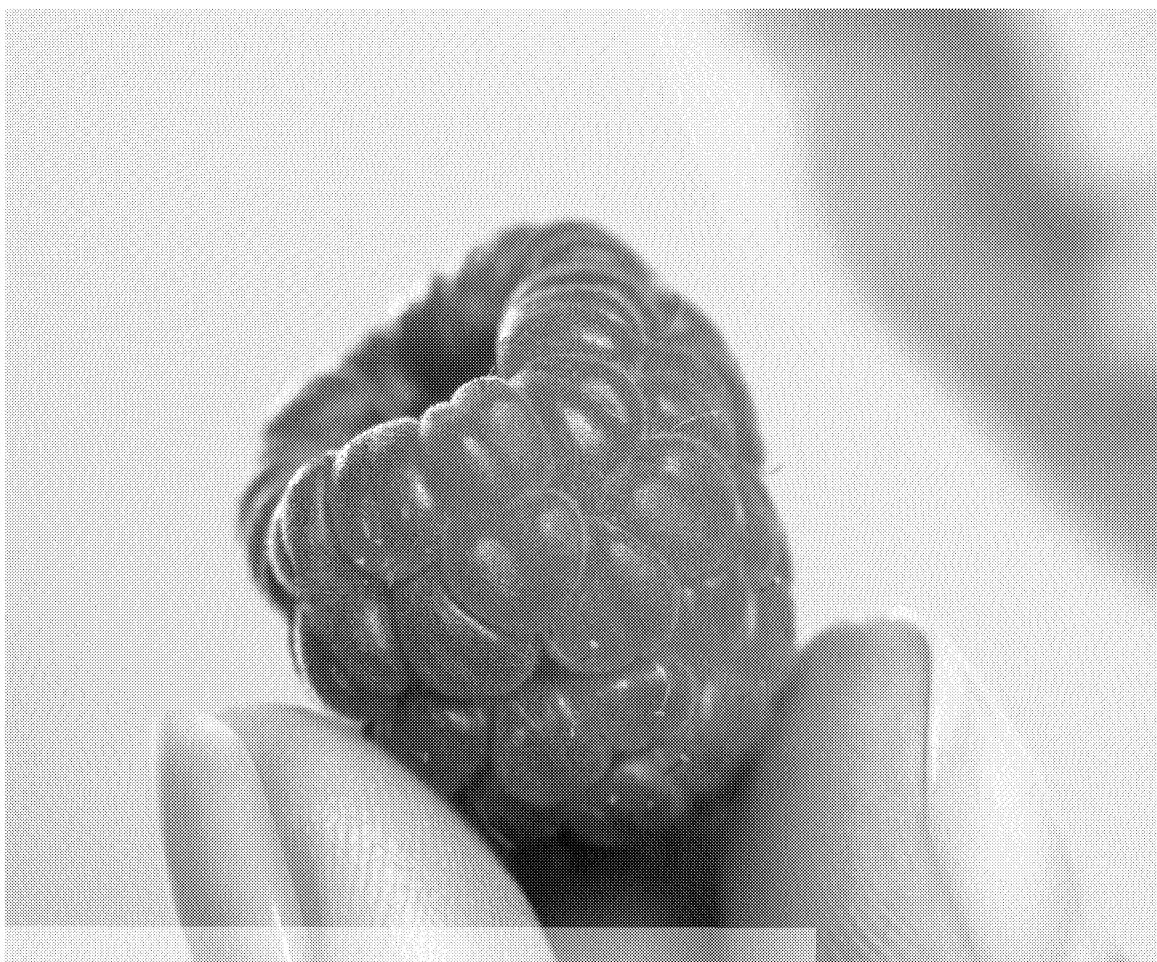


en Instructions for use
de Gebrauchsanleitung
tr Kullanma Kılavuzu



Household Appliances

KSV 29610 NE

Internet: <http://www.bosch-hausgeraete.de>

BOSCH



English	Seite	3
Deutsch	Seite	18
Türkçe	Sayfa	33

Contents

	Page		Page
Disposal information	4	Freezing and storing food	10
Disposal of your old appliance	4	The freezer compartment	10
Disposal of packaging	4	When purchasing frozen food	10
Safety information	5	Freezing food yourself	10
Getting to know your appliance	6	Packing food	10
Important ...	6	Freezing capacity	11
Overview	6	Storage duration	11
Fascia	6	Thawing frozen food	12
Installing the appliance	7	Defrosting the appliance	12
Ambient temperature	7	The refrigerator compartment	12
Installation location	7	Defrosting the freezer compartment	12
Installation	7	Defrosting aids	13
Following transportation ...	7	Cleaning the appliance	13
Changing over door hinges	7	Operating noises	14
Electrical connection	7	Tips for saving energy	14
Switching the appliance on and off	8	Eliminating minor faults yourself	15
Switching on the appliance	8	What to do if ...	15-16
Setting the temperature	8	Customer Service	16
Switching off the appliance	8	Rating plate	16
Disconnecting the appliance	8	Refrigeration zones in the refrigerator compartment	17
Placing food in the appliance	9		
Before placing food in the appliance	9		
Example of arranging food in the appliance	9		
Interior features	9		

en

Disposal information

Disposal of your old appliance

If replacing your old appliance with a new one, please comply with the following:

Immediately render your redundant appliance unusable, pull out the mains plug and cut off the power cord.

Refrigerators and freezers contain insulation gases and refrigerants which must be disposed of properly. These appliances also contain valuable materials which should be reclaimed. Therefore, dispose of your old appliance at your municipal disposal centre. If you have any questions, please consult your local authority or your dealer. Please ensure that the refrigeration tubing is not damaged prior to its proper disposal in an environmentally manner.

Disposal of packaging

All utilised packaging materials are environmentally friendly and recyclable. The cardboard packaging consists of 80% to 100% wastepaper.

The plastic film is made of polyethylene (PE), the tape is made of polypropylene (PP) and the CFC-free shock-absorbing materials are made of foamed polystyrene (PS). These materials are pure hydrocarbon compounds and recyclable.

Raw materials can be reclaimed by processing and recycling them and the volume of refuse reduced.

Addresses of centres which dispose old appliances are available from your local authority. Please help by disposing of and recycling old appliances in an environmentally friendly manner.

Safety information

Before switching on the appliance, please read the operating and installation instructions thoroughly. These instructions contain important information concerning installation, operation and maintenance of the appliance.

Please retain these operating and installation instructions as they may be required by a subsequent user.

The manufacturer shall not be liable if the following instructions are not observed:

- Never use a steam cleaner to clean or defrost the appliance. Steam may come into contact with live components in the appliance and cause a short-circuit or an electric shock.
- Do not use electrical appliances inside the appliance.
- Do not switch on a damaged appliance. If in doubt, contact the supplier.
- Connect and install the appliance according to the installation manual. Electrical supply conditions must correspond with the specifications on the rating plate.
- The electrical safety of the appliance is not guaranteed unless the earthing system of the domestic supply has been installed correctly.
- If a fault occurs, disconnect the appliance from the power supply before servicing or cleaning the appliance. Pull out the mains plug or switch off the fuse. Do not pull out the mains plug by the cable.
- Repairs may be performed by qualified customer-service technicians only. Improper repairs may put the user at considerable risk.
- Bottles which contain a high percentage of alcohol must be sealed and placed vertically in the refrigerator.
- Never store products which contain flammable propellant gases (e.g. cream dispensers, aerosols, etc.) or explosive substances in the appliance – Explosion hazard!
- Do not damage parts of the refrigeration circuit, e.g. by puncturing the refrigerant tubing on the evaporator with a sharp object, kinking pipelines, scratching surface coatings, etc. Spurting refrigerant may cause eye injuries.
- Do not cover or block the ventilation slots.
- Do not stand or support yourself on the base, drawers or doors, etc.
- Do not allow children to play with the appliance. Children must never sit on drawers or hang from the door.
- The appliance has been designed as a free-standing unit. It must not be built in.
- This appliance is designed for domestic use.

en

Getting to know your appliance

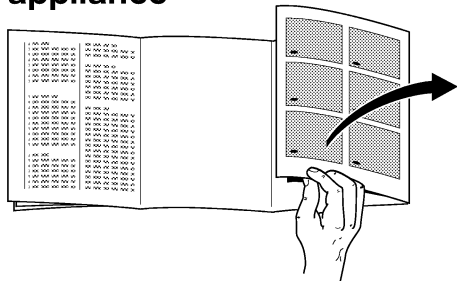
Important

Do not put ice lollipops or ice cubes directly from the freezer compartment into your mouth (risk of burns from very low temperatures).

Bottled or canned drinks, especially carbonated beverages, must never be stored in the freezer compartment. Bottles and tins will explode!

Never touch frozen food with wet hands. Your hands could freeze to the food!

Getting to know your appliance



Before reading the instructions, please fold out the illustrated back pages.

This operating manual refers to several models. Features and details may vary in the diagrams.

Overview

Figs. ①

- 1 Ice cube tray
 - 2 Interior light & temperature controller
 - 3 Shelves
 - 4 Condensation drainage channel
 - 5 Vegetable and fruit container (1-2 containers depending on model)
 - 6 Door compartment (Egg rack)
 - 7 Compartment for small tins and tubes
 - 8 Compartment for large bottles and milk cartons, etc.
 - 9 Door seal
-
- A Freezer compartment
B Refrigerator compartment

* Not all models

Installing the appliance

Ambient temperature

If the ambient temperature drops below +8°C, the freezer compartment will be too warm for long-term storage of frozen food. In extreme cases frozen food may thaw.

Installation location

The appliance should be installed in a dry, well ventilated room. The installation location should not be exposed to direct sunlight and not placed near a heat source, e.g. a cooker, radiator, etc. If installation next to a heat source is unavoidable, use a suitable insulating plate or comply with the following minimum distances to a heat source:

3 cm to an electric cooker

30 cm to an oil or solid-fuel cooker

If the appliance is installed next to another refrigerator or freezer, observe a minimum distance of 2 cm to prevent condensation.

Installation

Ensure that the appliance is stable and level. Compensate for any uneven areas on the floor by adjusting the two height-adjustable feet at the front of the appliance.

Ventilation

Warm air on the rear panel of the appliance must be able to escape. If the air flow is obstructed, the refrigerating unit must work harder, causing an increase in the power consumption. Therefore, never cover the ventilation openings (Fig. ③).

Following delivery ...

the appliance can be switched on immediately.

Changing over door hinges

Steps in numerical sequence (Fig. ⑩).

If required, you can enquire at your nearest customer service centre.

(In case of first usage, Service cost of the appliances is free).

Electrical connection

Connect the appliance only to 220–240 V/50 Hz alternating current via a correctly installed earthed socket. The socket must be fused with a 10 A or higher fuse.

If the appliance is to be operated in a non-European country, the supply voltage and current type must correspond with the specifications of your power supply. The rating plate is situated inside the refrigerator compartment at the top left-hand side (Fig. ⑪).

The mains connection cable may be replaced by an electrician only.

en

Switching the appliance on/off

Setting the temperature

Turn the temperature selector to a setting Fig. ②/2

The temperature can be adjusted steplessly.

The higher the setting, the lower the temperature in the refrigerator compartment and freezer compartment.

We recommend the following temperature selector settings:

- A low setting for short-term storage of food in the freezer compartment (energy-saving mode).
- A medium setting for long-term storage of food in the freezer compartment and for freezing fresh food.

For appliances with a temperature selector in the refrigerator compartment

Switching on the appliance

Turn the temperature selector in the refrigerator compartment off the “O” position. The appliance begins to cool, the interior light switches on when the door is open (Fig. ②/2).

Switching off the appliance

Turn the temperature selector (Fig. ②/2) to the “O” position to switch off the refrigeration and the light.

Note

- The temperature in the refrigerator compartment is influenced by the ambient temperature, quantity and temperature of the freshly stored food and how often the door is opened. If required, change the temperature selector setting.
- While the refrigerating unit is running, beads of water or frost form on the rear panel of the refrigerator compartment; this is quite normal. It is not necessary to scrape off the frost or wipe off the beads of water. The rear panel defrosts automatically. The condensation is conveyed down the drainage channel (Fig. ④/4) to the refrigerating unit where it evaporates.
- To prevent condensation in the area of the freezer-compartment door seal, the sides of the housing are partially heated.

Disconnecting the appliance

If the appliance is not to be used for a prolonged period, pull out the mains plug, defrost and clean the appliance. Leave the doors open.

Placing food in the appliance

Before placing food in the appliance

- Allow warm food and drinks to cool outside the appliance.
- If possible, always wrap the food or cover well. The food will then retain its aroma, colour, moisture and freshness. Furthermore, the flavour of one food will not be transferred to another. Only vegetables, fruit and lettuce do not require covering and should be stored in the vegetable containers.
- Do not allow oil or fat to come into contact with the plastic components or the door seal (otherwise they could become porous).
- Do not store any explosive substances in the appliance. Bottles containing a high percentage of alcohol must be sealed and stored vertically.
– Explosion hazard!
- The coldest areas of the refrigerator compartment are near the rear panel and above the bottom shelf. Use these areas for perishable foods.
- Bottled liquids which can freeze must not be stored in the freezer compartment. The bottles will explode during the freezing process.

Example of arranging food in the appliance

Fig. ①

In the **freezer compartment (A)**

Freeze, store food and make ice.

On the **shelves (3)**

From top to bottom cakes and pastries, ready meals, dairy products.

In the **vegetable drawer (5)**

Vegetables, fruit, lettuce.

In the **drawers (7)**

Tubes and small tins.

In the **drawers (6)**

Eggs.

In the **compartments (8)**

Large bottles.

Interior features

The shelves in the refrigerator compartment can be repositioned even when the door is open at an angle of 90°. To reposition a shelf, pull forwards, lower, take out and re-insert at the required location (Fig. ⑤).

* Not all models

en

Freezing and storing food

All storage compartments and containers in the door can be removed for cleaning.

To remove containers and storage compartments, lift and pull out (Fig. ⑥).

Bottle holder (Fig. ⑦)

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

Freezer compartment

The freezer compartment is suitable for storing frozen food, freezing food and for making ice cubes.

When purchasing frozen food

- Ensure that the wrapping is not damaged.
- The “best before” date must not have run out.
- The temperature display on the supermarket freezer should be -18°C or lower.
- Purchase deep-frozen food last, wrap in newspaper or place in a cold bag, take home quickly and place in the freezer compartment.

Freezing food yourself

If you are freezing food yourself, use only fresh, undamaged food.

The following foods are suitable for freezing:

Meat and sausage products, poultry and game, fish, vegetables, herbs, fruit, cakes and pastries, pizza, ready meals, leftovers, egg yolk and egg-white.

The following foods are not suitable for freezing:

Eggs in shells, soured cream and mayonnaise, green salads, radishes and onions.

Blanching vegetables and fruit

To retain colour, flavour, aroma and vitamin C, vegetables and fruits should be blanched prior to freezing. (Blanching is the brief immersion of vegetables and fruit in boiling water).

Packing food

Pack food in suitable portions for your household.

Vegetables and fruit portions must not be heavier than 1 kg; meat portions must not be heavier than 2.5 kg. Smaller portions freeze more quickly and maximum quality is retained during thawing and preparation.

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

The following products are suitable for wrapping/packing food:

Plastic film, polyethylene blown film, aluminium foil and freezer tins. These products can be purchased from your dealer.

Freezing and storing food

The following products are not suitable for wrapping/packing food:

Wrapping paper, greaseproof paper, cellophane, refuse bags and used shopping bags.

Wrap up the food. Press out all the air and seal the wrapping.

The following products are suitable for sealing the wrapped food:

Rubber bands, plastic clips, string, cold-resistant adhesive tape or similar. Bags and polyethylene blown film can be sealed with a film sealer.

Before placing the food in the freezer compartment, label and date the wrapped food.

Storage duration

To prevent deterioration in the quality of the frozen food, it is important that the permitted storage duration is not exceeded. The storage duration depends on the type of food.

At -18°C fish, sausage, ready meals and cakes and pastries can be stored for up to 4 months, cheese, poultry and meat up to 6 months, and vegetables and fruit up to 8 months.

Freezing capacity

To retain the vitamins, nutritional value, appearance and flavour, freeze the food as quickly as possible. Therefore, do not exceed the max. freezing capacity of your appliance.

The following quantities of food can be frozen within 24 hours:

KSV 29... NE max. 4 kg

Distribute the food to be frozen over the freezer compartment shelf. Please ensure that frozen and fresh food do not come into contact with each other.

en

Freezing and storing food and making ice

Thawing frozen food

Depending on the type of food and intended use, frozen products can be thawed:

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

Thawed meat and fish which has risen above 3 °C for no more than one day (other thawed food for no more than three days) may be refrozen.

Otherwise, if the flavour, odour and appearance are unchanged, prepare a ready meal by boiling or frying the frozen food and refreeze.

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

Defrosting

The refrigerator compartment

The refrigerator compartment defrosts fully automatically. The condensation is conveyed down the drainage channel (Fig. 4/4) to the refrigerating unit where it evaporates. To ensure that the condensation flow is not obstructed, always keep the drainage channel and drainage hole clean.

Defrosting the freezer compartment

The freezer compartment does not defrost automatically, as the frozen food must not thaw. A thick layer of frost or ice will impair refrigeration of the frozen food and increase power consumption.

Never scrape off frost or ice with a knife, as the freezer-compartment evaporator could be punctured (Fig. 9).

Spurting refrigerant may cause eye injuries or ignite.

If the freezer compartment is covered in thick ice, it should be defrosted.

Proceed as follows:

- Remove the frozen food, wrap in newspaper and store in a cool location.
- Pull out the mains plug.
- Leave the door open, wipe up the condensation with a cloth or sponge.
- Dry the freezer compartment, switch on the appliance again and put back the frozen food.

Defrosting the appliance

Defrosting aids

To accelerate the defrosting process, place a **pan of hot water** on a base on the floor of the freezer compartment.

Never use electric heaters, candles or kerosene lamps to defrost the freezer compartment.

Caution when using **defrosting sprays**, as these may form explosive gases and may contain solvents or propellants which attack plastic, are a health hazard or are corrosive.

Cleaning the appliance

Before cleaning the appliance, always pull out the mains plug or switch off or unscrew the fuse.

Never clean the appliance with a steam cleaner or steam pressure cleaner. The hot steam may damage the surface and the electrics.

– Risk of electric shock.

Clean the refrigerator compartment once a month. It is recommended to clean the freezer compartment after each defrosting process.

Cleaning water must not drip onto the control fitting or light. Clean the whole appliance, except the door seal, with tepid water and a mild, slightly disinfecting cleaning agent, e.g. liquid soap. Abrasive and acidic cleaning agents and chemical solvents are not suitable.

To prevent dull areas, non-abrasive cleaning agents should not be used either.

Wipe the door seal with water only and then dry thoroughly.

To ensure that the condensation flow is not obstructed, clean the collection channel (Fig. 4/4) and drainage hole in the refrigerator compartment more frequently. Try to prevent cleaning water from dripping through the drainage aperture into the evaporation tray.

en

Information on operating noises

Operating noises

To keep the selected temperature constant, your appliance occasionally switches on the compressor.

The resulting noise is quite normal.

As soon as the appliance has reached the operating temperature, the volume of the noise reduces automatically.

If this noise is excessively loud, the causes are probably not serious and are usually very easy to eliminate.

The appliance is not level

Please level the appliance with the aid of a spirit level. Use the height-adjustable feet or place packing under the feet.

The appliance is not free-standing

Please move the appliance away from kitchen units or other appliances.

Drawers, baskets or storage compartments are loose or are sticking

Please check the removable components and, if required, re-insert them.

Bottles and/or receptacles are touching each other

Please move the bottles and/or receptacles away from each other.

Tips for saving energy

- Install the appliance in a cool, well ventilated room, but not in direct sunlight and not near a heat source (radiator, etc.).
- Do not block the ventilation slots on the appliance.
- Allow warm food to cool down before placing in the appliance.
- To thaw frozen products, place them in the refrigerator compartment. The low temperature of the frozen products is then used to cool the food in the refrigerator compartment.
- Defrost the freezer compartment when ice forms. A thick layer of ice will impair refrigeration of the frozen food and increase power consumption.
- When placing food in or taking food out of the appliance, open and close the appliance doors as quickly as possible. The briefer the freezer-compartment door remains open, the lower the formation of ice in the freezer compartment.

Eliminating minor faults yourself

Faults

Before you call customer service, please check whether you can eliminate the fault yourself based on the following information.

You must pay for customer service advice – even during the warranty period.

What to do if ...

... the interior light does not function, but the refrigerating unit is operating?

Check whether the light switch (Fig. 10/A) can be moved. If it can be moved the incandescent bulb is defective.

Replacing the incandescent bulb

Pull out the mains plug or switch off the fuse for the domestic supply.

Pull the cover grille forwards and remove (Fig. 10/B).

Change the incandescent bulb:

220–240 V, max. 25 W, E14

If the light switch is jammed, call customer service.

... the frozen food is stuck?

Loosen the frozen food with a blunt instrument, e.g. a spoon.

What to do if ...

... the freezer compartment is covered in a thick layer of ice?

Defrost and clean the freezer compartment.

When putting the frozen food back in the freezer compartment, ensure that the freezer-compartment door is closed properly.

... the floor of the refrigerator compartment is wet?

The drainage hole of the condensation collection channel (Figs. 4/4) is probably blocked. Clear the drainage hole with a cotton bud.

... the temperature in the refrigerator compartment is too cold?

Move the temperature selector to a lower setting (Fig. 2/2).

Too much fresh food may have been placed in the freezer compartment. As a result, the refrigerating unit runs for a very long time and also lowers the temperature in the refrigerator compartment.

... the refrigerating unit is switching on more frequently and for longer?

The door was opened frequently or large quantities of fresh food were placed in the appliance.

Check whether the air inlet in the base or the air outlet is blocked (Fig. 3).

en

Eliminating minor faults yourself

What to do if ...

... the refrigerator has no cooling capacity?

Check that the temperature selector, Fig. ②/2, is set between "1" and "5". If this is the case and the interior light is not functioning, check

- whether the fuse for the domestic supply has been switched off,
- whether the appliance mains plug is firmly in the socket.

Customer service

If you are unable to eliminate the fault yourself, having followed the instructions on the previous page, please call customer service. Do not attempt to repair the appliance, in particular the electrical components! To prevent the temperature from increasing inside the appliance, do not open the appliance door unnecessarily.

The customer service telephone number can be found in the enclosed list of customer service centres or in the telephone directory.

Rating plate

Fig. ⑪

When calling customer service, please quote the E number and the FD number. This information can be found on the rating plate situated inside the refrigerator compartment at the top left-hand side.

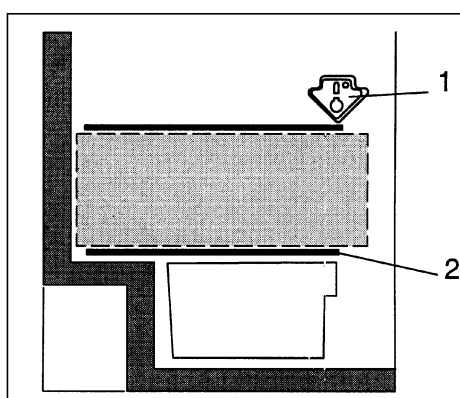
Refrigeration zones in the refrigerator compartment

The air circulation in the refrigerator compartment produces zones of varying temperature.

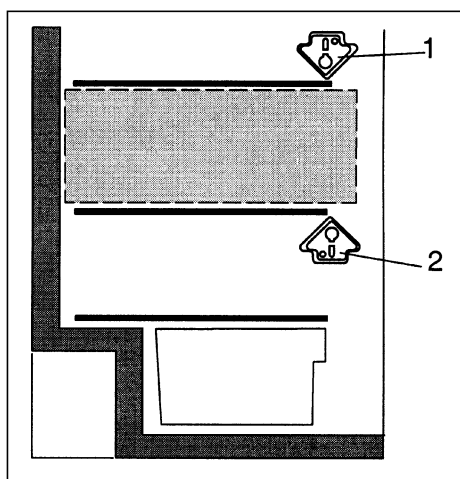
Depending on the model, the zone for perishable food is at the very bottom between the arrow stamped on the side and

the glass shelf situated below (Figs. ①/1 and 2) or between the two arrows (Figs. ②/1 and 2)

Ideal for storing meat, fish, sausage, salads, etc.



1



2

de

Inhalt

	Seite		Seite
Entsorgungshinweise	19	Lebensmittel eingefrieren, lagern	25
Entsorgung des Altgerätes	19	Das Gefrierfach	25
Entsorgung der Neugeräte-Verpackung	19	Beim Einkauf von Tiefkühlkost beachten	25
Sicherheitshinweise	20	Lebensmittel selbst eingefrieren	25
Gerät kennenlernen	21	Lebensmittel verpacken	25
Wichtig...	21	Gefriervermögen	26
Gesamtansicht	21	Lagerdauer	26
Bedienblende	21	Auftauen von Gefriergut	27
Gerät aufstellen	22	Abtauen	27
Umgebungstemperatur	22	Der Kühlraum	27
Aufstellort	22	Gefrierfach abtauen	27
Aufstellen	22	Abtauhilfen	28
Belüftung	22	Reinigen	28
Nach dem Transport ...	22	Betriebsgeräusche	29
Wechsel des Türanschlages	22	Energiespartips	29
Elektrischer Anschluß	22	Kleine Störungen selbst beheben	30
Einschalten, Ausschalten	23	Was ist zu tun, wenn ...	30-31
Gerät einschalten	23	Kundendienst	31
Temperatur einstellen	23	Typenschild	31
Gerät ausschalten	23	Kältezonen im Kühlraum beachten!	32
Gerät stilllegen	23	Kundendienststellenverzeichnis	52
Lebensmittel einordnen	24		
Beim Einordnen beachten	24		
Einordnungsbeispiel	24		
Die Innenausstattung	24		

Entsorgungshinweise

Entsorgung des Altgerätes

Bitte beachten, wenn Ihr neues Gerät ein Altgerät ersetzt.

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen, Netzstecker ziehen und Anschlußkabel durchtrennen.

Kühl- und Gefriergeräte enthalten Isolationsgase und Kältemittel, die eine fachgerechte Entsorgung erfordern. Außerdem enthalten sie wertvolle Stoffe, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollen. Nehmen Sie deshalb zum Entsorgen Ihre zuständige kommunale Entsorgungsstelle in Anspruch. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung oder Ihren Händler. Achten Sie bitte darauf, daß die Rohrleitungen Ihres Kältegerätes bis zum Abtransport zu einer sachgerechten, umweltfreundlichen Entsorgung nicht beschädigt werden.

Entsorgung der Neugeräte-Verpackung

Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kartonagen bestehen aus 80 % bis 100 % Altpapier.

Die Folien sind aus Polyethylen (PE), die Umbänderung aus Polypropylen (PP) und die FCKW-freien Polsterteile aus geschäumtem Polystyrol (PS). Diese Materialien sind reine Kohlenwasserstoff-Verbindungen und recycelbar.

Durch die Aufbereitung und Wiederverwendung werden Rohstoffe eingespart und das Müllvolumen verringert.

Anschriften von Wertstoffcentern für die Entsorgung von Altgeräten erfahren Sie über Ihre Gemeindeverwaltung. Bitte helfen Sie auf diese Weise mit für eine umweltfreundliche Entsorgung bzw. Wiederverwertung.

de

Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte vor Inbetriebnahme des Gerätes die in der Gebrauchs- und Montageanweisung aufgeführten Informationen sorgfältig durch. Sie enthalten wichtige Hinweise für die Installation, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes.

Gebrauchs- und Montageanweisung ggf. für Nachbesitzer sorgfältig aufbewahren.

Der Hersteller haftet nicht, wenn die nachstehenden Hinweise nicht beachtet werden:

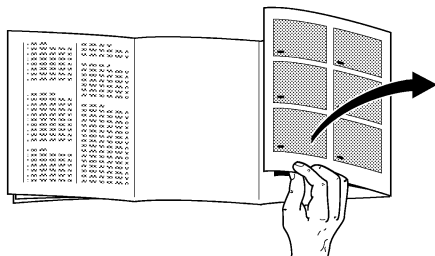
- Verwenden Sie zum Reinigen oder Abtauen auf keinen Fall ein Dampfreinigungsgerät. Der Dampf kann an spannungsführende Teile des Gerätes gelangen und einen Kurzschluß oder Stromschlag verursachen.
- Keine elektrischen Geräte innerhalb des Gerätes verwenden.
- Beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen, im Zweifel beim Lieferanten rückfragen.
- Anschluß und Aufstellung nach der Montageanweisung vornehmen. Elektrische Anschlußbedingungen und Angaben auf dem Typenschild müssen übereinstimmen.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur gewährleistet, wenn das Erdungssystem der Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.
- Im Fehlerfall, bei Wartung und bei der Reinigung Gerät vom Netz trennen. Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten. Am Netzstecker ziehen, nicht am Anschlußkabel.
- Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Hochprozentigen Alkohol nur dicht verschlossen und stehend lagern. Erzeugnisse mit brennbaren Treibgasen (z. B. Sahnespender, Spraydosen usw.) und explosive Stoffe nicht im Gerät lagern – Explosionsgefahr!
- Die Teile des Kältemittelkreislaufes nicht beschädigen, z. B. durch Aufstechen der Kältemittelkanäle des Verdampfers mit scharfen Gegenständen, Abknicken von Rohrleitungen, Abkratzen von Oberflächenbeschichtungen usw. Heraus-spritzendes Kältemittel kann zu Augenverletzungen führen.
- Be- und Entlüftungsöffnungen für das Gerät nicht abdecken oder zustellen.
- Sockel, Auszüge, Türen usw. nicht als Trittbrett oder zum Abstützen mißbrauchen.
- Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Auf keinen Fall sollten sich Kinder z. B. auf Auszüge setzen oder an die Tür hängen.
- Das Gerät ist als ein Standgerät konzipiert. Es darf nicht als Einbaugerät aufgestellt werden.
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt.

Gerät kennenlernen

Wichtig...

- Eis am Stiel und Eiswürfel nicht direkt vom Gefrierraum in den Mund nehmen (Verbrennungsgefahr durch sehr tiefe Temperaturen).
- Flüssigkeit in Flaschen und Dosen, im besonderen kohensäurehaltige Getränke, nicht im Gefrierraum lagern. Flaschen und Dosen platzen.
- Gefriergut nicht mit nassen Händen berühren, die Hände könnten daran festfrieren.

Gerät kennenlernen



Bitte klappen Sie vor dem Lesen die letzten Seiten mit den Abbildungen aus.

Die Gebrauchsanweisung gilt für mehrere Modelle, Ausstattungs- und Detailabweichungen bei den Abbildungen sind möglich.

Gesamtansicht

Bild ①

- 1 Eisschale
- 2 Innenbeleuchtung & Temperaturregler
- 3 Ablagen
- 4 Tauwasserablaufrinne
- 5 Gemüse- und Obstbehälter (Je nach Modell 1-2 Behälter)
- 6 Tür-Absteller (Eierbehälter)
- 7 Absteller für kleine Tuben und Dosen
- 8 Absteller für große Flaschen, Milchtüten usw.
- 9 Türdichtung

- A Gefrierfach
B Kühlraum

* Nicht bei allen Modellen

de

Gerät aufstellen

Umgebungstemperatur beachten

Abhängig von der „Klimaklasse“ (siehe Typschild) kann Ihr Gerät bei folgenden Umgebungstemperaturen betrieben werden: (Das Typschild befindet sich links oben im Gerät. Bild 11)

Klimaklasse	Umgebungstemperatur von ... bis
SN	+10 °C bis 32 °C
N	+16 °C bis 32 °C
ST	+18 °C bis 38 °C
T	+18 °C bis 43 °C

Sinkt die Umgebungstemperatur unter die untere Umgebungs-Temperaturgrenze ab, vermindert sich die Laufzeit der Kältemaschine. Dies bewirkt, daß das Gefrierfach nicht genügend mit Kälte versorgt wird. Gefriergut kann im Extremfall auftauen.

Aufstellort

Zum Aufstellen eignet sich ein trockener, belüftbarer Raum. Der Aufstellplatz sollte nicht direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt und nicht in der Nähe einer Wärmequelle wie Herd, Heizkörper etc. sein. Wenn das Aufstellen neben einer Wärmequelle unvermeidbar ist, verwenden Sie eine geeignete Isolierplatte oder halten Sie folgende Mindestabstände zur Wärmequelle ein.

Zu Elektroherden 3 cm.

Zu Öl- oder Kohleanstellherden 30 cm.

Beim Aufstellen neben einem anderen Kühl- oder Gefriergerät ist ein seitlicher Mindestabstand von 2 cm erforderlich, um Schwitzwasserbildung zu vermeiden.

Aufstellen

Das Gerät muß fest und eben stehen. Unebenheiten des Bodens durch die beiden Schraubfüße an der Vorderseite ausgleichen

Belüftung

Die an der Rückwand des Gerätes erwärmte Luft muß ungehindert abziehen können. Die Kühlmaschine muß sonst mehr leisten, und das erhöht den Stromverbrauch. Deshalb auf keinen Fall die Belüftungs- und Entlüftungsöffnungen abdecken (Bild 3).

Nach dem Transport ...

kann das Gerät sofort in Betrieb genommen werden.

Wechsel des Türanschlages

Arbeitsschritte in der Reihenfolge der Zahlen (Bild 12).

Bei Bedarf können Sie sich beim nächst gelegenen Kundendienst erkundigen.

(Der Monteureinsatz ist beim ersten Gebrauch des Gerätes Gebührenfrei.)

Elektrischer Anschluß

Geräte nur an 220–240 V/50 Hz Wechselstrom über eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Steckdose muß mit einer 10 A Sicherung oder höher abgesichert sein.

Bei Geräten, die in nichteuropäischen Ländern betrieben werden, ist auf dem Typenschild zu überprüfen, ob die Anschlußspannung und Stromart mit den Werten Ihres Stromnetzes übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich im Kühlraum links oben. (Bild 11).

Ein eventuell notwendiger Austausch der Netzanschlußleitung darf nur durch einen Fachmann erfolgen.

Einschalten / Ausschalten

Zum Einstellen Temperaturwähler auf eine Merzkahl drehen. Bild ②/2

Die Temperatur ist stufenlos einstellbar.

Höhere Merzkahlen ergeben tiefere Temperaturen im Kühlraum und Gefrierfach.

Wir empfehlen folgende Temperaturwähler-einstellungen:

- bei kurzfristiger Lagerung von Lebensmitteln im Gefrierfach eine niedrige Merzkahl (energiesparender Betrieb).
- bei langfristiger Lagerung von Lebensmitteln im Gefrierfach und zum Einfrieren frischer Lebensmittel eine mittlere Merzkahl.

Für Geräte mit Temperaturwähler im Kühlraum

Gerät einschalten

Temperaturwähler im Kühlraum aus der „O“-Stellung herausdrehen. Das Gerät beginnt zu kühlen, die Innenraumbeleuchtung ist bei geöffneter Tür eingeschaltet (Bild ②/2).

Gerät ausschalten

Temperaturwähler (Bild ②/2) auf „O“-Stellung drehen, damit ist die Kühlung und Beleuchtung ausgeschaltet.

Hinweise

- Die Temperatur im Kühlraum wird beeinflusst durch die Umgebungstemperatur, Menge und Temperatur der frisch eingelagerten Lebensmittel und häufiges Türöffnen. Bei Bedarf Temperaturwählereinstellung verändern.
- Während die Kühlmaschine läuft, bilden sich Wasserperlen oder Reif an der Rückwand des Kühlraumes, dieses ist funktionsbedingt. Ein Abschaben der Reifschicht oder Abwischen der Wasserperlen ist nicht notwendig. Die Rückwand taut automatisch ab. Das Tauwasser wird in der Ablaufrinne (Bild ④/4) aufgefangen, zur Kühlmaschine geleitet und dort verdunstet.
- Die Stirnseiten des Gehäuses werden teilweise leicht beheizt, dies verhindert Schwitzwasserbildung im Bereich der Gefrierfach-Türdichtung.

Gerät stilllegen

Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, Netzstecker ziehen, Gerät abtauen und reinigen. Türen offen lassen.

de

Lebensmittel einordnen

Beim Einordnen beachten

- Warme Speisen und Getränke außerhalb des Gerätes abkühlen lassen.
- Lebensmittel möglichst verpackt oder gut abgedeckt einordnen. Dadurch bleiben Aroma, Farbe, Feuchtigkeit und Frische erhalten, außerdem werden Geschmacksübertragungen vermieden. Unverpackt sollten nur Gemüse, Obst und Salat in den Gemüsebehältern gelagert werden.
- Öl und Fett nicht mit den Kunststoffteilen und der Türdichtung in Berührung bringen (diese könnten sonst porös werden).
- Im Gerät keine explosiblen Stoffe aufbewahren und hochprozentigen Alkohol nur verschlossen, stehend lagern.
– Explosionsgefahr!
- Im Kühlraum befinden sich die kältesten Bereiche an der Rückwand und über der untersten Ablage. Verwenden Sie diese Bereiche für empfindliche Lebensmittel.
- Flaschen mit Flüssigkeiten, die gefrieren können, nicht im Gefrierraum lagern. Beim Gefrieren platzen die Flaschen.

Einordnungsbeispiel

Bild ①

Im Gefrierabteil (A)

Lebensmittel einfrieren, lagern und Eis bereiten.

Auf den Ablagen (3)

von oben nach unten Backwaren, fertige Speisen, Molkereiprodukte.

In der Gemüseschale (5)

Gemüse, Obst, Salat.

In den Behältern (6)

Eier.

In den Abstellern (8)

große Flaschen.

Die Innenausstattung

Die Ablagen im Kühlraum können auch bei 90° geöffneter Tür umgesetzt werden. Zum Umsetzen Ablage nach vorne ziehen, absenken, herausnehmen und an gewünschter Stelle neu einsetzen (Bild ⑤).

* Nicht bei allen Modellen

Lebensmittel eingefrieren, lagern

Alle Absteller und Behälter in der Tür können zum Reinigen herausgenommen werden.

Zum Herausnehmen Behälter und Absteller anheben (Bild 6).

Flaschenhalter (Bild 7)

Der Flaschenhalter verhindert ein Kippen der Flaschen beim Öffnen und Schließen der Tür.

Das Gefrierfach

Das Gefrierfach eignet sich zum Lagern von Tiefkühlkost, zum Einfrieren von Lebensmitteln und zur Eiskwürfelherstellung.

Hinweis

Wenn die Umgebungs-Temperatur unter +18 °C sinkt, springt der Kältemaschine seltener an. Dann kann es im Gefrierfach zu warm werden. Im Extremfall taut das Gefriergut auf.

Beim Einkauf von Tiefkühlkost beachten

- Achten Sie auf die Verpackung, sie sollte nicht beschädigt sein.
- Das Haltbarkeitsdatum darf nicht überschritten sein.
- Die Temperaturanzeige der Verkaufstruhe sollte -18 °C oder kälter anzeigen.
- Tiefkühlkost ganz zum Schluß einkaufen und gut eingepackt in Zeitungspapier oder in einer Kühltasche schnell nach Hause transportieren und in den Gefrierraum legen.

Lebensmittel selbst eingefrieren

Werden Lebensmittel selbst eingefroren, nur frische, einwandfreie Lebensmittel verwenden.

Zum Einfrieren geeignet sind:

Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel und Wild, Fisch, Gemüse, Kräuter, Obst, Backwaren, Pizza, fertige Speisen, Speisereste, Eigelb und Eiweiß.

Zum Einfrieren nicht geeignet sind:

Ganze Eier in der Schale, Sauerrahm und Mayonnaise, Blattsalate, Radieschen, Rettiche und Zwiebeln.

Blanchieren von Gemüse und Obst

Damit Farbe, Geschmack, Aroma und Vitamin „C“ erhalten bleiben, sollte Gemüse und Obst vor dem Einfrieren blanchiert werden. (Beim Blanchieren wird das Gemüse und Obst kurzzeitig in kochendes Wasser getaucht.

Lebensmittel verpacken

Die Waren portionsgerecht für Ihren Haushalt abpacken.

Gemüse und Obst nicht schwerer als 1 kg, Fleisch bis zu 2,5 kg portionieren. Kleinere Portionen frieren schneller durch und die Qualität bleibt beim Auftauen und Zubereiten so am besten erhalten.

Die Lebensmittel luftdicht verpacken, damit sie nicht ihren Geschmack verlieren oder austrocknen.

Zum Verpacken geeignet sind:

Kunststoff-Folien, Schlauchfolien aus Polyäthylen, Alu-Folien und Gefrierdosen. Diese Produkte finden Sie im Fachhandel.

de

Lebensmittel eingefrieren, lagern

Ungeeignet sind:

Packpapier, Pergamentpapier, Cellophan, Müllbeutel und gebrauchte Einkaufstüten.

Die Lebensmittel in die Verpackung einlegen, Luft völlig herausdrücken und Packung dicht verschließen.

Zum Verschließen eignen sich:

Gummiringe, Kunststoffklipse, Bindfäden, kältebeständige Klebebänder oder ähnliches. Beutel und Schlauchfolien aus Polyäthylen können mit einem Folienschweißgerät verschweißt werden.

Vor dem Einlegen in den Gefrierraum den Inhalt der Gefrierpakete kennzeichnen und mit dem Einlegedatum versehen.

Gefriervermögen

Lebensmittel sollen möglichst schnell bis zum Kern durchgefroren werden. Nur so bleiben Vitamine, Nährwerte, Aussehen und Geschmack erhalten. Das max. Gefriervermögen Ihres Gerätes deshalb nicht überschreiten.

Sie können innerhalb 24 Stunden folgende Mengen Lebensmittel auf einmal eingefrieren:

KSV 29.. NE max. 4 kg

Legen Sie die zu gefrierenden Lebensmittel breitflächig auf die Ablage des Gefrierfachs. Achten Sie bitte darauf, daß bereits gefrorene und frisch einzufrierende Lebensmittel nicht miteinander in Berührung kommen.

Lagerdauer

Um Qualitätsminderungen des Gefriergutes zu vermeiden, ist es wichtig, daß die zulässige Lagerdauer nicht überschritten wird.

Die Lagerdauer richtet sich nach der Art der Lebensmittel.

Bei -18 °C können Fisch, Wurst, fertige Speisen und Backwaren bis zu 4 Monate, Käse, Geflügel, Fleisch bis zu 6 Monate und Gemüse und Obst bis zu 8 Monate gelagert werden.

Lebensmittel eingefrieren, lagern und Eis bereiten

Auftauen von Gefriergut

Je nach Art und Verwendungszweck kann zwischen folgenden Möglichkeiten gewählt werden:

- bei Raumtemperatur
- im Kühlschrank
- im elektrischen Backofen
- mit/ohne Heißluftventilator
- im Mikrowellengerät.

An- und aufgetautes Gefriergut kann erneut eingefroren werden, wenn Fleisch und Fisch nicht länger als einen Tag, anderes Gefriergut nicht länger als drei Tage über 3 °C gelagert wurde.

Andernfalls, wenn Geschmack, Geruch und Aussehen unverändert sind, durch Kochen, Braten oder zu einem Fertiggericht weiterverarbeiten und erneut eingefrieren.

Die max. Lagerdauer nicht mehr voll nutzen.

Abtauen

Der Kühlraum

Der Kühlraum taut vollautomatisch ab. Das Tauwasser wird in der Tauwasserablauf Rinne (Bild 4/4) aufgefangen, zur Kühlmaschine geleitet und dort verdunstet. Ablaufrinne und Ablaufloch stets sauber halten, damit das Tauwasser ungehindert abfließen kann.

Gefrierfach abtauen

Das Gefrierfach taut nicht automatisch ab, da die gefrorenen Lebensmittel nicht antauen dürfen. Eine dicke Reif- oder Eisschicht verschlechtert die Kälteabgabe an das Gefriergut und läßt den Stromverbrauch ansteigen.

Reif oder Eis auf keinen Fall mit einem Messer ablösen, der Gefrierfachverdampfer könnte aufgestochen werden (Bild 9).

Herausspritzendes Kältemittel kann zu Augenverletzungen führen oder sich entzünden.

Wenn das Gefrierfach stark vereist ist, sollte es abgetaut werden.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Gefriergut entnehmen, in Zeitungspapier wickeln und an einem kühlen Ort lagern.
- Netzstecker ziehen.
- Tür offen lassen, Tauwasser mit Tuch oder Schwamm aufwischen.
- Gefrierfach trockenreiben, Gerät wieder einschalten und Gefriergut einlegen.

de

Abtauen

Abtauhilfen

Zum Beschleunigen des Abtauvorganges am besten einen **Topf mit heißem Wasser** mit einer Unterlage auf den Boden des Gefrierfaches stellen.

Auf keinen Fall elektrische Heizgeräte, Kerzen oder Petroleumlampen zum Abtauen in das Gerät stellen.

Vorsicht bei Verwendung von **Abtausprays**, diese können explosive Gase bilden, kunststoffschädigende Lösungs- oder Treibmittel enthalten, gesundheitsschädlich sein oder Korrosion verursachen.

Reinigen

Vor dem Reinigen grundsätzlich Netzstecker ziehen bzw. Sicherung abschalten oder herausschrauben.

Keinen Dampf- oder Dampfdruckreiniger verwenden. Der heiße Dampf kann die Oberflächen und die Elektrik beschädigen – Stromschlaggefahr.

Den Kühlraum monatlich einmal reinigen. Das Reinigen des Gefrierfaches sollte zweckmäßigerweise nach jedem Abtauen erfolgen.

Reinigungswasser darf nicht in die Kontrollarmatur und Beleuchtung gelangen. Zur Reinigung des gesamten Gerätes außer der Türdichtung eignet sich lauwarmes Wasser mit einem milden, leicht desinfizierenden Reinigungsmittel, z. B. Handspülmittel. Ungeeignet sind sand-, scheuermittel- oder säurehaltige Putzmittel bzw. chemische Lösungsmittel.

Um Mattstellen zu vermeiden, sollten auch „scheuermittelfrei“ bezeichnete Putzmittel nicht verwendet werden.

Die Türdichtung nur mit klarem Wasser abwischen und dann gründlich trockenreiben.

Sammelrinne (Bild 4/4) und Ablaufloch im Kühlraum häufiger reinigen, damit das Tauwasser ungehindert ablaufen kann. Darauf achten, daß möglichst kein Reinigungswasser durch die Ablauföffnung in die Verdunstungsschale läuft.

Hinweise zu Betriebsgeräuschen

Betriebsgeräusche

Um die gewählte Temperatur konstant zu halten, schaltet Ihr Gerät von Zeit zu Zeit den Kompressor ein.

Die dabei entstehenden Geräusche sind funktionsbedingt.

Sie verringern sich automatisch, sobald das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat.

Sollten die funktionsbedingten Geräusche zu laut sein, hat dies womöglich einfache Ursachen, die sich vielfach ganz leicht beheben lassen.

Das Gerät steht uneben

Bitte richten Sie das Gerät mit Hilfe einer Wasserwaage eben ein. Verwenden Sie dazu die Schraubfüße oder legen Sie etwas unter.

Das Gerät „steht an“

Bitte rücken Sie das Gerät von anstehenden Möbeln oder Geräten weg.

Schubladen, Körbe oder Abstellflächen wackeln oder klemmen

Prüfen Sie bitte die herausnehmbaren Teile und setzen Sie sie eventuell neu ein.

Flaschen oder Gefäße berühren sich

Rücken Sie bitte die Flaschen oder Gefäße leicht auseinander.

Energiespartips

- Gerät in einem kühlen, gut belüftbaren Raum aufstellen, vor direkter Sonnenbestrahlung schützen und nicht im Bereich einer Wärmequelle (Heizkörper etc.) anordnen.
- Die Be- und Entlüftungsöffnungen des Gerätes nicht zustellen.
- Warme Speisen erst nach dem Abkühlen in das Gerät geben.
- Zum Auftauen Gefrierwaren in den Kühlraum legen. Sie nutzen damit die Kälte, die in der Gefrierware steckt, zur Kühlung der Lebensmittel im Kühlraum.
- Gefrierfach bei Eisbildung abtauen. Eine dicke Eisschicht verschlechtert die Kälteabgabe an das Gefriergut und läßt den Stromverbrauch ansteigen.
- Zum Beladen und Entladen Gerätetüren so kurz wie möglich öffnen. Je kürzer die Gerätetür vom Gefrierfach offensteht, um so geringer ist die Eisbildung im Gefrierfach.

de

Kleine Störungen selbst beheben

Störungen

Bevor Sie den Kundendienst rufen, prüfen Sie bitte, ob Sie aufgrund der nachfolgenden Aufstellung die Störung selbst beheben können. Bei Beratungsfällen müssen Sie, auch während der Garantiezeit, die vollen Kosten für den Monteureinsatz übernehmen.

Was ist zu tun, wenn ...

... die Innenbeleuchtung nicht funktioniert, die Kältemaschine aber läuft?

Prüfen, ob der Lichtschalter (Bild 10/A) sich bewegen läßt. Läßt er sich bewegen, ist die Glühlampe defekt.

Glühlampe austauschen

Den Netzstecker des Gerätes ziehen bzw. die Sicherung der Hausinstallation ausschalten.

Das Abdeckgitter nach vorn abziehen (Bild 10/B).

Die Glühlampe auswechseln:
220–240 V, max. 25 Watt, E14

Klemmt der Lichtschalter, dann rufen Sie den Kundendienst.

... das Gefriergut festgefroren ist?

Das Gefriergut mit einem stumpfen Gegenstand, z. B. mit einem Löffel lösen.

Was ist zu tun, wenn ...

... das Gefrierfach eine dicke Eisschicht hat?

Das Gefrierfach abtauen und reinigen. Achten Sie beim Wiedereinlegen des Gefrierfaches darauf, daß die Tür des Gefrierfaches richtig schließt.

... der Kühlraumboden naß ist?

Eventuell ist das Ablaufloch der Tauwassersammelrinne (Bild 4/4) verstopft, Ablaufloch mit Stäbchen freimachen.

... die Temperatur im Kühlraum zu kalt ist?

Stellen Sie den Temperaturwähler Bild 2/2 / auf eine kleinere Merzkahl.

Eventuell wurde eine zu große Menge frischer Lebensmittel in das Gefrierfach eingelegt. Dies bewirkt, daß die Kältemaschine sehr lange läuft. Dabei wird auch der Kühlraum stärker gekühlt.

... die Einschalthäufigkeit und Einschaltdauer der Kältemaschine zunimmt?

Die Tür wurde häufig geöffnet oder es wurden große Mengen Lebensmittel frisch eingelagert.

Prüfen Sie, ob die Lufteintrittsöffnung unten im Sockel oder die Luftaustrittsöffnung zugestellt ist. (Bild 3)

... es im Gefrierfach zu warm ist und das Gefriergut auftaut?

Eventuell ist die Raumtemperatur, in der das Gerät steht, kälter als +18 °C. Dies bewirkt, daß die Kältemaschine wenig läuft.

Raum aufheizen auf eine Temperatur wärmer als +18 °C.

Kleine Störungen selbst beheben

Was ist zu tun, wenn ...

... der Kühlschrank keine Kühlleistung hat?

Prüfen, ob der Temperaturwähler Bild ②/2 auf einer Merkhzahl zwischen „1“ und „5“ steht. Wenn dieses der Fall ist und die Innenbeleuchtung nicht funktioniert, dann prüfen Sie,

- ob die Sicherung der Hausinstallation ausgeschaltet ist,
- ob der Netzstecker des Gerätes fest in der Steckdose sitzt.

Kundendienst

Kann die Störung anhand der zuvor aufgeführten Hinweise nicht beseitigt werden, rufen Sie bitte den Kundendienst. Führen Sie in diesem Fall keine weiteren Arbeiten, vor allem an den elektrischen Teilen des Gerätes, selbst aus. Öffnen Sie die Tür nicht unnötig oft, damit Kälteverlust vermieden wird.

Die Telefon-Nr. des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienststellenverzeichnis oder im amtlichen Telefonbuch.

Typenschild

Bild ⑪

Bitte geben Sie schon bei der Anforderung des Kundendienstes die E-Nummer und die FD-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild oben links im Kühlraum.

de

Kältezonen im Kühlraum beachten!

Durch die Luftzirkulation im Kühlraum entstehen Zonen unterschiedlicher Kälte.

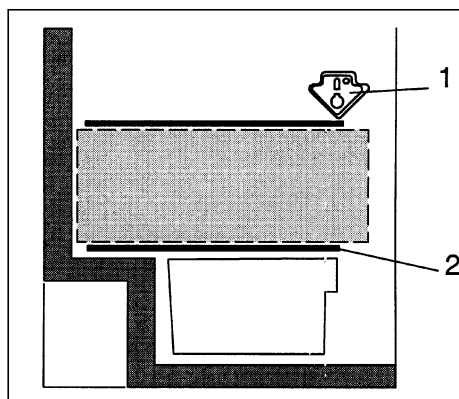
Die Zone für empfindliche Lebensmittel ist je nach Modell, ganz unten zwischen dem seitlichen eingepprägten Pfeil und der

darunter liegenden Glasablage (**Bild 1/1 und 2**)

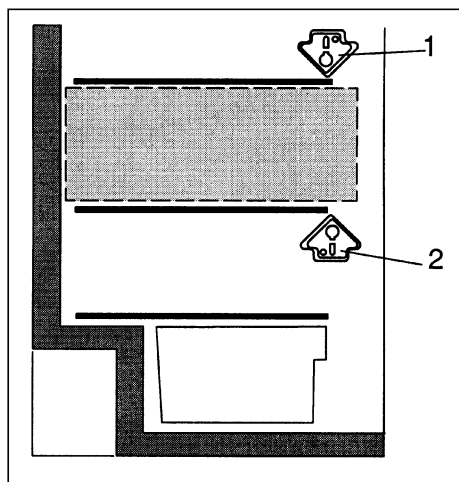
oder zwischen den beiden Pfeilen

(**Bild 2/1 und 2**)

Ideal zum Lagern von Fleisch, Fisch, Wurst, Salatmischungen usw.



1



2

İçindekiler

	Sayfa
Çevreye uygun koşullarda...	34
Eski cihazın elden çıkartılması	34
Yeni cihaz ambalajının elden çıkartılması	34
Güvenlik bilgileri ve uyarılar	35
Genel görünüş	36
Dikkatinize...	36
Kontrol paneli	36
Cihazın yerleştirilmesi	37
Oda sıcaklığı	37
Cihaz için yer seçimi	37
Cihazın yerleştirilmesi	37
Havalandırma	37
Kapı açılış yönünün değiştirilmesi	37
Elektrik bağlantısı	37
Cihazın çalıştırılması/ devre dışı bırakılması	38
Cihazı çalıştırmadan önce	37
Cihazın çalıştırılması	38
Soğukluk ayarı	38
Cihazın devre dışı bırakılması	38
Cihazın uzun bir süre devre dışı bırakılması	38
Yiyeceklerin yerleştirilmesi	39
Yiyecekleri yerleştirirken dikkat edilmesi gereken hususlar	39
Yerleştirme örneği	39
Cihazın iç donanımı	39

	Sayfa
Yiyeceklerin dondurulması, korunması	40
Dondurucu bölmesi	40
Dondurulmuş hazır yiyecekleri satın alırken dikkat edilmesi gereken hususlar	40
Yiyeceklerin dondurulması	40
Yiyeceklerin paketlenmesi	40
Dondurma kapasitesi	41
Yiyecekleri dondurucu bölümünde koruma süreleri	41
Dondurulmuş yiyecekleri çözme işlemi	42
Cihazdaki kar ve buzların eritilmesi	42
Soğutma bölümündeki karların eritilmesi	42
Dondurucu bölümündeki kar ve buzların eritilmesi	42
Eritme işlemi için yardımcı bilgiler	43
Cihazın temizlenmesi	43
Cihazın çalışma esnasında çıkarıldığı sesler hakkında...	44
Enerji tasarrufu için...	44
Servis çağırmadan önce...	45
Eğer cihazınızda, küçük arızalar...	45
Model plaketi	46
Soğutucu bölümündeki soğuk alanlara dikkat ediniz!	47
Dondurma tabloları	48
Servis istasyonları	52

tr

Çevreye uygun koşullarda...

Eski ve kullanım dışı cihazların elden çıkartılması

Yenisi ile değiştirilen veya kullanılmaz durumdaki eski cihaz, şebeke fişini çekmek veya elektrik kablosunu cihazdan ayırmak suretiyle hemen devre dışı bırakılmalıdır.

Soğutucu ve derin dondurucular izolasyon ve soğutma gazı ihtiva ettikleri için, elden çıkartılmaları mutlaka gereğine uygun olarak yapılmalıdır.

Soğutucunuzun güvenli ve çevreye uygun koşullarda elden çıkartılabilmesi için, (örn., ikinci kişi/lerin kullanıma sunma, şayet varsa kampanya çerçevesinde bayiye iade etme, hurdaya atma vb. durumlarda soğutma gazı ihtiva eden boru bağlantıları hasar görmemelidir.

Yeni cihaz ambalajlarının elden çıkartılması

Kullanılan tüm ambalaj malzemeleri çevreye dost ve geri dönüşüme uygundur.

Ambalaj kartonları % 80 ile % 100 eski kağıtlardan üretilmiştir.

Plastik folyolar polietilenden (PE), ambalaj şeridi polipropilenden (PP) ve klorofluorokarbon (CFC) içermeyen diğer ambalaj parçaları, köpük haldeki polistirenden (PS) oluşmuştur.

Bu malzemeler geri dönüşümü mümkün olan saf hidrokarbon bileşikleridir.

Unutmayın...

Geri kazanılan her madde, doğa ve milli servetimiz için vazgeçilmez bir kaynaktır.

Ambalaj malzemelerinin yeniden değerlendirilmelerine katkıda bulunmak için çevre kuruluşlarından veya bulunduğunuz il, ilçe, ve belde belediyelerinden bilgi alabilirsiniz.

Güvenlik bilgileri ve uyarılar

Lütfen cihazınızı çalıştırmadan önce, cihazınızın yerleştirilmesi, kullanımı ve bakımı gibi önemli bilgileri içeren kullanma kılavuzunu dikkatle okuyun.

Kullanma kılavuzu, cihazınızı bilinçli ve güvenli kullanmanızı sağlayan önemli bir kaynak olduğu için mutlaka muhafaza edilmelidir.

Aşağıda verilen bilgilerin dikkate alınmaması halinde, üretici firmanın sorumluluk kabul etmeyeceğini unutmayın:

- Cihazınızın temizleme ve eritme işlemi için, hiç bir şekilde buharlı temizlik aleti kullanmayın. Böyle bir durumda buhar, cihazınızdaki akım ihtiva eden kısımlara temas ederek, kısa devreye veya elektrik çarpmasına neden olabilir.
- Cihazınızın içinde elektrikli aletler kullanmayın.
- Hasarlı cihazı çalıştırmayın. Kararsızlık halinde servisinize danışın.
- Cihazınızın elektrik güvenliği, evinizdeki topraklama sisteminin standartlara uygun olması durumunda garanti edilir.
- Herhangi bir hata durumunda veya bakım ve temizlik yaparken, sigortayı kapatmak veya fişi çekmek suretiyle, cihazınızın elektrik bağlantısını kesin. Fişi çıkartırken kablodan çekmemeye dikkat edin.
- Elektrikli cihazlardaki onarımlar, yalnız ehliyetli kişiler tarafından yapılır. Bilinçsizce yapılan onarımlar kullanıcı için tehlike oluşturabilir.
- Alkol oranı yüksek içkileri, ağızlarını sıkı bir şekilde kapatarak ve dik olarak yerleştirin. Yanıcı gaz ihtiva eden mamulleri (örn. sprej, vb.) ve patlayıcı maddeleri cihazınızda bulundurmayın. **Patlama tehlikesi!**
- Cihazınızda soğutma gazı dolaşımının gerçekleştiği kısımlara hasar vermeyin. Örn. kesici ve delici aletler kullanarak (bıçak vb.) evaporatördeki gaz kanallarının delinmesi, boru uzantılarının bükülmesi veya üst yüzey kaplamalarını kazıma durumunda dışarıya püskürecek soğutma gazı, ciltte tahrişlere ve göz yaralanmalarına neden olabilir.
- Külahlı dondurma ve küp buzları, dondurucu bölmesinden çıkarır çıkarmaz hemen yemeyin! (Bu maddeler çok soğuk olduğu için, ağızınızda soğuk yanığına neden olabilir.)
- Şişe ve kutulardaki asitli içecekleri dondurucu bölmesine koymayın ! Şişe ve kutular patlayabilir.
- Dondurulmuş yiyeceklere ıslak elle dokunmayın! Ellerinizi donmuş yiyeceklere yapışabilir.
- Cihazınızdaki havalandırma deliklerinin üzerini örtmeyin ve herhangi bir cisimle kapatmayın.
- Cihazınızdaki tampon, kapı vb. kısımları, hiçbir şekilde destek veya basamak aracı olarak kullanmayın.
- Çocukların cihazla oynamamasına dikkat edin. Örn. Kapiya tutunup sarkmalarına kesinlikle izin vermeyin.
- Bu ürün ankastre olarak TASARLANMIŞTIR. Cihazın alt ve üst kısımlarındaki hava akımını sağlayan boşlukları kapatmamak için mutfak dolabının içerisine gömme olarak YERLEŞTİRİLMEMELİDİR.
- Bu cihaz ev kullanımı için tasarlanmıştır.

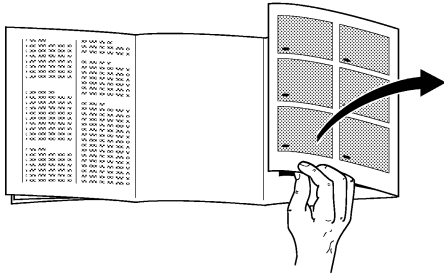
Genel Görünüş

Dikkatinize...

Kullanma kılavuzunuz, TS 11301 standartına uygun olarak en yeni teknoloji ve titizlikle imal edilmiş olan cihazınızı, en yüksek verimle ve güvenle kullanmanıza yardımcı olmak amacıyla hazırlanmıştır.

Cihazınızın kullanım ömrü Sanayi ve Ticaret Bakanlığı tarafından 10 yıl olarak belirlenmiştir.

Şekil sayfaları



Lütfen kullanma kılavuzunu okumadan önce, şekillerin bulunduğu katlamalı arka kapak sayfasını açın.

Kullanma kılavuzu bir çok model için geçerlidir. Bu nedenle, cihaz donanımlarında ve detaylarda değişiklikler olabilir.

Genel görünüş

Şekil 1

- 1 Buzluk
- 2 Lamba kutusu ve soğukluk ayarı
- 3 Raf
- 4 Su tahliye oluğu
- 5 Sebzelik
(Cihaz modeline göre 1-2 çekmece)
- 6 Kapı rafı (yumurtalık)
- 7 Küçük kutu ve tüpler için raf
- 8 Şişelik
- 9 Manyetik-kapı contası

- A Dondurucu bölmesi
B Soğutma bölmesi

* Bazı modellerde mevcut değildir.

Cihazın yerleştirilmesi, çalıştırılması

Ortam sıcaklığı

Cihazınız optimum performans ve enerji tüketimini +18°C +43°C'lik ortamlarda sağlayacak şekilde tasarlanmıştır.

Cihazın yerleştirilmiş olduğu odadaki sıcaklığın +8°C nin altına düşmesi, dondurucu bölümündeki yiyeceklerin uzun süreli korunabilmesi için uygun değildir.

Cihaz için yer seçimi

Cihaz için seçtiğiniz yerin, serin ve havadar olmasına, doğrudan güneş ışınlarına maruz kalmamasına, kalorifer radyatörü ve soba tü-rü ısı kaynaklarından uzak olmasına özen gösterin. Eğer cihazın, ısı kaynaklarından birinin yakınına yerleştirilmesi kaçınılmaz ise, uygun bir izolasyon levhası kullanılmalı veya aşağıda bildirilen mesafe uygulanmalıdır:

Elektrikli fırınlara, en az 3 cm.
Diğer ısı kaynaklarına, en az 30 cm.

Cihazın, diğer bir soğutucu veya derin dondurucu ile yan yana yerleştirilmesi halinde, cihazlarda oluşacak terlemeyi önlemek için arada 2 cm'lik bir mesafe bırakılmalıdır.

Cihazın yerleştirilmesi

Cihaz, sağlam ve düz duracak şekilde yerleştirilmelidir. Zeminin düz olmaması halinde cihaz, ön tarafındaki vidalı ayarlanabilir ayaklar vasıtası ile düz duracak şekilde ayarlanmalıdır.

Havalandırma

Cihazın dış arka panosundaki ısınmış hava kolayca çıkıp gidebilmelidir. Aksi halde soğutma sistemi daha fazla performans göstererek, elektrik sarfiyatının artmasına sebep

olur. Bu nedenle hiç bir şekilde havalandırma delikleri kapatılmamalıdır. (Şekil 3)

Kapı açılış yönünün değiştirilmesi

Resimdeki sıralamaya uyarak kapı açılış yönünü değiştirebilirsiniz. (Şekil 12)

İhtiyaç duyduğunuzda, en yakın yetkili servise müracaat edin.

(Kapı açılış yönünü değiştirme işlemi, ilk kullanımda ücretsizdir.)

Elektrik bağlantısı

Cihaz, 220-240 V/50 Hz alternatif gerilim ile çalışır. Cihazın fişi topraklı fiştir ve muhtak standartlara uygun bir topraklı prize takılmalıdır. Cihazın bağlı olduğu priz en az 10 A'lık bir sigorta ile korunmalıdır. Avrupa ülkeleri dışında kullanılacak olan cihazlarda kullanımdan önce, cihazın soğutma bölümünde sol üst kısım-daki model plaketine bakılarak, (Şekil 11) elektrik şebekesi ile cihazdaki gerilim değerleri karşılaştırılmalıdır. Değerler aynı olmalıdır.

Olası bir gereksinimde, elektrik kablosunun değiştirilmesi yalnız ehliyetli kişiler tarafından yapılmalıdır.

Cihazı çalıştırmadan önce...

- Cihazdaki tüm raf ve her çeşit kapları uygun yerlere yerleştirdikten sonra ihtiyaç halinde gereken temizliği yapın.
- Cihazın kapısını ve cihazdaki tüm kapakları açık duruma getirerek cihazı bir süre havalandırın.
- Soğukluk ayar düğmesini gereğine göre ayarlayarak (bak. "Soğukluk ayarı") kapı ve kapakları kapatıp cihazın fişini prize takın.
- Bu işlemlerden sonra yiyeceklerinizi cihaza yerleştirebilirsiniz.

Cihazın çalıştırılması / Devre dışı bırakılması

Soğukluk ayarı

Cihazdaki soğukluk seviyesini ayarlamak için soğukluk ayar düğmesini Şekil 2/2 çevirerek istediğiniz rakama getirin.

Soğukluk seviyesi istenildiği gibi ayarlanabilir.

Soğukluk ayar düğmesi üzerindeki büyük rakamlar, dondurucu ve soğutma bölmelerinin daha fazla soğumasını ifade eder.

Önerilen soğukluk ayarları:

- Dondurucu bölümünde kısa bir süre korunacak yiyecekler için, soğukluk ayar düğmesini 2-3 arası konuma getirin.
- Dondurucu bölümünde uzun süre korunacak yiyecekler ve dondurucu bölümüne yeni yerleştirilmiş yiyecekler için, soğukluk ayar düğmesini -4- konumuna getirin.

Bilgi için..

- Cihazın soğutma bölümündeki soğukluk seviyesi, kapının sık sık açılıp kapanması ve yeni yerleştirilen yiyeceklerin sıcaklık derecelerinden etkilenir. İhtiyaç halinde soğukluk ayarını daha yüksek bir konuma getirin.

İçten kontrollü cihazlar için

Cihazın çalıştırılması

Soğukluk ayar düğmesini "0" konumundan itibaren çevirdiğiniz takdirde cihaz soğutmaya başlar ve aydınlatma kapının açık olması durumunda faaliyete geçer. (Şekil 2/2)

Cihazın devre dışı bırakılması

Soğukluk ayar düğmesini "0" konumuna getirdiğiniz takdirde soğutma işlemi devre dışı kalır ve aydınlatma faaliyeti sona erer. (Şekil 2/2)

- Cihaz, soğutma fonksiyonunu gerçekleştirdiği esnada, soğutma bölümünün iç arka duvarında, su damlacıkları ve karlanma oluşur. Bu oluşum fonksiyon gereği olup normaldir. İç arka duvardaki otomatik eritme düzeni sayesinde karlar kendiliğinden erir. Erimenin oluşturduğu su, su tahliye oluğuna (Şekil 4/4) akar ve oradan kompresörün üzerindeki buharlaştırma kabına aktarılarak buharlaşır. Dolayısıyla, bu fonksiyon sayesinde su damlacıklarını temizlemeye ve karları kazımaya gerek yoktur.
- Dondurucu bölümünün manyetik-kapı contası civarında ve önden bakıldığında gövdenin dışında sol yan panelin alt bölümünde, cihazdaki çevre ısıtıcısından kaynaklanan bir ısınma meydana gelir. Bu ısınma fonksiyon gereği olup söz konusu kısımlardaki terlemeyi önler.

Cihazın uzun bir süre devre dışı bırakılması

Eğer cihaz uzun bir süre için kullanılmıyacaksa:

- Fişi çekin
- Dondurucu ve soğutma bölümündeki kar ve buzların erimesini bekleyin.
- Cihazı temizleyin. (Bak. **cihazın temizlenmesi**)
- Kapıları açık bırakın.

Yiyeceklerin yerleştirilmesi

Yiyecekleri yerleştirirken dikkat edilmesi gereken hususlar

- Sıcak yemekleri ve içecekleri soğuduktan sonra yerleştirin.
- Yiyecek maddelerini mümkün olduğunca paketlenmiş bir şekilde veya kapalı kaplar içinde koruyun. Böylelikle yiyeceklerdeki aroma, renk, lezzet, nem ve tazelik korunurken, yiyeceklerin koku ve tadlarının birbirine karışmasında önlenmiş olur. Meyve ve sebzeleri ise paketlemeden veya herhangi bir kaba koymadan, doğrudan sebzelik bölümünde koruyabilirsiniz.
- Sıvı ve katı yağlar, cihazdaki plastik parçalarla ve manyetik-kapı contası ile hiç bir şekilde temas ettirilmemelidir. Aksi takdirde, bu parçalarda zamanla gözenekler oluşarak delinmeye neden olur.
- Cihazda patlayıcı madde bulundurmayın. Yüksek oranda alkol ihtiva eden içkileri ağızları sıkıca kapatılmış ve dik olarak yerleştirin.
- Patlama tehlikesi!
- Soğutma bölümündeki en soğuk kısımlar arka panel ve alt rafın üstüdür. Bu kısımları daha hassas ve narin yiyecekleriniz için kullanın.
- Donabilir sıvı ihtiva eden şişeleri dondurucu bölümünde bulundurmayın. Donduktan sonra şişeler patlar.

Yerleştirme örneği

Şekil 1

Dondurucu bölümü (A)

Yiyeceklerin dondurulması, korunması

Raflar (3)

Yukarıdan aşağıya olmak üzere:

Hamur işleri, hazır yemekler, süt mamulleri

Sebzelik (5)

Sebze, meyva, marul

Yumurtalık (6)

Yumurta

Şişelik (8)

Büyük şişeler

Cihazın iç donanımı

Soğutma bölümündeki rafların yerlerini değiştirebilmek için, kapının 90° açık olması yeterlidir.

* Bazı modellerde mevcut değildir.

Yiyeceklerin dondurulması, korunması

Rafların yerlerini değiştirmek için:

- Rafı ön tarafından tutarak kendinize doğru çekin.
- Ön tarafını aşağıya doğru sarkıtarak çıkartın ve yeniden arzu ettiğiniz konuma getirin. (Şekil 5)

Kapıdaki tüm raf-ve kapları, temizlemek için yerlerinden çıkartabilirsiniz. Kapıdaki raf-ve kapları yerlerinden çıkartmak için yukarı doğru kaldırın. (Şekil 6)

Şişe tutucu (Şekil 7)

Şişe tutucu, kapının açılıp kapanması esnasında şişelerin devrilmesini önler.

Dondurucu bölmesi

Dondurucu bölmesi, dondurulmuş hazır yiyeceklerin korunmasını, yeni yerleştirilen yiyecek maddelerinin dondurulmasını ve buz hazırlanmasını sağlar.

Not:

Eğer ortam sıcaklığı +18°C'nin altına düşerse, cihazınızın çalışma süresi azalır. Bu da dondurucu bölmesinin yeterince soğumamasına sebep olur.

Çalışma süresinin oldukça azaldığı durumlarda (Ortam sıcaklığının +18°C'nin oldukça altına düştüğü durumlarda); donmuş gıdalar erimeye başlayabilir.

Dondurulmuş hazır yiyecekleri satın alırken dikkat edilmesi gereken hususlar

- Ambalajın hasarlı olmamasına dikkat edin.
- Son kullanma tarihi geçmemiş olmalıdır.
- Market dondurucusundaki sıcaklık göstergesi, en az -18°C'yi göstermelidir.
- Alışverişlerinizde, dondurulmuş hazır yiyecekleri satın almayı en sona bırakın. Dondurulmuş hazır yiyecekleri satın aldıktan sonra bir gazete kağıdına sararak, en kısa zamanda evinize götürüp, dondurucu bölümünde koruyun.

Yiyeceklerin dondurulması

Yalnız, taze ve iyi durumda olan yiyecek maddeleri dondurulmalıdır.

Dondurulmaya elverişli olan yiyecekler:

Et ve sucuk-salam türünden yiyecekler, kümes hayvanları, yaban etleri, balık, sebze, diğer sebze türü bitkiler, meyve, hamur işleri, hazır pizza, hazır yemekler, artık kalan yemekler, yumurta sarısı ve yumurta akı.

Dondurulmaya elverişli olmayan yiyecekler:

Soyulmamış bütün yumurta, kaymak ve mayonez, marul türleri, kırmızı, siyah, beyaz turp çeşitleri ve kuru soğan.

Sebze ve meyvelerin dondurulmadan önce haşlanması

Sebze ve meyveler, renk, lezzet, aroma ve vitaminlerinin korunabilmesi için, dondurulmadan önce haşlanmalıdır. (Haşlama işlemi için, meyva ve sebzeleri kısa bir müddet kaynak su içinde tutup sonra dışarı çıkartın.)

Yiyeceklerin dondurulması, korunması

Yiyeceklerin paketlenmesi

Yiyecekler, bir defada tüketilebilecek porsiyonlar halinde paketlenmelidir. Sebze ve meyveler 1 kg-, et 2,5 kg'dan ağır olmayacak şekilde porsiyonlara ayrılmalıdır. Küçük porsiyonlar halinde hazırlanmış yiyecekler daha çabuk donarlar ve buzları çözöldükten sonra, pişirme aşamasına dek tazeliklerini korurlar.

Yiyecekler, tadlarının korunması veya kurumamaları için, hava geçirmeyecek şekilde paketlenmelidir.

Paketlemek için uygun malzemeler:

Plastik veya alüminyum folyolar-ağız kapatılabilir plastik torbalar ve dondurulmaya elverişli ağız kapatılabilir plastik kutular.

Paketlemek için uygun olmayan malzemeler

Ambalaj kağıdı, perşömen kağıdı, selofan (jelatinli kağıt), ve kullanılmış poşetler.

Alüminyum folyo ve plastik folyonun kullanılması halinde, yiyecek maddeleri mümkün olduğunca hava geçirmeyecek şekilde paketlenmelidir.

Yiyeceklerin, plastik torba ve kutu kullanılarak paketlenmeleri halinde, hava tamamen dışarı bastırılıp ağızları sıkıca kapatılmalıdır.

Paketlerin uygun bir şekilde kapatılabilirleri için gerekli malzemeler:

Lastik, plastik klips, iplik, soğuğa dayanıklı yapıştırma bantları vb..

Paketlediğiniz yiyecek maddelerini dondurucu bölmesine yerleştirmeden önce paketlerin üzerine, içlerinde neler bulunduğuna ve hangi tarihte dondurma işlemine başladığınıza dair not almayı ihmal etmeyin.

Dondurma kapasitesi

Yiyecek maddeleri çabuk ve tamamen donmalıdır. Vitaminleri, besin değerleri, görünüşleri ve tadları ancak bu şekilde korunabilir. Bu nedenle cihazın azami dondurma kapasitesi aşılmamalıdır.

24 saat içinde, bir kerede dondurabileceğiniz yiyecek miktarları:

KSV 29.. NE max. 4 kg

Dondurulacak olan yiyecek maddeleri, geniş olan tarafları ile dondurucu bölmesinin rafına yerleştirilmelidir. Önceden dondurulmuş yiyeceklerle yeni dondurulacak olan yiyeceklerin birbirleri ile temas etmemesine dikkat edilmelidir.

Yiyecekleri dondurucu bölmesinde koruma süreleri

Dondurulan yiyeceklerin tazeliklerinin korunabilmesi için, verilen azami koruma süreleri kesinlikle aşılmamalıdır.

Koruma süreleri, yiyeceklerin cinslerine göre değişir.

Balık, sosis-salam, hazır yemekler ve hamur işleri 4 ay, peynir, et, kümes hayvanları 6 ay, sebze ve meyve 8 aya kadar -18°C'de korunabilir.

Cihazdaki kar ve buzların eritilmesi

Dondurulmuş yiyecekleri çözme işlemi

Yiyecek maddesinin cinsine ve kullanım amacına göre aşağıdaki uygulamalar seçilebilir:

- Oda sıcaklığında
- Soğutma bölümünde
- Elektrikli fırında (Fanlı veya fansız) - Mikro dalga fırında

Buzları yeni çözölmüş et ve balık, eğer +3°C'nin üzerinde ısınacak şekilde 1 gün, diğer yiyecek maddeleri ise 3 gün bekletilmemişse tekrar dondurulabilir. Aksi halde, eğer yiyeceklerin kokusu ve görünüşlerinde bir değişiklik yoksa yalnız, pişirmek, kızartmak veya yemek yapmada kullanmak sureti ile tekrar dondurabilirsiniz.

Yeniden dondurulan yiyecekler, azami saklama sürelerinin bitimine dek dondurucu bölümünde tutulmamalıdır.

Soğutma bölümündeki karların eritilmesi

Cihaz, soğutma bölümündeki karları otomatik olarak eritir. Erimenin oluşturduğu su, su tahliye oluğunda toplanır (Şekil 4/4) ve oradan kompresörün üzerindeki buharlaşma kabına aktararak buharlaşır.

Muhtelif zamanlarda bir bardak ılık su dökerek, su tahliye oluğunu temizleyin.

Dondurucu bölümündeki kar ve buzların eritilmesi

Dondurucu bölümündeki donmuş yiyecekler, çözölmemeleri gerektiğinden dolayı, cihaz tarafından otomatik olarak eritilmez.

Kalın kar ve buz tabakaları, dondurucu bölümündeki soğutma performansının olumsuz etkilenmesine ve dolayısıyla elektrik sarfiyatının artmasına yol açar. Kar ve buz tabakalarını, hiç bir şekilde bıçak ve benzeri aletler kullanarak kazımayın. Soğutma gazının dağıldığı kısımlar delinebilir! (Şekil 9)

Dışarı püskürebilecek soğutma gazı, ciltte tahrişlere ve göz yaralanmalarına neden olabilir.

Eğer dondurucu bölümünde aşırı karlanma ve buzlanma varsa:

- Soğukluk ayarını yak. 12 saat önceden "5" konumuna getirin.
- Yiyecekleri dondurucu bölümünden çıkarıp bir gazete kağıdına sararak, serin bir yerde muhafaza edin.
- Cihazın fişini çekin
- Dondurucu bölümünün kapısını açık bırakın.
- Kar ve buzlar eridikten sonra dondurucu bölümündeki suyu bir sünger veya bez vasıtası ile temizleyin.
- Dışarıya çıkardığınız yiyecekleri tekrar yerlerine yerleştirdikten sonra soğukluk ayarını eski konumuna getirerek cihazın fişini takın.

Cihazdaki kar ve buzların eritilmesi

Eritme işlemi için yardımcı bilgiler

Dondurucu bölümündeki eritme işleminin hızlandırılması için:

- İçinde sıcak su bulunan bir tencereyi, altına yumuşak bir altlık koyarak dondurucu bölümüne yerleştirin.
- Cihazın içine, eritme işlemini hızlandırmak amacıyla hiç bir şekilde ısıtıcı aletler, mum, gaz lambası ve benzeri şeyler sokmayın.
- **Eritme spreyleri** kullanılırken dikkatli olmak gerekir.

Bu spreyler, patlayıcı gaz oluşturabilir, cihazın plastik aksamına zarar verebilecek sıvı madde ve itici gaz içerebilir, paslanmaya neden olabilir ve sağlığa zarar verebilir.

Cihazın temizlenmesi

Temizlik yapmadan önce, fişi çekmek veya sigortayı kapatmak sureti ile cihazın elektrik bağlantısını kesin.

Temizlik için, hiç bir şekilde buhar veya buharlı temizlik aleti kullanmayın. Böyle bir durumda buhar, cihazdaki akım ihtiva eden kısımlara temas ederek kısa devreye veya elektrik çarpmasına neden olabilir.

Soğutma bölümünü ayda bir kez temizleyin. Dondurucu bölümünün temizliği ise, her eritme işleminden sonra bir kez yapılmalıdır.

Cihazı yumuşak bir bez veya sünger vasıtası ile bulaşık deterjanı veya sabun kullanarak ılık suyla temizleyip kurulayın.

Temizlik yaparken, benzin, tiner, asit gibi yanıcı, parlayıcı ve eritici malzemeler ve piyasada mevcut olan her nevi sıvı ve toz haldeki deterjan türü mamuller kesinlikle kullanılmamalıdır.

Temizlik esnasında kullanılan su, kontrol paneline ve lamba kutusuna hiç bir şekilde temas etmemelidir.

Manyetik-kapı contalarını, temiz su ile silip iyice kurulayın.

Erimenin oluşturduğu suyun rahatça akıp gidebilmesi için, soğutma bölümündeki su tahliye oluğunu sık sık temizleyin.

(Şekil 4/4)

Cihazın çalışma esnasında çıkardığı sesler hakkında...

Ayarlanan soğukluk seviyesinin sabit kalabilmesi için, cihazdaki kompresör zaman zaman devreye girerek çalışır. Bu esnada cihazdan duyulan sesler fonksiyon gereği olup normaldir. Cihaz, gereken soğukluk seviyesine ulaştığı andan itibaren, sesler otomatik olarak azalır.

Eğer fonksiyon gereği olan sesler normalden daha gürültülü ise:

Cihaz düzgün yerleştirilmemiş olabilir.

Bir su terazisi yardımıyla cihazın düz olarak durmasını sağlayın. Bu işlemi, cihazın ayarlanabilir vidalı ayakları vasıtası ile veya cihazın altına destek koyarak yapın.

Cihaz herhangi bir cisme temas ediyor olabilir.

Cihazı temas ettiği cisimlerden uzaklaştırın.

Cihazdaki çekmece, sepet, raf ve her türlü çıkarılabilir parçalar, sallanıyor veya bir şeye takılıyor olabilir.

Cihazdaki tüm çıkarılabilir parçaları kontrol edin. Gerekli taktirde hepsini çıkartıp tekrar yerlerine takın.

Şişeler veya kaplar birbirine temas ediyor olabilir.

Şişeleri ve kapları birbirinden biraz uzaklaştırın.

Enerji tasarrufu için...

Temizlik esnasında kullanılan suyun, su tahliye oluğundan akarak kompresörün üzerindeki buharlaştırma kabına dolmamasına dikkat edilmelidir.

- Cihaz için seçtiğiniz yerin, serin ve havadar olmasına, doğrudan güneş ışınlarına maruz kalmamasına, kalorifer ve soba türü ısı kaynaklarından uzakta olmasına özen gösterin.
- Cihazın havalandırma deliklerinin hiç bir şekilde kapanmamasına dikkat edin.
- Sıcak yiyecekleri soğuduktan sonra cihaza yerleştirin.
- Dondurulmuş yiyecekleri çözülmeleri için soğutma bölmesine yerleştirin. Bu işlemle, dondurulmuş yiyeceklerin kütlesindeki soğukluktan, soğutma bölmesindeki yiyeceklerin soğuması için yararlanabilirsiniz.
- Dondurucu bölmesinde buz oluşması halinde eritme işlemi yapın. Kalın buz tabakaları, yiyeceklerle soğukluk iletimini engellediği için, elektrik sarfiyatının artmasına neden olur.
- Cihazın kapısını mümkün olduğunca az açıp kapatın.
- Eğer cihaz uzun bir süre için kullanılmıyacaksa: Fişi çekin. Dondurucu ve soğutma bölmesindeki kar ve buzları eritip cihazı temizleyin. (Bak. **Cihazın temizlenmesi.**) Kapıları açık bırakın.

Servis çağırmadan önce...

Küçük arızalar

Lütfen servis çağırmadan önce, aşağıda verilen bilgiler doğrultusunda, meydana gelen arızanın bizzat kendiniz tarafından giderilebilirliğini kontrol edin. Aksi durumlarda, cihazın garanti süresi dikkate alınmaksızın, servis masraflarının tümünü karşılamak zorunda kalabilirsiniz.

Eğer cihazınızda...

... İç aydınlanma sistemi devre dışı olup, kompresör çalışıyorsa;

Aydınlatma şalterinin hareket edebilirliğini kontrol edin. (Şekil 10/A)

Eğer şaltere bastığınız zaman, şalter tekrar geri geliyorsa, ampul yanmış demektir.

Ampulün değiştirilmesi

Cihazın fişini çekin veya evdeki sigortaları kapatın. Lamba kutusunu öne doğru çekip çıkartın. (Şekil 10/B)
Ampulü değiştirin: 220-240 V, azami 25 Watt, E 14

Eğer aydınlatma şalteri takılıyorsa, en yakın yetkili servise haber verin!

...Dondurucu bölümündeki yiyecekler bölme tabanına yapışmışsa;

Dondurulmuş yiyecekleri sivri ve keskin olmayan bir cisimle (Örn. Kaşık) yerlerinden oynatmaya çalışın.

.Dondurucu bölümü sıcak ve dondurulmuş yiyecekler eriyor ise;

Bu durumda cihazınızın bulunduğu oda sıcaklığı +18°C'den daha soğuktur. Böyle bir ortamda cihazınızın çalışma sıklığı çok düşüktür.

Cihazınızın kurulu olduğu odanın ısısını +18°C'den daha fazla bir sıcaklığa getirin.

...Dondurucu bölümünde kalın bir buz tabakası oluşmuşsa;

Dondurucu bölümünde eritme işlemini uygulayın ve temizleyin. Yiyecekleri tekrar yerlerine yerleştirirken, dondurucu bölümü kapısının iyice kapanmasına dikkat edin.

...Soğutma bölümünün tabanında ıslaklık varsa;

Su tahliye oluğu tıkanmış olabilir. (Şekil 4/4) Su tahliye oluğunu ince bir çubuk ile açın.

...Soğutma bölümündeki yiyecekler gereğinden fazla soğuyorsa;

Soğukluk ayarını daha düşük bir konuma getirin. Şekil 2/2

Dondurucu bölümüne çok miktarda yiyecek, yeni yerleştirilmiş olabilir. Dolayısıyla, böyle bir durumda kompresör daha uzun çalışacağından, soğutma bölümündeki yiyeceklerin gereğinden fazla soğumaları mümkündür.

...Kompresör gereğinden uzun süre veya sık çalışıyorsa;

Cihazın kapısı sık sık açılıyor ya da uzun süre açık bırakılıyordur veya soğutma ve dondurucu bölmelerine çok miktarda yiyecek, yeni yerleştirilmiştir. Zemin ile tampon arasındaki boşluğun kapalı olup olmadığını kontrol edin. (Şekil 3)

tr

Servis çağırmadan önce...

...Soğutma işlemi gerçekleşmiyorsa;

Soğukluk ayarı düğmesinin Şekil 2/2 „1” ile „5” arası bir konumda olup olmadığını kontrol edin.

Soğukluk ayarı düğmesi „1” ile „5” arası bir konumda, ancak iç aydınlatma çalışmıyor;

- Evdeki sigortaların kapalı olup olmadıklarını kontrol edin.
- Cihaz fişinin, prize iyice oturup oturmadığını kontrol edin.

Verilen tüm bu bilgilere rağmen arıza hala giderilemiyorsa, en yakın yetkili servise haber verin.

Böyle bir durumda cihazda ve özellikle cihazın elektrikli kısımlarında kesinlikle herhangi bir işlem yapmayın.

Cihazdaki soğukluk kaybının önlenmesi için, kapıları sık sık açıp kapamayın.

Model plaketi

Şekil 1

Cihazın model plaketine bulunan E- ve FD-numaraları, servisinizin talebi durumunda kendilerine bildirilmelidir.

Model plaketi, soğutma bölümünün içinde, sol üst kısımdadır.

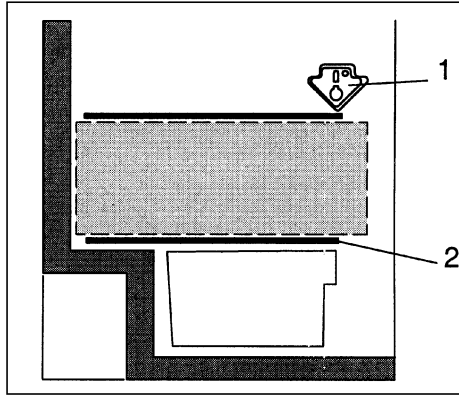
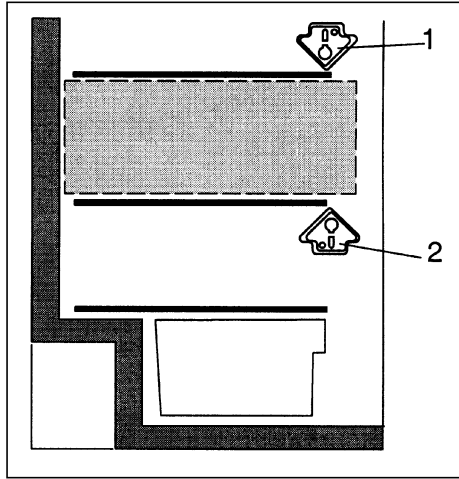
Soğutucu bölmesindeki soğuk alanlara dikkat ediniz!

Soğutucu bölmesindeki hava sirkülasyonundan dolayı, farklı soğuklukta alanlar oluşur.

Soğutucu bölümünde hassas besinleri yerleştirebileceğiniz alan, cihaz modeline bağlı olup, yan tarafa kabartma şeklinde basılmış olan ok

işareti ile, bu işaretin alt tarafındaki cam raf (**Resim 1/1 ve 2**) arasında veya ilgili iki ok işareti (**Resim 2/1 ve 2**) arasında kalan kısımdır.

Bu kısım, et, balık, salam/sucuk, karışık salata vs. gibi besinlerin depolanması veya muhafaza edilmesi için idealdir.

**1****2**

Dondurma tabloları (Hamur işleri, yumurta, süt mamülleri)

DONDURULACAK YİYECEKLER	SÜRE	MALZEMENİN HAZIRLANIŞI VE MİKTARI	ÇÖZME VE HAZIRLAMA	ÖNERİLER
Hamur işleri Ekmek	6 Ay	Taze olarak paketleyip dondurun.	Orta hararetli fırında 5-10 dakika veya oda ısısında çözölmeye bırakın. Tost ekmeklerini buzlu olarak makınaya koyabilirsiniz.	Ekmegi fırına koymadan önce ıslatın veya fırının içine su dolu bir kap koyun ki üzeri tekrar kızarsın.
Pandispanya pastası	6 Ay	Taze olarak paketleyip dondurun.	Orta hararetli fırında 5-10 dakika veya 1-2 saat oda ısısında çözölmeye bırakın.	Pasta kalıbını alum. folyo ile döşerseniz aynı pakette pişirip dondurabilirsiniz.
Mayalı Kek	6 Ay	Taze olarak paketleyip hemen dondurun.	Orta hararetli fırında 10 dak. veya oda ısısında 2 saat çözölmeye bırakın.	Çözöldükten sonra pudra şekeri ile süsleyebilirsiniz.
Hamurlar Yufka	2-3 Ay	Her zamanki gibi hazırlayın.	Oda ısısında çözün ve arzuya göre hazırlayın.	
Mayalı Hamur	2-3 Ay	Her zamanki gibi hazırlayın.	Oda ısısında çözün ve kullanmadan önce kabarmasını bekleyin.	
Kek Hamuru	2-3 Ay	Her zamanki gibi hazırlayın.	Çözüp, arzuya göre kullanın.	
Hazır yemekler	3 Ay	Her zamanki gibi hazırlayın. Kaplar içinde dondurun.	Donmuş halde kabı sıcak su içine oturtun ve istenilen derecede ısıtın.	
Yumurta Yumurta	10 Ay	Bir tutam tuz veya şeker ile iyice karıştırın, çırpmayın.	Buzdolabında veya oda ısısında çözün.	Kızartmalarda veya kavurma olarak kullanılabilir.
Yumurta Sansı	10 Ay	Bir tutam tuz veya şeker ile iyice karıştırın.	Buzdolabında veya oda ısısında çözün	
Yumurta akı	12 Ay		Buzdolabında veya oda ısısında çözün	Çözöldükten sonra tazeşi gibi keklerde, tatlılarda kullanılır.
Süt Mamülleri Tereyağ	4-6 Ay		Buzdolabında veya oda ısısında çözün	Yağlı kağıt ile paketlenmiş yağ tekrar alüminyum folyo veya plastikte paketlenmelidir.
Peynir	6-8 Ay	Peynir dilimlerinin arasına folyo koyunuz	Buzdolabında veya oda ısısında çözün.	
Kaymak-Krema	3 Ay	Çiğ veya dövölmüş	Buzdolabında veya oda ısısında.	

Dondurma tabloları (Sebzeler)

DONDURULACAK YİYECEKLER	SÜRE	MALZEMENİN HAZIRLANIŞI VE MİKTARI	ÇÖZME VE HAZIRLAMA	ÖNERİLER
Sebze Karnabahar	12 Ay	Parçalar halinde veya bütün olarak dondurun. Ön haşlama:3-5 dak.	Çözmeden hazırlayın. Pişme süresinin azaldığını unutmayın.	Sebzelerin rengini muhafaza etmesi için haşlama suyuna biraz limon suyu ilave edin.
Taze Fasulye	12 Ay	Kılıçklarını çıkartın, bölün ve yıkayın. Ön haşlama:3 dak.	Çözmeden hazırlayın. Pişme süresinin azaldığını unutmayın.	
Bezelye	12 Ay	Taze bezelyeyi ayıklayın ve temizleyin. Ön haşlama:1-2 dak.	Çözmeden hazırlayın. Pişme süresinin azaldığını unutmayın.	Ufak porsiyonlar halinde paketleyin.
Yeşil lahan	12 Ay	Yapraklar halinde, damarları çıkartın. Ön haşlama:2 dak. Arzuyla göre kesin.	Çözmeden hazırlayın, pişme süresinin azaldığını unutmayın.	
Salatalık	12 Ay	Taze ve diri salatalıkları yıkayıp bütün, veya kabuklarını soyup dilimlenmiş olarak dondurun. HAŞLAMAYIN!	Buzları çözüldükten sonra tazezi gibi hazırlayın.	
Havuç	12 Ay	Taze havuçları hazırlayın Ön haşlama:2-3 dak.	Tazezi gibi hazırlayın	Dilim veya ince çubuklar halinde hazırlayın, küçük havuçları bütün dondurabilirsiniz.
Biber (Dolmalık, sivri v.s.)	12 Ay	Tohumlarını ayıklayın, yıkayın Ön haşlama:2-3 dak.	Çözmeden tazezi gibi hazırlayın.	Biberleri dondurulmuş olarak da kullanabilirsiniz.
Mantar	12 Ay	Büyük olmamak şartı ile temizleyin, yıkayın. Ön haşlama:2-4 dak.	Çözmeden, tazezi gibi kullanın.	
Pancar	12 Ay	Sert ve taze sebzeyi büyüklüğüne göre haşlayın, kabuklarını soyun dilimleyin.		
Domates	6 Ay	Sert sebzeleri, bütün olarak dondurun. HAŞLAMAYIN!		Donmuş domateslerin kabukları kolay soyulur.
Domates salçası	12 Ay	Salçayı hazırlayın veya domatesleri rendeleyin.	Donmuş veya çözölmüş olarak kullanılabilir.	Salçayı buzluk kabına doldurup dondurup, sonra çıkarıp torbalarda saklayın.
Bamya	12 Ay	Taze sebzeleri ayıklayıp yıkamadan dondurun.	Donmuş olarak yıkayın, alışılmış şekilde kullanın.	

Dondurma tabloları (Meyveler)

DONDURULACAK YİYECEKLER	SÜRE	MALZEMENİN HAZIRLANIŞI VE MİKTARI	ÇÖZME VE HAZIRLAMA	ÖNERİLER
Meyve Kayısı	8 Ay	Olgun, yumuşak olmayan çekirdekli veya çekirdeksiz, soyulmuş veya soyulmamış olarak şerbet içinde dondurun.	Oda ısısında 5 saat veya buzdolabında 8 saat.	Şerbet:540 gr şeker 1 litre su (tatlı meyvelerde) 820 gr şeker 1 litre su (ekşi meyvelerde). Şerbeti kullanmadan önce kaynatın ve soğutun. Meyveler şerbete örtülmüş olmalıdır.
Böğürtlen	10 Ay	Temizleyip, yıkayın. Şekerli veya şekersiz dondurun.	3 saat oda ısısında 5 saat buzdolabında kapalı olarak çözün.	Turtalarda, donmuş olarak kompostolarda şerbete birlikte ısıtın.
Çilek	10 Ay	Taze, olgun meyveleri yıkayın, gerekli ise bölün, şekerli veya şekersiz olarak dondurun.	3 saat oda ısısında 5 saat buzdolabında kapalı olarak çözün.	Turtalarda donmuş olarak kullanın. Bunun için çileklerin bir tepsi içinde ayrı ayrı dondurulup sonra paketlenmesi önerilir.
Ahududu	10 Ay	Meyveleri ayıklayıp, yıkayın şekerli veya şekersiz olarak dondurun.	3 saat oda ısısında, 5 saat buzdolabında kapalı olarak çözün.	Turtalarda, meyveli süt ve yoğurtlarda donmuş olarak kullanılabilir.
Kırmızı ve Siyah Frenk Üzümlü	10 Ay	Meyveleri yıkayıp, saplarını ayıklayın,şekerli veya şekersiz dondurun.	3 saat oda ısısında, 5 saat buzdolabında kapalı olarak çözün.	Kullanma alanına göre dondurulmuş olarak kullanılır.
Kiraz	10 Ay	Meyveleri yıkayıp, saplarını ayıklayın, şekerli veya şekersiz çekirdekli veya çekirdeksiz dondurun.	Kullanma alanına göre donmuş olarak veya çözülmüş olarak hazırlayın.	
Erik	10 Ay	Olgun ve sert meyveleri yıkayıp ayıklayın, çekirdeklerini çıkarıp şekerli . veya şekersiz dondurun	Kullanma alanına göre donmuş veya çözülmüş olarak hazırlayın. ısıtın.	Turtalarda donmuş olarak kompostolarda ise şerbete.
Şeftali	10 Ay	Olgun ve sert meyveleri kaynar suya atın, çıkartın, kabuklarını soyun, ikiye veya dörde bölüp çekirdeklerini çıkartın, şerbete batırıp dondurun.	5 saat oda ısısında veya 8 saat buzdolabında veya şerbete birlikte ısıtın.	Limon suyu katkısı kararmayı önler.

Dondurma tabloları (Et mamülleri, kümes,- av hayvanları, balık)

DONDURULACAK YİYECEKLER	SÜRE	MALZEMENİN HAZIRLANIŞI VE MİKTARI	ÇÖZME VE HAZIRLAMA	ÖNERİLER
Et mamülleri	3-4 Ay	1 kg'lık paketler	Çözüp taze sosis gibi kullanın	Dondurmak için dilimleri folyo ile ayırın.
Sosis	8-10 Ay	Dilimler 2 cm kalınlığında kesilmiş olmalıdır.	Donmuş olarak baharatlanıp pişirilir.	
Bonfile				
Kuşbaşı	10-12 Ay	2.5 kg'lık porsiyon.	Parçalar birbirinden ayrılana kadar hafif çözün. Her zamanki gibi hazırlayın.	Porsiyonları ayrı ayrı dondurun ve paketleyin. Çözülme zamanını kısaltmış olursunuz.
Dana eti	12 Ay	2.5 kg'lık porsiyon.	1.5 kg'dan ağır parçaları çözüp taze et gibi hazırlayın.	Buzlu halde baharatlayın, kapalı tencerede 250°C kadar pişirin. Kabı önceden su ile çalkalayın.
Siğir eti	12 Ay	Parçalar halinde		
Koyun eti	4-8 Ay			
Salam	3-4 Ay	Yalnız küçük porsiyonlar halinde paketleyin.	Çözöldükten sonra taze salam gibi kullanın.	Dilimlenmiş salamları folyo ile birbirinden ayırın.
Kümes Hayvanları				
Ördek	4-6 Ay	Kafa ve ayakları ayırın.	Paketi açın. Büyüklük ve ağırlığına göre, oda ısısında	
Kaz	3-4 Ay	Sakatlatları ayrı dondurun.	6-12 saat veya kapalı pakette	
Hindi	10-12 Ay		soğuk su içinde 2-3 saatte	
Tavuk	12 Ay		çözün, taze gibi hazırlayın.	
Av hayvanları				
Sülün	12 Ay	Derisini yözdükten sonra parçalayıp porsiyon halinde dondurun.	Oda ısısında 5-6 saatte çözün.	
Balık				
Alabalık	3 Ay	Pulları temizleyin, yıkayın ve kurulaşın. Balık büyük ise dilimler haline getirin.	Çözmeden hazırlayın arzuya göre kızartın veya buğulaşın.	
Turnabalığı	2 Ay	Pulları temizleyin, yıkayın ve kurulaşın. Balık büyük ise dilimler haline getirin.	Çözmeden hazırlayın.	
Sazan Balığı	2 Ay	Pulları temizleyin, yıkayın ve kurulaşın. Balık büyük ise dilimler haline getirin.	Çözmeden hazırlayın.	Büyük balık arzuya göre parçalanır.
Hamsi, Uskumru İstavrit Balığı	4-6 Ay	Pulları temizleyin, yıkayın ve kurulaşın. Balık büyük ise dilimler haline getirin.	Çözmeden hazırlayın.	
Lüfer, Palamut	4-5 Ay	Pulları temizleyin, yıkayın ve kurulaşın. Balık büyük ise dilimler haline getirin.	Çözmeden hazırlayın.	
Torik, Ton Balığı	4 Ay	Pulları temizleyin, yıkayın ve kurulaşın. Balık büyük ise dilimler haline getirin.	Çözerek veya çözmeden hazırlayın.	
Midye-Kerevit İstakoz	4-6 Ay	Pulları temizleyin, yıkayın ve kurulaşın. Balık büyük ise dilimler haline getirin.		İyice çözölmelidir.

en

- Remove closing part, screws and washer (1-2-3)
- Push handle approx. 5mm through outside (4)
- Pull handle carefully without turning (5)
- Remove and replace hole closing pins (6)
- Apply the handle disassembly operation from 5 to 1 for fixing of the handle (7-8-9-10-11)

de

- Abdeckung, Schrauben und Unterlagscheibe (1-2-3) entfernen
- Griff ca. 5 mm nach außen schieben (4)
- Vorsichtig ohne Drehen am Griff ziehen (5)
- Stopfen entfernen und durch neue ersetzen
- Neuen Griff in umgekehrter Reihenfolge der Schritte 5 – 1 montieren (7-8-9-10-11)

cz

- Odstráňte zásuvnou vložku, šrouby a podložku (1-2-3)
- Posuňte rukojef cca 5 mm směrem ven (4)
- Táhnete opatrně bez otáčení za rukojef (5)
- Odstráňte děrové uzavírací zátky a nahraďte je za nové (6)
- Novou rukojef namontujte v opačném pořadí kroků 5 - 1 (7-8-9-10-11)

hu

- A takarólapot, a csavarokat és az alátétet távolítsa el (1-2-3)
- A fogantyút kb. 5 mm-re csúsztassa kifelé (4)
- Forgatás nélkül, óvatosan húzza meg a fogantyút (5)
- A zárokupakokat távolítsa el és tegyen be újakat (6)
- Az új fogantyút az 1 – 5 lépések fordított sorrendjében szerezeli fel (7-8-9-10-11)

pl

- Wyjąć wkładkę, wkrety i podkładkę (1-2-3).
- Uchwyt przesuwać ok. 5 mm na zewnątrz (4).
- Ostrożnie pociągnąć uchwyt do siebie nie przekraczając go (5).
- Wyjąć zatyczki zasłaniające otwory, włożyć zatyczki do otworów z przeciwnej strony (6).
- Zamontować nowy uchwyt prowadząc kroki montażowe 1-5 w odwrotnej kolejności (7-8-9-10-11).

ro

- Demontați piesa de decor, șuruburile și șaiba (1-2-3).
- Depăsați mânerul cca. 5 mm spre exterior (4).
- Trageți ușor de mâner fără a-l suci (5).
- Înlocuiți dopurile pentru mascarea orificiilor cu unele noi (6).
- Montați mânerul nou efectuând operațiile în ordine inversă 5 - 1 (7-8-9-10-11)

sl

- Odstranite vtični vstavek, vijake in podložko (1-2-3).
- Držaj potisnite približno za 5 mm navzven (4)
- Previdno povlecite držaj, ne da bi ga zavrteli (5).
- Izvlecite okrasne zamaške iz odprtih in jih zamenjajte z novimi (6).
- Nov držaj montirajte v obratnem vrstnem redu korakov 5 - 1 (7-8-9-10-11).

ua

- Зняти вставну насадку, гвинти та підкладну шайбу (1-2-3)
- Ручку відсунути назовні прибіл. 5мм (4)
- Обережно, не повертаючи, потягнути за ручку (5)
- Зняти пробки, якими закриваються отвори, і замінити новими (6)
- Установити нову ручку в зворотному порядку кроків 5 - 1 (7-8-9-10-11)

ru

- Уберите вставку, выкрутите винты и снимите подкладную шайбу (1-2-3).
- Сместите ручку примерно на 5 мм в направлении наружу (4).
- Осторожно потяните за ручку, не поворачивая ее (5).
- Извлеките из отверстий заглушки и замените их на новые (6).
- Установите на место прежней новую ручку, выполняя рабочие операции 5-1 в обратном порядке (7-8-9-10-11).

da

- Fjern stikindsats, skruer og spændeskive (1-2-3)
- Skub greb ca. 5 mm udad (4)
- Træk forsigtigt i grebet uden at dreje det (5)
- Fjern hulprop og sæt en ny i (6)
- Montér et nyt greb i omvendt rækkefølge af skridtene 5 – 1 (7-8-9-10-11)

es

- Retirar la tapa, los tornillos y la arandela (1-2-3)
- Desplazar la manilla unos 5 mm hacia fuera (4)
- Tirar cuidadosamente de la manilla, sin girarla (5)
- Retirar los tapones y colocarlos en los agujeros del otro lado (6)
- Colocar la manilla nueva ejecutando en orden inverso las operaciones 5 – 1 (7-8-9-10-11)

fi

- Irrota peiteosa, ruuvit ja aluslaatta (1-2-3)
- Työnnä kahvaa ulospäin noin 5 mm
- Irrota kahva sitä varovasti kääntäen (5)
- Irrota reikien sulkutulpat ja vaihda niiden tilalle uudet (6)
- Kiinnitä uusi kahva toimien päinvastaisessa järjestyksessä 5-1 (7-8-9-10-11)

fr

- Enlevez l'insert enfiché (1), les vis (2) et la plaquette intercalaire (3)
- Tirez la poignée d'env. 5 mm vers l'extérieur (4)
- Tirez doucement la poignée (5) sans tourner
- Enlevez les bouchons obturant les trous puis remplacez-les par des bouchons neufs (6)
- Montez la nouvelle poignée dans l'ordre chronologique inverse des étapes 5 à 1 (7-8-9-10-11)

it

- Rimuovere elemento ad innesto, viti e rondella (1-2-3)
- Spingere la maniglia ca. 5 mm verso l'esterno (4)
- Tirare delicatamente la maniglia senza ruotare (5)
- Rimuovere i tappi di chiusura fori e sostituirli con tappi nuovi (6)
- Montare la maniglia nuova procedendo nell'ordine inverso delle operazioni 5 - 1 (7-8-9-10-11).

nl

- Afdekcapje, schroeven en onderlegplaatjes verwijderen (1-2-3)
- Handgreep ca. 5 mm naar buiten schuiven (4)
- Zonder te draaien voorzichtig aan de handgreep trekken (5)
- Stopjes eruit halen en aan de tegenoverliggende kant erin zetten (6)
- Handgreep in omgekeerde volgorde van 5-1 opnieuw monteren (7-8-9-10- 11)

no

- Ta av plugginnsatsen, skruene og underlagsskiven (1-2-3)
- Skyv håndtaket ca. 5 mm utover (4)
- Trekk forsiktig i håndtaket uten å dreie det (5)
- Fjern hulltappene og sett inn nye (6)
- Monter inn et nytt håndtak i omvendt rekkefølge til skrittene 5-1 (7-8-9-10-11)

pt

- Retirar a peça de encaixe, os parafusos e a anilha (1-2-3)
- Deslocar o puxador cerca de 5 mm para fora (4)
- Tirar, cuidadosamente, o puxador, sem o rodar (5)
- Retirar os tampões e substituí-los por novos (6)
- Montar o novo puxador em sequência inversa às fases 5-1 (7-8-9-10-11)

sv

- Avlägsna täckbricka, skruvar och underläggsbricka (1 – 2 – 3)
- Skjut handtaget ca 5 mm utåt (4)
- Dra försiktigt i handtaget utan att vrida (5)
- Avlägsna propparna som täcker hålen och ersätt dem med nya (6)
- Montera det nya handtaget i omvänd ordning steg 5 – 1 (7–8–9–10–11)

tr

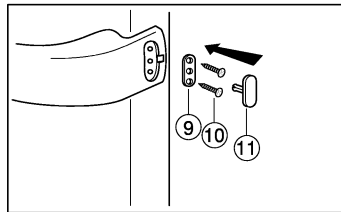
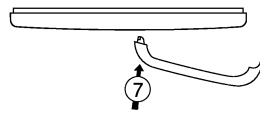
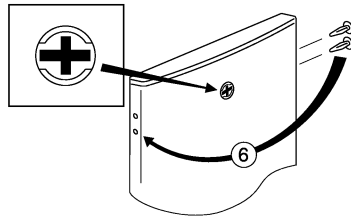
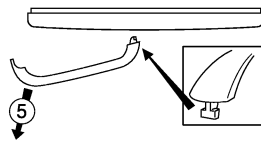
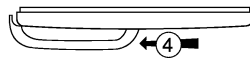
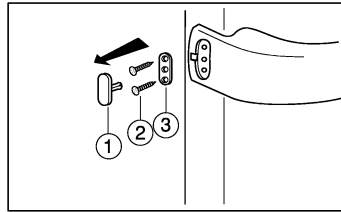
- Kapi kolu kapama parçası, vidası ve rondelasını çıkarınız. (1-2-3)
- Kolu, vidanın söküldüğü yöne yaklaşık 5 mm itiniz. (4)
- Kapi kolunu çevirmeden, kendinize doğru dikkatlice çekerek çıkartınız. (5)
- Kapi kolunu takacağınız taraftaki vida kapama pinlerini çıkartıp diğer tarafa takınız. (6)
- Kapi kolunu monte etmek için sökme işlemini tersten uygulayınız. (7-8-9-10-11)

gr

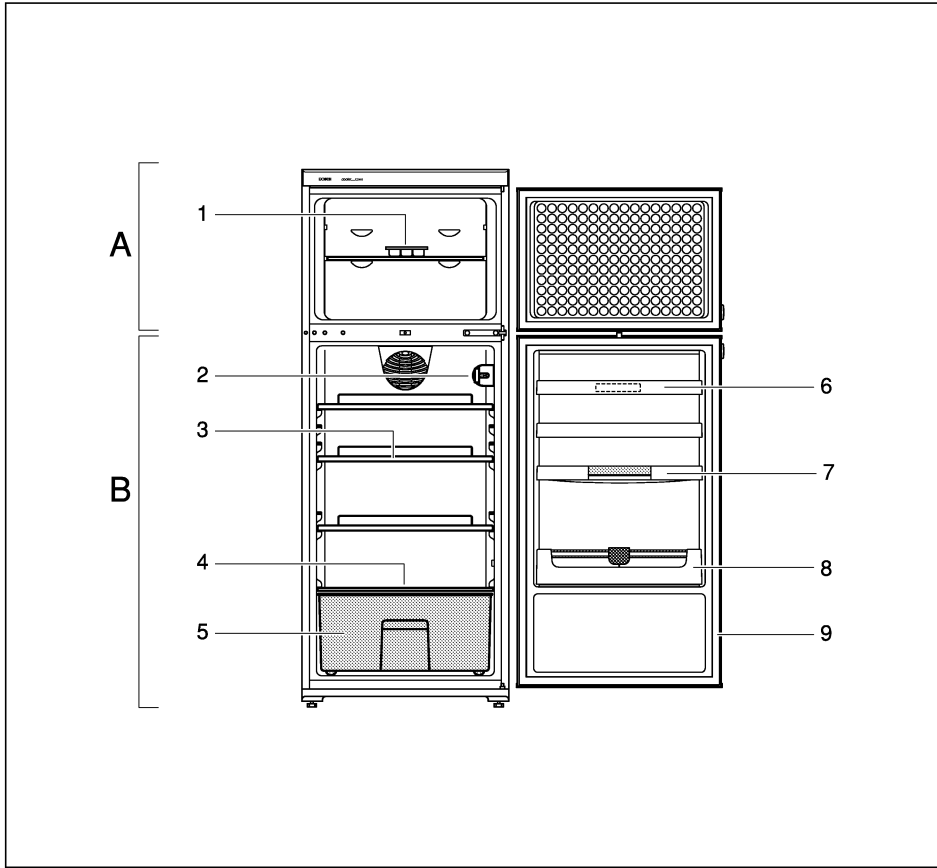
- Αφαιρέστε το κάλυμμα κοχλίων λαβής (1), τους κοχλίες (2) και την ροδέλα σύσφιξης (3).
- Σπρώξτε τη λαβή κατά 5 περίπου εκατοστά προς την εξωτερική πλευρά της πόρτας (4).
- Τραβήξτε τη λαβή προσεκτικά χωρίς να την περιστρέψετε (5).
- Αφαιρέστε και τοποθετήστε στην αντίθετη πλευρά τους πλαστικούς πείρους κάλυψης των οπών (6).
- Επαναλάβετε τη διαδικασία συναρμολόγησης από το βήμα 5 προς το βήμα 1 για να συναρμολογήσετε τη λαβή στην αντίθετη πλευρά (7-11).

ar

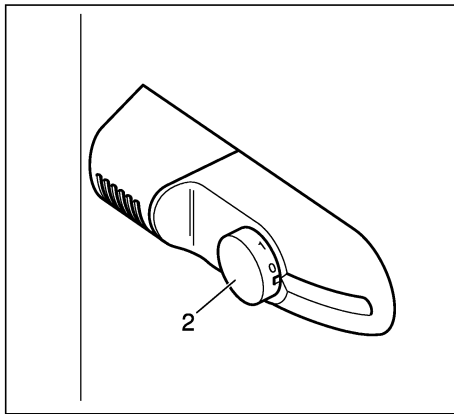
- يجب استخراج السدادات والسمامير والقطعة إحكام التثبيت (1-2-3 –)
- يتم سحب المقبض حوالي 5 مم للخارج (4)
- يجب سحب المقبض بحذر وبدون إدرته (5)
- يتم سحب سدادات الثقوب واستبدالها بقطع جديدة (6)
- يتم تركيب المقبض الجديد باتجاه الخطأ بصورة معكوسة أي تنفيذ الخطوات من 5-1 (7-8-9-10-11)



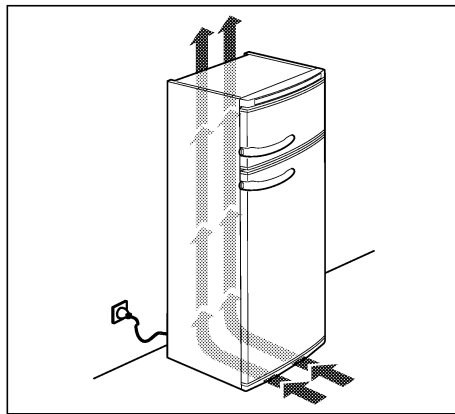
B



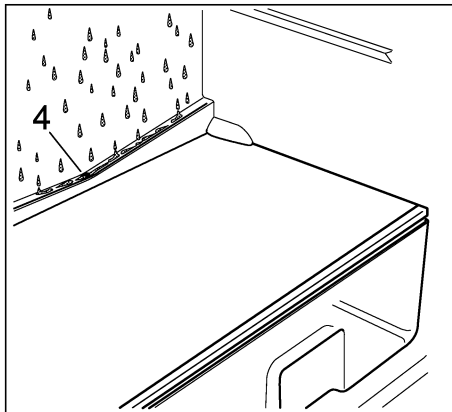
1



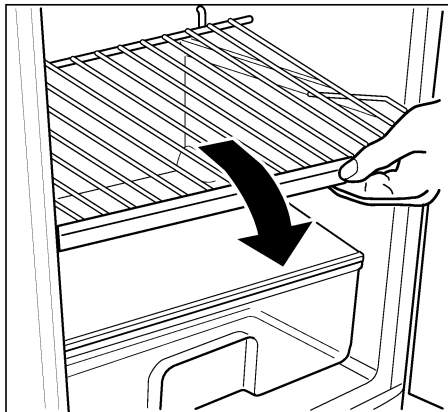
2



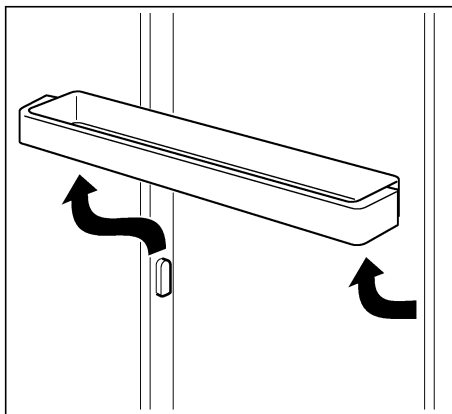
3



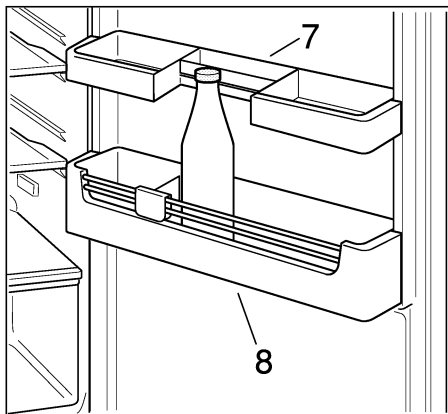
4



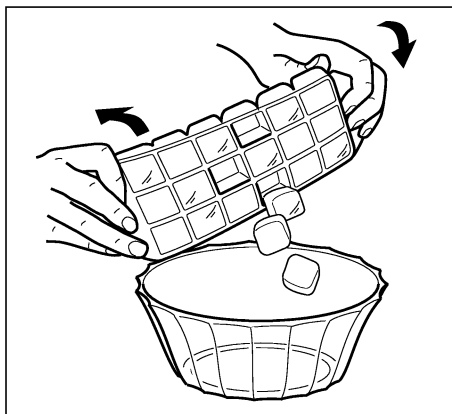
5



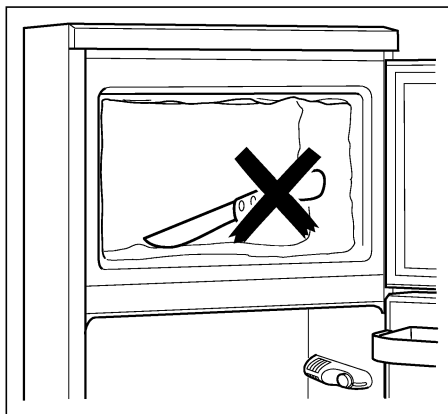
6



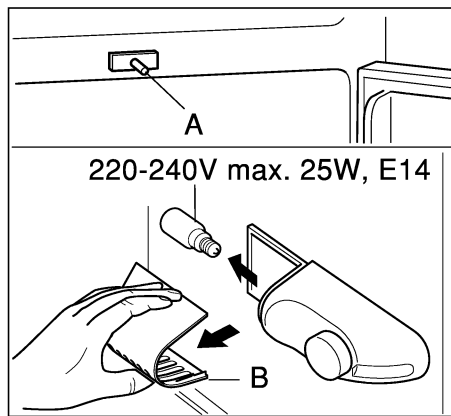
7



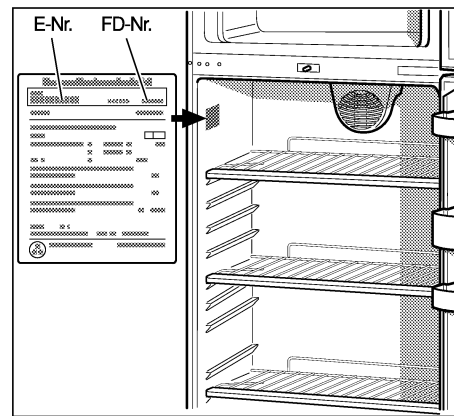
8



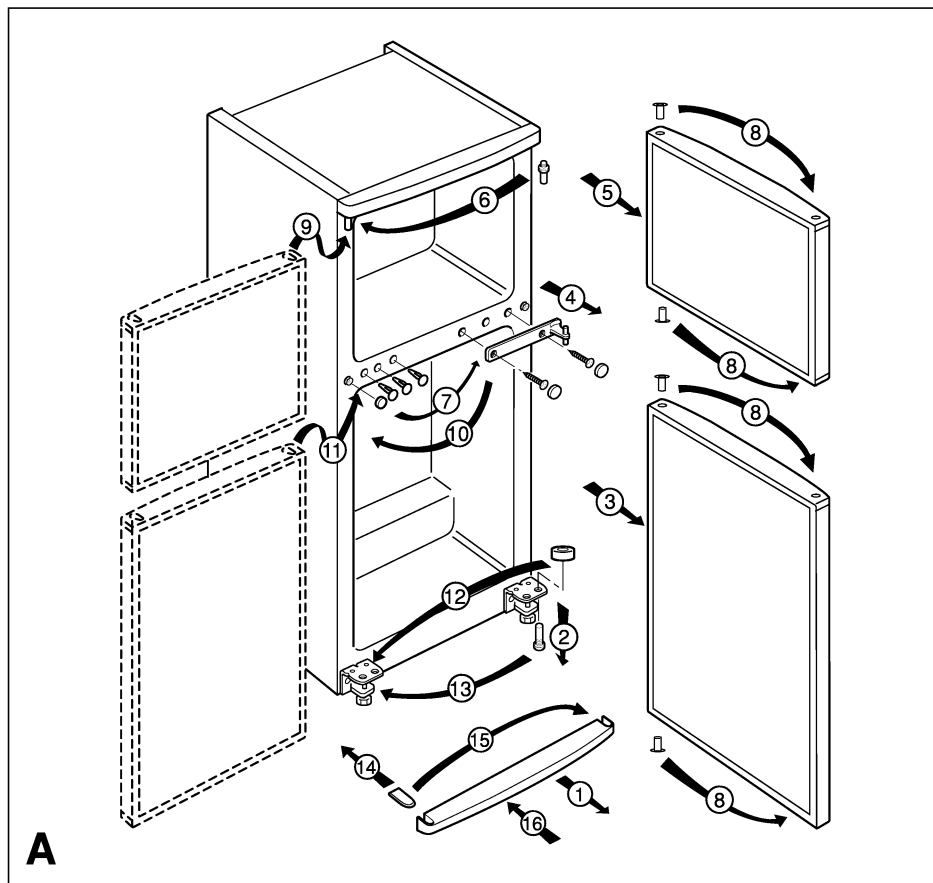
9



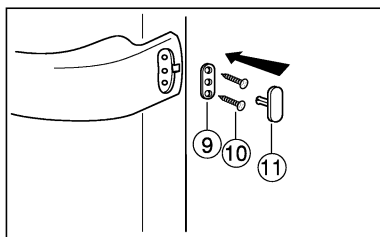
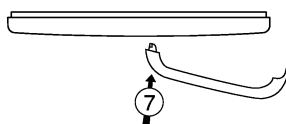
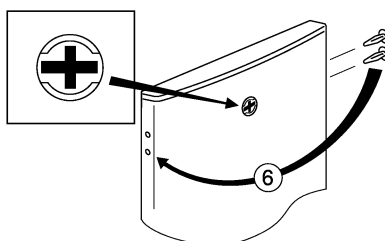
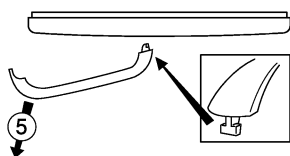
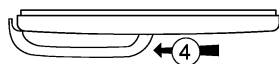
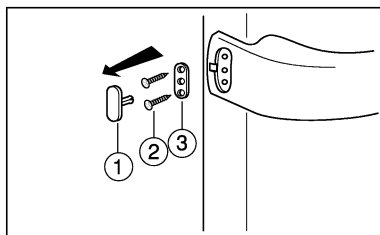
10



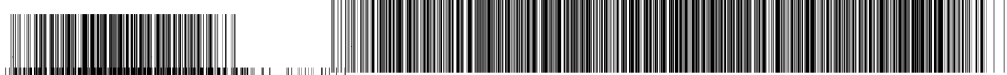
11



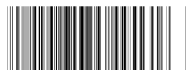
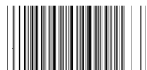
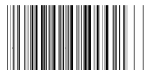
12



B



Handwritten signature or mark.





Bosch
Bilgi Hattı

0 800 211 40 29
0 800 211 40 24 - 0 800 211 40 25

BUZDOLABI GARANTİ BELGESİ

BOSCH Service
Türkiye'nin En Yaygın Servis Ağı

Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.** Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir. Malın tesliminden sonraki yükleme boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır. Belge üzerinde tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

- 1- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
- 2- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
- 3- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlandıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- 4- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiç bir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 5- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanmamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
- 6- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 7- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu garanti belgesinin kullanılmasına; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün Bosch için BSH Profilo Elektrikli Gereçler Sanayii A.Ş. tarafından üretilmektedir.
BSH Profilo Elektrikli Gereçler Sanayii A.Ş. bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

ADRES:
Cemal Sahir Sok. No: 26/28
80470 MECİDİYEKÖY/İSTANBUL
Tel: 0 800 211 40 24 - 25 - 29
e-mail: www.boschevaletleri.com

Sanayi ve Ticaret Bakanlığı
Garanti Belgesi
Belge Numarası: 771
Belge Onay Tarihi: 14.02.2002

10.11.04/001D

9000039128