ningún caso el hielo o la escarcha con ayuda de cuchillos u objetos puntiagudos.

Modo de proceder:

1. Aprox. 4 horas antes de desescarchar el aparato conectar la función de supercongelación. De esa forma, los alimentos alcanzan temperaturas muy bajas y pueden permanecer más tiempo almacenados a temperatura ambiente.
2. Retirar los alimentos del congelador y almacenarlos en un lugar frío.
3. Desconectar el aparato.
4. Extraer el enchufe de conexión del aparato de la toma de corriente o desconectar el fusible de la instalación doméstica.
5. Para acelerar el proceso de desescarchado: colocar una olla con agua caliente sobre un posacacerolas adecuado en el congelador.
6. Limpiar el agua descongelada con un paño o esponja.
7. Secar el interior del congelador con un paño.
8. Conectar el aparato.
9. Colocar los alimentos.



Limpieza

¡Atención!

Evitar los daños o desperfectos en el aparato y en su equipamiento.

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

Modo de proceder:

1. Desconectar el aparato.
2. Extraer el enchufe de la red eléctrica o desconectar el fusible.
3. Retirar los alimentos y guardarlos en un lugar lo más frío posible. Colocar acumuladores de frío directamente sobre los alimentos si se dispone de ellos.
4. En caso de que se haya formado una capa de escarcha, esperar a que se descongele.
5. Limpiar el aparato con un paño suave, agua templada y un poco de jabón líquido pH neutro.

¡Atención!

El agua de lavado no debe penetrar en la iluminación ni acceder a la zona de evaporación a través del orificio de drenaje.

6. Limpiar la junta de la puerta solo con agua, secándola bien a continuación.
7. Conectar el aparato a la red, ponerlo en funcionamiento y e introducir los alimentos.

Limpiar los accesorios

Retirar los elementos variables del aparato para su limpieza.

→ "Equipamiento interior"
en la página 12

Placa separadora y tapa del cajón para la verdura

Retirar la placa separadora

→ Figura 9

- Presionar por ambos lados la palanca situada debajo de la placa separadora, desplazarla hacia adelante, alzarla ligeramente y extraerla inclinandola por uno de sus laterales.

Retirar la tapa del cajón para la verdura

- Levantar ligeramente la tapa, desplazarla hacia adelante y extraerla inclinandola por uno de sus laterales.

Montar la tapa del cajón para la verdura con tapa separadora

→ Figura 10

1. Montar la tapa del cajón para la verdura.
2. Montar la placa separadora.
Nota: Para poder montar la placa separadora es necesario ajustar el regulador de humedad con la humedad del aire mínima.

Carriles telescópicos

→ Figura 11

Desmontar los carriles telescópicos

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

Montar los carriles telescópicos

1. Montar el carril telescópico en posición desplegada sobre el tirafondo delantero.
2. Llevar el carril ligeramente hacia delante para encajarlo.
3. Montar el carril en el tirafondo posterior.
4. Desplazar el bloqueo hacia atrás.

Canaleta de desagüe

→ Fig. 12

Limpiar regularmente la canaleta del desagüe y el orificio de drenaje con una bola de algodón o material similar, a fin de que el agua de desagüe pueda evacuarse libremente.

Olores

En caso de comprobar olores desagradables:

1. Desconectar el aparato con la tecla «Conexión/Desconexión» ①.
2. Retirar todos los alimentos del aparato.
3. Limpiar el interior del aparato. → "Limpieza" en la página 20
4. Limpiar todos los envases de los alimentos.
5. Envasar herméticamente los alimentos que desarrollen un fuerte olor, a fin de evitar la formación de olores en el aparato.
6. Volver a conectar el aparato.
7. Colocar y ordenar los alimentos.
8. Verificar al cabo de 24 horas si se ha vuelto a producir olor en el aparato.



Iluminación

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

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



Ruidos

Ruidos normales

Ruidos en forma de murmullos

sordos: Los motores están trabajando (compresores, ventilador).

Ruidos en forma de gorgoteo: Se producen al penetrar el líquido refrigerante en los tubos delgados una vez que ha entrado en funcionamiento el compresor.

Ruidos en forma de clic: El motor, los interruptores o las electroválvulas se conectan/desconectan.

Chasquido: se está produciendo una descongelación automática.

es ¿Qué hacer en caso de avería?

Ruidos que se pueden evitar fácilmente

El aparato está colocado en posición desnivelada: Nivelar el aparato con ayuda de un nivel de burbuja. Calzar el aparato en caso necesario.

Los cajones o bandejas vibran o están atascadas: Verificar los elementos desmontables y, en caso necesario, colocarlos en un nuevo emplazamiento.

Las botellas o recipientes entran en contacto mutuo: Separar algo las botellas y los recipientes.



¿Qué hacer en caso de avería?

Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica deberá comprobar si la avería o fallo que usted ha constatado se encuentra recogida en los siguientes consejos y advertencias.

La temperatura difiere considerablemente del valor ajustado.

Desconectar el aparato y aguardar cinco minutos.

→ "Desconexión y apagado del aparato"

en la página 13

Si la temperatura es demasiado elevada (calor), verifique al cabo de unas pocas horas si se ha producido una aproximación a la temperatura ajustada.

Si la temperatura es demasiado baja (frío), verifique la temperatura nuevamente al día siguiente.

No se ilumina ninguna pantalla ni ninguno de los pilotos de aviso.

El enchufe del aparato no está correctamente insertado en la toma de corriente.

Introducir el enchufe del aparato en la toma de corriente.

El fusible se ha disparado.

Verificar el fusible.

Se ha producido un corte del suministro de corriente eléctrica.

Verificar si hay corriente.

El indicador muestra E....

El sistema electrónico ha detectado una falla.

Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

→ "Servicio de Asistencia Técnica" en la página 24

El aparato no enfría; el indicador y la iluminación están iluminados.

El modo de exposición está activado.

Iniciar la autocomprobación del aparato.

→ "Autocomprobación del aparato"
en la página 24

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

La temperatura en el compartimento fresco es demasiado baja (mucho frío) o demasiado elevada (mucho calor).

El valor estándar ajustado es demasiado elevado (calor) o demasiado bajo (frío) (por ejemplo se ha formado escarcha en el compartimento fresco).

La temperatura del compartimento fresco se puede ajustar 3 posiciones más alta o más baja. Si la temperatura en el compartimento frigorífico está ajustada en la posición 0, la temperatura del compartimento fresco es de aproximadamente 0 °C.

Nota: La modificación del ajuste estándar influye sobre la temperatura de los compartimentos frigorífico y de congelación.

1. Pulsar la tecla **Super** congelador y mantenerla pulsada hasta que el indicador de temperatura del compartimento frigorífico parpadee.
2. Pulsar la tecla **+ / -** para modificar el ajuste. La posición -3 corresponde al ajuste de la temperatura más baja (frío). La posición +3 corresponde al ajuste de la temperatura más elevada (calor). El sistema memoriza el valor ajustado al cabo de un minuto.



Servicio de Asistencia Técnica

En caso de no poder subsanar las averías deberá ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca. Nosotros encontraremos la solución adecuada, incluso para evitar desplazamientos innecesarios de los técnicos.

Los datos de contacto de los centros y delegaciones más cercanos del Servicio de Asistencia Técnica Oficial se facilitan a continuación o figuran en la lista adjunta.

Al solicitar la intervención del Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el Número de producto (E-Nr.) y el Número de fabricación (FD-Nr.) de su unidad. Ambos números se encuentran en la placa de características del aparato.

→ "Familiarizándose con el aparato" en la página 11

Confíe en la profesionalidad y el buen saber hacer del fabricante. De este modo usted asegura que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato.

Autocomprobación del aparato

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

1. Desconectar el aparato y esperar 5 minutos.
2. Conectar el aparato.
3. Durante los primeros 10 segundos pulsar la tecla **Super** congelador durante 3 ... 5 segundos y mantenerla pulsada hasta que suene una señal.
El programa de autocomprobación arranca. Durante la autocomprobación suena una señal acústica prolongada.

- Si al finalizar la autocomprobación suenan 2 señales acústicas y se muestra la temperatura ajustada, su aparato se encuentra en perfecto estado.
- Si al finalizar la autocomprobación suenan 5 señales acústicas y la tecla **Super** congelador parpadea durante 10 segundos, deberá avisar al servicio de asistencia técnica.

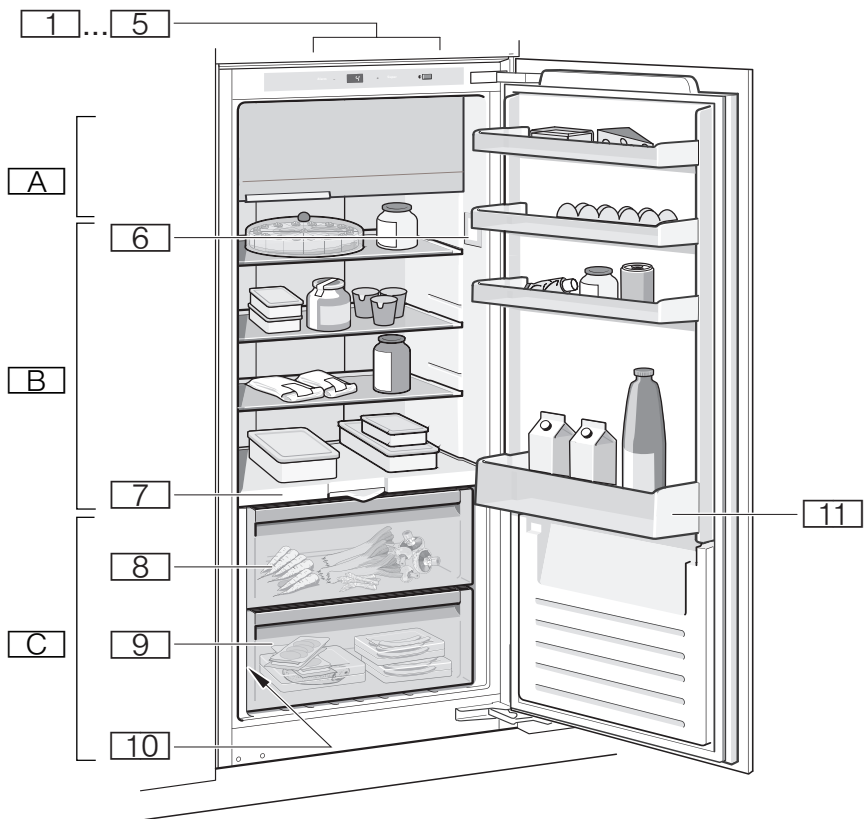
Una vez concluido el programa, el aparato volverá al modo de funcionamiento normal.

Reparación y asesoramiento en caso de avería

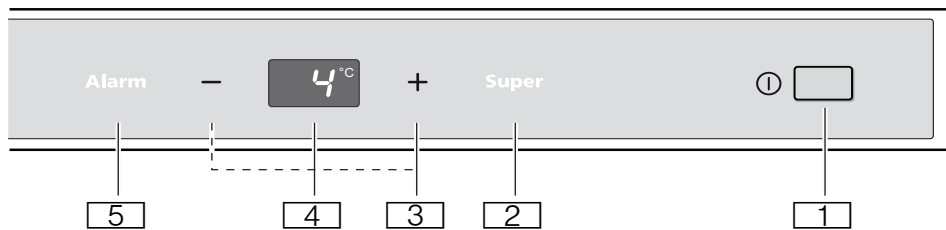
Los datos de contacto para cada país se encuentran en el directorio de centros del Servicio de Asistencia Técnica.

Garantía

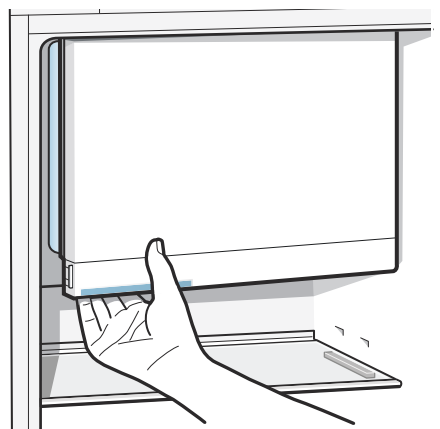
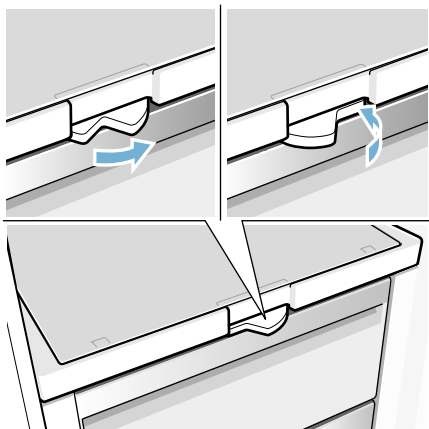
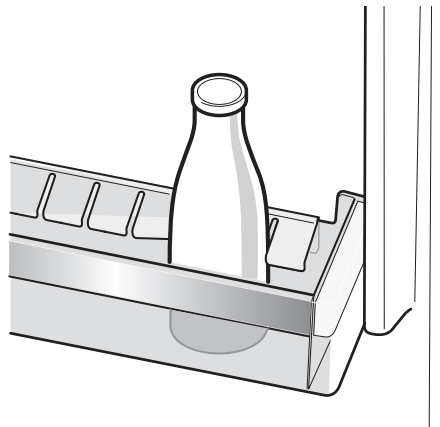
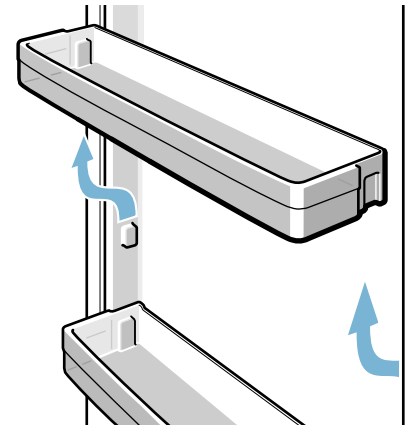
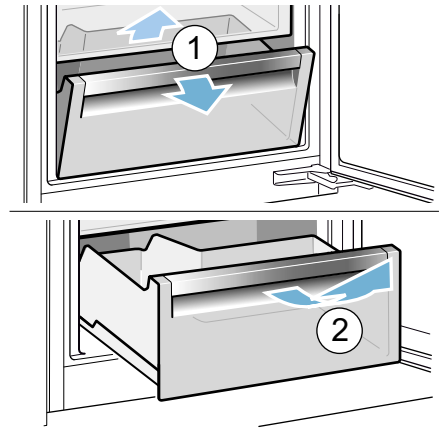
Para más información sobre las condiciones de garantía en su país deberá contactar con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca, su Distribuidor o consultar nuestra página Web.

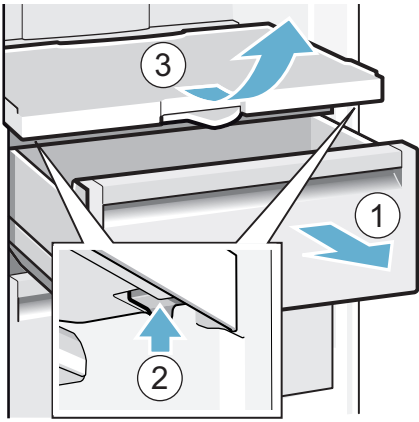


1

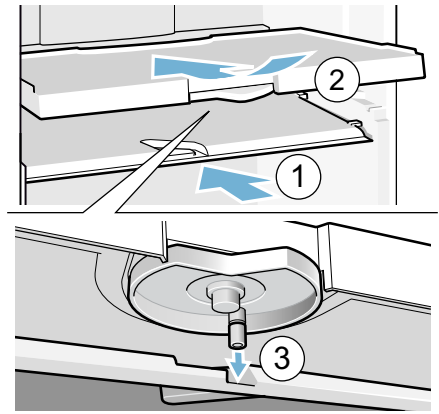


2

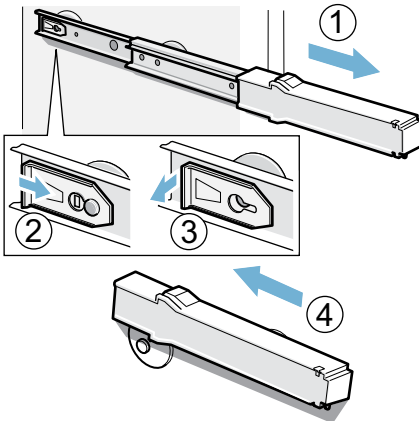




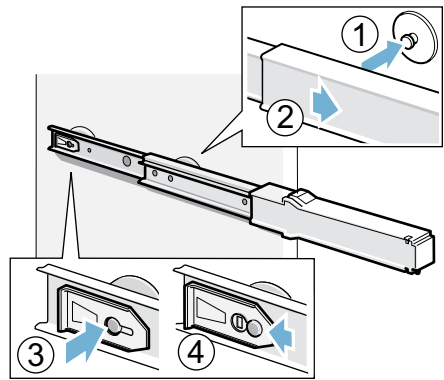
9



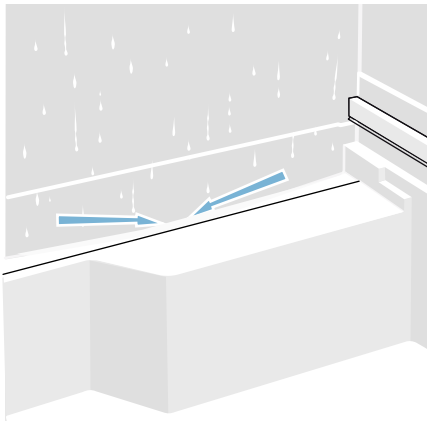
10



11



12



BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



8001048851 (9608)
es