

de Gebrauchsanleitung  
en Instruction for Use  
fr Mode d'emploi  
it Istruzioni per l'uso  
nl Gebruiksaanwijzing



KG..F..

Kühl- und Gefrierkombination

Fridge-freezer

Réfrigérateur / Congélateur combiné

Combinazione frigorifero / congelatore

Koel-/diepvriescombinatie

**SIEMENS**

---

## de Inhaltsverzeichnis

Sicherheits- und Warnhinweise .....	5	Max. Gefriervermögen .....	14
Hinweise zur Entsorgung .....	7	Gefrieren und Lagern .....	14
Lieferumfang .....	7	Frische Lebensmittel einfrieren .....	15
Raumtemperatur und Belüftung beachten .....	8	Super-Gefrieren .....	16
Gerät anschließen .....	8	Gefriergut auftauen .....	16
Gerät kennenlernen .....	9	Ausstattung .....	16
Gerät einschalten .....	10	Gerät ausschalten und stilllegen .....	17
Temperatur einstellen .....	11	Abtauen .....	18
Alarmfunktion .....	11	Gerät reinigen .....	18
Nutzhalt .....	12	Beleuchtung (LED) .....	19
Der Kühlraum .....	12	Energie sparen .....	19
Super-Kühlen .....	12	Betriebsgeräusche .....	20
Der Frischkühlraum .....	13	Kleine Störungen selbst beheben .....	20
Gefrierraum .....	14	Kundendienst .....	23

---

## en Table of Contents

Safety and warning information .....	24	Max. freezing capacity .....	33
Information concerning disposal .....	26	Freezing and storing food .....	33
Scope of delivery .....	26	Freezing fresh food .....	33
Observe ambient temperature and ventilation .....	27	Super freezing .....	34
Connecting the appliance .....	27	Thawing frozen food .....	35
Getting to know your appliance .....	28	Interior fittings .....	35
Switching on the appliance .....	29	Switching off and disconnecting the appliance .....	36
Setting the temperature .....	30	Defrosting .....	36
Alarm function .....	30	Cleaning the appliance .....	36
Usable capacity .....	31	Light (LED) .....	37
Refrigerator compartment .....	31	Tips for saving energy .....	37
Super cooling .....	31	Operating noises .....	38
The “cool-fresh” compartment .....	32	Eliminating minor faults yourself .....	38
Freezer compartment .....	33	Customer service .....	41

---

## fr Table des matières

Prescriptions-d'hygiène-alimentaire ..	42	Compartiment congélateur .....	54
Consignes de sécurité et avertissements .....	43	Capacité de congélation maximale ..	54
Conseil pour la mise au rebut .....	45	Congélation et rangement .....	54
Étendue des fournitures .....	46	Congélation de produits frais .....	55
Contrôler la température ambiante et l'aération .....	46	Supercongélation .....	56
Branchement de l'appareil .....	47	Décongélation des produits .....	56
Présentation de l'appareil .....	48	Équipement .....	56
Enclenchement de l'appareil .....	49	Arrêt et remisage de l'appareil .....	57
Réglage de la température .....	50	Si vous dégivrez l'appareil .....	58
Fonction alarme .....	50	Nettoyage de l'appareil .....	58
Contenance utile .....	51	Éclairage (LED) .....	59
Le compartiment réfrigérateur .....	52	Economies d'énergie .....	60
Super-réfrigération .....	52	Bruits de fonctionnement .....	60
Le compartiment fraîcheur .....	52	Remédier soi même aux petites pannes .....	61
		Service après-vente .....	64

---

## it Indice

Avvertenze di sicurezza e potenziale pericolo .....	65	Max. capacità di congelamento .....	75
Avvertenze per lo smaltimento .....	67	Congelare e conservare .....	75
Fornitura .....	68	Congelamento di alimenti freschi .....	76
Osservare la temperatura ambiente e la ventilazione .....	68	Super-congelamento .....	77
Collegare l'apparecchio .....	69	Decongelare surgelati .....	77
Conoscere l'apparecchio .....	70	Dotazione .....	77
Accendere l'apparecchio .....	71	Spegnere e mettere fuori servizio l'apparecchio .....	78
Regolare la temperatura .....	71	Scongelamento .....	79
Funzione di allarme .....	72	Pulizia dell'apparecchio .....	79
Capacità utile totale .....	73	Illuminazione (LED) .....	80
Il frigorifero .....	73	Risparmiare energia .....	81
Super-raffreddamento .....	73	Rumori di funzionamento .....	81
Il vano a 0 °C .....	74	Eliminare piccoli guasti .....	82
Congelatore .....	75	Servizio Assistenza Clienti .....	85

---

## nl Inhoud

Veiligheidsbepalingen		Maximale invriescapaciteit .....	96
en waarschuwingen .....	86	Invriezen en opslaan .....	96
Aanwijzingen over de afvoer .....	88	Verse levensmiddelen invriezen .....	97
Omvang van de levering .....	88	Supervriezen .....	98
Let op de omgevingstemperatuur		Ontdooien van diepvrieswaren .....	98
en de beluchting .....	89	Uitvoering .....	98
Apparaat aansluiten .....	89	Apparaat uitschakelen en buiten	
Kennismaking met het apparaat .....	90	werking stellen .....	99
Inschakelen van het apparaat .....	91	Ontdooien .....	100
Instellen van de temperatuur .....	92	Schoonmaken van het apparaat ....	100
Alarm function .....	92	Verlichting (LED) .....	101
Netto-inhoud .....	93	Energie besparen .....	102
De koelruimte .....	94	Bedrijfsgeluiden .....	102
Superkoelen .....	94	Kleine storingen zelf verhelpen .....	103
De verskoelruimte .....	94	Servicedienst .....	106
Diepvriesruimte .....	96		

## Sicherheits- und Warnhinweise

### Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen

Lesen Sie Gebrauchs- und Montageanleitung aufmerksam durch! Sie enthalten wichtige Informationen über Aufstellen, Gebrauch und Wartung des Gerätes.

Der Hersteller haftet nicht, wenn Sie die Hinweise und Warnungen der Gebrauchsanleitung missachten. Bewahren Sie alle Unterlagen für späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer auf.

### Technische Sicherheit

Das Gerät enthält in geringer Menge das umweltfreundliche aber brennbare Kältemittel R600a. Achten Sie darauf, dass die Rohre des Kältemittel-Kreislaufes bei Transport oder Montage nicht beschädigt werden.

Herausspritzendes Kältemittel kann zu Augenverletzungen führen oder sich entzünden.

Bei Beschädigung

- offenes Feuer oder Zündquellen vom Gerät fernhalten,
- Raum für einige Minuten gut durchlüften,
- Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen,
- Kundendienst benachrichtigen.

Je mehr Kältemittel in einem Gerät ist, umso größer muss der Raum sein, in dem das Gerät steht. In zu kleinen Räumen kann bei einem Leck ein brennbares Gas-Luft-Gemisch entstehen.

Pro 8 g Kältemittel muss der Raum mindestens 1 m<sup>3</sup> groß sein. Die Menge des Kältemittels Ihres Gerätes steht auf dem Typenschild im Inneren des Gerätes.

Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller, Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden. Unsachgemäße Installationen und Reparaturen können den Benutzer erheblich gefährden.

Reparaturen dürfen nur durch den Hersteller, Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person durchgeführt werden.

Es dürfen nur Originalteile des Herstellers benutzt werden. Nur bei diesen Teilen gewährleistet der Hersteller, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.

Eine Verlängerung der Netzanschlussleitung darf nur über den Kundendienst bezogen werden.

### Beim Gebrauch

- Nie elektrische Geräte innerhalb des Gerätes verwenden (z. B. Heizgeräte, elektrische Eisbereiter usw.). Explosionsgefahr!
- Nie das Gerät mit einem Dampfreinigungsgerät abtauen oder reinigen! Der Dampf kann an elektrische Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen. Stromschlaggefahr!

- Keine spitzen oder scharfkantigen Gegenstände verwenden, um Reif- und Eisschichten zu entfernen. Sie könnten damit die Kältemittel-Rohre beschädigen. Herausspritzendes Kältemittel kann sich entzünden oder zu Augenverletzungen führen.
- Keine Produkte mit brennbaren Treibgasen (z. B. Spraydosen) und keine explosiven Stoffe lagern. Explosionsgefahr!
- Sockel, Auszüge, Türen usw. nicht als Trittbrett oder zum Abstützen missbrauchen.
- Zum Abtauen und Reinigen Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten. Am Netzstecker ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Hochprozentigen Alkohol nur dicht verschlossen und stehend lagern.
- Kunststoffteile und Türdichtung nicht mit Öl oder Fett verschmutzen. Kunststoffteile und Türdichtung werden sonst porös.
- Be- und Entlüftungsöffnungen für das Gerät nie abdecken oder zustellen.
- Dieses Gerät ist von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder mangelndem Wissen nur zu benutzen, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Anweisung erhalten haben, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Im Gefrierraum keine Flüssigkeiten in Flaschen und Dosen lagern (besonders kohlenensäurehaltige Getränke). Flaschen und Dosen können platzen!

- Nie Gefriergut sofort, nachdem es aus dem Gefrierraum genommen wird, in den Mund nehmen. Gefrierverbrennungsgefahr!
- Vermeiden Sie längeren Kontakt der Hände mit dem Gefriergut, Eis oder den Verdampferrohren usw. Gefrierverbrennungsgefahr!

## Kinder im Haushalt

- Verpackung und deren Teile nicht Kindern überlassen. Erstickungsgefahr durch Faltpapier und Folien!
- Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder!
- Bei Gerät mit Türschloss: Schlüssel außer Reichweite von Kindern aufbewahren!

## Allgemeine Bestimmungen

Das Gerät eignet sich

- zum Kühlen und Gefrieren von Lebensmitteln,
- zur Eisbereitung.

Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Privathaushalt und das häusliche Umfeld bestimmt.

Das Gerät ist funktentstört nach EU-Richtlinie 2004/108/EC.

Der Kältekreislauf ist auf Dichtheit geprüft.

Dieses Erzeugnis entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte (EN 60335-2-24).

## Hinweise zur Entsorgung

### Verpackung entsorgen

Die Verpackung schützt Ihr Gerät vor Transportschäden. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit: Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei der Gemeindeverwaltung.

### Altgerät entsorgen

Altgeräte sind kein wertloser Abfall! Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

### **Warnung**

Bei ausgedienten Geräten

1. Netzstecker ziehen.
2. Anschlusskabel durchtrennen und mit dem Netzstecker entfernen.
3. Ablagen und Behälter nicht herausnehmen, um Kindern das Hineinklettern zu erschweren!
4. Kinder nicht mit dem ausgedienten Gerät spielen lassen.  
Erstickungsgefahr!

Kältegeräte enthalten Kältemittel und in der Isolierung Gase. Kältemittel und Gase müssen fachgerecht entsorgt werden. Rohre des Kältemittel-Kreislaufes bis zur fachgerechten Entsorgung nicht beschädigen.

## Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf eventuelle Transportschäden.

Wenden Sie sich bei Beanstandungen an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben oder an unseren Kundendienst.

### **Die Lieferung besteht aus folgenden Teilen:**

- Standgerät
- Ausstattung (modellabhängig)
- Gebrauchsanleitung
- Montageanleitung
- Kundendienstheft
- Garantiebeilage
- Informationen zu Energieverbrauch und Geräuschen
- Beutel mit Montagematerial (siehe Übersicht Montageanleitung)

# Raumtemperatur und Belüftung beachten

## Raumtemperatur

Das Gerät ist für eine bestimmte Klimaklasse ausgelegt. Abhängig von der Klimaklasse kann das Gerät bei folgenden Raumtemperaturen betrieben werden.

Die Klimaklasse ist auf dem Typenschild zu finden, Bild **16**.

Klimaklasse	zulässige Raumtemperatur
<b>SN</b>	+10 °C bis 32 °C
<b>N</b>	+16 °C bis 32 °C
<b>ST</b>	+16 °C bis 38 °C
<b>T</b>	+16 °C bis 43 °C

## Hinweis

Das Gerät ist innerhalb der Raumtemperaturgrenzen der angegebenen Klimaklasse voll funktionsfähig. Wird ein Gerät der Klimaklasse SN bei kälteren Raumtemperaturen betrieben, können Beschädigungen am Gerät bis zu einer Temperatur von +5 °C ausgeschlossen werden.

## Belüftung

Bild **3**

Die Luft an der Rückwand und an den Seitenwänden des Gerätes erwärmt sich. Die erwärmte Luft muss ungehindert abziehen können. Die Kühlmaschine muss sonst mehr leisten. Dies erhöht den Stromverbrauch. Daher: Nie Be- und Entlüftungsöffnungen abdecken oder zustellen!

## Gerät anschließen

Nach dem Aufstellen des Gerätes mind. 1 Stunde warten, bis das Gerät in Betrieb genommen wird. Während des Transports kann es vorkommen, dass sich das im Verdichter enthaltene Öl im Kältesystem verlagert.

Vor der ersten Inbetriebnahme den Innenraum des Gerätes reinigen (siehe Kapitel Gerät reinigen).



## Elektrischer Anschluss

Die Steckdose muss nahe dem Gerät und auch nach dem Aufstellen des Gerätes frei zugänglich sein.

Das Gerät entspricht der Schutzklasse I. Über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzleiter das Gerät an 220-240 V/50 Hz Wechselstrom anschließen. Die Steckdose muss mit einer 10-A bis 16-A Sicherung abgesichert sein.

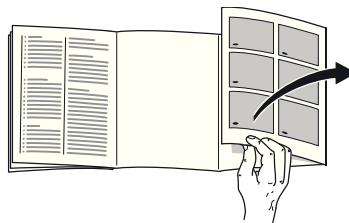
Bei Geräten, die in nicht-europäischen Ländern betrieben werden, ist zu überprüfen, ob die angegebene Spannung und Stromart mit den Werten Ihres Stromnetzes übereinstimmt. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild, Bild 16.

### **Warnung**

Das Gerät darf auf keinen Fall an elektronische Energiesparstecker angeschlossen werden.

Zum Gebrauch unserer Geräte können sinus- und netzgeführte Wechselrichter verwendet werden. Netzgeführte Wechselrichter werden bei Photovoltaikanlagen verwendet, die direkt ans öffentliche Stromnetz angeschlossen werden. Bei Inselösungen (z. B. bei Schiffen oder Gebirgshütten), die keinen direkten Anschluss ans öffentliche Stromnetz haben, müssen sinusgeführte Wechselrichter verwendet werden.

## Gerät kennenlernen



Bitte klappen Sie die letzte Seite mit den Abbildungen aus. Diese Gebrauchsanleitung gilt für mehrere Modelle.

Die Ausstattung der Modelle kann variieren.

Abweichungen bei den Abbildungen sind möglich.

Bild **1**

\* Nicht bei allen Modellen.

- |     |                                   |
|-----|-----------------------------------|
| 1-9 | Bedienelemente                    |
| 10  | Lichtschalter                     |
| 11  | Beleuchtung (LED)                 |
| 12  | Ablagen im Kühlraum               |
| 13  | Luftaustrittsöffnung              |
| 14  | Ablage für Eier                   |
| 15  | Frishkühlbehälter                 |
| 16  | Feuchtefilter                     |
| 17  | Feuchtebehälter                   |
| 18  | Gefriergutbehälter                |
| 19  | Ablage für Tuben und kleine Dosen |
| 20  | Butter- und Käsefach              |
| 21  | Ablage für große Flaschen         |
| 22  | Kälteakku                         |
| 23  | Gefrierkalender                   |
| A   | Kühlraum                          |
| B   | Frishkühlraum                     |
| C   | Gefrierraum                       |

## Bedienelemente

Bild **2**

- 1 **Ein/Aus-Taste**  
Dient zum Ein- und Ausschalten des gesamten Gerätes.
- 2 **Alarm-Taste**  
Dient zum Abschalten des Warntons (siehe Kapitel Alarmfunktion).
- 3 **Super-Taste Gefrierraum**  
Dient zum Ein- und Ausschalten des Super-Gefrierens.
- 4 **Temperatur-Einstelltaste Gefrierraum**  
Mit der Taste wird die Temperatur des Gefrierraums eingestellt.
- 5 **Temperaturanzeige Gefrierraum**  
Die Zahlen entsprechen den eingestellten Gefrierraum-Temperaturen in °C.
- 6 **Super-Taste Kühlraum**  
Dient zum Ein- und Ausschalten des Super-Kühlens.
- 7 **Auswahltaste Kühlraum**  
Ermöglicht die Temperatureinstellung im Kühlraum.
- 8 **Temperaturanzeige Kühlraum**  
Die Zahlen entsprechen den eingestellten Kühlraum-Temperaturen in °C.
- 9 **Betriebsanzeige**  
Die Betriebsanzeige leuchtet, wenn das Gerät in Betrieb ist.

## Gerät einschalten

Das Gerät mit dem Ein/Aus-Taste, Bild **2**/1, einschalten. Durch Drücken der Alarm-Taste, Bild **2**/2, wird der Temperaturwarnton abgeschaltet.

Die Temperaturanzeigen blinken und die Anzeige der Alarm-Taste leuchtet, bis das Gerät die eingestellten Temperaturen erreicht hat.

Die Beleuchtung im Kühlraum leuchtet bei geöffneter Tür.

Vom Werk aus sind folgende Temperaturen empfohlen:

- Kühlraum +4 °C
- Frischkühlraum nahe 0 °C
- Gefrierraum -18 °C

### Hinweis

Wird der Lichtschalter, Bild **1**/10, bei geöffneter Tür gedrückt, erlöschen die Beleuchtung und die Anzeigen der Bedienelemente.

## Hinweise zum Betrieb

- Nach dem Einschalten kann es mehrere Stunden dauern, bis die eingestellten Temperaturen erreicht sind.
- Durch das vollautomatische Nofrost-System bleibt der Gefrierraum eisfrei. Ein Abtauen ist nicht mehr notwendig.
- Die Stirnseiten des Gehäuses werden teilweise leicht beheizt, dies verhindert Schwitzwasserbildung im Bereich der Türdichtung.
- Lässt sich die Gefrierraum-Tür nach dem Schließen nicht sofort wieder öffnen, warten Sie einen Moment, bis sich der entstandene Unterdruck ausgeglichen hat.

## Temperatur einstellen

Bild **2**

### Kühlraum

Die Temperatur ist von +3 °C bis +8 °C einstellbar.

Temperatur-Einstelltaste 7 so oft drücken, bis die gewünschte Kühlraum-Temperatur eingestellt ist.

Der zuletzt eingestellte Wert wird gespeichert. Die eingestellte Temperatur wird auf der Temperaturanzeige 8 angezeigt.

Wir empfehlen eine Einstellung von +4 °C.

Empfindliche Lebensmittel sollten nicht wärmer als +4 °C gelagert werden.

### Frischkühlraum

Bild **1**/B

Die Temperatur im Frischkühlraum ist vom Werk aus auf nahe 0 °C eingestellt und sollte möglichst nicht verändert werden.

Sollte sich auf dem Kühlgut Frost bilden, kann die Temperatur wärmer eingestellt werden (siehe Kapitel Kleine Störungen selbst beheben).

### Gefrierraum

Die Temperatur ist von -16 °C bis -24 °C einstellbar.

Temperatur-Einstelltaste 4 so oft drücken, bis die gewünschte Gefrierraum-Temperatur eingestellt ist.

Der zuletzt eingestellte Wert wird gespeichert. Die eingestellte Temperatur wird auf Anzeige 5 angezeigt.

Vom Werk aus empfehlen wir im Gefrierraum eine Einstellung von -18 °C.

## Alarmfunktion

### Warnton abschalten

Bild **2**

Alarm-Taste 2 drücken, um den Warnton abzuschalten.

### Türalarm

Der Türalarm schaltet sich ein, wenn eine Gerätetür länger als eine Minute offen steht. Durch Schließen der Tür schaltet sich der Warnton wieder ab.

### Temperaturalarm

Der Temperaturalarm schaltet sich ein, wenn es im Gefrierraum zu warm ist.

Alarm-Taste	Temperaturanzeige	Erklärung
leuchtet	blinkt	<b>Temperaturalarm:</b> Gefriergut ist nicht gefährdet.
blinkt	blinkt	<b>Antaualarm:</b> Gefriergut ist gefährdet.
blinkt	leuchtet	<b>Antaualarm:</b> In der Vergangenheit war es zu warm. Gefriergut ist gefährdet.

### Temperaturwarnung

Ohne Gefahr für das Gefriergut kann sich der Alarm einschalten:

- bei Inbetriebnahme des Gerätes,
- beim Einlegen großer Mengen frischer Lebensmittel,
- bei zu lange geöffneter Gefrierraum-Tür.

### **Antauwarnung**

Wenn Geschmack, Geruch und Aussehen unverändert sind, können die Lebensmittel nach Kochen oder Braten erneut eingefroren werden. Die maximale Lagerdauer nicht mehr voll nutzen.

### **Hinweis**

An- oder aufgetautes Gefriergut nicht wieder einfrieren. Erst nach dem Verarbeiten zu einem Fertiggericht (gekocht oder gebraten) kann es erneut eingefroren werden.

Die max. Lagerdauer nicht mehr voll nutzen.

---

## **Nutzzinhalt**

Die Angaben zum Nutzzinhalt finden Sie in Ihrem Gerät auf dem Typenschild. Bild **16**

### **Gefriervolumen vollständig nutzen**

Um die maximale Menge an Gefriergut unterzubringen, können Sie alle Ausstattungsteile entnehmen. Die Lebensmittel können Sie dann direkt auf den Ablagen und dem Gefrierraum-Boden stapeln.

### **Ausstattungsteile herausnehmen**

Gefriergutbehälter bis zum Anschlag herausziehen, vorne anheben und herausnehmen. Bild **4**

---

## **Der Kühlraum**

Der Kühlraum ist der ideale Aufbewahrungsort für fertige Speisen, Backwaren, Konserven, Kondensmilch, Hartkäse, kälteempfindliches Obst und Gemüse sowie Südfrüchte.

### **Beim Einordnen beachten**

- Lebensmittel gut verpackt oder abgedeckt einordnen. Dadurch bleiben Aroma, Farbe und Frische erhalten. Außerdem werden Geschmacksübertragungen und Verfärbungen der Kunststoffteile vermieden.
- Warme Speisen und Getränke erst abkühlen lassen, dann ins Gerät stellen.

### **Hinweis**

Vermeiden Sie Kontakt zwischen Lebensmitteln und Rückwand. Die Luftzirkulation wird sonst beeinträchtigt. Lebensmittel oder Verpackungen könnten an der Rückwand festgefrieren.

---

## **Super-Kühlen**

Beim Super-Kühlen wird der Kühlraum ca. 6 Stunden lang so kalt wie möglich gekühlt. Danach wird automatisch auf die vor dem Super-Kühlen eingestellte Temperatur umgestellt.

Das Super-Kühlen einschalten z. B.

- vor dem Einlegen großer Mengen Lebensmittel.
- zum Schnellkühlen von Getränken.

## Ein- und Ausschalten

Bild **2**

Super-Taste 6 drücken.

Die Taste leuchtet, wenn das Super-Kühlen eingeschaltet ist.

---

## Der Frischkühlraum

Die Temperatur im Frischkühlraum wird nahe 0 °C gehalten. Die niedrige Temperatur und die optimale Luftfeuchte sichern ideale Lagerbedingungen für frische Lebensmittel.

Im Frischkühlraum können Lebensmittel bis zu dreimal länger frisch gehalten werden als in der normalen Kühlzone - für noch längere Frische, Nährstoffhalt und Geschmack.

## Der Feuchtebehälter

Bild **1**/17

Der Feuchtebehälter wird durch einen Spezial-Filter abgedeckt, der die Rückhaltung der Luftfeuchte im Lagerfach optimiert. Dadurch herrscht im Feuchtebehälter, in Abhängigkeit von der Beladung, bis zu 95% Luftfeuchtigkeit. Dieses Lagerklima bietet ideale Bedingungen für frisches Obst, Salat, Gemüse, Kräuter oder Pilze.

## Zum Frischkühlen geeignet sind:

### Im Frischkühlbehälter:

Bild **1**/15

Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch, Wurstwaren, Milchprodukte, Fertiggerichte.

### Im Feuchtebehälter:

Bild **1**/17

- Gemüse (z. B. Möhren, Spargel, Sellerie, Lauch, rote Beete, Pilze, Kohlsorten wie z. B. Broccoli, Blumenkohl, Rosenkohl, Kohlrabi)
- Salat (z. B. Feldsalat, Eisbergsalat, Chicoree, Kopfsalat)
- Kräuter (z. B. Dill, Petersilie, Schnittlauch, Basilikum)
- Obst (kälteunempfindliche Arten, wie z. B. Äpfel, Pfirsiche, Beerenobst, Trauben)

## Zum Frischkühlen ungeeignet sind:

Kälteempfindliches Obst und Gemüse (z. B. Südfrüchte wie Ananas, Bananen, Papayas, Zitrusfrüchte, Melonen sowie Tomaten, Auberginen, Zucchini, Paprika, Gurken, Kartoffeln).

Der ideale Aufbewahrungsort für diese Lebensmittel ist der Kühlraum.

## Beim Einkaufen von Lebensmitteln beachten:

Wichtig für die Haltbarkeitsdauer Ihrer Lebensmittel ist die Einkaufsfrische.

Grundsätzlich gilt: je frischer die Vorräte in den Frischkühlraum kommen, desto länger halten sie frisch.

Achten Sie also beim Kauf stets auf den Frischegrad der Lebensmittel.

Bei Fertigprodukten und abgefüllten Waren das vom Hersteller angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum beachten.

## Lagerzeiten (bei 0 °C)

je nach Ausgangsqualität	
Frischer Fisch, Meeresfrüchte	bis 3 Tage
Geflügel, Fleisch (gekocht/gebraten)	bis 5 Tage
Rind, Schwein, Lamm, Wurstwaren (Aufschnitt)	bis 7 Tage
Räucherfisch, Brokkoli	bis 14 Tage
Salat, Fenchel, Aprikosen, Pflaumen	bis 21 Tage
Weichkäse, Joghurt, Quark, Buttermilch, Blumenkohl	bis 30 Tage

## Gefrierraum

### Den Gefrierraum verwenden

- Zum Lagern von Tiefkühlkost.
- Zum Herstellen von Eiswürfel.
- Zum Einfrieren von Lebensmittel.

### Hinweis

Achten Sie darauf, dass die Gefrierraum-Tür immer geschlossen ist! Bei offener Tür taut das Gefriergut auf und der Gefrierraum vereist stark. Außerdem: Energieverschwendung durch hohen Stromverbrauch!

## Max. Gefriervermögen

Angaben über das max. Gefriervermögen in 24 Stunden finden Sie auf dem Typenschild. Bild **16**

## Gefrieren und Lagern

### Tiefkühlkost einkaufen

- Verpackung darf nicht beschädigt sein.
- Haltbarkeitsdatum beachten.
- Temperatur in der Verkaufstruhe muss -18 °C oder kälter sein.
- Tiefkühlkost möglichst in einer Isoliertasche transportieren und schnell in den Gefrierraum legen.

### Gefriergut lagern

Gefriergutschalen bis zum Anschlag einschieben, um einwandfreie Luftzirkulation sicherzustellen.

Sind viele Lebensmittel unterzubringen, können Sie die Lebensmittel direkt auf den Gefrierrosten und auf dem Gefrierraumboden stapeln:

1. Dazu sämtliche Gefriergutschalen herausnehmen.
2. Gefriergutschalen bis zum Anschlag herausziehen, vorn anheben und herausnehmen. Bild **4**

## Frische Lebensmittel einfrieren

Verwenden Sie zum Einfrieren nur frische und einwandfreie Lebensmittel.

Um Nährwert, Aroma und Farbe möglichst gut zu erhalten, sollte Gemüse vor dem Einfrieren blanchiert werden. Bei Auberginen, Paprika, Zucchini und Spargel ist das Blanchieren nicht erforderlich.

Literatur über das Einfrieren und Blanchieren finden Sie im Buchhandel.

### Hinweis

Einzufrierende Lebensmittel nicht mit bereits gefrorenen in Berührung bringen.

- Zum Einfrieren geeignet sind: Backwaren, Fisch und Meeresfrüchte, Fleisch, Wild, Geflügel, Gemüse, Obst, Kräuter, Eier ohne Schale, Milchprodukte wie Käse, Butter und Quark, fertige Gerichte und Speisereste wie Suppen, Eintöpfe, gegartes Fleisch und Fisch, Kartoffelspeisen, Aufläufe und Süßspeisen.
- Zum Einfrieren nicht geeignet sind: Gemüsesorten, die üblicherweise roh verzehrt werden, wie Blattsalate oder Radieschen, Eier in der Schale, Weintrauben, ganze Äpfel, Birnen und Pfirsiche, hartgekochte Eier, Joghurt, Dickmilch, saure Sahne, Creme Fraiche und Mayonnaise.

## Gefriergut verpacken

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

1. Lebensmittel in die Verpackung einlegen.
2. Luft herausdrücken.
3. Verpackung dicht verschließen.
4. Verpackung mit Inhalt und Einfrierdatum beschriften.

### Als Verpackung geeignet:

Kunststoff-Folie, Schlauch-Folie aus Polyethylen, Alu-Folie, Gefrierdosen. Diese Produkte finden Sie im Fachhandel.

### Als Verpackung ungeeignet:

Packpapier, Pergamentpapier, Cellophan, Müllbeutel und gebrauchte Einkaufstüten.

### Zum Verschließen geeignet:

Gummiringe, Kunststoff-Klipse, Bindfäden, kältebeständige Klebebänder, o. ä.

Beutel und Schlauch-Folien aus Polyethylen können mit einem Folienschweißgerät verschweisst werden.

## Haltbarkeit des Gefriergutes

Die Haltbarkeit ist abhängig von der Art der Lebensmittel.

Bei einer Temperatur von  $-18\text{ °C}$ :

- Fisch, Wurst, fertige Speisen, Backwaren:  
bis zu 6 Monate
- Käse, Geflügel, Fleisch:  
bis zu 8 Monate
- Gemüse, Obst:  
bis zu 12 Monate

---

## Super-Gefrieren

Lebensmittel sollen möglichst schnell bis zum Kern durchgefroren werden, damit Vitamine, Nährwerte, Aussehen und Geschmack erhalten bleiben.

Schalten Sie einige Stunden vor dem Einlegen der frischen Lebensmittel das Super-Gefrieren ein, um einen unerwünschten Temperaturanstieg zu vermeiden.

Im Allgemeinen genügen 4-6 Stunden.

Das Gerät arbeitet nach dem Einschalten ständig, im Gefrierraum wird eine sehr kalte Temperatur erreicht.

Soll das max. Gefriervermögen genutzt werden, ist das Super-Gefrieren 24 Stunden vor dem Einlegen der frischen Ware einzuschalten.

Kleinere Mengen Lebensmittel (bis zu 2 kg) können Sie ohne Super-Gefrieren einfrieren.

### Hinweis

Ist das Super-Gefrieren eingeschaltet, kann es zu vermehrten Betriebsgeräuschen kommen.

## Ein- und Ausschalten

Bild **2**

Super-Taste 3 drücken.

Ist das Super-Gefrieren eingeschaltet, leuchtet die Taste.

Das Super-Gefrieren schaltet automatisch nach ca. 2½ Tagen ab.

---

## Gefriergut auftauen

Je nach Art und Verwendungszweck können Sie zwischen folgenden Möglichkeiten wählen:

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



### Achtung

An- oder aufgetautes Gefriergut nicht wieder einfrieren. Erst nach dem Verarbeiten zu einem Fertiggericht (gekocht oder gebraten) kann es erneut eingefroren werden.

Die max. Lagerdauer des Gefriergutes nicht mehr voll nutzen.

---

## Ausstattung

(nicht bei allen Modellen)

Sie können die Ablagen des Innenraums und die Türablagen nach Bedarf variieren:

- Ablage nach vorne ziehen, absenken und seitlich herausschwenken. Bild **5**
- Türablage anheben und herausnehmen. Bild **6**



## Butter- und Käsefach

Bild **7**

## Flaschenablage

Bild **8**

In der Flaschenablage können Sie Flaschen sicher ablegen. Die Halterung ist variabel.

## Flaschenhalter

Bild **9**

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

## Eisschale

Bild **10**

1. Eisschale  $\frac{3}{4}$  mit Wasser füllen und in den Gefrierraum stellen.
2. Festgefrorene Eisschale nur mit stumpfen Gegenstand lösen (Löffelstiel).
3. Zum Lösen der Eiswürfel Eisschale kurz unter fließendes Wasser halten oder leicht verwinden.

## Gefrierkalender

Bild **11/A**

Um Qualitätsminderungen des Gefriergutes zu vermeiden, ist es wichtig, dass die zulässige Lagerdauer nicht überschritten wird. Die Lagerdauer hängt von der Art des Gefriergutes ab. Die Zahlen bei den Symbolen geben die zulässige Lagerdauer in Monaten für das Gefriergut an. Bei fertiger Tiefkühlkost, die im Handel erhältlich ist, ist das Herstellungsdatum oder das Haltbarkeitsdatum zu beachten.

## Kälteakku

Bild **11/B**

Bei einem Stromausfall oder einer Störung verzögert der Kälteakku die Erwärmung des eingelagerten Gefriergutes. Die längste Lagerzeit wird dabei erreicht, wenn der Akku in das oberste Fach direkt auf die Lebensmittel gelegt wird.

Um Platz zu sparen, kann der Akku im Türfach gelagert werden.

Der Kälteakku kann auch zum vorübergehenden Kühlhalten von Lebensmitteln, z. B. in einer Kühltasche, herausgenommen werden.

---

## Gerät ausschalten und stilllegen

### Gerät ausschalten

Bild **2**

Ein/Aus-Taste 1 drücken. Die Temperaturanzeige erlischt und die Kühlmaschine schaltet ab.

### Gerät stilllegen

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen:

1. Gerät ausschalten.
2. Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten.
3. Gerät reinigen.
4. Gerätetür offen lassen.

---

## Abtauen

### Kühl- und Frischkühlraum

Das Abtauen wird automatisch ausgeführt.

Während die Kühlmaschine läuft, bilden sich an der Rückwand des Kühlraums Tauwassertropfen oder Reif. Dies ist funktionsbedingt. Sie brauchen die Tauwassertropfen oder den Reif nicht abzuwischen. Die Rückwand taut automatisch ab. Das Tauwasser läuft in die Tauwasserrinne, Bild **12**. Von der Tauwasserrinne läuft das Tauwasser zur Kühlmaschine, wo es verdunstet.

#### Hinweis

Tauwasserrinne und Ablaufloch sauber halten, damit das Tauwasser ablaufen kann. Bild **12**

### Gefrierraum

Durch das vollautomatische No Frost-System bleibt der Gefrierraum eisfrei. Ein Abtauen ist nicht mehr notwendig.

---

## Gerät reinigen



### Achtung

- Verwenden Sie keine sand-, chlorid- oder säurehaltigen Putz- und Lösungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Schwämme. Auf den metallischen Oberflächen könnte Korrosion entstehen.
- Nie Ablagen und Behälter im Geschirrspüler reinigen. Die Teile können sich verformen!

Gehen Sie wie folgt vor:

1. Vor dem Reinigen Gerät ausschalten.
2. Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten!
3. Gefriergut herausnehmen und an einem kühlen Ort lagern.
4. Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch, lauwarmem Wasser und etwas PH-neutralem Spülmittel. Das Spülwasser darf nicht in die Beleuchtung gelangen.
5. Die Türdichtung nur mit klarem Wasser abwischen und danach gründlich trocken reiben.
6. Spülwasser darf nicht durch das Ablaufloch in den Verdunstungsbereich laufen.
7. Nach dem Reinigen Gerät wieder anschließen und einschalten.
8. Gefriergut wieder einlegen.

#### Hinweise

- Tauwasserrinne und Ablaufloch, Bild **12**, regelmäßig mit Wattestäbchen o.ä. reinigen, damit das Tauwasser ablaufen kann.
- Der Stopfen im Ablaufloch des Kühlraums muss aus funktionstechnischen Gründen nach dem Reinigen wieder eingesteckt werden.

## Ausstattung

Zum Reinigen lassen sich alle variablen Teile des Gerätes herausnehmen.

### Glasablagen herausnehmen

Bild **5**

Die Glasablagen anheben, nach vorne ziehen, absenken und seitlich herausschwenken.

### Behälter herausnehmen

Bild **13**

Behälter ganz herausziehen und durch Hochheben aus der Verrasterung lösen.

Zum Einsetzen Behälter auf die Auszugsschienen setzen und in den Innenraum schieben. Behälter rastet durch Niederdrücken ein.

### Feuchtefilter herausnehmen

Bild **11**/16

Der Feuchtefilter über dem Feuchtebehälter kann zum Reinigen herausgenommen werden. Dazu erst den Feuchtebehälter herausnehmen und den Feuchtefilter herausziehen. Die Filterabdeckung, Bild **14**, abheben und den Filter herausnehmen. Im lauwarmen Wasser reinigen, trocknen lassen und wieder zusammenbauen.

### Gefriergutbehälter herausnehmen

Bild **4**

Gefriergutbehälter bis zum Anschlag herausziehen, vorne anheben und herausnehmen.

## Allgemeine Pflegehinweise für Geräteoberflächen

Reinigen Sie die Geräteoberflächen mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel. Nach dem Reinigen gründlich trocken reiben.

---

## Beleuchtung (LED)

Ihr Gerät ist mit einer wartungsfreien LED-Beleuchtung ausgestattet.

Reparaturen an dieser Beleuchtung dürfen nur vom Kundendienst oder autorisierten Fachkräften ausgeführt werden.

---

## Energie sparen

- Gerät in einem trockenen, belüftbaren Raum aufstellen! Das Gerät soll nicht direkt in der Sonne oder in der Nähe einer Wärmequelle stehen (z. B. Heizkörper, Herd).  
Verwenden Sie ggf. eine Isolierplatte.
- Warme Lebensmittel und Getränke erst abkühlen lassen, dann ins Gerät stellen.
- Gefriergut zum Auftauen in den Kühlraum legen und die Kälte des Gefriergutes zur Kühlung von Lebensmitteln nutzen.
- Gerät so kurz wie möglich öffnen.
- Um einen erhöhten Stromverbrauch zu vermeiden, sollte die Geräterückseite gelegentlich gereinigt werden.
- Falls vorhanden:  
Wandabstandshalter montieren, um die ausgewiesene Energieaufnahme des Gerätes zu erreichen (siehe Montageanleitung). Ein reduzierter Wandabstand schränkt das Gerät in seiner Funktion nicht ein. Die Energieaufnahme kann sich dann geringfügig ändern. Der Abstand von 75 mm darf nicht überschritten werden.

---

## Betriebsgeräusche

### Ganz normale Geräusche

#### Brummen

Motoren laufen (z. B. Kälteaggregate, Ventilator).

#### Blubbernde, surrende oder gurgelnde Geräusche

Kältemittel fließt durch die Rohre.

#### Klicken

Motor, Schalter oder Magnetventile schalten ein/aus.

## Geräusche vermeiden

### Das Gerät steht uneben

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

### Das Gerät "steht an"

Rücken Sie das Gerät von anstehenden Möbeln oder Geräten weg.

### Behälter 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.

---

## Kleine Störungen selbst beheben

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

Überprüfen Sie, ob Sie die Störung aufgrund der folgenden Hinweise selbst beheben können.

Sie müssen die Kosten für Beratung durch den Kundendienst selbst übernehmen – auch während der Garantiezeit!

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Temperatur weicht stark von der Einstellung ab.		In einigen Fällen reicht es, wenn Sie das Gerät für 5 Minuten ausschalten.  Ist die Temperatur zu warm, prüfen Sie nach wenigen Stunden, ob eine Temperaturannäherung erfolgt ist.  Ist die Temperatur zu kalt, prüfen Sie am nächsten Tag die Temperatur nochmal.

---

<b>Störung</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Die LED-Beleuchtung ist defekt.	Siehe Kapitel Beleuchtung (LED).
	Der Lichtschalter klemmt.	Prüfen, ob der Lichtschalter sich bewegen lässt.
Keine Anzeige leuchtet.	Stromausfall; die Sicherung hat ausgelöst; der Netzstecker sitzt nicht fest.	Netzstecker anschließen. Prüfen, ob Strom vorhanden ist, Sicherungen überprüfen.
Der Boden des Kühlraums ist nass.	Die Tauwasserrinnen oder das Tauwasser-Ablaufrohr sind verstopft.	Reinigen Sie die Tauwasserrinnen und das Ablaufrohr (siehe Kapitel Gerät reinigen). Bild <b>12</b>
	Der Stopfen vom Tauwasser-Ablaufrohr fehlt.	Stopfen einsetzen.
Im Frischkühlraum ist es zu warm oder kalt.	Die Festeinstellung ist zu hoch oder zu niedrig eingestellt (z. B. bei Frost im Frischkühlraum).	<p>Super-Taste Kühlraum, Bild <b>2/6</b>, für 3 Sekunden drücken, bis ein Piepton ertönt. Temperaturanzeige Kühlraum 8 flackert.</p> <p>Die Temperatur im Frischkühlraum kann um 2 Stufen wärmer bzw. kälter eingestellt werden. Ist der Leucht balken auf Stufe 5 eingestellt, hat der Frischkühlraum eine Temperatur von nahe 0 °C.</p> <p>Stufe 3 - kälteste Einstellung Stufe 8 - wärmste Einstellung Mit der Temperatur-Einstelltaste Kühlraum 7 die Einstellung verändern.</p> <p>Nach einer Minute wird die eingestellte Temperatur gespeichert.</p>

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Temperatur im Gefrierraum ist zu warm.	Häufiges Öffnen des Gerätes.	Gerät nicht unnötig öffnen.
	Die Be- und Entlüftungsöffnungen sind verdeckt.	Hindernisse entfernen.
	Einfrieren größerer Mengen frischer Lebensmittel.	Max. Gefriervermögen nicht überschreiten.
Im Gefrierraum ist es zu warm.	Häufiges Öffnen des Gerätes.	Gerät nicht unnötig öffnen.
Temperaturanzeigen, Bild 2/5 oder 8, blinken.	Es wurden zu viele Lebensmittel eingelegt.	Super-Gefrieren vor dem Einlegen einschalten.
Warnton ertönt. Alarm-Taste, Bild 2/2, und Temperaturanzeige Gefrierraum, Bild 2/5, blinken.	Störung - im Gefrierraum ist es zu warm! <b>Gefahr für das Gefriergut</b>	Siehe Kapitel Alarmfunktion. <b>Hinweis</b> 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 warm waren. Wenn Geschmack, Geruch und Aussehen unverändert sind, können die Lebensmittel nach Kochen oder Braten erneut eingefroren werden. Die max. Lagerdauer nicht mehr voll nutzen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Gefrierraum-Tür war lange Zeit offen; Temperatur wird nicht mehr erreicht.	Der Verdampfer (Kälteerzeuger) im Nofrost-System ist so stark vereist, dass er nicht mehr vollautomatisch abtaut.	<p>Zum Abtauen des Verdampfers, Gefriergut mit den Fächern entnehmen und gut isoliert an einem kühlen Platz lagern.</p> <p>Gerät ausschalten und von der Wand wegrücken. Gerätetür offen lassen.</p> <p>Nach ca. 20 Min. beginnt das Tauwasser in die Verdunstungsschale auf der Geräterückseite zu laufen. Bild <b>15</b></p> <p>Um ein Überlaufen der Verdunstungsschale in diesem Fall zu vermeiden, Tauwasser mit einem Schwamm aufsaugen.</p> <p>Wenn kein Tauwasser mehr in die Verdunstungsschale läuft, ist der Verdampfer abgetaut. Innenraum reinigen. Gerät wieder in Betrieb nehmen.</p>

## Kundendienst

Einen Kundendienst in Ihrer Nähe finden Sie im Telefonbuch oder im Kundendienst-Verzeichnis. Geben Sie bitte dem Kundendienst die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) des Gerätes an.

Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild. Bild **16**

Bitte helfen Sie durch Nennung der Erzeugnis- und Fertigungsnummer mit, unnötige Anfahrten zu vermeiden. Sie sparen die damit verbundenen Mehrkosten.

## Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

D	01801 22 33 66	0,039 €/Min. aus dem Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.
A	0810 240 260	
CH	0848 840 040	

---

## Safety and warning information

### Before you switch ON the appliance

Please read the operating and installation instructions carefully! They contain important information on how to install, use and maintain the appliance.

The manufacturer is not liable if you fail to comply with the instructions and warnings. Retain all documents for subsequent use or for the next owner.

### Technical safety

This appliance contains a small quantity of environmentally-friendly but flammable R600a refrigerant. Ensure that the tubing of the refrigerant circuit is not damaged during transportation and installation. Leaking refrigerant may cause eye injuries or ignite.

If damage has occurred

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

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

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

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

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

An extension cable may be purchased from customer service only.

### Important information when using the appliance

- Never use electrical appliances inside the appliance (e.g. heater, electric ice maker, etc.). Risk of explosion!
- Never use a steam cleaner to defrost or clean the appliance! The steam may penetrate electrical parts and cause a short-circuit. Risk of electric shock!
- Do not use pointed or sharp-edged implements to remove frost or layers of ice. You could damage the refrigerant tubing. Leaking refrigerant may ignite or cause eye injuries.
- Do not store products which contain flammable propellants (e.g. spray cans) or explosive substances in the appliance. Risk of explosion!
- Do not stand or support yourself on the base, drawers or doors, etc.



- Before defrosting and cleaning the appliance, pull out the mains plug or switch off the fuse.  
Do not pull out the mains plug by tugging the cable.
- Bottles which contain a high percentage of alcohol must be sealed and stored in an upright position.
- Keep plastic parts and the door seal free of oil and grease. Otherwise, parts and door seal will become porous.
- Never cover or block the ventilation openings for the appliance.
- People (children incl.) who have limited physical, sensory or mental abilities or inadequate knowledge must not use this appliance unless they are supervised or given meticulous instructions.
- Do not store bottled or canned drinks (especially carbonated drinks) in the freezer compartment. Bottles and cans may explode!
- Never put frozen food straight from the freezer compartment into your mouth.  
Risk of low-temperature burns!
- Avoid prolonged touching of frozen food, ice or the evaporator pipes, etc.  
Risk of low-temperature burns!

## Children in the household

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

## General regulations

The appliance is suitable

- for refrigerating and freezing food,
- for making ice.

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

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

The refrigeration circuit has been checked for leaks.

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

---

## Information concerning disposal

### Disposal of packaging

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

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

### Disposal of your old appliance

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



This appliance is identified according to the European guideline 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment – WEEE. The directive specifies the framework for an EU-wide valid return and re-use of old appliances.

### Warning

Redundant appliances

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

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

---

## Scope of delivery

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

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

### The delivery consists of the following parts:

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

## Observe ambient temperature and ventilation

### Ambient temperature

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

The climate class can be found on the rating plate. Fig. 16

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

### Note

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

## Ventilation

Fig. 3

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

## Connecting the appliance

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

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

## Electrical connection

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

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

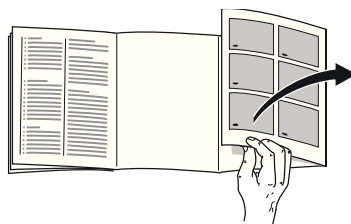
For appliances operated in non-European countries, check whether the stated voltage and current type match the values of your mains supply with the values of the mains supply. This information can be found on the rating plate. Fig. 16

### Warning

Never connect the appliance to electronic energy saver plugs.

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

## Getting to know your appliance



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

The features of the models may vary.

The diagrams may differ.

Fig. 1

\* Not all models.

- |     |                                       |
|-----|---------------------------------------|
| 1-9 | Controls                              |
| 10  | Light switch                          |
| 11  | Light (LED)                           |
| 12  | Shelf in the refrigerator compartment |
| 13  | Air outlet opening                    |
| 14  | Egg rack                              |
| 15  | “Cool-fresh” container                |
| 16  | Humidity filter                       |
| 17  | Humidity container                    |
| 18  | Frozen food container                 |
| 19  | Shelf for tubes and small tins        |
| 20  | Butter and cheese compartment         |
| 21  | Shelf for large bottles               |
| 22  | Ice pack                              |
| 23  | Freezer calendar                      |
| A   | Refrigerator compartment              |
| B   | Cool-fresh compartment                |
| C   | Freezer compartment                   |

## Controls

Fig. 2

- 1 **On/Off button**  
Serves to switch the whole appliance on and off.
- 2 **Alarm button**  
Used to switch off the warning signal, see chapter “Alarm function”.
- 3 **“Super” button (freezer compartment)**  
Switches super freezing on and off.
- 4 **Temperature selection button freezer compartment**  
The button sets the temperature in the freezer compartment.
- 5 **Temperature display freezer compartment**  
The numbers correspond to the set freezer compartment temperatures in °C.
- 6 **“Super” button refrigerator compartment**  
Switches super cooling on and off.
- 7 **Selection button for refrigerator compartment**  
Is used to set the temperature in the refrigerator compartment.
- 8 **Temperature display refrigerator compartment**  
The numbers correspond to the set refrigerator compartment temperatures in °C.
- 9 **ON/OFF display**  
The ON/OFF display is lit when the appliance is in operation.

## Switching on the appliance

Switch on the appliance with the On/Off button, Fig. 2/1. The temperature warning signal is switched off by pressing the alarm button, Fig. 2/2.

The temperature displays flash and the alarm button display is lit up, until the appliance has reached the set temperatures.

The light in the refrigerator compartment is lit when the door is open.

The factory has recommended the following temperatures:

- Refrigerator compartment: +4 °C
- Cool-fresh compartment: at almost 0 °C
- Freezer compartment: -18 °C

### Note

If the light switch, Fig. 1/10, is pressed when the door is open, the light and the displays on the controls go out.

## Operating tips

- When the appliance has been switched on, it may take several hours until the set temperatures have been reached.
- The fully automatic No Frost system ensures that the freezer compartment remains free of ice. Defrosting is no longer required.
- The sides of the housing are sometimes heated slightly. This prevents condensation in the area of the door seal.
- If the freezer compartment door cannot be immediately re-opened after it has been closed, wait until the resulting low pressure has equalised.

## Setting the temperature

Fig. 2

### Refrigerator compartment

The temperature can be set from +3 °C to +8 °C.

Keep pressing temperature setting button 7 until the required refrigerator compartment temperature is set.

The value last selected is saved. The set temperature is indicated on temperature display 8.

We recommend a setting of +4 °C.

Perishable food should not be stored above +4 °C.

### Cool-fresh compartment

Fig. 1B

The temperature in the “cool-fresh” compartment has been set to almost 0 °C at the factory and should not be changed if at all possible.

If frost forms on the refrigerated food, the temperature can be increased. (See chapter “Eliminating minor faults yourself”.)

### Freezer compartment

The temperature can be set from -16 °C to -24 °C.

Keep pressing temperature selection button 4 until the required freezer compartment temperature is set. The value last selected is stored.

The set temperature is indicated on display 5.

We recommend a factory setting of -18 °C in the freezer compartment.

## Alarm function

### Switching off the warning signal

Fig. 2

Press the “alarm” button 2 to switch off the warning signal.

### Door alarm

The door alarm switches on if an appliance door is left open for longer than one minute. Close the door to switch off the warning signal.

### Temperature alarm

The temperature alarm switches on if the freezer compartment is too warm.

Alarm button	Temperature display	Explanation
illumina tes	flashes	<b>Temperature alarm:</b> Frozen food is not at risk of thawing.
flashes	flashes	<b>Thaw alarm:</b> Frozen food is at risk of thawing.
flashes	illuminates	<b>Thaw alarm:</b> At some time the freezer compartment was too warm. Frozen food is at risk of thawing.

### Temperature warning

The alarm may switch on without any risk to the frozen food:

- when the appliance is switched on,
- when large quantities of fresh food are placed in the appliance,
- if the freezer compartment door is open too long.

### Thaw warning

If taste, odour and appearance remain unchanged, the food can be boiled or fried and then refrozen. No longer store the frozen produce for the max. storage period.

### Note

Do not refreeze thawing or thawed food. It can only be refrozen when it has been used to prepare a ready meal (boiled or fried).

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

## Usable capacity

Information on the usable capacity can be found inside your appliance on the rating plate. Fig. 16

### Fully utilising the freezer volume

The maximum amount of food can be placed in the freezer by removing all fittings. The food can be stacked directly on the shelves and in the bottom of the freezer compartment.

### Removing the fittings

Pull out the frozen food container all the way, lift at the front and remove. Fig. 4

## Refrigerator compartment

The refrigerator compartment is the ideal storage location for ready meals, cakes and pastries, preserved food, condensed milk, hard cheese, fruit and vegetables sensitive to cold as well as tropical fruit.

## Note when loading products

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

### Note

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

Food or packaging could freeze to the rear panel.

## Super cooling

Super cooling sets the refrigerator temperature to the coldest temperature setting for approx. 6 hours. Then the appliance automatically switches to the temperature set prior to super cooling mode.

Switch on super cooling mode, e.g.

- before placing large quantities of food in the refrigerator compartment.
- for the fast cooling of drinks.

## Switching on and off

Fig. 2

Press “super” button 6.

The button is lit when super cooling is switched on.

## The “cool-fresh” compartment

The temperature in the fridge is about 0 °C. The low temperature and the optimum moisture provide ideal storage conditions for fresh food.

Food can be kept fresh up to three times longer in the “cool-fresh” compartment than in the normal cooling zone – for even longer freshness, nutrient retention and flavour.

### Humidity container

Fig. 1/17

The humidity container is covered with a special filter which optimises retention of the air humidity in the storage compartment. As a result, there is up to 95% air humidity in the humidity container, depending on the amount of products put in. This storage climate offers ideal conditions for fresh fruit, salad greens, vegetables, herbs and mushrooms.

### Foods suitable for “cool-fresh” container:

#### In the “cool-fresh” container:

Fig. 1/15

- Fish, seafood, meat, sausage, dairy products, ready meals.

#### In the humidity container:

Fig. 1/17

- Vegetables (e.g. carrots, asparagus, celery, leeks, beetroot, mushrooms, brassicas such as broccoli, cauliflower, Brussels sprouts, kohlrabi)
- Salad greens (e.g. lamb’s lettuce, iceberg lettuce, chicory, lettuce)

- Herbs (e.g. dill, parsley, chives, basil)
- Fruit (types insensitive to cold, e.g. apples, peaches, berries, grapes)

### Foods not suitable for the “cool-fresh” drawer:

Fruit and vegetables sensitive to cold (e.g.: tropical fruit such as pineapples, bananas, papaya, citrus fruits, melons as well as tomatoes, aubergines, zucchini, capsicums, cucumbers, potatoes).

The ideal storage location for these foods is the refrigerator compartment.

### When purchasing food, please note:

The “purchase freshness” is important for the shelf-life of your food.

In principle, the fresher the produce when placed in the “cool-fresh” compartment, the longer it stays fresh.

Therefore, when buying food, always pay attention to the degree of freshness.

Observe the best-before date specified by the manufacturer for ready products and bottled products.

### Storage times (at 0 °C)

Depending on the initial quality	
Fresh fish, seafood	up to 3 days
Poultry, meat (boiled/fried)	up to 5 days
Beef, pork, lamb, sausage (cold meat)	up to 7 days
Smoked fish, broccoli	up to 14 days
Salad greens, fennel, apricots, plums	up to 21 days
Soft cheese, yoghurt, quark, buttermilk, cauliflower	up to 30 days



---

## Freezer compartment

### Use the freezer compartment

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

#### Note

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

---

## Max. freezing capacity

Information about the max. freezing capacity within 24 hours can be found on the rating plate. Fig. 16

---

## Freezing and storing food

### Purchasing frozen food

- Packaging must not be damaged.
- Use by the “use by” date.
- Temperature in the supermarket freezer must be -18 °C or lower.
- If possible, transport deep-frozen food in an insulated bag and place quickly in the freezer compartment.

### Storing frozen food

To ensure good air circulation in the appliance, insert the freezer drawers all the way.

If a large quantity of food is to be placed in the freezer compartment, the food can be stacked directly on the wire shelves and on the floor of the freezer compartment. To do this, remove all the freezer drawers. Pull out the freezer drawers all the way, lift at the front and remove. Fig. 4

---

## Freezing fresh food

Freeze fresh and undamaged food only.

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

#### Note

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

- The following foods are suitable for freezing:  
Cakes and pastries, fish and seafood, meat, game, poultry, vegetables, fruit, herbs, eggs without shells, dairy products such as cheese, butter and quark, ready meals and leftovers such as soups, stews, cooked meat and fish, potato dishes, soufflés and desserts.

- The following foods are not suitable for freezing:  
Types of vegetables, which are usually consumed raw, such as lettuce or radishes, eggs in shells, grapes, whole apples, pears and peaches, hard-boiled eggs, yoghurt, soured milk, sour cream, crème fraîche and mayonnaise.

## Packing frozen food

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

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

### Suitable packaging:

Plastic film, tubular film made of polyethylene, aluminium foil, freezer containers.  
These products are available from specialist outlets.

### Unsuitable packaging:

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

### Items suitable for sealing packaged food:

Rubber bands, plastic clips, string, cold-resistant adhesive tape, etc.  
Bags and tubular film made of polyethylene can be sealed with a film heat sealer.

## Shelf life of frozen food

Storage duration depends on the type of food.

At a temperature of -18 °C:

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

---

## Super freezing

Food should be frozen solid as quickly as possible in order to retain vitamins, nutritional value, appearance and flavour. Several hours before placing fresh food in the freezer compartment, switch on super freezing to prevent an unwanted temperature rise.

As a rule, 4-6 hours is adequate.

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

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

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

### Note

When super freezing is switched on, increased operating noises may occur.

## Switching on and off

Fig. 2

Press "super" button 3.

If the super freezing has been switched on the button is lit.

Super freezing automatically switches off after approx. 2½ days.

---

## Thawing frozen food

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

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

### Caution

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

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

---

## Interior fittings

(not all models)

You can reposition the shelves inside the appliance and the door shelves as required:

- Pull shelf forwards, lower and swing out to the side. Fig. **5**
- Raise the door shelf and remove. Fig. **6**

## Butter and cheese compartment

Fig. **7**

## Bottle shelf

Fig. **8**

Bottles can be stored securely on the bottle shelf. The holder can be adjusted.

## Bottle holder

Fig. **9**

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

## Ice cube tray

Fig. **10**

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

## Freezer calendar

Fig. **11/A**

To prevent the quality of the food from deteriorating, it is important that the permitted storage period is not exceeded. The storage period depends on the type of produce. The figures next to the symbols indicate the permitted storage period of the produce in months. When purchasing frozen produce, observe the date of manufacture or use-by date.

## Ice block

Fig. **11/B**

If a power failure or malfunction occurs, the ice blocks can be used to slow down the thawing process. The longest storage time is obtained by placing the ice block directly on the food in the top compartment.

To save space, the ice block can be stored in the door compartment.

The ice blocks can also be used to cool food temporarily, e. g. in a cold bag.

---

## Switching off and disconnecting the appliance

### Switching off the appliance

Fig. 2

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

### Disconnecting the appliance

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

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

---

## Defrosting

### Refrigerator and “cool-fresh” compartments

Defrosting is actuated automatically. While the refrigeration unit is running, water droplets or hoarfrost form at the rear panel of the refrigerator compartment. This is nothing unusual. It is not necessary to wipe off the water droplets or hoarfrost. The rear panel defrosts automatically. The condensation drains off into the condensation channel, Fig. 12. From there the condensation drains off down the condensation channels to the refrigeration unit where it evaporates.

### Note

Keep the condensation channel and drainage hole clean, so the condensation can drain off. Fig. 12

### Freezer compartment

The fully automatic No Frost system ensures that the freezer compartment remains free of ice. Defrosting is no longer required.

---

## Cleaning the appliance



### Caution

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

Proceed as follows:

1. Before cleaning: Switch the appliance off.
2. Pull out the mains plug or switch off the fuse.
3. Take out the frozen food and store in a cool location.
4. Clean the appliance with a soft cloth, lukewarm water and a little pH neutral washing-up liquid. The rinsing water must not run into the light.
5. Wipe the door seal with clear water only and then wipe dry thoroughly.
6. Rinsing water must not run through the drainage hole into the evaporation area.
7. After cleaning reconnect and switch the appliance back on.

8. Put the frozen food back in the freezer compartment.

### Notes

- Regularly clean the condensation channel and drainage hole, Fig. 12, with a cotton bud or similar implement to ensure that the condensation can drain.
- After cleaning, the stopper must be re-inserted into the drainage hole of the refrigerator compartment for functional reasons.

## Interior fittings

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

### Take out glass shelves

Fig. 5

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

### Removing the container

Fig. 13

Pull out the container all the way and lift to detach it.

To insert the container, place on the telescopic rails and push into the appliance. Attach the container by pressing it down.

### Taking out the humidity filter

Fig. 11/16

The humidity filter over the humidity container can be taken out for cleaning. To do this, first take out the humidity container and pull out the humidity filter. Lift off the filter cover, Fig. 14, and take out the filter. Clean in lukewarm water, leave to dry and re-assemble.

### Taking out the frozen food container

Fig. 4

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

## General information for looking after the surfaces

Clean surfaces with luke warm water and a little washing-up liquid. After cleaning, rub thoroughly dry.

## Light (LED)

Your appliance features a maintenance-free LED light.

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

## Tips for saving energy

- Install the appliance in a dry, well ventilated room! The appliance should not be installed in direct sunlight or near a heat source (e.g. radiator, cooker).  
If required, use an insulating plate.
- Allow warm food and drinks to cool down before placing in the appliance.
- Thaw frozen food in the refrigerator compartment and use the low temperature of the frozen food to cool refrigerated food.
- Open the appliance as briefly as possible.
- Occasionally clean the rear of the appliance to prevent an increased power consumption.
- If available: Fit wall spacers to obtain the indicated energy rating of the appliance (see Installation instructions). A reduced wall gap will not restrict the function of the appliance. The energy rating may then change slightly. The gap of 75 mm must not be exceeded.

---

## Operating noises

### Quite normal noises

#### Droning

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

#### Bubbling, humming or gurgling noises

Refrigerant is flowing through the tubing.

#### Clicking

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

## Preventing noises

### The appliance is not level

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

### The appliance is not free-standing

Please move the appliance away from adjacent units or appliances.

### Containers or storage areas wobble or stick

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

### Bottles or receptacles are touching each other

Move the bottles or receptacles slightly away from each other.

---

## Eliminating minor faults yourself

Before you call customer service:

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

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

Fault	Possible cause	Remedial action
Temperature differs greatly from the set value.		In some cases it is adequate to switch off the appliance for 5 minutes.  If the temperature is too high wait a few hours and check whether the temperature has approached the set value.  If the temperature is too low check the temperature again the next day.
The light does not work.	The LED light is defective.	See chapter "Light (LED)" section.
	Light switch is jammed.	Check whether the light switch can move.

---

Fault	Possible cause	Remedial action
Displays do not illuminate.	Power failure; the fuse has been switched off; the mains plug has not been inserted properly.	Connect mains plug. Check whether the power is on, check the fuses.
Floor of the refrigerator compartment is wet.	The condensation channels or condensation drainage pipe are blocked.	Clean the condensation channels and the outlet (see “Cleaning the appliance”). Fig. 12
	Stopper is missing from the condensation drainage pipe.	Insert stopper.
The cool-fresh compartment is too warm.	The fixed setting has been set too high or too low (e.g. if there is frost in the “cool-fresh” compartment).	<p>Press super button on refrigerator compartment, Fig. 2/6, for 3 seconds until a beep sounds. Temperature display on refrigerator compartment 8 flickers.</p> <p>The temperature in the cool-fresh compartment can be set to be 2 steps warmer and/or colder. If the bargraph is set to 5, the cool-fresh compartment has a temperature of almost 0 °C.</p> <p>Setting 3 – coldest setting Setting 8 – warmest setting</p> <p>Change the setting using the temperature selection button on refrigerator compartment 7.</p> <p>After one minute, the set temperature is stored.</p>
The temperature in the freezer compartment is too warm.	Appliance opened frequently.	Do not open the appliance unnecessarily.
	The ventilation openings have been covered.	Remove obstacles.
	Large quantities of fresh food are being frozen.	Do not exceed max. freezing capacity.

Fault	Possible cause	Remedial action
<p>The freezer compartment is too warm.</p> <p>Temperature displays, Fig. 2/5 or 8, flash.</p>	<p>Appliance opened frequently.</p> <hr/> <p>Too much food was placed in the compartment.</p>	<p>Do not open the appliance unnecessarily.</p> <hr/> <p>Switch on super freezing before inserting the food.</p>
<p>Warning signal sounds.</p> <p>The alarm button, Fig. 2/2, and the freezer compartment temperature display, Fig. 2/5, flash.</p>	<p>Fault – the freezer compartment is too warm!</p> <p><b>Frozen food is at risk!</b></p>	<p>See chapter entitled “Alarm function”.</p> <p><b>Note</b></p> <p>Frozen food which has started thawing or which has thawed can be refrozen if meat and fish were above +3 °C for not more than one day or other frozen food for not more than three days.</p> <p>If taste, odour and appearance have not changed, the food can be boiled or fried and then refrozen.</p> <p>No longer store the frozen produce for the max. storage period.</p>
<p>Freezer compartment door was open for a long time; temperature is no longer reached.</p>	<p>The evaporator (refrigeration generator) in the No Frost system is covered in thick ice and can no longer be defrosted fully automatically.</p>	<p>To defrost the evaporator, remove the frozen food with the compartments, insulate well and store in a cool location.</p> <p>Switch off the appliance and move it away from the wall. Leave the appliance door open.</p> <p>After approx. 20 min. the condensation begins to run into the evaporation pan, at the rear of the appliance. Fig. 15</p> <p>To prevent the evaporation pan from overflowing in this case, mop up the condensation with a sponge.</p> <p>The evaporator is defrosted when the water stops running into the evaporation pan. Clean the interior. Switch the appliance back on again.</p>



---

## Customer service

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

These specifications can be found on the rating plate. Fig. **16**

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

## Repair order and advice on faults

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

GB	0844 8928999	Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.
IE	01450 2655	
US	866 447 4363	toll-free

---

## Prescriptions- d'hygiène-alimentaire

### **Chère cliente, cher client,**

conformément à la réglementation française visant à empêcher la présence de listéries dans le compartiment réfrigérateur, nous vous remercions de respecter les consignes suivantes :

- Nettoyez fréquemment le compartiment intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un détergent non agressif, ne provoquant pas d'oxydation des pièces métalliques (utilisez par ex. de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit à vaisselle).

Ensuite, désinfectez avec de l'eau additionnée de vinaigre ou de jus de citron les surfaces que vous avez préalablement nettoyées, ou utilisez un produit germicide en vente dans le commerce et adapté aux réfrigérateurs (avant d'utiliser ce produit sur les pièces métalliques, faites un test de compatibilité à un endroit peu visible).

- Enlevez les emballages commerciaux avant de mettre les produits alimentaires dans le compartiment réfrigérateur (par ex. le carton qui réunit les pots de yaourt).
- Pour éviter toute contamination entre des produits alimentaires de nature différente, rangez-les bien séparés les uns des autres, bien emballés ou rangés dans des récipients à couvercle.
- Avant de préparer des plats et de saisir des produits alimentaires, lavez-vous les mains. Avant de préparer d'autres plats, lavez-vous à nouveau les mains. Lavez-les encore une fois avant de prendre un repas.
- Lavez les ustensiles de cuisine dont vous venez de vous servir avant de les réutiliser (cuillère en bois, planche de découpe, couteau de cuisine, etc.).

---

## Consignes de sécurité et avertissements

### Avant de mettre l'appareil en service

Veuillez lire attentivement et entièrement les informations figurant dans les notices d'utilisation et de montage. Elle contiennent des remarques importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité si les consignes et mises en garde contenues dans la notice d'utilisation ne sont pas respectées. Veuillez conserver ces documents en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour le cas où l'appareil changerait de propriétaire.

### Sécurité technique

Cet appareil contient une petite quantité d'un fluide réfrigérant écologique mais inflammable, le R 600a. Pendant le transport et la mise en place de l'appareil, veillez à ne pas endommager les tuyauteries du circuit frigorifique. Si le fluide réfrigérant jaillit, il peut provoquer des lésions oculaires ou s'enflammer.

Si l'appareil est endommagé

- éloignez de l'appareil toute flamme nue ou source d'inflammation,
- aérez bien la pièce pendant quelques minutes,
- éteignez l'appareil puis débranchez la fiche mâle de la prise de courant,
- prévenez le service après-vente.

Plus l'appareil contient du fluide réfrigérant et plus grande doit être la pièce dans laquelle il se trouve. Dans les pièces trop petites, un mélange gaz-air inflammable peut se former en cas de fuite.

Comptez 1 m<sup>3</sup> de volume minimum de la pièce pour 8 g de fluide réfrigérant. La quantité de fluide présente dans l'appareil est indiquée sur la plaque signalétique située à l'intérieur de ce dernier.

Si le cordon d'alimentation électrique de cet appareil a été endommagé, il faut confier son remplacement au fabricant, au service après-vente ou à une personne détenant des qualifications similaires. Les installations et réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Les réparations ne pourront être réalisées que par le fabricant, le service après-vente ou une personne détenant des qualifications similaires.

Il ne faut utiliser que les pièces d'origine du fabricant. Le fabricant ne garantit que les pièces d'origine car elles seules remplissent les exigences de sécurité.

S'il faut allonger le cordon de raccordement au secteur avec un prolongateur, procurez-vous-le exclusivement auprès du service après-vente.

## Pendant l'utilisation

- N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil (par ex. appareils de chauffage, machine à glaçons, etc.). Risque d'explosion !
- Ne dégivrez ni et ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ! La vapeur risque d'atteindre des pièces électriques et de provoquer un court-circuit. Risque d'électrocution !
- Pour détacher le givre ou les couches de glace, n'utilisez jamais d'objets pointus ou présentant des arêtes vives. Vous risqueriez d'endommager les tuyaux de fluide réfrigérant. Le fluide réfrigérant en train de jaillir risque de s'enflammer ou de provoquer des lésions oculaires.
- Ne stockez dans l'appareil ni produits contenant des gaz propulseurs inflammables (par ex. bombes aérosols) ni produits explosifs. Risque d'explosion !
- Ne vous servez pas des socles, clayettes et portes comme marchepieds ou pour vous appuyer.
- Pour dégivrer et nettoyer l'appareil, débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou retirez le fusible / désarmez le disjoncteur. Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche mâle et non pas sur son cordon.
- Stockez les boissons fortement alcoolisées en position verticale dans des récipients bien fermés.
- L'huile et la graisse ne doivent pas entrer en contact avec les parties en matières plastiques et le joint de porte. Ces derniers pourraient sinon devenir poreux.

- Ne recouvrez et n'obstruez jamais les orifices de ventilation de l'appareil.
- Cet appareil ne pourra être utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou psychiques restreintes ou manquant de connaissances que sous la surveillance d'une personne chargée de leur sécurité ou après que cette dernière leur aura enseigné à utiliser l'appareil.
- Dans le compartiment congélateur, ne stockez pas de boissons, gazeuses en particulier, en bouteilles ou en canettes car elles éclateraient. Les bouteilles et les canettes risqueraient d'éclater !
- Ne portez jamais des produits surgelés à la bouche immédiatement après les avoir sorties du compartiment congélateur. Risque d'engelures !
- Évitez tout contact prolongé des mains avec les produits congelés, la glace ou les tubes de l'évaporateur, etc. Risque d'engelures !

## Les enfants et l'appareil

- Ne confiez jamais l'emballage et ses pièces constitutives aux enfants. Ils risquent de s'étouffer avec les cartons pliants et les feuilles de plastique !
- L'appareil n'est pas un jouet pour enfants !
- Appareils équipés d'une serrure : rangez la clé hors de portée des enfants !

## Dispositions générales

L'appareil convient pour

- réfrigérer et congeler des aliments,
- préparer des glaçons.

Cet appareil est destiné à un usage domestique dans un foyer privé, et à l'environnement domestique.

L'appareil a été antiparasité conformément à la directive UE 2004 / 108 / EC.

Le circuit frigorifique a subi un contrôle d'étanchéité.

Ce produit est conforme aux dispositions de sécurité applicables visant les appareils électriques (EN 60335-2-24).

---

## Conseil pour la mise au rebut

### Mise au rebut de l'emballage

L'emballage protège votre appareil contre les dommages susceptibles de survenir en cours de transport. Tous les matériaux qui le composent sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez-nous : à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

Pour connaître les circuits actuels de mise au rebut, adressez-vous s.v.p. à votre revendeur ou à l'administration de votre commune.

### Mise au rebut de l'ancien appareil

Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur ! Leur élimination dans le respect de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002 / 96 / CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.



### Mise en garde

Avant de mettre au rebut l'appareil qui ne sert plus :

1. Débranchez sa fiche mâle.
2. Sectionnez son câble d'alimentation et retirez-le avec la fiche mâle.
3. Pour dissuader les enfants de grimper dans l'appareil, ne retirez pas les clayettes et les bacs !
4. Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil lorsqu'il ne sert plus. Risque d'étouffement !

Les appareils réfrigérants contiennent du fluide réfrigérant. L'isolant contient des gaz. Il faut que le fluide réfrigérant et les gaz soient éliminés dans les règles de l'art. Jusqu'à l'enlèvement de l'appareil, veillez bien à ce que son circuit frigorifique ne soit pas endommagé.

## Étendue des fournitures

Après avoir déballé, vérifiez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport.

En cas de réclamation, veuillez vous adresser au revendeur auprès duquel vous avez acquis l'appareil ou auprès de notre service après-vente.

### La livraison comprend les pièces suivantes :

- Appareil indépendant
- Équipement (selon le modèle)
- Notice d'utilisation
- Notice de montage
- Carnet de service après-vente
- Pièce annexe de la garantie
- Informations relatives à la consommation d'énergie et aux bruits
- Sachet avec quincaillerie de montage (voir la vue d'ensemble dans la notice de montage)

## Contrôler la température ambiante et l'aération

### Température ambiante

L'appareil a été conçu pour une catégorie climatique précise. Suivant la catégorie climatique, l'appareil est utilisable dans les températures ambiantes suivantes.

La catégorie climatique de l'appareil figure sur sa plaque signalétique, Fig. 16.

Catégorie climatique	Température ambiante admissible
SN	+10 °C à 32 °C
N	+16 °C à 32 °C
ST	+16 °C à 38 °C
T	+16 °C à 43 °C

### Remarque

L'appareil est entièrement fonctionnel à l'intérieur des limites de température ambiante prévues dans la catégorie climatique indiquée. Si un appareil de la catégorie climatique SN est utilisé à des températures ambiantes plus basses, il est possible d'exclure que l'appareil s'endommage jusqu'à une température de +5 °C.

## Aération

Fig. 3

L'air situé contre la paroi arrière et les parois latérales de l'appareil s'échauffe. L'air chaud doit pouvoir s'échapper sans obstacle. S'il ne le peut pas, le groupe frigorifique doit fonctionner plus longtemps, ce qui augmente la consommation de courant. Pour cette raison, ne recouvrez ni et n'obstruez jamais les orifices d'aération de l'appareil.

---

## Branchement de l'appareil

Après l'installation de l'appareil en position verticale, attendez au moins une heure avant de le mettre en service. Il peut en effet arriver, pendant le transport, que l'huile présente dans le compresseur se déplace vers le circuit frigorifique.

Avant la première mise en service, nettoyez le compartiment intérieur de l'appareil. (Voir le chapitre « Nettoyage de l'appareil ».)

## Branchement électrique

La prise doit être proche de l'appareil et demeurer librement accessibles même après avoir installé ce dernier.

L'appareil est conforme à la classe de protection I. Raccordez l'appareil au courant alternatif 220–240 V / 50 Hz, via une prise femelle installée réglementairement et comportant un fil de terre. La prise doit être protégée par un fusible supportant un ampérage de 10 A à 16 A.

Sur les appareils qui fonctionneront dans des pays non européens, il faut vérifier que la tension et le type de courant mentionnés sur la plaque signalétique correspondent bien avec celle et celui offert par votre secteur. Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique. Fig. 16

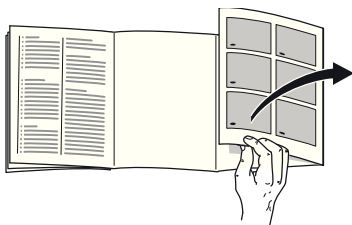


### Mise en garde

Il ne faut en aucun cas raccorder l'appareil à des fiches électroniques d'économie d'énergie.

Nos appareils peuvent être alimentés via des onduleurs pilotés par le secteur ou à pilotage sinusoïdal. Directement raccordées au réseau public, les installations photovoltaïques font appel à des onduleurs pilotés par le secteur. Dans les solutions en îlots (p. ex. sur les bateaux ou les refuges de montagne), ne disposant pas d'un raccordement direct au réseau électrique public, il faut utiliser des onduleurs à pilotage sinusoïdal.

## Présentation de l'appareil



Veillez déplier la dernière page, illustrée, de la notice. La présente notice d'utilisation vaut pour plusieurs modèles.

L'équipement des modèles peut varier.

Selon le modèle, l'appareil peut différer du contenu des illustrations.

Fig. 1

\* Selon le modèle.

- 1-9 Éléments de commande
- 10 Interrupteur d'éclairage
- 11 Éclairage (LED)
- 12 Clayettes du compartiment réfrigérateur
- 13 Orifice de sortie d'air
- 14 Balconnet à oeufs
- 15 Bac fraîcheur
- 16 Filtre à humidité
- 17 Bac fraîcheur humide
- 18 Bac à produits surgelés
- 19 Support pour tubes et petites boîtes de conserve
- 20 Casier à beurre et à fromage
- 21 Clayette à grandes bouteilles
- 22 Accumulateurs de froid
- 23 Calendrier de congélation
  
- A Compartiment réfrigérateur
- B Compartiment fraîcheur
- C Compartiment congélateur

## Éléments de commande

Fig. 2

- 1 **Touche Marche / Arrêt**  
Il sert à allumer et éteindre l'ensemble de l'appareil.
- 2 **Touche d'alarme**  
Sert à désactiver l'alarme sonore (voir le chapitre « Fonction alarme »).
- 3 **Touche « Super » (compartiment congélateur)**  
Pour allumer et éteindre la supercongélation.
- 4 **Touche de réglage de la température**  
Cette touche sert à régler la température du compartiment congélateur.
- 5 **Affichage de la température régnant dans le compartiment congélateur**  
Les chiffres correspondent aux températures °C réglées dans le compartiment congélateur.
- 6 **Touche « super » compartiment réfrigérateur**  
Pour allumer et éteindre la super-réfrigération.
- 7 **Touche de sélection du compartiment réfrigérateur**  
Elle permet de régler la température qui doit régner dans le compartiment réfrigérateur.
- 8 **Affichage de la température régnant dans le compartiment réfrigérateur**  
Les chiffres correspondent aux températures °C réglées dans le compartiment réfrigérateur.



## 9 Voyant de fonctionnement

Pendant la marche de l'appareil, le voyant de fonctionnement reste allumé.

---

## Enclenchement de l'appareil

Allumez l'appareil par la touche Marche / Arrêt, Fig. 2/1. Le fait d'appuyer sur la touche d'alarme, Fig. 2/2, éteint l'alarme sonore de température.

Les affichages de température clignotent et le voyant de la touche d'alarme reste allumé jusqu'à ce que l'appareil ait atteint les températures réglées.

Porte en position ouverte, l'éclairage du compartiment réfrigérateur est allumé.

Le fabricant recommande les températures suivantes :

- Compartiment réfrigérateur : +4 °C
- Compartiment fraîcheur : proche de 0 °C
- Compartiment congélateur : -18 °C

### Remarque

Le fait d'appuyer sur l'interrupteur d'éclairage, Fig. 1/10, lorsque la porte se trouve en position ouverte, éteint l'éclairage et les affichages des éléments de commande.

## Remarques concernant le fonctionnement de l'appareil

- Après son allumage, l'appareil peut avoir besoin de plusieurs heures pour atteindre les températures réglées.
- Grâce au système No Frost entièrement automatique, le compartiment congélateur ne se couvre pas de givre. Il n'est plus nécessaire de dégivrer.
- L'appareil chauffe légèrement une partie de ses surfaces frontales pour empêcher une condensation d'eau dans la zone du joint de porte.
- Si la porte du compartiment congélateur ne se laisse pas immédiatement rouvrir après l'avoir fermée, attendez un moment pour laisser à la dépression régnant dans le compartiment le temps de se résorber.

---

## Réglage de la température

Fig. 2

### Compartiment réfrigérateur

La température est réglable entre +3 °C et +8 °C.

Appuyez sur la touche de réglage de la température 7 jusqu'à ce que la température souhaitée soit réglée dans le compartiment réfrigérateur.

L'appareil mémorise la valeur réglée en dernier. La température réglée s'affiche à l'affichage de température 8.

Nous vous recommandons de régler la température sur +4 °C.

Évitez de stocker les produits alimentaires délicats à une température supérieure à +4 °C.

### Compartiment fraîcheur

Fig. 1B

À la fabrication, la température du compartiment fraîcheur a été réglée aux environs de 0 °C, si possible, il ne faut pas la modifier.

S'il se forme du givre sur les aliments présents, vous pouvez augmenter la température. (Voir le chapitre « Remédier soi-même aux petites pannes ».)

### Compartiment congélateur

La température est réglable entre -16 °C et -24 °C.

Appuyez sur la touche de réglage de la température 4 jusqu'à ce que la température souhaitée soit réglée dans le compartiment congélateur. L'appareil mémorise la valeur réglée en dernier.

La température réglée s'affiche à l'indicateur 5.

Nous recommandons de régler le compartiment congélateur sur -18 °C (réglage usine).

---

## Fonction alarme

### Éteindre l'alarme sonore

Fig. 2

Le fait d'appuyer sur la touche d'alarme 2 éteint l'alarme sonore.

### Alarme relative à la porte

L'alarme de porte s'active si une porte de l'appareil reste ouverte plus d'une minute. Refermer la porte suffit pour que l'alarme sonore cesse.

## Alarme de température

L'alarme de température s'active si la température a trop monté dans le compartiment congélateur.

Touche Alarme	Indicateur de température	Explication
allumé	clignotant	<b>Alarme de température :</b> Les produits congelés ne risquent pas de s'abîmer.
clignotant	clignotant	<b>Alarme début de décongélation :</b> Les produits congelés risquent de s'abîmer.
clignotant	allumé	<b>Alarme début de décongélation :</b> Par le passé, la température a trop monté. Les produits congelés risquent de s'abîmer.

### Alarme relative à la température

L'alarme peut s'activer dans les cas suivants, sans que cela signifie que les produits congelés risquent de s'abîmer :

- Lors de la mise en service de l'appareil.
- Lors du rangement de grandes quantités de produits frais.
- Lorsque la porte du compartiment congélateur est restée trop longtemps ouverte.

### Avertissement (amorce de décongélation)

Si le goût, l'odeur et l'aspect des produits n'a pas changé, vous pouvez les faire cuire ou rôtir puis les recongeler. N'utilisez pas la durée de conservation dans son intégralité.

### Remarque

Ne remettez pas à congeler des produits alimentaires partiellement ou entièrement décongelés. Vous pourrez les recongeler uniquement après les avoir transformés en plats pré-cuisinés (par cuisson ou rôtissage).

N'utilisez pas la durée de conservation dans son intégralité.

## Contenance utile

Vous trouverez les indications relatives à la contenance utile sur la plaque signalétique de votre appareil. Fig. 16

### Utiliser intégralement la capacité de congélation

Pour pouvoir ranger la quantité maximale de produits congelés, vous pouvez retirer toutes les pièces composant l'équipement. Il devient alors possible d'empiler les produits alimentaires au bas du compartiment de congélation.

### Pour retirer les pièces d'équipement

Tirez le bac à produit congelés à vous jusqu'à la butée, soulevez-le à l'avant puis extrayez-le. Fig. 4

---

## Le compartiment réfrigérateur

Le compartiment réfrigérateur est l'endroit idéal où ranger les plats finis de préparer, les pâtisseries, conserves, le lait condensé, le fromage dur, les fruits et légumes craignant le froid ainsi que les agrumes.

### Consignes de rangement

- Rangez les aliments si possible bien emballés ou bien couverts. Ils garderont ainsi arôme, couleur et fraîcheur. Ceci empêche en outre que certains aliments ne communiquent leur goût à d'autres et que les pièces en plastique changent anormalement de couleur.
- Attendez que les boissons et aliments chauds aient refroidi à la température de la pièce avant de les ranger dans l'appareil.

### Remarque

Évitez que les produits alimentaires entrent en contact avec la paroi arrière. Cela gênerait sinon la circulation de l'air. Les produits alimentaires ou les emballages pourraient rester collés, par congélation, contre la paroi arrière.

---

## Super-réfrigération

Pendant la super-réfrigération, la température dans le compartiment réfrigérateur descend le plus bas possible pendant env. 6 heures. Ensuite, l'appareil commute sur la température réglée avant que vous n'activiez la super-réfrigération.

Activez la super-réfrigération par exemple

- avant de ranger de grandes quantités d'aliments.
- avant de réfrigérer rapidement des boissons.

### Allumage et extinction

Fig. 2

Appuyez sur la touche « super » 6.

Le voyant de la touche est allumé si vous avez activé la super-réfrigération.

---

## Le compartiment fraîcheur

L'appareil maintient la température régnant dans le compartiment fraîcheur proche de 0 °C. La basse température et l'humidité optimale de l'air créent des conditions de rangement idéales pour les produits alimentaires frais.

Le compartiment fraîcheur permet de conserver les produits alimentaires jusqu'à trois fois plus longtemps que dans la zone de réfrigération, de maintenir ainsi encore plus longtemps la fraîcheur, de préserver les substances nutritives et le goût.

## Bac fraîcheur humide

Fig. 1/17

Le bac à fraîcheur humide est recouvert d'un filtre spécial qui optimise la retenue de l'humidité de l'air dans le compartiment de rangement.

L'humidité régnant dans le bac à fraîcheur humide peut donc atteindre 95%, ceci en fonction des produits rangés. Ce climat de rangement offre des conditions idéales aux fruits frais, à la salade, aux légumes, aux herbes culinaires et aux champignons.

## Peuvent aller au compartiment fraîcheur :

### Dans le bac fraîcheur :

Fig. 1/15

- Poisson, fruits de mer, viande, charcuterie, produits laitiers, plats précuisinés

### Dans le bac à fraîcheur humide :

Fig. 1/17

- Légumes (p. ex. carottes, asperges, céleri, poireau, betterave rouge, champignons, variétés de chou, comme p. ex. brocolis, chou-fleur, chou de Bruxelles, chou-rave)
- Salade (p. ex. mâche, laitue iceberg, chicorée, laitue)
- Herbes culinaires (p. ex. aneth, ciboulette, basilic)
- Fruits (variétés insensibles au froid dont p. ex. les pommes, pêches, baies, raisins)

## Produits non-adaptés au compartiment fraîcheur :

Fruits et légumes craignant le froid (p. ex. les fruits tropicaux tels que les ananas, bananes, papayes, agrumes, melons, ainsi que les tomates, aubergines, courgettes, poivrons, concombres, pommes de terre).

Le lieu de rangement idéal de ces produits alimentaires est le compartiment réfrigérateur.

## Attention lors de l'achat de produits alimentaires :

L'important, en ce qui concerne la durée de conservation de vos produits alimentaires, c'est leur fraîcheur à l'achat.

Principe fondamental : plus les produits à stocker arrivent frais dans le compartiment fraîcheur et plus ils demeureront longtemps frais.

Faites donc toujours bien attention, à l'achat, à la fraîcheur des produits alimentaires.

Produits tout prêts et liquides conditionnés : respectez la date limite de consommation préférentielle indiquée par le fabricant.

## Durées de stockage (à 0 °C)

### suivant la qualité de départ

Poisson frais, fruits de mer	jusqu'à 3 jours
Volaille, viande (cuite / rôtie)	jusqu'à 5 jours
Bœuf, porc, agneau, charcuterie (en tranches)	jusqu'à 7 jours
Poisson fumé, brocolis	jusqu'à 14 jours
Salade, fenouil, abricots, prunes	jusqu'à 21 jours
Fromage à pâte molle, yaourt, fromage blanc, babeurre, chou-fleur	jusqu'à 30 jours

## Compartment congélateur

### Utilisation du compartiment congélateur

- Sert à ranger des produits surgelés.
- Sert à confectionner des glaçons.
- Pur congeler des produits alimentaires.

### Remarque

Veillez à ce que la porte du compartiment congélateur soit correctement fermée ! Si cette porte reste ouverte, les produits surgelés dégèleront. Le compartiment congélateur se givre fortement. En outre : gaspillage d'énergie dû à une consommation élevée d'électricité !

## Capacité de congélation maximale

Sur la plaquette signalétique, vous trouverez des indications concernant la capacité de congélation maximale en 24 heures. Fig. 16

## Congélation et rangement

### Achats de produits surgelés

- Leur emballage doit être intact.
- Ne dépassez pas la date-limite de conservation.
- Il faut que la température dans le congélateur bahut du supermarché soit de -18 °C ou encore plus basse.
- Utilisez de préférence un sac isotherme pour le transport puis rangez les produits le plus rapidement possible dans le compartiment congélateur.

### Rangement des produits surgelés

Enfoncez bien les tiroirs de congélation jusqu'à la butée. C'est important pour que l'air puisse bien circuler.

S'il faut ranger une grande quantité d'aliments, vous pouvez empiler les produits alimentaires directement sur les grilles de congélation et au bas du compartiment congélateur.

Pour ce faire, retirez tous les bacs de produits congelés. Tirez-les à vous jusqu'à la butée, soulevez l'avant des bacs et retirez-les. Fig. 4

## Congélation de produits frais

Pour congeler les aliments, n'utilisez que des aliments frais et d'un aspect impeccable.

Il faudrait blanchir les légumes avant de les congeler, pour préserver le mieux possible leur valeur nutritive, leur arôme et leur teinte. Il n'est pas nécessaire de blanchir les aubergines, poivrons, courgettes et asperges.

Vous trouverez en librairie toute une bibliographie sur la congélation et le blanchissement.

### Remarque

Veillez à ce que les produits alimentaires à congeler n'entrent pas en contact avec des produits déjà congelés.

- Se prêtent à la congélation : Pâtisseries, poissons et fruits de mer, viande de boucherie et gibier, volaille, fruits, légumes, herbes culinaires, œufs sans la coque, produits laitiers comme le fromage, le beurre et le fromage blanc, plats précuisinés et restes de plats tels que les soupes, ragouts, la viande et le poisson cuits, les plats aux pommes de terre, les soufflés et mets sucrés.
- Ne se prêtent pas à la congélation : Variétés de légumes habituellement dégustées crues telles que la salade ou les radis, œufs dans leur coque, raisins, pommes, poires et pêches entières, œufs cuits durs, yaourt, lait caillé, crème acidulée, crème fraîche et mayonnaise.

## Emballer les surgelés

L'air ne doit pas pénétrer dans l'emballage pour que les aliments ne perdent pas leur goût ni ne sèchent pas.

1. Placez les aliments dans l'emballage.
2. Presser pour chasser l'air.
3. Obturez l'emballage hermétiquement.
4. Indiquez sur l'emballage le contenu et la date de congélation.

### Emballages adaptés :

Feuilles en plastique, feuilles en polyéthylène, feuilles d'aluminium, boîtes de congélation.

Vous trouverez ces produits dans le commerce spécialisé.

### Emballages inadaptés :

Le papier d'emballage, le papier sulfurisé, les feuilles de cellophane, les sacs poubelles et les sacs en plastique ayant déjà servi.

### Moyens d'obturation adaptés :

Caoutchoucs, clips en plastique, ficelles, rubans adhésifs résistants au froid, ou assimilés.

Vous pouvez obturer les sachets et les feuilles en polyéthylène au moyen d'une thermosoudeuse.

## Durée de conservation des produits surgelés

Elle dépend de la nature des aliments.

Si la température a été réglée sur -8 °C :

- Poisson, charcuterie, plats précuisinés, pâtisseries : jusqu'à 6 mois
- Fromage, volaille, viande : jusqu'à 8 mois
- Fruits et légumes : jusqu'à 12 mois

## Supercongélation

Il faudrait congeler les produits alimentaires à cœur le plus rapidement possible afin de préserver leurs vitamines, leur valeur nutritive, leur aspect et leur goût.

Pour qu'il ne se produise pas d'augmentation indésirable de la température lorsque vous rangez des produits alimentaires frais, appuyez sur la touche de supercongélation quelques heures avant de les ranger. 4 à 6 heures suffisent généralement.

L'appareil fonctionne désormais en permanence. Le compartiment congélateur atteint une température très basse.

S'il faut utiliser la capacité de congélation maximale, il faut enclencher la supercongélation 24 heures avant de ranger des produits frais.

Si vous ne voulez congeler que de petites quantités d'aliments (jusqu'à 2 kg), vous n'avez pas besoin d'enclencher la supercongélation.

### Remarque

Si vous avez activé la supercongélation, l'appareil peut fonctionner plus bruyamment.

## Allumage et extinction

Fig. 2

Appuyez sur la touche « super » 3.

A l'enclenchement de la supercongélation, le voyant de la touche s'allume.

La supercongélation se désactive automatiquement au bout de 2½ jours.

## Décongélation des produits

Selon la nature et l'utilisation des produits surgelés, vous pouvez choisir entre plusieurs possibilités :

- à la température ambiante,
- dans le réfrigérateur,
- dans le four électrique, avec / sans ventilateur à air chaud,
- dans le micro-ondes.



### Attention

Ne remettez pas à congeler des produits alimentaires partiellement ou entièrement décongelés. Vous pourrez les recongeler uniquement après les avoir transformés en plats pré-cuisinés (par cuisson ou rôtissage).

Dans ce cas, consommez-les nettement avant la date limite de conservation.

## Equipement

(selon le modèle)

Vous pouvez modifier suivant besoin l'agencement des clayettes du compartiment intérieur et l'agencement des récipients en contre-porte :

- Tirez la clayette en avant, abaissez-la et faites-la basculer latéralement pour l'extraire. Fig. 5
- Soulevez le rangement en contre-porte puis extrayez-le. Fig. 6



## Casier à beurre et à fromage

Fig. 7

## Clayette à bouteilles

Fig. 8

Cette clayette permet de ranger des bouteilles de manière sûre. La fixation est variable.

## Porte-bouteilles

Fig. 9

Le porte-bouteilles empêche ces dernières de se renverser lorsque vous ouvrez et refermez la porte.

## Bac à glaçons

Fig. 10

Remplissez le bac à glaçons aux  $\frac{3}{4}$  avec de l'eau, puis placez-le dans le compartiment congélateur.

Si le bac est resté collé dans le compartiment congélateur, n'utilisez qu'un instrument émoussé pour le décoller (un manche de cuiller par ex.).

Pour enlever les glaçons du bac, passez-le brièvement sous l'eau du robinet ou déformez légèrement le bac.

## Calendrier de congélation

Fig. 11/A

Il est important de respecter la durée de congélation autorisée pour éviter que les aliments surgelés ne s'abîment. La durée de stockage dépend de la nature de l'aliment. Les chiffres à côté des symboles indiquent en mois la durée de conservation permise pour le produit concerné. Dans le cas de produits surgelés prêts à consommer, tenez également compte de la date de fabrication ou de la limite de conservation recommandée.

## Accumulateurs de froid

Fig. 11/B

Lors d'une coupure de courant ou en cas de panne, les accumulateurs de froid retardent le réchauffement des produits surgelés stockés dans l'appareil. Pour obtenir la plus longue durée de conservation, placez l'accumulateur dans le tiroir du haut, directement sur les produits alimentaires.

Pour économiser de la place, vous pouvez ranger chaque accumulateur dans le casier en contre-porte.

Vous pouvez également vous servir des accumulateurs de froid pour emporter des aliments par ex. dans un sac isotherme et les conserver ainsi au frais pendant une durée limitée.

---

## Arrêt et remisage de l'appareil

### Coupure de l'appareil

Fig. 2

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt 1. L'indicateur de température s'éteint. Le groupe frigorifique s'éteint.

### Remisage de l'appareil

Si l'appareil doit rester longtemps sans servir :

1. Éteignez l'appareil.
2. Débranchez la fiche mâle du secteur ou ramenez le disjoncteur en position éteinte.
3. Nettoyez l'appareil.
4. Laissez la porte de l'appareil ouverte.

## Si vous dégivrez l'appareil

### Compartiment réfrigérateur et le compartiment fraîcheur

Le dégivrage a lieu automatiquement.

Pendant que le groupe frigorifique tourne, des gouttelettes d'eau de condensation ou du givre se forment contre la paroi arrière du compartiment réfrigérateur. Ce phénomène est le résultat du fonctionnement de l'appareil. Inutile d'essuyer les gouttelettes d'eau de dégivrage ou de gratter le givre. La paroi arrière se dégivre automatiquement. L'eau du dégivrage s'écoule par la rigole d'écoulement à cet effet, Fig. 12. Ensuite, elle gagne le groupe frigorifique où elle s'évapore.

#### Remarque

Maintenez les rigoles à eau de dégivrage et le trou d'écoulement propres afin que cette eau puisse s'écouler. Fig. 12

### Compartiment congélateur

Grâce au système No Frost entièrement automatique, le compartiment congélateur ne se couvre pas de givre. La nécessité de dégivrer disparaît.

## Nettoyage de l'appareil



### Attention

- N'utilisez aucun produit de nettoyage contenant du sable, du chlorure ou de l'acide, ni aucun solvant.
- N'utilisez jamais d'éponges abrasives ou susceptibles de rayer. Des zones corrodées pourraient apparaître sur les surfaces métalliques.
- Ne nettoyez jamais les clayettes et les bacs au lave-vaisselle. Ces pièces pourraient se déformer !

Procédure :

1. Éteignez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Débranchez la fiche mâle du secteur ou ramenez le disjoncteur en position éteinte !
3. Sortez les produits congelés et rangez-les dans un endroit frais.
4. Ne nettoyez l'appareil qu'avec un chiffon doux, de l'eau tiède et du produit à vaisselle présentant un pH neutre. L'eau de nettoyage ne doit pas pénétrer dans l'éclairage.
5. N'essuyez le joint de porte qu'avec un chiffon et de l'eau propre ; ensuite, séchez-le à fond.

6. Veillez à ce que l'eau de nettoyage ne traverse pas le trou d'écoulement et ne pénètre pas dans la zone d'évaporation.
7. Après le nettoyage : rebranchez la fiche mâle de l'appareil puis réenclenchez-le.
8. Rangez à nouveau les produits surgelés dans les tiroirs.

### Remarques

- Avec un bâtonnet ouaté ou assimilé, nettoyez régulièrement les rigoles et le trou d'écoulement de l'eau de dégivrage, Fig. 12, afin que cette eau puisse bien s'écouler.
- Pour des raisons techniques de fonctionnement, il faut réintroduire le bouchon dans l'orifice d'écoulement du compartiment réfrigérateur après le nettoyage.

## Équipement

Pour nettoyer, il est possible de retirer toutes les pièces variables de l'appareil.

### Retirer les clayettes en verre

Fig. 5

Soulevez les clayettes en verre, tirez-les en avant, abaissez-les puis sortez-les en les faisant pivoter sur le côté.

### Retirer le bac

Fig. 13

Extrayez complètement le bac et soulevez-le pour le décranter.

Pour remettre le bac en place, posez-le sur les rails de sortie et poussez-le à l'intérieur du compartiment. Le fait de pousser le bac vers le bas le fait encranter.

### Extraire le filtre à humidité

Fig. 1/16

Le filtre à humidité situé au-dessus du tiroir à fraîcheur humide se laisse extraire pour le nettoyer. A cette fin, commencez par sortir le bac à fraîcheur humide puis extrayez le filtre à humidité. Soulevez le couvercle du filtre, Fig. 14, et retirez le filtre. Nettoyez-les dans de l'eau tiède, faites-les sécher puis réassemblez-les.

### Retirer le bac à produits congelés

Fig. 4

Tirez le bac à produit congelés à vous jusqu'à la butée, soulevez-le à l'avant puis extrayez-le.

## Consignes générales pour le nettoyage des surfaces de l'appareil

Nettoyez les surfaces de l'appareil à l'eau tiède et avec un peu de produit à vaisselle. Après le nettoyage, passez un essuie-tout sec pour les sécher à fond.

---

## Éclairage (LED)

Votre appareil est équipé d'un éclairage par LED ne demandant pas d'entretien.

Les réparations de cet éclairage sont exclusivement réservées au service après-vente ou à des spécialistes autorisés.

## Economies d'énergie

- Placez l'appareil dans un local sec et aérable. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas directement exposé aux rayons solaires et qu'il ne se trouve pas à proximité d'une source de chaleur (par ex. radiateur, cuisinière).  
Utilisez le cas échéant une plaque isolante.
- Attendez que les plats chauds aient refroidi avant de les ranger dans le compartiment congélateur !
- Rangez les produits surgelés dans le compartiment réfrigérateur pour qu'ils dégèlent. Utilisez l'excédent de froid pour refroidir les aliments.
- N'ouvrez la porte de l'appareil que le plus brièvement possible !
- De temps en temps, nettoyez le dos de l'appareil, ceci pour éviter une hausse de la consommation d'électricité.
- Si présent :  
Montez les écarteurs muraux pour parvenir à la quantité mentionnée d'énergie absorbée par l'appareil (voir la notice de montage). Un écart moins élevé par rapport au mur ne restreint pas le fonctionnement de l'appareil. Dans ce cas, l'énergie absorbée peut différer légèrement. Il ne faut pas dépasser un écart de 75 mm.

## Bruits de fonctionnement

### Bruits parfaitement normaux

#### Bourdonnement sourd

Les moteurs tournent (par ex. groupes frigorifiques, ventilateur).

#### Clapotis, sifflement léger ou gargouillis

Le fluide frigorigène circule dans les tuyaux.

#### Cliquetis

Le moteur, les interrupteurs ou les électrovannes s'allument / s'éteignent.

## Éviter la génération de bruits

### L'appareil ne repose pas d'aplomb

Veillez mettre l'appareil d'aplomb à l'aide d'un niveau à bulle. Ajustez ensuite l'horizontalité par les pieds à vis ou placez un objet dessous.

### L'appareil touche quelque chose

Eloignez l'appareil de meubles ou d'appareils voisins.

### Les bacs ou surfaces de rangement vacillent ou se coincent

Vérifiez les pièces amovibles puis remettez-les en place correctement.

### Des bouteilles ou récipients se touchent

Eloignez légèrement les bouteilles ou récipients les uns des autres.

## Remédier soi même aux petites pannes

Avant d'appeler le service après-vente (SAV) :

Vérifiez svp si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dérangement à l'aide des instructions qui suivent.

Vous éviterez des dépenses inutiles car le déplacement du technicien du SAV vous sera facturé même pendant la période de garantie.

Dérangement	Cause possible	Remède
La température dévie fortement par rapport au réglage.		Dans certains cas, il suffira d'éteindre l'appareil pendant 5 minutes. Si la température est trop élevée, vérifiez au bout de seulement quelques heures si un rapprochement de la température a eu lieu. Si la température est trop basse, vérifiez à nouveau la température le lendemain.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage par LED est défectueux.	Voir le chapitre « Éclairage (LED) ».
	L'interrupteur de l'éclairage est coincé.	Vérifiez si l'interrupteur d'éclairage se déplace.
Aucun voyant ne s'allume.	Coupure de courant ; disjoncteur disjoncté ; fiche mâle pas complètement branchée dans la prise.	Branchez la fiche mâle dans la prise de courant. Vérifiez s'il y a du courant, vérifiez les fusibles / disjoncteurs.
Le fond du compartiment de réfrigération est mouillé.	Les rigoles à eau de dégivrage ou le tuyau d'écoulement de l'eau de dégivrage sont bouchés.	Nettoyez les rigoles d'écoulement de l'eau de condensation et le tuyau d'écoulement (voir Nettoyage de l'appareil). Fig. 12
	Absence du bouchon obturant l'orifice par où s'écoule l'eau du dégivrage.	Mettez le bouchon en place.

Dérangement	Cause possible	Remède
La température régnant dans le compartiment fraîcheur est trop basse ou trop élevée.	Le réglage fixe est trop élevé ou trop bas (par exemple en présence de givre dans le compartiment fraîcheur).	<p>Appuyez pendant 3 secondes sur la touche « super », Fig. 2/6, du compartiment réfrigérateur, jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse. L'affichage de température 8 dans le compartiment réfrigérateur vacille.</p> <p>Il est possible de hausser ou réduire de 2 niveaux la température régnant dans le compartiment fraîcheur. Si la barre lumineuse a été réglée sur le niveau 5, la température dans le compartiment fraîcheur est proche de 0 °C.</p> <p>Niveau 3 – Réglage sur la température la plus basse</p> <p>Niveau 8 – Réglage sur la température la plus élevée</p> <p>Modifiez le réglage par la touche 7 de réglage de la température dans le compartiment réfrigérateur.</p> <p>La température réglée est mémorisée au bout d'une minute.</p>
La température régnant dans le compartiment congélateur est trop élevée.	Vous avez ouvert fréquemment l'appareil.	N'ouvrez pas l'appareil inutilement.
	Les orifices d'apport et d'évacuation d'air sont recouverts par des objets faisant obstacle.	Enlevez ces obstacles.
	Vous avez mis une assez grande quantité d'aliments à congeler.	Ne dépassez pas la capacité de congélation maximale.

Dérangement	Cause possible	Remède
La température est trop élevée dans le compartiment congélateur. Les affichages de température clignotent, Fig. 2/5 ou 8.	Vous avez ouvert fréquemment l'appareil. Vous avez rangé une trop grande quantité de produits alimentaires.	N'ouvrez pas l'appareil inutilement. Avant de ranger des produits, activez la supercongélation.
L'alarme sonore retentit. La touche d'alarme, Fig. 2/2, et l'affichage de température dans le compartiment congélateur, Fig. 2/5, clignotent.	Dérangement : température excessive dans le compartiment congélateur ! <b>Les produits surgelés risquent de s'abîmer !</b>	Voir la section « Fonction alarme ». <b>Remarque</b> Vous pouvez remettre à congeler les produits en partie ou intégralement dégelés à condition qu'ils ne soient pas restés dégelés (à +3 °C) plus d'un jour s'il s'agit de viande ou de poisson, ou plus de trois jours s'il s'agit d'autres produits. Si le goût, l'odeur et l'aspect n'ont pas changé, vous pouvez recongeler ces produits alimentaires après les avoir faits cuire ou rôtir. N'utilisez pas la durée de conservation dans son intégralité.

Dérangement	Cause possible	Remède
La porte du compartiment congélateur est restée longtemps ouverte ; le compartiment congélateur n'atteint plus la température.	L'évaporateur (le générateur de froid) équipant le système No Frost est tellement givré qu'il ne peut plus se dégivrer de façon entièrement automatique.	<p>Pour dégivrer l'évaporateur, sortez les produits alimentaires dans leurs casiers et rangez-les bien isolés dans un endroit frais.</p> <p>Éteignez l'appareil et éloignez-le du mur. Laissez la porte de l'appareil ouverte.</p> <p>Au bout de 20 minutes environ, l'eau de dégivrage commence à couler dans le bac d'évaporation au dos de l'appareil. Fig. 15</p> <p>Pour éviter dans ce cas que le bac d'évaporation ne déborde, récupérez cette eau à l'aide d'une éponge.</p> <p>L'évaporateur est entièrement dégivré lorsqu'il ne coule plus d'eau de dégivrage dans le bac d'évaporation. Nettoyez le compartiment intérieur. Remettez ensuite l'appareil en service.</p>

## Service après-vente

Pour connaître le service après-vente situé le plus près de chez vous, consultez l'annuaire téléphonique ou le répertoire des services après-vente (SAV). Veuillez indiquer au SAV le numéro de série (E-Nr.) de l'appareil et son numéro de fabrication (FD).

Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique Fig. 16

Aidez-nous à éviter des déplacements inutiles : indiquez les numéros de série et de fabrication. Vous économiserez ainsi des suppléments de frais inutiles.

## Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

FR 01 40 10 12 00  
 B 070 222 142  
 CH 0848 840 040



# Avvertenze di sicurezza e potenziale pericolo

## Prima di mettere in funzione l'apparecchio

Leggere attentamente tutte le istruzioni per l'uso ed il montaggio. Esse contengono importanti informazioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.

Il produttore non è responsabile se voi trascurate le indicazioni ed avvertenze del libretto d'istruzioni per l'uso. Conservare tutta la documentazione per l'uso futuro oppure per eventuali successivi proprietari.

## Elementi tecnici di sicurezza

Quest'apparecchio contiene una piccola quantità di gas refrigerante (R600a), un gas Eco-Compatibile, ma infiammabile. Prevenire danneggiamenti ai raccordi del circuito refrigerante durante il trasporto o l'installazione dell'apparecchio. Il gas fuoriuscendo per effetto della pressione, può provocare irritazioni agli occhi.

In caso di danni:

- tenere lontano dall'apparecchio fiamme o fonti di accensione,
- ventilare l'ambiente per alcuni minuti,
- spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina di alimentazione elettrica,
- informare il Servizio Assistenza Clienti autorizzato.

La quantità di gas refrigerante contenuta nel vostro apparecchio, circa 8 gr. è indicata nella targhetta d'identificazione posta all'interno dell'apparecchio. Nel caso in cui il cavo di collegamento elettrico dovesse subire danni, è necessario sostituirlo, coinvolgere il servizio assistenza clienti autorizzato o un elettricista qualificato ad eseguire questa operazione.

Installazioni o riparazioni eseguite da personale non autorizzato, possono potenzialmente creare pericolo per l'utente e danni all'apparecchio. Le riparazioni vanno eseguite dal servizio assistenza clienti autorizzato

Le riparazioni vanno eseguite dal servizio assistenza clienti autorizzato o da personale qualificato ad eseguire questa operazione.

È consentito usare solo parti di ricambio originali del costruttore. Solo con l'impiego di detti componenti il costruttore garantisce che i requisiti di sicurezza del prodotto siano rispettati. Il prolungamento del cavo elettrico di alimentazione deve essere eseguito dal servizio assistenza clienti autorizzato.

## Nell'uso

- Non usare mai apparecchi elettrici nell'interno di questo apparecchio (per es. apparecchi di riscaldamento, produttori di ghiaccio elettrici ecc.). Pericolo di esplosione!
- Non sbrinare o pulire mai l'apparecchio con una pulitrice a vapore. Il vapore può raggiungere parti elettriche e provocare un cortocircuito. Pericolo di scarica elettrica!

- Non utilizzare oggetti appuntiti o affilati per rimuovere gli strati di brina o ghiaccio. Così facendo si possono danneggiare i raccordi del circuito refrigerante. Il gas fuoriuscendo sotto effetto della pressione, può provocare infiammazione agli occhi.
- Non conservare nell'apparecchio prodotti contenenti propellenti gassosi combustibili (per es. bombolette spray) e sostanze esplosive. Pericolo di esplosione!
- Non usare impropriamente lo zoccolo, i cassetti estraibili, le porte ecc. come pedana d'appoggio oppure come sostegno.
- Per lo sbrinamento e la pulizia estrarre la spina d'alimentazione o disinserire l'interruttore di sicurezza. Evitare di esercitare trazioni sul cordone elettrico, ma impugnare correttamente la spina.
- Conservare alcool ad alta gradazione solo ermeticamente chiuso ed in posizione verticale.
- Evitare che olii o grassi imbrattino parti plastiche o le guarnizioni delle porte. Altrimenti le parti di materiale plastico e la guarnizione della porta diventano porose.
- Non ostruire le aperture di passaggio dell'aria di aereazione dell'apparecchio.
- L'uso di questo apparecchio è consentito a persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o psichiche o insufficienti conoscenze solo se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se da questa adeguatamente istruite nell'uso dell'apparecchio.
- Non conservare nel congelatore liquidi in bottiglia e lattine (specialmente le bevande contenenti anidride carbonica). Bottiglie e lattine possono rompersi!
- Non mettere in bocca alimenti congelati appena presi dal congelatore. Pericolo di ustioni!
- Evitare il contatto prolungato delle mani con alimenti congelati, ghiaccio o i raccordi dell'evaporatore ecc.. Pericolo di ustioni!

## **Bambini in casa**

- Non abbandonare parti dell'imballaggio che possano essere fonte di gioco per i bambini. Pericolo di soffocamento causato da scatole di cartone, fogli di plastica, polistirolo!
- L'apparecchio non è un giocattolo per bambini!
- Per apparecchi con serratura della porta: conservare la chiave fuori della portata dei bambini!

## Norme generali

L'apparecchio è idoneo

- per raffreddare e congelare alimenti,
- per preparare ghiaccio.

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico privato nelle famiglie ed all'ambiente domestico.

L'apparecchio è schermato contro i radiodisturbi secondo la direttiva UE 2004/108/EC.

La tenuta ermetica del circuito del freddo è stata controllata.

Questo prodotto è conforme alle pertinenti norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici (EN 60335-2-24).

---

## Avvertenze per lo smaltimento

### Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio ha protetto l'apparecchio da eventuali danni da trasporto. Tutti i materiali impiegati sono Eco-Compatibili e riciclabili. Il Vostro contributo: smaltite l'imballaggio secondo la vigente norme.

Chiedere informazioni circa le piattaforme di smaltimento locale alla propria amministrazione comunale.

### Rottamazione di un apparecchio dismesso

Gli apparecchi dismessi dispongono ancora di un valore residuo! Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ecologia, permette di recuperare materie prime pregiate.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.



### Avviso

In caso di apparecchi fuori uso

1. Estrarre la spina di alimentazione.
2. Troncare il cavo elettrico di collegamento e rimuoverlo unitamente alla spina.
3. Non estrarre i ripiani e i contenitori, questo rende più difficile ai bambini di entrare nel vano frigo dell'apparecchio!
4. Vietare ai bambini di giocare con un apparecchio dismesso. Pericolo di asfissia!

I frigoriferi contengono gas nel circuito refrigerante e gas nell'isolamento. Refrigerante e gas devono essere smaltiti in modo appropriato. Evitare di danneggiare i raccordi del circuito refrigerante, durante il conferimento dell'apparecchio alla piattaforma di riciclaggio.

## Fornitura

Dopo il disimballaggio controllare tutte le parti per accertare eventuali danni di trasporto.

In caso di contestazioni rivolgersi al fornitore, presso il quale l'apparecchio è stato acquistato, oppure al nostro servizio assistenza clienti.

**La fornitura è costituita dalle parti seguenti:**

- Apparecchio indipendente
- Accessori (dipendono dal modello)
- Istruzioni per l'uso
- Istruzioni per il montaggio
- Libretto del servizio assistenza clienti
- Allegato di garanzia
- Informazioni sul consumo energetico e sui rumori
- Sacchetto con il materiale di montaggio (vedi le istruzioni generali di montaggio)

## Osservare la temperatura ambiente e la ventilazione

### Temperatura ambiente

L'apparecchio è progettato per una specifica classe climatica. In funzione di questa, l'apparecchio può essere usato alle seguenti temperature ambientali.

La classe climatica è indicata nella targhetta porta-dati. Figura 16

Classe climatica	Temperatura ambiente ammessa
SN	da +10 °C a 32 °C
N	da +16 °C a 32 °C
ST	da +16 °C a 38 °C
T	da +16 °C a 43 °C

### Avvertenza

L'apparecchio è perfettamente efficiente nei limiti di temperatura ambiente della classe climatica indicata. Se un apparecchio della classe climatica SN viene messo in funzione a temperature ambiente inferiori, possono essere esclusi danni all'apparecchio fino ad una temperatura di +5 °C.

## Ventilazione

Figura **3**

L'aria lungo la parete posteriore e quelle laterali tende a scaldarsi, l'aria riscaldata deve poter defluire liberamente. In caso contrario il refrigeratore deve lavorare di più. Questo aumenta il consumo di energia elettrica. Perciò: evitare assolutamente di coprire o di ostruire le aperture di afflusso e deflusso dell'aria di raffreddamento.

---

## Collegare l'apparecchio

Dopo avere posizionato l'apparecchio, attendere circa 1 ore prima di metterlo in funzione, questo assicura che l'olio lubrificante si raccolga nella parte bassa del motore e non penetri nel circuito di raffreddamento.

Pulire l'interno dell'apparecchio prima di attivarne la funzione (vedi capitolo «Pulizia dell'apparecchio»).

## Allacciamento elettrico

La presa elettrica deve essere vicino all'apparecchio ed accessibile anche ad installazione avvenuta dell'apparecchio.

L'apparecchio è conforme alla classe d'isolamento I. Collegare l'apparecchio a tensione alternata di 220–240 V/ 50 Hz utilizzando una presa elettrica dotata di connettore di messa a terra. La presa deve essere protetta con dispositivo elettrico di sicurezza da 10–16 A.

Per apparecchi, che vengono impiegati in paesi non europei, controllare se la tensione indicata corrisponda ai valori della locale rete elettrica. Questi dati sono riportati nella targhetta portadati. Figura **16**

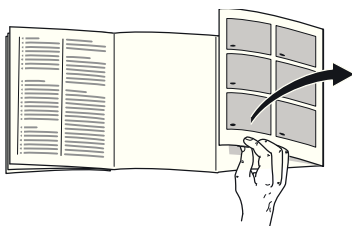


### Avviso

I nostri apparecchi possono essere collegati ad un inverter sinusoidale di rete.

Gli inverter di rete vengono utilizzati in abbinamento a impianti fotovoltaici e collegati direttamente alla rete elettrica pubblica. Usare inverter sinusoidali nel caso di soluzioni speciali (es. imbarcazioni oppure nelle baite in montagna), laddove non sia disponibile un collegamento elettrico diretto alla rete pubblica.

## Conoscere l'apparecchio



Svolgere l'ultima pagina con le figure. Questo libretto d'istruzioni per l'uso è valido per vari modelli, pertanto le dotazioni possono variare. Nelle illustrazioni sono possibili differenze.

### Figura 1

\* Non in tutti i modelli.

- |     |                                  |
|-----|----------------------------------|
| 1-9 | Elementi di comando              |
| 10  | Interruttore luce                |
| 11  | Illuminazione (LED)              |
| 12  | Ripiani nel frigorifero          |
| 13  | Apertura di uscita dell'aria     |
| 14  | Balconcini per uova              |
| 15  | Cassetto a 0 °C                  |
| 16  | Filtro umidità                   |
| 17  | Cassetto umidità                 |
| 18  | Cassetto surgelati               |
| 19  | Balconcini per tubetti e lattine |
| 20  | Scomparto per burro e formaggio  |
| 21  | Ripiano per bottiglie grandi     |
| 22  | Accumulatori del freddo          |
| 23  | Calendario di congelamento       |
| A   | Frigorifero                      |
| B   | Vano a 0 °C                      |
| C   | Congelatore                      |

## Elementi di comando

### Figura 2

- |   |   |
|---|---|
| 1 | <b>Pulsante Acceso/Spento</b><br>Serve per accendere e spegnere l'intero apparecchio.                                     |
| 2 | <b>Pulsante di allarme</b><br>Serve per disattivare il segnale acustico di allarme (vedi capitolo «Funzione di allarme»). |
| 3 | <b>Pulsante «Super» (congelatore)</b><br>Dispositivo per attivare o disattivare il super-congelamento.                    |
| 4 | <b>Pulsante di regolazione temperatura congelatore</b><br>Con il pulsante si regola la temperatura del congelatore.       |
| 5 | <b>Indicatore temperatura del congelatore</b><br>I numeri corrispondono alle temperature del congelatore regolate in °C.  |
| 6 | <b>Pulsante «super» Frigorifero</b><br>Dispositivo per attivare o disattivare il super-raffreddamento.                    |
| 7 | <b>Tasto di selezione per il vano frigorifero</b><br>Permette di impostare la temperatura per il vano frigorifero.        |
| 8 | <b>Indicatore temperatura frigorifero</b><br>I numeri corrispondono alle temperature del frigorifero regolate in °C.      |
| 9 | <b>Spia di funzionamento</b><br>La spia di funzionamento è accesa quando l'apparecchio è in funzione.                     |

## Accendere l'apparecchio

Accendere l'apparecchio con il pulsante Acceso/Spento, figura **2**/1. Il segnale acustico della temperatura viene disattivato, premendo il pulsante di allarme, figura **2**/2.

L'indice della temperatura lampeggia e la spia del pulsante di allarme è accesa sintanto che l'apparecchio non ha raggiunto la temperatura selezionata.

A porta aperta l'illuminazione nel frigorifero si accende.

All'origine sono consigliate le seguenti temperature:

- Frigorifero: +4 °C
- Vano a 0°: vicino a 0 °C
- Congelatore: -18 °C

### Avvertenza

Premendo l'interruttore, figura **1**/10, a porta aperta, l'illuminazione e le spie sul pannello comandi si spengono.

## Istruzioni per il funzionamento

- Dopo l'accensione possono trascorrere diverse ore prima che le temperature regolate vengano raggiunte.
- Grazie al sistema No Frost, completamente automatico, nel congelatore non si forma ghiaccio. Uno sbrinamento non è più necessario.
- Il lato anteriore dell'apparecchio è in parte leggermente riscaldato, questo impedisce la formazione di condensa nella zona della guarnizione della porta.
- Se la porta del congelatore resiste ad una nuova apertura subito dopo averla chiusa, attendere un attimo finché la depressione interna formatasi non si è compensata.

## Regolare la temperatura

Figura **2**

### Frigorifero

La temperatura può essere regolata da +3 °C a +8 °C.

Premere ripetutamente il pulsante di regolazione temperatura 7 finché non è viene raggiunta la temperatura del frigorifero desiderata.

L'ultimo valore regolato viene memorizzato. La temperatura regolata è visualizzata nel display della temperatura 8.

Consigliamo una regolazione di +4 °C.

Gli alimenti delicati non devono essere conservati a temperatura superiore +4 °C.

## Vano a 0 °C

Figura 1B

La temperatura nel vano a 0 °C all'origine è regolata a circa 0 °C e possibilmente non deve essere cambiata.

Se sugli alimenti dovesse formarsi brina, si può selezionare una temperatura più alta. (Vedi capitolo «Eliminare in proprio piccoli guasti».)

## Congelatore

La temperatura può essere regolata da -16 °C a -24 °C.

Premere ripetutamente il pulsante di regolazione temperatura 4 finché non è regolata la temperatura del congelatore desiderata. L'ultimo valore regolato viene memorizzato.

La temperatura regolata viene visualizzata nel display 5.

Consigliamo di regolare nel congelatore una temperatura di -18 °C.

## Funzione di allarme

### Disattivare il segnale acustico

Figura 2

Premendo il pulsante di allarme 2 il segnale acustico si disattiva.

### Allarme porta

L'allarme porta si attiva se la porta dell'apparecchio è aperta per oltre un minuto. Chiudendo la porta il segnale acustico si disattiva di nuovo.

## Allarme temperatura

Il segnale acustico di temperatura si attiva se la temperatura nel congelatore aumenta troppo.

Pulsante di allarme	Display temperatura	Spiegazione
acceso	intermittente	<b>Allarme temperatura:</b> Gli alimenti congelati non sono in pericolo.
intermittente	intermittente	<b>Allarme inizio scongelamento:</b> I surgelati sono in pericolo.
intermittente	acceso	<b>Allarme inizio scongelamento:</b> In precedenza la temperatura è aumentata troppo. I surgelati sono in pericolo.

### Avviso temperatura

Senza pericolo per gli alimenti surgelati il segnale acustico di allarme può attivarsi:

- alla messa in funzione dell'apparecchio,
- all'introduzione di grandi quantità di alimenti freschi,
- quando si tiene aperta troppo a lungo la porta del congelatore.

### Avviso d'inizio scongelamento:

Se gusto, odore ed aspetto non sono cambiati, gli alimenti possono essere bolliti o arrostiti e di nuovo congelati. Non utilizzare più interamente la durata max. di conservazione.



### Avvertenza

Non ricongelare gli alimenti parzialmente o completamente scongelati. Questi possono essere di nuovo congelati solo dopo avere preparato (mediante qualsiasi tipo di cottura) pietanze pronte all'uso.

Non utilizzare più interamente la durata max. di conservazione.

## Capacità utile totale

I dati di volume utile sono indicati sulla targhetta d'identificazione dell'apparecchio. Figura **16**

### Sfruttare l'intera possibilità di congelamento

Per sistemare la quantità massima di surgelati, tutte le parti dell'attrezzatura interna possono essere rimosse. Gli alimenti possono essere accatastati direttamente sui ripiani e sul fondo del congelatore.

### Rimozione degli accessori

Estrarre i cassetti surgelati fino all'arresto, sollevarli avanti ed estrarli. Figura **4**

## Il frigorifero

Il frigorifero è il luogo di conservazione ideale per alimenti pronti, prodotti da forno, conserve, latte condensato, formaggi duri, frutta sensibile al freddo e verdura, nonché frutta tropicale.

### Tenere presente nella sistemazione

- Sistemare gli alimenti ben confezionati oppure coperti. Così si conservano l'aroma, il colore e la freschezza. Inoltre si evitano passaggi di gusto ed alterazioni di colore delle parti di plastica.
- Fare prima raffreddare gli alimenti e le bevande caldi, poi metterli nel frigorifero.

### Avvertenza

Evitare gli alimenti vengano a contatto con la parete di fondo. In tal caso la circolazione dell'aria viene impedita. Durante il congelamento, le confezioni degli alimenti possono attaccarsi alla parete di fondo.

## Super-raffreddamento

Durante il super-raffreddamento il vano frigorifero viene raffreddato quanto più possibile per ca. 6 ore. In seguito viene regolato automaticamente alla temperatura impostata prima del super-raffreddamento.

Inserire il super-raffreddamento per es.

- prima d'introdurre grandi quantità di alimenti.
- per il raffreddamento rapido di bevande.

### Attivare e disattivare

Figura **2**

Premere il pulsante «super» 6.

Il pulsante è acceso quando il super-raffreddamento è inserito.

## Il vano a 0 °C

La temperatura del vano a 0 °C si mantiene vicino a 0 °C. La bassa temperatura e l'alta umidità ottimale dell'aria garantiscono condizioni di conservazione ideali per gli alimenti freschi.

Nel vano a 0 °C si possono conservare freschi alimenti per una durata tre volte maggiore rispetto alla normale zona frigo – per una più lunga durata di conservazione di freschezza, sostanze nutritive e gusto.

### Cassetto umidità

Figura 1/17

Il cassetto umidità è coperto con un filtro speciale, che ottimizza la ritenzione dell'umidità dell'aria nel vano di conservazione. Grazie ad esso nel cassetto umidità, a seconda del carico, è presente una umidità dell'aria fino al 95%. Questo clima di conservazione permette condizioni ideali per la freschezza di frutta, insalata, verdura, erbe aromatiche o funghi.

### Sono idonei per la conservazione a 0 °C:

#### Nel cassetto a 0 °C:

Figura 1/15

- Pesce, frutti di mare, carne, salumi, latticini, alimenti pronti

### Nel cassetto umidità:

Figura 1/17

- Verdura (ad es. carote, asparagi, sedano, porri, barbabietole rosse, funghi, tipi di cavoli come ad es. broccoli, cavolfiori, cavoletti di Bruxelles, rapa)
- Insalata (ad es. valerianella, insalata iceberg, insalata belga, lattuga)
- Erbe aromatiche (ad es. aneto, prezzemolo, erba cipollina, basilico)
- Frutta (varietà insensibili al freddo, come ad es. mele, pesche, bacche, uva)

### Non sono idonei per la conservazione a 0 °C:

Frutta e verdura sensibili al freddo (per es.: frutta tropicale, come ananas, banane, papaie, frutti della passione, meloni e pomodori, melanzane, zucchine, peperoni, cetrioli, patate).

Il luogo di conservazione ideale per questi alimenti è il frigorifero.

### Nell'acquisto di alimenti tenere presente:

Importante per la durata di conservazione dei propri alimenti è la «freschezza all'acquisto».

In linea di massima vale il principio: quanto più fresche sono le provviste conservate nel vano a 0 °C, tanto più a lungo si conservano fresche.

Al momento dell'acquisto prestare dunque sempre attenzione al grado di freschezza degli alimenti.

Per i prodotti pronti ed alimenti confezionati osservare la data minima di conservazione indicata dal produttore.

## Tempi di conservazione (a 0 °C)

### a seconda della qualità iniziale

Pesce fresco, frutti di mare	fino a 3 giorni
Pollame, carne (cotti/arrostiti)	fino a 5 giorni
Manzo, suino, agnello, salumi (affettati)	fino a 7 giorni
Pesce affumicato, broccoli	fino a 14 giorni
Insalata, finocchio, albicocche, prugne	fino a 21 giorni
Formaggio tenero, yogurt, ricotta, latticello, cavolfiore	fino a 30 giorni

## Congelatore

### Usare il congelatore

- Per conservare alimenti surgelati.
- Per produrre cubetti di ghiaccio.
- Per il congelamento di alimenti.

### Avvertenza

Attenzione che la porta del congelatore sia chiusa correttamente! Se la porta è aperta gli alimenti surgelati si scongelano. Il congelatore forma molto ghiaccio. Inoltre: spreco di energia a causa di alto consumo di corrente elettrica!

## Max. capacità di congelamento

Indicazioni sulla max. possibilità di congelamento in 24 ore sono riportate sulla targhetta d'identificazione. Figura 16

## Congelare e conservare

### Acquisto di alimenti surgelati

- La confezione non deve essere danneggiata.
- Rispettare la data di conservazione.
- La temperatura nell'espositore-congelatore di vendita deve essere -18 °C o inferiore.
- Trasportare gli alimenti surgelati possibilmente in una borsa termica e conservarli poi al più presto possibile nel congelatore.

### Conservazione degli alimenti congelati

Per la corretta circolazione dell'aria all'interno dell'apparecchio, è importante spingere a fondo i cassetti per prodotti congelati.

Se si vogliono conservare molti alimenti, si possono disporre gli alimenti direttamente sulle griglie di congelamento e sul fondo del congelatore. A tal fine togliere tutti i cassetti per surgelati. Estrarre i cassetti fino all'arresto, sollevarli avanti ed estrarli. Figura 4

## Congelamento di alimenti freschi

Per il congelamento utilizzare solo alimenti freschi ed integri.

Per conservare al meglio valore nutritivo, aroma e colore, sbollentare la verdura prima di congelarla. Non è necessario sbollentare melanzane, peperoni, zucchine ed asparagi.

In libreria sono reperibili pubblicazioni sul congelamento e la sbollentatura.

### Avvertenza

Non mettere gli alimenti da congelare in contatto con quelli congelati.

- Sono idonei per il congelamento: Prodotti da forno, pesce e frutti di mare, carne, selvaggina, pollame, verdura, frutta, erbe aromatiche, uova senza guscio, latticini, come formaggio, burro e ricotta, pietanze pronte e residui vivande, come minestre, piatti unici, carne e pesce cotti a fuoco lento, vivande di patate, sformati e dolci.
- Non sono idonei per il congelamento: Tipi di ortaggi, che solitamente si consumano crudi, come insalate in foglia o ravanelli, uova nel guscio, uva, mele intere, pere e pesche, uova sode, yogurt, latte cagliato, panna acida, crème fraîche e maionese.

## Confezionamento di alimenti surgelati

Conservare gli alimenti in confezioni ermetiche, per evitare che perdano il loro gusto o possano essiccarsi.

1. Introdurre l'alimento nella confezione.
2. Fare uscire l'aria.
3. Chiudere la confezione ermeticamente.
4. Scrivere sulla confezione il contenuto e la data di congelamento.

### Sono idonei per il confezionamento:

fogli di plastica, fogli tubolari di polietilene, fogli di alluminio, contenitori per surgelati. Questi prodotti sono in vendita nel commercio specializzato.

### Non sono idonei per il confezionamento:

carta per imballaggio, carta pergamena, cellofan, sacchetti per rifiuti e sacchetti per la spesa usati.

### Sono idonei per chiudere le confezioni:

anelli di gomma, clip di plastica, fili per legare, nastri adesivi resistenti al freddo e simili.

I sacchetti ed i fogli tubolari di polietilene possono essere saldati con un saldatore per fogli di plastica.

## Durata di conservazione dei surgelati

Dipende dal tipo di prodotto alimentare.

Ad una di temperatura di -18 °C:

- Pesce, salsiccia, pietanze pronte, prodotti da forno:  
fino a 6 mesi
- Formaggio, pollame, carne:  
fino a 8 mesi
- Verdura, frutta:  
fino a 12 mesi

## Super-congelamento

Per conservare vitamine, valori nutritivi, aspetto e gusto, gli alimenti devono essere congelati completamente, anche nell'interno, nel tempo più breve possibile.

Per prevenire un aumento indesiderato della temperatura, in concomitanza all'introduzione di alimenti freschi, attivare il super-congelamento qualche ora prima di introdurre gli alimenti freschi. In linea di massima sono sufficienti 4–6 ore.

Dopo l'inserimento l'apparecchio funziona costantemente, nel congelatore si raggiunge una temperatura molto bassa.

Se si vuole utilizzare la max. possibilità di congelamento, il super-congelamento deve essere attivato 24 ore prima di introdurre gli alimenti freschi.

Le quantità di alimenti più piccole (fino ad 2 kg) possono essere congelate senza super-congelamento.

### Avvertenza

Con il super-congelamento inserito, maggiori sono i rumori di funzionamento.

## Accendere e spegnere

Figura **2**

Premere il pulsante «super» 3.

Quando il super-congelamento è inserito il pulsante è acceso.

Dopo 2½ giorni il super-congelamento si disinserisce automaticamente.

## Decongelare surgelati

A seconda del genere e dell'uso, utilizzare una delle seguenti possibilità:

- a temperatura ambiente
- nel frigorifero
- nel forno elettrico, con/senza ventola aria calda
- nel forno a microonde



### Attenzione

Non congelare di nuovo gli alimenti parzialmente e completamente scongelati. Questi possono essere di nuovo congelati solo dopo avere preparato (mediante qualsiasi tipo di cottura) pietanze pronte all'uso.

Non utilizzare più la durata max. di conservazione.

## Dotazione

(non in tutti i modelli)

I ripiani interni ed i balconcini della porta possono essere spostati secondo la necessità:

- Tirare i ripiani in avanti, abbassarli e ruotarli lateralmente. Figura **5**
- Sollevare il balconcino o ripiano ed estrarlo. Figura **6**

## Scomparto per burro e formaggio

Figura **7**

## Ripiano bottiglie

Figura **8**

Sul ripiano bottiglie si possono deporre in sicurezza le bottiglie. Il supporto è variabile.

## Ferma bottiglie

Figura **9**

Il ferma bottiglie impedisce la caduta delle bottiglie durante l'apertura o la chiusura della porta.

## Vaschetta per ghiaccio

Figura **10**

Riempire le vaschette per  $\frac{3}{4}$  con acqua e porle nel congelatore.

Staccare la vaschetta del ghiaccio eventualmente attaccata solo con un oggetto non acuminato (manico di cucchiaino).

Per staccare i cubetti di ghiaccio mettere brevemente la vaschetta sotto acqua corrente oppure torcerla leggermente.

## Calendario di congelamento

Figura **11/A**

Per evitare perdite di qualità degli alimenti congelati, è importante non superare la durata di conservazione consentita. La durata di conservazione dipende dal tipo di alimento surgelato. I numeri accanto ai simboli indicano in mesi la durata di conservazione consentita per l'alimento congelato. Per gli alimenti surgelati pronti, reperibili in commercio, prestare attenzione alla data di produzione oppure alla data di scadenza.

## Accumulatori del freddo

Figura **11/B**

L'accumulatore del freddo ritarda il riscaldamento degli alimenti conservati in caso d'interruzione dell'energia elettrica o di guasto. Il periodo di conservazione più lungo si raggiunge in tal caso disponendo l'accumulatore nello scomparto superiore, direttamente sugli alimenti.

Per risparmiare spazio, l'accumulatore può essere conservato nello scomparto della porta.

L'accumulatore del freddo può essere estratto anche per raffreddare temporaneamente alimenti, per es. in una borsa frigo.

---

## Spegnere e mettere fuori servizio l'apparecchio

### Spegnere l'apparecchio

Figura **2**

Premere il pulsante Acceso/Spento 1. Il display della temperatura si spegne e il gruppo refrigerante si ferma.

### Mettere fuori servizio l'apparecchio

Quando non si usa l'apparecchio per un lungo periodo:

1. Spegnere l'apparecchio.
2. Estrarre la spina di alimentazione o disinserire il dispositivo elettrico di sicurezza.
3. Pulire l'apparecchio.
4. Lasciare aperta la porta dell'apparecchio.

## Scongelamento

### Frigorifero e vano a 0 °C

Lo sbrinamento è automatico.

Durante il funzionamento del refrigeratore, sulla parete posteriore del frigorifero si formano gocce di condensa oppure brina. Questo dipende dal funzionamento. Non è necessario asciugare le gocce di rugiada oppure rimuovere la brina. La parete posteriore si sbrina automaticamente. L'acqua di sbrinamento scorre nel relativo convogliatore, figura 12. Dal convogliatore di scarico l'acqua di sbrinamento scorre sul gruppo frigorifero e qui evapora.

#### Avvertenza

Affinché l'acqua di sbrinamento possa defluire, mantenere pulito il convogliatore dell'acqua di sbrinamento ed il foro di scarico. Figura 12

### Congelatore

Grazie al sistema automatico No Frost nel congelatore non si forma mai ghiaccio. Uno sbrinamento non è più necessario.

## Pulizia dell'apparecchio

### Attenzione

- Per la pulizia non utilizzare prodotti abrasivi, solventi o acidi.
- Non usare spugne abrasive o spugne che graffiano. Sulle superfici metalliche potrebbe formarsi macchie da corrosione.
- Non lavare mai in lavastoviglie i ripiani ed i contenitori. Questi elementi si possono deformare!

Procedere come segue:

1. Prima di iniziare la pulizia spegnere l'apparecchio.
2. Estrarre la spina di alimentazione o disinserire il dispositivo elettrico di sicurezza!
3. Estrarre i prodotti congelati e tenerli al fresco.
4. Pulire l'apparecchio con un panno morbido e acqua tiepida leggermente saponata. Evitare che l'acqua penetri nell'unità di illuminazione.
5. Lavare la guarnizione della porta solo con acqua ed asciugarla con cura.
6. Evitare che l'acqua di lavaggio defluisca attraverso il foro di scarico che conduce alla vaschetta di evaporazione.
7. Dopo la pulizia: ricollegare ed accendere l'apparecchio.
8. Introdurre di nuovo i cibi congelati.

## Avvertenze

- Affinché l'acqua di sbrinamento possa defluire liberamente, pulire regolarmente i convogliatori ed il foro di scarico, figura 12, utilizzando bastoncini cotonati o simili.
- Il tappo di chiusura del foro di drenaggio del frigorifero, per motivi tecnici di funzionalità, deve essere ricollocato nella sua sede al termine delle attività di pulizia.

## Dotazione

Per la pulizia tutte le parti mobili dell'apparecchio possono essere estratte.

### Estrarre i ripiani di vetro

Figura 5

Sollevarre il ripiani di vetro, tirarli in avanti, abbassarli e ruotarli lateralmente.

### Estrarre i contenitori

Figura 13

Estrarre completamente i cassetti e liberarli dall'arresto sollevandoli.

Per inserire i cassetti deporli sulle guide di estrazione e spingerli nell'interno. Il cassetto si arresta premendolo in basso.

### Rimozione del filtro umidità

Figura 1/16

Il filtro umidità, sopra il cassetto umidità, può essere estratto per la pulizia. A tal fine rimuovere prima il cassetto umidità e dopo estrarre il filtro umidità. Sollevare il coperchio del filtro, figura 14, ed estrarre il filtro. Lavarlo in acqua tiepida, lasciarlo asciugare e rimontarlo.

### Estrarre i cassetti surgelati

Figura 4

Estrarre i cassetti surgelati fino all'arresto, sollevarli avanti ed estrarli.

## Istruzioni generali per la cura delle superfici dell'apparecchio

Lavare le superfici dell'apparecchio con acqua tiepida leggermente saponata. Dopo il lavaggio asciugare con cura.

---

## Illuminazione (LED)

L'apparecchio è dotato di un'illuminazione a LED esente da manutenzione.

Riparazioni a questa illuminazione deve essere eseguite solo dal Servizio Assistenza Clienti autorizzato.



## Risparmiare energia

- Installare l'apparecchio un in ambiente asciutto ventilabile. L'apparecchio non deve essere esposto direttamente al sole o vicino ad una fonte di calore (per es. calorifero, stufa).  
Altrimenti usare un pannello isolante.
- Lasciare raffreddare gli alimenti e le bevande, se caldi, prima di introdurli nell'apparecchio.
- Per scongelare i surgelati, metterli nel frigorifero. Si sfrutta così il freddo del surgelato per raffreddare gli alimenti.
- Aprire la porta dell'apparecchio per un tempo più breve possibile!
- Per evitare un consumo eccessivo di energia elettrica, la zona del motore dell'apparecchio dovrebbe essere pulita saltuariamente.
- Se disponibile:  
Per evitare sprechi di energia, applicare i distanziatori dal muro (vedi Istruzioni per il montaggio). Una minore distanza dal muro non influisce sulla funzionalità dell'apparecchio. Può tuttavia causare una piccola variazione di assorbimento di energia.

## Rumori di funzionamento

### Rumori normali

#### Ronzio

Motori in funzione (ad es. gruppi frigoriferi, ventilatore).

#### Gorgoglio, scroscio o fruscio

Derivano dal gas refrigerante, che circola nei i raccordi del circuito refrigerante.

#### Breve scatto

Motore, interruttori ed elettrovalvole s'inseriscono/disinseriscono.

### Evitare i rumori

#### L'apparecchio non è correttamente livellato

Livellare l'apparecchio con una livella a bolla d'aria. A tal fine utilizzare i piedini a vite o inserire uno spessore.

#### L'apparecchio è in contatto laterale

Allontanare l'apparecchio dai mobili o apparecchi con i quali è in contatto.

#### I contenitori o i ripiani traballano o non sono correttamente inseriti

Controllare le parti estraibili ed eventualmente inserirle di nuovo correttamente.

#### I contenitori all'interno dell'apparecchio si toccano tra loro

Allontanare un poco le bottiglie o i contenitori.

## Eliminare piccoli guasti

Prima di rivolgersi al customer service:

provare ad eliminare autonomamente l'inconveniente con l'aiuto delle seguenti istruzioni.

L'intervento del Servizio Assistenza Clienti in caso di corretto funzionamento del prodotto, è a carico del consumatore.

<b>Guasto</b>	<b>Causa possibile</b>	<b>Rimedio</b>
La temperatura si discosta notevolmente dalle impostazioni iniziali.		In alcuni casi basta spegnere l'apparecchio per 5 minuti. Se la temperatura è troppo alta, controllare dopo qualche ora se vi è stata una normalizzazione della temperatura. Se la temperatura è troppo bassa, ricontrollare la temperatura il giorno seguente.
L'illuminazione non funziona.	L'illuminazione con il LED è guasta.	Vedi capitolo «Illuminazione (LED)».
	Interruttore bloccato.	Controllare se l'interruttore luce si muove liberamente.
Tutte le spie spente.	Interruzione dell'energia elettrica; è scattato il dispositivo elettrico di sicurezza; la spina d'alimentazione non è inserita correttamente.	Collegare la spina di alimentazione. Controllare se vi è energia elettrica e controllare il dispositivo elettrico di sicurezza.
Il fondo del vano frigorifero è bagnato.	I convogliatori dell'acqua di sbrinamento o il tubo di scarico dell'acqua di sbrinamento sono otturati.	Pulire i convogliatori dell'acqua di sbrinamento ed il tubo di scarico (vedi Pulire l'apparecchio). Figura <b>12</b>
	Manca il tappo al foro di scarico dell'acqua di sbrinamento.	Inserire il tappo.

<b>Guasto</b>	<b>Causa possibile</b>	<b>Rimedio</b>
La temperatura nel vano a 0 °C è troppo bassa o troppo alta.	L'impostazione selezionata è tarata troppo alta o bassa (per es. in caso di gelo nel vano a 0 °C).	<p>Premere per 3 secondi il pulsante super del frigorifero, figura <b>2</b>/6, finché non si sente un segnale acustico a bip. L'indicazione di temperatura del frigorifero 8 sfarfalla.</p> <p>La temperatura nel vano a 0° può essere aumentata o diminuita di 2 unità. Se la barra luminosa è in corrispondenza del numero 5, il vano a zero gradi avrà una temperatura intorno a 0 °C.</p> <p>Grado 3 – regolazione della temperatura più fredda</p> <p>Grado 8 – regolazione della temperatura più calda</p> <p>Cambiare la regolazione con il pulsante regolazione temperatura del frigorifero 7.</p> <p>Trascorso un minuto la temperatura impostate viene memorizzata.</p>
La temperatura nel congelatore è troppo alta.	Frequente apertura della porta dell'apparecchio.	Non aprire inutilmente la porta dell'apparecchio.
	I passaggi dell'aria per l'aerazione sono ostruiti.	Liberare le aperture.
	Congelamento di grandi quantità di alimenti freschi.	Non superare la quantità massima di congelamento.
La temperatura nel congelatore è troppo alta.	Frequente apertura della porta dell'apparecchio.	Non aprire inutilmente la porta dell'apparecchio.
Le spie temperatura, figura <b>2</b> /5 o 8, lampeggiano.	Sono stati introdotti troppi alimenti.	Attivare la funzione super-congelamento prima di introdurre i cibi.

Guasto	Causa possibile	Rimedio
<p>Emissione del segnale acustico.</p> <p>Il pulsante di allarme, figura 2/2, e la spia temperatura del congelatore, figura 2/5, lampeggiano.</p>	<p>Guasto – nel congelatore la temperatura è troppo alta!</p> <p><b>Pericolo per gli alimenti!</b></p>	<p>Vedi capitolo «Funzione di allarme».</p> <p><b>Avvertenza</b></p> <p>Gli alimenti semiscongelati e scongelati possono essere di nuovo congelati se carne e pesce non sono stati a temperature superiori a +3 °C per oltre un giorno e gli altri alimenti per non oltre tre giorni.</p> <p>Se il gusto, l'odore e l'aspetto sono invariati, gli alimenti possono essere di nuovo congelati dopo la preparazione mediante cottura o arrosto.</p> <p>Non utilizzare più interamente la durata max. di conservazione.</p>
<p>La porta del congelatore è rimasta aperta troppo a lungo; non è più possibile raggiungere la temperatura.</p>	<p>L'evaporatore (generatore del freddo) nel sistema No Frost è ostruito dal ghiaccio, non riesce più a sbrinarsi automaticamente.</p>	<p>Per sbrinare l'evaporatore estrarre gli alimenti congelati con i contenitori e deporli ben isolati in un luogo fresco.</p> <p>Spegnere l'apparecchio. Lasciare aperta la porta dell'apparecchio.</p> <p>Dopo ca 20 min. l'acqua di sbrinamento comincia a gocciolare nella vaschetta d'evaporazione sul lato posteriore dell'apparecchio. Figura 15</p> <p>Per evitare in questo caso che la vaschetta d'evaporazione trabocchi, svuotarla periodicamente.</p> <p>Quando nella vaschetta d'evaporazione non defluisce più acqua di sbrinamento, l'evaporatore è sbrinato. Pulire il vano interno. Rimettere l'apparecchio in funzione.</p>

---

## Servizio Assistenza Clienti

Trovate un centro d'assistenza clienti autorizzato a voi vicino tramite i numeri verdi (800...) in Internet oppure nell'elenco del Servizio Assistenza Clienti in dotazione all'apparecchio. Indicate al Servizio Assistenza Clienti autorizzato la sigla del prodotto (E-Nr.) e il numero di fabbricazione (FD) dell'apparecchio.

Trovate questi dati sulla targhetta d'identificazione. Figura **16**

Indicando la sigla del prodotto ed il numero di fabbricazione contribuite ad evitarci interventi inutili. Risparmiate così la relativa spesa.

## Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

I	800-018346	Linea verde
CH	0848 840 040	

## Veiligheidsbepalingen en waarschuwingen

### Voordat u het apparaat in gebruik neemt

Lees de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift nauwkeurig door. U vindt daarin belangrijke informatie over plaatsing, gebruik en onderhoud van het apparaat.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid als de aanwijzingen en waarschuwingen in de gebruiksaanwijzing niet in acht worden genomen. Bewaar de gebruiksaanwijzing en het montagevoorschrift voor later gebruik of voor een eventuele latere bezitter.

### Technische veiligheid

Het apparaat bevat een geringe hoeveelheid van het milieuvriendelijke maar brandbare koelmiddel R600a. Let erop dat de leidingen van het koelcircuit bij het transport of de installatie niet beschadigd worden. Koelmiddel dat naar buiten spuit kan vlam vatten of tot oogletsel leiden.

Bij beschadiging

- Open vuur of andere ontstekingsbronnen uit de buurt van het apparaat houden;
- Ruimte gedurende een paar minuten goed luchten;
- Apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken;
- Contact opnemen met de Servicedienst.

Hoe meer koelmiddel het apparaat bevat, des te groter moet de ruimte zijn waarin het apparaat wordt opgesteld. In een te kleine ruimte kan bij een lek een ontvlambaar mengsel van gas en lucht ontstaan.

Per 8 g koelmiddel moet het vertrek minstens 1 m<sup>3</sup> groot zijn. De hoeveelheid koelmiddel in uw apparaat vindt u op het typeplaatje aan de binnenkant van het apparaat.

Als de aansluitkabel van het apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon. Onvakkundige installatie en reparaties kunnen groot gevaar opleveren voor de bezitter.

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon.

Er mogen alleen originele onderdelen van de fabrikant gebruikt worden. Alleen bij deze onderdelen garandeert de fabrikant dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.

Een verlengsnoer voor de aansluitkabel mag uitsluitend via de klantenservice worden aangeschaft.

### Bij het gebruik

- Nooit elektrische apparaten in het apparaat gebruiken (bijv. verwarmingsapparaten, elektrische ijsmaker etc.). Gevaar voor explosie!
- Het apparaat nooit met een stoomreiniger ontdooien of schoonmaken! De hete stoom kan in de elektrische onderdelen terechtkomen en kortsluiting veroorzaken. Kans op een elektrische schok!

- Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om een laag ijs of rijp te verwijderen. Hierdoor kunt u de koelleidingen beschadigen. Koelmiddel dat naar buiten spuit kan vlam vatten of tot oogletsel leiden.
- Geen producten met brandbare drijfgassen (bijv. spuitbussen) en geen explosieve stoffen in het apparaat opslaan. Gevaar voor explosie!
- Plint, uittrekbare manden of laden, deuren etc. niet als opstapje gebruiken of om op te leunen.
- Om te ontdooien of schoon te maken: stekker uit het stopcontact trekken resp. de zekering uitschakelen of losdraaien. Altijd aan de stekker trekken, nooit aan de aansluitkabel.
- Drinken met een hoog alcoholpercentage altijd goed afgesloten en staand bewaren.
- Geen olie of vet gebruiken op kunststof onderdelen en deurdichtingen. Ze kunnen poreus worden.
- De be- en ontluchtingsopeningen van het apparaat nooit afdekken.
- Personen (inclusief kinderen) met fysieke, sensorische of psychische beperkingen of gebrekkige kennis mogen dit apparaat uitsluitend gebruiken indien ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of door deze persoon zijn ingelicht over de wijze waarop het apparaat dient te worden gebruikt.
- Flessen en blikjes met vloeistoffen – vooral koolzuurhoudende dranken – niet in de diepvriesruimte opslaan. De flessen en blikjes kunnen springen!

- Diepvrieswaren nadat u ze uit de diepvriesruimte hebt gehaald, nooit onmiddellijk in de mond nemen. Kans op verbranding!
- Vermijd langdurig contact van uw handen met de diepvrieswaren, ijs of de verdamperbuizen enz. Kans op verbranding!

## Kinderen in het huishouden

- Verpakkingsmateriaal en onderdelen ervan zijn geen speelgoed voor kinderen. Verstikkingsgevaar door opvouwbaar kartonnen dozen en folie!
- Het apparaat is geen speelgoed voor kinderen!
- Bij een apparaat met deurslot: sleutel buiten het bereik van kinderen bewaren!

## Algemene bepalingen

Het apparaat is geschikt

- voor het koelen en invriezen van levensmiddelen,
- voor het bereiden van ijs.

Dit apparaat is bestemd voor privégebruik in het huishouden en de huiselijke omgeving.

Het apparaat is ontstoord volgens EU richtlijn 2004/108/EC.

Het koelcircuit is op dichtheid gecontroleerd.

Dit apparaat voldoet aan de veiligheidsbepalingen voor elektrische apparaten (EN 60335-2-24).

## Aanwijzingen over de afvoer

### Afvoeren van de verpakking van uw nieuwe apparaat

De verpakking beschermt uw apparaat tegen transportschade. De gebruikte materialen zijn onschadelijk voor het milieu en kunnen opnieuw worden gebruikt. Help daarom mee en zorg dat de verpakking milieuvriendelijk wordt afgevoerd.

U kunt bij uw leverancier of bij de reinigingsdienst in uw gemeente informeren hoe u uw oude apparaat en het verpakkingsmateriaal van het nieuwe apparaat kunt (laten) afvoeren voor een milieuvriendelijke verwerking.

### Afvoeren van uw oude apparaat

Oude apparaten zijn geen waardeloos afval! Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen worden teruggewonnen.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Deze richtlijn geeft het kader aan voor een in de EU geldende terugname en verwerking van oude apparaten.



### Waarschuwing

Bij afgedankte apparaten

1. Stekker uit het stopcontact trekken.
2. Aansluitkabel doorknippen en samen met de stekker verwijderen.
3. Legplateaus en voorraadvakken niet eruit halen om het kinderen moeilijk te maken erin te klimmen!
4. Laat kinderen niet met het afgedankte apparaat spelen. Verstikkingsgevaar!

Koelapparaten bevatten koelmiddel en in de isolatie gas. Die zorgvuldig moeten worden afgevoerd. Met het oog op een doelmatige en milieuvriendelijke afvoer mogen de leidingen van het koelcircuit tot het moment van transport niet beschadigd worden.

## Omvang van de levering

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op eventuele transportschade.

Voor klachten kunt u terecht bij de winkel waar u het apparaat hebt aangeschaft of bij onze klantenservice.

### De levering bestaat uit de volgende onderdelen:

- Vrijstaand apparaat
- Uitrusting (modelafhankelijk)
- Gebruiksaanwijzing
- Montagevoorschrift
- Klantenserviceboekje
- Garantiebijlage
- Informatie over energieverbruik en geluiden
- Zakje met montage materiaal (zie overzicht montagevoorschrift)



# Let op de omgevings-temperatuur en de beluchting

## Omgevingstemperatuur

Het apparaat is voor een bepaalde klimaatklasse geconstrueerd. Afhankelijk van de klimaatklasse kan het apparaat bij de volgende omgevingstemperaturen gebruikt worden.

De klimaatklasse staat op het typeplaatje, afb. 16.

Klimaatklasse	Toelaatbare omgevingstemperatuur
SN	+10 °C tot 32 °C
N	+16 °C tot 32 °C
ST	+16 °C tot 38 °C
T	+16 °C tot 43 °C

## Aanwijzing

Het apparaat is volledig functioneel binnen de binnentemperatuurgrenzen van de aangegeven klimaatklasse. Wanneer een apparaat uit klimaatklasse SN wordt gebruikt bij een lagere binnentemperatuur, kunnen beschadigingen aan het apparaat worden uitgesloten tot een temperatuur van +5 °C.

## Beluchting

Afb. 3

De lucht aan de achterwand en aan de zijwanden van het apparaat wordt verwarmd. De verwarmde lucht moet ongehinderd afgevoerd kunnen worden. Anders moet de koelmachine meer presteren waardoor het energieverbruik toeneemt.

De be en ontluchtingsopeningen mogen dan ook nooit worden afgedekt!

## Apparaat aansluiten

Na het plaatsen van het apparaat moet u minimaal 1 uur wachten voordat u het apparaat in gebruik neemt. Tijdens het transport kan het gebeuren dat de olie van de compressor in het koelsysteem terecht komt.

Vóór het eerste gebruik de binnenruimte van het apparaat schoonmaken (zie hoofdstuk „Schoonmaken van het apparaat”).

## Elektrische aansluiting

Het stopcontact moet zich in de buurt van het apparaat bevinden en ook na het opstellen van het apparaat goed bereikbaar zijn.

Het apparaat voldoet aan beschermklasse I. Het apparaat aansluiten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd 220–240 V/50 Hz wisselstroomstopcontact met aardleiding. Het stopcontact moet zijn beveiligd met een zekering van 10 A tot 16 A.

Bij apparaten die in niet Europese landen worden gebruikt op het typeplaatje controleren of de aansluitspanning en de stroomsoort overeenkomen met de waarden van uw elektriciteitsnet. U vindt deze gegevens op het typeplaatje. Afb. 16

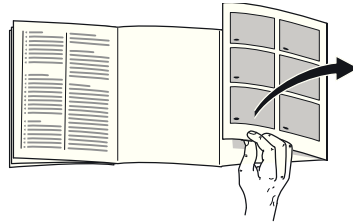


### Waarschuwing

Het apparaat mag in geen geval worden aangesloten op elektronische energiebesparingsstekkers.

Voor onze apparaten kunnen netvoedingsinverters en sinusinverters worden gebruikt. Netvoedingsinverters worden gebruikt bij fotovoltaïsche installaties die rechtstreeks zijn aangesloten op het openbare elektriciteitsnet. Bij losstaande systemen (bijv. op schepen of in berghutten) die geen rechtstreekse aansluiting op het openbare elektriciteitsnet hebben, moet een sinusinverter worden gebruikt.

## Kennismaking met het apparaat



De laatste bladzijde met de afbeeldingen uitklappen. Deze gebruiksaanwijzing is op meer dan één type van toepassing.

De uitrusting van de modellen kan variëren.

Kleine afwijkingen in de afbeeldingen zijn mogelijk.

Afb. 1

\* Niet bij alle modellen.

- 1-9 Bedieningselementen
- 10 Lichtschakelaar
- 11 Verlichting (LED)
- 12 Legroosters/plateaus in de koelruimte
- 13 Luchtopening
- 14 Eierrekje
- 15 Verskoellade
- 16 Vochtfilter
- 17 Vochtlade
- 18 Diepvrieslade
- 19 Voorraadvak voor tubes en blikjes
- 20 Boter en kaasvak
- 21 Vak voor grote flessen
- 22 Koude-accu
- 23 Diepvrieskalender

- A Koelruimte
- B Verskoelruimte
- C Diepvriesruimte

## Bedieningselementen

Afb. **2**

- 1 **Toets Aan/Uit**  
Om het hele apparaat in en uit te schakelen.
- 2 **Alarminoets**  
Om het alarmsignaal uit te schakelen (zie hoofdstuk „Alarm function”).
- 3 **Toets „super” (Diepvriesruimte)**  
Om het supervriessysteem in en uit te schakelen.
- 4 **Insteltoets temperatuur in de diepvriesruimte**  
Met de toets wordt de temperatuur van de diepvriesruimte ingesteld.
- 5 **Temperatuurindicatie Diepvriesruimte**  
De cijfers komen overeen met de ingestelde temperaturen in de diepvriesruimte in °C.
- 6 **Toets „super” (Koelruimte)**  
Om het superkoelsysteem in en uit te schakelen.
- 7 **Keuzetoets Koelruimte**  
Maakt de instelling van de temperatuur in de koelruimte mogelijk.
- 8 **Temperatuurindicatie Koelruimte**  
De cijfers komen overeen met de ingestelde temperaturen in de koelruimte in °C.
- 9 **Bedrijfsindicatie**  
De bedrijfsindicatie brandt als het apparaat in gebruik is.

## Inschakelen van het apparaat

Het apparaat met de insteltoets inschakelen, afb. **2**/1. Door de alarminoets, afb. **2**/2, in te drukken wordt het temperatuuralarmsignaal uitgeschakeld.

De temperatuurindicaties knippen en de indicatie van de alarminoets brandt tot in het apparaat de ingestelde temperaturen zijn bereikt.

De verlichting in de koelruimte brandt wanneer de deur open is.

De fabriek adviseert de volgende temperaturen:

- Koelruimte: +4 °C
- Verskoelruimte: rond de 0 °C
- Diepvriesruimte: -18 °C

### Aanwijzing

Wanneer de lichtschaakelaar, afb. **1**/10, bij geopende deur wordt ingedrukt, gaan de verlichting en de indicaties van de bedieningselementen uit.

## Aanwijzingen bij het gebruik

- Na het inschakelen kan het een aantal uren duren voordat de ingestelde temperaturen zijn bereikt.
- Door het volledig automatische No Frost-systeem blijft de vriesruimte ijsvrij. Ontdooien is overbodig.
- De voorzijde van het apparaat achter de deur wordt gedeeltelijk licht verwarmd waardoor de vorming van condenswater in de buurt van de deurafdichting wordt voorkomen.
- Wanneer de deur van de diepvriesruimte na het sluiten niet direct weer geopend kan worden, dient u even te wachten tot de onderdruk is verdwenen.

---

## Instellen van de temperatuur

Afb. **2**

### Koelruimte

De temperatuur is instelbaar van +3 °C tot +8 °C.

Temperatuur-insteltoets 7 net zo vaak indrukken tot de gewenste temperatuur in de koelruimte is ingesteld.

De laatst ingestelde waarde wordt in het geheugen opgeslagen. De ingestelde temperatuur wordt aangegeven op de temperatuurindicatie 8.

Wij raden een instelling van +4 °C aan. Gevoelige levensmiddelen niet warmer dan bij +4 °C bewaren.

### Verskoelruimte

Afb. **1**/B

De temperatuur in de verskoelruimte is in de fabriek op ca. 0 °C ingesteld. Deze instelling liefst niet veranderen.

Als zich op de koelwaren rijp of ijs vormen, dan kan de temperatuur warmer worden ingesteld. (Zie hoofdstuk „Kleine storingen zelf verhelpen“.)

### Diepvriesruimte

De temperatuur is instelbaar van -16 °C tot -24 °C.

Temperatuur-insteltoets 4 net zo vaak indrukken tot de gewenste temperatuur in de diepvriesruimte is ingesteld. De laatst ingestelde waarde wordt in het geheugen opgeslagen.

De ingestelde temperatuur wordt op indicatie 5 aangegeven.

Wij adviseren een instelling van -18 °C voor de diepvriesruimte.

---

## Alarm function

### Alarmsignaal uit te schakelen

Afb. **2**

Door indrukken van de alarmtoets 2 wordt het alarmsignaal uitgeschakeld.

### Deuralarm

Het deuralarm wordt ingeschakeld als een deur van het apparaat langer dan een minuut openstaat. Door de deur te sluiten wordt het alarmsignaal weer uitgeschakeld.

## Temperatuur-alarm

Het temperatuuralarm wordt ingeschakeld als het in de diepvriesruimte te warm is.

Alarmtoets	Temperature display	Verklaring
brandt	knippert	<b>Temperatuur-alarm:</b> De diepvrieswaren lopen geen gevaar.
knippert	knippert	<b>Ontdooialarm:</b> De diepvrieswaren lopen gevaar.
knippert	brandt	<b>Ontdooialarm:</b> In het verleden was het te warm. De diepvrieswaren lopen gevaar.

### Temperatuurwaarschuwing

Zonder gevaar voor de diepvrieswaren kan het alarm automatisch inschakelen:

- bij het in gebruik nemen van het apparaat,
- bij het inladen van grote hoeveelheden verse levensmiddelen,
- als de deur van de diepvriesruimte te lang geopend werd.

## Ontdooiwaarschuwing

Als smaak, geur en uiterlijk onveranderd zijn, kunnen de levensmiddelen na koken of bakken opnieuw worden ingevroren. De maximale bewaartijd niet meer ten volle benutten.

### Aanwijzing

Half of geheel ontdooide diepvrieswaren niet opnieuw invriezen. Pas na het koken of braden tot een kant-en-klaargerecht kunnen ze opnieuw worden ingevroren.

De maximale bewaartijd niet meer ten volle benutten.

## Netto-inhoud

De gegevens over de netto-inhoud vindt u op het typeplaatje in uw apparaat.

Afb. 16

## Vriesvermogen volledig benutten

Om de maximale hoeveelheid diepvrieswaren in te ruimen, kunnen alle uitrustingsonderdelen worden verwijderd. De levensmiddelen kunnen dan rechtstreeks op de legplateaus en op de bodem van de vriesruimte worden gestapeld.

### Onderdelen eruit halen

Diepvriesladen tot aan de aanslag uittrekken, vooraan optillen en verwijderen. Afb. 4

---

## De koelruimte

De koelruimte is de ideale bewaarplaats voor klaargemaakte gerechten, brood en banket, conserven, gecondenseerde melk, harde kaas, koudegevoelig fruit en groente en voor Zuidvruchten.

### Attentie bij het inruimen

- De levensmiddelen goed verpakt of afgedekt inruimen. Hierdoor blijven geur, kleur en versheid behouden. Bovendien wordt voorkomen dat de levensmiddelen naar elkaar gaan smaken en de kunststof onderdelen verkleuren.
- Warme gerechten en dranken eerst laten afkoelen en pas daarna in het apparaat zetten.

### Aanwijzing

Voorkom dat de levensmiddelen de achterwand raken. Anders wordt de luchtcirculatie verminderd.

Levensmiddelen of verpakkingen kunnen aan de achterwand vastvriezen.

---

## Superkoelen

Tijdens het superkoelen wordt de koelruimte ca. 6 uur zo koud mogelijk gekoeld. Hierna wordt automatisch omgeschakeld naar de vóór het superkoelen ingestelde temperatuur.

Het superkoelsysteem inschakelen bijv.

- vóór het inladen van grote hoeveelheden levensmiddelen.
- om dranken snel te koelen.

### In- en uitschakelen

Afb. **2**

Toets „super” 6 indrukken.

De toets brandt als het superkoelsysteem is ingeschakeld.

---

## De verskoelruimte

De temperatuur in de verskoelruimte wordt rond de 0 °C gehouden. De lage temperatuur en de optimale luchtvochtigheid maken ideale omstandigheden mogelijk voor het bewaren van verse levensmiddelen.

In de verskoelruimte kunnen levensmiddelen tot drie keer langer vers worden gehouden dan in de normale koelzone – voor nog langere versheid en behoud van voedingsstoffen en smaak.

## Vochtlade

Afb.  / 17

De vochtlade wordt afgedekt door een speciaal filter dat de luchtvochtigheid in de lade optimaal houdt. Daardoor heerst er in de vochtlade, afhankelijk van de vulling, een luchtvochtigheid tot 95%. Dit bewaarklimaat is ideaal voor vers fruit, sla, groente, kruiden en champignons.

## Geschikt om vers te koelen:

### In de verskoellade:

Afb.  / 15

- Vis, zeevruchten, vlees, worstwaren, melkproducten, kant-en-klaarmaaltijden

### In de vochtlade:

Afb.  / 17

- Groente (bijv. worteltjes, asperges, selderie, look, rode bieten, champignons, koolsoorten zoals broccoli, bloemkool, spruitjes, koolrabi)
- Sla (bijv. veldsla, ijsbergsla, witlof, kropsla)
- Kruiden (bijv. dille, peterselie, bieslook, basilicum)
- Fruit (niet-koudegevoelige soorten, zoals appels, perziken, bessen, druiven)

## Niet geschikt voor „verskoelen”:

Koudegevoelige fruit en groente (bijv. zuidvruchten zoals ananas, bananen, papaja's, citrusvruchten en meloenen, evenals tomaten, aubergines, courgettes, paprika's, komkommers, aardappels).

De ideale plaats voor het bewaren van deze levensmiddelen is de koelruimte.

## Attentie bij het inkopen van levensmiddelen:

Van belang voor de houdbaarheidsduur is de „versheid op moment van inkoop”.

In principe geldt: hoe verser de levensmiddelen in de verskoelruimte worden ingeladen, des te langer blijven ze vers.

Let dan ook bij het inkopen altijd op de versheid van de levensmiddelen.

Neem bij kant-en-klaarproducten en voorverpakte levensmiddelen de door de fabrikant vermelde houdbaarheidsdatum in acht.

## Bewaartijden (bij 0 °C)

Afhankelijk van de kwaliteit op het moment van inkoop	
Verse vis, zeevruchten	max. 3 dagen
Gevogelte, vlees (gekookt/gebraden)	max. 5 dagen
Rundvlees, varkensvlees, lamsvlees, worstwaren (broodbeleg)	max. 7 dagen
Gerookte vis, broccoli	max. 14 dagen
Sla, venkel, abrikozen, pruimen	max. 21 dagen
Zachte kaas, yoghurt, kwark, karnemelk, bloemkool	max. 30 dagen

---

## Diepvriesruimte

### De diepvriesruimte gebruiken

- voor het opslaan van diepvriesproducten,
- om ijsblokjes te maken,
- om levensmiddelen in te vriezen.

### Aanwijzing

Let erop dat de deur van het diepvriesruimte goed gesloten is! Bij een open deur ontdooien de diepvrieswaren. In de diepvriesruimte vormt zich veel ijs. Bovendien: energieverspilling door te hoog stroomverbruik!

---

## Maximale invriescapaciteit

Gegevens over de maximale invriescapaciteit binnen 24 uur vindt u op het typeplaatje. Afb. 16

---

## Invriezen en opslaan

### Inkopen van diepvriesproducten

- De verpakking mag niet beschadigd zijn.
- Neem de houdbaarheidsdatum in acht.
- De temperatuur in de verkoop-koelkast moet -18 °C of kouder zijn.
- De diepvriesproducten liefst in een koeltas transporteren en snel in de diepvriesruimte leggen.

### Diepvrieswaren opslaan

Belangrijk voor een optimale luchtcirculatie in de diepvriesruimte: de diepvriesladen tot de aanslag erin schuiven.

Als er veel levensmiddelen moeten worden opgeslagen, dan kunt u de levensmiddelen direct op diepvriesroosters en op de boden van de diepvriesruimte opstapelen. Hiertoe alle diepvriesladen eruit halen. De diepvriesladen tot de aanslag uittrekken, aan de voorkant iets optillen en eruit halen. Afb. 4



## Verse levensmiddelen invriezen

Gebruik uitsluitend verse levensmiddelen.

Om de voedingswaarde, het aroma en de kleur zo goed mogelijk te behouden, dient groente geblancheerd te worden voordat het wordt ingevroren. Bij aubergines, paprika's, courgettes en asperges is blancheren niet noodzakelijk.

Literatuur over invriezen en blancheren vindt u in de boekhandel.

### Aanwijzing

Al ingevroren levensmiddelen mogen niet met de nog in te vriezen levensmiddelen in aanraking komen.

- Geschikt om in te vriezen: Bakwaren, vis en zeevruchten, vlees, wild, gevogelte, groente, fruit, kruiden, gepelde eieren, melkproducten zoals kaas, boter en kwark, bereide gerechten en kliekjes zoals soep, eenpansgerechten, gaar vlees en gare vis, aardappelgerechten, ovenschotels en zoete toetjes.
- Niet geschikt om in te vriezen: Groentesoorten die meestal rauw worden gegeten, zoals kropsla en radijsjes, ongepelde eieren, wijndruiven, hele appels, peren en perziken, hardgekookte eieren, yoghurt, dikke zure melk, zure room, crème fraîche en mayonaise.

## Diepvrieswaren verpakken

De levensmiddelen luchtdicht verpakken zodat ze niet uitdrogen of hun smaak verliezen.

1. Levensmiddelen in de verpakking leggen.
2. Lucht eruit drukken.
3. Het geheel van een goede sluiting voorzien.
4. Vermeld op de pakjes inhoud en invriesdatum.

### Voor verpakking geschikt:

Kunststof-, polyetheen- en aluminiumfolie, diepvriesdozen. Deze producten zijn in de handel verkrijgbaar.

### Niet geschikt voor verpakking:

pakpapier, vetvrij papier, cellofaan, vuilniszakken en gebruikte boodschappentasjes.

### Als sluiting geschikt:

elastiekjes, clips van kunststof, touwtjes, koudebestendig plakband e.d.

Zakjes en folie van polyetheen kunnen met een folie-lasapparaat worden dichtgelast.

## Houdbaarheid van de diepvrieswaren

Deze hangt af van het soort levensmiddelen.

Op een temperatuur van  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ :

- Vis, worst, klaargemaakte gerechten, brood en banket: tot 6 maanden.
- Kaas, gevogelte, vlees: tot 8 maanden.
- Groente, fruit: tot 12 maanden.

## Supervriezen

De levensmiddelen zo snel mogelijk door en door invriezen zodat vitamine, voedingswaarden, uiterlijk en smaak behouden blijven.

Om te voorkomen dat bij het inladen van verse levensmiddelen de temperatuur ongewenst stijgt: een paar uur vóór het inladen van verse levensmiddelen het supervriessysteem inschakelen. Doorgaans is 4–6 uur van tevoren voldoende.

Na het inschakelen werkt het apparaat permanent, in de diepvriesruimte wordt een zeer lage temperatuur bereikt.

Als u het max. vriesvermogen wilt gebruiken, dient u 24 uur vóór het inladen van de verse waar het supervriezen in te schakelen.

Kleinere hoeveelheden levensmiddelen (max. 2 kg) kunnen zonder gebruik van het supervriessysteem worden ingevroren.

### Aanwijzing

Als het supervriessysteem is ingeschakeld kunnen de bedrijfsgeluiden toenemen.

## In- en uitschakelen

Afb. **2**

Toets „super” 3 indrukken.

Is super vriezen ingeschakeld, dan licht de toets op.

Het supervriessysteem wordt na 2½ dagen automatisch uitgeschakeld.

## Ontdooien van diepvrieswaren

Afhankelijk van soort en bereidingswijze van de levensmiddelen kunt u kiezen uit de volgende mogelijkheden:

- bij omgevingstemperatuur
- in de koelkast
- in de elektrische oven, met/zonder heteluchtventilator
- in de magnetron



### Attentie

Half of geheel ontdooide diepvrieswaren niet opnieuw invriezen. Pas na het koken of braden tot een kant-en-klaargerecht kunnen ze opnieuw worden ingevroren.

De maximale bewaartijd wordt hierdoor bekort.

## Uitvoering

(niet bij alle modellen)

U kunt de legplateaus en de deurvakken naar wens verplaatsen:

- Legplateau naar voren trekken, iets laten zakken en aan de zijkant uitzwenken. Afb. **5**
- Vakken in de deur iets optillen en eruit halen. Afb. **6**

## Boter en kaasvak

Afb. **7**

## Flessenrek

Afb. **8**

In de flessenrek kunnen flessen veilig worden bewaard. De houder is variabel.

## Flessenhouder

Afb. **9**

De flessenhouder voorkomt dat de flessen kantelen bij het openen en sluiten van de deur.

## Ijsbakje

Afb. **10**

Het ijsbakje voor  $\frac{3}{4}$  met water vullen en in de diepvriesruimte zetten.

Het vastgevroren ijsbakje alleen met een bot voorwerp losmaken (steel van een lepel).

Om de ijsblokjes los te maken: het ijsbakje iets verbuigen of kort onder stromend water houden.

## Diepvrieskalender

Afb. **11/A**

Om vermindering van de kwaliteit van de diepvrieswaren te voorkomen, is het belangrijk dat de toelaatbare bewaartijd niet wordt overschreden. De bewaartijd is afhankelijk van het soort levensmiddelen. De cijfers bij de symbolen geven in maanden de toelaatbare bewaartijd voor de diepvrieswaren aan. Bij kant en klaar gekochte diepvriesproducten altijd letten op de op de verpakking aangegeven invriesdatum of de houdbaarheidsdatum.

## Koude-accu

Afb. **11/B**

De koude-accu vertraagt bij het uitvallen van de stroom of bij een storing het verwarmen van de opgeslagen diepvrieswaren. De langste bewaartijd wordt bereikt als u de accu direct op de levensmiddelen in het bovenste vak legt.

Om ruimte te besparen kan de accu in het vak in de deur bewaard worden.

De koude-accu kan ook voor het tijdelijk koelhouden van levensmiddelen (bijv. in een koeltas) eruit genomen worden.

---

## Apparaat uitschakelen en buiten werking stellen

### Uitschakelen van het apparaat

Afb. **2**

Toets Aan/Uit 1 indrukken. De temperatuurindicatie gaat uit en de koelmachine wordt uitgeschakeld.

### Buiten werking stellen van het apparaat

Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt:

1. Uitschakelen van het apparaat.
2. Stekker uit het stopcontact trekken of de zekering losdraaien resp. uitschakelen.
3. Schoonmaken van het apparaat.
4. Deur van het apparaat open laten.

---

## Ontdooien

### De koel- en verskoelruimte

Het apparaat wordt automatisch ontdooid.

Als de koelmachine loopt, vormen zich dooiwaterdruppels of een laagje rijp op de achterwand van de koelruimte. Dit is normaal. U hoeft de waterdruppels niet af te wissen of de rijp af te schrapen. De achterwand wordt automatisch ontdooid. Het dooiwater loopt via het dooiwatergootje, afb. 12. Het dooiwater loopt van het dooiwatergootje naar de koelmachine waar het verdampt.

### Aanwijzing

Dooiwatergootje en afvoergaatje regelmatig schoonmaken, zodat het dooiwater kan weglopen. Afb. 12

### Diepvriesruimte

Door het volledig automatische No Frost systeem blijft de vriesruimte ijsvrij. Ontdooien is overbodig.

---

## Schoonmaken van het apparaat

### **Attentie**

- Gebruik geen schoonmaak of oplosmiddelen die zand, chloride of zuren bevatten.
- Geen schuursponsjes gebruiken. Op de metalen oppervlakken kan corrosie ontstaan.
- De legplateaus en voorraadvakken mogen niet in de afwasmachine gereinigd worden. Ze kunnen vervormen!

U gaat als volgt te werk:

1. Vóór het schoonmaken het apparaat uitschakelen.
2. Stekker uit het stopcontact trekken of de zekering losdraaien resp. uitschakelen!
3. De diepvrieswaren eruit halen en op een koele plaats bewaren.
4. Het apparaat schoonmaken met een zachte doek en lauw water met een scheutje pH neutraal schoonmaakmiddel. Het sop mag niet in de verlichting terechtkomen.

5. Deurafdichting alleen met schoon water schoonmaken en grondig droogwrijven.
6. Het sop mag niet via het afvoergaatje in het verdampingsgedeelte terecht komen.
7. Na het schoonmaken apparaat weer aansluiten en inschakelen.
8. Diepvrieswaren weer in het apparaat leggen.

### Aanwijzingen

- Dooiwatergootje en afvoergaatje, afb. 12, regelmatig met een wattenstaafje of iets dergelijks schoonmaken zodat het dooiwater kan weglopen.
- Het stopje in het afvoergaatje van de koelruimte moet er om technische redenen na het schoonmaken weer ingedrukt worden.

### Uitvoering

Voor het reinigen kunnen alle variabele onderdelen van het apparaat worden verwijderd.

#### Glasplateaus eruit halen

Afb. 5

De glasplateaus optillen, naar voren trekken, laten zakken en zijdelings eruit zwenken.

#### Reservoir verwijderen

Afb. 13

De lade geheel uittrekken en door optillen losmaken van de bevestiging.

Aanbrengen door de lade op de rails te plaatsen en in te schuiven. De lade klikt vast door hem omlaag te drukken.

#### Vochtfilter eruit halen

Afb. 11/16

Het vochtfilter boven de vochtlade kan worden verwijderd om hem te reinigen. Daartoe eerst de vochtlade verwijderen en het vochtfilter eruit trekken.

De filterafdekking, afb. 14, eraf halen en het filter eruit halen. Reinigen in lauw water, laten opdrogen en weer samenbouwen.

#### Diepvrieslade verwijderen

Afb. 4

Diepvriesladen tot aan de aanslag uittrekken, vooraan optillen en verwijderen.

### Algemene aanwijzingen bij het onderhoud van oppervlakken van het apparaat

De oppervlakken van het apparaat met lauw water met een beetje afwasmiddel schoonmaken. Na het schoonmaken grondig droogwrijven.

---

## Verlichting (LED)

Het apparaat is voorzien van een onderhoudsvrije LED verlichting.

Reparaties aan deze verlichting mogen alleen door de Servicedienst of een erkend vakman worden uitgevoerd.

---

## Energie besparen

- Het apparaat in een droge, goed te ventileren ruimte plaatsen! Het apparaat niet direct in de zon of in de buurt van een warmtebron plaatsen zoals een verwarmingsradiator of een fornuis.  
Gebruik eventueel een isolatieplaat.
- Warme gerechten en dranken eerst laten afkoelen, daarna in het apparaat plaatsen!
- De diepvrieswaren om te ontdooien in de koelruimte leggen. Hierdoor benut u de koude van de diepvrieswaren voor het koelen van de levensmiddelen.
- Deuren van het apparaat zo kort mogelijk openen!
- Om een verhoogd stroomverbruik te vermijden, dient de achterkant van het apparaat af en toe gereinigd te worden.
- Indien aanwezig:  
Wandafstandhouder monteren om de geplande energieopname van het apparaat te bereiken (zie montagehandleiding). Een kleinere afstand tot de muur heeft geen nadelige invloed op de werking van het apparaat. De energieopname kan dan wel iets veranderen. De afstand van 75 mm mag niet worden overschreden.

---

## Bedrijfsgeluiden

### Heel normale geluiden

#### Brommen

De motoren lopen (bijv. koelaggregaten, ventilator).

#### Borrelen, zoemen of gorgelen

Koelmiddel stroomt door de buizen.

#### Klikgeluiden

Motor, schakelaar of magneetventielen schakelen in/uit.

### Voorkomen van geluiden

#### Het apparaat staat niet waterpas

Het apparaat met behulp van een waterpas stellen. Gebruik hiervoor de schroefvoetjes of leg iets onder het apparaat.

#### Het apparaat staat tegen een ander meubel of apparaat

Het apparaat van het meubel of apparaat ernaast wegschuiven.

#### Reservoirs of draagplateaus wiebelen of klemmen

Controleer de delen die eruit gehaald kunnen worden en zet ze eventueel opnieuw in het apparaat.

#### Flessen of serviesgoed raken elkaar

De flessen of het serviesgoed los van elkaar zetten.

## Kleine storingen zelf verhelpen

Voordat u de hulp van de Servicedienst inroept:

Controleer eerst of u aan de hand van de volgende punten de storing kunt verhelpen.

Als u om een monteur vraagt, en het blijkt dat hij alleen maar een advies (bijv. over de bediening of het onderhoud van het apparaat) hoeft te geven om de storing te verhelpen, dan moet u, ook in de garantietijd, de volledige kosten van dat bezoek betalen!

Storing	Eventuele oorzaak	Oplossing
De temperatuur wijkt erg af van de instelling.		In sommige gevallen is het voldoende om het apparaat gedurende 5 minuten uit te schakelen.  Als de temperatuur te warm is: na enkele uren controleren of de temperatuur de temperatuurinstelling genaderd is.  Als de temperatuur te koud is: de volgende dag de temperatuur nogmaals controleren.
De verlichting functioneert niet.	De LED verlichting is kapot.	Zie hoofdstuk „Verlichting (LED)”.
	De lichtschakelaar klemt.	Controleer of er beweging in de lichtschakelaar zit.
Geen enkele indicatie brandt.	Stroomuitval; de zekering is uitgeschakeld; de stekker zit niet goed in het stopcontact.	Stekker in het stopcontact steken. Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen.
De bodem van de koelruimte is nat.	De dooiwatergootjes of het afvoerpijpje zijn verstopt.	Dooiwatergootjes en afvoergaatje schoonmaken (zie Schoonmaken van het apparaat). Afb. <b>12</b>
	Stopje van het dooiwaterafvoergaatje ontbreekt.	Stopje erin zetten.

Storing	Eventuele oorzaak	Oplossing
De temperatuur in de verskoelruimte is te koud of te warm.	De vaste instelling is te hoog of te laag ingesteld (bijv. bij vorst in de verskoelruimte).	<p>Super-toets koelruimte, afb. 2/6, 3 seconden indrukken tot er een pieptoon klinkt.            Temperatuurindicatie koelruimte 8 knippert.</p> <p>De temperatuur in de verskoelruimte kan 2 standen warmer of kouder ingesteld worden. Als de lichtbalk op stand 5 is ingesteld, heeft de verskoelruimte een temperatuur van rond de 0 °C.</p> <p>Stand 3 – koudste instelling            Stand 8 – warmste instelling</p> <p>De instelling veranderen met de temperatuurinsteltoets voor de koelruimte 7.</p> <p>Na een minuut wordt de ingestelde temperatuur opgeslagen.</p>
De temperatuur in de diepvriesruimte is te warm.	De deur van het apparaat werd te vaak geopend.	Deur van het apparaat niet onnodig openen.
	De be en ontluchtingsopeningen zijn afgedekt.	Afdekkingen verwijderen.
	Invriezen van grotere hoeveelheden verse levensmiddelen.	Max. invriescapaciteit niet overschrijden.
In de diepvriesruimte is het te warm. Temperatuurindicaties, afb. 2/5 of 8, knipperen.	De deur van het apparaat werd te vaak geopend.	Deur van het apparaat niet onnodig openen.
	Er werden te veel levensmiddelen ingeladen.	Vóór het inladen het supervriessysteem inschakelen.



Storing	Eventuele oorzaak	Oplossing
<p>Het alarmsignaal is te horen.</p> <p>De alarmtoets, afb. <b>2</b>/2, en de temperatuurindicatie van de vriesruimte, afb. <b>2</b>/5, knipperen.</p>	<p>Storing – in de diepvriesruimte is het te warm!</p> <p><b>Gevaar voor de diepvrieswaren</b></p>	<p>Zie het hoofdstuk Alarm function.</p> <p><b>Aanwijzing</b></p> <p>Half en geheel ontdooide diepvrieswaren kunnen opnieuw worden ingevroren als vlees en vis niet langer dan een dag, andere diepvrieswaren niet langer dan drie dagen warmer dan +3 °C waren.</p> <p>Als smaak, geur en uiterlijk onveranderd zijn, dan kunnen de levensmiddelen na koken of braden opnieuw worden ingevroren.</p> <p>De maximale bewaartijd niet meer ten volle benutten.</p>
<p>De deur van de diepvriesruimte stond te lang open; de temperatuur wordt niet meer bereikt.</p>	<p>Er zit zo veel ijs op de verdamper dat het No Frost-systeem niet meer volautomatisch ontdooit.</p>	<p>Om de verdamper te ontdooien: de laden met diepvrieswaren eruit halen en goed geïsoleerd op een koele plaats bewaren.</p> <p>Apparaat uitschakelen en van de wand wegschuiven. Deur van het apparaat open laten.</p> <p>Na ca. 20 minuten begint het dooiwater in de dooiwateropvangschaal aan de achterwand van het apparaat te lopen. Afb. <b>15</b></p> <p>Om te voorkomen dat de dooiwateropvangschaal overloopt: het dooiwater met een spons opnemen.</p> <p>Als er geen dooiwater meer in de opvangschaal loopt, is de verdamper ontdooit. Binnenkant van de diepvriesruimte schoonmaken. Het apparaat weer in werking stellen.</p>

---

## Service dienst

Adres en telefoonnummer van de Service dienst in uw omgeving kunt u vinden in het telefoonboek of in de meegeleverde brochure met service-adressen. Geef a.u.b. aan de Service dienst het E-nummer (E-Nr.) en het FD-nummer (FD) van het apparaat op.

U vindt deze gegevens op het typeplaatje. Afb. **16**

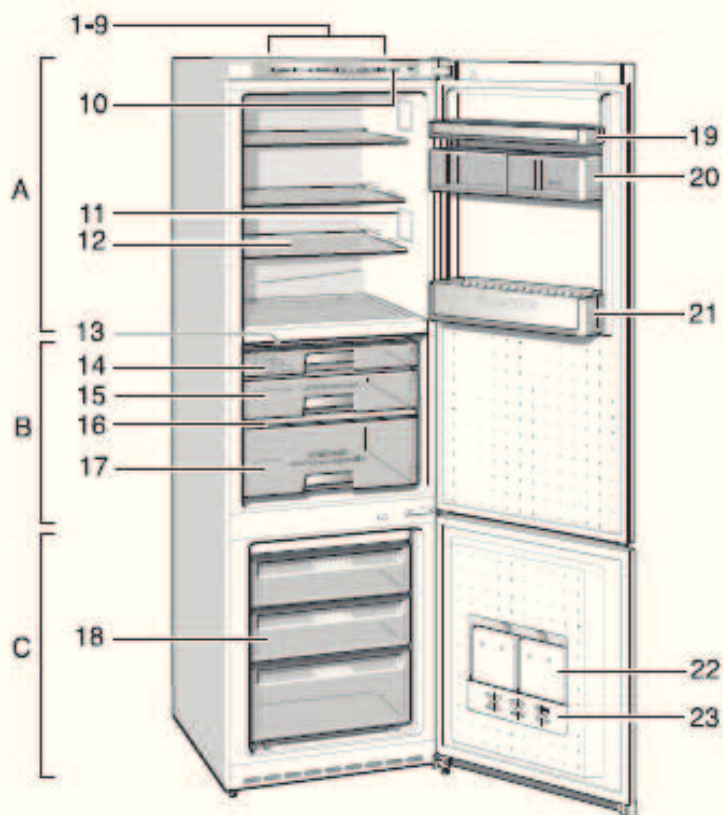
Door deze nummers aan de Service dienst door te geven voorkomt u onnodig heen en weer rijden van de monteur en de hieraan verbonden kosten. En de hieraan verbonden kosten.

### Verzoek om reparatie en advies bij storingen

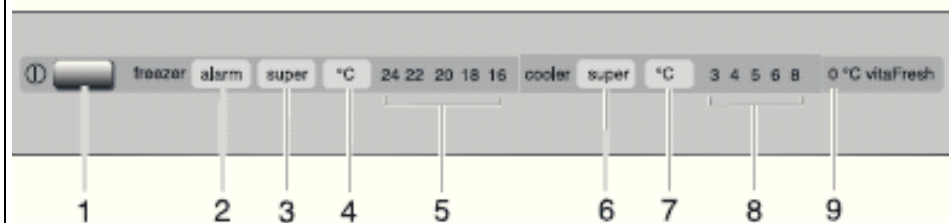
De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Service dienst adressen.

NL 088 424 4020

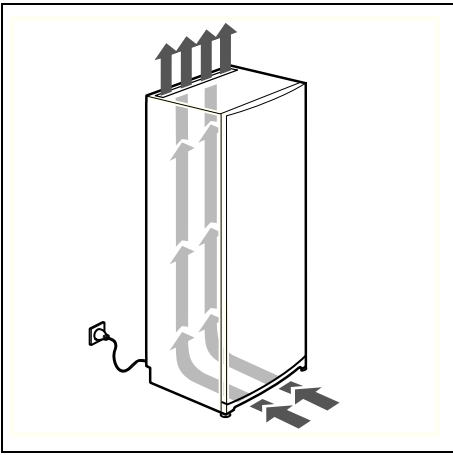
B 070 222 142



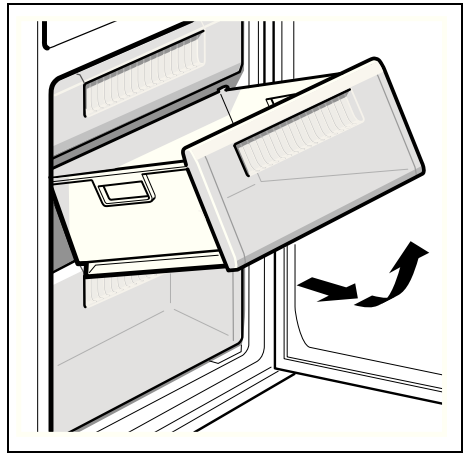
**1**



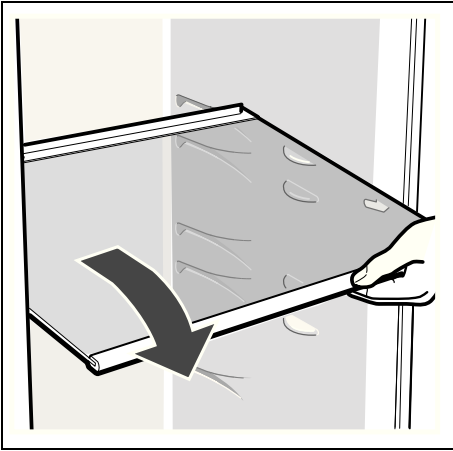
**2**



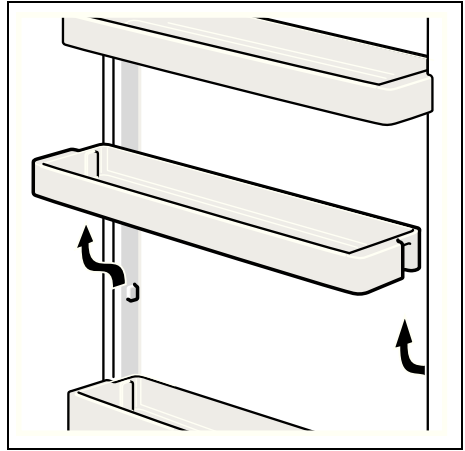
3



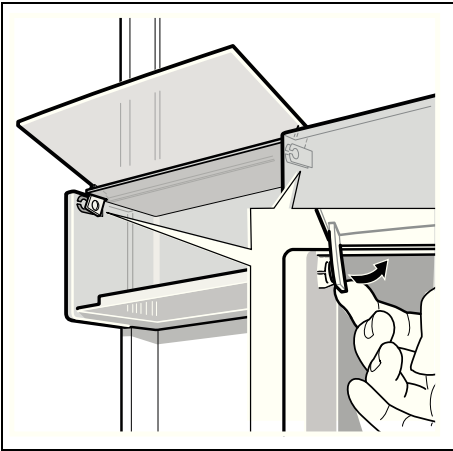
4



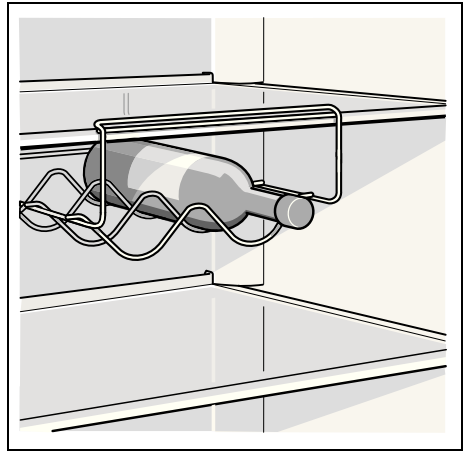
5



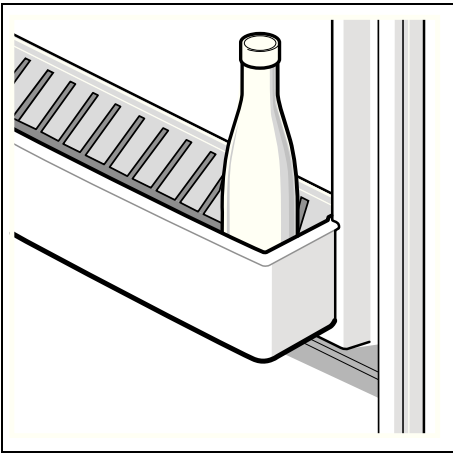
6



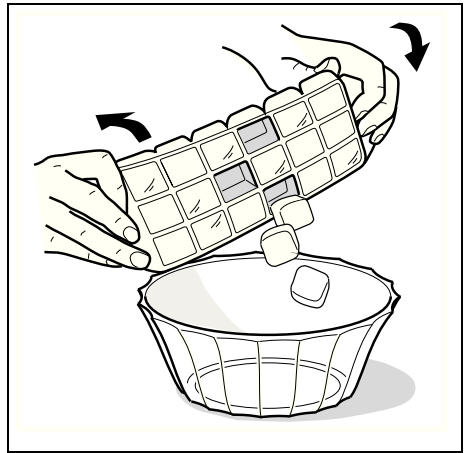
7



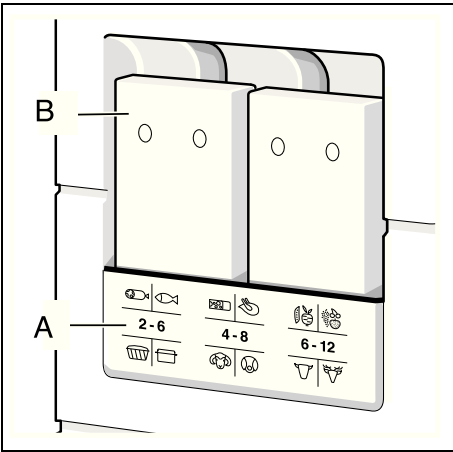
8



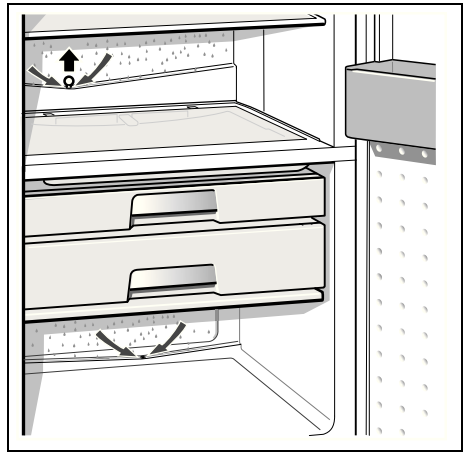
9



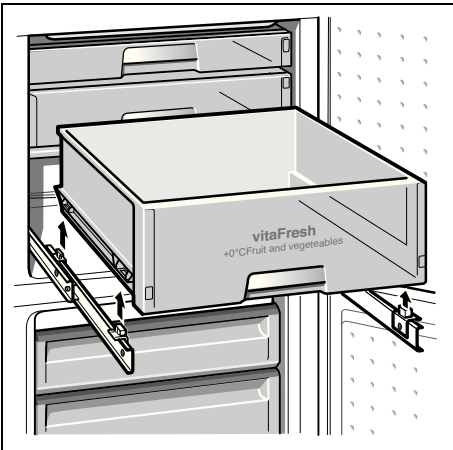
10



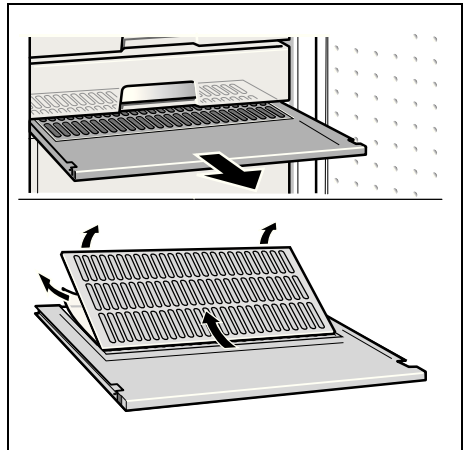
11



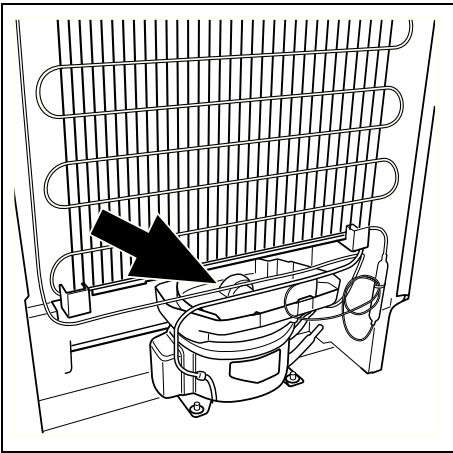
12



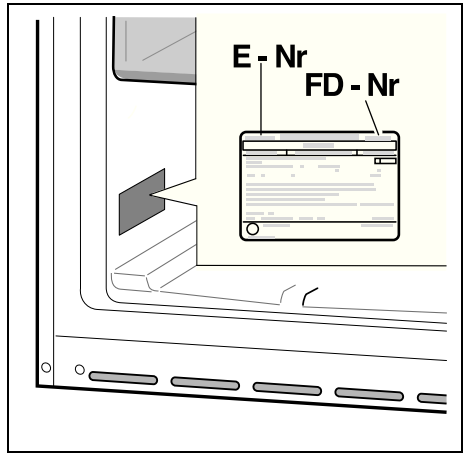
13



14



15



16

Siemens-Electrogeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München  
Germany



**9000728233** de, en, fr, it, nl (9202)