

SIEMENS

Gebrauchsanleitung
Instruction for Use
Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzing

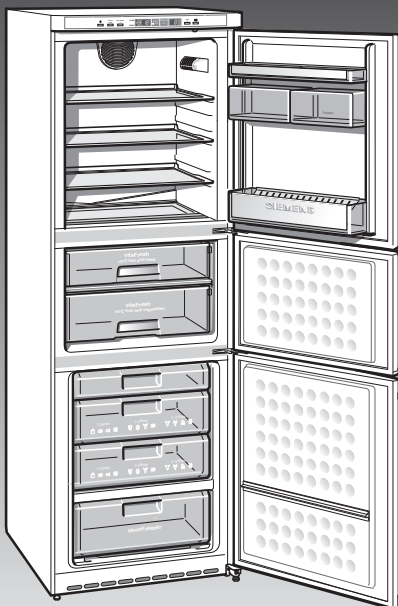
de

en

fr

it

nl



KG..F

9000 191 529 (8607)



de Inhaltsverzeichnis

Hinweise zur Entsorgung	5	Variofreezer-Fach	13
Sicherheits- und Warnhinweise	5	Gefrieren und Lagern	13
Gerät kennenlernen	7	Ausstattung des Gefrierraums	14
Bedienblende	7	Supergefrieren	14
Raumtemperatur und Belüftung beachten	9	Lebensmittel einfrieren	14
Gerät anschließen	9	Gefriergut auftauen	15
Gerät einschalten	10	Gerät ausschalten	15
Temperatur einstellen	10	Abtauen und reinigen	15
Lebensmittel einordnen	10	Gerät reinigen	16
Ausstattung des Kühlraums	11	So können Sie Energie sparen	17
Der Kühlraum	11	Betriebsgeräusche	17
Der Frischkühlraum	11	Kleine Störungen selbst beheben	18
Der Gefrierraum	13	Kundendienst	19

en Index

Information concerning disposal	20	The freezer compartment	27
Safety and warning information	20	vario freezer compartment	28
Getting to know your appliance	22	Freezing and storing frozen food	28
Fascia	22	Features of the freezer compartment	29
Note ambient temperature and ventilation	24	Fast freeze	29
Connecting the appliance	24	Freezing food	29
Switching on the appliance	25	Defrosting frozen produce	30
Selecting the temperature	25	Switching off the appliance	30
Arranging food in the appliance	25	Thawing and cleaning the appliance	30
Interior fittings of refrigerator compartment	26	Cleaning the appliance	31
The cooler compartment	26	Tips on how to save energy	32
The fridge	26	Operating noises	32
		Eliminating minor faults yourself	33
		Customer service	34



fr Table des matières

Conseils pour la mise au rebut	35	Compartiment vario	44
Consignes de sécurité et avertissements	35	Congélation et rangement de produits surgelés	45
Présentation de l'appareil	37	Équipement du compartiment congélateur	45
Bandeau de commande	38	Supercongélation	46
Consignes pour la température ambiante et l'aération	40	Congélation des aliments	46
Branchement de l'appareil	40	Décongélation de produits surgelés	47
Enclenchement de l'appareil	41	Eteindre l'appareil	47
Réglage de la température	41	Dégivrage et nettoyage	48
Rangement des denrées	41	Nettoyage de l'appareil	48
Aménagement du compartiment réfrigérateur	42	Economies d'énergie	50
Compartiment réfrigérateur	42	Bruits de fonctionnement	50
Le compartiment fraîcheur	42	Remédier soi même aux petites pannes	51
Compartiment congélateur	44	Service après-vente	52

it Istruzioni per l'uso

Avvertenze per lo smaltimento	53	Vano vario freezer	61
Avvertenze di sicurezza e pericolo	53	Congelare e conservare alimenti surgelati	62
Conoscere l'apparecchio	55	Attrezzatura del congelatore	62
Pannello comandi	56	Superfreezer	63
Considerare la temperatura ambiente e la ventilazione	57	Surgelare alimenti	63
Collegare l'apparecchio	58	Scongelamento di alimenti congelati	63
Accendere l'apparecchio	58	Spegnere l'apparecchio	64
Regolare la temperatura	59	Sbrinamento e pulizia	64
Sistemare gli alimenti	59	Pulire l'apparecchio	65
Dotazione del frigorifero	59	Consigli per il risparmio energetico	66
Frigorifero	60	Rumori di funzionamento	66
Il vano a 0 °C	60	Eliminare da soli piccoli guasti	67
Congelatore	61	Servizio assistenza clienti	68



nl Inhoud

Aanwijzingen over de afvoer	69	Diepvriesruimte	77
Veiligheidsbepalingen en waarschuwingen	69	vario freezer-vak	77
Kennismaking met het apparaat	71	Invriezen en opslaan van diepvrieswaren	78
Bedieningspaneel	72	Inrichting van de diepvriesruimte	78
Let op omgevingstemperatuur en beluchting	73	Supervriezen	79
Aansluiten van het apparaat	74	Invriezen van levensmiddelen	79
Inschakelen van het apparaat	74	Ontdooien van diepvrieswaren	79
Instellen van de temperatuur	75	Uitschakelen van het apparaat	80
Levensmiddelen inruimen	75	Ontdooien en schoonmaken	80
Uitvoering van de koelruimte	75	Schoonmaken van het apparaat	81
Koelruimte	76	Zo kunt u energie besparen	82
De verskoelruimte	76	Bedrijfsgeluiden	82
		Kleine storingen zelf verhelpen	83
		Service dienst	84

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.

Sicherheits- und Warnhinweise

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen

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

Bewahren Sie alle Unterlagen für späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer auf.

Technische Sicherheit

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

Bei Beschädigung

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

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

Pro 8 g Kältemittel muss der Raum mindestens 1 m³ groß sein. Die Menge des Kältemittels Ihres Gerätes steht auf dem Typschild im Inneren des Gerätes.

- Das Wechseln der Netzanschlussleitung und andere Reparaturen dürfen nur vom Kundendienst durchgeführt werden. Unsachgemäße Installationen und Reparaturen können den Benutzer erheblich gefährden.

Beim Gebrauch

- Nie elektrische Geräte innerhalb des Gerätes verwenden (z. B. Heizgeräte, elektrische Eisbereiter usw.)
Explosionsgefahr!
- Nie das Gerät mit einem Dampfreinigungsgerät abtauen oder reinigen! Der Dampf kann an elektrische Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen.
Stromschlaggefahr!
- Keine Produkte mit brennbaren Treibgasen (z. B. Spraydosen) und keine explosiven Stoffe lagern.
Explosionsgefahr!
- Sockel, Auszüge, Türen usw. nicht als Trittbrett oder zum Abstützen missbrauchen.
- Zum Abtauen und Reinigen Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten. Am Netzstecker ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Hochprozentigen Alkohol nur dicht verschlossen und stehend lagern.
- Kunststoff-Teile und Türdichtung nicht mit Öl oder Fett verschmutzen. Kunststoff-Teile und Türdichtung werden sonst porös.
- Be- und Entfüllungsöffnungen für das Gerät nie abdecken oder zustellen.
- 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.

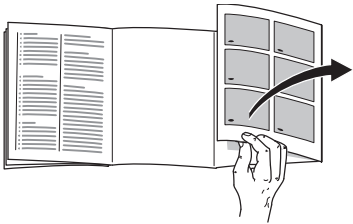
Das Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt.

Das Gerät ist funktentstört 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



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

Abweichungen bei den Abbildungen sind möglich.

Beispiel für eine Ausstattung

(* nicht bei allen Modellen)

Bild 1

1-10 Bedienblende

- 11 Innenbeleuchtung
- 12 Umluftventilator
- 13 Ablagen im Kühlraum
- 14 Tauwasserablauf
- 15 Frischkühlschublade
- 16 Feuchtefilter
- 17 Feuchteschublade
- 18 Gefriergutschalen
- 19 Variofreezer-Fach
- 20 Ablage für Eier, Tuben und kleine Dosen
- 21 Butter und Käsefach*
- 22 Ablage für große Flaschen

- A **Kühlraum**
(von +2 °C bis +10 °C einstellbar)
- B **Frischkühlraum**
(nahe 0 °C)
- C **Gefrierraum**
(-18 °C und kälter)
- D **Variofreezer-Fach**
(von -4 °C bis -18 °C einstellbar)

Bedienblende

Bild 2

1 Ein/Aus Taste

Dient zum Ein- und Ausschalten des gesamten Gerätes.

2 Super-Taste

Dient zum Ein- und Ausschalten des Supergefrierens. Die Inbetriebnahme wird über die Anzeige 4 "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.

Beim Supergefrieren wird der Gefrierraum ca. 2½ Tage lang so stark wie möglich gekühlt, es wird eine sehr tiefe Temperatur erreicht. Danach schaltet das Supergefrieren automatisch ab.

Hinweis:

Während des Supergefrierens kann auch der Kühlraum etwas stärker gekühlt werden.

3 Einstelltaste für Variofreezer-Fach

Taste 3 drücken.

Die eingestellte Temperatur wird 5 Sekunden lang auf der Anzeige 6 angezeigt.

Die Einstelltaste wiederholt oder ständig drücken, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird. Der zuletzt eingestellte Wert wird gespeichert.

4 Anzeige "super"

Sie leuchtet, wenn das Supergefrieren in Betrieb ist.

5 Anzeige "alarm"

leuchtet gleichzeitig mit Ertönen des Warntones, also wenn es im Variofreezer-Fach zu warm ist.

Sie erlischt, wenn der Variofreezer-Fach seine Betriebstemperatur erreicht hat.

6 Temperaturanzeige für Variofreezer-Fach

Zeigt die aktuelle Temperatur für den Variofreezer-Fach an.

Nach Drücken der Einstelltaste 3 wird die eingestellte Temperatur fünf Sekunden lang angezeigt. Danach erscheint wieder die aktuelle Temperatur.

7 Anzeige "freezer/vitafresh"

leuchten, wenn das Gerät in Betrieb ist.

8 Temperaturanzeige für Kühlraum

Zeigt die aktuelle Temperatur für den Kühlraum an.

Durch Drücken der Einstelltaste 9 wird die eingestellte Temperatur 5 Sekunden lang angezeigt.

Danach erscheint wieder die aktuelle Kühlraumtemperatur.

9 Einstelltaste für Kühlraumtemperatur

Taste 9 drücken.

Die eingestellte Temperatur wird 5 Sekunden lang auf der Anzeige 8 angezeigt. Die Einstelltaste wiederholt oder ständig drücken, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird.

Der zuletzt eingestellte Wert wird gespeichert.

10 Alarm-Taste

Dient zum Abschalten des Temperatur- und Tür-Warntones.

Der Tür-Warnton schaltet sich ein, wenn die Gerätetür länger als eine Minute offen steht.

Der Temperatur-Warnton schaltet sich ein, wenn es im Variofreezer-Fach zu warm ist.

Ohne Gefahr für das Gefriergut kann sich der Warnton einschalten bei:

- Inbetriebnahme des Gerätes.
- Einlegen großer Mengen frischer Lebensmittel.

Nach Drücken der Taste 10 wird der Warnton abgeschaltet, gleichzeitig wird die wärmste Temperatur 5 Sekunden lang auf der Anzeige 8 angezeigt.

Raumtemperatur und Belüftung beachten

Die Klimaklasse steht auf dem Typenschild. Sie gibt an, innerhalb welcher Raumtemperaturen das Gerät betrieben werden kann. Das Typenschild befindet sich links unten im Kühlraum.

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 mindestens ½ Stunde warten, bis das Gerät in Betrieb genommen wird. Während des Transports kann es vorkommen, dass sich das im Verdichter enthaltene Öl im Kältesystem verlagert.

Vor der ersten Inbetriebnahme den Innenraum des Gerätes reinigen (siehe 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 Typenschild zu überprüfen, ob die angegebene Spannung und Stromart mit den Werten Ihres Stromnetzes übereinstimmt. Das Typenschild 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 und an Wechselrichter, die Gleichstrom in 230 V Wechselstrom umwandeln, angeschlossen werden (z.B. Solaranlagen, Schiffsstromnetze).

Gerät einschalten

Bild 2

Das Gerät wird mit der Taste **1** ein- und ausgeschaltet.

Der Warnton ertönt, Anzeige **5** "alarm" leuchtet und Anzeige **6** blinkt. Nach drücken der Alarm-Taste **10** verstummt der Warnton. Die Anzeige **5** "alarm" erlischt, wenn das Gerät die eingestellten Temperaturen erreicht hat.

Vom Werk aus sind folgende Temperaturen empfohlen und eingestellt:

Kühlraum	+6 °C
Variofreezer-Fach	-6 °C

Hinweise zum Betrieb

- Die Stirnseiten des Gehäuses werden teilweise leicht beheizt, dies verhindert Schwitzwasserbildung im Bereich der Türdichtung.
- Sollte sich nach dem Schließen des Gefriertraumes die Tür nicht sofort wieder öffnen lassen, warten Sie bitte zwei bis drei Minuten, bis sich der entstandene Unterdruck ausgeglichen hat.
- Bedingt durch das Kältesystem können die Gefrierroste an manchen Stellen schnell bereifen. Dies hat keinen Einfluß auf Funktion oder Stromverbrauch. Abtauen wird erst erforderlich, wenn sich auf der gesamten Oberfläche des Gefrierrostes Reif oder Eis in einer Stärke von mehr als 5 mm gebildet hat.

Temperatur einstellen

Die Einstellwerte können geändert werden, siehe Beschreibung zur Bedienblende.

Lebensmittel einordnen

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
- In der Frischkühlschublade: Molkerei-Produkte, Fleisch und Wurst
- In der Feuchteschublade: 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
- Im Variofreezer-Fach: Fleisch, Fisch

Nutzzinhalt

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

Ausstattung des Kühlraums

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

Sonderausstattung

(nicht bei allen Modellen)

Flaschenablage

Bild 6

In der Flaschenablage können Flaschen sicher abgelegt werden. Die Halterung ist variabel.

Butter- und Käsefach

Bild 7

Flaschenhalter

Bild 8

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

Der Kühlraum

Von +2 °C bis +10 °C einstellbar.

Den Kühlraum verwenden

Zum Lagern von Backwaren, fertigen Speisen, Konserven, Kondensmilch, Hartkäse, kälteempfindlichem 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 Frischkühlraum sicher und dreimal so lange frisch aufgehoben.

Die Feuchteschublade

Die Feuchteschublade **Bild 11/17** 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 den Frischkühlschublade:

Bild 1/15

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

In der Feuchteschublade:

Bild 1/17

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

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

Kräuter (wie Schnittlauch, Dill, Petersilie usw.)

Obst (einheimisches!) (Südf Früchte: nur Feigen und Granatäpfel)

Pilze

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

Zum Frischkühlen ungeeignet sind:

Kälteempfindliches Obst und Gemüse wie: Südf Früchte, 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

Der Gefrierraum hat eine Temperatur von $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Sie kann nicht verändert werden.

Den Gefrierraum verwenden

- Zum Lagern von Tiefkühlkost
- Zum Herstellen von Würfeis
- 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!

Variofreezer-Fach

Die Temperatur im Variofreezer-Fach ist einstellbar von $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$ bis $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Eine wärmere Einstellung des Variofreezer-Fachs hat folgende Vorteile:

- Fleisch und Fisch lassen sich besser schneiden
- Gefriergut kann in angefrorenem Zustand verarbeitet werden
- Zum kontrollierten Auftauen leicht verderblicher Lebensmittel
- Zur Aufbewahrung von vorgekochten Lebensmitteln

Hinweis:

Bei einer wärmeren Einstellung sollten Lebensmittel nur kurzfristig (2–3 Wochen) gelagert werden.

Zum langfristigen Lagern von Gefriergut das Variofreezer-Fach auf $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ einstellen.

Gefrieren und Lagern

Tiefkühlkost einkaufen

Verpackung darf nicht beschädigt sein.

Haltbarkeits-Datum beachten.

Temperatur in der Verkaufstruhe $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ oder tiefer.

Gefriergut möglichst in einer Isoliertasche transportieren und schnell in den Gefrierraum legen.

Gefriergut lagern

- Wichtig für einwandfreie Luftzirkulation im Gerät, Gefriergutschalen bis zum Anschlag einschieben.
- Sind viele Lebensmittel unterzubringen, kann man die Lebensmittel direkt auf den Gefrierrosten und auf dem Gefrierraumboden stapeln. Dazu sämtliche Gefriergutschalen herausnehmen. Gefriergutschalen bis zum Anschlag herausziehen, vorn anheben und herausnehmen. **Bild 9**.

Ausstattung des Gefrierraums

Eisschale

Bild 10

Eisschale $\frac{3}{4}$ mit Wasser füllen und in den Gefrierraum stellen.

Festgefrorene Eisschale nur mit stumpfem Gegenstand lösen (Löffelstiel).

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

Kälteakku

Bild 11

(wenn beiliegend, Stückzahl unterschiedlich).

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

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

Gefrierkalender

Bild 12

(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.

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 können ohne Supergefrieren eingefroren werden. Zum Einschalten des Supergefrierens einfach die Supergefrier-Taste **Bild 2/2** drücken.

Das Supergefrieren schaltet automatisch nach spätestens 2 $\frac{1}{2}$ Tagen ab.

Lebensmittel einfrieren

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.

Gefriervermögen

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

Einzufrierende nicht mit bereits gefrorenen Lebensmitteln in Berührung bringen.

Damit der Geschmack erhalten bleibt und die Lebensmittel nicht austrocknen, diese luftdicht verpacken.

Achtung

Keine gesundheitsgefährdenden Materialien zum Verpacken von Lebensmitteln oder zum Verschließen von Behältern verwenden.

Zum Verpacken

Kunststoff-Folien, Schlauch-Folien aus Polyethylen, Alu-Folien, Gefrierdosen.

Zum Verschließen

Gummiringe, Kunststoff-Klipse, Bindfäden, kältebeständige Klebebänder.

Haltbarkeit des Gefriergutes

Fisch, Wurst, fertige Speisen, Backwaren	bis zu 6 Monate
------------------------------------------	-----------------

Käse, Geflügel, Fleisch	bis zu 8 Monate
-------------------------	-----------------

Gemüse, Obst	bis zu 12 Monate
--------------	------------------

Gefriergut auftauen

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

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

Hinweis

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

Die max. Lagerdauer des Gefriergutes nicht mehr voll nutzen.

Gerät ausschalten

Ein/Aus-Taste **Bild 2/1** drücken. Kühlmaschine und Innenraum-Beleuchtung schalten ab.

Gerät stilllegen

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen:

1. Netzstecker ziehen
2. Gerät reinigen
3. Geräte-Tür offen lassen.

Abtauen und reinigen

Gefrierraum

- Gefriergutschalen bis auf die mittlere mit den Lebensmitteln an einem kühlen Ort lagern. Kälteakku (wenn beiliegend) auf die Lebensmittel legen.
- Netzstecker ziehen oder Sicherung auslösen.
- Zum Auffangen des Abtauwassers die unterste Schale des Gefrierraums ausräumen, aber im Gerät belassen **Bild 13**.
- Nach dem Abtauen das in der Gefriergutschale aufgefangene Tauwasser ausleeren. Das restliche Tauwasser mit einem Schwamm aufwischen. Gerät reinigen.
- Netzstecker wieder einstecken, Sicherung einschalten.

Abtau-Sprays

Angaben des Herstellers sind maßgebend.

⚠ Achtung

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

Abtau-Hilfe

Topf mit heißem Wasser auf Untersetzer in den Gefrierraum stellen.

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.

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 1/11**.
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 15**.

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 1/16** über der Feuchteschublade kann zum Reinigen herausgenommen werden. Dazu zuerst die Feuchteschublade herausnehmen. Danach den Feuchtefilter anheben und herausziehen.

Die Filterabdeckung **Bild 16** 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 lauwarmen Wasser und etwas Spülmittel. Nach dem Reinigen gründlich trocken reiben.

So können Sie Energie sparen

Gerät in einem trockenen, belüftbaren Raum aufstellen! Das Gerät soll nicht direkt in der Sonne oder in der Nähe einer Wärmequelle stehen (z. B. Heizkörper, Herd). Verwenden Sie ggf. eine Isolierplatte.

Warme 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-Türen so kurz wie möglich öffnen!

Reifschicht im Gefrierraum verschlechtert die Kälteabgabe an das Gefriergut und erhöht den Stromverbrauch. Gerät regelmäßig abtauen.

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
Warnton ertönt, Anzeige "alarm" leuchtet	Störung – im Variofreezer-Fach ist es zu warm! <ul style="list-style-type: none"> • Be- und Entlüftungsöffnungen sind verdeckt. • Gefrierraumtür ist offen. • Es wurden zu viele Lebensmittel auf einmal zum Gefrieren eingelegt. 	Zum Abschalten des Warntones Alarm-Taste Bild 2/10 drücken. Be- und Entlüftung sicherstellen. Tür schließen. Maximales Gefriervermögen nicht überschreiten.
Die Innenbeleuchtung funktioniert nicht	Der Lichtschalter klemmt. Bild 17/A Die Glühlampe ist defekt.	Prüfen, ob er sich bewegen lässt. Glühlampe austauschen Bild 17/B
Der Boden des Kühlraums ist nass.	Das Tauwasser-Ablaufrohr ist verstopft.	Reinigen Sie die Tauwasserrinne und das Ablaufrohr, siehe Gerät reinigen. Bild 14

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
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.</p> <p>Dazu Gerät mit Taste Bild 2/1 ausschalten. Tasten Bild 2/9 und Bild 2/1 gleichzeitig 1-2 Sekunden drücken (zuerst Taste Bild 2/9), bis Anzeige blinkt.</p> <p>Zum Einstellen der Temperaturwerte, Taste Bild 2/10 so oft drücken, bis gewünschter Temperaturwert angezeigt wird (fortlaufende Reihenfolge 1–4).</p> <p>Der eingestellte Temperaturwert wird gespeichert. Nach 1 Minute schaltet Anzeige wieder auf die aktuelle Kühlraumtemperatur um.</p>

Kundendienst

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

Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild. **Bild 18**

Bitte helfen Sie durch Nennung der Erzeugnis- und Fertigungsnummer mit, unnötige Anfahrten zu vermeiden. Sie sparen 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 and warning information

Before you switch ON the appliance

Please read the operating and installation instructions carefully.

They contain important information on how to install, use and maintain the appliance.

Keep all documentation for subsequent use or for the next owner.

Technical safety

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

If damage has occurred

- Keep naked flames and/or ignition sources away from the appliance
- Pull out the mains plug.
- Thoroughly ventilate the room for several minutes
- Notify customer service

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 m³ per 8g of refrigerant. The amount of refrigerant in your appliance is indicated on the rating plate inside the appliance.

- Only customer service may change the power cord and carry out any other repairs. Improper installations and repairs may put the user at considerable risk.

Important information when using the appliance

- Never use electrical appliances inside the appliance (e. g. heaters, electric ice makers, etc.). **Risk of explosion!**
- NEVER use a steam cleaner to defrost or clean the appliance. The steam may penetrate electrical parts and cause a short-circuit.
Risk of electric shock!
- Do not store products which contain flammable propellants (e. g. spray cans) or explosive substances in the appliance
Explosion hazard!
- Do not stand or support yourself on the base, drawers or doors, etc.
- Before defrosting and cleaning the appliance, pull out the mains plug or switch off the fuse.
Do not pull out the mains plug by tugging the cable.
- Bottles which contain a high percentage of alcohol must be sealed and stored in an upright position.
- Keep plastic parts and the door seal free of oil and grease. Otherwise, parts and door seal will become porous.
- Never cover or block the ventilation openings for the appliance.
- 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.

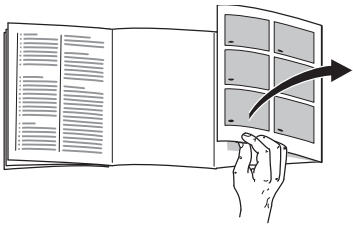
The appliance is designed for domestic use.

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 last page. These operating instructions refer to several models.

The illustrations may differ.

Example of features

(*not all models)

Fig. 1

1-10 Fascia

- 11 Interior light
- 12 Circulating air fan
- 13 Shelf in the refrigerator compartment
- 14 Condensation outlet
- 15 Fresh product drawers (vitafresh)
- 16 Humidity filter
- 17 Humidity drawer
- 18 freezer drawers
- 19 vario freezer compartment
- 20 Shelf for eggs, tubes and small tins
- 21 Butter and cheese compartment*
- 22 Shelf for large bottles

- A cooler compartment
(can be selected from +2 °C to +10 °C)
- B vitafresh space
(at almost 0 °C)
- C freezing space (freezer)
(-18 °C and colder)
- D vario freezer-compartment
(can be selected from -4 °C to -18 °C)

Fascia

Fig. 2

1 On/Off button

Switches the whole appliance on and off.

2 super-button

Switches super freezing on and off. "super" display 4 indicates that "fast freeze" is on.

Super freezing is used to freeze large quantities of fresh food and should be switched on up to 24 hours before the fresh food is placed in the freezer compartment.

"Fast freeze" cools the freezer compartment as cold as possible for 2½ days. The freezer compartment drops to a very low temperature. After this, the super freezing switches off automatically.

Note:

"Fast freeze" may also slightly increase refrigeration of the refrigerator compartment.

3 Setting button for the vario freezer compartment

Press the button **3**.

The set temperature is indicated on display **6** for 5 sec.

Press the selection button repeatedly or continuously until the desired temperature is displayed.
The value last selected is stored.

4 “super” display

Illuminates when super freezing is on.

5 “alarm” display

illuminates at the same time as the warning signal is emitted, i.e. if the vario freezer compartment is too warm.

The “alarm” display goes out, when the vario freezer compartment has reached its operating temperature.

6 Temperature display for vario freezer compartment

Indicates the current temperature for the vario freezer compartment.

When the selection button **3** is pressed, the set temperature is indicated for five sec. Then the current temperature is redisplayed.

7 “freezer/vitafresh” display

illuminate, if the appliance is in operation.

8 Temperature display for cooler compartment

Indicates the current temperature for the cooler compartment.

When the selection button **9** is pressed, the set temperature is indicated for 5 sec.

Then the current refrigerator compartment temperature is redisplayed.

9 Setting button for cool room temperature (cooler)

Press the button **9**.

The set temperature is indicated on display **8** for 5 sec. Press the selection button repeatedly or continuously until the desired temperature is displayed.

The value last selected is stored.

10 alarm-button

Is used to switch off the temperature warning signal and door warning signal.

The door warning signal switches on if the appliance door is left open for longer than half a minute.

The temperature warning signal switches on if the vario freezer is too warm.

The warning signal may switch on without any risk to the frozen food when:

- the appliance is switched on.
- large quantities of fresh food are placed in the freezer.

After button **10** is pressed, the warning signal is switched off. At the same time, the warmest temperature will be shown on display **8** for 5 seconds.

Note ambient temperature and ventilation

The climatic class can be found on the rating plate. It specifies the ambient temperatures at which the appliance may be operated. The rating plate is located at the bottom left-hand side inside the fridge.

Climatic category	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 ½ 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 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

The appliance is switched on and off with button **1**.

The warning signal sounds, “alarm” is illuminated on display **5** and display **6** flashes. To stop the warning signal, press the Alarm button **10**. The “alarm” display **5** goes out when the appliance has reached the set temperature.

The factory has recommended and set the following temperatures:

cooler compartment	+6 °C
vario freezer-compartment	-6 °C

Operating tips

- The sides of the housing are sometimes heated slightly. This prevents condensation in the area of the door seal.
- If you cannot open the freezer compartment door immediately after closing it, wait 2–3 minutes until the partial vacuum has equalised.
- The refrigeration system may cause several areas of the freezer shelves to frost quickly. This does not affect function or power consumption. The appliance does not require defrosting until the entire surface of the freezer shelf is covered with more than 5 mm of frost or ice.

Selecting the temperature

The set values can be changed; see description of the fascia.

Arranging food in the appliance

When storing the food, note

that food is well wrapped or covered over. In this way, the aroma, colour and freshness remain. Apart from which, the transfer of taste and drying of plastic parts is avoided.

We recommend arranging the food as follows:

- On the shelves in the cooler compartment:
Bakery products, ready meals, cold sensitive fruit and vegetables
- In fresh food drawers:
Dairy products, meat and sausage
- In the humidity drawer:
vegetables, salad, fruit.
- In the door (from top to bottom):
butter, cheese, eggs, tubes, small bottles, large bottles, milk, juice cartons.
- In the freezer compartment:
Frozen food, ice cubes, ice cream
- In the vario freezer compartment:
Meat, fish

Usable capacity

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

Interior fittings of refrigerator compartment

You can vary the shelves inside the refrigerator compartment and the door shelves as and when required: Pull the shelf forwards, lower and swing out to the side, **Fig. 4**. Raise the door shelf and remove, **Fig. 5**.

Special features

(not all models)

Bottle shelf

Fig. 6

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

Butter and cheese compartment

Fig. 7

Bottle holder

Fig. 8

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

The cooler compartment

Can be selected from +2 °C to +10 °C.

Using the cooler compartment

For storage of cakes and pastries, ready meals, tinned food, condensed milk, hard cheese, fruit and vegetables sensitive to the cold: tropical fruit, e.g. mandarins, bananas, pineapples, melons, avocados, papayas, passion fruit, aubergines, also fruit which requires further ripening, tomatoes, cucumbers, green tomatoes, potatoes.

The fridge

The fridge temperature is kept constant at about 0 °C. The low temperature and high humidity (in the fresh product drawer) provide optimal storage conditions for fresh food.

In the cool-fresh space all food is safely stored and kept fresh for three times as long.

Humidity drawer

The humidity drawer, **Fig. 1/17** is covered by a special filter which allows the air to pass through but retains the humidity. As a result, there is up to 90 % air humidity in the humidity drawer depending on the load; ideal conditions for everything grown in the garden and field such as lettuce, vegetables, fruit, mushrooms and herbs.

All other food products, e.g. fish, seafood, meat, sausage and cheese can be stored as long as there is space.

The following are suitable for fresh storage:

In the fresh food drawer:

Fig. 1/15.

Ready meals, meat, poultry, cheese, seafood, dairy products (open, started or products to be kept fresher longer), ham, sausage.

In the humidity drawer:

Fig. 1/17.

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

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

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

Fruit (home grown!) (Tropical fruits:

Only figs and pomegranate)

Mushrooms

Salads (e.g. lamb's lettuce, lettuce, radicchio, chicory, etc.).

Foods not suitable for the “vitafresh” compartment:

Fruit and vegetables sensitive to cold, e.g. tropical fruit, avocados, papayas, passion fruit, aubergine, cucumber, peppers, as well as fruit that has to ripen, green tomatoes, potatoes and hard cheese.

The cold-storage compartment is the ideal storage location for these foods,

Fig. 1/A.

When buying food, please note:

The “purchase freshness” is important for the shelf-life of your food. It generally applies: The fresher the products are when stored in the fridge, the longer they stay fresh. Therefore, when purchasing food, always check how fresh it is.

Storage times (at 0 °C)

Depending on the initial quality

Sausage, cold cuts, meat, offal, fish, fresh milk, curds	Up to 7 days
----------------------------------------------------------	--------------

Small pieces of meat, fried sausage, mushrooms, lettuce, leafy vegetables	Up to 10 days
---------------------------------------------------------------------------	---------------

Large pieces of meat, ready meals	Up to 15 days
-----------------------------------	---------------

Smoked or cured sausage, cabbage	Up to 20 days
----------------------------------	---------------

Large pieces of heat-treated meat, beef, game, pulses	Up to 30 days
-------------------------------------------------------	---------------

The freezer compartment

The freezer compartment has a temperature of -18 °C . It cannot be changed.

Use the freezer compartment:

- For storing deep-frozen food.
- For 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 thick ice. Also: waste of energy due to high power consumption!

vario freezer compartment

The temperature in the vario freezer compartment can be set from -4°C to -18°C .

Warmer vario freezer compartment setting has the following advantages:

- Meat and fish can be cut easier
- Frozen food can be processed when frozen
- For controlled thawing of easily perishable food
- For saving pre-cooked food

Note:

At a warmer setting, food should be stored only for a short-term (2–3 weeks).

For long-term frozen food storage, set the vario freezer compartment to -18°C .

Freezing and storing frozen food

Purchasing deep-frozen food

Packaging must not be damaged.

Use by the “best-before” date.

Temperature in the supermarket freezer -18°C or lower.

If possible, transport deep-frozen food in an insulated bag and place quickly in the freezer compartment.

Storing frozen food

- To ensure good air circulation in the appliance, insert the freezer drawers all the way.
- If a large quantity of food is to be placed in the freezer compartment, the food can be stacked directly on the wire shelves and on the floor of the freezer compartment. To do this, remove all the freezer drawers. Pull out the freezer drawers all the way, lift at the front and remove. **Fig. 9.**

Features of the freezer compartment

Making ice cubes

Fig. 10

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

Ice block

Fig. 11

(not all models; if enclosed, quantity may vary.)

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

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

Frozen-food calendar

Fig. 12

(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.

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 can be frozen without "Fast freeze". To switch on "Fast freeze", simply press the "Fast freeze" button **Fig. 2/2**.

"Fast freeze" switches off automatically after 2½ days at the latest.

Freezing food

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.

Freezing capacity

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

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

To retain the flavour and prevent the food from drying out, pack airtight.

Warning

Do not use harmful materials to pack food or to seal containers.

Packing materials

Plastic film, polyethylene blown film, aluminium foil and freezer tins.

Sealing materials

Rubber bands, plastic clips, string, cold-resistant adhesive tape.

Storage duration of the frozen food

At medium setting

Fish, sausage, ready meals and cakes and pastries	up to 6 months
---------------------------------------------------	----------------

Cheese, poultry and meat	up to 8 months
--------------------------	----------------

Vegetables and fruit	up to 12 months
----------------------	-----------------

Defrosting frozen produce

Depending on the type of food and intended use, frozen produce can be defrosted:

- At room temperature,
- In a refrigerator,
- In an electric oven, with/without fan assisted hot-air,
- In a microwave

Note

Do NOT refreeze food which is beginning to defrost or which has already defrosted. Only food which is subsequently prepared (cooked or fried) may be refrozen.

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

Switching off the appliance

Press the On/Off-button **Fig. 2/1**. Refrigerating unit and interior light switch off.

Disconnecting the appliance

If the appliance is not used for a prolonged period:

1. Pull out the mains plug
2. Cleaning the appliance
3. Leave the appliance door open.

Thawing and cleaning the appliance

Freezer compartment

- In a cool place, store bowls of frozen food up to the middle with the food. Place the ice block (if enclosed) on the food.
- Pull out the mains plug or remove the fuse.
- Empty the bottom drawer in the freezer compartment and leave in the appliance to catch the water **Fig. 13**.
- After defrosting, pour the water out of the freezer compartment drawer. Wipe any remaining water off with a sponge. Cleaning the appliance.
- Re-insert the mains plug, switch on the fuse.

Defrosting sprays

Follow the manufacturer's instructions.

Attention

Defrosting sprays may form explosive gases and may contain solvents or propellants which attack plastic or which are a health hazard.

Defrosting aid

Place a pan of hot water on a base in the freezer compartment.

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.

Cleaning the appliance

1. Attention: Pull out the mains plug or switch off the fuse!
2. Wipe the door seal with clear water only and then wipe dry thoroughly.
3. Clean the appliance with lukewarm water and a little washing-up liquid. The rinsing water must not run into the light, **Fig 1/11**.
4. After cleaning: reconnect and switch on the appliance.

Cleaning the vitafresh compartment

Removing the drawers

Pull out the drawers all the way, lift up and remove, **Fig. 15**.

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

Removing the humidity filter

The humidity filter **Fig. 1/16** above the humidity drawer can also be removed. To do this, first remove the humidity drawer. Then, lift humidity filter and pull out.

Remove the filter cover **Fig. 16**, remove the filter and wash in lukewarm water, allow to dry and reassemble.

Do not use abrasive or acidic cleaning agents and solvents.

Regularly clean the condensation channel and drainage hole, **Fig. 14**, so that the condensation can flow out. Clean the condensation channel with cotton buds, etc.

The rinsing water must not run through the drain hole into the evaporation pan.

Attention:

Never clean the shelves or containers in the dishwasher. The parts may warp!

General information for looking after the surfaces

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

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.

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:

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

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

Fault	Possible cause	Remedial action
Displays do not illuminate.	Power failure; the fuse has been switched off; the mains plug has not been inserted properly.	Check whether the power is on, the fuse must be switched on.
Display indicates "E .."	Electronics module defective	Call customer service
Warning signal sounds, "alarm" display comes on	<p>Fault – the vario freezer compartment is too warm!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ventilation openings have been covered. • Freezer compartment door is open. • Too much food was placed in the freezer compartment at once. 	<p>To switch off the warning signal, press the Alarm button, Fig. 2/10.</p> <p>Ensure that there is adequate ventilation.</p> <p>Close the door.</p> <p>Do not exceed max. freezing capacity.</p>
The interior light is not functioning	Light switch is sticking. Fig. 17/A	Check whether it can be moved.
	The bulb is defective.	<p>Change the bulb Fig 17/B</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pull out the mains plug or disconnect the fuse. 2. Slide cover grille forwards and remove. 3. Change the bulb (Replacement bulb, 220–240 V a.c., E14 bulb holder, see defective bulb for wattage).
Floor of the refrigerator compartment is wet.	The condensation outlet is blocked.	Clean the condensation channel and the outlet see Cleaning the appliance. Fig. 14

Fault	Possible cause	Remedial action
The temperature in the “vitafresh” compartment is too cold or too warm.	The fixed setting has been set too high or too low (e.g. if there is frost in the “vitafresh” compartment).	<p>The temperature in the “vitafresh” compartment can be corrected. To do this, switch off the appliance with button Fig. 2/1. Press buttons Fig. 2/9 and Fig. 2/1 simultaneously press for 1–2 seconds (first button Fig. 2/9), until display flashes.</p> <p>To set the temperature values, press button Fig. 2/10 until the required temperature value is indicated (displayed consecutively from 1–4).</p> <p>The set temperature value is saved. After 1 min. the display switches back to the current refrigerator compartment temperature.</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. 18**

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 et avertissements

Avant de mettre l'appareil en service

Veillez 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. Conservez toute la documentation pour pouvoir la consulter à nouveau ultérieurement ou si l'appareil doit changer un jour de propriétaire.

Sécurité technique

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

Si l'appareil est endommagé

- De l'appareil, éloignez toute flamme nue ou source d'inflammation.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Aérez bien la pièce pendant quelques minutes.
- Prévenez le service après-vente.

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

Comptez 1 m³ 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.

- Le changement de cordon d'alimentation et d'autres réparations sont exclusivement réservées au service après-vente. Les installations et réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Pendant l'utilisation

- N'utilisez jamais d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil (par ex. des appareils de chauffage, sorbetières électriques, etc.). **Risque d'explosion !**
- Ne dégivrez ni ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur. La vapeur risque d'atteindre des pièces électriques et de provoquer un court-circuit.
Risques d'électrocution !

- Ne stockez dans l'appareil ni produits contenant des gaz propulseurs inflammables (par ex. bombes aérosols) ni produits explosifs

Risque d'explosion !

- Ne vous servez pas des socles, clayettes et portes comme marchepieds ou pour vous appuyer.
- Pour dégivrer et nettoyer l'appareil, débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou retirez le fusible / désarmez le disjoncteur.
Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche mâle et non pas sur son cordon.
- Stockez les boissons fortement alcoolisées en position verticale dans des récipients bien fermés.
- L'huile et la graisse ne doivent pas entrer en contact avec les parties en matières plastiques et le joint de porte. Ces derniers pourraient sinon devenir poreux.
- Ne recouvrez et n'obstruez jamais les orifices de ventilation de l'appareil.
- 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 sorties 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.

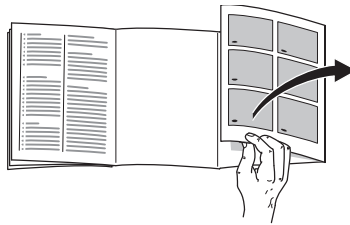
Cet appareil est destiné à un usage domestique.

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

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

Exemple d'équipement

(*selon le modèle)

Fig. 1

1-10 Bandeau de commande

- 11 Eclairage intérieur
- 12 Ventilateur de brassage de l'air
- 13 Clayettes du compartiment réfrigérateur
- 14 Orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage
- 15 Tiroirs fraîcheur (vitafresh)
- 16 Filtre à humidité
- 17 Tiroir à fraîcheur humide
- 18 Tiroir de congélation (freezer)
- 19 Compartiment vario
- 20 Support pour oeufs, tubes et petites boîtes de conserve
- 21 Casier à beurre et à fromage*
- 22 Clayette à grandes bouteilles

- A Compartiment réfrigérateur (cooler)**
(réglable entre +2 et +10 °C)
- B Compartiment fraîcheur (vitafresh)**
(proche de 0 °C)
- C Compartiment congélateur (freezer)**
(-18 °C et moins encore)
- D Compartiment vario**
(réglable entre -4 et -18 °C)

Bandeau de commande

Fig. 2

1 Touche Marche / Arrêt

Il sert à allumer et éteindre l'ensemble de l'appareil.

2 Touche-super

Cette touche sert à allumer et éteindre la supercongélation. Sa mise en service est signalée par la mention 4 «super».

La supercongélation sert à congeler de grandes quantités de denrées fraîches et devra être enclenchée jusqu'à 24 heures avant le rangement de ces denrées.

Fonction de Supercongélation enclenchée, l'appareil refroidit le compartiment congélateur au maximum pendant 2½ jours et demi. La température atteinte est très basse. Ensuite, la supercongélation s'éteint automatiquement.

Remarque :

Pendant la supercongélation, il peut arriver que la température baisse un peu plus fortement dans le compartiment réfrigérateur.

3 Touche de réglage pour le compartiment vario freezer.

Appuyez sur la touche **3**.

La température réglée s'affiche en **6** pendant 5 secondes.

Appuyez plusieurs fois ou constamment sur la touche de réglage jusqu'à ce que la température désirée s'affiche. L'appareil mémorise la valeur réglée en dernier.

4 Voyant «super»

Ce voyant ne s'allume que pour indiquer que la supercongélation s'est enclenchée.

5 La mention «alarm»

elle s'allume et en même temps un signal sonore retentit pour signaler que la température est trop élevée dans ce compartiment.

Elle s'éteint une fois que le compartiment vario freezer a atteint sa température de service.

6 Indication de la température du compartiment vario freezer.

Elle renseigne sur la température régnant actuellement dans le compartiment vario freezer.

Après que vous avez appuyé sur la touche de réglage **3** la température de réglage s'affiche pendant cinq secondes. Ensuite, la température actuelle se réaffiche.

7 La mention «freezer/vitafresh»

Allumage lorsque l'appareil est en service.

8 Affichage de la température pour le compartiment réfrigérateur (cooler)

Affichage de la température régnant actuellement dans le compartiment réfrigérateur (cooler).

Le fait d'appuyer sur la touche de réglage **9** permet d'afficher pendant 5 secondes la température de réglage.

Ensuite, la température régnant actuellement dans le compartiment réfrigérateur s'affiche à nouveau.

9 Touche de réglage de la température dans le compartiment réfrigérateur (cooler)

Appuyez sur la touche **9**.

La température réglée s'affiche en **8** pendant 5 secondes. Appuyez plusieurs fois ou constamment sur la touche de réglage jusqu'à ce que la température désirée s'affiche.

L'appareil mémorise la valeur réglée en dernier.

10 La touche Alarme

Cette touche sert à couper l'alarme sonore affectée à la température et à la porte.

L'alarme sonore affectée à la porte s'enclenche lorsque cette dernière reste ouverte plus d'une minute.

L'alarme sonore de température s'active lorsque la température a trop monté dans le compartiment vario freezer.

L'alarme sonore peut, sans que cela signifie qu'il y a risque pour les produits surgelés, retentir dans les cas suivants :

- A la mise en service de l'appareil ;
- Vous venez de ranger de grandes quantités de produits alimentaires frais.

Après avoir appuyé sur la touche **10**, l'alarme sonore s'éteint et simultanément s'affiche **8**, pendant 5 secondes, la température la plus élevée qui a régné.

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. Le panneau signalétique se trouve en bas à gauche de la chambre froide.

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

Enclenchement de l'appareil

Fig. 2

La touche **1** sert à allumer et éteindre l'appareil.

L'alarme sonore retentit, le voyant **5** «alarm» s'allume et le voyant **6** clignote. L'alarme sonore cesse après que vous avez appuyé sur la touche d'alarme **10**. Le voyant **5** «alarm» s'éteint une fois que l'appareil a atteint les températures réglées.

Nous recommandons les températures suivantes, réglées par ailleurs à la fabrication :

Compartiment réfrigérateur (cooler) +6 °C
Compartiment vario -6 °C

Remarques concernant le fonctionnement de l'appareil

- L'appareil chauffe légèrement une partie de ses surfaces frontales pour empêcher une condensation d'eau dans la zone du joint de porte.
- Si après avoir refermé le compartiment congélateur la porte refuse de s'ouvrir à nouveau, attendez s.v.p 2 à 3 minutes, temps nécessaire à la dépression, dans le compartiment, pour se résorber.
- En raison du système frigorifique employé, les grilles de congélation peuvent se couvrir rapidement de givre en certains endroits. Ceci n'influe pas sur leur fonction ni sur la consommation d'électricité. Un dégivrage s'impose uniquement lorsque le givre ou la glace s'est accumulé(e) sur toute la surface de la grille et qu'il ou elle fait plus de 5 mm d'épaisseur.

Réglage de la température

Vous pouvez modifier les valeurs de réglage, voir la description du bandeau de commande.

Rangement des denrées

Précautions à prendre lors du rangement

Afin que les aliments puissent conserver tout leur arôme, leur couleur et leur fraîcheur, nous vous conseillons de les emballer ou de les couvrir soigneusement avant de les déposer dans l'appareil. De plus, ceci permet d'éviter tout transfert de goût entre les aliments ainsi que toute décoloration des pièces en matière plastique.

Nous recommandons de ranger les produits alimentaires comme suit :

- Sur les clayettes du compartiment réfrigérateur:
Produits pâtisseries et boulangers, plats précuisinés, fruits et légumes craignant le froid.
- Dans les tiroirs fraîcheur:
Produits laitiers, viande et charcuterie
- En tiroir à fraîcheur humide:
Fruits et légumes, y compris les salades
- En contre-porte (de haut en bas):
beurre, fromage, œufs, tubes, petites bouteilles, grandes bouteilles, lait, jus en sachets.

fr

- Dans compartiment congélateur: produits surgelés, glaçons, glaces alimentaires
- Dans compartiment vario: Viande, poisson

Contenance utile

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

Aménagement du compartiment réfrigérateur

Vous pouvez jouer sur l'emplacement des clayettes du compartiment réfrigérateur et des rangements en contre-porte : tirez la clayette vers l'avant, abaissez-la puis faites-la basculer latéralement pour le retirer **Fig. 4**. Soulevez le rangement en contre-porte puis extrayez-le **Fig. 5**.

Équipement spécial

(selon le modèle)

Clayette à bouteilles

Fig. 6

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

Casier à beurre et à fromage

Fig. 7

Porte-bouteilles

Fig. 8

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

Compartiment réfrigérateur

Réglable entre +2 et +10 °C.

Utilisation du compartiment réfrigérateur

Vous pouvez ranger les pâtisseries, plats précuisinés, conserves, lait condensé, le fromage dur, les fruits et légumes craignant le froid, les agrumes dont par ex. les mandarines ; les bananes, ananas, melons, avocats, papayes, fruits de la passion, aubergines, laissez aussi les fruits finir de mûrir ; rangez également dans ce tiroir les tomates, concombres, tomates vertes, pommes de terre.

Le compartiment fraîcheur

Dans le compartiment fraîcheur, la température est maintenue constante, proche de 0 °C. La température, basse, et le haut niveau d'humidité (dans le tiroir à fraîcheur humide) offrent des conditions de stockage optimales aux produits alimentaires frais.

Tout est rangé de manière sûre dans le compartiment fraîcheur et y demeure frais trois fois plus longtemps.

Tiroir à fraîcheur humide

Le tiroir à fraîcheur humide **Fig. 1/17** est recouvert d'un filtre spécial qui laisse certes passer l'air mais retient l'humidité. Ceci permet d'entretenir dans le tiroir un taux d'humidité pouvant atteindre 90 % (suivant la quantité de produits présente dedans). Il règne dans ce tiroir des conditions idéales pour tout ce qui vient du jardin et du champ : salades, légumes, fruits, champignons et herbes culinaires.

Mais il est possible de ranger aussi, s'il reste de la place, d'autres denrées comme le poisson, les fruits de mer, la viande, la charcuterie et le fromage.

Produits adaptés à cette forme de stockage:

Dans les tiroirs fraîcheur:

Fig. 1/15

Plats pré-cuisinés, viande, volaille, fromage, fruits de mer, produits laitiers (entamés ou ceux qui doivent rester frais longtemps), jambon, charcuterie.

En tiroir à fraîcheur humide:

Fig. 1/17

Légumes (par ex. les carottes, betteraves rouges, céleri, radis, asperges, poireaux, épinards, tomates mûres, pois frais, etc.)
Variétés de choux (telles que les choux-fleurs, choux-raves, broccolis, choux frisés, etc.)
Herbes culinaires (comme la ciboulette, l'aneth, le persil, etc.)
Fruits (de production locale !)
(Fruits tropicaux : figues et grenades uniquement)
Champignons
Variétés de salade (comme la mâche, la laitue, la trévisse, la chicorée, etc.).

Produits adaptés au compartiment fraîcheur :

Fruits et légumes craignant le froid tels que les fruits tropicaux, avocats, papayes, fruits de la passion, aubergines, cornichons, poivrons, en outre les fruits finissant de mûrir, les tomates vertes, pommes de terre et le fromage dur. Le lieu de rangement idéal de ces produits est le compartiment fraîcheur **Fig. 1/A**.

Attention lors de l'achat de produits alimentaires :

C'est la fraîcheur des produits alimentaires le jour de leur achat qui détermine leur durée de conservation. Règle fondamentale : plus les denrées à stocker arrivent fraîches dans le compartiment fraîcheur et plus elles le resteront longtemps. Vérifiez donc bien le degré de fraîcheur des produits alimentaires lors de vos achats.

Durées de stockage (à 0 °C)

suivant la qualité de départ

Saucisses, charcuterie en tranches, viande rouge, abats, poisson, lait frais, fromage blanc	jusqu'à 7 jours
---------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------

Viande en petits morceaux, saucisses à griller, champignons, salades, légumes à feuilles	jusqu'à 10 jours
------------------------------------------------------------------------------------------	------------------

Viande en gros morceaux, plats pré cuisinés	jusqu'à 15 jours
---------------------------------------------	------------------

Charcuterie fumée ou salée, choux	jusqu'à 20 jours
-----------------------------------	------------------

Viande en gros morceaux, viande de bœuf, de gibier après traitement à la chaleur, légumes secs	jusqu'à 30 jours
------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------

Compartiment congélateur

La température du compartiment congélateur est de -18 °C . Il est impossible de la modifier.

Servez-vous du compartiment congélateur pour

- Ranger des produits surgelés
- Confectionner des glaçons
- Congeler des produits alimentaires

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

Compartiment vario

La température du compartiment vario freezer est réglable entre -4 °C et -18 °C .

Un réglage du vario freezer sur une température plus élevée présente les avantages suivants :

- La viande et le poisson sont plus faciles à couper
- Les produits congelés se laissent préparer bien qu'encore gelés
- Pour une décongélation contrôlée des denrées périssables
- Pour ranger et conserver les aliments cuits d'avance

Remarque :

Si la température est réglée sur une valeur plus élevée, il ne faudrait stocker les produits alimentaires que sur une courte durée (2-3 semaines)

Pour stocker à long terme les produits congelés, réglez le compartiment vario freezer sur -18 °C .

Congélation et rangement de produits surgelés

Achat de produits surgelés

Leur emballage doit être intact.

La date de conservation ne doit pas être dépassée.

La température indiquée par le thermomètre du congélateur commercial doit être égale à -18 °C ou encore plus basse.

Utilisez de préférence un sac isotherme pour le transport puis rangez les produits le plus rapidement possible dans le compartiment congélateur.

Rangement des produits surgelés

- Enfoncez bien les tiroirs de congélation jusqu'à la butée. C'est important pour que l'air puisse bien circuler.
- S'il faut ranger une grande quantité d'aliments, vous pouvez empiler les produits alimentaires directement sur les grilles de congélation et au bas du compartiment congélateur. Pour ce faire, retirez tous les bacs de produits congelés. Tirez-les à vous jusqu'à la butée, soulevez l'avant des bacs et retirez-les. **Fig. 9.**

Équipement du compartiment congélateur

Bac à glaçons

Fig. 10

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

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

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

Accumulateurs de froid

Fig. 11

(sEn nombre variable si présents).

Lors d'une coupure de courant ou en cas de panne, les accumulateurs de froid retardent le réchauffement des produits surgelés stockés dans l'appareil.

Pour obtenir la plus longue durée de conservation, placez l'accumulateur dans le tiroir du haut, directement sur les produits alimentaires.

Vous pouvez retirer les accus pour maintenir des aliments provisoirement au froid, par ex. dans un sac isotherme.

Calendrier de congélation

Figure 12

(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.

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 sans utiliser la supercongélation. Pour activer cette dernière, appuyez simplement sur la touche Supercongélation, **Fig. 2/2**.

La supercongélation s'éteint automatiquement deux jours et demi après au plus tard.

Congélation des aliments

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.

Capacité de congélation

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

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

Afin de préserver le goût des produits alimentaires et pour qu'ils ne sèchent pas, rangez-les dans un emballage hermétique.

Attention

Pour emballer les aliments ou pour obturer les récipients, n'utilisez pas de matériaux dangereux pour la santé.

Pour emballer

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

Pour obturer

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

Durée de conservation des produits surgelés

Poisson, charcuterie, plats pré-cuisinés, pâtisseries	jusqu'à 6 mois
Fromage, volaille, viande	jusqu'à 8 mois
Fruits et légumes	jusqu'à 12 mois.

Décongélation de produits surgelés

Selon la nature et l'utilisation des produits surgelés, vous pouvez choisir entre plusieurs façons différentes de les décongeler:

- A température ambiante
- Dans la réfrigérateur
- Dans le four électrique, avec/sans chaleur tournante
- Dans le micro-ondes.

Remarque

Ne congelez pas à nouveau des produits surgelés qui auraient complètement ou en partie décongelé. Transformez d'abord ces produits en plats cuisinés (cuits ou rôtis) avant de les congeler à nouveau.

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

Eteindre l'appareil

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt **Fig. 2/1**, ce geste éteint le groupe frigorifique et l'éclairage du compartiment intérieur.

Remisage longue durée de l'appareil

Si l'appareil doit rester longtemps sans servir :

1. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
2. Nettoyez l'appareil.
3. Laissez la porte de l'appareil ouverte.

Dégivrage et nettoyage

Compartiment congélateur

- Rangez dans un endroit frais les bacs garnis de produits congelés, sauf le bac du milieu. Posez les accumulateurs de froid (si fournis avec l'appareil) sur ces produits.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou coupez le fusible.
- Pour récupérer l'eau de dégivrage, videz le contenu du bac inférieur mais laissez-le à l'intérieur de l'appareil **Fig. 13**.
- Après le dégivrage, videz l'eau qui s'est accumulée dans le bac à produits congelés. Essuyez l'eau de dégivrage résiduelle à l'aide d'une éponge. Nettoyage de l'appareil.
- Rebranchez la fiche mâle dans la prise de courant. Réarmez le disjoncteur.

Accélération du dégivrage

Les indications fournies par leurs fabricant font foi.

Attention

Les aérosols de dégivrage peuvent former des gaz explosifs, contenir des solvants ou gaz propulseurs qui endommagent le plastique, ou porter préjudice à la santé.

Accélération du dégivrage

Posez une casserole remplie d'eau chaude sur un dessous de plat et introduisez-les dans le compartiment congélateur.

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.

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. 11/11**.
4. Après le nettoyage : rebranchez la fiche mâle de l'appareil puis réenclenchez-le.

Nettoyage du compartiment fraîcheur

Extraction des bacs

Tirez complètement les bacs vers vous, soulevez-les puis enlevez-les **Fig. 15**. 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).

Retrait du filtre à humidité

Le filtre à humidité **Fig. 11/16** situé au-dessus du tiroir à fraîcheur humide se laisse extraire pour le nettoyer. Pour ce faire, commencez par extraire le tiroir à fraîcheur humide. Ensuite, soulevez le filtre à humidité puis extrayez-le. Soulevez le couvercle du filtre **Fig. 16**, extrayez ce dernier, nettoyez-le dans de l'eau tiède, laissez-le sécher puis réassemblez-le.

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

Nettoyez régulièrement la rigole d'écoulement **Fig. 14** et la goulotte collectrice 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!

Consignes générales pour le nettoyage des surfaces de l'appareil

Nettoyez les surfaces de l'appareil à l'eau tiède et avec un peu de produit à vaisselle.

Après le nettoyage, passez un essuie-tout sec pour les sécher à fond.

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 (SAV):

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

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

Dérangement	Cause possible	Remède
Aucun voyant ne s'allume	Coupure de courant ; disjoncteur disjoncté ; fiche mâle pas complètement branchée dans la prise.	Vérifiez si la prise est sous tension. Le disjoncteur doit se trouver en position armée.
Code «E ..» à l'indicateur	Circuit électronique défectueux	Appeler le service après-vente
L'alarme sonore retentit la mention «alarm» s'allume	Dérangement – La température est trop élevée dans le compartiment vario freezer ! <ul style="list-style-type: none"> • Orifices d'entrée et de sortie d'air recouverts. • Porte du compartiment congélateur ouverte. • Vous avez mis d'un coup trop de produits à congeler. 	Pour éteindre l'alarme sonore, appuyez sur la touche d'alarme Fig. 2/10 . Veillez à ce que l'air puisse entrer et sortir librement. Fermez la porte. Ne dépassez pas la capacité de congélation maximale.
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas	L'interrupteur de l'éclairage est coincé. Fig. 17/A L'ampoule est grillée.	Vérifiez s'il se laisse bouger. Changez l'ampoule Fig. 17/B <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant et/ou ramenez le disjoncteur en position éteinte. 2. Tirez la grille de recouvrement à vous. 3. Changez l'ampoule (Ampoule de rechange, 220–240 V, courant alternatif, culot E14, puissance : voir l'inscription sur l'ampoule défectueuse).

Dérangement	Cause possible	Remède
Le sol du compartiment de réfrigération est mouillé.	Le tuyau d'écoulement de l'eau de condensation est bouché	Nettoyez la rigole d'écoulement de l'eau de condensation et le tuyau d'écoulement voir Nettoyage de l'appareil. Fig. 14
La température régnant dans le compartiment fraîcheur est trop basse ou trop élevée.	Le réglage fixe est trop élevé ou trop bas (par exemple en présence de givre dans le compartiment fraîcheur).	<p>Il est possible de corriger la température régnant dans le compartiment fraîcheur. Pour ce faire, éteignez l'appareil figure 2/1. Pendant 1–2 secondes, appuyez simultanément sur les touches figure 2/9 et figure 2/1 (commencez par la figure 2/9) jusqu'à ce que le clignotement commence.</p> <p>Pour régler les valeurs de température, appuyez sur la touche figure 2/10 jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche (affichage successif de 1 à 4).</p> <p>L'appareil mémorise la valeur de température réglée. Au bout d'une minute, la température actuelle du compartiment réfrigérateur se réaffiche.</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 (N° E) de l'appareil et son numéro de fabrication (N° FD).

Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique. **Figure 18**

Afin d'éviter des déplacements inutiles au technicien, veuillez lui indiquer les numéros de série et de fabrication. Vous économiserez ainsi les frais supplémentaires qui en résultent.

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.

Avvertenze di sicurezza e pericolo

Prima di mettere in funzione l'apparecchio

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

Conservare tutta la documentazione per l'uso successivo o per successivi proprietari.

Sicurezza tecnica

- Quest'apparecchio contiene una piccola quantità di refrigerante R600a, un gas 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 danni

- Tenere lontano dall'apparecchio fiamma o fonti di accensione.
- Estrarre la spina d'alimentazione.
- Ventilare bene l'ambiente per alcuni minuti.
- Informare il servizio assistenza clienti.

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 m³. La quantità di refrigerante del vostro apparecchio è indicata sulla targhetta d'identificazione nell'interno dell'apparecchio.

- La sostituzione del cavo di alimentazione ed altre riparazioni devono essere eseguite solo dal servizio assistenza clienti. Le installazioni e riparazioni incompetenti possono creare notevoli pericolo per l'utente.

Nell'uso

- Non usare mai apparecchi elettrici nell'interno di questo apparecchio (per es. apparecchi di riscaldamento, produttori di ghiaccio elettrici ecc.)
Pericolo di esplosione!
- Non sbrinare o pulire mai l'apparecchio con una pulitrice a vapore. Il vapore può raggiungere parti elettriche e provocare un cortocircuito.
Pericolo di scarica elettrica!
- Non conservare nell'apparecchio prodotti contenenti propellenti gassosi combustibili (per es. bombolette spray) e sostanze esplosive
Pericolo di esplosione!
- Non usare impropriamente lo zoccolo, i cassetti estraibili, le porte ecc. come pedana d'appoggio oppure come sostegno.

- Per lo sbrinamento e la pulizia estrarre la spina d'alimentazione o disinserire l'interruttore di sicurezza. Tirare direttamente la spina, non il cavo d'alimentazione.
- Conservare alcool ad alta gradazione solo ermeticamente chiuso ed in posizione verticale.
- 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 coprire né ostruire le aperture di entrata ed uscita dell'aria per l'apparecchio.
- 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.

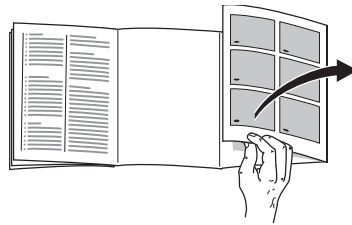
L'apparecchio è destinato all'uso domestico.

L'apparecchio è schermato contro i radiodisturbi 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



Aprire l'ultima pagina con le figure. Questo libretto d'istruzioni per l'uso è valido per diversi modelli.

Nelle figure sono possibili differenze nelle figure.

Esempio per una dotazione

(*non in tutti i modelli)

Figura 1

1-10 Pannello comandi

- 11 Illuminazione interna
- 12 Ventola di ricircolo aria
- 13 Ripiani nel frigorifero
- 14 Scarico acqua di sbrinamento
- 15 Cassetti a 0 °C (vitafresh)
- 16 Filtro umidità
- 17 Cassetto umidità
- 18 Cassetto surgelati (freezer)
- 19 Vano vario freezer
- 20 Balconcino per uova, tubetti e lattine
- 21 Scomparto per burro e formaggio*
- 22 Ripiano per bottiglie grandi

- A Frigorifero (cooler)**
(Regolabile da +2 °C a +10 °C)
- B Vano a 0 °C (vitafresh)**
(vicino a 0 °C)
- C Congelatore (freezer)**
(-18 °C ed ancora più freddo)
- D Vano vario freezer**
(Regolabile da -4 °C a -18 °C)

Pannello comandi

Figura 2

1 Pulsante acceso/spento

Serve per accendere e spegnere l'intero apparecchio.

2 Pulsante-super

Serve per inserire e disinserire il superfreezer. La messa in funzione è visualizzata dalla spia 4 «super».

Il superfreezer serve per congelare grandi quantità di alimenti freschi e, secondo la quantità, deve essere inserito fino a 24 ore prima dell'introduzione degli alimenti freschi.

Nel congelamento rapido il congelatore viene raffreddato quanto più possibile per circa 2½ giorni, si raggiunge una temperatura molto bassa. In seguito il superfreezer si spegne automaticamente.

Avvertenza:

Durante il congelamento rapido anche il frigorifero si può raffreddare maggiormente.

3 Tasto di regolazione per il vano vario freezer

Premere il pulsante **3**.

La temperatura regolata viene visualizzata per 5 secondi nel display **6**.

Premere ripetutamente o continuamente il pulsante di regolazione, finché non viene visualizzata la temperatura desiderata.

L'ultimo valore regolato viene memorizzato.

4 Spia «super»

È accesa solo quando il superfreezer è in funzione.

5 Spia «allarme»

si accende contemporaneamente con l'emissione del segnale acustico, e cioè quando la temperatura nel vano vario freezer aumenta troppo.

Si spegne quando il vano vario freezer ha raggiunto la sua temperatura di servizio.

6 Display temperatura per il vano vario freezer

indica la temperatura attuale del vano vario freezer.

Premendo il pulsante **3** viene visualizzata per cinque secondi la temperatura regolata. Successivamente appare di nuovo la temperatura attuale.

7 Spia «freezer/vitafresh»

si accende quando l'apparecchio è in funzione.

8 Display temperatura per il frigorifero (cooler)

Indica la temperatura attuale nel frigorifero (cooler).

Premendo il tasto di regolazione **9** la temperatura regolata viene visualizzata per 5 secondi.

Successivamente appare di nuovo la «temperatura attuale del frigorifero».

9 Pulsante d'impostazione per la temperatura del frigorifero (cooler)

Premere il pulsante **9**.

La temperatura regolata viene visualizzata per 5 secondi nel display **8**. Premere ripetutamente o continuamente il pulsante di regolazione, finché non viene visualizzata la temperatura desiderata.

L'ultimo valore regolato viene memorizzato.

10 Pulsante di allarme

Serve per disinserire l'allarme acustico temperatura e porta.

L'allarme acustico porta si attiva se la porta dell'apparecchio è aperta per oltre un minuto.

Il segnale acustico temperatura viene emesso quando la temperatura nel vano vario freezer aumenta troppo.

Senza pericolo per gli alimenti congelati, l'allarme acustico può attivarsi nei seguenti casi:

- alla messa in funzione dell'apparecchio.
- Introduzione di grandi quantità di alimenti freschi.

Premendo il tasto **10** il segnale acustico viene disattivato, contemporaneamente nel display **8** viene visualizzata per 5 secondi la temperatura più alta.

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. La targhetta si trova in basso a sinistra nella cella frigorifera.

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

L'apparecchio si accende e si spegne con il pulsante **1**.

Il segnale acustico viene emesso, la spia **5** «allarme» è accesa e la spia **6** lampeggia. Premendo il pulsante di allarme **10** il segnale acustico cessa. La spia **5** «allarme» si spegne quando l'apparecchio ha raggiunto la temperatura regolata.

All'origine sono impostate, e consigliate, le seguenti temperature:

Frigorifero (cooler)	+6 °C
Vano vario freezer	-6 °C

Istruzioni per il funzionamento

- Il lato anteriore dell'apparecchio è in parte leggermente riscaldato, questo impedisce la formazione di condensa nella zona della guarnizione della porta.
- Se dopo la chiusura del congelatore, la porta dovesse resistere ad una nuova immediata apertura, è necessario attendere due o tre minuti, finché non si compensa la depressione formatasi nell'interno.
- A causa del sistema di raffreddamento, le griglie di congelamento in più punti possono ricoprirsì rapidamente di brina. Ciò non influenza il funzionamento o il consumo di energia elettrica. Lo sbrinamento diventa necessario solo quando su tutta la superficie della griglia di congelamento si è formato uno strato di brina o ghiaccio con uno spessore superiore a 5 mm.

Regolare la temperatura

I valori di regolazione possono essere cambiati; vedi descrizione del pannello comandi.

Sistemare gli alimenti

Considerare nella sistemazione

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
- Nei cassetti a 0 °C:
latticini, carne e salumi
- Nel cassetto umidità:
verdura, insalata, frutta.
- Nello scomparto porta (dall'alto verso il basso):
burro, formaggio, uova, prodotti in tubetto, bottiglie piccole, bottiglie grandi, latte, succhi di frutta.
- Nel congelatore:
Surgelati, cubetti di ghiaccio, gelato
- Nel vano vario freezer:
pesce, carne

Volume utile

I dati del volume utile sono indicati sulla targhetta d'identificazione dell'apparecchio.

Dotazione del frigorifero

I ripiani del vano interno ed i balconcini della porta possono essere spostati secondo la necessità: tirare il ripiano o balconcino verso avanti, abbassarlo e ruotarlo lateralmente, **figura 4**. Sollevare il balconcino o ripiano ed estrarlo, **figura 5**.

Dotazione speciale

(non in tutti i modelli)

Ripiano bottiglie

Figura 6

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

Scomparto per burro e formaggio

Figura 7

Fermabottiglie

Figura 8

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

Frigorifero

Regolabile da +2 °C a +10 °C.

Utilizzare il frigorifero

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

Il vano a 0 °C

La temperatura nel vano a 0 °C è mantenuta qui costante intorno a 0 °C. La bassa temperatura e l'alta umidità dell'aria (nel cassetto umidità) permettono ottime condizioni per la conservazione di alimenti freschi. Tutto nel vano a 0 °C si conserva fresco e con sicurezza per un tempo tre volte più lungo.

Cassetto umidità

Il cassetto umidità **figura 11/17** è coperto con un filtro speciale, che fa passare l'aria ma trattiene l'umidità. Grazie a ciò nel cassetto umidità, in funzione del carico, vi è una umidità dell'aria fino al 90 %; Condizioni ideali per tutto ciò che proviene dal giardino e dal campo, come insalata, verdura, frutta, funghi ed erbe aromatiche.

Ma anche altri alimenti, come pesce, frutti di mare, carne, salsiccia e formaggio, possono essere conservati qui, se c'è ancora spazio.

Sono idonei per la conservazione a 0 °C:

Nei cassetti a 0 °C:

Figura 11/15

pietanze pronte, carne, pollame, formaggio, frutti di mare, latticini (parzialmente consumati oppure quelli che devono conservarsi più a lungo freschi), prosciutto, salsiccia.

Nel cassetto umidità:

Figura 11/17

verdura (per es. carote, rape rosse, sedano, ravanelli, asparagi, porri, spinaci, pomodori maturi, piselli freschi ecc.)
alcuni tipi di cavolo (come cavolfiore, cavolo rapa, cavoletti di Bruxelles, broccoli, verza ecc.)
erbe aromatiche (come erba cipollina, aneto, prezzemolo ecc.)
frutta (locale!) (frutta tropicale: solo fichi e mele granate)
funghi
tipi di insalata (come lattughella, lattuga cappuccina, radicchio, indivia del Belgio ecc.).

Non sono idonei per la conservazione:

frutta e verdura sensibili al freddo come: frutta tropicale, avocado, papaie, frutti della passione, melanzane, cetrioli, peperoni, inoltre frutta da maturare, pomodori verdi, patate e formaggio duro. Il posto di conservazione ideale per questi alimenti è il vano frigo **figura 11/A**.

Tenere presente all'acquisto di alimenti:

Importante per la durata di conservazione dei propri alimenti è la «freschezza all'acquisto». In linea di massima vale il principio: quanto più fresche sono le provviste conservate nel vano a 0 °C, tanto più a lungo si conservano fresche. Perciò all'acquisto prestare sempre attenzione al grado di freschezza degli alimenti.

Tempi di conservazione (a 0 °C)

a seconda della qualità iniziale

Salsiccia, affettati, carne, interiora pesce latte fresco, ricotta	fino a 7 giorni
--------------------------------------------------------------------	-----------------

Pezzetti di carne, salsicce da arrosto, funghi, insalate, insalata in foglia	fino a 10 giorni
------------------------------------------------------------------------------	------------------

Pesce tagliato in tranci grandi, pietanze pronte	fino a 15 giorni
--------------------------------------------------	------------------

Salsiccia affumicata o salmistrata, cavoli	fino a 20 giorni
--------------------------------------------	------------------

Carni trattate a caldo in pezzi grandi, carne di manzo, selvaggina, legumi freschi	fino a 30 giorni
------------------------------------------------------------------------------------	------------------

Congelatore

Il congelatore ha una temperatura di -18 °C. Essa non può essere cambiata.

Usare il congelatore

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

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

Vano vario freezer

La temperatura nel vano vario freezer è regolabile da -4 °C a -18 °C.

Una regolazione del vano vario freezer ad una temperatura meno fredda presenta i seguenti vantaggi:

- Carne e pesce possono essere tagliati più facilmente
- Gli alimenti congelati possono essere lavorati allo stato semicongelato
- Per lo scongelamento controllato di alimenti facilmente deperibili
- Per la conservazione di alimenti precotti

Avvertenza:

In caso di regolazione a temperatura meno fredda, gli alimenti devono essere conservati solo a breve termine (2-3 settimane).

Per la conservazione a lungo termine di alimenti congelati, regolare il vano vario freezer a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$

Congelare e conservare alimenti surgelati

Acquistare surgelati

La confezione non deve essere danneggiata.

Attenzione alla data di scadenza.

Temperatura nell'espositore-congelatore $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ o inferiore.

Trasportare gli alimenti surgelati possibilmente in una borsa termica e conservarli poi al più presto possibile nel congelatore.

Conservazione degli alimenti congelati

- Per la corretta circolazione dell'aria all'interno dell'apparecchio, è importante spingere fino in fondo i cassetti per i prodotti congelati.
- Se si vogliono conservare molti alimenti, si possono disporre gli alimenti direttamente sulle griglie di congelamento e sul fondo del congelatore. A tal fine togliere tutti i cassetti per surgelati. Estrarre i cassetti fino all'arresto, sollevarli avanti ed estrarli. **Figura 9.**

Attrezzatura del congelatore

Vaschetta per ghiaccio

Figura 10

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

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

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

Accumulatore del freddo

Figura 11

(se disponibili, il numero è differente).

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

L'accumulatore del freddo può essere anche utilizzato per conservare temporaneamente al freddo alimenti, p. es. in una borsa termica.

Calendario di congelamento

Figura 12

(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.

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 si possono congelare senza superfreezer. Per inserire il superfreezer premere semplicemente il pulsante superfreezer, **figura 2/2**.

Il superfreezer si spegne automaticamente dopo massimo 2 ½ giorni.

Surgelare alimenti

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.

Possibilità di congelamento

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

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

Per conservare il gusto ed evitare l'essiccazione degli alimenti, conservarli in confezioni ermetiche.

Attenzione

Per confezionare alimenti o per chiudere contenitori, non usare materiali dannosi alla salute.

Per confezionare

fogli di plastica, fogli tubolari di polietilene, fogli di alluminio, contenitori per surgelati.

Per chiudere

anelli di gomma, clip di plastica, cordicelle, nastri adesivi resistenti al freddo.

Durata di conservazione dei surgelati

pesce, insaccati di carne, cibi pronti, prodotti da forno	fino a 6 mesi
formaggio, pollame, carne	fino a 8 mesi
verdura, frutta	fino a 12 mesi

Scongelamento di alimenti congelati

Secondo il tipo e la destinazione, scegliere tra le possibilità seguenti:

- a temperatura ambiente,
- in frigorifero,
- nel forno elettrico, con/senza ventilatore ad aria calda,
- nel forno a microonde.

Avvertenza

Non congelare di nuovo gli alimenti semiscongelati o scongelati. Questi possono essere ricongelati solo dopo essere stati lavorati in una pietanza pronta (cotta o arrostita).

In tal caso non utilizzare più la durata massima di conservazione.

Spegnere l'apparecchio

Il pulsante Acceso/Spento **Figura 2/1**. Il refrigeratore e l'illuminazione interna si spengono.

Mettere fuori servizio l'apparecchio

Se l'apparecchio resta inutilizzato per un lungo periodo:

1. Estrarre la spina d'alimentazione
2. Pulire l'apparecchio
3. Lasciare aperta la porta dell'apparecchio.

Sbrinamento e pulizia

Vano frigo

- Depositare i cassetti con gli alimenti congelati, tranne quello intermedio, in un luogo fresco. Disporre sugli alimenti gli accumulatori del freddo (se disponibili).
- Estrarre la spina d'alimentazione o disinserire il dispositivo di sicurezza.
- Per raccogliere l'acqua di sbrinamento svuotare il cassetto inferiore del congelatore, ma lasciarlo nell'apparecchio, **figura 13**.
- Dopo lo sbrinamento svuotare l'acqua di sbrinamento raccolta nel cassetto. Raccogliere con una spugna l'acqua residua. Pulire l'apparecchio.
- Inserire di nuovo la spina di alimentazione, inserire l'interruttore di sicurezza.

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 dannosi per la salute.

Ausilio di sbrinamento

Disporre nel congelatore una pentola con acqua bollente su una base d'appoggio.

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.

Pulire l'apparecchio

1. Attenzione: estrarre la spina d'alimentazione, oppure disinserire il dispositivo di sicurezza!
2. Lavare la guarnizione della porta solo con acqua pulita e poi asciugarla con cura.
3. Lavare l'apparecchio con acqua tiepida e poco detersivo. L'acqua di lavaggio non deve penetrare nell'illuminazione, **figura 1/11**.
4. Dopo la pulizia: ricollegare ed accendere l'apparecchio.

Pulizia del vano a 0 °C

Estrazione dei cassetti

Estrarre completamente i cassetti, sollevarli e rimuoverli **figura 15**. Nella successiva introduzione dei cassetti, questi devono essere poggiati sulle guide di estrazione e spinti nel vano (i cassetti s'innestano nelle guide di estrazione).

Estrazione del filtro umidità

Anche il filtro umidità, **figura 1/16** sopra il cassetto umidità può essere estratto per la pulizia. A tal fine estrarre prima il cassetto umidità. Sollevare quindi il filtro umidità ed estrarlo. Sollevare il coperchio del filtro, **figura 16**, estrarre il filtro, lavarlo in acqua tiepida, lasciarlo asciugare e rimontarlo.

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

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 con detersivo per la pulizia non deve scorrere attraverso il foro di scarico nella vaschetta d'evaporazione.

Attenzione:

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

Istruzioni generali per la cura delle superfici dell'apparecchio

Lavare le superfici dell'apparecchio con acqua tiepida ed un poco di detersivo per stoviglie. Dopo il lavaggio asciugare con cura.

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!

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 rivolgersi al servizio assistenza clienti:

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

In caso d'intervento del servizio assistenza clienti, anche durante il periodo di garanzia, il diritto fisso di chiamata del tecnico è a carico del cliente.

Guasto	Causa possibile	Rimedio
Tutte le spie spente	Interruzione dell'energia elettrica; è scattato il dispositivo di sicurezza; la spina d'alimentazione non è inserita correttamente.	Controllare se vi è energia elettrica, il dispositivo di sicurezza deve essere inserito.
Il display indica «E ..»	Difetto all'elettronica	Rivolgersi al servizio assistenza
Viene emesso un segnale acustico, la spia «allarme» è accesa	<p>Malfunzionamento – nel vano vario freezer la temperatura è troppo alta!</p> <ul style="list-style-type: none"> Le aperture di afflusso e deflusso dell'aria sono ostruite. Porta del congelatore aperta. Sono stati conservati troppi alimenti freschi da congelare in una sola volta. 	<p>Per disattivare il segnale acustico, premere il pulsante di allarme figura 2/10.</p> <p>Provvedere al corretto afflusso e deflusso dell'aria.</p> <p>Chiudere la porta.</p> <p>Non superare la possibilità di congelamento massima.</p>
L'illuminazione interna non funziona	<p>Interruttore bloccato. Figura 17/A</p> <p>La lampadina ad incandescenza è fulminata.</p>	<p>Controllare se si muove.</p> <p>Sostituire la lampadina figura 17/B</p> <ol style="list-style-type: none"> Estrarre la spina d'alimentazione, oppure disinserire il dispositivo di sicurezza. Staccare verso avanti la griglia di copertura. Sostituire la lampadina (Lampadina di ricambio, 220–240 V corrente alternata, portalamпада E14, Watt vedi lampadina fulminata).

Guasto	Causa possibile	Rimedio
Il fondo del vano frigorifero è bagnato.	Il tubo di scarico dell'acqua di sbrinamento è otturato.	Pulire il convogliatore dell'acqua di sbrinamento ed il tubo di scarico, vedi Pulire l'apparecchio. Figura 14
La temperatura nel vano a 0 °C è troppo fredda o calda.	L'impostazione fissa è regolata troppo alta o troppo bassa (per es. in caso di gelo nel vano a 0 °C).	<p>La temperatura nel vano a 0 °C può essere corretta.</p> <p>Spegnere a tal fine l'apparecchio con il pulsante Figura 2/1. Premere contemporaneamente i tasti Figura 2/9 e Figura 2/1 per 1–2 secondi (prima il tasto Figura 2/9), finché l'indicazione non lampeggia.</p> <p>Per impostare i valori di temperatura, premere ripetutamente il pulsante Figura 2/10 finché non è visualizzato il valore di temperatura desiderato (successione continua 1–4).</p> <p>Il valore di temperatura impostato viene memorizzato. Dopo circa 1 min. il display ritorna di nuovo alla temperatura attuale del 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 18**

Vi preghiamo di collaborare, indicandoci la sigla del prodotto ed il numero di fabbricazione, al fine di evitare trasferte inutili: risparmierete così le relative spese supplementari.

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.

Veiligheidsbepalingen en waarschuwingen

Voordat u het apparaat in gebruik neemt

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

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het montagevoorschrift voor later gebruik of voor een eventuele latere bezitter.

Technische veiligheid

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

Bij beschadiging

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

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

Per 8 g koelmiddel moet de ruimte minimaal 1 m³ groot zijn. De hoeveelheid koelmiddel in uw apparaat vindt u op het typeplaatje aan de binnenkant van het apparaat.

- Het vervangen van de elektrische kabel en andere reparaties mogen alleen door de Servicedienst worden uitgevoerd. Onvakkundige installatie en reparaties kunnen groot gevaar opleveren voor de bezitter.

Bij het gebruik

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

- Geen producten met brandbare drijfgassen (bijv. spuitbussen) en geen explosieve stoffen in het apparaat opslaan.

Gevaar voor explosie!

- Plint, uittrekbare manden of laden, deuren etc. niet als opstapje gebruiken of om op te leunen.
- Om te ontdooien of schoon te maken: stekker uit het stopcontact trekken resp. de zekering uitschakelen of losdraaien.
Altijd aan de stekker trekken, nooit aan de aansluitkabel.
- Dranken met een hoog alcoholpercentage altijd goed afgesloten en staand bewaren.
- Zorg dat de kunststof delen en de deurafdichting niet met olie of vet in aanraking komen. Ze kunnen poreus worden.
- De be- en ontluchtingsopeningen van het apparaat nooit afdekken.
- 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 verdamper 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.

Kinderen in het huishouden

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

Algemene bepalingen

Het apparaat is geschikt

- voor het koelen van levensmiddelen.

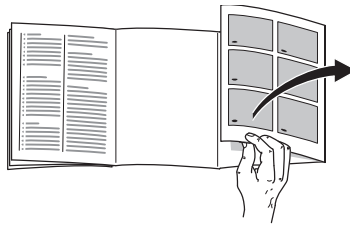
Het apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik.

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



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

Kleine afwijkingen in de afbeeldingen zijn mogelijk.

Een voorbeeld van een uitvoering

(*niet bij alle modellen)

Afb. 1

1-10 Bedieningspaneel

- 11 Binnenverlichting
- 12 Ventilator
- 13 Legroosters/plateaus in de koelruimte
- 14 Dooiwaterafvoergootje
- 15 Verskoelladen (vitafresh)
- 16 Vochtfilter
- 17 Vochtlade
- 18 Diepvrieslade (freezer)
- 19 vario freezer-vak
- 20 Voorraadvak voor eieren tubes en blikjes
- 21 Boter en kaasvak*
- 22 Vak voor grote flessen

- A Koelruimte (cooler)**
(instelbaar van +2 °C tot +10 °C)
- B Verskoelruimte (vitafresh)**
(rond de 0 °C)
- C Diepvriesruimte (freezer)**
(-18 °C en kouder)
- D vario freezer-vak**
(instelbaar van -4 °C tot -18 °C)

3 Insteltoets voor het vario freezer-vak

Toets **3** indrukken.

De ingestelde temperatuur wordt gedurende 5 seconden op indicatie **6** aangegeven.

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

De laatst ingestelde waarde wordt in het geheugen opgeslagen.

4 Indicatie „super”

Brandt alleen als het supervriessysteem is ingeschakeld.

5 Indicatie „alarm”

brandt en tegelijkertijd is het alarmsignaal te horen, dus als het in het vario freezer-vak te warm is.

De indicatie gaat uit als in het vario freezer-vak de bedrijfstemperatuur is bereikt.

6 Temperatuurindicatie voor vario freezer-vak

Geeft de actuele temperatuur voor het vario freezer-vak aan.

Na het indrukken van toets **3** wordt de ingestelde temperatuur gedurende vijf seconden aangegeven. Hierna verschijnt weer de actuele temperatuur.

7 Indicatie „freezer/vitafresh”

branden als het apparaat in werking is.

8 Temperatuurindicatie voor de koelruimte (cooler)

Geeft de actuele temperatuur voor de koelruimte (cooler) aan.

Bedieningspaneel

Afb. 2

1 Toets Aan/Uit

Om het hele apparaat in en uit te schakelen.

2 super-Toets

Om het supervriessysteem in- en uit te schakelen. Indicatie 4 „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.

Bij het supervriezen wordt de diepvriesruimte gedurende ca. 2½ dag zo koud mogelijk gekoeld. Er wordt een zeer lage temperatuur bereikt. Hierna wordt het supervriessysteem automatisch uitgeschakeld.

Attentie!

Tijdens het supervriezen kan ook de koelruimte iets sterker gekoeld worden.

Door de insteltoets **9** in te drukken wordt de ingestelde temperatuur gedurende 5 seconden aangegeven.

Daarna verschijnt weer de actuele temperatuur in de koelruimte.

9 Insteltoets voor de temperatuur in de koelruimte (cooler)

Toets **9** indrukken.

De ingestelde temperatuur wordt gedurende 5 seconden op indicatie **8** aangegeven. De insteltoets een aantal keren indrukken of ingedrukt houden tot de gewenste temperatuur wordt aangegeven.

De laatst ingestelde waarde wordt in het geheugen opgeslagen.

10 Alarmtoets

Om het temperatuur-alarmsignaal en het deur-alarmsignaal uit te schakelen.

Het deur-alarmsignaal wordt automatisch ingeschakeld als de deur van het apparaat langer dan een minuut openstaat.

Het temperatuur-alarmsignaal wordt ingeschakeld als het in het vario freezer-vak te warm is.

Zonder gevaar voor de diepvrieswaren kan het alarmsignaal te horen zijn:

- bij het in gebruik nemen van het apparaat.
- Bij het inladen van grote hoeveelheden verse levensmiddelen.

Na het indrukken van toets **10** wordt het alarmsignaal uitgeschakeld. Tegelijkertijd wordt de warmste temperatuur gedurende 5 seconden op indicatie **8** aangegeven.

Let op omgevings-temperatuur en beluchting

De klimaatklasse staat aangegeven op het typeplaatje. Hiermee wordt aangegeven bij welke omgevingstemperatuur het apparaat gebruikt kan worden. Het typeplaatje bevindt zich links onder in de koelruimte.

klimaatklasse	toelaatbare omgevingstemperatuur
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 ontluchttingsopeningen 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 ½ 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 of op omvormers die gelijkstroom omzetten in 230 V wisselstroom (bijv. installaties voor zonneënergie of netwerken voor schepen).

Inschakelen van het apparaat

Afb. 2

Het apparaat wordt met toets **1** in- en uitgeschakeld.

Het alarmsignaal is te horen, indicatie **5** „alarm” brandt en indicatie **6** knippert. Na het indrukken van alarmtoets **10** gaat het alarmsignaal uit. Indicatie **5** „alarm” gaat uit als in het apparaat de ingestelde temperaturen zijn bereikt.

Door de fabriek zijn de volgende temperaturen aanbevolen en als zodanig ingesteld:

Koelruimte (cooler)	+6 °C
vario freezer-vak	-6 °C

Aanwijzingen bij het gebruik

- De voorzijde van het apparaat achter de deur wordt gedeeltelijk licht verwarmd waardoor de vorming van condenswater in de buurt van de deurafdichting wordt voorkomen.
- Als de deur van de diepvriesruimte na het sluiten niet meteen weer geopend kan worden: twee tot drie minuten wachten tot de ontstane onderdruk is opgeheven.
- Door het koelsysteem kan zich op de vriesroosters op sommige plaatsen al snel een laagje rijp afzetten. Dit heeft geen invloed op het functioneren van het apparaat of op het stroomverbruik. Ontdooien is pas nodig als zich op het hele oppervlak van het vriesrooster een laag rijp of ijs met een dikte van meer dan 5 mm heeft gevormd.

Instellen van de temperatuur

De instelwaarden kunnen veranderd worden, zie de beschrijving bij het bedieningspaneel.

Levensmiddelen inruimen

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 de levensmiddelen als volgt in te ruimen:

- Op de legroosters/plateaus in de koelruimte:
Brood, banket, klaargemaakte gerechten, koudegevoelig fruit en groente
- In de verskoelladen:
Zuivelproducten, vlees en worst
- In de vochtlade:
groente, sla, fruit.
- In de deur (van boven naar beneden):
boter, kaas, eieren, tubes, kleine flesjes, grote flessen, melk, pakken vruchtensap.
- In de diepvriesruimte:
Diepvrieswaren, ijsblokjes, consumptie-ijs
- In de vario freezer-vak:
vis, vlees

Netto-inhoud

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

Uitvoering van de koelruimte

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

Speciale uitvoering

(niet bij alle modellen)

Flessenrek

Afb. 6

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

Boter- en kaasvak

Afb. 7

Flessenhouder

Afb. 8

Met de flessenhouder wordt voorkomen dat de flessen omvallen bij het openen en sluiten van de deur.

Koelruimte

Instelbaar van +2 °C tot +10 °C.

Gebruik van de koelruimte

Voor het opslaan van brood en gebak, kant-en-klaargerechten, conserven, gecondenseerde melk, harde kaas, koudegevoelig fruit en groente. Zuidvruchten zoals mandarijnen, bananen, ananas, meloen, avocado, papaya, passievruchten, aubergine. Bovendien fruit dat nog moet narijpen, tomaten, komkommer, groene tomaten, aardappelen.

De verskoelruimte

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

Vochtlade

De vochtlade **afb. 1/17** wordt door een speciaal filter afgedekt dat wel lucht doorlaat maar ervoor zorgt dat het vocht in de lade blijft. Afhankelijk van de belading heerst hierdoor in de vochtlade een luchtvochtigheid tot max. 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.

Geschikt om vers te koelen:

In de verskoelladen:

afb. 1/15

Kant-en-klaargerechten, vlees, gevogelte, kaas, schaal- en schelpdieren, zuivelproducten (aangebroken verpakkingen of producten die langer vers moeten blijven), ham, worst.

In de vochtlade:

afb. 1/17

Groente (bijv. wortelen, rode bieten, selderij, radijsjes, asperges, prei, spinazie, rijpe tomaten, verse erwten enz.)
Koolsoorten (zoals bloemkool, koolrabi, spruitjes, broccoli, savooiekool etc.)
Kruiden (zoals bieslook, dille, peterselie etc.)
Fruit (uit eigen land!) (Zuidvruchten: alleen vijgen en granaatappelen)
Paddestoelen
Sla (zoals veldsla, kropsla, radicchio, witlof etc.)

Niet geschikt voor „verskoelen”:

Koudegevoelig fruit en groente zoals zuidvruchten, avocado's, papaya's, passievruchten, aubergines, komkommers, paprika, bovendien fruit dat moet narijpen, groene tomaten, aardappelen en harde kaas. De ideale bewaarplaats voor deze levensmiddelen is de koelruimte **afb. 1/A**.

Attentie bij het inkopen van levensmiddelen:

Voor de bewaartijd van de levensmiddelen is van belang dat ze vers zijn ingekocht. In principe geldt: hoe verser de levensmiddelen in de verkoelruimte worden ingeladen, des te langer blijven ze vers. Let dan ook bij het inkopen altijd op de versheid van de levensmiddelen.

Bewaartijden (bij 0 °C)

Afhankelijk van de kwaliteit op het moment van inkoop

Worst, beleg, vlees, orgaanvlees, vis, verse melk, kwark	max. 7 dagen
----------------------------------------------------------	--------------

Kleine stukjes vlees, braadworst, champignons, sla, bladgroente	max. 10 dagen
-----------------------------------------------------------------	---------------

Grote stukken vlees, kant-en-klaargerechten	max. 15 dagen
---------------------------------------------	---------------

Gerookte of gepekeldde worst, kool	max. 20 dagen
------------------------------------	---------------

Voorgebraden vlees in grote stukken, rundvlees, wild, peulvruchten	max. 30 dagen
--------------------------------------------------------------------	---------------

Diepvriesruimte

In de diepvriesruimte heerst een temperatuur van -18 °C . Deze kan niet veranderd worden.

De diepvriesruimte gebruiken

- Voor het opslaan van diepvriesproducten
- Om ijsblokjes te maken
- om levensmiddelen in te vriezen

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

vario freezer-vak

De temperatuur in het vario freezer-vak is instelbaar van -4 °C tot -18 °C .

Een warmere instelling van het vario freezer-vak heeft de volgende voordelen:

- Vlees en vis kunnen gemakkelijker gesneden worden
- De diepvrieswaren kunnen in licht bevroren toestand verwerkt worden
- Om levensmiddelen die snel kunnen bederven gecontroleerd te ontdooien
- Voor het bewaren van voorgekookte levensmiddelen

Attentie!

Bij een warmere instelling mogen levensmiddelen maar korte tijd (2–3 weken) worden opgeslagen.

Voor het langdurig opslaan van diepvrieswaren het vario freezer-vak op -18°C instellen.

Invriezen en opslaan van diepvrieswaren

Inkopen van diepvriesproducten

De verpakking mag niet beschadigd zijn.

Let op de houdbaarheidsdatum.

In de winkel moet de temperatuur in de diepvrieskist -18°C of lager zijn.

De diepvriesproducten liefst in een koeltas transporteren en snel in de diepvriesruimte leggen.

Diepvrieswaren opslaan

- Belangrijk voor een optimale luchtcirculatie in de diepvriesruimte: de diepvriesladen tot de aanslag erin schuiven.
- Als er veel levensmiddelen moeten worden opgeslagen, dan kunt u de levensmiddelen direct op diepvriesroosters en op de boden van de diepvriesruimte opstapelen. Hiertoe alle diepvriesladen eruit halen. De diepvriesladen tot de aanslag uittrekken, aan de voorkant iets optillen en eruit halen **afb. 9**.

Inrichting van de diepvriesruimte

Ijsbakje

Afb. 10

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

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

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

Koude-accu

Afb. 11

(indien meegeleverd is het aantal koude-accu's verschillend).

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

De koude-accu kan er ook uitgehaald worden om levensmiddelen tijdelijk koel te houden, bijv. in een koeltas.

Diepvrieskalender

Afb. 12

(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.

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 kunnen zonder supervriezen worden ingevroren. Om het supervriessysteem in te schakelen: gewoon de supervriestoets **afb. 2/2** indrukken.

Het supervriessysteem wordt uiterlijk na 2½ dag automatisch uitgeschakeld.

Invriezen van levensmiddelen

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

Invriescapaciteit

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

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

De levensmiddelen luchtdicht verpakken zodat de smaak behouden blijft en de levensmiddelen niet uitdrogen.

Attentie

Geen voor de gezondheid schadelijk materiaal gebruiken voor het verpakken van levensmiddelen of het sluiten van bakjes of dozen.

Voor verpakking geschikt

kunststof-, polyetheen- en aluminiumfolie, diepvriesdozen.

Als sluiting geschikt

Elastiekjes, kunststof clips, touwtjes, koudebestendig plakband.

Bewaartijd van de diepvrieswaren

vis, worst, klaargemaakte gerechten, brood en banket	tot 6 maanden
kaas, gevogelte, vlees	tot 8 maanden
groente en fruit	tot 12 maanden.

Ontdooien van diepvrieswaren

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

- bij omgevingstemperatuur,
- in de koelkast,
- in de elektrische oven, met of zonder heteluchtverwarming,
- in de magnetron.

Attentie!

Half of geheel ontdooidie diepvrieswaren niet meer invriezen. Pas nadat ze gekookt of gebraden zijn tot een kant en klaar gerecht kunnen ze opnieuw worden ingevroren.

De maximale bewaartijd van de levensmiddelen niet meer ten volle benutten.

Uitschakelen van het apparaat

Toets Aan/Uit **afb. 2/1** indrukken. Koelmaschine en binnenverlichting worden uitgeschakeld.

Buiten werking stellen van het apparaat

Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt:

1. Stekker uit het stopcontact trekken
2. Apparaat schoonmaken
3. Deur van het apparaat open laten staan.

Ontdooien en schoonmaken

Diepvriesruimte

- De diepvriesladen, behalve de middelste, samen met de levensmiddelen op een koele plaats bewaren. Koude-accu (indien aanwezig) op de levensmiddelen leggen.
- Stekker uit het stopcontact trekken resp. de zekering uitschakelen of losdraaien.
- Voor het opvangen van het dooiwater de onderste lade van de diepvriesruimte uitruimen maar wel in het apparaat laten **afb. 13**.
- Na het ontdooien het in de diepvrieslade opgevangen dooiwater weggooien. Het resterende dooiwater met een spons opwissen. Schoonmaken van het apparaat.
- Stekker weer in het stopcontact steken resp. zekering inschakelen of vastdraaien.

Ontdooisprays

Let op de gegevens van de fabrikant op de verpakking.

Attentie

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

Tip bij het ontdooien

Een pan met heet water op een onderzetter in de diepvriesruimte zetten.

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.

Schoonmaken van het apparaat

1. Attentie! Stekker uit het stopcontact trekken resp. de zekering uitschakelen of losdraaien!
2. Deurafdichting alleen met schoon water schoonmaken en grondig droogwrijven.
3. Het apparaat met lauw water met een scheutje afwasmiddel schoonmaken. Het sop mag niet in de verlichting terechtkomen **afb. 11/11**.
4. Na het schoonmaken: apparaat weer aansluiten en inschakelen.

Schoonmaken van de verskoelruimte

Laden eruit halen

De laden helemaal uittrekken, iets optillen en eruit halen **afb. 15**.

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

Ook het vochtfilter **afb. 1/16** boven de vochtlade kan er om schoon te maken uitgehaald worden. Hiertoe eerst de vochtlade eruit halen. Hierna het vochtfilter iets optillen en eruit halen. De filterafdekking **afb. 16** eraf halen. Filter eruit halen, in lauw water reinigen, laten drogen en weer monteren.

Geen schoonmaakmiddelen gebruiken die schuurmiddelen, zand of zuren resp. chemische oplosmiddelen bevatten.

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

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

Attentie:

De legplateaus en voorraadvakken mogen niet in de afwasautomaat gereinigd worden. Ze kunnen vervormen!

Algemene aanwijzingen bij het onderhoud van oppervlakken van het apparaat

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

Na het schoonmaken grondig droogwrijven.

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!

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 eraan 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

Voordat u de klantenservice belt:

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

De kosten van adviezen door de klantenservice zijn voor uw rekening – ook tijdens de garantieperiode!

Storing	Eventuele oorzaak	Oplossing
Geen enkele indicatie brandt	Stroomuitval; de zekering is uitgeschakeld; de stekker zit niet goed in het stopcontact.	Controleer of er stroom is. De zekering moet zijn ingeschakeld.
De indicatie geeft „E ..”aan.	Elektronica defect.	Inschakelen van de Servicedienst
Het alarmsignaal is te horen, de indicatie „alarm” brandt	<p>Storing – in het vario freezer-vak is het te warm!</p> <ul style="list-style-type: none"> • De be- en ontluuchtingsopeningen zijn afgedekt. • De deur van de diepvriesruimte is open. • Er werden te veel levensmiddelen in één keer ingeladen om in te vriezen. 	<p>Om het alarmsignaal uit te schakelen de alarmtoets afb. 2/10 indrukken.</p> <p>Afdekking verwijderen.</p> <p>Deur sluiten.</p> <p>Max. invriescapaciteit niet overschrijden.</p>
De binnenverlichting functioneert niet	De lichtschakelaar klemt. Afb. 17/A	Controleer of er beweging in zit.
	Het lampje is kapot.	<p>Lampje vervangen afb. 17/B</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stekker uit het stopcontact trekken resp. zekering uitschakelen of losdraaien. 2. Afdekking naar voren eraf trekken. 3. Lampje vervangen (Reservelamp, 220–240 V wisselstroom, fitting E14, voor wattage zie het kapotte lampje).

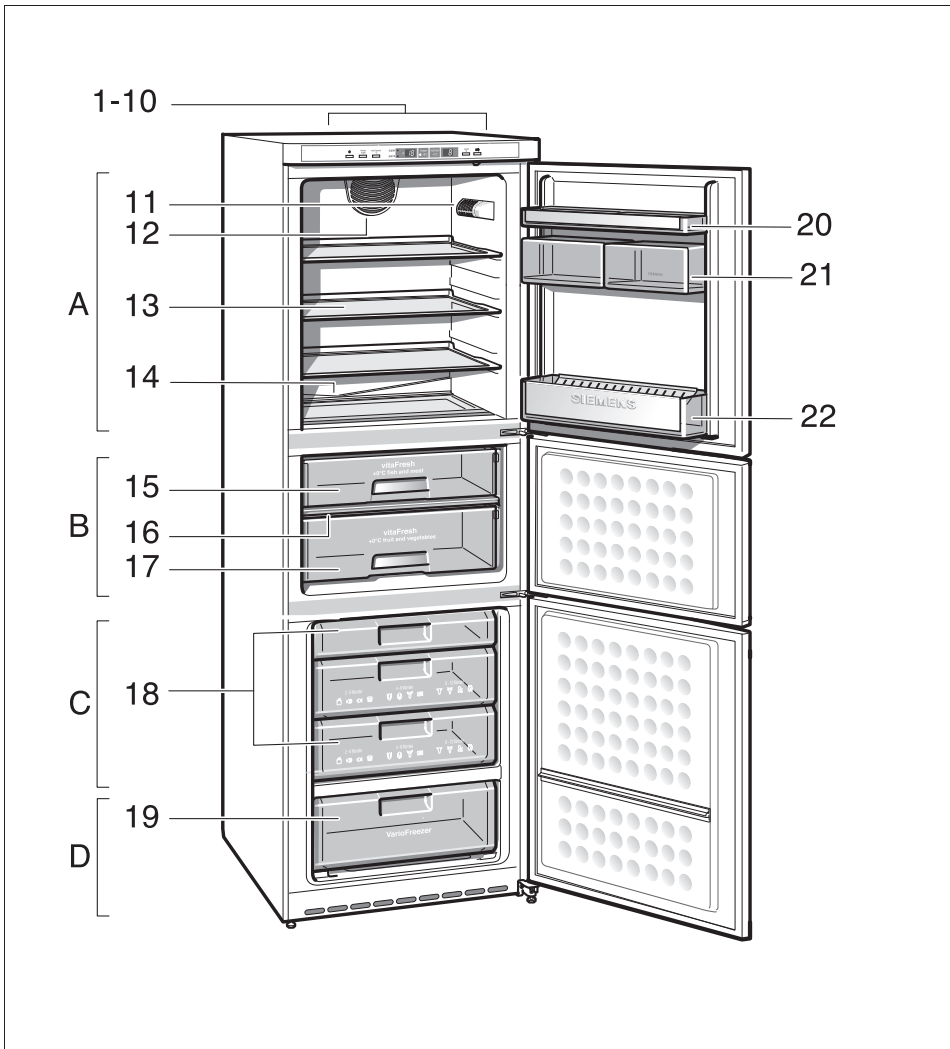
Storing	Eventuele oorzaak	Oplossing
De bodem van de koelruimte is nat.	Het dooiwaterafvoergootje is verstopt.	Dooiwatergootje en afvoergaatje schoonmaken zie Schoonmaken van het apparaat. Afb. 14
De temperatuur in de verskoelruimte is te koud of te warm.	De vaste instelling is te hoog of te laag ingesteld (bijv. bij vorst in de verskoelruimte).	<p>De temperatuur in het verskoelvak kan gecorrigeerd worden. Hiertoe het apparaat met de toets afb. 2/1 uitschakelen. De toetsen afb. 2/9 en afb. 2/1 gelijktijdig 1–2 seconden indrukken (eerst toets afb. 2/9) tot de indicatie knippert.</p> <p>Om de temperatuurwaarden in te stellen: toets afb. 2/10 net zo vaak indrukken tot de gewenste temperatuur wordt aangegeven (doorlopende volgorde van 1–4).</p> <p>De ingestelde temperatuurwaarde wordt in het geheugen opgeslagen. Na 1 minuut schakelt de indicatie weer terug naar de actuele temperatuur in de koelruimte.</p>

Service dienst

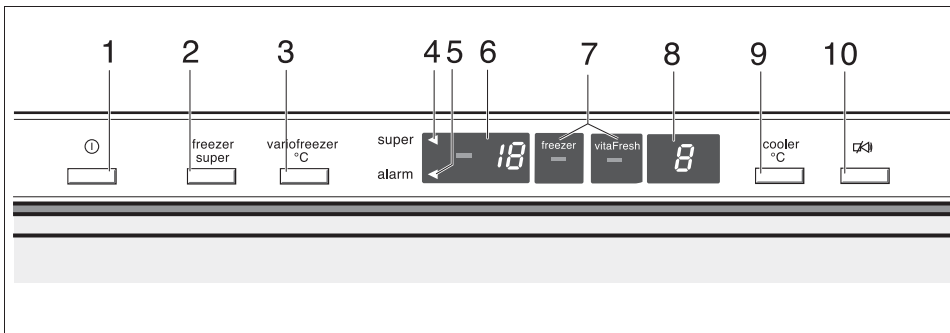
Adres en telefoonnummer van de Servicedienst kunt u vinden in het telefoonboek of in de meegeleverde brochure met service-adressen. Geef a.u.b. aan de Servicedienst het E-nummer en het FD-nummer van het apparaat op.

U vindt deze gegevens op het typeplaatje. **Afb. 18**

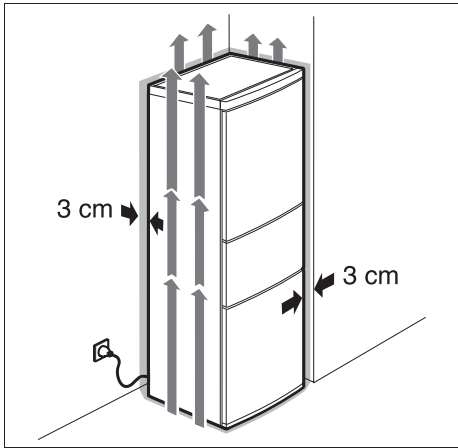
Door deze nummers aan de Servicedienst door te geven voorkomt u onnodig heen en weer rijden van de monteur en de hieraan verbonden kosten.



1



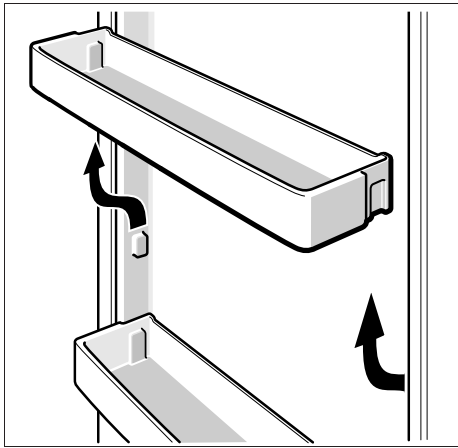
2



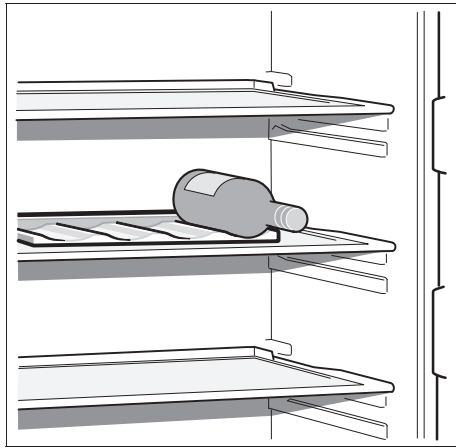
3



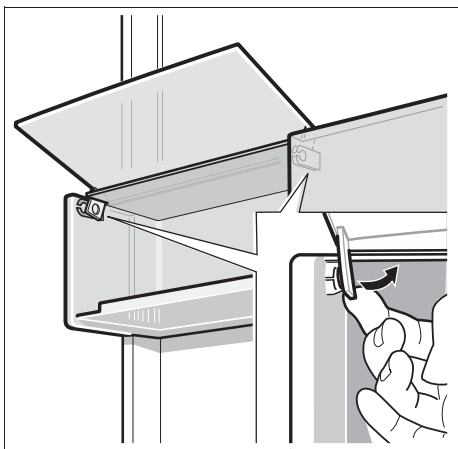
4



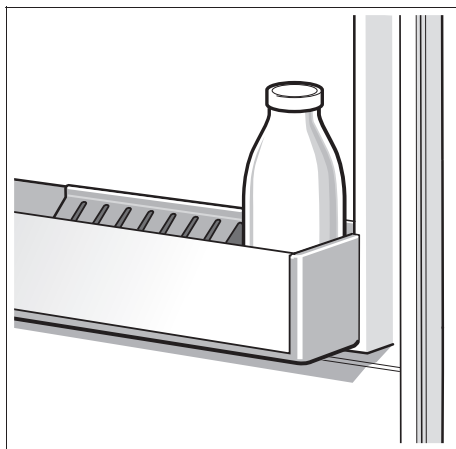
5



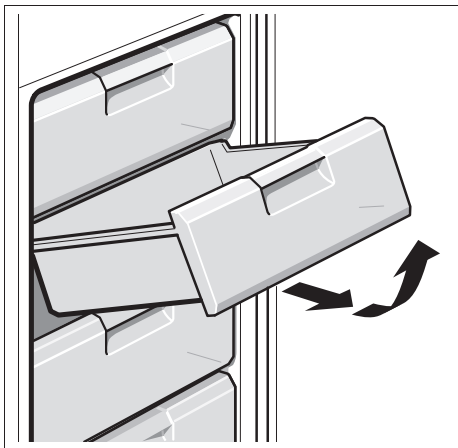
6



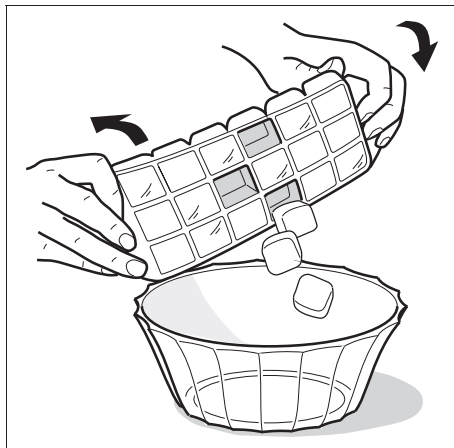
7



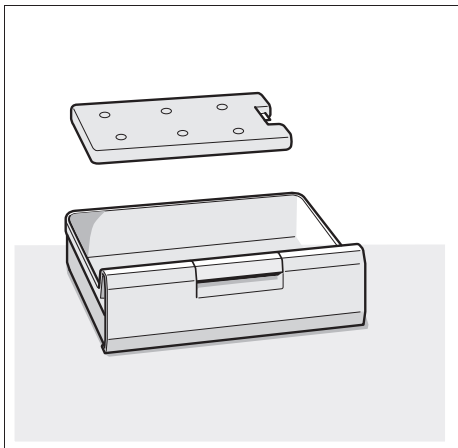
8



9



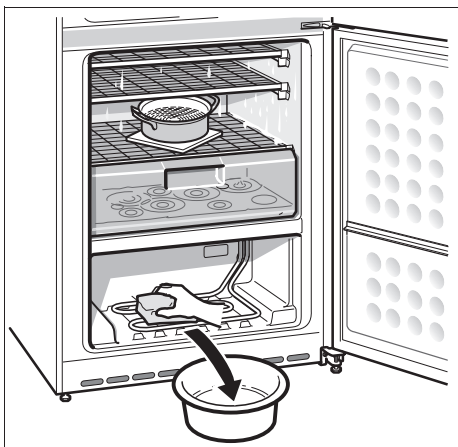
10



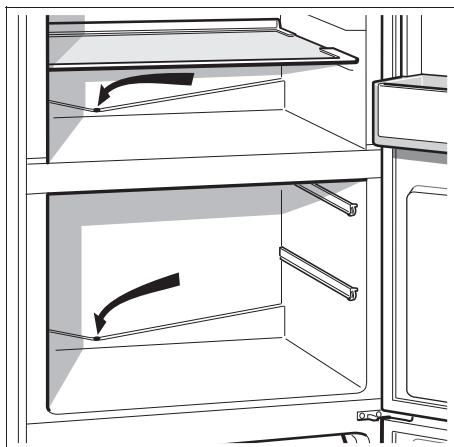
11



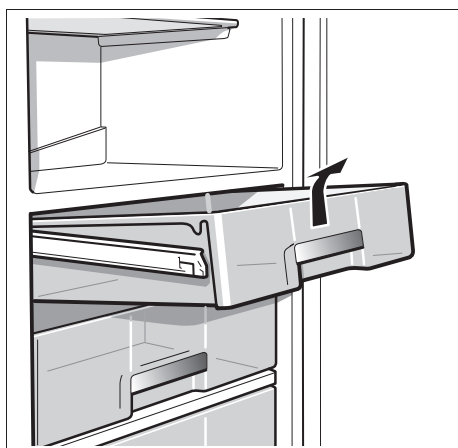
12



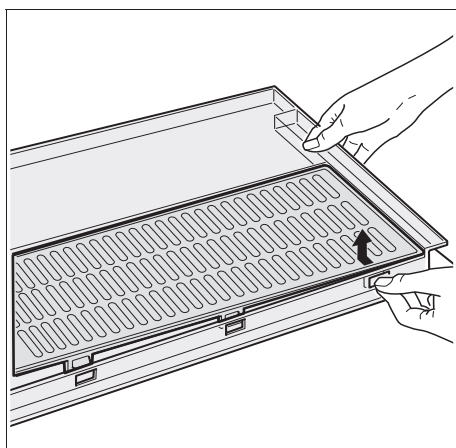
13



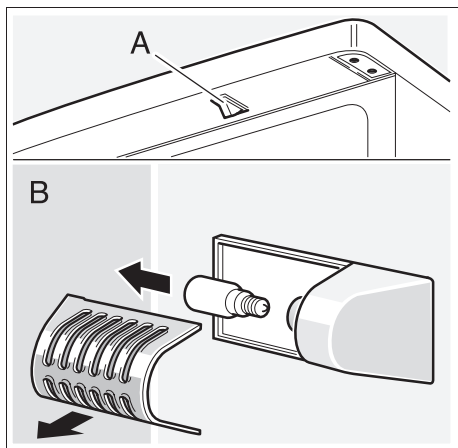
14



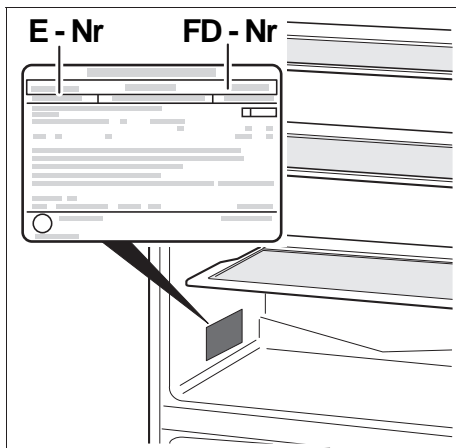
15



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.

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München

9000 191 529 (8607) de/en/fr/it/nl/