

288-W - 391-W - 479-W



700967 - 700968 - 700969

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120

Línea de asistencia técnica: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Diseño: 1.0

Fecha de elaboración: 2024-11-07

Manual de instrucciones original

1	La seguridad.....	2
1.1	Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro.....	2
1.2	Indicaciones de seguridad	3
1.3	Uso conforme a su destino	6
1.4	Uso no conforme a su destino	6
2	Información general.....	7
2.1	Responsabilidad y garantía	7
2.2	Protección de los derechos de autor.....	7
2.3	Declaración de conformidad	7
3	Transporte, embalaje y almacenamiento.....	8
3.1	Control de entregas	8
3.2	Embalaje.....	8
3.3	Almacenamiento	8
4	Especificaciones.....	9
4.1	Datos técnicos	9
4.2	Funciones del aparato	11
4.3	Vista general de los subgrupos.....	12
5	Instalación y servicio	14
5.1	Instalación.....	14
5.2	Manejo	15
6	Limpieza y conservación	22
6.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza	22
6.2	Limpieza	22
6.3	Conservación.....	25
7	Posibles fallos.....	26
8	Recuperación	28



¡Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea el manual de instrucciones y guárdelo en un lugar accesible!

Este manual de instrucciones incluye una descripción de la instalación del aparato, su uso y la conservación y es una fuente importante de información y una guía. El conocimiento de todas las indicaciones relativas a la seguridad y el funcionamiento contenidas en este manual será condición imprescindible para el funcionamiento correcto y seguro del aparato.

Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente este manual de instrucciones, en especial, antes de la puesta en marcha para evitar daños a personas y objetos. Un uso indebido puede provocar daños.

En cada etapa de uso, toda la información relevante del manual de instrucciones debe estar a disposición del personal responsable. Su disponibilidad es responsabilidad del operador.

Además de las instrucciones de uso, deben respetarse las normas generales, legales y otras normas aplicables en materia de seguridad laboral y medio ambiente.

ES

1 La seguridad

El aparato se ha fabricado conforme a los principios técnicos vigentes actualmente. Sin embargo, el aparato puede convertirse en una fuente de peligro si se utiliza de forma incorrecta o contraria a su destino. Todas las personas que utilicen el aparato deberán seguir la información indicada en este manual de instrucciones y respetar las indicaciones de SSL.

1.1 Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro

Las indicaciones importantes sobre la seguridad y la información de advertencia están indicadas en este manual de instrucciones por medio de declaraciones de advertencia. Se deberán cumplir estrictamente estas indicaciones para evitar accidentes y daños a personas y cosas.



¡PELIGRO!

La palabra clave **PELIGRO** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas graves o la muerte, si no se evitan.



¡ADVERTENCIA!

La palabra clave **ADVERTENCIA** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas importantes, graves o la muerte, si no se evitan.



¡PRECAUCIÓN!

La palabra clave **PRECAUCIÓN** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas leves o moderadas, si no se evitan.

¡ATENCIÓN!

La palabra clave **ATENCIÓN** indica un posible daño a la propiedad que puede ocurrir si no se siguen las instrucciones de seguridad.

¡INDICACIÓN!

El símbolo **INDICACIÓN** le familiariza al usuario con la información sucesiva y las indicaciones sobre la utilización del aparato.

1.2 Indicaciones de seguridad

Corriente eléctrica

- Una tensión de la red demasiado alta o una instalación incorrecta pueden provocar una descarga eléctrica.
- Conecte el aparato solo cuando los datos de la placa de características correspondan a la tensión de la red.
- Para evitar cortocircuitos eléctricos, mantenga el aparato seco.
- Si durante el funcionamiento se producen fallos, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación.
- No toque la clavija del aparato con las manos mojadas.
- Nunca agarre el aparato si éste se ha caído en el agua. Desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación.
- Solo personal o talleres especializados podrán reparar y abrir la carcasa del aparato.
- No lleve el aparato agarrándolo por cable de alimentación.
- No permita que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor y cantos agudos.
- No doble, presione ni ate el cable de alimentación.

- Siempre desenrolle completamente el cable de alimentación del aparato.
- No coloque nunca el aparato u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- Para desconectar el aparato de la fuente de alimentación, siempre tire de la clavija.
- El cable de alimentación debe ser revisado periódicamente para determinar si presenta algún daño. No utilice el aparato con el cable de alimentación dañado. Si el cable está dañado, deba encargarlo al servicio técnico o a un técnico calificado su sustitución.

¡Peligro de incendio / peligro materiales combustibles / peligro de explosión!

- No utilice ningún otro aparato eléctrico dentro del aparato.
- No almacene ni use gasolina u otros gases o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato. Los gases pueden causar peligro de incendio o explosión.
- No coloque materiales explosivos, como aerosoles rellenos con propelentes inflamables dentro del aparato. De los recipientes llenos de gases y líquidos inflamables a temperaturas más bajas pueden desbordarse contenidos que pueden encenderse de las chispas generadas por los aparatos eléctricos.
¡Peligro de explosión!
- En caso de fuga del refrigerante, retire el enchufe de la toma de corriente. Retire todas las fuentes de ignición cercanas, ventile la habitación y póngase en contacto con el servicio técnico. Evite que el refrigerante entre en contacto con los ojos, ya que puede causar lesiones oculares graves.
- Nunca utilice líquidos inflamables para limpiar el aparato ni sus partes. Estos contienen gases que pueden causar peligro de incendio o explosión.
- En caso de incendio, desconecte el aparato de la fuente de alimentación, antes de tomar medidas de extinción adecuadas. Nunca apague el fuego con agua cuando el aparato esté conectado a la fuente de alimentación. Una vez apagado el fuego, garantice la entrada suficiente de aire fresco.
- El proceso de descongelación no debe acelerarse por medio de aparatos mecánicos o fuentes de calor (velas o calentadores), ni de ninguna otra forma. El vapor resultante puede provocar un cortocircuito y las temperaturas excesivas pueden dañar el aparato.
- Durante el uso, todas las aberturas de ventilación del aparato deben estar descubiertas.
- Nunca dañe el sistema de refrigeración del aparato.

La seguridad

Personal operativo

- El aparato puede ser manipulado solamente por personal especializado calificado y capacitado.
- Este aparato no puede ser manipulado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, así como por personas con experiencia limitada y/o conocimientos limitados.
- Los niños deben quedar bajo supervisión para estar seguro de que no jueguen con el aparato ni lo arranquen.

Uso indebido

- El uso indebido o prohibido puede causar daños en el aparato.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando su condición técnica no plantea ninguna objeción y permite un trabajo seguro.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando todas las conexiones fueron realizadas de acuerdo con las normas.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando está limpio.
- Utilice únicamente repuestos originales. Nunca intente reparar el aparato usted mismo.
- No está permitido realizar ningunos cambios o modificaciones en el aparato.
- No taladre agujeros en el aparato ni monte objetos sobre él.
- No coloque objetos pesados encima del aparato.

1.3 Uso conforme a su destino

El aparato está destinado únicamente al uso descrito en el manual de instrucciones con los componentes suministrados y homologados.

Cualquier otro uso se considera inadecuado en relación con el uso previsto. El fabricante no se hace responsable de los daños resultantes. En tales casos, la responsabilidad recae exclusivamente en el usuario/operador.

El uso conforme con lo previsto es el siguiente:

- Congelación y almacenamiento de alimentos ultracongelados.

Este aparato está diseñado para funcionar en un entorno con una temperatura máxima de 30 °C y una humedad relativa del 55 %.

1.4 Uso no conforme a su destino

Un uso no conforme a su destino puede provocar daños a personas y objetos debido a una tensión eléctrica peligrosa, el fuego o alta temperatura. Con la ayuda del aparato, solo se puede llevar a cabo el trabajo que se describe en este manual.

El uso no conforme a lo previsto es el siguiente:

- Almacenamiento de objetos y líquidos inflamables o explosivos, tales como éter, queroseno o pegamentos;
- Almacenamiento de materiales explosivos, como aerosoles rellenos con propelentes inflamables;
- Almacenamiento de productos farmacéuticos o sangre conservada.

2 Información general

2.1 Responsabilidad y garantía

El aparato se ha construido de acuerdo con el estado de la técnica y los principios técnicos de seguridad reconocidos. No obstante, durante su uso, puede haber riesgos para la salud y la vida del usuario u otras personas o peligro de daños al aparato o a otros bienes. Quedan excluidas las reclamaciones de garantía y responsabilidad por daños personales o materiales, así como por fallos de funcionamiento, que puedan atribuirse a una o varias de las siguientes causas:

- Uso inapropiado
- Incumplimiento/ignorancia de instrucciones/de toda la información relacionada
- Modificaciones estructurales o técnicas no autorizadas en el aparato
- Contratación de personal insuficientemente formado y cualificado
- Utilización con equipos de seguridad y protección defectuosos o mal instalados
- Mantenimiento o limpieza inadecuados
- Fallos sin reparar
- Uso de medios no autorizados, productos de limpieza, etc.
- Uso de piezas de recambio no autorizadas
- Errores de manejo u otros usos indebidos
- Catástrofes causadas por cuerpos extraños o fuerza mayor
- Destrucción de la placa de características y las pegatinas relevantes para el funcionamiento y la seguridad

El período de garantía de este aparato es de 24 meses contados a partir de la fecha de la compra del mismo.

2.2 Protección de los derechos de autor

Este manual de instrucciones y los textos, dibujos, fotografías y otros elementos contenidos en él están protegidos por los derechos de autor. Se prohíbe estrictamente la reproducción de cualquier forma y modo del contenido del manual de instrucciones (también de sus fragmentos), así como la utilización y/o la transmisión del contenido a terceros sin la autorización escrita del fabricante. Las infracciones de lo anterior serán sancionadas con indemnizaciones. Nos reservamos el derecho de presentar reclamaciones adicionales.

2.3 Declaración de conformidad

El aparato cumple con las normas vigentes actuales y las directrices de la Unión Europea. Lo anterior queda confirmado mediante la Declaración de Conformidad CE. En caso si la necesite, le enviaremos con mucho gusto una declaración de conformidad correspondiente.

3 Transporte, embalaje y almacenamiento

3.1 Control de entregas

Tras la recepción del producto, revise inmediatamente que el producto esté completo y que no haya sufrido daños durante el transporte. En el caso de detectar daños visibles causados durante el transporte, rechace el aparato o acéptelo de forma condicionada. Deje constancia del alcance de los daños en la documentación de transporte/albarán del transportista y presente una reclamación. Comuníquese inmediatamente los daños ocultos que descubra, ya que las reclamaciones de indemnización podrán presentarse solo dentro de los plazos de reclamación vigentes.

En el caso de que falte alguna pieza o accesorios, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente.

3.2 Embalaje

No tire la caja del aparato. Puede ser útil para guardar el aparato durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio técnico en caso de posibles averías.

El embalaje y cada uno de los componentes han sido fabricados con materiales reciclables. En particular, son: películas y bolsas de plástico, envoltorio de cartón.

Si desea reciclar el embalaje, respete las disposiciones vigentes de su país. Los materiales de embalaje adecuados para su reutilización deben ser reciclados.

3.3 Almacenamiento

Mantenga el embalaje cerrado hasta el momento de la instalación del aparato y, durante el almacenamiento, respete las indicaciones en el exterior del embalaje relativas al modo de colocación y almacenamiento. Almacene el producto solo en las siguientes condiciones:

- en espacios cerrados
- en ambientes secos y libres de polvo
- lejos de los medios agresivos
- en lugares protegidos de la luz del sol
- en lugares protegidos de los choques mecánicos.

En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controle regularmente el estado de todas las partes y el embalaje. Si es necesario, el embalaje debe ser reemplazado por uno nuevo.

4 Especificaciones

4.1 Datos técnicos

Versión / Características 700967 | 700968 | 700969

- Refrigeración: estática
- Regulación de temperatura: termostática, continua
- Control: mando giratorio
- Termostato
- Rango de temperaturas: hasta -18 °C
- Clase climática: C1
- GWP: 3
- Temperatura ambiente: hasta 30 °C
- Luz indicadora:
 - Enc./apag.
 - refrigeración
 - luz de advertencia
- Aislamiento: ciclopentano, 60 mm
- Tabique divisorio:
 - posibilidad de aplicación individual
 - material: plástico
- Cantidad de puertas: 1
- Tipo de puerta: puerta levadiza
- Bisagra de la puerta: parte de arriba, sin posibilidad de cambiar la dirección de apertura
- Con posibilidad de cerrar
- Incluye:
 - 1 tabique divisorio
 - 2 | 4 | 5 cestas (según el modelo)

Denominación:	Arcón congelador 288-W
N.º de artículo:	700967
Material:	plástico acero, esmaltado
Material del interior:	aluminio, revestido
Capacidad en l:	288
Volumen de relleno en l:	275
Medidas interiores (anch. x prof. x al.), mm:	890 x 510 x 675
Cantidad de cestas:	2
Medidas de la cesta (anch. x prof. x al.), mm:	225 x 550 x 230
Refrigerante/cantidad en kg:	R600a / 0,070
Clase energética:	B (EU Nr. 2019 / 2018)
Consumo de energía en kWh / año:	340
Potencia nominal:	0,13 kW 230 V 50 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	1.015 x 720 x 845
Peso en kg:	43,4

ES

Denominación:	Arcón congelador 391-W
N.º de artículo:	700968
Material:	plástico acero, esmaltado
Material del interior:	aluminio, revestido
Capacidad en l:	391
Volumen de relleno en l:	373
Medidas interiores (anch. x prof. x al.), mm:	1180 x 510 x 675
Cantidad de cestas:	4
Medidas de la cesta (anch. x prof. x al.), mm:	225 x 550 x 230
Refrigerante/cantidad en kg:	R600a / 0,090
Clase energética:	B (EU Nr. 2019 / 2018)
Consumo de energía en kWh / año:	409
Potencia nominal:	0,13 kW 230 V 50 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	1.305 x 720 x 845
Peso en kg:	63,0

Especificaciones

Denominación:	Arcón congelador 479-W
N.º de artículo:	700969
Material:	plástico acero, esmaltado
Material del interior:	aluminio, revestido
Capacidad en l:	479
Volumen de relleno en l:	458
Medidas interiores (anch. x prof. x al.), mm:	1430 x 510 x 675
Cantidad de cestas:	5
Medidas de la cesta (anch. x prof. x al.), mm:	225 x 550 x 230
Refrigerante/cantidad en kg:	R600a / 0,095
Clase energética:	B (EU Nr. 2019 / 2018)
Consumo de energía en kWh / año:	469
Potencia nominal:	0,14 kW 230 V 50 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	1.555 x 720 x 845
Peso en kg:	76,0

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

ES

Más detalles sobre el aparato se pueden encontrar en nuestro sitio web www.bartscher.com o dentro de la información almacenada de acuerdo con el Reglamento (UE) 2019/2018 en la base de datos de productos en <https://energy-label.ec.europa.eu/>. Introduzca el número de artículo para un modelo en concreto.

4.2 Funciones del aparato

Los productos frescos se congelan y almacenan a la temperatura adecuada, y los ya congelados pueden conservarse a largo plazo.

4.3 Vista general de los subgrupos

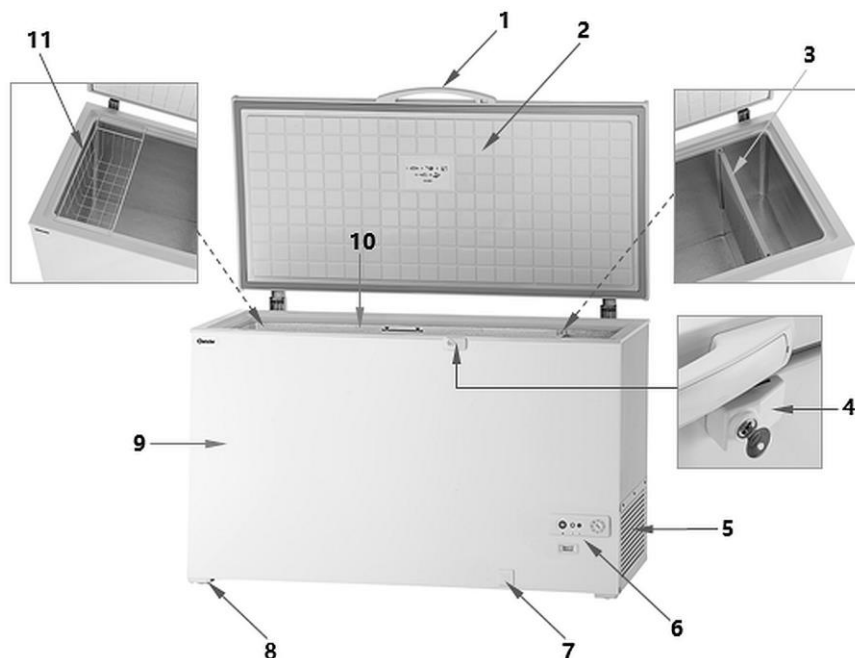


Fig. 1

- | | |
|---|------------------------------|
| 1. Asa de la tapa | 2. Tapa |
| 3. Separador | 4. Cerradura |
| 5. Cubierta de malla de separador técnico | 6. Elementos de control |
| 7. Tapón de vaciado | 8. Patas (4x) |
| 9. Carcasa | 10. Interior del dispositivo |
| 11. Cesta colgante (3x 5x 6x) | |

Elementos de control / indicadores

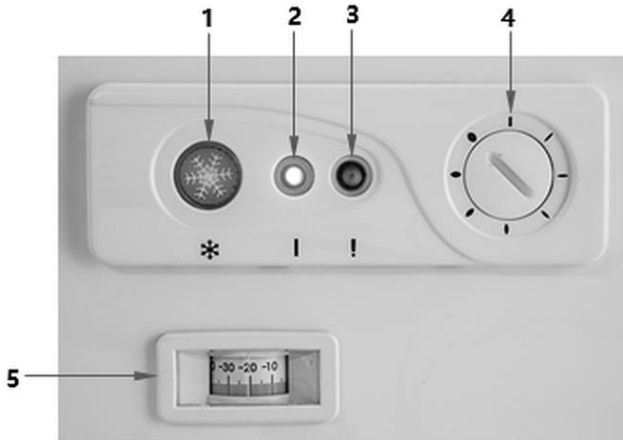


Fig. 2

1 Botón de congelación rápida (naranja)

Al pulsar este botón, se enciende el indicador luminoso. El aparato funciona al máximo de su capacidad (el compresor funciona continuamente). Cuando el indicador luminoso está encendido, el ajuste automático de la temperatura está desactivado.

2 Luz indicadora de funcionamiento (verde)

Esta luz indica que el aparato está conectado a la red eléctrica y encendido.

3 Temperatura: luz de advertencia (roja)

Si la luz de advertencia se enciende, significa que la temperatura interna del aparato no ha alcanzado el valor ajustado. Una vez alcanzada la temperatura, la luz se apaga.

4 Temperatura: regulador giratorio

Mediante el regulador giratorio se puede ajustar la temperatura desde el nivel 1 (temperatura más alta) hasta el nivel 7 (temperatura más baja).

5 Pantalla digital de la temperatura analógica

ES

5 Instalación y servicio

5.1 Instalación

Desembalaje / colocación

- Desembale el aparato y retire todos los elementos de embalaje externos e internos y las medidas de seguridad de transporte.



¡PRECAUCIÓN!

¡Riesgo de sofocación!

Impida que los niños accedan a materiales de embalaje como bolsas de plástico y elementos de poliestireno.

- Si en el aparato hay una película protectora, retírela. La película debe eliminarse lentamente para que no queden restos del pegamento. Elimine cualquier resto del pegamento con un disolvente apropiado.
- Tenga cuidado de no dañar la placa de características y las instrucciones de advertencia en el aparato.
- **Nunca** coloque el aparato en un entorno húmedo o mojado.
- Coloque el aparato de tal modo que los elementos de conexión sean fácilmente accesibles para desenchufar rápidamente si fuera necesario.
- A la hora de elegir el lugar de instalación, deben tenerse en cuenta los siguientes puntos:
 - La superficie de montaje debe ser plana, suficientemente portante, impermeable, seca y resistente al calor.
 - Garantizar que las vías de evacuación designadas se mantengan despejadas.
 - Garantizar una posición estable.
 - Proporcionar espacio suficiente para el trabajo, el mantenimiento y la limpieza.
 - Dejar libres las aberturas de ventilación, si las hay.
 - Respetar las normas técnicas y de construcción aplicables.
- No coloque el aparato en lugares expuestos a los rayos solares directos o cerca en las fuentes de calor (cocina, radiador, equipos de calefacción, etc.). Las fuentes de calor pueden afectar negativamente el nivel de consumo de energía y también limitar el funcionamiento del aparato.
- Coloque el aparato de modo que se garantice una buena circulación del aire en la cantidad suficiente.

Instalación y servicio

- Para evitar dañar el compresor, no incline el aparato en un ángulo superior a 45° al colocarlo o transportarlo.
- Si el aparato se va a mover a otra ubicación, siga el procedimiento descrito a continuación:
 - apague el aparato
 - retire el enchufe de la toma de corriente
 - vacíe el contenido del aparato
 - pegue fuertemente todas las partes sueltas en la cámara interior y selle la puerta
 - el aparato debe transportarse solo en posición vertical.

Conexión a la electricidad

- Compruebe que los datos técnicos del aparato (ver placa de identificación) corresponden a los datos de la red eléctrica local.
- Conecte el aparato a una toma de corriente individual con un contacto de protección suficiente. No conecte la clavija a un ladrón.
- Coloque el cable de tal manera que nadie pueda pisarlo o tropezar con él.
- Antes del primer uso, el aparato debe esperar por lo menos 2 horas antes de que se conecte a la corriente.
- Si cae la tensión o se retira el enchufe de la toma de corriente, el aparato no debe conectarse a la red otra vez durante 5 minutos, como mínimo.

ES

5.2 Manejo

Preparación para el uso

1. Antes del primer uso, limpie el aparato y los accesorios de acuerdo con las instrucciones del punto **6 “Limpieza”**.
2. Por último, seque bien el aparato y los accesorios.
3. Si es necesario, instale un separador dentro del aparato.
4. Si es necesario, coloque las cestas en la posición deseada en el compartimento interior del aparato.
5. Cierre la tapa del aparato.

Arranque del aparato

1. Cierre la tapa del aparato.
2. Conecte el aparato a una toma de corriente individual adecuada.
3. Mediante el regulador de temperatura, seleccione el ajuste de temperatura deseado entre 1 (temperatura más alta) y 7 (temperatura más baja).


El aparato se enfriará hasta la temperatura ajustada.

El indicador de temperatura muestra la temperatura actual en el interior del arcón congelador.

4. Los alimentos frescos o ya congelados deben introducirse en el aparato cuando se alcance la temperatura programada o se apague la luz roja de advertencia. Siga las instrucciones del apartado "**Congelación de alimentos en un arcón congelador**".

¡ATENCIÓN!

Para aprovechar al máximo la eficacia del aparato y almacenar los alimentos de forma saludable, debe dejarse espacio suficiente entre la tapa y los alimentos almacenados.

Durante el llenado del aparato, tenga cuidado de no sobrepasar la línea de carga marcada en la pared del compartimento interior .

ES

Congelar alimentos en el arcón congelador

- Congele solamente los alimentos que sean adecuados para congelar y que soporten bajas temperaturas.
- Congele solamente los alimentos frescos.
- Elija un embalaje adecuado para cada alimento y empaquételo correctamente. El embalaje no puede ser permeable ni transpirable, ya que esto puede causar que el producto congelado se seque. El film transparente y las bolsas deben ser suaves y lisas para que se adhieran bien a su contenido. **No coloque en el arcón congelador alimentos sin embalaje.**
- Nunca vuelva a congelar un producto previamente descongelado total o parcialmente. Estos productos deben procesarse y consumirse en un máximo de 24 horas.
- Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante sobre la congelación de un alimento en concreto.
- Lo mejor es congelar porciones pequeñas y descongelarlas cuando sea necesario. Con esto se consigue una congelación y descongelación rápida y homogénea.

Instalación y servicio

- En caso de congelar mayor cantidad de alimentos, la temperatura dentro del aparato puede subir por un momento. Esto no afectará a los productos ya almacenados.
- No coloque botellas llenas de líquidos dentro del aparato. Al congelarse, los líquidos aumentan su volumen y la botella puede explotar.
- Evite abrir la puerta mientras los productos están congelándose.
- Ponga la etiqueta en los productos para congelar con la siguiente información:
 - nombre del producto (p. ej. filete de ternera)
 - peso de la ración
 - cantidad (número de unidades)
 - fecha de congelación
 - fecha de caducidad
- Para poner las descripciones utilice las etiquetas idóneas para los congelados.

Procedimiento:

1. Los alimentos frescos deben colocarse en la parte inferior del arcón congelador. Es allí donde la temperatura es más baja.
2. Al colocar los alimentos evite que los alimentos frescos entren en contacto con los ya congelados. Los congelados pueden empezar a derretirse y su fecha de caducidad se acortará.
3. En el plazo de 24 h coloque solamente la cantidad de alimentos frescos que ha sido pensada para el aparato determinado.
4. Pasadas las 24 horas retire los alimentos congelados del fondo del arcón congelador y colóquelos en los cestos. Si es necesario, coloque en la parte inferior otros alimentos.
5. Ajuste la temperatura adecuada para evitar el consumo excesivo de energía.
6. En caso de corte de la corriente eléctrica o daños técnicos evite abrir la tapa. De esta manera retrasará el aumento de temperatura en el interior del aparato.

Preparación, congelación y almacenamiento de alimentos variados

CARNE

Los embutidos, salchichas y otros productos elaborados a base de carne que se congelan deben desgrasarse y reposar previamente.

Preparación: Si los paquetes no tienen más de 10-11 cm de grosor, son más fáciles de apilar y se almacenan mejor. Tenga cuidado de que los huesos no perforen las bolsas de congelación. De lo contrario, la carne se secará y perderá su sabor.

Embalaje: Envasar con cuidado en film transparente o en una bolsa de plástico.

Tiempo de almacenamiento: Cordero: 8 meses; carne de cerdo: 6-10 meses.

¡PRECAUCIÓN!

Una vez descongelada la carne, ¡no debe volver a congelarse!

Preparación: Puede prepararse como carne fresca.

Para preparar una carne tierna, la carne de animales recién sacrificados debe reposar durante algún tiempo. Pregunte a su carnicero cuánto tiempo ha reposado la carne.

ES

AVES Y VENADO

Las aves de corral (pollo, ganso, pato, etc.) y el venado (liebre, ciervo, corzo, jabalí, etc.) pueden congelarse.

Preparación: Las aves de corral deben lavarse bien primero y guardarse un día en el frigorífico antes de congelarlas. Envase los trozos pequeños enteros, los trozos de carne más grandes divididos y envasados.

La carne de venado debe cortarse en trozos adecuados 24 horas después del sacrificio del animal. La carne que contiene grasa puede almacenarse durante 3 meses, mientras que la carne desgrasada puede conservarse durante 12 meses.

Embalaje: Utiliza film transparente o papel de aluminio.

Tiempo de almacenamiento: Pato: 9-12 meses; gallina, pollo: 7-9 meses; ganso, liebre: 9-12 meses.

PESCADO

El pescado comprado puede no estar muy fresco. Únicamente el pescado recién pescado puede considerarse fresco.

Preparación: Después de limpiar el pescado que se vaya a guisar o freír, hay que lavarlo bien. El pescado de más de 1 kg debe dividirse en trozos más pequeños. El pescado preparado se congela en papel de aluminio durante 1 o 2 horas y, a continuación, se sumerge en agua salada. Si se trata de pescado azul, añada al agua aproximadamente 5 g de ácido cítrico.

Instalación y servicio

Embalaje: Envuelva herméticamente el pescado en film transparente o, preferiblemente, en papel de aluminio.

Tiempo de almacenamiento: Es más corto para el pescado azul que para el pescado blanco. Pescado blanco: 4-8 meses, pescado azul: 2 meses; crustáceos: 2-6 meses.

VERDURA

Todas las verduras cocidas y escaldadas (al vapor) pueden congelarse.

Verduras no aptas: Endibia, berro, rábano, cebolla.

Preparación: Lavar bien las verduras, cortarlas en trozos pequeños y escaldarlas.

Congelación por choque:

Para que las verduras conserven su color, sabor y aroma y no pierdan sus vitaminas, hay que escaldarlas y congelarlas por choque. Para ello se necesita una olla con unos 7-8 litros de agua hirviendo y un colador.

Coloque las verduras preparadas en un colador (máx. 0,5 kg), sumerja las verduras en agua hirviendo (el agua debe hervir durante la inmersión). Coloque la tapa en la olla. Deje las verduras en el agua durante 2-3 minutos hasta que el agua vuelva a hervir. Retire el colador y colóquelo con las verduras bajo un chorro de agua fría. Escurra el agua y congele las verduras.

Nota: El agua hirviendo puede reutilizarse varias veces.

Embalaje: Las verduras pueden envasarse en bolsas de plástico. Los envases deben ser pequeños para ahorrar espacio. Las espinacas, etc., pueden congelarse y guardarse en recipientes de plástico. Las porciones no deben superar 1 kg.

Preparación de verduras congeladas y descongeladas: las verduras congeladas deben cocerse en agua o freírse en grasa (aceite). Las verduras descongeladas deben utilizarse (prepararse) inmediatamente. El tiempo de tratamiento térmico de las verduras congeladas es aproximadamente un tercio más corto que el de las verduras frescas.

FRUTA

Congele sólo fruta madura (no demasiado madura). Las frutas como la manzana o la pera deben prepararse o esterilizarse primero mediante el método de choque. La fruta congelada puede utilizarse para hacer compotas, gelatinas, mermeladas o como cobertura de pasteles. Las frutas pueden congelarse como se desee y se requiera, con o sin azúcar. Las frutas en almíbar conservan su sabor y aroma incluso congeladas.

Preparación en función del uso previsto:

Compota, gelatina, mermelada: la fruta congelada puede utilizarse de la forma habitual una vez descongelada.

Pasteles: La fruta debe estar completamente descongelada antes de su uso.

Bizcocho, pastel: La fruta puede congelarse sin azúcar. La fruta debe descongelarse completamente a temperatura ambiente. A continuación, añadir la fruta descongelada a la masa, espolvorear con azúcar según la receta y hornear.

Embalaje: La fruta sin almíbar debe guardarse en bolsas de plástico y la fruta con almíbar en recipientes de plástico.

Tiempo de almacenamiento: Albaricoque, gelatina de frutas: 4-6 meses, todas las demás frutas: 8-12 meses.

PRODUCTOS LÁCTEOS, HUEVOS

Los productos lácteos y grasos (nata agria, crema y mayonesa) no son aptos para la congelación.

Los huevos no deben congelarse con cáscara (se romperían). Separar la yema de la clara, medir bien y congelar. Para evitar que la yema o la mezcla se espese, añada una pizca de sal o azúcar.

Embalaje: Guarde los huevos (sin cáscara) en recipientes de plástico.

HORNEADOS (pan, magdalenas, bizcochos)

Los pasteles horneados, las tartas, las magdalenas y la masa cruda son aptos para la congelación.

Los pasteles se pueden congelar para que se mantengan frescos. Los pasteles restantes (descongelados) se pueden volver a congelar. Los pasteles deben envolverse cuidadosamente después de congelarlos.

Embalaje: Envolver los pasteles horneados en papel de aluminio. Los bizcochos se guardan mejor en recipientes de plástico. El film transparente es adecuado para la masa cruda; si se envuelve en papel de aluminio, puede resultar difícil sacar la masa.

Tiempo de almacenamiento: chleb, ciastka: 3-6 meses, otros pasteles: 1-3 meses.

Descongelación: Si los pasteles descongelados (por ejemplo, bizcocho) se hornean en papel de aluminio durante 5-10 minutos a 150°C - 200°C, están aún más frescos y conservan su sabor.

PLATOS

El sabor de algunas especias (anís, albahaca, eneldo, vinagre, mezcla de especias, jengibre, ajo, pimentón, mejorana, pimienta, pimiento rojo, mostaza, tomillo, vainilla, cebolla) cambia al congelarse. Por lo tanto, cuando prepare platos para congelar, no añada demasiadas especias. Se pueden añadir especias a los platos después de descongelarlos.

Embalaje: Los platos líquidos pueden envasarse en recipientes de plástico y otros en film transparente o bolsas de plástico.

Instalación y servicio

Tiempo de almacenamiento: El tiempo de conservación depende de la grasa o el aceite utilizados durante la preparación. La margarina, el aceite de oliva y la mantequilla son aptos para la congelación; el aceite de cacahuete y la grasa de cerdo no.

Dulces de leche y tarta: 1-3 meses; platos de patatas y estofados: 2-3 meses.

Almacenamiento de alimentos ultracongelados en el congelador

- Siga las instrucciones referentes al almacenamiento de alimentos indicadas en el envase. Si no hay instrucciones, el producto no debe permanecer congelado por más tiempo que 3 meses desde la fecha de la compra.
- En los envases de los alimentos congelados industrialmente están indicadas las fechas y la temperatura de almacenamiento. Durante el almacenamiento y uso, se deben seguir las instrucciones del fabricante del producto alimenticio.
- Elija únicamente alimentos adecuadamente empacados que tengan una etiqueta con datos completos y guárdelos en congeladores a una temperatura mínima de -18°C .
- En caso de comprar los alimentos ultracongelados, estos deben transportarse en contenedores apropiados para evitar que se descongelen y vuelvan a congelarse. Los productos deben colocarse en el congelador lo antes posible.
- No compre productos que tengan trozos de hielo, esto indica que ya han sido descongelados parcialmente varias veces.
- Los alimentos deben protegerse de la descongelación y la congelación, ya que el aumento de la temperatura acorta el tiempo de almacenamiento y, además, deteriora su calidad.
- Los alimentos descongelados parcial o completamente deben prepararse de inmediato. Las bajas temperaturas conservan los alimentos, pero no destruyen a los microorganismos. Estos se reactivan a un ritmo acelerado y la comida se deteriora rápidamente. La descongelación parcial reduce el valor nutricional de los alimentos, en particular, el valor nutricional de las frutas, verduras y las comidas previamente preparadas.
- Si el embalaje está dañado o tiene un abultamiento anormal, es probable que el producto haya sido almacenado en condiciones inadecuadas y que se haya estropeado.

ES

Apagado del aparato

1. Una vez finalizado el uso del aparato, desenchúfelo de la toma de corriente (¡retire el enchufe!).

6 Limpieza y conservación

6.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza

- Antes de limpiar, debe desconectar el aparato de la fuente de alimentación.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- Vigile que no entre el agua en el aparato. Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos durante la limpieza. No utilice un chorro de agua a presión para limpiar el aparato.
- Para limpiar el aparato no utilice ningunos objetos afilados o metálicos (cuchillo, tenedor, etc.). Los objetos punzantes pueden dañar el aparato y, en caso de contacto con los elementos conductores, provocar una descarga eléctrica.
- No utilice para la limpieza ningún producto abrasivo que contenga disolvente ni cáustico. Estos pueden dañar la superficie.

6.2 Limpieza

¡ATENCIÓN!

¡Nunca use agua muy caliente para limpiar el aparato!

No utilice nunca productos de limpieza agresivos como estropajos, productos de limpieza alcalinos o que contengan alcohol, disolventes o gasolina, ya que podrían dañar la superficie del aparato.

1. Limpie el aparato con frecuencia.
2. Limpie las superficies externas de del aparato con un paño suave y húmedo y un detergente suave.
3. Remueva con regularidad el polvo y las pelusas que se acumulan en la pared trasera del aparato con un cepillo blando o una escobilla.
4. La junta de la puerta debe limpiarse con un paño blando humectado con agua tibia sin adición de un producto de limpieza. Al finalizar, secar con cuidado.
5. Las capas de hielo y escarcha que se forman en las paredes interiores del congelador, cuando alcanzan cierto nivel, actúan como aislante y merman la capacidad de las paredes interiores para desprender el frío. Las capas de hielo y escarcha deben ser eliminadas de vez en cuando. Para retirar el hielo y la escarcha debe utilizarse un rascador sin bordes afilados, preferiblemente de plástico o madera. Coloque un paño sobre los alimentos congelados para recoger el hielo raspado y luego retirarlo con facilidad.
6. Si el aparato no se va a utilizar durante un largo periodo de tiempo, déjelo abierto para evitar la formación de olores en su interior.

Descongelación

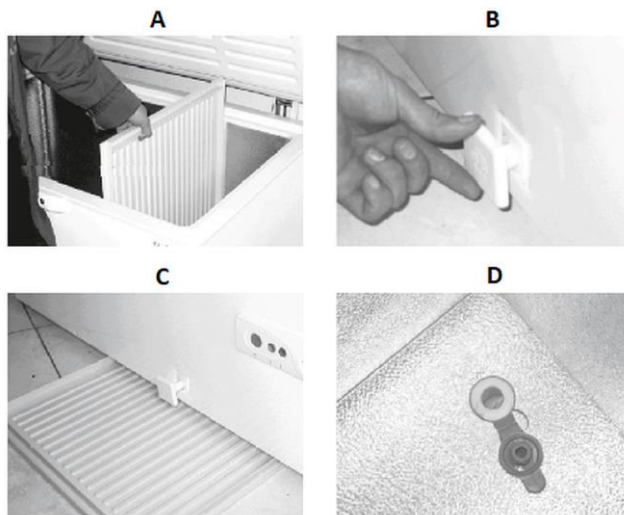
Con un uso normal (3-4 aperturas de tapa al día), el congelador necesita descongelarse una o dos veces al año (más a menudo en otros casos).

Recomendamos descongelar el aparato cuando el espesor de la capa de hielo alcance 5-6 cm.

¡ATENCIÓN!

No utilice nunca aparatos eléctricos como secadores de pelo, sopladores de calor o herramientas de llama abierta para descongelar el congelador. La cámara interior de plástico podría fundirse y el gas espumante que se escapa podría inflamarse por chispas o llamas abiertas.

1. Antes de proceder a la descongelación del aparato, desconéctelo de la fuente de alimentación (¡retire el enchufe!).
2. Preparar un recipiente adecuado (recipiente de traslado o cesto para la colada).
3. Séquese las manos con cuidado para evitar daños en la piel al entrar en contacto con productos congelados. Es mejor utilizar guantes para sacar los productos congelados.
4. Saque todos los alimentos congelados del congelador y colóquelos bien envueltos en papel en el recipiente preparado. Colóquelo en una habitación fresca y seca. Cubra todo el recipiente con una manta de lana gruesa.
5. Raspe con cuidado el hielo más grueso de las paredes interiores del congelador, como se ha descrito anteriormente.
6. Para eliminar el agua acumulada durante el proceso de descongelación del compartimento interior, siga estos pasos:
 - extraiga el separador tirando de él hacia arriba (fig. A);
 - coloque el separador debajo del tapón de vaciado (fig. C) para recoger el agua generada durante la descongelación;
 - gire el tapón de vaciado 90° hacia la izquierda y extráigalo 2-3 cm (Fig. B). Deje el tapón de vaciado en esta posición mientras dure el proceso de descongelación;
 - abra el tapón situado en el interior del arcón congelador (fig. D).



ES

7. Una vez que el agua de descongelación se haya vaciado en el recipiente colector, se debe limpiar a fondo el compartimento interior del congelador utilizando agua tibia con un poco de vinagre.
8. Limpiar con un paño y agua limpia.
9. Por último, seque cuidadosamente la cámara interior con un paño que no suelte pelusa y deje que se airee durante 3-4 minutos.

¡INDICACIÓN!

Para evitar la descongelación de los productos congelados retirados, el proceso de descongelación debe realizarse de la forma más eficiente posible.

10. Retire el agua de la descongelación.
11. Limpie a fondo el separador con agua tibia utilizando un detergente suave y un paño suave. Aclare con agua limpia. A continuación, séquelo bien.
12. Introduzca el tapón en el interior del arcón congelador.
13. Vuelva a presionar el tapón de vaciado situado en la parte delantera de del aparato.
14. Instale el separador dentro del aparato.
15. Si es necesario, coloque las cestas en la posición deseada en el compartimento interior del aparato.
16. Cierre la tapa del aparato.

Limpieza y conservación

17. Conecte el enchufe a una toma adecuada.
18. Coloque el regulador de temperatura en la posición más alta (nivel 7).
19. Vuelva a colocar los alimentos congelados en el arcón congelador o en los compartimentos una vez alcanzada la temperatura establecida.
20. Coloque los alimentos congelados con la fecha de consumo más corta en la parte superior.
21. Cuando el indicador luminoso rojo se apague, ajuste la temperatura en función de la cantidad de productos almacenados.

6.3 Conservación

Las siguientes operaciones deben ser realizadas con regularidad por un especialista calificado:

- limpieza del condensador con herramientas adecuadas (aspiradora o un cepillo blando);
- comprobación de las conexiones eléctricas;
- control del termostato y sensor;
- control de la puerta y de las juntas de la puerta

7 Posibles fallos

La siguiente tabla describe las posibles causas y métodos de eliminar fallos o errores que ocurren durante el uso del aparato. Los trabajos sólo deben ser realizados por personal técnico debidamente cualificado.

Si los fallos no se pueden corregir, póngase en contacto con el servicio técnico. Asegúrese de incluir el número de artículo, el modelo y el número de serie. Estos datos figuran en la placa de características del aparato.

Error	Posible causa	Eliminación
Falta de las funciones La luz verde de funcionamiento no se enciende	El enchufe está insertado de una manera incorrecta	Retire el enchufe y vuelva a insertarlo correctamente en la toma de corriente
	El fusible de alimentación está dañado	Compruebe el fusible, compruebe el aparato después de conectarlo a otra toma
	Falta de electricidad	Compruebe la conexión eléctrica
	Toma de corriente dañada	Compruebe si el aparato funciona enchufado en otra toma de corriente
El aparato no funciona continuamente	Temperatura ambiente excesiva	Coloque el aparato en un lugar adecuado.
	Mala circulación de aire en el compartimento del compresor	Limpie la cubierta de la malla de la mampara técnica
	La tapa no está cerrada La tapa se abre con demasiada frecuencia o se mantiene abierta demasiado tiempo.	Cerrar la tapa correctamente, limitar los periodos de apertura de la tapa

Error	Posible causa	Eliminación
El aparato no enfría lo suficiente El proceso de congelación tarda demasiado El compresor funciona con demasiada frecuencia	La tapa no cierra bien	Para comprobarlo, coloque un trozo de papel entre el precinto y la tapa y cierre la tapa. Si el papel se puede extraer levemente en uno o varios puntos, póngase en contacto con el servicio técnico.
	La junta no está bien apretada	
	Formación excesiva de hielo en las paredes interiores del aparato	Preste atención a las instrucciones del capítulo "6 Limpieza y mantenimiento"
	El aparato está expuesto a la luz solar directa o demasiado cerca de una fuente de calor (cocina, radiador)	Proteja el aparato de la luz solar directa, compruebe la distancia a las fuentes de calor y, si es necesario, coloque una placa aislante entre el aparato y la fuente de calor.
	Cantidad de alimentos recién introducidos no adecuada a la capacidad de congelación del aparato, o alimentos introducidos demasiado calientes	Introduzca siempre en el aparato sólo la cantidad de alimentos congelados especificada para el aparato, enfríe los alimentos calientes a temperatura ambiente
La superficie exterior del aparato se cubre de vapor	La humedad ambiental es superior al 55%.	Ventile la habitación, elimine la causa de la alta humedad si es posible.

Los siguientes síntomas no significan un mal funcionamiento:

- se escucha un sonido de gruñido/aullido o clic corto y más fuerte cuando se activa el compresor del aparato.
- el ruido del agua corriente. Este sonido es perceptible en condiciones normales de uso. Se trata de un refrigerante que fluye en el sistema.

Piezas de recambio

Las piezas de recambio para la reparación de este aparato especificados en el anexo II del REGLAMENTO (UE) 2019/2018 deberán estar disponibles durante al menos ocho años desde lanzar el último modelo al mercado.

8 Recuperación

Electrodomésticos



Los electrodomésticos están marcados con este símbolo. Los aparatos eléctricos deben desecharse y reciclarse de manera adecuada y respetuosa con el medio ambiente. Está prohibido tirar los aparatos eléctricos a la basura doméstica. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación y retire el cable de conexión del aparato.

Los aparatos eléctricos deben llevarse a los puntos de recolección designados.

Refrigerante

El propelente utilizado en el aparato es inflamable. Su eliminación debe efectuarse de acuerdo con las normas nacionales.