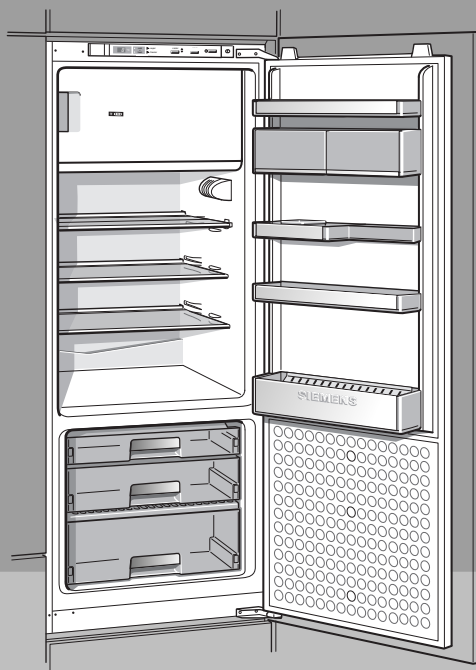




KI25F..

de Gebrauchsanleitung
fr Mode d'emploi

it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing

SIEMENS

de Inhaltsverzeichnis

Hinweise zur Entsorgung	4	Der Frischkühlraum	10
Sicherheits- und Warnhinweise	4	Das Gefrierfach	11
Gerät aufstellen	6	Tiefkühlkost lagern und Eis bereiten ...	12
Gerät anschließen	6	Frische Lebensmittel eingefrieren	12
Gerät kennenlernen	7	Lebensmittel eingefrieren	13
Bedienblende	7	Supergefrieren	13
Raumtemperatur beachten	8	Gefriergut auftauen	14
Gerät einschalten	8	Gerät ausschalten	14
Temperatur einstellen	8	Abtauen	15
Nutzzinhalt	9	Gerät reinigen	16
Der Kühlraum	9	Energie sparen	17
Super-Kühlen	9	Betriebsgeräusche	17
Lebensmittel einordnen	9	Kleine Störungen selbst beheben	18
Ausstattung des Kühlraums	10	Kundendienst	20

fr Table des matières

Conseils pour la mise au rebut	21	Le compartiment fraîcheur	29
Consignes de sécurité et avertissements	22	Tiroir congélateur	30
Installation de l'appareil	24	Stockage des aliments surgelés et préparation de glaçons	30
Branchement de l'appareil	24	Congélation de produits frais	31
Présentation de l'appareil	25	Congeler les aliments	31
Bandeau de commande	25	Supercongélation	32
Contrôler la température ambiante	26	Décongélation de produits surgelés ...	33
Enclenchement de l'appareil	26	Eteindre l'appareil	33
Réglage de la température	27	Si vous dégivrez l'appareil	34
Contenance utile	27	Nettoyage de l'appareil	35
Compartiment réfrigérateur	27	Economies d'énergie	36
Super-réfrigération	27	Bruits de fonctionnement	36
Rangement des denrées	28	Remédier soi même aux petites pannes	37
Aménagement du compartiment réfrigérateur	28	Service après-vente	39

it Istruzioni per l'uso

Avvertenze per lo smaltimento	40	Il vano congelatore	48
Avvertenze di sicurezza e pericolo	41	Conservare alimenti surgelati e preparare ghiaccio	48
Installazione dell'apparecchio	42	Congelamento di alimenti freschi	49
Collegare l'apparecchio	43	Congelare alimenti	49
Conoscere l'apparecchio	43	Superfreezer	50
Pannello comandi	44	Scongelamento di alimenti congelati ...	50
Osservare la temperatura ambiente	44	Spegnere l'apparecchio	50
Accendere l'apparecchio	45	Scongelamento	51
Regolare la temperatura	45	Pulizia dell'apparecchio	52
Capacità utile totale	45	Risparmiare energia	53
Frigorifero	45	Rumori di funzionamento	53
Super-raffreddamento	45	Eliminare da soli piccoli guasti	54
Sistemare gli alimenti	46	Servizio assistenza clienti	56
Dotazione del frigorifero	46		
Il vano a 0 °C	47		

nl Inhoud

Aanwijzingen over de afvoer	57	De verskoelruimte	64
Veiligheidsbepalingen en waarschuwingen	58	Het vriesvak	65
Apparaat opstellen	59	Diepvrieswaren opslaan en ijsblokjes maken	66
Apparaat aansluiten	60	Verse levensmiddelen invriezen	66
Kennismaking met het apparaat	60	Levensmiddelen invriezen	67
Bedieningspaneel	61	Supervriezen	67
Let op de omgevings- temperatuur	61	Ontdooien van diepvrieswaren	68
Inschakelen van het apparaat	62	Uitschakelen van het apparaat	68
Instellen van de temperatuur	62	Ontdooien	69
Netto-inhoud	62	Schoonmaken van het apparaat	70
Koelruimte	63	Energie besparen	71
Superkoelen	63	Bedrijfsgeluiden	71
Levensmiddelen inruimen	63	Kleine storingen zelf verhelpen	72
Uitvoering van de koelruimte	64	Servicedienst	74

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

Stromschlaggefahr!

- Keine spitzen oder scharfkantigen Gegenstände verwenden um Reif- und Eisschichten zu entfernen. Sie könnten damit die 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 kohlen säurehaltige 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!

Allgemeine Bestimmungen

Das Gerät eignet sich

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

Das Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt.

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

Der Kältekreislauf ist auf Dichtheit geprüft.

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

Gerät aufstellen

Zum Aufstellen eignet sich ein trockener, belüftbarer Raum. Der Aufstellplatz sollte nicht direkter Sonnenbestrahlung ausgesetzt und nicht in der Nähe einer Wärmequelle wie Herd, Heizkörper etc. sein. Wenn das Aufstellen neben einer Wärmequelle unvermeidbar ist, verwenden Sie eine geeignete Isolierplatte oder halten Sie folgende Mindestabstände zur Wärmequelle ein:

Zu Elektro- oder Gasherden 3 cm.
Zu Öl- oder Kohleherden 30 cm.

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").

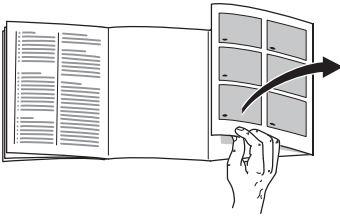
Die Steckdose sollte frei zugänglich sein. Das Gerät an 220–240 V/50 Hz Wechselstrom über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen. Die Steckdose muss mit einer 10-A bis 16-A-Sicherung abgesichert sein.

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 kennenlernen



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

Abweichungen bei den Abbildungen sind möglich.

*nicht bei allen Modellen

Bild 1

1-6 Bedienblende

7 Innenbeleuchtung

8 Ablagen im Kühlraum

9 Frischkühlschubladen

10 Feuchtefilter

11 Feuchteschublade

12 Ablage für Eier

13 Butter- und Käsefach *

14 Ablage für Tuben und kleine Dosen

15 Ablage für große Flaschen

A Gefrierfach

B Kühlraum (+3 °C bis +8 °C)

C Frischkühlraum (nahe 0 °C)

Bedienblende

Bild 2

1 Taste Ein/Aus (Hauptschalter)

Dient zum Ein- und Ausschalten des gesamten Gerätes.

2 Taste Super

Dient zum Ein- und Ausschalten des Super-Kühlens und -Gefrierens.

3 Taste Temperatureinstellung

Mit der Taste wird die Temperatur des Kühlraums eingestellt.

4 Anzeige Super

Leuchtet, wenn Super-Kühlen und Super-Gefrieren in Betrieb ist.

5 Anzeigen "cold+fresh" und "freezer"

Leuchten, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

6 Anzeige Temperatur

Zeigt die eingestellte Temperatur des Kühlraums an.

Raumtemperatur 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 Gerät.

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

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 einschalten

Bild 2

Taste Ein/Aus **1** drücken. Die Anzeige **6** zeigt die eingestellte Temperatur im Kühlraum an. Die Anzeigen **5** "cold, fresh" und "freezer" leuchten. Bei geöffneter Tür leuchtet die Innenbeleuchtung.

Wir empfehlen eine Einstellung von +4 °C.

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

Temperatur einstellen

Bild 2

Kühlraum

(von +3 °C bis +8 °C einstellbar)

Taste **3** so oft drücken, bis die gewünschte Temperatur eingestellt ist.

Hinweis

Die Temperatur im Gefrierfach ist abhängig von der Kühlraumtemperatur. Wärmere Kühlraumtemperaturen bewirken auch wärmere Gefrierfachtemperaturen.

Frischkühlraum

Die Temperatur im Frischkühlraum **Bild 1/C** ist vom Werk aus auf nahe 0 °C eingestellt und sollte möglichst nicht verändert werden. Sollte sich auf dem Kühlgut Frost bilden, kann die Temperatur wärmer eingestellt werden. (Siehe "Kleine Störungen selbst beheben".)

Nutzzinhalt

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

Der Kühlraum

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

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

Super-Kühlen

Beim Super-Kühlen wird der Kühlraum ca. 24 Stunden lang so kalt wie möglich gekühlt. Danach wird automatisch auf die vor dem Superkühlen eingestellte Temperatur umgestellt.

Das Super-Kühlen einschalten z. B.:

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

Ein- und Ausschalten

Bild 2

Taste Super **2** drücken.

Ist das Super-Kühlen eingeschaltet, leuchten Anzeige **4** "super" und in Anzeige **6** "SU".

Lebensmittel einordnen

Kälte-Zonen im Kühlraum beachten!

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

- Die kältesten Zonen sind an der Rückwand und über der untersten Ablage.
- Die wärmste Zone ist an der Tür ganz oben. Hinweis: Lagern Sie in der wärmsten Zone z. B. Käse und Butter. Beim Servieren behält der Käse sein Aroma, die Butter bleibt streichfähig.

Wir empfehlen, die Lebensmittel wie folgt einzuordnen:

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

Ausstattung des Kühlraums

Sie können die Ablagen des Innenraums und die Türablagen nach Bedarf variieren: Ablage nach vorne ziehen, absenken und seitlich herauschwenken **Bild 3**. Türablage anheben und herausnehmen **Bild 4**.

Sonderausstattung

nicht bei allen Modellen

Schublade für Wurst und Käse

Bild 5

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

Flaschenhalter

Bild 6

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

Vario-Ablage

Bild 7

Die vordere Hälfte der geteilten Glasplatte herausnehmen und in die darunterliegende Einschiebenut nach hinten schieben. Dadurch können Sie auf der darunterliegenden Ablage hohes Kühlgut (z.B. Kannen, Flaschen) abstellen.

Behälter für Wurst und Käse

Bild 8

Der Deckel auf dem Wurst- und Käsebehälter kann umgedreht werden; das ermöglicht eine verschlossene oder belüftete Aufbewahrung der Lebensmittel.

Butter- und Käsefach

Bild 9

Kleinteile-Halter

Bild 10

Kleine Flaschen, Behälter usw. können durch Einklemmen gegen Umfallen gesichert werden.

Der Frischkühlraum

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

Die Lebensmittel können bis zu dreimal länger ohne Frischeverlust gelagert werden, als in der normalen Kühlzone.

Frischkühlschublade

In der Frischkühlschublade **Bild 1/9**

herrscht eine Temperatur nahe 0 °C und bis zu 50% Luftfeuchtigkeit. Ideal zum Aufbewahren von Fisch, Fleisch, Wurst, Käse und Milch.

Feuchteschublade

Die Feuchteschublade **Bild 1/11** wird durch einen Spezial-Filter abgedeckt, der Luft durchläßt, aber die Feuchtigkeit zurückhält. Dadurch herrschen in der Feuchteschublade je nach Beladung bis zu 90 % Luftfeuchtigkeit; Idealbedingungen für alles, was vom Garten und Feld kommt wie Salate, Gemüse, Obst, Pilze und Kräuter.

Zum Frischkühlen ungeeignet sind:

Kälteempfindliches Obst und Gemüse wie: Südfrüchte, Avocados, Papayas, Passionsfrüchte, Auberginen, Gurken, Paprika, außerdem Obst zum Nachreifen, grüne Tomaten, Kartoffeln und Hartkäse. Der ideale Aufbewahrungsort für diese Lebensmittel ist der Kühlraum **Bild 11/B**.

Beim Einkaufen von Lebensmitteln beachten:

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

Lagerzeiten (bei 0 °C)

je nach Ausgangsqualität

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

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

Fleisch in größeren Stücken, Fertiggerichte	bis 15 Tage
---	-------------

Geräucherte oder gepökelte Wurst, Kohl	bis 20 Tage
--	-------------

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

Das Gefrierfach

Das Gefrierfach verwenden

- Zum Lagern von Tiefkühlkost
- Zum Herstellen von Würfeis
- Zum Einfrieren kleiner Mengen Lebensmittel

Hinweis

Die Gefrierfach-Tür rastet hörbar ein.

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

Verschluss-Anzeige

(nicht bei allen Modellen)

Die Verschluss-Anzeige **Bild 11** zeigt an, ob die Gefrierfach-Tür richtig geschlossen ist:

- rote Anzeige: die Gefrierfach-Tür ist offen
- weiße Anzeige: die Gefrierfach-Tür ist geschlossen

Tiefkühlkost lagern und Eis bereiten

Beachten Sie bereits beim Einkauf von Tiefkühlkost:

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

Eisschale

(nicht bei allen Modellen)

Bild 12

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

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

Frische Lebensmittel eingefrieren

Lebensmittel selbst eingefrieren

Werden Lebensmittel selbst eingefroren, nur frische, einwandfreie Lebensmittel verwenden.

Zum Einfrieren geeignet sind:

Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel und Wild, Fisch, Gemüse, Kräuter, Obst, Backwaren, Pizza, fertige Speisen, Speisereste, Eigelb und Eiweiß.

Zum Einfrieren nicht geeignet sind:

Ganze Eier in der Schale, Sauerrahm und Mayonnaise, Blattsalate, Radieschen, Rettiche und Zwiebel.

Blanchieren von Gemüse und Obst

Damit Farbe, Geschmack, Aroma und Vitamin "C" erhalten bleiben, sollte Gemüse und Obst vor dem Einfrieren blanchiert werden.

Beim Blanchieren wird das Gemüse und Obst kurzzeitig in kochendes Wasser getaucht.

Literatur über das Einfrieren, in der auch das Blanchieren beschrieben wird, gibt es im Buchhandel.

Lebensmittel eingefrieren

Verwenden Sie zum Einfrieren nur frische und einwandfreie Lebensmittel.

Einzufrierende nicht mit bereits gefrorenen Lebensmitteln in Berührung bringen.

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

Max. Gefriervermögen

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

So verpacken Sie richtig:

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

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-Clip, Bindfäden, kältebeständige Klebebänder o. ä. Sie können Beutel und Schlauch-Folien aus Polyethylen mit einem Folien-Schweißgerät verschweißen.

Haltbarkeit des Gefriergutes

Hängt ab von der Art der Lebensmittel. Bei mittlerer Temperatur:

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

Supergefrieren

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

Damit es beim Einlegen frischer Lebensmittel nicht zum unerwünschten Temperaturanstieg kommt, einige Stunden vor dem Einlegen frischer Ware das Supergefrieren einschalten.

Kleinere Mengen Lebensmittel können ohne Supergefrieren eingefroren werden.

Ein- und Ausschalten

Bild 2

“Super”-Taste **2** drücken.

Ist das Supergefrieren eingeschaltet, leuchtet die Taste.

Das Supergefrieren schaltet automatisch nach 24 Stunden ab.

Hinweis

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

Gefriergut auftauen

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

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

Hinweis

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

Die max. Lagerdauer des Gefriergutes nicht mehr voll nutzen.

Gerät ausschalten

Ein/Aus-Taste **Bild 2/1** drücken. Die Temperaturanzeige erlischt und die Kühlmaschine schaltet ab.

Gerät stilllegen

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen:

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

Abtauen

Gefrierfach

Das Gefrierfach taut nicht automatisch ab. Eine Reifschicht im Gefrierfach verschlechtert die Kälteabgabe an das Gefriergut und erhöht den Stromverbrauch. Tauen Sie das Gefrierfach regelmäßig ab.

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. Gerät ausschalten.
3. Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten.
4. Gerät abtauen lassen.
5. Tauwasser aufwischen und trockenreiben.
6. Gerät wieder einschalten.
7. Gefriergut wieder einlegen.

Abtau-Hilfen

Sie können das Abtauen beschleunigen, indem Sie einen Topf mit heißem Wasser in das Gefrierfach stellen. Stellen Sie den Topf auf eine wärmeisolierende Unterlage!

Warnung!

Verwenden Sie zum Abtauen nie elektrische Geräte oder offenes Feuer wie Dampfreinigungsgeräte, Kerzen, Petroleumlampen u. a.

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 Frischkühlraum tauen vollautomatisch ab

Während die Kühlmaschine läuft, bilden sich an der Rückwand des Kühlraums Tauwasser-Tropfen oder Reif. Dies ist funktionsbedingt. Sie brauchen die Tauwasser-Tropfen oder den Reif nicht abzuwischen. Die Rückwand taut automatisch ab. Das Tauwasser läuft in die Tauwasser-Rinne **Bild 13**. Von der Tauwasser-Rinne läuft das Tauwasser zur Kühlmaschine, wo es verdunstet.

Hinweis: Tauwasser-Rinne und Ablauf-Loch **Bild 13** sauberhalten, damit das Tauwasser ablaufen kann.

Gerät reinigen

Achtung!

Verwenden Sie keine sand-, chlorid- oder säurehaltigen Putz- und Lösungsmittel.

Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Schwämme. Auf den metallischen Oberflächen im Gerät könnte Korrosion entstehen.

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

Gehen Sie wie folgt vor:

- Vor dem Reinigen Gerät ausschalten.
- Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten!
- Gefriergut herausnehmen und an einem kühlen Ort lagern. Kälteakku (wenn beiliegend) auf die Lebensmittel legen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch, lauwarmem Wasser und etwas PH-neutralem Spülmittel. Das Spülwasser darf nicht in die Beleuchtung gelangen.
- Die Türdichtung nur mit klarem Wasser abwischen und danach gründlich trocken reiben.
- Nach dem Reinigen Gerät wieder anschließen und einschalten.

Hinweis

Tauwasser-Rinne und Ablaufloch regelmäßig mit Wattestäbchen oder ähnlichem reinigen, damit das Tauwasser ablaufen kann.

Reinigen des Frischkühlraumes

Zum Reinigen lassen sich alle Schubladen und Auszugsschienen im Frischkühlraum herausnehmen.

Herausnehmen der Schubladen

Schubladen ganz herausziehen, durch hochheben aus Verrasterung lösen und herausnehmen **Bild 14**.

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

Herausnehmen der Auszugsschienen **Bild 15**

Entriegelungen in Pfeilrichtung ziehen, Auszugsschienen vorne nach oben heben und herausnehmen.

Beim Einsetzen Auszugsschienen zuerst in die hintere Öffnung, dann in die vordere Öffnung einführen und herunterdrücken bis sie einrasten.

Herausnehmen des Feuchtefilters

Auch der Feuchtefilter **Bild 1/10** über der Feuchteschublade kann zum Reinigen herausgenommen werden. Dazu zuerst die Feuchteschublade herausnehmen. Danach den Feuchtefilter anheben und herausziehen.

Die Filterabdeckung **Bild 16** abheben, Filter herausnehmen, im lauwarmen Wasser reinigen, trocknen lassen und wieder zusammenbauen.

Energie sparen

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

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 Ursachen	Abhilfe
Temperatur weicht stark von der Einstellung ab.		In einigen Fällen reicht es, wenn Sie das Gerät für 5 Minuten ausschalten. Ist die Temperatur zu warm, prüfen Sie nach wenigen Stunden, ob eine Temperaturannäherung erfolgt ist. Ist die Temperatur zu kalt, prüfen Sie am nächsten Tag die Temperatur nochmal.
Die Innen-Beleuchtung funktioniert nicht.	Die Glühlampe ist defekt. Der Lichtschalter klemmt. Bild 17/A	Glühlampe austauschen Bild 17/B 1. Netzstecker ziehen bzw. Sicherung ausschalten. 2. Abdeckgitter nach vorne abziehen. 3. Glühlampe wechseln. (Ersatzlampe, 220–240 V Wechselstrom, Sockel E14, Wattangabe siehe defekte Lampe) Prüfen, ob er sich bewegen lässt.
Das Gefriergut ist festgefroren.		Gefriergut mit einem stumpfen Gegenstand lösen. Nicht mit Messer oder spitzem Gegenstand ablösen. Sie könnten damit die Kältemittel-Rohre oder die Kunststoff-Oberfläche beschädigen.
Das Gefrierfach hat eine dicke Reifschicht.		Gefrierfach abtauen (siehe Abtauen). Achten Sie immer darauf, dass die Gefrierfach-Tür richtig schließt. Die Gefrierfach-Tür muss hörbar einrasten.
Der Boden des Kühlraums ist nass.	Das Tauwasser-Ablaufrohr ist verstopft.	Reinigen Sie die Tauwasserrinne und das Ablaufrohr Bild 13 , siehe Gerät reinigen

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Die Temperatur im Kühlraum ist zu kalt	Die Gefrierfach-Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Gefrierfach-Tür. Die Gefrierfach-Tür muss hörbar einrasten.
	Temperatur ist zu kalt eingestellt.	Stellen Sie eine wärmere Temperatur ein.
	Das Supergefrieren ist eingeschaltet.	Supergefrieren ausschalten.
Die Kältemaschine schaltet immer häufiger und länger ein.	Häufiges Öffnen der Geräte-Tür oder der Gefrierfach-Tür;	Tür nicht unnötig öffnen.
	Einfrieren größerer Mengen frischer Lebensmittel.	Max. Gefriervermögen nicht überschreiten.
	Die Be- und Entlüftungsöffnungen sind verdeckt.	Hindernisse entfernen.
Der Kühlschrank hat keine Kühlleistung.	Gerät ist ausgeschaltet	Ein/Aus Taste Bild 2/1 drücken.
	Stromausfall; die Sicherung ist ausgeschaltet; der Netzstecker sitzt nicht fest.	Prüfen, ob Strom vorhanden ist, Sicherungen überprüfen.

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Die Temperatur im Frischkühlraum ist zu kalt oder warm.	Die Festeinstellung ist zu hoch oder zu niedrig eingestellt.	Die Temperatur im Frischkühlraum kann korrigiert werden (Zum Beispiel bei Frost im Frischkühlraum). Dazu Ein/Aus Taste Bild 2/1 ausschalten. Tasten Bild 2/1 und Bild 2/3 gleichzeitig drücken, bis Anzeige Bild 2/6 blinkt. Zum Einstellen der Temperatur, Taste Bild 2/3 so oft drücken, bis gewünschte Temperatur angezeigt wird. Stufe 0 – kälteste Einstellung Stufe 6 – wärmste Einstellung Stufe 4 – Werkseinstellung (nahe 0 °C) Die Zahlen der Anzeige entsprechen nicht °C Temperaturen im Frischkühlraum. Die eingestellte Temperatur wird nach 1 Minute gespeichert und die Anzeige schaltet wieder auf die aktuelle Kühlraumtemperatur um.

Kundendienst

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

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

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

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.).

Risque d'explosion !

- Ne dégivrez ni ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur. La vapeur risque d'atteindre des pièces électriques et de provoquer un court-circuit.

Risques d'électrocution !

- 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.
- 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).

Installation de l'appareil

Un local sec et aérable convient pour installer l'appareil. Évitez de placer l'appareil à un endroit directement exposé aux rayons solaires ou à proximité d'une source de chaleur telle une cuisinière, un radiateur, etc. Si l'installation près d'une source de chaleur est inévitable, utilisez une plaque isolante appropriée ou respectez les distances minimales suivantes :

3 cm par rapport aux cuisinières électriques ou à gaz,
30 cm par rapport à un appareil de chauffage au fuel ou au charbon.

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).

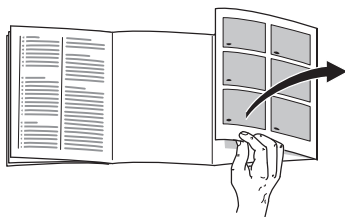
La prise de courant doit rester facilement accessible. Branchez la fiche mâle de l'appareil dans une prise secteur en 220–240 V / 50 Hz, réglementairement reliée à la terre. La prise doit être protégée par un fusible/disjoncteur supportant de 10 A à 16 A.

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.

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.

*selon le modèle

Fig. 1

1-6 Bandeau de commande

- 7 Eclairage intérieur
- 8 Clayettes du compartiment réfrigérateur
- 9 Tiroirs fraîcheur
- 10 Filtre à humidité
- 11 Tiroir à fraîcheur humide
- 12 Balconnet à oeufs
- 13 Casier à beurre et à fromage *
- 14 Support pour tubes et petites boîtes de conserve
- 15 Clayette à grandes bouteilles

- A Compartiment congélateur
- B Compartiment réfrigérateur (de +3 °C à +8 °C)
- C Compartiment fraîcheur (proche de 0 °C)

Bandeau de commande

Fig. 2

1 Touche Marche / Arrêt (Interrupteur principal)

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

2 Touche « super »

Pour allumer et éteindre la super-réfrigération et la supercongélation.

3 Touche du réglage de la température

Cette touche sert à régler la température du compartiment réfrigérateur.

4 La mention « super »

Ce voyant ne s'allume que pour indiquer que la super-réfrigération et la supercongélation s'est enclenchée.

5 Les mentions « cold+fresh » et « freezer »

S'allument si l'appareil se trouve sous tension.

6 Indicateur de température

La température sur laquelle le compartiment réfrigérateur a été réglé s'affiche.

Contrôler la température ambiante

La catégorie climatique à laquelle appartient l'appareil figure sur sa plaque signalétique. Elle indique dans quelles plages de température il est possible de faire fonctionner l'appareil.

La plaque signalétique se trouve en bas à gauche dans l'appareil.

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

Aération

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.

Enclenchement de l'appareil

Fig. 2

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt **1**. La mention **6** indique la température sur laquelle le compartiment réfrigérateur a été réglé. Les mentions **5** « cold+fresh » et « freezer » s'allument. L'éclairage intérieur s'allume en ouvrant la porte.

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

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

Réglage de la température

Fig. 2

Compartiment réfrigérateur

(réglable entre +3 °C et +8 °C)

Appuyez sur la touche **3** jusqu'à ce que la température souhaitée soit réglée.

Remarque

La température régnant dans le tiroir congélateur dépend de celle régnant dans le compartiment réfrigérateur. Des températures de réfrigération plus élevées font que les températures de congélation sont plus élevées.

Compartiment fraîcheur

A la fabrication, la température du compartiment fraîcheur, **Fig. 1/C**, a été réglée aux environs de 0 °C ; si possible, il ne faut pas la modifier. S'il se forme du givre sur les aliments présents, vous pouvez augmenter la température. (voir la section intitulée « Remédier soi-même aux petites pannes »).

Contenance utile

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

Compartiment réfrigérateur

La température dans le compartiment réfrigérateur est réglable entre +3 et +8 °C.

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

Super-réfrigération

Pendant la super-réfrigération, la température dans le compartiment réfrigérateur descend le plus bas possible pendant env. 24 heures. Ensuite, l'appareil commute sur la température réglée avant que vous n'activiez la super-réfrigération.

Activez la super-réfrigération par exemple :

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

Allumage et extinction

Fig. 2

Appuyez sur la touche « super » **2**.

Si vous avez enclenché la super-réfrigération, le voyant **4** « super » s'allume et la mention **6** « SU » s'affiche.

Rangement des denrées

Attention : différentes zones froides dans le compartiment réfrigérateur !

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

- La zone la plus froide se trouve contre la paroi arrière et au dessus de la grille la plus basse.
- La zone la moins froide se trouve complètement en haut, contre la porte. Remarque : rangez dans la zone la moins froide par ex. le fromage et le beurre. Ainsi, au moment de servir, le fromage conservera tout son arôme et le beurre restera tartinable.

Nous vous recommandons de ranger les aliments comme suit:

- **Dans le tiroir congélateur:** produits surgelés, glaçons, crème glacée.
- **Sur les clayettes du compartiment réfrigérateur:** pâtisseries, mets cuisinés, fruits et légumes craignant le froid.
- **Dans le tiroir réfrigérateur pour produits frais:** produits laitiers, viande et charcuterie.
- **Dans le bac humide:** légumes, salades, fruits.
- **Dans la porte** (de haut en bas): beurre, fromage, oeufs, tubes, petites bouteilles, grandes bouteilles, lait, cartons de jus de fruit.

Aménagement du compartiment réfrigérateur

Vous pouvez jouer sur l'emplacement des clayettes du compartiment réfrigérateur et des rangements en contre-porte : tirez la clayette vers l'avant, abaissez-la puis faites-la basculer latéralement pour le retirer **Fig. 3**. Soulevez le rangement en contre-porte puis extrayez-le **Fig. 4**.

Équipement spécial

selon le modèle

Tiroir à charcuterie et fromage

Fig. 5

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

Porte-bouteilles

Fig. 6

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

Clayette rétractable

Fig. 7

Retirez la moitié avant de la plaque en verre divisée en deux, puis faites-la glisser vers l'arrière dans la rainure d'insertion de dessous. Ceci permet de ranger des produits hauts sur la clayette du dessous (par ex. des récipients à parois hautes, des bouteilles).

Tiroir à charcuterie et fromage

Fig. 8

Le couvercle du tiroir à charcuterie et fromage se retourne, ce qui permet de conserver les aliments dans un endroit fermé ou aéré.

Casier à beurre et à fromage

Fig. 9

Support destiné aux petits objets

Fig. 10

Il est possible de bloquer les bouteilles, récipients, etc. de petite taille afin d'empêcher qu'ils ne tombent.

Le compartiment fraîcheur

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

Les produits alimentaires peuvent, sans perte de fraîcheur, rester jusqu'à trois fois plus longtemps que dans le compartiment réfrigérateur normal.

Tiroirs fraîcheur

Dans le tiroir fraîcheur **Fig. 1/9** règne une température proche de 0 °C et une humidité de l'air pouvant atteindre 50 %. Ce tiroir convient idéalement pour conserver le poisson, la viande, la charcuterie, le fromage et le lait.

Tiroir à fraîcheur humide

Le tiroir à fraîcheur humide **Fig. 1/11** est recouvert d'un filtre spécial qui laisse certes passer l'air mais retient l'humidité. Ceci permet d'entretenir dans le tiroir un taux d'humidité pouvant atteindre 90 % (suivant la quantité de produits présente dedans). Il règne dans ce tiroir des conditions idéales pour tout ce qui vient du jardin et du champ : salades, légumes, fruits, champignons et herbes culinaires.

Produits non-adaptés au compartiment fraîcheur:

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

Attention lors de l'achat de produits alimentaires :

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

Durées de stockage (à 0 °C)

suivant la qualité de départ

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

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

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

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

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

Tiroir congélateur

Utiliser le tiroir congélateur pour

- Entreposer des produits surgelés.
- Fabriquer des glaçons.
- Congeler de petites quantités d'aliments.

Remarque

La porte du tiroir congélateur encrante en faisant un bruit audible.

Veillez à ce que la porte du tiroir congélateur soit toujours fermée. Si la porte reste ouverte, les produits surgelés décongèlent et le tiroir se recouvre d'une épaisse couche de givre. En outre, une consommation accrue de courant entraîne un gaspillage d'énergie.

Indicateur de fermeture

(selon le modèle)

L'indicateur de fermeture **Fig. 11** indique si la porte du compartiment congélateur est correctement fermée :

- Mention rouge : la porte du compartiment congélateur est ouverte
- Mention blanche : la porte du compartiment congélateur est fermée

Stockage des aliments surgelés et préparation de glaçons

Consigne lors de vos achats:

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

Fabrication de glaçons

Fig. 12

(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.

Congélation de produits frais

Congeler soi-même les aliments

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

Se prêtent à la congélation :

La viande et la charcuterie, les volailles et le gibier, le poisson, les légumes, les herbes aromatiques, les fruits, les pâtisseries, les pizzas, les plats cuisinés, les restes de plat, le jaune d'œuf, le blanc d'œuf.

Ne se prêtent pas à la congélation :

Les œufs entiers dans leur coquille, la crème fraîche et la mayonnaise, la salade verte, les radis et les oignons.

Blanchiment des fruits et légumes

Blanchissez les fruits et légumes avant la congélation afin qu'ils conservent couleur, arôme, goût et vitamine C. Pour ce faire, plongez les fruits et légumes quelques instants dans de l'eau bouillante.

Vous trouverez des livres sur la congélation et le blanchiment chez votre libraire.

Congeler les aliments

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

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

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

Capacité de congélation max.

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

Pour emballer correctement :

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

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

Elle dépend de la nature des aliments. A une température de surgélation moyenne, les durée de conservation suivantes s'appliquent :

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

Supercongélation

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

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

Si vous ne voulez congeler que de petites quantités d'aliments vous n'avez pas besoin d'enclencher la supercongélation.

Allumage et extinction

Fig. 2

Appuyez sur la touche **2** «super».

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

La supercongélation se désactive automatiquement au bout de 24 heures.

Remarque

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

Décongélation de produits surgelés

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

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

Remarque

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

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

Eteindre l'appareil

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

Remisage longue durée de l'appareil

Si l'appareil doit rester longtemps sans servir :

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

Si vous dégivrez l'appareil

Compartiment congélateur

Le compartiment congélateur ne dégivre pas automatiquement. Une couche de givre ou de glace gêne l'arrivée du froid sur les produits et augmente la consommation de courant. Décongelez régulièrement le compartiment congélateur.

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. Le fluide réfrigérant en train de jaillir risque de s'enflammer ou de provoquer des lésions oculaires.

Procédez comme suit :

1. Retirez les produits surgelés puis rangez-les provisoirement à un endroit frais.
2. Éteignez l'appareil.
3. Débranchez la fiche mâle du secteur ou ramenez le disjoncteur en position éteinte.
4. Laissez l'appareil dégivrer.
5. Essuyez l'eau de dégivrage et finissez de sécher avec un essuie-tout sec.
6. Réenclenchez l'appareil.
7. Rangez à nouveau les produits dans le compartiment congélateur.

Accélération du dégivrage

Vous pouvez accélérer le processus de dégivrage en plaçant une casserole d'eau très chaude sur un support dans le compartiment congélateur. Placez la casserole sur une surface thermo-isolante.

Avertissement !

Pour dégivrer n'utilisez pas d'appareils électriques ni de flammes nues tels que les nettoyeurs à vapeur, bougies, lampes à pétrole ou assimilés.

Consignes à respecter en cas d'utilisation de bombes 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 compte des instructions fournies par leurs fabricants.

Les compartiments réfrigérateur et fraîcheur se dégivrent automatiquement

Pendant le fonctionnement du groupe frigorifique, des gouttelettes d'eau ou du givre se forment sur la paroi arrière du compartiment réfrigérateur. Ce phénomène est le résultat du fonctionnement de l'appareil. Inutile d'essuyer les gouttes d'eau ou de gratter le givre. La paroi arrière se dégivre automatiquement. L'eau de dégivrage est récupérée dans la rigole d'écoulement **Fig. 13**, puis coule jusqu'au groupe frigorifique où elle s'évapore.

Remarque: maintenez la rigole d'écoulement et la goulotte collectrice propres **Fig. 13** afin que l'eau de dégivrage puisse s'écouler librement.

Nettoyage de l'appareil

Attention !

N'utilisez aucun produit de nettoyage contenant du sable, du chlorure ou de l'acide, ni aucun solvant.

N'utilisez jamais d'éponges abrasives ou susceptibles de rayer. Des zones corrodées pourraient apparaître sur les surfaces métalliques de l'appareil.

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

Procédure :

- Éteignez l'appareil avant de le nettoyer.
- Débranchez la fiche mâle du secteur ou ramenez le disjoncteur en position éteinte !
- Sortez les produits congelés et rangez-les dans un endroit frais. Posez les accumulateurs de froid (si fournis avec l'appareil) sur ces produits.
- Ne nettoyez l'appareil qu'avec un chiffon doux, de l'eau tiède et du produit à vaisselle présentant un pH neutre. L'eau de nettoyage ne doit pas pénétrer dans l'éclairage.
- N'essuyez le joint de porte qu'avec un chiffon et de l'eau propre ; ensuite, séchez-le à fond.
- Après le nettoyage : rebranchez la fiche mâle de l'appareil puis réenclenchez-le.

Remarque

Avec un bâtonnet ouaté ou assimilé, nettoyez régulièrement les rigoles et le trou d'écoulement de l'eau de dégivrage, afin que cette eau puisse bien s'écouler.

Nettoyage du compartiment fraîcheur

Tous les tiroirs et rails de sortie présents dans le compartiment fraîcheur se laissent extraire pour les nettoyer.

Extraction des bacs

Tirez complètement les bacs vers vous, soulevez-les puis enlevez-les. **Fig. 14**
Pour remettre en place les bacs, posez-les sur les rails de sortie puis faites-les glisser dans le compartiment intérieur (les bacs encrantent dans les rails).

Extraction des rails de sortie

Fig. 15

Tirez le dispositif de déverrouillage dans le sens de la flèche, soulevez l'avant des rails puis extrayez-les.

Lors de la remise en place, commencez par introduire les rails d'abord dans l'ouverture arrière, puis dans l'ouverture avant, puis poussez-les vers le bas jusqu'à ce qu'ils encrantent.

Retrait du filtre à humidité

Le filtre à humidité **Fig. 1/10** situé au-dessus du tiroir à fraîcheur humide se laisse extraire pour le nettoyer. Pour ce faire, commencez par extraire le tiroir à fraîcheur humide. Ensuite, soulevez le filtre à humidité puis extrayez-le. Soulevez le couvercle du filtre **Fig. 16**, extrayez ce dernier, nettoyez-le dans de l'eau tiède, laissez-le sécher puis réassemblez-le.

Economies d'énergie

- Placez l'appareil dans un local sec et aérable. Veillez à ce qu'il ne soit pas directement exposé aux rayons solaires et qu'il ne se trouve pas à proximité d'une source de chaleur (par ex. radiateur, cuisinière). Utilisez le cas échéant une plaque isolante.
- Attendez que les boissons aient refroidi avant de les ranger dans l'appareil.
- Rangez les produits surgelés dans le compartiment réfrigérateur pour qu'ils dégèlent. Vous profitez ainsi de leur excédent de froid pour refroidir les aliments déjà présents dans ce compartiment.
- Ouvrez le moins possible les portes de l'appareil lorsque vous mettez ou prenez des aliments.
- Une couche de givre ou de glace gêne l'arrivée du froid sur les produits et augmente la consommation de courant. Si du givre s'est formé, dégivrez l'appareil.
- Veillez à ce que la porte du compartiment congélateur soit correctement fermée.
- 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.

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 :

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

Si vous faites venir le technicien, ses conseils vous seront facturés, même pendant la période de garantie!

Dérangement	Cause possible	Remède
La température dévie fortement par rapport au réglage.		Dans certains cas, il suffira d'éteindre l'appareil pendant 5 minutes. Si la température est trop élevée, vérifiez au bout de seulement quelques heures si un rapprochement de la température a eu lieu. Si la température est trop basse, vérifiez à nouveau la température le lendemain.
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée. L'interrupteur de l'éclairage est coincé. Fig. 17/A	Changez l'ampoule Fig. 17/B 1. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant et/ou ramenez le disjoncteur en position éteinte. 2. Tirez la grille en avant. 3. Changez l'ampoule. (Ampoule de rechange, 220–240 V, courant alternatif, culot E14, puissance : voir l'inscription sur l'ampoule défectueuse). Vérifiez s'il peut s'enfoncer.
Les aliments congelés sont collés entre eux ou contre une paroi.		Détachez-les à l'aide d'un objet émoussé. Ne tentez jamais de les détacher avec un couteau ou un objet pointu. Vous pourriez endommager les conduites de fluide réfrigérant et la surface en plastique.
Le compartiment congélateur présente une épaisse couche de givre.		Dégivrage du compartiment congélateur (Voir Dégivrage). Veillez toujours à ce que la porte du compartiment congélateur ferme correctement. La porte du compartiment congélateur doit encocher de façon audible.

Dérangement	Cause possible	Remède
Le fond du compartiment de réfrigération est mouillé.	Le tuyau d'écoulement de l'eau de condensation est bouché.	Nettoyez la rigole d'écoulement d'eau de dégivrage et le tuyau d'écoulement Fig. 13 , voir Nettoyage de l'appareil
La température dans le compartiment réfrigérateur est trop basse	La porte du compartiment congélateur n'est pas correctement fermée.	Refermez la porte du compartiment congélateur. La porte du compartiment congélateur doit encocher de façon audible.
	Vous avez réglé la température trop basse.	Réglez l'appareil sur une température plus élevée
	La supercongélation est enclenchée.	Éteignez la supercongélation.
Le groupe frigorifique s'enclenche de plus en plus souvent et long-temps.	Vous avez ouvert fréquemment la porte de l'appareil ou celle du compartiment congélateur;	N'ouvrez pas la porte inutilement.
	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.
Le réfrigérateur ne refroidit pas.	L'appareil est éteint	Appuyez sur la touche Marche / Arrêt Fig. 2/1 .
	Coupure de courant ; le fusible / disjoncteur a grillé / disjoncté ; la fiche mâle n'est pas correctement branchée dans la prise de courant.	Vérifiez s'il y a du courant, vérifiez les fusibles / disjoncteurs.

Dérangement	Cause possible	Remède
La température régnant dans le compartiment fraîcheur est trop basse ou trop élevée.	La température fixe a été réglée trop élevée ou trop basse.	Vous pouvez corriger la température régnant dans le compartiment fraîcheur (par ex. en présence de givre dans ce compartiment). Pour ce faire, ramenez la touche Marche / Arrêt Fig. 2/1 en position éteinte. Appuyez simultanément sur les touches Fig. 2/1 et 2/3 jusqu'à ce que la mention Fig. 2/6 clignote. Pour régler la température, appuyez sur la touche Fig. 2/3 autant de fois que nécessaire pour que la température voulue s'affiche. Niveau 0 – Réglage sur la température la plus basse Niveau 6 – Réglage sur la température la plus élevée Niveau 4 – Réglage usine (proche de 0 °C) Les chiffres ne représentent pas les chiffres de la température en degrés Celsius régnant dans le compartiment fraîcheur. Au bout d'une minute, l'appareil mémorise la température réglée puis la température régnant actuellement dans le compartiment réfrigérateur se réaffiche.

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. 18**

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

Avvertenze per lo smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio

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

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

Rottamazione dell'apparecchio fuori uso

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



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



Pericolo

In caso di apparecchi fuori uso

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

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

Avvertenze di sicurezza e pericolo

Prima di mettere in funzione l'apparecchio

Leggere attentamente tutte le istruzioni per l'uso ed il montaggio.

Esse contengono importanti informazioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.

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

Sicurezza tecnica

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

In caso di danni

- Tenere lontano dall'apparecchio fiamma o fonti di accensione.
- 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 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).

Installazione dell'apparecchio

Per l'installazione è idoneo un ambiente asciutto, ventilabile. Il luogo d'installazione non deve essere esposto all'irradiazione solare diretta e non essere vicino ad una fonte di calore, come stufa, calorifero ecc. Se è inevitabile l'installazione accanto ad una fonte di calore, utilizzare un idoneo pannello isolante, oppure rispettate le seguenti distanze minime dalla fonte di calore.

Da cucine elettriche o a gas 3 cm.
Da stufe ad olio combustibile o carbone 30 cm.

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).

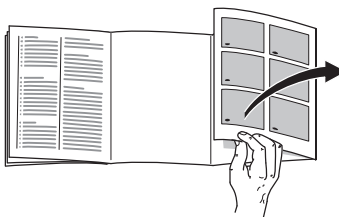
La presa deve essere liberamente accessibile. Collegare l'apparecchio alla corrente alternata a 220–240 V/50 Hz tramite una presa installata a norma. La presa deve essere protetta con un dispositivo di sicurezza da 10 A a 16 A.

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).

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.

*non in tutti i modelli

Figura 1

1–6 Pannello comandi

7 Illuminazione interna

8 Ripiani nel frigorifero

9 Cassetti a 0 °C

10 Filtro umidità

11 Cassetto umidità

12 Balconcini per uova

13 Scomparto per burro e formaggio*

14 Balconcini per tubetti e lattine

15 Ripiano per bottiglie grandi

A Congelatore

B Frigorifero (+3 °C a +8 °C)

C Vano a zero gradi (a circa 0 °C)

Pannello comandi

Figura 2

1 Pulsante Acceso/Spento (interruttore principale)

Serve per accendere e spegnere l'intero apparecchio.

2 Pulsante «super»

Dispositivo per attivare o disattivare il super-raffreddamento e super-congelamento nel frigorifero.

3 Pulsante per regolare la temperatura

Con il pulsante si regola la temperatura del frigorifero.

4 Spia «super»

Si accende quando il super-raffreddamento e il super-congelamento è in funzione.

5 Spie «cold+fresh» e «freezer»

Sono illuminate quando l'apparecchio è acceso.

6 Indicatore di temperatura

Indica la temperatura regolata del frigorifero.

Osservare la temperatura ambiente

La classe climatica è indicata sulla targhetta porta-dati. Essa indica i limiti di temperatura entro i quali l'apparecchio può funzionare.

La targhetta d'identificazione si trova in basso a sinistra nell'apparecchio.

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

Ventilazione

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!

Accendere l'apparecchio

Figura 2

Premere il pulsante Acceso/Spento **1**. Il display **6** indica la temperatura regolata nel frigorifero. Gli indicatori **5** «cold+fresh» e «freezer» sono accesi. Quando la porta è aperta, l'illuminazione interna è accesa.

La regolazione consigliata è +4 °C.

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

Regolare la temperatura

Figura 2

Frigorifero

(regolabile da +3 °C a +8 °C)

Premere ripetutamente il pulsante **3** finché non è regolata la temperatura desiderata.

Nota

La temperatura nel congelatore dipende dalla temperatura del vano frigorifero. Temperature del frigorifero superiori provocano anche temperature del congelatore superiori.

Vano a 0 °C

La temperatura nel vano a 0 °C, **figura 1/C**, all'origine è regolata a circa 0 °C e possibilmente non deve essere cambiata. Se sugli alimenti dovesse formarsi brina, si può regolare una temperatura più alta. (Vedi «Eliminare in proprio piccoli guasti».)

Capacità utile totale

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

Frigorifero

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

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

Super-raffreddamento

Durante il super-raffreddamento il vano frigorifero è raffreddato quanto più possibile per ca. 24 ore. In seguito viene regolato automaticamente alla temperatura impostata prima del super-raffreddamento.

Inserire il super-raffreddamento per es.:

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

Accendere e spegnere

Figura 2

Premere il pulsante «super» **2**.

Se il super-raffreddamento è inserito, la spia **4** «super» è accesa e nel display **6** appare «SU».

Sistemare gli alimenti

Considerare le zone fredde nel frigorifero!

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

- Le zone più fredde sono quelle vicino alla parete posteriore e sul ripiano inferiore.
- La zona meno fredda è nella parte più alta della porta. Avvertenza: conservare nella zona meno fredda per es. formaggio e burro. Quando è servito il formaggio conserva così il suo aroma ed il burro si mantiene spalmabile.

Consigliamo di conservare gli alimenti come segue:

- **Nel vano congelatore:** surgelati, cubetti di ghiaccio, gelato.
- **Sui ripiani** nel vano frigorifero: prodotti da forno, alimenti pronti, frutta e verdura sensibili al freddo.
- **Nel vano a 0 °C:** latticini e salsicce
- **Nel cassetto umidità:** verdura, insalata, frutta
- Nella **porta** (dall'alto verso il basso): burro, formaggio, uova, tubetti, bottigliette, bottiglie grandi, latte, succhi di frutta.

Dotazione del frigorifero

I ripiani del vano interno ed i balconcini della porta possono essere spostati secondo la necessità: tirare il ripiano o balconcino verso avanti, abbassarlo e ruotarlo lateralmente, **figura 3**. Sollevare il balconcino o ripiano ed estrarlo, **figura 4**.

Dotazione speciale

non in tutti i modelli

Cassetto per salsiccia e formaggio Figura 5

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

Fermabottiglie Figura 6

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

Ripiano variabile Figura 7

Estrarre la metà anteriore del ripiano di vetro diviso e spingerla verso dietro nella sottostante scanalatura d'inserimento. Con ciò sul ripiano sottostante si possono disporre contenitori più alti (p. es. caraffe, bottiglie).

Cassetto per salsiccia e formaggio Figura 8

Il coperchio sul cassetto per salsiccia e formaggio può essere capovolto; ciò consente una conservazione chiusa oppure ventilata dell'alimento.

Scomparto per burro e formaggio

Figura 9

Fermo per piccoli oggetti

Figura 10

Bottigliette, contenitori ecc. possono essere fermati per impedire che cadano.

Il vano a 0 °C

La temperatura del vano a zero °C si mantiene vicino a 0 °C. La bassa temperatura e l'alta umidità dell'aria (nel cassetto umidità) permettono ottime condizioni per la conservazione di alimenti freschi.

Gli alimenti possono essere conservati senza perdita di freschezza fino a tre volte più a lungo che nella zona frigo normale.

Cassetti a 0 °C

Nel cassetto a 0 °C, **figura 1/9**, vi è una temperatura intorno a 0 °C ed una umidità dell'aria fino al 50 %. Ideale per conservare pesce, carne, salsiccia, formaggio e latte.

Cassetto umidità

Il cassetto umidità **figura 1/11** è coperto con un filtro speciale, che fa passare l'aria ma trattiene l'umidità. Grazie a ciò nel cassetto umidità, in funzione del carico, vi è una umidità dell'aria fino al 90 %; Condizioni ideali per tutto ciò che proviene dal giardino e dal campo, come insalata, verdura, frutta, funghi ed erbe aromatiche.

Non sono idonei per la conservazione:

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

Tenere presente all'acquisto di alimenti:

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

Tempi di conservazione (a 0 °C)

a seconda della qualità iniziale

Salsiccia, affettati, carne, interiora pesce latte fresco, ricotta	fino a 7 giorni
Pezzetti di carne, salsicce da arrosto, funghi, insalate, insalata in foglia	fino a 10 giorni
Pesce tagliato in tranci grandi, pietanze pronte	fino a 15 giorni
Salsiccia affumicata o salmistrata, cavoli	fino a 20 giorni
Carni trattate a caldo in pezzi grandi, carne di manzo, selvaggina, legumi freschi	fino a 30 giorni

Il vano congelatore

Utilizzare il vano congelatore

- per conservare alimenti surgelati,
- per produrre cubetti di ghiaccio,
- per congelare piccole quantità di alimenti.

Avvertenza

La porta del vano congelatore chiude con uno scatto percettibile.

Fare attenzione che la porta del vano congelatore sia sempre chiusa correttamente! Se la porta è aperta gli alimenti congelati si scongelano. Il vano congelatore si ricopre di uno spesso strato di ghiaccio. Inoltre: spreco energetico a causa di alto consumo di energia elettrica!

Spia di chiusura

(non in tutti i modelli)

La spia di chiusura, **fig. 11**, indica la corretta chiusura della porta del congelatore:

- spia rossa: la porta del congelatore è aperta
- spia bianca: la porta del congelatore è chiusa

Conservare alimenti surgelati e preparare ghiaccio

Tenere presente fin dall'acquisto:

- Fare attenzione alla confezione, che non deve essere danneggiata.
- Controllare la data di scadenza.
- La temperatura dell'espositore-congelatore di vendita deve essere più fredda di -18 °C. Altrimenti la scadenza degli alimenti surgelati si abbrevia.
- Acquistare sempre per ultimi gli alimenti surgelati. Portarli a casa al più presto, bene avvolti in carta di giornale o in una borsa termica.
- A casa conservare subito gli alimenti surgelati nel vano congelatore. Chiudere correttamente la porta del vano congelatore. Consumare gli alimenti surgelati prima della data di scadenza.
- Non ricongelare gli alimenti scongelati. Eccezione: gli alimenti possono essere di nuovo congelati dopo essere stati elaborati in una pietanza pronta (cotta o arrostita).

Produrre cubetti di ghiaccio

Figura 12

(* 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.

Congelamento di alimenti freschi

Congelare in proprio alimenti

Per congelare alimenti in proprio, utilizzare solo prodotti freschi e integri.

Sono adatti per il congelamento:

carni ed insaccati di carne, pollame e selvaggina, pesce, verdura, erbe aromatiche, frutta, prodotti da forno, pizza, cibi pronti, resti di alimenti, rosso e bianco d'uovo.

Non sono adatti per il congelamento:

uova intere nella buccia, panna acida e maionese, insalate in foglia, ravanelli, rafani e cipolle.

Scottare verdura e frutta

Per conservare colore, gusto, aroma e vitamina «C», scottare la verdura e la frutta prima del congelamento. Per la scottatura immergere verdura e frutta per breve tempo in acqua bollente.

In libreria sono in vendita pubblicazioni sul congelamento, nelle quali si descrive anche il procedimento di scottatura.

Congelare alimenti

Utilizzare per il congelamento solo alimenti freschi ed integri.

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

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

Max. potenza di congelamento

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

Confezionamento corretto:

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

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

Dipende dal tipo di alimento.
A temperatura media:

- 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**.

Superfreezer

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

Affinché nell'introduzione di alimenti freschi non vi sia un indesiderato aumento della temperatura, attivare il superfreezer qualche ora prima di introdurre gli alimenti freschi.

Le quantità di alimenti più piccole possono essere congelate senza superfreezer.

Accendere e spegnere

Figura 2

Premere il pulsante «super» 2.

Quando il superfreezer è inserito il pulsante è acceso.

Il superfreezer si disattiva automaticamente dopo 24 ore.

Avvertenza

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

Scongelamento di alimenti congelati

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

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

Avvertenza

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

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

Spegnere l'apparecchio

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

Mettere fuori servizio l'apparecchio

Se l'apparecchio resta inutilizzato per un lungo periodo:

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

Scongelamento

Congelatore

Il congelatore non sbrina automaticamente. Uno strato di brina nel congelatore peggiora la cessione del freddo agli alimenti surgelati ed aumenta il consumo di energia elettrica. Sbrinare regolarmente il congelatore.

Attenzione!

Non raschiare lo strato di brina oppure il ghiaccio con un coltello o con un oggetto acuminato. Si danneggia il circuito refrigerante. Il gas fuoriuscendo sotto effetto della pressione, può provocare danni agli occhi o infiammarsi.

Procedere come segue:

1. Estrarre gli alimenti surgelati, e conservarli provvisoriamente in un luogo fresco.
2. Spegnerne l'apparecchio.
3. Estrarre la spina di alimentazione o disinserire il dispositivo elettrico di sicurezza.
4. Lasciare sbrinare l'apparecchio.
5. Asciugare l'acqua di sbrinamento con un panno.
6. Accendere di nuovo l'apparecchio.
7. Introdurre di nuovo i surgelati.

Mezzi ausiliari di sbrinamento

Si può accelerare lo sbrinamento mettendo nell'apparecchio una pentola con acqua bollente. Disporre la pentola su uno spessore termoisolante.

Avviso!

Per lo sbrinamento evitare assolutamente l'impiego di una fiamma aperta oppure di apparecchi elettrici, pulitrici a vapore, candele, lampade a petrolio e simili.

Per gli spray sbrinatori osservare quanto segue:

- Gli spray sbrinatori possono rilasciare gas infiammabili.
- 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 vano frigorifero ed il vano a 0 °C si sbrinano automaticamente

Durante il funzionamento del refrigeratore, sulla parete posteriore interna del vano frigorifero si formano goccioline di acqua di sbrinamento o brina. Ciò dipende dal funzionamento. Non è necessario asciugare le gocce d'acqua di sbrinamento o la brina. La parete posteriore si sbrina automaticamente. L'acqua di sbrinamento scorre nel convogliatore di scarico **figura 13**. Dal convogliatore di scarico l'acqua di sbrinamento scorre sul refrigeratore e qui evapora.

Avvertenza: mantenere puliti il convogliatore di scarico ed il foro di scarico **figura 13** affinché l'acqua di sbrinamento possa defluire.

Pulizia dell'apparecchio

Attenzione!

Per la pulizia non utilizzare prodotti abrasivi, solventi o acidi.

Non usare spugne abrasive o spugne che graffiano. Sulle superfici metalliche dell'apparecchio potrebbe formarsi macchie da corrosione.

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

Procedere come segue:

- Prima di iniziare la pulizia spegnere l'apparecchio.
- Estrarre la spina di alimentazione o disinserire il dispositivo elettrico di sicurezza!
- Estrarre i prodotti congelati e tenerli al fresco. Disporre sugli alimenti gli accumulatori del freddo (se disponibili).
- Pulire l'apparecchio con un panno morbido e acqua tiepida leggermente saponata. Evitare che l'acqua penetri nell'unità di illuminazione.
- Lavare la guarnizione della porta solo con acqua ed asciugarla con cura.
- Dopo la pulizia: ricollegare ed accendere l'apparecchio.

Nota

Affinché l'acqua di sbrinamento possa defluire liberamente, pulire regolarmente i convogliatori ed il foro di scarico, utilizzando bastoncini cotonati o simili.

Pulizia del vano a 0 °C

Tutti i cassetti e le guide di estrazione nel vano a 0° possono essere rimossi per la pulizia.

Estrazione dei cassetti

Estrarre completamente i cassetti, sollevarli e rimuoverli. **Figura 14**

Nella successiva introduzione dei cassetti, questi devono essere poggiati sulle guide di estrazione e spinti nel vano (i cassetti s'innestano nelle guide di estrazione).

Rimozione delle guide di estrazione

Figura 15

Tirare i bloccaggi nel senso della freccia, sollevare le guide di estrazione nella parte anteriore verso l'alto e rimuoverle.

Nel montaggio inserire prima le guide di estrazione nell'apertura posteriore, dopo inserirle nell'apertura anteriore e premerle in basso fino all'arresto.

Estrazione del filtro umidità

Anche il filtro umidità, **figura 11/10** sopra il cassetto umidità può essere estratto per la pulizia. A tal fine estrarre prima il cassetto umidità. Sollevare quindi il filtro umidità ed estrarlo.

Sollevare il coperchio del filtro, **figura 16**, estrarre il filtro, lavarlo in acqua tiepida, lasciarlo asciugare e rimontarlo.

Risparmiare energia

- Installare l'apparecchio in un ambiente asciutto ventilabile. L'apparecchio non deve essere esposto direttamente al sole o vicino ad una fonte di calore (per es. calorifero, stufa). Altrimenti usare un pannello isolante.
- Lasciare raffreddare gli alimenti e le bevande caldi prima di introdurli nell'apparecchio.
- 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.
- Uno strato di brina nel congelatore peggiora la cessione del freddo agli alimenti surgelati ed aumenta il consumo di energia elettrica. In caso di formazione di brina, sbrinare l'apparecchio.
- Attenzione che la porta del congelatore sia chiusa correttamente.
- 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.

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, in caso di corretto funzionamento dell'apparecchio, l'intervento è a carico del cliente.

Guasto	Causa possibile	Rimedio
La temperatura si discosta notevolmente dalle impostazioni iniziali.		In alcuni casi basta spegnere l'apparecchio per 5 minuti. Se la temperatura è troppo alta, controllare dopo qualche ora se vi è stata una normalizzazione della temperatura. Se la temperatura è troppo bassa, ricontrollare la temperatura il giorno seguente.
L'illuminazione interna non funziona.	La lampadina ad incandescenza è fulminata. Interruttore bloccato. Figura 17/A	Sostituire la lampadina figura 17/B 1. Estrarre la spina d'alimentazione, oppure disinserire il dispositivo di sicurezza. 2. Staccare verso avanti la griglia di copertura. 3. Sostituire la lampadina. (Lampadina di ricambio, 220–240 V corrente alternata, portalampada E14, indicazione dei Watt vedi lampadina fulminata). Controllare la sua funzione.
I prodotti congelati si sono attaccati.		Staccare i prodotti con un oggetto non acuminato. Non staccare con un coltello o un oggetto acuminato. Così facendo potreste danneggiare i tubi del gas refrigerante o la superficie di plastica.

Guasto	Causa possibile	Rimedio
Il congelatore ha uno spesso strato di ghiaccio.		Sbrinare il congelatore (vedi Sbrinamento). Prestare sempre attenzione che la porta del congelatore chiuda correttamente. La porta del congelatore deve chiudersi con uno scatto percettibile.
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 13 , vedi Pulire l'apparecchio.
La temperatura nel frigorifero è troppo bassa.	La porta del congelatore non è chiusa correttamente.	Chiudere la porta del congelatore. La porta del congelatore deve chiudersi con uno scatto percettibile.
	La temperatura è regolata su valori troppo bassi.	Regolare una temperatura meno fredda.
	Il superfreezer è acceso.	Spegnere il superfreezer.
Il frigorifero si accende sempre più spesso e più a lungo.	Frequente apertura della porta dell'apparecchio o della porta del congelatore.	Non aprire inutilmente la porta.
	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.
Il frigorifero non ha potenza refrigerante.	L'apparecchio è spento.	Il pulsante Acceso/Spento figura 2/1 .
	Interruzione di corrente; il dispositivo di sicurezza è scattato; la spina di alimentazione non è inserita bene.	Controllare se vi è energia elettrica e controllare il dispositivo di sicurezza.

Guasto	Causa possibile	Rimedio
La temperatura nel vano a 0 °C è troppo fredda o calda.	Il valore di temperatura fisso è regolato troppo alto o troppo basso.	La temperatura nel vano a zero gradi può essere corretta (per esempio in caso di gelo nel vano a zero gradi). Disinserire a tal fine il tasto Acceso/Spento figura 2/1. Premere contemporaneamente i pulsanti figura 2/1 e figura 2/3, finché la spia figura 2/6 non lampeggia. Per regolare la temperatura, premere ripetutamente il tasto figura 2/3, finché non è visualizzata la temperatura desiderata. Grado 0 – regolazione freddo massimo Grado 6 – regolazione freddo minimo Grado 4 – regolazione all'origine (intorno a 0 °C) Nel vano a 0 °C i numeri del display non corrispondono a temperature in °C. Dopo 1 minuto la temperatura regolata viene memorizzata ed il display commuta di nuovo alla temperatura attuale del frigorifero.

Servizio assistenza clienti

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

Trovate questi due dati nella targhetta d'identificazione. **Figura 18**

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

Aanwijzingen over de afvoer

Afvoeren van de verpakking van uw nieuwe apparaat

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

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

Afvoer van het oude apparaat

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



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



Waarschuwing

Bij afgedankte apparaten

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

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

Veiligheidsbepalingen en waarschuwingen

Voordat u het apparaat in gebruik neemt

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

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

Technische veiligheid

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

Bij beschadiging

- Open vuur of andere ontstekingsbronnen uit de buurt van het apparaat houden.
- 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. Onveilige 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 verdampers enz. vermijden.
Kans op verbranding!

Kinderen in het huishouden

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

Algemene bepalingen

Het apparaat is geschikt

- voor het koelen van levensmiddelen.
- 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).

Apparaat opstellen

Geschikt voor het opstellen zijn droge, ventileerbare vertrekken. Het apparaat liefst niet direct in de zon of naast een fornuis, verwarmingsradiator of andere warmtebron plaatsen. Is plaatsing naast een warmtebron niet te vermijden, maak dan gebruik van een isolerende plaat of neem de volgende minimumafstanden in acht:

naast elektrische- of gasfornuizen 3 cm.
naast een CV-installatie 30 cm.

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).

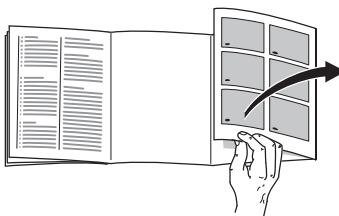
Het stopcontact moet gemakkelijk te bereiken zijn. Het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften aangebracht, randgeaard stopcontact op 220–240 V/50 Hz wisselstroom aansluiten. Het stopcontact moet zijn beveiligd met een zekering van 10 A tot 16 A.

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).

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.

*niet bij alle modellen

Afb. 1

1–6 Bedieningspaneel

7 Binnenverlichting

8 Legroosters/plateaus in de koelruimte

9 Verskoelladen

10 Vochtfilter

11 Vochtlade

12 Eierrekje

13 Boter- en kaasvak *

14 Voorraadvak voor tubes en blikjes

15 Vak voor grote flessen

A Het vriesvak

B Koelruimte (+3 °C tot +8 °C)

C Verskoelruimte (rond 0 °C)

Bedieningspaneel

Afb. 2

1 Aan/Uit-toets (hoofdschakelaar)

Om het hele apparaat in en uit te schakelen.

2 „super“-toets

Om het superkoelsysteem en supervriessysteem in en uit te schakelen.

3 Toets voor temperatuurinstelling

Met de toets wordt de temperatuur van de koelruimte ingesteld.

4 Indicatie „super“

Brandt alleen als het superkoelsysteem en supervriessysteem is ingeschakeld.

5 Indicaties „cold+fresh“ en „freezer“

Branden als het apparaat is ingeschakeld.

6 Temperatuurindicatie

Geeft de ingestelde temperatuur van de koelruimte aan.

Let op de omgevings-temperatuur

De klimaatklasse vindt u op het typeplaatje. Deze geeft aan binnen welke omgevingstemperaturen het apparaat gebruikt kan worden.

Het typeplaatje bevindt zich links onderaan in het apparaat.

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

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!

Inschakelen van het apparaat

Afb. 2

Aan/Uit-toets **1** indrukken.

Indicatie **6** geeft de ingestelde temperatuur in de koelruimte aan. De indicaties **5** „cold+fresh” en „freezer” branden. Bij geopende deur brandt de binnenverlichting.

Wij raden een instelling van +4 °C aan.

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

Instellen van de temperatuur

Afb. 2

Koelruimte

(van +3 °C tot +8 °C)

Toets **3** net zo vaak indrukken tot de gewenste temperatuur is ingesteld.

Attentie!

De temperatuur in het vriesvak is afhankelijk van de temperatuur in de koelruimte.

Warmere temperaturen in de koelruimte hebben ook warmere temperaturen in het vriesvak tot gevolg.

Verskoelruimte

De temperatuur in de verskoelruimte, **afb. 1/C**, is in de fabriek op ca. 0 °C ingesteld. Deze instelling liefst niet veranderen. Als zich op de koelwaren rijp of ijs vormen, dan kan de temperatuur warmer worden ingesteld. (Zie „Kleine storingen zelf verhelpen”.)

Netto-inhoud

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

Koelruimte

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

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

Superkoelen

Tijdens het superkoelen wordt de koelruimte ca. 24 lang zo koud mogelijk gekoeld. Hierna wordt automatisch omgeschakeld naar de vóór het superkoelen ingestelde temperatuur.

Het superkoelen inschakelen bijv.:

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

In- en uitschakelen

Afb. 2

Toets „super” 2 indrukken.

Als het superkoelen is ingeschakeld, indicatie 4 „super” brandt en geeft indicatie 6 „SU” aan.

Levensmiddelen inruimen

Let op de koudezones in de koelruimte!

Door de luchtcirculatie in de koelruimte verschillende koudezones.

- De koudste zones bevinden zich aan de achterwand en boven het onderste legplateau.
- De warmste zone bevindt zich helemaal bovenaan in de deur. Attentie! In de warmste zone bijv. boter en kaas bewaren. Tijdens het serveren behoudt de kaas zijn aroma en de boter blijft smeerbaar.

Wij adviseren de levensmiddelen als volgt in te ruimen:

- in het **vriesvak**: diepvrieswaren, ijsblokjes, consumptie-ijs.
- Op de **legplateaus** in de koelruimte: brood en banket, kant en klare gerechten, voor koude gevoelig fruit en groente.
- In de **verskoelruimte**: zuivelproducten, vlees en worst.
- In de **vochtlade**: groente, sla en fruit.
- In de **deur** (van boven naar beneden): boter, kaas, eieren, tubes, flesjes, grote flessen, melk, pakken vruchtensap.

Uitvoering van de koelruimte

De legroosters/plateaus in de koelruimte en de vakken in de deur kunnen – indien nodig – verplaatst worden: legrooster/plateau naar voren trekken, iets laten zakken en zijdelings eruit zwenken **afb. 3**. Vakken in de deur iets optillen en eruit halen **afb. 4**.

Speciale uitvoering

niet bij alle modellen

Lade voor worst en kaas

Afb. 5

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

Flessenhouders

Afb. 6

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

Vario-plateau

Afb. 7

De voorste helft van de glasplaat eruit halen en in de sleuf eronder naar achteren schuiven. Hierdoor is er plaats voor hoge flessen en pakken op het legplateau eronder.

Voorraadbbox voor worst en kaas

Afb. 8

Het deksel op de voorraadbbox voor worst en kaas kan worden omgedraaid waardoor de levensmiddelen gesloten of geventileerd bewaard kunnen worden.

Boter- en kaasvak

Afb. 9

Kleingoed-klem

Afb. 10

Door flesjes, blikjes, potjes etc. in te klemmen wordt voorkomen dat ze omvallen.

De verskoelruimte

De temperatuur in de verskoelruimte wordt rond de 0 °C gehouden. De lage temperatuur en hoge luchtvochtigheid (in de vochtlade) scheppen een optimaal klimaat voor het opslaan van verse levensmiddelen.

De levensmiddelen kunnen zonder verlies van versheid 3 keer langer worden opgeslagen dan in de normale koelzone.

Verskoelladen

In de verskoellade **afb. 11/9** heerst een temperatuur van rond de 0 °C en tot 50% luchtvochtigheid. Ideaal om vis, vlees, worst, kaas en melk te bewaren.

Vochtlade

De vochtlade **afb. 11/11** wordt door een speciaal filter afgedekt dat wel lucht doorlaat maar ervoor zorgt dat het vocht in de lade blijft. Afhankelijk van de belading heerst hierdoor in de vochtlade een luchtvochtigheid tot max. 90%: een ideaal klimaat voor alles wat uit de tuin of van het land komt zoals sla, groente, fruit, champignons en kruiden.

Niet geschikt voor „verskoelen”:

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

Attentie bij het inkopen van levensmiddelen:

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

Bewaartijden (bij 0 °C)

Afhankelijk van de kwaliteit op het moment van inkoop

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

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

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

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

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

Het vriesvak

Het vriesvak is geschikt

- voor het opslaan van diepvrieswaren;
- voor het maken van ijsblokjes;
- voor het invriezen van kleine hoeveelheden levensmiddelen.

Attentie

De deur klikt hoorbaar dicht.

Let erop dat de deur van het vriesvak steeds gesloten is. Bij een open deur gaan de diepvrieswaren ontdooien, vormt zich een dikke laag ijs in het vriesvak en wordt er energie verspild door een hoog stroomverbruik!

Indicatie

(niet bij alle modellen)

De afsluitindicatie **afb. 11** geeft aan of de deur van de diepvriesruimte goed gesloten is.

- rode indicatie: de deur van het vriesvak is open
- witte indicatie: de deur van het vriesvak is gesloten

Diepvrieswaren opslaan en ijsblokjes maken

Attentie bij het inkopen van diepvriesproducten:

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

Ijsblokjes maken

Afb. 12

(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.

Verse levensmiddelen invriezen

Levensmiddelen zelf invriezen

Als u zelf levensmiddelen wilt invriezen, gebruik dan alleen verse levensmiddelen.

Geschikt om in te vriezen:

vlees en worst, gevogelte en wild, vis, groente, kruiden, fruit, brood en gebak, pizza, klaargemaakte gerechten, kliekjes, eierdooiers en eiwit.

Niet geschikt om in te vriezen:

eieren met schaal, zure room en mayonaise, kropsla, radijsjes, rammenas en rettich, uien.

Blancheren van groente en fruit:

groente en fruit moeten vóór het invriezen geblancheerd worden om te voorkomen dat kleur, smaak, aroma en vitamine "C" verloren gaan. Bij het blancheren wordt de groente of het fruit kort in kokend water gedompeld. In de boekhandel zijn boeken over invriezen verkrijgbaar, waarin ook blancheren wordt beschreven.

Levensmiddelen invriezen

Gebruik uitsluitend verse levensmiddelen.

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

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

Maximale invriescapaciteit

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

Zo verpakt u op de juiste manier:

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

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

Afhankelijk van het soort levensmiddelen. Bij een gemiddelde temperatuur:

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

Supervriezen

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

Om te voorkomen dat bij het inladen van verse levensmiddelen de temperatuur ongewenst stijgt: een paar uur vóór het inladen van verse levensmiddelen het supervriessysteem inschakelen.

Kleinere hoeveelheden levensmiddelen kunnen zonder supervriezen worden ingevroren.

In- en uitschakelen

Afb. 2

Toets „super” 2 indrukken.

Is supervriezen ingeschakeld, dan licht de toets op.

Het supervriessysteem schakelt na 24 uur automatisch uit.

Attentie

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

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.

Uitschakelen van het apparaat

Toets Aan/Uit **afb. 2/1** indrukken.

Koelmachine en binnenverlichting worden uitgeschakeld.

Buiten werking stellen van het apparaat

Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt:

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

Ontdooien

Het vriesvak

Het vriesvak wordt niet automatisch ontdooid. Een te dikke laag rijp of ijs vermindert de afgifte van koude aan de diepvrieswaren en verhoogt het energieverbruik. Het vriesvak regelmatig ontdooien.

Attentie!

Een laag rijp of ijs niet met een mes of een scherp voorwerp afschrappen. 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 uit het vriesvak halen en op een koele plaats bewaren.
2. Uitschakelen van het apparaat.
3. Stekker uit het stopcontact trekken of de zekering losdraaien resp. uitschakelen.
4. Apparaat laten ontdooien.
5. Dooiwater afwissen en droogwrijven.
6. Apparaat weer inschakelen.
7. Diepvrieswaren er weer in leggen.

Tips bij het ontdooien

Om het ontdooiproces te versnellen kunt u het beste een pan met heet water in het vriesvak zetten. Zet de pan op een warmte-isolerende onderzetter!

Waarschuwing!

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

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 verskoelruimte worden automatisch ontdooid

Terwijl de koelmachine loopt, vormen zich dooiwaterdruppels of een laagje rijp op de achterwand van de koelruimte. Dit is normaal. U hoeft de dooiwaterdruppels niet af te wissen of de rijp af te schrapen. De achterwand wordt automatisch ontdooid. Het dooiwater loopt via het dooiwatergootje **afb. 13** naar de koelmachine, waar het verdampt.

Attentie: dooiwatergootje en afvoergaatje **afb. 13** schoon houden zodat het dooiwater kan wegglopen.

Schoonmaken van het apparaat

Attentie!

Gebruik geen schoonmaak- of oplosmiddelen die zand, chloride of zuren bevatten.

Geen schuursponsjes gebruiken. Op de metalen oppervlakken in het apparaat kan corrosie ontstaan.

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

U gaat als volgt te werk:

- Vóór het schoonmaken het apparaat uitschakelen.
- Stekker uit het stopcontact trekken of de zekering losdraaien resp. uitschakelen!
- De diepvrieswaren eruit halen en op een koele plaats bewaren. Koude-accu (indien aanwezig) op de levensmiddelen leggen.
- Het apparaat schoonmaken met een zachte doek en lauw water met een scheutje PH-neutraal schoonmaakmiddel. Het sop mag niet in de verlichting terechtkomen.
- Deurafdichting alleen met schoon water schoonmaken en grondig droogwrijven.
- Na het schoonmaken apparaat weer aansluiten en inschakelen.

Attentie!

Dooiwatergootjes en afvoergaatje, regelmatig met een wattenstaafje of iets dergelijks schoonmaken zodat het dooiwater kan weglopen.

Schoonmaken van de verskoelruimte

Om schoon te maken kunnen alle laden en uittrekbare rails in de verskoelruimte eruit gehaald worden.

Laden eruit halen

De laden helemaal uittrekken, iets optillen en eruit halen. **Afb. 14**

Bij het inzetten van de laden de laden op de rails leggen en in de binnenruimte schuiven (de laden klikken hoorbaar vast in de rails).

Uittrekbare rails eruit halen

Afb. 15

Ontgrendelingen in de richting van de pijl trekken De uittrekbare rails aan de voorkant optillen en eruit halen.

Bij het inzetten van de rails deze eerst in de achterste opening, daarna in de voorste opening plaatsen en naar beneden drukken tot u een klik hoort.

Vochtfilter eruit halen

Ook het vochtfilter **afb. 1/10** boven de vochtlade kan er om schoon te maken uitgehaald worden. Hiertoe eerst de vochtlade eruit halen. Hierna het vochtfilter iets optillen en eruit halen. De filterafdekking **afb. 16** eraf halen. Filter eruit halen, in lauw water reinigen, laten drogen en weer monteren.

Energie besparen

- Het apparaat in een droge, goed te ventileren ruimte plaatsen! Niet direct in de zon of in de buurt van een warmtebron (bijv. verwarmingsradiator, fornuis). Gebruik eventueel een isolatieplaat.
- Warme gerechten en dranken eerst laten afkoelen, daarna in het apparaat plaatsen!
- De diepvrieswaren om te ontdooien in de koelruimte leggen. Hierdoor benut u de koude van de diepvrieswaren voor het koelen van de levensmiddelen in de koelruimte.
- De deur van het apparaat zo kort mogelijk openen!
- Een laag rijp of ijs in het vriesvak vermindert de afgifte van koude aan de diepvrieswaren en verhoogt het energieverbruik. Bij vorming van rijp of ijs het apparaat ontdooien!
- Let erop dat de deur van het vriesvak goed gesloten is.
- De achterkant van het apparaat af en toe met een stofzuiger of borstel reinigen om toename van het energieverbruik te voorkomen.

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 eraan 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

Alvorens de Servicedienst in te schakelen:

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

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

Storing	Eventuele oorzaak	Oplossing
De temperatuur wijkt erg af van de instelling.		In sommige gevallen is het voldoende om het apparaat gedurende 5 minuten uit te schakelen. Als de temperatuur te warm is: na enkele uren controleren of de temperatuur de temperatuurinstelling genaderd is. Als de temperatuur te koud is: de volgende dag de temperatuur nogmaals controleren.
De binnenverlichting functioneert niet.	Het lampje is kapot. De lichtschakelaar klemt. Afb. 17/A	Lampje vervangen afb. 17/B 1. Stekker uit het stopcontact trekken resp. zekering uitschakelen of losdraaien. 2. Afdekking naar voren eraf trekken. 3. Lampje vervangen. (Reservelamp, 220–240 V wisselstroom, fitting E14, voor wattage zie het kapotte lampje). Controleer of er beweging in zit.
De diepvrieswaren zijn vastgevroren.		De diepvrieswaren met een bot voorwerp losmaken. Niet met een mes of een scherp voorwerp losmaken. U kunt hierdoor de koelleidingen of het kunststof oppervlak beschadigen.
Het vriesvak heeft een dikke laag rijp.		Ontdooien van het vriesvak (zie Ontdooien). Let erop dat de deur van het vriesvak goed dicht is. De deur van het vriesvak moet hoorbaar dichtklikken.

Storing	Eventuele oorzaak	Oplossing
De bodem van de koelruimte is nat.	Het dooiwaterafvoergootje is verstopt.	Dooiwatergootje en afvoergaatje afb. 13 , schoonmaken zie Schoonmaken van het apparaat
De temperatuur in de koelruimte is te koud.	De deur van het vriesvak is niet goed dicht.	Deur van het vriesvak sluiten. De deur van het vriesvak moet hoorbaar dichtklikken.
	De temperatuur is te koud ingesteld.	Een warmere temperatuur instellen.
	Het supervriessysteem is ingeschakeld.	Supervriessysteem uitschakelen.
De koelmachine wordt steeds vaker en langer ingeschakeld.	De deur van het apparaat werd te vaak geopend;	Deur niet onnodig openen.
	Invriezen van grotere hoeveelheden verse levensmiddelen.	Max. invriescapaciteit niet overschrijden.
	De be- en ontluchttings-openingen zijn afgedekt.	Afdekkingen verwijderen.
Het apparaat koelt niet.	Het apparaat is uitgeschakeld	Toets Aan/Uit afb. 2/1 indrukken.
	Stroomuitval; de zekering is uitgeschakeld; de stekker zit niet goed in het stopcontact.	Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen.

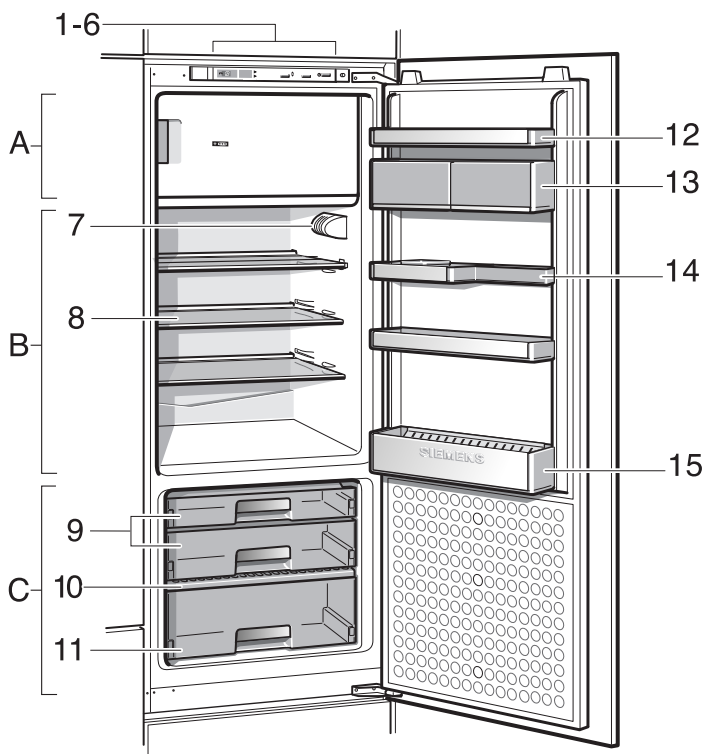
Storing	Eventuele oorzaak	Oplossing
De temperatuur in de verskoelruimte is te koud of te warm.	De vaste instelling is te hoog of te laag ingesteld.	De temperatuur in de verskoelruimte kan gecorrigeerd worden (bijv. bij vorst in de verskoelruimte). Hiertoe de toets Aan/Uit afb. 2/1 uitschakelen. De toetsen afb. 2/1 en afb. 2/3 tegelijkertijd indrukken tot de indicatie afb. 2/6 knippert. Om de temperatuur in te stellen: de toets afb. 2/3 net zo vaak indrukken tot de gewenste temperatuur wordt aangegeven. Stand 0 – koudste instelling Stand 6 – warmste instelling Stand 4 – fabrieksinstelling (rond 0 °C) De cijfers op de indicatie komen niet overeen met de temperaturen in °C in de verskoelruimte. De ingestelde temperatuur wordt na 1 minuut opgeslagen in het geheugen en de indicatie schakelt weer terug naar de actuele temperatuur in de koelruimte.

Service dienst

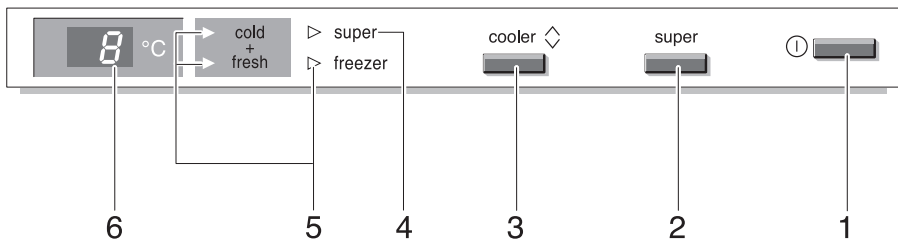
Adres en telefoonnummer van de Servicedienst kunt u vinden in het telefoonboek of in de meegeleverde brochure met service-adressen. Geef a.u.b. aan de Servicedienst het E-nummer en het FD-nummer van het apparaat op.

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

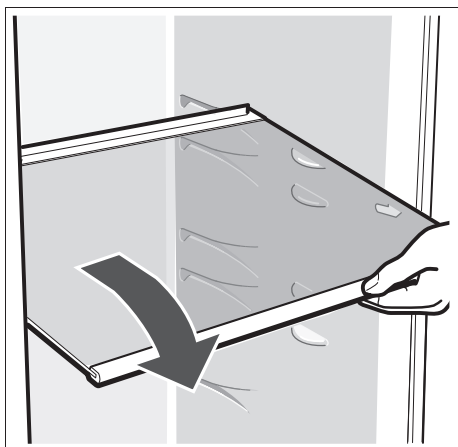
Door deze nummers aan de Servicedienst door te geven voorkomt u onnodig heen en weer rijden van de monteur en de hieraan verbonden kosten.



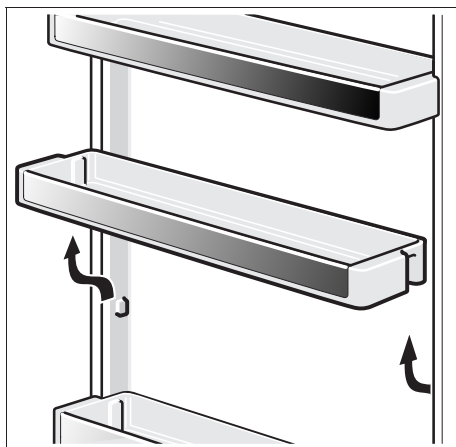
1



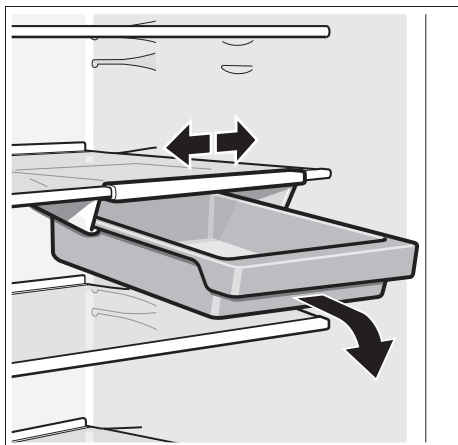
2



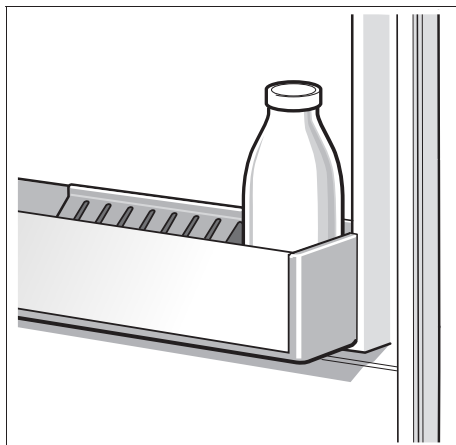
3



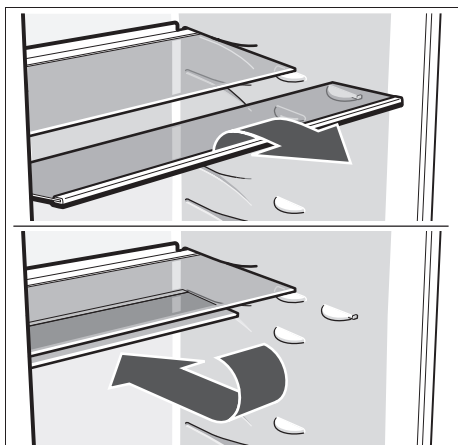
4



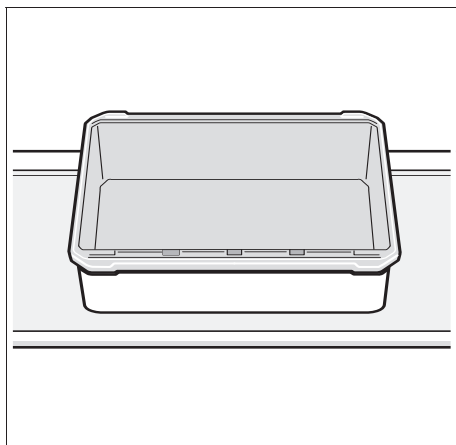
5



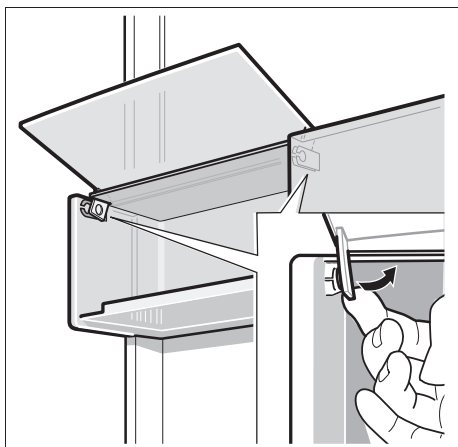
6



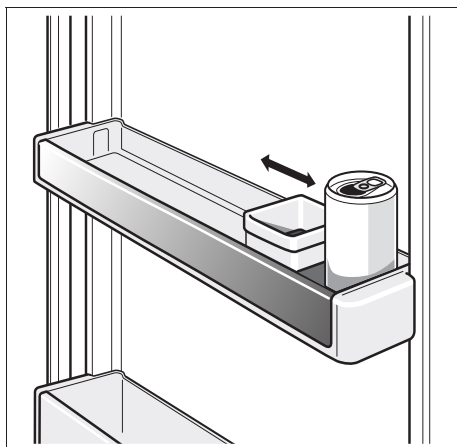
7



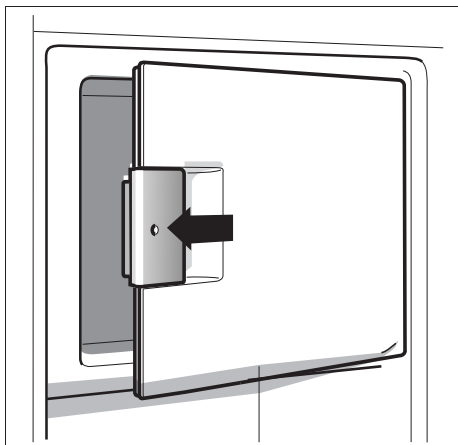
8



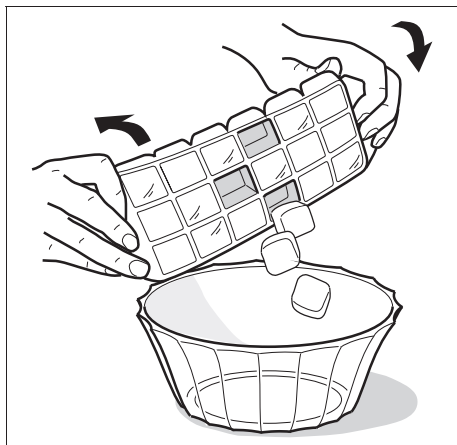
9



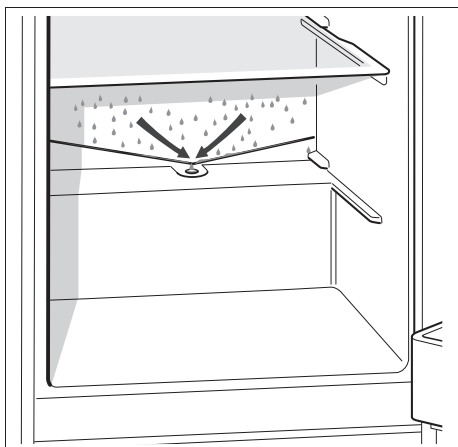
10



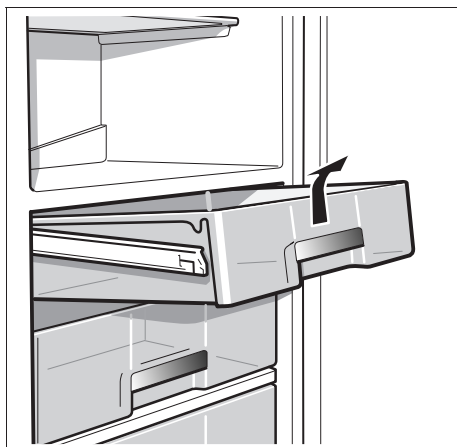
11



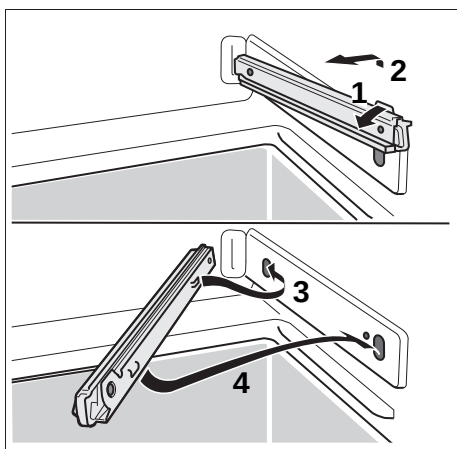
12



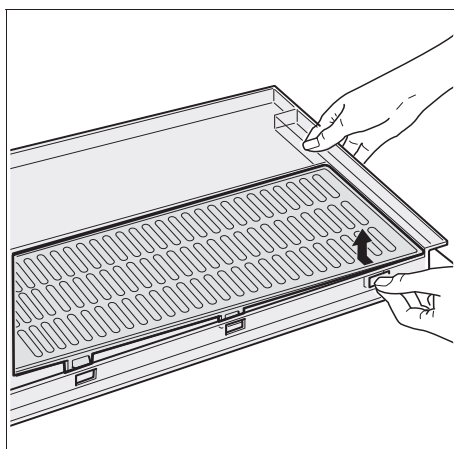
13



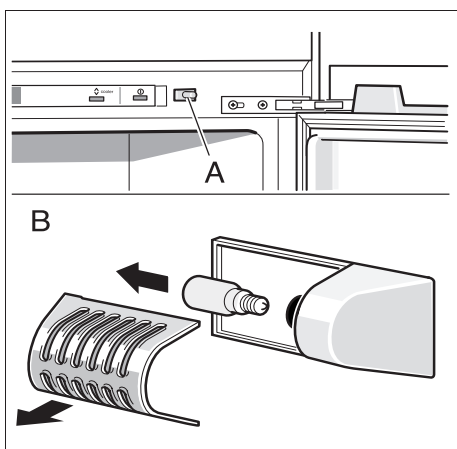
14



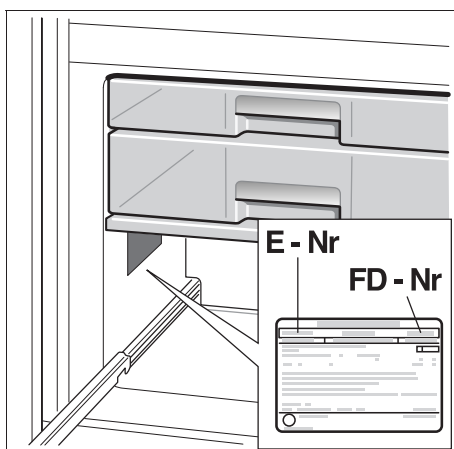
15



16



17



18

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 465 178 (8911)