

# SIEMENS

Gebrauchsanleitung  
Instruction for Use  
Mode d'emploi  
Istruzioni per l'uso

Gebruiksaanwijzing  
Instrucciones de uso  
Instruções de Serviço

de

en

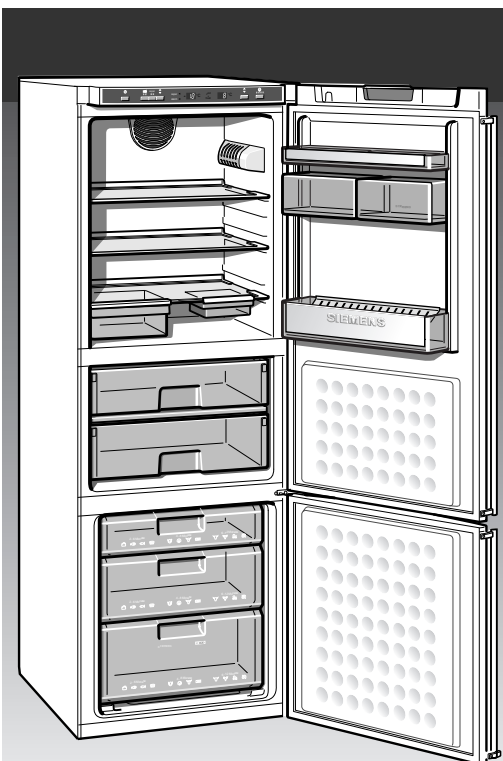
fr

it

nl

es

pt



KG..F



---

## de Inhaltsverzeichnis

Hinweise zur Entsorgung	6	Lebensmittel einordnen	14
Hinweise zu Ihrer Sicherheit	6	Der Kühlraum	14
Gerät kennenlernen	8	Der Frischkühlraum	15
Bedienblende	9	Der Gefrierraum	16
Raumtemperatur und Belüftung beachten	10	Gefrieren und Lagern	16
Gerät anschließen	11	Tiefkühlkost lagern und Eis bereiten	17
Gerät einschalten	11	Frische Lebensmittel einfrieren	17
Gerät ausschalten und stilllegen	12	Gefrierraum abtauen	18
Stilllegen des Kühl- und Frischkühlraumes	12	Gerät reinigen	19
Ausstattung des Kühlraums	13	So können Sie Energie sparen	20
Nutzzinhalt	13	Betriebsgeräusche	20
		Kleine Störungen selbst beheben	21
		Kundendienst rufen	22

---

## en Index

Information concerning disposal	23	Storing food	31
Safety information	23	The refrigerator compartment	31
Getting to know your appliance	25	The cool-fresh compartment	31
Fascia	26	Freezer compartment	33
Note ambient temperature and ventilation	28	Freezing and storing frozen food	33
Connecting the appliance	28	Storing frozen food and making ice cubes	33
Switching on the appliance	29	Freezing food	34
Switching off and disconnecting the appliance	29	Defrosting the freezer compartment	35
Disconnecting the refrigerator and "cool-fresh" compartments	30	Cleaning the appliance	36
Interior fittings of refrigerator compartment	30	Tips on how to save energy	37
Usable capacity	30	Operating noises	37
		Eliminating minor faults yourself	38
		Customer service	39



---

## fr Table des matières

Conseils pour la mise au rebut .....	40	Rangement des aliments .....	49
Consignes de sécurité .....	40	Compartiment réfrigérateur .....	49
Présentation de l'appareil .....	43	Compartiment fraîcheur .....	50
Bandeau de commande .....	44	Le compartiment congélateur .....	51
Consignes pour la température ambiante et l'aération .....	46	Congélation et rangement de produits surgelés .....	51
Branchement de l'appareil .....	46	Stockage des aliments surgelés et préparation de glaçons .....	52
Enclencher l'appareil .....	47	Congélation des aliments .....	53
Mise hors tension et inutilisation longue durée de l'appareil .....	47	Dégivrez le compartiment congélateur ..	53
Remisage longue durée des compartiments réfrigérateur et fraîcheur ..	48	Nettoyage de l'appareil .....	55
Equipement du compartiment réfrigérateur .....	48	Economies d'énergie .....	55
Contenance utile .....	48	Bruits de fonctionnement .....	56
		Remédier soi-même aux petites pannes	57
		Service après-vente .....	58

---

## it Istruzioni per l'uso

Avvertenze per lo smaltimento .....	59	Il vano frigorifero .....	68
Istruzioni per la vostra sicurezza .....	59	Il vano a 0 °C .....	68
Conoscere l'apparecchio .....	62	Il vano congelatore .....	70
Pannello comandi .....	62	Congelare e conservare alimenti surgelati .....	70
Considerare la temperatura ambiente e la ventilazione .....	65	Conservare alimenti surgelati e preparare ghiaccio .....	70
Collegare l'apparecchio .....	65	Surgelare alimenti .....	71
Accendere l'apparecchio .....	66	Sbrinare il vano congelatore .....	72
Spegnere e mettere fuori servizio l'apparecchio .....	66	Pulire l'apparecchio .....	73
Messa fuori servizio del vano frigorifero e del vano a 0 °C .....	67	Consigli per il risparmio energetico .....	74
Dotazione del vano frigorifero .....	67	Rumori di funzionamento .....	74
Capacità utile totale .....	67	Eliminare da soli piccoli guasti .....	75
Sistemare gli alimenti .....	68	Servizio assistenza clienti .....	76



---

## nl Inhoud

Aanwijzingen over de afvoer	77	Levensmiddelen inruimen	86
Veiligheids- voorschriften	77	De koelruimte	86
Kennismaking met het apparaat	80	De verskoelruimte	87
Bedieningspaneel	80	De diepvriesruimte	88
Let op omgevingstemperatuur en beluchting	83	Invriezen en opslaan van diepvrieswaren	88
Aansluiten van het apparaat	83	Diepvrieswaren opslaan en ijsblokjes maken	89
Inschakelen van het apparaat	84	Invriezen van levensmiddelen	89
Uitschakelen en buiten werking stellen van het apparaat	84	Diepvriesruimte ontdooien	90
Buiten werking stellen van de koel- en verskoelruimte	85	Schoonmaken van het apparaat	91
Uitvoering van de koelruimte	85	Zo kunt u energie besparen	92
Netto-inhoud	85	Bedrijfsgeluiden	92
		Kleine storingen zelf verhelpen	93
		Servicedienst	94

---

## es Índice

Consejos para la eliminación del embalaje y el desguace de los aparatos usados	95	Colorar i ordenar los alimentos	105
Consejos de seguridad y advertencias de carácter general	96	El frigorífico	106
Familiarizándose con la unidad	98	La zona fresca	106
Cuadro de mandos	99	Compartimento de congelación	107
Prestar atención a la temperatura del entorno y la ventilación	101	Congelar y conservar alimentos congelados	108
Conexión eléctrica	102	Conservar productos ultracongelados y preparar cubitos de hielo	108
Conectar el aparato	102	Congelar alimentos frescos en casa	109
Desconexión y paro del aparato	103	Descongelar el compartimento de congelación	110
Paro del frigorífico y la zona fresca	103	Limpieza del aparato	112
Equipamiento del frigorífico	104	Pequeñas averías de fácil solución	114
Capacidad útil	104	Servicio de Asistencia Técnica	116



---

## pt Indicações

Instruções sobre reciclagem . . . . .	117	A zona de refrigeração . . . . .	127
Instruções de segurança . . . . .	117	A zona de frio intensivo . . . . .	127
Familiarização com o Aparelho . . . . .	120	A zona de congelação . . . . .	128
Painel de comandos . . . . .	120	Congelação e conservação de alimentos . . . . .	128
Ter em atenção a temperatura ambiente e a ventilação . . . . .	123	Conservação de ultracongelados e preparação de gelo . . . . .	129
Ligação do aparelho . . . . .	123	Congelação de alimentos . . . . .	130
Ligar o aparelho . . . . .	124	Descongelar a zona de congelação . . . .	130
Desligar e desactivar o aparelho . . . . .	125	Limpeza . . . . .	132
Desactivar as zonas de refrigeração e de frio intensivo . . . . .	125	Ruídos de funcionamento . . . . .	133
Equipamento da zona de refrigeração . .	125	Eliminação de pequenas anomalias . . . .	133
Capacidade útil . . . . .	126	Assistência Técnica . . . . .	135
Arrumação dos alimentos . . . . .	126		

## Hinweise zur Entsorgung


### Verpackung entsorgen

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

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

### Altgerät entsorgen

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

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

### Warnung

Bei ausgedienten Geräten

1. Netzstecker ziehen.
2. Anschlusskabel durchtrennen und mit dem Netzstecker entfernen.

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

## Hinweise zu Ihrer Sicherheit

### Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen

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

Der Hersteller haftet nicht, wenn Sie die Hinweise und Warnungen der Gebrauchsanweisung missachten. Bewahren Sie Gebrauchs- und Montageanleitung für einen Nachbesitzer auf.

### Warnungen

- Das Gerät enthält in geringer Menge das umweltfreundliche aber brennbare Kältemittel R600a. Achten Sie darauf, dass die Rohre des Kältemittel-Kreislaufes bei Transport oder Montage nicht beschädigt werden. Herausspritzendes Kältemittel kann zu Augenverletzungen führen oder sich entzünden. Wenn Kältemittel austritt, darauf achten:
  - dass kein offenes Feuer oder Zündquellen in der Nähe sind.
  - Netzstecker ziehen, Raum für einige Minuten gut durchlüften.

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

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

### Bei Notfällen

- Augen ausspülen und Arzt aufsuchen.
- Zündfunken und offenes Feuer vom Gerät fernhalten.
- Netzstecker ziehen, Raum einige Minuten gut lüften.
- In folgenden Fällen Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten
  - Abtauen
  - Reinigen

Am Netzstecker ziehen, nicht am Anschlusskabel.

- Nie elektrische Geräte innerhalb des Gerätes verwenden (z. B. Heizgeräte, elektrische Eisbereiter usw.)
- Keine Produkte mit brennbaren Treibgasen (z. B. Spraydosen) und keine explosiven Stoffe lagern – **Explosionsgefahr!**
- Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder!
- Nie das Gerät mit einem Dampfreinigungsgerät abtauen oder reinigen! Der Dampf kann an elektrische Teile gelangen und einen Kurzschluss oder einen Stromschlag auslösen.

### Beim Gebrauch beachten

- Die Luft an den Seitenwänden des Geräts erwärmt sich. Die erwärmte Luft muss ungehindert abziehen können. Die Kühlmaschine muss sonst mehr leisten. Dies erhöht den Stromverbrauch. Daher: Nie Be- und Entlüftungsöffnungen abdecken oder zustellen!
- Nur Fachkräfte dürfen Reparaturen durchführen. Unsachgemäße Reparaturen können den Benutzer erheblich gefährden.

- Sockel, Auszüge, Türen usw. nicht als Trittbrett oder zum Abstützen missbrauchen.
- Hochprozentigen Alkohol nur dicht verschlossen und stehend lagern.
- Bei Gerät mit Türschloss: Schlüssel außer Reichweite von Kindern aufbewahren!
- Kunststoff-Teile und Türdichtung nicht mit Öl oder Fett verschmutzen. Kunststoff-Teile und Türdichtung werden sonst porös.
- Im Gefrierraum keine Flüssigkeiten in Flaschen und Dosen lagern (besonders kohlenensäurehaltige Getränke). Flaschen und Dosen können platzen!
- Nie Gefriergut sofort nachdem es aus dem Gefrierraum genommen wird in den Mund nehmen.  
**Gefrierverbrennungsgefahr!**
- Vermeiden Sie längeren Kontakt der Hände mit dem Gefriergut, Eis oder den Verdampferrohren usw.  
**Gefrierverbrennungsgefahr!**
- Reifschicht und festgefrorenes Gefriergut nicht mit Messer oder spitzem Gegenstand abschaben. Sie könnten damit die Kältemittelrohre beschädigen. Herausspritzendes Kältemittel kann sich entzünden oder zu Augenverletzungen führen.

## Kinder im Haushalt

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

## Allgemeine Bestimmungen

Das Gerät eignet sich

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

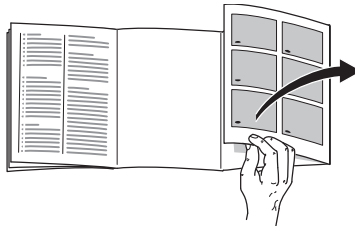
Das Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt.

Das Gerät ist funktionsfähig nach EU-Richtlinie 89/336/EEC.

Der Kältekreislauf ist auf Dichtheit geprüft.

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

## Gerät kennenlernen



Detailabweichungen – insbesondere bei Ausstattungsmerkmalen – je nach Gerätetyp.

### Bild 1

\* nicht bei allen Modellen

- 1-11 Bedienblende**
- 12 Umluftventilator**
- 13 Innenbeleuchtung**
- 14 Ablagen im Kühlraum**
- 15 Schublade**
- 16 Schublade "COOL"**
- 17 Feuchtefilter**
- 18 Feuchteschublade "FRESH AND COOL"**
- 19 Ablage für Eier, Tuben und kleine Dosen**
- 20 Butter und Käsefach \***
- 21 Ablage für große Flaschen**
- 22 Gefriertablett**
- 23 Gefriergutschalen**



- A Kühlraum**  
(Die Kühlraumtemperatur ist von +2 °C bis +11 °C einstellbar)
- B Frischkühlraum**  
(nahe 0 °C)
- C Gefrierraum**  
(–18 °C und kälter)

## Bedienblende

### Bild 2

#### 1 ① Ein/Aus -Taste

Geräte-Hauptschalter, dient zum Ein- und Ausschalten des gesamten Gerätes.

#### 2 “~~off~~” Taste

Dient zum Abschalten des Warntons. Der Warnton schaltet sich ein, wenn es im Gefrierraum zu warm, also das Gefriergut gefährdet ist. Ohne Gefahr für das Gefriergut kann sich der Warnton einschalten

- bei Inbetriebnahme des Gerätes
- beim Einlegen großer Mengen frischer Lebensmittel
- und bei zu lange geöffneter Gefrierraumtür.

#### 3 “super”-Taste für Gefrierraum

Dient zum Ein- und Ausschalten des Supergefrierens.

Die Inbetriebnahme wird über die Anzeige **5** “super” angezeigt. Das Supergefrieren dient zum Einfrieren großer Mengen frischer Lebensmittel und ist je nach Menge bis zu **24 Stunden vor dem Einlegen** der frischen Lebensmittel einzuschalten.

Die Kältemaschine arbeitet nach dem Einschalten ständig, im Gefrierraum wird eine sehr tiefe Temperatur erreicht.

**Das Supergefrieren schaltet sich automatisch ab, wenn die frisch eingelegten Lebensmittel durchgefroren sind (bei kleinen Mengen Lebensmitteln nach einigen Stunden, bei großen Mengen nach bis zu zwei Tagen).**

**Wenn das Einlegen der Lebensmittel vergessen wurde, schaltet sich das Supergefrieren nach ca. 26 Std. ab.**

#### 4 “◇” Einstelltaste für Gefrierraumtemperatur

“◇”-Taste **4** drücken.

Die Einstelltemperatur wird 5 Sek. lang auf der Anzeige **7** angezeigt.

Die Einstelltaste wiederholt oder ständig drücken, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird. Der zuletzt eingestellte Wert wird gespeichert. (Die Einstelltemperatur wird in fortlaufender Reihenfolge von –18 °C bis –24 °C angezeigt. Nach –24 °C erscheint wieder –18 °C.)

#### 5 Anzeige “super” (gefrieren)

Sie leuchtet nur, wenn das Supergefrieren in Betrieb ist.

#### 6 Anzeige “alarm”

**leuchtet** gleichzeitig mit Ertönen des Warntones, also wenn es im Gefrierraum zu warm ist.

Sie **erlischt**, wenn der Gefrierraum seine Betriebstemperatur erreicht hat.

**7 Temperaturanzeige für Gefrierraum**  
(zeigt 2 unterschiedliche Temperaturen an)

**a) Aktuelle Temperatur für Gefrierraum**

Ohne eine Taste zu drücken, wird hier die momentan herrschende Temperatur im Gefrierraum angezeigt.

**b) Einstell-Temperatur für Gefrierraum**

Nach Drücken der Einstelltaste **4** wird die Einstelltemperatur fünf Sek. lang angezeigt. Danach erscheint wieder die "aktuelle" Gefrierraumtemperatur.

**8 Anzeige "cold + fresh" (kühlen)**

leuchtet wenn Hauptschalter **11** für den Kühlraum eingeschaltet wurde.

**9 Anzeige für Kühlraum**

ist nur in Betrieb, wenn der Hauptschalter **11** für den Kühlraum eingeschaltet wurde und zeigt zwei Funktionen an:

**a) Aktuelle Kühlraumtemperatur**

Ohne eine Taste zu drücken wird hier die momentan herrschende Kühlraumtemperatur angezeigt.

**b) Einstelltemperatur für Kühlraum**

Nach Drücken der Einstelltaste **10** wird die Einstelltemperatur fünf Sek. lang angezeigt.

Danach erscheint wieder die "aktuelle" Kühlraumtemperatur.

**10 Einstelltaste für Kühlraumtemperatur**  
(Die Kühlraumtemperatur ist von +2 °C bis +11 °C einstellbar).

"◇"-Taste drücken.

Die Einstelltemperatur wird 5 Sek. lang auf der Anzeige **9** angezeigt.

Die Einstelltaste wiederholt oder ständig drücken, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird. (Die Einstelltemperatur wird in fortlaufender Reihenfolge von +11 °C bis +2 °C angezeigt. Nach +2 °C erscheint wieder +11 °C.)

**11 ○-Taste** (nicht bei allen Modellen)

Dient zum Ein- und Ausschalten des Kühlraumes. (Der Kühlraum kann nur in Betrieb genommen werden, wenn der Hauptschalter **1** zuvor eingeschaltet wurde).

## Raumtemperatur und Belüftung beachten

Die Klimaklasse steht auf dem Typenschild. Sie gibt an, innerhalb welcher Raumtemperaturen das Gerät betrieben werden kann.

Klimaklasse	zulässige Raumtemperatur
SN	+10 °C bis 32 °C
N	+16 °C bis 32 °C
ST	+18 °C bis 38 °C
T	+18 °C bis 43 °C

## Belüftung

### Bild 3

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

Das Gerät muß frei stehen.

3 cm Abstände zur Wand und Nachbarmöbeln sind notwendig.

## Gerät anschließen

Nach dem Aufstellen des Gerätes mind. 1/2 Std. warten, bis das Gerät in Betrieb genommen wird. Während des Transports kann es vorkommen, dass sich das im Verdichter enthaltene Öl im Kältesystem verlagert.

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

Die Steckdose sollte frei zugänglich sein. Das Gerät an 220–240 V/50 Hz Wechselstrom über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen. Die Steckdose muss mit einer 10-A-Sicherung oder höher abgesichert sein.

**Bei Geräten, die in nicht-europäischen Ländern betrieben werden, ist auf dem Typschild zu überprüfen, ob die angegebene Spannung und Stromart mit den Werten Ihres Stromnetzes übereinstimmt. Das Typschild befindet sich im Kühlraum links unten. Ein eventuell notwendiger Austausch der Netzanschlussleitung darf nur durch einen Fachmann erfolgen.**

### **Warnung!**

**Auf keinen Fall darf das Gerät an elektronische Energiesparstecker (z.B. Ecoboy; Sava Plug) und an Wechselrichter, die Gleichstrom in 230 V Wechselstrom umwandeln, angeschlossen werden (z.B. Solaranlagen, Schiffsstromnetze).**

## Gerät einschalten

### Bild 2

**Beim Drücken der Tasten ertönt ein Bestätigungston.**

- **Geräte-Hauptschalter 1 drücken**, Warnton ertönt, Anzeige 6 “alarm”, Anzeige 9 “aktuelle Kühlraumtemperatur” und Anzeige 7 “aktuelle Gefrierraumtemperatur” leuchten.
- **OK-Taste 2 drücken**, – Warnton verstummt. Damit ist das Gerät in Betrieb.

Vom Werk aus hat das Gerät folgende Grundeinstellungen:

Kühlraumtemperatur	+5 °C
Gefrierraumtemperatur	–18 °C

Wir empfehlen eine Einstellung von +4 °C.

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

## Hinweise zum Betrieb

- Wenn der Gefrierraum seine Betriebstemperatur erreicht hat, erlischt die "alarm"-Anzeige **2/6**.
- Die Stirnseiten und die Seitenwände des Gehäuses werden teilweise leicht beheizt, dies verhindert Schwitzwasserbildung im Bereich der Türdichtung.
- Während die Kühlmaschine läuft, bilden sich Wasserperlen oder Reif an der Rückseite des Kühlraumes, dieses ist funktionsbedingt. Ein Abschaben der Reifschicht oder Abwischen der Wasserperlen ist nicht notwendig. Die Rückwand taut automatisch ab. Das Tauwasser wird in der Ablaufrinne **Bild 14** aufgefangen, zur Kühlmaschine geleitet und dort verdunstet.
- Sollte sich nach dem Schließen des Gefrierraumes die Tür nicht sofort wieder öffnen lassen, warten Sie bitte zwei bis drei Minuten, bis sich der entstandene Unterdruck ausgeglichen hat.

---

## Gerät ausschalten und stilllegen

### Gerät ausschalten

- Hauptschalter **Bild 2/1** drücken. Kühlmaschine und Innenraum-Beleuchtung schalten ab.

### Gerät stilllegen

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen:

- Netzstecker ziehen.
- Gerät abtauen und reinigen.
- Gerätetüren offen lassen.

---

## Stilllegen des Kühl- und Frischkühlraumes

Soll nur das Gefrierfach in Betrieb bleiben, z. B. wegen Urlaub, Taste für Kühl- und Frischkühlraum **Bild 2/11** solange drücken, bis Anzeigen **Bild 2/8** erlöschen, Kühl- und Frischkühlraum reinigen.

### Türen geschlossen lassen.

Der Kühl- und Frischkühlraum wird leicht gekühlt, dadurch wird Geruchsbildung vermieden.

## Ausstattung des Kühlraums

Sie können die Ablagen des Innenraums und Behälter der Tür nach Bedarf variieren: Ablage nach vorne ziehen, absenken und seitlich herausschwenken **Bild 4**. Behälter anheben und herausnehmen **Bild 5**.

### Schublade für Wurst und Käse **Bild 6**

Sie können die Schublade zum Beladen und Entladen herausnehmen. Dazu Schublade anheben. Die Halterung der Schublade ist variabel.

### Flaschenhalter **Bild 7**

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

### Butter- und Käsefach **Bild 8**

### Flaschenablage **Bild 9**

In der Flaschenablage können Flaschen sicher abgelgt werden. Wird der Platz für andere Lebensmittel benötigt, kann der vordere Metallbügel nach oben geklappt werden.

## Nutzzinhalt

**Ohne Innenausstattung** beträgt der Nutzzinhalt nach aktueller Norm:

Für das gesamte Gerät:

KG25F../KGF25..	242 l
KG29F../KGF29..	269 l

### Gefrierfach:

KG25F../KGF25..	57 l
KG29F../KGF29..	84 l

**Mit Innenausstattung** beträgt der nutzbare Inhalt:

Für das gesamte Gerät:

KG25F../KGF25..	203 l
KG29F../KGF29..	225 l

### Gefrierfach:

KG25F../KGF25..	49 l
KG29F../KGF29..	71 l

## Lebensmittel einordnen

### Kälte-Zonen im Kühlraum beachten!

Durch die Luft-Zirkulation im Kühlraum entstehen Zonen unterschiedlicher Kälte:

#### • Kälteste Zonen

sind an der Rückwand zwischen dem seitlich eingepprägtem Pfeil und der darunter liegenden Glasablage.

Hinweis: Lagern Sie in den kältesten Zonen empfindliche Lebensmittel, (z. B. Fisch, Wurst, Fleisch).

#### • Wärmste Zone

ist an der Tür ganz oben.

Hinweis: Lagern sie in der wärmsten Zone z. B. Käse und Butter. Beim Servieren behält der Käse sein Aroma, die Butter bleibt streichfähig.

### Beim Einordnen beachten

Lebensmittel gut verpackt oder abgedeckt einordnen. Dadurch bleiben Aroma, Farbe und Frische erhalten. Außerdem werden Geschmacksübertragungen und Verfärbungen der Kunststoffteile vermieden.

### Wir empfehlen, die Lebensmittel wie folgt einzuordnen:

- **Auf den Ablagen** im Kühlraum: Backwaren, fertige Speisen, kälteempfindliches Obst und Gemüse
- **Im Frischkühlraum "Schublade COOL"**: Molkerei-Produkte, Fleisch und Wurst
- **In der Feuchteschublade "FRESH AND COOL"**: Gemüse, Salat, Obst
- **In der Tür** (von oben nach unten): Butter, Käse, Eier, Tuben, kleine Flaschen, große Flaschen, Milch, Safttüten.
- **im Gefrierraum**: Tiefkühlkost, Eiswürfel, Speiseeis

## Der Kühlraum

Von +2 °C bis +11 °C einstellbar. Wir empfehlen eine Temperatur von +4 °C.

### Den Kühlraum verwenden

Zum Lagern von Backwaren, fertige Speisen, Konserven, Kondensmilch, Hartkäse, kälteempfindliches Obst und Gemüse: Südfrüchte wie z.B. Mandarinen, Bananen, Ananas, Melonen, Avocados, Papayas, Passionsfrüchte, Auberginen, außerdem Obst zum Nachreifen, Tomaten, Gurken, grüne Tomaten, Kartoffeln.

## Der Frischkühlraum

Die Temperatur im Frischkühlraum wird hier konstant nahe bei 0 °C gehalten. Die niedrige Temperatur und hohe Luftfeuchtigkeit (in der Feuchteschublade) ermöglichen optimale Lagerbedingungen für frische Lebensmittel.

Alles ist in dem Frisch-Kühlraum sicher und doppelt so lange frisch aufgehoben.

## Die Feuchteschublade

Die Feuchteschublade **Bild 1/18** wird durch einen Spezial-Filter abgedeckt, der Luft durchläßt aber die Feuchtigkeit zurückhält. Dadurch herrschen in der Feuchteschublade je nach Beladung bis zu 90 % Luftfeuchtigkeit;

Idealbedingungen für alles was von Garten und Feld kommt wie Salate, Gemüse, Obst, Pilze und Kräuter.

Aber auch andere Lebensmittel wie Fische, Meeresfrüchte, Fleisch, Wurst und Käse können hier, soweit Platz vorhanden ist, gelagert werden.

## Zum Frischkühlen geeignet sind:

**In der Schublade:**

**Bild 1/16**

Fertiggerichte, Fleisch, Geflügel, Käse, Meeresfrüchte, Molkereiprodukte (angebrochene oder solche, die länger frisch bleiben sollen), Schinken, Wurst.

**In der Feuchteschublade:**

**Bild 1/18**

Gemüse (z.B. Möhren, Rote Beete, Sellerie, Radieschen, Spargel, Porree, Spinat, reife Tomaten, frische Erbsen usw.)

Kohlsorten (wie Blumenkohl, Kohlrabi, Rosenkohl, Broccoli, Wirsing usw.)

Kräuter (wie Schnittlauch, Dill, Petersilie usw.)

Obst (einheimisches!) (Südfrüchte: nur Feigen und Granatäpfel)

Pilze

Salatsorten (wie Feldsalat, Kopfsalat, Radicchio, Chicoree usw.).

## Zum Frischkühlen ungeeignet sind:

Kälteempfindliches Obst und Gemüse wie: Südfrüchte, Avocados, Papayas, Passionsfrüchte, Auberginen, Gurken, Paprika, außerdem Obst zum Nachreifen, grüne Tomaten, Kartoffeln und Hartkäse. Der ideale Aufbewahrungsort für diese Lebensmittel ist der Kühlraum **Bild 1/A**.

## Beim Einkaufen von Lebensmitteln beachten:

Wichtig für die Haltbarkeitsdauer Ihrer Lebensmittel ist die "Einkaufs-Frische". Grundsätzlich gilt: je frischer die Vorräte in den Frischkühlraum kommen, desto länger halten sie frisch. Achten Sie also beim Kauf stets auf den Frischegrad der Lebensmittel.

## Lagerzeiten (bei 0 °C)

### je nach Ausgangsqualität

Wurst, Aufschnitt, Fleisch, Innereien, Fisch, Frischmilch, Quark bis 7 Tage

Fleisch in kleinen Stückchen, Bratwürste, Pilze, Salate, Blattgemüse bis 10 Tage

Fleisch in größeren Stücken, Fertiggerichte bis 15 Tage

Geräucherte oder gepökelte Wurst, Kohl bis 20 Tage

Hitzebehandeltes Fleisch in großen Stücken, Rindfleisch, Wild, Hülsenfrüchte bis 30 Tage

## Der Gefrierraum

### Den Gefrierraum verwenden

- Zum Lagern von Tiefkühlkost
- Zum Herstellen von Würfelis
- Zum Einfrieren von Lebensmittel

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

## Gefrieren und Lagern

### Lebensmittel einfrieren

#### Gefriervermögen:

KG25F../KGF25.. 18 kg/24h

KG29F../KGF29.. 20 kg/24h

Lebensmittel sollen möglichst schnell bis zum Kern durchgefroren werden. Damit Vitamine, Nährwerte, Aussehen und Geschmack erhalten bleiben, max. Gefriervermögen nicht überschreiten. Beim Einfrieren in den Gefriergutschalen verringert sich das max. Gefriervermögen geringfügig.

### Supergefrieren

Lagern bereits Lebensmittel im Gefrierraum, ist einige Stunden vor dem Einlegen frischer Ware das "Supergefrieren" einzuschalten.

Im allgemeinen genügen 4-6 Stunden. Soll das max. Gefriervermögen genutzt werden, benötigt man 24 Stunden. Kleinere Mengen Lebensmittel (bis zu 2 kg) können ohne Supergefrieren eingefroren werden. Zum Einschalten des Supergefrierens einfach die "super"-Taste **Bild 2/3** drücken.



## Tiefkühlkost lagern und Eis bereiten

### Beachten Sie bereits beim Einkauf von Tiefkühlkost:

- Überprüfen Sie die Verpackung, ob sie beschädigt ist.
- Überprüfen Sie das Haltbarkeits-Datum.
- Die Kühlraumtemperatur in der Verkaufstruhe muß kälter als  $-18^{\circ}\text{C}$  sein. Wenn nicht, verkürzt sich die Haltbarkeit der Tiefkühlkost.
- Tiefkühlkost ganz zum Schluss einkaufen. Tiefkühlkost in Zeitungspapier oder in einer Kühltasche nach Hause transportieren.
- Zuhause Tiefkühlkost sofort in das Gefrierraum legen. Gefrierraum-Tür sorgfältig schließen. Tiefkühlkost vor Ablauf des Haltbarkeits-Datums aufbrauchen.
- Aufgetaute Lebensmittel nicht wieder einfrieren. Ausnahme: Wenn Sie die Lebensmittel zu einem Fertiggericht verarbeiten (kochen oder braten), dann können Sie dieses Fertiggericht erneut einfrieren.

## Lebensmittel lagern

Immer darauf achten, daß alle Gefriergutschalen bis zum Anschlag ganz eingeschoben sind. Wichtig für eine einwandfreie Luftzirkulation im Gerät!

Sind sehr viele Lebensmittel unterzubringen, kann man alle Gefriergutschalen bis auf die unterste aus dem Gerät herausnehmen und die Lebensmittel direkt auf den Gefrierrosten stapeln.

Um zu verhindern, dass bei einem event. Stromausfall oder einer Störung die Lebensmittel schnell erwärmen, Kälteakkus in das oberste Fach direkt auf die Lebensmittel legen.

### Eiswürfel herstellen

#### Bild 10

Eisschale bis zur Markierungslinie mit Wasser füllen und auf den Boden des Gefrierraums stellen. Festgefrorene Eisschale nur mit stumpfem Gegenstand lösen (Löffelstiel).

Zum Lösen der Eiswürfel Eisschale kurz unter fließendes Wasser halten oder leicht verwinden.

## Frische Lebensmittel einfrieren

Verwenden Sie zum Einfrieren nur frische und einwandfreie Lebensmittel. Lebensmittel luftdicht verpacken, damit sie nicht den Geschmack verlieren oder austrocknen.

### So verpacken Sie richtig:

1. Lebensmittel in die Verpackung einlegen.
2. Luft völlig herausdrücken.
3. Packung dicht verschließen.
4. Verpackung beschriften mit Inhalt und Einfrier-Datum

#### Als Verpackung ungeeignet sind:

Packpapier, Pergamentpapier, Cellophan, Müllbeutel, gebrauchte Einkaufstüten

#### Als Verpackung geeignet sind:

Kunststoff-Folien, Schlauch-Folien aus Polyethylen, Alu-Folien, Gefrierdosen; Sie finden diese Produkte im Fachhandel.

**Zum Verschließen geeignet sind:**

Gummiringe, Kunststoff-Klipse, Bindfäden, Kältebeständige Klebebänder o. ä.  
 Sie können Beutel und Schlauchfolien aus Polyethylen mit einem Folien-Schweißgerät verschweißen.

**Gefrierkalender****Bild 11**

(nicht bei allen Modellen)

Die Zahlen bei den Symbolen geben die Lagerdauer in Monaten für das Gefriergut an. Bei handelsüblichen Tiefkühlkost ist das Haltbarkeitsdatum zu beachten.

**Gefrierraum abtauen****Bild 15****⚠ Stromschlaggefahr**

Keinen Dampfreiniger einsetzen. Spannungsführende Teile können bei Dampfniederschlag einen Kurzschluss oder Stromschlag auslösen.

Zum Entfernen von Reif keine Messer oder spitzen Gegenstände verwenden.

Rohre des Kältemittel-Kreislaufes nicht beschädigen.

Herausspritzendes Kältemittel kann die Augen verletzen und ist brennbar.

Keine elektrischen Geräte oder offenes Feuer im Gerät benützen.

**Hinweise**

Größere Reif- und Eisanhäufungen auf den Gefrierrosten beeinträchtigen die Leistung des Geräts und lassen den Stromverbrauch ansteigen.

Ist die Reifschicht ca. 1/2 cm dick, muss abgetaut werden. Mindestens jedoch ein- bis zweimal im Jahr.

Am zweckmäßigsten dann, wenn wenig oder kein Gefriergut im Gerät lagert.

Ca. 4 Stunden vor dem Abtauen das Supergefrieren einschalten, damit die Lebensmittel eine sehr tiefe Temperatur erreichen und somit längere Zeit bei Raumtemperatur gelagert werden können.

**Gehen Sie wie folgt vor**

- Gefriergutschalen mit den Lebensmitteln an einem kühlen Ort lagern. Kälteakku (wenn beiliegend) auf die Lebensmittel legen.
- Zum Auffangen des Abtauwassers das leere Gefriertablett auf die unterste Ablage legen.
- Zum Beschleunigen des Abtauvorganges zwei Töpfe mit heißem Wasser auf Topfuntersetzer in das Gerät stellen. Gerätetür schließen, damit die Wärme nicht entweichen kann.
- Nach dem Abtauen das aufgefangene Tauwasser ausleeren. Das restliche Tauwasser auf dem Gefrierraumboden mit einem Schwamm aufwischen.
- Gerät wieder einschalten.
- Gefriergut wieder einlegen.

**Abtau-Sprays**

Angaben des Herstellers sind maßgebend.

**⚠ Achtung**

Abtau-Sprays können explosive Gase bilden, kunststoffschädigende Lösungsmittel oder Treibmittel enthalten oder gesundheitsschädlich sein.

## Kühl- und Frischkühlraum tauen vollautomatisch ab

Während die Kühlmaschine läuft, bilden sich an der Rückwand des Kühlraums Tauwasser-Tropfen oder Reif. Dies ist funktionsbedingt. Sie brauchen die Tauwasser-Tropfen oder den Reif nicht abzuwischen. Die Rückwand tauet automatisch ab. Das Tauwasser läuft in die Tauwasser-Rinne **Bild 14**. Von der Tauwasser-Rinne läuft das Tauwasser zur Kühlmaschine, wo es verdunstet.

**Hinweis:** Tauwasser-Rinne und Ablauf-Loch **Bild 14** sauberhalten, damit das Tauwasser ablaufen kann.

## Gerät reinigen

1. **Achtung: Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten!**
2. Die Türdichtung nur mit klarem Wasser abwischen und danach gründlich trocken reiben.
3. Reinigen Sie das Gerät mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel. Das Spülwasser darf nicht in die Beleuchtung gelangen **Bild 1/13**.
4. Nach dem Reinigen: Gerät wieder anschließen und einschalten.

## Reinigen des Frischkühlraumes

### Herausnehmen der Schubladen

Schubladen ganz herausziehen, durch hochheben aus Verrasterung lösen und herausnehmen **Bild 12**.

Beim späteren Einsetzen der Schubladen, Schubladen auf die Auszugsschienen legen und in den Innenraum schieben (Schubladen rasten durch Niederdrücken ein).

### Herausnehmen des Feuchtefilters

Auch der Feuchtefilter **Bild 1/17** über der Feuchteschublade kann zum Reinigen herausgenommen werden. Dazu zuerst die Feuchteschublade herausnehmen. Danach den Feuchtefilter anheben und herausziehen. Die Filterabdeckung **Bild 13** abheben, Filter herausnehmen, im lauwarmen Wasser reinigen, trocknen lassen und wieder zusammenbauen.

Verwenden Sie keine sandhaltigen oder säurehaltigen Putz- und Lösungsmittel.

Tauwasser-Rinne und Ablaufloch **Bild 14** regelmäßig reinigen, damit das Tauwasser ablaufen kann. Tauwasser-Rinne mit Stäbchen o. ä. reinigen.

Das Spülwasser darf nicht durch das Ablaufloch in die Verdunstungsschale laufen.

### Achtung:

Nie Ablagen und Behälter im Geschirrspüler reinigen. Die Teile können sich verformen!

## Allgemeine Pflegehinweise für Geräteoberflächen

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

## So können Sie Energie sparen

### Beim Aufstellen und Anschließen des Gerätes beachten

- Gerät in einem trockenen, belüftbaren Raum aufstellen! Das Gerät soll nicht direkt in der Sonne oder in der Nähe einer Wärmequelle stehen (z. B. Heizkörper, Herd). Verwenden Sie ggf. eine Isolierplatte.
- Warme Speisen und Getränke erst abkühlen lassen, dann ins Gerät stellen!
- Legen Sie das Gefriergut zum Auftauen in den Kühlraum. Damit nutzen Sie die Kälte des Gefrierguts zur Kühlung der Lebensmittel im Kühlraum.
- Geräte-Tür so kurz wie möglich öffnen!
- Reifschicht im Gefrierfach verschlechtert die Kälteabgabe an das Gefriergut und erhöht den Stromverbrauch. Gerät bei Reifbildung abtauen!
- Achten Sie darauf, dass die Gefrierfach-Tür immer geschlossen ist.

## Betriebsgeräusche

### Ganz normale Geräusche

**Brummen** – Kälteaggregat läuft.

**Blubbernde, surrende oder gurgelnde Geräusche** – Kältemittel fließt durch die Rohre.

**Klicken** – Motor schaltet ein oder aus.

### Geräusche, die sich leicht beheben lassen

#### Das Gerät steht uneben

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

#### Das Gerät "steht an"

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

#### Schubladen, Körbe oder Abstellflächen wackeln oder klemmen

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

#### Gefäße berühren sich


Rücken Sie bitte die Flaschen oder Gefäße leicht auseinander.

## Kleine Störungen selbst beheben

### Bevor sie den Kundendienst rufen:

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

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

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Keine Anzeige leuchtet	Stromausfall; die Sicherung hat ausgelöst; der Netzstecker sitzt nicht fest.	Prüfen, ob Strom vorhanden ist, Sicherung muss eingeschaltet sein.
Anzeige zeigt "E .." an	Elektronik defekt	Kundendienst rufen
Anzeige "alarm" leuchtet, akustisches Warnsignal ertönt	Störung – im Gefrierraum ist es zu warm! <ul style="list-style-type: none"> <li>• Be- und Entlüftungsöffnungen sind verdeckt.</li> <li>• Gefrierraumtür ist offen.</li> <li>• Es wurden zu viele Lebensmittel auf einmal zum Gefrieren eingelegt.</li> </ul>	Zum Abschalten des Warntones "  "-Taste drücken. Be- und Entlüftung sicherstellen. Tür schließen. Max. Gefriervermögen nicht überschreiten.
Die Innen-Beleuchtung funktioniert nicht; die Kältemaschine läuft.	Die Glühlampe ist defekt.	Glühlampe austauschen 1. Netzstecker ziehen bzw. Sicherung ausschalten. 2. Abdeckgitter nach vorne abziehen <b>Bild 13/B</b> . 3. Glühlampe wechseln (Ersatzlampe, 220–240 V Wechselstrom, Sockel E14, Watt siehe defekte Lampe).

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Innen-Beleuchtung funktioniert nicht; die Kältemaschine läuft.	Der Lichtschalter klemmt. <b>Bild 16/A</b>	Prüfen, ob er sich bewegen lässt.
Der Boden des Kühlraums ist nass.	Das Tauwasser-Ablaufrohr ist verstopft <b>Bild 14</b> .	Reinigen Sie die Tauwasserrinne und das Ablaufrohr <b>Bild 14</b> , siehe Gerät reinigen.
Die Temperatur im Frischkühlraum ist zu kalt oder warm.	Die Festeinstellung ist zu hoch oder zu niedrig eingestellt (zum Beispiel bei Frost im Frischkühlraum).	<p>Die Temperatur im Frischkühlraum kann korrigiert werden. Dazu Hauptschalter <b>Bild 2/1</b> ausschalten. Tasten <b>Bild 2/10</b> und <b>Bild 2/1</b> gleichzeitig 1-2 sec. drücken (zuerst Taste <b>Bild 2/10</b>), bis Anzeige "02" erscheint.</p> <p>Zum Einstellen der Temperaturwerte, Taste <b>Bild 2/10</b> so oft drücken, bis gewünschter Temperaturwert angezeigt wird (fortlaufende Reihenfolge 1–4).</p> <p>Der eingestellte Temperaturwert wird gespeichert. Nach 1 Min. schaltet Anzeige wieder auf aktuelle Kühlraumtemperatur um.</p>

## Kundendienst rufen

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

Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild. **Bild 17**

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

## Information concerning disposal


### Disposal of packaging

The packaging protects your appliance from damage during transit. All packaging materials are environmentally friendly and recyclable. Please contribute to a better environment by disposing of packaging materials in an environmentally-friendly manner.

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

### Disposal of your old appliance

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

 This appliance is labelled in accordance with European Directive 2002/96/EG 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.

### Warning

Redundant appliances:

1. Pull out the mains plug.
2. Cut off the power cord and discard with the mains plug.

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

## Safety information

### Before you switch ON the appliance

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

The manufacturer is not liable if you fail to comply with the instructions and warnings. Please retain these operating and installation instructions as they may be required by a subsequent user of the appliance.

### Warnings

- This appliance contains a small quantity of environmentally-friendly but flammable R600a refrigerant. Ensure that the tubing of the refrigerant circuit is not damaged during transportation and installation. Leaking refrigerant may cause eye injuries or ignite. If refrigerant is escaping, ensure that:
  - there are no naked flames or ignition sources in the vicinity.
  - Pull out the mains plug and ventilate the room for several minutes.

The more refrigerant an appliance contains, the larger the room must be. Leaking refrigerant can form a flammable gas-air mixture in rooms which are too small.

The room must be at least 1 m<sup>3</sup> per 8 g of refrigerant. The amount of refrigerant in your appliance is indicated on the rating plate inside the appliance.

**In an emergency**

- Rinse eyes and call a doctor.
- Keep ignition sources and naked flames away from the appliance.
- Pull out the mains plug and ventilate the room for several minutes.
- In the following cases pull out the mains plug or switch off the fuse.
  - Defrosting
  - Cleaning

Do not pull out the mains plug by tugging the cable.

- Never use electrical appliances inside the refrigerator (e.g. heater, electric ice maker, etc.).
- Do not store products which contain flammable propellants (e.g. spray cans) or explosive substances in the appliance –  
**Risk of explosion!**
- Do not allow children to play with the appliance!
- NEVER use a steam cleaner to defrost or clean the appliance. Steam may come into contact with electrical components and cause a short-circuit or an electric shock.

**When using the appliance, comply with the following:**

- The air on the side walls of the appliance heats up. The warm air must be able to escape. Otherwise, the refrigerator must work harder. This will increase the power consumption. Therefore: Never cover or block ventilation openings!
- Repairs may be performed by qualified technicians only. Improper repairs may put the user in considerable danger.
- Do not stand or support yourself on the base, drawers or doors, etc.
- Bottles which contain a high percentage of alcohol must be sealed and placed upright in the refrigerator.
- If the appliance features a lock, keep the key out of the reach of children.
- Keep plastic parts and the door seal free of oil and grease. Otherwise, parts and door seal will become porous.
- Do not store bottled or canned drinks (especially carbonated drinks) in the freezer compartment. Bottles and cans may explode!
- Never put frozen food straight from the freezer compartment into your mouth.  
**Risk of low-temperature burns!**
- Avoid prolonged touching of frozen food, ice or the evaporator pipes, etc.  
**Risk of low-temperature burns!**
- Do not scrape off hoarfrost or stuck frozen food with a knife or pointed object. You could damage the refrigerant tubing. Leaking refrigerant may ignite or cause eye injuries.



## Children in the household

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

## General requirements

The appliance is suitable

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

The appliance is designed for domestic use.

The appliance has been interference-suppressed in compliance with EU Directive 89/336/EEC.

The refrigerant circuit has been tested for leaks.

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

## Getting to know your appliance



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

Diagrams may vary.

### Fig. 1

\* not all models

- 1-11 Fascia**
- 12 Circulation air fan**
- 13 Interior light**
- 14 Shelves in the refrigerator compartment**
- 15 Drawer**
- 16 Drawer "COOL"**
- 17 Humidity filter**
- 18 High-humidity drawer "FRESH and COOL"**
- 19 Shelf for egg, tubes and small tins**
- 20 Butter and cheese compartment \***
- 21 Shelf for large bottles**
- 22 Freezer tray**
- 23 Freezer drawer**

- A Refrigerator compartment**  
(The temperature in the refrigerator compartment can be selected from +2 °C to +11 °C)
- B Cold-fresh compartment**  
(almost 0 °C)
- C Freezer compartment**  
(–18 °C and colder)

## Fascia

Fig. 2

### 1 ① On/Off button

Main switch on appliance switches the whole appliance on and off.

### 2 “~~A~~” button

Switches off the warning signal. The warning signal is emitted if the freezer compartment is too warm, i.e. the frozen food is at risk of thawing. The warning signal may be emitted without any risk to the frozen food

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

### 3 “super” button for freezer compartment

Switches “fast freeze” on and off.

“super” display **5** indicates that fast freeze is on. Fast freeze freezes large quantities of fresh food and, depending on the quantity, should be switched on up to **24 hours before the fresh food is placed** in the freezer compartment.

After being switched on, the refrigerating unit runs constantly and the freezer compartment drops to a very low temperature.

**Fast freeze switches off automatically when the fresh food has frozen solid (after several hours for small quantities of food, after no more than two days for large quantities of food).**

**If you forgot to put the food in the freezer compartment, fast freeze switches off after approx. 26 hours.**

### 4 “◇” Button for selecting temperature in freezer compartment

Press ◇ button **4**. The preset temperature is displayed for 5 seconds in display **7**.

Press the selection button repeatedly or continuously until the desired temperature is displayed. The value last selected is stored. (The temperature selection is displayed consecutively from –18 °C to –24 °C. –18 °C is redisplayed after –24 °C).

**5 “super” display (freeze)**

Illuminates only when fast freeze is on.

**6 The “alarm” display**

**illuminates** and the warning tone sounds simultaneously, when it becomes too warm in the freezer compartment.

This **extinguishes** when the freezer compartment has reached its operation temperature.

**7 Temperature display for freezer compartment**

(displays **2** different temperatures)

**a) Current temperature in freezer compartment**

The current temperature in the freezer compartment is displayed here, without any buttons having been pressed.

**b) Temperature selection for freezer compartment**

When selection button **4** is pressed, the temperature selection is displayed for five sec. Then the “current temperature in the freezer compartment” is redisplayed.

**8 “cold + fresh” display (cool)**

Illuminates when the main switch **11** for the refrigerator compartment has been switched on.

**9 Display for refrigerator compartment**

Illuminates only when the main switch **11** for the refrigerator compartment has been switched on and displays two functions:

**a) Current temperature in refrigerator compartment**

No need to press a button – the current temperature in the refrigerator compartment is displayed here.

**b) Setting the temperature in the refrigerator compartment**

When selection button **10** is pressed, the temperature selection is displayed for five sec.

Then the “current temperature in the refrigerator compartment” is redisplayed.

**10 Button for selecting temperature in refrigerator compartment**

(The temperature in the refrigerator compartment can be selected from +2 °C to +11 °C.)

Press “**◇**”-button.

The preset temperature is displayed for 5 seconds in display **9**.

Press the selection button repeatedly or continuously until the desired temperature is displayed.

(The temperature selection is displayed consecutively from +11 °C to +2 °C. +11 °C is redisplayed after +2 °C.)

**11 ○-button (not all models)**

Used for switching on/off the refrigerator compartment. (The refrigerator compartment will not function until the main switch **1** has been switched on.)

## Note ambient temperature and ventilation

The climatic class can be found on the rating plate and specifies the ambient temperatures at which the appliance may be operated.

Climatic class	Permitted ambient temperature
SN	+10 °C to 32 °C
N	+16 °C to 32 °C
ST	+18 °C to 38 °C
T	+18 °C to 43 °C

## Ventilation

### Fig. 3

The air on the side walls of the appliance heats up. The warm air must be able to escape. Otherwise, the refrigerator must work harder. This will increase the power consumption.

Therefore: Never cover or block ventilation openings!

The appliance must be free-standing.

There must be a 3 cm gap between the wall and adjacent furniture.

## Connecting the appliance

After installing the appliance, wait at least 1/2 hour until the appliance starts up. During transportation the oil in the compressor may have flowed into the refrigeration system.

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

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

**If the appliance is to be operated in a non-European country, check on the rating plate whether the indicated voltage and current type correspond to the values of your mains supply. The rating plate is located in the refrigerator compartment at the bottom left-hand side. The mains connection cable may be replaced by an electrician only.**


### Warning!

**Never connect the appliance to electronic energy saver plugs (e.g. Ecoboy: Sava Plug) or to power inverters which convert the direct current to 230 V alternating current (e.g. solar equipment, power supplies on ships).**

## Switching on the appliance

### Fig. 2

When the buttons are pressed, an acknowledgement signal is emitted.

- Press main switch 1 on appliance, warning signal is emitted, “alarm” display 6, “current temperature in refrigerator compartment” display 9 and “current temperature in freezer compartment” display 7 illuminate.
- Press  button 2, – warning signal stops.  
The appliance is now operating.


The appliance left the factory with the following standard settings:


Temperature in refrigerator compartment	+5 °C
Temperature in freezer compartment	–18 °C

We recommend a setting of +4 °C.

Perishable food should not be stored warmer than +4 °C.


## Operating tips

- When the freezer compartment has reached its operating temperature, the “alarm” display /6 extinguishes.
- The end sides of the housing are sometimes moderately heated. This prevents condensation from forming around the door seal.

- While the refrigerating unit is running, beads of water or hoarfrost form at the back of the refrigerator compartment. This is quite normal. It is not necessary to scrape off the layer of hoarfrost or wipe off the beads of water. The rear panel defrosts automatically. The condensation collects in the drainage channel , and is conveyed to the refrigerating unit where it evaporates.
- If you cannot open the freezer compartment door immediately after closing it, wait 2–3 minutes until the partial vacuum has equalised.

## Switching off and disconnecting the appliance

### Switching off the appliance

- Press the main switch . Refrigerating unit and interior light switch off.

### Disconnecting the appliance

If the appliance is not to be used for a prolonged period:

- Pull out the mains plug.
- Defrost and clean the appliance.
- Leave the appliance doors open.

## Disconnecting the refrigerator and “cold-fresh” compartments

If only the freezer compartment is to be left on, e.g. when going away on holiday, press the button for the refrigerator and “cold-fresh” compartments **Fig. 2/11** until the displays **Fig. 2/8** go out, clean the refrigerator and “cold-fresh” compartments.

### Leave the appliance doors closed.

The refrigerator and “cold-fresh” compartments are lightly cooled, preventing the formation of odours.

## Interior fittings of refrigerator compartment

If required, the interior shelves and the door containers can be repositioned: pull the shelf forwards, lower and swivel out sideways **Fig. 4**. Lift the container and remove **Fig. 5**.

### Drawer for cold meats and cheese **Fig. 6**

To remove the drawer, lift and pull out. The holder can be moved.

### Bottle holder **Fig. 7**

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

### Butter and cheese compartment

#### Figure 8

#### Bottle shelf

#### Fig. 9

Bottles can be stored securely on the bottle shelf. If space is required for other food, the front metal clip can be folded up.

## Usable capacity

According to the current standard the usable capacity **excluding interior features** is:

For the whole appliance:

KG25F../KGF25..	242 l
KG29F../KGF29..	269 l

#### Freezer compartment:

KG25F../KGF25..	57 l
KG29F../KGF29..	84 l

The usable capacity **including interior features** is:

For the whole appliance:

KG25F../KGF25..	203 l
KG29F../KGF29..	225 l

#### Freezer compartment:

KG25F../KGF25..	49 l
KG29F../KGF29..	71 l

---

## Storing food

### Note the refrigeration zones in the refrigerator compartment!

The air circulation in the refrigerator compartment produce different refrigerant zones:

- **Coldest zones**

are on the rear panel between the arrow stamped on the side and glass shelf situated below,

Note: Store perishable food (e.g. fish, sausage, meat) in the coldest zones.

- **Warmest zone**

is at the very top of the door.

Note: Store e.g. cheese and butter in the warmest zone. When served, the cheese will not have lost its flavour and the butter will be easy to spread.

### Please note

Wrap or cover food before placing in the appliance. This will retain the aroma, colour and freshness of the food. Transfer of flavour and discoloration of the plastic parts will also be prevented.

**We recommend you arrange food as follows:**

- **On the shelves** in the refrigerator: baked food, cooked dishes, chill-sensitive fruit and vegetables
- **In the fresh products refrigerator “COOL drawers”:** dairy products, meat and sausage
- **In the humidity drawer “FRESH AND COOL”:** vegetables, lettuce, fruit

- In the **door** (from top to bottom): butter, cheese, eggs, tubes, small bottles, large bottles, milk, fruit-juice cartons
- **in the freezer compartment:** deep-frozen goods, ice-cubes, ice-cream

---

## The refrigerator compartment

Temperature can be selected from +2 °C to +11 °C. We recommend a temperature of +4 °C.

### Use the refrigerator compartment

For storing cakes and pastries, ready meals, preserved foods, condensed milk, hard cheese, fruit and vegetables sensitive to the cold: tropical fruits such as mandarins, bananas, pineapples, melons, avocados, papayas, passion fruit, aubergines (and for ripening fruit), tomatoes, cucumbers, green tomatoes and potatoes.

---

## The cool-fresh compartment

The temperature in the cold-fresh compartment is kept constant at almost 0 °C. The low temperature and high humidity (in the high-humidity compartment) provide optimum conditions for storing fresh food. Food can be kept fresh in the cold-fresh compartment for twice as long as usual.

## The high-humidity drawer

The high-humidity drawer **Fig. 1/18** is covered by a special filter which allows air, but not humidity, to escape. As a result, there can be up to 90 % atmospheric humidity in the drawer, depending on the stored food. These are ideal conditions for storing garden produce such as lettuce, vegetables, fruit, mushrooms and herbs.

Even other foods, such as fish, seafood, meat, sausage and cheese can be stored in the high-humidity drawer.

## The following foods are suitable for storing in the cold-fresh compartment:

### In the drawer:

#### Figs. 1/16

Ready meals, meat, poultry, cheese, seafood, dairy products (opened or which are to be kept fresh for longer), ham, sausage.

### In the high-humidity drawer:

#### Fig. 1/18

Vegetables (e.g. carrots, beetroot, celery, radishes, asparagus, leeks, spinach, ripe tomatoes, fresh peas, etc.)

Brassicas (e.g. cauliflower, kohlrabi, sprouts, broccoli, savoy cabbage, etc.)

Herbs (e.g. chives, dill, parsley, etc.)

Fruit (indigenous!) (Tropical fruits: only figs and pomegranates)

Mushrooms

Salad vegetables (e.g. corn salad, lettuce, radicchio, chicory, etc.)

## The following foods are not suitable for storing in the cold- fresh compartment:

Fruit and vegetables which are sensitive to the cold, such as:

Tropical fruits, avocados, papayas, passion fruit, aubergines, cucumbers, peppers (and for ripening fruit), green tomatoes, potatoes and hard cheese.

These foods are best stored in the refrigerator compartment **Fig. 1/A**.

## Please note when purchasing food:

The storage life of food depends on its degree of freshness at the time of purchase. Generally, the fresher the produce is placed in the cool-fresh compartment, the longer it will stay fresh. Therefore, when purchasing food, always check its degree of freshness.

## Storage periods (at 0 °C)

### Depending on initial quality

<b>Sausage, assorted cold meats, meat, giblets, fish, fresh milk, curd cheese</b>	up to 7 days
---	--------------

<b>Small pieces of meat, fried sausage, mushrooms, lettuce, leaf vegetables</b>	up to 10 days
---	---------------

<b>Large pieces of meat, ready meals</b>	up to 15 days
--	---------------

<b>Smoked or pickled sausage, cabbage</b>	up to 20 days
---	---------------

<b>Large pieces of pre-heated meat, beef, game, pulses</b>	up to 30 days
--	---------------



## Freezer compartment

### Use the freezer compartment

- For storing frozen food
- Making ice cubes
- For freezing food

Ensure that the freezer-compartment door is always closed! If the door is open, the frozen food will thaw. The freezer compartment will become covered in a thick layer of ice. Also: energy will be wasted due to high power consumption!

## Freezing and storing frozen food

### Freezing food

#### Freezing capacity:

KG25F../KGF25.. 18 kg/24h

KG29F../KGF29.. 20 kg/24h

Food should be frozen solid as quickly as possible. To retain vitamins, nutritional value, appearance and flavour, do not exceed max. freezing capacity. If freezing food in the freezer drawers, the max. freezing capacity is reduced slightly.

### Fast freeze

Several hours before placing fresh food in the freezer compartment, switch on "fast freeze".

4–6 hours is usually adequate. If the max. freezing capacity is used, 24 hours are required. Smaller quantities of food (up to 2 kg) can be frozen without "Fast freeze". To switch on "Fast freeze", simply press the "Fast freeze" button **Fig. 2/3**.

## Storing frozen food and making ice cubes

#### When you buy frozen goods:

- Check that the packaging is not damaged in any way.
- Check the "Best before"-date.
- The temperature in the freezer cabinet in the shop should be colder than  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ . If it is not the storage life of the frozen goods will be reduced.
- When you are out shopping, buy frozen products last of all and transport them to your home wrapped in newspaper or in a cool-bag.
- When you get home, put the frozen products straight into the freezer compartment and close the door carefully. Consume the frozen products before the "Best before" -date.
- Do NOT refreeze food which is beginning to defrost or which has already defrosted. Only food which is subsequently cooked may be refrozen.

## Storing food

Always ensure that all the freezer drawers have been pushed in all the way, otherwise the air will not circulate properly in the appliance!

If a lot of food is to be stored, all the freezer drawers, except the bottom one, can be taken out of the appliance and the food stacked directly on the freezer grids.

To prevent rapid warming of the food in the event of a power failure or a fault, place ice blocks directly on the food in the top compartment.

### Making ice cubes

#### Fig. 10

To loosen the ice cubes, hold the tray briefly under running water or twist the tray slightly.

## Freezing food

Use only fresh products in perfect condition for freezing. Pack the food in airtight bags or containers so that it does not lose its flavour or dehydrate.

### Correct method of packing:

1. Put the food into the bag or container.
2. Squeeze out all the air.
3. Seal the bag or container.
4. Label the bag or container with the contents and date of freezing.

### Unsuitable packing materials:

wrapping paper, greaseproof paper, cellophane, bin bags, used plastic shopping bags.

### Suitable packing materials:

plastic film, tubular film made from polyethylene, aluminium foil, freezer boxes. These products are available from your retailer.

### Suitable sealing materials:

rubber bands, plastic clips, string, cold-resistant adhesive tape etc. You can also seal bags and tubular film made from polyethylene with a heat-sealing device.

## Frozen-food calendar

### Fig. 11

(not all models)

The figures next to the symbols indicate how many months the frozen food can be stored for. Use by the "best before" date.

## Defrosting the freezer compartment

Fig. 15

### Risk of electric shock

NEVER use a steam cleaner. If live components come into contact with condensing steam, they may short-circuit or cause an electric shock.

To remove ice and frost do not use a knife or sharp object.

Do not damage the refrigeration tubing. Leaking refrigerant may cause eye injuries and is flammable.

Do NOT place any electric appliances or naked flames in the appliance.

### Notes

Large accumulations of ice or hoar-frost on the freezer grids impede the efficiency of the appliance and cause the rate of energy consumption to increase.

If the layer of frost is greater than 5 mm then the appliance should be defrosted. In any case it should be done at least once or twice a year. Most appropriately when there is very little or no frozen food in the freezer.

About 4 hours before defrosting switch on the fast freeze so that the food attains a very low temperature and can then be kept at room temperature for a longer period of time.

## Procedure

- Store the freezer drawers and the food in a cool location. Place the ice block (if enclosed) on the food.
- Place the empty freezer tray on the bottom shelf to catch the melting ice.
- To speed up the defrosting process place two saucepans with hot water on a base in the appliance. Close the door to keep the warmth in the appliance.
- When the freezer compartment has defrosted, empty the water which has collected in the freezer tray. Mop up any water in the bottom of the freezer compartment with a sponge.
- Switching on the appliance
- Put the frozen food back into the freezer compartment.

### Defrosting sprays

Follow the manufacturer's instructions.

### Warning

Defrosting sprays may form explosive gases and/or contain solvents or propellants which corrode plastic and/or may be a health hazard.

## Refrigerator and “cold-fresh” compartments defrost fully automatically

While the refrigerating unit is running, condensation or hoarfrost forms on the rear panel of the refrigerator compartment. This is quite normal. It is not necessary to wipe off the condensation or hoar frost. The rear panel defrosts automatically. The condensation runs into the drainage channel **Fig. 14** and then to the refrigerating unit where it evaporates.

**Note:** Clean the condensation channel and drain hole **Fig. 14** to prevent the condensation flow from becoming obstructed.

## Cleaning the appliance

1. **Warning: Pull out the mains plug or disconnect the fuse!**
2. Wipe the door seal with clean water only and then dry thoroughly.
3. Clean the appliance with lukewarm water and a little washing-up liquid. Water must NOT drip onto the light **Fig. 11/13**.
4. After cleaning, reconnect the appliance and switch ON.

## Cleaning the cold- fresh compartment

### Removing the drawers

Pull out the drawers all the way, lift up and remove **Fig. 12**.

When inserting the drawers, place them on the telescopic rails and slide in (drawers lock onto the telescopic rails).

### Removing the humidity filter

Even the humidity filter **Fig. 11/17** situated above the high-humidity drawer can be removed for cleaning. First remove the high-humidity drawer, then pull out the humidity filter.

Lift off the filter cover **Fig. 13**, remove the filter, clean in tepid water, allow to dry and re-assemble.

Do NOT use abrasive or acidic detergents or solvents.

To ensure that the condensation flow is not obstructed, clean the condensation channel and drain hole **Fig. 14** regularly. Clean the condensation channel with cotton buds, etc.

Water used for cleaning must NOT run through the drain hole into the evaporation pan.

### Warning:

NEVER clean shelves or containers in the dishwasher, as they may warp.

---

## Tips on how to save energy

- Install the appliance in an adequately ventilated room and ensure that it is not exposed to direct sunlight or placed next to a source of heat (radiator, etc.). If necessary fit an insulating panel between the two.
- Allow food to cool down before placing it in the appliance.
- Put frozen food into the main refrigerator section to thaw out. By so doing you will be utilizing the low temperature of the frozen products to cool the food in the refrigerator.
- A layer of ice impairs the transfer of cold to the frozen products and increases power consumption. Remove the build-up of ice at regular intervals.
- Do not keep the main door or the freezer compartment door open longer than necessary.
- Make sure the freezer compartment door is closed at all times. You should be able to hear it snap shut.

---

## Operating noises

### Completely normal noises

**Humming noise** – refrigerating unit is running.

**Bubbling, whirring or gurgling noises** – refrigerant is flowing through the refrigeration tubing.

**Clicking noise** – motor is switching on or off.

### Noises which can easily be eliminated

#### **The appliance is not standing level**

Please use a spirit-level to ensure that the appliance is standing level. Adjust the threaded feet or place something underneath to bring the appliance level.

#### **The appliance is crowded**

Please leave clearance between the appliance and surrounding furniture or appliances.

#### **Drawers, baskets or storage surfaces are unsteady or stick.**

Please check that the removable parts are correctly in position and reinsert if necessary.

#### **The containers are touching**


Place the bottles or containers a little apart.

## Eliminating minor faults yourself

### Before you call customer service:

Check whether you can rectify the fault yourself according to the following information.

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

Fault	Possible cause	Remedial action
None of the displays illuminate.	Power failure; fuse has tripped; mains plug not inserted properly.	Check that the power is on; fuse must be reset.
The display shows “E..”.	The electronics are defective.	Call Customer service
“alarm” display illuminates, the acoustic warning signal sounds.	<p>Malfunction – it is too warm in the freezer compartment!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ventilation openings are blocked.</li> <li>• Freezer compartment door is open.</li> <li>• Too much food was placed at once in the freezer compartment.</li> </ul>	<p>Press the “” button to cancel the warning tone.</p> <p>Ensure that there is adequate ventilation.</p> <p>Close the door.</p> <p>Do not exceed the max. freezing capacity.</p>
The interior light does not function; the refrigerating unit is running.	<p>The bulb is defective.</p> <p>The light switch is sticking. <b>Fig. 16/A</b></p>	<p>Change the bulb</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pull out the mains plug or disconnect the fuse.</li> <li>2. Pull off the cover grille. <b>Fig. 16/B</b></li> <li>3. Changing the bulb (Replacement bulb, 220–240 V a.c., E14 lampholder, see defective bulb for wattage).</li> </ol> <p>Check whether it can be moved.</p>
Floor of the refrigerator compartment is wet.	The condensation outlet pipe is blocked <b>Fig. 14</b> .	Clean the condensation channel and outlet <b>Fig. 14</b> , see Cleaning the appliance.

Fault	Possible cause	Remedial action
<p>The temperature in the “cool-fresh” compartment is too low or too high.</p>	<p>The fixed setting has been set too high or too low (e.g. if there is frost in the “cold-fresh” compartment).</p>	<p>The temperature in the “cold-fresh” compartment can be corrected.</p> <p>First, switch off the main switch <b>Fig. 2/1</b>. Then, simultaneously press buttons <b>Fig. 2/10</b> and <b>Fig. 2/1</b> for 1–2 sec. (first, button <b>Fig. 2/10</b>) until “02” is displayed.</p> <p>To select the temperature values, press the button <b>Fig. 2/10</b> until the desired temperature value is displayed (consecutive sequence 1–4).</p> <p>The selected temperature value is stored. After 1 min. the display switches back to the current temperature in the refrigerator compartment.</p>

## Customer service

Please check your telephone book or the customer-service list for your nearest customer-service facility. When contacting customer service, please ALWAYS quote the product number (E-number) and production number (FD-number) of your appliance.

These numbers can be found on the rating plate. **Fig. 17**

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

## Conseils pour la mise au rebut


### Mise au rebut de l'emballage

L'emballage protège votre appareil contre les dégâts qu'il pourrait subir en cours de transport. Tous les matériaux qui le constituent sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez-nous à recycler l'emballage en respectant l'environnement.

Pour savoir comment vous débarrasser de l'emballage, veuillez consulter votre revendeur ou les services administratifs de votre mairie.

### Mise au rebut de l'ancien appareil

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

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

### Attention

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

1. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
2. Sectionnez le cordon d'alimentation puis enlevez-le avec la fiche mâle.

Les appareils frigorifiques contiennent des fluides frigorigènes et des gaz isolants qui nécessitent une mise au rebut adéquate. Veillez à ce que les tuyaux du circuit frigorifique de votre appareil ne soient pas endommagés jusqu'à son élimination dans les règles de l'art. Jusqu'à l'enlèvement de l'appareil, veillez bien à ce que son circuit frigorifique ne soit pas endommagé.

## Consignes de sécurité

### Avant de mettre l'appareil en service

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

Le fabricant décline toute responsabilité si les consignes et mises en garde contenues dans la notice d'utilisation ne sont pas respectées. Conservez les notices d'utilisation et de montage car elles pourront servir ultérieurement si l'appareil change de propriétaire.



## ⚠ Attention :

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

Si du fluide réfrigérant fuit, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Il ne doit y avoir aucune flamme nue ni de source d'inflammation à proximité du point de fuite.
- Débranchez l'appareil, aérez à fond la pièce pendant quelques minutes.

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

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

## En cas d'urgence

- En cas de contact avec les yeux, rincez-les abondamment et rendez-vous chez un médecin.
- De l'appareil, éloignez toute source d'étincelles et de flammes nues.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant. Aérez bien la pièce pendant quelques minutes.

- Dans les cas suivants, débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou défaites le fusible / coupez le disjoncteur :

- Si vous dégivrez l'appareil.
- Si vous nettoyez l'appareil.

Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche mâle et non pas sur son cordon.

- N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil (par ex. appareils de chauffage, machine à glaçons, etc.).
- Ne stockez dans l'appareil ni produits contenant des gaz propulseurs inflammables (par ex. bombes aérosols) ni produits explosifs –

### **Risque d'explosion !**

- L'appareil n'est pas un jouet, éloignez les enfants.
- Ne dégivrez ni ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur. La vapeur pourrait atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit ou vous faire électrocuter.

### Consignes d'utilisation à respecter

- L'air sur les parois latérales de l'appareil s'échauffe. Cet air chaud doit pouvoir s'échapper sans obstacle. S'il ne le peut pas, le groupe frigorifique doit fonctionner plus longtemps, ce qui augmente la consommation de courant. Pour cette raison, ne recouvrez ni n'obstruez jamais les orifices d'aération de l'appareil.
- Les réparations sont réservées à des spécialistes. Des réparations inexpertes s'accompagnent de risques considérables pour l'utilisateur.
- Ne vous servez pas des socles, clayettes et portes comme marchepieds ou pour vous appuyer.
- Les boissons fortement alcoolisées doivent être fermées hermétiquement et stockées verticalement.
- Si l'appareil est équipé d'une serrure : rangez la clé hors de portée des enfants.
- L'huile et la graisse ne doivent pas entrer en contact avec les parties en matières plastiques et le joint de porte. (ces derniers pourraient sinon devenir poreux).
- Dans le compartiment congélateur, ne stockez pas de boissons, gazeuses en particulier, en bouteilles ou en boîtes car elles éclateraient. Les bouteilles et les boîtes risqueraient d'éclater!
- Ne portez jamais des produits surgelés à la bouche immédiatement après les avoir sortis du compartiment congélateur.  
**Risque de gelures!**
- Évitez tout contact prolongé des mains avec les produits surgelés, avec la glace ou les conduites de l'évaporateur.  
**Risque de gelures!**

- Ne tentez jamais de racler le givre ou la glace avec un couteau. Vous risqueriez d'endommager les tuyaux de fluide réfrigérant. Ce fluide, en fuyant, pourrait s'enflammer et vous blesser aux yeux.

### Les enfants et l'appareil

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

### Dispositions générales

L'appareil convient pour

- Réfrigérer et congeler des aliments.
- Préparer des glaçons.

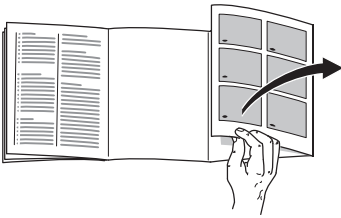
Cet appareil est destiné à un usage domestique.

L'appareil a été antiparasité conformément à la directive UE 89/336/CEE.

Le circuit frigorifique a subi un contrôle d'étanchéité.

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

## Présentation de l'appareil



Veillez déplier les dernières pages de la présente notice pour avoir les illustrations sous les yeux. Cette notice d'utilisation est valable pour plusieurs modèles.

### Exemple d'équipement

Il est donc possible que vous trouviez de légères différences entre les illustrations et votre propre appareil.

#### Fig. 1

\* selon le modèle

- 1-11 Bandeau de commande
- 12 Ventilateur de recirculation de l'air
- 13 Eclairage intérieur
- 14 Clayettes dans le compartiment réfrigérateur
- 15 Bac
- 16 Bac central "COOL"
- 17 Filtre d'humidité
- 18 Bac humide "FRESH and COOL"

- 19 Support pour oeufs, tubes et petites boîtes de conserve
- 20 Casier à beurre et à fromage \*
- 21 Support pour grandes bouteilles
- 22 Tablette de congélation
- 23 Tiroir de congélation

- A **Compartiment réfrigérateur**  
(La température du compartiment réfrigérateur se règle entre +2 °C et +8 °C.)
- B **Compartiment fraîcheur**  
(proche de 0 °C)
- C **Tiroir congélateur** (température.  
= -18 °C ou moins encore)

## Bandeau de commande

Figure 2

### 1 ① Touche Marche/Arrêt

Interrupteur principal de l'appareil, sert à enclencher et éteindre l'appareil tout entier.

### 2 «» Touche

Permet de couper l'alarme sonore. L'alarme sonore s'enclenche s'il fait trop chaud dans le compartiment congélateur et que les produits congelés risquent de s'abîmer. L'alarme sonore peut s'enclencher même si les produits congelés ne risquent pas de s'abîmer.

- à la mise en service de l'appareil.
- si vous avez entreposé de grandes quantités de produits frais.
- et si vous avez laissé la porte du compartiment congélateur ouverte trop longtemps.

### 3 Touche «super» du compartiment congélateur

Permet d'allumer et d'éteindre la supercongélation.


L'indicateur **5** «super» signale que la supercongélation s'est enclenchée. Cette fonction sert à congeler de grandes quantités d'aliments frais. Vous devez l'enclencher au maximum **24 heures (en fonction de la quantité) avant de ranger** vos aliments frais.

Une fois enclenché, le groupe frigorifique marche en permanence. L'intérieur du compartiment congélateur atteint une température très basse.

La supercongélation s'arrête automatiquement une fois les produits frais congelés à cœur (au bout de quelques heures si vous en avez rangé une petite quantité, au bout de deux jours maximum si vous en avez rangé une grande).

**Si vous avez oublié d'entreposer les aliments, la supercongélation s'éteint au bout de 26 heures env.**

### 4 «» Touche de réglage de la température du compartiment congélateur

Appuyez sur la touche «» **4**. La température réglée apparaît pendant 5 secondes à l'affichage **7**.

Appuyez à nouveau sur la touche de réglage ou maintenez cette dernière enfoncée jusqu'à obtention de la température souhaitée. L'appareil mémorise la dernière valeur réglée. (Les températures de réglage s'affichent en continu de  $-18^{\circ}\text{C}$  à  $-24^{\circ}\text{C}$ . Arrivé à  $-24^{\circ}\text{C}$ , l'appareil affiche à nouveau  $-18^{\circ}\text{C}$ .)

### 5 Voyant «super» (congélation)

Il s'allume uniquement si la supercongélation est enclenchée.

### 6 Affichage «alarm»

Il **s'allume** en même temps que l'alarme sonore retentit car la température du compartiment congélateur est trop élevée.

Il **s'éteint** lorsque le compartiment congélateur a atteint sa température de service.

## 7 Indicateur de température du compartiment congélateur (indique 2 températures différentes)

### a) Température actuelle du compartiment congélateur

Si vous n'appuyez sur aucune touche, la température actuelle régnant dans le compartiment congélateur s'affiche.

### b) Température réglée pour le compartiment congélateur

Après avoir appuyé sur la touche de réglage **4**, la température réglée s'affiche pendant cinq secondes. Ensuite, l'indicateur se remet à afficher la température «actuelle» du compartiment congélateur.

## 8 Indicateur «cold + fresh» (réfrigération)

Ils s'allument si l'interrupteur principal **11** du compartiment réfrigérateur a été enclenché.

## 9 Voyant du compartiment réfrigérateur

Fonctionne uniquement lorsque l'interrupteur principal **11** du compartiment réfrigérateur est enclenché; indique deux fonctions:

### a) Température actuelle du compartiment réfrigérateur

Sans appuyer sur aucune touche, l'appareil affiche la température actuelle du compartiment réfrigérateur.

### b) Température réglée pour le compartiment réfrigérateur

Après avoir appuyé sur la touche de réglage **10**, la température réglée s'affiche pendant cinq secondes.

Ensuite, l'indicateur se remet à afficher la «température actuelle du compartiment réfrigérateur».

## 10 Touche de réglage de la température du compartiment réfrigérateur

(La température du compartiment réfrigérateur se règle entre +2 °C et +11 °C.)

Appuyez sur la touche « $\diamond$ ».

La température réglée apparaît pendant 5 secondes à l'indicateur **9**.

Appuyez à nouveau sur la touche de réglage ou maintenez cette dernière enfoncée jusqu'à obtention de la température souhaitée. (Les températures de réglage s'affichent en continu de +11 °C à +2 °C. Arrivé à +2 °C, l'appareil affiche à nouveau +11 °C.)

## 11 Touche (selon le modèle)

Sert à enclencher et éteindre le compartiment réfrigérateur. (Le compartiment réfrigérateur se met en marche uniquement si vous avez enclenché auparavant l'interrupteur principal **1**.)

## Consignes pour la température ambiante et l'aération

La catégorie climatique est indiquée sur la plaque signalétique. Elle indique à quelles températures ambiantes l'appareil peut fonctionner.

Catégorie climatique	Température ambiante admissible
SN	+10 °C à 32 °C
N	+16 °C à 32 °C
ST	+18 °C à 38 °C
T	+18 °C à 43 °C

## Aération

### Fig. 3

L'air sur les parois latérales de l'appareil s'échauffe. Cet air chaud doit pouvoir s'échapper sans obstacle. S'il ne le peut pas, le groupe frigorifique doit fonctionner plus longtemps, ce qui augmente la consommation de courant.

Pour cette raison, ne recouvrez ni n'obstruez jamais les orifices d'aération de l'appareil.

L'appareil ne doit pas plaquer contre un mur.

Il est nécessaire de maintenir un écart de 3 cm par rapport au mur et aux meubles voisins.

## Branchement de l'appareil

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

Avant la première mise en service, nettoyez le compartiment intérieur de l'appareil (voir Nettoyage).

La prise femelle doit être librement accessible. Branchez la fiche mâle de l'appareil dans une prise secteur en 220–240V / 50 Hz, réglementairement reliée à la terre. Cette prise doit être protégée par un fusible supportant un ampérage de 10 A minimum.

**Sur les appareils destinés aux pays non européens, vérifiez si la tension de branchement et le type de courant spécifiés sur la plaque signalétique concordent bien avec ceux offerts par le secteur du pays concerné. La plaque signalétique se trouve en bas à gauche dans le compartiment réfrigérateur. S'il faut changer le cordon d'alimentation secteur, seul un spécialiste pourra réaliser cette opération.**

### ⚠ Attention !

**Ne branchez en aucun cas l'appareil à une «prise économie d'énergie» électronique (par ex. Ecoboy ; Sava Plug) ni à un onduleur qui convertit le courant continu (débité par par ex. par des installations solaires, par les réseaux de bord des bateaux) en courant alternatif de 230 V.**

## Enclencher l'appareil

### Figure 2

En appuyant sur les touches, un signal de confirmation se fait entendre.

- Appuyez sur l'interrupteur principal 1 de l'appareil,

L'alarme sonore retentit, le voyant 6 «alarm», le voyant 9 «température actuelle du compartiment réfrigérateur» et le voyant 7 «température actuelle du compartiment congélateur» s'affichent.

- Appuyez sur la touche 2/6, l'alarme sonore s'arrête.

L'appareil marche maintenant.

À la fabrication, l'appareil a été réglé sur les températures de base:

Température du compartiment réfrigérateur	+5 °C
Température du compartiment congélateur	-18 °C

Nous recommandons un réglage sur env. +4 °C.

Ne rangez pas les aliments délicats à une température supérieure à +4 °C.

## Conseils d'utilisation

- Lorsque le compartiment congélateur a atteint sa température de service, l'affichage «alarm» 2/6 s'éteint.
- Les parois frontales capotant le réfrigérateur sont légèrement chauffées pour empêcher l'apparition de condensation près du joint de porte.

- Pendant que le groupe frigorifique marche, des gouttes d'eau ou du givre se forment sur la paroi arrière du compartiment réfrigérateur. Ce phénomène normal est dû au fonctionnement de l'appareil. Vous n'avez pas besoin de râcler la couche de givre ou d'essuyer les gouttes d'eau. La paroi arrière se dégivre automatiquement. L'eau de dégivrage est collectée par la rigole d'écoulement figure 14 qui la conduit au groupe frigorifique où elle s'évapore.
- Si, une fois le compartiment congélateur refermé, sa porte refuse de s'ouvrir immédiatement, attendez deux à trois minutes, le temps que la dépression qui s'est créée à l'intérieur ait disparu.

## Mise hors tension et inutilisation longue durée de l'appareil

### Mise hors tension de l'appareil

- Appuyez sur l'interrupteur principal Fig. 2/1. Le groupe frigorifique et l'éclairage intérieur s'éteignent.

### Inutilisation longue durée

Si vous n'utilisez pas votre appareil pendant longtemps:

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Dégivrez et nettoyez l'appareil.
- Laissez les portes de l'appareil ouvertes.

## Remisage longue durée des compartiments réfrigérateur et fraîcheur

Si vous faites fonctionner uniquement le tiroir congélateur, par exemple lorsque vous partez en vacances, appuyez sur la touche des compartiments réfrigérateur et fraîcheur **Fig. 2/11** jusqu'à ce que les indicateurs **Fig. 2/8** s'éteignent; nettoyez les compartiments réfrigérateur et fraîcheur.

### Fermez les portes.

Les compartiments réfrigérateur et fraîcheur se refroidissent légèrement afin d'éviter l'apparition d'odeurs.

## Équipement du compartiment réfrigérateur

Vous pouvez varier suivant besoins l'agencement des clayettes du compartiment intérieur et celui des casiers en contre-porte: tirez la clayette à vous, abaissez-la et extrayez-la par un côté **Fig. 4**. Soulevez le casier puis extrayez-le **Fig. 5**.

### Tiroir à charcuterie et fromage **Figure 6**

Soulevez le tiroir pour l'extraire. La fixation peut se déplacer.

### Porte-bouteilles

#### Figure 7

L'étrier à bouteilles empêche ces dernières de se renverser lorsque vous ouvrez et fermez la porte.

### Casier à beurre et à fromage

#### Fig. 8

### Clayette à bouteilles

#### Fig. 9

Cette clayette permet de ranger des bouteilles de manière sûre. S'il faut plus de place pour ranger les produits alimentaires, vous pouvez basculer l'étrier métallique vers le haut.

## Contenance utile

**Sans les aménagements intérieurs**, la contenance utile, selon la norme actuelle, est la suivante :

Appareil entier :

KG25F../KGF25..	242 l
KG29F../KGF29..	269 l

### Compartiment congélateur :

KG25F../KGF25..	57 l
KG29F../KGF29..	84 l

### Contenance utile **avec les aménagements intérieurs** :

Appareil entier :

KG25F../KGF25..	203 l
KG29F../KGF29..	225 l

### Compartiment congélateur :

KG25F../KGF25..	49 l
KG29F../KGF29..	71 l



## Rangement des aliments

### Attention : différentes zones froides dans le compartiment réfrigérateur.

L'air circulant dans le compartiment réfrigérateur fait que des zones différemment froides apparaissent :

- **Zones les plus froides**

Elles se trouvent contre la paroi arrière, entre la flèche imprimée sur le côté et la clayette en verre située en dessous.

Remarque : dans la zone la plus froide, rangez les aliments délicats (par ex. le poisson, la charcuterie, la viande).

- **Zone la moins froide**

elle se trouve complètement en haut, contre la porte.

Remarque : rangez dans la zone la moins froide par ex. le fromage et le beurre.

Ainsi, au moment de servir, le fromage conservera tout son arôme et le beurre restera tartinable.

### Consignes de rangement

Rangez les aliments si possible bien emballés ou bien couverts. Ils garderont ainsi arôme, couleur et fraîcheur. Vous évitez également de cette manière que le goût de certains aliments ne se transmette à d'autres et qu'ils déteignent sur les pièces en plastique.-

### Nous recommandons de ranger les aliments comme suit :

- **Sur les clayettes** du compartiment réfrigérateur : pâtisseries, plats cuits, fruits et légumes craignant le froid

- **Dans les « tiroirs COOL » du compartiment fraîcheur** : produits laitiers, viande et charcuterie
- **Dans le tiroir à fraîcheur humide « FRESH AND COOL »** : légumes, salades, fruits
- **En contre-porte** (de haut en bas) : beurre, fromage, œufs, tubes, petites bouteilles, grandes bouteilles, lait, briques de jus de fruits
- **Dans le compartiment congélateur**: produits surgelés, glaçons, glaces alimentaires.

## Compartiment réfrigérateur

Température réglable entre +2 °C et +11 °C. Nous vous recommandons une température de +4 °C.

### Utiliser le compartiment réfrigérateur pour

Entreposer des pâtisseries, mets cuisinés, conserves, lait condensé, fromage sec, fruits et légumes qui craignent le froid: fruits tropicaux comme par ex. les mandarines, bananes, ananas, melons, avocats, papayes, fruits de la passion, aubergines; également les fruits pour les faire finir de mûrir, les tomates, concombre, tomates vertes, pommes de terre.

## Compartiment fraîcheur

Dans le compartiment fraîcheur règne une température constamment proche de zéro. La température basse ainsi qu'un taux d'humidité élevé (bac humide) représentent les conditions optimales pour la conservation d'aliments frais. Ils ne risquent pas de s'abîmer et se conservent deux fois plus longtemps.

### Bac humide

Le bac humide **Fig. 1/18** est recouvert d'un filtre spécial qui laisse passer l'air mais qui retient l'humidité. Ainsi, l'air du bac humide contient jusqu'à 90 % d'humidité, selon le chargement; ce sont des conditions de conservation idéales pour tous les produits maraîchers comme les salades, légumes, fruits, champignons et herbes aromatiques.

Vous pouvez également l'utiliser pour d'autres aliments comme le poisson, les fruits de mer, la viande, la charcuterie et le fromage, s'il vous reste de la place.

### Produits adaptés au compartiment fraîcheur:

#### Dans les bacs

##### Fig. 1/16

plats cuisinés, viande, volaille, fromage, fruits de mer, produits laitiers (produits entamés ou tels quels qui doivent rester frais plus longtemps), jambon, saucisses.

#### Dans le bac humide

##### Fig. 1/18:

légumes (par ex. les carottes, betteraves rouges, céleri, radis, asperges, poireaux, épinards, tomates mures, pois frais, etc.)  
Choux (comme les choux-fleurs, choux-raves, choux de Bruxelles, brocoli, choux frisés, etc.).  
Herbes aromatiques (comme la ciboulette, l'aneth, le persil, etc.)  
Fruits (régionaux), fruits tropicaux:  
uniquement figues et grenades  
Champignons  
Salades vertes (comme la mâche, laitue, trévisse, chicorée, etc.).

### Ne convient pas au compartiment fraîcheur:

Les fruits et légumes qui craignent le froid: les fruits tropicaux, avocats, papayes, fruits de la passion, aubergines; concombres, poivrons, également les fruits qui doivent finir de mûrir, les tomates vertes, pommes de terre et le fromage sec. Le compartiment réfrigérateur est le lieu de conservation idéal pour ces types d'aliments **Fig. 1/A**.

### Consignes d'achat des aliments:

Pour que vos aliments se conservent longtemps, il est important «d'acheter frais». D'après cette règle, plus les aliments que vous stockez dans le compartiment sont frais, plus ils peuvent rester frais longtemps. Donc, faites toujours attention au degré de fraîcheur des aliments au moment de les acheter.

## Conservation (proche de 0 °C)

Selon la qualité de départ

Saucisses, charcuterie, viande, abats, poisson, lait frais, fromage blanc 7 jours maxi.

Viande finement découpée, saucisses à griller, champignons, salades vertes, légumes à feuilles 10 jours maxi.

Viande grossièrement découpée, plats cuisinés 15 jours maxi.

Saucisses fumées ou salées, choux 20 jours maxi.

Viande en gros morceaux précuits, boeuf, gibier, noix 30 jours maxi.

## Le compartiment congélateur

### Utilisation du compartiment congélateur

- Pour entreposer des produits surgelés
- Pour fabriquer des glaçons
- Pour congeler des aliments

Veillez à ce que la porte du compartiment congélateur reste toujours fermée. Porte ouverte, les produits surgelés dégèleraient et le compartiment se couvrirait d'une épaisse couche de givre. En outre, vous gaspilleriez de l'énergie par une consommation de courant accrue!

## Congélation et rangement de produits surgelés

### Congélation des aliments

KG25F../KGF25.. 18 kg/24h

KG29F../KGF29.. 20 kg/24h

Les aliments doivent congeler à cœur le plus rapidement possible pour qu'ils conservent vitamines, valeur nutritive, aspect et goût. Pour cette raison, ne dépassez pas la capacité de congélation maximale de votre appareil. Si vous congélez les produits dans les tiroirs de congélation, la capacité de congélation maximale diminue légèrement.

### Supercongélation

S'il y a déjà des denrées dans le compartiment congélateur, il faut mettre en marche le dispositif de «Supercongélation» quelques heures avant de déposer les denrées fraîches.

4 à 6 heures suffisent généralement. Si vous utilisez la supercongélation, il faut 24 heures. Vous pouvez congeler de petites quantités d'aliments (jusqu'à 2 kg) sans utiliser la supercongélation. Pour activer cette dernière, appuyez simplement sur la touche Supercongélation, **Fig. 2/3**.

## Stockage des aliments surgelés et préparation de glaçons

### Consigne lors de vos achats:

- Vérifiez si l'emballage est endommagé.
- Vérifiez la date-limite de consommation recommandée.
- Dans le congélateur du supermarché, la température doit être inférieure à -18 °C. Si tel n'est pas le cas, la durée de conservation des aliments surgelés raccourcit.
- N'achetez les aliments surgelés qu'à la fin de vos courses. Transportez-les jusque chez vous enveloppés dans du papier journal ou dans un sac isotherme.
- Une fois à la maison, rangez les aliments surgelés immédiatement dans le compartiment congélateur. Refermez soigneusement la porte du compartiment congélateur. Consommez les aliments surgelés avant leur date-limite de consommation recommandée.
- Ne recongelez pas des aliments qui ont dégelé.  
Exception: si vous transformez ces aliments en plats cuisinés (bouillis ou rôtis): dans ce cas, vous pouvez congeler ces plats.

## Stockage des aliments

Assurez-vous toujours que tous les tiroirs de congélation soient bien enfoncés jusqu'à la butée afin que l'air circule librement dans l'appareil.

Si vous devez stocker beaucoup d'aliments, sortez tous les tiroirs de congélation de l'appareil sauf le plus bas et entreposez les aliments directement sur les grilles.

Pour éviter que les aliments se réchauffent rapidement à la suite d'une éventuelle coupure de courant ou d'une panne, posez les accumulateurs de froid dans le compartiment supérieur, directement sur les aliments.

### Fabrication de glaçons

#### Figure 10

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

## Congélation des aliments

Pour congeler les aliments, n'utilisez que des aliments frais et d'un aspect impeccable. L'air ne doit pas pénétrer dans l'emballage pour que les aliments ne perdent pas leur goût ni ne sèchent pas.

### Pour emballer correctement:

1. Placez les aliments dans l'emballage.
2. Chassez complètement l'air de l'emballage.
3. Obturez l'emballage hermétiquement.
4. Inscrivez sur l'emballage le nom du contenu et la date de congélation.

### Emballages inadaptés:

Papier d'emballage, Pergamentpapier, Cellophane, Sacs-poubelle, Sacs d'achat déjà utilisés.

### Emballages corrects:

Feuilles en plastique, Feuilles-boyau en polyéthylène, Feuilles d'aluminium, Boîtes de congélation. Ces produits sont en vente dans le commerce spécialisé.

### Pour obturer les emballages,

Caoutchoucs, Clips en plastique, Ficelles, Rubans adhésifs résistants au froid, ou assimilés. Vous pouvez fermer les sachets et feuilles-boyau en polyéthylène au moyen d'un appareil à souder.

## Calendrier de congélation

### Figure 11

(selon le modèle)

Les chiffres à côté des symboles indiquent en mois la durée de conservation des produits surgelés. Dans le cas de produits surgelés achetés dans le commerce, respectez la date limite de conservation.

## Dégivrez le compartiment congélateur

### Fig. 15

#### **⚠ Risque d'électrocution**

N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil. Les pièces électroconductrices peuvent, lorsque la vapeur se condense dessus, provoquer un court-circuit ou vous faire électrocuter.

N'utilisez pas de couteau ou d'objet pointu pour retirer du givre.

N'endommagez pas le circuit de fluide réfrigérant.

Le fluide réfrigérant risque, en jaillissant, de vous blesser aux yeux et de s'enflammer.

N'utilisez jamais d'appareils électriques ou de flamme nue dans l'appareil.

### Remarque

Les grandes accumulations de givre et de glace sur les grilles de congélation influencent la marche de l'appareil et font augmenter la consommation d'électricité.

Quand la couche de givre atteint une épaisseur d'1/2 cm, il faut dégivrer l'appareil. Le dégivrage doit cependant être effectué une à deux fois par an, au moment où l'appareil contient peu ou pas de produits congelés.

Activez la supercongélation 4 heures environ avant le dégivrage, afin que les denrées atteignent une température très basse permettant leur conservation à température ambiante pendant une période plus longue.

### Procédure à suivre :

- Stockez les tiroirs de congélation des denrées dans un endroit frais. Posez l'accumulateur de froid (si joint à l'appareil) sur les produits.
- Pour recueillir l'eau de dégivrage, posez la tablette de congélation vide sur la clayette du bas.
- Pour accélérer le dégivrage, introduisez deux récipients d'eau très chaude sur des dessous-de-plat dans l'appareil. Fermez la porte afin que la chaleur ne s'échappe pas.
- Une fois le dégivrage terminé, videz l'eau de dégivrage recueillie dans la tablette de congélation. A l'aide d'une éponge, essuyez l'eau de dégivrage qui est restée au fond du compartiment congélateur.
- Réenclenchez l'appareil.
- Rangez les produits congelés dedans.

### Aérosols de dégivrage

Respectez les instructions fournies par le fabricant.

### ⚠ Attention

Prudence lors de l'utilisation d'aérosols de dégivrage, ils peuvent former des gaz explosifs, contenir des solvants ou gaz propulseurs qui endommagent le plastique, ou être nocifs.

## Les compartiments réfrigérateur et fraîcheur se dégivrent automatiquement

Pendant le fonctionnement du groupe frigorifique, des gouttelettes d'eau ou du givre se forment sur la paroi arrière du compartiment réfrigérateur. Ce phénomène est le résultat du fonctionnement de l'appareil. Inutile d'essuyer les gouttes d'eau ou de gratter le givre. La paroi arrière se dégivre automatiquement. L'eau de dégivrage est récupérée dans la rigole d'écoulement **Fig. 14**, puis coule jusqu'au groupe frigorifique où elle s'évapore.

**Remarque:** maintenez la rigole d'écoulement et la goulotte collectrice propres **Fig. 14** afin que l'eau de dégivrage puisse s'écouler librement.

## Nettoyage de l'appareil

1. **Attention: débranchez la fiche mâle de la prise secteur ou coupez le fusible/disjoncteur.**
2. N'essuyez le joint de porte qu'avec un chiffon et de l'eau propre; ensuite, séchez-le à fond.
3. Nettoyez l'appareil avec de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit à vaisselle. L'eau de nettoyage ne doit pas pénétrer dans l'éclairage **Fig. 11/13**.
4. Après le nettoyage: rebranchez la fiche mâle de l'appareil puis réenclenchez-le.

## Nettoyage du compartiment réfrigérateur pour produits frais

### Extraction des bacs

Tirez complètement les bacs vers vous, soulevez-les puis enlevez-les **Fig. 12**. Pour remettre en place les bacs, posez-les sur les rails de sortie puis faites-les glisser dans le compartiment intérieur (les bacs encrangent dans les rails).

### Extraction du filtre humide

Vous pouvez également extraire le filtre humide **Fig. 11/17** situé sur le bac humide pour le nettoyer. Pour cela, extrayez d'abord le bac humide, puis ensuite le filtre.

Otez le couvercle du filtre **Fig. 13**, enlevez le filtre, nettoyez-le à l'eau tiède, faites-le sécher puis réassemblez le tout.

N'employez pas de produits de nettoyage ou solvants contenant du sable ou des acides.

Nettoyez régulièrement la rigole d'écoulement et la goulotte collectrice **Fig. 14** afin que l'eau de condensation puisse s'écouler librement. Nettoyez la rigole avec un bâtonnet ou assimilé.

L'eau de nettoyage ne doit pas gagner le bac d'évaporation via la goulotte collectrice.

### Attention:

Ne nettoyez jamais les clayettes et les bacs au lave-vaisselle. Ces pièces pourraient se déformer.

## Economies d'énergie

- Placez l'appareil dans un local sec et ventilable. Veillez à ce qu'il ne soit pas directement exposé aux rayons solaires et qu'il ne se trouve pas à proximité d'une source de chaleur (par ex. radiateur, chaudière). Si nécessaire, utilisez un panneau isolant.
- Attendez que les boissons et plats chauds aient refroidi avant de les ranger dans l'appareil.
- Rangez les produits surgelés dans le compartiment réfrigérateur pour qu'ils dégèlent. Vous profitez ainsi de leur excédent de froid pour refroidir les aliments déjà présents dans ce compartiment.
- Une couche de givre dans le compartiment congélateur gêne la communication du froid aux produits surgelés et accroît la consommation de courant. Enlevez régulièrement la couche de givre.
- Ouvrez la porte de l'appareil et celle du compartiment congélateur le moins longtemps possible.

---

## Bruits de fonctionnement

### Bruits tout à fait normaux

**Bourdonnement étouffé:** pendant que le compresseur est en marche.

**Gargouillis et clapotis légers:** ils proviennent de l'afflux du fluide réfrigérant dans les serpentins.

**Cliquetis:** audibles uniquement lorsque le moteur se met en marche ou s'arrête.

## Bruits que vous pouvez éliminer facilement

### L'appareil n'est pas d'aplomb

Veillez ajuster l'aplomb de l'appareil à l'aide d'un niveau à bulle. Pour cela, utilisez les pieds à vis ou placez un objet sous l'appareil pour le caler.

### L'appareil «touche une paroi»

Veillez éloigner l'appareil des meubles ou appareils qu'il touche.

### Les tiroirs, paniers ou clayettes ne sont pas bien fixés ou au contraire coincés

Vérifiez le bon positionnement des pièces amovibles et remettez-les correctement en place si nécessaire.

### Des récipients se touchent

Eloignez les bouteilles et récipients légèrement les uns des autres.






## Remédier soi-même aux petites pannes

### Avant d'appeler le service après-vente:

Vérifiez si, à l'aide des conseils ci-dessous, vous ne pouvez pas remédier vous-même à l'incident.

Si vous faites appel au SAV, l'intervention du technicien vous sera facturée, même pendant la période de garantie.

Dérangement	Cause possible	Remède
<b>Aucun affichage ne s'allume</b>	Coupure de courant; le disjoncteur a réagi; la fiche mâle n'est pas correctement fixée dans la prise de courant.	Vérifiez si le courant est coupé. Le fusible/disjoncteur doit se trouver en position armée.
<b>L'affichage indique «E..»</b>	Système électronique défectueux	Appelez le service après-vente
<b>La mention «alarm» s'allume, l'alarme sonore se fait entendre.</b>	Incident – il fait trop chaud dans le compartiment congélateur. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les orifices d'aération sont recouverts.</li> <li>• La porte du compartiment congélateur est ouverte.</li> <li>• Vous avez entreposé trop d'aliments à congeler en une seule fois.</li> </ul>	Pour couper l'alarme sonore, appuyez sur la touche «  ». <p>Assurez-vous que la ventilation de l'appareil se fait bien.</p> <p>Fermez la porte.</p> <p>Ne dépassez pas la capacité de congélation maxi.</p>
<b>L'éclairage intérieur ne fonctionne pas; le groupe frigorifique marche.</b>	L'ampoule est défectueuse.	Remplacement de l'ampoule <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou retirez le fusible/coupez le disjoncteur.</li> <li>2. Tirez vers l'avant la grille de l'éclairage. <b>Figure 16/B</b></li> <li>3. Changez l'ampoule (ampoule de rechange, 220–240 V, culot E14, Watts: voir l'ampoule défectueuse).</li> </ol>

Dérangement	Cause possible	Remède
	L'interrupteur de l'éclairage est coincé. <b>Figure 16/A</b>	Vérifiez s'il n'est pas coincé.
<b>Le bas du compartiment réfrigérateur est mouillé.</b>	La goulotte collectrice est bouchée, <b>figure 14</b> .	Nettoyez la rigole d'écoulement et la goulotte collectrice <b>fig. 14</b> , voir Nettoyage de l'appareil.
<b>La température du compartiment fraîcheur est trop basse ou trop élevée.</b>	La température pré réglée est trop élevée ou trop basse (par exemple, s'il gèle dans le compartiment fraîcheur).	<p>Vous pouvez corriger la température régnant dans le compartiment fraîcheur. Pour cela, éteignez l'interrupteur principal <b>Fig. 2/1</b>. Appuyez simultanément sur les touches (<b>Fig. 2/10</b> et <b>2/1</b>) pendant une à deux secondes (en commençant par la touche <b>Fig. 2/10</b>) jusqu'à ce que la mention «02» apparaisse.</p> <p>Pour régler la température, appuyez sur la touche <b>Fig. 2/10</b> et répétez jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche (en ordre croissant, de 1 à 4).</p> <p>L'appareil mémorise la température que vous venez de régler. Au bout d'une minute minimum, l'indicateur revient sur la température actuelle du compartiment réfrigérateur.</p>

## Service après-vente

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

Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique **Figure 17**.

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

## Avvertenze per lo smaltimento

### Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio protegge il vostro apparecchio da danni di trasporto. Tutti i materiali impiegati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di collaborare: smaltite l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.

Siete pregati d'informarvi presso il vostro rivenditore specializzato o presso la vostra amministrazione municipale sulle attuali possibilità di smaltimento.

### Rottamazione dell'apparecchio fuori uso

Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore! Attraverso uno smaltimento ecologico corretto si possono recuperare materie prime pregiate.

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

### Pericolo

In caso di apparecchi fuori uso

1. Estrarre la spina d'alimentazione.
2. Tagliare e smaltire il cavo di collegamento con la spina d'alimentazione.

Gli apparecchi frigoriferi contengono refrigerante, e nell'isolamento gas. Il refrigerante ed i gas richiedono uno smaltimento appropriato. Fino allo smaltimento appropriato, non danneggiare i tubi del circuito refrigerante.

## Istruzioni per la vostra sicurezza

### Prima di mettere in funzione l'apparecchio

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

Il produttore non è responsabile se voi trascurate le indicazioni ed avvertenze del libretto d'istruzioni per l'uso. Conservare le istruzioni per l'uso ed il montaggio per un eventuale successivo proprietario.

## Avvertenze

- Questo apparecchio contiene una piccola quantità di refrigerante R600a, un gas naturale compatibile con l'ambiente, ma infiammabile. Attenzione durante il trasporto e l'installazione dell'apparecchio a non danneggiare i tubi del circuito del refrigerante. Il refrigerante fuoriuscito a pressione può danneggiare gli occhi oppure incendiarsi. In caso di perdita di refrigerante prestare attenzione:

- che nelle vicinanze non vi siano fiamme libere e fonti d'accensione;
- estrarre la spina d'alimentazione, ventilare bene l'ambiente per qualche minuto.

Quanto più refrigerante contiene un apparecchio, tanto più grande deve essere l'ambiente, nel quale si trova l'apparecchio. In ambienti troppo piccoli, in caso di fuga si può formare una miscela infiammabile d'aria e gas.

Ogni 8 g di refrigerante l'ambiente deve disporre di un volume minimo di 1 m<sup>3</sup>. La quantità di refrigerante del vostro apparecchio è indicata sulla targhetta d'identificazione nell'interno dell'apparecchio.

### Nei casi d'emergenza

- Lavarsi gli occhi e rivolgersi ad un medico.
- Tenere lontano dall'apparecchio scintille d'accensione e fiamma aperta.
- Estrarre la spina d'alimentazione, ventilare bene l'ambiente per qualche minuto.

- Nei casi seguenti estrarre la spina d'alimentazione o disinserire il dispositivo di sicurezza
  - Sbrinamento
  - Pulizia
 Tirare direttamente la spina, non il cavo d'alimentazione.
- Non usare mai apparecchi elettrici nell'interno di questo apparecchio (per es. apparecchi di riscaldamento, produttori di ghiaccio elettrici ecc.).
- Non conservare nell'apparecchio prodotti contenenti propellenti gassosi combustibili (per es. bombolette spray) e sostanze esplosive – **Pericolo d'esplosione!**
- L'apparecchio non è un giocattolo per bambini!
- Non sbrinare o pulire mai l'apparecchio con una pulitrice a vapore. Il vapore può raggiungere parti elettriche e provocare un cortocircuito o una scarica elettrica.

### Tenere presente durante l'uso

- L'aria sulle pareti laterali dell'apparecchio si riscalda. L'aria riscaldata deve poter defluire liberamente. Altrimenti il refrigeratore deve lavorare più a lungo. Ciò aumenta il consumo di energia elettrica. Perciò: evitare assolutamente di coprire o di ostruire le aperture di afflusso e deflusso dell'aria.
- Le riparazioni non eseguite in modo appropriato possono creare grave pericolo per l'utilizzatore.
- Non usare impropriamente lo zoccolo, i cassettei estraibili, le porte ecc. come pedana d'appoggio oppure come sostegno.

- Conservare le bevande alcoliche ad alta gradazione solo chiuse ermeticamente ed in posizione verticale.
- Per gli apparecchi con serratura della porta: conservare la chiave fuori della portata dei bambini.
- Non sporcare le parti di materiale plastico e la guarnizione della porta con olio o grasso. Altrimenti le parti di materiale plastico e la guarnizione della porta diventano porose.
- Non conservare nel congelatore liquidi in bottiglia e lattine (specialmente le bevande contenenti anidride carbonica). Bottiglie e lattine possono esplodere!
- Non mettere subito in bocca alimenti congelati appena presi dal congelatore.  
**Pericolo di ustioni!**
- Evitare il contatto prolungato delle mani con alimenti congelati, ghiaccio o tubi dell'evaporatore ecc.  
**Pericolo di ustioni!**
- Non raschiare lo strato di brina o staccare i prodotti congelati con coltelli o con oggetti metallici acuminati. Così facendo si possono danneggiare i tubi del refrigerante. Il refrigerante fuoriuscito a pressione può provocare lesioni agli occhi o infiammarsi.

## Bambini in casa

- Non abbandonare l'imballaggio e sue parti alla mercé di bambini. Pericolo di soffocamento da scatole di cartone pieghevoli e fogli di plastica!
- L'apparecchio non è un giocattolo per bambini!
- Per gli apparecchi con serratura della porta: conservare la chiave fuori della portata dei bambini.

## Norme generali

L'apparecchio è idoneo

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

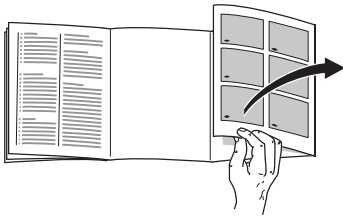
L'apparecchio è destinato all'uso domestico.

L'apparecchio è schermato contro i radiorischi secondo la direttiva EU 89/336/EEC.

L'ermeticità del circuito di raffreddamento è stata controllata.

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

## Conoscere l'apparecchio



Si prega di aprire l'ultima pagina con le illustrazioni. Questo libretto d'istruzioni per l'uso è valido per diversi modelli.

Nelle figure sono possibili differenze.

## Esempio per una dotazione

\* non in tutti i modelli

### Figura 1

- 1-11 Pannello comandi
- 12 Ventilatore di ricircolo aria
- 13 Illuminazione interna
- 14 Ripiani nel vano frigorifero
- 15 Cassetto
- 16 Cassetto intermedio "COOL"
- 17 Filtro umidità
- 18 Cassetto umido "FRESH AND COOL"
- 19 Balconcino per tubetti e lattine e uova
- 20 Scomparto per burro e formaggio \*
- 21 Balconcino per bottiglie grandi
- 22 Vassoio di congelamento
- 23 Cassetto per surgelati

- A **Vano frigorifero j**  
(La temperatura nel vano frigorifero può essere regolata da +2 °C a +11 °C)
- B **Vano a 0 °C** (intorno a 0 °C)
- C **Vano congelatore**  
(-18 °C o più freddo)

## Pannello comandi

### Figura 2

- 1 ① **Pulsante acceso-spento**  
L'interruttore principale serve ad accendere e spegnere l'intero apparecchio.
- 2 «~~A~~» **Pulsante**  
Serve per disattivare l'allarme acustico.  
L'allarme acustico si attiva quando nel vano congelatore la temperatura è troppo alta, cioè gli alimenti surgelati sono in pericolo.  
Senza pericolo per gli alimenti surgelati, il segnale acustico si attiva
  - alla messa in funzione dell'apparecchio.
  - quando s'introducono grandi quantità di alimenti freschi.
  - e quando la porta del vano congelatore resta aperta troppo a lungo.

### 3 Pulsante «super» per vano congelatore

Serve per inserire e disinserire il superfreezer.

La messa in funzione viene visualizzata attraverso il display **5** «super». Il superfreezer serve a congelare grandi quantità di alimenti freschi e deve essere inserito, a seconda della quantità, fino a **24 ore prima dell'introduzione** degli alimenti freschi.

Dopo l'inserimento il refrigeratore funziona continuamente, nel vano congelatore si raggiunge una temperatura molto bassa.

**Il superfreezer si disinserisce automaticamente quando gli alimenti ultimamente introdotti si sono completamente congelati (Se la quantità di alimenti è piccola dopo qualche ora, se la quantità è grande fino a dopo due giorni.)**

**Se è stato dimenticato d'introdurre gli alimenti, il superfreezer si spegne dopo ca. 26 ore.**

### 4 »◊» Pulsante di regolazione per la temperatura nel vano congelatore

Premere il pulsante «◊» **4**. La temperatura regolata viene visualizzata per 5 sec. sul display.

Premere ripetutamente o continuamente il pulsante di regolazione finché la temperatura desiderata viene visualizzata. L'ultimo valore regolato viene memorizzato. (La temperatura di regolazione viene visualizzata in successione continua da  $-18^{\circ}\text{C}$  a  $-24^{\circ}\text{C}$ . Dopo  $-24^{\circ}\text{C}$  compare di nuovo  $-18^{\circ}\text{C}$ .)

### 5 Spia «super» (congelamento)

È accesa solo quando il superfreezer è in funzione.

### 6 Indicatore «alarm»

**si accende** contemporaneamente all'emissione del segnale acustico, cioè se nel vano congelatore la temperatura aumenta troppo.

**Si spegne** quando il vano congelatore ha raggiunto la sua temperatura di lavoro.

### 7 Display temperatura per il vano congelatore

(indica **2** diverse temperature)

#### a) Temperatura attuale del vano congelatore

Senza premere alcun pulsante, viene qui visualizzata la temperatura attuale nel vano congelatore.

#### b) Temperatura regolata per il vano congelatore

Dopo avere premuto il pulsante di regolazione **4**, la temperatura di regolazione viene visualizzata per cinque secondi. Dopo compare di nuovo la temperatura «attuale» del vano congelatore.

### 8 Spia «cold + fresh» (refrigerazione)

si accendono quando s'inserisce l'interruttore principale **11** per il vano frigorifero.

**9 Display per il vano frigorifero**

è in funzione solo quando l'interruttore principale **11** per il vano frigorifero è stato inserito ed indica due funzioni:

**a) Temperatura attuale del vano frigorifero**

Senza premere alcun pulsante, qui viene visualizzata la temperatura attuale nel vano frigorifero.

**b) Temperatura di regolazione per il vano frigorifero**

Dopo avere premuto il pulsante di regolazione **10** la temperatura di regolazione viene visualizzata per cinque sec.

Dopo compare di nuovo la temperatura «attuale del vano frigorifero».

**10 Pulsante di regolazione per la temperatura nel vano frigorifero**

(La temperatura nel vano frigorifero può essere regolata da +2 °C a +11 °C.)

Premere il pulsante « $\diamond$ ».

La temperatura di regolazione viene visualizzata per 5 sec. nel display **9**.

Premere ripetutamente o continuamente il pulsante di regolazione finché la temperatura desiderata viene visualizzata. (La temperatura di regolazione viene visualizzata in successione continua da +11 °C a +2 °C. Dopo +2 °C compare di nuovo +11 °C.)

**11  Pulsante (non in tutti i modelli)**

Serve per accendere e spegnere il vano frigorifero. (Il vano frigorifero può essere messo in funzione solo se è già stato inserito l'interruttore principale **1**.)



## Considerare la temperatura ambiente e la ventilazione

La classe climatica è indicata sulla targhetta d'identificazione. Essa indica entro quali limiti di temperatura ambiente l'apparecchio può essere usato.

Classe climatica	Temperatura ambiente ammessa
SN	+10 °C a 32 °C
N	+16 °C a 32 °C
ST	+18 °C a 38 °C
T	+18 °C a 43 °C

## Ventilazione

### Figura 3

L'aria sulle pareti laterali dell'apparecchio si riscalda. L'aria riscaldata deve poter defluire liberamente. Altrimenti il refrigeratore deve lavorare più a lungo. Ciò aumenta il consumo di energia elettrica. Perciò: evitare assolutamente di coprire o di ostruire le aperture di afflusso e deflusso dell'aria.

L'apparecchio deve essere libero.

Sono necessari 3 cm di distanza rispetto al muro ed ai mobili attigui.

## Collegare l'apparecchio

Dopo avere collocato l'apparecchio, attendere almeno ½ ora prima di metterlo in funzione. Durante il trasporto può accadere che l'olio contenuto nel compressore entri nel sistema di raffreddamento.

Prima di usare l'apparecchio la prima volta, pulire il vano interno dell'apparecchio (vedi «Pulizia»).

La presa dovrebbe essere liberamente accessibile. Collegare l'apparecchio a corrente alternata a 220–240 V/50 Hz, tramite una presa installata a norma. La presa deve essere protetta con dispositivo di sicurezza di 10 A o superiore.

**Per gli apparecchi destinati all'uso in paesi non europei, è necessario verificare sulla targhetta d'identificazione se la tensione ed il tipo di corrente indicati corrispondono ai valori della rete elettrica locale. La targhetta d'identificazione si trova in basso a sinistra nel frigorifero. L'eventuale sostituzione del cavo d'alimentazione deve essere eseguita solo da un tecnico specializzato.**


### **⚠ Pericolo!**

**Evitare tassativamente l'allacciamento dell'apparecchio a «prese risparmio energetico» elettroniche (per es. Ecoboy; Sava Plug) e ad invertitori, che convertono la corrente continua in corrente alternata a 230 V (per es. impianti d'energia solare, reti elettriche navali).**

## Accendere l'apparecchio

### Figura 2

Quando si premono i pulsanti viene emesso un segnale acustico di conferma.

- **Premere l'interruttore principale dell'apparecchio 1**, viene emesso un segnale acustico, la spia **6** «alarm», la spia **9** «temperatura attuale nel vano frigorifero» ed il display **7** «temperatura attuale nel vano congelatore» accendono.
- **Premere il pulsante  2**, – il segnale acustico tace. Ora l'apparecchio è in funzione.

Le impostazioni base predisposte in fabbrica sono:  
 temperatura nel vano frigorifero  
 +5 °C  
 temperatura nel vano congelatore  
 -18 °C

Consigliamo una regolazione di ca. +4 °C.

Gli alimenti delicati non devono essere conservati a temperature superiori a +4 °C.

## Avvertenze sul funzionamento

- Quando il vano congelatore ha raggiunto la sua temperatura di lavoro, la spia «alarm» **2/6** si spegne.
- Le parti frontali della carcassa vengono in parte riscaldate leggermente; ciò impedisce una formazione di acqua di condensa nella zona della guarnizione della porta.

- Durante il funzionamento del refrigeratore, sulla parete posteriore interna del vano frigorifero si formano goccioline di rugiada o brina, ciò dipende dal funzionamento. Non è necessario raschiare lo strato di brina o asciugare le goccioline d'acqua. La parete posteriore si sbrina automaticamente. L'acqua di sbrinamento si raccoglie nel convogliatore di scarico **figura 14**, scorre sul refrigeratore e qui evapora.
- Se subito dopo avere chiuso il vano congelatore la porta resiste ad una nuova apertura, attendete da due a tre minuti, finché si compensa la depressione formatasi all'interno.

## Spegnere e mettere fuori servizio l'apparecchio

### Spegnere l'apparecchio

- Premere l'interruttore principale **Figura 2/1**. Il refrigeratore e l'illuminazione del vano interno si spengono.

### Mettere l'apparecchio fuori servizio

Se l'apparecchio resta inutilizzato per un lungo periodo:

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Sbrinare e pulire l'apparecchio.
- Lasciare aperte le porte dell'apparecchio.

## Messa fuori servizio del vano frigorifero e del vano a 0 °C

Se deve restare in funzione solo il vano congelatore, per es. durante le vacanze, premere il pulsante per il vano frigorifero ed il vano a 0 °C **figura 2/11**, finché si spengono i display **figura 2/8**, pulire il vano frigorifero ed il vano a 0 °C.

**Lasciare le porte chiuse.**

Il vano frigorifero ed il vano a 0 °C vengono raffreddati leggermente, evitando così la formazione di odori.

## Dotazione del vano frigorifero

Potete variare secondo la necessità la posizione dei ripiani nel vano frigorifero e dei contenitori della porta: tirare il ripiano verso avanti, abbassarlo, ed estrarlo sollevandolo lateralmente **figura 4**. Sollevare e togliere i contenitori **figura 5**.

### Cassetto per salsiccia e formaggio Figura 6

Sollevare per estrarre il cassetto. Il supporto del cassetto è variabile.

### Fermabottiglie Figura 7

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

### Scomparto per burro e formaggio Figura 8

### Ripiano bottiglie Figura 9

Sul ripiano bottiglie si possono deporre in sicurezza le bottiglie. Se lo spazio è necessario per altri alimenti, la staffa metallica anteriore può essere ribaltata verso l'alto.

## Capacità utile totale

**senza l'attrezzatura interna**, la capacità utile totale secondo l'attuale norma è:

Per l'intero apparecchio:

KG25F../KGF25..	242 l
KG29F../KGF29..	269 l

### Vano frigo:

KG25F../KGF25..	57 l
KG29F../KGF29..	84 l

**Con l'attrezzatura interna** la capacità totale utilizzabile è:

Per l'intero apparecchio:

KG25F../KGF25..	203 l
KG29F../KGF29..	225 l

### Vano frigo:

KG25F../KGF25..	49 l
KG29F../KGF29..	71 l

## Sistemare gli alimenti

### Considerare le zone fredde nel frigorifero!

A causa della circolazione dell'aria nel frigorifero, si formano zone con temperature differenti:

- **Zone più fredde**

sono sulla parete posteriore fra la freccia impressa sul lato ed il sottostante ripiano di vetro.

Avvertenza: conservare nelle zone più fredde gli alimenti delicati (per es. pesce, insaccati di carne, carne).

- **Zona più calda**

è nella parte più alta della porta.

Avvertenza: conservare nella zona meno fredda per es. formaggio e burro. Quando è servito il formaggio conserva così il suo aroma ed il burro si mantiene spalmabile.

### Tenere presente nella sistemazione delle bottiglie

Sistemare gli alimenti ben confezionati oppure coperti. Così si conservano l'aroma, il colore e la freschezza. Si evitano inoltre passaggi di gusto ed alterazioni di colore delle parti di plastica.

#### Consigliamo di sistemare gli alimenti come segue:

- **Sui ripiani** nel frigorifero: prodotti da forno, alimenti pronti, frutta e verdura sensibili al freddo
- **Nel vano a 0 °C «Cassetti COOL»:** latticini e salsicce
- **Nel cassetto umidità «FRESH AND COOL»:** verdura, insalata, frutta

- **Nella porta** (dall'alto verso il basso): burro, formaggio, uova, tubetti, bottigliette, bottiglie, latte, confezioni di succo di frutta

- **inel vano congelatore:** alimenti surgelati, cubetti di ghiaccio, gelato

## Il vano frigorifero

Regolabile da +2 °C a +11 °C. Consigliamo una temperatura di +4 °C.

#### Utilizzazione del vano frigorifero

Per conservare prodotti da forno, alimenti pronti, conserve, latte condensato, formaggi duri, frutta e verdura sensibili al freddo: frutta tropicale, come per es. mandarini, banane, ananas, meloni, avocado, papaie, frutti della passione, melanzane ed inoltre frutta da maturare, pomodori, cetrioli, pomodori verdi, patate.

## Il vano a 0 °C

La temperatura nel vano a 0 °C viene mantenuta costante intorno a 0 °C. La bassa temperatura e l'alta umidità dell'aria (nello scomparto umido) permettono ottimali condizioni di conservazione per gli alimenti freschi. Tutto nel vano a 0 °C è al sicuro e mantiene la sua freschezza per una durata doppia.

## Cassetto umido

Il cassetto umido **figura 1/18** è coperto con un filtro speciale, che fa passare l'aria trattenendo tuttavia l'umidità. Grazie a ciò nel cassetto umido vi è, secondo il contenuto, fino al 90 % di umidità dell'aria; condizioni ideali per tutto ciò che viene dall'orto e dal campo, come insalate, verdura, frutta, funghi ed erbe aromatiche.

Ma in esso possono essere conservati, spazio permettendo, anche altri alimenti, come pesci, frutti di mare, carne, salsiccia e formaggio.

## Per la conservazione a 0 °C sono idonei:

### Nei cassetti:

#### Figura 1/16

pietanze pronte, carne, pollame, formaggio, frutti di mare, latticini (resti, o latticini da conservare a lungo freschi), prosciutto, salsiccia.

### Nel cassetto umido:

#### Figura 1/18

verdura (per es. carote, rape rosse, sedano, ravanelli, asparagi, porri, spinaci, pomodori maturi, piselli freschi ecc.  
Varietà di cavoli (come cavolfiori, cavoli rapa, cavoletti di Bruxelles, broccoli, verze ecc.)  
Erbe aromatiche (come erba cipollina, finocchio, prezzemolo ecc.)  
Frutta (nostrana!) (frutta tropicale: solo fichi e mele granate)  
Funghi  
Varietà d'insalata (come lattughella, lattuga cappuccina, radicchio, cicoria ecc.).

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

Frutta e verdura sensibili al freddo, come: frutta tropicale, avocado, papaie, frutti della passione, melanzane, cetrioli, peperoni ed inoltre frutta da maturare, pomodori verdi, patate e formaggio duro. Il luogo ideale per la conservazione di questi alimenti è il vano frigorifero **figura 1/A**.

## Tenere presente nell'acquisto di alimenti:

Per la durata di conservazione degli alimenti è importante la "freschezza all'acquisto" dei prodotti. In generale vale il principio: quanto più freschi sono i prodotti conservati nel vano a 0 °C, tanto più a lungo restano freschi. Perciò al momento della spesa fare sempre attenzione alla freschezza degli alimenti.

## Tempi di conservazioni (a 0 °C)

dipendono dalla qualità iniziale	
<b>Salsiccia, affettati, carni, interiora, pesce, latte fresco, ricotta</b>	fino a 7 giorni
<b>Pezzetti di carne, salsicce da arrostiti, funghi, insalate, insalata in foglia</b>	fino a 10 giorni
<b>Pesce tagliato in pezzi grandi, pietanze pronte</b>	fino a 15 giorni
<b>Salsiccia affumicata o salmistrata, cavoli</b>	fino a 20 giorni
<b>Carni trattate a caldo in pezzi grandi, carne di manzo, selvaggina, legumi freschi</b>	fino a 30 giorni

## Il vano congelatore

### Utilizzare il vano congelatore

- Per la conservazione di alimenti surgelati
- Produrre cubetti di ghiaccio
- Per congelare alimenti

Fare attenzione che la porta del vano frigorifero sia sempre chiusa! Se la porta è aperta gli alimenti surgelati si scongelano. Nel vano congelatore si forma uno spesso strato di ghiaccio. Inoltre: spreco di energia a causa di un alto consumo di corrente elettrica!

## Congelare e conservare alimenti surgelati

### Surgelare alimenti

#### Potenza di congelamento:

KG25F../KGF25.. 18 kg/24h

KG29F../KGF29.. 20 kg/24h

Gli alimenti si devono surgelare completamente al più presto possibile anche all'interno. Per conservare vitamine, valore nutritivo aspetto e gusto, non superare la max. potenza di congelamento. Nel congelamento nei cassetti la max. potenza di congelamento è un poco inferiore.

## Superfreezer

Se nel vano congelatore sono già conservati alimenti, qualche ora prima d'introdurre prodotti freschi si deve inserire il «superfreezer».

In generale sono sufficienti 4–6 ore. Se è necessario sfruttare la massima potenza di congelamento, sono necessarie 24 ore. Le minori quantità di alimenti (fino a 2 kg) si possono congelare senza superfreezer. Per inserire il superfreezer premere semplicemente il pulsante superfreezer, figura 2/3.

## Conservare alimenti surgelati e preparare ghiaccio

#### Tenere presente fin dall'acquisto:

- Fare attenzione alla confezione, che non deve essere danneggiata.
- Controllare la data di scadenza.
- La temperatura dell'espositore-congelatore di vendita deve essere più fredda di -18 °C. Altrimenti la scadenza degli alimenti surgelati si abbrevia.
- Acquistare sempre per ultimi gli alimenti surgelati. Portarli a casa al più presto, bene avvolti in carta di giornale o in una borsa termica.
- A casa conservare subito gli alimenti surgelati nel vano congelatore. Chiudere correttamente la porta del vano congelatore. Consumare gli alimenti surgelati prima della data di scadenza.

- Non ricongelare gli alimenti scongelati. Eccezione: gli alimenti possono essere di nuovo congelati dopo essere stati elaborati in una pietanza pronta (cotta o arrostita).

## Conservazione di alimenti

Fare sempre attenzione che tutti i cassetti per congelati siano introdotti completamente fino all'arresto. Ciò è importante per una perfetta circolazione dell'aria nell'apparecchio.

Se gli alimenti da conservare sono molti, estrarre dall'apparecchio tutti i cassetti, tranne l'ultimo, e disporre gli alimenti direttamente sulle griglie di congelamento.

Per evitare che, in caso di una eventuale interruzione di corrente o di un guasto, gli alimenti congelati possano riscaldarsi rapidamente, disporre gli accumulatori del freddo nello scomparto più in alto, direttamente sugli alimenti.

### Produrre cubetti di ghiaccio

#### Figura 10

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

## Surgelare alimenti

Utilizzare per il congelamento solo prodotti alimentari freschi e integri. Conservare gli alimenti in confezioni impermeabili all'aria, per evitare che perdano il loro gusto o possano essiccarsi.

### Per confezionare correttamente:

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

### Per confezionare non sono adatti:

carta per imballaggio, carta pergamena, cellofan, sacchetti per la spesa usati, buste da spesa usate.

### Per confezionare sono adatti:

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

### Per chiudere la confezione sono adatti:

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

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

## Calendario di congelamento

### Figura 11

(non in tutti i modelli)

I numeri accanto ai simboli indicano la durata di conservazione in mesi per il surgelato. Per i surgelati commerciali è necessario osservare la data di scadenza.

## Sbrinare il vano congelatore

### Figura 15

#### **⚠ Pericolo di scarica elettrica**

Non utilizzare pulitrici a vapore. L'eventuale condensazione del vapore su parti sotto tensione può provocare un cortocircuito o una scarica elettrica.

Per rimuovere la brina non usare coltelli oppure oggetti acuminati.

Non danneggiare i tubi del circuito refrigerante.

Il refrigerante che fuoriesce a spruzzi può ferire gli occhi ed è infiammabile.

Non usare nell'apparecchio apparecchi elettrici o fiamma libera.

#### **Avvertenza**

Grandi accumuli di brina e di ghiaccio sulle griglie di congelamento pregiudicano il rendimento dell'apparecchio e fanno aumentare il consumo di energia elettrica.

Quando lo strato di brina raggiunge lo spessore di ca. 1/2 cm, è necessario sbrinare. Ciò va fatto comunque almeno una o due volte all'anno. È più opportuno farlo quando l'apparecchio contiene pochi alimenti surgelati oppure è vuoto.

Se nell'apparecchio vi sono ancora alimenti, inserire il superfreezer ca. 4 ore prima dello sbrinamento, per portare gli alimenti ad una temperatura molto bassa e per poterli così conservare più a lungo a temperatura ambiente.

## Procedere come segue

- Conservare i cassetti surgelati con gli alimenti in un luogo fresco. Deporre gli accumulatori del freddo (se disponibili) sugli alimenti.
- Per raccogliere l'acqua di sbrinamento mettere il vassoio di congelamento vuoto sul ripiano più in basso.
- Per accelerare lo sbrinamento mettere nell'apparecchio, su sottopentola termoisolanti, due pentole con acqua bollente. Chiudere la porta dell'apparecchio per impedire l'uscita del calore.
- Dopo lo sbrinamento vuotare l'acqua raccolta. Raccogliere con una spugna la restante acqua sul fondo del vano congelatore.
- Accendere di nuovo l'apparecchio.
- Introdurre di nuovo gli alimenti surgelati.

#### **Spray sbrinatori**

Sono determinanti le istruzioni del produttore.

#### **⚠ Attenzione**

Gli spray sbrinatori possono formare gas esplosivi, contenere solventi o propellenti dannosi per la plastica oppure essere nocivi per la salute.



## Il vano frigorifero ed il vano a 0 °C si sbrinano automaticamente

Durante il funzionamento del refrigeratore, sulla parete posteriore interna del vano frigorifero si formano goccioline di acqua di sbrinamento o brina. Ciò dipende dal funzionamento. Non è necessario asciugare le gocce d'acqua di sbrinamento o la brina. La parete posteriore si sbrina automaticamente. L'acqua di sbrinamento scorre nel convogliatore di scarico **figura 14**. Dal convogliatore di scarico l'acqua di sbrinamento scorre sul refrigeratore e qui evapora.

**Avvertenza:** mantenere puliti il convogliatore di scarico ed il foro di scarico **figura 14** affinché l'acqua di sbrinamento possa defluire.

## Pulire l'apparecchio

1. **Attenzione: estrarre la spina di alimentazione, oppure disinserire l'interruttore di sicurezza.**
2. Lavare la guarnizione della porta solo con acqua pulita, e poi asciugarla accuratamente.
3. Lavare l'apparecchio con acqua tiepida e poco detersivo. L'acqua con detersivo non deve penetrare nell'illuminazione **Figura 11/13**.
4. Dopo la pulizia: ricollegare l'apparecchio e inserirlo nuovamente.

## Pulire il vano a 0 °C

### Estrazione dei cassettei

Estrarre completamente i cassettei, sollevarli e rimuoverli **figura 12**. Nella successiva introduzione dei cassettei, questi devono essere poggiati sulle guide di estrazione e spinti nel vano (i cassettei s'innestano nelle guide di estrazione).

### Smontaggio del filtro umidità

Anche il filtro umidità **figura 11/17**, sopra il cassetto umido, può essere estratto per la pulizia. A tal fine estrarre prima il cassetto umido. Poi estrarre il filtro umidità. Sollevare il coperchio del filtro **figura 13**, estrarre la cartuccia del filtro, lavarla in acqua tiepida, farla asciugare e rimontare il tutto.

Non usare prodotti per pulizia contenenti sabbia o acidi, e solventi chimici.

Pulire regolarmente il convogliatore dell'acqua di sbrinamento ed il foro di scarico **figura 14** affinché l'acqua di sbrinamento possa scorrere liberamente. Pulire con un bastoncino o simile il convogliatore dell'acqua di sbrinamento.

L'acqua e detersivo per la pulizia non deve scorrere attraverso il foro di scarico nella vaschetta di evaporazione.

### Attenzione:

Non lavare mai i ripiani ed i contenitori nella lavastoviglie. Questi elementi si possono deformare.

## Consigli per il risparmio energetico

- Installare l'apparecchio in un ambiente asciutto e ben ventilabile! L'apparecchio deve essere disposto al riparo dall'irradiazione solare diretta e distante da fonti di calore (p. es. radiatore, cucina, ecc.). Eventualmente utilizzare un pannello isolante.
- Prima fare raffreddare le pietanze e bevande calde, poi disporle nell'apparecchio!
- Mettere a scongelare gli alimenti surgelati nel vano frigorifero. Con ciò sfruttate il freddo dell'alimento surgelato per raffreddare gli alimenti nel vano frigorifero.
- Lo strato di brina nel vano congelatore peggiora la cessione del freddo agli alimenti conservati e fa aumentare il consumo di energia elettrica. Eliminare regolarmente lo strato di brina!
- Aprire la porta del vano frigorifero e del vano congelatore il tempo più breve possibile!
- Badare che la porta del vano congelatore sia sempre chiusa. La porta del vano congelatore si chiude con uno scatto percettibile.

## Rumori di funzionamento

### Rumori normali

**Ronzio** – refrigeratore in funzione.

**Ribollire, fruscio o gorgoglio** – il refrigerante scorre attraverso i tubi.

**Scatto** – inserimento e disinserimento del motore.

### Rumori facili da eliminare

#### L'apparecchio non è livellato

Si prega di livellare l'apparecchio per mezzo di una livella a bolla d'aria. Utilizzare a tal fine i piedini a vite oppure inserire spessori sotto i piedini.

#### L'apparecchio «tocca»

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

#### Cassetti, cesti o ripiani vibrano o sono incastrati

Si prega di controllare le parti estraibili ed eventualmente di inserirle di nuovo.

#### Contenitori si toccano


Allontanare un poco le bottiglie e contenitori che si toccano.

## Eliminare da soli piccoli guasti

### Prima di chiedere l'intervento del servizio assistenza clienti:

Verificate se siete in grado di eliminare autonomamente il guasto con l'aiuto delle istruzioni seguenti.

Il servizio assistenza clienti vi addebita l'intero diritto fisso di chiamata del tecnico – anche durante il periodo di garanzia!

Guasto	Causa possibile	Rimedio
Nessuna spia è accesa	Interruzione di corrente; il dispositivo di sicurezza è intervenuto; la spina di alimentazione non è inserita bene nella presa.	Controllare se vi è corrente, il dispositivo di sicurezza deve essere inserito.
Il display indica «E.»	Comando elettronico guasto	Chiamare il servizio assistenza clienti
L'indicatore «alarm» si accende, viene emesso il segnale acustico.	<p>Guasto – la temperatura nel vano congelatore è troppo alta!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le aperture di afflusso e deflusso dell'aria sono coperte.</li> <li>La porta del vano congelatore è aperta.</li> <li>Sono stati messi a surgelare troppi alimenti in una sola volta.</li> </ul>	<p>Per disattivare il segnale acustico premere il pulsante «».</p> <p>Garantire un corretto afflusso e deflusso dell'aria.</p> <p>Chiudere la porta.</p> <p>Non superare la potenza max. di congelamento.</p>
L'illuminazione interna non funziona; il refrigeratore funziona.	La lampadina ad incandescenza è fulminata.	<p>Sostituire la lampadina ad incandescenza</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Estrarre la spina di alimentazione o disinserire il dispositivo di sicurezza.</li> <li>Estrarre verso avanti la griglia di copertura. <b>Figura 16/B</b></li> <li>Sostituire la lampadina ad incandescenza (Lampadina di ricambio, 220–240 V corrente alternata, portalampada E14, Watt vedi lampadina fulminata).</li> </ol>

Guasto	Causa possibile	Rimedio
	L'interruttore della luce è bloccato. <b>Figura 16/A</b>	Controllare se si muove.
<b>Il fondo del vano frigorifero è bagnato.</b>	Il tubo di scarico dell'acqua di sbrinamento è otturato. <b>Figura 14.</b>	Pulire il convogliatore dell'acqua di sbrinamento ed il tubo di scarico <b>figura 14</b> , vedi Pulire l'apparecchio.
<b>La temperatura nel vano a 0 °C è troppo fredda o calda.</b>	Il valore di temperatura permanente è stato regolato troppo alto o troppo basso (per esempio in caso di gelo nel vano a 0 °C).	<p>La temperatura nel vano a 0 °C può essere corretta. A tal fine disinserire l'interruttore principale <b>figura 2/1</b>. Premere contemporaneamente per 1–2 sec. i pulsanti <b>figura 2/10</b> e <b>figura 2/1</b> (prima il pulsante <b>figura 2/10</b>), finché compare l'indicazione «02».</p> <p>Per regolare i valori di temperatura premere ripetutamente il pulsante <b>figura 2/10</b> finché viene visualizzato il valore di temperatura desiderato (successione continua 1–4).</p> <p>Il valore di temperatura regolato viene memorizzato. Dopo 1 min. il display passa di nuovo alla temperatura attuale del vano frigorifero.</p>

## Servizio assistenza clienti

Trovate un servizio assistenza clienti non lontano da voi nell'elenco telefonico oppure nell'elenco del servizio assistenza clienti. Indicate al servizio assistenza clienti la sigla del prodotto (E-Nr.) ed il numero di fabbricazione (FD-Nr.) del vostro apparecchio.

Trovate questi due dati nella targhetta d'identificazione **figura 17**.

Indicando la sigla del prodotto ed il numero di fabbricazione contribuite ad evitare interventi inutili. Risparmiate così le spese relative.

## Aanwijzingen over de afvoer

### Afvoeren van de verpakking van uw nieuwe apparaat

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

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

### Afvoer van het oude apparaat

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

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

### Waarschuwing

Bij afgedankte apparaten

1. Stekker uit het stopcontact trekken.
2. Aansluitkabel doorknippen en samen met de stekker verwijderen;

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

## Veiligheidsvoorschriften

### Voordat u het apparaat in gebruik neemt

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

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid als de aanwijzingen en waarschuwingen in de gebruiksaanwijzing niet in acht worden genomen. Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift voor een eventuele latere bezitter van het apparaat.

## **Attentie!**

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

- dat zich geen open vuur of ontstekingsbronnen in de buurt van het lek bevinden.
- Stekker uit het stopcontact trekken en de ruimte een paar minuten goed luchten.

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

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

## **In noodgevallen**

- Ogen uitspoelen en een arts raadplegen.
- Vonken en open vuur buiten bereik van het apparaat houden.
- Stekker uit het stopcontact trekken en de ruimte een paar minuten goed luchten.
- In de volgende gevallen de stekker uit het stopcontact trekken resp. de zekering uitschakelen of losdraaien:
  - ontdooien
  - schoonmaken
 Altijd aan de stekker trekken, nooit aan de aansluitkabel.
- Nooit elektrische apparaten in het apparaat gebruiken (bijv. verwarmingsapparaten, elektrische ijsmaker etc.).
- Geen producten met brandbare drijfgassen (bijv. spuitbussen) en geen explosieve stoffen in het apparaat opslaan – **kans op explosie!**
- Het apparaat is geen speelgoed voor kinderen!
- Het apparaat nooit met een stoomreiniger ontdooien of schoonmaken! De hete stoom kan in de onder spanning staande onderdelen van het apparaat terechtkomen en kortsluiting of een elektrische schok veroorzaken.

### Attentie bij het gebruik

- De lucht aan de zijwanden van het apparaat wordt verwarmd. De verwarmde lucht moet ongehinderd afgevoerd kunnen worden. Anders moet de koelmachine meer presteren waardoor het energieverbruik toeneemt. De be- en ontluchtingsopeningen mogen dan ook nooit worden afgedekt!
- Reparaties mogen alleen door een vakkundig monteur worden uitgevoerd. Door ondeskundige reparatie kan er gevaar voor de gebruiker ontstaan.
- Plint, uittrekbare manden of laden, deuren etc. niet als opstapje gebruiken of om op te leunen.
- Dranken met een hoog alcoholpercentage altijd goed gesloten en rechtop bewaren.
- Bij een apparaat met deurslot: sleutel buiten het bereik van kinderen bewaren!
- Zorg dat de kunststof delen en de deurafdichting niet met olie of vet in aanraking komen. Ze kunnen poreus worden.
- Flessen en blikjes met vloeistoffen – vooral koolzuurhoudende dranken – niet in de diepvriesruimte opslaan. De flessen en blikjes kunnen springen!
- Diepvrieswaren nadat u ze uit de diepvriesruimte hebt gehaald, nooit onmiddellijk in de mond nemen.  
**Kans op verbranding!**
- Langdurig contact van de handen met de diepvrieswaren, ijs of de leidingen van de verdampers enz. vermijden.  
**Kans op verbranding!**

- Een laag rijp en vastgevroren diepvrieswaren niet met een mes of een scherp voorwerp afschrapen of losmaken. Hierdoor kunt u de koelleidingen beschadigen. Koelmiddel dat naar buiten spuit, kan vlam vatten of tot oogletsel leiden.

### Algemene bepalingen

Het apparaat is geschikt

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

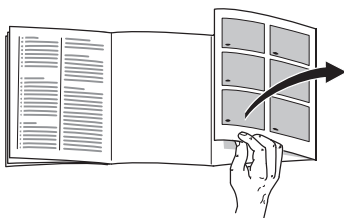
Het apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik.

Het apparaat is ontstoord volgens EU-richtlijn 89/336/EEC.

Het koelcircuit is op dichtheid gecontroleerd.

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

## Kennismaking met het apparaat



A.u.b. vóór het lezen de laatste bladzijde met afbeeldingen openvouwen. Deze gebruiksaanwijzing is op meer dan één type van toepassing.

Afwijkingen in de afbeeldingen zijn hierdoor niet uitgesloten.

## Een voorbeeld van een uitvoering

\* niet bij alle modellen

### Afb. 1

- 1-11 Bedieningspaneel
- 12 Ventilator voor de luchtcirculatie
- 13 Binnenverlichting
- 14 Legplateaus in de koelruimte
- 15 Lade
- 16 Lade "COOL"
- 17 Vochtfilter
- 18 Lade "FRESH and COOL"
- 19 Voorraadvak voor tubes en blikjes, eier
- 20 Boter- en kaasvak \*
- 21 Vak voor grote flessen
- 22 Vriestableau
- 23 Diepvrieslade

### A Koelruimte

(De temperatuur in de koelruimte kan van +2 °C tot +11 °C worden ingesteld.)

### B Verskoelruimte (rond 0 °C)

### C Vriesvak (-18 °C en kouder)

## Bedieningspaneel

### Afb. 2

#### 1 ① Aan/Uit-toets

Hoofdschakelaar voor het in- en uitschakelen van het hele apparaat.

#### 2 „~~A~~” toets

Om het alarmsignaal uit te schakelen. Het alarmsignaal wordt ingeschakeld als het in de diepvriesruimte te warm is waardoor de diepvrieswaren kunnen ontdooien.

Zonder gevaar voor de diepvrieswaren kan het alarmsignaal worden ingeschakeld

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



### 3 „super”-toets voor de diepvriesruimte

Om het supervriessysteem in en uit te schakelen.

Indicatie **5** „super” geeft aan dat het supervriessysteem is ingeschakeld. Het supervriessysteem wordt gebruikt voor het invriezen van grote hoeveelheden verse levensmiddelen en moet – afhankelijk van de hoeveelheid – tot **24 uur vóór het inladen** van de verse levensmiddelen worden ingeschakeld.

Na het inschakelen loopt de koelmachine permanent, in de diepvriesruimte wordt een zeer lage temperatuur bereikt.

**Het supervriessysteem wordt automatisch uitgeschakeld als de vers ingeladen levensmiddelen door en door bevroren zijn (bij kleine hoeveelheden levensmiddelen na een paar uur, bij grote hoeveelheden na maximaal twee dagen).**

**Als u vergeten bent de levensmiddelen in te laden, wordt het supervriessysteem na ca. 26 uur uitgeschakeld.**

### 4 „◇” insteltoets voor de temperatuur in de diepvriesruimte

„◇”-Toets **4** indrukken. De insteltemperatuur wordt gedurende 5 seconden op indicatie **7** aangegeven.

De insteltoets een aantal keren indrukken of ingedrukt houden tot de gewenste temperatuur wordt aangegeven. De laatst ingestelde waarde wordt opgeslagen. (De insteltemperatuur wordt in doorlopende volgorde van  $-18\text{ °C}$  tot  $-24\text{ °C}$  aangegeven. Na  $-24\text{ °C}$  verschijnt weer  $-18\text{ °C}$ .)

### 5 Indicatie „super” (vriezen)

Brandt alleen als het supervriessysteem is ingeschakeld.

### 6 Indicatie „alarm”

**brandt** als ook het alarmsignaal te horen is, d.w.z. als het in de diepvriesruimte te warm is.

Het **gaat uit** als in de diepvriesruimte de bedrijfstemperatuur is bereikt.

### 7 Temperatuurindicatie voor de diepvriesruimte

(geeft 2 verschillende temperaturen aan)

#### a) Actuele temperatuur in de diepvriesruimte

Zonder een toets in te drukken wordt hier de actuele temperatuur in de diepvriesruimte aangegeven.

#### b) Insteltemperatuur voor de diepvriesruimte

Na het indrukken van insteltoets **4** wordt de insteltemperatuur gedurende 5 seconden aangegeven. Hierna verschijnt weer de „actuele temperatuur in de diepvriesruimte”.

**8 Indicatie „cold + fresh” (koelen)**

brandt als de hoofdschakelaar **11** voor de koelruimte werd ingeschakeld.

**9 Indicatie voor de koelruimte**

is alleen in werking als de hoofdschakelaar **11** voor de koelruimte werd ingeschakeld en geeft twee functies aan:

**a) Actuele temperatuur in de koelruimte**

Zonder een toets in te drukken wordt hier de actuele temperatuur in de koelruimte aangegeven.

**b) Insteltemperatuur voor de koelruimte**

Na het indrukken van insteltoets **10** wordt de insteltemperatuur gedurende 5 seconden aangegeven.

Hierna verschijnt weer de „actuele temperatuur in de koelruimte”.

**10 Insteltoets voor de temperatuur in de koelruimte**

(De temperatuur in de koelruimte kan van +2 °C tot +11 °C worden ingesteld.)

„◇”-toets indrukken.

De insteltemperatuur wordt gedurende 5 seconden op indicatie **9** aangegeven.

De insteltoets een aantal keren indrukken of ingedrukt houden tot de gewenste temperatuur wordt aangegeven.

(De insteltemperatuur wordt in doorlopende volgorde van +11 °C tot +2 °C aangegeven. Na +2 °C verschijnt weer +11 °C.)

**11 ○ -toets (niet bij alle modellen)**

Om de koelruimte in en uit te schakelen. (De koelruimte kan alleen in gebruik worden genomen als de hoofdschakelaar **1** van tevoren werd ingeschakeld.)

## Let op omgevingstemperatuur en beluchting

De klimaatklasse staat aangegeven op het typeplaatje. Hierdoor wordt aangegeven bij welke omgevingstemperatuur het apparaat gebruikt kan worden.

Klimaatklasse	toelaatbare omgevings-temperatuur
SN	+10 °C tot 32 °C
N	+16 °C tot 32 °C
ST	+18 °C tot 38 °C
T	+18 °C tot 43 °C

## Beluchting

### Afb. 3

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

De be- en ontluuchtingsopeningen mogen dan ook nooit worden afgedekt!

Het apparaat moet vrij staan.

Neem een afstand van 3 cm tot de wand en de meubelen naast het apparaat in acht.

## Aansluiten van het apparaat

Na het plaatsen van het apparaat moet u minimaal een 1/2 uur wachten voordat u het apparaat in gebruik neemt. Tijdens het transport kan het voorkomen dat de olie uit de compressor in het koelsysteem terecht komt.

Voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt de binnenkant van het apparaat schoonmaken (zie Schoonmaken).

Het stopcontact moet gemakkelijk te bereiken zijn. Het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften aangebracht, randgeaard stopcontact met een zekering van 10 ampère of meer, op 220–240 V/50 Hz wisselstroom aansluiten.

**Bij apparaten die in niet Europese landen worden gebruikt op het typeplaatje controleren of de aansluitspanning en de stroomsoort overeenkomen met de waarden van uw elektriciteitsnet. Het typeplaatje bevindt zich links onderaan in de koelruimte. Een eventueel noodzakelijke vervanging van de aansluitkabel mag alleen door een vakkundig monteur worden uitgevoerd.**

### **⚠ Waarschuwing!**

**Het apparaat mag nooit worden aangesloten op elektronische energiebesparende stekkers (bijv. Ecoboy; Sava Plug) of op omvormers die gelijkstroom omzetten in 230 V wisselstroom (bijv. installaties voor zonneënergie of netwerken voor schepen).**

## Inschakelen van het apparaat

Afb. 2

Bij het indrukken van de toetsen klinkt een bevestigingssignaal.

- **Hoofdschakelaar 1 indrukken**, het alarmsignaal is te horen, de indicaties **6** „alarm”, **9** „actuele temperatuur in de koelruimte” en **7** „actuele temperatuur in de diepvriesruimte” branden.
- ~~4~~-**toets 2 indrukken**, – het alarmsignaal gaat uit. Hiermee is het apparaat in werking.

Vanuit de fabriek heeft het apparaat de volgende basisinstellingen:  
 temperatuur in de koelruimte  
 +5 °C  
 temperatuur in de diepvriesruimte  
 -18 °C

Wij raden een instelling van ca. +4 °C aan.

Gevoelige levensmiddelen niet warmer dan bij +4 °C bewaren.

## Aanwijzingen bij het gebruik

- Als in de diepvriesruimte de bedrijfstemperatuur is bereikt, gaat de indicatie „alarm” **2/6** uit.
- De voorzijde van het apparaat wordt gedeeltelijk licht verwarmd waardoor de vorming van condensatiewater in de buurt van de deurafdichting wordt voorkomen.

- Terwijl de koelmachine loopt, vormen zich dooiwaterdruppels of een laagje rijp op de achterwand van de koelruimte. Dit is normaal. U hoeft de dooiwaterdruppels niet af te wissen of de rijp af te schrapen. De achterwand wordt automatisch ontdooid. Het dooiwater loopt via het afvoergootje **afb. 14** naar de koelmachine, waar het verdampt.
- Als de deur van de diepvriesruimte na het sluiten niet meteen weer geopend kan worden: twee à drie minuten wachten tot de ontstane onderdruk is opgeheven.

## Uitschakelen en buiten werking stellen van het apparaat

### Uitschakelen van het apparaat

- Hoofdschakelaar **afb. 2/1** indrukken. Koelmachine en binnenverlichting worden uitgeschakeld.

### Buiten werking stellen van het apparaat

Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt:

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Het apparaat laten ontdooien en schoonmaken.
- Deuren van het apparaat open laten staan.

## Buiten werking stellen van de koel- en verskoelruimte

Als alleen het vriesvak in bedrijf moet blijven (bijv. vanwege vakantie): de toets voor de koel- en verskoelruimte **afb. 2/11** net zolang indrukken tot de indicaties **afb. 2/8** uitgaan. De koel- en verskoelruimte schoonmaken.

### Deuren dicht laten.

De koel- en verskoelruimte wordt licht gekoeld waardoor reukvorming wordt vermeden.

## Uitvoering van de koelruimte

De legroosters/plateaus in de koelkast en de vakken in de deur kunnen – indien nodig – worden verplaatst: legrooster/plateau naar voren trekken, iets laten zakken en zijdelings eruit zwenken **afb. 4**. Vakken iets optillen en eruit halen **afb. 5**.

### Lade voor worst en kaas

#### Afb. 6

Om eruit te halen: lade iets optillen. De houder kan verschoven worden.

### Flaschenhalter

#### Bild 7

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

### Boter- en kaasvak

#### Afb. 8

### Flessenrek

#### Afb. 9

In de flessenrek kunnen flessen veilig worden bewaard. De voorste metalen beugel kan omhoog worden geklapt om ruimte te maken voor ander levensmiddelen.

## Netto-inhoud

**Zonder binneninrichting** bedraagt de netto-inhoud volgens de actuele norm:

voor het hele apparaat:

KG25F../KGF25..	242 l
KG29F../KGF29..	269 l

#### Diepvriesruimte:

KG25F../KGF25..	57 l
KG29F../KGF29..	84 l

**Met binneninrichting** bedraagt de netto-inhoud:

voor het hele apparaat:

KG25F../KGF25..	203 l
KG29F../KGF29..	225 l

#### Diepvriesruimte:

KG25F../KGF25..	49 l
KG29F../KGF29..	71 l

## Levensmiddelen inruimen

### Let op de koudezones in de koelruimte!

Door de luchtcirculatie in de koelruimte verschillende koudezones.

- **De koudste zones**

bevinden zich aan de achterwand tussen de aan de zijkant afgebeelde pijl en de glasplaat eronder.

Attentie: in de koudste zones gevoelige levensmiddelen opslaan zoals vis, worst en vlees.

- **De warmste zone**

bevindt zich helemaal bovenaan in de deur.

Attentie! In de warmste zone bijv. boter en kaas bewaren. Tijdens het serveren behoudt de kaas zijn aroma en de boter blijft smeerbaar.

### Attentie bij het inruimen

De levensmiddelen goed verpakt of afgedekt inruimen. Hierdoor blijven geur, kleur en versheid behouden. Bovendien voorkomt u dat de levensmiddelen naar elkaar gaan smaken en dat de kunststof delen verkleuren.

### Wij adviseren u de levensmiddelen als volgt in te ruimen:

- **Op de legroosters/plateaus** in de koelruimte: brood en banket, klaargemaakte gerechten, koudegevoelig fruit en groente
- **In de verskoelruimte „Schuifladen COOL”:** zuivelproducten, vlees en worst

- **In de vochtlade „FRESH AND COOL”:** groente, sla en fruit
- In de **deur** (van boven naar beneden): boter, kaas, eieren, tubes, flesjes, grote flessen, melk en pakken met vruchtensap
- **in het vriesvak:** diepvrieswaren, ijsblokjes, consumptie-ijs.

## De koelruimte

De temperatuur is instelbaar van +2 °C tot +11 °C. Wij adviseren een temperatuur van +4 °C.

### Gebruik van de koelruimte

Voor het opslaan van brood en banket, klaargemaakte gerechten, conserven, gecondenseerde melk, harde kaas, koudegevoelig fruit en groente, zuidvruchten zoals mandarijnen, bananen, ananas, meloenen, avocado's, papaya's, passievruchten, aubergines, bovendien fruit dat moet narijpen, tomaten, komkommers, groene tomaten, aardappelen.

## De verskoelruimte

De temperatuur in de verskoelruimte wordt constant rond de 0 °C gehouden. De lage temperatuur en de hoge luchtvochtigheid (in de vochtlade) scheppen een ideaal klimaat voor het opslaan van verse levensmiddelen. In de verskoelruimte is alles veilig en blijven de levensmiddelen twee keer zo lang vers.

## De vochtlade

De vochtlade **afb. 1/18** is afgedekt met een speciaal filter dat wel lucht doorlaat maar ervoor zorgt dat het vocht in de lade blijft. Afhankelijk van de hoeveelheid en het soort levensmiddelen heerst er daardoor in de vochtlade een luchtvochtigheid tot 90%. een ideaal klimaat voor alles wat uit de tuin of van het land komt zoals sla, groente, fruit, champignons en kruiden.

Maar ook andere levensmiddelen zoals vis, schaal- en schelpdieren, vlees, worst en kaas kunnen hier – voor zover er plaats is – worden opgeslagen.

## Voor verskoelen geschikt:

### In de laden:

#### afb. 1/16

klaargemaakte gerechten, vlees, gevogelte, kaas, schaal- en schelpdieren, zuivelproducten (aangebrouwen verpakkingen of producten die langer vers moeten blijven), ham en worst.

### In de vochtlade:

#### afb. 1/18

groente (bijv. wortelen, rode bieten, selderij, radijsjes, asperges, prei, spinazie, rijpe tomaten, verse erwten enz.).  
Koolsoorten (zoals bloemkool, koolrabi, spuitjes, broccoli, savooie kool enz.).  
Kruiden (zoals bieslook, dille, peterselie enz.).  
Fruit (binnenlands) (zuidvruchten: alleen vijgen en granaatappelen).  
Champignons.  
Slasoorten (zoals veldsla, groene sla, radicchio, Brussels lof enz.).

## Niet geschikt voor verskoelen:

koudegevoelig fruit en groente zoals zuidvruchten, avocado's, papaya's, passievruchten, aubergines, komkommers, paprika's, bovendien fruit dat nog moet narijpen, groene tomaten, aardappelen en harde kaassoorten. Een ideale bewaarplaats voor dit soort levensmiddelen is de koelruimte **afb. 1/A**.

## Attentie bij het inkopen van levensmiddelen:

voor de bewaartijd van de levensmiddelen is van belang dat ze bij het inkopen vers zijn. In principe geldt: hoe verser de levensmiddelen, des te langer blijven ze in de verskoelruimte vers. Let er daarom altijd op dat u de levensmiddelen vers inkoopt.

## Bewaartijden (bij 0 °C)

afhankelijk van de kwaliteit op het moment van inkoop	
Worst, beleg, vlees, orgaanvlees, vis, verse melk, kwark	max. 7 dagen
Stukjes vlees, braadworst, champignons, sla, bladgroente	max. 10 dagen
Grote stukken vlees, kant en klare gerechten	max. 15 dagen
Gerookte worst, pekelvlees, kool	max. 20 dagen
Voorgebraden vlees (grote stukken), rundvlees, wild, peulvruchten	max. 30 dagen

## De diepvriesruimte

### De diepvriesruimte gebruiken

- voor het opslaan van diepvriesproducten
- om ijsblokjes te maken
- voor het invriezen van levensmiddelen

Let erop dat de deur van de diepvriesruimte altijd gesloten is! Bij een open deur ontdooien de diepvrieswaren. In de diepvriesruimte vormt zich een dikke laag ijs. Bovendien: energievervalsing door een hoog stroomverbruik!

## Invriezen en opslaan van diepvrieswaren

### Invriezen van levensmiddelen

#### Invriescapaciteit:

KG25F../KGF25.. 18 kg/24h

KG29F../KGF29.. 20 kg/24h

De levensmiddelen zo snel mogelijk door en door laten bevriezen. De maximale invriescapaciteit niet overschrijden zodat vitamines, voedingswaarden, uiterlijk en smaak behouden blijven. Bij het invriezen in de diepvriesladen neemt de maximale invriescapaciteit iets af.

### Supervriezen

Als er al levensmiddelen in de diepvriesruimte liggen, dan moet een paar uur vóór het inladen van verse levensmiddelen het „supervriessysteem” worden ingeschakeld.

In het algemeen is 4 tot 6 uur voldoende. Wilt u de maximale invriescapaciteit benutten, dan is 24 uur noodzakelijk. Kleinere hoeveelheden levensmiddelen (max. 2 kg) kunnen zonder supervriezen worden ingevroren. Om het supervriessysteem in te schakelen: gewoon de supervriestoets **afb. 2/3** indrukken.



## Diepvrieswaren opslaan en ijsblokjes maken

### Attentie bij het inkopen van diepvriesproducten:

- Let erop dat de verpakking niet beschadigd is.
- Controleer de houdbaarheidsdatum.
- In de winkel moet de temperatuur in de diepvrieskist kouder zijn dan  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Zo niet, dan wordt de houdbaarheid van de diepvrieswaren bekort.
- Koop de diepvriesproducten op het allerlaatste moment en breng ze in kranten gewikkeld of in een koeltas naar huis.
- Thuis de diepvriesproducten onmiddellijk in het vriesvak leggen en de deur goed sluiten. De diepvrieswaren binnen de toelaatbare bewaartijd gebruiken.
- Eenmaal ontdooide levensmiddelen niet meer invriezen. Uitzondering: als de levensmiddelen gekookt of gebraden worden tot een kant-en-klaar gerecht, dan kunnen ze opnieuw worden ingevroren.

## Levensmiddelen opslaan

Let erop dat alle diepvriesladen helemaal tot de aanslag zijn ingeschoven. Belangrijk voor een optimale luchtcirculatie in het apparaat!

Als er veel levensmiddelen moeten worden opgeslagen, dan kunt u alle diepvriesladen (behalve de onderste) uit het apparaat halen en de levensmiddelen direct op de vriesroosters stapelen.

Om te voorkomen dat bij het uitvallen van de stroom of bij een storing de levensmiddelen al te snel ontdooien de koude-accu's direct op de levensmiddelen in het bovenste vak leggen.

### Ijsblokjes maken

#### Afb. 10

Om de ijsblokjes uit het ijsbakje te halen: het bakje kort onder stromend water houden of iets verbuigen.

## Invriezen van levensmiddelen

Als u levensmiddelen wilt invriezen, gebruik dan alleen verse levensmiddelen. De levensmiddelen luchtdicht verpakken zodat ze niet uitdrogen of hun smaak verliezen.

### Zo verpakt u op de juiste manier:

1. levensmiddelen verpakken;
2. lucht eruit persen;
3. verpakking van een goede sluiting voorzien;
4. op de pakjes inhoud en invriesdatum vermelden.

#### Niet geschikt voor verpakking:

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

#### Voor verpakking geschikt:

kunststoffolieplastic film, polyetheenfolie, aluminiumfolie, diepvriesdozen. Deze producten zijn in de handel verkrijgbaar.

**Als sluiting geschikt:**

elastiekjes, clips van kunststof, touwtjes, koudebestendig plakband e.d. Zakjes en folie van polyetheen kunnen met een folielasapparaat worden dichtgelast.

**Diepvrieskalender****Afb. 11**

(niet bij alle modellen)

De cijfers bij de symbolen geven in maanden de bewaartijd voor de diepvrieswaren aan. Bij in de handel verkrijgbare diepvriesproducten op de houdbaarheidsdatum letten.

**Diepvriesruimte ontdooien.****Afb. 15****⚠ Kans op een elektrische schok**

Geen stoomreinigers gebruiken. De stoom kan in de onder spanning staande onderdelen van het apparaat terechtkomen en kortsluiting of een elektrische schok veroorzaken.

Om de rijp te verwijderen geen messen of scherpe voorwerpen gebruiken.

De leidingen van het koelcircuit mogen niet beschadigd worden. Koelmiddel dat naar buiten spuit kan vlam vatten en tot oogletsel leiden.

Geen elektrische apparaten of open vuur in het apparaat gebruiken.

**Attentie**

Een te dikke laag rijp of ijs op de vriesroosters vermindert de vriescapaciteit van het apparaat waardoor het energieverbruik toeneemt.

Is de laag rijp ca. ½ cm dik, dan moet het apparaat ontdooid worden. In elk geval één tot twee keer per jaar, het liefst dan als er weinig of geen diepvrieswaren in het apparaat zijn opgeslagen.

Ca. 4 uur vóór het ontdooien het supervriessysteem inschakelen om de levensmiddelen door en door te laten bevriezen waardoor ze langere tijd bij kamertemperatuur bewaard kunnen worden.

**Zo gaat u te werk**

- De diepvriesladen – behalve de middelste – met de levensmiddelen op een koele plaats bewaren. De koude-accu (indien meegeleverd) op de levensmiddelen leggen.
- Om het dooiwater op te vangen het lege vriestableau op het onderste vriesrooster leggen.
- Om het ontdooiproces te versnellen: twee pannen met heet water op een onderzetter in het apparaat zetten. Deur van het apparaat sluiten zodat de warmte niet kan ontsnappen.
- Na het ontdooien het opgevangen dooiwater weggooien. Het resterende dooiwater op de bodem van de diepvriesruimte met een spons afnemen.
- Apparaat weer inschakelen.
- De diepvrieswaren er weer in leggen.

**Ontdooisprays**

Let op de gegevens van de fabrikant op de verpakking.

**⚠ Attentie**

Ontdooisprays kunnen explosieve gassen ontwikkelen, drijfgassen bevatten of oplosmiddelen die kunststof beschadigen of schadelijk zijn voor de gezondheid.

## De koel- en verskoelruimte worden automatisch ontdooid

Terwijl de koelmachine loopt, vormen zich dooiwaterdruppels of een laagje rijp op de achterwand van de koelruimte. Dit is normaal. U hoeft de dooiwaterdruppels niet af te wissen of de rijp af te schrapen. De achterwand wordt automatisch ontdooid. Het dooiwater loopt via het dooiwatergootje **afb. 14** naar de koelmachine, waar het verdampt.

**Attentie:** dooiwatergootje en afvoergaatje **afb. 14** schoon houden zodat het dooiwater kan weglopen.

## Schoonmaken van het apparaat

1. **Attentie! Stekker uit het stopcontact trekken resp. de zekering uitschakelen of losdraaien!**
2. De deurafdichting alleen met schoon water afnemen en daarna grondig droogwrijven.
3. Het apparaat met lauw water met een scheidje afwasmiddel schoonmaken. Zorg dat het sop niet in de verlichting terechtkomt **afb. 11/13**.
4. Na het schoonmaken het apparaat weer aansluiten en inschakelen.

## Schoonmaken van de verskoelruimte

### Laden eruit halen

De laden helemaal uittrekken, iets optillen en eruit halen **afb. 12**. Bij het inzetten van de laden de laden op de rails leggen en in de binnenruimte schuiven (de laden klikken hoorbaar vast in de rails).

### Vochtfilter eruit halen

Om schoon te maken kan ook het vochtfilter **afb. 11/17** boven de vochtlade eruit gehaald worden. Eerst de vochtlade eruit halen, daarna het vochtfilter eruit trekken.

De filterafdekking **afb. 13** eraf halen, filter eruit nemen, met lauw water schoonmaken en laten drogen. Afdekking weer op het filter plaatsen.

Geen schoonmaakmiddelen gebruiken die zand of zuren c.q. chemische oplosmiddelen bevatten.

Dooiwatergootje en afvoergaatje **afb. 14** regelmatig schoonmaken, zodat het dooiwater ongehinderd kan weglopen. Afvoergaatje met een stokje of iets dergelijks doorprikken.

Zorg dat het sop niet door het afvoergaatje in de dooiwater-opvangschaal terechtkomt.

### Attentie!

Legplateaus en bakjes nooit in de afwasautomaat reinigen. Ze kunnen hierdoor vervormen.

## Zo kunt u energie besparen

- Het apparaat in een droge, goed te ventileren ruimte plaatsen!  
Niet in de zon of in de buurt van een warmtebron (bijv. verwarmingsradiator, fornuis) plaatsen. Eventueel een isolerende plaat gebruiken.
- Warme gerechten en dranken pas nadat ze zijn afgekoeld in het apparaat zetten!
- Als u diepvrieswaren wilt ontdooien, leg deze dan eerst in de koelruimte. U benut hierdoor de in de diepvrieswaren aanwezige koude voor het koelen van de levensmiddelen in de koelruimte.
- Een te dikke laag rijp of ijs in het vriesvak vermindert de afgifte van koude aan de diepvrieswaren, waardoor het energieverbruik toeneemt. Regelmatig de laag rijp verwijderen!
- Deur van het apparaat en van het vriesvak zo kort mogelijk openen!
- Let erop dat de deur van het vriesvak altijd gesloten is.  
Deze moet hoorbaar dichtklikken.

## Bedrijfsgeluiden

### Heel normale geluiden

**Gebrom** – de koelmachine loopt.

**Geborrel, geklok of gebruis** – het koelmiddel stroomt door de leidingen.

**Geklik** – de motor schakelt in of uit.

### Geluiden die gemakkelijk verholpen kunnen worden

#### Het apparaat staat niet waterpas

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

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

Het apparaat van het meubel of het apparaat ernaast wegschuiven.

#### Laden, manden of legplateaus wiebelen of klemmen

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

#### Flessen of serviesgoed raken elkaar


De flessen of het serviesgoed los van elkaar zetten.

## Kleine storingen zelf verhelpen

### Alvorens de Servicedienst in te schakelen:

ga aan de hand van de volgende punten eerst even na of u de storing zelf kunt verhelpen.

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

Storing	Eventuele oorzaak	Oplossing
<b>Geen enkele indicatie brandt</b>	Stroomuitval; de zekering is uitgeschakeld; de stekker zit niet goed in het stopcontact.	Controleer of er stroom is. De zekering moet ingeschakeld zijn.
<b>De indicatie geeft „E..” aan</b>	De elektronica is defect.	Servicedienst inschakelen
<b>De indicatie „alarm” brandt, het akoestische alarmsignaal is te horen.</b>	<p>Storing – in de diepvriesruimte is het te warm!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De be- en ontluuchtingsopeningen zijn afgedekt.</li> <li>• de deur van de diepvriesruimte is open.</li> <li>• Er werden te veel levensmiddelen in één keer ingeladen om in te vriezen.</li> </ul>	<p>Om het alarmsignaal uit te schakelen: toets „” indrukken.</p> <p>De be- en ontluuchtingsopeningen vrijmaken.</p> <p>Deur sluiten.</p> <p>De maximale invriescapaciteit niet overschrijden.</p>
<b>De binnenverlichting functioneert niet; de koelmachine loopt.</b>	Het lampje is kapot.	<p>Lampje vervangen</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stekker uit het stopcontact trekken resp. zekering uitschakelen of losdraaien.</li> <li>2. Afdekkapje naar voren eraf trekken. <b>Afb. 16/B</b></li> <li>3. Lampje vervangen (Lampje, 220–240 V wisselstroom, fitting E14, voor wattage zie het kapotte lampje).</li> </ol>

Storing	Eventuele oorzaak	Oplossing
	De lichtschaakelaar zit klem. <b>Afb. 16/A</b>	Controleer of er beweging in zit.
<b>De bodem van de koelruimte is nat.</b>	Het dooiwaterafvoergootje is verstopt, <b>afb. 14</b> .	Dooiwatergootje en afvoergaatje schoonmaken <b>afb. 14</b> , zie Schoonmaken van het apparaat.
<b>De temperatuur in de verskoelruimte is te koud of te warm.</b>	De vaste instelling is te hoog of te laag ingesteld (bijv. als het in de verskoelruimte vriest).	<p>De temperatuur in de verskoelruimte kan gecorrigeerd worden.</p> <p>Hoofdschaakelaar <b>afb. 2/1</b> uitschakelen. De toetsen <b>afb. 2/10</b> en <b>afb. 2/1</b> tegelijkertijd 1 tot 2 seconden indrukken (eerst de toets <b>afb. 2/10</b>) tot de indicatie „02” verschijnt.</p> <p>Om de temperatuurwaarden in te stellen: toets <b>afb. 2/10</b> net zo lang indrukken tot de gewenste temperatuurwaarde wordt aangegeven (doorlopende volgorde 1–4).</p> <p>De ingestelde temperatuurwaarde wordt in het geheugen opgeslagen. Na 1 minuut schakelt de indicatie weer over op de actuele temperatuur in de koelruimte.</p>

## Service dienst

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

U vindt deze gegevens op het typeplaatje **afb. 17**.

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

## Consejos para la eliminación del embalaje y el desguace de los aparatos usados


### Consejos para la eliminación del embalaje de los aparatos

El embalaje protege su aparato contra posibles daños durante el transporte. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados. Contribuya activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos métodos de eliminación y recuperación de los materiales de embalaje respetuosos con el medio ambiente.

Su Distribuidor o Administración local le informará gustosamente sobre las vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de estos materiales.

### Desguace del aparato usado

Los aparatos usados incorporan materiales valiosos que se pueden recuperar, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables.

 Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

### ¡Atención!

Antes de deshacerse de su aparato usado

1. Extraer el enchufe de conexión del aparato de la toma de corriente de la red eléctrica.
2. Corte el cable de conexión del aparato y retírelo conjuntamente con el enchufe.

Todos los aparatos frigoríficos contienen gases aislantes y refrigerantes, que exigen un tratamiento y eliminación específicos. Preste atención a que las tuberías del circuito de frío de su aparato no sufran daños ni desperfectos antes de haberlo entregado en el correspondiente Centro Oficial de recogida.

## Consejos de seguridad y advertencias de carácter general

### Antes de emplear el aparato nuevo

Lea detenidamente las instrucciones de uso y de montaje de su aparato. En éstas se facilitan informaciones y consejos importantes relativos a su seguridad personal, así como a la instalación, el manejo y el cuidado correctos del mismo.

El fabricante no se responsabiliza en absoluto de eventuales daños y perjuicios que pudieran producirse en caso de incumplimiento por parte del usuario de los consejos y advertencias de seguridad que se facilitan en las presentes instrucciones. Guarde las instrucciones de uso y de montaje para un posible propietario posterior.

### Advertencias

- El presente aparato incorpora una pequeña cantidad de isobutano (R 600a), un gas natural de elevada compatibilidad medioambiental, aunque es inflamable. Al efectuar la instalación y montaje de la unidad, deberá prestarse particular atención a que el circuito de frío no sufra ningún tipo de daño o desperfecto. Tenga presente que la salida a chorro del agente refrigerante puede inflamarse o provocar lesiones en los ojos. En caso de constatar daños o desperfectos en el circuito de frío de la unidad deberá

- evitarse cualquier manipulación con fuegos o focos de ignición
- extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente y procurar una buena ventilación del lugar en donde se encuentre emplazado el aparato, durante varios minutos.

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

Las dimensiones mínimas de la habitación o local en donde se encuentra instalado el aparato deberán ser 1 m<sup>3</sup> por cada 8 gramos de agente refrigerante. La cantidad de agente refrigerante que incorpora su aparato figura en la placa de características, que se encuentra en el interior del mismo.

#### En caso de emergencia:

- Enjuagar bien los ojos con agua y avisar a un médico.
- Evitar cualquier manipulación con fuegos o focos de ignición, o que pueda producir chispas.
- Extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente y procurar una buena ventilación del lugar en donde se encuentra emplazado el aparato, durante varios minutos.



- En los casos siguientes deberá extraerse el cable de conexión de la toma de corriente o desconectar el fusible de la red:
    - Al desescarchar el aparato
    - Al limpiar el aparato
 ¡No tirar del cable de conexión del aparato, sino asirlo siempre por el cuerpo del enchufe!
  - No usar aparatos eléctricos en el interior de la unidad (por ejemplo calefacciones, heladoras, etc.).
  - No guardar productos combinados con agentes o gases propelentes (por ejemplo sprays) ni materias explosivas en el aparato –  
**¡Existe peligro de explosión!**
  - No permita que los niños jueguen con la unidad ni se sienten sobre los cajones o se columpien de las puertas.
  - No utilizar ningún tipo de limpiadora de vapor para limpiar la unidad. El vapor caliente podría penetrar en interior del aparato, accediendo a los elementos conductores de corriente y provocar cortocircuitos o incluso sacudidas eléctricas.
- A tener en cuenta al funcionar el aparato**
- El aire en los laterales del aparato se recalienta. De lo contrario, el aparato tendrá que aumentar su rendimiento, provocando un consumo de energía eléctrica elevado e inútil. Por esta razón habrá que prestar particular atención a que las aberturas de ventilación y aireación no estén nunca obstruidas.
  - Las reparaciones que fuera necesario efectuar sólo podrán ser ejecutadas por técnicos especializados de la marca. Las reparaciones efectuadas de modo erróneo o incorrecto pueden implicar serios peligros para el usuario.
  - No utilizar el zócalo, los cajones o las puertas de la unidad como pisaderas o reposapiés.
  - En caso de conservar bebidas con un elevado contenido de alcohol en la unidad, conviene envasarlas en botellas provistas de un cierre hermético y colocarlas siempre en posición vertical.
  - En caso de disponer la unidad de una cerradura, guardar la llave fuera del alcance de los niños.
  - No permitir que las grasas y aceites entren en contacto con los elementos de plástico del interior del frigorífico o la junta de la puerta. El plástico y la junta de goma son materiales muy susceptibles a la porosidad.
  - No guardar en el compartimento de congelación botellas ni tarros o latas que contengan líquidos, particularmente bebidas gaseosas. ¡Las botellas y latas pueden estallar!
  - No introducir en la boca directamente los productos o alimentos extraídos del congelador.  
**¡Peligro de quemaduras a causa de las bajas temperaturas!**
  - Evitar el contacto prolongado de las manos con los productos congelados, hielo o los tubos del evaporador.  
**¡Peligro de quemaduras a causa de las bajas temperaturas!**

- No rascar el hielo o la escarcha ni tratar de desprender alimentos congelados con ayuda de objetos metálicos cortantes (por ejemplo cuchillos), dado que las rejillas congeladoras podrían resultar dañadas. La salida a chorros del agente refrigerante puede provocar lesiones en los ojos o inflamarse.

## En caso de haber niños en el hogar

- No dejar que los niños jueguen con el embalaje del aparato o partes del mismo. ¡Existe peligro de asfixia a causa de los cartones y las láminas de plástico!
- No permita que los niños jueguen con la unidad ni se sienten sobre los cajones o se columpien de las puertas!
- ¡En caso de disponer la unidad de una cerradura, guardar la llave fuera del alcance de los niños!

## Observaciones de carácter general

El aparato es adecuado

- la refrigeración y congelación de alimentos y
- la preparación de cubitos de hielo.

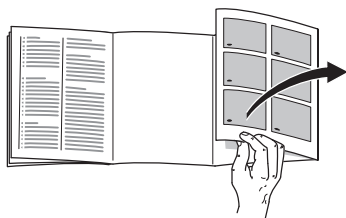
El aparato está destinado al uso en el ámbito doméstico.

El aparato está dotado de un dispositivo de desparasitaje según la directiva de la Unión Europea 89/336/EEC.

La estanqueidad del circuito de refrigeración viene verificada de fábrica.

Este producto cumple las normas específicas de seguridad para aparatos eléctricos (EN 60335/2/24).

## Familiarizándose con la unidad



Antes de leer estas instrucciones, despliegue las últimas páginas con las ilustraciones.

Las presentes Instrucciones de servicio son válidas para diferentes modelos de aparato; por ello puede ser posible que en las ilustraciones se describan o muestren detalles y características de equipamiento que no concuerdan con las de su aparato concreto.

## Ejemplo de equipamiento de una unidad

\* no incluidos en todos los modelos

### Figura 1

#### 1-11 Cuadro de mandos

#### 12 Ventilador para el aire circulante

#### 13 Iluminación interior

#### 14 Bandejas del frigorífico

#### 15 Cajón

#### 16 Cajón "COOL"

#### 17 Filtro humidificador

#### 18 Compartimento de «Alta humedad» "FRESH AND COOL"

#### 19 Estantes para tarros y latas pequeñas y hueros

20 Compartimento para guardar mantequilla y queso

21 Estante para guardar botellas grandes, briks de leche, etc.

22 Bandeja congeladora

23 Cajón de congelación

#### A Frigorífico

(La temperatura en el interior del frigorífico se puede ajustar entre +3 °C y +11 °C)

B Zona fresca (próxima a los 0 °C)

C Compartimento de congelación

## Cuadro de mandos

### Figura 2

#### 1 ① Tecla para conexión/desconexión

El interruptor principal del aparato sirve para conectar y desconectar la unidad completa.

#### 2 «~~PA~~» Tecla

Desactiva la alarma acústica.

La alarma acústica se activa cuando la temperatura en el interior del compartimento de congelación es demasiado elevada, es decir, los productos congelados almacenados en el mismo corren peligro de deteriorarse.

La alarma acústica puede activarse, sin significar por ello ningún peligro de deterioro inmediato de los alimentos, en los casos siguientes:

- Al poner en marcha el aparato

- Al introducir grandes cantidades de alimentos frescos

- Al permanecer abierta la puerta del compartimento de congelación durante un tiempo excesivo.

#### 3 Tecla de congelación ultrarrápida «super»

Sirve para activar y desactivar la congelación ultrarrápida.

La activación de esta opción es señalada a través del piloto **5** «super». Con esta función se pueden congelar simultáneamente grandes cantidades de alimentos. Para ello hay que activar la función hasta **24 horas antes de introducir** los alimentos frescos en el congelador.

Al estar activada esta función, el grupo frigorífico del aparato funciona continuamente, alcanzándose en el interior del compartimento de congelación unas temperaturas muy bajas (gran frío).

**La función de congelación ultrarrápida «super» se desactiva automáticamente una vez que los alimentos se han congelado (en caso de congelar pequeñas cantidades de alimentos, el proceso concluye al cabo de varias horas; en el caso de congelar grandes cantidades de alimentos, el proceso puede durar hasta dos días).**

**En caso de olvidar introducir los alimentos en el congelador a pesar de haber activado la función de congelación ultrarrápida, ésta se desactiva automáticamente al cabo de 26 horas de su activación.**

#### 4 «◇» Tecla de ajuste de la temperatura del compartimento de congelación

Pulsar la tecla «◇» 4.

La temperatura ajustada se muestra durante cinco segundos en la pantalla 7.

Pulsar repetida o continuamente la tecla de ajuste de la temperatura hasta que en la pantalla aparezca la temperatura deseada. El valor mostrado en último lugar es memorizado por el sistema. (Los valores ajustados se muestran correlativamente, de  $-18^{\circ}\text{C}$  hasta  $-24^{\circ}\text{C}$ . Tras mostrar el valor  $-24^{\circ}\text{C}$ , vuelve a aparecer la indicación  $-18^{\circ}\text{C}$ .)

#### 5 Testigo de aviso para la conexión y desconexión de la opción de congelación ultrarrápida «super»

Sólo se ilumina estando activada la opción «Congelación ultrarrápida».

#### 6 Piloto «alarm»

En caso de detectarse una temperatura excesivamente elevada, el piloto se ilumina al mismo tiempo que se emite una señal acústica.

El piloto **se apaga** tan pronto como el compartimento de congelación ha alcanzado su temperatura de servicio normal.

#### 7 Pantalla de visualización de la temperatura del compartimento de congelación

(muestra 2 temperaturas distintas)

##### a) Temperatura actual del compartimento de congelación

Indica, sin necesidad de pulsar ninguna tecla, la temperatura actual existente en el interior del compartimento de congelación.

##### b) Temperatura ajustada en el compartimento de congelación

Tras pulsar la tecla de ajuste de la temperatura 4 se muestra el valor ajustado durante cinco segundos, volviendo a mostrar a continuación la «Temperatura actual en el compartimento de congelación».

#### 8 Testigo de aviso «cold + fresh» (refrigeración)

iluminan en caso de estar conectado el interruptor principal 11 para el frigorífico.

#### 9 Testigo de aviso para el funcionamiento del frigorífico

sólo se activa en caso de estar conectado el interruptor principal 11 para el frigorífico y muestra dos temperaturas:

##### a) Temperatura actual del frigorífico

Aquí se muestra la temperatura actual reinante en el frigorífico, sin necesidad de pulsar ninguna tecla.

##### b) Temperatura ajustada en el frigorífico

Tras pulsar la tecla de ajuste de la temperatura 10 se muestra el valor ajustado durante cinco segundos.

A continuación vuelve a mostrar la temperatura «actual» en el frigorífico.

### 10 Tecla para ajustar la temperatura en el interior del frigorífico

(La temperatura en el interior del frigorífico se puede ajustar entre +2 °C y +11 °C).

Pulsar la tecla «».

Durante cinco segundos se muestra en la pantalla de visualización **9** la temperatura ajustada.

Pulsar repetida o continuamente la tecla de ajuste de la temperatura hasta que en la pantalla aparezca la temperatura deseada.

(Los valores ajustados se muestran correlativamente, de +11 °C hasta +2 °C. Tras mostrar el valor +2 °C, vuelve a aparecer la indicación +11 °C.)

### 11 Pulsar la tecla (no incluidos en todos los modelos)

para conectar o desconectar el frigorífico. (El frigorífico sólo se puede poner en funcionamiento si se ha conectado previamente el interruptor principal **1**.)

## Prestar atención a la temperatura del entorno y la ventilación

La clase climática de cada aparato es señalada en la placa de características del mismo y sirve de referencia para saber dentro de qué bandas de temperatura ambiente puede funcionar.

Clase climática	Temperatura del entorno admisible
SN	+10 °C hasta 32 °C
N	+16 °C hasta 32 °C
ST	+18 °C hasta 38 °C
T	+18 °C hasta 43 °C

## Ventilación

### Figura **3**

El aire en los laterales del aparato se recalienta. De lo contrario, el aparato tendrá que aumentar su rendimiento, provocando un consumo de energía eléctrica elevado e inútil.

Por esta razón habrá que prestar particular atención a que las aberturas de ventilación y aireación no estén nunca obstruidas.

El aparato tiene que instalarse de modo independiente.

Hay que observar una distancia de 3 cm respecto a la pared y los muebles adyacentes.

## Conexión eléctrica

Tras colocar el aparato en su emplazamiento definitivo deberá dejarse reposar éste durante aprox. media hora antes de ponerlo en funcionamiento, dado que durante el transporte del aparato puede ocurrir que el aceite contenido en el compresor penetre en el circuito del frío.

Limpiar el interior del aparato antes de su puesta en funcionamiento inicial (véase el capítulo «Limpieza»).

La toma de corriente deberá ser libremente accesible (preferentemente emplazada por encima del armario). El aparato sólo deberá ponerse en marcha una vez que ha sido montado e instalado correctamente. Conectar la unidad a una red eléctrica de corriente alterna de 220–240 V/50 Hz a través de una toma de corriente instalada reglamentariamente y provista de puesta a tierra. La toma de corriente debe estar protegida con un fusible de 10 amperios como mínimo.

**En los aparatos destinados a países fuera del continente europeo deberá verificarse si los valores de la tensión de conexión y el tipo de corriente que figuran en la placa de características del aparato coinciden con los de la red nacional. La placa de características está situada en la parte inferior izquierda del compartimento frigorífico. En caso de que fuera necesario sustituir el enchufe de conexión a la red eléctrica, esto sólo podrá ser efectuado por electricistas o técnicos especializados del ramo.**


### ¡Atención!

**No conectar el aparato en ningún caso a conectores electrónicos para ahorro energético (por ejemplo Ecoboy, Sava Plug, etc.) ni tampoco a rectificadores inversos que transforman la corriente continua en corriente alterna de 230 V (por ejemplo instalaciones de energía solar, redes eléctricas de buques).**

## Conectar el aparato

### Figura 2

**Al pulsar las teclas, se produce una señal acústica de confirmación**

- **Pulsar el interruptor principal del aparato 1,** la alarma acústica se activa. El piloto de aviso **6** «alarm», el piloto de aviso **9** «Temperatura actual del frigorífico» y el piloto de aviso **7** «Temperatura actual del compartimento de congelación» se iluminan.
- **Pulsar la tecla 2 **, – la alarma acústica se desactiva. El aparato está funcionando.

El aparato incorpora de fábrica los siguientes ajustes básicos:

Temperatura del frigorífico	+5 °C
Temperatura del compartimento de congelación	–18 °C

Se aconseja seleccionar la posición de +4 °C.

Los alimentos delicados no deberán almacenarse a una temperatura superior a + 4 °C.

## Advertencias relativas al funcionamiento del aparato

- Una vez que el compartimento de congelación ha alcanzado su temperatura normal de servicio, se apaga el piloto de aviso **2/6** «alarm».
- Los lados frontales del cuerpo del congelador son calentados ligeramente. De este modo se impide la formación de agua de condensación en la zona de la junta de la puerta.
- Durante el funcionamiento del grupo frigorífico se forman gotas de agua o escarcha sobre la pared posterior del frigorífico. Esto es un fenómeno perfectamente normal y es debido a razones técnicas. No es necesario raspar la escarcha ni secar las gotas de agua, dado que se descongelan automáticamente. El agua de descongelación es recogida en la canaleta de desagüe **Fig. 14**, volviendo al grupo frigorífico, donde se evapora.
- Algunas veces es posible que tras cerrar la puerta, ésta no se pueda volver a abrir inmediatamente. Esto se debe a que, cuando se abre la puerta, se crea una cierta depresión en el interior del aparato. Por lo tanto, cuando se produzca tal situación deberá aguardar unos dos a tres minutos antes de abrir la puerta, a fin de permitir que la depresión sea compensada.

## Desconexión y paro del aparato

### Desconectar el aparato

- Pulsar el interruptor principal **Fig. 2/1**. El grupo frigorífico y la iluminación interior se desactivan.

### Paro del aparato

En caso largos períodos de inactividad del aparato:

- Extraiga para ello el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- Desescarchar y limpiar el aparato
- Dejar abiertas las puertas del aparato.

## Paro del frigorífico y la zona fresca

En caso de que sólo deba funcionar el compartimento de congelación, por ejemplo durante la época de las vacaciones, pulsar la tecla para el frigorífico y la zona fresca **Fig. 2/11**, hasta que se apaguen los pilotos **Fig. 2/8**. Limpiar el frigorífico y la zona fresca.

### Dejar cerradas las puertas del aparato.

El frigorífico y la zona fresca se refrigeran ligeramente, evitándose de este modo la formación de olores desagradables.

## Equipamiento del frigorífico

La posición de las bandejas del frigorífico, así como los estantes, soportes y recipientes de la cara interior de la puerta, se puede modificar según necesidad. Desplazar para ello las bandejas hacia adelante, inclinarlas hacia abajo, retirarlas de su emplazamiento y colocarlas en la nueva posición. **Fig. 4.** Los estantes y recipientes de la puerta se levantan primero de su emplazamiento, antes de retirarlos **Fig. 5.**

### Caja para guardar embutido y queso

#### Figura 6

Para extraer la caja, levantarla. El soporte se puede desplazar.

### Botellero

#### Fig. 7

Los elementos de soporte impiden que las botellas vuelquen al abrir o cerrar la puerta.

### Compartimento para guardar mantequilla y queso

#### Figura 8

### Soporte para botellas

#### Figura 9

En la balda portabotellas se pueden colocar con toda seguridad las botellas. En caso de necesitar el espacio para guardar otros alimentos, sólo hay que abatir hacia arriba el estribo de metal delantero.

## Capacidad útil

**Sin el equipamiento interior colocado,** la capacidad útil es, según la normativa actual vigente:

Para el aparato completo:

KG25F../KGF25..	242 l
KG29F../KGF29..	269 l

### Para el compartimento de congelación

KG25F../KGF25..	57 l
KG29F../KGF29..	84 l

**Con el equipamiento interior colocado,** la capacidad útil es, según la normativa actual vigente:

Para el aparato completo:

KG25F../KGF25..	203 l
KG29F../KGF29..	225 l

### Para el compartimento de congelación

KG25F../KGF25..	49 l
KG29F../KGF29..	71 l



## Colorar i ordenar los alimentos

### ¡Prestar atención a las diferentes zonas de frío del frigorífico!

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

- **Las zonas de más frío**

Las zonas más frías del frigorífico se encuentran en el panel posterior y entre la flecha lateral estampada y la balda de vidrio que se encuentra debajo de ésta.

Un consejo práctico: Guarde en las zonas de más frío los alimentos más delicados (por ejemplo pescado, embutido, carne).

- **La zona de menos frío**

se encuentra en la parte superior de la cara interior de la puerta.

Un consejo práctico: Guarde en la zona menos fría el queso y la mantequilla, por ejemplo. De esta manera el queso conserva su aroma y la mantequilla se puede untar en el pan.

### Puntos a observar al colocar las botellas:

Colocar los alimentos empaquetados o bien cubiertos en la unidad. De este modo se evita que los alimentos se deshidraten, descoloren o pierdan su valor nutritivo y aroma.

Además se evita la mezcla de olores y sabores,-

así como una posible decoloración de las piezas de plástico. Las verduras, frutas y lechugas se pueden guardar en los cajones para las verduras, sin necesidad de envolverlas.

### Se aconseja colocar y guardar los alimentos del modo siguiente:

- **Sobre las bandejas del frigorífico:**

Pan y bollería, platos cocinados, fruta delicada sensible al frío y verdura

- **En la zona fresca «Cajones COOL»:**

Productos lácteos, carne y embutidos

- **En el compartimento de alta humedad «FRESH AND COOL»:**

Verduras, lechugas y fruta

- **En la contrapuerta** (cara interior de la puerta), de arriba hacia abajo: Mantequilla, queso, huevos, tarros, botellas pequeñas, botellas grandes, leche, briks de zumo de fruta

- **En el compartimento congelador:**

Productos ultracongelados, cubitos de hielo, helados.

## El frigorífico

Temperatura ajustable de +2 °C a +11 °C. Aconsejamos ajustar una temperatura de 4 °C.

### El frigorífico es apropiado

para guardar pan y bollería, platos cocinados, conservas, leche condensada, queso duro, frutas sensibles a las bajas temperaturas como mandarinas, plátanos, piñas, melones, aguacates, papayas, granadillas, berenjenas, así como fruta para madurar, tomates, pepinos, tomates verdes, patatas.

## La zona fresca

La temperatura de este compartimento se mantiene constante cerca de los 0 °C. Las bajas temperaturas y la elevada humedad del aire (en el compartimento de «Alta humedad») ofrecen unas condiciones óptimas para guardar los alimentos frescos. De este modo, todos los productos guardados en la zona fresca conservan su frescura dos veces más tiempo que en el frigorífico convencional.

## El compartimento de «Alta humedad»

El compartimento de «Alta humedad» **Fig. 1/18** está cubierto por un filtro especial humidificador, que deja pasar el aire, reteniendo la humedad. Esto hace que en el compartimento se registre, según la cantidad de alimentos guardada, una humedad de hasta un 90%. Unas condiciones ideales para conservar productos frescos tales como lechas, frutas y setas, así como hierbas finas.

En el compartimento de «Alta humedad» también se puede guardar pescado, marisco, carne, embutido y queso.

## Productos y alimentos para guardar en la zona fresca:

### En los cajones

#### Fig. 1/16:

Platos cocinados, productos lácteos (envases abiertos o que deban conservar la frescura durante largo tiempo), jamón, embutido.

### En el compartimento de «Alta humedad»:

#### Fig. 1/18

Hortalizas (zanahorias, remolacha colorada, apio, rabanitos, espárragos, puerro, espinacas, tomates maduros, guisantes frescos, etc.).  
Coles (coliflor, colinabo, col de Bruselas, brécoles, lombarda blanca, etc.).  
Hierbas finas (cebolleta, eneldo, perejil, etc.).  
Fruta del país, frutas tropicales (sólo higos y granadas).  
Setas.  
Lechugas (lechuga silvestre, lechuga, endibia de Bruselas, etc.).

## Alimentos no apropiados para la conservación en la zona fresca:

Fruta y verdura sensible a las bajas temperaturas: Cítricos y frutas tropicales, aguacates, papayas, berenjenas, pepinos, pimientos, además fruta que debe madurar, tomates verdes, patatas y queso duro.

El lugar de conservación más adecuado para estos alimentos es el frigorífico Fig. 1/A.

## Puntos a tener en cuenta al comprar alimentos frescos:

De importancia fundamental para la conservación de un alimento es la frescura del mismo al comprarlo. Por ello deberá tenerse presente que cuanto más fresco estén los alimentos a su introducción en la zona fresca, más tiempo conservarán su frescura. Por lo tanto deberá prestarse atención al grado de frescura de los alimentos al comprarlos.

## Calendario de conservación (a 0 °C)

según la calidad de partida del producto<sup>40</sup>

<b>embutido, carne, pescado, leche fresca, requesón</b>	hasta siete días
---	------------------

<b>Carne en trozos pequeños, salchichas, setas, lechugas, acelgas, espinacas</b>	hasta diez días
--	-----------------

<b>Carne en trozos grandes, platos cocinados</b>	hasta quince días
--	-------------------

<b>Embutido ahumado o salado, col</b>	hasta veinte días
---------------------------------------	-------------------

<b>Trozos de carne grandes cocinados, carne de vaca (buey), caza, legumbres</b>	hasta treinta días
---	--------------------

## Compartimento de congelación

### El compartimento de congelación es adecuado para

- conservar productos ultracongelados
- preparar cubitos de hielo
- para la congelación de alimentos

Prestar siempre atención a que la puerta del compartimento de congelación esté bien cerrada. En caso de estar abierta la puerta, los alimentos congelados pueden descongelarse, dando lugar, además, a la formación de hielo o escarcha en el interior del compartimento de congelación y provocando un aumento innecesario del consumo de energía eléctrica.

## Congelar y conservar alimentos congelados

### Congelar alimentos

#### Capacidad de congelación

KG25F../KGF25.. 18 kg/24h

KG29F../KGF29.. 20 kg/24h

Para que los alimentos conserven su valor nutritivo, vitaminas y buen aspecto hay que congelar el centro lo más rápidamente posible. Por esta razón no deberá superarse la máxima capacidad de congelación del aparato. En caso de congelar los productos en los cajones de congelación, disminuye ligeramente la capacidad de congelación del aparato.

### Congelación ultrarrápida («Superfrío»)

En caso de guardar productos ya congelados en el congelador, deberá activarse la opción «Super» varias horas antes de colocar los alimentos frescos en el congelador.

En general basta activar dicha opción con 4–6 horas de antelación. Si se desea aprovechar la capacidad máxima de congelación, se necesitarán 24 horas. Pequeñas cantidades de alimentos (hasta 2 kg) se pueden congelar sin necesidad de activar la congelación ultrarrápida. Para activar la función, basta con pulsar la tecla **Fig. 2/3**.

## Conservar productos ultracongelados y preparar cubitos de hielo

### Puntos a tener en cuenta al comprar alimentos ultracongelados

- Prestar atención a que la envoltura del alimento o producto congelado no presente ningún tipo de daño.
- Verifique la fecha de caducidad de los alimentos. Cerciórese de que ésta no ha vencido.
- La indicación de la temperatura del congelador del establecimiento en donde adquiera los alimentos deberá señalar un valor mínimo de -18 °C. De lo contrario se reduce el período de conservación de los productos ultracongelados.
- Al hacer la compra, recuerde que conviene adquirir los alimentos congelados en el último momento. Procure transportarlos directamente a casa envueltos en un papel de periódico o en una bolsa isotérmica.
- Una vez en el hogar, deberá colocar los productos ultracongelados inmediatamente en el compartimento de congelación. Cerrar la puerta cuidadosamente. Consumir los alimentos ultracongelados antes de que venza su fecha de caducidad.

- Los alimentos que se hayan descongelado o hayan empezado a descongelarse no se deberán volver a congelar directamente. Verificar si el aroma, aspecto y color de los alimentos son satisfactorios. Si no se constata ninguna alteración, asar, freír, hervir o preparar con ellos platos cocinados, antes de volver a congelarlos. En este caso no se deberá agotar al máximo el tiempo de caducidad de los productos.

## Conservación de alimentos

Prestar atención a que todos los cajones se encuentren introducidos a tope en el congelador. Esto es importante para asegurar la circulación impecable del aire.

En caso de tener que congelar una gran cantidad de alimentos, se pueden extraer todos los cajones de congelación, a excepción del inferior, del aparato y apilar los alimentos sobre la rejillas congeladoras.

Para impedir que los alimentos empiecen a descongelarse en caso de cortes o averías en el suministro de corriente eléctrica, retirar los acumuladores de frío de la bandeja refrigeradora y colocarlos en el compartimento superior, directamente sobre los alimentos.

### Preparación de cubitos de hielo

#### Figura 10

Separar la cubitera adherida al fondo del compartimento de congelación con un objeto romo (por ejemplo el mango de una cuchara). Para retirar los cubitos de hielo de la cubitera, colocarla brevemente bajo el chorro de agua del grifo o doblarla ligeramente.

## Congelar alimentos frescos en casa

Si decide congelar usted mismo los alimentos, utilice únicamente alimentos frescos y en perfectas condiciones. Envasar los alimentos herméticamente para que no se deshidraten o pierdan su sabor.

### Modo de envasar los alimentos

1. Introducir los alimentos en la envoltura prevista
2. Procurar eliminar todo el aire que pudiera haber en el envase
3. Cerrar herméticamente el envase
4. Marcar claramente los envases, indicando su contenido y la fecha de congelación.

### Materiales no apropiados para el envasado de alimentos

Papel de empaquetar, Papel apergaminado, Celofán, Bolsas de la basura, Bolsitas de plástico de la compra ya usadas.

Introducir los alimentos en la envoltura prevista a dicho efecto, procurando eliminar todo el aire que pudiera haber en el envase. Cerrarlo herméticamente.

## Materiales indicados para el envasado de los alimentos

Láminas de plástico, Bolsitas y láminas de polietileno, Papel de aluminio, Cajitas y envases específicos para la congelación de alimentos.

Todos estos productos y materiales se pueden adquirir en la mayoría de los supermercados, grandes almacenes o en el comercio especializado.

## Materiales apropiados para el cierre de los envases

Gomitas, Clips de plástico, Bramante, Cinta adhesiva incongelable, etc. Las bolsitas o láminas de plástico de polietileno se pueden termosellar con una soldadora de plásticos.

## Calendario de congelación

### Figura 11

(no incluidos en todos los modelos)

Las cifras que figuran junto a los símbolos señalan, en meses, el plazo de conservación admisible para los diferentes productos. En el caso de productos ultracongelados deberá observarse la fecha de congelación del producto o su fecha de caducidad.

## Descongelar el compartimento de congelación

### Figura 15

#### Peligro de descargas eléctricas

No utilizar ningún tipo de limpiadora de vapor. El vapor caliente podría dañar las superficies del aparato o su instalación eléctrica. ¡La seguridad eléctrica de su aparato podría resultar seriamente afectada!

No tratar de eliminar la escarcha raspándola con un cuchillo o cualquier otro objeto puntiagudo.

No dañar las piezas y elementos componentes del circuito de frío, por ejemplo perforando los conductos del agente refrigerante.

La salida a chorros del agente refrigerante puede provocar lesiones en los ojos o hacer que se inflamen.

No utilizar en ningún caso aparatos eléctricos o focos de fuego activo en el interior del aparato.

#### Advertencia

La formación de una capa gruesa de escarcha o la acumulación de hielo en las rejillas del compartimento de congelación puede afectar el rendimiento del aparato y producir un aumento en el consumo de energía.

Cuando la capa de escarcha ha alcanzado un espesor de 1/2 cm, se debe proceder a la descongelación del compartimento congelador. Esta operación debe realizarse una o dos veces al año. Para ello, el compartimento congelador debe estar vacío o contener una cantidad mínima de productos.

Aproximadamente cuatro horas antes de llevar a cabo la descongelación, activar la función de congelación ultrarrápida para que los alimentos alcancen un estado de congelación alto y no se estropeen al guardarse durante largo tiempo en un lugar a temperatura ambiente.

### Manera de proceder:

- Colocar los cajones de congelación con los alimentos en un lugar lo más frío posible. Colocar los acumuladores (en caso de estar incluidos en el equipo del aparato) sobre los alimentos
- Para recoger el agua de descongelación, colocar la bandeja de congelación vacía en el compartimento inferior del congelador.
- Para acelerar el proceso de descongelación, colocar dos ollas llenas de agua caliente sobre dos platillos dentro del compartimento congelador. Cerrar la puerta para que se mantenga el calor dentro del recinto.
- Tras concluir el ciclo de desescarchado, evacuar el agua recogida. Secar el agua restante del fondo del congelador con una esponja.
- Volver a conectar el aparato.
- Colocar los alimentos en el mismo.

### Sprays específicos para descongelación

Observar estrictamente las indicaciones y advertencias facilitadas por el fabricante.

### ⚠ ¡Atención!

El uso de sprays específicos para descongelación requiere suma precaución, dado que éstos pueden originar gases explosivos o contener agentes disolventes o propelentes que pueden dañar los elementos de plástico de la unidad o incluso resultar nocivos para la salud humana.

### El frigorífico y la zona fresca se desescarchan automáticamente

Durante el funcionamiento del grupo frigorífico se forman gotas de agua o escarcha sobre la pared posterior del frigorífico. Esto es un fenómeno perfectamente normal y es debido a razones técnicas. No es necesario raspar la escarcha ni secar las gotas de agua, dado que se descongelan automáticamente. El agua de descongelación es recogida en la canaleta de desagüe **Fig. 14**, volviendo al grupo frigorífico, donde se evapora.

**Advertencia:** Limpiar la canaleta de desagüe y el orificio de drenaje **Fig. 14** con cierta frecuencia, a fin de que el agua de descongelación fluya y se evacúe libremente.

## Limpieza del aparato

1. **¡Atención!: Antes de realizar cualquier trabajo de limpieza, extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente de la red o desconectar el fusible.**
2. Limpiar la junta de la puerta sólo con agua clara, secándola bien a continuación.
3. Limpiar el interior del aparato con agua tibia y un lavavajillas manual suave. Téngase presente que el agua empleada en la limpieza del aparato no debe penetrar en el cuadro de mandos ni entrar en contacto con la iluminación **Fig. 11/13**.
4. Tras concluir la limpieza, conectar al aparato a la red eléctrica y ponerlo en funcionamiento.

## Limpieza de la zona fresca

### Retirar los cajones

Tirar de los cajones hacia afuera. Levantarlos por su parte delantera y extraerlos de su alojamiento **Fig. 12**. Para montar los cajones, colocar los cajones sobre los carriles telescópicos y empujarlos hacia el interior del compartimento (los cajones encajan en los carriles telescópicos).

### Retirar el filtro humidificador

El filtro humidificador **Fig. 11/17** emplazado por encima del compartimento de alta humedad también se puede desmontar. Para ello se extrae primero el compartimento de su alojamiento. A continuación se hace lo mismo con el filtro.

Levantar la protección del filtro **Fig. 13**. Extraer el filtro. Limpiarlo con agua tibia. Dejarlo secar y montarlo en su emplazamiento.

En ningún caso deberán emplearse arenilla, agentes frotadores o limpiadores con ácidos o disolventes químicos.

Limpiar regularmente la canaleta de desagüe **Fig. 14** y el orificio de drenaje en el frigorífico, a fin de que el agua de descongelación fluya y se evacúe libremente. Limpiar en caso necesario la canaleta con ayuda de un palillo o algo similar.

Prestar atención a que el agua empleada en la limpieza no penetre en el orificio de drenaje y fluya hasta la bandeja de evaporación.

### ¡Atención!

¡No lavar nunca los estantes, soportes y recipientes o cajones en el lavavajillas!  
¡Las piezas pueden deformarse!



## Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica

- **Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica**  
Emplazar el frigorífico en una habitación seca y fresca, dotada de una buena ventilación. Recuerde además que el aparato no debe instalarse de forma que reciba directamente los rayos del sol, ni encontrarse tampoco próximo a un foco activo de calor tal como cocinas, calefacciones, etc.  
En caso necesario deberá colocarse un panel aislante adecuado.
- Dejar enfriar los alimentos o bebidas calientes hasta temperaturas ambiente antes de introducirlos en la frigorífico o congelador.
- Descongelar los productos congelados en el interior del frigorífico. De este modo se aprovecha el frío acumulado en el alimento para refrigerar los alimentos frescos del frigorífico.
- Descongelar el compartimento de congelación cuando se haya comprobado la existencia de una capa de escarcha o hielo. Las capas gruesas de hielo o escarcha dificultan la transmisión del frío a los alimentos congelados, elevando, además, el consumo de energía eléctrica.
- Abrir las puertas del frigorífico y del compartimento de congelación lo menos posible.
- Al introducir o retirar alimentos del compartimento congelador, procurar no mantener abierta la puerta durante demasiado tiempo. La puerta del compartimento de congelación tiene que enclavar de modo audible.

## Advertencias sobre los ruidos de funcionamiento del aparato

### Ruidos perfectamente normales

**Ruidos como de murmullos sordos** son inevitables durante el funcionamiento del compresor.

**Ligero gorgoteo sonido característico** que se produce al penetrar el líquido refrigerante en los tubos delgados una vez que ha entrado en funcionamiento el compresor.

**Breves ruidos en forma de clic** sólo se escuchan cuando el regulador conecta y desconecta el compresor.

### Ruidos de fácil solución

#### El aparato está colocado en posición desnivelada

Nivelar el aparato con ayuda del nivel de burbuja y los soportes roscados que incorpora, o calzándolo.

#### En caso de estar el aparato en contacto con muebles u otros aparatos

Separarlo de los muebles o aparatos con los que estuviera en contacto.

#### Los cajones, cestos, estantes o soportes oscilan o están agarrotados

Revisar los elementos afectados. En caso necesario, volverlos a colocar en su posición correcta.

#### Las botellas o recipientes entran en contacto mutuo

Separar algo las botellas y los recipientes.

## Pequeñas averías de fácil solución

### Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial:

Para evitar una intervención innecesaria del servicio técnico, compruebe si la avería o fallo que usted ha constatado se encuentra recogida en los siguientes consejos y advertencias.

De esta forma se evitará usted gastos innecesarios, dado que en estos casos, los gastos del técnico no quedan cubiertos por las prestaciones del servicio de garantía.

Avería	Posible causa	Forma de subsanarla
Ninguna de las pantallas o pilotos se ilumina	Se ha producido un corte del suministro de corriente; el fusible se ha activado; el enchufe no está correctamente asentado en la toma de corriente.	Verificar si existe alimentación de corriente. El fusible tiene que estar conectado.
La pantalla de visualización muestra la letra «E.».	Avería en el circuito electrónico	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.
El piloto de aviso «alarm» se ilumina, la alarma acústica se activa.	Avería. ¡La temperatura en el interior del congelador es demasiado elevada! <ul style="list-style-type: none"> <li>Las aberturas de ventilación y aireación están obstruidas.</li> <li>La puerta del compartimento de congelación está abierta.</li> <li>Se ha introducido una cantidad excesiva de alimentos frescos en el congelador.</li> </ul>	Para desactivar a alarma acústica, pulsar la tecla « <del>PA</del> ». Asegurar que las aberturas de ventilación y aireación no estén obstruidas. Cerrar la puerta. No superar la máxima capacidad de congelación del aparato.
La iluminación interior del frigorífico no funciona, aunque el grupo frigorífico trabaja	La lámpara está defectuosa.	Sustituir la lámpara. 1. Extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente de la red o desconectar el fusible.

Avería	Posible causa	Forma de subsanarla
	El interruptor de la luz interior está agarrotado. <b>Fig. 16/A</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Retirar la rejilla protectora desplazándola hacia adelante. <b>Fig. 16/B</b></li> <li>3. Sustituir la lámpara fundida por una nueva (lámpara de repuesto, 220–240 V corriente alterna, base E14, para el número de vatios, véase la lámpara defectuosa).</li> </ol> <p>Verificar la movilidad del interruptor de la iluminación interior.</p>
<b>Se ha acumulado agua en el fondo del frigorífico.</b>	El tubo de desagüe del agua de descongelación está obstruido <b>Fig. 14</b> .	Limpiar la canaleta de desagüe y el orificio de drenaje <b>Fig. 14</b> . Véase a este respecto el capítulo «Limpieza de aparato».
<b>La temperatura en la zona fresca es demasiado baja (frío) o alta (calor).</b>	El valor fijamente ajustado de fábrica es demasiado elevado o bajo (por ejemplo en caso de registrarse bajas temperaturas, por debajo de los cero grados, en la zona fresca)	<p>La temperatura de la zona fresca se puede corregir. Desconectar el interruptor principal <b>Fig. 2/1</b>. Pulsar simultáneamente las teclas <b>Fig. 2/10</b> y <b>Fig. 2/1</b> durante 1–2 segundos (primero la tecla <b>Fig. 2/10</b>), hasta que en la pantalla de visualización aparezca la indicación «02».</p> <p>Para ajustar la temperatura, pulsar repetidamente la tecla <b>Fig. 2/10</b>, hasta que aparezca en pantalla el valor deseado (de forma correlativa 1–4).</p> <p>La temperatura seleccionada es memorizada. Al cabo de 1 minuto, la pantalla de visualización vuelve a mostrar la temperatura actual reinante en el frigorífico.</p>

## Servicio de Asistencia Técnica

El número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica más próximo figura en la correspondiente guía telefónica o en el Directorio del Servicio de Asistencia Técnica. Al solicitar la intervención del Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD) de su unidad.

Ambos números se encuentran en la placa de características del aparato.

**Fig. 17**

Tenga presente que indicando el número de producto y el de fabricación de su unidad puede contribuir a evitar desplazamientos y costes innecesarios al Servicio de Asistencia Técnica que, de otra manera, le serían cargados en cuenta.



---

## Instruções sobre reciclagem


### Reciclagem da embalagem

A embalagem protege o seu aparelho contra danos durante o transporte. Todos os materiais utilizados são compatíveis com o meio ambiente e reutilizáveis. Ajude você também: Proceda à reciclagem da embalagem de forma compatível com o meio ambiente.

Junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados poderá informar-se sobre os procedimentos actuais de reciclagem.

### Reciclagem do aparelho antigo

Os aparelhos antigos não são lixo sem qualquer valor. Através duma reciclagem compatível com o meio ambiente, podem ser recuperadas matérias primas valiosas.

 Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

### Aviso

Em aparelhos fora de serviço

1. Desligar a ficha da tomada.
2. Cortar o cabo eléctrico e afastá-lo do aparelho com a respectiva ficha de rede.

Os aparelhos de frio contêm agente refrigerador e, no isolamento, gases. O agente refrigerador e os gases devem ser eliminados correctamente. Ter cuidado para não danificar a tubagem do agente refrigerador até à sua reciclagem correcta.

---

## Instruções de segurança

### Antes de pôr o aparelho em funcionamento

Deverá ler atentamente as instruções de serviço e de montagem. Delas constam informações importantes sobre instalação, utilização e manutenção do aparelho.

O fabricante não se responsabiliza, se não forem observadas as instruções e avisos constantes das instruções de serviço. Conservar as instruções de serviço e de montagem em local seguro, para um possível novo dono.

## Avisos

- O aparelho contém, em pequena quantidade, o agente refrigerador R600a compatível com o meio ambiente, mas combustível. Ter cuidado, para que a tubagem do circuito do agente refrigerador não sofra qualquer dano durante o transporte ou durante a montagem. O agente refrigerador, ao libertar-se, poderá causar ferimentos nos olhos ou inflamar-se. Se houver libertação do agente refrigerador, ter em atenção:
  - para que não haja qualquer chama aberta ou faíscas de ignição na sua proximidade.
  - desligar a ficha da tomada e arejar bem o compartimento durante alguns minutos.

Quanto maior for a quantidade de agente refrigerador num aparelho, maior deverá ser o compartimento onde o aparelho está instalado. Se o compartimento for demasiado pequeno, pode, em caso de fuga, formar-se uma mistura combustível de ar e gás.

Por cada 8 g de agente refrigerador o compartimento deverá ter, no mínimo, 1 m<sup>3</sup>. A quantidade de agente refrigerador do seu aparelho vem indicada na chapa de características, que se encontra no interior do aparelho.

## Em caso de emergência

- Lavar bem os olhos e procurar um médico.
- Afastar do aparelho fontes de inflamação e chamas abertas.
- Desligar a ficha da tomada e arejar bem o compartimento durante alguns minutos.
- Desligar a ficha da tomada ou os fusíveis nos seguintes casos:
  - Descongelação
  - LimpezaPuxar sempre pela ficha e nunca pelo cabo.
- Nunca utilizar aparelhos eléctricos dentro do aparelho (por ex. aquecedores, aparelhos eléctricos para fazer gelados, etc.)
- Não guardar no aparelho produtos com gases propulsores (por ex. latas de spray) e produtos explosivos – **Perigo de explosão!**
- O aparelho não é um brinquedo para crianças!
- Nunca descongelar nem limpar o aparelho com um aparelho de limpeza a vapor. O vapor pode atingir as peças eléctricas e provocar um curto-circuito ou um choque eléctrico.

**Na utilização observar o seguinte:**

- O ar junto às paredes laterais do aparelho aquece. O ar aquecido tem que poder sair livremente. De contrário, a máquina de frio tem que trabalhar mais. Isto aumentará o consumo de energia.  
Por isso: Não tapar nem obstruir as aberturas de ventilação!
- Só pessoal especializado deverá fazer reparações. Reparações incorrectas poderão acarretar perigos consideráveis para o utilizador.
- Rodapé, gavetas, portas, etc. não devem ser utilizados como estribo ou apoio.
- Álcool de elevada percentagem só deve ser guardado no aparelho em recipiente hermético e em posição vertical.
- No caso de aparelhos com fechadura: Guardar a chave fora do alcance das crianças!
- Ter cuidado para não sujar as peças de plástico e o vedante da porta com óleo ou gordura. As peças de plástico e o vedante da porta podem, de contrário, tornar-se porosos.
- Não guardar na zona de congelação líquidos em garrafas ou latas (especialmente bebidas gaseificadas). As garrafas e as latas podem rebentar!
- Nunca levar imediatamente à boca alimentos congelados e acabados de retirar da zona de congelação.  
**Perigo de queimaduras provocadas pelo frio!**
- Evitar o contacto prolongado das mãos com os alimentos congelados, com o gelo ou com a tubagem do evaporador, etc.  
**Perigo de queimaduras provocadas pelo frio!**

- Não raspar a camada de gelo ou os alimentos congelados e agarrados com uma faca ou um objecto pontiagudo. Poderá, assim, danificar a tubagem do agente refrigerador. O agente refrigerador, ao libertar-se, pode incendiar ou provocar ferimentos nos olhos.

**Crianças em casa**

- Não deixar a embalagem e seus componentes ao alcance de crianças. Perigo de asfixia pelos cartões desdobráveis e películas!
- O aparelho não é um brinquedo para crianças!
- No caso de aparelhos com fechadura: Guardar a chave fora do alcance das crianças!

**Determinações gerais**

O aparelho destina se

- à refrigeração e congelação de alimentos,
- à preparação de gelo.

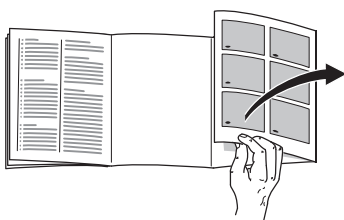
O aparelho destina-se a utilização doméstica.

O aparelho está protegido contra interferências, de acordo com a directiva UE 89/336/EEC.

O circuito de frio foi testado quanto a sua estanquidade.

Este produto corresponde às determinações sobre segurança em vigor para aparelhos eléctricos (EN 60335/2/24).

## Familiarização com o Aparelho



Desdobre, por favor, a última página com ilustrações. Estas instruções de serviço aplicam-se a vários modelos de aparelhos.

Podem existir, por isso, diferenças de pormenor nas figuras.

## Exemplo de equipamento

\* não existente em todos os modelos

### Fig. 1

#### 1-11 Painel de comandos

#### 12 Ventilador para circulação de ar

#### 13 Iluminação interior

#### 14 Prateleiras na zona de refrigeração

#### 15 Gaveta

#### 16 Gaveta "COOL"

#### 17 Filtro de humidade

#### 18 Gaveta de humidade "FRESH and COOL"

#### 19 Prateleira para bisnagas e caixas pequenas

#### 20 Compartimentos para queijo e manteiga e ovos \*

#### 21 Prateleira para garrafas grandes

#### 22 Tabuleiro de congelação

#### 23 Gaveta para alimentos congelados

#### A Zona de refrigeração

(A temperatura da zona de refrigeração é regulável entre +2 °C e +11 °C.)

#### B Zona de frio intenso (quase 0 °C)

#### C Congelador (-18 °C e inferior)

## Painel de comandos

### Fig. 2

#### 1 ① Tecla de ligar/desligar

O interruptor principal serve para ligar e desligar todo o aparelho.

#### 2 «~~A~~» Tecla

Serve para desligar o aviso sonoro. O aviso sonoro dispara, se estiver demasiado quente na zona de congelação, correndo os alimentos o risco de descongelarem. O aviso sonoro pode disparar, sem perigo para os alimentos congelados

- ao colocar o aparelho em funcionamento pela primeira vez.
- ao colocar grandes quantidades de alimentos frescos.
- e no caso da porta da zona de congelação estar demasiado tempo aberta.



### 3 Tecla «super» para a zona de congelação

Serve para ligar e desligar a supercongelação.

O funcionamento é indicado através da indicação **5** «super».

A supercongelação serve para congelar grandes quantidades de alimentos frescos e, dependendo da quantidade de alimentos, deve ser activada até **24 horas antes da colocação** dos alimentos frescos.

A máquina de frio trabalha permanentemente, após a ligação e na zona de congelação é atingida uma temperatura muito baixa.

**A supercongelação desliga automaticamente, logo que os alimentos frescos estiverem completamente congelados (no caso de pequena quantidade de alimentos, após algumas horas e, no caso de maior quantidade, após cerca de dois dias).**

**Se tiver sido esquecida a colocação dos alimentos, a supercongelação desliga, após cerca de 26 horas.**

### 4 «◇» Tecla de regulação para a temperatura da zona de congelação

Premir a tecla «◇» **4**.

A temperatura regulada aparecerá durante 5 segundos na indicação **7**.

Premir, repetidamente ou manter premida, a tecla de regulação, até que seja indicada a temperatura pretendida. O valor regulado em último lugar fica memorizado. (A temperatura a regular é indicada em sequência crescente de  $-18^{\circ}\text{C}$  até  $-24^{\circ}\text{C}$ . Depois de  $-24^{\circ}\text{C}$ , volta a aparecer  $-18^{\circ}\text{C}$ .)

### 5 Indicação «super» (congelação)

Ela fica iluminada, se a supercongelação estiver a funcionar.

### 6 Indicação «alarm»

**fica iluminada** simultaneamente com o soar do aviso sonoro, portanto sempre que na zona de congelação estiver demasiado quente.

Ela **apaga-se**, se a zona de congelação tiver atingido a sua temperatura de funcionamento.

## 7 Indicação de temperatura para a zona de congelação

(indica 2 temperaturas diferentes)

### a) Temperatura actual na zona de congelação

Sem premir qualquer tecla, é aqui indicada a temperatura predominante nesse momento na zona de congelação.

### b) Temperatura regulada para a zona de congelação

Premindo a tecla de regulação **4**, a temperatura regulada é indicada, durante cinco seg. Depois, volta a aparecer a «temperatura actual de congelação».

## 8 Indicação «cold + fresh» (refrigeração)

acendem, se tiver sido ligado o interruptor principal **11** para a zona de refrigeração.

## 9 Indicação para a zona de refrigeração

só funciona, se tiver sido ligado o interruptor principal **11** para a zona de refrigeração e indica duas funções:

### a) Temperatura actual na zona de refrigeração

Sem premir qualquer tecla, é aqui indicada a temperatura momentânea que predomina na zona de refrigeração.

### b) Regulação da temperatura na zona de refrigeração

Premindo a tecla de regulação **10** a temperatura regulada é indicada, durante cinco segundos.

Depois, volta a aparecer a «temperatura actual de refrigeração».

## 10 Tecla de regulação para a temperatura da zona de refrigeração

(A temperatura da zona de refrigeração é regulável entre +2 °C e +11 °C.)

Premir a tecla « $\diamond$ ».

A temperatura regulada aparecerá durante 5 segundos na indicação **9**.

Premir, repetidamente ou manter premida, a tecla de regulação, até que seja indicada a temperatura pretendida. O valor regulado em último lugar fica memorizado. (A temperatura a regular é indicada em sequência crescente de +11 °C até +2 °C. Depois de +2 °C, volta a aparecer +11 °C.)

## 11 Tecla $\circ$ (não existente em todos os modelos)

Serve para ligar e desligar a zona de refrigeração. (A zona de refrigeração só pode funcionar, se, primeiramente, tiver sido ligado o interruptor principal **1**.)

## Ter em atenção a temperatura ambiente e a ventilação

A classe climática encontra-se na chapa de características. Ela indica as amplitudes de temperatura, dentro das quais o aparelho pode funcionar.

Classe climática	Temperatura ambiente permitida
SN	+10 °C até 32 °C
N	+16 °C até 32 °C
ST	+18 °C até 38 °C
T	+18 °C até 43 °C

## Ventilação

### Fig. 3

O ar junto às paredes laterais do aparelho aquece. O ar aquecido tem que poder sair livremente. De contrário, a máquina de frio tem que trabalhar mais. Isto aumentará o consumo de energia. Por isso: Não tapar nem obstruir as aberturas de ventilação!

O aparelho deve ter uma instalação livre.

São necessários 3 cm de distância em relação à parede e aos móveis vizinhos.

## Ligação do aparelho

Depois do aparelho estar instalado, dever-se-á esperar, pelo menos, ½ hora, antes de pôr o aparelho a funcionar. Durante o transporte pode acontecer que o óleo existente no compressor se desloque para o sistema de frio.

Antes da primeira utilização, limpar bem o interior do aparelho (ver Capítulo «Limpeza»).

A tomada deve ficar em local facilmente acessível. Ligar o aparelho à corrente alterna 220–240 V/50 Hz, através de uma tomada instalada segundo as normas. A tomada deve estar protegida com um fusível de 10-A-ou-superior.

**No caso de aparelhos destinados a funcionar em países não europeus, há que verificar na chapa de características, se a tensão indicada e o tipo de corrente coincidem com os valores da corrente eléctrica da sua residência. A chapa de características encontra-se dentro da zona de refrigeração, no lado esquerdo, em baixo. A substituição, eventualmente necessária, do cabo eléctrico só deve ser efectuada por um técnico.**

### ⚠ Aviso!

**Em caso algum, deverá o aparelho ser ligado a uma ficha electrónica de poupança de energia (por ex. Ecoboy; Sava Plug) e a um ondulator, que converta a corrente contínua em corrente alterna de 230 V (por ex. Sistema Solar, corrente de bordo de navios).**

## Ligar o aparelho

### Ligar o aparelho

Fig. 2

Sempre que premir as teclas, ouve-se um som de confirmação.

- Premir o interruptor principal do aparelho 1, o sinal sonoro soa, a indicação 6 «alarm», a indicação 9 «temperatura actual na zona de refrigeração» e a indicação 7 «temperatura actual na zona de congelação» ficam iluminadas.
- Premir a tecla 2 <sup>(4)</sup>, – O aviso sonoro deixa de se ouvir. Com isso, o aparelho fica a funcionar.

O aparelho sai de fábrica com as seguintes regulações base:

Temperatura da zona de refrigeração  
+5°C

Temperatura da zona de congelação  
-18°C

Recomendamos uma regulação média de + 4°C.

Alimentos sensíveis não devem ser conservados a uma temperatura mais quente do que + 4°C.

## Indicações sobre funcionamento

- Logo que a zona de congelação tiver atingido a sua temperatura de funcionamento, a indicação «alarm» 2/6 apaga-se.
- As zonas frontais da estrutura do aparelho ficam, por vezes, ligeiramente quentes, o que evita a formação de condensação na zona do vedante da porta.
- Enquanto a máquina de frio está a funcionar, formam-se pérolas de água ou gelo na parede posterior da zona de refrigeração, o que não significa qualquer problema de funcionamento. Não é necessário raspar o gelo ou lavar as pérolas de água. A parede posterior descongela automaticamente. A água da descongelação é recolhida na calha Fig. 14, encaminhada para a máquina de frio e aí evaporada.
- Se, depois de fechar a porta da zona de congelação, não a puder abrir de imediato, deverá aguardar dois a três minutos, até que haja uma compensação do vácuo resultante.

## Desligar e desactivar o aparelho

### Desligar o aparelho

- Premir o interruptor principal **Fig. 2/1**. A máquina de frio e a iluminação interior ficam desligadas.

### Desactivar o aparelho

Se não utilizar o aparelho durante um longo espaço de tempo:

- Desligar a ficha da tomada.
- Descongelar e limpar o aparelho.
- Deixar abertas as portas do aparelho.

## Desactivar as zonas de refrigeração e de frio intensivo

Se apenas a zona de congelação estiver em funcionamento, por ex. devido a férias, manter premida a tecla das zonas de refrigeração e de frio intensivo **Fig. 2/11**, até que se apaguem as indicações **Fig. 2/8**; limpar as zonas de refrigeração e de frio intensivo.

### Deixar as portas fechadas.

As zonas de refrigeração e de frio intensivo são ligeiramente arrefecidas, evitando-se, assim, formação de cheiros.

## Equipamento da zona de refrigeração

As prateleiras interiores e os recipientes na porta podem variar de posição, em função das necessidades. Puxar a prateleira para a frente, baixá-la um pouco e incliná-la lateralmente **Fig. 4**. Elevar e retirar os suportes **Fig. 5**.

### Gaveta para salsichas e queijo

#### Fig. 6

Para retirar, elevá-la. O apoio pode ser deslocado.

### Suporte para garrafas

#### Fig. 7

O suporte para garrafas impede que estas tombem com o abrir e fechar da porta.

### Compartimentos para queijo e manteiga

#### Fig. 8

### Prateleiras para garrafas

#### Fig. 9

Na prateleira para garrafas, podem ser arrumadas garrafas com segurança. Se o espaço for necessário para outros alimentos, o arco frontal de metal pode ser dobrado para cima.

## Capacidade útil

**Sem o equipamento interior,**  
a capacidade útil, segundo a norma  
actual, é de:

Para todo o aparelho:

KG25F../KGF25..	242 l
KG29F../KGF29..	269 l

**Zona de congelação:**

KG25F../KGF25..	57 l
KG29F../KGF29..	84 l

**Com o equipamento interior,**

a capacidade útil é de:

Para todo o aparelho:

KG25F../KGF25..	203 l
KG29F../KGF29..	225 l

**Zona de congelação:**

KG25F../KGF25..	49 l
KG29F../KGF29..	71 l

## Arrumação dos alimentos

### Dar atenção às áreas de frio dentro da zona de refrigeração!

Devido à circulação de ar dentro da zona de refrigeração, surgem diferentes áreas de frio:

- **Áreas mais frias**

situam-se junto à parede traseira, entre a seta marcada na zona lateral e a prateleira de vidro imediatamente abaixo.

Nota: Conservar nestas áreas mais frias alimentos sensíveis (por ex. peixe, charcutaria, carne).

- **Área mais quente**

situa-se na parte superior da porta.

Nota: Na área mais quente poderá guardar, por ex., queijo e manteiga.

Na hora de servir, o queijo conserva o seu aroma e a manteiga fica fácil de barrar.

### Na arrumação das garrafas ter em atenção o seguinte

Os alimentos devem ser bem embalados ou tapados. Deste modo, conservarão o aroma, a cor e a frescura.

Além disso, não haverá transmissão de sabores-nem alteração da cor das peças de plástico.

#### Recomenda-se a arrumação dos alimentos da seguinte maneira:

- **Nas prateleiras da zona de refrigeração:** Bolos, comida pronta, fruta e legumes sensíveis à temperatura
- **Na zona de frio intensivo «Gavetas COOL»:** Lacticínios, carne e charcutaria
- **Na gaveta de humidade «FRESH AND COOL»:** Legumes, saladas, fruta
- **Na porta** (de cima para baixo): Manteiga, queijo, ovos, bisnagas, frascos, garrafas, leite, pacotes de sumo
- **No congelador:** Alimentos congelador, cubos de gelo, gelados.

## A zona de refrigeração

Regulável entre +2 °C e +11 °C.  
Recomendamos a regulação de uma temperatura de +4 °C.

### Utilização da zona de refrigeração

Para a conservação de produtos de pastelaria, comida pronta, conservas, leite condensado, queijo rijo, fruta e legumes sensíveis ao frio; Frutos do sul, como por ex. tangerinas, bananas, melões, pêra abacate, papaia, beringelas e, ainda, fruta para amadurecer, como tomates, pepinos, tomates verdes, batatas.

## A zona de frio intensivo

A temperatura nesta zona mantém-se constante e próxima dos 0 °C. A temperatura reduzida e a humidade elevada (na gaveta de humidade) proporcionam óptimas condições de conservação para alimentos frescos. Na zona de frio intensivo todos os alimentos estão mais seguros e se mantêm frescos pelo do dobro do tempo.

### A gaveta de humidade

A gaveta de humidade Fig. 1/18 é coberta por um filtro especial, que deixa passar o ar, mas retém a humidade. Deste modo, e atendendo à quantidade de alimentos aqui existentes, a humidade do ar pode ir até aos 90 %: Condições ideais para tudo o que provem da horta ou do campo, como salada, legumes, fruta, cogumelos e ervas aromáticas.

Mas também outros alimentos como peixe, frutos do mar, carne, salsichas e queijo podem aqui ser guardados, se houver espaço.

### Alimentos apropriados para conservação intensiva

#### Nas gavetas:

##### Fig. 1/16

Comida pronta, carne, aves, queijo, frutos do mar, lacticínios (já encetados ou que necessitem de mais tempo de conservação intensiva), presunto, salsichas.

#### Na gaveta de humidade:

##### Fig. 1/18

Legumes (p.ex. cenouras, beterrabas, aipo, rabanetes, espargos, alho francês, espinafres, tomate maduro, ervilhas frescas, etc.).

Vários tipos de couves (como couve-flor, couve-rábano, couve roxa, brócolos, couve lombarda).

Ervas aromáticas (como cebolinha francesa, funcho, salsa, etc.), fruta (nacional) (fruta do sul: Apenas figos e romãs).

Cogumelos.

Vários tipos de salada (como saladas silvestres, alface, chicória, etc.).

### Alimentos não apropriados para conservação intensiva

Fruta e legumes sensíveis ao frio como: Fruta das regiões do sul, pêra abacate, papaias, beringelas, pepinos, paprica e, ainda, fruta para amadurecer, tomate verde, batatas e queijo rijo.

A zona ideal para a conservação destes alimentos é a zona de refrigeração

Fig. 1/A.

## Importante na compra de alimentos

Importante para o prazo de conservação dos seus alimentos é a sua frescura no acto da compra. Quanto maior for o grau de frescura, com que os alimentos são guardados no frigorífico, tanto maior será o prazo em que os mesmos se irão manter frescos. Tenha, portanto, sempre em atenção o grau de frescura dos alimentos comprados.

## Tempos de conservação (a 0 °C)

Dependendo da qualidade inicial	
Salsichas, carnes frias, carne, vísceras, peixe, leite fresco, quark	até 7 dias
Carne em pedaços pequenos, salsichas frescas cogumelos, salada, legumes de folha	até 10 dias
Carne em peças grandes, comida pronta	até 15 dias
Salsichas fumadas ou salgadas	até 20 dias
Carne tratada com calor em peças grandes, carne de vaca, caça, leguminosas	até 30 dias

## A zona de congelação

### Utilização da zona de congelação

- para a conservação de alimentos ultracongelados
- à preparação de cubos de gelo
- à congelação de alimentos

Ter atenção para que a porta da zona de congelação esteja sempre fechada! Se a porta estiver aberta, os alimentos descongelam. Na zona de congelação forma-se muito gelo. Além disso: Desperdício de energia, devido ao elevado consumo de energia!

## Congelação e conservação de alimentos

### Congelação de alimentos

#### Capacidade de congelação

KG25F../KGF25.. 18 kg/24h

KG29F../KGF29.. 20 kg/24h

Os alimentos devem, se possível, congelar rapidamente até ao núcleo. Deste modo, eles conservam as vitaminas, os nutrientes, o aspecto e o sabor. Não ultrapassar a capacidade máxima de congelação. Se a congelação for feita nas gavetas para alimentos congelados, a capacidade máx. de congelação reduz-se ligeiramente.



## Supercongelação

Se já houver alimentos congelados na zona de congelação, a «supercongelação» deve ser activada algumas horas antes da colocação de alimentos frescos.

De uma maneira geral, são suficientes 4 a 8 horas. Se for utilizada a capacidade máxima de congelação, são necessárias 24 horas. Menores quantidades de alimentos (até 2 kg) podem ser congelados, sem necessidade de activar a supercongelação. Para activar a supercongelação, deverá premir a respectiva tecla **Fig. 2/3**.

## Conservação de ultracongelados e preparação de gelo

**Ao comprar alimentos ultracongelados, tenha em atenção o seguinte:**

- A embalagem não deve estar danificada.
- A data de validade não deve estar ultrapassada.
- A temperatura indicada na arca da loja deve ser inferior -18 °C. Se não, fica reduzido o prazo de validade dos alimentos.
- Deixar para o fim a compra de congelados, que devem ser embrulhados em papel de jornal ou colocados num saco térmico, transportados de imediato para casa.

- Em casa, arrumar imediatamente os congelados no congelador e fechar cuidadosamente a porta do congelador. Consumir estes alimentos, antes de terminar o seu prazo de validade.
- Aufgetaute Lebensmittel nicht wieder einfrieren. Ausnahme: Wenn Sie die Lebensmittel zu einem Fertiggericht verarbeiten (kochen oder braten), dann können Sie dieses Fertiggericht erneut einfrieren.

## Conservação dos alimentos

Verificar sempre, se todas as gavetas de alimentos congelados estão bem fechadas até ao encosto. Isto é importante, para garantir uma circulação de ar perfeita dentro do aparelho.

Se for necessário arrumar muitos alimentos, todas as gavetas podem ser retiradas, com excepção da inferior, e os alimentos colocados directamente sobre as grelhas de congelação.

Para evitar que os alimentos aqueçam rapidamente, em caso de falta de energia ou de avaria, os acumuladores de frio devem ser colocados na prateleira superior, directamente sobre os alimentos.

## Preparação de cubos de gelo

**Fig. 10**

Para soltar, rapidamente, os cubos de gelo, colocar a cuvette sob água corrente ou torcê-la ligeiramente.

## Congelação de alimentos

Quando congelar alimentos, utilize sempre alimentos bem frescos. Embalar os alimentos de forma hermética, para que não percam o sabor ou sequem.

### Como embalar os alimentos:

1. Introduzir os alimentos na embalagem
2. Retirar completamente o ar
3. Fechar hermeticamente a embalagem
4. Registar o conteúdo da embalagem e a sua data de congelação.

### Produtos não adequados para embalagem:

Papel de embrulho, Papel de pergaminho, Celofane, Sacos para lixo, Sacos de compras usados.

### Produtos próprios para embalagem:

Películas de plástico, Mangas de polietileno, Folhas de alumínio, Caixas próprias para congelação. Estes produtos encontram-se à venda no comércio da especialidade.

### Para fechar as embalagens são indicados:

Elásticos, Clips de plástico, Cintas, Fitas autocolantes resistentes à temperatura ou produtos similares. Sacos e mangas de polietileno podem ser fechados com um aparelho próprio para esse efeito.

## Calendário de congelação

### Fig. 11

(não existente em todos os modelos)

Os números junto aos símbolos indicam a prazo de conservação em meses para os alimentos congelados. Na compra de alimentos ultracongelados, há que dar atenção à data de validade.

## Descongelar a zona de congelação

### Fig. 15

#### **⚠ Perigo de choque eléctrico**

Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor. As peças condutoras de tensão, em caso de depósito de vapor, podem provocar um curto-circuito ou um choque eléctrico.

Para retirar gelo acumulado no aparelho, não utilizar facas nem objectos pontiagudos.

Não danificar as tubagens do circuito de frio.

O agente refrigerador, ao libertar-se, pode causar ferimentos nos olhos e é combustível.

Não utilizar aparelhos eléctricos ou chamas abertas dentro do aparelho.

#### **Nota**

Grandes quantidades de gelo acumulados nas grelhas de congelação prejudicam a potência do aparelho e provocam o aumento do consumo de energia.

Se a camada de gelo tiver ca. de 1/2 cm de espessura, o aparelho tem que ser descongelado. Esta operação, no entanto, tem que ser feita uma a duas vezes por ano. De preferência quando não existirem alimentos no congelador ou a sua quantidade for pequena.

Ca. de 4 horas antes de descongelar o aparelho, ligar a congelação Super, para que os alimentos congelados atinjam uma temperatura muito baixa e, assim, poderem ser conservados à temperatura ambiente durante mais tempo.

### Como proceder:

- Colocar as gavetas de congelação com os alimentos congelados num local fresco. Colocar o acumulador de frio (se existente) sobre os alimentos.
- Para recolher a água da descongelação, colocar o tabuleiro de congelação vazio sobre a prateleira inferior.
- Para acelerar o processo de descongelação, colocar dois tachos com água sobre uma grelha dentro do congelador. Fechar a porta do aparelho para que o calor não se disperse para o exterior.
- Terminada a descongelação, despejar a água recolhida. Com uma esponja, limpar a água que se encontrar na base da zona de congelação.
- Voltar a ligar o aparelho.
- Voltar a arrumar os alimentos

### Sprays descongelantes

É importante seguir as instruções do fabricante.

### ⚠ Atenção

Sprays descongelantes podem formar gases explosivos, conter diluentes que danifiquem as peças de plástico ou substâncias propulsoras ou, ainda, ser prejudiciais à saúde.

### As zonas de refrigeração e de frio intensivo descongelam automaticamente

Enquanto a máquina de frio está a trabalhar, formam-se pérolas de água ou gelo na parede posterior da zona de refrigeração. Isto é uma característica de funcionamento. Não é necessário limpar estas pérolas de água ou gelo. A parede posterior descongela automaticamente. A água da descongelação corre na respectiva calha **Fig. 14**. Através da calha a água é encaminhada para a máquina de frio, onde é evaporada.

**Nota:** Manter limpos a calha e o orifício de escoamento da água da descongelação **Fig. 14**, para que a água possa escorrer livremente.

## Limpeza

1. **Atenção: Desligar a ficha da tomada ou o fusível!**
2. O vedante da porta deve ser lavado apenas com água simples e, depois, bem seco.
3. Limpar o aparelho com água morna e um pouco de detergente suave. A água da lavagem não deve atingir a iluminação **Fig. 11/13**.
4. Depois de limpo, voltar a ligar e a activar o aparelho.

## Limpeza da zona fresca

### Para retirar as gavetas

Puxar as mesmas para fora, elevar um pouco e retirar **Fig. 12**.

Para voltar a colocar as gavetas, estas devem ser apoiadas nas respectivas calhas e empurradas para dentro (as gavetas encaixam nas calhas).

### Para retirar o filtro de humidade

Também o filtro de humidade **Fig. 11/17**, na zona superior da gaveta de humidade, pode ser retirado, para limpeza. Para isto, retirar primeiro a gaveta e, depois, o filtro. Levantar a cobertura do filtro **Fig. 13** e, depois, retirar o filtro. Lavar o filtro com água morna, depois, secá-lo e recolocá-lo.

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou que contenham ácidos, nem diluentes.

A calha de recolha da água da descongelação e orifício de escoamento **Fig. 14** devem ser limpos regularmente, para que a água da descongelação possa correr. Utilizar um palito ou objecto similar para a limpeza.

A água da limpeza não deve passar pelo orifício de escoamento e atingir a tina de evaporação.

### Atenção:

As prateleiras, os suportes e as caixas não devem ser lavados na máquina de loiça, pois podem deformar.

## Conselhos para poupar energia

- Instalar o aparelho em local bem arejado, protegido da acção directa dos raios solares e afastado de qualquer fonte de calor (aquecedores, etc.). Se necessário, utilizar uma placa isoladora adequada.
- Os alimentos e bebidas quentes devem arrefecer, antes de serem guardados no aparelho.
- Para descongelar alimentos, colocar estes no frigorífico. O frio libertado dos alimentos congelados é, assim, aproveitado para refrigerar os alimentos no frigorífico.
- Uma camada espessa de gelo prejudica a transmissão de frio aos alimentos congelados e provoca um aumento no consumo de energia. Remover regularmente eventuais camadas de gelo.
- Para introduzir ou retirar alimentos, manter as portas abertas o mínimo tempo possível.
- Verifique sempre, se a porta do congelador está bem fechada. O barulho de encaixe da porta, ao fechar-se, é perfeitamente audível.

no

## Ruídos de funcionamento

### Ruídos perfeitamente normais

**Zumbido** – Funcionamento do agregado de frio.

**Gorgolejar** – Agente refrigerador a circular pelas tubagens.

«Clic» – O motor liga e desliga.

### Ruídos facilmente elimináveis

#### O aparelho não está nivelado

O aparelho deve ser alinhado com a ajuda de um nível de bolha de ar. Para isso, utilizar os pés roscados ou colocar calços.

#### O aparelho está em posição correcta

Favor afastar o aparelho de móveis ou aparelhos laterais.

#### Gavetas, cestos ou placas de arrumação abanam ou estão presos

Verificar e, eventualmente, recolocar as peças que podem ser removidas.

#### Os recipientes tocam uns nos outros

Afastar ligeiramente as garrafas ou os recipientes.

## Eliminação de pequenas anomalias

### Antes de recorrer à Assistência Técnica:

Verificar, se a anomalia pode ser eliminada com a ajuda das indicações seguintes.

Terá que pagar os custos de aconselhamento por parte dos Serviços Técnicos – mesmo dentro do período de garantia!

Anomalia	Causa possível	Solução
Nenhuma indicação está iluminada	Falta de energia; os fusíveis dispararam; a ficha não está bem ligada à tomada.	Verificar, se há corrente. Os fusíveis devem ser ligados.
Na indicação aparece «E..»	Electrónica com defeito	Chamar os Serviços Técnicos.

Anomalia	Causa possível	Solução
<b>A indicação «alarme» fica iluminada, o sinal sonoro soa.</b>	<p>Anomalia – está demasiado quente na zona de congelação!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• As aberturas de ventilação estão tapadas.</li> <li>• Abrir a porta da zona de congelação.</li> <li>• Foram colocados, de uma só vez, demasiados alimentos para congelar.</li> </ul>	<p>Para desligar o aviso sonoro, premir a tecla «<b>F4</b>».</p> <p>Certificar-se de que a ventilação está a ser feita correctamente.</p> <p>Fechar a porta.</p> <p>Não ultrapassar a capacidade máx. de congelação.</p>
<b>A iluminação interior não funciona; mas a máquina de frio está a funcionar.</b>	<p>A lâmpada de incandescência está fundida.</p> <p>O interruptor da luz está encravado. <b>Fig. 16/A</b></p>	<p>Substituir a lâmpada de incandescência</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligar a ficha da tomada ou o fusível.</li> <li>2. Puxar a grelha de cobertura para a frente. <b>Fig. 16/B</b></li> <li>3. Substituir a lâmpada de incandescência (Lâmpada, 220–240 V corrente alterna, Casquilho E14, Watt ver lâmpada fundida).</li> </ol> <p>Verificar, se ele se move.</p>
<b>A base da zona de refrigeração está molhada.</b>	<p>O tubo de escoamento da água da descongelação está entupido. <b>Fig. 14.</b></p>	<p>Limpar a calha de recolha da água da descongelação e o orifício de escoamento <b>Fig. 14</b>, ver capítulo Limpeza.</p>
<b>A temperatura na zona de frio intenso está demasiado fria ou demasiado quente.</b>	<p>A regulação fixa está demasiado alta ou demasiado baixa (por exemplo, em caso de geada na zona de frio intenso).</p>	<p>A temperatura na zona de frio intenso pode ser corrigida. Para isso, desligar o interruptor principal <b>Fig. 2/1</b>. Premir, simultaneamente, as teclas <b>Fig. 2/10</b> e <b>Fig. 2/1</b> durante 1 a 2 seg. (primeiramente a tecla <b>Fig. 2/10</b>), até aparecer a indicação «02».</p>

no

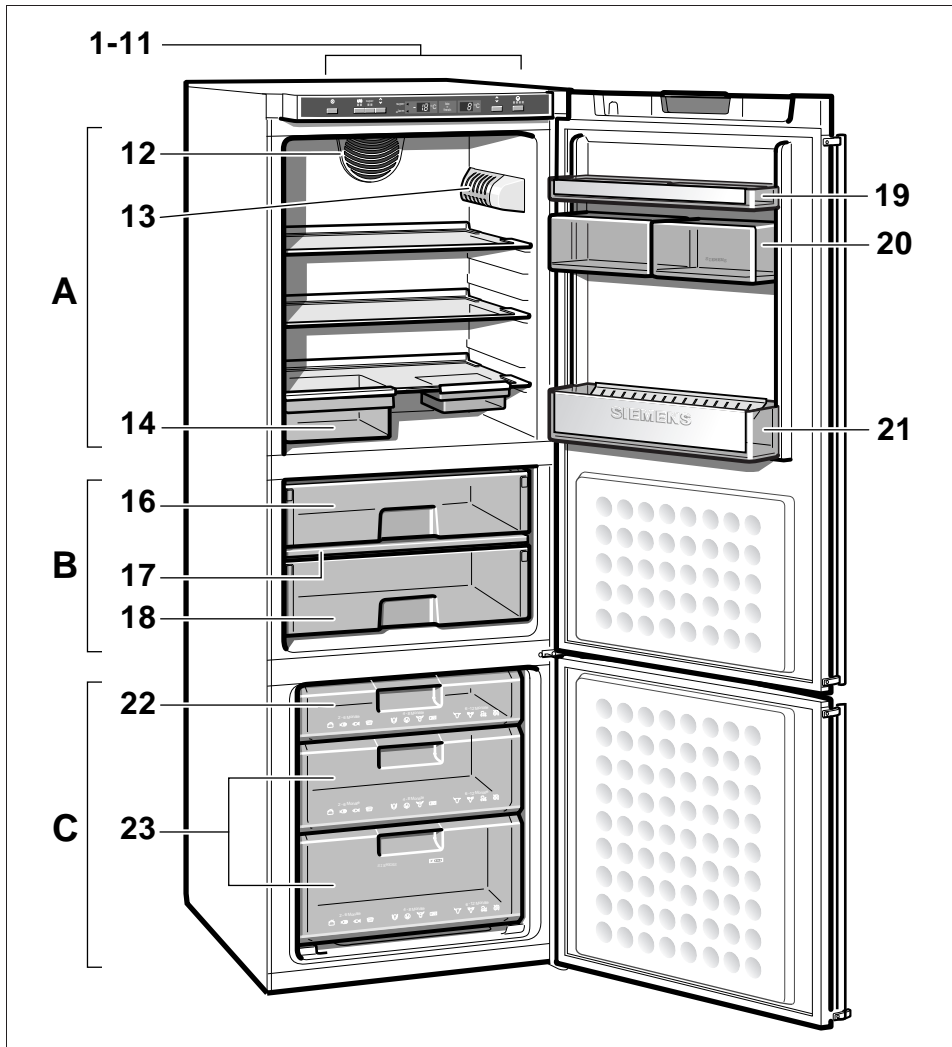
Anomalia	Causa possível	Solução
		<p>Para regular os valores de temperatura, premir tantas vezes a tecla <b>Fig. 2/10</b>, até que seja indicada a temperatura pretendida (sequência crescente 1–4).</p> <p>A temperatura regulada é memorizada. Após 1 min., a indicação volta a apresentar a temperatura actual na zona de refrigeração.</p>

## Assistência Técnica

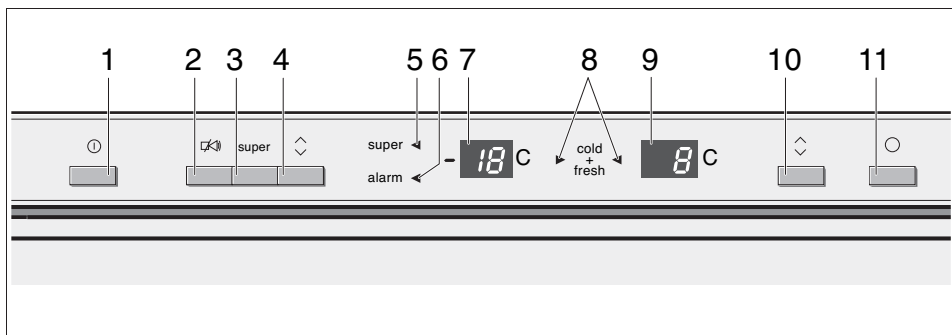
Na lista telefónica ou no índice de Postos de Assistência encontrará o Posto mais próximo da sua área de residência. Indique sempre aos Serviços Técnicos o número de artigo (E-Nr.) e o número de fabrico (FD-Nr.) do seu aparelho.

Estas indicações constam da chapa de características. **Fig. 17**

Ao indicar estes elementos aos Serviços Técnicos, evitará deslocações desnecessárias, poupando, assim, custos adicionais.

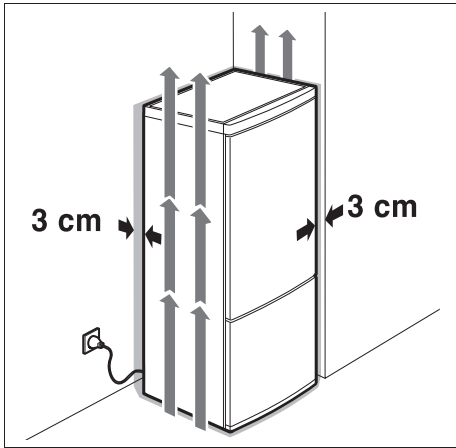


1

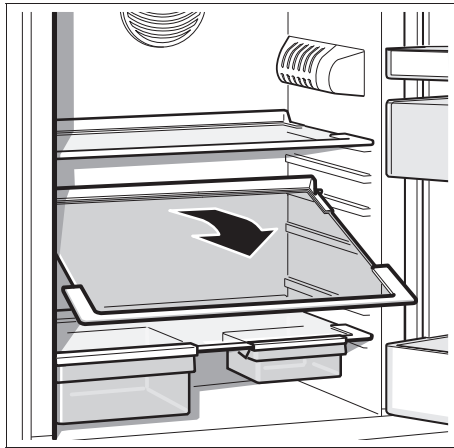


2

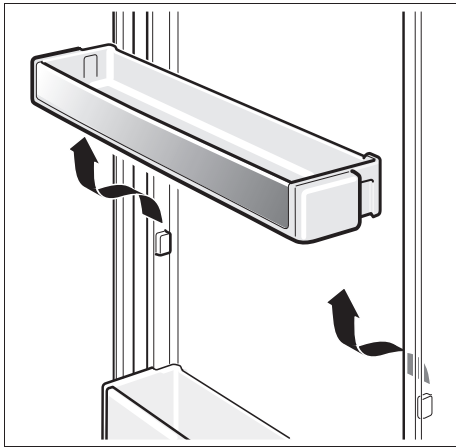




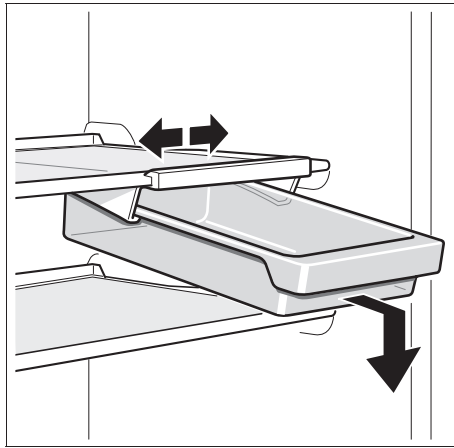
3



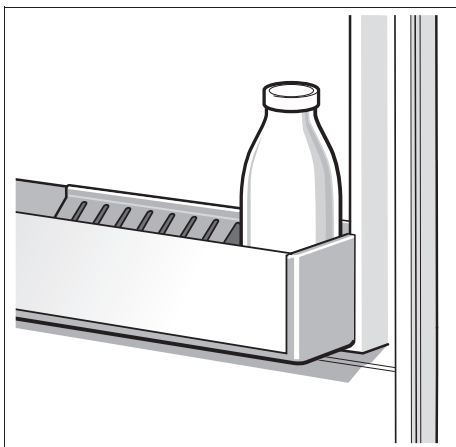
4



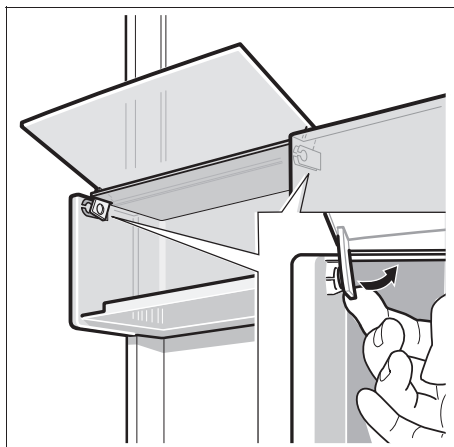
5



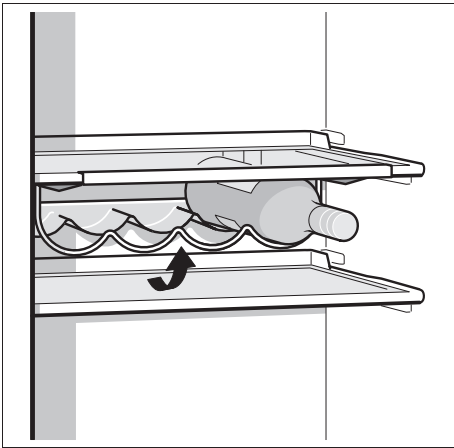
6



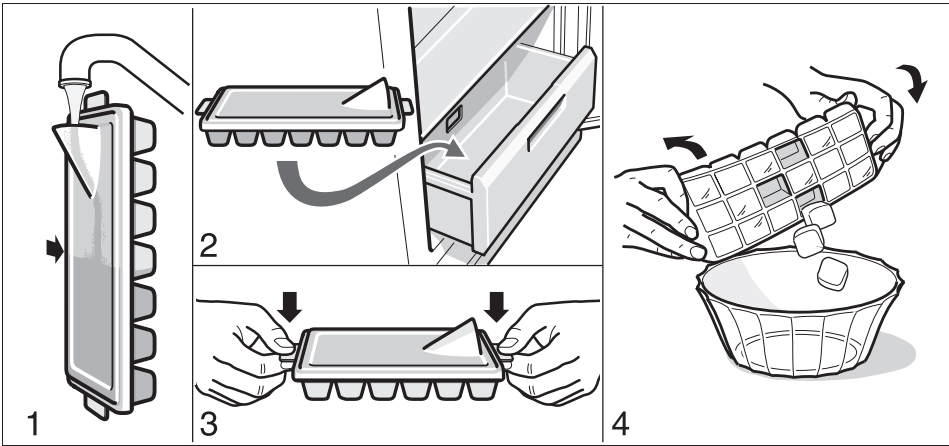
7



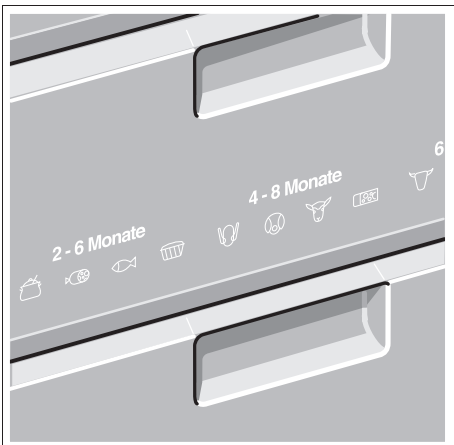
8



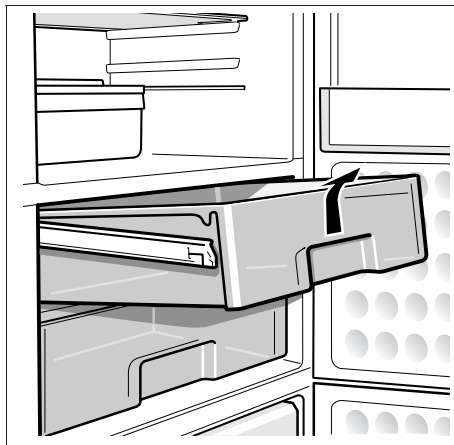
9



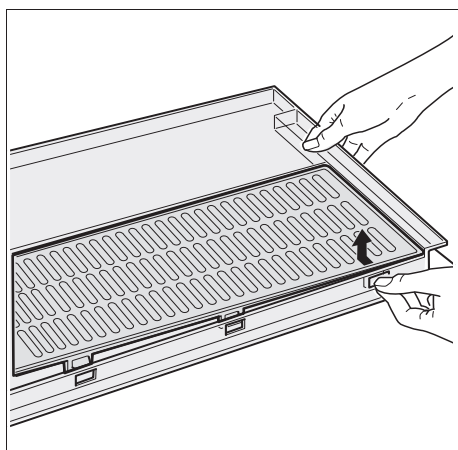
10



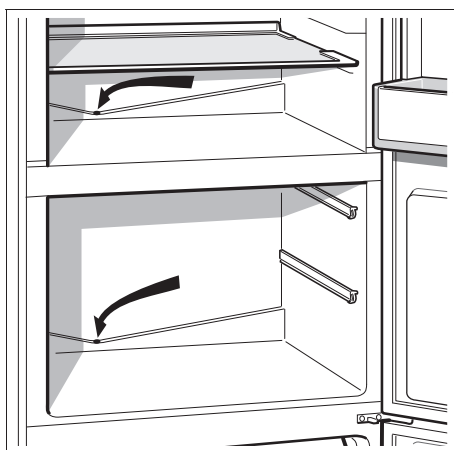
11



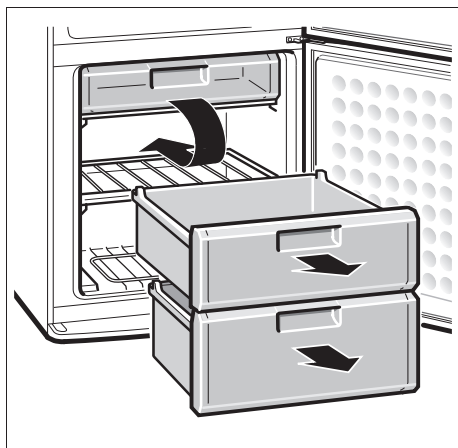
12



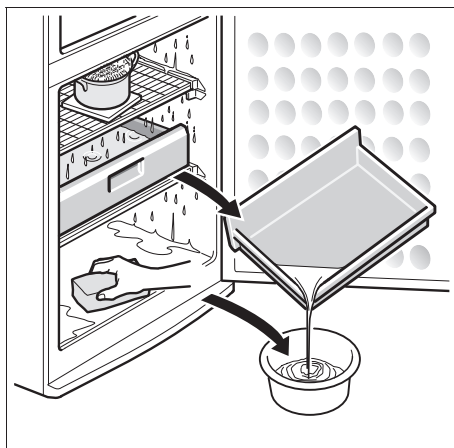
13



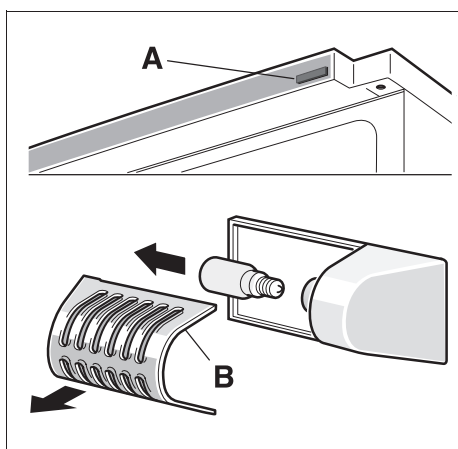
14



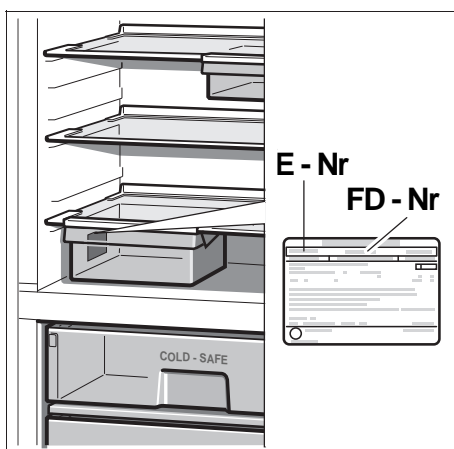
15



16



17



18

Family Line  
01805-2223  
(EUR 0,12/Min.DTAG)  
Siemens-Hausgeräte

<http://www.siemens.de/hausgeraete>

Änderungen vorbehalten.

Subject to alterations.

Sous réserve de modifications.

Salvo modifichie.

Wijzigingen voorbehouden.

Se reserva el derecho a efectuar modificaciones.

Direitos reservados quanto a alterações.

Siemens-Electrogeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München

5700 009 530 (8506) de/en/fr/it/nl/es/pt