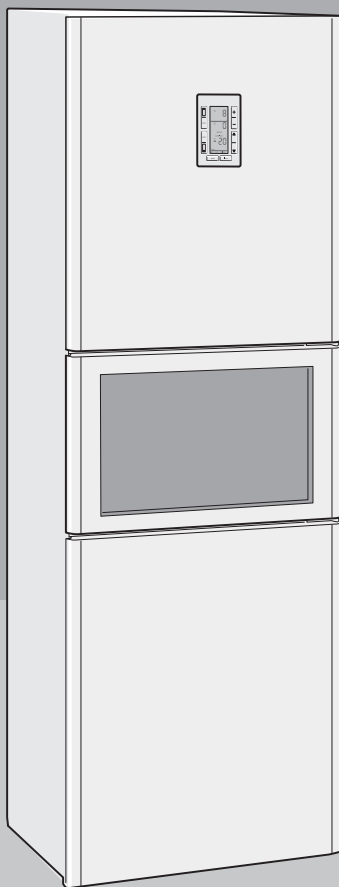


KG..W..



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

nl Gebruiksaanwijzing
es Instrucciones de uso
pt Instruções de Serviço

SIEMENS

de Inhaltsverzeichnis

Hinweise zur Entsorgung	6	Flaschen einordnen	14
Sicherheits- und Warnhinweise	6	Praktische Tips zur Weinlagerung	14
Gerät kennenlernen	8	Trinktemperaturen	15
Bedien- und Anzeigefeld	9	Der Gefrierraum	15
Sonderfunktionen	10	Gefrieren und Lagern	15
Raumtemperatur und Belüftung beachten	11	Ausstattung des Gefrierraums	16
Gerät anschließen	11	Supergefrieren	16
Gerät einschalten	12	Lebensmittel einfrieren	16
Temperatur einstellen	12	Schnellkühlen von Getränken	17
Lebensmittel einordnen	13	Gefriergut auftauen	18
Der Kühlraum	13	Gefrierraum abtauen	18
Ausstattung des Kühlraums	13	Energie sparen	19
Superkühlen	14	Betriebsgeräusche	20
Der Weinlagerraum	14	Kleine Störungen selbst beheben	20
		Kundendienst	21

en Index

Information concerning disposal	22	Placing bottles in the refrigerator	30
Safety and warning information	22	Practical tips for storing wine	30
Getting to know your appliance	24	Drinking temperatures	31
Control and display panel	25	Freezer compartment	31
Special functions	26	Freezing and storing frozen food	31
Note ambient temperature and ventilation	27	Features of the freezer compartment ...	32
Connecting the appliance	27	Fast freezing	32
Switching on the appliance	28	Freezing food	32
Selecting the temperature	28	Rapid cooling of drinks	33
Arranging food in the appliance	29	Defrosting frozen produce	34
The refrigerator compartment	29	Defrosting the freezer compartment ...	34
Interior fittings of refrigerator compartment	29	Tips for saving energy	35
Super cooling	29	Operating noises	36
The wine storage compartment	30	Eliminating minor faults yourself	36
		Customer service	37

fr Table des matières

Prescriptions d'hygiène-alimentaire	38	Rangement des bouteilles	48
Conseils pour la mise au rebut	39	Conseils pratique de stockage des vins .	49
Consignes de sécurité et avertissements	40	Températures de dégustation	49
Présentation de l'appareil	42	Le compartiment congélateur	50
Bandeau de commande et d'affichage .	42	Congélation et rangement de produits surgelés	50
Fonctions spéciales	44	Équipement du compartiment congélateur	51
Consignes pour la température ambiante et l'aération	45	Supercongélation	51
Branchement de l'appareil	45	Congélation des aliments	52
Enclenchement de l'appareil	46	Réfrigération rapide de boissons	53
Réglage de la température	46	Décongélation de produits surgelés . . .	53
Rangement des denrées	47	Dégivrage du compartiment congélateur	54
Compartiment réfrigérateur	47	Economies d'énergie	55
Aménagement du compartiment réfrigérateur	48	Bruits de fonctionnement	55
Super-réfrigération	48	Remédier soi même aux petites pannes	56
Le compartiment cellier	48	Service après-vente	57

it Istruzioni per l'uso

Avvertenze per lo smaltimento	58	Consigli pratici per la conservazione del vino	67
Avvertenze di sicurezza e pericolo	59	Temperature di consumazione	68
Conoscere l'apparecchio	61	Il vano congelatore	68
Pannello comandi e visualizzazione . . .	61	Congelare e conservare alimenti surgelati	68
Funzioni speciali	63	Attrezzatura del congelatore	69
Considerare la temperatura ambiente e la ventilazione	63	Superfreezer	69
Collegare l'apparecchio	64	Surgelare alimenti	69
Accendere l'apparecchio	64	Raffreddamento rapido di bevande	70
Regolare la temperatura	65	Scongelamento di alimenti congelati . .	71
Sistemare gli alimenti	66	Sbrinare il congelatore	71
Il vano frigorifero	66	Risparmiare energia	72
Dotazione del frigorifero	66	Rumori di funzionamento	72
Raffreddamento rapido	66	Eliminare da soli piccoli guasti	73
Il vano cantina	67	Servizio assistenza clienti	74
Sistemare le bottiglie	67		

nl Inhoud

Aanwijzingen over de afvoer	75	Flessen inruimen	83
Veiligheidsbepalingen en waarschuwingen	76	Praktische tips bij het opslaan van wijn .	84
Kennismaking met het apparaat	78	Drinktemperaturen	84
Bedieningspaneel en display	78	De diepvriesruimte	85
Speciale functies	80	Invriezen en opslaan van diepvrieswaren	85
Let op omgevingstemperatuur en beluchting	80	Inrichting van de diepvriesruimte	85
Apparaat aansluiten	81	Supervriezen	86
Inschakelen van het apparaat	81	Invriezen van levensmiddelen	86
Instellen van de temperatuur	82	Snelkoelen van dranken	87
Levensmiddelen inruimen	82	Ontdooien van diepvrieswaren	87
De koelruimte	83	Ontdooien van de diepvriesruimte	88
Uitvoering van de koelruimte	83	Energie besparen	89
Superkoelen	83	Bedrijfsgeluiden	89
De wijnkoelruimte	83	Kleine storingen zelf verhelpen	90
		Servicedienst	91

es Índice

Consejos para la eliminación del embalaje y el desguace de los aparatos usados ..	92	Consejos prácticos para almacenar las botellas de vino	102
Consejos y advertencias de seguridad .	93	Las temperaturas de servicio de los vinos	103
Familiarizándose con la unidad	95	Compartimento de congelación	103
Cuadro de mandos / Pantalla de visualización	96	Congelar y conservar alimentos congelados	104
Funciones especiales	97	Equipamiento del compartimento de congelación	104
Prestar atención a la temperatura del entorno y la ventilación	98	Congelación ultrarrápida	105
Conectar el aparato a la red eléctrica .	99	Congelar alimentos frescos en casa .	105
Conectar el aparato	99	Enfriamiento rápido de bebidas	106
Ajustar la temperatura	100	Descongelación de alimentos	107
Colocar y ordenar los alimentos	101	Desescarchar el compartimento de congelación	107
El frigorífico	101	Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica	109
Equipamiento del compartimento frigorífico	101	Ruidos de funcionamiento del aparato .	109
Enfriamiento ultrarrápido	102	Pequeñas averías de fácil solución	110
Compartimento bodega	102	Servicio de Asistencia Técnica	112
Colocar y ordenar las botellas	102		

pt Índice

Instruções sobre reciclagem	113	Conselhos práticos para guardar o vinho	122
Instruções de segurança e de aviso . . .	114	Temperaturas correctas para beber vinho	123
Familiarização com o aparelho	116	A zona de congelação	123
Painel de comandos e de indicações . .	116	Congelação e conservação de alimentos	123
Funções especiais	118	Equipamento da zona de congelação . .	124
Ter em atenção a temperatura ambiente e a ventilação	118	Supercongelação	124
Ligar o aparelho	119	Congelação de alimentos	124
Ligar o aparelho	119	Refrigeração rápida de bebidas	125
Regular a temperatura	120	Descongelação de alimentos	126
Arrumação dos alimentos	120	Descongelação da zona de congelação	126
A zona de refrigeração	121	Como poupar energia	127
Equipamento da zona de refrigeração . .	121	Ruídos de funcionamento	128
Super refrigeração	121	Eliminação de pequenas anomalias . . .	128
A zona da garrafeira	122	Assistência Técnica	130
Arrumação das garrafas	122		

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,
- Raum für einige Minuten gut durchlüften,
- Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen,
- Kundendienst benachrichtigen.

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

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

- Das Wechseln der Netzanschluss-Leitung 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.).
- Nie das Gerät mit einem Dampfreinigungsgerät abtauen oder reinigen! Der Dampf kann an elektrische Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen.

Explosionsgefahr!

- Keine spitzen oder scharfkantigen Gegenstände verwenden um Reif- und Eisschichten zu entfernen. Sie könnten damit die Kältemittelrohre beschädigen. Herausspritzendes Kältemittel kann sich entzünden oder zu Augenverletzungen führen.
- Keine Produkte mit brennbaren Treibgasen (z. B. Spraydosen) und keine explosiven Stoffe lagern.

Explosionsgefahr!

- Sockel, Auszüge, Türen usw. nicht als Trittbrett oder zum Abstützen missbrauchen.
- Zum Abtauen und Reinigen Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten. Am Netzstecker ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Hochprozentigen Alkohol nur dicht verschlossen und stehend lagern.
- Kunststoffteile und Türdichtung nicht mit Öl oder Fett verschmutzen. Kunststoffteile und Türdichtung werden sonst porös.
- Be- und Entlüftungsöffnungen für das Gerät nie abdecken oder zustellen.
- Dieses Gerät ist von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder mangelndem Wissen, nur mit Aufsicht oder ausführlicher Anleitung zu benutzen.
- Im Gefrierraum keine Flüssigkeiten in Flaschen und Dosen lagern (besonders kohlenensäurehaltige Getränke). Flaschen und Dosen können platzen!
- Nie Gefriergut sofort, nachdem es aus dem Gefrierraum genommen wird, in den Mund nehmen.

Gefrierverbrennungsgefahr!

- Vermeiden Sie längeren Kontakt der Hände mit dem Gefriergut, Eis oder den Verdampferrohren usw.

Gefrierverbrennungsgefahr!

Kinder im Haushalt

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

Gerät kennenlernen



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

Abweichungen bei den Abbildungen sind möglich.

Bild 1

- 1 **Bedien- und Anzeigefeld**
- 2 **Lichtschalter Kühlraum**
- 3 **Innenbeleuchtung**
- 4 **Umluftventilator**
- 5 **Ablagen im Kühlraum**
- 6 **Kleine Gemüsebehälter**
- 7 **Flaschenablagen im Weinlagerraum**
- 8 **Heizungsschalter Tür Weinlagerraum**
- 9 **Lichtschalter Weinlagerraum**
- 10 **Gefriergutschalen**
- 11 **Kühlraumtür**
- 12 **Ablage für Tuben und kleine Dosen**
- 13 **Butter und Käsefach**

Allgemeine Bestimmungen

Das Gerät eignet sich

- zum Kühlen und Gefrieren von Lebensmitteln,
- zum Lagern und Temperieren von Getränken, insbesondere Weinen,
- zur Eisbereitung.

Das Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt.

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

Der Kältekreislauf ist auf Dichtheit geprüft.

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

- 14 Ablage für große Flaschen**
- 15 Weinlagerraumtür**
- 16 Gefrierraumtür**

- A Kühlraum**
(von +2 °C bis +11 °C einstellbar)
- B Weinlagerraum**
(von +6 °C bis +14 °C einstellbar)
- C Gefrierraum**
(von -16 °C bis -26 °C einstellbar)

Bedien- und Anzeigefeld

Bild 2

1 Temperaturanzeige Kühlraum

Zeigt die eingestellte Temperatur für den Kühlraum an.

2 Auswahltaste Kühlraum

Ermöglicht die Temperatureinstellung im Kühlraum.

3 Auswahltaste Weinlagerraum

Ermöglicht die Temperatureinstellung im Weinlagerraum

4 Temperaturanzeige Weinlagerraum

Zeigt die eingestellte Temperatur für den Weinlagerraum an.

5 Auswahltaste Gefrierraum

Ermöglicht die Temperatureinstellung für den Gefrierraum und die Auswahl der Funktion Schnellkühlen von Getränken ("bottle-timer").

6 Temperaturanzeige Gefrierraum

Zeigt die eingestellte Temperatur für den Gefrierraum an.

7 "super"-Taste (Kühlen bzw. Gefrieren)

Durch Drücken der Taste können die Funktionen

- a) Supergefrrieren (Gefrierraum) oder
- b) Superkühlen (Kühlraum) eingeschaltet werden.

Zum Einschalten vorher mit der Auswahltaste Kühlraum **2** bzw. mit der Auswahltaste Gefrierraum **5** den gewünschten Bereich auswählen.

Je nach Auswahl der Funktion wird auf Anzeige Kühl- oder Gefrierraum "SU" und "super" angezeigt.

8 "setup"-Taste

Die Taste "setup" dient zur Auswahl der Sonderfunktionen. Durch Drücken der Taste wird zur nächsten Funktion gesprungen.

9 “alarm”-Taste

Dient zum Abschalten des Temperatur- und Tür-Warntones.

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

Der Temperatur-Warnton schaltet sich ein, wenn es im Gefrierraum zu warm ist. Anzeige “AL” blinkt.

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

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

Nach Drücken der “alarm”-Taste wird der Warnton abgeschaltet, gleichzeitig wird die wärmste Temperatur 10 Sekunden lang auf der Anzeige **6** angezeigt. Danach wird dieser Wert gelöscht.

10 Auswahl-Taste

Die Taste dient zur Auswahl der Sonderfunktionen.

11 Einstell- und Bestätigungstaste

Mit der Taste wird die Temperatur des Kühl- und Gefrierraums eingestellt. Zusätzlich dient sie als Bestätigungstaste der ausgewählten Sonderfunktionen.

Sonderfunktionen

Bild 2

Mit der “setup”-Taste **8** können folgende Sonderfunktionen ausgewählt werden.

“eco”

Mit der “eco”-Funktion schalten Sie das Gerät in den energiesparenden Betrieb um.

Das Gerät stellt automatisch folgende Temperaturen ein:

Kühlraum:	+6 °C
Weinlagerraum:	+14 °C
Gefrierraum:	-16 °C

“lock”

Mit der “lock”-Funktion können Sie das Gerät vor ungewollter Bedienung sichern.

“holiday”

Mit der “holiday”-Funktion können Sie das Gerät bei längerer Abwesenheit in den energiesparenden Urlaubs-Modus umstellen. Der Kühlraum wird automatisch auf +14 °C umgestellt. Der Weinlagerraum und der Gefrierraum behalten die eingestellten Temperaturen.

Funktionen einschalten

1. “setup”-Taste **8** drücken, bis die gewünschte Sonderfunktion ausgewählt ist.
2. Einstell- und Bestätigungstaste **11** “+” drücken, bis die Auswahl umrandet ist. Die Funktion ist eingeschaltet.

Funktionen ausschalten

1. "setup"-Taste **8** drücken, bis die gewünschte Sonderfunktion ausgewählt ist.
2. Einstell- und Bestätigungstaste **11** "–" drücken, bis die Auswahl nicht mehr umrandet und damit ausgeschaltet ist.

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	+16 °C bis 38 °C
T	+16 °C bis 43 °C

Belüftung

Bild 3

Die Luft an der Rückwand 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!

Gerät anschließen

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

Vor der ersten Inbetriebnahme den Innenraum des Gerätes reinigen (siehe Kapitel "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 bis 16-A-Sicherung 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 Gerät 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

Den Netzstecker des Gerätes in die Steckdose stecken. Das Gerät beginnt zu kühlen, die Innenraumbelichtung ist bei geöffneter Tür eingeschaltet.

Bild 2

Warnton ertönt, in der Anzeige **6** blinkt "AL". Nach Drücken der "alarm"-Taste **9** wird der Warnton abgeschaltet. "AL" erlischt, wenn der Gefrierraum die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Vom Werk aus sind folgende Temperaturen empfohlen und eingestellt:

Kühlraum:	+6 °C
Weinlagerraum:	+10 °C
Gefrierraum:	-18 °C

Es kann nach dem Einschalten mehrere Stunden dauern, bis die eingestellten Temperaturen erreicht sind.

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

Bild 2

Kühlraum

(von +2 °C bis +11 °C einstellbar)

Mit Taste **2** die Bedienung des Kühlraums auswählen, danach mit Taste **11** die gewünschte Kühlraumtemperatur einstellen.

Wir empfehlen eine Einstellung von +4 °C.

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

Weinlagerraum

(von +6 °C bis +14 °C einstellbar)

Mit Taste **3** die Bedienung des Weinlagerraums auswählen, danach mit Taste **11** die gewünschte Weinlagerraumtemperatur einstellen.

Gefrierraum

(von -16 °C bis -26 °C einstellbar)

Mit Taste **5** die Bedienung des Gefriertraums auswählen, danach mit Taste **11** die gewünschte Gefrierraumtemperatur einstellen.

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
- Im Weinlagerraum: Wein und andere Getränke in Flaschen und Dosen
- In der Tür (von oben nach unten): Butter, Käse, Eier, Tuben, kleine Flaschen, große Flaschen, Milch, Safttüten
- Im Gefrierraum: Tiefkühlkost, Eiswürfel, Speiseeis

Nutzzinhalt

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

Der Kühlraum

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

Den Kühlraum verwenden

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

Ausstattung des Kühlraums

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

Bild 4. Türablage anheben und herausnehmen **Bild 5.**

Superkühlen

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

Das Superkühlen einschalten z. B.:

- Vor dem Einlegen großer Mengen Lebensmittel.
- Zum Schnelkühlen von Getränken.

Der Weinlagerraum

Bild 6

Die Temperatur im Weinlagerraum ist von +6 °C bis +14 °C einstellbar.

Der Weinlagerraum ist der ideale Aufbewahrungsort für Wein- und andere Getränkeflaschen sowie für Dosen.

Flaschen einordnen

Bild 7

Beim Einordnen beachten:

- Insgesamt können 14 dreiviertel Liter-Flaschen auf den Flaschenablagen untergebracht werden. Diese Stückzahl kann erreicht werden, wenn die Flaschen mit dem Flaschenhals nach vorne abgelegt werden.
- Die angegebene Stückzahlen der Flaschen können abweichen bei anderer Flaschenform und Größe.
- Um eine gute Luft-Zirkulation im Gerät zu erhalten, dürfen die Flaschen die Kühlraumrückwand nicht berühren.

Praktische Tips zur Weinlagerung

- Alte Flaschen müssen so gelegt werden, dass der Kork stets benetzt ist. Niemals sollte zwischen Wein und Kork ein Luftzwischenraum bestehen.
- Vor dem Genuss sollte der Wein langsam "angewärmt" (chambriert) werden: Holen Sie z. B. den Rosé ca. 2-5 Stunden, den Roten 4-5 Stunden vorher auf den Tisch, dann haben Sie die richtige Trinktemperatur. Weißwein dagegen kommt direkt auf den Tisch. Sekt und Champagner sollten kurz vor dem Genuss im Kühlschrank gekühlt werden.
- Berücksichtigen Sie, dass Weine immer etwas niedriger als ihre ideale Serviertemperatur gekühlt sein sollten, da sie sich beim Einschenken ins Glas sofort um 1 bis 2 °C erwärmen!

Trinktemperaturen

Die richtige Serviertemperatur entscheidet über den Geschmack des Weines und damit über Ihren Trinkgenuss.

Wir empfehlen zum Servieren des Weines folgende Trinktemperaturen:

Weinart	Trinktemperatur
Große Bordeaux rot	18 °C
Côtes du Rhône rot/ Barolo	17 °C
Große Burgunder rot/ Bordeaux rot	16 °C
Portwein	15 °C
Junge Burgunder rot	14 °C
Junge Rotweine	12 °C
Junger Beaujolais/ Alle Weißweine mit wenig Restsüße	11 °C
Alte Weißweine/ große Chardonnay	10 °C
Sherry	9 °C
Junge Weißweine ab Spätlese	8 °C
Weißweine Lire/ Entre-deux-Mers	7 °C

Der Gefrierraum

Den Gefrierraum verwenden

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

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

Gefrieren und Lagern

Tiefkühlkost einkaufen

Verpackung darf nicht beschädigt sein.

Haltbarkeits-Datum beachten.

Temperatur in der Verkaufstruhe –18 °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 8.**

Ausstattung des Gefrierraums

Eisschale

(nicht bei allen Modellen)

Bild 9

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

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

Gefrierkalender

Bild 10

(nicht bei allen Modellen)

Die Zahlen bei den Symbolen geben die Lagerdauer in Monaten für das Gefriergut an. Bei handelsüblicher 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 zuerst die Auswahl Taste Gefrierraum **Bild 2/5** und anschliessend die "Super"-Taste **Bild 2/7** drücken. Anzeige 6 "SU" leuchtet.

Das Supergefrieren schaltet automatisch nach spätestens 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.

So verpacken Sie richtig:

Als Verpackung geeignet sind:

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

Als Verpackung ungeeignet sind:

Packpapier, Pergamentpapier, Cellophan, Müllbeutel, gebrauchte Einkaufstüten.

Zum Verschließen geeignet sind:

Gummiringe, Kunststoff-Klippse, Bindfäden, Kältebeständige Klebebänder o. ä.

Sie können Beutel und Schlauchfolien aus Polyethylen mit einem Folien-Schweißgerät verschweißen.

Haltbarkeit des Gefriergutes

Bei mittlerer Einstellung

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

Schnellkühlen von Getränken

Bild 2

Der "bottle-timer" dient zum Schnellkühlen von Getränken im Gefrierraum.

"bottle-timer" einschalten

1. Auswahltaste Gefrierraum **5** drücken.
2. Auswahltaste **10** drücken bis "bottle-timer" ausgewählt ist.
3. Mit der Einstell- und Bestätigungstaste **11** "+" drücken, bis "bottle-timer" umrandet ist. Die Funktion ist eingeschaltet.
Anzeige **6** zeigt die verbleibende Zeit an.
Nach 20 Minuten ertönt ein Warnton. Den Warnton können Sie mit der "alarm"-Taste **9** ausschalten.

"bottle-timer" ausschalten

1. Auswahltaste Gefrierraum **5** drücken.
2. Mit Auswahltaste **10** den "bottle-timer" auswählen.
3. Einstell- und Bestätigungstaste **11** "-" drücken, bis die Auswahl nicht mehr umrandet und damit ausgeschaltet ist.

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 Gefriergrundes nicht mehr voll nutzen.

Gerät ausschalten und stilllegen

Gerät ausschalten

Netzstecker ziehen.

Gerät stilllegen

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen:

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

Gefrierraum abtauen

Der Gefrierraum taut nicht automatisch ab, da das Gefriergut nicht antauen darf. Eine Reifschicht im Gefrierraum verschlechtert die Kälteabgabe an das Gefriergut und erhöht den Stromverbrauch. Entfernen Sie regelmäßig die Reifschicht.

Achtung: Reifschicht oder Eis nicht mit Messer oder spitzem Gegenstand abschaben. Sie könnten damit die Kältemittel-Rohre beschädigen. Herausspritzendes Kältemittel kann sich entzünden oder zu Augenverletzungen führen.

Gehen Sie wie folgt vor

1. Gefriergut entnehmen und an einem kühlen Ort zwischenlagern.
2. Netzstecker ziehen oder Sicherung auslösen.
3. Gerät abtauen lassen.
4. Gefrierraum trockenreiben.
5. Gerät wieder einschalten.
6. Gefriergut wieder einlegen.

Abtau-Hilfen

Sie können das Abtauen beschleunigen, indem Sie einen Topf mit heißem Wasser in den Gefrierraum stellen.

Achtung!

Stellen Sie den Topf auf eine wärmeisolierende Unterlage!

Warnung! Nie elektrische Geräte oder offenes Feuer zum Abtauen verwenden wie Heizgeräte, Dampfreinigungs-Geräte, Kerzen, Petroleumlampen u. ä.

Beachten Sie bei Abtausprays:

- Abtausprays können explosive Gase bilden
- Abtausprays können kunststoffschädigende Lösungsmittel oder Treibmittel enthalten.
- Abtausprays können gesundheitsschädlich sein.

Achten Sie auf die Angaben des Herstellers.

Kühl- und Weinlagerraum tauen automatisch ab

Während die Kühlmaschine läuft, bilden sich an der Rückwand des Kühlraums und des Weinlagerraums Tauwasser-Tropfen oder Reif. Dies ist funktionsbedingt. Sie brauchen die Tauwasser-Tropfen oder den Reif nicht abzuwischen. Die Rückwand taut automatisch ab. Das Tauwasser läuft in die Tauwasser-Rinnen **Bild 11**. Von den Tauwasser-Rinnen läuft das Tauwasser zur Kühlmaschine, wo es verdunstet.

Hinweis! Tauwasser-Rinnen und Ablauf-Loch **Bild 11** sauberhalten, damit das Tauwasser ablaufen kann.

Energie sparen

- Gerät in einem trockenen, belüftbaren Raum aufstellen; nicht direkt in der Sonne oder in der Nähe einer Wärmequelle (z. B. Heizkörper, Herd). Sonst eine Isolierplatte verwenden.
- Warme Speisen und Getränke außerhalb des Gerätes abkühlen lassen.
- Das Gefriergut zum Auftauen in den Kühlschrank geben. Die Kälte des Gefriergutes zur Kühlung von Lebensmitteln nutzen.
- Gerätetür so kurz wie möglich öffnen.
- Die Geräterückseite sollte gelegentlich mit einem Staubsauger oder Pinsel gereinigt werden, um einen erhöhten Stromverbrauch zu vermeiden.
- Erforderlichen Abstand von 60 mm zur Rückwand einhalten. Dabei kann die erwärmte Luft ungehindert abziehen.

Betriebsgeräusche

Ganz normale Geräusche

Brummen – Kälteaggregat läuft.

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

Klicken – Motor schaltet ein oder aus.

Geräusche vermeiden

Das Gerät steht uneben

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

Das Gerät “steht an”

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.
Warnton ertönt, Anzeige “alarm” leuchtet	Störung – im Gefrierraum ist es zu warm! • 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 2/9 drücken. Be- und Entlüftung sicherstellen. Tür schließen. Max. Gefriervermögen nicht überschreiten.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Innenbeleuchtung funktioniert nicht	Der Lichtschalter klemmt. Bild 11/2 oder 11/9	Prüfen, ob er sich bewegen lässt.
	Die Glühlampe ist defekt.	Glühlampe austauschen 1. Netzstecker ziehen bzw. Sicherung ausschalten. 2. Abdeckgitter nach vorne abziehen Bild 12 . 3. Glühlampe wechseln (Ersatzlampe, 220–240 V Wechselstrom, Sockel E14, Watt siehe defekte Lampe).
Die Scheibe des Weinlagerraums läuft an	Der Heizungsschalter klemmt. Bild 11/8	Prüfen, ob er sich bewegen lässt.
Der Boden des Kühlraums ist nass.	Das Tauwasser-Ablaufrohr ist verstopft.	Reinigen Sie die Tauwasserrinne und das Ablaufrohr. Bild 11
Die Kältemaschine schaltet immer häufiger und länger ein.	Einfrieren größerer Mengen frischer Lebensmittel.	Max. Gefriervermögen nicht überschreiten.
	Die Be- und Entlüftungsöffnungen sind verdeckt.	Hindernisse entfernen.

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 13**

Bitte helfen Sie durch Nennung der Erzeugnis- und Fertigungsnummer mit, unnötige Anfahrten zu vermeiden. Sie sparen die damit verbundenen 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.
- Thoroughly ventilate the room for several minutes.
- Switch off the appliance and pull out the mains plug or switch off the fuse.
- 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 8 g 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 use pointed or sharp-edged implements to remove frost or layers of ice.
You could damage the refrigerant tubing. Leaking refrigerant may ignite or cause eye injuries.
- Do not store products which contain flammable propellants (e. g. spray cans) or explosive substances in the appliance. **Explosion hazard!**
- Do not stand or support yourself on the base, drawers or doors, etc.

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

Children in the household

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

General requirements

The appliance is suitable

- for refrigerating and freezing food,
- for storing and maintaining the temperature of drinks, especially wine,
- for making ice.

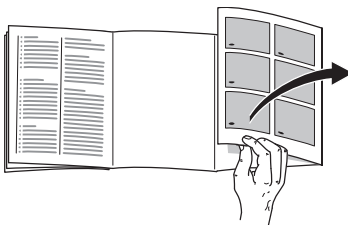
The appliance is designed for domestic use.

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

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.

Fig. 1

- 1 Control and display panel**
- 2 Light switch for refrigerator compartment**
- 3 Interior light**
- 4 Circulating air fan**
- 5 Shelf in the refrigerator compartment**
- 6 Small vegetable containers**
- 7 Bottle racks in the wine storage compartment**
- 8 Heater switch, wine storage compartment door**
- 9 Light switch, wine storage compartment**
- 10 Freezer drawer**
- 11 Refrigeration compartment door**
- 12 Shelf for tubes and small tins**
- 13 Butter and cheese compartment**

- 14 Shelf for large bottles
- 15 Wine storage compartment door
- 16 Freezer compartment door

- A Refrigerator compartment**
(can be selected from +2 °C to +11 °C)
- B Wine storage compartment**
(can be selected from +6 °C to +14 °C)
- C Freezer compartment**
(can be selected from -16 °C to -26 °C)

Control and display panel

Fig. 2

1 Temperature display refrigerator compartment

Indicates the set temperature for the refrigerator compartment.

2 Selection button for refrigerator compartment

Is used to set the temperature in the refrigerator compartment.

3 Selection button, wine storage compartment

Is used to set the temperature in the wine storage compartment.

4 Temperature display, wine storage compartment

Indicates the set temperature for the wine storage compartment.

5 Selection button for freezer compartment

Is used to set the temperature for the freezer compartment and to select the rapid cooling of drinks function ("bottle timer").

6 Temperature display freezer compartment

Indicates the set temperature for the freezer compartment.

7 "super" button (cooling or freezing)

Press the button to switch on the following functions:

- a) Fast freezing (freezer compartment) or
- b) Rapid cooling (refrigerator compartment).

To switch on "super" cooling beforehand with the refrigerator compartment selection button **2** or with the freezer compartment selection button **5**, select the required area.

Depending on the selected function, "SU" and "super" are indicated on the refrigerator or freezer compartment display.

8 "setup" button

The "setup" button is used to select the special functions. Press the button to jump to the next function.

9 “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 open for longer than half a minute.

The temperature warning signal switches on if the freezer compartment is too warm. “AL” display flashes.

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.

When the “alarm” button is pressed, the warning signal is switched off, simultaneously the warmest temperature is indicated for 10 seconds on display **6**. Then this value is deleted.

10 Selection button

The button is used to select the special functions.

11 Selection and acknowledgement button

The button sets the temperature in the refrigerator and freezer compartments. It is also used as an acknowledgement button for the selected special functions.

Special functions

Fig. 2

The “setup” button **8** can be used to select the following special functions.

“eco”

The “eco” function switches the appliance to energy-saving mode.

The appliance automatically sets the following temperatures:

Refrigerator compartment: +6 °C

Wine storage compartment: +14 °C

Freezer compartment: -16 °C

“lock”

The “lock” function can be used to safeguard the appliance from unintentional use.

“holiday”

If you are away from home for a prolonged period, you can switch the appliance to energy-saving holiday mode with the “holiday” function. The refrigerator compartment is automatically switched to +14 °C. The wine storage compartment and the freezer compartment retain the set temperatures.

Switching on functions

1. Press “setup” button **8** until the required special function is selected.
2. Press the selection and acknowledgement button **11** “+” until the selection is enclosed in a frame. The function is switched on.

Switching off functions

1. Press “setup” button **8** until the required special function is selected.
2. Press the selection and acknowledgement button **11** “—” until the selection is no longer enclosed in a frame and is therefore switched off.

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	+16 °C to 38 °C
T	+16 °C to 43 °C

Ventilation

Fig. 3

The air at the back of the appliance will heat up. This warm air must be allowed to freely escape, otherwise the refrigerating machine must perform more. This raises electricity consumption. Hence, the air-inlet and outlet apertures should never be covered or blocked off!

Connecting the appliance

After installing the appliance, wait at least 1 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 of the appliance (see chapter Cleaning).

The socket should be freely accessible. Connect the appliance only to 220–240 V/50 Hz alternating current via a correctly installed earthed socket. The socket must be fused with a 10 A to 16 A fuse.

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 situated in the bottom left-hand side of the appliance. The power cord may be replaced by a technician 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

Insert the mains plug of the appliance into the socket. The appliance starts to cool, the interior light is switched on when the door is open.

Fig. 2

Warning signal sounds, “AL” flashes on the display **6**. When the “alarm” button **9** is pressed, the warning signal is switched off.

“AL” goes out when the freezer compartment has reached the set temperature.

The factory has recommended and set the following temperatures:

Refrigerator compartment:	+6 °C
Wine storage compartment:	+10 °C
Freezer compartment:	−18 °C

When the appliance has been switched on, it may take several hours until the set temperatures have been reached.

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

Fig. 2

Fridge

(can be selected from +2 °C to +11 °C)

Press button **2** to select operation of the refrigerator compartment, then set the required refrigerator compartment temperature with button **11**.

We recommend a setting of +4 °C.

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

Wine storage compartment

(can be selected from +6 °C to +14 °C)

Press button **3** to select operation of the wine storage compartment, then set the required wine storage compartment temperature with button **11**.

Freezer compartment

(can be selected from −16 °C to −26 °C)

Press button **5** to select operation of the freezer compartment, then set the required freezer compartment temperature with button **11**.

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 dying of plastic parts is avoided.

We recommend arranging the food as follows:

- On the shelves in the refrigerator compartment:
Bakery products, ready meals, cold sensitive fruit and vegetables.
- In the wine storage compartment
Wine and other drinks in bottles and cans.
- 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.

Usable capacity

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

The refrigerator compartment

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

Use the refrigerator compartment

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

Interior fittings of refrigerator compartment

You can reposition the shelves inside the appliance and the door shelves as required: lift shelf and take out. **Fig. 4**
Raise the door shelf and remove. **Fig. 5**

Super cooling

Super cooling cools the refrigerator compartment as cold as possible for approx. 6 hours. Then the temperature set before super mode is automatically restored.

Switch on super mode, e. g.:

- Before placing large quantities of food in the refrigerator compartment.
- to cool drinks quickly.

The wine storage compartment

Fig. 6

The temperature in the wine storage compartment can be set from +6 °C to +14 °C.

The wine storage compartment is the ideal storage location for wine bottles and for other bottled and canned drinks.

Placing bottles in the refrigerator

Fig. 7

Note when loading products:

- A total of 14 0.75-litre bottles can be stored on the bottle shelves. This number of bottles can be stored if the bottles are placed with their necks facing forwards.
- The indicated number of bottles may vary depending on the shape and size of the bottles.
- To maintain a good air circulation in the appliance, the bottles must not touch the rear panel of the refrigerator compartment.

Practical tips for storing wine

- Place old bottles so that the cork is always wet. There should never be an air gap between the wine and the cork.
- Before the wine is drunk, it should be “warmed up” (chambré): Place e.g. rosé wine on the table approx. 2–5 hours before drinking, red wine 4–5 hours before drinking. The wine will then be at the correct drinking temperature. Sparkling wine and Champagne should be cooled in the refrigerator shortly before drinking.
- Remember that wine should always be cooled slightly lower than the ideal serving temperature, as its temperature increases by 1 to 2 °C as soon as it is poured into a glass!

Drinking temperatures

The correct serving temperature is crucial for the taste and therefore your enjoyment of the wine.

We recommend serving wine at the following drinking temperatures:

Type of wine	Drinking temperature
Bordeaux red	18 °C
Côtes du Rhône red/Barolo	17 °C
Burgundy red/ Bordeaux red	16 °C
Port	15 °C
Young Burgundy red	14 °C
Young red wine	12 °C
Young Beaujolais/ all white wines with little residual sugar	11 °C
Old white wines/ Chardonnay	10 °C
Sherry	9 °C
Young white wines from late vintage	8 °C
White wines Loire/ Entre-deux-Mers	7 °C

Freezer compartment

Use the freezer compartment

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

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

Freezing and storing frozen food

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. 8.**

Features of the freezer compartment

Making ice cubes

Fig. 9

(Not all models)

Fill the ice cube tray $\frac{3}{4}$ full of water and place in the freezer compartment.

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

Frozen-food calendar

Fig. 10

(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 freezing

If there is already food in the freezer compartment, switch on "Fast freeze" several hours before placing fresh produce in the freezer compartment.

As a rule, 4–6 hours is adequate. If max. freezing capacity is to be utilised, 24 hours are required. Smaller quantities of food can be frozen without fast freeze. To switch on "Fast freeze", first press the freezer compartment selection button **Fig. 2/5** and then the "super" button **Fig. 2/7**. "SU" display 6 illuminates.

"Fast freeze" switches off automatically after 2 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.

How to wrap food correctly:

The following products are suitable for wrapping food:

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

These products can be purchased from your dealer.

The following products are not suitable for wrapping food:

wrapping paper, greaseproof paper, cellophane, refuse bags and used shopping bags.

The following products are suitable for sealing the wrapped food:

rubber bands, plastic clips, string, cold-resistant adhesive tape or similar. Bags and polyethylene blown film can be sealed with a film sealer.

Storage duration of the frozen food

at medium setting

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

cheese, poultry, meat	up to 8 months
-----------------------	----------------

vegetables, fruit	up to 12 months
-------------------	-----------------

Rapid cooling of drinks

Fig. 2

The “bottle-timer” is used for the rapid cooling of drinks in the freezer compartment.

Switching on the “bottle-timer”

1. Press freezer compartment selection button **5**.
2. Press selection button **10** until “bottle-timer” is selected.
3. Press the selection and acknowledgement button **11** “+” until “bottle-timer” is enclosed in a frame. The function is switched on.
Display **6** indicates the remaining time. After 20 minutes a warning signal sounds.
You can switch off the warning signal with the “alarm” button **9**.

Switching off the “bottle-timer”

1. Press freezer compartment selection button **5**.
2. Select “bottle-timer” with selection button **10**.
3. Press the selection and acknowledgement button **11** “-” until the selection is no longer enclosed in a frame and is therefore switched off.

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 and disconnecting the appliance

Switching off the appliance

Pull out the mains plug.

Disconnecting the appliance

If the appliance is not used for a prolonged period:

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

Defrosting the freezer compartment

The freezer compartment does not defrost automatically, otherwise the frozen food would start thawing. A layer of frost in the freezer compartment impairs refrigeration of the frozen food and increases power consumption. Remove the layer of hoar-frost regularly.

Attention: Do not scrape off hoar-frost or ice with a knife or pointed object. You could damage the refrigerant tubes. Leaking refrigerant may ignite or cause eye injuries.

Proceed as follows

1. Remove the frozen food and place temporarily in a cool location.
2. Pull out the mains plug or remove the fuse.
3. Defrost the appliance.
4. Wipe the freezer compartment dry.
5. Switch on the appliance again.
6. Put the frozen food back in the freezer compartment.

Defrosting aids

You can accelerate defrosting by placing a pan of hot water in the freezer compartment.

Caution!

Place the pan on a heat-insulating base!

Warning! Never use electrical appliances or naked flames to defrost the freezer compartment, e.g. heaters, steam cleaners, candles, kerosene lamps, etc.

Caution when using defrosting sprays:

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

Follow the manufacturer's instructions.

The refrigerator and wine storage compartments defrost automatically

While the refrigerating unit is running, condensation droplets or frost form on the rear panel of the refrigerator compartment and the wine storage compartment. This is quite normal. It is not necessary to wipe off the condensation or frost. The rear panel defrosts automatically. The condensation runs into the condensation channel **Fig. 11**. The condensation runs down the condensation channels to the refrigerating unit where it evaporates.

Note! Keep the condensation channels and drainage hole clean **Fig. 11** so that the condensation can flow out.

Tips for saving energy

- Install the appliance in a cool, well ventilated room, but not in direct sunlight and not near a heat source (radiator, cooker, etc.). Otherwise, use an insulating plate.
- Allow warm food and drinks to cool down outside the appliance.
- When thawing frozen food, place it in the refrigerator compartment. The low temperature of the frozen food will then cool the food in the refrigerator compartment.
- Open the appliance door as briefly as possible.
- Occasionally clean the rear of the appliance with a vacuum cleaner or paint brush to prevent an increased power consumption.
- Observe required distance of 60 mm to the back wall.
The heated air can then escape without obstruction.

Operating noises

Normal noises

Humming – refrigerating unit is running.

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

Clicking – motor is switching on or off.

Preventing noises

The appliance is not level

Please align the appliance with a spirit level. Use the height-adjustable feet or place something under the feet.

The appliance is not free-standing

Please move the appliance away from adjacent units or appliances.

Drawers or storage areas wobble or stick

Please check the removable parts and, if required, reinsert them.

Bottles or receptacles are touching each other

Please move bottles or receptacles away from each other.

Eliminating minor faults yourself

Before you call customer service:

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

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

Fault	Possible cause	Remedial action
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.
Warning signal sounds, “alarm” display lights up.	Fault – the freezer compartment is too warm! • Ventilation openings have been covered. • Freezer compartment door is open. • Too much food was placed in the freezer compartment at once.	To switch off the warning signal, press the “alarm” button, Fig. 2/9. Ensure that there is adequate ventilation. Close the door. Do not exceed max. freezing capacity.

Fault	Possible cause	Remedial action
The interior light is not functioning.	Light switch is sticking. Fig. 11/2 or 11/9	Check whether it can be moved.
	The bulb is defective.	Replace bulb 1. Pull out the mains plug or disconnect the fuse. 2. Slide cover grille forwards and remove. Fig. 12 3. Change the bulb (replacement bulb, 220–240 V a.c., E14 lampholder, see defective bulb for wattage).
The glass pane of the wine storage compartment is steaming up.	The heater switch is jammed. Fig. 11/8	Check whether it can be moved.
Floor of the refrigerator compartment is wet.	The condensation outlet is blocked.	Clean the condensation channel and outlet. Fig. 11
The refrigerating unit is switching on more frequently and for longer.	Large quantities of fresh food are being frozen.	Do not exceed max. freezing capacity.
	The ventilation openings have been covered.	Remove obstacles.

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. 13**

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

Prescriptions d'hygiène-alimentaire

Cher Client,

Conformément à l'ordonnance française visant à éviter la prolifération des listéries, nous vous demandons de respecter s.v.p. les consignes suivantes.

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

Ensuite, une fois les surfaces ainsi nettoyées, désinfectez-les avec de l'eau additionnée de vinaigre ou de citron, ou à l'aide d'un produit germicide en vente habituelle dans le commerce et adapté aux appareils de réfrigération (avant d'appliquer ce produit sur les pièces métalliques, faites d'abord un essai de compatibilité à un endroit peu visible).

- Avant de déposer des produits alimentaires dans le compartiment réfrigérateur, enlevez leur emballage commercial (retirez par ex. le carton entourant les pots de yaourt.
- Pour éviter toute contamination entre les différents produits alimentaires, rangez-les séparés les uns des autres, bien emballés ou protégés dans des récipients.
- Au moment de préparer des plats, ne saisissez les aliments qu'après vous être lavé les mains. Avant de préparer d'autres plats, lavez-vous à nouveau les mains. De même, lavez-vous les mains avant les repas.
- Avant de réutiliser des ustensiles de cuisine qui viennent de servir, nettoyez-les (grandes cuillers, planches de découpe, couteaux de cuisine, etc.).

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

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

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.
- Aérez bien la pièce pendant quelques minutes.
- Éteignez l'appareil, débranchez sa fiche mâle ou ramenez le disjoncteur en position éteinte.
- 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.).

Risques 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 !

- Pour détacher le givre ou les couches de glace, n'utilisez jamais d'objets pointus ou présentant des arêtes vives. Vous risqueriez d'endommager les tuyaux de fluide réfrigérant. Le fluide réfrigérant en train de jaillir risque de s'enflammer ou de provoquer des lésions oculaires.
- Ne stockez dans l'appareil ni produits contenant des gaz propulseurs inflammables (par ex. bombes aérosols) ni produits explosifs.

Risque d'explosion !

- Ne vous servez pas des socles, clayettes et portes comme marche-pieds ou pour vous appuyer.
- Pour dégivrer et nettoyer, éteignez l'appareil, débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou ramenez le fusible/disjoncteur en position éteinte. Pour débrancher, saisissez la fiche mâle, ne tirez jamais le cordon d'alimentation à vous.
- 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.
- L'utilisation de cet appareil par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou psychiques restreintes, ou ne détenant pas les connaissances voulues, devra se dérouler sous surveillance ou après leur avoir fourni des instructions détaillées.
- Dans le compartiment congélateur, ne stockez pas de boissons, gazeuses en particulier, en bouteilles ou en boîtes car elles éclateraient. Les bouteilles et les boîtes risqueraient d'éclater!
- Ne portez jamais des produits surgelés à la bouche immédiatement après les avoir sortis du compartiment congélateur.

Risque de gelures!

- Évitez tout contact prolongé des mains avec les produits surgelés, avec la glace ou les conduites de l'évaporateur.

Risque de gelures!

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.
- pour stocker et tempérer les boissons, les vins en particulier,
- préparer des glaçons.

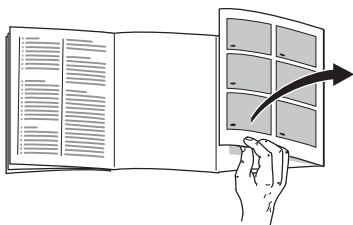
Cet appareil est destiné à un usage domestique.

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

Le circuit frigorifique a subi un contrôle d'étanchéité.

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

Présentation de l'appareil



Veuillez 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.

Fig. 1

- 1 Bandeau de commande et d'affichage
- 2 Interrupteur d'éclairage du compartiment réfrigérateur
- 3 Eclairage intérieur
- 4 Ventilateur de brassage de l'air
- 5 Clayettes du compartiment réfrigérateur
- 6 Petits bacs à légumes
- 7 Clayettes à bouteilles dans le compartiment cellier
- 8 Interrupteur affecté au chauffage de porte du compartiment cellier
- 9 Interrupteur d'éclairage du compartiment cellier
- 10 Tiroir de congélation
- 11 Porte du compartiment réfrigérateur

- 12 Support pour tubes et petites boîtes de conserve
- 13 Casier à beurre et à fromage
- 14 Clayette à grandes bouteilles
- 15 Porte du compartiment cellier
- 16 Porte du compartiment congélateur

- A** Compartiment réfrigérateur (réglable entre +2 et +11 °C)
- B** Porte du compartiment cellier (réglable entre +6 et +14 °C)
- C** Compartiment congélateur (réglable entre -16 et -26 °C)

Bandeau de commande et d'affichage

Fig. 2

- 1 Affichage de la température dans le compartiment réfrigérateur

Il indique sur quelle température le compartiment réfrigérateur a été réglé.

- 2 Touche de sélection du compartiment réfrigérateur

Elle permet de régler la température qui doit régner dans le compartiment réfrigérateur.

- 3 Touche de sélection du compartiment cellier

Elle permet de régler la température qui doit régner dans le compartiment cellier.

4 Indicateur de température dans le compartiment cellier

Il indique sur quelle température le compartiment cellier a été réglé.

5 Touche de sélection le compartiment congélateur

Il permet de régler la température du compartiment congélateur et de sélectionner la fonction Réfrigération rapide d'une boisson («bottle-timer»).

6 Affichage de la température régnant dans le compartiment congélateur

Il indique sur quelle température le compartiment congélateur a été réglé.

7 Touche «super» (pour la réfrigération et la congélation)

Le fait d'appuyer sur la touche permet d'activer les fonctions

a) Supercongélation (compartiment congélateur) ou

b) Super réfrigération (compartiment réfrigérateur).

Pour activer, choisissez au préalable la zone voulue par la touche de sélection Compartiment réfrigérateur **2** ou la touche Compartiment congélateur **5**.

Suivant la fonction sélectionnée, la mention «SU» et «super» s'affiche pour le compartiment réfrigérateur ou congélateur.

8 Touche «setup»

La touche «setup» sert à sélectionner les fonctions spéciales. Le fait d'appuyer sur la touche permet de passer à la fonction suivante.

9 Touche «alarm»

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 retentit lorsque cette dernière monte trop dans le compartiment congélateur. La mention «AL» clignote.

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 «alarm» , l'alarme sonore s'éteint et simultanément s'affiche **6** pendant 10 secondes, la température la plus élevée qui a régné. Ensuite, cette valeur s'efface.

10 Touche de sélection

Cette touche sert à sélectionner les fonctions spéciales.

11 Touche de réglage et de validation

Cette touche sert à régler la température devant régner dans le compartiment réfrigérateur et le compartiment congélateur. En outre, cette touche sert à valider les fonctions spéciales sélectionnées.

Fonctions spéciales

Fig. 2

La touche «setup» **8** permet de sélectionner les fonctions spéciales suivantes.

«eco»

La fonction «eco» permet de commuter l'appareil sur un mode de fonctionnement économeur d'énergie.

L'appareil se règle automatiquement sur les températures suivantes :

Compartiment réfrigérateur:	+6 °C
Compartiment cellier :	+14 °C
Compartiment congélateur:	-16 °C

«lock»

La fonction «lock» permet de protéger l'appareil contre une utilisation intempestive.

«holiday»

En cas d'absence prolongée, vous pouvez commuter l'appareil sur le mode «Vacances», un mode économe d'énergie. Le compartiment réfrigérateur commute automatiquement sur une température de +14 °C. Le compartiment cellier et le compartiment congélateur restent sur les températures réglées.

Activer les fonctions

1. Appuyez sur la touche «mode» **8** jusqu'à avoir sélectionné la fonction spéciale souhaitée.
2. Appuyez sur la touche de réglage et de confirmation **11** «+» jusqu'à ce que la sélection soit encadrée. La fonction est désormais active.

Désactiver des fonctions

1. Appuyez sur la touche «setup» **8** jusqu'à avoir sélectionné la fonction spéciale souhaitée.
2. Appuyez sur la touche de réglage et de confirmation **11** «-» jusqu'à ce que la sélection ne soit plus encadrée, donc qu'elle soit désactivée.

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 +16 °C à 38 °C
T	de +16 °C à 43 °C

Aération

Fig. 3

L'air entrant en contact avec la paroi arrière de l'appareil se réchauffe et doit pouvoir s'évacuer librement, sinon le groupe frigorifique se trouverait sollicité plus fortement, ce qui augmenterait la consommation de courant.

Pour cette raison, ne recouvrez ou ne bouchez en aucun cas les orifices d'aération.

Branchement de l'appareil

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

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

La prise de courant doit rester facilement accessible. Branchez la fiche mâle de l'appareil dans une prise secteur en 220–240 V / 50 Hz, réglementairement reliée à la terre. La prise doit être protégée par un fusible/disjoncteur supportant de 10 A à 16 A.

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 l'appareil. Si un changement de cordon d'alimentation électrique s'impose, cette opération est réservée à un spécialiste.

Attention

Il ne faut en aucun cas raccorder l'appareil à des fiches d'économie d'énergie et à des onduleurs convertissant le courant continu (débité par exemple par des installations photovoltaïques ou le réseau de bord d'un bateau) en courant alternatif 230 volts.

Enclenchement de l'appareil

Branchez la fiche mâle de l'appareil dans la prise de courant. L'appareil commence à réfrigérer ; l'éclairage intérieur s'allume lorsque vous ouvrez la porte.

Fig. 2

Un signal sonore d'avertissement retentit, le voyant **6** «AL» clignote. Après avoir appuyé sur la touche **9** «alarm», l'alarme sonore s'éteint.

«AL» s'éteint une fois que compartiment congélateur a atteint la température réglée.

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

Compartiment réfrigérateur: +6 °C

Compartiment cellier: +10 °C

Compartiment congélateur: -18 °C

Après son allumage, l'appareil peut avoir besoin de plusieurs heures pour atteindre les températures réglées.

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

Fig. 2

Compartiment réfrigérant

(réglable entre +2 °C et +11 °C)

Par la touche **2**, choisissez l'utilisation du compartiment réfrigérateur puis, à l'aide de la touche **11**, réglez la température qui doit régner dans ce compartiment.

Nous recommandons de régler l'appareil sur +4 °C.

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

Compartiment cellier

(réglable entre +6 °C et +14 °C)

Par la touche **3**, choisissez l'utilisation du compartiment cellier puis, à l'aide de la touche **11**, réglez la température qui doit régner dans ce compartiment.

Compartiment congélateur

(réglable entre -16°C et -26°C)

Par la touche **5**, choisissez l'utilisation du compartiment congélateur puis, à l'aide de la touche **11**, réglez la température qui doit régner dans ce compartiment.

- En contre-porte (de haut en bas):
beurre, fromage, œufs, tubes, petites bouteilles, grandes bouteilles, lait, jus en sachets.
- Dans compartiment congélateur:
produits surgelés, glaçons, glaces alimentaires.

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 le compartiment cellier :
Vin et autres boissons en bouteilles et boîtes.

Contenance utile

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

Compartiment réfrigérateur

Température réglable entre $+2^{\circ}\text{C}$ et $+11^{\circ}\text{C}$. Nous vous recommandons une température de $+4^{\circ}\text{C}$.

Utiliser le compartiment réfrigérateur pour

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

Aménagement du compartiment réfrigérateur

Vous pouvez modifier suivant besoin l'agencement des clayettes du compartiment intérieur et l'agencement des récipients en contre-porte : soulevez la clayette et extrayez-la. **Fig. 4**
Soulevez le rangement en contre-porte puis extrayez-le. **Fig. 5**

Super-réfrigération

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

Activez la superréfrigération par exemple :

- Avant de ranger de grandes quantités d'aliments.
- Pour refroidir rapidement des boissons.

Le compartiment cellier

Fig. 6

La température dans le compartiment cellier est réglable entre +6 et +14 °C.

Le compartiment cellier est le lieu idéal où ranger les bouteilles de vin, d'autres bouteilles de boissons et des boîtes.

Rangement des bouteilles

Fig. 7

Lors du rangement, veiller à ce que:

- Vous pouvez ranger au total 14 bouteilles de 75 cl sur les clayettes à bouteille.
Cette quantité est prévue pour le rangement des bouteilles goulot vers l'avant.
- Le nombre de bouteilles indiqué peut différer si les bouteilles présentent une forme et un volume différents.
- Pour obtenir une bonne circulation de l'air dans l'appareil, veillez bien à ce que les bouteilles ne touchent pas la paroi arrière du compartiment réfrigérateur.

Conseils pratique de stockage des vins

- Vous devrez toujours coucher les bouteilles anciennes de sorte que le bouchon reste toujours mouillé. Il ne doit jamais y avoir de cavité remplie d'air entre le vin et le bouchon.
- Avant la dégustation, «échauffez» (chambrez) le vin lentement. Ainsi par exemple, mettez les vins rosés sur la table env. 2 à 5 heures avant la dégustation, et les vins rouges 4 à 5 heures avant. Ils seront à la bonne température au bout de ce délai. Par contre, sortez les vins blancs de l'appareil juste avant de les servir. Avant de déguster les mousseux et champagnes, mettez-les brièvement au frais au réfrigérateur.
- Souvenez-vous qu'il faut toujours réfrigérer les vins à une température un peu plus basse que leur température de service idéale, vu qu'à l'instant où vous versez le vin dans les verres, ce dernier se réchauffe instantanément de 1 à 2 °C!

Températures de dégustation

La bonne température à laquelle vous servirez les vins décide de leur goût, donc du plaisir de leur dégustation.

Nous recommandons de servir les vins ci-après aux températures suivantes:

Type de vin	Tempé- ratures de dégusta- tion
Bordeaux rouge	18 °C
Côtes du Rhône rouge/Barolo	17 °C
Bourgogne rouge/ Bordeaux rouge	16 °C
Porto	15 °C
Jeunes Bourgogne rouges	14 °C
Jeunes vins rouges	12 °C
Jeunes Beaujolais/ Tous les vins blancs demi-secs à secs	11 °C
Vins blancs grand âge/Chardonnay	10 °C
Sherry	9 °C
Vins blancs jeunes, depuis ceux vendangés tardivement	8 °C
Vins blancs de la vallée de la Loire / Entre-deux-Mers	7 °C

Le compartiment congélateur

Utilisation du compartiment congélateur

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

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

Congélation et rangement de produits surgelés

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. 8.**

Équipement du compartiment congélateur

Fabrication de glaçons

Fig. 9

(Selon le modèle)

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

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

Calendrier de congélation

Fig. 10

(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

Si des denrées alimentaires se trouvaient déjà dans l'appareil, enclenchez la supercongélation quelques heures avant de ranger les nouveaux produits à congeler.

4 à 6 heures suffisent généralement. Cependant, si vous désirez congeler des quantités correspondant à la capacité de congélation maximale, vous devrez enclencher la supercongélation 24 heures avant. Si vous ne voulez congeler que de petites quantités d'aliments vous n'avez pas besoin d'enclencher la supercongélation. Pour activer la supercongélation, commencez par appuyer sur la touche de sélection Compartiment congélateur

Fig. 2/5 puis sur la touche «Super»

Fig. 2/7. Le voyant 6 «SU» clignote.

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 congelez 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.

Pour emballer correctement :

Emballages corrects :

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

Ces produits sont en vente dans le commerce spécialisé.

Emballages inadaptés :

papier d'emballage, papier sulfurisé, cellophane, sacs-poubelles, sacs d'achat déjà utilisés.

Pour obturer les emballages, utilisez des :

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

Vous pouvez fermer les sachets et feuilles en polyéthylène au moyen d'un appareil à souder.

Durée de conservation des produits surgelés

en présence d'un réglage moyen

poisson, charcuterie, plats pré-cuisinés, pâtisseries	jusqu'à 6 mois
---	----------------

fromage, volaille, viande	jusqu'à 8 mois
------------------------------	----------------

fruits, légumes	jusqu'à 12 mois
-----------------	-----------------

Réfrigération rapide de boissons

Fig. 2

Le «minuteur à bouteilles» sert à refroidir rapidement des boissons dans le compartiment congélateur.

Activer le «bottle-timer»

1. Appuyez sur la touche **5** de sélection du compartiment congélateur.
2. Appuyez sur la touche de sélection **10** jusqu'à avoir sélectionné «bottle timer».
3. Appuyez sur la touche de réglage et de confirmation **11 «+»** jusqu'à ce que la mention « bottle-timer » soit encadrée. La fonction est désormais active. Le temps restant s'affiche **6**. Un signal sonore retentit au bout de 20 minutes. Vous pouvez désactiver l'alarme sonore par la touche **9** «alarme».

Désactiver le «bottle-timer»

1. Appuyez sur la touche **5** de sélection du compartiment congélateur.
2. Par la touche de sélection **10**, sélectionnez le «bottle-timer».
3. Appuyez sur la touche de réglage et de confirmation **11 «-»** jusqu'à ce que la sélection ne soit plus encadrée, donc qu'elle soit désactivée.

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.

Arrêt et remisage de l'appareil

Coupure de l'appareil

Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

Remisage de l'appareil

Si l'appareil doit rester longtemps sans servir :

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

Dégivrage du compartiment congélateur

Le compartiment congélateur ne décongèle pas automatiquement vu que les produits surgelés doivent le rester. Une couche de givre dans le compartiment congélateur réduit la transmission de froid aux produits surgelés et accroît la consommation de courant. Enlevez régulièrement cette couche de givre.

Attention : ne raclez jamais la couche de givre avec un couteau ou un objet pointu. Vous risqueriez d'endommager les tubulures dans lesquelles circule le produit réfrigérant. Ce fluide, en fuyant, pourrait s'enflammer et vous blesser aux yeux.

Procédez comme suit :

1. Retirez les produits congelés et rangez-les temporairement dans un endroit frais.
2. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou coupez le fusible.
3. Laissez dégivrer l'appareil.
4. Essuyez le compartiment congélateur avec un chiffon sec.
5. Remettez l'appareil en marche.
6. Rangez à nouveau les produits surgelés dans les tiroirs.

Accélération du dégivrage

Pour accélérer le dégivrage, posez une casserole remplie d'eau très chaude dans le compartiment congélateur.

Attention !

Placez la casserole sur une surface thermo-isolante.

Avertissement ! N'utilisez pas d'appareils électriques ni de flammes nues pour dégivrer appareils de chauffage, nettoyeurs à vapeur, bougies, lampes à pétrole ou assimilés.

Consignes à respecter si vous utilisez des aérosols de dégivrage :

- Les aérosols de dégivrage peuvent former des gaz explosifs.
- Les aérosols de dégivrage peuvent contenir des solvants ou agents propulseurs susceptibles d'endommager le plastique.
- Les aérosols de dégivrage peuvent présenter un risque sanitaire.

Tenez comptes des instructions fournies par leurs fabricants.

Le compartiment réfrigérateur et le compartiment cellier dégivrent automatiquement

Pendant que le groupe frigorifique tourne, des gouttelettes d'eau de condensation ou du givre se forment contre la paroi arrière du compartiment réfrigérateur et du compartiment cellier. Ce phénomène est le résultat du fonctionnement de l'appareil. Inutile d'essuyer les gouttelettes d'eau de dégivrage ou de gratter le givre. La paroi arrière se dégivre automatiquement. L'eau de condensation/dégivrage coule dans les rigoles à cet effet **Fig. 11**. De ces rigoles, l'eau de condensation/dégivrage se rend au groupe frigorifique où elle s'évapore.

Remarque ! Maintenez les rigoles à eau de condensation/dégivrage et le trou d'écoulement **Fig. 11** propres afin que l'eau de dégivrage puisse s'écouler.

Economies d'énergie

- Placez votre appareil dans un endroit frais et bien aéré. Veillez à ce qu'il ne soit pas exposé aux rayons solaires et qu'il ne se trouve pas à proximité d'une source de chaleur (radiateur etc.).
- Laissez refroidir les boissons et aliments chauds hors de l'appareil.
- Placez les produits à décongeler dans le compartiment réfrigérateur. Vous pouvez utiliser le froid qu'ils ont emmagasiné pour refroidir les aliments stockés dans le réfrigérateur.
- N'ouvrez la porte de l'appareil que le plus brièvement possible.
- De temps en temps, nettoyez le dos de l'appareil avec un aspirateur ou un pinceau, ceci pour éviter une hausse de la consommation d'électricité.
- Veillez au maintien d'un écart de 60 mm par rapport à la paroi arrière. Ceci permet à l'air qui s'est échauffé de s'échapper sans rencontrer d'obstacle.

Bruits de fonctionnement

Bruits parfaitement normaux

Bourdonnements étouffés : ces bruits normaux se font entendre pendant que le compresseur est en marche.

Gargouillis, clapotis légers ou bourdonnements – du fluide réfrigérant circule dans les serpentins.

Cliquetis – ils sont audibles lorsque le moteur se met en marche ou s'arrête.

Éviter la génération de bruits

L'appareil ne repose pas d'aplomb

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

L'appareil touche quelque chose

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

Les tiroirs ou surfaces de rangement vacillent ou se coincent

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

Des bouteilles ou récipients se touchent

Eloignez légèrement les bouteilles ou récipients les uns des autres.

Remédier soi même aux petites pannes

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

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

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

Dérangement	Cause possible	Remède
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.
Un signal sonore retentit, le voyant «alarm» est allumé.	Dérangement : température excessive dans le compartiment congélateur! • 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. 2/9 Veillez à ce que l'air puisse entrer et sortir librement. Fermez la porte. Ne dépassez pas la capacité de congélation maximale.

Dérangement	Cause possible	Remède
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas.	L'interrupteur de l'éclairage est coincé. Fig. 11/2 ou 11/9	Vérifiez s'il peut s'enfoncer.
	L'ampoule est grillée.	Changez l'ampoule 1. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant et/ou ramenez le disjoncteur en position éteinte. 2. Extrayez la grille-couvercle en tirant à vous. Fig. 12 3. Changez l'ampoule (ampoule de rechange en 220–240 V, courant alternatif, douille E14, puissance : voir l'inscription sur l'ampoule).
La vitre du compartiment cellier s'embue.	L'interrupteur de chauffage est coincé. Fig. 11/8	Vérifiez s'il peut s'enfoncer.
Le fond 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. Fig. 11
Le groupe frigorifique s'enclenche de plus en plus souvent et longtemps.	Vous avez mis une assez grande quantité d'aliments à congeler.	Ne dépassez pas la capacité de congélation maximale.
	Les orifices d'apport et d'évacuation d'air sont recouverts par des objets faisant obstacle.	Enlevez ces obstacles.

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. **Fig. 13**

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

Avvertenze per lo smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio

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

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

Rottamazione dell'apparecchio fuori uso

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



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



Pericolo

In caso di apparecchi fuori uso

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

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

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.
- Ventilare bene l'ambiente per alcuni minuti.
- Spegnerne l'apparecchio, estrarre la spina di alimentazione o disinserire il dispositivo di sicurezza.
- 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 utilizzare oggetti appuntiti o affilati per rimuovere gli strati di brina e di ghiaccio. Così facendo si possono danneggiare i tubi del refrigerante. Il refrigerante che fuoriesce a spruzzi può incendiarsi o ferire gli occhi.

- Non conservare nell'apparecchio prodotti contenenti propellenti gassosi combustibili (per es. bombolette spray) e sostanze esplosive.

Pericolo di esplosione!

- Non usare impropriamente lo zoccolo, i cassetti estraibili, le porte ecc. come pedana d'appoggio oppure come sostegno.

- Per lo sbrinamento e la pulizia dell'apparecchio, spegnere, estrarre la spina di alimentazione o disinserire il dispositivo di sicurezza. Tirare direttamente la spina non il cavo di 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.
- Le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o psichiche o con insufficienti conoscenze devono usare questo apparecchio solo sotto sorveglianza o con dettagliate istruzioni.
- 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!

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 conservare e portare a temperatura bevande, specialmente vini,
- per preparare ghiaccio.

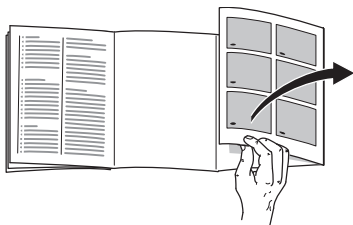
L'apparecchio è destinato all'uso domestico.

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

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.

Tenere conto di possibili differenze nelle figure.

Figura 1

- 1 **Pannello comandi e visualizzazione**
- 2 **Interruttore luce frigorifero**
- 3 **Illuminazione interna**
- 4 **Ventola di ricircolo aria**
- 5 **Ripiani nel frigorifero**
- 6 **Cassetto per verdure piccolo**
- 7 **Portabottiglie orizzontale nel vano cantina**
- 8 **Interruttore riscaldamento porta del vano cantina**
- 9 **Interruttore luce vano cantina**
- 10 **Cassetti surgelati**
- 11 **Porta del frigorifero**
- 12 **Balconcini per tubetti e lattine**
- 13 **Scomparto per burro e formaggio**

- 14 **Ripiano per bottiglie grandi**
- 15 **Porta del vano cantina**
- 16 **Porta del congelatore**

- A Frigorifero**
(Regolabile da +2 °C a +11 °C)
- B Vano cantina**
(Regolabile da +6 °C a +14 °C)
- C Congelatore**
(Regolabile da -16 °C a -26 °C)

Pannello comandi e visualizzazione

Figura 2

- 1 **Indicatore temperatura del vano frigorifero**
Indica la temperatura impostata per il vano frigorifero.
- 2 **Tasto di selezione per il vano frigorifero**
Permette di impostare la temperatura per il vano frigorifero.
- 3 **Pulsante selezione vano cantina**
Permette la regolazione della temperatura nel vano cantina
- 4 **Indicatore temperatura del vano cantina**
Indica la temperatura regolata per il vano cantina.

5 Tasto di selezione del congelatore

Permette la regolazione della temperatura per il congelatore e la selezione della funzione raffreddamento rapido di bevande («bottle-timer»).

6 Indicatore temperatura del congelatore

Indica la temperatura impostata per il congelatore.

7 Pulsante «super» (raffreddamento o congelamento)

Premendo il pulsante si possono attivare le funzioni

- a) superfreezer (congelatore) oppure
- b) raffreddamento rapido (frigorifero).

Per accendere, selezionare prima la zona desiderata con il pulsante selezione frigorifero **2** oppure con il pulsante selezione congelatore **5**.

A seconda della funzione scelta, nel display frigorifero o congelatore viene visualizzato «SU» e «super».

8 Pulsante «setup»

Il tasto «setup» serve per selezionare le funzioni speciali. Premendolo si passa alla funzione successiva.

9 Pulsante «alarm»

Serve per disinserire l'allarme acustico temperatura e porta.

L'allarme acustico della porta si inserisce quando la porta del frigo rimane aperta per più di mezzo minuto.

L'allarme acustico temperatura si attiva quando la temperatura nel congelatore aumenta troppo. L'indicazione «AL» lampeggia.

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 «alarm» l'allarme acustico si interrompe e, contemporaneamente, sul display viene mostrata per 10 secondi **6** la temperatura più calda. Questo valore viene poi cancellato.

10 Tasto di selezione

Il pulsante serve per selezionare la funzione speciale.

11 Tasto di impostazione e conferma

Con questo tasto viene impostata la temperatura del frigo e del congelatore. Inoltre serve come tasto di conferma delle funzioni speciali selezionate.

Funzioni speciali

Figura 2

Con il pulsante «setup» **8** si possono selezionare le seguenti funzioni speciali.

«eco»

Con la funzione «eco» si commuta l'apparecchio al funzionamento a risparmio energetico.

L'apparecchio regola automaticamente le seguenti temperature:

Frigorifero:	+6 °C
Vano cantina:	+14 °C
Congelatore:	-16 °C

«lock»

Con la funzione «lock» si può proteggere l'apparecchio contro l'uso indesiderato.

«holiday»

In caso di lunga assenza, con la funzione «holiday» è possibile mettere l'apparecchio in 'modalità vacanze' a risparmio energetico. Il vano frigorifero viene impostato automaticamente per +14 °C. Il vano cantina ed il frigorifero mantengono le temperature regolate.

Attivare le funzioni

1. Premere il pulsante «setup» **8**, finché non è stata selezionata la funzione speciale desiderata.
2. Premere il pulsante regolazione e conferma **11** «+», finché la scelta non appare bordata. La funzione è attivata.

Disattivare le funzioni

1. Premere il pulsante «setup» **8**, finché non è stata selezionata la funzione speciale desiderata.
2. Premere il pulsante regolazione e conferma **11** «-», finché il bordo intorno alla funzione scelta non scompare.

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 +16 °C a 38 °C
T	da +16 °C a 43 °C

Ventilazione

Figura 3

L'aria sulla parete posteriore dell'apparecchio si riscalda. L'aria riscaldata deve poter defluire liberamente. Altrimenti il frigorifero 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!

Collegare l'apparecchio

Dopo avere collocato l'apparecchio, attendere almeno 1 ora prima di metterlo in funzione. Durante il trasporto può accadere che l'olio contenuto nel compressore penetri nel sistema di raffreddamento.

Pulire l'interno dell'apparecchio prima di metterlo in funzione la prima volta (vedi capitolo Pulizia).

La presa deve essere liberamente accessibile. Collegare l'apparecchio alla corrente alternata a 220–240 V/50 Hz tramite una presa installata a norma. La presa deve essere protetta con un dispositivo di sicurezza da 10 A a 16 A.

Per apparecchi, che vengono impiegati in paesi non europei, controllare sulla targhetta porta-dati se la tensione ed il tipo di corrente indicati corrispondono ai valori della propria rete elettrica. La targhetta d'identificazione si trova in basso a sinistra nell'apparecchio. La sostituzione del cavo di alimentazione, se necessaria, deve essere eseguita solo da un tecnico specializzato.

Pericolo

L'apparecchio non deve essere mai collegato a prese a risparmio energetico elettroniche e ad inverter, che trasformano corrente continua in corrente alternata a 230 V (per es. impianti solari per la produzione di energia, reti elettriche navali).

Accendere l'apparecchio

Introdurre la spina di alimentazione dell'apparecchio nella presa. L'apparecchio comincia a raffreddare, l'illuminazione interna si accende quando la porta è aperta.

Figura 2

Viene emesso un segnale acustico, nel display **6** appare «AL» intermittente. Il segnale acustico s'interrompe premendo il pulsante «alarm» **9**. «AL» scompare quando il congelatore raggiunge la temperatura regolata.

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

Frigorifero:	+6 °C
Vano cantina:	+10 °C
Congelatore:	–18 °C

Dopo l'accensione possono trascorrere diverse ore prima che le temperature regolate vengano raggiunte.

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 ricoprirsi 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

Figura 2

Vano frigorifero

(regolabile da +2 °C a +11 °C)

Con il pulsante **2** selezionare il comando del frigorifero, regolare poi con il pulsante **11** la temperatura desiderata del frigorifero.

Consigliamo una regolazione di +4 °C.

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

Vano cantina

(regolabile da +6 °C a +14 °C)

Con il pulsante **3** selezionare il comando del vano cantina, regolare poi con il pulsante **11** la temperatura desiderata del vano cantina.

Vano frigo

(regolabile da -16 °C a -26 °C)

Con il pulsante **5** selezionare il comando del congelatore, regolare poi con il pulsante **11** la temperatura desiderata del congelatore.

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.
- Nel vano cantina:
vino ed altre bevande in bottiglie o lattine.
- 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.

Volume utile

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

Il vano frigorifero

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

Utilizzazione del vano frigorifero

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

Dotazione del frigorifero

I ripiani interni ed i balconcini della porta possono essere spostati secondo la necessità: sollevare leggermente il ripiano ed estrarlo, **figura 4**. Sollevare il balconcino o ripiano ed estrarlo, **figura 5**.

Raffreddamento rapido

Con il raffreddamento rapido il frigorifero raffredda quanto più possibile per ca. 6 ore. In seguito viene regolato automaticamente alla temperatura impostata prima del raffreddamento rapido.

Inserire il raffreddamento rapido per es.:

- Prima d'introdurre grandi quantità di alimenti.
- Per il raffreddamento rapido di bevande.

Il vano cantina

Figura 6

La temperatura nel vano cantina può essere regolata da $+6^{\circ}\text{C}$ a $+14^{\circ}\text{C}$.

Il vano cantina è il luogo di conservazione ideale per bottiglie di vino e di altre bevande, nonché per le lattine.

Sistemare le bottiglie

Figura 7

Quando si ripongono gli alimenti nel frigorifero:

- Complessivamente sui ripiani si possono conservare 14 bottiglie da tre quarti.
Questo numero può essere raggiunto se le bottiglie vengono deposte con il collo della bottiglia rivolto verso avanti.
- Le quantità di bottiglie indicate possono differire in caso di diversa forma e dimensione delle bottiglie.
- Per avere una buona circolazione dell'aria nell'apparecchio, le bottiglie non devono toccare la parete posteriore del frigorifero.

Consigli pratici per la conservazione del vino

- Le bottiglie vecchie devono essere deposte in modo che il tappo sia sempre bagnato. Tra vino e tappo di sughero non deve mai esservi aria.
- Prima della degustazione il vino dovrebbe essere portato lentamente a temperatura ambiente: mettere in tavola per es. il rosato ca. 2–5 ore prima, il rosso 4–5, avrete allora la giusta temperatura di degustazione. Il vino bianco va invece direttamente dal frigo sulla tavola. Lo spumante e lo champagne dovrebbero essere raffreddati nel frigorifero poco prima della degustazione.
- Considerare che i vini devono essere raffreddati sempre un po' meno della loro temperatura di degustazione ideale, poiché quando vengono versati nel bicchiere si riscaldano subito di 1–2 gradi.

Temperature di consumazione

La giusta temperatura di degustazione è decisiva per il gusto del vino e di conseguenza per il piacere nel gustarlo.

Per servire il vino consigliamo le seguenti temperature di consumazione:

Tipo di vino	Temperatura di consumazione
Bordeaux rosso	18 °C
Côtes du Rhône rosso /Barolo	17 °C
Borgogna rosso/ Bordeaux rosso	16 °C
Porto	15 °C
Borgogna nuovo	14 °C
Vini rossi nuovi	12 °C
Beaujolais nuovo/ tutti i vini bianchi con poco residuo di gusto amabile	11 °C
Vini bianchi vecchi/ Chardonnay	10 °C
Sherry	9 °C
Vini bianchi nuovi di vendemmia tardiva	8 °C
Vini bianchi della Loira/ Entre-deux-Mers	7 °C

Il vano congelatore

Utilizzare il vano congelatore

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

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

Congelare e conservare alimenti surgelati

Acquistare surgelati

La confezione non deve essere danneggiata.

Attenzione alla data di scadenza.

Temperatura nell'espositore-congelatore -18 °C o inferiore.

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

Conservazione degli alimenti congelati

- Per la corretta circolazione dell'aria all'interno dell'apparecchio, è importante spingere 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 8.**

Attrezzatura del congelatore

Produrre cubetti di ghiaccio

Figura 9

(* non in tutti i modelli)

Riempire la vaschetta per ghiaccio per $\frac{3}{4}$ con acqua e metterla nel vano congelatore.

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

Calendario di congelamento

Figura 10

(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 congelatore vi sono già alimenti, alcune ore prima d'introdurre i prodotti freschi deve essere inserito il «super-freezer».

In generale bastano 4–6 ore. Se si vuole sfruttare la max. potenza di congelamento, sono necessarie 24 ore. Le quantità di alimenti più piccole possono essere congelate senza superfreezer. Per accendere il superfreezer premere prima il pulsante selezione del congelatore, **figura 2/5**, e dopo il pulsante «super», **figura 2/7**. La spia 6 «SU» è accesa.

Il superfreezer si spegne automaticamente dopo massimo 2 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.

Confezionamento corretto:

Materiali adatti per il confezionamento:

fogli di plastica, fogli tubolari di polietilene, fogli di alluminio, contenitori per surgelati. Questi prodotti sono disponibili nei negozi specializzati.

Materiali inadatti per il confezionamento:

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

Materiali adatti per la chiusura:

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

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

Durata di conservazione dei surgelati

con regolazione intermedia

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

Raffreddamento rapido di bevande

Figura 2

Il «bottle-timer» serve per il raffreddamento rapido di bevande nel congelatore.

Accendere il «bottle-timer»

1. Premere il pulsante selezione del congelatore **5**.
2. Premere il pulsante selezione **10** fino alla selezione del «bottle-timer».
3. Premere il pulsante regolazione e conferma **11** «+», finché «bottle-timer» non appare bordato. La funzione è attivata. Sul display **6** viene visualizzato il tempo rimanente. Dopo 20 minuti si inserisce un allarme acustico. Disattivare il segnale acustico con il pulsante «alarm» **9**.

Disattivare «bottle-timer»

1. Premere il pulsante selezione del congelatore **5**.
2. Con il pulsante selezione **10** selezionare «bottle-timer».
3. Premere il pulsante regolazione e conferma **11** «-», finché il bordo intorno alla funzione scelta non scompare e la funzione non è così disattivata.

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 e mettere fuori servizio l'apparecchio

Spegnere l'apparecchio

Estrarre la spina d'alimentazione

Mettere fuori servizio l'apparecchio

Se l'apparecchio resta inutilizzato per un lungo periodo:

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

Sbrinare il congelatore

Per evitare che i prodotti spossano scongelarsi sia pur parzialmente, il congelatore non si sbrina automaticamente. Uno strato di brina nel congelatore peggiora la cessione del freddo ai prodotti congelati ed aumenta il consumo di corrente elettrica. Eliminare regolarmente lo strato di brina.

Attenzione: non raschiare lo strato di brina oppure il ghiaccio con un coltello o con un oggetto acuminato. Con questi si possono danneggiare i tubi del circuito refrigerante. Il refrigerante fuoriuscito a pressione può provocare lesioni agli occhi o infiammarsi.

Procedere come segue:

1. Estrarre gli alimenti surgelati e conservarli temporaneamente in un luogo fresco.
2. Estrarre la spina d'alimentazione o disinserire il dispositivo di sicurezza.
3. Lasciare sbrinare l'apparecchio.
4. Asciugare il congelatore.
5. Accendere di nuovo l'apparecchio.
6. Introdurre di nuovo gli alimenti surgelati.

Mezzi ausiliari di sbrinamento

È possibile accelerare lo sbrinamento mettendo nel congelatore una pentola con acqua bollente.

Attenzione!

Disporre la pentola su uno spessore termoisolante.

Avviso! Per lo sbrinamento evitare assolutamente l'uso di fiamma aperta oppure di apparecchi elettrici, come apparecchi per riscaldamento, pulitrici a vapore, candele, lampade a petrolio e simili.

Per gli spray sbrinatori osservare quanto segue:

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

Rispettare le istruzioni del produttore.

Il frigorifero ed il vano cantina si sbrinano automaticamente

Durante il funzionamento del refrigeratore sulla parete posteriore del frigorifero e del vano cantina si formano gocce di condensa oppure brina. Questo dipende dal funzionamento. Non è necessario asciugare le gocce di rugiada oppure rimuovere la brina. La parete posteriore si sbrina automaticamente. L'acqua di sbrinamento si raccoglie nel convogliatore di scarico, **figura 11**. Dal convogliatore di scarico l'acqua di sbrinamento scorre sul gruppo frigorifero e qui evapora.

Avvertenza! Per consentire il deflusso dell'acqua di sbrinamento, mantenere puliti i convogliatori dell'acqua di sbrinamento ed il foro di scarico **figura 11**.

Risparmiare energia

- Installare l'apparecchio in un ambiente asciutto ventilabile; non esporlo direttamente al sole o vicino ad una fonte di calore (per es. calorifero, stufa). Altrimenti usare un pannello isolante.
- Lasciare raffreddare fuori dell'apparecchio gli alimenti e le bevande caldi.
- Per scongelare i surgelati, metterli nel frigorifero. Si utilizza così il freddo dell'alimento congelato per raffreddare gli alimenti nel frigorifero.
- Aprire la porta dell'apparecchio il tempo più breve possibile.
- Per evitare un maggiore consumo di energia elettrica, la parte posteriore dell'apparecchio dovrebbe essere pulita ogni tanto con un aspirapolvere o con un pennello.
- Mantenere la necessaria distanza di 60 mm dalla parete posteriore. Così l'aria riscaldata può passare liberamente.

Rumori di funzionamento

Rumori normali

Ronzio – il gruppo frigorifero è in funzione.

Gorgoglio, scroscio o ronzio – derivano dal refrigerante, che scorre attraverso i raccordi.

Scatto – il motore si accende o si spegne.

Evitare i rumori

L'appoggio dell'apparecchio non è stabile

Livellare l'apparecchio con una livella a bolla d'aria. Utilizzare a tal fine i piedini a vite oppure inserire spessori sotto i piedini.

L'apparecchio è in contatto laterale

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

Cassetti o ripiani traballano o sono incastrati

Controllare gli elementi estraibili ed eventualmente riposizionarli.

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

Separare le bottiglie o i contenitori.

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.
Suona il segnale acustico e la spia «allarme» è accesa.	Guasto – nel congelatore la temperatura è troppo alta! - Le aperture di afflusso e deflusso dell'aria sono ostruite. - Porta del congelatore aperta. - Sono stati inseriti troppi alimenti freschi da congelare in una sola volta.	Per disattivare il segnale acustico, premere il pulsante di allarme. Figura 2/9 Provvedere al corretto afflusso e deflusso dell'aria. Chiudere la porta. Non superare la possibilità di congelamento massima.

Guasto	Causa possibile	Rimedio
L'illuminazione interna non funziona.	Interruttore bloccato. Figura 11/2 oppure 11/9	Controllare la sua funzione.
	La lampadina ad incandescenza è fulminata.	Sostituire la lampadina ad incandescenza 1. Estrarre la spina d'alimentazione, oppure disinserire il dispositivo di sicurezza. 2. Staccare verso avanti la griglia di copertura. Figura 12 3. Sostituire la lampadina (lampadina di ricambio 220–240 V, corrente alternata, portalampada E14, Watt vedi lampadina fulminata).
Il vetro del vano cantina si appanna.	L'interruttore del riscaldamento è bloccato. Figura 11/8	Controllare la sua funzione.
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. Figura 11
Il refrigeratore si accende sempre più spesso e più a lungo.	Congelamento di grandi quantità di alimenti freschi.	Non superare la possibilità di congelamento massima.
	Le aperture di afflusso e deflusso dell'aria sono ostruite.	Liberare le aperture.

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 13**

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

Aanwijzingen over de afvoer

Afvoeren van de verpakking van uw nieuwe apparaat

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

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

Afvoer van het oude apparaat

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



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



Waarschuwing

Bij afgedankte apparaten

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

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

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.
- Ruimte gedurende een paar minuten goed luchten.
- Apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
- Contact opnemen met de Servicedienst.

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

Per 8 g koelmiddel moet 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!

- Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om een laag ijs of rijp te verwijderen. Hierdoor kunt u de koelleidingen beschadigen. Koelmiddel dat naar buiten spuit kan vlam vatten of tot oogletsel leiden.
- Geen producten met brandbare drijfgassen (bijv. spuitbussen) en geen explosieve stoffen in het apparaat opslaan.
Gevaar voor explosie!

- Plint, uittrekbare manden of laden, deuren etc. niet als opstapje gebruiken of om op te leunen.

- Dranken met een hoog alcoholpercentage altijd goed afgesloten en staand bewaren.

- Om te ontdooien of te reinigen het apparaat uitschakelen, stekker uit het stopcontact trekken of de zekering uitschakelen resp. losdraaien. Altijd aan de stekker trekken, nooit aan de aansluitkabel.

- 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.

- Dit apparaat mag door personen met beperkte lichamelijke of geestelijke vermogens, motorische storingen of gebrekkige kennis alleen onder toezicht of na uitvoerige instructie gebruikt worden.

- Flessen en blikjes met vloeistoffen – vooral koolzuurhoudende dranken – niet in de diepvriesruimte opslaan. De flessen en blikjes kunnen springen!

- Diepvrieswaren nadat u ze uit de diepvriesruimte hebt gehaald, nooit onmiddellijk in de mond nemen.

Kans op verbranding!

- Langdurig contact van de handen met de diepvrieswaren, ijs of de leidingen van de verdamper enz. vermijden.

Kans op verbranding!

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 en invriezen van levensmiddelen,
- voor het opslaan en op temperatuur brengen van dranken, vooral wijnen,
- voor het bereiden van ijs.

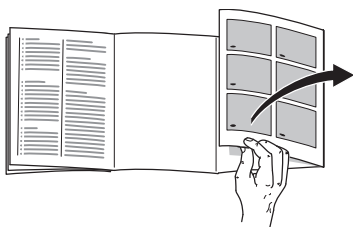
Het apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik.

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

Het koelcircuit is op dichtheid gecontroleerd.

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

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.

Afb. 1

- 1 Bedieningspaneel en display
- 2 Lichtschakelaar koelruimte
- 3 Binnenverlichting
- 4 Ventilator
- 5 Legroosters/plateaus in de koelruimte
- 6 Kleine groentelade
- 7 Flessenrekken in de wijnkoelruimte
- 8 Verwarmingsschakelaar deur wijnkoelruimte
- 9 Lichtschakelaar wijnkoelruimte
- 10 Diepvriesladen
- 11 Deur van de koelruimte
- 12 Voorraadvak voor tubes en blikjes
- 13 Boter- en kaasvak

- 14 Vak voor grote flessen
- 15 Deur van de wijnkoelruimte
- 16 Deur van de diepvriesruimte

- A Koelruimte**
(instelbaar van +2 °C tot +11 °C)
- B Wijnkoelruimte**
(instelbaar van +6 °C tot +14 °C)
- C Diepvriesruimte**
(instelbaar van -16 °C tot -26 °C)

Bedieningspaneel en display

Afb. 2

- 1 **Temperatuurindicatie Koelruimte**
Geeft de ingestelde temperatuur voor de koelruimte aan.
- 2 **Keuzetoets Koelruimte**
Maakt de instelling van de temperatuur in de koelruimte mogelijk.
- 3 **Keuzetoets Wijnkoelruimte**
Maakt instelling van de temperatuur in de wijnkoelruimte mogelijk
- 4 **Temperatuurindicatie wijnkoelruimte**
Geeft de ingestelde temperatuur voor de wijnkoelruimte aan.
- 5 **Keuzetoets Diepvriesruimte**
Maakt instelling van de temperatuur in de diepvriesruimte mogelijk en de keuze van de functie Snelkoelen van dranken („bottle-timer”).

6 Temperatuurindicatie Diepvriesruimte

Geeft de ingestelde temperatuur voor de diepvriesruimte aan.

7 Toets „super” (koelen resp. vriezen)

Door het indrukken van de toets kunnen de functies

- a) Supervriezen (diepvriesruimte) of
- b) Superkoelen (koelruimte) worden ingeschakeld.

Om in te schakelen eerst met de keuzetoets koelruimte **2** of met de keuzetoets diepvriesruimte **5** het gewenste bereik kiezen.

Afhankelijk van de keuze van de functie worden op de indicatie koel- of diepvriesruimte „SU” en „super” aangegeven.

8 „setup” toets

De toets „setup” dient voor de keuze van de speciale functies. Door indrukken van de toets wordt naar de volgende functie gesprongen.

9 „alarm” toets

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

Het deuralarm wordt ingeschakeld als de deur van het apparaat langer dan een halve minuut openstaat.

Het temperatuur-alarmsignaal wordt automatisch ingeschakeld als het in de diepvriesruimte te warm is. De indicatie „AL” knippert

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

- Ingebruikname van het apparaat.
- Bij het inladen van grote hoeveelheden verse levensmiddelen.

Na indrukken van de toets „alarm” wordt het alarmsignaal uitgeschakeld; tegelijkertijd wordt op indicatie **6** gedurende 10 seconden de warmste temperatuur aangegeven. Hierna wordt deze waarde gewist.

10 Keuzetoets

De toets dient voor het kiezen van de speciale functies.

11 Instel- en bevestigingstoets

Met deze toets wordt de temperatuur van de koel- en diepvriesruimte ingesteld. Ze dient ook als bevestigingstoets van de gekozen speciale functies.

Speciale functies

Afb. 2

Met de toets „setup” **8** kunnen de volgende speciale functies gekozen worden.

„eco”

Met de functie „eco” schakelt u het apparaat op energiebesparend gebruik om.

Het apparaat stelt automatisch de volgende temperaturen in:

Koelruimte:	+6 °C
Wijnkoelruimte:	+14 °C
Diepvriesruimte:	–16 °C

„lock”

Met de functie „lock” kunt u het apparaat tegen onbedoelde bediening beveiligen.

„holiday”

Met de functie „holiday” kunt u het apparaat bij langere afwezigheid naar de energiebesparende vacantiemodus omschakelen. De koelruimte wordt automatisch naar +14 °C omgeschakeld. De wijnkoelruimte en de diepvriesruimte behouden de ingestelde temperaturen.

Functies inschakelen

1. De toets „setup” **8** indrukken tot de gewenste speciale functie is gekozen.
2. Instel- en bevestigingstoets **11** „+” indrukken tot de keuze omlijnd is.
De functie is ingeschakeld.

Functies uitschakelen

1. De toets „setup” **8** indrukken tot de gewenste speciale functie is gekozen.
2. Instel- en bevestigingstoets **11** „–” indrukken tot de keuze niet meer omlijnd is.

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	+16 °C tot 38 °C
T	+16 °C tot 43 °C

Beluchting

Afb. 3

De lucht aan de achterwand van het apparaat wordt verwarmd. De verwarmde lucht moet ongehinderd afgevoerd kunnen worden. Anders moet de koelmachine meer presteren waardoor het energieverbruik toeneemt. De be- en ontluuchtingsopeningen mogen dan ook nooit worden afgedekt!

Apparaat aansluiten

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

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

Het stopcontact moet gemakkelijk te bereiken zijn. Het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften aangebracht, randgeaard stopcontact op 220–240 V/50 Hz wisselstroom aansluiten. Het stopcontact moet zijn beveiligd met een zekering van 10 A tot 16 A.

Bij apparaten die in niet Europese landen worden gebruikt op het typeplaatje controleren of de aansluitspanning en de stroomsoort overeenkomen met de waarden van uw elektriciteitsnet. Het typeplaatje bevindt zich links onderaan in het apparaat. 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

Stekker van het apparaat in het stopcontact steken. Het apparaat begint te koelen, de binnenverlichting is bij geopende deur ingeschakeld.

Afb. 2

Het alarmsignaal is te horen, op de indicatie **6** knippert „AL”. Na het indrukken van de toets „alarm” **9** wordt het alarmsignaal uitgeschakeld. „AL” gaat uit als in de diepvriesruimte de ingestelde temperatuur is bereikt.

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

Koelruimte:	+6 °C
Wijnkoelruimte:	+10 °C
Diepvriesruimte:	–18 °C

Na het inschakelen kan het een aantal uren duren voordat de ingestelde temperaturen zijn bereikt.

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

Afb. 2

Koelruimte

(van +2 °C tot +11 °C)

Met toets **2** de bediening van de koelruimte kiezen. Hierna met toets **11** de gewenste temperatuur voor de koelruimte instellen.

Wij raden een instelling van +4 °C aan.

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

Wijnkoelruimte

(van +6 °C tot +14 °C)

Met toets **3** de bediening van de wijnkoelruimte kiezen. Hierna met toets **11** de gewenste temperatuur voor de wijnkoelruimte instellen.

Diepvriesruimte

(van -16 °C tot -26 °C)

Met toets **5** de bediening van de diepvriesruimte kiezen. Hierna met toets **11** de gewenste temperatuur voor de diepvriesruimte instellen.

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 wijnkoelruimte:
Wijn en andere dranken in flessen of blikjes.
- 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.

Netto-inhoud

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

De koelruimte

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

Gebruik van de koelruimte

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

Uitvoering van de koelruimte

U kunt de legplateaus en de deurvakken naar wens verplaatsen: legplateau iets optillen en eruit halen **afb. 4**. Vakken in de deur iets optillen en eruit halen **afb. 5**.

Superkoelen

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

Het superkoelsysteem inschakelen bijv.:

- Vóór het inladen van grote hoeveelheden levensmiddelen.
- Om dranken snel te koelen.

De wijnkoelruimte

Afb. 6

De temperatuur in de wijnkoelruimte is instelbaar van +6 °C tot +14 °C.

De wijnkoelruimte is de ideale bewaarplaats voor flessen wijn en andere dranken in flessen en in blik.

Flessen inruimen

Afb. 7

Attentie bij het inruimen:

- In totaal kunnen 14 driekwartliterflessen op de flessenrekken worden ondergebracht.
Dit aantal kan bereikt worden als de flessen met de hals naar voren worden neergelegd.
- Het aantal flessen kan bij een andere vorm of grootte van de flessen van het aangegeven aantal afwijken.
- Om de goede luchtcirculatie in het apparaat te behouden mogen de flessen de achterwand van de koelruimte niet raken.

Praktische tips bij het opslaan van wijn

- Oude flessen altijd zó neerleggen dat de kurk vochtig blijft. Tussen de wijn en de kurk mag nooit een luchtruimte zijn.
- Alvorens van de wijn te genieten, moet deze langzaam op temperatuur komen (chambreren). Zet bijv. rosé ca. 2–5 uur en rode wijn 4–5 uur van tevoren op tafel. Ze hebben dan de juiste drinktemperatuur. Witte wijn moet direct uit de koelkast op tafel komen. Sekt en champagne kort voor het uitschenken in de koelkast koelen.
- Let erop dat wijn altijd iets kouder gekoeld moet worden dan de ideale schenkt temperatuur omdat hij tijdens het inschenken in het glas onmiddellijk ca. 1 tot 2 °C warmer wordt!

Drinktemperaturen

De juiste schenkt temperatuur is doorslaggevend voor de smaak van de wijn en daarmee voor het drinkgenot.

Wij raden bij het schenken van de wijn de volgende temperaturen aan:

Soort wijn	Drinktemperatuur
Rode Bordeaux	18 °C
Côtes du Rhone, rood/Barolo	17 °C
Rode Bourgogne/ rode Bordeaux	16 °C
Port	15 °C
Jonge rode Bourgogne	14 °C
Jonge rode wijn	12 °C
Jonge Beaujolais/ alle witte wijnen met weinig suikergehalte	11 °C
Oude witte wijn/Chardonnay	10 °C
Sherry	9 °C
Jonge witte wijn vanaf Spätlese	8 °C
Witte Loirewijn/ Entre-deux-Mers	7 °C

De diepvriesruimte

De diepvriesruimte gebruiken

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

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

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 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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. 8**.

Inrichting van de diepvriesruimte

Ijsblokjes maken

Afb. 9

(Niet bij alle modellen)

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

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

Diepvrieskalender

Afb. 10

(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.

Doorgaans is 4–6 uur van tevoren voldoende. Wilt u de maximale invriescapaciteit benutten, dan moet het supervriessysteem 24 uur van tevoren worden ingeschakeld. Kleinere hoeveelheden levensmiddelen kunnen zonder Supervriezen worden ingevroren. Om het supervriessysteem in te schakelen eerst de keuzetoets diepvriesruimte **afb. 2/5** en vervolgens de toets „super” **afb. 2/7** indrukken. De indicatie 6 „SU” brandt.

Het supervriessysteem wordt uiterlijk na 2 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.

Zo verpakt u op de juiste manier:

Voor verpakking geschikt:

kunststof, polyetheen en aluminiumfolie, diepvriesdozen.

Deze producten zijn in de handel verkrijgbaar.

Niet geschikt voor verpakking:

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

Als sluiting geschikt:

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

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

Bewaartijd van de diepvrieswaren

Bij een gemiddelde instelling.

vis, worst, klaar-gemaakte gerechten, brood en banket	tot 6 maanden
kaas, gevogelte, vlees	tot 8 maanden
groente, fruit	tot 12 maanden

Snelkoelen van dranken

Afb. 2

De „bottle-timer” dient voor het snelkoelen van dranken in de diepvriesruimte.

„bottle-timer” inschakelen

1. Keuzetoets diepvriesruimte **5** indrukken.
2. Keuzetoets **10** indrukken tot „bottle-timer” is gekozen.
3. Met de instel- en bevestigingstoets **11** „+” indrukken tot „bottle-timer” omlijnd is. De functie is ingeschakeld. Indicatie **6** geeft de resterende tijd aan. Na 20 minuten is een signaal te horen. Het alarmsignaal kunt u met de toets „alarm” **9** uitschakelen.

„bottle-timer” uitschakelen

1. Keuzetoets diepvriesruimte **5** indrukken.
2. Met keuzetoets **10** de „bottle-timer” kiezen.
3. Instel- en bevestigingstoets **11** „-” indrukken tot de keuze niet meer omlijnd en daarmee uitgeschakeld is.

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 ontdooide 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.

Apparaat uitschakelen en buiten werking stellen

Uitschakelen van het apparaat

Stekker uit het stopcontact trekken

Buiten werking stellen van het apparaat

Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt:

1. Stekker uit het stopcontact trekken of de zekering losdraaien resp. uitschakelen.
2. Apparaat schoonmaken.
3. Deur van het apparaat open laten staan.

Ontdooien van de diepvriesruimte

De diepvriesruimte wordt niet automatisch ontdooid omdat de diepvrieswaren niet mogen ontdooien. Een laagje rijp in de diepvriesruimte vermindert de koude-afgifte aan de diepvrieswaren waardoor het stroomverbruik wordt verhoogd. Verwijder regelmatig de laag rijp of ijs.

Attentie! Een laag rijp of ijs niet met een mes of een scherp voorwerp afschrapen. U kunt hierdoor de koelleidingen beschadigen. Koelmiddel dat naar buiten spuit, kan vlam vatten of tot oogletsel leiden.

U gaat als volgt te werk

1. Diepvrieswaren eruit halen en op een koele plek bewaren.
2. Stekker uit het stopcontact trekken resp. de zekering uitschakelen of losdraaien.
3. Apparaat laten ontdooien.
4. De diepvriesruimte droogwrijven.
5. Apparaat weer inschakelen.
6. Diepvrieswaren weer in het apparaat leggen.

Tips bij het ontdooien

U kunt het ontdooiproces versnellen door een pan met heet water in de diepvriesruimte te zetten.

Attentie!

Zet de pan op een warmte-isolerende onderzetter!

Waarschuwing! Om te ontdooien nooit elektrische apparaten of open vuur gebruiken zoals verwarmingsapparaten, stoomapparaten, kaarsen, petroleumlampen e. d.

Attentie bij ontdooisprays:

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

Let op de gegevens van de fabrikant op de verpakking.

De koel- en wijnkoelruimte worden automatisch ontdooid.

Terwijl de koelmachine loopt vormen zich op de achterwand van de koelruimte en van de wijnkoelruimte dooiwaterdruppels of een laagje rijp. Dit is normaal. U hoeft de waterdruppels niet af te wissen of de rijp af te schrapen. De achterwand wordt automatisch ontdooid. Het dooiwater loopt via het afvoergootje **afb. iii**. Via de dooiwatergootjes loopt het water naar de koelmachine waar het verdampt.

Attentie! Dooiwatergootjes en afvoergaatje **afb. iii** schoonhouden zodat het dooiwater gemakkelijk kan weglopen.

Energie besparen

- Het apparaat in een droge, goed te ventileren ruimte plaatsen. Niet direct in de zon of in de buurt van een warmtebron (verwarmingsradiator, fornuis etc.). Anders een isolerende plaat gebruiken.
- Warme gerechten en dranken buiten het apparaat laten afkoelen.
- De diepvrieswaren om te ontdooiden in de koelkast leggen. De koude van de diepvrieswaren benutten om levensmiddelen te koelen.
- Deur van het apparaat zo kort mogelijk openen.

- De achterkant van het apparaat af en toe met een stofzuiger of borstel reinigen om toename van het energieverbruik te voorkomen.
- Benodigde afstand van 60 mm tot aan de achterwand aanhouden. Daardoor kan de verwarmde lucht ongehinderd wegtrekken.

Bedrijfsgeluiden

Heel normale geluiden

Gebrom – de koelmachine loopt.

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

Geklik – de motor wordt in- of uitgeschakeld.

Voorkomen van geluiden

Het apparaat staat niet waterpas

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

Het apparaat staat tegen een ander meubel of apparaat

Het apparaat van het meubel of apparaat ernaast wegschuiven.

De laden 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.
Er is een alarmsignaal te horen; de indicatie „alarm”brandt.	Storing – in de diepvriesruimte is het te warm! • De be- en ontluchtingsopeningen zijn afgedekt. • De deur van de diepvriesruimte is open. • Er werden te veel levensmiddelen in één keer ingeladen om in te vriezen.	Om het alarmsignaal uit te schakelen de alarmtoets afb. 2/9 indrukken. Afdekking verwijderen. Deur sluiten. Max. invriescapaciteit niet overschrijden.
De binnen-verlichting functioneert niet.	De lichtschakelaar klemt. Afb. 1/2 of 1/9 Het lampje is kapot.	Controleer of er beweging in zit. Lampje vervangen 1. Stekker uit het stopcontact trekken resp. zekering uitschakelen of losdraaien. 2. Afdekking naar voren eraf trekken. Afb. 12 3. Lampje vervangen (220–240 V wisselstroom, fitting E14, voor wattage zie het defecte lampje).

Storing	Eventuele oorzaak	Oplossing
De glazen ruit van de wijnkoelruimte beslaat.	De verwarmingsschakelaar klemt. Afb. 11/8	Controleer of er beweging in zit.
De bodem van de koelruimte is nat.	Het dooiwaterafvoergootje is verstopt.	Dooiwatergootje en afvoergaatje schoonmaken. Afb. 11
De koelmachine wordt steeds vaker en langer ingeschakeld.	Invriezen van grotere hoeveelheden verse levensmiddelen. De be- en ontluuchtingsopeningen zijn afgedekt.	Max. invriescapaciteit niet overschrijden. Afdekkingen verwijderen.

Servicedienst

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. 13

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

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

Consejos para la eliminación del embalaje de los aparatos

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

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

Desguace del aparato usado

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



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



¡Atención!

Antes de deshacerse de su aparato usado

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

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

Consejos y advertencias de seguridad

Antes de emplear el aparato nuevo

Lea detenidamente las instrucciones de uso y de montaje de su aparato! En éstas se facilitan informaciones y consejos importantes relativos a su seguridad personal, así como a la instalación, el manejo y el cuidado correctos del mismo.

Guarde las instrucciones de uso y de montaje para posteriores consultas o para un posible propietario posterior.

Seguridad técnica

- El presente aparato incorpora una pequeña cantidad de isobutano (R 600a), un hidrocarburo natural respetuoso con el medio ambiente, aunque es inflamable. Al efectuar la instalación y montaje de la unidad, deberá prestarse particular atención a que el circuito de frío no sufra ningún tipo de daño o desperfecto. Tenga presente que la salida a chorro del agente refrigerante puede inflamarse o provocar lesiones en los ojos.

En caso de daños

- Mantener las fuentes de fuego o focos de ignición alejados del aparato.
- Ventilar el recinto durante varios minutos.

- Desconectar el aparato y extraer el cable de conexión de la toma de corriente o desactivar el fusible.
- Avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Cuanto mayor cantidad de agente refrigerante contenga el aparato, mayores dimensiones tiene que tener el recinto en donde se vaya a colocar. En recintos demasiado pequeños pueden formarse mezclas inflamables de aire y gas en caso de producirse fugas en el circuito de frío del aparato.

Las medidas del recinto de instalación del aparato deberán ser de 1 m³ por cada 8 gramos de agente refrigerante. La cantidad de agente refrigerante que incorpora su aparato figura en la placa de características, que se encuentra en el interior del mismo.

- La sustitución del cable de conexión a la red eléctrica del aparato, así como cualquier otra reparación que fuera necesario efectuar en éste, sólo podrán ser ejecutadas por técnicos especializados de la marca. La instalación o reparación efectuadas de modo erróneo o incorrecto pueden implicar serios peligros para el usuario.

Al usar el aparato

- No usar aparatos eléctricos en el interior del aparato (por ejemplo calentadores, heladoras eléctricas, etc.).
¡Existe peligro de explosión!
- No utilizar ningún tipo de limpiadora de vapor para desescarchar o limpiar la unidad. El vapor caliente podría penetrar en interior del aparato, accediendo a los elementos conductores de corriente y provocar cortocircuitos.
¡Peligro de descarga eléctrica!

- No utilizar el zócalo, los cajones o las puertas de la unidad como pisaderas o reposapiés.
 - ¡No rascar el hielo o la escarcha con ayuda de objetos metálicos puntiagudos o cortantes! dado que las rejillas congeladoras podrían resultar dañadas. Téngase presente que la salida a chorro del agente refrigerante puede inflamarse o provocar lesiones en los ojos.
 - No guardar productos combinados con agentes o gases propelentes (por ejemplo sprays) ni materias explosivas en el aparato.
- ¡Existe peligro de explosión!**
- ¡Para desescarchar y limpiar el aparato, desconectarlo previamente de la red eléctrica, extrayendo el enchufe del aparato de la toma de corriente o desactivando el fusible. ¡No tirar del cable de conexión del aparato, sino asirlo siempre por el cuerpo del enchufe!
 - En caso de conservar bebidas con un elevado contenido de alcohol en la unidad, conviene envasarlas en botellas provistas de un cierre hermético y colocarlas siempre en posición vertical.
 - No permitir que las grasas y aceites entren en contacto con los elementos de plástico del interior del frigorífico o la junta de la puerta. El plástico y la junta de goma son materiales muy susceptibles a la porosidad.
 - No obstruir ni cubrir nunca las rejillas de ventilación y aireación del aparato.
 - Las personas con facultades físicas, sensoriales o mentales mermadas o que carezcan de los conocimientos necesarios, sólo podrán manipular el aparato bajo vigilancia o con una instrucción minuciosa y detallada.
 - No guardar en el compartimento de congelación botellas ni tarros o latas que contengan líquidos, particularmente bebidas gaseosas. ¡Las botellas y latas pueden estallar!
 - No introducir en la boca directamente los productos o alimentos extraídos del congelador.
- ¡Peligro de quemaduras a causa de las bajas temperaturas!**
- Evitar el contacto prolongado de las manos con los productos congelados, hielo o los tubos del evaporador.
- ¡Peligro de quemaduras a causa de las bajas temperaturas!**

En caso de haber niños en el hogar

- No dejar que los niños jueguen con el embalaje del aparato o partes del mismo. ¡Existe peligro de asfixia a causa de los cartones y las láminas de plástico!
- ¡No permita que los niños jueguen con la unidad ni se sienten sobre los cajones o se columpien de las puertas!
- ¡En caso de disponer la unidad de una cerradura, guardar la llave fuera del alcance de los niños!

Observaciones de carácter general

El aparato es adecuado para

- la refrigeración y congelación de alimentos y
- guardar y atemperar bebidas en particular vinos
- la preparación de cubitos de hielo.

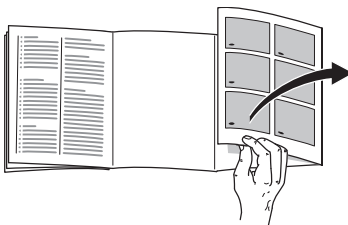
El aparato está destinado al uso en el ámbito doméstico.

El aparato está dotado de un dispositivo de desparasitaje según la directiva de la Unión Europea 2004/108/EC.

La estanqueidad del circuito de refrigeración viene verificada de fábrica.

Este producto cumple las normas específicas de seguridad para aparatos eléctricos (EN 60335/2/24).

Familiarizándose con la unidad



Despliegue, por favor, la última página con las ilustraciones. Las presentes instrucciones de uso son válidas para varios modelos de aparato.

Por ello es posible que las ilustraciones muestren detalles y características de equipamiento que no concuerdan con las de su aparato concreto.

Fig. 1

- 1 Cuadro de mandos / Pantalla de visualización**
- 2 Interruptor de conexión de la iluminación interior del compartimento frigorífico**
- 3 Iluminación interior**
- 4 Ventilador del aire circulante**
- 5 Baldas en el compartimento frigorífico**
- 6 Cajones para verdura pequeños**
- 7 Baldas portabotellas en el compartimento bodega**
- 8 Interruptor de la calefacción Puerta del compartimento bodega**
- 9 Interruptor de la iluminación interior del compartimento bodega**

- 10 Cajones de congelación
- 11 Puerta del compartimento frigorífico
- 12 Balcón especial para botes y latas pequeñas
- 13 Compartimentos para guardar la mantequilla y el queso
- 14 Balcón para guardar botellas grandes
- 15 Puerta del compartimento bodega
- 16 Puerta del compartimento de congelación

- A Compartimento frigorífico (ajustable de +2 °C a +11 °C)
- B Compartimento bodega (ajustable de +6 °C a +14 °C)
- C Compartimento de congelación (ajustable de -16 °C a -26 °C)

Cuadro de mandos / Pantalla de visualización

Fig. 2

- 1 Indicación de la temperatura para el compartimento frigorífico

Muestra la temperatura ajustada en el compartimento frigorífico.

- 2 Tecla de ajuste de la temperatura del compartimento frigorífico

Permite ajustar la temperatura del compartimento frigorífico.

- 3 Tecla selectora del compartimento bodega

Permite seleccionar la temperatura del compartimento bodega

- 4 Pantalla de visualización de la temperatura del compartimento bodega

Muestra la temperatura interior del compartimento bodega.

- 5 Tecla de ajuste de la temperatura del compartimento de congelación

Permite ajustar la temperatura para el compartimento de congelación y seleccionar la función de enfriamiento rápido de bebidas.

- 6 Indicación de la temperatura compartimento de congelación

Muestra la temperatura ajustada en el compartimento de congelación.

- 7 Tecla «super» (para enfriamiento o congelación)

Pulsando la tecla se pueden activar las funciones

- a) Congelación ultrarrápida (compartimento de congelación) o
- b) Enfriamiento ultrarrápido (compartimento frigorífico).

Para activar esta función, elegir previamente con la tecla selectora el compartimento frigorífico 2 o el compartimento de congelación 5.

Según la función seleccionada, aparece en la pantalla de visualización la indicación correspondiente al compartimento frigorífico «SU» o de congelación «super».

8 Tecla «setup»

Con la tecla «setup» se seleccionan las funciones especiales. Pulsando esta tecla se accede a la siguiente función.

9 Tecla «alarm»

sirve para desconectar la señal de alarma acústica temperatura elevada y puerta abierta.

La señal acústica de alarma «Puerta abierta» se activa cuando la puerta del aparato ha permanecido abierta durante más de medio minuto.

La señal acústica de aviso se activa en caso de detectarse una temperatura excesivamente elevada en el compartimento de congelación. Piloto de aviso «AL» destella

La alarma acústica puede activarse, sin significar por ello ningún peligro de deterioro inmediato de los alimentos, en los casos siguientes:

- Al poner en marcha el aparato.
- Al introducir grandes cantidades de alimentos frescos en el compartimento de congelación.

Pulsando la tecla «Alarma» se desactiva la alarma acústica, mostrándose al mismo tiempo en la pantalla de visualización **6** durante 10 segundos la temperatura más alta (calor) registrada. A continuación se borra dicho valor.

10 Tecla de ajuste

Con la tecla se seleccionan las funciones especiales.

11 Tecla de ajuste y confirmación

Con esta tecla se ajusta la temperatura de los compartimentos frigorífico y de congelación. Además sirve para confirmar las funciones especiales seleccionadas.

Funciones especiales

Fig. 2

Mediante la tecla «setup» (Modo) **8** se pueden seleccionar las siguientes funciones especiales:

«eco»

Mediante la función «eco» se conecta el aparato a la modalidad de mínimo consumo energético.

El aparato ajusta automáticamente las siguientes temperaturas:

Compartimento frigorífico:	+6 °C
Compartimento bodega:	+14 °C
Compartimento de congelación:	-16 °C

«lock»

Mediante la función «lock» (Bloqueo) se preserva el aparato contra cualquier manejo indeseado.

«holiday»

Con la función «holiday» (Vacaciones) se puede ajustar en el aparato – en caso de un largo período de ausencia, por ejemplo durante las vacaciones – el modo de bajo consumo energético. La temperatura ajustada en el compartimiento frigorífico se modifica automáticamente a +14 °C. Los compartimentos bodega y de congelación conservan las temperaturas ajustadas.

Activar la función

1. Pulsar la tecla «setup» **8**, hasta que aparezca la función especial que se desea seleccionar.
2. Pulsar la tecla de ajuste y confirmación **11** «+» hasta que aparezca enmarcada la opción deseada. La función está activada.

Desactivar la función

1. Pulsar la tecla «setup» **8**, hasta que aparezca la función especial que se desea seleccionar.
2. Pulsar la tecla de ajuste y activación **11** «-» hasta que la opción deseada no aparezca enmarcada quedando así desactivada.

Prestar atención a la temperatura del entorno y la ventilación

La clase climática a la que pertenece el aparato figura en la placa de características del mismo e indica los márgenes de temperatura en los que puede funcionar. La placa de características se encuentra abajo a la izquierda en el interior del frigorífico.

Clase climática	Temperatura del entorno admisible
SN	+10 °C hasta 32 °C
N	+16 °C hasta 32 °C
ST	+16 °C hasta 38 °C
T	+16 °C hasta 43 °C

Ventilación

Fig. 3

El aire recalentado en la pared posterior del aparato debe poder escapar libremente. De lo contrario, el aparato tendrá que aumentar su rendimiento, provocando un consumo de energía eléctrica elevado e inútil.

Por esta razón habrá que prestar particular atención a que las aberturas de ventilación y aireación no estén nunca obstruidas.

Conectar el aparato a la red eléctrica

Tras colocar el aparato en su emplazamiento definitivo deberá dejarse reposar éste durante aprox. 1 hora antes de ponerlo en funcionamiento, dado que durante el transporte del aparato puede ocurrir que el aceite contenido en el compresor penetre en el circuito del frío.

Limpiar el interior del aparato antes de su puesta en funcionamiento inicial (véase el capítulo Limpieza).

La toma de corriente deberá ser libremente accesible (preferentemente emplazada por encima del armario). Conectar la unidad a una red eléctrica de corriente alterna de 220–240 V/50 Hz a través de una toma de corriente instalada reglamentariamente y provista de puesta a tierra. La toma de corriente debe estar protegida con un fusible de 10–16 amperios.

En los aparatos destinados a países fuera del continente europeo deberá verificarse si los valores de la tensión de conexión y el tipo de corriente que figuran en la placa de características del aparato coinciden con los de la red nacional. La placa de características del aparato se encuentra en el lateral inferior izquierdo. En caso de que fuera necesario sustituir el cable de conexión a la red eléctrica, esto sólo podrá ser efectuado por electricistas o técnicos especializados del ramo.

¡Atención!

No conectar el aparato en ningún caso a conectores electrónicos para ahorro energético ni tampoco a rectificadores inversos que transforman la corriente continua en corriente alterna de 230 V (por ejemplo instalaciones de energía solar, redes eléctricas de buques).

Conectar el aparato

Introducir el cable de conexión del aparato en la toma de corriente. El aparato comienza a enfriar; la iluminación interior del aparato está activada mientras la puerta permanezca abierta.

Fig. 2

Se produce una alarma acústica y en la pantalla de visualización **6** parpadea la leyenda «AL». Pulsando la tecla «alarm» **9** se desactiva la alarma acústica. La leyenda «AL» desaparece de la pantalla una vez que el compartimento de congelación ha alcanzado la temperatura ajustada.

El aparato viene ajustado de fábrica a las siguientes temperaturas:

Compartimento frigorífico:	+6 °C
Compartimento bodega:	+10 °C
Compartimento de congelación:	–18 °C

El aparato puede necesitar varias horas hasta alcanzar todas las temperaturas ajustadas.

Advertencias relativas al funcionamiento del aparato

- Los lados frontales del cuerpo del aparato son calentados ligeramente. De este modo se impide la formación de agua de condensación en la zona de la junta de la puerta.
- En caso de que, tras cerrar la puerta del compartimento de congelación, ésta no se pueda volver a abrir inmediatamente, ello se debe a que, cuando se abre la puerta, se crea una cierta depresión en el interior del aparato. Por lo tanto, cuando se produzca tal situación deberá aguardarse unos dos a tres minutos antes de abrir la puerta, a fin de permitir que la depresión sea compensada.
- A causa del trabajo del grupo frigorífico, en algunos puntos de las rejillas congeladoras puede acumularse rápidamente escarcha. Esto no afecta en absoluto al buen funcionamiento del aparato ni tampoco implica un aumento del consumo de energía eléctrica. La eliminación de la escarcha acumulada sólo será necesaria en caso de que la capa de escarcha o hielo alcance un espesor de más de 5 mm sobre toda la superficie de las rejillas congeladoras.

Ajustar la temperatura

Fig. 2

Compartimento frigorífico

(ajustable de +2 °C a +11 °C)

Seleccionar con la tecla **2** el compartimento frigorífico y ajustar a continuación con la tecla **11** la temperatura deseada.

Se aconseja ajustar una temperatura de +4 °C.

Los alimentos delicados no deberán guardarse a una temperatura superior (más calor) a +4 °C

Compartimento bodega

(ajustable de +6 °C a +14 °C)

Seleccionar con la tecla **3** el compartimento bodega y ajustar a continuación con la tecla **11** la temperatura deseada.

Compartimento de congelación

(ajustable de -16 °C a -26 °C)

Seleccionar con la tecla **5** el compartimento de congelación y ajustar a continuación con la tecla **11** la temperatura deseada.

Colocar y ordenar los alimentos

Puntos a observar al guardar los alimentos

Con objeto de conservar el aroma, color y frescura de los alimentos se aconseja envolver éstos bien o cubrirlos antes de introducirlos en el frigorífico. Además se evita que puedan producirse transferencias de sabor de un alimento a otro o decoloraciones de los materiales plásticos.

Consejos prácticos para guardar los alimentos:

- Colocar sobre las bandejas en el frigorífico: bollería, platos cocinados, fruta sensible al frío y verdura.
- En el compartimento bodega: Vino y otras bebidas en botellas y latas.
- En los estantes y compartimentos de la cara interior de la puerta (de arriba hacia abajo): mantequilla y queso, huevos, tarros, botellas pequeñas, botellas grandes, bolsas o briks de leche, briks de zumos de frutas.
- Para el compartimento de congelación: productos ultracongelados, cubitos de hielo, helados.

Capacidad útil

Los datos referentes a la capacidad útil de su aparato figuran en la placa de características del mismo.

El frigorífico

Temperatura ajustable de +2 °C a +11 °C. Aconsejamos ajustar una temperatura de 4 °C.

El frigorífico es apropiado

para guardar pan y bollería, platos cocinados, conservas, leche condensada, queso duro, frutas sensibles a las bajas temperaturas como mandarinas, plátanos, piñas, melones, aguacates, papayas, granadillas, berenjenas, así como fruta para madurar, tomates, pepinos, tomates verdes, patatas.

Equipamiento del compartimento frigorífico

La posición de las baldas y los estantes de las puertas se puede variar individualmente. Para ello, alzar la balda por su parte delantera y retirarla del aparato. **Fig. 4**

Alzar el estante y retirarlo. **Fig. 5**

Enfriamiento ultrarrápido

Mediante esta función se enfría el compartimento frigorífico durante aprox. 6 horas hasta alcanzar la temperatura más baja posible, conmutando a continuación a la temperatura ajustada con anterioridad a la activación de la opción.

La función de enfriamiento ultrarrápido se selecciona en caso de:

- Antes de introducir grandes cantidades de alimentos.
- Desear enfriar rápidamente bebidas.

Compartimento bodega

Fig. 6

La temperatura en el compartimento bodega se puede ajustar de +6 °C a +14 °C.

El compartimento bodega es el lugar ideal para guardar botellas de vino y otras bebidas, así como latas de bebidas.

Colocar y ordenar las botellas

Fig. 7

Puntos a observar al colocar las botellas:

- En total se pueden guardar 14 de tres cuartos de litro en las baldas. Este número de botellas se puede alcanzar colocando las botellas de modo que su cuello muestre hacia adelante.

- La capacidad efectiva de las baldas puede diferir del valor mencionado más arriba en caso de guardar en ellas botellas de forma y tamaño distintos de los mostrados en la imagen.
- Con objeto de no obstaculizar la circulación del aire en el interior del aparato, hay que cerciorarse siempre de que las botellas no estén nunca en contacto con el panel posterior del interior del compartimento frigorífico.

Consejos prácticos para almacenar las botellas de vino

- Guardar las botellas vino de cierta antigüedad de modo que el tapón de corcho de las mismas esté siempre cubierto (humedecido) por el vino. ¡No debe quedar nunca un espacio libre entre el corcho y el vino!
- Antes de consumir un vino, dejar que adquiera lentamente la temperatura ambiente de la habitación (atemperados o 'chambrés'): Por eso deberán colocarse los vinos rosados unas 2–5 horas antes de su consumo en la mesa. Los vinos blancos, por su parte, se servirán fríos, directamente del frigorífico. Los cavas y el champán se enfriarán en el frigorífico poco antes de consumirlos.
- Tenga presente que los vinos deberán almacenarse siempre a una temperatura ligeramente más baja que su temperatura de servicio ideal, dado que al servirlos en la copa, su temperatura aumenta inmediatamente en 1 ó 2 °C!

Las temperaturas de servicio de los vinos

La temperatura de servicio correcta de un vino es un factor decisivo y determinante para su sabor y el placer de su degustación.

Por esta razón aconsejamos observar las siguientes temperaturas a la hora de servir los vinos:

Tipo de vino	Temperatura de consumo
Vinos de Burdeos, tintos	18 °C
Côtes du Rhône tintos/Barolo	17 °C
Vinos Burgunder, tintos/ Vino de Burdeos, tinto	16 °C
Vino de Oporto	15 °C
Jóvenes vinos Burgunder, tintos	14 °C
Tintos jóvenes	12 °C
Jóvenes vinos Beaujolais/Todos los blancos con poco azúcar residual	11 °C

Tipo de vino	Temperatura de consumo
Blancos viejos/ vinos Chardonnay	10 °C
Vino de Jerez	9 °C
Jóvenes blancos a partir de la denominación alemana «Spätlese» (cosecha tardía)	8 °C
Blancos Loire/ Entre-deux-Mers	7 °C

Compartimento de congelación

El compartimento de congelación es adecuado para

- conservar productos ultracongelados
- preparar cubitos de hielo
- para la congelación de alimentos

Prestar siempre atención a que la puerta del compartimento de congelación esté bien cerrada. En caso de estar abierta la puerta, los alimentos congelados pueden descongelarse, dando lugar, además, a la formación de hielo o escarcha en el interior del compartimento de congelación y provocando un aumento innecesario del consumo de energía eléctrica.

Congelar y conservar alimentos congelados

Puntos a tener en cuenta al comprar alimentos ultracongelados

Prestar atención a que la envoltura del alimento o producto congelado no presente ningún tipo de daño.

Verifique la fecha de caducidad de los alimentos. Cerciórese de que ésta no ha vencido.

La indicación de la temperatura del congelador del establecimiento en donde adquiera los alimentos deberá señalar un valor mínimo de -18°C .

Al hacer la compra, recuerde que conviene adquirir los alimentos congelados en el último momento. Procure transportarlos directamente a casa envueltos en una bolsa isotérmica. Una vez en el hogar, deberá colocarlos inmediatamente en el compartimento de congelación.

Guardar los alimentos congelados

- Con objeto de no obstaculizar la circulación del aire en el interior del aparato, hay que cerciorarse siempre de que todos los cajones de congelación se encuentran introducidos hasta el tope en el compartimento de congelación.

- En caso de tener que congelar una gran cantidad de alimentos, se pueden extraer todas las gavetas y cajones congeladores del aparato y apilar directamente los alimentos sobre las rejillas congeladoras y el fondo del compartimento de congelación. Para retirar las gavetas o cajones, extraerlos completamente hasta alcanzar el tope limitador, inclinándolos a continuación hacia arriba. **Fig. 8.**

Equipamiento del compartimento de congelación

Preparación de cubitos de hielo

Fig. 9

(No disponible en todos los modelos)

Llenar $\frac{3}{4}$ partes de la cubitera de hielo con agua. Colocarla en el compartimento de congelación.

Separar la cubitera adherida al fondo del compartimento de congelación con un objeto romo (por ejemplo el mango de una cuchara). Para retirar los cubitos de hielo de la cubitera, colocarla brevemente bajo el chorro de agua del grifo o doblarla ligeramente.

Calendario de congelación

Fig. 10

(no incluidos en todos los modelos)

Las cifras que figuran junto a los símbolos señalan, en meses, el plazo de conservación admisible para los diferentes productos. En el caso de productos ultracongelados deberá observarse la fecha de congelación del producto o su fecha de caducidad.

Congelación ultrarrápida

En caso de guardar productos ya congelados en el compartimento de congelación, deberá activarse la opción de congelación ultrarrápida varias horas antes de colocar los alimentos frescos en el compartimento de congelación.

En general basta activar dicha opción con 4–6 horas de antelación. Si se desea aprovechar la capacidad máxima de congelación, se necesitarán 24 horas.

Pequeñas cantidades de alimentos se pueden congelar sin necesidad de activar la congelación ultrarrápida. Para activar la congelación ultrarrápida, seleccionar primero el compartimento de congelación

Fig. 2/5 mediante la tecla selectora

y pulsar a continuación la tecla «super»

Fig. 2/7. El piloto de aviso 6 «SU» se ilumina.

La congelación ultrarrápida se desconecta automáticamente al cabo de un período máximo de dos días.

Congelar alimentos frescos en casa

Para que los alimentos conserven su valor nutritivo, vitaminas y buen aspecto hay que congelar el centro lo más rápidamente posible. Por esta razón no deberá superarse la máxima capacidad de congelación del aparato. En caso de congelar los productos en los cajones de congelación, disminuye ligeramente la capacidad de congelación del aparato.

Capacidad de congelación

Las indicaciones relativas a la máxima capacidad de congelación en 24 horas se facilitan en la placa del aparato.

Procurar que los alimentos congelados que ya hubiera en el congelador no entren en contacto con los alimentos frescos que se desean congelar.

Envasar los alimentos herméticamente para que no se deshidraten o pierdan su sabor.

Manera de envasar correctamente los alimentos:

Materiales indicados para el envasado de los alimentos:

láminas de plástico, bolsitas y láminas de polietileno, papel de aluminio, cajitas y envases específicos para la congelación de alimentos.

Todos estos productos y materiales se pueden adquirir en la mayoría de los supermercados, grandes almacenes o en el comercio especializado.

Materiales no apropiados para el envasado de alimentos:

papel de empaquetar, papel apergaminado, celofán, bolsas de la basura y bolsitas de plástico de la compra ya usadas.

Materiales apropiados para el cierre de los envases:

gomitas, clips de plástico, bramante, cinta adhesiva incongelable, etc. Las bolsitas o láminas de plástico de polietileno se pueden termosellar con una soldadora de plásticos.

Calendario de congelación

habiendo ajustado un valor medio

el pescado, el embutido y los platos cocinados, así como el pan y la bollería	hasta 6 meses
el queso, las aves y la carne	hasta 8 meses
la fruta y verdura	hasta 12 meses

Enfriamiento rápido de bebidas

Fig. 2

Mediante la función de enfriamiento rápido «bottle-timer» se pueden enfriar rápidamente las botellas o latas de bebidas en el compartimento de congelación.

Activar la función «enfriamiento rápido» (bottle-timer)

1. Seleccionar el compartimento de congelación **5** mediante la tecla selectora.
2. Pulsar la tecla selectora **10** hasta que aparezca en pantalla la opción «bottle-timer».
3. Pulsar la tecla de ajuste y confirmación **11** «+» hasta que la opción «bottle-timer» aparezca enmarcada. La función está activada. En la pantalla de visualización **6** se muestra el tiempo restante. Al cabo de 20 minutos se activa una señal acústica de aviso. La alarma acústica se puede desactivar a través de la tecla «alarm» **9**.

Desactivar la función «enfriamiento rápido» (bottle-timer)

1. Seleccionar el compartimento de congelación **5** mediante la tecla selectora.
2. Pulsarla tecla selectora **10** hasta que aparezca en pantalla la opción «bottle-timer»..
3. Pulsar la tecla de ajuste y confirmación **11** «—» hasta que la opción «bottle-timer» deje de aparecer enmarcada, quedando así desactivada.

Descongelación de alimentos

Según el tipo y la naturaleza de su uso, se puede elegir entre los siguientes procedimientos

- Temperatura ambiente
- En el frigorífico
- En un horno eléctrico, con/sin calentador de aire
- Con horno microondas

Advertencia

Los alimentos que se hayan descongelado o hayan empezado a descongelarse, no se podrán volver a congelar inmediatamente. Verificar si el aroma, aspecto y color de los alimentos son satisfactorios. Si no se constata ninguna alteración, asar, freír, hervir o preparar con ellos platos cocinados, antes de volver a congelarlos.

En este caso no se deberá agotar al máximo el tiempo de caducidad de los productos.

Desconexión y paro del aparato

Desconectar el aparato

Extraiga para ello el enchufe del aparato de la toma de corriente

Paro del aparato

En caso de largos períodos de inactividad de la unidad:

1. Extrayendo para ello el enchufe del aparato de la red de corriente, o desactivando el fusible.
2. Limpieza de la unidad.
3. Dejar la puerta abierta.

Desescarchar el compartimento de congelación

El compartimento de congelación no se desescarcha automáticamente, dado que los alimentos congelados no deben descongelarse en ningún momento. Una capa de hielo o escarcha acumulada en el interior del compartimento de congelación dificulta la transmisión del frío a los alimentos, reduciendo el rendimiento de la unidad y elevando el consumo de energía eléctrica. Por lo tanto deberá eliminar regularmente la capa de escarcha acumulada en el compartimento de congelación.

¡Atención! No rasar en ningún caso el hielo o la escarcha con ayuda de objetos metálicos cortantes o puntiagudos (cuchillos, etc.), dado que el evaporador del compartimento de congelación podría resultar dañado. Los conductos del agente refrigerante del compartimento de congelación podrían resultar dañados. La salida a chorros del agente refrigerante puede provocar lesiones en los ojos o inflamarse.

Para ello deberá procederse del modo siguiente

1. Retirar los alimentos congelados del compartimento y guardarlos en un lugar lo más frío posible,
2. Extraer el cable de conexión de la toma de corriente o activar el fusible.
3. Dejar desescarchar el aparato.
4. Secar con un paño el compartimento de congelación.
5. Volver a conectar el aparato.
6. Colocar los alimentos congelados en el compartimento de congelación.

Consejos prácticos para la descongelación

Para acelerar el proceso de descongelación se puede colocar una olla con agua (no hirviendo) en el compartimento de congelación.

¡Atención!

Colocar la cacerola sobre una base termoaislante.

¡Atención! No utilizar en ningún caso aparatos o equipos calefactores, velas o lámparas de petróleo para desescarchar el aparato.

El uso de sprays específicos para descongelación requiere suma precaución, dado que:

- pueden originar gases explosivos
- pueden contener agentes disolventes o propelentes que pueden dañar los elementos de plástico de la unidad
- pueden resultar nocivos para la salud humana.

¡Observar estrictamente los consejos y advertencias del fabricante del producto!

Los compartimentos frigorífico y bodega se desescarchan automáticamente.

Durante el funcionamiento del grupo frigorífico se forman gotas de agua o escarcha sobre la pared posterior de los compartimentos frigorífico y bodega. Esto es un fenómeno perfectamente normal y es debido a razones técnicas. No es necesario raspar la escarcha ni secar las gotas de agua, dado que se descongelan automáticamente. El agua de descongelación es recogida en la canaleta de desagüe **Fig. 11** volviendo al grupo frigorífico, volviendo al grupo frigorífico, donde se evapora.

Advertencia! Mantener limpias las canaletas de desagüe y el orificio de drenaje **Fig. 11** a fin de que el agua de descongelación fluya y se pueda evacuar libremente.

Consejos prácticos para ahorrar energía eléctrica

- El aparato no debe instalarse de forma que reciba directamente los rayos del sol, ni encontrarse tampoco próximo a un foco activo de calor tal como cocinas, calefacciones, etc. No obstante, si esto último fuera inevitable, se habrá de proteger la unidad con un panel aislante adecuado.
- Dejar enfriar las bebidas calientes hasta una temperatura ambiente antes de introducirlas en el frigorífico.
- Descongelar los productos congelados en el interior del frigorífico. De esta manera se puede aprovechar el frío desprendido por los mismos para la refrigeración de los restantes alimentos guardados.
- Mantener abierta la puerta del aparato el menos tiempo posible.
- Pasar de vez en cuando un aspirador o pincel por la parte posterior del aparato con objeto de evitar que la acumulación de polvo pueda dar lugar a un aumento del consumo de corriente.
- Observar la distancia requerida de 60 mm respecto a la pared. De esta manera puede escapar libremente el aire caliente.

Ruidos de funcionamiento del aparato

Ruidos de funcionamiento normales del aparato

Los ruidos en forma de murmullos sordos – se deben al funcionamiento del grupo frigorífico.

Los **ruidos en forma de gorgoteo** se producen al penetrar el líquido refrigerante en los tubos delgados una vez que ha entrado en funcionamiento el compresor.

Los ruidos en forma de clic – se escuchan cuando se conecta y desconecta el compresor.

Ruidos que se pueden evitar fácilmente

El aparato está colocado en posición desnivelada

Nivelar el aparato con ayuda de un nivel de burbuja. Calzarlo en caso necesario.

El aparato entra en contacto con muebles u otros objetos

Retirar el aparato de los muebles u otros aparatos con los que esté en contacto.

Los cajones o estantes oscilan o están agarrotados

Verificar los elementos desmontables y, en caso necesario, colocarlos en un nuevo emplazamiento.

Las botellas o recipientes entran en contacto mutuo

Separar algo las botellas y los recipientes.

Pequeñas averías de fácil solución

Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica:

Compruebe si la avería o fallo que usted ha constatado se encuentra recogida en los siguientes consejos y advertencias.

Tenga presente que los gastos del técnico no quedan cubiertos por las prestaciones del servicio de garantía.

Avería	Posible causa	Forma de subsanarla
No se ilumina ninguna pantalla ni ninguno de los pilotos de aviso.	Se ha producido un corte del suministro de corriente eléctrica; el fusible se ha fundido; el enchufe del aparato no está asentado correctamente en la toma de corriente.	Verificar si hay corriente eléctrica, cerciorarse de que el fusible de la red está conectado.
Se escucha el sonido acústico de alarma. El piloto «Alarma» se ilumina.	¡Avería! – La temperatura en el interior del compartimento de congelación es demasiado elevada! - Las aberturas de ventilación y aireación están obstruidas. - La puerta del compartimento de congelación está abierta. - Se ha introducido una cantidad excesiva de alimentos frescos en el compartimento de congelación.	Para desactivar la alarma acústica, pulsar la tecla. Fig. 2/9 Cerciorarse de que las aberturas de ventilación y aireación no están obstruidas. Cerrar la puerta del aparato. No superar la máxima capacidad de congelación de alimentos frescos del aparato.

Avería	Posible causa	Forma de subsanarla
La iluminación interior no funciona.	El interruptor de la luz está agarrotado. Fig. 1/2 o 1/9	Verificar la movilidad del interruptor.
	La bombilla está fundida.	Sustituir la bombilla 1. Extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente o desconectar el fusible de la red. 2. Extraer la rejilla protectora hacia adelante. Fig. 12 3. Sustituir la bombilla fundida por una nueva (Lámpara de repuesto: 220–240 V, para el número de vatios, véase la lámpara defectuosa, base E 14).
El cristal del compartimento bodega está empañado.	El interruptor de la calefacción está agarrotado. Fig. 1/8	Verificar la movilidad del interruptor.
Se ha acumulado agua en el fondo del aparato.	El tubo de desagüe del agua de descongelación está obstruido.	Limpiar el tubo y la canaleta de desagüe. Fig. 11
La frecuencia y duración de la conexión del grupo frigorífico aumenta.	Se ha introducido una gran cantidad de alimentos frescos.	No superar la máxima capacidad de congelación de alimentos frescos del aparato.
	Las aberturas de ventilación y aireación están obstruidas.	Eliminar la causa de la obstrucción.

Servicio de Asistencia Técnica

El número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica más próximo figura en la correspondiente guía telefónica o en el Directorio del Servicio de Asistencia Técnica. Al solicitar la intervención del Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD) de su unidad.

Ambos números se encuentran en la placa de características del aparato.

Fig. 13

Tenga presente que indicando el número de producto y el de fabricación de su unidad puede contribuir a evitar desplazamientos y costes innecesarios al Servicio de Asistencia Técnica que, de otra manera, le serían cargados en cuenta.

Instruções sobre reciclagem

Reciclagem da embalagem

A embalagem protege o seu aparelho contra danos durante o transporte.

Todos os materiais utilizados são compatíveis com o meio ambiente e reutilizáveis. Ajude você também: Proceda à reciclagem da embalagem de forma compatível com o meio ambiente.

Junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados poderá informar-se sobre os procedimentos actuais de reciclagem.

Reciclagem do aparelho antigo

Os aparelhos antigos não são lixo sem qualquer valor. Através duma reciclagem compatível com o meio ambiente, podem ser recuperadas matérias primas valiosas.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.



Aviso

Em aparelhos fora de serviço

1. Desligar a ficha da tomada.
2. Cortar o cabo eléctrico e afastá-lo do aparelho com a respectiva ficha de rede.

Os aparelhos de frio contêm agente refrigerador e, no isolamento, gases. O agente refrigerador e os gases devem ser eliminados correctamente. Ter cuidado para não danificar a tubagem do agente refrigerador até à sua reciclagem correcta.

Instruções de segurança e de aviso

Antes de colocar o aparelho em funcionamento

Deverá ler atentamente as instruções de serviço e de montagem!

Delas constam informações importantes sobre instalação, utilização e manutenção do aparelho.

Guarde toda a documentação para posterior utilização ou para outro possuidor.

Segurança técnica

- O aparelho contém, em quantidades reduzidas o agente de refrigeração R600a não poluente, mas inflamável. Ter cuidado, para que a tubagem do circuito do agente refrigerador não sofra qualquer dano durante o transporte ou durante a montagem. O agente refrigerador, ao libertar-se, poderá causar ferimentos nos olhos ou inflamar-se.

Em caso de danos

- Manter o aparelho afastado de chamas abertas ou de fontes de ignição.
- Arejar bem o compartimento durante alguns minutos.
- Desligar o aparelho, desligar a ficha da tomada ou os fusíveis.
- Contactar os Serviços Técnicos.

Quanto maior for a quantidade de agente refrigerador num aparelho, maior deverá ser o compartimento onde o aparelho está instalado. Em espaços muito pequenos e havendo uma fuga, pode formar-se uma mistura de gás/ar inflamável.

Por cada 8 g do agente de refrigeração, o espaço tem que ter 1 m³. A quantidade de agente refrigerador do seu aparelho vem indicada na chapa de características, que se encontra no interior do aparelho.

- A substituição do cabo eléctrico e outras reparações só podem ser efectuadas pelos Serviços Técnicos. Instalações e reparações inadequadas podem acarretar perigos vários para o utilizador.

Utilização

- Nunca utilizar aparelhos eléctricos dentro do frigorífico (por ex. aquecedores, aparelhos eléctricos de fazer gelados, etc.).

Perigo de explosão!

- Nunca descongelar nem limpar o aparelho com um aparelho de limpeza a vapor! O vapor pode atingir os componentes eléctricos e provocar um curto-circuito.

Perigo de choque eléctrico!

- Não utilizar quaisquer objectos pontiagudos ou de arestas vivas para eliminar gelo simples ou em camadas. Poderá, assim, danificar a tubagem do agente refrigerador. O agente refrigerador, ao libertar-se, pode incendiar-se ou provocar ferimentos nos olhos.
- Não guardar no aparelho produtos com gases propulsores (por ex. latas de spray) e produtos explosivos.

Perigo de explosão!

- Não utilizar rodapés, gavetas, portas, etc. como estribos ou zonas de apoio.

- Para descongelação e limpeza, deverá desligar o aparelho. Desligar a ficha da tomada ou os fusíveis.
Para desligar, puxar sempre pela ficha e não pelo cabo eléctrico.
- Álcool de elevada percentagem só pode ser guardado dentro do aparelho, se em recipiente hermeticamente fechado e em posição vertical.
- Ter cuidado para não sujar as peças de plástico e o vedante da porta com óleo ou gordura. As peças de plástico e o vedante da porta podem, de contrário, tornar-se porosos.
- Nunca tapar ou obstruir as grelhas de ventilação do aparelho.
- Este aparelho só pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas e sensoriais limitadas ou, ainda, com falta de conhecimentos; se estiverem sob vigilância e tiverem conhecimento pormenorizado das instruções de serviço.
- Não guardar na zona de congelação líquidos em garrafas ou latas (especialmente bebidas gaseificadas). As garrafas e as latas podem rebentar!
- Nunca levar imediatamente à boca alimentos congelados e acabados de retirar da zona de congelação.

Perigo de queimaduras provocadas pelo frio!

- Evitar o contacto prolongado das mãos com os alimentos congelados, com o gelo ou com a tubagem do evaporador, etc.

Perigo de queimaduras provocadas pelo frio!

Crianças em casa

- Não deixar a embalagem e seus componentes ao alcance de crianças. Perigo de asfixia pelos cartões desdobráveis e películas!
- O aparelho não é um brinquedo para crianças!
- No caso de aparelhos com fechadura: Guardar a chave fora do alcance das crianças!

Determinações gerais

O aparelho destina-se

- à refrigeração e congelação de alimentos,
- para armazenar e colocar bebidas à temperatura desejada, principalmente vinhos,
- à preparação de gelo.

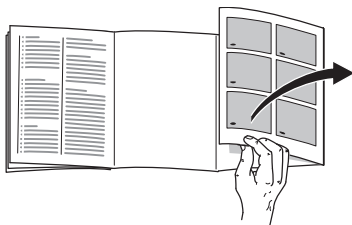
O aparelho destina-se a utilização doméstica.

O aparelho está protegido contra interferências, de acordo com a directiva UE 2004/108/EC.

O circuito de frio foi testado quanto à sua estanquidade.

Este produto corresponde às determinações sobre segurança em vigor para aparelhos eléctricos (EN 60335/2/24).

Familiarização com o aparelho



Favor desdobrar a última página com as ilustrações. Estas instruções de serviço aplicam-se a vários modelos.

São, por isso, possíveis diferenças nas imagens.

Fig. 1

- 1 Painel de comandos e de indicações
- 2 Interruptor de luz da zona de refrigeração
- 3 Iluminação interior
- 4 Ventilador de circulação de ar
- 5 Prateleiras na zona de refrigeração
- 6 Pequena gaveta para legumes
- 7 Prateleiras para garrafas na zona de garrafeira
- 8 Interruptor do aquecimento na porta da zona da garrafeira
- 9 Interruptor de iluminação na zona de garrafeira
- 10 Gaveta para alimentos congelados
- 11 Porta da zona de refrigeração
- 12 Prateleira para bisnagas e recipientes pequenos

- 13 Compartimento para queijo e manteiga
- 14 Prateleira para garrafas grandes
- 15 Porta da zona da garrafeira
- 16 Porta da zona de congelação

- A **Zona de refrigeração**
(regulável entre +2 °C e +11 °C)
- B **Zona da garrafeira**
(regulável entre +6 °C e +14 °C)
- C **Zona de congelação**
(regulável entre -16 °C e -26 °C)

Painel de comandos e de indicações

Fig. 2

- 1 **Indicadoras de temperatura da zona de refrigeração**
Indica a temperatura regulada para a zona de refrigeração.
- 2 **Tecla de selecção da zona de refrigeração**
Permite a regulação na zona de refrigeração.
- 3 **Tecla de selecção da zona da garrafeira**
Permite a regulação de temperatura na zona da garrafeira.
- 4 **Indicação de temperatura na zona de garrafeira**
Mostra a temperatura regulada para a zona da garrafeira.

5 Tecla de selecção da zona de congelação

Permite a regulação de temperatura para a zona de congelação e a selecção da função de refrigeração rápida de bebidas («bottle-timer»).

6 Indicadoras de temperatura zona de congelação

Indica a temperatura regulada para a zona de congelação.

7 Tecla «super» (refrigeração ou congelação)

Premindo a tecla, poderá activar

- a) a congelação super (zona de congelação) ou
- b) a refrigeração super (zona de refrigeração).

Para ligar, seleccionar antes com a tecla de selecção, a zona pretendida, ou seja, a zona de refrigeração **2** ou a zona de congelação **5**.

Dependendo da selecção da função, assim aparecerá na indicação zona de refrigeração ou zona de congelação «SU» e «super».

8 Tecla «setup»

A tecla «setup» serve para selecção das funções especiais. Accionando a tecla, passa-se para a próxima função.

9 Tecla «alarm»

Serve para desligar o aviso sonoro da temperatura e da porta.

O aviso sonoro da porta actua automaticamente, se a porta do aparelho estiver aberta durante um período superior a meio minuto.

O aviso sonoro de temperatura dispara, se estiver demasiado quente na zona de congelação. Indicação «AL» está a piscar.

O aviso sonoro pode disparar, sem perigo para os alimentos congelados

- ao colocar o aparelho em funcionamento.
- se for colocada uma grande quantidade de alimentos frescos.

Depois de accionada a tecla «alarm» o aviso sonoro é desligado e, simultaneamente, é indicada a temperatura mais quente, durante 10 segundos, na indicação **6**. Depois, este valor será apagado.

10 Tecla de selecção

A tecla serve para selecção de funções especiais.

11 Tecla de regulação e de confirmação

Com a tecla é regulada a temperatura da zona de refrigeração e de congelação. Ela serve também como tecla de confirmação das funções especiais seleccionadas.

Funções especiais

Fig. 2

Com a tecla «setup» **8** podem ser seleccionadas as seguintes funções especiais.

«eco»

Com a função «eco», poderá comutar para o funcionamento com economia de energia.

O aparelho regula, automaticamente, a temperatura seguinte:

Zona de refrigeração:	+6 °C
Zona da garrafeira	+14 °C
Zona de congelação:	-16 °C

«lock»

Com a função «lock» o aparelho pode ser protegido contra utilização indesejada.

«holiday»

Com a função «holiday», em situações de ausência prolongada, o aparelho pode ser comutado para o modo de férias, de poupança de energia. A zona de refrigeração muda automaticamente para +14 °C. A zona de garrafeira e a zona de congelação mantêm a temperatura regulada.

Ligar funções

1. Premir a tecla «setup» **8**, até que seja seleccionada a função especial pretendida.
2. Pressionar a tecla de regulação e de confirmação **11** «+», até a selecção ficar com um contorno. A função está activada.

Desligar funções

1. Premir a tecla «setup» **8**, até que seja seleccionada a função especial pretendida.
2. Pressionar a tecla de regulação e de confirmação **11** «-», até a selecção perder o contorno e, assim, ficar desligada.

Ter em atenção a temperatura ambiente e a ventilação

A classe climática encontra-se na chapa de características. Ela indica os limites de temperatura ambiente em que o aparelho pode funcionar. A placa de características encontra-se no compartimento de refrigeração à esquerda, em baixo.

Classe climática	Temperatura ambiente permitida
SN	+10 °C até 32 °C
N	+16 °C até 32 °C
ST	+16 °C até 38 °C
T	+16 °C até 43 °C

Ventilação

Fig. 3

O ar aquece junto à parede posterior do aparelho. O ar aquecido tem que poder sair, sem qualquer impedimento. De contrário, a máquina de frio terá que trabalhar mais. Isto provoca o aumento do consumo de energia. Por isso: Não tapar ou obstruir as aberturas de ventilação!

Ligar o aparelho

Depois do aparelho estar instalado, dever-se-á esperar, pelo menos, 1 hora, antes de pôr o aparelho a funcionar. Durante o transporte, pode acontecer que o óleo existente no compressor se tenha infiltrado no sistema de frio.

Antes da primeira colocação em funcionamento, deverá limpar o interior do aparelho (ver Limpeza).

A tomada deve ficar em local facilmente acessível. Ligar o aparelho à corrente alterna 220–240 V/50 Hz, através de uma tomada instalada segundo as normas. A tomada de corrente tem que estar protegida por um fusível de 10 A até 16 A.

No caso de aparelhos destinados a funcionar em países não europeus, há que verificar na chapa de características, se a tensão indicada e o tipo de corrente coincidem com os valores da corrente eléctrica da sua residência. A chapa de características encontra-se no interior do aparelho, no lado esquerdo, em baixo. A eventual substituição do cabo eléctrico só deve ser efectuada por um técnico especializado.

Aviso

Em caso algum, deverá o aparelho ser ligado a uma ficha electrónica de poupança de energia e a um ondulator, que converta a corrente contínua em corrente alterna de 230 V (por ex. Sistema Solar, corrente de bordo de navios).

Ligar o aparelho

Ligar a ficha do aparelho à tomada. O aparelho começa a refrigerar, a iluminação interior acende, sempre que se abrir a porta.

Fig. 2

Aviso acústico activo, na indicação **6** «AL» está a piscar. Depois de accionada a tecla «alarm» o aviso sonoro é desligado **9** «AL» apaga-se, quando a zona de congelação atinge a temperatura regulada.

De fábrica são reguladas e recomendadas as temperaturas seguintes:

Zona de refrigeração:	+6 °C
Zona da Garrafeira:	+10 °C
Zona de congelação:	–18 °C

Depois do aparelho ligado, pode demorar horas até que as temperaturas reguladas sejam atingidas.

Indicações sobre funcionamento

- As áreas frontais do exterior do aparelho ficam parcial e ligeiramente aquecidas, o que impede a formação de condensação na zona do vedante da porta.
- Se, depois de fechar a zona de congelação, não puder de imediato abrir a porta, deverá aguardar dois a três minutos até que seja compensado o vácuo formado.
- Devido ao sistema de frio, as grelhas de congelação podem ficar rapidamente cobertas de gelo em vários pontos. Isto não tem qualquer influência no funcionamento ou no consumo de energia. A descongelação só é necessária, se houver formação de gelo em toda a superfície da grelha de congelação, com uma espessura superior a 5 mm.

Regular a temperatura

Fig. 2

Zona de refrigeração

(regulável entre +2 °C e +11 °C)

Com a tecla **2**, seleccionar o comando da zona de refrigeração e, depois, com a tecla **11** regular a temperatura pretendida para a zona de refrigeração.

Recomendamos uma regulação de +4 °C.

Alimentos sensíveis não devem ser conservados a uma temperatura superior a + 4 °C.

Zona de garrafeira

(regulável entre +6 °C e +14 °C)

Com a tecla **3**, seleccionar o comando da zona da garrafeira e, depois, com a tecla **11** regular temperatura pretendida para a zona da garrafeira.

Zona de congelação

(regulável entre -16 °C e -26 °C)

Com a tecla **5**, seleccionar o comando da zona de congelação e, depois, com a tecla **11** regular a temperatura pretendida para a zona de congelação.

Arrumação dos alimentos

Na arrumação dos alimentos, ter em atenção o seguinte

Arrumar os alimentos bem embalados ou tapados. Deste modo, eles mantêm o aroma, a cor e a frescura. Além disso, evita-se a transmissão de sabores e a coloração das peças de plástico.

Recomendamos a arrumação dos alimentos da seguinte maneira:

- Nas prateleiras da zona de refrigeração: Produtos de pastelaria, alimentos confeccionados, fruta sensível ao frio e legumes.
- Na zona da garrafeira: Vinho e outras bebidas em garrafas e em latas.

- Na porta (de cima para baixo): Manteiga, queijo, ovos, bisnagas, frascos, garrafas, leite, pacotes de sumo.
- Zona de congelação: Alimentos ultracongelados, cubos de gelo, gelados, etc.

Capacidade útil

As indicações sobre capacidade útil estão indicadas na placa de características do seu aparelho.

A zona de refrigeração

Regulável entre +2 °C e +11 °C. Recomendamos a regulação de uma temperatura de +4 °C.

Utilização da zona de refrigeração

Para a conservação de produtos de pastelaria, comida pronta, conservas, leite condensado, queijo rijo, fruta e legumes sensíveis ao frio; Frutos do sul, como por ex. tangerinas, bananas, melões, pêra abacate, papaia, beringelas e, ainda, fruta para amadurecer, como tomates, pepinos, tomates verdes, batatas.

Equipamento da zona de refrigeração

As prateleiras interiores e as prateleiras da porta podem mudar de posição, se necessário: Levantar e retirar a prateleira. **Fig. 4**
Elevar e retirar as prateleiras e suportes da porta. **Fig. 5**

Super refrigeração

Na refrigeração Super, a zona de refrigeração é mantida tão fria quanto possível, durante 6 horas. Depois, é feita a comutação automática para a temperatura ajustada antes da activação da super refrigeração.

Activar a super refrigeração, por ex.:

- Antes da colocação de grande quantidade de alimentos.
- Para a refrigeração rápida de bebidas.

A zona da garrafeira

Fig. 6

A temperatura na zona da garrafeira é regulável de +6 °C até +14 °C.

A zona de garrafeira é o local ideal, para guardar garrafas de vinho e de outras bebidas, bem como latas.

Arrumação das garrafas

Fig. 7

Na arrumação das garrafas ter em atenção o seguinte:

- No total, podem ser arrumadas 14 garrafas de 7,5 dl nas prateleiras. Esta quantidade pode ser conseguida, se as garrafas forem arrumadas com o gargalo para a frente.
- A quantidade indicada pode variar em função de outros formatos e tamanhos de garrafas.
- Para se conseguir uma boa circulação de ar dentro do aparelho, as garrafas não podem tocar na parede do fundo da zona de refrigeração.

Conselhos práticos para guardar o vinho

- As garrafas antigas têm que ser guardadas de forma que as rolhas estejam, sempre, humedecidas. Nunca deve existir um intervalo entre o vinho e a rolha de cortiça.
- Antes de se saborear o vinho, a garrafa deve «aquecer» (chambriert) lentamente. Trazer para a mesa o rosé ca. de 2–5 horas ou o tinto ca. 4–5 horas antes de serem servidos e eles terão a temperatura ideal para serem servidos. Os vinhos brancos, ao contrário, vão directamente para a mesa e os espumantes e os champanhes, antes de serem servidos, devem arrefecer um pouco mais dentro do frigorífico.
- Tenha em atenção que os vinhos devem ser refrigerados um pouco mais que a temperatura ideal a que devem ser servidos, pois, ao serem despejados nos copos, os vinhos aquecem, imediatamente, 1 a 2 °C!

Temperaturas correctas para beber vinho

A temperatura ideal para os vinhos serem servidos é determinada pelo sabor do vinho e, assim, pelo prazer de bebê-lo.

Recomendamos as seguintes temperaturas para servir o vinho:

Tipo de vinho	Temperatura para beber
Bordéus tinto	18 °C
Costas do Ródano tinto/Barolo	17 °C
Burgunder tinto/Bordéus tinto	16 °C
Vinho do Porto	15 °C
Burgunder tinto novo	14 °C
Vinhos tintos novos	12 °C
Beaujolais novo/todos os vinhos pouco adocicados	11 °C
Vinhos brancos velhos/Chardonnay	10 °C
Sherry	9 °C
Vinhos brancos novos de vindimas tardias	8 °C
Vinhos brancos Loire/Entre-deux-Mers	7 °C

A zona de congelação

Utilização da zona de congelação

- para a conservação de alimentos ultracongelados
- à preparação de cubos de gelo
- à congelação de alimentos

Ter atenção para que a porta da zona de congelação esteja sempre fechada! Se a porta estiver aberta, os alimentos descongelam. Na zona de congelação forma-se muito gelo. Além disso: Desperdício de energia, devido ao elevado consumo de energia!

Congelação e conservação de alimentos

Comprar alimentos ultracongelados

A embalagem não deve estar danificada.

Verificar a data de validade.

A temperatura indicada na arca da loja deve ser de -18 °C ou inferior.

Se possível, transportar até casa os alimentos congelados dentro de um saco térmico e, depois, arrumá-los rapidamente na zona de congelação.

Conservação de alimentos congelados

- Importante para a correcta circulação de ar dentro do aparelho, é a introdução as gavetas de congelação até ao encosto.
- Se tiver que colocar muitos alimentos na zona de congelação, estes podem ser empilhados directamente sobre as grelhas de congelação ou na base da zona de congelação. Para este efeito, retirar todas as gavetas de congelação. Puxar as gavetas até prender, elevá-las ligeiramente à frente e, depois, retirá-las. **Fig. 8.**

Equipamento da zona de congelação

Preparação de cubos de gelo

Fig. 9

(Não existente em todos os modelos)

Encher a cuvette com $\frac{3}{4}$ de água e colocá-la na zona de congelação.

Para soltar, rapidamente, os cubos de gelo, colocar a cuvette sob água corrente ou torcê-la ligeiramente.

Calendário de congelação

Fig. 10

(não existente em todos os modelos)

Os números junto aos símbolos indicam a prazo de conservação em meses para os alimentos congelados. Na compra de alimentos ultracongelados, há que dar atenção à data de validade.

Supercongelação

Se já estiverem alimentos na zona de congelação, a «supercongelação» deve ser activada algumas horas antes da colocação de alimentos frescos.

Em geral, são suficientes 4 a 6 horas antes. Se tiver que ser utilizada a capacidade máxima de congelação, são necessárias 24 horas. Pequenas quantidades de alimentos podem ser congeladas, sem supercongelação. Para ligação da congelação Super, premir, primeiro a tecla de selecção Zona de congelação **Fig. 2/5** e, de seguida, a tecla «Super» **Fig. 2/7**. A indicação 6 «SU» fica iluminada.

A supercongelação desliga automaticamente, o mais tardar, após 2 dias.

Congelação de alimentos

Os alimentos devem, se possível, congelar rapidamente até ao núcleo. Deste modo, eles conservam as vitaminas, os nutrientes, o aspecto e o sabor. Não ultrapassar a capacidade máxima de congelação. Se a congelação for feita nas gavetas para alimentos congelados, a capacidade máx. de congelação reduz-se ligeiramente.

Capacidade de congelação

Os dados sobre a capacidade máxima de congelação em 24 horas podem ser encontrados na chapa de características.

Cuidado para que os alimentos a congelar não entrem em contactos com os alimentos já congelados.

Para que o sabor se mantenha e os alimentos não fiquem secos, estes devem ser embalados hermeticamente.

Como embalar os alimentos correctamente:

Material adequado para embalagem:

película de plástico, manga de polietileno, folha de alumínio, caixas próprias para congelação.

Estes produtos encontram-se à venda no comércio da especialidade.

Material não adequado para embalagem:

papel de embrulho, papel de pergaminho, celofane, sacos do lixo, sacos de compras usados.

Produtos próprios para fechar a embalagem:

elásticos, clips de plástico, fios, fita adesiva resistente ao frio, entre outros. Poderá fechar os sacos e as mangas de polietileno com um aparelho próprio para fechar sacos.

Prazo de validade dos alimentos congelados

com regulação média

peixe, charcutaria, refeições prontas, bolos	até 6 meses
queijo, aves, carne	até 8 meses
legumes, fruta	até 12 meses

Refrigeração rápida de bebidas

Fig. 2

O «bottle-timer» serve para refrigerar rapidamente bebidas na zona de congelação.

Ligar o «bottle-timer»

1. Premir a tecla de seleção Zona de congelação **5**.
2. Pressionar a tecla de selecção **10**, até que o «bottle-timer» seja seleccionado.
3. Com a tecla de regulação e de confirmação **11**, premir «+», até que o «bottle-timer» apresente um contorno. A função está activada. A indicação **6** apresenta o tempo restante. Passados 20 minutos actua um aviso sonoro. O aviso acústico pode ser desligado com a tecla «alarm» **9**.

Desligar o «bottle-timer»

1. Pressionar a tecla de selecção Zona de congelação **5**.
2. Com a Tecla de selecção **10**, seleccionar o «bottle-timer»
3. Com a tecla de regulação e de confirmação **11**, premir «-», até que a selecção se apresente sem o contorno, ficando, assim, desligada.

Descongelação de alimentos

De acordo com o tipo de alimento e o tipo de confecção a que o mesmo se destina, pode optar-se pelas seguintes possibilidades:

- à temperatura ambiente
- dentro do frigorífico
- no forno eléctrico com/sem circulação de ar quente
- no aparelho de micro-ondas.

Nota

Alimentos descongelados ou que começaram a descongelar não devem voltar a ser congelados. Só depois de confeccionados, poderão, de novo, ser congelados.

Neste caso, não utilizar mais o prazo máximo de conservação.

Desligar e desactivar o aparelho

Desligar o aparelho

Desligar a ficha da tomada

Desactivar o aparelho

Se o aparelho não for utilizado por um longo período de tempo:

1. Desligar a ficha da tomada ou os fusíveis.
2. Limpar o aparelho.
3. Deixar a porta do aparelho aberta.

Descongelação da zona de congelação

A zona de congelação não descongela automaticamente, porque os alimentos congelados não devem descongelar. Uma camada de gelo na zona de congelação prejudica a transmissão de frio aos alimentos congelados e aumenta o consumo de energia. Remova, regularmente, a camada de gelo.

Atenção: Não raspar a camada de gelo com uma faca ou com um objecto pontiagudo. Poderá, com isso, danificar a tubagem do agente refrigerador. O agente refrigerador, ao libertar-se, pode incendiar ou provocar ferimentos nos olhos.

Como proceder

1. Retirar os alimentos congelados e colocá-los num local fresco.
2. Retirar a ficha da tomada e desligar os fusíveis.
3. Deixar o aparelho descongelar.
4. Secar bem a zona de congelação.
5. Voltar a ligar o aparelho.
6. Voltar a arrumar os alimentos congelados.

Ajudas na descongelação

A descongelação pode ser acelerada, colocando uma panela com água bem quente na zona de congelação.

Atenção!

Colocar a panela sobre uma base isoladora de calor!

Aviso! Nunca utilizar aparelhos eléctricos ou chamas abertas para a descongelação, tal como aquecedores, aparelhos de limpeza a vapor, velas, candeeiros a petróleo e similares.

Importante no caso de sprays descongelantes:

- Os sprays descongelantes podem formar gases explosivos.
- Os sprays descongelantes podem conter diluentes que danificam as peças de plástico ou conter agentes propulsores.
- Os sprays descongelantes podem ser prejudiciais à saúde.

Dar atenção às indicações do fabricante.

A zona de refrigeração e a zona da garrafeira descongelam automaticamente

Enquanto a máquina de frio está a funcionar, formam-se gotas de água ou gelo na parede posterior da zona de refrigeração e na zona da garrafeira. Isto é devido ao funcionamento. Não é necessário limpar as gotas de água ou de gelo. A parede posterior descongela automaticamente. A água da descongelação é recolhida na respectiva calha **Fig. 11**. Das calhas de recolha da água de descongelação, esta é encaminhada para a máquina de frio, onde se evapora.

Nota! Manter limpas as calhas de recolha da água de descongelação e o orifício de escoamento **Fig. 11**, para que a água da descongelação possa escoar.

Como poupar energia

- Instalar o aparelho num local seco e arejado; nem sob a acção directa dos raios solares e nem próximo de uma fonte de calor (por ex. aquecedor, fogão). Se for inevitável, utilizar uma placa isoladora.
- Deixar as bebidas quentes arrefecerem fora do aparelho.
- Colocar os alimentos a descongelar na zona de refrigeração. Aproveitar o frio dos alimentos congelados para refrigeração dos alimentos na zona de refrigeração.
- Abrir a porta do aparelho o mínimo tempo possível!
- A parte de trás do aparelho deve ser limpa simplesmente com um aspirador ou com um pincel, para evitar o aumento do consumo de energia.
- Manter a necessária distância de 60 mm em relação à parede traseira. Assim, o ar quente poderá sair sem qualquer impedimento.

Ruídos de funcionamento

Ruídos absolutamente normais

Zumbido – o agregado de refrigeração está a trabalhar.

Borbulhar, gorgolejar ou vibração – o agente refrigerador circula nas tubagens.

Clic – audível quando o motor liga e desliga.

Evitar ruídos

O aparelho está desnivelado

Favor nivelar o aparelho com a ajuda de um nível de bolha dear. Utilizar, para isso, os pés de enroscar ou colocar qualquer coisa por baixo.

O aparelho está encostado

Favor afastar o aparelho dos móveis ou aparelhos vizinhos.

Gavetas ou prateleiras abanam ou esrtão emperradas

Verificar as peças removíveis e voltar a colocá-las no lugar.

Garrafas ou outros recipientes tocam-se

Afastar, ligeiramente, as garrafas e recipientes uns dos outros.

Eliminação de pequenas anomalias

Antes de pedir a intervenção dos Serviços Técnicos

Deverá verificar, se você mesmo não poderá eliminar a anomalia, com a ajuda das indicações seguintes.

O cliente terá, sempre que suportar os custos ocasionados pela explicação de funcionamento do aparelho por parte dos Serviços Técnicos, mesmo durante o período de garantia!

Anomalia	Causa possível	Ajuda
Nenhuma indicação está iluminada.	Falha de energia; os fusíveis dispararam; a ficha não está bem ligada na tomada.	Verificar, se há corrente, os fusíveis devem estar ligados.

Anomalia	Causa possível	Ajuda
Soa o aviso alarme acústico e a respectiva indicação acende.	Anomalia – na zona de congelação está demasiado quente! • As aberturas para ventilação estão tapadas. • A porta da zona de congelação está aberta. • Foram colocados demasiados alimentos de uma só vez, para congelação.	Para desligar o aviso sonoro, premir a tecla de alarme. Fig. 2/9 Verificar a ventilação. Fechar a porta. Não ultrapassar a capacidade máxima de congelação.
A iluminação interior não funciona.	O interruptor da luz está preso. Fig. 11/2 ou 11/9 A lâmpada está danificada.	Verificar, se o interruptor se move. Substituir a lâmpada incandescente 1. Retirar a ficha da tomada ou desligar os fusíveis. 2. Puxar a grelha para a frente. Fig. 12 3. Mudar a lâmpada (lâmpada de substituição, corrente alterna 220–240 V, casquilho E14, Watt ver lâmpada fundida).
O disco da zona da garrafeira começa a girar.	O interruptor de aquecimento prende. Fig. 11/8	Verificar, se o interruptor se move.
O fundo da zona de refrigeração está molhado.	O tubo de saída da água de descongelação está entupido.	Limpar a calha de recolha da água de descongelação e o orifício de escoamento. Fig. 11
A máquina de frio está ligada por períodos mais frequentes e mais longos.	Congelação de maior quantidade de alimentos frescos. As aberturas de ventilação estão tapadas.	Não ultrapassar a capacidade máxima de congelação. Afastar os obstáculos.

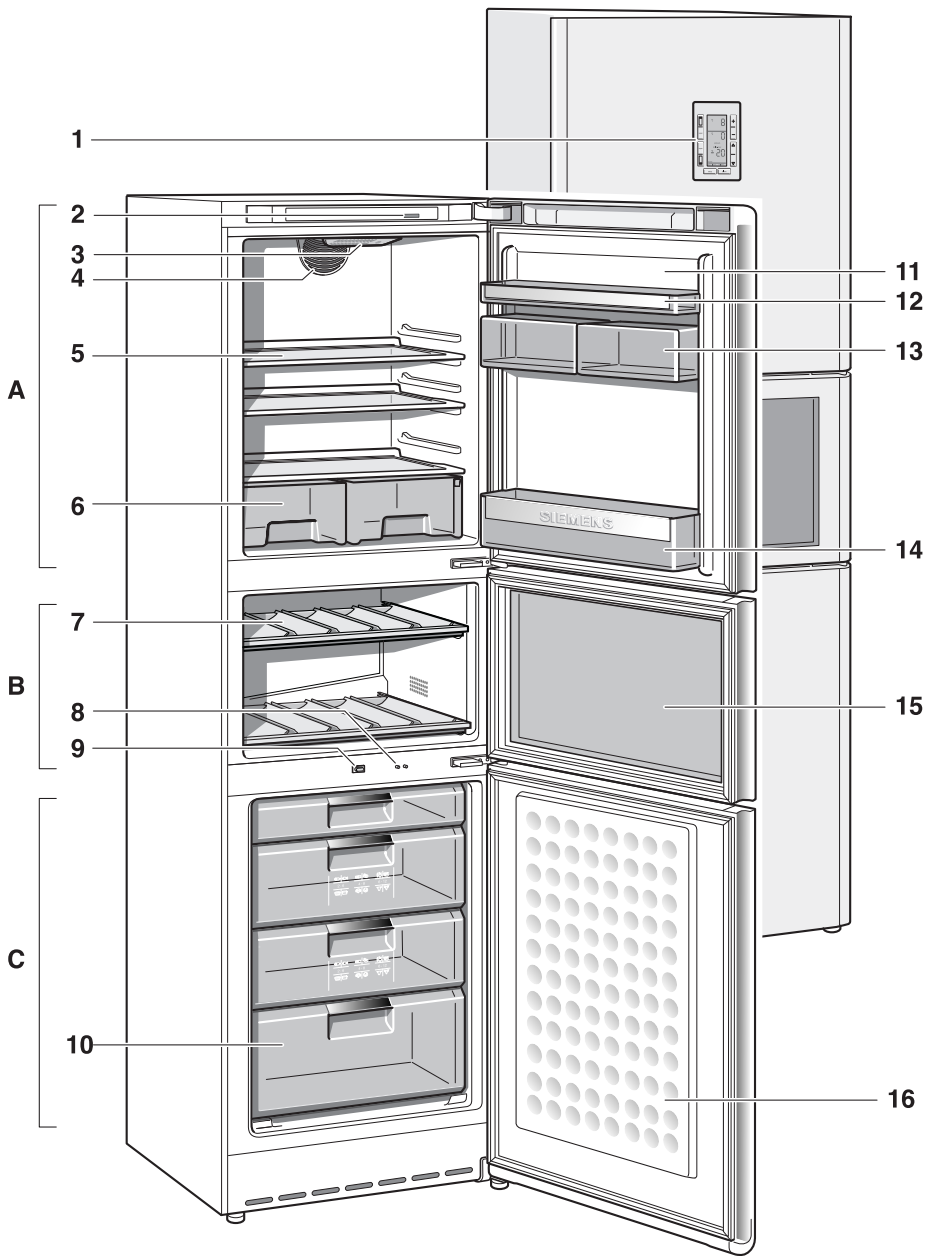
Assistência Técnica

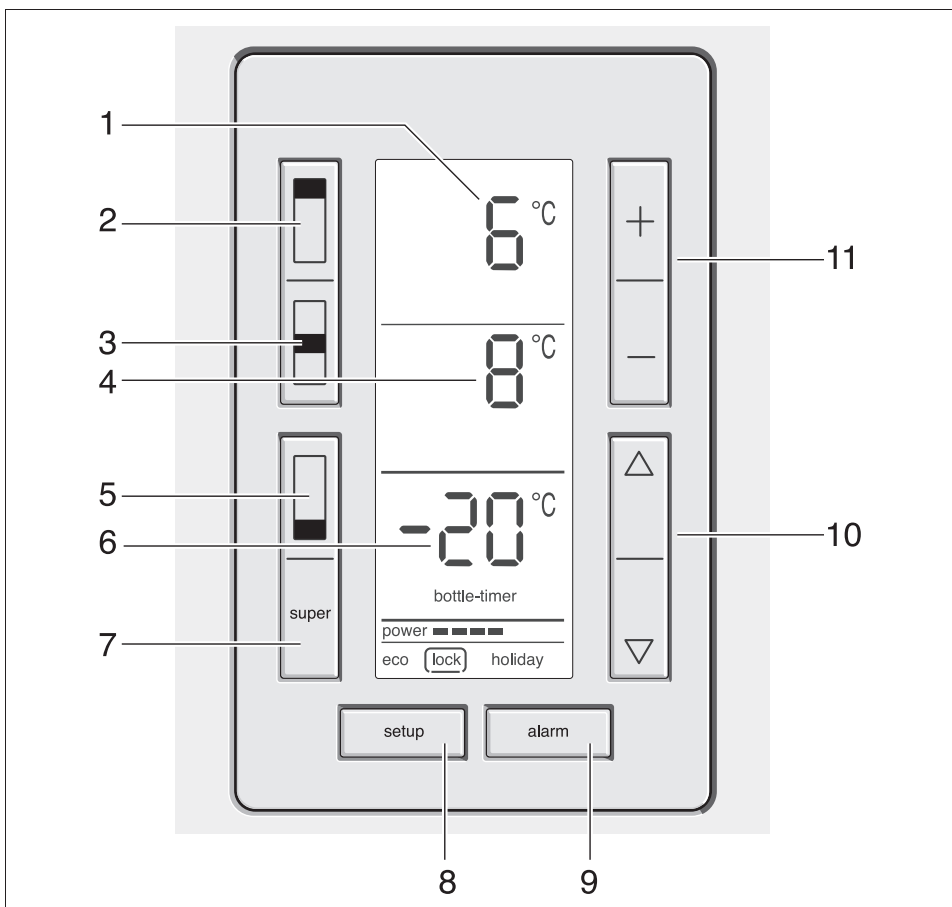
Na lista telefónica ou no índice de Postos de Assistência encontrará o Posto mais próximo da sua área de residência.

Indique sempre aos Serviços Técnicos o número de artigo (E-Nr.) e o número de fabrico (FD-Nr.) do seu aparelho.

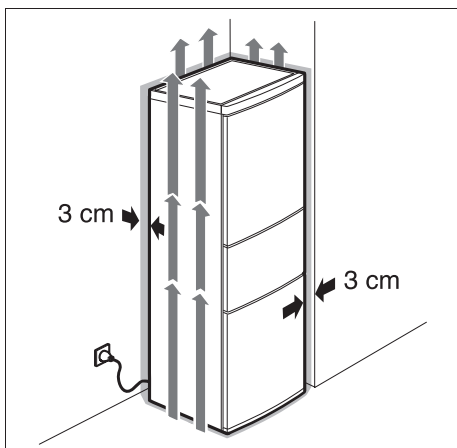
Estas indicações constam da chapa de características. **Fig. 13**

Ao indicar estes elementos aos Serviços Técnicos, evitará deslocações desnecessárias, poupando, assim, custos adicionais.





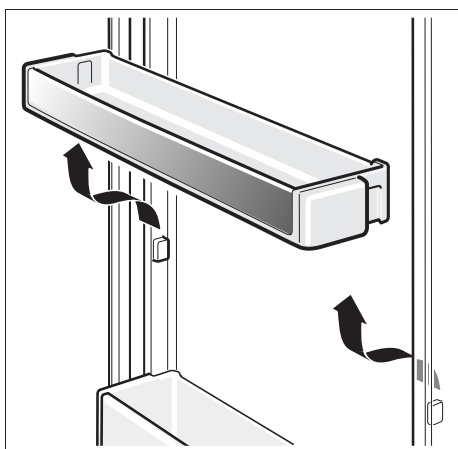
2



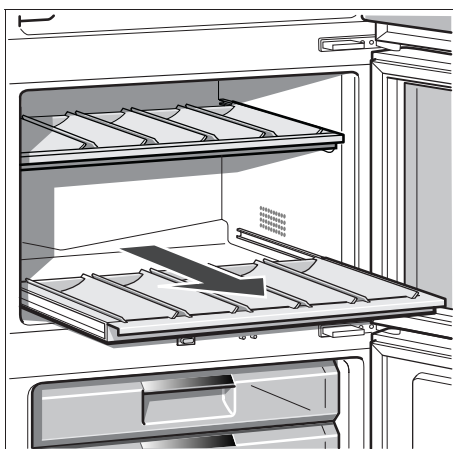
3



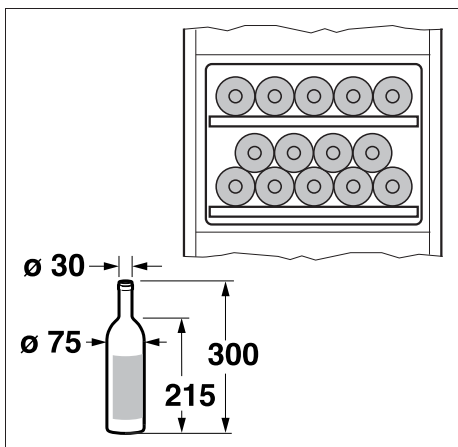
4



5



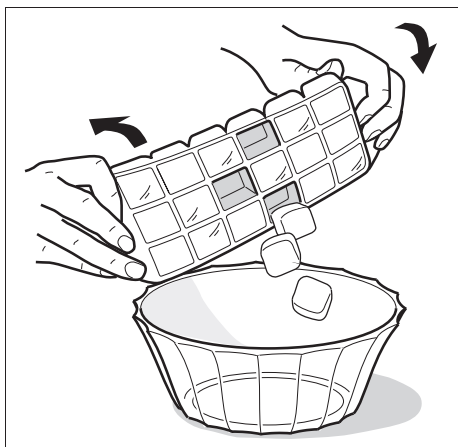
6



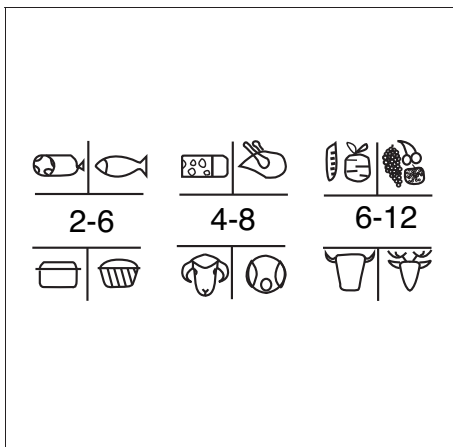
7



8



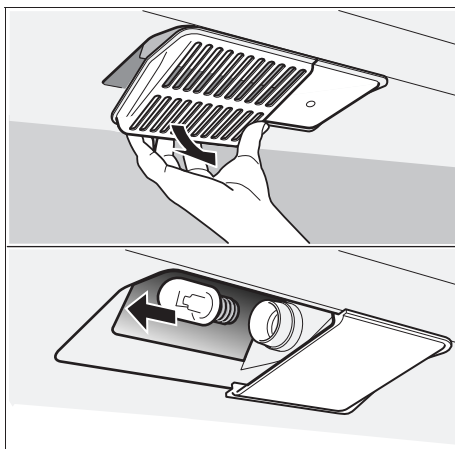
9



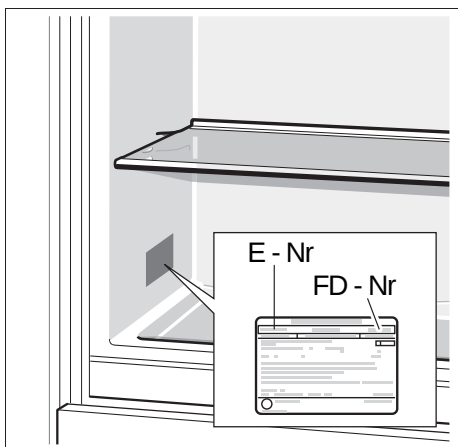
10



11



12



13

Siemens Info Line (Mo–Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen:

Tel.: **01805 2223*** oder unter **siemens-info-line@bshg.com**

*) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggfs. abweichend.

Nur für Deutschland gültig!



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

© Siemens-Electrogeräte GmbH.

www.siemens-homeappliances.com 9000 293 832 (8906)