

**SIEMENS**



Kühl- und Gefrierkombination

Fridge-freezer

Réfrigérateur / Congélateur combiné

Combinazione frigorifero / congelatore

Koel-/diepvriescombinatie

KI..V..

[siemens-home.com/welcome](http://siemens-home.com/welcome)

de   Gebrauchsanleitung  
en   User manual  
fr   Notice d'utilisation  
it   Istruzioni per l'uso  
nl   Gebruiksaanwijzing

Register  
your  
product  
online

---

## de Inhaltsverzeichnis

Sicherheits- und Warnhinweise .....	5	Frische Lebensmittel einfrieren .....	14
Hinweise zur Entsorgung .....	8	Super-Funktion .....	15
Lieferumfang .....	8	Gefriergut auftauen .....	15
Raumtemperatur, Belüftung und Nischentiefe .....	9	Ausstattung .....	16
Aufstellort .....	9	Aufkleber "OK" .....	16
Gerät anschließen .....	9	Gerät ausschalten und stilllegen .....	17
Gerät kennenlernen .....	10	Abtauen .....	17
Gerät einschalten .....	11	Gerät reinigen .....	18
Temperatur einstellen .....	11	Gerüche .....	18
Nutzhalt .....	12	Beleuchtung (LED) .....	19
Der Kühlraum .....	12	Energie sparen .....	19
Der Gefrierraum .....	13	Betriebsgeräusche .....	19
Max. Gefriervermögen .....	13	Kleine Störungen selbst beheben ....	20
Gefrieren und Lagern .....	13	Geräte-Selbsttest .....	21
		Kundendienst .....	21

---

## en Table of Contents

Safety and warning information .....	22	Super function .....	32
Information concerning disposal .....	24	Thawing frozen food .....	32
Scope of delivery .....	25	Interior fittings .....	32
Room temperature, ventilation and cavity depth .....	25	Sticker "OK" .....	33
Installation location .....	26	Switching off and disconnecting the appliance .....	33
Connecting the appliance .....	26	Defrosting .....	34
Getting to know your appliance .....	27	Cleaning the appliance .....	34
Switching the appliance on .....	27	Odours .....	35
Setting the temperature .....	28	Light (LED) .....	35
Usable capacity .....	28	Tips for saving energy .....	36
Refrigerator compartment .....	29	Operating noises .....	36
Freezer compartment .....	30	Eliminating minor faults yourself .....	37
Max. freezing capacity .....	30	Appliance self-test .....	38
Freezing and storing food .....	30	Customer service .....	38
Freezing fresh food .....	31		

---

## fr Table des matières

Prescriptions-d'hygiène-alimentaire ..	39	Congélation de produits frais .....	50
Consignes de sécurité		Fonction Super .....	51
et avertissements .....	40	Décongélation des produits .....	52
Conseil pour la mise au rebut .....	43	Équipement .....	52
Étendue des fournitures .....	44	Autocollant « OK » .....	53
Température ambiante, aération		Arrêt et remisage de l'appareil .....	53
et profondeur de niche .....	44	Si vous dégivrez l'appareil .....	53
Lieu d'installation .....	45	Nettoyage de l'appareil .....	54
Branchement de l'appareil .....	45	Odeurs .....	55
Présentation de l'appareil .....	46	Éclairage (LED) .....	55
Enclenchement de l'appareil .....	46	Economies d'énergie .....	56
Réglage de la température .....	47	Bruits de fonctionnement .....	56
Contenance utile .....	47	Remédier soi même aux petites	
Le compartiment réfrigérateur .....	48	pannes .....	57
Le compartiment congélateur .....	49	Autodiagnostic de l'appareil .....	58
Capacité de congélation maximale ..	49	Service après-vente .....	59
Congélation et rangement .....	49		

---

## it Indice

Avvertenze di sicurezza e		Congelamento di alimenti freschi .....	70
potenziale pericolo .....	60	Funzione «super» .....	71
Avvertenze per lo smaltimento .....	63	Decongelare surgelati .....	71
Dotazione .....	64	Dotazione .....	72
Temperatura ambiente,		Adesivo «OK» .....	73
ventilazione e profondità		Spegnere e mettere fuori	
della nicchia .....	64	servizio l'apparecchio .....	73
Luogo d'installazione .....	65	Scongelamento .....	73
Collegare l'apparecchio .....	65	Pulizia dell'apparecchio .....	74
Conoscere l'apparecchio .....	66	Odori .....	75
Accendere l'apparecchio .....	66	Illuminazione (LED) .....	75
Regolare la temperatura .....	67	Risparmiare energia .....	76
Capacità utile totale .....	67	Rumori di funzionamento .....	76
Il frigorifero .....	68	Eliminare piccoli guasti .....	77
Il congelatore .....	69	Autotest dell'apparecchio .....	78
Max. capacità di congelamento .....	69	Servizio Assistenza Clienti .....	79
Congelare e conservare .....	69		

---

## nl Inhoud

Veiligheidsbepalingen		Verse levensmiddelen invriezen .....	89
en waarschuwingen .....	80	Super-functie .....	90
Aanwijzingen over de afvoer .....	83	Ontdooien van diepvrieswaren .....	91
Omvang van de levering .....	83	Uitvoering .....	91
Omgevingstemperatuur, ventilatie		Sticker „OK” .....	92
en nisdiepte .....	84	Apparaat uitschakelen en buiten	
De juiste plaats .....	84	werking stellen .....	92
Apparaat aansluiten .....	84	Ontdooien .....	93
Kennismaking met het apparaat .....	85	Schoonmaken van het apparaat .....	94
Apparaat inschakelen .....	86	Luchtjes .....	94
Instellen van de temperatuur .....	86	Verlichting (LED) .....	95
Netto-inhoud .....	87	Energie besparen .....	95
De koelruimte .....	87	Bedrijfsgeluiden .....	95
De diepvriesruimte .....	88	Kleine storingen zelf verhelpen .....	96
Maximale invriescapaciteit .....	88	Zelftest apparaat .....	97
Invriezen en opslaan .....	88	Servicedienst .....	98

---

## 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.

Der Hersteller haftet nicht, wenn Sie die Hinweise und Warnungen der Gebrauchsanleitung missachten. 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 m<sup>3</sup> groß sein. Die Menge des Kältemittels Ihres Gerätes steht auf dem Typenschild im Inneren des Gerätes.

Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller, Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden. Unsachgemäße Installationen und Reparaturen können den Benutzer erheblich gefährden.

Reparaturen dürfen nur durch den Hersteller, Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person durchgeführt werden.

Es dürfen nur Originalteile des Herstellers benutzt werden. Nur bei diesen Teilen gewährleistet der Hersteller, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.

Eine Verlängerung der Netzanschlussleitung darf nur über den Kundendienst bezogen werden.

### **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 Kältemittel-Rohre 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.
- Im Gefrierraum keine Flüssigkeiten in Flaschen und Dosen lagern (besonders kohlenstoffhaltige Getränke). Flaschen und Dosen können platzen!
- Nie Gefriergut sofort, nachdem es aus dem Gefrierraum genommen wird, in den Mund nehmen. Gefrierverbrennungsgefahr!

## ■ Vermeidung von Risiken für Kinder und gefährdete Personen:

Gefährdet sind Kinder, Personen, die körperlich, psychisch oder in ihrer Wahrnehmung eingeschränkt sind sowie Personen, die nicht genügend Wissen über die sichere Bedienung des Gerätes haben.

Stellen Sie sicher, dass Kinder und gefährdete Personen die Gefahren verstanden haben.

Eine für die Sicherheit verantwortliche Person muss Kinder und gefährdete Personen am Gerät beaufsichtigen oder anleiten.

Nur Kinder ab 8 Jahren das Gerät benutzen lassen.

Bei Reinigung und Wartung Kinder beaufsichtigen.

Niemals Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

- 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 Faltpapier 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.

Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Privathaushalt und das häusliche Umfeld 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).

## 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 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

### Warnung

Bei ausgedienten Geräten

1. Netzstecker ziehen.
2. Anschlusskabel durchtrennen und mit dem Netzstecker entfernen.
3. Ablagen und Behälter nicht herausnehmen, um Kindern das Hineinklettern zu erschweren!
4. Kinder nicht mit dem ausgedienten Gerät spielen lassen.  
Erstickenungsgefahr!

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.

## Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf eventuelle Transportschäden.

Wenden Sie sich bei Beanstandungen an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben oder an unseren Kundendienst.

Die Lieferung besteht aus folgenden Teilen:

- Einbaugerät
- Ausstattung (modellabhängig)
- Beutel mit Montagematerial
- Gebrauchsanleitung
- Montageanleitung
- Kundendienstheft
- Garantiebeilage
- Informationen zu Energieverbrauch und Geräuschen

# Raumtemperatur, Belüftung und Nischentiefe

## Raumtemperatur

Das Gerät ist für eine bestimmte Klimaklasse ausgelegt. Abhängig von der Klimaklasse kann das Gerät bei folgenden Raumtemperaturen betrieben werden.

Die Klimaklasse ist auf dem Typenschild zu finden, Bild **11**.

Klimaklasse	zulässige Raumtemperatur
<b>SN</b>	+10 °C bis 32 °C
<b>N</b>	+16 °C bis 32 °C
<b>ST</b>	+16 °C bis 38 °C
<b>T</b>	+16 °C bis 43 °C

## Hinweis

Das Gerät ist innerhalb der Raumtemperaturgrenzen der angegebenen Klimaklasse voll funktionsfähig. Wird ein Gerät der Klimaklasse SN bei kälteren Raumtemperaturen betrieben, können Beschädigungen am Gerät bis zu einer Temperatur von +5 °C ausgeschlossen werden.

## Belüftung

Die Luft an der Rückwand des Gerätes 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!

## Nischentiefe

Für das Gerät wird eine Nischentiefe von 560 mm empfohlen. Bei einer kleineren Nischentiefe – mindestens 550 mm – erhöht sich die Energieaufnahme geringfügig.

## Aufstellort

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 Kohleanstellherden 30 cm.

## Gerät anschließen

Nach dem Aufstellen des Gerätes mind. 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 Gerät reinigen).

## Elektrischer Anschluss

Die Steckdose muss nahe dem Gerät und auch nach dem Aufstellen des Gerätes frei zugänglich sein.

Das Gerät entspricht der Schutzklasse I. Über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzleiter das Gerät an 220–240 V/50 Hz Wechselstrom anschließen. Die Steckdose muss mit einer 10-A bis 16-A Sicherung abgesichert sein.

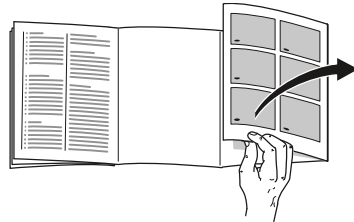
Bei Geräten, die in nicht-europäischen Ländern betrieben werden, ist zu überprüfen, ob die angegebene Spannung und Stromart mit den Werten Ihres Stromnetzes übereinstimmt. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild, Bild **11**.

### **Warnung**

Das Gerät darf auf keinen Fall an elektronische Energiesparstecker angeschlossen werden.

Zum Gebrauch unserer Geräte können sinus- und netzgeführte Wechselrichter verwendet werden. Netzgeführte Wechselrichter werden bei Photovoltaikanlagen verwendet, die direkt ans öffentliche Stromnetz angeschlossen werden. Bei Insellösungen (z. B. bei Schiffen oder Gebirgshütten), die keinen direkten Anschluss ans öffentliche Stromnetz haben, müssen sinusgeführte Wechselrichter verwendet werden.

## Gerät kennenlernen



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

Die Ausstattung der Modelle kann variieren.

Abweichungen bei den Abbildungen sind möglich.

Bild **1**

\* Nicht bei allen Modellen.

- |     |                           |
|-----|---------------------------|
| A   | Kühlraum                  |
| B   | Gefrierraum               |
| 1-4 | Bedienelemente            |
| 5   | Beleuchtung               |
| 6*  | Vario-Ablage              |
| 7   | Glasablage im Kühlraum    |
| 8*  | Ausziehbare Glasablage    |
| 9   | Gemüsebehälter            |
| 10* | Beerenschale              |
| 11  | Gefrierkalender           |
| 12  | Gefriergutbehälter        |
| 13* | Butter- und Käsefach      |
| 14  | Türablage                 |
| 15* | Ablage für Eier           |
| 16  | Ablage für große Flaschen |

## Bedienelemente

Bild **2**

- 1 **Ein/Aus-Taste**  
Dient zum Ein- und Ausschalten des Gerätes.
- 2 **Temperaturanzeige**  
Die Zahlen entsprechen den eingestellten Kühlraum-Temperaturen in °C.
- 3 **Anzeige Super**  
Sie leuchtet, wenn die Super-Funktion eingeschaltet ist.
- 4 **Temperatur-Einstelltaste**  
Mit dieser Taste wird die Temperatur eingestellt.

---

## Gerät einschalten

Bild **2**

Das Gerät mit der Ein/Aus-Taste 1 einschalten.

Die Temperaturanzeige 2 zeigt die eingestellte Temperatur an.

Das Gerät beginnt zu kühlen. Die Beleuchtung ist bei geöffneter Tür eingeschaltet.

Vom Werk aus empfehlen wir im Kühlraum eine Einstellung von +4 °C.

Lagern Sie empfindliche Lebensmittel nicht wärmer als +4 °C.

## Hinweise zum Betrieb

- Nach dem Einschalten des Gerätes kann es mehrere Stunden dauern, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.  
Vorher keine Lebensmittel in das Gerät legen.
- Während die Kühlmaschine läuft, bilden sich Wasserperlen oder Reif an der Rückseite des Kühlraumes; dies ist funktionsbedingt. Ein Abschaben der Reifschicht oder Abwischen der Wasserperlen ist nicht notwendig. Die Rückwand taut automatisch ab. Das Tauwasser wird in der Ablaufrinne aufgefangen, zur Kühlmaschine geleitet und dort verdunstet. Bild **3**

---

## Temperatur einstellen

Bild **2**

### Kühlraum

Die Temperatur ist von +2 °C bis +8 °C einstellbar.

Temperatur-Einstelltaste 4 so oft drücken, bis die gewünschte Kühlraum-Temperatur eingestellt ist.

Der zuletzt eingestellte Wert wird gespeichert. Die eingestellte Temperatur wird auf der Temperaturanzeige 2 angezeigt.

### Gefrierraum

Die Temperatur im Gefrierraum ist abhängig von der Kühlraum-Temperatur.

Kältere Kühlraum-Temperaturen bewirken auch kältere Gefrierraum-Temperaturen.

---

## Nutzzinhalt

Die Angaben zum Nutzzinhalt finden Sie in Ihrem Gerät auf dem Typenschild. Bild **11**

### Gefriervolumen vollständig nutzen

Um die maximale Menge an Gefriergut unterzubringen, können Sie alle Ausstattungsteile entnehmen. Die Lebensmittel können Sie dann direkt auf den Ablagen und dem Gefrierraum-Boden stapeln.

**Ausstattungsteile herausnehmen**  
Gefriergutbehälter bis zum Anschlag herausziehen, vorne anheben und herausnehmen. Bild **4**

---

## Der Kühlraum

Der Kühlraum ist der ideale Aufbewahrungsort für Fleisch, Wurst, Fisch, Milchprodukte, Eier, fertige Speisen und Backwaren.

### Beim Einkaufen von Lebensmitteln beachten:

Wichtig für die Haltbarkeitsdauer Ihrer Lebensmittel ist die Einkaufsfrische.

Grundsätzlich gilt: je frischer Sie Lebensmittel in das Gerät einlagern, desto länger bleiben sie frisch.

Achten Sie deshalb beim Kauf stets auf den Frischegrad der Lebensmittel.

Bei Fertigprodukten und abgefüllten Waren das vom Hersteller angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum beachten.

### Beim Einlagern beachten

- Lagern Sie frische, unversehrte Lebensmittel ein. So bleibt Qualität und Frische länger erhalten.
- Bei Fertigprodukten und abgefüllten Waren das vom Hersteller angegebene Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum beachten.
- Um Aroma, Farbe und Frische zu erhalten, Lebensmittel gut verpackt oder abgedeckt einordnen. Geschmacksübertragungen und Verfärbungen der Kunststoffteile im Kühlraum werden dadurch vermieden.
- Warme Speisen und Getränke erst abkühlen lassen, dann ins Gerät stellen.

### Gemüsebehälter

Bild **11**/9

Bei hoher Luftfeuchtigkeit bleibt Blattgemüse länger frisch. Gemüse und Obst sollte bei etwas niedrigerer Luftfeuchtigkeit gelagert werden.

Die Luftfeuchtigkeit in dem Gemüsebehälter ist abhängig von der Menge der eingelagerten Lebensmittel.

#### Hinweis

Eine zu hohe Luftfeuchtigkeit kann zu Tropfwasserbildung und dadurch zu Fäulnis führen.

## Kältezonen im Kühlraum beachten

Durch die Luftzirkulation im Kühlraum entstehen Zonen unterschiedlicher Kälte:

- Kälteste Zone ist zwischen dem seitlich eingepprägten Pfeil und der darunter liegenden Glasablage. Bild **5**

### Hinweis

Lagern Sie in der kältesten Zone empfindliche Lebensmittel (z. B. Fisch, Wurst, Fleisch).

- Wärmste Zone ist an der Tür ganz oben.

### Hinweis

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

## Der Gefrierraum

### Den Gefrierraum verwenden

- Zum Lagern von Tiefkühlkost.
- Zum Herstellen von Eiswürfeln.
- Zum Einfrieren von Lebensmitteln.

### Hinweis

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

## Max. Gefriervermögen

Angaben über das max. Gefriervermögen in 24 Stunden finden Sie auf dem Typenschild. Bild **11**

### Voraussetzungen für max. Gefriervermögen

- Frische Lebensmittel möglichst nahe zu den Seitenwänden einfrieren.
- Beim Einlegen der frischen Ware die Super-Funktion einschalten (siehe Kapitel Super-Funktion).

## Gefrieren und Lagern

### Tiefkühlkost einkaufen

- Verpackung darf nicht beschädigt sein.
- Haltbarkeitsdatum beachten.
- Temperatur in der Verkaufstruhe muss  $-18\text{ °C}$  oder kälter sein.
- Tiefkühlkost möglichst in einer Isoliertasche transportieren und schnell in den Gefrierraum legen.

### Beim Einordnen beachten

- Größere Mengen Lebensmittel vorzugsweise in den unteren Gefriergutbehältern einfrieren. Dort werden sie besonders schnell und somit auch schonend eingefroren.
- Die Lebensmittel großflächig in den Gefriergutbehältern verteilen.

**Hinweis**

Bereits gefrorene Lebensmittel dürfen nicht mit den frisch einzufrierenden Lebensmitteln in Berührung kommen. Gegebenenfalls durchgefrorene Lebensmittel in die Gefriergutbehälter umstapeln.

**Gefriergut lagern**

Gefriergutbehälter bis zum Anschlag einschieben, um einwandfreie Luftzirkulation sicherzustellen.

**FrISCHE Lebensmittel einfrieren**

Verwenden Sie zum Einfrieren nur frische und einwandfreie Lebensmittel.

Um Nährwert, Aroma und Farbe möglichst gut zu erhalten, sollte Gemüse vor dem Einfrieren blanchiert werden. Bei Auberginen, Paprika, Zucchini und Spargel ist das Blanchieren nicht erforderlich.

Literatur über das Einfrieren und Blanchieren finden Sie im Buchhandel.

**Hinweis**

Einzufrierende Lebensmittel nicht mit bereits gefrorenen in Berührung bringen.

- Zum Einfrieren geeignet sind: Backwaren, Fisch und Meeresfrüchte, Fleisch, Wild, Geflügel, Gemüse, Obst, Kräuter, Eier ohne Schale, Milchprodukte wie Käse, Butter und Quark, fertige Gerichte und Speisereste wie Suppen, Eintöpfe, gegartes Fleisch und Fisch, Kartoffelspeisen, Aufläufe und Süßspeisen.

- Zum Einfrieren nicht geeignet sind: Gemüsesorten, die üblicherweise roh verzehrt werden, wie Blattsalate oder Radieschen, Eier in der Schale, Weintrauben, ganze Äpfel, Birnen und Pfirsiche, hartgekochte Eier, Joghurt, Dickmilch, saure Sahne, Creme Fraiche und Mayonnaise.

**Gefriergut verpacken**

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

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

**Als Verpackung geeignet:**

Kunststoff-Folie, Schlauch-Folie aus Polyethylen, Alu-Folie, Gefrierdosen. Diese Produkte finden Sie im Fachhandel.

**Als Verpackung ungeeignet:**

Packpapier, Pergamentpapier, Cellophan, Müllbeutel und gebrauchte Einkaufstüten.

**Zum Verschließen geeignet:**

Gummiringe, Kunststoff-Klipse, Bindfäden, kältebeständige Klebebänder, o. ä.

Beutel und Schlauch-Folien aus Polyethylen können mit einem Folienschweißgerät verschweißt werden.

## Haltbarkeit des Gefriergutes

Die Haltbarkeit ist abhängig von der Art der Lebensmittel.

Bei einer Temperatur von -18 °C:

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

---

## Super-Funktion

Bei eingeschalteter Super-Funktion wird es im Kühl- und Gefrierraum kälter.

### Hinweise

- Es kann zu erhöhten Betriebsgeräuschen kommen.
- Zum Einfrieren kleiner Mengen Lebensmittel benötigen Sie die Super-Funktion nicht.

## Super-Funktion verwenden

- 24 Stunden vor dem Einlagern der frischen Ware, um das max. Gefriervermögen zu nutzen und einen Temperaturanstieg zu vermeiden. Bei kleinen Mengen genügen 4–6 Stunden.
- Schnelles Durchfrieren von Lebensmitteln – Vitamine, Nährwerte, Aussehen und Geschmack bleiben erhalten.
- Schnelles Kühlen von Getränken.
- Einlagern großer Mengen Lebensmittel im Kühlraum.

## Ein- und Ausschalten

Bild **2**

Temperatur-Einstelltaste 4 so oft drücken, bis die Anzeige Super 3 leuchtet.

Die Super-Funktion schaltet automatisch nach ca. 2½ Tagen ab und es wird auf die zuvor eingestellte Temperatur umgestellt.

---

## Gefriergut auftauen

Je nach Art und Verwendungszweck können Sie zwischen folgenden Möglichkeiten wählen:

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



### Achtung

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

Die max. Lagerdauer des Gefriergutes nicht mehr voll nutzen.

## Ausstattung

(nicht bei allen Modellen)

### Glasablagen

Bild **6**

Sie können die Ablagen des Innenraums nach Bedarf variieren: Ablage anheben, nach vorne ziehen, absenken und seitlich hinausschwenken.

### Ausziehbare Glasablage

Bild **7**

Für bessere Übersicht über die Lebensmittel können Sie die ausziehbare Glasablage herausziehen.

### Vario-Ablage

Bild **8**

Um hohes Kühlgut (z. B. Kannen oder Flaschen) zu lagern, können Sie den vorderen Teil der Vario-Ablage herausnehmen und unter den hinteren Teil schieben.

### Gefrierkalender

Bild **1**/11

Um Qualitätsminderungen des Gefriergutes zu vermeiden, überschreiten Sie die Lagerdauer nicht. Die Lagerdauer hängt von der Art des Gefriergutes ab. Die Zahlen bei den Symbolen geben die zulässige Lagerdauer in Monaten für das Gefriergut an. Beachten Sie bei handelsüblicher Tiefkühlkost das Herstellungs- oder Haltbarkeitsdatum.

### Eisschale

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

Festgefrorene Eisschale nur mit stumpfem Gegenstand lösen (Löffelstiel).

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

### Kälteakku

(wenn beiliegend, Stückzahl unterschiedlich)

Bei einem Stromausfall oder einer Störung verzögert der Kälteakku die Erwärmung des eingelagerten Gefriergutes. Die längste Lagerzeit wird erreicht, in dem Sie den Kälteakku im obersten Fach auf die Lebensmittel legen.

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

## Aufkleber "OK"

(nicht bei allen Modellen)

Mit der "OK"-Temperaturkontrolle können Temperaturen unter +4 °C ermittelt werden. Stellen Sie die Temperatur stufenweise kälter, falls der Aufkleber nicht "OK" anzeigt.

### Hinweis

Bei Inbetriebnahme des Gerätes kann es bis zu 12 Stunden dauern, bis die Temperatur erreicht ist.



**Korrekte Einstellung**

---

## Gerät ausschalten und stilllegen

### Gerät ausschalten

Bild **2**

Ein/Aus-Taste 1 drücken.

Die Temperaturanzeige 2 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. Gerätetür offen lassen.

---

## Abtauen

### Kühlraum

Während die Kühlmaschine läuft, bilden sich an der Rückwand des Kühlraums Tauwassertropfen oder Reif. Dies ist funktionsbedingt. Sie brauchen die Tauwassertropfen oder den Reif nicht abzuwischen. Die Rückwand taut automatisch ab. Das Tauwasser läuft in die Tauwasserrinne, Bild **3**. Von der Tauwasserrinne läuft das Tauwasser zur Kühlmaschine, wo es verdunstet.

#### Hinweis

Tauwasserrinne und Ablaufloch sauber halten, damit das Tauwasser ablaufen kann.

### Gefrierraum abtauen

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



#### Achtung

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

#### Gehen Sie wie folgt vor:

#### Hinweis

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

1. Gefriergut entnehmen und an einem kühlen Ort zwischenlagern.
2. Gerät ausschalten.
3. Netzstecker ziehen oder Sicherung auslösen.
4. Zum Beschleunigen des Abtauvorganges einen Topf mit heißem Wasser auf Topfuntersetzer in den Gefrierraum stellen. Bild **9**
5. Tauwasser mit Tuch oder Schwamm aufwischen.
6. Gefrierraum trocken reiben.
7. Gerät wieder einschalten.
8. Gefriergut wieder einlegen.

---

## Gerät reinigen

### Achtung

- Keine sand-, chlorid- oder säurehaltigen Putz- und Lösungsmittel verwenden.
- Keine scheuernden oder kratzenden Schwämme verwenden. Auf den metallischen Oberflächen könnte Korrosion entstehen.
- Ablagen und Behälter nie im Geschirrspüler reinigen. Die Teile können sich verformen!

### Gehen Sie wie folgt vor:

1. Vor dem Reinigen Gerät ausschalten.
2. Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten.
3. Lebensmittel herausnehmen und an einem kühlen Ort lagern. Kälteakku (wenn vorhanden) auf die Lebensmittel legen.
4. Warten, bis die Reifschicht abgetaut ist.
5. Gerät mit einem weichen Tuch, lauwarmem Wasser und etwas pH-neutralem Spülmittel reinigen. Das Spülwasser darf nicht in die Beleuchtung oder durch das Ablaufloch in den Verdunstungsbereich gelangen.
6. Die Türdichtung nur mit klarem Wasser abwischen und danach gründlich trocken reiben.
7. Nach dem Reinigen Gerät wieder anschließen und einschalten.
8. Lebensmittel wieder einlegen.

## Ausstattung

Zum Reinigen lassen sich alle variablen Teile des Gerätes herausnehmen.

### Glasablagen herausnehmen

Bild **6**

Die Glasablage nach vorne ziehen, absenken und seitlich herausschwenken.

### Tauwasserrinne

Bild **3**

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

### Ablagen in der Tür herausnehmen

Bild **10**

Ablagen nach oben anheben und herausnehmen.

### Behälter herausnehmen

Bild **4**

Behälter bis zum Anschlag herausziehen, vorne anheben und herausnehmen.

---

## Gerüche

Falls Sie unangenehme Gerüche feststellen:

1. Gerät mit Ein/Aus-Taste ausschalten.  
Bild **2/1**
2. Alle Lebensmittel aus dem Gerät herausnehmen.
3. Innenraum reinigen (siehe Kapitel Gerät reinigen).
4. Alle Verpackungen reinigen.
5. Stark riechende Lebensmittel luftdicht verpacken, um Geruchsbildung zu verhindern.
6. Gerät wieder einschalten.
7. Lebensmittel einordnen.
8. Nach 24 Stunden prüfen, ob es erneut zu Geruchsbildung gekommen ist.

---

## Beleuchtung (LED)

Ihr Gerät ist mit einer wartungsfreien LED-Beleuchtung ausgestattet.

Reparaturen an dieser Beleuchtung dürfen nur vom Kundendienst oder autorisierten Fachkräften ausgeführt werden.

---

## 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.
- Nischentiefe 560 mm wählen.  
Eine kleinere Nischentiefe führt zu höherer Energieaufnahme.
- Warme Lebensmittel und Getränke erst abkühlen lassen, dann ins Gerät stellen.
- Gefriergut zum Auftauen in den Kühlraum legen und die Kälte des Gefriergutes zur Kühlung von Lebensmitteln nutzen.
- Gerät so kurz wie möglich öffnen.
- Reifschicht im Gefrierraum regelmäßig abtauen.  
Die Reifschicht verschlechtert die Kälteabgabe an das Gefriergut und erhöht den Stromverbrauch.
- Darauf achten, dass die Gefrierraumtür immer geschlossen ist.
- Um einen erhöhten Stromverbrauch zu vermeiden, die Geräterückseite gelegentlich reinigen.
- Die Anordnung der Ausstattungsteile hat keinen Einfluss auf die Energieaufnahme des Gerätes.

---

## Betriebsgeräusche

### Ganz normale Geräusche

#### Brummen

Motoren laufen (z. B. Kälteaggregate, Ventilator).

#### Blubbernde, surrende oder gurgelnde Geräusche

Kältemittel fließt durch die Rohre.

#### Klicken

Motor, Schalter oder Magnetventile schalten ein/aus.

### Geräusche vermeiden

#### Das Gerät steht uneben

Richten Sie das Gerät mit Hilfe einer Wasserwaage aus. Legen Sie, falls notwendig, etwas unter.

#### Behälter oder Abstellflächen wackeln oder klemmen

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

#### Flaschen oder Gefäße berühren sich

Rücken Sie die Flaschen oder Gefäße leicht auseinander.

## Kleine Störungen selbst beheben

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

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

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

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
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.
Keine Anzeige leuchtet.	Stromausfall; die Sicherung hat ausgelöst; der Netzstecker sitzt nicht fest.	Netzstecker anschließen. Prüfen, ob Strom vorhanden ist, Sicherungen überprüfen.
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Die LED-Beleuchtung ist defekt.	Siehe Kapitel Beleuchtung (LED).
	Gerät war zu lange geöffnet. Beleuchtung wird nach ca. 10 Minuten abgeschaltet.	Nach Schließen und Öffnen des Gerätes ist die Beleuchtung wieder an.
Der Boden des Kühlraums ist nass.	Die Tauwasserrinne oder das Ablaufloch sind verstopft.	Reinigen Sie die Tauwasserrinne und das Ablaufloch (siehe Kapitel Gerät reinigen). Bild <b>3</b>
Im Kühlraum ist es zu kalt.	Gefrierraum-Tür ist geöffnet.	Gefrierraum-Tür schließen.
	Temperatur ist zu kalt eingestellt.	Temperatur wärmer einstellen.
	Die Super-Funktion ist eingeschaltet.	Super-Funktion ausschalten.
Die Kältemaschine schaltet immer häufiger und länger ein.	Häufiges Öffnen des Gerätes.	Gerät nicht unnötig öffnen.
	Die Be- und Entlüftungsöffnungen sind verdeckt.	Hindernisse entfernen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Gerät kühlt nicht, Temperaturanzeige und Beleuchtung leuchten.	Ausstellungsmodus ist eingeschaltet.	Geräte-Selbsttest starten (siehe Kapitel Geräte-Selbsttest). Nach Ablauf des Programmes geht das Gerät in den Regelbetrieb über.

## Geräte-Selbsttest

Ihr Gerät verfügt über ein automatisches Selbsttestprogramm, das Ihnen Fehlerquellen anzeigt, die nur von Ihrem Kundendienst behoben werden können.

### Geräte-Selbsttest starten

Bild **2**

1. Gerät mit der Ein/Aus-Taste 1 ausschalten und 5 Minuten warten.
2. Gerät mit der Ein/Aus-Taste 1 einschalten und innerhalb der ersten 10 Sekunden die Temperatur-Einstelltaste 4 für 3–5 Sekunden gedrückt halten, bis 2 °C auf der Temperaturanzeige 2 leuchtet.

Das Selbsttestprogramm startet, wenn die Temperaturanzeigen nacheinander aufleuchten.

Wenn das Gerät nach kurzer Zeit die vor dem Selbsttest eingestellte Temperatur anzeigt, ist es in Ordnung.

Blinkt die Anzeige Super 3 für 10 Sekunden, handelt es sich um einen Fehler.

Benachrichtigen Sie den Kundendienst.

### Geräte-Selbsttest beenden

Nach Ablauf des Programmes geht das Gerät in den Regelbetrieb über.

## 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 **11**

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

### Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

D	089 21 751 751
A	0810 550 522
CH	0848 840 040

---

## Safety and warning information

### Before you switch ON the appliance

Please read the operating and installation instructions carefully! They contain important information on how to install, use and maintain the appliance. The manufacturer is not liable if you fail to comply with the instructions and warnings. Retain all documents for subsequent use or for the next owner.

### Technical safety

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

### If damage has occurred

- Keep naked flames and/or ignition sources away from the appliance,
- thoroughly ventilate the room for several minutes,
- switch off the appliance and pull out the mains plug,

- inform customer service.

The more refrigerant an appliance contains, the larger the room must be in which the appliance is situated. Leaking refrigerant can form a flammable gas-air mixture in rooms which are too small. The room must be at least 1 m<sup>3</sup> per 8 g of refrigerant. The amount of refrigerant in your appliance is indicated on the rating plate inside the appliance.

If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person. Improper installations and repairs may put the user at considerable risk.

Repairs may be performed by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person only.

Only original parts supplied by the manufacturer may be used. The manufacturer guarantees that only these parts satisfy the safety requirements.

An extension cable may be purchased from customer service only.

## Important information when using the appliance

- Never use electrical appliances inside the appliance (e.g. heater, electric ice maker, etc.). Explosion hazard!
- Never defrost or clean the appliance with a steam cleaner! The steam may penetrate electrical parts and cause a short-circuit. Risk of electric shock!
- Do not use pointed or sharp-edged implements to remove frost or layers of ice. You could damage the refrigerant tubes. Leaking refrigerant may cause eye injuries or ignite.
- Do not store products which contain flammable propellants (e.g. spray cans) or explosive substances in the appliance. Explosion hazard!
- Do not stand on or lean heavily against base of appliance, drawers or doors, etc
- For defrosting and cleaning, pull the mains plug out or switch off the fuse. Do not pull out the mains plug by tugging on the power cord.
- Store high-percentage alcohol tightly closed and standing up.
- Keep plastic parts and the door seal free of oil and grease. Otherwise, parts and door seal will become porous.
- Never cover or block the ventilation openings of the appliance!
- **Avoiding placing children and vulnerable people at risk:**  
At risk are children, people who have limited physical, mental or sensory abilities, as well as people who have inadequate knowledge concerning safe operation of the appliance.  
Ensure that children and vulnerable people have understood the hazards.  
A person responsible for safety must supervise or instruct children and vulnerable people who are using the appliance.  
Only children from 8 years and above may use the appliance.  
Supervise children who are cleaning and maintaining the appliance.  
Never allow children to play with the appliance.

- Do not store bottled or canned drinks (especially carbonated drinks) in the freezer compartment. Bottles and cans may burst!
- Never put frozen food straight from the freezer compartment into your mouth.  
Risk of low-temperature burns!
- Avoid prolonged touching of frozen food, ice or the evaporator pipes, etc.  
Risk of low-temperature burns!

### Children in the household

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

### General regulations

The appliance is suitable

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

This appliance is intended for use in the home and the home environment.

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

The refrigeration circuit has been checked for leaks.

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

---

## Information concerning disposal

### Disposal of packaging

The packaging protects your appliance from damage during transit. All utilised materials are environmentally safe and recyclable. Please help us by disposing of the packaging in an environmentally friendly manner.

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

### Disposal of your old appliance

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



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

## Warning

Redundant appliances

1. Pull out the mains plug.
2. Cut off the power cord and discard with the mains plug.
3. Do not take out the trays and receptacles: children are therefore prevented from climbing in!
4. Do not allow children to play with the appliance once it has spent its useful life. Danger of suffocation!

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

## Scope of delivery

After unpacking all parts, check for any damage in transit.

If you have any complaints, please contact the dealer from whom you purchased the appliance or our customer service.

The delivery consists of the following parts:

- Built-in appliance
- Interior fittings (depending on model)
- Bag containing installation materials
- Operating instructions
- Installation manual
- Customer service booklet
- Warranty enclosure
- Information on the energy consumption and noises

## Room temperature, ventilation and cavity depth

### Ambient temperature

The appliance is designed for a specific climate class. Depending on the climate class, the appliance can be operated at the following temperatures.

The climate class can be found on the rating plate. Fig. **11**

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

### Note

The appliance is fully functional within the room temperature limits of the indicated climatic class. If an appliance of climatic class SN is operated at colder room temperatures, the appliance will not be damaged up to a temperature of +5 °C.

### Ventilation

The air on the rear panel of the appliance heats up. Conduction of the heated air must not be obstructed. Otherwise, the refrigeration unit must work harder. This increases power consumption. Therefore: Never cover or block the ventilation openings!

## Cavity depth

A cavity depth of 560 mm is recommended for the appliance. If the cavity depth is smaller – at least 550 mm – the energy consumption increases slightly.

---

## Installation location

Install the appliance in a dry, well ventilated room. The installation location should neither be exposed to direct sunlight nor near a heat source, e. g. a cooker, radiator, etc. If installation next to a heat source is unavoidable, use a suitable insulating plate or observe the following minimum distances to a heat source:

- 3 cm to electric or gas cookers.
- 30 cm to an oil or coal-fired cooker.

---

## Connecting the appliance

After installing the appliance, wait at least 1 hour until the appliance is switched on. During transportation the oil in the compressor may have flowed into the refrigeration system.

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

## Electrical connection

The socket must be near the appliance and also freely accessible following installation of the appliance.

The appliance complies with the protection class I. Connect the appliance to 220–240 V/50 Hz alternating current via a correctly installed socket with protective conductor. The socket must be fused with a 10 to 16 A fuse.

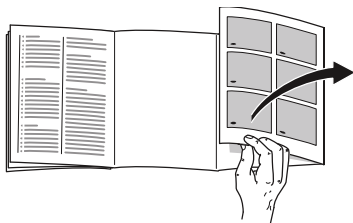
For appliances operated in non-European countries, check whether the stated voltage and current type match the values of your mains supply. This information can be found on the rating plate. Fig. **11**

### **Warning**

Never connect the appliance to electronic energy saver plugs.

Our appliances can be used with mains and sine-controlled inverters. Mains-controlled inverters are used for photovoltaic systems which are connected directly to the national grid. Sine-controlled inverters must be used for isolated applications (e.g. on ships or in mountain lodges) which are not connected directly to the national grid.

## Getting to know your appliance



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

The features of the models may vary.

The diagrams may differ.

Fig. **1**

\* Not all models.

- A Refrigerator compartment
- B Freezer compartment
  
- 1-4 Controls
- 5 Light
- 6\* Vario shelf
- 7 Glass shelf in the refrigerator compartment
- 8\* Extendable glass shelf
- 9 Vegetable container
- 10\* Berry tray
- 11 Freezer calendar
- 12 Frozen food container
- 13\* Butter and cheese compartment
- 14 Door shelf
- 15\* Egg rack
- 16 Shelf for large bottles

## Controls

Fig. **2**

- 1 **On/Off button**  
Serves to switch the appliance on and off.
- 2 **Temperature display**  
The numbers correspond to the set refrigerator compartment temperatures in °C.
- 3 **“super” display**  
It is lit when the Super function is switched on.
- 4 **Temperature selection button**  
Press this button to set the temperature.

## Switching the appliance on

Fig. **2**

Switch on the appliance with the On/Off button 1.

The temperature display 2 indicates the set temperature.

The appliance begins to cool. Light is switched on when the door is open.

We recommend a factory setting of +4 °C in the refrigerator compartment.

Do not store perishable food warmer than +4 °C.

## Operating tips

- After the appliance has been switched on, it may take several hours until the set temperature has been reached.

Do not put any food in the appliance beforehand.

- While the refrigeration unit is running, water droplets or hoarfrost may form at the rear panel of the refrigerator. This is due to functional reasons. It is not necessary to scrape off the frost or wipe off the water droplets. The rear panel defrosts automatically. The condensation collects in the drainage channel and is carried to the refrigeration unit where it evaporates. Fig. **3**

---

## Setting the temperature

Fig. **2**

### Refrigerator compartment

The temperature can be set from +2 °C to +8 °C.

Keep pressing temperature setting button 4 until the required refrigerator compartment temperature is set.

The value last selected is saved. The set temperature is indicated on temperature display 2.

### Freezer compartment

The temperature in the freezer compartment depends on the temperature in the refrigerator compartment.

Lower temperatures in the refrigerator compartment also cause lower temperatures in the freezer compartment.

---

## Usable capacity

Information on the usable capacity can be found inside your appliance on the rating plate. Fig. **11**

### Fully utilising the freezer volume

The maximum amount of food can be placed in the freezer by removing all fittings. The food can be stacked directly on the shelves and in the bottom of the freezer compartment.

### Removing the fittings

Pull out the frozen food container all the way, lift at the front and remove. Fig. **4**

## Refrigerator compartment

The refrigerator compartment is the ideal storage location for meat, sausage, fish, dairy products, eggs, ready meals and pastries.

### When purchasing food, please note:

The “purchase freshness” is important for the shelf-life of your food.

In principle, the following applies: the fresher you store the food in the appliance, the longer it will remain fresh.

Therefore, when buying food, pay attention to the degree of freshness.

In the case of ready-made products and bottled goods, observe the best-before date or use-by date specified by the manufacturer.

### Storing food

- Store fresh, undamaged food. The quality and freshness will then be retained for longer.
- In the case of ready-made products and bottled goods, observe the best-before date or use-by date specified by the manufacturer.
- To retain aroma, colour and freshness, pack or cover food well before placing in the appliance. This will prevent the transfer of flavours and the discolouration of plastic parts in the refrigerator compartment.
- Allow warm food and drinks to cool down before placing in the appliance.

## Vegetable container

Fig. **1**/9

A high air humidity keeps leafy vegetables fresh for longer. Vegetables and fruit should be stored at a slightly lower air humidity.

The air humidity in the vegetable drawer depends on the amount of stored food.

### Note

If the air humidity is too high, drips may form and cause decay.

### Note the chill zones in the refrigerator compartment

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

- Coldest zone is between the arrow stamped on the side and the glass shelf situated below. Fig. **5**

### Note

Store perishable food (e.g. fish, sausage, meat) in the coldest zone.

- Warmest zone is at the very top of the door.

### Note

Store e.g. hard cheese and butter in the warmest zone. Cheese can then continue to release its flavour and the butter will still be easy to spread.

---

## Freezer compartment

### Use the freezer compartment

- To store deep-frozen food.
- To make ice cubes.
- To freeze food.

#### Note

Ensure that the freezer compartment door has been closed properly. If the door is open, the frozen food will thaw. The freezer compartment will become covered in thick ice. Also: waste of energy due to high power consumption!

---

## Max. freezing capacity

Information about the max. freezing capacity within 24 hours can be found on the rating plate. Fig. **11**

### Prerequisites for max. freezing capacity

- Freeze fresh food as close as possible to the side panels.
- Switch on “Super” function before placing fresh products in the compartment (see chapter “Super function”).

---

## Freezing and storing food

### Purchasing frozen food

- Packaging must not be damaged.
- Use by the “use by” date.
- Temperature in the supermarket freezer must be  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  or lower.
- If possible, transport deep-frozen food in an insulated bag and place quickly in the freezer compartment.

### Note when loading products

- Preferably freeze large quantities of food in the lower frozen food containers where food freezes particularly quickly and therefore also gently.
- Place the food over the whole area of the frozen food containers.

#### Note

Food which is already frozen must not come into contact with the food which is to be frozen. If required, move the frozen food to the frozen food containers.

### Storing frozen food

Insert frozen food container all the way to ensure unrestricted air circulation.

## Freezing fresh food

Freeze fresh and undamaged food only.

To retain the best possible nutritional value, flavour and colour, vegetables should be blanched before freezing. Aubergines, peppers, zucchini and asparagus do not require blanching.

Literature on freezing and blanching can be found in bookshops.

### Note

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

- The following foods are suitable for freezing:  
Cakes and pastries, fish and seafood, meat, game, poultry, vegetables, fruit, herbs, eggs without shells, dairy products such as cheese, butter and quark, ready meals and leftovers such as soups, stews, cooked meat and fish, potato dishes, soufflés and desserts.
- The following foods are not suitable for freezing:  
Types of vegetables, which are usually consumed raw, such as lettuce or radishes, eggs in shells, grapes, whole apples, pears and peaches, hard-boiled eggs, yoghurt, soured milk, sour cream, crème fraîche and mayonnaise.

## Packing frozen food

To prevent food from losing its flavour or drying out, place in airtight containers.

1. Place food in packaging.
2. Remove air.
3. Seal the wrapping.
4. Label packaging with contents and date of freezing.

### Suitable packaging:

Plastic film, tubular film made of polyethylene, aluminium foil, freezer containers.

These products are available from specialist outlets.

### Unsuitable packaging:

Wrapping paper, greaseproof paper, cellophane, bin liners and used shopping bags.

### Items suitable for sealing packaged food:

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

Bags and tubular film made of polyethylene can be sealed with a film heat sealer.

## Shelf life of frozen food

Storage duration depends on the type of food.

At a temperature of  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ :

- Fish, sausage, ready meals and cakes and pastries:  
up to 6 months
- Cheese, poultry and meat:  
up to 8 months
- Vegetables and fruit:  
up to 12 months

---

## Super function

When Super function is switched on, the freezer compartment and refrigerator compartment will become colder.

### Notes

- There may be increased operating noises.
- The Super function is not required to freeze small quantities of food.

## Using Super function

- 24 hours before storing fresh produce to utilise the max. freezing capacity and to avoid a temperature rise. 4–6 hours is adequate for small quantities.
- If food is frozen quickly, vitamins, nutritional values, appearance and taste are retained.
- Cooling drinks quickly.
- Storing large quantities of food in the refrigerator compartment.

## Switching on and off

Fig. 2

Keep pressing the temperature setting button 4 until the super display 3 is lit.

The Super function automatically switches off after approx. 2½ days and the temperature set previously is restored.

---

## Thawing frozen food

Depending on the type and application, select one of the following options:

- at room temperature
- in the refrigerator
- in an electric oven, with/without fan assisted hot-air
- in the microwave



### Caution

Do not refreeze thawing or thawed food. Only ready meals (boiled or fried) may be refrozen.

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

---

## Interior fittings

(not all models)

### Glass shelves

Fig. 6

You can reposition the inner shelves as required: lift shelf, pull forwards, lower and swivel out to the side.

### Extendable glass shelf

Fig. 7

The extendable glass shelf can be pulled out for a better overview of the food.

### Vario shelf

Fig. 8

To facilitate the storage of tall items (e.g. cans or bottles), the front part of the Vario shelf can be taken out and pushed under the rear part.

## Freezer calendar

Fig. **1**/11

To prevent the quality of the frozen food from deteriorating, do not exceed the storage duration. The storage period depends on the type of produce.

The figures next to the symbols indicate the permitted storage period of the produce in months. In the case of commercially available frozen food observe the date of manufacture or use-by date.

## Ice cube tray

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

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

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

## Ice pack

(if enclosed, quantity varies)

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

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

---

## Sticker “OK”

(not all models)

The “OK” temperature monitor can be used to determine temperatures below +4 °C. Gradually reduce the temperature if the sticker does not indicate “OK”.

### Note

When the appliance is switched on, it may take 12 hours until the temperature is reached.



### Correct setting

---

## Switching off and disconnecting the appliance

### Turn off appliance

Fig. **2**

Press the On/Off button 1. Temperature display 2 goes out, refrigeration unit switches off.

### Disconnecting the appliance

If you do not use the appliance for a prolonged period:

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

---

## Defrosting

### Refrigerator compartment defrosts fully automatically

While the refrigerating unit is running, beads of condensation or hoarfrost form at the back of the refrigerator compartment. This is quite normal. It is not necessary to wipe off the condensation or frost. The rear panel defrosts automatically. The condensation runs into the condensation channel, Fig. 3, and is conveyed to the refrigerating unit where it evaporates.

#### Note

Keep the condensation channel and drainage hole clean, so that the condensation can run out.

### Defrosting the freezer compartment

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

#### Caution

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

#### Proceed as follows:

#### Note

Approx. 4 hours before defrosting the appliance, switch on super freezing so that the food drops to a very low temperature and can therefore be stored at room temperature for a longer period.

1. Remove the frozen food and place temporarily in a cool location.
2. Switch the appliance off.
3. Pull out the mains plug or remove the fuse.
4. To accelerate the defrosting process, place a pan of hot water on a trivet in the freezer compartment. Fig. 9
5. Wipe up condensation with a cloth or sponge.
6. Wipe dry the freezer compartment.
7. Switch the appliance on again.
8. Put the frozen food back in the freezer compartment.

---

## Cleaning the appliance

#### Caution

- Do not use abrasive, chloride or acidic cleaning agents or solvents.
- Do not use scouring or abrasive sponges. The metallic surfaces could corrode.
- Never clean the shelves or containers in the dishwasher. The parts may become deformed!

**Proceed as follows:**

1. Before cleaning: Switch off the appliance.
2. Pull out the mains plug or switch off the fuse!
3. Take out the food and store in a cool location. Place ice pack (if available) on the food.
4. Wait until the layer of frost has thawed.
5. Clean the appliance with a soft cloth, lukewarm water and a little pH neutral washing-up liquid. The rinsing water must not run into the light or through the drainage hole into the evaporation area.
6. Wipe the door seal with clear water only and then wipe dry thoroughly.
7. After cleaning reconnect and switch the appliance back on.
8. Put the food back into the appliance.

**Interior fittings**

All variable parts of the appliance can be taken out for cleaning.

**Take out glass shelves**

Fig. 6

Pull the glass shelf forwards, lower and swing out to the side.

**Condensation channel**

Fig. 3

Regularly clean the condensation channel and drainage hole with a cotton bud or similar implement to ensure that the condensation can drain.

**Take out shelves in the door**

Fig. 10

Lift shelves upwards and take out.

**Removing the container**

Fig. 4

Pull out the container all the way, lift at the front and remove.

---

**Odours**

If you experience unpleasant odours:

1. Switch off the appliance with the On/Off button. Fig. 2/1
2. Take all food out of the appliance.
3. Clean interior (see chapter “Cleaning the appliance”).
4. Clean all packages.
5. Seal strong smelling food in order to avoid odours from forming.
6. Switch the appliance on again.
7. Store food in the appliance.
8. Check whether the formation of odours is still occurring after 24 hours.

---

**Light (LED)**

Your appliance features a maintenance-free LED light.

These lights may be repaired by customer service or authorised technicians only.

---

## Tips for saving energy

- Install the appliance in a dry, well ventilated room! The appliance should not be installed in direct sunlight or near a heat source (e.g. radiator, cooker).

If required, use an insulating plate.

- Select 560 mm cavity depth.  
A smaller cavity depth will result in a higher energy consumption.
- Allow warm food and drinks to cool down before placing in the appliance.
- Thaw frozen food in the refrigerator compartment and use the low temperature of the frozen food to cool refrigerated food.
- Open the appliance as briefly as possible.
- Regularly defrost the freezer compartment to remove the layer of frost.  
A layer of hoarfrost will impair refrigeration of the frozen food and increase power consumption.
- Ensure that the freezer compartment door is always closed properly.
- To avoid increased power consumption, occasionally clean the back of the appliance.
- The arrangement of the fittings does not affect the energy rating of the appliance.

---

## Operating noises

### Quite normal noises

#### **Droning**

Motors are running (e.g. refrigerating units, fan).

#### **Bubbling, humming or gurgling noises**

Refrigerant is flowing through the tubing.

#### **Clicking**

Motor, switches or solenoid valves are switching on/off.

### Preventing noises

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

Please align the appliance with a spirit level. If required, place something underneath.

#### **Containers or storage areas wobble or stick**

Please check the removable parts and re-insert them correctly if required.

#### **Bottles or receptacles are touching each other**

Move the bottles or receptacles slightly away from each other.

## Eliminating minor faults yourself

Before you call customer service:

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

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

<b>Fault</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Remedial action</b>
Temperature differs greatly from the set value.		In some cases it is adequate to switch off the appliance for 5 minutes. If the temperature is too high wait a few hours and check whether the temperature has approached the set value. If the temperature is too low check the temperature again the next day.
Displays do not illuminate.	Power failure; the fuse has been switched off; the mains plug has not been inserted properly.	Connect mains plug. Check whether the power is on, check the fuses.
The light does not function.	The LED light is defective.	See chapter “Light (LED)” section.
	Appliance was open too long. Light is switched off after approx. 10 min.	When the appliance is closed and opened, the light is on again.
Bottom of the refrigerator compartment is wet.	The condensation channel or drainage hole are blocked.	Clean the condensation channel and the drainage hole. See chapter Cleaning the appliance. Fig. <b>3</b>
The temperature in the refrigerator compartment is too cold.	Freezer compartment door is open.	Close the freezer compartment door.
	Temperature has been set too low.	Increase the temperature.
	The Super function is switched on.	Switch off Super function.
The refrigerating unit is switching on more frequently and for longer.	Appliance opened frequently.	Do not open the appliance unnecessarily.
	The ventilation openings have been covered.	Remove obstacles.

Fault	Possible cause	Remedial action
Appliance is not cooling, temperature display and light are lit.	Showroom mode is switched on.	Start appliance self-test (see chapter "Appliance self-test").  When the programme has ended, the appliance switches over to normal operation.

## Appliance self-test

Your appliance features an automatic self-test program which shows you sources of faults which may be repaired by customer service only.

### Starting the appliance self-test

Fig. 2

1. Switch off the appliance with the On/Off button 1 and wait 5 minutes.
2. Switch on the appliance with the On/Off button 1 and hold down the temperature setting button 4 for 3-5 seconds within the first 10 seconds until 2 °C is lit on the temperature display 2.

The self-test programme starts, when the temperature displays lit up in succession.

When after a short time the appliance displays the set temperature prior to the self-test, everything is ok.

If the super display 3 flashes for 10 seconds, an error has occurred. Inform customer service.

### Ending the appliance self-test

When the programme has ended, the appliance switches over to normal operation.

## Customer service

Your local customer service can be found in the telephone directory or in the customer-service index. Please provide customer service with the appliance product number (E-Nr.) and production number (FD).

These specifications can be found on the rating plate. Fig. 11

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

### Repair order and advice on faults

Contact information for all countries can be found on the enclosed customer service list.

GB	0844 892 8999	Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.
IE	01450 2655	0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.
US	866 447 4363	toll-free

---

## Prescriptions- d'hygiène-alimentaire

**Chère cliente, cher client,**  
conformément à la réglementation française visant à empêcher la présence de listeria dans le compartiment réfrigérateur, nous vous remercions de respecter les consignes suivantes :

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

Ensuite, désinfectez avec de l'eau additionnée de vinaigre ou de jus de citron les surfaces que vous avez préalablement nettoyées, ou utilisez un produit germicide en vente dans le commerce et adapté aux réfrigérateurs (avant d'utiliser ce produit sur les pièces métalliques, faites un test de compatibilité à un endroit peu visible).

- Enlevez les emballages commerciaux avant de mettre les produits alimentaires dans le compartiment réfrigérateur (par ex. le carton qui réunit les pots de yaourt).
- Pour éviter toute contamination entre des produits alimentaires de nature différente, rangez-les bien séparés les uns des autres, bien emballés ou rangés dans des récipients à couvercle.
- Avant de préparer des plats et de saisir des produits alimentaires, lavez-vous les mains. Avant de préparer d'autres plats, lavez-vous à nouveau les mains. Lavez-les encore une fois avant de prendre un repas.
- Lavez les ustensiles de cuisine dont vous venez de vous servir avant de les réutiliser (cuillère en bois, planche de découpe, couteau de cuisine, etc.).

---

## 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.

Le fabricant décline toute responsabilité si les consignes et mises en garde contenues dans la notice d'utilisation ne sont pas respectées. Veuillez conserver ces documents en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour le cas où l'appareil changerait 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

- éloignez de l'appareil toute flamme nue ou source d'inflammation,
- aérez bien la pièce pendant quelques minutes,
- éteignez l'appareil puis débranchez la fiche mâle de la prise de courant,
- 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 m<sup>3</sup> de volume minimum de la pièce pour 8 g de fluide réfrigérant. La quantité de fluide présente dans l'appareil est indiquée sur la plaque signalétique située à l'intérieur de ce dernier.

Si le cordon d'alimentation électrique de cet appareil a été endommagé, il faut confier son remplacement au fabricant, au service après-vente ou à une personne détenant des qualifications similaires. Les installations et réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Les réparations ne pourront être réalisées que par le fabricant, le service après-vente ou une personne détenant des qualifications similaires.

Il ne faut utiliser que les pièces d'origine du fabricant. Le fabricant ne garantit que les pièces d'origine car elles seules remplissent les exigences de sécurité.

S'il faut allonger le cordon de raccordement au secteur avec un prolongateur, procurez-vous-le exclusivement auprès du service après-vente.

### **Pendant l'utilisation**

- N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil (par ex. appareils de chauffage, machine à glaçons, etc.). Risque d'explosion !
- Ne nettoyez jamais l'intérieur de l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ! La vapeur risque d'atteindre des pièces électriques et de provoquer un court-circuit. Risque 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 tubulures dans lesquelles circule le produit réfrigérant. Si le fluide réfrigérant jaillit, il peut provoquer des lésions oculaires ou s'enflammer.
- Ne stockez dans l'appareil ni produits contenant des gaz propulseurs inflammables (par ex. bombes aérosols) ni produits explosifs. Risque d'explosion !
- Ne vous servez pas des socles, clayettes et portes comme marchepieds ou pour vous appuyer.
- Pour dégivrer et nettoyer l'appareil, débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou retirez le fusible / désarmez le disjoncteur. Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche mâle et non pas sur son cordon.
- Stockez les boissons fortement alcoolisées en position verticale dans des récipients bien fermés.

- L'huile et la graisse ne doivent pas entrer en contact avec les parties en matières plastiques et le joint de porte. Ces derniers pourraient sinon devenir poreux.
- Ne recouvrez et n'obstruez jamais les orifices de ventilation de l'appareil.
- Dans compartiment congélateur, ne stockez pas de liquides en bouteilles ou en boîtes (en particulier les boissons gazeuses). Les bouteilles et les boîtes pourraient éclater !
- Ne portez jamais des produits surgelés à la bouche immédiatement après les avoir sortis du compartiment congélateur.  
Risque d'engelures !
- Évitez tout contact prolongé des mains avec les produits congelés, la glace ou les tubes de l'évaporateur, etc.  
Risque d'engelures !

■ **Évitez des risques pour les enfants et les personnes en danger :**

Sont en danger les enfants et les personnes dont les capacités physiques, psychiques ou de perception sont restreintes, ainsi que les personnes ne détenant pas suffisamment de connaissances sur l'utilisation sûre de l'appareil.

Assurez-vous que les enfants et les personnes en danger ont bien compris la nature des dangers.

Une personne responsable de la sécurité doit surveiller ou guider les enfants et les personnes en danger lorsqu'elles se trouvent près de l'appareil.

Ne permettez l'utilisation de l'appareil qu'aux enfants à partir de 8 ans.

Surveillez les enfants pendant le nettoyage et la maintenance.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

## Les enfants et l'appareil

- Ne confiez jamais l'emballage et ses pièces constitutives aux enfants.  
Ils risquent de s'étouffer avec les cartons pliants et les feuilles de plastique !
- L'appareil n'est pas un jouet pour enfants !
- Appareils équipés 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 dans un foyer privé, et à l'environnement 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 visant les appareils électriques (EN 60335-2-24).

## Conseil pour la mise au rebut

### Mise au rebut de l'emballage

L'emballage protège votre appareil contre les dommages susceptibles de survenir en cours de transport. Tous les matériaux qui le composent sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez-nous : à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

Pour connaître les circuits actuels de mise au rebut, adressez-vous s.v.p. à votre revendeur ou à l'administration de votre commune.

### Mise au rebut de l'ancien appareil

Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de 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 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.



### Mise en garde

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

1. Débranchez sa fiche mâle.
2. Sectionnez son câble d'alimentation et retirez-le avec la fiche mâle.

3. Pour dissuader les enfants de grimper dans l'appareil, ne retirez pas les clayettes et les bacs !
4. Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil lorsqu'il ne sert plus. Risque d'étouffement !

Les appareils réfrigérants contiennent du fluide réfrigérant. L'isolant contient des gaz. Il faut que le fluide réfrigérant et les gaz soient éliminés 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.

## Étendue des fournitures

Après avoir déballé, vérifiez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport.

En cas de réclamation, veuillez vous adresser au revendeur auprès duquel vous avez acquis l'appareil ou auprès de notre service après-vente.

La livraison comprend les pièces suivantes :

- Appareil encastrable
- Équipement (selon le modèle)
- Sachet avec visserie de montage
- Notice d'utilisation
- Notice de montage
- Carnet de service après-vente
- Pièce annexe de la garantie
- Informations relatives à la consommation d'énergie et aux bruits

## Température ambiante, aération et profondeur de niche

### Température ambiante

L'appareil a été conçu pour une catégorie climatique précise. Suivant la catégorie climatique, l'appareil est utilisable dans les températures ambiantes suivantes.

La catégorie climatique de l'appareil figure sur sa plaque signalétique, Fig. **11**.

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

### Remarque

L'appareil est entièrement fonctionnel à l'intérieur des limites de température ambiante prévues dans la catégorie climatique indiquée. Si un appareil de la catégorie climatique SN est utilisé à des températures ambiantes plus basses, il est possible d'exclure que l'appareil s'endommage jusqu'à une température de +5 °C.

### Aération

L'air entrant en contact avec la paroi arrière de l'appareil se réchauffe. L'air chaud doit pouvoir s'échapper sans obstacle. S'il ne le peut pas, le groupe frigorifique doit fonctionner plus longtemps, ce qui augmente la consommation de courant. Pour cette raison, ne recouvrez ni et n'obstruez jamais les orifices d'aération de l'appareil.

## Profondeur de niche

Une profondeur de niche de 560 mm est recommandée pour cet appareil. Si la niche est moins profonde (profondeur minimum = 550 mm), la consommation d'énergie augmente légèrement.

---

## Lieu d'installation

Un local sec et aérable convient pour installer l'appareil. Evitez 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 de l'appareil ».)

## Branchement électrique

La prise doit être proche de l'appareil et demeurer librement accessibles même après avoir installé ce dernier.

L'appareil est conforme à la classe de protection I. Raccordez l'appareil au courant alternatif 220–240 V / 50 Hz, via une prise femelle installée réglementairement et comportant un fil de terre. La prise doit être protégée par un fusible supportant un ampérage de 10 A à 16 A.

Sur les appareils qui fonctionneront dans des pays non européens, il faut vérifier que la tension et le type de courant mentionnés sur la plaque signalétique correspondent bien avec celle et celui offert par votre secteur. Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique. Fig. **11**

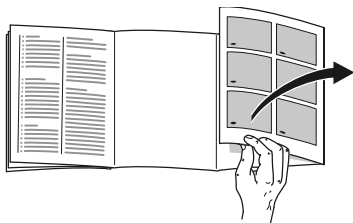


### Mise en garde

Il ne faut en aucun cas raccorder l'appareil à des fiches électroniques d'économie d'énergie.

Nos appareils peuvent être alimentés via des onduleurs pilotés par le secteur ou à pilotage sinusoïdal. Directement raccordées au réseau public, les installations photovoltaïques font appel à des onduleurs pilotés par le secteur. Dans les solutions en îlots (p. ex. sur les bateaux ou les refuges de montagne), ne disposant pas d'un raccordement direct au réseau électrique public, il faut utiliser des onduleurs à pilotage sinusoïdal.

## Présentation de l'appareil



Veillez déplier la dernière page, illustrée, de la notice. La présente notice d'utilisation vaut pour plusieurs modèles. L'équipement des modèles peut varier. Selon le modèle, l'appareil peut différer du contenu des illustrations.

Fig. **1**

\* Selon le modèle.

- |     |  |
|-----|--|
| A   | Compartiment réfrigérateur                           |
| B   | Compartiment congélateur                             |
| 1-4 | Éléments de commande                                 |
| 5   | Eclairage  |
| 6*  | Clayette rétractable (Vario)                         |
| 7   | Clayette en verre dans le compartiment réfrigérateur |
| 8*  | Clayette extractible en verre                        |
| 9   | Bac à légumes  |
| 10* | Bac à baies  |
| 11  | Calendrier de congélation                            |
| 12  | Bac à produits surgelés                              |
| 13* | Casier à beurre et à fromage                         |
| 14  | Rangement en contre-porte                            |
| 15* | Balconnet à oeufs                                    |
| 16  | Clayette à grandes bouteilles                        |

## Éléments de commande

Fig. **2**

- 1 **Touche Marche / Arrêt**  
Pour allumer et éteindre l'appareil.
- 2 **Affichage de température**  
Les chiffres correspondent aux températures °C réglées dans le compartiment réfrigérateur.
- 3 **La mention « super »**  
S'allume lorsque vous avez activé la fonction Super.
- 4 **Touche de réglage de la température**  
Cette touche permet de régler la température.

## Enclenchement de l'appareil

Fig. **2**

Allumez l'appareil par la touche Marche / Arrêt 1.

L'affichage de température 2 indique la température réglée.

L'appareil commence à réfrigérer. Porte en position ouverte, l'éclairage est allumé.

Nous recommandons de régler le compartiment réfrigérateur sur +4 °C (réglage usine).

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

## Remarques concernant le fonctionnement de l'appareil

- Après avoir allumé l'appareil, plusieurs heures peuvent s'écouler avant qu'il atteigne la température réglée.

Pendant cette période, ne rangez pas de produits alimentaires dans l'appareil.

- 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 de gratter le givre ou d'essuyer les gouttes d'eau. La paroi arrière se dégivre automatiquement. L'eau de dégivrage est récupérée dans la rigole d'écoulement, puis coule jusqu'au groupe frigorifique où elle s'évapore. Fig. **3**

## Réglage de la température

Fig. **2**

### Compartiment réfrigérateur

La température est réglable entre +2 °C et +8 °C.

Appuyez sur la touche de réglage de la température 4 jusqu'à ce que la température souhaitée soit réglée dans le compartiment réfrigérateur.

L'appareil mémorise la valeur réglée en dernier. La température réglée s'affiche à l'affichage de température 2.

### Compartiment congélateur

La température régnant dans le compartiment congélateur dépend de celle régnant dans le compartiment réfrigérateur.

Une baisse de la température dans le compartiment réfrigérateur entraîne aussi une baisse de celle du compartiment congélateur.

## Contenance utile

Vous trouverez les indications relatives à la contenance utile sur la plaque signalétique de votre appareil. Fig. **11**

### Utiliser l'intégralité du volume de congélation

Pour pouvoir ranger la quantité maximale de produits congelés, vous pouvez retirer toutes les pièces composant l'équipement. Il devient alors possible d'empiler les produits alimentaires au bas du compartiment de congélation.

#### Pour retirer les pièces d'équipement

Tirez le bac à produit congelés à vous jusqu'à la butée, soulevez-le à l'avant puis extrayez-le. Fig. **4**

## Le compartiment réfrigérateur

Le compartiment réfrigérateur est l'endroit idéal où ranger la viande, la charcuterie, le poisson, les produits laitiers, les œufs, les plats précuisinés et les pâtisseries.

### Attention lors de l'achat de produits alimentaires :

L'important, en ce qui concerne la durée de conservation de vos produits alimentaires, c'est leur fraîcheur à l'achat.

Règle fondamentale : Plus les produits alimentaires que vous rangez dans l'appareil sont frais et plus ils resteront frais longtemps.

Faites donc toujours bien attention, à l'achat, au degré de fraîcheur des produits alimentaires.

Produits tout prêts et liquides conditionnés : respectez la date de conservation minimum ou la date de consommation indiquée par le fabricant.

### Consignes de rangement

- Rangez des produits alimentaires frais et intacts. Ils conserveront ainsi plus longtemps leur qualité et leur fraîcheur.
- Produits tout prêts et liquides conditionnés : respectez la date de conservation minimum ou la date de consommation indiquée par le fabricant.

- Pour préserver l'arôme, la teinte et la fraîcheur, rangez les produits alimentaires bien emballés ou couverts. Vous éviterez de la sorte que des pièces en plastique transmettent le goût ou se décolorent dans le compartiment réfrigérateur.
- Attendez que les boissons et aliments chauds aient refroidi à la température de la pièce avant de les ranger dans l'appareil.

### Bac à légumes

Fig. 1/9

Si l'air est très humide, les légumes à feuilles conservent plus longtemps leur fraîcheur. Les fruits et légumes requièrent, eux, une humidité un peu moins élevée.

L'humidité régnant dans le bac à légumes dépend de la quantité de produits alimentaires rangés.

#### Remarque

Une humidité excessive peut provoquer l'apparition de gouttes d'eau et entraîner un pourrissement.

### Tenez compte des 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 entre la flèche imprimée sur le côté et sur la clayette qui se trouve en dessous. Fig. 5

#### Remarque

Rangez les produits alimentaires délicats dans la zone la plus froide (par ex. le poisson, la charcuterie, la viande).

- Zone la moins froide elle se trouve complètement en haut, contre la porte.

#### Remarque

Rangez dans la zone la moins froide par ex. le fromage dur et le beurre. De la sorte, le fromage peut continuer de développer son arôme et le beurre demeure tartinable.

---

## Le compartiment congélateur

### Utilisation du compartiment congélateur

- Sert à ranger des produits surgelés.
- Sert à confectionner des glaçons.
- Pur congeler des produits alimentaires.

#### Remarque

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

---

## Capacité de congélation maximale

Sur la plaquette signalétique, vous trouverez des indications concernant la capacité de congélation maximale en 24 heures. Fig. **f1**

### Conditions préalables à la capacité de congélation maximale

- Faites congeler les produits alimentaires frais le plus près possible des parois latérales.
- Au moment de ranger des produits frais, activez la fonction Super (voir le chapitre « Fonction Super »).

---

## Congélation et rangement

### Achats de produits surgelés

- Leur emballage doit être intact.
- Ne dépassez pas la date-limite de conservation.
- Il faut que la température dans le congélateur bahut du supermarché soit de -18 °C ou encore plus basse.
- Utilisez de préférence un sac isotherme pour le transport puis rangez les produits le plus rapidement possible dans le compartiment congélateur.

## Attention lors de rangement

- Rangez les quantités assez importantes de produits alimentaires dans les bacs à produits congelés inférieurs. Ils y seront congelés à la fois très vite et en douceur.
- Étalez les produits alimentaires sur une grande surface dans les bacs à produits congelés.

### Remarque

Veillez à ce que les produits congelés n'entrent pas en contact avec des produits frais à congeler. Le cas échéant, placez les produits congelés dans les bacs à produits congelés.

## Rangement des produits surgelés

Insérez le bac à produits congelés jusqu'à la butée pour assurer une circulation impeccable de l'air.

---

## Congélation de produits frais

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

Il faudrait blanchir les légumes avant de les congeler, pour préserver le mieux possible leur valeur nutritive, leur arôme et leur teinte. Il n'est pas nécessaire de blanchir les aubergines, poivrons, courgettes et asperges.

Vous trouverez en librairie toute une bibliographie sur la congélation et le blanchissement.

## Remarque

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

- Se prêtent à la congélation : Pâtisseries, poissons et fruits de mer, viande de boucherie et gibier, volaille, fruits, légumes, herbes culinaires, œufs sans la coque, produits laitiers comme le fromage, le beurre et le fromage blanc, plats précuisinés et restes de plats tels que les soupes, ragouts, la viande et le poisson cuits, les plats aux pommes de terre, les soufflés et mets sucrés.
- Ne se prêtent pas à la congélation : Variétés de légumes habituellement dégustées crues telles que la salade ou les radis, œufs dans leur coque, raisins, pommes, poires et pêches entières, œufs cuits durs, yaourt, lait caillé, crème acidulée, crème fraîche et mayonnaise.

## Emballer les surgelés

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

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

**Emballages adaptés :**

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

Vous trouverez ces produits dans le commerce spécialisé.

**Emballages inadaptés :**

Le papier d'emballage, le papier sulfurisé, les feuilles de cellophane, les sacs poubelles et les sacs en plastique ayant déjà servi.

**Moyens d'obturation adaptés :**

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

Vous pouvez obturer les sachets et les feuilles en polyéthylène au moyen d'une thermosoudeuse.

**Durée de conservation des produits surgelés**

La durée de conservation dépend de la nature des produits alimentaires.

Si la température a été réglée sur -18 °C :

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

## Fonction Super

Lorsque la fonction Super est active, il fait plus froid dans les compartiments congélateur et réfrigérateur.

**Remarques**

- Les bruits de fonctionnement peuvent s'accroître.
- Pour congeler de petites quantités de produits alimentaires, vous n'avez pas besoin de la fonction Super.

**Utiliser la fonction Super**

- 24 heures avant de ranger des produits frais, pour profiter de la capacité de congélation maximale et éviter une hausse de température. En présence de petites quantités, 4 à 6 heures suffisent.
- Congélation à cœur rapide des produits alimentaires pour préserver les vitamines, les valeurs nutritives, l'aspect et le goût.
- Refroidissement rapide des boissons.
- Rangement de grandes quantités de produits alimentaires dans le compartiment réfrigérateur.

**Allumage et extinction**

Fig. **2**

Appuyez sur la touche 4 de réglage de la température jusqu'à que la mention « super » 3 s'allume.

La fonction Super se désactive automatiquement au bout de 2½ jours puis il revient sur la température préalablement réglée.

## Décongélation des produits

Selon la nature et l'utilisation des produits surgelés, vous pouvez choisir entre plusieurs possibilités :

- à la température ambiante,
- dans le réfrigérateur,
- dans le four électrique, avec / sans ventilateur à air chaud,
- dans le micro-ondes.

### Attention

Ne remettez pas à congeler des produits alimentaires partiellement ou entièrement décongelés. Vous pourrez les recongeler uniquement après les avoir transformés en plats pré-cuisinés (par cuisson ou rôtissage).

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

## Equipement

(selon le modèle)

### Clayettes en verre

Fig. **6**

Dans le volume intérieur, vous pouvez faire varier la configuration des clayettes suivant besoins : Soulevez la clayette, tirez-la en avant, abaissez-la et faites la basculer latéralement pour l'extraire.

### Clayette coulissante en verre

Fig. **7**

Il est possible d'extraire la clayette coulissante pour avoir une meilleure vue d'ensemble sur les produits alimentaires rangés.

### Clayette rétractable (Vario)

Fig. **8**

Pour pouvoir stocker des produits hauts (p. ex. des verseuses ou bouteilles), il est possible de retirer la partie avant de la clayette Vario et de la faire coulisser sous la partie arrière.

### Calendrier de congélation

Fig. **1**/11

Pour que la qualité des produits congelés ne diminue pas, ne dépassez pas la durée de stockage. La durée de stockage dépend de la nature de l'aliment. Les chiffres à côté des symboles indiquent en mois la durée de conservation permise pour le produit concerné. Produits surgelés en vente habituelle dans le commerce : vérifiez la date de fabrication ou la date limite de conservation.

### Bac à glaçons

Remplissez le bac à glaçons aux  $\frac{3}{4}$  d'eau potable puis rangez-le dans le compartiment congélateur.

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

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

## Accumulateurs de froid

(si livraison d'origine, le nombre peut varier)

Lors d'une coupure de courant ou en cas de panne, les accumulateurs de froid retardent le réchauffement des produits surgelés stockés dans l'appareil. Pour parvenir à la durée maximale de stockage, placez l'accumulateur de froid sur les produits alimentaires situés dans le compartiment le plus haut.

Vous pouvez également vous servir des accumulateurs de froid pour emporter des aliments par ex. dans un sac isotherme et les conserver ainsi au frais pendant une durée limitée.

## Autocollant « OK »

(selon le modèle)

Le contrôle de température « OK » permet de signaler les températures inférieures à +4 °C. Si l'autocollant n'affiche pas « OK », abaissez la température par palier.

### Remarque

A la mise en service de l'appareil, ce dernier peut mettre jusqu'à 12 heures avant d'atteindre la température correcte.



**Réglage correct**

## Arrêt et remisage de l'appareil

### Mettre l'appareil hors tension

Fig. **2**

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt 1. L'affichage de température 2 s'éteint. Le groupe frigorifique s'éteint.

### Remisage de l'appareil

Si l'appareil doit rester longtemps sans servir :

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

## Si vous dégivrez l'appareil

### Le dégivrage du compartiment réfrigérateur est entièrement automatique

Pendant que le groupe frigorifique tourne, des gouttelettes d'eau de condensation ou du givre se forment contre la paroi arrière du compartiment réfrigérateur. Ce phénomène est le résultat du fonctionnement de l'appareil. Inutile d'essuyer les gouttelettes d'eau de dégivrage ou de gratter le givre. La paroi arrière se dégivre automatiquement. L'eau du dégivrage s'écoule par la rigole d'écoulement à cet effet, Fig. **3**. Ensuite, elle gagne le groupe frigorifique où elle s'évapore.

**Remarque**

Maintenez les rigoles à eau de dégivrage et le trou d'écoulement propres afin que cette eau puisse s'écouler.

**Dégivrage du compartiment congélateur**

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

**Attention**

Ne raclez jamais la couche de givre avec un couteau ou un objet pointu. Vous risqueriez d'endommager les tubulures dans lesquelles circule le produit réfrigérant. Le fluide réfrigérant en train de jaillir risque de s'enflammer ou de provoquer des lésions oculaires.

**Procédure :****Remarque**

Enclenchez la supercongélation env. 4 heures avant de procéder au dégivrage pour que les aliments atteignent une température très basse et puissent rester ainsi un certain temps à la température ambiante sans décongeler.

1. Retirez les produits congelés et rangez-les temporairement dans un endroit frais.
2. Éteignez l'appareil.
3. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou coupez le fusible.

4. Pour accélérer le dégivrage, posez dans le compartiment congélateur un dessous de plat et une casserole remplie d'eau chaude. Fig. 9
5. Essuyez l'eau de dégivrage avec un torchon ou une éponge.
6. Passez un essuie-tout sec pour sécher le compartiment congélateur.
7. Remettez l'appareil en marche.
8. Rangez à nouveau les produits surgelés dans les tiroirs.

**Nettoyage de l'appareil****Attention**

- N'utilisez aucun produit de nettoyage ni aucun solvant contenant du sable, du chlorure ou de l'acide.
- N'utilisez jamais d'éponges abrasives ou susceptibles de rayer. Des zones corrodées pourraient apparaître sur les surfaces métalliques.
- Ne nettoyez jamais les clayettes et les bacs au lave-vaisselle. Ces pièces pourraient se déformer !

**Procédure :**

1. Éteignez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Débranchez la fiche mâle du secteur ou ramenez le disjoncteur en position éteinte !
3. Sortez les produits alimentaires et rangez-les dans un endroit frais. Posez l'accumulateur de froid (si présent) sur les produits alimentaires.
4. Attendez que la couche de givre ait fondu.

5. Ne nettoyez l'appareil qu'avec un chiffon doux, de l'eau tiède et du produit à vaisselle présentant un pH neutre. Veillez à ce que l'eau de rinçage ne pénètre pas dans l'éclairage et qu'elle ne gagne pas la zone d'évaporation via l'orifice d'écoulement.
6. N'essuyez le joint de porte qu'avec un chiffon et de l'eau propre ; ensuite, séchez-le à fond.
7. Après le nettoyage : rebranchez la fiche mâle de l'appareil puis réenclenchez-le.
8. Remettez les produits alimentaires en place.

## Équipement

Pour nettoyer, il est possible de retirer toutes les pièces variables de l'appareil.

### Retirer les clayettes en verre

Fig. 6

Tirez la clayette en verre à vous, abaissez-la et faites-la basculer latéralement pour l'extraire.

### Rigole d'écoulement de l'eau de dégivrage

Fig. 3

Avec un bâtonnet ouaté ou un objet similaire, nettoyez régulièrement la rigole et le trou d'écoulement afin que l'eau de dégivrage puisse s'écouler.

### Sortir les supports en contre-porte

Fig. 10

Soulevez les supports et retirez-les.

### Retirer le bac

Fig. 4

Tirez le bac à vous jusqu'à la butée, soulevez-le à l'avant puis extrayez-le.

---

## Odeurs

Si des odeurs désagréables se manifestent :

1. Éteignez l'appareil par la touche Marche / Arrêt. Fig. 2/1
2. Sortez tous les produits alimentaires de l'appareil.
3. Nettoyez l'intérieur de l'appareil (voir le chapitre « Nettoyage de l'appareil »).
4. Nettoyez tous les emballages.
5. Pour empêcher l'apparition d'odeurs, mettez sous emballage hermétique les produits alimentaires qui dégagent une forte odeur.
6. Remettez l'appareil en marche.
7. Rangez les produits alimentaires.
8. Au bout de 24 heures, vérifiez si de nouveau des odeurs sont apparues.

---

## Éclairage (LED)

Votre appareil est équipé d'un éclairage par LED ne demandant pas d'entretien.

Les réparations de cet éclairage sont exclusivement réservées au service après-vente ou à des spécialistes autorisés.

## Economies d'énergie

- Placez l'appareil dans un local sec et aérable. Veillez à ce que l'appareil 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.
- Choisir une profondeur de niche de 560 mm.  
Une niche d'une profondeur inférieure accroît la consommation d'énergie.
- Attendez que les plats chauds aient refroidi avant de les ranger dans le compartiment congélateur.
- Déposez le produit congelé dans le compartiment réfrigérateur et profitez de son froid pour refroidir les produits alimentaires.
- N'ouvrez la porte de l'appareil que le plus brièvement possible.
- Faites dégeler régulièrement la couche de givre présente dans le compartiment congélateur.  
Une couche de givre gêne la communication du froid aux produits et accroît la consommation de courant.
- Veillez à ce que la porte du compartiment congélateur soit correctement fermée.
- Pour éviter une consommation accrue de courant, nettoyez occasionnellement le dos de l'appareil.
- L'agencement des pièces d'équipement n'influe pas sur l'énergie absorbée par l'appareil.

## Bruits de fonctionnement

### Bruits parfaitement normaux

#### **Bourdonnement sourd**

Les moteurs tournent (par ex. groupes frigorifiques, ventilateur).

#### **Clapotis, sifflement léger ou gargouillis**

Le fluide frigorigène circule dans les tuyaux.

#### **Cliquetis**

Le moteur, les interrupteurs ou les électrovannes s'allument / s'éteignent.

### 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. Si nécessaire, insérez quelque chose dessous.

#### **Les bacs ou surfaces de rangement vacillent ou se coincent**

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

#### **Des bouteilles ou récipients se touchent**

Eloignez légèrement les bouteilles ou récipients les uns des autres.

## Remédier soi même aux petites pannes

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

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

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

Dérangement	Cause possible	Remède
La température dévie fortement par rapport au réglage.		<p>Dans certains cas, il suffira d'éteindre l'appareil pendant 5 minutes.</p> <p>Si la température est trop élevée, vérifiez au bout de seulement quelques heures si un rapprochement de la température a eu lieu.</p> <p>Si la température est trop basse, vérifiez à nouveau la température le lendemain.</p>
Aucun voyant ne s'allume.	Coupure de courant ; disjoncteur disjoncté ; fiche mâle pas complètement branchée dans la prise.	Branchez la fiche mâle dans la prise de courant. Vérifiez s'il y a du courant, vérifiez les fusibles / disjoncteurs.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage par LED est défectueux.	Voir le chapitre « Éclairage (LED) ».
	L'appareil est restée ouverte trop longtemps. L'éclairage s'éteint au bout d'environ 10 minutes.	Après avoir fermé et ouvert l'appareil, l'éclairage fonctionne à nouveau.
Le fond du compartiment de réfrigération est mouillé.	La rigole à eau de dégivrage ou le trou d'écoulement sont bouchés.	Nettoyez la rigole d'écoulement de l'eau de condensation et le tuyau d'écoulement voir « Nettoyage de l'appareil ». Fig. <b>3</b>
La température dans le compartiment réfrigérateur est trop basse.	La porte du compartiment congélateur est ouverte.	Fermez la porte du compartiment congélateur.
	Vous avez réglé la température trop basse.	Haussez la température.
	La fonction Super est activée.	Désactiver la fonction Super.

Dérangement	Cause possible	Remède
Le groupe frigorifique s'enclenche de plus en plus souvent et longtemps.	Vous avez ouvert fréquemment l'appareil.	N'ouvrez pas l'appareil inutilement.
	Les orifices d'apport et d'évacuation d'air sont recouverts par des objets faisant obstacle.	Enlevez ces obstacles.
L'appareil ne réfrigère pas, l'affichage de température et l'éclairage intérieur sont allumés.	L'appareil se trouve sur le mode Exposition.	Lancez l'autodiagnostic de l'appareil (voir le chapitre « Autodiagnostic de l'appareil »). Une fois le programme exécuté, l'appareil revient sur le service normal.

## Autodiagnostic de l'appareil

Votre appareil est équipé d'un programme automatique d'autodiagnostic qui vous affiche les sources de défauts ; seul le service après-vente est en mesure de les supprimer.

### Lancer l'autodiagnostic de l'appareil

Fig. 2

1. Éteignez l'appareil par la touche Marche / Arrêt 1 et attendez 5 minutes.
2. Allumez l'appareil par la touche Marche / Arrêt 1 et au cours des dix premières secondes, appuyez pendant 3-5 secondes sur la touche de réglage de la température 4 jusqu'à ce que la mention 2°C s'affiche à l'affichage de température 2.

Le programme d'autodiagnostic démarre lorsque les mentions de température s'allument les unes après les autres.

Si au bout d'un temps bref l'appareil affiche la température réglée avant l'autodiagnostic, ceci signifie qu'il fonctionne correctement.

Si la mention « super » 3 clignote pendant 10 secondes, cela signifie qu'il y a présence d'un défaut. Veuillez prévenir le service après-vente.

### Terminer l'autodiagnostic de l'appareil

Une fois le programme exécuté, l'appareil revient sur le service normal.

---

## Service après-vente

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

Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique Fig. **f1**

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

## Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

FR 01 40 10 12 00  
B 070 222 142  
CH 0848 840 040

---

## **Avvertenze di sicurezza e potenziale 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.

Il produttore non è responsabile se voi trascurate le indicazioni ed avvertenze del libretto d'istruzioni per l'uso.

Conservare tutta la documentazione per l'uso futuro oppure per eventuali successivi proprietari.

### **Elementi tecnici di sicurezza**

Quest'apparecchio contiene una piccola quantità di gas refrigerante (R600a), un gas Eco-Compatibile, ma infiammabile. Prevenire danneggiamenti ai raccordi del circuito refrigerante durante il trasporto o l'installazione dell'apparecchio. Il gas fuoriuscendo per effetto della pressione, può provocare irritazioni agli occhi.

### **In caso di danni:**

- tenere lontano dall'apparecchio fiamme o fonti di accensione,
- ventilare l'ambiente per alcuni minuti,
- spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina di alimentazione elettrica,
- informare il Servizio Assistenza Clienti autorizzato.

La quantità di gas refrigerante contenuta nel vostro apparecchio, circa 8 gr. è indicata nella targhetta d'identificazione posta all'interno dell'apparecchio. Nel caso in cui il cavo di collegamento elettrico dovesse subire danni, è necessario sostituirlo, coinvolgere il servizio assistenza clienti autorizzato o un elettricista qualificato ad eseguire questa operazione.

Installazioni o riparazioni eseguite da personale non autorizzato, possono potenzialmente creare pericolo per l'utente e danni all'apparecchio. Le riparazioni vanno eseguite dal servizio assistenza clienti autorizzato

Le riparazioni vanno eseguite dal servizio assistenza clienti autorizzato o da personale qualificato ad eseguire questa operazione.

È consentito usare solo parti di ricambio originali del costruttore. Solo con l'impiego di detti componenti il costruttore garantisce che i requisiti di sicurezza del prodotto siano rispettati.

Il prolungamento del cavo elettrico di alimentazione deve essere eseguito dal servizio assistenza clienti autorizzato.

### **Nell'impiego quotidiano**

- Non introdurre mai apparecchi elettrici nell'interno di questo elettrodomestico (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 la brina o il ghiaccio. E' possibile danneggiare i raccordi del circuito refrigerante, che rende inservibile l'apparecchio. Il gas fuoriuscendo per effetto della pressione, può provocare irritazioni agli occhi.
- Non conservare nell'apparecchio prodotti contenenti propellenti gassosi combustibili (per es. bombolette spray) e sostanze infiammabili. Pericolo di esplosione!
- Non usare impropriamente lo zoccolo, i cassettei estraibili, le porte ecc. quale punto di appoggio o come sostegno.
- Per lo sbrinamento e la pulizia estrarre la spina d'alimentazione o disinserire l'interruttore di sicurezza. Evitare di esercitare trazioni sul cordone elettrico, ma impugnare correttamente la spina.
- Conservare alcool ad alta gradazione in un contenitore ermeticamente chiuso, e posto in posizione verticale.
- Evitare che olii o grassi imbrattino parti plastiche o le guarnizioni delle porte. I grassi aggrediscono il materiale plastico e la guarnizione della porta diventano fragili e porose.
- Non ostruire le aperture di passaggio dell'aria di aereazione dell'apparecchio.

## ■ Evitare pericoli a bambini e persone a rischio:

Sono esposti a pericolo i bambini e le persone con limiti fisici, psichici o percettivi ed altresì persone, sprovviste di sufficiente conoscenza del sicuro funzionamento dell'apparecchio.

Accertarsi che i bambini e le persone a rischio abbiano ben compreso i pericoli.

Una persona responsabile della sicurezza è tenuto a sorvegliare o istruire i bambini e le persone a rischio in rapporto con l'apparecchio.

Permettere l'uso dell'apparecchio solo a bambini in età di 8 anni o superiore.

Sorvegliare i bambini durante la pulizia e la manutenzione.

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

- Non conservare nel congelatore liquidi in bottiglia e lattine (specialmente le bevande contenenti anidride carbonica). Bottiglie e lattine possono rompersi!
- Non mettere in bocca alimenti congelati appena presi dal congelatore.  
Pericolo di ustioni!

- Evitare il contatto prolungato delle mani con alimenti congelati, ghiaccio o i raccordi dell'evaporatore ecc.  
Pericolo di ustioni!

## Bambini in casa

- Non abbandonare parti dell'imballaggio che possano essere fonte di gioco per i bambini.  
Pericolo di soffocamento causato da scatole di cartone, fogli di plastica, polistirolo!
- L'apparecchio non è un giocattolo per bambini!
- Per 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.

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico privato nelle famiglie ed all'ambiente domestico.

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

La tenuta ermetica del circuito del freddo è stata controllata.

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

### **Avviso**

In caso di apparecchi fuori uso

1. Estrarre la spina di alimentazione.
2. Troncare il cavo elettrico di collegamento e rimuoverlo unitamente alla spina.
3. Non estrarre i ripiani e i contenitori, questo rende più difficile ai bambini di entrare nel vano frigo dell'apparecchio!
4. Vietare ai bambini di giocare con un apparecchio dismesso. Pericolo di asfissia!

I frigoriferi contengono gas nel circuito refrigerante e gas nell'isolamento. Refrigerante e gas devono essere smaltiti in modo appropriato. Evitare di danneggiare i raccordi del circuito refrigerante, durante il conferimento dell'apparecchio alla piattaforma di riciclaggio.

## Avvertenze per lo smaltimento

### **Smaltimento dell'imballaggio**

L'imballaggio ha protetto l'apparecchio da eventuali danni da trasporto. Tutti i materiali impiegati sono Eco-Compatibili e riciclabili. Il Vostro contributo: smaltite l'imballaggio secondo la vigenti norme.

Chiedere informazioni circa le piattaforme di smaltimento locale alla propria amministrazione comunale.

### **Rottamazione di un apparecchio dismesso**

Gli apparecchi dismessi dispongono ancora di un valore residuo! Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ecologia, permette di recuperare materie prime pregiate.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

## Dotazione

Dopo il disimballo controllare l'apparecchio per accertare eventuali danni di trasporto.

In caso di contestazioni rivolgersi al Vs. fornitore, presso il quale l'apparecchio è stato acquistato.

La dotazione comprende i seguenti componenti:

- Apparecchio da incasso
- Accessori (a secondo del modello)
- Busta con il materiale utile al montaggio
- Istruzioni per l'uso
- Istruzioni per il montaggio
- Libretto del servizio assistenza clienti autorizzato
- Allegato di garanzia convenzionale
- Informazioni sul consumo energetico e sui possibili rumori

## Temperatura ambiente, ventilazione e profondità della nicchia

### Temperatura ambiente

L'apparecchio è progettato per una specifica classe climatica. In funzione di questa, l'apparecchio può essere usato alle seguenti temperature ambientali.

La classe climatica è indicata nella targhetta porta-dati. Figura **11**

Classe climatica	Temperatura ambiente ammessa
<b>SN</b>	da +10 °C a 32 °C
<b>N</b>	da +16 °C a 32 °C
<b>ST</b>	da +16 °C a 38 °C
<b>T</b>	da +16 °C a 43 °C

### Avvertenza

L'apparecchio è perfettamente efficiente nei limiti di temperatura ambiente della classe climatica indicata. Se un apparecchio della classe climatica SN viene messo in funzione a temperature ambiente inferiori, possono essere esclusi danni all'apparecchio fino ad una temperatura di +5 °C.

### Ventilazione

L'aria sulla parete posteriore dell'apparecchio si riscalda. L'aria riscaldata deve poter defluire liberamente. Altrimenti il refrigeratore deve lavorare di più. Questo aumenta il consumo di energia elettrica. Perciò: evitare assolutamente di coprire o di ostruire le aperture di afflusso e deflusso dell'aria!

## Profondità della nicchia

Per l'apparecchio si consiglia una profondità della nicchia di 560 mm. Una minore profondità della nicchia – minimo 550 mm – fa aumentare leggermente l'assorbimento di energia.

---

## Luogo d'installazione

Per l'installazione è idoneo un ambiente asciutto ventilato. 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 o a carbone 30 cm.

---

## Collegare l'apparecchio

Dopo avere posizionato l'apparecchio, attendere circa 1 ore prima di metterlo in funzione, questo assicura che l'olio lubrificante si raccolga nella parte bassa del motore e non penetri nel circuito di raffreddamento.

Pulire l'interno dell'apparecchio prima di attivarne la funzione (vedi capitolo «Pulizia dell'apparecchio»).

## Allacciamento elettrico

La presa elettrica deve essere vicino all'apparecchio ed accessibile anche ad installazione avvenuta dell'apparecchio.

L'apparecchio è conforme alla classe d'isolamento I. Collegare l'apparecchio a tensione alternata di 220–240 V/ 50 Hz utilizzando una presa elettrica dotata di connettore di messa a terra. La presa deve essere protetta con dispositivo elettrico di sicurezza da 10–16 A.

Per apparecchi, che vengono impiegati in paesi non europei, controllare se la tensione indicata corrisponda ai valori della locale rete elettrica. Questi dati sono riportati nella targhetta portadati. Figura **11**

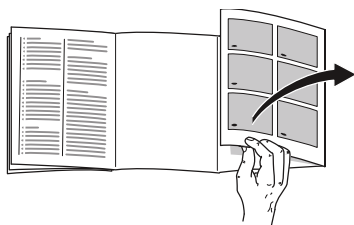


### Avviso

I nostri apparecchi possono essere collegati ad un inverter sinusoidale di rete.

Gli inverter di rete vengono utilizzati in abbinamento a impianti fotovoltaici e collegati direttamente alla rete elettrica pubblica. Usare inverter sinusoidali nel caso di soluzioni speciali (es. imbarcazioni oppure nelle baite in montagna), laddove non sia disponibile un collegamento elettrico diretto alla rete pubblica.

## Conoscere l'apparecchio



Svolgere l'ultima pagina con le figure. Questo libretto d'istruzioni per l'uso è valido per vari modelli, pertanto le dotazioni possono variare. Nelle illustrazioni sono possibili differenze.

### Figura 1

\* Non in tutti i modelli.

- |     |                                  |
|-----|----------------------------------|
| A   | Frigorifero                      |
| B   | Congelatore                      |
| 1-4 | Elementi di comando              |
| 5   | Illuminazione                    |
| 6*  | Ripiano variabile                |
| 7   | Ripiano di vetro nel frigorifero |
| 8*  | Ripiano estraibile in vetro      |
| 9   | Cassetto per verdure             |
| 10* | Vassoio per frutti di bosco      |
| 11  | Calendario di congelamento       |
| 12  | Cassetto surgelati               |
| 13* | Scomparto per burro e formaggio  |
| 14  | Balconcino della porta           |
| 15* | Balconcini per uova              |
| 16  | Ripiano per bottiglie grandi     |

## Elementi di comando

### Figura 2

- 1 **Pulsante Acceso/Spento**  
Per accendere e spegnere l'apparecchio.
- 2 **Display della temperatura**  
I numeri corrispondono alle temperature del vano frigo regolate in °C.
- 3 **Indicazione «super»**  
Il pulsante è acceso quando la funzione «super» è attiva.
- 4 **Pulsante di regolazione temperatura**  
Con questo pulsante si regola la temperatura.

## Accendere l'apparecchio

### Figura 2

Accendere l'apparecchio con il pulsante Acceso/Spento 1.

Il display della temperatura 2, indica la temperatura regolata.

L'apparecchio inizia a raffreddare. Quando la porta è aperta l'illuminazione è accesa.

Consigliamo di regolare nel frigorifero una temperatura di +4 °C.

Non conservare alimenti delicati a temperatura superiore a +4 °C.

## Istruzioni per il funzionamento

- Dopo l'accensione dell'apparecchio possono passare diverse ore prima che la temperatura regolata sia raggiunta.  
Durante questo periodo evitare di introdurre alimenti nell'apparecchio.
- Durante il funzionamento del frigorifero, sulla parete posteriore del frigorifero si formano goccioline d'acqua o brina; questo dipende dal funzionamento. Non è necessario raschiare lo strato di brina o asciugare le goccioline d'acqua. La parete posteriore si sbrina automaticamente. L'acqua di sbrinamento si raccoglie nel convogliatore, figura e si raccoglie nella vaschetta di evaporazione posta sul compressore e qui evapora.  
Figura **3**

## Regolare la temperatura

Figura **2**

### Frigorifero

La temperatura può essere regolata da +2 °C a +8 °C.

Premere ripetutamente il pulsante di regolazione temperatura 4 finché non è viene raggiunta la temperatura del frigorifero desiderata.

L'ultimo valore regolato viene memorizzato. La temperatura regolata è visualizzata nel display della temperatura 2.

## Congelatore

La temperatura nel congelatore dipende dalla temperatura del vano frigorifero.

Più basse temperature del frigorifero provocano anche più basse temperature del congelatore.

---

## Capacità utile totale

I dati di volume utile sono indicati sulla targhetta d'identificazione dell'apparecchio. Figura **11**

## Sfruttare interamente il volume utile

Per sistemare la quantità massima di surgelati, tutte le parti dell'attrezzatura interna possono essere rimosse. Gli alimenti possono essere accatastati direttamente sui ripiani e sul fondo del congelatore.

### Rimozione degli accessori

Estrarre i cassetti surgelati fino all'arresto, sollevarli avanti ed estrarli.  
Figura **4**

## Il frigorifero

Il frigorifero è il luogo di conservazione ideale per carne, salumi, pesce, latticini, uova, alimenti pronti e prodotti da forno.

### Nell'acquisto di alimenti tenere presente:

Importante per la durata di conservazione dei propri alimenti è la «freschezza all'acquisto».

In linea di massima vale il principio: quanto più freschi sono gli alimenti conservati nell'apparecchio tanto più a lungo si conservano freschi.

Al momento dell'acquisto prestare perciò sempre attenzione alla freschezza degli alimenti.

Per i prodotti pronti ed alimenti confezionati osservare la data minima di conservazione o la data di consumo indicata dal produttore.

### Tenere presente nella conservazione

- Conservare alimenti freschi, integri. Così la qualità e la freschezza si conservano più a lungo.
- Per i prodotti pronti ed alimenti confezionati osservare la data minima di conservazione o la data di consumo indicata dal produttore.
- Sistemare gli alimenti ben confezionati o coperti, per conservare aroma, colore e freschezza. Si evitano così contaminazioni di gusto e alterazioni di colore delle parti di plastica nel frigorifero.
- Fare prima raffreddare gli alimenti e le bevande caldi, poi metterli nell'apparecchio.

## Cassetto per verdure

Figura **1**/9

La verdura in foglia si conserva meglio in presenza di un alto tasso di umidità dell'aria. Ortaggi e frutta dovrebbero essere conservati ad un'umidità più bassa.

L'umidità dell'aria nel cassetto per verdure dipende dalla quantità di alimenti conservati.

### Avvertenza

Un'umidità troppo alta provoca la formazione di condensa e marcescenza.

### Considerare le zone più fredde nel frigorifero

La circolazione dell'aria nel frigorifero, genera delle zone con temperature differenti:

- La zona più fredda viene indicata da una freccia impressa sulle pareti laterali ed il sottostante ripiano. Figura **5**

### Avvertenza

Conservare nella zona più fredda gli alimenti delicati (per es. pesce, salsiccia, carne).

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

### Avvertenza

Conservare nelle zone meno fredde ad es. formaggio duro e burro. Il formaggio può così continuare a diffondere il suo aroma e il burro resta spalmabile.

## Il congelatore


### Usare il congelatore

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

#### Avvertenza

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

## Max. capacità di congelamento

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

### Condizioni per la max. capacità di congelamento

- Congelare gli alimenti freschi possibilmente vicino alle pareti laterali.
- Quando si introducono prodotti freschi, inserire la funzione «super» (vedi capitolo Funzione «super»).

## Congelare e conservare

### Acquisto di alimenti surgelati

- La confezione non deve essere danneggiata.
- Rispettare la data di conservazione.
- La temperatura nell'espositore-congelatore di vendita deve essere -18 °C o inferiore.
- Trasportare gli alimenti surgelati possibilmente in una borsa termica e conservarli poi al più presto possibile nel congelatore.

### Tenere presente nella sistemazione

- Congelare grandi quantità di alimenti preferibilmente nei cassetti surgelati inferiori. Qui essi vengono congelati molto rapidamente e perciò anche salvaguardandone le proprietà.
- Distribuire gli alimenti nei cassetti surgelati su un'ampia superficie.

#### Avvertenza

Gli alimenti già congelati non devono entrare in contatto con gli alimenti da congelare. Eventualmente spostare gli alimenti congelati nei cassetti surgelati.

### Conservazione degli alimenti congelati

Per garantire la perfetta circolazione dell'aria, introdurre il cassetto surgelati fino all'arresto.

## Congelamento di alimenti freschi

Per il congelamento utilizzare solo alimenti freschi ed integri.

Per conservare al meglio valore nutritivo, aroma e colore, sbollentare la verdura prima di congelarla. Non è necessario sbollentare melanzane, peperoni, zucchine ed asparagi.

In libreria sono reperibili pubblicazioni sul congelamento e la sbollentatura.

### Avvertenza

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

- Sono idonei per il congelamento: Prodotti da forno, pesce e frutti di mare, carne, selvaggina, pollame, verdura, frutta, erbe aromatiche, uova senza guscio, latticini, come formaggio, burro e ricotta, pietanze pronte e residui vivande, come minestre, piatti unici, carne e pesce cotti a fuoco lento, vivande di patate, sformati e dolci.
- Non sono idonei per il congelamento: Tipi di ortaggi, che solitamente si consumano crudi, come insalate in foglia o ravanelli, uova nel guscio, uva, mele intere, pere e pesche, uova sode, yogurt, latte cagliato, panna acida, crème fraîche e maionese.

## Confezionamento di alimenti surgelati

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

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

### Sono idonei per il confezionamento:

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

### Non sono idonei per il confezionamento:

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

### Sono idonei per chiudere le confezioni:

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

La durata di conservazione dipende dal tipo di alimento.

Ad una di temperatura di -18 °C:

- Pesce, salsiccia, pietanze pronte, prodotti da forno:  
fino a 6 mesi
- Formaggio, pollame, carne:  
fino a 8 mesi
- Verdura, frutta:  
fino a 12 mesi

## Funzione «super»

Quando la funzione «super» è attiva, nel congelatore e nel frigorifero la temperatura diventa ancora più bassa.

### Avvertenze

- Possono svilupparsi rumori di funzionamento più forti.
- Per congelare piccole quantità di alimenti la funzione «super» non è necessaria.

### Uso della funzione «super»

- 24 ore prima di introdurre i prodotti freschi, per sfruttare la massima capacità di congelamento ed evitare un aumento della temperatura. Per piccole quantità bastano 4–6 ore.
- Congelamento completo rapido di alimenti – per preservare vitamine, valore nutritivo, aspetto e gusto.
- Raffreddamento rapido di bevande.
- Conservazione di grandi quantità di alimenti nel frigorifero.

## Attivare e disattivare

Figura **2**

Premere ripetutamente il pulsante di regolazione temperatura 4, finché non si accende la spia super 3.

La funzione «super» si disattiva automaticamente dopo ca. 2½ giorni e si passa alla precedente temperatura regolata.

## Decongelare surgelati

A seconda del genere e dell'uso, utilizzare una delle seguenti possibilità:

- a temperatura ambiente
- nel frigorifero
- nel forno elettrico, con/senza ventola aria calda
- nel forno a microonde



### Attenzione

Non ricongelare gli alimenti parzialmente o completamente scongelati. Questi possono essere di nuovo congelati solo dopo avere preparato (mediante qualsiasi tipo di cottura) pietanze pronte all'uso.

Non utilizzare più la durata max. di conservazione.

---

## Dotazione

(non in tutti i modelli)

### Ripiani in vetro

Figura **6**

I ripiani interni possono essere spostati a seconda della necessità: Sollevare il ripiano, tirarlo in avanti, abbassarlo e ruotarlo lateralmente.

### Ripiano estraibile in vetro

Figura **7**

Il ripiano in vetro estraibile può essere estratto per vedere meglio gli alimenti.

### Ripiano variabile

Figura **8**

Per introdurre oggetti alti (ad es. brocche o bottiglie), la parte anteriore del ripiano variabile può essere estratta e spinta sotto la parte posteriore.

## Calendario di congelamento

Figura **1**/11

Per evitare perdite di qualità degli alimenti surgelati, non superare la durata di conservazione. La durata di conservazione dipende dal tipo di alimento surgelato. I numeri accanto ai simboli indicano in mesi la durata di conservazione consentita per l'alimento congelato. In caso di comuni alimenti surgelati commerciali osservare la data di produzione o di scadenza.

## Vaschetta per ghiaccio

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

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

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

## Accumulatori del freddo

(se accluso, il numero di pezzi è diverso)

L'accumulatore del freddo ritarda il riscaldamento degli alimenti conservati in caso d'interruzione dell'energia elettrica o di guasto. La durata massima di conservazione si raggiunge deponendo l'accumulatore di freddo sopra gli alimenti nello scomparto superiore.

L'accumulatore del freddo può essere estratto anche per raffreddare temporaneamente alimenti, per es. in una borsa frigo.

## Adesivo «OK»

(non in tutti i modelli)

Con il controllo della temperatura «OK» possono essere rilevate temperature inferiori a +4 °C. Ridurre gradualmente la temperatura, se l'adesivo termosensibile non visualizza «OK».

### Avvertenza

Alla messa in funzione dell'apparecchio per raggiungere la temperatura possono essere necessarie fino a 12 ore.



**Corretta regolazione**

## Spegnere e mettere fuori servizio l'apparecchio

### Disattivare l'apparecchio

Figura **2**

Premere il pulsante Acceso/Spento 1. Il display della temperatura 2 si spegne e il refrigeratore si ferma.

### Mettere fuori servizio l'apparecchio

Quando non si usa l'apparecchio per un lungo periodo:

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

## Scongelamento

### Il frigorifero si sbrina automaticamente

Durante il funzionamento del refrigeratore, sulla parete posteriore del frigorifero si formano gocce di condensa oppure brina. Questo dipende dal funzionamento. Non è necessario asciugare le gocce di rugiada oppure rimuovere la brina. La parete posteriore si sbrina automaticamente. L'acqua di sbrinamento scorre nel relativo convogliatore, figura **3**. Dal convogliatore di scarico l'acqua di sbrinamento scorre sul gruppo frigorifero e qui evapora.

### Avvertenza

Affinché l'acqua di sbrinamento possa defluire, mantenere pulito il convogliatore dell'acqua di sbrinamento ed il foro di scarico.

### Sbrinare il congelatore

Per evitare che gli alimenti si scongelino, anche parzialmente, il congelatore non sbrina automaticamente. Uno spesso strato di ghiaccio impedisce il passaggio del freddo ai prodotti congelati ed aumenta il consumo di corrente elettrica. Eliminare regolarmente lo strato di brina.

## **Attenzione**

Non raschiare lo strato di brina oppure il ghiaccio con un coltello o con un oggetto acuminato. Non raschiare lo strato di brina o ghiaccio con un coltello e oggetto metallico

acuminato; si danneggia il circuito refrigerante. Il gas fuoriuscendo sotto effetto della pressione, può provocare infiammazione agli occhi.

### **Procedere come segue:**

#### **Avvertenza**

Inserire il super-congelamento ca. 4 ore prima dello sbrinamento, per portare gli alimenti ad una temperatura molto bassa e poterli così conservare più a lungo a temperatura ambiente.

1. Estrarre gli alimenti congelati, 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. Per accelerare lo sbrinamento, mettere nel congelatore, su sottopentola, una pentola con acqua bollente. Figura **9**
5. Asciugare l'acqua di sbrinamento con un panno o una spugna.
6. Asciugare con cura il congelatore.
7. Accendere di nuovo l'apparecchio.
8. Introdurre di nuovo i cibi congelati.

---

## **Pulizia dell'apparecchio**

### **Attenzione**

- Non utilizzare prodotti per pulizia e solventi chimici contenenti sabbia, cloro o acidi.
- Non usare spugne abrasive o spugne che graffiano. Sulle superfici metalliche potrebbe formarsi macchie da corrosione.
- Non lavare i ripiani ed i contenitori nella lavastoviglie. Questi elementi si possono deformare!

### **Procedere come segue:**

1. Prima di iniziare la pulizia spegnere l'apparecchio.
2. Estrarre la spina di alimentazione o disinserire il dispositivo elettrico di sicurezza!
3. Estrarre gli alimenti e conservarli in un luogo fresco. Disporre l'accumulatore del freddo (se disponibile) sugli alimenti.
4. Attendere lo sbrinamento dello strato di brina.
5. Pulire l'apparecchio con un panno morbido, acqua tiepida e poco detergente a pH neutro. L'acqua di lavaggio non deve penetrare nell'illuminazione o, attraverso il foro di scarico, nella zona di evaporazione.
6. Lavare la guarnizione della porta solo con acqua pulita e poi asciugarla con cura.
7. Dopo la pulizia: ricollegare ed accendere l'apparecchio.
8. Introdurre di nuovo gli alimenti.

## Dotazione

Per la pulizia tutte le parti mobili dell'apparecchio possono essere estratte.

### Estrarre i ripiani di vetro

Figura **6**

Tirare i ripiani di vetro in avanti, abbassarli e ruotarli lateralmente.

### Convogliatore di drenaggio dell'acqua di sbrinamento

Figura **3**

Per il libero deflusso dell'acqua di sbrinamento, pulire regolarmente il convogliatore di drenaggio dell'acqua di sbrinamento ed il foro di scarico utilizzando bastoncini cotonati o simili.

### Rimozione dei balconcini dalla porta

Figura **10**

Sollevarre ed estrarre i balconcini.

### Estrarre i contenitori

Figura **4**

Estrarre i contenitori fino all'arresto, sollevarli avanti ed estrarli.

---

## Odori

Nel caso che si avvertano odori sgradevoli:

1. Accendere l'apparecchio con il pulsante Acceso/Spento. Figura **2**/1
2. Estrarre tutti gli alimenti dall'apparecchio.
3. Pulire l'interno dell'apparecchio (vedi capitolo «Pulizia dell'apparecchio»).
4. Pulire tutte le confezioni.
5. Per impedire la formazione di odore, confezionare ermeticamente gli alimenti che emanano forte odore.
6. Accendere di nuovo l'apparecchio.
7. Sistemare gli alimenti.
8. Dopo 24 ore controllare se si è di nuovo sviluppato odore.

---

## Illuminazione (LED)

L'apparecchio è dotato di un'illuminazione a LED esente da manutenzione.

Riparazioni a questa illuminazione deve essere eseguite solo dal Servizio Assistenza Clienti autorizzato.

---

## Risparmiare energia

- Installare l'apparecchio un in 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.
- Profondità della nicchia consigliata 560 mm.  
Una minore profondità della nicchia provoca un maggiore assorbimento di energia.
- Lasciare raffreddare gli alimenti e le bevande, se caldi, prima di introdurli nell'apparecchio.
- Per scongelare un alimento surgelato metterlo nel frigorifero, si utilizza così il freddo del surgelato per il raffreddamento degli alimenti.
- Aprire la porta dell'apparecchio il tempo più breve possibile.
- Sbrinare regolarmente lo strato di brina nel congelatore.  
Uno spesso strato di ghiaccio impedisce il passaggio del freddo agli alimenti congelati ed aumenta il consumo d'energia elettrica.
- Attenzione che la porta del congelatore sia chiusa correttamente.
- Per evitare un elevato consumo di energia elettrica, pulire di tanto in tanto la parte posteriore dell'apparecchio.
- La disposizione delle parti dell'attrezzatura non ha influenza sull'assorbimento di energia dell'apparecchio.

---

## Rumori di funzionamento

### Rumori normali

#### Ronzio

Motori in funzione (ad es. gruppi frigoriferi, ventilatore).

#### Gorgoglio, scroscio o fruscio

Derivano dal gas refrigerante, che circola nei i raccordi del circuito refrigerante.

#### Breve scatto

Motore, interruttori ed elettrovalvole s'inseriscono/disinseriscono.

### Evitare i rumori

#### L'apparecchio non è livellato

Livellare l'apparecchio con una livella a bolla d'aria. Se necessario, mettere sotto uno spessore.

#### I contenitori o i ripiani traballano o non sono correttamente inseriti

Controllare le parti estraibili ed eventualmente inserirle di nuovo correttamente.

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

Allontanare un poco le bottiglie o i contenitori.

## Eliminare piccoli guasti

Prima di rivolgersi al customer service:

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

L'intervento del Servizio Assistenza Clienti in caso di corretto funzionamento del prodotto, è a carico del consumatore.

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.
Tutte le spie spente.	Interruzione dell'energia elettrica; è scattato il dispositivo elettrico di sicurezza; la spina d'alimentazione non è inserita correttamente.	Collegare la spina di alimentazione. Controllare se vi è energia elettrica e controllare il dispositivo elettrico di sicurezza.
L'illuminazione non funziona.	L'illuminazione con il LED è guasta.	Vedi capitolo «Illuminazione (LED)».
	La porta è rimasta troppo tempo aperta. L'illuminazione si spegne dopo ca. 10 min..	L'illuminazione si riaccende chiudendo e riaprendo la porta.
Il fondo del vano frigorifero è bagnato.	Il convogliatore di convogliamento dell'acqua di sbrinamento o il foro di scarico sono otturati.	Pulire il convogliatore dell'acqua di sbrinamento ed il foro di scarico (vedi «Pulire l'apparecchio»). Figura <b>3</b>
La temperatura nel frigorifero è troppo bassa.	La porta del congelatore è aperta.	Chiudere la porta del congelatore.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Selezionare una temperatura più alta.
	La funzione «super» è attivata.	Disattivare la funzione «super».

<b>Guasto</b>	<b>Causa possibile</b>	<b>Rimedio</b>
Il refrigeratore si accende sempre più spesso e più a lungo.	Frequente apertura della porta dell'apparecchio.	Non aprire inutilmente la porta dell'apparecchio.
	I passaggi dell'aria per l'areazione sono ostruiti.	Liberare le aperture.
L'apparecchio non raffredda, le spie di temperatura e l'illuminazione sono accese.	Il programma «dimostrativo» è attivo.	Avviare l'autotest dell'apparecchio (vedi capitolo «Autotest dell'apparecchio»).  Alla fine del programma l'apparecchio passa in modalità funzionamento automatico.

## Autotest dell'apparecchio

Questo apparecchio dispone di un programma automatico di autotest che individua cause ed inconvenienti che possono essere eliminati solo dal Servizio Assistenza Clienti.

### Avviare l'autotest dell'apparecchio

Figura **2**

1. Spegnerne l'apparecchio con il pulsante Acceso/Spento 1 ed attendere 5 minuti.
2. Accendere l'apparecchio con il pulsante Acceso/Spento 1 ed entro i 10 secondi seguenti mantenere premuto per 3-5 secondi il pulsante di regolazione temperatura 4 finché il display della temperatura 2 non indica 2 °C.

Il programma di autotest si avvia se i display della temperatura si accendono entrambi.

Se l'apparecchio dopo breve tempo visualizza la temperatura regolata prima dell'autotest, tutto è regolare.

Se la spia super lampeggia 3 per 10 secondi, è presente un malfunzionamento.

Informare il Servizio Assistenza Clienti.

### Terminare l'autotest dell'apparecchio

Alla fine del programma l'apparecchio passa in modalità funzionamento automatico.

---

## Servizio Assistenza Clienti

Trovate un centro d'assistenza clienti autorizzato a voi vicino tramite i numeri verdi (800...) in Internet oppure nell'elenco del Servizio Assistenza Clienti in dotazione all'apparecchio. Indicate al Servizio Assistenza Clienti autorizzato la sigla del prodotto (E-Nr.) e il numero di fabbricazione (FD) dell'apparecchio.

Trovate questi dati sulla targhetta d'identificazione. Figura **11**

Indicando la sigla del prodotto ed il numero di fabbricazione contribuite ad evitarci interventi inutili. Risparmiate così la relativa spesa.

### Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

I	800-018346	Linea verde
CH	0848 840 040	

---

## 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.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid als de aanwijzingen en waarschuwingen in de gebruiksaanwijzing niet in acht worden genomen. 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 het vertrek minstens 1 m<sup>3</sup> groot zijn. De hoeveelheid koelmiddel in uw apparaat vindt u op het typeplaatje aan de binnenkant van het apparaat.

Als de aansluitkabel van het apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon. Onvakkundige installatie en reparaties kunnen groot gevaar opleveren voor de bezitter.

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon.

Er mogen alleen originele onderdelen van de fabrikant gebruikt worden. Alleen bij deze onderdelen garandeert de fabrikant dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.

Een verlengsnoer voor de aansluitkabel mag uitsluitend via de klantenservice worden aangeschaft.

### **Bij het gebruik**

- Nooit elektrische apparaten in het apparaat gebruiken (bijv. verwarmingsapparaten, elektrische ijsmaker etc.). Explosiegevaar!
- Het apparaat nooit met een stoomreiniger ontdoeien of schoonmaken! De hete stoom kan in de elektrische onderdelen terechtkomen en kortsluiting veroorzaken. Gevaar van elektrische schok!
- Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om een laag ijs of rijp te verwijderen. U kunt hierdoor de koelleidingen beschadigen. Koelmiddel dat naar buiten spuit kan vlam vatten oftot oogletsel leiden.
- Geen producten met brandbare drijfgassen (bijv. spuitbussen) en geen explosieve stoffen in het apparaat opslaan. Explosiegevaar!
- Plint, uittrekbare manden of laden, deuren etc. niet als opstapje gebruiken of om op te leunen.
- Om te ontdoeien of schoon te maken: stekker uit het stopcontact trekken resp. de zekering uitschakelen of losdraaien. Altijd aan de stekker trekken, nooit aan de aansluitkabel.
- Dranken met een hoog alcoholpercentage altijd goed afgesloten en staand bewaren.
- Geen olie of vet gebruiken op kunststof onderdelen en deurdichtingen. Ze kunnen poreus worden.
- De be- en ontluuchtingsopeningen van het apparaat nooit afdekken.
- Flessen en blikjes met vloeistoffen – vooral koolzuurhoudende dranken – niet in de diepvriesruimte opslaan. Flessen en potten kunnen barsten!

## ■ Vermijden van risico's voor kinderen en kwetsbare personen:

Kwetsbaar zijn kinderen/ personen met lichamelijke, geestelijke of zintuigelijk beperkingen, evenals personen die onvoldoende kennis hebben over de veilige bediening van het apparaat.

Zorg ervoor dat kinderen en kwetsbare personen begrijpen wat de gevaren zijn.

Een voor de veiligheid verantwoordelijke persoon moet toezicht houden op kinderen en kwetsbare personen bij het apparaat of hen instrueren.

Alleen kinderen vanaf 8 jaar het apparaat laten gebruiken.

Bij reiniging en onderhoud toezicht houden op kinderen.

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

- Diepvrieswaren nadat u ze uit de diepvriesruimte hebt gehaald, nooit onmiddellijk in de mond nemen.  
Kans op vrieswonden!
- Vermijd langdurig contact van uw handen met de diepvrieswaren, ijs of de verdamperbuizen enz.  
Kans op vrieswonden!

## Kinderen in het huishouden

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

## Algemene bepalingen

Het apparaat is geschikt

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

Dit apparaat is bestemd voor privégebruik in het huishouden en de huiselijke omgeving.

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).

## 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.

### Afvoeren van uw 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 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige 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.
3. Legplateaus en voorraadvakken niet eruit halen om het kinderen moeilijk te maken erin te klimmen!
4. Laat kinderen niet met het afgedankte apparaat spelen. Verstikkingsgevaar!

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.

## Omvang van de levering

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op eventuele transportschade.

Voor klachten kunt u terecht bij de winkel waar u het apparaat hebt aangeschaft of bij onze klantenservice.

De levering bestaat uit de volgende onderdelen:

- Inbouwapparaat
- Uitrusting (modelafhankelijk)
- Zakje met montage materiaal
- Gebruiksaanwijzing
- Montagevoorschrift
- Klantenserviceboekje
- Garantiebijlage
- Informatie over energieverbruik en geluiden

# Omgevings- temperatuur, ventilatie en nisdiepte

## Omgevingstemperatuur

Het apparaat is voor een bepaalde klimaatklasse geconstrueerd. Afhankelijk van de klimaatklasse kan het apparaat bij de volgende omgevingstemperaturen gebruikt worden.

De klimaatklasse staat op het typeplaatje, afb. **11**.

Klimaatklasse	Toelaatbare omgevingstemperatuur
<b>SN</b>	+10 °C tot 32 °C
<b>N</b>	+16 °C tot 32 °C
<b>ST</b>	+16 °C tot 38 °C
<b>T</b>	+16 °C tot 43 °C

## Aanwijzing

Het apparaat is volledig functioneel binnen de binnentemperatuurgrenzen van de aangegeven klimaatklasse. Wanneer een apparaat uit klimaatklasse SN wordt gebruikt bij een lagere binnentemperatuur, kunnen beschadigingen aan het apparaat worden uitgesloten tot een temperatuur van +5 °C.

## Beluchting

De lucht aan de achterzijde van het apparaat wordt warm. De verwarmde lucht moet ongehinderd afgevoerd kunnen worden. Anders moet de koelmachine meer presteren. Waardoor het energieverbruik toeneemt. De be en ontluchtingsopeningen mogen dan ook nooit worden afgedekt!

## Nisdiepte

Voor het apparaat wordt een nisdiepte van 560 mm aanbevolen. Bij een kleinere nisdiepte – minstens 550 mm – wordt het energieverbruik iets hoger.

## De juiste plaats

Geschikt voor het opstellen zijn droge, ventileerbare vertrekken. Het apparaat liefst niet in de zon of naast een fornuis, verwarmingsradiator of een 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 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 van het apparaat”).

## Elektrische aansluiting

Het stopcontact moet zich in de buurt van het apparaat bevinden en ook na het opstellen van het apparaat goed bereikbaar zijn.

Het apparaat voldoet aan beschermklasse I. Het apparaat aansluiten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd 220–240 V/50 Hz wisselstroomstopcontact met aardleiding. 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.

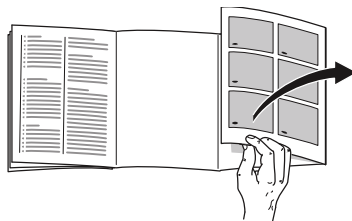
U vindt deze gegevens op het typeplaatje. Afb. **11**

### Waarschuwing

Het apparaat mag in geen geval worden aangesloten op elektronische energiebesparingsstekkers.

Voor onze apparaten kunnen netvoedingsinverters en sinusinverters worden gebruikt. Netvoedingsinverters worden gebruikt bij fotovoltaïsche installaties die rechtstreeks zijn aangesloten op het openbare elektriciteitsnet. Bij losstaande systemen (bijv. op schepen of in berghutten) die geen rechtstreekse aansluiting op het openbare elektriciteitsnet hebben, moet een sinusinverter worden gebruikt.

## Kennismaking met het apparaat



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

De uitrusting van de modellen kan variëren.

Kleine afwijkingen in de afbeeldingen zijn mogelijk.

Afb. **1**

\* Niet bij alle modellen.

- |     |                              |
|-----|------------------------------|
| A   | Koelruimte                   |
| B   | Diepvriesruimte              |
| 1-4 | Bedieningselementen          |
| 5   | Verlichting                  |
| 6*  | Varioplateau                 |
| 7   | Glasplateau in de koelruimte |
| 8*  | Uittrekbaar glasplateau      |
| 9   | Groentelade                  |
| 10* | Bessenlade                   |
| 11  | Diepvrieskalender            |
| 12  | Diepvrieslade                |
| 13* | Boter en kaasvak             |
| 14  | Voorraadvak in de deur       |
| 15* | Eierrekje                    |
| 16  | Vak voor grote flessen       |

## Bedieningselementen

Afb. **2**

- 1 **Toets Aan/Uit**  
Om het apparaat in en uit te schakelen.
- 2 **Temperature display**  
De cijfers komen overeen met de ingestelde temperaturen in de koelruimte in °C.
- 3 **Indicatie super**  
De toets brandt wanneer de super-functie is ingeschakeld.
- 4 **Temperatuurinsteltoets**  
Met deze toets wordt de temperatuur ingesteld.

## Apparaat inschakelen

Afb. **2**

Het apparaat met de toets Aan/Uit 1 inschakelen.

De temperatuurindicatie 2 toont de ingestelde temperatuur.

Het apparaat begint te koelen. De verlichting is ingeschakeld wanneer de deur open is.

Wij adviseren een temperatuurinstelling van +4 °C voor de koelruimte.

Bewaar gevoelige levensmiddelen niet warmer dan +4 °C.

## Aanwijzingen bij het gebruik

- Na het inschakelen van het apparaat kan het een aantal uren duren voordat de ingestelde temperatuur is bereikt. Vóór die tijd geen levensmiddelen in het apparaat leggen.

- Terwijl de koelmachine loopt, vormen zich dooiwaterdruppels of een laagje rijp op de achterwand van de koelruimte. U hoeft de dooiwaterdruppels niet af te wissen of de rijp af te schrapen. De achterwand wordt automatisch ontdooid. Het dooiwater loopt via het afvoergootje naar de koelmachine, waar het verdampt. Afb. **3**

## Instellen van de temperatuur

Afb. **2**

### Koelruimte

De temperatuur is instelbaar van +2 °C tot +8 °C.

Temperatuur-insteltoets 4 net zo vaak indrukken tot de gewenste temperatuur in de koelruimte is ingesteld.

De laatst ingestelde waarde wordt in het geheugen opgeslagen. De ingestelde temperatuur wordt aangegeven op de temperatuurindicatie 2.

### Diepvriesruimte

De temperatuur in de diepvriesruimte is afhankelijk van de koelruimtetemperatuur.

Lagere koelruimtetemperaturen veroorzaken ook lagere vriesruimtetemperaturen.

---

## Netto-inhoud

De gegevens over de netto-inhoud vindt u op het typeplaatje in uw apparaat. Afb. **11**

## Vriesvermogen volledig benutten

Om de maximale hoeveelheid diepvrieswaren in te ruimen, kunnen alle uitrustingsonderdelen worden verwijderd. De levensmiddelen kunnen dan rechtstreeks op de legplateaus en op de bodem van de vriesruimte worden gestapeld.

### Onderdelen eruit halen

Diepvriesladen tot aan de aanslag uittrekken, vooraan optillen en verwijderen. Afb. **4**

---

## De koelruimte

De koelruimte is een ideale plaats voor het bewaren van vlees, worst, vis, melkproducten, eieren, toebereide etenswaren en brood/banket.

## Attentie bij het inkopen van levensmiddelen:

Van belang voor de houdbaarheidsduur is de „versheid op moment van inkoop”.

In principe geldt: hoe verser de levensmiddelen zijn die u bewaart in het apparaat, hoe langer ze vers blijven.

Let daarom bij de aankoop altijd op de mate van versheid van de levensmiddelen.

Bij kant-en-klaarproducten en gebottelde producten de door de fabrikant vermelde houdbaarheidsdatum of gebruiksdatum in acht nemen.

## In acht nemen bij het bewaren

- Bewaar verse, onbeschadigde levensmiddelen. Zo blijft de kwaliteit en de versheid langer bewaard.
- Bij kant-en-klaarproducten en afgepaste producten de door de fabrikant vermelde houdbaarheids- of gebruiksdatum in acht nemen.
- De levensmiddelen goed verpakt of afgedekt inruimen, om aroma, kleur en versheid te bewaren. Dit voorkomt geuroverdracht en verkleuring van de kunststof onderdelen in de koelruimte.
- Warme gerechten en dranken eerst laten afkoelen en pas daarna in het apparaat zetten.

## Groentelade

Afb. **1**/9

Bij hoge luchtvochtigheid blijft bladgroente langer vers. Groente en fruit bij een iets lagere temperatuur bewaren.

De luchtvochtigheid in de groentelade is afhankelijk van de hoeveelheid opgeslagen levensmiddelen.

### Aanwijzing

Een te hoge luchtvochtigheid kan tot de vorming van waterdruppels en hierdoor tot verrotting leiden.

## Let op de koudezones in de koelruimte

Door de luchtcirculatie in de koelruimte verschillen de koudezones:

- De koelste zone bevindt zich tussen de aan de zijkant afgebeelde pijl en de glasplaat eronder. Afb. **5**

### Aanwijzing

Bewaar in de koudste zone gevoelige levensmiddelen (bijv. vis, worst, vlees).

- De warmste zone bevindt zich helemaal bovenaan in de deur.

### Aanwijzing

Bewaar in de warmste zone bijv. harde kaas en boter. Kaas kan zo zijn aroma verder ontwikkelen en de boter blijft goed smeerbaar.

---

## De diepvriesruimte

### De diepvriesruimte gebruiken

- voor het opslaan van diepvriesproducten,
- om ijsblokjes te maken,
- om levensmiddelen in te vriezen.

### Aanwijzing

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

---

## Maximale invriescapaciteit

Gegevens over de maximale invriescapaciteit binnen 24 uur vindt u op het typeplaatje. Afb. **11**

### Voorwaarden voor max. invriesvermogen

- Verse levensmiddelen zo dicht mogelijk bij de zijwanden invriezen.
- Bij het aanbrengen van de verse levensmiddelen de super-functie inschakelen (zie hoofdstuk Super-functie).

---

## Invriezen en opslaan

### Inkopen van diepvriesproducten

- De verpakking mag niet beschadigd zijn.
- Neem de houdbaarheidsdatum in acht.
- De temperatuur in de verkoop-koelkast moet -18 °C of kouder zijn.
- De diepvriesproducten liefst in een koeltas transporteren en snel in de diepvriesruimte leggen.

## Attentie bij het inruimen

- Grotere hoeveelheden levensmiddelen bij voorkeur in de onderste diepvriesladen. Daar worden ze heel snel en daardoor voorzichtig ingevroren.
- De levensmiddelen naast elkaar in de diepvriesladen leggen.

### Aanwijzing

De vers in te vriezen levensmiddelen mogen niet met de al ingevroren levensmiddelen in aanraking komen. Eventueel de door en door bevroren levensmiddelen in de diepvriesladen omstapelen.

## Diepvrieswaren opslaan

De diepvrieslade tot aan de aanslag inschuiven om een goede luchtcirculatie te waarborgen.

---

## Verse levensmiddelen invriezen

Gebruik uitsluitend verse levensmiddelen.

Om de voedingswaarde, het aroma en de kleur zo goed mogelijk te behouden, dient groente geblancheerd te worden voordat het wordt ingevroren. Bij aubergines, paprika's, courgettes en asperges is blancheren niet noodzakelijk.

Literatuur over invriezen en blancheren vindt u in de boekhandel.

## Aanwijzing

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

- Geschikt om in te vriezen: Bakwaren, vis en zeevruchten, vlees, wild, gevogelte, groente, fruit, kruiden, gepelde eieren, melkproducten zoals kaas, boter en kwark, bereide gerechten en kliekjes zoals soep, eenpansgerechten, gaar vlees en gare vis, aardappelgerechten, ovenschotels en zoete toetjes.
- Niet geschikt om in te vriezen: Groentesoorten die meestal rauw worden gegeten, zoals kropsla en radijsjes, ongepelde eieren, wijndruiven, hele appels, peren en perziken, hardgekookte eieren, yoghurt, dikke zure melk, zure room, crème fraîche en mayonaise.

## Diepvrieswaren verpakken

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

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

**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.

**Houdbaarheid van de diepvrieswaren**

De houdbaarheid is afhankelijk van het soort levensmiddelen.

Op een temperatuur van -18 °C:

- Vis, worst, klaargemaakte gerechten, brood en banket:  
tot 6 maanden.
- Kaas, gevogelte, vlees:  
tot 8 maanden.
- Groente, fruit:  
tot 12 maanden.

---

**Super-functie**

Wanneer de super-functie is ingeschakeld, wordt het kouder in het vriesvak en in de koelruimte.

**Aanwijzingen**

- Het apparaat kan hardere bedrijfsgeluiden gaan maken.
- Voor het invriezen van kleine hoeveelheden levensmiddelen hebt u de super-functie niet nodig.

**Super-functie gebruiken**

- 24 uur voor het inruimen van verse levensmiddelen, om het max. vriesvermogen te benutten en een temperatuurstijging te voorkomen. Bij kleine hoeveelheden is 4–6 uur voldoende.
- Snel invriezen van levensmiddelen – vitamines, voedingswaarde, uiterlijk en smaak blijven behouden.
- Snel koelen van dranken.
- Bewaren van grote hoeveelheden levensmiddelen in de koelruimte.

**In- en uitschakelen**

Afb. **2**

De temperatuurinsteltoets 4 meermaals indrukken, tot de indicatie super 3 brandt.

De super-functie schakelt na ca. 2½ dagen automatisch uit en het apparaat wordt op de eerder ingestelde temperatuur geschakeld.

---

## 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/zonder heteluchtventilator
- in de magnetron

### **Attentie**

Half of geheel ontdooide diepvrieswaren niet opnieuw invriezen. Pas na het koken of braden tot een kant-en-klaargerecht kunnen ze opnieuw worden ingevroren.

De maximale bewaartijd wordt hierdoor bekort.

---

## Uitvoering

(niet bij alle modellen)

### Glasplateaus

Afb. **6**

U kunt de plateaus en voorraadvakken in de binnenruimte naar wens verplaatsen: Plateau optillen, naar voren trekken, laten zakken en zijwaarts naar buiten draaien.

### Uittrekbaar glasplateau

Afb. **7**

Voor een beter overzicht op de levensmiddelen kan het uittrekbare glazen legplateau worden uitgetrokken.

### Varioplateau

Afb. **8**

Om hoge voorwerpen te koelen (bijv. kannen of flessen), kan het voorste deel van het varioplateau worden verwijderd en onder het achterste deel worden geschoven.

### Diepvrieskalender

Afb. **11**/11

Om kwaliteitsvermindering van de diepvriesproducten te voorkomen, dient u de opslagduur niet te overschrijden. De bewaartijd is afhankelijk van het soort levensmiddelen. De cijfers bij de symbolen geven in maanden de toelaatbare bewaartijd voor de diepvrieswaren aan. Neem bij gewone diepvriesproducten de productie- of houdbaarheidsdatum in acht.

### Ijsbakje

Ijsbakje voor  $\frac{3}{4}$  met drinkwater vullen en in de diepvriesruimte zetten.

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

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

## Koude-accu

(indien meegeleverd, aantal stuks verschillend)

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

De koude-accu kan ook voor het tijdelijk koelhouden van levensmiddelen (bijv. in een koeltas) eruit genomen worden.

---

## Sticker „OK”

(niet bij alle modellen)

Met de „OK”-temperatuurcontrole kunnen temperaturen onder +4 °C worden geregistreerd. Stel de temperatuur trapsgewijs kouder in als de sticker niet „OK” aangeeft.

### Aanwijzing

Bij ingebruikneming van het apparaat kan het tot 12 uur duren voor de temperatuur is bereikt.



### Correcte instelling

---

## Apparaat uitschakelen en buiten werking stellen

### Apparaat uitschakelen

Afb. **2**

Toets Aan/Uit 1 indrukken. De temperatuurindicatie 2 gaat uit en de koelmachine wordt uitgeschakeld.

### Buiten werking stellen van het apparaat

Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt:

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

## Ontdooien

### De koelruimte wordt volautomatisch ontdooid

Als de koelmachine loopt, vormen zich dooiwaterdruppels of een laagje rijp op de achterwand van de koelruimte. Dit is normaal. U hoeft de waterdruppels niet af te wissen of de rijp af te schrapen.

De achterwand wordt automatisch ontdooid. Het dooiwater loopt via het dooiwatergootje, afb. **3**. Het dooiwater loopt van het dooiwatergootje naar de koelmachine waar het verdampt.

### Aanwijzing

Dooiwatergootje en afvoergaatje regelmatig schoonmaken, zodat het dooiwater kan weglopen.

### Ontdooien van de diepvriesruimte

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



### Attentie

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

### U gaat als volgt te werk:

#### Aanwijzing

Ca. 4 uur vóór het ontdooien het supervriessysteem inschakelen, zodat de levensmiddelen een zeer lage temperatuur bereiken en hierdoor langer bij binnentemperatuur bewaard kunnen worden.

1. Diepvrieswaren eruit halen en op een koude plek bewaren.
2. Apparaat uitschakelen.
3. Stekker uit het stopcontact trekken resp. de zekering uitschakelen of losdraaien.
4. Om het ontdooiproces te versnellen een pan met heet water op een onderzetter in de diepvriesruimte zetten. Afb. **9**
5. Dooiwater met een spons of doekje afwissen.
6. De diepvriesruimte droogwrijven.
7. Apparaat weer inschakelen.
8. Diepvrieswaren weer in het apparaat leggen.

# Schoonmaken van het apparaat

## **Attentie**

- Gebruik geen schoonmaak of oplosmiddelen die zand, chloride of zuren bevatten.
- Geen schurende of krassende sponsjes gebruiken. Op de metalen oppervlakken kan corrosie ontstaan.
- De legplateaus en voorraadvakken mogen niet in de afwasautomaat gereinigd worden. Ze kunnen vervormen!

## **U gaat als volgt te werk:**

1. Vóór het schoonmaken het apparaat uitschakelen.
2. Stekker uit het stopcontact trekken of de zekering losdraaien resp. uitschakelen!
3. Levensmiddelen verwijderen en op een koele plaats bewaren. De koude-accu (indien aanwezig) op de levensmiddelen leggen.
4. Wachten tot de rijplaag is ontdooid.
5. Het apparaat schoonmaken met een zachte doek en lauw water met een scheutje pH neutraal schoonmaakmiddel. Het afwaswater mag niet in de verlichting of via het afvoergat in het verdampingsgedeelte terecht komen.
6. Deurafdichting alleen met schoon water schoonmaken en grondig droogwrijven.
7. Na het schoonmaken apparaat weer aansluiten en inschakelen.
8. Levensmiddelen weer aanbrengen.

## **Uitvoering**

Voor het reinigen kunnen alle variabele onderdelen van het apparaat worden verwijderd.

### **Glasplateaus eruit halen**

Afb. **6**

De glasplaat naar voren trekken, iets laten zakken en aan de zijkant uitzwenken.

### **Dooiwatergoot**

Afb. **3**

De dooiwatergoot en het afvoergat regelmatig reinigen met wattenstaafjes o.i.d., zodat het dooiwater goed kan weglopen.

### **Legplateaus uit de deur nemen**

Afb. **10**

Legplateaus optillen en verwijderen.

### **Reservoir verwijderen**

Afb. **4**

Reservoir tot aan de aanslag uittrekken, vooraan optillen en verwijderen.

## **Luchtjes**

Als u onaangename luchtjes ruikt:

1. Apparaat uitschakelen met de Aan/Uit-knop. Afb. **2/1**
2. Alle levensmiddelen uit het apparaat halen.
3. Binnenruimte reinigen (zie hoofdstuk Schoonmaken van het apparaat).
4. Alle verpakkingen schoonmaken.
5. Sterk ruikende levensmiddelen luchtdicht verpakken om luchtjes te voorkomen.
6. Apparaat weer inschakelen.
7. Levensmiddelen inruimen.
8. Na 24 uur controleren of er opnieuw luchtjes zijn ontstaan.

---

## Verlichting (LED)

Het apparaat is voorzien van een onderhoudsvrije LED verlichting.

Reparaties aan deze verlichting mogen alleen door de Servicedienst of een erkend vakman worden uitgevoerd.

- Let erop dat de deur van het diepvriesruimte goed gesloten is.
- Om een verhoogd stroomverbruik te vermijden, moet de achterkant van het apparaat af en toe worden gereinigd.
- De ordening van de uitrustingsdelen heeft geen invloed op de energieopname van het apparaat.

---

## Energie besparen

- Het apparaat in een droge, goed te ventileren ruimte plaatsen! Het apparaat niet direct in de zon of in de buurt van een warmtebron plaatsen zoals een verwarmingsradiator of een fornuis.

Gebruik eventueel een isolatieplaat.

- Een nisdiepte van 560 mm aanhouden.  
Een kleinere nisdiepte leidt tot een hoger energieverbruik.
- Warme gerechten en dranken eerst laten afkoelen, daarna in het apparaat plaatsen.
- Diepvrieswaren in de koelruimte leggen om ze te ontdooien en de kou van de diepvrieswaren gebruiken om andere levensmiddelen te koelen.
- Deuren van het apparaat zo kort mogelijk openen.
- Een laag rijp of ijs in de diepvriesruimte regelmatig laten ontdooien.  
Een laag rijp of ijs vermindert de afgifte van koude aan de diepvrieswaren en verhoogt het energieverbruik.

---

## Bedrijfsgeluiden

### Heel normale geluiden

#### Brommen

De motoren lopen (bijv. koelaggregaten, ventilator).

#### Borrelen, zoemen of gorgelen

Koelmiddel stroomt door de buizen.

#### Klikgeluiden

Motor, schakelaar of magneetventielen schakelen in/uit.

### Voorkomen van geluiden

#### Het apparaat staat niet waterpas

Het apparaat met behulp van een waterpas stellen. Leg er zo nodig iets onder.

#### Reservoirs of draagplateaus wiebelen of klemmen

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

#### Flessen of serviesgoed raken elkaar

De flessen of het serviesgoed los van elkaar zetten.

## Kleine storingen zelf verhelpen

Voordat u de hulp van de Servicedienst inroept:

Controleer eerst of u aan de hand van de volgende punten de storing 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.
Geen enkele indicatie brandt.	Stroomuitval; de zekering is uitgeschakeld; de stekker zit niet goed in het stopcontact.	Stekker in het stopcontact steken. Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen.
De verlichting functioneert niet.	De LED verlichting is kapot.	Zie hoofdstuk „Verlichting (LED)”.
	De deur stond te lang open. De verlichting wordt na ca. 10 minuten uitgeschakeld.	Na het sluiten en openen van de deur brandt de verlichting weer.
De bodem van de koelruimte is nat.	De dooiwatergoot of het afvoergat is verstopt.	Het dooiwatergootje en het afvoergaatje schoonmaken (zie „Schoonmaken van het apparaat”). Afb. <b>3</b>
In de koelruimte is het te koud.	Deur van het diepvriesruimte is geopend.	Deur van het diepvriesruimte sluiten.
	De temperatuur is te koud ingesteld.	Temperatuur warmer instellen.
	De super-functie is ingeschakeld.	Super-functie uitschakelen.

Storing	Eventuele oorzaak	Oplossing
De koelmachine wordt steeds vaker en langer ingeschakeld.	De deur van het apparaat werd te vaak geopend.	Deur van het apparaat niet onnodig openen.
	De be en ontluuchtingsopeningen zijn afgedekt.	Afdekkingen verwijderen.
Het apparaat koelt niet, de temperatuurindicatie en de verlichting branden.	Het presentatielicht is ingeschakeld.	Apparaat-zelftest starten (zie het hoofdstuk „Zelftest apparaat“).
		Na afloop van het programma schakelt het apparaat weer over op het normale gebruik.

## Zelftest apparaat

Het apparaat beschikt over een automatisch zelftestprogramma dat de oorzaken van storingen aangeeft die alleen door de Servicedienst verholpen kunnen worden.

### Zelftest starten

Afb. 2

1. Apparaat uitschakelen met de Aan/Uit-toets 1 en 5 minuten wachten.
2. Apparaat met de toets Aan/Uit 1 inschakelen en binnen de eerste 10 seconden de temperatuurinsteltoets 4 gedurende 3-5 seconden ingedrukt houden, tot de temperatuurindicatie 2 °C gaat branden.

Het zelftestprogramma start wanneer de temperatuurindicaties na elkaar gaan branden.

Wanneer het apparaat na korte tijd de voor de zelftest ingestelde temperatuur aangeeft, is het in orde.

Als de indicatie super 3 gedurende 10 seconden knippert, is er sprake van een fout.

Neem contact op met de klantenservice.

### Zelftest apparaat beëindigen

Na afloop van het programma schakelt het apparaat weer over op het normale gebruik.

---

## Service dienst

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

U vindt deze gegevens op het typeplaatje. Afb. **11**

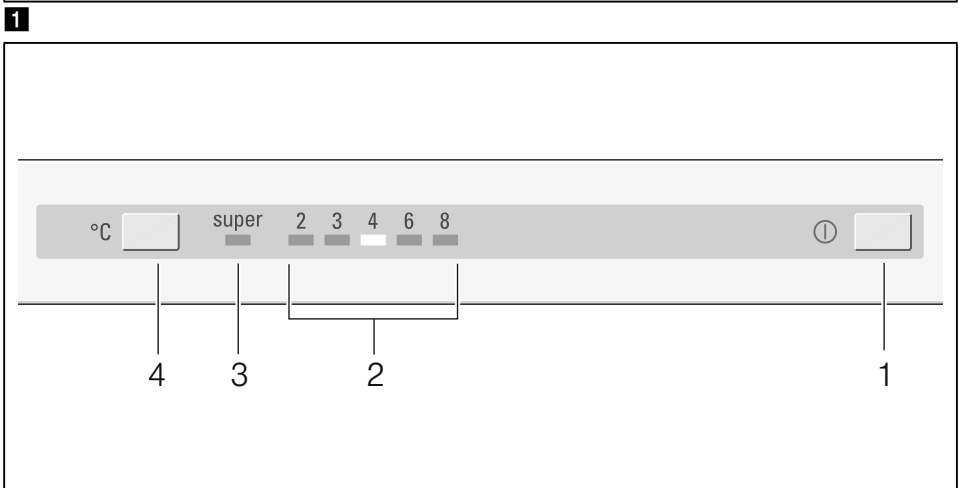
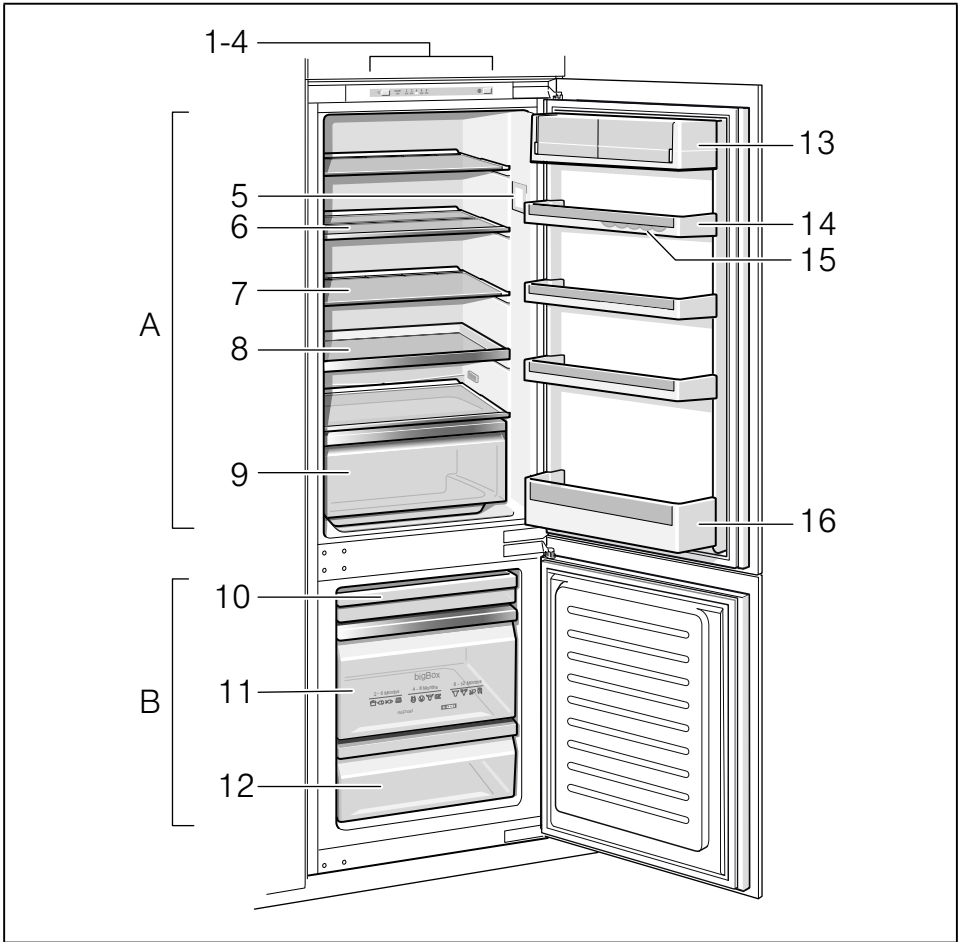
Door vermelding van het fabrikaat- en productnummer kunt u onnodige voorrijdkosten vermijden. Zo bespaart u zich de daarmee verbonden meerkosten.

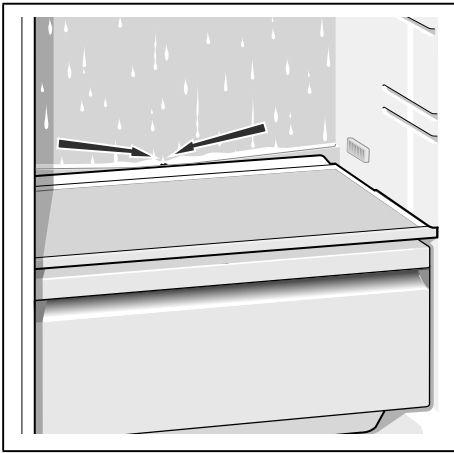
### Verzoek om reparatie en advies bij storingen

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Service dienstadressen.

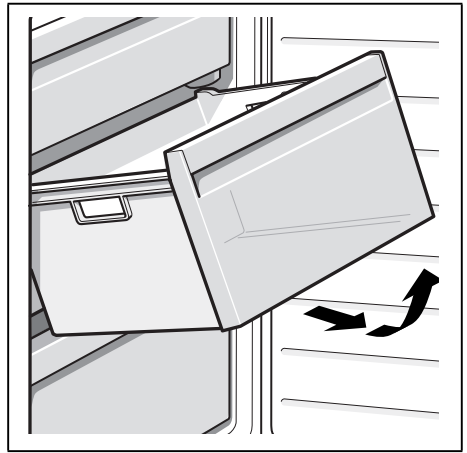
NL 088 424 4020

B 070 222 142

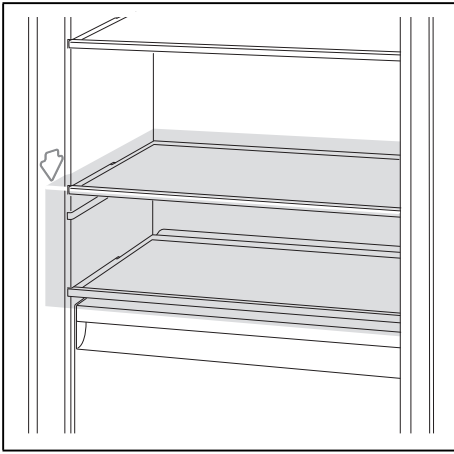




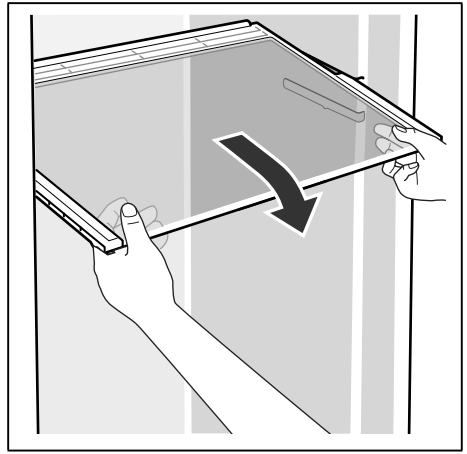
3



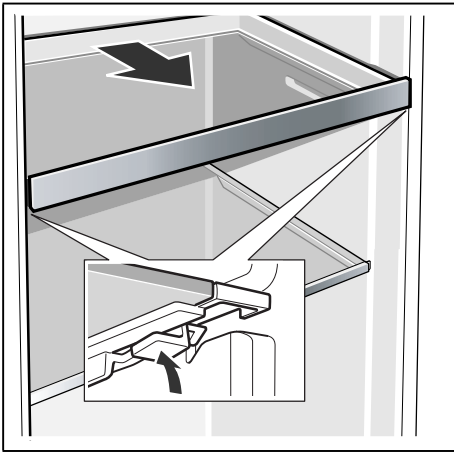
4



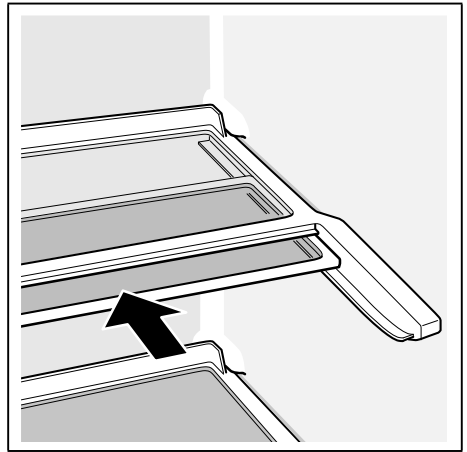
5



6



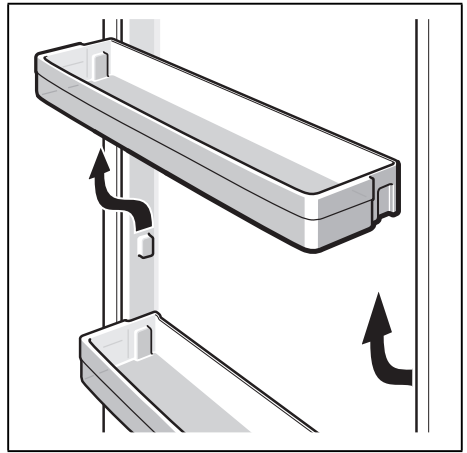
7



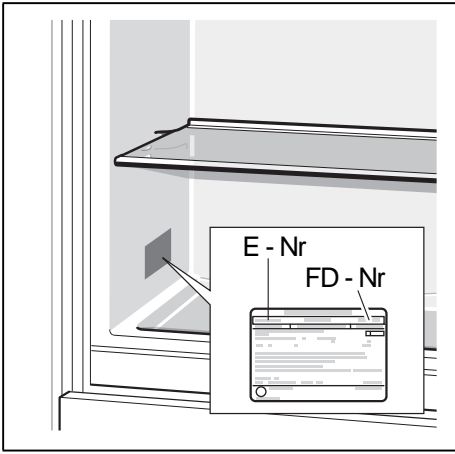
8



9



10



11

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](https://www.siemens-home.com)

**9000967984 (9411)**  
de, en, fr, it, nl