



Kühl- und Gefrierkombination
Fridge-freezer
Réfrigérateur / Congélateur
combiné
Combinazione frigorifero / con-
gelatore
Koelvriescombinatie

[de] Gebrauchsanleitung

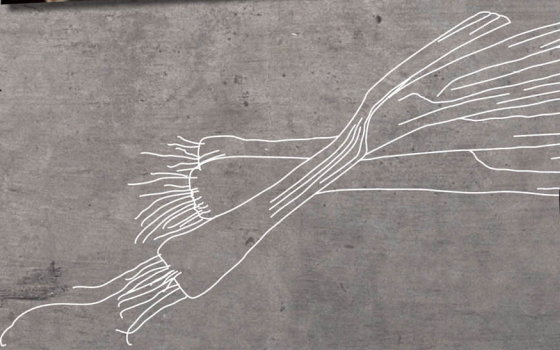
[en] User manual

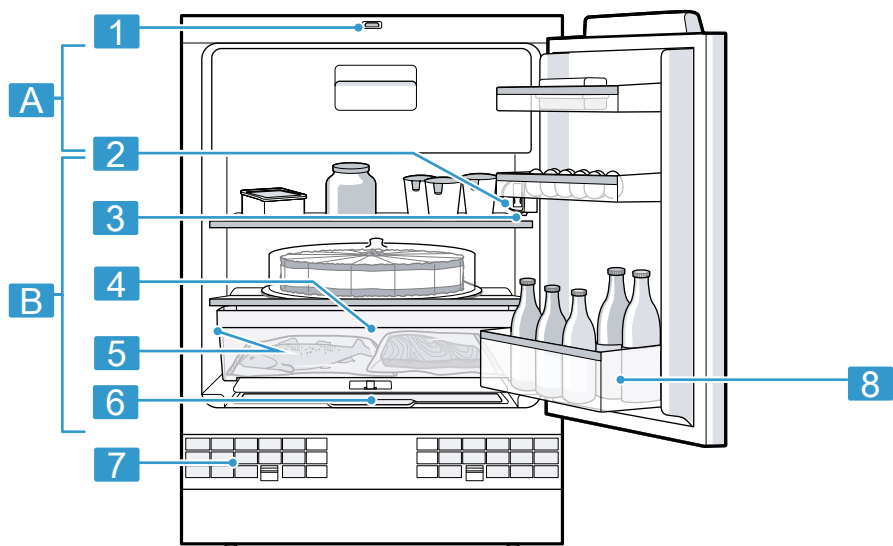
[fr] Notice d'utilisation

[it] Istruzioni per l'uso

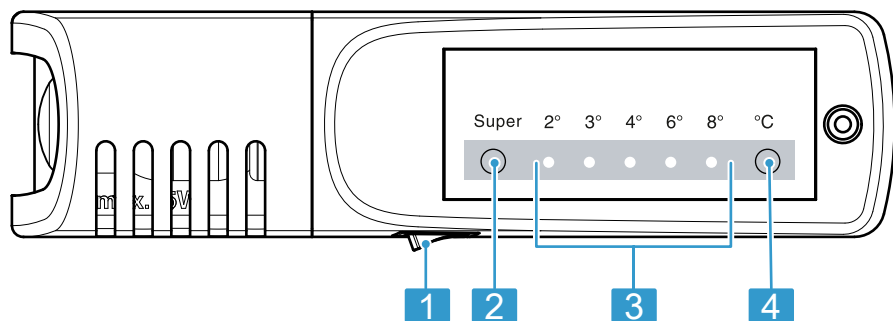
[nl] Gebruiksaanwijzing

K433..





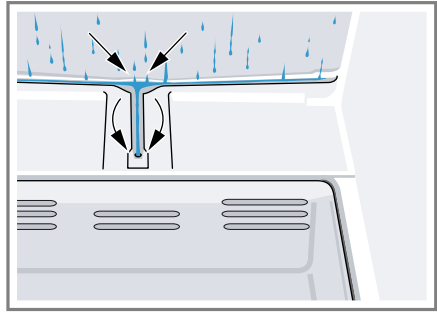
1



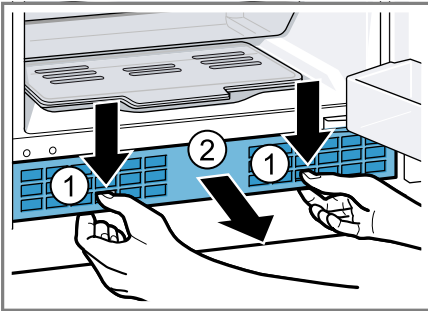
2



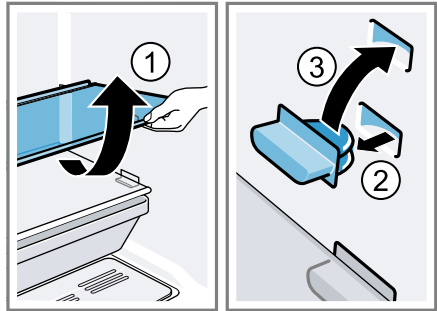
3



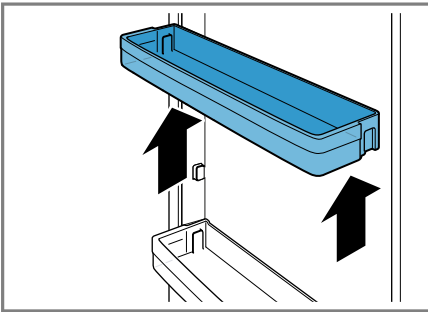
4



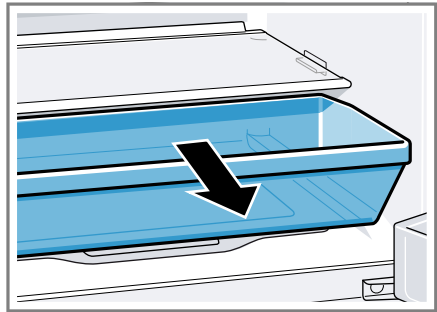
5



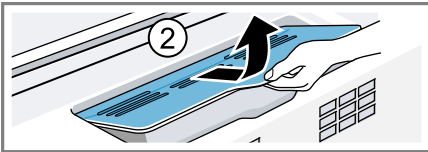
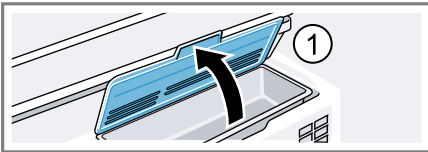
6



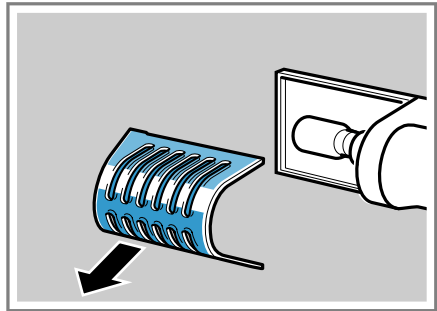
7



8



9



10



11

Inhaltsverzeichnis

Sicherheit	7	Zusatzfunktionen	19
Allgemeine Hinweise	7	Super-Gefrieren	19
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	7	Kühlfach	19
Einschränkung des Nutzerkreises	7	Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Kühlfach	19
Sicherer Transport	8	Kältezonen im Kühlfach	20
Sichere Installation	8	Aufkleber OK	20
Sicherer Gebrauch	10	Gefrierfach	20
Beschädigtes Gerät	12	Gefrierfachtür	20
Sachschäden vermeiden	14	Gefriervermögen	20
Umweltschutz und Sparen	14	Tipps zum Einkaufen von Tiefkühlkost	21
Verpackung entsorgen	14	Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Gefrierfach	21
Energie sparen	14	Tipps zum Einfrieren frischer Lebensmittel	21
Aufstellen und Anschließen	15	Haltbarkeit des Gefrierguts bei -18 °C	22
Lieferumfang	15	Auftaumethoden für Gefriergut	22
Gerät aufstellen und anschließen	15	Abtauen	23
Kriterien für den Aufstellort	16	Abtauen im Kühlfach	23
Gerät für den ersten Gebrauch vorbereiten	16	Abtauen im Gefrierfach	23
Gerät elektrisch anschließen	16	Reinigen und Pflegen	23
Kennenlernen	16	Gerät zum Reinigen vorbereiten	23
Gerät	16	Gerät reinigen	24
Bedienelemente	17	Tauwasserrinne und Ablaufloch reinigen	24
Ausstattung	17	Lüftungsgitter reinigen	24
Ablage	17	Ausstattungssteile entnehmen	25
Auszugsbehälter	17	Störungen beheben	26
Obst- und Gemüsebehälter mit Deckel	17	Funktionsstörungen	26
Türabsteller	18	Temperaturproblem	27
Zubehör	18	Geräusche	27
Grundlegende Bedienung	18	Gerüche	28
Gerät einschalten	18	Lagern und Entsorgen	29
Hinweise zum Betrieb	18	Gerät außer Betrieb nehmen	29
Gerät ausschalten	18	Altgerät entsorgen	29
Temperatur einstellen	18		

de

Kundendienst 29

Erzeugnisnummer (E-Nr.) und
Fertigungsnummer (FD) 30

Technische Daten 30



Sicherheit

Beachten Sie die Informationen zum Thema Sicherheit, um Ihr Gerät sicher gebrauchen zu können.

Allgemeine Hinweise

Hier finden Sie allgemeine Informationen zu dieser Anleitung.

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig. Nur dann können Sie das Gerät sicher und effizient verwenden.
- Diese Anleitung richtet sich an den Benutzer des Geräts.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise und die Warnhinweise.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Um das Gerät sicher und richtig zu verwenden, beachten Sie die Hinweise zum bestimmungsgemäßen Gebrauch.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- gemäß dieser Gebrauchsanleitung.
- um Lebensmittel zu kühlen und zu gefrieren und zur Eisbereitung.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Einschränkung des Nutzerkreises

Vermeiden Sie Risiken für Kinder und gefährdete Personen.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Kinder ab 3 Jahren und jünger als 8 Jahre dürfen das Kühl-/Gefriergerät be- und entladen.

Sicherer Transport

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät transportieren.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Das hohe Gerätegewicht kann beim Anheben zu Verletzungen führen.

- ▶ Das Gerät nicht alleine anheben.

Sichere Installation

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät installieren.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Installationen sind gefährlich.
 - ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
 - ▶ Das Gerät nur über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Erdung an ein Stromnetz mit Wechselstrom anschließen.
 - ▶ Das Schutzleitersystem der elektrischen Hausinstallation muss vorschriftsmäßig installiert sein.
 - ▶ Nie das Gerät über eine externe Schaltvorrichtung versorgen, z. B. Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung.
 - ▶ Wenn das Gerät eingebaut ist, muss der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich sein, oder falls der freie Zugang nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine allpolige Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.

- ▶ Beim Aufstellen des Geräts darauf achten, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.
- Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.
 - ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit Wärmequellen in Kontakt bringen.
 - ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
 - ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

WARNUNG – Explosionsgefahr!

Wenn die Belüftungsöffnungen des Geräts verschlossen sind, kann bei einem Leck des Kältekreislaufs ein brennbares Gas-Luft-Gemisch entstehen.

- ▶ Belüftungsöffnungen im Gerätegehäuse oder im Einbaugeschäuse nicht verschließen.

WARNUNG – Brandgefahr!

- Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.
 - ▶ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
 - ▶ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist, den Kundendienst kontaktieren.
 - ▶ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter verwenden.
- Ortsveränderliche Mehrfachsteckdosenleisten oder Netzteile können überhitzen und zum Brand führen.
 - ▶ Ortsveränderliche Mehrfachsteckdosenleisten oder Netzteile nicht an der Rückseite der Geräte platzieren.

Sicherer Gebrauch

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät verwenden.

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- ▶ Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen.
- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

WARNUNG – Erstickungsgefahr!

- Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.
 - ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
 - ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.
- Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.
 - ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
 - ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

WARNUNG – Explosionsgefahr!

- Mechanische Einrichtungen oder sonstige Mittel können den Kältekreislauf beschädigen, brennbares Kältemittel kann austreten und explodieren.
 - ▶ Zum Beschleunigen des Abtauvorgangs keine anderen mechanischen Einrichtungen oder sonstigen Mittel als die vom Hersteller empfohlenen benutzen.
- Produkte mit brennbaren Treibgasen und explosiven Stoffen können explodieren, z. B. Spraydosen.
 - ▶ Keine Produkte mit brennbaren Treibgasen und explosiven Stoffen im Gerät lagern.

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

- Elektrische Geräte innerhalb des Geräts können zu einem Brand führen, z. B. Heizgeräte oder elektrische Eisbereiter.
 - ▶ Keine elektrischen Geräte innerhalb des Geräts betreiben.
- Die Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich entzünden (Verpuffung).
 - ▶ Hochprozentigen Alkohol nur dicht verschlossen und stehend lagern.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

- Behälter mit kohlenensäurehaltigen Getränken können platzen.
 - ▶ Keine Behälter mit kohlenensäurehaltigen Getränken im Gefrierfach lagern.
- Verletzung der Augen durch Austritt von brennbarem Kältemittel und schädlichen Gasen.
 - ▶ Nicht die Rohre des Kältemittel-Kreislaufs und die Isolierung beschädigen.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr durch Kälte!

- Kontakt mit Gefriergut und kalten Oberflächen kann zu Verbrennungen durch Kälte führen.
- ▶ Nie Gefriergut sofort in den Mund nehmen, nachdem es aus dem Gefrierfach genommen wurde.
 - ▶ Längeren Kontakt der Haut mit Gefriergut, Eis und den Rohren im Gefrierfach vermeiden.

⚠️ VORSICHT – Gefahr von Gesundheitsschäden!

- Um die Verunreinigung von Lebensmitteln zu vermeiden, sind die folgenden Anweisungen zu beachten.
 - ▶ Wenn die Tür für eine längere Zeit geöffnet wird, kann es zu einem erheblichen Temperaturanstieg in den Fächern des Gerätes kommen.
 - ▶ Die Flächen, die mit Lebensmitteln und zugänglichen Ablaufsystemen in Berührung kommen können, regelmäßig reinigen.

- ▶ Rohes Fleisch und Fisch in geeigneten Behältern im Kühlschrank so aufbewahren, dass es andere Lebensmittel nicht berührt oder auf diese tropft.
- ▶ Wenn das Kühl-/Gefriergerät längere Zeit leer steht, das Gerät ausschalten, abtauen, reinigen und die Tür offen lassen, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Wenn saure Lebensmittel mit Aluminium im Gerät in Kontakt kommen, können Aluminiumionen in die Lebensmittel übergehen.
 - ▶ Verunreinigte Lebensmittel nicht verzehren.

Beschädigtes Gerät

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Ihr Gerät beschädigt ist.

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

- Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
 - ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
 - ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
 - ▶ "Den Kundendienst rufen." → *Seite 29*
 - ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
 - ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
 - ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
 - ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Bei Beschädigung der Rohre können brennbares Kältemittel und schädliche Gase austreten und sich entzünden.

- ▶ Feuer und Zündquellen vom Gerät fernhalten.
- ▶ Den Raum lüften.
- ▶ "Das Gerät ausschalten." → *Seite 18*
- ▶ Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ "Den Kundendienst rufen." → *Seite 29*

Sachschäden vermeiden

Um Sachschäden an Ihrem Gerät, Zubehör oder Küchengegenständen zu vermeiden, beachten Sie diese Hinweise.

ACHTUNG!

- Durch Benutzung der Sockel, Auszüge oder Gerätertüren als Sitzfläche oder Steigfläche kann das Gerät beschädigt werden.
 - ▶ Nicht auf Sockel, Auszüge oder Türen treten oder darauf abstützen.
- Durch Verschmutzungen mit Öl oder Fett können Kunststoffteile und Türdichtungen porös werden.
 - ▶ Kunststoffteile und Türdichtungen öl- und fettfrei halten.
- Teile im Gerät aus Metall oder mit Metall-Optik können Aluminium enthalten. Aluminium reagiert bei Kontakt mit sauren Lebensmitteln.
 - ▶ Keine Lebensmittel unverpackt im Gerät lagern.

Umweltschutz und Sparen

Schonen Sie die Umwelt, indem Sie Ihr Gerät ressourcenschonend gebrauchen und wiederverwendbare Materialien richtig entsorgen.

Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.
Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom.

Wahl des Aufstellorts

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen.

- Das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
- Das Gerät mit möglichst großem Abstand zu Heizkörpern, Herd und anderen Wärmequellen aufstellen:
 - 30 mm Abstand zu Elektro- oder Gasherden halten.
 - 30 cm Abstand zu Öl- oder Kohleherden halten.
- + Das Gerät muss bei niedrigeren Umgebungstemperaturen seltener kühlen.
- Keine Lüftungsöffnungen abdecken oder zustellen.
- + Die Luft an der Rückwand des Geräts kann besser abziehen, das Gerät erwärmt sich nicht so stark. Das Gerät muss seltener kühlen.

Energie sparen beim Gebrauch

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie Ihr Gerät verwenden.

Hinweis: Die Anordnung der Ausstattungsteile hat keinen Einfluss auf den Energieverbrauch des Geräts.

- Keine Lüftungsöffnungen abdecken oder zustellen.
- + Die Luft an der Rückwand des Geräts kann besser abziehen, das Gerät erwärmt sich nicht so stark.

- Die Gerätetür nur kurz öffnen.
- Gekaufte Lebensmittel in einer Kühltasche transportieren und schnell ins Gerät legen.
- Warme Lebensmittel und Getränke erst abkühlen lassen, dann ins Gerät stellen.
- Um die Kälte des Gefrierguts zu nutzen, das Gefriergut zum Auftauen ins Kühlfach legen.
- + Die Luft im Gerät erwärmt sich nicht so stark.
Das Gerät muss seltener kühlen.
- Zwischen den Lebensmitteln und zur Rückwand immer etwas Platz lassen.
- Die Lebensmittel luftdicht verpacken.
- + Die Luft kann zirkulieren und die Luftfeuchtigkeit bleibt konstant.
- Gefrierfach regelmäßig abtauen.
- + Ein frostfreies Gefrierfach ist Strom sparend und kühlt das Gefriergut optimal.
- Gefrierfachtür nur kurz öffnen und sorgfältig schließen.
- + Eine geschlossene Gefrierfachtür schützt das Gefrierfach vor starker Vereisung.

Aufstellen und Anschließen

Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung. Bei Beanstandungen wenden Sie sich an Ihren Händler oder an unseren "Kundendienst" → *Seite 29*.

Die Lieferung besteht aus:

- Unterbaugerät
- Ausstattung und Zubehör¹
- Montagematerial
- Montageanleitung
- Gebrauchsanleitung
- Kundendienstheft
- Garantiebeilage²
- Energielabel
- Informationen zu Energieverbrauch und Geräuschen

Gerät aufstellen und anschließen

Voraussetzung: "Der Lieferumfang des Geräts ist überprüft."
→ *Seite 15*

1. "Die Kriterien für den Aufstellort des Geräts beachten." → *Seite 16*
2. Das Gerät gemäß beiliegender Montageanleitung installieren.
3. "Das Gerät für den ersten Gebrauch vorbereiten." → *Seite 16*
4. "Das Gerät elektrisch anschließen."
→ *Seite 16*

¹ Je nach Geräteausstattung

² Nicht in allen Ländern

Kriterien für den Aufstellort

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen.

WARNUNG **Explosionsgefahr!**

Wenn das Gerät in einem zu kleinen Raum steht, kann bei einem Leck des Kältekreislaufs ein brennbares Gas-Luft-Gemisch entstehen.

- ▶ Das Gerät nur in einem Raum aufstellen, der mindestens ein Volumen von 1 m³ pro 8 g Kältemittel hat. Die Menge des Kältemittels steht auf dem Typenschild.

→ Abb. **1** / **5**

Das Gewicht des Geräts kann je nach Modell ab Werk bis zu 35 kg betragen.

Um das Gewicht des Geräts zu tragen, muss der Untergrund ausreichend stabil sein.

Zulässige Raumtemperatur

Die zulässige Raumtemperatur hängt von der Klimaklasse des Geräts ab. Die Klimaklasse steht auf dem Typenschild. → Abb. **1** / **5**

Klimaklasse	Zulässige Raumtemperatur
SN	10 °C...32 °C
N	16 °C...32 °C
ST	16 °C...38 °C
T	16 °C...43 °C

Das Gerät ist innerhalb der zulässigen Raumtemperatur voll funktionsfähig.

Wenn Sie ein Gerät der Klimaklasse SN bei kälteren Raumtemperaturen betreiben, können Beschädigungen am Gerät bis zu einer Raumtemperatur von 5 °C ausgeschlossen werden.

Unterbau

Bei bestimmten Arbeitsplatten, wie z. B. Stein, Glas oder Edelstahl, ist eine Befestigung unter der Arbeitsplatte oft nicht möglich. Sie können beim Kundendienst Zubehör für die Montage an den Seitenwänden bestellen.
→ "Kundendienst", Seite 29

Gerät für den ersten Gebrauch vorbereiten

1. Das Informationsmaterial entnehmen.
2. Die Schutzfolien und Transportsicherungen, z. B. Klebestreifen und Karton entfernen.
3. "Das Gerät zum ersten Mal reinigen." → Seite 24

Gerät elektrisch anschließen

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung des Geräts in eine Steckdose in der Nähe des Geräts stecken.

Die Anschlussdaten des Geräts stehen auf dem Typenschild.

→ Abb. **1** / **5**

2. Den Netzstecker auf festen Sitz prüfen.
✓ Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

Kennenlernen

Lernen Sie die Bestandteile Ihres Geräts kennen.

Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.

→ Abb. **1**

A Gefrierfach

B Kühlfach

1	Lichtschalter
2	Bedienelemente
3	Hauptschalter
4	"Auszugsbehälter" → Seite 17
5	Typenschild
6	Obst- und Gemüsebehälter
7	Lüftungsgitter
8	Türabsteller für große Flaschen

Hinweis: Abweichungen zwischen Ihrem Gerät und den Abbildungen sind hinsichtlich Ausstattung und Größe möglich.

Bedienelemente

Über die Bedienelemente stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

→ Abb. **2**

1	Der Hauptschalter schaltet das Gerät ein oder aus.
2	super schaltet Super-Gefrieren ein oder aus.
3	Zeigt die eingestellte Temperatur des Kühlfachs in °C an.
4	°C stellt die Temperatur des Kühlfachs ein.

Ausstattung

Hier erhalten Sie einen Überblick über die Ausstattungsteile Ihres Geräts und deren Verwendung. Die Ausstattung Ihres Geräts ist modellabhängig.

Ablage

Um die Ablage nach Bedarf zu variieren, können Sie die Ablage entnehmen und an anderer Stelle wieder einsetzen.

→ "Ablage entnehmen", Seite 25

Auszugsbehälter

Lagern Sie tierische Lebensmittel im Auszugsbehälter. "Zum Be- und Entladen können Sie den Auszugsbehälter entnehmen." → Seite 25

Obst- und Gemüsebehälter mit Deckel

Lagern Sie frisches Obst und Gemüse im Obst- und Gemüsebehälter.

"Entnehmen Sie den Obst- und Gemüsebehälter, zum Be- und Entladen." → Seite 25

Je nach Lagermenge und Lagergut kann sich im Obst- und Gemüsebehälter Kondenswasser bilden.

Das Kondenswasser mit einem trockenen Tuch entfernen.

Damit die Qualität und das Aroma erhalten bleiben, lagern Sie kälteempfindliches Obst und Gemüse außerhalb des Geräts bei Temperaturen von ca. 8 °C bis 12 °C.

Kälteempfindliches Obst	■ Ananas
	■ Banane
	■ Mango
	■ Papaya
	■ Zitrusfrüchte

Kälteempfindliches Gemüse	■ Auberginen
	■ Gurken
	■ Zucchini
	■ Paprika
	■ Tomaten
	■ Kartoffeln

Türabsteller

Um den Türabsteller nach Bedarf zu variieren, können Sie den Türabsteller entnehmen und an anderer Stelle wieder einsetzen.

→ "Türabsteller entnehmen",
Seite 25

Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt. Hier erhalten Sie einen Überblick über das Zubehör Ihres Geräts und dessen Verwendung.

Das Zubehör Ihres Geräts ist modellabhängig.

Eierablage

Lagern Sie Eier sicher auf der Eierablage.

Flaschenhalter

Der Flaschenhalter verhindert, dass Flaschen beim Öffnen und Schließen der Gerätetür kippen.

→ Abb. 3

Eiswürfelschale

Nutzen Sie die Eiswürfelschale, um Eiswürfel herzustellen.

Eiswürfel herstellen

1. Die Eiswürfelschale zu $\frac{3}{4}$ mit Wasser füllen und in das Gefrierfach stellen.

Festgefrorene Eiswürfelschale nur mit stumpfem Gegenstand, z. B. Löffelstiel lösen.

2. Zum Lösen der Eiswürfel die Eiswürfelschale kurz unter fließendes Wasser halten oder leicht verwinden.

Grundlegende Bedienung

Hier erfahren Sie das Wesentliche zur Bedienung Ihres Geräts.

Gerät einschalten

1. Das Gerät mit dem Hauptschalter einschalten. → Abb. 1/3
 - ✓ Das Gerät beginnt zu kühlen.
 - ✓ Die Temperaturanzeige blinkt bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.
2. "Die gewünschte Temperatur einstellen." → Seite 18

Hinweise zum Betrieb

- Wenn Sie das Gerät eingeschaltet haben, dauert es bis zu mehreren Stunden bis die eingestellte Temperatur erreicht wird.
Keine Lebensmittel einlegen, bevor die Temperatur erreicht ist.
- Wenn Sie die Tür schließen, kann ein Unterdruck entstehen. Die Tür lässt sich nur schwer wieder öffnen. Warten Sie einen Moment, bis sich der Unterdruck ausgleicht.

Gerät ausschalten

- ▶ Das Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten. → Abb. 1/3
- ✓ Das Gerät kühlt nicht mehr.

Temperatur einstellen

Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, können Sie die Temperatur einstellen.

Kühlfachtemperatur einstellen

- ▶ So oft °C drücken, bis die Temperaturanzeige die gewünschte Temperatur zeigt.

Die empfohlene Temperatur im Kühlfach beträgt 4 °C.
→ "Aufkleber OK", Seite 20

Gefrierfachtemperatur einstellen

- ▶ Um die Gefrierfachtemperatur einzustellen, die "Kühlfachtemperatur ändern" → Seite 18.

Die Kühlfachtemperatur beeinflusst die Gefrierfachtemperatur. Wärmer eingestellte Kühlfachtemperaturen erzeugen wärmere Gefrierfachtemperaturen.

Zusatzfunktionen

Erfahren Sie, über welche einstellbaren Zusatzfunktionen Ihr Gerät verfügt.

Super-Gefrieren

Beim Super-Gefrieren kühlt das Gefrierfach so kalt wie möglich. Dadurch frieren Lebensmittel schnell bis zum Kern durch.

Schalten Sie Super-Gefrieren 4 bis 6 Stunden vor dem Einlagern einer Lebensmittelmenge ab 2 kg ins Gefrierfach ein.

Um das Gefriervermögen auszunutzen, verwenden Sie Super-Gefrieren.
→ "Voraussetzungen für das Gefriervermögen", Seite 21

Hinweis: Wenn Super-Gefrieren eingeschaltet ist, kann es zu vermehrten Geräuschen kommen.

Super-Gefrieren einschalten

- ▶ **super** drücken.
- ✓ **super** leuchtet.

Hinweis: Nach ca. 48 Stunden schaltet das Gerät auf Normalbetrieb.

Super-Gefrieren ausschalten

- ▶ **super** drücken.

Kühlfach

Im Kühlfach können Sie Fleisch, Wurst, Fisch, Milchprodukte, Eier, zubereitete Speisen und Backwaren aufbewahren.

Die Temperatur im Kühlfach können Sie von 2 °C bis 8 °C einstellen. Die empfohlene Temperatur im Kühlfach beträgt 4 °C.

→ "Aufkleber OK", Seite 20

Durch die Kühlung können Sie auch hoch verderbliche Lebensmittel kurz- bis mittelfristig lagern. Je tiefer die gewählte Temperatur ist, desto länger bleiben die Lebensmittel frisch.

Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Kühlfach

Beachten Sie die Tipps, wenn Sie Lebensmittel in Ihr Kühlfach einlagern.

- Damit die Frische und Qualität der Lebensmittel länger erhalten bleiben, nur frische und unversehrte Lebensmittel einlagern.
- Bei Fertigprodukten und abgefüllten Waren das vom Hersteller angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum nicht überschreiten.
- Um Aroma, Farbe und Frische zu erhalten oder Geschmacksübertragungen und Verfärbungen der Kunststoffteile zu vermeiden, Lebensmittel gut verpackt oder abgedeckt einlagern.
- Warme Speisen und Getränke erst abkühlen lassen, bevor Sie diese in das Kühlfach stellen.

Kältezonen im Kühlfach

Durch die Luftzirkulation im Kühlfach entstehen unterschiedliche Kältezonen.

Kälteste Zone

Die kälteste Zone ist im Auszugsbehälter.

Wärmste Zone

Die wärmste Zone ist an der Tür ganz oben.

Tipp: Lagern Sie unempfindliche Lebensmittel in der wärmsten Zone, z. B. Hartkäse und Butter. Käse kann so sein Aroma weiter entfalten, die Butter bleibt streichfähig.

Aufkleber OK

Mit dem Aufkleber OK können Sie prüfen, ob im Kühlfach die für Lebensmittel empfohlenen sicheren Temperaturbereiche von +4 °C oder kälter erreicht sind.

Der Aufkleber OK ist nicht bei allen Modellen enthalten.

Wenn der Aufkleber nicht OK zeigt, Temperatur schrittweise verringern.
→ *"Kühlfachtemperatur einstellen"*, Seite 18

Nach Inbetriebnahme des Geräts kann es bis zu 12 Stunden dauern, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.



Korrekte Einstellung

Gefrierfach

Im Gefrierfach können Sie Tiefkühlkost lagern, Lebensmittel einfrieren und Eiswürfel herstellen.

Die Temperatur im Gefrierfach ist abhängig von der Temperatur im Kühlfach.

Die langfristige Lagerung von Lebensmitteln sollte bei -18 °C oder darunter erfolgen.

Durch die Gefrierlagerung können Sie verderbliche Lebensmittel langfristig lagern. Die tiefen Temperaturen verlangsamen oder stoppen den Verderb.

Die Zeitspanne zwischen der Einlagerung frischer Lebensmittel und dem völligen Durchfrieren ist abhängig von verschiedenen Faktoren:

- eingestellter Temperatur
- Lebensmittel (Größe und Art)
- Einlagerungsmenge
- bereits eingelagerter Lebensmittelmenge

Gefrierfachtür

Damit das eingelagerte Gefriergut nicht auftaut und das Gefrierfach nicht so stark vereist, schließen Sie immer die Gefrierfachtür.

Hinweis: Wenn Sie die Gefrierfachtür schließen, rastet diese hörbar ein.

Gefriervermögen

Das Gefriervermögen gibt an, welche Menge Lebensmittel in wie vielen Stunden bis zum Kern durchgefroren werden kann.

Angaben zum Gefriervermögen finden Sie auf dem Typenschild.

→ Abb. **1**/ **5**

Voraussetzungen für das Gefriervermögen

1. Beim Einlegen frischer Lebensmittel, Super-Gefrieren einschalten.
→ *"Super-Gefrieren einschalten"*, Seite 19
2. Die Lebensmittel möglichst dicht an die Rückwand des Gefrierfachs legen. Dort frieren die Lebensmittel am schnellsten durch.

Tipps zum Einkaufen von Tiefkühlkost

Beachten Sie die Tipps, wenn Sie Tiefkühlkost einkaufen.

- Auf unbeschädigte Verpackung achten.
- Auf das Mindesthaltbarkeitsdatum achten.
- Die Temperatur in der Verkaufstruhe muss -18 °C oder kälter sein.
- Die Tiefkühlkette nicht unterbrechen. Tiefkühlkost möglichst in einer Isoliertasche transportieren und schnell in das Gefrierfach legen.

Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Gefrierfach

Beachten Sie die Tipps, wenn Sie Lebensmittel in das Gefrierfach einlagern.

- Die Lebensmittel großflächig im Gefrierfach verteilen.
- Einzufrierende Lebensmittel nicht mit gefrorenen Lebensmitteln in Berührung bringen.
Bei Bedarf durchgefrorene Lebensmittel im Gefrierfach umverteilen.

Tipps zum Einfrieren frischer Lebensmittel

Beachten Sie die Tipps, wenn Sie frische Lebensmittel einfrieren.

- Nur frische und einwandfreie Lebensmittel einfrieren.
- Zubereitete Lebensmittel sind geeigneter als roh verzehrbare Lebensmittel.
- Um Nährwert, Aroma und Farbe zu erhalten, sollten Sie bestimmte Lebensmittel für das Einfrieren vorbereiten.
 - Gemüse: waschen, zerkleinern, blanchieren.
 - Obst: waschen, entkernen und eventuell schälen, eventuell Zucker oder Ascorbinsäurelösung zufügen.

Weitere Hinweise finden Sie in einschlägiger Literatur.

Zum Einfrieren geeignete Lebensmittel

- Backwaren
- Fisch und Meeresfrüchte
- Fleisch
- Wild und Geflügel
- Gemüse, Obst und Kräuter
- Eier ohne Schale
- Milchprodukte, z. B. Käse, Butter und Quark
- fertige Gerichte und Speisereste, z. B. Suppen, Eintöpfe, gegartes Fleisch, gegarter Fisch, Kartoffelspeisen, Aufläufe und Süßspeisen

Zum Einfrieren ungeeignete Lebensmittel

- Gemüsesorten, die üblicherweise roh verzehrt werden, z. B. Blattsalate oder Radieschen
- ungeschälte oder hartgekochte Eier
- Weintrauben
- ganze Äpfel, Birnen und Pfirsiche

de Gefrierfach

- Joghurt, Dickmilch, saure Sahne, Crème Fraîche und Mayonnaise

Gefriergut verpacken

Wenn Sie geeignetes Verpackungsmaterial und die richtige Art der Verpackung wählen, können Sie maßgeblich die Produktqualität erhalten und Gefrierbrand vermeiden.

1. Die Lebensmittel in die Verpackung einlegen.

Geeignete Verpackung:

- Kunststoff-Folie aus Polyethylen
- Schlauchfolie aus Polyethylen
- Gefrierbeutel aus Polyethylen
- Gefrierdosen

Ungeeignete Verpackung:

- Packpapier
- Pergamentpapier
- Cellophan
- Aluminiumfolie
- Müllbeutel und gebrauchte Einkaufstüten

2. Die Luft herausdrücken.
3. Die Verpackung luftdicht verschließen, damit die Lebensmittel den Geschmack nicht verlieren oder austrocknen.

Geeignete Verschlüsse:

- Gummiringe
- Kunststoffklipse
- Kältebeständige Klebebänder

4. Die Verpackung mit dem Inhalt und dem Einfrierdatum beschriften.

Haltbarkeit des Gefrierguts bei -18 °C

Beachten Sie die Lagerzeiten, wenn Sie Lebensmittel einfrieren.

Lebensmittel	Lagerzeit
Fisch, Wurst, zubereitete Speisen, Backwaren	bis zu 6 Monate
Geflügel, Fleisch	bis zu 8 Monate
Gemüse, Obst	bis zu 12 Monate

Auftaumethoden für Gefriergut

Um die Produktqualität bestmöglich zu erhalten, die Auftaumethode an Lebensmittel und Verwendungszweck anpassen.

VORSICHT

Gefahr von Gesundheitsschäden!

Beim Auftauen können sich Bakterien vermehren und das Gefriergut kann verderben.

- ▶ An- oder aufgetautes Gefriergut nicht wieder einfrieren.
- ▶ Erst nach dem Kochen oder Braten erneut einfrieren.
- ▶ Die maximale Lagerdauer nicht mehr voll nutzen.

Auftaumethode	Lebensmittel
Kühlfach	tierische Lebensmittel wie Fisch, Fleisch, Käse, Quark
Raumtemperatur	Brot
Mikrowelle	Lebensmittel zum sofortigen Verzehr oder sofortiger Zubereitung
Backofen oder Herd	Lebensmittel zum sofortigen Verzehr oder sofortiger Zubereitung

Abtauen

Beachten Sie die Informationen, wenn Sie Ihr Gerät abtauen wollen.

Abtauen im Kühlfach

Im Betrieb bilden sich an der Rückwand des Kühlfachs funktionsbedingt Tauwassertropfen oder Reif. Die Rückwand im Kühlfach taut automatisch ab.

Das Tauwasser läuft über die Tauwasserinne in das Ablaufloch zur Verdunstungsschale und muss nicht abgewischt werden.

Damit das Tauwasser ablaufen kann und Geruchsbildung vermieden wird, beachten Sie folgende Informationen: → *"Tauwasserrinne und Ablaufloch reinigen"*, Seite 24.

Abtauen im Gefrierfach

Da das Gefriergut nicht antauen darf, taut das Gefrierfach nicht automatisch ab. Eine Reifschicht im Gefrierfach verschlechtert die Kälteabgabe an das Gefriergut und erhöht den Stromverbrauch.

Gefrierfach abtauen

Tauen Sie das Gefrierfach regelmäßig ab.

1. Ca. 4 Stunden vor dem Abtauen Super-Gefrieren einschalten.
→ *"Super-Gefrieren einschalten"*, Seite 19

Die Lebensmittel erreichen dadurch sehr tiefe Temperaturen und Sie können die Lebensmittel länger bei Raumtemperatur lagern.

2. Das Gefriergut entnehmen und an einem kühlen Ort zwischenlagern. Kälteakkus, wenn vorhanden, auf das Gefriergut legen.

3. "Das Gerät ausschalten."
→ Seite 18
4. Das Gerät vom Stromnetz trennen. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
5. Um den Abtauvorgang zu beschleunigen, einen Topf mit heißem Wasser auf einem Topfuntersetzer in das Gefrierfach stellen.
6. Das Tauwasser mit einem weichen Tuch oder einem Schwamm aufwischen.
7. Das Gefrierfach mit einem weichen, trockenen Tuch trocken reiben.
8. Das Gerät elektrisch anschließen.
9. "Das Gerät einschalten."
→ Seite 18
10. "Das Gefriergut einlegen."
→ Seite 21

Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

Die Reinigung von unzugänglichen Stellen muss durch den Kundendienst erfolgen. Die Reinigung durch den Kundendienst kann Kosten verursachen.

Gerät zum Reinigen vorbereiten

Erfahren Sie, wie Sie Ihr Gerät zum Reinigen vorbereiten.

1. "Das Gerät ausschalten."
→ Seite 18
2. Das Gerät vom Stromnetz trennen.

de Reinigen und Pflegen

Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

3. Alle Lebensmittel herausnehmen und an einem kühlen Ort lagern.

Wenn vorhanden, Kälteakkus auf die Lebensmittel legen.

4. Wenn eine Reifschicht vorhanden ist, diese abtauen lassen.
5. "Alle Ausstattungsteile aus dem Gerät nehmen." → Seite 25

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät wie vorgegeben, damit es nicht durch eine falsche Reinigung oder ungeeignete Reinigungsmittel beschädigt wird.

WARNUNG **Stromschlaggefahr!**

- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
 - ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.
- Flüssigkeit in der Beleuchtung kann gefährlich sein.
 - ▶ Das Spülwasser darf nicht in die Beleuchtung gelangen.

ACHTUNG!

- Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.
 - ▶ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
 - ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
 - ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.

- Wenn Sie Ausstattungsteile und Zubehör im Geschirrspüler reinigen, können sich diese verformen oder verfärben.
 - ▶ Nie Ausstattungsteile und Zubehör im Geschirrspüler reinigen.

1. "Das Gerät zum Reinigen vorbereiten." → Seite 23
2. Das Gerät, die Ausstattungsteile und die Türdichtungen mit einem Spültuch, lauwarmem Wasser und etwas pH-neutralem Spülmittel reinigen.
3. Mit einem weichen, trockenen Tuch gründlich nachtrocknen.
4. Die Ausstattungsteile einsetzen.
5. Das Gerät elektrisch anschließen.
6. "Das Gerät einschalten." → Seite 18
7. Die Lebensmittel einlegen.

Tauwasserrinne und Ablaufloch reinigen

Damit das Tauwasser ablaufen kann, reinigen Sie die Tauwasserrinne und das Ablaufloch regelmäßig.

1. Den Auszugsbehälter entnehmen.
→ "Auszugsbehälter entnehmen", Seite 25
2. Die Tauwasserrinne und das Ablaufloch vorsichtig reinigen, z. B. mit einem Wattestäbchen.
→ Abb. 4

Lüftungsgitter reinigen

1. Das Lüftungsgitter zum Reinigen entfernen.
 - Die Klammern in den Lüftungsöffnungen nach unten drücken und gleichzeitig Lüftungsgitter nach vorne abziehen.
→ Abb. 5

2. Das Lüftungsgitter mit einem Spültuch und lauwarmen Spüllauge reinigen.
3. Das Lüftungsgitter vollständig trocknen lassen und einsetzen.

Ausstattungsteile entnehmen

Wenn Sie die Ausstattungsteile gründlich reinigen wollen, entnehmen Sie diese aus Ihrem Gerät.

Ablage entnehmen

- ▶ Die Ablage anheben, herausziehen, absenken und seitlich ausschwenken.
→ Abb. **6**

Türabsteller entnehmen

- ▶ Den Türabsteller nach oben anheben und entnehmen.
→ Abb. **7**

Auszugsbehälter entnehmen

- ▶ Den Auszugsbehälter anheben und entnehmen.
→ Abb. **8**

Obst- und Gemüsebehälter mit Deckel entnehmen

- ▶ Den Deckel des Obst- und Gemüsebehälters nach oben klappen ① und den Obst- und Gemüsebehälter mit Deckel nach vorn entnehmen ②.
→ Abb. **9**

Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

WARNUNG **Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Funktionsstörungen

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht. Keine Anzeige leuchtet.	Netzstecker sitzt nicht fest.	▶ Prüfen Sie, ob der Netzstecker der Netzanschlussleitung vollständig in die Steckdose eingesteckt ist.
	Sicherung wurde ausgelöst.	▶ Prüfen Sie die Sicherungen.
	Strom ist ausgefallen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prüfen Sie, ob Strom vorhanden ist. 2. Kälteakkus, wenn vorhanden, auf das Gefriergut legen.
LED-Beleuchtung funktioniert nicht.	Leuchtmittel ist defekt.	<ol style="list-style-type: none"> 1. "Schalten Sie das Gerät aus." → Seite 18 2. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Ziehen Sie den Netzstecker der Netzanschlussleitung oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. 3. Entfernen Sie die Leuchtmittelabdeckung nach links. → Abb. 10 4. Wechseln Sie das Leuchtmittel. Ersatzleuchtmittel: 220-240 V Wechselstrom, Sockel E14, Watt siehe defektes Leuchtmittel.
	Lichtschalter klemmt.	▶ Prüfen Sie, ob der Lichtschalter sich bewegen lässt. → Abb. 11

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Kältemaschine schaltet häufiger und länger ein.	Gerätetür wurde häufig geöffnet.	▶ Öffnen Sie die Gerätetür nicht unnötig.
	Lüftungsöffnungen sind verdeckt.	▶ Entfernen Sie Hindernisse vor den Lüftungsöffnungen.
Boden des Kühlfachs ist nass.	Tauwasserrinne oder Ablaufloch sind verstopft.	▶ "Reinigen Sie die Tauwasserrinne und das Ablaufloch." → <i>Seite 24</i>

Temperaturproblem

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Temperatur weicht stark von der Einstellung ab.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich.	<ol style="list-style-type: none"> 1. "Schalten Sie das Gerät aus." → <i>Seite 18</i> 2. "Schalten Sie das Gerät nach ca. 5 Minuten wieder ein." → <i>Seite 18</i> <ul style="list-style-type: none"> – Wenn die Temperatur zu warm ist, prüfen Sie die Temperatur nach ein paar Stunden erneut. – Wenn die Temperatur zu kalt ist, prüfen Sie die Temperatur am Folgetag erneut.

Geräusche

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Gerät brummt.	Kein Fehler. Ein Motor läuft, z. B. Kälteaggregat, Ventilator.	Keine Handlung notwendig.
Gerät blubbert, surrt oder gurgelt.	Kein Fehler. Kältemittel fließt durch die Rohre.	Keine Handlung notwendig.
Gerät klickt.	Kein Fehler. Motor, Schalter oder Magnetventile schalten ein oder aus.	Keine Handlung notwendig.
Gerät macht Geräusche.	Ausstattungsteile wackeln oder klemmen.	▶ Prüfen Sie die herausnehmbaren Ausstattungsteile und setzen Sie diese eventuell neu ein.
	Flaschen oder Gefäße berühren sich.	▶ Rücken Sie die Flaschen oder Gefäße auseinander.
	Super-Gefrieren ist eingeschaltet.	Keine Handlung notwendig.

Gerüche

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Gerät riecht unangenehm.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich.	<ol style="list-style-type: none">1. "Bereiten Sie das Gerät zum Reinigen vor." → <i>Seite 23</i>2. "Reinigen Sie das Gerät." → <i>Seite 24</i>3. Reinigen Sie alle Lebensmittelverpackungen.4. Um Geruchsbildung zu vermeiden, verpacken Sie stark riechende Lebensmittel luftdicht.5. Prüfen Sie nach 24 Stunden, ob es erneut zu Geruchsbildung gekommen ist.

Lagern und Entsorgen

Erfahren Sie hier, wie Sie Ihr Gerät für die Lagerung vorbereiten. Außerdem erfahren Sie, wie Sie Altgeräte entsorgen.

Gerät außer Betrieb nehmen

1. "Das Gerät ausschalten."
→ Seite 18
2. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
3. "Das Gerät abtauen." → Seite 23
4. "Das Gerät reinigen." → Seite 24
5. Um die Belüftung des Innenraums sicherzustellen, das Gerät geöffnet lassen.

Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

WARNUNG

Gefahr von Gesundheitsschäden!

Kinder können sich im Gerät einsperren und in Lebensgefahr geraten.

- ▶ Um Kindern das Hineinklettern zu erschweren, Ablagen und Behälter nicht aus dem Gerät nehmen.
- ▶ Kinder vom ausgedienten Gerät fernhalten.

WARNUNG

Brandgefahr!

Bei Beschädigung der Rohre können brennbares Kältemittel und schädliche Gase austreten und sich entzünden.

- ▶ Nicht die Rohre des Kältemittel-Kreislaufs und die Isolierung beschädigen.

- ▶ Das Gerät umweltgerecht entsorgen.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU 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.

Kundendienst

Wenn Sie Fragen haben, eine Störung am Gerät nicht selbst beheben können oder das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

Viele Probleme können Sie durch die Information zur Störungsbehebung in dieser Anleitung oder auf unserer Webseite selbst beheben. Falls dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

Wir finden immer eine passende Lösung und versuchen unnötige Besuche der Kundendiensttechniker zu vermeiden.

Wir stellen sicher, dass Ihr Gerät mit Original-Ersatzteilen von geschultem Kundendienstpersonal im Garantiefall und nach Ablauf der Herstellergarantie repariert wird.

Aus Sicherheitsgründen darf nur geschultes Fachpersonal Reparaturen am Gerät durchführen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen

werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

Hinweis: Der Einsatz des Kundendienstes ist im Rahmen der jeweils lokal geltenden Herstellergarantiebedingungen kostenlos. Die Mindestdauer der Garantie (Herstellergarantie für Privatverbraucher) im Europäischen Wirtschaftsraum beträgt 2 Jahre gemäß den geltenden lokalen Garantiebedingungen. Die Garantiebedingungen haben keine Auswirkungen auf andere Rechte oder Ansprüche, die Ihnen nach lokalem Recht zustehen.

Detaillierte Informationen über die Garantiezeit und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite. Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.

Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts.

→ Abb. **1**/**5**

Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

Technische Daten

Kältemittel, Nutzinhalt und weitere technische Angaben befinden sich auf dem Typenschild.

→ Abb. **1**/**5**

Weitere Informationen zu Ihrem Modell finden Sie im Internet unter <https://energylabel.bsh-group.com>¹. Diese Webadresse verlinkt auf die offizielle EU-Produktdatenbank EPREL, deren Webadresse zum Zeitpunkt der Drucklegung noch nicht veröffentlicht war. Bitte folgen Sie dann den Anweisungen der Modellsuche. Die Modellkennung ergibt sich aus den Zeichen vor dem Schrägstrich der Erzeugnisnummer (E-Nr.) auf dem Typenschild. Alternativ finden Sie die Modellkennung auch in der ersten Zeile des EU-Energielabels.

¹ Gilt nur für Länder im Europäischen Wirtschaftsraum

Table of contents

Safety	33	Switching off the appliance	43
General information	33	Setting the temperature	43
Intended use	33	Additional functions	44
Restriction on user group	33	Super freezing	44
Safe transport	34	Refrigerator compartment	44
Safe installation	34	Tips for storing food in the refrigerator compartment	44
Safe use	35	Chill zones in the refrigerator compartment	45
Damaged appliance	37	"OK" sticker	45
Preventing material damage	39	Freezer compartment	45
Environmental protection and saving energy	39	Freezer compartment door	45
Disposing of packaging	39	Freezing capacity	45
Saving energy	39	Tips for buying frozen food	46
Installation and connection	40	Tips for storing food in the freezer compartment	46
Scope of delivery	40	Tips for freezing fresh food	46
Installing and connecting the appliance	40	Shelf life of frozen food at -18 °C	47
Criteria for the installation location	41	Defrosting methods for frozen food	47
Preparing the appliance for the first time	41	Defrosting	47
Connecting the appliance to the electricity supply	41	Defrosting in the refrigerator compartment	47
Familiarising yourself with your appliance	41	Defrosting in the freezer compartment	48
Appliance	41	Cleaning and servicing	48
Controls	42	Preparing the appliance for cleaning	48
Features	42	Cleaning the appliance	49
Shelf	42	Cleaning the condensation channel and drainage hole	49
Pull-out container	42	Cleaning the ventilation grille	49
Fruit and vegetable container with cover	42	Removing the fittings	49
Door racks	43	Troubleshooting	51
Accessories	43	Malfunctions	51
Basic operation	43	Temperature problem	52
Switching on the appliance	43		
Operating tips	43		

en

Noise	52
Odours.....	53
Storage and disposal	54
Switching off the appliance	54
Disposing of old appliance	54
Customer Service.....	54
Product number (E-Nr.) and pro- duction number (FD).....	55
Technical data	55



Safety

Please read the safety information to ensure that you use the appliance safely.

General information

You can find general information for this instruction manual here.

- Read this instruction manual carefully. Only this will ensure you use the appliance safely and efficiently.
- This manual is intended for the user of the appliance.
- Follow the safety instructions and warnings.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Check the appliance after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

Intended use

Read the information on intended use to ensure that you use the appliance correctly and safely.

Only use this appliance:

- As specified in this instruction manual.
- For chilling and freezing food and making ice.
- In private households and in enclosed spaces in a domestic environment.
- Up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

Restriction on user group

Avoid risks to children and vulnerable persons.

This appliance may be used by children aged 8 or over and by people who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers.

Children must not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are being supervised.

Keep children under the age of 8 years away from the appliance and power cable.

Children above the age of three years old and younger than eight years old may load and unload the the fridge-freezer.

Safe transport

Follow these safety instructions when transporting the appliance.

WARNING – Risk of injury!

The high weight of the appliance may result in injury when lifted.

- ▶ Do not lift the appliance on your own.

Safe installation

Follow these safety instructions when installing the appliance.

WARNING – Risk of electric shock!

- Improper installation is dangerous.
 - ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
 - ▶ Connect the appliance to a power supply with alternating current only via a properly installed socket with earthing.
 - ▶ The protective conductor system of the domestic electrical installation must be properly installed.
 - ▶ Never equip the appliance with an external switching device, e.g. a timer or remote control.
 - ▶ When the appliance is installed, the mains plug of the power cord must be freely accessible. If free access is not possible, an all-pole isolating switch must be installed in the permanent electrical installation according to the installation regulations.
 - ▶ When installing the appliance, check that the power cable is not trapped or damaged.
- If the insulation of the power cord is damaged, this is dangerous.
 - ▶ Never let the power cord come into contact with heat sources.

- ▶ Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- ▶ Never kink, crush or modify the power cord.

⚠ WARNING – Risk of explosion!

If the appliance's ventilation openings are sealed, a leak in the refrigeration circuit may result in a flammable mixture of gas and air.

- ▶ Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

⚠ WARNING – Risk of fire!

- It is dangerous to use an extended power cord and non-approved adapters.
 - ▶ Do not use extension cables or multiple socket strips.
 - ▶ If the power cord is too short, contact Customer Service.
 - ▶ Only use adapters approved by the manufacturer.
- Portable multiple socket strips or portable power supply units may overheat and cause a fire.
 - ▶ Do not place portable multiple socket strips or power supply units on the back of the appliance.

Safe use

Follow these safety instructions when using the appliance.

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Only use the appliance in enclosed spaces.
- ▶ Never expose the appliance to intense heat or humidity.
- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

⚠ WARNING – Risk of suffocation!

- Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.
 - ▶ Keep packaging material away from children.
 - ▶ Do not let children play with packaging material.

- Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.
 - ▶ Keep small parts away from children.
 - ▶ Do not let children play with small parts.

⚠ WARNING – Risk of explosion!

- Mechanical devices or other devices may damage the refrigeration circuit; flammable refrigerant may escape and explode.
 - ▶ To accelerate the defrosting process, do not use any other mechanical devices or devices other than those recommended by the manufacturer.
- Products which contain flammable propellants and explosive substances may explode, e.g. spray cans.
 - ▶ Do not store products which contain flammable propellants (e.g. spray cans) or explosive substances in the appliance.

⚠ WARNING – Risk of fire!

- Electrical devices within the appliance may cause a fire, e.g. heaters or electric ice makers.
 - ▶ Do not operate electrical devices within the appliance.
- The vapours from flammable liquids may catch fire (explosion).
 - ▶ Store high-percentage alcohol tightly closed and standing up.

⚠ WARNING – Risk of injury!

- Containers that contain carbonated drinks may burst.
 - ▶ Do not store containers that contain carbonated drinks in the freezer compartment.
- Injury to the eyes caused by escaping flammable refrigerant and hazardous gases.
 - ▶ Do not damage the tubes of the refrigerant circuit or the insulation.

⚠ WARNING – Risk of cold burns!

Contact with frozen food and cold surfaces may cause burns by refrigeration.

- ▶ Never put frozen food straight from the freezer compartment into your mouth.
- ▶ Avoid prolonged contact of skin with frozen food, ice and the tubes in the freezer compartment.

⚠ CAUTION – Risk of harm to health!

- To prevent food from being contaminated, you must observe the following instructions.
 - ▶ If the door is open for an extended period of time, this may lead to a considerable temperature increase in the compartments of the appliance.
 - ▶ Regularly clean the surfaces that may come into contact with food and accessible drain systems.
 - ▶ Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator so that they do not touch or drip on other food.
 - ▶ If the fridge/freezer is empty for an extended period of time, switch off the appliance, defrost it, clean it and leave the door open to prevent the formation of mould.
- If acidic food comes into contact with aluminium in the appliance, aluminium foil ions may pass into the food.
 - ▶ Do not consume soiled food.

Damaged appliance

Follow the safety instructions if your appliance is damaged.

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

- If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.
 - ▶ Never operate a damaged appliance.
 - ▶ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
 - ▶ "Call Customer Service." → *Page 54*
 - ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.

- Incorrect repairs are dangerous.
 - ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
 - ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
 - ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

 **WARNING – Risk of fire!**



If the tubes are damaged, flammable refrigerant and harmful gases may escape and ignite.

- ▶ Keep naked flames and ignition sources away from the appliance.
- ▶ Ventilate the room.
- ▶ "Switch off the appliance." → *Page 43*
- ▶ Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- ▶ "Call after-sales service." → *Page 54*

Preventing material damage

Follow these instructions to prevent material damage to your appliance, accessories or other objects in your kitchen.

ATTENTION!

- Using the base, runners or appliance doors as a seat surface or climbing surface may damage the appliance.
 - ▶ Do not stand or support yourself on the base, runners or doors.
- Contamination with oil or fat may cause plastic parts and door seals to become porous.
 - ▶ Keep plastic parts and door seals free of oil and grease.
- Metal or metal-style parts in the appliance may contain aluminium. Aluminium reacts when it comes into contact with acidic foods.
 - ▶ Do not store unpackaged food in the appliance.

Environmental protection and saving energy

Help protect the environment by using your appliance in a way that conserves resources and by disposing of reusable materials properly.

Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- ▶ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.

Saving energy

If you follow these instructions, your appliance will use less power.

Selecting the installation location

Follow these instructions when installing your appliance.

- Keep the appliance out of direct sunlight.
- Install the appliance as far away as possible from heating elements, cookers and other heat sources:
 - Maintain a 30 mm clearance to electric or gas cookers.
 - Maintain a 30 cm clearance to oil or solid-fuel cookers.
- + The appliance needs to cool less frequently at low ambient temperatures.
- Do not cover or block ventilation openings.
- + The air on the back wall of the appliance can escape more easily and the appliance does not warm up so intensely. The appliance must cool less frequently.

Saving energy during use

Follow these instructions when using your appliance.

Note: The arrangement of the fittings does not affect the energy consumption of the appliance.

en Installation and connection

- Do not cover or block ventilation openings.
- + The air on the back wall of the appliance can escape more easily and the appliance does not warm up so intensely.
- Open the appliance door only briefly.
- Transport purchased food in a cool bag and place in the appliance quickly.
- Allow warm food and drinks to cool down before placing them in the appliance.
- Thaw frozen food in the refrigerator compartment to utilise the low temperature of the food.
- + The air in the appliance does not warm up so intensely. The appliance must cool less frequently.
- Always leave some space between the food and to the back panel.
- Pack the food airtight.
- + The air can circulate and the air humidity remains constant.
- Defrost the freezer compartment regularly.
- + A frost-free freezer compartment is power-saving and cools the frozen food optimally.
- Only open the freezer compartment door briefly and then carefully close it.
- + A closed freezer compartment door protects the freezer compartment against severe icing.

Installation and connection

Scope of delivery

After unpacking all parts, check for any transport damage and for completeness of delivery.

If you have any complaints, contact your dealer or our "after-sales service" → *Page 54*.

The delivery consists of the following:

- Built-under appliance
- Equipment and accessories¹
- Installation material
- Installation instructions
- User manual
- Customer service booklet
- Warranty enclosure²
- Energy label
- Information on energy consumption and noises

Installing and connecting the appliance

Requirement: "The scope of delivery of the appliance is checked."
→ *Page 40*

1. "Observe the criteria for the appliance's installation location."
→ *Page 41*
2. Install the appliance according to the enclosed installation instructions.
3. "Prepare the appliance for first use."
→ *Page 41*
4. "Electrically connect the appliance."
→ *Page 41*

¹ Depending on the appliance specifications



² Not in all countries

Criteria for the installation location

Follow these instructions when installing your appliance.

WARNING **Risk of explosion!**

If the appliance is in a space that is too small, a leak in the refrigeration circuit may result in a flammable mixture of gas and air.



- ▶ Only install the appliance in a space with a volume of at least 1 m³ per 8 g refrigerant. The volume of refrigerant is indicated on the rating plate. → Fig.  / 

The weight of the appliance ex works may be up to 35 kg depending on the model.

The subfloor must be of sufficient stability to bear the weight of the appliance.

Permitted room temperature

The permitted room temperature depends on the appliance's climate class.

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

Climate class	Permitted room 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

The appliance is fully functional within the permitted room temperature.

If an appliance with climate class SN is operated at colder room temperatures, the appliance will not be damaged up to a room temperature of 5 °C.

Built-under

Attachment under certain worktops, e.g. stone, glass or stainless steel, is frequently not possible. You can order accessories from customer service for installation on the side walls. → "Customer Service", Page 54

Preparing the appliance for the first time

1. Remove the informative material.
2. Remove the protective foil and transit bolts, e.g. remove the adhesive strips and carton.
3. "Clean the appliance for the first time." → Page 49

Connecting the appliance to the electricity supply

1. Insert the mains plug of the appliance's power cable in a socket nearby.

The connection data of the appliance can be found on the rating plate. → Fig.  / 

2. Check the mains plug is inserted properly.
- ✓ The appliance is now ready for use.

Familiarising yourself with your appliance

Familiarise yourself with the parts of your appliance.

Appliance

You can find an overview of the parts of your appliance here.

→ Fig. 

 Freezer compartment

B	Refrigerator compartment
1	Light switch
2	Controls
3	Main switch
4	"Pull-out container" → Page 42
5	Rating plate
6	Fruit and vegetable container
7	Ventilation grille
8	Door storage compartment for large bottles

Note: Deviations between your appliance and the diagrams may differ with regard to their features and size.

Controls

The controls are used to configure all functions of your appliance and to obtain information about the operating status.

→ Fig. 2

1	The main switch turns the appliance on or off.
2	super switches Super freezing on or off.
3	Displays the set temperature for the refrigerator compartment in °C.
4	°C sets the temperature of the refrigerator compartment.

Features

Here you can see an overview of the features of your appliance and their use.

The features of your appliance depend on the model.

Shelf

To vary the shelf as required, you can remove the shelf and re-insert it elsewhere.

→ "Removing the shelf", Page 49

Pull-out container

Do not store animal-based food in the pull-out container. "You can take out the pull-out container for loading and unloading." → Page 50

Fruit and vegetable container with cover

Store fresh fruit and vegetables in the fruit and vegetable container.

"Remove the fruit and vegetable container loading and unloading."

→ Page 50

Condensation may form in the fruit and vegetable container depending on the food and quantity stored.

Remove the condensation with a dry cloth.

To ensure that the quality and aroma are retained, store fruit and vegetables that are sensitive to cold outside of the appliance at temperatures of approx. 8 °C to 12 °C.

Fruit that is sensitive to cold	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pineapples ■ Bananas ■ Mangoes ■ Papayas ■ Citrus fruits
Vegetables that are sensitive to cold	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aubergines ■ Gherkins ■ Courgettes ■ Peppers ■ Tomatoes ■ Potatoes

Door racks

To adjust the door racks as required, you can remove the door rack and re-insert elsewhere.

→ "Removing door racks", Page 49

Accessories

Only use original accessories. These have been made especially for your appliance. Here you can find an overview of your appliance's accessories and how to use them.

The accessories for your appliance depend on the model.

Egg tray

Store eggs safely on the egg tray.

Bottle holder

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

→ Fig. 3

Ice cube tray

Use the ice cube tray to make ice cubes.

Making ice cubes

1. Fill the ice cube tray with water up to $\frac{3}{4}$ and place in the freezer compartment.

If the ice cube tray is stuck to the freezer compartment, loosen it with a blunt implement only (e.g. spoon handle).

2. To loosen the ice cubes, twist the ice cube tray slightly or hold it briefly under flowing water.

Basic operation

You can find out everything you need to know about operating your appliance here.

Switching on the appliance

1. Switch on the appliance at the main switch. → Fig. 1/3
 - ✓ The appliance begins to cool.
 - ✓ The temperature display flashes until the appliance has reached the set temperature.
2. "Set the required temperature." → Page 43

Operating tips

- Once you have switched on the appliance, the set temperature is only reached after several hours. Do not put any food in the appliance until the temperature has been reached.
- When you close the door, a vacuum may be created. The door is then difficult to open again. Wait a moment until the vacuum is offset.

Switching off the appliance

- ▶ Switch off the appliance at the main switch. → Fig. 1/3
- ✓ The appliance stops cooling.

Setting the temperature

After you have switched on the appliance, you can set the temperature.

Setting the refrigerator compartment temperature

- ▶ Press °C repeatedly until the temperature display shows the required temperature.

en Additional functions

The recommended temperature in the refrigerator compartment is 4 °C.

→ *"OK" sticker*, Page 45

Setting the freezer compartment temperature

- ▶ In order to set the freezer compartment temperature, "change the refrigerator compartment temperature" → Page 43.

The refrigerator compartment temperature influences freezer compartment temperature. Refrigerator compartment temperatures that are set to warm generate warmer freezer compartment temperatures.

Additional functions

Find out which additional functions which can be used for your appliance.

Super freezing

Super freezing cools the freezer compartment as cold as possible. This freezes food quickly right through to the centre.

Switch on Super freezing four to six hours before placing food weighing 2 kg or more into the freezer compartment.

In order to utilise the freezer capacity, use Super freezing.

→ *"Prerequisites for freezing capacity"*, Page 46

Note: When Super freezing is switched on, increased noise may occur.

Switching on Super freezing

- ▶ Press **super**.
- ✓ **super** lights up.

Note: After approx. 48 hours, the appliance switches to normal operation.

Switching off Super freezing

- ▶ Press **super**.

Refrigerator compartment

You can keep meat, sausage, fish, dairy products, eggs, prepared meals and pastries in the refrigerator compartment.

You can set the temperature in the refrigerator compartment from 2 °C to 8 °C.

The recommended temperature in the refrigerator compartment is 4 °C.

→ *"OK" sticker*, Page 45

The refrigerator compartment can also be used to store highly perishable foods in the short to medium term. The lower the selected temperature, the longer the food remains fresh.

Tips for storing food in the refrigerator compartment

Follow the tips if you store food in your refrigerator compartment.

- To ensure that the freshness and quality of the food is retained for longer, only store fresh and unspoiled food.
- In the case of ready-made products and bottled goods, do not exceed the best-before date or use-by date specified by the manufacturer.
- To retain aroma, colour and freshness or to prevent taste transfer and discolouration of the plastic parts, store food well wrapped or covered.
- Leave warm food and beverages to cool down before placing them in the refrigerator compartment.

Chill zones in the refrigerator compartment

The air circulation in the refrigerator compartment creates different chill zones.

Coldest zone

The coldest zone is in the pull-out container.

Warmest zone

The warmest zone is at the very top of the door.

Tip: Store food that does not spoil easily in the warmest zone, e.g. hard cheese and butter. Cheese can then continue to release its aroma and the butter will still be easy to spread.

"OK" sticker

The "OK" sticker lets you check whether the refrigerator compartment reaches the safe temperature ranges of +4 °C or colder recommended for food.

The "OK" sticker is not included with all models.

If the sticker does not indicate "OK", gradually reduce the temperature.

→ *"Setting the refrigerator compartment temperature", Page 43*

Once the appliance is switched on, it may take up to 12 hours until the set temperature is reached.



Correct setting

Freezer compartment

You can store frozen food, freeze food and make ice cubes in the freezer compartment.

The temperature in the freezer compartment depends on the temperature in the refrigerator compartment. Long-term storage of food should be at -18 °C or lower.

The freezer compartment can be used to store perishable food long-term. The low temperatures slow down or stop the spoilage.

The time between putting fresh food in the freezer compartment and it freezing solid depends on various factors:

- Set temperature
- Food (size and type)
- Quantity and type of storage
- Quantity and type of food already stored

Freezer compartment door

To ensure that the frozen food that is stored does not thaw and the freezer compartment is not covered in too much ice, always close the freezer compartment door.

Note: When you close the freezer compartment door, you can hear it engaging.

Freezing capacity

The maximum freezing capacity indicates the quantity of food that can be frozen right through to the centre within a specific period of time.

Information on the maximum freezing capacity can be found on the rating plate. → *Fig. 1/5*

Prerequisites for freezing capacity

1. When placing fresh food in the appliance, switch on Super freezing.
→ *"Switching on Super freezing", Page 44*
2. Place the food as close as possible to the back wall of the freezer compartment. This is where the food freezes most quickly.

Tips for buying frozen food

Follow the tips when you are buying frozen food.

- Check the packaging is not damaged.
- Check the best-before date.
- The temperature in the supermarket freezer must be -18°C or lower.
- Do not interrupt the deep-freeze chain. If possible, transport frozen food in a cool bag and quickly place it in the freezer compartment.

Tips for storing food in the freezer compartment

Follow the tips if you are storing food in the freezer compartment.

- Spread out the food over a wide area in the freezer compartment.
- Do not bring food which is to be frozen into contact with frozen food.
If necessary, redistribute frozen food in the freezer compartment.

Tips for freezing fresh food

Follow the tips when you freeze fresh food.

- Freeze fresh and undamaged food only.
- Cooked food is more suitable than food that can be eaten raw.

- In order to retain the nutritional value, flavour and colour, you should prepare certain food for freezing.
 - Vegetables: Wash, chop up, blanch.
 - Fruit: Wash, pit and perhaps peel, possibly add sugar or ascorbic acid solution.

Additional information on how to do this can be found in the relevant literature.

Food suitable for freezing

- Baked goods
- Fish and seafood
- Meat
- Poultry and game
- Vegetables, fruit and herbs
- Eggs without shells
- Dairy products, e.g. cheese, butter and quark
- Ready meals and leftovers, e.g. soups, stews, cooked meat and fish, potato dishes, bakes and desserts

Food that is unsuitable for freezing

- Types of vegetables that are usually eaten raw, e.g. lettuce or radishes
- Unpeeled or hard-boiled eggs
- Grapes
- Whole apples, pears and peaches
- Yoghurt, soured milk, sour cream, crème fraîche and mayonnaise

Packing frozen food

If you select suitable packaging material and the correct type of packaging, you can determine the product quality and prevent freezer burn.

1. Place the food in the packaging.
Suitable packaging:
 - Plastic film made of polyethylene

- Tubular film made of polyethylene
 - Freezer bags made from polyethylene
 - Freezer containers
- Unsuitable packaging:
- Wrapping paper
 - Greaseproof paper
 - Cellophane
 - Aluminium foil
 - Rubbish bags and used shopping bags
2. Squeeze out the air.
 3. Pack food airtight to prevent it from losing flavour and drying out.

Suitable seals:

 - Rubber bands
 - Plastic clips
 - Cold-resistant adhesive tape
 4. Label the packaging with the contents and the date of freezing.

Shelf life of frozen food at $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$

Observe the storage times when you freeze food.

Food	Storage time
Fish, sausages, prepared meals and baked goods	Up to 6 months
Poultry, meat	Up to 8 months
Vegetables, fruit	Up to 12 months

Defrosting methods for frozen food

To retain the best-possible product quality, the defrosting method must be adjusted to the food and application.

CAUTION

Risk of harm to health!

During the thawing process, bacteria may multiply and spoil the frozen food.

- ▶ Do not refreeze food after it has been defrosted or started to defrost.
- ▶ Refreeze food only after cooking.
- ▶ These items should no longer be stored for the maximum storage period.

Defrosting method	Food
Refrigerator compartment	Animal-based food such as fish, meat, cheese, quark
Room temperature	Bread
Microwave	Food for immediate consumption or immediate preparation
Oven or cooker	Food for immediate consumption or immediate preparation

Defrosting

Observe the information when you want to defrost your appliance.

Defrosting in the refrigerator compartment

When the appliance is operating, condensation droplets or frost form on the rear panel of the refrigerator

compartment due to functional reasons. The back panel in the refrigerator compartment defrosts automatically.

Condensation runs through the condensation channel into the drainage hole to the evaporation pan and does not have to be wiped away.

To ensure that the condensation can drain and odours do not form, observe the following information:

→ *"Cleaning the condensation channel and drainage hole"*, Page 49.

Defrosting in the freezer compartment

As the frozen food must not start thawing, the freezer compartment does not defrost automatically. A layer of hoarfrost in the freezer compartment impairs refrigeration of the frozen food and increases power consumption.

Defrosting the freezer compartment

Regularly defrost the freezer compartment.

1. Switch on Super freezing approx. four hours before defrosting.
→ *"Switching on Super freezing"*, Page 44

This means that the food reaches very low temperatures and it can be stored for longer at room temperature.

2. Remove the frozen food and temporarily place it in a cool location. Place ice packs (if available) on the frozen food.
3. "Switch off the appliance."
→ Page 43
4. Disconnect the appliance from the power supply.
Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

5. To accelerate the defrosting process, place a pan of hot water on a trivet in the freezer compartment.
6. Wipe up the condensation water with a soft cloth or sponge.
7. Rub the freezer compartment dry with a soft, dry cloth.
8. Electrically connect the appliance.
9. "Switch on the appliance."
→ Page 43
10. "Put the frozen food in the appliance." → Page 46

Cleaning and servicing

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully. Customer Service must clean inaccessible points. Cleaning by customer service can give rise to costs.

Preparing the appliance for cleaning

Find out how to prepare your appliance for cleaning.

1. "Switch off the appliance."
→ Page 43
2. Disconnect the appliance from the power supply.
Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
3. Take out all of the food and store it in a cool place.
Place ice packs (if available) onto the food.
4. If there is a layer of hoarfrost, allow this to defrost.
5. "Remove all fittings from the appliance." → Page 49

Cleaning the appliance

Clean the appliance as specified to ensure that it is not damaged by incorrect cleaning or unsuitable cleaning products.

WARNING

Risk of electric shock!

- An ingress of moisture can cause an electric shock.
 - ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.
- Liquid in the lighting can be dangerous.
 - ▶ The rinsing water must not run into the light.

ATTENTION!

- Unsuitable cleaning products may damage the surfaces of the appliance.
 - ▶ Do not use hard scouring pads or cleaning sponges.
 - ▶ Do not use harsh or abrasive detergents.
 - ▶ Do not use cleaning products with a high alcohol content.
 - If you clean fittings and accessories in the dishwasher, this may cause them to become deformed or discoloured.
 - ▶ Never clean fittings and accessories in the dishwasher.
1. "Prepare the appliance for cleaning." → *Page 48*
 2. Clean the appliance, the fittings and the door seals with a dish cloth, lukewarm water and a little pH-neutral washing-up liquid.
 3. Dry thoroughly with a soft, dry cloth.
 4. Insert the fittings.
 5. Electrically connect the appliance.
 6. "Switch on the appliance."
→ *Page 43*

7. Putting the food into the appliance.

Cleaning the condensation channel and drainage hole

Regularly clean the condensation channel and drainage hole to ensure that the condensation can drain.

1. Remove the pull-out container.
→ *"Removing pull-out containers", Page 50*
2. Carefully clean the condensation channel and the drainage hole, e.g. using a moistened cotton bud.
→ **Fig. 4**

Cleaning the ventilation grille

1. Remove the ventilation grille for cleaning.
 - To do this, depress the clips in the ventilation openings and simultaneously remove the ventilation grille forwards.
→ **Fig. 5**
2. Clean the ventilation grille with lukewarm soapy water and a dish cloth.
3. Let the ventilation grille dry completely and insert it.

Removing the fittings

If you want to clean the fittings thoroughly, remove these from your appliance.

Removing the shelf

- ▶ Lift the shelf, pull it out, lower it and swing it out to the side.
→ **Fig. 6**

Removing door racks

- ▶ Lift the door rack upwards and remove it.
→ **Fig. 7**

Removing pull-out containers

- ▶ Lift the pull-out container and remove it.
→ Fig. **8**

Remove the fruit and vegetable container with the lid

- ▶ Fold up the lid of the fruit and vegetable container ① and remove the fruit and vegetable container with lid towards the front ②.
→ Fig. **9**

Troubleshooting

You can rectify minor faults on your appliance yourself. Read the troubleshooting information before contacting after-sales service. This will avoid unnecessary costs.

⚠ WARNING

Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

Malfunctions

Fault	Cause	troubleshooting
The appliance is not working. No displays light up.	The mains plug has not been inserted properly.	▶ Check whether the mains plug for the power cord is fully inserted into the socket.
	Fuse has been tripped.	▶ Check the fuses.
	The power has failed.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check whether the power is on. 2. Place ice packs (if available) on the frozen food.
The LED lighting does not work.	The illuminant is defective.	<ol style="list-style-type: none"> 1. "Switch off the appliance." → Page 43 2. Disconnect the appliance from the mains. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. 3. Remove the illuminant cover to the left. → Fig. 10 4. Replace the illuminant. Replacement illuminant: 220–240 V AC, E14 bulb holder, see the defective illuminant's wattage.
	The light switch is jammed.	<p>▶ Check whether the light switch can be moved.</p> <p>→ Fig. 11</p>

Fault	Cause	troubleshooting
The refrigeration unit is switching on more frequently and for longer.	The appliance door was opened frequently.	▶ Do not open appliance door unnecessarily.
	The ventilation openings are covered up.	▶ Remove any obstructions from in front of the ventilation openings.
The base of the refrigerator compartment is wet.	The condensation channel or drainage hole are blocked.	▶ "Clean the condensation channel and the drainage hole." → <i>Page 49</i>

Temperature problem

Fault	Cause	troubleshooting
The temperature differs greatly from the setting.	Different causes are possible.	<ol style="list-style-type: none"> 1. "Switch off the appliance." → <i>Page 43</i> 2. "Switch the appliance back on after five minutes." → <i>Page 43</i> <ul style="list-style-type: none"> - If the temperature is too warm, check the temperature again after a couple of hours. - If the temperature is too cold, check the temperature again on the following day.

Noise

Fault	Cause	troubleshooting
Appliance has a humming sound.	Not a fault. A motor is running, e.g. refrigerating unit, fan.	No action required.
The appliance bubbles, buzzes or gargles.	Not a fault. Refrigerant flows through the pipes.	No action required.
The appliance clicks.	Not a fault. Motor, switches or solenoid valves are switching on or off.	No action required.
The appliance makes noises.	Fittings wobble or stick.	▶ Check the removable fittings and, if required, replace these.
	Bottles or containers are touching.	▶ Move the bottles or containers away from each other.
	Super freezing is switched on.	No action required.

Odours

Fault	Cause	troubleshooting
The appliance has an unpleasant smell.	Different causes are possible.	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="667 212 1025 264">1. "Prepare the appliance for cleaning." → <i>Page 48</i> <li data-bbox="667 268 1025 300">2. "Clean the appliance." → <i>Page 49</i> <li data-bbox="667 303 1025 335">3. Clean all food packaging. <li data-bbox="667 338 1025 418">4. To prevent odours from forming, store strong smelling food in airtight containers. <li data-bbox="667 421 1025 478">5. After 24 hours, check whether odours are still forming.

Storage and disposal

You can find out here how to prepare your appliance for storage. You will also find out how to dispose of old appliances.

Switching off the appliance

1. "Switch off the appliance."
→ *Page 43*
2. Disconnect the appliance from the power supply.
Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
3. "Defrost the appliance." → *Page 47*
4. "Clean the appliance." → *Page 49*
5. To ensure the ventilation inside the appliance, leave the appliance open.

Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be reused by recycling.

WARNING **Risk of harm to health!**

Children can lock themselves in the appliance, thereby putting their lives at risk.

- ▶ Leave shelves and containers inside the appliance to prevent children from climbing in.
- ▶ Keep children away from the redundant appliance.

WARNING **Risk of fire!**

If the tubes are damaged, flammable refrigerant and harmful gases may escape and ignite.

- ▶ Do not damage the tubes of the refrigerant circuit or the insulation.

- ▶ Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Customer Service

If you have any queries, are unable to rectify faults on the appliance yourself or if your appliance needs to be repaired, contact Customer Service. You can solve many problems yourself by consulting the information on troubleshooting in these instructions or on our website. If this is not the case, contact our after-sales service. We will always find an appropriate solution and try to avoid unnecessary visits being made by a Customer Service technician.

With any warranty claims, we will make sure that your appliance is repaired by trained after-sales technicians using genuine spare parts, including after the manufacturer's warranty has expired.

For safety reasons repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff. The warranty claim becomes void if repairs or interventions have been carried out by persons not authorised by us for that purpose or if our appliances have been fitted with spare, supplementary or accessory parts that were not genuine parts and then resulted in a defect.

Function-relevant genuine spare parts according to the corresponding Eco-design Order can be obtained from Customer Service for a period of at least 10 years from the date on which your appliance was placed on the market within the European Economic Area.

Note: Under the terms of the manufacturer's warranty applicable to the location, the use of Customer Service is free of charge. The minimum duration of the warranty (manufacturer's warranty for private consumers) in the European Economic Area is 2 years according to the terms of warranty applicable to the location. The terms of warranty do not affect other rights or claims held by yourself under local legislation.

Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website.

If you contact Customer Service, you will require the product number (E-Nr.) and the production number (FD) of your appliance.

The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website.

Product number (E-Nr.) and production number (FD)

You can find the product number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate.

→ Fig. 1/5

Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.

Technical data

Refrigerant, cubic capacity and further technical specifications can be found on the rating plate.

→ Fig. 1/5

More information about your model can be found online at <https://energylabel.bsh-group.com>¹. This web address is linked to the official EU EPREL product database. At the time of printing its web address had not yet been published. Please then follow the instructions on searching for models. The model identifier is made up of the characters before the slash in the product number (E-Nr.) on the rating plate. Alternatively you can also find the model identifier in the first line of the EU energy label.

¹ Only applies to countries in the European Economic Area

Table des matières

Sécurité.....	58	Remarques concernant le fonctionnement de l'appareil.....	71
Indications générales	58	Éteindre l'appareil.....	71
Utilisation conforme.....	58	Régler la température	71
Restrictions du périmètre utilisateurs.....	58	Fonctions additionnelles	72
Prescriptions-d'hygiène-alimentaire.....	59	Super-congélation	72
Transport sûr	60	Compartiment réfrigération.....	72
Installation sûre	60	Conseils pour ranger des produits alimentaires dans le compartiment réfrigération	72
Utilisation sûre.....	61	Zones froides dans le compartiment réfrigération	73
Appareil endommagé.....	64	Autocollant « OK »	73
Prévenir les dégâts matériels.....	66	Compartiment congélation.....	73
Protection de l'environnement et économies d'énergie	66	Porte du compartiment congélation.....	73
Élimination de l'emballage	66	Capacité de congélation	74
Économies d'énergie	66	Conseils pour l'achat de produits surgelés	74
Installation et branchement.....	68	Conseils pour ranger des aliments dans le compartiment congélation.....	74
Contenu de la livraison	68	Conseils pour congeler des aliments frais.....	74
Installation et raccordement de l'appareil.....	68	Durée de conservation du produit congelé à -18 °C	75
Critères pour le lieu d'installation...	68	Méthodes de décongélation pour aliments congelés.....	75
Préparation de l'appareil pour la première utilisation	69	Dégivrage	76
Raccordement électrique de l'appareil.....	69	Dégivrage du compartiment réfrigération	76
Description de l'appareil.....	69	Décongélation dans le compartiment congélation.....	76
Appareil	69	Nettoyage et entretien	77
Éléments de commande	69	Préparer l'appareil pour le nettoyage.....	77
Équipement	70	Nettoyage de l'appareil	77
Clayette.....	70	Nettoyer la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement	78
Bac tiroir	70		
Bac à fruits et légumes avec couvercle	70		
Compartiment dans la contre-porte	70		
Accessoires.....	70		
Utilisation de base	71		
Allumer l'appareil	71		

Nettoyer la grille de ventilation.....	78
Retirer les pièces d'équipement	78
Dépannage	79
Dysfonctionnements.....	79
Problème de température	80
Bruits	80
Odeurs.....	81
Entreposage et élimination	82
Mise hors service de l'appareil	82
Mettre au rebut un appareil usa- gé	82
Service après-vente	82
Numéro de produit (E-Nr) et nu- méro de fabrication (FD).....	83
Caractéristiques techniques	83



Sécurité

Veillez respecter les consignes de sécurité afin d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

Indications générales

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

- Lisez attentivement la présente notice. C'est en effet la seule manière d'utiliser l'appareil de manière sûre et efficace.
- Cette notice d'utilisation s'adresse à l'utilisateur de l'appareil.
- Respectez les consignes de sécurité et les avertissements.
- Conservez la notice ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. Ne raccordez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

Utilisation conforme

Pour utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité, respectez les consignes d'utilisation conforme.

Utilisez l'appareil uniquement :

- en conformité avec la présente notice d'utilisation.
- pour réfrigérer et congeler des aliments, et pour préparer de la glace.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- à une hauteur maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

Restrictions du périmètre utilisateurs

Évitez les risques pour les enfants et les personnes vulnérables. Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet

appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Le nettoyage de l'appareil, et l'entretien par l'utilisateur, sont des activités que les enfants ne peuvent pas effectuer sans surveillance.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

Les enfants à partir de 3 ans et ceux âgés de moins de 8 ans peuvent charger et décharger l'appareil de réfrigération/congélation.

Prescriptions-d'hygiène-alimentaire

Conformément à la réglementation française visant à empêcher la présence de listeria 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.).

Transport sûr

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous transportez cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risques de blessures !

Le soulèvement du poids élevé de l'appareil peut entraîner des blessures.

- ▶ Ne soulevez jamais seul l'appareil.

Installation sûre

Respectez ces consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

- Les installations non conformes sont dangereuses.
 - ▶ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
 - ▶ L'appareil doit être branché uniquement à une source d'alimentation avec courant alternatif à l'aide d'une prise murale correctement installée et reliée à la terre.
 - ▶ Le système à conducteur de protection de l'installation électrique de la maison doit être conforme.
 - ▶ N'alimentez jamais l'appareil par l'intermédiaire d'un appareil de commutation externe, par ex. une minuterie ou une télécommande.
 - ▶ Si l'appareil est encastré, la fiche du cordon d'alimentation secteur doit être librement accessible ou, si un accès libre est impossible, un dispositif de sectionnement tous pôles doit être installé dans l'installation électrique fixe, conformément aux réglementations d'installation.
 - ▶ Lors de l'installation de l'appareil, veiller à ce que le cordon d'alimentation secteur ne soit pas coincé ni endommagé.

- Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.
 - ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur.
 - ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
 - ▶ Ne pliez, écrasez ou modifiez jamais le cordon d'alimentation.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

Si les orifices de ventilation de l'appareil sont fermés, un mélange gaz-air inflammable peut se produire si le circuit de réfrigération fuit.

- ▶ Ne fermez pas les orifices de ventilation dans le boîtier de l'appareil ou dans le boîtier d'installation.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

- Un cordon d'alimentation secteur prolongé ainsi qu'un adaptateur non agréé sont dangereux.
 - ▶ Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.
 - ▶ Si le cordon d'alimentation secteur est trop court, contacter le service après-vente.
 - ▶ Utiliser uniquement des adaptateurs agréés par le fabricant.
- Les blocs multiprises ou blocs secteur mobiles peuvent surchauffer et provoquer un incendie.
 - ▶ Ne placez pas les blocs multiprises ou blocs secteur mobiles à l'arrière des appareils.

Utilisation sûre

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- ▶ Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'étouffement !

- Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.
 - ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
 - ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.
- Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.
 - ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
 - ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

- Des équipements mécaniques ou d'autres produits peuvent endommager le circuit de réfrigération, du fluide frigorigène inflammable peut s'échapper et exploser.
 - ▶ Pour accélérer le dégivrage, ne pas utiliser d'autres équipements mécaniques ou d'autres produits que ceux recommandés par le fabricant.
- Des produits contenant des gaz propulseurs inflammables et des matières explosives peuvent exploser, par ex. bombes aérosols.
 - ▶ Ne pas stocker de produits contenant des gaz propulseurs inflammables et des matières explosives dans l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

- Les appareils électriques à l'intérieur de l'appareil peuvent provoquer un incendie, par ex. appareils de chauffage ou fabriques de glace électriques.
 - ▶ N'utilisez aucun appareil électrique à l'intérieur de l'appareil.
- Les vapeurs des liquides inflammables peuvent s'enflammer (déflagration).
 - ▶ Ne conserver les bouteilles de boissons fortement alcoolisées qu'hermétiquement fermées et debout.

⚠️ AVERTISSEMENT – Risques de blessures !

- Les récipients contenant des boissons gazeuses risquent d'éclater.
 - ▶ Ne jamais ranger de boissons gazeuses dans le compartiment congélation.
- Lésions oculaires dues à la fuite de fluide frigorigène inflammable et de gaz nocifs.
 - ▶ Veillez à ne pas endommager les tubulures du circuit frigorigère, ni l'isolant.

⚠️ AVERTISSEMENT – Risque d'engelures provoquées par le froid !

Un contact avec les produits congelés et les surfaces froides peut entraîner des brûlures par le froid.

- ▶ Ne jamais porter des produits surgelés à la bouche immédiatement après les avoir sortis du compartiment congélation.
- ▶ Éviter tout contact prolongé de la peau avec le produit congelé, la glace et les tuyaux présents dans le compartiment congélation.

⚠️ PRUDENCE – Risque de préjudice pour la santé !

- Pour éviter toute contamination des produits alimentaires, respecter les instructions suivantes.
 - ▶ L'ouverture prolongée de la porte peut entraîner une importante augmentation de la température dans les compartiments de l'appareil.
 - ▶ Nettoyer régulièrement les surfaces qui peuvent entrer en contact avec des produits alimentaires et systèmes d'écoulement accessibles.
 - ▶ Conserver la viande et le poisson crus dans des récipients appropriés dans le compartiment réfrigération de sorte qu'ils ne soient pas en contact avec d'autres aliments et qu'ils ne coulent pas dessus.

- ▶ Si le réfrigérateur/congélateur reste vide pendant une longue période, éteindre l'appareil, le dégivrer, le nettoyer et laisser la porte ouverte, afin d'éviter la formation de moisissures.
- Si des aliments acides entrent en contact avec de l'aluminium dans l'appareil, des ions d'aluminium peuvent être transférés dans les aliments.
 - ▶ Ne consommez pas les aliments contaminés.

Appareil endommagé

Respectez les consignes de sécurité lorsque votre appareil est endommagé.

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

- Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.
 - ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
 - ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
 - ▶ "Rubrique service après-vente." → *Page 82*
 - ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- Les réparations non conformes sont dangereuses.
 - ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
 - ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
 - ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

En cas d'endommagement des tuyaux, du fluide frigorigène inflammable et des gaz nocifs peuvent s'échapper et s'enflammer.

- ▶ Éloigner de l'appareil toute flamme ou source d'inflammation.
- ▶ Aérer la pièce.
- ▶ "Éteindre l'appareil." → *Page 71*
- ▶ Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ "Appeler le service après-vente." → *Page 82*

Prévenir les dégâts matériels

Respectez les consignes suivantes afin de ne pas endommager votre appareil, vos accessoires ou autres ustensiles de cuisine.

ATTENTION !

- L'utilisation du socle, des glissières ou des portes de l'appareil comme surface d'assise ou comme marchepied peut endommager l'appareil.
 - ▶ Ne jamais se servir du socle, des glissières ou des portes comme marchepied et ne pas s'appuyer dessus.
- En cas de salissures provenant d'huile ou de graisse, des pièces en matière plastique et les joints de porte peuvent devenir poreux.
 - ▶ Veiller à ce que les pièces en matière plastique et les joints de porte restent exempts d'huile et de graisse.
- Les pièces métalliques ou d'aspect métallique de l'appareil peuvent contenir de l'aluminium. L'aluminium réagit en contact avec les aliments acides.
 - ▶ Ne stockez pas d'aliments non emballés dans l'appareil.

Protection de l'environnement et économies d'énergie

Protégez l'environnement tout en faisant un usage économique de votre appareil et en éliminant correctement les matériaux recyclables.

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Économies d'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Choix du lieu d'installation

Respectez ces consignes lorsque vous installez votre appareil.

- Protégez l'appareil contre toute source d'ensoleillement direct.
- Installez l'appareil aussi loin que possible d'un radiateur, d'une cuisinière et d'autres sources de chaleur :
 - Respecter une distance de 30 mm par rapport aux cuisinières électriques ou à gaz.
 - Respecter une distance de 30 cm par rapport à un appareil de chauffage au fuel ou au charbon.
- + En présence de températures ambiantes assez basses, l'appareil doit réfrigérer moins souvent.
- Ne pas couvrir ni boucher les orifices d'aération.
- + L'air sur le panneau arrière de l'appareil peut être mieux évacué, l'appareil ne chauffe pas aussi fortement. L'appareil doit réfrigérer moins souvent.
- Ouvrez la porte de l'appareil uniquement brièvement.
- Transportez les aliments achetés dans un sac isotherme et rangez-les rapidement dans l'appareil.
- Attendez que les boissons et les aliments chauds aient refroidi avant de les ranger dans l'appareil.
- Pour profiter du froid des produits congelés, placez les produits à décongeler dans le compartiment réfrigération.
- + L'air dans l'appareil ne s'échauffe pas aussi fortement. L'appareil doit réfrigérer moins souvent.
- Laissez toujours un peu de place entre les aliments et la paroi arrière.
- Emballez hermétiquement les aliments.
- + L'air peut circuler et l'humidité de l'air demeure constante.

Économiser de l'énergie lors de l'utilisation

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez votre appareil.

Remarque : L'agencement des pièces d'équipement n'a aucune influence sur la consommation d'énergie de l'appareil.

- Ne pas couvrir ni boucher les orifices d'aération.
- + L'air sur le panneau arrière de l'appareil peut être mieux évacué, l'appareil ne chauffe pas aussi fortement.
- Dégivrer régulièrement le compartiment congélation.
- + Un compartiment congélation sans givre économise le courant et refroidit les aliments congelés de manière optimale.
- Ouvrir seulement brièvement la porte du compartiment congélation et la refermer soigneusement.
- + La porte de compartiment congélation fermée protège le compartiment contre un givrage important.

Installation et branchement

Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, contrôlez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et vérifiez si la livraison est complète. En cas de réclamation, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à notre "service après-vente"

→ Page 82.

La livraison comprend :

- Appareil encastrable sous plan
- Équipement et accessoires¹
- Matériel de montage
- Instructions de montage
- Notice d'utilisation
- Carnet de service après-vente
- Document annexe de la garantie²
- Label énergétique
- Informations relatives à la consommation d'énergie et aux bruits

Installation et raccordement de l'appareil

Condition préalable : "Le contenu de la livraison de l'appareil est contrôlé."

→ Page 68

1. "Respecter les critères pour le lieu d'installation de l'appareil."
→ Page 68
2. Installez l'appareil selon les instructions de montage jointes.
3. "Préparer l'appareil pour la première utilisation." → Page 69
4. "Raccordement électrique de l'appareil." → Page 69

Critères pour le lieu d'installation

Respectez ces consignes lorsque vous installez votre appareil.

AVERTISSEMENT **Risque d'explosion !**

Si l'appareil est installé dans une pièce trop petite, une éventuelle fuite du circuit de réfrigération pourrait donner lieu à un mélange de gaz et d'air inflammable.

- ▶ Installer l'appareil uniquement dans une pièce ayant un volume minimum de 1 m³ par 8 g de fluide frigorigène. La quantité de fluide frigorigène est indiquée sur la plaque signalétique. → Fig. **1/5**

Selon le modèle, le poids de l'appareil départ usine peut atteindre 35 kg. Le plancher doit être assez stable pour supporter le poids de l'appareil.

Température ambiante admissible

La température ambiante admissible dépend de la classe climatique de l'appareil.

La classe climatique figure sur la plaque signalétique de l'appareil.

→ Fig. **1/5**

Classe climatique	Température ambiante admissible
SN	10 °C...32 °C
N	16 °C...32 °C
ST	16 °C...38 °C
T	16 °C...43 °C

L'appareil est entièrement opérationnel dans la plage de température ambiante admissible.

¹ Selon l'équipement de l'appareil

² Pas dans tous les pays

Si vous utilisez un appareil de la classe climatique SN à des températures ambiantes plus basses, il n'est pas exclu que l'appareil subisse des dommages en présence d'une température ambiante atteignant +5 °C.

Montage sous un plan de travail

Il est souvent impossible de fixer quoi que ce soit sous certains plans de travail, ceux par exemple en pierre, en verre ou en acier inoxydable.auprès du service après-vente, vous pouvez vous procurer des accessoires de montage contre les parois latérales.

→ "Service après-vente", Page 82

Préparation de l'appareil pour la première utilisation

1. Retirer le matériel d'informations.
2. Retirer les films protecteurs et les sécurités de transport, par ex. les bandes adhésives et le carton.
3. "Nettoyage de l'appareil pour la première fois." → Page 77

Raccordement électrique de l'appareil

1. Branchez la fiche secteur du cordon d'alimentation de l'appareil dans une prise murale à proximité de l'appareil.

Vous trouverez les données de raccordement de l'appareil sur la plaque signalétique. → Fig. 1/5

2. Assurez-vous que la fiche secteur soit correctement branchée.
- ✓ Maintenant, l'appareil est prêt à fonctionner.

Description de l'appareil

Découvrez les composants de votre appareil.

Appareil

Cette section contient une vue d'ensemble des composants de votre appareil.

→ Fig. 1

A	Compartiment congélation
B	Compartiment réfrigération
1	Interrupteur éclairage
2	Éléments de commande
3	Interrupteur principal
4	"Bac tiroir" → Page 70
5	Plaque signalétique
6	Bacs à fruits et légumes
7	Grille de ventilation
8	Compartiment dans la contreporte pour grandes bouteilles

Remarque : Selon l'équipement et la taille, des divergences sont possibles entre votre appareil et les illustrations.

Éléments de commande

Les éléments de commande vous permettent de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donnent des informations sur l'état de fonctionnement.

→ Fig. 2

1	L'interrupteur principal permet de mettre l'appareil hors et sous tension.
2	super active ou désactive la fonction Super-congélation.

3 Affiche la température réglée du compartiment de réfrigération en °C.

4 °C règle la température du compartiment réfrigération.

Équipement

Vous trouverez ici un aperçu des pièces d'équipement de votre appareil et de leur utilisation.

L'équipement de votre appareil dépend du modèle de celui-ci.

Clayette

Pour varier la position de la clayette selon les besoins, vous pouvez retirer la clayette et la replacer à un autre endroit.

→ "Retirer la clayette", Page 78

Bac tiroir

Rangez les aliments d'origine animale dans le bac tiroir. "Pour le remplir et le vider, vous pouvez retirer le bac tiroir." → Page 78

Bac à fruits et légumes avec couvercle

Stockez les fruits et légumes frais dans le bac à fruits et légumes.

"Retirez le bac à fruits et légumes pour le chargement et le déchargement." → Page 78

Suivant la quantité et la nature des produits stockés, de l'eau peut se condenser dans le bac à fruits et légumes.

Essuyer l'eau condensée avec un essuie-tout sec.

Afin de conserver la qualité et l'arôme, rangez les fruits et légumes craignant le froid hors de l'appareil à des températures comprises d'env. 8 °C à 12 °C.

Fruits craignant le froid	<ul style="list-style-type: none">■ Ananas■ Bananes■ Mangues■ Papayes■ Agrumes
---------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Légumes craignant le froid	<ul style="list-style-type: none">■ Aubergines■ Concombres■ Courgettes■ Poivrons■ Tomates■ Pommes de terre
----------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Compartiment dans la contreporte

Pour varier la position du compartiment dans la contreporte selon les besoins, vous pouvez le retirer et le replacer à un autre endroit.

→ "Retirer le compartiment dans la contreporte", Page 78

Accessoires

Utilisez les accessoires d'origine. Ils ont été spécialement élaborés pour votre appareil. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis avec votre appareil et de leur utilisation. Les accessoires de votre appareil dépendent de son modèle.

Bac à œufs

Rangez les œufs sur le bac à œufs.

Porte-bouteilles

Le porte-bouteilles empêche ces dernières de se renverser lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte de l'appareil.

→ Fig. 3

Bac à glaçons

Utilisez le bac à glaçons, pour confectionner des glaçons.

Confectionner des glaçons

1. Remplissez le bac à glaçons aux $\frac{3}{4}$ avec de l'eau et placez-le dans le compartiment congélation.
Décollez le bac à glaçons qui est resté collé dans le compartiment congélation uniquement à l'aide d'un instrument émoussé, par ex. un manche de cuillère.
2. Pour enlever les glaçons du bac à glaçons, passez le bac brièvement sous l'eau du robinet ou déformez-le légèrement.

Patiencez quelques instants jusqu'à ce que la dépression soit compensée.

Éteindre l'appareil

- ▶ Mettez l'appareil hors tension à l'aide de l'interrupteur principal. → Fig. 1/3
- ✓ L'appareil ne réfrigère plus.

Régler la température

Après avoir allumé l'appareil, vous pouvez régler la température.

Réglage de la température du compartiment réfrigération

- ▶ Appuyer à plusieurs reprises sur °C jusqu'à ce que l'affichage de la température indique la température souhaitée.

La température recommandée dans le compartiment réfrigération est de 4 °C.

→ "Autocollant « OK »", Page 73

Régler la température du compartiment congélation

- ▶ Pour régler la température du compartiment congélation, "Modifier la température du compartiment réfrigération" → Page 71.

La température du compartiment réfrigération influence la température du compartiment congélation. Des températures de compartiment réfrigération plus élevées engendrent des températures de compartiment congélation plus élevées.

Utilisation de base

Cette section contient des renseignements essentiels sur l'utilisation de votre appareil.

Allumer l'appareil

1. Mettez l'appareil sous tension à l'aide de l'interrupteur principal.
→ Fig. 1/3
 - ✓ L'appareil commence à réfrigérer.
 - ✓ L'affichage de température clignote tant que l'appareil n'a pas atteint la température réglée.
2. "Réglez la température souhaitée."
→ Page 71

Remarques concernant le fonctionnement de l'appareil

- Lorsque vous avez allumé l'appareil, il peut s'écouler jusqu'à plusieurs heures avant que la température réglée ne soit atteinte.
Ne rangez aucun aliment avant que la température ne soit atteinte.
- Lorsque vous refermez la porte, une dépression peut se produire.
La porte est alors difficile à ouvrir.

Fonctions additionnelles

Découvrez les fonctions additionnelles dont votre appareil dispose.

Super-congélation

Avec la fonction Super-congélation, le compartiment congélation refroidit au maximum. De ce fait, les aliments congèlent rapidement jusqu'en leur centre.

Activez la fonction Super-congélation 4 à 6 heures avant de ranger une quantité d'aliments à partir de 2 kg dans le compartiment congélation. Pour utiliser la capacité de congélation, utilisez la fonction Super-congélation.

→ "Conditions préalables pour la capacité de congélation", Page 74

Remarque : Lorsque Super-congélation est activé, il est possible que l'appareil fonctionne plus bruyamment.

activer Super-congélation

- ▶ Appuyer sur **super**.
- ✓ **super** s'allume.

Remarque : Au bout d'environ 48 heures, l'appareil revient en service normal.

désactiver Super-congélation

- ▶ Appuyer sur **super**.

Compartiment réfrigération

Le compartiment réfrigération permet de conserver la viande, la charcuterie, le poisson, les produits laitiers, les œufs, les plats cuisinés et les pâtisseries.

Vous pouvez régler la température dans le compartiment réfrigération entre 2 °C et 8 °C.

La température recommandée dans le compartiment réfrigération est de 4 °C.

→ "Autocollant « OK »", Page 73

En raison du stockage au froid, vous pouvez aussi ranger des denrées très périssables à court et moyen terme. Plus la température choisie est basse, plus les aliments restent frais plus longtemps.

Conseils pour ranger des produits alimentaires dans le compartiment réfrigération

Respectez les conseils lorsque vous rangez des aliments dans votre compartiment réfrigération.

- Afin de maintenir encore plus longtemps la fraîcheur et la qualité des aliments, ne ranger que des produits alimentaires frais et intacts.
- Pour les produits tout prêts et liquides conditionnés, ne pas dépasser la date de conservation minimum ou la date de consommation indiquée par le fabricant.
- Afin de maintenir l'arôme, la teinte et la fraîcheur ou d'éviter des transmissions de goût et de couleurs des pièces en plastique, ranger les produits alimentaires bien emballés ou couverts.

- Laisser refroidir les boissons et produits alimentaires chauds avant de les placer dans le compartiment réfrigération.

Zones froides dans le compartiment réfrigération

L'air circulant dans le compartiment réfrigération engendre des zones différemment froides.

Zone la plus froide

La zone la plus froide se trouve dans le bac tiroir.

Zone la moins froide

La zone la moins froide se trouve complètement en haut, contre la porte.

Conseil : Rangez des produits alimentaires insensibles dans la zone la moins froide, par ex. le fromage à pâte dure et le beurre. Le fromage peut ainsi continuer à développer son arôme, et le beurre reste tartinable.

Autocollant « OK »

L'autocollant « OK » vous permet de vérifier si les plages de températures sûres de + 4 °C ou moins recommandées pour les aliments sont atteintes dans le compartiment réfrigération.

L'autocollant OK n'est pas compris sur tous les modèles.

Si l'autocollant n'indique pas « OK », abaisser progressivement la température.

→ *"Réglage de la température du compartiment réfrigération", Page 71*

Après la mise en service de l'appareil, ce dernier peut nécessiter jusqu'à 12 heures pour atteindre la température réglée.



Réglage correct

Compartiment congélation

Dans le compartiment congélateur, vous pouvez stocker de produits surgelés, congeler des aliments et confectionner des glaçons.

La température dans le compartiment congélation dépend de celle régnant dans le compartiment réfrigération. La température de stockage à long terme des produits alimentaires doit se situer à -18 °C ou encore plus bas.

La congélation vous permet de stocker les aliments facilement périssables à long terme. Les basses températures ralentissent ou stoppent la détérioration.

Le temps nécessaire à ce que les produits frais rangés au congélateur congèlent à cœur dépend de différents facteurs :

- Température réglée
- Aliments (taille et la nature)
- Quantité de stockage
- Quantité d'aliments déjà stockés

Porte du compartiment congélation

Afin que les aliments congelés stockés ne décongèlent pas et que le compartiment congélation ne givre pas aussi fort, fermez toujours la porte du compartiment congélation.

Remarque : La porte du compartiment congélation se verrouille de manière audible lorsque vous la fermez.

Capacité de congélation

La capacité de congélation indique quelle quantité d'aliments l'appareil peut congeler à cœur en combien d'heures.

Sur la plaque signalétique, vous trouverez des indications concernant la capacité de congélation. → Fig. 1/5

Conditions préalables pour la capacité de congélation

1. Lorsque vous rangez des produits alimentaires frais, activez Super-congélation.
→ "activer Super-congélation", Page 72
2. Placez les aliments le plus près possible de la paroi arrière du compartiment congélation. C'est là que les aliments congèlent le plus vite jusqu'à cœur.

Conseils pour l'achat de produits surgelés

Prenez en compte les conseils lorsque vous achetez des produits surgelés.

- Vérifier que l'emballage est intact.
- Veiller à la date de conservation minimum.
- La température dans le congélateur commercial doit être de – 18 °C ou moins.
- Ne pas interrompre la chaîne du froid. Transporter de préférence les produits surgelés dans un sac isotherme puis les ranger rapidement dans le compartiment congélation.

Conseils pour ranger des aliments dans le compartiment congélation

Prenez en compte les conseils lorsque vous rangez des aliments dans le compartiment congélation.

- Répartir les produits alimentaires sur toute la surface dans le compartiment congélation.
- Veiller à ce que les produits alimentaires à congeler n'entrent pas en contact avec d'autres déjà congelés.
Si nécessaire, changer de place les aliments déjà congelés dans le compartiment congélation.

Conseils pour congeler des aliments frais

Suivez les conseils pour la congélation des aliments frais.

- Congelez uniquement des aliments frais et d'un aspect impeccable.
- Les plats cuisinés sont plus appropriés que les aliments crus comestibles.
- Pour préserver au mieux leur valeur nutritive, leur arôme et leur couleur, vous devez préparer certains aliments avant de les congeler.
 - Légumes : laver, couper en petits morceaux, blanchir.
 - Fruits : laver, dénoyauter et éventuellement éplucher, ajouter le cas échéant du sucre ou de l'acide ascorbique en solution.

Vous trouverez des conseils à ce sujet dans la littérature spécialisée.

Aliments convenant pour la congélation

- Pain et pâtisserie
- Poisson et fruits de mer
- Viande

- Gibier et volaille
- Fruits, légumes et herbes aromatiques
- Œufs sans coque
- Produits laitiers, par ex. fromage, beurre et fromage blanc
- Plats pré-cuisinés et restes de plats, par ex. potages, ragoûts, viande cuite, poisson cuit, plats à base de pommes de terre, soufflés et mets sucrés

Aliments ne convenant pas pour la congélation

- Variétés de légumes habituellement consommés crus, par ex. salades ou radis
- Œufs avec coque ou les œufs cuits durs
- Raisins
- Pommes, poires, pêches entières
- Yaourt, lait caillé, crème acidulée, crème fraîche et mayonnaise

Emballer les surgelés

Si vous choisissez le matériau d'emballage approprié et le type correct d'emballage, vous pouvez largement maintenir la qualité du produit et éviter les brûlures de congélation.

1. Placer les aliments dans l'emballage.

Emballage approprié :

- Film plastique en polyéthylène
- Film tubulaire en polyéthylène
- Sachet de congélation en polyéthylène
- Boîtes de congélation

Emballage non approprié :

- Papier d'emballage
- Papier sulfurisé
- Cellophane
- Papier aluminium
- Sacs-poubelles et sacs d'achat déjà utilisés

2. Presser pour chasser l'air.

3. Fermer hermétiquement l'emballage afin que les produits alimentaires ne perdent pas leur goût ou ne sèchent pas.

Moyens de fermeture appropriés :

- Anneaux en caoutchouc
- Pincés en plastique
- Rubans adhésifs résistants au froid

4. Indiquer sur l'emballage le contenu et la date de congélation.

Durée de conservation du produit congelé à $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$

Observez les durées de stockage, si vous devez congeler des produits alimentaires.

Nourriture	Durée de conservation
Poisson, charcuterie, plats cuisinés, pâtisseries	jusqu'à 6 mois
Viande, volaille	jusqu'à 8 mois
Légumes, fruits	jusqu'à 12 mois

Méthodes de décongélation pour aliments congelés

Pour conserver le mieux possible la qualité du produit, adapter la méthode de congélation au produit alimentaire et au but d'utilisation.

PRUDENCE

Risque de préjudice pour la santé !

Lors de la décongélation, les bactéries peuvent se multiplier et les aliments congelés peuvent s'abîmer.

- ▶ Ne remettez pas à congeler des produits alimentaires partiellement ou entièrement décongelés.
- ▶ Ne recongelez les aliments qu'après avoir les avoir fait cuire ou rôti.
- ▶ N'utilisez plus la durée de conservation dans son intégralité.

Méthode de décongélation	Aliments
Compartiment réfrigération	Denrées d'origine animale comme le poisson, la viande, le fromage et le fromage blanc
Température ambiante	Pain
Micro-ondes	Produits alimentaires destinés à une consommation ou une préparation immédiate
Four ou cuisinière	Produits alimentaires destinés à une consommation ou une préparation immédiate

Dégivrage

Respectez les informations, si vous voulez dégivrer votre appareil.

Dégivrage du compartiment réfrigération

En cours de fonctionnement, des gouttelettes d'eau de condensation ou du givre se forment contre la paroi arrière du compartiment réfrigération. La paroi arrière du compartiment réfrigération se dégivre automatiquement.

L'eau de dégivrage s'écoule par la rigole d'écoulement de l'eau de condensation dans le trou d'écoulement pour gagner le bac d'évaporation et ne doit pas être essuyée.

Pour que l'eau de dégivrage puisse s'écouler librement et pour éviter toute apparition d'odeur, respectez les informations suivantes :

→ *"Nettoyer la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement"*, Page 78.

Décongélation dans le compartiment congélation

Étant donné que les aliments congelés ne peuvent pas dégeler, le compartiment congélation ne décongèle pas automatiquement. Une couche de givre gêne la communication du froid aux produits et accroît la consommation de courant.

Dégivrage du compartiment congélation

Dégivrez régulièrement le compartiment congélateur.

1. Env. 4 heures avant le dégivrage, activer la fonction Super-congélation.
→ *"activer Super-congélation"*, Page 72

Ce mode amène les produits alimentaires à très basses températures, ce qui vous permet de les stocker plus longtemps à température ambiante.

2. Retirer les aliments congelés et les stocker dans un endroit frais. Poser l'accumulateur de froid, le cas échéant, sur les produits congelés.
3. "Éteindre l'appareil." → Page 71
4. Débrancher l'appareil du réseau électrique.

Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.

5. Pour accélérer le dégivrage, poser dans le compartiment congélation un dessous de plat et une casserole remplie d'eau chaude.
6. Essuyer l'eau de dégivrage avec un chiffon doux ou une éponge.
7. Frotter le compartiment congélateur pour le sécher avec un chiffon sec et doux.

8. Raccordement électrique de l'appareil.
9. "Allumer l'appareil." → *Page 71*
10. "Ranger des produits congelés." → *Page 74*

Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

Le nettoyage de points inaccessibles doit être réalisé par le service après-vente. Le nettoyage par le service après-vente peut engendrer des frais.

Préparer l'appareil pour le nettoyage

Découvrez comment préparer votre appareil pour le nettoyage.

1. "Éteindre l'appareil." → *Page 71*
2. Débrancher l'appareil du réseau électrique.
Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.
3. Sortez tous les aliments et rangez-les dans un endroit frais.
Si possible, placez des accumulateurs de froid sur les aliments.
4. Si une couche de givre s'est formée, la faire dégivrer.
5. "Retirer toutes les pièces d'équipement de l'appareil." → *Page 78*

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil comme indiqué, afin qu'il ne soit pas endommagé par un nettoyage incorrect ou des produits de nettoyage inappropriés.



AVERTISSEMENT Risque d'électrocution !

- L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.
 - ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.
- La présence de liquide dans l'éclairage peut être dangereuse.
 - ▶ L'eau de nettoyage ne doit pas pénétrer dans l'éclairage.

ATTENTION !

- Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.
 - ▶ Ne pas utiliser de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant.
 - ▶ Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou récurants.
 - ▶ N'utilisez pas de nettoyants fortement alcoolisés.
- Si vous nettoyez les pièces d'équipement et les accessoires au lave-vaisselle, ceux-ci risquent de se déformer ou de déteindre.
 - ▶ Ne nettoyez jamais les équipements et accessoires au lave-vaisselle.

1. "Préparer l'appareil pour le nettoyage." → *Page 77*
2. Nettoyer l'appareil, les pièces d'équipement et les joints de porte avec une lavette, de l'eau tiède et du produit à vaisselle présentant un pH neutre.
3. Sécher ensuite minutieusement avec un chiffon doux et sec.

4. Mettre en place les pièces d'équipement.
5. Raccordement électrique de l'appareil.
6. "Allumer l'appareil." → Page 71
7. Ranger les aliments.

Nettoyer la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement

Pour que l'eau de dégivrage puisse s'écouler, nettoyez régulièrement la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement.

1. Retirer le bac tiroir.
→ "Retirer le bac tiroir", Page 78
2. Nettoyer la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement avec précaution, par ex. à l'aide d'un coton-tige.
→ Fig. 4

Nettoyer la grille de ventilation

1. Retirer la grille de ventilation pour la nettoyer.
 - Pousser vers le bas les pinces situées dans les orifices d'aération et extraire simultanément la grille de ventilation vers l'avant.
→ Fig. 5
2. Nettoyer la grille de ventilation avec une lavette et de l'eau tiède additionnée de produit de nettoyage.
3. Laisser sécher complètement la grille de ventilation et la remettre en place.

Retirer les pièces d'équipement

Si vous désirez nettoyer soigneusement les pièces d'équipement, retirez celles-ci de votre appareil.

Retirer la clayette

- ▶ Soulever la clayette, la tirer, l'abaisser et la basculer latéralement pour l'extraire.
→ Fig. 6

Retirer le compartiment dans la contreporte

- ▶ Soulever le compartiment dans la contreporte vers le haut et le retirer.
→ Fig. 7

Retirer le bac tiroir

- ▶ Soulever le bac tiroir et le retirer.
→ Fig. 8

Retirer le bac à fruits et légumes avec couvercle

- ▶ Rabattez le couvercle du bac à fruits et légumes vers le haut ① et retirez le bac à fruits et légumes avec le couvercle vers l'avant ②.
→ Fig. 9

Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

AVERTISSEMENT Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

Dysfonctionnements

Dérangement	Cause	Résolution de problème
L'appareil ne fonctionne pas. Aucun affichage ne s'allume.	Fiche secteur incorrectement branchée dans la prise de courant.	▶ Vérifiez que la fiche mâle du cordon d'alimentation secteur est entièrement insérée dans la prise.
	Le fusible a grillé/disjoncté.	▶ Vérifiez les fusibles.
	Une coupure de courant s'est produite.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez la présence de courant. 2. Poser l'accumulateur de froid, le cas échéant, sur les produits congelés.
L'éclairage par LED ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse.	<ol style="list-style-type: none"> 1. "Éteignez l'appareil." → <i>Page 71</i> 2. Débranchez l'appareil du secteur. Retirez la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactivez le fusible dans le boîtier à fusibles. 3. Retirez le cache de l'ampoule vers la gauche. → Fig. 10 4. Changez l'ampoule. Ampoule de rechange : 220-240 V, courant alternatif, culot E14, puissance : voir l'ampoule défectueuse.
		L'interrupteur de l'éclairage est coincé.

Dérangement	Cause	Résolution de problème
Le groupe frigorifique s'enclenche plus souvent et plus longtemps.	La porte de l'appareil a été ouvert fréquemment.	▶ N'ouvrez pas la porte de l'appareil inutilement.
	Les orifices de ventilation sont recouverts.	▶ Enlevez les obstacles devant les orifices d'aération.
Le fond du compartiment réfrigération est mouillé.	La rigole à eau de dégivrage ou le trou d'écoulement sont bouchés.	▶ "Nettoyez la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement." → Page 78

Problème de température

Dérangement	Cause	Résolution de problème
La température dévie fortement par rapport au réglage.	Différentes causes sont possibles.	<ol style="list-style-type: none"> 1. "Éteignez l'appareil." → Page 71 2. "Allumez à nouveau l'appareil après env. 5 minutes." → Page 71 <ul style="list-style-type: none"> - Si la température est trop élevée, vérifiez-la à nouveau au bout de quelques heures. - Si la température est trop basse, vérifiez-la à nouveau le jour suivant.

Bruits

Dérangement	Cause	Résolution de problème
L'appareil bourdonne.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Un moteur tourne, par ex. groupe frigorifique, ventilateur.	Aucune action nécessaire.
L'appareil émet des bruits de bulles, de ronronnement ou de gargarisme.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Le fluide frigorigène circule dans les tuyaux.	Aucune action nécessaire.
L'appareil émet un bruit de cliquetis.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Le moteur, les interrupteurs ou les électrovannes s'allument ou s'éteignent.	Aucune action nécessaire.
L'appareil émet des bruits.	Les pièces d'équipement vacillent ou se coincent.	▶ Vérifiez les pièces d'équipement amovibles et les remettre éventuellement en place correctement.
	Des bouteilles ou récipients se touchent.	▶ Éloigner les bouteilles ou les récipients les uns des autres.
	Super-congélation est activé.	Aucune action nécessaire.

Odeurs

Dérangement	Cause	Résolution de problème
L'appareil dégage une odeur désagréable.	Différentes causes sont possibles.	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="667 212 1001 268">1. "Préparez l'appareil pour le nettoyage." → <i>Page 77</i> <li data-bbox="667 272 1014 301">2. "Nettoyez l'appareil." → <i>Page 77</i> <li data-bbox="667 306 1020 362">3. Nettoyez tous les emballages des aliments. <li data-bbox="667 367 1014 478">4. Pour empêcher l'apparition d'odeurs, mettez sous emballage hermétique les aliments qui dégagent une forte odeur. <li data-bbox="667 483 1009 536">5. Au bout de 24 heures, vérifiez si des odeurs se dégagent encore.

Entreposage et élimination

Découvrez ici comment préparer votre appareil pour le stockage. Découvrez également comment éliminer les appareils usagés.

Mise hors service de l'appareil

1. "Éteindre l'appareil." → *Page 71*
2. Débrancher l'appareil du réseau électrique.
Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.
3. "Dégivrer l'appareil." → *Page 76*
4. "Nettoyer l'appareil." → *Page 77*
5. Afin de garantir la ventilation de l'espace intérieur, laissez l'appareil ouvert.

Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

AVERTISSEMENT **Risque de préjudice pour la santé !**

Des enfants risquent de s'enfermer dans l'appareil et de mettre leur vie en danger.

- ▶ Pour compliquer la pénétration des enfants dans l'appareil, ne pas retirer les clayettes et les bacs.
- ▶ Éloigner les enfants de l'appareil qui a cessé de servir.

AVERTISSEMENT **Risque d'incendie !**

En cas d'endommagement des tuyaux, du fluide frigorigène inflammable et des gaz nocifs peuvent s'échapper et s'enflammer.

- ▶ Veillez à ne pas endommager les tubulures du circuit frigorifique, ni l'isolant.
- ▶ Mettre au rebut l'appareil dans le respect de l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE 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.

Service après-vente

Contactez notre service après-vente si vous avez des questions, si vous n'arrivez pas à corriger un défaut de l'appareil ou si ce dernier doit être réparé.

De nombreux problèmes peuvent être corrigés grâce aux informations de dépannage du présent manuel ou sur notre site internet. Si vous ne parvenez pas à les corriger, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Nous nous efforcerons de toujours trouver une solution adaptée et essaierons d'éviter la visite inutile d'un technicien du service après-vente. Nous nous assurons que votre appareil est réparé à l'aide de pièces de rechange d'origine et par un techni-

icien dûment qualifié dans le cadre de la prestation de garantie ou après son échéance.

Pour des raisons de sécurité, seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil. La garantie ne s'applique pas lorsque des réparations ou manipulations sont entreprises par des personnes n'y étant pas autorisées par nous ou lorsque nos appareils sont équipés de pièces de rechange, complémentaires ou d'accessoires qui ne sont pas des pièces d'origine et qui sont à l'origine du problème.

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

Remarque : L'intervention du service après-vente est gratuite dans le cadre de la garantie locale du fabricant en vigueur. La durée minimale de la garantie (garantie du fabricant pour consommateurs privés) dans l'Espace économique européen est de 2 ans selon les conditions de garantie locales en vigueur. Les conditions de garantie n'ont aucune incidence sur les autres droits ou recours qui vous sont disponibles en vertu du droit local.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site internet.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil. Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

→ Fig. **11/5**

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

Caractéristiques techniques

La plaque signalétique mentionne le fluide frigorigène, la contenance utile ainsi que d'autres indications techniques.

→ Fig. **11/5**

Vous trouverez de plus amples informations sur votre modèle sur Internet à l'adresse <https://energylabel.bsh-group.com>¹. Cette adresse Internet renvoie à la base de données officielle de l'UE sur les produits EPREL, dont l'adresse Internet n'avait pas encore été publiée au moment de la mise sous presse. Veuillez suivre les instructions de la recherche de modèle. L'identifiant du modèle se base sur les caractères précédant la barre oblique dans le numéro de produit (E-Nr.) sur la plaque signalétique.

¹ Valable uniquement pour les pays de l'espace économique européen

fr Caractéristiques techniques

Vous pouvez également trouver l'identifiant du modèle sur la première ligne du label énergétique de l'UE.

Sommario

Sicurezza	87	Funzioni supplementari	99
Avvertenze generali	87	Super-congelamento	99
Utilizzo conforme all'uso previsto...	87	Frigorifero	100
Limitazione di utilizzo	87	Consigli per la conservazione	
Trasporto sicuro	88	degli alimenti nel frigorifero	100
Installazione sicura	88	Zone fredde nel frigorifero	100
Utilizzo sicuro	90	Adesivo OK	100
Apparecchio danneggiato	92	Congelatore	101
Prevenzione di danni materiali	94	Porta del congelatore	101
Tutela dell'ambiente e risparmio	94	Capacità di congelamento	101
Smaltimento dell'imballaggio	94	Consigli sull'acquisto di alimenti	
Risparmio energetico	94	surgelati	101
Installazione e allacciamento	95	Consigli per la conservazione di	
Contenuto della confezione	95	alimenti nel vano congelatore	102
Installazione ed allacciamento		Consigli per congelare alimenti	
dell'apparecchio	96	freschi	102
Criteri per il luogo d'installazione...	96	Conservazione degli alimenti	
Preparazione dell'apparecchio		congelati a -18 °C	103
per il primo utilizzo	96	Metodi di scongelamento per	
Collegamento elettrico dell'appa-		alimenti congelati	103
recchio	97	Scongelamento	103
Conoscere l'apparecchio	97	Scongelamento nel frigorifero	103
Apparecchio	97	Scongelamento nel vano conge-	
Elementi di comando	97	latore	103
Dotazione	97	Pulizia e cura	104
Ripiano	98	Preparazione dell'apparecchio	
Contenitore estraibile	98	per la pulizia	104
Cassetto verdura e frutta con		Pulizia dell'apparecchio	105
coperchio	98	Pulizia del convogliatore dell'ac-	
Balconcino controporta	98	qua di sbrinamento e del foro di	
Accessori	98	scarico	105
Comandi di base	99	Pulizia della griglia di ventilazio-	
Accensione dell'apparecchio	99	ne	105
Istruzioni per il funzionamento	99	Rimozione degli accessori	105
Spegnimento dell'apparecchio	99	Sistemazione guasti	107
Regolazione della temperatura	99	Anomalie di funzionamento	107
		Problema di temperatura	108
		Rumori	108
		Odori	109

it

Stoccaggio e smaltimento..... 110

Messa fuori servizio dell'apparecchio..... 110

Rottamazione di un apparecchio
dismesso 110

Servizio di assistenza clienti..... 110

Codice prodotto (E-Nr.) e codice
di produzione (FD) 111

Dati tecnici..... 111



Sicurezza

Osservare le informazioni sul tema della sicurezza per poter utilizzare l'apparecchio in modo sicuro.

Avvertenze generali

Qui sono riportate le informazioni generali relative a queste istruzioni.

- Leggere attentamente le presenti istruzioni. Solo così sarà possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro ed efficiente.
- Queste istruzioni sono rivolte all'utente dell'apparecchio.
- Osservare le istruzioni di sicurezza e le avvertenze.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

Utilizzo conforme all'uso previsto

Per utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto, osservare le indicazioni per l'utilizzo conforme all'uso previsto.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- osservando queste istruzioni per l'uso;
- per refrigerare gli alimenti, per congelare e per la produzione di ghiaccio.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 2000m sul livello del mare.

Limitazione di utilizzo

Evitare pericoli per i bambini e le persone a rischio.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Ai bambini senza sorveglianza è vietato eseguire la pulizia e manutenzione di competenza dell'utente.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

I bambini da 3 a 8 anni possono caricare e scaricare il frigorifero/ congelatore.

Trasporto sicuro

Osservare le presenti istruzioni di sicurezza durante il trasporto dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il peso elevato dell'apparecchio può causare lesione durante il sollevamento.

- ▶ Non sollevare l'apparecchio autonomamente.

Installazione sicura

Osservare le presenti istruzioni di sicurezza per installare l'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scossa elettrica!

- Le installazioni effettuate in modo non appropriato costituiscono un pericolo.
 - ▶ Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.
 - ▶ Collegare l'apparecchio a una rete a corrente alternata soltanto con una presa con messa a terra installata a norma.
 - ▶ Il sistema del conduttore di protezione dell'impianto elettrico domestico deve essere installato a norma.
 - ▶ Non alimentare mai l'apparecchio da un commutatore esterno ad es. un timer esterno o un telecomando.
 - ▶ Se l'apparecchio è incassato, la spina di alimentazione del cavo di collegamento alla rete elettrica deve essere liberamente accessibile, oppure qualora non fosse possibile accedere liberamente alla spina, nell'impianto elettrico fisso deve essere montato un dispositivo di separazione onnipolare conformemente alle norme di installazione.

- ▶ Durante l'installazione dell'apparecchio prestare attenzione che il cavo di alimentazione non resti incastrato e non si danneggi.
- Un isolamento danneggiato del cavo di allacciamento alla rete costituisce un pericolo.
 - ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore.
 - ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
 - ▶ Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di esplosione!

Se le aperture di ventilazione dell'apparecchio sono tappate, in caso di perdita del circuito refrigerante si può creare una miscela infiammabile di gas e aria.

- ▶ Nonappare le aperture di ventilazione all'interno dell'alloggiamento dell'apparecchio o nell'alloggiamento a incasso.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

- È pericoloso utilizzare un cavo di alimentazione con una prolunga e un adattatore non ammesso.
 - ▶ Non utilizzare cavi di prolunga o prese multiple.
 - ▶ Se il cavo di alimentazione è troppo corto, contattare il servizio di assistenza clienti.
 - ▶ Utilizzare esclusivamente gli adattatori approvati dal produttore.
- Le prese multiple mobili o gli alimentatori mobili possono surriscaldarsi e provocare un incendio.
 - ▶ Non collocare prese multiple mobili o alimentatori mobili nella parte posteriore dell'apparecchio.

Utilizzo sicuro

Osservare le presenti avvertenze di sicurezza in caso di utilizzo dell'apparecchio.

AVVERTENZA – Pericolo di scossa elettrica!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.
- ▶ Non esporre mai l'apparecchio a calore e umidità eccessivi.
- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

- I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.
 - ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
 - ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.
- I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.
 - ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
 - ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

AVVERTENZA – Pericolo di esplosione!

- Dispositivi meccanici o altri strumenti possono danneggiare il circuito refrigerante, il refrigerante infiammabile può fuoriuscire ed esplodere.
 - ▶ Per accelerare il processo di scongelamento non utilizzare dispositivi meccanici o altri strumenti diversi da quelli consigliati dal produttore.
- I prodotti contenenti gas propellenti combustibili e sostanze esplosive possono esplodere, per es. bombolette spray.
 - ▶ Non conservare nell'apparecchio prodotti contenenti gas propellenti combustibili e sostanze esplosive.

⚠️ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

- Gli apparecchi elettrici all'interno di questo elettrodomestico possono incendiarsi, ad esempio apparecchi di riscaldamento o produttori di ghiaccio elettrici.
 - ▶ Non utilizzare alcun apparecchio elettrico all'interno dell'elettrodomestico.
- I vapori che si generano dai liquidi infiammabili potrebbero prendere fuoco (deflagrazione).
 - ▶ Conservare l'alcol ad alta gradazione soltanto in contenitori ermetici e in posizione verticale.

⚠️ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

- I contenitori di bevande contenenti anidride carbonica possono esplodere.
 - ▶ Non conservare nel congelatore contenitori con bevande contenenti anidride carbonica.
- Pericolo di lesioni agli occhi dovute alla fuoriuscita di refrigerante infiammabile e gas nocivi.
 - ▶ Non danneggiare i tubi del circuito refrigerante e l'isolamento.

⚠️ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni da freddo!

Il contatto con gli alimenti surgelati e le superfici fredde può causare bruciateure dovute al freddo.

- ▶ Non mettere in bocca alimenti congelati appena presi dal congelatore.
- ▶ Evitare il contatto prolungato della pelle con prodotti surgelati, ghiaccio e con i tubi nel congelatore.

⚠️ CAUTELA – Rischio di danni alla salute!

- Osservare le seguenti indicazioni per evitare di sporcare gli alimenti.
 - ▶ Se la porta viene aperta per un periodo di tempo prolungato, si può verificare un notevole aumento di temperatura all'interno degli scomparti dell'apparecchio.
 - ▶ Pulire regolarmente le superfici che entrano in contatto con gli alimenti e i sistemi di scarico accessibili.

- ▶ Conservare carne e pesce crudi in contenitori adatti nel frigorifero, in modo che non entrino in contatto con altri alimenti o non gocciolino su questi.
- ▶ Se il frigorifero/congelatore rimane vuoto per un lungo periodo, spegnere l'apparecchio, scongelarlo, pulirlo e lasciare aperta la porta per prevenire la formazione di muffa.
- Se cibi con un certo grado di acidità entrano in contatto con l'alluminio all'interno dell'apparecchio, gli ioni di alluminio possono trasferirsi negli alimenti.
 - ▶ Non consumare alimenti contaminati.

Apparecchio danneggiato

Osservare le presenti istruzioni di sicurezza nel caso in cui l'apparecchio sia danneggiato.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scossa elettrica!

- Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.
 - ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
 - ▶ Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
 - ▶ "Rivolgersi al servizio di assistenza clienti." → *Pagina 110*
 - ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.
 - ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
 - ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
 - ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

In caso di danneggiamento dei tubi, il refrigerante infiammabile e i gas nocivi possono fuoriuscire e prendere fuoco.

- ▶ Tenere il fuoco e le fonti di calore lontani dall'apparecchio.
- ▶ Ventilare l'ambiente.
- ▶ "Spegnere l'apparecchio." → *Pagina 99*
- ▶ Togliere la spina del cavo di alimentazione o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ "Rivolgersi al servizio di assistenza clienti." → *Pagina 110*

Prevenzione di danni materiali

Per prevenire danni materiali all'apparecchio, agli accessori o agli oggetti da cucina, osservare le presenti avvertenze.

ATTENZIONE!

- Salendo o sedendosi sullo zoccolo, sugli elementi estraibili o sulle porte, l'apparecchio può danneggiarsi.
 - ▶ Non salire su zoccolo, parti estraibili o porte, né sostenersi sugli stessi.
- Le parti di plastica e le guarnizioni delle porte possono diventare porose a causa di sporco di olio o grasso.
 - ▶ Tenere le parti in materiale plastico e le guarnizioni delle porte sempre libere da olio e grasso.
- I componenti nell'apparecchio in metallo o che sembrano in metallo possono contenere alluminio. L'alluminio ha una reazione chimica se è a contatto con cibi con un certo grado di acidità.
 - ▶ Non mettere alimenti nell'apparecchio senza imballaggio.

Tutela dell'ambiente e risparmio

Tutelate l'ambiente utilizzando l'apparecchio cercando di risparmiare le risorse e smaltendo correttamente i materiali riutilizzabili.

Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- ▶ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.

Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Selezione del luogo d'installazione

Osservare le presenti indicazioni per l'installazione dell'apparecchio.

- Proteggere l'apparecchio dalla luce diretta del sole.
- Disporre l'apparecchio alla maggiore distanza possibile da radiatori, piano cottura e altre fonti di calore:
 - Mantenere una distanza di 30 mm dai fornelli elettrici o a gas.
 - Mantenere una distanza di 30 cm da stufe a olio o a carbone.
- + a temperature ambiente più basse l'apparecchio deve raffreddare con minore frequenza.

- Non coprire oppure ostruire le aperture di ventilazione.
- + L'aria circolante lungo la parete posteriore dell'apparecchio può disperdersi meglio, così l'apparecchio non si riscalda eccessivamente.
L'apparecchio deve raffreddare con minore frequenza.

Risparmio energetico durante l'utilizzo

Osservare le presenti indicazioni durante l'utilizzo dell'apparecchio.

Nota: La disposizione delle parti dell'attrezzatura non influisce sul consumo di energia dell'apparecchio.

- Non coprire oppure ostruire le aperture di ventilazione.
- + L'aria circolante lungo la parete posteriore dell'apparecchio può disperdersi meglio, così l'apparecchio non si riscalda eccessivamente.
- Aprire lo sportello dell'apparecchio solo brevemente.
- Trasportare gli alimenti acquistati in una borsa termica e metterli subito nell'apparecchio.
- Lasciare raffreddare gli alimenti e le bevande, se caldi, prima di introdurli nell'apparecchio.
- Per scongelare gli alimenti surgelati metterli nel frigorifero, in modo da sfruttare il freddo che hanno accumulato.
- + Si evita così un eccessivo riscaldamento dell'aria nell'apparecchio.
L'apparecchio deve raffreddare con minore frequenza.

- Lasciare sempre un poco di spazio fra gli alimenti e la parete posteriore.
- Conservare gli alimenti in confezioni ermetiche.
- + L'aria può così circolare e l'umidità resta costante.
- Sbrinare regolarmente il congelatore.
- + Un vano congelatore privo di ghiaccio permette di risparmiare energia e raffredda in modo ottimale gli alimenti surgelati.
- Aprire brevemente la porta del congelatore e chiuderla correttamente.
- + La porta chiusa protegge il congelatore da una maggiore formazione di ghiaccio.

Installazione e allacciamento

Contenuto della confezione

Dopo il disimballaggio controllare che ci siano tutti i componenti e che non presentino danni dovuti al trasporto.

In caso di contestazioni rivolgersi al fornitore oppure al nostro "servizio di assistenza clienti" → *Pagina 110*.

La dotazione comprende:

- Apparecchio sottopiano
- Attrezzatura e accessori¹
- Materiale di montaggio
- Istruzioni per il montaggio
- Istruzioni per l'uso
- Libretto del centro di assistenza tecnica autorizzato

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

it Installazione e allacciamento

- Allegato di garanzia convenzionale¹
- Etichetta energetica
- Informazioni sul consumo energetico e sui possibili rumori

Installazione ed allacciamento dell'apparecchio

Condizione indispensabile: "Il contenuto della confezione dell'apparecchio è controllato." → *Pagina 95*

1. "Osservare i criteri per il luogo d'installazione dell'apparecchio." → *Pagina 96*
2. Installare l'apparecchio secondo le relative istruzioni di montaggio.
3. "Preparare l'apparecchio per il primo utilizzo." → *Pagina 96*
4. "Collegare elettricamente l'apparecchio." → *Pagina 97*

Criteri per il luogo d'installazione

Osservare le presenti indicazioni per l'installazione dell'apparecchio.

AVVERTENZA

Pericolo di esplosione!

Se l'apparecchio è collocato in un locale troppo piccolo, in caso di perdita del circuito refrigerante si può creare una miscela infiammabile di gas e aria.

- ▶ Collocare l'apparecchio soltanto in un locale con un volume minimo di 1 m³ ogni 8 g di refrigerante.

La quantità di refrigerante è indicata sulla targhetta identificativa.

→ *Fig. 1/5*

A seconda del modello l'apparecchio può pesare di fabbrica fino a 35 kg.

Per poter trasportare il peso dell'apparecchio, la base deve essere sufficientemente stabile.

Temperatura ambiente ammessa

La temperatura ambiente ammessa dipende dalla classe climatica dell'apparecchio.

La classe climatica è indicata nella targhetta identificativa. → *Fig. 1/5*

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

Nei limiti della temperatura ambiente ammessa l'apparecchio è pienamente efficiente.

Se un apparecchio della classe climatica SN viene utilizzato a temperature ambiente inferiori, possono essere esclusi danni all'apparecchio fino ad una temperatura ambiente di 5 °C.

Installazione sottopiano

Con alcuni piani di lavoro, come ad es. in pietra, vetro o acciaio inossidabile, spesso non è possibile un fissaggio sotto il piano di lavoro. In tal caso è possibile ordinare presso il servizio assistenza clienti accessori per il fissaggio sulle pareti laterali.

→ "*Servizio di assistenza clienti*", *Pagina 110*

Preparazione dell'apparecchio per il primo utilizzo

1. Rimuovere il materiale informativo.

¹ Non in tutti i Paesi

2. Rimuovere la pellicola protettiva e i blocchi di trasporto, come il nastro adesivo e il cartone.
3. "Pulire l'apparecchio per la prima volta." → *Pagina 105*

Collegamento elettrico dell'apparecchio

1. Inserire la spina del cavo di allacciamento alla rete dell'apparecchio a una presa vicina.
I dati di collegamento dell'apparecchio sono indicati sulla targhetta di identificazione. → *Fig. 1/ 5*
2. Controllare il corretto posizionamento della spina.
✓ Ora l'apparecchio è pronto per il funzionamento.

Conoscere l'apparecchio

In questa sezione sono riportati i componenti dell'apparecchio.

Apparecchio

Di seguito è riportata una panoramica dei componenti dell'apparecchio.
→ *Fig. 1*

A	Congelatore
B	Frigorifero
1	Interruttore
2	Elementi di comando
3	Interruttore principale
4	"Contenitore estraibile" → <i>Pagina 98</i>
5	Targhetta identificativa
6	Contenitore per frutta e verdura
7	Griglia di ventilazione
8	Balconcino porta per grandi bottiglie

Nota: A seconda della dotazione e delle dimensioni sono possibili differenze fra apparecchio e figure.

Elementi di comando

Gli elementi di comando consentono di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.

→ *Fig. 2*

1	L'interruttore principale accende o spegne l'apparecchio.
2	super attiva o disattiva Super-congelamento.
3	Indica in °C la temperatura impostata del frigorifero.
4	°C regola la temperatura del frigorifero.

Dotazione

Qui è disponibile una panoramica dei pezzi della dotazione dell'apparecchio e del relativo utilizzo.

La dotazione dell'apparecchio dipende dal modello.

Ripiano

Per variare il ripiano secondo la necessità, rimuoverlo e reinserirlo in un'altro punto.

→ "Rimozione del ripiano",
Pagina 105

Contenitore estraibile

Conservare gli alimenti per animali all'interno del contenitore estraibile. "Il contenitore estraibile può essere estratto per il riempimento e lo svuotamento." → Pagina 106

Cassetto verdura e frutta con coperchio

Conservare frutta e verdura fresche nell'apposito cassetto. "Rimuovere il cassetto per frutta e verdura, per il riempimento e lo svuotamento." → Pagina 106

A seconda della quantità e del prodotto conservato, nel cassetto per frutta e verdura può formarsi condensa.

Rimuovere la condensa con un panno asciutto.

Per mantenere la qualità e l'aroma, conservare frutta e verdura sensibili al freddo all'esterno dell'apparecchio a temperature tra 8 °C e 12 °C.

Frutta sensibile al freddo	<ul style="list-style-type: none">■ Ananas■ Banana■ Mango■ Papaya■ Agrumi
Verdura sensibile al freddo	<ul style="list-style-type: none">■ Melanzane■ Cetrioli■ Zucchine■ Peperoni■ Pomodori■ Patate

Balconcino controporta

Per variare il balconcino controporta, è possibile rimuoverlo e reinserirlo in un altro punto.

→ "Rimozione del balconcino controporta", Pagina 106

Accessori

Utilizzare gli accessori originali in quanto prodotti appositamente per questo apparecchio. Qui è disponibile una panoramica degli accessori dell'apparecchio e del relativo utilizzo.

Gli accessori dipendono dal modello di apparecchio.

Portauova

Conservare le uova nel portauova.

Fermabottiglie

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

→ Fig. 3

Vaschetta per cubetti di ghiaccio

Per fare i cubetti di ghiaccio, utilizzare la vaschetta apposita.

Produzione di cubetti di ghiaccio

1. Riempire la vaschetta per cubetti di ghiaccio per $\frac{3}{4}$ con acqua e inserirla nel congelatore.

Staccare la vaschetta eventualmente attaccata solo con un oggetto non acuminato, ad esempio un manico di cucchiaio.

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

Comandi di base

Qui sono fornite le informazioni essenziali sull'utilizzo dell'apparecchio.

Accensione dell'apparecchio

1. Attivare l'apparecchio tramite l'interruttore principale. → Fig. **1**/**3**
- ✓ L'apparecchio inizia a raffreddare.
- ✓ L'indicatore di temperatura lampeggia finché l'apparecchio non ha raggiunto la temperatura regolata.
2. "Impostare la temperatura desiderata." → *Pagina 99*

Istruzioni per il funzionamento

- Una volta acceso, l'apparecchio può impiegare anche diverse ore per raggiungere la temperatura impostata.
Non inserire alcuna pietanza prima che venga raggiunta la temperatura.
- Chiudendo lo sportello, si può verificare una depressione. Lo sportello si riapre solo con difficoltà. Attendere brevemente finché la depressione non è stata compensata.

Spegnimento dell'apparecchio

- ▶ Spegnere l'apparecchio con l'interruttore principale. → Fig. **1**/**3**
- ✓ L'apparecchio non raffredda più.

Regolazione della temperatura

Dopo aver acceso l'apparecchio, è possibile regolare la temperatura.

Regolazione della temperatura del frigorifero

- ▶ Premere ripetutamente il pulsante °C finché l'indicatore temperatura non indica la temperatura desiderata.
La temperatura consigliata all'interno del frigorifero è di 4 °C.
→ "Adesivo OK", *Pagina 100*

Regolazione della temperatura del congelatore

- ▶ Per regolare la temperatura del congelatore, "modificare la temperatura del frigorifero"
→ *Pagina 99*.
La temperatura del frigorifero influisce su quella del congelatore.
Temperature alte del frigorifero generano temperature alte nel congelatore.

Funzioni supplementari

Scopri quali funzioni aggiuntive è possibile impostare sull'apparecchio.

Super-congelamento

Con il Super-congelamento il congelatore raffredda al massimo della potenza. Gli alimenti vengono così congelati completamente in modo rapido.

Attivare Super-congelamento da 4 a 6 ore prima di riporre una quantità di alimenti a partire da 2 kg nel congelatore.

it Frigorifero

Per sfruttare la capacità di congelamento, utilizzare Super-congelamento.

→ *"Condizioni per la capacità di congelamento", Pagina 101*

Nota: Se Super-congelamento è attivo, il rumore dell'apparecchio aumenta.

Attivare Super-congelamento

- ▶ Premere **super**.
- ✓ **super** si accende.

Nota: Dopo 48 ore l'apparecchio commuta a funzionamento normale.

Disattivare Super-congelamento

- ▶ Premere **super**.

Frigorifero

Nel frigorifero è possibile conservare carne, salsiccia, pesce, latticini, uova, piatti cucinati e prodotti da forno.

È possibile impostare la temperatura nel frigorifero da 2 °C a 8 °C.

La temperatura consigliata all'interno del frigorifero è di 4 °C.

→ *"Adesivo OK", Pagina 100*

Mediante conservazione in frigorifero anche alimenti altamente deperibili possono essere conservati a breve o medio termine. Minore è la temperatura selezionata, più a lungo rimangono freschi gli alimenti.

Consigli per la conservazione degli alimenti nel frigorifero

Osservare i consigli relativi alla conservazione degli alimenti nel frigorifero.

- Per mantenere più a lungo la freschezza e la qualità degli alimenti, conservare solo cibi freschi e intatti.

- Per i prodotti pronti e gli alimenti confezionati non superare la data minima di conservazione o la data di consumo indicata dal produttore.
- Per mantenere aroma, colore e freschezza o per evitare la trasmissione di sapori e lo scolorimento delle parti plastiche, imballare bene gli alimenti o conservarli coperti.
- Lasciare raffreddare alimenti e bevande caldi prima di introdurli nel frigorifero.

Zone fredde nel frigorifero

Per via della circolazione dell'aria all'interno del frigo si creano diverse zone fredde.

Zona più fredda

La zona più fredda è nel contenitore estraibile.

Zona meno fredda

La zona meno fredda è nella parte più alta della porta.

Consiglio: Conservare gli alimenti meno delicati nella zona meno fredda, ad es. formaggio duro e burro. Il formaggio può così continuare a diffondere il suo aroma e il burro resta spalmabile.

Adesivo OK

Con l'adesivo OK è possibile controllare se nel frigorifero sono stati raggiunti i range di temperatura sicuri consigliati per gli alimenti di +4 °C o di temperatura inferiore.

L'adesivo OK non è compreso nella fornitura di tutti i modelli.

Se l'adesivo non indica OK, ridurre progressivamente la temperatura.

→ *"Regolazione della temperatura del frigorifero", Pagina 99*

Dopo la messa in funzione dell'apparecchio possono passare fino a 12 ore prima che sia raggiunta la temperatura impostata.



Corretta regolazione

Congelatore

Nel vano congelatore è possibile conservare i prodotti surgelati, congelare gli alimenti e produrre i cubetti di ghiaccio.

La temperatura del congelatore dipende dalla temperatura del frigorifero.

La conservazione a lungo termine degli alimenti va eseguita a -18 °C o a temperature più basse.

Mediante conservazione in congelatore anche alimenti deperibili possono essere conservati a lungo termine. Le basse temperature rallentano oppure arrestano il deterioramento.

Il tempo fra il momento della conservazione degli alimenti freschi e il congelamento totale dipende da diversi fattori:

- Temperatura impostata
- Alimento (dimensioni e tipologia)
- Quantità conservata
- Quantità di alimenti già conservati

Porta del congelatore

Chiudere sempre la porta del congelatore, affinché gli alimenti surgelati non si scongelino e non si formi più ghiaccio nel vano.

Nota: La porta del congelatore si chiude con uno scatto percettibile.

Capacità di congelamento

La capacità di congelamento indica in quante ore può essere completamente congelata una determinata quantità di alimenti.

Sulla targhetta identificativa sono riportati i dati della capacità di congelamento. → Fig. 1/5

Condizioni per la capacità di congelamento

1. Mentre si introducono gli alimenti freschi, accendere Super-congelamento.
→ "Attivare Super-congelamento", Pagina 100
2. Disporre gli alimenti il più possibile aderenti alla parete posteriore del congelatore. È proprio in quel punto che i cibi congelano più rapidamente.

Consigli sull'acquisto di alimenti surgelati

Osservare i consigli relativi all'acquisto di alimenti surgelati.

- Prestare attenzione che la confezione non sia danneggiata.
- Prestare attenzione alla data di scadenza.
- La temperatura nell'espositore-congelatore di vendita deve essere -18 °C o inferiore.
- Non interrompere la catena del freddo. Trasportare gli alimenti surgelati possibilmente in una borsa termica e conservarli poi al più presto nel congelatore.

Consigli per la conservazione di alimenti nel vano congelatore

Osservare i consigli relativi alla conservazione degli alimenti nel vano congelatore.

- Distribuire in modo esteso gli alimenti nel congelatore.
- Non mettere gli alimenti da surgelare a contatto con gli alimenti surgelati.
Se necessario, ridistribuire i cibi congelati nel vano congelatore.

Consigli per congelare alimenti freschi

Osservare i consigli relativi al congelamento di alimenti freschi.

- Congelare soltanto alimenti freschi e integri.
- Gli alimenti da cuocere sono più adeguati rispetto a quelli da consumare crudi.
- Per conservare valore nutrizionale, aroma e colore, determinati alimenti devono essere preparati al congelamento.
 - Verdura: lavare, sminuzzare, sbollentare.
 - Frutta: lavare, snocciolare ed eventualmente sbucciare, aggiungere eventualmente zucchero o una soluzione di acido ascorbico.

Ulteriori indicazioni sono disponibili in ricettari o riviste di cucina.

Per il congelamento di alimento adatti

- Prodotti da forno
- Pesce e frutti di mare
- Carne
- Selvaggina e pollame
- Verdura, frutta ed erbe aromatiche
- Uova senza guscio

- Latticini, ad es. formaggio, burro e quark
- Alimenti pronti e residui di pietanze, ad es. minestre, piatti unici, carne cotta, pesce cotto, piatti a base di patate, sfornati e dolci

Per il congelamento di alimenti non adatti

- Tipi di ortaggi, che solitamente si consumano crudi, ad es. insalata in foglia o ravanelli
- Uova non sgusciate o uova sode
- Uva
- Mele, pere e pesche intere
- Yogurt, latte cagliato, panna acida, crème fraîche e maionese

Confezionamento di alimenti surgelati

Se si sceglie il materiale di confezionamento adeguato e la tipologia corretta di imballaggio, si può mantenere la qualità del prodotto ed evitare bruciature da freddo.

1. Introdurre l'alimento nella confezione.

Imballaggio idoneo:

- Film di plastica di polietilene
- Pellicola tubolare di polietilene
- Sacchetto per congelare di polietilene
- Contenitori freezer

Imballaggio non idoneo:

- Carta da imballaggio
- Carta pergamena
- Cellofan
- Carta stagnola
- Sacchetti per rifiuti e borse della spesa usate

2. Fare uscire l'aria.

3. Chiudere le confezioni a tenuta d'aria, per evitare che gli alimenti perdano il gusto o possano essiccarsi.

Chiusure adatte:

- Anelli di gomma

- Clip di plastica
 - Nastri adesivi resistenti al freddo
4. Scrivere sulla confezione il contenuto e la data di congelamento.

Conservazione degli alimenti congelati a -18°C

Rispettare i tempi di conservazione quando si congelano gli alimenti.

Alimento	Tempo di conservazione
Pesce, insaccati di carne, cibi cotti, prodotti da forno	fino a 6 mesi
Carne, pollame	fino a 8 mesi
Frutta, verdura	fino a 12 mesi

Metodi di scongelamento per alimenti congelati

Per conservare al meglio la qualità del prodotto, il metodo di scongelamento va adeguato all'alimento e all'uso previsto.

CAUTELA

Rischio di danni alla salute!

Durante lo sbrinamento possono aumentare i batteri e i prodotti surgelati possono deteriorarsi.

- ▶ Non ricongelare gli alimenti parzialmente o completamente scongelati.
- ▶ Ricongelare solo dopo la cottura.
- ▶ Considerare una durata di conservazione inferiore.

Metodo di scongelamento	Alimento
Frigorifero	Alimenti di origine animale, come pesce, carne, formaggio, quark
Temperatura ambiente	Pane

Metodo di scongelamento	Alimento
Microonde	Alimenti per il consumo immediato o la preparazione immediata
Forno o fornelli	Alimenti per il consumo immediato o la preparazione immediata

Scongelamento

Osservare le informazioni se si desidera scongelare l'apparecchio.

Scongelamento nel frigorifero

A seconda della funzione, durante il funzionamento si formano gocce d'acqua o brina sulla parete posteriore del frigorifero. La parete posteriore del frigorifero si sbrina automaticamente.

L'acqua di sbrinamento scorre attraverso l'apposito convogliatore nel foro di scarico verso la vaschetta di evaporazione e non deve essere rimossa.

Affinché l'acqua di sbrinamento possa defluire e per evitare la formazione di odori, osservare le seguenti informazioni:

→ *"Pulizia del convogliatore dell'acqua di sbrinamento e del foro di scarico", Pagina 105.*

Scongelamento nel vano congelatore

Per evitare che gli alimenti si scongelino, il congelatore non esegue lo sbrinamento automaticamente. Uno strato di brina nel congelatore rallen-

ta il passaggio del freddo agli alimenti congelati e aumenta il consumo di energia elettrica.

Scongelamento del vano congelatore

Sbrinare regolarmente il congelatore.

1. Attivare Super-congelamento circa 4 ore prima dello sbrinamento.
→ "Attivare Super-congelamento",
Pagina 100

Gli alimenti raggiungono così temperature molto basse e possono essere conservati a temperatura ambiente più a lungo.

2. Togliere gli alimenti congelati e collocarli in un luogo fresco. Deposporre sugli alimenti congelati gli accumulatori del freddo, se disponibili.
3. "Spegnere l'apparecchio."
→ *Pagina 99*
4. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
Togliere la spina del cavo di alimentazione o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
5. Per accelerare lo sbrinamento, mettere nel congelatore una pentola con acqua bollente su un sottopentola.
6. Rimuovere l'acqua prodotta dallo scongelamento con un panno morbido o una spugna.
7. Asciugare il vano con un panno morbido e asciutto.
8. Collegare elettricamente l'apparecchio.
9. "Accendere l'apparecchio."
→ *Pagina 99*
10. "Introdurre gli alimenti congelati."
→ *Pagina 102*

Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

La pulizia dei punti inaccessibili deve essere effettuata dal servizio di assistenza clienti. La pulizia da parte del servizio di assistenza clienti può comportare costi.

Preparazione dell'apparecchio per la pulizia

Di seguito sono indicate informazioni per preparare l'apparecchio alla pulizia.

1. "Spegnere l'apparecchio."
→ *Pagina 99*
2. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
Togliere la spina del cavo di alimentazione o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
3. Estrarre tutti gli alimenti e conservarli in un luogo fresco.
Se disponibili, mettere degli accumulatori del freddo sugli alimenti.
4. Se è presente uno strato di brina, lasciarlo scongelare.
5. "Rimuovere tutte le parti dell'attrezzatura dall'apparecchio."
→ *Pagina 105*

Pulizia dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio come indicato, in modo da non danneggiarlo eseguendo una pulizia errata o utilizzando detersivi non idonei.

AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica!

- L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.
 - ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropultrici.
- I liquidi che raggiungono l'interno dell'unità d'illuminazione possono essere nocivi.
 - ▶ Evitare che l'acqua penetri nell'unità di illuminazione.

ATTENZIONE!

- I detersivi non appropriati possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.
 - ▶ Non utilizzare spugnette dure o abrasive.
 - ▶ Non usare prodotti corrosivi o abrasivi.
 - ▶ Non utilizzare detersivi a elevato contenuto di alcol,
 - Lavando i pezzi dell'attrezzatura e gli accessori in lavastoviglie, questi si possono deformare o scolorire.
 - ▶ Non lavare mai le parti dell'attrezzatura e gli accessori in lavastoviglie.
1. "Preparare l'apparecchio per la pulizia." → *Pagina 104*
 2. Pulire l'apparecchio, le parti dell'attrezzatura e le guarnizioni della porta utilizzando un panno spugna, acqua tiepida e una quantità esigua di detersivo con pH neutro.
 3. Asciugare a fondo con un panno morbido e asciutto.
 4. Inserire le parti dell'attrezzatura.
 5. Collegare elettricamente l'apparecchio.

6. "Accendere l'apparecchio."

→ *Pagina 99*

7. Inserire gli alimenti.

Pulizia del convogliatore dell'acqua di sbrinamento e del foro di scarico

Per il libero deflusso dell'acqua di sbrinamento, pulire regolarmente il convogliatore dell'acqua e il foro di scarico.

1. Rimuovere il contenitore estraibile.
 - *"Rimozione del contenitore estraibile", Pagina 106*
2. Pulire attentamente il convogliatore dell'acqua e il foro di scarico ad esempio con un bastoncino cotonato.
 - Fig. **4**

Pulizia della griglia di ventilazione

1. Rimuovere la griglia di ventilazione per pulirla.
 - Premere in basso le mollette nelle aperture di ventilazione e contemporaneamente estrarre in avanti la griglia di ventilazione.
 - Fig. **5**
2. Lavare la griglia di ventilazione con un panno spugna e una soluzione di lavaggio tiepida.
3. Lasciare asciugare completamente la griglia e inserirla.

Rimozione degli accessori

Se si vogliono pulire a fondo le parti dell'attrezzatura, rimuoverle dall'apparecchio.

Rimozione del ripiano

- ▶ Tirare il ripiano, abbassarlo e ruotarlo lateralmente.
 - Fig. **6**

Rimozione del balconcino controporta

- ▶ Sollevare il balconcino controporta ed estrarlo.
→ Fig. **7**

Rimozione del contenitore estraibile

- ▶ Sollevare il contenitore estraibile e rimuoverlo.
→ Fig. **8**

Rimozione del cassetto per frutta e verdura con coperchio

- ▶ Ribaltare in alto il cassetto della frutta e della verdura ① e rimuoverlo insieme al coperchio in avanti ②.
→ Fig. **9**

Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

Anomalie di funzionamento

Anomalia	Causa	Eliminazione dell'anomalia
L'apparecchio non funziona. Tutte le spie sono spente.	La spina d'alimentazione non è inserita correttamente.	▶ Controllare se la spina della rete elettrica è completamente inserita nella presa.
	È intervenuto il dispositivo di sicurezza.	▶ Controllare i fusibili.
	L'energia è mancata.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controllare se vi è energia elettrica. 2. Deposare sugli alimenti congelati degli accumulatori del freddo, se disponibili.
L'illuminazione LED non funziona.	La lampadina è difettosa.	<ol style="list-style-type: none"> 1. "Spegnerne l'apparecchio." → <i>Pagina 99</i> 2. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Togliere la spina del cavo di alimentazione o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. 3. Rimuovere la copertura della lampadina da sinistra. → Fig. 10 4. Sostituire la lampadina. Lampadina sostitutiva: 220-240 V corrente alternata, attacco E14, per i watt vedere la lampadina guasta.

Anomalia	Causa	Eliminazione dell'anomalia
L'illuminazione LED non funziona.	Interruttore bloccato.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificare che l'interruttore si riesca a muovere. → Fig. 111
La macchina frigorifera si accende più spesso e per periodi più lunghi.	La porta dell'apparecchio è stata aperta spesso.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Non aprire la porta dell'apparecchio inutilmente.
	Le aperture di ventilazione sono coperte.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimuovere gli ostacoli che si trovano davanti alle aperture di ventilazione.
Il fondo del vano frigorifero è bagnato.	Il convogliatore dell'acqua di sbrinamento o il foro di scarico sono otturati.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ "Pulire il convogliatore dell'acqua di sbrinamento e il foro di scarico." → Pagina 105

Problema di temperatura

Anomalia	Causa	Eliminazione dell'anomalia
La temperatura si discosta notevolmente dall'impostazione.	Sono possibili diverse cause scatenanti.	<ol style="list-style-type: none"> 1. "Spegnerne l'apparecchio." → Pagina 99 2. "Riaccendere l'apparecchio dopo circa 5 minuti." → Pagina 99 <ul style="list-style-type: none"> - Se la temperatura è troppo elevata, controllarla di nuovo dopo qualche ora. - Se la temperatura è troppo bassa, controllarla di nuovo il giorno seguente.

Rumori

Anomalia	Causa	Eliminazione dell'anomalia
L'apparecchio emette un ronzio.	Nessun guasto. Un motore è in funzione, ad es. gruppo frigorifero, ventola.	Nessun trattamento necessario.
L'apparecchio emette rumori come gorgoglii o ronzii.	Nessun guasto. Il refrigerante fluisce nei tubi.	Nessun trattamento necessario.
L'apparecchio scatta.	Nessun guasto. Motore, interruttori ed elettrovalvole si inseriscono o disinseriscono.	Nessun trattamento necessario.
L'apparecchio produce dei rumori.	Le parti dell'attrezzatura traballano o si incastrano.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare le parti estraibili ed eventualmente inserirle di nuovo correttamente.
	Le bottiglie o le stoviglie si toccano.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Separare le bottiglie o le stoviglie.

Anomalia	Causa	Eliminazione dell'anomalia
L'apparecchio produce dei rumori.	Super-congelamento è attivato.	Nessun trattamento necessario.

Odori

Anomalia	Causa	Eliminazione dell'anomalia
L'apparecchio emana un odore sgradevole.	Sono possibili diverse cause scatenanti.	<ol style="list-style-type: none"> 1. "Preparare l'apparecchio alla pulizia." → <i>Pagina 104</i> 2. "Pulire l'apparecchio." → <i>Pagina 105</i> 3. Pulire tutte le confezioni degli alimenti. 4. Per impedire la formazione di odori, sigillare ermeticamente gli alimenti che emanano forte odore. 5. Dopo 24 ore controllare se si è di nuovo sviluppato odore.

Stoccaggio e smaltimento

Di seguito sono indicate informazioni per preparare l'apparecchio per l'immagazzinamento. Vi sono anche informazioni sulla rottamazione degli apparecchi dismessi.

Messa fuori servizio dell'apparecchio

1. "Spegnerne l'apparecchio."
→ *Pagina 99*
2. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
Togliere la spina del cavo di alimentazione o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
3. "Scongelerare l'apparecchio."
→ *Pagina 103*
4. "Pulire l'apparecchio."
→ *Pagina 105*
5. Per garantire un'aerazione nel vano interno, lasciare aperto l'apparecchio.

Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

AVVERTENZA **Rischio di danni alla salute!**

- I bambini possono restare chiusi nell'apparecchio, rischiando la vita.
- ▶ Per rendere difficile ai bambini l'ingresso nell'apparecchio, non rimuovere dal suo interno ripiani e contenitori.
 - ▶ Tenere i bambini lontano dall'apparecchio dismesso.

AVVERTENZA **Pericolo di incendio!**

In caso di danneggiamento dei tubi, il refrigerante infiammabile e i gas nocivi possono fuoriuscire e prendere fuoco.

- ▶ Non danneggiare i tubi del circuito refrigerante e l'isolamento.
- ▶ Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE 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.

Servizio di assistenza clienti

In caso di domande, se non si riesce a sistemare un guasto in autonomia o se l'apparecchio deve essere riparato, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti.

Molti problemi possono essere risolti autonomamente dall'utente utilizzando le informazioni sull'eliminazione dei guasti riportate nelle presenti istruzioni o disponibili sul nostro sito Internet. Qualora ciò non fosse possibile, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti.

Troviamo sempre una soluzione adeguata e cerchiamo di evitare visite non necessarie da parte dei tecnici dell'assistenza.

Assicuriamo che l'apparecchio venga riparato con ricambi originali, da personale appositamente formato del servizio di assistenza clienti, sia durante la copertura della garanzia del produttore sia allo scadere della stessa.

Per motivi di sicurezza solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio. La garanzia decade nel caso in cui vengano eseguiti interventi o riparazioni da parte di persone da noi non autorizzate o nel caso in cui i nostri apparecchi vengano equipaggiati con ricambi, parti integrative e accessori non originali a causa dei quali insorga un difetto. I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

Nota: L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore applicabili a livello locale. La durata minima della garanzia (garanzia del produttore per utenti privati) nello Spazio economico europeo è di 2 anni secondo le condizioni di garanzia applicabili a livello locale. Le condizioni di garanzia non producono alcun effetto su altri diritti o rivendicazioni spettanti conformemente al diritto locale.

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono repe-

ribili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet.

Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

→ Fig. **1**/**5**

Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

Dati tecnici

Il refrigerante, il contenuto utile ed altri dati tecnici sono indicati sulla targhetta identificativa.

→ Fig. **1**/**5**

Ulteriori informazioni sul modello scelto sono disponibili sul sito Internet <https://energylabel.bsh-group.com>¹. Questo link rimanda alla pagina ufficiale del database europeo dei prodotti EPREL, il cui indirizzo non era ancora stato pubblicato al momento della stampa. Seguire le indicazioni relative alla ricerca del modello. Si riconosce il modello dal segno prima della barra del codice prodotto (E-Nr.) sulla targhetta identifica-

¹ Valido solo per i Paesi dello Spazio economico europeo

it Dati tecnici

tiva. In alternativa, l'indicazione del modello si trova anche nella prima riga dell'etichetta energetica UE.

Inhoudsopgave

Veiligheid	115	Extra functies	127
Algemene aanwijzingen	115	Supervriezen.....	127
Bestemming van het apparaat.....	115	Koelvak	127
Inperking van de gebruikers	115	Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het koelvak.....	127
Veiliger transport	116	Koudezones in het koelvak.....	128
Veilige installatie.....	116	Sticker "OK"	128
Veilig gebruik.....	118	Vriesvak	128
Beschadigd apparaat.....	120	Deur van het vriesvak.....	128
Het voorkomen van materiële schade	122	Invriescapaciteit.....	128
Milieubescherming en besparing	122	Tips voor het inkopen van diepvrieskost	129
Afvoeren van de verpakking	122	Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het vriesvak.....	129
Energie besparen.....	122	Tips voor het bevriezen van verse levensmiddelen	129
Opstellen en aansluiten	123	Houdbaarheid van de diepvrieswaren bij -18 °C.....	130
Leveringsomvang	123	Ontdooimethodes voor diepvrieswaren	130
Apparaat opstellen en aansluiten.....	123	Ontdooien	131
Criteria voor de opstellocatie	124	Ontdooien in het koelvak	131
Het apparaat voor het eerste gebruik voorbereiden	124	Ontdooien in het vriesvak	131
Apparaat elektrisch aansluiten.....	124	Reiniging en onderhoud	131
Uw apparaat leren kennen	124	Apparaat voorbereiden voor reiniging.....	131
Apparaat.....	124	Apparaat schoonmaken	132
Bedieningselementen.....	125	De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen.	132
Uitrusting	125	Ventilatierooster reinigen.....	132
Legplateau.....	125	Onderdelen eruit halen	133
Schuiflade.....	125	Storingen verhelpen	134
Fruit- en groentelade met deksel ..	125	Functiestoringen.....	134
Deurrekken.....	126	Temperatuurprobleem.....	135
Accessoires.....	126	Geluiden	135
De Bediening in essentie	126	Geurtjes	136
Apparaat inschakelen.....	126		
Opmerkingen bij het gebruik	126		
Machine uitschakelen.....	126		
Temperatuur instellen.....	126		

nl

Opslaan en afvoeren..... 137

Apparaat buiten gebruik stellen... 137

Afvoeren van uw oude apparaat.. 137

Servicedienst..... 137

Productnummer (E-nr.) en pro-
ductienummer (FD) 138

Technische gegevens..... 138



Veiligheid

Houd de informatie omtrent veiligheid aan, zodat u het apparaat veilig kunt gebruiken.

Algemene aanwijzingen

Hier vindt u algemene informatie over deze gebruiksaanwijzing.

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u het apparaat veilig en efficiënt gebruiken.
- Deze gebruiksaanwijzing is bestemd voor de gebruiker van het apparaat.
- Neem de veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen in acht.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Controleer het apparaat na het uitpakken. Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

Bestemming van het apparaat

Om het apparaat veilig en op de juiste manier te gebruiken dient u de aanwijzingen over het beoogd gebruik in acht te nemen.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- volgens deze gebruiksaanwijzing.
- voor het koelen en invriezen van levensmiddelen en voor ijsbereiding.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Inperking van de gebruikers

Voorkom risico's voor kinderen en kwetsbare personen.

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen indien deze niet onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

Kinderen vanaf 3 jaar en jonger dan 8 jaar mogen de koelkast/diepvriezer vullen en legen.

Veiliger transport

Houd de veiligheidsaanwijzingen aan wanneer u het apparaat transporteert.

WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel!

Het hoge gewicht van het apparaat kan bij het optillen letsels veroorzaken.

- ▶ Het apparaat niet alleen optillen.

Veilige installatie

Houd deze veiligheidsaanwijzingen in acht bij de installatie van het apparaat.

WAARSCHUWING – Gevaar voor een elektrische schok!

- Ondeskundige installaties zijn gevaarlijk.
 - ▶ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
 - ▶ Het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde op een stroomnet met wisselstroom aansluiten.
 - ▶ Het randaardesysteem van de elektrische huisinstallatie moet conform de elektrotechnische voorschriften zijn geïnstalleerd.
 - ▶ Nooit het apparaat via een externe schakelinrichting voeden, bijvoorbeeld een tijdschakelaar of besturing op afstand.

- ▶ Wanneer het apparaat is ingebouwd, moet de netstekker van de netaansluitkabel vrij toegankelijk zijn, of wanneer vrije toegang niet mogelijk is, moet in de vast geplaatste elektrische installatie een alpolige scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften worden ingebouwd.
- ▶ Bij het opstellen van het apparaat erop letten dat het netsnoer niet wordt afgeklemd of beschadigd.
- Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.
 - ▶ Nooit het aansluitsnoer met warmtebronnen in contact brengen.
 - ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
 - ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

WAARSCHUWING – Explosiegevaar!

Wanneer de ventilatie-openingen van het apparaat zijn gesloten, dan kan bij een lek van het koude circuit een brandbaar gas-luchtmengsel ontstaan.

- ▶ Sluit ventilatie-openingen in de behuizing van het apparaat of in de inbouwbehuizing niet af.

WAARSCHUWING – Risico van brand!

- Het gebruik van een verlengd netsnoer en niet-toegestane adapters is gevaarlijk.
 - ▶ Geen verlengsnoeren of meervoudige stopcontacten gebruiken.
 - ▶ Als het netsnoer te kort is, contact opnemen met de servicedienst.
 - ▶ Alleen door de fabrikant goedgekeurde adapters gebruiken.
- Draagbare mobiele meervoudige stopcontacten of draagbare netvoedingen kunnen oververhit raken en tot brand leiden.
 - ▶ Draagbare mobiele meervoudige stopcontacten of draagbare netvoedingen niet aan de achterkant van de apparaten plaatsen.

Veilig gebruik

Neem bij gebruik van het apparaat de veiligheidsaanwijzingen in acht.

- ⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor een elektrische schok!**
Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.
 - ▶ Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid.
 - ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

- ⚠ WAARSCHUWING – Verstikkingsgevaar!**
- Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.
 - ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
 - ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.
 - Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.
 - ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
 - ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

- ⚠ WAARSCHUWING – Explosiegevaar!**
- Mechanische inrichtingen of andere middelen kunnen de kouderingloop beschadigen, brandbaar koudemiddel kan lekken en exploderen.
 - ▶ Gebruik voor het versnellen van het ontdooien geen andere mechanische inrichtingen of andere middelen dan diegene die door de fabrikant zijn aanbevolen.
 - Producten met brandbare drijfgassen en explosieve stoffen kunnen exploderen, bijv. spuitbussen.
 - ▶ Bewaar geen producten met brandbare drijfgassen en explosieve stoffen in het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING – Risico van brand!

- Elektrische apparaten binnenin het apparaat kunnen tot een brand leiden, bijv. verwarmingsapparaten of elektrische ijsbereiders.
 - ▶ Gebruik geen elektrische apparaten binnenin het apparaat.
- De dampen van brandbare vloeistoffen kunnen ontsteken (explosieve verbranding)
 - ▶ Dranken met een hoog alcoholpercentage uitsluitend goed afgesloten en staand bewaren.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel!

- Flessen of blikjes met koolzuurhoudende drank kunnen barsten.
 - ▶ Geen flessen of blikjes met koolzuurhoudende drank in het vriesvak bewaren.
- Letsel aan de ogen door lekkend brandbaar koudemiddel en schadelijke gassen.
 - ▶ De buizen van de koudemiddelkringloop en de isolatie niet beschadigen.

⚠ WAARSCHUWING – Verbrandingsgevaar door kou!

Contact met diepvrieswaren en koude oppervlakken kan tot brandwonden door koude leiden.

- ▶ Nooit diepvrieswaren in de mond nemen nadat deze uit het vriesvak werden genomen.
- ▶ Voorkom dat de huid langdurig in contact komt met diepvrieswaren, ijs en de buizen in het vriesvak.

⚠ VOORZICHTIG – Gezondheidsrisico!

- Houd de volgende aanwijzingen aan om verontreiniging van levensmiddelen te voorkomen.
 - ▶ Wanneer de deur langere tijd wordt geopend, kan dit leiden tot een aanzienlijke temperatuurstijging in de vakken van het apparaat.
 - ▶ Maak de oppervlakken, die met levensmiddelen en toegankelijke afvoersystemen in contact komen, regelmatig schoon.

- ▶ Rauw vlees en vis in geschikte containers in de koelkast dusdanig bewaren dat het niet in contact komt met andere levensmiddelen of op deze drupt.
- ▶ Wanneer het koel-/vriesapparaat langere tijd leeg staat, het apparaat uitschakelen, ontdooien, reinigen en de deur open laten, om schimmelvorming te voorkomen.
- Wanneer zure levensmiddelen in contact komen met aluminium in het apparaat in contact komen, dan kunnen aluminiumionen overdragen naar de levensmiddelen.
 - ▶ Verontreinigde levensmiddelen niet consumeren.

Beschadigd apparaat

Neem deze veiligheidsvoorschriften in acht als uw apparaat beschadigd is.

WAARSCHUWING – Gevaar voor een elektrische schok!

- Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.
 - ▶ Nooit een beschadigde apparaat gebruiken.
 - ▶ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
 - ▶ "Neem contact op met de servicedienst." → *Pagina 137*
 - ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
 - ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
 - ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
 - ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

⚠ WAARSCHUWING – Risico van brand!

Bij beschadiging van de leidingen kunnen brandbaar koude-middel en schadelijke gassen ontsnappen en ontsteken.

- ▶ Houd vuur en ontstekingsbronnen uit de buurt van het apparaat.
- ▶ Ventileer de ruimte.
- ▶ "Het apparaat uitschakelen." → *Pagina 126*
- ▶ De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ "Neem contact op met de service-afdeling." → *Pagina 137*

Het voorkomen van materiële schade

Ter voorkoming van materiële schade, aan het apparaat, de accessoires of keukenvoorwerpen dient u de aanwijzingen in acht te nemen.

LET OP!

- Door het gebruik van de plint, laden of apparaatdeuren als zitvlak of opstapje kan het apparaat beschadigd raken.
 - ▶ Niet op de plint, laden of deuren staan of leunen.
- Door verontreinigingen met olie of vet kunnen kunststofdelen en deurafdichtingen poreus worden.
 - ▶ Houd kunststofdelen en deurafdichtingen olie- en vetvrij.
- Delen in het apparaat van metaal of met een metalen uiterlijk kunnen aluminium bevatten. Aluminium reageert bij contact met zure levensmiddelen.
 - ▶ Geen levensmiddelen onverpakt in het apparaat bewaren.

Milieubescherming en besparing

Bescherm het milieu door het apparaat op een hulpbronnenbesparende manier te gebruiken en herbruikbare materialen op de juiste manier af te voeren.

Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.

Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt uw apparaat minder stroom.

Keuze van de opstellingslocatie

Houd deze aanwijzing aan wanneer u het apparaat plaatst.

- Stel het apparaat niet bloot aan direct zonlicht.
- Plaats het apparaat zo ver mogelijk van radiatoren, fornuis en andere warmtebronnen:
 - Houd 30 mm afstand aan tot elektrische- of gasfornuizen.
 - Houd 30 cm afstand aan tot olie- en kolenfornuizen.
- + Het apparaat hoeft bij lagere omgevingstemperaturen minder vaak te koelen.
- Ventilatieopeningen niet afdekken of blokkeren.
- + De lucht aan de achterwand van het apparaat kan beter ontsnappen, het apparaat warmt niet zo sterk op.
Het apparaat hoeft minder vaak te koelen.

Energie besparen bij het gebruik.

Houd deze aanwijzing aan wanneer u uw apparaat gebruikt.

Aanwijzing De plaatsing van de uitrustingsonderdelen heeft geen invloed op het energieverbruik van het apparaat.

- Ventilatieopeningen niet afdekken of blokkeren.
- + De lucht aan de achterwand van het apparaat kan beter ontsnappen, het apparaat warmt niet zo sterk op.
- Open de deur van het apparaat slechts kort.
- Transporteer gekoelde levensmiddelen in een koeltas en leg ze snel in het apparaat.
- Warme gerechten en dranken eerst laten afkoelen, daarna in het apparaat plaatsen.
- Leg om de koude van de diepvriesproducten te benutten, deze ter ontdooiing in het koelvak.
- + De lucht in het apparaat warmt niet zo sterk op. Het apparaat hoeft minder vaak te koelen.
- Laat altijd wat ruimte tussen de levensmiddelen en de achterwand.
- Verpak de levensmiddelen luchtdicht.
- + De lucht kan circuleren en de luchtvochtigheid blijft constant.
- Vriesvak regelmatig ontdoeien.
- + Een vorstvrij vriesvak is stroombesparend en koelt de diepvrieswaren optimaal.
- Deur van het vriesvak slechts kortstondig openen en zorgvuldig sluiten.
- + Een gesloten deur van het vriesvak beschermt het vriesvak tegen sterke verijzing.

Opstellen en aansluiten

Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering. Neem bij klachten met uw dealer of onze "servicedienst" → *Pagina 137* contact op.

De levering bestaat uit:

- Onderbouwapparaat
- Uitrusting en accessoires¹
- Montagemateriaal
- Montagehandleiding
- Gebruiksaanwijzing
- Klantenserviceboekje
- Garantiebijlage²
- Energielabel
- Informatie over energieverbruik en geluiden

Apparaat opstellen en aansluiten

Voorwaarde: "De leveringsomvang van het apparaat is gecontroleerd." → *Pagina 123*

1. "Houd de criteria aan voor de opstellocatie van het apparaat." → *Pagina 124*
2. Het apparaat conform meegeleverde montagehandleiding installeren.
3. "Het apparaat voor het eerste gebruik voorbereiden." → *Pagina 124*
4. "Het apparaat elektrisch aansluiten." → *Pagina 124*

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

² Niet in alle landen

Criteria voor de opstellocatie

Houd deze aanwijzing aan wanneer u het apparaat plaatst.

WAARSCHUWING **Explosiegevaar!**

Wanneer het apparaat in een te kleine ruimte staat, kan er bij een lek van het koudecircuit een brandbaar gas-luchtmengsel ontstaan.

- ▶ Stel het apparaat uitsluitend op in een ruimte, welke tenminste een volume heeft van 1 m³ per 8 g koudemiddel. De hoeveelheid van het koudemiddel staat op het typeplaatje. → *Afb. 11/5*

Het gewicht van het apparaat kan afhankelijk van het model tot 35 bedragen.

De ondergrond moet stabiel genoeg zijn om het gewicht van het apparaat te dragen.

Toegestane ruimtetemperatuur

De toegestane kamertemperatuur is afhankelijk van de klimaatklasse van het apparaat.

De klimaatklasse vindt u op het typeplaatje. → *Afb. 11/5*

Klimaatklasse	Toegestane ruimtetemperatuur
SN	10 °C...32 °C
N	16 °C...32 °C
ST	16 °C...38 °C
T	16 °C...43 °C

Het apparaat is volledig functioneel binnen de toegestane binnentemperatuur.

Wanneer u een apparaat van de klimaatklasse SN gebruikt bij lagere kamertemperaturen, dan kunnen beschadigingen aan het apparaat tot een kamertemperatuur van 5 °C worden uitgesloten.

Onderbouw

Bij bepaalde aanrechtbladen, bijv. van steen, glas of roestvrij staal, is bevestiging onder het aanrechtblad vaak niet mogelijk. Toebehoren voor de montage op de zijwanden kunt u bij de klantenservice bestellen. → *"Servicedienst", Pagina 137*

Het apparaat voor het eerste gebruik voorbereiden

1. Haal het informatiemateriaal er uit.
2. Verwijder de beschermfolie en transportborgingen, bijv. plakstrips en karton.
3. "Het apparaat voor de eerste keer reinigen." → *Pagina 132*

Apparaat elektrisch aansluiten

1. De netstekker van het aansluit snoer van het apparaat in een stopcontact in de omgeving van het apparaat steken.
De aansluitgegevens van het apparaat staan op het typeplaatje. → *Afb. 11/5*
2. De netstekker op vastheid controleren.
✓ Het apparaat is nu gereed voor gebruik.

Uw apparaat leren kennen

Lees meer over de onderdelen van uw apparaat.

Apparaat

Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van uw apparaat.

→ *Afb. 11*

A	Vriesvak
B	Koelvak
1	Lichtschakelaar
2	Bedieningselementen
3	Hoofdschakelaar
4	"Schuiflade" → Pagina 125
5	Typeplaatje
6	Groente- en fruitlade
7	Ventilatierooster
8	Deurrek voor grote flessen

Aanwijzing Verschillen tussen uw apparaat en de afbeeldingen zijn mogelijk op basis van uitrusting en grootte.

Bedieningselementen

Via de bedieningselementen kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.

→ Afb. **2**

1	De hoofdschakelaar schakelt het apparaat in of uit.
2	super schakelt Supervriezen in of uit.
3	Toont de ingestelde temperatuur van het koelvak in °C.
4	°C stelt de temperatuur van het koelvak in.

Uitrusting

Hier krijgt u een overzicht van de accessoires behorende bij uw apparaat en de manier waarop ze worden gebruikt.

De uitrusting van uw apparaat is modelafhankelijk.

Legplateau

Om de schappen naar wens te variëren, kunt u het schap uitnemen en op een andere positie weer plaatsen.
→ "Plateau verwijderen", Pagina 133

Schuiflade

Bewaar dierlijke levensmiddelen in de lade. "Voor het vullen en uitnemen kunt u de lade uit het apparaat nemen." → Pagina 133

Fruit- en groentelade met dek- sel

Bewaar vers fruit en groente in de fruit- en groentelade.

"Haal de fruit- en groentelade uit het apparaat voor het vullen en uitnemen." → Pagina 133

Afhankelijk van de soort levensmiddelen en de hoeveelheid kan zich in de fruit- en groentelade condenswater vormen.

Verwijder het condenswater met een droge doek.

Om ervoor te zorgen dat de kwaliteit en het aroma behouden blijven, moet u koudegevoelig fruit en groente buiten het apparaat bewaren bij temperaturen van ca. 8°C tot 12°C.

Koudegevoelig fruit	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ananas ■ Bananen ■ Mango ■ Papaya ■ Citrusvruchten
---------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Koudegevoelige groente	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aubergines ■ Komkommers ■ Courgette ■ Paprika ■ Tomaten ■ Aardappels
------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Deurrekken

Om het deurrek naar behoefte te variëren kunt u het deurrek er uit nemen en op een andere positie weer plaatsen.

→ "Deurrek verwijderen", Pagina 133

Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd. Hier krijgt u een overzicht van de accessoires behorende bij uw apparaat en de manier waarop ze worden gebruikt.

De accessoires van het apparaat zijn afhankelijk van het model.

Eierplateau

Bewaar eieren veilig op het eierplateau.

Flessenhouder

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

→ Afb. 3

Ijsblokjeschaal

Gebruik de ijsblokjeschaal om ijsblokjes te maken.

Ijsblokjes maken

1. De ijsblokjeschaal voor $\frac{3}{4}$ met water vullen en in het vriesvak plaatsen.
Vastgevroren ijsblokjeschaal alleen met een bot voorwerp, bijv. steel van een lepel, losmaken.
2. Om de ijsblokjeschaal los te maken de ijsblokjeschaal iets torderen of kort onder stromend water houden.

De Bediening in essentie

Hier wordt de bediening van het apparaat in essentie beschreven.

Apparaat inschakelen

1. Het apparaat met hoofdschakelaar inschakelen. → Afb. 1 / 3
 - ✓ Het apparaat begint te koelen.
 - ✓ De temperatuurindicatie knippert tot in het apparaat de ingestelde temperatuur is bereikt.
2. "De gewenste temperatuur instellen." → Pagina 126

Opmerkingen bij het gebruik

- Wanneer u het apparaat heeft ingeschakeld, duurt het tot enkele uren voordat de ingestelde temperatuur wordt bereikt.
Geen levensmiddelen in het apparaat doen voordat de temperatuur is bereikt.
- Wanneer u de deur sluit, kan een onderdruk ontstaan. De deur gaat dan alleen moeilijker open. Wacht een ogenblik tot de onderdruk wordt gecompenseerd.

Machine uitschakelen

- ▶ Het apparaat met de hoofdschakelaar uitschakelen. → Afb. 1 / 3
- ✓ Het apparaat koelt niet meer.

Temperatuur instellen

Nadat u het apparaat heeft ingeschakeld, kunt u de temperatuur instellen.

Koelvaktemperatuur instellen

- ▶ Zo vaak op °C drukken tot de temperatuurindicatie de gewenste temperatuur toont.

De aanbevolen temperatuur in het koelvak bedraagt 4 °C.
→ "Sticker "OK"", Pagina 128

Vriesvaktemperatuur instellen

- ▶ Om de vriesvaktemperatuur in te stellen, de "koelvaktemperatuur wijzigen" → Pagina 126.

De koelvaktemperatuur beïnvloedt de vriesvaktemperatuur. Hoger ingestelde koelvaktemperaturen zorgen voor hogere vriesvaktemperaturen.

Extra functies

Kom te weten over welke instelbare extra functies uw apparaat beschikt.

Supervriezen

Bij het Supervriezen koelt het vriesvak zo koud mogelijk. Hierdoor bevriezen levensmiddelen snel tot in de kern.

Schakel Supervriezen 4 tot 6 uur voor het inladen van een hoeveelheid levensmiddelen vanaf 2 kg in het vriesvak in.

Om het invriesvermogen te benutten, gebruikt u Supervriezen.

→ "Voorwaarden voor invriesvermogen", Pagina 129

Aanwijzing Als Supervriezen is ingeschakeld, kan er meer geluid ontstaan.

Supervriezen inschakelen

- ▶ **super** indrukken.
- ✓ **super** brandt.

Aanwijzing Na ca. 48 uur schakelt het apparaat over op de normale werking.

Supervriezen uitschakelen

- ▶ **super** indrukken.

Koelvak

In het koelvak kunt u vlees, worst, vis, melkproducten, eieren, bereide gerechten en brood en banket bewaren.

De temperatuur in het koelvak kunt u van 2 °C tot 8 °C instellen.

De aanbevolen temperatuur in het koelvak bedraagt 4 °C.

→ "Sticker "OK"", Pagina 128

Door de koelopslag kunt u ook zeer bederfelijke levensmiddelen op korte of middellange termijn bewaren. Hoe lager de gekozen temperatuur is, des te langer blijven de levensmiddelen vers.

Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het koelvak

Volg de tips op bij het bewaren van levensmiddelen in uw koelvak.

- Om ervoor te zorgen dat de versheid en kwaliteit van de levensmiddelen langer behouden blijven, uitsluitend verse en ongeschonden levensmiddelen bewaren.
- Bij kant-en-klaar-producten en gebottelde producten de door de fabrikant vermelde houdbaarheidsdatum of gebruiksdatum niet overschrijden.
- Om aroma, kleur en versheid te behouden of smaakoverdracht en verkleuringen van de kunststofdelen te vermijden, levensmiddelen goed verpakt of afgedekt bewaren.
- Warme gerechten en dranken eerst laten afkoelen, voordat u deze in het koelvak plaatst.

Koudezones in het koelvak

Door de luchtcirculatie in et koelvak ontstaan verschillende koudezones.

Koudste zone

De koudste zone is de schuiflade.

Warmste zone

De warmste zone bevindt zich helemaal bovenaan in de deur.

Tip: Bewaar minder gevoelige levensmiddelen in de warmste zone, bijv. harde kaas en boter. Hierdoor komt het aroma van de kaas beter tot ontwikkeling en blijft de boter smeerbaar.

Sticker "OK"

Met de sticker OK kunt u controleren of in het koelvak de voor de levensmiddelen aanbevolen veilige temperatuurbereiken van +4°C of kouder bereikt zijn.

De sticker OK wordt niet bij alle modellen meegeleverd.

Wanneer de sticker OK niet weergeeft, dan de temperatuur stapsgewijze verlagen.

→ "Koelvaktemperatuur instellen",
Pagina 126

Na ingebruikneming van het apparaat kan het tot wel 12 uur duren voordat de ingestelde temperatuur is bereikt.



Correcte instelling

Vriesvak

In het vriesvak kunt u diepvrieswaren bewaren, levensmiddelen bevroren en ijsblokjes maken.

De temperatuur in het vriesvak is afhankelijk van de temperatuur in het koelvak.

Langdurig bewaren van levensmiddelen moet op een temperatuur van – 18 °C of lager gebeuren.

Door het invriezen kunt u bederfelijke levensmiddelen gedurende lange tijd bewaren. De lage temperaturen vertragen of stoppen het bederven.

De tijd die nodig is om verse levensmiddelen volledig diep te vriezen is afhankelijk van verschillende factoren:

- Ingestelde temperatuur
- Levensmiddel (grootte en soort)
- Bewaarde hoeveelheid
- Reeds bewaarde hoeveelheid levensmiddelen

Deur van het vriesvak

Om ervoor te zorgen dat diepvrieswaren niet ontdooien en het vriesvak niet te sterk verijst, dient u de deur van het vriesvak altijd te sluiten.

Aanwijzing Als u de deur van het vriesvak sluit, klikt deze hoorbaar vast.

Invriescapaciteit

Het invriesvermogen geeft aan welke hoeveelheid levensmiddelen in hoeveel uur tot in de kern kan worden ingevroren.

Informatie over het invriesvermogen vindt u op het typeplaatje. → Afb. 1/

5

Voorwaarden voor invriesvermogen

1. Bij het inladen van verse levensmiddelen, Supervriezen inschakelen.
→ "*Supervriezen inschakelen*", Pagina 127
2. De levensmiddelen zo dicht mogelijk tegen de achterwand van het vriesvak leggen. Daar vriezen de levensmiddelen het snelst in.

Tips voor het inkopen van diepvrieskost

Neem de tips in acht als u diepvrieskost inkoop.

- Op onbeschadigde verpakking letten.
- Op de houdbaarheidsdatum letten.
- De temperatuur in de supermarktvriezer moet $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ of kouder zijn.
- De diepvriesketen niet onderbreken. Diepvriesproducten liefst in een koeltas transporteren en snel in het vriesvak leggen.

Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het vriesvak

Neem de tips in acht als u levensmiddelen in het vriesvak inruimt.

- De levensmiddelen over een groot oppervlak van het vriesvak verdeelen.
- In te vriezen levensmiddelen niet in aanraking brengen met ingevroren levensmiddelen.
Indien nodig diepgevroren levensmiddelen in het vriesvak veranderen van positie.

Tips voor het bevriezen van verse levensmiddelen

Neem de tips in acht als u verse levensmiddelen invriest.

- Alleen verse en onberispelijke levensmiddelen bevriezen.
- Bereide levensmiddelen zijn beter geschikt dan rauw eetbare levensmiddelen.
- Om voedingswaarde, aroma en kleur te behouden, moet u bepaalde levensmiddelen voorbereiden om in te vriezen.
 - Groente: wassen, kleiner maken, blancheren.
 - Fruit: wassen, ontpitten en eventueel schillen, eventueel suiker of ascorbinezuuroplossing toevoegen.

Meer aanwijzingen vindt u in de desbetreffende literatuur.

Over het invriezen van geschikte levensmiddelen

- Brood en banket
- Vis en zeevruchten
- Vlees
- Wild en gevogelte
- Groente, fruit en kruiden
- Eieren zonder schaal
- Melkproducten, bijv. kaas, boter en kwark
- Bereide gerechten en kliekjes, zoals soep, stoofschotels, gaar vlees en gare vis, aardappelgerechten, ovenschotels en zoete toetjes

Over het invriezen van ongeschikte levensmiddelen

- Groentesoorten die meestal rauw worden gegeten, zoals kropsla en radijsjes
- Ongepelde of hardgekookte eieren
- Wijndruiven/druiven
- Hele appels, peren en perziken

nl Vriesvak

- Yoghurt, dikke zure melk, zure room, crème fraîche en mayonaise

Diepvrieswaren verpakken

Als u geschikt verpakkingsmateriaal en de juiste soort verpakking kiest, kunt u de productkwaliteit in hoge mate behouden en vriesbrand vermijden.

1. De levensmiddelen in de verpakking leggen.

Geschikte verpakking:

- Kunststoffolie van polyethyleen
- Buisfolie van polyethyleen
- Diepsvrieszakjes van polyethyleen
- Diepvriesdozen

Niet geschikt als verpakking:

- (in)pakpapier
- Perkamentpapier
- Cellofaan
- Aluminiumfolie
- Vuilniszakken en gebruikte plastic zakken

2. De lucht eruit drukken.
3. De verpakking luchtdicht afsluiten om te voorkomen dat de levensmiddelen hun smaak verliezen of uitdrogen.

Geschikte afsluitingen:

- Rubberringen
- Kunststofclips
- Koudebestendig plakband

4. De verpakking met de inhoud van de invriesdatum voorzien.

Houdbaarheid van de diepvrieswaren bij $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$

Neem de bewaartijden in acht als u levensmiddelen invriest.

Levensmiddel	Bewaartijd
Vis, worst, klaargemaakte gerechten, brood en banket	Tot 6 maanden
Gevogelte, vlees	Tot 8 maanden

Levensmiddel	Bewaartijd
Groente, fruit	Tot 12 maanden

Ontdooimethodes voor diepvrieswaren

Om de productkwaliteit zo goed mogelijk te behouden, de ontdooimethode aan levensmiddel en gebruiksdoel aanpassen.

VOORZICHTIG **Gezondheidsrisico!**

Bij het ontdooien kunnen bacteriën zich vermeerderen en kunnen de diepvrieswaren bederven.

- ▶ Half of geheel ontdoode diepvrieswaren niet opnieuw invriezen.
- ▶ Het voedsel pas na koken of braden opnieuw invriezen.
- ▶ De maximale bewaartijd niet meer ten volle benutten.

Ontdooimethode	Levensmiddel
Koelvak	Dierlijke levensmiddelen, zoals vis, vlees, kaas, kwark
Omgevingstemperatuur	Brood
Magnetron	Levensmiddelen voor directe consumptie of directe toebereiding
Oven of fornuis	Levensmiddelen voor directe consumptie of directe toebereiding

Ontdooien

Houdt u de informatie aan, wanneer u uw apparaat wilt ontdooien.

Ontdooien in het koelvak.

Tijdens het gebruik vormen zich op de achterwand van het koelvak afhankelijk van de werking waterdruppels of rijp. De achterwand van het koelvak ontdooit automatisch. Het dooiwater loopt via de dooiwatergoot in het afvoergat naar de verdampingsschaal en hoeft niet worden afgeveegd.

Neem de volgende informatie in acht om ervoor te zorgen dat dooiwater kan weglopen en geurvorming wordt vermeden:

→ *"De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen."*, Pagina 132.

Ontdooien in het vriesvak

Omdat de diepvrieswaren niet mogen ontdooien, ontdooit het vriesvak niet automatisch. Een laag rijp in het vriesvak vermindert de afgifte van koude aan de diepvrieswaren en verhoogt het energieverbruik.

Vriesvak ontdooien

Het vriesvak regelmatig ontdooien.

1. Ca. 4 uur voor het ontdooien Supervriezen inschakelen.
→ *"Supervriezen inschakelen"*, Pagina 127
De levensmiddelen bereiken hierdoor heel lage temperaturen en u kunt de levensmiddelen langer op kamertemperatuur bewaren.
2. De diepvrieswaren verwijderen en op een koele plaats bewaren. Koude-accu's, indien voorhanden, op de diepvrieswaren leggen.

3. "Het apparaat uitschakelen."
→ *Pagina 126*
4. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast uitschakelen.
5. Om het ontdooien te versnellen, een pan met heet water op een onderzetter in het vriesvak zetten.
6. Het dooiwater met een zachte doek of een spons opvegen.
7. Het vriesvak met een zachte, droge doek droogwrijven.
8. Het apparaat elektrisch aansluiten.
9. "Het apparaat inschakelen."
→ *Pagina 126*
10. "De diepvrieswaren inladen."
→ *Pagina 129*

Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken. De reiniging van ontoegankelijke plaatsen moet door de servicedienst worden uitgevoerd. Aan de reiniging door de servicedienst kunnen kosten verbonden zijn.

Apparaat voorbereiden voor reiniging

Informatie over de wijze waarop u uw apparaat voorbereid voor reiniging

1. "Het apparaat uitschakelen."
→ *Pagina 126*
2. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast uitschakelen.

3. Haal alle levensmiddelen uit het apparaat en bewaar deze op een koele plek.
Indien beschikbaar koelelementen op de levensmiddelen leggen.
4. Als een rijplaag voorhanden is, deze laten ontdooien.
5. "Neem alle uitrustingsdelen uit het apparaat." → *Pagina 133*

Apparaat schoonmaken

Maak het apparaat schoon zoals voorgeschreven, zodat het niet door een verkeerde reiniging of ongeschikte schoonmaakmiddelen beschadigd raakt.

WAARSCHUWING

Gevaar voor een elektrische schok!

- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.
 - ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.
- Vloeistof in de verlichting kan gevaarlijk zijn.
 - ▶ Het sop mag niet in de verlichting terechtkomen.

LET OP!

- Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.
 - ▶ Geen harde schuur- of afwaspopsjes gebruiken.
 - ▶ Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
 - ▶ Geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen gebruiken.
- Wanneer u uitrustingsdelen en accessoires in de vaatwasser reinigt, kunnen deze vervormen of verkleuren.
 - ▶ Nooit uitrustingsdelen en accessoires in de vaatwasser reinigen.

1. "Apparaat voorbereiden voor reiniging." → *Pagina 131*
2. Het apparaat, de uitrustingsdelen en de deurafdichting met een vaatdoek, lauwwarm water en een beetje pH-neutraal afwasmiddel reinigen.
3. Met een zachte, droge doek grondig nadrogen.
4. Plaats de uitrustingsdelen in het apparaat.
5. Het apparaat elektrisch aansluiten.
6. "Het apparaat inschakelen." → *Pagina 126*
7. Doe de levensmiddelen in het apparaat.

De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen.

Reinig de dooiwatergoot en het afvoergat regelmatig, om ervoor te zorgen dat het dooiwater kan weglopen.

1. Haal de schuiflade uit het apparaat.
→ "*Schuiflade verwijderen*", *Pagina 133*
2. Reinig de dooiwatergoot en het afvoergat voorzichtig, bijv. met een wattenstaafje.
→ Afb. **4**

Ventilatie-rooster reinigen

1. Verwijder het ventilatie-rooster voor het reinigen.
 - Duw de klemmen in de ventilatie-openingen naar onder en trek tegelijkertijd het ventilatie-rooster naar voren los.
→ Afb. **5**
2. Reinig het ventilatie-rooster met een vaatdoek een lauw zeepsopje.
3. Laat het ventilatie-rooster volledig drogen en plaats het terug.

Onderdelen eruit halen

Neem wanneer u de uitrustingsdelen grondig wilt reinigen deze uit het apparaat.

Plateau verwijderen

- ▶ Til het plateau omhoog, trek het er uit, laten zakken en zijwaarts naar buiten draaien.
→ Afb. **6**

Deurrek verwijderen

- ▶ Het deurrek omhoog tillen en verwijderen
→ Afb. **7**

Schuiflade verwijderen

- ▶ De schuiflade optillen en eruit nemen.
→ Afb. **8**

Fruit- en groentelade met deksel verwijderen

- ▶ Het deksel van de fruit- en groentelade naar boven klappen ① en de fruit- en groentelade met deksel naar voren verwijderen ②.
→ Afb. **9**

Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

WAARSCHUWING

Gevaar voor een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

Functiestoringen

Storing	Oorzaak	Verhelpen van storingen
Apparaat werkt niet. Er brandt geen enkele indicatie.	De stekker zit niet goed in het stopcontact.	▶ Controleer of de netstekker van de stroomkabel volledig in het stopcontact is gestoken.
	De zekering is geactiveerd.	▶ Controleer de zekeringen.
	De stroom is uitgevallen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controleer of er stroom is. 2. Koude-accu's, indien voorhanden, op de dievrieswaren leggen.
LED-verlichting functioneert niet.	Lamp is defect.	<ol style="list-style-type: none"> 1. "Schakel het apparaat uit." → <i>Pagina 126</i> 2. Koppel het apparaat los van de voedingspanning. Haal stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit. 3. Verwijder het lampkapje naar links. → Afb. 10 4. Vervang het lampje. Vervangend lampje: 220–240 V wisselstroom, fitting E14, zie defect lampje voor het wattage.
	De lichtschakelaar klemt.	<p>▶ Controleer of de lichtschakelaar gemakkelijk beweegt.</p> <p>→ Afb. 11</p>

Storing	Oorzaak	Verhelpen van storingen
De koelmachine schakelt vaker en langer in.	Apparaatdeur werd vaak geopend.	▶ Open de apparaatdeur niet onnodig.
	De ventilatieopeningen zijn afgedekt.	▶ Verwijder blokkades voor de ventilatieopeningen
Bodem van het koelvak is nat.	De dooiwatergoot of het afvoergat is verstopt.	▶ "De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen." → <i>Pagina 132</i>

Temperatuurprobleem

Storing	Oorzaak	Verhelpen van storingen
Temperatuur wijkt erg af van de instelling.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk.	<ol style="list-style-type: none"> 1. "Schakel het apparaat uit." → <i>Pagina 126</i> 2. "Schakel het apparaat na ca. 5 minuten opnieuw in." → <i>Pagina 126</i> <ul style="list-style-type: none"> - Als de temperatuur te hoog is, controleer dan de temperatuur na een paar uur opnieuw. - Als de temperatuur te laag is, controleer de temperatuur dan de volgende dag opnieuw.

Geluiden

Storing	Oorzaak	Verhelpen van storingen
Apparaat broemt.	Geen storing. Een motor draait, bijv. koelaggregaat, ventilator.	Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Apparaat borrelt, zoemt of gorgelt.	Geen storing. Er stroomt koudemiddel door de buizen.	Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Apparaat klikt.	Geen storing. Motor, schakelaars of magneetventielen schakelen in- of uit.	Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Apparaat produceert geluiden.	Uitrustingsdelen wiebelen of klemmen.	▶ Controleer de uitneembare uitrustingsdelen en zet ze eventueel opnieuw in het apparaat.
	Flessen of containers raken elkaar.	▶ Haal flessen of containers van elkaar.
	Supervriezen is ingeschaald.	Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.

Geurtjes

Storing	Oorzaak	Verhelpen van storingen
Het apparaat ruikt onaangenaam.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk.	<ol style="list-style-type: none">1. "Bereid het apparaat voor om te reinigen." → <i>Pagina 131</i>2. "Reinig het apparaat." → <i>Pagina 132</i>3. Reinig alle levensmiddelenverpakkingen.4. Verpak sterk ruikende levensmiddelen luchtdicht om geurvorming te voorkomen.5. Controleer na 24 uur opnieuw of er luchtjes zijn ontstaan.

Opslaan en afvoeren

Hier krijgt u uitleg over de manier waarop u het apparaat voorbereidt voor de opslag. Daarnaast leggen we u uit hoe u oude apparaten dient af te voeren.

Apparaat buiten gebruik stellen

1. "Het apparaat uitschakelen."
→ *Pagina 126*
2. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast uitschakelen.
3. "Het apparaat ontdooien."
→ *Pagina 131*
4. "Het apparaat reinigen."
→ *Pagina 132*
5. Om de ventilatie van het interieur te waarborgen het apparaat geopend laten.

Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING **Gezondheidsrisico!**

Kinderen kunnen zich in het apparaat opsluiten en in levensgevaar geraken.

- ▶ Om te voorkomen dat kinderen in het apparaat kruipen legplateaus en lades niet uit het apparaat nemen.
- ▶ Kinderen uit de buurt van een afgedankt apparaat houden.

⚠ WAARSCHUWING **Risico van brand!**

Bij beschadiging van de leidingen kunnen brandbaar koudemiddel en schadelijke gasen ontsnappen en ontsteken.

- ▶ De buizen van de koudemiddelkringloop en de isolatie niet beschadigen.
- ▶ Het apparaat milieuvriendelijk afvoeren.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten.

Servicedienst

Als u vragen hebt, een storing aan het apparaat niet zelf kunt verhelpen of als het apparaat moet worden gerepareerd, neem dan contact op met onze servicedienst.

Veel problemen kunt u via de informatie voor het verhelpen van storingen in deze gebruiksaanwijzing of op onze website zelf verhelpen. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met onze servicedienst.

We vinden altijd een passende oplossing en proberen onnodig bezoek van de servicetechnicus te vermijden. We zorgen ervoor dat het apparaat zowel binnen de garantieperiode als na het verstrijken van de fabrieksgarantie met originele reserveonderdelen door geschoolde servicetechnici wordt gerepareerd.

Om veiligheidsredenen mag alleen geschoold vakpersoneel reparaties aan het apparaat uitvoeren. De garantieclaim vervalt indien reparaties of ingrepen worden uitgevoerd door personen die daartoe niet door ons zijn gemachtigd, dan wel indien onze apparaten worden voorzien van vervangende onderdelen, aanvullende onderdelen of accessoires die geen originele onderdelen zijn en daardoor een defect wordt veroorzaakt. Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

Aanwijzing Het inschakelen van de servicedienst is in het kader van de plaatselijk geldende fabrieksgarantievoorwaarden gratis. De minimumduur van de garantie (fabrieksgarantie voor particuliere gebruikers) in de Europese Economische Ruimte bedraagt 2 jaar in overeenstemming met de geldende plaatselijke garantievoorwaarden. De garantievoorwaarden doen geen afbreuk aan eventuele andere rechten of claims die u op grond van het plaatselijke recht heeft.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productnummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

Productnummer (E-nr.) en productnummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productnummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

→ Afb. 1/5

Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

Technische gegevens

Koudemiddel, netto inhoud en overige technische gegevens bevinden zich op het typeplaatje.

→ Afb. 1/5

Overige informatie over uw model vindt u op het internet onder <https://energylabel.bsh-group.com>¹. Dit webadres bevat een link naar de officiële EU-productdatabase EPREL, waarvan de URL ten tijde van het drukken nog niet was gepubliceerd. Volg dan de aanwijzingen bij het zoeken naar het model op. De modelidentificatie bestaat uit het teken voor de slash van het E-nummer (E-Nr.) op het typeplaatje. Alternatief vindt u de modelidentificatie ook in de eerste regel van het EU-energielabel.

¹ Geldt alleen voor landen in de Europese Economische Ruimte



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

Constructa-Neff Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY



9001482501
de, en, fr, it, nl
000609